MAGYAR-FRANCZIA SZAKÁCSKÖNYV.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár


MAGYAR-FRANCZIA
SZAKÁCSKÖNYV.

35	deka	02
70	"	04
105	"	06
140	"	8
175	"	10
280	"	½ kg
210	"	12
350	"	20
420		¾ kg
560		1 kg
840	gram	1½ kg
1 kl	120 gr.	2 kg

02
04 egy kilo. van 1000 gram
6
egy kil. más helyen 100 dk.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

840 gramm. 1. ½ tt
280 " " — ½. tt
560 " " 1 — . tt
420 " " — ¾. tt
140 " " — 8. lat. —
1. kl = 120 gram. 2. tt. —

MAGYAR-FRANCZIA

SZAKÁCSKÖNYV.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

MAGYAR-FRANCZIA

SZAKÁCSKÖNYV.

NÉLKÜLÖZHETLEN

KALAUZ MINDEN HÁZTARTÁSBAN.

NÉGYSZÁZ KÉPPEL,
HUSZONNÉGY SZINNYOMATÚ KÜLÖN MŰMELLÉKLETTEL
ÉS EGY SZINNYOMATÚ CZIMLAPPAL.

IRTA:

DOBOS C. JÓZSEF.

ELSŐ KÖTET.

BUDAPEST, 1881.
MEHNER VILMOS KIADÁSA.

OSZK

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

A.M.K. MÚZEUM KÖNYV-TÁRA

1965

629.454
M.N.MÚZEUM KÖNYVTÁRA
G. Nyomt. Nyugtaszám
1923 25.

R2

ELŐSZÓ.

Bizalommal lépek ez egészen új, eredeti, számos képpel és ábrával ellátott művemmel a nyilvánosság elé.

A jó hirnév, melyet Ausztria-Magyarország főúri házainál szerencsés voltam kivívni, s melynek évek óta önálló üzletem is örvend, szolgáljon kezességül a nagyérdemű közönségnek, különösen pedig a bájos magyar gazdasszonyoknak, kiknek használatára e szakácskönyv főleg iratott, szolgáljon mondom kezességül arra nézve, hogy e műben egy szakembernek igazán gyakorlati — sok évi tapasztalat által kipróbált tanácsait és utasitásait fogja találni.

Korántsem volt szándékom a jelen műben talán valami encyclopedicus inyencz-lexicont adni, nem: főfigyelmemet a jó polgári konyhára irányoztam, melynek számára a gazdasszony itthonn, és könnyű szerrel szerezheti be a szükséges kellékeket.

Izletesen, sőt finoman főzni aránylag kevés költséggel: ez legyen minden háztartás jelszava. Az igyekezet, hogy erre vonatkozólag évek hosszú során át gyüjtött tapasztalataimat közhasznúvá tegyem, továbbá azon körülmény, hogy ilynemű, teljesen jónak és, gyakorlatinak mondható szakácskönyv nálunk még hiányzik: ezek adták az ösztönt jelen művem megirására.

A fönebbiekkel azonban korántsem akarom azt mondani, mintha a magasabb, finomabb franczia konyhát teljesen figyelmen kivül hagynám művemben. Ellenkezőleg minden tekintetben hű akarok maradni munkám cziméhez. Épen ezért mutatok be ere-

deti képeket a magasabb szakács-művészet körébe vágó, kizárólag általam rendezett és készitett nagyobb ebédekről.

Utasításaimat, receptjeimet igyekeztem úgy irni, hogy lehetővé tegyék, miszerint minden étel már a legelső kisérletkor biztosan sikerüljön, föltéve természetesen, hogy az illető tisztelt szakácsnő szorosan utasításaimhoz alkalmazkodik, s azokat kellő figyelemre méltatja, mert a figyelem nem kevésbé szükséges a főzésnél, mint a himző rámánál, s a mint itt gyakran egyetlen öltéstől függ az egész himzés sikere, úgy a főzésnél is egy étel sikerülése vagy elromlása nem ritkán azon múlik, hogy egyik vagy másik alkatrészből csak egyetlen dekagrammocskával többet vagy kevesebbet veszünk.

A gond és figyelem tehát a főzésnél nagyon szükséges.

Nem tartom fölöslegesnek erre vonatkozólag néhány példabeszédet idézni.

„A házi béke egy családnál nem ritkán a helyes táplálkozástól függ.“

„Semmi sem tesz oly engedékenynyé, mint a gyomor nyugalma.“

„A főzés müvészetét tanulni kell, mig az enni tudás többnyire veleszületik az emberrel.“

„Az oly házi asszony, ki nem érzi szükségét annak, hogy főzni tudjon, nem érdemli meg a „házi asszony“ nevet.“

Ezen és ezekhez hasonló aphorizmák szolgáltak alapelvekül e könyv irásánál, s ezeket folyton szem előtt tartva reméltem elérni azt, hogy művem nemcsak a már gyakorlott szakácsnő kezében lesz hű tanácsadó, de gyakorlati kalauza, útmutatója lesz azon ifjú hölgyeknek is, kik jó házi asszonyok akarnak lenni.

Ha e czélt elértem művemmel, ennek öntudata lesz legédesebb jutalmam.

Dobos C. József.

BEVEZETÉS.

A szakácsmüvészet változatos tere kiterjed az egész cziviliált világra: minden országnak, minden népnek megvannak a maga nemzeti eledelei.

Az angol a maga roastbeef-jét Worcestershire-mártással fönségesnek találja; a franczia ragout-i és sauce-ai mellett az egész világot lábainál véli látni, s ép így megvannak a magyarnak is a maga kedvencz hal-, hús- és tésztás ételei.

A fűszereknek az étkekhez való helyes használatában rejlik a müvészet: az összes állati tápszereket izletessé és ingerlővé tenni az inyre nézve. Ugyan minden valódi és egészséges táplálék már magától a természettől izletes, de nem minden iny képes érezni és élvezni például azt a kellemes zamatot, melylyel a hús már a természettől bir.

Ennek pótlására szolgálnak a fűszerek.

Ezért használja az angol a maga ételeihez a Mulligatawny-t és India Currie Powder-t; a franczia a cayennei borsót, a magyar pedig a paprikát. De míg a két utóbbi eszélyesen, annak rendje és módja szerint keveri fűszereit ételeibe, az angol mértéket nem ismerve használja a maga rendkivül erős fűszereit, megfosztva ez által a húst minden természetes kellemes izétől.

A fűszerek használata és alkalmazása maga az emberiség kutatásának köszönhető.

Mily kezdetleges lenne az embereknek szellemük is, ha a költészeten és zenén kívül nem volnának a szakácsmüvészetnek is lelkesülői, kik a test táplálásáról is gondoskodnak. Mert a lélek is csak a testtől veszi a maga táplálékát. Korgó gyomorral nem igen megy a szellemi munka.

Az Isten az embernek testet adott, s ebben a meglehetős

komplikált gépezetben van és nyilatkozik az izlés, az étvágy és az éhség.

Az izlés maga az enni tudás mestersége, — az étvágy ad kedvet és késztet ennek a mesterségnek igénybe vételére, — az éhség pedig tudtunkra adja, hogy testünk gépezetének tápanyagra van szüksége, hogy rendes állapotában maradhasson.

Mi az izlés étvágy nélkül?

Gyógyíthatlan szenvedés.

És mi az étvágy éhség nélkül?

Maga a halál.

Vannak emberek, a kiknek sem ízlésük, sem étvágyuk, de éhség nélkül nincs ember.

Az étkek csinos elrendezése fölébreszti az étvágyat.

A tiszta főzés neveli, képezi az izlést.

A fűszerek az összes emésztési szervezetet működésbe hozzák.

Minden szakácsnő és gondos házi asszony igyekezzék hát tisztán főzni, a fűszereket kellő mennyiségben alkalmazni, s az étkeket csinosan rendezni!

A szerző.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

A SZAKÁCS-MÜVÉSZET RÖVID TÖRTÉNETE.

A szakács-müvészet az által teszi magát hasznossá, minthogy az evés és táplálkozás tartós czélját a legkisebb részletekig követi.

A szakács-müvészet különböző időszakokra és iskolákra oszlik; egyiknek ez, másiknak az volt a jellege, s a szakács-müvészetnél is ép úgy, mint a szépmüvészeteknél, szigorúbb és enyhébb — úgyszólván — stylt különböztethetünk meg.

A szigoru styl az ugynevezett nemzeti eledeleknél keresendő és található. A mily szerepet például nálunk a gulyásos hús játszik, ép oly szerepet játszó nemzeti eledelekre találunk már a homéri énekekben. A régi görögök, rómaiak, perzsák, sőt már az ős khinaiak is énekeket zengedeztek ünnepélyeikről, lakomáikról, vagyis nemzeti eledeleikről.

Apicius Marcus — hires inyencz Augusztus és Tiberius római császárok idejében — Rómában általánosan virtuóznak és tekintélynek volt elismerve az inyencz-müvészet terén. Az általa szerzett római szakácskönyv: „De arte coquinaria et de optoniis et condimentis“ — nevezetes munka volt a maga nemében. Az érdemes szerző olyan étel-keverékeket hozott itt össze, melyek a természetes izlés legvégső határán is túl vannak. Ő a természetet mintegy ki akarta forgatni magából, s utoljára oly túlzásokba csapott át, melyek legalább is mosolyra fakasztanak, ha ugyan meg nem borzasztanak. E műben találunk májat mézzel, disznólábat tejben főzve, s több ily vad históriákat.

Az ujabb szakács-müvészet annak tanitásával foglalkozik, hogyan kell az összes állati és növényi tápszereket úgy készíteni, hogy azok természetes kellemes izüket megtartsák.

A legjobb szakácsok hazája Sziczilia volt, innen származtak át aztán Franciaországba.

Antonin Carême, Louis Eustahe Ude, továbbá Urbain Dubois és Emile Bernard három munkával gazdagitották a szakács-müvészet irodalmát. Carême munkája tizenöt kötetből áll; Eustahe Ude „Cuisine francaise“-ja egy kötet, s Urbani Dubois és Emile Bernard jeles müve: a „Cuisine classique“ két kötet.

Eme nagy szakférfiak által irt művek szolgálnak most kútforrásokul Németország és Amerika jeles szakács-müvészeinek, ezekből irják le szépen a maguk hangzatos, sokatmondó czimü „legujabb“, „legjobb“, „leggyakorlatibb“ szakácskönyveit.

Vad, az állatiasságból még épen nem, vagy csak kevéssé kivetkőzött czivilizálatlan népek az állati tápszereket minden czerimónia és készitès nélkül csak úgy nyersen eszik, például a patagóniaiak Amerika déli csúcsán, a kalmukok, a mongol néptörzsek Ázsiában, valamint a cserkeszek is. A két utóbb emlitett népnél különös az a szokás divik, hogy a lovakat, mielőtt levágnák, erősen meghajszolják, hogy igy kihevüljenek, s ily állapotban levágva azok húsát azon melegen falják föl.

Ezeknél hát még nagyon primitiv lábon áll a szakács-müvészet.

A finomult izlés már megköveteli, hogy az emésztés müvészi módon is elősegittessék, erre pedig mindenekelőtt az étkek elkészitésénél a tűz és viz közrehatása, vagyis a főzés és sütés szükségesek.

A mi az ujabb szakácskönyveket illeti, bizony meg kell vallani, hogy azokban átkozottul kevés az új, az eredeti eszme. A mit az egyikben találunk, azt megtaláljuk hűségesen a másodikban, harmadikban, szóval valamennyiben.

Valamennyi ugyanazt a régi nótát fujja, s ha akármelyiket is átlapozzuk, nem találunk benne sem valami új, sem valami eredeti dolgot. Legfölebb is, hogy az egyikben más szavakkal van megirva ugyanaz a dolog, mint a másikban.

Pedig hát rendén való dolog-e, hogy a szerző ellopja valamelyik társának a szellemi munkáját, hogy azzal aztán mint tulajdonával kérkedhessék?

Bizony ez furcsa dolog!

Girmond de la Regniére azt állitja:

„Egy tökéletes, hiba nélküli szakács ritkább, mint egy nagy költő.“

És ez körülbelül igaz is.

Mi egy szakácsnak a legnagyobb hibája? Az, ha — ne vegyék rosz néven szép olvasónőim, ha bátorkodom kimondani az igazat — tehát egy szakácsnak a legfőbb hibája az, ha Hymen rózsa-lánczait fölveszi, ha megházasodik.

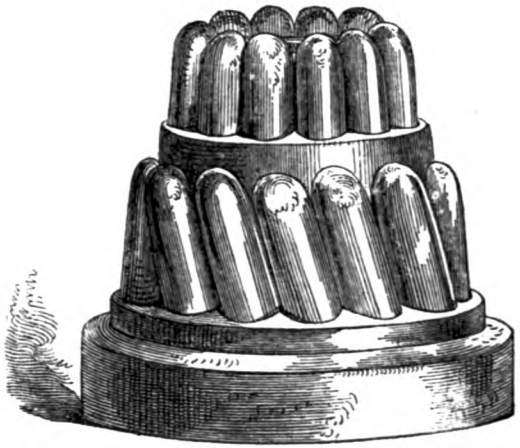
Mert vegyük csak: idejének és gondolkozási erejének felét azután bizonyára neje és gyermekei veszik igénybe; a szórakozásokra és egyéb időtöltésre számitsunk csak egy negyedet, marad akkor még egy negyed. Már most hogy telik ebből idő, hogy a szakácsművész érvényesitse is mindazon új dolgokat és eszméket, melyek talán gondolkozásának, fürkészésének, találékonyságának lennének szüleményei!?

Krisztina svéd királynő egyszer azt mondta: „A házasság kiöli a becsvágyat, vagy legalább is meggyöngiti azt, és épen ezért annak, ki jó szakács akar lenni, soha sem lenne szabad megházasodni.“ Ezt egy nő mondta, kinek fején korona ragyogott. Ugyanez a királynő alapitá a hires „Amaranth-rendet“, melynek czélja ki volt fejezve jelmondatában: „Douse souvenir, qui ne doit pas mouris“ — „Emlékül azoknak, kik mint agglegények halnak meg.“ Ezt a rendjelet hát olyan férfiak kapták csak, a kik megfogadták, hogy Hymen aranyos jármába soha sem fognak vágyakozni. Krisztina királynő annyira következetes volt, hogy tulajdon szakácsának, mikor az feleséget vitt a házhoz, szépen kiadta az obsitot.

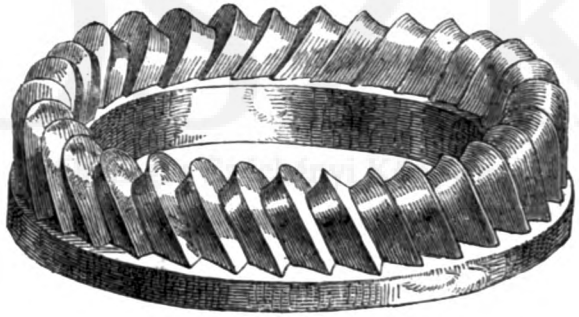
A jó, hivatott szakácsnak, hogy úgy mondjam, szinte rajongani kell a maga mesterségéért, egész lelkesüléssel forgatni a főzőkanalat, a mint ezt a derék Rabelais is beismeri. Ha például engem valami magasabb hatalom kérdezne, hogy ugyan mi akarnék lenni örömestebb: nagy költő vagy nagy szakács, én bizony, bármennyire tisztelem is különben Apollót, mégis a faképnél hagynám a Pegazust, s a legnagyobb lelkesüléssel, odaadással venném kézbe hű főzőkanalamat.

De lássuk most már a dolog érdemleges részét is, s tegyünk mindenekelőtt egy látogatást a konyhában!

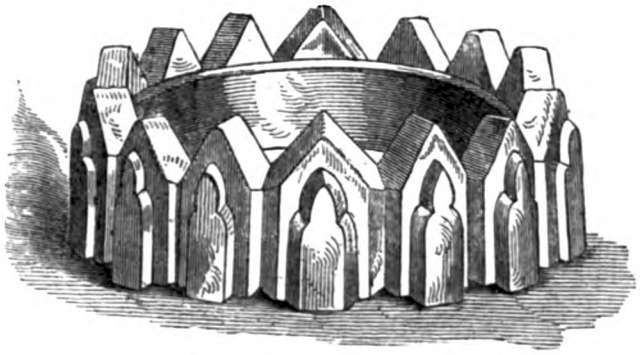
FORMÁK.



Forma lengyel-bábakenyérhez.



Forma aszpik-bordürhöz.



Forma aszpik-bordürhöz.

A konyha és a konyha-edények.

A konyha tisztasága minden rendes háztartásnak első és legnagyobb parancsa legyen, s minden házi-asszonynak, valamint minden szakácsnak és szakácsnőnek azon kell törekednie, hogy konyhája minden hozzátartozandókkal együtt mindig tükör-tiszta legyen, hogy — a mint mondani szokás — minden szinte csillogjon a tisztaságtól.

Legyen a konyha világos, szellős, és lehetőleg kényelmes.

Ennyit a konyháról.

Lássuk most a konyha-edényeket.

A cserépedényeket még emliteni sem tartom érdemesnek, miután ezek sem nem czélszerűk, sem nem egészségesek.

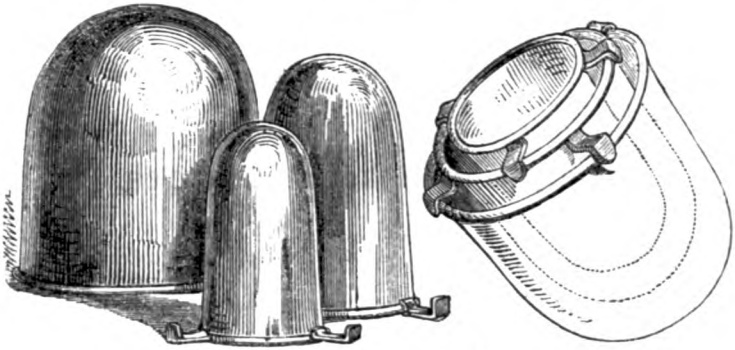
Nem czélszerűk pedig a cserép-edények azon oknál fogva, mert mihelyt a máz lepattogzott — a mi pedig nagyon hamar és könnyen történik — kellemetlen, agyagszerű szaggal birnak, mely a bennük főzött ételeket is, hogy úgy mondjam, megmételyezi.

Azután az egészségre is hátrányosak az ólom-keveréknél fogva, mely a máz készitésénél használtatik.

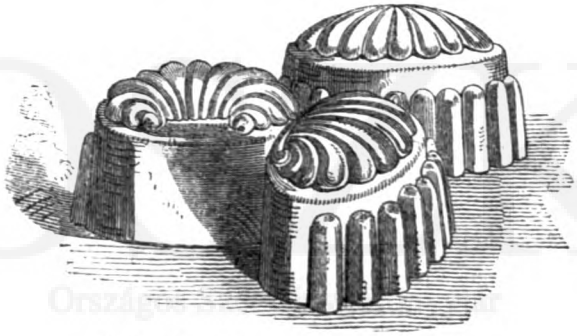
Végül az is téves hit, hogy a cserép-edények olcsóbbak, mint más edények. Igaz ugyan, hogy egy cserép-fazék mindig jóval olcsóbb, mint egy rézfazék, de mig a réz-edények egy egész életen át tartanak, addig a cserépedény — különösen ha valami gondatlan cseléd kezeli — egyre-másra törik, s lesz belőle igazi cserép.

Vezessen csak valaki rendes számadást, hogy például csak egy pár éven át is mennyit adott ki cserép-edényekre, s látni fogja, hogy felényiből gyönyörűen berendezhette volna konyháját szép és czélszerű edényekkel, melyek aztán a konyhának is diszére válnak.

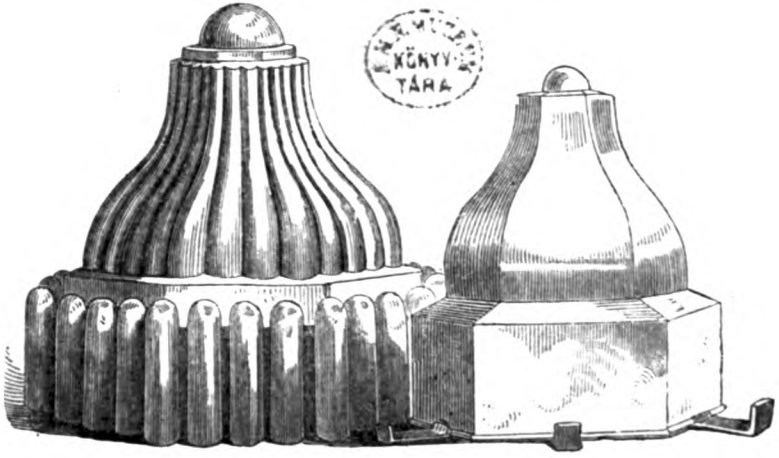
FORMÁK.



Forma hideg puddinghoz.



„Galantine de pordreaux“-formák.



Forma „Macedoine“-hoz.

A cserép-edények tehát semmi tekintetben sem ajánlhatók.

Az öntött vas edények szintén kevéssé felelnek meg a czélnak, a mennyiben ezek meg könnyen és hamar elmeszesednek, s az ilyen edényekben főzött ételek egyrészt nagyon rontják a fogakat, másrészt meg zavarják és akadályozzák a rendes emésztést.

A legjobbak, és a czélnak legmegfelelőbbek a **jól czinnezett** réz-edények, de ezeket is mindig a **legtisztábban** kell tartani, s a legnagyobb **elővigyázattal** kezelni.

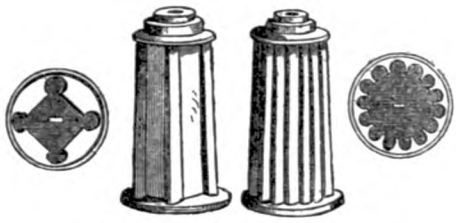
Szóval a konyha-edények beszerzésénél ne igen takarékoskodjunk az egészség vagy a czélszerűség hátrányára, hanem válaszszuk ki a legjobb minőségű konyha-edényeket!

A mi a mennyiséget illeti, ez mindig az illető háztartás nagyságától, kisebb vagy nagyobb szükségletétől függ.

A szükséglethez képest kivántatik 6—36 darab kasszerol; 6—24 darab darab Bain-marie, úgynevezett fehér kasszerol, mely kivül és belül czinnezve van (l. alább, a műkifejezéseknél) 6—36 darab fedő a kasszerolokhoz, mintegy 5 centimeter magasságú szegélyzettel, belső oldalán czinnezve, közepén rövid vas fogóval; egy lapos, szegély nélküli tepsi iróstésztának; hal-medencze fedővel; egy négyszögű vagy tojásdad alakú brais-edény (lásd alább, a műkifejezéseknél) egy húsos fazék fedővel; különféle nagyságú szulczformák fedővel; tizenkét kis tortácska-forma; tizenkét dariol-forma, különféle kések, stb.

Különben, mint már mondtuk, a konyha-edények és konyhai műszerek mennyisége mindig az illető háztartás kisebb-nagyobb szükségletétől függ.

KONYHA-ESZKÖZÖK.

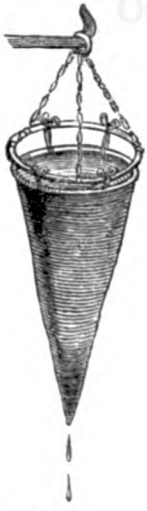


„Attelette pour aspic"-formák.



Edény gyümölcs-befőzéshez.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár



Szürő-zacskó nemezből
czukorhoz és
gyümölcsnedvekhez.



Chartreuse-kés.



Főzelék-vésők.

A sültekről és a sütésről általában.

Hogy a sültekről itt külön is megemlékezem, s azoknak minden egyéb eledel fölött elsőséget adok, oka azon kiváló hely, melyet a sültek minden étel között, s minden lakománál elfoglalnak.

Maga a sütés több külön fejezetben nem lesz említve, hanem a különféle hús-ételek rovatába esik, hol aztán mindegyiknek a készitésmódja is elő lesz adva.

A sült hús valamennyi mesterségesen készült eledel között a legrégibb eredetű, s méltán nevezhető az ételek ősének. Az emberek húst sütni tudtak már akkor is, mikor más ételek készitéséhez még csak nem is konyitottak.

Valamit megsütni könnyű mesterség, de valamit jól megsütni valódi müvészet.

Hogy a sütésnél a hús felületének megszáradása elkerültessék, vagy a tulajdon kövérével, vagy zsirral, több helyütt vajjal, sőt olajjal is szokás azt kenegetni.

A sült mindig valami eredeti kellemes izzel, hogy úgy mondjuk zamattal bir, miért is rendesen a lakoma vége felé szokták feltálalni, hogy pompás illatával ujból ébresztőleg hasson az étvágyra.

Érdemes megjegyezni, hogy a sült hús igen könnyen, sokkal könnyebben emészthető eledel, mint például a főtt.

Az úgynevezett homéri vagy angol sütési mód elvitázhatatlanul a legjobb; eredetisége — mely egyszersmind előnye is — abban áll, hogy a húsnak mindjárt föltevéskor gyors tűz által kéregszerű fölületet adnak, mely megakadályozza a hús legizletesebb részeinek elillanását. A húsnak sok finom része, mely épen kellemes izét adja, a vizzel könnyen egyesül s abban föloldódik, miért is, hogy ez elkerültessék, a sültre soha sem kell vizet önteni.

A módszerek, melyeket a különféle népek a hús sütésénél követnek, nagyon különbözők, de nem valamennyie ajánlatos az utánzásra.

Télen minden húsnak, mielőtt sütésre kerülne, előbb hűs helyen fölfüggesztve kell lenni, és pedig hideg időben 10—14 napig, enyhe időben 4—5 napig. Hanem arra vigyázni kell, hogy a hús meg ne fagyjon, mert ez által sokat vesztene izletességéből.

Ennek a fölfüggesztésnek czélja az, hogy a hús ez által porhanyóbbá váljék.

Az is téves hit, hogy a sült annál jobb, minél inkább megfürösztik zsirban. Épen ellenkezőleg. Azért is oly jobbmódúak, kik nagyobbrészben állati mint növényi táplálékkal élnek, oly mérvben igyekezzenek a zsir használatát kevesbiteni, a mily mérvben a kevésbé módosok ezt szaporitani szeretnék.

Miután a zsir mégis elkerülhetetlenül szükséges, válaszszuk ebből is a legjobb minőségűt.

A mi ezt illeti, a frissen olvasztott szalonnából nyert zsir a legjobb.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Műkifejezések a szakács-művészetben.

Szükségesnek látom a szakács-művészetben leggyakrabban előforduló műszavakat és műkifejezéseket is megismertetni.

Legjobbnak láttam az eredeti, s leginkább használt kifejezéseket megtartani, mert azt hiszem, hogy jobb a jó eredeti, mint valami czifra műfordítás, melynek nem volna sem füle, sem farka, s melyet senki sem értene meg.

A szakács-művészet leggyakoribb műkifejezéseit és műszavait az alábbiakban foglaltam össze.

Bardírozni *(szalonnába göngyölni).* Midőn a szárnyasok s általában a különféle állati tápszerek szalonna-szeletekkel burkoltatnak körül. Hogy a szalonnaszeletek le ne hulljanak, az egész spárgával köttetik körül.

Blanchirozni *(leforrázni).* Midőn főzelék- és húsneműek, rizs stb. forró vízzel öntetnek le. A mandulát blanchirozni például az, mikor leöntik forró vízzel, hogy a héja könnyen leváljék.

Bain-marie *(víz- vagy gőzfürdő különféle ételek számára).* Ennek vagy az a czélja, hogy az ételeket melegen tartsa, vagy némely ételek ebben készíttetnek el teljesen. Alkalmazása a következő: a bain-marie czéljára szolgáló edénybe két-három ujjnyi magasságnyira forró víz öntetik, s ebbe állíttatik aztán a casserol vagy más edény, melyben az étel készül. Hogy meddig kell az egyes ételeknek ebben a meleg fürdőben állni, az később az egyes utasításoknál fog külön-külön meghatároztatni. Megjegyzendő, hogy a bain-marie edényt használatkor be kell födni, s a fedőre izzó parázs jön, melynek czélja, hogy a fürdőt folyton melegen tartsa.

Braizírozni *(brezírozni).* Midőn a hús, szárnyas, hal, szóval az állati tápszerek szalonnaszeletekkel kirakott casserolba tétetnek,

KÜLÖNFÉLE CRÉME- ÉS SZULCZ-FORMÁK.



mihez még néhány kanál jó húslé is jön, s úgy izzó parázstüz mellett készíttetnek el.

Glaszírozni *(fényt adni valaminek)*. Midőn a sütemények tojás fehérével és czukorral, vagy akár a nélkül teljesen megsültek, finoman tört czukrot hintünk a tetejére, mit aztán tüzes kanállal dörzsölgetünk addig, míg a czukor elolvadva szép pirosas fényt kölcsönöz a sütemények. Arra természetesen nagyon vigyáznunk kell, hogy a czukrot meg ne égessük, a mi az elhamarkodott munkánál könnyen megtörténik. Igy fényeztetnek a sütemények. — A húsféléknek viszont úgy adatik fény, ha felületöket az elkészítéskor bevonjuk hús-esszencziával.

Reducírozni *(befőzni, süríteni)*. Midőn a mártás-féléket azon czélból, hogy sürübbek legyenek, folytonos keverés közben befőni hagyjuk. A folytonos keverés azért szükséges, hogy az egész össze ne álljon.

Liírozni, legírozni *(fölhabarni)*. Midőn a leves vagy mártásféle szintén sürítés czéljából tojás sárgájával vagy néha vérrel is fölhabartatik.

Panírozni *(bundázni)*. Midőn a cotlette, vesepecsenye stb. vajban vagy fölkevert tojásban megmártatik, ezután finom kenyér- vagy zsemlemorzsában meghengerittetik, hogy ez által mintegy kérget kapjon.

Klarifírozni *(leszürni, tisztítani, meghiggasztani)*. Minden húslé a főzés által többé-kevésbé zavaros lesz. Az ilyen a következő módon klarifíroztatik, tisztíttatik: mindenekelőtt a húslét egy kevéssé kihülni hagyjuk; azalatt veszünk egy kevés, mintegy 50 dekagrammnyi marhahúst, melyet nagyon finomra törünk. Ehhez három tojás fehérét adjuk, azután az egészet jól összekeverjük a húslével, melyet most a tüzre teszünk, s ott hagyunk a forrásig, mikor is aztán leszürjük. — A vaj ugy tisztittatik, ha előbb megolvasztjuk, azután leszürjük. — Gyümölcs-nedvek tiszta kendőn át, melyre szürke itatós-papirt boritunk, klarifíroztatnak.

Asszeszonírozni *(füszerezni)*. Az ételeknek különféle füszerek által megadni a megkivántató kellemes ízt.

KONYHA-ESZKÖZÖK ÉS EDÉNYEK.



Családi mérleg.



Meritő és habszedő kanalak.



Hal-kanál.



Habverő.



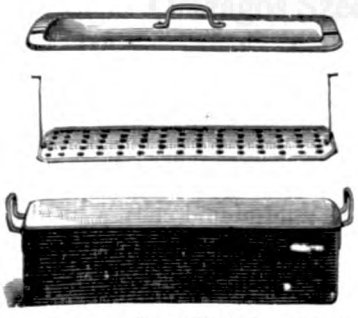
Leves-szürő.



Fahéj-fánk sütő.



Vajtoló.



Halserpenyő szürővel és fedővel.



Zsir-szuró kanalak.



Habverő üst.



Főzelék-átszürő.

Appareilozni *(hozzávalót megadni)*. Midőn valamely ételhez mindazon alkatrész, mi kivántatik, hozzá adatik.

Attasírozni *(körülsütni)*. A húst parázstűz fölött minden oldalon addig sütni, míg szép pirosas-barna színt nyer. Ezáltal a húsban levő nedvek bepároltatnak. Arra nagyon vigyázni kell, hogy a hús felülete össze ne égjen.

Degorgírozni *(vérteleníteni)*. Az olyan húsféléből, mely sok vért tartalmaz, azt el kell távolítani, a vért belőle kivonni. Ezt úgy eszközöljük, ha használat előtt a húst langy-meleg vízbe teszszük, s egy ideig benne hagyjuk.

Deszosszírozni *(csonttalanítani)*. A szárnyasokból vagy akármi más csontos húsneműből a csontokat eltávolítani.

Passzirozni *(áttörni)*. Húsneműeket, gyümölcsöt, főzelékneműeket a teljes megpuhulásig főzni, azután szűrőn, vagy más e czélra szolgáló műszeren áttörni. — Ezt a kifejezést használják a hagymának szalonnával vagy vajjal való megpirításánál is.

Degresszirozni *(zsirtalanítani)*. Zsírt, zsíros habot fövés közben a mártásról vagy a levesről leszedni.

Dresszirozni *(formát adni, formázni)*. Szárnyasoknak, szóval minden ételnek az izlésesebb külső kedvéért valami csinos formát adni.

Flammirozni *(lepörkölni)*. Minden szárnyast jól égő parázstűz fölé kell tartani, hogy az apró tollacskák, melyek a koppasztás alkalmával még netalán bennmaradtak volna, lepörkölődjenek. Nagyon vigyázni kell, hogy a finom bőrt valahol meg ne kapja a láng.

Marinirozni *(pácsolni)*. Különféle húsneműek, szárnyasok, halak erősen fűszerezett páczba (marinade) tétetnek, s egy éjjelen vagy néhány órán át abban befödve hagyatnak.

Soutirozni *(gyorsan sütni)*. Midőn a hús közvetlenül a használat előtt néhány perczczel erős tűz mellett gyorsan süttetik meg.

Mijotirozni *(lassan sütni vagy főzni)*. Azon húsnemek készítésénél alkalmaztatik, melyek braisben (brézben: l. fönnebb) készítve lassan süttetnek vagy főzetnek meg.

Néhány konyha-edény műneve.

Szükségesnek látom néhány konyha-edényt is megismertetni mű-elnevezésükkel együtt, mely elnevezések e munkában több helyütt használtatni fognak.

Ezeket az alábbiakban foglaltam össze.

Marmite *(húsos fazék)*. A különféle hús-ételek elkészitésére szolgáló fazekak viselik e nevet. E fazekak különféle nagyságban szükségesek.

Plafond *(gömbölyü serpenyő)*. Serpenyő-szerü gömbölyü edény, fölhajtott szélekkel, mélysége mintegy három centimeter. Nyele vagy fogója nincs.

Plât à sauté. Szintén serpenyő-szerü egészen lapos gömbölyü edény, 3—4 centimeter magas egyenesen fölhajló széllel és hosszú nyéllel ellátva. Különféle sültek: cotelette, vesepecsenye stb. gyors elkészitésénél használtatik.

Poissonier *(hal-medencze)*. Hosszú, keskeny edény. Szélessége nem több tizenkét centimeternél. Egy betehető és kivehető, átlyukgatott belső részszel bir, mely a könnyebb kezelhetőség kedvéért két füllel vagy fogóval van ellátva. Hal-étkek elkészitésénél használtatik.

Turbotois. Rézből készült konyhaedény, mely szintén átlyukgatott és két fogóval ellátott belső részszel bir.

Bain-marie-medencze. Fönnebb ismertettük a szakács-művészetnél előforduló gőzfürdőt. Ehhez szükséges a bain-marie-medencze. Ez a medencze mintegy négy ujjnyi magasságú, hosszúkás négyszögű alakú edény, melybe használatkor forró viz öntetik. Ez edény kivülről és belülről czinnezve van. Legfőbb czélja, mint tudjuk, a különféle ételek melegen tartása, mikor ezeknek már nem kell tovább főni.

Moule pour le pâte dressé. A hideg és meleg pástétomok formázására és megsütésére szolgáló formák, melyek különféle alakokban és nagyságban tartatnak kéznél. Többnyire három szétszedhető részből állanak, hogy igy a pástétomot könnyen és minden sérülés nélkül ki lehessen venni belőlük.

Moules à bordure *(szegély-formák).* 4—5 centimeter magas és 12 centimeter széles gömbölyű formák, melyek különféle aszpik-szegélyek formázására szolgálnak.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Fűszerek és konyha-növények.

Pimpinella.

(Pimpernelle. — Pimprenelle.)

Az Umbelliferák családjához tartozik. Szivós természetű növény, mely vadon nő, de tenyésztetik is. Friss állapotban különösen erős és kellemes illata van. Ize édeses. Izgatólag hat a mellre, s különösen az emésztési szervekre. Keleten friss állapotban a hús mellé használják. Nálunk leginkább csak magvai jönnek a kereskedelembe. Salátához és mártáshoz használják.



Pimpinella.



Vizitorma.

Vizitorma.

(Brunnenkresse. — Cresson de fontaine.)

Némely vidékeken zsombor vagy zsázsa néven ismerik. A Cruciferák családjához tartozik. Közép-Európában és Északi Ázsiában vadon tenyész árnyas, nedves helyeken, leginkább folyók,

patakok és árkok mentén. Főleg salátának használják. A nálunk leggyakrabban előforduló egyik faja, az ugynevezett réti zsázsa vagy réti zsombor szintén a salátához használtatik.



Koriándrum.



Démutka.

Koriándrum.

(Koriander. — Coriandre.)

Az Umbelliferák családjához tartozik. Az u. n. Semen Coriandri, a koriándrum magja körülbelül akkora, mint egy bors-szem. Több süteménynél kitünő szolgálatot tesz. Aethericus olaj tartalmánál fogva izgatólag hat különösen a bélcsatornákra. Kis mértékben használva (mint a hogy én is alkalmaztam utasításaimnál) elősegíti az emésztést. Jótékonyan hat fejfájás ellen is. Nagyobb mennyiségben alkalmazva azonban ártalmas, és könnyen szédülést okoz.

Démutka.

(Thymian. — Thym.)

A vadon tenyészőt kakuk-fünek is nevezik, s erről igen könnyű lesz ráismerni. A Labiaták családjához tartozik. A kerti démutka általánosan ismert alacsony növény, mely a szakács-művészetben különösen a marinade-oknál használtatik. Meglehetős gyógyhatása is van, s főleg gyomorgörcs ellen bir igen jótékony hatással.

Pasztinák.

(Pastinake. — Panais.)

Az Umbelettàk családjához tartozó ismeretes növény. Használtatik mint főzelék, továbbá leveshez és marinade-okhoz. Különösen kedvelt faja az úgynevezett czukor-pasztinák. Télen át a pinczében homokba rakatik el.



Pasztinák.



Zsálya.

Zsálya.



Metélő-hagyma.

(Salbei. — Sauge.)

A Labiaták családjához tartozó fűszeres növény. Az úgynevezett Herba Salvia különösen aromatikus, kesernyés ízű növény, mely főleg a vadak marinírozásánál tesz kitünő szolgálatot.

Metélő-hagyma.

(Schnittlauch. — Ciboulette.)

Néhol kigyó-hagymának is nevezik, bár ezen a néven össze nem tévesztendő egy másik, hasonlóan hagymás, ugyanezt a nevet

viselő ártalmas növénynyel. A Liliaceák családjához tartozik. Tenyész egész Közép-Európában. Némely tulajdonaiban hasonlit a foghagymához. Levesbe és hideg mártásokhoz használtatik.



Bazsalikom.



Rozmarin.

Bazsalikom.

(Basilicum. — Basilic.)

Ezt a kellemes illatú növényt bizonyára mindenki ismeri. A Labiaták családjához tartozik. Virágja, az ugynevezett „Flores Basilici acimi“ kitünő fűszeres illatú és ízű, egyszersmind hűsítő is. Nagy gyógyhatása is van, s Kelet-Indiában sikerrel alkalmazzák vesebajok ellen. Hűsítő italokhoz is használják, mely különösen lázbetegségeknél igen jótékonyan hat. A főzésnél mint fűszer tesz pompás szolgálatot, s különösen hal és nyelv páczolásánál használtatik.

Rozmarin.

(Rosmarin. — Romarin.)

Szintén a Labiaták családjához tartozó kellemes illatú, fűszeres növény, mely általánosan ismeretes. A Rosmarinus officinalis

Közép-Európában vadon tenyész sziklákon és falhasadékokban. A hires „Eau d' Hongrie“ a rozmarin virágaiból készül. Levelei a szakácsmüvészetben némely süteményeknél, kalácsnál, s több halételnél is használtatnak.



Párhagyma. Zeller.

Párhagyma.

(Porri. — Poireau.)

A Liliaceák családjából származik. Déli Franciaországban és a Keleten vadon tenyész a hegyek közt. Az Allium Porrum, mikor még gyönge és fiatal, kitünő zöldségnemü. Nálunk ez ideig csak leveshez használják.

Zeller.

(Zellerie. — Céleri.)

Az Umbelliferák családjához tartozó ismeretes konyhanövény. Használják főzeléknek, salátának, s a levesnek is alkatrészét képezi.

Majoranna.

(Maioran. — Marjolaine.)

Általánosan ismert fűszeres növény, mely a Labiaták családjához tartozik. Az Origanum Majorana vadon tenyész Ázsiában és Kelet-Indiában. Csernye tartalmánál fogva izgatólag hat a szervezetre. Különösen marinade-okhoz használtatik.



Majoranna.



Vöröshagyma.



Foghagyma.

Vöröshagyma.

(Zwiebel. — Oignon.)

Úgy maga a növény, mint alkalmazása is általánosan ismeretes. A Liliaceák családjához tartozik. A közönséges vöröshagyma Allium lepa, Afrikából származik. Alkalmazása a konyhában nagyon sokoldalú.

Foghagyma.

(Knoblauch. — Ail.)

Mind maga, mind alkalmazása ép oly általánosan ismeretes, mint az előbbi. Szintén a Liliaceák családjához tartozik. Az Allium sativum a Keleten honos, hanem tenyésztetik egész Európában, s különösen a homokos talajt kedveli. A foghagyma igen egészséges eledel, erősiti a gyomrot, s elősegiti az emésztést. Alkalmazása a főzés körül szintén igen sokoldalú.

Torma.

(Meerrettig. — Raifort.)

Általánosan ismert növény, tartozik a Cruciferák családjához. Használata igen sokoldalú. Gyenge leveleiből egészséges salátát készithetni. Használják főzelékül, mártásul, s mellékétel gyanánt különféle húseledelekhez. Izgató és föloldó erejénél fogva jelentékenyen elősegiti az emésztést. Gyógyhatása is van.



Torma.



Borics.

Borics.

(Borretsch. — Borretsch.)

A boricsot némely vidéken borágó néven ismerik. Tartozik az Asperifoliaceák családjába. Tulajdonképeni hazája Aleppo környéke, most már azonban nagyon elterjedt, s nálunk is majd minden kertben honos. Gyönge levei és virágai izletes salátát adnak.

Borsfű.

(Pfefferkraut. — Sarriette.)

Szintén az ismeretesebb növények közé tartozik. A Labiaták családjából származik. Idegerősitő és izzasztó szerül használják,

valamint a szakács-müvészetben is többféle ételek elkészitésénél fűszer gyanánt használtatik.



Tárkony.



Kapor.

Tárkony.

(Estragon. — Estragon).

Az Aroideák családjához tartozik. Nedves réteken tenyész. Júniusban virágzik, és szeptemberben van az érési ideje. Levelei salátához és mártásokhoz használtatnak. Kitünő zamatos, fűszeres ize van.

Kapor.

(Fenchel. — Fenouille.)

Az Umbelliferák családjához tartozó általánosan ismert növény. Sajátságos fűszeres, édeses ize van, mely hasonlit az ánizs izéhez. Föloldó és elválasztó hatása van. A gyomort izgatja, miért is az emésztésre jótékonyan hat. Használata a főzés körül igen sokoldalú. Levelei különösen marinade-okhoz használtatnak.

Chalotte.

(Chalotte. — Echalotte.)

Kevésbé ismeretes hagymás növény, mely a Liliaceák családjához tartozik. Ascaloniai hagymának is hívják. Hazája Palästina, honnét a keresztes hadjáratok alkalmával került Európába. Most kertekben tenyésztik. Kellemes ize valamennyi hagymáét fölülmulja, miért is igen kedvelt. Mártásokhoz és különféle húsételekhez használtatik.



Chalotte.



A sampinyon.

A sampinyon.

(Feldblätterschwamm. — Champignon.)

Megtartottuk a franczia nevét, mivel ezen a néven legismertebb. Magyar neve csiperke, vagy veres galócza. Egyike a legkitünőbb ehető gombáknak, mely kertben, réten, erdőben, szóval csaknem mindenütt tenyész, különösen ott, hol a talaj kissé szemetes. Tenyésztik mesterségesen is pinczékben, hosszú keskeny ágyakban. Találhatni egész Európában, Észak-Afrikában, Ázsiában és Észak-Amerikában. Tenyészése májustól októberig tart. A földből diónyi nagyságban búvik elő, de aztán hamarosan elég tekintélyes nagyságra megnő. Tönkje nem érdes, mint némely gombának, hanem sima és fehéres-barnás szinű, tömött, hoszsza 3—5 centimeter. Kalapja is sima, húsos és tömött, fehéres szinű. Belül tiszta fehér és gyenge húsú. A külhéj különösen az oldalokon sürű, de igen vékony. A champignon használata a szakácsmüvészetben igen sokoldalú, a mint azt majd később látni fogjuk.

Ánizs.

(Anis. — Anis.)

A Pimpinellák családjához tartozik. Az Anisa pimpinella tulajdonképeni hazája Syria és Egyiptom, de tenyésztetik Európában

is, és pedig Ausztriában, Magyarországon, Németországban, Franczia országban. A föld termékenyitő erejét azonban nagyon kimeriti, sokkal jobban, mint például a búza. Gyógyerejénél fogva az orvosok többféle czélra használják. A főzésnél mint fűszer többféle ételnél, különösen tésztásoknál alkalmaztatik. Az ánizs a liqueurök készitésénél is igen jó szolgálatot tesz, s a liqueurnek kellemes izt kölcsönöz.

Rocambole.

(Rocambole. — Rocambole.)

Szintén a kevésbé ismert hagymafélékhez tartozik. Spanyol fokhagymának is hivják. A közönséges fokhagymánál jóval finomabb és kellemesebb ízű, miért is nagyban tenyésztik. Szintén, mint a chalotte, mártásokhoz és különféle húsételekhez használtatik.

Spanyol bors.

(Cayennepfeffer. — Cayenne.)

E rendkivül erős fűszer használata különösen Amerikában, de most már Európában is, főleg Angliában nagyon el van terjedve. Készitik a Capsicum baccatum, az úgynevezett braziliai bors érett magvaiból. Ezekből ugyanis buzalisztt el s más szükséges alkatszerekkel keverve kétszersült-szerű lepénykéket sütnek, melyek aztán porrá törve és üvegekbe téve kerülnek a kereskedelembe. Ez a bors egyike a legerősebb fűszereknek. Levesbe és mártásokhoz használtatik.

A gyömbér.

(Ingwer. — Gingembre.)

A Zingiberaceák családjához tartozik. Növényünk, az Amomum Zingiber Kelet-Indiában és Chinában honos, s úgy ez országokban, valamint Nyugat-Indiában és a tropikus Amerikában is nagyban foglalkoznak tenyésztésével. A tőgyökerek megszárittatnak, s úgy kerülnek a kereskedelembe. Minőségre nézve a kereskedelemben kétféle gyömbér fordul elő: a fehér és a fekete. A kétféle szint a különféle bánásmóddal adják neki. A gyömbér igen kellemes ízű, gyomorerősitő hatása van. Befőttekhez, csemegékhez és süteményekhez használtatik.

Sáfrány.

(Safran. — Curcuma.)

Közhasználatban levő fűszer, melyet bizonyára mindenki ismer. A sáfránynak igen sokféle faja van. A perzsa sáfrány vöröses szinű, nem nagyon erős. A török sáfrány a roszabb minőségűekhez tartozik, nagyon gyenge illattal bir. Az osztrák sáfrány jó minőségre nézve a törököt jelentékenyen fölülmúlja. A franczia sáfrány is jó minőségű, erős illatú. Az orosz sáfrány a középszerűekhez tartozik. Az angol sáfrány kitünő minőségű, csakhogy ez igen ritkán kerül a kereskedelembe. A magyar sáfrány a legjobb fajtákhoz tartozik, csak kellő művelésre van szüksége. A sáfrány a szakács-művészetben különféle ételek, sütemények stb. festésére szolgál.

A fahéj.

(Zimmet. — Cannelle.)

Ez is általánosan ismert fűszer. Legfinomabb minőségű a ceyloni fahéj (Cinnamonum ceylanicum). A valódi, finom fahéj alig vastagabb a papirnál, szép aranysárgába játszó barnás szinű, édes, pikáns izű. Süteményekhez használtatik.

Vanilia.

(Vanille. — Vanille.)

Általánosan ismert és közhasználatnak örvendő finom fűszer. Az Orchideák családjába tartozó szép kúszós növényből nyerjük. Tenyésztésével leginkább Mexicóban, Közép-Amerikában és Braziliában foglalkoznak. Amerika évi termelése a vaniliából 18,000 kilóra becsültetik (mintegy négymilló szelencze) mely mennyiség nagyobbrészt Spanyol- és Franciaországba megy. A szakács-művészetben finom süteményekhez és tésztásokhoz használtatik fűszerül.

Szerecsendió.

(Muskat-nuss. — Noix de muscade.)

E kellemes fűszer a Myristiceák családjából származik. A Molukki-szigeteken tenyész, hol fája egész éven át virágzik és

gyümölcsözik. A zamatdús diókat évenkint kétszer-háromszor leszedik, s miután gyenge tűz mellett vagy a napon megszáritották, a héját feltörik, a bélét pedig, hogy az avasodástól megóvják, mész- és tengerviz keverékben áztatják meg. A szerecsendió a szakácsmüvészetben különféle farce-okhoz (l. később) és mártásokhoz használtatik.

Emlitendő még a szerecsendió-virág is, mely száritva kerül a kereskedelembe, s levesekhez használtatik.



Kömény.



Petrezselyem.

Kömény.

(Kümmel. — Courbe.)

Eredetileg Angliából származó növény, mely külsőjére nagyon hasonlit a kaporhoz. Különben eléggé ismeretes. A konyhában magvai jönnek többféle használatba.

Petrezselyem.

(Petersilie. — Persil.)

Általánosan ismert konyha-növény, mely a szakács-müvészetben igen sokoldalú használatnak örvend. Gyökerei a levesekhez,

zöld levelei nagyszámú hús-eledelekhez használtatnak. Használatánál nagyon kell vigyázni, hogy össze ne tévesztessék a bürökkel, mely külsőleg nagyon hasonlit hozzá, s a mérges növényekhez tartozik. Ettől különben könnyű megkülönböztetni, mert mig a petrezselyem levele kissé összemorzsolva kellemes fűszeres illattal, a büröké ellenben erős, kábitó szaggal bir.

Szegfűbors.

(Gewürznelke. — Girofle.)

A Myrtaceák családjához tartozik. Kevéssel a teljes kivirágzás előtt szedik le, aztán előbb a füstön, majd a napon szárítják meg, s ezáltal nyeri sajátságos szegfű-barna szinét. A szegfűbors aratásának főideje október és november hava. Legkitünőbb minőségű az úgynevezett „király-szegfűbors“, mely a Molukki-szigeteken honos.

A szegfűbors fölötte kellemes ízű és illatú fűszer, mely különféle tésztásokhoz, mártásokhoz stb. használtatik.

Bors.

(Pfeffer. — Poivres.)

A Piperaceák családjából származik. A szakács-müvészetben kétféle faja van: az úgynevezett fekete bors és a fehér-bors. A fehér bors is a feketéből nyeretik olyformán, hogy a legfinomabb és legtisztább magvakat kiválogatják, s miután 8—10 napig csorgó vízben áztatták, a napon megszárítják, aztán kézben jól megdörzsölik. Mind a fekete, mind a fehér bors nagy használatnak örvendő fűszer, használtatnak leveshez, mártásokhoz, hús-étkekhez stb.



ELSŐ FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A hús-levesről.

(Bouillon.)

Miután a hús-leves a táplálékok sorában igen jelentékeny szerepet visz, annak jó készitésmódja nagyon fontos, s különös gond forditandó rá.

A hús-leves igen sok helyütt, különösen Európa legnagyobb részében mint elő-étek szerepel. Szokás szerint nem magában tisztán, hanem kenyérszeletekkel, különféle növényi terményekkel, tésztaneműekkel, vagdalt hússal stb. elkészitve kerül az asztalra, hogy igy mintegy megsüritve a gyomrot túl ne töltse mindjárt az étkezés kezdetén folyadékkal.

A roszul készitett húslevesnek hiányait azonban a legkitü-

nőbb pótszerek sem fogják jóvá tenni. Azért, mint már fönnebb mondottuk, a húsleves készitésmódjára a legnagyobb gond fordítandó, annál is inkább, mert a jó húslé képezi fő-alkatrészét a legtöbb levesnek, igen sok mártásnak és főzeléknek. Az edény, melyben a húslé készül, jól elzárva legyen, a húslét gondosan kell lehabozni, vizet önteni pedig nem szabad hozzá. Arra is vigyázni kell, hogy a húsléhez használt gyökérneműek tulságosan meg ne puhuljanak, mert a húslé az által is sokat vesztene kellemes zamatjából.

A jó húsléhez (a tulajdonképeni bouillonhoz) mindenekelőtt szép sovány ökörhúst veszünk, és pedig egy liter vizre harmincz dekagramm húst számitva. A húst tisztán megmossuk, edénybe teszszük, azután megkivántató mennyiségü hideg vizet öntünk rá, s akkor jól befödjük. Bizonyos idő mulva a viz fölszinén hab mutatkozik, melyet gondosan leszedünk.

Hogy a húslének kellemes izt adjunk, különféle zöldség-neműeket adunk hozzá, és pedig: sárga répát, petrezselyem-gyökeret, kevés zellert, párhagymát, pasztinákot s egy fél fej kelkáposztát. Hogy szép aranysárga szint is kapjon, még egy fej vöröshagymát teszünk hozzá, melyet előbb hamu közt megsütöttünk. Ha netalán előttevaló napról valami sülttől csontok maradtak volna, azt is hozzá adhatjuk, mi különösen kellemes izt ad a húslének. A fölsorolt alkatrészeket igy mind megadva, az egészet jól befödve mintegy négy óra hoszszáig főni hagyjuk, azután a fazekat leveszszük a tüzről, s egy negyedóráig nyugodtan hagyjuk. Ez idő alatt a zsiradék összegyül a felszinen, azt gondosan le kell szedni. Mikor ez megtörtént, a húslét egy hideg vizben kimosott asztalkendőn át tisztán leszürjük valami cserép-edénybe, s úgy használatig hüvös, szellős helyre teszszük.

Táplaleves.

(Consommé.)

Ez a leves a mily egészséges és könnyü, ép oly tápláló eledel, mely mint könnyen emészthető, a gyomorra is igen jótékony hatással van.

Hogy jó táplalevest készithessünk, mindenekelőtt a kasszerol fenekére egy ujjnyi vastagon vese-zsiradékot rakunk, melyre vékony szeletekre vagdalt vöröshagyma-réteg jön.

Két kiló ökörhúst a farkából, másfél kiló borjuhúst a czombjából, egy negyed kiló sovány sonkát, és egy negyed kiló juh-húst — mindezeket tisztán megmossuk és a kasszerolba teszszük. Azután egy merőkanálnyi vizet öntünk rá, a kasszerolt jól befödjük, s igy addig hagyjuk gyenge tüz mellett, mig a hús mintegy megabárlódik.

Mikor a hús már pirosas-barna szint kapott, felöntjük hat liter hideg vizzel, azután főni hagyjuk. Megjegyzendő, hogy a habot mindig gondosan leszedjük róla.

Ezalatt egy öreg tyúkot és két fiatal galambot megsütünk, s ezeket is összezúzva a leveshez adjuk. Adunk hozzá továbbá két sárga répát, egy vöröshagymát, fél zellert, azután mikor mindezek együtt vannak, a kasszerolt jól befödjük, s az egészet gyenge tüz mellett igen lassan főni hagyjuk öt óra hoszszáig. Akkor a zsiradékot gondosan leszedjük a fölszinről, azután az egészet lassan keresztül törjük egy szürőn valami cserép fazékba.

Mikor igy áttörve már félig kihült, következik a klarifirozás (l. a műkifejezéseket) mi egy frissen kimosott asztalkendőn át történik.

Az ily módon készült leves szép aranysárga szinű, rendkivül kellemes izzel és nagy táperővel bir.

Tyúk-leves.

(Consommé de volaille.)

Kitünő jóságú tyúk-levest következő módon készitünk. A kasszerol fenekére mindenekelőtt épen úgy, mint az előbbi táplalevesnél, egy ujjnyi vastagon vese-zsiradékot, s arra vékony szeletekre vagdalt vöröshagyma-réteget rakunk. Két kiló ökörhúst (mindig kevés csonttal) és két öreg tyúkot darabokra vagdalunk, azután megmosva a vöröshagymára rakjuk. Most egy merő-kanál vizet öntünk hozzá, a kasszerolt befödjük, s addig hagyjuk gyenge tüzön, mig a hús szép aranysárga szinüre pirul. Ekkor a kasszerolt feltöltjük hideg vizzel; mikor felforrt, gondosan lehabozzuk; két sárga és két fehér répát, két párhagymát, két petrezselyemgyökeret, fél zellert adunk hozzá, azután jól befödjük, s lassan főni hagyjuk öt óra hoszszán át. Akkor a zsiradékot leszedjük, az egészet egy szürőn áttörjük, s mikor már hülni kezd,

klarifirozzuk (l. a műkifejezéseknél) egy asztalkendőn keresztül. Ha a levesnek még erősebb zamatot akarunk adni, akkor még egy megsütött s jól összetört tyúkot tehetünk hozzá. Klarifirozás után az egészet félreteszszük használatra.

Ugyanilyen módon lehet tápla-levest készíteni különféle vadszárnyasokból is, azzal a különbséggel, hogy a tyúk helyett vadszárnyast veszünk, s a fönnebbi módon készitjük el.

Gyökér-leves.

(Bouillon de rasines.)

A levesbe való különféle gyökerek használatánál nagyon kell vigyázni arra, hogy izüktől és kellemes illatuktól a hosszas főzés által meg ne foszszuk.

A gyökér-leves következő módon készül. Két kiló ökörhúst, egy kiló borjuhúst, és netalán kéznél levő sült szárnyasból való maradványokat vese-zsiradékkal és vöröshagymával a fönnebbi módon elhelyezünk egy kasszerolban, s ép úgy, mint a fönnebbi leveseknél, egy merőkanálnyi viz hozzáadásával megpirítjuk, azután feltöltjük vizzel, mindig úgy, hogy a viz három ujjnyi magasan legyen a hús fölött. Fölforralva lehabozzuk, öt sárga és három fehér répát, négy párhagymát, négy petrezselyemgyökeret, három pasztinákgyökeret, két darab zellert adunk hozzá, azután befödjük, s négy órán át lassan főni hagyjuk. Akkor a zsiradékot leszedjük a fölszinről, az egészet szürőn áttörjük, s mikor már kissé meghült, egy tiszta asztalkendőn át klarifirozzuk (lásd a műkifejezéseknél) azután használatig félreteszszük.

E gyökér-leves, ha az itteni utasitás szerint kellőleg van elkészitve, szép világos barna szinű, erős, de kellemes izű, melyben egyesülve vannak a fönnebbi gyökérfélék ízei.

E leves különösen a fű- vagy úgynevezett zöld-leveshez, továbbá különféle mártásokhoz használtatik erősitő alkatrészül.

Magyar nemzeti leves.

(Potage national d'Hongrois.)

Nyolcz darab meglehetős nagyságú nyers burgonyát meghámozunk, tisztán megmossuk, aztán szépen koczkákra vágva egy

kasszerolba teszszük, s hat dekagramm friss vajjal puhára pároljuk.

Ezalatt egy darab középnagyságú vöröshagymát apró koczkára vagdalunk, s kevés vajjal világos-sárgára piritjuk. Egy csipetnyi paprikát is teszünk hozzá. (A hol különben az ételeket erősebben szeretik, lehet több paprikát is venni.) Az igy megpirított hagymát átpasszirozzuk egy szürőn.

Mikor a burgonya már elég puha, ezt a megpirított paprikás hagyma-törmeléket hozzáteszszük, azután felöntjük egy liternyi húslével (bouillonnal, l. a fönnebbi vények közt). Most az egészet fölforraljuk, s azalatt három tojás sárgájával kemény tésztát gyúrunk, melyet csinos apró koczkákra vagdalunk. Ezt, mikor a leves forr, beledobjuk, egy ideig forrni hagyjuk, kellőleg megsózzuk, azután föltálaljuk.

Hús-leves bibicz-tojással.

(Consommé aux veufs vanneaux.)

Tiz darab bibicz-tojást óvatosan forró vizbe teszünk, öt perczig főzzük, azután kiszedjük, a héját leveszszük, s minden egyes darabot hosszában kétfelé vágunk. Azután a sárgájukat kiszedjük, s egy szűrőn vagy szitán áttörjük.

Ekkor két evőkanálnyi csirke-tölteléket (Farce: l. alább) teszünk egy cserép-veidlingba, az áttört tojássárgát hozzáadjuk, kevés szerecsendióval fűszerezzük, kellőleg megsózzuk, jól összekeverjük, aztán e keverékkel ismét megtöltjük a kétfelé vágott tojásokat, melyeket aztán ismét összerakunk rendes formájukba. (A töltelék lehetőleg finom legyen, miért is a farce közé addig kell édes tejfölt habarni, míg eléggé híg lesz.)

Az összerakott tojásokat most a következő módon panirozzuk: hat dekagramm felolvasztott vajat jól összehabarunk három tojás sárgájával, s a tojásokat ebben meghengeritve, azután megforgatjuk fehér kenyér-morzsában, hogy a tojások egész morzsaburkolatot kapjanak.

(Szabadjon itt megjegyeznem, hogy ezt a kenyér- vagy zsemlemorzsát nem úgy kell készíteni, mint sokan szokták, hogy tudniillik a kenyeret vagy zsemlét jól kiszáritják, azután összetörik. Ez nem jó mód. Ha finom fehér kenyér épen nem volna kéznél, akkor legjobb az úgynevezett császárzsemlét venni — de az

se legyen régibb két naposnál. — Miután a külső héját levágtuk, a megmaradt belső részt valami tiszta kendőben szétdörzsöljük, míg egészen morzsává nem válik.)

Miután az ily módon panirozott tojásokat forró zsírban szép világos-sárgára pirítottuk, valami tálon összehajtott asztalkendőn szétrakjuk, s külön tálaljuk föl jó csirke-leves mellé.

Több helyütt szokásban van, hogy az ily módon elkészitett tojásokat, mielőtt még a vendégek helyet foglalnának az asztalnál, kirakják a leveses tányérokra. Ez nem ajánlatos, miután a tojások igy sokat vesztenek kellemes izükből. Csak a levest kell kimerni a tányérokra, s a tojásokat külön tálalni föl.

Tök-leves.

(Potage giraumon.)

Egy nagyobb vagy két kisebb tököt (legajánlatosabb a gömbölyű fajta indiai tök) a közepén kétfelé vágunk, a húsos részét kivágjuk, s miután a magtól és egyéb hasznavehetlen részektől megtisztitottuk, vizben és sóban blanchirozzuk (l. a műkifejezéseket). A blanchirozás megtörténtével a vizet leöntjük és jól lecsepegtetjük, azután a tököt kis darabokra vágva kevés vajjal, összevagdalt petrezselyemmel, metélő-hagymával, tárkonynyal s egy kevés tört borssal puhára pároljuk. Azután egy kendőn átpasszirozzuk, s jó gyökér-levessel (l. fönnebb) felöntjük. Annyi levest kell venni, hogy az egész se nagyon sürű, se nagyon híg ne legyen, hanem e kettő között.

A teljes elkészités előtt két tojás sárgáját négy evőkanálnyi savanyú tejföllel teszünk a kasszerolba, s jól összehabarjuk a levessel, mely forrón tálaltatik föl.

E levest különösen kellemesen ize teszi ajánlatossá.

Leves tojással, gr. Károlyi-módon készitve.

(Consommé aux veufs à la Károlyi.)

Egy nagyobb tyúk mellhúsából szárnyas-farce készittetik. (A farce-okat l. később.) Ez a farce (töltelék) egy cserép veidlingba tétetik, s ott lassacskán egy negyed liternyi jó édes tejföl habartatik közé.

Egy órával az elkészítés előtt tizenkét úgynevezett Farniol-formácskát megkenünk tisztított vajjal, azután egy ujjnyi vastagon kikenjük a fönnebbi farce-szal úgy, hogy a közepén még egy üreg maradjon. Ez üregecskék mindegyikébe vigyázva egy tojás sárgáját teszünk úgy, hogy egészben maradjon, azután a tetejét ismét bekenjük farce-szal, hogy a formácska egészen tele legyen.

Nyolcz perczczel az elkészítés előtt e formácskákat egy Plât à sautè edénybe (l. a konyhai edényeket) rakjuk, melybe egy ujjnyi magasan forró vizet öntünk. Ezután meleg helyre teszszük, hol hat percz alatt teljesen elkészül. Megjegyzendő, hogy az edényt befödni nem kell. Végül egy tálra fordítva kirakjuk a kész farce-okat, miután kevés Blonde de veau-t (l. a húskivonatoknál) adtunk alá.

Külön tálaltatik a Consommé de veau mellé. Ép úgy ízléses kinézése, mint kitünő íze ajánlja.

Borsó-leves tarhonyával.

(Potage de petit pois aux Tarhonya.)

Fél kiló zöld borsót tisztára megmosunk, s egy kasszerolban hat dekagramm friss vajjal, kevés zöld petrezselyemmel s három dekagrammnyi apró koczkára vágott sovány sonkával puhára pároljuk.

Azután egy szűrőn átpasszirozzuk, s ekkor egy negyed liter gyökér-levest adván hozzá (gyökér-leves: l. fönnebb) ujból áttörjük. Az így nyert pirét ismét egy liter gyökérlevessel higitjuk föl, megsózva és kevés fehér borssal fűszerezve fölforraljuk, akkor tíz dekagramm tarhonyát főzünk bele, aztán föltálaljuk.

Magyar paraszt-leves.

(Pot au feu à l'Hongrois.)

Fél kiló ökörhúst a tarkójából kis négyszögű darabkákra vágunk össze, s vizbe teszszük. Egy vöröshagymát finomra megszelve hat dekagrammnyi friss vajban megpiritunk, egy csipetnyi paprikát is téve hozzá. (A hol épen erősebben akarják, több paprikát is vehetnek.) Most a húst, melyből a vizet jól ki kell facsarni, hozzá adjuk, azután puhára pároljuk, négy da-

rab koczkára vágott burgonyát is adva hozzá. Arra vigyázni kell, hogy a burgonya tulságosan meg ne puhuljon, miért is legjobb a húst egy fél óráig párolni, s a burgonyát csak akkor adni aztán hozzá. E közben két tojással kemény tésztát gyúrunk, s azt kellőleg kinyujtva apró darabkákra csipetkézzük. Mikor a hús és burgonya már elég puhára főtt, egy liter gyökér-levest (l. fönnebb) töltünk hozzá, fölforraljuk, akkor a csipetkét befőzzük, azután a levest föltálaljuk.

Ugorka-leves.

(Potage aux concombres.)

Négy darab szép nagy ugorkát meghámozunk, a felső végüket levágjuk, s az ugorkákat egy főzelék-véső (l. a konyha-eszközök közt) segélyével kivájjuk. A kivájt ugorkákat igen finom szeletekre vágjuk, blanchirozzuk (l. a műkifejezések közt) letöltjük, s valami tiszta kendőre helyezve a nedvet jól kicsepegni hagyjuk. Most hat dekagramm vajat forróra melegítünk, az ugorka-szeleteket beleteszszük, s miután az egész elég puhára párlódott, egy szűrőn átpasszirozzuk (l. a műkifejezéseket). A passzirozás után egy negyedliter gyökérlevest (l. fönnebb) adunk hozzá, s az egészet egy szitán átszűrjük. Most föleresztjük még egy liter gyökér-levessel, s kellő mennyiségű sóval, fehér borssal, és egy czitrom nedvével ízletesítve még három tojás sárgájával és négy evőkanálnyi savanyú tejföllel legirozzuk (l. a műkifejezéseket), azután fölforralás után föltálaljuk. Külön adatik mellé apró koczkákra vágott fehér kenyér, mit előbb egy plâte à saute edényben (l. a konyha-edényeket) megpirítottunk.

Leves gyenge főzelékből.

(Potage aux primers de legumes.)

Egyenlő mennyiségű sárga és fehér répát, zellert, párhagymát és petrezselyem-gyökeret, mindegyikből körülbelül egy maroknyit véve — csak a zellerből kevesebbet — egészen apró koczkákra vágunk, jól megmossuk, azután tizenöt dekagrammnyi vajjal mintegy félóra hoszszáig pároljuk. (Vigyázzunk arra, hogy a vaj egészen friss és édes legyen, különben a leves sokat vesz-

tene kellemes pompás izéből.) A párolás után másfél liter gyökérlevest (l. fönnebb) adunk hozzá, kellőleg megsózzuk, s az egészet főni hagyjuk mintegy félóráig. Különösen ajánlható ez a leves május, június és július hónapokban, mikor a' fönnebbi gyökérfélék még gyengék, s igen kellemes ízzel birnak.

Csirke-pirré-leves.

(Purée de volaille.)

Két szép csirkét nyárson megsütünk, aztán a mellehúsát, valamint a többi fehérhúst is leszedjük a csontokról. Öt tojást keményre megfőzünk, a sárgáját kiszedjük, s a húshoz adva jól összezúzzuk, azután áttörjük egy szürőn. Most egy negyed liter édes tejfölt keverünk közé, aztán ujból átpasszirozzuk a szürőn. Ekkor megsózzuk, s egy liter szárnyas-levest, melyet csirkecsontokból és jó ökörhúsból főztünk, adunk hozzá.

Miután e levesnek szép tiszta fehér szinnel kell birni, arra vigyáznunk kell, hogy össze ne álljon; azért is, mihelyt a passzirozott húst az édes tejföllel s a húslével összekevertük, nem szabad többé forrni hagyni, s ha fövésközben egyes összeállt darabok mutatkoznának, azokat szét kell habarni.

E leveshez külön tálalunk megpiritott apró kenyér-koczkákat, valamint lehet tálalni e levest tiszta húslében kifőzött metélt tésztával is.

Fáczán-leves gr. Pálffy-módon készitve.

(Consommé de faisan à la Pálffy.)

E leves fölötte kellemes, finom íze által tünik ki, de megjegyzendő, hogy a készitésmódjára vonatkozó utasitást nagyon pontosan kell követni. (Ez igazán pompás leves vényét gr. Pálffy János úr ő méltóságától kaptam.)

Készitésmódja következő:

Egy fáczánt, mely egy héttel előbb lövetett, jól megtisztitunk, kimossuk, a mellhúsa egy részét kivágjuk, félreteszszük, a többi húsát pedig a csontokkal együtt kis darabokra összevágjuk, két liter hideg consommével (l. fönnebb) felöntjük, tűzre teszszük, s jól befődjük. Mikor forrni kezd, lehabozzuk, aztán igen jól — a mennyire lehet légmentesen — elzárjuk, s úgy másfél óráig lassan főni hagyjuk.

Ezalatt egy másik fáczánt, mely két héttel előbb lövetett, jól megtisztitunk, megmosunk, kissé megsózzuk, azután nyárson szépen megsütjük.

Mikor megsült, a mellhúsát kivágjuk, s a többit egy húsosfazékba teszszük a fövésben levő consommehoz. A fazekat jól befödjük, azután az egészet ismét főni hagyjuk.

E közben a legelőször emlitett nyers fáczán-mellhúsból farce-ot készitünk édes tejföllel (l. később a farce-oknál).

Most tizenkét lapos tartelette-formácskát először vajjal kikenünk, azután késfoknyi vastagságban az emlitett fáczán-farce-ot kenjük el bennük.

Most a sült fáczán-mellet szétvagdaljuk, mozsárban finomra összezúzzuk, négy evőkanálnyi hideg consommét (l. fönnebb) adunk hozzá, s egy szürőn az egészet jól áttörjük.

Az ily módon nyert pirrét most megmelegitjük, kellőleg megsózzuk, három evőkanálnyi Blond de veau-val (l. a húskivonatoknál) meghigitjuk, egy szitán áttörjük, s e pirrével töltetnek meg aztán a fáczán farce-szal kikent tartelette-formácskák. Fölül az egész ismét farce-szal kenetik be.

Ezeket a teljes elkészités előtt öt perczczel egy plâte à saute edénybe (l. a konyha-edények közt) melybe csak egy késfoknyi magasan hideg vizet öntöttünk, rakjuk be, aztán a sütő csévébe téve elkészitjük.

A tálalás előtt a leves fölszinéről jól le kell szedni minden zsiradékot, aztán egy frissen kimosott asztalkendőn átszűrjük, s úgy tálaljuk föl a leveses tálban, a fönnebbi farce-tortácskákat külön adva föl mellé.

A levest klarifírozni (l. a műkifejezések közt) nem kell, mert az hátrányos lehetne kellemes ízére.

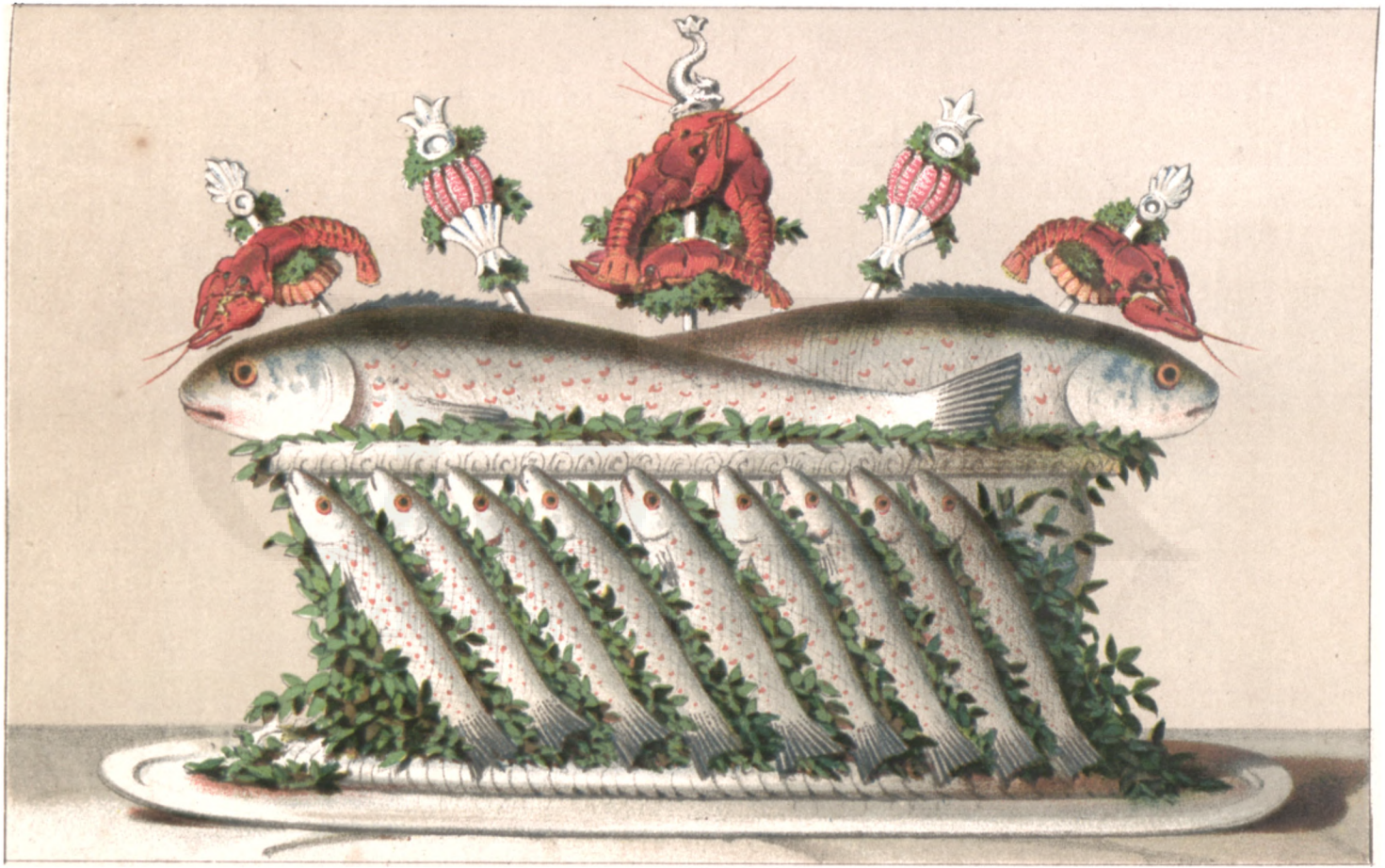
Borsó-leves.

(Potage aux petits pois).

Fél kiló fiatal, frissen szedett zöld borsót tisztára megmosunk, s egy kasszerolban öt dekagramm friss édes vajjal, kevés petrezselyem zöldjével, kevés finomra vágott vöröshagymával, három dekagrammnyi finoman összevágott nyers sovány sonkával együttesen puhára megpároljuk. Azután felöntjük egy

Pisztráng szarvasgombával töltve.

Fruits farcis aux truffes à la Lourline.



Föladatott br. Atzél Béla úr ő méltósága asztalán, 1880 január 3-án Budapesten,
Dobos C. József által.

Servi à Budapest le 3. Janvier 1880, à la table de Ms. le Baron Béla d'Atzél,
par Ms. Joseph C. Dobos.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

liter gyökér-levessel (l. fönnebb) kevés fehér borssal fűszerezzük, kellőleg megsózzuk, s egy negyed liter édes tejfölt adunk hozzá; továbbá két tojással gyúrt metélt tésztát főzünk bele, fölforraljuk, azután föltálaljuk.

Tápla-leves indiai rizszsel.

(Consommé an riz d'Inde.)

Egy negyed kiló rizst tisztára megmosunk, egy asztalkendővel szárazra dörzsöljük, aztán egy kasszerolba teszszük. Adunk hozzá tizenöt dekagrammnyi friss édes vajat, egy kávéskanálnyi Curry powder-t, kevés sót, némi fűszert, aztán egy nyolczad liternyi tápla-levessel (l. fönnebb) leöntve huszonöt perczig pároljuk.

A rizs a Curry powder-től szép, zöldes szint nyer, s miután kevés folyadékot öntöttünk hozzá, nem puhul meg, vagyis a szemek nem főnek össze egymással.

Most a leveses tálba egy liter tápla-levest (l. fönnebb) öntünk, s mikor föltálaljuk, a rizst külön adjuk föl mellé egy tálon.

Paradicsom-leves káposztával.

(Potage purée tomates aux choux.)

Nyolcz darab szép nagy érett paradicsomot a közepén kétfelé vágunk, s nagyon tisztán megmosva egy kasszerolba teszszük. Kevés petrezselyem zöldjét, kevés sárga és fehér répát nagyon finom szeletekre vágva adunk hozzá; egy csipetnyi sóval és kevés fehér borssal fűszerezve, fél liter gyökér-levessel (l. fönnebb) felöntjük, azután puhára pároljuk.

Ezalatt egy maroknyi savanyú káposztát hideg vízben tisztára kimosunk, s néhányszor keresztülvágva egy liternyi bouillonban (l. fönnebb, első vény) puhára megfőzzük.

Mikor a paradicsom már puhára párlódott, egy szűrőn áttörjük, egy szitán többször gondosan átszűrjük, azután a puhára főtt káposztával összekeverjük, s kellő mennyiségű gyökér-levessel (l. fönnebb) kissé fölhigítjuk.

Azon esetben, ha az ize talán nagyon savanyú volna, lehet azt enyhiteni egy kevés czukorral.

Tápla-leves májas galuskával.

(Consommé aux boulettes de foie.)

Fél kiló szép borjumájról minden ízes és bőrös részt eltávolitunk, azután finoman megvágjuk, s egy sodrony-szitán áttörjük.

Husz dekagramm friss vajat egy cserép veidlingban finomra eltörünk, s lassan három egész tojást, azonkivül négy tojásnak a sárgáját keverjük közé.

Most az áttört májat a vajhoz adjuk, kellőleg megsózzuk, kevés borssal, szerecsendióval és majorannával füszerezzük, aztán az egészet jól összekeverjük. Hogy jobban összeálljon, lehet hozzá adni egy kevés finomra morzsázott fehér kenyeret is.

Most ebből az állományból kis gombóczkákat készitünk olyanforma nagyságban, mint egy keményre főtt tojás sárgája. Ezeket a gombóczkákat a leves teljes elkészitése előtt egy negyedórával befőzzük, s miután körülbelül egy negyedóráig főztük, a merő-kanállal kiszedjük, s a leveses tálba rakjuk, óvatosan egy liter tápla-levest (l. fönnebb) öntve rá; akkor megsózzuk, azután föltálaljuk.

E májas-gombóczkák igen figyelmes bánásmódot igényelnek, különösen a befőzéskor kell vigyázni, nehogy szétessenek. Lehet gombócz- vagy galuska-alakban készíteni, vagy akár kanállal kiszakgatni is.

Virágos-kel (kartifiol) leves.

(Potage purée aux choux fleurs.)

Két darab friss, ugynevezett rózsa-kartifiolt megtisztitunk, a szárukról levágjuk, azután hat dekagrammnyi vajjal egy kasszerolba téve mintegy egy óra hoszszáig puhára pároljuk.

Most hat keményre főzött tojás sárgáját kiveszszük, összezúzzuk, egy szürőn áttörjük, kevés sóval és fehér borssal füszerezzük, aztán egy kevés csirke-esszenciával (l. később) meghigitva a kartifiolhoz adjuk, az egészet egy liter hus-lével (bouillon, l. fönnebb a legelső vényt) felöntjük, egy

szürőn átpasszirozzuk, akkor még három tojás sárgájával és egy deciliternyi édes tejföllel legirozzuk (l. a műkifejezéseket) fölforraljuk, azután azonnal föltálaljuk.

Egy tányéron koczkára vagdalt és szépen megpiritott zsemle külön adatik föl mellé.

Ökörfark-leves.

(Potage aux queues de boeuf.)

Két ökörfarkat két centimeter szélességű darabkákra vágunk össze, egy kasszerolba teszszük, friss vizzel felöntjük, s a tüznél blanchirozzuk (l. a műkifejezéseket). Azután kiszedjük a vizből, néhányszor friss vizet öntve rá lehűtjük, s akkor ismét kasszerolba teszszük. Adunk hozzá sárga és fehér répát, párhagymát, petrezselyem-gyökeret, egész (tehát nem tört) fekete borsot, két szegfűborsot, egy babérlevelet, egy zellert, egy egész nagyobb vöröshagymát, kellő mennyiségű sót, s most az egészet húsz dekagrammnyi szeletekre vagdalt szalonnával elrendezve, azután egy liter jó fehér borral felöntve puhára pároljuk.

Mikor a fark-darabok már eléggé megpuhultak, kiszedjük a kasszerolból.

A hátramaradt léről most a zsiradékot gondosan leszedjük, azután ugynevezett spanyol-mártással (l. később a mártásoknál) legirozzuk (l. a műkifejezéseknél).

Most egy liter tápla-levest (l. fönnebb) öntünk hozzá, kevés Mulligatawny-porral füszerezzük, s még egy pohárka Madeirát is öntve hozzá, az egészet egy szitán átszűrjük, aztán a farkdarabkákat ujra hozzátéve fölforraljuk, akkor a leveses tálba teszszük és föltálaljuk.

Tápla-leves Mulligatawny-porral és rizszsel.

(Consommé à la Mulligatawny-Powder.)

Egy szép tyúkot nyárson gondosan megsütünk, s mikor már kihült, a melle és a czombja húsát kivágjuk, s középnagyságú négyszögű darabokra vágva félreteszszük.

A csontokat egy kiló sovány ökörhússal együtt finomra összezúzzuk, két evőkanálnyi ugynevezett Mulligatawnyporral összeelegyitjük, azután egy negyed liter jó erős vörös bort öntve hozzá az egészet a mozsárból egy kasszerolba teszszük át. Itt három tojás fehérével legirozzuk (l. a műkifejezéseket) egy liter langyos meleg tápla-levessel (l. fönnebb) felöntjük, aztán a tüzre teszszük.

Mikor felforrt, egy asztalkendőn átszűrjük, s félre állitjuk. Ha ez utasitás pontosan követve van, a leves szép világos-zöldes szinű lesz.

Most egy maroknyi rizst tisztára megmosunk, s egy fél liter Consommében (l. fönnebb) igen keményre blanchirozzuk (l. a műkifejezéseket). Miután kellőleg megsóztuk, a leveses tálba teszszük a koczkákra vagdalt tyúkhússal együtt, s a fönnebbi módon elkészitett levessel felöntjük, azután feltálaljuk.

A leves kellemes erős ízű.

Arra nagyon vigyázni kell, hogy a rizs nagyon meg ne puhuljon, s a szemek össze ne főjjenek.

Rák-leves.

(Bisque d' écrévisses.)

Harmincz darab rákot tisztára megmosunk, azután kellő mennyiségű sót, vöröshagymát és petrezselyem zöldjét téve hozzá, erős forrásban levő vizbe dobjuk.

Mihelyt a rákok megfőttek, kiszedjük az edényből, s midőn kihültek, feltöretnek. A fark-darabokat külön egy tányérra teszszük, a megmaradt üres vörös héjakat pedig harmincz dekagramm friss vajjal keverve finoman összezúzzuk egy mozsárban. Akkor kevés ideig a tűzön pirítjuk, de folytonosan jól keverve, hogy össze ne álljon.

Ezt a vajas rák-törmeléket most egy asztalkendőn áttörjük, azután egy kasszerolba teszszük, s két liter húslével (bouillon, l. fönnebb a legelső vényt) felöntve befödjük s forrni hagyjuk.

Ezalatt tizenkét dekagramm rizst tisztára megmosunk, s hideg vizzel blanchirozzuk. (L. a műkifejezéseknél.) Megjegyzendő, hogy a blanchirozásnak tizenöt percznél hosszabb

ideig nem szabad tartani, különben a rizs túlnyomó vizes ízt kap, a mi a leves jóságára hátrányos volna.

Mihelyt a rizs blanchirozva van, a fönnebbi módon készült rák-léből egy fél liternyivel felöntjük, s puhára pároljuk. Egy zsemlének a haját levágva a belső részt kis koczkákra vagdaljuk, s a rizshez adjuk. Az egészet kevés szerecsen-dióval és sóval fűszerezve egy szűrőn áttörjük, a még készletben levő rák-levessel felöntjük, s miután egy szitán átszűrtük, a tűzre teszszük, s folytonos keverés közben fölforraljuk.

A félretett rák-farkakat most kis koczkákra vágva a leveses tálba teszszük, s a forró rák-levessel leöntve föltálaljuk.

E leves mellé külön adatik csinos apró koczkákra vagdalt, és vajban szép sárga-pirosra piritott zsemle vagy fehér kenyér.

Tápla-leves szárnyas-galuskával.

(Consommé aux quenelles de volaille.)

Egy szép tyúknak a mellehúsából farce készittetik (l. később a farce-oknál).

Ez a farce édes tejföllel addig higittatik, mig a kellő lágyságot elnyeri.

(Hogy ezt megtudhassuk, a farce-szal próbát kell tennünk. Ez következő módon történik. A farce-ból egy keveset kiveszünk, egy késsel egyenlő vastagságúra teritjük, aztán egy megnedvesitett kávés-kanállal kivágunk belőle egy galuskát. Ha a farce jó, a galuska is épen olyan alakú lesz, mint a kávés-kanál. Ezt a galuskát most forró vizbe teszszük, az edényt befödjük, s leveszszük a tüzről. Öt percz mulva a galuskát egy habmerő-kanállal kiveszszük a vizből, s ha alakját megtartotta és szét nem esik, jele, hogy a farce sürüsége jó. Ha még nagyon kemény volna, addig keverünk közé édes tejfölt, mig kellőleg meghigul. Ily módón tétetik a farce próbára.)

Mikor ily módon a farce-nak a megkivántató lágyságot megadtuk, következik a galuskák formálása. Egy plâte à saute edényt (l. a konyha-edényeknél) vajjal kikenünk, azután két megnedvesitett kávés-kanállal a farce-ból a galuskákat kiszaggatjuk, s a vajjal kikent edényben szépen elrakjuk.

Öt perczczel a teljes elkészitès előtt forró húslét (bouil-

lon, l. fönnebb a legelső vényt) öntünk lassan és vigyázva a galuskákra, kellőleg megsózzuk, azután befödjük és fölforraljuk. Mihelyt fölforrt, lehúzzuk a tüzről, a galuskákat egy merő-kanállal kiszedjük, a leveses-tálba teszszük, s egy liter tyúklevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve föltálaljuk. E farce-galuskáknak lehet különféle szint is adni, például szép zöldes szint spenóttal stb.

Endivia saláta-leves.

(Potage coulis de chicorée.)

Tizenkét szép kisebb endivia-salátafejet tisztára megmosunk, gyorsan leforrázzuk, aztán valami szitára rakjuk, hogy kissé megszikkadjon.

Mikor megszikkadt, gondosan összevágjuk, azután nyolcz dekagramm vajjal világos sárgára piritjuk.

Most egy kevés finoman összevágott vöröshagymát és petrezselyem zöldjét adunk hozzá, felöntjük fél liter gyökér-levessel (készitésmódját l. fönnebb) azután jól befödve az egészet egy óra hoszszáig főni hagyjuk.

Ezalatt tizenkét dekagramm rizst tisztára megmosunk, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél), s egy fél liter gyökér-levessel puhára pároljuk.

Most a rizst és az endivia-salátát összetéve a szürőn áttörjük, kellő mennyiségű levessel (hogy ne nagyon hig legyen) felöntjük, egy szitán átszűrjük, aztán egy fehér kasszerolba téve a bain-marie-ban (l. a műkifejezéseknél) melegre helyezzük.

A teljes elkészités előtt a levest két tojás sárgájával és négy evő-kanálnyi édes tejföllel legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután folytonos keverés közben fölforraljuk.

E leves mellé külön adatik föl megpiritott és koczkára vagdalt kenyérhaj. E helyett azonban — ha épen tetszik — lehet farce-galuskákat is tenni a levesbe.

Tápla-leves Nábob-módon készitve.

(Consommé à la Nabob.)

Egy szép tyúkot nyárson megsüttünk, a filet-ket kivágjuk belőle, a czombokat és a csontokat pedig egy kiló szarvas-hús-

sal finoman összezúzzuk. Ezt most három tojás fehérével legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) és három evőkanál Batty Nabob-mártással (l. később a mártásoknál) izletesitjük. Adunk hozzá egy pohárka jó szamoródni bort, felöntjük másfél liter tyúk-levessel (készitésmódját l. fönnebb) aztán folytonos keverés közben felforraljuk.

Ekkor még egy pohárka szamoródni bort öntünk hozzá, a kasszerolt befödjük, s az egészet egy óra hoszszáig lassan főni hagyjuk.

Ezalatt három tojás sárgájával finom kemény tésztát gyúrunk, s azt kellőleg kinyujtva és megmetélve sós vizben leforrázzuk.

A sült tyúkból kivágott filet-ket szintén finom szeletekre kell összevagdalni.

Most a tésztát is, valamint a szeletekre vagdalt húst is a leveses-tálba teszszük, a fönnebbi módon elkészitett levest egy tisztán kimosott asztalkendőn átszűrjük, azt is a leveses tálba öntjük, megsózzuk és föltálaljuk.

A tésztát csak néhány perczczel a tálalás előtt kell leforrázni, nehogy elfőjjön és az egyes szálak összeragadjanak.

E leves szép sötétbarna szinű, s igen kellemes izzel bír.

Vad-piré leves.

(Potage purée de gibier.)

Egy kiló vad-pecsenyét, hacsak lehet olyant, mely előttevaló napon süttetett, veszünk mindenekelőtt a leveshez (őzet, szarvast, vagy nyulat; minél többfélét vegyitünk össze, annál kellemesebb ize lesz majd a levesnek.)

E vad-pecsenye maradványokat finoman megvágva s vad-hús-levessel felöntve egy óra hoszszáig pároljuk.

Azon esetre, ha nem volna ily vad-pecsenye maradványunk, veszünk két kiló nyers szarvas-húst, azt keskeny darabokra összevágjuk, tisztán megmossuk, aztán miután kissé szikkadni hagytuk, néhány szalonna-szeletkével együtt egy kasszerolba teszszük; adunk hozzá két vöröshagymát, egy sárga répát, néhány szem egész fekete borsot, egy babérlevelet s kellő mennyiségü sót. Mindezekkel a húst kissé piritjuk, mig szép világos sárga szint nyer.

Ekkor egy kevés jó húslét öntünk rá, s egészen puhára pároljuk. A párolás után a húst kiszedjük, hidegre állitjuk, s miután kihült, finomra megvágjuk és összezúzzuk.

A meglehetősen sürű léről, melyben a húst pároltuk, most a zsiradékot gondosan leszedjük, aztán az ily módon zsirtalanitott levest az összezúzott hússal összekeverve, az egészet egy szürőn áttörjük, felöntjük egy liter vadhúslével, s akkor egy szitán átszűrjük.

Tálalás előtt ezt a levest fölforraljuk, s ha még netalán nagyon sürű volna, megkivántató mennyiségű forró levessel fölhigitjuk, s úgy tálaljuk föl. Tálalás előtt természetesen kellőleg megsózzuk, s hogy minél izletesebb legyen, egy kevés fehér borsót is adhatunk hozzá.

E leves mellé külön adatik föl megpiritott, és négyszögű vagy gömbölyű darabkákra vagdosott kenyérhaj.

Tápla-leves Worcestershire-mártással.

(Consommé á la Batty Worcestershire sauce.)

Egy kiló szép borjuhúst gondosan megsütünk, aztán miután kihült, a csontokkal együtt finoman összevágjuk, összezúzzuk, s három tojás fehérével legírozzuk (l. fönnebb a műkifejezéseknél).

Hogy kellő izt adjunk neki, két evőkanálnyi Worcestershire-mártást adunk hozzá, azután fél liter jó szamorodni borral keverjük össze.

Most egy liter tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntjük, fölforraljuk, azután egy óra hoszszáig lassan főni hagyjuk.

Ezalatt borjúhús-farce-ból (l. később a farce-oknál) apró galuskákat készitünk, s ezeket a teljes elkészités előtt mintegy öt perczczel forró zsirban világos-sárgára sütjük.

Magát a fönnebbi módon készült levest egy hideg vizben kimosott, jól kifacsart, de még nem egészen száraz asztalkendőn átszürjük, azután a leveses-tálban föltálaljuk.

A borjúhús-farce-ból készült galuskák külön adatnak föl a leves mellé.

E leves kellemes, nem igen erős ize által tünik ki.

Hogy a Worcestershire-mártásból épen mennyi vétessék, az nincs pontosan meghatározva, hanem mindig az illető szakácstól vagy szakácsnétól függ.

Vöröshagyma-piré leves.

(Potage coulis aux oignons).

Tizenkét dekagramm friss vajat teszünk egy kasszerolba, fölolvasztjuk, aztán kellő mennyiségű lisztet vévén hozzá, az egészet megpirítjuk, de nagyon vigyázva, nehogy tulságos barnára égjen.

Mikor már szépen megpirult, felöntjük másfél liter szárnyas-levessel (készítésmódját l. fönnebb) azután három óra hosszáig főni hagyjuk, miközben folytonosan gondunk legyen arra, hogy a fölszinen összegyülő zsiradékot és habot gondosan leszedjük.

Ezalatt hat darab szép nagy, ugynevezett fehér vöröshagymát igen finom szeletekre megvágunk, stiz dekagramm nyers sovány sonkával együtt egy kasszerolba téve puhára megpároljuk.

Mikor megpárlódott, fölereszjük egy kevés tyúk-levessel (készitésmódját l. fönnebb) aztán egy szűrőn áttörjük.

Ezt a törmeléket most a fönnebbi leveshez adjuk, az egészet egy szitán átszűrjük, aztán a bain-marie medenczébe (l. a műkifejezéseknél) állitjuk, hogy melegen maradjon.

Most meglehetősen szilárd állományú szárnyas farce-ot (l. később a farce-oknál) készitünk, melyhez kevés vöröshagymapirét is kell venni. E farce-ból apró gombóczkákat formálunk, ezeket egy vajjal kikent plâte à saute edénybe teszszük.

Öt perczczel a teljes elkészités előtt forró consommét (készitésmódját l. fönnebb) öntünk a gombóczokra, fölforraljuk, akkor egy meritő-kanállal a gombóczokat kiszedjük, a leveses tálba rakjuk, ráöntjük a fönnebbi módon készitett levest, azután föltálaljuk.

Tápla-leves Batty tomato mártással.

(Consommé aux Batty tomates sauce.)

Két kiló ürühúst a czombjából szépen megsütünk, s hülni teszszük. Mikor kihült, veszünk belőle mintegy ötven deka-

grammnyi mennyiséget, azt finom szeletekre vágjuk és félreteszszük.

A többi húst kis darabkákra összeaprítjuk, finoman összezúzzuk, három tojás fehérével legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután az íz megadása végett négy evőkanálnyi ugynevezett tomato-mártást adunk hozzá. Most másfél liter tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve egy kasszerolba teszszük, s folytonos keverés közt fölforraljuk.

Mihelyt folforrt, gyengébb tüzre állitjuk, befödjük, azután lassan főni hagyjuk egy óra hoszszáig.

Ez idő alatt tizenkét dekagramm rizst tisztán megmosunk, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél), leszűrjük, megszikkadni engedjük, tizenkét evőkanálnyi húslével felöntjük, nyolcz dekagramm vajat adunk hozzá, valamint a szeletekre vágott ürühúst is hozzáteszszük. Kissé megsózzuk, s végül még egy vöröshagymát, melybe hat szem szegfűborsot dugtunk, adunk hozzá.

Most az egészet befödjük, s egy jó negyedóráig pároljuk.

A fönnebbi módon elkészitett levest az egy órai fövés után egy asztalkendőn átszűrjük, aztán a leveses tálba téve föltálaljuk.

A párolt rizses ürühús-szeletkék külön adatnak föl a leves mellé, megjegyezvén, hogy a hagymát ki kell venni belőle.

Áttört sárga-répa-leves.

(Potage puré de carottes.)

Veszünk húsz darab szép élénk-piros szinű sárga-répát, s miután tisztára megmostuk és külsejét levakartuk, a külső finomabb réteget a belső keményebbtől elválasztjuk, s pirét készitünk belőle, és pedig a következő módon:

A sárga répát finom szeletekre vágjuk; adunk hozzá egy kevés friss vajat, tiz dekagramm sovány nyers sonkát, kellő mennyiségű sót és egy kevés czukrot.

Mindezeket egy fél liter húslében (bouillon, l. fönnebb a legelső vényt) puhára pároljuk, akkor összezúzzuk, egy szűrőn áttörjük, majd ismét egy liter húslével meghigitva egy asztalkendőn átszűrjük, hat tojás sárgájával legirozzuk (l.

a műkifejezéseknél) aztán folyton keverve fölforraljuk, s akkor leveses-tálba téve föltálaljuk.

E leveshez külön adatnak föl szép pirosas-sárgára megpirított zsemle-szeletkék.

Omelette-leves.

(Consommé aux omelettes.)

Tizenhat dekagramm lisztből nyolcz egész tojással, három tojás sárgájával és egy fél liter tejjel — kevéske sót is vévén hozzá — finom tésztát készitünk s azt egy szűrőn áttörjük.

Adunk hozzá nyolcz dekagramm főzött nyers sonkát, s azzal jól összekeverjük.

Most egy omelette-sütőt (palacsinta-sütő) megmelegítünk, vajjal kikenjük, aztán egy kanálnyit teszünk bele a fönnebbi folyékony tésztából, s azt mindkét oldalán szép sárgás-pirosra sütjük.

Miután ily módon az egész tésztából omeletteket, palacsintákat sütöttünk, azokból egy szúró-formával húszas nagyságú szeletkéket vágunk ki, ezeket a leveses-tálba teszszük, felöntjük másfél liter tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) azután megsózzuk és föltálaljuk.

Sonka-piré leves, gr. Csekonits módon készitve.

(Consommé à la Csekonits.)

Egy kiló sovány nyers sonkát tisztára megmosunk, minden csontot és bőrt eltávolitunk róla, azután egy kasszerolba teszszük.

Adunk hozzá két darab szeletekre vagdalt vöröshagymát, egy sárga répát, két párhagymát, két petrezselyem-gyökeret, aztán egy fél liter jó fehér borral felöntve puhára pároljuk.

Ezalatt tizenkét dekagramm lehéjazott száraz borsót tisztára megmosunk, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél), megszikkadni hagyjuk, azután kellő mennyiségű húslében (bouillon, készitésmódját l. fönnebb a legelső vénynél) puhára főzzük.

Mikor a sonka a fönnebb előadott módon már puhára párlódott, kiveszszük a kasszerolból, két harmadrészét a puhára főzött borsóhoz adjuk, s azzal együtt finoman összezúzzuk, azután egy szűrőn az egészet áttörjük, majd fél liter tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) föleresztve egy szitán átszűrjük, azután, hogy melegen maradjon, a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél) helyezzük.

A megmaradt egy harmadrész sonkát most finoman összeaprítjuk, aztán egy kevés Blond de veau-t (l. később a húskivonatoknál) továbbá két tojás sárgáját és három dekagramm friss vajat adva hozzá, mindezeket egy cserép veidlingban jól összekeverjük.

Most tizenkét Darniol-formácskát kikenünk tisztított vajjal, (a vaj tisztítását l. a műkifejezéseknél: klarifirozni) azután borjú farce-ot (készitésmódját l. később a farce-oknál) kenünk el bennük két késfoknyi vastagságban. Ezen a farce-rétegen fölül most a formácskákat megtöltjük a fönnebbi módon készített sonka-pirével, s a tetejét ismét farceszal kenjük be. A formácskákat most sütő-pléhre helyezzük, s tiz perczczel a teljes elkészités előtt mérsékelt melegségű sütő-csévében megsütjük.

Most azt a lét, a melyben a sonkát pároltuk, egy szitán átszűrjük, a zsiradékot gondosan leszedjük róla, aztán egy liter tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) föleresztve a bain-marieban elhelyezett piréhez öntjük.

Az egészet tűzre teszszük, s folytonos keverés közt addig hagyjuk ott, míg forrni kezd.

Ekkor ízletesebbé tétele végett kevés paprikát és megkivántató mennyiségű sót adva hozzá, a leveses-tálba teszszük és föltálaljuk.

A fönnebbi módon készített farce-tortácskák egy tálon külön adatnak föl a leves mellé.

Ez a leves rendkivül kellemes, zamatos ízű, hatalmas táperővel bir. Arra természetesen gond fordítandó, hogy a készitésmódjára vonatkozó utasitás pontosan követtessék.

Arra is vigyázni kell, hogy a sonka ne legyen túlságos sós, a borsó lehetőleg ne régi, s a farce-tortácskák ne sokáig legyenek a sütőben, s miután e tortácskáknak belül a középen igen lágyaknak, gyengédeknek kell lenni, ha a sonka párlásánál a lé

netalán kevés volna, lehet még egy kevés bort utána önteni, de vigyázva arra, hogy a sonka elkészülténél azon legfölebb egy deciliternyi lé legyen, különben — mielőtt a piréhez öntetnék — sűríteni kellene.

Csirke-táplaleves paprikával.

(Consommé de volaille à la hongroise.)

Egy szép tyúkot gondosan megsütünk, aztán kissé félreteszszük hűlni.

Mikor már kihült, a filet-ket kivágjuk belőle s félreteszszük. A többi részt egy kőmozsárban finoman összezúzzuk, három tojás fehérével összekeverjük, aztán egy kanál jófajta magyar paprikát (legjobb a szegedi paprika) adunk hozzá.

Most másfél liter tyúk-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntjük, s folytonos keverés közt felforraljuk. Azután egy negyed liter szamorodni bort öntve hozzá, a kasszerolt jól befödjük, s az egészet két óra hoszszáig főni hagyjuk lassan.

Ezalatt egy negyed kiló tarhonyát megtisztítunk, s hat dekagramm vajjal és egy kevés petrezselyem zöldjével szép arany-sárgára pirítjuk.

A kivágott tyúk-filet-ket most apró négyszögű darabkákra vagdosva a megpirított tarhonya közé keverjük, fölereszt jük egy kevés Blond de veauval (l. később a húskivonatoknál) azután puhára pároljuk mintegy húsz percz alatt.

Ekkor a fönnebbi módon elkészült levest egy tiszta asztalkendőn átszűrjük, a zsiradékot gondosan leszedjük róla, aztán a leveses tálba öntve föltálaljuk.

A tyúkhús a pirított tarhonyával külön adatik föl a leves mellé.

Arra gondot fordítsunk, hogy a leves a kellő fűszerek által kellemes ízt kapjon, de viszont nem szabad erősen fűszerezni sem az izletesség rovására.

Kukoricza-piré-leves.

(Potage purée de mais.)

Tizenkét cső gyenge kukoriczát lehéjazunk, tisztára megmossuk, azután blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél). A blanchirozás után a csőveket kiszedjük a vizből, s megszikkadni hagyjuk.

Egy kasszerolba teszünk két fej vöröshagymát, két sárgarépát, egy párhagymát, két petrezselyem-gyökeret, s ezeket egy fél liter tápla-levessel (készítésmódját l. fönnebb) felöntve tüzre helyezzük.

Most a kukoriczacsövekről óvatosan lemorzsoljuk a szemeket, s szintén a kasszerolba téve a fönnebbiekkel együtt puhára pároljuk.

Mikor már eléggé megpuhult, az egészet finoman összezúzzuk, egy szűrőn áttörjük, azután ismét egy liter tápla-levessel felöntve egy szitán átszűrjük.

Mintegy tiz perczczel a teljes elkészitès előtt a levest hat kanál savanyú tejföllel legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) fölforraljuk, aztán czitromnedvvel, megkivántató mennyiségű sóval és fehér borssal fűszerezve föltálaljuk.

E leveshez tetszés szerint külön, vagy mindjárt benne adatnak föl szépen megpirított kenyér-szeletkék.

Tápla-leves májas-metélttel.

(Consommé au pain de foie.)

Tizennégy dekagramm friss édes vajat egy cserép veidlingban jól fölhabozunk, lassacskán öt tojás sárgáját keverén közé. Most huszonnyolcz dekagramm szép friss borjumájat péppé vakarunk, egy szűrőn jól áttörjük, s ezt is a veidlingba teszszük.

Adunk hozzá kevés sót, fehér borsót és szerecsendiót, továbbá öt evőkanálnyi finoman átszitált kenyér- vagy zsemlemorzsát, végül öt tojásnak kemény habbá vert fehérét. Az egészet jól összekeverjük.

Most egy plâte à saute edényt (l. a konyha-edényeknél)

tisztított vajjal kikenünk. (A vaj-tisztítás módját l fönnebb a műkifejezéseknél: klarifirozni.)

A veidlingból az egész keveréket átteszszük a plâte â saute edénybe, szépen elegyengetjük, hogy egyenlő vastagságú legyen, aztán mintegy húsz perczczel a teljes elkészitès előtt mérsékelt melegségű sütő-csévében vigyázva megsütjük. Mikor megsült, óvatosan kifordítjuk az edényből, s hosszúkás négyszögű darabokra metélve a leveses-tálba teszszük, hol egy liter kellőleg megsózott forró tápla-levest (készitésmódját l. fönnebb) öntünk rá.

Arra gondunk legyen, hogy a metélthez használt morzsa ne legyen nagyon régi; legjobb két napos kenyeret vagy zsemlét fölmorzsázni.

Áttört gulyás-leves.

(Potage purée national.)

Egy kiló friss vesepecsenyét apró darabokra vágunk össze, jól megmossuk, aztán egy szitára helyezzük szikkadás végett.

Négy szép vöröshagymát apró koczkákra vágunk össze, s hat dekagramm friss vajjal szép sárgás-pirosra piritjük, egy csipetnyi paprikát is tévén hozzá fűszerül. (A paprika mennyisége különben mindig a körülményektől függ; a hol az ételeket erősebben szeretik, lehet több paprikát is venni.)

Mikor a hús megszikkadt, azt is a hagymához teszszük, s kellőleg megsózván befödjük, és puhára pároljuk. Nagyon vigyázzunk arra, hogy a húst meg ne kapja a tűz, mert ez által sokat vesztene zamatosságából és izletességéből. De sok lének sem szabad rajta lenni, hanem a szikkasztást épen úgy kell irányozni, hogy a hús a tulajdon maga levében megpárolódjék.

Mikor a hús már kellőleg megpuhult, egy mozsárban jól összezúzzuk, egy szürőn áttörjük, aztán egy liter tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) meghigítva az egészet egy szitán átszűrjük, s hogy ki ne hüljön, melegre helyezzük a bain-maire-ban (l. a műkifejezéseknél).

Ezalatt két tojással nem igen kemény tésztát gyúrunk; négy darab szép burgonyát lehámozunk, tisztán megmossuk,

és sós vizben puhára főzzük. A tésztát apró csipetkékre szaggatjuk, s szintén a sós vizbe főzzük be.

Végül a burgonyát és a csipetkét, mikor már eléggé megfőttek, a leveses tálba teszszük, felöntjük a bain-marie-ban elhelyezett levessel, s föltálaljuk.

Tápla-leves burgonyás-gombóczczal.

(Consommé aux quenelles de pommes de terre.)

Tizenkét jófajta lisztes tartalmú burgonyát tisztára megmosunk, aztán a sütő-csévében gondosan megsütjük. A megsült burgonyákat kiszedjük, lehámozzuk, s egy szürőn áttörjük.

Ezalatt négy tojást keményre megfőzünk, a sárgájukat kiveszszük, s apró koczkákra vágjuk össze.

Egy cserép veidlingban hat dekagramm friss vajat jól megtörünk, az áttört burgonyát hozzáadjuk, kevés sóval, fehér borssal és szerecsen-dióval fűszerezzük, aztán hat egész tojással legírozzuk (l. a műkifejezéseknél). Most hozzáadjuk a koczkákra vagdalt tojás sárgáját is, az egészet lassan és óvatosan összekeverjük, s kisebb nagyságú gombóczkákat formálunk belőle, melyeket mintegy negyedórával a teljes elkészítés előtt könnyű húslében megfőzünk.

Mikor megfőttek, egy merő-kanál segélyével kiszedjük, a leveses-tálba teszszük, s felöntjük kellőleg megsózott forró táplalevessel (készitésmódját l. fönnebb). Azután föltálaljuk.

Valódi teknősbéka-leves.

(Potage de tortue à l'anglaise.)

A teknősbékák a finom konyhában nagyon keresett czikkek, s a legkedveltebb csemegék közé tartoznak.

A teknősbékák renyhe, kényelemszerető, lassú mozgású állatok, melyek kétszer is meggondolják, mielőtt egyet mozdulnának. Nagyobbrészt növényi táplálékokkal élnek, de azért épen nem vetik meg a gyenge húsú halacskákat és különféle puhányokat sem. Különben egészen tiszteletreméltó állatok, melyek sok jeles tulajdonsággal is birnak. Igy húsok igen ízletes, s kitünő levest ad. Tojásaik is keresett csemegék. A teknősbékák-

nak többféle faja van, melyek tekintélyes nagyságot és súlyt érnek el, úgy, hogy épen nem ritka a 200—400 kiló súlyú köztük.

A szakács-művészetben sok érdemet szerzett magának ízletes húsával az úgynevezett görög teknőcz, mely is ezért leginkább ajánlható. Fiuméből könnyen lehet hozatni, ott mindig kapható.

A teknősbéka levágása következő módon történik: a hátulsó lábainál fogva fölakasztják a jámbort, aztán a mint a fejét gyanútlanul kidugja a teknője alól, azt egyszerre megragadják, s nagy hirtelen levágják, úgy, hogy a szegény állatnak jóformán még megijedni sincs ideje. A vérét egy cserép edényben fölfogják, aztán ebben az állapotban hagyják függni mintegy két óra hosszáig, mig teljesen elvérez. Ekkor leveszik, hátára fektetik, aztán a legnagyobb vigyázattal, hogy az epezacskóját meg ne sértsék, egy erős hegyes késsel az alsó részét kimetszik. A belső részeket vigyázva kiveszik s friss vizbe teszik; a lábait levágják, leforrázzák és jól megtisztítják.

A gyenge húsos részeket kiválasztják és leveshez használják, az erősebb részeket Maderában szokták bepáczolni, (l. később a' páczoknál, marinade-oknál) az egyéb részeket pedig a lábfejekkel együtt tisztán megmossák.

Ha már most ezekből levest akarunk készíteni, mindenekelőtt erős húslével, melyben mindenfajta leveshez való zöldségneműeket főztünk össze, leforrázzuk, s puhára pároljuk. Ha ez megtörtént, a húsdarabokat kiszedjük, a levesről gondosan leszedjük a zsiradékot, aztán egy szitán átszűrjük.

Tizenöt dekagramm vajat fölmelegítünk, s kellő mennyiségű lisztet vévén hozzá, az egészet szép arany-sárga szinűre pirítjuk, aztán föleresztjük a fönnebbi teknőcz-levessel, megkivántató mennyiségű tápla-levessel (készítésmódját l. fönnebb) higítjuk föl, azután 6—8 óra hoszszáig főni hagyjuk, miközben a fölszinen mutatkozó habot és zsiradékot folyton gondosan le kell szedni.

Ez idő alatt egy darab nyers teknősbéka-húsból farce készíttetik. (Ezt is épen úgy kell készíteni, mint a borjúhús-farce-ot; l. később a farce-oknál.) Ebből a farce-ból kis galuskákat formálunk, melyeket egy plâte à saute-edényben (l. fönnebb a konyha edényeknél) rakunk el szépen sorjába.

Most öt tojást keményre megfőzünk; mikor meghültek, a sárgájukat kiveszszük, egy szűrőn áttörjük, aztán egy cserép veidlingba teszszük, hol három nyers tojás sárgájával jól összekeverjük. Izletessé tétel végett adunk hozzá kevés Batty sauce tortue-t (l. később a mártásoknál) megkivántató menynyiségű sót és szerecsendiót, s miután mindezeket jól összekevertük, ebből is épen olyan galuskákat formálunk, mint fönnebb a teknőczhús-farce-ból, s ezeket is szépen elrakjuk egy plâte à saute edényben.

A teljes elkészitès előtt mintegy félórával a fönnebbi módon készített levest egy szitán átszűrjük, aztán egy jól czinnezett nagyobb serpenyőbe öntjük, s ott addig főzzük (reducirozni: l. a műkifejezéseknél) mig meglehetősen megsürűsödik. Ekkor, hogy minél kellemesebb izt adjunk neki, kevés madeira-bort, ugynevezett hosszú borsot, Batty tortue és tomat-mártást (l. később a mártásoknál) adunk hozzá; az egészet szitán át egy fehér kasszerolba szürve melegre helyezzük a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél) hogy ki ne hűljön.

Most mind a két fajta galuskát forró húslével felöntjük, fölforraljuk, aztán egy merő-kanállal kiszedve a leveses-tálba teszszük, hozzá adjuk a darabokra vágott s ez idő alatt melegre tett teknőcz-húst is, aztán a fönnebbi módon elkészitett levessel felöntve föltálaljuk.

Ha épen friss teknősbéka nem volna a háznál, lehet conserváltat is használni a leveshez. E tekintetben ajánlatos mint hús a „Green turtel“ nevű conserv, melyet az „A. Robinson and Sons“ czég készit Guayamában (Mexicóban); a levesbe pedig Batty „Real turtel soup“ nevű conserve. E két conserv segélyével szintén elkészithetjük a teknősbéka-levest. A készitésmód ugyanaz marad, csak a levesnél a liszt helyett már kész Espagnol-t (l. később a mártásoknál) veszünk.

Utánzott teknősbéka-leves.

(Potage fausse tortue.)

Az utánzott teknősbéka-levest Francziaországban sokkal nagyobb mértékben készitik, mint a valódit, és pedig azért, mert jóval gazdaságosabb.

Az angolok már kész ily leveseket hoznak a kereskedelembe e név alatt: „Mock turtel soup.“ Bádog-szelenczékbe jól elzárva küldik szét mindenfelé. Ezt mindig Espagnollal (l. később a mártásoknál) és tápla-levessel kell higítani, s Batty-féle tortue- és tomato-mártásokkal ízletesiteni.

A friss „Mock turtel soup“ következő módon készittetik: egy szép, szárazon megtisztított borjúfejet (a tisztításnál közönséges kőmives-meszet kell használni) lánggal égő tűz fölött flammirozunk (l. a műkifejezéseknél), hogy a tisztítás alkalmával még netalán megmaradt szőrszálacskák is lepörkölődjenek.

Azután a fej hoszszában egy bevágást csinálunk, a húst az állkapcza-csontoktól föl egész a homlokig elválasztjuk úgy, hogy a bőr a hússal együtt egészen leváljék a csontokról. Az állkapcza-csontokat keresztülvágjuk, a nyelvet kivágjuk, az agyvelő-csontokat széthasitjuk, a velőt kiveszszük, s friss vizbe teszszük. Az egész fejbőrt tisztán megmossuk, a hoszszában közepén szétvágjuk, azután a nyelvvel együtt egy negyedóráig blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél). A blanchirozás után hideg vízbe téve ujra jól megmossuk, aztán egy tiszta kendőre helyezzük.

Most a fejbőrt a belső feketés hústól gondosan elválasztjuk, s külső részét jól bedörzsöljük czitromlével. Ezután brais-t (l. a műkifejezéseknél) készitünk sárga és fehér répából, két vöröshagymából, párhagymából, petrezselyem-gyökérből, zellerből, babérlevélből, fekete borsból és koriandrumból, s ebben a braisben (brézben) a bőrt a nyelvvel együtt puhára pároljuk.

Mikor megpárlódott, egy lapos merő-kanállal kiszedjük, azután egy kasszerol-födővel lenyomtatjuk.

Miután igy a fejbőr szép laposra préselődött, egy gömbölyű szúró-forma segélyével egyenlő ezüst forint nagyságú gömbölyű darabokat vágunk ki belőle.

A fülön levő finom vékony bőrt lehúzzuk és igen finom szeletekre vágjuk össze.

A nyelv is ezüst forint nagyságú darabokra vágatik össze.

Most mindezt egy kasszerolba teszszük, két deciliter madeira-bort öntünk hozzá, azután fölforraljuk, akkor pedig, hogy ki ne hűljön, melegre állitjuk a bain-marie-medenczébe (l. a műkifejezéseknél).

Ezalatt egy kasszerolba tizenkét dekagramm friss vajat teszünk, s megkivántató mennyiségű lisztet véve hozzá, rán-

tást készítünk, szép arany-sárga szinűre pirítjuk, fölereszt jük három liter tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb), adunk hozzá fél liter befőzött, vagy hat darab friss paradicsomot, az egészet öt óra hoszszáig főni hagyjuk, miközben folyton gondunk legyen arra, hogy a fölszínen mutatkozó habot és zsiradékot leszedjük.

Míg ez a leves fő, veszünk húsz darab friss champignon-t (sampinyon: l. a konyha-növények közt fönnebb) gondosan megtisztítjuk, külső héját lehámozzuk, azután vajjal és egy fél czitrom nedvével puhára pároljuk. (Az egész párolás mintegy tizenöt perczig tartson egy zárt kasszerolban.)

Mikor a champignon már megpárlódott, azonnal hideg vízbe teszszük, hogy szép fehér színe megmaradjon.

A champignon lehámozott héját tisztára megmosva a leveshez adjuk, s azzal együtt főzzük, hogy azzal is kellemesebb ízt nyerjen.

Ha netalán volna friss szarvasgomba kéznél, akkor ezt az e czélra szolgáló kefével a homokos részektől megtisztítjuk, lehéjazzuk, tisztán megmosott héját szintén a leveshez adjuk, a mi nagyban fogja emelni annak zamatosságát.

A lehéjazott szarvasgombákat igen finom szeletekre vágjuk össze, aztán egy pohárka madeira-borral egy jól elzárt kasszerolban puhára pároljuk, a mi körülbelül tizenöt perczig tart.

Most a megpárolt champignont és szarvasgombát szintén melegre teszszük a bain-marie-ba, a borjufejből kiválasztott részekhez.

Ekkor szárnyas-farce-ból, (készitésmódját l. később a farce-oknál), melyhez öt keményre főzött tojás sárgáját keverjük, kis gombóczkákat formálunk, ezeket egy plâte à saute edénybe (l. a konyhaedényeknél) szépen elrakjuk, azután egyelőre hűs helyre állitjuk.

Most a brais-t (brézt), melyben előbb a borjú-fejbőrt és nyelvet páczoltuk, egy szitán átszűrjük, a zsiradékot gondosan leszedjük róla, aztán a leveshez öntjük, s ezt parázstüznél addig sürítjük (reducirozni: l. a műkifejezéseknél), mig meglehetős sürűséget ér el.

Ekkor kevés Cayenne-borssal, Batty-féle tortue- és tomato-mártással s megkivántató mennyiségű sóval ízletesitjük, kevés madeirát is öntünk hozzá, aztán az egészet átpréseljük egy szitán.

Tiz perczczel a teljes elkészitès előtt a fönnebbi módon elkészitett gombóczokat fölüntjük forró húslével, fölforraljuk, s mikor igy megfőttek, egy merő-kanállal gondosan kiszedjük, a leveses-tálba teszszük, aztán a fönnebbi levessel fölöntjük és föltálaljuk.

Ez a leves, habár a „hamisitott“ nevet viseli is, rendkivül kellemes ízzel és zamattal bir, s noha elkészitése kissé bonyolódottnak és hosszadalmasnak látszik is első tekintetre, az itt adott utasitásokat követve semmi nehézségbe sem fog kerülni, s méltán megérdemli a kis gondot és fáradtságot, mely készitésére fordítandó. Arra természetesen vigyázni kell, hogy a túlságosan erős fűszerezés által a leves kellemes ízének ne ártsunk, továbbá a borjúfejtől elválasztott részeket sem szabad tulságos puhára párolni.

Tápla-leves tüdős táskával.

(Consommé aux ravioles.)

Négy egész tojásból megkivántató mennyiségű finom liszttel és sóval jó kemény tésztát gyúrunk, melyet gondosan kinyujtunk, azután két megnedvesített asztalkendő közé helyezzük, hogy ki ne száradjon egyhamar.

Ezalatt egy szép borjútüdőt, lépet és szivet egészen puhára főzünk, kihülni hagyjuk, azután a vágódeszkán egészen finomra apritjuk össze.

Akkor finoman összevágunk egy vöröshagymát, s hat dekagramm friss vajat véve hozzá, szép világos-sárga szinűre pirítjuk. Adunk hozzá egy kevés összevágott petrezselyem zöldjét és metélő-hagymát, hozzáteszszük az összeapritott tüdőt is, azután az egészet vigyázva pirítjuk néhány perczig.

Most hat evőkanálnyi Blond de veau-t (l. később a húskivonatoknál) adunk hozzá, három tojás sárgájával legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) egy kevés sóval és borssal ízletesítjük, azután kihülni hagyjuk.

Ekkor a tésztát a nyujtó-deszkára teritjük, s épen úgy, mint mikor lekváros barátfület készitünk, a felére egymástól egyenlő távolra és egyenlő rakáskákban elrakjuk a fönnebbi tüdős tölteléket. A tészta másik felét a tetejére borítjuk, aztán az

egyes rakáskák közt a tésztát gondosan lenyomogatva, hogy a tojás fehére segélyével összetapadjon, vagy egy szúró-forma, vagy egy csörge-metélő segélyével szétvagdossuk, s egy liszttel behintett deszkára, vagy tiszta kendőre rakjuk szépen sorjába.

A teljes elkészitès előtt mintegy egy negyedórával a kész tüdős-táskákat két liter forró tápla-levesbe (készitésmódját l. fönnebb) teszszük, mintegy négy-öt perczig főni hagyjuk benne, azután az egészet a leveses-tálba téve föltálaljuk.

Tápla-leves sonkás-gombóczczal.

(Consommé aux quenelles de jambon.)

Tizennégy dekagramm friss édes vajat egy cserép veidlingban habosra verünk, lassan két egész tojást, négy tojásnak a sárgáját, kevés sót, szerecsendiót s végül tizenkét dekagramm finoman összevágott sovány sonkát, aztán annyi mennyiségü finoman összemorzsolt fehér kenyeret keverünk közé, hogy az egész jó szilárd legyen.

Ebből most kisebb gombóczkákat formálunk, melyeket liszttel meghintett deszkára vagy tiszta kendőre rakunk, aztán használatig hűs helyre állitjuk.

Tiz perczczel a teljes elkészitès előtt a gombóczokat sós vizben vagy gyenge húslében befőzzük: mikor megfőttek, a merőkanállal kiszedjük, aztán a leveses tálba téve egy liter forró táplalevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntjük és feltálaljuk.

Táplaleves sonkás-bisquit-tel.

(Consommé aux biscuits de jambon.)

Három tojás fehéréből kemény habot verünk, aztán ugyancsak három tojásnak a sárgáját elegyitjük közé. Adunk hozzá hat dekagramm finoman összevágott sovány sonkát, hat dekagramm felolvasztott vajat, három evőkanálnyi finom lisztet, kevés sót és szerecsendiót.

Mindezeket lassan és vigyázva jól összekeverjük, aztán egy vajjal kikent plâte à saute edénybe (l. a konyha-edényeknél)

teszszük, s mérsékelt melegségű sütő-csévében gondosan megsütjük.

Mikor megsült, kifordítjuk az edényből, középnagyságú négyszögű darabkákra vagdaljuk össze, a leveses tálba teszszük, egy liter táplalevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntjük, azután föltálaljuk, a kellő megsózásról sem feledkezve meg.

Ezt a bisquitet lehet úgy is készíteni, ha a sonka helyett parmezán sajtot, finomra vagdalt borjúhúst, vagy champignonpuréet veszünk. A mennyiség mindegyiknél hat dekagramm. A többi alkatrészek maradnak.

Sóska-leves.

(Coulis d'oseille.)

Egy csomó szép gyenge sóskát és két saláta-fejecskét tisztára megmosunk, a salátát levelekre tépdeljük.

Most egy vöröshagymát, két sárga és egy fehér répát, egy petrezselyem-gyökeret, fél zellert és két párhagymát veszünk. Mindezeket finom szeletkékre vagdaljuk, s tiz dekagramm friss vajjal egy kasszerolba teszszük, hozzáadjuk a sóskát és a salátát is, azután egy óra hoszszáig pároljuk. Ha nem volna elegendő leve, lehet hozzá önteni egy kevés gyökérlevest (készitésmódját l. fönnebb).

Mig a sóska és a saláta párolódnak, azalatt tiz dekagramm rizst megmosunk, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután leszűrjük, s fél liter gyökérlevessel puhára pároljuk.

A megpárolt és megpuhult rizst most a sóskához adjuk, az egészet egy szűrőn áttörjük, azután egy liter gyökérlevessel fölereszstve egy szitán átszűrjük. Ekkor egy fehér kasszerolba öntve négy tojás sárgájával és tiz evőkanálnyi jó savanyú tejföllel legirozzuk (l. a műkifejezéseknél). Ezalatt koczkára vágott kenyérhéjat szépen megpiritunk, a leveses tálba teszszük, a kész levessel felöntjük és feltálaljuk.

Tápla-leves parmezán-metélttel.

(Potage aux pâtes de parmesan.)

Nyolcz tojás sárgájából és négy evőkanálnyi lisztből kevés sóval és szerecsendióval egy kasszerolban tésztát keverünk, aztán finoman megreszelt parmezán sajtot elegyitünk közé annyi mennyiségben, hogy az egész meglehetős sürű, de még mindig nyulékony állományú legyen.

A teljes elkészitésig előtt mintegy tiz perczczel egy lapos kasszerolba fél liter húslét öntünk, tűzre teszszük, s mikor már forr, a fönnebbi hig tésztát egy papir-süvegecskébe téve abból a forró levesbe csepegtetjük olyformán, hogy hosszúkás vékony szálak képződjenek belőle. Mikor ezek megfőttek, gondosan kiszedjük, leveses tálba teszszük, s egy liter táplalevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve föltálaljuk.

A papir süvegecskét tanácsos használat alkalmával egy tiszta kendőbe burkolni, hogy szét ne szakadjon.

Tápla-leves rizszsel és főzelékkel.

(Consommé au riz-julienne.)

A kitünő izű Riz-juliennet Franczia országból kapjuk a párisi Groult J.-ne czégtől. A Riz-julienne a levesnek kellemes illatot s igen kitünő izt ad. Négy evőkanálnyit teszünk belőle egy kasszerolba, hideg vizben megmossuk, azután leszürjük, s fél liter tyúk-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve félóráig befödve főni hagyjuk.

Akkor a leveses tálba öntjük, föleresztjük kellő mennyiségü tyúk-levessel, azután megsózva föltálaljuk.

Különösen gyermekeknek és betegeknek ajánlható ez a leves.

Tápla-leves tapiókával.

(Consommé au tapioca.)

A maniok nevü növényt Amerikában mint tápnövény tenyésztik. Ennek a gyökereit szétdörzsölik, kimossák, kissé lepréselik,

megszáritják, azután megsütik. Ezeket a kenyérhez hasonló sült gyökereket cossavának hivják, s ezek igen táplálók.

Ebből készitik a tapióka nevű lisztszerű tápszert is, mely ugyan teljesen íztelen, de jelentékeny táperővel bir, s különösen gyermekeknek és betegeknek nagyon ajánlható tápszer.

Francziaországban utánzott tapiókát készitenek burgonyakeményitőből.

A tapiókát igen czélszerűen lehet levesbe használni, és pedig akár tyúk-leveshez, akár közönséges húsléhez.

A mennyiséget illetőleg egy személyre egy evőkanálnyit lehet venni. A levest, mikor a tapióka már benne van, 8—10 perczig forraljuk, akkor a leveses tálba öntjük, s megsózva föltálaljuk.

Épen ilyen módon lehet a tapiókát tejbe is befőzni, csakhogy megjegyzendő, hogy akkor nem jön só hozzá

Áttört kel-leves.

(Potage purée aux choux.)

Tizenkét kisebb fej szép kelkáposztát tisztán megmosunk, aztán forró vizzel — egy maréknyi sót is vévén hozzá — leforrázzuk. Ekkor friss vizben kihülni engedjük, jól kifacsarjuk, s finoman megvágjuk.

Most tizenkét dekagramm friss vajat egy kasszerolban fölmelegitünk, aztán az összevágott kelt hozzátéve néhány perczig piritjuk, azután felöntjük fél liter húslével.

Adunk hozzá kevés sót, szerecsendiót, egy nagy fej vöröshagymát, továbbá tiz dekagramm finoman összevágott sovány sonkát, azután az egészet puhára pároljuk.

Ezalatt tiz dekagramm rizst megtisztitunk, megmosuk, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) s miután leszürtük, egy kasszerolba teszszük egy fej vöröshagymával, melybe négy szem szegfűborsot dugunk. Ezt is egy fél liter húslével — kevés sót is adván hozzá — puhára pároljuk.

Mikor ez megtörtént, a hagymát kiveszszük, aztán a fönnebbi főzetet a rizszsel együtt egy szürőn áttörjük, majd egy liter húslével fölereszve egy szitán átszűrjük.

A teljes elkészitès előtt a levest négy tojás sárgájá-

val és hat dekagramm friss édes vajjal süritjük. A leveses tálba koczkára vágott s szépen megpirított fehér kenyeret teszünk, a levessel felöntjük, kellőleg megsózzuk, azután föltálaljuk.

Áttört zöldbab-leves.

(Potage purée de haricots flageolets.)

Egy liter friss gyenge zöldbabot megtisztitunk, sós vizben blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán kiszedjük a vizből, kissé megszikkadni hagyjuk, majd tizenkét dekagramm friss édes vajjal puhára pároljuk, s mikor eléggé megpuhult, áttörjük egy szitán. Ekkor egy liter tyúklevest (készitésmódját l. fönnebb) öntünk hozzá, aztán egy szitán átszűrjük, s hogy ki ne hűljön, melegre állitjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Ezalatt csirke-farceból (l. később a farce-oknál) apró galuskákat készitünk, s ezeket szépen elrakjuk egy vajjal kikent plâte à saute edényben (l. a konyha-edényeknél).

A teljes elkészités előtt a galuskákat fél liter húslével felöntjük, fölforraljuk, akkor egy merő-kanállal kiszedjük, s a leveses tálba teszszük.

A zöld-bab-pirét most négy tojás sárgájával és tiz dekagramm friss édes vajjal legírozzuk (l. a műkifejezéseknél), megkivántató mennyiségű tyúk-levessel föleresztjük, aztán a galuskákra öntve az egészet föltálaljuk.

Articsóka-piré leves.

(Potage purée d'artichauts.)

Mindenekelőtt tizenkét darab friss és gyenge articsókát veszünk, ezeket tisztán megmetéljük, czitromnedvvel bedörzsöljük a leveleket félig levagdossuk, azután friss vízbe teszszük.

Most egy kasszerolban kellő mennyiségű vizet teszünk a tűzhöz, fölforraljuk, aztán sót és czitromnedvet adva hozzá az articsókákat is belerakjuk, s jól befödve erős tüz mellett mindaddig főzzük, mig az articsókák jól megpuhultak.

Akkor kirakjuk egy szitára, aztán a belső leveleket mind-

egyikből kivágjuk, de vigyázva, hogy a külső levelek lehetőleg épen maradjanak, s az articsókák sérülést ne szenvedjenek.

Most az articsókákat tiz dekagramm friss vajban puhára pároljuk, s akkor egy szürőn áttörjük.

E pirének két harmadrészét fél liter tyúk-levessel (készitésmódját l. fönnebb) fölhigitjuk, egy szitán átszűrjük, aztán két deciliter úgynevezett velontée-mártást (l. később a mártásoknál) keverünk közé, s az egészet, hogy el ne hüljön, melegre helyezzük a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél).

Most fehér kenyérből ezüstforint nagyságú gömbölyű darabokat vágunk ki egy szúró-forma segélyével, aztán az articsókapirének megmaradt egy harmadrészével egy cserép veidlingba téve kevés Blond de veaut (l. a húskivonatoknál) adunk hozzá, továbbá négy tojás sárgáját; kellő izét kevés sóval és szerecsendióval megadva, egy ujjnyi vastagon a gömbölyű kenyérdarabkákra kenjük, ezeket egy vajjal kikent plâte à saute edényben elrakjuk, s tiz perczczel a teljes elkészités előtt mérsékelt melegségű sütő-csévében megsütjük.

A fönti módon elkészitett levest négy tojás sárgájával és egy czitrom nedvével legirozzuk (l. műkifejezéseknél) megkivántató mennyiségű tyúk-levessel felöntjük, aztán a leveses tálba öntve föltálaljuk.

A pirés kenyérszeletkék külön adatnak föl a leves mellé.

Arra különös gond forditandó, hogy a leves szép sima legyen, összeállott részecskék ne legyenek benne, s ha volnának, azokat szét kell habarni. Épen ezért legjobb a levest a forrás alkalmával folytonosan keverni.

Táplaleves töltött kellel.

(Consommé aux chaux farcis.)

Hat kelfejet szépen megtisztitunk, sós vizben blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután kiveszszük a vizből s kissé megszikkadni hagyjuk. Akkor a külső zöld leveleket leszedjük, de gondosan, hogy szét ne szakadjanak. Ezeket a leveleket most szépen egy tiszta asztalkendőre teritgetjük, gyengédeden megsózzuk, azután finom csirke-farce-ot (l. később a farce-ok-

nál) kenünk rájuk két késfoknyi vastagságban. Most a leveleket összehengergetjük, finom szalonna-szeletekbe burkoljuk (legjobb sonka-szalonnából) azután körülkötjük, hogy szét ne bomoljanak. E tekercseket most egy braisben (l. a műkifejezéket) — mely vöröshagymából, sárga és fehér répából, párhagymából, petrezselyem-gyökérből, kevés sóból áll, ezekhez kevés sót és néhány bors-szemet adva — egy negyed liter húslével egy óra hoszszáig pároljuk, aztán kiszedjük, a zsineget és szalonnaszeleteket a tekercsekről eltávolitjuk, ezeket a leveses tálba teszszük, s egy liter táplalevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve föltálaljuk.

Áttört szalonka-leves.

(Potage purée de becasses.)

Erre a czélra legjobb olyan szalonkákat választani, melyek a sütésre nem alkalmasak, például a melyeket nagyon erősen talált a lövés.

Két darab szalonkát szépen megtisztítunk, flammírozzuk (l. a műkifejezések közt) a belső részeit kiszedjük, aztán szalonnával körülkötve gondosan megsütjük nyárson, természetesen kellőleg megsózva.

A belső részekből a gyomort eltávolitjuk, a többit jól kimossuk, azután finoman összevágjuk, s kevés zöld petrezselyemmel, chalotte-hagymával, sóval és szerecsendióval megpirítjuk.

Mikor a szalonkák megsültek és kihűltek, minden húst leszedünk a csontokról, finoman összevágjuk, aztán a már megpirított belsőrészekkel együtt jól összezúzzuk.

A csontokat ezalatt egy liter táplalevesben (készitésmódját l. fönnebb) jól kifőzzük.

Most egy maroknyi rizst megtisztítunk, jól kimossuk, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután egy negyed liter húslével jó puhára főzzük.

Mikor a rizs eléggé megpuhult, az összezúzott szalonka-húsnak a felét hozzáadjuk, az egészet egy szűrőn áttörjük, aztán megkivántató mennyiségü húslével föleresztve egy szitán átszűrjük, s hogy ki ne hűljön, melegre helyezzük a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél).

Most fehér kenyérből valami szúró-formával ezüstforint nagy-

ságú, késfoknyi vastagságú gömbölyű szeleteket vágunk ki, az összezúzott szalonka-hús másik felét egy szűrőn áttörjük, két tojás sárgáját keverünk hozzá, azután fölkenjük a gömbölyű kenyérdarabkákra, melyeket egy vajjal kikent plâte á saute edényben (l. a konyha-edényeknél) rakunk el, s öt perczczel a teljes elkészítés előtt megsütjük a sütő-csévében. A levest a kellő időben melegen tálaljuk föl, s a kenyérszeletkéket külön adjuk föl mellé.

Áttört fogoly-leves.

(Potage purée de perdreaux.)

Két darab foglyot gondosan megtisztítunk, flammirozzuk (l. a műkifejezéseknél) jól kimossuk, aztán szalonnával körülkötve s kellőleg megsózva szépen megsütjük.

Ezalatt tizenkét dekagramm lencsét megtisztítunk, kimossuk, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) a vizet leöntjük róla, aztán fél liter húslében puhára megfőzzük.

Mikor a foglyok megsültek és kihültek, minden hust leszedünk a csontokról, finoman összevágjuk, jól összezúzzuk, aztán a puhára főtt lencsét hozzáadva az egészet egy szitán áttörjük, s akkor kellő mennyiségű jó erős barna húslével föleresztve egy szitán átszűrjük.

Most öntünk hozzá egy pohárka szamorodni bort, megsózzuk, azután, hogy melegen maradjon, a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél) helyezzük.

Ezalatt a csontokból kivonatot készítünk (a csontokat igen apróra zúzva kevés húslében kifőzzük) egy asztalkendőn átszűrjük, s ezt a szüredéket a leveshez adjuk, a mi annak sajátszerű kellemes izt és zamatot ad.

Koczkára vágott kenyérhéjat megpirítunk, a leveses-tálba teszszük, a levessel felöntjük, azután föltálaljuk.

Fürj-leves.

(Consommé de cailles.)

A fürjek leveskészitésre legalkalmasabbak szeptember havában. Tizennégy darab fürjet gondosan megtisztítunk,

kimossunk és szépen megsütjük. Mikor kihült, a filet-ket mind kivágjuk s félreteszszük. A csontokat és czombokat fél kiló szép ökörhússal összeapritva jól összezúzzuk, három tojás fehérével összekeverjük, aztán három darab friss paradicsomot adunk hozzá. Ekkor másfél liter húslével felöntjük, a tűzre teszszük, folytonos keverés közt fölforraljuk, azután befödjük, s további egy óra hoszszáig lassan főni hagyjuk.

Ezalatt a félretett sült filet-ket apró koczkákra összevagdaljúk, ép így fehér kenyeret is koczkákra vagdalunk, szépen megpirítjuk, s a hússal együtt a leveses-tálba teszszük.

Tálalás előtt a levest egy tiszta asztalkendőn átszűrjük, aztán a leveses-tálba öntve föltálaljuk, miután kellőleg megsóztuk.

Vadkacsa-leves.

(Consommé de canards sauvages.)

Veszünk egy nagyobb vagy két kisebb vadkacsát. Gondosan megtisztítjuk, kimossuk, flammirozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután kissé megsózzuk és szépen megsütjük.

Mikor már megsült, kihülni hagyjuk, azután a filet-ket kivágjuk és félreteszszük, a többit a csontokkal együtt finoman összezúzzuk, három tojás fehérével keverjük, s miután két deciliternyi szamorodni bort öntöttünk hozzá, fél liter vadhús-levessel föleresztjük, a tűzre teszszük, folytonos keverés közt fölforraljuk, azután befödve további egy óra hoszszáig lassan főni hagyjuk.

Ezalatt a kivágott és félretett filet-ket jól összeapritjuk.

Tiz dekagramm friss vajat egy cserép veidlingban habosra verünk, négy tojás sárgájával keverjük, kevés sóval és szerecsendióval fűszerezzük, azután az összeapritott húst hozzáadjuk, s e keverék közé lassacskán hat evőkanálnyi savanyú tejfölt, és három tojás fehéréből vert habot elegyítünk.

Tizenkét darniol-formácskát friss vajjal kikenünk, s mindegyiket a fönnebbi keverékből valamivel tovább a felénél megtöltjük. A formácskákat egy plâte à saute edénybe rakjuk, s a teljes elkészitès előtt mintegy tiz perczczel a sütő csévében megsütjük.

Tálalás előtt a levest egy asztalkendőn átszűrjük, megsózzuk, a zsiradékot a fölszinről leszedjük, aztán a leveses-tálba öntve föltálaljuk.

A fönnebbi tortácskák külön adatnak föl a leves mellé.

A tortácskák sütését úgy kell irányozni, hogy mihelyt a sütőből kikerülnek, azonnal tálalhatók legyenek, hogy azon melegen kerüljenek az asztalra.

Spárga-leves.

(Potage aux pointes d'asperges.)

Szép vékony, friss és zöld spárgát megtisztítunk, megmossuk, aztán a mennyire elég gyönge, apró darabkákra vágjuk össze. Ekkor forró vízzel ujból leöntjük, azután kimossuk.

Hat dekagramm friss édes vajat kevés petrezselyem zöldjével megpiritunk, az összevágott spárgát hozzáadjuk, aztán egy negyedóráig befödve pároljuk; ekkor felöntjük másfél liter szárnyas levessel, s a spárgát puhára főzzük.

Miután a levest gondosan lehaboztuk, négy tojás sárgájával és hat evőkanálnyi savanyú tejföllel legírozzuk (l. a műkifejezéseket) aztán a leveses tálba téve megsózzuk, kevés fehér borssal fűszerezzük, s föltálaljuk.

Leves tojás-consommével.

(Consommé à la crême d'oeufs.)

Egy negyed liter édes tejfölt négy egész tojással, három tojás sárgájával, kevés sóval és szerecsendióval a habverővel jól fölverünk, aztán egy vajjal kikent plâte á saute edénybe (vagy sütő-pléhbe, mely egy ujjnyi magas karimával bir) teszszük, s egy negyedórával a teljes elkészítés előtt a bain-marie-ban (l. a műkifejezéseknél) sütjük meg. Mikor megsült, vigyázva kifordítjuk, négyszögü darabkákra vágjuk, aztán a leveses tálba téve felöntjük megkivántató mennyiségü húslével, megsózzuk és jó forrón föltálaljuk.

Rizskása-leves.

(Potage purée de riz.)

Egy negyed kiló szép rizst kiválogatunk, megmossuk, blanchírozzuk, (l. a műkifejezéseket) azután egy szitára terítjük kissé szikkadni.

Ekkor egy fél liter fehér húslével felöntjük, adunk hozzá egy vöröshagymát, melybe négy szegfűborsot dugtunk, azután puhára főzzük.

Mikor már eléggé főtt, a hagymát kiveszszük, a rizst egy szűrőn áttörjük, aztán fél liter fehér húslével felöntve, kevés sóval és szerecsendióval fűszerezve egy szitán átszűrjük, négy tojás sárgájával és nyolcz evőkanálnyi édes tejföllel legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) s ekkor tűzre téve fölforraljuk.

Koczkákra vagdalt zsemlét megpirítunk, a leveses tálba teszszük, a fönnebbi levessel felöntjük, azután föltálaljuk.

Rizs-leves rákkal.

(Potage au riz et aux écrevisses.)

Egy negyed kiló úgynevezett hosszú rizst (Karolina-rizsnek is hívják) megtisztitunk, megmossuk, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán szikkadás végett egy szitára teritjük.

Miután megszikkadt, egy kasszerolba teszszük, s tiz dekagramm friss vajjal, kellő sóval, egy csipetnyi fehér borssal és kevés fehér húslével puhára pároljuk. Levest csak annyit öntsünk hozzá, hogy mintegy ujjnyi magasan födje a rizst. Egy negyedóránál tovább párolni a rizst nem szabad.

Ezalatt húsz darab szép rákot vöröshagymával, párhagymával, petrezselyemgyökérrel, sárga és fehér répával s egy kevés zellerrel — igen kis csipetnyi köménymagot is vevén hozzá — leforrázunk, és pedig előbb a levest a zöldséggel fölforraljuk, a rákokat pedig akkor dobjuk bele, s befödvén, egy negyedóráig benne hagyjuk. Akkor a rákokat kiszedjük, kihűlni hagyjuk, az ollókat és farkrészeket levágjuk, félreteszszük, a megmaradt vörös héjat pedig finoman összezúzzuk, húsz dekagramm friss vajat adunk hozzá, azzal megint jól összetörjük, aztán egy kasszerolban a tűzre téve folytonos keverés közt kissé megpirit-

juk. Akkor fél liter húslével föleresztve fölforraljuk, egy szitán átszűrjük, aztán hidegre állitjuk.

A vaj rövid idő alatt szépen össze fog gyülni a felszinen, azt leszedjük, félreteszszük, a levest pedig klarifirozzuk (l. a műkifejezéseknél) s azután befödve egy óra hoszszáig lassan főni hagyjuk.

Most egy kisebb kasszerolt a félretett rákvajjal kikenünk, a párolt rizsből egy ujjnyi vastag réteget adunk rá, ennek a tetején gyengén ismét megkenjük rákvajjal, s akkor a félretett rákollókból és farkakból egy réteget rakunk rá. Erre ismét rizs-réteg jön egy ujjnyi vastagon, aztán megint az ollók és farkak, szóval mindaddig rakjuk a rétegeket egymás fölé ily módon, mig az egész rizst és ollókat elraktuk.

Ennek a rétegeknek a tetejére néhány kanálnyi szárnyaslevest öntünk, aztán mintegy húsz percz alatt mérsékelt melegségű kályhában szépen megsütjük.

A fönnebbi levest asztalkendőn átszűrve a leveses-tálban föltálaljuk.

A megsült rizses rák-torta egy tálra borítva külön adatik föl a leves mellé.

Velő-leves.

(Potage purée de cervelle.)

Egy szép borjúvelőt tisztán megmosunk, finoman összevágjuk, aztán friss vajjal és kevés petrezselyem zöldjével megpirítjuk. Ekkor hat tojás sárgáját keverünk közé, egy szűrőn áttörjük, aztán fél liter fehér húslével felöntjük, megsózzuk, kevés fehér borssal és szerecsendióval fűszerezzük, egy szitán átszűrjük, aztán kellő mennyiségű levessel felöntjük.

Koczkára vágott zsemlét vagy fehér kenyeret megpiritunk, a leveses tálba teszszük, a levest ráöntjük, azután föltálaljuk.

Tápla-leves velős gombóczczal.

(Consommé aux quenelles de cervelle.)

Egy szép borjúvelőt tisztán megmosunk, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseket) kihülni hagyjuk, akkor finoman összevág-

juk, s friss vajjal és kevés petrezselyem zöldjével megpirítjuk. Ekkor megsózva és egy kevés fehér borssal fűszerezve négy tojás sárgáját elegyitünk közé, aztán annyi igen finoman megmorzsált fehér kenyérrel keverjük össze, hogy a megkivántató sürűséget elérje. (Hogy ezt a sürűséget elérte-e, legkönnyebben megtudhatjuk az által, ha egy gombóczkát próbaképen kiszakitunk belőle, s ha az szépen megtartja formáját, akkor jó az állomány. Ha még híg volna, akkor még több morzsát adunk hozzá.)

Mikor a keveréknek a kellő sürűséget megadtuk, kis gombóczkákat formálunk belőle, melyeket az elkészitésig liszttel behintett tiszta kendőre vagy deszkára rakunk.

Mintegy negyedórával a teljes elkészités előtt a gombóczokat sós vizbe vagy gyenge húslébe befőzzük, azután egy merő-kanállal vigyázva, hogy szét ne essenek, kiszedjük, a leveses tálba teszszük, felöntjük egy liter tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) s föltálaljuk.

Fekete-kenyér-leves ütött tojással.

(Potage de pain-bis aux oeufs pochés.)

Egy darab jó minőségű fekete házi-kenyérről a hajját levágjuk, a bélét pedig kis darabkákra vágva a sütő-csévében lassan megszáritjuk.

Egy finom megszelt vöröshagymát kevés petrezselyem zöldjével hat dekagramm friss vajban megpirítunk egy kaszszerolban, a kenyérdarabkákat hozzáadjuk, egy kevés húslével felöntjük s rövid ideig pároljuk. Azután egy szürőn az egészet áttörjük, kellő mennyiségű sóval, kevés tört fehér borssal és szerecsendióval fűszerezzük, aztán megkivántató mennyiségű húslével felöntve egy szitán átszürjük.

Tiz darab ütött tojást (l. később a tojás-étkeknél) teszünk a leveses tálba, a levessel felöntjük, azután föltálaljuk.

Árpakása-leves.

(Potage à la créme d'orge.)

Fél kiló szép és finom árpakását másfél liter fehér tyúk-levesben (készitésmódját l. fönnebb) egy kaszszerolban a tűzre teszünk, aztán két óra hoszszáig főni hagyjuk.

Mikor elég puhára főtt, egy szürőn áttörjük. A hozzá használt leves lehetőleg erős és tápláló legyen. Mikor már áttörtük, négy tojás sárgájával és édes tejföllel legirozzuk (l. a műkifejezéseknél).

Fehér kenyeret koczkákra vágunk, megpirítjuk, a leveses tálba teszszük, a fönnebbi levessel leöntjük, azután föltálaljuk.

Arrowroot-leves szárnyas-galuskával.

(Potage purée d'arrowroot aux boulettes de volaille.)

Kelet-Indiának van egy gumós növénye: az Arrowroot (ottani neve Tikur-Tikur), melynek gumói megszáritva és porrá törve jönnek a kereskedelembe, s igen jó tápszert képeznek. A nyugat-indiai moranda arundiacia nevű növény gumóit szintén megszáritják és porrá törik, s a kereskedelemben ez is Arrowroot néven szerepel, s csakoly jó tápszer, mint amaz.

Mindkettő tiszta fehér por, s igy a különféle hamisitványoktól külsőleg nehéz megkülönböztetni. A hamisitványokhoz és utánzatokhoz főleg burgonyalisztet használnak. Ha azonban az Arrowroot-ot akár vizben, akár levesben vagy tejben főzzük, teljesen szagtalan sűrűs folyadéket nyerünk, mig az utánzatot mindjárt elárulja a savanyús keményitőszag.

Az Arrowroot-ot az orvosok különösen gyengeség, erőtlenség ellen ajánlják.

Az Arrowroot-leveshez rendesen hat evőkanálnyi Arrowroot-port veszünk, melyet egy kasszerolba téve, lassacskán egy fél liter fehér tyúk-levest (készitésmódját l. fönnebb) öntünk hozzá, a tűzhöz teszszük, s addig hagyjuk ott főni, mig meglehetősen megsürűsödik; akkor megkivántató mennyiségű fehér húslével föleresztjük, megsózzuk s egy szitán átszürjük.

E közben csirke-farceból (készitésmódját l. később a farce-oknál) melyhez ez alkalommal semmi fűszer sem jön, két kávéskanál segélyével galuskákat szaggatunk ki, ezeket egy vajal kikent plâte à saute edénybe (l. a konyha-edényeknél) rakjuk, s öt perczczel a teljes elkészités előtt fél liter húslét

öntve rá fölforraljuk, akkor a merő-kanállal kiszedjük, levesestálba teszszük, aztán a fönnebbi levessel felöntve megsózzuk és föltálaljuk.

Libamáj-leves.

(Potage purée de foie d'oie.)

Egy szép libamájat megtisztítunk, hideg vizben jól kimossuk, kis szeletekre vágjuk, s vöröshagymával és egy kevés vajjal kissé megpirítjuk.

Azután egy kasszerolba teszszük, fél liter húslét öntünk rá, s akkor befödve puhára pároljuk.

Ezalatt egy darab fekete kenyeret kis darabokra vagdosunk, a sütő csévében megszáritjuk, aztán egy kasszerolba téve fél liter húslével felöntjük, s befödve fél óráig főni hagyjuk.

Most a puhára párolt májat a kenyérrel összekeverjük, az egészet egy szűrőn áttörjük, megsózzuk, fehér borssal s szerecsendióval fűszerezzük, aztán csak annyi tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) öntjük föl, hogy meglehetős sürü folyékonyságú legyen.

Két egész tojással finom tésztát gyúrunk, kinyujtjuk, fölmetéljük, a tálalás előtt kevéssel sós vizbe főzzük be, akkor a merő-kanállal kiszedjük, a leveses-tálba teszszük, s a fönnebbi levessel felöntve föltálaljuk.

Nyúl-leves.

(Potage purée de lièvre.)

Egy kisebb nyulat annak rendi és módja szerint szépen megtisztítunk, egyenlő nagyságú darabokra vágva egy kasszerolba teszszük, s vörös hagymával, sárga és fehér répával, párhagymával, petrezselyemgyökérrel, egy kevés zellerrel, démutkával, kellő mennyiségű sóval és fekete borssal tizenkét dekagramm friss vajban körülsütjük (attasírozni: l. a műkifejezéseknél). Azután egy üveg jó vörös bort öntünk rá, s abban jól bepárolódni hagyjuk. Most az egészet felöntjük egy liter vadhúslével, melyben a húsdarabokat jó puhára pároljuk.

Ezalatt hat szép burgonyát lehámozunk, darabokra vágjuk, megmossuk, s miután egy kasszerolban húslével felöntve puhára főztük, egy szűrőn áttörjük.

Mikor a nyúlhús-darabok már eléggé puhára főttek, kiszedjük az edényből, a levével pedig az áttört burgonyát föleresztjük, aztán egy szitán átszűrjük.

A megfőtt nyúlhúst most leszedjük a csontokról, apró kockákra vágjuk, a leveses-tálba téve a fönnebbi levessel — azt kellőleg megsózva — felöntjük, azután föltálaljuk.

Nyúl-leves galuskával.

(Consommé aux boulettes de lièvre.)

Egy frissen lőtt kisebb nyúlat megtisztítunk, kimossuk, a gerinczéről leszedjük a húst, s abból farce-ot készítünk (a készitésmódot l. később a farce-oknál.)

A csontokat és czombokat egy kasszerolba teszszük ; adunk hozzá vöröshagymát, sárga és fehér répát, petrezselyemgyökeret, egész szemű fekete borsot, egy babérlevelet, egy kevés démutkát és megkivántató mennyiségű sót.

Mindezeket két liter vadhúslével felöntjük, vagy ha az épen nem volna rendelkezésünkre, egy kiló szép ökörhúst és egy negyed kiló borjúhúst adunk hozzá, felöntjük két és fél liter hideg vízzel, s akár ebben az esetben, akár pedig ha már kész vadhúslével öntöttük föl, fölforrni hagyjuk, gondosan lehabozzuk, azután befödve három óra hoszszáig lassan tovább főzzük. Ekkor a fölszinen összegyült zsiradékot leszedjük, s a levest klarifírozzuk (l. a műkifejezéseknél). Végül még négy evőkanálnyi friss nyúlvért keverünk közé, melyet akkor fogunk föl egy edényben, mikor a nyulat fölbontjuk.

E közben a fönnebb emlitett nyúlfarce-ból két kávéskanál segélyével galuskákat szaggatunk ki, melyeket egy plâte à saute edényben (l. a konyha-edényeknél) rakunk el, s mintegy öt perczczel a teljes elkészités előtt leforrázva megfőzzük, akkor a leveses tálba teszszük; a fönnebbi levest egy asztalkendőn átszűrjük, a galuskákat felöntjük vele, azután kevés fehér bors-

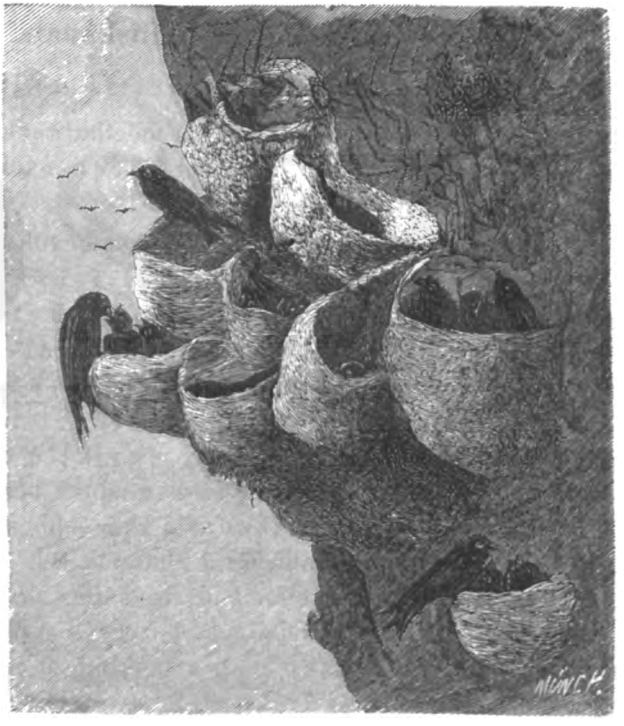
sal fűszerezve és egy pohár szamorodni borral izletesítve föltálaljuk.

A leves a közé kevert nyúlvértől sötét vörösbarna színt nyer.

Leves indiai madárfészekből.

(Potage aux nids d'hirondelles.)

A csemege-levesek közt kiváló helyet foglal el az indiai ehető madárfészkekből készült, melyért az inyenczek ugyancsak epekednek. E fészkek egy a hátsó-indiai szigeten élő fecskefaj fészkei. Az okos madarak magas, meredek sziklafalakra épitik fészkeiket, miért is azok leszedése igen veszödséges, fáradságos, nem ritkán életveszélylyel járó munka. A világkereskedelembe a hollandok hozzák e csemege-fészkeket, s a holland kormánynak ez úton is csinos kis jövedelme van. Ugyanis ily fészkekért a hollandok évenkint nem kevesebb, mint fél millió tallért dugnak zsebre, a mi bizony nem megvetendő összegecske. A fészkek alakja gömbölyű, magasságuk 8—10 centimeter, szélességök valamivel kevesebb. Megfőzve — mint Khinában szokás — kocsonyanemű álladékká válnak, mi gyenge sós izű, s csak hússal és erős fűszerekkel való keverés által nyer némi izletességet. E fészkek rendkivül izgató-



lag hatnak az egész szervezetre. A madarak rendesen háromszor költenek évenkint, s csak mikor már a harmadik költés is kirepült a fészkekből, kezdik szedni és gyüjteni a fészkeket. Khinába havonkint 8400 kilogramm ily ehető fészket szállitanak, mi mintegy egymillió forint értéket képvisel. A madarak különféle növényi anyagokból épitik fészkeiket, s nyálkanemű anyaggal tapasztják össze. A leves készítése ily madárfészkekből khinai találmány, bár a készitésmód sokkal egyszerűbb, mintsem az ember hinné.

Tizenkét személyre nyolcz ily fészket vesznek, melyeket két napig hideg vizben áztatnak. A fészkek a vízben finom szálacskákra oszlanak, melyeket többször meg kell mosni, megtisztítani, még egészen fehérek lesznek. Akkor kasszerolba téve egy liter táplalevessel másfél óra hoszszáig főzni kell, aztán a levest lehabozva ismét megkivántató mennyiségű táplalevessel fölönteni, s kellőleg megsózva föltálalni.

Arra vigyázni kell, hogy a fészkek lehetőleg frissek legyenek, a mit arról lehet fölismerni, hogy a friss fészkek a vízben, mint említettük, finom szálacskákra oldódnak föl, míg a régiek egészen kocsonyanemű állománynyá válnak.

Kárdi-articsóka-leves.

(Potage purée de cardons.)

A kárdi-articsókát vagy vad-articsókát nálunk a vidéken sok helyütt nagyban termesztik, miután kitünő levest s igen jó főzeléket lehet belőle készíteni.

Néhány darab szép ily articsókát a mennyire csak lehet, fehérre tisztítunk, minden keményebb fás részt eltávolítunk róluk, azután blanchirozzuk (l. a műkifejezéseket).

A blanchirozás után kissé szikkadni hagyjuk, aztán a még netalán rajtuk maradt legkisebb fás részecskét is gondosan eltávolítva, egy szalonna-szeletkékkel kirakott kasszerolba teszszük, adunk hozzá vöröshagymát, párhagymát, petrezselyemgyökeret, kevés zellert, kellő mennyiségű sót és néhány egész szemű fehér borsot, felöntjük fél liter fehér húslével, aztán puhára pároljuk.

A megpuhult articsókákat kiszedjük, egy szűrőn áttörjük.

A levesről — melyben az articsókák főttek — a zsiradékot leszedjük, azután átszűrjük, s az áttört articsókákhoz adjuk egy kasszerolba, föleresztjük kellő mennyiségű húslével, ízletesítjük egy czitrom nedvével, kevés sóval és tört fehér borssal, az egészet egy szitán átszűrjük, és fölforraljuk.

E közben kenyérhajat koczkákra vagdosunk, szépen megpirítjuk, a leveses-tálba teszszük, a forró levessel felöntjük és föltálaljuk.

Dara-leves.

(Potage semoule.)

Egy liter fehér tyúk-levest (készítésmódját l. fönnebb) fölforralunk, azután folytonos keverés közt tíz dekagramm finom darát szórunk bele, fölforrni hagyjuk, aztán a kasszerolt befödjük, s az egészet egy félóráig főni hagyjuk, miközben vigyázni kell arra, hogy a leves egyes darabokban össze ne álljon, s a kasszerol oldalaihoz ne tapadjon.

Félórai fövés után a levest négy tojás sárgájával és hat evőkanálnyi édes tejföllel legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán megkivántató mennyiségű levessel fölöntve folytonos keverés közt fölforraljuk, megsózzuk és föltálaljuk.

Párhagyma-leves.

(Potage de poireaux.)

Húsz darab párhagymát gondosan megtisztítunk, jól megmossuk, blanchírozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán finom szeletekre vágva tíz dekagramm fris vajjal szép arany-sárga szinűre pirítjuk.

Két szép burgonyát meghámozunk, megmossuk, azután szeletekre vágva a hagymához adjuk, s fél liter húslevessel felöntve egy óra hoszszáig pároljuk.

Mikor az egész eléggé megpuhult, egy szűrőn áttörjük, kellő mennyiségű levessel felöntjük, kevés sóval és borssal izletesítjük, aztán egy szitán átszűrjük.

Ekkor hat evőkanálnyi savanyú tejfölt adunk hozzá, s fölforraljuk.

A leveses tálba koczkákra vagdalt kenyérhajat teszünk, a forró levessel felöntjük s föltálaljuk.

Ugyanily módon lehet készíteni zeller-levest is, csakhogy akkor a párhagyma helyett zellert veszünk.

Szágó-leves.

(Consommé au sago.)

Egy liter tyúklevesbe (készitésmódját l. fönnebb) folytonos keverés közt lassacskán öt evőkanálnyi szágót teszünk, úgy, hogy ily módon az egész főzés mintegy félóráig tartson. Akkor a levest lehabozzuk, a leveses-tálba öntjük és föltálaljuk.

Sampinyon-leves.

(Potage de champignons.)

Harmincz darab szép sampinyont gondosan megtisztítunk, megmossuk, aztán finom szeletekre vágva tiz dekagramm vajban egy kevés petrezselyem zöldjével egy kasszerolban jól befödve puhára pároljuk, s ha a párlásra nem volna elég leve, lehet egy kevés húslét hozzá önteni.

Ha a sampinyon már eléggé puhára párlódott — a mi mintegy félóra alatt megtörténik — akkor összezúzzuk, kevés fehér húslével föleresztve egy szűrőn áttörjük, azután ujra kasszerolba teszszük, sóval és szerecsendióval fűszerezzük, megkivántató mennyiségű húslével föleresztve egy szitán átszűrjük, aztán hat evőkanálnyi édes tejfölt és hat dekagramm friss vajat habarva közé, a tűzön fölforrni hagyjuk. Akkor leveses tálba öntjük és föltálaljuk.

E leves mellé külön adatik föl koczkára vagdalt és szépen megpirított kenyérhéj.

Magyar-szarvasgomba leves.

(Potage purée de Trüffes à la hongroise.)

Fél kiló úgynevezett magyar szarvasgombát gondosan megtisztítunk, lehéjazzuk, finom szeletekre vágjuk, aztán

egy kasszerolban tiz dekagramm friss vajjal attasírozzuk (l. a műkifejezéseknél). Akkor egy kevés húslével felöntve mintegy fél óra hoszszáig pároljuk, s mikor ily módon eléggé megpuhult, egy mozsárban összezúzzuk, egy szűrőn áttörjük, azután kevés velontée-mártással (l. később a mártásoknál) keverjük össze.

Ezalatt egy kevés száraz fehér kenyeret egy kasszerolba teszünk, fél liter húslével felöntjük, ezt is pároljuk, s mikor eléggé megpuhúlt, szintén egy szűrőn áttörjük.

Ezt a kenyér-pirét most a szarvasgomba-pirével keverjük össze, felöntjük megkivántató mennyiségű húslével, megsózzuk, egy szitán az egészet átszűrjük.

E közben koczkákra vágott zsemlét vagy fehér kenyeret szép sárga-pirosra megpirítunk, a leveses-tálba teszszük, a levessel felöntjük, azután föltálaljuk.

Hogy a leves még kellemesebb ízű legyen, lehet belé egy kevés Rocambole-hagymát is tenni.

Császármadár-leves.

(Potage purée de gelinotte.)

Két darab császármadarat gondosan megtisztítunk, flammirozzuk (l. a műkifejezéseknél) fölbontjuk és jól kimossuk.

Az egyiket szépen megsütjük, a másikból pedig a filet-ket kivágva finom farce-ot készítünk belőle. (Ennek a készítésmódját l. később a farce-oknál.)

Mihelyt a sülni tett császármadár megsült, a filet-ket ebből is kivágjuk s félreteszszük.

Most a csontokat és a czombrészeket mindkét császármadárból összevágjuk, egy kasszerolba teszszük, aztán két és fél liter húslével felöntve két óra hoszszáig főzzük.

Ezalatt a félretett sült filet-ket finom szeletekre vágjuk.

A fönnebbi farce-ból galuskákat formálunk, egy vajjal kikent plâte à saute edénybe (l. a konyha-edényeknél) rakjuk, s mintegy öt perczczel a teljes elkészítés előtt kevés forró húslével leforrázzuk.

Mikor a leves már két óra hoszszáig főtt, a fölszinről a zsiradékot leszedjük, megsózzuk és klarifírozzuk (l. a műkife-

jezéseknél.) Hogy minnél kellemesebb íze legyen, még két pohárka szamorodni bort is öntünk hozzá.

A szeletekre vágott húst a galuskákkal együtt a levesestálba teszszük, a levessel felöntjük, azután föltálaljuk.

Kácsa-piré-leves.

(Potage purée de canard.)

Egy szép kövér kácsát megtisztítunk, flammirozzuk (l. a műkifejezések közt) fölbontjuk, jól kimossuk, azután szalonnaszeletekkel körülkötve és megsózva szépen megsütjük.

Mikor megsült, még azon melegen négy darabba vágjuk, egy kasszerolba teszszük, kellő húslével felöntjük és puhára pároljuk. Hogy minél kellemesebb ízt nyerjen, két pohár jó fehér bort is öntünk rá.

Mihelyt eléggé megpuhult, kiveszszük, a húst a csontokról leszedjük s egy mozsárban jól összezúzzuk.

Ez idő alatt mintegy négy dekagrammnyi finom darát forró húslevesbe befőzünk, aztán ezt is az összezúzott kacsahúshoz adjuk, jól összekeverjük, s úgy áttörjük egy szitán.

A levesről a zsiradékot leszedjük, egy asztalkendőn átszűrjük, aztán az áttört darás-húst lassan közé keverve az egészet fölforraljuk.

Fehér kenyeret apró szeletekre vágunk, megpirítjuk, a leveses-tálba teszszük, a fönnebbi levessel felöntjük, azután föltálaljuk.

Bibicz-leves.

(Potage purée de vanneaux.)

Hat darab bíbiczet gondosan megtisztítunk, flammírozzuk (l. a műkifejezéseket) fölbontjuk, jól kimossuk, azután megsózzuk és szépen megsütjük.

Mikor megsültek, kihűlni hagyjuk, azután a mellhúsokat leszedjük és félreteszszük, a többit pedig összevágva egy kasszerolba teszszük, fél liter vörös bort öntünk rá, megsózzuk, kevés paprikát, vöröshagymát, sárga és fehér répát, párhagymát, petrezselyemgyökeret adunk hozzá, aztán mindezeket kissé pároljuk.

Akkor két liter húslével felöntjuk, befödjük, s két óra hoszszáig főni hagyjuk.

Ezalatt tíz dekagrammnyi fehér kenyeret szépen koczkákra vágunk, kevés vörös hagymával, petrezselyem zöldjével és tíz dekagramm friss vajjal egy kasszerolba téve szép arany-sárga szinűre piritjuk.

A félretett mellhúsokat finoman összeapritjuk, aztán a pirított kenyérkoczkákkal összekeverve egy mozsárban jól összezúzzuk, aztán a fövésben levő levesből egy merő-kanálnyit adunk hozzá, hogy könnyebben passzirozni lehessen, s ekkor egy szűrőn az egészet áttörjük.

A levesről most a zsiradékot leszedjük, felöntjük húslével, egy szitán átszűrjük, aztán hogy melegen maradjon, a bain-marie-ba helyezzük (l. a műkifejezéseknél).

Most két egész tojással tésztát gyúrunk, kellőleg kinyujtva finoman fölmetéljük, a metéltet kevéssel a tálalás előtt sós vizbe befőzzük, azután kiszedve a leveses tálba teszszük, a fönnebbi levessel felöntjük és föltálaljuk.

Szalámi-leves.

(Potage purée de salami.)

Veszünk huszonöt dekagramm jó magyar szalámit. Arra gondunk legyen, hogy a szalámi ne legyen összeránczosodva, ne legyen régi, miért is ezt a levest legjobb julius, augusztus és szeptember hónapokban készíteni, mikor a szalámi még elég friss.

A szalámit, miután a hajját gondosan leszedtük, koczkákra vágjuk össze.

Hat dekagramm friss vajban kevés petrezselyem zöldjét kissé megpirítunk, aztán a koczkákra vágott szalámit is beleteszszük, kevés paprikával fűszerezzük, s akkor fél liter húslével felöntve puhára pároljuk.

Ezalatt egy kis darab fekete kenyeret a sütőcsévében megszárítunk, aztán egy kasszerolba teszszük, s egy kevés húslével felöntve félóráig hagyjuk a tűzön.

Mikor a szalámi már puhára párlódott, a kenyérrel összekeverjük, jól összezúzzuk, az egészet egy szűrőn áttörjük, aztán

megkivántató mennyiségű húslével föleresztve egy szitán átszűrjük. Ekkor négy tojás sárgájával legirozzuk (l. a műkifejezéseket) és megkeverve fölforraljuk.

Zsemlét koczkákra vágva szépen megpirítunk, a leveses tálba teszszük, a levessel felöntjük és föltálaljuk.

Leves tört-tojással.

(Potage purée aux oeufs.)

Tiz tojást keményre megfőzünk, a haját leszedjük, aztán a tojásokat megmosva egy mozsárban finoman összetörjük. Keverünk közé egy negyed liter édes tejfölt, megsózzuk, kevés fehér borssal fűszerezzük, egy szűrőn áttörjük, s még azután egy szitán átszűrjük.

Egy liter húslébe négy evőkanálnyi tapiókát főzünk be, húsz perczig főni hagyjuk, aztán az áttört tojást belé keverve a leveses tálba teszszük és föltálaljuk.

Az ily módon készült leves kitünő ízzel bír, csak a készitésnél arra kell vigyázni, hogy össze ne álljon, meg hogy a hozzá használt tejföl édes legyen. Ha tálaláskor még netalán nagyon sürű volna, egy kis húslével föl lehet ereszteni.

Tapióka-crême-leves.

(Potage à la crême de tapioca.)

Hat evőkanálnyi úgynevezett tapióka-crêmet (crême de tapioca exotique) tiz evőkanálnyi édes tejföllel finoman összehabarunk, azután fél liter fehér húslével felöntve egy kasszerolban félóra hoszszáig főzzük, akkor megsózzuk, kevés szerecsendióval fűszerezzük, megkivántató mennyiségű húslével fölesztjük, aztán a leveses tálba öntve föltálaljuk.

Indiai Currie-por leves.

(Consommé d'épices des Indes.)

Egy kiló ürühúst megmosunk, minden csontot, bőrös részt és zsiradékot eltávolítunk róla, azután egy kőmozsárban jól

összezúzzuk. Ekkor három tojás fehérével legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán fél evőkanálnyi ugynevezett indiai Currie-port, továbbá két pohár szamorodni bort adunk hozzá, az egészet két liter húslével felöntjük, s egy kasszerolban folytonos keverés közben fölforraljuk, azután befödve igen lassan főni hagyjuk még két óra hoszszáig.

Ezalatt két tojással tésztát gyúrunk, kellőleg kinyujtva fölmetéljük, tálalás előtt kevéssel sós vízbe befőzzük, aztán egy merő-kanállal kiszedve a leveses tálba teszszük.

A fönnebbi levesről a zsiradékot leszedjük, átszűrjük egy tiszta, kissé megnedvesített asztalkendőn, aztán a tésztát felöntjük vele, és föltálaljuk.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár



MÁSODIK SZAKASZ.

A BÖJTI LEVESEKRŐL.

(POTAGES MAIGRES.)

Böjti gyökér-leves.

(Bouillon maigre aux racines.)

A böjti leveseknél nagy gond fordítandó arra, hogy miután ezek nagyobbrészt növényi alkatrészekből állanak, ezen növényi alkatrészek a hiányzó állati alkatrészeket — ha táperőre nézve nem is — de legalább ízletességre nézve pótolják.

A böjti gyökér-leves következő módon készül:

Egy kasszerolba finom szeletekre vágva adunk négy darab sárga répát, hat vöröshagymát, három párhagymát, két fej zellert, mindezeket természetesen tisztán megmosva. A kasszerolban ezeket tiz dekagramm friss vajjal megpirítjuk úgy, hogy a zöldségnemű a pirítás következtében szép arany-sárga szint kapjon.

Ekkor felöntjük három liter friss vízzel, adunk hozzá fél liter szemes borsót, kevés petrezselyem zöldjét, pár csipetnyi sóskát, megsózzuk, azután befödve főni hagyjuk másfél óra hoszszáig.

Akkor egy tiszta asztalkendőn átszűrjük, s további használatig hűs helyre teszszük.

Minden böjti-leves és böjti-mártás e gyökér-levessel készíttetik.

Böjti zeller-piré-leves.

(Potage purée de celeries.)

Nyolcz darab szép zellert gondosan megtisztítunk, megmossuk, hideg vízben blanchirozzuk (l. a műkifejezéseket) azután egy szitára rakjuk kissé szikkadni.

Mikor megszikkadtak, egy kasszerolban tiz dekagramm friss vajjal kissé megpirítjuk, aztán egy kevés böjti-gyökérlevessel (készitésmódját lásd főnnebb) felöntve puhára pároljuk.

Mikor eléggé megpuhultak, egy szűrőn áttörjük, megsózzuk, kellő mennyiségű böjti-gyökér-levessel felöntjük, s miután egy szitán átszűrtük, fölforraljuk.

Kenyérszeletkéket szépen megpirítunk, a leveses tálba teszszük, a levessel felöntjük és föltálaljuk.

Böjti sóska-leves.

(Potage purée d'oseille.)

Egy kis kosárnyi sóskát gondosan megtisztítunk, megmossuk, aztán tíz dekagrammnyi friss vajjal egy kasszerolba téve puhára pároljuk; a kasszerolt a párolás alatt be kell födni.

Mikor a sóska meglehetősen megpárlódott, két főzőkanálnyi lisztet adunk hozzá, kissé megpirulni hagyjuk, azután egy negyed liter böjti-gyökér-levessel felöntve másfél óra hoszszáig főni hagyjuk.

Ekkor egy szűrőn áttörjük, kellő mennyiségű böjti gyö-

Czampis fiúmei módon készitve.
Czampis à la Fiume.

Fogoly Récamier-módon készitve,
Perdreaux à la Récamier.



Föladatott Batthyány Kázmér grófné ő méltósága asztalán, 1875. január 20-án Budapesten, Dobos C. József által.

Servi à Budapest le 20. Janvier 1875, à la table de Mme. la Comtesse Kázmér Batthyány, par Ms. Joseph C. Dobos.

Föladatott Batthyány Kázmér grófné ő. méltósága asztalán, 1873. november 10-én Budapesten, Dobos C. József által.

Servi à Budapest le 10. Novembre 1873, à la table de Mme. la Comtesse Kázmér de Batthyány, par Ms. Joseph C. Dobos.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

kér-levessel (készitésmódját l. fönnebb) fölereszt jük, s egy szitán áttörjük.

Most hat tojás sárgájával és hat evőkanálnyi savanyú tejföllel legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) s felforraljuk.

Kenyérszeletkéket megpirítunk, a leveses tálba teszszük, a forró levessel felöntjük és föltálaljuk.

Fogas-leves.

(Consommé aux quenelles de Fogasch.)

Egy kisebb fogas húsának a feléből farce-ot készitünk (készitésmódját l. később a farce-oknál).

A fogasnak bőrét, csontos részeit és fejét apró darabokra összevágva egy kasszerolba teszszük, s három liter böjti gyökér-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve befödjük, felforraljuk, akkor gondosan lehabozzuk, azután ismét befödve tovább hagyjuk főni két óra hoszszáig.

Ezalatt a farce-ból kis galuskákat formálunk, aztán egy vajjal kikent plâte à saute edénybe (l. a konyha-edényeknél) rakjuk.

A fogas-hús másik felét klarifírozásra teszszük félre (l. a műkifejezéseknél) és pedig egy mozsárban összetörjük, három tojás fehérével keverjük, azután a klarifírozást következő módon eszközöljük: a levest egy szitán átszűrjük, kissé fölforraljuk, akkor a zsiradékot leszedjük róla, az összezúzott fogashúst közé keverjük, aztán egy kasszerolban a tűzre téve ujra fölforraljuk, s ekkor egy megnedvesített tiszta asztalkendőn átszűrjük.

A fogas-farceból készült galuskákat mintegy öt perczczel a teljes elkészités előtt forró böjti gyökérlevessel leforrázzuk, megsózzuk, azután kiszedve a leveses tálba teszszük, a fönnebbi levessel felöntjük s föltálaljuk.

Fogas-piré leves.

(Potage purée de Fogasch.)

Egy fogast gondosan megtisztítunk, mintegy tiz darabba elvágjuk, azután tiz dekagramm friss vajjal egy kassze-

rolban attasírozzuk (l. a műkifejezéseknél). Ekkor egy kevés böjti gyökér-levest (készitésmódját l. fönnebb) öntünk rá, aztán puhára pároljuk, s mikor eléggé megpuhult, a húsdarabokat kiszedjük, kihűlni hagyjuk, akkor minden húst leszedünk a csontos részekről, a csontokat pedig visszateszszük a kasszerolba, másfél liter böjti gyökér-levessel felöntjük, s befödve lassan tovább hagyjuk főni egy óra hoszszáig.

Ezalatt a leszedett húst jól összezúzzuk, egy szűrőn áttörjük, aztán kevés levessel föleresztve egy szitán átszűrjük.

A levesről a habot és zsiradékot gondosan leszedjük, egy tiszta asztalkendőn átszűrjük, felöntjük vele a már kész fogaspirét, aztán ujra fölforraljuk.

Zsemle-szeletkéket megpirítunk, a leveses-tálba teszszük, a forró levessel felöntjük, azután föltálaljuk.

Fogas-leves bibornok módon készitve.

(Potage purée de fogasch à la Cardinal.)

Egy fogast gondosan megtisztítunk, megmossuk, kellőleg megsózzuk, azután friss vajjal szépen megsütjük.

Mikor megsült, félreteszszük kihűlni, akkor a húsát leszedjük, s tiz keményre főzött tojással együtt összezúzzuk.

Ezalatt a sült fogas bőrét és csontos részeit egy kasszerolba teszszük, két liter böjti gyökér-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntjük, s egy óra hoszszáig főni hagyjuk.

Akkor a levest leszűrjük, belőle egy fél liternyit az összezúzott fogas-húshoz adunk, jól összekeverjük, egy szűrőn áttörjük, aztán kellő mennyiségű levessel föleresztve egy szitán átszűrjük, s hogy melegen maradjon, a bain-marie-ba helyezzük (l. a műkifejezéseknél).

Kevéssel a teljes elkészítés előtt a levest hat evőkanálnyi jól megreszelt parmezán sajttal és hat tojás sárgájával legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) s ujból fölforraljuk.

Finom makaróni tésztát sós vízbe befőzünk, aztán a levesestálba teszszük, a levessel felöntjük és feltálaljuk.

Fogas-leves gr. Széchenyi módon készitve.

(Potage de fogasch à la Széchenyi.)

Egy fogast gondosan megtisztítunk, megmossuk, s a két oldalrészét kivágjuk és félreteszszük.

A csontos részeket és a bőrt egy kasszerolba teszszük, böjti gyökérlevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntjük, s egy óra hoszszáig főzzük.

Az oldalhúsok feléből farce készittetik (készitésmódját l. később a farce-oknál) a másik felét pedig darabokra vágva egy plâte à saute edénybe (l. a konyha-edényeknél) teszszük, s vajban soutirozzuk (soutirozni: gyorsan sütni: l. a műkifejezéseknél).

Húsz darab rákot gondosan megmosunk, sós vízben megfőzzük, aztán a húst az ollókból és a farkrészekből kiszedjük és félreteszszük, a héjakat pedig huszonöt dekagramm vajjal keverve finoman összezúzzuk, úgy egy kasszerolba teszszük, folytonos keverés közben kissé megpirítjuk, aztán egy kevés levessel felöntve fölforraljuk, akkor egy szitán átszűrjük, s egyelőre hűs helyre állitjuk.

Most a soutirozott húsdarabokat, úgy a félretett rákhúst is jól összekeverjük, egy mozsárba téve finoman összezúzzuk, aztán egy szűrőn áttörjük, s akkor még egy kevés levessel föleresztve egy szitán átszűrjük, hogy ki ne hűljön, melegre helyezzük a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél).

Ezalatt a fönnebb készitett fogas-farce-ból galuskákat formálunk, ezeket egy vajjal kikent plâte à saute edényben elrakjuk, s a teljes elkészítés előtt mintegy öt perczczel leforrázzuk. Miután megfőttek, egy merő-kanállal kiszedjük, s a leveses-tálba teszszük.

Most a bain-marie-ban elhelyezett rákvajat lassan a levesbe keverjük, kellő mennyiségű levessel abból, melyben a fogas-részeket főztük, fölereszjtük, megsózzuk, felöntjük vele a galuskákat, azután az egészet föltálaljuk.

Fogas-leves szarvas-gombával.

(Consommé de fogasch aux truffes.)

Egy fogast gondosan megtisztítunk, megmossuk, a két oldalrészét kivágjuk, s egyelőre félreteszszük.

A bőrét és a csontos részeit egy kasszerolba teszszük, s tiz dekagramm friss vajban megpirítjuk, kevés sót és paprikát is adván hozzá. Akkor megkivántató mennyiségű böjti gyökérlevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntjük, azután befödjük, s lassan főni hagyjuk egy óra hoszszáig.

Ezalatt az oldalhúsnak felerészéből farce készittetik (készitésmódját l. később a farce-oknál) mely farce-hoz négy darab nyers úgynevezett magyar szarvasgombát is veszünk; ezeket a hússal együtt összezúzzuk és passzirozzuk (l. a műkifejezéseknél).

Most húsz darab szép sampinyon-gombát meghámozunk, a belsejét kiüregesitjük, a fönnebbi szarvasgombás farce-szal megtöltjük, aztán egy vajjal kikent plâte à saute edényben (l. a konyha edényeknél) elrakva használatig hideg helyre, még pedig jég fölé állitjuk.

A fogas-hús másik felét egy mozsárban összezúzzuk, három tojás fehérével legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán a levessel, melyet e közben már átszűrtünk s kissé kihűlni hagytunk, föleresztjük, s a tűzre téve folytonos keverés közben fölforraljuk, akkor pedig egy tiszta asztalkendőn átszürve egyelőre, hogy ki ne hűljön, melegre helyezzük a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél).

Most ismét négy darab nyers magyar szarvasgombát lehéjázunk, szeletekre vágjuk, s két pohár szamorodni borral felöntve puhára pároljuk.

Mintegy húsz perczczel a teljes elkészités előtt a farceszal töltött sampinyonokat a sütő-csévében gondosan megsütjük, a szeletekre vágott megpárolt szarvasgombát a leveses-tálba téve a fönnebbi levessel felöntjük, azután föltálaljuk.

A töltött sampinyonok külön adatnak föl a leves mellé.

Ez a leves igen kitünő, zamatos ízű, csak arra nagyon vigyázzunk, hogy a farce minél gyöngébb, minél finomabb legyen.

Fogas-leves burgonyával.

(Potage de fogasch aux pommes de terre.)

Egy fogast gondosan megtisztítunk, megmossuk, a két oldalhúsát kivágjuk és egyelőre félreteszszük, a többi részeit egy kasszerolba téve megkivántató mennyiségű böjti gyökérlevessel felöntjük, azután befödjük, s főni hagyjuk egy óra hoszszáig.

A félretett oldalhúsokat középnagyságú koczkákra vágjuk, azután öt darab szép burgonyát megtisztítunk, megmossuk, s szintén koczkákra vágjuk.

Egy kasszerolba teszünk tiz dekagramm friss vajat, abban kevés vöröshagymát és petrezselyem zöldjét kissé megpirítunk, akkor hozzá adjuk a koczkákra vágott fogashúst és burgonyát is, aztán az egészet mintegy egy negyed óráig szépen pirulni hagyjuk.

Mikor a fönnebbi leves már kellő ideig főtt, a zsiradékot leszedjük róla, egy tiszta kendőn átszűrjük, akkor felöntjük vele az e közben megpirult fogas-húst és burgonyát, kellő mennyiségű sóval és egy kevés paprikával fűszerezzük, aztán a húst és a burgonyát puhára főzve az egészet a leveses-tálba teszszük és föltálaljuk.

Kecsege-leves salátával.

(Potage purée d'esterlet et de laitue.)

Egy szép kecsegét gondosan fölbontunk, megmossuk, aztán egyenlő nagyságú darabokra vágva tiz dekagramm friss vajjal egy kasszerolba teszszük, attasírozzuk (l. a műkifejezéseket) azután egy kevés böjti gyökér-levessel felöntve (készitésmódját l. fönnebb) puhára pároljuk.

Mikor a húsdarabok már eléggé megpuhultak, a kasszerolból kiszedjük, a húst a csontokról leszedjük, egy mozsárban összezúzzuk, aztán egy szűrőn áttörjük.

Három fej salátát szépen megtisztítunk, megmossuk, szétvagdossuk, hat dekagramm friss vajban puhára pároljuk, aztán szintén egy szűrőn áttörjük, s összekeverjük a fönnebbi kecsege-pirével. Az egészet kellő mennyiségű levessel föl-

eresztve egy szitán átszűrjük, akkor kasszerolba teszszük, kevés fehér borssal és szükséges mennyiségű sóval fűszerezzük, aztán hogy melegen maradjon, a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél) helyezzük.

Ezalatt egy vagy két kisebb salátafejet megtisztítunk, kis darabokra tépjük, aztán megmosva sós vízben jól blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél). A blanchirozás után leszűrjük, a vizet jól lecsepegni hagyjuk róla, aztán a leveses-tálba teszszük, a fönnebbi levessel felöntjük és föltálaljuk.

Kecsege-leves árpakásával.

(Consommé d'esterlet et d'orge perlé.)

Négy darab kisebb kecsegét gondosan megtisztítunk, megmossuk, egy kasszerolba teszszük, s tiz dekagramm vajjal attachirozzuk (l. a műkifejezéseknél). Akkor fölereszt jük kellő mennyiségű böjti gyökérlevessel (készitésmódját l. fönnebb) s puhára főzzük. Mikor már eléggé megpuhultak, kiszedjük, s egyelőre hidegre állitjuk.

Ezalatt tizenkét dekagramm finom árpakását megtisztogatunk, megmossuk, kellő mennyiségű levessel felöntve a tűzre állitjuk, s puhára főzzük.

A levest megsózzuk, leszürjük, hat tojás sárgájával és hat evőkanálnyi savanyú tejföllel legirozzuk (l. a műkifejezéseknél).

A húst a kecsegékről leszedjük, apró darabokra vágjuk össze, a megfőtt árpakásával együtt a leveses-tálba teszszük, a levessel felöntjük, aztán föltálaljuk.

Kecsege-leves áttört vöröshagymával.

(Potage purée d'esterlet et d'oignons.)

Egy szép kecsegét gondosan megtisztítunk, megmossuk, az egyik filet-t kivágjuk és félreteszszük, a másikat a többi részszel együtt böjti gyökérlevesben (készités módját l. fönnebb) puhára főzzük.

A félretett kecsege-filet-ből farce-ot készitünk (a készitésmódot l. később a farce-oknál) a farce-ból galuskákat for-

málunk, s ezeket egy vajjal kikent plâte à saute edénybe (l. a konyha-edényeknél) rakjuk.

Mikor a főni tett kecsege-részek már eléggé megpuhultak, a húst leszedjük a csontokról és összezúzzuk.

Négy fej vöröshagymát megtisztítunk, szeletekre vágjuk, hat dekagramm friss vajban puhára pároljuk, aztán azt is összezúzva a már összezúzott kecsege-hús közé keverjük, az egészet egy szitán áttörjük, akkor egy kevés levessel föleresztve egy szitán átszűrjük, kellőleg megsózzuk, egy kevés fehér borssal füszerezzük, aztán a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél) helyezzük, hogy melegen maradjon.

A kecsege-farce-ból készült galuskákat a teljes elkészítés előtt mintegy öt perczczel leforrázzuk; mikor megfőttek, egy merő-kanállal kiszedjük, a leveses-tálba teszszük, a levessel felöntjük és föltálaljuk.

Kecsege-leves nábob-mártással.

(Consommé d'esterlet à la Nabob.)

Egy kecsegét gondosan megtisztítunk, megmossuk, mind a két oldalhúsát kivágjuk és egyelőre félreteszszük.

A többi részeket egy kasszerolba teszszük, felöntjük megkivántató mennyiségű böjti gyökér-levessel (készítésmódját l. fönnebb) azután egy óra hoszszáig főni hagyjuk.

Az oldalhúsokat kis koczkákra vágjuk össze, s kevés vöröshagymát és petrezselyem zöldjét adva hozzá, friss vajban megpirítjuk, azután megsózzuk, s az íz megadása végett egy evőkanálnyi ugynevezett nábob-mártással (l. később a mártásoknál) füszerezzük.

A levest, miután kellő ideig főtt, egy tiszta asztalkendőn átszűrjük, a húst felöntjük vele, akkor az egészet még félóráig főzzük, azután a leveses tálba teszszük és föltálaljuk.

Rendesen egy evőkanálnyit veszünk a nábob-mártástól, de különben ennek mennyisége tisztán tetszésünktől függ, s ha épen akarunk, vehetünk többet is.

Borsó-leves.

(Potage maigre aux petits pois.)

Fél liter zöld borsót tisztán kiszemezünk, megmossuk, hat dekagramm friss vajban puhára pároljuk, akkor egy szűrőn áttörjük, aztán kellő mennyiségű böjti gyökérlevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve egy szitán átszűrjük, majd kellőleg megsózzuk, s végül négy tojás sárgájával és nyolcz evőkanálnyi édes tejföllel legírozzuk. (l. a műkifejezéseknél).

Szép kenyérhéjat koczkákra vágunk, a leveses tálba teszszük, a levessel felöntjük, azután az egészet föltálaljuk.

Tök-leves kanonok-módon.

(Potage purée de citrouille à la chanoine.)

Egy szép tököt lehéjázunk, szétvágjuk, megtisztítjuk és kimossuk, keskeny szálakra vagdossuk össze, aztán egy kasszerolba téve ugorkalével (kovászos ugorka levével) felöntjük és puhára főzzük.

Akkor leszűrjük, a tökszálakat kifacsarjuk, egy szűrőn áttörjük, megsózzuk, kevés paprikával fűszerezzük, aztán másfél liter böjti gyökérlevessel (készitésmódját l. fönnebb) föleresztve egy szitán átszűrjük, aztán, hogy melegen maradjon, a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél) helyezzük.

Röviddel a tálalás előtt a levest hat tojás sárgájával és nyolcz evőkanálnyi savanyú tejföllel legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) akkor ujból fölforraljuk.

Koczkákra vágott s szépen megpirított kenyérdarabkákat teszünk a leveses tálba, forró levessel felöntjük, azután föltálaljuk.

Tok-leves tarhonyával.

(Potage d'esturgeon au tarhonya.)

Egy kiló friss tokot megmossuk, aztán kevés vajjal rostélyon vagy egy plâte à saute.edényben (l. a konyha-edényeknél) szépen megsütjük. Akkor a húst leszedjük s félretesz-

szük hűlni, a bőrt és a csontos részeket pedig böjti gyökérlevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve a tűzre teszszük s főni hagyjuk.

Mikor a félretett hús már kihűlt, a szebb részét kiválogatjuk, középnagyságú koczkákra vágjuk össze, a többit pedig egy kőmozsárban összezúzzuk, aztán egy kevés levessel fölerésztve egy szűrőn áttörjük; akkor abból a levesből, melyben a tok-részek főttek, megkivántató mennyiséggel felöntjük, megsózzuk, egy kevés fehér borssal fűszerezzük, aztán egy szitán átszűrjük, s hogy melegen maradjon, a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél) helyezzük.

Egy maréknyi tarhonyát megtisztítunk; egy kevés vöröshagymát finom szeletekre vágva vajban szép arany-sárga szinűre pirítjuk, egy kevés paprikát is teszünk közé, aztán bele keverjük a tarhonyát, s azt is megpirítjuk. Akkor egy kevés böjti levessel fölerésztve puhára pároljuk.

A koczkákra vágott tok-húst a leveses tálba teszszük, a levessel felöntjük és föltálaljuk.

A pirított tarhonya egy tányéron külön adatik föl a leves mellé.

Vörös-répa-leves metélttel.

(Consommé de betterave au vermicelles.)

Három kisebb vagy egy nagyobb vörös répát finoman megreszelünk, egy cserép veidlingba teszszük, azután fél liter savanyú káposztalét öntve rá, négy óra hosszáig állni hagyjuk.

Ezalatt fél kiló szép harcsa-húst egy mozsárban összezúzunk, három tojás fehérét keverünk közé, aztán másfél liter langy-meleg böjti gyökér-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve egy kasszerolba teszszük, s tűzre téve folytonos keverés közben fölforraljuk.

Most a félretett megreszelt répát egy tiszta asztalkendőn áttörjük, aztán a fölforralt leveshez adjuk, kellőleg megsózzuk, s lassan tovább főni hagyjuk még egy negyedóra hoszszáig.

Ezalatt három tojás sárgájával és egy egész tojással tésztát gyúrunk, kellőleg kinyujtva finoman fölmetéljük, sós vízbe befőzzük, akkor leszűrjük, a leveses tálba teszszük, az-

tán a fönnebbi levessel, melyet egy frissen kimosott asztalkendőn átszűrünk, felöntjük és föltálaljuk.

Ennek a levesnek a hozzá használt vörös répától szép vérvörös szine lesz, s azért szabad a répalé hozzáadása után csak egy negyedóráig főzni, mert ha tovább főznők, kevésbé szép sötétbarna szint kapna.

A leves kellemes, savanyús ízű, s egyike a legkedveltebb böjti leveseknek.

Ponty-leves szerb módon készitve.

(Potage purée de carpes à la serbe.)

Egy szép pontyot gondosan megtisztítunk, megmossuk, a közepén fölhasítjuk, aztán egy karimával biró sütő-pléhre terítjük, megsózzuk, egy kevés vajjal megkenjük, s úgy a sütőcsévébe téve vigyázva szépen megsütjük.

Egy nagy vöröshagymát nagyon apró koczkákra összevagdalva friss vajban szép aranysárga színűre pirítjuk, egy kevés paprikát is keverünk közé, aztán az egészet a már megsült pontyra öntve még további tíz perczig a sütő-csévében hagyjuk, akkor kiveszszük és kihűlni hagyjuk.

Mikor már eléggé meghűlt, a húst a szálkákról gondosan leszedjük, finoman összezúzzuk, egy szűrőn áttörjük, aztán fél liter böjti gyökérlevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve egy szitán átszűrjük, s akkor, hogy melegen maradjon, a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél) helyezzük.

A teljes elkészités előtt rövid idővel a levest fél liter savanyú tejföllel és hat tojás sárgájával legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán fölforraljuk, kellő mennyiségű gyökérlevest öntve hozzá.

Fekete kenyeret szeletkékre vágunk, megpirítjuk, a leveses tálba teszszük, a forró levessel felöntjük és föltálaljuk.

Sampinyon-leves.

(Potage purée de champignons.)

Negyven darab sampinyont tisztán megmosunk, lehéjázzuk, azután friss vajban puhára pároljuk.

A sampinyonok lehámozott héját finoman összevágjuk, kevés petrezselyem zöldjével friss vajban egy plâte à saute edényben (l. a konyha-edényeknél) szépen megpirítjuk, azután összezúzzuk s egy szűrőn áttörjük.

Mikor a sampinyonok már elég puhára párolódtak, kihűlni hagyjuk, akkor pedig finom szeletekre vágva fél liter böjti gyökérlevessel (készítésmódját l. fönnebb) felöntjük, az áttört sampinyon-héjat is hozzáadjuk, egy negyed liter édes tejfölt öntünk rá, aztán jól összekeverve fölforraljuk, kellőleg megsózzuk, a leveses-tálba öntjük s föltálaljuk.

Szalep-leves zellerrel.

(Consommé de salep au céleri.)

A szalep nevű gumós növénynek tulajdonképeni hazája a távol Keleten van, de most már Franczia- és Németországban is nagyban tenyésztik. Gumói mintegy harmadfél centimeter hosszúk és két centimeter szélesek. Ezeket forró vízzel leöntik, azután megszárítják, finom porrá törik, s igy kerül szintén szalep név alatt a kereskedelembe, könnyen emészthető tápszert szolgáltatva.

Leveshez következő módon használtatik:

Hat darab szép fiatal zellert gondosan megtisztítunk, megmossuk, finom szálakra vágjuk össze, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán kevéssé megsózva fél liter böjti gyökér-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntjük és puhára főzzük.

Egy liternyi gyökérlevesbe teszünk öt evőkanálnyi szalep port (Salep de Perse) fölforraljuk, mintegy húsz perczig folytonos keverés közt forrni hagyjuk, akkor a zellerrel együtt a leveses-tálba öntjük, kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.

Böjti leves csuka-gombóczczal.

(Consommé aux quenelles de brochet.)

Egy csukát gondosan megtisztítunk, megmossuk, a húsát leszedjük, s minden bőrös résztől jól megtisztítva farce-ot készítünk belőle (a készitésmódot l. később a farce-oknál).

A csukának többi részeit felöntjük másfél liter böjti gyökérlevessel (készitésmódját l. fönnebb) befödjük, s egy óra hoszszáig főni hagyjuk.

Ezalatt a csuka-farce-ból kis gombóczkákat formálunk, melyeket egy liszttel behintett tiszta kendőre, deszkára vagy pléhre rakunk.

(Ezekkel a gombóczokkal is jó épen úgy, mint a fönnebbi vényeknél előfordult galuskákkal és gombóczokkal, próbát tenni arra nézve, ha elég szilárdak-e, hogy szép gömbölyű formájukat megtartsák, s szét ne essenek. Egy gombóczot próbaképen befőzünk. Ha a farce még nagyon lágynak mutatkoznék, akkor kellő mennyiségű tojás sárgáját, ellenkező esetben pedig édes tejfölt keverünk közé.)

A teljes elkészítés előtt mintegy öt perczczel a gombóczokat sós vízbe befőzzük; mikor eléggé megfőttek, merő kanállal kiszedjük, s a leveses-tálba teszszük.

A levest, mikor eléggé főtt, egy tiszta asztalkendőn átszűrjük, a gombóczokat felöntjük vele, kellőleg megsózzuk, azután föltálaljuk.

Béka-leves.

(Potage purée de grenouilles.)

Húsz darab kecske-békát gondosan megtisztitunk, megmossuk, tiz darabot kellő mennyiségű böjti gyökérlevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntünk és megfőzzük, azután kiszedjük s félreteszszük hűlni.

A másik tiz békából farce-ot készitünk (készitésmódját l. később a farce-oknál); a farce-ból galuskákat formálunk, ezeket egy vajjal kikent plâte à saute edénybe (l. a konyha-edényeknél) rakjuk, s a teljes elkészitésig félreteszszük.

Most a levesben megfőtt békákról a húst leszedjük, jól összezúzzuk, azután egy szűrőn áttörjük.

Tiz dekagramm rizskását megtisztitunk, megmossuk, blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán egy szitára teritjük szikkadás végett.

Mikor eléggé megszikkadt, abba a levesbe teszszük, melyben a békák főttek, s puhára pároljuk. Akkor összezúzzuk, át-

törjük egy szűrőn, aztán a fönnebbi békahús-pirével összekeverve egy kasszerolban kellő mennyiségű gyökér-levessel felöntjük.

A békahús-farceból készült galuskákat a teljes elkészités előtt mintegy öt perczczel leforrázzuk, aztán a leveses-tálba teszszük, a fönnebbi pirés levessel felöntjük, kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.

Csiga-leves.

(Potage coulis d'escargots.)

Negyven darab szép csigát sós vízben leforrázunk, azután egyelőre hideg helyre állitjuk hűlni.

Most tiz dekagramm friss vajat hat evőkanálnyi liszttel egy kasszerolba teszünk, az egészet szép aranysárga szinűre pirítjuk, azután másfél liter böjti gyökérlevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve a tűzön tovább hagyjuk főni még két óra hoszszáig, meg nem feledkezve arról, hogy a főzés alatt a fölszinen mutatkozó habot és zsiradékot mindig gondosan leszedjük.

E közben a már meghűlt csigákat feltörjük, minden héjas résztől gondosan megtisztítjuk, a farkaikat levágjuk és eldobjuk, a felső részeket pedig egy vágó-deszkán igen finoman összeaprítjuk, aztán kevés friss vajjal és petrezselyem zöldjével szépen megpirítva, a leveses-tálba teszszük.

A levest, mikor kellő ideig főtt, egy szitán átszűrjük, kellőleg megsózzuk, kevés fehér borssal fűszerezzük, aztán a pirított csiga-vagdalékot felöntve vele, az egészet föltálaljuk.

Böjti-leves rajnai lazaczczal.

(Potage purée de saumon.)

Egy kiló friss rajnai lazaczot megtisztítunk, megmossuk, aztán brais-ben (bréz: l. a műkifejezéseknél) melyet sárga és fehér répából, párhagymából, petrezselyem-gyökérből, zellerből, néhány szem egész fekete borsból, tiz dekagramm friss vajból, kellő mennyiségű sóból, egy kevés szerecsendióból és fél liter jó fehér borból készitettünk — puhára főzzük.

Mikor a lazaczhús már elég puha, az egészet kihűlni hagyjuk, aztán a húst kiveszszük, és egy szűrőn áttörjük.

A hátramaradt brais-t egy szitán átszűrjük, aztán megkivántató mennyiségű böjti gyökér-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve jól keverve fölforraljuk, akkor hat tojás sárgájával legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) majd egy szitán átszűrve ismét fölforraljuk.

Kenyérszeleteket szépen megpirítunk, a leveses-tálba teszszük, a forró levessel felöntjük, kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.

Pisztráng-leves.

(Consommé de truites.)

Négy szép pisztrángot óvatosan a hátukon hoszszában fölmetszünk, a belső részeket és a szálkákat gondosan kiszedjük, miközben vigyázzunk arra, hogy a húsos részeket lehetőleg meg ne sértsük.

Mikor a pisztrángokat ily módon megtisztítottuk, besózzuk, s egyelőre félreteszszük.

Most veszünk még két pisztrángot, melyeknek a húsából farce-ot készitünk (a készitésmódot l. később a farceoknál). E farce-szal most a négy fölhasított pisztrángot megtöltjük, ezeket mintegy félórával a teljes elkészités előtt fél liter jó fehér borban megfőzzük, akkor kiszedjük, elvagdaljuk három centimeter hosszaságú darabokra, melyeket a leveses-tálba teszünk.

Tálaláskor felöntjük egy liter böjti gyökér-levessel (készitésmódját l. fönnebb) kellőleg megsózzuk, azután föltálaljuk.

Kartifiol-leves.

(Potage coulis aux choux fleurs.)

Hat dekagramm friss vajban annyi lisztet, a mennyi szükségesnek mutatkozik, megpirítunk, felöntjük fél liter böjti gyökér-levessel (készitésmódját l. fönnebb) aztán egy óra hoszszáig jól főni hagyjuk, miközben gondunk legyen arra, hogy a fölszinen mutatkozó habot és zsiradékot jól leszedjük.

Ezalatt egy szép, úgynevezett rózsa-kartifiolról a zöld leveleket mind leszedjük, aztán a kartifiolt kis darabokra vágjuk össze, jól megmossuk, s a fönnebbi levesbe téve az egészet főni hagyjuk még félóra hoszszáig.

Akkor kellőleg megsózzuk, a leveses-tálba öntjük és föltálaljuk.

Böjti tápla-leves.

(Consommé maigre.)

Egy kasszerolt a fenekén vajjal jól kikenünk, aztán finom szeletekre vagdalt vöröshagymát, párhagymát, petrezselyem-gyökeret, sárga és fehér répát, végül zellert adunk bele, és pedig mindezeket úgy rendezzük el, hogy legalul a vaj fölött legyen a vöröshagyma-réteg, azután e fölött a többi rétegek a fönnebbi sorrendben.

Most többféle halat adunk hozzá, és pedig lehet csukát, fogast, kecsegét, angolnát, tokot, stb.

A mennyiséget illetőleg két liter jó tápla-leveshez kell venni két kiló különféle halat. A többfajta hal azért szükséges, mert a leves csak ez által nyeri meg tökéletes kellemes ízét.

Az egészet most egy kevés vízzel öntjük föl, s kissé megpirulni hagyjuk úgy, hogy a halak alul szép arany-sárga színt kapjanak. Ekkor ujra felöntjük vízzel, aztán befödjük, s két óra hoszszáig főni hagyjuk.

Mikor a leves már kellő ideig főtt, a zsiradékot leszedjük róla, leszűrjük, egy darab sovány hallal és három tojás fehérével klarifírozzuk (l. a műkifejezéseket) aztán egy tiszta asztalkendőn még egyszer átszűrve, további használatig hidegre állitjuk.

Tápla-leves túrós-metélttel.

(Consommé aux quenelles de fromage blanc.)

Veszünk tíz dekagramm friss túrót és tíz dekagramm lisztet. Ezekből megkivántató mennyiségű tojással tésztát gyúrunk, azt kinyujtjuk, azután kurta és vastagabb darabkákra fölmetéljük.

E metéltet tálalás előtt rövid idővel sós vízbe befőzzük, aztán szépen kiszedve a leveses tálba teszszük, s jól megsózott böjti tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntve föltálaljuk.

Böjti táplaleves tojással és parmezán-sajttal.

(Consommé aux oeufs à la crême à l'italienne.)

Négy tojás sárgáját és három egész tojást egy kasszerolban fölverünk, aztán tíz evőkanálnyi édes tejfölt öntünk rá, kellőleg megsózzuk, kevés szerecsendióval fűszerezzük, aztán tíz dekagramm megreszelt parmezán-sajtot adunk hozzá. Most az egészet a habverővel jól összehabarjuk, s e keverékkel vajjal kikent kis tortelette-formácskákat megtöltünk.

A teljes elkészítés előtt mintegy tiz perczczel a formácskákat egy plâte à saute edénybe (l. a konyha-edényeknél) rakjuk, melynek a fenekére igen kevés vizet öntöttünk.

Az egészet a sütő-csévébe teszszük, s mérsékelt melegség mellett készítjük el. Akkor a tortácskákat a formákból óvatosan kifordítjuk, a leveses-tálba teszszük, vigyázva felöntjük böjti ápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) azután kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.

Böjti leves spenóttal.

(Potage purée d'épinards.)

Három maréknyi spenótot gondosan megtisztítunk, megmossuk, egy kevés sóval blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél). Mikor a spenót eléggé megpuhult, leszűrjük, jól kifacsarjuk a nedvességet belőle, akkor egy szűrőn áttörjük, aztán egy kasszerolba teszszük, kevés sóval és szerecsendióval fűszerezzük, továbbá adunk hozzá hat tojás sárgáját és három evőkanálnyi édes tejfölt.

Mindezeket jól összekeverve egy szitán átszűrjük.

Most tizenkét tortelette-formácskát friss vajjal kikenünk, a fönnebbi spenót-pirével megtöltjük, s a teljes elkészités előtt mintegy tiz perczczel a formácskákat egy plâte à saute

edénybe (lásd a konyha-edényeknél) rakjuk, melynek a fenekére igen kevés vizet öntöttünk.

Az egészet a sütő-csévébe teszszük, s mérsékelt melegség mellett elkészitjük.

Akkor a spenót-tortácskákat a formákból óvatosan kifordítjuk, a leveses-tálba teszszük, vigyázva felöntjük megkivántató mennyiségű böjti tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb), azután kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.

Böjti tápla-leves rák-galuskával.

(Consommé maigre aux quenelles d'écrevisses.)

Egy kisebb fogast gondosan megtisztítunk, aztán a húsából farce-ot készítünk (a készitésmódot l. később a farceoknál).

Húsz darab rákot tisztán megmosunk, megfőzzük, aztán kihűlni hagyjuk. Mikor kihűltek, feltörjük, a farkakból és az ollókból a húst kiszedjük, aztán apró koczkákra vágva egyelőre félreteszszük.

A rákok héjából úgynevezett rák-vajat készítünk következő módon: a héjakat finoman összetörjük egy mozsárban, aztán tiz dekagramm vajjal összekeverve megpirítjuk. Akkor az egészet egy szűrőn áttörjük, vagyis egy szűrőre téve egy főzőkanállal addig nyomogatjuk, mig a tiszta rák-vaj átsajtolódik, a rákhéj-törmelékek pedig a szűrőn maradnak.

Az ily módon nyert rák-vajat most lassan a fönnebbi fogas-farce közé keverjük, aztán kis galuskákat formálunk belőle, melyeket egy vajjal kikent plâte à saute edénybe (l. a konyha-edényeknél) rakunk, mintegy öt perczczel a teljes elkészitès előtt levessel felöntjük, felforraljuk, aztán egy merő-kanállal kiszedve a leveses-tálba teszszük, s hozzá adjuk a koczkákra vágott rákhúst is. Az egészet felöntjük két liter böjti tápla-levessel (készitésmódját l. fönnebb) kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.

Böjti leves rizszsel és tojással.

(Consommé maigre au riz et aux oeufs.)

Egy negyed kiló szép rizst gondosan megtisztítunk, megmossuk, aztán tiz dekagramm vajjal, kellő menynyiségű sóval és tiz evőkanálnyi böjti levessel a tűzre teszszük párlódni.

Ezalatt tiz tojást keményre megfőzünk, kihűlni hagyjuk, akkor lehéjazzuk, a sárgájukat kiszedjük és koczkákra vágjuk.

Mihelyt a rizs eléggé megpuhult — a mi körülbelül egy negyedóra alatt megtörténik — a koczkákra vágott tojás sárgáját közé keverjük, s kevés megreszelt parmezán-sajtot is adunk hozzá.

A leveses-tálba másfél liter böjti tápla-levest (készitésmódját l. fönnebb) öntünk, kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.

A tojásos rizs külön adatik föl egy tányéron a leves mellé.

Böjti leves sardella-galuskával.

(Potage maigre aux quenelles des sardelles.)

Egy kecsegét gondosan megtisztítunk, aztán a húsából farce-ot készítünk (a készitésmódot l. később a farce-oknál).

Hat darab sardellát tisztán megmosunk, a húst a szálkákról leszedjük, apró koczkákra összevágjuk, aztán a fönnebbi farce-szal összekeverjük.

Az egészből most galuskákat formálunk, melyeket egy vajjal kikent plâte à saute edénybe (lásd a konyha-edényeknél) rakunk, mintegy öt perczczel a tálalás előtt leforrázzuk, aztán egy merő-kanállal kiszedve a leveses-tálba teszszük, felöntjük két liter böjti levessel, kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.



HARMADIK SZAKASZ.

HIDEG LEVESEK.

(DES SOUPES FROIDES.)

A hideg levesek hazája Németország, hol nyáron át mint második levest szokták föladni.

A czélszerű beosztást szem előtt tartva azonban a hideg leveseknek második leves gyanánt való alkalmazása nem ajánlható. Nyáron át, mikor minden folyadéknemű eledel a nélkül is nagyon előmozditja az oly kellemetlen izzadást, untig elég ebédnél egy leves.

De még más ok is szól a hideg leveseknek második leves gyanánt való alkalmazása ellen. Ez a beosztás az iny követelményeinek épen nem megfelelő. Mert hogy is izlenének kellemesen a nagyobbrészt gyümölcsből és czukorból készített édes hideg le-

vesek, közvetlenül a meleg, fűszeres, különféle állati és növényi alkatrészekből álló húsleves után? Vagy pedig vegyük, hogy az édes hideg leves után hogyan ízlenék valami más meleg étel? Már pedig arra különös gond forditandó, hogy az étkek épen oly sorrendben adassanak föl az asztalra, hogy az előétkek mindig mintegy előkészitsék az inyt és a gyomrot a később jövő étkek számára.

A kifejtett okoknál fogva szabadjon hát azt a tanácsot adnunk szép olvasónőinknek, hogy a hideg leveseket inkább csemege-levesnek használják az uzsonnához.

Hideg leves kajszi-baraczkból csombordi rizling-borral.

(Soupe froide aux abricots.)

Húsz darab szép friss kajszi-baraczkot lehéjazunk, aztán középen kétfelé vágjuk, s a magvakat kiszedjük.

Most tíz darabot kis koczkákra vágunk össze, egy tiszta vejdlingba teszszük, behintjük finom porrá tört czukorral, s egyelőre félreteszszük.

A többi tíz baraczkot egy cserép edénybe teszszük; a magvakat feltörjük, s a bélét a héjától megtisztítva összezúzzuk, és ezt is a baraczkhoz adjuk.

Fél kiló czukrot felolvasztunk, gyengén folyóvá teszszük, felöntjük vele a baraczkot, aztán befödve az egészet állni hagyjuk félóráig. Akkor egy szitán áttörjük, kevés czitromnedvet facsarunk belé, felöntjük fél liter csombordi rizling-borral, kellő mennyiségü finom porrá tört czukorral édesitjük, aztán a koczkákra vágott baraczkokat is hozzá adjuk.

Az egészet valami porczellán edényben mintegy négy óra hoszszáig jégre állitjuk, akkor pedig csészékbe öntve s mellé kávés-kanalat adva föltálaljuk.

Hideg leves őszi-baraczkból pezsgővel.

(Soupe froide aux pêches.)

Húsz darab szép érett őszi-baraczkot lehéjazunk, aztán kétfelé vagdossuk, s a magvakat kiszedjük.

A baraczkok felét koczkákra vágjuk össze, behintjük finom czukorporral, azután egyelőre félreállitjuk.

A magvakat feltörjük, a bélét a héjától megtisztítjuk, aztán kevés czukrot keverve közé egy mozsárban összezúzzuk. A baraczkok másik felét szintén összezúzzuk, s a magvakhoz keverve az egészet jól összekeverjük. Akkor egy szitán áttörjük, s egy fél kiló felolvasztott czukrot keverve közé, egy porczellán edénybe öntjük, hozzá adjuk a koczkákra vágott baraczkokat is, kellőleg megczukrozzuk, aztán egy palaczk pezsgővel s egy negyed liter villányi rizling-borral felöntve jégre állítjuk, ott hagyjuk négy óra hoszszáig, akkor csészékbe öntve föltálaljuk, természetesen kávés-kanalakat is adva mellé.

Hideg leves meggyből magyar pezsgővel.

(Soupe froide aux cérises aigres.)

Két kiló szép meggyről a czipkákat (szárakat) leszedjük, aztán magvastól együtt jól összetörjük. Ekkor egy kiló tört czukrot adunk hozzá, jól összekeverjük, az egészet egy szitán áttörjük, azután tűzre teszszük, fölforraljuk, a fölszínen mutatkozó habot gondosan leszedjük, s akkor kissé félreteszszük és hülni hagyjuk.

Mikor kihült, egy palaczk magyar pezsgőt s egy palaczk villányi rizling-bort öntünk hozzá, kellőleg megczukrozzuk, akkor egy porczellán edényben jégre állitjuk, négy óra hoszszáig ott hagyjuk, s végül csészékbe öntve föltálaljuk.

Hideg leves almából szamorodni borral.

(Soupe froide aux pommes.)

Tizennyolcz szép almát gondosan meghámozunk. Egy harmadrészét, vagyis hatot szeletekre vágunk, egy kasszerolba teszszük, adunk hozzá egy negyed kiló czukrot, facsarunk közé kevés czitromnedvet, felöntjük egy pohár szamorodni borral, azután puhára pároljuk.

A többi tizenkét almát jól összezúzzuk, felöntjük fél liter vízzel, a tűzre állitjuk, felforraljuk, egy szitán áttörjük,

aztán fél kiló tört czukrot s egy palaczk szamorodni bort keverve közé, a szeletekre vágott és immár megpárolt almákat is hozzáadjuk, az egészet egy porczellán edényben jégre állitjuk, ott hagyjuk négy óra hoszszáig, ezután csészékbe öntjük és föltálaljuk.

Hideg leves málnából bakatorral.

(Soupe froide aux framboises.)

Két liter szép málnát gondosan kiszemezünk, többször tisztán megmossuk, aztán kiterítjük egy szitán.

A negyedrészét, vagyis egy fél litert egy tiszta edénybe teszszük, finom czukorporral behintjük, azután befödjük és jégre állitjuk.

Egy kiló czukrot gyengén megolvasztunk (úgy, hogy meglehetős sűrűn folyó legyen) még azon forrón a többi málnára öntjük, s mikor azzal jól összekeverődött, az egészet egy tiszta asztalkendőn áttörjük. Akkor egy palaczk bakatort és fél palaczk magyarádi ó-bort öntünk hozzá. Az egészet egy porczellán-edénybe öntjük, és egy czitrom nedvét facsarjuk közé, hozzá adjuk az egészben hagyott málnát is ; akkor jégre állitjuk, ott hagyjuk négy óra hoszszáig, azután csészékbe öntjük és föltálaljuk.

Hideg leves szamóczából csombordi rizling-borral.

(Soupe froide aux fraises.)

Két liter szép szamóczát gondosan megtisztítunk, többször átmossuk, azután egy szitára terítjük kissé szikkadni.

Mikor megszikkadt, egy részt belőle elveszünk, egy tiszta edénybe teszszük, finom czukorporral behintjük, azután befödjük s egyelőre félre állitjuk.

A többi szamóczát egy szűrőn áttörjök, egy kiló finoman tört czukrot keverünk közé, egy czitrom nedvét beléfacsarjuk, s akkor két palaczk csombordi rizling-borral felöntjük.

Az egészet egy porczellán edénybe öntjük, hozzáadjuk a félretett szamóczát is, aztán jégre állitjuk, négy óra hosszáig ott hagyjuk, akkor csészékbe öntjük és föltálaljuk.

Hideg leves görög-dinnyéből egri borral.

(Soupe froide au melon d'eau.)

Egy nagyobb vagy két kisebb szép érett görög-dinnyét középen szétvágunk. Először is a húsának legbelső részét, az úgynevezett szivét vágjuk ki; ezt szép koczkákra vágjuk össze, egy tiszta edénybe teszszük, behintjük czukorporral, befödjük, s egyelőre félreteszszük.

Most a dinnye többi husát is kivágjuk, összezúzzuk, aztán egy szűrőn áttörjük. Adunk hozzá egy kiló finoman tört czukrot, s felöntjük egy és egy negyed liter ($1^1/_4$) egri borral, mely két, legfölebb három éves legyen.

A koczkákra vágott dinnyét most szintén hozzáadjuk, az egésznek egy czitrom nedvével kellemesebb ízt adunk, aztán egy porczellán edénybe téve jégre állítjuk, ott hagyjuk négy óra hosszáig, akkor csészékbe öntjük és föltálaljuk.

Ismételjük, hogy az ezen leveshez használt egri bor két, legfölebb három éves legyen, mert a régibb nagyon erős volna.

Hideg leves sárga dinnyéből tokaji borral.

(Soupe froide au melon sucré.)

Három szép sárgadinnyét fölszelünk, megtisztítjuk, aztán a húsát kivágjuk. Ebből egy harmadrészt elveszünk, ezüst forint nagyságú finom szeletekre vágjuk, aztán egy tiszta edénybe téve finom czukorporral behintjük, befödjük, s egyelőre félre állitjuk.

A másik két harmadrészt finoman összezúzzuk, egy szűrőn áttörjük, egy kiló olvasztott czukrot keverünk közé, azután két palaczk szamorodni és egy pohár tokaji bort öntünk hozzá. Hozzáadjuk a szeletekre vágott dinnyét is, az egészet egy porczellán edénybe téve jégre állítjuk, ott hagyjuk négy óra hoszszáig, azután csészékbe öntve föltálaljuk.

EZÜST NYÁRSACSKÁK.



Ezen ezüst nyársacskák különféle hideg és meleg étkek diszitésére, ízlésesebbé tételére szolgálnak, mint ez gyakorlati alkalmazásban a második füzethez csatolt külön műmellékleten látható.

E nyársacskákra a gyakorlati alkalmazásnál különféle czifrá-

EZÜST NYÁRSACSKÁK.



zatokat aszpikból, szarvasgombából, sampinyonból stb. tűzdelünk, továbbá kisebb rákokat, répából metszett virágocskákat, rózsákat stb. Később az illető utasitásoknál minden éteknél részletesen meg lesz jelölve, mi alkalmazandó ily diszités gyanánt.

Hideg leves ribizkéből jánoshegyi borral.

(Soupe froide aux groseilles.)

Három liter szép ribiszkét gondosan megtisztítunk, a szemeket a czipkákról leszedjük, tisztán átmossuk, aztán egy szitára terítjük szikkadás végett.

Mikor már kissé megszikkadt, egy részét elveszszük, és pedig, hogy a szemek össze ne zúzódjanak, egy kis pálczika segélyével. Ezt a különválasztott részt tiszta edénybe teszszük, behintjük finom czukor-porral, aztán befödjük, s egyelőre félre állítjuk.

A többi ribiszkét most egy szűrőn áttörjük, egy kiló tört czukrot keverünk közé, s két palaczk jánoshegyi (Johannisbergi) bort öntünk hozzá.

Hozzá adjuk az egészben hagyott ribiszkét is, az egészet egy porczellán edénybe téve jégre állítjuk, ott hagyjuk négy óra hoszszáig, azután csészékbe öntjük és föltálaljuk.

Hideg leves tejből hab-galuskákkal.

(Soupe froide au lait aux quenelles à la neige.)

Hat tojás fehérét kemény habbá verünk, s tizennégy dekagramm finom czukorport keverünk könnyedén közé.

Most négy liter tejet öntünk egy lapos kasszerolba, egy darab czukrot teszünk bele, aztán tűzre teszszük.

Mikor már forrni kezd, a fölvert habból két kávés-kanál segélyével galuskákat szaggatunk ki, s ezeket a forró tejbe dobáljuk. Mikor a tej fölülete már borítva van ily galuskákkal, a kasszerolt félrehúzzuk és befödjük. Igy hagyjuk egy perczig, aztán a hab-galuskákat más oldalra fordítjuk, akkor ismét befödjük, s ismét állni hagyjuk egy perczig, azután a galuskákat óvatosan kiszedjük egy merő-kanállal, s egy szitára rakjuk.

Most egy liter tejet, melybe egy rudacska vaniliát teszünk, fölforralunk, egy igen kis csipetnyi sót is adunk hozzá, összeöntjük azzal a tejjel, melyben a galuskák főttek, aztán nyolcz tojás sárgájával legirozzuk (l. a mükifeje-

zéseknél). Végül az egészet egy szitán átszűrjük, s egy porczellán edénybe téve jégre állitjuk. Ott hagyjuk négy óra hoszszáig, akkor csészékbe öntjük, s minden csészébe egy hab-galuskát is téve föltálaljuk.

Hideg leves szilvából villányi vörös borral.

(Soupe froide aux prunes.)

Negyven szem szép szilvát forró vízbe teszünk, két perczig benne hagyjuk, akkor kiszedjük, s gondosan lehéjazzuk.

Egy részét elveszszük, koczkákra vágjuk össze, aztán tiszta edénybe téve czukorporral behintjük, s egyelőre félreállitjuk.

A többi szilvát egy szűrőn áttörjük, egy kiló tört czukrot keverünk közé, két palaczk villányi vörös bort (a bor négy éves legyen) öntünk hozzá, aztán egy porczellán edénybe téve hozzá adjuk a koczkákra vágott szilvát is, az egészet jégre állitjuk, négy óra hoszszáig ott hagyjuk, azután csészékbe öntve föltálaljuk.

Hideg leves rizs-virág lisztből.

(Soupe froide aux fleurs de riz.)

Tizenöt dekagramm úgynevezett rizs-virág-lisztet (fleure de riz) egy liter tejjel, melyet lassacskán öntünk hozzá, jól fölhabarunk, aztán tűzre teszszük, s folytonos keverés közben fölforraljuk. Ekkor egy kiló tört czukrot adunk hozzá, s megkivántató mennyiségű tejet keverünk közé, úgy, hogy az egész ne nagyon sűrű legyen.

Most tiz dekagramm finom rizst blanchirozunk (lásd a műkifejezéseknél) aztán tejben puhára pároljuk, egy kevés vaniliát és egy csipetnyi sót is adván hozzá.

Mikor a rizs már eléggé megpuhult, még azon forrón a fönnebbi rizs-virág-főzethez adjuk, kellőleg megczukrozzuk, egy porczellán edénybe téve jégre állitjuk, ott hagyjuk négy óra hoszszáig, akkor csészékbe öntjük és föltálaljuk.

Hideg leves körtéből és narancsból.

(Soupe froide aux poires et aux oranges.)

Húsz darab szép körtét meghámozunk, azután kellő mennyiségű czukrot adva hozzá, puhára pároljuk.

Akkor egy részét vékony szeletekre vágjuk össze, aztán egyelőre hidegre állitjuk.

A többi körtét egy szűrőn áttörjük, aztán hat narancs nedvét, egy palaczk úgynevezett Rónay rizling-bort s kellő mennyiségű czukrot adunk hozzá. Az egészet egy szitán átszűrjük, egy porczellán edénybe öntjük, hozzá adjuk a szeletekre vágott körtét is, jégre állitjuk, négy óra hoszszáig ott hagyjuk, akkor csészékbe öntjük és föltálaljuk.

Hideg leves cseresznyéből somlyai borral.

(Soupe froide aux cerises.)

Három liter fekete cseresznyét gondosan megtisztítunk, a szemeket a czipkákról leszedjük. Az egésznek egy harmadrészét különválasztjuk, a magvakat kiszedjük belőle, azután finom czukorporral behintve befödjük, s egyelőre félreteszszük.

A többi cseresznyét jól összezúzzuk, egy szűrőn áttörjük, aztán egy kiló tört czukrot adunk hozzá, egy czitrom nedvét facsarjuk belé, akkor egy szitán az egészet átszűrjük, s egy palaczk somlyai borral felöntjük.

Az egészben hagyott cseresznyét szintén hozzáadjuk, az egészet egy porczellán edénybe öntve jégre állitjuk, ott hagyjuk négy óra hoszszáig, akkor csészékbe öntjük és föltálaljuk.

Hideg leves narancs-virágból és fekete dióval.

(Soupe froide aux fleurs d'orange.)

A friss narancs-virágot leszedik, gondosan megtisztítják, azután egy edénykébe téve s egy kevés vízzel felöntve kis ideig főzik, addig, mig a virágok úgyszólván izzadásba jönnek. Akkor

igen finoman megtört tisztított czukor, s két palaczk Rónay rizling-bor jön hozzá.

Most húsz darab czukorba főzött úgynevezett fekete diót finom szeletekre vágva egy porczellán edénybe teszünk.

A fönnebbi narancs-virág-főzethez két czitrom nedvét facsarjuk, az egészet egy szitán áttörjük, s a szeletekre vágott dióra öntve jégre állitjuk, négy óra hoszszáig ott hagyjuk, akkor csészékbe öntjük és föltálaljuk.

Ha friss narancs-virágunk nem volna, használhatunk e helyett kész narancs-virág-vizet is (Eau de fleure d'orange).

Hideg leves birs-almából csombordi rizling-borral.

(Soupe froide au coing.)

Néhány szép érett birsalmát meghámozunk, azután puhára blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél).

Mikor eléggé megpuhult, egy harmadrészét kis szeletekre vágjuk, finom czukorporral behintjük, aztán három narancs nedvét facsarva rá befödjük, s egyelőre félreteszszük.

A birsalma többi két harmadrészét egy szűrőn áttörjük, azután egy palaczk Rónay rizling-borral felöntjük, egy kiló finoman tört czukrot adunk hozzá, az egészet egy szitán átszűrjük, akkor egy porczellán edénybe téve a szeletekre vagdalt birsalmát is hozzáadjuk, az egészet jégre állitjuk, négy óra hoszszáig ott hagyjuk, azután csészékbe öntve föltálaljuk.

Hideg leves ananászból.

(Soupe froide à l'ananas.)

Egy ananászt lehéjazunk, és négyfelé vágjuk.

A felét koczkákra vágva czukorporral behintjük, azután befödve egyelőre jégre állitjuk.

A másik felét a lehámozott héjjal együtt egy mozsárban finoman összezúzzuk, aztán egy negyed liter czukor-szörpöt öntve rá egy szitán áttörjük. Az áttörés után a szitán maradt részeket kevés vízzel felöntjük, egy kis czukrot adva hozzá fölforraljuk, aztán ujból áttörjük a szitán. Akkor kevés czitromned-

vet facsarunk belé, fél liter ugynevezett Rónay-rizling-bort öntünk hozzá, mi e csemege-levesnek különösen finom zamatot ad.

Most a koczkákra vágott ananászt is hozzáadjuk, kellőleg megczukrozzuk, egy porczellán edényben jégre állítva ott hagyjuk mintegy négy óra hoszszáig, akkor csészékbe öntjük, s kávéskanalat adva mellé, föltálaljuk.

Hideg sör-leves.

(Soupe froide à la biére.)

Két liter jó sörhöz adunk ötven dekagramm czukrot, egy kevés fahajat, sót és czitromhéjat, aztán az egészet fölforraljuk. Akkor nyolcz tojás sárgájával legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) egy szitán átszűrjük, azután hidegre állitjuk.

Most egy darab fekete házi-kenyeret szétmorzsolunk, czukorporral behintjük, aztán egy plâte à saute edénybe (l. a konyha-edényeknél) téve a sütő-csévében megpirítjuk.

Egy negyed kiló czitronádot koczkákra vágunk, blanchírozzuk (l. a műkifejezéseknél) s mikor kihűlt, a pirított kenyér-morzsával együtt a sörlevesbe adjuk, az egészet jégre állitjuk, négy óra hoszszáig ott hagyjuk, azután csészékbe öntve föltálaljuk.

NEGYEDIK SZAKASZ.

KÖZÖNSÉGES LEVESEK.

Az eddigi szakaszokban csaknem kizárólag a kevésbé ismert, s inkább a magasabb szakács-müvészet körébe tartozó levesek készitésmódjára vonatkozólag adtunk utasitásokat.

Most egy külön szakaszban akarunk megemlékezni a közönségesebb levesekről is, melyek különösen a polgári konyhában inkább örvendenek mindennapi használatnak, mint az előbbiek.

Nem vonjuk ugyan kétségbe, hogy ily egyszerűbb levest szép olvasónőink kitünően tudnak elkészíteni a nélkül is, hogy ezt illetőleg utasitásra szorulnának, de azért talán mégsem lesz fölösleges, ha ezekről a levesekről is megemlékezünk, annál is inkább, hogy az elénk tüzött czélnak megfelelve, könyvünk a szakács-müvészet összes ágait felölelje tartalmába.

Az előbbi utasitásokra vonatkozólag szabadjon még néhány észrevételt tennünk utólagosan.

A párolásoknál, piritásoknál s más hasonnemü szakács-műteteknél utasitásainkban mindenütt vaj van alkalmazva. Nagyon természetes, hogy ezt nem kell kötelezőleg venni, mintha már most a gyakorlatban is okvetlenül vajat kellene használnunk. Sok helyütt a vaj-izt nem kedvelik az ételekben. Ez esetben bátran lehet a vaj helyett szép friss disznózsírt venni, épen olyan menynyiségben, mint a vajat.

Azt sem tartjuk fölöslegesnek megemliteni, hogy a fönnebbi

utasításokban a mennyiség tizenkét személyre számítva van adva, s magától értetődik, hogy ha kevesebb személy számára főzünk, ahhoz képest aránylag mindenből kevesebbet is kell venni.

Most pedig lássuk néhány közönségesebb leves készítésmódját.

I.

KÖZÖNSÉGES HÚS–LEVESEK.

Egyszerű húsleves.

Egy kiló szép marhahúst tisztán megmosunk. Arra vigyázni kell, hogy a húst ne sokáig áztassuk a vízben, mert az által sokat vesztene kellemes izéből, zamatosságából, sőt táperejéből is.

A megmosott húst aztán több nagyobb darabba vágva egy kasszerolban mintegy harmadfél liternyi vízzel felöntjük, a tűzre teszszük, s befödve főni hagyjuk.

Mikor már forrásnak indul, a fölszínen mutatkozó habot és zsiradékot gondosan leszedjük.

Ha már nem mutatkozik több hab, vagyis mikor a hús már kiforrta magát, kevés sárga és fehér répát, petrezselyem-gyökeret, vöröshagymát, párhagymát, egy negyed zellert adunk a leveshez, aztán ismét befödve lassan tovább hagyjuk főni.

A tálalás előtt mintegy negyedórával leemeljük a tűzről, leszűrjük szép tisztán, kellőleg megsózzuk, valami tésztát vagy zsemleszeletkéket főzünk bele, azután a leveses tálba teszszük és föltálaljuk.

Egyszerű tápla-leves.

A szükséghez képest egy vagy két kiló szép marhahúst tisztán megmossunk, s egy kasszerolba teszszük. Adunk hozzá egy

fél kiló borjúhúst, s egy szép tyúkot négyfelé vágva. Ha a leves kellemes izét és erőteljességét emelni akarjuk, még néhány csontdarabot is adhatunk hozzá. Mindezt felöntjük vizzel úgy, hogy a húst néhány ujjnyi magasan födje, aztán a kasszerolt a tűzre teszszük, befödjük, s az egészet főni hagyjuk.

Mikor forrásnak indul, a fölszinen összegyülő habot és zsiradékot gondosan leszedjük.

Kellő mennyiségű sárga és fehér répát, petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, párhagymát, zellert, egy kis fej káposztát, egy fél kalarábot szépen megtisztitunk, megmossuk, aztán a levesbe téve az egészet lassan tovább hagyjuk főni.

Tálalás előtt mintegy negyedórával a kasszerolt leveszszük a tűzről, a levest lehiggadni hagyjuk, akkor tisztán leszűrjük, kellőleg megsózzuk, egy csipetnyi borssal és szerecsendió-virággal fűszerezzük, aztán valami tésztát főzünk bele, akkor a leveses tálba öntjük és föltálaljuk.

Egyszerű barna-leves.

Szép friss szalonnát vékony szeletekre vágunk, s egy kasszerol fenekén szépen elrakjuk.

Egy darab jó marhahúst, egy kevés májat és néhány csontdarabot tisztán megmosunk, s szintén a kasszerolba teszszük.

Adunk hozzá sárga és fehér répát, petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, párhagymát, egy fél zellert, mindezeket tisztán megmosva és szeletekre vagdalva.

Végül, hogy minél kellemesebb, erőteljesebb izt nyerjen, néhány szem egész fekete borssal és szegfűborssal fűszerezzük, azután a kasszerolt befödjük, s az egészet egy ideig párlódni hagyjuk.

Mikor már szép pirosos-barna szint nyert, közönséges húslevessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntjük, aztán ujból befödve lassan főni hagyjuk tovább.

Tálalás előtt leszűrjük, tetszés szerint valami tésztafélét főzünk bele, kellőleg megsózzuk, a leveses tálba öntjük és föltálaljuk.

A párolásnál gondunk legyen arra, hogy a hús valahogy oda

ne égjen az edény oldalához, mert az által igen sokat vesztene kellemes izéből; ezt megakadályozhatjuk, ha hébe-korba egy kevéske levest öntünk hozzá.

Kenyérleves tojással.

Egy kasszerolba szép friss vajat teszünk, fölmelegitjük, akkor apró koczkákra vagdalt vöröshagymát hányunk bele, s szép sárga-piros szinűre pirítjuk.

Egy darab jó fekete házikenyeret finom szeletekre vagy koczkákra vágunk, s mikor a hagyma már eléggé megpirult, ezt is hozzá adjuk, s szintén szép pirosra pirítjuk.

Megjegyzendő, hogy mindennek kevéssel a tálalás előtt kell történnie.

A megpirult kenyérszeletkéket a leveses tálba teszszük, felöntjük forró húslével vagy barna-levessel (készitésmódját l. fönnebb) kellőleg megsózzuk, egy kis tört fekete borssal és szerecsendió-virággal fűszerezzük. Finom szeletekre vagdalt kolbászt adunk hozzá, továbbá annyi tojást ütünk a forró levesbe, a hány személy. számára főzünk.

Mikor az egészet ezek szerint szépen elrendeztük, föltálaljuk.

Zöldség-leves.

Sárga és fehér répát, petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, párhagymát, zellert, kalarábét, egy nagyobb vagy két kisebb fej kelkáposztát gondosan megtisztitunk, megmossuk, azután kis darabokra vagdaljuk összze.

Egy kasszerolba friss vajat vagy zsirt teszünk, fölolvasztjuk, aztán az összevagdalt zöldségneműeket is hozzá adva befödjük, s egy ideig pároljuk.

Mikor már eléggé megpárlódott, egy csipetnyi lisztet hintünk közé, kellőleg megsózzuk, egy kevés tört borssal és szerecsendió-virággal fűszerezzük, azután felöntjük húslével és jól főni hagyjuk.

Két tojás sárgáját, két evőkanálnyi édes tejfölt, s egy diónyi

vajat jól összekeverünk, s mikor a leves már eléggé főtt, leszűrjük, aztán e keverékkel legirozzuk (l. a műkifejezéseknél). Akkor újból tűzre teszszük, s addig hagyjuk főni, mig kissé sűrűsödni kezd.

Fehér kenyeret vagy zsemlét négyszögű darabkákra vágunk, szépen megpirítjuk, a leveses tálba teszszük, a forró levessel felöntjük, ha még nem volna elég sós, kellőleg megsózzuk, azután föltálaljuk.

Húsleves dara-galuskával.

Tizenöt dekagramm friss édes vajat jól eltörünk, hat tojás sárgájával legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután annyi finom darát keverünk közé, hogy kellő sűrűségű legyen.

Hogy ezt megitélhessük, próbát kell vele tennünk. Egy galuskát próbaképen a keverékből egy kanállal kivágunk, befőzzük, s ha megtartja alakját és szét nem hull, akkor olyan sűrű, a milyennek lennie kell.

Mikor igy a kellő sűrűséget megadtuk neki, egy kanállal kiszaggatjuk belőle a galuskákat, s az e közben már leszűrt forró húslevesbe hányjuk.

Kellőleg főni hagyjuk, mikor megfőtt, a leveses tálba öntjük, a szükséghez képest megsózzuk, azután föltálaljuk.

Leves burgonyás-gombóczczal.

Hat darab szép egészséges, jófajta lisztes burgonyát megmosunk, azután megfőzzük.

Mikor elég puhára főttek, a haját gondosan leszedjük, azután a burgonyákat megreszeljük.

Tiz dekagramm friss vajat habosra verünk, akkor ezt is a megreszelt burgonyához adjuk, továbbá egy egész tojást, három tojás sárgáját, és egy kevés apróra vágott petrezselyem zöldjét.

Mindezeket jól összekeverjük — a kellő megsózásról sem

feledkezvén meg — aztán szép kis gombóczkákat formálunk belőle, melyeket liszttel behintett tiszta kendőre, deszkára vagy pléhre rakunk.

Kevéssel a tálalás előtt e gombóczkákat finom zsemle- vagy kenyérmorzsában megforgatjuk, hogy vékony morzsa-kérget kapjanak, azután tetszés szerint forró vajban vagy zsírban szép sárgapiros szinűre megsütjük.

A kisült gombóczokat a leveses tálba teszszük, egyszerű húslével, barna-levessel vagy burgonyalevessel felöntjük, kellőleg megsózzuk, azután föltálaljuk.

Áttört burgonya-leves.

Hat darab szép burgonyát megfőzünk, akkor a haját gondosan leszedjük, a burgonyákat kihűlni hagyjuk, azután megreszeljük.

Egy zsemlét négyszögű darabokra vágunk, forró vajban vagy zsírban jó ropogósra kisütjük, de arra természetesen gondot fordítunk, hogy össze ne égjen.

Hat tojást keményre megfőzünk, a sárgájukat kiveszszük, aztán a megreszelt burgonyával s a megpirított zsemlével együtt összekeverve egy mozsárba teszszük, az egészet jól összetörjük, aztán egy kasszerolban megkivántató mennyiségű húslével föleresztve lassan főni hagyjuk egy ideig.

Tálalás előtt az egészet egy szűrőn áttörjük, s kellő mennyiségű levessel föleresztve ismét egy szitán átszűrjük.

Fehér kenyeret vagy zsemlét szép koczkákra vágva megpirítunk, a leveses-tálba teszszük, s a fönnebbi levessel azon forrón felöntve kellőleg megsózzuk, azután föltálaljuk.

A pirított zsemlekoczkák helyett e levesben adhatunk föl burgonyás-gombóczkákat is (a készítésmódot l. a fönnebbi utasításban).

Leves sampinyon-gombával.

Mintegy nyolcz-tiz darab szép sampinyon-gombát gondosan megtisztítunk, megmossuk, lehéjázzuk, aztán igen finom szeletekre vágjuk össze.

Egy kasszerolban friss vajat vagy zsírt fölolvasztunk, a fölvagdalt sampinyonokat beleteszszük, azután egy kevés apróra vágott petrezselyem zöldjét is adva hozzá megpároljuk.

Mikor a gomba már elég puhára párlódott, egy csipetnyi lisztet hintünk rá, azután egy kevés húslével felöntjük.

Hogy minél kellemesebb ízt nyerjen, egy evőkanálnyi édes tejföllel l e g i r o z z u k (l. a műkifejezéseknél) kevés szerecsendióvirággal fűszerezzük, aztán mérsékelt melegségű helyen lassacskán tovább hagyjuk főni, mig a levét elfövi.

Fehér kenyeret vagy zsemlét szeletekre vágunk, szép sárgapirosra pirítjuk, a fönnebbi módon elkészült gomba-vagdalékot e pirított szeletkéken szépen elkenjük, aztán egy tányéron külön adjuk föl egyszerű húsleves vagy barna-leves mellé.

Magyar gulyás-leves.

Szép friss szalonnát kisebb négyszögű darabkákra vágva egy kasszerolba teszszük, s fölolvasztjuk.

Egy vagy két fej vöröshagymát megtisztítunk, vékony karikákra vágjuk, a forró zsirba teszszük, s egy csipetnyi paprikát is adva hozzá szépen megpirítjuk, de nagyon vigyázva arra, hogy össze ne égjen.

Egy kiló szép marhahúst tisztán megmosunk, azután négyszögű darabkákra vágjuk össze. Ha különösen ízletessé akarjuk a gulyás-levest tenni, ajánlatos, hogy a húst a marhának több részéből válogassuk össze: legyen közte egy darabka vesepecsenye, bélszin, fölsár, egy kevés máj és vese is.

Az összevágott húst aztán a megpirult hagymához adjuk, akkor az edényt befödjük, s az egészet párlódni hagyjuk egy ideig úgy a maga levében.

Mikor a hús már szép pirosas szinűre párlódott, felöntjük jó bőven vizzel, aztán úgy lassan főni hagyjuk tovább, mig a hús megpuhul.

A kellő megsózásról természetesen nem szabad megfeledkeznünk.

Néhány szép burgonyát megtisztítunk, meghámozzuk, azután négyszögű darabkákra vágjuk össze.

Két tojással kemény tésztát gyúrunk, s azt kellőleg kinyujtva csipetkére tépjük.

Mikor a hús már puhára főtt, bele dobjuk a koczkákra vagdalt burgonyát, s mikor már az is puhulni kezd, befőzzük a csipetkét is, aztán az egészet a leveses-tálba öntjük és föltálaljuk.

A paprika mennyisége mindig a tetszéstől függ; a hol az ételeket erősebben szeretik, lehet több paprikát is venni, sőt sok helyütt még csőves paprikát is tesznek bele, mi a gulyás-levesnek különösen erős zamatot ad.

Ha van rendelkezésünkre paradicsom, párováskor egy fél paradicsomot is adhatunk a húshoz, a mi a leves ízletességét szintén jelentékenyen előmozditja.

Egy csipetnyi köménymagot szintén adhatunk a levesbe.

A felöntésnél arra kell vigyáznunk, hogy a húsnak elég leve legyen, de azért túlságos sokat sem szabad ráöntenünk, mert az megint a leves erőteljességének ártana.

Szóval ily apró körülmények figyelembevétele, s azzal az étkek ízletes elkészitése mindig az illető szakácsnő ügyességétől, tapintatosságától és gondosságától függ.

Leves hús-pogácsával.

Egy szép szelet marhahúst gondosan megsütünk, azután igen finoman összevágjuk.

Adunk hozzá kellő mennyiségű sót, egy kevés tört borsót és apróra vágott petrezselyem zöldjét.

Akkor egy kanálnyi lisztet hintünk rá, majd egy kanálnyi húslevessel felöntve főni hagyjuk.

Mikor a leve elfőtt, még két tojás sárgáját adva hozzá az egészet jól összekeverjük, azután lehúzzuk a tűzről.

Most fehér kenyeret valami szúró-forma segélyével ezüstforintos nagyságú gömbölyű darabokra vagdalunk ki, a fönnebbi hús-vagdalékból a kenyérszeletkékre mintegy félujjnyi vastag réteget kenünk, azután egy másik szeletkével beborítjuk.

Az ily módon nyert pogácsákat fölvert tojás-sárgájában megmártva s finom morzsában meghengergetve forró vajban vagy zsírban kisütjük, aztán egy tányérra rakva külön adjuk föl közönséges húsleves vagy barna leves mellé.

Leves hús-gombóczczal.

Fél kiló borjúhúst szép gyöngén megsütünk, azután finoman összevágjuk.

Négy darab kétnapos zsemlét tejben addig áztatunk, mig megpuhul, aztán azt is darabokra vágva összekeverjük az összevágott hússal, s az egészet finoman megzúzzuk egy tiszta mozsárban.

Most tizenöt dekagrammnyi friss vajat jól fölverünk, két egész tojást és egy tojás sárgáját adunk hozzá, azután a fönnebbi zsemlés húsvagdalékhoz téve az egészet jól összekeverjük, s kellőleg megsózzuk.

Most mindenekelőtt ezzel is próbát kell tenni, hogy bir-e a megkivántató sűrűséggel. Próbaképen egy gombóczkát formálunk belőle, azt befőzzük, s ha formáját megtartja és szét nem esik, akkor bir a kellő sűrűséggel. Ha még nem volna elég sűrű, akkor kellő mennyiségű finom morzsát keverünk közé.

Ebből a keverékből aztán kis gombóczkákat formálunk, melyeket egyelőre liszttel behintett tiszta kendőre, deszkára vagy pléhre rakunk el, kevéssel tálalás előtt pedig forró vajban vagy zsírban kisütjük.

A kisült gombóczokat a leveses-tálba teszszük, felöntjük forró barna-levessel (készitésmódját lásd fönnebb) kellőleg megsózzuk, azután föltálaljuk.

Leves szalonnás-gombóczczal.

Egy negyed kiló szép friss szalonnát koczkákra vágunk, azután egy lapos kasszerolba téve a tűzre teszszük, s addig hagyjuk ott, míg olvadásnak indul. Mikor a szalonnakoczkák már áttetszők, a zsirját leszűrjük, azután a szalonna-darabkákhoz apróra vágott petrezselyem zöldjét adunk, s kissé pirulni hagyjuk.

Ezalatt hat darab kétnapos zsemlét négyszögü darabkákra vágunk, aztán ezt is az edénybe téve a fönnebbiekkel együtt piritjuk, s mikor már szép sárga-piros szint nyert, leveszszük a tűzről, s egyelőre félreteszszük hűlni.

Most mintegy fél liternyi tejből, két egész tojásból s azonkivül még két tojásnak a sárgájából tésztát készitünk, jól kigyúrjuk, a kihült zsemle- és szalonna-koczkákat belé keverjük, azután megfőzzük, jól összekeverjük, majd gombóczkákat formálunk belőle, s erős húslevesbe vagy barnalevesbe (készitésmódját l. fönnebb) befőzve, kellőleg megsózzuk, a leveses-tálba teszszük és föltálaljuk.

Leves liba-aprólékkal.

A liba-aprólékot a levesben megfőzzük, s mikor már elég puha, megfelelő kis darabokra vagdaljuk össze, és pedig a zúzát hosszú keskeny szeletekre.

Fehér kenyeret vagy zsemlét hosszúkás keskeny szeletekre vágva megpirítunk, minden szeletkére egy zúza-darabot teszünk, s úgy külön adjuk föl egy tányéron a leves mellé.

A májat külön gondosan megsütjük, kis darabokra vagdalva a leveses tálba teszszük, felöntjük forró húslével, az egészet kellőleg megsózzuk, azután föltálaljuk.

Leves hús-fánkocskákkal.

Ha van valami maradék szárnyas pecsenyénk, azt kitünően értékesithetjük levesnél húsfánkocskák készitésére.

Különösen alkalmas e czélra a pulyka vagy a liba sült mellehúsa.

A készitésmód következő: ily pecsenyéhez adunk egy-két szép sampinyon-gombát, tejbe áztatott zsemlét, apróra vágott petrezselyem zöldjét, egy kevés sót, s a szükséghez képest egy vagy két tojás sárgáját.

Mindezeket egymással jól összekeverjük.

Most egy tiszta nyujtó-deszkát igen finom zsemlemorzsával behintünk, a fönnebbi vagdalékot ráteszszük, mintegy ujjnyi vastagságúra kinyujtjuk, aztán egy közönséges gyürű-nagyságú szú-

róforma segélyével apró fánkocskákat vágunk ki belőle, melyeket forró vajban vagy zsírban kisütünk, aztán a leveses-tálba teszszük, forró barna-levessel (készitésmódját l. fönnebb) felöntjük, kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.

Leves libamáj-lepénynyel.

Egy szép libamájat gondosan megtisztítunk, azután darabokra vágjuk s egy szűrőn áttörjük.

Nyolcz dekagramm friss vajat jól fölverünk, két egész tojással, azonkívül két tojás sárgájával jól összekeverjük.

Két zsemlének a haját levágjuk, azután tejbe áztatjuk, s mikor eléggé megpuhult, a fönnebbi tojásos vajjal s az áttört libamájjal jól összekeverjük, egy kevés apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, összevagdalt vöröshagymát, sót és tört borsot, továbbá finom zsemlemorzsát is adván hozzá.

Mindezeket jól összekevervén, még két tojás fehéréből vert habot keverünk közé, azután vigyázva megsütjük.

Mikor megsült, a lepényt óvatosan kifordítjuk a sütőből, szép négyszögű darabokra vágjuk, aztán a leveses tálba teszszük, forró levessel felöntjük, kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.

II.

EGYSZERŰ BÖJTI LEVESEK.

Böjti borsó-leves.

Fél liter szép nagyszemű száraz borsót kiszemezünk, megtisztítjuk, jól megmossuk, azután egy kasszerolban mintegy másfél liter vízzel felöntve jó puhára főzzük.

Ezalatt friss édes vajat fölolvasztunk, aztán egy főzőkanálnyi lisztet adva hozzá szép sárgára pirítjuk, nagyon vigyázva arra, hogy össze ne égessük.

Mikor megpirult, egy kevés petrezselyem zöldjét — apróra vágva — keverünk közé, néhány perczig azt is pirulni hagyjuk,

s akkor az egészet a forró borsólevessel (a borsóval együtt) felöntjük, aztán tovább hagyjuk főni.

Fehér kenyeret vagy zsemlét koczkákra vágva megpirítunk, s a leveses-tálba teszszük.

Kevéssel tálalás előtt a borsólevest egy szűrőn jól áttörjük, aztán még egy szitán átszűrjük, ujból fölforraljuk, akkor a kenyér- vagy zsemledarabkákat felöntjük vele, azután kellőleg megsózzuk és föltálaljuk.

Böjti burgonya-leves.

Egy kasszerolba sárga és fehér répát, petrezselyemgyökeret, párhagymát és egy kevés zellert teszünk, bőven felöntjük vízzel, aztán kellő mennyiségű sót is adva hozzá, az egészet főni hagyjuk két óra hoszszáig.

Néhány szép burgonyát meghámozunk, tisztán megmossuk, azután négyszögű darabkákra vágva egy tiszta edénybe teszszük.

Mikor a fönnebbi gyökérfélék már kellő ideig főttek, a levest leszűrjük róluk, felöntjük vele a koczkákra vagdalt burgonyát, s ezt addig főzzük, míg kellőleg megpuhul.

Ezalatt friss vajat egy edényben fölolvasztunk, aztán egy főzőkanálnyi lisztet adván hozzá, az egészet szép sárgára pirítjuk, de arra vigyázzunk, hogy ne nagyon sűrű legyen. Egy kevés apróra vágott petrezselyem zöldjét is keverünk közé.

Mikor így a rántást elkészítettük, a fönnebbi levesbe habarjuk, az egészet kellőleg megsózzuk, aztán egy kis szerecsendióvirággal fűszerezve lassan tovább hagyjuk főni.

Zsemlét vagy fehér kenyeret koczkákra vágunk, megpirítjuk, a leveses-tálba teszszük, a kész levessel azon forrón felöntjük és föltálaljuk.

Böjti gombaleves.

Egy vagy két maroknyi szegfűgombát gondosan megtisztítunk, azután langyos vizzel többször átmossuk, hogy így minden por- és homokrészt, s minden tisztátalanságot eltávolitsunk belőle.

Mikor a gombát igy megtisztítottuk, egy kasszerolba teszszük, felöntjük **áttört borsólevessel** (készitésmódját l. fönnebb) azután abban megfőzzük.

A gombát puhára kell főznünk, arra azonban mégis gondunk legyen, hogy nagyon szét ne főzzük.

Mikor a gomba már megpuhult, a levest leszűrjük róla.

Egy kasszerolban friss vajat olvasztunk föl, kevés petrezselyem zöldjét teszünk bele, azután hozzá adjuk a főtt gombát is, és egy ideig pároljuk.

Mikor a gomba már szépen pirulni kezd, egy főzőkanálnyi lisztet hintünk rá, azután a fönnebbi leszűrt levessel leforrázzuk, egy kevés tört borssal és szerecsendió-virággal fűszerezzük, kellőleg megsózzuk, végül pedig egy evőkanálnyi édes tejföllel legirozzuk (l. a műkifejezéseknél).

Fehér kenyeret vagy zsemlét koczkákra vágunk, szépen megpirítjuk, a leveses tálba teszszük, a fönnebbi levessel felöntjük, ha még szükséges volna megsózzuk, azután föltálaljuk.

Böjti leves halbél-vagdalékkal.

A halbeleket a legtöbb helyütt egyszerűen féhre szokták dobni, pedig abból igen ízletes levest készíthetni.

A jó gazdasszonynak és szakácsnőnek arra kell törekednie, hogy mindenből minél többet értékesítsen, s minél kevesebbet engedjen kárba veszni.

Jó böjti halbél-vagdalék levest következő módon készithetünk.

Bármely tetszés szerinti halnak — lehet, sőt ajánlatos egyszerre több fajtát is venni — a beleit gondosan megtisztítjuk, többször átmossuk, azután finoman összevágjuk, s megfelelő menynyiségű halikrával együtt egy kasszerolba teszszük.

Adunk hozzá egy girizdekre vágott vörös hagymát, néhány szál démutkát, egy kevés czitromhéjat, két babérlevelet, kellő mennyiségű sót, néhány szem fekete borsot és egy csipetnyi szerecsendió-virágot.

Mindezeket jó bőven tiszta vizzel felöntve befödjük, s két óra hoszszáig főni hagyjuk.

Ezalatt friss vajat felolvasztunk, s kevés lisztet adván hozzá híg rántást készítünk, melyet aztán a fönnebbi levessel felöntve még félóráig tovább hagyjuk főni.

Fehér kenyeret vagy zsemlét koczkákra vágva szépen megpirítunk, s a leveses tálba teszszük.

Mikor a leves már elég ideig főtt, a hagymát, démutkát, babérlevelet kiszedjük belőle, a levest két evőkanálnyi tejföllel legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután a zsemlekoczkákat felöntjük vele, ha még szükséges volna megsózzuk, s föltálaljuk.

Böjti leves halikrával.

Szép halikrát egy kasszerolba teszünk, s hogy a leves annál erőteljesebb ízű legyen, adunk hozzá egy halfejet is.

Adunk hozzá továbbá sárga és fehér répát, karikákra vagdalt petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, néhány szem feketeborsot, egy babérlevelet s kellő mennyiségű sót.

Mindezeket tiszta vizzel bőven felöntve befödjük, s két óra hoszszáig főni hagyjuk.

Ezalatt egy kasszerolban friss vajat felolvasztunk, s kevés lisztet adva hozzá híg rántást készitünk, melyet aztán a fönnebbi levessel felöntve még félóráig tovább főni hagyunk.

Fehér kenyeret vagy zsemlét szeletekre vágva szépen megpirítunk, s a leveses tálba teszszük.

Mikor a leves már elég ideig főtt, a zöldségféléket kiszedjük belőle, aztán annyi eczetet öntünk rá, hogy kellemes savanyús izt nyerjen. Végül két evőkanálnyi savanyú tejföllel legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) a zsemlekoczkákat felöntjük vele, azután föltálaljuk.

Magyar hal-leves.

Ez a leves annál ízletesebb lesz, minél többféle halat veszünk hozzá.

A halakat gondosan megtisztitva kisebb darabokra vágjuk, kellőleg megsózzuk, azután egyelőre félreteszszük.

Most egy kasszerolban friss vajat fölolvasztunk, azután kevés lisztet adva hozzá híg rántást készitünk.

Mikor a rántás már szép világos-sárgára pirult, apró koczkákra vágott vöröshagymát és paprikát adunk

hozzá. A paprika mennyisége mindig tetszésünktől függ; a hol az ételeket erősen szeretik, ott lehet több paprikát venni.

A vöröshagymát és paprikát a rántással jól összekeverjük, még néhány perczig az egészet pirulni hagyjuk, azután felöntjük vízzel, s ekkor még egy kis eczetet és egy babérlevelet adunk hozzá.

Most befödjük, erős tűz mellett jól forrásba hozzuk, akkor belé rakjuk az összevagdalt halat, azután mindaddig tovább főzzük, míg a hús elég puha lesz.

Fehér kenyeret vagy zsemlét koczkákra vágva szépen megpirítunk, s a leveses tálba teszszük.

Mikor a hal-leves már elég ideig főtt, két evőkanálnyi savanyú tejföllel legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) a koczkákra vágott zsemlét felöntjük vele, ha szükségesnek mutatkozik megsózzuk, azután föltálaljuk.

A pirított zsemlekoczkák helyett lehet jó kemény tésztából készült csipetkét is főzni a levesbe.

Béka-leves spárgával.

A békákat gondosan megtisztítjuk, jól megmossuk, azután néhány szál szép spárgával együtt egy kasszerolban forró vajba téve megpároljuk.

Mikor az egész már puhára párlódott, felöntjük kellő mennyiségű borsólevessel (készitésmódját l. fönnebb) azután tovább hagyjuk főni.

Fehér kenyeret vagy zsemlét koczkákra vágunk, szépen megpirítjuk, s a leveses tálba teszszük.

Ha leves már elég ideig főtt, kellőleg megsózzuk, egy kevés szerecsendió-virággal fűszerezzük, végül két kanál tejföllel legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán a zsemlekoczkákat felöntve vele az egészet föltálaljuk.

Böjti paradicsom-leves.

Néhány szép érett paradicsomot gondosan megtisztítunk, megmossuk, azután egy kasszerolban jól megfőzzük.

Ezalatt friss vajat felolvasztunk, melyhez egy kevés

lisztet adva híg rántást készítünk, s apró koczkákra vágott vöröshagymát is keverünk közé.

Mikor a paradicsomok jól megfőttek, egy szitán áttörjük, az áttört paradicsomlével a fönnebbi rántást fölereszt jük, s akkor az egészet fölforraljuk.

Két tojással kemény tésztát gyúrunk, csipetkékre téppjük, s mikor a paradicsomleves már forr, a csipetkét belefőzzük, azután az egészet két evőkanálnyi tejföllel legírozva (l. a műkifejezéseknél) a leveses tálba öntjük és föltálaljuk.

Csipetke helyett lehet szép rizst is főzni a levesbe, melyet addig főzünk benne, míg a rizs-szemek fölpattannak.

Lehet végül a paradicsom-levest pirított kenyér- vagy zsemlekoczkákkal is tálalni.

Leves csurgatott tojással.

Egy kasszerolba friss vajat teszünk és fölolvasztjuk.

Egy kisebb fej vöröshagymát apró koczkákra vágunk, s ezt, valamint egy kevés apróra vágott petrezselyem zöldjét a vajba téve vigyázva megpirítjuk.

Adunk hozzá egy csipetnyi paprikát is, vagy ha erősebben akarjuk, valamivel többet.

Mikor az egész szépen megpirult, felöntjük sós vízzel, azután főni hagyjuk, mig forrásba jő.

Ezalatt hat tojást valami tiszta edénybe leütünk, egy kevés finom lisztet adunk hozzá, jól elhabarjuk, azután egy kanál segélyével a forró levesbe csurgatjuk.

Végül három kanálnyi tejföllel legírozzuk, a leveses-tálba öntjük, ha szükségesnek mutatkozik megsózzuk, azután föltálaljuk.

Tejfölös hal-leves.

Egy kasszerolban friss vajat fölolvasztunk, apróra vágott petrezselyem zöldjét és egy kevés paprikát teszünk belé.

Egy szép pontyot és egy csukát gondosan megtisztítunk, megmossuk, a belső részeit kiszedjük, a szálkákat is gondosan kihúzogatjuk, azután a húst még egyszer megmosva szintén

a kasszerolba teszszük, s a petrezselyem zöldjével és paprikával összekeverve addig pároljuk, míg puha lesz.

Mikor a húsdarabok már eléggé megpuhultak, egy kevéske lisztet hintünk rá, azután sós lével föleresztjük, s lassan tovább hagyjuk főni.

Kevéssel tálalás előtt két evőkanálnyi savanyú tejföllel legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) akkor a leveses-tálba teszszük és föltálaljuk.

Suhantott leves.

Ez az egyszerű, s mégis igen kedvelt magyar leves következő módon készül:

Egy darab friss szalonnát apró koczkákra vágunk, egy kasszerolban a tüzre teszszük, s addig hagyjuk ott, míg szép sárgára pirul.

Egy vöröshagymát apró koczkákra vágunk, a megpirult szalonnához teszszük, s tetszésünk szerinti mennyiségű paprikát is adunk hozzá.

Mindezeket együtt szépen megpirítjuk, akkor sós vízzel felöntjük és fölforraljuk.

Mikor már jól forr, a mennyiséghez képest egy vagy két maroknyi tarhonyát, vagy két tojással gyúrt kemény tésztából készült csipetkét főzünk bele, megfőzzük, három evőkanálnyi tejföllel legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután leveses-tálba teszszük és föltálaljuk.



MÁSODIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A HÚS-KIVONATOKRÓL.

Mielőtt a hús-kivonatokról beszélnénk, szabadjon néhány szót mondanunk egy, bár jelentéktelennek látszó, de igen jelentékeny szerepet vivő tárgyról: a — fazékról.

A fazék a szakács-művészet fejlődésében egyike volt a legfontosabb találmányoknak, úgyszólván fordulópontot képezett abban. Mert épen a fazéknak föltalálása által tétetett tömérdek tápszer élvezhetővé, az tanitotta meg az embereket főzni, különféle állati tápszereket czélszerűen összeköttetésbe hozni a növényiekkel, ez által a tápszerek izletességét emelni, szóval: a fazék föltalálása tette lehetővé a szakács-művészetnek minden irányban való fejlesztését.

Mint sok más fontos találmánynak, úgy a fazék föltalálójának nevét is homály borítja. Csak annyit tudunk, hogy ősrégi találmány az, melylyel már a bibliában is találkozunk, s tudjuk, hogy az egyiptomi húsos-fazekak ugyancsak hiresek voltak annak idejében.

A vad népek nagy része mai napig sem tudja, hogy mi fán terem a fazék. Szánjuk őket, s örüljünk, hogy mi tudjuk.

A fazék minősége a főzésre igen nagy befolyással van, s a készitendő étel jósága nagyban függ az edénytől is, azért arra mindig nagy gondunk legyen, hogy mielőtt valamit, például levest főzünk, a fazekat, mielőtt a levest benne feltennők, a leggondosabban kimossuk, megtisztitsuk.

Első fejezetünkben elég körülményesen és részletesen emlékeztünk meg a különféle levesekről.

Semmit sem akarva figyelmen kivül hagyni, ellenkezőleg mindenre ki akarván terjeszteni figyelmünket, egy külön fejezetet szánunk most a tápszerek sorában oly kiváló helyet foglaló különféle húskivonatoknak, hogy olvasóinkkal ezeket is megismertessük.

A hús-kivonat.

(O s m a z o m.)

Az osmazom felfödözése, illetőleg készitésmódjának megállapitása a jelenkor legnagyobb vivmányai közé tartozik.

Az osmazom a húsnak azon nagy táperővel biró, izletes, zamatdús része, mely a hideg vízben föloldódik.

Ez a jó levesnek a legnevezetesebb alkatrésze; ez adja a húsnak a pirításnál a szép barna szint, s végül ez adja a vadhúsnak is sajátszerü kellemes illatát és zamatját.

Az osmazom kiválólag a már teljesen kifejlődött állatok vörös és fekete húsában foglaltatik, mig épen semmi vagy igen kis mértékben a báránynál vagy malacznál.

A hús alkatrészei közt megkülömböztetjük a f e h é r n y é t, és bizonyos enyvszerü anyagot, az úgynevezett hús-enyvet.

A fehérnye nemcsak a húsban, hanem a vérben is előfordul. Hatvan fokú hőség mellett összefut, s ilyenkor alkotja a leves fölszinén a habot.

Az enyvszerü anyag a húsban is előfordul, de kiválólag a csontokban. E h ú s - e n y v szolgáltatja az anyagot mindennemü kocsonyához.

Marhahús-kivonat.

(Jus de boeuf.)

Ehhez a nagyobb konyhákban egy, már e czélra szolgáló kasszerolt használnak.

A készitésmód következő: a kasszerol fenekén vesezsiradékot és ujjnyi vastag szeletekre vagdalt vörös hagymát rakunk el. Ehhez adunk két-három kiló szép ökörhúst, egy darab nyers sovány sonkát, s az egészet egy merőkanálnyi könnyű húslével locsoljuk meg. Most a kasszerolt parázstűzre teszszük, s addig hagyjuk ott párlódni, míg a vesezsiradék, a hagyma és a hús alsórésze szépen megpirul.

Mikor ezt elértük, akkor felöntjük négy vagy ötödfél liter könnyű húslével, adunk hozzá néhány sárga répát, egy zellert, két párhagymát, két petrezselyem-gyökeret, egy kisebb fehér répát, egy babérlevelet, néhány szem fekete borsot és szegfűborsot, azután az egészet négy óra hoszszáig lassan főni hagyjuk.

Ekkor a fölszinen összegyült zsiradékot gondosan leszedjük, a levest egy tiszta kendőn átszűrjük, s egy cserép fazékban alkalmas helyen használatig félreteszszük.

Magától értetődik, hogy e hús-kivonat készitésére a legnagyobb gond fordítandó. Annak szép sötétbarna színnel kell birni, a mellett tiszta, s minden égett íztől ment legyen. E kivonatot leginkább mártásokhoz használják, azoknak ezzel szép szint adva, miért is nagyobb konyhákban ily kivonatot mindig készen tartanak.

Borjúhús-kivonat.

(Blond de veau.)

Egy lapos kasszerolnak a fenekén friss vajat kenünk el, azután néhány szelet szalonnát és vörös hagymát rakunk el rajta.

Ezekhez most adunk két kiló darabokra vágott borjúhúst, nyers vagy sült szárnyas-maradványokat, az egészet egy kevés húslével meglocsoljuk, azután gyenge tűzre téve addig pároljuk, míg szép sárgás-barna szint nyer.

Akkor felöntjük jó másfél liter húslével, s egy óra hoszszáig lassan főni hagyjuk.

Mikor már elég ideig főtt, a fölszínen összegyült zsiradékot gondosan leszedjük, aztán a levest egy tiszta asztalkendőn átszűrve egy cserép fazékban használatig alkalmas helyre félreteszszük.

E kivonatot különféle mártások készítéséhez használják, mint azt majd később a mártásoknál látni fogjuk.

Vadhús-kivonat.

(Jus de gibier.)

Ugyanazon a módon készíttetik, mint a marhahús-kivonat; az egész különbség abban áll, hogy ehhez marhahús helyett vadhúst veszünk. Legalkalmasabb e czélra a szarvashús, s ha vannak különféle vadsült-maradványok kéznél, azt is igen czélszerűen használhatjuk e kivonathoz. A használt fűszer és zöldségneműek is ugyanazok, mint a marhahús-kivonatnál, csak a vadhús-kivonathoz a babérlevélből, fekete borsból és szegfűborsból egygyel-egygyel többet veszünk. Azonkivül még egy csomó bazsalikomot is adunk hozzá.

Megfőzve, és a zsiradékot leszedve róla ezt is átszűrjük, s a cserép-edényben használatig alkalmas helyen félreteszszük.

E kivonat különféle vad-mártásokhoz használtatik.

Hús-esszenczia.

(Fond.)

Ha bármilyen húst párolunk, vagy braisben (brézben: l. a műkifejezéseknél) készítünk el, utána bizonyos nedv marad az edényben. E hátramaradt hús-nedv neveztetik a szakácsművészetben hús-esszencziának.

Természetesen, mielőtt ez az esszenczia gyakorlati használatba vétetnék, még előbb el kell azt készíteni.

E czélból, mikor a húst az edényből kiveszszük, a hátramaradt nedvet néhány kanál húslével felfőzzük, akkor egy szűrőn átszürjük, aztán egyelőre félreteszszük hűlni.

Mikor kihűlt, látni fogjuk, hogy a zsiradék mind különvált a tulajdonképeni esszencziától. A zsiradékot most gondosan leszedjük, az esszencziát pedig használatig alkalmas helyen félreteszszük.

Ez esszenczia is a különféle mártásokhoz használtatik, mint ezt később látni fogjuk.

Száraz leves.

(Glace. — Bouillon sec.)

A szakácsművészetnek legnevezetesebb vívmányai közé tartozik annak a kérdésnek megoldása is, hogy az ember akármilyen útra kényelmesen magával vihesse a pompás tápláló húslevest, még pedig nem folyékony, hanem szilárd állapotban, úgy, hogy az ember akár a zsebében hordozhatja.

Az ily módon elkészített levest száraz- vagy zseb-levesnek hivjuk.

Ennek készítésmódja következő:

Hogy fél kiló jó tápláló ily száraz levest nyerjünk, veszünk hat kiló frissen vágott szép ökörhúst, ugyananynyi borjúhúst, két öreg tyúkot s két szép foglyot. Ha fogoly épen nem volna rendelkezésünkre, a helyett vehetünk négy öreg galambot.

Mindezeket épen úgy kell a fazékban elrendezni és főzni, mint a tápla-levest (a tápla-leves készitésmódját l. fönnebb).

Mikor a leves már mintegy hat-hét óra hoszszáig lassan és jól befödve főtt, egy félórára félre állitjuk, hogy azalatt a zsiradék összegyűljön a fölszinen, a mit aztán tisztán és gondosan leszedünk.

Akkor a levest egy tiszta asztalkendőn egy lapos edénybe átszűrjük, aztán meglehetős erős tűz mellett addig főzzük, mig mintegy jó négy liternyire sűrűsödik.

Akkor egy tiszta asztalkendőn megint átszűrjük egy jól czinnezett kasszerolba, aztán másnapig hűs helyre teszszük.

Ez alatt az idő alatt a leves meglehetősen összeáll, a zsiradék mind összegyűl a fölszinen, a mit aztán gondosan leszedünk.

Akkor ujra tűzre állitjuk, s folytonos keverés közt addig főzzük, mig egészen három-negyed liternyire sűrűsödik, a mikor is egy másik tiszta edénybe, vagy kis bádog formácskákba öntjük át, s hidegre állitjuk.

Ott hagyjuk másnapig, mely idő alatt szépen megszilárdul. Akkor kiveszszük az edényből vagy formából, aztán száraz, hűs helyen fölakasztjuk, hogy kissé megszikkadjon.

Mint már mondtuk, az ily száraz leves különösen utazásoknál megbecsülhetetlen, a mennyiben az ember könnyen magával hordozhatja.

Használatnál egy kávéskanálnyit teszünk egy csésze forró vízbe, s ily módon jó izű tápláló levest nyerünk.

Természetesen nem kell épen ilyen nagy mennyiségben készíteni, mint ez utasításban adva van, hanem a körülményekhez képest lehet felényit vagy negyedrésznyit is készíteni.

MÁSODIK SZAKASZ.

A hús-kocsonya. (Aszpik).

(Aspic.)

Külön szakaszban emlékezünk meg itt a hús-kocsonyáról, az úgynevezett aszpikról, miután az nagyon sok ételnél, mint később látni fogjuk, nagy szerepet játszik.

A jó aszpik készitésmódja következő:

Veszünk negyedfél kiló szép ökörhúst, két és egy negyed kiló borjú-jarret, egy fél tyúkot, egy szép nyúlnak a felét, fél kiló sovány sonkát, és nyolcz vagy tiz frissen leforrázott borjúlábat.

Miután mindezeket gondosan, tisztán megmostuk, s a lábakat kis darabokra vágtuk össze, az egészet egy alkalmas edénybe föve nyolcz vagy tiz liter könnyű húslével felöntjük, s felforraljuk.

Forráskor el ne feledjük gondosan lehabozni.

Most hat fej vöröshagymát, két sárga répát, egy zellert, három párhagymát, néhány petrezselyemgyökeret, egy csomócska bazsalikomot, démutkát és tárkonyt, továbbá három babérlevelet, négy szegfűborsot, és tizenkét szem fekete borsot — mindezeket gondosan megtisztitva a fönnebbi levesbe adjuk, kellőleg megsózzuk, azután az edényt jól befödjük, s az egészet hat-hét óra hoszszáig lassan föni hagyjuk.

Ez idő alatt a kocsonya mintegy két harmadrésznyire elfő.

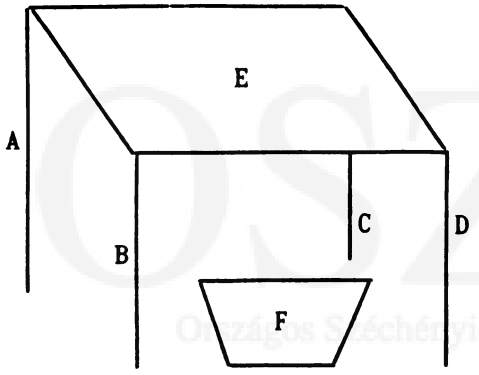
Ekkor a zsiradékot gondosan leszedjük róla, aztán egy tiszta asztalkendőn átszűrjük egy cserép edénybe, s másnapig hidegre állítjuk.

Ezalatt a még benne maradt zsiradék mind összegyül a fölszinen, melyre egy negyed liter forró vizet öntünk, hogy a zsira-

dékot annál könnyebben és jobban leszedhessük, mert csak azon esetben nyerünk szép kristálytiszta aszpikot, ha a zsiradékot mind eltávolítottuk belőle.

Most hat vagy nyolcz tojás fehérét három czitrom nedvével, egy negyed liter madeirával s egy fél palaczk jó fehér borral összekeverve a kocsonyával a tűzre teszünk, s egy kis merő-kanállal folyton föl-fölhúzogatva forrásba hozzuk.

Mikor látjuk, hogy a tojás-fehére már összeáll, a fönnebbi kocsonyát egy tiszta asztalkendőbe öntjük, melyet egy felforditott széknek a négy lábára, vagy még jobban egy e czélra szolgáló négylábú készülékre feszitettünk ki, ilyenformán:



A
B
C
D
} A négy láb.

E = A kifeszített asztalkendő.

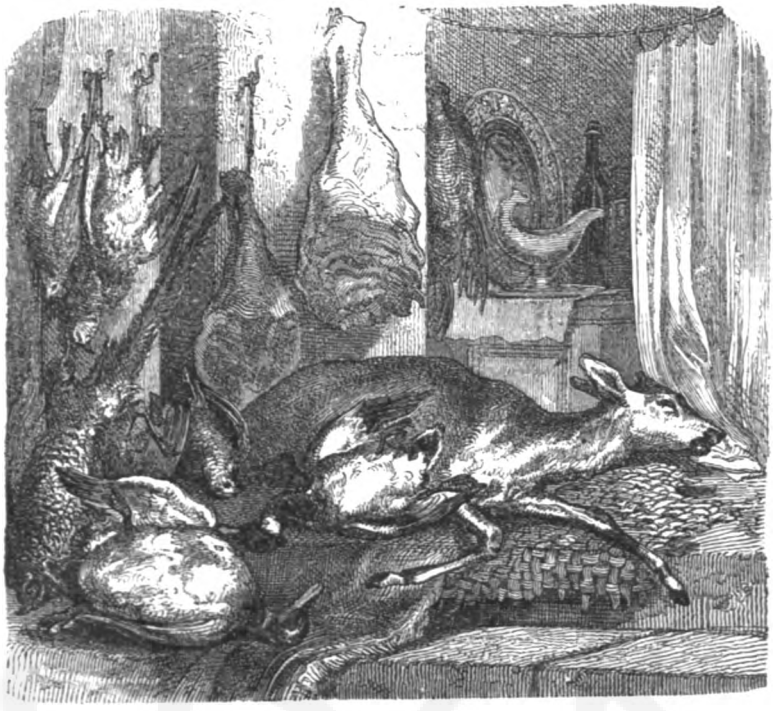
Az asztalkendő alá egy tiszta edényt helyezünk, mint ábránkon az **F.** mutatja.

A kocsonya az asztalkendőn keresztül átszivárog az edénybe. Az első ily átszivárgás még zavaros, hanem ujból föl kell önteni, s addig szivárogtatni ismételve, míg végre kristálytiszta lesz.

Az asztalkendő fölé egy nagy bádogfedő tétetik, erre pedig izzó parázs jön, hogy a szivárgás annál könnyebben történjék.

Az ily módon készült aszpik igen kellemes ízű, szép borsárga színű, s világos, kristálytiszta.

Ha sötétebb szint akarunk neki adni, akkor a filtrirozásnál néhány kanál marhahús-kivonatot (készitésmódját l. fönnebb) adunk hozzá.



HARMADIK FEJEZET.

A MÁRTÁSOKRÓL.

Jelen fejezet a szakácsművészetnek egyik legnevezetesebb részével foglalkozik, a mártások készitésmódjával, mert a mártások a szakács-művészetben igen jelentékeny szerepet visznek, s jó mártást készíteni nem oly könnyű és jelentéktelen dolog, mint az úgy hirtelenében látszik: nagy gyakorlat és szakértelem kell hozzá.

A mártásoknál is úgy, mint fönnebb a leveseknél, két részre osztjuk utasitásainkat: az egyik a magasabb szakácsművészet körébe vágó, a másik az egyszerűbb utasitásokat foglalja magában.

Nagyobb konyhákban, hol a magasabb szakácsmüvészet utasitásait követik, egyszerű fehér és barna mártást mindig tartanak készen, s ezen úgynevezett alap-mártásokkal készitik aztán a többi mártások legnagyobb részét.

Mindenekelőtt hát lássuk ezeknek a készitésmódját.

ELSŐ SZAKASZ.

Egyszerű fehér mártás.

(Coulis blanc.)

Egyszerű fehér mártást következő módon készítünk: egy mélyebb kasszerolnak a fenekén fél ujjnyi vastagon friss vajat kenünk el; ehhez adunk néhány szeletekre vágott vöröshagymát, sárga répát, párhagymát és pasztinákot; azután néhány szelet sovány nyers sonkát, egy borjúfejnek darabokra vágott alsó részét, s végül egy öreg tyúkot.

Mindezeket fél liter egyszerű húslével felöntve a kasszerolt befödjük, gyenge tűzre állítjuk, s az egészet lassan addig főzzük, míg szép világos sárga szint nyer. Akkor a kasszerolt tele töltjük húslével úgy, hogy csak mintegy két ujjnyira a tetejétől maradjon üresen, aztán ujból tűzre állitjuk, s fölforraljuk.

Arról sem szabad megfeledkeznünk, hogy gondosan lehabozzuk.

Ezalatt egy negyed kiló friss vajat forróvá olvasztunk, kellő mennyiségü finom lisztet adunk hozzá, azután gyenge parázstüzön mintegy félóra hoszszáig pirítjuk, míg szép halványsárga szint nyer. Akkor egy kevés hideg húslével fölhabarva ezt is a fövésben levő leveshez adjuk, s az egészet fölforraljuk.

Akkor a kasszerolt lehúzzuk a tűzről, időről időre tisztán lehabozzuk, aztán még két óra hoszszáig lassan tovább hagyjuk főni. Akkor megint lehúzzuk a tüzről, minden zsiradékot és habot gondosan leszedünk róla, aztán a már meglehetősen megsürüsödött mártást egy szitán átszürjük egy cserép-fazékba, hol mindaddig, míg kihül, gondosan keverni kell, nehogy a fölületén bőr képződjék.

Egyszerű barna mártás.

(Sauce brune.)

Egy mélyebb kasszerolnak a fenekén félujjnyi vastagon friss vajat kenünk el. Ehhez adunk fél kiló sovany

nyers sonkát szeletekre vágva, továbbá három vagy négy nagyobb — szintén szeletekre vágott — ugynevezett spanyol vöröshagymát, két öreg foglyot vagy galambot, egy öreg tyúkot, s ha épen van valami nyers vagy sült szárnyas-aprólék van kéznél, azt is.

Az egészet felöntjük egy liter húslével, aztán gyenge tűzre téve addig főzzük lassacskán, mig kissé megsűrűsödik, s szép világos-barna szint nyer, arra azonban nagyon vigyázni kell, hogy a tűz meg ne kapja, nehogy égett íze legyen.

Ekkor ismét felöntjük húslével, fölforraljuk, gondosan lehabozzuk, néhány sárga répát, párhagymát és pasztinákot adunk hozzá, s lassan tovább hagyjuk főni.

Ezalatt egy negyedkiló frissvajat forróvá olvasztunk, kellő mennyiségű finom lisztet adunk hozzá, aztán parázstűzön egy óra hoszszáig lassan pirítjuk, míg szép világos-barna szint nyer. Akkor egy kevés húslével fölhabarva a fövésben levő consommehoz adjuk, az egészet két óra hoszszáig lassan főni hagyjuk, a habot és a zsiradékot időközökben gondosan leszedvén a fölszinről. Két órai fövés után egy szűrőn áttörjük egy cserépedénybe, hol kihülésig keverni kell, nehogy a fölülete behártyásodjék.

Spanyol mártás.

(Sauce Espagnole.)

Megkivántató mennyiségű barna mártást (készitésmódját l. fönnebb) malagával vagy madeirával, továbbá azon húsból nyert esszenciával (hús-esszenczia: l. fönnebb a húskivonatoknál), melyhez a spanyol mártást késziteni akarjuk, folytonos keverés közt addig főzünk, mig meglehetős sürű-folyékony állományú lesz. Hogy kellemesebb izt nyerjen, még egy czitrom nedvét facsarjuk bele.

Később majd meg fogjuk jelölni azon hús-ételeket, melyek spanyol mártással tálaltatnak.

Veloutée-mártás.

(Sauce veloutée.)

E mártáshoz mindenekelőtt megkivántató mennyiségű fehér mártást (készitésmódját l. fönnebb) veszünk. Adunk hozzá még

egyszer annyi szárnyas esszenczíát (hús-esszenczía: l. a húskivonatoknál) azután gyenge tűz mellett lassan főzzük, hogy a még benne levő hab és zsiradék mind összegyüljön a fölszinen, s leszedhető legyen. Mikor ily módon a mártás egészen megtisztult, erősebb tűzre téve folytonos keverés közt addig főzzük, míg felényi mennyiségüvé sűrűsödik, akkor pedig egy szitán áttörjük, felületét fehér szárnyas glace-val (készitésmódját l. később) bekenjük, aztán félig befödve egyelőre hidegre állítjuk.

A tálalás előtt forró bain-marieban (l. a műkifejezéseknél) fölmelegitjük, ha még szükséges volna megsózzuk, s a később megnevezendő ragout-k valamelyikéhez adjuk.

E mártást szép sárgás fehér szine, s kellemes, erőteljes íze jellemzi.

Habart mártás.

(Sauce Allemande.)

Ez ugyanazon a módon készül, mint az előbbi; az egész különbség csak az, hogy még hat tojás sárgájával legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) s hogy minél kellemesebb íze legyen, még megkivántató mennyiségű czitromnedvet is facsarunk közé.

Olasz mártás.

(Sauce Italienne.)

Egy evőkanálnyi finoman megvágott petrezselyem zöldjét, fél evőkanálnyi összevágott echalotte-hagymát (l. a konyha-növényeknél) egy evőkanálnyi finoman összevágott sampinyont s ugyanannyi szarvasgombát friss vajjal és egy pohár jó fehér borral puhára párolunk, azután fél liter spanyol mártással (készitésmódját l. fönnebb) föleresztve még egy negyedóra hosszáig főzzük. Akkor a fölszinen összegyült zsiradékot leszedjük, a mártást kellőleg megsózzuk, s használatig a bain-marieban (l. a műkifejezéseknél) melegre állítjuk.

MÁSODIK SZAKASZ.

AZ UGYNEVEZETT KIS MÁRTÁSOK.

(DES PETITES SAUCES.)

Hollandi mártás.

(Sauce hollandaise.)

Egy kisebb főzőkanálnyi finom lisztet egészen simára elhabarunk egy kevés friss vízben, aztán adunk hozzá 10—12 tojás sárgáját, egy késhegynyi durván tört fehér borsot, és száznegyven gramm friss vajat.

Egy negyedórával a teljes elkészítés előtt egy fél liternyi hal-lét (abból a léből, melyben leforráztuk a halat, melyhez épen a mártást készítjük) öntünk lassan a fönnebbiekhez, aztán gyenge tűz mellett addig keverjük, míg puffadozni kezd. Akkor leveszszük a tűzről, s még száznegyven gramm friss vajat, továbbá egy czitrom nedvét és kevés tárkony-eczetet keverünk közé, egy szitán az egészet átszűrjük, s a mártásos csészébe öntve tálalásig melegre állitjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

E mártás igen kellemes savanyús ízű, s leginkább hal-ételekhez használtatik.

Angol vajas mártás.

(Sauce au beurre à l'Anglaise.)

Kétszáznyolczvan gramm friss édes vajat két-három evőkanálnyi liszttel jól elhabarunk, kellőleg meg-

sózzuk, egy kevés durván tört fehér borssal és szerecsendióval fűszerezzük, aztán megkivántató mennyiségű jó fehér húslével elfőzve egy szitán átszűrjük, s tálalásig melegre állítjuk a bain-marie-ban (l. műkifejezéseknél).

E mártás különféle leforrázott főzelékekhez használtatik.

Pikáns mártás.

(Sauce piquante.)

Tizenkét echalotte-hagymát (l. a konyha-növényeknél) gondosan megtisztítunk, adunk hozzá egy darab nyers sovány sonkát koczkákra vágva, meg egy babérlevelet, azután három tized liter jó boreczettel felöntve addig főzzük, míg két evőkanálnyira fő el. Akkor három tized liter egyszerű barna mártást (készitésmódját l. fönnebb) s egy kevés marhahús-kivonatot (l. fönnebb a húskivonatoknál) adva hozzá, egy negyedóráig lassan főzzük, akkor a zsiradékot leszedjük róla, az egészet egy szitán áttörjük, aztán tálalásig melegre helyezzük a bain-marieban (l. a műkifejezéseknél).

Vagdalék-mártás.

(Sauce hachée.)

Egy evőkanálnyi finoman megvágott eczetes ugorkát, egy evőkanálnyi finom káprit, egy evőkanálnyi sampinyongombát és fél evőkanálnyi petrezselyem zöldjét — mindezeket finoman összevágva — hetven gramm friss vajban néhány perczig gyengén párolunk, aztán egy tizedliter marhahús-kivonattal (l. fönnebb a húskivonatoknál) felöntve egészen puhára pároljuk.

Akkor kellő mennyiségű egyszerű barna mártást (készitésmódját l. fönnebb) és egy pohár jó rizling-bort adva hozzá, még félóra hoszszáig lassan főzzük, akkor a zsiradékot gondosan leszedjük róla, kellőleg megsózzuk, egy késhegynyi finoman tört fehér borssal fűszerezzük, azután tálalásig melegre állítjuk a bainmarieban (l. a műkifejezéseknél).

Borsos mártás.

(Sauce poivrade.)

Tizenkét echalotte-hagymát (l. a konyha-növényeknél) gondosan megtisztítunk, s mindegyiket négy részre vágjuk. Adunk hozzá egy kávéskanálnyi egész fehér borsot, továbbá százegyven gramm sovány nyers sonkát apró koczkákra vagdalva.

Mindezekhez három tized liter jó eczetet öntve az egészet néhány perczig pároljuk.

Akkor fél liter egyszerű barna mártást (készitésmódját l. fönnebb) egy pohár jó vörös bort, és egy kanálnyi marhahús-kivonatot (l. fönnebb a hús-kivonatoknál) öntve hozzá, az egészet gyenge tüzön lassan főzzük, időről időre gondosan leszedvén a fölszinen mutatkozó habot és zsiradékot.

Mikor a mártás ily módon mintegy két harmadrésznyire elfőtt, kellőleg megsózzuk, a kellemesebb íz kedvéért egy fél czitrom nedvét facsarjuk bele, aztán az egészet egy szitán átszürve a mártásos kasszerolban melegre helyezzük a bain-marieba (l. a mükifejezéseknél).

E mártásnak szép tiszta barna színe, kellemes borsos és savanyús íze van, s mint később látni fogjuk, különféle vadhúsokhoz és marhahúsételekhez használtatik. A mikor azonban vadhúshoz adatik, akkor vadhús-kivonatot kell hozzá adni.

Szardella-mártás.

(Sauce aux anchois)

Tizenkét szép szardellát jól megmosunk, megtisztítjuk, minden pikkelyt gondosan eltávolítva.

Akkor a húst leszedjük a szálkákról, s hetven gramm friss vajat adva hozzá az egészet finoman összezúzzuk egy mozsárban.

Az ily módon nyert szardella-vajat egy szitán áttörjük, aztán használatig hidegre állítjuk.

Ezalatt fél liter egyszerű barna mártást (készitésmódját l. fönnebb) egy kanálnyi marhahús-kivonattal

(l. a húskivonatoknál) felfőzünk, a fölszinen mutatkozó habot és zsiradékot gondosan leszedjük, aztán egy szitán átszűrjük, s melegre helyezzük.

A teljes elkészitéskor a szardella-vajat a forró mártás közé adjuk, s azzal jól elkeverjük.

Foghagyma-mártás.

(Sauce au beurre á l'ail.)

Fél liternyi egyszerű barna mártást (készitésmódját l. fönnebb) jól kifőzünk, a fölszinen mutatkozó habot és zsiradékot gondosan leszedjük.

Készitünk egy kávéskanálnyi foghagyma-vajat (készitésmódját l. később a vajaknál). Ezt a forró mártáshoz adjuk, s jól elkeverjük.

Később majd látni fogjuk, hogy e mártás mily ételekhez adatik.

Rák-mártás.

(Sauce au beurre d'écrevisses.)

Fél liternyi jól elkészitett veloutée-mártást fölmelegitünk, s mikor forró, három evőkanálnyi rák-vajat (készitésmódját l. később a vajaknál) adunk hozzá, továbbá negyven rák-farkacskát apró koczkákra vagdalva. Mindezeket jól elkeverjük egymással. Végül egy fél czitrom nedvével ízletesitjük, egy csipetnyi tört fehér borssal fűszerezzük, s úgy adjuk a később megnevezendő étkekhez.

Suprême-mártás.

(Sauce au suprême.)

Veszünk egy jó liternyi egyszerű fehér mártást (készitésmódját l. fönnebb); adunk hozzá szarvasgomba-maradványokat, néhány sampinyont s fél liter szárnyas-esszenciát (l. a húskivonatoknál).

Az egészet gyenge tűznél félóráig főzzük, miközben a fölszinen mutatkozó habot és zsiradékot gondosan leszedjük. Azután

átszűrjük egy szitán, s akkor gyorsan, de mégis vigyázva, nehogy a tűz megkapja, addig főzzük, míg az egész mintegy fél liternyire elfő. Akkor hat tojás sárgájával legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán egy finom szitán áttörjük, s használatig melegre helyezzük a bain-marie-ban (l. a műkifejezéseknél).

Használatkor a kellemesebb iz kedvéért még egy kevés czitromnedvet facsarunk belé, s úgy adjuk a később megjelölendő étkekhez.

Paradicsom-mártás.

(Sauce tomate.)

Tizenkét szép érett paradicsomot gondosan megtisztítunk, megmossuk, aztán a közepén szétvágva a magvakat és a vizenyős részeket egy kanál segélyével kiszedjük, a többit pedig egy darab friss vajjal, egy vöröshagymával s egy darabka nyers sovány sonkával puhára pároljuk.

Mikor már eléggé megpuhult, az egészet egy szűrőn áttörjük.

Ezalatt néhány echalotte-hagymát (lásd fönnebb a konyha-növényeknél) néhány szem fehér borsot s egy darab koczkákra vágott nyers sovány sonkát egy pohár jó fehér borral gyorsan befőzünk, adunk hozzá fél liter fehér mártást (készitésmódját l. fönnebb) és egy kevés borjúhús-kivonatot (lásd fönnebb a húskivonatoknál) s az egészet még egy ideig főzzük, miközben a fölszinen mutatkozó habot és zsiradékot gondosan leszedjük. Azután áttörjük egy szitán, hozzáadjuk az áttört paradicsomot is, s használatig melegre állitjuk a bain-marie-ban (l. a műkifejezéseknél).

Használatkor kellőleg megsózzuk, egy darabka friss vajat jól elhabarunk benne, aztán forrón öntjük a később megnevezendő étkekhez.

E mártást szép piros szine, s igen kellemes pikáns íze jellemzi.

Portugall mártás.

(Sauce à la Portugaise.)

Fél liter veloutée-mártást (készitésmódját l. fönnebb) és három tized liter szárnyas-levest (készitésmódját l. fönnebb) összekeverünk, s meglehetős sürün folyóvá főzzük.

Akkor egy szép érett narancs nedvét facsarjuk belé, továbbá néhány szelet narancshéjat, melyről előbb a belső fehér részt le kell szedni, azután leforrázni.

E mártás különösen vad-pecsenyékhez használtatik.

Matróz-mártás.

(Sauce Matelote.)

Százegyven gramm sovány nyers sonkát apró darabkákra vágunk, s egy kasszerolba teszszük.

Adunk hozzá egy vöröshagymát szeletekre vagdalva, egy csomócska démutkát, egy babérlevelet, kevés petrezselyem zöldjét, kevés összevagdalt sampinyont, négy szegfűborsot és tizenkét szem fekete borsot.

Mindezekhez öntünk egy fél palaczk jó fehér bort, egy pohár jó rizlingi bort és fél liter hal-esszencziát (l. a húskivonatoknál).

Azután a kasszerolt jól befödjük, s az egészet addig főzzük, míg mintegy felényire elfő.

Akkor leszűrjük, a zsiradékot gondosan leszedjük róla, aztán fél liter spanyol mártással (készitésmódját l. fönnebb) és három deciliter marhahús-kivonattal (l. a húskivonatoknál) jól befőzzük, hogy meglehetős sürün folyékony mártást kapjunk.

Ezt aztán átszűrjük egy másik kasszerolba, s használatig melegre állítjuk.

Használatkor még két evőkanálnyi szardella-vajat is habarunk közé, valamint egy fél czitrom nedvével izletesítjük. De megjegyzendő, hogy akkor már nem szabad tovább főnie.

Tejfölös mártás.

(Sauce à la crême aigre.)

Mindenekelőtt veszünk nyolcz deciliter egyszerű fehér mártást (készitésmódját l. fönnebb).

Adunk hozzá fél liter jó savanyú tejfölt, s a szerint, a mint a mártást marhahúshoz, borjúhúshoz vagy valami vadhoz akarjuk használni, három deciliter marhahús-,

borjúhús- vagy vadhús-kivonatot (l. a húskivonatoknál). Adunk hozzá továbbá egy fél babérlevelet, egy egész u. n. fehér vöröshagymát, s egy darabka nyers sovány sonkát.

Mindezeket együtt addig főzzük, míg az egész mintegy nyolcz deciliternyire elfő.

Akkor átszűrjük egy szitán, a fölszinét, hogy be ne hártyásodjék, bekenjük valami glaceval, aztán melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Ha tetszik, még vegyíthetünk közé két evőkanálnyi finom káprit is.

Róbert mártás.

(Sauce Robert.)

Hat fej szép vöröshagymát gondosan megtisztitunk, finom apró koczkákra összevágjuk, azután százegyven gramm friss vajban szép aranysárga szinűre pirítjuk, akkor pedig egy szűrőre teszszük, hogy a vaj jól lecsepegjen róla.

Ehhez a lecsepegett vajhoz még egy kevés friss vajat adunk, aztán négy evőkanálnyi lisztet világos sárgára pirítunk benne. Akkor három deciliter marhahúskivonatot (l. a húskivonatoknál) továbbá három deciliter jó rizlingbort és két evőkanálnyi finom boreczetet öntünk hozzá, aztán még egy kevés durván tört fehér borsot, egy darabka czukrot s némi czitromhéjat is adva hozzá az egészet addig főzzük, míg meglehetős sűrűn folyékony lesz.

Akkor ezt a mártást átszűrjük egy finom szitán, aztán a megpirított vöröshagyma-vagdalékot hozzáadva újból fölforraljuk, aztán a tűzről leveszszük, egy evőkanálnyi szardellavajat (készitésmódját l. később a vajoknál) két evőkanálnyi jó mustárt és egy fél czitrom nedvét keverve közé, használatig melegre teszszük a bain-marie-ba (l. a műkifejezéseknél).

Mártás udvarmester módon.

(Sauce à la maître d'hotel.)

Két evőkanálnyi finoman összevágott zöld petrezselymet, ugyanannyi tárkonyt és turbolyát

(Kerbelkraut) forró vízbe szórunk, mihelyt az fölforrt, az említett zöldségneműeket egy szitára öntjük, leöblitjük friss hideg vízzel, aztán jól összekeverjük egy kevés friss vajjal, s egyelőre félreállítjuk.

Azalatt nyolcz deciliter fehér mártást (készitésmódját l. fönnebb) és három deciliter borjúhús-kivonatot (l. a húskivonatoknál) összekeverve mintegy félóráig főzünk, miközben a fölszinen mutatkozó habot és zsiradékot gondosan leszedjük róla. Mikor az egész mintegy fél liternyire elfőtt, egy finom szitán átszűrjük, a fölületét, hogy meg ne hártyásodjék, bekenjük valami glaceval, azután melegre helyezzük a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Használatkor a mártást folytonos keverés közt fölforraljuk, öt tojás sárgájával legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) kellőleg megsózzuk, egy fél czitrom nedvével ízletesitjük, keverünk közé egy kávéskanályi szardellavajat is (készitésmódját l. később a vajaknál) úgyszintén hozzáadjuk a félretett finom zöldségneműeket is, s végül még egy kevés friss vajat.

Az emlitett alkatrészek a mártásnak rendkivül kellemes, pikáns izt adnak.

E mártás különféle hal-étkekhez, vadakhoz, s sok főzelékhez is használtatik.

Mártás tépett petrezselyemmel.

(Sauce peluche.)

E mártás készitésmódja tökéletesen megegyez az előbbivel, csakhogy használatkor a fönnebbi mártás közé még egy evőkanálnyi apróra tépett petrezselyem zöldje kevertetik, melyet azonban előbb le kell forrázni.

Echalotte-hagyma-mártás.

(Sauce aux echalottes.)

Egy maréknyi echalotte-hagymácskát (l. a konyha-növényeknél) gondosan megtisztitunk, finom szeletkékre vágjuk, azután százegyven gramm friss vajban szép

arany-sárga szinűre pirítjuk, s akkor egy szitára öntve a vajat lecsepegtetjük róla.

Most négy evőkanálnyi jó boreczetet s egy kevés glacet adva hozzá kissé megpároljuk, aztán fél liter barna mártással felöntve még egy ideig főzzük (a barna mártás készitésmódját l. fönnebb) gondosan lehabozzuk, kellőleg megsózzuk, egy czitrom nedvével izletesitjük, s használatig melegre állitjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Vöröshagyma-mártás.

(Sauce aux oignons.)

Épen úgy készittetik, mint az előbbi, csakhogy az echalotte-hagymácskák helyett megfelelő mennyiségű vöröshagymát kell venni.

Provencei mártás.

(Sauce provençale.)

Kellő mennyiségű tisztán kifőzött jó erős barna mártást (készitésmódját l. fönnebb) veszünk, közéje farcírozott olajbogyókat, káprit, összevagdalt rákfarkácskákat és szardella-szeletkéket keverünk, s hogy még kellemesebb, erőteljesebb izt adjunk neki, egy csipetnyi cayennei borsot is adunk hozzá.

Angol kenyér-mártás.

(Sauce au pain à l'anglaise.)

Egy darab finom fehér kenyeret igen finoman megreszelünk, úgy, hogy mintegy kis csészényi morzsalékot nyerjünk.

Három deciliter édes tejfölt fölforralunk, hozzáadjuk a megreszelt kenyeret, továbbá egy kisebb vöröshagymát, egy késhegynyi sót s ugyanannyi tört borsot.

A mártást ezekkel néhány perczig főzzük, akkor a hagymát kiveszszük belőle, s a mártást azon forrón föltálaljuk.

E mártás nem nagyon sürű; leginkább sült szárnyasokhoz adatik.

Beefsteak-mártás.

(Sauce béarnoise.)

Egy kisebb kasszerolba, melyet félig forró vízbe állítunk, négy tojás sárgáját ütünk, aztán egy kevés vajat adva hozzá jól habarjuk, mig a tojás kissé sűrűsödni kezd; akkor tovább és tovább keverünk közé friss vajat mindaddig, mig százegyven gramm vajat habartunk ily módon be, s a mártás igen szép sárgás színű. Ekkor lassacskán négy evőkanálnyi jó glacet öntünk hozzá, kellőleg megsózzuk, egy kevés tört borssal fűszerezzük, egy czitrom nedvével ízletesítjük, s végül még egy fél evőkanálnyi finoman megvágott leforrázott petrezselyem zöldjét keverünk közé.

E mártás a beefsteakhoz adatik.

Megjegyzendő, hogy e mártásnak soká állni nem szabad, mert az által sokat vesztene ízletességéből.

Orosz-mártás.

(Sauce russe.)

Félliter veloutée-mártást (készitésmódját l. fönnebb) egy kevés szárnyas-esszenciával (l. a húskivonatoknál) és három deciliter jó savanyú tejföllel befőzünk, azután még kevés finoman vágott tormát és tárkonyeczetet adunk hozzá.

Normandi-mártás.

(Sauce Normande.)

Veszünk kellő mennyiségű veloutée-mártást (készitésmódját l. fönnebb). Adunk hozzá arányos mennyiségben halesszenciát (hús-esszenczia: l. a húskivonatoknál) egy kevés nyers sonkát, finoman összevágott sampinyongombát, echalotte-hagymát (l. a konyha-növényeknél) s jó fehér bort.

Mindezeket együtt egy ideig jól főzzük, azután négy tojás sárgájával legírozzuk (l. a műkifejezéseknél).

Akkor egy szitán áttörjük, s néhány leforrázott osztrigát adunk hozzá.

E mártás hal-étkekhez adatik.

Genuai mártás.

(Sauce Génoise.)

Kevés petrezselyem zöldjét, echalotte-hagymát és eczetes ugorkát igen finoman megvágunk, aztán kevés fekete borsot, szerecsendiót és egy darab glacet adva hozzá három deciliter jó boreczetben befőzzük, akkor kellő mennyiségű spanyol mártást (készitésmódját l. fönnebb) öntünk hozzá, s még egy negyedóráig főzzük.

E mártásnak kellemes savanyús, fűszeres íze van.

Később majd megnevezzük azon étkeket, a melyekhez e mártás adatik.

Szárnyas glace.

(Demi-glace de volaille.)

Egy kiló szép ökörhúst, egy kiló borjúhúst, két öreg tyúkot s különféle sült szárnyas-maradványokat egy kasszerolba teszünk, jó húslével felöntjük, fölforraljuk, s gondosan lehabozzuk.

Adunk hozzá két vöröshagymát, néhány sárgarépát, három szegfűborsot, párhagymát, pasztinákot, egy darabka zellert, némi sampinyont, azután az egészet lassan főni hagyjuk négy óra hoszszáig.

Akkor a fölszinen összegyült zsiradékot gondosan leszedjük, aztán a levest egy tiszta asztalkendőn átszűrve félreteszszük s kihűlni hagyjuk.

Mikor kihűlt, három tojás fehérével klarifírozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán még egyszer lassan átszűrve ujból tűzre teszszük, s gyorsan addig főzzük, mig szörppé sűrűsödik.

Használatkor e glacet melegre kell állítani a bain-marieban (l. a műkifejezéseknél) s csak aztán adni a később megnevezendő étkekhez.

Ribizli-mártás.

(Sauce venaison.)

Egy csészényi jó boreczetet három deciliter vadhús-esszenciával (hús-esszenczia: l. a húskivonatoknál) felényire elfőzünk, akkor adunk hozzá négy deciliter spanyol mártást, s folytonosan habarva sűrűn folyóvá főzzük. Akkor négy evőkanálnyi szép ribizlit keverünk közé, s még egy czitrom nedvével ízletesítjük.

Királyné-mártás.

(Sauce á la reine.)

Két szép fiatal tyúkot nyárson megsütünk, a fehér húsát leszedjük, igen finoman összevágjuk, azután nyolcz lehéjazott mandulával finoman összezúzzuk.

Ezalatt nyolcz deciliter fehér mártást egy kanálnyi szárnyas levesselés három deciliter jó édes tejföllel fél liternyire elfőzünk, akkor hozzáadjuk az összezúzott tyúkhúst és mandulát, s az egészet egy finom szitán áttörjük.

E mártás kellőleg megsózva, s egy darabka szárnyas glacéval és friss vajjal ízletesítve, forrón adatik a később megnevezendő étkekhez.

Financiére-mártás.

(Sauce Financiére.)

Egy kevés friss vajban egy vöröshagymát és egy darabka nyers sovány sonkát kissé megpirítunk.

Ekkor adunk hozzá sampinyon- és szarvasgombamaradványokat, kevéske sárgarépát, petrezselymet, zellert és párhagymát, továbbá egy csomócska démutkát és bazsalikomot, valamint tizenkét szem fekete borsot.

Mindezekhez öntünk egy fél palaczk jó rizlingi bort s egy fél palaczk magyar pezsgőt, akkor a kaszszerolt befödjük, s az egészet addig hagyjuk főni, míg felényire elfő.

Akkor tisztán leszűrjük, a fölszinen mutatkozó zsiradékot gondosan leszedjük, aztán fél liter spanyol mártást (készitésmódját l. fönnebb) adunk hozzá, s azzal együtt folytonos keverés közt addig főzzük, míg meglehetős sűrűn folyékony lesz, azután egy finom szitán átszűrjük.

Ezalatt hat darab szarvasgombát gömbölyű darabkákra vágunk, egy darabka glacéval és egy kevés pezsgővel puhára pároljuk, azután a mártáshoz adjuk.

Spárga-mártás.

(Sauce asperges.)

Három főzőkanálnyi lisztet egy kevés megreszelt szerecsendióval vízben finoman elhabarunk, azután befödve félreállítjuk. A teljes elkészítés előtt egy negyed kiló friss vajat kis darabokban, továbbá kellő mennyiségű spárgalét (vagyis azon vízből, miben a spárgákat kifőztük) adunk hozzá, aztán parázstűzön folytonos keverés közt meglehetős sűrűn folyékony mártássá főzzük. Mihelyt forrni kezd, nyolcz friss tojás sárgájával legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) egy fél czitrom nedvét facsarunk közé, kellőleg megsózzuk, egy kávéskanálnyi finoman tört czukrot is adunk hozzá, azután egy finom szitán áttörjük.

Kartifiol-mártás.

(Sauce aux choux-fleurs.)

Ez épen úgy készül, mint az előbbi, az egész különbség csak abban áll, hogy ennél a spárga-lé helyett azt a vizet kell venni, melyben kartifiolát forráztunk le.

Genfi-mártás.

(Sauce Genévoise.)

Néhány vöröshagymát és echalotte-hagymácskát (l. a konyhanövényeknél) egy babérlevelet, néhány sampinyon-gombát s egy darabka foghagymát egy palaczk jó fehér borral addig főzünk, míg az egész mintegy egy deciliternyire elfő.

Akkor fél liter barna mártást (készitésmódját l. fönnebb) továbbá három deciliter hal-esszenciát (hús-esszenczia: l. a húskivonatoknál) öntünk hozzá, s az időközönkint mutatkozó habot és zsiradékot gondosan leszedve az egészet addig hagyjuk főni, míg fél liternyire elfő. Akkor egy szitán átszűrjük, apró koczkákra vágott szardellákat adunk hozzá, s úgy adjuk a később megnevezendő hal-étkekhez.

Kápri-mártás.

(Sauce aux capres.)

Fél liter barna mártáshoz (készitésmódját l. fönnebb) adunk három deciliter marhahús-kivonatot (l. a húskivonatoknál) továbbá egy babérlevelet, néhány echalotte-hagymácskát (l. a konyha-növényeknél) s két kanál tárkony-eczetet.

Mindezeket félóra hoszszáig lassan főzzük, a fölszinen mutatkozó habot és zsiradékot gondosan leszedjük, a mártást egy szitán áttörjük, azután három evőkanálnyi finom káprit keverünk közé s melegre állitjuk.

E mártás később megnevezendő hús-étkekhez adatik, ha pedig vadhoz adatnék, akkor vadhús-kivonatot kell hozzá használni.

Osztriga-mártás.

(Sauce aux huîtres.)

Megkivántató mennyiségű fehér mártást (készitésmódját l. fönnebb) egy pohár jó rizlingi borral s kellő mennyiségű szárnyas-esszenciával (hús-esszenczia: l. a húskivonatoknál) jól elfőzünk, s ha már a kellő sürűséget elérte, hat tojás sárgájával legirozzuk (l. a műkifejezéseknél). E közben néhány osztrigát megtisztitunk, blanchirozzuk, s a levével együtt a mártáshoz adva az egészet használatig melegre állitjuk.

Cornichon-mártás.

(Sauce aux cornichons.)

Tizenkét darab szép kis eczetes ugorkát igen finom szeletekre megvágunk, néhány perczig egy kevés friss

vajban pároljuk, azután felöntjük fél liter barna mártással (készitésmódját l. fönnebb) kellőleg megsózzuk, egy kevés tört borsot és boreczetet adunk hozzá, az egészet még egy ideig főzzük, a zsiradékot gondosan leszedjük róla, aztán használatig melegre állítjuk.

Mártás kucsma-gombával.

(Sauce aux morilles.)

Néhány szép és friss kucsmagombát langyos vízben többször jól átmosunk, hogy minden port eltávolítsunk belőlük. Azután blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél), majd egy egész vöröshagymát, egy darab nyers sovány sonkát s egy csipetnyi sót adva hozzá, friss vajban puhára pároljuk.

Akkor kellő mennyiségű barna mártást (készitésmódját l. fönnebb) egy pohár jó fehér bort s kellő marhahús-kivonatot (l. a hús-kivonatoknál) adva hozzá, kellő sűrűségűre főzzük, aztán a zsiradékot leszedjük róla, egy czitrom nedvével ízletesitjük, s használatig melegre állítjuk.

Friss ugorka-mártás.

(Sauce aux concombres.)

Néhány friss ugorkát meghámozunk, a magvas részét kiveszszük, a többit pedig apró darabkákra (4 centimeter hosszú) vágjuk, aztán besózzuk, s egy óra hoszszáig állni hagyjuk. Akkor szitára rakjuk, s megszikkadni hagyjuk.

Egy negyed kiló friss vajat fölmelegitünk, a megszikkadt ugorka-darabokat belérakjuk, s szép aranysárga színűre pirítjuk, azután megint szitára rakjuk, s a vajat lecsepegni engedjük.

Most egy kevés jó boreczettel, egy darabka czukorral, egy kevés tört borssal s egy darabka glacéval az ugorkát gyorsan befőzzük, aztán kellő mennyiségű barna mártást (készitésmódját l. fönnebb) melyben egy pohár jó fehér bort főztünk el, adva hozzá, az egészet egy negyedóráig lassan főni hagyjuk, s úgy adjuk a később megnevezendő étkekhez.

Király-mártás.

(Sauce royale.)

Fél liter veloutée-mártást (készitésmódját l. fönnebb) három deciliter fáczán-esszencziával (hús-esszenczia: l. a húskivonatoknál) és három deciliter jó rizingi borral addig főzünk, mig meglehetősen megsűrűsödik.

Ezalatt egy negyed kilónyi szarvasgombát gondosan megtisztítva, gömbölyű darabkákra vágva egy kasszerolba teszünk, s egy kevés glacéval és rizlingi borral bepároljuk, mig a gombák minden oldalon szép glacirozottak lesznek.

Akkor a már kész mártást egy finom szitán a gombákra szűrjük, s igy adjuk föl a később megnevezendő étkekhez.

Megjegyzendő, hogy mikor a mártást a gombákra szürtük, akkor már nem szabad tovább főzni.

Szárnyas-piré-mártás.

(Sauce amassadrice.)

Két fiatal tyúknak vagy egy szép kappannak a mellhúsát kivágjuk, a saját nedvében egy darabka friss vajjal puhára pároljuk, azután egy mozsárban finoman összezúzzuk. Ehhez a piréhez adunk fél liter suprême-mártást (készitésmódját l. fönnebb), azzal jól elfőzzük, aztán négy evőkanálnyi sampinyon-esszenczával (az a víz, a melyben sampinyon volt leforrázva) továbbá egy kevés megreszelt szerecsendióval jól elhabarjuk, az egészet még egyszer fölforraljuk, azután egy tiszta és finom szitán áttörjük.

Kevéssel a használat előtt e mártást folytonos keverés közt ujból fölmelegítjük, kellőleg megsózzuk, egy negyed czitrom nedvével ízletesítjük, s úgy adjuk a később megnevezendő szárnyas-ragout-khoz.

Sampinyon-mártás.

(Sauce au hache de champignons.)

Harmincz darab szép sampinyon gombát gondosan megtisztítunk, megmossuk, aztán meghámozzuk, s vajjal és egy kevés czitromnedvvel bepároljuk. Akkor szitára rakjuk, kissé

megszikkadni hagyjuk, aztán egy tiszta kendőn finoman megvágjuk.

Egyidejűleg fél liter fehér mártást (készitésmódját l. fönnebb) a sampinyon lehámozott héjával, továbbá három deciliter borjúhús-kivonattal (l. a húskivonatoknál) valamint azzal az esszenciával, melyben fönnebb a sampinyont pároltuk, jól elfőzzük, a zsiradékot leszedjük róla, aztán a mártást egy finom szitán az összevágott sampinyonra szűrjük, kellőleg megsózzuk, egy fél czitrom nedvével izletesítjük, s használatig melegre állítjuk.

Torma-mártás.

(Sauce au raifort.)

Félórával a teljes elkészítés előtt egy szép szál tormát gondosan megtisztítunk, megmossuk, azután finoman megreszeljük.

Ekkor adunk hozzá egy főzőkanálnyi lisztet, kellő mennyiségű sót és egy kevés reszelt szerecsendiót, azután egy darabka friss vajat és egy kevés czukrot.

Mindezeket megkivántató mennyiségű fehér húslével elhabarjuk, azután parázstűz fölött folytonos keverés közt meglehetős sűrű mártássá főzzük be, mihelyt azonban fölforrt, lehúzzuk a tűzről.

Regens-mártás.

(Sauce régence.)

Hat darab echalotte-hagymácskát (l. a konyhanövényeknél) gondosan megtisztítunk, finom szeletkékre vágjuk, azután egy kasszerolba teszszük, s egy darabka friss vajat adván hozzá, szép halvány sárgára pirítjuk.

Ekkor fél liter jó consommét (készítésmódját l. fön.) öntünk hozzá, továbbá egy csomócska petrezselyemzöldjét és démutkát vetünk bele, valamint négy darab szép szarvasgombának a lehámozott héját. Végül még egy pohár tokaji borral is felöntve a kasszerolt befödjük, azután az egészet addig hagyjuk főni, míg két-harmadrésznyire elfő.

Ekkor leszűrjük, a fölszinen összegyült zsiradékot leszedjük,

fél liter spanyol mártást (készítésm. l. fön.) és három deciliter szárnyas-esszenciát (hús-esszenczia: l. a húskivonatoknál) adunk hozzá, kellő sűrűségűre befőzzük, azután egy finom szitán átszűrjük.

Kevéssel tálalás előtt a lehámozott négy szarvasgombát gömbölyű szeletkékre vágjuk, egy kasszerolban egy darabka glacéval és kevéske tokaji borral rövid ideig pároljuk, azután a mártáshoz adjuk.

Atelett-mártás.

(Sauce aux atellettes.)

Kellő mennyiségű fehér mártást (készítésm. l. fön.) szárnyas-esszenciával (hús-esszenczia: l. a húskivonatoknál) és egy darab glacéval befőzünk, azután hat tojás sárgájával legírozzuk (l. a műkif.) egy czitrom nedvét facsarjuk közé, s kellőleg megsózzuk.

E mártás különféle zsirban kirántott vagy rostélyon sütött hús-étkekhez használtatik, mint később az illető étkeknél látni fogjuk.

E mártás igen erőteljes izű legyen, s úgy készítve, hogy a hús-étkekre minden nehézség nélkül felkenhető legyen.

Nivernaise-mártás.

(Sauce nivernaise.)

Sárga és fehér répát gondosan megtisztítunk, szép gömbölyű darabokra vágjuk, blanchírozzuk (l. a műkif.) azután friss vízzel lehűtjük, s akkor egy darab friss vajjal, egy kevés czukorral, sóval és consommével puhára pároljuk.

Ezalatt nyolcz deciliter fehér mártást (készítésm. l. fön.) három deciliter borjúhús-kivonattal (l. a húskivonatoknál) annyira főzünk, míg az egész mintegy fél liternyire elfő. Akkor öt tojás sárgájával legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután egy finom szitán át a mártásos kasszerolba tett párolt répa fölé szűrjük s használatig melegre helyezzük a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Kári-mártás.

(Sauce Kari.)

Veszünk nyolcz deciliter jó fehér mártást (készítésmódját l. fönnebb) adunk hozzá három deciliter borjúhús-kivonatot (l. a húskivonatoknál) továbbá annak a szárnyasnak, melyhez a mártást épen adni akarjuk, az esszencziáját (hús-esszenczia: l. a húskivonatoknál).

Mindezt addig főzzük, míg az egész mintegy fél liternyire elfő. Akkor hat tojás (hacsak lehet, kacsa-tojás) sárgájával legírozzuk (l. a műkifejezéseknél) egy kanálnyi sáfrány-nedvet, egy késhegynyi cayennei borsot, kellő menyiségű sót adunk hozzá, egy finom szitán átszűrjük, a tetejét kevés fölolvasztott glacéval kenjük be, azután melegre helyezzük a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

E mártás szép élénk sárga szinű, a sáfrány és a bors kellemes, erőteljes izt adnak neki.

Leginkább szárnyasokhoz adatik, mint ezt később látni fogjuk.

Német-mártás.

(Sauce à l'allemande.)

Néhány evőkanálnyi finom lisztet hideg vízben jól elhabarunk, azután jó fehér húslével, száznegyven gramm friss vajjal, kevés sóval és durván tört fehér borssal a teljes elkészités előtt egy negyedórával meglehetős sürű mártássá főzzük be.

Ekkor átszűrjük egy szitán, adunk hozzá egy kávéskanálnyi finoman összevágott s leforrázott petrezselyem zöldjét, egy evőkanálnyi finom káprit, egy evőkanálnyi finoman összevágott szardellát, s ugyannyi összevagdalt rákfarkat.

Mindezeket jól összekeverve még egy fél czitrom nedvével izletesítjük.

Mártás tőkehalhoz.

(Sauce au beurre à la morue.)

A mártásos kasszerolba teszünk egy darabka friss vajat.

Ehhez adunk szeletekre vágva egy girizd foghagymát, néhány sampinyongombát, és egy vöröshagymát. Adunk továbbá egy csomócska petrezselyem zöldjét, egy darabka babérlevelet, két szegfűborsot, néhány szem összezúzott fekete borsot, s egy kevés szerecsendióvirágot.

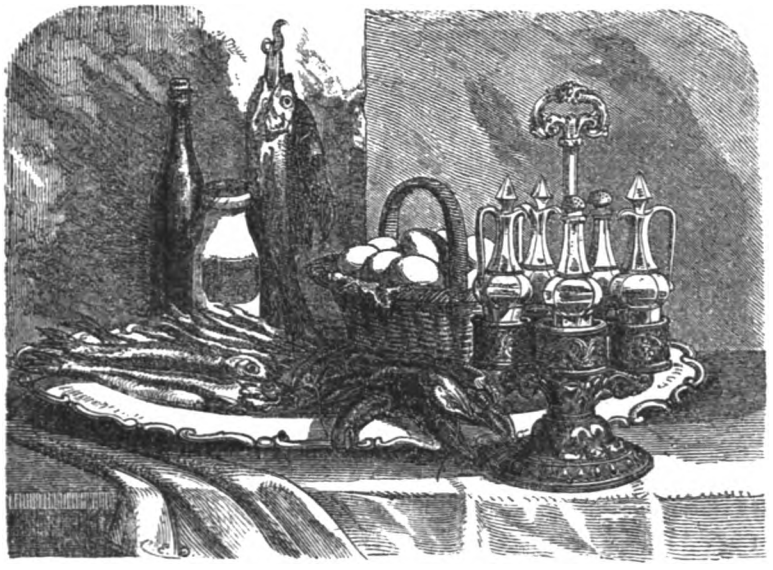
Mindezeket együtt szépen pirítjuk, azután egy evőkanálnyi lisztet habarunk közé. Ekkor apránkint három deciliter jó édes tejfölt öntünk hozzá, valamint meg is sózzuk.

Most az egészet tűzre teszszük, s gondosan keverve addig hagyjuk ott, míg forrni kezd. Akkor a tűzről leveszszük, s tíz percz mulva egy finom szitán átszűrjük.

A teljes elkészítésnél még egy kevés petrezselyem zöldjét és echalotte-hagymát finoman megvágva és leforrázva keverünk közé.

E mártás tőkehalhoz adatik.

Országos Széchényi Könyvtár



HARMADIK SZAKASZ.

HIDEG MÁRTÁSOK ÉS KÜLÖNFÉLE VAJAK.

(DES SAUCES FROIDES ET DES DIVERS BEURRES.)

I.

HIDEG MÁRTÁSOK.

(DES SAUCES FROIDES.)

Növény-piré hideg mártáshoz.

(Vert de ravigote.)

Veszünk egyenlő mennyiségű turbolyát (Kerbelkraut) pimpinellát, tárkonyt, néhány kis vöröshagymát, petrezselyem zöldjét és vizi-tormát (e növények leirását l. a konyha-növényeknél).

Mindezeket kellő mennyiségű forró vízben egy negyedóra hoszszáig blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél)

azután egy szitára terítjük, hideg vízzel leöblítjük, erősen kifacsarjuk, aztán vagy igen finoman összevágjuk, s úgy adjuk az illető ételhez, vagy ha valami hideg mártáshoz akarjuk használni, akkor egy finom szűrőn áttörjük, s használatig hűvös helyre tesszük félre.

Hideg mustár mártás.

(Sauce rémolade froide ou Tartare.)

Hat darab szép friss tojást keményre megfőzünk, a sárgájukat kiveszszük, egy finom szitán áttörjük, azután adunk hozzá egy evőkanálnyi zöld növény-pirét (készitésmódját l. fönnebb) fél evőkanálnyi finoman összevágott káprit, száznegyven gramm igen finom olajat, két evőkanálnyi szardella-vajat (készitésm. l. később a vajaknál) három vagy négy evőkanálnyi jó mustárt, egy késhegynyi finoman tört fehér borsot, és kellő mennyiségű sót.

Mindezeket egymással igen jól elhabarjuk.

Ekkor még adunk hozzá egy deciliternyi aszpikot (l. a húskivonatoknál) néhány evőkanálnyi tárkonyeczetet, aztán az egészet jég fölött igen finom mártássá habarjuk el.

E mártás rendkivül kellemes, pikáns izű, s igazi inyenczeledel.

Zöld Remolade-mártás.

(Rémolade verte.)

Két evőkanálnyi zöld növény-pirét (készitésmódját l. fönnebb) egy csészényi jó mustárral, kellő menynyiségű sóval és egy kevés tört fehér borssal jól elhabarunk, apródonkint még egy fél pohárnyi finom provencei olajat és néhány evőkanálnyi jó eczetet keverünk közé.

Végül, hogy szép zöld szint adjunk neki, még kellő menyiségű spenót-pirét (készitésmódját l. alább) adunk hozzá.

Spenót-piré.

(Verts d'epinards.)

Néhány maroknyi szép friss spenótot és egy maroknyi petrezselyem zöldjét gondosan megtisztítunk, megmossuk, azután blanchírozzuk (l. a műkifejezéseknél).

Blanchírozás után hideg vízzel leöblítjük, könnyedén kifacsarjuk, egy finom szitán áttörjük, aztán egy tiszta csészébe téve egy kanál friss vízzel leöntjük, s használatig hidegre állítjuk.

E piré leginkább a hideg zöld mártások festéséhez használtatik, valamint különféle tészták festéséhez is, mint később látni fogjuk.

Sárga Remolade-mártás.

(Rémolade indienne.)

Tíz darab szép friss tojást keményre megfőzünk, a sárgájukat kiveszszük, finoman összezúzzuk, azután apródonkint tíz evőkanálnyi igen finom olajat adunk hozzá, melylyel jól elhabarjuk.

Ezalatt egy evőkanálnyi föloldott indiai sáfrányt, egy csipetnyi spanyol borsot, egy pohár tárkony-eczetet, négy evőkanálnyi finom mustárt, egy evőkanálnyi finoman tört czukrot és kellő mennyiségű sót összekeverünk.

Most ezt az összezúzott tojáshoz adva az egészet jól elhabarjuk, aztán egy finom szitán átszűrjük, s használatig jégre állítjuk.

Hideg olaj-mártás.

(Sauce mayonnaise.)

Két friss nyers tojásnak a sárgáját lehetőleg tisztán egy porczellán csészébe leütjük, aztán egy késhegyny finom sót, egy késhegynyi igen finoman tört fehér borsot és egy negyed evőkanálnyi tárkony-eczetet adunk hozzá.

Mindezeket egy tiszta fakanállal — a csészét jégre állitva — jól habarjuk, s mikor már sűrűsödni kezd, egy fél evőkanál-

nyi finom olajat adunk hozzá, ismét tovább habarjuk, s mikor megint sűrűsödik, egy fél evőkanálnyi eczetet öntünk közé, kis vártatva megint olajat, de megjegyzendő, hogy folytonosan mindig, s igen jól keverni kell.

Egy negyedóra mulva két evőkanálnyi finom olajat, egy evőkanálnyi tárkony-eczetet, s néhány evőkanálnyi fehér aszpikot (l. fönnebb a húskivonatoknál) adunk hozzá, azután megint jól habarjuk egy negyedóra hoszszáig, mig az egész szép fehér és crême-szerű lesz.

Igy folytatjuk tovább tíz perczről tíz perczre, míg ily módon kétszáznyolczvan gramm finom provenceiolajt, három deciliter aszpikot, s kellő mennyiségű eczetet, hogy a mayonnaise kellemes savanyúságú legyen — habartunk bele.

Végül még egy czitrom nedvét, s egy fél evőkanálnyi friss vizet adunk hozzá, azután kellőleg megsózzuk.

Hideg olaj-mártás más módon.

(Deuxiéme procédé pour faire la mayonnaise.)

Három deciliter finom fehér mártást (készitésm. l. fön.) finom sóval, egy kevés tört fehér borssal és néhány evőkanálnyi tárkony-eczettel egy csészében jégen jól elhabarunk.

Apródonkint öt perczről öt perczre keverünk közé kétszáznyolczvan gramm finom provencei olajat, továbbá egy deciliter fehér aszpikot, kellő mennyiségű sót és eczetet, végül még egy czitrom nedvét.

Megjegyzendő, hogy egyszerre mindig csak két evőkanálnyi olaj és kevés eczet kevertessék közé, hogy igy a mayonnaise finom crême-szerű legyen.

Zöld olaj-mártás.

(Sauce mayonnaise à la ravigote.)

Fél liter mayonnaist (hideg olajmártás: készitésm. l. fön.) veszünk, mely közé három evőkanálnyi — finom szi-

tán áttört — zöld növény-pirét (készitésm. l. fön.) keverünk, s végül még, hogy szép zöld szint kapjon, kellő mennyiségű spenót-pirét adunk hozzá (készitésm. l. fön.).

Fehér olaj-mártás mustárral.

(Sauce provençale.)

A kellőleg elkészített fehér olaj-mártás közé négy evőkanálnyi finom mustárt, egy evőkanálnyi szardella-vajat (készitésm. l. alább a vajaknál) s egy evőkanálnyi finom káprit keverünk.

Hideg vad-szárnyas-mártás.

(Chaufroix.)

E mártás csak a vadszárnyasokhoz adatik, melyeknél a mayonnaiset pótolja.

Készitésmódja következő:

Azon vad-szárnyasnak, melyhez a mártást adni akarjuk, különféle aprólékait egy kasszerolban három deciliter rizlingi borral, egy babérlevelet s néhány echalotte-hagymácskát (l. a konyha-növényeknél) is adván hozzá — jól kifőzzük, azután egy tiszta asztalkendőn átszűrjük, s a zsíradékot gondosan leszedjük róla.

Ekkor fél liter jó spanyol mártást öntünk hozzá, s az egészet addig főzzük, mig mintegy négy deciliternyire elfő, aztán egy deciliternyi aszpikott (készitésm. l. fön.) adunk hozzá, ismét főzzük néhány perczig, akkor egy szitán egy porczellán csészébe szűrjük, egy czitrom nedvét facsarunk közé, egy darabka föloldott glacét s kellő mennyiségű sót adunk belé, azután igen finoman elhabarjuk.

E mártás szép világos barna szinű, erőteljes, kellemes pikáns ízzel bír.

II.

KÜLÖNFÉLE VAJAK.

(DES DIVERS BEURRES.)

Növény-vaj.

(Beurre de Montpellier.)

Ehhez veszünk egy maroknyi turbolyát (Kerbelkraut) negyedrésznyi tárkony-levelet, ugyanannyi pimpinellát, és hat vagy nyolcz echalotte-hagymácskát. (E növények leirását l. a konyha-növényeknél.)

Mindezeket tisztán megmossuk, azután forró vízben egy maroknyi sóval együtt egy negyed óra hoszszáig forrázzuk. Akkor szitára szórva hideg vízzel leöblitjük, azután jól kifacsarjuk.

E növényeket most mozsárba teszszük; adunk hozzá tizenkét darab tisztán megmosott s a szálkáktól megtisztított szardellát, két evőkanálnyi finom káprit, négy darab eczetes ugorkát, nyolcz keményre főtt tojásnak a sárgáját, s igen kevés foghagymát. Mindezeket együtt igen finoman összezúzzuk.

Most ismét adunk hozzá kétszáznyolczvan gramm jó friss vajat, egy késhegynyi finoman tört borsot, kellő mennyiségű sót, egy kevés megreszelt szerecsendiót; továbbá öntünk közé egy pohár jó provencei olajat, egy kevés tárkony-eczetet, azután az egészet szép simán elhabarjuk.

Végül még spenót-pirével (készitésmódját l. fönnebb) szép halvány-zöld szinüre festjük, az egészet áttörjük egy finom szitán, aztán porczellán csészébe téve jégre állitjuk.

Angol növény-vaj.

(Beurre à l'anglaise.)

Két evőkanálnyi zöld növény-pirét (lásd hideg mártások, első vény) kétszáznyolczvan gramm friss vajjal, kellő mennyiségű sóval és egy czitrom nedvével jól elhabarunk, azután használatig hidegre állitjuk.

E vaj különösen bárány-sülthöz adatik.

Szardella-vaj.

(Beurre d'anchois.)

Száznegyven gramm szardellát tisztán megmosunk, a szálkákat gondosan kiszedjük, aztán kétszáznyolczvan gramm friss vajat adva hozzá, az egészet finoman összezúzzuk, egy finom szitán áttörjük, s egy csészében befödve használatig hidegre állítjuk.

Mustár-vaj.

(Beurre à la moutarde.)

Négy tojást keményre megfőzünk, a sárgájukat kiveszszük azután egy szűrőn áttörjük.

Ehhez most adunk kétszáznyolczvan gramm friss vajat, hat evőkanálnyi jó mustárt. Ezeket egymással jól elkeverjük, kellőleg megsózzuk, egy kis tört fehér borssal fű-szerezzük, azután egy edényben befödve használatig hidegre állítjuk.

Hideg vaj tengeri rákból.

(Beurre de homard.)

A petéket, melyek a leforrázott tengeri rák farka alatt találtatnak, kiveszszük, aztán egy keveset a rák húsából is, ezt a petékkel együtt finoman összezúzzuk, száznegyven gramm friss vajjal elkeverjük, kellőleg megsózzuk, egy szitán áttörjük, azután használatig hidegre állítjuk.

Rák-vaj.

(Beurre d'écrevisses.)

Negyven-ötven rákot tisztán megmosunk, hirtelen leforrázzuk sós vízben, azután feltörjük, a vörös héjakat az ollókkal együtt mozsárban finoman összezúzzuk, négyszázhúsz gramm friss vajjal jól elkeverjük, akkor egy ideig parázstűzön lassan pirítjuk, azután egy tiszta, erős, megnedvesített kendőn át egy hideg vízbe állított fazékba törjük át, s ott hagyjuk addig, míg jól összeáll. Akkor kiveszszük, gömbölyűre formáljuk, azután használatig hideg helyre teszszük félre.

Szarvasgomba-vaj.

(Beurre de truffes.)

Négy vagy öt darab szép, jó fekete szarvas-gombát finoman összezúzunk vagy megreszelünk, aztán apródonkint száznegyven gramm friss vajat keverünk közé, majd egy finom szitán áttörjük, s használatig hidegre állítjuk.

Sampinyon-vaj.

(Beurre de champignons.)

Húsz darab szép fehér sampinyon-gombát gyengén megpáolunk, igen finoman összevágjuk, aztán száznegyven gramm friss vajjal összekeverve még egyszer ujból összezúzzuk, egy szitán áttörjük, s használatig hidegre állítjuk.

Hideg szalonka-vaj.

(Beure froid de becasses.)

Egy szép szalonkát nyárson gondosan megsütünk; mikor megsült, a húst leszedjük a csontokról, s egy darab friss vajat adva hozzá az egészet finoman összezúzzuk, azután egy finom szitán áttörjük, s használatig hidegre állítjuk.

Hideg szárnyas-vaj.

(Beurre froid de volaille.)

Bármily vad vagy szelíd szárnyasból a fönnebbi módon készíthetünk hideg vajat, csak az illető szárnyasnak húsát kell hozzá venni.

Hideg vaj udvarmester módon.

(Beurre maître d'hôtel.)

Kétszáznyolczvan gramm friss vajat két evőkanálnyi finoman összevágott és leforrázott petrezselyem zöldjével, egy czitromnak a nedvével, sóval és kevés megreszelt szerecsendióval jól elhabarunk, azután használatig hidegre állítjuk.



NEGYEDIK SZAKASZ.

EGYSZERŰ MÁRTÁSOK.

A fönnebbi utasításokban a magasabb szakácsmüvészet körébe tartozó mártások voltak ismertetve, lássuk most a jó polgári konyha e nemű étkeinek készítésmódját is.

I.

Egyszerű meleg mártások.

Paradicsom-mártás.

Néhány szép érett paradicsomot gondosan megmosunk, azután mindegyiket négy darabba vágva lábasba teszszük, s puhára pároljuk.

Ezalatt rántást készítünk, szépen megpirítjuk, de arra nagyon vigyázzunk, hogy össze ne égjen.

Mikor a paradicsom megpuhult, kiszedjük, egy szitán áttör-

jük, a levével a rántást föleresztjük, jól elbabarjuk, azután kellő sűrűségűre befőzzük. Végül egy darab czukrot s néhány kanál jó tejfölt adunk hozzá.

Ugorka-mártás.

Vajjal vagy zsírral rántást készítünk, szép világos barnára pirítjuk, de nagyon vigyázzunk, hogy össze ne égjen.

Ezalatt egy vagy két darab szép eczetes ugorkát apró koczkákra vágunk össze.

Mikor a rántás már elkészült, fölereszjtük egy kevés jó húslével, adunk hozzá néhány kanál jó savanyú tejfölt, beleteszszük az ugorkát is, kellőleg megsózzuk, azután megkivántató sűrűségűre elfőzzük.

Vöröshagyma-mártás.

Vajjal vagy zsírral rántást készítünk, s azt szép barna szinűre pirítjuk.

A szükséghez képest két vagy három fej vöröshagymát megtisztítunk, apró koczkákra vágjuk, a rántáshoz adjuk, azzal jól elkeverjük, azután jól megpárlódni hagyjuk. Akkor felöntjük kevés húslével, fölforrni hagyjuk, aztán egy kanálnyi eczettel, egy kevés czukorral és sóval ízletesítjük.

Végül átszűrjük egy finom szitán, s a mártásos csészébe öntve föltálaljuk.

Foghagyma-mártás.

Egy két girizd foghagymát szépen megtisztítunk, azután igen finoman összevágjuk.

Vajjal vagy zsírral rántást készítünk, szép barnára pirítjuk, az összevágott foghagymát hozzá adjuk, egy kevés húslével föleresztve jól összekeverjük, kellőleg megsózzuk, aztán kellő sűrűségűre elfőzzük.

Sóska-mártás.

Kellő mennyiségű sóskát gondosan megtisztítunk, jól átmossuk, azután finoman összevágva egy lábasba teszszük, s friss vaj-

jal vagy zsírral jól megpároljuk. Akkor hintünk rá egy kevés lisztet, s még egy kevés húslével föleresztve tovább hagyjuk párolódni.

Végül kissé megsózzuk, s jó savanyú tejföllel felöntve és elhabarva föltálaljuk.

Vörösrépa-mártás.

A szükséghez képest egy vagy két darab szép vörösrépát puhára megfőzünk, azután meghámozzuk, s apró koczkákra vágjuk.

Egy edényben néhány evőkanálnyi tejfölt egy kevés liszttel jól elhabarunk, kevés húslét öntünk hozzá, azután forrásba hozzuk.

Akkor hozzá adjuk a koczkákra vagdalt vörösrépát is, egy kevéske czukrot keverünk közé, ismét forrásba hozzuk, s akkor a mártásos csészébe öntve föltálaljuk.

Gomba-mártás.

Néhány szép sampinyon-gombát gondosan megtisztítunk, a héját lehámozzuk, azután a belső húsát finoman összevágjuk.

Petrezselyem zöldjét finoman megvágunk, friss vajban vagy zsírban megpároljuk, hozzá adjuk a gombát is, s miután az egészet még egy ideig pároltuk, egy kevés liszttel hintjük be, aztán megint tovább hagyjuk párlódni.

A kellő párolás után jó húslét öntünk rá, néhány kanál tejfölt adunk hozzá, azután forrásba hozván, föltálaljuk.

Kapor-mártás.

Kellő mennyiségű szép zöld kaprot tisztán megmosunk, azután finoman összevágjuk.

Egy főzőkanálnyi lisztet friss vajban vagy zsírban kissé megpiritunk, akkor az összevágott kaprot közé keverjük, s húslével föleresztve kissé főni hagyjuk.

Kellő fövés után néhány kanál jó tejfölt adunk hozzá, akkor kellő sűrűségüre elfőzzük, azután a mártásos csészébe öntve föltálaljuk.

Ha e mártásnak kellemes savanyús ízt akarunk adni, akkor kevés czitromnedvet facsarunk még közé.

Biszke-mártás.

Egy-két maroknyi szép biszkét gondosan megtisztítunk, megmossuk, azután friss vajban vagy zsírban kissé megpároljuk.

Most kellő mennyiségű liszttel behintjük, s miután azzal együtt még egy ideig pároltuk, kevés húslét öntünk hozzá, továbbá tört czukrot és néhány evőkanálnyi jó tejfölt keverünk közé, azután kellő sűrűségűre elfőzzük.

A biszkét lehet egészben hagyni a mártásban, csakhogy ez esetben jó puhára kell főzni; vagy pedig lehet az egész mártást finom szitán áttörni is.

Ribizli-mártás.

Épen úgy készül, mint a biszke-mártás, csak a biszke helyett kell egy-két maroknyi szép ribizlit venni, s a szemeket a czipkákról gondosan leszedni.

Czitrom-mártás.

Friss vajba vagy zsírba finom lisztet teszünk, s szép sárgára pirítjuk.

Egy vöröshagymát gondosan megtisztítunk, apró koczkákra összevágjuk, a rántáshoz adjuk, azután kissé megpirulni hagyjuk.

Egy czitromnak a héját finom szeletekre megvágjuk, s a szükséghez képest vagy az egészet, vagy csak egy részét veszszük használatba.

Mikor a hagyma már eléggé megpirult a rántásban, felöntjük jó húslével, hozzá adjuk az összevágott czitromhéjat, az egészet jól elfőni hagyjuk, akkor a czitrom nedvét bele facsarjuk, néhány kanál jó tejfölt meg egy kis sót adunk hozzá, azután még egyszer fölforraljuk, s úgy tálaljuk föl.

Szardella-mártás.

Néhány szép szardellát tisztán megmosunk, a felső kemény bőrt lehúzzuk, azután a húst gondosan leszedjük a szálkákról, s egy kevés vöröshagymát és zöld petrezselymet adván hozzá, azzal együtt igen finoman megvágjuk.

Friss vajjal vagy zsírral rántást készítünk, szép sárgára pirítjuk, a fönnebbi szardella-vagdalékot közé keverjük, azután együtt tovább hagyjuk pirulni.

Mikor eléggé megpirult, egy kevés húslével föleresztjük, néhány kanál jó tejfölt adunk hozzá, s egy késhegynyi tört borssal fűszerezzük.

E mártásnak czitromlével lehet igen kellemes savanyús ízt is adni.

Káprí-mártás.

Megkivántató mennyiségű jó káprit nem igen finoman összevágunk.

Friss vajjal vagy zsírral rántást készítünk, s azt szép pirosas barnára pirítjuk. Azután hozzá adjuk a megvágott káprit, egy kis ideig pároljuk, akkor kevés húslével föleresztjük néhány kanálnyi jó tejfölt adunk hozzá, azután kellő sűrűségűre elfőzzük, s úgy föltálaljuk.

Zsemlye-mártás.

Két szépen sült és össze nem égett zsemlyét vízbe teszünk, s jó puhára hagyjuk ázni.

Egy vagy két girizd foghagymát igen finoman összevágunk, friss forró zsírba teszszük s kissé megpirulni hagyjuk. Mikor a zsemlyék eléggé átáztak, kiveszszük a vízből, jól kifacsarjuk, aztán azt is a foghagymához adva jól összekeverjük, egy kevés húslével föleresztjük, kellőleg megsózzuk és forrásba hozzuk.

Egy csipetnyi sáfránynyal a mártásnak igen szép szint, s kellemes fűszeres ízt lehet adni.

Alma-mártás.

A szükséghez képest néhány borizű savanyú almát meghámozunk, a csutkás részét kiveszszük, azután az almákat szép apró koczkákra vágjuk össze, s forró vajba téve puhára pároljuk.

Mikor már eléggé megpuhult, egy kevés lisztet hintünk rá, kissé pirulni hagyjuk, azután egy-két kanál húslével felöntjük, egy kis czitromlevet, egy kevés czukrot s néhány kanál jó tejfölt adunk hozzá, fölforraljuk és föltálaljuk.

Burgonya-mártás.

Néhány szép burgonyát megmosunk, meghámozzuk, s minél apróbb darabkákra vágjuk össze.

Friss forró vajban vagy zsírban egy kevés lisztet gondosan megpirítunk, azután az összevagdalt burgonyát beleteszszük, adunk hozzá egy kevés apróra vágott petrezselyem zöldjét is, mindezeket jól elkeverve húslével föleresztjük, s addig főzzük, mig a burgonya egészen kásás péppé fő el.

Akkor az egészet egy szitán áttörjük, ujból egy kevés húslét és néhány kanál jó tejfölt öntünk hozzá, azután fölforraljuk s föltálaljuk.

Birsalma-mártás.

Veszünk három vagy négy szép érett birsalmát, megfőzzük jó puhára, akkor meghámozzuk és megreszeljük.

Most egy lábasban öt evőkanálnyi tejfölt két kanálnyi lisztel jól elhabarunk, húslével föleresztve fölforraljuk, akkor bele teszszük a megreszelt birsalmát, azután még tejfölt s annyi czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen.

Zeller-mártás.

Egy szép zellert jól megmosunk, gondosan megtisztítjuk, azután apró koczkákra vágva friss forró vajba vagy zsírba teszszük, s puhára pároljuk.

Mikor már eléggé megpuhult, egy kanál lisztet hintünk rá, két evőkanálnyi jó tejfölt adunk hozzá, azután megsózva, s húslével fölesztve kellő sürüségüre elfőzzük.

Végül egy finom szitán áttörjük, s még egyszer fölforraljuk, azután föltálaljuk.

E mártást nem kell épen áttörni, lehet a zeller-koczkákat egészben is hagyni.

Torma-mártás.

Egy tormát gondosan megtisztítunk, azután igen finoman megreszeljük.

Most néhány evőkanálnyi tejfölt egy kevés liszttel jól elhabarunk, a megreszelt tormát hozzá adjuk, kissé megsózzuk, továbbá adunk hozzá tört czukrot, azután kevéske húslével felöntve kellő sürüségüre elfőzzük.

Metélőhagyma-mártás.

Egy csomó metélőhagymát (snidling) gondosan megtisztítunk, azután finoman összevágjuk, s friss forró vajban vagy zsírban megpároljuk.

Akkor egy kanál lisztet hintünk rá, azzal együtt ismét pároljuk, azután felöntjük húslével, s egy kevés sót, egy kanálnyi eczetet és három kanál tejfölt adva hozzá kellőleg megfőzzük.

II.

EGYSZERŰ HIDEG MÁRTÁSOK.

Hideg mustár-mártás.

Hat darab szép szardellát tisztán megmosunk, a húst a szálkákról gondosan leszedjük, s apró darabokra vágjuk össze.

Négy tojást keményre megfőzünk, azt is összevágjuk, a szardellához adjuk, s azzal jól elkeverjük.

Most ezekhez adunk egy apró koczkákra vágott vöröshagymát, egy kevés zöld petrezselymet, azután az egészet ujból igen finoman összevágjuk.

E finom vagdalékot most csészébe téve kellő mennyiségű mustárral elhabarjuk, czukorral és eczettel kellemes ízt adunk neki, azután föltálaljuk.

Hideg hering-mártás.

Egy heringet igen jól megmosunk, a bőrét lehúzzuk, azután a húst gondosan leszedjük a szálkákról, s kis darabokra összevágjuk.

Öt tojást keményre megfőzünk, szintén összevágjuk, s úgy a heringgel összekeverve adunk hozzá még egy fél fej vöröshagymát, azután az egészet ujból igen finoman összevágjuk.

Ekkor kellő mennyiségű eczetet és finom faolajat adunk hozzá, azután jól elkeverjük, s föltálaljuk.

Hideg metélőhagyma-mártás.

Öt tojást keményre megfőzünk, a sárgájukat kiveszszük, a fehérjüket pedig igen finoman összevágjuk, s egyelőre félreteszszük.

A tojás-sárgákat áttörjük egy szitán, azután apródonkint öt evőkanálnyi finom olajat, két kanálnyi eczetet, kevés sót és két evőkanálnyi finoman megvágott metélőhagymát keverünk közé, valamint hozzá adjuk az összevágott tojás fehérét is.

Mindezeket jól elkeverjük, azután tálalásig hidegre állítjuk.

Ha történetesen nagyon sűrű volna, lehet kellő mennyiségű olajjal higítani.

Hideg olasz mártás.

Egy heringet és négy szardellát jól megmosunk, gondosan megtisztítjuk, a húst a szálkákról leszedjük, azután apróra összevágjuk.

Négy tojást keményre megfőzünk, a sárgáját kiveszszük, finoman összezúzzuk, a fehérjét pedig apróra összevágjuk, s öt kanál finom olajjal igen jól eldörzsöljük.

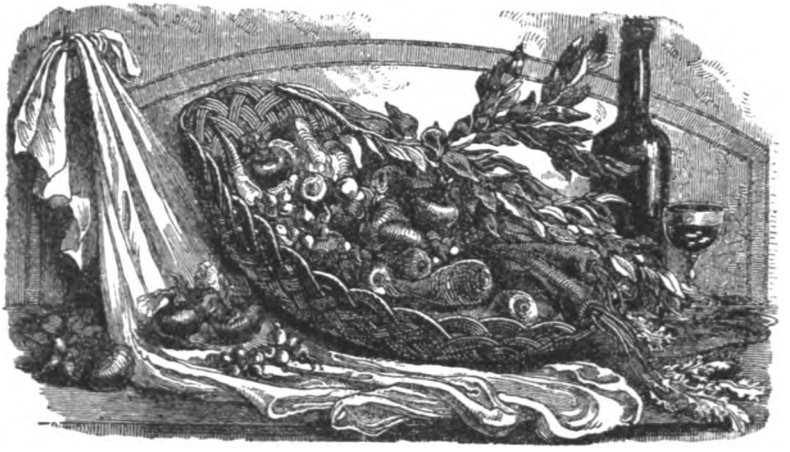
Most összekeverjük a hering- és szardella-vagdalékkal, adunk hozzá egy kevés finomra megvágott metélőhagymát, egy kanálnyi eczetet, kellőleg megsózzuk, azután használatig hidegre állítjuk.

Hideg mandola-mártás.

Egy negyed kiló mandolát leforrázunk, a héjától megtisztítjuk, azután igen finoman összezúzzuk.

Most adunk hozzá két kanálnyi finoman megreszelt tormát, valamint három keményre főzött tojásnak a sárgáját, melyeket azonban előbb szitán áttörtünk.

Végül kellő mennyiségű finom olajat s egy kevés eczetet öntünk közé, egy kis czukrot meg sót adunk hozzá, azután az egészet jól elkeverjük, s használatig hidegre állítjuk.



NEGYEDIK FEJEZET.

A MARINÁDOKRÓL.

(DES MARINADES.)

Közönséges marinád.

(Marinade.)

Néhány vöröshagymát, két sárga répát és egy pasztinákgyökeret szeletekre vágva egy cserép edénybe teszünk.

Adunk hozzá néhány echalotte-hagymácskát (l. a konyhanövényeknél), petrezselyem zöldjét, tárkonyt, egy kevés sampinyont, néhány egész fekete borsot és szegfűborsot, meg egy babérlevelet.

Mindezekhez két czitrom nedvét facsarjuk, továbbá néhány kanál finom olajat és egy pohár jó fehér bort öntünk hozzá, aztán kész a marinád.

A megpáczolandó húst beleteszszük, s néhány napig benne hagyjuk. De ez idő alatt gondunk legyen arra, hogy a húst többször megforgassuk.

Ha esetleg vadhúst akarunk páczolni, akkor nem bort, hanem jó boreczetet kell a pácz közé önteni.

Fehér bréz (Braise).

(Un blanc.)

Egy kiló vesezsiradékot finoman összevágunk, s egy kasszerolba teszszük.

Hat fej vöröshagymát, két sárga répát, két párhagymát, két pasztinák-gyökeret és egy zellert igen finom szeletekre összevágunk, s a vese-zsiradékhoz adjuk.

Adunk hozzá továbbá két babérlevelet, két szegfűborsot, néhány szem fekete borsot, s egy negyed kiló sovány nyers sonkát koczkákra vagdalva.

Mindezeket egy liter könnyű húslével felöntjük, azután befödött kasszerolban egy óra hoszszáig lassan párlódni hagyjuk.

Ezen idő után az egészet egy durva tiszta kendőn átszűrjük, aztán egy tiszta cserép edényben használatig félreállítjuk

Később e bréz használata az egyes étkeknél majd meg lesz jelölve.

Ha valami szelíd szárnyas vagy borjúhús készíttetik el benne, akkor néhány czitrom nedvét kell közé facsarni; vadnál és vadszárnyasnál rizlingi bor, halaknál pedig jó fehér bor jön hozzá.

Egyik főfeltétel az, hogy bármi készíttetik is el brézben, az edénynek igen jól elzárva kell lenni, lehetőleg légmentesen.

Mikor valami hús a brézben elkészíttetett, akkor a zsiradékot a brézről gondosan le kell szedni, azután a hátramaradt eszszenczia egy finom szitán átszűretik, s a húshoz való mártás mindjárt ezzel készíttetik el.

Főzött marinád.

(Marinade cuite.)

Ugyanazon növényeket, melyek az előbbi utasitásban foglaltatnak, egy kasszerolba teszszük, kétszáznyolczvan gramm friss vajjal és három kanálnyi liszttel szép világos sárgára pirítjuk, azután három deciliter jó eczettel, egy fél palaczk fehér borral és kellő mennyiségű húslével felöntve és elhabarva félóra hoszszáig jól főzzük.

Ez a marinád különféle halakhoz használtatik.

Finom növény-vagdalék.

(Fines herbes pour les papillotes.)

Két evőkanálnyi finoman összevágott szarvasgombát, két evőkanálnyi finoman összevágott sampinyon-gombát, két kanálnyi finoman összevágott echalotte-hagymát (l. a konyhanövényeknél) és egy kanálnyi petrezselyem zöldjét — mindezeket négy evőkanálnyi finom provencei olajjal jól elzárt edényben lassan puhára bepároljuk, aztán két-három evőkanálnyi szárnyas farce-szal (l. később a farce-oknál) és egy darabka glacéval jól elhabarjuk, s úgy használjuk a később megnevezendő étkekhez.

Száraz bréz.

(Un Mirepoix.)

Néhány vöröshagymát, sárgarépát, petrezselyemgyökeret és echalotte-hagymácskát (l. a konyha-növényeknél) finom szeletekre vágunk össze, azután adunk hozzá egy babérlevelet, néhány szem fekete borsot és szegfűborsot.

Kétszáznyolczvan gramm sovány nyers sonkát és ugyananyi jó fehér szalonnát koczkákra vágunk, s ezt is a fönnebbiekhez adjuk.

Most az egészet száznegyven gramm friss vajjal lassan sárgára pirítjuk, azután hidegre állítjuk.

Mint később látni fogjuk, különféle szárnyasok e brézzel körüskörül bekenetnek, azután olajjal bekent papírba kötve nyárson megsüttetnek.

Finom fűszer-növénypor.

(Herbes séches en poudre, quatre epices.)

Harminczöt gramm szerecsendiót, harminczöt gramm szegfűszeget, tizenhét gramm fehér borsot, tizenhét gramm cayennei borsot, tizenhét gramm szerecsendió-virágot összekeverünk.

Veszünk továbbá tizenhét gramm zöld babérlevelet, tizenhét gramm bazsalikomot, és tizenhét gramm démutkát. Ezeket előbb a kályhában vigyázva megszárítjuk, azután szintén a fönnebbiekhez adjuk.

Most az egészet igen finoman összetörjük, egy finom szitán átszitáljuk, s akkor legczélszerűbben egy bádog edénybe téve és jól elzárva használatig félreteszszük.

Rövid leves.

(Court-Bouillon.)

Hat vagy nyolcz fej szép nagy vöröshagymát, néhány sárga répát, petrezselyem-gyökeret, néhány párhagymát és egy zellert gondosan megtisztitunk, finom szeletekre vágjuk, azután kétszáznyolczvan gramm friss vajjal és ötszázhatvan gramm apró koczkára vágott szalonnával egy kasszerolba teszszük, befödjük, s úgy lassan pároljuk egy ideig.

Akkor három vagy négy liter könnyű húslét, vagy egyszerűen vizet, továbbá fél liter eczetet és egy palaczk jó fehér bort öntünk hozzá, fűszer gyanánt egy kevés démutkát, bazsalikomot és néhány borsszemet teszünk bele, azután jól kifőzzük. Akkor egy tiszta asztalkendőn átszűrjük, s használatig hideg helyre állitjuk.

Ez a rövid leves leginkább nagyobb halak főzésénél használtatik, mint ezt később az illető fejezetben látni fogjuk.

Finom párolt növény-vagdalék.

(Fines herbes.)

Szarvasgombát, sampinyont, petrezselymet és echalotte-hagymácskát — mindegyikből egy evőkanálnyit — finoman megvágunk, friss vajban megpároljuk, azután használatig hidegre állitjuk.

Boros kovász.

(Pâte á frire.)

Kétszáznyolczvan gramm finom lisztet jó fehér borral és hat evőkanálnyi finom provencei olajjal elhabarunk úgy, hogy az egész meglehetős sűrűn folyékony legyen. Akkor kevés sót adunk hozzá, valamint három tojásnak kemény habbá vert fehérét.

E kovászt rövid idővel a használat előtt kell készíteni, mert a hosszasabb állás csak hátrányára válnék.



ÖTÖDIK FEJEZET.

A PIRÉKRŐL.

DES PURÉES.

Sampinyon-piré.

(Purée de champignons.)

Egy kis kosárnyi szép fehér sampinyont gondosan megtisztítunk, megmossuk, adunk hozzá egy darab friss vajat, egy kevés vizet, még egy czitrom nedvét facsarjuk közé, gyengén megpároljuk, azután az egészet egy tiszta kendőn igen finoman összevágjuk.

Ezalatt három deciliter fehér mártást (készitésm. l. fönnebb a mártásoknál) a sampinyon esszencziájával (azzal a lével, a mi a sampinyon megpárlása után hátramarad) továbbá három decili-

ter tejföllel folytonos keverés közt meglehetős sűrűségüre elfőzünk, aztán az összevágott sampinyont közé keverjük.

Ezt a pirét most egy tiszta, finom szitán áttörjük, azután melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél). A fölszinét egy kis szárnyas-glacéval kell bekenni, hogy be ne hártyásodjék.

Használatkor forróvá kell habarni, kellő mennyiségű sóval és egy darabka friss vajjal a megkivántató kellemes izét megadni, s úgy adni a később megjelölendő étkekhez.

E piré elkészítése nagy figyelmet és gyors eljárást igényel, s akkor fölötte kellemes ízével jutalmazza a ráfordított fáradságot.

Szarvasgomba-piré.

(Purée de truffes.)

Kétszáznyolczvan gramm szép szarvasgombát igen finoman megvágunk, azután egy darab friss vajjal s egy kevéske sóval gyengén megpároljuk.

Ezalatt fél liter spanyol mártást (készitésm. l fön. a mártásoknál) igen sűrün befőzünk, aztán az összevágott szarvasgombával jól összekeverjük.

Ezt a pirét egy finom szitán áttörjük, a fölszinét — hogy be ne hártyásodjék — bekenjük egy kis glacéval, s melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Szárnyas-piré.

(Purée de volaille.)

Két kappant nyárson gondosan megsütünk, azután hidegre állítjuk. Mikor kihült, a melle húsát kivágjuk, minden bőrt eltávolítunk róla, azután igen finoman összevágjuk.

A többi részeket kis darabokra vágjuk, azután egy jó liternyi húslével jól kifőzzük, s ezt a szárnyas-levest egy tiszta asztalkendőn átszűrjük.

Most száznegyven gramm friss vajból és két kanálnyi lisztből rántást készitünk, a fönnebbi leszürt leves közé habarjuk, s három deciliter édes tejfölt adván hozzá, folytonos keverés közt az egészet meglehetős sűrűségüre elfőzzük. Ekkor az összevágott

s finoman összezúzott mellhúsokat közé keverjük, jól elhabarjuk, azután azon forrón egy finom szitán áttörjük.

Végül a fölszinét glaceval bekenve, melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Használatkor e pirét kellőleg meg kell sózni, s még egy darabka vajjal kellemesebb ízűvé tenni.

Fáczán-piré. (Purée de faisans.)

Fogoly-piré. (Purée de perdrix.)

Szalonka-piré. (Purée de becasses.)

és

Vadkacsa-piré.

(Purée de canards sauvages.)

Mindezen pirék épen úgy készíttetnek, mint a fönnebbi szárnyas piré, csak mindig az illető vadszárnyasnak a húsát kell hozzá használni. Azonkivül barna glacéval kell neki minél erő teljesebb ízt adni.

Fenyvesmadár-piré. (Purée de grives.)

Pacsirta-piré. (Purée d'alouettes.)

és

Fürj-piré.

(Purée de bécassines.)

A fönnebbi három piré úgy készíttetik, hogy az illető szárnyast nyárson gondosan megsütjük, azután csontostól együtt finoman összezúzzuk.

Spanyol mártást (készitésmódját l. fönnebb a mártásoknál) meglehetős sűrűre befőzünk, az összezúzott szárnyassal jól elhabarjuk, azután finom szitán áttörjük, s akkor a fölszinét glacéval bekenve, használatig melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Az áttörésnél arra kell nagyon vigyázni, hogy egyes csontdarabocskák ne jussanak a piré közé.

Sóska-piré.

(Purée d'oseille.)

Egy kis kosárnyi szép sóskát gondosan megtisztítunk, többször átmossuk, jól kifacsarjuk, azután egy darab friss vajjal megpároljuk. Akkor két kanálnyi lisztet hintünk rá, jó húslével felöntjük, azután erős tűzön folytonos keverés közt jó sűrűre elfőzzük

Ezután a pirét egy mártásos kasszerolba teszszük, egy kanálnyi glacet öntünk rá, azután hidegre állítjuk.

Használatkor újból forróvá kell habarni, kellőleg megsózni, s öt tojás sárgájával és egy darabka friss vajjal legírozni (l. a műkifejezéseknél).

Endivia-piré.

(Purée de chicorée)

Hat fej szép endivia-salátát a torzsás részektől megtisztítunk, a leveleit leszedjük, igen tisztán megmossuk, blanchírozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután hideg vízzel leöblitjük, jól kifacsarjuk, s akkor finoman összevágjuk.

Ezalatt egy darab friss vajat egy kasszerolban fölolvasztunk, forróvá melegítjük, az összevágott endiviát beleteszszük, aztán egy negyedóra hoszszáig lassan párlódni hagyjuk.

Ekkor három deciliter fehér mártást (készitésmódját l. fönnebb a mártásoknál) és három deciliter jó tejfölt adunk hozzá, az egészet jól elhabarjuk, aztán kellő sűrűségűre főzzük el.

Ezt a pirét most finom szitán áttörjük, aztán a felületét glacéval bekenve melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Használatkor kellőleg megsózzuk, aztán egy darabka vajjal s egy kevés szerecsendióval igen kellemes ízt adunk neki.

Kárdi-articsóka-piré.

(Purée de Cardons.)

A kárdi-articsókákat darabokra vágva leforrázzuk, sóval ledörzsöljük, brézben (készitésmódját l. fönnebb a marinádoknál) puhára főzzük, azután egy kendőre kiszedve finoman összevágjuk.

s három deciliter mártással jól elhabarjuk. Akkor kellőleg megsózzuk, s egy finom szűrőn áttörjük.

Végül a tetejét glacéval bekenve használatig melegre helyezzük a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Borsó-piré.

(Purée de pois secs.)

Egy jó liternyi szép száraz borsót tisztán megmosunk, hideg vízbe teszszük, puhára megfőzzük, azután félreállítjuk addig, míg a borsó leülepedett.

Akkor a vizet lassan leöntjük róla, azután a puhára főtt borsót egy szűrőn vagy egy szitán finoman áttörjük.

Most egy hagymát igen finoman megvágunk, százнegyven gramm friss vajjal szép sárgára pirítjuk, akkor egy fél kanálnyi finoman megvágott petrezselyem zöldjét adunk hozzá, s azzal még egy ideig együtt pirítjuk.

Most hozzáadjuk az áttört borsót is, jól összekeverjük, aztán kellőleg megsózzuk, még egy darabka vajjal ízletesítjük, s végül néhány kanálnyi marhahús-kivonatot öntve hozzá (l. fönnebb a hús-kivonatoknál) az egészet forróvá habarjuk.

Lencse-piré.

(Purée de lentilles.)

Épen úgy készül, mint az előbbi, csak a borsó helyett szép lencsét kell hozzá venni.

Burgonya-piré.

(Purée de pommes de terre.)

Néhány szép lisztes burgonyát gőzben megfőzünk, azután meghámozzuk, s egy finom szitán áttörjük. Ekkor egy kasszerolba téve kellő mennyiségű sót, egy kevés szerecsendiót, százнegyven gramm friss vajat s néhány kanál forró tejfölt adunk hozzá, azután az egészet igen jól elhabarjuk, s azon melegen tálaljuk.

E piré igen szép fehér színű, de a tejföl helyett lehet húslével is befőzni, csakhogy ekkor a tetejére egy kevés pirított vöröshagyma jön még.

Vöröshagyma-piré.

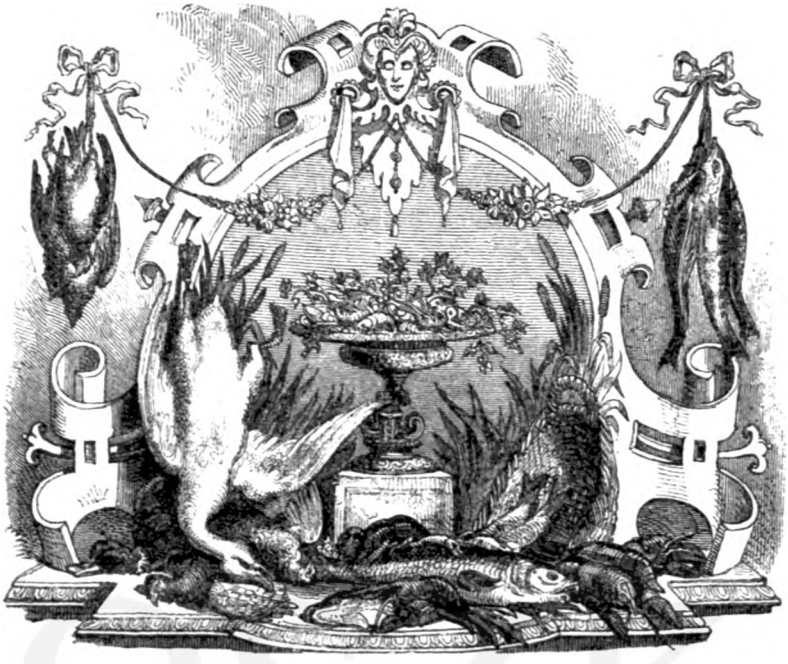
(Purée d'oignons.)

Tiz-tizenkét fej szép, úgynevezett fehér vöröshagymát gondosan megtisztítva finom szeletekre összevágunk, azután egy darabka nyers sovány sonkát adva hozzá, egy darab friss vajjal igen fehérre és puhára pároljuk.

Akkor három deciliter jó mártást öntünk hozzá, kellő mennyiségű sóval és egy késhegynyi fehér borssal fűszerezzük, aztán egy finom szitán átszűrjük.

Végül a fölszinét glacéval bekenve melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár



HATODIK FEJEZET.

A TÖLTELÉKEKRŐL (FÁRSZOK).

(DES FARCES.)

A töltelékek, az úgynevezett fárszok jó készitésmódja a szakácsművészetnek egyik nem jelentéktelen részét képezi.

Mint később látni fogjuk, a fárszok a ragout-knál, de különösen a különféle hideg és meleg pástétomoknál igen nagy szerepet visznek, s azért azok készitésére a lehető legnagyobb gond fordítandó.

Zsemlye-panád.

(P a n a d e.)

Három császárzsemlyének a külső haját jól lereszeljük, azután a zsemlyéket négyfelé vágva egy kasszerolba teszszük. Most adunk hozzá három kanálnyi consommét (l. a hús-leveseknél, I. fejezet), egy kanálnyi fehér mártást, (készitésmódját l. fönnebb) s egy evőkanálnyi finoman összevágott sampinyont. Mindezeket

együtt gyenge parázstűzön addig habarjuk, míg egymással az egész szépen egyesül, s finom tésztához lesz hasonlóvá.

Ekkor két tojás sárgáját adunk hozzá, s még néhány pillanatig habarjuk.

Most ezt a panádot egy tiszta tányérra teszszük, vajjal bekent papirral befödjük, azután használatig hűvös helyre állítjuk.

Borjúhús-fársz.

(Godiveau.)

Fél kiló borjúhúst — legalkalmasabban a vesepecsenyéből — finoman megvágunk. Háromnegyed kiló vesezsiradékot szintén igen finoman megvágunk, azután összekeverjük a hússal, s az egészet együtt még egy ideig vágjuk.

Most mozsárba tesszük, azután kellő mennyiségű sót és egy kevés megreszelt szerecsendiót adva hozzá addig zúzzuk, míg egy egészszé lesz, úgy, hogy a húst és a vesezsiradékot egymástól nem lehet megkülömböztetni. Akkor kiveszszük a mozsárból, jégre állítjuk. s ott hagyjuk egy óra hoszszáig.

Egy óra elteltével megint mozsárba teszszük, egy tojásnyi nagyságú tiszta jégdarabot s egy kevés finoman megvágott és vajban párolt echalotte-hagymát (l. a konyhanövényeknél) valamint négy egész tojást adunk hozzá, azután együtt addig zúzzuk, míg a jég teljesen szétment. Akkor az egészet egy sodrony-szűrőn áttörjük, azután jól befödve hideg helyre állítjuk.

E fársz, ha az utasitás szerint készíttetett, igen gyöngéd, kellemes ízzel bir.

Szárnyas-fársz vesezsiradékkal és szarvasgombával.

(Godiveau de volaille aux truffes.)

Ezt is ugyanazon a módon kell készíteni, mint a borjúhúsfárszot, csakhogy itt a borjúhús helyett valami szárnyasnak a húsát kell venni, s az echalotte-hagyma helyett finoman összevágott szarvasgombát adni hozzá.

Megjegyzendő, hogy a szarvasgomba helyett vehetünk finoman összevágott sampinyont is, s a szelid szárnyas helyett szép fogolynak a mellhúsát.

Borjúhús-fársz más módon.

(Farce de veau d'une autre maniére.)

Ötszázhatvan gramm szép borjúhúst minden bőrös résztől gondosan megtisztítunk, igen finoman összevágjuk, aztán jól összezúzzuk, s egy sodrony szűrőn áttörjük.

Most adunk hozzá háromszázötven gramm zsemlyepanádot (készitésm. l. fönnebb) és négyszázhúsz gramm igen finoman összevágott, azután egy szűrőn áttört finom fehér szalonnát. Adunk továbbá kellő mennyiségű sót, aztán szerecsendiót, finoman összevágott echalotte-hagymát és zöld petrezselymet mindössze egy evőkanálnyit, de ezeket előbb le kell forrázni.

Ezután az egész keveréket egy negyedóra hoszszáig nagy gonddal zúzzuk, még hat tojás sárgáját is adunk hozzá, igen jól elkeverjük, azután kiveszszük, egy tiszta edénybe teszszük, s papirral befödve jégre állítjuk.

Gratin-fársz vad-szárnyasból.

(Farce gratin de gibier.)

Ez a fársz rendesen a finom gratinhoz készíttetik, és pedig fáczánnak, fogolynak, fenyvesmadárnak, szalonkának és fürjnek a mellhúsából.

A készitésmódja következő: veszünk hozzá négyszázhúsz gramm húst, kétszáztíz gramm zsemlyepanádot (készitésmódját l. fönnebb), száznegyven gramm finom fehér szalonnát, százöt gramm szarvasgombát, négy tojás sárgáját, kellő mennyiségű sót, egy kevés megreszelt szerecsendiót, egy késhegynyi finom növény-port (fines herbes en poudre: készitésm. l. a marinádoknál), négy evőkanálnyi finom növény-vagdalékot (l. negyedik fejezet), két evőkanálnyi glacét, és négy evőkanálnyi sűrűn befőzött madeira-mártást.

Mindenekelőtt a húst szeletekre vágva, gyorsan a maga nedvében sautirozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután finoman összezúzzuk, s zúzás közben egymásután közé keverjük a zsemlyepanádot, a szalonnát, a szarvasgombát, végül a tojást, a glacét, a finom növény-vagdalékot és a mártást.

Mikor ily módon az összes alkatrészeket egymással jól összekevertük, az egészet egy finom szitán áttörjük, egy cserép

edénybe teszszük, papirral befödjük, s használatig hidegre állítjuk. — Megjegyzendő, hogy az illető szárnyasok máját szintén igen jó sikerrel alkalmazhatjuk e fárasznál.

Libamáj-fársz gratinhoz.

(Farce gratin de foie gras.)

Négyszázhúsz gramm szép libamájat szeletekre vágunk, azután két evőkanálnyi finom növény-vagdalékot (mihez veszünk: finoman összevágott echalotte-hagymát, petrezselymet, sampinyont és szarvasgombát) adva hozzá, az egészet friss vajban sautírozzuk (l. a műkifejezéseknél) azután hidegre állítjuk.

Mikor már kihűlt, a májat egy mozsárban kétszáztíz gramm tejben áztatott s jól kifacsart zsemlyével, valamint száznegyven gramm finoman összevágott szalonnával igen gyengéden összezúzzuk, a mikor még egyenkint hat evőkanálnyi sűrűn befőzött madeira-mártást, továbbá négy tojás sárgáját, kellő mennyiségű sót, egy kevés megreszelt szerecsendiót és finom növény-port (l. negyedik fejezet) keverünk közé.

Ezt a fárszot most egy finom szitán áttörve cserép edénybe teszszük, tiszta papirlappal befödjük, azután hidegre állítjuk.

Csirke-fársz.

(Farce cuite de volaille.)

Két fiatal tyúknak vagy egy szép kappanak minden húsát levágjuk a csontokról, azután négyszögű darabokra vágva egy kasszerolba teszszük, s egy darab vajjal, egy kevés sóval, szerecsendióval és egy csipetnyi fehér borssal gyenge tűzön mintegy tíz perczig pirítjük. Akkor a húst kiveszszük, s finoman összevágjuk.

Most két császárzsemlyének a héját lereszeljük, azután a zsemlyéket összevágjuk, ugyanabba a kasszerolba teszszük, a melyben a hús pirult, aztán két kanálnyi húslét öntünk rá, egy kevés finoman összevágott zöld petrezselymet adunk hozzá, s úgy gyenge tűzön lassan kiszikkadni hagyjuk, míg a főzőkanálról s az edény oldalairól könnyen elválik.

Ezalatt megfőzünk egy borjútőgyet, darabokra vágjuk, aztán az összevágott csirkehússal, a zsemlye-panáddal és öt nyers tojás

sárgájával összekeverve egy mozsárban finoman összezúzzuk, s még akkor egy finom szűrőn is áttörjük. Megjegyzendő, hogy a csirkehúsból, a panádból és a borjútőgyből egyenlő mennyiséget kell venni.

A kész fárszot aztán porczellán-csészébe teszszük, vajjal bekent papírral befödjük, s használatig hidegre állítjuk.

Fársz borjúvesével.

(Farce cuite de veau.)

Két borjúvesét a zsiradékával együtt, továbbá kétszáznyolczvan gramm borjúhúst, és száznegyven gramm szép fehér szalonnát koczkákra összevágunk, azután egy kasszerolba teszszük. Adunk hozzá tíz echalotte-hagymácskát (l. a konyhanövényeknél) egy kevés egész petrezselymet, tíz sampinyon-gombát, egy kis kávéskanálnyi finom növényport (l. negyedik fejezet) egy lehámozott szarvasgombát, kellő mennyiségű sót és négy kanálnyi húslét. Azután a kasszerolt jól befödve az egészet parázstűzön puhára pároljuk, de arra vigyázunk, hogy a tűz meg ne kapja.

A húst most egy merő-kanál segélyével kiszedjük, s a vágódeszkán igen finoman összevágjuk.

Egy császárzsemlyét a hajától megtisztítva tejben vagy hideg húslében megáztatunk, jól kifacsarjuk, s ugyanabba a kasszerolba téve, melyben a hús volt, az ott hátramaradt zsiradékkal együtt jól elhabarjuk.

Most az összevágott húst is hozzáteszszük, valamint két egész tojást adunk hozzá, az egészet egy mozsárban finoman összezúzzuk, ha még szükséges volna megsózzuk, azután egy sodrony-szitán áttörjük.

Végül az egész fárszot egy cserépedénybe téve befödjük, s használatig félre-állítjuk.

Szárnyas-fársz rák-vajjal.

(Farce de volaille au beurre d'écrevisses.)

Két kövér öreg tyúknak a mellhúsát kivágjuk, minden bőrös résztől megtisztítjuk, azután finoman összevágjuk, összezúzzuk, s egy szűrőn áttörjük. Most ebből a húsból háromszázötven grammot veszünk, s adunk hozzá száznegyven gramm zsemlye-paná-

dot, de a melyben ne legyen sampinyon; adunk továbbá kétszáznyolczvan gramm rák-vajat (készitésmódját l. fönnebb a vajaknál) aztán kellő mennyiségű sót, egy kevés szerecsendiót megreszelve, és három tojásnak a sárgáját. Mindezeket együtt egy mozsárban mintegy egy negyedóráig egymással jól eldörzsöljük.

E fársznak szép vörös szine van, s a rákvaj igen kellemes ízt ad neki. Mikor kész, egy alkalmas edénybe téve basználatig hidegre állítjuk.

Szardella-fársz.

(Farce d'anchois.)

Száznegyven gramm szardellát jól megmosunk, gondosan megtisztítjuk, a húst a szálkákról leszedjük.

Adunk hozzá hetven gramm friss vajat, két kávéskanálnyi finom növényvagdalékot (fines herbes: l. negyedik fejezet) egy kevés megreszelt szerecsendiót, s ezekkel együtt mijotírozzuk (l. a műkifejezéseknél).

Azután nyolczvanhét gramm zsemlye-panáddal (készitésmódját l. fönnebb) és három tojás sárgájával gyengéden és finoman eldörzsöljük, akkor porczellán csészébe teszszük, vajjal bekent papírral befödjük, s használatig hidegre állítjuk.

Finom rák-fársz.

(Farce fine d'écrevisses.)

Egy császárzsemlyét a héjától megtisztítunk, azután négyfelé vágjuk, hideg tejben néhány perczig áztatjuk, s akkor egy tiszta kendőbe téve jól kifacsarjuk és egy tányérba teszszük.

Ezalatt húsz rákból száznegyven grammnyi rákvajat készítünk (a készítésmódot l. fönnebb a vajaknál). A farkakat és az ollókat kiszedve finoman megzúzzuk, s egy szűrőn áttörjük.

Most az áztatott zsemlyéből kétszáztíz grammnyit, aztán az áttört rákhúst és a rákvajat együtt egy mozsárba teszszük, s kevés sót, szerecsendiót és négy tojás sárgáját adván hozzá, az egészet finoman és gyengéden eldörzsöljük, aztán alkalmas edénybe téve vajjal bekent papírral befödjük, s használatig hidegre állítjuk.

Finom szarvasgomba-fársz.

(Farce fine aux truffes.)

Kétszáztíz gramm finoman megvágott és friss vajban gyengén megpárolt szarvasgombát, százegyven gramm friss vajat, százegyven gramm zsemlye-panádot (készítésm. l. fönnebb) egy kevés sóval, egy fél kávéskanálnyi finom növény-porral (l. negyedik fejezet) és négy tojás sárgájával a mozsárban igen finoman és gyöngéden eldörzsölünk, egy szitán áttörjük, aztán jól befödve használatig hidegre állítjuk.

Kappan-fársz.

(Farce de chapons.)

Egy kappannak vagy két szép fiatal tyúknak a mellhúsát kivágjuk, a bőrös és ideges részektől megtisztitjuk, azután finoman összezúzzuk s egy szűrőn áttörjük. Most veszünk százöt gramm zsemlye-panádot, százhetvenöt gramm borjútőgyet, és háromszáztizenöt grammot a kappanhúsból. Először is a borjútőgyet és a panádot egy mozsárba téve abban egy negyedóráig dörzsöljük; akkor hozzáadjuk a kappanhúst is, továbbá kevés sót, megreszelt szerecsendiót, négy tojás sárgáját és két evőkanálnyi fehér mártást. Ezeket együtt még vagy tiz perczig dörzsöljük. Akkor kiveszszük a mozsárból, egy tányérra teszszük, vajjal bekent papirral befödjük, s használatig hidegre állitjuk.

Fáczán-fársz. (Farce de faisans.)

és

Fogoly-fársz.

(Farce de perdrix.)

Ezek épen úgy készittetnek, mint a fönnebbi kappan-fársz csak a kappanhús helyett kell hozzá fáczán-, illetőleg fogolyhúst venni.



HETEDIK FEJEZET.

A KIS RAGÚK ALKATRÉSZEI.

(DES INGRÉDIENS POUR LES PETITS RAGOUTS.)

Kakas-taréj.

(Crêtes de coqs.)

Néhány tuczat kakastaréjt, a szerint, a mint szükséges, alul a hol a fejről levágtuk, valamint fölül az apró hegyes csipkés részektől igen gondosan megtisztitunk, egy kasszerolba teszszük, felöntjük friss vizzel, aztán a tűzhelyre állitva egy főzőkanállal addig keverjük, míg a viz forró lesz, mikor is a tarajakról a finom bőr az ujjak közt könnyen leválik. De nagyon vigyázni kell, hogy a szükségesnél a viz ne legyen melegebb, mert akkor a tarajak elfőnek, a bőrt többé nem lehet róluk leválasztani, a vér összefut bennük, szóval a tarajak többé nem használhatók.

Már most ha a tarajakról kellő módon sóval a bőrt lehúztuk, a tarajakat friss vízbe rakjuk, aztán melegre állitjuk úgy, hogy a víz lassacskán langyos meleg legyen.

Ezután még ötször vagy hatszor, és pedig óránkint számitva friss vizzel töltjük föl a tarajakat, míg utoljára ily módon szép fehérek lesznek. Akkor aztán brézben (készitésmódját l. negyedik fejezet), egy fél czitrom nedvét is facsarva hozzá, szép lassan puhára főzzük.

Kakas-vesécskék.

(Rognon de coqs.)

A vesécskéket gondosan kivágjuk, tisztán megmossuk, néhány óráig jól kiáztatjuk, aztán egy-két percz alatt brézben (készitésmódját l. negyedik fejezet) puhára megfőzzük.

Sampinyon.

(Champignons.)

Ragúhoz az apróbb fajtájú kemény sampinyonokat kell választani. Ezeket, miután a száraikat levagdostuk, igen tisztán megmossuk, azután egy tiszta kendőre rakjuk szikkadni, s ekkor egy kis éles késsel meghámozzuk.

Előbb azonban száznegyven gramm friss vajat egy kanálnyi fehér húslével, kevés sóval és egy czitrom nedvével fölforralunk, aztán a sampinyonokat mindjárt a meghámozás után belé dobáljuk. Ha már valamennyi sampinyon benne van, az egészet néhány perczig forrni hagyjuk, párszor fölkavarjuk, de nagyon vigyázva, aztán a gombákat egy merő-kanállal kiszedjük, egy porczellán csészébe teszszük, ott ugyanazon vajjal, melyben főztük, leöntjük, azután papirral befödjük, s úgy hagyjuk használatig. A papirt jól le kell a csésze széleihez szoritani, hogy levegő ne hatolhasson be, mert akkor a gombák könnyen elveszthetik szép tiszta fehér szinüket, és megbarnulnak.

Szarvasgomba.

(Truffes.)

A legjobb szarvasgombák elvitázhatlanul azok, a melyek Dél-Francziaországból érkeznek, s bádog szelenczékben vagy palaczkokban küldetnek szét a világ minden részébe. Még ezek közt is a Perigord környékéről való szarvasgombákat illeti meg az elsőség, a Charente és Dauphiné vidékeiről származók mellett. A perigordi szarvasgombák finom, sima héjjal birnak, vöröses szinezetüek. Ha fölvágjuk, húsok egészen fekete, s fehér erecskék húzódnak rajta keresztül. Izük igen finom és zamatos.

Nem oly zamatos, de szintén a jobb fajtájúak közé tartozik

a magyar szarvasgomba is, melyet tehát bátran lehet használni a franczia helyett.

Az elkészitésre szánt szarvasgombákat először is hideg vizbe rakjuk, aztán egy e czélra szolgáló erős kefével a földes részektől jól megtisztitjuk, mig a szarvasgombák egészen feketéknek látszanak, mikor is ismét friss vízbe rakjuk. Azután szépen egy tiszta kendőre terigetjük, a héjukat éles késsel finoman, vékonyan lehámozzuk, aztán a gombákat tetszés szerinti formára összevagdaljuk, egy kasszerolba teszszük, egy darabka friss vajjal és kevéske sóval sautirozzuk (l. a műkifejezéseknél), még egy kevés glacéval pároljuk, aztán egész forrón adjuk az illető ragúhoz, hogy kellemes íze és zamatja arra is átszármazzék.

Ökör-íny.

(Palais de boeuf.)

A felső ínyt igen tisztán megmossuk, aztán kasszerolba téve friss vizzel felöntjük, tűzre állitjuk, s addig hagyjuk ott, míg a viz oly meleg lesz, hogy az ínyről a vékony felbőrt könnyen lehúzhatjuk. Akkor az ínyt megint friss vizbe teszszük, megmossuk, aztán egy kendőre teszszük, megszikkadni hagyjuk, az alsó véres részeket gondosan levagdossuk, aztán brézben (készitésmódját l. a negyedik fejezetben) igen puhára megfőzzük. Végül tetszés szerinti darabokra vagdaljuk össze.

Articsóka.

(Artichauts.)

A frissen levágott articsókákról a leveleket leszedjük, aztán az articsókákat tisztán körülvágjuk, minden oldalon jól bedörzsöljük czitromnedvvel, hogy szép fehérek legyenek, s végül brézben (készitésmódját l. a negyedik fejezetben), melyhez ez alkalommal egy pohár jó fehér bort is öntünk, puhára főzzük.

Glacirozott vöröshagyma.

(Oignons glacés.)

Negyven vagy ötven darab apró, úgynevezett fehér vöröshagymát tisztán meghámozunk, aztán néhány kanálnyi borjúhús-

kivonattal (l. a húskivonatoknál) harminczöt gramm czukorral, kevés sóval és hetven gramm friss vajjal puhára pároljuk, míg a hagymák szép sárgás barna színt és körös körül fényt kapnak.

Kucsmagomba.

(Morilles.)

A kucsmagomba a szivacshoz hasonló külsejű általánosan ismert igen kellemes izű gomba.

Miután ezeket száraikról levágtuk, meleg vízben többször jól átmossuk, hogy semmi homok se maradjon bennük. Az átmosásnál nagy gondunk legyen arra, hogy a gombák össze ne töredezzenek. Mikor jól kimostuk, akkor először is megszikkadni hagyjuk, azután jó húslével, czitromnedvvel, kellő mennyiségű sóval, egy babérlevéllel és egy vöröshagymával, melybe két szegfűborsot dugtunk, puhára főzzük.

Olajbogyók.

(Olives.)

Fél liter szép zöld olajbogyóból a kemény magvas részt kinyomjuk, még pedig lehető nagy elővigyázattal, hogy a bogyók azért megtartsák természetes formájukat.

A bogyókat most néhány perczig vizben blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán miután jól megszáritottuk, a később megjelölendő ragúkhoz adjuk.

Az olajbogyók mihozzánk olajban vagy sós vizben érkeznek üvegekbe elrakva; a ragúhoz természetesen azon szép zöld bogyókat kell venni, melyek sós vizben jönnek. Az olajba eltettek többnyire szardellával és káprival vannak töltve, s úgy is élveztetnek.

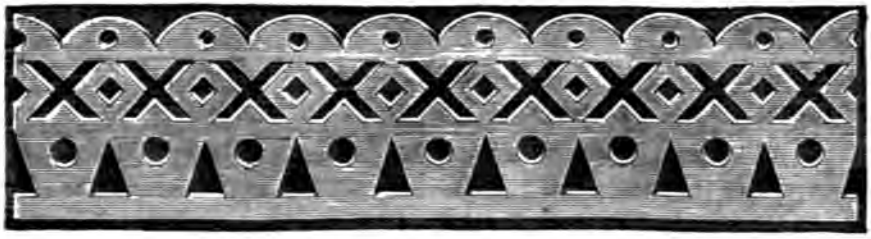
Szárnyas-máj.

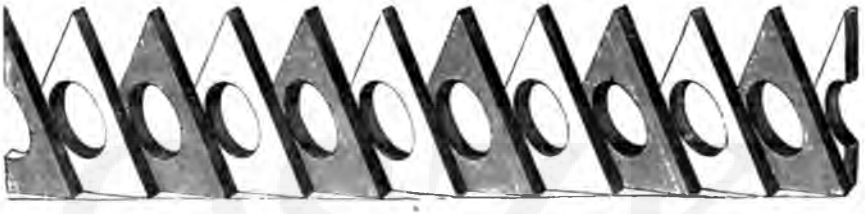
(Foies de volailles.)

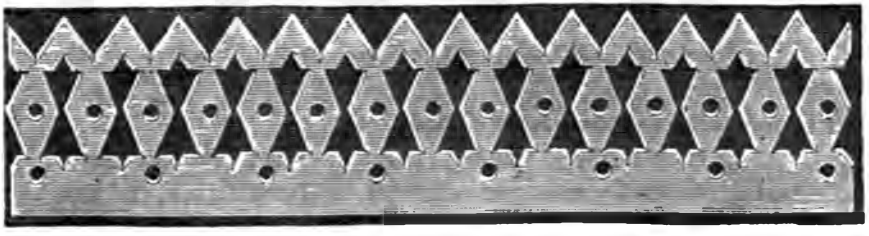
Veszünk fiatal tyúkok, kappanok máját oly mennyiségben, a mennyire épen szükségünk van. Miután ezeket egymástól szépen elvagdostuk, tisztán megmossuk, hideg vízzel felöntve forrásba hozzuk, akkor hideg vízzel lehűtjük, egy tiszta kendőre rakjuk, minden oldalon szépen körülvágjuk, aztán egy tányérra téve jól befödjük, s hidegre állítjuk.

SZEGÉLYEK (BORDŰRÖK).

E szegélyek különféle étkek diszitésére szolgálnak, mint alább látni fogjuk. Vannak ily szegélyek már készen is ezüstből, de sokkal praktikusabb ezeket kemény tésztából késziteni.





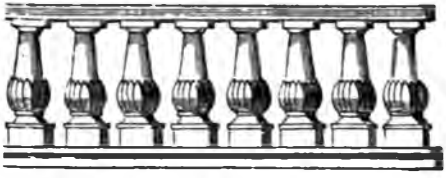




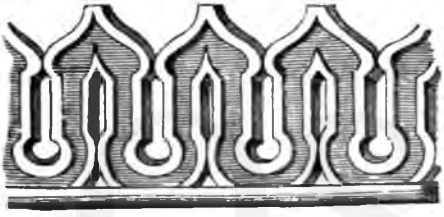


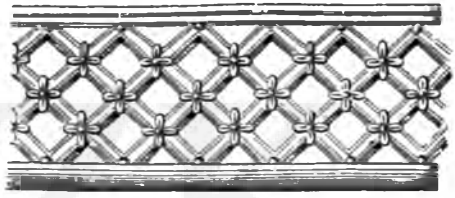
SZEGÉLYEK (BORDŰROK).

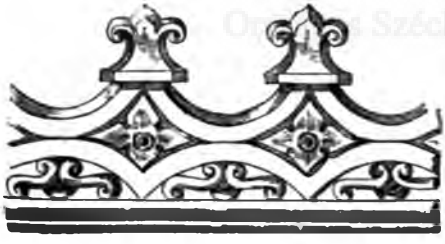
E szegélyek különféle étkek diszitésére szolgálnak, mint alább látni fogjuk. Vannak ily szegélyek már készen is ezüstből, de sokkal praktikusabb ezeket kemény tésztából készíteni.

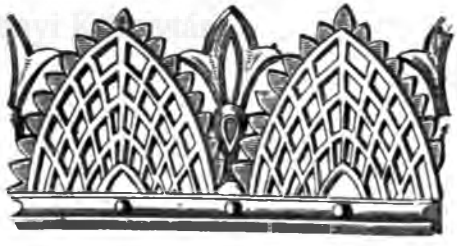


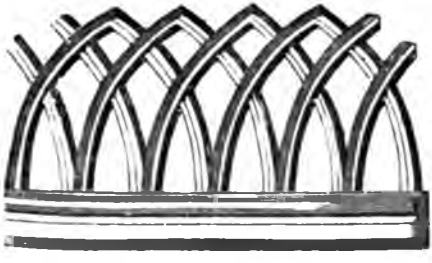














Osztriga.

(Huîtres.)

Az osztrigákat feltörjük, a héjukból kiszedjük, saját vizükkel és egy kevés czitromnedvvel blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) akkor leszűrjük, s jól befödve használatig félre állitjuk.

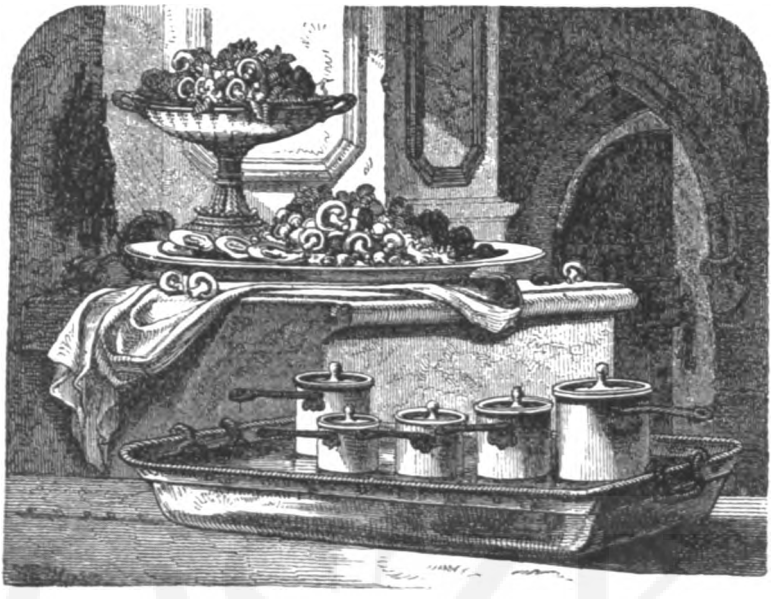
Gesztenye

(Marrons.)

A gesztenyéknek a külső keményebb héját lehámozzuk, aztán forró vizbe teszszük, befödjük, néhány perczig ott hagyjuk, akkor kiveszszük, egy kendővel vigyázva ledörzsöljük a belső puhább héját is, aztán hideg vízbe rakjuk.

Mintegy fél órával a használat előtt megint kiszedjük, egy tiszta kendőre rakva megszikkadni hagyjuk, aztán egy lapos kaszszerolba egymás mellé rakva megsózzuk, egy kevés tört czukorral meghintjük, kevéske friss vajat és marhahús-kivonatot (l. a húskivonatoknál) adunk hozzá, azután jól befödve lassan puhára és szép világos-barna szinűre pároljuk.

Országos Széchényi Könyvtár



NYOLCZADIK FEJEZET.

A KIS RAGUKRÓL.

(DES PETITS RAGOÛTS.)

A kis ragúkat két osztályba sorozhatni. Az elsőbe tartoznak a tulajdonképeni kis ragúk, melyek egyedül magukban nem adatnak föl, hanem nagyobb húsdarabok, halak, szelid és vad szárnyas, különféle pástétomok stb. mellé. Készitésükre különös gond forditandó, mert finom ragú egyszerre utal az ügyes szakácsra vagy szakácsnőre.

A második osztályba tartoznak az úgynevezett szalpikónok. Ezek is épen úgy állittatnak össze, mint a tulajdonképi kis ragúk, csakhogy minden hozzávaló apró koczkákra vagdaltatik össze, s a mártás is erőteljesebb és sűrűbben főzetik be. E szalpikónok mindenféle kis pástétomok megtöltésére szolgálnak, valamint még másnemű étkekhez is, a mint ezt később látni fogjuk.

I.

A TULAJDONKÉPENI KIS RAGÚK.

(LES PETITS RAGOÛTS.)

Providence-ragú.

(Ragoût à la providence.)

Veszünk kis kolbászdarabkákat megkivántató mennyiségben, melyeket e ragúhoz épen úgy kell elkésziteni, mint az alábbi Chipolata-ragúhoz. Aztán veszünk ugyanannyi mennyiségű koczkákra vágott úgynevezett száraz-húst. (A száraz húst úgy készitjük el, hogy megfőzzük, azután hidegre állitjuk, s mikor kihült, négyszög-centiméter nagyságú koczkákra vagdaljuk.)

Veszünk továbbá sampinyont, apró gömbölyűre vágott szarvasgombát, kakastaréjt és kakas-vesécskét, mindegyikből egy csészényit, aztán egy evőkanálnyi finom káprit. Mindezen alkatrészeket úgy kell elkésziteni, mint a hetedik fejezetben levő utasitásokban mondva volt. Mikor elkészültek, egy tiszta kendőn az egészet megszikkasztjuk, aztán egy kasszerolba teszszük.

Ezalatt fél liter jó spanyol mártást (készitésmódját l. a mártásoknál), annak a húsnak, melyhez a ragút készitjük, az esszencziáját, továbbá egy pohár bordói bort együtt meglehetős sűrűre elfőzünk, egy fél czitrom nedvével izletesitjük, aztán egy szitán át a fönnebbi alkatrészekre préseljük, s fölül egy kis folyékony glacét öntve rá, melegre állitjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél). E ragúnak erőteljes, pikáns ize által kell kitünnie.

Chipolata-ragú.

(Ragoût à la chipolata.)

Fehér répát és sárga répát gondosan megtisztitva gömbölyű darabokra (olajbogyó formára) vágunk, s mindegyikből egy csészényit veszünk. E répákat mindenekelőtt blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán friss vizzel lehűtjük, s mikor eléggé meghült, kellő mennyiségű consommével (táplaleves: l. a leveseknél), kevés sóval és egy darabka czukorral puhára főzzük.

Huszonnégy darab szép gesztenyét megtisztitva leforrázunk



Vesepecsenye Batthyány módon.

Filet de boeuf en crepinettes á la Batthyány.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

azután egészen puhára pároljuk, továbbá harmincz darab apró vöröshagymát szépen glacirozunk (készitésmódját l. a hetedik fejezetben).

Megkivántató mennyiségű kolbászt még nyersen ujjnyi vastag darabokban átkötünk, hogy így kis gömbölyű gombóczkákká formálódjék. Ekkor tiszta húslében megfőzzük, azután a héját gondosan lehámozzuk.

Valamennyi itt megnevezett alkatrészekhez adunk még egy csészényi apró elkészitett sampinyont (a készitésmódot l. a hetedik fejezetben), aztán egy kasszerolba teszszük. Kellő mennyiségű spanyol mártást (l. a mártásoknál) egy darab glacéval és kevés hús-esszencziával (l. második fejezet) igen tisztán kellőleg befőzünk, jól assaisonnirozzuk (l. a műkifejezéseknél), aztán egy szitán a fönnebbi alkatrészekre préseljük. Lehet még tizenkét kis articsókát is adni hozzá.

Monglas-ragú.

(Ragoût à la Monglas.)

Egy kappant, vagy még jobb, ha egy fáczánt gondosan megtisztitunk, aztán a maga nedvében nyárson megsütjük, s mihelyt megsült, hidegre állitjuk.

Egy szép libamáját brézben (l. negyedik fejezet) egy kevés madeirával puhára főzünk. Nyolcz darab szép nagy sampinyont elkészitünk (l. hetedik fejezet), valamint hat darab igen fekete szarvasgombát madeirával és egy darabka glacéval megpárolunk.

Ha e négy emlitett alkatrész, tudniillik a hús, a libamáj, a sampinyon és a szarvasgomba kihűltek, valamennyit külön igen szépen és óvatosan összevagdaljuk egy centimeternyi hosszú és fél centimeternyi vastag szeletkékre.

Ezalatt a libamájtól hátramaradt brézről a zsiradékot leszedjük, aztán a fáczánnak vagy a kappannak megmaradt részeit darabokra vágva a brézben jól kifőzzük. Az ily módon nyert esszenczíát egy tiszta asztalkendőn átszűrjük, a zsiradékot ujból leszedjük róla, aztán egy kis merőkanálnyi barna mártást keverve hozzá, a tűzhely egyik szögletén a habot és zsiradékot jól kifőni hagyjuk belőle. Ha ez megvan, egy fél palaczk pezsgőt öntve hozzá gyorsan befőzzük, mig kissé megsűrüsödik. Akkor még egy

fél czitrom nedvével kellemes savanyús ízt adunk neki, aztán egy szitán át a fönnebbi alkatrészekre préseljük.

Matróz-ragú.

(Ragoût à la matelote.)

Ehhez a ragúhoz veszünk harmincz darab szépen glacirozott vöröshagymát (l. hetedik fejezet), továbbá ugyanannyi sampinyont, aztán ötszázhatvan gramm füstölt, puhára főzött, és apró, két centimeter hosszúságú darabkákra vagdalt szárazhúst, végül még mintegy huszonöt darab négyszög centimeter nagyságú koczkákra vagdalt és friss vajban szép sárgára sütött fehér kenyérvagy zsemlyedarabkát, de megjegyzendő, hogy ez csak már a teljes elkészitéskor jön hozzá.

Nyolcz deciliter barna mártást (l. harmadik fejezet) egy fél palaczk rizlingi borral, néhány kanálnyi marhahús-kivonattal (l. második fejezet) először is a habtól és zsiradéktól jól kifőzünk, s ha ez megtörtént, akkor erős tűzön folytonos keverés közt az egészet mintegy fél liternyire elfőzzük, aztán egy czitrom nedvével, egy fél kávéskanálnyi tört czukorral s megkivántató mennyiségü sóval a kellő izt megadva neki, egy szitán át a fönnebbi alkatrészekre préseljük.

E ragúnak is kellemes, erőteljes és pikáns íze által kell kitünnie.

Ragú füstölt ökörnyelvből, vöröshagyma-mártással.

(Ragoût de langue à l'ecarlate à la Clermont.)

Négy fej szép úgynevezett fehér vöröshagymát megtisztitunk, meghámozzuk, kétfelé vágjuk, azután szép fél-karikákat szedünk ki belőle, melyeket friss zsirban aranysárgára sütünk, azután egy szitára terigetjük, s a zsirt jól lecsepegtetjük róluk.

Most egy kasszerolba néhány kanálnyi jó hús-esszenciát öntünk (l. második fejezet) beleteszszük a megsütött hagyma-karikákat, aztán egy kevés tört fehér borsot meg czukrot adva hozzá, ezekkel a hagymát jól bepároljuk. Ekkor még három deciliter jó spanyol mártást (l. harmadik fejezet) valamint négy evőkanálnyi glacét adunk hozzá, aztán az egészet együtt néhány perczig főzzük.

Ezalatt egy már előbb megfőzött füstölt ökörnyelvnek a vas-

tagabb felét megtisztitjuk, a felbőrt gondosan leszedjük róla, aztán a közepén hoszszában szétvágjuk, s akkor ismét kis tojásdad alakú darabkákra vagdaljuk szét. Ezeket egy plât à sauté-edénybe (l. a konyha-edényeknél) rakjuk, egy kevés consommét (táplaleves: l. első fejezet) öntünk rá, azután fölforraljuk. Kevéssel a teljes elkészitès előtt felöntjük a fönnebbi hagyma-mártással, még egyszer fölforraljuk, aztán úgy egy mély tálban föltálaljuk.

Ragú szárnyas-galuskával és zöld babbal.

(Ragoût de quenelles de volailles aux haricots verts.)

E czélra a legelső természű gyönge, fiatal zöld babot kell használni. Ezeket a középen szétvagdossuk, azután lehető zölden blanchirozzuk (l. a műkifejezéseknél) s akkor egy tiszta kendőre terigetjük kissé szikkadni. Kevéssel a teljes elkészitès előtt a blanchirozott zöld babot kellő mennyiségű veloutée-mártással (l. harmadik fejezet) sautirozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán adunk hozzá egy kevés szárnyas-glacét, egy kevéske friss vajat, egy csipetnyi megreszelt szerecsen-diót és kevés czitromnedvet, valamint a szárnyas-húsból készitett galuskákat is, aztán az egészet még egyszer fölforraljuk.

Ragú szárnyas galuskával és borsóval.

(Ragoût de quenelles de volailles aux petits pois.)

Ez is a fönnebbi utasitás szerint készitendő, csak a zöld bab helyett borsót kell venni.

Ragú szárnyas-galuskával és főzelék-macedoine-nal.

(Ragoût de quenelles de volailles à la Macédoine de légumes.)

Ez is a fönnebbi utasitás szerint készitendő, csak a zöld bab helyett főzelék-macedoinet kell hozzá venni.

Ragú szárnyas-galuskával és spárga-hegyekkel.

(Ragoût de quenelles de volailles aux points d'asperges.)

Ez szintén a fönnebbi utasitás szerint készitendő, csakhogy

zöld bab helyett a szép gyönge fiatal spárgának levagdosott végeit kell hozzá venni.

Macedoine-ragú.

(Ragoût à la Macédoine.)

Ez a ragú nagyobbrészt gyönge, fiatal főzelékneműek összetételéből áll, milyeneket kora tavaszszal, vagy télen a melegházakból nyerünk.

A készítésmód következő: fiatal sárga répácskákat, fehér répácskákat, zöld babot, kartifiolt, spárgát, egészen apró fehér hagymácskákat s piczi articsókákat veszünk. A sárga és fehér répák, valamint az articsókák kicsi darabkákra vágatnak, blanchiroztatnak (l. a műkifejezéseknél) azután egy darabka friss vajjal, kevés czukorral, sóval és fehér húslével puhára pároltatnak. A kartifiolt apró rózsácskákra szedjük szét, aztán kevés czukorral tiszta vizben puhára főzzük, úgyszintén a spárgácskákat és zöldbabokat is, melyeket nagyon apró darabkákra kell vagdalni. Az apró hagymácskákat kevés friss vajjal, sóval és czukorral puhára pároljuk.

Ha mind az említett alkatrészeket, valamennyiből egy csészényit, a mondott módon elkészitettük, akkor egy tiszta kendőre terigetjük ki szikkadni.

Ezalatt megkivántató mennyiségű fehér mártást (l. harmadik fejezet) egy rész csirke-levessel meglehetős sűrűn befőzünk, hat tojás sárgájával legirozzuk (l. a műkifejezéseknél), egy czitrom nedvével izletesitjük, továbbá sót és egy darabka szárnyas-glacét adunk hozzá, aztán egy szitán egy lapos kasszerolba szűrjük le. Ekkor a fönnebbi alkatrészeket valamennyit hozzá adjuk, s az egészet nagyon óvatosan elkeverjük. Végül a tetejére egy kevés **szárnyas-esszenciát** (**hús-esszenczia**: l. a húskivonatoknál) öntünk, azután melegre állitjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél.)

Finom osztriga-ragú.

(Ragoût fin aux huîtres.)

Ha nagyobb mennyiségű ragút akarunk készíteni, száz darab osztrigát héjastól együtt nagyon tisztán megmosunk, akkor feltörjük, aztán az osztrigákat a vizükkel együtt egy kasszerolba teszszük, s kevés czitromnedvvel és fehér borral gyorsan leforráz-

zuk. Most az osztrigákat egy finom szitába teszszük, a hátramaradt esszenciához pedig fél liter fehér mártást adunk (l. harmadik fejezet) aztán az egészet mintegy három deciliternyire elfőzzük. Akkor öt tojás sárgájával legirozzuk (l. a műkifejezéseknél) kellő mennyiségű sóval és egy csipetnyi cayennei borssal fűszerezzük, még egy darabka friss vajjal ízletesítjük, aztán egy szitán át egy kasszerolba préseljük. Az osztrigákat most egy tiszta kendőre rakjuk, a feketés részeket eltávolítjuk belőlük, aztán a fönnebbi mártáshoz adjuk, melylyel könnyedén összekeverjük.

Végül a tetejét egy kevés glacéval öntjük le, azután melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Sampinyon-ragú.

(Ragoût aux champignons.)

E ragúhoz szép fehér, kemény sampinyonokat választunk. A gombákat száraikról levágjuk, többször jól megmossuk, meghámozzuk, azután egy darab friss vajjal, egy czitrom nedvével, kevés vizzel és sóval egy negyedóráig pároljuk, míg nagyon szép fehérek lesznek.

Kellő mennyiségű barna vagy fehér mártást (l. harmadik fejezet) ahhoz képest, hogy milyen húshoz készitjük a ragút, jó sűrűre elfőzünk, kellőleg megsózzuk, czitromnedvvel kellemes savanyús ízt adjuk neki, aztán egy szitán át a megpárolt sampinyonokra préseljük és melegre állitjuk.

Szarvasgomba-ragú.

(Ragoût aux truffes.)

Hat vagy nyolcz darab szép szarvasgombát jól megtisztítunk, meghámozzuk, meggömbölyítjük, azután gömbölyű szeletkékre vagdaljuk össze, s friss vajjal egy kasszerolba teszszük.

Most veszünk fél liter spanyol mártást (l. harmadik fejezet). Hozzá adjuk annak a szárnyasnak, borjúhúsnak vagy vadhúsnak esszencziáját, melyhez a ragút készitjük; hozzá adjuk továbbá a szarvasgomba-héjakat, s ezeket együtt jól kifőzzük. Akkor egy fél palaczk madeirát öntünk hozzá, aztán folytonos keverés közt meglehetős sűrűre befőzzük, hogy jó erőteljes ízt nyerjen.

Most azokat a hulladékokat, melyeket a szarvasgombák göm-

bölyítésénél nyertünk, finoman összevágjuk, a szarvasgomba-szeletekhez teszszük, s együtt megpároljuk. Akkor a vajat leöntjük róla, a helyett rááöntjük a fönnebbi mártást, ujból fölforraljuk, aztán hogy ki ne hűljön, használatig melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél.)

Böjti ragú tengeri-rákból.

(Ragoût maigre des homards à la Normande.)

Egy szép tengeri rákot marinádban — fél palaczk rizlingi bort is öntve hozzá — megfőzünk, azután a marinádban kihűlni hagyjuk. Ha már kihűlt, kiveszszük, a húsát kiszedjük, szép darabkákra vágjuk össze, s egy kasszerolba teszszük. Ehhez adunk vagy két tuczat hal-húsból és sampinyon-piréből készített gombóczkát, ugyanannyi apró, gömbölyűre vágott sampinyont, s ugyanannyi osztrigát.

Ezalatt kellő mennyiségű normandi mártást (l. harmadik fejezet), melyhez azon esszencziának egy részét használjuk, melyben a tengeri rákot elkészítettük, adunk forrón a fönnebbi alkatrészekhez, együtt forróvá melegítjük, azután használatig melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

II.

Szalpikónok.

(Les Salpicons.)

Mint már fönnebb említettük, a szalpikónak a tulajdonképeni kis ragúktól csak annyiban különböznek, hogy a szalpikónokhoz használt alkatrészek mindig igen apró koczkákra vagdaltatnak össze, s a hozzájuk használt mártást erőteljesebben és sűrűbben kell befőzni.

Párisi szalpikón.

(Salpicon à la Parisienne.)

Ezt igen apró koczkára vágott szép fehér sampinyonból kell készíteni, mit sampinyon-piré (l. ötödik fejezet) közé keverünk, aztán egy kis kasszerolba teszszük, szárnyas-glacét öntünk rá, s úgy melegre helyezzük a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél).

Szalpikón vadhúsból.

(Salpicon chasseur.)

Ez áll sült őzhúsból, fogolymájból, szarvasgombából, sampinyonból és füstölt nyelvből. Mindezen alkatrészekből egyenlő mennyiséget veszünk, apró koczkákra összevagdaljuk, azután még sűrűn befőzött mártás és bordói bor jön hozzá.

Olasz szalpikón.

(Salpicon à l'Italienne.)

Az ehhez használt alkatrészek következők: borjúvelő, sampinyon, ökör-csontvelő, és főtt sovány sonka. A borjúvelőt brézben (l. negyedik fejezet) leforrázzuk, aztán mikor kihűlt, apró koczkákra összevágjuk. A csontvelőt szép fehérre kiáztatjuk, akkor megfőzzük, s ezt is összevagdaljuk. Most az alkatrészeket a már szintén összevágott sonkával összekeverjük, aztán madeiraborral sűrűn és erősen befőzött barna-mártást (l. harmadik fejezet) adunk hozzá.

Palermói szalpikón.

(Salpicon à la Palerme.)

Az ehhez használt alkatrészek következők: megfőzött és finoman összevagdalt makaróni, sült fogolyhús, kakastaréj, articsóka és főzött sovány sonka. Mindezeket apró koczkákra összevagdalva, erősen és sűrűn befőzött paradicsom-mártással keverjük.

Valenciai szalpikón.

(Salpicon à la Valencienne.)

Az ehhez használt alkatrészek következők: keményre főzött rizs, sampinyon, articsóka, valami sült szárnyas, főtt sárga répa, és rákfarkacskák. Mindezeket apróra összevagdalva sűrűn befőzött mártáshoz adjuk.

Királyi szalpikón.

(Salpicon royale.)

Ennek alkatrészei a következők: libamáj, sült szárnyas, sampinyon-gomba és kakastaréj. Mindezeket úgy, mint a hetedik

fejezet utasitásaiban adva volt, elkészítjük, apró koczkákra összevagdaljuk, rákvajjal készített jó erős bechamel-mártással keverjük, egy kevés glacét öntünk rá, azután melegre állítjuk a bain-marieba (l. a műkifejezéseknél.)

Szarvasgomba-szalpikón.

(Salpicon à la Perigueux.)

Ehhez szép fekete szarvasgombát veszünk, mit apró koczkákra vagdalunk össze, aztán szarvasgomba-pirével (l. ötödik fejezet), melyet jó sűrűn befőzött spanyol mártással (l. harmadik fejezet) készítettünk, keverjük.

Financier-szalpikón.

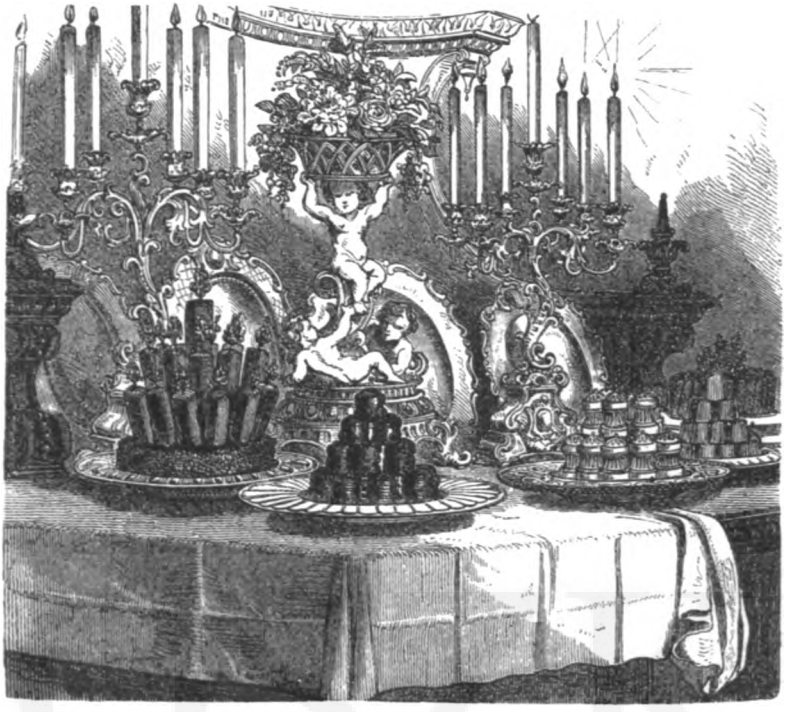
(Salpicon à la financière.)

Ehhez szarvasgombát, sült szárnyast, füstölt ökörnyelvet és sampinyont veszünk, melyeket apróra összevágva madeirával sűrűn befőzött spanyol mártással (l. harmadik fejezet) keverünk.

Fehér szalpikón.

(Salpicon à la Toulouse.)

Ehhez szárnyas-májat, sampinyont és kakastaréjt veszünk, melyeket apróra összevagdalva sűrűn befőzött suprême-mártással keverünk (suprême-mártás: l. harmadik fejezet).



KILENCZEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A RENDKIVÜLI MELEG ÉTELEKRŐL.

(DES HORS D'OEUVRES CHAUDS.)

A „rendkivüli meleg ételek“ alatt azon étkeket értjük, melyek mindjárt a leves után tálaltatnak föl.

Nagyobb asztaloknál, hol a „jó konyha“ névre égényt tartanak, mindig két ily rendkivüli ételnek kell kéznél lenni; egy hidegnek és egy melegnek.

Előbb a magasabb konyha rendkivüli meleg és hideg ételeit illetőleg adunk utasitásokat, azután külön szakaszban fogjuk tárgyalni a polgári konyha ilynemü étkeit.

Ezen rendkivüli ételek a szakácsmüvészetnek egyik legkiterjedtebb ágát képezik, s a legkülönfélébb alakban és minőségben

fordulnak elő. Állnak ezek mindenféle fajtájú finom kolbászkákból, házi állatok és vadak húsából, halakból, rákokból, kis pástétomokból, különféle tojás-étkekből stb.

Most először is lássuk az ilynemű meleg ételeket.

Frissen sült osztrigák.

(Huîtres fraîches grillées.)

Ezek friss osztrigákkal együtt adatnak föl, személyenkint lehet tíz-tízenkét darabot számitani.

A sült osztrigák készitésmódja következő: a megkivántató mennyiségű osztrigákat igen tisztán megmossuk, hogy a feltöréskor semmi tisztátalanság se kerüljön a húshoz. Miután megmostuk, egy tiszta kendőre rakjuk, azután ovatosan fölnyitjuk, vigyázva arra, hogy a kagylókban levő vízből semmi veszendőbe ne menjen. Az osztrigákat most szépen sorjába egy sütő-rostélyra rakjuk, mindegyikre öntünk egy fél kávéskanálnyi fölmelegitett szardella-vajat (készitésm. l. fönnebb). Most igen finoman összezúzott és megreszelt zsemlyemorzsát teszünk egy szitába, az osztrigák fölületén könnyedén behintjük ily morzsával, aztán még egy kevés vajjal kenjük meg, öt perczczel a teljes elkészités előtt az osztrigákat parázstüzön gyorsan megsütjük, s föléjük egy ideig izzóvó melegitett lapátot tartunk, hogy az osztrigák kissé megpiruljanak.

Kis pástétomok.

(Petits pâtés au naturel.)

Vajas tésztát (készitésmódját l. később a tésztáknál) késfoknyi vastagságúra kinyujtunk, egy szúró-forma segélyével tallérnyi nagyságú gömbölyű darabokat vágunk ki belőle. E gömbölyű darabkák felét vajjal megkent sütő-pléhre rakjuk, könnyedén megkenjük tojással, azután minden darabnak a közepére egy kevés közönséges fárszot (l. hatodik fejezet) teszünk, végül pedig a pogácsák tetejét beragasztjuk a hátrahagyott darabokkal. Most ezeket a pástétomocskákat még egyszer bekenjük könnyedén tojjással, azután vigyázva szép sárga barnára sütjük, s azon melegen tálaljuk föl.

Kis pástétomok szardellával.

(Petits pâtés d'anchois.)

A hány pástétomot akarunk készíteni, annyi darab szép szardellát veszünk, melyeket gondosan megtisztítunk, kétfelé vágjuk, a szálkákat jól kiszedjük, aztán a fél szardellákat összehengerítjük úgy, mint a csigákat. Most jó vajas-tésztát készítünk (készítésmódját l. később a tésztáknál), kinyujtjuk, egy szúró-forma segélyével gömbölyű darabokat vágunk ki belőle, melyeket egy sütő pléhn egymástól egyenlő távolságra elrakunk. Minden darabra kenünk egy kevés szardella-fárszot (l. hatodik fejezet) azután szépen ráhelyezünk egy összehengerített szardellát, s akkor ismét egy kevés fárszot kenünk rá. Ha az egészet igy elrendeztük, minden pástétomocskát ismét hasonló gömbölyűre kivágott vajas-tésztával borítunk be, megkenjük könnyedén tojással, mérsékelt melegségü kályhában szépen megsütjük, azután azon melegen adjuk föl. Megjegyzendő, hogy a pástétomoknak állni nem szabad, hanem mihelyt a kályhából kikerültek, azonnal asztalra kell adatniok.

Kis pástétomok Joinville módon.

(Petits pâtés à la Joinville.)

A hány pástétomot készíteni akarunk, annyi kis darab-formácskát kikenünk tiszta friss vajjal, azután porhanyó tésztát kenünk el bennök, akkor pedig az egészet finom hideg tyúk-töltelékkel töltjük meg, mely közé szarvasgomba és sampinyon, valamint a lehető kellemes iz kedvéért glacé és kevés czitromnedv is van keverve. Végül a pástétomok tetejére vajas-tésztából (készítésmódját l. később a tésztáknál) finom rácsozatot rakunk, megkenjük kevés tojással, aztán a kemenczében szépen megsütjük. Végül még egy kis szárnyas-glacét (l. harmadik fejezet) öntünk beléjük, azután föltálaljuk.

Osztriga-pástétomok.

(Petits vols au vent aux huîtres.)

Ötszörösen fölvert jó vajas-tésztát késfoknyi vastagságúra kinyujtunk, aztán ebből egy szúró-forma segélyével harminczhat da

rab, öt centimeter átmérőjű gömbölyű darabot vágunk ki. Ezek közül tizennyolczat egy friss vajjal véknyan kikent sütő-pléhn egymástól egyenlő távolságra elrakunk, azután habart tojással könnyedén bekenjük.

A többi tizennyolcz darabból egy kisebb szúró-forma segélyével három centimeter átmérőjű gömbölyű darabokat vágunk ki, melyek majd a pástétomok tetejét képezendik. A megmaradt tészta-kerülékeket, most szépen az előbbi tizennyolcz darabra illesztjük, ráteszszük a tető-darabkákat is, az egészet könnyedén bekenjük tojással, azután meglehetős melegségű kemenczébe teszszük, s szép világos-barna szinűre megsütjük.

Mikor a kemenczéből kiveszszük, a tető-darabokat leszedjük, a pástétomokat kissé kiüregesitjük, azután még egy perczre ujra a kályhába teszszük. Akkor a pástétomokat finom osztriga-ragúval (l. nyolczadik fejezet) megtöltjük, a tetőt ráillesztjük, s melegen tálaljuk föl. Megjegyzendő, hogy a vajas-tésztának a sütés alatt legalább tizenkétszeresen föl kell puffadni, hogy szép duzzadt legyen.

Ily pástétomokat nemcsak osztriga-ragúval, hanem tetszés szerinti szalpikónnal, vagy bármily hús-vagdalékkal is meg lehet tölteni.

Kis pástétomok makaróniból.

(Petites timbales de Macaronis à la Financiére.)

Hogy e pástétomokat szépen elkészithessük, mindenekelőtt megkivántató mennyiségű kis bádog-formácskára van szükségünk, melyek fölül gömbölyűk legyenek.

Most veszünk kétszáznyolczvan gramm finom vékony makarónit, de szép hosszú szálakat, nem pedig kis darabokra tördeltet. Ezt forró sós vizben, melybe darabka friss vajat is teszünk, tiz perczig főzzük, akkor leszűrjük, meleg vizzel felöntjük, azután pedig egy tiszta kendőre rakjuk ki.

Most a bádog-formácskákat friss vajjal kikenjük, azután mindegyikbe egy szál makarónit helyezünk, szépen csiga-alakra gömbölyítve, de a makarónit közben mindig egy kevés leütött tojással kell kenegetni. Mikor igy a makarónit a formácskák szélén elhelyeztük, belülről késfoknyi vastagon szárnyas-fárszszal (l. hatodik fejezet) kenjük be úgy, hogy a középen még egy kis üres hely maradjon.

Ezalatt Financier-szalpikónt (l. nyolczadik fejezet) készítünk, azzal a formácskákban levő üres helyet megtöltjük, azután fölül az egészet ismét fárszszal kenjük be.

Egy félórával a teljes elkészítés előtt egy tiszta vászon kendőt helyezünk egy lapos kasszerolba, arra a formácskákat szépen sorba állítjuk, hogy egyenesen álljanak, a kasszerolba félig forró vizet öntünk, aztán befödjük, a fedőre egy kevés izzó parazsat teszünk, s úgy az egészet a forró sütő-csévébe helyezzük. Tálaláskor a pástétomokat a formákból óvatosan kifordítjuk egy lapos tálra, kevés szárnyas-glacéval (l. harmadik fejezet) leöntjük, szépen glacirozzuk, azután Financiére-mártással — mit egy mártásos csészébe öntünk, föltálaljuk.

Töltött tojás.

(Oeufs farcis.)

Tizenkét darab szép friss tojást keményre megfőzünk, lehámozzuk, azután friss vizbe rakjuk, onnan pedig egy tiszta kendőre szedjük ki. Most a tojásokat a közepén hosszában szétvágjuk, a sárgájukat kiveszszük, a fehérüket pedig megint friss vízbe rakjuk.

Most megkivántató mennyiségű fehér kenyérnek a külső haját levágjuk, a bélét pedig egy darabig hideg tejben áztatjuk, azután kifacsarjuk, s egy tiszta mozsárba teszszük. Adunk hozzá száznegyven gramm friss vajat, a kiszedett tojássárgákat, kellő mennyiségű sót, kevés megreszelt szerecsendiót, és még három nyers tojásnak a sárgáját. Mindezeket együtt igen finoman összezúzzuk.

Most a tojásfehéreket a vízből kiszedjük, a vizet jól lecsepegni hagyjuk róluk, aztán egy tiszta kendőre rakjuk, s vala mennyit megtöltjük a fönnebbi keverékkel, akkor pedig finom barna kenyérmorzsát hintünk rájuk. A mi a töltelékből megmarad, azt egy tálon szétkenjük, a tojásokat szépen rárakjuk, vajjal bekent papírral befödjük, aztán a tálalás előtt mintegy félórával mérsékelt melegségű sütő csévébe állítjuk, s lassan megsütjük.

Tálalás előtt néhány evőkanálnyi borjúhús-kivonatot (l. második fejezet) öntünk rá.

Töltött tojás más módon.

(Oeufs farcis.)

Ennek készítésmódja az előbbitől a következőkben tér el: miután három tojást ugyanoly módon, mint a fönnebbieket, megtöltöttünk, a megmaradt töltelékhez még adunk három deciliter jó sűrű savanyú tejfölt, négy nyers tojásnak a sárgáját, továbbá egy kevés finoman megvágott és leforrázott petrezselyem zöldjét és metélő-hagymát, a kettőből együtt egy evőkanálnyit.

Mindezeket egymással jól elhabarjuk, azután egy lapos tálba kenjük, a töltött tojásokat beleteszszük, s akkor úgy, mint a fönnebbit, szép lassan, vigyázva megsütjük.

Töltött tojás szardellával.

(Oeufs farcis aux anchois.)

Ezek is épen úgy készíttetnek, mint a fönnebbiek. A különbség csak az, hogy a töltelék közé, melylyel a tojások megtöltetnek, még nyolcz darab minden bőrtől és szálkától megtisztított szardellának a húsa jön, továbbá azon fárszhoz, mely a tálba kenetik, egy evőkanálnyi szardella-vaj adatik (l. harmadik fejezet).

Bíbicz-tojás.

(Oeufs de vanneaux.)

Kellő mennyiségű szép friss bíbicz-tojást tíz perczig főzünk, azután azon forrón táska-alakra összehajtott asztalkendőbe rakjuk, egy tálba teszszük, s friss vajjal föltálaljuk.

Kolbász vörös borral.

(Saucisses au vin rouge.)

Kellő mennyiségű, disznóhúsból készült jó kolbászt szépen megsütünk, a héját lehúzzuk, azután a kolbászt három centimeter hosszúságú darabkákra vagdaljuk, s egy kasszerolba teszszük.

Most négy-öt evőkanálnyi finom fehér zsemlyemorzsát kevés friss vajjal sárgára piritunk, aztán egy darab glacéval együtt a kolbászhoz adjuk. Mintegy negyedórával a tálalás előtt egy fél palaczk jó vörös ó-bort (legczélszerűbben burgundit) öntünk a kasszerolba, az egészet erős tűzön néhány perczig jól főzzük, azután azonnal föltálaljuk.

Kolbász pezsgővel.

(Saucisses au vin de Champagne.)

Ez épen úgy készíttetik, mint az előbbi, a különbség csak az, hogy ennél a vörös bor helyett egy fél palaczk pezsgőt veszünk.

Úgy az előbbit, mint ezt is a zsemlyemorzsa helyett lehet jó erős barna mártással (l. harmadik fejezet) készíteni, de akkor a bort együtt kell főzni vele, s a kellemes íz kedvéért mindig egy kis glacé is adatik hozzá. E kolbászkák még villás-reggelire is igen ajánlhatók.

Kis pástétomok Dauphine módon.

(Petits pâtés à la Dauphine.)

Veszünk ötszázhatvan gramm finom lisztet, kétszázötven gramm friss vajat, négy tojás sárgáját, három evőkanálnyi finom élesztőt, kellő mennyiségű langymeleg tejet és sót, s ezen alkatrészekből finom élesztős tésztát habarunk. Most kakastaréjból, sampinyonból és kakas-vesécskékből — mindezeket apró koczkákra összevagdalva — finom ragút készítünk, és pedig úgy, hogy kellő mennyiségű fehér mártásból (l. harmadik fejezet) és szárnyas levesből (l. első fejezet) minden habot és zsiradékot gondosan kifőzünk, aztán együtt meglehetős sűrűségűre kifőzzük, akkor hat tojás sárgájával legírozzuk, czitromnedvvel és kevés sóval kellemes ízt adunk neki, aztán a fönnebbi vagdalékot közé keverjük.

E szerint az élesztős tésztát és a ragút már elkészítettük.

Most a tésztának felét tollszár vastagságúra kinyujtjuk, aztán abból egy szúró-forma segélyével boros-pohár nagyságú gömbölyű darabokat vágunk ki, melyeket egy liszttel behintett sütőpléhre rakunk el. E gömbölyű tészta-szeletkéket most bekenjük ütött tojással, azután mindegyiknek a közepére egy rakáskát teszünk a fönnebbi ragúból. Most a tészta másik felét is kinyujtjuk, abból is hasonló gömbölyű darabokat vágunk ki, melyeket az előbbiekre borítunk, azután körüskörül gyengén lenyomkodjuk.

Mikor így a pástétomokat elkészítettük, letakarjuk egy tiszta kendővel, s meleg helyre állítjuk kelni. Azután friss zsírban szép világos barnára süttetnek, s egy tálon elrendezve föladatnak.

Sonka-pástétomok.

(Petits pâtés de jambon à la bourgeoise.)

E pástétomok készítéséhez kis czakkozott bádog-formácskák szükségesek, akár gömbölyű, akár tojásdad alakban. A hány pástétomot akarunk készíteni, annyi formácskát kikenünk friss vajjal, azután porhanyó tésztát kenünk el bennük.

Most kétszáznyolczvan gramm szép főtt sonkát finoman összevágunk, a vagdalékot egy tányérra teszszük, s befödve egyelőre félre állítjuk. Fél liter jó savanyú tejfölt hat vagy nyolcz tojás sárgájával, kevés sóval és megreszelt szerecsendióval jól elhabarunk, azután egy szitán átszűrjük, s akkor a sonka-vagdalékot közé keverjük, s e keverékkel a formácskákat megtöltjük, de úgy, hogy fölül még egy kis üres hely maradjon. A tészta szélét most bekenjük tojással, aztán a pástétomokra vajas tésztából tetőt készítünk, vékonyan bekenjük tojással, s akkor mérsékelt melegségű kemenczében egy félóra alatt lassan megsütjük, s azon melegen föltálaljuk.



Pástétom sültekből.

(Petits pâtés à la bourgeoise.)

A formácskák épen úgy, mint fönnebb, porhanyó tésztával kikenetnek. Azután veszünk néhány szép darabot akármily nemű pecsenye-maradványból, s finoman összevágjuk. Adunk hozzá egy kevés összevágott echalotte-hagymácskát (l. a konyhanövényeknél, sűrűn befőzött barna mártást és szardella-vajat (l. harmadik fejezet) kellő mennyiségű sót és egy kevés megreszelt szerecsendiót; ezeket egymással jól elhabarjuk, aztán jól kihűlni hagyjuk, akkor megtöltjük vele a formácskákat, azután vajas tésztából tetőt készítünk a pástétomokra, s akkor mérsékelt melegségű kemenczében vigyázva megsütjük.

Pacsirta-pástétomok.

(Bouchées de mauviettes à la Bohémienne.)

Finom élesztős tésztából kellő mennyiségű középnagyságú zsemlyécskéket formálunk, szép világos barna szinűre megsütjük, aztán ha már félig kihültek, mindegyiknek a tetején nyilást készitünk, s kiüregesitjük. Ez meglévén, a zsemlyécskéket belül jól kikenjük vadszárnyasból készült fárszszal (l. hatodik fejezet) azután egyelőre melegre állitjuk.

Most ugyanannyi pacsirtát, a mennyi a zsemlyécskék száma, gondosan megtisztítunk, flammirozzuk (l. a műkifejezéseknél) s nagyon óvatosan, hogy a bőrt meg ne sértsük, a csontokat eltávolitjuk belőlük. Akkor a pacsirtákat megtöltjük vadszárnyasból készült fárszszal, mely közé két evőkanálnyi koczkára összevágott szarvasgombát is keverünk. Azután a megtöltött pacsirtákat szép gömbölyűre formáljuk, s mindegyikbe dugunk egy vajjal bekent keskeny papirszalagocskát, hogy gömbölyű formájukat sülés közben is megtartsák. Ekkor egy plâte á sauté edénynek (l. a konyha-edényeknél) a fenekét vékony szalonna-szeletkékkel ki rakjuk, aztán úgy szépen elrendezzük benne a töltött pacsirtákat, mindegyikre egy szalonna-szeletkét borítunk, néhány evőkanálnyi jó hús esszencziát (l. második fejezet) öntünk alá, azután úgy tiztizenkét perczre a sütő-csévébe állitjuk. Mikor megsültek, félig kihülni hagyjuk, akkor a papirszeletkéket mindegyikből kihúzzuk, aztán a fönnebbi zsemlyécskék mindegyikébe egy ilyen töltött pacsirtát dugunk. Az egészre kevés — madeirával készitett — spanyol mártást (l. harmadik fejezet) öntünk, a madarakat szépen glacírozzuk, aztán forrón tálaljuk föl.

Fürj-pástétom.

(Petits pâtés aux cailles.)

Fenyvesmadár-pástétom.

(Petits pâtés aux grives.)

Szalonka-pástétom.

(Petits pâtés aux bécassines.)

Ezeknek készitésmódja ugyanaz, mint a fönnebbi pacsirta-pástétomé, csakhogy természetesen pacsirta helyett fürjet, feny-

vesmadarat, vagy szalonkát kell hozzájuk vennie. Megjegyzendő még, hogy a pástétomok nagysága is mindig az illető madár nagyságától függ.

Töltött szarvasgomba.

(Des truffes-croustades.)

Mintegy tizenkét darab szép nagy szarvasgombát langyos vízzel, e czélra szolgáló kefével jól megtisztítunk, hogy minden homokos részt eltávolítsunk belőle, azután még egyszer tisztán kimossuk. A szarvasgombákat most egy kasszerolba téve egy palaczk pezsgővel felöntjük, jól befödjük, azután egy félóra hosszáig főzzük. Akkor leveszszük a tűzről, kihűlni hagyjuk, majd kiszedjük egy tiszta kendőre, aztán mindegyiknek a tetejéről levágunk egy szeletkét, a mi majd fedő gyanánt fog szolgálni. A szarvasgombákat most kiüregesítjük, de nagyon óvatosan, nehogy a külsejük sérülést szenvedjen.

A kiszedett belső részt finoman összevágjuk, azután pirét készítünk belőle, melyhez azt az esszenciát használjuk, melyben a szarvasgombát főztük (a piré készítésmódját l. az ötödik fejezetben). A tálaláskor a szarvasgombákat, melyeket előbb egy kevés esszencziával már megmelegítettünk, egészen forróvá melegítjük, a pirével megtöltjük, a fedőcskéket ráteszszük, azután föltálaljuk.

Fondüsz.

(Fondus.)

Száznegyven gramm parmezán-sajtot és hetven gramm finom svájczi sajtot finoman megreszelünk, aztán száznegyven gramm olvasztott friss vajjal, egy késhegynyi tört fehér borssal, kevés tört czukorral és sóval, valamint nyolcz-tíz tojásnak a sárgájával jól elhabarjuk, azután ugyanannyi tojásnak kemény habbá vert fehérét keverjük még közé.

Most csinos négyszögű papírskatulyácskákat készítünk, azokat a fönnebbi keverékkel megtöltjük, egy sütő-pléhre szépen sorba állítjuk, aztán egy negyedórával a tálalás előtt a kemenczébe téve, lassan nagy gonddal megsütjük. Mihelyt a kemenczéből kivettük, azonnal föl kell tálalni.

Velő-kolbászkák.

(Boudins de cervelles de vean.)

Négy vagy öt pár szép borjúvelőt egymástól szétválasztunk, a bőrét langyos meleg vízben lehúzzuk, a velőt pedig friss vízben jól kiáztatjuk, hogy minden vér kiszívódjék belőle, s a velő szép fehér legyen. Akkor fehér brézben (l. negyedik fejezet) félóra hoszszáig főzzük, azután hidegre állítjuk. Most két császárzsemlyét — a héját lereszelve — tejben puhára áztatunk, akkor kifacsarjuk, aztán egy tányérra téve egyelőre félre állítjuk.

Echalotte-hagymácskát, petrezselyem zöldjét és sampinyongombát finoman megvágunk, s száznegyven gramm friss vajban vagy zsírban puhára pároljuk. Akkor hozzá adjuk a zsemlyét, azzal kissé pirulni hagyjuk, azután három deciliter sűrűn befőzött fehér mártással, egy evőkanálnyi szardella-vajjal (mindkettőt l. harmadik fejezet), hat tojás sárgájával, kevés megreszelt szerecsendióval és kellő mennyiségű sóval jól elhabarjuk, azután az egészet egy szitán áttörjük. A borjúvelőt most egy habmerő kanállal kiemeljük egy tiszta kendőre, megszikkadni hagyjuk, koczkákra összevágjuk, a fönnebbi keverékkel jól összeelegyítjük, aztán e keverékkel már előbb jól megtisztított disznóbeleket töltünk meg. Tanácsos próbát tenni, hogy a töltelék bir-e a megkivántató szilárdsággal. A kolbászkákat most forró vizben keményre abáraljuk, azután friss zsírban megsütjük.

Zsemlyeszeletek szardellával.

(Croûtons aux anchois)

Néhány friss császárzsemlyének a héját lereszeljük, aztán a zsemlyéket szeletekre vágjuk, s minden szeletnek az egyik oldalát sárgára sütjük friss zsírban. Most a szeletek kemény oldalára szardella-vajat (l. harmadik fejezet) kenünk, aztán erre szépen egymás mellé szeletekre vágott szardellát, s füstölt és megfőzött ökörnyelvet rakunk úgy, hogy a szelet fölszine egészen boritva legyen. Akkor erre a rétegre ismét szardella-vajat kenünk, erre megreszelt parmezán-sajtot hintünk, s ily módon még két réteget rakunk el úgy, hogy minden szeletkén három réteg legyen az imént leirt módon. A tetejüket még egy kevéske zsírral megken-

jük, parmezán sajttal behintjük, azután egy sütő-pléhre rakva néhány perczczel a tálalás előtt forró kemenczében szép világos barnára megsütjük.

Kolbászkák fogolyhúsból.

(Bondins de perdrix.)

Három vagy négy foglyot gondosan megtisztítunk, friss zsírban puhára pároljuk, azután egyelőre hidegre állítjuk. — Négy fej szép, úgynevezett fehér vöröshagymát finom szeletekre vágunk össze, aztán kétszáznyolczvan gramm koczkára vágott friss szalonnával, továbbá egy késhegynyi finom növényporral (fines herbes: l. negyedik fejezet), és néhány kanálnyi húslével puhára pároljuk. — Két császárzsemlyének a héját lereszeljük, a zsemlyéket négyfelé vágjuk, hideg tejben megáztatjuk, kifacsarjuk, s akkor a hagymához adjuk.

Ezalatt a már kihűlt foglyokról a húst gondosan leszedjük, igen finoman összevágjuk, s még össze is zúzzuk, aztán ezt is a fönnebbiekhez adjuk. Most az egészet egy mozsárban jól eldörzsöljük, egy finom szitán áttörjük, aztán két kanálnyi spanyol mártást (l. harmadik fejezet) melyet fogoly-esszencziával (hús-esszenczia: l. második fejezet) és egy pohár madeirával jó sürűn befőztünk, adunk hozzá; továbbá még két egész tojást és négy tojás sárgáját; mindezeket együtt jól elkeverjük, kellőleg megsózzuk, aztán próbát teszünk, ha kellő szilárdságú-e. Most e töltelékkel már előbb jól kitisztított disznóbeleket töltünk meg, s ily módon mintegy 8—10 centimeternyi hosszúságú kolbászkákat készítünk. Ezeket mindenekelőtt forró vízben megabároljuk, azután friss zsírban gondosan megsütjük, s akkor föltálaljuk.

Ugyanily módon lehet bármily vadszárnyasnak a húsából finom kolbászkákat készíteni.

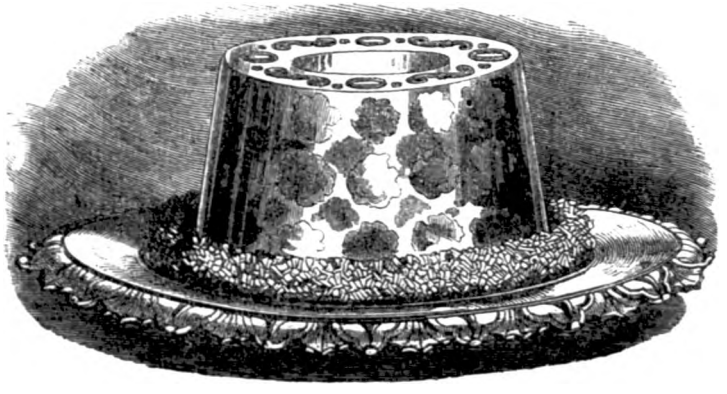
Libamáj szarvasgombával.

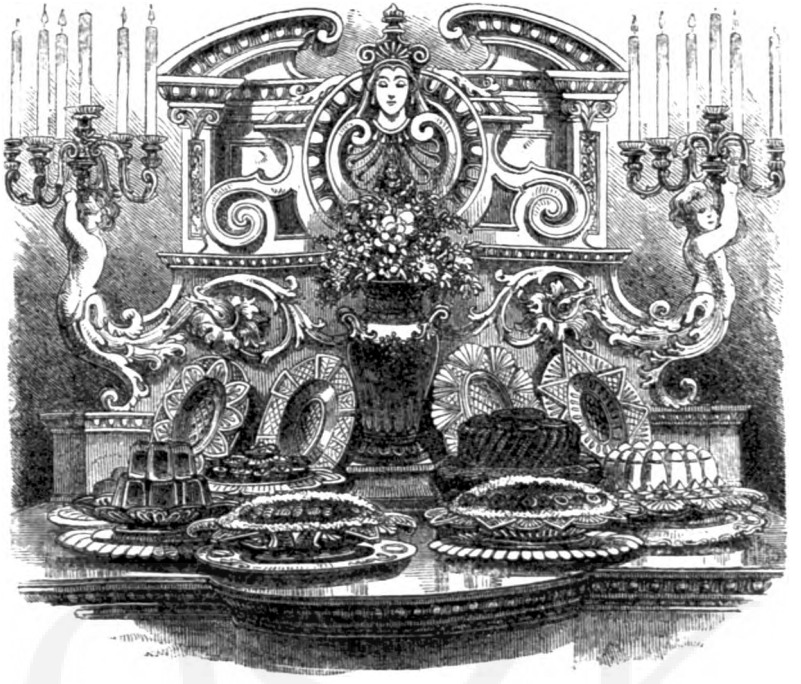
(Foies gras aux truffes en petites caisses.)

Két szép libamájnak a részeit egymástól elvágjuk, gondosan megtisztítjuk, jól megmossuk, azután marinádban (l. negyedik fejezet) elkészítjük. — Hat darab szarvasgombát tisztán meghámozunk, szeletekre vágjuk, azután friss vajban vagy zsírban sauti-

rozzuk (l. a mükifejezéseknél). — Most a máját kiveszszük a marinádból, s ha már kihült, szép egyenlő darabkákra vágjuk össze. — Ekkor echalotte-hagymát, petrezselymet és sampinyont finoman megvágunk, kevés friss vajban vagy zsírban puhára pároljuk, azután hozzá adjuk a májtól elesett apróbb darabkákat, felényi mennyiségü finoman összeaprított fehér szalonnát, kevés zsemlye-panádot (l. hatodik fejezet), három tojás sárgáját, egy késhegynyi finom száraz növényport (l. negyedik fejezet), végül egy kevés sót, s mindezeket együtt igen finoman összezúzzuk.

Most csinos kis skatulyákat hajtunk össze tiszta papirból, azokat előbb olajjal bekenjük s kemenczében megszárítjuk, azután kikenjük az utóbbi módon készült fárszszal, s akkor a szeletekre vágott májat és szarvasgombát fárszszal váltogatva rétegekben elrakjuk bennük. A tetejét ismét bekenjük fárszszal, vékony szalonnaszeletkével beborítjuk, azután tálalás előtt mintegy negyedórával mérsékelt melegségü kemenczébe állítjuk. Mikor megsült, a szalonnaszeletkét leveszszük róla, a tetejét meglocsoljuk egy kis szárnyas-glacéval (Demi-glace: l. harmadik fejezet) melyet egy pohárka madeirával főztünk el, aztán egy ízlésesen összehajtott asztalkendőn szépen elrendezve föltálaljuk.





MÁSODIK SZAKASZ.

RENDKIVÜLI HIDEG ÉTELEK.

(DES HORS-DOEUVRES FROIDS).

A kaviár.

(Caviar.)

A kaviár nem egyéb, mint a tok, viza és sőreg ikrája, mely halak az európai tengerekben csaknem mindenütt előfordulnak. Ivás idejekor e halak a tengerből fölvonulnak a nagyobb folyamokba: a Wolgába, Dunába, Elbába és Visztulába, hol ez alkalommal, különösen pedig a Volga torkolatában nagy számmal fogdostatnak össze. A halakat azonnal fölmetszik, az ikrát kiveszik, s miután a finom bőrt leválasztották róla, néhányszor kiáztatják, aztán sóval keverve kis hordókba rakják, s úgy küldözik szét a világ minden részébe.

Legkitünőbb a viza ikrája, aztán a sőregé, s végül a toké. A viza-ikra apró magvas, feketés barna, meglehetős sűrű állományú, s kellemes savanyús ize által kell kitünnie.

A kaviárt kis tányérkákon, piritott kenyérszeletkékkel szokás föladni. Lehet adni mellé néhány kétfelé vágott czitromot is, mert a kaviárt sokan czitromnedvvel szeretik leginkább.

Marinírozott tinnhal.

(Thon mariné.)

Az olajban marinírozott tinnhalat egy villával kiveszszük az üvegből, félujjnyi vastagságú egyenlő darabokra vágjuk, azután kis tányérokon szépen elrendezzük.

Egy nyers tojás sárgáját porczellán csévébe ütünk, jégre állítjuk, s apródonkint hat evőkanálnyi finom olajjal szép fehérre habarjuk el, akkor egy fél czitrom nedvével, egy kevés tört borssal és sóval ízletesítjük, aztán a már elrendezett halakra öntjük. Megjegyzendő, hogy ez olajmártást csak kevéssel a tálalás előtt szabad készíteni

Szardinia olajban.

(Sardines en huile.)

Ezeket is már olajba marinírozva kapjuk légmentesen elzárt bádog szelenczékben. Miután a halacskákról a felbőrt egy kés segélyével könnyedén lehúztuk, ezeket is szépen elrendezzük egy tányéron, egy keveset öntve rá a saját olajukból. E szardiniák mellé egészen friss vajat is lehet még adni.

Szardella-saláta.

(Anchois en salade.)

Tizenkét személy számára kétszáznyolczvan gramm szardellát kell vennünk. Ezt igen tisztán megmossuk, aztán egy kendővel mindkét oldalon tisztán letöröljük, a hosszában kétfelé vágjuk, a szálkákat kiszedjük, akkor a féldarabokat csiga-alakra összehengerítjük, de úgy, hogy a középen még tollszár vastagságú üresség maradjon.

Aztán veszünk füstölt rajnai lazaczot, orsóhalat, és braunschweigi kolbászt, mindegyiket kis szeletkékre vagdalva, s mindegyikből két evőkanálnyit; ezeket együtt egy csészébe teszszük, s jól befödve egyelőre félre állítjuk.

Három tojást keményre megfőzünk, meghámozzuk, a sárgáját különválasztjuk, aztán a fehérét is, meg a sárgáját is különkülön finoman összevágjuk. Ép úgy finoman összevágunk néhány echalotte-hagymácskát, egy kevés tárkonyt és pimpinellát, egy perczig blanchírozzuk (l. a műkifejezéseknél) aztán két evőkanálnyi finom olajjal s egy kanálnyi jó eczettel együtt a fönnebbi vagdalékhoz adjuk, s azzal jól elkeverve egy tálba öntjük, s szépen elrendezzük. Most ennek a tetejére körüskörül elrakjuk az összehengerített szardellákat, a középre káprival váltogatva összevagdalt tojás fehérét és sárgáját teszünk, néhány olajbogyóval és czitromszeletkével garnirozva még izlésesebbé teszszük, s végül egy kevés eczettel és olajjal gyöngén meglocsolva föltálaljuk.

Hering hideg mustár-mártással.

(Harengs à la sauce rémolade.)

Négy darab szép heringet jól kiáztatunk, gondosan megtisztítjuk, hosszában kétfelé vágjuk, a szálkákat kiszedjük, aztán a fej és a fark hozzátevése által a halnak megint rendes természetes alakot adunk. Most ujjnyi széles darabokra vágjuk össze, s mindig két-két darabot véve együtt, jól készitett Rémolade-mártás fölött (l. harmadik fejezet) egy tálban szépen elrendezzük.

Pisztráng-szeletek hideg mustár-mártással.

(Filets de truites en rémolade.)

A pisztrángokat gondosan megtisztítjuk, azután hosszában szétvágva a szálkákat jól kiszedjük, a bőrt lehúzzuk, aztán a pisztrángokat két ujjnyi széles darabokra vágjuk, könnyedén besózzuk, és friss zsírban vagy vajban puhára pároljuk. Most egy tiszta kendőre rakjuk szikkadni, majd egy csészébe rakva néhány kanál jó olajat és eczetet adunk hozzá, kevés tört fehér borssal füszerezzük, s úgy néhány óra hosszáig marinírozzuk. Ezalatt egy tálba jól készített remolade-mártást (l. harmadik fejezet) öntünk, aztán a pisztráng-szeletkéket koszorú-alakban erre

rakjuk el, ezenkivül pedig még egy koszorút rakunk finoman megvágott aszpikból (l. második fejezet). — Ugyanily módon lehet bármily más édesvizi vagy tengeri halat is elkészíteni.

Pirított kenyér szardella-vajjal.

(Tartines aux filets d'anchois.)

Kellő mennyiségű fehér kenyér- vagy zsemlyeszeletkéket mindkét oldalán szépen megpirítunk. Most az egyik felét bekenjük szardella-vajjal, (l. harmadik fejezet) aztán ennek a tetejére finom vékony szardella-szeletkékből csinos rácsozatot rakunk, s a négyszögek közepét egy kevés főtt tojássárgával garnírozzuk.

Vajaskenyér szardellával, káprival és rákfarkacskákkal.

(Tartines à la Macédoine.)

A kellő mennyiségű fehér kenyér- vagy zsemlyeszeletkéket mindkét oldalukon szépen megpirítjuk, aztán bekenjük rákvajjal, (l. harmadik fejezet) s a tetejére rákfarkacskákat, káprit, szardella-szeletkéket és összevágott tojássárgát rakunk szépen, azután a kenyérszeleteket egy tálon csinosan elrendezzük.



Kenyérszeletek füstölt rajnai lazaczczal.

(Canapés aux filets de saumon du Rhin fumé.)

Tizennyolcz kenyérszeletet ép úgy, mint fönnebb, megpirítunk, szardellavajjal (l. harmadik fejezet) bekenjük, azután igen finom szeletekre vágott füstölt rajnai lazaczot rakunk rá.

Kenyérszeletek szalonka-vagdalékkal.

(Tartines aux filets de bécasses.)

Ide leginkább a szalonkasült maradványait használjuk. A

mellhúsokat kivágjuk, s egyelőre félreteszszük. A többi húst finoman összevágjuk, aztán egy darab friss vajat meg egy kevés sót adva hozzá, együtt jól összezúzzuk, s az egészet egy szitán áttörjük. Az így nyert vajjal most kellő mennyiségű pirított kenyérszeleteket jól bekenünk; a félretett mellhúsokat finom szeletkékre vágjuk, s minden kenyérdarabra két ily szeletkét teszünk. Mikor az egészet elrendeztük, kevéske igen finom sót hintünk rá, azután jól befödve hideg helyre teszszük.

Ily módon bármily vad szárnyasnak a húsát lehet pirított kenyérszelethez használni.

Vajas kenyér szárnyas-vagdalékkal.

(Tartines aux hachis de volaille.)

Kellő mennyiségű szépen piritott kenyérszeleteket bekenünk egészen friss vajjal, könnyedén megsózzuk, azután késfoknyi vastagon finom csirke-, kappan- vagy pulykahús-vagdalékot kenünk rá. Egy tálon szépen elrakva befödjük, s használatig hidegre állitjuk.

Apró krusztádok rákfarkkal.

(Petits croustades aux quenes d'écrevisses.)

Ehez vannak ujjnyi hosszú, hegyes 6 milimeter mély, fehér pléhből való formácskák, körül fölhajló széllel. Ezeket megkenjük rákvajjal, vékonyra nyujtott porhanyó tésztával bevonjuk, liszttel tele töltjük, és sárgára sütjük. Ha kivettük a kemenczéből, a lisztet vigyázva kiveszszük és bekenjük rákvajjal, ismét a kemenczébe téve 1 perczre, aztán hideg helyre. Az előbb már bemargarírozott rákfarkak, melyek héja a rákvajhoz szolgált, egy harmada koczkára vágatván fehér olajmártás közé kevertetik a mustárral együtt. (L. hideg olajmártás II. fej.)

Ezen töltelékkel megtöltetnek a krusztádok, felül simára igazíttatnak s mindenik 4 rákfarkkal földiszíttetik, középre összevagdalt aspikkal. Szépen összehajtott asztalkendőt egy tálra helyezve, e krusztádokat arra csinosan elhelyezzük. Lehet osztrigahéjban is föladni.

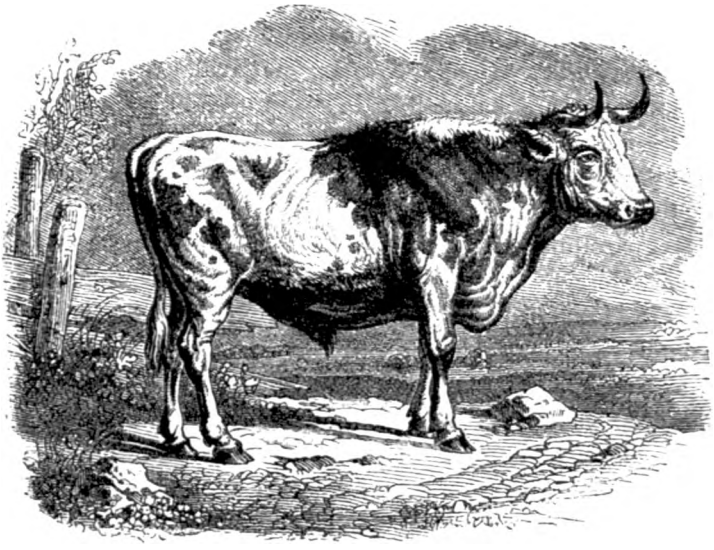
Kenyérkék szárnyasokból aspikkal.

Petits pains de volaille à l'aspic à l'allemande.

3—4 fiatal tyuknak melyek előbb megsültek, mellehúsát

szépen kivágjuk, finomra összevagdaljuk s ismét $^5/_{10}$ liter nagyon fehér sűrűre főtt bechamel sauce-al összetörjük, aztán finom szitán átdörgöljük, 8 nyers tojás sárgával. — Ezen szárnyas piréet sok mindenre használhatjuk. — Legelőbb és a kis kenyérkékhez. — E keveréket megsózva, e célra való kis pléhpoharkákat vajjal kikenjük és e keveréket belé helyezzük melyek száma legalább 18 darab legyen, aztán gyenge tűznél megpiritjuk, vagy megpároljuk. Ha a gőzben eléggé áthevültek, kiszedjük a formából, egészen meghagyjuk hűlni. A formákat megtisztitjuk, apróra tört jég közé temetjük, késfoknyi húskocsonya, világos szinü öntetvén belé, és ha az megfagyott minden formába nagyon fekete szarvasgombából egy-egy kört alakitván, kocsonyát öntünk reá, hogy az belé fagyjon. — A kis kenyérkéket egy-egy ujnyira kisebbre lemetéljük vagy egy ahoz való formával kerekre kimetsszük, belé helyezvén a formába; az üresen maradt helyet ismét aspikkal megtöltjük. A tálalásra való tálba egy jó ujjnyira aspikot öntünk, s ha az megfagyott, a kis formácskákat melegvizbe ütögetvén, kiborogatjuk a megfagyott kocsonyára, szépen rendben, körülötte pedig össze vágott kocsonyából egy szép borduŕát csinálunk.





TIZEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A MARHAHÚSRÓL.

(DU BOEUF.)

E könyv elején már emlitve volt, hogy nem lehet jó levest és egyuttal jó marhahúst is ugyan azon darabból nyerni. Jelenleg tehát ismét elmondom nézeteimet e tárgyban.

Hogy izletes, zamatos és finom marhahúst nyerjünk, szükséges, hogy azt forró vizbe tegyük, hogy ezáltal a porusok bedugulván, a hús tápanyaga nagy része el ne párologjon; ha azonban hideg vízzel tétetik fel főlni, az nem lesz soha jó. — Továbbá tekintetbe kell venni, hogy a hús kövér, sötétpiros, nem nagyon vén és ne nagyon friss legyen.

Rendszerint oly asztalnál, hol 12 személy étkezik, 7, 8 kilo húst szokás számitani, legjobb a fartő, vagy oldalos, melyből azonban a filet vagy felsár pecsenyét külön tesszük. Ha a hús minden csontját eltávolitottuk, megmostuk, ruha közé tesszük és egy vágókés fokával puhára verjük, finom spárgával összekötjük, jó sűrűen és szorosan, egy ahoz való edénybe tesszük $^1/_2$ kilo finom szeletkékre vágott hájzsirt vagy szalonnát adunk hozzá, s forró

vizet öntünk reá két ujjnyira a hús fölött főzni hagyjuk, a habját leszedjük, nehány hagymát, pórét, sárga répát, paszternákot, apró zellert hozzá adva, légmentesen elzárjuk és öt óráig főzzük. Midőn kitálaljuk, a kötőspárgát levesszük, szépen körül vagdossuk, finom porsóval meghintjük, hosszú tálra tesszük s egy kevés tiszta húslevest öntünk alája. Apró ecetes-ugorkát, vörös répát, tengeri retket, vagy pedig különféle mártást adhatunk hozzá.

Párolt rostélyos.

(Côte de boeuf braisée.)

A hozzá való húsdarab, mely már nem egészen fris és fiatal hízott ökörből való, minden csontjától megtisztíttatik, ruha között megveregettetik és aztán a milyen hosszú, hurkaként kötőmadzaggal úgy körülkötöztetik, mint egy hálóban, hosszú casserolba helyeztetik szalonna, vesezsír, nyers sonka darab, nehány hagyma, sárga répa, babérlevél és borssal. Nehány kanál húslevest öntünk reá, befedjük s gyenge tűzre tesszük, hol megpároljuk, de nehogy megégjen. Ha ez megtörtént, nehány merőkanál braise jő hozzá, s erősebb tűzre helyezve puhára pároljuk. Tálaláskor kivesszük, levét szitán áttörjük, zsírját leszedjük, s még egyszer kendőn átszűrjük, s két merőkanál barna mártással, erős parázsra téve, jóízű fél-kocsonyaszerű mártássá főzzük. — A húsról a köteléket leszedjük, levagdossuk csínos, símára, hosszú tálra tálaljuk és glacírozzuk. Lehet körül szegélyezni kerekre vagdalt sült burgonyával, glacirozott hagyma, töltött sárgarépa, töltött árticsóka és töltött salátával. Levét külön csészébe adjuk.

Morzsánsült marhaszegy.

(Poitrine de boeuf panée à la St. Menchould.)

Szép, puha szegydarabot megmosunk, hálószerűen összekötünk és megbroisirozunk, úgy, hogy a bordákat könnyen kihúzni lehessen. Aztán két fedő közt meglapíttatik és hidegre tétetik. Ezalatt 12 champignon, 8 échalott, zöld petrezselyem finomra vágatik, kis darab vajjal puhára pároltatik és $^6/_{10}$ liter fehér coulisval sűrűre főzetik, megsózatik és egy citrom leve hozzá adatik. A szegy csinosan körülfaragva, finom sóval meghintve, felső részei sauce-al megkenetnek, finom kenyér morzsával és egy kevés parmezán sajttal meghintetik, sütőpléhre állíttatik, rákvajjal és braissel meglocsolva gyenge-meleg kemenczébe világos bar-

nára süttetik. Tálaláskor vigyázva hosszú tálra tétetik, kevés marhahúslé öntetik alá, zsírban sült zöld petrezselyemből szép koszorút teszünk körüle és asztalhoz adjuk. Erős mártást és tengeri retket szervirozhatunk véle.

Páczolt marhasült.

(Boeuf à la mode.)

Állásban megpuhúlt czomb darabot, vagy felsált puhára megverünk, szép fehér szalonnát tollszárvastagságra vágunk, sóval és száraz füvekkel összekeverjük, és a hús szálai szerint jó sürüen megspékeljük, cserép lábasba helyezzük, finom szeletekbe vágott vereshagyma, sárga répa, póré, paszternák, két babérlevél, egy pár szegfüszeg és borsszemet teszünk hozzá, egy üveg erős boreczetet, sót öntünk rá, és nehány nap hüvös helyen állani hagyjuk, gyakran megforgatván. Aztán jól összekötözve elzárható edénybe tesszük, szalonna szeletek és zsírral, valamint a páczlevét is ráöntve a tüzhelyre tesszük, hol lassú tüzön és vigyázva gyenge pirosra sütjük, de nehogy megégjen. Aztán húslével felereszt jük, de csak alája öntve, nehogy a húst ellepje, jól befedve, parázsra tesszük, valamint a tetejére is azt teszünk, de csak keveset, s igy négy óra hosszáig lassan pároljuk.

Ezalatt 280 gramm vajat olvasztunk egy casserolban, s a mennyi lisztet fölvesz kavarunk belé, egy evőkanál czukrot s barnára pirítjuk, folytonos kavarás közt. Ha a hús megpuhult, levéből kivesszük, ez utóbbit a liszt-keverék közzé tesszük, húslével fölereszt jük és főzzük egy óra hosszáig, habját és zsirját szépen leszedve. Aztán szitán áttörjük, egy üveg vörösbort öntünk hozzá, erős tüzre tesszük míg sürűdni kezd, akkor ismét szitán áttörjük, megsózzuk, egy-két czitrom levét belé facsarjuk, s a bain-marieba állitjuk. E mártásnak igen kellemes savanyús izűnek kell lenni, a hust szépen körülvagdosva, hosszas tálra tesszük, glacirozzuk, levéből keveset alá öntünk és sült burgonyával körülszegélyezzük. Levét külön szervirozzuk. Ha az illetők szeretik, nehány cikk fokhagymát is lehet a páczba tenni.

Bajorországban ezen ételhez burgonya helyett szélesre vágott, irós vajban pirított és kenyér morzsával hintett laska metéltet vesznek, vagy pedig az ott nagy szerepet játszó gombóczot.

Oldalas kocsonyával.

(Entre côte braisée à l'ospie.)

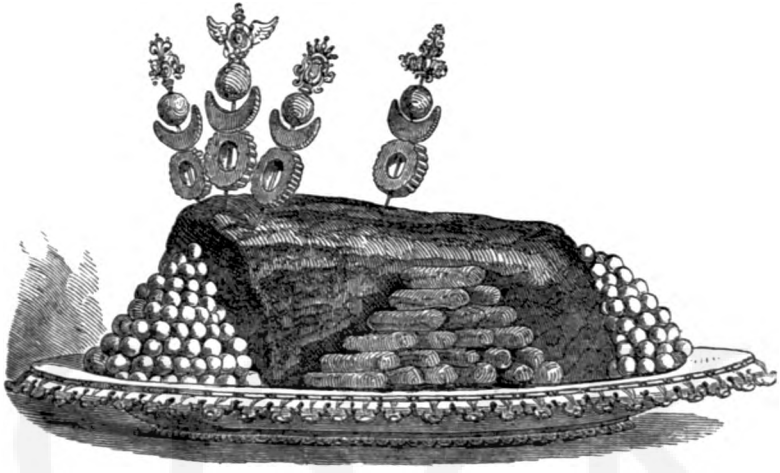
Megpuhúlt oldalast szalonna, füstölt sódar, szarvas gomba és ecetes ugorkával megspékelünk, hálóba kötjük, zsír és szalonna közzé téve, hagyma, sárga répa, paszternák, poré, kevés babérlevél, szegfűszeg, bors, 6 szétzúzott borjúláb, egy nyers sódar és két üveg fehér borral, két merő kanál húslével parázstüzön fölni hagyjuk, míg kellően megpuhúl, elegendő sót vegyítvén hozzá. — Levében kihülni hagyjuk, s másnap abból kivéve, kötelékeiből kiszabadítjuk, szépen körül nyirbáljuk, egészben hagyva, vagy fölszeletelve, porczellán edénybe helyezzük és hideg helyre állítjuk. A kocsonyájához, ha netalán nagyon kemény volna, kevés húslé adatik, a tüzön megmelegíttetik, szűrőn átszüretik, kövére leszedetik, kevés boreczet vagy czitromlével megsavanyíttatik, négy tojás fehérével megtisztíttatik, s a húsra öntve, hideg helyre állíttatik. — Ha szervirozni akarjuk, levéből kiveszszük, egyenlő szeletekbe vágjuk, a tálban koszorúba helyezzük, glacirozzuk, az aspikjával pedig középett valamint körüle is garnirozzuk. Adhatunk hozzá remolade-mártást is külön.

Sült marhahús angolosan.

(Roastbeef à l'Anglaise.)

Ehez szükséges, hogy a legjobb darabot vegyük, mely nyáron 6—8 nap, télen 10—12 napig állott légyen szellős, hűvös helyen, s nem vén, hízott marhának a húsa legyen, mert különben lehetetlen úgy elkészíteni, hogy ízletes és puha pecsenyévé váljék. — Ezen oldalas, a vesepecsenyével együtt, mely legalább is 12 kilót nyomjon, a csontokból kifejtetik, mosás nélkül kendővel megszáríttatik; a vékony has része befelé felgöngyöltetik és vékony, apró fanyársakkal a darabhoz esősíttetik; aztán az egész darab egy nagy nyárssal, a filet alatt a csípcsont vagy keresztcsontnál átszúratik, ráerősíttetik, megsózatik, zsiros papirral egészen betakartatik és három óra hosszáig nyilt tűznél süttetik. Tálaláskor czélszerű tálra helyeztetik, és gömbölyűre vágott zsírban pirított burgonyával körítve föladatik. Adhatunk még hozzá külön: angol mustárt, reszelt tengeri retket és mixedpicklest, ez utóbbi nélkül az angol soha sem eszik roastbeefet. — A fölszeleteléskor igen finom darabokra vágatik és természetes alakjába

visszahelyeztetik. E pecsenyéből kissé véres lének kell folyni, mit alá öntünk, és az egészet kellő gonddal sütjük, hogy belső része a csont mellett majdnem nyers maradjon. — Hogy ha ez nem sikerül, akkor úgy tekinthetjük, mint nem helyesen készített roastbeefet.



Angol sült franczia módon.

(Rosbif à la Française.)

Ez az előbbenihez hasonló módon készül és sül. Tálaláskor igy adatik föl: 280 gramm irós vaj habbá dörzsöltetik, aztán nyolcz tojás sárgája és két egész tojás hozzá adatik, ugyan annyi főtt és szitán áttört burgonya, addig kevertetik, míg finom tésztává válik, megsózva, kevés szerecsendióval keverve, kinyujtatik s ujjnyi vastag croquettekké készíttetik, miket tojásba mártva, zsemlye morzsába hengergetve, zsírban pirosra kisütünk. A roastbeefet hozzá való tálba tesszük, a croquetteket körüle, két végére pedig kerekre hámozott és sósvízben megfőzött burgonyát fölhalmozva szépen elrendezünk, alá kevés levet öntve, egy pár ezüst nyársacskával diszítve, asztalhoz adjuk. Jó erős mártást vagy spanyol mártást még külön szervirozhatunk hozzá.

Vesepecsenye szelet rostélyon sütve.

(Beefsteaks à l'Anglaise.)

Szép, puhára veregetett filet darabot minden intól, hártyától megtisztítunk és ujjnyi vastag, rézsutos szeletekre vagdalva,

cotelette késsel szélesre veregetve és kerekre metélve két oldalán megsózva, lapos cserép tálba helyezzük; nehány kanál finom olajjal, vagy friss forró vajjal leöntve, kerekre vágott papirral befedve, nehány óráig marinírozzuk. A tálalás előtt egy negyedórával, a rostélyra egymás mellé helyeztetnek és erős parázson hirtelen süttetnek, melynek négy, öt percz alatt véghez kell menni. Ha saját levükben megsültek, annyira, hogy már nincs bennük vér, szépen koszorú alakban tálra helyeztetnek, forró glace-al megkenetnek, alá jó mártást öntve, rögtön föladatnak. Pirított burgonyát szeletbe vágva, vagy tejföllel készült pirét is adhatunk hozzá

Vesepecsenye à la Béarnaise.

(Beafsteacks à la Béarnaise.)

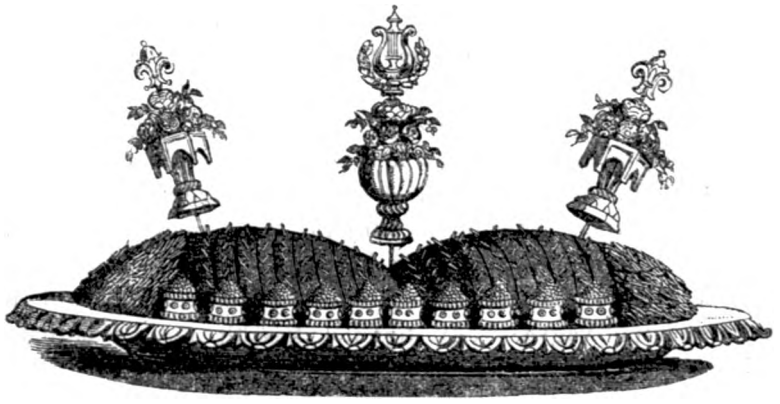
Az előbbihez hasonló módon készül, azon különbséggel, hogy béarnaise mártást öntünk rá s mellé apró, friss vajban sült burgonyát adunk.

Ezen beafsteaket még sardella vagy angol vajjal is készíthetjük.

Vesepecsenye nyárson sülve.

(Filet de bouef à la broche.)

A tisztán kivágott vesepecsenye, hogy megpuhuljon nehány napra szellős hűvös helyre akasztatik; felső bőre, valamint inas részei kivágatnak, a cotellettekéssel laposra veretik, szépen körülnyiratik és fehér szalonnával finoman megspékeltetik, megsózatik és megborsoztatik, kis nyárssal hosszában keresztül szúratik s avval egy nagy nyársra köttetik és zsiros papirossal egészen begönyöltetvén, madzaggal jól körül köttetik, és egy óráig süttetik lassú tüz mellett. Aztán levétetik a papir, a láng kissé megnagyobbíttatik, hogy a filet szép szint nyerjen, s a szalonna szépen megpirulva, kitűnjék. — Tálaláskor glace-al bevonjuk, és egészben sült burgonyával garnirozzuk, piquant mártást adva hozzá külön. Mivel egy filet a legnagyobbak közül is csak tíz személyre számíttatik, mivel az alsó vékony része nem adattatik fel, minthogy rendszerint kiszárad; igy tehát 12—18 személyre okvetlenül két vesepecsenyét kell vennünk, melyeknek vékony részét lemetsszük.

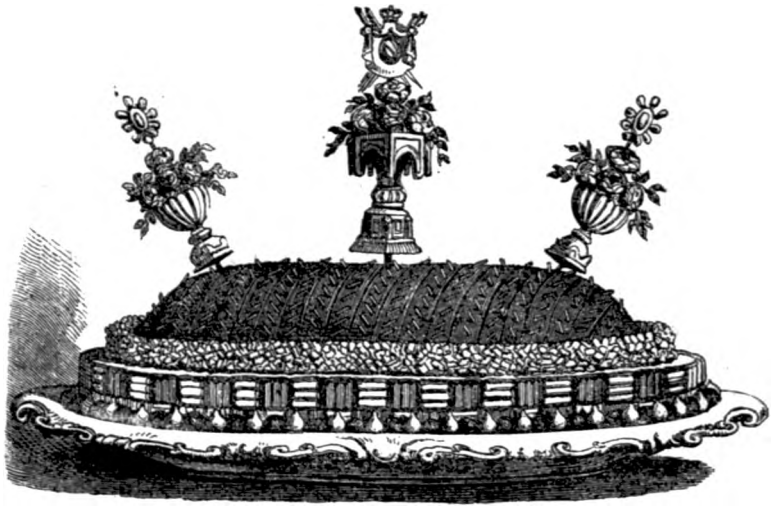


Spékelt vesepecsenye fris zöldséggel.

(Filet de boeuf à la jardinière garni à la Française.)

Két szép, puha vesepecsenyét lebőrözünk, körül vágjuk, és szépen megspékeljük, mindeniket két vas madár-nyársra szúrjuk és aztán nagy nyársra kötjük. Nagyon szép fehér répából boros pohár nagyságban huszonnégy kivágatik szép gömbölyű formára, aztán czakosan és alma vájóval kivájatik a közepe, hogy szép kosárka alakú legyen; nehány perczre forró sós vízbe teszszük blanchirozni, aztán ismét hidegbe. — Szintúgy vörös és sárga répából kis kerek formácskákat faragunk, megblanchírozzuk és aztán hideg vízbe teszszük. A fehér répát a sauté edénybe helyezzük, húslével föleresztjük, kevés vajczukor, sóval, lassú tüzön puhára pároljuk, de hogy egészben maradjanak. A sárga répával szintúgy. Ezalatt két tányér finomra metélt zöld bab, friss zöld borsó mindenik külön megblanchírozódik s hideg vízbe hányatik.

Háromnegyed órával a tálalás előtt, a filet láng tüznél, saját levében süttetik, megsózatik és egy czélszerű hosszú tálba két ujjnyi magasan rakott zöld párolt kelkáposztára tétetik. A fehér répából való kis kosárkák megtöltetnek a sárga répa és zöld borsóval s a pecsenye körül rakatnak mindkét oldalról; a két végén pedig egyiken a zöld babot, másikon sósvízben főtt szép két karfiolt állítunk. A filet tetejére, három répából kivágott virág vázát sósvizben félig megfőzve ezüst nyársacskákra húzva, a rajz szerint a pecsenyébe szépen elhelyezzük. A filet glacírozzuk, alá kevés mártást öntünk és forrón beadjuk. — Jó erős barna saucet még külön is adhatunk hozzá.



Marha-filet hidegen, kertész módra.

(Filet de boeuf froid à la jardinière.)

Ehez fehér pléh vagy jól megczínezett réz lábas szükséges, melynek hossza 44 centimeter, tenyérnyi széles, 3 ujjnyi mély, s két vége ovál alakú legyen. Fehér és sárga répát, mindenikből 36 miliméter hosszút, és kétujjnyi vagtagságút formával kerekre kimetszünk mindenik félét külön blanchírozzuk, és megpároljuk, de hogy egészben maradjanak. Egy tányérnyi zöld babot, hasonló nagyságban összevágunk és sós vízben blanchírozzuk, aztán szitára öntve, hideg vízzel leöblitjük. Egy formát jégre állitunk, ujjnyi vastagon aspikot öntünk belé, s ha megfagyott, minden szál babot és répa darabot külön aspikba mártva, a rajz szerint a formába állítva egészen körül garnírozzuk, mi kissé fáradságos munka. A belső üres része burgonyával, kehl-el, zöld babbal, mindent előre puhára blanchírozva és fölolvasztott aspikkal keverve szinig töltünk a forma szerint, hogy annak minden legkisebb része is megtöltve legyen aspikkal, mely a forma kiboritásakor az egészet összetartsa.

Veszünk egy szép nagy filet, lebőrözzük, megnyirbáljuk, és egész hosszában megspékeljük, megsózzuk, levében nyársom megsütjük, és kihülni hagyjuk. Huszonnégy dió nagyságú florenci hagymát meghámozunk, blanchirozzuk, kivájjuk és jól kitisztított és koczkára vágott szardella filetvel és káprival megtöltjük, tányérra tesszük, eczettel és olajjal leöntjük. Szép nagy fehér répá-

ból a rajz szerint csinos vázákat faragunk, piros és sárga répából rózsákat és ezeket mind megblanchirozva, hideg vizben kihűtjük.

Fél órával a tálalás előtt kivesszük a formát a jégből, hirtelen forró vizbe mártjuk, megtörüljük, hozzá való hosszú tálra boritjuk, s a kihült filet, fölszeletelve s ismét jól összeállitva a tetejére tesszük, természetes alakjában a hagymákat közüle magvától megfosztott olivával vegyest. — Ezüst nyársacskákra a kivágott répákat s rózsákat fölszúrva, melyeknek előbb finom fácskákból szárat faragtunk volt, egész a hús mélyéig szúrva, földiszitjük a rajz szerint, hogy az egésznek a legszebb s izlésesebb összeállitása legyen.

Vesepecsenye olaszosan.

(Filet de boeuf aux macaronis à l'Italienne.)

A fönebbi módon elkészitett, glacirozott vesepecsenyét, olaszosan főtt macaroni rakásra tálaljuk. A macaronit következő módon készitjük: 280—420 grammig a legjobb macaroniból veszünk és azt megsózva negyedóráig főzzük, leszűrjük, s friss írosvajjal és 140 gramm friss reszelt parmezán sajttal és ugyanannyi svájczi sajttal gyenge tüzön fölpároljuk, egy pár kanál fondot adva hozzá.

Vesepecsenye madeira borral.

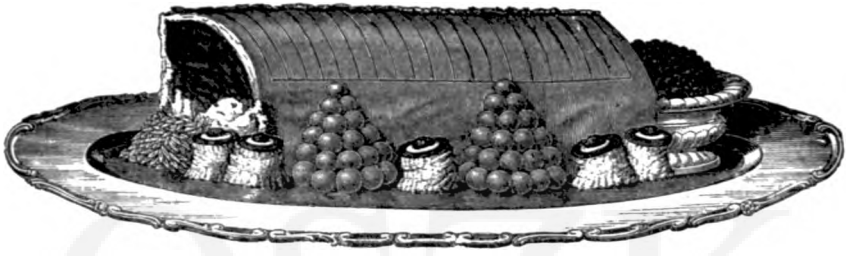
(Filet de bouf au vin de Madère.)

Két vesepecsenye finoman megspékelve megsózatik; szalonnával, hagymával, sárga répával, borju lábbal, egy darab nyers sonkával egy, ahoz való kasszerolba tétetik, két merőkanál consommével, megnedvesittetik s félóráig pároltatik, mig az egész leve világos barnává képződik; akkor egy fél üveg madeira bort és nehány kanál consommét öntünk hozzá és ismét parázstüzön pároljuk mig megpuhul. Akkor levét leszűrjük, zsirját leszedjük és addig főzzük, mig egy merőkanálnyivá apad; megsózzuk, és szitán átszűrjük. A pecsenyét megglacirozzuk, föltálaljuk, kevés levet öntünk alá, a sűrűbb levét pedig külön csészében adjuk föl. A bor lehet malaga is és e húshoz semmiféle garnirung nem jön.

Vesés, piréevel.

(Filet de boeuf, garni à la pirée.)

A puhára készitett, spékelt, párolt és glacirozott vesepecsenyét tálaláskor piréere tesszük, mely fenyőmadár, fogoly, vagy pedig sült marhahúsból készült. Körüle még tehetünk glacirozott hagymát, articsókát és szépen metélt puhára párolt sárga répát, miket izlésesen elhelyezünk körüle. A pecsenye levét a puréehez használjuk, szeletelve ismét előbbi alakjába rakjuk össze a purée tetejébe.



Vesés, herczegnő módon.

(Filet de boeuf à la duchesse.)

Szép, puha marha filet megnyirbálunk, csinosan lebőrözzük és fehér szalonna, nyers sonka, szarvasgombából készitett apró szegekkel bőven megspékeljük. Az egész filet aztán szalonna-szeletekkel betakarjuk és spárgával jól körülkötözzük. Hozzá való kasszerolba helyezzük, egy üveg rajnai bort öntve fölé; egy egész hagyma, sárga répa, zöld petrezselyem, nehány borsszemet hozzá adva befedjük a kasszerolt és erős tüzön, mig a leve nem kezd sűrűdni, főni hagyjuk. Akkor kevés jó fondot, egy pohár madeirát öntünk hozzá, a födőjére és alá jó parazsat téve, párolni hagyjuk mig a filet meg nem puhul, gyakran meglocsolván a saját levével.

Ha ez megtörtént, kiveszszük a pecsenyét, a spárgát leszedjük róla, megfaragjuk csinosan; a levét pedig még egyszer felfőzzük consommével, megszűrjük, zsirját leszedjük és egy lábasba helyezett filetre öntjük. Azt kissé a sütőcsőbe tesszük, mig megpirul, gyakran locsolgatva, hogy szép fényes szint nyerjen. Egyenlő finom szeletekbe vágva, természetes alakjába visszahelyezzük, hosszú tálra tálaljuk és tizenkét croquettel, melyek bárányláb bal, szarvasgombával készültek, huszonnégy kis fascirozott és glacirozott hagyma, tizenkét darab kerek, braise-ben főtt borju-velő és

ugyanannyi szép darabka sárgarépával ízletesen körülgarnirozzuk, hogy az egész nagyuri és finom asztali kinézést nyerjen. A filet megglaciroztatik, levét mégegyszer megszűrjük, zsirját leszedjük, fél glacénak befőzzük, és a filet alá öntjük.

Filet vadhús gyanánt.

(Filet de boeuf en façon de chevreuil.)

Egy szép filet, sütéshez elkészitve, közepén kettévágatik, hosszában megspékeltetik és éjjelre eczet, hagyma, sárgarépa, babérlevél és néhány borssal marinîroztatik, másnap szalonnával, zsírral és saját levével egy kasszerolba helyeztetik és parázson puhára pároltatik. Tálaláskor a pecsenyét lapos tálra helyezve, fél ujjnyi vastag, rézsutos szeletekre vágjuk és ugy egymás mellé helyezzük, glacirozott hagymával köritve levét aláöntve és borsos mártást (sauce poivradeot) külön adva hozzá. A szépen zsírtalanitott levét használhatjuk e sauce-hoz.

Leveles filet.

(Emincée de filet de boeuf à la Rohan.)

Egy szép filet szalonna, zsír, sárga répa, nyers sonka, borju lábszárral, fél üveg chablis és consommével parázson puhára párolunk, saját levében hagyjuk kihülni. Kiveszszük szépen, körülvagdossuk, és aztán késfoknyi szeletekre metéljük, mely darabokat aztán kis fánkmetszővel kivagdossuk. Levét átszűrjük, zsírtalanítjuk, fél glacera befőzzük, a kimetszett húsdarabkákat pedig egy plât à sautéba téve, a levét ráöntjük és meleg helyre helyezzük. A lehullott húsdarabkákat pedig összeaprítjuk, két kávésfindzsányi barna, erős sauceal finomra dörzsöljük; adv·k hozzá nyolcz tojás sárgáját, kevés finomra tört szerecsendiót és sót. E húskeveréket aztán szitán áttörjük, friss vajjal kikent 5 centiméter mély bordure formába töltjük és gőzben kifőzzük. Champignonból olasz mártással két ragút készitünk és melegre tesszük. Tálaláskor a bordure czélszerű tálba boríttatik és lassan leemeltetik; körülötte a hússzeletkék szép körben magasra elhelyeztetnek, a két ragút középre tétetik, a fél glacé többször felfőzetvén az egészre öntetik és aztán ezen étel mint kitünő és rendkivül finom, asztalra adatik.

Gratin marhaszájból, bechamellel.

(Palais de boeuf au gratin.)

Jól megtisztított, brézben főtt és abban kihűlt marhaszájat ruhára teszünk, megszárítunk, minden feketét levágunk róla, finom szeletekre vágunk és jó bechamel mártással és egy darab glaceal összekeverünk; az egészet mély tálba helyezve magasra fölhalmozva, fölül simára igazítva és két tojás fehérével habbá verve megkenjük, finom zsemlye és parmezánsajt morzsával meghintjük, felolvasztott friss irosvajjal meglocsoljuk és néhány perczre meleg kemenczébe helyezzük, hogy szép barna színt nyerjen és föladjuk. Rántott croutonokat lehet mellé rakni.

Marhanyelv zöldség-mártással.

(Langue de bouef à la sauce hachée.)

Két szép friss ökörnyelv jól megmosatik, a nyeldeklő levágatik és hosszú kasszerolban két hagymával, két sárgarépával, párhagymával és egy darab zellerrel, egy babérlevéllel, néhány borsszemmel és egy borjulábszárral, néhány szalonna szelettel és sóval, három merőkanál húslével, parázstűzön lassan főzetik. Az tán kiveszszük, bőrét leveszszük, kisebb kasszerolba teszszük, a zsírját ráöntve, melegen tartjuk. Levét szitán átszűrve, $^6/_{10}$ liter barna sauceval és néhány merőkanál jó húslével összekeverjük és nagyon gyenge tűzön lassan, kissé sűrűs mártássá főzzük, minden zsírját és habját főzésközben leszedve. Kevés petrezselyem, echalotte, néhány champignont, néhány kis eczetes ugorkát finomra összevágunk, kis darab irósvajjal negyedóráig párolni hagyjuk, és aztán a levével még kissé főzzük. Még egyszer leszedve a zsírját megsózzuk, egy czitrom levét hozzátesszük és a bain marieba állítjuk. Tálaláskor a nyelvet ruhára teszszük, megszárítjuk, hosszára, vagy ujjnyi vastagon fölvágjuk, glacirozzuk, hosszú tálra tálaljuk és hachée sauceal maskírozzuk.

Fris marhanyelv borsos mártással.

(Langue de boeuf à la sauce poivrade.)

Marhanyelvet, az előbbi módon készitünk. Tálaláskor borsos mártással adjuk, levét megzsirtalanítva, jól elfőzve, a mártás közé főzzük.

Marhanyelv hochepottal.

(Langue de boeuf en hochepot.)

Az előbbi módon főtt marhanyelv, ha braiseben meghült ujjnyi vastagságu szeletekre, cottelette formába vágva és lapos tálra helyezve két mérőkanál borjuhús fondot teszünk hozzá. Sárga és fehér répát alma metszővel, oliva nagyságban kivájunk, egy tányérnyi mennyiségben, blanchirozzuk, hideg vizen hagyjuk és mindenik félét külön kevés irósvajjal megpuhítva, czukrozva, sózva, és húslével fölereszstve pároljuk. Harmincz kis hagymát glacirozunk. Tálalás előtt a nyelvet a tüzhelyre teszszük és a fonddal megfőzzük a szeleteket pedig kerek tálba körbe helyezve (au miraton) közepére a szépen glacírozott répát magasan fölrakjuk, a hagymát kivülre a nyelv körül teszszük, az egészet a levével leöntjük és beadjuk. A levének egy részét külön tálaljuk.

Rántott marhanyelv.

(Langue de bouef panée grillée.)

Braise-ben puhára főtt marhanyelvet, ha kihült csinosan fölszeleteljük hosszas szeletekre, kevéssé minden oldalát megsózva és borsolva, langyos zsirba mártva, zsemlyemorzsába hengerítve és a tálalás előtt egy negyed órával rostélyon mint a cotelette-et megsütjük. Ha önálló étel gyanánt adjuk, lapos tálra szervirozva, koszorúban rakjuk, czitromlével megcsepegtetjük és hideg vagy meleg mustár mártással föladjuk. Avagy pedig különböző főzelékek mellé is adhatjuk.

Ökörnyelv szász módon.

(Langue de bouef à la Saxonne.)

Egy nagy és két kis marhanyelvet megfűszerezett braiseben; borral puhára főzünk, kivesszük, bőrét lehuzzuk, szépen körül nyirjuk, kasszerolba teszszük, kevés braise-el, melegre állitjuk. 280 gramm malozsát a magjától megtisztitunk, megmosunk, és 140 gramm megtisztított és hosszára vágott mandolával félre tétetik. A nyelv levét jól megzsirtalanítva szitán átszürve és öthat merőkanál barna lével és nehány kanál húslével gyenge tüznél főzzük, zsirját és habját folyton szedve. Ha az jól megtisztult, a mazsolára szüretik és egy darab czukorral, kevés czitromhajjal, fahajjal, és fél üveg rajnai borral még egy ideig főz-



Jércze-szeletek Pálffy módon.
Filets de poulets á la Pállfy.

Császármadár gr. Károlyi módon.
Gelinottes á la Károlyi.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

zük, mig a mazsolák szép kerekké lesznek és a ragoût elég sürűvé vált. Tálaláskor a nyelvet ruhával megszáritjuk, keresztbe rézsut fölvágjuk félujjnyi szeletekbe és ismét összeállitjuk egy hosszú tálban, fölébe a malozsa ragoût elhelyezvén. E ragoût sötét szine és édeses savanyú ize által kell, hogy kitünjék, s ha szükséges, még azt kevés czitromlé vagy eczettel elősegithetjük.



Ökörfark hochpottal.

(Queue de boeuf en hochepot.)

Az ökörfark több óráig vizben kiáztatva, elmetéltetik, blanchirozva, ismét hidegvizbe tétetik és minden hártyától megtisztittatik. Egy hozzá való kasszerolt kibélelünk szalonna-, borjú- és marhahús-szeletekkel vegyest; nehány sárgarépa, hagyma, kevés szekfü, két babérlevél hozzá adatván, beborítjuk és a farkdarabokkal együtt főni hagyjuk, körülbelől másfél óráig. — Aztán ez edényt gyenge tüzre helyezve, párolni hagyjuk, az ökörfarkot kiszedve, szépen gula alakban tálra helyezzük, körüle sárgarépát, zöldbabot, borsót és salátát tehetünk, párolva és csinosan elrendezve.

Ökörfark lencsével.

(Queue de boeuf aux lentilles.)

Ökörfark párolt fehér káposztával.

(Queue de boeuf aux choux blancs)

Ökörfark hagyma puréevel.

(Queue de boeuf à la purée d'oignons.)

Ökörfark kemenczében sütve.

(Queue de boeuf à la St. Menehould.)

Mint az előbbiek, braiseben puhára főtt ökörfark, ha abban kihült, ruhára tétetik, megszáritttatik és zsemlye-morzsába

hengergetve, kemenczében lassan megsüttetik. — Gula alakban tálaltatik föl, alá kevés levet öntve. Jó tomate mártást külön adhatunk hozzá.

Töltött marha-dió.

(Noix de boeuf à la cuillière ou à la surprise.)

Sokáig állott czombját, felsált vagy dióját, jól megveregetve, szalonnával, zsírral, hagymával, sárgarépával, poré, czeller, paszternák és egy babérlevéllel, nehány szem borssal, és kevés sóval jól elzárható edénybe elhelyezzük, $^{3}/_{10}$ liter jó húslevet öntve reá, parázson főni hagyjuk, mig jól megpuhul. Levében hagyjuk kihülni, aztán kivesszük, minden oldalán panirozzuk, a felső részén egy 4 millimeter vastag, egyenlő lapos részt levágunk, aztán az egész hús hosszában 12 millimeter távolságban a szélétől, és ugyan annyit az oldalán egyenes irányban bemetszünk: az egész hús közepe szép szeletben kivétetik, úgy, hogy a belső nyilás tiszta és az oldalfalak egyenlő vastagok legyenek. — Az igy kivájt tábla darab, belőlről és kivülről finom porsóval bekenetik és körül főtt szalonna szeletekkel berakatik, lapos edényre tétetik, kissé zsíros braise öntetik alá és melegre állíttatik. — A kivett húsból, borban főtt szarvasgomba és champignonnal emincée vágatik és kasszerolba tétetik. A felfőzött fondja a húsnak igen tisztára megzsírtalaníttatik, átszűretik és két kis merőkanál barna mártással jó tüzön hirtelen sürűre főzetik, megsózatik és az emincéével összekevertetik. E masszával egészen forrón megtöltetik a hús darab, a levágott fedő ismét a nyilásra tétetik és pedig oly pontosan, hogy észrevehető ne legyen. — Tálaláskor forró glace-al minden oldalról megkenetik, kevés lé adatik alá, és glacirozott hagymával és pirított kenyérhéj szeletekkel garníroztatik.

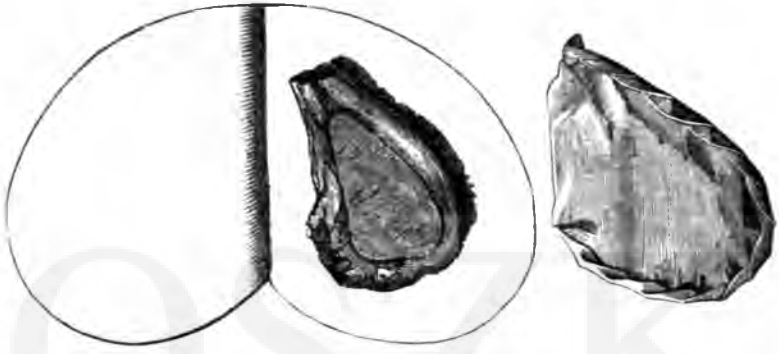


Spékelt marhaszelet champignonnal.

(Grenadins de boeuf aux champignons.)

Sovány marhahús szeleteket vágunk 2 cent vastagságban 8 cent. hosszaságban és 7 cent. szélességben, (l. a képet) körte

alakban, nagyon megveregetvén, finom szalonna szeletekkel egész sürün megspékelvén, lapos kasszerolba tesszük, betakarjuk $^1/_2$ l. hús-, zöldség-essencziával, és $^1/_{10}$ liter madeiraborral, a kasszerolt élénk tüzre helyezvén, egyszer felfőzzük, a tüzhely sarkára húzzuk és lassan pároljuk mig a szeletek megsültek; akkor tálra helyezzük koszorúba, glacirozzuk, közepét apróra szeletelt champignonnal kitöltjük, borsos mártással leöntjük, — mit még külön is föladunk.



Páczolt oldalas zöldséggel, papir tekercsben.

(Entre côte en papillote.)

Vágunk egy 3—4 cent. vastagságú oldalast, hátcsontjától, kövérétől és bőrétől megszabadítjuk, körte alakot adunk neki s páczba helyezzük, s a már többször leirt módszerint abban hagyjuk négy-öt órát, többször megforgatván, azután kivesszük, lecsepegtetjük; vöröshagymát, zellert, finom szeletekre vágva, egy lapos kasszerolt vajjal kikenünk, s a zöldséget belé helyezzük, kevés füszert, finomra vágott champignont és kevés fokhagymát adva hozzá; ezt sárgára sütjük, folyton kavarván, mig a vaj teljesen elsült és a zöldség átpárolódott; az oldalast bekenjük olajjal, a rostélyon félig meghagyjuk sülni s a papirost szivalakba vágva, vajjal vagy táblaolajjal megkenjük, az oldalast mindkét oldalán a zöldséggel bekenjük, s a zsiros papirra tesszük, a széleit fölhajtjuk; (l. a képet) egy lapos tepsit szalonnával bekenünk, csőbe tesszük, 25 perczig sülni hagyjuk és aztán föladjuk.

Marhasülthöz való piritott burgonya.

(Pommes de terre frites.)

Körülbelől 6—8 szép egészséges egyforma nagyságú burgonyát meghámozunk és egyenlő, kés-foknyi vastagságban karikára

metéljük, megmossuk, lecsepegtetjük, száraz ruha közt megtöröljük, zsírt melegítünk egy kasztrolban, s a burgonyát belé helyezve szépen sorjában, sárgára sütjük, zsírját lecsepegtetjük, megsózzuk s mielőbb többféle húshoz fölhasználjuk.



MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

Eszterházy-rostélyos.

Zöldség, ugymint sárgarépa, petrezselyem, czeller, paszternák, hagyma és kevés fűszer zsírba tétetik, s erre reá a szép szeletekbe vágott megsózott roastbeef darabok egymásra helyeztetnek. 2 evő kanál viz, 1 theakanál eczettel, egy darabig párolni hagyjuk, megforgatjuk s ha megpuhultak kivesszük; levét átszűrjük, liszttel meghintjük, $^1/_{16}$ kilo szardellát finomra törve, és $^1/_4$ liter jó sürű tejfölt téve belé.

A tálalás előtt tizenöt perczczel tesszük a levébe a rostélyos szeleteket

Közönséges párolt marhahús.

Ha a levesben főtt marhahúst fölakarjuk használni, akkor ha megpuhult, a levesből ki kell vennünk, valamint a benne főtt zöldséget is; azt mind áttörjük szitán, aztán egy kasztrolba zsírt téve a húst abba helyezzük az áttört zöldséggel, földarabolt vörös- és egypár gerezd fokhagymával, kevés sóval egy óra hosszáig benne párolni hagyjuk; azután a levét még egyszer sürű szitán áttörve kevés húslével föleresztjük és a húst tálba helyezve, a levét alá öntjük, körüle végig apró burgonyát és más egyebet tehetünk.

Közönséges rostélyos.

Szép, nem egészen fris rostélyos szeleteket mindaddig veregetvén, mig egészen laposra verődnek, megsózzuk, és egy lapos

edénybe forró zsírba, bőven vöröshagymát finom karikára vágva teszünk s azt megpirítjuk; — a rostélyos-szeleteket összetört fokhagymával bedörzsöljük és a forró zsírba téve hirtelen, gyors tüzön kisütjük, előbb az egyik oldalát pirítva, aztán megforgatva. — Forrón kell tálalni, hosszu tálra adva, és körüle burgonya-piréet helyezve.

Marhapörkölt vagy tokány.

Szép vesepecsenyét a bőrös és inas részeitől gondosan megtisztítva megmosva, nagyon megveregetjük, aztán elszeleteljük, s végre ujjnyi hosszú és vastag darabkákra metéljük. — Egy lábasba jó bőven, zsírt teszünk, mert ez csak ugy lehet jó, ha kellően zsíros, és abba a húshoz aránylag apróra fölaprított vöröshagymát teszünk, minden kilóra három nagy hagymát és kevés paprikát számitva. Ha a hagyma pirulni kezd, a húst közé teszszük és megsózva a fedő alatt, mindaddig pároljuk, mig a levét el nem főtte és csak a zsírja maradt. — Mikor föladjuk, tehetünk mellé burgonya, fölvert galuska, kurta metélt, vagy makaroni szegélyezést.

Töltött rostélyos.

Szép vesepecsenyét, mely egypár nap állott, minden bőrös és inas részétől megtisztitván, ujjnyi vastagságú és mintegy öt hüvelyknyi széles és ugyan olyan hosszú szeletekre vágjuk, nagyon jól és laposra megveregetvén, besózzuk.

Veszünk $^1/_8$ kiló szalonnát, azt nagyon apróra fölmetéljük, valamint a petrezselyem zöldjét, és vöröshagymát is, egy jó nagy koncz velőt jól kiáztatva, néhány szárdiniát a szálkáitól nagyon megtisztítva és eldörzsölve; ezt mind néhány perczig kevés sóval tűzön pirítjuk, aztán a hús darabkákra egy-egy jó kanálnyit téve mindeniket össze göngyölítjük és spárgával összekötözzük, s egy olyan nagy lábasba helyezzük szorosan egymás mellé, hogy a fenekét ellepje. Teszünk hozzá bőven szalonna szeleteket, kevés sárgarépát, czellert, vöröshagymát és néhány merőkanál húslevest lassan-lassan eresztve alá, hogy meg ne égjen és fedő alatt hagyjuk mindaddig párolni, mig megbarnul; akkor néhány kanál erős eczetet öntünk hozzá, néhány perczig még pároljuk, a göngyölöket kiszedvén, meleg helyre teszszük, a levét pedig szitán átörve, egy meszely jó sürü tejföllel föleresztjük, — a göngyölöket

hosszú tálra helyezzük, czitrom-szeletekkel földiszitve, levét forrón reá öntve, zsírban sült apró burgonya és makaronival körítve föladhatjuk.

Páczolt és füstölt marhahús.

Szép darab vesepecsenyét kevéssé megsózva, néhány fok- és vöröshagyma, babérlevél fenyőmaggal bedörgölvén, egy hétig állani hagyjuk, aztán egy hétig füstre akasztva, de nehogy kiszáradjon, fölhasználjuk, mert ez igen kellemes ízű eledel. — Különösen párolva, zöldséggel.

Feltálalva adhatunk hozzá mustárt, burgonyapirét, vagy valami mártást.

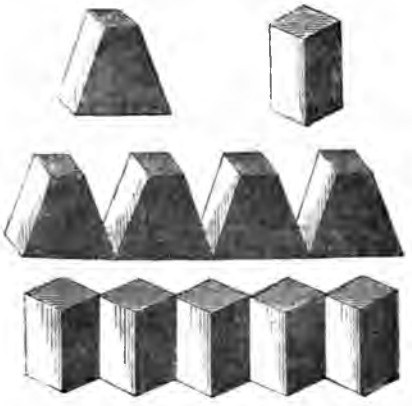
Gulyáshús.

Jó gulyáshúshoz vegyük felét a marha csontos részéből, felét pedig vesepecsenye, vagy felsálból. Ezt kellően megmosva megveregetve, apró koczkákra metéljük és forró zsírba, vagy olvasztott szalonna közé téve, parázs tüzre helyezzük, hozzá adván néhány fej vöröshagymát, egy pár sárgarépát, darab czellert, karalábot, petrezselymet karikába vágva és a hús közé keverve, fedő alatt lassan párolni hagyjuk, mig a levét mind elfőtte. Akkor néhány merőkanál vizet, vagy ha lehet húslevest öntvén hozzá, föleresztjük és egy pár óráig főni hagyjuk, mig a hús megpuhul, kevés köménymagot adva hozzá. — Meghagyjuk állapodni és a levét tisztán leszürve, vagy szitán átöntve a hús darabkákat közé teszszük és ismét főni hagyjuk, apró koczkákra metélt burgonyát adván hozzá; — de megjegyzendő, hogy sok levének nem szabad lenni.

Zsivány-pecsenye.

Szép vesepecsenyét megmosván nagyon megveregetünk, ujjnyi vastag- és tenyérnyi nagyságú szeletekre elmetéljük és azt egészen laposra verve, megsózzuk. Ugyan olyan nagy és vastag füstölt szalonna-szeleteket véve, valamint jó rozskenyér-szeleteket is vékony nyársra húzunk, egy darab hús után egy szelet szalonnát és egy szelet kenyeret húzva föl, mig valamennyi elfogy; akkor szabad tüznél a nyársat mindaddig forgatjuk és a lecsepegő zsírral folyton locsoljuk, mig a hús szépen meg nem pirul; a mikor lehúzván a nyársról, — nehogy kihüljön, sietve föladjuk,

c különösen villás reggelihez vagy vadász-társaság számára czélszerű étket.



Páczolt marhanyelv.

Ha a nyelv néhány nap a fentebb leirt páczban pár hétig állott, füstölni fölösleges. — Egyszerűen megfőzzük kevés zöldséggel, — bőrét lenyúzzuk, és finom szeletekre metélve föladjuk, akár eczetes tormával, aspikkal, vagy mártással, — leves után servírozva vagy soupéehoz is, csinosan földíszítve. — A kép, az aspik különböző díszitési módját tünteti föl.

Rántott marhanyelv.

A marhanyelvet puhára főzzük, kevés zöldséggel és sóval,— bőrét lenyúzzuk, finom szeletekre vágjuk, tojásba mártjuk, finom zsemlyemorzsába hengerítjük, és forró zsírban kisütjük. — A zsírt jól lecsepegtetjük, és sietve, hogy ki ne hüljön, föladjuk.

Labda-pecsenye.

Húsos részét a marhának, de maradék-pecsenyével is keverhetjük, nagyon puhára mint a kolbászhoz meg kell vágni. — 1 kilo húshoz $^1/_8$ kilo szalonnát szintén nagyon apróra vágva, 1 nagy vöröshagymát, kevés czitromhéjat, zöld petrezselymet, kevés zsírban meg kell kissé párolni, a hússal összekeverni, 1 zsemlyének a bélét tejbe áztatva és kifacsarva, két tojással hozzá adni, megsózni s jól összekeverni, aztán az egészből almanagyságú labdákat formálni, egy lábasba forró zsírba a labdákat elhelyezni, egypár hagymát ketté vágva hozzá tenni és parázs tüzön fedő

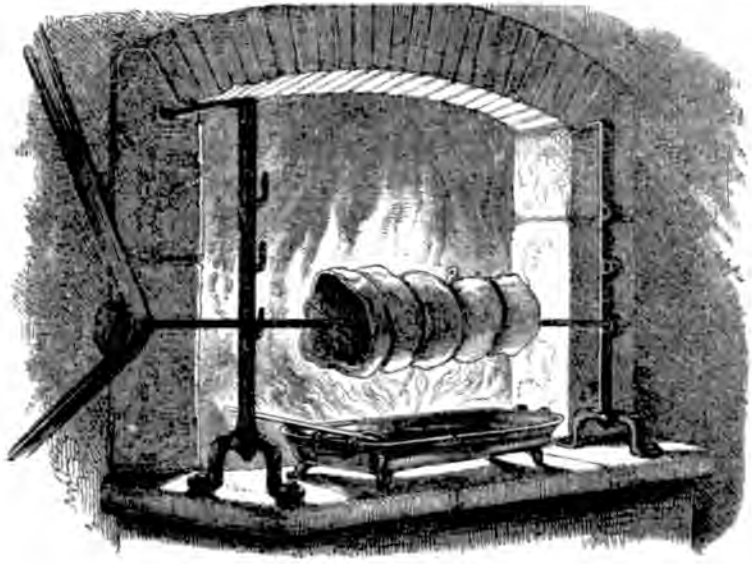
alatt szépen sülni hagyni. — Mikor kész, a hagyma-darabokat kiszedjük, néhány kanál jó savanyú tejfölt öntve reá, czitrom szeletekkel földiszitve, salátával vagy eczetes uborkával asztalhoz adjuk.

Vesepecsenye egyszerű módon.

Szép darab vesepecsenyét minden bőrétől, zsírjától megtisztítunk, megmosunk, megveregetünk, megsózzuk, megspékeljük, és vöröshagyma, sárgarépa és paszternákkal forró zsírban sütjük, húslével gyakran meglocsolván, míg meg nem pirul

Marhavesés páczolva.

Ugyan ilyen pecsenyét három négy nap páczban tartva, forró zsírban a páczczal együtt megsütjük, még sárgarépát, petrezselyem gyökeret, hagymát adva hozzá, és ha kell eczetet, vagy czitrom levest. — Ha megsült, kiveszszük a pecsenyét, levébe egy pár kanál lisztet teszünk, sürüre elfőzzük, s ha megpirult a liszt, húslével fölereszt jük, szitán átszürjük, a húst belé teszszük, pár kanál jó savanyú tejfölt öntünk reá, és föltálaljuk, apró burgonyával körítve és czitromszeletekkel diszitve.





TIZENEGYEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A BORJÚRÓL.

(DU VEAU.)

A borjú egyike azon állatoknak, mely a szakácsságban nélkülözhetlenné vált, mert a fejétől kezdve le egész a körméig, nincs rajta oly rész, melyet a mi kiterjedt mesterségünkben a legkülönbözőbb módon és ízletesebben ne lehetne elkészíteni, egy találékony és ügyes szakács gyakorlottságának.

Azonban sajnos, hogy e hasznos állat nemcsak a legnagyobb szenvedéseknek van kitéve, miáltal húsa is sokat veszt jóságából, hanem azonkivül még igen korán is levágják sok helyütt, és nincs ideje húsának kifejlődni és a kellő érettséget megnyerni, — mert alig 3, 4 hetes korában mészárszékre viszik.

Legnagyobb gondot Franczíaországban fordítanak reá, ahol aztán pompás borjúhúst is lehet általa nyerni.

Borjúfej, teknősbéka alakban.

(Tête de veau à la tortue.)

Szép borjúfej, néhány ujjnyira a fületőve mellett lévágatik, megforráztatik, megtisztíttatik és kiáztatva tisztán, fehéren hasz-

nálatra adatik. — Lánggal égő tűzre tartatik, hogy a rajta maradt finom szőrök lepörkölődjenek. Ha még egyszer jól ruhával megdörgöltetett, fülei levágatnak, feje bőre lenyúzatik, nyelve és velője kivétetik és aztán minden együtt néhány óráig langyos vízben kiáztattatik. Aztán a fülek, nyelv és fejbőr fris vizzel leöntetik és blanchirozni a tüzhöz tétetik fél órára, midőn ismét hideg vizre hányatik. A velőről a finom bőrt leszedvén, marinádban megfőzzük. A fejet a vizből kiveszszük, négyszegű 5 centimeter nagy darabokra metéljük, és braiseben puhára főzzük. Ezalatt 6 drb. échalotte-ot (mogyoró-hagyma) $^3/_{10}$ l. fehér borral fél óráig főzünk, aztán a szükséges barna sauce-t hozzá adjuk, egy merőkanál consommével, kevés szarvasgomba hulladékkal, és champignonnal a tűzhely szélen csendesen fölni hagyjuk, hogy a mártás minden zsirja és zavarosa a felszinre jőjjön. Ha a mártás egy órái fövés után megtisztult, átszűretik, $^3/_{10}$ liter madeira sec hozzá öntetik, a tüzhelyen, folytonos kavarás közt míg a kanálról nem nyúlik, fölni hagyjuk, egy késhegynyi finom spanyol borsot adunk hozzá, eléggé megsózzuk, és szitán át hozzávaló kasztrolba szürjük. — Teszünk még egy merőkanál champignont, ugyanannyi kakas-tarajat és kakas-vesét, kicsi, kerekre metélt glacet és madeira borban páczolt szarvasgombát, fél kanál épen ugy felvágott apró eczetes uborkát, és egy merőkanálnyi apró tojássárgáját, mihez 6 keményre főtt tojássárgáját szitán áttörve kevés vajjal, két nyers tojássárgájával sóval és szerecsendióval jól eldörgölve és mogyoró nagyságú a teknőczökéhez hasonló tojásokat készitünk s azokat nagyon csendesen megfőzzük, megszárítjuk s hozzá adjuk. E ragout kevés glace-al leöntjük és tálalásig a bain-marieba melegre teszszük. Tálalás előtt a borjúfej, zsirtalanításhoz ruhára tétetik, megszáríttatik és a kis ragout-val egy kerek tálra, mely körül szegélyzet van készitve, csinosan föltálaltatik, középett szépen spékelt, glacirozott borjú-bries, körüle pedig szárnyas-gombóczok szarvasgombával garnirozva, tétetnek, és az egész mielőbb asztalhoz adatik.

Borjúfej, Róbert-mártással.

(Tête de veau à la sauce Robert.)

A borjúfejet egészen az előbbi módon elkészítve, kasszerolba teszszük és jól készült Róbert-mártással forrón megkeverjük pár perczre a tüzön tartjuk, aztán borduros tálban vagy ezüst kassze-

rolban föltálaljuk. A velőt, ha megmariníroztuk és kihűtöttük, darabkákra vágjuk, zsemlyemorzsán megforgatjuk zsírban kisütjük és középre helyezzük, kivülről körül tehetünk még fris vajban pirított kenyérhéjat apró darabkákba vagdalva.

Töltött borjúfej.

(Tête de veau farcie.)

Szép borjúfejet, jól megtisztítva és nagy vigyázattal egy kendővel megszárítva, hogy a bőre meg ne sérüljön, a húsával együtt kifejtünk; a szemek belülről vigyázva kivágatnak, a feketéje levágatik, a szemnyilás bevarratik, a fejbőr belülről megsózatik és félre tétetik. — Aztán készitünk 1 kilo vagy több, a mennyi t. i. a fej nagyságához szükséges, borjúhúsból godiveaux farce-ot, aux fines herbes — finom zöldséggel. Veszünk hozzá egy füstölt főtt ökörnyelvet, champignont, szarvasgombát, és készitünk jó sürű salpikont, melyet kihűtés végett jégre teszünk. A borjúfejet ruhán szétterítve megszárítjuk, a farce fele részével belülről megkenjük, s erre reá a meghült salpikont, melyet szinte kettébe osztunk, s az egészet aztán bevonjuk farce-al. Ha ez jól sikerült, a két végét összefogjuk, összevarjuk, a fej hátsó részére egy oda illő, kerekre vágott szalonnabőr-darabot teszünk, körülvarjuk és igy a fejnek természetes alakját ismét visszaadjuk. — Ha azt czitrommal jól bedörgöltük, szalonna-szeletekkel betakartuk, megsóztuk és tisztán kimosott asztalkendőbe mint hálóba bekötöttük, hozzá való edénybe teszszük, jó braise-el és egy üveg fehér borral meglocsoljuk és légmentesen elzárjuk, parázson lassan puhára főzve. Tálaláskor a fej egy nagy szitával emeltetik ki a levéből, felső része alulra hagyva, az asztalkendő kioldatik, minden szalonnától megtisztítva, a rántott velőt fölébe helyezve, körüle sült zöld petrezselymet téve, asztalhoz adjuk. Jó erős, madeirával főzött, sürű sauce espagnolet adhatunk hozzá.

Borjufej angolosan.

(Tête de veau à l'Anglaise.)

Szép, tiszta borjufej, kiürittetik és az előbbi módon braiseben megfőzetik. Szitával kivétetik és hosszu, kenyérhajjal kirakott tálba helyeztetik. — A velő helyén keresztvágást teszünk, a velőt kiveszszük, az előbb puhára főtt nyelvet szintén és hosszára vágva csinosan mellé teszszük. Angol vajas mártást, czitromlevét öntünk reá, és apróra vágott, vajban pirított kenyérhéjjal meghintjük.

Fricasszirozott borjúfej.

(Tête de veau en fricassée.)

A jól megtisztított, kiáztatott borjúfejet negyedóráig sósvizben főni hagyjuk, ujjnyi széles szeletekre csinosan elmetéljük, és fehér braisben lassan puhára főzzük, ruhára szikkadni teszszük és egy kasszerolban nagyon jó sauce fricasséeban, mely kevés czitromlével és egy darab szárnyas glace-al a legkellemesebb és zamatosabb ízt nyerte, leöntjük, kissé felfőzzük és irosvajas pástétomban (vol au veut) pirított metélt héjban avagy ezüst kasszerolban föltálaljuk, ez esetben irostészta szeletekkel garnirozzuk. — A marinadeban megfőtt szép fehér velőt mindenkor a tetejére teszszük.



Borjúfül apró ragout-val.

(Oreilles de veau à la financière.)

A jól megtisztított, kiáztatott és egy negyedóráig vizben merevre főtt borjúfülek hideg vizben kiáztatva, ruhára tétetnek, minden oldalról csinosan megfaragtatnak, czitromlével bedörgöltetnek, és jó braise-el, egy pohár madeirával puhára főzetnek. Tálaláskor merőkanállal tiszta ruhára tétetnek, hogy a zsírja lefusson, a fülek szélei több miliméter távolságra, jó mélyen bevágatnak kifelé és lehajtatnak; minden fülnek közepére fölváltva egy igen fekete szarvasgomba vagy egy champignon tétetik, miáltal gazdagon diszített nagyszerű ragout financiéret nyerünk, melyet a tálban körbe rakva, a képhez lehetőleg hiven izléssel elhelyezünk.

Borjúfül paradicsomalma-mártással.
(Oreilles de veau à la sauce tomate.)

Borjúfül hollandi-mártással.
(Oreilles de veau à la Hollandaise.)

Borjúfül olasz-mártással.
(Oreilles de veau à l'Italienne.)

Borjúvelő.
(Cervelles de veau.)

Egy tizenkét személyből álló asztalhoz mindenkor hat borjúnak a kivett és hibátlan velőjét számítják. Kasszerolba, hideg vizbe, a tüzhely szélére állitjuk, hogy lassan melegedjék, mig a finom bőre és erecskéi könnyen eltávolíthatók lesznek. Akkor ismét hideg vizbe tétetnek és lassan melegíttetnek, mig a vér egészen ki nem szivódik belőlük és fehérekké nem lesznek, mikor aztán forró sós vizbe tétetnek és ott addig maradnak, mig megkeményednek, a midőn aztán hideg vizben kiszivatnak. — Száraz ruhán megszikkadnak, lapos kasszerolba egymás mellé helyeztetnek, szalonna szeletekkel betakartatnak, jól elfőtt fűszermarinaddal ujjnyi vastagon bevonatnak és lassú tüzön fél óráig puhára főzetnek. Ez a tulajdonképeni elkészítési módja a velőnek, mely e könyvben leirt számtalan étkekhez nélkülözhetlen.

Borjúvelő fehér coulisval.
(Cervelles de veau au suprême.)

Braise-ben puhára főtt és asztalkendőn megszikkadt borjúvelő koszorúba, au miraton tétetik, hol mindenik közé a velő nagyságához képest, irosvajban sült kenyérszelet jön, mire aztán szépen tálba helyezve, a saucc au suprême forrón ráöntetik, melynek megmaradt része külön csészében adatik fel.

Borjúvelő hollandi-mártással.
(Cervelles de veau à la Hollandaise.)

Borjúvelő paradicsomalma-mártással.
(Cervelles de veau à la sauce tomate.)

Borjúvelő fricassée-mártással.
(Cervelles de veau à la sauce fricassée.)

Borjúvelő matróz-ragoût-val.

(Cervelles de veau en matelotte.)

Kenyérhéjra koszorúba tétetik, középre két matróz-ragoût helyezve. — (L. képet.)



Borjúvelő fekete vajjal.

(Cervelles de veau au beurre noir.)

A puhára főtt és ruhán megszáritott borjúvelő, szélesebb részénél ketté vágatik, nyers tojásba mártatik, kissé megsózatik és fehér zsemlyemorzsán irosvajban pirosra süttetik, félórával a tálalás előtt körben tálaltatnak egy tálra s középett szép zöld petrezselyemmel diszíttetnek. Fekete vaj külön csészében adatik hozzá.

Borjúvelő boros tésztában.

(Cervelles de veau en beignets.)

A borjúvelő hidegen kivétetik a marinade-ból és egy cserép tálban kevés só, két czitromlé, szeletekre vágott hagyma, és egész petrezselyemmel fűszereztetik és egy óráig mariniroztatik. Tálalás előtt mindenik boros tésztába (pâte à frire) mártatik és világos barnára fris zsírban kisüttetik, aztán itatós papirra tétetik. Csinosan, és gula alakban összehajtott asztalkendőre tálra tétetik és középett kirántott zöld petrezselyemmel diszíttetik.

Borjúvelő párolva.

(Consommé de cervelles de veau.)

Három borjúnak a velőjét jól kiáztatva, megbőrözve, blanchirozva, marinadban megfőzzük. Két hagymát finomra vágva, néhány champignont, petrezselyem zöldjét fris vajjal lassan pároljuk; tejben áztatott és jól kifacsart zsemlye, $^{3}/_{10}$ liter sürüre főtt beschamel, a jól megszikkadt velőnek felét, só és kevés fü-

szerrel együtt jól eldörgöljük, szitán áttörjük, és 8 tojás sárgájával elkeverjük. Sima, czilinder alaku forma, fris vajjal kikenetik, fenekére egy papir vágatik a forma szerint és ujjnyi vastagon a masszából reá öntetik. Erre darabkákban rakjuk a megmaradt velőt aztán ismét a masszából, egy sort újra a velőből, mig megtelik a forma egy ujjnyi hijjával és egy óra hosszáig föni hagyjuk a bain marie-ban. Tálaláskor lapos tálra helyezzük, szépen glacirozzuk és sardella-mártást adunk hozzá külön.

Apró felfujt borjúvelőből papirtokban.

(Petits soufflets de cervelles de veau en petites caisses.)

A jól megtisztitott, megfőtt velő, megszikkadva, darab vajjal fél óráig mig minden nedvessége elpárolag, lassan pároltatik. — Hat merőkanál erős bechamel-mártást, hat tojás sárgájával fél óráig keverünk, aztán keményre fölvert tojás habbal koczkára vágott velővel szintén; kis papirtokokat megtöltünk vele és negyed óráig a tálalás előtt nem nagyon forró kemenczében vagy sütőben lassan sütjük és föladjuk.



Saláta borjúvelőből.

(Cervelles de veau en salade.)

Az előbbi módon elkészített borjúvelő mariniroztatik. Hat szép fejes salátát külső leveleitől megtisztitunk, a többit jól megmossuk, egymásra rakjuk, finoman, laskamódra megvágjuk és salátás tálban egy kanál estragon-eczettel sóval elkészitjük és porczellán tálra helyezzük. A velőt reá teszszük, szép koszorúba, körüle kemény tojásból szegélyzetet készitünk, melyek negyedrészre vágva fölállíttatnak és minden tojás közé egy-egy szivecskét az eczet olajba mártott salátából fölállitva. Közepett zöld-mártás (ravigote) tétetik a velő pedig rákfarkkal, sardella-filet-vel, töltött

olivával és káprival csinosan földiszíttetik, hogy az egész ízletes szint nyerjen.

Borjuvelő kocsonyával.

(Cervelles de veau en aspic.)

A marinadban puhára főtt és kihült borjuvelő ruhára tétetik, salátás tálban olaj, eczet, só és borssal félóráig marinírozatik. Ezalatt magas czilinder formát széttört jég közzé ásunk, félujjnyira tiszta világos kocsonyalével, aspikkal megtöltjük, s ha ez megfagyott, szép diszitést finomul kivágott fekete szarvasgombából, kemény tojásfehéréből, rákfarkból, kápriból, blanchirozott petrezselyem-levélből, és jól megszárított vörös czékla répából készítünk reá, mit előbb darabonkint a felolvasztott aspikba külön bemártunk. Ha e diszítés szép koszorúban belé helyeztetett, mely a készítő ízlése és tehetségétől függ, a tetejére néhány kanál aspikot öntünk és a teljes megfagyásig nyugodtan hagyjuk. Akkor a velőt a marinadból kiveszszük, megszárítjuk, minden darabot ketté vágunk, felét nagyon fehérre dörzsölt mayonnaise à la ravigote (zöld olajmártásba) mártjuk és egyszer az egyikből, aztán a másikból egy-egy sort belerakunk. A tetejére mindenkor egy kanál aspikot öntünk, mit nem felülről, hanem oldalvást, vigyázva adunk hozzá. Ha már a velő is megfagyott, több millimeternyi aspikkal öntjük tele a formát és használatig hideg helyre állítjuk. Tálalás előtt a formát hirtelen forró vizbe mártjuk, megtörüljük, a hozzá való tálat reá borítjuk fölfordítjuk a formával együtt, mit lassan vigyázva leemelünk. A középső üreget fehér vagy zöld mayonnaissel a szélétől néhány millimeternyire töltünk meg. Megjegyzendő, hogy a velő a forma oldalát ne érintse, hanem teljesen aspikkal kell beborítva lennie.

Borjunyelv franczia módra.

(Langues de veau à la Française.)

A szükséges mennyiségű borjunyelv kiáztatódik, braise-ben puhára főzetik, és ebben kihüttetik. — Jó felfujt farcet, (farce cuite, a mi az 5-ik fejezetben volt megirva) készítünk, és abból koszorú alakban lapos tálra teszünk. A borjunyelvet a braise-ből kiveszszük, a bőrét lenyúzzuk, csinosan lenyessük és a nyelvet hosszára fölvágjuk, de ugy hogy összetartson, a bevágásnál farce-al megtöltjük és a nyelvet ismét összeállítjuk. — Ha mind bevégeztetett, egyenlő távolságban, a hegyeket felülre fordítva, körülc

farcet rakunk, a közte eső üregeket is farceal töltvén meg, az egészet szalonna szeletekkel és zsírral bekent papirral betakargatva félre teszszük. Tálalás előtt egy órával lehűtött kemenczébe vagy sütőbe teszszük és lassan sütjük. A szalonnát és minden zsíradékot leszedjük, a kenyeret kiveszszük belőle, a nyelvet szépen glacirozzuk, financière ragout készítünk és abból keveset a közepére adunk.

Borjumell-porczok kevert ragoutval.

(Tendrons de veau en ragout mêlé ou à la reine.)

Szép fehér, állott borjumell, tisztán megmosatik és hogy nagyon fehér legyen, még egy óráig langyos vizben áztatódik, mit gyakran változtatni kell; fél óráig braiseben főzetik, és hideg vizben kihűtetik. Ragout csészében, és rizs takaróban (casserole au riz), vagy metélt takaróban (croustade de nouilles) kevert ragoutval (ragout à reine-el) tálaltatik.

Chipolata borjumell-porczokból.

(Tendrons de veau à la chépolata.)

Az előbbi módon készül és két chipolata ragoutval (l. a 7. fejezetben) koszorúban, a ragout közepére tálaltatik.

Borjumell-porczok financière ragoutval.

(Tendrons de veau à la financière.)

Az előbbihez hasonlón, kis ragoutval, mit a fenekére tálalunk, adatik föl, — szépen glacirozva, koszoruba rakva.

Karé borjumell-porczokból indián módon.

(Karé de tendrons de veau à l'Indianne.)

Szintén az előbbi módon, braiseben puhára fő, nehány hagyma szeletre vágatik és 280 gramm fris vajjal, 12 borsszemmel, két babérlevéllel, nehány szekfűszeggel, és fél evő kanál indiai sáfránnal, kevés sóval megfűszereztetik. Darabig piritjuk, akkor a porczok belé tétetnek, jó húslével fölereszttődik, jól betakartatik és puhára főzetik. Fehér coulis, $^{8}/_{10}$ liter a zsírtalanitott braiseből, melyben a tendronok főttek, erős tüzön sürűre főzetik, aztán bain-marie kasszerolba tétetik. Harmincz kis champignon, ugyanannyi puhára főtt florenti hagyma, és tizennyolcz kis ártics óka torzsája, melyek, ahogy a 6-dik fejezetben előadattak,

készittetnek és kevés glace-al leöntve, a bain-marieba melegre tétetnek. Ezalatt 280 gramm rizst szemelünk, megmossuk, blanchirozzuk és fris vizben meghűtjük, szitára teszszük, aztán kasszerolba, kávés kanál indiai sáfránnal (curcuma) és sóval fűszerezve, $^{3}/_{10}$ liter forró húslevet öntve reá, puhára főzzük. A leboritó kasszerolt vastagon kikenjük vajjal, a rizst belé helyezzük és forró kemenczében kisütjük. Tálaláskor a borjumell-porczok ragoutcsészébe kis ragoutval tálaltatnak, és a rizslepénynyel, melyet a kemenczéből külön lapos tálra kiboritunk, rögtön föladjuk.

Borjumell-porczok spárga-hegyekkel.

(Tendrons de veau aux pointes d'asperges.)

A borjumell-porczok braiseben megfőzetnek, tálaláskor zsirtalanitáshoz ruhára tétetnek, au miraton lapos tálra helyeztetnek, könynyedén glaciroztatnak, közepére kis ragout spárga-hegyekből gulaalakban tálalunk, és körüle irostésztából fleuronokkal garnirozzuk.

Nyárson sült borjumell-porczok.

(Tendrons de veau à la maréchal.)

A braiseben tett mellporczok kihütetnek, megszáritttatnak, megsózatnak, és sauce aux attellettes-tel megkenetnek, finom kenyérmorzsával behintetnek, még egyszer olvasztott vajba és ismét kenyérmorzsába mártatnak. Negyedóráig a rostélyon pirittatnak. Au miraton tálaltatnak, középre erős, tiszta lével.

Borjumell-porczok champignon puréevel.

(Tendrons de veau à la purée de champignons.)

Tálaláskor jó champignon-purée, (l. 4. fejezet) tétetik a tál közepére.



Borjucotelette rostélyon.

(Côtelettes de veau grillés.)

Hogy tizennégy szép cotelettet nyerjünk, két szép oldalast, carrés-t kell vennünk, melyek nem nagyon nehéz borjuból valók, de igen fehérek és néhány napig állottak legyenek. E carrésból a hátgerinczcsont a vastag hustól hosszára levágatik és jól megveregettetik, az oldalbordák pedig a belső oldalon kissé megnyiratnak; az erős borju minden bordája ad egy cotelettet, a vesék melletti három a legszebb. A külső önálló hús, mely nem tartozik az oldalashoz, lefejtetik, a megmaradt rész pedig mosatlanul kendővel megtöröltetik és a cotelettek ujjnyi vastagságban lemetszetnek. A csontokon levő vastag bőr ujjnyira bevágatik, a bőr lenyuzatik és a bordák tisztán megkoppasztatnak, a mi azért történik, hogy a csontot kézbe fogni lehessen. A cotelettek vágókéssel puhára veretnek, mi ügyes kézzel kell, hogy történjék, mert azt egyetlen ütéssel kell véghez vinni; csinosan minden oldalról megnyiratnak, puha só és fehér borssal gyengén meghintetnek, olvasztott irósvajba mártatnak, finom zsemlyemorzsában paniroztatnak és végre parázstüzön, rostélyon hirtelen pirosra süttetnek. A bordacsontokkal, melyek a csinosság kedvéért papircsavarokba göngyöltetnek, koszorúban föltálaltatnak, nehány kanál jó borjufond, mely a hulladékból készült, öntetik alá és mielőbb asztalra adatik. Az ily módon készült cotelettek különösen villásreggelihez alkalmasak, franczia mustárt adva hozzá; és főzelék díszítésül, de ebédekhez ilyen alakban entrée helyett soha sem adatnak.

Borjucotelette sautées (rázó) módon.

(Côtelettes de veau sautées.)

Két állott, gyenge borju oldalasból, a már emlitett módon coteletteket vágunk, megveregetjük, panirozzuk, só és borssal gyengén meghintjük, és a sautées rázókasszeroleba teszszük, s megkent papirral befedjük. Öt perczczel a tálalás előtt a tüzhelyre teszszük, a kasszerolt gyakran rázzuk, forgatjuk és mihelyt a cotelettek ropogósnak mutatkoznak, a vajat leszűrjük, nehány kanál olvasztott glacet teszünk reá, még egyszer hirtelen áthevítjük, és aztán, a bordacsontokkal fölfelé, szépen koszorúban kitálaljuk, középre a levéhez darabka fris vajat és czitromlével összekeverve

glacet öntünk, mi rendkivül emeli kellemes izét. E cotelettekhez még a következőket csatolom:

Borjucotelette champignon-puréevel.

(Côtelettes de veau à la purée de champignons.)

Borjucotelette szarvasgomba-puréevel.

(Côtelettes de veau à la purée de truffes.)

Borjucotelette kevert zöldséggel.

(Côtelettes de veau glacées à la Macedoine de legumes.)

E coteletteket mind a glacirozott cotelettekhez hasonlón készitjük; mindig koszorúban a bordákkal fölfelé tálaljuk és középre mindig a kijelölt puréet vagy kis ragout adunk, mit a 7. és 8. fejezetben tárgyaltunk.



Borjucotelette szemüveggel.

(Côtelettes de veau en Lorgnette.)

Az elkészített coteletteket szalonna-, hagyma- és sódarral kibéllelt kasszerolba helyezzük, kevés sóval, papirlappal betakarjuk, pohár fehér borral megnedvesítjük, és jól elzárjuk, parázson lassan pároljuk. Nehány szép fehér hagymát alul és felül levágunk, hogy 5 milliméter nagyságú szeletet nyerjünk, mit egy kerek metszővel a cotelette nagyságához mérten kimetszünk és aztán még egy kisebbel, hogy szemüvegforma nyilás maradjon, mit főtt, szép piros páczolt nyelvvel töltünk ki, azt ugyanazon metszővel vágva ki. Ha annyi van készen a hány a cotelette, úgy e hagyma gyürüket, vajjal megkent plât à sautéba helyezzük, kissé megsózzuk,

kevés húslével megnedvesítjük és lassan pároljuk. Tálaláskor mindenik cotelettre egy-egy hagyma gyürût teszünk, ezt, valamint a nyelvet glacirozzuk, a hagymát fehéren hagyva, a bordákat lefelé fordítva koszorúban tálaljuk Középre hagymapuréet adunk.

Borjucotelette papir-tekercsben.

(Côtelettes de veau en papillotes.)

Ezeket kisebbre hagyjuk, a húsnak pedig igen állottnak kell lenni. Nehány mogyoró hagyma, hat champignon, két szarvasgomba, kevés fris petrezselyem zöldjét igen finomra összevágjuk és a cotelettekkel, darab fris vajjal, jól elzárható lapos kasszerolba sorba rakjuk, lassú tüzön puhára pároljuk, időnként kevés borjufondot adva hozzá, nehogy a növények megkozmásodjanak. Ha a cotelettek puhára párolódtak és minden nedvük elfőtt, betakarjuk s hidegre állitjuk Ezalatt jó irópapirból, a szükséges mennyiségben de egy hüvelyknyivel nagyobbra sziveket metszünk, melyeket mindkét oldalán olajjal kenünk meg. A coteletteket kiveszszük és a kasszerolban maradt fűszer közé nehány kanál jó hús vagy szárnyas farceot keverünk, a mivel minden cotelettet mindkét oldalán bekenjük és a mire még azonfelül mindkét oldalára vékony szalonna szeletet teszünk, hogy a cotelettek egészen begöngyölve legyenek.

Aztán minden ilyen elkészitett cotelettet a kimetszett papirszivecskének egyik felére teszszük, a másik részét reá hajtjuk, a végeket egyenlően összefogjuk és a hátsó részénél kezdve apró hajtásokat csinálva, a coteletteket mint azt már fentebb leirtuk (l. 10. fej.), egészen a papirba csavarjuk, nehogy sütéskor egy csöpp is kifolyhasson levéből. Ha a coteletteket ily módon mind begöngyölgettük, egy iv papirra, melyet jól megolajoztunk volt, a rostélyon szépen rendben elrakjuk és az étkezés előtt fél órával gyenge parázson lassan sütjük. A hegyekkel fölfelé, szépen betálaljuk. E cotelettek különösen villás-reggelihez igen alkalmasak és az inyenczek előtt mindenkor kedvesek.

Borjucotelette fagylalva.

(Côtelettes de veau à la belle vue ou à la gelée.)

Tizenkét szép cotelettehez szükséges három, néhány napig állott borju carrées, azaz mindenikből csak az első négyet használjuk, a többit főzelék diszitésre fordíthatjuk. Ezeket à la Creux

megspékeljük, jó bor-marinadeban senyvesztjük, és ha abban félig kihültek, vigyázva kiveszszük és két kasszerole fedő közt lepréseljük, hogy szép laposak legyenek. Olyan nagyságú plafondba, melyben a cotelettek egymás mellett elférnek késfoknyi vastagságban aspikot öntünk, és hidegre állítjuk. A kihült coteletteket csinosan, egyenlő nagyságra körül nyirjuk, hogy a spékelés szépen kitünjék. A megfagyott aspikra rakjuk, mindent ugyanegy oldalra, ismét késfoknyira aspikot öntünk rá és teljesen megfagyasztjuk. Tálaláskor a coteletteket vékony késhegygyel, melyet gyakran forró vizbe mártunk, az aspikból kivágjuk, a kasszerolt egy perczre a tüzre tartjuk és lapos kasszerol fedőre kiboritjuk A coteletteket gondosan kiszedjük és összevágott aspikkoszorú tetejébe, lapos tálra, au mariton, hegyével lefelé tálaljuk, középre kevés sauce-mayonnaiset öntünk, kivülről pedig a tálat kicsiny aspikszeletkékkel diszitjük.

Borjúcotelette milanói módon.

(Côtelettes de veau piquées à la Milanaise.)

Tizenkét borju cotelettet, melyeket kissé vastagabbra szelünk, finomul megspékelünk aztán jól elzárható kasszeroleba, néhány szalonna szelettel, egy darab nyers sonka, hagyma, sárgarépa, babérlevél, só, egy pohár fehér borral és kevés consommével fölteszünk, egy papirral betakarjuk és lassú parázs tüzön puhára pároljuk.

280 gramm ($^1/_2$ font) macaronit néhány perczig vizben főzünk, leszűrjük, fris vizzel lehűtjük, és 12 milliméter hosszú darabokra metéljük, egy kasszeroleba teszszük és $^3/_{10}$ liter jó hús-essencziával, sóval, fehér borssal kevés fris vajjal lassan puhára főzzük. Tálaláskor a coteletteket, ha megglaciroztuk, kerek tálra teszszük, koszorúba, sürűre főtt rizs tetejére, csontjaival fölfelé helyezve.

A macaroni közé 140 gramm ($^1/_4$ font) reszelt parmesan sajtot keverünk és azt a cotelettek közepére gulaalakban fölhalmozzuk.

Borjucotelette sardellával.

(Côtelettes de veau à la Cracovie.)

A szükséges mennyiség cotelette sardellával, apró eczetes uborkával, füstölt, puhára főtt sódarral lesz megspékelve, — aztán

czitromlével, petrezselyem zöldjével, échalotte-al, finom füvekkel és egy kanál finom olajjal néhány óráig marinírozztatik; aztán puhára pároljuk, glacirozzuk és koszorúba, világos barnára pirított kenyér szeletkékkel, melyek a cotelettek nagysága- s alakjára metszetnek, föltálaljuk. Középre jó ízű sardella-mártást öntünk. — (L. 2. fejezet, 2. szakasz.)



Töltött borjucotelette.

(Côtelettes de veau farcies en poires.)

Két állott, szép fehér borjúcarréeből szép coteletteket metszünk, belől meghasítjuk, szárnyas farce-al, mi közé szarvasgombát nagyon apróra összevágva keverünk, megtöltjük, czérnával összevarjuk, és körte alakba idomítjuk. — Hozzá való kasszerolba rakjuk, braisben puhára forraljuk, és szép világos glace-al, melybe kevés rákvajat keverünk, megkenjük és koszorúba állitva, beadjuk. Középre szárnyas lében főtt rizs-gulaalakban tálaltatik és paradicsomalma-mártással pirosra festetik.

Borjucotelette à la maréchal.

(Côtelettes de veau à la maréchal.)

Szép, puha coteletteket fris vajba, melybe néhány nyers tojás sárgáját keverünk, mártjuk, finom zsemlyemorzsával bundázzuk, és friss vajban mindkét oldalán pirosra sütjük. — Koszorúba tálaljuk; melyre a legjobb, tisztán kifőtt, világos szinü narancs-sauce jön, mire fölhasználhatjuk a hulladékból nyert fondot.

Spékelt borjuoldalas paradicsom-mártással.

(Carré de veau piqué à la sauce tomate.)

Egy szép borjúoldalasról minden bőrt lefejtünk, a bordákat hosszára levágjuk, fehér szalonnával megspékeljük, megsózzuk,

cserép tálban egy czitromnak a levével, egy pohár borral, kevés petrezselyem, szeletbe vágott hagymával, néhány óráig marinírozzuk. Tálalás előtt félórával, madárnyársra húzzuk, ezt egy nagyobbhoz kötjük és gyors tüznél megsütjük. Lehúzás előtt glace-al jól megkenjük és egy jól készült paradicsom-mártás tetejébe beadjuk. E spékelt borju oldalast még a következő módon lehet készitени:

Spékelt borjuoldalas, sóska-mártással.

(Carré de veau piqué à la purée d'oseille.)

Spékelt borjuoldalas, uborkával.

(Carré de veau piqué aux concombres.)

Spékelt borjuoldalas, savanyú tejfölös-mártással.

(Carré de veau piqué, sauce à la crême aigre.)

Az oldalas mindenkor meg lesz spékelve, levében nyárson megsütve, glacirozva, a csontok elosztva és ismét előbbi alakjában a följegyzett mártás, ragout vagy purée tetejébe tálalva

---

Borjuvesés barna ragout-val.

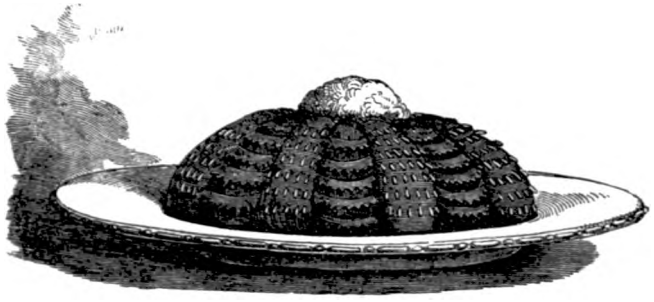
(Filet de veau à la financière.)

E finom húsdarab a vese alatt, a keresztcsont mellett fekszik és nagyobb borjúknál 14½ cent. (6 hüvely) hosszú. Vigyázva kivágjuk, a cotelette-késsel laposra verjük, minden inabőrös részt levagdosunk róla, csinosan megfaragjuk, és finomul megspékeljük. Ha készek vagyunk, egy plat à sauté-ba elolvasztott, fris vajjal helyezzük, megsózzuk, s néhány pillanatra a sütőcsőbe állitjuk, hogy szép piros szint nyerjen. Ismét glacirozzuk, és koszorúban, kerek tálban, mely kenyérhéjjal szépen diszíttetett, föladjuk. Középre egy izletesen készült kis ragout à la financière-t teszünk, mit a 7. fejezetben a kis ragout-nál leirtunk volt.

Borjuvesés szalonka purée-vel.

(Filets mignons de veau à la purée de bécasses.)

Az előbb leirt módon készül, azon különbséggel, hogy párolláskor egy pohár madeira eczetet lassan-lassan öntünk reá. Tálalás előtt szépen glacirozzuk, lapos tálra koszorúba tálaljuk, hegyeivel lefelé, s középre erdei szalonka puréet teszünk; a filet fondját kevés húslével felfőzzük, átszürjük, zsírtalanítjuk, fél glace-ra befőzzük és az utolsó perczben a purée-re öntjük



Turbán borjuvesésből.

(Grenade de filets mignons de veau.)

Hat szép burjúvesés, szélében és hosszában egészen egyforma darabokra vágatik, kevéssé laposra veretik egyenlő nagyságra metéltetik, négy darabot szép finoman megspékelünk, négyet fekete szarvasgombával, melyek igen vékonyra metéltetnek, földiszíttetnek és az utolsó négyet nagyon piros, puhára főtt, füstölt ökörnyelvvel bigarírozzuk és betakarva félre teszszük. — Aztán finom de erős szárnyas farce-al, lapos tálra öt cent. magas és ujjnyi vastag koszorút készítünk, azt tojással bekenjük és a borjúvesés darabokat fölváltva, a hegyeket fölfelé, szép rendben rányomjuk. Középre egy egész zsemlyét reszelve helyezünk és az egészet finom szalonna szeletekkel és irosvajjal megkent papirral betakarjuk egy félórával tálalás előtt sütőcsőbe tesszük és lassan sütjük. — A kenyeret közepéből kiszedjük, minden zsírt letisztítunk róla, kivülről vékony glace-al bevonjuk, közepére egy kis ragout helyezünk, szarvasgomba, borjúbries, champignon- és kakastarajból. Legfölül aztán egy spékelt glacirozott borjúbriest tehetünk.

Borjuvesés malaga borral.

(Filets de veau au vin de malaga.)

Tizenkét személyre való asztalhoz, 12 borjuvesést veszünk, csinosan megnyirjuk, finomul megspékeljük, megsózzuk, irosvajjal bekent plât à sautéba helyezzük, fél üveg jó malaga-borral megmeglocsoljuk, és erős tüzön pároljuk, a parazsat alól-felül szítjuk. Ha levében megpuhult, olvasztott glace-al bekenjük és néhány pillanatra a sütőbe helyezzük, száritás végett, hogy a spékelés göndörül kitünjék; még egyszer megglacirozzuk, koszorúba tálaljuk, a fondját megzsirtalanitjuk, egy pohár malagával és $^1/_{10}$ liter

jó spanyol-mártással felfőzzük, szitán átszűrjük és forrón a filet közepére öntjük.

Borjú à la Pompadour.

(Filets mignons de veau à la Pompadour.)

Tizenkét kis borjuvesést az előbbi módon elkészítünk, megspékelünk és szalonna szeletekkel betakarunk, sárgarépából kis pohárformákat kivágva, körüle teszünk és egy plât à sautéba helyezzük, mit előbb fris vajjal kikentünk volt; megsózzuk és fölül ismét szalonnával betakarjuk. Tálalás előtt fél órával sütőcsőbe helyezzük és megpuhitjuk; aztán a szalonnát leszedjük róla, megglacirozzuk és pár perczre ismét melegre állitjuk. A sárgarépát kiszedjük és mindegyiknek a fenekére egy irosvajba mártott sárgára sült és az üregnek megfelelő kenyérszeletkét helyezünk; finom salpiconnal, mely koczkára vágott szarvasgomba és libamájból készült, megtöltjük, mindeniknek a közepére még egy szép kerek champignont vagy egy szép rákfarkacskát teszünk; körüle pedig nagyon fehér szárnyas glaceal kevert legpompásabb champignon puréet, mi azt a legmagasabb izlésnek megfelelőn emeli. Szükségtelen mondani, hogy e finom étel ügyes kezet igényel, mert nagyon csinosan, izletesen és étvágygerjesztően kell összeállítva lennie, mert úgy nyer még természetes értéke fölött.

Spékelt borju-popiettes á la Gérard.

(Popiettes de veau à la Gérard.)

E hús részeket a borjuczomb legpuhább részéből vágjuk; két ujjnyi hosszú és három ujjnyi szélesre metélve, lapos késsel megveregetjük, kevés só, egy czitromlé, egész petrezselyem, nehány szelet hagyma egy babérlevéllel cseréptálban egy óráig marinirozzuk, aztán kiveszszük ruhára egymásmellé helyezve, késfoknyi vastagon finom szárnyas farce-al bekenjük, összetekerjük, végeiket két faszöggel összeszúrjuk és a felső részét mindeniknek finomul spékeljük. Aztán hozzá való kasszerolba, melynek fenekét szalonna szeletekkel kirakjuk, helyezzük, nehány kanál szárnyas braisevel meglocsoljuk és egy óráig gyenge tüzön pároljuk. A popietteket kiszedjük, a faszegeket belőle kihúzzuk, végeiket egyenlőre metéljük, sürűre főtt barna sauce-al bekenjük, egyik oldalát főtt és finomra metélt szarvasgombával, a másikat finomra metélt füstölt nyelvvel, melyre rendszerint a

hegyeket használjuk, behintjük. Szépen glacirozzuk, és erős borjuhachée tetejébe betálaljuk. Körüle irostészta szeleteket (fleurons) rakunk.

Borjugöngyölök.

(Popiettes de filets de veau à la Noailles.)

A borjuvese fölött levő húsrészek használtatnak ezen ételhez. Öt-hat darabot e finom húsból, bőrét lenyúzva, mindeniket hosszára egyenlően kettévágjuk; laposra verjük és hosszas szeletekre metéljük. Hulladékából finom farce-ot készítünk, sampignon, petrezselyem és két ragout kanál sürű sauce espagnoleal. Hozzá való kasszerolba rakjuk, félig zöldség-marinadeba (mirepoix) helyezzük, megsózzuk, egy pohár madeira bort öntünk hozzá és háromnegyed óráig lassan puhára pároljuk. Kiszedjük, dressirozzuk, a szalonnát leszedjük róla és körülvagdossuk. Tálaláskor fölállitva körbe rakjuk, glacirozzuk, jó financière-mártást, madeira borból öntve reá, asztalhoz adjuk.



Borju-bries spékelve.

(Ris de veau piqués glacés.)

A tizenkét legszebbet a húsok közül nehány óráig langyos, aztán fris vizben áztatjuk, tüzre teszszük és néhány perczig míg megkeményednek, blanchirozzuk, hideg vizbe teszszük, megtöröljük, csinosan megnyirjuk és megspékeljük. Vajjal kikent kasszerolba egymás mellé helyezzük, megsózzuk és $^{3}/_{10}$ liter borjufonddal meg locsolva, fél óráig erős tüzön, mig a fond egészen el nem fő, pároljuk. Megjegyzendő, hogy párolás alatt saját levével gyakran meg kell locsolni és fedőjén a parazsat szítani, hogy a spékelés szépen kitünjék. Ha szép piros szint és fényt nyert, koszorúba rakjuk csinosan feltálalva, és a következő, különböző módon alkalmazhatjuk:

Spékelt borju-bries spenóttal.
(Ris de veau piqués aux épinardt.)

Spékelt borju-bries sóska-mártással.
(Ris de veau piqués à la purée d'oseille.)

Spékelt borju-bries spárga-hegyekkel.
(Ris de veau piqués aux pointes d'asperges.)

Spékelt borju-bries champignon puréevel.
(Ris de veau piqués à la purée de champignons.)

Borju-bries à la Conti.
(Ris de veau à la Conti.)

A kellően elkészitett borju-brieseket tojásdad-alakra vágjuk, főtt fekete szarvasgombával spékeljük, szárnyas braiseben megfőzzük, ruhára teszszük száritás végett, glace-al bekenjük, s koszorúba lapos tálra helyezzük. A szarvasgomba hulladékot, kevés glace és madeira sec-el sürűre pároljuk, a szükséges barna saucet hozzá öntjük, még egyszer együtt felfőzzük, megsózzuk, és forrón a bries közepére öntjük.



Rizsszegélybe rakott borju-bries.
(Ris de veau à la poulette en bordure de riz.)

A jól kiáztatott blanchirozott borju-bries mindenikét négyrészre vágjuk, fris vaj, hagyma, petrezselyem zöldje és sóval a tüzön fonnyasztjuk. A szükséges fehér mártást (coulis blanc) és szárnyaslevet hozzá öntjük, és parázson hirtelen főzzük. Habszedő kanállal kiszedjük, más kasszerolba tesszük, levét a kellő sürüségig főzzük, aztán négy tojás sárgájával összekeverjük, egy czitromnak a levével, egy darab glace-al és sóval megizesitjük, szitán átszürjük, a briesre öntjük és bain-marie-ban melegre helyezzük: 280 gramm rizst szemelünk, mosunk és húslében só, kevés

szerecsendió és egy egész hagymával, melybe egy szegfűszeget szúrunk, sürűre és puhára főzzük; a hagymát kivéve a rizsből két tojás sárgájával jól eldörgöljük és lapos tálra három ujjnyi széles szélt, kört alakitunk, melyre kivülről tetszésünk szerinti diszítést tehetünk. — Olvasztott irosvajjal megkenjük, és forró kemenczébe világos barnára sütjük. Tálaláskor közepét kiszedjük és a borjubries-ragout forrón oda helyezzük; tetejébe tehetünk szárnyasgombóczot, finomul metszett szarvasgombával és szép fehér párolt champignonnal köritve.

Borjudió spékelve.

(Noix de veau piquée glacée.)

E finom vastag húsdarab, a czomb belső részén a testtől a felső forgócsontig terjed, és technikus kifejezéssel diónak nevezetik. — E részt tehát a tőgyével a csontig kivágjuk, ruhával megszáritjuk, bőrétől megtisztítjuk, ruhaközt a kés lapjával megverjük, tojásdad formára metéljük és megspékeljük. Megsózzuk és vajjal kikent kasszerolba, mely még szalonna-szeletekkel is ki van béllelve, darab nyers sovány sonkával, nehány szelet spanyol hagymával, egy sárgarépával, fél babérlevéllel nehány fehér borssal, két szegfűszeggel, alól-felül parázson negyedóráig sütjük, aztán egy merőkanál consommével megöntözzük és gyakori locsolás által puhára pároljuk. A borjudiót ezután még egy negyedórára fedő nélkül a sütőcsőbe helyezzük, hogy a szalonna megpiruljon és a fonddal való locsolással fényes barna szint nyerjen. Czélszerü tálra helyezve a levét consommével megritkitva s még egyszer felfőzve, megszürve, zsírtalanitva ráöntjük és asztalra adjuk.

Spékelt borjudió Monglas ragoutval.

(Noix de veau piquée glacée à la Monglas.)

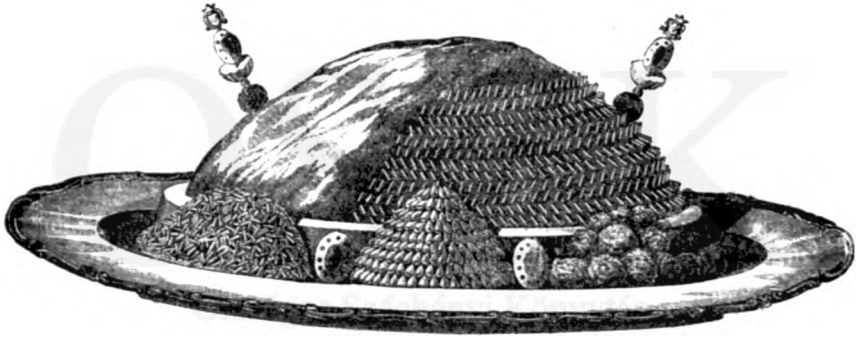
Az előbbi módon spékelt, puhára párolt és glacirozott borjudió, kenyérhéjjal berakott tálba (bordure de croutons) és legjobb minőségben készitett ragout à la Monglas-ra tálaltatik.

Borjudió à la royale.

(Noix de veau à la royale.)

Szép állott borjudiót, ha bőrétől megtisztitottuk, vastagságában három egyforma részre vágjuk, a cotelettekéssel megvere-

getjük, sózzuk és mindenik részt külön jó szárnyas farce-al megkenjük nehány kanál champignon-puréet és 140 gramm nagyon apró koczkára vágott szarvasgombát keverve közé. Az elvágott részek ismét összeillesztetnek ugy, hogy a dió természetes alakját viszanyerje; aztán a külső oldalát is farceal megkenjük, a felső részét pedig nagyon fekete szarvasgombával spékeljük. A diót egy disznó hálóba (crepine) göngyöljük, légmentes kasszerolba teszszük, fél üveg madeira sec-el és a szükséges jó braise-el, parázs tüzre helyezve, lassan puhára pároljuk. Tálalás előtt, a szarvasgombával spékelt felső részénél fogva kiveszszük, a hálót tisztán lefejtjük, néhány perczre sütőcsőbe száradni teszszük, glacirozzuk, és lapos tálon betálaljuk, körüle legfinomabb ízletes ragout teszünk libamáj és szarvasgombából, sauce-suprême-el.



Borjudió, töltött salátával.

(Noix de veau à la laitue farcie.)

A szépen spékelt, puhára párolt és glacirozott borjudiót, lapos tálra tálaljuk, töltött salátafejjel diszítve, mely közé irosvajban pirított, szivalakban metélt zsemlyeszeletkéket teszünk. A zsirtalanított fondját a diónak megszűrve, egy kanál barna-mártással felfőzve, lehabozva és mártásos csészébe tálalva külön szervirozhatjuk.

Borjudió westfáli sonkával.

(Noix de veau à la Westphalie.)

Szépen spékelt, puhára párolt glacirozott borjudiót egy westfáli sonka szeletekkel berakott tálra tálalunk, mi következőképp történik:

500 grammot (1 font) legjobb minőségü nyers westfáli son-

kának a kövérét lemetszve, sovány részét igen finom szeletekre vágva, néhány perczig irosvajban parázson rázzuk, mig átmelegszik; aztán a vajat leöntjük róla, s néhány kanál olvasztott glacet adunk hozzá. A dió-essencziáját leszűrjük, zsírtalanítjuk, fél czitromlevével ízesítjük és külön beadjuk.

Borjudió á la Trianon.

(Noix de veau à la Trianon.)

Ehez három fél borjudiót veszünk, melyeket ruha közt a cotteletteképpel szélesre vertünk, éles késsel egyenlőre és tojásdadra metélünk. Az egyiket fehér szalonnából a másikat fekete szarvasgombából, a harmadikat főtt piros marhanyelvből készitett apró szögekkel spékeljük. Lapos kasszerolnak a fenekét szalonna-szeletekkel kirakjuk, a húsdarabokat belé helyezzük, megsózzuk, egy hagyma, sárgarépa, két szegfűszeg és nyolcz borsszemmel megfűszerezzük, másfél óráig a saját levében, kevés jó braiset öntve reá pároljuk, míg a leve sürűre fő. Ezalatt egy kerek kenyérből, gula-alaku háromszöget vágunk, mely a hússal egyenlő magas, zsírban világos barnára pirítjuk, tojás fehérével és liszttel megkenjük és lapos, forró tálra helyezzük. Tálaláshoz a húsdarabokat a braiseből kivéve, rézsutos szeletekre metéljük, ismét összeillesztjük és a kenyér minden oldalára teszünk egyet. Minden húsdarab mellé, valamely különös purét dressirozunk, t. i. egy barnát gesztenyéből, egyet sárgarépából és egy harmadikat nagyon zöld borsóból. E puréenek igen sürűnek kell lenni; a dressirozást kemény papirból készült tölcsérek által kell eszközölni, hogy e díszes étek izletes kinézést nyerjen. Ha tehát mindezt a legjobban elrendeztük, a hússzeleteket glacirozzuk, középre répából metszett atelettet szúrunk és jó forrón asztalhoz adjuk.

Leveles borjudió.

(Emincée de noix de veau.)

Az állott, levében nyárson sült borjúdiót, ha kihült, ujjnyi vastag hosszu szeletekbe metéljük és azokat ismét szála szerint igen vékonyra, kasszerolba teszszük és a szükséges, erős sauce allemande-al a sauté edényben megrázzuk; parázson, olvasztott glace-al megöntjük és a bain marie-ba melegre helyezzük. Tálaláskor forrón, rizskéregbe tálaljuk, tetején pedig a levével maszkirozzuk.



Borjudió hideg fűvajjal.

(Noix de veau au beurre de Montpellier.)

Nagyon szép borjudiót az előbbi módon készítünk és marinadeban párolunk; ha kihült, bundázzuk, világos glace-al behúzzuk, és hideg fűvajból készült (beurre de Montpellier l. 2. fejezet) aljra betálaljuk. A tál széle izletesen kétféle szinü aspikkal szegélyeztetik, valamint a vaj körülete is. Ez étel, ha ügyes kéz által készíttetik, jó és szép is egyszersmind.

Leveles borjudió mayonaisban.

(Emincée de noix de veau en mayonaise.)

Szép puha burjúdió braise-ben, fél üveg rajnai borral jól elzárva, lassan puhára fő és aztán levében cserép tálban kihül. Kiveszszük, minden bőrétől megtisztítjuk és késfoknyi vastag szeletekre fölmetéljük, miket aztán még egy forintos nagyságára kerek metszővel kimetszünk, egy czitrom levével, egy kanál legfinomabb olajjal, sós tört borssal marinírozzuk. Nagyon jó mayonnaiset készitünk, mihez a zsírtalanított és asztalkendőn átszűrt braiset is fölhasználhatjuk; ezzel a hússzeletkéket átpároljuk és magasra fölhalmozva igen tiszta világos szinü aspik-karima közepére föltálaljuk. Körüle szélről, kis fehér, kápri és szardellával töltött hagymát, karfiól rózsát és rákfarkat koszorúba rakunk.

Lepény borjuhusból párolva.

(Gâteau de veau au bain-marie.)

Veszünk 560 gramm (1 font) sovány, minden ín- és bőrtől megtisztított borjuhúst, 560 gramm megfőtt és fris vizben kihűtött vesezsírt, ugyanannyi tejben áztatott és kifacsart fehér kenyeret, két egész tojást, kevés szerecsendiót, sót és finom farce-ot. — Fris vajjal kikenünk egy boritó formát, a fenekét és oldalát fehér papirral kibéleljük és vajjal még egyszer kikenjük. Aztán a kasszerolt a fenekén és oldalain szép, piros puhára főtt marhanyelvvel és fekete, vörös borban főtt szarvasgombával földiszítjük, ujjnyi vastagon minden oldalról a farce-al kibéleljük, minek vigyázva kell történni, hogy a benne elhelyezett diszítés félre ne csusszék. A belső üreget finom ragoutval, mely néhány tojás sárgájával keményre kevert borju bries, champignon, kakastaraj, szárnyas májból áll, töltjük ki, egészen hidegen, a szélétől egy ujjnyira, a farce-ot körül tojáshabbal kenjük meg és ismét farce-al az egész lepényt. — Egy órával tálalás előtt, a kasszerolt más rézedénybe helyezzük, mely félig vizzel legyen tele és lassan gőzben pároljuk.

Tálaláskor a formát lapos tálra helyezzük, reá boritjuk és néhány percz mulva a papirral együtt leveszszük és kevés tiszta levet öntünk alá.

Borjuhús hachée.

(Hachis de veau.)

Egy borjudiót vajjal kent iv papirba göngyölünk és levében nyárson megsütjük. Ha kihült, külsejét levágjuk és a fehér húsát tiszta vágódeszkán finomra fölszeleteljük. Ezalatt fehér coulist szárnyas húslével, mely teljesen zsírtalan, sürűre főzünk négy tojás sárgájával, fél czitrom lével, sóval keverjük, kevés glace-al leöntjük, és a bain-marieban melegre helyezzük. Tálaláskor a hachéet fris vajjal összekeverjük, és magasra rakva, sült tojással, töltött articsóka torzsával, borjuhús croquettek, piritott kenyér, (croutons) irostészta szeletekkel (fleurons), glacirozott, párolt gesztenye, füstölt marhanyelv és rántott burjuvelővel körithetjük

Párolt borjuczomb német módon.

(Cuissot de veau étouffé à l'Allemande.)

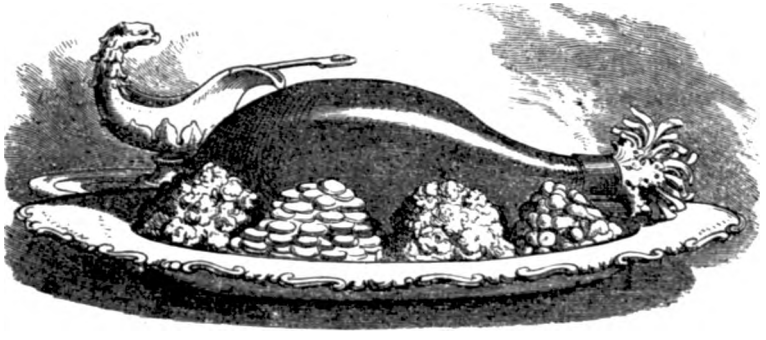
Szép puha borjuczomb, az őzczombhoz hasonlón lebőrüztetik, s az egész felső része fehér szalonnával sürün megspékeltetik; meg-

sózzuk, cserép edénybe helyezve, négy nagy fölvágott hagyma, két sárgarépa, paszternák, két babérlevél, két szegfűszeg, bors, két czitromlé, fél üveg fehér borral fűszerezzük, és éjjelre jól betakarva állani hagyjuk. Másnap jól elzárható edényben, három órával a tálalás előtt néhány szalonna szelettel és a marinade-al sütőcsőben lassan pároljuk és a saját levével gyakran locsoljuk. Ha a czomb megpuhult, világos barna szint nyert, és saját fondjában megglacirozódott, hosszú tálra teszszük, a fondot néhány merőkanál consommével felfőzzük, átszűrjük, zsírtalanítjuk, és mártásos csészében külön adjuk fel. Burgonya saláta heringgel, mindenkor jól esik hozzá.

Borjusült tejben.

(Cuissot de veau rôti à la crême.)

Egy borjuczomb ruhával megtörültetik, a térdcsont levágatik, a hús a csontról három ujjnyira levakartatik, nagy nyárson és elővigyázatból még egy kis nyárs alsó részén áthúzatik, az egész czomb vajjal kent papirral betakartatik, spárgával keresztül köttetik és három óráig sül. Aztán a papirt leszedjük és megsózva, még egy ideig sütjük, hogy piros legyen. Leveszszük a nyársról, hozzá való edénybe helyezzük, hideg tejjel leöntjük és tizenkét óráig hideg helyen hagyjuk. — Aztán ismét nyársra húzva, áthevitjük, hosszú tálra tálaljuk és beadjuk. — Erős mártást külön adunk hozzá.



Borjuczomb angol módon.

(Rond de veau à l'Anglaise, Rolled Round of Veal.)

Szép nagy borjuczimnek, melyet nehány nap hideg helyen tartottunk, felső czombját egészen kiveszszük, helyébe godiveau farce-ot tesszük. A hús egymásra hajtatik és nehány fanyársacskával

átszuratik. — A czombot nagy madár-nyársra húzzuk, erős, vajjal kent papirral betakarjuk, spárgával átkötözzük, aztán a nagy nyárshoz kötjük és nagyságához képest, két és fél óráig gyakori öntözéssel, erős tüzön saját bő levében sütjük. Fél órával tálalás előtt a papirt leveszszük, a tüzet felszítjük, hogy a czomb piruljon. Megsózzuk, leveszszük a nyársról, hosszu tálra helyezzük, felső részét finom szeletekre metéljük, minek vigyázva kell történni, hogy a czimer egész alakját megtartsa. A czimer csontjára papir manchette tétetik, és az egyik felére szemes zöld bab, a másik felére csőves zöld bab, angol módon készítve, (l. 69. fejezet, 17. szakasz) tétetik és asztalra adatik.

Borjuvesés nyárson sülve.

(Longe de veau à la broche.)

A czimerről, egy-két oldalassal a vesén túl, a vesés levágatik, bőre lenyúzatik, fele a zsírjának levétetik és aztán besózatik. A felső belső része a vesék fölött fölgöngyöltetik és a vastag hús három fanyárssal átszúratik, hogy a pecsenye, hosszas, gömbölyü darab legyen. — Hosszában egy madárnyárssal átszúrjuk, és a nagy nyárshoz erősitjük. Tálalás előtt egy és félórával fris vajjal gyakran locsolva, bő lében világos barnára sütjük. Ezalatt 280 grm. (1/2 font) fris szarvasgombát tisztára meghámozunk, levelesre vágunk, elzárható edénybe téve, egy pohár rajnai borral vagy sauterne-évl meglocsoljuk és lassan főzzük. Ha ez megtörtént, kevés glacet és négy kanál veloutée mártást adunk hozzá, mit a szarvasgombával jól összekeverünk és a bain-marie-ba melegre teszszük. Tálalás előtt a vesés a nyársról levétetik és keresztbe rézsutoson egyenlőn finom szeletekre metszetik; farceból, mely előbb hosszú lapos pléhen kemenczében megsürűdött, aljat készitve, reá tálaljuk természetes alakjában. Ha ez megtörtént, a pecsenyét a szarvasgombával és mártással leöntjük, reszelt parmezán sajttal és kenyérmorzsával meghintjük, tüzes glacir lapáttal tetején megpirítjuk, jó levet öntünk alá és asztalra adjuk.

A szarvasgomba helyett champignon emincéet is használhatunk.

A borjuvesést még sok más módon lehet készíteni. — Nehányat megemlitünk:

Borjuvesés á la Juissieu.

(Longe de veau à la Jussieu.)

Az előbbi módon készül. Ha megsült, az alsó filet finom lapokra vágjuk, ugyanannyi finom lemezekre vágott champignont mit vajban párolunk és beschamelt adunk hozzá. — A vesést hosszára lemetéljük és ahol üreget képez, az előbb készült emincét belé teszszük, fölül megsimitván. A kimetszett húst, késfoknyi vastag szeletekre vágjuk és a tetejére csinosan elrakjuk. A pecsenyét glacirozzuk, hosszú tálra tálalva és körüle angol módon készült zöld babot vagy borsót teszünk. — Német mártást külön adunk hozzá.

Borjuvesés szarvasgombával.

(Longe de veau à la Montansier.)

A puha, fehér vesést kissé rövidre vágva, csontjait kiszedve, kövérének felét leszedve, bőrét lenyúzva és jól megsózva, belső részét föltekerve egészen ugy készitjük, mint a nyárson sült vesést. — 280 gramm ($^1/_2$ font) friss szarvasgombát meghámozunk, levelesen fölvágunk, elzárható kasszerolba teszszük, pohár jó rajnai borral, vagy sauterne-el meglocsoljuk, és lassan főzzük. Ha ez megtörtént, kevés jó glace- és veloutée-mártást öntünk hozzá, a szarvasgombával jól elkeverünk és a bain-marieba teszszük. A vesést leveszszük a nyársról, keresztbe, finom szeletekre vágjuk és a farceból aljat készítve a pecsenyét természetes alakjába rakjuk, minden szelet közé egy kevés szarvasgombát teszünk. Ha ez megtörtént, a megmaradt szarvasgombával és a lével a pecsenyét leöntjük, reszelt parmezán sajttal és zsemlyemorzsával behintjük, glacirlapáttal kissé megpirítjuk, kevés jó levet öntünk alá, és asztalra adjuk. Szarvasgomba helyett champignon emincéet is adhatunk.

Becsinált borjufodor.

(Fraise de veau au fricassée.)

A fodornak igen frissnek s több hideg lében kimosva kell lenni. Egy ujjnyi darabokra metéljük, finom fűvekkel és friss vajjal, egy merőkanál fehér mártást és kevés jó húslét adva hozzá, párázson puhára pároljuk. Tálalás előtt mogsózzuk, néhány tojás sárgájával behabarjuk, egy czitrom levével megizesitjük és jó forrón betálaljuk.

Párolt borjumáj.

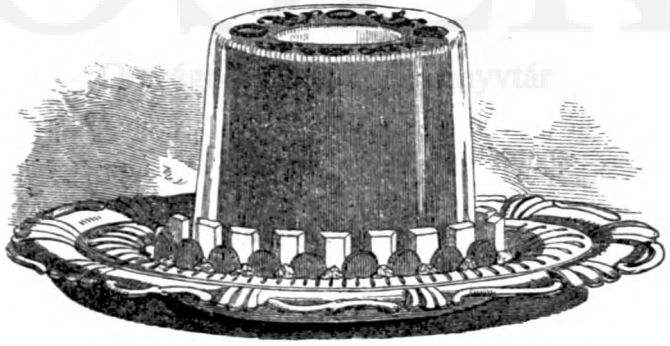
(Foie de veau étouffé.)

Szép, friss borjumájat fehér szalonnával, mely előbb szárított tört fűvekkel behintetett, megspékelünk, kevés sót, echalotte-ot, petrezselymet keverünk hozzá, aztán szalonna szeletekkel béllelt kasszerolba teszszük; darab nyers sonka, hagyma, sárgarépával, babérlevéllel betakarjuk, egy pohár fehér bort öntve hozzá, két óráig lassan pároljuk. A fondot kevés jó húslével felfőzzük, átszűrjük, zsírtalanítjuk, sauce privrade-al erős tüzön befőzzük és mártásos csészében még egyszer átszűrjük. A májat vékony szeletekre vágjuk, mindeniket glacirozzuk, koszorúba tálaljuk s levét középre öntjük.

Rántott borjumáj.

(Foie de veau frit.)

Szép friss borjumájból három ujjnyi szeleteket vágunk és besózva félre teszszük. Tálalás előtt megtörüljük, nyers tojásba mártjuk, liszt és kenyérmorzsán bundázzuk s forró zsírban kisütjük. Kevés jó levet adunk hozzá, vagy pedig zöldség mellé használhatjuk.



Borjumáj-lepény.

(Gâteau au foie de veau.)

A szép friss borjumájat lebőrözzük, minden íntól megtisztítjuk, és 560 gramm velővel, vagy zsírral, két tejbe áztatott és kifacsart zsemlyével finomra összevágjuk. Párolunk egy finomra vágott zsemlyét, néhány champignont, petrezselyem zöldjét, kevés majorannát friss vajban, a májhoz keverjük sóval és szerecsendió virággal és négy tojással jól eldörzsöljük. Boritó formát vajjal kikenünk, disznóhálóval kibélleljük, a masszát beleteszszük. — Tá-

laláskor a máj-lepényt kiborítjuk lapos fedőre, hogy zsírja lecsuroghasson, aztán tálba helyezzük, erős levet öntünk alá, és sauce poivrade-ot külön adunk hozzá.

Rázott borjumáj.

(Foie de veau sauté.)

Az előbbi módon vágjuk, s réz kasszerolban fris vajjal elhelyezzük, s kerekre vágott friss vajjal bekent kenyér fedővel betakarjuk. Tálalás előtt néhány perczczel erős tüzön mindaddig rázzuk, mig vér már nem jő belőle, aztán a zsírját leöntjük és néhány kanál pikánt mártást öntünk hozzá, felfőzzük, s csinosan betálaljuk, levét czitromlével és glace-al javitván.

Borjutüdő haché.

(Hachis de mou de veau.)

Ha a tüdő megfőtt és kihült, apróra összevágjuk, finom füvekkel friss vajban pároljuk, megsózzuk és erős fehér mártással, jó rákfonddal megfőzzük sürűre, öt tojás sárgájával összekeverjük s czitromlével izesitjük. Irós tészta szeletek, kis coquettekkel, spékelt borju-bries rántott borjuvelővel, sült tojással köritve betálaljuk.

Borjutüdő rizsszéllel.

(Hachis de mou de veau en bordure de riz.)

Az előbbi mód szerint készült hachét párolt és pirított rizsszél közepére tálaljuk, tetejére töltött árticsoka torzsát rakván.

Rántott borjutüdő.

(Mou de veau frit.)

Az előbbi mód szerint készült hachét sürűre főzzük, kasszerol fedőre teszszük, ujjnyi vastagon szétkenjük és kihütjük. Aztán 24 milimeter (1 hüvely) széles és 5 cent. (2 hüv.) hosszú darabokra vágjuk, melyek tojásba mártatnak és finom kenyérmorzsában kétszer bundázva, tálalás előtt forró zsírban pirosra kisüttetnek.

Borjufark fehér becsináltnak.

(Queues de veau à la poulette.)

A megtisztított friss borjufarkat ujjnyi hosszú darabokra vágjuk, nehány perczig sósvizben blanchirozzuk, megszáritjuk, friss vajjal,

egész hagymával, sárgarépa és egy csomó petrezselyem zöldjével lepároljuk; jó fehér mártással és húslével meglocsoljuk és puhára főzzük. A borjufarkat villával más kasszerolba teszszük, a levét ha nagyon híg lenne, még tovább főzzük, mig a kanálról nehezen nem csöppen, néhány tojás sárgájával keverjük, czitromlével savanyítjuk, sózzuk és szitán a farkdarabokra rászűrjük. Tálaláskor kávéskanálnyi blanchirozott és nagyon apróra vágott petrezselymet teszünk hozzá és forrón mély csészében beadjuk.

Borjufark kevert ragoutval.

(Queues de veau dans une terrine ou au ragout mêlé.)

Az előbbi módon készítve, egy kasszerolban jó húslével lassan puhára főzzük. Fehér coulist szárnyas húslével sürüre főzünk, lehabozzuk, négy tojás sárgájával vegyítjük, czitromlével megsavanyítjuk, megsózzuk és szitán átszürjük, s a bain-marie-ba teszszük. E lébe jön husz apró kemény fehér párolt champignon, ugyanannyi szárnyas gombócz, egy kanál kakasvese és taraj (l. kis ragout, 6. fej.) és két merőkanál párolt koczkára vágott borju-bries. Az egész hirtelen átpárolódik, felül híg glace-al bevonatik, hogy bőrt ne kapjon és a bain-marie-ba tétetik. A fark-darabokat kiveszszük és ruhára teszszük, a ragout-tálba helyezzük és az izletes ragout tetejére tálalva beadjuk.

Rántott borjulábak.

(Pieds de veau frits.)

Igen kövér erős borjúból valóknak kell lenniök, s ha sósvizben megblanchiroztuk, sok füvel készült marinadeban megfőzzük és félig abban kihűtjük. Kiveszszük, minden csontját kiszedjük, megvagdaljuk, megsózzuk, tojásba mártva fehér kenyérrel bundázzuk. Félórával tálalás előtt zsírban kisütjük és petrezselyem zöldjével diszítve föladjuk.

Piritott borjulábak.

(Pieds de veau grillés.)

Jó zsíros húslében megfőzve, csontjait kiszedve, sauce au fines herbes-ben vagy friss vajban megforgatjuk, kenyérmorzsával megbundázzuk és rostélyon pirosra sütjük. Ilyetén módon főzelékhez adatik mellékletül.

Becsinált borjulábak.

(Pieds de veau en fricassée.)

Ez ugyan ugy készül mint a borjufark.



MÁSODIK SZAKASZ.

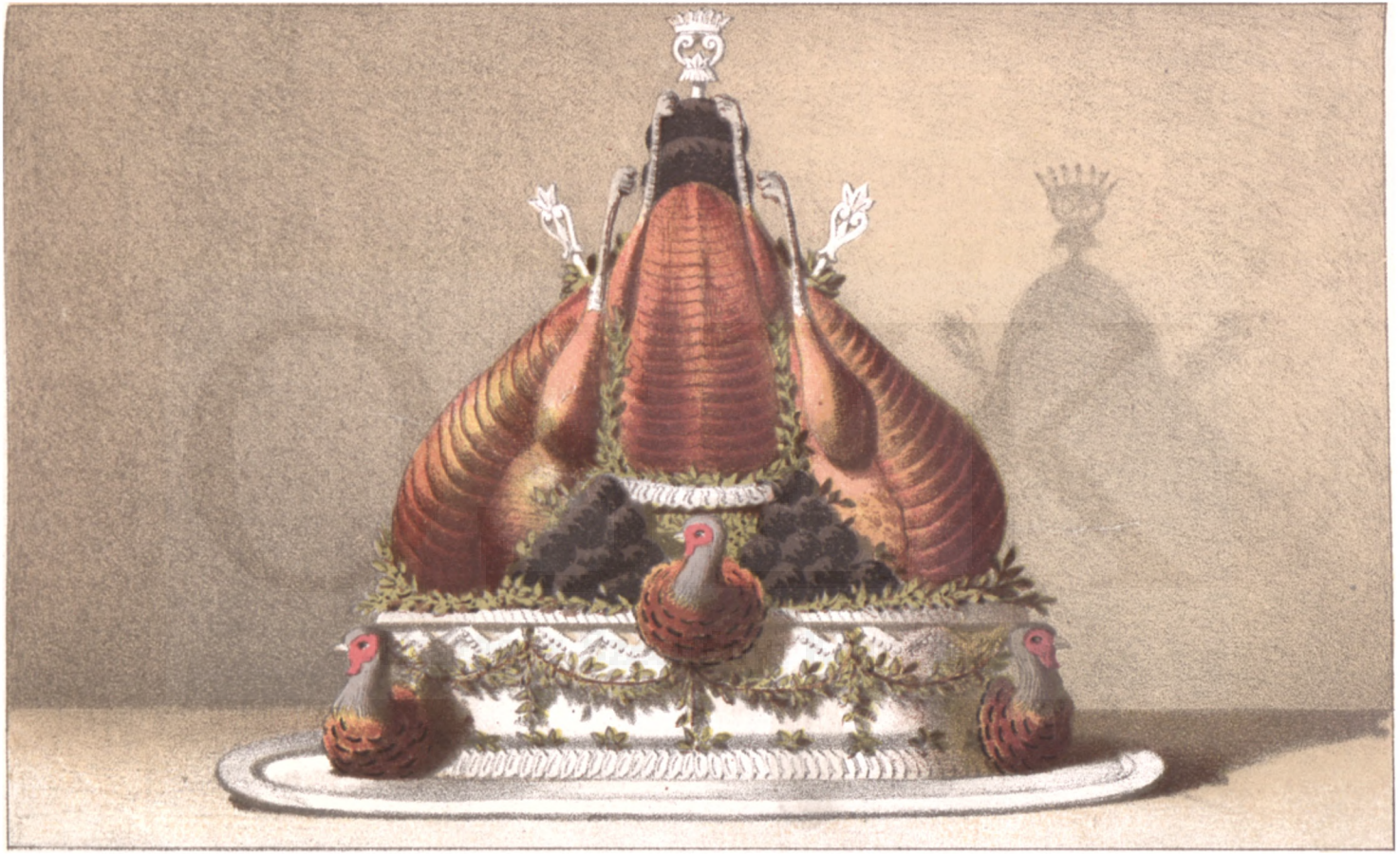
MAGYAR KONYHA.

Borju pörkölt.

Borju czombját oldalassal vegyesen, megbőrözve koczkára vágjuk, jól megmosva és apró csontjaitól gondosan megtisztitva. Egy lábasba apróra vágott friss szalonnát pirítunk és a hány $^1/_2$ kilo a hús, annyi fej vereshagymát igen apróra vágva, sót és kevés paprikát vegyitünk; ha a hagyma megpirult, a húst beleteszszük és fedő alatt pároljuk, mig a levét elfőtte, akkor föladjuk, tarhonyával köritve.

Borjusszelet közönséges módon.

A borju czombjából szép darabot kiválasztva megmossuk, tenyérnyi vastag és széles szeletekre metéljük és nagyon laposra verjük. Megsózzuk, lapos kasszerolban forró zsírban szépen ki-



Fáczánok Rudolf főherczeg módon.

Faisans á la prince royale Rudolf.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

sütjük, egy fél hagymát egészben tehetünk hozzá. — Ugyanezt bundázni is szokás. — Ez esetben a megveregetett szeleteket lisztben, tojásban és zsemlyemorzsában bundázzuk. Tálaláskor czitrom-szeletekkel diszíthetjük és zsírban, petrezselyem zöldjével, párolt rizszsel köritjük.

Töltött borjuczomb.

Egy borju hátsó negyedét a veséig levágjuk. A czombot jó mélyen és hosszan meghasitjuk, besózzuk és forró zsírral többször leforrázzuk. — Tölteléket készitünk a következőkből: négy kemény tojást, egy hagymát, kevés sót, petrezselyem zöldjét, $^1/_4$ font szalonát nagyon apróra vágva, együtt kissé megpároljuk, hozzá adunk egy tejbe áztatott zsemlyét kifacsarva, két nyers tojást és kevés fris vajat, ezeket együtt mind jól elkeverjük és a czomb üregét vele megtöltjük; bevarjuk és szalona szeletekkel betakarva, jó darab zsírral sütőcsőbe teszszük, gyakran locsolva. — Tálalás előtt a szalonát leszedjük, a pecsenyét kissé megpirítni visszateszszük és szépen földarabolva asztalra adjuk.

Édes borju-becsinált karaláb- vagy kárfiólval.

Szép, csontos darab borjuhúst megbőrözünk, középszerü darabokra vágjuk s gondosan megmossuk, és egy lábasba, forró fris szalona zsírba teszszük, hol apróra vágott petrezselyem zöldjével és kevés sóval gyenge tüzön pároljuk. — Ha levét elfőtte, két kanál lisztet hintünk rá folytonos kavarás közt, mig kissé megpirul. Egy kisszerü fazékba egy marhacsontot vagy húshulladékot teszünk főni, habját gondosan leszedjük, megsózzuk, s ha megtisztult, karalábét finom szeletekre vágva vagy metszővel csinos formára metszve, vagy pedig karfiólt a vastag héjától megtisztítva a virágját gondosan levagdosva, megmossuk és a húslében félig megfőzzük. Ha a liszt a borjuhúson kissé megpirult, a húslével fölereszt jük, a karalábét vagy kárfiólt szépen belerakván, kevéssé főzzük, mig a borjuhús és zöldség megpuhul. Tehetünk hozzá tálaláskor finomra vágott pirított zsemlye-szeletkéket is.

Borju-becsinált czitrommal.

Az előbbi mód szerint készült borjuhúst, midőn megpirult rajta a liszt, vizzel vagy tiszta húslével fölereszt jük, egy czitromnak a levét beléfacsarjuk, egy kevés nagyon finomul lehámozott

czitromhéjat darabban hozzá adunk és igy főzzük, mig a hús megpuhul, akkor a czitromhéjat kiszedve, föltálaljuk.

Savanyú borju-becsinált tárkonynyal.

Az előbbi módon párolt húst, ha a liszttel megpirult, húslével föleresztjük, fris zöld tárkonyt megmosva, apró darabokra metélünk, és a húshoz adjuk. Ha az megpuhúlt, egy pár kanál fris savanyú tejfölt tehetünk a levébe, — és ha nem lenne elég savanyú, egy kanál jó boreczetet.

Savanyú borjumáj.

Fris borjumáját lebőrözünk, vékonyan fölvágjuk, apróra vágott hagymával, petrezselyemmel és fris zsírral pirítjuk, egy kanál liszttel meghintjük, húslével fölesztjük, kevés eczet- és sóval ízesitjük, pár kanál savanyú tejfölt adva hozzá felfőzzük és betálaljuk.





TIZENKETTEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

AZ ÜRÜRŐL.

(DU MOUTON.)

Ezen állat is, a konyhára nézve, és kitünő húsát tekintve, rendkivül hasznos és fontos, mert kevés részét leszámitva, a legkülönbözőbb tápláló és izletes étkek kerülnek ki belőle, t. i. ha czélszerüen kezeljük és elkésziteni tudjuk. Frankhon, Németalföld, de különösen Anglia fügazdag mezői, pompás ürühúst szolgáltatnak, és ez országoknak köszönhetjük ez étkek külömböző nemeit, melyek a jobb asztaloknál mindenkor szivesen látottak. A jó ürühús legfölebb két, három éves lehet, hegyes vidékről kell származnia, jól tápláltnak, sötét barna szinünek és finom szőrünek kell lennie. — Czombjának rövidnek és húsosnak, kövér hátunak, telt testünek, kövér veséjünek kell lenni. Az ürühús legjobb ideje a késő nyár, azonban ezen állatok, késő őszszel legkövérebbek. — Nálunk Magyarországon nem igen szokás az ürühúst úri asztalon látni, — legkivált a felsőbb vidéken nem, – azonban az alföldön már több helyen igen; — és

ez leginkább azért van, mert a tenyésztése még kezdetleges, inkább a szőréért, semmint a húsáért tartják; — remélhető, hogy ez egészséges és jóizű eledel idővel nálunk is nagyobb keletre fog számítani.

Párolt ürühát.

(Selle de mouton braisée.)

A csipőcsonttól, a vesékig vágatik le e nedvbő húsrész, a bordák felényire kivágva, a hasrész belülről föltekerve és faszögekkel megerősítve lesz. — A gerincz jól elzárható kasztrolba tétetik, mit előbb szalona szeletekkel kibélelünk, néhány szelet marhahús, egy borjúlábszár, nyers sonka darab adatik hozzá néhány szeletre vágott vöröshagymával, sárgarépával, poréval, pasztternákkal, petrezselyemmel, borssal, babérlevéllel és sóval. Erős tüzön két merőkanál húslével pároljuk mindaddig, mig a leve sürűvé válik és barnára pirul. — Ahhoz ismét két merőkanál húslevet öntve, még három óráig pároljuk nagysága és nehézségéhez képest.

Tálaláskor zsirtalanítás végett, ruhára teszszük a gerinczet, aztán lapos kasztrolon néhány perczig forró sütőbe teszszük, hogy fölső része megszikkadjon, glace-szal bekenjük és hosszú tálra tálaljuk. Köriteni leginkább nagyon megpárolt fehér kelkáposztával, szépen glacirozott hagymával, és apró párolt glacirozott sárgarépával szokás, mit körüle koszorúba rakunk.



Ürühát angolosan.

(Selle de mouton à l'Anglaise.)

Az ürühát az előbbi módon lesz elkészitve, megfüszerezve és alul erős parázson puhára párolva. — Tálaláskor hosszú tálra teszszük, és különböző zöldséggel, ugymint: rózsa-kel, kárfiol, fehér és sárgarépa, vöröshagyma, burgonyával körítjük, miket

sósvizben puhára főzünk, friss vajjal fölpárolunk és aztán izletesen a hús körül elrendezünk.

Kissé ritka, czitromlével kellemessé savanyított angol vajasmártás, a hogy azt a 2. fej. 2. szak. leirtuk, külön adatik hozzá. A jól elfőtt, zsirtalanított kivonatját a húsnak tálaláskor alá öntjük.

Pirított ürühát.

(Selle de mouton panée grillée.)

Az előbbi módon elkészített ürühát braiseben megsülve, ruhán megszikkad és besózatik. — Azalatt készítünk atelette mártást, (l. 3. fej. 2. szak.) ezzel az ürühátat késfóknyi vastagon bekenjük és reszelt kenyér-béllel vastagon behintjük, olvasztott irosvajjal meglocsoljuk és még egyszer kenyérrel meghintjük; aztán plafondra teszszük, kevés braiset öntve alá és a sütő kemenczében pirítjuk míg szép piros héja képződik. Vékony késsel és két villával kiemeljük, ruhán megszárítjuk és hoszszú tálra áthelyezzük. Tiszta, erős levet öntünk alá. Ritka, jó izü paradicsomalma mártást külön adunk hozzá.

Ürühát herczegnő módon.

(Selle de mouton à la Duchesse.)

A legjobb minőségü állott ürühátat, az első mód szerint elkészítjük, több, braise-zel megkent iv papirba göngyöljük, nyársra kötjük és két óráig tálalás előtt láng tüznél sütjük. Fél órával előtte a papir tekercseket leszedjük, hogy a sült szép piros szint nyerjen. — Ezalatt készítünk harminczhat kis pástétomot, (l. 2. fej. kis pástétomról) melyekbe azonban a hús töltelék helyett macedoine-t teszünk, mely koczkára vágott zöldségből, vagy is fehér- és sárgarépából, zöld babból és zellerből álljon, és sürü beschamel mártással készüljön. Ép ugy készítjük a burgonya croquetteket is hasonló mennyiségben, melyeket tálalás előtt világos sárgára pirítva a forró zsírból itatós papirra teszünk, zsírtalanítás végett. Az ürühátat a nyársról leveszszük, s plafondra helyezzük, a két filet-t, oly mélyen, a mint csak lehet, hosszára kimetszszük; — az ürühátat hozzá való hosszú tálra finoman fölmetélve előbbi alakjába helyezve teszszük. Az egészet szépen glacirozzuk, a croquetteket és apró pástétomokat körüle teszszük, s asztalra adjuk, erős levet külön csészében adva hozzá.

Ürünyak rostélyon sülve.

(Cous de mouton grillés)

Egy vagy két ürünyakat hosszára ketté vágunk, a csontokat kiszedjük, és sós vizben blanchirozzuk; hideg vizben kihütjük, fölmetéljük, zsiros húslében sok zöldséggel puhára főzzük és hidegre állítjuk. — Aztán levéből kiszedjük, lapos fedők közé helyezzük, lenyomtatjuk, teljes kihülése után kiveszszük, sóval és kevés borssal behintjük, olvasztott irosvajban megforgatjuk és reszelt kenyér bélbe takarjuk. Fél órával tálalás előtt rostélyon pirosra pirítjuk, aztán betálalva, erős levet adunk hozzá, mit czitromlével izesítünk.

Párolt ürürostélyos (Karbonádli).

(Carbonnades de mouton braisées.)

Az ürühus czombjától kezdve első bordájáig kivágatik, hosszára meghasittatik, egyik fele a keresztcsontjának ketté vágatik, ezután mindkét részét táblára teszszük, a vastag húsról a bőrt éles késsel egy rántásra lehúzzuk, szépen körül nyirjuk, s párolni teszszük. Ha kellően megpuhúlt, ujjnyi vastag rézsútos szeleteket vágunk, melyeket csinosan körül nyirunk, glacirozunk és koszorúba (au miraton) tálalunk. Középre tehetünk sóska, lencse, bab vagy más puréet és fél glace-szal összefőzött fondját a pecsenyének, a mivel a puréet álczázzuk.

Ürümell rizszsel.

(Poitrine de mouton au riz.)

Bár az ürümell előkelő asztalnál soha mint entrée (asiette) nem szerepel, mindazonáltal a középosztály és a polgári asztalhoz megérdemli a fölvételt, ha készitési módja megfelel a kivánalmaknak. — Az ürümellet jól megmossuk és az alsó kisebb csontjától megszabaditjuk, félóráig blanchirozzuk, kihütjük, csinosan megnyirjuk és jó braiseben félóráig lassan főzzük. 280 gramm ($^1/_2$ font) rizst megszemelünk, az ürümell braise-jéből $^3/_{10}$ litert elvéve abban barna mártással, egy egész hámozott veres hagymával, melybe két szegfűszeget szúrunk és a szükséges sóval, parázson lassan, kavarás nélkül pároljuk, mig a rizs egészen meg nem sürüdik. Tálalás előtt az ürümellet kiveszszük a braise-ből, szélességében metéljük föl, a rizs tetejére hosszú tálra tálalva, jó fonddal beadjuk.

Párolt ürünyelv.

(Longues de mouton braisées.)

A szükséges mennyiségü ürünyelvet egy óráig langyos vizben áztatjuk, aztán elzárható kasszerolba teszszük s kövér braiseben lassan pároljuk. Tálalás előtt ruhára szedjük zsírtalanitás végett, bőrét lenyúzzuk és a következő módok szerint asztalhoz adjuk.



Ürünyelv kevert zöldséggel.

(Langues de mouton à la macédoine de légumes.)

Fiatal sárga- és fehérrépa, zöld borsó, zöld bab, kárfiol csinos formára vágatik és mindeniket külön sós vizben megfőzzük, aztán friss irosvajban czukorral, ismét külön pároljuk, kevés húslevet öntve alá. Ez alatt $^{6}/_{10}$ liter fehér coulis-t, kevés szárnyaslével a tüzön kavarjuk, négy tojás sárgáját, sót, fél czitrom levét hozzá adva kissé pároljuk, aztán szitán mártásos csészébe áttörjük. A zsírtól lecsepegtetett zöldséget hozzá teszszük, könnyedén fölrázzuk és a bain-marieba helyezzük. Tálaláskor a nyelvet, miről a bőrt lenyúztuk volt, a forró braiseből ruhára teszszük, hosszára ketté vágjuk, megsózzuk, a zöldséget gula alakban mély ragouttálba rakjuk és az ürünyelvet koszorúban csinosan körül rakjuk. Szükséges megjegyeznünk, hogy a mártás mennyisége a nyelvvel megfelelő legyen, mert tálaláskor a macedoinenek nem szabad szétfolyni, hanem szépen magasan kiemelkedni

---

Ürünyelv matróz módon.

(Langues de mouton à la matelote.)

A nyelvet jó braiseben, fél üveg vörös borral puhára főzzük, aztán hosszában ketté vágjuk, más kasszerolba teszszük, braise-zel meglocsoljuk és melegre helyezzük. — Kis ragout à la matelote-tot készitünk, (l. 9. fej. a kis ragoutról), mihez spanyol

mártás készitésére a nagyon jól zsirtalanított és sürű asztalkendőn átszürt braiset is fölhasználhatjuk. Tálaláskor a ragout-t forrón, mély tálra helyezzük, a szép ürünyelveket pedig csinosan elrendezzük rajta.



Ürünyelv francziásan.

(Langues de mouton à la Française.)

A braiseben puhára párolt ürünyelveket hidegen kiveszszük, minden oldalról megbundázzuk, a felső vastag végén bevágjuk, főtt, nagyon piros füstölt marhanyelvből kakastarajokat metszünk és azokat csinosan a bevágásba helyezzük, aztán legszebb rendben, a hegyekkel fölfelé borjuhús farce tetejére, turbán szerűen lapos tálra helyezzük. Középre egy kis zsemlyét teszünk, melynek héjat lereszeljük. E zsemlyének czélja, hogy a zsírt magába szivja és hogy ott üres hely maradjon. A nyelvet szalonnával egészen betakarjuk, aztán vajjal bekent papirral s tálalás előtt egy félórával kihült kemenczébe teszszük. — Ha föladjuk, a papirt, szalonát és zsemlyét levesszük, zsírtalanítjuk, a nyelvet glacirozzuk és közepére igen finom kis ragout helyezünk, borju-bries, champignon és szarvasgombából. (L. 8. fej. kis ragout.) Legtetejére aztán szép spékelt, világos barnára párolt borju-bries jön, mely azt rendkivül emeli. — Ezen étel ügyességet, vigyázatot igényel, de inyenczek izlésének is mindenkor megfelel.

Ürünyelv papirban.

(Langues de mouton en papillotes.)

E nyelvek, az előbb leirt módon készülnek. Ha ketté vágtuk, fines herbes, melyek finomra vagdalt szarvasgomba, champignon, petrezselyem és mogyoró hagymából állanak, darab friss vajjal plât à sautéba helyeztetnek, néhány perczig parázson pároltatnak

és aztán a borju-cotteletekhez hasonló módon papirba göngyölve a fűvekkel együtt fél óráig a rostélyon sülnek.

Ürünyelv hideg mustárral.

(Langues de mouton à la rémolade.)

Tiz ürünyelvet az előbbi módon elkészitünk, $^3/_{10}$ liter eczetet s egy üveg fehér bort öntve a braisehez, melyben pároljuk. Ha kihültek, ketté vágjuk, lapos fedők közt megnyomtatjuk, csinosan megnyirjuk, porczellán tálra helyezzük; 6 kanál finom olajjal, két kanál estragon eczettel, borssal, sóval fél óráig marinirozzuk. Készitünk hideg mustár mártást (sauce rémolade froide, l. 2. fej.). Lapos tálat jégre helyezünk, a nyelvek au miraton azaz koszorúba helyeztetnek, hegyükkel fölfelé, a mustár mártást közepére öntjük, megsimítjuk, s tetejébe szardella filet és rákfarkat helyezünk, kivül körüle összeapritott aspikot, kapri és szardellával töltött apró vöröshagymát rakunk, hogy azt izletes és finom étel gyanánt beadhassuk.

Leveles ürünyelv à la Pompadour.

(Emincée de langues de mouton à la Pompadour.)

Az ürünyelvet az előbbiek módjára braiseben megpároljuk, levelesre fölvágjuk, fél glaceal csészébe melegre tesszük. Tizenkét hagymát kés foknyi vastag karikára metélünk, rákvajban szép pirosra izzasztjuk, ugyanannyi finomra vágott champignonnal, kellő barna erős mártással, mit egy czitrom levével izesitünk s reá szitán áttörjük. Tálalva egészen forrón lesz, körüle iróstészta fleuronokkal diszítve.

Pirított ürünyelv.

(Langues de mouton grillées.)

A puhára párolt nyelveket hosszára vágva só és borssal behintve, friss irósvajban megforgatjuk, kenyérmorzsán bundázzuk és félre teszszük. Tálalás előtt fél órával mindkét oldalán rostélyon pirosra pirítjuk, betálalva, alá jó izü levet kevés czitrommal savanyitva öntünk és Róbert mártást (l. mártások 3. fej.) külön adunk hozzá.



Ürücotelette á la jardinière.

(Côtelettes à la jardinière.)

Jól megpuhitott fiatal ürü oldalasból coteletteket készitünk, megsózva, borsolva, friss vajjal kikent rázó edénybe plât à sautéba helyezve, vajjal megkent papirral betakarva, három perczczel tálalás előtt jó tűzön egy perczig sütjük és megforditva ismét a másik oldalán. — Zsirját leöntjük, félglace-al még egyszer felfőzzük és koszorúba tálra rakjuk. Közepére kis ragout teszünk, csinosan kimetszett apró sárga- és fehér répa, champignon, zöldbabból spárgahegyekből zöld borsóból és árticsóka torzsából (l. kis rágouk à la Macedoine 8. fej.) gula alakban fölrakva.



Ürücotellette à la Pompadour.

(Côtelette de mouton à la Pompadour.)

Tizenkét puhára párolt ürücotelettet, midőn már kihült, fondjából kiszedjük, körülnyirjuk, és jó sürü soubise (l. mártások 3. fej.) mártásba mártjuk, kenyérmorzsával behintjük, majd ismét nyers tojásba mártjuk s a morzsával még egyszer bundázzuk; aztán friss vajba rakjuk és mindkét felén pirosra sütjük. Tálaláskor körbe rakjuk, közepére pedig macedoine-t teszünk zöldségből (l. ragouk 8. fej.) és föladjuk.

Ürücotelette á la Singarat.

(Côtelettes de mouton à la Singarat.)

Az ürücoteletteket szalonával és füstölt ökörnyelvvel meg-

spékeljük, igen puhára pároljuk; csinosan körülnyirjuk és saját fondjában, mit előbb megzsírtalanítunk és félglacera befőzünk, rázó edényben melegen tartjuk. Egy fél ökörnyelvnek hegyes felét igen finomra összevágjuk, mozsárban puhára törjük és a szükséges fehér coulis-val jól eldörzsölve, forrón szitán áttörjük. E nyelv puréet kevés glace-szal a bain marie-ba melegre teszszük. A coteletteket csontjaikkal fölfelé forditva lapos tálba a jó izü piros nyelv-puréet pedig közepére rakjuk, s az egészet hús-kivonattal leöntjük.

E cotelettek többi nemei:

Ürücotelette sóska-mártással.

(Côtelette de mouton à la purée d'oseille.)

Ürücotelette paradicsom-mártással.

(Côtelette de mouton à la purée de tomate.)

Ürücotelette andivia purée-vel.

(Côtelette de mouton à la purée de chicorée.)

Ürücotelette rostélyon sütve.

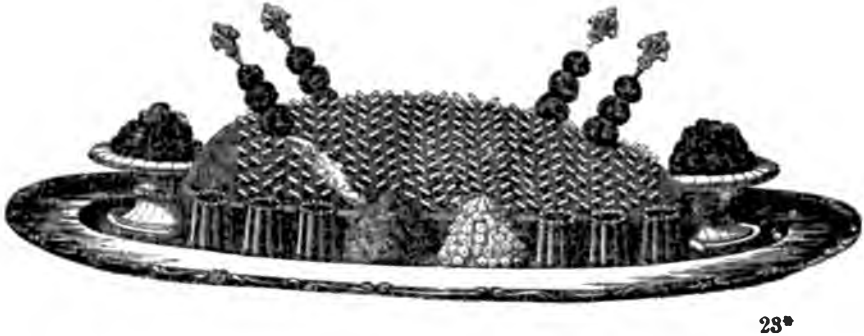
(Côtelettes de mouton panées grillées.)

A coteletteket az előbbi módon elkészítjük, kevéssé megsózzuk, megborsoljuk, olvasztott irósvajba mártjuk, finom kenyérmorzsába bundázzuk és rostélyon egymás mellé sorban rakva, megsütjük, mi kevesebb idő alatt történik, mint a borjúcoteletteknél, mert három percz alatt kell elkészülniök. E coteletteket, nehogy kiszáradjanak, közvetlenül a tálalás előtt kell sütni saját levükben, vigyázva, nehogy véresek legyenek. Villás reggelihez igen alkalmas eledel, kivált ha jó franczia mustárt adunk hozzá.

Ürücotelette papir-csavarban.

(Côtelette de mouton en papillotes.)

Ugy készülnek mint a borjúcotelettek.



Párolt ürüczomb.

(Gigot de mouton à la sept heures.)

Télen nyolcz tiz-napig, nyáron négy- öt napig állott ürüczombot tisztára megmosunk és ruha között jól megveregetünk, aztán kivesszük belőle a csontokat és tollvastagságu fehér szalonával és sovány nyers sódarral spékeljük; ekkor megsózzuk és hálószerüen összekötjük, hogy a czomb előbbi alakját visszanyerje. Most a légmentesen elzárható kasszerolt kibéleljük szalonával, zsírral, erre karikába vágott vereshagymát rakunk a czimert reá teszszük, az üregeket marha- és borjúhússal, az ürüczomb apróra összevágott csontjaival, sárgarépával, petrezselyemmel, babérlevéllel, egy gerezd fokhagymával, kevés szekfüszeggel kitöltjük, néhány merőkanál zsíros húslével meglocsoljuk és addig pároljuk, mig minden levét el nem főtte, a hagyma pedig a fenekén meg nem barnul.

Ekkor ismét húslevet öntünk alá s alul-felül parázson öt-hat óráig csöndesen tovább pirítjuk. Ezalatt a czomb egészen megpúhul, és szép barna fényes szint nyer; ekkor vigyázva a lábasból kiemeljük, hosszú tálra tálaljuk, és pirított burgonyával párolt gesztenyével, vagy jóizü ugorka ragoutval köritjük. — Saját levéből készült hig barna mártást külön adhatunk hozzá.

Ürüczomb vadhús gyanánt.

(Gigot de mouton en chevreuil.)

Az állott ürüczombot az őzczombhoz hasonlóan lebőrözzük, felső részét finoman fehér szalonával megspékeljük és két napig páczban állani hagyjuk. A páczot akkép készitjük, hogy egy nagy spanyol hagymát, pórét, paszternákot, mogyoró hagymát, két babérlevelet, kevés borssal, fél czitrom héjával fél liter jó eczettel kasszerolban fél óráig főzzük. A czombot megsózzuk, cserép fazékba teszszük és a páczot melegen reá öntjük. — Használatkor kiveszszük és bő zsirban nyárson sütjük. Mielőtt a nyársról leveszszük, kevéssé megsózzuk, glacirozzuk, és hosszú tálra téve jó levet öntünk alá, valamint borsos mártást (l. 3. fej. mártások) külön adva hozzá, föltálaljuk.



Bárány lapoczka kácsa alakban.

(Epaules d'agneau en canetous.)

Három bárány lapoczkát a térdcsontig levágunk, minden csontját, a lábszárét kivéve, belőle kiszedjük. Megsózzuk és üregeit borjúhús-töltelékkel — mihez ugyanannyi koczkára vágott főtt sódart és főtt champignont teszünk — kitöltjük, a nyilásokat szépen bevarrjuk s az egészet kácsa formára alakítjuk. (L. a képet.) Ha igy elintéztük, kaszszerolba teszszük, annyi langyos vizet öntve reá, hogy ellepje és betakarjuk, a vizet forrásig hevítjük, hogy a hús megkeményedjék. Azután kiveszszük, lecsepegtetjük, kihűtés végett hideg vizbe állítjuk, ruhával megtöröljük, és a felső részét, mely a kacsát képezi, szépen megspékeljük, a fejét, nyakát pedig göndörített finom szalona szeletkékkel gazdagon földiszítjük.

Egy kaszszerol fenekét szalona bőrrel és apróra vágott zöldséggel kirakunk, a pecsenyét reá helyezzük, megsózzuk, húslével bőven ellátjuk, lassú tüzre téve 2 és $^1/_2$ óráig pároljuk. Ha kész, kiveszszük a kasszerolból, zsírját lecsepegtetjük; sódarból kis kerek szögeket vágunk s azokat a kacsák szeme helyére szurjuk; a kép szerint tálon szépen elrendezzük, champignon-koszorúval környezzük; egy kanál bort öntünk a levéhez, felfőzzük, zsírtalanítjuk, szitán áttörjük, a champignon levét és egy kanál barna mártást téve hozzá, — jól öszekeverjük, sürűre elfőzzük és külön csészében föladjuk.

Ürüczomb angolosan.

(Gigot de mouton à l'Anglaise.)

Szép állott ürüczombot hideg vizzel lángtüz mellé főni teszünk, lehabozzuk, megsózzuk és betakarva lassan főzzük. Hat

sárga és fehér répát, ugyanannyi karalábot megtisztítva csinos formára metélve és néhány hagymát belefőzünk. Tizenkét kárfiolnak a virágját irósvajban megforgatva, forró vizben puhára főzünk. Tizenkét burgonyát meghámozva puhára párolunk. Tálaláskor aztán a czombot hosszú tálra téve, a különböző zöldséget szép rendben s izléssel körüle helyezzük, czitromlével savanyitott és friss vajjal készült vajmártást még külön csészében adunk mellé.

Spanyol ürü-lepény.

(Pain de mouton à l'Espagnole.)

Három kilo nehézségü ürüczombnak a diója kivágatik, a bőre lenyúzatik, a húsa finomra összemetéltetik s fehér szalonából, zsemlyebélből két kanál finom fűből, szarvasgomba, champignon, échalotte és petrezselyemből, továbbá só és borssal összekeverve finom farceot készitünk. Az ürüczomb ezalatt nyárson sül, vagy pedig megfüszerezve puhára párolódik. Ha kihült, húsát igen finomra összevágva a szükséges zsirtalanitott fonddal sürüre főzve barna mártással összekeverjük és forrón szitán áttörjük. E puréet a farceszal jól eldolgozzuk, a sima formát irósvajjal kikenve, szarvasgombával, ugorkával, rákfarkkal ízletesen kirakjuk és a massát vigyázva reáöntjük, hogy az alsó diszités el ne csuszszék. Egy órával tálalás előtt bain marieban megfőzzük, vigyázva kiboritjuk, a szivárgó zsirt letisztitjuk, szépen glacirozzuk, alul fleuronokkal (irós tészta) diszitjük. Malaga és húskivonattal ízesitett, ritka barna spanyol mártást adunk hozzá.

Ürüczomb fehér babbal.

(Gigot de mouton à la Bretonne.)

A jó puhára senyvesztett czombot sóval és borssal bedörgöljük, nyársra húzzuk, nehány iv zsiros papirral begöngyöljük és lángtüznél sütjük. Tálalás előtt fél órával leveszszük a papirt, a tüzet fölszitjuk, hogy a pecsenye piros és fényes szint nyerjen és bő lében süljön; elkészülvén, jó izü bab ragoutval tálaljuk. (L. ragouk, 7. fej.) Levét külön adjuk.

Ürü vagdalt tojással.

(Hachis de mouton aux oeufs pochées.)

A sült ürüczomb maradékot nagyon apróra összeapritjuk és kasszerolba teszszük. A szükséges barna mártást felényi húslével lángtüzön sürüre főzzük, megsózzuk, borssal és czitromlével íze-

sitjük, és szitán a vagdalékra áttörjük, avval jól eldörzsöljük, irósvajjal és fonddal öntözzük és a bain-marieba teszszük. Tálalás előtt a vagdalékot folytonos kavarás közt felforraljuk, tálra teszszük s tiz tojással, melyeket előbb jól fölverünk, körül szegélyezzük, megsózzuk, megborsoljuk és két perczre forró sütőbe teszszük, hogy a tojás kissé megsüljön, akkor aztán rögtön asztalra adjuk.

Ürüvese champagnei borral.

(Rognons de mouton au vin de Champagne.)

Tizenkét ürüvesét hosszára ketté vágunk, finom bőrét lenyúzzuk, a vesét finoman fölszeldeljük, fris vajjal kikent plât à sautéban szétrakjuk, egy vajjal megkent papirlappal betakarjuk és használatig hüvös helyre teszszük. Ezalatt felényi champagnei bor és ugyanannyi húskivonatból spanyol mártást készitünk, azt lángtüzön folyton kavarva sürüdni hagyjuk, mig a kanálról nehezen csepeg, aztán szitán áttörve, kevés glaceszal meglocsoljuk és a bain-marieba teszszük. Nehány perczczel a tálalás előtt a vesét a rázó edényben tüzön rázzuk, zsirját leszürjük, a mártást fölibe öntjük, felfőzzük, kitálaljuk és pirított kenyér szeletekkel körítve asztalra adjuk.

Ürüszelet à la Byron.

(Filets de mouton à la Byron.)

Ehhez tiz-tizenöt darab gyenge, a vesék fölött a gerinczcsontnál fekvő húst, azaz filet, kell fölhasználnunk. — Laposra verjük, finom bőrét lenyúzzuk, és soubise-mártással (l. mártás. 3. f.) bekenjük; kenyérrel meghintjük, nyersen fölvert tojásba mártjuk, ismét meghintjük morzsával, végre késsel csinos alakot adunk neki.

Most hat veséből emincéet készitünk, azaz vékony szeletekre metélve ugyanannyi vékony szeletekre metélt irósvajban párolt champignont, szarvasgombát és egy csészényi madeira-mártást összekeverve, a rázó edényben tüzön rázzunk. — A fileket zsirban hirtelen kissé megpároljuk, a ragout fölforraljuk és a koszorúba rakott filet közepére teszszük.



MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

Emlitettük volt, hogy honunkban az ürühúsnak még nincs nagy kelete, és sok vidéken uri asztalra épen nem szokás föladni. — Némely helyeken azonban már kezdik megkedvelni, mert ott a tenyésztésére nagyobb gondot forditanak és igy a húsa is sokkal jobb. Általában azt tapasztaljuk, hogy az ürühus nálunk csak azért nem részesül általánosan kedvező fogadtatásban, mert nem tenyésztenek konyhai czélokra alkalmas ürüket, s ott, a hol az ürü-tenyésztés nagyobb mérvet ölt, nem azért mivel könnyebben megszerezhető, hanem mert husát valóban izletesnek találják s meggyőződtek róla, hogy sok más előnyben részesített hús fölött áll, mindinkább kezdik megkedvelni. — De készitési módjában nálunk a változatosság még igen csekély, sőt leginkább csakis paprikásan szokás adni.

Ürühús paprikásan.

A kövér, fiatal ürünek csontosabb és soványabb részeiből össze metélünk annyit, a mennyi szükséges és vizben jól kiáztatjuk. — Friss szalonát apróra vágunk (de aránylag kevesebbet, mint a borjú vagy marhahúsnál, mert az ürühús sokkal zsirosabb,) megpirítjuk, és minden kiló húsra négy fej vöröshagymát számitva, azt apróra összevágjuk és só és paprikával a szalonához teszszük. Ha a hagyma is megpirult, a húst jól kifa-

csarva, szintén közzé teszszük és erős tüzön főzzük, mig a levét felényére elfővi, akkor kevés vizet öntve közé, bevárjuk mig ismét forr, s aztán, minden személyre egy merőkanálnyit számitva, jó izü tarhonyát adunk hozzá, és sürűs lére főzve föltálaljuk. — Az alföldön ez ételhez az ürünek gyöngyös hurkáját is szokás adni. — Azt ily módon készítjük: — Az ürünek ugynevezett gyöngyös hurkáját kellően megmosva, kiáztatva, besózzuk, megborsoljuk és aztán kifordítjuk, a paprikás közzé teszszük és a hússal együtt főni hagyjuk, tálaláskor darabokra metéljük és a hússal föladjuk. Ezen étel leginkább falusi kirándulások, majálisok, szüret, stb. alkalmával szokás készitteni, mikor szabadban, ágasra akasztott bográcsban készül és ugyan ugy adatik föl.

Tárkonyos ürübecsinált.

Ugy készül, mint a tárkonyos borjubecsinált.





TIZENHARMADIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A bárányról.

(De l'agneau.)

A bárány legjobb deczembertől áprilig. A tejes bárányok a legjobbak. Hogy ezek kitünők legyenek, csupán anyjuk tejével és tejbe áztatott zsemlyével kell táplálni. A legjobbnak fehér a húsa és veséje hájjal bevont. — Miután e szelid állatka nekünk sok izes falatot ád, kellő méltánylattal fogom a húsából készülő kiváló étkeket leirni.

Becsinált bárányfej.

(Têtes d'agneau à la poulette.)

Két bárányfejet jól megtisztitunk, a koponyáig minden csontját kiszedjük, nyelvét kivágjuk, a fejet blanchirozzuk és aztán hideg vizre teszszük. Megszáritjuk, czitrom lével bedörgöljük, tiszta ruhába kötjük és braiseben lassan puhára főzzük, de vigyázva, nehogy szét főjjön. — Egyuttal a nyeldeklőt, nyelvet és lábakat is hozzá tehetjük, mindezt előbb gondosan megtakaritva, blanchirozva. Tálalás előtt zsirtalanitás végett ruhára teszszük, a nyeldeklőt, nyelvet, lábakat apróra fölvágjuk, a már előbb elkészitett champignonnal tálba teszszük és jó izü, erős czitrom lével és glaceszal izesített mártással leöntjük; a megszikkadt két fejet, melyekből előbb a velőt és koponyát kivettük volt, szépen elrendezzük: a velőből az ereket kiszedve, a fejek tetejébe rakjuk és az egészet az előbb emlitett mártással ismét meglocsoljuk.



Bárányfej franczia módon.

(Têtes d'agneau à la française.)

A bárányfejet leforrázzuk, megtisztitjuk, csontjait kivagdassuk, s belől megsózzuk. Jó izü borju farceot (l. 6. fej. a farceokról) készitünk és azzal belülről a borjufejet ujjnyi vastagon bekenjük. A briesből, nyelvből, szivből és májból sürü coulisval jó erős salpikont készitünk, mit hidegen a fej közepére helyezünk. A bőrét most már összevarrjuk, hogy semmi se folyhasson ki belőle. Kivülről czitromlével bedörgöljük, megsózzuk, finom szalona-szeletekkel berakjuk, ruhába kötjük és jó braiseben lassan puhára főzzük. Lapos lyukas kanállal kiveszszük a levéből, zsirtalanitjuk és hosszú lapos tálra, melynek közepére csinosan kimetszett kenyérhajból diszitést helyezünk, tálaljuk, körüle szarvasgombát, champignont és szárnyas gombóczot rakunk, a kenyérhéjat szintén köritjük, közepére atelletet szúrunk s nagyon erős szarvasgombavagdalék mártást (3. fej.) öntünk reá.

Rántott bárányfej.

(Têtes d'agneaux frites.)

A bárányfejet az előbb leirt módon a csontoktól kitisztitva, a velőt, nyelvet belőle kivéve, sós vizben fölforraljuk, aztán hideg vizben kiáztatjuk s végre zsiros húslében puhára főzzük és abban ki is hűtjük.

Ezalatt nehány hagymát, sárgarépát, porét és darabka zellert megtisztitunk, finomra fölvágjuk, kevés irósvajjal és darab hússal szép fehérre pároljuk és nehány kanál sürűre főzött fehér mártással szitán áttörjük. E purét megsózzuk és melegre állitjuk. Az ezalatt kihült fejet, a nyelvet és a velőt megszikkasztjuk, darabokra metéljük, s valamennyit a lágy meleg puréevel bekenjük,

zsemlyemorzsával meghintjük, fölvert tojásba mártjuk s kenyérmorzsával ismét behintjük. Közvetlenül tálalás előtt tiszta fris zsírban pirosra sütjük, csinosan összehajtott asztalkendőre rakjuk, közepére egy csomó szép zsírban sütött petrezselyem zöldjét téve rögtön föladjuk.

Rántott bárányfül.

(Oreilles d'agneaux farcies et frites.)

A szükséges mennyiségű fület megtisztítjuk, blanchirozzuk és braiseben puhára főzzük. Langyosan kiszedjük, a bőrt a porczogótól elválasztjuk, s az ekép nyert üreget jó farce-cuittel (főtt töltelék 6. fej.) megtöltjük. A füleknek csinos alakot adunk és zsemlyemorzsával meghintjük, fölvert tojásba s még egyszer morzsába mártjuk. Tálalás előtt egy negyedórával forró zsírban szép pirosra sütjük, zsírtalanitás végett ruhára rakjuk, aztán csinosan föltálalva, közepére petrezselyem zöldjét téve, föladjuk.

Bárányfül kevert ragoutval.

(Oreilles d'agneaux au ragout mêlé.)

A szükséges bárányfüleket megtisztítjuk, blanchirozzuk, friss vizben kihűtjük, jó braiseben puhára főzzük és félre teszszük. Azalatt készitünk borju-bries, kakas taraj, szárnyas gombócz és champignonból jó izü erős fehér ragout, ahogy azt a 7-ik fejezetben leirtuk volt. Tálalás előtt a borjufüleket ruhára szedjük, a vékony részénél bevagdossuk és lekonyítjuk, minden fül közepére pedig egy hámozott, szépen glacirozott szarvasgombát vagy ennek hijával szép zöld ugorkát teszünk. Ekkor a füleket lapos tálra csinosan elrendezzük, a ragout forrón izletesen körül rakjuk s beadjuk.

Bárányfül fű-mártással.

(Oreilles d'agneaux à la ravigote.)

A bárányfület az előbbi módon elkészitvén, tálalás előtt zsírtalanitás végett ruhára szedjük, ragout csészére szépen rendbe rakjuk és jó izü fű-mártással (à la ravigote l. 3. fej. hideg mártások) forrón leöntjük s föladjuk.

Báránynyelv.

(Langues d'agneaux.)

A báránynyelv ugy készül, mint az ürünyelv, az előbbi fejezetben leirt módhoz utasitom tehát az olvasót, azon megjegyzéssel, hogy a báránynyelv gyengébb lévén, kellemesebb eledel.

Bárány-czimer angol módon.

(Quartier d'agneau à l'Anglaise.)

Egy nehány napig állott, első bárány-czimert tisztán megmosunk, megtörüljük, megsózzuk, megborsoljuk, madár nyársra húzzuk, ezt nagyobbhoz erősítjük, két iv vajjal bekent papirba takarjuk és háromnegyed óráig lángtüznél sütjük. Tálalás előtt negyedórával a papirt leszedjük róla, a tüzet fölszítjuk, hogy a pecsenye piros szint nyerjen.

Mielőtt a húst a nyársról lehúzzuk, még egyszer megsózzuk, hozzá való tálra teszszük, a hajlás és a lapoczka közt nyilást csinálunk és oda a szükséges angol vajat (l. 3. fej. a vajak) helyezzük, minek íze a bárány levével egyesülve, az egésznek kitünő jó ízt ad. A feladással sietni kell.

Töltött bárány lapoczka galantine.

(Epaule d'agneau en galantine.)

Szép, állott nagy bárány czimert belülről hosszára fölvágunk, a csontokat vigyázva kiszedjük, nehogy külsejét megsértsük, a lapoczkát a coteletteкéssel laposra verjük, ruhára fektetjük és megsózzuk. Ezalatt készitünk jó borjú farceot, (l. 6. fej.) s azzal belülről a czimert jól bekenjük, tollszár vastagságu szalona, füstölt ökörnyelv, szarvasgomba és zöld uborkával berakjuk és farceszal könnyedén bekenjük, a czimer két végét összefogjuk, összevarrjuk, ugy hogy a czimer lehetőleg visszanyerje előbbi alakját. Ekkor szalona szelettel, hagymával, sárgarépával, párolni teszszük, megpuhulni hagyjuk és aztán két fedő közé nyomtatjuk, mig teljesen kihül. Ha ez megtörtént, a czimert csinosan körülnyirjuk, a czérnát belőle kiszedjük, felül aspikkal diszitjük, és aspik tetejére lapos tálra betálaljuk.

Bárány lapoczka sóska-mártással.

(Epaule d'agneau en ballon à la purée d'oseille.)

A lapoczkából a csontokat, az alsó lábcsont kivételével, az

előbbi módon kiszedjük, belülről megsózzuk, czérnával labda alakra összehúzzuk, blanchirozzuk, felső részét csinosan megspékeljük és párolni teszszük. Hogy fényes legyen, felülre is szenet rakunk és saját levével gyakran locsoljuk. — Ha megsült, a czérnát kiszedjük, meleg glace-szal bekenjük és nagyon finom sóska purée tetejére tálaljuk. (L. 3 fej.) — A bárány lapoczkát még a következő formákban lehet készíteni :

Bárány lapoczka endivia purée-vel.

(Epaule d'agneau en ballon à la purée de chicorée.)

Bárány lapoczka card purée-vel.

(Epaule d'agneau en ballon à la purée de cardes.)

Bárány lapoczka burgonya-purée-vel.

(Epaule d'agneau en ballon à la purée de pommes de terres.)

Bárány becsinált spárga hegyekkel.

(Ragout d'agneau aux pointes d'asperges.)

A bárányczimert megmossuk, blanchirozzuk, friss vízben kihűtjük, egyenlő darabkákra metéljük. — Most lapos kasztrolban egy darab friss irósvajat felolvasztunk, a húst belé teszszük, egy hagymával, sárgarépával, petrezselyemmel és sóval megizesítjük és negyedóráig $^{5}/_{10}$ liter fehér mártással és kevés szárnyaslével, gyakran habozva, puhára főzzük. Ezalatt egy csomó spárgát megtisztitunk, gyönge részét 6 milimeter hosszuságu darabokra metéljük, sós vizben blanchirozzuk, leszűrjük, friss vizben kihűtjük és hidegre állitjuk. Ekkor a húsdarabokat a levéből kiszedjük, más kasszerolba rakjuk, a levét pedig folyton kavarva, sűrűre főzzük, négy tojás sárgájával legirozzuk, megsózzuk, fél czitrom levével megsavanyítjuk és szitán a húsdarabokra áttörjük, végre a bain-marieba melegre állitjuk. Tálaláskor ragout-tálba rakjuk, a spárga hegyeket pedig a ragout közé keverve, csinosan elrendezve, föladjuk.

Bárány becsinált komlóindával.

(Ragout d'agneau aux houblons.)

Ugy készül mint a spárgával, csakhogy ennél a spárga helyett gyenge komlóindát veszünk.



Bárány-epigramm.

(Epigramme d'agneau.)

Ehez szép első czimert veszünk, a lapoczkát szépen levágjuk és szalonával, hagymával, sárgarépával puhára pároljuk. A czimert blanchirozzuk, braiseban puhára pároljuk, megsózzuk és kihűtés végett két lapos fedő közé szoritjuk. Az oldalasból coteletteket készitünk, megsózzuk és két tojás sárgájával összekevert friss vajba mártogatjuk; finom zsemlyemorzsával meghintjük, irósvajjal kikent plât à sautéba rakjuk és papirlappal betakarjuk. A megmaradt mellecskét ugyanannyi darabba, a hány a cotelette, aprítjuk, friss vajba mártjuk és szintén zsemlye-morzsával bundázva, félre tesszük. A kihült lapoczka húsrészeit levagdaljuk, finomra szeleteljük (emincé) és belőle czitromlével ízesitett blanquetteet (fricassét) készitünk, mit glaceszal bevonunk és a bain marieba helyezünk. Negyedórával tálalás előtt a coteletteket, valamint a melldarabkákat, mindkét oldalán pirosra sütjük. A blanquettet forrón, gula alakban lapos tálra kitálaljuk, tetejére pedig a cotelettet és melldarabkákat fölváltva szépen koszorúba rakjuk és föladjuk. — A blanquette tetejébe még fölszeletelt champignont is tehetünk.

Bárány-cotelette à la maréchal.

(Côtelettes d'agneau à la maréchal.)

Tizenöt bárány cotelettet készitünk, vajban hirtelen sautirozzuk, vigyázva, hogy kissé merevek legyenek, de ne kemények. Aztán kihütjük, 280 gramm ($^1/_2$ font) szarvasgombát megtisztitunk, meghámozzuk és egyenlő karikára vágjuk, a hulladékából pedig sürü puréet készitünk. — A kerek gombadarabkákat glacé-ban

és madeira borban pároljuk s aztán a bain-marieba teszszük. A coteletteket keresztbe kevéssé bevágjuk s e nyilásba a gombapuréeből egy kanálnyit töltünk; aztán késfoknyi vastagon farceszal bevonjuk. Ha mind elkészültek, zsemlyemorzsában bundázzuk és késsel egyenlőre igazítjuk. Tálalás előtt plât à sautéban (rázó edény) fris vajban pirosra sütjük, párolt rizs tetejére koszorúba rakjuk, miután a szarvasgomba ragout közepén elhelyeztük.

Bárány cotelette parmezán sajttal.

(Côtelettes d'agneau à la Parma.)

Miután a szükséges báránycoteletteket elkészitettük, mindkét oldalán bekenjük Villeray-mártással, mi közzé finomra reszelt pármezán sajtot keverünk, zsemlyemorzsával meghintjük és tiszta langyos irósvajba mártjuk; aztán ismét parmezán sajttal kevert zsemlyemorzsával meghintjük, betakarjuk és hidegre teszszük. Tálalás előtt félórával, rostélyon nagy vigyázattal pirosra sütjük és rizsből készült aljra tálaljuk.

A rizset következő módon készitjük: 280 gramm (1/2 font) milanói rizset megszemelünk, megmossuk, sóval egy darab sovány nyers sódarral, fehér szalonával és a szükséges szárnyaslével együtt lapos kasztrolba teszszük és lassú tüzön, kavarás nélkül puhára és sürüre pároljuk. A szalonát és sódart kiveszszük, a rizst pedig 140 gramm (1/4 font) reszelt parmezán sajttal összekeverjük, forrón tálra rakjuk, fölül megsimítjuk, vajjal kevessé megkenjük és hogy a teteje kissé megpiruljon, kemenczébe teszszük. Mielőtt asztalra adjuk, kevés fél glace-t öntünk reá és jó erős paradicsom mártást külön adunk hozzá.

Báránycotelette papir-tekercsben.

(Côtelettes d'agneau en papillotes.)

Ugy készül, mint a borjúcotelette.

Báránycotelette kemenczében.

(Côtelettes d'agneau au four.)

A coteletteket friss vajjal egy plât à sauté-ba rakjuk, parázs tüzön rázzuk és hidegre teszszük. — 70 gramm (4 lat), olvasztott vajban két evő kanálnyi lisztet, egy hagymát kirántunk, figyelve, hogy a liszt fehér maradjon, 5/10 liter jó édes tejföllel lassan-lassan fölereszt jük és gyenge tüzön beschamellé főzzük. Az

tán négy tojás sárgájával legirozzuk (műkifejezés), szitán áttörjük és ezzel a coteletteket bekenjük, finomra reszelt parmezán sajttal behintjük és egymás mellé a sauté-edénybe elhelyezzük. Tálalás előtt kihült kemenczébe teszszük, hogy kissé megsárguljanak. — Koszorúba (au miraton) rakjuk, középre pedig tiszta erős levet öntünk.

Spékelt bárány cotelette czikóriával.

(Côtelettes d'agneau piquées à la chicorée.)

Ehez igen szép húsos bárány oldalas szükséges. Felső részét megspékeljük és tiszta vajjal, hagymával, sárgarépával, egy darab nyers sódarral és sóval lapos kasszerolba helyezzük. A hulladékjából kivonatot készitünk, mit szitán áttörünk és félre teszünk. Tálalás előtt félórával a cotelettek mindkét oldalát megpirítjuk, a kivonatot jó borjú fonddal reá öntjük, alól felül parázson gyakori locsolás közt szép barnára pároljuk és saját levében glacirozzuk. A czikória-puréet (l. 3. fej.) lapos tálra rakva a coteletteket körüle szépen elhelyezzük és ha kell, még egyszer glacirozzuk.

Spékelt bárány-cotelettet lehet továbbá még készíteni:

Bárány cotelette sóska-mártással.

(Côtelettes d'agneau piquées à la purée d'oseille.)

Bárány cotelette hagyma-puréevel.

(Côtelettes d'agneau à la Soubise.)

Bárány cotelette zöldborsó-puréevel.

(Côtelettes d'agneau piquées à la purée de pois verts.)

Rosbeuf bárányból.

(Rosbeuf d'agneau.)

Egy szép nagy bárány hátsó czimerét, az utolsó három bordával és vesével együtt levágjuk, megmossuk, megtöröljük, a bordákat letördeljük, a hasrészt felgöngyöljük és fanyársra fölszúrjuk, hogy szép gömbölyü alakja legyen. A csontokat a térdnél levágjuk, a húst a csontról két ujjnyira letisztítjuk, a csontot levakarjuk és spárgával összekötjük. A csipőcsontot meghasítjuk, a czombcsontot kifeszitjük és fanyárssal átszúrjuk. A pecsenyét

megsózzuk, kissé megborsoljuk, a nyárson megerősitjük, kétszeresen összehajtott és vajjal bekent papirral átkötjük és másfél óráig nem nagyon erős tüznél sütjük. Tálalás előtt fél órával a papirt leszedjük, a tüzet fölszítjuk, hogy a pecsenye szép piros szint nyerjen; végre glacirozzuk és jó erős hús-lével föladjuk.

Rántott bárányhús.

(Agneau frit.)

Ehez rendszerint a nyakat és a lapoczkát használjuk, miket egyenlő nagyságra fölaprítunk, megsózzuk és fölvert tojásba mártunk, aztán finom zsemlyemorzsával behintjük, mi közzé kevés lisztet keverünk, s lassan forró zsírban kisütjük. Tálaláskor szépen sült petrezselyem zöldjével diszítjük.

Rántott bárány franczia módon.

(Tendrous d'agneau à la Villeroy.)

A báránymellecskét blanchirozzuk, friss vizben kihűtjük, megtörüljük, braiseben puhára főzzük és a mig kihülnek, két fedő közt lenyomtatjuk. Azalatt egy hagymát, sárgarépát, paszternákot, pórét megtisztítunk, finoman fölszeldelünk, vajban és aztán húslében megpuhítjuk, sürűre pároljuk, czitromlé- és négy tojás sárgájával legirozzuk s végre szitán áttörjük. Most a mellecskét két ujjnyi darabokra metéljük, csinosan körül nyirjuk, megsózzuk és a föntebbi mártással bekenjük. Finom zsemlyemorzsával meghintjük, fölvert tojásba s ismét morzsába mártjuk s végre tálalás előtt egy negyed órával forró zsírban kisütjük, szépen lapos tálon elhelyeztetjük és közepére petrezselyem zöldjét rakva, föladjuk.

Bárányláb becsinált.

(Pieds d'agneau à la poulette.)

Ezeket a mészárszékből egészen megtisztítva kell kapnunk. Nyársra húzzuk és láng tüzre tartjuk, hogy a szőre lepörkölődjék. Ezután hideg vizben a tüzhöz teszszük és kavarjuk, mig főni kezd. Akkor a lábszárcsontot vigyázva kitekerjük, nehogy a bőrt megsértsük és lapos kasszerolba egymás mellé rakjuk, braise-el meglocsoljuk, papir-lappal betakarjuk és parázson lassan puhára főzzük. Ezalatt $^{5}/_{10}$ liter fehér coulist $^{3}/_{10}$ liter szárnyas lével foly-

tonos kavarás közt sürűre főzünk, megsózunk, darab glace-szal és fél czitromlével izesitjük és szitán négy kanál champignonra átszűrjük, mártásos csészében a bain-marieba teszszük. A lábakat lyukas kanállal kiszedjük, megszáritjuk és kurta metélt vagy rizs takaróban betálaljuk és a finomra vágott petrezselyem zöldjével izesített forró mártást fölébe öntjük.

Rántott bárányláb.

(Pieds d'agneau en marinade.)

Mint az előbbi, braiseben puhára fő, ezután kiszedjük, ruhán megszárítjuk és lapos tálon nehány kanál friss oliva-olajjal, tárkony eczettel (estragon) petrezselyem zöldjével, karikába vágott hagymával törött fehér borssal marinirozzuk. Tálalás előtt megszikkasztjuk és boros kovászba (l. 4. fej.) mártjuk; forró vajban kisütjük és rögtön föltálaljuk.

Rántott bárányláb franczia módon.

(Pieds d'agneau farcis à la Villeroy.)

Miután a báránylábak jó marinadeban puhára főttek, ruhán megszikkadtak, csontjait kiszedjük és salpikonnal a mennyire lehet megtöltjük, természetes alakját visszaadva. Aztán jó sürű izletes sauce allemande-ba (l. 3. fej.) (német mártásba) mártjuk, kétszer bundázzuk és tálalás előtt kevéssel forró vajban kisütjük. Gula alakban közepére petrezselyem zöldjével lapos tálra rakjuk.

Pirított bárányláb burgonyával.

(Pieds d'agneau grilles aux pommes de terre.)

A báránylábak braiseben puhára főnek és kihülnek. Ekkor csinosan megfaragjuk, megsózzuk, vajba mártjuk és morzsával bundázzuk. Most nehány szép burgonyát főzünk, meghámozzuk, fölszeljük és koszorúba rakva jó beschamel mártással leöntjük, reszelt parmezán sajttal meghintjük, vajjal meglocsoljuk és kemenczében sárgára pirítjuk. Midőn a báránylábak rostélyon megsültek, a burgonya tetejére koszorúba rakva, jó izü erős lével és kevés czitromlével leöntve, föladatnak.



MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

Bárány pörkölt.

A magyar konyhának egyik legkiválóbb étke, azért kell, hogy azt kellő figyelemmel készitsük.

Két kiló bárányhúst, felét czombjából, felét pedig csontos darabokból, koczkákra fölaprítunk és jól kimossuk, hogy az apró csont morzsától jól megtisztuljon. Egy lábasba fél font széles, de friss szalonát apróra fölmetélünk és négy fej apróra vágott vereshagymával, sóval és kevés paprikával együtt megpirítjuk. Ha a hagyma kellően megpirult, a húst jól kinyomjuk, hogy viz ne maradjon közte és a zsirba teszszük, fedő alatt pároljuk, mig a leve elfő és csak a tiszta zsir marad alatta, a midőn aztán kerek tálra tálalva fölvert galuskával, makaronival, rizskásával, gombával vagy tarhonyával köríthetjük. Némelyek egy pár kanál jó sürű tejfölt is öntenek reá.

Bárányhús zöldborsóval.

Egy kiló bárányhúst középnagyságu darabokra metélünk, kiáztatjuk, egy lábasba egy kanál friss forró zsirba teszszük, és jó csomó apróra vágott petrezselyem zöldjével, kevés sóval, fedő alatt pároljuk. Jó kanál lisztet hintünk reá, és ha megpirult, viz-

zel, vagy még jobb, ha húslével feleresztjük. — Másik lábasban zsírban gyönge czukorborsót párolunk, kevés czukrot és petrezselyem zöldjét adva hozzá, — s ha kissé sárgulni kezd, és a borjuhús megpuhult, közzé teszszük, együtt felfőzzük, s betálaljuk.

Bárányhús karalábbal.

Bárányhús karfiollal.

Szintén igy készítjük, azon különbséggel, hogy a kárfiolt és karalábot meghámozzuk, fölaprítjuk, a karfiolt külön, mint a borsót, pároljuk, karalábot azonban a húshoz téve, azzal együtt főzzük, — és tálaláskor egy pár kanál édes tejfölt adunk hozzá.

Tárkonyos bárány becsinált.

A régi magyar gazdasszonyok legkedveltebb eledeleinek egyike. Különösen betegnek igen czélszerü és ajánlható, mely kellő gonddal készitve fölér a legczifrábbal is. — Készitési módját a borjunál leirtuk.

Töltött bárány.

A bárány szügyét langyos vizben jól kiáztatjuk, felső bőrét kezünkkel fölfeszitjük, hogy ott a tölteléknek helye legyen.

Egy finom zsemlyebélt tejbe áztatunk, szitán áttörjük, négy főtt tojást, 140 gramm friss szalonát, petrezselyem zöldjét igen finomra megvágunk, megsózzuk, a zsemlyével keményen elkavarjuk, egy nyers tojást és kevés borsot adva hozzá; e töltelékkel a szügyet megtöltjük, a nyilást bevarrjuk. — Forró zsírral leöntjük, besózzuk és a sütőcsőbe teszszük, gyakran locsolva, mig meg nem pirul. Aztán fölszeldeljük, betálaljuk, zöld salátát tojással adva hozzá.

Báránymell paradicsommal.

Lapos kasszerolban brésben megpároljuk, lenyomtatva kihűtjük, földaraboljuk, megsózzuk, tojásban, morzsában megforgatjuk, és forró zsírban kisütjük. A tálban körben rakjuk s közepére jó izü paradicsom-mártást öntünk.



TIZENNEGYEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A SERTÉSRŐL.

(DU COCHON.)

Igaz ugyan, a sertés legtöbb részét az előkelőbb konyhákban nem részesítik különös figyelembe és a legfőbb étel, mely abból készül, nehezen emészthető volta miatt nem az első helyet foglalja el; mindazonáltal, gazdasági szempontból, a sertés azon állat, mely nekünk a legnagyobb hasznot nyujtja.

Semmi más állat nincs ugy a saját zsírjába begöngyölve, mint a hizó, melynek szalonáját konyhánkban nem nélkülözhetjük. — De a tengerészekre nézve még ennél is szükségesebb, sőt a legnélkülözhetlenebb a besózott és füstölt sertés hús. — A friss disznóhúst, coteletteket, oldalast, stb. mindig a fiatal, legfölebb egy éves hizóból kell vennünk, melynek szalonája fehér, húsa pedig rózsaszinü. A legjobb sódar a westfáli, a pomeraniai, bayonnei, a mainzi, nevezetesen a hús porhanyósága és finom íze miatt.

Töltött disznófej.

(Tête de cochon farcie.)

A szépen megtisztított disznófejet a lapoczka egy részével levágjuk, keresztül hasitjuk, és láng tűz fölé tartjuk, hogy minden szőre lepörkölődjék, aztán még egyszer megmossuk, alsó ré-

szét hosszában fölhasítjuk, és a csontokat nagy vigyázattal kiszedjük, hogy a bőrt meg ne sértsük. — A húst a csontokról leszedjük, valamint a lapoczkákról is és a kiüresített fejbe főni teszszük. Ezalatt 560 gramm (1 font) sót $2^1/_{10}$ liter vizben felfőzünk s ha kihült, a cserép fazékba helyezett fejre öntjük és fokhagymával, nehány szem fenyőmaggal, fehér borssal, szegfüszeggel, babérlevéllel, $17^1/_2$ gramm (1 lat) salétrommal és bazsilikummal megfüszerezzük, tiszta ruhával betakarjuk 10 fontos súlylyal lenyomtatjuk s nyolcz vagy tiz napig igy állani hagyjuk.

Aztán a fejet kiveszszük, a húsdarabokat egy ujjnyira elmetéljük, a többit pedig 1 kiló fehér szalonával mozsárban megtörjük egy kávés kanálnyi (fines herbes en poudre) finom füporral meghintjük, azután a fejet ketté nyitva tiszta ruhára teszszük, megszárítjuk, a törött farce-szal bekenjük, megsimitjuk, s reá az elmetélt húst, ugyan úgy fölszeldelt szarvasgombát, szalonát, füstölt nyelvet, hámozott pisztaziát rakunk, ennek tetejébe ismét egy sor farce-ot téve, mindaddig, mig a fej meg nem telik. — Ekkor a fejet összefogjuk, finom spárgával összevarrjuk, hátsó részére egy a czombjából a fej alakja szerint kerekre kimetszett bőrt húzunk, ezt is körül varrjuk, hogy a fej természetes alakját vissza nyerje. Most más ruhába kötve, hozzá való edénybe helyezzük, sertés, borjú- és marhacsontokkal, hagymát, sárgarépát, borsot és fenyőmagot, petrezselymet, babérlevelet, húslevet és $3^2/_{10}$ liter vörös bort adunk hozzá, hogy a lé egészen ellepje és befedve lassan öt órán át főzzük. Ha a fej megfőtt, a felszinen fog uszni, azonban bizonyosság végett még spékelő tűt is szúrhatunk belé s ha könnyen megy, a tüztől bátran elvehetjük és hidegre teszszük, hogy éjjelre levében maradjon. Másnap kiveszszük, a ruhát leoldjuk róla, megtakarítjuk, a czérna szálakat kiszedjük, glacirozzuk, hosszú tálra csinosan összehajtott asztalkendőre tálaljuk, körüle pedig petrezselyem zöldjét rakunk. Hideg fü-mártást, vagy mustárt külön adhatunk hozzá. A marinaderól, melyben főtt, a zsírt leszedjük és kocsonyának elkészitve a fej diszitésére használjuk.

Finom sódar készitése.

(Manière de faire le jambon.)

A sódar jósága rendszerint a hús minőségétől függ, s csak czélszerü táplálék után, mely árpa, makk, vagy tengeriből áll,

várhatunk finom izü húst és kemény szalonát. — Ilyen hizott sertésnek az egész czombját nagyon kikerekítve a térdcsontját is hozzá véve szoktuk sódarhoz fölhasználni.

A sódart finomra törött és salétrommal kevert sóval, 8 kiló 400 gramm húsra 560 gramm (1 font) sót és 52 gramm (3 lat) salétromot számitva bedörgöljük, nagyon tisztára kiforrázott kemény tölgyfa edénybe lerakjuk és kisebb darabokkal, miket szintén páczolni akarunk, a hézagokat kitöltjük.

Néhány nappal előbb a következő páczot készitjük el: bazsilikumot, babérlevelet, fenyőmagot, borsot, szegfűszeget, zsályát kakukfüvet, jól elzárható cserép edénybe téve, két üveg borral leöntjük, betakarjuk és néhány napig állani hagyjuk. E marinade-ot szitán átszűrve a sódarra öntjük, a füvekre ismét kevés vizet eresztve még egyszer kifacsarjuk s ezt is a sódarra teszszük. A húst nem kell megnyomtatni, csak három, négy hétig hideg helyen tartani, gyakran forgatva s ha a leve nem érné föl, sós vizet kell forralni, kihűteni és ráönteni. Ezen idő mulva a húst kiveszszük és addig füstöljük, mig kiszárad és jól átfüstölődik. Végre a húst borral s eczettel locsoljuk és hüvös szellős helyre akasztjuk. — Ugyan ilyen módon páczoljuk az ökör- és sertés nyelvet s az úgynevezett sertés fehér- vagy édes pecsenyéjét is.

Westfáli sódar madeira borral.

(Jambon de Westphalie au vin de Madeira-Sec.)

A westfáli, bayonnei, mainzi vagy az előbb leirt módszerint páczolt sódart éjjelre tejben és vizben áztatjuk, aztán minden csontját az alsó lábszár kivételével ügyes metszéssel — mit finom éles késsel eszközlünk — kivágjuk és kifacsarjuk, a húst pedig gondosan spárgával összekötözve, légmentesen elzárható edénybe teszszük, néhány darab marhahússal és egy borjulábbal, hagymával és sárgarépával, zellerrel, petrezselyemmel, borssal és babérlevéllel s két üveg madeira bort és ugyanannyi consommét öntünk rá; aztán befedjük s a fedőt tésztával körül ragasztjuk, az edényt jó tüzre helyezzük s ha forrni kezd, lehütött kemenczébe teszszük, hol négy-öt óráig párolódni hagyjuk, mi alatt a sódar teljes levében megpuhult. Az igy elkészült sódart vigyázva kiemeljük, bőrét lenyúzzuk, csinosan körülvagdossuk, glacirozzuk, a csontjára papir kézelőt teszünk, föltálaljuk s melegre állitjuk. —

Levét átszűrjük, zsírtalanitjuk és spanyol-mártással félóráig főzzük s külön csészében föladjuk.

Orosz sódar.

(Jambon à la Russe.)

Az előbbi mód szerint elkészített s tejben ázott sódar csontját kiszedjük s helyére reszelt tengeri retket teszünk; összekötözzük, fűvekkel és bordeauxi borral fazékba teszszük, leragasztjuk s kemenczében főzzük. Levében kihűtjük, nagyon finomra fölszeldeljük és a levéből készült kocsonyával diszítve föladjuk.

Sódar fonalas tojással.

(Jambon aux oeufs filés.)

A sódart az előbbi mód szerint elkészítjük, ha megfőtt, bőrét lenyúzzuk, porczukorral behintjük és tüzes lapáttal glacirozzuk, papir kézelővel diszítjük, hosszú tálra teszszük. Azután tizenöt tojást szitán áttörünk, lyukas fenekü kasztrolba öntjük, mit a czukor fonáshoz használunk; czukroslevet forralunk és a tojást belé eresztjük, lyukas kanállal kiszedjük és a sódar körül elrendezzük.

Sódar spenóttal.

(Jambon aux épinards.)

Az előbbi módon készült sódart tálba teszszük, spenóttal körülrakjuk, csontjára papir kézelőt illesztünk és beadjuk.

Sódar milanói ragoutval.

(Jambon à la milanaise.)

A kész sódart föltálaljuk, krusztádokat készitünk, (l. 9. fej. II. szakasz: apró krusztádok) miket apróra vágott főtt szarvasgombával, macarónival és champignonnal, barna mártással és reszelt parmezán sajttal töltünk meg.

A sódart a krusztádokkal körülrakjuk és atlettekkel, melyekre kakastarajat és szarvasgombát szúrdalunk, diszítjük. — Madeira mártást külön adunk hozzá.



Westfáli sódar Godard-ragoutval.

(Jambon de Westphalie à la Godard.)

E sódart ugy készítjük, mint a madeira borral készültet. Szépen körülnyirjuk, többször glacirozzuk és ízletes, gazdag Godard-ragout tálalunk a tetejére. A levének egy része a ragout készítésére használható. — (L. kis ragout, 7. fej.)



Westfáli sódar kocsonyával.

(Jambon de Westphalie sur socle.)

Szép nagy westfáli sódart nehány nap vizben áztatunk s

megtisztítunk; a csontját kiszedjük, ruhába kötjük és gyökerekkel húslében puhára főzzük. Másnap levéből kiveszszük, a tetejéről a bőrt leveszszük, a csontot levakarjuk, papir kézelővel diszítjük és szép formára alakítjuk. Tiszta deszkára helyezzük s fehér, piros és barna kocsonyával diszítjük. Közepére rózsát vagy csillagot, körüle pedig csinos szegélyzetet teszünk. Ha így izletesen földiszítettük, összeaprított kocsonya tetejére, hosszú tálra tálaljuk, külső szélére aspik croutonokból különböző szinü szegélyzetet készitünk. Tánczvigalmak és estélyek alkalmával, hol buffetek vannak, a sódart talapzatra állitjuk, mi annak izletességét fokozza. E talapzat készitéséről később szólandunk.

Sódar-szelet czigányosan.

(Trouches de jambon à la zingara.)

Sovány sódarból elég vastag szeleteket vágunk, zsírt melegítünk, a szeleteket 3 perczig sütjük, tálra rakjuk, a megmaradt zsírban 2 kanál kenyérmorzsát pirítunk, $^1/_8$ pohár eczetben s egy kanál húslében nehány perczig főzzük, kevés borsot, finomra vágott petrezselyem zöldjét teszünk hozzá, forrón a szeletekre öntjük s föladjuk.

Sertésfül királyi módon.

(Oreilles de cochon en menu de roi.)

Öt vagy hat sertésfület megtisztítunk, láng tűznél szőrét lepörköljük, többször megmossuk, blanchirozzuk, braiseben puhára főzzük és abban kihűtjük. Hat vagy nyolcz vöröshagymát finom karikára vágunk, fris vajjal sárgára párolunk és $^7/_{10}$ liter jó spanyol mártásban és nehány kanál húslében lassan főzzük.

A füleket most a braiseből kiveszszük, egyenlő hosszu metéltekre vágjuk, kasztrolba teszszük, a mártást zsírtalanítjuk, megsózzuk, kevés erős eczetet és franczia mustárt teszünk hozzá s a fülekre öntve forrón betálaljuk.

Sertés cotelette à la Róbert.

(Côtelettes de cochon à la Robert.)

Az állott sertés-carréból szép coteletteket készitünk, megsózzuk, megborsoljuk és rostélyon vagy hideg vajjal a sauté edényben saját levében megsütjük. — Koszorúba tálaljuk, közepére Robert-mártást öntve, mit következőkép lehet készíteni.

Hat fehér vöröshagymát koczkára vágunk, fris vajban sárgára pároljuk, a vajat róla leszürjük, a szükséges spanyol mártást reá öntve, összefőzzük, aztán megsózzuk, három evőkanál franczia mártást közé keverünk és egy czitrom levével megsavanyítjuk.

Sertés cotelette rostélyon sütve.

(Côtelettes de cochon panées grillées.)

Ezt, mint az előbbit megsózva, borssal, vajba mártjuk, zsemlyemorzsával rostélyon sütjük. Koszorúba tálaljuk, czitromlével megcsepegtetjük, közepére erős levet öntve.

Sertéshús polgári módon sütve.

(Cuissot de cochon à la bourgeoise)

A sertés czombját megmossuk, só és borssal bedörgöljük, vöröshagymával és $^3/_{10}$ liter jó boreczettel, kevés húslével és babérlevéllel a sütőcsőbe sülni teszszük. Sült burgonyával köritve betálaljuk, levét zsirtalanitjuk és külön adjuk.

Pácolt sertésczomb főve.

(Quartier de porc salé, bouilli à l'Anglaise.)

Szép sertésczombot veszünk, sóval bedörgöljük, mély tálba teszszük, lenyomtatjuk, 8—16 napon át ismételvén a bedörgölést. Mikor kiveszszük, megmossuk és hideg vizbe teszszük főni; majd lehabozzuk, gyenge tűzre állitjuk, illatos fűvekkel, később $^1/_2$ kelkáposztával, 6 sárgarépával, 2 petrezselyemmel, miket darabokra aprítunk, két óráig főzzük, s ha megfőtt, lecsepegtetjük, föltálaljuk, a zöldséget körüle helyezzük, s levét külön föladjuk.

Sertésgerincz sülve.

(Longe de porc frais, sotie au four.)

Ehez azon részt veszszük, mely a czombig és első bordáig terjed. — Zsirját eltávolitjuk, megmossuk, megszárítjuk és 2 óráig állani hagyjuk. Akkor ismét megtörüljük, forró zsírba teszszük és gyakran forgatva, kevés zsályával húslével hirtelen sütjük. Mikor kitálaljuk, a zsírt leszedjük róla, szitán áttörjük, s külön beadjuk.

Sertésgerincz káposztával.

(Longe de porc sotie garnie de choucroute.)

A sertésgerinczet elkészítjük, mint föntebb, azután zsírban savanyított káposztát pörkölünk, a tál fenekére rakjuk, a sertéshátat reá teszszük, lével zsírtalanítjuk, szitán átszűrjük, s külön beadjuk.

Sertésgerincz pikáns-mártással.

(Longe de porc sotie à la sauce piquante.)

A gerinczet a föntebbi mód szerint elkészítjük, föltálaljuk, s külön csészébe pikáns-mártást adunk hozzá. (L. mártások 3. fej.) A sertéshúst még a következő módon is lehet késziteni:

Sertésgerincz borsos-mártással.

(Longe de porc sotie à la sauce poiorade.)

Sertésgerincz Robert-mártással.

(Longe de porc sotie à la sauce Robert.)

Sertésszelet barna-mártással.

(Filet de cochon à la sauce brune.)

A szeleteket kövérétől letisztítjuk, besózzuk, s kevés húslében és zsírban pároljuk. Teszünk hozzá vöröshagymát, babérlevelet, egy pár egész borsot, sárgarépát, petrezselymet és barnára pirítjuk. Midőn föladjuk, burgonyával körül rakjuk.

Sertésczomb savanyúan.

(Quartier de cochon à la sauce piquante.)

A czombot forró páczczal leöntjük, és 3—4 nap benne hagyjuk. Aztán a páczból kiveszszük, megsózzuk, szalona-szeletekkel, hagymával, barnára sütjük, zsemlyemorzsával meghintjük, eczettel föleresztjük, jó tejföl teszünk rá és föladjuk. — Savanyú levet külön adunk hozzá.

Sertés galantine.

(Galantine de cochon.)

A sertésczombot morzsárban megtörjük, szitán áteresztjük, deszkán újjnyira kinyujtjuk; ludmájat, szalonát, szarvasgombát apró koczkákra vágunk és petrezselyem zöldjével pár perczig pároljuk, a vagdalt húsból is teszünk közé egy keveset és az elnyujtott húsra szórjuk, megsózzuk, megborsoljuk és szorosan

összegöngyöljük; egy ív papirt zsírral bekenünk, a húsrolládeot (göngyölt) szorosan beletekerjük és a sütőbe teszszük. Mikor megsült, a papirt leveszszük róla és hidegre állítjuk Tálalás előtt szeletekre vágjuk, jégre teszszük és aspikkal különböző módon diszítve föladjuk.

Sült malacz.

(Cochon de lait à la broche.)

Midőn az egy nappal előbb levágott, 3—4 hetes malaczot már megtisztítottuk, megmostuk, belől megsóztuk, borsoltuk, dressiroztuk — nyársra húzzuk és középszerü tüznél sütjük. Provencei olajjal gyakran kenjük, és vigyázva sütjük, hogy a bőre föl ne repedezzen és a malacz egyenlő piros, ropogós bőrt nyerjen. A sütés idejét pontosan ki kell számitani, hogy másfél óránál tovább ne tartson. Ha a nyársról lehúzzuk, a fejnek alsó részét ketté vágjuk, hogy belőle a gőz kipárologjon, és bőre ropogós maradjon. Nagyon finom franczia mustárt adunk mellé.



Töltött malacz.

(Cochon de lait en galantine.)

A malaczot nagyon szépen megtisztítjuk, megszárítjuk és csontjait nagy gonddal kiszedjük (desossirozzuk), ugy hogy bőre meg ne sérüljön, feje s lába pedig teljes épségben maradjon. Jó főtt farce-ot (farce cuite, l. 5. fej.) készitünk, a malaczot tiszta ruhára teszszük, belül megsózzuk, a farce-szal bekenjük, szalonát, főtt sódart, szarvasgombát, pisztácziát, főtt tojás sárgá-

ját hosszú vékony szeletekre vágunk és a malaczot azzal végig hintjük, aztán farce-szal ismét bekenjük, s a többi holmival ismét behintjük, utoljára még egyszer farce-ot téve reá. A malaczot most természetes alakjába összevarrjuk, kivülről czitromlével bedörgöljük, szalona-szeletekkel beborítjuk és asztalkendőbe kötjük. — Ekkor hozzá való edénybe helyezzük, csontjait és a borju lábakat fölaprítva, babérlevéllel, vörös- és fokhagymával, sárgarépával, petrezselyemmel egy üveg borral és a szükséges húslében körüle rakjuk. Ezután megsózzuk, s nagyon lassan főzzük. Ha levében kihült, kibontjuk, minden oldalról megtörüljük, glacirozzuk és hosszú tálra tálaljuk. Fondját felfőzzük, áttörjük, zsírtalanítjuk és aspiknak, amivel a malaczot igen szépen lehet diszíteni, fölhasználjuk.

Malacspecsenye lengyel módon.

(Cochon de lait à la Polonaise.)

A megtisztított malacz gerinczét és bordáit kiszedjük, és nagyon puhára párolt savanyú káposztával, mi közé finom főtt sonkát és halszeleteket keverünk, megtöltjük. Összevarrjuk, tepsin a sütőbe vagy kemenczébe sütni teszszük, vigyázva, hogy ropogós legyen. Ha kiveszszük, rögtön föladjuk, erős levet külön csészében adva hozzá.

Véres hurka.

(Boudins voirs.)

Hat vagy nyolcz vöröshagymát hámozunk, levelesre vágjuk és fris zsírban pároljuk. Egy kiló sertéshúst, a hasa aljából, puhára főzzük, midőn kihült, koczkákra vágjuk. Egy darab irósvajat olvasztunk, két kanál lisztet teszünk hozzá, nehány perczig pirítjuk és $2^{1}/_{10}$ liter jó édes tejföllel föleresztjük, sürü beschamelnek. A hagymával azután szitán áttörjük, kasztrolba tüzre teszszük, keverjük, a húst $3^{2}/_{10}$ liter fris sertésvérrel együtt belé teszszük, megsózzuk, finom fűvekkel fűszerezzük és jól megtisztított sertésbelekbe töltjük, ujjnyi darabokra madzaggal elkötözve. Midőn ez megtörtént, sósvizben tizenöt perczig forrni hagyjuk; ekkor kiveszszük, zsiros papirral betakarva hüvös helyre állítjuk. Használatkor rostélyon vagy sauté edényben forró zsírban sütjük és rögtön föladjuk.

Kolbász.

(Saucisses.)

Egy kiló sovány disznóhúsnak minden inas részét kiszedjük és ugyanannyi friss szalonával finomra összevágjuk, megsózzuk, megborsoljuk és finom vágott czitromhéjjal izesítjük, fehér borssal locsoljuk és a nagyon tisztára kimosott beleket vele megtöltjük. Friss zsírban megsütjük és jó mustárral rögtön betálaljuk.

Kolbász szarvasgombával.

(Saucisses truffées.)

Az előbbi módon készül, csakhogy a czitrom helyett 280 gramm, madeira borban és glaceban főtt finomra metélt szarvasgombát adunk hozzá.

Kolbász bordeauxi borral.

(Saucisses au vin de Bordeaux.)

A kolbászt kevéssé megsütjük, fél ujjnyi darabkákra vágjuk, bőrét lenyúzzuk és kasztrolba teszszük. Echalotte-ot (mogyoró hagyma) szarvasgombát finomra vágunk, vajban pároljuk és irósvajban pirított zsemlyemorzsával együtt egy üveg bordeauxi borral, egy darab glace-szal negyedóráig főzzük, aztán feltálaljuk és föladjuk.

Kolbász matróz módon.

(Saucisses en matelotte.)

Nehány hagymát apróra fölvágunk, előbb vajban, azután vörös borban pároljuk. Az apró részekre madzaggal elkötözött kolbászt eldaraboljuk és a hagymát hozzá teszszük, káprit, szardellát, kevés pirított zsemlyemorzsát és kevés vörös bort adva hozzá. — Negyedóráig párolni hagyjuk, zsirját leszedjük és föladjuk.

Franczia hurka-kolbász.

(Les andouilles.)

A vastagabb sertés belet nagyon tisztára kimossuk, éjjelre kiáztatjuk, másnap ruhával megtöröljük, cserép edénybe teszszük, kakukfűvel, borssal, szegfűszeggel, petrezselyemmel és mogyoróhagymával, sóval gyakori kavarás közt két óra hosszáig csende-

sen főni hagyjuk. — E beleket aztán az előbb leirt mód szerint megtöltjük és még egy másik bélbe ujra belé töltjük, madzaggal apró darabkákra elkötözzük. Ekkor hagymát, sárga répát, pórét, zellert és paszternákot zsíros lében puhára párolunk, s a kolbászt benne egy pár óráig főni hagyjuk. Ha levében kihült, kiszedjük, megszurkáljuk, rostélyon sütjük és franczia mártással föladjuk

Szarvasgombával töltött sertésláb.

(Pieds de cochon farcis aux truffes.)

A szükséges mennyiségü sertéslábat szépen megtisztítjuk, flamirozzuk, megmossuk, fű marinadeban 6 vagy 8 óráig puhára főzzük. Kiszedjük, s ha felényire kihült, csontjait kiszedjük, megsózzuk és melegen megtöltjük a következő módon készült töltelékkel: 1 kiló friss disznóhúst és szalonát apróra vágunk s elzárható kasszerolba teszszük; 12 mogyoró hagymával, petrezselyemmel, sampignon és szarvasgomba hulladékkal, törött bors és sóval, $^3/_{10}$ liter fehér borral s parázson lassan egy óráig pároljuk. A húst, midőn megsült, nagyon finomra összeaprítjuk, tejbe áztatott kifacsart zsemlyével és egy tojással összezúzzuk és azután áttörjük. A csonttalanított lábat ruhán megsózzuk, a farce-szal és néhány szelet szarvasgombával megtöltjük, azután a lábat előbbi alakjába igazítjuk. Sós irósvajban megforgatjuk, zsemlyemorzsával jól meghintjük és tálalás előtt fél órával lassan rostélyon megsütjük.

Ha föladjuk erős levet adhatunk hozzá.

Sertésláb franczia módon.

(Pieds de cochon à la St. Ménehould.)

A megtisztított lábakat braiseben puhára főzzük, felényire kihűtve kivesszük, csontjait kiszedjük, felényire mindeniket fű farce-szal megtöltjük, összeállítjuk, megsózzuk, olvasztott vajba mártjuk, morzsával meghintjük és rostélyon sütjük. Minden lé nélkül tálaljuk be

Bőrös pecsenye.

(Echine de porc à la broche.)

Ehhez a sertésnek azon részét veszszük, mit a marhánál vesésnek nevezünk. Megsózzuk, megborsoljuk, bőrét apró koczkákra bevagdossuk, dressirozzuk és nyárson bő lében másfél óráig sütjük, gyakran locsolva, hogy külső bőre ropogós legyen

Mikor a nyársról levettük, párolt káposztára, fehér répára, vagy burgonya purée-re tálaljuk.

Sertésmáj-sajt.

(Foie de cochon en fromage.)

1 kiló 680 gramm (3 ℔) sertésmájat, 1 kilo 120 gr. (2 ℔) fris szalonát, 280 gr. (fél ℔) has-alját petrezselyem zöldjével, mogyoró hagymával, sóval, fehér borssal vegyítve nagyon finomra fölmetélünk. Azután egy kasszerolt zsírral kikenünk, finom szalona szeletekkel kibéleljük, a májat beleteszszük, szalonával betakarjuk és három óra hoszszáig lassan sütjük. Miután a kasszerolban egészen kihagytuk hűlni, tálaláskor a kasszerolt forró vizbe tartjuk, vigyázva kibontjuk, tálra helyezzük, glacirozzuk és aspikkal ízletesen diszítjük.

Sertésvese champagnei borral.

(Rognons de cochon au vin de Champagne.)

Tiz-tizenkét sertés vesét megmosunk, megfőzzük, igen finom levelesre elmetéljük és lapos kasszerolban vagy sauté edényben friss vajjal finomra fölaprított mogyoró hagymával és petrezselyem zöldjével tálalás előtt öt perczczel erős láng tüzön sautirozzuk, (rázzuk). Ezután egy kanál lisztet öntünk rá, egy pohár champagnei borral leöntjük, megsózzuk és mihelyt fölforrt, rögtön betálaljuk. Ez étel csak villás reggelihez való.

Hogyan kell szalonát eltenni, hogy friss maradjon.

(Manière de préparer le lard.)

Miután az oldalszalonát a sertésről levettük, minden húsrészétől megtisztítjuk, lágy sóval igen erősen bedörzsöljük, aztán a szalonás oldalára fektetve, nagy vászon ruhába hajtjuk, két deszka közé szorítjuk és hűvös, száraz pinczében egy hónapig állani hagyjuk. Azután szellős, hűvös helyre akasztjuk, s midőn egészen megszáradt és megkeményedett, fölhasználhatjuk, különösen spékelésre. Az ily módon elkészitett szalona a füstöltnél sokkal többet ér.

Lioni sertésnyelv.

(Langues de cochon à la Lyonnaise.)

A sertésnyelvet megtisztítjuk, fűmarinadeban puhára meg-

főzzük, kiszedjük, hosszában ketté vágjuk és finom fűfarce-szal megtöltjük. Azután sürű suprême mártással, mi közé reszelt parmezán sajtot keverünk, minden oldalán bekenjük, sertés hálóba göngyöljük és irosvajjal kevert tojásba mártva, zsemlyemorzsával jól meghintve rostélyon megsütjük.

Malaczczomb töltött kellel.

(Cuissot de cochon de lait farcie.)

A malacz czombot szépen megsütjük. Nyolcz fej kelkáposztát megtisztítunk, sós vizben megabáljuk, leszűrjük, hideg vizre teszszük, kinyomjuk, deszkán leveleit szétszedjük, és közé szárnyas farce-szot (l. 6. fej.) teszünk, a leveleket ismét összeszorítjuk, kasszerolba rakjuk, szalona-szeletekkel betakarjuk, megfüszerezzük és egy merőkanál húslével pároljuk.

Tálaláskor a czombot fölszeldeljük, egy hosszú tálra szépen elhelyezzük, a kelt ruhával megtörülgetjük, és a pecsenye körül helyezzük, pikáns mártást külön adva hozzá. Lehet még készíteni:

Malaczczombot zöld babbal.

(Cuissot de cochon de lait aux haricots vests.)

Malaczczomb ragoutval.

(Cuissot de cochon de lait au ragout.)

Aztán pürével és mindenféle mártással.

Straszburgi kolbász füstölve.

(Saucisses fumées, dites de Strasbourg.)

Veszünk 1 kiló sovány sertéshúst, minden inas részétől megtisztítjuk, 500 grm. szalonát teszünk hozzá, nagyjából megvágjuk, megsózzuk, 1 grm. salétromot, borsot adunk hozzá, s az eként elkészitett hússal megtöltjük a jól kimosott bélt, és nehány napra füstre akasztjuk. — Midőn megsárgult, leszedjük és használatkor fél óráig főzzük.

Mortadella.

(Mortadella.)

Három kiló sovány sódart veszünk, minden inas részét kiszedjük, 500 grm. kövér disznóhússal együtt fölaprítjuk, mozsárban megtörjük, hogy tésztává puhuljon; megsózzuk, 25 grm. por

salétromot, 400 grm. szalonát bőre nélkül, koczkára aprítva, kevés borsot, téve hozzá, jól összekeverjük. Egy sertésgyomrot nagyon jól kitisztítunk, kimossuk, kiáztatjuk, kiszárítjuk és e keverékkel nagyon keményen megtöltjük, hogy benne lég ne maradjon. — Nyolcz napig pároljuk, 6 napig füstöljük, aztán hűvös, szellős helyre elteszszük. Midőn fölakarjuk használni, sósvizben megfőzzük, 500 grm. húsra $^1/_2$ órai időt számitva a főzésnél.

Mielőtt a vizbe teszszük, asztalkendőbe kötjük és erősen megkötözzük, hogy a bél ki ne szakadjon, a levében hagyjuk kihülni és finom szeletekre vágva föladjuk.



MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

Bőrös pecsenye magyarosan.

Szép darab fiatal bőrös sertésgerinczet megmosunk, besózzuk, bőrét pedig apró koczkákra bevagdossuk. — Kevés vizzel tepsin a sütőbe teszszük, és zsírjával gyakran locsoljuk. Egy órai sülés után kivehetjük, fölszeleteljük és hosszú tálra rakjuk.

Azalatt mig a pecsenye sül, vörös káposztát igen finomra

metélünk, apróra vágott szalonazsírját erős boreczettel fölereszstünk, sót, kevés köménymagot adunk hozzá; a káposztát abban fedő alatt nehány perczig pároljuk és a bőrös pecsenye körül szépen elrendezve, asztalra adjuk.

Szűz pecsenye.

A sertés azon részét, mely a gerincz alatt van, t. i. a vesepecsenyét, szalonával megspékeljük és besózzuk. Egy lábasba vékony karikára vágva zsírba petrezselymet, sárgarépát, vöröshagymát, nehány borsot teszünk, a pecsenyét abban elhelyezzük és kevés eczettel letakarva pároljuk. Ha kész, nehány kanál tejfölt teszünk rá, levét áttörjük és apró burgonyával körítjük.

Kásás sertéshús.

A sertéshúst darabokra vágjuk és megmossuk.

Egy lábasban szalonát apróra metélve olvasztunk, vörös hagymát, petrezselyem zöldjét szintén nagyon apróra vágva közé teszünk.

Midőn a hagyma és szalona a lábasban megpirult, bő vizben kimosott köleskását teszünk közé. A fölapritott húst az alatt külön lábasban zsírban és vöröshagymával megpirítjuk. Midőn a kása a zsírban kellően megpárolódott, vizzel fölereszstve félig megfőzzük, a hússal összekeverjük és együtt még egypárszor fölrotyogtatjuk.

Sertés vetrecze.

Apróra vágott vöröshagymát lábasban zsírban megpirítunk a félujjnyira elaprított húst közé teszszük, megsózzuk, fedő alatt pároljuk, később a fedőt leveszszük és pirítjuk, mig a leve elfő.

Labda pecsenye.

A húst igen apróra fölvágjuk, kevés szalonát, egy tejbe áztatott zsemlyebéit, két egész nyers tojást, apróra vágott pirított hagymát és petrezselyem zöldjét keverünk belé, jól összegyurjuk, megsózzuk és labda formára alakitva tepsin megsütjük, czitromhéjat és kevés borsot adunk hozzá.

Sertésnyelv tormával.

A nyelvet zöldséggel megfőzzük, azután bőrét lenyúzzuk, vékony szeletekre vágjuk és tormával körítve föladjuk.

Sertésfej tormával.

A sertésfejet szépen megtisztítjuk, minden szőrétől lepörköljük, megmossuk, kiáztatjuk, egy fazékba hidegvizbe főni teszszük, sót és nagyon kis darab csöves paprikát adva hozzá. Nehány szál petrezselymet tisztítunk, s ezt, valamint répát, fél karalábot, fél zellert, egészben hozzá adunk. Midőn kellően megfőtt, kiveszszük, a levét megszűrve alá öntjük és körüle göndörített vagy reszelt tormát teszünk. Eczetet külön adunk hozzá.

Igy lehet az orrját vagy más csontos részét is tormáshúsnak elkészíteni.

Sertésvese velővel.

Hat darab vesét megmosunk, vékony hártyáját lenyúzzuk, s apróra fölvágjuk. A velőt forró vizbe teszszük, hogy megkeményedjék, kiszedjük, apróra összevágjuk, zsírban vöröshagymát pirítva, a vesét közé teszszük s midőn megpirult, a velőt szintén beleteszszük, megsózzuk, pár perczig pároljuk és föladjuk. Leves után szokás adni, mellékételnek.

Savanyú vese.

A vesét hagymás zsírban nehány szem borssal és egy babérlevéllel pároljuk; azután egy kanál lisztet hintünk reá és jól megpirítjuk, kevés vizzel és jó boreczettel fölereszt jük, egy pár kanál sürü tejföl t adva hozzá, betálaljuk.

Füstölthús gombóczczal.

A füstölt sertéshúst tisztán megmossuk, megfőzzük, darabokra vágva szalonás gombóczczal (l. később) föladjuk.

Bundás kenyér.

A sertés-velőt forró vizben kissé megabáljuk, ereit, hártyáját kiszedjük és egy lábasban forró hagymás zsírban megforgatjuk.

Ha ez megtörtént, kanállal jól eldörgöljük, hogy széttörjön és vékony kenyérszeletekre kenjük, megsózzuk és egy másik szelet kenyérrel ismét betakarjuk. Azután az összeragasztott kenyeret tojásba mártjuk és forró zsírban kisütjük.

E bundás kenyeret lehet mindenféle főzelékhez, pecsenyéhez használni.

Kocsonya magyarosan.

Egy fél sertésfejet, két lábat, farkat tisztán megmosva, elvagdalunk, ismét megmossuk és hideg vizben főni teszszük. A levét megsózzuk, habját leszedjük, kevés csöves paprikát, nehány gerezd fokhagymát, egy szál petrezselymet és sárgarépát téve hozzá. Midőn a hús megpuhult kiszedjük, a levét asztalkendőn átszűrjük, zsírját leszedjük, a húst lapos tálakra szépen kirakjuk, a levét, midőn szépen megtisztult, reá-öntjük és hogy megaludjék, hideg helyre teszszük.

Malacz paprikás.

Ez a magyar gazdasszonyok fő büszkesége, a min különben nem is lehet csodálkozni, mert alig van még a hires franczia konyhának is ennél jobbnak elismert étke, s még a külföldiek előtt is teljes elismerésben részesül, azért tehát a kellő gonddal fogjunk készitéséhez.

A legfölebb 3—4 hetes szopós malaczot jól megtisztitjuk, apró koczkákra vágjuk és hideg vizben kiáztatjuk. Egy lábasba egy kanál zsirral bőven apróra metélt vöröshagymát és törött paprikát teszünk; a hagymát sárgára pirítjuk; a húst jól kinyomva belé teszszük, megsózzuk, gyakran kavarva fedő alatt pároljuk.

Később fedőjét levéve, megpirulni hagyjuk és jó forrón föladjuk.

Magyar kolbász.

Egy kiló sertéshúst, inas részeit kiszedve, 1 kiló szalonával nagyon puhára összeaprítunk, nagyon erősen kigyurjuk, megsózzuk, egy pár gerezd fokhagymát puhára megfőzünk, csészébe hidegvízbe teszszük, levét szitán a húsra szűrjük, nehány szem törött borsot megszitálva közé teszünk, ismét összegyurjuk és a

tiszta kolbászbélbe töltjük. Ha sütni akarjuk, több helyen megszúrjuk és egy kevés zsírt és vizet öntünk alá.

Alföldi magyar májas hurka.

Egy darab nyers sertésmájat, mint a galuskához szokás, késsel kivakarjuk, hogy minden inától megtisztuljon. Egy darab hasa alját, háj szélét megabálva, igen finomra fölmetélünk, egy pogácsa almát meghámozva szintén; egy lábasba rizskását két nagy apróra metélt vöröshagymával puhára párolunk, az abáló lével fölereszt jük és ezt mind összekeverve, megsózva, borsolva, kevés szegfű szeggel izesítve, a tisztára kimosott, kiáztatott legvékonyabb hurkabélbe töltjük. Apró darabokra elkötözzük és abáló lében megfőzzük. Midőn fölakarjuk használni, több helyen megszurkálva, tepsire teszszük és megsütjük.

Sertésfő sajt.

Egy sertésfejet, midőn már jól megtisztult, megmosódott, kiázott, sós vízben főni teszszük. Mikor kellően megpuhult, kihűtjük, a füleit, fejének porczogósabb részeit leszedjük és nagyon finom hosszú metéltre fölvágjuk. Megsózzuk, megborsoljuk és aztán egy sertés gyomorba, vagy annak hijjával egy tiszta ruhából készült zacskóba töltjük és abáló lében jól megfőzzük. Azután kiveszszük és melegen két deszka közé lenyomtatjuk. Füstölve is használhatjuk.

Disznósajt véresen.

Az előbb leirt sajtot azon különbséggel lehet készíteni, hogy a töltelékhez kevés sertés vért is teszünk szitán átszűrve, de a bélt nagyon lágyra kell tölteni.

Magyar gömböcz.

Négy nagy vöröshagymát apróra vágunk és abáló lében, vagy zsírban pirosra párolunk; fél font vesekövérét, ugyanannyi szalonát és a hájszélét apró koczkára fölvágunk, megsózzuk, megborsoljuk, kevés szegfüszeget és megszitált majoranna port keverünk közé. Egy pár zsemlye bélt szintén koczkára metélve, fél meszely tejbe áztatunk, hozzá adjuk és szitán átszűrve annyi sertés vért teszünk hozzá, a mennyi a gyomor megtöltéséhez

szükséges. Ekkor a gömböcznek való gyomor bélt, mely előbb már tisztára mosatott, sóval és czitromhéjjal bedörgöltetett és hidegvizben jól kiázott, a föntebbi töltelékkel megtöltjük, de nem nagyon keményre, mert a vér megdagad és kirepeszti a bélt. Bekötjük és abáló lében vagy sósvizben megfőzzük, tűvel megszúrjuk, s ha a vére már nem folyik, kivehetjük.

Használatkor tepsin megsütjük és tormával leves után föladjuk.

Némelyek a zsemlye bél helyett tejben főtt sárga vagy dara kását használnak.



A VADAKRÓL.

E nevezet alatt mindazon állatokat értjük, melyek termé szetes szabadságukban, az erdőben és mezőn tanyáznak, és a melyeket erőszakkal lehet csak elejteni. — Ezek közt számtalan olyan van, mely kitünő húsa által a legfinomabb eledelt adja.

E vadakat három részre osztjuk.

Az első osztályba tartoznak a kis madarak, a fenyőmadártól kezdve.

A másodikba a haristól fölfelé, a szalonka, fogoly, fáczán, nyúl stb. vagy is az ugynevezett kis vadak, más szóval szárnyas vad és szőrmésvad. A harmadik osztály nemes vad név alatt ismeretes. Ide tartoznak az őz, szarvas, vadkan és a hasított körmü vadak.

A vad, főuri asztalaink gyönyörét képezi, mert rendkivül izletes, egészséges és könnyen emészthető eledel. — De ezen tulajdonságok nagyrészben a szakácstól függnek, aki azt elkésziti. Egy ügyes, szakértő szakács kezei alatt, a vad számtalan változatokon megy át, és a legmagasabb konyhák legkiválóbb izlésü, ugynevezett delikát étkeit szolgáltatja.

A kis madarak közt, mindenesetre a legjobb izü az apró fenyőmadár, mely könnyen hízik, s mivel a természet kellemes keserüséggel és rendkivüli illattal látta el, az étkezés élvezetét legmagasb fokra emeli.

Kevés egyén tud kis madarat élvezettel elkölteni: t. i. a kis madarat csőrénél fogva kell kézbe venni, kissé megsózni, fejét és nyakát levenni, s a többit ügyes kézfordulattal egyszerre szájba tenni; — ezáltal teljes levét élvezzük, mi az étkezés legfőbb gyönyörét okozza, de a mely étkezési mód még igen sok helyen ismeretlen. A fürj a kis szárnyasok közt a legkedvesebb. A kövér fürj tetszik ize, alakja és szine miatt, de nagy tudatlanságot tanusitana, ha másképen készitenők, mint papir csavarokban, mert zamatja elröppen, mihelyt nedvesség éri.



TIZENÖTÖDIK FEJEZET.

A VAD DISZNÓRÓL.

(DU SANGLIER)

A vad disznó a szelidtől hosszabb fej, rövid fülálló fül, erősebb ormány és vastagabb lábak által különbözik. — A vaddisznó, ha kinőtt, 1 méter 46 cent. (5 láb) hosszú és 88 cent. (3 láb) magasságra is megnő. Rendszerint fekete, de néha sötét barna, — azért fekete vadnak is hivják. Agyara a kannak sokkal nagyobb és idősebb korában szemei felé hajlik, de az emsénél teljesen hiányzik, s csak nagy görbe fog által pótoltatik.

A vaddisznóhúst igen nagyra becsülik és azért igen nagy fényüzéssel készítik. Különösen a fejét nagy megtiszteltetés éri, mert ez a legpompásabb eledelek egyikévé alakíttatik és mint a buffet-ek legszebb, legbámulandóbb látni valóinak egyike, pompázik.

Azonban a kicsinyek húsa mégis csak a legdelikátabb, és valamint a meleg, ugy hideg étkekhez is egyaránt kiváló.

A vaddisznó-vadászatok leginkább november és deczember hóban divnak. Nagyon hiresek a bajor spesszárt-erdőségi vaddisznók.



Töltött vaddisznó fej.

(Hure de sanglier.)

Miután a vaddisznó egy szép czombját lemetszettük, a fejét nyakával együtt, a lapoczka mellett három újjnyira, körös-körül levágjuk, s aztán egészen mint a szelid sertésnél, a legnagyobb figyelemmel minden csontjától kitisztítjuk. Az üres tiszta fejet asztalon szétterítjük, minden mirigyes részt kivágunk belőle, az egészséges húst azonban egy újjnyira rajta hagyjuk, s azután belülről besózzuk, és 40, 50 gramm finomra tört salétrommal jól bedörgöljük. Most az előbb lemetszett czombot elővesszünk, bőrét a legnagyobb vigyázattal lenyúzzuk, nehogy beszakadjon, húsát pedig a czombról és nyakról tisztára leszedjük, s miután 70 gramm salétrommal bedörgöltük, a fejébe teszszük, cserép edényben kevéssé megnyom-

tatjuk, és gyakori forgatással hüvös helyen, hat, nyolcz napig állani hagyjuk, mig a hús egészen meg nem vörösödik.

Ha ezt elértük, a hús két részét még pedig a jobbik részét, 5 cent. (2 hüvely) nagyságu négyszög darabokra metéljük, ezt aztán 1 kiló 120 gramm (2 font) apróra vágott szalona, 140 gramm (¼ font) hámozott pisztáczia, 1 kiló 680 gramm (3 font) hámozott és négybe vágott szarvasgombával, két félig főtt és nagy koczkákra vágott füstölt ökörnyelvvel összekeverve, finom füvekkel kellemesen fűszerezve, tálban félre teszszük. A megmaradt vadhúst ugyan annyi fehér szalonával igen apróra összevágjuk, finom füvekkel szintén megizesítjük és a hús közé keverjük, hogy az egész egyforma kellemes zamattal birjon.

A fejbőrt most már hosszára összevarrjuk, valamint a szemét is; a czombbőrből a nyak nagysága szerint egy kerek lemezt vágunk, ezt félig reá varrjuk, úgy hogy nyilás maradjon. — Azután más valakinek fogni kell a fejet, hogy a töltelékkel keményen és minden részében meglehessen tölteni; — ha az megtörtént a nyilást is bevarrjuk s a fej természetes alakját igyekezünk helyre állitani. Hogy főzés alatt ki ne repedjen, nagy vászon ruhába kötjük, hozzá való edénybe helyezzük, körüle a vad csontjait, valamint borjú és marhacsontokat és husz-huszonöt borju lábat körüle rakunk, hagymával, sárgarépával, poréval, zellerrel, petrezselyemmel, nehány szegfűvel, borssal és nehány marék fenyőmaggal fűszerezzük, egyszerü húslével és 8½—10½ liter közönséges vörös borral feltöltjük, megsózzuk, fölforraljuk, lehaboz zuk, jól betakarjuk és lassan főzzük, öt-hat óra multával, a fej a felszinen fog uszni, annak jeléül, hogy puhára főtt, azonban bizonyosság okáért egy hosszú tűvel mégis átszúrjuk, és ha ez könnyen belé megy, a tüztől bátran félre tehetjük és egy óra mulva a levéből is kivehetjük. Táblára helyezzük, a ruhát rajta megszoritjuk, nehogy a bőr alatt üregek maradjanak, ami a fölszeletelésnél nagy kárára lenne. — Más napig ismét visszateszszük a levébe, és ott kihülni hagyjuk.

Ha kivettük, a ruhát leveszszük róla, és a fej alakjához illő, jól kiáztatott, faedénybe teszszük. A megmaradt levét szitán átszűrjük, zsirját leszedjük és annyira elfőzzük, hogy a fejet csak ellepje. Most már a fejet hideg helyre állitva, másnap újjnyi vastagságban, olvasztott disznózsirt öntünk reá és jól betakarjuk. Ily módon elkészitve, a töltött vaddisznófej hideg és száraz helyen

néhány hónapig is eláll, s épen olyan jó, mintha azelőtt való napon készült volna.

Különösen ünnepélyes alkalmakra, nyilt buffethez a fej természetes nagyságában a mint a rajz föltünteti, talapzatra állittatik izletesen, fris fenyőágakkal megkoszorúztatik és legtetejébe három, bordeauxi borban főtt nagy szarvasgombával atelettekre szúrva, diszesíttetik.

Vaddisznóczomb burgundi borral.

(Cuisse de sanglier au vin de Bourgogne.)

A czomb külső fekete bőrét lenyúzzuk, vizes ruhával letöröljük, megsózzuk és hozzá való edénybe helyezzük, négy hagymával, négy sárgarépával, petrezselyemmel egy zellerrel, 6 babérlevéllel, egy kanál fenyőmaggal, nehány egész borssal és szegfüvel izesítjük, pár kanál braise vagy húslével és két üveg burgundi borral leöntjük, betakarjuk és megpuhulásáig parázson puhára pároljuk. Tálalás előtt vigyázva kiemeljük, minden oldalról szépen körül nyirjuk, glacirozzuk, betakarjuk és félre teszszük. Fondját szitán átszűrjük, tisztán zsírtalanítjuk fél glacera befőzzük s külön csészében föladjuk.

Vaddisznóczomb németesen.

(Cuisse de sanglier à l'Allemande.)

Az előbbi módon készítjük, puhára pároljuk és hidegre állítjuk.

Ezalatt 280 gramm (½ font) friss vajat öt egész tojással habozza keverünk, egy kávéskanálnyi puhára tört fahéjjal és három evőkanál czukorral izesítjük és a szükséges barna kenyérmorzsával összekeverjük. A czombról a fekete bőrt levesszük, szépen körül vagdossuk, a kenyérhajjal felső részét jól betakarjuk és ha a késsel rá valami diszítést nyomkodtunk, az egészet ismét czukorral és fahéjjal meghintjük. A fondjából keveset öntünk alá és nem nagyon forró sütő csőbe helyezzük. A megmaradt fondot zsírtalanítjuk 280 gramm (½ font) csipkerózsa (hecsepecs) lekvárral sürű mártássá főzzük, mit a vaddisznóczombbal együtt, de külön csészében adunk föl.

Rázott vaddisznócotelette.

(Côtelettes de sanglier sautées.)

Két fiatal vaddisznó oldalast veszünk, hogy abból coteletteket készítsünk, friss vajjal egy sauté edénybe sorjába rakjuk, és vajjal kent papir lappal betakarva félre teszszük. Öt perczczel tálalás előtt, lángtüzön pirítjuk, míg ropogósokká lesznek, azután a zsírját leöntjük, kevés fél glace-szal sautirozzuk és koszorúba (au miraton) a csontokkal fölfelé, szépen tálon elrendezzük; közepére fél glacet madeirával keverve és elfőzve öntünk és sietve föladjuk.

A finom konyhákban e coteletteket még a következő változatokban készítik:

Sautirozott vaddisznócotelette Robert-mártással.

(Côtelettes de sanglier à la sauce Robert.)

Rázott vaddisznócotelette borsos-mártással.

(Côtelettes de sang. sautées à la sauce poivrade.)

Vaddisznócotelette Kaunitz módon.

(Côtelettes de sang. à la Kaunitz.)

A coteletteket braiseben, burgundi borral puhára pároljuk, kiszedjük, csinosan körülnyirjuk, fris vajjal, mi közé nehány nyers tojás sárgáját kevertünk, egyik oldalát leöntjük, reszelt barna kenyérbe mártjuk, hogy kérget kapjon; aztán czukorporral és fahéjjal hintjük meg. Plafondra sorjában elhelyezzük, kevés hús kivonatot öntünk alá és egy negyed órával tálalás előtt, áthevités végett nem nagyon forró kemenczébe állítjuk, fölül szépen megpiritjuk, koszorúba tálaljuk, csontjaikkal fölfelé, középre pedig rajnai borral és kajszinbaraczkkal kevert összefőzött édeses-savanyú mártást öntünk.

Vaddisznó véres hurka.

(Boudins noirs de sanglier.)

A szelid sertés hurkáéhoz hasonló módon készül, csakhogy itt a vad vérével töltetik, mi annak rendkivül kellemes izt kölcsönöz.



TIZENHATODIK FEJEZET.

A SZARVASRÓL.

(DU CERF.)

E nemes állat husa igen izletes és keresett, különösen a szarvas borjué rendkivül délikát. — Tavaszszal és nyárban a szarvashús jó tápláltsága miatt jobb, mint télben; de augusztus végével és septemberben nem ajánlható a párasodás ideje miatt — A közönséges szarvas legközelebbi rokona a dámvad, mely kisebb és sok befelé hajló villa alakban végződő agancsesal bir. — Szinük különböző, látni köztük vörösest, fehéret és tarkát. A dámvad husa finomabb, izesebb a szarvasénál, de egyformán készittetik.

Szarvasczomb borsos mártással.

(Cimier de cerf à la poivrade.)

A czimernek a czomb felső részét hivják. Ezt, mint a marhahúst, vizben babérlevél, szegfűszeg, zeller és petrezselyemmel,

továbbá só, hagyma, sárgarépa, 2½ liter közönséges borssal, lassan főzzük. Tálaláskor hosszú tálra helyezve csinosan körülnyirjuk és mustár, kápri, mogyoró-hagymából készült mártást külön adunk hozzá.

Párolt szarvasczomb.

(Cuisse de cerf à l'étouffade.)

Szép szarvasczímert ujjnyi hoszszú szalona szeletekkel spékelünk, azt előbb finom fűporral behintvén; jó braisezel, fűszerrel. elzárható edénybe helyezzük, megsózzuk és 1½ liter vörös borral és a saját levével puhára pároljuk.

Tálaláskor kiemeljük, körülnyirjuk, glacirozzuk és melegre helyezzük. A megmaradt fondot a szükséges húslével felfőzzük, megszűrjük, zsírtalanitjuk és külön beadjuk. Sült burgonyát vagy burgonya purét szintén adhatunk hozzá.

Szarvashát-filet, marinirozva.

(Filet de cerf mariné.)

Ehez csakis teljesen megnőtt szarvas gerinczét veszünk, mivel azt keménysége miatt nyárson nem süthetjük. A két filét a gerinczből hosszára kivágjuk, ruha közt puhára verjük, lebőrözzük, hosszára megspékeljük, cserép edénybe helyezzük és két nap a következő páczban marinirozzuk: négy nagy spanyol hagymát, nehány sárgarépát, pórét, zellert, petrezselymet, paszternákot lemezekre összevágunk és a szeletre rakjuk; valamint három czitromlevét, 280 gramm (½ font) provencei olajat és sót, egy babérlevelet, szegfűszeget és borsot, gyakran forgatjuk, miáltal megpuhul és kellemes izt nyer. Azután a páczczal együtt papirba göngyöljük, spárgával megkötözzük, kasztrolba helyezzük, zsíros húslével nehány óráig lassan sütjük, mig egészen meg nem puhul. A papirból kicsavargatjuk, a fűvektől letisztítjuk, kissé a sütőcsőbe vissza teszszük, hogy megpiruljon, saját fondjával gyakran locsolva. Hosszú tálra tálaljuk, apró sült burgonyával körítjük, és jól készült borsos mártást (l. 2. fej.) külön adunk hozzá.

Szarvashús polgári módon.

(Ragout de cerf à la bourgeoise.)

Ehez rendszerint a nyakát, mellét és lapoczkát veszszük, s miután megmostuk, apróra metéljük, és hagyma, sárgarépa,

póré és borssal, zeller, babérlevél, és szegfűszeggel kevés czitromhéjjal, sóval egy merőkanál húslével és boreczettel puhára főzzük. Ezalatt egy darab vajat olvasztunk, kevés liszttel és czukorral barnára pirítjuk. Ha a hús megpuhult, más edénybe helyezzük, a megmaradt levét pedig megszűrve zsírtalanítva a megpirult liszttel összekeverve, jól megfőzve, lehabozva, ismét zsírtalanítva, czitromlével és egy pohár borral izesítve, megsózva, a szarvashúsra öntjük, evvel még egy darabig pároljuk, és betálaljuk.

E ragoutnak szép pirosbarna szine, erős, kellemes savanyús ízével kell kitünnie és sem sürűnek, sem ritkának, sem zsírosnak nem szabad lennie. Bajorországban ezen ételt mindenkor májvagy sódar-gombóczczal körítve adják és ily módon nagy keletnek örvend.

Szarvas-vagdalék.

(Hachis de cerf.)

Ehez rendszerint a maradék szarvassültet szokták fölhasználni.

Ha két merőkanál barnamártást a szükséges vadhúskivonattal sürűre főztünk, a finomra összevagdalt szarvashúst közé keverjük, kevés kivonattal locsoljuk és a bain-marieba állítjuk. Tálalás előtt a hachét forrón megsózzuk, friss irósvajjal jól összekeverjük és mély tálra helyezve gula-alakban föltálaljuk. Körüle tehetünk iróstészta vagy pirított kenyér-szeleteket, rántottát, vagy apró kroketteket.

MÁSODIK SZAKASZ.

A NYÁRSAS-SZARVASRÓL ÉS SZARVASBORJURÓL.

(DU BROQUART ET DU FAON.)

Az itt megjelölt vadak különösen sültekhez alkalmasak és valóban nagyon is kár volna oly nyársas szarvas vagy borjuhátat, mely nincs átlőve, más egyébre fölhasználni, tehát csakis arra szorítkozom, azokat mint sülteket elkészítve bemutatni.

Nyársas-szarvas vagy szarvasborju sült.

(Filet de faon ou de broquart à la broche.)

Ha egy nyársas-szarvas vagy borju gerinczét, nehány nap szellős, hüvös helyen puhára állani hagyunk, bőrét éles késsel

lenyúzzuk, azután szála szerint finoman és sürűen, fehér szalonával megspékeljük, megsózzuk, cserép lábasba helyezzük és 28 grmm. ($^1/_2$ font) finom provencei olajjal tizenkét órát marinirozzuk. Másnap a filét nyársra kötjük és lángtüznél egy óráig sütjük. Ezen sütés mód által a legtáplálóbb nedvvel és azon rendkivül kellemes vadzamattal biró pecsenyét nyerjük, mely semmi kivánni valót sem hagy hátra.

Általában azon rosz szokás uralkodik, hogy a vadat több napig eczetes páczban, szagos füvekkel keverve, hagyják, hogy annak vad ízt és porhanyósságot szerezzenek; hanem ezáltal a jó vad kezelése teljesen elhibáztatik, különösen rosz eczettel; nemcsak, hogy a vadat sajátságos ízétől fosztja meg, de még tápláló nedve is elpárolog. Azért kinek e könyv kezébe kerül, tanácslom: e rosz szokásról letenni és a fiatal vadat, legyen az szarvas, őz, nyúl vagy bármi, az előbb leirt módon készíteni, ha t. i. az illető munkáját szakértelemmel és jól kivánja végezni. Magától értetődik, hogy csakis a legjobb olajat kell fölhasználnunk, mert e tekintetben a fösvénykedés csak kárt okoz, minthogy a rosz olaj a sültet egészen tönkre tenné.

Szarvasborju-czomb savanyú tejföllel.

(Cuissot de faon à la crême aigre.)

A szépen spékelt szarvasborju czombját irósvajjal, sárgarépával, babérlevéllel, hagymával, nehány borssal és szegfűszeggel jól elzárható edénybe teszszük, megsózzuk, és $1^1/_{10}$ liter jó savanyú tejföllel és egy fél üveg fehér borral leöntjük, jól betakarjuk, és a sütőcsőben, avagy pedig alól-felül parázson, gyakori locsolás mellett, puhára pároljuk. Tálalás előtt kiemeljük, hoszszú tálra téve beadjuk. Levét megszürjük, zsírtalanítjuk, kevés czitromlé és glaceszal ízesítjük, és külön beadjuk.

Szarvasborju becsinált barnalével.

(Fricot de faon.)

Ehez nyakát, mellét és lapoczkáját veszszük. Készités módja ugyan az a mi a szarvasé.

Szarvasborju lepény spanyol módon.

(Pain de faon ou de broquart à l'Espagnole.)

Ezen ételhez a vad megsérült részét, vagy a czombját veszszük. — Ha a hús legjobb részéből tizenkét darabot levágtunk,

és kerek kis escalopnak elkészitettük: friss vajba rakjuk, a maradék húst pedig a szükséges hozzávalóval, ugymint hagyma, sár garépa-, vaj- és sóval, babérlevéllel, puhára pároljuk és hidegre állítjuk; megmaradt fondját pedig szitán átszűrve, zsirtalanítjuk. — A megsült húst csontjáról levagdaljuk és egészen finom hachévá összeaprítjuk. — Ezalatt két merőkanál barna-mártást (sauce espagnole) a vadlével jól összefőzünk, azután a finomra összemetélt húst véle összekeverjük és szitán áttörjük. — E hús puréet tiz tojás sárgájával jól eldörzsöljük, és öt tojás fehérével, habbá verve, összekeverjük. — Azután sima boritó formát friss vajjal kikenünk, fenekére papirlapot teszünk és a húspurével egy újjnyi hijával megtöltjük; tálalás előtt egy órával a bain-marieba főni teszszük. — Fél órával előtte a lepényt tálra boritjuk, néhány percz mulva a formát leveszszük, az ezalatt a rázó edényben sautirozott escalopot reá koszorúba rakjuk és az egészet a legfinomabb módon készitett, malagaborral főtt barna-mártással, mely annak semmi kivánni valót sem hagy hátra, leöntve, rögtön asztalra adjuk.

HARMADIK SZAKASZ.

A DÁMVADRÓL.

(DU DAIM.)

A dámvad készités módja ugyanaz, ami a szarvasé, tehát, különösen a fiatal vadat illetőleg, a mondottakra utalom az olvasót.

Dámvadgerincz à la Dénelohe.

(Cimier de daim à la Dénelohe.)

A dámvadgerincz elkészitettetik ugy, mint a szarvas czimer, megpároltatik, azután kiemeltetik, szépen bundáztatik, két filetje kimetszetik, azok rézsutos szeletekbe metéltetnek, összerakatnak és természetes alakjukba tetejére helyeztetnek Akkor az egész gerincz fölül vajjal és néhány tojás sárgájával bekenetik, és késfoknyira világos barnára pirított kenyér morzsával meghintetik. Levét megszürjük, zsirtalanítjuk, sürűre főzzük, alá öntjük és melegre állitjuk. A következő mártást külön adjuk hozzá: tizenkét tojást keményre főzünk, a sárgáját kiveszszük, szitán átdörzsöljük és 280 gramm ($^1/_2$ font) ribizkelekvárral és 6

evőkanál jó franczia mustárral erősen összekeverjük, kevés sót és reszelt narancshéjat téve hozzá, együtt még egyszer szitán átt törjük, és hidegen a szarvasgerinczhez adjuk.

Dámvadgerincz karlsbadi módon.

(Filet de daim à la Karlsbad.)

Fiatal dámvad mindkét filetjét kiveszszük, lebőrözzük, egyiket spékeljük, a másikat nyers sódar szeletkékkel tüzdeljük, — s mindkettőt pár órára, marinadeba teszszük. Azután hoszszú kastrolt szalona szeletekkel kibélelünk, erre lemezekbe vágott vöröshagymát rakunk, a mire aztán a két megsózott filet teszszük, egyrészét a marinadnak szintén reá öntjük, egy üveg fehér bort hozzá adunk és kemenczében még egy kevéssé lassan pároljuk. Ha megpuhultak, pirosbarnára pirultak és glaceszirozódtak, kiveszszük, keresztbe fölvágjuk, ismét összeállítjuk és kellő tálra helyezzük. — A levét megszűrjük, zsírtalanítjuk és savanyú tejföllel, kevés spanyol mártással, egy pohár rajnai borral sürűre elfőzzük, négy kanál kápri, blanchirozott narancs- és czitrom-szeletekre nyomjuk és együtt fölforraljuk, egy czitromnak a levével megízesítjük és külön a szépen glaceszirozott filethez mellékeljük.





TIZENHETEDIK FEJEZET.

AZ ŐZRŐL.

(DU CHEVREUIL.)

Mint az erdő legnemesebb lakója, a szarvas mindig a legmagasabb fák koronája által árnyalt helyeken tartózkodik. — Azonban, a kedves őzecske, bozóttal is megelégszik, s többnyire cserjékben tartózkodik. Tudvalevő, hogy az őzhús rendkivül finom eledel, azért mégis jól kell választva lennie. Ize t. i. leginkább tartózkodási helyétől függ, de a legjobb vidéken is található jó valamint rosz őzhús. — A barna őznek jobb húsa van, mint a vörösesnek, és minden ily vad, ha két évesnél idősebb, kemény és szálkás húsú. — Sokkal porhanyóbb a nőstény húsa a bakénál, - de a nagyon fiataloké nyálkás, az egy évesé legkitünőbb. A lapályos vidék őzének húsa középszerü, vizenyős helyeken rosz, a vadas kertben felnőtté legizetlenebb, — a legjobbak száraz, hegyes, erdős, mezőséggel határolt vidéken találhatók, hol e szép állatok lég, hely, élelemben, nyugalom és magányban bővelkednek.

Sült őz-czimer.

(Filet de chevreuil à la broche.)

Válaszszunk ehez szép, öt-hat nap száraz, szellős helyen fölakasztva állott őzfilet. Tisztán megmossuk, éles késsel bőrét simán lefejtjük, finom szalonával szépen sorjában megtűzdeljük, megsózzuk, cserép kasztrolba teszszük, legfinomabb provencei olajjal és egy czitromnak a levével négy-öt órát marinirozzuk. Ezen idő mulva az őzhátat nyársra erősítjük, két, irósvajjal bekent ív papirba göngyöljük és egy órát, lángtüznél, friss vajjal való locsolás közt sütjük; negyedórával előbb, a papirt leveszszük róla, a tüzet fölszítjuk, hogy a szalonavégek megpiruljanak; aztán mégegyszer kissé megsózzuk, a nyársról leveszszük, szépen glaceszirozzuk és föladjuk. Jól készült, czitromlével savanyított vadhús kivonatot külön adunk hozzá.

Az őzsült, igy készitve, kivánni valót nem hagy hátra; mert szeletelés közben a legtáplálóbb lé fog abból kiszivárogni, a húsa pedig zamatos, leves, porhanyó lesz és saját vadizét tisztán megtartja, mit minden más készités mód által el fogna veszíteni

Sült őzczomb polgári módon.

(Cuissot de chevreuil roti à la bourgeoise.)

Az őzczombot megmossuk, megszárítjuk, bőrét leszedjük, szalonával megtűzdeljük és cserépedényben négy nap következő marinadeban páczoljuk: két nagy hagymát, két sárgarépát, egy porét, egy paszternákot, fél zellert és nehány petrezselymet finom szeletekre vágva, kasztrolba teszünk, nehány borssal, czitromhéjjal, egy babérlevéllel, 1 liter jó eczettel félóráig betakarva főzzük. Ezen marinadeot, ha félig kihült, a czombra öntjük, betakarjuk és hüvös helyre állítjuk. Ha az őzczomb megsült, marinadejával a sütőbe állitjuk, zsírral leöntjük és gyakori locsolás mellett háromnegyed óráig sütjük. Azután kiemeljük, más edénybe átteszszük, levét szitán reá szűrjük, $^{6}/_{10}$ liter jó savanyú tejfölt adunk hozzá és puhára pároljuk.

Ezen módon készitik polgári házaknál a vadat; — de igy az minden vad izét és tápláló nedvét elveszti.

Őzcotelettek Conti módon

(Côtelettes de chevreuil à la Conti.)

Egy éves őznek oldalából a szükséges mennyiségü coteletteket, a bárányéhoz hasonlón, elkészítjük; egyik felét szalonával

megtűzdeljük, megsózzuk, friss vajjal egy sauté-edénybe helyezzük és félre teszszük. A filet hulladékait apróra összemetéljük és abból húskivonatot készítünk. Ezalatt tizenkét fenyőmadarat, két erdei vagy nyolcz sárszalonkát nyárson megsütünk és hidegre állítunk. $^{5}/_{10}$ liter spanyol mártást a vad kivonattal parázson sürűre főzünk, a puhára megtört fenyőmadarakat hozzá adjuk, a lével még egyszer felfőzzük, minek utána a purét szitán átdörgöljük. Ha ez megtörtént, kis kasztrolba teszszük, fölül reá kevés fél glacet öntünk és a bain-marieba melegre helyezzük. Tálalás előtt a coteletteket hirtelen sautirozzuk, a zsírját leszűrjük, két merőkanál glacet öntünk reá és ezzel még egyszer felfőzzük.



A coteletteket koszorúba, (au miraton) csontjaival fölfelé helyezzük, a finom forró izletes puréet középre és ennek tetejébe apró kerékre hámozott és madeira-secben párolt szarvasgombát szépen sorjában rakunk. Ezen itt leirt őzcotelette kellő szakértelemmel és vigyázattal készítve, bármily nagyuri asztalon helyet találhat.

Őzcotelette paradicsom-mártással.

(Côtelettes de chevreuil à la purée de tomate.)

A cotelettek az előbb leirt módon készülnek, spékelve, friss irósvajba rakva, félre tétetnek. Azután husz harmincz érett paradicsom almát ketté vágunk, magvát és vizes részét kanállal kikaparjuk a husos részeit azonban hajastól egy darab fris vajjal, nehány mogyoróhagymával, egy babérlevéllel, kevés bors, sóval puhára pároljuk, azután a szükséges fehér coulisszal parázson sürűre elfőzzük, a habját és zsírját folyton szedve. Szitán áttörjük, kasztrolba teszszük, kevés glaceszal a bain-marieba állítjuk. Tálalás előtt a coteletteket az előbbiekhez hasonlón sautirozzuk.

szépen tálra helyezzük és a forró még egy darab friss vajjal föl kevert mártást közepére öntjük.

Őzcotelette macaronival olasz módon.

(Côtelettes de chevreuil aux macaronis à l'Italienne.)

Ugy készitjük, mint az előbbieket. Tálaláskor közepére macaronit helyezünk, melynek készitési módját leirtuk volt a borju coteletteknél (a tizenegyedik fejezetben).

Őzcotelette rostélyon sütve.

(Côtelettes de chevreuil grillées)

Állott őz czimerből a szükséges cotelettet elkészitjük, finom provencei olajjal, egy czitrom levével, csomó petrezselyem zöldjével nehány óráig páczoljuk. Tálalás előtt rostélyon sütjük, koszorúba rakjuk és czitromlével izesitjük. E cotelette igen finom eledel, azonban nem szabad a husát eczetbe áztatni, hanem szellős, száraz helyen állani hagyni.

Őzcotelette vérmártással.

(Côtelettes de chevreuil à la sauce de sang.)

Három őz gerinczről levagdaljuk ujjnyi vastagságban a coteletteket és az előbbiek módjára elkészitjük.

Ha irósvajjal a sauté-edényben kissé megráztuk, kiszedjük és hidegre állitva lenyomtatjuk. — A megmaradt húsdarabokat barna lében egy pohár bordeauxi borban és braiseben pároljuk, azután kiszedjük, két kanál barna mártással, czukorral, egy czitrom levével főzzük, végre fél pohár tyúkvérrel föleresztjük, folyton kavarva, mig felforr és azután átszürjük. Zúzott jégen a mártást mig egészen ki nem hül, kavarjuk.

A coteletteket megtörölgetjük, megnyirjuk, a mártásba mártjuk, nagyon apróra fölvagdalt főtt marhanyelvvel meghintjük és ahoz való edénybe, aludt aspikra helyezzük. Azután ismét aspikot öntünk reá s teljes megfagyásáig nyugodtan hagyjuk. Ha ez megtörtént, metszővel, kocsonyástól együtt kimetszszük, papirra rakjuk, s szépen koszorúba, tálra helyezve, aspikkal földiszitjük.



Őzescalope.

(Escalope de chevrette.)

Hogy ezen, inyenczek által kellően méltányolt eledelt méltó siker koronázza, kell, hogy egy őzborju gerinczét ahoz egészen fölhasználhassunk.

A két filet, az első rostos bőrből, azután a hátcsontról, vagyis a czimerről, a vállig lefejtjük. A húst fonalán újjnyi vastag karikákra vagdaljuk, erős kés lapjával megverjük, kerekre kimetszszük, fris vajjal a sauté-edénybe helyezzük, sóval és borssal kissé meghintjük, fris vajjal meglocsoljuk, papirlappal betakarjuk, és használatig hűvös helyre állitjuk A csontvázát és hulladékot összeaprítjuk, és abból kivonatot készitünk, ha egészen megtisztult és zsirtalanítottuk, $^6/_{10}$ liter erős spanyol mártással parázson folytonos kavarás mellett sürűre főzzük és azután mártásos csészében a bain-marieba állitjuk. Tálalás előtt negyed órával az escalopeot erős tüzön két perczig, t. i. mig a hús kissé ropogós lesz és az ujj nyomásának nem enged, a rázó edényben rázzuk, azután róla a vajat leszürjük, a vadlevet ráöntjük, czitromlével, glaceszal és kevés sóval ízesitjük, és még egyszer felfőzzük. E finom ragout tálalása (entrée) kenyérhéjban rizs- vagy metélt kéregben szokott történni, szép diszes széles tálban, vagy ezüst kasztrolban. Minden darab hús után, zsirban aranysárgára pirított kenyér szeletke tétetik. Meg kell jegyeznem, hogy a legfontosabb teendő, az escalope sütése, t. i. az, mihelyt átmelegszik, levet ereszt, ha tehát nem hirtelen, erős tüznél süttetik, minden levét elveszti, és kemény, szálkás lesz, — akkor aztán teljesen elrontottnak tekinthető.

Tehát leginkább arra kell figyelnünk, hogy a tűz erős lánggal égjen s az escalope a vajban két percz alatt teljesen megsülve legyen.

Továbbá lehet még készíteni ezen escalopeot, hogy ha lehetséges, értékét még emeljük, a következő módon:

Őzescalope szarvasgombával.

(Escalope de chevrette aux truffes.)

Őzescalope champignonnal.

(Escalope de chevrette aux champignons.)



Őzescalope financiére ragoutval.

(Escalope de chevrette à la financière.)

Mindenkor az előbbi módon készítjük, azon különbséggel, hogy a kenyérszeleteket kihagyjuk. A szépen glacirozott escalopeot koszorúba, a fönt jelzett két ragout körül rakjuk, (mely ragukat a 7-ik fejezetben leirtunk volt) és igy diszesen bármely nagyúri asztalhoz méltóan betálaljuk.

Párolt őzlapoczka, polgári módon.

(Epaules de chevreuil à la bourgeoise.)

Két őzlapoczkát megmosunk, a második csuklónál a csontot kiveszszük, finomra metélt petrezselyem-, hagyma-, só- és borssal meghintjük, és madzaggal jól összekötözzük. Felső részét szépen megspékeljük, megsózzuk és kevés szalona-, hagyma-, sárgarépával füszer- és czitromhéjjal, egy babérlevéllel, egy pohár eczettel és zsíros húslével locsolva, parázson puhára, barnára pároljuk. Tálaláskor kiveszszük, kötelékét leszedjük és hosszú tálra helyezzük. Levét kevés húslével felfőzzük, átszűrjük, zsírtalanítjuk és reá öntjük. Sült burgonyát vagy tejfölös mártást káprival, ugy mint hagymamártást is adhatunk hozzá.

Őzbecsinált barnalére.

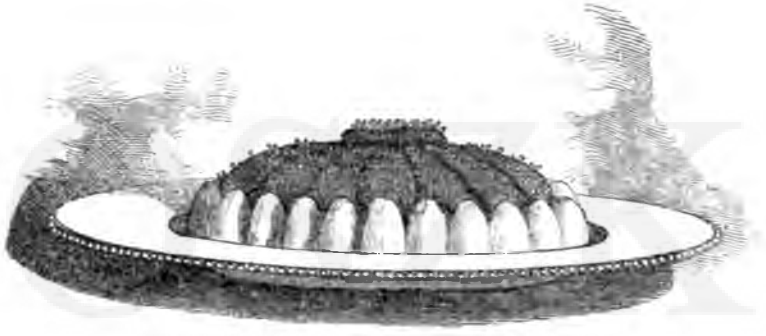
(Fricot de chevreuil.)

Az előbbi fejezetben elmondott becsináltra utalom az olvasót.

Őzmáj vadász módon.

(Foie de chevreuil au chasseur.)

A májat megmossuk, bőrét lenyúzzuk, vékony lemezekre aprítjuk, irósvajban, finomra metélt vöröshagymával, sóval, borssal, pirítjuk, kevés lisztet hintünk reá és eczettel fölereszt jük. Ez a vadászok kedvencz eledele, de megjegyzendő, hogy hirtelen kell sütni és kevés ideig.



Spékelt őzszelet, vadkácsa emincével.

(Grenadins de chevreuil au chasseur royal.)

Állásban megpuhult, gyenge őzhátnak mindkét filetjét kiveszszük, és ezekből a szükséges grenadinokat készítjük, miket lapos, elzárható kasztrolba szalona-, hagymával, babérlevéllel és sóval berakva, félre teszünk. Két vagy négy kicsiny vad kacsát megtisztítunk, dressirozunk, nyárson megsütjük és kihűtünk. Az őz csontjait és hulladékát összeaprítjuk, szalona-, hagymával és egyéb zöldséggel, fűszerrel összefőzve abból esszencziát készítünk. A kacsák mellét kivágjuk, bőrét lenyúzzuk, finom levelekre metéljük és kasztrolba teszszük.

A kacsák csontvázát fölaprítjuk, a szükséges consommét reá öntjük, jól elfőzzük, átszűrjük, zsírtalanítjuk és $^{5}/_{10}$ liter jó spanyol mártással összekavarjuk, megsózzuk, czitromlével ízesítjük és szitán az émincéere szűrjük. Kevés glacet adva hozzá a bain-marieba állítjuk. Az őzkivonatot egy órával tálalás előtt a grenadinokra öntjük és azokat azután saját levükben puhára pá-

roljuk. Tálaláskor az emincéet szép, diszes tálra helyezzük, a glacirozott grenadinokat csillagformára a tetejére helyezzük, körüle pedig hig tojást (oeufs mollets) szépen rendbe rakunk.

Sült tésztakéreg őzszelettel és zöldbabbal.

(Croustade aux filets de chevreuil et aux haricots verts.)

Szép tésztakérget készitünk. Egy fiatal őznek a hátgerinczéből ujjnyi hosszú rézsútos szeleteket (filet) vágunk, késsel megveregetjük, bundázzuk, megsózzuk, friss vajba, mi közé két tojás sárgáját keverünk, mártjuk, kenyér morzsával meghintjük, sautéedénybe friss vajjal egymás mellé rakjuk és betakarva hideg helyre állítjuk. A szükséges zöldbabot laskára metéljük, sós vizben puhára főzzük, leszűrjük, hideg vizzel leöntjük, és ruhára teszszük.

Tálalás előtt a tészta kérget melegre állítjuk, az őz szeleteket mindkét oldalán megpiritjuk, és zöld babbal 140 gramm (¼ font) legfinomabb irósvajjal, sóval és nagyon apró petrezselyem zöldjével a tüzön, mig belőle minden nedvesség elpárolog, rázzuk; a zöldbabot a kéregbe gula-alakba tálaljuk, kivülre pedig koszorúba, pirított kenyér szeletekkel vegyest az őz szeleteket körüle rendben rakjuk.

Őzhát bibornok módon.

(Filet de chevreuil à la cardinale.)

Az állott őzhátat, a már leirt mód szerint megsütjük. Négy csibének mellhúsát levágjuk, bőrét lenyuzzuk, és vékony szeletekre metéljük. Tizenkét tojást öt percznyi főzés után megtisztítunk és langyos vizbe teszszük, tizenkét paradicsomalmából mártást készitünk és melegen tartjuk. Tálalás előtt félórával a csirke szeletkéket lapos kasztrolba helyezzük, fél kanál braiset fél pohár madeira bort öntve reá, parázsra állítjuk.

Tálaláskor a paradicsom mártást kerek mély tálba öntjük, az őzhátat a nyársról lehúzzuk, földaraboljuk és szépen a mártás körül rakjuk, tojásszeletekkel koszorúzzuk, földaraboljuk, a csibe szeleteket a mártás közepére helyezzük, glacirozzuk, s föladjuk.

Őzhát borsos-mártással.

(Filet de chevreuil à la sauce poivrade.)

Az őzhátat az előbbiek módjára megsütjük, a hús hulladékot szalonával, gyökerekkel kasztrolba teszszük, braiseel pároljuk, egy pohár borral fölereszt jük, egy óráig főzzük, megszűrjük, zsírját leszedjük, a levét még káprival, borssal és savanyú tejföllel főzzük. Tálaláskor az őzhátat a nyársról leveszszük, szépen fölszeldeljük, hosszú tálra ismét összerakjuk és levéből keveset alá öntünk, a többit külön csészében föladjuk.

Őzhát ribizke-mártással.

(Filet de chevreuil aux groseilles.)

Az őzhát az előbbi módon megsüttetik, a maradékot barna pressben pároljuk, azután levét szitán átszűrjük, zsírtalanítjuk, vörös borral, czukorral és fűszerrel sürűre elfőzzük és szitán ismét átszűrve melegre állítjuk. A húsdarabokat szépen fölmetéljük és zsemlyemorzsába mártva, irósvajban pirosra sütjük.

Tálaláskor az őzhátat a nyársról leveszszük, fölaprítjuk, kerek mély tálra szépen elhelyezzük, a szeletkéket reá rakjuk. az egészet pirított kenyér morzsával meghintjük, tojással megkenjük, ismét morzsával hintjük és vajjal locsolva a sütőcsőbe teszszük, mig a morzsa megpirulva kérget képez, akkor beadjuk.

Ribizke beföttet madeira borral felfőzve, külön csészében adunk hozzá.

Lehet még továbbá készíteni ily módon:

Őzhát burgonyával.

(Filet de chevreuil aux pommes de terres.)

Őzhát szarvasgomba-mártással.

(Filet de chevreuil aux truffes.)

Őzhát tejfölös-mártással.

(Filet de chevreuil à la crême.)

Töltött őzmell.

(Poitrine de chevreuil farcie.)

Az őz mellet, a borjuéhoz hasonlón töltéshez elkészítjük és gratin fárceszal, melyhez kevés szarvasgombát keverünk, (l. 6. fej. a töltelékről) megtöltjük, páczczal többször leforrázzuk, zsírral, páczczal és savanyú tejföllel gyakran locsolva megsütjük.

Tálaláskor fölszeletelve, hosszú tálra helyezzük és glacírozva beadjuk.

Őzszelet Montglas ragoutval.

(Filet de chevreuil à la Montglas.)

Az őzszeletet keresztbe, ujjnyi vastag kerek darabokra metéljük, kissé szétverjük, szarvasgombával megszúrdaljuk és a rázó edénybe irósvajba félre teszszük. A csontokat s hulladékot szalonával barnára pároljuk, egy pohár jó borral fölereszt jük.

Egy sült kappan mellét, champignont, párolt lúdmájat, rákfarkat és borban főtt szarvasgombát apró koczkákra metélve, a csontokról leszürt, zsírtalanított lével pároljuk kevés czukorral és czitromlével s kis ragoutnak készítjük.

Tálalás előtt pár perczczel, a szeleteket hirtelen, erős tüzön sautirozzuk, azután zsírjából kiszedve, koszorúba rakjuk, a ragout pedig közepére helyezve beadjuk.





TIZENNYOLCZADIK FEJEZET.

A ZERGÉRŐL.

(DU CHAMOIS.)

A zerge a legmagasabb hegycsúcsokon és Svájcz hótakart Alpesein tanyáz. Tyrol-, Bajorhon-, Savoya-, Karinthia- és Stiriában honos, de nálunk a Karpátok közt is található. Nagyságra és alakra a kecskebakhoz hasonlít. Szine vörösbarna, hasa szenyűyesfehér, farka fekete; nyakán egy fekete vonal látható, térdein és szemei fölött egy szőrcsomó, fején, két nádalakú, ránczos tekercshez hasonló gyürüs és horogban végződő, hátrafelé hajló, fekete szarvval.

Ami húsának izét illeti, az az őzétől messze hátramarad; különösen a véneké igen kemény és szivós. De minthogy a legmagasabb és járhatatlanabb hegycsúcsokra fölkúszik s e miatt nehéz reá szert tenni, azért ritkaságánál fogva nagyra becsült; az egyéves zergének a húsa különben is a legjobb pecsenyék sorába tartozik és királyi asztalra is föladatik.

Sült zergegerincz.

(Filet de chamois rôti.)

Amit a sült őzhátnál megjegyeztünk, ugyanaz áll a zergére is mig fiatal és gyenge; e tekintetben tehát az olvasót az előbbi fejezetre utalom.

Zergehús tiroli módon.

(Chamois à la Tirolienne.)

A tiroliak sajátságos módon készitik a zergét, mit az ott utazó idegenek is jónak találnak. Hogy minden idegen utas asztalára valódi zergehús kerül-e vagy sem? e kérdést mellőzöm, annál inkább, hogy arra egész biztossággal válaszolni csakis személyes meggyőződés után lehetne. A készitésmódja következő:

Miután a zerge megnyuzatott, földaraboltatott és tisztára mosatott, cserépedénybe tétetik, megsózva, nehány hagymával, paszternákkal babérlevéllel, fenyőmaggal, borssal és egy négy részre vágott czitrommal, eczettel leforráztatik, betakarva lenyomatik és hüvös helyre állittatik. Öt vagy hat nap mulva a czombot vagy czimert kiveszszük, mint az őzét, spékeljük, kasztrolba teszszük, egy hagymával, babérlevéllel, borssal, sóval még egyszer fűszerezzük és $^{5}/_{10}$ liter vörös tiroli borral és $^{3}/_{10}$ liter jó savanyú tejföllel és pecsenye zsírral leöntjük; nehány barna kenyérszeletet hozzá mellékelünk és gyakori locsolás mellett a sütőben puhára sütjük, mig leve elfő; megjegyezve: hogy a bort és tejfölt gyakran fölszaporítjuk. Tálaláskor a hust hosszú tálra helyezzük, a hátramaradt levet kevés húslével felfőzzük, és mint sürű, világosbarna, kellemes izű mártást reászürve, rögtön föladjuk.

Zergesült finomabb módon.

(Filet de chamois à la noblesse.)

A zergének nyakát és egyéb hulladékát levágjuk, összeaprítjuk és abból kivonatot készitünk, mit, ha zsirját leszedtük, $^{5}/_{10}$ liter barna mártással keverünk a tüzhely szélén habjától és zsirjától megtisztulni hagyunk. Ezen idő alatt tizenkét mogyoróhagymát, egy negyed zellert, egy paszternákot, pórét, egy sárgarépát finom szeletekre összeaprítunk, és egy narancs nyolczadrészével, egy darab czitromhéjjal, két szegfüszeggel, nehány borssal, egy üveg vörös borral fedő alatt csendesen pároljuk, mig meg-

puhul. E zöldséget $^{3}/_{10}$ liter jó savanyú tejföllel föleresztjük és folytonos kavarás mellett, jó lángtüzön, felényire elfőzzük. Ha ez megtörtént, a mártást szitán átnyomjuk, egy késhegynyi czukorral és sóval, fél narancslével ízesitjük, kevés lével föleresztjük, hogy bőrt ne kapjon, és melegre állítjuk. — Ha a zergehúst a nyársról levettük, föltálaljuk, levét pedig külön csészében adjuk: e mártás, mely barna szine és íze által tünik ki, a zergesülthez mindenkor keresettnek bizonyult.

Zergebecsinált, polgári módon.

(Fricot de chamois à la bourgeoise.)

A nyakát, mellét, lapoczkáját megmossuk és darabokra metéljük, eczettel és mindenféle fűszerrel pároljuk. Ezalatt egy darab vajat fölolvasztunk, a szükséges liszttel meghintjük és egy finomra vágott hagymával és darab czukorral barnára pirítjuk. Ha ez megtörtént, húslével föleresztjük, felfőzzük, a zergehúsra öntjük és azzal együtt puhára pároljuk. Azután a húst a levéből kiszedjük, levét zsírjától megtisztítjuk, kevés savanyú tejfölt öntünk hozzá és erős tüzön sürüre elfőzzük; megsózzuk, czitromlével és boreczettel kellemessé savanyítjuk, és melegre helyezzük.

A zergehúst gula-alakban, kerek tálra tálaljuk, körüle apró, egész, vajban pirított burgonyát rakunk, s levét reá öntjük.





TIZENKILENCZEDIK FEJEZET.

A NYÚLRÓL.

(DU LIÈVRE.)

Az európai asztaloknál annyira kedvelt nyúlhús, keleten teljes megvetésben részesül. — A mahomedán valamint régtől fogva, a zsidó törvény is, a nyúlat ép ugy mint a sertéshús élvezetét, eltiltotta.

A görögök és rómaiak azonban ép oly nagyra becsülték mint mi.

Egy fiatal, nyárson sült nyúl, valóban igen nagyon kitünő eledel is; sőt még vére is a legédesebb és ízesebb minden állaté közt s nagyon fölhasználható.

Rendkivül jó fajta nyúl található Görögországban, melynek ize kitünő, — őszszel ott nagyon sokat elárusítanak, ezek a hegyek közt tartózkodnak és táplálékuk az illatos majorannával és kakukfüvel bőven kevert fűszeres legelő, amitől ezen állatok húsa oly zamatossá válik.



Nyúl angol módon.

(Levraut à l'Anglaise.)

Szép, fiatal nyúlat megnyúzunk, fejét és füleit szintén; testét fölhasítjuk, beleit, máját, szivét, tüdejét kiveszszük. — A nyúlat megmossuk, belülről kiszárítjuk és betakarva félre állítjuk. Vérét egy csészében elteszszük. Máját finomra összevágjuk és ugyanannyi zsemlye-panáddal és friss vajjal, négy nyers és négy kemény tojássárgájával, apró koczkára vágott, vajban pirított és húslével puhára párolt hagyma, késhegynyi zsályával, finomra vágott petrezselyemmel és champignonnal, kevés puhára tört borssal és sóval, valamint a vérével, kőmozsárban megtörjük. Ha e farce kellően ízes, véle a nyúlat megtöltjük, a hasítékot bevarrjuk; a nyulat, — mintha pihenne, szépen dressirozzuk, szalonával bőven tűzdeljük, irósvajjal kent papirba göngyöljük, nyársra erősítjük és háromnegyed órával tálalás előtt megsütjük. — A nyársról leveszszük, a papirt leszedjük, hosszú tálra tálaljuk, petrezselyem zöldjéből körüle koszorút rakunk, szépen glacirozzuk és ribizke befőttből készült, kellemes savanyú mártást külön adunk hozzá.

Párolt nyúl (civet).

(Civet de lièvre.)

A nyúlat megmossuk, czombjait, hátát szép egyenlő darabokra vágjuk és kasztrolba rakjuk. 280 gramm (½ font) szalonát nagy koczkára aprítunk, valamint két nagy hagymát és együtt addig pirítjuk, mig a hagyma megbarnul, akkor fél üveg vörös bort, egy babérlevelet, egy szegfűszeget, sót adunk hozzá és a nyúlra öntve parázson puhára pároljuk. Ha ez megtörtént, a nyúlhúst egy más kasztrolba rakjuk, és betakarva melegre állítjuk. — A levét zsirjától megtisztítjuk, két kanál barna-mártást adunk hozzá, parázson felényire elfőzzük, megsózzuk, czitromlével savanyítjuk,

és szitán a húsra szűrjük. Tálalás előtt még egyszer felfőzzük, díszes, kerek tálra helyezve gula-alakban rakjuk, az erős barna levet reá öntjük, végre glacirozott hagymával és vajban pirított kenyér szivecskékkel környezve, föladjuk.



Sült nyúl.

(Lièvre rôti.)

Miután a nyúlat néhány napig hüvös, szellős száraz helyen fölakasztva hagytuk, megmossuk, mellét, lábszárait és fejét levágjuk, felső bőrét éles késsel leszedjük, minden részét szépen megspékeljük, megsózzuk és három-négy óra hosszáig 140 gramm legfinomabb provencei olajjal és egy czitromlevével marinirozzuk. Tálalás előtt egy órával nyársra erősítjük és három negyedóráig, lángtüznél gyakran locsolva, sütjük. Kellemes pikáns, czitrommal savanyított és glace-szal izesített mártást, ha a háziak ízlése kivánja, külön adunk hozzá.

Fekete nyúl-ragut.

(Matelote de lièvre.)

A tisztára mosott, megtörült nyúlat szép darabokra metéljük, vérét pedig eczettel keverjük és hüvös helyre állítjuk. A nyúlhúst vajjal, szalonával, hagymával, sárgarépával és sóval, fél üveg vörös borral és borssal félpuhára pároljuk. Ezalatt 140 gramm (¼ font) jó irósvajat, ugyanannyi liszttel és kevés czukorral parázson pirítunk, és abba levelekre vágott hagymát és petrezselyem zöldjét szintén pár perczig pirítunk. — A húst kiszedjük, csinosan körülvagdossuk, levét átszűrjük, zsirját leszedjük, húslével és kivonattal valamint a pirított liszttel fölkeverjük, fölforraljuk, az-

után ismét a húsra öntjük és azt benne egészen puhára pároljuk, habját gondosan szedve. Ha a hús már teljesen megpuhult, gulaalakban betálaljuk, levét mégegyszer zsírtalanítjuk és ha nagyon ritka, kevéssé elfőzzük, megsózzuk, a nyúlvérrel összekeverjük, czitromlével savanyítjuk és a nyúldarabokra öntjük. Glacirozott hagymát és champignont is tehetünk még a leve közé.



Nyúlgöngyölök à la Viard.

(Paupiettes de filets de levrauts à la Viard.)

Miután három fiatal nyúlgerinczről a húst gondosan leszedtük, bőrét lenyúzzuk, minden darabot rézsut kettőbe osztunk és a cotelettekéssel laposra veregetünk, körül nyirjuk, cserép tálra teszszük két czitrom levével, borssal, sóval, két kanál finom olajjal leöntjük, és két óráig ily módon marinirozzuk. Ez alatt a hús hulladékjából és veséjéből, ugyanannyi finomra vágott szalonával, zsemlye-panáddal, két tojással, só és kevés szerecsendióval, finom farce-ot készítünk, mi közé két evőkanál (fines herbes) finom füveket keverünk.

A nyúldarabokat most már ruhára rakjuk, megtörüljük, a farceszal késfoknyi vastagon bekenjük, felgöngyölítjük és két végén faszöggel megszúrjuk. Ha mind elkészült, felső részét megspékeljük és egy sauté-edénybe szépen sorjába rakjuk, mit előbb szalonával kibélelünk, felényire fümarinade-al leöntjük, papirlappal betakarjuk, és a sütőcsőben teljes megpuhulásáig gyakori locsolás mellett sütjük. Tálalás előtt negyedórával a papirt leveszszük róla, a popietteket szépen glacirozzuk, ismét a sütőbe vissza teszszük,

hogy fölül is megpirulva, fényesek legyenek. Azután farce-koszorú tetejére betálaljuk, közepére champignonból készült kis ragut teszünk, amihez a szükséges spanyol mártást a levéből készítjük, mielőbb beadjuk.

Ezen göngyölöket még máskép is lehet tálalni: t. i. szépen egymás tetejére gula alakban halmozva és közbe csokorba kötött petrezselyem zöldjével diszítve, de akkor e göngyölöket kissé vastagabbra készítjük.

Nyúlescalope vérrel.

(Escalopes de levrauts au sang.)

Két nyúlnak a vérét egy kanál jó eczettel eldörgöljük és csészében hideg helyre állítjuk. E két nyúl filéjét vigyázva kivágjuk, bőrét lenyúzzuk, a husát vékony szeletekre vágjuk és kés fokával laposra verjük, tallérnagyságú kerekekre kimetszszük, fris vajjal a sauté-edényben papirral betakarva hidegre állítjuk. E nyúlnak minden hulladékját apróra összemetéljük, s vajjal, darab nyers sódarral, borjuhússal, két hagymával, melyek közül az egyik szegfűszeggel van megszúrdalva, két sárgarépával, egy csomó petrezselyem zöldjével, egy babérlevéllel, egy fél gerezd fokhagymával, fél üveg vörös borral és kevés húslével egy óráig lassan parázson pároljuk. Azután zsírját tisztán leszedjük, a levét átszűrjük, felényire elfőzzük, $^3/_{10}$ liter jó spanyol mártással fél glacera befőzzük és melegre állítjuk. Tálalás előtt az escalopot a sauté-edényben parázson megrázzuk, zsírját leöntjük, levét reá szűrjük, megsózzuk, a vérét kevés vajjal hozzá adjuk és még egyszer a tüzön, de csak pillanatra, fölrázzuk. Ezüst kasztrolba tálalva föladjuk.

Nyúlescalop fűvagdalékkal.

(Escalopes de liévre aux fines herbes.)

Két szép fiatal nyúlnak a gerinczét levágjuk, a húsát pedig vigyázva a csontokról leszedjük, hogy négy szép filét nyerhessünk. Azokat szépen lebőrözzük, keresztbe, újjnyi vastag szeletekbe vágjuk, vizes késfokkal laposra verjük, azután ismét kerekre igazítjuk, sóval és borssal meghintjük. Egy rázó edénybe négy nagy kanál (fines herbes) finom fűvagdalékot teszünk, a szükséges vajjal, az escalopot szépen sorjába rakjuk, vajjal kent papirral betakarjuk és hidegre állítjuk. A nyúl négy czombját más egyébre lehet fölhasználni. A többi részét összeaprítjuk és abból

nyúlkivonatot készítünk, mit ha meghiggadt és zsírját leszedtük, három csésze spanyol mártással erős mártássá főzünk. Tálalás előtt öt perczczel, erős tüzön, az escalopot, a mig kissé meg nem keményedik, mindkét oldalán sautírozzuk, azután a zsírját lassan leszűrjük, és a nyúl-levet reá öntjük; még egyszer hirtelen felfőzzük és egy fél czitromnak a levét reá facsarjuk. A hús szeletkéket kenyérhajjal szegélyzett tálra szépen koszorúba elhelyezzük, közepére pedig a finom fűvagdalékot teszszük (l. 4. fej. a marinadeok).

Nyúlescalope szarvas-gombával

(Escalops de levrauts aux truffes.)

Az escalope az előbb leirt mód szerint készül és hat szép perigordi szarvasgombával, a hússzeletekhez hasonlóan kerekre vágva, friss vajjal a rázó kasztrolba helyezzük és papírral betakarjuk. Levét is ugy készítjük, csakhogy vörös bor helyett madeirát veszünk és a vért kihagyjuk. A szarvasgombával készült nyúlescalope oly étel, melynek izletessége fejedelminek mondható.

Provencei nyúl-filet.

(Filets de levrauts à la provençale.)

Két fiatal nyúl filéit kivágjuk, bőrét leszedjük, sardellával és szalonával spékeljük, megsózzuk, borsoljuk és finom provencei olajjal, mogyoró- és kevés fokhagymával, petrezselyemmel kasztrolba rakjuk, jól betakarjuk és parázson pároljuk. Ha ez megtörtént a fileket tálra helyezzük, a megmaradt levét kevés consommével felfőzzük, zsírját leszedjük és finom tárkony-eczettel és fél glaceszal felfőzzük, lehabozzuk, mély tálra öntjük és a szépen glacirozott fileket a tetejére rakjuk.

Nyúlgrenadin gesztenyével.

(Grenadins de liévre à la vigneroune.)

Két nyúlgerincz filéit kivesszük, lebőrözzük, keresztbe vágjuk, hogy tyúkmellhez legyen hasonló; jó szalonával egész hosszára spékeljük, sauté-edénybe szalona szeletekre rakjuk, sóval, borssal meghintjük, egy babérlevéllel és egy hagymával fűszerezzük, kevés lével és egy pohár rajnai borral leöntjük, betakarjuk, és parázstüzön, fedőjére szintén parazsat rakva, félórát pároljuk. Ezalatt 560 gramm (1 font) szép nagy gesztenyét a leirt mód szerint elkészítünk (l. 7. fej.).



Utánzott ananász gr. Zichy módon.
Gateau d'ananas á la Zichy.

Egész gyümölcsök Gizella fhgnö módon.
Fruits entiers á la duchesse Giséle.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár



A gesztenyének puhának kell lenni, de nehogy szétessék. Tálalás előtt a grenade-okat a sütőcsőbe helyezzük, hogy a spékelése megpiruljon, azután glacirozzuk és koszorúba szépen kivágott kenyérhéjba, vagy rizskéregbe tálaljuk; a gesztenyét pedig közepére glacirozva gulaalakban hozzá teszszük. Jól készült spanyol mártást, mihez a nyúl-kivonatot fölhasználjuk, még külön is adunk mellé.

Következő grenadinok entréek gyanánt finom ebédekhez adva, mindenkor helyén vannak:

Nyúl-grenadin szarvasgombapurével.
(Grenadins de lièvre à la purée de truffes.)

Nyúl-grenadin fáczánpurével.
(Grenadins de lièvre à la purée de faisans.)

Nyúl-grenadin fogolypurével.
(Grenadins de lièvre à la purèe de perdrix.)

Nyúl-grenadin szalonkapurével.
(Grenadins de lièvre à la purée de bécasses.)

Nyúl-grenadin fenyőmadárpurével.
(Grenadins de lièvre à la purée de grives.)

Nyúl-grenadin gesztenyepurével.
(Grenadins de lièvre à la purée de marrons.)

Az öt első puré készitését megtaláljuk az ötödik fejezetben és megjegyzendő, hogy azok készitéséhez maradék sültnek a húsát lehet felhasználni.

Az utolsót, a gesztenye-purét következőkép készitjük:

A gesztenyét, ha a 7. fej. szerint elkészitettük, finom szitán áttörjük, megsózzuk, megczukrozzuk, friss vajjal, négy kanál glaceszal és madeira-mártással a tüzön nem nagyon sürű purévé keverjük és a föntebbi grenadinokhoz gulaalakban középre tálaljuk.

Chapillotade nyúlból.
(Chapillotade de lièvre.)

Egy szép fiatal nyúlat megspékelünk és nyárson bő zsírban megsütünk. Ha levettük, fölszeldeljük, kasztrolba teszszük, sóval és borssal fűszerezzük, finomra metélt mogyoróhagymával, petrezselyemmel és czitromhéjjal meghintjük, tárkonyeczettel jó savanyú

tejföllel és húslével meglocsoljuk és erős tüzön hirtelen felforraljuk, miáltal igen jó levet nyer. A húst azután kiszedjük és kerek tálra tálalva, levével leöntve, föladjuk.

Nyúl-cotelette á la Varenne.

(Côtelettes de lièvre à la Varenne.)

Ehez három fiatal, teljesen kinőtt nyúl derekát használjuk föl. A filéket gondosan kivesszük, bőrös részeit leszedjük és mindenikből három, rézsut kimetszett egyenlő nagyságú filet szelünk. A cotelette-késsel megveregetjük és egyenlő szép cotelettekbe vagdossuk, egy pillanatra forró friss vajban sautirozzuk, mire azután kiveszszük és egymásra rakva kihűlni hagyjuk. A nyúl hulladékából finom farceot készítünk, mi közé nehány kanál soubise mártást keverünk. A nyúlszeleteket keresztbe bemetszszük és a farceszal, mi közé még nehány finomra metélt szarvasgombát keverünk, megtöltjük, megsimítjuk, kenyérmorzsával meghintjük és kicsiny, nyúlbordából vett csontocskákkal megszúrjuk, a cotelettekhez hasonlón; azután nyers tojásba mártjuk, még egyszer bundázzuk és végre késsel szép egyenlőre igazgatjuk. — Az ily módon elkészitett cotelettet végre a rázó edénybe, friss vajba, szépen sorjába rakjuk, és betakarva hidegre állítjuk. Ezalatt a filet mignonból, valamint a nyúlvesékből kis emincéet készitünk, mit ugyanoly finomra szeldelt szarvasgomba- és champignonnal készítünk. A coteletteket mindkét oldalán világos barnára sütjük, ruhára és itatós papirra rakjuk és azután két ujjnyi széles és két ujjnyi magas rizskoszorú tetejére körben föltálaljuk, a kis ragut pedig jó forrón, közepére teszszük.

Nyúllepény madeira borral.

(Pain de lièvre au vin de Madère.)

Két szép nyúlat megtisztítunk, húsát levagdossuk, bőrét és ínas részeit leszedjük és finomul összevágjuk. Kétannyi szalonát mint a mennyi a hús, finomra összeaprítunk, egy negyed résznyi zsemlyepanáddal, finomra metélt hagymával, petrezselyemmel, champignonnal, egy kávéskanál szárított fűporral és sóval puhára törjük és azután szitán áttörjük. E nyúlfarceot szarvasgombával főtt ökörnyelvvel és puhára főtt, kihűlt szalonával, mind koczkára metélve, továbbá két evőkanál madeira borral és ugyananynyi barna-mártással együtt összekeverjük Boritó kasztrolt friss

vajjal kikenünk és sertéshálóval kibéleljük, a farceot beléöntjük, a tölteléket jól belenyomjuk, hogy üregek ne maradjanak, a hálót a tetején összehajtjuk és nem nagyon forró kemenczében egy és fél óráig sütjük.

Ezalatt a két nyúl hulladékából kivonatot készítünk, zsírját leszedjük, szitán átszűrjük és $^{5}/_{10}$ liter jó barna-mártással és fél üveg madeira-seccel erős tüzön, folytonos kavarás közt, míg meg nem sürűdik, főzzük. Ha elkészült, mártásos csészébe szűrjük, felül fél glaceszal leöntjük és használatig a bain-marieba melegre állítjuk. Tálalás előtt a nyúl-lepényt a sütőből kiveszszük, plafondra borítjuk, hogy zsírja leszivárogjon, s azután tálra téve, a mártás egy részével leöntjük, földiszítjük és föltálaljuk, a mártás többi részét csészében külön adjuk.

Nyúl-lepény fagylalva.

(Pain de lièvre à la gelée.)

E nyúl-lepény egészen az előbbi módon készül. — Ha megsült, hidegre állítjuk és ezért használat előtti napon kell készíteni. — Ugyanazon formát, melyben a lepény készült, jégre állitjuk, késfoknyi kocsonyát öntve belé, megfogyasztjuk. Az aspikra csinosan kimetszett nagyon fekete főtt szarvasgombát és igen piros főtt marhanyelvet izlésesen rakunk. Mit ha elkészült, ismét két késfoknyira aspikkal öntünk le. A nyúl-lepényt minden oldalról körülnyirjuk, hogy a külső része egészen lemenjen; nagyon vigyázva a formába állítjuk, az üresen maradt hézagot pedig tiszta szép aspikkal teleöntjük és hideg helyre állítjuk.

Tálaláskor egy perczre a formát forró vizbe ütjük, megtörüljük és ahoz való kerek tálra borítjuk, melynek szélét, nagyobb disz kedveért, kétféle szinben még, aspik szeletekkel czifrázhatjuk.

Nyúl-háló.

(Crepinettes de lièvre.)

Az előbb leirt nyúl-lepény massából kis rakáskákat veszünk, és azokat külön sertésháló darabokba göngyölve, tallérnagyságú crepinetteket készítünk, friss vajba rakjuk, vajjal kent papirral betakarjuk, és hidegre állítjuk. Tálalás előtt félórával lassan pirosra sütjük, ruhán megszikkasztjuk, és koszorúba rakva glacirozva, közepére madeira-mártást öntve, föladjuk.

Nyúlkolbász à la Richelieu.

(Boudins de lièvre à la Richelieu).

Ehez rendszerint négy nyúlnak a maradék húsát szokás fölhasználni. — Ezt csontjáról leszedjük, bőrétől letisztítjuk, 280 gramm (½ font) fehér, nagyon jó szalonával együtt összezúzzuk; adunk hozzá még két hámozott, vizben ázott és jól kifacsart császár zsemlyét, sót, borsót, szerecsendiót, nagyon finomra metélt petrezselyem zöldjét, hagymát, champignont, mindezt vajban párolva. A kőmozsárban puhára törjük és utoljára két egész tojást és háromnak sárgáját közé keverünk; a farce-ot a mozsárból kivesszük és nagyon ritka szitán átdörgöljük. Ha ez megtörtént, hozzá még három kanál finomra metélt, madeira borban és glace-ban párolt szarvasgombát keverünk.

E farce-ból azután, belisztelt nyujtó deszkán 7½ cent. (3 hüvely) hosszú és 24 milimet. (1 hüvely) széles, egyenlő kolbászkákat készitünk, ezeket forró, sós húslébe rakjuk, és a tüz mellé állítjuk, de ne hagyjuk forrni, sem pedig megkeményedni.

Azután lyukas kanállal e kolbászokat kiszedjük, asztalkendőre rakjuk, lecsepegtetjük és olvasztott friss vajba mártjuk, végre nagyon finom fehér kenyérmorzsába bundázzuk. Még egyszer késsel szépen eligazgatjuk, tiszta vajba sauté-edénybe rakjuk és forró sütőbe teszszük, mig szépen megpirulnak. — Akkor közepére szarvasgomba-mártást öntve, föltálaljuk.



Töltött-nyúl franczia módon.

(Lièvre à la St.-Denis.)

Ehez két szép fiatal nyúl szükséges. Az egyik, nagy gonddal, egész hosszában, hogy rajta szakadás ne történjék, megcsonttalanittatik, és félre tétetik. A másiknak a húsa szépen a csontjáról leszedetik, minden ínas, bőrös részétől megtisztíttatik. — Azután jó fehér szalonát, a húsnál valamivel kevesebbet, finomra

vagdalunk és azt sóval, szárított füvekkel, finomra vágott hagymával, petrezselyemmel, mit előbb megabáltunk, mind együtt mozsárban igen puhára törjük és drótszitán áttörjük.

Újjnyi hosszú és tollvastagságú szalona, páczolt piros marhanyelv és igen fekete szarvasgomba darabkákat vagdalunk. — A csontjaitól kiüritett nyúlat asztalra, ruhára helyezzük, besózzuk, megborsoljuk és a töltelék harmadrészével egyenlően bekenjük, ennek tetejére a szalona, szarvasgomba és nyelv szeletkéket szépen elhintjük, a töltelék másik részét vigyázva reá kenjük, a kést gyakran forró vizbe kelletvén ütni, hogy reá ne ragadjon. Ha ez megtörtént, a nyúlat hosszára összegöngyöljük, szalona szeletekkel megrakjuk, asztalkendőbe egészen bevarrjuk, hozzá való kasztrolba hosszára elhelyezzük, hozzá adván a lefaragott csontjait, jó fűmarinadeot egy üveg fehér bort és lassan puhára főzzük. — Ezalatt két fehér zsemlyéből kis szivecskéket metszünk, friss vajban megpirítjuk és miután a megmaradt harmadrész töltelékhez kevés barna-mártást és madeira-secet kevertünk, azt a kisült szivecskékre simán rákenjük és lapos kasztrolra sorjába rakjuk.

A megpuhult nyúlat kiemeljük, gyengén lenyomtatjuk és hidegre állitjuk. A levét átszűrjük, zsírját leszedjük és a szükséges barna-mártással parázson, folytonos kavarás közt sürű, erős barna-mártássá főzzük, mit ha kellően megsóztunk és szitán átszűrtünk, fél glaceszal keverve a bain-marieba állitunk.

A nyúlat kiveszszük az asztalkendőből, és újjnyi vastagságu szeletekre metéljük, plât à sautéba rakjuk, kevés húslével locsolva. Tálaláskor glacirozzuk, koszorúba rakjuk, közepére a finom nyúl-mártást öntve, rögtön föladjuk.



Nyúlszelet korona alakban.

(Filets de levrauts en couronne.)

Két vagy három fiatal nyúlnak filéjét (gerinczét) hosszára kimetszszük és abból ujjnyi hosszú szeleteket metélünk, miket nagyon fekete szarvasgombával és egy sült kappan mellhusával

félhold alakban kimetszve, diszítjük, azután egy kerek, szalona szeletekkel berakott pléhre tesszük, szalonával ismét betakarjuk, összekötözzük, sürű braiseben megsütjük. Egy czombot nyárson megsütünk és abból erős, jó izü purét készítünk, mit azután fél glaceszal leöntünk és melegre állítjuk. Tálaláskor a filetket a pléhről leszedjük, egy perczre forró sütőbe állítjuk, glaceszal bevonjuk, a nyúlpurét forrón közepére öntjük, a fileket körüle korona alakban szépen elhelyezzük, kivülről körüle glacirozott florenczi hagymából szép szegélyzetet készítünk és az egészet kevés fél glaceszal könnyedén leöntjük.

Ez elegans étel tálalása nagy vigyázattal, ügyes kézzel és rendkivüli szorgalommal kell, hogy véghez menjen.



Fagylalt nyúlescalope.

(Chaud-froid de filets de levrauts.)

Ezeket mint az őz escalopot, elszeleteljük, irósvajba rakjuk, parázson megpirítjuk, ruhán zsirjától megszárítjuk és egy óra hosszáig porcellántálon czitromlével és borssal marinirozzuk. A nyúl hulladékából kivonatot készítünk, és ha zsirját tisztán leszedtük és átszürtük, a szükséges barna-martással, egy pohár bordeauxi borral és kevés aspikkal parázson folytonos kavarás mellett sürűre elfőzzük, fűszerezzük, szitán átszürjük és jégen folyton kavarva, mig fagyni nem kezd, kihűtjük. Az escalopot, mindeniket külön, villára szúrva, a levében megforgatjuk, hogy szép fényesek legyenek. Azután gulaalakban, tálra rakjuk, kivülről pedig,

aspikból koszorút alakítva, izletesen elrendezzük, közepére kakastarajjal és szarvasgombával tűzdelt atlettet szúrva.

Nyúlszelet narancscsal.

(Filets de levrauts à l'orange.)

Két fiatal nyúlgerincz húsából, ujjnyi hosszú, kissé szélesre vert, tojásdad szeleteket készítünk, miket megsózunk és tiszta irósvajba sorjába rakunk. — A nyárson sült nyúlczombból erős purét készítünk, ezt nyolcz tojás sárgájával összekeverjük és egy vajjal kikent, fenekén papirral betakart, sima borító formába öntjük és a bain-marieba teszszük. Ha megsült, hozzá való lapos tálra kiborítjuk, a nyúlszeleteket hirtelen sautirozzuk, ruhára rakjuk, bevágjuk, glacirozzuk és a bevágásba mindenütt egy-egy narancsszeletet helyezünk, miknek előbb magját és héját leszedjük, a nyúl-lepényre rakjuk, közepére jó erős narancsmártást öntve.

Rászott nyúlszelet à la Dubarry.

(Sauté de filets de levrauts à la Dubarry.)

Két fiatal nyúlgerinczet levágunk és a négy filet hosszára kiveszszük. E filetket lebőrözzük és rézsut, ujjnyi vastag darabkákra osztjuk; — ez utóbbiak vizes késsel laposra veretnek és mindeniket egyenlön, tallér nagyságra kimetszszük és irósvajban sauté-edénybe, egymás mellé rakjuk, megsózzuk és papirral betakarjuk. A hús hulladékából finom farcet készítünk, mit vajjal kikent tallér nagyságu formácskákra rakunk, felül megsimítunk és mindenik közepére egy kerekre vágott, madeira-borban főtt szarvasgombát helyezünk. E formácskákat most már lapos kasztrolban, felényire forró vizbe állítjuk, vajjal megkent papirral betakarjuk, azonfelül fedővel és lassan bain-marieban megfőzzük. Tálalás előtt a nyúlszeleteket parázson hirtelen sautirozzuk, aminek két percz alatt kell történni; a vajat leszűrjük, forró erős madeira-mártással, mit azelőtt készítünk, leöntjük és még egyszer felfőzzük.

Ezalatt a formácskákból a kis kenyérkéket kiszedtük, bordurrel diszített tálra koszorúba rakjuk, glacirozzuk; azután a nyúlszeleteket közepére gula-alakban fölrakjuk, saját levével leöntjük és az egészet, mint egy pompás és rendkivül finom ételt rögtön föladjuk.

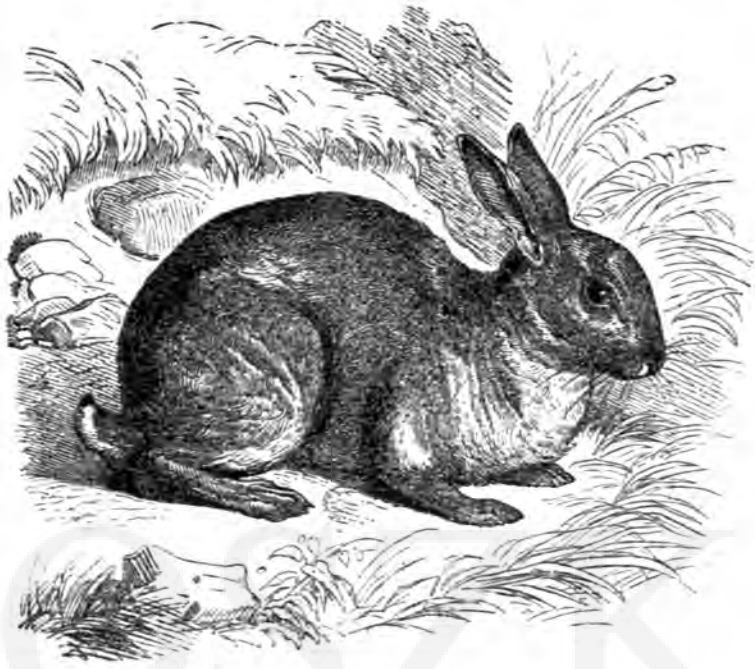
Nyúlszeletek finom füvekkel, papirtekercsben.

(Papillottes de levrauts aux fines herbes.)

Két fiatal nyúlnak a gerinczéről a húst leszedjük és abból tizenkét egyforma nagyságú filet készítünk, miket finomul föl-aprított szarvasgombával, champignonnal, mogyoróhagymával és petrezselyemmel, fehér szalonával só- és borssal nehány perczig együtt párolunk és aztán hidegre állítunk. Fehér jó papirból a filet nagyságában sziveket metszünk, miket olajjal megkenünk, mindenikre egy hússzeletet, finom füvekkel bekenve és egészen vékony szalonába takarva, a papirszivbe göngyölünk, hogy a leve ki ne folyhasson.

Tálalás előtt félórával, a göngyölöket gyenge tüzön rostélyon pirítjuk és rögtön asztalra adjuk.





HUSZADIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A TENGERI-NYÚLROL.

(DU LAPIN.)

Húsa fehér, édes, puhább és gyengébb a nyúlénál, de nem oly tápláló. Franczia-, Spanyol-, Svéd- és Angolországban, Hollandban nagyon sok van és igen keresett eledel.

A vad tengeri nyúlhúst a háziénak elébe teszik, ép úgy a fiatalokét az öregénél. Készitès módja egészen az, a mi a mezei nyúlé és ezért az előbbi fejezetre utalom az olvasót.

Azonban némi tekintetben kivételt képez, s e helyen csak e kivételekre terjeszkedem ki.

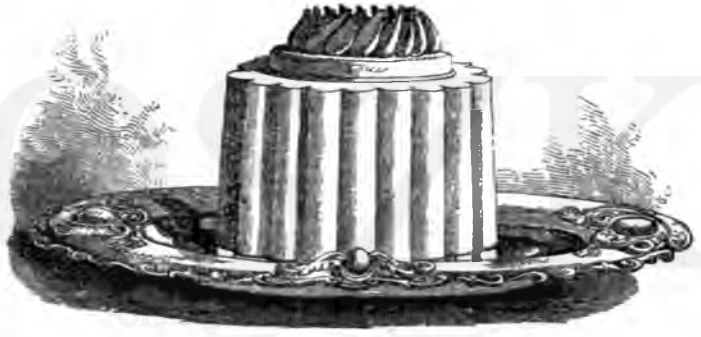
Tengerinyúl-szelet champagnei borral.

(Filets de lapereaux au vin de champagne en croustade.)

Hat fiatal nyúzott vadnyúl gerinczéből ujjnyi hosszú szeleteket metélünk, ezeket kissé laposra verjük, bundázzuk,

friss vajba rakjuk, vajjal bekent papirral betakarjuk és hidegre állítjuk. Hulladékját apróra összemetéljük, gyökerekkel és vajjal kasztrólba rakjuk, pirítjuk, consommével fölereszt jük, jól kifőzzük, levét átszűrjük, nagyon jól zsírtalanítjuk, $^{5}/_{10}$ liter fehér mártással összevegyítjük és a tűzhely szélén minden zsírjától és habjától megtisztítjuk. Ha ezt elértük, fél üveg champagnei bort hozzá adunk és erős tűznél folytonos kavarás mellett felényire elfőzzük, négy tojással legírozzuk, megsózzuk, fél czitrom levét hozzá adjuk, szőr ruhán átnyomjuk és a bain-marieba állítjuk.

Tálalás előtt nyolcz perczczel, a nyúlszeletek az ismert módon sautiroztatnak, zsírját leszűrjük, a mártást reá öntjük, még egyszer felfőzzük és szépen pirított kenyér, rizs, vagy metélt kéregben beadjuk.



Tengerinyúl-szelet champignon purével.

(Filets de lapereaux à la purée de champignons.)

Négy vagy öt vad nyúl gerinczét kiveszszük, bőrét leszedjük, a filetket kivágjuk, egyik felét szépen spékeljük, a másikat szarvasgombával bigarirozzuk, plât à sautéba friss vajjal berakjuk, vajjal leöntjük, betakarjuk és használatig hidegre állítjuk.

Ezalatt champignonból purét készitünk, a hogy azt az 5-ik fejezetben leirtuk volt és a bain-mariebe állítjuk. Tálalás előtt a filetket gyorsan sautirozzuk, a vajat róla leszűrjük, glacirozzuk, fölváltva koszorúba tálaljuk, a purét pedig középre gula-alakban rakjuk. A nyúl czombjait másra használjuk

---

Pirított tengerinyúl-szelet.

(Gratin de lapereaux aux fines herbes.)

Mogyoróhagymát, petrezselyem zöldjét, szarvasgombát, egyenlő mennyiségben nagyon finomra összeaprítva, két kanál vakart sza-

lonával fél óráig meleg hamuban pároljuk, darab glaceszal és szárnyas farceszal jól összekeverjük és hidegre állítjuk. Ezalatt négy vad nyúlnak a gerinczéből egyenlő nagy, fél ujjnyi szeleteket vágunk, megsózzuk, friss vajjal parázson sautirozzuk, darab glaceszal és egy pohár madeira-borral nehány perczig főzzük és ha kihült, finom fűvekkel ezüst tálra koszorúba tálaljuk, középre oda illő zsemlyét helyezünk, az egészet vékony szalona szeletekkel betakarjuk, papirral befödjük és tálalás előtt félórával nem nagyon forró kemenczében pirítjuk. Tálaláskor a zsemlyét kiveszszük, a szeleteket zsírtalanítjuk, glacirozzuk, közepére pedig kevés szárdella-vajjal és czitromlével ízesített finom fűmártást öntünk.

Tengerinyúl-szelet piemonti módon.

(Filets de lapereaux à la Piemontaise.)

Az előbb leirt módon készítjük, azon különbséggel, hogy közepére nem teszünk zsemlyét, hanem a szeleteket rizsbordurebe rakjuk, finom fűvekkel. Az egészet reszelt parmezánsajttal jól behintjük, olvasztott vajjal locsoljuk és kemenczében fél óráig tálalás előtt lassan sütjük. Mielőtt föladjuk, a tálba körül jó paradicsom mártást öntünk.

Tengerinyúl-becsinált barnán.

(Gibelotte de lapereaux en bourguignotte.)

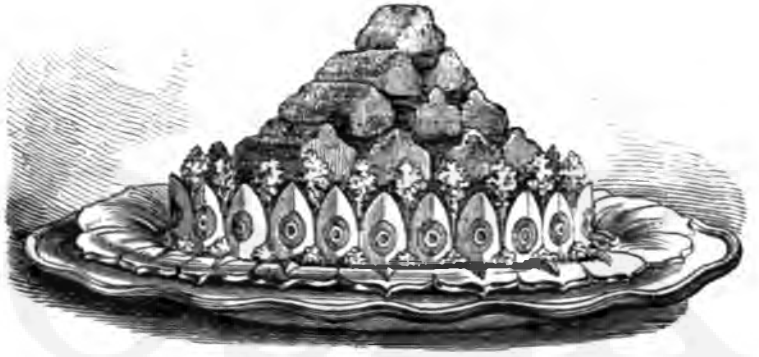
Két vad nyúlat megtisztitunk, szépen eldaraboljuk, és betakarva félre teszszük. 280 gramm ($1^1/_2$ font) szalonát kockára aprítunk, vajban pirítjuk, szitára teszszük, hogy a zsírja lecsepegjen, azt ismét a kasztrólba öntjük, két kanál liszttel pirítjuk, ezt barna lével és fél üveg burgundi borral föleresztjük, felfőzzük, a nyúldarabokat és pirított szalonát hozzá teszszük; sóval, fehér borssal, petrezselyem zöldjével, babér levéllel, fél gerezd fokhagymával, szegfűszeggel, és egy hagymával fűszerezzük és lassan puhára főzzük, a habját és zsírját folyton szedve. A hust kiszedjük, megszikkasztjuk, más kasztrólba rakjuk, levét parázson jól elfőzzük, egy czitrommal izesítjük és szőrkendőn a husra átnyomjuk. Tálaláskor gula-alakban, a jobb részeket fölülre rakva, a levébe pedig levelesre metélt champignont keverve és azt reá öntve, föladjuk.

Tengerinyúl-szelet papirtokban.

(Filets de lapereaux en caisse.)

Ezeket ugy készítjük, mint a piritottakat. Papirtokot készítünk, azt mindkét oldalán finom olajjal bekenjük és negyedórára langyos kemenczébe teszszük, hogy megszáradjon és kemény legyen. A nyúl-szeleteket finom füvel belérakjuk, fölül ugyanazzal kenjük meg, szalona-szeletekkel betakarjuk és tálalás előtt fél órával plafondban nem nagyon forró kemenczében áthevitjük.

Mielőtt föladjuk, kevés fél glacet czitromlével keverve, öntünk reá.



Tengerinyúl-saláta.

(Salade de lapereaux.)

Két fiatal, vad nyúlat nyárson megsütünk és ha kissé kihültek, egyenlő darabokra metéljük. — Azután porczellán edényben tárkonyeczettel, jó provencei olajjal, sóval, borssal, finomra metélt petrezselyemmel, mogyoróhagymával és kevés gyenge tárkonylevéllel, mit előbb együtt felfőztünk és friss vizben kihütöttünk, egy óráig marinirozzuk. Gula-alakban fölrakva tálaljuk, kivül körüle kemény tojásból, szárdella filetből, olajbogyóból és saláta szivecskékből szegélyzetet készítünk, a legszebb rendben és legjobb izléssel, az egészet eczettel és olajjal még egyszer leöntjük.

Rántott tengerinyúl.

(Horly de lapereaux.)

A fiatal, vad nyúlak nyárson bő lében megsüttetnek. Ha kihültek, szétaprittatnak, czitromlével, sóval és borssal mariníroztatnak.

Tálalás előtt fél órával, boros tésztában, (l. 4. fej. a marinádok) mártatnak, világos barnára kirántatnak és szépen öszsze-

hajtott, finom asztalkendőre kitálaltatnak, közepére zsírban sül petrezselyem zöldjével, kivül körül pedig sült tojással és hagyma karikákkal diszittetnek.

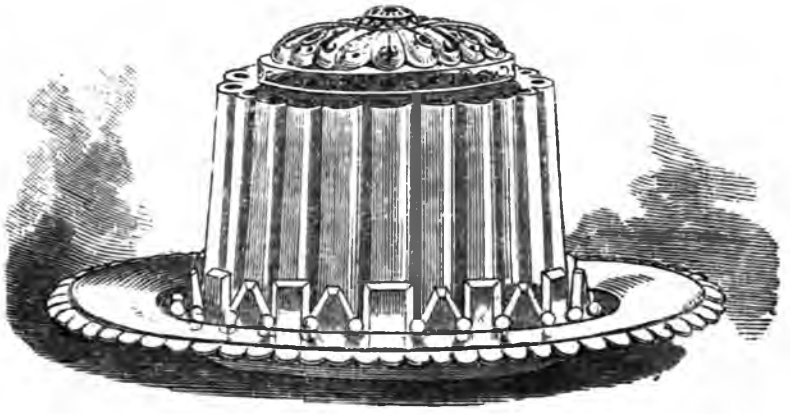
Tengerinyúl-becsinált fehér lében.

(Lapereaux en fricassée.)

Két fiatal nyúlat megmosunk, szépen eldaraboljuk, blanchirozzuk és friss vizben kihűtjük. 140 gramm (¼ font) friss vajat olvasztunk, a megszikkadt nyúldarabokat belé rakjuk, sóval, hagymával, petrezselyem zöldjével és egy szegfűszeggel nehány perczig pároljuk. Azután a szükséges fehér mártást és kevés szárnyas levet hozzá adunk, lassan főzzük, habját és zsirját gondosan leszedve.

Ha a hús megpuhult, más kasztrólba teszszük, a levét, ha netalán ritka volna, a tüzön kissé elfőzzük, négy tojás sárgájával legirozzuk, egy czitrom levével ízesitjük, szitán átszűrjük, főtt champignonra és kucsmagombára öntjük, kevés fonddal föleresztjük és a bain-marieba teszszük. Tálaláskor a húst gula-alakban fölrakjuk, levét a gombával reá öntjük, iróstészta szeletekkel szegélyezzük és mielőbb föladjuk.





MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

A vadakról általában.

E szakaszban nem sok mondani valónk van, mert a magyar konyhának a vadakra nézve a franciától kevés az eltérése. — Régi magyar szokás volt különösen, a vadat egészben nyársonmegsütni, de e szokás majdnem egészen kiment már divatból. mióta a takaréktüzhelyek foglalták el általában a tért és a mostani szükre szorított háztartások takarékosságból a sütőcsővel is beérik.

Elmondjuk tehát röviden azon keveset, mit e tekintetben mondhatunk, jelenleg a nemes és szőrmésvadra szorítkozván. A szárnyas vadat a következő fejezetben tárgyalandjuk.

Vadsertés fej.

Ha a vadsertés fejét megtisztítottuk, kellően kiáztattuk, fazékba főni teszszük, fele viz, fele boreczettel, adván hozzá sárgarépát, petrezselymét, két vöröshagymát, fél zellert. Ha megpuhult, kiveszszük, lecsepegtetjük, tálra helyezzük, göndörített tormával körítjük és leves után beadjuk, eczetet külön adva hozzá. Ugyan így készíthetjük e vadnak más részét is.

Szelíd sertés vad gyanánt.

Ha szelíd sertéshúst akarunk vad gyanánt szerepeltetni, úgy e czélra a legfeljebb egy éves sertésnek egy ujjnyi szalonával

ellátott bőrös pecsenyéjét a hátáról használhatjuk fel. A fejét ilyen minőségben szintén alkalmazhatjuk, készítési módját következőképen eszközölvén:

A sertés azon részét, melyet vadként kivánunk használni, mielőtt az állatot sertéjétől megvakartuk vagy megpörköltük volna, lemetszszük és sertéjét izzóra tüzesített lapáttal égetjük le. — Ha ez megtörtént, csak azután vakarjuk meg forró vizben, késsel. Miután teljesen megtisztult, lepáczoljuk, sóval bedörgölvén, kevés jó boreczetbe karikába vágott két vöröshagymát, két evőkanál fenyőmagot, 1 fél fokhagymát megfőzve, 1 babérlevelet, egy czitrom levét, $^1/_2$ héját fölforralván, a húsra öntjük és 3—4 nap rajta állani hagyjuk, gyakran megforgatván. Azután kiveszszük és tetszésünk szerint, vadsertés gyanánt fölhasználjuk.

Medvetalp-kocsonya.

A medvehús hazánkban sok vidéken nagy keletnek örvend, s húsát finomnak, ízletesnek tartják és azt ugy, mint a szarvasét készitik. Különben, a medve gyümölcsevő lévén, természetes, hogy húsa is hasonló a többi vadéhoz. — De a mi a medve kiválóbb részét illeti: az talpa kocsonyának készitve, mit szakértők valódi delikattessenek tartanak.

Készítés módja ugyan az, ami a szelid sertéskocsonyáé és amit a 14 fejezetben tárgyaltunk. Csupán arra kell figyelnünk, hogy mint a vadsertés-lábakat, úgy ezt is, legelőbb izzó vaslapáttal kell szőrétől megtisztítanunk.

Nyúlvetrecze.

A mezei vagy tengerinyúlat, ha eléggé kiázott, apró darabokra vágjuk és szalonát apró koczkára metélvén, abba két nagy vöröshagymát megpirulni hagyunk és azután a húst benne, fedő alatt pároljuk, mig a levét elfővi. Kevés sót és ha tetszik paprikát téve hozzá, még nehány perczig fedő nélkül pirítjuk és asztalra adjuk. Rendesen, a nagyon szétlőtt nyúlat szoktuk igy készíteni vagy más vadat, ha az még fiatal.

Nyúl bosporos.

Ehez maradék nyúl-pecsenyét szokás fölhasználni, mit fölmelegítve, babérlevéllel, vöröshagymával és borssal pirítunk, liszttel meghintjük, eczettel föleresztjük s nehány kanál jó savanyú tejfölt hozzá adva, betálaljuk.



HUSZONEGYEDIK FEJEZET.

A FAJDRÓL.

(DU COQ DE BRUYÈRE.)

Csak a vadász-törvény által megállapított rend teszi, hogy a fajdnak húsa oly nagy hirnek örvend, mit a valóságban bizony meg nem érdemel. — Tudvalevő, hogy szála durva, kemény, szálkás és száraz, íze pedig a fenyőtől terpentin ízü és sülve majdnem élvezhetlen. — A fiataloké ellenben egészen más, — az fehér, gyenge, puha és zamatos s rendkívül jó ízü pecsenyét ad.

Marinírozott fajd.

(Coq de bruyère en daube.)

Ha a fajdot megkoppasztottuk, megtisztítottuk, flammíroztuk, belét kiszedjük, tiszta ruhával kitöröljük és dressirozzuk. Ujjnyi hosszu és széles szalonát sóval, törött borssal, törött babérlevéllel, kakukfűvel és finomra metélt petrezselyemmel bőven meghintünk, megforgatjuk, és ezen szalonával azután a fajd mellét és czombjait gazdagon megspékeljük, mi a száraz húsnak némi tápot ad. A fajdot cserép tálba helyezzük, nehány czitrom levével és egy üveg

borral locsoljuk, vöröshagymával, sárgarépával, petrezselyemmel, kevés koriandrummal fűszerezve, nehány napig hűvös helyen állani hagyjuk, gyakran forgatva.

Használatkor a fajdot jól elzárható szalonával kibéllelt edénybe teszszük, a marinadot egy merő kanál jó erős braise-el együtt reá öntjük, és három óráig sütőben, gyakori locsolás mellett, puhára páczoljuk. Tálalás előtt kivesszük, szépen fölszeldeljük, gula-alakban, szebb darabját fölülrakva tálaljuk, levét megszűrve, zsírtalanítva spanyol mártással keverve, a tűzön erős mártássá elfőzzük s ha íze már semmi kivánni valót nem hagy hátra, forrón a fajdra öntve, beadjuk.

Fagylalt fajd.

(Coq de bruyère à la gelée.)

A fajdot az előbbihez hasonló módon elkészitjük és marinírozzuk. Pároláskor még hat leforrázott borjulábat, 2 kilo 240 gramm borju- és marhahúst, a czombjából, egy üveg fehér bort és a szükséges húslét hozzáadjuk és lassan puhára főzzük. — Ha ez megtörtént, levében kihülni hagyjuk. Másnap kiveszszük, fölszeleteljük és porcellán csészében elhelyezzük. A megmaradt levét fölforraljuk, szitán átszürjük, zsírtalanítjuk, czitromlével és tárkony eczettel savanyítjuk, 6 tojás fehérével megtisztítjuk és ha már egészen kihült, a fajdra öntjük, betakarjuk és hideg helyre állítjuk.

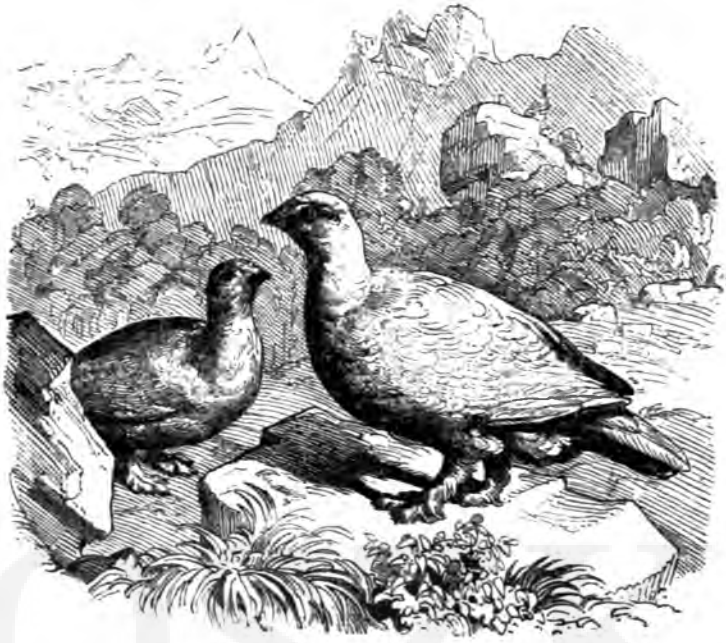
Töltött fajd.

(Galantine de coq de bruyère.)

Ha a fajdot teljes tisztára megkoppasztottuk s a tüznél flammiroztuk, a hátán hosszára fölvágjuk és vigyázva, hogy a külső bőre meg ne sérüljön, csontjaitól és beleitől kitisztítjuk és betakarva félre teszszük. 2 kiló 240 gramm sovány sertéshúst 1 kiló 680 gr. szalonát, finomra metélt hagymát, petrezselymet, champignont, nehány szarvasgombát, — mindenből két evőkanálnyit veszünk; továbbá egy kávéskanálnyi szárított fűporból és sóból finom farce-ot, mit koczkára vágott szalona, marhanyelv és szarvasgombával, mindenikből egy kávés csészényit véve, összekeverünk és a már besózott fajdot mindezzel megtöltjük, minekutána ezt jól bevarrjuk. A mellét szalonával megrakjuk, megsózzuk és tiszta asztalkendőbe bekötjük. Azután az előbbi marinadeban, ahogy azt a fagylalt fajdnál

leirtuk, puhára főzzük, forrón kiveszszük, a kendőt jobban megszorítjuk, hogy üregek ne maradjanak, s ismét a marinadeba teszszük és abban kihülni hagyjuk. Másnap kiveszszük, kioldjuk, a ruhából kiveszszük, a zsírját levakarjuk, a fajdot glacirozzuk, hozzá való edénybe teszszük és a megtisztult, kihült aspikot, ahogy az előbbinél elmondtuk, reá szűrjük és használatig hidegre állítjuk. Ha fölakarjuk használni, finom szeletekre metéljük, mindeniket külön glacirozzuk, körbe tálaljuk, körüle pedig, valamint közepére, csinosan fölaprított aspikot helyezünk. Az itt elsorolt három vény a legjobb, amely szerint vénebb fajdtyúkot vagy kakast elkészíteni lehet. Ellenben a fiatalt, ritkaságánál fogva is megsütve adjuk. Némely gazdasszony, talán ellenszenvből a külföldies készítési módoktól, talán ismeret-hiányból, legtöbbször azonban kényelemből a fajdot s más hasonló nemes szárnyas és nem szárnyas állatot szintén elkészíti asztalára, a nélkül hogy azok egyedül helyes készítési módját tekintetbe venné. Elkészíti, a hogy magától jobbnak tartja, vagy a mint némelyek (elég hibásan) mondják: „magyarosan.“ E példa követését senkinek sem ajánlhatjuk; vétek az ily nemes állatot ugy szólva elpocsékolni a nélkül, hogy annak kitünő ízét, a mit csak az előirt készítés ad meg, élvezné.





HUSZONKETTEDIK FEJEZET.

A NYIRFAJDRÓL.

(DU COQ DE BOIS.)

E szép madár húsa a fajdénál sokkal puhább. Különösen a tyuké és fiataloké igen kitünő pecsenyét ad, — a kakasoknak pedig azon sajátsága van, hogy belső része a mellehúsának (filets mignons) fehér, a külső pedig barna. — Közép-Európában e madarat a delicatessekhez számitják, északi részeiben pedig a vadászata a köznép élelméhez és kenyérkeresetéhez tartozik.

Marinirozott nyirfajd.

(Coq de bois mariné.)

Fagylalt nyirfajd.

(Coq de bois à la gelé ou à la daube.)

Töltött nyirfajd.

(Galantine de coq de bois.)

Ezek készités módja ugyanaz, amint azt az előbbi fejezetben leirtuk, s a fiatalokra is ugyanaz a megjegyzendő.

Nyirfajd gombócz.

(Quenelles de coqs de bois à la Windsor.)

Egy vagy két nyirfajdnak, ha kellően megtisztittattak, mellhúsát kiveszszük és abból finom de összealló farceot készitünk. (L. 6. fej. a farceok.) E farceból egyenlő gombóczokat készitünk és külső részét csinosan fekete szarvasgombával szurkáljuk meg, miket előbb tojás fehérébe mártunk. Plât à sautéba irósvajba rakjuk, langyos vajjal leöntjük és betakarva hűvös helyre állitjuk. A csontjai és lábszáraiból kivonatot készitünk, mit nehány órai főzés után zsirtalanitunk és megszűrünk. Azután $^6/_{10}$ liter jó barna mártást keverünk hozzá, zsirja- és habjától megtisztitjuk, egy üveg medoccal (franczia vörös bor) és egy darab glaceszal az égő tűznél sürű, erős mártássá főzzük. Kevéssé megborsoljuk és rézsut fölszeldelt szarvasgomba, champignon, füstölt nyelv és libamájra öntjük; mindenikből egy csészényit véve a bain-marieba teszszük. Tálalás előtt egy negyed órával a gombóczok lassan megfőzetnek vigyázva, hogy szét ne hulljanak, ruhára kiszedjük, a nagyon forró ragout egy tészta, rizs vagy kenyér kéregbe tálaljuk, a gombóczokat szép rendben föléje helyezzük, glacirozzuk és rögtön föladjuk. A mártás-maradékot külön csészében servirozzuk. Szokásban van itt ott, a nyirfajd gyanánt közönséges házi kappant elkészíteni oly módon, mint a nyirfajdot. Ezt nem ajánlhatjuk. A nyirfajd módjára elkészitett bármely szárnyasnak nincs meg az a kellemes íze, s ennek oka az, hogy a nyirfajd husának sajátságos íze van, a mit nem adhat meg semmi készítés.





HUSZONHARMADIK FEJEZET.

A CSÁSZÁRMADÁRRÓL (FAJD).

(DE LA GELINOTTE.)

E szép erdei madár majdnem még egyszer oly nagy, mint a szürke fajd.

Tollazatának vegyüléke szürke, fehér, fekete és barna. Szárnyai szürkék, fekete pontokkal és lábai a karmokig tollasak. A kakasnak rozsdavörös mellén egy fekete pontja van. Húsa a legfehérebb, leggyengébb, porhanyóbb és egészségesebb valamennyi madáré közt és ezért legelső is. Sőt a fáczánnál is gyengébb, porhanyóbb és levesebb. — A mi azonban az ízét illeti, a szalonka vagy fürj íze előbbre teendő. — Készitési módja az ami a fogolyé, tehát oda utalom az olvasót.

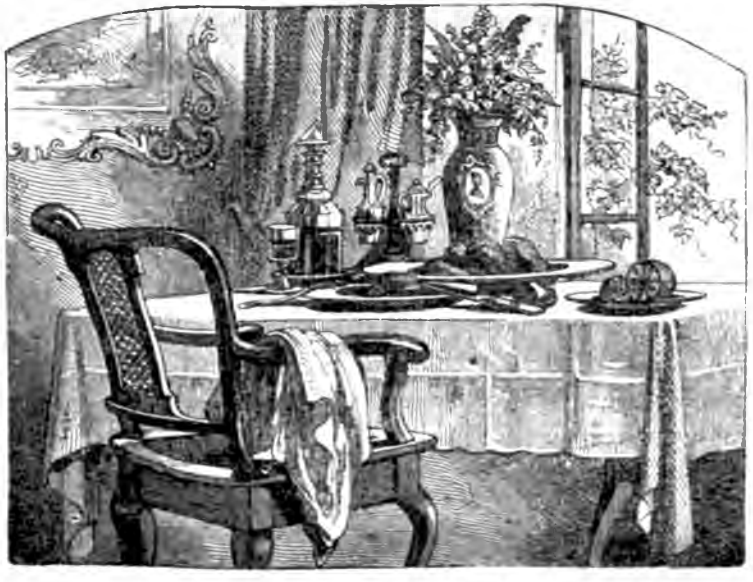
Császármadár-cotelette á la Bahlen.

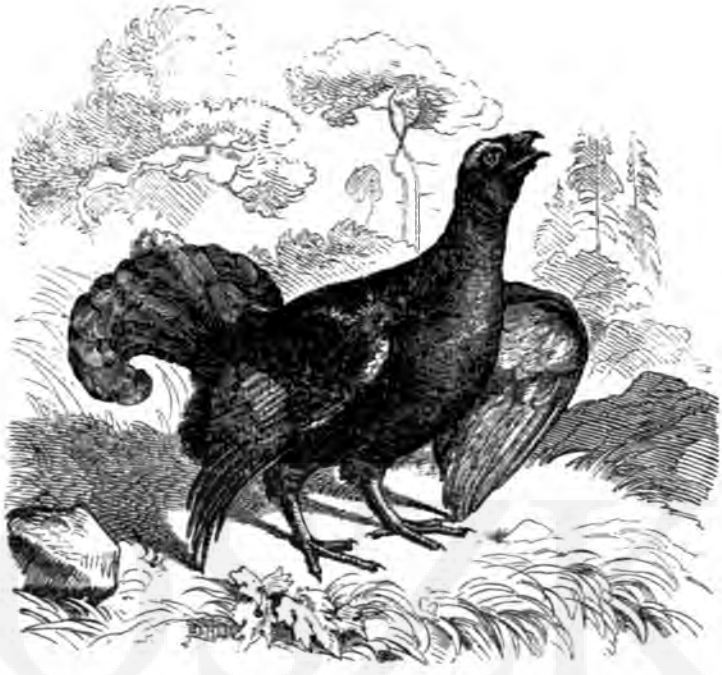
(Côtelettes de gelinottes à la Bahlen.)

Hat császármadárnak a mellhúsát kiveszszük, az inas, ke-

mény részeitől megtisztítva, azt mozsárban sóval és szerecsendióval finomra törjük, kevés jó édes tejfölt adva hozzá (crême double). Ezen tölteléket tiszta, liszttel meghintett deszkára teszszük, hengerré alakitjuk és tizenkét egyenlő nagyságú darabkára osztjuk, miből aztán egyenlő formájú cotéletteket készitünk. A szárnycsontokat tisztára vakarjuk és mindenik cotelettebe szúrunk egyet Azután a coteletteket finomra reszelt kenyérmorzsába mártjuk, utána megsózott tojásba és ismét morzsába. — Ha minden cotelettet elkészitettünk, a késsel elegyengetjük, a sauté-edénybe friss vajjal berakjuk és hidegre állitjuk. A csontjait apróra darabolva belőle kivonatot készitünk, mit ha megszűrtünk és zsirtalanitottunk, spanyol mártással és egy pohár madeira borral, sürű, tiszta, erős mártássá elfőzünk. Ezalatt 12 szép champignont megmosunk, hámozunk, levesre metéljük és vajban pároljuk; ha a vajat róla leszűrtük, a mártáshoz adjuk, mit még egyszer felfőzünk. A cotéletteket tálalás előtt pirosra sütjük, zsirtalanitás végett ruhára rakjuk, tálra koszorúba helyezzük és a champignon ragout középre helyezzük.

Hasonló módon készülnek a cotelette-ok fogolyból, fáczánból stb.





HUSZONNEGYEDIK FEJEZET.

A HÓFAJDRÓL.

(DE LA POULE DE NEIGE.)

Leggyakoribb e madár Graubündben, Glarus és a Svájcz több cantonjában, Tyrolban és Stiriában, valamint a bajor Alpesek közt. Nagyságra a galambhoz hasonlit, csőre fekete, szemölde piborszín, hasa és czombjai, valamint a szárnya fehér, farka pedig feketés fehér hegygyel. Nyáron a hófajd szürke. A svájcziak húsát kellemesnek találják, bár kissé kesernyés, mi a fenyőevéstől jöhet. Készítése ugyanaz a mi a fogolyé. (L. 16. fej.) Készítéséről azért nem szólunk tüzetesebben, mert nálunk vajmi ritkaság, hogy valamely asztalra hófajd kerüljön. Husa nem oly kitünő, hogy érdemes lenne távol-országokból drága pénzen ide hozatni. Magyar konyhákban pedig egyáltalában nem szokott előfordulni e külföldi szárnyas.



HUSZONÖTÖDIK FEJEZET.

A FÁCZÁNRÓL.

(DU FAISAN.)

A nemes hím fáczán, szép alakja, ragyogó szinei miatt pompás és díszes állat, s méltóságos és büszke tartása által e természet adta előnyeit még inkább kiemeli. A nöstény azonban távolról sem dicsekedhetik ily szép külsővel, s teljesen nélkülözi a pompás szineket, melyek a hímet a madársereg és tollas világban oly magas polczra emelik. Ezen állatok Ázsiából származnak, s ahogy azt a történelem irja, Phasis vagy Tasa folyótól, honnan

nevüket is vették, az Argonauták által Colchisba hozattak. Görögországból később mindinkább elterjedvén, Németországba s s igy hozzánk is eljutottak. A fáczánhúst minden szárnyas vadé között a legfinomabbnak tartják, ezt azonban szigoruan elhatározni nem lehet, az izlés különböző volta miatt. Némelyek a császármadárnak, mások ismét a szalonkának adják az elsőséget, mig másfelől a fürj is talál méltánylókra. Annyi bizonyos, hogy az általában uralkodó izlés többsége a fáczánnak igen magas árt szabott.

Sült fáczán.

(Faisan à la broche.)

Minden szarnyasvadnál, hogy azt kellő sikerrel elkészitsük, leginkább azt kell ajánlanunk, hogy állott legyen. Ezt a fáczánnál is tekintetbe kell vennünk, ha azt sültnek alkalmazni akarjuk. A legalább nyolcz napig állott fáczánt megkoppasztjuk, tolltokjait igen tisztára kiszedjük, láng mellett a szőrökkel lepörköljük, igen vigyázva fölbontjuk, s beleitől kiürítjük, de nem mossuk. Tiszta ruhával jól kitörüljük, kiszárítjuk és dressirozzuk. Finom fűporral behintjük, mellét szalonával jól betakarjuk és reá kötözzük, madár-nyárssal átszúrjuk, egy iv irósvajjal bekent papirral begöngyöljük, nagyobb nyárshoz erősitjük s fél óráig sütjük. Azután a papirt leveszszük róla, a tüzet fölélesztjük, hogy a fáczán szép piros szinü legyen; ekkor azt a nyársról leveszszük, fölszeldeljük és pecsenyetálra rakjuk, kevés levet öntve alá és kevés zsázsával, mit előbb eczettel olajjal meglocsoltunk volt, környezve, asztalhoz adjuk. A fáczánnak szép piros szine által kell kitünnie és nem nagyon megsültnek lennie; sütésére tehát rendkivül kell ügyelnünk, mert annak elrontása csak nehány percztől függ.

Fáczán szarvasgombával.

(Faisans aux truffes à la Perigord.)

A fáczánt az előbbi módon megtisztítjuk, beleit kiszedjük és betakarva félre állítjuk. 840 gramm ($1^1/_2$ font) franczia szarvasgombát megmosunk, megkefélünk, s ismét megmosunk; finomul meghámozzuk és kerekre metéljük, hulladékát mogyoróhagymával, petrezselyemmel és champignonnal finomra aprítjuk, s a többi szarvasgombával, egy darab friss vajjal, 560 gramm (1 font)

reszelt szalonával, sóval, késhegynyi száraz fűporral, egy darab glaceszal és egy pohár madeira seccel jól elzárható edénybe teszszük és parázson pároljuk, mig minden leve el nem fő. Ha teljesen kihült, e töltelékkel a két fáczánt megtöltjük, jól bevarrjuk, dressirozzuk, szalona szeletekkel betakarjuk, áthűtjük, papirba göngyöljük és az előbbi mód szerint nyárson megsütjük. Azután csinosan föltálaljuk, glacirozzuk és külön szarvasgomba mártással beadjuk.



Fáczán, godard-ragoutval.

(Faisans à la Godard.)

A fáczánokat megtisztítjuk és entréenak dressirozzuk, mellét megspékeljük, szalona szeletekkel és vajjal berakjuk, megsózzuk, madeira borral és szárnyas fonddal nedvesítjük, vajjal bekent papirlappal betakarjuk és parázson vagy sütőbe puhára pároljuk, mialatt gyakran locsoljuk, hogy a spékelés göndören és szépen kitünjék. Tálaláskor előbb ruhára teszszük, dressirozzuk és godard-ragoutra, a mihez a fáczán kivonatot fölhasználjuk, szép, díszes széllel ellátott tálra betálaljuk.

Fáczánczomb lencse-purével.

(Cuisses de faisans à la purée de lentilles.)

A fáczánczombokat csonttalanítjuk, szétrakjuk, laposra verjük, megsózzuk, fűszerezzük, kevés fűporral (fines herbes) meghintjük, összevarrjuk, szalonaszeletekkel, vöröshagymával, sárgarépával és sóval kasztrólba rakjuk, kevés húskivonatot öntünk hozzá és lassan pároljuk. Tálalás előtt ruhára rakjuk, glacirozzuk és legjobb minőségü lencse-puré tetejére tálaljuk, (l. 4. fej.) min-

den czomb közé egy piros főtt ökörnyelvből metszett kakastarajat szúrva.



Fáczánmell vadász-király módon.

(Filets de faisans au chasseur royal.)

Három szép állott fáczán mellét vigyázva kiveszszük, megspékeljük és friss vajjal berakjuk, betakarva hűvös helyre állítjuk. A páczolt fáczán czombokból, tizenkét sült fenyőmadárral püréet készítünk, ahogy azt a 4-ik fejezetben leirtuk. Tálalás előtt negyed órával a fáczán filetket megpároljuk, hogy a spékelés szép göndörön kitünjék és világos barna legyen; glacirozzuk, díszes szegélyzetü tálra, szarvasgombával ékített keretet készítve, koszorúba tálaljuk, közepére a fenyőmadárból készült purét téve, tetejét nehány szarvasgombával, champignonnal és kakastarajjal díszesen fölczifrázzuk. — Ezen étel készitéséhez is kellő izlés és gondosság szükségeltetik.



Fáczánmell, à la Vopallière.

(Filets de faisans à la Vopallière.)

Négy fiatal fáczán mellét kiveszszük, a finomabb fileket a nagyobbtól kiválasztjuk, a nagyokat egy nedves kés lapjával meg-

veregetjük és a külső bőrét igen ügyes és könnyü kézzel nagyon vékonyan leszedjük, amihez igen nagy vigyázat szükséges. — Az apró filetből az ínt, mely rajtok keresztül huzódik, szintén egészben kiveszszük, azután a filetet fekete szarvasgombával czifrázva (bigarirozva) irósvajjal sauté-edénybe rakjuk és félre teszszük. — A nagy melleket szarvasgombával spékeljük és ugyan ugy félre teszszük, a czombjait szalonával és irósvajjal pároljuk és hidegre állítjuk. A csontjaiból kivonatot készítünk, mit a szükséges barna mártással keverve egy pohár madeira-seccel sürűre főzünk és a' bain-marieba állítunk. A czombokról a bőrt lenyúzzuk, a hust leszedjük, finomra összemetéljük és a megfőtt mártással hachét készítünk, mit kellően fűszerezve, felül glaceszal bevonva haasználatig a bain marieba állítunk. Tálalás előtt pár perczczel, a nagyobb filetket sautirozzuk, azalatt a hachét forrón és diónagyságu irósvajjal jól eldörgölve szép szegélyü tálra gula-alakba tálaljuk, a nagy filetket, hegyeivel befelé reá rakjuk, könnyedén glacirozzuk, mindenik közé egy sautirozott kis filet téve, közepére pedig egy spékelt glacirozott borjú-brieset, az egészet fél glaceszal még egyszer leöntve, beadjuk. — Ezen étel készítése igen jó izlést és nagy ügyességet kiván; hanem akkor aztán, a mostani divatos konyha finom ételei közt is mint „non plus ultra“ szerepel.



Fáczánmell, à la Londonderry.

(Filets de faisans à la Londonderry.)

Hat fiatal fáczán mellét kiveszszük és a filetket kiszedjük. A nagy filetket egy vizes késsel laposra verjük, lebőrözzük, egyenlőre igazgatjuk és vajba rakjuk. — Azután a filet széles oldalát tojásfehérével bekenjük, mindenikre egy kerekre metélt szarvasgomba szeletet teszünk, friss vajjal leöntjük, papirszelettel beta-

karjuk és hidegre állítjuk. A kisebb filetket piros főtt marha nyelvvel czifrázzuk és az előbbiekhez hasonlón vajba rakjuk; az ezalatt megpáczolt fáczán czombokról a húst lemetéljük, a bőrét lenyúzzuk és kis darabkákra, mint a julienne leveskét, fölaprítjuk, — ehez még ugyanannyi fölaprított szarvasgombát és champignont adva, összekeverjük és egy kasztrolba a bain-marieba teszszük. A párolt fáczán czombok és egyéb csontjaiból nyert kivonatot jó fonddal megfőzve, megszűrve és tisztán zsírtalanítva négy csésze spanyol mártással, valamint egy pohár champagneival folyton keverve, a tüzön felforraljuk és sűrü mártássá főzzük, megsózzuk és szitán át mártásos csészébe szűrjük. Kevéssel tálalás előtt, a fáczán melleket sautirozzuk, zsírtalanítás végett ruhára rakjuk, azután lapos tálra farce koszorúra helyezzük, ugy, hogy minden nagy filet után egy kicsiny következzék. Szépen glacirozzuk és a kis ragout gulaalakban, közepére helyezzük. A mártás maradékot csészében külön tálaljuk.

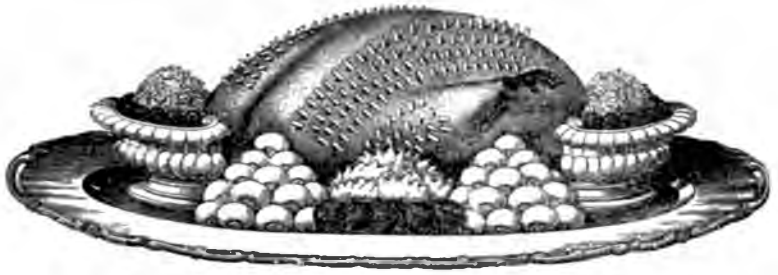


Fáczánmell királyi módon.

(Filets de faisans à la royale.)

A fáczán mellekről a bőrt leveszszük, finomul megspékeljük, spékelt oldalával lefelé friss vajjal lerakjuk, megsózva félre teszszük. — A kis filetket szarvasgomba szeletekkel bigarirozzuk és friss vajban az előbbiekhez hasonlón rakjuk. A csontokból essentiát készítünk, mit $^{8}/_{10}$ liter velouté mártással, (l. 3. fej.) parázson erős fehér mártássá főzünk, négy tojás sárgájával legirozunk, megsózunk, egy czitrom levével savanyítunk és szitán egy csészényi kakasvese és champignonra, ugyanannyi peregordi szarvasgombára, mit külön előbb megpárolunk, átszűrjük s felül glaceszal bevonjuk, hogy bőrt ne kapjon és a forró bain-marieba állítjuk. Tálalás előtt negyedórával, a fáczánmelleket sautirozzuk, a vajat róla

leszűrjük, fél merőkanál félglacet öntve reá, fölfőzzük, azután koszorúba a forró ragoutra, díszes tálra tálaljuk, a sautirozott apró filetket tetejére rakván.



Salmi fáczánból.

(Salmis de faisans.)

Két fáczánt nyárson bő lében, megsütünk. Ha kihültek, szépen fölszeldeljük, bőrét lenyúzzuk, kiálló csontjait tisztára vakarjuk, kasztrólba teszszük, kevés vörös borral locsoljuk, betakarjuk és félreállítjuk. — Csontját összetörjük, $^{5}/_{10}$ liter barna mártással és nehány kanál jó fonddal a tüzhely szélén megfőzzük, lehabozzuk, azután egy fél üveg vörös borral folytonos kavarás közt sűrűre elfőzzük.

A finomra tört fáczáncsontokat belékeverjük- és szitán átszűrjük, még egyszer fölfőzzük és szitán átszűrjük. Levét kasztrólba teszszük, hogy bőrt ne kapjon, glaceszal bevonjuk és a fáczánokkal a bain-marieba állítjuk. Tálaláskor a fáczánok melldarabjait felülre rakva, díszes szélű tálra helyezzük, a levét forrón reá öntjük és zsirban pirított kenyér-szivecskékkel környezzük. E ragout rendszerint az előbbi napról megmaradt fáczán pecsenyéből készítik.

Fácsán savanyú káposztával.

(Faisans à la choux croute.)

Ehez rendszerint az öregebb fáczánokat veszszük, melyek pecsenyéhez és finomabb entréekhoz nem alkalmasak.

Flammirozás után még egyszer megtisztítjuk, mosás nélkül szedjük ki, dressirozzuk, szalonával bekötözzük és félig nyárson megsütjük. Ezalatt a szükséges savanyú káposztát, ha az már több hónap óta be van sózva, kimossuk, kasztrólba teszszük, fél csészényi zsirban pirított vöröshagymával, jó marhafonddal és egy üveg közönséges jó fehér borral, parázson lassan pároljuk. Ha a

fáczán a nyárson félig megsült, dressirozzuk és a káposztával együtt puhára pároljuk. Tálalás előtt a fáczánt a káposztából kiveszszük, zsírját, ha kell, leveszszük, a káposztának levét egészen elfőzzük, egy merőkanál barna mártással felfőzzük és ha íze eléggé erős és fényes barna színű, a fölszeldelt fáczánnal mély tálra szépen föltálaljuk.

Fölfújt fáczánról.

(Soufflé de faisan.)

A fáczánt nyárson megsütjük; ha kihült, húsát levagdossuk, bőrét és idegszálait leszedjük, húsát pedig puhára törjük. A csontot összeaprítjuk, szárnyaslével jól kifőzzük, aztán átszűrjük, kellően zsírtalanítjuk és $^{6}/_{10}$ liter jó spanyol mártással parázson sürűre befőzzük, a megtört fáczánhúst közé keverjük és együtt sürű szitán áttörjük. E purét cseréptálba teszszük, a szükséges sóval, szerecsendióval, darabka nagyon friss és jóízű vajjal ízesítjük, hat tojás sárgáját hozzá teszünk és fél óráig keverjük. A tojás fehérét kemény habbá verve, lassan közzé keverjük és az egész massát kasztrólba töltjük. Tálalás előtt félórával a felfújtat félig hevített kemenczébe állítjuk, szépen megsütjük és asztalra adjuk. E fölfújt nagy papirtokba valamint kicsinyekbe töltve is megsüthető.



Fáczángaluska szarvasgombával.

(Quenelles de faisans aux Perigueux.)

Két fáczánmellből jó farce-ot készítünk, abból aztán evőkanál nagyságú galuskákat forró vízbe mártogatott kanállal friss vajjal kikent sauté-edénybe egymás mellé rakjuk. Ha ezt elvégeztük, madeira borban főtt szarvasgomba szeletkékkel

csinosan berakjuk és félreállítjuk. Czombjaiból és csontjából jó kivonatot készítünk, mihez még szarvasgomba kivonatot is adunk, mit előbb asztalkendőn átszűrünk, zsírtalanítjuk és szárnyas glaceszal, erős, kellemes ízű kivonattá főzzük. Tálalás előtt félórával, a galuskákra annyi forró húslevet öntünk, hogy úszszanak s hogy formájukat el ne veszítsék, és föl ne repedezzenek, csöndesen lassú tüznél főzzük; ruhára kiszedjük, díszes tálra helyezzük, glacirozva és fáczán kivonattal leöntve, beadjuk.

Fáczán-croquette.

(Croquettes de faisans.)

Nyárson sült fáczánt, miután kihült, csontjaitól megtisztítjuk, bőrét leszedjük és 140 gramm előbb madeira borban főtt szarvasgombával apró koczkákra vágva kasztrólba teszszük. A csontjaiból kivonatot készítünk, zsírtalanítjuk, szarvasgomba essentiával és $^{3}/_{10}$ liter spanyol mártással sürűre befőzzük, megsózzuk, három tojás sárgájával legirozzuk, szitán a fölaprított fáczánt darabokra áttörjük, jól összekeverjük és jégre állítjuk. Ha teljesen kihült, 5 centim. (2 hüvelyk) hosszú, újjnyi vastag croquetteket csinálunk, fehér kenyérmorzsába és aztán tojásba mártjuk és végre még egyszer bundázzuk.

Tálalás előtt forró zsírban megsütjük, asztalkendőre gulaalakban rakva, közepén petrezselyem zöldjével beadjuk.

Fáczán-crepinette.

(Crepinettes de faisans.)

Két fáczán mellhúsából összeálló, de finom farce-ot készítünk, ezt apró, koczkára vágott szarvasgombával ugyanilyen páczolt ökörnyelvvel, főtt fehér szalonával, mindenikből egy kanálnyit, kevés glace és madeira borral összekeverjük és jégre állítjuk. Egy sertéshálót langyos vizbe mártunk, azután ruhán szétterítjük, a farceból apró rakásokat csinálunk s az apró darabokra metélt hálóba göngyöljük; friss vajba egymás mellé helyezzük és papirlappal betakarjuk.

Tálalás előtt sárgára sütjük s hogy alakjukat megtartsák, lenyomtatjuk; azután ruhára szedjük, koszorúba tálaljuk, közepére pedig a csontjából készült és fél glacera befőzött fáczán-kivonatot öntjük.

Hideg fáczán-salmi.

(Chaud froid de faisans.)

Két fáczánt nyárson megsütünk, ha kihült, finomra fölmetéljük és $^{6}/_{10}$ liter barna mártással és $^{3}/_{10}$ liter marhafonddal jól kifőzzük. — Azután e levet szintén átszűrjük és parázson sürű, fényes világos barna mártássá főzzük, s kevés aspikkal, mig ki nem hül, folyton keverjük. A hozzávaló tálat jégre állítjuk, a fáczán-darabokat villára szúrjuk és mindeniket külön a mártásba mártjuk, hogy szép fényes színe legyen; azután szépen gula-alakban, egymás tetejére elhelyezzük, körüle pedig aspikot rakunk, izléssel elrendezve.



Fáczán-kolbász szarvasgombával.

(Boudins de faisans aux truffes.)

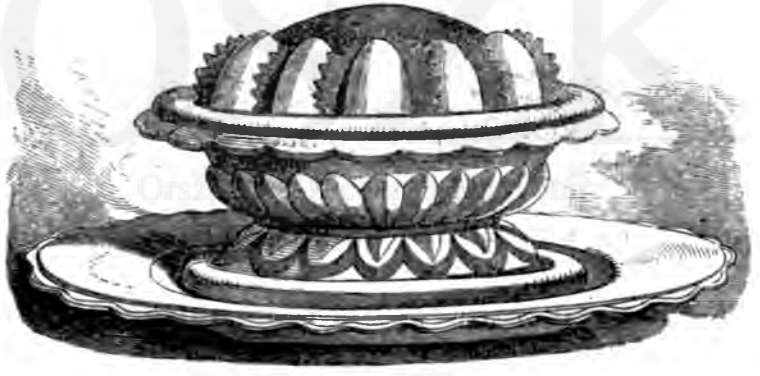
Két fáczánnak, melyek pecsenyének nem alkalmasak, a húsát leszedjük, a bőréből és csontjaiból kevés panadeal, friss vajjal, három egész tojással és 3 tojás sárgájával, só, kevés szerecsendió és finom fűvekből gyenge farceot készítünk, mit szitán áttörve hidegre állitunk. A hulladékából kivonatot készitünk, mit három merőkanálnyira elfőzünk. 280 gramm ($^{1}/_{2}$ font) perigordi szarvasgombát megtisztítunk, meghámozunk, apró koczkára metélünk és madeira borban egy kanál jó spanyol mártással párolunk. — A szükséges sertésbélt szépen megtisztítjuk, a massát a kolbásztöltővel belé töltjük, betakarjuk és hidegre állítjuk.

Tálalás előtt fél órával lassú tűzön megsütjük, de nehogy szétrepedjen, mindkét oldalát világos barnára pirítjuk, aztán föltálaljuk, glacirozzuk, alá kevés levet öntünk és beadjuk.

Fáczánlepény malaga borral.

(Pain de faisans au vin de Malaga.)

A fáczánokat nyárson megsütjük, ha kihültek, megnyúzzuk, húsát a csontokról leszedjük, finomra fölmetéljük, megtörjük, betakarjuk és félre állítjuk. A huladékából kivonatot készítünk, zsírtalanítjuk, $^{5}/_{10}$ liter barna mártással összekeverjük és folytonos kavarás mellett sürű mártássá főzzük. A megtört fáczánhúst vele jól összekeverjük, forrón szitán átnyomjuk, kasztrólba teszszük, tiz tojás sárgájával apró koczkákra metélt szarvasgombával és főtt ökör nyelvvel, mindenikből két evőkanálnyit, összekeverjük és miután megsóztuk, vajjal kikent formába töltjük, melynek fenekét izlésesen szarvasgombával kirakjuk, egy ujjnyi hijával: tálalás előtt fél órával a bain-marieba lassan főzzük. Tálaláskor a lepényt lapos tálra kiborítjuk, fölül glaczeszal megkenjük, alá consommét öntünk és hozzá legjobb minőségü malagaborral készült mártást külön csészében adunk.



Fáczán-puré.

(Purée de faisans à la Talleyrand.)

Két sült fáczánnak a húsát leszedjük, nagyon finomra összemetéljük, megtörjük; a szükséges bechamel-mártással és a huladékából nyert kivonattal a tüzön folytonos kavarás közt főzzük és forrón, szitán áttörjük. E purét hozzávaló kasztrólba teszszük, fölül glaczeszal, hogy bőrt ne kapjon, leöntjük és a bain-marieba állítjuk. Ezalatt tizenkét tojást félkeményre főzünk, héját letisztítjuk és hideg vizbe teszszük; hat csibének a filetjét kiveszszük, szarvasgombával czifrázzuk (bigarirozzuk) és friss vajba rakjuk. Tálaláskor a fáczán-purét forrón mély tálra tálal-

juk, a főtt tojásokat körüle rakjuk és minden tojás közé egy filet helyezünk; glacirozzuk, a purét kevés fáczán-kivonattal leöntjük és asztalra adjuk.

Fáczán-ragout albufera módon.

(Ragout de faisans à la Albufera.)

Két szép fiatal fáczánt megtisztítunk, flammirozunk, még egyszer utána tisztítjuk és beleit mosás nélkül kiszedjük, aztán mindeniket 6 részre vágjuk. Jól elzárható kasztrólt friss vajjal kikenünk, szalona-szeletekkel kibélelünk, a fáczán-darabok közé nehány nyers sonka-szeletet keverünk; egy hagymát, melybe egy szegfűszeget szúrunk s fél üveg malaga borral lassu tüzön, jól betakarva puhára párolunk. Azután a fáczán darabokat más kasztrolba szedjük, a megmaradt levét szárnyas kivonattal felfőzzük, átszűrjük, zsírtalanítjuk, kevés spanyol mártással sürüre elfőzzük, lehabozzuk, ismét zsírtalanítjuk és 280 gramm (¼ font) levelesre metélt szarvasgombával keverve a fáczánra öntjük s nehány perczig együtt főzzük. A fáczánmell darabokat felülre helyezve tálaljuk, szép piros, szívalakba metélt főtt ökörnyelvvel diszítjük és a malagabor, fáczán kivonat és perigordi szarvasgombával a legfinomabbra ízesített mártást a gombával együtt reá öntjük.





HUSZONHATODIK FEJEZET.

A FOGOLY- ÉS SZÜRKE FOGOLYRÓL.

(DE LA PERDRIX.)

A közönséges fogoly nálunk sokkal ismeretesebb, semhogy más madárral összetéveszthetnők és talán senki sem tagadja, hogy az a konyha egyik legkiválóbb delicatesse-ét képezi.

Egyik különös faja a vörös fogoly. Gyönge jóizű húsa sokkal ízesebb a közönséges fogolyénál, ugyanazért drágább is; Frankhon némely vidékén évenkint sok ezerre megy az ott elfogottak száma és maga Páris oly rendkivüli mennyiséget fogyaszt, hogy ezen méltán csodálkozhatni, — pedig még külföldre is nagy mennyiségben küldenek.

Harmadik faja a kőfogoly (perdrix saxatile partanelle) melynek rendkivül kitünő húsa van. A vörös fogolynál még jobbnak tartják, mivel húsa gyönge, fehér és nagyon zamatos, kissé kesernyés, mi azonban csak emeli kellemes voltát. A fogoly minden faja télen igen soká eláll, miáltal rendkivül nyer.

Sült fogoly.

(Perdreau rôti.)

A fiatal, félig kinőtt foglyot megkoppasztjuk, flammirozzuk,

még egyszer utána tisztítjuk, mosás nélkül tisztán a beleit kiszedjük, besózzuk, dressirozzuk, szőllő levéllel és szalona-szeletekkel begöngyöljük, madár-nyársra húzzuk és 8—10 perczig láng-tűznél sütjük. A takarójával együtt tálaljuk, kevés fogoly-kivonatot adva hozzá.

Sült fogoly más módon.

(Perdreau rôti.)

A teljesen kinőtt fogoly mellét megspékeljük, besózzuk vagy csak szalona göngyölbe kötjük és 18—20 perczig teljes levében nyárson sütjük. Tálaláskor alá kevés fogoly-kivonatot adunk.

Fogolygratin. Töltött fogoly.

(Gratin de perdreaux.)

Ehez csak a félig kinőtt foglyokat szokás fölhasználni, mit jól megtisztítva és csontjait a nélkül, hogy bőrét megsértenők, kiszedve, besózunk, borssal behintünk, tányérra teszünk, petrezselyemmel és egy meghámozott czitrommal ízesítve, betakarva félre állítunk.

Ezalatt szárnyas farce-ot, (farce cuite) készítünk, a foglyokat ruhára terítjük, e farce-szal megtöltjük és mindenikbe még egy kerekre metélt szarvasgombát teszünk; azután a foglyokat kerekded hosszas alakra igazgatjuk, egy kerektálat egy ujjnyi vastagon körül a farce-szal bekenjük, a foglyokat egymás mellé reá körbe helyezzük, közepére egy héját lereszelt kis kenyérkét az üreg nagysága szerint helyezünk, a foglyokat szalona-szeletekkel és az egészet papirlappal betakarjuk. Tálalás előtt félórával a gratins kemenczében lassan megsütjük, a kenyeret a közepéből kiveszszük, zsírtalanítjuk, glacirozzuk, közepére szarvasgombamártást fogoly-kivonattal és madeira-seccel keverten öntünk, mi ízét a legmagasabb fokra emeli.

Rázott fogoly-mellecskék.

(Sauté de filets de perdreaux.)

Ehez a teljesen megnőtt fiatal foglyokat veszszük; megtisztítjuk a mellén a bőrt hosszára fölmetszszük és a mellhúsát a csontjáról szépen, a nélkül, hogy megsértenők, leveszszük. Rendszerint személyenkint egyet számítunk. Azután bőrét lehúzva vi-

zés késlappal kissé megveregetjük, megsózzuk, friss vajba a sauté-edénybe egymás mellé rakjuk, vajjal kent papirlappal betakarjuk és félre állítjuk. A hulladéka és csontjaiból kivonatot készítünk, a szükséges spanyol mártással összekeverjük és félóráig lassan főzzük, mialatt habjától és zsírjától szépen megtisztítjuk. Ha elég sürű, megsózzuk, kevés glaccsal ízesítjük, szitán mártásos csészébe átnyomjuk, fölül glacirozzuk, hogy bőrt ne kapjon és félig betakarva a bain-marieba állítjuk. Tálalás előtt nehány perczczel a mellecskéket parázson sautirozzuk, aztán zsírtalanitás végett ruhára teszszük. Díszes tálra, szivalakra metszett és zsírban pirított kenyérszeletkékkel fölváltva ízletesen körbe rakjuk, a mártást pedig reá és közepére öntve föladjuk.

A rázott foglyot, hogy értékét neveljük, még a következő alakban lehet készíteni:



Rázott fogoly-mellecskék szarvasgombával.
(Sauté de filets de perdreaux aux truffes.)

Rázott fogoly-mellecskék à la Toulouse.
(Sauté de filets de perdreaux à la Toulouse.)

Rázott fogoly-mellecskék financière ragoutval.
(Sauté de filets de perdreaux à la financière.)

Rázott fogoly-mellecskék champignonnal.
(Sauté de filets de perdreaux aux champignons.)

A készitési módja mindig ugyanaz, csakhogy az itt elsorolt étkeknél a kenyér szelet elmarad, és közepére a megjelölt kis ragout, melyet e könyv 8. fejezetében tárgyaltunk, teszszük.



Fogoly galuska trónörökös módon.

(Quenelles de perdreaux à la Dauphin.)

Az előbbi mód szerint fogoly farceot készítünk, miből lapos és vajjal megkent fedőn 5 centimeter hosszú és $2^1/_2$ centimeter széles tojásdad újjnyi vastag galuskát készítünk. Nehány perczig húslében lassan főzzük, aztán ruhára rakjuk; ha kihültek otelette mártásba mártjuk, kenyérmorzsával meghintjük, tojásba mártjuk, még egyszer bundázzuk és friss írósvajban egy plât à sautéba rakjuk, champignonból szép fehér, jóizű purét készítünk, mi közé előbb sósvizben főtt két csészényi spárga hegyeket kevés glaceszal párolunk és a bain marieba állítunk. Tálalás előtt a galuskákat lassú tüzön mindkét oldalán megpirítjuk, zsírtalanitás végett ruhára rakjuk, díszes tálra koszorúba helyezzük, közepére pedig a spárga hegyekkel készült purét a hegyekkel fölfelé teszünk.



Fogolygaluska toulousi ragoutval.

(Quenelles de perdreaux à la Toulouse.)

Ehez négy vén fogolynak a mellhúsát veszszük, miből gyönge, de összeálló farceot készítünk. — Ebből aztán egy kanállal

csinos egyenlő galuskákat készítünk, miket egy vajjal kikent plât à sautéba egymás mellé helyezve, előbb megfőtt szarvasgombával fölczifrázunk. A hulladékot összeaprítjuk, a szükséges finom fűvel kasztrólban húslével jól megfőzzük, megszűrjük, zsírtalanítjuk és $^{5}/_{10}$ liter fehér mártással a tüzhely sarkán lassan főzzük. Ezalatt egy szép libamáját, champignont, nehány szarvasgombát, kakasvesét, mindeniket külön, ahogy azt már leirtuk, párolunk, összeaprítjuk és kasztrólba teszszük. Levét zsírtalanítjuk, lehabozzuk egy liter jó sürű édes tejföllel parázson, folytonos kavarás mellett nagyon sürűre befőzzük. Megsózzuk, darab szárnyas glaceszal bevonjuk, szitán a többi holmira szűrjük, a rázó edényben pillanatig hevítjük, fölül glacirozzuk és félig betakarva a bain-marieba állítjuk.

Tálalás előtt negyedórával a galuskákat lassan, hogy formájukat el ne veszítsék, megfőzzük, ruhára rakjuk, a forró ragout díszes mély tálra gula-alakba teszszük, a galuskákat szépen glacirozva csinosan körüle rakjuk és rögtön föladjuk.



Fogoly Descar módon.

(Perdreaux à la Descar.)

Szép, nem nagyon átlőtt foglyokat megtisztítunk, beleit fölülről kezdve kiszedjük és ruhába göngyölve félre teszszük. — Libamáját, szarvasgombát és champignont, egyenlő mennyiségben kockára vágva szokás szerint elkészítünk, azután kasztrólba teszszük. Nehány kanál spanyol mártást fonddal, sürűre elfőzünk, sürű szi-



Fáczán-szeletek Konstantine módon.
Filets de faisans á la Constantine.

Jércze-szeletek gr. Szapáry módon.
Filets de poulets á la Szápary.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

tán az előbb elsorolt holmikra öntjük, teljes kihülése után a foglyokra töltjük, miket entréehoz dressirozunk, melleit spékeljük, megsózzuk, fűmarinadeban madeira-seccel lassan pároljuk. Tálaláskor a foglyokat kiemeljük, dressirozzuk, díszes tálra helyezve, spékelt borju-briessel és nagyon fekete szarvasgombával czifrázott szárnyas galuskával körítjük, nagyon erős financière-mártással leöntve rögtön beadjuk.



Fogolycotelette Pahlen szerint.

(Côtelettes de perdreaux à la Pahlen.)

Vén fogolyból farceot készítünk, a miből aztán coteletteket alakítunk, melyeket szarvasgombával, champignonnal és füstölt ökörnyelvvel töltve készítünk. Húslében fölforraljuk, kihülés végett ruhára rakjuk, egyenlőre csinosan körülnyirjuk, kétszer bundázzuk, a lekapart csontokat belé szúrjuk, aztán friss vajba rakva félre állítjuk. Tálalás előtt kevéssel aranysárgára sütjük, zsírtalanítás végett ruhára rakjuk, farce-koszorú tetejére körbe rakjuk, közepére legfinomabb módon készült champignon-purét teszünk tésztakéregbe rakva, gula-alakban, körüle pedig a fogoly kivonattal fél glacera befőzött mártást öntjük.

Fogolyhachis tojással.

(Hachis de perdreaux aux oeufs.)

Négy nagy foglyot nyárson megsütünk és ha kihültek, húsát leszedjük, finomra összemetéljük és jó barna mártással, amihez a fogoly kivonatot fölhasználtuk, hachisnak összekeverjük, mit ha megsóztunk és glace-szal bevontunk, melegre állítunk.

Tálaláskor a hachist gula-alakban mély tálra helyezzük, a fél kemény tojásokat körüle rakjuk, mindenik közé egy-egy piros

nyelvből metszett kakastarajat téve és miután a hachist még egyszer fél glace-szal leöntöttük, föladjuk.



Hideg fogolysalmy szarvasgombával.

(Chaud froid de perdreaux aux truffes.)

A fáczánnál leirt mód szerint készül, csakhogy hozzá még madeira-borban főtt szarvasgombát tálalunk, miket apróra fölszeldelünk, a mi izét rendkivül emeli. A szarvasgomba kivonatját a salmy-mártáshoz használjuk föl.

Fogoly-salmy.

(Salmis de perdreaux.)

Ugy készül, mint a fáczán-salmy.



Fogolymell à la Beauharnais.

(Filets de perdreaux à la Beauharnais.)

Hat fiatal fogolynak a mellhusát kivágjuk, bőrét leszedjük, vizes késlappal kissé megverjük, megsózzuk, minden oldalról finom szarvasgomba farce-szal megkenjük és disznóhálóba göngyöljük; olvasztott friss vajba mártjuk, kenyérmorzsával meghintjük és tálalás előtt negyedórával rostélyon megsütjük. Koszorúba

tálaljuk, közepére pedig egy kis ragout teszünk spárgahegyek, árticsóka torzsa- és champignonból, mihez a fogoly kivonatot használjuk föl.



Rostélyon sült fogoly.

(Perdreaux grillés.)

A szükséges fiatal foglyokat, miután megtisztítottuk, beleit kiszedtük, ketté vágjuk, czombján kis bevágást csinálunk, a lábát azon átszúrjuk, ugy hogy a karmai kilássanak. Kissé szélesre verjük, fűporral, sóval és borssal behintjük, olvasztott irósvajba mártjuk és kenyérmorzsába bundázzuk.

Tálalás előtt félórával rostélyon levében megsütjük, azután koszorúba tálaljuk, közepére czitromlével és egy darabka friss vajjal izesített erős levet öntvén.



Fogoly szarvasgombával töltve.

(Perdreaux farcies aux truffes.)

Három foglyot megtisztítva, beleit kiszedve, vigyázunk, hogy a feje bőrét jó hosszúra hagyjuk; 560 gramm franczia szarvasgombát megtisztitva, hámozva, kerekre metélünk. A második

héját és hulladékát, hagymával finomra összemetélve 280 gramm ($^1/_2$ font) reszelt szalonával és a kerekre vágott szarvasgombával elzárható edénybe teszszük, megsózzuk, késhegynyi finom fűport hozzá adva, betakarva félóráig pároljuk. A szarvasgombát levével együtt három részre osztjuk, a foglyokat véle megtöltjük, dressirozzuk, szalonával bekötjük, fűmarinadeba rakjuk, egy pohár madeira-borral nedvesítjük és lassú tüzön pároljuk.

Tálalás előtt a foglyokat kiszedjük, dressirozzuk, díszes tálra rakjuk; a kivonatot pedig jó fonddal felfőzve, átszűrve, zsírtalanítva aláöntjük s beadjuk.

Fogoly papirgöngyben.

(Filets de perdreaux en papillotes.)

Champignonból, hagymából, petrezselyemzöldjéből, szarvasgombából és fines-herbesből, körülbelől négy evőkanálnyit, ugyanannyi reszelt szalonával negyedóráig parázson párolunk. Négy vagy öt fogolynak mellét kiveszszük, bőrét leszedjük, megsózzuk és finom fűvekkel egy sauté-edénybe rakjuk, nehány perczig rázzuk és azután hidegre állítjuk. Ha ez megtörtént, a mellecskéket a finom fűvekkel minden oldalán bekenjük, reá alul fölül szalona-szeletet teszünk és finom olajjal bekent s a mellek nagysága szerint kimetszett papirba a már leirt mód szerint göngyöljük (l. borjunál). Tálalás előtt negyedórával, a rostélyra olajjal bekent papirlapot téve, lassú parázstüzön, a mellecskék mindkét oldalát megsütjük és rögtön betálaljuk.

Fagylalt fogoly-lepény.

(Pain de perdrix à la gelée.)

Többször leirtuk az előbbi fejezetekben.

Fogolymell westpháli sonkával.

(Filets de perdreaux à la Westphalienne.)

Hat fiatal fogoly mellhúsát kiveszszük és fris vajjal sautéedénybe rakjuk. Egy westpháli sódarból egészen a mellek nagyságában filetket metszünk és szintén friss vajba rakunk. A hulladékából kivonatot készítünk s két kanál barna mártással, egy darab glace-szal egy pohár malagaborral, erős tiszta mártássá sürüre főzzük. Tálalás előtt nehány perczczel a filetket és sódart sautirozzuk, zsírtalanítás végett ruhára teszszük és a sonkával fölváltva

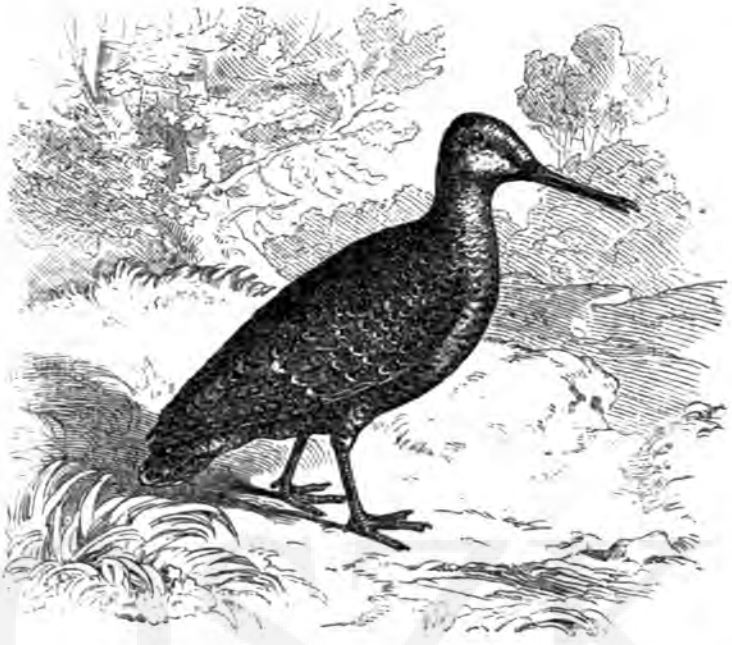
koszorúba, tálra rakjuk, glacirozzuk, levét közepére öntjük és föladjuk.

Fagylalt fogoly díszállványon.

(Galantine de perdrix en aspic sur socle.)

Három teljesen kinőtt, fiatal foglyot megtisztítunk, vigyázva, nehogy a bőrét megsértsük; csontjait kiszedjük és a húsból három egyenlő nagyságu galantinet készítünk, miket ruhába kötve, madeira-borból készült marinadeban puhára főzünk és más napig abban kihülni hagyjuk. Három egyenlő nagyságú formát, a rajz szerint, jégbe állítunk és fenekére 4 miliméternyi vastagon szép tiszta aspikot öntünk; a foglyokat kiszedjük, szépen körülnyírjuk a formák nagysága szerint és szélességében finom szeletekre fölszeldeljük, azután ismét természetes alakjába össze állítjuk. Világos szinü glace-szal bevonjuk és a formákba rakjuk, de oly módon, hogy a fogolyszeletek a formák oldalát ne érintsék. Aspikkal egészen leöntjük és hideg helyre állítjuk. Ez alatt a rajz mintája szerint az állványt szépen földiszítve, reá egy nagy lapos díszes tálat helyezünk, melyre vigyázva a három galantinet háromszög alakban borítjuk; középső üregébe egy nagy, a három galantine mindegyikébe pedig kisebb földiszített atelettet szúrunk; kivül körüle végre kétféle szinü aspikot adunk, díszesen garnirozva; e legékesebb fogások egyikét bármely fejedelmi asztalra méltán elhelyezhetjük.





HUSZONHETEDIK FEJEZET.

AZ ERDEI SZALONKÁRÓL.

(DE LA BÉCASSE.)

Hogy az erdei szalonka húsa, az egész civilizált világban mint a legfinomabb delicatessek egyike magas hirben áll, ez általánosan elismert dolog. Annyira inyenczeknek való étel ez, hogy még a gyomrát és beleit sem dobjuk el, hanem fölhasználjuk. Senki sem fogja tagadni, hogy e madár sajátságos zamattal és legfőbb mértékben gyenge finomsággal bir, mi azt minden vadszárnyas között magasan kiemeli. Azonban mégis igen nagy a különbség a szalonkák között is, mert bár a ősziek jól meghízva, rendkivül ízes porhanyó pecsenyét nyujtanak, mi semmi kivánni valót nem hagy hátra, a tavaszi lesoványodott szalonkák gyakran száraz és kemény hússal birnak és sajátságos kellemes zamatjoktól is meg vannak fosztva.

Sült szalonka.

(Bécasses rôties.)

Három vagy négy frissen lőtt erdei szalonkát, miután nehány

nap száraz, hüvös, szellős helyen fölakasztva tartottuk, tisztára kopasztottuk, a fejével együtt, lángnál flammirozzuk, ruhával megtöröljük, mégegyszer megtisztítjuk, beleit kiszedjük, szemeit kiszúrjuk, lábait befelé hajtjuk, hogy karmai a hajlásba essenek és egyenesen megálljanak; csőrét a szárnya alá hajtjuk, kivül belől besózzuk és az egész mellére egy nagy szalona-szeletet takarunk, mit előbb a késhegygyel többször átszúrunk, aztán az egészet vékony madzaggal körülkötjük.

A szalonkákat madárnyársra húzzuk, mit egy nagy nyárshoz erősítünk. A beleket, a gyomor kivételével, fölhasználjuk. Szalonával, kevés vajjal, mogyoróhagymával és petrezselyem zöldjével finomra összemetéljük, ha ez megtörtént, megpirítjuk, kevés vörös bort adva hozzá, mit véle elfőzünk. Ha félig kihült, egy tojás sárgáját, sót, borsot teszünk hozzá, kenyérből vágott, zsírban pirult szivecskékre kenjük és melegre helyezzük.

Tálalás előtt negyedórával a szalonkákat lángtüznél megsütjük, vigyázva hogy bő lében maradjanak, mert nehány percz elég arra, hogy elromoljanak és e pompás eledel tönkre menjen. A nyársról lehúzva, dressirozzuk, rögtön betálaljuk, kevés glace-t adunk alá és ha a kenyér szeletkék jó forrók, a szalonka közé rakjuk.



Szalonkaescalop szarvasgombával.

(Escalopes de bécasse aux truffes.)

A sautirozott szalonka-melleket, ha a tüztől elvettük, keresztbe rézsut kettő vágjuk és kasztrólba teszszük. — Vajba 280 gramm (½ font) finom levelesre metélt szarvasgombát teszünk, s a tüzön nehány perczig rázzuk, merőkanálnyi jó barna mártást öntve reá, melynek előállításához a szalonkák csontvázát

használjuk, együtt még egyszer fölfözzük és ha e pompás ragoutizében semmi kivánni valót nem hágy, szépen pirított kenyér kéregben forrón és gula-alakban tálalva, beadjuk.

Szalonka-lepény.

(Pain de bécasse.)

Ezt a már többször leirt mód szerint készítjük, az elmondottakra utalom tehát az olvasót.

Salmy szalonkából.

(Salmis de bécasses.)

Négy szalonkát az előbbi módon megsütünk és ha kihültek, szokás szerint fölszeldeljük, melléből három darabot vágunk és a szárnyakat, valamint a fejét a csőrével e ragouthoz adjuk. A bőrét azonban nem szedjük le róla. A hulladékát apróra összetörjük, erős barna mártással jól elkavarjuk, szitán áttörjük és mártásos kasztrólba teszszük, fölül kevés glace-szal leöntve, félig betakarjuk és a bain-marieba állítjuk. A beleket az előbb leirt módon elkészítjük.

Tálalás előtt kevéssel, vörös bort öntünk a szalonkákra, fölmelegitjük, gula-alakban tálalva, az erős, fűszeres mártást pedig rá öntve, a fejekkel és beleivel földiszítve, beadjuk.



Szalonka graten rizskörrel.

(Gratin de bécasses en bordure de riz.)

Nehány szalonkát szépen megkoppasztunk, fejét levágjuk, szemeit kiszúrjuk, a csőrét kissé lenyírjuk, vajjal és sóval pirítjuk és betakarva hűvösre állítjuk. — A szalonkák csontjait kiszedjük, beleit, gyomrát kivesszük, összemetéljük és elkészítjük; az-

után betakarva félre állítjuk. A csontjaiból kivonatot készítünk és avval, valamint jó barna mártással, sürű salmy-mártást készítünk, ezt hozzávaló kasztrólba tesszük, fölül glaceszal bevonjuk, és melegre állítjuk. — Más két szalonka vörös húsából jó finom füvekkel szarvasgomba, mogyoróhagyma, champignon és petrezselyem zöldjéből mind együtt két kanálnyi mennyiségben, és a már elkészült belekkel gyönge farceot készítünk, és a besózott szalonkákat véle megtöltjük, összegöngyöljük, összekötjük és szalona szelettel bőven betakarjuk, madeira-seccel meglocsoljuk és a sütőcsőbe fél órával tálalás előtt megsütjük. Ezalatt 280 gramm ($^1/_2$ font) rizset megszemelünk, megmosunk és a szükséges szárnyaslével két ujjnyira leöntjük, megsózzuk, egy hagymával, melybe két szegfűszeget szúrunk, parázson, kavarásnál sürűre és puhára pároljuk. Egy $7^1/_2$ centm. (3 hüvely) magas és $3^3/_4$ centm. széles rizsformát rákvajjal kikenünk, a rizset jó kemények és forrón kanállal belényomjuk, megsimitjuk, és azután hozzá való tálra kiborítjuk. A szalonkákat kiveszszük, zsírtalanitjuk, ujjnyi rézsútos szeletekre metéljük, ezeket a rizskörben gulaalakban fölrakjuk, a csőrrel ellátott fejeket középre szúrjuk, és a forró, erős sürű salmy-mártást reáöntjük.

Leveles szalonka-mellecskék szarvasgombával kagylóban.

(Emincée de bécasses aux truffes en capisantis.)

Három vagy négy meglőtt szalonkát, melyek sülthöz nem alkalmasak, nyárson bő lében megsütünk, és aztán kihűtünk. Ezalatt 140 gramm ($^1/_4$ font) jó perigordi szarvasgombát megtisztitunk, meghámozunk, finom szeletekre fölmetélünk, darabka vajjal és kevés glaceszal lassan párolunk és aztán hidegre állítunk. A szalonkák húsát szépen lemetéljük, bőrét lenyúzzuk, a húst finom levelesre vágjuk és a szarvasgombához adjuk. A csontokat apróra vágjuk, kasztrólba teszszük, $^5/_{10}$ liter barna mártással és $^3/_{10}$ liter jó fonddal leöntjük, felfőzzük, azután szitán átszűrjük, zsírtalanitjuk, és parázson fényes sürű mártássá kavarjuk, megsózzuk és a levesre öntjük, parázson fölrázzuk, és azután tengeri kagylókba töltjük, fölül nagyon finom zsemlyemorzsával meghintjük és negyedórára nem nagyon forró kemenczében fölmelegítjük. Tálalás előtt e kagylókat csinosan összehajtott asztalkendőre állítjuk és azután asztalra adjuk.



Szalonka szarvasgombával töltve.

(Bécasses farcies aux truffes.)

Három szalonkát megtisztítunk, beleit kiszedjük, 560 gramm szarvasgombát meghámozunk, hulladékát hagymával, petrezselyemmel finomra összevagdaljuk, és 280 gramm (½ font) reszelt szalonát hozzátéve, sóval és késhegynyi finom fűvekkel elzárható edénybe teszszük és félóráig parázson pároljuk, ha félig kihültek, a szalonkákat megtöltjük, összevarrjuk, szépen dressirozzuk és szalonával bekötözve félórával tálalás előtt nyárson megsütjük. — A szarvasgombát szépen szegélyzett tálra kenyér-croustade tetejére gula-alakban tálaljuk, a szalonkát fölé helyezzük, erős ízes szarvasgomba-mártással pedig leöntjük.

Szalonkafümet (zamat).

(Fumet de bécasses.)

Három szalonkát, nyárson megsütünk, ha kihültek, a húsát leszedjük, finomra összevágjuk, megtörjük és kasztrólba tesszük. A csontjait apróra vágjuk, jó fonddal barna mártással megfőzzük, átszűrjük, és a megtört hússal összekeverjük, megsózzuk és szitán áttörjük; kasztrólba teszszük, szitán áttört 8 tojás sárgájával összekeverjük, ezüst vagy porczellán csészében és a bain-marieban lassan főzzük. Zsírban pirított kenyér-szivecskéket teszünk körüle az egészet glaceszal locsoljuk.



HUSZONNYOLCZADIK FEJEZET.

A MOCSÁR-SZALONKÁRÓL.

(DE LA BÉCASSINE.)

A következő fajokat ismerjük: a nagy mocsár-szalonkát, a sár-szalonkát, a közönséges mocsár-szalonkát és a kis sár-szalonkát.

A sárszalonka húsa rendkivül finom, gyönge, kövér, néha egészen sárgás-fehér hájba göngyölt, ízes és az ínyenczek által nemcsak a szalonkák közt legkitünőbbnek, de sőt sokak által minden szárnyasoké között legelsőnek ismertetik el.

Az erdei szalonkához hasonlón készül, és különösen késő őszszel, midőn igen kövér, rendkivül finom pecsenyét szolgáltat. — Különösen a gratínnek elkészített szalonkák rendkivül kedveltek, valamint a meleg és hideg pástétomok, a divatos konyha egyik legkiválóbb étkeit képezi. A leveles szalonka mellecskéket, salmyt, szalonka lepényt, de különösen ha fiatal, sülve, nagyon ajánljuk. Általában az erdei szalonkánál elmondottakra utalom az olvasót.



HUSZONKILENCZEDIK FEJEZET.

A FENYŐMADÁR VAGY FENYŐRIGÓRÓL.

(DE LA GRIVE.)

E madár mindenütt e néven ismeretes, szine és alakja által minden más rigótól különbözik, és össze nem téveszthető. Alakja karcsú és az éneklő rigóéhoz hasonló.

Húsa nagyon ízes és a rigók között kissé kesernyés zamatos íze miatt, mit a fenyőmag evéstől nyer, nagyon keresett. — Tavaszszal, midőn e magok már nincsenek, elveszti ezen zamatját. Késő őszszel, ha nagyon kövér, a fiatal fenyőmadár rendkivül delikát.

Sült fenyőmadár.

(Grives rôties, ou à la broche.)

A fenyőmadarat megkoppasztjuk, a bőrét a fején lehúzzuk, a szemét kiszúrjuk, a csőrnek alsó részét levágjuk, flammirozzuk, a beleket, gyomrot, májat és szivet kiveszszük, kivül-belől megsózzuk, a lábakat a hajlásnál belülre behajtjuk, a jobb lábával a szemét átszúrjuk és a lábakat egymásba helyezzük. Azután szalona-szeletekkel berakjuk, ezeket reá kötjük, egyik madarat a másik után kis madárnyársra fölhúzzuk, ezt aztán egy nagy nyárshoz erősitjük és körülbelől egy negyedórával tálalás előtt lángtüznél sütjük. — Pirított kenyérszeletekre tálaljuk.

Gratén fenyőmadárból.

(Grives au gratin.)

Miután 12 fenyőmadarat megtisztítottunk, csontjait kiszedjük, gyomrát kiveszszük, csontjait vajjal és sóval pirítjuk, megtörjük, két kanál barna mártással elkeverjük, finom szitán átszűrjük és betakarva félre teszszük. Azután készítünk farce cuite-et mi közé e purét keverjük. A madarakat tiszta ruhára teszszük, megsózzuk, keveset a farceból beléteszünk, közepére egy darabka szarvasgombát teszünk és a madarakat tojásdad alakra igazítjuk. A farce megmaradt részét tálra kenjük, a madarakat reá teszszük, ismét farceszal kenjük, szalonaszeletekkel beborítjuk, vajjal kent papirlappal betakarjuk és tálalás előtt félórával nem nagyon forró kemenczében lassan sütjük. Tálaláskor a szalonát leveszszük, a gratent zsírtalanítjuk és kevés szarvasgomba-mártással leöntjük.

Fenyőmadár papir-tokban.

(Grives en petites caisses.)

A fenyőmadarakat az előbbi módon készítjük, és ha megtöltöttük, hozzá való papir-dobozokba takarjuk, egy-egy madarat egy dobozba. Ha ez megtörtént, olajjal bekent plafondra rakjuk, mindeniket felül szalona-szeletekkel betakarva, nem nagyon forró kemenczében lassan megsütjük. Tálaláskor zsírtalanítás végett ruhára teszszük, mindeniket ismét egy más új dobozba téve, felül kevés glaceszal leöntve és lapos tálon, csinosan hajtott asztalkendőre, gula-alakban fölrakva beadjuk.



Fenyőmadár fagylalva.

(Grives en aspic.)

A madarakat az előbbi módon elkészítjük, megtöltjük, ke-

menczében megsütjük és kihütjük. Ezalatt egy kerek lapos formát jégre teszünk, tollszár vastagon aspikkal megöntjük, ha megfagyott, reá ízléses diszitést rakunk szarvasgombából, főtt ökörnyelvből, és sautirozott csibe-mellecskékből.

Azután ismét aspikot öntve reá ugyanoly vastagságban megfagyasztjuk.

Ha ez megtörtént, az ezalatt kihült, glacirozott fenyőmadarakat belé rakjuk, aspikkal ismét leöntjük és megfagyasztjuk. Tálaláskor a formát forró vízbe mártjuk, lapos tálra boritjuk és a tálat körül szintén aspik-szeletkékkel diszesen fölczifrázzuk.

Fenyőmadár-lepény.

(Pain de grives)

Gyakran volt már az előbbi fejezetekben tárgyalva, — oda utalom tehát az olvasót.

Meleg fenyőmadár-pástétom.

(Pâté chaud aux grives.)

15—18 fenyőmadarat megtisztítunk, flammirozunk és a lábait az első hajlásig levágjuk, a bőrét a hátán hosszára bevágjuk, a csontjait kiszedjük, belülről kissé megsózzuk, finom fűvekkel fűszerezzük és betakarva félre teszszük. A csontvázával a gyomrát is kiveszszük, a többit pedig összeaprítva, friss vajjal kasztrólban sóval lassan pároljuk, finomul megtörjük és szitán áttörjük, hogy csak a csontok maradjanak. E purét szintén betakarva félre teszszük. Ezalatt készitünk farce-cuite de veaut (l. 6. fej.), mi közé a madár purét keverjük és jól eldörgöljük. A madarakat ruhán szétterítjük, e farceszal megtöltjük, mindeniknek a közepére egy kis szarvasgombát teszünk, a bőrét összehúzzuk, hogy a madarak kerek alakúak legyenek. Kerek pástétom formát tiszta friss vajjal kikenünk, pástétom-tésztával kibéleljük, (a készítési módja e könyv 2-ik részében fog tárgyaltatni), belülről finom szalona-szeletekkel kibéleljük, a pástétomot félujjnyira a farceszal bekenjük, a madarakat 280 gramm ($^1/_2$ font) finom szeletekre metélt szarvasgombával, miket előbb glaceszal és egy pohár madeira-seccel egy negyedóráig párolunk, szépen berakjuk, fölül farceszal bekenjük, szalona-szeletekkel betakarjuk. Ha már a tészta kiálló széleit tojással megkentük, tésztából reá

fedőt alkalmazunk, jól reá illesztjük, középen tallérnyi nagyságú nyilást hagyva, mi körül ujjnyi vastag magas tésztaszélt rakunk, és ha a pástétomot fölül ízlésesen garniroztuk és a széle körül kicsipkéztük, a pástétomot tojással megkenjük és két és fél óráig nem nagyon forró kemenczében lassan sütjük, hogy szép piros szint nyerjen és asztalra föladni lehessen.

Tálalásakor a pastétomot fölül a széle mellett fölbontjuk, róla a szalonát leszedjük, szépen összehajtott asztalkendőre lapos tálra helyezve és két merőkanál jó erős madeira-mártással leöntve föladjuk.

Fenyőmadár-cotelette.

(Côtelettes de grives.)

Ha két fenyőmadarat megtisztítottunk, a mellhúsát kiveszszük, a cottelettekéssel laposra verjük, a bőrét lenyúzzuk, a levakart csontokat fölül belészúrjuk, megsózzuk, bundázzuk és friss vajba a sauté-edénybe rakjuk. A csontokból kivonatot készítünk, ha kifőtt, zsírtalanítjuk és asztalkendőn átszűrjük; darabka glace-szal izesre főzzük és bain-marieba melegre állítjuk. Tálalás előtt a coteletteket sárgára sütve, a csontokkal fölfelé tálaljuk és közepére kivonatot öntünk.

E finom coteletteket lehet még készíteni a következő mód szerint:



Fenyőmadár-cotelette szarvasgomba-purével.

(Côtelettes de grives à la purée de truffes.)

Cotelette fenyőmadárból champignon-purével.
(Côtelettes de grives à la purée de champignons.)

Cotelette fenyőmadárból szárnyas-purével.
(Côtelettes de grives à la purée de volaille.)

A cotelettek készítése mindig ugyanaz; a purée készítése pedig az 5-ik fejezetben volt megirva.



Fenyőmadár purée kenyér kéregben.
(Purée de grives en croustade de pain à la Conti.)

Tizenkét fenyőmadarat nyárson levében megsütünk és hidegre állítunk. Ezalatt három csibének a filetjét kiveszszük, a mignont a nagyobbaktól elválasztjuk, azokat szépen szarvasgombával bigasirozzuk és friss vajba berakjuk. A nagy filetről a bőrt leveszszük, nagyon finomul spékeljük és fenekén szalonával kibélelt plât à sautéba betakarva félre állítjuk.

$^{6}/_{10}$ liter jó spanyol mártást $^{3}/_{10}$ liter erős húslével parázson folytonos kavarás közt sürűre elfőzünk, azután a finomra összetört fenyőmadárra reáöntjük és forrón sürű szitán áttörjük. E purét kellően fűszerezve, mártásos csészébe öntjük, fölül kevés glace-szal leöntjük és bain-marieba állítjuk.

Tálalás előtt a megspékelt fileket szépen megsütjük és glacirozzuk, a filet mignonokat pedig az utolsó pillanatban sautiroz-

zuk, a purét forróra hevitjük, aranysárgára pirított kenyérszeletkékre tálaljuk, a spékelt filetket pedig legszebb rendben reá rakjuk és mindenik közé egy filet mignont teszünk; az egészre kevés glacet öntve, közepére szép atelettet szúrunk, melyre előbb szép fehér kakastarajat és ez alá nagy, vörös borban főtt szarvasgombát szúrtunk volt: végre e kitünő és szép étket rögtön asztalra adjuk.

Fenyőmadár olasz módon.

(Grive à l'Italienne.)

Ha a fenyőmadarat megtisztítottuk, nyárson megsütjük. 280 gramm ($^1/_2$ font) polentát vagy rizset, $1^6/_{10}$ liter erős húslében 140 gramm friss vajjal, sóval és kevés borssal lassú tüzön kavarás mellett főzzük, azután betakarva pároljuk.

Tálaláskor a polentát vagy rizset 280 gramm ($^1/_2$ font) reszelt parmezánsajttal összekeverjük, gula-alakban mély tálra tálaljuk, a sült fenyőmadarakat pedig körüle csinosan elhelyezzük, az egészet fél glaceszal leöntvén.





HARMINCZADIK FEJEZET.

A FÜRJRŐL.

(DE LA CAILLE.)

A fürj húsa igen gyenge és leves, rendkivül ízes, könnyen emészthető, szalonába és szőllőlevélbe göngyölten pedig pompás pecsenyét szolgáltat. Rendszerint nagyon kövérek, különösen őszszel, egészen hájba göngyölvék. Az inyenczek egy része a fürjet a szalonkának elibe teszi, mások pedig még a fajdnak is. Kétségbevonhatlan, hogy a fürj a szárnyasvadak közt egyike a legkedveltebbeknek és a fogolyénál különb. Nálunk a vásárra nem nagy mennyiségben kerül, mert nincs nagyon elszaporodva és a vadásztulajdonosok maguk fogyasztják el. Nápolyban azonban ezerivel árulják, e vidéken és Capri szigetén legelterjedtebb, s onnét sokat szállítanak.

Sült fürj.

(Cailles à la broche.)

Ha a szükséges mennyiségü fürjet megtisztitottuk, flammiroztuk és beleit kiszedtük, finom sóval meghintjük, szőllőlevéllel

és szalonával körülkötjük, finom madárnyársra szúrjuk és egy nagyobb nyársra erősítjük. Tálaláskor, vagyis mikor a levest beviszik, 8—10 perczig lángnál hirtelen megsütjük; a nyársról leveszszük a kötőmadzagát leoldjuk, valamint a takaróját is; pirított kenyérszeletkékre tálaljuk és kevés félglace-t öntve alá, beadjuk.

Fürjmellecskék à la Lucullus.

(Filets de cailles à la Lucullus.)

Tizenöt szép fürjet negyedórával tálalás előtt nyárson megsütünk. Fehér kenyérből ugyanannyi szivecskét metszünk, zsírban pirosra pirítjuk és szarvasgomba-purével megtöltjük, betakarva félre teszszük.

Tálaláskor a fürjeket a nyársról leveszszük, dressirozzuk, ügyes kézzel minden mellet szépen kimetszünk és minden kenyérszeletre egy filet rakunk. A tál közepére egy pain de gibiert (vadhús lepénykét) ahogy azt a nyulnál leirtuk, gula-alakban teszünk, a pirított kenyérszeletkéket körüle, a lepényt és mellecskéket madeira-mártással leöntjük a mártás maradékot pedig külön csészében adjuk.

Fürj finom zöldséggel.

(Cailles à la jardinière.)

Gyönge fiatal sárga- és fehérrépát, kárfiolt és zöldbabot, mindenikből egy csészényit, blanchirozunk, (csinos formára kimetszve) mindeniket külön, czukor, vaj és húslével puhára pároljuk; a zöldbabot hegyesre vágva, sós vizben felfőzzük, a kárfiolt apró rózsákra osztva, szintén.

Ezalatt tizenkét-tizenöt szép fürjet, mint az előbbieket, szépen nyárson megsütünk, azután díszes szegélyü tálra koszorúba tálaljuk, a zöldséget pedig körüle izléssel rendezzük, a madarakat glacirozzuk, kevés szárnyas kivonatot öntve hozzá és rögtön asztalra adjuk. Legjobb minőségben készült suprême-mártást külön adunk hozzá.

Fürj polentával olasz módon.

(Cailles à la polenta à l'Italienne.)

A szükséges fürjet megtisztítjuk és sütni elkészítjük, nyársra huzzuk. 280 gramm (½ font) polentát 1 és ½ liter erős húslében

140 gramm (¼ font) friss vajjal a szükséges sóval és kevés borssal tüzön kavarva megfőzzük. Tálaláskor a polentát 280 gramm (½ font) reszelt parmezánsajttal összekeverjük, gulaalakban mély tálra helyezve, a sült fürjet körüle rakjuk, az egészet kevés glaceszal leöntve, rögtön asztalra adjuk.

Fürj financière-módon.

(Cailles à la financière.)

Ha a szükséges fürjeket megkopasztottuk, beleit kiszedtük, dressirozzuk, tiz perczig a tálalás előtt levében megsütjük és szépen glacirozva financière ragout tetejébe betálaljuk.

Fürj vadász-módon.

(Cailles au chasseur.)

Ha a fürjeket megkopasztottuk, a beleit kiszedtük, dressirozzuk, megsózzuk, vajjal, mogyoróhagymával, champignonnal, miket apróra összemetélünk, kasztrólba rakjuk. Tálalás előtt negyedórával a tüzön rázzuk, kevés barna mártással és vörös borral leöntjük, darab sötét szinü glacet téve reá, felfőzzük, zsírtalanítjuk, a mártást alá öntve, gula-alakban betálaljuk, s beadjuk.

Gratin fürjből.

(Gratin de cailles.)

A készítése e kedvelt ételnek ugyanaz, ami a fenyőmadáré, azért az előbbi fejezetre utalom az olvasót.

Fürj fűmarinadeban.

(Cailles à la mirepoix.)

A fürjet sütéshez elkészítjük, legalább is 6 darabot kis fanyársra húzunk és a következő fűmarinadeban (mirepoix) papirba göngyölve nyárson sütjük.

Nehány hagymát, sárgarépát, petrezselymet, szegfűszeget, borsot, a gyökereket finomra összemetélve és 560 gramm (1 font) nyers, apró koczkákra vágott sódart és ugyanannyi szalonát, darab friss vajat a tüzön párolunk, mig a gyökerek sárgára pirulnak. Ha e marinade kihült, véle a fürjeket minden oldalán bekenjük és azután kettős papirba, mit előbb finom provenci olajjal bekenünk, göngyöljük s madzaggal összekötözzük. Madár nyársat

szúrunk a papiron keresztül még a fanyárs mellé és mindkettőt egy nagy nyárshoz erősítjük.

Tálalás előtt félórával, szépen lassan sütjük, azután a takarójával együtt betálaljuk. Legjobb minőségü olasz mártást külön adunk hozzá.

Fejedelmi asztaloknál a fürjet takarójával együtt adják a tranchirozó asztalra az udvarmester leszedvén róla a papirt, a madarakat kiszedi, betálalja és mártással fölszolgálja. Polgári asztaloknál e kellemes foglalkozás a háziasszonyt illeti az asztalnál; mert minél később szabadulnak meg a fürjek e burkolattól, annál többet nyernek sajátságos zamatos izükben.

Fürj, finom fűvekkel, kenyérkéregben.

(Cailles aux fines herbes en petites croustades de pain.)

Tizenkét-tizenöt fürjet, ha gondosan megtisztítottuk, csontjait kiszedtük, közepén ketté metszszük, megsózzuk. Finom füveket, ugymint petrezselyem zöldjét, mogyoróhagymát, champignont és szarvasgombát, mindenikből egy kanálnyit friss vajban betakarva félre teszünk. Fehér kenyérből finom szeletkéket metélünk, friss vajban szép pirosra pirítjuk és melegen hagyjuk. Öt perczczel a tálalás előtt a fürjeket a tüzön megsütjük, zsirját leöntjük, kevés glacet öntve reá, ezzel fölrázzuk, czitromlevet öntünk hozzá és forrón a kenyérszeletkékre rakjuk, mindenikre két fél madarat. Szép rendben összehajtott asztalkendőre, tálra rakjuk és rögtön beadjuk.





HARMINCZEGYEDIK FEJEZET.

A PACSIRTÁRÓL.

(DE L'ALOUETTE.)

Nálunk e madár-fajból hatféle van, melyek: a nagy, az örves, a hegyi, a sárgaszakálu, a búbos (pipiske) és a mezei pacsirta. Ez utóbbi a leghasznosabb, mert husa igen ízes; különösen őszszel, mikor annyira kövér, mintha gonddal lenne hizlalva. — Ezrivel fogyasztják és hordják a pacsirtát lapályos vidékekről a nagy városokba, hol igen becsesek. — Nagysága, jó íze miatt különösen a lipcsei igen hires. — De bár leirjuk szokásos készítési módjait, megjegyzés nélkül azonban nem hagyhatjuk azon ezerekre menő kárt, mit annak fogyasztása okoz; — a pacsirta a rovar fogyasztó madarakhoz tartoznak, melyek a vetést és fákat a hernyó és mindenféle káros rovartól megőrzik s a tulajdonosnak megszámlálhatlan hasznot okoznak. — Ne pusztítsuk tehát e kedves dalnokot és mezőink jóltevőjét — és valahára állitsuk föl hazánkban is — az oly sok csapással küzdő mezei gazdálkodás ez egyik védpaizsát: a madárvédő-szövetkezetet, mely bizonnyal meghozná mielőbb áldásdús háláját — s nem látnók évről évre mindinkább

szárazabbra letarlódni erdőink százados koronáit és kerteink gonddal, szeretettel nevelt gyümölcsfáit idő előtt kipusztulni.

Sült pacsirta.

(Alouettes rôties à la broche.)

Ha a szükséges mennyiségű pacsirtát megtisztítottuk, szemeit kiszúrtuk, csőrét és karmait kissé megnyirjuk, flamirozzuk, beleit kiszedjük, besózzuk és pecsenyéhez dressirozzuk. Kis madárnyársra húzzuk, minden madár közé azonban egy négyszögü szalona-szeletet téve, öt perczczel tálalás előtt lángtüznél megsütjük, két perczczel a sütés előtt fehér kenyérmorzsával hintjük meg.

A szerint amint a nyárson vannak, tálaljuk őket és czitrom szeletekkel körítjük.

Pacsirta-kenyér krusztadeban.

(Alouettes en petites croustades de pain.)

A pacsirtát az előbbi módon elkészítjük, megtöltjük, azon különbséggel, hogy mindenik közepére egy kerekre hámozott szarvasgombát teszünk a töltelékkel együtt. A szükséges mennyiségü kenyérszeletet vajban pirítjuk, egyik oldalát kivágjuk, farceszal megkenjük, a pacsirtát reá alkalmazzuk, szalona-szelettel betakarjuk és kemenczében lassan megsütjük Tálaláskor glacirozzuk, lapos tálon szépen összehajtott asztalkendőre csinosan elhelyezzük.



Pacsirta hagymával.

(Alouettes aux gros oignons.)

A pacsirtát mint a graténhez, megtöltjük, a máját valamint más szárnyas májat is hozzá véve, azután czérnával összehúzzuk, nehány perczig vajban pirítjuk és aztán hidegre állítjuk, hogy a pacsirta belé férjen. Fölmelegített töltelékkel bekenjük, a kötőmadzagot a pacsirtáról leveszszük és a pacsirtát a hagymába he-

lyezzük, farceszal bekenjük, ugy hogy a fején, melynek szemeit előbb kiszúrtuk volt, ezek helyeit farceszal megtöltjük és a hagymán szépen elhelyezzük. — A hagymát megsózzuk, lapos kasztrólba rakjuk, friss vajjal ellátva, braisezel félig megöntjük, szalona-szeletekkel betakarjuk, papirlappal befedjük és nem nagyon forró kemenczében vagy parázson lassan sütjük. Tálaláskor vigyázva kiszedjük, ruhára rakjuk, azután szépen betálalva, világos glaceszal fényesre glacirozzuk, közepére ízes, erős sürű spanyol-mártást öntve.

Pacsirta-gratén.

(Gratin d'alouettes.)

Az előbbi fejezetekben többször leirva annak készitési módját, oda utalom az olvasót.

Pirított pacsirta.

(Alouettes passées au lard.)

A pacsirtát sütéshez elkészítjük és hidegre állítjuk. — 140 gramm (¼ font) finomul fölszeletelt szalonát ugyanannyi hagymával pirítjuk; akkor 12 pacsirtát hozzá adunk és ismét pirítjuk; végre három evőkanál fehér kenyérmorzsával szintén, mig a kenyér szép sárga szint nyer.

Akkor a pacsirtát fölmelegített tálra tálalva, a morzsát szépen tetejére hintjük s föladjuk.

Pacsirta-mellecskék szarvasgombával.

(Filets d'alouettes aux truffes.)

Hogy 12 személyre egy tálat illően szervirozhassunk, kell legalább 70—80 pacsirta-mell, és 560 gramm szarvasgomba.

Ha a madarakat kellően megtisztítottuk, a mellecskéket kimetszszük, bőrét leszedjük, vizes késsel megverjük, levelesre metélt szarvasgombával egy sauté-edénybe friss vajjal pirítjuk és papirlappal betakarva, félre teszszük. Csontjaiból kivonatot készítünk és ha teljesen kifőtt, zsírtalanítjuk, asztalkendőn átszűrjük és $^{6}/_{10}$ liter barna mártással összekeverjük, champignon hulladékával a tüzhely szélén lassan főzzük, habját és zsirját leszedve, hogy fényes szint nyerjen.

E mártást azután lapos kasztrólra öntjük, folytonos kavarás közt, míg sürűvé lesz, főzzük. Megsózzuk, szitán áttörjük, glaceszal bevonjuk, félig betakarjuk és a bain-marieba teszszük. Ne-

hány perczczel előbb, hogy föltálalni szándékozunk, a mellecskéket lángtüznél rázzuk, a vajat róla leszürjük, a mártást forrón reáöntjük, együtt felfőzzük és csinosan kimetszett kenyér- vagy rizskéregbe gula-alakba tálaljuk.

Szélről körüle a pacsirta fejeket, melyek szemnyilásába kevés farceot teszünk és szemeket sárgarépából illesztünk, garnirozzuk. A kenyérkéreg közepére csinos kis atelettet szúrhatunk, melyen fehér kakas-taraj és fekete nagy szarvasgomba emelje az izléses elrendezést, hogy a finom, kitünő étkeknek még nagyobb kelendőséget biztosítson.

A divatos finom konyhában kevés fogás van, mely egy ilyen sautirozott pacsirta, fürj, szalonka vagy fiatal fogoly mellecskéken túl tesz, — a gyönge hús, leves, zamatos volta, a szarvasgomba és kivonat ízével párosultan — valóban kivánni valót nem hagy hátra — és azt nagyon magasra emeli. Kell tehát mindenekelőtt, hogy azt a legnagyobb gonddal készítsük.

Pacsirta dominóban.

(Alouettes en Domino.)

A szükséges mennyiségű pacsirtát megtisztítjuk, csontjait kiszedjük, finom farceszal megtöltjük, megsózzuk és vajjal pároljuk. Ezalatt 280 gramm szarvasgombát, braiseben főtt libamájat, champignont suprême-mártásban megfőzve, abból jó izü salpicont készítünk — (l. 7. fej.) és azt diszes tálra elhelyezve, forrón tálaljuk. A pacsirtákat szépen glacirozzuk, finomul metélt szarvasgombával meghintjük és beadjuk.

Pacsirta rizszsel.

(Alouettes au riz.)

A szükséges pacsirtát csonttalanítjuk, finom szárnyas farceszal megtöltjük, összevarrjuk és szalonaszeletekkel bélelt kasztrólba rakjuk; megsózzuk és szárnyas braisezel locsoljuk, — parázson pároljuk; 280 gramm rizset megmosunk, kivonattal, mit a madarak csontjaiból veszünk és jó szárnyas braisezel, sóval, sürűre főzzük; azután 280 gramm reszelt parmezánsajttal lassan összekeverjük, gula-alakban mély tálra tálaljuk és a braiseből nyert, ruhán megszikkadt és a madzagoktól megtisztított pacsirtákkal koszorúzzuk. — Kevés glacet öntünk reá.



HARMINCZKETTEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A SÁRMÁNYRÓL.

(DE L'ORTOLAN.)

A sármány a költöző madarakhoz tartozik és leginkább kertekben, mezőn és szőllőkben tartózkodik. Sötét szárnya és farka, sárgás melle és hasa, szürke nyaka és vöröses tompa csőre van. Leginkább szereti a kölest és fűmagot és ettől nagyon meghízik. Mint nagyon finom étel, főuri asztaloknál igen keresett és mint pecsenye, egyikét a legelső helyeknek foglalja el. — Azon sajátsággal bir, hogy hája nagy melegben olvad, — a megmaradt része azonban ezáltal rendkivül sokat nyer zamatban — Épen ugy készülnek, mint a fenyőmadarak és pacsirták.

E madár is a hasznos rovarevőkhöz tartozván, itt a pacsirtánál elmondottakat ismételhetjük, kérve mindenkit, saját érdekében, hogy e fajta madarakat szándékosan ne engedjék pusztítani, mert ez által megszámlálhatlan kárt okoznak a természetnek, mely azt boszulatlanul nem hagyja.



MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

Páczolt sült fajd.

Ha vén fajdot kell elkészítenünk, szükséges, hogy nehány napig állani hagyjuk. Miután beleit már előbb kiszedtük volt, megkoppasztjuk, mert bár nagyuri asztaloknál ezt tenni nem szokás, de egyszerűbb, igazi magyar gazdasszonyok még sem szeretik pecsenyéjükön e haut-gout. Ha jól megtokoztuk, hirtelen átmossuk és következő páczban állani hagyjuk.

Erős boreczetbe kevés sót, fenyőmagot, nehány szem koriandrumot, czitromot héjastól fölszeldelve együtt fölforralunk, a fajdot leforrázzuk és nehány nap hüvös helyen betakarva állani hagyjuk. Ha ez megtörtént, a fajdot kiveszszük a páczból, meg-

spékeljük és bő zsírban a sütőben, gyakran locsolva megsütjük. Azután nehány kanál jó tejfölt öntünk alá.

Ugyan ily módon lehet a fajdnak minden nemeit, a vén fáczánt, fogolyt, császármadarat is készíteni.

Sült fáczán közönséges módon.

Ha a fáczánnak beleit kiszedve nehány napig állani hagytuk, megkoppasztjuk a feje kivételével, mit papirba göngyölünk. Ha még fiatal, megspékelvén, besózzuk, bő zsírban megsütjük, zsíros papirlappal betakarva, vagy pedig spékelés nélkül vékony és nagy szalonaszeleteket metélvén, avval beborítjuk, reá kötözzük és nehányszor megforgatva 1 óráig sütjük. Tálaláskor egy czitrom levét reá facsarjuk.

Ily módon lehet a fiatal foglyot vagy más szárnyas vadat is sütni.

Fáczán barnalével.

A fáczánt megkoppasztva, kimosva, (a magyar nők nem szeretik a nélkül) egy lábast szalonával kibélelünk a fáczánt besózva, zsírral belé teszszük és gyakran locsolva sütjük.

Egy lábasba friss vajat olvasztunk, sonkát és apróra vágott gombát, vöröshagymát és szalonaszeletet pirítunk, egy kanál liszttel meghintjük, húslével fölereszt jük, barnára pirítjuk, czitromlevet facsarunk belé, zsírját leszedjük és szitán a fáczánra szűrjük. Azzal fölfőzzük és beadjuk.

Fáczán savanyú káposztával.

Ha a fáczánt megkoppasztottuk, megmossuk, besózzuk, szalona lapokba takarjuk és gyakori locsolás mellett megsütjük, zsírját leszürjük, pirított czukrot teszünk hozzá és kasztrólba téve, abba savanyú káposztát teszünk, gyakran kavarva és barnára pirítva. Egy kanál liszttel meghintjük, húslével fölereszt jük, s ha jó sürűre párolódott, egy pár kanál jó savanyú tejfölt teszünk hozzá. A fáczánt fölszeldeljük; a káposztát, mély tálra tálalva a fáczán szeleteket tetejére szépen elhelyezve, beadjuk.

Igy lehet a foglyot is készíteni.

Párolt vad szárnyasok.

A spékelt, besózott madarat (fáczánt, foglyot, stb.), egy lábasba teszszük, karikára vágott zöldséggel, borjuhús hulladékkal,

levessel, nehány borssal, babérlevéllel, czukorral és szalonaszeletekkel betakarva. Ha megsült, a szalonát leszedjük róla, hogy piros szint kapjon és a sütőbe teszszük.

Megmaradt levét tálaláskor reá szűrjük és gesztenyével, lencsével vagy gombával és rizszsel — a foglyot makaronival köritve, — föladjuk.

Fogolybecsinált beteg számára.

Vén fogolynál nincs czélszerübb eledel beteg számára.

Kevés vizben, zöldséggel, sóval és fűszer nélkül megfőzzük. Ha megpuhult, kiveszszük, fölszeldeljük, bőrét lenyúzzuk és friss zsírban pároljuk, kevés zöldséggel, egy kanál lisztet hintve reá, pirítjuk, s azután a levessel fölereszstve, beadjuk.

Szalonka közönséges módon.

Ha a szalonkát megtisztítottuk, beleit kiszedjük, de el nem dobjuk, a gyomor kivételével, — mit nem szokás fölhasználni. Szemét kiszúrjuk, csőrét szárnya alá dugjuk. A szalonkát szépen megspékeljük, besózzuk vagy szalonával beborítjuk, bekötözzük és megsütjük. Nehány kanál jó tejfölt teszünk alá. — Beleit nagyon finomra összemetéljük, egy-két nyers tojást közé keverünk, egy lábasba apróra metélt szalonát, vöröshagymát és petrezselyem zöldjét kevés sóval és borssal sárgára pirítunk, a fölaprított beleket beleteszszük, — vékony kenyér-szeleteket zsírban pirítunk, a megpirított beleket reá kenjük, egy másik kenyér-szelettel beborítjuk, tálaláskor a szépen fölszeldelt szalonka közé — a tál szélére rakjuk.

Fenyőmadár közönséges módon.

A megkoppasztott fenyőmadár mellét megtüzdeljük, besózzuk és ha lehet, nyárson sütjük, — a nyárson egy madarat és egy szelet kenyeret egymás után fölváltva huzván föl. — Zsíros papirral betakarva, pár perczig sütjük. — Ha pedig nem volna alkalmunk a nyárson való sütéshez, ugy minden madarat külön szalonába és papirba göngyölvén, a sütőben megsütjük, — vagy ha a legegyszerübb módot választjuk, ugy csak a madarakat kasztrólba téve, szalonnával betakarjuk, hozzá apró kenyér-szeleteket téve, hirtelen megsütjük.

Tálaláskor a kenyeret körüle rakva, a madarakat egészben

hagyva adjuk. Némely házaknál szokás a fenyőmadár beleit a szalonkáéhoz hasonló módon elkészítve föladni.

Töltött fenyőmadár.

A fenyőmadarat, ha megtisztítottuk, beleit kiszedtük, sietve hirtelen belsejét kiöblitjük, — azután megspékeljük, besózzuk, — egy lábasba fehér kenyérmorzsát zsírban pirítunk és hozzá felényi fenyőmagot nagyon puhára főzve keverünk, — ezzel a fenyőmadár belsejét megtöltjük és azután sorjába rakva, szalonával betakarva a sütőben lassan sütjük. — Tehetünk körüle pirított kenyér-szeleteket forró zsírban megforgatva.

Páczolt fenyőmadár.

A fenyőmadarat, ha megkoppasztottuk, kimostuk, megsütöttük, következő páczba teszszük. Jó boreczetet nehány hagymával, borssal és fenyőmaggal bőven ellátva, felfőzünk és langymelegen a megsült fenyőmadárra öntjük és jól elzárva hüvös helyre állitjuk. — Ily módon eltéve egy hétig is eláll. — Használatkor a madarat kiveszszük, fölszeldeljük és hidegen aspikkal vagy czitrommal diszítve föladjuk.

A fenyőmadár sütése.

Ha a fenyőmadarat nagy gonddal akarjuk sütni, ugy, ha beleit kiszedtük, nagyon hirtelen kimossuk, (némelyek nem is szedik ki beleit) spékeljük, besózzuk, szalonába és vajjal kent papirba göngyöljük, kis nyársra húzzuk és 15 perczig lángnál sütjük.

Vagy pedig papirba göngyölve rostélyon is süthetjük, sőt kasztrólban is, midőn egymástól távol és forró csőben süttetnek. Ha megsültek, a papirt és szalonát leszedve róluk, zsemlye-morzsába mártjuk és még egy perczre a csőbe visszatéve pirítjuk. A beleit, a gyomor kivételével apróra összevagdaljuk, forró zsírban hagymával és kenyérmorzsával pirítjuk, ha a madarak megsültek ismét beléjük töltve, betálaljuk.

Császármadár sülve.

Ha a császármadarat megkoppasztottuk, kimostuk, mellebőrét fölmetszszük és alája egy szelet szalonát teszünk, megtüzdelünk

és megsütjük. Irósvajból, burgonyából, czitromléből egy pohár jó fehér borból, egy apróra vágott hagymából, mit jól összefőzve, a császármadár zsírjával és szalonájával összekeverünk és jól elfőzünk, zsírtalanitjuk; a császármadarat fölszeldelve betálaljuk, a levét pedig reá öntve, föladjuk.

Sült fogoly.

A megtisztított madarat megmossuk, por-sóval meghintjük, spékeljük, vagy szalonával betakargatjuk és vajas papirba göngyölve, a foglyot fél óráig sütjük.

Fogoly vagy császármadár páczolva.

A madarat húslében pároljuk.

Készitünk páczot a következő módon: A madár megmaradt levében egy hagymát, borsot, egy fél czitromot, egy pohár erős eczetet, egy pohár vizet, zöldséget összefőzve, szitán átöntve, a madárra szürjük és elzárható edénybe elteszszük, melyben egy hétig is eláll.

Ha e páczba még két borju-lábat is főzünk apróra fölvagdalva, úgy a lé megfagyván, abból aspikot nyerünk, melylyel a madárt tálaláskor szépen földiszithetjük.

Fogoly czitrom-mártással.

Ha a foglyot nehány napig állani hagytuk, megkoppasztjuk, flammírozzuk, szalona-szeletekkel béllelt kasztrólba teszszük, karikába vágott sárgarépával, petrezselyemmel, hagymával, nehány borssal, sóval és czukorral fedő alatt pároljuk, gyakran megforgatván. Ha megpirult, föleresztjük húslével, lassan-lassan öntvén alá egy pár kanállal. Ha a madár kellően megpúhult, kiveszszük a levéből, azt kissé sürűre elfőzzük, azután szitán áteresztve, zsírtalanítva, egy czitrom levét beléfacsarva, felfőzzük. Egy fél czitrom héját közé keverünk, a foglyot fölszeldelve beleteszszük és a lében felfőzzük, azután betálalva, narancs- vagy czitrom-szeletekkel környezve beadjuk.

Fogoly vagy császármadár kirántva.

A vén foglyot vagy császármadarat zöldséggel, sóval, szalonával pároljuk, húslével föleresztjük, egy czitrom levével izesít-

jük. Ha megpuhult kiveszszük, ha felényire kihült fölszeldeljük, tojásba és zsemlyemorzsába mártjuk, azután rostélyon vagy friss zsírban kisütjük. Zsírtalanítás végett ruhára rakjuk és czitromszeletekkel környezve föladjuk.

Fürj közönséges módon.

A fürjet nem kell állani hagyni, sőt mielőbb megsütni. — Ha vén lenne, ugy egy nap páczban hagyva, — másnap föl kell használni.

Ha megkoppasztottuk, szalonába és szőllőlevélbe kötözzük és igy sütjük, akár nyárson, akár sütőben, gyakran forgatva és lelocsolva.

Tálaláskor makaronival, polentával vagy rizszsel vagy pedig pirított zsíros kenyérszeletekkel köritjük.

Sült fürj más módon.

A madarakat megtisztítjuk, beleit kiszedjük, kimossuk; egy lábasba kevés zsírt olvasztunk, a madarakat beleteszszük, megsózzuk, liszttel meghintjük, $^1/_2$ hagymát, két paradicsom almát, nehány fenyőmagot hozzátéve, 20 perczig sütjük, azután húslével föleresztjük, $^1/_2$ czitromot hozzá adva, — betálaljuk. — A megmaradt zsírjában kenyérmorzsát pirítva ezzel a madarat megkerítjük és salátát külön adva hozzá, beadjuk.

Fürj barna mártással.

A vén fürjet, ha a páczból kivettük, melyben egy nap állani hagyjuk, — szépen szalonába gyöngyölve lassan megsütjük. — A páczot, mely egy pohár bor, ugyanannyi eczet, bors, hagyma és sóból áll, — átszűrjük és félre teszszük. — Egy lábasba zsírt teszünk, a szalona-szeleteket és zsírt, melyben a fürj sült, hozzá téve, sárgarépát, petrezselymet, hagymát, karalábot karikára vágva, egy darab sódart, sőt ha van, nehány marhacsontot, vagy valamely szárnyasnak a gerinczét, — együtt párolva czukorral és czitromhéjjal, húslével föleresztjük, jól elfőzzük, — liszttel meghintjük, a páczlével föleresztjük, zsírtalanítjuk, — egy czitrom levét hozzá adjuk, szitán átszűrjük és a fölszeldelt fürjre forrón reá öntjük.

Szárcsa barna mártásban.

A szárcsa bőrét lehúzzuk, fölmetéljük, kimossuk és következő páczot készítünk: felényi erős eczetbe, felényi vizbe kakukfüvet, czitromhéjat, vöröshagymát és sót forralunk, a szárcsát belé teszszük és puhára pároljuk. — A föntebbi mód szerint barna mártást készítünk, a páczlével föleresztjük, fölfőzzük. — Szitán átszűrjük, a szárcsa darabokat belérakjuk, kitálaljuk, levét reá öntjük s föladjuk.

Szárcsa sülve.

A szárcsa külső bőrét le kell húznunk s ha egy óráig vizben hagytuk állani, bepáczoljuk és abban egy napig hagyjuk. — Azután besózzuk, idomítjuk és szépen megsütjük, a zsírjával és páczlével, végre nehány kanál tejföllel is locsoljuk. — Ha megsült, betálaljuk, levét alá öntjük.

Apró madarak, vagy veréb sülve.

A madarak mindenféle apró nemeit megkopasztjuk, beleit kiszedjük, kimossuk, fejét, karmait levágjuk, egy lábasban szalonát, nagy tepertőbe vagdalva és vöröshagymát pirítunk. A madarakat a vizből kiszedve jól kinyomjuk, a szalona közé teszszük, megsózzuk, s pár perczig hirtelen sütjük. Ha megpirult, vékony kenyérszeletkéket közé téve, még egy perczig pirítjuk és akkor föltálalva beadjuk.

Töltött veréb.

A verebet, ha megkopasztottuk, beleit kiszedtük, kimostuk, fejét, karmait levágjuk, besózzuk. — Kenyérmorzsát zsírban pirítva, abba puhára tört fenyőmagot és apróra vágott hagymát és petrezselyem-zöldjét pirítunk, egy tojást reá ütünk és e töltelékkel a veréb belső üregét megtöltjük, szalonába és papirba göngyölve a verebet nyárson vagy kasztrólban megsütjük és zsírban pirított kenyér- és szalonaszeletekkel környezve, betálaljuk.

Veréb nyárson sülve.

A verebet vagy más madarat, ha megkopasztottuk, kimostuk, nyársra húzzuk és pedig egy verebet, egy szelet szalonát és egy szelet kenyeret egymásután rakva. — Gyakori locsolás mellett hirtelen sütjük.



HARMINCZHARMADIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A PULYKÁRÓL.

(DE LA DINDE.)

A szelíd szárnyasok közt e legnagyobb állat, konyhánkra nézve igen nagy becscsel bir. Már fiatal korában, ha tyúk nagyságú, kitünő pecsenyét szolgáltat, valamint sokféle entréehoz is nagyon czélszerüen fölhasználható — és igy emelkedik értéke nagyságával, késő őszig, midőn jó táplálás mellett egészen kinőtt és szokott nagyságát elérte.

Hogy e szárnyasnak, valamint másnak sem szabad az egy évet meghaladnia, magától értetődik, bár ugyan vannak étkek, melyeknél koruk nem határoz és igen jól fölhasználhatók, péld. galantineok, en daube valamint jó erős húslevek készítésénél.

A pulykák korának meghatározására legbiztosabb jel a lábszá-

rak pikkelyes, puha bőre, mely fiatal korában nedves és szürkés fehér szinü, ellenben ha e bőr száraz, kemény és vörhenyes: bizonyos jele annak, hogy az állat az egy évet már meghaladta.

Sült pulyka.

(Dinden rôti.)

A szép fiatal pulykát, ha nehány napig állani hagytuk, megtisztítjuk, flammirozzuk, beleit kiszedjük, megsózzuk, dressirozzuk, szalona lappal betakarjuk és nagyságához mérve, egy óra hosszáig nyárson, sok lével, sütjük. Tálaláskor leveszszük a nyársról és kevés levet alá öntve fölszeldeljük és beadjuk.

Galantine pulykából.

(Galantine de Dinde.)

A teljesen kinőtt pulykát, ha megkopasztottuk, flammiroztuk, száraz ruhával megtöröljük, karmait térdig, szárnyait pedig első hajlásáig levágjuk; bőrét a hátán hosszára fölvágjuk és csontjait a hústól kiszabadítjuk, mit nagy vigyázattal kell tenni, hogy a bőrt meg ne sértsük. — A pulykát ruhára térítjük, minden inas részt kiszedünk a czombjaiból, a húsnak minden emelkedett részét éles késsel lemetszszük és a mélyedéseket, hol nincsen hús, azzal kitöltjük, hogy a pulyka sima és mindenütt egyenlő legyen.

Azután 1 kilo 200 gramm (2 font) borju, 1 kilo 200 gramm (2 font) sertéshúst, minden inas és bőrös részétől megtisztítva, 1 kilo 400 gramm ($2^1/_2$ font) fehér szalonával finomra fölmetélünk, megsózunk, két kanál szárított füvekkel kellemesen fűszerezünk, mozsárban gyengén összetörjük, a pulykát belől besózzuk, ujjnyi vastagon a töltelékkel bekenjük, ennek tetejére hosszára fél ujjnyi szalonát, szarvasgombát, főtt ökörnyelvet és pistaciát rakunk, a farceba benyomjuk, a töltelékkel ismét bekenjük, ismét az előbbi módon szalona stb.-vel berakjuk és igy folytatjuk, mig a pulyka meg nem telik. — A bőrét összevarrjuk, mellét czitrommal jól bedörgöljük, megsózzuk, szalonaszeletekkel betakarjuk, vajjal bekent tiszta asztalkendőbe szorosan begöngyöljük, összekötözzük, vigyázva, hogy a pulyka szép alakot nyerjen. Hozzá való edénybe teszszük, az összeaprított csontvázat, jól megtisztított fejét, lábait szárnyait darab marhahússal egy borjulábbal és sóval, hagymával, sárgarépával, petrezselyemmel, babérlevéllel, borssal, fűszerezve, 1 liter közönséges borral, zsiros húslével leöntve, parázson

lassan puhára főzzük, mi egy teljesen kinőtt pulykánál két-három óráig is tarthat. Legbiztosabb próbája, ha egy tűvel megszúrjuk a pulykát; ha föllehet emelni, még nem főtt meg, de ha a tű könnyen kijön, ugy bátran elvehetjük a tüztől. A galantinet éjjelre levében hagyjuk, hűvös helyen, másnap vigyázva kigöngyöljük, az asztalkendőből kiveszszük, a zsírját letisztítjuk, a varrott szálakat kiszedjük csinosan körülnyirjuk, glacirozzuk és hosszú tálra aspik tetejére téve, körüle szintén több szinü aspik-koszorúval diszítve, mi az egészet nagyban emeli, betálaljuk.

Ünnepélyes alkalmakkor, ha buffett van, a galantinet díszes állványra állítva, atlettekkel diszítve adjuk. Levét pedig, melyben főtt, az aspik készítéséhez használjuk föl.



Pulyka, godard-ragoutval.

(Dindon à la Godard.)

Egy szép pulykát megtisztítunk, a mellét különösen megtokozzuk, beleit kiszedjük, a mellcsontját kiveszszük és entréenak dressirozzuk, mellét szépen tűzdeljük és bő lében nyárson megsütjük. Tálaláskor következőkép készült godard-ragoutra tálaljuk: champignont, szarvasgombát, kakastarajt, tűzdelt borjubriest, szárnyas gombóczot és rákfarkakat, szokás szerint, mindeniket külön elkészítünk. E holmikat aztán kis rakásokba, díszes tálra rakjuk, világos glace szal glacirozzuk, nehány kanál madeiraseccel készült barna mártást közepére öntünk, az utolsó perczben a nyársról levett pulykát szépen glacirozva közepére helyezzük, a mártásmaradékot pedig külön csészében adjuk.

Sokszor láttam, hogy a tűzdelt pulykát párolták, de ezt, ha a pulyka fiatal, jóvá nem hagyhatom, mert minden párolt szárnyas értékéből sokat veszit; míg egy nyárson, kellő zsírban sült fiatal pulyka, ilyen ragout tetején tálalva, semmi kivánni valót nem hagy hátra. — Ha azonban a pulyka már egy éven túl van,

jobb ha pároljuk, mit következő módon eszközlünk: ha a pulykát dressiroztuk, minden oldalán megsózzuk és szalonával bélelt jól elzárható edénybe teszszük, két sárgarépával, két hagymával, borssal, babérlevéllel, fél üveg madeira borral és szárnyaslével és igy parázson lassan pároljuk.

Tálaláskor a pulykát kiemeljük, dressirozzuk, nehány perczre sütő-csőbe teszszük, hogy a tűzdelés megpiruljon és azután glacirozzuk. A nagyon jól zsírtalanított kivonatot a mártáshoz használjuk föl.

Fiatal pulyka nádor módon.

(Dindonneau à la Palatine.)

Ha egy szép fiatal pulykát megtisztítottunk és mint a galantinehoz csontjait kiszedtük, mellhúsát levágjuk, bőrét és idegszálait kiszedjük és abból 12 egyenlő nagyságú escalopot metszünk, melyeket egy sauté-edénybe rakunk, fris vajjal, sóval kent papirral betakarunk, a czombjairól a húst szintén lemetszszük, inas részeit kiszedjük és ugyanannyi fehér szalonával, a májával, két kanál fűporral (fines herbes) sóval mind egyenlő mennyiségben, puhára megtörjük, cseréptálban, három nyers tojás sárgáját még közé keverünk, valamint koczkára vágott főtt sódart és ugyanannyi szarvasgombát. A csonttalanított pulykát puhára teszszük, besózzuk, a tölteléket belerakjuk, a bőrét összevarrjuk, a pulykát laposra nyomjuk és hozzá való szalonával bélelt kasztrólba teszszük, felényire erős fűszeres marinade-dal nedvesítjük, fölül kemenczében sütjük. Tálaláskor az ily módon töltött pulykát egy fedőre teszszük, dressirozzuk, csinosan karikába 12 egyenlő nagyságú szeletbe szeldeljük. Előbbi alakjába összenyomjuk és hozzá való díszes tálra tálaljuk. A mellhúsát hirtelen sautirozzuk, zsírját leöntjük és egy csészényi német mártást reá öntve ugyanannyi escaloppal és párolt libamáj-szeletkékkel föltváltva a töltött pulykát körül garnirozzuk. A pulyka közepére csinosan összeállított consommében párolt és glacirozott gesztenye-díszt alkalmazunk, glacirozzuk, a megmaradt levét pedig külön csészében adjuk föl.

Pulyka brioche.

(Dindon en brioche.)

Ha a nyárson sült pulyka kihült, mellét kimetszszük, bőrét lenyúzzuk, filetjéből szép szeleteket vágunk és hulladékát, vala-

mint czombjait szintén finomra fölszeldeljük. Három zsemlyehéját finomul lereszelünk, tejbe mártjuk, kinyomjuk, 280 gramm ($^1/_2$ font) fris vajjal a tüzön kavarjuk, azután a felvágott hússal és 6 hámozott mandulával mozsárban megtörjük, szitán áttörjük, cseréptálban 10 tojás sárgájával, három kanál béchamel-mártással félóráig kavarjuk. — A tiz tojás fehéréből habot verünk, lassan közé keverjük és egy vajjal bekent tál közepére briochet csinálunk, melynek közepére a pulykamell-szeleteket takarjuk. Az egészet nyers tojással bekenjük, kivülről papirszeletekkel begöngyöljük, hogy magasan megmaradjon és tálalás előtt egy órával nem nagyon forró kemenczében lassan sütjük. Tálaláskor kevés szárnyas kivonatot adunk hozzá.

Pulyka angol módon.

(Dindon à l'Anglaise.)

A szépen megtisztított pulykát dressirozzuk, fehér braiseben lassú tüzön puhára pároljuk. Ezalatt 12 sárga, ugyanannyi fehérrépát karikába metélve, sósvizben és darab fris vajjal megfőzünk, 10 nagy vöröshagymát, nyolcz kárfiolt megfőzve, félre teszünk. Tálaláskor a pulykát kiveszszük, ruhára teszszük, dressirozzuk, hozzá való tálra helyezzük, a zöldséggel ízletesen környezzük, kevés szárnyaslevet öntve alá és vajas mártást külön adva hozzá, beadjuk.



Pulykamell barna ragoutval.

(Filets de dindon à la financière.)

Szép fiatal pulykának ha megtisztítottuk, mellét szépen megtűzdeljük és tálalás előtt bő lében nyárson sütjük. Tálaláskor egy ragout-financièret, gula-alakban szépen szegélyzett tálra tálalunk, a pulykát a nyársról leveszszük, a mellét egész nagyságában vigyázva kiveszszük, szépen glacirozzuk és a ragoutra teszszük.

Fiatal pulyka Nothau szerint.

(Dindonneau à la Nothau.)

Egy gyönge, fiatal pulykát braiseben párolunk, fölszeldeljük, gula-alakban szépen szegélyzett tálra tálaljuk; a szeletek közt garnirozzuk, vagy pedig fehérre főzött kakastarajat teszünk közé és leöntjük glaceszal, két evőkanál udvarmester-vajat (l. 3. fej.) és nehány kanál suprême-mártást kavarunk közé. — Körüle 12 szép kerekre hámozott fekete szarvasgombát és ugyanannyi ökörnyelvet rakunk.

A mártás többi része külön adatik..



Pulykamell Montglas-ragoutval.

(Filets de dindon à la Montglas.)

Pulykamell chipolata-ragoutval.

(Filets de dindon à la chipolata.)

Pulykamell finom zöldséggel.

(Filets de dindon à la jardiniere oa à la Macedoine.)

Pulykamell fenyőmadár-puréevel.

(Filets de dindon à la purée de grives.)

A kis ragouk le voltak irva a 8. fejezetben, a fenyőmadár-purée pedig az 5-ikben. A filek készítése mindig ugyanaz.

Pulykaczombok rostélyon sütve.

(Cuises de dindon grillées.)

Az előbbi étkektől fennmaradt pulykaczombokat kissé bemetszszük, megsózzuk, borsoljuk, olvasztott vajba mártjuk, a ros-

télyon lassan megsütjük és vagy czitrom-lével savanyított erős, vagy borsos, sőt robert-mártással is adhatjuk.



Pulykamell sódar alakban, szarvasgombával diszítve
(Filets de dindon en jambon aux truffes.)

Három pulykának a mellhúsát szépen kiveszszük, bőrét vigyázva leszedjük és sódar alakban körülnyirjuk, — azután szegalakú, félujjnyi vastag és 24 millimeter hosszú nagyon fekete és előbb megfőtt szarvasgombával megtűzdeljük (bigarirozzuk) a rajz mintája szerint, felső részét pedig vékonyan metszett szarvasgomba szeletbe egészen begöngyöljük, melyet előbb tojás fehérébe mártunk és jól reá ragasztunk. — Azután szalona-szeletekbe egészen bekötözve jó erős fehér braiseben, parázson nagyon lassan és nagy vigyázattal puhára főzzük, kiszedjük, kigöngyöljük, ruhára szikkadni teszszük, — szárnyas glaceszal szépen glacirozzuk és suprême-mártással készült szarvasgomba tetejére díszes tálra betálaljuk, még pedig ugy, hogy a vékonyabb végével fölfelé, arra egy csinos kis attellettet szúrunk csont helyett, közepére pedig fehér, sárga és piros répából gyümölcsöt, almát, körtét stb. kimetszve, sós vizben megfőzve és fris vajban megforgatva, csinos mártásos csésze tetejére, szép saláta levelek közé a ragout közepére, a sódarkákat pedig körüle rakjuk, mit nagyon piros páczolt ökörnyelvből vágott kakastarajokkal garnirozunk s az egészet ismét irós tésztaszeletekkel, szarvasgombával és kocz-



Csirke töltve lúdmajjal.
Poulets farci au foie gras.

Fáczán-mell Berthold-módon.
Filets de faisans á la Berthold.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

kára metélt sárga és pirosrépával körül szegélyezzük. Hogy sikerüljön, az egészet rendkivül ügyes kézzel és jártassággal kell előállitani. — Egypár nagyobb attellette is emeli hatását.

Pulykalepény fehér ragoutval.

(Pain de dindon au ragoût mêlé.)

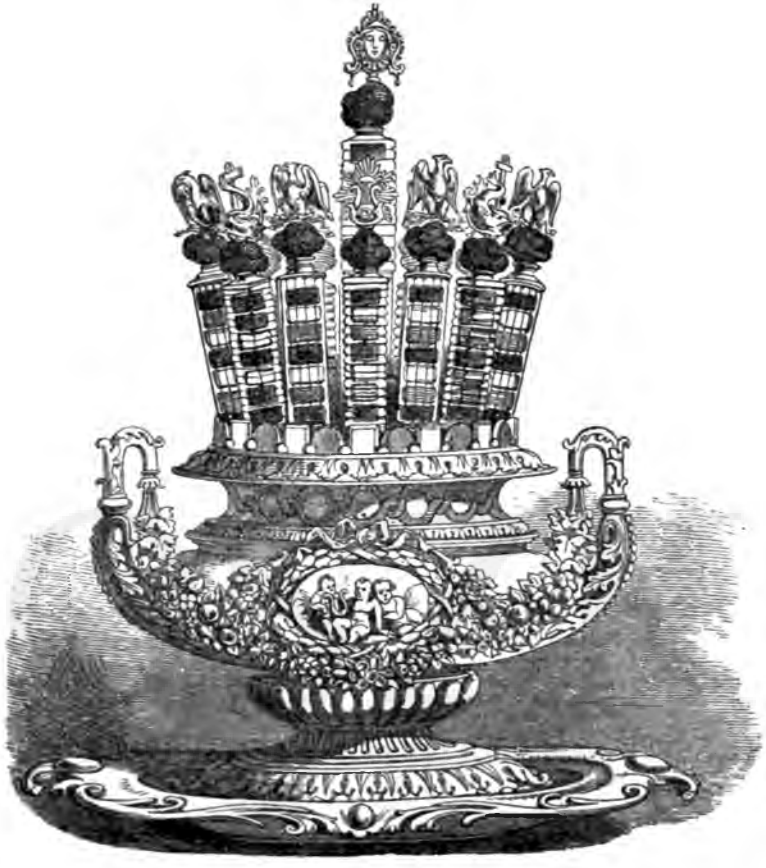
Ehez olyan pulykát használhatunk, mely már több egy évesnél, következéskép az előbb leirt ragoukhoz, sem pecsenyéhez már nem alkalmas. Ha braiseben puhára pároltuk, mit az előtte való napon teszünk és abban kihült, — a mellét kimetszszük, a bőrét lenyúzzuk és deszkán a húsát igen finomra összemetéljük, mit aztán hámozott mandulával megtörve, betakarva félre állítunk. — A braise, melyben a pulyka főtt, megmelegíttetik és szitán átszűretik. — Aztán 140 gramm ($^1/_4$ font) irósvajat fölolvasztunk, négy kanál lisztet adunk hozzá, lassú tűzön nehány perczig pirítjuk és 2 liter előbb fölforralt édes tejfölt, valamint a pulyka kivonatját hozzá adva, folyton kavarjuk és lassan sürű mártássá főzzük. A finomul fölszeletelt pulykahúst a mártással a mozsárba jól eldörzsöljük, 12 tojás sárgáját hozzá adjuk, megsózzuk, szitán áttörjük. Egy czilinder formát friss vajjal kikenünk, fenekére vajas papirt teszünk, erre és a forma oldalára szarvasgombából és főtt ökörnyelvből díszt rakunk. A massát vigyázva beleöntjük és egy órával tálalás előtt vigyázva lassan gőzben kifőzzük — Nehány perczczel tálalás előtt a lepényt lapos tálra borítjuk, közepére szarvasgombából, kakastarajból és vesékből kis ragout teszünk, mit suprême-mártással készítünk.

E lepényt piros rák-mártással, valamint szarvasgomba-mártással is adhatjuk, hanem akkor a díszítés és ragout elmarad.

Pulyka-hachis tojással.

(Hachis de dinde aux oeufs.)

Nyárson sült pulykának, ha kihült, a fehér húsát leszedjük és finomra összevágjuk. — $^3/_{10}$ liter fehér mártást $^5/_{10}$ liter jó édes tejfölt a hulladékából készült zsírtalanított kivonattal összefőzünk, mit a finomra metélt hússal forrón összekeverünk, megsózunk, gula-alakban tálaljuk és zsírban fölfortyant tojással környezve forrón beadjuk.



Pulyka-mellecskék ezüst nyárson, fagylalva.

(Attellettes de dindon en aspic.)

Ehez fehér pléhből $7^1/_2$ cent. hosszú és $3^3/_4$ centim. mély, czakkos, alul felül bevágott négyszegü formácskák vannak, melybe az ezüst nyársacskákat rakjuk. Ha fölváltva, egy sült pulykahús darabot, egy szarvasgomba szeletet és végre egy ugyanolyan páczolt füstölt főtt marhanyelv darabkát a szükséges hosszaságban fölszúrtunk, a nyársacskákat a formák bevágásánál belé teszszük, a nyilást vajjal bekenjük és összezúzott jég közé temetjük, aztán nagyon szép tiszta aspikkal teleöntve megfagyni hagyjuk.

Tálaláskor a formácskákat meleg vízbe mártjuk és szépen, díszes tálra, mit előbb aspikkal a széléig megtöltöttünk volt és

megfagyni hagytunk, szurdaljuk, — az egészet ízletesen, nagyszerüen összeállítva, ahogy azt a rajz föltünteti, — beadjuk.

Pulyka-mellecskék szarvasgombával, ezüst nyársacskákon.

(Attellettes de dindon aux truffes.)

Egy nyárson sült pulyka mellrészét kiveszszük és abból 24 millimeter nagyságú négyszögletes darabkákat metszszünk. 6—8 nagy szarvasgombát champagnei borban főzve, szintén olyan négyszegüre metéljük. — Attellette mártást készítve, ahhoz a szarvasgomba kivonatot fölhasználjuk. Azután ezüst nyársacskákra egy darabka pulykahúst, azután egy szelet szarvasgombát húzva föl, ezt addig folytatjuk, mig azok el nem fogynak és mindenik nyársacska 5 centimeter hosszan van véle megtelve ; miután mindeniket a levével jól meglocsoljuk, finom zsemlyemorzsával minden oldalán meghintjük és friss olvasztott irósvajba mártott papirba göngyölve, rostélyon, mind a négy oldalán szép zsemlyeszinre sütjük.

A rostélyról levéve, a papirból kigöngyölve, szépen összehajtott asztalkendőre rakva beadjuk.

Pulyka-szárnyak kevert ragoutval.

(Ailerons de dindon en ragoût mêlé.)

Ezen étket csak akkor készithetjük, ha több pulykát levágunk és megmaradt szárnyait fölhasználni akarjuk.

Ha 15 ilyen szárny tisztán meg van kopasztva, csontját első hajlásáig letörjük, blanchirozzuk és braiseben puhára főzzük. Három pár borjú brieset szép fehéren kiáztatunk, blanchirozzuk, vízben kihütjük, egyenlő nagyra fölvágjuk és vajjal, czitromlével és sóval puhára pároljuk. — A pulyka máját is hasonlóan blanchirozzuk, kihütjük és ugyanolyan nagyságú darabokra vágjuk.

Champignont szokás szerint vajjal, czitromlével párolunk, valamint 10—15 szárnyas gombóczot is. — E holmikat mind ruhára rakjuk, zsírtalanitás végett és azután a szükséges saucefricasséval egy kastrólban leöntjük és a bain-marieba állítjuk. — A pulyka-szárnyakat a braiseből kiszedjük, zsírtalanítjuk, a ragout forrón, csészében, a szárnyakkal keverten vagy iróstészta kéregben beadjuk.

Pulyka blanquette.

(Blanquettes de dindon.)

Ezen nevezet alatt mindazon étkeket értjük, melyek nyárson sült hús vagy szárnyasokból kihűtve, csonttalanítva, bőrüknek lenyúzása után finom levelesre metéltetnek.

Rendszerint az asztaloknál megmaradt érintetlen pecsenyéket szokás hozzá venni, minek azonban csak a fehér húsát lehet fölhasználni. Ezt a bőrétől teljesen megtisztítjuk, levelesre metéljük és ugyanúgy fölszeldelt, vajban párolt champignonnal keverjük, erős mártással meglocsoljuk, czitromlével és glaceszal izesítjük és a rázó edényben tüznél jól fölrázzuk.

Azután díszes tálra, iróstészta-fleuronokkal koszorúzva, vagy rizs-bordurevel, sőt iróstészta-pástétomba (vol au vent) takarva, vagy pedig kagylókba aprózva és gula-alakra fölhalmozva is adhatjuk.

Pulyka gombócz toulousi módon.

(Quenelles de dindon à la Toulouse.)

Egy pecsenyéhez nem alkalmas vén pulyka melléből gyönge de összeálló farce-ot készítünk, miből tojás nagyságu és alaku gombóczokat készítünk. E gombóczokat egy vajjal kikent sautéedénybe, egymás mellé rakva, felét szarvasgombával felét pedig főtt ökörnyelvvel tüzdeljük, oly módon mint ahogy azt szalonával tenni szokás. Vajas papirral betakarjuk és hidegre állítjuk.

Ezalatt készítünk toulousi ragout, (fehér salpicont, l. 8. fej. kis ragout) mit melegre állítunk.

Tálalás előtt a ragout fölmelegítjük és gula-alakban kenyér kéregben tálalva, körüle a nagy vigyázattal és csöndesen húslében megfőzött gombóczokkal fölváltva körítjük.





MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

A sült pulyka.

A fiatal sült pulyka egyikét képezi a magyar konyha legkedveltebb étkeinek s bár a régi szokások és tréfás jelentőségek vidéken még mai napon is nem egy vidám társaság ebédjét fűszerezik, és megjegyzésre alkalmat szolgáltatnak, — hogy házasulandó férfi leányos háznál, ha háztüzet nézni megy, nem örömmel veszi a pulyka-pecsenyével való megvendégelést, mivel az tudvalevőleg kosarat jelent, valamint a malacz az ellenkezőjét, — ezt leszámítva, bizonynyal alig van vendég, ki nem szivesen ülne olyan terített asztalhoz, melynek egyik fogását pirosra sült ropogós pulykapecsenye képezi. — Ugyanazért kellő gonddal és figyelemmel lássunk annak elkészítéséhez.

Télen 2—3 nap, nyáron kopasztatlan, fölbontatlanul egy éjen át friss hideg vizbe tartott megölt pulykát nyakánál felbontjuk, mellét fölmetszszük, a mellcsontot kiveszszük és a pulykát vigyázva könnyü szénlángon minden oldalról flammirozzuk, gyakran száraz ruhával ledörgölve, azt mindannyiszor ismételve, mig a finom szőrök le nem lángoltatnak. — A szárnyak alsó részei, a karmok és fej levágatik; beleit kiszedjük, a pulykát jól kimossuk, kiáztatjuk. — A czombokat a háttal egyirányban visszanyomjuk, a térd és felső vastag czomb között spárgát húzunk át, két végét szorosan megkötjük, miáltal a mell feldomborodik

és az egész szép formát nyer. — Azután a mellet kissé forró vizbe tartjuk, és ha kihűlt szépen megtüzdeljük. — A pulykát nyársra húzzuk, megsózzuk, zsíros papirba göngyöljük, és két órával tálalás előtt, egyenlő tüznél, zsírral gyakran locsolva, megsütjük. — Némelyek sütés előtt a pulykát forró zsírral leöntik, belé egy egész vöröshagymát dugnak és ugy sütik meg.

Mások spékelés helyett szalona-szeletekbe göngyölik és ugy sütik; — végre a mai napon már a nyárson való sütés ritka háznál fordulván elő, — ezt a sütőcsőben végzik, a pulykát gyakori locsolás mellett, kellő gonddal szép pirosra sütvén, szép fejsalátát vagy vörös káposztát adva hozzá.

Töltött-pulyka magyarosan.

Ha a pulykát az előbbi mód szerint megtisztítottuk, beleit kiszedtük, melle csontját kivettük, két tojást keményre megfőzünk, ugyanannyi szalonával, petrezselyem zöldjével, sóval, kevés tejbe áztatott zsemlyével, nagyon apróra vagdalva, jól eltörve és egy nyers tojással összekeverve, a pulyka mellébe töltjük; azután a pulykát besózva, szalonába göngyölve, csendes tüznél vigyázva megsütjük, — akár nyárson, akár pedig a sütőcsőben.

Szépen fölszeldelve betálaljuk, szilva compótot vagy zöld salátát adván hozzá.

Töltött-pulyka más módon.

Fiatal nagy pulykát megtisztítván, kiáztatván, bőrét hosszában, a hátán lefelé ketté vágjuk, vigyázva a hátcsontját kiveszszük, de úgy, hogy a bőrét meg ne sértsük. — Azután valamely megmaradt pecsenyedarabot, ennek hijjával friss borju-, disznó- vagy szárnyas-húst nagyon apróra összevágunk, nehány jól kimosott, megfőtt gombát, petrezselyem zöldjét, egy darab szalonát és egy fél liba- vagy pulykamájat veszünk, együtt friss zsírban megpirítván, megsózva, két egész nyers tojással jól eldörzsölve, véle a pulyka hátát megtöltjük, a bőrét összevarjuk, a mellét megspékeljük és szalonával begöngyölve, a leirt mód szerint megsütjük.

A szalonát róla leoldjuk, fölszeldelve, kevés zsírt öntve alá, beadjuk.

Pulyka-bosporos.

Ezt a megmaradt pulyka pecsenyéből szokás készíteni. — Lábasba teszszük, bő zsírban, két fej apróra vágott vöröshagymát téve hozzá, megpirítjuk, egy jó kanál lisztet hintve reá, ismét pirítjuk, eczettel és kevés húslével föleresztjük, egypár szem borsot és babérlevelet teszünk hozzá, fölforraljuk, nehány kanál jó savanyú tejfölt téve belé, föladjuk.

Pulyka-aprólék rizszsel.

A levágott, megtisztított, kiáztatott pulyka szárnyát, nyakát, zuzáját, máját, szivét, lába szárát, egy liter vizben sárgarépával, petrezselyemmel, karalábbal, zellerrel főni teszszük, ha sovány lenne, egy darab szalonát is hozzá téve, sót és nehány szem borsot és adunk hozzá. Habját leszedjük, ha a hús megpúhult, kiszedjük, meleg helyre állítjuk, a levét pedig leszűrve, abba $^1/_2$ font rizskását puhára főzve, a húsdarabokat közé keverve, fölmelegítjük és kerek mély tálra betálaljuk; a máját külön hagymás zsírban megpirítván, fölszeldeljük és hozzá téve, beadjuk.

A vén pulykáról.

Ha a pulyka az egy évet már betöltötte volna, pecsenyének nem igen alkalmas. Ezen esetben leginkább levesnek szokás fölhasználni, mi abból rendkivül jó izü készül. Azonban ha mégis pecsenyének óhajtanók, megkisérelhetjük annak elkészítését. Mindenekelőtt ezt csak télen tehetjük, mikor e szárnyasnak ideje lehet állásban megpuhulni. Ha 4—5 nap hidegen tartottuk, használhatjuk csak föl. Először is, előbb egy óra hosszáig kell a húslevessel főzni, s azután, a fönt leirt mód valamelyikén elkészíteni, mikor aztán bátran remélhetjük, hogy kora daczára is még ízes porhanyó pecsenyét nyerünk általa.



HARMINCZNEGYEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A KAPPANRÓL.

(DU CHAPON.)

A kappanokat annyira kedvelik, hogy alig van háztartás, melyben ne szerepelne. Minthogy ízesebb, porhanyóbb a kakasnál vagy jérczénél, kivánatos volna, ha kora tavaszszal a csibék fogyasztása ne lenne oly óriási, s őszre több maradván, kappannak használtatnék fel. Ez az eladó, valamint a vevő félnek is hasznára válnék és az élelem mennyiséget nagyban szaporitaná.

A kappan vagy poulard az első évben legalkalmasabb és legízesebb, azonban, kellő hizlalás mellett, még a második évben is egészséges, tápláló étkeket szolgáltat, sőt kitünő levesekhez, különösen betegeknek, akkor legalkalmasabb Hires kappanok Mansból kerülnek, a legnevezetesebbek azonban a stiriai kappanok.

Sült kappan.

(Chapon rôti.)

A meghizlalt, teljesen kinőtt kappant, ha fiatal, nehány nap állani hagyjuk, azután megkoppasztva, flammirozva, tokozva, be-

leit kiszedjük, hamar kimossuk, belőlről besózzuk és dressirozzuk. Mellére nagy szalona lapot kötünk, nyársra húzzuk és háromnegyed óráig, tálalás előtt, láng tüznél és bő zsírban, világos pirosra sütjük. Öt perczczel előbb, mielőtt levennők, kivülről is besózzuk. Tálaláskor saláta ágyra rakjuk, mit előbb finom eczettel, olajjal és sóval elkészitünk. Jó erős levet külön adhatunk hozzá. Föl kell emlitenem, hogy az ujabb franczia főzésmód szerint, minden szelíd, de különösen vadszárnyast, csak kevés ideig kell vizben áztatnunk, mert a franczia szakácsok állitása szerint, a szárnyas ez által izéből sokat veszit. Én részemről azt állitom, hogy kisértse meg mindenki mind a két módot és válaszsza azt, melyet jobbnak tart. Az mindenesetre csak ártalmára szolgál, ha órákon keresztül vizben hagyjuk állani, mert izét veszti, de bár ismétlem — a divatos konyha a sok mosásnak nagy ellensége — a magyar házi asszonyok asztalára azonban mégis ritkán kerül házi szárnyas pecsenye — mely legalább félóráig vizben ne állott volna.

Párolt kappan.

(Chapon braisé.)

A megtisztított kappan mellét czitromlével bedörgöljük, szalonával bekötjük és braiseben, ahogy azt a 4-ik fejezetben leirtuk, lassan puhára pároljuk.

Kappan toulousi ragoutban.

(Chapon à la Toulouse.)

Az előbbi módon elkészitett kappant toulousi ragout tetejére (l. 8-ik fejezet) csinosan betálaljuk.

Fiatal kappan normandi módon.

(Chapon à la Normande.)

Fiatal, teljesen kinőtt kappant, ha nagyon megtisztítottuk, csonttalanitjuk, a lábai és szárnyai kivételével. Belőlről besózzuk és rákvajjal készült szárnyas farce-szal (l. 6-ik fej.) megtöltjük. A hátán szépen bevarrjuk, entréenák dressirozzuk, mellét czitromlével bedörgöljük és nagy szalonaszeleteket kötözünk reá.

Azután jól betakarva braiseben egy pohár rajnai borral egy óra hosszáig lassan puhára pároljuk, hogy föl ne repedezzen. —

Tálaláskor a kappant kiemeljük, szépen tálra idomítjuk, közepén rézsut átmetsszük és keresztbe szép szeletekbe osztjuk; azután természetes alakjában szárnyas braiseban sürűre főtt rizsre teszszük, rákvajjal készült suprême-mártással leöntjük és champignonnal garnirozzuk.

A mártás egy részét külön adjuk.

Kappan olasz módon.

(Chapon au riz à l'Italienne.)

280 gramm (½ font) rizset többször kimosunk langyos vizben, kasztrólba teszszük, egy hagymával, melybe egy szegfüszeget szúrunk, a szükséges sóval, mit jó szárnyas braise-zel ujjnyira leöntünk és parázson lassan és jól elzárva párolunk, hogy az puha legyen de szét ne főjjön. A kappant az előbbihez hasonlón braiseben pároljuk, dressirozzuk, a rizsnek felét tálban betálaljuk, a kappant reá rakjuk, a másik felével betakarjuk, kevés szárnyas braiset, melyben a kappan főtt, reá öntünk és reszelt parmezán sajttal, melyet külön tányéron servirozunk — együtt beadjuk. A rizsnek szép szemünek, fehérnek és füszeresnek kell lennie.

Kappan tárkony-mártással.

(Chapon à l'Estragon.)

A kappant szintén braiseben pároljuk, tálaláskor zsirtalanítjuk, mély tálra tálaljuk, kevés tárkonylével leöntjük és a többi levet mártásos csészében külön adjuk. (L. mártás, 4-ik fej.)

A kappant is következő tárkony-mártással adjuk: a braiseben puhára főtt kappant kasztrólba teszszük, a braiset szitán átszűrjük, tisztán zsirtalanítjuk, a kappanra öntjük és asztalkendőn még egyszer átszűrjük. Azután darabka vajat elolvasztunk, egy kanál lisztet megpirítunk benne, szárnyas kivonattal föleresztjük és a tüzön sürű fehér mártássá kavarjuk, négy tojássárgájával legirozzuk és áttörjük, ha kellően megsóztuk és egy czitromlevével savanyítottuk, a blanchirozott tárkonylevelet hozzá adva föladjuk.

Kappan metélttel, polgári módon.

(Chapon aux nouilles à la bourgeoise.)

A kappant braiseben szintén puhára főzzük és két egész tojással és két tojásfehérével a szükséges tészta metéltet készítjük, mit

kissé vastagabbra vágunk, sósvizben fölfőzünk, lyukas szürőbe teszszük, hideg vizzel leöntjük és ha jól leszikkasztottuk, 140 gramm (¼ font) forró nagyon friss vajjal a tüzön jól fölmelegítjük. Megsózzuk, forrón betálaljuk, a kappant reá rakjuk, nehány kanálnyi fricassé-mártással leöntjük és föladjuk.



Kappan chipolata-ragoutval.

(Chapon à la Chipolata.)

A hizott, kövér kappant entréehoz dressirozzuk, mellét megtüzdeljük, nyársra húzzuk és világos barnára, fél óráig teljes levében sütjük. Chipolata-ragout készítve, (l. 8-ik fej. a ragoutról) azt forrón a szépen szegélyzett mély tálra tálalva, a kappant megsózva, a nyársról leveszszük, dressirozzuk, glacirozzuk és a ragout tetejére téve, beadjuk.



Diszitett kappan (bigarirozott).

(Chapon en bigarrure.)

Ha két kappant vagy poulardot szépen megtisztítottunk, flammiroztunk, beleit kiszedtük, bőrét a mellén középett hosszára fölvágjuk, a mellhúst a szárnyakkal együtt szépen kimetszszük, a filet mignont a nagyoktól elválasztjuk, szabály szerint

szarvasgombával finomul bigarirozzuk, kevéssé megsózzuk és tiszta irósvajba rakjuk.

A négy nagy melldarabot finomul spékeljük, megsózzuk és szalonaszetekkel lapos kasztrólba rakva, félre állítjuk. A czombokat a bőrétől letisztítjuk, csontjait kiszedjük, a lábait félig lemetsszük és a lenyesett karmokkal együtt ismét alá szúrjuk, hogy csak a karmok lássanak ki; belőlről megsózzuk, szárnyas farceszal, mi közé három finomul összevagdalt szarvasgombát keverünk, megtöltjük, a bőrét körül tűvel és czérnával fölszedjük, összehúzzuk és ezáltal a czomboknak kerek alakot adunk. Azután szalonaszeletekkel kibélelt plât à sautéba rakjuk, hogy a karmok középett legyenek, a czombokat a szalonaszeletek tetejére rakjuk és lapos elzárható kasztrólba téve, kővel lenyomtatjuk és negyedóráig parázson pároljuk.

Ezalatt, ha a czombok megmeredtek, kiveszszük, két fedő közé kővel lenyomtatjuk és hidegre állítjuk. Ha kihültek, megfőtt, szögalakú szarvasgombával, minden czombot körülbelől 6-tal megtüzdelünk úgy, hogy a szarvasgomba kissé fölálljon. Ugyan azon sauté-edénybe rakjuk, jól betakarjuk és parázson puhára pároljuk. Tálalás előtt egy vagy fél órával, a szerint, a milyen fiatal a kappan, a melleket is pároljuk. A czombokat zsirtalanitás végett ruhára rakjuk, a szálakat kiszedjük, jól készült szarvasgomba-ragout tetejére tálaljuk; a filet mignon-okat közepére rakjuk és ha az egészet szépen glaciroztuk, föladjuk e pompás és nagyszerü kappanragout, mindazok teljes megelégedésére, kik abból élvezni fognak.

Kappan financiére-ragoutval.

(Chapon à la financière.)

A kappant, ha megtisztítottuk, entréenak dressirozzuk, mellét nagyon szépen és sürün tüzdeljük, szalonával bélelt kasztrólba teszszük, megsózzuk, szárnyas braise-zel felényire leöntjük és parázson lassan puhára pároljuk, fedő alatt, melyen a parazsat folyton szitjuk, hogy a tüzdelés kitünjék és a gyakori locsolás által fényes szint nyerjen.

Ezalatt díszes tálat kenyér vagy tésztaszegélylyel környezünk, a financiére-ragout forrón (l. 8-ik fej.) reá tálaljuk és a puhára párolt glacirozott kappant egészben vagy szépen fölszeldelve, reá rakva, rögtön asztalra adjuk.



Kappan teknőcz alakban.

(Chapon à la tortue.)

A teljesen kinőtt fiatal kappant, ha megtisztottuk, csontjait egészen kiszedjük és következőkép töltjük meg: két szép borju tőgyet, ötven rákfarkat, harmincz champignont, 280 gramm ($^1/_2$ font) szarvasgombát, mindeniket külön és $^5/_{10}$ liter sürü és $^3/_{10}$ liter jó szárnyas kivonattal és jól befőzött suprême-mártással, kevés paprikával fűszerezett kis ragout készítünk, ezzel kihülése után a kappant megtöltjük, hogy a húsos részei kivülre essenek. Ha mindenütt jól bevarrtuk, négy karmot, lába gyanánt alá szúrunk, a filetket fölül szépen megspékeljük, minden oldalról besózzunk és hozzá való szalonaszeletekkel kibélelt és jó fűvekkel be rakott kasztrólba teszszük, kevés szárnyas braise, egy pohár fehér borral nedvesítjük és parázson lassan puhára pároljuk. Tálalás előtt kiemeljük, nehány perczre sütőbe állítjuk, hogy a szalona megpiruljon és az egész teteje szépen glacirozódjék. A czérna szálat kiszedjük belőle, a kappant díszes tálra helyezzük és tűzdelt borjubriese-zel, árticsóka-torzsával, szarvasgombával koszorúzzuk, szárnyas farce-ból a teknőczéhez hasonló fejet csinálunk ezt lassan megfőzzük, a kappanhoz igazítjuk, alá glace-t öntünk és asztalhoz adjuk. Legjobb minőségü teknőcz-mártást (sauce tortue) madeira-seccel, glace és kevés paprikával izesítve, külön adunk hozzá.

Kappan-galantine.

(Chapon en Galantine.)

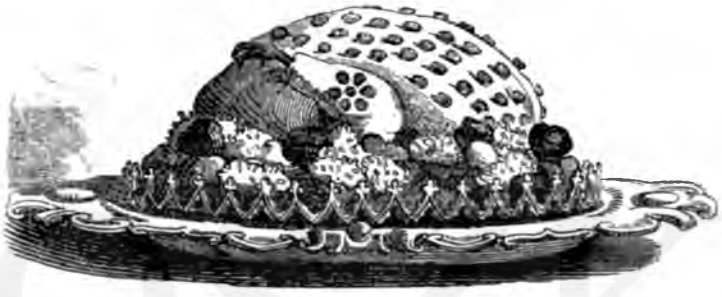
Az előbbi fejezetre, a pulyka-galantinera utalom az olvasót.

Kappan à la St.-Cloud.

(Chapon à la St.-Cloud.)

A szép kövér kappant gondosan megtisztítjuk, entréehoz dressirozzuk, vigyázva, hogy a melle kitünjék.

Jó szárnyas-braiseben félig megfőzzük, ruhára teszszük, a fehér mellhúsát szögalakú szarvasgombával ízlésesen és simetriával tűzdeljük, azután hozzá való kasztrólba teszszük, braiset öntve alá betakarjuk és parázson puhára pároljuk. Tálaláskor a kappant ruhára teszszük, dressirozzuk és díszes tálra tálalva, spékelt glacirozott borju-briese-zel, kerekre hámozott szarvasgombával és szárnyas gombóczokkal koszorúzva, az egészet még egyszer glacirozzuk, kevés levet öntve alá, asztalra adjuk. Erős ízes szarvasgomba-mártást még külön is adunk hozzá.



Szarvasgombával töltött kappan.

(Chapon farci aux truffes.)

A kövér kappant melegen koppasztjuk, flammirozzuk, mellcsontját belőlről kiveszszük, ha minden csontjától megtisztult, melegen szarvasgombával következőkép megtöltjük:

Egy kiló (2 font) szép szarvasgombát megtisztítunk, meghámozunk, a hulladékát finomra metéljük és a többit sóval, finom fűvekkel és 560 gramm (1 font) reszelt szalonával elzárható edénybe negyedóráig a tüzön pároljuk; ha kihült, a kappanba töltjük, mit azután szépen dressirozzunk, mellét szalonával betakarjuk, megkötözzük és ezen állapotban 10—14 nap hüvös, szellős helyen fölakasztva állani hagyjuk.

A frisen levágott kappan egészen átízesedik a szarvasgombától és igen porhanyóvá lesz. Ha fölakarjuk használni, két iv vajjal átitatott papirba göngyölve, kis nyársra húzzuk, ezt nagyhoz erősítjük és egy óra hosszáig sütjük. Tálalás előtt leveszszük róla a papirtakarót, lehúzzuk a nyársról, dressirozzuk, hosszú tálra tálaljuk és asztalra adjuk. Legjobb minőségű madeira-borral készült szarvasgomba mártást külön is adhatunk hozzá.

Kappan Chivry módon.

(Chapon à la Chivry.)

A szépen dressirozott kappant braiseben lassan puhára főzzük. Kis vöröshagymából karikákat vágunk, sósvizben fölforraljuk, friss vizben kihűtjük, ruhára rakjuk, összevagdalt petrezselyemzöldjével mi közé sót és vajat keverünk, megtöltjük.

Tálaláskor a kappant dressirozzuk, zsírtalanítjuk, tálra helyezzük, a hagyma gyürükkel koszoruzzuk, kevés consommét öntve alá beadjuk.

Kappan osztriga-ragoutval.

(Chapon aux huîtres.)

A megtisztított, entréehoz dressirozott kappant lassan braiseben puhára pároljuk. Ezalatt 50 darab fris osztrigát héjából kiszedünk, saját levével kasztrólba teszszük, hamar felfőzzük, szitára öntjük, az osztrigát megtisztítva, betakarva, félre állítjuk. — Az osztriga levét $^5/_{10}$ liter fehér coulisval, $^3/_{10}$ liter szárnyas kivonattal parázson hirtelen kavarjuk, mig a leve sürűvé lesz, négy tojássárgájával, sóval és egy czitromlevével, fris vajjal kellemesen fűszerezzük és szitán kasztrólba átnyomjuk, az osztrigákat hozzá téve, a bain-marieba melegre állítjuk. Tálaláskor a kappant kiveszszük, ruhára teszszük, dressirozzuk és hozzá való lapos tálra helyezve, az osztriga-mártást rá öntve, beadjuk.

Kappan angol módon.

(Chapon à l'Anglaise.)

Ha a kappant megtisztítottuk, entréenak dressirozzuk, papirba göngyöljük és félórával tálalás előtt, teljes levében nyárson sütjük.

Leveszszük, betálaljuk és angol kenyérmártást adva hozzá, beadjuk.

A kenyérmártás (bread sauce) következőkép készül:

Két finom zsemlyének a héját lereszeljük, kasztrólba teszszük, tejjel, borssal, sóval sürű mártássá főzzük, tálalás előtt darabka fris vajat keverve hozzá.

Leveles kappansült.

(Blanquette de chapon.)

Két kappant, ha flammiroztunk, beleit kivettük, dressiroztuk szalonával bekötjük, papirba göngyöljük és nyárson sütjük.

Ha kihült, mellét kiveszszük, bőrét lenyúzzuk és kés lapnyi vékony szeletekre vágjuk, mit emincenek, vagy blanquettenek nevezünk.

Hozzá való kasztrólba téve, betakarva, félre állítjuk. Csontvázát összeaprítva, jó erős húslében félóráig főzzük, zsírtalanítjuk, ruhán átszűrjük és $^{6}/_{10}$ liter fehér coulisval, $^{6}/_{10}$ liter jó édes fölforralt tejsürűvel, parázson sürűre elfőzzük, azt ruhán átnyomjuk, glace-szal leöntjük és a blanquette-tel a bain-marieba melegre állítjuk.

Tálaláskor a forró mártást, mely ízére semmi kívánni valót nem hagy hátra, a hús mennyisége szerint reá öntjük, tüzön fölrázzuk, gula-alakban, meleg tálra tálaljuk, a megmaradt mártással maskirozzuk, körüle pedig kenyérszeletkékkel vagy iróstészta crokettekkel koszorúzzuk.

Hogy e finom fogást még inkább emeljük, a szárnyas blanquettet még következő módon is adhatjuk :

Leveles kappansült champignonnal.
(Blanquette de chapon aux champignons.)

Leveles kappansült szarvasgombával.
(Blanquette de chapon aux truffes.)

Leveles kappansült zöld borsóval.
(Blanquette de chapon aux petits pois.)

Kappan gombócz Sevigné módon.

(Quenelles de chapon à la Sevigné.)

Ehhez nagy kappant választunk, mellhúsát leveszszük és abból farce-ot készítünk. Tizenkét kis tojásdad formát vajjal kikenünk, a farce-szal tollszár vastagon kirakjuk, közepére kávéskanálnyi champignon-purét teszünk, farce-szal ismét bekenjük, finomra metélt szarvasgombával meghintjük és a farce-ba benyomjuk. E formácskákat meleg vizbe plât à sautéba állítjuk, vajjal kent papirral betakarjuk és tiz perczczel tálalás előtt a bain-marieban megfőzzük.

Ezalatt szépen kimetszett kenyérhéjat föltálalunk kis ragoutval, mit champignonnal, szarvasgombával, kakastarajjal és suprême-mártással, kivül pedig a kappan lepénykékkel, a fekete

oldalával fölfelé, díszesen garnirozzuk. A kappan csontvázát mártáshoz használjuk.

Hachis kappanból.

(Hachis de chapon.)

Már többször volt az előbbi fejezetekben leirva, — oda utalom tehát az olvasót.

Timbale kappanból à la Montmirel.

(Timbale de chapons à la Montmirel.)

Jó erős kappanfarce-ot készítünk, mi közé négy-hat tojássárgáját keverünk. Hozzá való borító formát vajjal kikenünk, és fekete szarvasgombával és vörös ökörnyelvvel izlésesen kirakjuk. Két harmadát a farcenak a kirakott formába öntjük, vigyázva, hogy a diszités félre ne csúszszék, közepére jól készült hideg kis ragut, mit kakastarajból, champignonból és kakasveséből készítünk, egyenesre igazítjuk, a farce maradékot reákenjük és vajjal kent papírlappal betakarjuk. E timbale azután egy és fél óráig lassan fő. Alacsony rizskoszorú üregében tálaljuk, szépen vigyázva. Öt percz mulva róla a formát leveszszük, glacirozzuk, közepére nyolcz szarvasgombával bigarirozott és egy perczre sautirozott csibefilét teszünk, az egész körül, madeira borban párolt szarvasgomba koszorút rakunk, és azután e finom gyönge ételt, jól készült suprême-mártással együtt asztalra adjuk.

Kappan fölfujt.

(Soufflée de chapons.)

Nagyon világos sárgára, nyárson sült kappan melle-husát, ha kihült, szépen kiveszszük, bőrét leszedjük, finomra összemetéljük, megtörjük és betakarva félre állitjuk. A hulladékát jól kifőzzük, átszűrjük zsírtalanitjuk és $^{5}/_{10}$ liter fehér coulisval és $^{5}/_{10}$ liter fölforralt tejsürűvel sürűre folytonos kavarás mellett, lángtüzön fölfőzzük. Ha ez megtörtént, a kappanhúst mozsárban összezúzzuk, a tüznél fölforraljuk és forrón áttörjük. Tálba teszszük, 70 gramm fris vajjal habosra keverjük, megsózzuk, és 6 tojásnak a habjával összekeverve, fölfujthoz való csészébe lassan megsütjük, minek épen fél órával tálalás előtt kell történnie.



Blanc-manger kappanokból állványon.

(Blanc manger de chapon.)

Két állott kappant braiseben párolunk és hidegre állítunk. Ha kihült, mellhúsát kiveszszük, finom hachéra összemetéljük. A kappan levét két merőkanál aspikkal összekeverjük, megszürjük, kövérét leszedjük, és félre teszszük.

Egynegyed kiló mandulából sürü mandulatejet készítünk, az aspikkal (melybe eczetnek nem szabad lenni) összekeverjük, szitán átszürjük, megsózzuk és félre teszszük. Egy boritó formát zúzott jégre állítunk, ujjnyira tiszta aspikkal megtöltjük, keményre főtt tojással földiszitjük, azután a blanc mangert reá öntjük és megfagyni hagyjuk.

A talapját erős pléhből több osztályra készíttetjük, vörösre festett zsírral bekenjük, erős fából készített profiléket teszünk körüle, hogy a zsírt a profilék magokba vegyék. A festett zsírt ragoutval készült diszitéssel és ékitménynyel diszitjük ; a talpot

csinosan összehajtott asztalkendőre teszszük, a blanc-manger formáját reáborítjuk, aspikszeletekkel koszorúzzuk, három ezüst atlettel tüzdelve, melyre szarvasgombát és kakastarajat szúrtunk volt, díszesen fölékítjük — és beadjuk.

Atlettek kappanból.

(Attellettes de chapon.)

Két sült kappannak a mellét vékony szeletekre, azután garasnyi apró keretekre metéljük, ehez champignont, szárnyas farceot és kakastarajat adunk. Fából mintegy 12 kis tűző tű formát faragunk, két merőkanál fehér coulist, 4 tojás sárgáját fél citrom levét fölforralunk. Egy kappan szeletkét a tűző tűre szúrunk, mártással megkenjük, azután egy szelet főtt sódart s végre főtt kakastarajat, mártásba mártjuk és kasztrólba rakjuk. Ezt addig folytatjuk, mig a kasztról 4 ujjnyira megtelik. Az atletteket még egyszer megkenjük, zsemlyemorzsával meghintjük és tálalás előtt forró vajban kirántjuk.

Azután a fatűket kiszedve, helyettök ezüst tűket szúrunk és asztalkendőre helyezve föladjuk.

Kappan kolbászok.

(Boudin de chapon.)

Három sült kappannak mellét finom farceszá aprítjuk, három kanál bechamellel (l. mártások) nyolcz tojás sárgájával, két koczkára vagdalt vörös hagymával irós vajban pároljuk, sóval és porrátört babérlevéllel keverve együtt tiszta bélbe töltjük, lágyan, nehogy a bél szétrepedjen. A kolbászokat arasznyi darabokra elkötözzük, sós vizben folytonos mozgatás mellett tiz perczig főzzük, ruhára rakjuk és használatilag hideg helyre teszszük.

Használatkor nehány perczczel tálalás előtt rostélyon irós vajjal parázson sütjük és kenyér szeletkékkel diszített tálra, glacirozva, föladjuk.

Kappan narancs-mártással.

(Chapon à la sauce orange.)

Egy hizlalt és állott kappant, barna mártásban párolunk és hidegre állítunk. Ha kihült, fölszeldeljük és kasztrólba rakjuk. A kappan levét megszürjük, a zsirját leszedjük, három merőka-

nál barna mártással két czitrom levével és czukorral, melybe egy narancs levét is belefacsartunk, összekeverjük, a tüzhely szélén lassan és habját szedve főzzük, mig felényire lefő, ekkor a kappanra szűrjük és melegre állítjuk. Tálaláskor a kappant kerek tálra rakva, a mártást reá öntjük, narancs-szeletekkel koszorúzva, asztalhoz adjuk.

Sült steier kappan.

(Chapon de styrie rôti.)

A hizott kappant a pulyka módjára elkészitjük és két iv irósvajjal itatott papirba bekötve, irósvajjal való folytonos locsolás mellett, negyedóráig lassan sütjük.

Kappan göngyöl.

(Rollade de chapon.)

A hizott, állott kappan mellét lemetszjük, vágó deszkán összemetéljük, azután fél annyi velővel és 4 lat rapirozott szalonával, két evőkanál finom füvel, babérlevéllel megtörjük, kasztrólba teszszük, egy marék káprit, ugyanannyi főtt nyelvet és szarvasgombát közé keverve, ezt a bőrébe töltjük, azután irósvajjal bekent ruhába hengergetjük, czitromlével savanyított braiseben másfél óráig főzve, hidegre állítjuk.

Használatkor a levéből a göngyölt kiveszszük, fölbontjuk, fölszeldeljük és hosszú tálra tálalva aspik szeletkékkel diszitve, föladjuk.

Kappan, szarvasgombával fáczán-alakban.

(Chapon aux truffes, comme faisan.)

Fiatal, nem nagyon kövér kappant, fején egy vágással megöljük, még melegen és szárazon megkoppasztjuk, a fejét kivéve, mit sütéskor papirba göngyölünk. Azután beleit kiszedjük, kitöröljük, mosni nem szabad, hanem csak a tüznél flammirozni és tiszta ruhával kivül belől ledörgölni.

Három nap hüvös helyen fölakasztva állani hagyjuk. Azután, ha fölakarjuk használni, hirtelen megmossuk, megtüzdeljük, főtt szarvasgombával (ahogy azt a fáczánnál leirtuk) megtöltjük, bevarrjuk és vajjal bőven locsolva, megsütjük — a fáczánhoz hasonlón.

MÁSODIK SZAKASZ.

A JÉRCZÉRŐL.

(DE LA POULARDE)

A jérczét épen úgy, mint a kappant, a teljesen fölnőtt csibéből neveljük. Gondos ápolás és hizlalás mellett, a jércze gyönge finomsága tekintetében, még a kappannál sokkal előbb áll, és izes, leves húsa, valóban kivánni valót nem hagy hátra.

Ami készítését illeti, az előbbi fejezetre utalom az olvasót, mert a mit a kappanról mondottunk, mind az áll a jérczére nézve is.

Annyit azonban megkell jegyeznem, hogy a jércze sokkal gyöngébb lévén a kappannál, husát ne soká áztassuk, és kevesebb ideig süssük. — Itt nálunk ugyan nem igen ismerik még a jérczét (poulardot) csakis legelőkelőbb konyháinknál divik annak használata.

A középrendnél még nagy részben ismeretlen, bár czélszerűsége miatt ajánlatos annak behozatala.



Jércze rizs-koszorúban.

(Poulardes en bordure de riz à la reine.)

Rizsből szép koszorút alakítunk, mit föntebbi rajz alakjában diszítünk és forró kemenczében világos sárgára pirítunk, hogy a rajz szépen kitünjék. Tálaláskor közepére champignonból, szárnyas gombócz és borju-briesből készült ragout teszünk és en-

nek tetejére, két, szép braiseben puhára párolt fehérre főtt jérczét helyezünk.

A jérczét lehet még következőkép készíteni:

Jércze fűmártással.
(Poulard à la ravigote.)

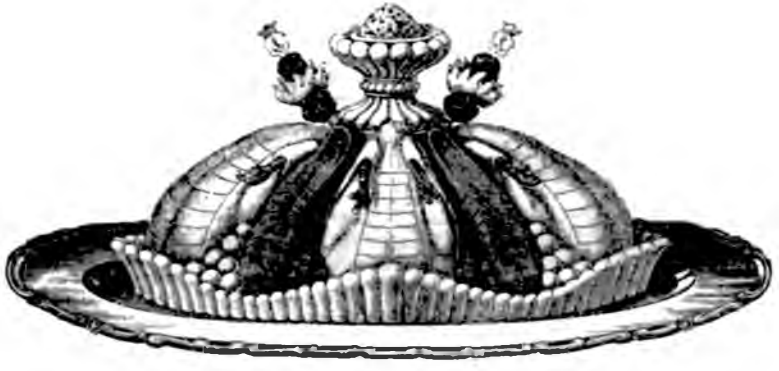
Jércze hollandi mártással.
(Poulard à la Hollandaise.)

Jércze champignon ragoutval.
(Poulard aux champignons.)

Jércze szarvasgomba-ragoutval.
(Poulard aux truffes.)

A készítésmódja mindig ugyanaz marad; a különböző mártásokat s ragoutkat leirtuk volt, e mű 3. fejezet II. szakasz és 8. fejezet I. szakaszában, — tehát oda utasítom az olvasót, — megjegyezve, hogy ezenfelül még jérczét a kappan és pulykánál elmondott mód minden nemei szerint is lehet készíteni; — valamint a mártások, ragouk, cotelettek, sautéek, emincéek, blanquettek, filets-ek bármely modorában szintén.

A művet tehát ezen ismétlésekkel szaporítani nem akarván, a már elmondottakat szives figyelembe venni kérem.





HARMADIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

A kappanról és jérczéről.

A mit a pulykánál elmondtunk a koppasztás és tisztítás tekintetében az áll a kappannál és jérczénél is. — Azonban, mint már emlitők, a magyar asztaloknál a nagyon állott húst nem kedvelik, ugyan azért nyárban este megölvén a kappant, tollastól és belestől egy dézsa hideg vizbe nyomva, azt másnap reggelig benne hagyjuk, és ha jégveremmel nem rendelkezünk — akkor az ebédhez fölhasználjuk. Télen ellenben, vagy ha jégvermünk van, nyáron is, megkoppasztva, beleit kiszedve, 3—4 nap is állani hagyjuk.

A kappant vagy jérczét, ha megtisztítjuk, egy óráig fris vízben kiázni hagyjuk. Azután mellét szépen megtűzdelvén, besózzuk, forró zsirral leöntjük és szalonalapokba takargatva a sütőben, gyakori locsolás mellett megsütjük. A legnagyobb kappannak elég félórai sütés, jérczének kevesebb is. — Némelyek a kappan belsejébe egy csomó petrezselyem zöldjét és egy egész

vöröshagymát tesznek — mi annak jó ízét nagyon emeli. — Vizet nem szabad semmiféle pecsenyéhez önteni, — az annak mindenkor igen nagy kárára van. Az egy évet meg nem haladott kappant és jérczét magyarosan mindenkor igy sütjük, de ha egy évnél vénebb, akkor előbb fölhagyjuk forrni a húslevessel és csak aztán sütjük meg. Szép fejes salátát, vagy öntöttet mindenkor adhatunk hozzá, télen pedig zeller- és burgonyával kevertet.

Steier kappan rögtönözve.

Sokszor megtörténik, hogy hizott kappanra lenne szükségünk, de azt nélkülözve nagy zavarban vagyunk. A leleményesség ez alkalomra kigondolt egy merész rögtönzést, mely igen czélszerünek bizonyult. T. i. a sovány kappant nehány óra alatt miként lehet meghizlalni és a steier kappanhoz hasonlóvá tenni.

Ez a következő módon történik: Egy fiatal, de sovány kappan torkába diónyi irós vajat tömünk, azután kergetve folytonos szaladásra kényszeritjük. Félóra mulva a kappan torkába ismét diónyi irós vajat tömve azt ismét szaladásra kényszeritjük csak néha engedve a kappannak pihenést, ez eljarást legalább 8—10-er ismételjük, mikor aztán a kappan már megölhető állapotban lévén, azt fölhasználjuk.

Párolt kappan.

Ha a kappan már nem fiatal, és pecsenyének nem alkalmas, vagy ha netalán egy sült kappannal rendelkezünk, azt következőkép használhatjuk föl:

Lábasba nehány szelet szalonát, vöröshagymát, sárgarépát, zellert, sót és petrezselyem zöldjét teszünk. A kappant fölszeldelve reá rakjuk és addig pároljuk, mig szépen megbarnul. Akkor a kappant kiveszszük, kevés lisztet hintünk rea, megpirítjuk, húslével és jó eczettel föleresztjük, kevés czitromhéjat és levet, egy babérlevelet adunk hozzá, a kappant, ha vén lenne, még kevéssé főzzük, azután a levet szitán átszűrve, a kappannal együtt nehány kanál jó savanyu tejföllel még kevéssé párolva, föladjuk.

Szardellás kappan.

A megtisztitott kappant kissé megsózzuk. Három szardellát a sótól jól kimosunk, azután a szálkáit gondosan kiszedve apróra

vágjuk, darab fris irósvajjal jól eldörgöljük, apróra vágott petrezselyem zöldjét adva hozzá, a kappan belső részét ezzel megtöltjük. Gondosan locsolva zsírral, szépen megsütjük.

Kappan páczolva vad gyanánt.

A kappant, valamint minden e nemhez tartozó házi szárnyast, leforrázva szokás — ellenben a vad gyanánt szereplő kappant, szárazon kell koppasztani. Azután még azon melegen megtöltjük mellét vértöltelékkel, — mit következő módon készítünk:

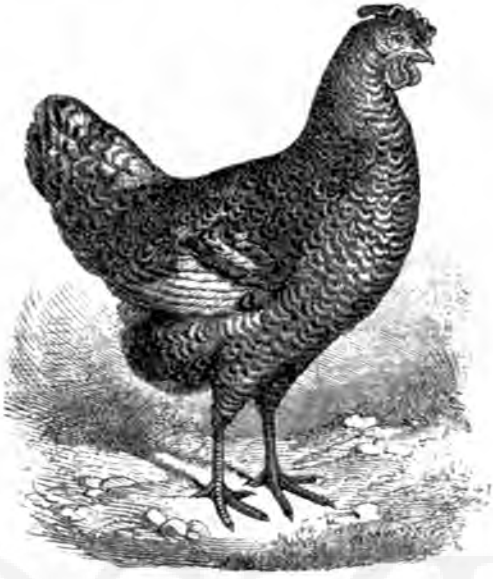
Veszünk 7 deka borjumájat, ezt késsel levakarjuk, 2 szardellát, 1 hagymát, 3 fenyőmagot, kakukfüvet, mindent finomra zuzva, a kappan vérét vörös borral keverve tüzön sürűdni hagyjuk, azután mindent összekeverve, véle a megkoppasztott, flammirozott, ruhával kivül-belől megdörgölt, tiszta kappan mellét megtöltjük.

Ha ez megtörtént, nehány napra páczban állani hagyjuk, mely pácz a következőkből áll:

Gyökereket, sárgarépát stb. finom karikára vágva, fűszert puhára törve, nehány kanál fris olajat czitromlével, vörös borral összekeverve, megsózva, a kappant véle bedörgöljük, egy hagymát adva hozzá, fazékba tesszük, betakarva, és a kappant gyakran forgatva, nehány nap állani hagyjuk. Azután kiveszszük, sütés előtt fenyőmaggal felőlről jól bedörgöljük, megtűzdeljük, és zsírral, páczczal és tejföllel locsolva, megsütjük, czitromszeletekkel, káprival és levével együtt, föltálaljuk.

Kappan gomba-mártással.

A vén kappant fölszeldeljük, zsírban pároljuk, egy fej vörös hagymát, petrezselyem zöldjét és megtisztított leforrázott szép gombát koczkára vágva adunk hozzá. A kappanszeleteket kiszedjük, a gombára egy jó kanál lisztet hintünk, azzal kissé pároljuk, de nem pirítjuk meg, húslével föleresztjük, a kappant a levébe visszahelyezzük, még egyszer felfőzzük és forrón betálaljuk.



HARMINCZÖTÖDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A CSIBÉRŐL.

(DU POULET).

E nevezet alatt értetődnek mind e nemhez tartozó szárnyasok, bár a különbség a kakas és tyuk, vagyis jércze között oly nagy, mit nem lehet hallgatással mellőznünk. E fejezetben azonban csakis azon szárnyasokról szólunk, melyeknek tarajai még ki nem fejlődve e nevezet alá tartoznak.

Mig a tulajdonos a fiatal kakastól, mielőbb szabadulni igyekszik, a jérczét megtartani óhajtja, hogy egész éven át tojással ellássa; annyi tény, hogy semmiféle állat fogyasztása sem oly óriási, mint a csibéé, mit kora tavasztól késő őszig minden háztartásban fölhasználnak és majdnem megszámlálhatlan mennyiségben elköltenek, mert a csibe a legegyszerűbb készitéstől kezdve a legfinomabb ragout-ig mindenkép kiváló élelmiszert nyujt a gondos szakács és értelmes gazdasszonynak.

A gazdagok asztalán kappanok és poulardok pompáznak, az egyszerűbb háztartások a nélkülözhetlen és olcsóbb csibének adják az előnyt, azt a készités ezerféle változataiban mutatva be.

Sült csibe.

(Poulet rôti.)

Ehez a három, négy hónapos csibét veszszük, mit egy két nappal előbb levágva, jól megtisztítva, flammirozva, beleit kiszedve, belőlről besózva és pecsenyének dressirozva elteszünk. Tálalás előtt félórával fris vajjal jól meglocsolva, nyársom, lángtüznél megsütjük, nehány perczczel teljes megsülése előtt kivülről is besózzuk, azután a nyársról levéve, hosszú pecsenye tálra tálalva, alá kevés levet öntve, asztalhoz adjuk.

12 személyre rendesen két szép kappant vagy 3 jérczét számitunk, a csibéből azonban négyet, ötöt.

Sült csibe németesen.

(Poulet rôti à l'Allemande.)

Négy szép csibét ha levágtunk, fejével együtt forró vizbe dugjuk, megkoppasztjuk, letollazzuk, beleit kiszedjük, belől besózzuk, borsoljuk, kevés petrezselyem zöldjével és két vörös hagymával, tojásnyi darab fris vajjal belől megtöltjük, pecsenyének dressirozzuk, az egyik szárnya alá a zúzáját, a másik alá a máját dugva és a fejét, nyársra húzzuk és az előbbi módon megsütjük.

Tálalás előtt nehány perczczel kivül is besózzuk, kenyérmorzsával meghintjük és még kevéssé sütjük.

Lehúzva a nyársról rögtön beadjuk, jól elkészített fejsalátát félig kemény tojás szeletekkel diszitve, szokás hozzá adni.

Párolt csibe.

(Poulet poêlé, ou poulet braisé.)

Négy szép fiatal csibét, ha megtisztítottuk, beleit kiszedtük, megmostuk, belől besózzuk, és fris vajjal megtöltjük, entréenak dressirozzuk, mellét czitrommal bedörgöljük, szalonával beköttjük és hozzávaló kasztrólba teszszük, betakarva félre állítjuk.

Ezalatt három hagymát, két sárgarépát, egy pórét és pasztornákot finom levelekké metélünk, 280 gramm ($^1/_2$ kilo) finomul metélt szalonát hozzá adva, együtt félóráig a tüzön pirítjuk, azután tálalás előtt szitán a csibékre szűrjük és tüzhöz állítjuk, hol lassan párolódnak. Tálaláskor a csibéket kiemeljük, lecsepegtetjük, dressirozzuk, tálaljuk, és kevés tiszta levet öntve alá, bead-

juk. A csibéknek mikor a braiseből kiveszszük, föl kell dagadniok, fehéreknek, puháknak és leves izünek lenniök, levének azonban sárga, átlátszó szinünek és czitromlével izesitettnek kell lennie.

Csibék tárkonynyal.

(Poulets à l'estragon.)

A csibéket mint az előbbieket, elkészítjük és betálaljuk. A tiszta, erős levéhez vagy meleg aspikhoz tálaláskor egy evőkanálnyi, hegyes alakra metélt, egy perczig sós vizben megabált tárkonylevelet teszünk.

Csibék zöld fűmártással.

(Poulets à la ravigote verte chaude.)

Négy csibét megtisztítunk és mint az előbbieket elkészítjük. Tálaláskor ruhára teszszük és azután tálra rakjuk, zöld fűmártással leöntve. (L. mártások 3. fej.)

Csibék osztrigával.

(Poulets aux huitres.)

Az előbbi módon elkészített csibét osztriga mártással leöntve adjuk be.

Csibe királynő mártással.

(Poulets poêlés sauce à la reine.)

A csibék ugy mint az à la poêle készittetnek, zsirtalanitjuk és jól készült à la reine-mártással forrón leöntve adjuk.

Csibe szarvasgomba-mártással.

(Poulets poêlés à la sauce aux truffes.)

Csibe rák-mártással.

(Poulets à la sauce aux écrevisses.)

Csibe champignonnal.

(Poulets poêlés aux champignons.)

A készítése mindig ugyanaz. A mártásokat leirtuk volt a 3. fejezetben. Ezt mindig forrón, tálaláskor öntjük a csibére.

Csibék köszmétével.

(Poulets poêlés aux grosseilles vertes.)

A csibét mint az előbbieket elkészítjük. A köszméte-ragout pedig a következőkép: 1 liter éretlen zöld köszmétét a szárától és bajuszától megtisztítunk, tűvel mogszurkáljuk, megmossuk, és ruhára rakjuk. Félórával tálalás előtt, 140 gramm (¼ font) czukrot egy pohár vizzel felfőzünk, a köszmétét belé teszszük, betakarjuk és a tüzhely szélén, de nehogy főjenek, állani hagyjuk. Lehabozzuk, és öt tojással legirozzuk, kevés fris vajjal, sót adva hozzá, tálaláskor a csibére öntjük.

Csibe apró répával.

(Poulets à la Nivernaise.)

A csibét a többihez hasonlóan elkészítjük. Ezalatt következő répa-ragout készítünk: hat szép piros czékla, hat jó fehér répát megmosunk, és metszővel kimetsszük. Azután a répát, mindenik félét külön, sóval, czukorral és vajjal pároljuk, húslével fölereszt-jük és puhára pároljuk. Ezalatt veloutée-mártást készítünk, szárnyas kivonattal és $^{3}/_{10}$ liter édes felforralt tejsürűvel hirtelen folytonos kavarás mellett, mig megsürűdik főzzük.

Megsózzuk, fris vajjal legírozzuk és sürű szitán a répára nyomjuk, szárnyas lével, hogy bőrt ne kapjon leöntjük és a bain-marieba állítjuk. Tálaláskor a csibét kivesszük, dressirozzuk, betálaljuk és a forzó ragout reá öntjük.

Becsinált csibe.

(Poulets en fricassée.)

Három szép csibét megtisztítunk, megmosunk, lábait beledugjuk, hideg vizzel a tüzhöz állítjuk, egyszer felforraljuk, hideg vizben kihűtjük. Mindenik csibét öt részre osztjuk, t. i. a czombját, szárnyát, mellét, miket vajban sóval, hagymával, petrezselyemmel, czitromhéjjal, parázson nehány perczig párolunk, azután a szükséges fehér mártást hozzá adva parázson, míg megpuhulnak főzzük. Ha ezt elértük, a levét zsirtalanítjuk, lehabozzuk, villával a húsdarabokat kiszedjük, a kiálló csontokat lemetszszük, más kasztrólba rakjuk.

A levét, ha netalán nagyon ritka lenne, elfőzzük, négy tojássárgájával legirozzuk, a szükséges sóval és czitromlével izesítjük,

sürű szitán a csibékre nyomjuk és a bain-marieba állítjuk. Tálaláskor a csibét, a czombját alulra rakva, gula-alakban tálaljuk, levét reá öntve, rögtön föladjuk.

Csibe-fricassée à la Dauphine.

(Fricassée de poulets à la Dauphine.)

Három szép csibét megtisztítunk, megmosunk, szalonaszeletekkel bekötözzük és kasztrólba teszszük. Tálalás előtt háromnegyed órával jó braiseban pároljuk, azután minden csibét ötfelé vágunk, t. i. két czomb, két szárny- és mellrészre. Sauté edénybe teszszük, csészényi rákfarkkal, ugyanannyi szarvasgombával és $^3/_{10}$ liter jó suprême-mártással leöntjük és melegre állítjuk. Ezalatt rizs szegélyt lapos tálra helyezünk, a fricasséet fölforraljuk, sürű tejföllel leöntjük, összekeverjük és gula-alakban a rizs közepére föltálaljuk.

Körüle apró, főtt, morzsán és zsírban kirántott szép apró szárnyas gombóczczal koszorúzzuk.

Csibe-becsinált à la chevalier.

(Fricassée de poulets à la Chevalière.)

Három szép csibének a mellhúsát a szárnyával együtt kiveszszük, bőrét lenyúzzuk, a filet vagy mellét szépen tűzdeljük. Fris vajba rakjuk, megsózzuk és betakarva félre teszszük. — Czombjait szintén kiveszszük, az előbb leirt módon elkészítjük és a bain-marieba állítjuk.

Ezalatt fehér kevert ragout készítünk (8-ik fej.) és szintén melegre állítjuk. Tálalás előtt a mellecskéket megpároljuk és a tűzdelést glacirozzuk. A czombokat középre helyezve, diszes tálra tálaljuk, a forró ragout reá öntjük a tűzdelt mellecskéket hegyével befelé, szép rendben reá rakva, föladjuk.

Csibe becsinált indiai módon.

(Fricassée de poulets à l'Indienne.)

Csibe rizszsel, olasz módon.

(Poulets au riz à l'Italienne.)

Az előbbi fejezetekben, a borjunál, kappannál és máshol — többször le volt irva, tehát nem ismételjük.

Csibe rizszsel török módon (Pilav).

(Poulets au Pilau.)

Hat nyers csibének a mellét kiveszszük, bőrét leveszszük és mindenik darabot négyfelé metszszük, 420 gramm (3/4 font) rizset megmosva, a csibeszeletkékkel kasztrólba téve, megsózzuk és egy kanálnyi zsírban pirított hagymával fűszerezzük. Szárnyas lével föleresztetnek, parázson puhára pároltatnak és gula-alakban mély tálban föladatnak.



Csibemell á la Vopallière.

(Filets de poulets à la Vopallière.)

Tizenkét személyhez, 6 szép csibét tisztítunk, mellét kiveszszük, bőrét lenyúzzuk és fekete szarvasgombával csinosan tűzdeljük, megsózzuk és sauté-edénybe, fris vajjal betakarva, félre állítjuk.

A czombokból, gombahulladékból és jóizü suprême-mártásból hachist készítünk, mit a bain-marieba állítunk.

Tálaláskor e hachist forrón díszes tálra rakjuk, a mellecskéket lángon hirtelen sautirozzuk, koszorúba a hachisra tálaljuk és ha szépen glaciroztuk, közepére tűzdelt borju-briest téve, e finom, inyenczek számára készült fogást beadjuk.



Csibemell nápolyi módon.

(Filets de poulets à la Napolitaine.)

A szükséges mennyiség csibemellt megsózzuk, hirtelen sautirozzuk és két fedő közé hülni lenyomtatjuk. Ezalatt 280 gramm

($^1/_2$ font) macaronit főzünk, a csibeczombokból finom farceot készítünk, mivel a melleket késfoknyi vastagon az egyik oldalán megkenjük és 6 millimeter ($^1/_4$ hüvely) hosszú macaronival simetriával megszurkáljuk. A macaroni nyilásába apró szarvasgomba darabkákat szurkálunk. Ha mind elkészült, sauté-edénybe jó szárnyas levet öntünk, a filetket belé rakjuk, szalonával azon felül vajas papirral betakarjuk, és hidegre állítjuk. A megmaradt macaronit $2^1/_2$ cent. hosszú darabokra vágva kasztrólba teszszük. Negyedórával tálalás előtt, a filetket sütőcsőbe állítjuk, a macaronit nehány kanál jó paradicsom-mártással tüzön fölrázzuk, reszelt parmezán-sajttal összekeverjük, díszes tálra gula-alakban tálaljuk, a mellecskéket zsírtalanítjuk, glacirozzuk és hegyeivel fölfelé, szép rendben reá rakva, beadjuk.

Csibe tengerirák gyanánt.

(Poulets en homards.)

Három szép csibét flammirozunk, megtisztítunk és csontjait kiszedjük. Három tyúk mellhúsából és a szükséges rákvajból erős farce-ot készítünk, mit az apró koczkára metélt rákfarkkal összekeverve a csibékbe töltünk, és miután a csibe elejére üres rákfejet, hátuljára rákfarkat, két oldalára pedig szép két ollót illesztettünk, a csibét bevarrjuk, megsózzuk és hosszára tiszta asztalkendőbe kötjük.

Tálalás előtt háromnegyed órával jó braiseben a csibéket lassan főzzük, azután a ruhából kiveszszük. díszes tálra helyezzük és reá szép piros rákmártást öntve, a csibét maskirozzuk és az egésznek izletes kinézést adunk.

Szükséges megjegyezni, hogy a csibe hulladékából és tyúk csontjaiból jó szárnyas kivonatot lehet készíteni és a rákmártáshoz fölhasználni.

Horli csibéből.

(Horli de poulets.)

Az előbbi fejezetekben már le volt irva.

Csibe rizszsel töltve.

(Poulets farcis au riz.)

Három csibét vigyázva, hogy a bőre el ne szakadjon csont jaiból kifejtjük, kimossuk, mellebőrét fölfujjuk, mit vigyázattal

kell tennünk és betakarva hidegre állítjuk. 280 gramm (1/2 font) szép rizset langyos vizben megmosunk, egy hagymával szegfűszeggel, szalonával, sóval és jó szárnyas lével betakarva a tüzön lassan párolunk. Megjegyzendő, hogy e rizset nem szabad kavarni, hanem egészben hagyni. Ha kihült, egy ökörnyelvnek harmad részét, apró koczkára vágva rizszsel összekavarva, a csibéket vele megtöltjük és dressirozzuk. Tálalás előtt fél órával a csibéket nyárson sütjük, csinosan betálaljuk, közepére glacet öntve, forrón föladjuk.

Csibe rákkal töltve.

(Poulets farcis aux écrevisses.)

Három-négy csibét az előbb leirt módon megtisztítunk, mellét, bőrét felfujjuk és hidegre állítjuk. Harmincz rákból rákvajat készitünk és két vén tyuk mellhúsával összekeverve, finom farceot, (l. 6. fej.) s a rákfarkat apró koczkára metélve hozzá teszszük, dressirozzuk, megsózzuk és tálalás előtt fél órával nyárson sütjük.

Tálaláskor leveszszük a nyársról, betálaljuk, alá erős levet öntve föladjuk.

Csibe libamájjal töltve.

(Poulets farcis au foie gras.)

Az előbbi módon elkészítve egy szép libamáját két részre osztunk, minden epés részt kivágunk abból, koczkára fölmetéljük, 12 champignon, nyolcz mogyoróhagyma, petrezselyem zöldje, három szarvasgomba, apróra metélve 140 gramm (1/4 font) fris vajjal, sóval és egy késhegyni finom füporral összekeverve, negyedóráig parázson pároljuk, és ha a töltelék kihült, a csibéket azzal megtöltjük. Tálalás előtt fél órával lángtüznél megsütjük, betálaljuk és madeira-mártással leöntve beadjuk.

Csibe financière módon.

(Poulets à la financière.)

A kövér csibét à la poèle módon elkészítjük, puhára pároljuk és dressirozva, glacirozva, financière-ragout tetejére betálaljuk.

Rostélyon sült csibe.

(Poulets à la Tartare.)

Két szép kövér csibét megtisztítunk, mindeniket négyfelé vágjuk, kissé megverjük, besózzuk, vajba, morzsába mártjuk és rostélyon megsütjük. Koszoruba tálaljuk, közepére pedig tatármártást (l. mártások 3. fej.) öntve, beadjuk.

Csibemell suprême-mártással.

(Sauté de filets de poulets au suprême.)

A csibe-mellecskéket vajjal sautirozzuk és koszorúba rakva, közepére suprême-mártást öntve, beadjuk.

Csibemell szarvasgombával.

(Sauté de poulets aux truffes.)

Mint az előbbit készítjük, közepére szarvasgomba-ragout tálalva.

Igy készül továbbá:

Csibemell toulousi-ragoutval.

(Sauté de poulets à la Toulouse.)

Csibemell champignonnal.

(Sauté de filets de poulets aux champignon.)

Csibemell montglas-ragoutval.

(Sauté de filets de poulets à la Montglas.)

Csibemell kevert zöldséggel.

(Sauté de filets de poulets à la Macedoine.)

Csibemell osztriga-ragoutval.

(Sauté de filets de poulets aux huitres.)

Csibemell financière ragoutval.

(Sauté de filets de poulets à la financière.)

Csibemell páczolt nyelvvel.

(Sauté de filets de poulets à l' écarlate.)

A filet vajba rakjuk, parázson sautirozzuk, a zsírját leszűrjük, nehány kanál velouté-mártást öntünk reá, ismét fölforraljuk, koszorúba tálalva, páczolt nyelvből szeletkéket vágva, azzal keverve, betálaljuk, reá jó erős levet öntve.

Csibemell császári módon,

(Filets de poulets à l'Imperiale.)

Hat szép csibe mellét kiveszszük és az előbbi módon sautirozzuk, a húshulladékot és czombot puhára dörzsöljük és szitán áttörjük, azután cserépedénybe forralatlan sürű tejföllel jól elkavarva, megsózzuk, kevéssé borsoljuk, 12 lapos kis szivformát, melyek a filetkkel egyenlő nagyságuak, vajjal kikenünk és fenekére mindeniknek szarvasgombából czifrázatot alakítunk, a farceot beleöntjük és a bain-marieban lassan kifőzzük. Tálalás előtt a mellecskéket sautirozzuk, zsírját leszűrve suprême-mártással leöntjük, kevés sürű tejfölt adva hozzá. Ezalatt alacsony rizs-koszorút készítünk, lapos kerek tálra tálaljuk, a csibe-mellecskéket a farce szivecskékkel fölváltva, csinosan koszorúba, a rizstetejére tálaljuk, közepére champignon-ragout, suprême-mártással öntve, gula-alakban tálalunk, levéből pedig még külön csészébe is adva, asztalhoz adjuk.

E szép és a műértőre nézve mindenkor kedves étket gonddal, finom izléssel és ügyességgel kell készítenünk.

Tűzdelt csibemell à la Conti.

(Filets de poulets piquées à la Conti.)

Az előbbi módon készülnek, csakhogy a mellecskéket szalonával tűzdeljük, rákvajjal sautirozzuk, hegyeit behajtjuk, egyiket a másikba rakjuk, glaceszal leöntjük és tálalás előtt negyedórával hirtelen, hogy a szalona rajta megpíruljon, pároljuk. Fenyőmadár-, szalonka- vagy fáczán-puréere tálaljuk és sietve be adjuk.

Továbbá a tűzdelt csibe-melleket lehet még adni:

Tűzdelt csibemell szarvasgomba-purével.

(Filets de poulets piqués à la purée de truffes.)

Tűzdelt csibemell champignon-purével.

(Filets de poulets piqués à la purée de champignons.)

Tűzdelt csibemell zöldborsóval.

(Filets de poulets piqués aux petits pois verts.)

Tűzdelt csibemell sóska-mártással.

(Filets de poulets piqués à la purée d'oseille.)

Tűzdelt csibemell endivia-salátával.

(Filets de poulets piqués à la purée de chicorée.)

A készítése mindig egyforma, de rendkivüli vigyázatot és gondot igényel, hogy e finom, izléses étket sikerülten asztalra adhassuk. Igen gyorsan kell a filet sautirozni, mert lassú tüznél az kiszáradna és tönkre menne.

Csibeczomb rostélyon sütve.

(Cuisses de poulets grillés.)

A megmaradt czombokat jó nagyra kimetszve, a szárát levágjuk, a csontot kiveszszük és a karmait levakarva, ismét belészúrjuk, a bőrét körül behajtjuk, laposra verjük és besózva olvasztott vajba és zsemlyemorzsába mártva negyedórával tálalás előtt rostélyon sütjük. Koszorúba tálaljuk, csontjait fölfelé és czitromlével izesített levet öntve alá beadjuk.

Csibeczomb finom füvekkel.

(Cuisses de poulets aux fines herbes.)

Az előbbi módon készítjük, finom fűporral meghintjük, czérnával összehúzzuk, megsózzuk és betakarva parázson pároljuk. Zsírját beszűrjük, $^{3}/_{10}$ liter barna coulist reá öntve, együtt felfőzzük, czitrommal savanyítjuk és a czombokat koszorúba tálalva forró levet öntve közepére, beadjuk.

Hideg csibe-fricassée kocsonyával.

(Chaud froid de poulets à la gelée.)

Három szép csibét, ha megtisztítottuk à la poéle szerint elkészítjük, t. i. fehér braiseben pároljuk és ha kihültek, elszeleteljük, két czombját, szárnyát és mellehúsát, bőrét lenyúzva, betakarva félre állítjuk. A braise melyben a csibék főttek megszűrjük, zsírtalanítjuk és $^{5}/_{10}$ liter fehér coulisval és $^{3}/_{10}$ liter húskocsonyával lángnál folytonos kavarás mellett sürűre főzzük. Azután sürű szitán átnyomjuk, megsózzuk és csészében összetört jégre állítjuk kavarva mig meg nem fagy. A csibe minden darabját, a lébe mártva, villán, lapos fedőre rakjuk. Ezalatt a tálat, melybe tálaltuk, jégre állítjuk és bemélyedését kocsonyával kitöltjük, ha megfagyott, a czombokat reá rakjuk, e fölé a szárnyakat, s leg-

fölül a mellet. A tál széle aspikszeletekkel diszíttetik föl, mi az egésznek izletes kinézést kölcsönöz.



Csibe-mayonnaise.

(Mayonaise de poulets.)

A csibéket fehér braiseben felfőzzük, ha abban kihültek, kiveszszük, az előbbi módon összeaprítjuk és porczellán edénybe czitromlével, olajjal és sóval egy óráig marinirozzuk. — Ezalatt mayonnaiset készitünk. (L. hideg olajmártás 3-ik fej.) A tálaláshoz való tálat aspikkal ujjnyira megöntjük és ha az abban megfagyott, a csibeszeleteket mint az előbbinél villán a kocsonyalébe mártva, gula-alakban föltálaljuk és szép rendben elhelyezzük. A tál széle aspikszeletekkel csinosan diszíttetik.

Csibe-saláta.

(Salade de poulets.)

Négy szép csibét megtisztítunk és teljes levében megsütünk. Ha kihültek, szépen földaraboljuk, minek nagy vigyázattal kell történni, mert semmi sem izléstelenebb, mint egy roszul fölszeldelt csibe, különösen ezen ételhez. A csibe-szeleteket azután porczellán-csészébe rakjuk, 6 kanál olaj, ugyanannyi tárkonyeczet, só és borssal egy óráig marinirozzuk. Ezalatt hat salátafejnek a szivét kiveszszük, a többi szép leveleket hosszasan metéljük, mindent tisztán megmosunk asztalkendőben hirtelen fölrázzuk, hogy a viz abból kifolyjon. A fölvágott salátát olajjal eczettel, só borssal és kevés tárkonylevelekkel összekeverten a mély salátás tálban összekészitjük A csibeszeleteket reá rakjuk, előbb a czombokat, azután a szárnyakat s végre a melleket gula-alakban. Körüle a négybe vágott, tömpére metszett kemény tojást állitjuk, mi közé, a 3—4 bevágott saláta szivek fölváltva rakatnak, mi az

egésznek ajánló kinézést ád. Utóljára e saláta, a csibeszeletektől megmaradt olaj mártással öntetik le.

Csibemell mayonnaise és kevert zöldséggel.

(Filets de poulets en mayonnayse à la jardinière.)

Hat csibének a mellét kiveszszük, vajban sautirozzuk, és mig meg nem hűl, két kasztról fedő közt lenyomtatjuk. Ezalatt nagyon fehér mayonnaiset készítünk.

A csibemelleket egyenlőre vágjuk, a mayonnaisebe mártjuk, és lapos pléhre teszszük, fölül szarvasgombával izléssel kirakjuk, és ha kész, reá hideg, fehér tiszta aspikot öntünk, mi a filetket nagyon kiemeli. Tudni való, hogy a porczellán-, vagyis inkább kristálytálat, mire az aspikot tenni akarjuk, aspikkal öntjük meg, mit ha megfagyott, a filetket koszorúba, hegyeivel fölfelé rakjuk, mit gonddal és ügyességgel kell teljesítenünk.

Középre kevert zöldségből gúla-alakban salátát rakunk, a tál szélét pedig caviárszeletekkel és rákfarkkal fölváltva koszorúzzuk, mi ez elegans, diszes fogásnak még előkelőbb alakot kölcsönöz. A saláta à la gardinière következőkép készül: 6 nagy, sárga, 6 fehér répát kerek metszővel borsónagyságra kimetszünk, blanchirozzuk, mindeniket külön puhára pároljuk és ugyanannyi zöldborsóval, apróra vágott, blanchirozott babbal, spárgahegygyel és sós vizben főtt kárfiollal, mind jól megszikkadva, gula-alakban tálalva, közepére mayonnaiset téve adjuk föl.

Csibemell hideg ravigote-mártással.

(Filets de poulets à la ravigote froide.)

Az előbbi módon készül, azon különbséggel, hogy zöld mártásba mártva, közepére világos szinű aspikkört (bordure) teszünk, gula-alakban tálaljuk, és az aspikkoszorút rákfarkak-, töltött olajbogyók-, szardella- stb.-vel diszíthetjük. A ravigote készítését leirtuk a mártásoknál a 3-ik fejezetben.



MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

A csibéről.

A magyar konyhában semmiféle étket sem lehet oly változatosságban és oly sokféle módon föltüntetni, mint a csibét. — Lehet pecsenyének sütve, töltve, rántva, több alakban, a becsináltak száma pedig annyi, hogy arról magáról könyvet lehetne irni. Itt csak azokra szorítkozunk, melyek kevésbé ismertek vagy nem oly mindennapiak.

Legelőbb is tehát, kezdjük a hazai konyha egyik legkedveltebbjével :

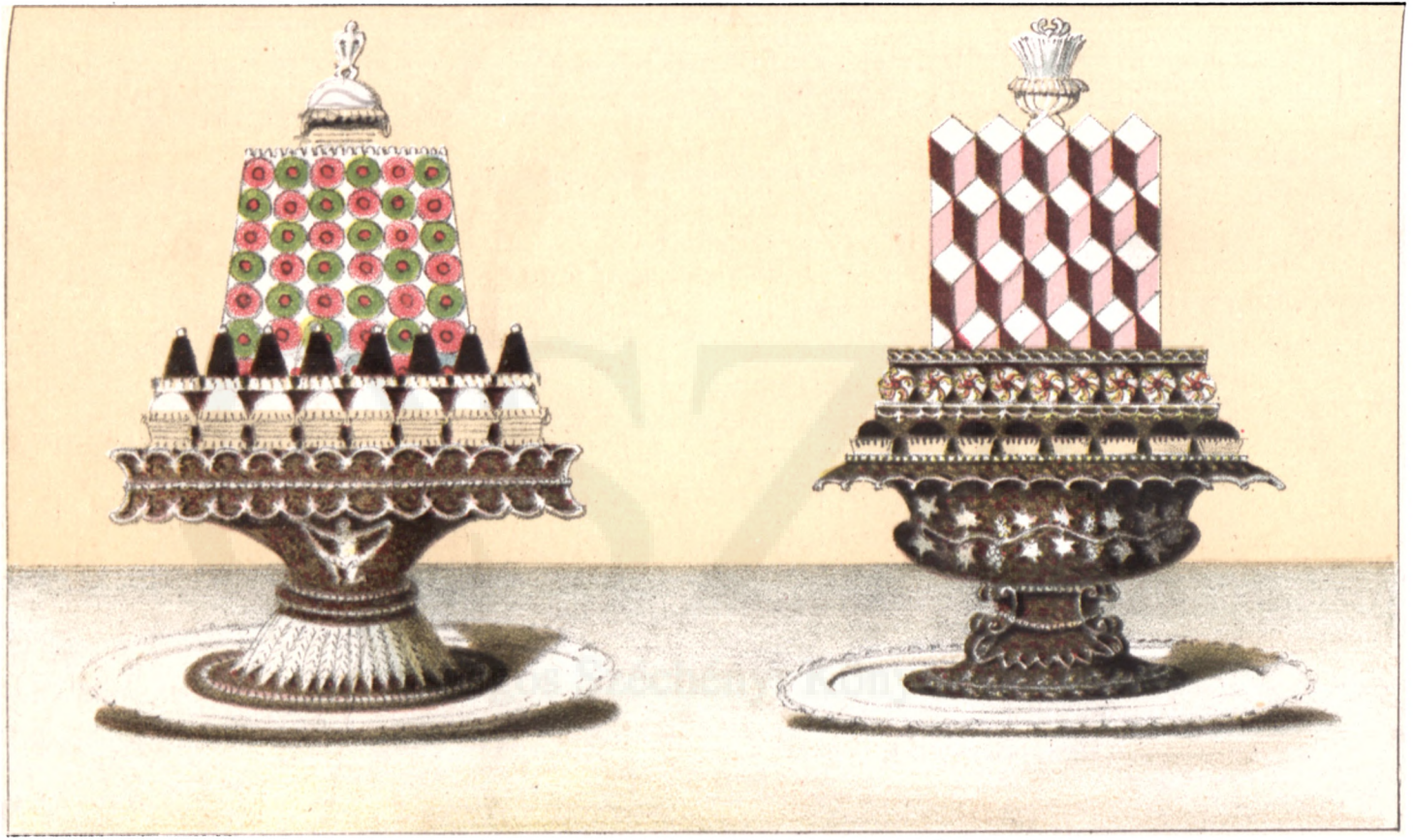
Tűzdelt sült csibe.

Minthogy a franczia konyha teljesen eltér nemcsak a készítés módban, sőt a koppasztásban is, szükséges megjegyeznem, hogy ha netalán ujoncz kezébe kerülnének e sorok, ki magát még a főzésben teljesen járatlannak érzi, a koppasztást is kellően megkülönböztetni tudja. — Ugyanis a franczia szakács minden szárnyast szárazon koppaszt, a magyar ember gyomra azonban ezt be nem veszi és finnyás magyar gazdasszony asztalára bizony-

nyal ilyen csibe nem kerül, tehát megjegyzem, hogy a pulykát, kacsát és libát szárazon koppasztjuk, mert ezek tollát fölhasználjuk; sőt a liba és kacsa tollat, a pelyhet külön ez lévén, a legértékesebb; a háttollat ismét, a fark és szárnyatollát szintén külön. A szárnya végét tollastól levágjuk és tollseprőnek jó hasznát veszszük. A csibét, kappant, tyukot, kakast azonban, leforrázzuk és ugy koppasztjuk meg. Szükséges megjegyeznem, hogy a megölése is különböző. A pulykának fejét egészen levágjuk, a liba és kácsa fejének külső részén a tollat kitépjük és ugy vágjuk meg, vérét fölfogva és fölhasználva, a csibének azonban gégéjét vágjuk meg. Ha megkoppasztottuk, szárazon megtokozzuk, ezt teszszük a többivel is — azon különbséggel, hogy azokat, ha tollát leszedtük, forró vizbe mártjuk, azután lángnál az apró szőrőket leperzseljük, egészen szárazon tokozzuk, ruhával megdörzsöljük és hideg vizben lemossuk. — Ha már semmit nem látunk rajta, a csibe alsó csőrét ajakával levágjuk, szemét kiveszszük, karmairól a felső bőrt leveszszük, megnyirjuk szárnyai hegyét levágjuk, fölbontjuk, torkánál a gégéjét, a hasánál lévő metszésnél pedig beleit kiveszszük, szivét, gyomrát, máját megtartjuk, a többit elvetjük. Hideg vizbe teszszük, jól kiszivatjuk, az epét gondosan leveszszük a májáról, a gyomrát fölvágjuk, tartalmát kiüritjük, hátsó nyilását és a püspök falatját megnyirjuk. Ha mindez megtörtént, a csibét jól kimossuk, gondosan megtüzdeljük, besózzuk, egy csomó petrezselyemzöldjét és egy vöröshagymát dugva belé, ha nagyon finomra akarjuk készíteni, szalonával begöngyöljük, vagy szalonazsírral többször leforrázzuk és azután teszszük sülni. Gyakran locsoljuk, ha felényire megsült, leoldjuk a szalonát, a tüzdelést pár perczig pirítjuk és azután szépen felszeldelve, salátával, asztalra adjuk.

Rizszsel bélelt csibe.

Egy negyed kiló szép rizset fris szalonazsírban párolunk, kevés petrezselyemzöldje és egy apróra vágott vöröshagymával, húslével föleresztjük, nehány főtt, apróra vágott gombát, a csibe sült zúzáját, máját, szivét szintén apróra metélve, hozzá adjuk és a megtisztított, kiáztatott csibét ezzel megtöltjük. A nyilást összevarrjuk, mellét szalonaszeletekkel bekötözve, besózva megsütjük.



Czitrom-crême torta czukorsüteményekkel köritve, pörkölt mandula-alapon.

Flan à la crême au citron garni des pâtisseries sur socle du grillage.

Vanilia-fagylalt czukorsüteményekkel és tejhabbal köritve, pörkölt mandula-alapon.

Glace de vanille garni des pâtisseries avec crême foile sur socle du grillage.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Csibe magyarosan töltve.

Ehez már egészen felnőtt, jó nagy csibét kell választanunk, mit ha megöltük, azon melegen, mielőtt megkoppasztanók, a nyakán tett vágáson bőrét fölfújjuk, de vigyázva, nehogy összeszakadjon, mert akkor azt e czélra nem használhatnók. Ha ez megtörtént és a csibe bőre minden oldalon, mellén, hátán, lábain, fölfújódott, akkor a nyilást bekötjük, hogy a lég belőle ki ne menjen és a csibét vigyázva szárazon megkoppasztjuk, de nehogy a bőre megrepedjen; ha teljesen megtisztult, beleit kivettük és a sült csibénél elmondottak szerint elkészítettük, kiáztatjuk. Ezalatt a tölteléket készítjük el, mi következőkép történik:

Három tojást keményre megfőzünk, egy darabka szalonát nagyon apróra fölaprítunk, egy fél zsemlyét tejbe áztatunk, kifacsarjuk, egy csomó petrezselyemzöldjét nagyon apróra vágva, egy fél vöröshagymával egy perczre a tüzön pirítjuk, az áztatott zsemlyebéllel, két nyers tojással, sóval jól összekavarjuk, a főtt tojásokat szintén nagyon összemetélve valamint a szalonát is hozzá keverjük és ezzel a csibét a bőre alatt megtöltjük, a nyilást bevarrjuk, szalona-zsírral gyakran locsolva, csöndesen, megsütjük.

Rántott csibe.

Ehez kisebb csibét vehetünk, mit még sütésre nem használhatunk. Ha megkoppasztottuk, fölaprítjuk, t. i. a két szárnyát, czombjait, nyakát, mellét, hátát, lemetszve, a szerint a mily nagy a csibe; a zuzáját és máját a szárnya alá dugva vagy külön besózzuk, liszttel meghintjük, tojásba mártjuk s végre zsemlyemorzsába bundázva, forró zsírban, pirosra kisütjük. Jó csomó petrezselyem-zöldjét is a zsírban pirítva, a csibe-szeleteket hosszú tálra tálalva, a petrezselyemmel diszítve, s mellé szép fejes salátát főtt tojással, asztalra adjuk.

Rántott csibe különös módon.

A fölszeldelt csibét nehány órára bepáczoljuk, zöldség és fűszerrel, sóval és eczettel vagy czitromlével. Azután kiveszszük, lemossuk, forró vajba mártjuk, liszttel meghintjük, forró zsírban kisütjük, vöröshagyma karikákat pirítva, a csibét tálra tálalva, czitromlével locsolva, a hagymával környezve, föladjuk.

Tojásos csibe.

Szép nagy csibét, ha megtisztítottunk, egészben megsütjük, mielőtt beadjuk, két nyers tojást ütünk reá s még egy perczre a sütő-csőbe visszatéve, kiveszszük, hirtelen fölszeldeljük és asztalra adjuk.

Pörkölt csibe.

Ehez kisebb csibét is vehetünk, de akkor kellően vigyázzunk, nehogy nagyon szétsüljön, vagy kiszáradjon, mert ennek negyedórai sütés elég.

Ha megkoppasztottuk, kiáztattuk, fölszeldeljük. Egy lábasban egy tenyérnyi darab fris szalonát apró koczkára vágva, pirítunk, egy fej vöröshagymával és egy kávéskanálnyi szintén nagyon apróra metélt petrezselyemzöldjével együtt. Ha a szalona piros, a csibét a vizből kinyomva, beléteszszük és megsózva fedő alatt pároljuk. Aztán levéve fedőjét kissé a sütőben pirítjuk. Megjegyzendő, hogy vizet reá önteni nem szabad, s csak addig kell sütni, mig a leve elfő, ha a zsir alatta már megtisztult, az annak a jele, hogy kellően megsült, s akkor rögtön asztalra adjuk, mert a késedelem csak ártalmára lenne.

Tehetünk körüle petrezselyemmel pirított rizskását, tarhonyát vagy macaronit. Leginkább leves után szokás adni.

Paprikás-csibe tejfölösen:

Ha a csibét megkoppasztottuk, fölaprítottuk, az előbbi módon hagymával, petrezselyemzöldjével, sóval, törött paprikával pirítjuk; ha ez megtörtént és levét elfőtte, egy kanál lisztet téve reá, kissé pirítjuk, azután jó savanyú tejföllel föleresztve, fölforrni hagyjuk, és fölvert galuskával környezve, beadjuk. — Csak leves után — vagy estelihez szokás adni, e Magyarhonban kedvelt étket.

Paprikás-csibe másképen.

A csibét ha fölszeldeltük, zsírba, hagymával, petrezselyemmel, sárgarépával, zellerrel egy darab csöves paprikával fedő alatt pirítjuk. Húslével föleresztjük, felfőzzük és apró fölvert galuskát szaggatva belé, föladjuk leves gyanánt, e leginkább mezei mulatságok alkalmával vagy estelihez szokásos étket.

Csibe forrázva.

Egy csibét, ha megkoppasztottuk, fölszeldeltük, betakarva félreteszszük.

Ezalatt fél pohár erős jó boreczetet, ugyanannyi vizzel cserép lábasba főni teszünk, két szál sárgarépát, egy vöröshagymát, két szál petrezselymet, egy fél zellert, fél karalábot karikára vágva, sóval beléteszünk és együtt megfőzünk.

Ha a zöldség megpuhúlt, a csibét közzé teszszük, fölforraljuk, azután a csibe darabokat mély tálra rakva, a zöldség szebb darabjaival és a hagyma-karikákkal koszorúzva, a levét szitán reászűrve beadjuk, e leginkább betegnek vagy estelihez való kellemes izü étket.

Czitromos-csibe-becsinált.

A csibét ha fölaprítottuk, kevés fris zsírba lábasba teszszük, pár perczig fedő alatt párolva, egy kanál lisztet hintve reá pirítjuk, húslével föleresztjük, egy darab nagyon finomul lehámozott czitromhéjat közzé adunk, megsózzuk, egy czitromnak a levét belé facsarjuk és ha kellően izes, forrón beadjuk.

Paradicsomos-csibe-becsinált.

Ha a csibét zsírban az előbbiek módjára pároltuk, egy kanál lisztet hitve reá, pirítjuk, kevés húslével föleresztjük, megsózzuk, fris paradicsom almát petrezselyem zöldjével jól megfőzve, áttörve, vagy télire eltett kész paradicsomot hozzá adjuk, fölforraljuk, egy pár kanál jó savanyú tejfölt téve közé, föladjuk. Némelyek párolt rizset, apró koczkára vágott, zsírban pirított zsemlyét, vagy burgonyaszeletkéket is tesznek közé.

Édes csibe-becsinált.

A csibét fölszeldelve, egy lábasba zöldséget — t. i. sárgarépát, vöröshagymát, paszternákat, petrezselyem-gyökeret, zellert, karikába vágva egy darab czukorral barnára pirítunk, ha ez megtörtént, a csibét közé téve, pár perczig pároljuk, megsózzuk, húslével föleresztjük, fölforraljuk, a csibét tálra teszszük, levét szitán reászűrjük, beadjuk.

Csibe zöldborsóval.

A csibét, ha zsírban petrezselyemzöldjével pároltuk, liszttel meghintettük, fölereszt jük. Egy másik lábasba szemes zöldborsót petrezselyemzöldjével és czukorral párolunk. Ha kissé megpúhult, a csibéhez teszszük, együtt felfőzzük, megsózzuk, s beadjuk.

Csibe karalábbal.

Épen ugy készül, mint az előbbi, azon különbséggel, hogy borsó helyett, a gyönge, apró szeletkékre szeldelt karalábot veszszük és kissé tovább főzve, beadjuk.

Csibe kárfiollal.

Ugy készül, mint a fentebbiek, csakhogy ha a kárfiolt megtisztítottuk, sósvizben megabáljuk és ha a csibe a liszttel kissé megpirult, a levével, melyben a kárfiol főtt, a csibét fölereszt jük, a kárfiolt bele rakjuk kissé főzzük és édes tejfölt öntve közé, beadjuk.

Tárkonyos csibe.

A tárkony leveleit, gyenge inait, ujjnyira összemetélve, sósvizben megabáljuk. A csibét az előbbiek módjára, zsírban pirítva, liszttel hintve, megsózva, a tárkonynyal és levével fölereszt jük, felfőzzük, egy kevés tárkony eczetet, vagy ami még jobb, egy fél czitromlevet, egy kanál jó savanyú tejfölt téve hozzá beadjuk, e kellemes izü, különösen betegnek való étket.

Csibe birsalmával.

Egészen az előbbiek módjára készül, csakhogy a meghámozott, czikkekre metélt birsalmát megabálva, közé teszszük és egy pár kanál jó savanyú tejföllel fölforralva, beadjuk.

Csibe köszmétével.

Az előbbiek módjára készül. Ha a csibét liszttel meghintettük, fölereszt ettük, megtisztított köszmétét egy fél liternyit teszünk hozzá, fölforraljuk, savanyú tejföllel fölereszt jük s beadjuk.

Csibe fogoly gyanánt.

Fenyőmagot és fenyőfa-leveleket mozsárban megtörünk, a szárazon megtisztított csibéket véle kivül-belől jól bedörgöljük, besózzuk és két nap állani hagyjuk.

Azután hirtelen átmosva, megtűzdeljük, megsütjük, szalonazsírral és savanyú tejföllel locsolva.

Csibe fajd gyanánt.

A csibét megtűzdelve, gyakori locsolás mellett megsütjük, azután az ölésnél eltett vérét kevés eczettel összehabozva, savanyú tejföllel, finom czitromhéjjal és fenyőmaggal fölforraljuk, s véle a csibét, mig az meg nem feketedik, gyakran locsolva, még kevéssé sütjük; azután fölszeldelve, beadjuk.

Csibe-becsinált rizszsel.

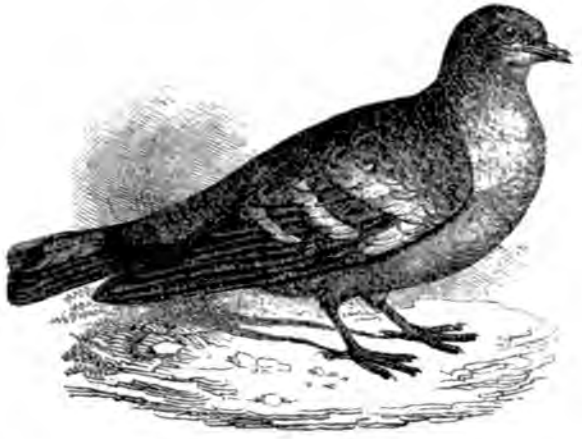
A csibét az előbbi módon megkoppasztjuk, fölszeldeljük, kiáztatjuk és főni teszszük, sárgarépával, karalábbal, petrezselyemmel egy egész hagymával, kevés sóval. Habját leszedjük és ha megtisztult, levét leszűrve abba rizset főzünk és ha megpuhult, a csibe darabokat belé rakva, nehány kanál édes tejföllel, betálaljuk.

Ezen csibe becsináltat lehet még készíteni fölvert haluskával és apró kockára vágott burgonyával, és ezt leves gyanánt szokás adni.

Csibe fojtva.

A csibét nem öljük meg, hanem előbb nyakát megszoritva megfojtjuk és csak azután vágjuk el a nyakát.

Megkoppasztjuk, kiáztatjuk és tűzdeljük, azután egészbe bő zsírban és szaloraszeletekkel párolni teszszük, sárgarépa, karaláb, petrezselyem és vöröshagymával, mind karikába metélve. Kevés sót, czukrot adva hozzá, kevés húslével lassan-lassan föleresztjük, mig kellően megbarnul; akkor kiveszszük, levét szitán átszűrjük, a csibét fölmetéljük, kitálaljuk és a levét czitromlével izesitve, czitromszeletekkel környezve, beadjuk.



HARMINCZHATODIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A GALAMBRÓL.

(DU PIGEON.)

Miután a galambot egész éven át használhatjuk, meg kell jegyeznem, hogy csak a fiatalok jók, mindaddig, mig nem párosodtak, mert húsuk csak addig gyönge és izes, mig tollaik egészen ki nem nőttek. A véneké csakis farceok és levesekhez való. E bevezetés után a fiatalokat könnyen megismerhetni.

Némely vidéken sok vad galamb van, ezek közt a gerliczét jobbnak tartják a nevető galambnál, de csakis az aratás idején; ezenkivül húsuk nagyon izetlen.

Sült galamb.

(Pigeons rôtis.)

A kövér fiatal galambokat kiválasztva, melyek a zöldborsó idejében legjobbak, azelőtt való nap leöljük, megkoppasztjuk, másnap teljesen megtisztítjuk, besózzuk, szőllőlevéllel és szalonával bekötözzük és bő lében, nyárson megsütjük. Tálaláskor kevés jó levet öntünk alá.

Galamb zöldborsóval.

(Pigeons aux pois verts, ou pigeons en compôte.)

A fiatal galambokat jól megtisztítjuk, a lábait a bőre alá szúrjuk, blanchirozzuk, kihűtjük, braiseben puhára pároljuk, azután hidegre állítjuk. A braiset megszűrjük, zsírtalanítjuk és $^5/_{10}$ liter fehér mártással parázson folytonos kavarás mellett sürűre befőzzük, szitán csészébe szűrjük és a bain-marieba állítjuk. Ezalatt $^5/_{10}$ liter finom szemes zöldborsót öt perczig sósvizben abálunk, szitán leszűrjük; a galambokat kettébe vágjuk, lapos kasztrólra rakjuk, a borsót a szükséges lével hozzá teszszük, czukorral, sóval ízesítjük, glacirozzuk, együtt felfőzzük és miután a galambokat díszes tálra koszorúba raktuk, közepére a borsót téve, föladjuk.

Galamb finom fűvekkel.

(Pigeons aux fines herbes.)

Hat szép fiatal galambot ha megtisztítottunk, kettébe vágjuk, kissé laposra verjük, vajban finom fűvekkel, finomra összemetélt champignonnal, petrezselyemmel, mindenikből egy kanálnyit, sauté-edényben a szükséges sóval parázson fél óráig pároljuk, gyakran locsolva és vigyázva, hogy a fűvek meg ne kozmásodjanak.

Ha a galambok megpuhultak, zsírját leszűrjük $^3/_{10}$ liter jó barna mártást öntünk reá, még egyszer együtt felfőzzük, egy czitromnak a levét reá facsarjuk és betálaljuk.

Galamb cotellette olajbogyóval

(Côtelettes de pigeons aux olives.)

Hét szép fiatal galambot, miket előtte való nap megöltünk, megtisztítunk, beleit kiszedjük, felibe vágjuk, csontjait kiszedjük a czombját kivéve, mit félig lemetszünk és cotelette csontnak használunk. A galambokat megsózzuk, sauté-edénybe vajjal berakjuk és parázson, mig meg nem merednek, sautirozzuk. Azután két fedő közt lenyomtatjuk, körülnyirjuk, a csontjait levakarjuk; azután e coteletteket fris vajjal három kanál glaceszal és két nyers tojás sárgájával jól eldörzsöljük, finom zsemlyemorzsával bundázzuk és betakarva hidegre állítjuk.

Ezalatt a szükséges olajbogyót letisztítjuk, finom farce-szal és madeira-borral felfőzzük, s tisztán lehabozzuk. A coteletteket

használat előtt 12 perczczel rostélyon pirosra megsütjük és rizs vagy kenyér-koszorú tetejére tálaljuk, az olajbogyó-ragout pedig közepére forrón adjuk.

Rákfarkkal töltött galamb.

(Pigeons aux écrevisses à l'Allemande.)

Három galambnak a mellcsontját kiveszszük, 250 gramm zsemlyét tejbe áztatunk, jól kinyomjuk, 50 gramm vajat teszünk hozzá, 3 tojássárgáját és a koczkára vágott máját, sóval, borssal összekeverve, szitán áttörjük, megtöltjük véle a galambokat, a bőrét bevarrjuk, a galambokat összekötözzük, megsütjük; 40 gramm vajat téve kasztrólba, barnítjuk, a galambokat megpirítjuk, 30 grm. apróra metélt sovány sódart, 4 kis hagymát, petrezselyemzöldjét és 10 gramm lisztet adunk hozzá, húslével és borral leöntjük, egyszer felfőzzük, 35 perczig pároljuk, kiveszszük, zsírtalanítjuk, levét átszűrjük, 2 tojás sárgáját, 30 gramm rákvajat és 48 főtt rákfarkat téve a mártásba, a galambokat szépen tálra helyezve, a rákfarkakkal koszorúzzuk, levét reá öntjük s beadjuk.

Galamb kéregben.

(Croustade de Carcassonne.)

Három fiatal galambot megtisztítunk, 50 gramm zsírt melegitünk, a galambokat belé teszszük, pirosra sütjük, 300 gramm páczolt sódart koczkára vágunk, 4 hagymát hozzá teszünk, lisztel meghintjük, 2 percz mulva húslével és borral fölereszt jük, 15 perczig pároljuk, 5 skorzonerát, 5 gombát, apróra vágva, kevés paprikát hozzá adva, 5 perczig pároljuk, pástétomtésztával egy tálat kibélelünk, a galambokat bele rakjuk, tetejét tésztafedővel, mit diszitünk, elzárjuk, azután a tálat fütött kemenczébe állítjuk és $^3/_4$ óráig sütjük, azután asztalkendőre téve, beadjuk.

Galambmellecskék à la Pompadour.

(Filets de pigeons à la Pompadour.)

Nyolcz nagy fiatal galambnak a mellét kivágjuk, laposra verjük, megsózzuk és fris vajban sautirozzuk. Ha kihültek, farcesszal, mi közé finomra összemetélt szarvasgombát kevertünk, mindkét oldalán bekenjük és ismét vajba rakjuk. Tálalás előtt kevéssel, mig a farce el nem fogy, mindkét oldalán sautirozzuk, azután

ruhára rakjuk, glacirozzuk és koszorúba rizs vagy kenyér-kéregre tálaljuk. Közepére libamáj, champignon és madeira-mártással készült kis ragout teszünk.

Galamb spárga-hegyekkel.

(Pigeons aux pointes d'asperges.)

Fiatal kövér galambot egy perczig sósvizben főzünk, azután fris vizben kihűtjük, megszikkasztjuk. Egy darab vajjal, hagymával, egy sárgarépával, petrezselyemmel és sóval nehány perczig a tüzön pirítjuk, kevés lisztet hintünk reá, húslével fölereszt-jük és fél órát főzzük, habját, zsírját leszedve.

Ha megpuhultak, más kasztrólba teszszük, levét kellően sürűre főzzük, négy tojás sárgájával legirozzuk, czukor, czitromlé glaceszal izesítjük és két csészényi előbb sósvizben főtt spárga-hegyekre átszűrjük, melegre állítjuk; a galambmelleket pedig díszes tálra rakva, a spárgahegyeket tetejére teszszük.

Galamb rostélyon sütve.

(Côtelettes de pigeons.)

Ha megtisztítottuk, lábait beszúrjuk, kettébe vágjuk, a cotelette-késsel laposra verjük, megsózzuk, borsoljuk és fris vajba mártjuk, zsemlyemorzsába bundázzuk és tálalás előtt félórával parázson sütjük. Koszorúba tálaljuk és jó erős cotelette-mártást öntve alá, beadjuk.

Továbbá lehet a galambot még készíteni:

Fiatal galamb gyökérragoutval.

(Pigeons à la Nivernaise.)

Fiatal galamb zöldséggel.

(Pigeons à la jardinière.)

Az előbbi mód szerint elkészítve, tálalva, közepére a megjelelt ragout teszszük.

Töltött galamb.

(Pigeons farcis.)

Az előbbi fejezetre utalom az olvasót, mert a mi a csibénél mondatott, ugyanaz áll a galambra is.

Vadgalamb-mellecskék gombamártással.

(Filets de pigeons aux champignons.)

Jó gombamártást készítünk és melegre állítjuk. Ha a galambot megtisztítottuk, madárnyárson megsütjük, azután mellét czitrommal bedörgöljük, kimetszszük; koszorúba tálalva glaciroz-zuk, a gombamártást pedig forrón reá öntve, beadjuk.

Galamb matelote.

(Matelote de pigeons.)

Már többször le volt irva az előbbi fejezetekben.

MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

Páczolt vadgalamb.

A tüzdelt vadgalambot egy napra a már sokszor elmondott páczba teszszük, azután szalonával bekötve megsütjük. Tálaláskor savanyú levet tejföllel öntve reá, czitromszeletekkel környezve, beadjuk.

Töltött galamb magyarosan.

A galambot ugy, ahogy azt az előbbi fejezetben a csibénél leirtuk, fölfujjuk, ugyan olyan töltelékkel megtöltjük és megsütve, gyakori locsolás mellett, asztalra adjuk.

Párolt galamb barna lében.

A galambot lábasba teszszük nehány szelet szalona, czukor, vöröshagyma és sárgarépával addig pároljuk, mig szépen megbarnulnak, akkor kiveszszük, kevés lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, jó lével, kevés eczettel fölereszt jük, elfőzzük, szitán átszűrjük, a galambokat belőteszszük, azután vajas tésztából készült szeletkékkel koszorúzva föladjuk.

Galamb komlóindával.

A galambot négybe vágjuk, zsírban pároljuk, megsózzuk, liszttel meghintjük, húslével fölereszt jük, azután komló-indát tisz-

titva, sósvizben fölfőzzük, leszűrjük, a galambhoz adjuk, azzal együtt kissé még főzzük, azután egy czitromlevét belefacsarva, nehány kanál jó savanyú tejföllel föleresztve, beadjuk.

Párolt galamb fenyőmártással.

Készítünk vadszárnyas levet, fenyőmaggal, a galambot pedig páczolva pároljuk, azután a mártásban felfőzve, beadjuk.

Galamb vérmártásban.

A tűzdelt galambot megsütjük és a mártást reá vérből és eczetből, a többször leirt mód szerint készítjük.

Forrázott galamb.

Szétdaraboljuk, megsózzuk, levessel, eczettel, sóval, borssal, babérlevéllel, hagymával és sárgarépával pároljuk, a levét reászűrjük, s beadjuk.

Vadgalamb káposztával.

A vadgalambot négybe vágjuk, azután 3 galambra $^3/_4$ kiló zsírt számítva, egy hagymát, 2 paradicsom-almát és fölszeldelve, a galambokat megsózva, meglisztelve, egy fiatal káposztafejet finomra szeldelve, megmosva, hozzá teszünk, czukorral, vörös borral, eczettel, $^1/_4$ czitromhéjjal a sütőben 1 és $^1/_2$ órát sütjük, gyakran forgatva, s miután kész, betálalva föladjuk.





HARMINCZHETEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A VADKACSÁRÓL.
(DU CANARD SAUVAGE.)

Sokféle faja van, melyek egymástól nagyságra és szinre különböznek. Péld. a fecskefarkú, a szürke, barna, azután a telelő és makkrécze, sarcelli, a vörösbegyes szárcsa, vagy nádi tyúk, a kanálos vagy széles csőrü vadkácsa. Ezek közt legkisebb a telelő, de legjobb. Azonban megjegyzendő, hogy a vadkacsát nem lehet soká állani hagyni; frisseségéről leginkább meglehet győződni, ha a bőrhája a beleknél, fehér és kemény, akkor a kácsa friss: ellenben ha ezen hely zöldes, puha vagy szennyes, akkor a kácsa romlásnak indult, mit a szag és kinézés is megerősitenek. Mert amit a szárnyas vadnál p. a fáczán, fogoly vagy szalonkánál az állásban nyerünk t. i. azon különös jó izt (haut-gout); a vizi madaraknál nem találjuk meg, sőt ellenkezőleg, az állásban elromlanak, mert húsuk mielőbb rothadásnak indul.

Őszszel legjobbak a vadkacsák, midőn a learatott mezőn jól meghíznak és húsuk ezáltal finom, gyönge lesz és jóizü.

Sült vadkácsa.

(Canard sauvage rôti.)

Megtisztítjuk, flammirozzuk, beleit kiszedjük, hirtelen megmossuk és sültnek dressirozzuk. Tálalás előtt fél órával nyárson sütjük és alá erős levet öntve, czitromlével izesítve, beadjuk.

Vadkácsa-mellek narancscsal.

(Filets de canards sauvages, ou de cercelles à l'orange.)

Az előbbiek módjára nyárson sütjük, ha leveszszük, mellét kimetszszük, a bőrét kissé bevágjuk, koszorúba tálaljuk és reá következő mártást forrón öntve adunk: Két keserü narancshéját finomul lehámozunk, hosszasra összemetéljük és 6 kanál jó lével, két narancslevével, ugyanannyi czitromlével, darab glaceszal, sóval borssal felfőzve a vadkacsákra öntjük.

Salmy vadkácsából.

(Salmis de canard sauvages.)

Többször le volt irva. Ugyan ezt olajbogyóval is készíthetjük.

Vadkácsamell szarvasgomba-mártással.

(Filets de cercelles à la perigeux.)

Készítünk jó erős szarvasgomba mártást, mit egy csészében melegre állítunk. A kacsát ha megtisztítottuk, madárnyársra húzva, ezt nagyobbhoz erősítjük, mellét czitromlével bedörgöljük és husz perczig láng tüznél sütjük. A sütés idejét ugy kell kiszámítani, hogy ha a nyársról leveszszük, a mellét ügyesen kivegyük, kissé megmetszszük, koszorúba tálaljuk és glacirozva, a szarvasgombamártást közepére öntve, asztalra adhassuk.

Vadkácsamell à la Conti.

(Sauté de filets de cercelles à la Conti.)

Ezen fogáshoz legalább is 6 kis kácsa szükséges, melyeknek a mellét kimetszszük, szélesre verjük, bőrét leveszszük, a filetket bevagdossuk és a vágányokba szarvasgomba- szeletkéket

teszünk. Ha igy elkészültek, sauté-edénybe rakjuk, papirlappal betakarva hidegre állitjuk. Tálalás előtt hirtelen sautirozzuk, ruhára rakjuk, koszorúba tálaljuk, tésztaszéllel diszitjük, közepére pedig vadkácsa, fenyőmadár, fogoly, vagy champignon-purét teszünk, és ha e pompás étket még egyszer glaciroztuk, rögtön asztalra adjunk.

Vadkácsa chaud-froid.

(Chaud froid de cercelles.)

Ennél az előbbi fejezetben leirt módra utalom az olvasót, minthogy készítése ugyan az, ami a többinek.

Vadkácsa görög módon.

(Cercelles à la greque.)

A vadkácsát Görögországban sokfélekép készitik. Ha egészen fiatal, nyárson, sütik, ha vén, jó izü pikáns mártással készitik, néha hidegen is adják fagylalva, vagy egyszerüen eczettel-olajjal. Mindenkép igen kiváló étel. Ha nyárson sütik, fáczán módjára készitik, ha kiürítették és kimosták, bedörgölik szagos-füvekkel, törött fenyőmaggal, 3 paradicsom-almával, finom szalona szeletekkel bekötözik és lassú tüzön nyárson sütik, 1 és $^1/_2$ órát.

Ha pedig vén, ugy két nap sóban állani hagyják, azután kimossák és 8 részre vágva $^1/_8$ kiló zsírral lábasba két hagymával, 3 paradicsom-almával, sóval, borssal $^1/_2$ órával sütik. Akkor babérlevelet, szegfűszeget, $^1/_2$ czitromhéját, finom füveket, $^1/_8$ liter eczetet, $^1/_8$ liter húslevet, egy kanál káprit, 20 grm. czukrot, 4 kanál barna kenyérmorzsát és $^1/_8$ liter jó fehér bort hozzá adva, a sütőben még egy óráig párolni hagyják.

MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

A vadkácsáról.

A vadkacsát a magyar főzés mód csak is két alakban ismeri: t. i. ha fiatal, szépen tűzdelve sülve; ha pedig vén tűzdelve, és páczolva. Bő zsírban sütve, páczlével föleresztve, czitrommal izesitve és tejföllel leöntve. Tálaláskor czitromszeletekkel diszitjük, avagy iróstésztával.



HARMINCZNYOLCZADIK FEJEZET.

A VADLUDRÓL.

(DE L'OIE SAUVAGE.)

A mig ezen állatok fiatalok és nem nőttek ki egészen, lehet őket pecsenyének fölhasználni. De ha már párosodtak, tojtak, húsuk annyira veszít, hogy csak legnagyobb szükségben alkalmazhatjuk őket. A vén vadlud, mint a vén fajd, csakis ha több nap páczban állott, párolás által megpuhultan, használható.

A fiatal vadlud meglehetős jó pecsenyét ád, a vén azonban nagyon alant áll. A fiataloknak nehány nap állani kell, különben készítési módja ugyanaz, ami a vadkácsáé.

Vadlud-aprólék savanyún.

A vadlúd aprólékját, zsírban, szalonával, hagymával és zöldséggel lábasban megpirítjuk, azután kevés lével fölereszt jük, kevés eczetet öntve hozzá, megsózzuk, szitán átszűrjük, nehány kanál savanyú tejföllel még egyszer felfőzzük és beadjuk.



HARMINCZKILENCZEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A SZELID KÁCSÁRÓL.

(DU CANARD, CANETON.)

A finom konyhán kevés figyelmet fordítanak a szelid kacsákra, e tisztességet a vadaknak kell gyakran átengedniök. — Azonban jó élés mellett, míg fiatalok, húsuk izes és porhanyó volta miatt, az olyan konyhán, mely nem tart igényeket a finomságra, jó szolgálatokat tehetnek. Májuk ellenben hizlalás mellett rendkivül finom, a ludakéhoz hasonló lesz és a legfinomabb pástétomokhoz, valamint ragouk- és gratinekhez használható, nemcsak, de sőt a legfinomabb entréekhez számíttatnak.

Sültkacsa, polgári módon.

(Canard, caneton rôti à la bourgeoise.)

Azelőtt pár nappal megölt és megkoppasztott kacsát flammirozzuk, beleit kiszedjük, kimossuk, belőlről sóval jól bedörgöljük, pecsenyének dressirozzuk, kivülről is besózzuk és fél órával tálalás előtt a sütőben vajjal (vagyis inkább zsírral) sütjük.

Hosszú tálra tálaljuk és sült burgonyával környezzük. Bármely zöldsalátát adhatunk hozzá.

Fiatal kácsa malaga-mártással.

(Canetons à la d'Albuféra.)

Két vagy három, majdnem kinőtt kacsát tisztán flammirozunk, mindeniket 5 részre osztjuk, t. i. a két czombját, szárnyát, mellhusát külön. Ezen kacsa darabokat jól elzárható kasztrólba teszszük olvasztott fris vajjal, sóval, 6 szarvasgombát késfoknyi vékonyra metélve, ugyanannyi és ugy összemetélt nyers sódarszelettel betakargatjuk és parázson lassan pároljuk, hozzá öntögetve koronkint fél üveg malagabort. Ha megpúhult villával kiszedjük, a kiálló csontokat lenyirjuk, más kasztrólba rakjuk szarvasgombával és sódarral berakjuk s így melegen állani hagyjuk. — A megmaradt kivonatot $^{6}/_{10}$ liter jó borju kivonattal és a szükséges spanyol mártással keverve míg megnem sürüdik, főzzük. — Ha ezt elértük, megsózzuk, ruhán még egyszer átnyomjuk a kacsákra öntjük, fölmelegítjük és ragout csészébe tálalva beadjuk.

Kácsa répa-purével.

(Canard glacés à la purée de navets.)

A tiszta kacsát dressirozzuk, megsózzuk, szárnyaslével locsoljuk, parázson puhára pároljuk és ha félnyire kihültek, szépen fölszeldeljük. Levét húslével fölfőzzük a kacsákra öntjük és melegre állítjuk. — Ezalatt fehér répából purét készítettünk (l. a purék) mit tálaláskor forrón a mély kerek tál közepére öntünk, a kácsadarabokat koszorúba körüle rakjuk, glacirozzuk, levét fél glacera befőzzük, és az egészet véle leöntjük, azután e kiválón jóizü étket asztalhoz adjuk.

Kácsa olajbogyóval.

(Canard aux olives.)

Itt az előbbi fejezetre, a vad-kácsáról, utalom az olvasót. Továbbá lehet készíteni a kácsát:

Kácsa gesztenye-puréval.

(Canard glacés à la purée de marrons.)

Kácsa endivia-purével.

(Canard glacés à la purée de chicorée.)

A már sokszor leirt mód szerint készül.

Kácsaragout, német módon.

(Ragout de canard à l'Allemande.)

A kacsákat nyárson sütjük, félig kihütjük, fölszeldeljük, kasztrólba rakjuk, egy csészényi kenyérmorzsával pirosra pirítjuk, finomra metélt mogyoróhagymával, petrezselyemmel, narancs- és czitromhéjjal fűszerezzük, megsózzuk, egy üveg fehér borral $^{9}/_{10}$ liter jó lével parázson, betakarva fél óráig főzzük. Tálaláskor a ragut zsírtalanítjuk, fél czitromlével és egy kanál szárdellás vajjal izesítjük és jó forrón, szépen tálalva, föladjuk.

Kácsa burgonyával és kolbásszsal töltve.

(Canard farcis aux pommes de terre.)

A megtisztított kacsát ruhába hajtjuk és hidegre állítjuk. Jó burgonyát hámozunk, apró koczkára vágjuk és hideg vizbe teszszük. Két kacsához 6 darab sertéskolbászt sütünk, mit azután meghámozva, apró szeletekre metélünk.

Kasztrólban darab fris vajat olvasztunk, finomra metélt hagymát és petrezselymet adva hozzá, a jól megszikkadt burgonyát, megsózzuk, borsoljuk és gyenge tüzön gyakori kavarás mellett lassan pároljuk, nehogy egészben maradjanak.

Ha ezt elértük, a kolbász darabkákat közé keverjük, ha felényire kihült, véle a kacsákat megtöltjük, entréehez dressirozzuk, megsózzuk, kasztrólba teszszük, vajjal locsoljuk, hagymával babérlevéllel és sárgarépával egy óráig a sütőben vagy nyárson sütjük. Azután dressirozzuk, hozzá való tálra tálaljuk és erős levet öntve alá, föladjuk.



MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

A szelid kacsáról.

A vén, sovány kacsát, ha netalán szorultságból föl kell használnunk, hogy megpuhuljon, ha a páczolára időnk nincs, párolnunk kell és pedig szalonával, gyökerekkel, ugymint karikába vágott sárgarépával, petrezselyemmel, zellerrel és hagymával, húslével föleresztjük, folyton betakarva. Ha megpuhult, betálaljuk, levét alá szűrjük.

Hizott kácsa sülve.

Ha hizlalt kácsával rendelkezünk, azt következőkép sütjük:

Ha megkoppasztottuk, kiáztattuk, besózzuk, has üregébe egy hagymát és borsfüvet téve a sütőbe sütni teszszük. Ha nagyon kövér, zsírt alá önteni nem szükséges, sőt ha felényire megsült, a zsírját leszűrjük és más ételhez fölhasználhatjuk. Akkor kevés vizet öntünk a zsírjához, nehogy megégjen és gondosan locsoljuk. Vékony kenyérszeletkéket vágva, zsírjában megpirítjuk, a kacsát ha megsült, fölszeldeljük, a kenyérszeletekkel és vöröskáposztával környezve, beadjuk.

A vörös kaposztát következőkép készítjük: Egy szép fej vörös káposztát finomra összemetélünk, a kacsahájját apró tepertőbe vágva, elolvasztjuk, eczettel föleresztjük, megsózzuk, a káposztát benne fedő alatt fölforrni hagyjuk és betálaljuk.

Szelid kácsa vad gyanánt.

Egy szelid, már nem fiatal kacsát törött fenyőmaggal, kivül belől bedörgölünk, s nehány nap állani hagyunk.

Azután egy lábast szalonával kibélelvén, karikára vágott gyökereket, hagymát, babérlevelet, czitromhéjat, sót, czukrot fenyőmagot téve hozzá, fedő alatt, húslével pároljuk, eczettel föleresztjük. — Ha megpuhult, kiveszszük, levét megszűrjük, egy pár kanál jó savanyú tejfölt téve hozzá, a kacsával még

egyszer felfőzzük, s czitromszeletekkel diszítve, vagy iróstésztával, beadjuk.

Kácsa-bosporos.

Ha maradék kacsa-pecsenyével rendelkezünk, azt a már többször leirt módon, bosporosnak fölhasználhatjuk.

Kácsaaprolék rizszsel.

A hízott szelíd kacsa aprólékját, vagy maradékpecsenyét szintén igen jól föllehet használni.

Az aprólékját, t. i. szárnyát, nyakát, fejét, gyomrát, szivét, karmait, ha megtisztítottuk, kiáztattuk, főni teszszük, sárgarépával, petrezselyemmel, zellerrel és karalábbal, sóval, egy szem borssal, egy fél hagymával, ha netalán a kacsa sovány lenne, egy darab szalonával.

Ha kellően megpuhult, kiszedjük, levét megszürjük, rizs- vagy köleskását főzve belé, a húsdarabokkal összekeverjük, kitá laljuk a máját megsütve fölszeldelve, tetejére teszszük s föladjuk.





NEGYVENEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A LIBÁRÓL.

(DE L'OIE.)

Már a nyár első hónapjaiban, a fiatal libák részünkre igen finom, izletes pecsenyét szolgáltatnak, értékük havonkint növekedvén késő őszig, midőn teljes tökélyüket elérték és Mártonnapra polgári háztartásokra nézve, az ugynevezett, Márton ludat, igen jóizü, kellemes pecsenyét szolgáltatják.

E mellett a lúd, gazdasági szempontból tekintve, a legszükségesebb házi állatokhoz tartozik, mert nemcsak húsa hasznos, de zsírja finom izénél fogva sokkal értékesebb a sertésénél, tolla pedig majdnem nélkülözhetlen.

A mi azonban a máját illeti — az már a legkényesebb izlésü inyenczek által is méltányoltatik, s a leggazdagabbak asztalán is keresett. Észak-Németországban épen olyan kedvelt a füstölt ludmell mit nyersen használnak föl, ami a legfinomabb westfáli sódarral is kiállja a versenyt és a kereskedésekből a világ minden tájára küldetik.

Sült liba.

(L'oie rôtie.)

Nagyobb városokban a libát már koppasztva viszik a piaczra. Hanem azért még egyszer tokozni nem árt és jól megmosni; azután besózni és pecsenyének dressirozni, nyársra huzni és megsütni kell egy és fél órával tálalás előtt, láng tüznél. Szép piros szinünek és ropogósnak kell lennie.



Sült liba polgári módon.

(L'oie rôtie à la bourgeoise.)

A kinőtt fiatal libát ha megtisztítottuk, besózzuk, sütőcsőbe teszszük, eleinte vajjal locsolva, s egy és fél óráig sütve.

Tálalás előtt fél órával a szükséges burgonyát megtisztítjuk és libazsíron megpirítjuk. Azután a libát hosszú tálra téve, a sült burgonyát körüle rakva, jó barna levet öntve alá és endivia salátát adva hozzá, asztalra adjuk.

Libamáj szarvasgombával.

(Foie d'oie à la St.-Cloud.)

Nagyon szép nagy libamájat kiválasztunk, két részre osztjuk, ahol az epéje volt és kis zöld hely látszik, gondosan kivágjuk, azután megmossuk, megszárítjuk, ruha közt kissé laposra nyomjuk és 24 milimeter hosszú, szegalakú szarvasgomba-szeletekkel gazdagon megtüzdeljük, ugy hogy a kerek fejek kilátszanak. Besózzuk, szalonaszeletekkel betakarjuk és elzárható kasztrólba teszszük, szárnyas farceszal locsoljuk, egy pohár madeira-borral lassú tüzön egy óráig pároljuk. 280 gramm ($^1/_2$ font) szarvasgombát megmosunk, meghámozunk, kerekre nyirunk, fris vajjal darab glace és madeira-borral a tüzön felfőzzük és mártásos csészébe melegre állítjuk.

Tálaláskor a májat ruhára teszszük, a szarvasgombát, forrón tésztakarimával ellátott tálra tálaljuk, a májat reá rakjuk és glacirozva beadjuk.

Libamáj financière ragoutval.

(Foie d'oie à la financière.)

Szép libamájat az előbb leirt módon elkészitünk, tűzdelés nélkül, azután financière-ragout tetejére tálalva beadjuk. (Lásd ragout.)

A libamájat lehet még készíteni:

Libamáj godard-ragoutval.

(Foie d'oie à la Godard.)

Libamáj toulousi-ragoutval.

(Foie d'oie à la Toulouse.)



Escalope libamájból szarvasgombával.

(Escalope de foie d'oie gras aux truffes.)

Két szép májat kerek tallér nagyságu szeletkékre metélünk, megsózzuk és sauté edénybe fris vajjal berakjuk, papirral befedjük és félre teszszük.

280 gramm ($^1/_2$ font) szarvasgombát megtisztítunk és kerekre vágjuk, vajban fölfőzzük és $^8/_{10}$ liter erős madeira-mártással a mártásos csészében melegre állítjuk. Nehány perczczel tálalás előtt a májat hirtelen, egy perczig sautirozzuk, azután a szarvasgombával együtt még egyszer felfőzzük, zsirtalanítjuk, levét leszűrjük, azután diszes tálra tálalva, e pompás étket föladjuk.

Libamáj lepénykék à la Nemur.

(Pain de foie gras à la Nemour.)

Három szép libamájat ketté vágunk, az epéjét eltávolítjuk, kimossuk és megszárítjuk. 140 gramm (¼ font) vajat sauté-edénybe fehér szalonával finomul fölmetélt hagymával petrezselyemzöldjével, nehány szelet sódarral és champignonnal együtt nehány perczig párolunk; azután egy pohár madeira-bort, ugyanannyi jó fondot felényire elfőzünk. A májat hozzá adjuk, megforgatjuk, megsózzuk és száraz fűporral (épices en poudre) meghintjük.

A májat szalonaszeletekkel betakarjuk, vajjal kent papirral befedjük és a sütőbe fél órát sütjük, azután lapos cserép tálra teszszük, marinadeal leöntjük.

Ha a máj kihült, egyenlő nagyságu 12 escalopot vágunk belőle, miket sauté-edénybe rakunk, a máj hulladékot a marinadeal együtt puhára dörgöljük, azután felényi zsemlyepanadeot adva hozzá, a máj fondját, négy kanál glacet, két egész tojást, tiz sárgáját és kevés borsot. Az egészet nagyon eldörgöljük, szitán áttörjük és abból kis pohárkába próbára, ha össze áll-e? teszünk. Ha nagyon ritka lenne, kevés szárnyas farceot teszünk közé; azután egy formát vajjal kikenünk, izlésesen szarvasgombával földiszítjük, a massával majdnem színig megtöltjük és egy óráig a bain-marieban főzzük.

Tálaláskor a formát díszes tálra boritjuk, öt percz mulva lassan leemeljük és madeira-mártással a forró escaloppal koszorúba, a szarvasgombával keverve, csinosan elhelyezzük. Legjobb minőségü madeira-mártást csészében külön adunk hozzá.

Gratinirozott libamáj.

(Gratin de foie d'oie gras.)

Két libamájat az előbbi módon összemetélünk, megsózzuk, finom füvekkel fűszerezzük és hidegre állítjuk. Egy kiló 120 gramm (2 font) sertés oldalasnak a husát és kövérét leszedjük, finomra összemetéljük, megtörjük, a máj hulladékával együtt, egy kifacsart beáztatott zsemlyével, sóval és késhegynyi finom fűporral, szitán áttörjük. Azután finomra összevágott hagymát, petrezselymet, champignont, szarvasgombát, mindenikből fél evőkanálnyit, vajban párolunk, a farceszal jól összekeverjük.

Mély tál fenekét a farceszal ujnyira kikenünk, a májnak felét reá rakjuk, farceszal ismét betakarjuk, ismét májat és ismét farceot téve, mig el nem fogy.

Ha ez megtörtént, a graténT szalonalapokkal betakarjuk, fél órával tálalás előtt nem nagyon forró kemenczében lassan sütjük.

Mielőtt asztalra adjuk, zsirját leszűrjük, nehány kanál szarvas gomba-mártást öntve reá, beadjuk.

Libamáj kolbászok.

(Boudins de foie d'oie gras.)

1 kiló 120 gramm (2 font) sertéshúst és 560 gramm (1 font) borjuhúst a bőrétől és inaitól kitisztítunk, és összevágunk, 560 gramm (1 font) fehér szalonát összeaprítunk és a húshoz teszszük.

Két szép libamájat megmosunk, megszárítunk, megnyírunk, a hulladékát a húshoz teszszük. A májat koczkára vágjuk és hi degre állítjuk, 560 gramm (1 font) szarvasgombát megtisztítunk, koczkára metélünk és a májhoz teszszük. Az összemetélt húst, szalonát és a máj hulladékát megtörjük, finom fűvekkel (fines herbes) és sóval fűszerezzük, együtt megtörjük és szitán átnyomjuk. A májat és szarvasgombát a farceszal összekeverjük, tiszta sertésbélbe töltjük, ujjnyi darabokra elkötözzük és együtt sautéedénybe teszszük, majdnem kihült kemenczébe vagy sütőbe állítjuk. Félóra mulva a kolbászokat kiveszszük, lapos fedő közé lenyomtatjuk, és kihűtjük.

Nehány nap hűvös helyen állani hagyjuk, mielőtt felhasználnók.

Sült liba izraeli módon.

A megtisztított, dressirozott libát, minek szárnyait levágjuk, sóval kivül belől bedörgöljük. A szárnya alatt levő zsírcsomókba egy-egy gerezd fokhagymát szúrunk, sőt a só közé is keverhetünk. Éjjelre a libát cserépedénybe teszszük és lenyomtatjuk. — Másnap a libát megtöltjük almával, gesztenyével, a hasa nyilását bevarrjuk és a serpenyőbe sütőrostélyra, mellével lefelé helyezzük. A serpenyőt felényire forró vizzel megtöltjük. — A mellét villával többször átszúrjuk, hogy a zsírja kifolyjon. — Félóra mulva megnézzük, ha megsült-e? ha igen, megfordítjuk, most már mellével fölfelé téve, egy darab kenyérhéjat teszünk hozzá, és hagymát tetszés szerint a levébe. Ha a háta is megsült, annyi

levet öntünk le róla, hogy csak a serpenyő fenekén legyen és a liba bele ne érjen, néha meglocsolva a folyton kiszivárgó levével. — Azután a zsírját időnként leöntve átszűrjük és kissé föleresztve ismét a sütőbe teszszük; ha sok leve van, úgy abból más egyéb mártásokhoz is tehetünk el.

Sült liba angol módon.

Az angolok a libát megtöltik következő töltelékkel: 4 finomra összemetélt vajban párolt hagymával, nehány zsálya levéllel, 4 kanál zsemlye-morzsával, sóval, mustárral, czukorral, borssal, koczkára vágott savanyú almával és azután bevarrják a nyilást. Levébe egész vörös és fokhagymát tesznek. — Ha már jóformán megsült, a fölpattant nyilásba egy pohár portoi bort öntenek, borsot, mustárt és kevés sót. Tálaláskor paradicsomalma mártást szerviroznak hozzá.

Sült liba franczia módon.

Franczia országban a libát vajban párolt gesztenyével, finom fűvekkel, libamájjal, sertéshússal, fokhagymával, petrezselyemmel, sóval és borssal töltik meg és nyárson sütik.

Sült liba orosz módon.

Az oroszok sütés előtt a libát köménymaggal és sóval dörgölik be, savanyított káposztával, almával, majorannával és pirított hagymával $^1/_2$ kiló tatárka kásával töltik meg, mit előbb húslében megfőztek. — Levét liszttel összehabarják.

Sült liba olasz módon.

Olasz és Görőghonban hizott libák ritkán fordulnak elő, mert a gyomor a hús kövérét a meleg égalj miatt nem igen kivánja, sem pedig a tollat nem igen szükségli. Néha azonban mégis előfordul a libapecsenye, és akkor azt libamájjal, borssal, heringgel, sóval 2 paradicsomalmával és $^1/_4$ liter vörösborral töltik meg. — Azután kihülve adják föl, eczettel, olajjal.

Sült liba német módon.

Délnémetországban a fiatal libát sütés előtt fenyőmaggal és sóval dörgölik be, kivül belől, borssal meghintik és vajban sütik.

Liba németesen más módon.

A libát dressirozzák, testébe szagos füveket tesznek és vajjal gyakran locsolva, megsütik. Levébe hagymát és veresrépát tesznek. Ha megtöltik, a főtt máját, szivét, gyomrát veszik, petrezselyem zöldjével, reszelt zsemlyével és tojással, — vagy pedig burgonyával, sóval, borssal és finomra metélt szalonával.

Főtt liba németesen.

Nem nagyon kövér libát ruhába kötünk, kasztrólba bő lébe teszszük, nehány hagymát, gyökeret, borsot, babérlevelet és sót adva hozzá. Ha a liba megpuhult, levében kihűtjük, kiveszszük, megtörüljük, és egészben tálaljuk föl, amiért is szép fehérnek kell lennie.

Torma mártást hidegen, mandulával, hideg tejföllel és czukorral készítve, külön szokás hozzáadni, vagy más hideg mártást is.

Fekete liba-aprólék németesen.

Ehez a liba aprólékját veszszük és hagymával, fűszerrel, megfőzzük; tálalás előtt ¼ liter eczetet és a vérét folytonos keverés közt hozzáadjuk és felfőzzük; azután hirtelen kitálaljuk és beadjuk.

Páczolt liba.

Egy húsos libát 4 részre osztunk, egy kanál sóval és salétrommal bedörgöljük, cserépedénybe szorosan berakjuk, lenyomtatva 5 - 6 nap hűvösön állani hagyjuk. — Azután húslében megfőzzük és főzelékhez adjuk.

Füstölt libahús.

Két fiatal libának csontjait kiszedjük, sóval, salétrommal jól bedörgöljük, czitromhéjjal keverve. — Szorosan egymás mellé helyezzük, és 8 nap, gyakran forgatva, lenyomtatva és locsolva állani hagyjuk. — Azután megtörüljük, megszárítjuk és papirba göngyölve 8 nap gyenge füstön függeni hagyjuk.

Füstölt liba más módon.

Úgy készül mint az előbbi, csakhogy csontját ki nem szedjük, hanem kettébe vágva füstöljük.

MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

A libáról.

Már megjegyeztük volt, hogy a libát, pulykát, kacsát szá razon szokás koppasztani, és csak ha már minden tollától megtisztult és megtokoztuk, lepörköltük, (flammiroztuk) — kell leforrázni, és tokjaitól megszabadítani.

Megjegyzendő, hogy minden fehértollú szárnyasnak szebb, fehérebb húsa van, könnyebb koppasztani; azért ajánlom mindenkinek, ki szárnyasokat nevel, hogy fehérekre tegyen szert, bár azt állitják, hogy a fehér pulykák kényesebbek és gyengébbek, nehezebb őket fölnevelni — de értékesebbek is.

Ha a libát megtisztítottuk, nyakát, fejét, szárnyát, száraz lábait levágjuk, beleit kiveszszük, jól kiáztatjuk. Szemét kiveszszük, gégéjét szintén, karmairól a bőrt lenyúzzuk. — Ha pecsenyének akarjuk, úgy jól besózva, testébe egy csomó borsfüvet vagy majorannát téve, (sőt hagymát is) ha kövér, a maga zsirjában, egy kevés vizet öntve alá, sütjük. — Ha már félig megsült, zsirját leszűrjük, kevés vizet öntünk alá és gyakori locsolás mellett tovább sütjük. — Kenyérszeleteket és vörös káposzta salátát, mint a kacsánál leirtuk, adva mellé, — betálaljuk.

Hizott lúd.

Ha a vén lúd nagyon kövér, azt kiszokták olvasztani. Ezen esetben megnyúzzuk, czombjai kivételével, mit szépen bőröstől megsütünk. A többi húsát a csontokról leszedjük. Az aprólékját elteszszük. A megnyúzott húst pedig finomra összemetélve, egy vöröshagymával, petrezselyemzöldjével együtt, egy nyers tojást közé keverve, sóval, összedörgöljük és a mellcsontjára ismét reá illesztve egy babérlevéllel, czitromhajjal bő zsírban megsütjük. — Két kanál jó savanyú tejföllel leöntve, egy perczre a sütőbe visszateszszük, azután czitromszeletekkel diszitve, beadjuk.

Ludas kása.

A liba aprólékját, a kacsánál leirt módon megfőzve, rizs, vagy köleskásával keverve, beadjuk.

Libamáj magyarosan.

A hízott libamáját gondosan megmossuk és egy lábasba, libazsírba, kevés vöröshagymával, sóval, egypár szegfűszeggel lassan pároljuk. Ha kész, egypár kanál savanyú tejfölt teszünk reá — és libazsírban párolt rizskásával, makaronival környezve, föladjuk.

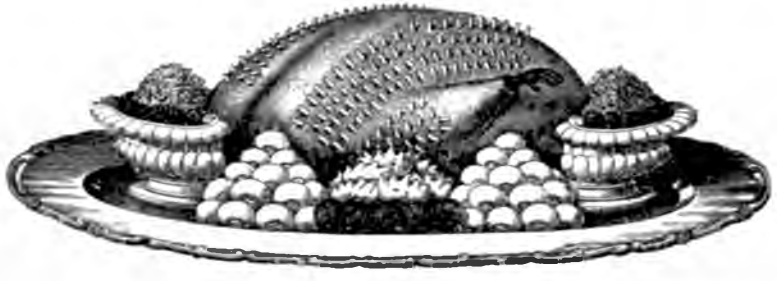
Libavér magyarosan.

A liba, pulyka, kacsavérét igen jól föllehet használni, — a következő módon: ha megaludt, forró vizbe teszszük, egy perczig főzzük, azután leszűrve, koczkára vágjuk, libazsírban hagymát pirítunk, rizset téve belé két három evőkanálnyit. Ha a rizset húslével föleresztettük és megpuhult, a vért szintén hagymás libazsírban kissé megpirítjuk, azután a rizszsel összekeverve megsózva, hús mellé vagy libamájhoz, garnirungnak fölhasználhatjuk.

Liba-tepertő.

A hízott lúd szalonáját apróra fölmetélve, nagyon tiszta lábasba sülni teszszük. Lassú tüzön, csöndesen olvasztjuk, mindaddig, még szépen meg nem pirul a tepertője. — Egy jó csipetnyi sót tehetünk bele — és ha kész, megállapodni hagyjuk, azután nagyon tisztán leszűrve a zsírt, elteszszük és sok mindenhez fölhasználjuk.

A tepertőt hazánkban sokféléhez p. köleskásához, burgonyapuréhez, káposzta-salátához, de különösen a kedvelt magyar sütéményhez — a tepertős pogácsához, — használják.



NEGYVENEGYEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A HALRÓL.

(DU POISSON.)

A vizek birodalma számtalan mennyiségü mindenféle alakú és nagyságu teremtményt rejt, melyek nagyon különböző tulajdonokkal birnak és egészen eltérő életszükségletnek alávetve vannak, mint a szárazföldi állatok. A viz részünkre mindenütt és mindenkor rendkivüli mennyiségben szolgáltat táplálékot és asztalainkhoz a legkellemesebb változatosságban nyujtja teremtményeit eledelül.

A hal a húsnál kevésbé tápláló, de erősebb a főzeléknél; olyan részekkel bir, melyek minden véralkatnak megfelelnek, sőt a lábbadózónak orvosilag ajánltatnak.

Elődeink a legrégibb időben, bárha a konyhaművészetben nem valának is oly jártásak és a halak készítésében oly gyakorlottak mint mi, de azért az ízlés finomságát annyira kiképezték, hogy még a helyet is megtudták különböztetni, ahol valamely halat kifogtak.

Nagy vita tárgya lett azon kérdés, vajjon tengeri vagy édes vizi halaknak adjuk-e az elsőséget? E kérdés eldöntetlen maradt, mert a mulékony benyomás alatt mit az étkezés nyujt, nem lehet komolyan határozni és nincs rendszabály, mely megállapítaná, ha gadócz, kövi félszeguszó, vagy tengeri nyelv-e a kitünőbb, avagy a lazacz, a kisebb csuka, sőt egy három-négy kilós czompó-e? Részemről határozottan állítom, hogy mindig azon halnak adom az elsőséget, melyet épen tányéromon látok.

Abban megegyeznek a vélemények, hogy a hal nem olyan tápláló mint a hús, részint mert nem bir osmazonnal, részint mert könnyebb és ugyanannyi terjedelemben kevesebb anyagot bir.

A kagylók és különösen az osztrigák nagyon kevés tápanyaggal birnak, amiért sokat lehet belőle enni, a nélkül, hogy ezáltal a következő étkezésnek ártanánk.

Ügyes szakács kezében a halak kimeríthetlen forrását képezik a legízlésesebb étkeknek, melyeket egyaránt sikerrel lehet egészben, földarabolva, aprítva, főzve, sülve, párolva, rántva, hidegen, melegen adni és bármely alakban, mindenkor a legszivesebben látottak.



A LAZACZRÓL.

(DU SAUMON.)

Minthogy ez egyike a halak legfinomabbjának, melyeket az édes vizek fölmutatni tudnak, részint húsának gyöngédsége, részint nagysága miatt, azért igen sajnos, hogy e pompás termény évek óta mindinkább ritkul és azért mindinkább drágább lesz.

A lazacz szintugy mint más hal az ívás ideje alatt legsoványabb, de minthogy ragadozásból él, ismét hamar helyre áll. — Húsa szép piros, hájjal és idegekkel átszőtt, mely hamar fölemésztetik. Húsát frisen és füstölve használják és igy tovább eltart mint a más halaké. A rajnai lazacz jobb mint az melyet az Elbában halásznak, húsuk pirosabb, ízesebb és levesebb.

Rövid lében főtt lazacz.

(Saumon au court bouillon.)

A lazaczot a fejenél és a középső uszonyánál kell fölbontani, kézzel a beleket vigyázva kivenni, hogy a hal alakját meg ne sértsük. Azután tisztán levakarjuk, kimossuk, besózzuk és nehány órára ruhába göngyölve, hüvös helyre teszszük.

Ezalatt 6 nagy hagymát, ugyanannyi sárgarépát, pórét és zellert hámozunk, megmosunk, finomra metéljük, darab vajjal parázson pirítjuk. Két $^1/_{10}$ liter fehér bort, $^6/_{10}$ liter eczetet kevés vizzel öntünk hozzá, két babérlevéllel, szegfűszeggel, borssal, petrezselyemzöldjével és borsfüvel egy óra hosszáig főzzük.

A lazaczot hozzá való hal-kasztrólba (hosszú edény lyukas betéttel) teszszük, a szükséges sóval meghintjük, a fentebbi rövidre főtt levet reá szűrjük, ugy hogy az a halat ellepje és parázson, nagysága szerint, egy-két óráig, lassan forrásig hevítjük.

Tálaláskor a halat hozzá illő tálra (nagyon hosszúra) kiemeljük, körüle petrezselyemzöldjével diszitjük és rögtön beadjuk.

Csészébe külön, nagyon tisztára zsirtalanitott levet, valamint eczetet és olajat is adunk.

Lazacz hollandi mártással.

(Saumon à la hollandaise.)

Ezt csak sósvizben főzzük és hollandi mártással adjuk.

Lazacz angol módon.

(Saumon à l'anglaise.)

Az előbbihez hasonlón, sósvizben megfőzzük, tálaláskor kerekre vágott, sósvizben főtt burgonyával körítjük.

Külön csészében tiszta olvasztott irósvajat, czitromlével és sóval keverve, adunk, valamint Mushrovm Cot-sup, Walnut Cot-sup, Essence of Anchovi-t választásra szervirozunk.

Az itt elsorolt mártások mindenikét minden jobb charcutier vagy delicatesse-kereskedésben megtálaljuk.

Lazacz rostélyon sütve.

(Darne ou dalle de saumon grillé.)

Ehez a hal legszélesebb részét választjuk, mit több órai besózás után megtörülünk, cserép tálba teszszük és nyolcz kanál provencei olajjal, két czitromlével, petrezselyemzöldjével és szeletre vágott hagymával fűszerezve, egy óráig marinirozzuk.

Tálalás előtt egy órával a halat minden hozzávaló nélkül összekötjük, rostélyra teszszük és lassú parázstüzön sütjük, a marinadeal csepegtetve.

Tálaláskor nagyon finomul készült capri-, borsos- vagy paradicsom mártást adunk hozzá.

Lazacz rövid lére, rákmártással.

(Saumon du Rhin à la sauce homard.)

A lazaczot a leirt módon pároljuk, csinosan betálaljuk, bőrét lenyúzzuk, és piros jól készült homard-mártással forrón leöntjük.



Rajnai lazacz à la Rothschild.

(Saumon du Rhin à la Rothschild.)

A rajnai lazacz, mely 3 kiló 360 grammtól 5 kiló 920 gramm nagyságú (6—7 font) szokott lenni, mint az előbbit rövid lében fölfőzzük, és levében kihűtjük, kiemeljük, bőrét leveszszük, ruhával megtörüljük és díszesen készített zsírtalapra állítjuk.

Nagyon finom és fehérre dörzsölt mayonnaisesel egyenlőn és simán a fejéig bevonjuk, erre a halpénzszerü apró czifrázatot zöld ravigote-mártással mindkét oldalán, papirból készült skarniczlivel befecskendezzük, valamint hátára a megjelölt rajzot, nagyon fekete szarvasgombából izlésesen reá nyomjuk.

Ha a díszítés elkészült, 7 atteletre apró rákot szúrunk és a rajz szerint a hal hosszában végig szúrdaljuk. — A talap széle csinosan fölszeldelt aspik-croutonnal diszíttetik.

Szarvasgombával töltött lazacz.

(Saumon farci à la Bozzo di Borgo.)

A 3 kiló 360 gramm (6 font) nagyságú lazaczot tisztára megvakarunk, kitisztítjuk, — gerinczét és szálkáit kiszedjük, de a minek olyan ügyesen kell történni, hogy alakja meg ne sérüljön; belülről besózzuk és betakarva hüvösre állítjuk.

Ezalatt egy kiló 670 gramm (3 font) nagyságú csuka bőrét és szálkáit kiszedve, finomul összemetéljük, és ugyanannyi áztatott zsemlyével, fris vajjal s kanál finom fűvel, azaz mogyoró-

hagyma, petrezselyem, champignon és szarvasgombával, 6 tojássárgájával, sóval és borssal összekeverve, finomra törve szitán áttörjük. 840 gramm ($1^1/_2$ font) szarvasgombát hámozunk, kocz-kára metéljük és a farce közé keverjük.

A lazaczot ruhára teszszük, megszárítjuk, a farceszal megtöltjük, hoszszára összevarrjuk és szalonaszeletekkel kibéllelt sütőkasztrólba teszszük.

Tálalás előtt fűmarinadedal leöntjük, és gyakori locsolás mellett a sütőben, szép szinüre megsütjük.

Nagyon vigyázva, halas tálra emeljük, glacirozzuk, és erős barna mártással, madeira-borral (sauce tortue vagy sauce-financière) készítve föladjuk.



Lazacz-göngyölök.

(Popiettes de saumon.)

Egy szép lazacznak húsából egyenlő ujnyi hosszú és ujnyi széles, a borjúhúséhoz hasonló szeleteket vágunk, megsózzuk, szorosan föltekerjük és alul fölül megkötjük. — Azután lapos kasztrólba rakjuk, megsózzuk, fűmarinadedal felényire leöntjük, vajjal kent papirral betakarjuk és lassan kemenczében megsütjük, azonban csak nagyon világosra. Tálaláskor ruhára teszszük, a kötő madzagát leoldjuk, koszorúba rakjuk, alá osztriga ragout téve.

A lazacz szeleteket lehet még készíteni:

Lazaczszeletek tengerész módon.

(Filets de saumon sautés à la matelote.)

Lazaczszeletek udvarmester módon.

(Filets de saumon sautés à la maitre d'hôtel.)

A szeleteket a csibééhez hasonló nagyra vágva, fris vajban sóval és borssal sautirozzuk, czitromlével csepegtetjük, azután hoszszúba tálalva, a megjelölt ragout közepére téve, beadjuk.

Lazacz-szeletek mayonnaise-el.

(Filets de saumon en mayonnaise.)

A szükséges lazacz-szeleteket fris vajban sautirozzuk, lapos porczellán tálban nehány kanál finom olajjal, czitromlével, sóval marinirozzuk. Azután lapos tálra tálalva, közepére mayonnaise mártást téve, körüle aspik-szeleteket rakunk s izléses, csinos alakban föladjuk.

Lazacz-szeletek papirtokban.

(Caisse d'escalopes de Saumon à la Marinière.)

Húsz kis szeletet vágunk, miket megsózunk, vajban sautéedénybe rakjuk és vajjal kent papirlappal betakarjuk. — A hulladékából farceot készítünk, ebbe három kanál finom fűport keverünk. A lazacz-szeleteket sautirozzuk, a vajat róla leszűrjük és velouté-mártással leöntjük, ehez 50 blanchirozott és kagylójától kiszabadított osztrigát, ugyanannyi rákfarkat, nehány szelet összeaprított champignont, egy darab rákvajat, együtt felfőzünk.

Azután egy papirtokot belülről a farceszal kikenünk, a kemenczébe teszszük, mire a lazacz-szeleteket két részre osztva, farceszal betakarva rakjuk, rákvajjal fölül bekenjük és parmezánsajttal meghintjük.

E papirtok körül egy papirszeletet erősítünk, plât à sautétetejére állítjuk és sütő kemenczében még egyszer egy negyedóráig sütjük.

Tálaláskor e papirtokot egy másik tisztába teszszük, reá egy összehajlott asztalkendőt, s asztalra adjuk.

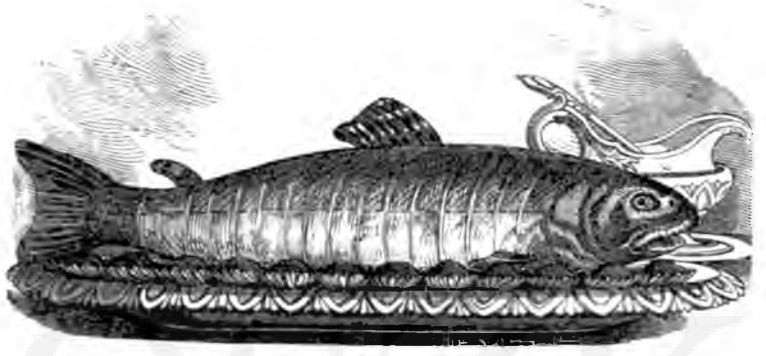
Lazacz Richelieu módon.

(Saumon à la Richelieu.)

Egy középnagyságú lazaczot megtisztítunk, háromujjnyi széles szeletekbe vágjuk, és cseréptálba teszszük, megsózzuk, 280 gramm (½ font) finom olajjal leöntjük, czitrom-szeletekkel, petrezselyem- és szeletekre vágott hagymával fűszerezzük, s nehány óráig marinirozzuk. Tálalás előtt félórával e szeleteket nagyon forró rostélyon mit olajjal bekenünk, mindkét oldalán pirítjuk, néha-néha a saját marinadejával locsolva. — A szeleteket azután egymás mellé illesztve, természetes alakjába összeállítjuk, díszes tálra helyezzük, glacirozzuk és kivül körüle apró kagylókkal,

miket halmáj, champignon és szarvasgombából készült salpiconnal töltünk meg, körül szegélyezzük. Jól készült szarvasgomba-mártást külön adunk hozzá.

Az utóbbi időben előkelő házaknál a kagylóhéjakat ezüstből készült tokkal helyettesitik, mi igen czélszerü és itt nagyon alkalmazható.



Lazacz Victoria módon.

(Saumon à la Victoria.)

Szép, megtisztitott lazaczot besózunk, jó fümarinadeban és madeira-borral megsütjük, hozzávaló tálra tálaljuk, glacirozzuk és rákfarkkal, halgaluskával és blanchirozott osztrigával környezzük. Nagyon finom madeira-mártást borsosan, külön adunk mellé.



Lazacz à la régence.

(Saumon à la régence.)

A megtisztitott lazaczot csuka farceszal s finom füvekkel megtöltjük, azután bevarrjuk, megsózzuk és kasztrólba szalonaszele-

tek közé téve, egy üveg borral és fűmarinadedal leöntjük, vajas papirral betakarjuk és gyakori locsolás mellett egy óráig tálalás előtt sütőben lassan sütjük. Vigyázva kitálaljuk, a czérnát belőle kiszedjük, glacirozzuk, közé kevés rákvajat keverünk; kivül halgombóczczal körülrakjuk. Jó ízű osztriga-mártást, amihez a hal kivonatot fölhasználtuk, külön adunk mellé.

Irós-tészta pástétom leveles lazaczczal.

(Vol au vent aux filets de saumon.)

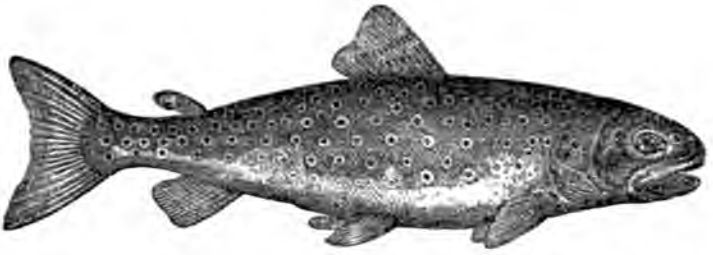
Ehez rendszerint az illetetlen maradványát veszszük e halnak; mit bőrétől és szálkáitól megtisztítunk, darabokba tördelünk és beschamel-mártással forrón összekeverve, iróstészta pástétomba, melyet a következő fejezetekben lefogunk irni, tálalva asztalra adjuk.

Lazacz-szelet németesen.

(Filets de saumon panés à l'Allemande.)

A szeleteket az előbbiek módjára metéljük sóval, borssal meghintjük, tojással kevert fris vajba mártjuk és morzsán bundázzuk, hidegre állitjuk. Tálalás előtt negyed órával parázsra teszszük, mindkét oldalán sütjük és koszoruba tálaljuk. Közepére erős czitrommal savanyitott mártást öntünk.





NEGYVENKETTEDIK FEJEZET.

A GALOCZÁRÓL.

(DE LA TRUITE SAUMONÉE.)

A galócza, a lazacz és pisztráng egy neme, húsa hasonló azokéhoz, sárgás, piros, nem oly kövér, könnyebb emésztésü és sokan azok fölött a galóczának adják az elsőséget. — Alakja a pisztrángéhoz hasonló és 5 kiló, 600 gramm sőt 8 kiló, 400 grm. nagyságot (10—15 font) is elér. Egyik neme az ezüst lazacz, melynek húsa nagyon fehér finom és jóizü. Bajorországban leginkább bőségben van.

Ha elevenen kapjuk, szépsége végett, mindig kék lébe főzzük és hollandi mártással adjuk, azonban minden más módon is készíthetjük, mint a lazaczot, azért az előbbi fejezetre utalom az olvasót.

NEGYVENHARMADIK FEJEZET.

A PISZTRÁNGRÓL.

(DE LA TRUITE.)

Több faja van, legismertebb a közönséges és a kőpisztráng. Tulajdonképen a lazacz családjához tartozik, mert alakja azokhoz nagyon hasonló. A közönséges, vagy patak pisztráng, szép eleven hal, mit tavakban is lehet nevelni és 1 kiló, 680 grammra (3 font) megnöveszteni.

A kőpisztrang 280 gramm ($^1/_2$ font) nagyságot nem igen haladja meg, húsa azonban még finomabb, nagyon apró pikke-

lyekkel és erős bőrrel bir. Csakis tiszta kavicsos patakban tud megélni, s a legcsekélyebb nyomás is megöli.

A pisztrángot rendszerint kékre szoktuk főzni és hollandi mártással, eczettel olajjal szervirozni.

Azonban a leirt mód bármelyike szerint is készíthetjük, sőt máskép is, miket később leirandok.

A kék főzés kétfélekép történik, mely fölött a vélemény eltérő.

Sokan azt állitják, hogy mihelyt a pisztráng megszünt élni, rögtön meg kell főzni, hogy húsa keményebb legyen; mások ellenben a pisztrángot nehány nap hüvös helyen állani hagyják, hogy húsa ízesebb legyen; azonban gyönyörü szinét, mi e hal különös sajátsága, elveszti akkor.

Kék pisztráng.

(Truite au bleu.)

A pisztrángot vizben felbontjuk, tisztán kimossuk, minek vigyázva kell történni, hogy a nyálkája le ne menjen és azután hideg vizre teszszük.

Ezalatt halfőző edényben három rész eczetet, hagymával, babérlevéllel és sóval, nehány borssal felfőzzük, az edényt a tüztől elhuzzuk, a pisztrángot bele teszszük, mely rögtön megkékül; papirral betakarjuk és negyedóráig lassan, a tüznél állani hagyjuk.

Tálaláskor csinosan összehajtott asztalkendőre rakjuk, petrezselyemzöldjével diszitjük és rögtön asztalhoz adjuk. Hollandi mártást eczettel olajjal adunk mellé.



Rántott pisztráng.

(Truites frites.)

Ehez mindig a legkisebbeket választjuk; tisztán megvakarjuk, felbontjuk, kimossuk, mindkét oldalán késnyi mélyen bevágjuk és fél órával a főzés előtt besózzuk, hüvös helyre állítva. Ezen idő mulva a pisztrángot letöröljük, lisztbe és tojásba mártjuk és zsemlyemorzsába bundázva, negyedórával tálalás előtt, forró zsírban pirosra sütjük, asztalkendőre hosszú tálra tálaljuk és zsírban sült petrezselyemzöldjével köritve, asztalra adjuk. Szeletre vagdalt czitromot adhatunk hozzá.



Pisztráng finom fűvekkel.

(Filets de truites aux fines herbes.)

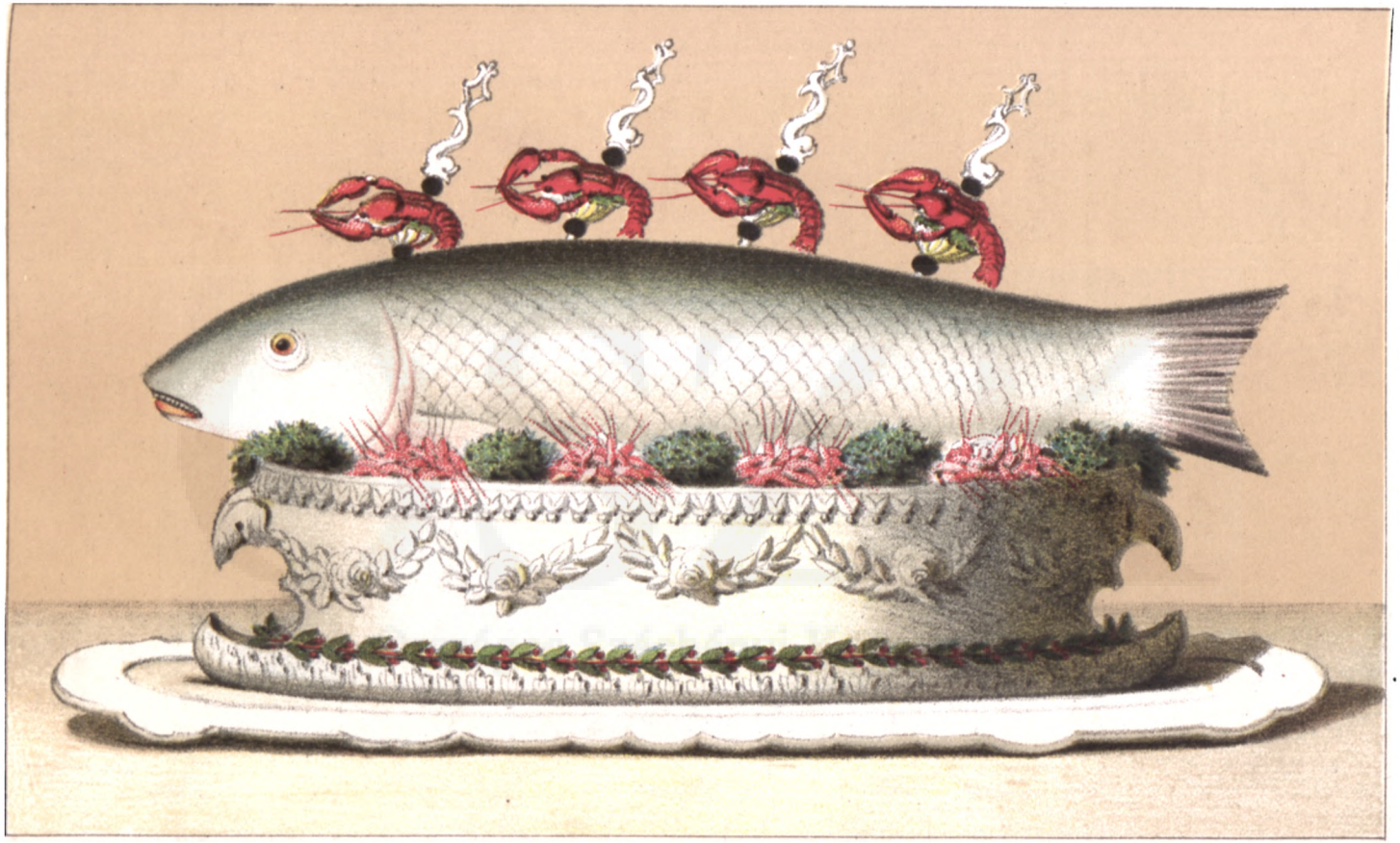
Négy szép pisztrángot megtisztítunk, bőrét és szálkáit kiszedjük, mindeniket egyenlő darabokra vágjuk, megsózzuk és három kanál finom fűvel és darab fris vajjal sauté-edénybe rakjuk, papirral betakarjuk és hüvösre állítjuk. Tálalás előtt kevéssel a szeleteket tüzhöz állítjuk, két perczig pirítjuk, vigyázva hogy meg ne barnuljanak. A vajat leszűrjük róla, 6 kanál fehér coulist öntünk reá, egy czitrom levével és fél kanál szárdella-vajjal izesítjük, együtt még egyszer felfőzzük és csinosan betálalva, föladjuk.

Pisztrángszelet vörös borral.

(Filets de truites au vin rouge.)

Hat szép pisztráng filetjét kiveszszük, bőrétől és szálkáitól megtisztítjuk, vajba rakjuk, megsózzuk és vajas papirral betakarjuk.

Tálalás előtt kevéssel a pisztrángot pirítjuk, a vajat róla leszűrjük, egy pohár jó vörös bort reá öntünk, egy darab glacet hozzá adunk, együtt felényire fölfőzzük és betálaljuk.



Rajnai lazacz apró tengeri rákokkal köritve.

Saumon du Rhin garni des ecrevisses

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Marinirozott pisztráng.

(Truites marinées.)

A szükséges mennyiségü apró pisztrángot a leirt módon kirántjuk és hidegre állitjuk. Ezalatt két hagymát finom levelesre fölmetélünk, $^{6}/_{10}$ liter eczettel nedvesitjük, borssal, sóval és egy babérlevéllel fűszerezzük, egy óráig főzzük és a kirántott halakra forrázzuk.

Ha ismét kihültek, 140 gramm ($^{1}/_{4}$ font) finom olajat adunk hozzá és még nehány óráig állani hagyjuk. Azután hosszú tálra csinosan betálaljuk, a marinadeját pedig reá öntve beadjuk.

Pisztrángszelet rákmártással.

(Filets de truites au beurre d'ecrevisses.)

Hat szép pisztrángot bőrétől és szálkáitól megtisztítunk, mindenik felet kettébe vágjuk, egyenlő tojásdad alakra körülnyirjuk, megsózzuk és záró edénybe rákvaj közé rakjuk, rákvajjal bekent papirral betakarjuk, hogy lég ne menjen hozzá és használatig hidegre állítjuk. Tálalás előtt nehány perczczel parázson sautirozzuk, azután díszes szélü tálra koszorúba tálalva, közepére rákragout téve, beadjuk.

Pisztrángszelet osztriga-ragoutval.

(Filets de truites aux huitres.)

Pisztrángszelet kápri-mártással.

(Filets de truites sauce aux capres.)

Pisztrángszelet paradicsom mártással.

(Filets de truites à la sauce tomata.)

Pisztrángszelet spárgahegyekkel.

(Filets de truites aux pointes d'asperges.)

Pisztrángszelet zöldborsóval.

(Filets de truites aux petits pois.)

Pisztrángszelet kevert zöldséggel.

(Filets de truites à la Macedoine de légumes.)

A készítése mindig a leirt módon történik, — a ragoutk pedig már annyiszor tárgyaltattak az előbbi fejezetekben, hogy azok ismétlése egészen fölösleges.



Pisztráng-szelet mayonnaise-sel.

(Filets de truites mayonnaise.)

Hat szép pisztrángot megtisztítunk, kimosunk, hosszára ketté vágjuk és mindenik részt bőrétől és szálkáitól megtisztítjuk, háromba osztjuk, megsózzuk és fris vajban sautirozzuk.

Két lapos fedő közé mig kihülnek lenyomtatjuk, azután egyenlő tojásalakra körülnyirjuk, és egy órára czitromlé és finom olajjal marinirozzuk.

Ez alatt nagyon finom mayonnaiset készítünk, a szeleteket vele bekenjük, koszorúba díszes tálra helyezzük, körüle aspik szeleteket rakunk, és a mayonnaise maradékot közepére teszszük. Az aspik-szeletek helyett tehetünk szárdella-filet, apró caviar-croutonokat és rákfarkat, mi ezen kitünő fogást a legmagasabb ízlésre is méltóvá emeli.

Pisztráng fagylalva.

(Truites en aspik.)

Ehez legkisebb pisztrángokat választunk, s a legnagyobb gonddal, hogy meg ne repedjenek, kékre forraljuk és hidegre állítjuk. Azután tojásdad alakú formát jégbe teszünk, ezt tollszárvastagon, aspikkal megöntjük, és ha megfagyott, reá szép, izléses díszítményt illesztünk, rákfarkak, kápri, szarvasgombából, tojás fehéréből; azután aspikkal ismét leöntjük és megfagyasztjuk.

A pisztrángot ha kihült, tiszta ruhára teszszük és egyiket a másik mellé szép rendben az aspikra rakjuk, de úgy, hogy a forma szélét sehol ne érintse.

Felényire aspikkal megöntjük, és ha az is megfagyott, egészen tele öntjük.

Rendszerint olyan mély formát szokás választani, hogy két sor pisztráng egymás fölött elférjen és annak a tetején is jó vastagon még aspik legyen.

Tálalás előtt a formát langyos vizbe mártjuk, hirtelen megtöröljük lapos fedőre borítjuk és ezt díszesen fölczifrázott zsírtalapra csusztatjuk.

Közepére a rajz mintája szerint csinos kis figurát stearinből öntve, állítunk, körüle pedig négy attelettet szúrunk, hogy az egésznek elegáns kinézése legyen és bármely uri asztalnak méltó díszül szolgáljon.





NEGYVENNEGYEDIK FEJEZET.

A PONTY VAGY PONTYKÁRÓL.

(DE LA CARPE.)

A ponty hazánkban és Németországban igen elterjedt és nagyon hasznos hal, mert nemcsak folyókban hanem tavakban is igen jól megél, nagyon szaporodik, harom év alatt halászható és ezért a tulajdonosnak gazdag aratást nyujt.

Sok faja van, legismertebb a közönséges, a tükör- és bőrponty. A bőrpontynak nincs pikkelye; csak barna, kemény bőre. A ponty fajai között legjobb a tükörponty, húsa szilárd és izes. Igen nagyra megnő, de ekkor jóságát elveszti, minthogy húsa halzsír szagu. Legjobb a 3 kiló 360 gramm, 3 kiló 920 gramm (6—7 font) nehézségü ponty, mit folyókban halásznak és a mely tiszta izü, mert a tavi pontyok mohizüek.



Ponty tengerész módon.

(Matelote de carpe.)

Egy 2 kiló 240 grammtól 2 kiló 800 grm. (4—5 font) sulyú pontyot és egy 1 kiló 120 gramm (2 font) sulyú angolnát jól meg-

tisztítunk, ez utóbbinak a bőrét lenyúzzuk, megmossuk és szép szeletekbe vágjuk, megsózzuk és egy órára betakarva hüvös helyre állítjuk. Ezalatt 280 gramm ($^1/_2$ font) vajat olvasztunk, 4—5 evőkanál lisztet és egy kanál czukrot hozzá teszünk, parázson együtt pároljuk és pirítjuk. A pontyot és angolnát megtörüljük, hozzá való kasztrólba rakjuk, 30 darab kis hagymával, melyeket zsírban megsütünk, két csésze champignonnal és 20—24 milimeter nagyságu koczkára vágott, előbb felényire megfőtt füstölt sertéstőgyét, 1 liter vörös bort és $^6/_{10}$ liter barna mártást, egy babérlevelet, egy czikk fokhagymát, egy szegfűszeget, egy csomó petrezselymet és két sárgarépát betakarva fél óráig főzünk.

A halkivonatot leszűrjük, a pirított lisztet véle összekeverjük és a mártást folytonos kavarás mellett forrásig hevítjük, a folyton fölszálló zsirt és habot folyton szedve, mig csak meg nem tisztul és fényes, tiszta, barna szint nem kap. A haldarabokat gula-alakban díszes tálra tálaljuk, a sürüre elfőtt levét tisztán átszűrjük, megsózzuk, egy czitromlevével és kevés glaceszal izét finomítjuk és forrón a matelotera öntjük. Körüle szép, borban főtt 6 rákot és mindenik közé vajban pirított kenyérszivecskét teszünk, mi az egésznek még kellemesebb kinézést ad.

Kékre főtt ponty.

(Carpe au bleu.)

Ehez csak nagy, szép pontyot választhatunk. Egy ilyent fölbontunk, megtisztítunk, kimosunk, nem vakarjuk és vigyázunk, hogy a külső nyálkája le ne törülődjék. Fejét összekötözzük, azután hozzá való hal edénybe teszszük, 1 liter forró eczettel leöntjük, mi rögtön megkékíti és marinadedal páczolva lassan egy óráig pároljuk.

Tálaláskor csinosan összehajtott asztalkendőn díszesen föltálaljuk, körüle tépett zöld petrezselyemmel garnirozzuk és vajas-mártással, melynek felét a halmarinadehoz fölhasználtuk volt, asztalra adjuk. Eczetet olajat valamint az előbbi fejezetben elsorolt angol mártásokat adjuk hozzá.

Töltött ponty.

(Carpe farcie.)

Két szép, megtisztított pontynak minden húsát levágjuk, felét finoman összeaprítjuk és egy áztatott, jól kifacsart zsemlyé-

vel, 140 gramm (¼ font) vajjal, 3 kanál szárdellavajjal, két kanál finom fűvel, sóval, szerecsendióval és négy egész tojással farceot készítünk, mit szitán áttörünk és hidegre állítunk. A ponty másik felét finom fűvekkel és vajjal pároljuk, a bőrét és szálkáit kiszedjük és 30 koczkára vágott rákfarkkal és előbb megfőtt és szintén koczkára vágott halikrával lassan a farce közé keverjük. Azután hozzá való hosszú tálat vajjal kikenünk, erre az egyik végére egy ponty fejet, a másikra egy farkat teszünk és a farceszal egy pontyot alakítunk, mit rákvajjal jól bekenünk, finom zsemlyemorzsával behintünk, és kis kerek metszővel pénzalakú vágásokat nyomunk reá. A tálat szépen megtisztítjuk és a töltött pontyot egy órával tálalás előtt sütőben lassan sütjük. Tálaláskor kevés levet öntünk alá.

Sült ponty.

(Carpe au four.)

A pontyot az előbbi módon elszeldeljük és megsózzuk. Lapos kasztrólt vajjal megkenünk, babérlevéllel meghintjük, a halszeleteket reá rakjuk, savanyú tejföllel és czitromlével fris vajjal leöntjük, és a sütőbe, vagy ha lehet kemenczébe megsütjük.

A szép pirosra sült pontydarabokat szépen föltálaljuk, levét zsírtalanítva reá öntjük és beadjuk.

Pontyikra papirtokban.

(Caisse de laitances de carpe.)

Körülbelől 12 pontynak az ikráját kiveszszük, megtisztítjuk, megmossuk, egy perczre forró, sósvizben főzzük és tiszta asztalkendőn szárítjuk.

Finom füporral és 12 szeletekre metélt champignonnal, 140 gramm (¼ font) vajjal sauté-edénybe pároljuk. Azután egy kettős papirtokot a melegitő szekrényben jól megszárítunk, hal farceszal ujjnyi vastagon kikenjük és az ikrát sürűre elfőtt német mártással belerakjuk, fölül simára igazítjuk; kenyérmorzsával és sajttal meghintjük, olvasztott rákvajjal csepegtetjük és 10 perczre egy plafondra a sütőbe állítjuk.

Az ikrát azután összehajtott asztalkendőre, csinos tálra tálaljuk és rögtön asztalra adjuk.



NEGYVENÖTÖDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A CSUKÁRÓL.

(DU BROCHET.)

Valamint minden hal, mely ragadozásból él, ugy a csukának is keményebb húsa van, mint azoknak, melyek csakis növénynyel táplálkoznak, ugyan azért élvezete az embernek hasznosabb és táplálóbb amazokénál. Hogy a csuka 22 kiló 400 grammot (40 font) is elér és gyakran 11 kiló 200 grammost (20 font) gyakran halásznak, még nem szól javára, mert a 2—3 kilós csukának a húsa sokkal finomabb, gyöngébb és amannál minden tekintetben előbbvaló.

Meg kell jegyeznem, hogy ezen hal, minden finomabb tudomány nélkül, csupán sósvizben főzve is már, kellemes étket nyujt és hogy húsát a szálkáktól nagyon könnyen lehet kitisztítani, ugyanazért minden más készítési módhoz is alkalmasabb valamennyi halnál, és ezért a csuka nemcsak a leghasznosabb, hanem egyszersmind a legjobb halakhoz tartozik.

Sült csuka.

(Brochet à la broche.)

A két-három kilós csukát, pikkelyétől, bőrétől levakarjuk, hogy csak az alsó finom bőre maradjon. Beleit kiszedjük, uszonyait megnyirjuk, mindkét oldalán szalonával és szárdella-szeletekkel tűzdeljük, vékony nyársra húzzuk, kettős papirral, mit vajjal jól bekenünk, bekötözzük és egy óráig erős tüzön sütjük. Megjegyzendő, hogy a papirt egy negyedórával hamarább le kell venni hogy a szalona megpiruljon és a hal szép szint nyerjen.

Ha a nyársról levettük, hosszú tálra tálaljuk és jól készült szárdella-mártást adva hozzá, beadjuk.



Rostélyon sült csuka.

(Brochet à la tartare.)

A kiló nagyságú csukát megtisztítjuk, kimossuk, kettébe vágjuk, hátgerinczét és szálkáit kiszedjük, mindenik felét három ujjnyi darabokra vágjuk, megsózzuk, beliszteljük és olvasztott irósvajba mártva, morzsában bundázzuk. Tálalás előtt félórával rostélyon megsütjük, koszorúba tálaljuk, levével és czitromlével leöntjük, tatármártást külön adva hozzá, föladjuk.

Rántott csuka.

(Brochet frit.)

Az előbbi fejezetekben le volt irva.

Párolt csuka, polgári módon.

(Brochet à la bourgeoise.)

A másfél kiló nagyságú csukát tisztára, éles késsel levakarjuk, kimossuk, kerekre hajtjuk, farkát szájába tesszük, dressirtűvel megszúrjuk és megsózzuk.

Vajjal kikent kasztrólba babérlevél, hagyma, petrezselyem zöldje, szárdellavaj, czitromlé és nehány kanál savanyu tejföl közé a csukát parázson lassan félóráig pároljuk. A csukát tálaláskor sült burgonyával környezzük a levét reá szitán átszűrjük és föladjuk.

Csukaszeletek finom fűvekkel.

(Filets de brochet aux fines herbes.)

Az előbbi fejezetekben többször le volt irva.

Csuka iróstészta kéregben.

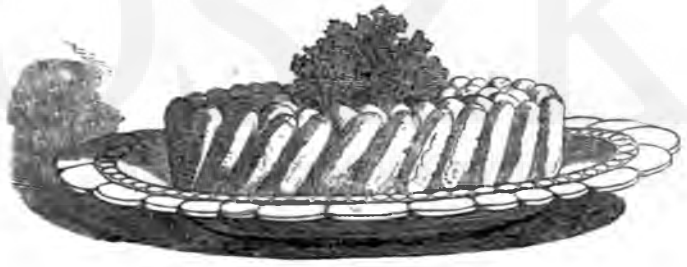
(Filets de brochet en vol au vent.)

Egy 2—3 kiló (4 font) nagyságu csukát ha megtisztítottuk, sósvizben megfőzzük, szálkáitól, bőrétől megtisztítjuk, szép darabkákba szakgatjuk, kasztrólba teszszük és betakarva melegre állítjuk. Jó beschamelt készítünk, azt forrón a csukára szűrjük és azután szép iróstészta kéregben, forrón betálalva, rögtön asztalra adjuk.

Szakgatott csuka piritva.

(Gratin de filets de brochet.)

Ezen étel, az előbbinek utánzata, azon különbséggel, hogy iróstészta kéreg helyett mély tálra vagy ezüst kasztrólba tálaljuk, zsemlyemorzsával jól behintjük, olvasztott vajjal becsepegtetjük, kemenczében lassan sütjük és asztalhoz adjuk. Megjegyzendő, hogy e kétféle készítésmódot megmaradt sült csukából alkalmazhatjuk.



Csuka croquettek.

(Croquettes de brochet.)

A sósvizben főtt csukát kihűtjük, bőrétől és szálkáitól vigyázva megtisztítjuk, beschamellel keverjük, megsózzuk és kihűlni jégre teszszük.

Azután egyenlő croquetteket készítünk, kenyérmorzsában forgatjuk, tojásba mártjuk, még egyszer bundázzuk; tálalás előtt negyedórával forró zsírban kisütjük, zépen összehajtott asztalkendőn díszes tálra helyezzük és petrezselyemzöldjével díszítve feladjuk.



NEGYVENHATODIK FEJEZET.

AZ ÁNGOLNÁRÓL.

(DE L'ANGUILLE.)

E hal majdnem minden vizben található, a tengertől kezdve, a tavakban és folyókban; de a folyam ángolnát a legjobbnak tartják. Az ángolna a konyhára igen hasznos, húsa finom és nagyon jóizű, azonban igen kövér és nehéz emésztésü. Az ángolna húsa minden halé között a legkeményebb és igy két annyi ideig főzetik mint a többieké.

Az ángolnát leginkább sülve szokás adni, mert igy leghamarább elkészül, zsirját leginkább kiizzadja és e szerint készítése legczélszerűbb.

Sült ángolna.

(Anguille à la broche.)

Nagyon kell ügyelnünk arra, hogy ha lehet, az ángolna elevenen kerüljön konyhánkra. Ha megöltük, uszonyai körül a bőrét bevágjuk, egy ujjnyira lehasítjuk, besózzuk, fejét spárgával bekötjük, az ángolnát fölakasztjuk, a fölhasított bőrt ruhával megfogjuk és az egészet lehúzzuk, megnyúzzuk. Azután a halat parázsba teszszük, megforgatjuk, mig a másik bőre is megrepedezik, amit aztán durva ruhával ledörzsölünk, mig a hal egészen megtisztulva, megfehéredik. Azután fölbontjuk, beleit kiszedjük, kimossuk, egyenlő három ujjnyi széles darabokra metéljük, besózzuk és keresztbe, kis nyársra húzzuk, mindenik szelet közé egy czitromszeletet és három zsályalevelet téve.

A kis nyársat nagyhoz erősítjük és tálalás előtt félórával lángtüznél sütjük. Tiz perczczel előbb, mielőtt levennők, finom morzsával meghintjük, mi a zsirját magába szedi és evvel együtt

megpirítjuk, azután hosszú tálra tálalva, czitrommal diszítve föladjuk.

Rostélyon sült ángolna.

(Anguille à la Tartare.)

Az előbbi módon megtisztítjuk, fölszeldeljük, marinadeban megfőzzük és ha kihült ruhára teszszük, morzsán bundázzuk, olvasztott vajba mártjuk s ismét morzsába teszszük. — Azután rostélyon mindkét oldalon pirosra sütjük. Kitálaljuk, közepére erős, czitromos levet öntve, külön pedig mustár- vagy tatármártást adva hozzá, beadjuk.



Kemenczében sült ángolna.

(Anguille roulée et glacée au four.)

A megtisztitott 1 kiló és 630 gramm (3 font) nehéz ángolnát összetekerjük, fanyárssal átszúrjuk, megkötjük és megsózzuk. Lapos kasztrólt vajjal kikenünk, nehány babérlevelet és hagymaszeletet teszünk bele, reá az ángolnát helyezzük, felényire savanyú fűmarinadeot öntünk és sütőkemenczében szép pirosra megsütjük. Tálaláskor vigyázva kiemeljük, zsírtalanítás végett összehajtott ruhára teszszük, azután hozzá való tálra tálalva, glacirozzuk, a nyársacskát belőle kihúzzuk és jól készült osztriga-, paradicsom- vagy rákmártással beadjuk.

Ángolna papirtokban.

(Anguille en caisse à l'Italienne.)

A megtisztitott 1 kiló 680 gramm nehéz ángolnát kétujjnyi

szeletekbe metéljük, sóval borssal meghintjük és marinadeban megfőzzük. Ezalatt 280 gramm (½ font) rizset megmosunk és jó húslével puhára pároljuk. Champignont, petrezselyemzöldjét, hagymát egyenlő mennyiségben finomra metélünk és három evőkanálnyi 140 gramm (¼ font) friss vajban puhára pároljuk. — Papirtokot finom olajjal kikenünk, és langyos kemenczében megszikkasztjuk. Az ángolna szeleteket ruhára rakjuk, a papirtokot ujjnyira rizszsel megöntjük, erre a szálkáitól megtisztitott ángolnát, a fűvek egyrészével meghintjük, erre ismét rizset, az ángolnát és a füveket rakjuk. Az egészet rizszsel vastagon meghintjük, rákvajjal bekenjük, morzsával meghintjük és mig áthevül, kihült kemenczébe állítjuk. Azután összehajtott asztalkendőre, lapos kerek tálra teszszük és glaceszal bevonva, asztalra adjuk.

Sült ángolna polgári módon.

(Anguille à la bourgeoise.)

A megtisztitott 1 kiló 680 gramm nehéz (3 font) ángolnát, a nélkül, hogy második bőrét levennők, egyenlő szeletekbe metéljük, megsózzuk, lisztbe mártjuk, vajban zsálya-levelekkel megsütjük, szépen csendesen. Gula-alakba tálalva, czitromszeletekkel és mustárral föladjuk.



NEGYVENHETEDIK FEJEZET.

A MENYHALRÓL.
(DE LA LOTTE).

A menyhal a gadóczok osztályába tartozik, feje a békáéhoz hasonló, teste pedig az angolnához. A sikos, nyálkas bőre szürkés és fekete pontokkal ellátott. Hasa fehér. Húsa igen kellemes, jó izü, az ángolnáénál különb. Készítése ugyan az, ami az ángolnáé.

E hal mája különösen nagyrabecsült, és meleg pástétom készítésre rendkivül delikát.

Menyhal matróz módon.
(Matelote de lottes.)

Négy eleven menyhalat megölünk, nehány perczre forró vizbe teszszük, kiemeljük, zöldes bőrét késsel levakarjuk, mig a hal fehér lesz, akkor kibontjuk, beleit kiszedjük, kimossuk, szálkáit ollóval levágjuk és fölszeldeljük. Azután kasztrólba teszszük, megsózzuk, hagymával, babérlevéllel, zsályával, borssal izesitjük, vörös borral leöntjük és betakarva puhára főzzük. Azután a halat villával kiszedjük, más kasztrólba teszszük, a marinadeot megszűrjük, zsírtalanítjuk, a szükséges barna mártást hozzá adjuk, együtt lángtüzön folytonos kavarás közt sürűre elfőzzük, megsózzuk, czitromlével izesitjük és ruhán átnyomjuk. Huszonnégy kis hagymát meghámozunk, lisztbe mártva, zsírban kiránjuk, azután kevés czukor- és vörösborral pároljuk. Ugyanannyi champignont czitromlével vajban párolunk és 6 árticsóka torzsát, mindeniket négyre vágva és a halak párolt máját egyenlő darabokra metélve, a forró mártással összekeverjük, és a haldarabokat forrón, díszes tálra tálalva, e ragout reá öntve, e finom, ízletes étket asztalra adjuk.

A menyhalat lehet még készíteni:

Menyhal osztriga-ragoutval.
(Lottes aux huitres.)

Menyhal paradicsommártással.
(Lottes à la sauce tomate.)

Menyhal rákmártással.

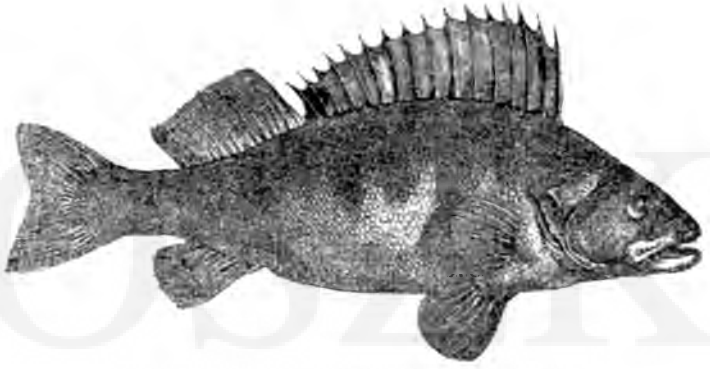
(Lottes à la sauce d'écrevisses.)

Menyhal zöld fümártással.

(Lottes à la sauce ravigote verte.)

A halat mindenkor marinadeban puhára pároljuk és a megjelölt mártással adjuk. Megjegyzendő, hogy a hal máját párolva, a ragout közé keverjük.

Ezenkivül az angolnánál leirt módszerint készithetjük a menyhalat.



NEGYVENNYOLCZADIK FEJEZET.

A SÜGÉRRŐL.

(DE LA PERCHE.)

E hal szintén ragadozó, ugyan azért húsa levesebb és tartalmasabb, tehát táplálóbb más apró halakénál. 20 cent. (1 láb)-ra nő és 1 kiló 680 gramm (3 font) nehéz. Oly vidéken, hol nem fordul elő, igen nagyra becsülik, s csak ott számitják a közönséges halakhoz, ahol bőven van. Ez azt bizonyitja, hogy az emberek előtt annak van becse, ami ritkább, nem pedig ami valóban értékes.

Rántott sügér.

(Perches frites.)

A pikkelyeitől levakart sügért mindkét oldalán bevágjuk,

finom sóval meghintjük és egy óráig állani hagyjuk. Tálalás előtt megtörüljük, lisztbe, azután tojásba mártjuk, morzsán bundázzuk és forró zsírban pirosra kisütjük. Szépen föltálaljuk, ránt ott petrezselyem zöldjével diszítve, forrón föladjuk.



Sügér hollandi módon.

(Perches à la Watervisch.)

A szükséges megtisztított sügért besózzuk és elzárható kasztrólba teszszük. Azután sárgarépát, petrezselymet, zellert tisztítunk, finomra fölszeleteljük, mindenikből egy kávés csészényit, petrezselyemzöldjével és 140 gramm ($^1/_4$ font) friss vajjal, sóval pároljuk és $^6/_{10}$ liter vizzel főzzük. Ezen levet a halra öntjük, betakarva parázson puhára pároljuk. A füvekkel együtt porczellán csészében jó forrón föladjuk.

Sügérszelet papirgöngyölben.

(Filets de perches en papillotes.)

Négy-öt szép sügért megtisztítunk, szálkáit kiszedjük, megsózzuk és marinirozzuk. Azután mindkét felén finom füvekkel bekenjük és papirtokban (l. borjuszelet), miket szivalakra kivágunk, göngyöljük, azt előbb megolajozván, körül hajtjuk. Tálalás előtt félórával a göngyölöket olajjal kent papirlapra, rostélyra teszszük, tüzes hamu fölött aztán mindkét oldalán lassan megsütjük.



NEGYVENKILENCZEDIK FEJEZET.

A SÜLLŐRŐL.

(DU SANDRE.)

A süllő szintén ragadozó, és a sügérek osztályába való Húsa nagyon ízes, leves és puha, e mellett fehér ér finom szálu a csukánál sokkal ízesebb. Ha e hal elevenen kerül konyhánkra, szükséges, hogy miután megöltük, fél órára jeges sósvizbe tegyük, hogy húsa szét ne főjön és némi szilárdságot nyerjen. Legczélszerübb azonban, ha éjjelre besózzuk és jégre állítjuk.

Süllő hollandi módon.

(Sandre à l'eau, sauce Hollandaise.)

A süllőt nagyon megtisztítjuk, kimossuk, uszonyait lenyirjuk, nehány órára besózzuk és tálalás előtt legalább egy órával sós vizben, tejjel keverve a tüzhöz teszszük, és ha forrni kezd, elveszszük. Tálaláskor hosszú tálra teszszük és kerekre hámoz ott sósvizben főtt burgonyával koszorúzva, nagyon jó hollandi mártással betálaljuk.



Süllőszelet rákmártással.

(Filets de sandre à la Cardinal.)

Két kiló 240 gramm (4 font) nehéz süllőből, ha megtiszti

tottuk, közepén ketté vágjuk, szálkáit kiszedjük, bőrét leveszszük, és 17 egyenlő szeletre vágjuk, melynek végére rákollót szúrunk és a szeleteket rákvajjal sauté-edénybe rakjuk, ugy hogy az ollója befelé essék. Megsózzuk, rákvajjal kent papirral betakarjuk és hűvösre állítjuk. Tálalás előtt 6 perczig gyenge tüzön sautirozzuk, azután koszorúba a rákollóval fölfelé, szépen föltálaljuk. — Közepére piros rákragout öntünk. Ezen ételnek jó íze és finomsága által kell kitünnie.

Süllő angolosan.

(Sandre à l'Anglaise.)

Ugyan ugy van, mint az előbbi készítve; burgonyával tálaljuk és irósvajat forrón adunk hozzá.

Süllőszelet, rostélyon sütve.

(Filets de Sandre à la Maréchal.)

Az előbbi fejezetben, az ángolnánál is le volt irva, oda utasitom tehát az olvasót.

Süllő blanquette.

(Blanquette de sandre.)

A megtisztított halat, mely 1 kiló 680 gramm nehéz, (3 font) 24 egyenlő szeletre vágjuk, vajba rakjuk, besózzuk, vajas papirral betakarjuk és hidegre állítjuk. A hulladékját húslében jól elfőzzuk, szitán átszűrjük és $^{5}/_{10}$ liter fehér mártással parázson sürűre elfőzzük, 5 tojássárgával összehabarjuk, egy czitromlevével, sóval izesítjük, átszűrjük és a bain-marieba teszszük. Tálalás előtt sautirozzuk, a vajat leszűrjük, levét reá öntjük, szépen föltálaljuk és iróstésztával diszítve föladjuk.



Süllő-blanquette iróstészta pástétomban.

(Blanquette de sandre en vol au vent.)

Az előbbi blanquettet elkészítve, forrón iróstészta pástétomba teszszük és beadjuk.

Süllő-cotelette milanói módon.

(Côtelettes de sandre à la Milanaise.)

Szép süllőből, ha bőrét levettük, szálkáit kiszedtük, 12—14 egyenlő cotelettet metszünk, megsózzuk, lisztbe, azután tojásba és morzsába mártjuk és tálalás előtt negyedórával a sauté-edénybe pirosra sütjük. Hal farceból készült koszorúra tálaljuk és közepére parmezánsajttal behintett maccaronit gula-alakban rakunk.



Süllőszelet à la St.-Vallière.

(Filets de sandre à la St.-Vallière.)

Az előbbi módon elkészítjük a szeleteket, besózzuk és egyik oldalán késfoknyi vastagon rákfarceszal bekenjük, sauté-edénybe vajba rakjuk: — azután szarvasgombával, miket csinosan kimetszünk, földiszítjük, mindenik halszeletre egy szarvasgomba diszítést nyomva, fűmarinade- és fehérborral leöntve, szalonával betakarva, lágy meleg kemenczében betakarva, használat előtt lassan pároljuk. Tálaláskor tiszta ruhára rakjuk, glacirozzuk és kis ragout tetejére, mit hal ikra, rákfark és rákgombóczból készítünk, koszorúba tálalva, és legirozott mártással leöntve, föladjuk.

Süllőszelet à la d'Artois.

(Filets de sandre à la d'Artois.)

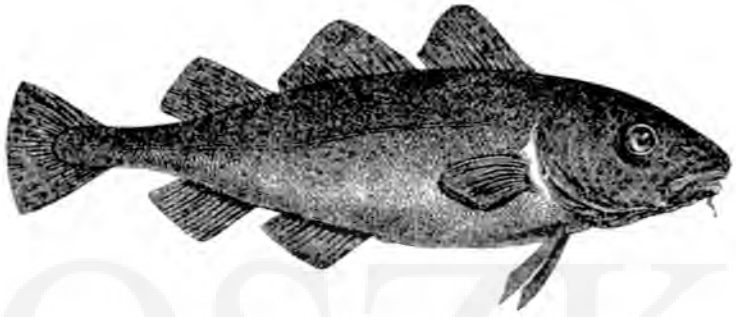
A süllőszeletet az előbbi módon elkészítjük, azon különbséggel, hogy finom összeaprított szarvasgombával behintjük és

osztriga, champignon, halikra és szarvasgomba mártásból készült ragout tetejére koszorúba tálaljuk.

Süllőszelet mayonnaissel.

(Filets de sandre à la mayonnaise.)

Lásd az előbbi fejezetet a lazaczról.



ÖTVENEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A GADÓCZRÓL.

(DU CABILAUD.)

Frisen készítve, a tőkehal vagy gadócz a legfinomabb delicatessek egyike. Azonban sajnos, hozzánk már csak besózva kerül. A tőkehal halászata igen jelentékeny. Húsa nagyon fehér leveles, jó izü és legegyszerübb módon, ahogy a tengeri halakat általában szokás: sósvizben főzve legjobb.

Minthogy azonban hozzánk csakis sózva hozzák, tehát ennek csakis készítési leirására szorítkozunk.

MÁSODIK SZAKASZ.

A SÓS TŐKEHALRÓL.

(DE LA MORUE.)

A besózott és tőkéken, napon szárított gadócz vagy tőkehal, egész hajószállitmányként vitetik a világ minden tájára, kü-

lönböző nevezet alatt és nevezetes kereskedelmi czikket képez. E hal húsa a mód által, a melylyel kezeltetik, t. i. hogy a legerősebb napon, minden nedve és íze elpárolog, megaszalódik sőt egy része megrothad, később aztán ismét, hogy szivóssága fölolvadjon és némi ruganyosságot nyerjen, a legerősebb lúg által fölolvasztatik, mi e halat nemcsak finom jó izétől fosztja meg, sőt azt mindennemü táplálékok közt a legroszabbak és ártalmasabbak egyikévé teszi.

Tőkehal polgári módon.

(Morue à la bourgeoise)

Nehány darab tőkehalat forró sózvizbe, melybe tejet öntünk teszünk és ha főni kezd, a tüztől elveszszük, félre állítjuk, és betakarva egy óráig állani hagyjuk. Ezen idő mulva a halat lyukas kanállal szitára teszszük, szálkáit kiszedjük, és egy darab nagyon friss vajjal, melyben egy evőkanálnyi finomra metélt vöröshagymát pirítunk, a tüzön hirtelen pároljuk, azután betálaljuk és vajban pirított kenyérmorzsával meghintjük. Pirított burgonyát és párolt káposztát, mindeniket külön, adhatunk hozzá.

Tőkehal capucinus módon.

(Morue à la Capucin.)

Az előbbi módon megfőtt halat finomra metélt pirított hagymával, petrezselyemmel, két gerezd fokhagymával, sóval, borssal 140 gramm ($^1/_4$ font) finom olajjal erős tüzön sózzuk és forrón betálaljuk.

Tőkehal beschamellel.

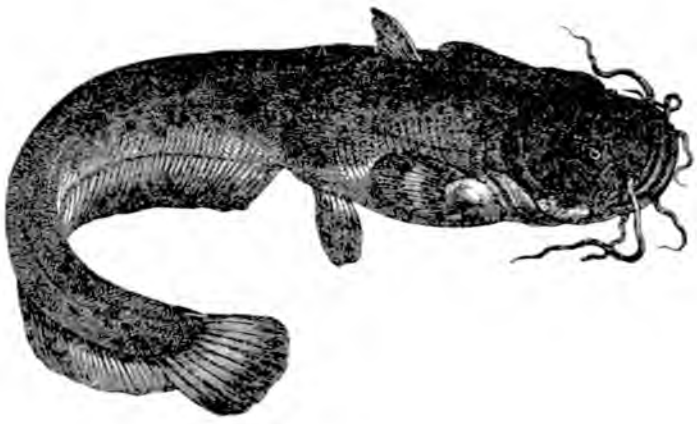
(Morue en vol au vent.)

A megfőtt halat forró beschamellel, mit már többször leirtunk, összekeverjük s iróstészta-pástétomba tálalva, asztalra adjuk.

Tőkehal udvarmester módon.

(Morue à la maitre d'hôtel.)

Az előbbi módon készítve, udvarmester mártással adjuk.



ÖTVENEGYEDIK FEJEZET.

A HARCSÁRÓL.

(DU GLANIS.)

A harcsa az édes vizi halak között a legnagyobb. Néha 88—177 centim. (3—4 láb) hosszúra is megnő, igen szivós élettel bir, s több napig képes kevés vizben eltéve megélni. A kisebb harcsának a húsa azonban jobb, ízesebb, finomabb és gyöngébb s épen oly alkalmas kékre forralni, mint sütni.

Harcsa rövid lére.

(Glanis au court-bouillon.)

A megtisztított, kiáztatott harcsát nehány órára besózzuk, fejét bekötözzük, halfőző edénybe teszszük és rövid lére, ahogy azt többször leirtuk, megfőzzük, de a minek hirtelen nem szabad történni, nehogy a harcsa, ha netalán fiatal volna, szétfőjjön.

Összehajtott asztalkendőre tálaljuk, megfőtt máját szájába teszszük, apró, sósvizben főtt burgonyával körítjük és jó hollandi mártással (l. mártások) föladjuk.

Sült harcsa.

(Glanis au four.)

A megtisztított harcsát mindkét oldalán bemetszszük, jól besózzuk, nehány óráig állani hagyjuk; ezalatt készítünk fümarinadeot, mit jól elfőzünk. A harcsát megtöröljük, hosszú lábasba

teszszük, beliszteljük, a marinadeot szitán reá szűrjük $^{6}/_{10}$ liter fehér borral leöntve sütő kemenczébe állítjuk, koronként alá jó savanyú tejföl̇t öntve. Tálaláskor vigyázva hozzávaló tálra emeljük, a levét szitán reá szűrjük, zsírtalanítjuk, két kanál szardellavajat és egy czitromnak a levét hozzá adva, ízét emeljük és sült burgonyával körítve, levének egy részét reá öntve, a többit külön, föladjuk.



ÖTVENKETTEDIK FEJEZET.

A HERINGRÖL.

(DU HARENG.)

E hasznos állat általánosan ismert, de azért fajait igen kevés ember tudja megkülönböztetni. A sóshering ugyan majdnem mind egyforma, de a hollandi m gis a legjobb és legkeresettebb, mi tulajdonkép csak a sózásban különbözik. Sohase vegyünk olyan heringet, melynek avas szaga és sárgás szine van, hanem olyant melynek hasa fehér, fényes pénzű hátán pedig kékes szinü, szivós és kemény, mert a lágyak nem frissek.

A füstölt heringet, ha 24 óráig sóban állott fölfőzik és 12 óráig füstölik, a kövéreket pedig a hátán fölmetszik és ugy fűzik és füstölik.

Friss hering vajjal.

(Harengs frais au beurre.)

A hering évenkint hozzánk julius vagy augusztusban érkezik frissen. A finom hering az inyenczek előtt igen kedves eledel, mert gyönge és ízes.

Ha finom friss heringre tehetünk szert, 12 darabot szokás egy kis hordócskában szállítani, azt leginkább nyersen hasz-

náljuk, bőrét leszedve, darabokba metélve ismét összeállítva, szőllőlevélre tálaljuk. Friss vajat külön adunk hozzá.

Rostélyon sült hering.

(Harengs frais sur le gril.)

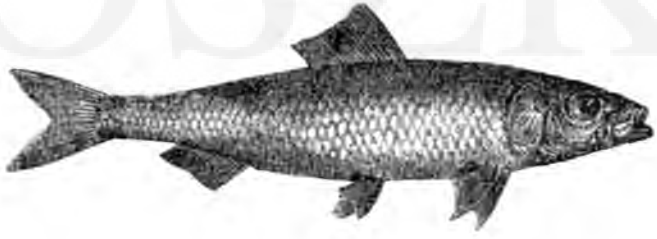
A friss heringet egy órára hideg tejbe áztatjuk, megtörül jük, lebőrözzük és provencei olajba mártjuk, azután rostélyra rakva, parázson olajjal való gyakori locsolás mellett 6—8 perczig sütjük. Betálaljuk és a következő hideg mártást adjuk hozzá.

Hat vagy nyolcz kemény tojássárgáját szitán áttörünk, hagymát, petrezselymet két kávés kanálnyit finomra metélve és három kanál finom olajjal, 1 kanál czukorporral, két czitromlevével, sóval és kevés fehér borral, sürű, pikáns mártássá összekeverve, a heringhez adjuk és azzal tálaljuk.

Hering papirtekercsben

(Harengs en papilottes.)

A készítési módját már többször leirtuk.



ÖTVENHARMADIK FEJEZET.

A SZARDELLÁRÓL ÉS SZÁRDINÁRÓL.

(DE L'ANCHOIS ET DE LA SARDINE.)

Olaszországban és Dél-Franczia országban e kis állatokat a hering módjára készítik és étel gyanánt használják, minthogy bőven tenyész.

Nálunk más módját nem ismerjük, minthogy olajban párolva, kis pléh-dobozokban légmentesen elzárva olajos szárdina név alatt árultatnak és mindenhová szállíttatnak. Leginkább villásreggelihez vagy theához szokás fölhasználni, friss vajjal.



ÖTVENNEGYEDIK FEJEZET.

A TOKRÓL, SŐREGRÖL ÉS VIZÁRÓL.

(DE L'ESTURGEON DE DU GRAND ESTURGEON.)

A tok a vizához igen hasonló. Pikkelye nincs, csakis többrétü vastag bőrrel és több soros kemény csont kéreggel fedett, mely testén paizsot képez. Szine zöldeskék, fölül barna, alól feketés pontokkal, hasa fehér. Feje ormányszerü, hosszú, hegyesebb a vizáénál; minden europai tengerben és nyáron a nagyobb folyókban, tartózkodik, így nálunk a Dunában. Ikrája különös kereskedelmi czikket képez és káviár név alatt ismeretes. Húsa rendkivül finom, fehér és ízes, különösen azoké, melyek a 11 kilót nem haladták meg. A sőreg a tokhoz igen hasonló, de csak $1^1/_2$ méterre nő. Ismertető jele a három sor csontkéreg. Ha a sőreg friss, többre becsülik a toknál. Ikráját a legjobbnak tartják.

A vizát húsáért nem sokra becsülik, hanem hólyagjáért, az ugynevezett viza hólyagért, mely a konyha-művészetben nagy szerepet játszik. Alakja különös. Feje négyszegü, orrmánya tompa, és négy szál szakállal ellátott. Szine a hátán fekete, oldalán kékes, hasán pedig fehér, szintén csontkéreggel bir. A viza $4^1/_2$ méter nagyságra is megnő és gyakran a 280 kiló (400 font) nehézséget is eléri. A fiatal viza 9—10 kilós, nagyon finom keresett hal.

Tok forrázva.

(Esturgon ou esterlet au court bouillon.)

Ahogy már említettük, finomabb asztalra, csakis a kisebbeket szokás fölhasználni e halakból; az első uszonyoknál fölvágjuk, beleit kiveszszük, a csontkérgeket leszedjük, besózzuk, a fejét összekötjük, hosszú edénybe, vagy földarabolva teszszük és hideg erős lével leöntjük és másfél óráig lassan főzzük. Tálaláskor összehajtott asztalkendőre a hallapra a hasára teszszük és hol-

landi ravigote- vagy poivrade-mártással, valamint olvasztott irós vajjal asztalra adjuk.

Sült tok.

(Esturgeon au four.)

A jól megtisztított és nehány órára besózott tokot a sósvíztől megtörüljük, sütő-kasztrólba teszszük, nagyon fűszeres marinadedal leöntjük és a kemenczében vagy sütőcsőben lassan megsütjük. Azután betálaljuk, levét zsírtalanítjuk, átszűrjük reá öntjük és jó szardella-, mustár- vagy kápri-mártással föladjuk.

Tok lengyel módon.

(Esterlet à la Polonaise.)

Ha e halat megtisztítottuk, besóztuk, hozzá való edénybe teszszük, czitromszeletekkel, babérlevéllel, kakukfüvel, bazsilikummal, fölszeldelt hagymával és sárgarépával fűszerezzük, egy üveg vörös borral és ugyanannyi jó marinadedal leöntjük és jól betakarva lassú tüznél pároljuk. Hosszú tálra tálaljuk, glacirozott apró hagymával és sült burgonyával környezzük s a következő mártással leöntjük:

A levét, melyben a halat főztük, szitán átszűrjük, zsírtalanítjuk és $^{5}/_{10}$ liter spanyol-mártással a tüzön sürűre elfőzzük, kevés glace és két kanál szardella-vajjal összekeverjük, ismét átszürjük és forrón csészében külön adjuk.

E halból még következő étkeket lehet készíteni:

Pirított tok-cotelette.

(Côtelettes d'esturgeon grillées.)

Grillirozott tok-cotelette papirtekercsben.

(Côtelettes d'esturgeon grillées en papillotes.)

Tok-escalope.

(Escalope d'esturgeon.)

Tok borjudió alakban szarvasgombával.

(Esturgeon en noix de veau aux truffes.)

Tok borjudió módon olajbogyóval.

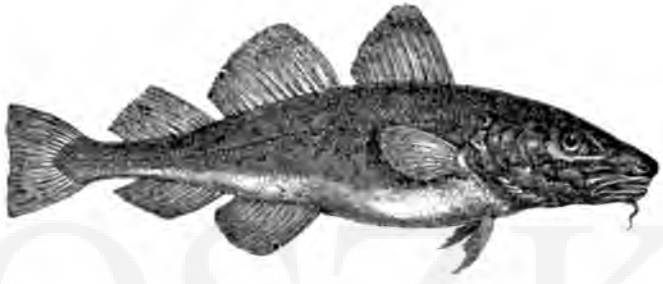
(Esturgeon en noix de veau aux olives.)

Tok borjudió módon champignonnal.

(Esturgeon en noix de veau aux champignons.)

Miután a nagyobb toknak húsa borjuéhoz hasonló, ugyanazért azon fejezetre, melyben a borjuhús tárgyaltatott, utalom az olvasót és ahol mindezen étkek készítése elmondatott.

Megjegyzendő azonban, hogy a halnál több fűszert kell alkalmaznunk és hozzá mindenkor bort használnunk.



ÖTVENÖTÖDIK FEJEZET.

A DORSGADÓCZRÓL.

(DE LA MERLUCHE.)

E finom hal, mely a gadóczok osztályába tartozik, egyike a legkeresettebbeknek. Húsa gyöngéd, könnyen emészthető, finom szálu. Készítése a legegyszerübb, nehány percz alatt sósvizben megfőzzük és vajjal, burgonyával, vagy valamely mártással beadjuk. Mentől nagyobb a gadócz, annál jobb, a nagyon fiatalok húsa igen gyenge és nagyon szétfő. Ugyan azért a fiatal dorsgadóczot sütni szokás. E hal máját a delicatessekhez számítják.

ÖTVENHATODIK FEJEZET.

A KÁVIÁRRÓL.

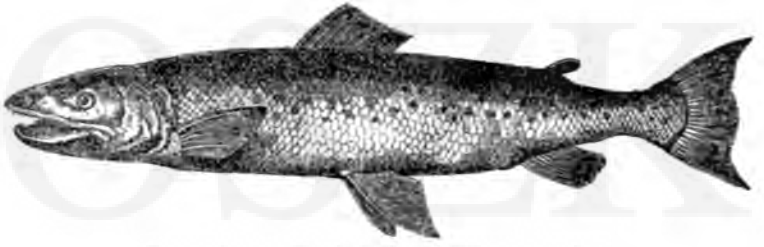
(DU CAVIÄR.)

Több vizának az ikráját megszedjük vagy készen kereskedésből veszszük, arra ügyelvén, hogy az ikra elég érett legyen, amit meglehet ismerni azáltal, hogy akkor rajta fehér pontocskák

látszanak. Az ikrát megtisztitjuk, t. i. a habverővel vizben az ikrát ugy verjük, mint a tojáshabot, miáltal a rosthártyák a habverőre tapadnak mind, mindannyiszor le kell hideg vizben tisztítanunk. Ezt többször ismételjük, a vizet gyakran változtatva mig egészen meg nem tisztul. Ha ez megtörtént, az ikrát szitára öntjük, sóval borssal meghintjük, azután kendőbe kötve, másnapig megszáradni állani hagyjuk, amidőn aztán fölhasználjuk különböző módon, legközönségesebb a pirított kenyeren, kevés apróra vágott hagymával keverten.

Ha netalán több időre akarnók eltenni a káviárt, azon esetben azt erősen meg kell sózni.

Leginkább szokás a káviárt theához adni, vagy villás-reggelihez.



ÖTVENHETEDIK FEJEZET.

MAGYAR KONYHA.

Pácsolt ponty.

Ha a pontyot megtisztítottuk, besózzuk, friss zsírral kivülbelől bekenjük és lassan megsütjük. Azután tálra teszszük és ha kihült, eczetben főtt vöröshagymás és fűszeres lével leöntjük és másnapig állani hagyjuk, a midőn aztán föladjuk.

Rántott ponty.

Ha megtisztítottuk, szép darabokra metéljük, megsózzuk, vajba, tojásba, morzsába mártjuk és forró zsírban kisütjük. Petrezselyemzöldjével diszítjük és csinosan föltálalva asztalra adjuk.

Ponty sóskamártással.

A pontyot az előbb mondott módon vajjal locsolva megsütjük. Ha kész, sóska mártással leöntjük és föladjuk.

Forrázott ponty.

Egy szép pontyot ha megtisztítottuk, fölbontottuk, beleit kiszedtük, egészben, hosszú lábasban, sárgarépával, petrezselyemmel, zellerrel, vöröshagymával, nehány borssal, egy babérlevéllel és sóval, egy meszely erős boreczettel, ugyanannyi vizzel, lassan pároljuk mig meg nem fő. — Vigyázva kiemeljük és vakart tormával környezve föltálaljuk. A levét szitán átszürve, reá öntjük és beadjuk.

Ponty fagylalva.

Az előbbi módon megfőtt pontyot ha kiemeltük, a levét egy lat vizahólyaggal még tovább főzzük, azután egy egész tojást ütve belé hajastól, még egy ideig főzzük. Ha kihült, egy széket asztalra téve, lábaival fölfelé, arra asztalkendőt kötünk és reá itatós papirt téve, ezen a levet csendesen átcsepegni hagyjuk.

Ha elég kemény és megfagy, úgy azzal és czitromszeletekkel, salátával, olajbogyóval és piros czékla-répával, — főtt reszelt tojással a halat diszítjük.

Tehetjük a halat hosszú tálra vagy kerek formába, amidőn azt földarabolva a kocsonya közé rakjuk és tálra boritjuk, mindenfélével diszítve.

A leirt módok szerint lehet bármely nagyobb halat készíteni, — ugymint: csukát, harcsát, tokot stb.

Harcsa savanyú tejföllel.

A harcsát, ha megtisztítottuk, szépen szeletekre vágva megsütjük. Azután más lábasba átrakván, jó savanyú tejföllel leöntjük, kaprival meghintjük és fölforrni hagyjuk. Akkor kiveszszük, betálaljuk és levét reá öntjük.

Paprikás hal.

E kedvelt magyar étket ritkán készítik ugy, ahogy kellene. Félfont fris széles szalonát apró koczkákra metélünk, azt

bográcsban, vagy mély lábasban megpirítjuk, egy jó tányér apróra metélt vöröshagymát teszünk belé, ha ez is megpirúlt, egy kanál sót, ugyanannyi törött gyenge paprikát teszünk közé.

Azután szép halat, — csukát, harcsát vagy pontyot, — négy fontot apró koczkákra metélünk és a zsírba teszszük, fedő alatt sütjük míg a vizet el nem főtte, — akkor beadjuk. Ha netalán még nem lenne elég puha, egy kanál vizet vagy két kanál tejfölt adva hozzá még kevéssé főzzük és föladjuk.

Forrázott kecsege.

E kiválóan magyar halat, mely oly kellemes, finom izű, különösen forrázva szokás adni.

Készítése ugyanaz ami a pontyé, tehát ismételni fölösleges.

Fagylalt kecsege.

A kecsegét megfőzve, zöldséggel, a hogy azt a pontynál leirtuk, csakhogy kevesebb ideig, mert a kecsege gyöngébb, kiemeljük, hosszú tálra tesszük, a levét pedig vizahólyaggal a leirt mód szerint tovább főzve és elkészítve, vele a halat diszítjük, valamint salátával, tormával stb.-vel. — Tatár-mártást külön adhatunk hozzá.

Sült compó mártással.

Egy nagy compót megtisztítunk, besózzuk, vajjal bekenjük és megsütjük. Ha ez megtörtént jó tejfölt öntünk reá, czitromlével felfőzzük s beadjuk.

Compó borral.

A compót, ha besóztuk, petrezselyem s egyéb gyökérrel, hagymával, gombával és félmeszely borral fedő alatt főzzük. — Ha kész, tálra teszszük, levét reá öntjük.

Szegedi paprikás hal.

Zsírban hagymát és paprikát pirítunk, négy deciliter vizet öntünk reá, avval fölforraljuk, a halat beléteszszük, megsózzuk és fél óráig főzzük. Kavarni nem szabad, csak rázni, mi annál könnyebb, mert bográcsban készül.

Szegedi harcsás káposzta.

A savanyú hordós káposztát egy óráig főzzük, híg rántással, vöröshagymával és paprikával berántjuk, a harcsát fölaprítván beleteszszük, együtt főzzük, s hogy bő leve legyen, kevés káposztalével föleresztjük.

Szegedi halászlé.

Ehez többféle halat szokás venni, miket jól megtisztítunk, darabokra vágjuk, és vereshagymával, paprikával, sóval, vízzel beboritva megfőzünk.

Magyar fogas.

E csupán Magyarországon a Balatonban tenyésző rendkivül finom halat egy napig jégre állítjuk. Azután fölbontjuk, kimossuk, megsózzuk, összekötözzük és sós vízben, eczettel, zöldséggel tálalás előtt egy órával megfőzzük. — Ha kész, adhatjuk vajas, hollandi vagy tatármártással. Aspikkal, mayonnaisezel, vagy bármely más a többi halaknál leirt mód szerint.

Hering magyarosan.

A heringet egy napig tejben áztatjuk, hideg vizben kimossuk, fölszeldeljük, vöröshagymát és savanyú almát finom karikába metélünk, a heringgel együtt csinosan tálra rakjuk, eczettel olajjal leöntjük s beadjuk.





ÖTVENNYOLCZADIK FEJEZET.

A RÁKRÓL.

(DES ÉCREVISSES.)

Bár ezen állatok, mint tudatik, a rovarokhoz tartoznak, melyek közt csakis ezen egyetlen faj az, mi az embernek táplálékul szolgál, — de azért husuk a halához hasonló, keményebb, vagy lágyabb, a szerint amily nagyságu és faju. Igy péld. a tengeri rák husa sokkal keményebb a közönségesnél és nehezebb emésztésü, — a kis botrog (crevette) husa pedig minden másénál gyöngédebb. A homard és ollótlan rák a táplálékok sorában nem sokat számit, mert csakis a gazdagok asztalára kerül, drágaságánál fogva. A konyhára nézve sokkal nevezetesebb czikk a közönséges rák, melynek fogyasztása a nyári hónapokban rendkivül nagy, minden vidéken és minden népeknél, mert kellemes és könnyü emészthetőségénél fogva, közkedveltségü.

Egyszerüen főtt rák.

(Écrevisses au naturel.)

A rák minden faja, bizonyos nyálkával van bevonva és azért

igen nagy mosást igényel. Azután különös gonddal kell megvizsgálnunk, hogy lábaikon nem maradt-e valami tisztátlanság? Lapos edényre rakjuk és betakarjuk. Ez alatt egy hagymát finomul fölvágunk, keménymaggal, petrezselyem zöldjével, sóval, vizzel megfőzzük, azután szitán a rákra forrázzuk és azt erős tüzön nehányszor felfőzzük. Levét leszűrve, fris vajban fölrázzuk és összehajtott asztalkendőn, gúla alakban, csinosan elrendezzük, petrezselyem zöldjével diszítve föladjuk.

Rák-kolbász.

(Boudins d'écrevisses.)

60 középszerű rákot megfőzünk, mint az előbbieket, levét asztalkendőn átszűrjük. Ha a rákok felényire kihültek, a farkát és ollóját kitörjük, összeapritjuk és félre állitjuk. A rákhajat, miután a belét kiszedtük, 560 gramm (1 font) vajjal összetörjük, kasztrólba teszszük mig a vaj forrni nem kezd, a tüzön keverjük, azután sürü vászon, jól kimosott ruhán át hideg vizbe nyomjuk, melyben megfagyni hagyjuk. A rákhajat kasztrólba teszszük, 2 $^{1}/_{10}$ liter jo tejjel leöntjük, felfőzzük és szitán áttörjük. Azután 560 gramm (1 font) csuka vagy süllőhús és zsemlyepanádot, rákvajjal összekeverve, finom farceot készitünk, továbbá rákvajból, két kanál lisztből és a kifőtt tejből rák beschamelt. Ezt az előbbi farce-szal összekeverjük és sóval, finom füvekkel és 3 egész és 8 tojás sárgájával, nyolcz kanál ráklével finom, nem nagyon sürű és jó izű massává keverjük, mit cserép edénybe téve az összeapritott rákfarkkal összekeverünk. E massát aztán tiszta, szagtalan sertésbélbe töltjük, ujjnyi hosszan elkötözzük, és ha kész, forró vizbe teszszük, fölforrni hagyjuk, azután ruhára szedjük és a sauté edényben egy darab vajjal piritjuk. Összehajtott asztalkendőre tálaljuk, — és mind izre, mind kinézésre, e kiváló finom étkek sorába tartozó fogást, bátran asztalra adhatjuk.

Rák-crepinette.

(Crepinettes d'écrevisses.)

50 darab rákot megfőzünk, farkát kiveszszük, haját rákvajhoz használjuk, két tyúk mellehúsából zsemlyepanád, só, két egész és 4 tojás sárgájából farceot készitünk, négy kanál champignont és ugyan annyi tyúkhúst adva hozzá. Egy jól kiáztatott sertés-

hálóból apró négyszögű darabokat vágunk, vizes ruhára rakjuk, mindenikre három darabka rákfarkot és egy kanál farceot teszünk és a hálót összehajtjuk. Ezeket azután rákvajjal kikent sauté edénybe rakjuk, szárnyas braise-zel leöntjük és papirral betakarjuk, fedővel gyöngéden lenyomtatjuk és gyenge tüzön lassan megsütjük. Zsírtalanítás végett ruhára teszszük, szépen tálaljuk, glacirozzuk és föladjuk.



Botrog.

(Crevettes.)

Ezeket már megfőzve kapjuk. Összehajtott asztalkendőre gúla alakban tálaljuk és leves után assiettenek (hors d'oeuvre) fris vajjal, vagy tengeri rákhoz garnirungnak használjuk.

Tengeri rák hideg mártással.

(Homard à la Provençale.)

Ezt is marinadeban főzik és úgy küldözik szét. Ha ollóját letörtük, ketté vágjuk, húsrészeit kiszedjük, ikrájával együtt. A kisebb részeit az ikrájával és nyolcz keményre főtt tojássárgájával, provencei olajjal, finom mustárral blanchirozott petrezselyemmel, sóval, borssal, finom, sürü mártássá kavarjuk. A rákszeleteket összehajtott asztalkendőre csinosan föltálaljuk, petrezselyem zöldjével garnirozzuk, a mártást pedig külön adjuk. A tengeri

rákot, ha a hajából kivettük, ismét belehelyezzük és úgy is adhatjuk.

Saláta tengeri rákból.

(Salade de homard.)

Ha a rák ikráját leszedtük, megtörtük, olajjal kevertük és szitán áttörtük, csészébe teszszük és hidegre állitjuk. A rák húsát lehető nagy darabokba szedjük ki a héjából és sóval, czitromlével, finom olajjal egy óráig marinirozzuk. Mayonnaiset készitünk és az áttört rákikrát közzé teszszük. Szép üveg- vagy porczellántálat jégre állitunk, a széléig aspikkal megtöltjük és ha megfagyott, a homard szeleteket reá koszoruba elrakjuk, mayonnaise-el bekenjük és ismét rákszeletekkel, erre reá a megmaradt mayonnaiset. Kivül körül, ketté vágott kemény tojást koszoruba rakunk, piros czéklarépával díszitjük, a tojás közé kettévágott szardellát, megtisztitott olajbogyót és rákfarkot teszünk, izléses elrendezéssel közepére szép saláta szivecskéket rakva és aspikkal díszítve e rendkivül finom, elegans étket bármely asztalra bátran föladhatjuk.

Tengeri rák-csokor.

(Buisson d'écrevisses, ou de homard.)



Ezen minta stearinból készül és egy tálra állíttatik. Közepére kis faoszlop jön, mely megerősíti. Ezen stearin állványra rakjuk a rákot, a rajz mintája szerint, — salátával és atlettel díszítve.

A rákokat fűmarinadeban megfőzzük és másnapra hidegre állítjuk. Tálaláskor ezen állványra erősítjük, és diszesen elrendezzük. Ha netalán ilyen állványnyal nem rendelkeznénk, azon esetben kenyérhajat oszlop alakra kimetszünk, tojás fehére és liszttel megerősitjük, és négy tengeri rákot hozzá erősitve kis fanyársacskával, az üregeket salátával vagy kisebb rákkal töltve ki, közepére stearinból készült kis figurát állítva, vagy virág csokrot téve, föladjuk.



ÖTVENKILENCZEDIK FEJEZET.

A BÉKÁKRÓL
(DES GRENOUILLES.)

A békák a konyhára szintén hasznos állatok s különösen czombjuk asztalunkra könnyen emészthető jó izü étket szolgáltat. Legjobbak a békák késő nyárban és őszszel, tavaszszal legroszabbak.

Rántott béka.

(Grenouilles frites.)

A szükséges mennyiségü békaczombot megnyirjuk, hagymaszelettel, petrezselyem zöldjével, czitromlével, kevés olajjal és sóval fűszerezve, egy óráig marinirozzuk; azután ruhán megszikkasztjuk, lisztbe, tojásba mártjuk és morzsán bundázzuk. Tálalás előtt zsirban kirántjuk, összehajtott asztalkendőre gúla alakban tálaljuk és rántott petrezselyem zöldjével díszítve, czitromszelettel föladjuk.

Béka finom füvekkel.

(Grenouilles aux fines herbes.)

A szükséges mennyiségü szépen megtisztitott fehér békaczombot megnyirjuk, vajba, finomul összeaprított petrezselyemzöldjével, mogyoró hagymával champignonnal, mindenikből egy kanálnyit véve, kasztrólba teszszük; megsózzuk és betakarva parázson pároljuk. Zsirját leöntjük, fehér coulist és fehér bort öntve hozzá, még negyed óráig főzzük. Azután a czombokat más kasztrólba teszszük, levét zsírtalanitjuk, öt tojás sárgájával, czitromlével és szardella-vajjal izesítjük, a czombokra öntjük, fölmelegítjük, entrée tálra téve és irós tészta fleuronokkal díszitve, föladjuk.

Béka becsinált.

(Grenouilles à la poulette.)

A szükséges békaczombot sóval vizben felfőzzük, leszűrjük, kasztrólba teszszük és vajjal czitromlével pároljuk. A szükséges fehér coulist hozzá öntjük, megsózzuk és puhára főzzük, habját leszedve. Tálalás előtt négy tojás sárgájával legirozzuk, czitrommal izesítjük és ragouttálra, tálalva beadjuk.

Béka-cotelette.

(Côtelettes de grenouilles.)

Ehhez szép nagy békaczombokat választunk, ezeket lenyirjuk, az egyik csontját levakarjuk, a másikról a húst leszedjük, hogy az egész hús az egyik csonton legyen; ezt a kés fokával

megveregetjük, hogy coteletteket készíthessünk. Megsózzuk, olvasztott 3 tojássárgájával összekevert vajba mártjuk, morzsába bundázzuk, fris vajba rakjuk és hidegre állitjuk.

Tálalás előtt kevéssel parázson szép pirosra sütjük, koszorúba találjuk, közepére czitrommal savanyitott félglacet öntve, beadjuk.



HATVANADIK FEJEZET.

AZ OSZTRIGÁRÓL, KAGYLÓRÓL ÉS CSIGÁRÓL.

(DES HUITRES, MOULES ET ESCARGOTS.)

Az osztriga és kagyló igen kedvelt eledel. Az őszi és télihónapokban a finomabb konyhán nélkülözhetetlen, legalább fogyasztásuk rendkivüli nagysága ezt bizonyítja. A legkitünőbb osztrigát az angol és hollandi tengerpartról kapjuk. Fő benne az, hogy frissek legyenek, mert különben keveset érnek. Ezt a héjáról lehet megismerni, t. i. ha az keményen összezárult és csak nehezen lehet fölnyitni, úgy frissek, de ha csak gyengén állanak össze, vagy már szét is nyiltak, úgy romlottak. A fris osztriga kellemes izü nedvvel bir, a megromlott ellenben rosz szagú nyálkával. A négy nyári hónapot leszámitva, midőn az ivás ideje beáll, egész évben használhatók és különösen nyersen mint delicatesse nagy mennyiségben fogyasztatnak.

A kagyló bár inyenczek előtt kedvelt eledel, mégis kevésbbé keresett. Szintén a héjanczok osztályába tartozik, a két kagyló közt egy kis állatkát foglal magában, mely a kagylót szétnyithatja és zárhatja. Viz nélkül ezen állatok nem élhetnek

oly soká, mint az osztrigák és nem is nyersen fogyasztják őket hanem marinirozzák.

Csak a közönséges kerti vagy mezei csigát szokás a konyhán elkészitve fölhasználni. Ez mindaddig jó, mig házában tartózkodik, t. i. késő ősztől tavaszig; — ha az idő átmelegszik, házából kibuvik és uj életet kezd.

A megjelölt időben a csiga igen kövér, mert télire mintegy eleséggel ellátni látszik magát, s hosszú álmára előre gondoskodik, minthogy ezalatt nem táplálkozik. — A csiga kedvelt eledel, bár nehéz emésztésü és csakis egészséges gyomornak való. — Nagyon hasznos, betegek számára, húsából erős levest főzni, mi legnagyobb érdeme.

Kagyló héjában sülve.

(Moules au four.)

Körülbelől 40 darab kagylót tisztán megmosunk és sósvizben erős tüzön megfőzünk és ha kihűltek héjából kiszedjük, a szálaitól megtisztítjuk, s hideg vízre vetjük. Ezalatt champignont, hagymát, petrezselymet, 140 gramm (¼ font) vajjal, kevés sóval párolunk, a kagyló héjak szebbjét kiválasztjuk, felényit, kiszáritjuk, szardella vajjal kikenjük, — finom füveket szardellás vajjal, czitromlével és két kanál barna mártással jól eldörzsöljük, a kagylót a héjába, kettőt egybe, visszateszszük, a mártással leöntjük, kenyérmorzsába mártjuk, rákvajjal csepegtetjük és tálalás előtt kevéssel kemenczében megsütjük. Összehajtott asztalkendőre lapos tálra tálalva, asztalra adjuk.

Kagyló-ragout.

(Ragout aux moules.)

A kagylót az előbbi mód szerint megfőzzük, héjából kiszedjük és megtisztítjuk. Champignont, mogyoró-hagymát, petrezselyem zöldjét összemetélve vajjal pároljuk, barna mártással felfőzzük, a csigákra öntjük, megsózzuk és egy pohár chablisval lassan pároljuk. Tálaláskor szardella-vajjal és czitromlével ízesítjük és ragout-csészébe tálalva, forrón asztalra adjuk. Zsírban pirított kenyérszeletkékkel környezzük.

Csiga héjában.

(Escargots au four.)

60 darab szép kerti csigát tisztán megmosunk, kasztrólba teszszük, megsózzuk és vizben főzzük. Kiszedjük és spékelőtűvel a héjából kiveszszük és hideg vizre teszszük. Ruhára rakjuk, és késsel a beleit, gallérját és fehér kövét lemetéljük. Még egyszer megmossuk, ruhára tesszük, kasztrólba rakjuk, megsózzuk, hagymával petrezselyemmel, babérlevéllel fűszerezzük, húslével leöntjük és nehány óráig lassan pároljuk. Ezalatt hagymát, petrezselymet, champignont, finomra összemetélünk, 140 gramm (¼ font) vajjal pároljuk, kenyérmorzsában két kanál szardellavajjal, sóval, kevés fehér borral jól eldörzsöljük. A csigahéjakat jól kimossuk, megszárítjuk és mindenikbe a farceból keveset teszünk, egy csigával együtt, a farceszal felül is bekenjük, kenyérmorzsával meghintjük, rákvajjal csepegtetjük és igy mind elkészitjük. Azután lapos edényre sóba állítjuk, és tálalás előtt negyedórával lágy-meleg kemenczében lassan sütjük; asztalkendőn csinosan fölrakva, forrón betálaljuk. — Párolt savanyú káposztát lehet hozzá adni.

Töltött csiga.

(Escargots farcis.)

A csigát az előbbi módon megfőzve, kiszedve, megtisztitva, apróra összemetéljük. — Egy lábasba fris vajat, petrezselyem zöldjét, hagymát, kenyérmorzsát pirítunk, megsózzuk, ha megpirult a csiga mennyiségéhez képest 2—3 nyers tojást ütünk reá, egy czitrom levét facsarunk reá, az összeapritott csigával összekeverjük, a héjakat kimossuk, kitörüljük, vajjal kikenjük, a töltelékkel megtöltjük, felül kenyérmorzsával meghintjük, vajjal locsoljuk, lapos kasztrólba sóba állítjuk, gyenge meleg sütőbe teszszük, mig felül megpirulnak, — kiszedjük és forrón betálaljuk.



HATVANEGYEDIK FEJEZET.

A MELEG PÁSTÉTOMRÓL.

(DES PATÉS CHAUDS.)

Bár a pástétomok a sütők (patissier) ressortjába tartoznak és azért csak később kellene a sornak reájuk következni, de minthogy a melegek az entréekhez (assiettekhez) tartoznak, a hidegek pedig nagy ebédeknél mindjárt a meleg pecsenyék után adatnak, mégis ugy vélem, hogy czélszerübb lesz őket jelenleg tárgyalni.

Porhanyó pástétom-tészta.

(Pâté brisé.)

1 kilo 120 gramm (2 font) lisztet, 700 gramm ($1^1/_4$ font) vajat, két egész és hat tojássárgáját, egy kávés kanál sót és $^3/_{10}$ liter vizet veszünk.

A lisztet szitán a gyurótáblára eresztjük, összekavarjuk, közepén lyukat hagyunk, ide tesszük a tojást, az összetördelt vajat,

sót és vizet. A jobb kéz ujhegyével ezeket összekeverjük és a lisztet lassan-lassan közzé, hogy utoljára mind elfogyjon és abból kemény, sima tészta váljék, mit ruhába hajtva, hűvös helyre állitunk. Ha nagyon kemény volna, kevés vizet még adhatunk hozzá, és e tészta kidolgozását nagy figyelemmel kell véghezvinnünk, nehogy megégjen, azaz: hogy a tulságos hosszu kidolgozás által a vaj el ne olvadjon, miáltal a tészta szétesik és mint sikerületlet, félre dobhatjuk.



Meleg szalonka-pástétom szarvasgombával.

(Pâté chaud de bécasses aux truffes.)

E kitünő pástétomhoz négy szép erdei szalonkát tisztára megkoppasztunk, beleit kiszedjük, a gyomrát félre teszszük, a beleket pedig finomra metélve betakarva, félre állítjuk. A szalonkákat vigyázva csonttalanítjuk, megsózzuk, finom füvekkel fűszerezzük, salátás csészébe teszszük, egy czitromnak a levét reá facsarjuk, petrezselyem zöldjével és szeletekbe vágott hagymával berakjuk és betakarva egy óráig marinirozzuk. Ezalatt 560 gramm (1 font) inaitól és bőrétől megtisztított őzhúst veszünk, 280 gramm ($^1/_2$ font) finom szalonát, zsemlyepanádot, nehány tojást, sót és finom füveket, ezekből együtt finom farceot készitünk, azt szitán áttörjük és hidegre állitjuk. 560 gramm (1 font) szarvasgombát tisztán megmosunk, megkefélünk, meghámozunk, kerekre metélünk és hulladékát ugyanannyi champignonnal, petrezselyemmel és hagymával finomra összevágjuk és kasztrólba teszszük az összemetélt belekkel együtt, egy pohár madeira seckel, darab vajjal, sóval, parázson pároljuk. Pástétom karika-formát vajjal kikenünk, vajjal kent négyrét összehajtott iv papirra állitjuk és a fent leirt porhanyó tésztával kisujjnyira kibélleljük, belőlről pedig farceszal bekenjük. A szalonkákat ruhára teszszük, a belső

részét farceszal bekenjük, mindenikbe szeletbe vágott szarvasgombát teszünk, bőrét, mint a galantinének összehúzzuk, és mindeniket háromba vágva, a pástétomba teszszük, a finom fűvek felével behintjük és farceszal bevonjuk. Ennek tetejére jönnek az utolsó két ép ugy töltött szalonkák, a finom fűvek és madeira bor s kevés glaceszal főtt szarvasgomba berakatnak, a farce maradékával bekenetnek, és szalona szeletekkel betakartatnak. — Kivülről a tészta szélét tojással kenjük be, és körül ujjnyira henger alakra gömbölyitett tésztával körülrakjuk, a szélét egyenlőre benyomjuk, a pástétom alakjára egyenlően körülnyirjuk, közepére tallérnagyságu nyilást vágunk, és azután, ha a pástétom tetejét tojással megkentük, és tésztával csinosan diszitettük, kis tészta karimat teszünk reá. Még egyszer megkenjük tojással sütő pléhre állitjuk és gyenge meleg kemenczében két órát lassan sütjük, mig szép zsemlyepiros szint nyer. Tálaláskor a pástétomot a formából kiveszszük, csinosan összehajtott asztalkendőre lapos entrée-tálra állitjuk, fennt, a szélétől két ujjnyira fölmetszszük, a tetejét leveszszük, a szalonát róla leszedjük, és miután a pástétomot még nehány kanál szalonka-kivonattal, mit a csontvázából készitettünk, meglocsoljuk, a fedőjét reá ismét visszahelyezzük és jó forrón asztalhoz adjuk.

Meleg mórszalonka-pástétom.

(Pâté chaud de bécassines.)

Az előbbihez hasonlóan készül, azon különbséggel, hogy a szalonkát, ha csonttalanitottuk, egészen berakjuk.

Meleg fürj-pástétom.

(Pâté chaud de cailles.)

Meleg pacsirta-pástétom.

(Pâté chaud aux alouettes.)

Meleg fenyőmadár-pástétom.

(Pâté chaud de grives.)

18 fenyőmadarat megtisztitunk, vigyázva csonttalanitjuk és ruhára rakjuk, megsózzuk és finom fűvekkel behintjük. 560 gramm (1 font) bőrétől és idegeitől megtisztitott és finomra összemetélt őzhust a czombjából, 280 gramm ($^1/_2$ font) finomra metélt szalonát, 140 gramm ($^1/_4$ font) zsemlyepanádot, finomul

metélt szarvasgombát, champignont, petrezselymet, hagymát, mindenikből egy evőkanálnyit, sót és egy findzsányi fenyőmadár-pürét, mit annak csontvázából készítettünk, ezt együtt mind összetörjük. — Egy harmadával a madarakat töltjük meg, és természetes alakjukba visszahelyezzük, egy pástétom-karikát vajjal kikenünk, a farceszal bekenjük, a madarak felét reá rakjuk, megsózzuk, szeletre metélt és glace- s madeira-borban párolt szarvasgombával meghintjük, erre a madarak másik felét, a szarvasgombát, és végre a farce maradékot kenjük, egy egész babérlevelet teszünk reá és szeletbe vágott szalonával berakjuk. — A belső részét tojással jól bekenjük, tésztával elzárjuk és a szalonkáéhoz hasonlón diszitjük és sütjük. A két előbb nevezett pástétom is igy készül; csakhogy a fürjből és pacsirtából 30 darabot kell vennünk.

Meleg fogoly-pástétom.

(Pâté chaud de perdreaux.)

Öt vagy hat foglyot tisztán megkoppasztunk, kimosunk, ketté vágunk, hátát és czombját csonttalanítjuk, fűszeres sóval meghintjük, mustárral és fris vajjal, finom fűvekkel, melyek szarvasgombából, petrezselyemből és hagymából állanak, parázson lassan pároljuk. Ezalatt, mint a fenyőmadarakhoz, farceot készitünk, a mivel a félig kihült foglyokat a finom fűvekkel együtt bekenjük és szarvasgomba-szeletekkel a pástétomba rakjuk, szalona-szeletekkel betakarjuk és megsütjük. Tálaláskor a szalonát róla leveszszük és nehány kanál szarvasgomba mártást, mit fogolykivonattal keverünk, öntünk reá. Ha a foglyok egészen fiatalok volnának, ugy tizet kell vennünk és egészen csonttalanítjuk, megtöltjük és a pástétomba ugy rakjuk.

Meleg fáczán-pástétom.

(Pâté chaud de faisans.)

Meleg vadkácsa-pástétom.

(Pâté chaud de cannetons sauvages.)

Meleg fajd-pástétom.

(Pâté chaud de gélinottes.)

Az előbbihez egészen hasonlón készül.

Meleg kappan-pástétom.

(Pâté chaud de chapons.)

Egy fiatal kappant megkoppasztunk, flammirozunk, kimosunk, csonttalanítjuk, ruhára teszszük, megsózzuk, finom fűvekkel behintjük, szárnyas farceszal, nehány szarvasgombával, egy fél füstölt főtt ökörnyelvvel, mit koczkákra vágunk, keverve megtöltjük. Egy pástétom formát porhanyó pástétomtésztával kibéllelünk, farceszal kikenjük, a kappant két ujjnyi darabokra vágjuk, felét belérakjuk, szarvasgombával meghintjük és farceszal bekenjük; a többi kappanszeleteket szintén igy elrendezzük, ismét szarvasgombát s végre a farceot reá kenjük. Szalonaszeletekkel befedjük és azután tésztával, mint az előbbieket befedve, megsütjük. Tálaláskor kevés félglacet madeira-borral felfőzve, öntünk reá.

Meleg pástétom borju-briessel és rákkal.

(Pâté chaud de riz de veau aux écrevisses.)

Hat pár szép borjúbriest egy óráig langyos vizben áztatunk, blanchirozzuk, kihűtjük, szeletekre vágjuk és finom fűvekkel, fris vajjal, sóval negyed óráig pároljuk. Azután rákvajjal jó szárnyas farceot készítünk, amivel a pástétom fenekét kikenjük, egy részét a borjú-briesnek a finom fűvekkel belé rakjuk, rákfarkkal meghintjük, farce-szal bekenjük, a briesek maradékát és a rákfarkot ismét tetejére teszszük, farce-szal bekenjük, szalonával befedjük, tésztával becsináljuk és az előbbiek módjára megsütjük. Tálaláskor kevés rákmártást öntünk reá.

Meleg pástétom orosz módon.

(Pâté chaud à la Russe. — Kulibiaka.)

Egy darab tokot, lazaczot vagy más finom halat, 1 kilo 120 gramm.- (2 font)-nyit, apróra metélünk, sóval, borssal, fűszerezzük és vajjal, finom fűvekkel, melyek champignon, petrezselyem és mogyoró hagymából állanak, lassan pároljuk. Egy szép libamájat szintén szeletekre metélünk, finom fűvekkel és fűszerrel pároljuk. Azután 280 gramm ($^1/_2$ font) jó rizset, szárnyas levet, sót párolunk és kihűtjük, 12 tojást keményre főzünk, a sárgáját kiveszszük, finomra metéljük és betakarva hidegre állitjuk. Hozzávaló pástétom karikát tiszta fris vajjal kikenünk, porhanyó tésztával kibélleljük, a fenekét és oldalát rizszsel bekenjük, és fe-

lényire a haldarabokkal berakjuk, keménytojással meghintjük, és a libamáj felével, mire ismét tojást hintünk. Aztán ismét rizset, halat, tojást és májat rakunk, mig el nem fogy. Legfelül finom fűvekkel, melyben a máj és halszeletek párolódtak, hintjük meg, vajjal bekenjük, rizszsel betakarjuk és a többi pástétomokhoz hasonlóan bekészítjük.

Tálalás előtt egy órával a pástétomot lágymeleg kemenczében megsütjük, fölvágjuk, kevés spanyol mártást madeira-borral összefőzve öntünk reá és föladjuk.

Meleg pástétom angol módon.

(Pâté chaud à l'Anglaise.)

Ehez két állott ürüoldalast a legjobb minőségben kell vennünk. Ezen oldalasból a filetket szépen kiszedjük, apró escaloppeot metélünk és sóval, borssal fűszerezzük. Mogyoróhagymát finomra metélünk, blanchirozzuk, nehány szarvasgombával, petrezselyemmel, champignonnal, mindenikből egy evőkanálnyit; e füveket 280 gramm (½ font) fris vajjal nehány perczig pároljuk, és az escalopera teszszük. A pástétomformát vajjal kikenjük, a tésztát beleteszszük, az escalopeot a finom fűvekben megforgatjuk és azzal koszorúban a pástétomra teszszük, közepére párolt fehér champignont és koczkára metélt, puhára főtt árticsókát. Az egészet finom fűvekkel és vajjal kenjük, felül szalonával takarjuk, jól becsináljuk és másfél óráig tálalás előtt szép pirosra megsütjük. Tálaláskor fölbontjuk, zsírját leszűrjük, jó szarvasgomba-mártást, az ürücsontból nyert kivonattal keverten, forrón öntünk reá s asztalra adjuk.

Meleg nyúlpástétom angol módon.

(Pâté chaud de lièvre á l'Anglaise.)

Két fiatal nyúlat megnyúzunk, hátát és czombjait bemetéljük, sóval, borssal fűszerezzük és kasztrólba teszszük.

Továbbá mogyoró-hagymát, petrezselymet, champignont és szarvasgombát finomra metélünk és 280 gramm (½ font) reszelt szalonával és egy darab vajjal parázson negyedóráig pároljuk. Azután két nyúlnak a czombjait, ugyanannyi borjúhúst, 420 gramm (¾ font) finom szalonát, sót, borsot együtt véve abból finom farceot készítünk. Hozzávaló pástétom-mintát vajjal kikenünk, tész-

távaI kibéllelünk, a farce egy részét reá kenjük, a nyúldarabokat belé rakjuk, a farceszal betakarjuk, egy babérlevelet teszünk reá és szalonával befedjük. Az előbbiek módjára tésztával szépen begöngyöljük és másfél óráig csendesen sütjük. Tálaláskor fölvágjuk, a babérlevelet és szalonát róla leveszszük, spanyol mártást és nyúlkivonatot madeira-seckel felfőzve, öntve rá, föladjuk.

Meleg pástétom olasz módon.

(Pâté chaud à l'Italienne.)

Pástétom tésztából formában szép karikát alakitunk, megsütjük, belülről késfoknyi vastagon farceszal kikenjük és lágymeleg kemenczében fél óráig száritjuk. Továbbá készitünk 7 vagy 8 szép borjú popiettet (göngyölöket), ugyanannyi fenyőmada rat csonttalanítva és szarvasgombával töltve. Ezeket együtt szalonával kirakott kasztrólba szépen sorjába rakjuk, sóval, borssal fűszerezzük, darab nyers sódarral és szeletekbe vágott hagymával berakjuk, madeira-borral locsoljuk és puhára pároljuk. Ez alatt kakastarajat, szarvasgombát, champignont, szárnyas máját, borju-briest, összemetélve, kasztrólban spanyol mártással, macsalai borral, szarvasgomba kivonattal és egy darab glaceszal a tüzön sűrüre elfőzzük és reá öntjük. Tálalás előtt e ragout parázson lassan főzzük, forrón a pástétomra öntjük, a borjú göngyölökkel és töltött fenyőmadarakkal, csinosan elrendezve, glacirozva föladjuk.



Meleg ragout-pástétom.

(Pâté chaud à la financière).

Porhanyó tésztát szép karika formában sütünk, késfoknyira borjufarceszal kikenjük és melegre állitjuk. Ezalatt kakastarajból,

champignonból, szarvasgombából, libamájból ragout készitünk és madeira- sec- és glaceból sürüre főzött mártást sürü szitán átszürve a ragoutra öntjük és a bain-marieba melegre teszszük. Azután négy szép borju-briest szarvasgombával tűzdelve, szalonaszeletek közé rakjuk és szárnyas braisesel locsolva, puhára pároljuk. Ugyan igy négy szárnyas gombóczot, csinosan diszítve főtt ökörnyelvvel, szarvasgombával fehér húslében megfőzzük. Tálaláskor a pástétomot hozzá való entrée tálra teszszük, felényire szárnyas gombóczczal megtöltjük, a forró ragout e pástétom széleig tálaljuk, és reá négy szép rákot, mi közé a borjubrieset, a szárnyas gombóczot, szép rendbeu rakjuk, mindent glacirozunk és asztalra adjuk.

Meleg pástétom lazaczból.

(Pâté chaud de saumon du Rhin.)

Egy kiló 680 gramm (3 font) lazacznak középső részéből egyenlő nagyságú filet vágunk, 280 gramm (½ font) fris vajjal és finom fűvekkel, melyek blanchirozott finomra metélt mogyoróhagyma, champignon és petrezselymet, két annyi szarvasgombát közé rakva, megsózzuk és parázson pároljuk. A hulladékából és zsemlyepanádból rák és szardellavajból, nehány tojásból, sóból farceot készitünk. A pástétom formát kikenjük, porhanyó tésztával kibélleljük és a farce egy részét reá kenjük. A lazacz szeleteket finom fűvel belé rakjuk, a farce maradékkal betakarjuk, egy babérlevelet téve reá, szalonával befödjük, utána tésztával becsináljuk és másfál óráig sütjük.

Tálaláskor kiveszszük a formából, entrée-tálra állitjuk, fölvágjuk, rák mártással készült kis ragout, osztriga, rákfark és halikrából, champignonnal keverve, öntünk reá s forrón beadjuk.

Meleg hering-pástétom burgonyával.

(Pâté chaud de harengs aux pommes de terre.)

Hat heringet nehány órára hideg tejbe áztatunk, azután megnyuzzuk, kétfelé vágjuk és szálkáitól megtisztitjuk. Burgonyát főzünk, meghámozzuk, kerek metszővel tallér nagyságúra és késfoknyi vastagon kimetszszük. Finom füveket, két evőkanálnyi petrezselymet, egy evőkanálnyi finom mogyoró-hagymát 140 gramm (¼ font) fris vajjal párolunk. Egy pástétom formát tésztával kibéllelünk, belől hal-farceszal, mit szardella-vajjal készitettünk,

kés foknyi vastagon kikenjük, és erre a burgonya szeletkékből rakunk, mire savanyú tejfölt kenünk, erre a heringszeleteket s végre finom fűvekkel meghintjük.

Ha ezt elvégeztük, ujra kezdjük épen ilyen sorrendben, mig minden el nem fogy, és a forma a szélétől egy ujjnyira meg nem telik. Felül farceszal bekenjük, tésztából fedőt alakitunk és tálalás előtt egy órával pirosra sütjük.

A fedőjét egy ujjnyira a szélétől körülvágjuk, a farceot késsel átszúrjuk és jól készült szardella-mártást öntve reá, beadjuk.



Angol galamb-pástétom.

(Pâté chaud de pigeons à l'Anglaise.)

Ehez egy a tüzet kiálló cserép- vagy porczellán-edényt választunk, minek fenekét szalona-szeletekkel kirakjuk, mire aztán nyers, sovány vékony sódar-szeleteket teszünk. Hat szép, fiatal galambot megtisztitunk, mindeniket négy részre vágjuk és csonttalanítjuk, a galambdarabokat a sódarra rakjuk, megsózzuk, borsoljuk, reá négy keménytojást négyre vágva; ismét a galambrészeket, megsózva, borsolva teszszük. Az egészet hat kanál erős jó lével leöntjük; a csésze szélét tojáshabbal bekenjük és tésztából reá fedőt alhalmazva nagyon jól reá illesztjük, tésztával föl czifrázzuk s tojással megkenjük. Tálalás előtt egy órával a tálat pléhre sóba állítjuk és lassan megsütjük. Ha a fedője megpirult rögtön vajas papirral kell betakarnunk és ugy tovább sütnünk.

Ha a sütőből kivettük, a tálat megtisztítjuk, közepén nyilást csinálunk és abba Madeira dryt öntünk, mi annak magas izlését még neveli. Ily módon lehet még készíteni:

Angol tyuk-pástétomot.
(Pâté de volaille à l'Anglaise.)

Angol marhafilet-pástétomot.
(Pâté chaud de filets de boeuf à l'Anglaise.)

Angol borjú- vagy ürüszelet-pástétomot.
(Pâté de filets de veau et de mouton à l'Anglaise.)

Megjegyzendő, hogy a hús, mit e pástétomokhoz fölhasználni szándékozunk, nagyon állott és legjobb minőségü legyen.

MÁSODIK SZAKASZ.

A CSÉSZE-PÁSTÉTOMOKRÓL.
(DES TIMBALES.)

Külsejére nézve az előbbiektől eltérők a kasztról- vagy csésze-pástétomok (timbales), melyek tésztából, valamint a legkülönbözőbb farceokból, makaroniból, rizsből és ragoukból készülnek.



Párisi szárnyasfarce-pástétom.
(Timbales de volaille à la Parisienne.)

Választunk hozzá egy pástétom- vagy ugynevezett boritóformát, melynek mindenik felén nyél helyett kis fogója van. Ezt késfoknyira tiszta irósvajjal kikenjük, az oldalait szép piros főtt és nagyon fekete szarvasgombával kiczifrázzuk és a jégre állítjuk. Azután három vén tyúk mellehúsából erős jóizű szárnyas farceot készítünk, mit tálban főzőkanállal jól eldörgölünk. A forma diszét belülről tojásfehérével megkenjük, két részét a farcenak a formába teszszük, a kanalat, a melylyel szétkenjük,

gyakran langyos vízbe mártjuk, és ezt nagyon vigyázva eszközöljük, nehogy a diszités félre csúszszék és a farce egy újjnyi vastag legyen mindenütt. Azután hat sautirozott tyúk mellett hidegen ugyanannyi champignont és szarvasgombát megfőzve, levelekre metélve, együtt kasztrólban sürű supréme-mártással, mihez a vén és fiatal tyúkok csontvázát használjuk, összekeverve, mindebből finom izű ragout nyerve, ezt a formába teszszük, de úgy, hogy a szélétől egy újjnyi hézag maradjon, tetejét fölvert tojással megkenjük, a maradékját kerekre metélt vajjal kent papirra kenjük, mit fedő gyanánt reá alkalmazunk, és azt szorosan a széléhez nyomjuk.

Tálalás előtt egy órával a timbalet kasztrólba teszszük, mit felényire forró vizzel bele öntünk, ezt három lábra, parázsra állitjuk, betakarjuk, nehány égő szenet a tetejére is teszünk és igy párában kifőzzük, vigyázva, hogy a parázs alatta folyton égő maradjon.

Tálaláskor a fedőjét leveszszük, a timbalet entrée-tálra borítjuk és nehány perczig nyugodtan állani hagyjuk, hogy a pástétom a formától elváljék, amidőn aztán azt leemeljük, felül szépen glacirozzuk, suprême-mártást öntve körül melléje, asztalra adjuk.



Boritott libamájfarce-pástétom.

(Timbale de foie graș á la Demidoff.)

Egy fél iv fehér irópapirt vajjal megkenünk, négy részre osztjuk, mindeniket két késfoknyi vastagon szárnyas farceszal bekenjük, azután felvert tojás fehérével és finomra metélt fekete

szarvasgombával meghintjük, jó sürüen, hogy egészen be legyen takarva; a kés lapjával a farceba belé nyomjuk, vajjal kent papirost takarunk reá s együtt a plat-à-sautéba tesszük, forró fehér levest öntünk reá, s igy nehány perczig állani hagyjuk. Ezen idő mulva lapos habszedő kanállal tiszta ruhára szedjük a felső papirt róla levesszük és kihülni hagyjuk. Ez alatt egy timbalet tiszta fris vajjal jó vastagon kikenünk, a szarvasgombával és farceszal bekent papirszeleteket vékonyra metéljük és az egész formát a fenekén és az oldalain izléses mintába kirakjuk, úgy, hogy a fekete oldala kivülre essék, ha ezt elértük, a formát nehány perczre jégre tesszük, belülről ujjnyi vastagon jó kemény szárnyas farceszal egyenlően kikenjük, és következő ragoutval megtöltjük: két liba-májat braiseben puhára párolunk, ha kihült kiveszszük, escalopenak összeapritjuk, kasztrólba tesszük, és 280 gramm ($^1/_2$ font) szeletbe vágott glaceban és madeira-borban párolt szarvasgombát és 30 drb kis fehér megfőtt champignonnal összekeverünk, a szükséges madeira-seckel, glaceszal, szárnyas kivonattal és spanyol mártással összekeverve hidegen a timbaleba teszszük. Farceból fedőt csinálunk, mint az előbbinél, reá tesszük és egy óráig gőzben kifőzzük.

Tálaláskor a timbalet kiemeljük, megtörüljük, entrée-tálra boritjuk, a formát nehány percz mulva leemeljük a lefolyó vajat tiszta ruhával letöröljük, a timbalet világos glaceszal glacirozzuk s asztalhoz adjuk. Szarvasgomba-mártást külön is adunk mellé.



Boritott farce-pástétom spanyol módon.

(Timbale à l'Espagnole.)

A szükséges mennyiségü zöld olajbogyót a száráról leszedjük, forró sósvizben nehány perczig főzzük, azután szitán fris

vizzel leöntjük. A bogyókat szárnyas farceszal papirtöltővel megtöltjük és eredeti alakjába visszaállitjuk.

Ezalatt három vad kacsát bő lében nyárson megsütünk, ha kihültek a mellét kiveszszük, egyenlő szép szeletekbe metéljük, és kasztrólba betakarva félreállitjuk. A kacsák csontvázát puhára megtörjük, barna mártással, egy pohár madeira-seckel és szárnyas-kivonattal sürűre főzzük, jól elkeverjük, és forrón szitán áttörjük. Kerek mély üstformát jó sürűen szalona szeletekkel kibéllelünk, abba három sor olajbogyót sorjába koszorúba rakunk, belülről tojás fehérével ecsettel, és szárnyas farceszal ujjnyira bekenjük. Ha ez vigyázva, nehogy a bogyókat félretoljuk, megtörtént, a tetejére ismét két sor bogyót rakunk, tojással és farceszal bekenjük, s ezt mindaddig folytatjuk, mig a formát a szélétől egy pár milimeternyire ki nem bélleltük és farceszal szintén bekentük. A kácsa-szeleteket villán langyos mártásba mártva koszoruba a formába rakjuk, a szélétől egy ujjnyira megtöltjük, tojással bekenjük, farce-fedővel beborítjuk, és tálalás előtt egy órával gőzben, mint az előbbieket kifőzzuk.

Entrée tálra borítjuk, kis idő mulva a formát leemeljük, zsirját letörüljük, a szalonát róla leszedjük, demi glaceszal leöntjük s föladjuk. — Erős madeira-mártást külön adunk mellé.

Boritott rák-pástétom.

(Timbale de queues d'écrevisses à la reine.)

E kitünő ételhez nehány száz rák szükséges, miket szépen megmosunk, sóval, hagymával, petrezselyemmel, vizzel és fehér borral felfőzzük és kihülvén, hajából kitisztítjuk. A farkát megnyirjuk, és a héjak negyedrészéből 560 gramm (1 font) fris vajjal szép vajat készitünk. A szálkától megtisztított csuka húsát a vajnak felével, ugyanannyi zsemlyepanáddal, két egész és négy tojássárgájával, sóval, szerecsendióval farceot készitünk, mit finom szitán áttörünk és egy tálban jól eldörzsölünk.

Azután champignonból, halikrából és vajban sautirozott harcsa filetből, sürü rákmártásból ragout készitünk.

Ha mindez együtt kész, a boritó mély kerek üst formát vajjal jól kikenjük, azt rákfarkkal kibéllelve és annak tetejére ujjnyira csuka-farceot kenve, — de az előbbi módon, egyszerre keveset, és nagyon vigyázva teszszük.

Ha ez megtörtént, a ragout a közepére a szélétől egy ujjnyira berakjuk, körüle tojással bekenjük, és a farce-maradékkal utoljára bevégezzük. Tálalás előtt a formát vaskarika tetejére, mély kasztrólba állitjuk felényi forró vizzel tele öntjük, és lassan gőzben kifőzzük.

Kiemeljük, megtöröljük, stb., világos glaceszal leöntjük és beadjuk. Jó rákmártást külön adunk mellé.



Boritott macaroni-pástétom fogolylyal.

(Timbale de macaroni au chasseur royal.)

560 gr. valódi olasz tollszárvastag macaronit forró sósvizben nehány perczig blanchirozunk, azután szitára öntjük, hideg vizzel leöntjük, és tiszta ruhára rakjuk. Üst alaku és mélységü formát vajjal kikenünk és vékony szalona-szeletekkel kibéleljük; közepére egy tallérnagyságú kimetszett szarvasgombát teszünk, vagy pedig piros főtt ökörnyelv szeleteket. E körül a makaronit csiga alakban körülrakjuk, s ha körülbelől ezt két ujnyira igy sorba raktuk, tojás fehérébe mártott ecsettel kenjük meg, s reá sűrü borjúhus farceot kenünk, mit az előbbi módjára kell forró vizbe mártott kanállal, hogy a farce ne ragadjon, végeznünk. Ha az első három-négy sor el lett végezve s a macaroni elfogyott, a másik darabot az előbbihez illesztjük s igy tovább folytatjuk, mig az egész formát igy kibélleltük, de egyszerre csak keveset véve és rögtön farceszal bekenve. A megmaradt macaronit 24 millimeter hosszú darabokba osztjuk, kasztrólba félreteszszük. Hat fiatal fogolynak a mellhusát kiveszszük, a filet mignonokat fekete szarvasgombával, a nagyokat piros marhanyelvvel bigarirozzuk, és fris vajba rakva félre állitjuk. A czombokat pároljuk, azután megnyúzzuk, csontját kiszedjük és vigyázva szintén apro filetket készitünk belőle, miket ugyanannyi champignonnal és nyelvsze-

lettel a macaronihoz teszünk. A csontvázából kivonatot készitünk, zsírtalanitjuk, átszűrjük, és spanyol mártással és madeira-seckel a tüzön sürü mártássá főzzük, azt sürü szitán átnyomva, a macaroni és hús szeletekre teszszük; avval összekeverve, miáltal igen jóizü ragout nyerünk. Ezt a formába egy ujjnyira a szélétől öntjük, fölül farceszal lenyomtatjuk. Tálalás előtt egy órával gőzben lassan kifőzzük, entrée-tálra tálalva a szalonát róla leszedve, zsirtalanitva, a fogoly filetket fölváltva mellé körül koszorúba rakjuk, glacirozzuk és föladjuk. Szarvasgomba-mártást külön is adhatunk hozzá.



Genuai galuska-pástétom.

(Timbale de lasagnas à la Génoise.)

Két egész és nyolcz tojássárgájából finom gyurt tésztát készitünk, mit nagyon finomra elnyujtunk és ha megszikkadt, egymásra hajtva, kerek, 4 kr.-nagyságu metszővel apró kerek galuskákra kimetszünk. Azután egy pástétomformát a leirt pástétomtésztából, mit egy kanál liszt, egy evőkanál czukor, diónyi vaj, és öt tojássárgájából készitünk, késfoknyira kisodorgatjuk és száradni hagyjuk. Azután egy, felül lapos, kerek formát fris vajjal jól kikenünk, a tésztából mindenféle czifraságot, arabesket csinálunk a forma oldalára és fenekére, egy spéklőtűvel s a formát jégre állitjuk. Egy darab tésztát a forma magassága és bősége szerint, késfoknyi vastagságra kinyujtva, azt föltekerjük és ha a formán a díszt tojásfehérével bekentük, a tésztát lassan kitekerjük és reá nyomjuk, de vigyázva, hogy a dísz a formáról le ne csúszszék, a tészta két végét tojással bekenjük, és 24 millimeter (1 hüvely) szélesen egymásra hajtjuk, ugy, hogy tálaláskor szét ne essék. Ily módon takarjuk be a fenekét is, egy kerek késfoknyi vastagra nyujtott tésztával, mit gondosan és vigyázva oda fektetünk és széleit tojással megkenve jól körülnyomjuk. Ha a formát igy

körül kibélleltük, fris vajjal kikenjük, papirossal kirakjuk és száraz borsóval megtöltjük, tésztából reá fedőt csinálva, szépen megsütjük. Ha a kemenczéből kivettük, a fedelét lemetszszük, a borsót és a papirt kiveszszük, a formát entrée-tálra melegre állitjuk. Nehány száz champignont tisztára mosunk, levelesre metéljük és genuai olajjal, sóval, egy czék fokhagymával, egy babérlevéllel, egy kis csomó majorannával és borssal pároljuk, azután mindezt abból kidobva paradicsom mártást adva hozzá más kasztrolba teszszük és melegre állitjuk. A galuskákat tálalás előtt nehány perczczel forró sósvizben felfőzzük, leszűrjük, darab fris vajjal és reszelt parmezán sajttal, sóval pár perczig a tüzön rázzuk, azután champignonnal fölváltva, forrón a timbaleba töltve, asztalra adjuk.



Piemonti rizs-pástétom.

(Timbale de riz à la Piemontaise.)

560 gramm (1 font) mailandi rizst tisztán megszemelünk, de meg nem mossuk, hanem egy tiszta kendővel jól megdörgöljük. Azután 280 gramm (½ font) vajat egy kasztrólban megmelegitünk, egy fél evőkanálnyi finomra vágott vörösbagymát és a rizset hozzá véve együtt pároljuk, mig a hagyma megsárgul. — Azután jó erős húslevet öntünk reá, még egyszer annyit a menynyi térfogata van a rizsnek, és jó borjufondot, a szükséges sót és kevés szerecsendiót reszelve. A rizset befedjük s parázson puhára pároljuk.

Ezalatt egy pástétom-formát vajjal jól kikenünk, kerekre kimetszett szarvasgombával, azt csinosan kirakjuk s nehány perczre jégre állitjuk; a sürüre elfőtt rizst a szarvasgomba hulladékával mit apró koczkákra vágtunk, valamint két kanál velouté-

mártással összekeverve a timbalet ujjnyi vastagon vele kikenjük. Megjegyzendő, hogy a szarvasgomba díszt előbb tojásfehérével kell megkennünk. Közepére fogoly emenczéből ragout teszünk champignonból, szarvasgombából sűrű mártással összekeverten, rizszsel bevonjuk és egy negyedórára kemenczébe teszszük, azután entrée-tálba állítjuk, egy percz mulva a formát róla levesszük, a timbalet szépen glacirozzuk, kevés fél glacet öntve alá, — asztalra adjuk.

Szarvasgomba mártást külön servirozunk hozzá. — Ezen rizstimbálhoz piemonti gombát szokás használni.



Rizs-pástétom fehér ragoutval.

(Casserolle au riz à la Marigny.)

1 kiló 120 gramm (2 font) szép rizs szükséges egy pástétomhoz; megszemeljük, langyos vizben többször megmossuk és jó széles kasztrólban fehér húslével kétujjnyira ellepve megsózva, egy darab fris vajjal a tüzön forrásig hevitjük. Ha ezt elértük, a kasztrólt betakarva sütő cső vagy kemenczébe teszszük, sűrűre és puhára elfőni hagyjuk; mire aztán a rizset mozsárba teszszük és megtörjük, mig egyetlen egész szemet nem látunk közte; azután a gyurótáblára öntjük és ott kézzel kemény tésztává gyurjuk. Vajjal kikent borító formába nyomjuk, azután plafondra borítjuk és sárgarépából metszett formával abba rajzot és diszítményt nyomunk, mit ügyességgel és izléssel kell készítenünk. — Tálalás előtt félórával nehány tojássárgájával, mi közé olvasztott vajat keverünk kenjük meg, és nagyon forró kemenczébe állítjuk, mig a rizsforma meg nem pirul, azaz, hogy a domborodásnak meg kell sárgulnia, a mélyedésnek pedig fehéren maradnia. — Ha a kemenczéből kivettük, reá fölül fedőt metszünk, éles bádogkanállal azt kivágjuk, ugy hogy egy ujjnyi széle maradjon. Akkor puhára és sűrűre főtt rizszsel melegen kikenjük és entrée-tálra

melegre állítjuk. — Tálaláskor következő ragout töltünk belé: $^{5}/_{10}$ liter suprême mártást fél üveg champagneival tüzön, mig a mártás a kanálról le nem válik, főzzük, megsózzuk, fél czitrom levével savanyítjuk, szitán áttörjük, szeletekre metélt libamáj, szarvasgomba és kakastarajra nyomjuk és a bain-marieba melegre állítjuk. Hat fiatal galambnak a filetjét kimetszszük, oldalán kissé bevágjuk, finom leveles szarvasgombával, mit glaceban pároltunk, megtöltjük, megsózzuk, olvasztott fris vajjal nehány tojás sárgájával összekeverjük, kenyér-morzsával meghintjük és tiszta vajba rakjuk. Tálalás előtt a filetket parázson sautirozzuk, a forró ragout rizspástétomba töltjük, a galambfiletket koszorúba rakva körüle, asztalra adjuk.

Rizspástétom pulyka-blanquette-el.

(Blanquette de dinde en casserolle au riz.)

Rizspástétom nyul-escalopeal.

(Escalope de levrauts au sang en casserolle au riz.)

Rizspástétom financiér-ragoutval.

(Casserole au riz, garni d'un ragout financière.)

Rizspástétom fogoly-salmyval.

(Salmys de perdrix en casserole au riz.)

Rizspástétom fáczán-salmyval.

(Salmys de faisans en casserole au riz.)

Rizs-salmy szalonkából.

(Salmys de becasses en casserole au riz.)

Mind e pástétomok egyformán és egészen az előbbihez hasonló módon készülnek.

Kenyér-kéreg.

(Croustade de pain.)

A rizskéreghez hasonló czélja van a kenyérkéregnek, mely minden finom ragout befogadására alkalmas, hogy azokat több elegantiával állíthassuk ki. — A sütő által finom fehér lisztből, kerek vagy tojásdad alaku kasztrólban magas kenyeret süttetünk, minek sűrű, nem lyukacsos hajjal kell birnia. E kenyeret használata előtt való napon kell sütni, ha abból szép héjat akarunk

metszeni. — Egyik föltétele, hogy a kés nagyon éles legyen, mi nélkül lehetetlen valami helyeset előállítanunk. Ilyen kenyérből faragjuk aztán ki a vázákat, csészéket, kerek valamint tojásdad, négy, hat, nyolczszögű alakban, de mindenesetre ügyes, gyakorlott kézzel, mert semmi sem ügyetlenebb, izléstelenebb, mint egy roszszúl dressirozott meleg pástétom, egy ügyetlen, nehézkes rizskéreg vagy roszszul metszett kenyérkéreg, sőt merem állítani, hogy az az egészet tönkre teszi, habár belső tartalma a legfinomabb lenne is. — Minden kezdőnek azt tanácslom tehát, e munkát a legnagyobb türelemmel s vigyázattal végezni.

Ha a kenyérkérget szépen kimetszettük, felső részén 12 militer ($^1/_2$ hüvely) vastagon a szélétől mély bevágást csinálunk, és a kérget fris sertészsirral sárgára sütjük, lapos, lyukas kanállal kiemeljük, lecsepegtetjük és tiszta ruhára, itatós papirra teszszük. Fedőjét körülvágjuk, kivágjuk, belől borjú-farceszal kikenjük, a fenekét kivül pedig tojásfehérével mi közzé lisztet keverünk, en trée-tálhoz ragasztjuk és negyedórára meleg kemenczébe állítjuk.

Galamb-cottelette kenyérkéregben.

(Côtelettes de pigeons à la Pompadour en croustade de pain.)

Tiz fiatal galambnak a mellét kiveszszük, késfokkal megverjük, a szárnycsontokat megvakarva a hegyes végével belé szurjuk, megsózzuk, tojássárgájába mit vajjal keverünk mártjuk és finom fehér morzsába, azután ismét vajba, s egy sauté-edénybe rakjuk. A csontvázából kivonatot készitünk, zsirtalanitjuk és átszűrjük, suprême-mártással sűrü tiszta lévé főzzük, mit átszűrve kasztrólba nyomjuk és melegen hagyjuk. Ezalatt szép két champignont fehérre párolunk, mit a lébe teszünk, s tálalás előtt a galamb-coteletteket szép pirosra sütjük, a kenyér kéregbe borjubrieset és galambczombot rakunk, a cotelettek csontjaira papirtakarót teszünk és a ragout tetejére koszoruba rakjuk, mindenik közé egy egy szarvasgombaszeletet, a champignont pedig a szükséges mártással gula-alakban felhalmozva, közepére teszszük. A mártás maradékot külön tálaljuk.

Csibe-cotelette kenyérkéregben.

(Côtelettes de poulets en croustade de pain.)

Borju-cotelette kenyérkéregben.
(Cotelettes de veau en croustade de pain.)

Bárány-cotelette kenyérkéregben.
(Côtelettes d'agneau en croustade de pain.)

Fogoly-cotelette kenyérkéregben.
(Cotelettes de perdreaux en croustade de pain.)

Mind a leirt módon készülnek.

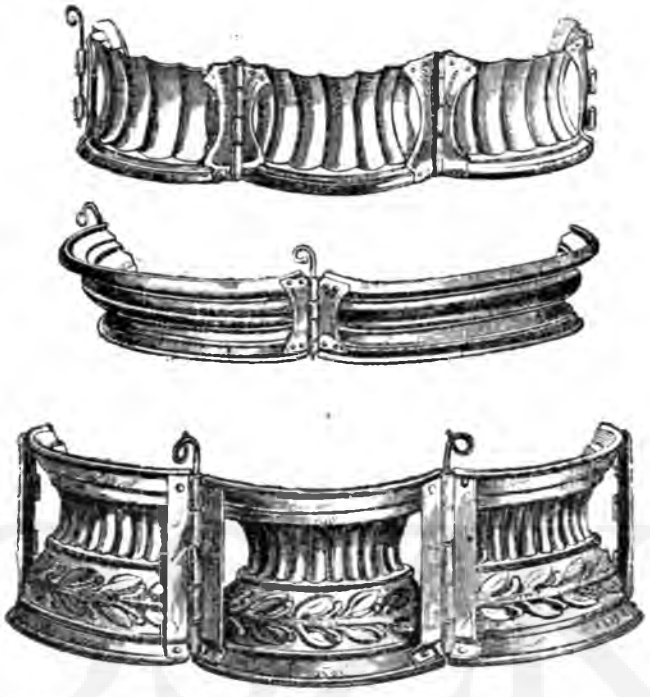
Halszeletek kenyérkéregben.
(Filets de poissons en croustade de pain à la Villecoy.)

1—2 kilo (3—4 font) szép, finom halat veszünk s abból nagy filetket készitünk, bőrétől és szálkáitól megtisztitva. Megsózzuk, fris vajban sautirozzuk, kissé lenyomtatjuk, körülnyirjuk és jó mártással bekenjük, kétszer bundázzuk és tálalás előtt kevéssel zsirban kisütjük.

Hal blanquette-et jó forrón teszünk a kenyérkéreg mélyére, a szeleteket pedig körül koszoruba, közepére kis ragout rák-farkak és champignonból gula-alakban, s ha mindezt csinosan elintéztük, föladjuk.

Marhafilet-escalop kenyérkéregben.
(Escalopes de filet de boeuf en croustade de pain.)

Nagyon állott marhafiletből apró, tallér nagyságú escalopeot szeldelünk, vajba rakjuk és vajjal kent papirral betakarva hidegre állitjuk. Ezalatt szarvasgombát, champignont, petrezselymet és mogyoróhagymát erős mártással és finom füvekkel összefőzve, a bain-marieba állitjuk. Tálalás előtt nehány perczczel az escalopeot a tüzön hirtelen sautirozzuk, a vajat róla leszűrjük és finom fűmártást, egy darab glacet és borsos vajat hozzá adva, még egyszer felfőzzük, azután gula-alakban a kenyérkéregbe betálalva a mártás egy részét reá öntve, a többit külön adva, servirozzuk.



HARMADIK SZAKASZ.

A HIDEG PÁSTÉTOMOKRÓL.

(DES PATES FROIDS.)

A hideg pástétomot, mely különböző tölteléket vehet magába, négyfélekép készithetjük:

1. Kézzel készült, ehetetlen kemény tésztából alakitott pástétom burkolattal.

2. Rézből vagy pléhből charniérrel ellátott és porhanyó tésztával kibéllelt karika formában, melyek a legszebb pástétom alakot képezik (l. a képet).

3. Porhanyó tésztából készült alacsony, hosszú pástétomot; és

4. Tészta helyett porczellán, cserép vagy kőedényből készült hideg pástétom-csészékben.

Ez utóbbi mód valamennyi között a legjobb, mert nemcsak hogy nagyon sok időt és fáradságot megkimél, de belső tartalma is sokkal levesesebb, izesebb marad és a mi a fő, hideg helyen, szárazon, legtovább épségben marad.

A szabad kézzel készült hideg pástétom-burkok régi modor szerint valók és ma már csakis rendkivüli alkalmakkor, — mint bálok — szerepelnek, ahol aztán a buffet-ben pompáznak. Sokkal jobb és czélszerübb mód a karika-formában sült hideg pástétom; ezt ehető tésztából készitjük, mi nem követel oly rendkivüli fáradságot és időt s készitési módja is könnyebb. Az utóbbi pástétom, különösen vendéglők számára alkalmas, mert a tésztájukkal együtt lehet csinos adagokba fölszeldelni.



Hideg fogoly-pástétom szarvasgombával.

(Pâté froid de perdreaux aux truffes.)

Gondos tisztitás után 12 fiatal foglyot csonttalanitunk, belülről szalonával, vörös sódarral, mit fűszeres sóval hintünk meg, spékeljük és miután szintén belülről száraz füvekkel fűszerezzük, pástétom formába hidegre állitjuk.

Azután következő farceot készitünk: négy-öt vén foglyot jól megtisztítunk vagy ha ez nincs, nyúlhust bőrétől és idegeitől megtisztítva, finomra összemetéljük és negyedrésznyi finom szalonával és fogolymájjal finomra megtörjük. Ehez még finomra metélt echalotteot, egy evőkanál petrezselymet, két evőkanál champignont, ugyanannyi szarvasgombát finomra metélve, sóval és 2—3 kanál spanyol-mártással pároljuk. Ezt együtt jól eldörgölve, tálba teszszük, 280 gramm ($^1/_2$ font) apró koczkára vágott fris perigordi szarvasgombával, egy főtt marhanyelv harmadrészével. A foglyokat ruhára rakjuk, a farce harmadrészével megtöltjük, a bőrét össze fogjuk, a foglyot labda alakra alakitjuk és mellét késsel átszúrjuk. Jó nagy pástétom karika formát hideg tiszta vaj-

jal kikenünk, egy iv bekent papirra állitjuk, porhanyó pástétomtésztával, mint a meleg pástétomnál, kibélleljük, belül vékonyra metélt szalonaszeletekkel kirakjuk és a farce egy részével bekenjük.

A fogolyból hatot a pástétomba teszünk, megsózzuk és szeletbe vágott szarvasgombával meghintjük, mire aztán ismét a másik 6 foglyot rakjuk, szintén hasonlóan látva el. A második farce tetejére egy babérlevelet teszünk és 140 gramm (¼ font) fris vajat, az egészet szalonával betakarva. Azután tésztából fedőt készitünk, a pástétom szélét tojással bekenjük, a fedőt reá teszszük, reá nyomjuk és keményen elzárjuk.

Közepére nyilást csinálunk, tallér nagyságban, mire tésztából kis kéményt alakitunk, az egész tetejét tojással bekenjük és izletesen kicsinositjuk, reá diszitést képezvén, és azt tojással bekenvén, azután lágy meleg kemenczében két és fél óráig sütjük, mig szép világos sárga szint nyer. Megjegyzendő, hogy mihelyt a pástétom megpirul, két iv, vajjal bekent papirral kell betakarni. Mig a pástétom sül, a foglyok csontvázát apróra fölvágva abból kivonatot készitünk, és azt átszűrve, madeira-seckel kevert fél glaceszal összefőzzük.

Ha a pástétom jól kisült, kiveszszük a kemenczéből, a kivonatot beléöntjük, tésztával jól becsináljuk, és hideg száraz helyre állitjuk.

Egy óra mulva a karikát leveszszük róla. E fogoly-pástétomot cserép- vagy porczellán-csészében is készithetjük, de a melyet sütéskor félig vizbe kell állitanunk és sokkal kevésbbé fütött kemenczében sütnünk. Akkor nevét meg kell változtatnunk és csésze-pástétomnak nevezzük, vagyis terrine-nek.

Megjegyzendő, hogy minden hideg pástétom használat előtt nehány nappal süttetik meg. Ha fölvágjuk, a szalonát és babérlevelet leveszszük róla, ezüst kanállal adagonkint kiszedjük, tányérra rakjuk és kevés aspikkal környezzük.

Hideg fenyőmadár-pástétom szarvasgombával.

(Pâté froid de gréves aux truffes.)

Ehez 24 szép fenyőmadarat véve, azokat megtisztitva, megtörve, áttörve a farce közé keverjük. A többire nézve egészen a fogolyhoz hasonlón készül.

Hideg szalonka-pástétom szarvasgombával.

(Pâté froid de bécasses aux truffes.)

Az előbbihez hasonlóan készül, 8 szalonkát véve hozzá.

Hideg szalonka-pástétom szarvasgombával.

(Pâté froid de becasses aux truffes.)

Hideg fajd-pástétom szarvasgombával.

(Pâté froid de gelénottes aux truffes.)

Hideg vadkácsa-pástétom szarvasgombával.

(Pâte froid de couards sauvages aux truffes.)

Épen ugy készül mint a fogolyé, azon különbséggel, hogy a szalonka pástétomhoz szintén a csontvázat megtörve, áttörjük és a farcehoz használjuk, a többiekét pedig kivonatnak elfőzve, madeira-borral keverten a pástétomot vele leöntjük, mi annak kiváló izét nagyban emeli.

Hideg fáczán-pástétom szarvasgombával.

(Pâte froid de faisans aux truffes des Perigord.)

Ehez három fáczánt veszünk, a fogolyhoz hasonlóan elkészitjük; 840 gramm sertéshust a fáczán-czombokkal és szalonával összekeverve, abból finom farceot csinálunk, finom füvekkel keverve és szarvasgombával vajban pároljuk és spanyol mártással, sóval jól eldörgöljük. Porczellán formát, vagy karika formát hideg fris vajjal kikenünk, a fáczánokat szarvasgombával és farceszal megtöltjük, a bőrét összehúzzuk és gömbbé alakitjuk, mellén késsel megszurjuk, megsózzuk és egyet a pástétomba teszünk, kevés farceszal megkenve és fris, szeletre metélt perigordi gombával meghintve. Azután ismét egy fáczánt, reá farceot rakunk a tetejére egy babérlevelet s az egészre szalonát teszünk. Tésztafedővel elzárjuk, diszitjük és két és fél óráig sütjük. A fáczán-kivonatot madeira-seckel összefőzve reá öntjük és hidegre állitjuk.

Nehány nap mulva fölszolgáljuk.

Hideg kappan-pástétom szarvasgombával.

(Pâté froid de chapon aux truffes.)

Két szép teljesen kinőtt fiatal kappant jól megtisztitunk, csonttalanitjuk, belül szalonával és sódarral spékeljük, mit sóval

és szagos fűvel fűszerezünk. 840 gramm (1½ font) sertéshus és 420 gramm (¾ font) borjuhust nagyon finomra összemetélünk és fehér szalonával megtörünk. Egy kanál finom fűvel, sóval, hagymával, petrezselyemmel, két kanál szarvasgombával és ugyananyi champignonnal mit előbb vajban párolunk, jól eldörgölve, néhány kanál suprême-mártással összekeverve és szeletekre metélt szarvasgombával a kappant megtöltjük. A bőrét összehúzzuk, kerekre dressirozzuk, és a kés hegyével mellét átszúrjuk. Pástétom karikaformát tiszta vajjal kikenünk, ezt kerek torta-pléhre vajas papirra állitjuk és pástétom tésztával ujnyira kibélleljük. Belől szalonával kirakjuk és egy részével a farcenak bekenjük. — A kappanokat megsózzuk az egyiket a pástétomba teszszük, farceszal bekenjük, szeletekre vágott fris szarvasgombával meghintjük, a második kappant szintén beleteszszük, farceot és szarvasgombát reá, s végre ismét farceot teszszük. Erre egy babérlevelet, szalonaszeleteket, tésztafedőt, és két órai sütés után elkészitvén fölnyitjuk, s szárnyas farce és madeira-secből készült kivonatot öntve belé, két nap mulva föladjuk.

Hideg pulyka-pástétom szarvasgombával.

(Pâté froid de dindon aux truffes.)

Ehez egy fiatal pulykát veszünk, minek azonban csak a mellehusát használjuk fel. A többi részét a farcehoz vesszük.

Egyébképen egészen az előbbihez hasonlón készül.



Hideg tyúk-pástétom.

(Pâté froid de poulets.)

Ehhez négy nagy fiatal csibét veszünk, mit szintén az előbbiek módjára készítünk.

Hideg libamáj-pástétom straszburgi módon.

(Une terrine de foie d'oie gras de Strassbourg.)

A straszburgi libamáj pástétomok mint kitünő delicatesse szerepelnek az egész világon. — Mindenütt kedvelt, keresett eledel s rendkivüli mennyiségben küldetnek szét Európa minden részébe. — Azonban készítése már többé nem titok, mint ezelőtt évekkel s földrészünk minden udvara már saját szakácsai által készítteti szükségleteit.

Egy pástétomhoz két libamáj szükséges, 1 kiló 120 gramm (2 font) csonttalanított sertésoldalas, 1 kiló 400 gramm ($2^1/_2$ font) szalona, 840 gramm ($1^1/_2$ font) szarvasgomba, só és száraz fűvek. A májat elválasztjuk egymástól; az epe helyén jól kivágjuk, a fél májakat körülnyirjuk és szögalaku szarvasgombával tüzdeljük; megsózzuk finom fűvekkel meghintjük és pástétomcsészében félre állitjuk. A bőrétől s idegeitől megtisztitott sertéshúst és szalonát mindeniket külön nagyon finomra fölmetéljük, azután együtt megtörjük. Két echalotteot, hat champignont, kevés petrezselymet és a szarvasgomba hulladékot finomra összemetéljük a máj hulladékkal megtörjük és reszelt szalonával tüzön kavarjuk, szitán áttörjük, tálba finom, főtt sódarral és két evőkanál rummal összekeverjük.

Kellő nagyságu pástétom-csészét vékony szalona szeletekkel kibéllelünk, a fenekét ujjnyi vastagon farceszal bekenjük, erre az egyik vagyis két fél májat reá teszszük, egyik részét a kerekre hámozott szarvasgombának és ismét farceot; azután a másik két fél májat, a szarvasgombát s farceszal betakarjuk, az egészet szalona szeletekkel beboritván, a fedőjét reá nyomjuk, a csészét másik mély edénybe teszszük két és fél órát langy meleg kemenczében sütjük. Ha egy oráig már bent volt, a kifolyó zsirt ismét reá öntjük. Ha megsült, kiveszszük, a szalonát leszedjük, kevés glacet és madeira-bort öntünk reá, a szalonát ismét reá rakjuk és betakarva hidegre állitjuk. A kifolyó zsirját megszürjük, reá öntjük és másnapig hidegen hagyjuk. Másnap frisen ol-

vasztott zsirral egészen leöntjük, ha megfagyott reá egy kerekre vágott finom papirlapot teszünk s végre a fedőt kivül, körül, ha a csészét szépen megtisztitottuk, ónlemezzel (staniollal) leragasztjuk.

Ily módon készitve a pástétom és elzárva, száraz, hüvös helyen több hónapig is eláll.

Használatkor a fedőjét lefeszitjük s a zsirját sima bádogkanállal leveszszük, valamint keveset a farceból is kanállal csinos adagokat szedünk s jó hidegen servirozzuk.

Fogoly-pástétom szarvasgombával és libamájjal.

(Terrine de Mérae.)

Négy szép foglyot csonttalanitunk, megsózzuk és fűszerezzük, 560 gramm (1 font) fris szarvasgombát meghámozunk, kerekre vágjuk és echalotte, petrezselyem és champignonnal finomra metélve reszelt szalonával pirítjuk. Egy libamájat nagy darabokba metélünk, sóval finom füvekkel meghintjük, 840 gramm ($1^1/_2$ font) sertéshúst ugyanannyi szalonát, a máj hulladékát s finom fűport egy evőkanálnyit véve, finom farceot készitünk s azt szitán áttörjük.

A foglyokat ruhára rakjuk, a farceszal ujjnyira belülről bekenjük, a májjal berakjúk, a bőrét összehúzzuk és szélesre dressirozzuk. A libamáj pástétom szerint szarvasgombával és farceszal együtt a pástétom-csészébe rakjuk s készitése egészen az előbbihez hasonló lévén, ezt nem ismételjük. Ily módon készül a fáczán- és fajd- csésze (terrine) pástétom is.

Hideg nyúl-pástétom.

(Pâté froid de levrauts aux truffes.)

Két fiatal nyúlat megmosunk, csonttalanitjuk, belsejét szalonával és sódarral, mit vékony szalagokba metszünk, kirakjuk, megsózzuk és fűszerezzük. A bőrétől és idegeitől megtisztitott húsát a czombjáról, a májával szépen fölvágjuk és megmérve 840 gramm ($1^1/_2$ font) finomra metélt szalonával 280 gramm ($^1/_2$ font) főtt és finomra metélt sódarral, szalonában párolt finom fűporral, három nyers tojás sárgájával és négy kanál spanyolmártással mozsárban megtörjük, megsózzuk és áttörjük. Pástétom karika-formát tiszta irósvajjal jól megkenünk és farceszal

kikenjük. A nyúlhátat ruhára teszszük, a farce egy részével bekenjük és szeletbe vágott szarvasgombával berakjuk, a farceba nyomjuk, a nyúlderékot összegöngyöljük és két ujjnyi darabokra vágjuk. Két sorba a farceszal és szarvasgombával keverten rakjuk a formába felül farceszal kenjük, legfelül babérlevelet és szalonaszeleteket téve reá, az előbbiekhez hasonlón megsütjük. Ha kész, két kanál nyúlkivonatot öntünk belé, madeira-seckel keverten, a nyilást tésztával jól leragasztjuk és hideg helyre elteszszük.

Hideg sódar-pástétom.

(Pâté froid de jambon de Westphalie.)

Egy jó westfáli sódart előtte való nap vizbe teszünk, másnap aztán vörös borral kevert marinadeban puhára megfőzzük és hidegre állitjuk. Egy borjuczombnak alsó részét, borjú diót, lebőrözünk, szalonával és sódarral tüzdeljük és madeira borban és braiseben pároljuk. A hideg sódart csinosan körülnyirjuk, a hulladékát koczkára vágjuk. 1 kiló 120 gramm (2 font) fris sertéshúst, 560 gramm (1 font) borjúhúst bőrétől és csontjaitól kitisztitva, apróra összevágva, puhára megtörjük. Nehány échalotteot összeapritunk, blanchirozzuk, átszűrjük és ruhán átnyomjuk, egy kanál finomra metélt petrezselyem, két kanál champignonnal, ugyanannyi szarvasgombával és reszelt szalonával piritjuk, a szükséges sót hozzáadva, egy kávés kanál fűport, két egész tojást, és egy jó kanál suprême-mártást jól eldörzsöljük és áttörjük.

Ezalatt porhanyó tésztából két késfoknyi vastagságú 43¾ cent. (18 hüvelyk) hosszú és 29 cent. (12 hüvelyk) széles tésztafeneket nyujtunk, mit két iv vajjal kent papirra teszünk, erre reá hoszszára és három ujjnyi szélesen a szélétől, ujjnyi vastagon farceot kenünk, mire finom sódar és borjúszeleteket rakunk. Erre reá a koczkára vágott sódart és ugyanannyi szarvasgombát teszünk és a húsmaradékot farceszal egyenlőn bekenjük és az egészet szalona-szeletekkel betakarjuk. Egy második ugyanily darab tésztát nyujtunk, és a nyújtófára tekerjük. A kiálló tésztaszélt fölhajtjuk, a szalonához nyomjuk, és ha a tésztát kivülről tojással jól bekentük, a másik tésztát a nyujtófáról reá eresztjük, körül lenyomjuk és minden oldalát tojással bekenjük. Erre egy másik késfoknyi vastag iróstészta lapot teszünk, kis késsel csi-

nosan bevagdossuk, tojással még egyszer bekenjük, közepén nyilást vágunk, mire kürtöt csinálunk. A pástétomot sütő-pléhre huzzuk és középszerü meleg kemenczében megsütjük, két óra hosszáig, ha kivettük, tésztával beragasztjuk és hidegre állitjuk. — A sódar kivonatot valamint a borjúét felfőzzük, átszűrjük, zsirtalanitjuk, befőzzük, kemény aspikkal összekeverjük, tisztára megszürjük és másnap sürűen a pástétomba keverjük. — Használatkor a szükséges mennyiségű szeletet a pástétomból kivéve, a többit ismét szorosan összeigazitva elteszszük. A fölhasználandót pedig összehajtott asztalkendőre csinosan elrendezve, aspikkal diszitve föladjuk.

Igy készülnek a nyúl-, őz- és másféle pástétomok is, csakhogy mindig ugyanoly húst kell a farcehoz is vennünk.

Hideg lazacz-pástétom.

(Pâté froid de saumon maigre.)

Egy-két kiló nagyságú (3-4 font) lazaczot bőrétől és szálkáitól jól megtisztítjuk, és abból szép szeleteket metszünk, azt szardellával tűzdeljük, fris vajban finom füvekkel a tüzön hirtelen sautirozzuk. — Ezalatt 1 kiló 120 gramm csukahúst, zsemlyepanádot, 280 gramm ($^1/_4$ font) rák és 560 gramm (1 font) fris vajat, 3 kanál szardella-vajat és 4 kanál finom füvet két egész és 4 tojás sárgájával keverve farceot készitünk, megsózzuk és áttörjük. Pástétom karikaformát fris vajjal kikenünk, porhanyó tésztával kibélleljük, farceszal kikenjük, a halszelet egy részét belerakjuk, erre fölszeldelt szarvasgombát hintünk, farceszal bekenjük; azután a másik felét a haldaraboknak rakjuk reá és a szarvasgombát, utoljára a farceot, mire két babérlevelet és egy darab vajat apró darabkákban teszünk. — A már leirt mód szerint becsináljuk, megsütjük, azután jó halmarinadeot borral összefőzve öntünk reá. Ezen módon lehet a tengeri vagy folyóvizi halak bármelyikét pástétomnak elkészíteni.



HATVANKETTEDIK FEJEZET.

A FÖZELÉKRÖL.

(DES LEGUMES.)

A növényország sok faja alkalmas, fris vagy szárított alakban konyhánkon fölhasználtatni; e növényeket főzeléknek nevezzük. A tápanyagok közt oly fontos szerepet játszanak és oly nagy mennyiségben léteznek, hogy nemcsak a fiatal kezdő szakács, de minden háziasszony, sőt polgári szakácsné is a különböző főzelékeket ismerni, azok fontosságát belátni és gazdasági hasznukat fölfogni tartozik.

Polgári asztalainknál a főzelék egészen önálló és mindjárt a marhahús után következő étket képez. — Azonban e tálalási mód a franczia konyha-törvények szerint nem az igazán helyes, minthogy náluk a főzelék inkább mint a húsétel diszitése s körzete gyanánt szerepel, s igy e divat szerint, nagyúri asztalainknál is csupán ily módon használtatik.

A közönségesebb franczia asztaloknál a főzelék magányosan

is szerepel ugyan, — de nem mint nálunk az étkek sorában elől — hanem legutoljára.

E szokást a mennyire czéltalannak ép oly gyakorlatlannak találom; s igy mi magyarok maradjunk csak régi jó szokásunk mellett, s e tekintetben ne kövessük a francziák ferde divatját, — s szájizesitőnek inkább tartsuk a jó pecsenyét vagy finom tésztát, mint a töltött káposztát, avagy savanyú babot.

Megjegyzendő, ha finom konyhaminőségre igényt kivánunk tartani, az évnek semmi részében sem szabad száraz főzeléket nagyobb ebédeknél asztalunkra önálló ételek gyanánt adni. — Az ezt kedvelők hagyják azt más alkalmakra.

Minden zöld főzeléket bő sósvizben, fedő nélkül; ellenben a száraz veteményeket fedő alatt, lassan kell főznünk.

ELSŐ SZAKASZ.

A KÁPOSZTÁRÓL.

(DES CHOUX.)

A káposztának sok faja van, ezek: a fehér, vagyis hordós káposzta, a vörös, kék, kel-káposzta, a mailandi, savoji, a téli zöld és kék kelkáposzta, a rózsás kel vagy broccoli, a kárfiól, karalábé, melynek szintén két faja van: az, mely a föld fölött, és az mely a földben köt.

Párolt fehér káposzta francziásan.

(Choux blancs braisés à la Française.)

Válaszszunk ehhez jó minőségü káposztát, mely jó földben termett, minthogy ízesebb. Három-négy szép ilyen káposztafejet, a külső durva leveleitől megszabadítva, mindeniket négy egyenlő részre vágjuk, megmossuk és forró sósvizben tiz perczig blanchirozzuk. — Ekkor lyukas kanállal kiveszszük, hideg vizre vetjük és ha kihültek jól kinyomjuk. A torzsáját kivágjuk és mindenik darabot czérnával összekötjük. Lapos kasztrólt szalonával kibéllelünk, erre a káposztát sorjába rakjuk, megsózzuk, egy darab nyers sódart és ismét szalonaszeletet téve reá, marha- és borjúhúslével leöntjük, vajas papirral betakarjuk, jól befedjük és parázson vagy sütőben lassan pároljuk, vigyázva, nehogy hozzá

égjen s lassan-lassan öntögetve hozzá kevés levet, mig meg nem puhul.

Tálaláskor a káposztát ruhára kirakjuk, a czérnát róla leveszszük és e káposztát franczia szokás szerint körzetnek fölhasználhatjuk, akár főtt marhahús, sült ürü vagy más pecsenye mellé.

Káposzta-bomba.

(Une bombe de choux blanc.)

Két szép fehér káposztafejet ketté vágunk, a durva külső leveleit leszedjük, a torzsáját kivágjuk, megmossuk, tiz perczig blanchirozzuk, vizben kihűtjük, kinyomjuk és jó hús lével, sóval és egy darab nyers kövér sódarral félig puhára főzzük.

Ruhára rakjuk, bomba alakú kerek pléhformát szalonával kibéllelünk, azután a leveleket a száráról leszedve, fél ujjnyira kirakjuk, keményen egymásra nyomjuk, erre borju farce-ot kenünk, aztán ismét káposztalevelet s megint farce-ot teszünk. Ezalatt egy fogolyfáczánt vagy vadkácsából erős salmyt készítve, azt a káposztára rakjuk, oly módon, hogy a melle darabjai legalól, azután a czombjai, jőjenek. Ezt káposzta levéllel ismét betakarjuk, farceszal bekenjük és tálalás előtt egy órával a bain-marieban megfőzzük. Tálaláskor kiemeljük, megtörüljük, entrée-tálra borítjuk, egy percz mulva a formát róla leveszszük, a szalonát és zsirt leszedjük, glace-szal bekenjük és kivül körül apró szalonaszeletkékkel és sült apró kolbászdarabkákkal garnirozva, asztalra adjuk.

Párolt fehér káposzta, spanyol módon.

(Choux blancs à l'Espagnole.)

Két szép kemény káposztafejet megmosunk, finomul föl vágunk és blanchirozzuk. Egy darab fris vajat olvasztunk, a káposztát belé teszszük és lassan pároljuk.

Káposzta német módon.

(Choucroûte à l'Allemande.)

Egy nagy spanyol hagymát finomra metélünk, zsirban megpirítjuk, a szükséges savanyitott káposztát, valamint két savanyú almát hámozva és levelesre metélve hozzá adjuk, egy kanál fe-

hér bort és egy merőkanál húslevet hozzá öntve, pároljuk, lassan nehány óráig. Ha a káposzta megpuhult és megsürűdött, liszttel meghintjük, jó fondot adva hozzá, negyedóráig még tovább pároljuk. Gulaalakban kerek tálra tálaljuk, és sült sertéshússal, kolbászszal vagy füstölt hússal koszorúzva, föladjuk.

Káposzta frank módon.

(Choucroûte à la Franconienne.)

A jól elkészített, puhára és sürűre párolt savanyú káposztához még külön száraz borsóból készült purét szolgálunk föl. A káposztát füstölt és puhára főtt szépen fölszeldelt sertéshússal és kolbászszal koszoruzzuk.



Savanyú káposzta flamandi módon.

(Choucroûte à la Flamande.)

A madeira borral és jó fonddal puhára és sürűre párolt káposztát lapos czifra szélü boritó-formába, mely három ujjnyi magas, keményen belé tömjük, entrée-tálra borítjuk, egy percz múlva a formát róla leemeljük, s közepére szalonka, fáczán vagy fogoly-salmyt gula-alakban tálalunk. Kivül a káposzta körül fehér kenyérből kakastaraj alakba metélt szeletkéket rákvajban pirítva, rakunk, s azzal díszesen fölékítjük.

Savanyú káposzta kemenczében.

(Choucroûte à la Dufour.)

Főtt borjufej, sült fogoly, vagy más szárnyas sült maradékból champignonból, füstölt nyelvből és madeira-borban főtt spanyol mártással jó, sürü kis ragout készítünk és melegre állítjuk. A káposztát pároljuk, ezüst- vagy más csinos porczellán edénybe a káposzta egyharmadát rakjuk, reá a kis ragout, erre ismét káposztát, hogy a ragout teljesen betakarva legyen. Az egészet fris fehér kenyérmorzsával hintjük meg, olvasztott vajjal csepegtetjük,

pléhre állítjuk és kemenczében lassan megsütjük. Tálaláskor a kasztrólt szépen megtöröljük, összehajtott asztalkendőre állítva rögtön föladjuk.

Savanyú káposzta bajor módon.

(Choucroûte à la Bavaroise.)

Fris sertéshúst, bármely részét, párolunk a savanyú káposztában s azzal betálaljuk. Burgonyát sóshúslében puhára főzve, vöröshagymával és zsemlyemorzsával zsirban pirítva, még külön adunk hozzá.

Csukás káposzta.

(Choucroûte au four aux filets de brochet.)

A nem nagyon savanyú hordós káposztát jó húslével, pirí tott hagymával és jó braise-sel puhára és levét elfőve, pároljuk. Ezalatt 35 rákot megfőzünk, a farkait megtisztítjuk és a hajától 420 gramm (¾ font) vajjal nagyon piros rákvajat készítünk. Továbbá 1 kiló 680 gramm (3 font) csukából fileteket vágunk, megsózzuk, bundázzuk és zsirban kisütjük, egy részét mint a csipetett haluskát, kézzel összetépjük és hidegre állítjuk. A rákvaj két részéből három kanál liszttel és $2^{1}/_{10}$ liter édes tejföllel sürü rákbeschamelt főzünk, mit szitán áttörve, a puhára párolt káposztával összekeverünk. Ebből aztán két ujjnyira egy ezüst kasztrólba, vagy mély porczellán tálba teszünk, erre a csuka csipet tettet szórjuk, amire ismét a csukafiletet s megint káposztát rakunk. A tetejét kenyérmorzsával hintjük meg, olvasztott rákvajjal csepegtetjük, negyedórára kemenczében pirítjuk és rögtön beadjuk.

Fáczán savanyú káposztával.

(Choucroûte au faisan.)

A káposztát fehér borral és húslével pároljuk. A fáczánt nyárson, bő lében megsütjük, fölszeldeljük, vagy pedig egészben a káposztára tálaljuk. Többen a fáczánt nyárson csak felényire sütik meg, azután káposztában egészen puhára párolják. Ezen eljárás által a fáczán kinézése sokat veszit, a káposzta ize ellenben sokat nyer.

MÁSODIK SZAKASZ.

A VÖRÖS ÉS KÉK KÁPOSZTÁRÓL.

(DES CHOUX ROUGES.)

A vörös és kék káposzta, valamint a kel idénye, őszszel kezdődik, s egész télen tart, t. i. ha jól van télére pinczébe rakva és gyakran tisztogatva.

Párolt kék káposzta.

(Choux rouges étouffés.)

Nehány fej kék káposztát a durva külső leveleitől megtisztítva, kettébe vágva, finomra metélünk vagy gyaluljuk. Egy darab fehér szalonát finomra összevágunk, kasztrólba teszszük és két kanál metélt hagymával, mit előbb sárgára pirítunk leöntjük, egy pohár boreczettel, sóval, egy darab czukorral és egy pohár burgundi borral két hámozott finomra metélt savanyú almával összekeverjük és parázson gyakori kavarás mellett puhára pároljuk. Tálalás előtt rostélyon sült sertés cotelette, vagy kolbászszal, ürü- vagy borjuhússal koszorúzva föladjuk.

Vörös káposzta à la Valencienne.

(Choux rouges à la Valencienne.)

560 gramm (1 font) füstölt sertés mellét apró koczkára metélünk, s fris zsirban megpirítjuk, azután két fej vörös káposztát nagyon finomra metélve hozzá adunk, megsózzuk, kevéssé megborsoljuk, egy pohárnyi húslével és két pohárnyi cseresznye-pálinkával föleresztjük, 6 hámozott és nagyon finomra fölszeldelt renett-almával összekeverjük és az egészet két óra hosszáig lassú parázstüzön pároljuk, vigyázva, nehogy a káposzta oda égjen, de kavarni nem lehet. Tálaláskor kissé átkavarjuk, gulaalakban tálalva és sült kolbászszal koszorúzva, föladjuk.

Kék káposzta maronival.

(Choux rouges aux marrons.)

A fönt leirt káposztát ha elkészült, sorjában maronival

fölváltva kitálaljuk; avagy gula-alakban és gesztenye pürével koszorúzva.

A gesztenye készítése a püréknél le volt irva.

HARMADIK SZAKASZ.

A MILANÓI VAGY BODROS SAVOYI KELRŐL.

(DES CHOUX DE MILAN.)

Ez a fehér káposztához hasonló, csakhogy kissé sárgás levelei bodrosak és nem oly keményen összeszorultak mint a közönséges káposztáé. Izre nézve a közönséges kelkáposztánál jobb.

Bodros kel polgári módon.

(Choux de milan à la bourgeoise.)

Szép kelből négy fejet veszünk, a durva leveleit leszedjük, a többit sós forró vizben blanchirozzuk, azután hidegben kihűtjük, kinyomjuk és nehányszor összevágjuk. Azután egy evőkanál finomra metélt hagymát egy kasztrólban fris vajjal pirítunk, a kelt hozzá adjuk, sóval és borssal fűszerezzük, húslével nedvesitjük és puhára pároljuk. Tálalás előtt liszttel meghintjük, összekeverjük, még pár perczig pároljuk, azután gula-alakban tálalva és kolbászszal, főtt sódarral, nyelvvel vagy cotelettel koszorúzva, föladjuk.

Bodros kel franczia módon.

(Choux de milan braisés à la Française.)

Épen ugy készül mint a fehér káposzta franczia módon.



NEGYEDIK SZAKASZ.

A KÁRFIOLRÓL.

(DES CHOUX FLEURS.)

A kárfiol legszebb s legjobb fajait Olaszországban, Déli-Francziaországban, de legkivált Görögországban találjuk, a hol nagy mennyiségben termelik és rendkivül olcsón árulják. Vevéskor leginkább arra figyeljünk, hogy a virágja jó sürü, szép fehér és zöld levelektől átszőtten ne legyen.

Kárfiol angolosan.

(Choux fleurs à l'Anglaise.)

Hat darab kárfiolt minden levelétől megtisztítunk, szárát kissé levágjuk, levakarjuk és hideg vizbe vetjük. Tálalás előtt kevéssel sós forró vizben egy darab fris vajjal megabáljuk, de vigyázva, nehogy a rózsák lehulljanak.

Entrée-tálra gula-alakban, szárával lefelé tálaljuk, hogy az egész egy rózsát képezzen és angol vajas mártást külön adva hozzá, beadjuk.

Kárfiol kemenczében sütve.

(Choux fleurs au gratin.)

Hat szép kárfiolt az előbbi módon megfőzve, ruhára rakunk, azután nehány perczig vajban sautirozzuk és ezüst vagy porczellán-kasztrólban tálalva, fris parmezán-sajttal meghintjük, forró beschamel mártással leöntjük és ismét sajtot hintünk reá. Erre ismét beschamelt mi közé tojáshabot keverünk, teszünk, olvasztott vajjal leöntjük, morzsával meghintjük és husz perczre a sütőbe állítjuk.

Kirántott kárfiol.

(Choux fleurs à la Villeroy.)

Négy szép kárfiolnak a rózsáit leszedjük, megtisztítjuk és az előbbi módon megfőzzük. Ruhára rakjuk, megsózzuk és sürü fricassé mártásba mártva, morzsán bundázzuk, tojásba mártva ismét bundázzuk. Tálalás előtt aztán zsirban kirántjuk, ruhára rak-

juk zsirtalanitás végett és összehajtott asztalkendőre tálra rakva, asztalra adjuk

Kárfiol hollandi módon.

(Choux fleurs à la Hollandaise.)

Az előbbi módon készített kárfiolt beadva, hozzá hollandi mártást külön servirozunk.

Kárfiol olasz módon, vagy broccoli.

(Broccoli à l'Italienne.)

Az előbbi módon megfőzve, ruhára rakjuk, kis rózsákba osztva és fris vajjal sóval borssal sautirozzuk, gula alakban tálaljuk és erős spanyol mártással, szardella-vajjal, finom fűvekkel és czitromlével izesitve, föladjuk.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A RÓZSAKEL VAGY BRÜSSELI KELRÓL.

(DES JETS-CHOUX, OU CHOUX DES BRUXELLES.)



Mentől keményebbek a bimbói és mentől husosabb a szára, annál inkább ajánlható. Legkitünőbb a hollandi, hol általában a kertészet, különösen a konyhakertészet a kultura legmagasabb fokán áll. Használatkor a rózsákat a száráról leszedjük, tisztára mossuk és sós forró vizben abáljuk. Fris vizbe vetjük és ruhára rakjuk. Tálalás előtt fris vajjal, sóval és késhegynyi czukorral a tüzön pároljuk, entréetálra tálalva gula-alakra fölrakjuk, kevés levet öntve alá és kolbászszal, főtt marhanyelvvel, cotelettel vagy grenadinnal koszorúzva asztalra adjuk.

Rózsa-kel spanyol módon.

(Choux de Bruxelles à l'Espagnole.)

Ha a kelt megfőztük, 140 gramm (¼ font) fris vajjal sauté-edénybe rakjuk, forrásig hevitjük, a lecsepegtetett kelt belerakjuk, sautirozzuk, megsózzuk, czukrozzuk és borsoljuk, kevés spanyol mártást öntve reá, gula-alakban tálaljuk és párolt gesztenyével vagy sült kolbászszal környezve beadjuk.

HATODIK SZAKASZ.

A KARALÁBÉRÓL.

(DES CHOUX RAVES.)

E növény együtt kettőt képvisel, ugymint a káposztát leveleiben, a répát pedig torzsájában és mindkét részét használhatjuk is. Mert levelei mig fiatalok, igen jóizü főzeléket szolgáltatnak, — torzsája pedig, mely a gyökerén felül és a levelei alatt képződik, szintén igen hasznos. Legjobb a karalábé nyár kezdetén, mig fiatal és gyenge, később aztán fás és szálkás lesz. A télit, ha később vetjük, egész télen használhatjuk, gondosan, száraz homokba pinczébe rakva.

Töltött karalábé.

(Choux raves farcis.)

Tizennyolcz fiatal gyenge karalábét egyenlő nagyságút, szépen kerekre meghámozunk, tiz perczre forró vizben blanchirozzuk és aztán hideg vizben kihütjük. Ruhára rakjuk, alma vájóval kivágjuk, s sauté-edénybe szalonaszeletekre rendben rakjuk és következő farce-szal megtöltjük: két merőkanál champignont finomra fölmetélünk, vajban $^{8}/_{10}$ liter velouté-mártással a tüzön sürüre elfőzzük, s négy tojássárgájával legirozzuk, tálba öntjük s folyton kavarva kihülni hagyjuk. Azután szárnyas farce-szal jól összevegyítve papirtokba rakjuk s azzal a karalábét megtöltjük. Megsózzuk, jó szárnyas braiset öntve reá, vajjal kent papirral betakarjuk s kemenczében lassan puhára pároljuk. Tálaláskor zsirtalanítás végett ruhára rakjuk, gula-alakban föltálalva, glacirozva s ritka, jóizü mártással leöntve, föladjuk.

Karalábé polgári módon.

(Choux raves à la bourgeoise.)

Tizenkét szép gyenge karalábét meghámozunk és laskára metéljük, gyenge zöld leveleit szintén közzé apróra vágva, tisztán megmossuk s blanchirozzuk. Egy evőkanál finomra metélt hagymát fris zsirban pirítunk, a karalábét közzé teszszük, egypár kanál jó húslevet reá öntve, betakarva, lassan puhára pároljuk.

Tálalás előtt egy csésze fehér mártást és frudot hozzá adva, felfőzzük, a zsirját leszedjük, s jól készült borju-cotelette vagy ürühússal, rántott borjulábbal vagy sült kolbászszal föladjuk.

HETEDIK SZAKASZ.

A PÁLMAKELRŐL.

(DES CHOUX DE PALMISTE.)



E különös jó fajta kelkáposzta 88 centim. (3 láb)-nyira is megnő, sötétkék zöldes levelekkel bir, erős inakkal s levelei a pálmáéhoz hasonlók. Nálunk kertekben, Franciaországban és Flandriában azonban a mezőn termelik.

Egészen a többi káposztáknak módjára készítik, a mig a levelei nem vének, s ezért a már leirt szakaszokra utalom az olvasót.

NYOLCZADIK SZAKASZ.

A KÖZÖNSÉGES KELRŐL.
(DES CHOUX FRISÉS.)

A kelfélék között, a kis közönséges kelkáposzta a leggyöngébb s legjobb. Leghamarább megfő, s izre is jobb. Vételkor arra ügyeljünk, hogy levelei aprók, bodrosak, vastagok legyenek s hernyórágás rajta ne legyen. Egy másik faja e kelnek, a zöld kel, mely a hideget nem türi, jóságra azonban az előbbivel egyforma.

Készítése a következő:

A kelt az inaitól leszedjük, bő vizben megmossuk és sósvizben felfőzzük, leszűrjük, kinyomjuk, s finomra megvágjuk.

Egy finomra metélt hagymát zsírban piritunk, a kelt belé teszszük, megsózzuk, kevés borsot téve közé; egy kanál liszttel meghintjük, jól elkavarjuk s erős húslével föleresztjük. Jó fondot téve hozzá még félórát főzzük. Gula-alakban tálalva, sertés-, borju-, ürü-cotelettel és sült gesztenyével környezve föladjuk.

KILENCZEDIK SZAKASZ.

A CHINAI KELRŐL.
(DES CHOUX PIT-SAI, OU PE-TSAIE.)

E kevéssé ismert, jó főzelék, Chinából ered; hazájában ha teljesen kinőtt 59 centim. (2 láb)-nyira is megnő. Europában már szintén igen ismert és sok helyen tenyésztik.

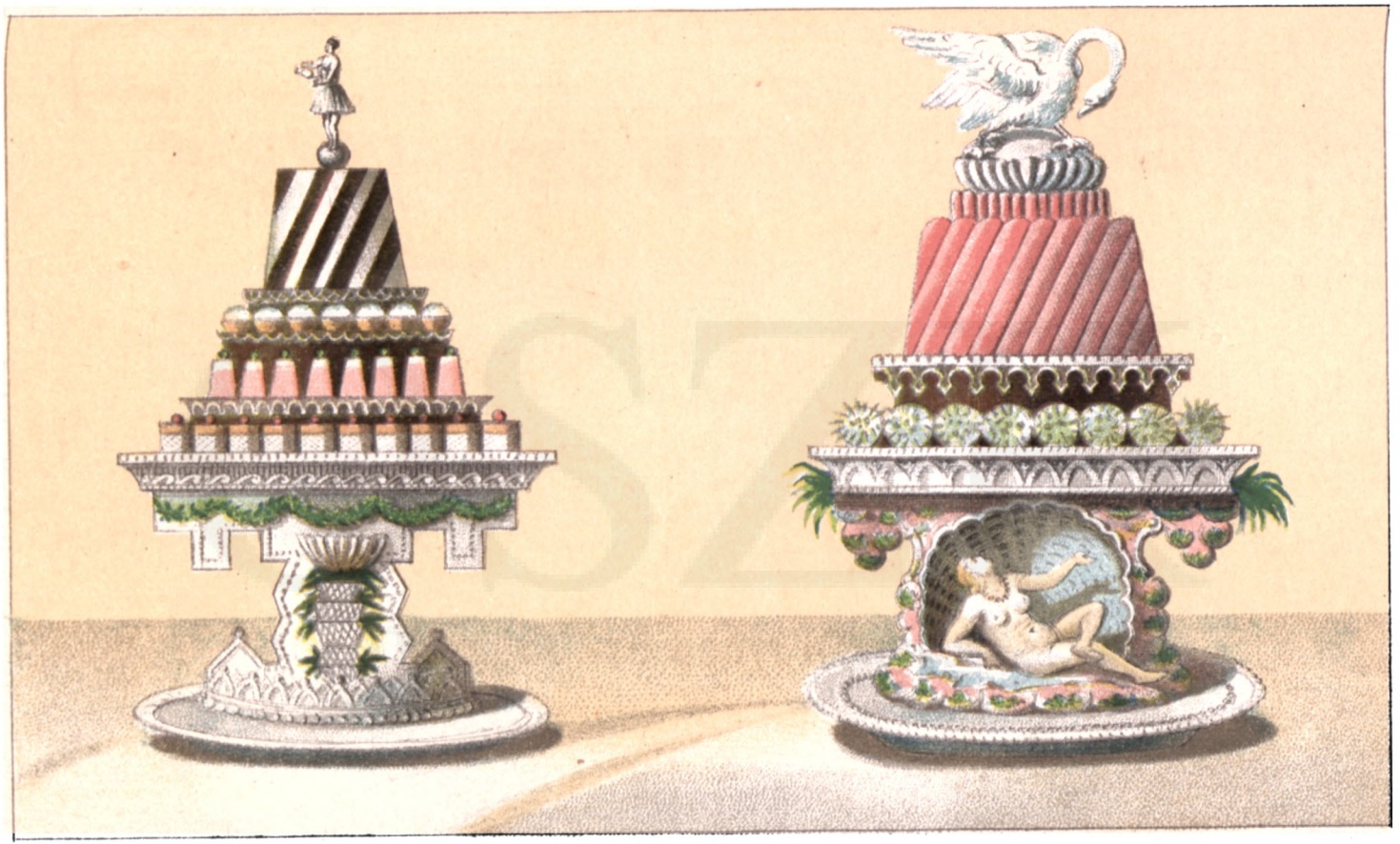
Készítése a többi kelfélékkel egyforma.

HATVANHARMADIK FEJEZET.

A SPENÓTRÓL.
(DES EPINARDS.)

E hálás növény azok közé tartozik, mely majdnem egész éven át használható. Kora tavasztól késő őszig hajtja gyenge eveleit, miket a gondos kertész nem enged fölmagzani.

Két faja van, egyik hegyes, a másik kerek levelekkel, ez



Charlottes királyné módon.
Charlottes à la reine

Gyümölcssürü málnából.
Pain de Framboises à la Leda.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

utóbbi a jobb. Mig egészen fiatal, lehet entréenak adni finom zöldség gyanánt. Betegeknek, kik nehezebb étket nem birnak meg, különösen ajánlható; ugyanazért nem mint tápláló, hanem mint egészséges eledel általánosan elismert.

Spenót polgári módon.

(Epinards à la bourgeoise.)

Vevéskor arra kell ügyelnünk, hogy szép zöld levelei legyenek s magzásba ne ment légyen; mentől jobban kinyiltak a levelek, annál jobb a spenót.

A szárát leszedjük, bő vizben nagy gonddal többször megmosuk, sós forró vizben megabáljuk, leszűrjük, hideg vizzel leöntjük, jól kinyomva és nagyon jól összevágva, egy darab vajat, vagy zsirt olvasztunk, s apróra vágott hagymát pirítva, a spenótot közé téve, pirítjuk, sóval és egy késhegyni borssal, egy kanál liszttel meghintve jól elkavarjuk és húslével egy negyedóráig sürüre főzzük.

Ha betálaljuk, coteletteel, füstölt nyelvvel vagy kolbászszal garnirozva adjuk.

Spenót franczia módon.

(Epinards à la Française.)

Egy kosárka megtisztított spenótot blanchirozzuk, leszűrjük, kihűtjük, kifacsarjuk s nagyon finomra összemetéljük.

Tálalás előtt kevéssel fris vajban megpirítjuk, sóval, borssal és czukor porral izesítjük, velouté-mártással összekeverjük és fris vajban sült kenyérszeletkékkel, miket abban pirosra pirítunk, garnirozva, asztalra adjuk.

Spenót olasz módon.

(Epinards à la Piemontaise.)

Az előbbi módon készül, azon különbséggel, hogy még szardellavajat és spanyol mártást egy darab glace-szal közzé keverünk s ugy pirítjuk.

Spenót angol módon.

(Epinards à l'Anglaise.)

Az előbbi módon blanchirozzuk, fris vajban a tüzön hirtelen sautirozzuk, fűszerezzük s fél glace-szal leöntve beadjuk.

Spenót spanyol módon.

(Epinards à l'Espagnole.)

Ha a spenótot nagyon finomra összemetéltük, 140 gramm ($^1/_4$ font) forró vajba teszszük, megsózzuk, borssal fűszerezve és áttörve. közzé spanyol mártást keverünk, egy darab fris vajjal betálaljuk. Kenyérszeletkékkel és sódarral koszorúzva rögtön föladjuk.

Spenót édes tejföllel.

(Epinards à la crême.)

Az összeaprított spenótot egy darab vajban pirítva, egy kanál liszttel meghintve $^5/_{10}$ liter jó tejsürüvel sürüre főzzük, megsózzuk, kevéssé borsoljuk, s gula-alakban tálalva croutonnal körül szegélyezve föladjuk.

Spenót-rétes.

(Panequets aux épinards.)

Négy kanál finom lisztből, öt egész tojásból, sóból és kevés borssal, a szükséges tejföllel tésztát csinálunk, vékony palacsintaformára megsütjük, azután ruhára rakjuk, az előbbi spenóttal ujjnyira megkenjük, összegöngyölitjük és vajjal kent kasztrólba rakva, tálalás előtt fél órával a sütőbe téve, pirítjuk; $^3/_{10}$ liter forró édes tejföllel leöntve, betakarva tovább sütjük, azután mély tálra, gula-alakban tálalva beadjuk.



Boritott spenót.

(Pain d'épinards à la printanière.)

Megfőzzük franczia mód szerint, csak sürübbre, azután tiz tojás fehérét és négy sárgáját lassan közé keverjük. Boritó for

mát vajjal kikenünk, fenekére papirt teszünk, reá vajat s erre a spenótot a szélétől egy ujjnyi hijjával öntjük, nehányszor kissé megrázzuk, és tálalás előtt egy órával a bain-marieba főzzük. — Entrée tálra borítjuk, a papirt róla leveszszük, alól vajban párolt sárga és fehér répával, miket szépen apró kerekre metszünk, körül szegélyezzük, a tetejére borju, ürü vagy galamb-cotelettet koszorúba rakva, föladjuk.

MÁSODIK SZAKASZ.

A PORTULACCÁRÓL.

(DU POURPIER.)

E rendkivül gyönge növénynek levelei finom főzeléket szolgáltatnak. vöröses lábnyi magas száron nőnek; levelei világos zöldek, s nagyon husosak. Egészen a spenót módjára készül.

Portulacca franczia módon.

(Pourpier à la Française.)

Portulacca angol módon.

(Pourpier à l'Anglaise.)

HATVANNEGYEDIK FEJEZET.

AZ ENDIVIÁRÓL.

(DE LA CHICORÉE.)

E finom gyöngéd növény szintén egész télen kellemes és finom főzeléket és jóizü salátát nyujt; őszszel azonban összekötve, szellős, száraz pinczében vagy üvegházban ujra homokba ültetve kell lennie, ha azt akarjuk, hogy jó legyen. E növény czikoria név alatt vadon is terem, de a kertészet és finomitás vivmánya által teljesen átalakult és megnemesedett.

Endivia tejföllel.

(Chicorée à la crême.)

Tiz-tizenkét endiviáról a külső leveleket leszedjük, a sárgákat darabokra metéljük, a spenót módjára blanchirozzuk, és ugyan

ugy készítjük. Ha már jó sűrüre elfőztük, beschamellel összekeverjük, vajjal leöntjük s kenyér croutonnal diszítve föladjuk.

Továbbá még a spenót minden nemeiben készíthetjük.

MÁSODIK SZAKASZ.

A FEJES SALÁTÁRÓL.

(DE LA LAITUE POMMÉE.)

E hasznos növény csak rövid ideig marad keresett; — ha már bővében van, elfeledjük s megvetjük. Azonban egypár készítési módját azért fölemlíteni nem lesz fölösleges.

Töltött saláta.

(Laitue farcie.)

Ehez a kevésbé kemény fejeket választjuk; megtisztítva egy perczre megabáljuk, azután kihűtve ruhára rakjuk, minden fejet külön szétteritve, leveleit szétválasztva, mindenik közepére szárnyas farce-ot teszünk, a leveleket szorosan ismét egymásra hajtjuk és a farce-ot egészen betakarjuk.

Lapos kasztrólt szalonával kibéllelünk, a töltött salátát sorban reá rakjuk, megsózzuk, nyers sódar és szalonaszeletekkel betakarjuk, jó húslével leöntjük, vajas papirral betakarjuk és tálalás előtt fedő alatt pároljuk. Zsirtalanítjuk, koszorúba tálaljuk, közepére glace-t öntve, beadjuk. Sült és főtt hús mellé garnirungnak, valamint levesbe is szokás a töltött salátát adni.

HATVANÖTÖDIK FEJEZET.

A SÓSKÁRÓL.

(DE L'OSEILLE.)

A sóskán kivül, mely kertjeinkben terem, van még más fajta is, mely leginkább vadon tenyész. Tavaszszal, a hó alatt már kezdi zöld leveleit hajtogatni, s igy a legkoraibb időszakban kellemes és egészséges étkül szolgál. Később azonban, ha megvénül, kissé kesernyés lesz, mit forrázás által lehet javitani. Levesek és főzelékek készitésére nagyon alkalmas, valamint purék és fricandeaukhoz.

Sóska-püré.

(Purée d'oseille.)

Egy kosárka kerti sóskát jól kiválogatva, megmosva, blanchirozva, kifacsarva, szitán áttörünk, kasztrólba teszszük, liszttel meghintjük, húslével föleresztjük és folytonos kavarás mellett sűrüre főzzük. Entrée-tálra tálaljuk és jól készült borju-fricandeaut szeletbe vágva, természetes alakjába összenyomva, reá rakva, beadjuk.

HATVANHATODIK FEJEZET.

A SÁRGARÉPÁRÓL.

(DE LA CAROTTE.)

Valamennyi gyökér között a sárgarépa a legjobb izü, s egész éven át használható; azonban tavaszszal legizesebb és leggyöngébb.

Sárgarépa polgári módon.

(Carottes à la bourgeoise.)

Szép sárga-piros répát kiválasztunk, levakarjuk és ujjnyi hosszú, kétfoknyi vastag szeletekbe metéljük. Kasztrólba téve, megsózva, fris vajjal vagy zsirral, egy darab czukorral, $^{3}/_{10}$ liter jó húslével puhára pároljuk.

Liszttel meghintjük, még pár perczig pároljuk, azután gulaalakba tálalva, beadjuk.

Sárgarépa zöld borsóval.

(Carottes et pois verts.)

Szép sötét sárgarépát metszővel kis kerekekre metszünk, és ugyanannyi zöld szemes borsóval keverve czukorral, húslével, zsirban pároljuk. Fehérmártással azután sautirozzuk, és mint garnirungot cotelettek vagy más húsétel mellé fölhasználjuk.

Sárgarépa hospótnak.

(Carottes glacées.)

Sárgarépából különböző alaku formácskákat metszünk, mit sült húsok és más étkek diszitésére használunk föl.

E sárgarépát sósvizben darab vajjal nehány perczig blanchirozzuk, leszürjük, kasztrólba teszszük, darab czukorral, kevés sóval, vajjal és húslével puhára pároljuk, mig levét el nem fövi.

Sárgarépa flamandi módon.

(Carottes à la flamande.)

Karikába vágva, az előbbi módon készítjük, és német mártást öntve reá, kissé sautirozzuk, azután gula-alakban föladjuk.

MÁSODIK SZAKASZ.

A FEHÉR RÉPÁRÓL

(DU NAVET.)

Majdnem minden vidéknek megvannak saját répafajai, melyek a müvelés által nyerik e változatosságot, s nagyságuk, alakjuk, szinük által tünnek ki. Közvetlen a földből véve, jó izü és könnyen emészthető eledelt nyujtanak, mit, különösen ürühússal, polgári háztartásokban kedvelnek. Finomul fölmetélve és mint a káposzta savanyitva, télre is igen czélszerü főzelékül használtatnak.

Párolt fehérrépa.

(Navets à la bourgeoise.)

Tizenkét gyenge fiatal répát meghámozunk, fél ujjnyi, tollszár vastag darabkákba metélünk, hirtelen megmossuk és tálba teszszük.

Kasztrólban egy darab czukrot vizben fölolvasztunk és megbarnitunk, azután a répát egy darab vajjal, sóval, húslével betakarva, puhára pároljuk. Tálalás előtt meglisztezzük, rázzuk és huslével föleresztve nehány perczig pároljuk. Sült ürü vagy sertéshússal tálaljuk.

Glacirozott répa diszitésnek.

(Navets glacés pour garnitures.)

Gyönge répát, nehányat, négybe vágunk, egyenlőre vagdossuk, blanchirozzuk és hideg vizzel lehütjük. Három kanál czukrot 140 gramm (¼ font) vajjal gyenge tüzön barnára pirítunk, húslével föleresztjük s felfőzzük. Azután a répát kevés sóval fedő

alatt puhára pároljuk, hogy a répa piros, fényes szint nyerjen és kellemes izű legyen. Nagy darab pecsenyék mellé garnirungnak használjuk.

Fehérrépa beschamellel.

(Navets en haricots vierges.)

A répát almavájóval babformára alakítjuk, blanchirozzuk és czukorral, vajjal és húslével puhára pároljuk. Beschamellel leöntjük és jól összekavarva, glacirozott kácsa-darabokkal, sült-galambbal vagy sült-kolbászszal koszorúzva, föladjuk.

HATVANHETEDIK FEJEZET.

A ZÖLD BABRÓL.

(DES HARICOTS VERTS.)

E főzelék konyháinkra nézve igen fontos, s asztalainkra sokféle változatban nyujtja kellemes és jóizü étkeit. Nemcsak mint főzeléket, hanem mint salátát is eszszük. Télre pedig eltéve, vagy szárítva, szintén igen sok hasznát veszszük. A legjobb minőségü zöld bab mindenesetre az ugynevezett gyalogbabok között a czukorbab, vajbab és viaszbab.

Zöldbab németesen.

(Haricots verts à l'Allemande.)

A gyönge fiatal babot szálkáitól megtisztítjuk, középen ketté törjük és megmossuk. Kasztrólban vajat olvasztunk, egy kanálnyi összeaprított hagymát és két kanál petrezselyem zöldjét nehány pillanatig együtt pirítunk ; azután a babot sóval és egy darab czukorral és borsfüvel húslével föleresztjük és lassan pároljuk. Tálalás előtt meglisztezzük, és ürű vagy más hússal asztalra adjuk.

Zöldbab angol módon.

(Haricots verts à l'Anglaise.)

A gyönge babot sósvizben abálva, hideg vizzel leöntve és ruhán szikkasztva, mély tálra tálalva, reá egy darab fris vajat forrón öntve beadjuk.

Zöldbab franczia módon.

(Haricots verts à la Française.)

A babot vékonyra metéljük, abáljuk és ha megszikkadt, a tüzön vajjal rázzuk, megsózzuk, borsoljuk és finomra metélt petrezselyemzöldjével, glace-szal leöntjük. Mély tálon, croutonnal szegélyezve beadjuk. Zöld szinűket meg kell tartaniok és kellemes izűnek lenniök.

Zöldbab, borsó gyanánt.

(Haricots verts en petits pois.)

A babot apró koczkákra metéljük, blanchirozzuk, vajban sautirozzuk és czukorral, petrezselyemzöldjével, fehér mártással jól összekeverve, gula-alakban tálalva, glace-szal leöntve és cotelettel vagy más húsfélével koszorúzva, föladjuk.

HATVANNYOLCZADIK FEJEZET.

SPÁRGA VAGY NYULÁRNYÉKRÓL.

(DES ASPERGES.)

Mint tudva van, a spárgát különösen e czélra készült és bőven trágyázott ágyakban tenyésztik. A legvastagabb spárgát tartják a legjobbnak, bár én azt hiszem, hogy azok tévednek és nyelvüket megcsalják, mig szemeiket kielégítik; — mig ismét mások a fehérnek adják a zöld fölött az elsőséget, pedig a zöldnek sokkal jobb íze van. Részemről azt tartom, hogy a nagyon vastag spárga a trágya-izt nagyon magába szivja, főzéskor pedig sok vizet vesz föl, mi nem válik előnyére.

Spárga vajmártással.

(Asperges en branche.)

A spárgát a feje alatt kezdve, megtisztítjuk, kemény hajától megvakarjuk és a végét egyenlőre levágjuk. Czérnával kis csomókba kötözzük és tálalás előtt félórával, sós forró vizbe téve, puhára főzzük. Asztalkendőre tálalva, gula-alakra halmozzuk, és jó vajas mártást külön adva hozzá, beadjuk.

Spárga olasz módon.

(Asperges à la Piemontaise.)

A spárgát megtisztítjuk, megfőzzük és kerektálra koszorúba, a fejével befelé, tálaljuk. Fris reszelt parmezánsajttal meghintve és olvasztott forró vajjal leöntve, föladjuk.

Spárgahegyek.

(Pointes d'Asperges.)

A zöld, nem nagyon vastag spárga hegyeit lemetélve, blanchirozzuk, vajban czukorral, sóval sautirozzuk, suprême-mártást, czitromlevet és glace-t adva hozzá, entrée-tálra tálalva föladjuk.



Spárgahegyek beschamellel.

(Pointes d'Asperges à la Colbert.)

Az előbbi módon készülnek. Suprême-mártás helyett beschamelt véve, czitrom nélkül és czukorral sautirozzuk. Gulaalakban tálalva és körül félig hig tojással szegélyezve adjuk.

HATVANKILENCZEDIK FEJEZET.

A KOMLÓ INDÁRÓL.

(DES HOUBLONS.)

Sokan kedvelik, és tavaszkor kellemesnek találják főzelék vagy saláta gyanánt. Vadon terem kertek keritésénél, bár a jobb fajtát nevelik. Tisztitáskor nem kell fukarkodnunk és csakis a legfelsőbb részt, mely könnyen letörik, fölhasználnunk. Sós vizben puhára főzzük.

Komló-főzelék.

(Houblons.)

Csakis tavaszszal, az első fakadó gyönge kis ágacskákat használjuk föl. Ha kellő tisztitás után megfőztük, ruhára rakjuk és vajban finom fűvekkel megforgatjuk, kevés sót, czukrot és borst adva hozzá. Fehér mártással leöntjük, s glaceszal, gula alakban tálaljuk.

HETVENEDIK FEJEZET.

A SKORZONERA, FEKETE GYÖKÉR, VAGY TÉLI SPÁRGÁRÓL.

(DES SALSIFIS.)

E gyökér a betegek vagyis lábbadozók számára való táplálék minden tulajdonságával bír. — Két faja van; az egyik vadon terem, a másik a tenyésztés és művelés által nemesbült, mit Spanyolországból hoztak be hozzánk. — Hüvelyknyi vastagságu hosszú fekete gyökér ez, mely őszszel terem, s télre pinczébe igen alkalmas az eltevésre. — Vásárláskor ketté törjük, s csak ha belseje nagyon fehér s tejforma nedv folyik belőle, vegyük meg.

Skorzonera-főzelék.

(Salsifis.)

Egy főzőkanálnyi lisztet hideg vizzel tálban összekeverünk, kevés eczetet és vizet öntünk hozzá, a fekete gyökeret jól levakarjuk, 24 millim. hosszú darabokra metéljük, és e keverékbe rakjuk, hogy fehéren maradjanak.

Egy darab vajat olvasztunk, a gyökereket tiszta ruhára rakjuk, s aztán a vajba, megsózzuk, kissé megczukrozzuk, a szükséges húslével fölereszt jük, és puhára főzzük. — Ha ezt elértük, a gyökereket kiszedjük, más kasztrólba teszszük és melegre állit juk. A megmaradt levébe még fehér mártást kavarunk, a tüzön sürüre elfőzzük, czitromlével és sóval izesitjük, azután szitán a gyökerekre szürjük, még egyszer felfőzve beadjuk

Kirántott skorzonera.

(Salsifis frits.)

A megtisztított gyökereket ujjnyi hosszú darabokra metéljük, húslével, sóval, czukorral, vajjal és czitromlével puhára főz-

zük, leszürjük, megszikkasztjuk, és azután tojásba mártva, lisztbe és kenyérmorzsába bundázzuk. Tálalás előtt kevéssel forró zsírban kisütjük és asztalkendőre rakva, tálaljuk. — Kenyérmorzsa helyett tésztába is márthatjuk és ugy sütjük.

HETVENEGYEDIK FEJEZET.

AZ ÁRTICSÓKÁRÓL.

(DES ARTICHAUTS.)

Legjobb a kerek ártics ó ka, legdusabb a virágja, vastag, kékesbarna a takarója, és leghusosabb a torzsája.

E kedvelt, szurókás konyhanövény sokak által nagyrabecsült nemcsak mint főzelék, hanem mint önálló étek is, mely az inyenczeknél rendkivüli kelendőségnek örvend.



Ártics ó ka hollandi módon.

(Artichauts à la Hollandaise.)

Gyönge, szép ártics ó kának a talpát lenyirjuk, czitromlével bedörgöljük, a leveleit félig levágjuk, fris vizbe, mit czitromlével savanyítunk, rakjuk. Azután egy mély kasztrólba elegendő vizet forrásig hevitünk, sóval és czitromlével izesitjük, az ártics ó kát bele rakva, befedve, puhára főzzük. — Szitára rakjuk, a belső leveleit kanállal kiszedjük, de hogy a külső levelei és az ártics ó ka épen maradjon.

Tálaláskor ezüst vagy diszes porczellán kasztrólba rakva, a leveleivel befelé állitjuk, jó fondot öntünk alá, és hollandi mártással asztalra adjuk.

Árticsóka finom fűvekkel.

(Artichauts à la Barigoule.)

Az árticsóka nagyságától függ a szükséges mennyiség; talpát nagyon tisztára levágjuk, és a belső részét kivesszük leveleivel együtt, vizbe czitromlevelet facsarunk, és abban blanchirozzuk; de csak felényire főzzük meg, azután hideg vizbe teszszük, kihütjük és szikkadni asztalkendőre rakjuk.

Champignont, petrezselyem zöldjét és szagos füveket finomra metélünk, és nehány kanál zsemlyemorzsával összekeverve az árticsókába töltjük, a leveleit czérnával összekötjük, lapos kasztrolt szalona szeletekkel és sonkával kibéllelünk, az árticsókát sűrűn egymás mellé rakjuk, megsózzuk, apróra vágott hagymával és petrezselyem zöldjével behintjük, jó fonddal és egy pohár madeira borral leöntjük, szalonával betakarjuk, jól befedjük és kemenczében puhára pároljuk, néha a lével öntözve.

Tálaláskor kiemeljük, a czérnáját kiszedjük, az árticsókát díszesen elhelyezzük, a fondot átszűrve, zsirtalanítva, spanyol mártással keverve, reá öntjük és beadjuk.

Töltött árticsóka.

(Artichauts à la Bordelaise.)

A szükséges árticsókát az előbbi módon elkészitjük, két kanál finomra metélt hagymát olajban eldörgölünk, szitára teszszük, és a megmaradt hagymát finomra metélt sódarral, petrezselyemzöldjével nehány kanál sürü barna mártással összekeverve, véle az árticsókát megtöltjük, összekötjük és az előbbi módon egy pohár sauterni borral és jó fonddal locsolva, szalonával betakarva, lassan pároljuk, és fondjával locsoljuk. Tálaláskor szépen elhelyezzük, a fondját szitán szűrve reá öntjük, zsirtalanítjuk, kevés spanyol mártással összefőzve reá öntjük s beadjuk.

Árticsóka olaszosan.

(Artichauts à l'Italienne.)

Az árticsókát a száráról levágjuk, külső leveleit leszedjük, a felsőket lenyirjuk, a talpát egyenesre metéljük, kettébe osztjuk, a belső részét a leveleitől elválasztjuk, czitromlével és vizzel blanchirozzuk, tálba hideg vizbe teszszük, kihütjük és ruhára szikkadni teszszük.

Egy sauté-edénybe darab vajat olvasztunk kevés olajat téve hozzá, két kanál apróra metélt hagymát és petrezselyemzöldjét nehány perczig pirítunk, és a fél árticsókát, egyiket a másikba rakjuk, megsózzuk, kevés fond és sardellavajjal locsoljuk, betakarva és középszerü meleg kemenczébe gyakori locsolás mellett puhára pároljuk. Gula-alakban tálaljuk, finom füveket paradicsommártással összefőzve, azzal forrón leöntjük.



Árticsóka spanyol módon.

(Fonds d'artichauts à l'Espagnole.)

Ehez csak a torzsáját vesszük, azaz, hogy a leveleitől megtisztított belső részét, ezt szépen körülnyirjuk, czitrommal bedörgöljük és darab vajjal, sóval és czitromlével vizben puhára főzzük, azután hideg vizbe vetjük. Egy lapos kasztrólt szalonával kibéllelünk, az árticsókát reá rakjuk, jó húslével leöntjük, sóval, czitromlével, jól betakarva, puhára pároljuk. Tálaláskor az árticsókát entrée-tálra, szépen koszorúba egymás fölé tálaljuk, mindenik alá egy braiseben párolt kemény fej salátát téve és jó erős tiszta spanyol mártással leöntve.

Töltött árticsóka.

(Fonds d'artichauts farcis.)

Az árticsókát az előbbi módon puhára pároljuk és ruhára rakjuk; a szükséges szárnyas farce-t három kanál finom fűporral jól eldörgöljük, kevés glace-t adunk hozzá, az árticsókát vele megtöltjük, vajjal fölül bekenjük, reszelt barna kenyérrel meghintjük, sauté-edénybe jó fonddal berakjuk, vajjal kent papirlappal betakarjuk, egészen puhára pároljuk, s szép pirosra pirít-

juk. Tálaláskor entrée-tálra egymás tetejére rakva, glacirozva és félglace-t öntve alá, beadjuk.

Kirántott árticsóka.

(Artichauts frits.)

Ehez a kisebbeket választjuk; az előbbi módon elkészitjük és puhára pároljuk. Ezalatt sült szárnyasból, ökörnyelvből, champignonból és jó barna mártásból erős salpicont készítünk, ezzel az árticsóka torzsáját megtöltjük, egy másikat reá teszünk, és tojásba mártva, kenyérrel behintve, tálalás előtt kevéssel forró zsirban kisütjük, azután egymásra rakva, összehajtott asztalkendőre tálalva közepére zsírban sült szép csomó petrezselyem zöldjét téve, föladjuk.



HETVENKETTEDIK FEJEZET.

A KARDONRÓL.

(DES CARDONS.)

Ezen ehető tüskés növény Spanyolhonból származik és a legmagasabb asztaloknál nagyon sokra becsült. A levelek bordáinak vastagnak, keménynek és sárgásfehér szinünek kell lenni. Minthogy e növény csakis a pinczében éri el teljes érettségét és ott nyeri fehéres sárga szinét, vételkor tehát arra ügyeljünk, hogy férges, odvas, vagy pedig rothadt ne legyen, mert akkor mint használhatlant eldobhatjuk.

Kardon marhavelővel.

(Cardons à la moëlle de boeuf.)

Csakis a viaszsárgákat választjuk. Ezeket ujjnyira metéljük, sóval, eczettel és kenyérszeletekkel bő vizben addig főzzük, mig szálkás bőr megyen le róla. Azután ruhára rakjuk, darabos sóval és ruhával e szálkásbőrt róla ledörgöljük és hideg vizre vetjük. Ha kész, egyenlőre vágjuk és zsiros braiseben czitromlével, sóval puhára főzzük.

Tálalás előtt szitára tesszük, a zsirját lecsepegtetjük, erős spanyol mártással leöntjük, marhavelő-darabkákkal behintjük, s asztalra adjuk; 280 gramm ($^1/_2$ font) marhavelőt egyenlő tojásdad darabokra metélünk, hideg vizre vetjük és a tüz szélén kiáztatjuk, azután más edénybe húslében téve, lassan főzzük, s megsózzuk. Pirított kenyérszeletkéket vágva, a velővel bekenjük, glacirozzuk és a kardont vele környezzük.

Kardon parmezánsajttal.

(Cardons au parmesan.)

A kardont braiseben puhára pároljuk, háromujjnyi darabkákra metéljük, és ezüst vagy porczellán kasztrólt vajjal kikenve, a kardondarabokat reá rakjuk, beschamel mártással késfoknyi vastagon bekenjük és parmezánsajttal behintjük; azután ismét egy sor kardont rakva ismét beschamel, végre sajt következik. Legtölül kenyérmorzsát hintünk be, fris vajjal meglocsoljuk és sütőcsőben lassan pirítjuk.

HETVENHARMADIK FEJEZET.

A ZÖLD BORSÓRÓL.

(DES POIS VERTS.)

A fris zöld borsó egyike a legfinomabb ételeknek, mit a konyha nyujtani képes; mert semmi sem hasonlítható e gyönge fris főzelékhez jó izre és könnyüségre. Hanem mindenesetre jól kell választva és frisen szedve lennie és hüvelyéből csakis akkor kiszedve, mert minden óra, mit e nélkül állanak, nagy ártalmukra van és jó izükből nagyon sokat rabol.

Zöld borsó angolosan.

(Petits pois à l'Anglaise.)

$2^{1}/_{10}$ liter finom zöld borsót megszemelünk, tálalás előtt negyedórával sós vizben, ha forr, blanchirozzuk, leszürjük, entréetálra tálalva, fölhalmozva s reá egy darab fris irós-vajat téve, föladjuk.

Zöld borsó franczia módon.

(Petits pois à la Française.)

$2^{1}/_{10}$ liter zöld borsót széles kasztrólba teszünk és 280 gramm ($^{1}/_{2}$ font) fris vajjal egy csomó petrezselyem zöldjével és hagymával, sóval, czukorral és vizzel jó tüznél pároljuk. Ha megpuhultak, a hagymát és petrezselymet kivetjük, nehány kanál fehér mártást adunk hozzá és gula-alakban, entrée-tálra tálalva, kenyércroutonnal környezve föladjuk.

HETVENNEGYEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A MACEDOINE, CHARTREUSE ÉS MÁS TÉSZTA-BORDÜRÖKRÖL.

(DES MACEDOINES DE LÉGUMES, DES PETITES CHARTREUSES, ET DES BORDURES DE LÉGUMES.)

A macedoine a legjobb entréekhoz tartozik a főzelékek közt. A tavasz legalkalmasabb ezen ételre; — croustadeban, bordureben vagy entrée-tálban tálaltatnak.

A macedoine tavaszszal zöld borsó, bab, kárfiól, sárgarépa és spárgahegyekből áll.

A macedoine nyárban sárga és fehér répából, apró hagyma, kifejlett nagy bab, kárfiól, árticsóka és karalábéból van összeállítva.

A téli macedoine sárga- és fehérrépa, kárfiol, champignon, skorzonera, zeller és kardonból.

Ezekhez a zöld babot két végén hegyesre kell metszenünk, a sárga és fehér répát, zellert, tojásdad vagy gömbölyü metszővel, a hagymát és champignont kicsiny kerekekre és a keményeket választva, a kárfiólt apró rózsákra osztva, a kardont és árticsókát négyszegüre metéljük: a zöld babot, kárfiólt, zöld bor-

sót és spárgahegyeket blanchirozzuk sós vizben. — A répát, karalábét, zellert és hagymát consommével, vajjal és czukorral a kardont, skorzonerát, champignont és árticsókát fehérre pároljuk. Meg kell jegyeznem, hogy e szó macedoine főzeléket jelent, mely többféle zöldségből áll; chartreuse pedig boritott ételt, többféle zöldségből; bordure de légume pedig szintén boritottat, szegélyezve másféle zöldség, húsnemü vagy egyébbel. A kis chartreuse-ök alkalmasak és sokat mutatnak, különösen ha nagy húsdarab mellé szegélyzetnek, s rendszerint szárnyas, vad, vagy más salpiconnal vannak összeállitva. A fiatal zöldséget amiből készitjük, rendszerint almavájóval vagy kis kerek metszővel kell kimetszenünk, és ahogy már megjegyeztük, puhára párolni vagy blanchirozni.

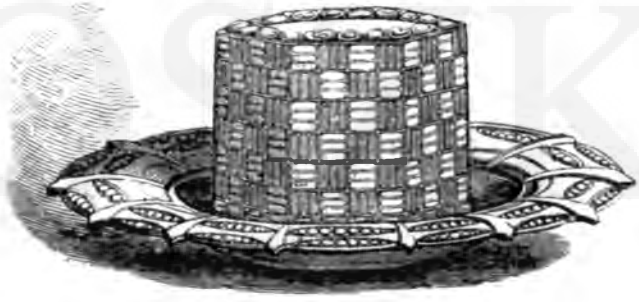


Kis chartreuse királyi módon.

(Petites chartreuses à la royale.)

Tizenkét nagy, pirossárga répát, ugyanannyi fehéret megtisztitunk, kétujjnyi széles darabokra metéljük és tollszárvastagra és gömbölyüre kimetszük, mit aztán sós vizben előbb blanchirozunk, és aztán puhára párolunk. Azután egy kávés-csészényi zöld babnak két oldalát hegyesre vágva, ugyan annyi zöld borsót zöldre blanchirozunk és szikkadni ruhára teszszük. 12 kis kruszstád formát vajjal kikenünk, a fenekére egy oda illő vékony kerek répalapot illesztünk, s ismét vajjal megkenve nehány perczre jégre állitjuk. Azután e formácskákat kirakjuk; először is fekete szarvasgombából tallérnagyságu kereket vágunk, mit a spéklőtüre szurva a forma közepére teszünk; körüle aztán zöld babot, borsót rakunk izlésesen. Ha mind elkészültek, tojással kenjük meg, és késfoknyira szárnyas farce-szal; mire sárga és fehér répa kö-

vetkezik felváltva; a forma oldalát ezzel felényire kirakván, rézsut változtatva. Ha mind kész, szintén bekenjük tojással és farce-szal; amire aztán ismét répát rakunk, és pedig ugy, hogy a fehérre sárga, a sárgára fehéret teszünk. Ezt aztán jó vastagon ismét tojással és azonfelül salpiconnal bekenvén, simára egyengetjük és ha most már a formácska a szélétől egy ujjnyi hijával ki van béllelve, — azt salpicon à la royale-al (l. 8. fej.) megtöltjük hidegen, a szélét tojással kenjük meg, farce-szal betakarjuk és reá egy kerek, vajjal kent papirlapot illesztünk. Tálalás előtt félórával a bain-mariéba lassan főzzük, kiemeljük, a papirt levesszük, entrée-tálba boritjuk, fölül glacirozzuk és alá fél glacet öntünk. Igy készülnek a kis és nagy chartreuse-ök; itt mindenki izlése és képességének tág tere nyilván azt érvényesiteni. A különbség csakis a berakástól és a zöldség választásától függ. A salpicon készitését pedig a leirt fejezetben találjuk meg.



Nagy chartreuse fogolylyal.

(Chartreuse de légumes aux perdreaux.)

Nagy boritó formát vajjal kikenünk és papirral kibéllelünk, azután a fenekét szép zöld apró rózsa-kellel koszorúba kirakjuk, mellé szintén egy rózsának kimetszett fehér répakoszorút teszünk, azután ismét egyet rózsakelből s végre nagyon piros sárgarépából. Közepére egy szép tömött karfiol-rózsát illesztünk; a forma oldalát szintén fehér és sárgarépával rakjuk ki, keresztbe, hosszába, vagy koczkásan, izlésünk szerint, mit aztán jó vastagon borju farce-szal kenünk be. Ezalatt négy foglyot és négy fodros kelt puhára pároltunk, amivel a forma belső részét töltjük ki. A foglyokat szépen fölszeldeljük, két sorjába teszszük, mire ismét farce-takaró következik, azt a szélén jól eligazitván és a réseket vele kitöltvén. Erre aztán ismét vajas papirlapot teszünk és a chartreuset tálalás előtt egy órával gőzben, vizben kifőzzük.

Ha ez megtörtént, kiemeljük, megtörüljük és entrée-tálra boritjuk, a formát egy percz mulva leemeljük, a papirt levesszük, felső részét glacirozzuk, alul szép zöld kelrózsákkal koszoruzzuk, és barna mártást, mit gyökér-kivonattal készitünk, adva hozzá, beadjuk.

E chartreuse-t lehet még készíteni:

Nagy chartreuse borju- és ürű-filetvel.

(Chartreuse de légumes au filet de veau ou de mouton.)

Nagy chartreuse kacsából.

(Chartreuse de légumes aux cannetons.)



Nagy chartreuse borju-briesből.

(Chartreuse de légumes aux riz de veau.)

A zöldséget és kelt mindenkor puhára blanchirozzuk és jó fondban pároljuk, valamint a megjelölt húsnemüt is.

MÁSODIK SZAKASZ.

A BURGONYÁRÓL.
(DES POMMES DE TERRE.)

Minden termény között, miket a teremtő az emberiségnek ajándékozott, a gabonanemek után hasznosságra bizonnyal a burgonya következik. Még a 16. században került Amerikából Angliába és terjedt el egész Európában. Nagyon elfajzottak oly változatosságban, és a különböző vidékek behatása következtében, hogy több név alatt lettek ismeretesekké. A császárok és királyok asztalától kezdve le egész a kolduséig mindenütt nélkülözhetlen.

A burgonyától nagyban különbözik a topinambursz, mit a

mult században hoztak be Brasiliából; de a burgonyát sem nagyságra, sem izre, sem jóságra nem közeliti meg, és ezért általa már mindenütt kiszorittatott.

Burgonya angol módon.

(Pommes de terre à l'Anglaise.)

Apró kerek burgonyát meghámozunk, ha lehet, gőzüstben főzzük meg, azután forró vajban pirítjuk, megsózzuk és betálaljuk. Különösen sült húsok garnirozására alkalmas.

Burgonya angolosan.

(Pommes de terre à l'Anglaise. Potatoes-soup.)

A burgonyát meghámozzuk, húslében, sóval és késhegynyi borssal sűrüre főzzük, és azután összetörjük. Boritó formát vajjal kikenünk, kenyérmorzsával meghintjük, a burgonyát beletömjük, kenyérmorzsával meghintjük, vajjal megöntjük, sütőben megsütjük, s tálra boritjuk. Sült hús mellé adjuk.

Burgonya udvarmester módon.

(Pommes de terre à la maitre d'hôtel.)

A burgonyát nyersen meghámozzuk, késfoknyi vastagra vágjuk, és sóval, borssal és húslével megfőzzük. Tálaláskor egy darab udvarmestervajat és borju-fondot adva hozzá, a tüzön fölrázzuk és betálaljuk.

Burgonya püré à la Jakson.

(Pommes de terre à la Jakson.)

A burgonyát megsütjük, meghámozzuk, szitán áttörjük, vajjal eldörgöljük, húslével sürű pürének törjük, megsózzuk, borsoljuk, fris vajjal összekeverjük, gula-alakban tálaljuk, s koczkára vágott szardellát hintve reá, beadjuk.

Burgonya püré édes tejföllel.

(Purée de pommes de terres à la crême.)

Gőzben főzzük, meghámozzuk, szitán áttörjük, vajjal tüzön eldörgöljük, forró tejföllel sürű pürének törjük, megsózzuk és tálalás előtt egy darab fris vajjal összekeverve, gula alakban tálalva asztalhoz adjuk.

Burgonya à la Berchtesgaden.

(Pommes de terre à la Berchtesgaden.)

A burgonyát meghámozva szeletre vágjuk, kasztrólba édes tejföllel leöntjük és lassan megfőzzük. 140 gramm (¼ font) nagyon fris irósvajat, egy egész hagymát és két kanál lisztet együtt pirítunk, a tejfölt leszürjük, a lisztet vele föleresztjük és sürűre elfőzzük, megsózzuk, a burgonyára teszszük, egy darab fris vajat téve hozzá, együtt pároljuk és forrón beadjuk. Különösen szükséges, hogy a burgonya szét ne főjjön és legjobb alpesi vajjal kell készíteni, amiért is e néven ismeretes.

Burgonyagombócz polgári módon.

(Quenelles de pommes de terre à la bourgeoise.)

Tizenkét nagy burgonyát megsütünk, forrón meghámozzuk, áttörjük, darab vajjal és hat egész tojással eldörgöljük, megsózzuk, két kis koczkára vágott és vajban pirított zsemlyét teszünk hozzá, összekeverjük és abból gombóczot csinálunk; tálalás előtt forró sós vizben vagy húslevesben megfőzzük, aztán tetszés szerint fölhasználjuk.

Burgonya heringszelettel.

(Pommes de terre aux filets de harengs.)

Egy liter burgonyát megfőzünk, meghámozunk és melegre állítunk. Három heringet megmosunk, két részre osztjuk, bőre és szálkáitól megtisztítjuk, ujjnyi széles darabokra vágjuk és tejbe tesszük. Három szép fehérhagymát meghámozunk, levelesre metéljük, vajban fehérre pároljuk, két kanál liszttel összekeverjük, és nehány perczig pirítjuk; azután édes tejföllel, jó borjufonddal, sóval sürű mártássá főzzük, mit szitán a hagymával együtt áttörünk és melegre állítunk. Ezüst vagy porczellán csészét vajjal kikenünk és burgonyaszeletekkel kirakunk, megsózzuk, a mártással bekenjük, és heringszelettel berakjuk; azután ismét burgonyával, mártással és heringgel: legutoljára burgonya jön, mit mártással leöntünk és zsemlyemorzsával, vajjal csepegtetünk, s negyedóráig sütve asztalra adjuk.

Burgonya szardellával.

(Pommes de terres aux anchois au four.)

A burgonyát megfőzve, szeletbe vágva, hat kemény tojást

szintén, és 280 gramm (fél font) heringnek, ha jól kimostuk, szálkáit kiszedjük. Mély tálat vajjal jól kikenünk, burgonyával kirakjuk, savanyú tejföllel leöntjük, erre egy sor tojást és egy sor szardellát és ismét tejfölt teszünk, megsózzuk és kenyérmorzsával meghintve, tálalás előtt negyed órával sütőben megsütjük.

Burgonya beignét.

(Beignets de pommes de terre.)

Egy mély tányér áttört burgonyát 140 gramm ($^1/_4$ font) fris vajjal, mit habosra dörgölünk és 6 tojás sárgájával összekeverünk, sóval együtt tésztává gyurjuk, ujjnyira elnyujtjuk, s abból ivópohár nagyságu karikákat metszünk. Fris vajjal sauté-edényben pirosra sütjük és sült hús mellé adjuk.

Sült burgonya.

(Pommes de terre frites.)

A burgonyát karikába, egyenlő nagyságra, vagy más alakba metéljük, megmossuk, ruhára szikkadni teszszük és forró vajba, sauté-edénybe pirítjuk, hogy ropogós legyen; sült hús mellé garnirungnak teszszük.

Zsirbansült burgonya.

(Pommes de terre frites à la Française.)

Apróra fölmetéljük, megszikkasztjuk, tálalás előtt zsirban kisütjük, ruhára teszszük, megsózzuk és beefsteakhez adjuk.

Burgonya olasz módon.

(Pommes de terre à l'Italienne.)

A burgonyát szeletre vágjuk és olajban sütjük, és szintén olajban pirított petrezselyem és mogyoró-hagymával összekever jük; jó húslével leöntjük, megsózzuk és a tüzön fölrázva, betálaljuk.

Burgonya németesen.

(Pommes de terre à l'Allemande.)

A meghámozott, apró szeletre metélt burgonyát húslében megfőzzük és vajban pirított kenyérmorzsával, vagy hagymával meghintjük.

Burgonya heringgel.

(Gateau de pommes de terre.)

Tizenkét sült burgonyából pürét készitünk, megsózzuk, nyolcz tojássárgájával és apró koczkára vágott heringgel összekeverjük, s vajjal kikent borító formába teszszük. Fölül vajjal megkenjük és megsütjük. Ha kiveszszük, tálra boritjuk és jó levet öntve alá, beadjuk.

Burgonya olasz módon, kemenczében sütve.

(Pommes de terre au four à l'Italienne.)

Két evőkanálnyi finomra metélt hagymát 140 gramm ($^1/_4$ font) fris vajjal és három kanál liszttel sárgára piritunk, és $^5/_{10}$ liter édes tejföllel lassan fölereszt jük; abból sürű tejföl-mártást főzve, 280 gramm ($^1/_2$ font) főtt sovány és apróra metélt sódart, 140 gramm ($^1/_4$ font) reszelt parmezán-sajtot, 140 gramm szardella-filet és nyolcz kemény, összeaprított tojássárgáját keverünk. Egy mély porczellán tálat irósvajjal kikenünk, burgonya-szeletekkel kirakjuk, megsózzuk, mártással leöntjük, szalámi-szelettel berakjuk, ismét burgonya következvén, mit megint mártással öntünk le, s igy tovább, mig az edény meg nem telik. A tetejére kenyérmorzsát és vajat teszünk s kemenczében lassan sütjük.

HARMADIK SZAKASZ.

AZ INDIAI ÉS VIZI TÖKRŐL.

(DU GIROMONS, POTIRON INDIEN.)

Indiából és Egyptomból került hozzánk; leginkább Franczia- és Olaszországban tenyésztik. — Kétféle faja van, a szüknyaku és a kerek-tök. Főzeléknek és entrée-nak szokás készi teni, valamint ugorka helyett eczetbe rakni.

Indiai tök franczia módon.

(Giromon à la Française.)

Egy nagy tököt hosszas, ujjnyi vastag szeletekbe vágunk, blanchirozzuk, leszürjük, fris vajban, snitlinggel, tárkonnyal pároljuk, 6 kanál fehér mártással és czitromlével lassan sautirozzuk és pirított kenyérszeletekkel föladjuk.

NEGYEDIK SZAKASZ.

AZ UBORKÁRÓL
(DES CONCOMBRES.)

Sok faja van, legismertebb a közönséges szemölcsös, a sima zöld, és a hosszú kerekre hajlott. Főzeléknek ritkán használják, eczetbe sokfélekép rakják, legalkalmasabb e czélra a kigyóalakú azia.

Uborka, tejfölös mártással.
(Concombres à la crême.)

Ha öt vagy hat szép nagy, kemény uborkát meghámoztunk, négyszegü darabkákra metéljük, blanchirozzuk, hideg vizben kihütjük és ruhán szikkasztjuk. — A szükséges beschamel mártást elkészítve, azzal forrón leöntjük, kissé a tüzön megforgatjuk és beadjuk.

Töltött uborka.
(Concombres farcis.)

Három-négy szép fris uborkát, ha meghámoztuk, a végén egy darabkát levágunk, és almavájóval vigyázva kivájjuk, de nehogy megsértsük. — Ez uborkákat aztán a farce-oknál leirt farce cuite-tel megtöltjük, a levágott végét reá teszszük és vajjal kent papirba göngyöljük. Egy kasztrólt szalonával kibéllelünk, erre borjuhús, répa és hagymaszeleteket egy babérlevelet és kakukfüvet rakunk; mire az uborkák következnek, azokat zsiros, erős húslével leöntve. Parázson félórát pároljuk, azután kiszedjük, zsirtalanítjuk és erős spanyol-mártással leöntve, föladjuk.

Uborka spanyol módon.
(Concombres à l'Espagnole.)

Négy-öt uborkát meghámozva, négybe metélünk, blanchirozzuk és azután spanyol-mártásban puhára főzzük. Ha kész, kiszedjük, a levét sürüre elfőzzük, az uborkára öntjük s föladjuk.

HETVENÖTÖDIK FEJEZET.

A SZARVASGOMBÁRÓL.
(DES TRUFFES.)

A szarvasgomba a finomabb konyhában nélkülözhetlenné vált, mert minden fogás, mit vele készitenek, a legkedvesebben látottakhoz tartozik.

A szarvasgomba eredete ismeretlen; megtalálják azt, de nem tudják miből ered és hogyan nő. — A legügyesebb emberek foglalkoztak vele, igyekeztek magvát szedni és azt tovább tenyészteni, mind hasztalan, mert az soha sem sikerült. De ez nem nagy baj; mert ha mint a burgonyát termeszteni lehetne, ugy ez is, mint minden a világon, elvesztené értékét.

A szarvasgomba még 1780-ban Párisban ritkaság volt, s egy szarvasgombával töltött pulyka csak fejedelmek asztalán pompázott.

A legjobbak Perigard-ból és a Provence-ból jönnek, s januárban legfinomabbak. A burgundi és dauphinéiek nem sokat érnek, mert az arómájuk hiányzik. Piemontban fehér szarvasgomba terem, mit igen nagyra becsülnek; kissé fokhagymaizűek, de ez jóságukból egyáltalában nem von le.

A szarvasgomba könnyen rágható, de nehezen emészthető, azonban ha mértékletesen élvezzük, nem ártalmas, és finom íze miatt rendkivül keresett és kedvelt inyenczség.

Szarvasgomba champagnei borban főzve.
(Truffes à la Serviette au vin de champagne.)

A személyek száma szerint választjuk a legszebbeket, t. i. kerek, nagy, kemény és feketéket. Jól megmossuk és keféljük, s a haja alá benyomult földet kis hegyes késsel kaparjuk ki, hogy ott a legcsekélyebb tisztátalanság se maradjon. — Azután a tiszta vizből szikkadni ruhára rakjuk, s onnét egy szalonával kibéllelt kasztrólba, a nagyokat alólra rakva. 560 gramm (1 font) nyers sódart, 560 gramm borjuhúst, 280 gramm (1/2 font) fehér szalonát koczkára metélve egy más kasztrólba teszünk; ehhez egy darab fris vajat, szeletbe vágott sárgarépát, egy hagymát, petrezselyemzöldjét, kakukfüvet, egy babérlevelet, kevés bazsalikumot

és fokhagymát, két szegfűszeget és kevés reszelt szerecsendiót. Ezt együtt kissé megpirítjuk, és hozzá két üveg finom champagnei bort öntünk, s ezt két óráig lassan pároljuk. Tálalás előtt egy órával a szarvasgombára szűrjük és ezzel együtt még egy óráig pároljuk. — Tálaláskor kiszedjük, szépen összehajtott asztalkendőre kerektálra rakjuk és rögtön föladjuk. Champagnei helyett vehetünk sauterneit, burgundit, bordeauxit vagy vin de gravesot.

Szarvasgomba à la maréchal.

(Truffes sautées à la maréchal.)

A szükséges szarvasgombát szép kerekre ha meghámoztuk, késfoknyi vastag szeletekre metéljük. Lapos kasztrólba 140 gramm (¼ font) fris vajat egy tojásnyi szárnyas farce-szal olvasztunk, egy pohárka madeira bort öntünk hozzá és puhára pároljuk. A szarvasgombát hozzáadjuk és pároljuk, mig megglacirozódnak. Tálalás előtt 70 gramm (4 lat) fris vajat kevés czitromlével és két evőkanál, fris vajban pirított zsemlyemorzsát téve közé, jól összekeverve, gula-alakban tálalva, beadjuk.

Szarvasgomba olaszosan.

(Truffes à l'Italienne.)

1 kilo 120 gramm (2 font) szarvasgombát megtisztítva, szeletbe vagdaljuk. Tálalás előtt 8 perczczel egy kávéskanál finomra metélt mogyoróhagymát fris provencei olajba sauté-edényben pirítunk, a szarvasgombát hozzáadjuk, megsózzuk, és lángtüznél sautirozzuk. Ha megpuhult, egy pohár madeira bort öntünk hozzá, és egy kis findzsányi sürüre főtt spanyol-mártást, sóval megdörgölt fokhagymával és finomra metélt petrezselyemzöldjével fűszerezve, forrón betálaljuk, apró kenyérszeletkékkel koszoruzva beadjuk.

Meleg szarvasgomba-pástétom.

(Timbale de truffes à la Talleyrand.)

1 kilo 120 gramm (2 font) perigordi gombát finomul hámozva, dió-alakra metéljük és félreteszszük.

560 gramm nyers sódart apró koczkára metélünk, szarvasgomba pürével, kevés kakukfüvel, babérlevéllel, petrezselyemzöldjével és egy darab fris vajjal együtt pirítjuk; $^{8}/_{10}$ liter jó fonddal és kevés szárnyas braise-el egy óráig pároljuk.

Ezalatt egy pástétomformát porhanyó tésztával és vékony szalona szeletekkel kibéllelünk. A braiset szitán a szarvasgombára szűrjük, és betakarva 15 perczig pároljuk. Azután a levét a gombáról leszűrjük, zsirtalanítjuk, egy pohár madeira borral és ugyanannyi sauce financiére-rel együtt sürűre elfőzzük és a gombával jól összekeverjük. Az igy elkészült gombát most már a pástétomba rakjuk, tiszta fedővel jól elzárjuk és tálalás előtt háromnegyed órával sütni teszszük. Tálaláskor a pástétomot tálra boritjuk és fölvágás nélkül asztalra adjuk. A fölvágás csakis a servirozáskor történik, nehogy az abból kipárolgó finom zamat addig elrepüljön, mi annak nagy kárára lenne.

Szarvasgomba piemonti módon.

(Truffes blanches à la Piemontaise.)

1 kilo 120 gramm (2 font) fehér szarvasgombát ha tisztára mostuk, meghámozzuk és igen vékony szeletekre metéljük, azután ezüst vagy porczellán kasztrólt vajjal jól kikenünk, s abba nehány kanál spanyol-mártást, szardella-vajat és egy darab glace-t teszünk, együtt jól eldörgöljük és szétkenjük; erre aztán a gombát szórjuk, mire mártást öntünk, erre ismét gombát és igy mig el nem fogy, legfelül a mártást szépen simára kenve, és parmezán-sajttal meghintve, 10—12 perczre lassan sütve, rögtön föladjuk.

HETVENHATODIK FEJEZET.

MAGYAR KONYHA.

A káposztáról.

E kedvelt magyar étket nálunk sokra használják, különösen főzeléknek, nagy változatosságban ismeretes.

Legelőször is tehát a savanyított hordós káposztát tárgyalandjuk.

Savanyitott káposzta közönséges módon.

A hordós káposztát egy fazékba főzni tesszük; ha lehet mentől több sertéshússal és szalonával keverve; ha nem lenne benne keménymag, úgy keveset tehetünk belé, valamint kaprót

múlhatlanul, mert csakis ez adja meg valódi jó magyaros ízét. Ha kellően megfőtt, egy lábasba zsírt teszünk, s ha elolvadt, abba annyi lisztet, hogy jó sűrü rántás legyen, ezt folyton keverve, mig zsemlyeszinü lesz, amidőn is abba egy jó kanálnyi apróra metélt vöröshagymát teszünk és avval még pirítjuk, mig a hagyma megsárgul; akkor hideg vizzel lassan-lassan fölereszt jük, folyton keverve, nehogy a rántás csomós legyen s végre a káposzta levével is, mig legutóljára az egész fazék tartalmát bele borítjuk. — Most már még kissé fölrogyogtatjuk, s aztán jó savanyú tejfölt öntve belé, ismét főzni hagyjuk, s aztán sült kolbászszal, sertéshússal, vagy más egyéb húsfélével bőven megrakva, asztalhoz adjuk. A kik szeretik, egy kevés törött paprikát tesznek belé mikor berántják.

Töltött káposzta.

A káposzta apróját főzni tesszük, a fejét pedig kiválasztva, szépen a torzsájáról a leveleit leszedegetjük, a vastag inait lemetéljük, a nagy leveleket ketté vágjuk és félre tesszük. A töltelléket következőkép készítjük: Rizskását megszemelünk, megmosunk, egy $^1/_4$ fontnyit; $^1/_4$ font szalonát, egy font sovány sertéshúst nagyon apróra összemetélünk, mint a kolbászhoz, a szalonával együtt, megsózzuk, s a rizszsel összekeverjük, azután jól összegyurjuk, kevés törött borsót is adva hozzá; mindenik káposztalevélre teszünk e töltelékből egy maréknyit, arra ügyelvén, hogy a töltelékek mentől kisebbek legyenek, és a levélbe belé göngyölvén, két végén jól összecsinálju k, hogy megálljon és szét ne menjen. Ha elkészült, a fazékba rakjuk a káposzta közé, valamint bőven húst is, mert a káposzta csakis ugy jó. Ha netalán kevés leve lenne, önthetünk reá egy itczényi összehabart aludt tejet vagy savót. Egy jó csomó kapor nélkülözhetlen benne, valamint kevés keménymag is. Azután az előbbi módon berántva, föladjuk, a tölteléket szépen koszorúba rakván, középre pedig kolbászt vagy más sült húsfélét.

Megjegyzendő, hogy a káposztát, különösen a töltöttet kavarni nem szabad, csak is rázni.

Korhelyleves, káposztából.

A hordós, savanyú káposztának aprajját és sok levét főzni tesszük, nagyon sok füstölt kolbász darabokkal, melyeket egy

ujjnyi nagyságra metélünk. Ha a káposzta eléggé megfőtt, jó piros-barna rántást készítve, vöröshagymával bőven ellátva és törött paprikával, mit a rántásban megpirítunk, azt kevés hideg vizzel felereszt jük, és a megfőtt káposztát beleöntjük a kolbászszal. Föl hagyjuk forrni és aztán jó melegen beadjuk, e házi mulatságok vagy bál után való jó izű étket, reggelire.

Ha bőjtösen akarjuk készíteni, úgy kolbász helyett halat és halikrát veszünk. Nagyon savanyúnak és jó paprikásnak kell lennie.

Kolozsvári káposzta.

A savanyított káposztát, ha nem lenne elég finomra gyalulva, ugy mellőzzük és a fejet késsel finomra összemetélve, egy lábast szalonával kibéllelünk, erre egy sor káposztát rakunk, reá egy kanál zsirt kenve, sódarszeletekkel berakjuk, mire ismét egy sor káposzta következik, erre megint egy sor sült csibét, kappant vagy pulykát rakunk, minek tetejére ismét káposzta következik; aztán egy itcze jó sűrü, savanyú tejföl t öntve reá, csendesen pároljuk, a fedőjére is parazsat téve, és nem kavarva, csak is gyengén rázva. Három órai párolás után, ha levét netalán elfőtte volna, ismét tejföllel locsolva, kissé még pároljuk, s aztán egy mély kerektálra boritva, beadjuk.

Párolt káposzta rizszsel.

A savanyított fejkáposztát finomra összemetéljük, egy lábast kibéllelünk szalonával, egy kanál zsírt téve belé, egy kanál apróra metélt hagymát, mit megpirítunk, azután a káposztát bele tesszük és fedő alatt két órát pároljuk, két jó kanál czukorporral, savanyú tejföllel és húslével locsolván, hogy egészen ki ne száradjon. Azután egy kasztrólt kibéllelünk szalonával és ebbe egy sor párolt káposztát rakunk, utána egy sor fris zsírban párolt és húslével fölereszt ett sürü rizset rakunk, mire megint egy sor káposzta következik és igy mig a kasztról meg nem telik. Akkor még egy meszelynyi tejföllel leöntve fél órára a sütőbe tesszük, azután tálra boritjuk és füstölt főtt kolbászszal vagy főtt sódarral koszoruzva, föladjuk.

Kovászos káposzta.

Nyárban, mikor még nincs hordós káposzta, kovászszal szokás azt savanyítani.

Ez pedig következőkép történik:

Jó kemény fejkáposztát, szép fehéret nagyon finomra fölmetélünk, egy tálba leforrázzuk, és ott langyosra kihütjük; amidőn is fazékba rakjuk, egy darab kovászt a levében elmorzsolván, azt ha fölolvadt, szitán a káposztára szürjük, betakarjuk és melegre tesszük. Ha a kovász jó, ugy másnapra már megsavanyodik, de ha gyenge, ugy csak harmadnap, amidőn a káposztát föl lehet használni ugy mint a hordós káposztát.

Káposzta locskosan.

Szép fehér káposztafejet nyolczba vágunk, jól kimossuk és bő vizbe főzni tesszük. Egy más fazékba fél font szalonát vagy 1 font hust főni teszünk, kevés köménymaggal és sóval. A káposztát, ha félig megfőtt, leszürjük és berántjuk, a rántásába egy kanálnyi vöröshagymát téve hideg vizzel föleresztjük, s aztán a húslével, a káposztát szépen belerakjuk. Föl hagyjuk forrni, s akkor egy kanál jó erős eczetet öntve bele és egy félmeszely savanyú tejfölt, még kissé főzzük, s aztán betálalva, a benne főtt hust a tetejére rakva, beadjuk.

Kelkáposzta közönséges módon.

A kelkáposztát, ha szépen megtisztítottuk, fölszeldeltük, kimossuk, megfőzzük; azután a levét leszürjük, egy lábasba zsirt olvasztunk, abba annyi lisztet, hogy sürü rántás legyen, folytonos kavarás mellett pirítjuk, ekkor egy fél fej apróra tört fokhagymát és egy kevés köménymagot téve belé, még pirítjuk, és hideg vizzel föleresztve, később jó húslével, a keldarabokat belerakjuk, megsózzuk és félóráig főzzük. Betálalva, a tetejére sült sertéshust téve, beadjuk.

Kelkáposzta kirántva.

A kelt sós vizben megabáljuk, leszürjük, hideg vizbe rakjuk, ruhán szikkasztjuk; azután tojásba mártva, morzsában bundázzuk és forró zsirban kisütjük.

Kárfiol tejfölösen.

Nehány szép kárfiolt megtisztítunk, a rózsáit leszedjük és sós vizben puhára főzzük; ha ez megtörtént, leszürjük és megszikkasztjuk. Egy porczellán-tálat irós vajjal kikenünk, a kárfiolt szépen rendbe reá rakjuk, kissé megsózzuk, tejföllel leöntjük, vajjal cseppegtetjük és morzsával meghintjük s a sütőben $^1/_4$ órát pirulni hagyjuk.

Broccoli, vagy rózsakel.

A rózsakelt száráról leszedjük, megmossuk, sós vizben megfőzzük, leszűrjük, hideg vizre vetjük, lecsepegtetjük, egy lábasban, irós vajban zsemlyemorzsát pirítunk, a rózsakelt belérakjuk és $^1/_4$ óráig pirítjuk; azután betálaljuk hús mellé szegélyzetnek.

Spenót közönséges módon.

A spenótot megtisztítjuk, száráról leszedjük, nagyon jól kimossuk, megabáljuk, leszürjük, nagyon finomul összemetéljük, hogy péppé legyen. Egy lábasba zsirt teszünk s lisztet belé, meghagyjuk pirulni, akkor egy fej fokhagymát összetörve vizben összedörgöljük és a levét a rántásba öntjük. Édes tejjel föleresztjük a rántást, és a spenótot belé téve jól elkavarjuk, ha még nagyon sürü lenne, jó húslével, vagy ennek hijával még édes tejjel eresztjük föl, mig a kellő sürűséget elnyerte. Még kissé főzzük, megsózzuk és rántottával, sült kolbászszal vagy bundás kenyérrel ellátva, beadjuk.

Saláta-főzelék.

A nagy fej-salátát ketté vágjuk, fonnyadt leveleit letisztítjuk és hideg vizben jól kimossuk. Forró vizben megabáljuk, és mint a spenótot, fokhagymával berántjuk, édes tejföllel föleresztjük és sült hússal föladjuk.

Sóska-főzelék.

A sóskát összemetéljük, de nem oly nagyon apróra, mint a spenótot és zsirban pirítjuk, ha ez megtörtént, egy jó kanál lisztet hintvén reá, kissé még pirítjuk, folyton kavarva, nehogy cso-

mós legyen. Azután jó húslével föleresztjük és bőven savanyú tejföllel. Betálalva a tetejére tükörtojást vagy rántottát téve beadjuk.

Reteklevél spenót gyanánt.

Tavaszszal, midőn még a zöldségben nem válogathatunk, a melegágyban azonban már reteklevelünk bőven van, ezt leszedjük, s ha még nagyon gyönge, mint a spenótot elkészítjük.

Párolt sárgarépa.

A sárgarépa különösen tavaszszal, mikor még nagyon gyönge, főzeléknek igen kellemes eledel.

Megvakarjuk, megmossuk és vékony karikára vágjuk. Egy lábasba zsirt olvasztunk, czukrot pirítunk a répát bele tesszük, egy kanál petrezselyemzöldjével, egy pár gerezd fokhagymával, és kevés sóval. Fedő alatt párolván, ha levét elfőtte, egy jó kanál lisztet hintünk reá, és folytonos kavarás mellett még kissé pirítjuk. Azután jó húslével föleresztve, főzzük, mig a levét egészen elfővi és egypár kanál édes tejfölt adva hozzá, betálaljuk sült hússal.

Párolt fehérrépa.

Egészen ugy készül, mint a sárgarépa, azon különbséggel, hogy nem teszünk bele fokhagymát sem tejfölt, csak is húslével eresztjük föl.

Fehérrépa savanyúan.

A fehérrépát mint a káposztát savanyítani is szokták, akár hordóban, legyalulva, vagy kovászszal. Készítése ugyanaz, ami a káposztának.

Zöldbab magyarosan.

A gyönge jó fajta babot, ha megtisztítottuk, egy jó darab hússal vagy szalonával hideg vizbe főni tesszük. Ha megpuhult, berántjuk, a rántásába bőven adván petrezselyemzöldjét és vöröshagymát apróra vágva. Megsózzuk, erős eczetből keveset öntünk hozzá és savanyú tejföllel bőven ellátjuk.

Száraz bab-pürée.

A jó fajta babot megfőzzük és jól megtörjük, azután ritka szitán áttörjük. Rántást csinálunk petrezselyemzöldjével és hagymával, s az áttört babot beletesszük és főzzük, mig meg nem sürüdik. Ha szeretjük, kevés eczetet is tehetünk belé, de egy pár kanál jó savanyú tejföl mindenesetre. Kolbászszal vagy sült hússal adjuk.

Zöld borsó párolva.

A borsót megsózzuk és zsirban petrezselyemzöldjével és czukorral fedő alatt pároljuk. Egy kanál lisztet hintve reá, kissé még pirítjuk, azután húslével föleresztve mig a levét elfőve, főzzük, de hogy szét ne főljön. Megsózzuk és cotelettel vagy rántott csibével föladjuk.

Zöld borsó garnirungnak.

A borsót mint az előbbit, ha még nagyon gyönge, zsirban pirítjuk petrezselyemzöldjével és czukorral, de csak pár perczig, aztán egy pár kanál húslevet öntve alá, egy perczig főzzük, megsózzuk s beadjuk.

Száraz borsó-pürée.

Ugy készül mint a babpürée, csakhogy sem petrezselymet, eczetet, sem tejföl nem teszünk belé, de vöröshagymát karikába metélve és zsirban pirítva, valamint koczkára vágott zsirban piritott kenyeret és sült kolbászt teszünk a tetejére, mikor beadjuk.

Spárga tejföllel.

Épen ugy készül mint a kárfiol.

Komló-inda zöldbab gyanánt.

A komlóindát tavaszszal, midőn még kevés választékkal rendelkezünk zöld főzelék dolgában, és a komlóinda fiatal és gyönge, megszedjük s egy ujjnyi hosszúra metéljük, sós vizben megabáljuk és mint a zöldbabot berántva, petrezselyemzöldjével, eczettel, tejföllel s a tetejére sült húst tálalva, zöld bab gyanánt föladjuk.

Skorzonera spárga gyanánt.

A fekete gyökeret megvakarjuk, és sós vizben puhára főzzük. Azután épen ugy mint a spárgát és kárfiolt tejföllel készitve beadjuk.

Karaláb párolva.

A gyönge fris karalábot meghámozzuk, és apró koczkára vagy laskára vágjuk; egy lábasban zsirt olvasztva bele tesszük, s petrezselyemzöldjével s czukorral pároljuk, liszttel meghintjük, húslével fölereszt jük s hússal koszoruzva, föladjuk.

Töltött karaláb.

A gyönge apró karalábot kivágjuk. Tölteléket készitünk mint a káposztának, és azzal megtöltjük. Egy lábasban petrezselyemzöldjével és zsirral fedő alatt húslével lassan föleresztve és csak rázva, pároljuk. Ha megpuhult, egy kanál lisztet teszünk a le vébe, a karalábot kiszedjük, és tejföllel föleresztve, megsózva, a karalábot ismét belerakjuk, még egyszer felfőzzük s beadjuk.

Karaláb-levél padlutkának.

Felső-Magyarországon a padlutkát igen szeretik, és ezt tavaszszal, midőn a zöldség még ujság, különböző levelekből főzik; ugymint: gyönge utilapú kel, karaláb vagy szőllőlevélből, mit még káposzta gyanánt meg is töltenek, midőn az még nagyon fiatal és gyönge. Ily minőségben ribiszke, repczelevelet, vörös- és fehér répalevelet is használnak. Legjobb azonban a karaláblevél, mit inaitól megszabadítva, hosszú laskára metélünk és sósvizben megabálunk. Mint a zöld babot vöröshagymával berántjuk, húslével, eczettel, tejföllel föleresztjük, és sült hússal föladjuk.

Burgonya közönséges módon.

Apró koczkára metélve, sósvizben megfőzzük, s ha édesen akarjuk, majorannával, vöröshagymával, sóval, petrezselyemzöldjével berántjuk, és sült hússal beadjuk; ha pedig savanyúan, úgy a rántásába vöröshagymát, petrezselyemzöldjét, 1 babérlevelet, eczetet, sót és savanyú tejfölt teszünk.

Burgonya paradicsomalmával.

A burgonyát koczkára vágva, sós vizben megfőzzük, piros rántással berántjuk. Egy lábasban paradicsomalmát összetörve, jól megfőzzük, szitán áttörve a berántott burgonya közé teszszük, egy félmeszely jó savanyú tejfölt adva hozzá és a tetejére sült húst téve, föladjuk.

Töltött paradicsom.

Az érett, szép, nagy paradicsomnak vigyázva, hogy meg ne sérüljön, a magvát kivájjuk; mint a káposztának és karalábnak tölteléket készitünk húsból és rizsből, és azzal megtöltjük. Azután bő zsirban a paradicsomot fedő alatt lassan pároljuk, kevés lisztel meghintjük, húslével kissé fölereszt jük és jó savanyú tejföllel felfőzzük és beadjuk.

Burgonya-pürée.

A burgonyát hajában megfőzzük és meghámozzuk, megtörjük. Egy lábasban zsirt olvasztunk, hagymát s petrezselyemzöldjét pirítunk, az összetört burgonyát megsózzuk s zsirba tesszük, egypár kanál jó tejfölt adva hozzá, kissé pirítjuk s hus mellé garnirungnak beadjuk.

Hagymás burgonya.

A burgonyát karikába vágva megfőzzük, leszürjük és hagymát karikára vágva bő zsirban megpiritjuk és a burgonyát benne megforgatva, megsózva, beadjuk. Tehetünk reá kolbászt vagy sertés oldalast.

Apró burgonya egészben.

Midőn a burgonya tavaszszal még egészen gyönge és fiatal, megvakarjuk és bő zsirba, zöld petrezselyem közé, s megsózva pirítani tesszük; s ha megpuhult, garnirungnak adjuk.

Tejfölös burgonya.

A burgonyát hajában megfőzzük, meghámozzuk, karikára metéljük; egy porczellántálat irósvajjal kikenünk, a burgonyából egy sort bele rakunk, utána egy sor vékony szeletre metélt főtt

sódart rakunk, mire ismét egy sor burgonya következik; erre megint egy sor kemény tojás karikára vágva, mire ismét burgonya jön. Ha tele van a tál, leöntjük bőven savanyú tejföllel, irósvajjal és zsemlyemorzsával a sütőbe tesszük egy negyedórára, — és föladjuk.

Közönséges sült burgonya vajhoz.

Megmossuk, meghámozzuk és tepsin megsütjük kissé megsózva.

Ha kész, tiszta ruha közt megdörgöljük, tálra rakjuk és díszes, e czélra készült kis asztalkendővel betakarva föladjuk.

Főtt burgonya irósvajhoz.

A burgonyát ha jól megmostuk, megfőzzük, ha lehet gőzben vagy sósvizben nagy csomó petrezselyemzöldjével és kömény-maggal. Ha kész, a vizet róla jól leszűrjük és tálra rakva, csinos, e czélra készült kis asztalkendővel betakarva, föladjuk.

Tök magyarosan.

Egy szép érett, de kemény és fris tököt négybe vágunk, meghámozzuk, bélét kiszedjük, meggyaluljuk, besózzuk és két órát állani hagyjuk. Ekkor kifacsarjuk és fazékba teszszük egy jó darab szalonával, uborka-levet szűrve reá, vagy ha ez nem volna, savót vagy összehabart aludttejet, s egy csomó apróra vágott kaprot. Egy párszor fölhagyjuk forrni és berántjuk. Lábasba zsirt teszünk, abba lisztet, s ha megpirult, egy jó kanál vöröshagymát. Azután kevés hidegvizzel föleresztjük, jól elkavarjuk, hogy csomós ne legyen és a tököt belé teszszük; ha netalán nem lenne elég savanyú, egy kanál eczetet öntünk belé, vagy ami jobb, egy czitrom levét, nehány kanál jó savanyú tejfölt, kevés sót, és betálalva, a tetejére sült húst rakva, beadjuk.

Spárga-tök tejföllel.

A spárgatököt a közönségestől meglehet különböztetni, mert tojásdad fehér és vékony hajú. Ezt meghámozva, ujjnyi széles és ugyanolyan hosszú szeletekre metéljük, sósvizben puhára főzzük, de szét főni ne hagyjuk, ekkor leszürjük, hideg vizbe teszszük, aztán ruhán szikkadni hagyjuk. Egy mély kerektálat irós-

vajjal kikenünk, a tököt szépen rendben bele rakjuk, tejföllel leöntjük, kissé megsózzuk, irósvajat teszünk reá és zsemlyemorzsát, és negyedórára a sütőbe téve pirulni hagyjuk.

Gomba magyarosan.

A gombát nálunk, legyen az bármily fajta, akár fris, akár aszalt, következőkép készítik hús mellé garnirungnak.

A gombát jól kimossuk és megnézzük, ha nem férges-e? a rosz részeket belőle kiszedve, ha aszalt, forró vizzel leöntve abban kimossuk.

Sósvizben megabáljuk, ha keményebb fajta, kissé főzzük. Azután leszűrjük, hideg vizre vetjük, abból is kiszedve, kifacsarva, összeaprítjuk és forró zsirba petrezselyemzöldjével és vöröshagymával pirítjuk. Kissé megsózzuk, s ha a levét elfőtte, egy tojást ütünk reá, vagy nehány kanál jó savanyú tejfölt; némely helyen rizszsel keverik, mit előbb külön abálunk meg jó húslében vagy szalonával és azután a gomba közé keverjük.

Savanyu gomba-főzelék.

A gombát, ha jól kiválogattuk, kimostuk (ezt leginkább aszalt gombából szokás készíteni) — leforráztuk, sósvizben megabáljuk. Levét leszűrjük, a gombát hosszú metéltre fölvágjuk, és berántjuk vöröshagymával bőven ellátva. Húslével föleresztjük, eczetet és jó savanyú tejfölt téve a levébe.

Aszalt szilva tejfölösen.

Az aszalt szilvát, ha jól kimostuk, megfőzzük, de csak kevés vizben, hogy épen meg ne égjen; levét leszűrjük, a szilvát egy mély kerektálra teszszük, egy csészébe egy kis kanál lisztből és jó édes tejfölből kevés habarást csinálunk, a szilva levével föleresztjük, de nehogy nagyon hig legyen, tejföllel még fölszaporítjuk s a szilvára öntjük; a tetejére egy darab irós vajat teszünk és zsemlyemorzsával behintjük. Fél órára a sütőbe teszszük, és azután beadjuk.

Pirított köleskása.

A kását, ha megmostuk, egy lábasba forró zsírban, petrezselyemzöldjével és apróra vágott vöröshagymával pirítjuk; vagy ha

fris szalonával rendelkezünk, azt apróra vágva, megpirítjuk, s a kását ebbe rakjuk. Ha már levét egészen elsülte, fölereszt jük vizzel, megsózzuk és ha megpuhult, betálaljuk.

Köleskása tejben.

Egy itcze jó sürű édes tejet egy mély kerektálba öntünk és abba egy félmeszely fris, megmosott köleskását, egy jó nagy diónyi fris irósvajat és ugyanannyi czukrot és ezt igy a sütőbe téve, ott hagyjuk egy jó óráig főni, kavarás nélkül. Egy óra mulva kiveszszük, a tetejét kissé megczukrozzuk és föladjuk.

Szilva czibere.

Az érett magvaváló szilvának a magját kiszedik és a szilvát főni teszik. Ha jól megritkult, ritka szitán áttörik, és ismét főni teszik. Azután kenyeret pirítván, azt apróra elmetélik, a czibere reá öntik, s föladják e betegnek való étket.

Némelyek tejfölt is öntenek belé.



HETVENHETEDIK FEJEZET.

A SALÁTÁKRÓL.

(DES SALADES.)

E nevezet alatt mindazon növényeket értjük, miket nyersen vagy abálva, eczet-olajjal, sóval, borssal elkészítve, hidegen élve-

zünk, és a melyeket egyszerüen készítve, vagy különböző alakban és összekeverve vagy boritva adunk.

Kárfiol-saláta.

(Salade de choux-fleurs.)

Négy kárfiolnak a rózsája körül a zöld leveleket leszedjük, és sósvizben darab fris vajjal puhára főzzük, de úgy, hogy a virágja egészben maradjon. Ha meghült, ruhára szikkadni teszszük, és kerek mély tálba rakjuk, hogy a rózsája szépen rendben álljon mint egy csokor, és következő mártást öntjük reá: hat tojássárgáját keményre főzve s szitán áttörve, finom provencei olajjal eldörgöljük, jó fehér eczettel kellemessé savanyitjuk, megsózzuk, két kanál blanchirozott petrezselyemzöldjét, egy evőkanál finomra metélt tárkonynyal összekeverve, mindezzel a kárfiolt leöntjük és pecsenye mellé beadjuk.

Bab-saláta.

(Salade de haricots verts.)

Egy tányér gyönge zöld babot megtisztítunk és mindeniket hosszába ketté vágjuk; blanchirozzuk, fris vizben meghűtjük és ruhára szikkadni teszszük. Azután finom eczettel és olajjal, sóval, borssal elkeverjük, petrezselyemzöldjével, mogyoróhagymával és tárkonylevelekkel, mit összeaprítunk, együtt blanchirozzuk, összekeverjük és salátás tálra tálalva, kivül körül kárfiol rózsákkal koszorúzva, beadjuk.

Spárga saláta.

(Salade d'asperges.)

Jó csomó vékony, zöld spárgát 12 milliméter hoszszú darabokra metélünk, megabáljuk, hidegvizben kihütjük és ruhára teszszük. Jó eczettel, olajjal, sóval, kevés petrezselyemzöldjét, tárkony- és mogyoróhagymát abálva, közé keverünk és salátás tálra rakva, beadjuk.

Skorzonera saláta.

(Salade de salsifis.)

Nem nagyon vastag fekete gyökeret, mint főzelékhez, készitünk és sósvizben megabáljuk. Hat kemény tojássárgáját szitán

áttörjük, megsózzuk, fél kanál czukorral, a szükséges olajjal, eczettel és egy kanál blanchirozott petrezselyemzöldjével vastag mártássá keverjük Ebbe rakjuk a gyökereket és gula-alakban salátás tálba tálaljuk. Körüle tehetünk nagyon apró blanchirozott rózsakáposztát.

Uborka saláta.

(Salade de concombres.)

Az uborka saláta sokkal ismertebb, semhogy azt hosszasan leirnom kellene. De oly hibásan készitik és az egészségnek annyira ártalmára, hogy azt szó nélkül nem hagyhatjuk. T. i. előre fölaprítják és kifacsarják, miáltal szijas, kemény, bőrszerü és nehezen emészthető lesz, mely a láznak legbiztosabb kutfeje.

Az uborkát nem szabad, csakis tálalás előtt közvetlenül és kifacsarás nélkül készitenünk.

Olasz saláta.

(Salade à l'Italienne.)

Következőleg készül: 12 személyre kell vennünk: 280 gramm ($^1/_2$ font) anquillottit, 280 gramm szardellát, 2 heringet, 70 gramm pignolát, 4 kanál káprit, egy pohár olajgyümölcsöt, négy reszelt almát, 6 burgonyát, négy kemény tojást, két főtt zellert, ha maradék pecsenyénk van, egy szárnyas mellhusát; ezt mind koczkára vágjuk, a töltött olajbogyók kivételével. — Egy lapos tányért mely a salátás tálba illik, — ha lehet pléhből, kiválasztunk és azt apróra tört jégre állitjuk, két ujnyira szép tiszta aszpikkal megtöltjük és megfagyni hagyjuk. Erre reá aztán izlésesen rakjuk az olivát, rákfarkat, tojás sárgáját, szardellát, káprit, pisztátiát; aspikkal ismét megöntjük és ismét megfagyasztjuk. A többi holmit összekeverve, jó eczettel, finom provencei olajjal ízesitjük és salátának elkészitjük, minek azonban sürüsnek kell lenni.

E salátát aztán a tányérra teszszük, megsimítjuk és papirral betakarjuk. Tálalás előtt a papirt leveszszük, egy tálat reá öntjük és a pléh tányért reá boritjuk. — Egy ruhát forró vizbe mártunk, egy perczre a pléhtányérra boritjuk, mi által a kocsonya leválik; vigyázva leveszszük a tányért, és a salátát föladjuk.



Fáczán cotelettes gróf Károlyi módon.
Côtelettes de faisans à la Károly.

Chaud-froid fürjekből.
Chaud-froid de cailles.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Kevert saláta (Macedoine).

(Salade à la Macédoine.)

Egy kávéscsészényi zöldborsót, ugyanannyi hegyesre metélt zöldbabot, féltányér finomra metélt burgonyát, megfőzve, egy csészényi főtt fehér száraz babot, tizenkét kis saláta szivet, hat kemény tojást, két heringet és egy csészényi vörösrépa levelet, külön rakásba rakva, mindenik közé egy heringszeletet és a négybe vágott tojásból egy darabot teszünk. Tálalás előtt kevéssel, nyolcz kanál olajat és hat kanál eczetet a legjavából, kevés sót és tárkonyt összekeverve, az egészet a salátára öntjük s föladjuk.



Boritott burgonyasaláta.

(Salade de pommes de terre en chartreuse.)

Husz nagy burgonyát megfőzünk, de hogy egészben maradjanak, a colonne metszővel, krajczár-nagyságra kimetszszük. A hulladékot koczkára vágjuk s félre teszszük. Azután egy kerek vagy tojásdad boritóformát törött jégbe ásunk és tollszár vastagon tiszta fehér aszpikkal megöntjük s ha megfagyott, a kimetszett burgonyák mindenikét aszpikba-mártva felállitva egyiket a másik mellé állitjuk, mig egy sor elkészül. Azután ugyan ilyen nagyságu vörösrépa darabkákat rakunk, ugyanigy, s ha ezen sor is elkészült, ismét burgonyát. Azután a fenekét kemény tojással, szarvasgombával, főtt ökörnyelvvel és káprival kirakjuk és ismét aszpikkal leöntjük. Ezalatt készitünk mayonnaise-mártást, mi közé a koczkára aprított burgonyát 280 gramm ($^1/_2$ font) tisztára mosott, szálkáitól megtisztitott koczkára vágott szardellát összekeverve ezzel a formát ujjnyira a szélétől s aszpikkal egészen megtöltjük. Tálalás előtt a formát egy perczre sütős vizbe mártjuk,

megtörüljük és kristály lapos salátás-tálra boritjuk. lassan leemeljük és a tetejére egy izzó vasat tartunk, hogy az leolvadjon és tükörsima legyen. — Végre asztalra adjuk.

Skorzonera saláta mayonnaissel.

(Salade de salsifis à la mayonnaise.)

Egészen az előbb leirt módon készül.



Boritott saláta kertész módon.

(Salade dressée à la jardinière.)

Ehhez egy három ujjnyi, sima bordurformát választunk, jégbe ássuk és mint a burgonyánál, fehér és piros-répával mit eczetolajba marinirozunk, azzal a formát kibélleljük. A fenekét rózsa-kellel, mit szép zöldre blanchirozzuk, rakjuk ki és aszpikkal öntjük meg.

Azután mayonnaise-t készitünk, mi közé puhára főtt fehér babot, vagy kárfiol-rózsát teszünk, erre ismét aszpikot öntünk és megfagyasztjuk. Zöld borsót, zöld babot, koczkára vágva és spárgahegyeket, mindenikből egy csészényit, megabálva, megszikkasztva, porczellán-csészébe teszszük és hat kanál tárkonyeczet és ugyanannyi finom olajjal sóval perczre tüzön fölrázzuk.

A borduret melegvizbe mártjuk, megtörüljük, lapos kristálytálra boritjuk és a salátát közepére, gula-alakban tálaljuk.

Boritott saláta fehér száraz babból.

(Salade d'haricots blancs à la mayonnaise.)

Egy kilo 120 gramm jó fehér babot megfőzünk és kihülni hagyjuk, szitára boritjuk, kerek boritó formát jégbe ásunk és

aszpikkal, késfoknyi vastagon megöntjük. Ha megfagyott, egy babot a másik után a spéklőtüre szurva, vastag, félig megfagyott aszpikba mártjuk és a forma oldalán ugy rakjuk, hogy az egyik bab a másik tetejére esik, ezen felül ismét egy másik sor, ellenkező irányban fektetve és igy folytatódik, mig a forma szinig ki



van bélelve. Azután mayonnaise-mártást készítünk aszpikkal, a szükséges babot közé keverjük, kevés blanchirozott petrezselyemzöldjét és a formát véle a szélétől egy ujjnyira megtöltjük. Erre ismét aszpikot öntünk, s ha megfagyott, lapos salátás-tálra boritjuk, forró vassal a formát végig huzzuk, s rögtön asztalra adjuk.

Árticsóka-saláta.

(Fonds d'artichauts en salade)

Tizenkét-tizennégy szép árticsókát tisztán és csinosan körülnyirunk, czitromlével, vajjal, sóval vizben puhára párolunk, és hidegre állítjuk.

Ezalatt egy mély tál fenekét aszpikkal megöntjük és jégre állítjuk. Az árticsókát a levéből kiveszszük, megtöröljük, és félórára eczet-olajba marinirozzuk. Egy szép kárfiolt sósvizben megfőzünk, apró rózsákra osztjuk; zöld borsót, egy liternyit, blanchirozva hozzá adunk. Az árticsókát gula-alakban a salátás-tálba, az aszpik tetejére tálaljuk és alól a kárfiol-rózsákkal szegélyezzük s miután még eczetet-olajat csepegtetünk reá, asztalra adjuk.



MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

A salátáról.

Magyarországon a zöld salátát csak is kétfélekép szokás készíteni. Hidegen és melegen. A hideget igy készítjük: A salátát, bármifélét, fej, endivia vagy czikória salátát, megmossuk és ha vastag lenne, kettébe vagy négybe vágjuk. Ha jól kimostuk, ismét több léből, ruhába teszszük és összefogva, jól kirázzuk, hogy a vize kimenjen. Négy tojást keményre megfőzünk, kettőnek a sárgáját eltörjük, a fehérét nagyon apróra összevágjuk, a többit négy-négy részre osztjuk. Nehány kanál erős eczetet és fris olajat, ennek hijával egy kevés forró zsirt keverve az eczethez, a tojás sárgáját és sót véve hozzá, a salátát szép salátástálra rakjuk és az eczetes keverékkel leöntjük. Ha netalán vendégeink lennének, földiszithetjük: főtt czéklarépával, szardellaszeletekkel, heringgel, tojással és ha van, aszpikkal; s föladjuk.

Öntött saláta.

Ezt a már kissé nagy és vén, különösen ugynevezett ökörnyelvsalátából szokás leginkább készíteni.

Ha bő vizben a salátát többször kimostuk, egy jó darab fris szalonát összeaprítva, pirulni hagyunk, egy pohár jó eczettel

fölereszt jük, megsózzuk, a salátát beleteszszük, s egy pár perczig benne hagyjuk, akkor salátás-tálra rakva, jó savanyú tejföllel leöntve és a töpörtőt a tetejére rakva, jó melegen beadjuk.

Káposzta-saláta melegen.

A káposztát, különösen a pirosat, finomra elmetéljük és mint az előbbi öntött salátát elkészítjük, de tejföl nélkül; és melegen beadjuk. Különösen sertéshús vagy liba-pecsenyéhez.

Hordós káposzta-saláta.

A hordóban savanyított káposztafejet finomra elmetéljük, eczettel, olajjal leöntjük, s gula-alakban felhalmozva, különösen sertéshúshoz, hidegen beadjuk.

Bab-saláta.

Szép fehér babot, fél meszelynyit megfőzünk sósvizben, levét leszűrjük, a babot salátás-tálra, közibe karikába metélt főtt burgonyát és vöröshagymát teszszük. Eczettel s olajjal leöntjük, s beadjuk.

Zeller-saláta.

A levesben főtt zellert karikába metéljük, burgonyával keverve, ha szardellával rendelkezünk, szintén; eczettel stb. elkészítve, beadjuk.

Czéklarépa eczetben.

A vörös czékla-répát megfőzve, vagy kemenczében megsütve, meghámozzuk és karikába fölvágjuk. Egy tiszta edénybe rakjuk, melynek nem szabad zsirosnak lennie és közé tisztára vakart és elszeldelt tormát és egy kávéskanál köménymagot teszünk, hideg eczettel leöntjük és két nap hüvös helyre állítjuk.

Kovászos ugorka.

Csak ugy hivják, mert mai napság senki sem készíti azzal; vagy nagyon elmaradt a világtól, aki teszi.

Az ugorkát jól megmossuk, középszerü nagyságúakat kiválasztva, épeket és nem éretteket, a két végét levágjuk és egy jó

széles tiszta edényt szőllőlevéllel kibéllelve, egy sor ugorkát, egy sor szőllőlevelet teszünk, azt előbb jól megmosva. Ha az edény tele van, legfölülre egy darab savanyús barna kenyérbélt teszünk, ezt ismét szőllőlevéllel betakarjuk és egy kis marék sót reá téve hideg vizzel leöntjük, hogy az ugorkát ellepje és a napra kiteszszük érni, fedővel jól leszoritván. Ha netalán hüvös idő lenne, a tüzhely szélén, melegen tartsuk, hogy két nap alatt megérjen.

Zöldbab-saláta magyarosan.

A zöld babot hosszában ketté vágjuk és sósvizben megfőzzük, egy czikk fokhagymával. Levét leszűrjük, a babot a salátás tálra rakjuk és eczettel-olajjal leöntve, föladjuk.

HETVENNYOLCZADIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A TOJÁS ÉTKEKRŐL.
(DES OEUFS.)

Töltött tojás.
(Oeufs farcis.)

18 tojást keményre főzünk, hideg vizben kihütjük, mindeniket hosszúra ketté vágjuk, a sárgáját kiveszszük, a fehéret pedig fris vizbe teszszük.

Két zsemlyét lereszelünk, hideg tejbe áztatjuk, kinyomjuk, a tojás sárgájához tesszük, és ugyanannyi fris vajjal, sóval összekeverjük; két egész és három tojás sárgáját még nyersen hozzáadva, szitán áttörjük. — Azután ezen masszával a tojás fehéreket jó magasan megtöltjük, szépen elsimítjuk, vajjal bekenjük, kenyérmorzsával meghintjük, a maradékot pedig sürü savanyú tejföllel keverjük, lapos porczellán tálra öntjük, a töltött tojásokat szépen rendben belé állítjuk, a tálat sóba egy mély kasztrólba állítjuk és nem nagyon forró sütőben megsütjük.

Töltött tojás hideg mustárral.

(Oeufs farcis à la rémolade froide.)

12 tojást keményre főzünk és az előbbi módon elkészítjük; 140 gramm (1/4 font) szardellát a szálkáitól megtisztítunk, apró koczkára vágjuk, ugyanannyi káprival tányérra tesszük, a tojás sárgáját ha szitán áttörtük, négy kanál mustárral, ugyanannyi provencei olajjal, egy kanál blanchirozott petrezselyemzöldjével, tárkonynyal, sóval jól eldörgöljük, és czitromlével ízesítjük. E mártásból nehány kanállal a szardella közé veszünk, és azzal a tojásokat szépen megtöltjük. A mártás maradékot tálba tesszük, megsimítjuk, a tojásokat elrendezzük, finom aszpikkal körül rakjuk és asztalra adjuk.

Tojás rákkal és füstölt lazaczczal.

(Oeufs à la gourmand.)

12 tojást keményre főzünk, megtisztítjuk s hidegvizbe bevágjuk. 140 gramm (1/4 font) rákvajból, két kanál lisztből és 1 5/10 liter édes tejfölből sűrü beschamelt főzünk, mit megsózva szitán áttörünk és a bain-marieba állítjuk. Tálalás előtt fél órával a tojást ruhára tesszük, lapos porczelláncsészét vagy ezüst castrolt rákvajjal kikenünk, kevés rákmártást is reá öntve, erre kerek, késfoknyi vastag tojás szeleteket rakunk, amire ismét ugyan olyan nagyságu füstölt rajnai lazacz szeleteket. A tálat plafondra teszsük, betakarjuk, és nem forró kemenczében áthevítjük, de nem főzzük. Aztán rögtön beadjuk.

Gyöngyös tojás

(Oeufs perlés.)

Ezt jó sűrü édes tejfölből készült beschamellel csináljuk. Nyolcz kemény tojást széttörünk, sóval és vajjal ritka szitán áttörjük, ugy hogy gyöngyalakba hulljanak az alatta lévő beschameles tálba. Azután ugy, azon módon áthevítjük, s ha a tojás megbarnult, asztalra adjuk.

Tejfölös tojás.

(Oeufs à la crême.)

12—15 tojást forró vizbe ütünk, amibe előbb kevés eczetet és sót tettünk volt. Egy percz mulva, ha a tojás összeállott, a

sárgája azonban még puha, kivesszük és hideg vizbe teszszük. Azután 140 gramm (¼ font) fris vajat olvasztunk, 1 és ½ liter jó édes tejfölt öntünk hozzá, egy késhegynyi sóval jól eldörgöljük és 70 gramm czukrot hozzá adva, sürü tejfölös mártássá főzzük, mit szitán átöntve, a bain-marieba melegre állítunk. Tálalás előtt a mártás felét lapos tálba öntjük, a tojást kiszedjük, szépen körülnyírjuk, belé rakjuk, mindenik tetejére a mártásból még keveset öntünk, azután finom kenyérmorzsát hintve reá, egy perczre forró sütőbe állítjuk és föladjuk.

Párolt tojás sóskával.

(Oeufs pochés à la purée d'oseille.)

Az előbbi módon eczetes vizben párolt tojást, — ha hideg vizből kivettük és megszikkadt, — koszoruba tálba rakjuk és közepére jó sóska pürét öntve, mindenik tojásba egy kenyér szívecskét teszünk, glacirozzuk, egy perczre a sütőbe teszszük és feladjuk.

Közönséges rántotta.

(Oeufs brouilllés.)

12—15 tojást egy csészényi fris tejföllel, sóval és kevés borssal, vagy nagyon finomra metélt petrezselyem zöldjével összehabarunk azután 280 gramm fris vajat hozzá téve, a tüzön kavarjuk, mig egy lágy, sűrüs masszát nem nyerünk, mit rögtön föltálalva, körüle pirított kenyérszeletkéket rakva, beadunk.

Rántotta sódarral.

(Oeufs brouillés au jambon.)

280 gramm (½ font) sovány főtt sódart apró koczkára vágunk, az előbb leirt rántottával összekeverjük és fél glace-szal leöntve, betálaljuk.

Rántotta füstölt rajnai lazaczczal.

(Oeufs brouillés au saumon du Rhin fumé.)

Ugyan ugy készül, csakhogy sódar helyett 280 gramm (½ font) apró koczkára vágott füstölt rajnai lazaczot veszünk.

Rántotta füstölt kolbásszsal.

(Oeufs brouillés aux saucésses fumés.)

Rántotta szarvasgombával.

(Oeufs brouillés aux truffes.)

280 gramm (1/2 font) madeira borban főtt (megjegyzendő, ha e borral nem rendelkezünk, jó hegyi főtt bort is alkalmazhatunk) apró koczkára vágott szarvasgombát, az összekevert tojás közé, és az előbbi módon megsütve, fél glace-szal és szarvasgombakivonattal leöntve asztalhoz adjuk.

Rántotta spárga-hegyekkel.

(Oeufs brouillés aux pointes d'asperges.)

Rántotta szardellával.

(Oeufs brouillés aux anchois.)

Mind igy készülnek, azon különbséggel, hogy a spárgahegyeket blanchirozva, a szardellát pedig szálkaitól megtisztitva és apró koczkára vágva, a rántotta közé keverjük.

Rántotta svájczi módon.

(Oeufs brouillés à la Suisse.)

140 gramm (1/4 font) apró koczkára vágott ementhali sajtot keverünk a tojás közé, tetejét pedig reszelt parmezán sajttal hintjük meg.

Omelette.

(Omelette.)

10—12 tojást a szükséges sóval, kevés borssal és apróra vágott petrezselyemzöldjével, négy kanál édes tejföllel jól összehabarunk. — Tálalás előtt kevéssel 140 gramm (1/4 font) tiszta irós vajat lapos omelette- vagy palacsinta sütőbe teszszük és azt forróra hevitjük, abba a tojást beléöntve kissé rázzuk, a keményedő részeket pedig mindig közé keverjük, s ha már egészen megkeményedett, a tetejére még egy kevés irós vajat öntve, pirítjuk, az omelette szélét felhajtva, alá kevés vajat teszünk, mig az alja is megpirult, — a közepe azonban gyönge marad.

Omelette borjú-vesével.

(Omelette aux rognons de veau.)

4 kövér borjú vesét megmosunk, finom szeletekre metéljük, és vajban finom füvekkel pirítjuk, megsózzuk és könnyedén lisztel meghintjük, kevés madeire-borral és glaceval felfőzzük és kis kasztrólba teszszük. Az omelette-et a leirt módon megsütjük, betálaljuk, körülc pedig a vesét rakjuk.

Omelette szarvasgombával

(Omelette aux truffes.)

Omelette sódarral.

(Omelette au jambon.)

Omelette rajnai lazaczczal.

(Omelette au saumon fumé.)

Omelette spárgával.

(Omelette aux pointes d'asperges.)

Omelette sóskával.

(Omelette d'oseille.)

Omelette spenóttal.

(Omelette aux epinards.)

Omelette finom füvekkel.

(Omelette aux fines herbes.)

Mindezeknél az omelette-t szépen megsütjük, a finomul elszeldelt szarvasgombát, sódart vagy füstölt lazaczot, a blanchirozott spárga hegyeket, sóska pürét, spenótot vagy finom füveket közepére tesszük, az omelettet körül a szélén fölhajtjuk, és egy lapos tálra tálalva, glacirozva, asztalra adjuk.

Tojás beschamellel.

(Oeufs à la tripe.)

10—12 tojást keményre főzünk, megtisztítjuk, négyre vágjuk, kasztrólba tesszük, sóval és kevés borssal, blanchirozott petrezselyem zöldjével hintjük, a szükséges beschamel mártással leöntjük, egy kanál mustárt adva hozzá, a tüzön fölrázzuk és gula-alakban tálalva a bain-marieba állitjuk. Jó glaceszal leöntve és vajban piritott kenyér-szivecskékkel köritve, adjuk.

Tojás csészében.

(Oeufs à la maréchal.)

12 ehhez való csészét szardella-vajjal kikenünk, mindenikbe egy egész és egy tojás sárgáját ütünk, finom sóval és kevés borssal meghintjük és a bain-marieba pároljuk, de nehogy megkeményedjenek.

Hig tojás.

(Oeufs à la coque.)

A szükséges fris tojást sóval és hideg vizzel megmossuk és hideg vizbe tesszük. Tálalás előtt három perczczel kanállal, vigyázva, forró vizbe rakjuk, betakarva félre tesszük; lassan kiemeljük, csinosan összehajtott asztalkendőre rakjuk és újjnyi vastag, hosszú pirított kenyérszeletekkel föladjuk.

Félhig tojás.

(Oeufs mollets.)

E garnirunghoz való tojást tálalás előtt 4 perczczel forró vizbe tesszük, betakarjuk és a tűz szélére állítjuk, azután kivesszük és hideg vizbe rakjuk. Félóra mulva a haját feltörjük, letisztitjuk, ismét hideg vizbe tesszük és tálalás előtt lassan megmelegítjük. E tojásokat igen szépen kell megtisztítani, hogy meg ne sérüljenek.

Tojás tejföllel.

(Oeufs à la crême.)

12—15 tojást félkeményre főzünk és hideg vizbe tesszük. 70 gramm finom lisztet kasztrólba teszünk és hideg tejföllel elhabarjuk, 10 tojás sárgáját hozzá keverve. — $^5/_{10}$ liter jó édes tejfölt a tűzre teszünk; ha felforr $17^1/_2$ gramm (1 lat) czukrot, sót és 70 gramm (4 lat) fris vajat adva hozzá, a tejfölt lassan a liszthez keverjük, mig főzni kezd, amidőn másik tálba forditjuk és negyedóráig kavarjuk 7 tojás fehérének a habjával. Kompótos tálat bádog formába, sóba állitunk, a massza felét beletesszük és kihütött kemenczében lassan sütjük; a tojásokat jól lecsepegtetjük, egyiket a másik mellé rakjuk, kissé megsózzuk és mindenik tojás tetejére a masszából egy kanálnyit rakunk. Ismét vissza tesszük a kemenczébe és hirtelen megpirítjuk, hogy meg ne kemé-

nyedjenek, s aztán rögtön asztalra adjuk. Hirtelen kell véle elbánnunk, hogy egy negyedóra alatt az egészet bevégezzük.

Tojás croquettek.

(Oeufs en croquettes.)

12 tojást keményre megfőzünk, megtisztítunk és ruhára rakjuk, mindeniket hosszára kettévágjuk és finom szeletekre metéljük. — Azután tálra rakjuk, $^{3}/_{10}$ liter jó forró, sűrűre elfőtt beschamel-mártást, sót és fél evőkanál finom blanchirozott zöld petrezselymet, kevés borsot közé keverünk és hidegre állítjuk. Ha egészen kihűltek és megkeményedtek, croquetteket készitünk belőle, kenyérmorzsába mártjuk, azután nyers tojásba s ismét morzsába. Tálalás előtt kevéssel zsirban szép pirosra sütjük, összehajtott asztalkendőre tálaljuk, petrezselyem zöldjével diszítjük s föladjuk.

Sült tojás.

(Oeufs frits.)

A tojásokat kanálba feltörjük, kevés sóval és liszttel meghintjük, és forró zsirban megsütjük, de vigyázva, hogy a sárgája szét ne folyjon, hanem középett maradjon, amiért is kanállal folyton igazgatni kell.

Ha a szükséges mennyiséget már megsütöttük, koszorúba tálaljuk, közepére jó levet öntünk s beadjuk.

MÁSODIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

Közönséges magyar rántotta.

A szükséges mennyiségü fris tojást egy tálba öntjük, elkeverjük, megsózzuk; egy lábasba fris szalonnát apróra metélve olvasztunk, ha megpirult, fél kanálnyi apróra vágott vereshagymát és kissé később ugyanannyi petrezselyemzöldjét, egy kevés törött paprikát teszünk, a tojást beleöntjük, folyton keverve, mig

meg nem sürüdik, de nehogy megkeményedjék. Ha elkészült, kitálaljuk, és eczetes ugorkával környezve beadjuk.

Olasz rántotta.

Egy lapos kerek tálat vajjal jól kikenünk, ebbe egy meszelynyi jó sürü savanyú tejfölt öntünk, a mennyi szükséges, annyi fris tojást egyenesen bele öntünk, megsózzuk és a sütőbe egy más edénybe állitjuk, mindaddig, mig a tojás meg nem keményedik; amidőn hirtelen beadjuk. — Ha a tejföl közé főtt sódarszeleteket vagy füstölt kolbászt keverünk, nagyon emelni fogjuk.

Savanyú tojás.

Egy lábasba egy kanálnyi zsirt teszünk, abba lisztet keverünk hogy sürü rántássá váljék. — Ha a liszt megpirult, egy kanálnyi apróra metélt vereshagymát teszünk belé, azt is sárgára piritván, egy kevés vizzel föleresztjük, vagy húslével. Egy pár kanál boreczetet, sót és egy meszely jó savanyú tejfölt, 1 babérlevelet vele együtt fölforralván, megizleljük, ha kellő savanyú és jóizü-e? s ha igen, a szükséges mennyiségü fris tojást beleütvén, kissé megkeményedni hagyjuk, azután betálaljuk.

Púpos rántotta.

Egy lábasba zsirt olvasztunk, abba finomra metélt petrezselymet és vereshagymát teszünk; egy csészébe leütjük a szükséges mennyiségü tojásokat és habverővel nagyon jól fölverjük. A forró zsirba öntjük, s keverés nélkül megsütjük. Fölszeldelve adjuk főzelék tetejére, hús mellé, vagy bármely minőségben.

HETVENKILENCZEDIK FEJEZET.

A ZSIRTALAPRÓL.
(DES SOCLES.)

Ezen név alatt értjük mindazon talapzatot, mely nagyszerü tálalás alkalmával az étkek föladására szolgál, hogy nagy aspi-

kot, egész halat, vadsertésfejet vagy egész sodart föltálalhassunk és annak nagyobb fényt és elegancziát kölcsönözzünk.

Készitése nagy gyakorlottságot, izlést és türelmet igényel. A régibb divatu talapok a kőből valóhoz hasonlítanak, az ujabbak azonban csinosabbak, izlésesebbek és virágedények, csészék és más diszes alakokban készülnek és márványhoz hasonlók. E diszítmények készitése azonban csakis nagyszerü alkalmakra, mint tánczmulatságok vagy diñerek stb. tartatnak fenn. Ez utóbbi esetben kisebb alakúak, és az entré-ek számára szolgálnak.

Készitése a következő:

3 kilo, 360 gramm (6 font) juh és ugyanannyi sertés kövérét finomra elmetélünk, megmosunk és hozzávaló, vastag fenekü lábasba teszszük, $4^3/_{10}$ liter hideg vizzel leöntjük, félig befedve a tüzre teszszük és gyakori kavarás mellett lassan főzzük. Ha a viz elpárolgott, és a zsir egészen megfehéredett, asztalkendőn vagy szitán cserép edénybe átnyomjuk és hideg tiszta helyre állítjuk. Ha a zsir teljesen kihült és kezd megkeményedni, fakanállal nagyon erősen eldörgöljük, mig egészen habszerüvé lesz, 3 czitrom levét lassan-lassan, hozzáadva.

Ezalatt egy deszkából, kerek, vagy tojásdad-tál alakjára, formát vágunk, erre pedig fekete kenyérbélből tetszésünk szerinti vázat, mit a deszkára zsirral odaragasztunk. E vázra, 2—3 ujjnyi vastagon kenjük fel a zsirt, szép simán és teljes megfogyásáig hidegre állítjuk. Ha a zsir egészen megkeményedett, bádogból vagy kemény fából készült profilformával mit előbb forró vizbe mártunk, a zsirtalapot határozott, biztos kézzel körülkenjük, mig az alakja teljesen és tisztán kidomborodik; ezen eljárás azonban gyakorlottságot és nagy ügyességet igényel.

Azután e talapot himbozódó körvonalaiban, szines zsirral diszitjük, mint a tortákat, bordurök, arabeskek, rozettak és élő vagy művirág koszorukkal. Ha teljesen elkészült, a deszkát forró vizre állítjuk, ha az leolvadt, leveszszük; a talapot a hozzá való tálra, finom papirral betakarva, használatig, hideg, száraz helyre állítjuk.

NYOLCZVANADIK FEJEZET.

A TÁLAK DISZITÉSÉRŐL ÉS BORDURÖKRŐL.

(DES BORDURES DE PLATS.)

A ragouk nagy része és némely más étkek is, mély tálra tálaltatnak, hogy a leve ki ne folyjon, és ezért rendszerint e tálakat bordurökkel vagy kerettel látjuk el.

E keretnek, hogy a szemre is kellemes látványt nyujtson, csinosnak, izlésesnek kell lennie és ezért fáradságot igényel.

Meleg étkekhez pirított kenyérből, gyúrt tésztából vagy dragantból készül.

Ujabb divat szerint e bordurok ezüstből készülnek, entréetálra szabatnak, levehetők, tisztithatók és sokkal elegánsabbak a többieknél.

Hideg étkekhez, u. m. mayonnaisehez, halhoz stb., kenyértojás keretet, salátával keverten, rakunk; szardella, kápri, tengeri-rák és rákikrából készült garnirungot is tehetünk. — Hideg fricassék, chaud-froidok-hoz pedig rendszerint kristály-tiszta aszpik bordurököt alkalmazunk.

A festett hideg vaj-garnirungokat nem ajánlom, mert nem ehetők, és alkalmatlanok.

NYOLCZVANEGYEDIK FEJEZET.

A TÉSZTÁKRÓL ÁLTÁLÁBAN.

(DE LA FARINAGE EN GÉNÉRAL.)

A tészták osztályozása, készitési módját illetőleg, 6 részre oszlik, t. i:

1. a felfujtak különböző fajai,
2. a formában sültek,
3. a zsírban sültek,
4. a gőzben sültek,
5. a puddingok és asztalkendőben főttek,
6. a különböző és tejes tészták.

Minden zavar és szószaporitás elkerülése végett, feladatomul tüztem ki, a sorrendet megtartva, minden fajtát külön szakaszban tárgyalni.

Meg kell még jegyeznem, hogy e tészták készitéséhez csakis első osztályú, vagyis legfinomabb anyagok használhatók, azaz: legfinomabb liszt, vaj, legfrisebb zsir, jó tejföl, fris tojás, jó élesztő, amiből aztán finom süteményeket állithatunk elő, és a legközönségesebbet is jó és izletes eledelül adhatjuk. Szükséges még hozzá tennem, hogy a kemencze fütése, sütő melegsége és a zsir forrósága, melyben a tésztát sütni szándékozunk, pontosan megfelelő legyen s a mértéket szigoruan megtartva, ezen étkeket általában kellő szorgalommal, pontossággal és gonddal készitsük.



OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

ELSŐ SZAKASZ.

A FELFUJTAKRÓL. (KOCH.)
(DES SOUFFLÉS.)

A felfujtak joggal számittatnak a legfinomabb tésztákhoz. De nem oly könnyü azokat készitени és teljes szépségökben azokat asztalra adni, mint ahogy azt gondoljuk. Ezen okból szükségesnek tartom, némi dolgokra figyelmeztetni az olvasót, mi azok teljes sikeréhez mulhatlanul szükséges.

Első föltétele ennek a jól készitett és keményen fölvert tojáshab, mit a masszához mindenkor vigyázva és könnyedén keverünk;

2-szor, nem nagyon mély, hanem inkább lapos tál vagy edény, hogy a sütő melegsége reá egyenlően hasson;

3-szor, a legszigorúbban eltalált kemencze vagy sütő hősége és annak teljes ismerete;

4 szer, a konyhának nem nagy távolsága az étteremtől;

5-ször, a szigoruan kiszámitott idő, midőn a felfujt asztalra kerül, mert annak a kemenczéből rögtön kell megtörténnie, mert öt percz elégséges, hogy teljesen tönkre menjen és szépsége kárba vesszen.

Minden itt leirt felfujt tálban, kenyérkéregben és papirtokban egyaránt süthető.

Fölfujt rizslisztből.

(Soufflé de fécule de riz.)

12 személyre 8 kanál rizslisztet 140 gramm (1/4 font) törött czukorral, 1 liter édes tejföllel jól elkavarva, parázson folytonos keverés közt sürü péppé főzzük, mit azután cserép tálba teszünk, egy kanál reszelt czitromos czukorral, 14 tojássárgájával és 70 gramm (4 lat) fris vajjal fél órát kavarva, — tálalás előtt 3/4 órával a tojáshabot is lassan belé keverve, az egészet porczellán vagy ezüst mély tálba tesszük, felül szépen egyenlőre simitjuk porczukorral behintjük, a tálat sóba pléhtepsire állitjuk, és középszerü meleg kemenczében vagy sütőben mindaddig hagyjuk, mig a tál széle fölött három újjnyi magasan kikelt és szépen megpirult. — Azután csinosan összehajtott asztalkendőre, egy kerek lapos tálra helyezve az egészet, rögtön asztalra adjuk.

Fölfujt burgonyából.

(Soufflé de fécule de pommes de terre.)

Az előbb leirthez hasonlóan készül, azon különbséggel, hogy itt burgonyalisztet veszünk.

Vanilia fölfujt.

(Soufflé à la vanille.)

1 5/10 liter tejsürüt, két rudacska apróra tördelt vanilliával 1 literre elfőzzük, mit tiszta szitán átszürünk. Azután 210 gramm (12 lat) legfinomabb lisztet, 210 gramm (12 lat) törött czukorral összekeverünk, az ezalatt kihült vaniliás tejsürüvel jól eldörgöljük és folytonos kavarás mellett a tüzön sürü péppé főzzük, mit azután cseréptálba téve, 16 tojás sárgájával és 70 gramm (4 lat) jó édes fris vajjal fél óráig kavarunk. Tálalás előtt fél órával a tojás fehérét kemény habbá verve, azt gyöngéden a

massza közé keverjük, s azután az egészet mély tálba vagy ezüst kasztrólba téve, pléh formába sóra állítjuk, felül jól beczukrozva, lehütött kemenczébe lassan pirosra sütjük. Tálaláskor a csészét megtörüljük, csinosan összehajtott asztalkendőre téve, másik tálra állítjuk s föladjuk.

Fölfujt fris narancsvirágból.

(Soufflé aux fleurs d'oranges nouvelles.)

$1^{3}/_{10}$ liter forró tejsűrüt porczellán csészébe 70 gramm fris narancsvirágra öntünk és betakarva, kihagyjuk hűlni, 210 gramm finom lisztet 210 gramm czukorral és a szitán átszürt tejsűrüvel jól elkavarunk, parázson sürü péppé főzzük és az előbbiek módjára elkészítjük.

Fölfujt theából.

(Soufflé au thé.)

Az előbbi módon készül, $17^{1}/_{2}$ gramm (1 lat) Heyven-Skénethéát véve a tejsűrühöz.

Fölfujt mandulából.

(Soufflé aux amandes.)

280 gramm ($^{1}/_{2}$ font) édes és 35 gramm (2 lat) keserü mandulát leforrázunk, megtisztítunk, tejjel finomul eldörgüljük, $1^{5}/_{10}$ liter forró tejsűrüvel porczellán csészében elhabarjuk és betakarva egy negyed óráig állani hagyjuk. Ezen idő után tiszta jól kiáztatott asztalkendőn átnyomjuk, hogy abból erős mandulatejet nyerjünk.

Azután 210 gramm (12 lat) finom lisztet 70 gramm (4 lat) finom törött és szitált macaronit, 210 gramm (12 lat) szitált czukrot a mandulatejjel jól elkeverünk és parázson sürü péppé főzzük, azt cseréptálra teszszük és 70 gramm (4 lat) fris vajjal, 16 tojás sárgájával félóráig keverjük. Tálalás előtt fél órával, a tojáshabot lassan közé teszszük, s azt az előbbiek módjára elkészítve, szépen, félórát sütjük. Minden fölfujtnak a csésze szélén három ujjnyira kell fölemelkednie, belül jól átsülnie és könnyünek, kellemes ízünek lennie.

Fölfujt mokka-kávéból.

(Soufflé au café Mocca.)

350 gramm (20 lat) mokka-kávét barnára pörkölünk és

rögtön $1^5/_{10}$ liter forró tejsűrübe öntjük, légmentesen elzárjuk, hogy a zamatja el ne párologjon. E kávés tejjel 280 gramm ($^1/_2$ font) lisztet ugyanannyi czukorral és egy kevés vaniliával jól eldörgölünk és a fölfujtot az előbbiek módjára bevégezzük.

Chokoláde-fölfujt.

(Soufflé au chocolat.)

280 gramm ($^1/_2$ font) vaniliás chokoládét egy rudacska vaniliával és $1^5/_{10}$ liter tejsűrüvel fölolvasztunk és negyed óráig főzzük. — Ezen kihült és szitán átszürt chokoládéval 140 gramm (8 lat) rizslisztet, 280 gramm ($^1/_2$ font) finom czukorral jól eldörgölünk és lassu tüzön sűrü péppé főzzük. A többi egészen az előbbiek módjára történik.

Fölfujt égetett czukorból narancsvirággal.

(Soufflé au caramel aux fleurs d'orange praliné.)

140 gramm ($^1/_4$ font) törött czukrot egy kasztrólban barnára pirítunk, 35 gramm (2 lat) pörkölt narancsvirágot közé teszünk és félre állitjuk. Ha a czukor kihült, $^3/_{10}$ liter forró tejet reá öntünk és parázson lassan fölolvasztjuk; a caramelsyrupot aztán megszürjük, 1 liter tejsűrüvel, 210 gramm (12 lat rizsliszttel és 210 gramm (12 lat) czukorral összekeverjük, jól eldörgöljük és aztán az előbbiek módjára elkészitjük.

Mogyoró- vagy dió-fölfujt.

(Soufflé aux anelines grillées.)

1 kilo 120 gramm (2 font) mogyorót vagy diót megtisztítunk, kasztrólba teszünk és 280 gramm ($^1/_2$ font) törött czukorral világos barnára pirítjuk. Azután tejben jól eldörgöljük, porczellántálba teszszük, $1^5/_{10}$ liter forró tejsűrüvel leöntjük s betakarva félre állítjuk. Ha kihült, ruhán átnyomjuk, és a mandula-fölfujthoz egészen hasonlóan elkészitjük.

Narancs-fölfujt.

Soufflé à l'orange.)

2—3 narancshaját czukorra dörgöljük, levét pedig reá facsarjuk, $1^5/_{10}$ liter forró tejsűrübe teszszük s betakarva félre állítjuk. A további készitése ugyanaz, a mi a manduláé.

Pisztáczia-fölfujt.

(Soufflé aux pistaches.)

210 gramm zöld pisztáczíát leforrázunk, megtisztítjuk és 70 gramm czitronade s nehány keserü mandulával, kevés tejjel finomra törjük és $1^{5}/_{10}$ liter forró tejsürüvel elkavarva hidegre állitjuk. 210 gramm rizslisztet 280 gramm czukorral és az átnyomott pisztáczíával eldörgöljük és sürü péppé főzzük. A többi a leirt mód szerint.

Dara-fölfujt.

(Soufflé à la semoule.)

$1^{5}{}_{10}$ liter tejet 105 gramm fris vajjal és 210 gramm czukorral felfőzünk s folytonos kavarás mellett 280 gramm finom darát lassan beleeresztve, addig kavarjuk, míg felforr és csomók nincsenek benne. — Azután lassú tüzön kellően megfőzzük, cseréptálba teszszük, két kanál czitromos porczukorral, egy darab fris vajjal és 18 tojás sárgájával fél óráig kavarjuk.

Tálalás előtt fél órával, a tojás fehérét kemény habbá verve, lassan a masszához keverjük és az ahhoz való tálba téve, czukorral vastagon meghintve szépen megsütjük.

Rizs-felfujt közönséges módon.

(Soufflé au riz à la bourgeoise.)

Szágó-fölfujt.

(Soufflé au sagout.)

Tengeri-kása-fölfujt.

(Soufflé au polenta.)

Mind igy készülnek, azon különbséggel, hogy az illető anyagot, rizset, szágót vagy kukoricza-kását tejbe megfőzve, abba vaniliát, czitromos czukrot téve, azt kihülni hagyjuk, a további készitését pedig a már annyiszor leirt mód szerint teljesitjük.

Gesztenye-fölfujt.

(Soufflé de marrons.)

1 kilo 120 gramm gesztenyét (2 font) megtisztítunk, forró vizbe teszszük s még egyszer meghámozzuk, azután 1 liter forró tejjel leöntjük, 280 gramm ($^{1}/_{2}$ font) czukorral és darabokra vá-

gott rud-vaniliával lassú tüzön jól betakarva, puhára főzzük. Azután szitán áttörjük, 140 gramm (¼ font) fris vajjal és 16 tojás sárgájával, 6 kanál marasquinóval fél óráig dörgöljük. — A többit föntebb.

Fölfujt császárzsemlyéből.

(Soufflé de petits pain au lait.)

6—8 császárzsemlyének a fenekét levágjuk, fölapritjuk, tejbe áztatjuk, kinyomjuk, és 140 gramm (¼ font) fris vajjal lassu tüzön felfőzzük. Azután cseréptálba tesszük, czukorral kellően édesitjük, kevés vaniliát és annyi tejet keverünk még közé, hogy crême-szerü sürü legyen, és a további készitését az előbbiekhez hasonlón végezzük. — Maradék kalácsból vagy élesztős tésztából is lehet készitени, s hogy kellemesebb legyen, valamely befőtt lével vagy chokoláde öntvénynyel (Gusz) adni.

Fölfujt barna kenyérből.

(Soufflé de pain bis.)

210 gramm jóizü finomul reszelt barna kenyeret ugyananynyi czukorral, 140 gramm fris vajjal $^3/_{10}$ liter tejjel, kevés vaniliával sürü péppé főzzük. — A többit föntebb. — Sütése egy órát tart.

Gyermekpép-fölfujt (Smankerl).

(Soufflé de bouillie.)

210 gramm (12 lat) legfinomabb lisztet ugyanannyi czukorral $1^5/_{10}$ liter jó tejsürüvel keményen eldörgölünk, lassú tüzön folyton kavarva sürü péppé főzzük mindaddig, mig megsárgul, és a fenekére oda sült tésztát egy széles késsel folyton levakarjuk, hogy mentől több odasült pergelt darabkák legyenek közte, minthogy ez adja meg kellemes izét. — Azután cseréptálra szedve, kihütjük, tojással a föntebbiek módjára készitve, megsütjük.

Punch-fölfujt.

(Soufflé de ponche.)

Thea-fölfujtot készitünk azon különbséggel, hogy 280 gramm rizslisztet veszünk hozzá s kissé sürübbre főzzük. Egy narancs-

levét közé facsarva és egy kávéscsészényi rumot öntve, jól elkeverjük s aztán a többiek módjára elkészítjük.

Marasquino-fölfujt.

(Soufflé au marasquin.)

280 gramm lisztet, $1^{9}/_{10}$ liter édes tejet és 210 gramm czukrot összefőzve, abból gyermekpépet készitünk és 105 gramm fris vajjal és 16 tojás sárgájával fél óráig dörgöljük. Azután fél csésze marasquino liqueurrel izesitjük, s papirtokban vagy tálban szépen megsütjük.

Bármely más liqueurből is lehet ily módon fölfujtot készíteni.

MÁSODIK SZAKASZ.

A GYÜMÖLCS FELFUJTAKRÓL.

(DES SOUFFLÉS DE FRUITS.)

Az eddigi fölfujtaktól eltérők a gyümölcs-fölfujtak, melyek liszt és tojássárgája nélkül készülnek, és csupán tojáshabból, gyümölcsből és czukorból állanak.

Sütésük nagy figyelmet igényel, mert mérsékelt, de egyenlő meleget kivánnak és oly hirtelen adatnak asztalra, a hogy csak lehetséges.

Az előbbiekhez hasonlón, lapos tálban, kenyérkéregben vagy papirtokban gula alakban föltornyosulva süttetnek.

Baraczk-fölfujt.

(Soufflé aux abricots.)

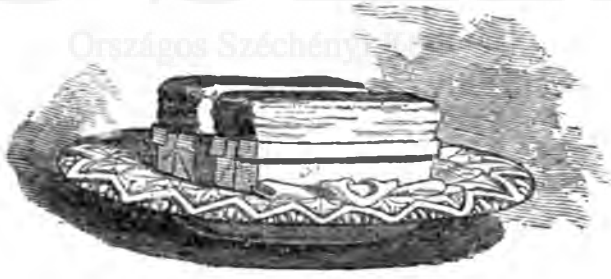
40 szép érett sárga baraczkot ketté vágunk, abból 280 gramm (16 lat) czukorral sürü marmelade-ot főzünk, azt szitán áttörjük és tálban még 210 gramm (12 lat) finom porczukorral jól elkavarjuk. Tálalás előtt 18 tojás fehérét kemény habbá verve, negyedrészét a marmelade közé keverjük, aztán a többit, de vigyázva, hogy kemény maradjon; azután tálba rakjuk, simára igazitjuk, czukorral meghintjük és egy óráig gyenge tüznél sütőben vagy kemenczében lassan sütjük.



Baraczk-fölfujt papirtokban.

(Soufflé de pêches en petites caisses.)

30 őszi baraczknak a magvát kiszedve, abból az előbbi mód szerint marmelade-ot készitünk és azt kevés cochenille festékkel rózsaszinre megfestjük. 16 tojásfehérének habját 350 gramm porczukorral összekeverve a masszát apró kis kerek papirtokokba töltjük, fölül egyenesre igazitjuk, czukorral meghintjük és 8—10 perczig sütjük. — Azután összehajtott asztalkendőre, tálra, egymásra szépen fölrakjuk és rögtön asztalra adjuk.



Calvillealma-fölfujt.

(Soufflé aux pommes de Calville en caisse.)

20 darab almából 245 gramm czukorral kemény marmelade-ot főzünk, mit szitán áteresztünk és czitromhajjal izesitünk, 18 tojásfehérét habnak verve, 280 gramm porczukorral elegyitjük s a marmelade-ot lassankint közé keverve, azt egy nagy papirtokba töltjük, fölül megsimitjuk s czukorral behintve negyvennyolcz perczig lassan sütjük.



Szamócza-fölfujt, kéregben.

(Soufflé aux fraises en croustade.)

$4^3/_4$ liter fris erdei szamóczát szitán áttörünk; 16 tojásfehérének a habját 700 gramm czukorporral lassankint összekeverve, valamint a szamócza-lével, az egészet kenyérkéregbe töltjük, mit előbb sápadt szinüre kissé megsütöttünk volt; fölül czukorral meghintjük, a kérget papirba göngyöljük, hogy a hőség ne érintse hirtelen és igy egy óráig lassan sütjük.

Tálaláskar a kérget összehajtott asztalkendőre állitjuk és asztalra adjuk.



Ribizke-fölfujt.

(Soufflé à la gelée de groseilles.)

$2^1/_{10}$ liter fris ribizkéből s 560 gramm czukorból geléet készitünk, s a tojáshab közé még ugyanannyi czukorport keverve, az egészet turbán-alakban lapos tálra rakjuk, czukorral vastagon behintjük, ötven perczig lassan sütjük, s ha kissé pirulni kezd, papirral betakarjuk. A ribizke levének hignak kell lennie, hogy a hab közé jól elkeverni lehessen.

Ilyen módon készitjük a gyümölcs-fölfujtakat, bármely fris gyümölcs vagy befőzöttből, csakhogy a lé nagyon hig és tulságos édes ne legyen.

HARMADIK SZAKASZ.

AZ OMELETTE FELFUJTAKRÓL.

(DES OMELETTES SOUFFLÉES.)

Ismét más fajta fölfujtak a sütőn megsült, egymásra hajtott és kemenczében ismét megsült omelette-fölfujtak. Ezek az előbbiektől egészen eltérnek; — készitésök a következő:

Omelette-fölfujt vaniliával.

(Omelettes soufflées à la vanille.)

12 tojás sárgáját 315 gramm czukorral és 140 gramm finom bisquittel, mit előbb megtörünk, egy rud vaniliával negyed óráig keverünk, azután a tojás habjával. — Palacsinta- vagy omelettesütőbe egy evőkanálnyi tiszta irós vajat teszünk, a massza negyedrészét belé teszszük s a tüzön gyengén mozgatjuk, mig az omelette szépen meg nem pirul, akkor vigyázva megfordítjuk, mi mindkét oldalát illetőleg, 2—2 perczbe kerül. Az omelettet aztán lapos tálra csusztatjuk, s czukorral jól behintjük. — Erre a másik omelette-et hasonló módon sütjük és az elsőre teszszük, — s igy mind a négyet egymás tetejére rakjuk. Az egészet czukorral még egyszer jól behintjük, és lehütött kemenczébe 15—20 perczig hevitjük. Az omelettek most már magasra emelkednek, — ha kiveszszük, czukorral még egyszer jól behintjük és tüzes lapáttal fölül glacirozzuk, — a minek azonban még a kemencze szájánál kell történni, minthogy ezen fölfujt, a mint a kemenczéből kijön, esni kezd; a miért is sietve asztalra adjuk.

Omelette-fölfujt bécsi módon.

(Omelettes soufflées à la Viennaise.)

16 tojás sárgáját 350 gramm czukorral, 18 keserü finomra tört mandulával és 35 gramm pörkölt narancsvirággal fél óráig keverjük, azután az előbbi módon készitjük.

Omelette-fölfujt svéd módon.

(Omelettes soufflées à la Suedoise.)

140 gramm fris vajat habosra dörgölünk, ehhez 15 tojás sárgáját lassan hozzá keverünk, 6 főzőkanál lisztet, és $^5/_{10}$ liter jó sürü tejfölt; azután a habot lassan közé keverjük. — E masszá-

ból sütjük az omeletteket, de csak egyik oldalán pirítva, mit vaniliás czukorral mindig meghintünk és egymásra hatot teszünk. Az előbbiekhez hasonlón sütjük s tálaláskor reá forró baraczk-marmelade-ot öntünk.

Omelette-fölfujt hecsepecs-lekvárral.

(Omelettes soufflées aux Chynborrondons.)

Ezen omeletteket az előbbiek módjára készítjük, csakhogy mindkét oldalát sütve, rózsagyümölcs-lekvárral kenjük be és hatot egymásra téve, tálalás előtt husz perczczel kemenczében még egyszer hevítjük. Aztán az egészet forró jóizü hecsepecs-marmelade-al leöntve, hirtelen föladjuk.

Omelette-fölfujt marasquinóval.

(Omelettes soufflées au marasquin.)

16 tojás sárgáját ugyanannyi lat czukorral és törött maccaronival eldörgölünk, 4 kanál marasquinot hozzá adva, a tojás fehérét habbá verve, e masszából 6 omelette-et sütünk, s azokat jól megczukrozva, marasquinóval csepegtetve, egymásra rakjuk és kemenczében sütjük. Tálaláskor tejfölös mártást, marasquinóval keverve, öntünk reá, s föladjuk.

NEGYEDIK SZAKASZ.

A PALACSINTA FÖLFÚJTAKRÓL.

(DES PANNEQUETS SOUFFLÉES.)

Ezen tésztás étkek közé tartoznak mindazon fölfujtak, melyeket előbb lapos sütőn megsütve, más egyéb töltelékkel megkenjük és összetekerve ismét megsütünk. Töltéséhez tetszésünk szerint, bármely ahhoz való anyagot választhatunk.

Palacsinta-fölfujt chokoládéval.

(Pannequets soufflées au chocolat.)

140 gramm finom lisztet jó tejjel eldörgölünk, négy egész és négy tojás sárgájával, egy czitromnak a ledörgölt héjával, egy kanál czukorral jól elkeverve, tejjel fölereszve és megszürve, lapos sütőre fris forró vaj közé öntjük, hogy vékony palacsintaforma

tészta képződjék belőle. Egyik oldalát megsütve, asztalkendőre teszszük, a sületlen oldalával fölfelé, és a chokoláde-fölfujt masszával ujjnyi vastagon bekenve, összetekerjük, mindeniket háromba vágva, koszorúba magasan egymás tetejére fölrakjuk. Czukorral jól meghintjük, a tálat lapos kasztrólba sóba állítjuk és 20 perczig középmeleg kemenczében lassan sütjük.

Ily módon készülnek a panequets-fölfujtak; tölteni pedig bármely fölfujt masszájával lehet.

Párisi pannequet.

(Pannequets à la Parisienne.)

140 gramm legfinomabb lisztet 105 gramm törött czukorral és $^{3}/_{10}$ liter hideg tejsűrüvel finom tésztává keverünk, mit 6 egész és 12 tojás sárgájával 210 gramm törött maccaronival czukorra dörgölt narancshéjjal összekeverünk, és $^{4}/_{10}$ liter tejsűrüvel fölhígitunk.

E masszából, tálalás előtt két sütőn, fris vajjal egész vékony palacsintákat sütünk, csak egyik felét sütve, és azokat a piros oldalával fölfelé fordítva, mindig meghintjük czukorral, mig valamennyit megsütve, a legfölsőt vastagon czukrozva, tüzes lapáttal glacirozva, föladjuk.

Franczia pannequets baraczk-lekvárral.

(Pannequets à la marmelade d'abricots.)

A föntebbi módon készitve, baraczk-lekvárral megkenjük, egymásra rakva, megczukrozva, tetejét tüzes lapáttal glacirozva, föladjuk.

Pannequets vanilia crême-mel.

(Pannequets à la crême de vanille.)

12 palacsintaforma tésztát megsütünk, egyik felét pirítva, asztalkendőre rakjuk, a sületlen oldalát fölfelé.

12 tojás sárgáját és 3—4 kávés kanál lisztet, 210 gramm törött czukrot eldörgölünk és $^{6}/_{10}$ liter forralt tejsűrüvel, melybe egy rud vaniliát tettünk, föleresztjük és lassu tüznél sűrü péppé főzzük, folyton keverve. E crême-mel bekenjük a pannequet-ket, föltekerjük, félujjnyi darabkákra elmetéljük és koszorúba rakjuk, czukorral behintjük, langymeleg kemenczében lassan hevítjük és vanilia crême-mel leöntve, föladjuk.

Pannequets chokoládé crême-el.

(Pannequets à la crême au chocolat.)

210 gramm chokoládéból, két kávéskanál lisztből 210 gramm czukorból, 2 tojás sárgájából és $^3/_{10}$ liter tejsűrűből crême-et készitünk. A chokoládét meleg tejben olvasztjuk fel, czukorral és tojás sárgájával jól elhabarjuk és lassú tüzön sűrü crême-é főzzük, mit forrón a pannequet-be töltünk. Ily módon hozzá bármely crême-et használhatunk fel.

Franczia omelette.

(Omelettes à la Célestine.)

Ezek liszt nélkül és vastagra süttetnek, t. i. 15 tojást leütve, 12 kanál édes tejföllel elhabarunk és szitán átszűrjük.

Tálalás előtt kevéssel, fris vajjal négy egyenlő omelettet sütünk, és azokat tiszta papirra teszszük, narancs-crêmevel vastagon bekenjük, föltekerjük és egészben, egymásra lapos tésztástálra rakva, jól megczukrozva, tüzes lapáttal glacírozva, melegen asztalra adjuk.

A narancs-crême készitése következő: 12 tojás sárgáját két kanál liszttel és hideg tejsűrüvel jól eldörgölünk, és egy darab czukorra jól reádörgölt narancshéjját, 140 gramm törött czukorral, $^5/_{10}$ liter jó tejsűrüvel lassú tüzön crêmenek sűritjük és keverjük s az omeletteket vele vastagon bekenjük.

Omelette befőzött megygyel.

(Omelettes à la neige aux cerises.)

12 tojás sárgáját egy czitrom hajával és 140 gramm czukorral habosra dörgölünk, a fehérét habbá verve, lassan közé keverjük. E masszából fris vajjal négy egyenlő omelette-et sütünk, mindkét oldalát pirítva, befőzött megygyel megtöltjük, összetekerjük, egymásra rakjuk, czukorral behintjük és czitromlével csepegtetjük; 10—20 percre kemenczébe teszszük, tüzes lapáttal glacirozzuk és föladjuk.

Omelette flamandi modón.

(Omelettes à la Flamande.)

A leirt omeletteket ha megsütöttük, 1 kilo 680 gramm (3 font) fris cseresznyét szárától és magjától megtisztitunk és czu-

korban felfőzzük. Levét leszűrjük, a cseresznyével pedig az omeletteket megtöltjük, 105 gramm bisquit a nyujtófával széttörünk, ritka szitán megszitáljuk, 140 gramm czukorral 10 tojással eldörgöljük, a cseresznyelével összekeverjük és az omelette-ekre öntjük.

Félóráig langyos kemenczében sütjük.

Omelette marasquinó-crème-mel.

(Omelettes à la crême au marasquin.)

Ha az omeletteket megsütöttük, ujjnyira elmetéljük, vajjal kent lapos tálra rakjuk és következő crême-el leöntjük: 12 tojás sárgáját 140 gramm törött czukorral, $^{3}/_{10}$ liter tejsűrüvel és marasquinó-liqueurrel összekeverünk, szitán átszűrjük és az omelette-ekre öntjük. Gyenge meleg kemenczében fél órát hagyjuk, megczukrozzuk és tüzes lapáttal megnyomkodjuk.

Almás-omelette németesen.

(Omelettes aux pommes à l'Allemande.)

A leirt masszához, melyet kissé sűrüre hagyunk, 5 hámozott és nagyon finomra fölszeldelt puha almát teszünk, e keverékből 3 egyenlő omelette-et sütünk, még pedig kellő lassusággal, hogy az alma a tésztában megpuhulhasson. Tálaláskor fahajas czukorral hintjük meg, egymásra rakjuk s forrón beadjuk.

Morzsás tészta (Schmarn).

(Omelettes rissolées.)

6 kanál finom lisztet és fél kávéskanál sót hideg tejbe jól elkavarunk, belé 10 tojást ütve, tejjel fölereszt jük, hogy sürüs péppé legyen. Azután kasztrólba 140 gramm fris zsirt olvasztunk, a tésztát jól fölkavarva a forró zsirba öntjük, és lassú tüzön, félig betakarva piritjuk: azután megfordítjuk s a másik oldalát is megsütve, még kevés zsirt öntve alá, a tésztát kis lapátkával eltördeljük és ha már kellően megpirult, gulaalakban föltálalva, czukorral jól meghintve, asztalhoz adjuk. Bármely befőttet külön adhatunk hozzá, — sőt németesen készitve, vörös-hagymamártást is.

Burgonyás-omelette.

(Omelettes de pommes de terre.)

210 gramm főtt, reszelt burgonyát 140 gramm fris vajjal, 70 gramm finomul reszelt mandulával, ugyanannyi czukorral, kevés sóval és 12 tojással jól eldörgöljük, 70 gramm mazsolával és a tojás habjával összekeverjük és lassú tűzön belőle három omelettet sütünk, mindkét oldalát pirítva, czukorral jól meghintve, egymásra rakva beadjuk.

Rizs-morzsás.

(Omelettes au rix rissolées.)

280 gramm szép rizset 1 liter tejben 140 gramm czukorral, kevés fahajjal lassan főzzük, és ha félig kihült, darab fris vajjal, nyolcz darab tojás sárgájával eldörgöljük. Tálalás előtt fél órával tojás habjával összekeverve, mint a liszt-morzsást megsütjük. Ily módon készül a dara-morzsás is.

Czukor-omelette.

(Omelettes au four.)

Hat kanál czukrot ugyanannyi liszttel egy kasztrólban 12 tojással eldörgölünk, megsózzuk, jó tejsűrüvel leöntjük, vaniliával fűszerezzük és fris vajjal kent és czukorporral behintett lapos sütőn megsütjük. Ujjnyi szélesre fölmetélve, összetekergetjük, és vaniliás czukorral jól meghintve, beadjuk.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A ZSIRBAN SÜLT TÉSZTÁKRÓL.

(DES BEIGNETS.)

Ezen név alatt mindazon tésztákat értjük, melyek habár crême-töltelékkel vagy gyümölcsből készültek, de tésztába mártva kisüttetnek.

Zsirban kisütni való tészta.

(Pâte à frire à la Française.)

280 gramm finom lisztet fehér borral és 5—6 kanál finom

olajjal gyönge de kissé sűrü tésztává keverünk, mit kissé megsózva kemény tojáshabbal keverünk. Megjegyzendő, hogy e tésztát csak közvetlenül sütése előtt készítjük, mert az állásban elromlanék. Az olajból keveset öntünk bele, nehogy azáltal nagyon híg legyen, és sütését megnehezitse.

Zsírban kisütni való tészta németesen.

(Pâte à frire à l'Allemande.)

280 gramm finom lisztet, 3 tojás sárgájával, 2 kanál élesztővel és 6 kanál tiszta irósvajjal, lágymeleg tejjel és egy kanál czukorral, egy csipetnyi sóval tésztává kavarunk és kelés végett melegre állítjuk.

Rántani való tészta más módon.

(Pâte à frire à l'Allemande.)

$^{3}/_{10}$ liter jó tejet, egy csipetnyi sóval, kevés czitromhajjal, 105 gramm vajjal és ugyanannyi czukorral nehány perczig főzzük; azután a czitromhéját belőle kivéve, annyi finom lisztet keverünk a forró tejbe, amennyit fölvesz és azt a tüznél jól eldolgozzuk, mig a kanálról le nem válik. Azután más kasztrólba teszszük és 6 egész és 6 tojás sárgáját adva hozzá, sűrü péppé keverjük, a melybe aztán a zsírban kirántandó süteményeket mártjuk.



Zsírban kisütött baraczk.

(Beignets d'abricots)

15 szép hajszin baraczkot ketté vágunk, magját kiveszszük, meghámozzuk, törött czukorral jól behintjük és egy órát állani hagyjuk. Tálalás előtt kevéssel, a tésztába mártjuk, hogy egészen bevonva legyen, és forró zsirból kisütjük, zsírtalanitás végett ita-

tóspapirra rakjuk, czukorral vastagon behintjük és tüzes lapáttal glacirozzuk. Lapos tálra, összehajtott asztalkendőre, gulaalakban tálaljuk és melegen asztalra adjuk.

Zsirban sült baraczk pisztácziával.

(Beignets d'abricots glacés aux pistaches.)

Az előbbi módon készült kisült baraczkot villára szúrjuk, szebbik oldalával pirított forró czukorba mártjuk és finomul összeaprított zöld pisztácziával meghintjük, mi annak szép kinézést és ropogós ízt kölcsönöz. Csinosan összehajtott asztalkendőre koszorúba rakjuk, és rögtön föladjuk.

Zsirban sült őszi baraczk.

(Beignets de pêches.)

Zsirban sült reines claudes.

(Beignets de reinesclaudes.)

Zsirban sült szilva.

(Beignets de prunes.)

Mindig ugyanazon mód szerint készül.

Zsirban sült alma-perecz (almafánk).

(Beignets de pommes.)

10—12 szép nagy almából pereczeket vágunk, meghámozzuk, magját kivágjuk és porczellántálba rakva, jól beczukrozzuk, kis pohárka marasquino vagy más liqueurrel leöntjük, s betakarva egy óráig állani hagyjuk. Tálalás előtt a sütő tésztába mártjuk, forró zsirban kisütjük, itatós papirra szedjük, tálra koszorúba rakjuk, vaniliás czukorral meghintve föladjuk.

Zsirban sült alma-perecz herczegnő módon.

(Beignets de pommes à la princesse.)

8—10 reinett almát háromba vágva, meghámozva, közepét kerek metszővel kivágva, egyenlőre vagdossuk. Szirupba felfőzzük és abban kihütjük. Tálalás előtt sürü baraczk-lekvárral megkenjük, azután maccaroni-lisztbe mártva és a tésztába, zsirban pirosra kisütjük. Ha kész, czitromos glaceba mártjuk, megszikkasztjuk és gulaalakban összehajtott asztalkendőre rakva, föladjuk.

Zsírban sült alma-perecz megygyel töltve.

(Beignets de pommes aux cerises.)

Ehhez a legjobb faj almát választjuk, — az előbbi módon elkészítjük és marinirozzuk. Ezalatt a szükséges ostyát az alma nagyságában kivágjuk, minden ostyára egy kimetszett almapereczet teszünk, közepét befőtt megygyel kitöltjük, egy másik ostyával betakarjuk és a sütő tésztába mártjuk, — forró zsírban kisütjük. Tiszta ruhára rakjuk, villára szurjuk, szebbik felével pirított forró czukorba mártjuk és apróra vágott pisztácziával meghintjük. Ha mind elkészült, csinosan összehajtott asztalkendőre koszoruba rakjuk és beadjuk.

Szamócza-beignet.

(Beignets de fraises.)

$1^1|_{10}$ liter szép, érett erdei szamóczát 210 gramm törött czukorral összekeverünk és abból kis rakáskákat kávéskanállal ostyába göngyölve csinálunk. Ha tésztába mártottuk, — zsírban kisütjük, ruhára rakjuk, — onnét tálra, s megczukrozva föladjuk.



Zsírban sült narancs-szeletek.

(Beignets d'orange.)

6 szép narancsot megtisztítunk, belső fehér héját gondosan leszedjük és a magját kiszedve, czikkekre osztjuk, egy órára sürü forró syrupban marinirozzuk. Tálalás előtt szitára rakjuk, és végre tésztába mártva, kisütjük.

Zsírban sült körtve.

(Beignets de poires à la Duchesse.)

Épen ugy készül mint az alma.

Szamócza-derellye németesen.

(Beignets de fraises à l'Allemande.)

A gyurótáblára 560 gramm (1 font) finom lisztet 280 gramm ($^1/_2$ font) vajat, 4 tojás sárgáját, egy kés hegynyi sót, 35 gramm czukrot és egy csészényi jó savanyú tejfölt teszünk, összekeverve belőle gyönge tésztát készítünk, mit fél óráig pihenni hagyunk. Késfoknyi vastagságra kinyujtjuk, hosszára, 2 újjnyi szélesen tojással bekenjük, az alsó részét egyenesre vágjuk, a szamóczát czukorral összekeverjük és egy evőkanállal kis rakáskákat egymástól két újjnyira, rakunk; a tésztát reá hajtjuk, kerek metszővel a tompa oldalával reá nyomjuk, és derellye-metszővel fél körben kivagdaljuk. — Lisztes asztalkendőre rakjuk és hidegre állítjuk.

Tálalás előtt forró zsirban kisütjük, jól megczukrozzuk és lapos tálra, asztalkendőre betálaljuk.

Zsirban sült cseresznye.

(Beignets de cerises.)

1 kilo 120 gramm jó érett, nagyszemü cseresznyét vagy megvgyet kimagolunk, apró rakásokba ostyába göngyöljük, tésztába mártjuk, kisütjük és jól megczukrozva föladjuk.



HATODIK SZAKASZ.

BEIGNÉT CRÉMMEL.

(DES BEIGNETS A LA CRÉME.)

A gyümölcsös beignék mellé a crêmesek sorakoznak, melyek részint tésztába mártva, részint kenyérmorzsában süttetnek.

Crêmes beignét vaniliával.

(Beignets de crême à la vanille)

$^5/_{10}$ liter jó édes tejsűrüt egy rud összetördelt vaniliával 140 gramm czukorral felfőzünk és kihütjük. Ezalatt két tojást és 6 sárgáját a habverővel jól elverünk, a vaniliás tejsűrüvel összekeverjük és szitán átszürjük. Kis pohárkákat irós vajjal kikenünk, a masszával megtöltjük, felényire forró vizbe parázsra állítjuk, keveset a fedőre is rakunk, és igy a crêmet gőzben megsűritjük, ha ezt elértük, lapos tálra öntjük és ha kihült, a föntebbi sütőtésztába mártjuk, vagy nyers tojásba és morzsába, s utána forró zsirban kisütjük; czukorral meghintjük, tüzes lapáttal glacirozzuk és egymásra rakva beadjuk.

Ily módon lehet bármely crêmet, bármely alakban készíteni.

Eltérést képeznek az ostyába göngyölgetett franczia beignék, amint az a következő vényekből látható:



Franczia beignét.

(Beignets à la Française.)

Két kanál finom lisztet jó tejsűrüvel eldörgölünk, 12 tojás sárgáját, 210 gramm narancs-czukrot hozzá adunk, $^4/_{10}$ liter tejsűrüvel fölereszt jük, parázson finom, izletes sűrü crême-mé kavarjuk, és teljes kihüléséig, hogy bőrt ne kapjon, folyton keverjük. Ezalatt 6 finom omelettet sütünk, asztalkendőre teszszük, a crêmme-el vastagon bekenjük, összegöngyöljük, 5 centiméternyi darabkákra metéljük, és használatig tortasütőn hidegre állítjuk. Tálalás előtt kevéssel a sütő tésztába mártjuk, vagy tojásba s morzsába; — és forró zsirban kisütjük stb.

Franczia beignét chokoladéval.

(Beignets au chocolat à la Française.)

6 tábla chokoládét, $^3/_{10}$ liter forró tejsűrübe fölolvasztunk; ha kihűlt, 12 tojás sárgáját és 140 gramm porczukrot hozzáadunk, s lassú tűzön folytonos kavarás mellett sűrüre elfőzzük, mit a finomra megsütött omelettekre kenünk és az előbbiek módjára zsírban kisütünk.

Franczia beignét mandulával.

(Beignets aux amandes à la Française.)

420 gramm mandulát megtisztítva, tojás fehérével finomra törjük, 280 gramm porczukorral egy másik tojásfehérével összeadjuk és parázsra pirítjuk, mig az a kanálról leválik. Ha kihült, e masszát töltőbe rakjuk, mely csillagot képez, és hosszu vonalban czukros pléhre nyomjuk, azt ujjnyi szeletekbe vágjuk, mindeniket sütő tésztába mártjuk és zsírban kisütjük. A többit föntebb.



Gesztenye-beignét.

(Beignets de marrons à l'Espagnole.)

1 kilo 120 gramm nagy olasz gesztenyét megtisztítunk, forró vizben megabáljuk, ismét meghámozzuk, lapos edénybe rakjuk, 280 gramm törött czukorral meghintjük, fél üveg malaga-borral, vagy jó aszúval leöntjük, és lassan puhára pároljuk. Ha ez megtörtént, kikeressük a legszebb egész 18 gesztenyét és hidegre állitjuk, a többit megtörjük, és 210 gramm fris vajjal és 6 kanál nagyon sűrü tejsűrüvel összekeverjük és szitán áttörjük. E gesztenye-pürébe göngyöljük az egész gesztenyéket, mielőtt azonban

mindeniket befőtt megygyel, melynek magját kiszedjük, körülraktuk volt. E beignéket aztán sütőtésztába mártjuk, vagy pedig tojásba és zsemlyemorzsába, s kisütjük. A többit a föntebbiek szerint.

Beignét angol módon.

(Beignets Anglo-Française.)

E süteményhez rendszerint a maradék-puddingot szokták fölhasználni, mit szeletekre vágva, sütőtésztába mártunk. E beignét a legfinomabb asztalra is föladhatjuk, mert jóságra valamennyit túlhaladja. Ha azonban puddinggal nem rendelkezünk, a következő módon készitjük:

Ehhez fehér pléhből két, 20 centim. hosszú, $7^1/_2$ centim. széles és 5 cent. magas formák vannak, ezeket irósvajjal kikenjük, fehér papírral kibélleljük s azt ismét vajjal kenjük. E formába már most keresztbe, finom bisquitet sorjába rakunk, erre czukorba főtt mazsolaszőllőt és befőtt megygyet hintünk, mire ismét bisquitet teszünk, erre megint mazsolát és megygyet s végre bisquittel befedjük. Azután 2 egész és 10 tojás sárgáját $^8/_{10}$ liter édes tejsűrüvel és 210 gramm törött czukorral összekeverjük, egy csésze marasquinó-liqueurrel leöntjük, s szitán átszűrjük. E crêmet kanalankint, mig fölissza, a piskótára teszszük, vajas papirral letakarjuk és a bain-marieba állitjuk. Azután kiveszszük, róla a papirt leszedjük, lapos pléhre borítjuk és hüvösre állítjuk.

Tálalás előtt kevéssel, egyenlő hosszas darabokra metéljük, sütőtésztába mártjuk, pirosra kisütjük, czukorba mártva, villán lángtűznél glacirozzuk. Csinosan föltálalva, forrón beadjuk.

Rizs-beignét.

(Beignets de riz.)

280 gramm szép rizset megszemelünk, langyos vizben megmossuk, forró vizben felforraljuk, és szitára rakjuk. E blanchirozott rizset $1^5{}_{10}$ liter édes tejben 210 gramm czukorral és egy rud vaniliával parázson puhára és sürüre főzzük, lapos vajas pléhre újjnyira fölkenjük és hidegre állítjuk. Azután kerek metszővel kimetszszük vagy négyszegekre vagdaljuk, a pléhet kissé megmelegítjük, hogy könnyen leszedhessük, és tojásba mártva zsemlyemorzsán bundázzuk. Tálalás előtt kevéssel forró zsírban kisütjük, ruhára rakjuk, jól megczukrozzuk és melegen föladjuk.

Rizs-beignét kávéval.

(Beignets de riz au café.)

Az előbbi módon készülő süteményhez, a tejbe két csésze erős fekete kávét öntünk.

Rizs-beignét chokoláddal.

(Beignets de riz au chocolat.)

Egészen az előbbiek módjára, azon különbséggel készülnek, hogy a tejbe 140 gramm ($^1/_4$ font) chokoládot keverünk.

Dara-beignét.

(Beignets de semoule.)

Az előbbi mód szerint, csakhogy darából (Gries) készül. Ha kész, a czukor közé kevés fahajat keverünk és azzal hintjük meg, vagy reszelt chokoládot.

Laska-beignét.

(Beignets de nouilles.)

Egy egész és 4 tojás sárgájából, finom lisztből és kevés sóból finom laskát (hosszú metéltet) készítünk, $1^6/_{10}$ liter jó tejben, 210 gramm czukor, egy rud vanilia és kevés fahajjal megfőzzük, vajjal kent pléhre öntjük, ujjnyira nyujtjuk, vajas papírral betakarjuk és kihűtjük.

Azután négyszegű vagy hosszas darabokra vagdossuk, tojásba, morzsába mártva, zsírban kisütjük és jól megczukrozva föladjuk.

Töltött laska-beignét.

(Beignets de nouilles à la marmelade.)

Az előbbi laska-beignét, ha kifőztuk, elnyujtottuk, kerek metszővel kiszaggatjuk, közepén befőttel megtöltjük, másikkal betakarjuk, és az előbbi módon kisütjük.

Szász beignét.

(Beignets à la Saxonne.)

210 gramm rizslisztet 175 gramm finom czukorral, 105 gramm törött maccaronival és egy csipetnyi sóval, édes tejsűrüvel jól eldörgölünk, és sürü péppé főzzük. E masszát azután 70

gramm fris vajjal, 22 tojás sárgájával összekeverjük, kerek, vajjal kikent pohárformába töltjük és a bain-marieba teszszük, míg megkeményedik. Kibontjuk, közepére kisebb metszővel nyilást vágunk, kivágjuk, finom lekvárral megtöltjük, és a fedőjét ismét reá nyomjuk. Azután az előbbiek módjára zsírban kisütjük.

Töltött ostya zsírban kisütve.

(Beignets à l'Allemande)

Ostyából 5 cent. nagyságú négyszegü darabokat vágunk, közepét finom lekvárral megtöltjük, egy másik ostyát reá illesztünk, sütő tésztába mártjuk és zsírban kisütjük. Kemenczében megmelegítjük, jól megczukrozzuk s föladjuk.

Zsírban sült alma spanyol módon.

(Beignets de pommes à l'Espagnole.)

8 szép almát meghámozunk, négybe vágjuk, magját kivágjuk és 140 gramm jó malaga-szőllővel berakjuk, 210 gramm törött czukorral meghintjük és egy csésze malaga-borral lassú tüzön puhára pároljuk. Más 12 almából marmelade-ot főzünk, egy pohárka malaga-borral fölhígitjuk, és azt egy tálban 140 gramm finom édes maccaronival 105 gramm fris vajjal és 8 tojás sárgájával jól elkeverjük. Ostyából pohár nagyságú kerek szeleteket metszünk, a marmelade-dal bekenjük, egy almát és két malagaszőllőt reá teszünk, a marmelade-dal a tetején ismét bekenjük Ha már az alma mind hasonló módon ostyával be van fedve, maccaroni-liszttel meghintjük, tojásba és kenyérmorzsába mártjuk s kisütjük

Bécsi fánk.

(Beignets à la Viennoise.)

Ezen ugynevezett farsangi fánk, valamint a rántott csirke a bécsiek specialis kedvencz étele. — Készítése a következő:

560 gramm (1 font) melegített legfinomabb lisztet megszitálunk, tálba teszszük, közepére mélyedést ásunk, ebbe négy kanál jó élesztőt, 3 kanál czukrot, 140 gramm olvasztott vajat, kevés sót, és 8—10 tojás sárgáját. Az egészet $^5/_{10}$ liter jó langyos tejsűrüvel, mit lassanként adunk hozzá, összekeverjük és gyönge tésztává jól fölverjük. Ha a kanálról egészen leválik, kissé belisz-

teljük, melegített ruhával betakarjuk és meleg helyre kelni teszszük. Ha az élesztő jó, fél óra mulva a tészta még egyszer olyan magas lesz, mint volt. — Ekkor harmadrészét melegített nyujtó deszkára teszszük, kézzel ujjnyi vastagra és simára nyomjuk, azonban nehogy fölül meglisztelyük. Azután fánkmetszővel kerek formákra kimetszszük, közepére késhegynyi finom baraczk-lekvárt teszünk, a tetejére másik fánkot rakunk, kisebb metszővel még egyszer kimetszjük, hogy a két fánk teljesen összeragadjon és egygyé álljon. Azután jól meglisztelt ruhára, az alsó részével fölfelé rakjuk, és meleg kendővel letakarjuk. A többi tésztát hasonlóul szaggatjuk ki és meleg helyre kelni teszszük mindaddig, mig még egyszer oly nagyokká nem nőnek.



Ha ezt elértük, 1 kilo 680 gramm friss forró zsírba teszszük, az alsó részével fölfelé fordítva, és a lábast fedővel betakarva. Egy percz mulva az alsó része szépen megpirult, és a fánk felnőtt, amire aztán megfordítjuk és a felső felét sütjük, de fedőt többé reá nem teszünk, s addig hagyjuk sülni, mig szépen megpirul. Ekkor lyukas kanállal kiszedjük, ruhára rakjuk, czukorral meghintjük, s ha mind kisült, lapos tálra szépen fölrakva beadjuk.

Jóságuknak legbiztosabb jele az, ha középett körül fehér széllel ellátva vannak.

Toló fánk.

(Grands beignéts soufflées et seringués.)

$^{5}/_{10}$ liter tejbe 70 gramm vajat, 35 gramm czukrot, kevés sót és annyi lisztet teszünk, hogy gyönge, nem nagyon híg, sem kemény tésztát nyerjünk, jól eldolgozzuk, 3 egész és 4 tojás sárgáját még hozzá adunk, és ujra kavarjuk, mig csak a kanálról le nem válik. — Akkor csillagalakú töltőbe öntjük, és nagyon



Biscuit fánkocskák kávé-crême-mel és czukorsütemény talappal.
Beignet de biscuits au crême de café et socle de pâtisserie.

Szarvasgomba madeira borban.
Truffes sautées au vin de Madère.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

forró zsírban újjnyi hosszu darabokra kinyomjuk, — a lábast a tűzhely szélére húzzuk, folytonos rázás mellett szép csendesen pirulni hagyjuk, s ha az egyik oldala kész, megfordítjuk.

Zsírtalanitás végett ruhára szedjük, és lapos tálra rakva, megczukrozva föladjuk.



Kajdács-kenyér.

(Pain à la perroquet.)

6 finom zsemlyének a héját lereszeljük, újjnyi szeletre metéljük, és ismét szívalakra. lapos tálra egymás mellé helyezzük, öt tojást $^{3}/_{10}$ liter tejjel elkavarva, vele leöntjük és félre állítjuk. — Forró zsírban azután pirosra sütjük, ruhára teszszük, kerek sima formába rakjuk, és 280 gramm mozsola szőllővel behintjük.

Tálalás előtt fél órával egy üveg burgundi bort, (jó aszut is lehet) egy darab fahéjjal, kevés narancshéjjal, 280 gramm czukorral felfőzünk, a kisült szivecskékre öntjük, a formát tortasütőre állítjuk, betakarjuk és langymeleg kemenczében lassan pároljuk. Ha a kenyérszeletkék a levét fölitták, tálra borítjuk, a formát leveszszük és a tésztát, mely egygyé állott, forró és jóizű borral föladjuk.

HETEDIK SZAKASZ.

A ZSIRBAN SÜLT IRÓS TÉSZTÁKRÓL.

(DES CANNELLONS.)

Ezek az előbbiektől annyiban különböznek, hogy irós-tésztából készülnek, és sem tésztába, sem morzsába nem mártatnak.



Iróstészta-göngyölök baraczk-töltelékkel.

(Cannellons frits à la marmelade d'abricots.)

560 gramm irósvajból és négyszer összehajtott irós-tésztából egyenlő nagyságú és hosszas négyszegű, késfoknyi vastag tészta szeleteket $7^1/_2$ cent. széles csíkokból metélünk. Most már tojással megkenjük, és sürü baraczk lekvárral késfoknyi vastagon a tésztát bekenjük, azt felgöngyöljük, hogy egyenlő rudacskákat nyerjünk, melyeket pléhre rakva, hidegre állítunk. Tálalás előtt a göngyölöket nagyon lassú tüzön zsírból kisütjük, hogy belől is jól átsüljenek, ruhára rakjuk, asztalkendőre tálaljuk és czukrozva, forrón föladjuk.

Iróstészta-göngyölök szamóczával.

(Cannellons frits aux fraises.)

$1^1/_{10}$ liter érett szamóczát 140 gramm törött czukorral keverve, abból marmeladot főzünk és véle a göngyölöket az előbb leirt módon megtöltjük.

Igy lehet még készíteni:

Iróstészta-göngyölök málnával.

(Cannellons frits aux framboises.)

Iróstészta-göngyölök cseresznyével.

(Cannellons frits aux cerises.)

A cseresznye magját kiszedjük, czukorral felfőzzük, szitára öntjük, a levét sürüre elfőzzük, a cseresznyével összekeverjük és a tésztába töltjük.

Iróstészta-göngyölök mandula-créme-mel.

(Cannellons frits à la crême de Pithiviers.)

140 gramm édes és keserű mandulát meghámozva, tejjel megtörve, 140 gramm törött czukorral, melyre egy czitrom héját dörgöltük, 70 gramm vajjal, 4 tojás sárgájával, 3 kanál tejföllel, kevés törött narancsvirággal, és egy késhegynyi sóval összekeverjük.

Ezen crêmeszerü tölteléket a tésztára kenjük és azt zsírban kisütjük.

Iróstészta mogyoró-créme-mel.

(Cannellons frits à la crême d'avelines.)

280 gramm mogyorót vagy diót kevés tejjel összetörünk, $^{6}/_{10}$ liter forró tejsűrűvel leöntjük, jól elkavarjuk és ha kihült asztalkendőn átnyomjuk és 140 gramm czukorral, 8 tojássárgájával, egy kanál liszttel a tűzön sűrűre főzzük, tányéron kihűtjük, és véle a tésztát megtöltjük.

Iróstészta chokoládé-créme-mel

(Cannellons frits à la crême au chocolat.)

210 gramm jó chokoládét egy findzsa tejsűrűvel fölolvasztjuk, 2 kanál lisztet, 4 kanál törött czukrot és 6 tojás sárgáját adva hozzá, a szükséges tejsűrűvel fölereszt jük és sűrű péppé főzzük, mit kihűtve, a tésztára kenünk.

NYOLCZADIK SZAKASZ.

KÜLÖNBÖZŐ MÁS ZSIRBAN SÜLT TÉSZTÁKRÓL.

(DES BEIGNETS DIVERS.)

Csöröge.

(Balles de neige.)

280 gramm finom lisztet gyurótáblára teszünk, 140 gramm irósvajjal, 4 kanál jó savanyú tejföllel, 4 tojás sárgájával, fél kanál czukorral, késhegynyi sóval együtt. Ezt tésztává keverjük és negyed órát pihenni hagyjuk; azután, mint azt az irós tésztánál

látandjuk, háromszor kinyújtjuk és hideg helyen állani hagyjuk. E tésztát késfoknyira kinyújtjuk, és abból derellye-metszővel négyszögü és kéznagyságú lapokat metszünk, aztán a derellye-metszővel a tésztát még többször végighúzva, hogy az



egész többször átmetszve legyen, de egybe maradjon. 1 kilo 120 gramm forró zsírban nyolczat téve, hirtelen megsütjük. Azután itatós papírra teszszük, megczukrozzuk és föladjuk.

Hajtott tészta.

(Grappes de pâte filets.)

262½ gramm lisztet, 10 tojás sárgáját 140 gramm törött czukrot és kevés sót fehér borral eldörgölünk, hogy középszerü kemény tésztává legyen, elnyujtjuk és azt hosszas keskeny szeletekre metéljük. Zsírban kisütjük és forrón kerek fára rakjuk, hogy hajlott legyen; — azután föltálaljuk, megczukrozzuk, és föladjuk.

Kenyér-szeletkék borban.

(Pains frits au vin de Bourgogne.)

6 császárzsemlyének a héját lereszeljük, egyenlő szeletekre metéljük, borral leöntjük, és tálalás előtt negyed órával mindeniket külön lisztbe mártva, forró zsírban kisütjük, lángnál glacirozzuk és föladjuk.

Kenyér-szelet ananász-szal.

(Croûtes à l'ananas à la Reine.)

Egy kemény kalács vagy kuglupfból, újjnyi szeleteket vá-

gunk, fánkmetszővel kimetszszük. Czukorral meghintjük, pléhen kemenczében megpirítjuk. Befőzött ananász, vagy más gyümölcs levét egy narancs levével összefőzzük, és tálaláskor a kenyérszeleteket koszorúba rakva, véle forrón leöntjük, — közepére pedig az ananász vagy más gyümölcs-szeleteket rakva, körüle almamarmelade-ot kenve, — egy perczre a sütőbe teszszük és föladjuk.



Sündisznó-tészta.

(Hérissons frits.)

560 gramm liszttel, 140 gramm vajjal, 4 tojás sárgájával egy kanál czukorral, sóval és 4 kanál élesztővel tésztat keverünk, mit nyujtó deszkán jól eldolgozunk, és meleg ruhával betakarva fél óráig melegen, kelni hagyunk. E tésztából apró kis kenyérkéket szaggatunk, miket betakarva, mégegyszer kelni hagyunk. — Azután szép pirosra sütjük, s ha kihültek, héját reszelve, tejbe áztatva, azután tojásba és morzsába mártva, 280 gramm hámozott mandulával, miket ketté vágunk, hogy sündisznó alakot nyerjenek, sűrün megszurkálunk.

Tálalás előtt forró fris zsírban lassan kisütjük, hogy a mandula megpiruljon, és zsírtalanitás végett ruhára teszszük, gulaalakban tálaljuk és meleg málna-mártással leöntjük. — A mártás készitése következő: $1^1/_{10}$ liter fris málnát ugyanannyi ribizkével kasztrólban negyedóráig főzzük, átszürjük, 420 gramm czukorral felfőzzük és habját leszedjük. Ha sürüdni kezd, levesszük.

Fahajas fánk.

280 gramm finom lisztet, 140 gramm irós-vajat, 4—5 kanál savanyú tejfölt, 4 tojás sárgáját, kávéskanál czukrot és egy kés hegynyi sót összekeverve, tésztává dolgozzuk. Azután, mint az irós-tésztát háromszor kinyujtjuk.

Tiz centiméter hosszú bádog, hengeralaku kis formára, melynek nyele van, tiszta spárgát kötünk, a tésztát tollvastagságra kinyujtjuk és papirból a bádogforma nagyságát megmérve, formát vágunk, a mely szerint aztán a tésztát elmetéljük.

E tésztából egyet a bádogformára teszünk, a spárgával sürüen körülkötjük, hogy a bevágás látható legyen és forró zsirba tartva, mozgatva, megsütjük. Ha mind kész, és ruhán zsirtalanítottuk, asztalkendőre rakva, fahéjas czukorral vastagon behintve, forrón asztalra adjuk.

Rózsa-fánk.

280 gramm finom lisztet 140 gramm apróra morzsált irósvajjal, 4 kanál jó savanyú tejföllel, 4 tojás sárgájával, fél kanál czukorral, késhegyni sóval tésztát készitünk, jól eldolgozzuk és pihenni hagyjuk. — Azután tollvastagra nyujtva, a rózsametszővel, — vagy ennek hiányában kerek fánkmetszővel kiszaggatjuk, és a szélét körül késsel bevagdaljuk; hármat összetéve, közepét tojás fehérével megkenve, összeragasztjuk és forró zsirban kisütjük. — Zsirtalanitjuk, közepére mindeniknek egy szem befőzött megygyet teszünk és megczukrozva asztalra adjuk.

Fonalas tészta.

150 gramm lisztet, 5 tojás fehérét, 70 gramm czukrot, kevés sót és fehér bort összekeverve, abból ritka hig tésztát készitünk, azt lyukas kanálon át forró zsirba eresztjük, a kanalat mindig mozgatva, hogy a tészta ne egymásra, hanem egymás mellé folyjon, szélesen, a lábas nagyságához mérten. — Azután zsirtalanitás végett asztalkendőre teszszük és onnét szépen föltálaljuk, befőzött megygy, ribizke, málna, vagy sommal telehintve és jól megczukrozva.

Zsirban sült derellye.

Irós-tésztát, (a hogy azt a csörögénél leirtuk) elnyujtva, a csöröge-metszővel a tészta hosszusága szerint, végig metszszük, aztán tenyérnyi távolságra egymástól jóizü lekvárból kis rakást teszünk, a tészta másik oldalát reá borítjuk, reá nyomjuk, és a derellye-metszővel körül, egyenlő négyszögre kimetszszük. — Ha mind kész, forró zsirban kisütjük s megczukrozva föladjuk.

Kávé-fánkocskák.

¼ kiló finom, frisen pörkölt kávét egy meszely tejsűrűbe öntünk, egy rud vaniliát eltördelve és ¼ kiló czukorral édesítve. Ha kihült, átszürjük, és 6 tojás sárgáját és a szükséges lisztet bele téve, hogy gyönge finom tésztává legyen, azt jól eldolgozzuk, azután táblára téve, vigyázva elnyujtjuk, és kis kerek-metszővel kimetszve, tojásba és morzsába mártva, zsírban kisütjük. Pörkölt mandulával és czukorral meghintve föladjuk, miután zsírtalanitottuk.



KILENCZEDIK SZAKASZ.

A GŐZBEN FŐTT TÉSZTÁKRÓL ÉS PUDDINGOKRÓL.
(DES POUDINGS AU BAIN-MARIE.)

E puddingok az angolokétól abban különböznek, hogy tésztájuk nem oly nehéz és nem főnek asztalkendőben, mint amazok. Boritó formában gőzben főnek és aztán kiborittatnak, ami pedig izöket illeti, jóságban az angol puddingot magasan tulszárnyalják, sőt boritott fölfujtaknak is nevezhetnők őket.

Mielőtt leirásukhoz fognék, szükségesnek tartom a különböző, ehhez való mártások (Guss) vényjét adni, sorban következőleg:

Tejfölös vaniliás mártás.

(Sauce à la crême de vanille.)

1 és $^1/_{10}$ liter édes tejfölt 210 gramm czukorral és két, darabra vágott rud vaniliával felfőzünk s félre állítjuk. Egy kanál lisztet 8 tojás sárgájával és kevés tejsűrűvel finomul eldörgölünk, a vaniliás tejfölt lassankint közé tesszük és parázson lassan, mig a mártás majdnem főni kezd, keverjük.

Azután szürő-szitán áteresztjük és a bain-marieba állítjuk.

Fahajas tejfölös mártás.

(Sauce à la crême de cannelle.)

Az előbbihez hasonló, csakhogy vanilia helyett fahajat teszünk.

Pörkölt czukor-mártás (Caramel).

(Sauce à la crême au caramel.)

140 gramm czukrot két kanál vizzel kasztrólba tüzhöz teszünk és addig hagyjuk, mig megpirul. Azután forralt édes tejföllel fölleresztjük és a czukrot fölolvasztjuk, egy kanál lisztet keverünk közé, 140 gramm törött czukrot, 8 tojás sárgáját és hideg tejsürűt, $^8/_{10}$ liter forralt tejsürűt és lassú tüzön felfőzzük, megszűrjük és a bain-marieba állítjuk.

Pörkölt czukor-mártás narancsvirággal.

(Sauce à la crême au caramel aux fleurs d'orange pralinées.)

Egy kanál pörkölt narancsvirágot adunk hozzá.

Tejfölös mártás chokoláddal.

(Sauce à la crême au chocolat.)

210 gramm chokoládét egy csésze forró tejjel parázson fölolvasztunk, betakarjuk; két kanál rizsliszttel, 140 gramm törött czukorral összekeverjük, $^8/_{10}$ liter forró tejsűrűvel fölleresztjük, és

parázson sűrüdni hagyjuk. — Szitán áteresztjük és a bain-marieba teszszük.

Tejfölös mártás kávéval.

(Sauce à la crême au café.)

210 gramm jó mokka kávét pörkölünk, $1^1/_{10}$ liter forró tejsűrübe öntjük s betakarjuk, 210 gramm törött czukorral és 8 tojás sárgájával, egy kanál liszttel fölkeverjük s átszűrjük — a többit az előbbiek módjára végezzük.

Narancsos tejfölös mártás.

(Sauce à la crême d'orange.)

Egy narancsnak a héját éles késsel finomul leszeldeljük, de úgy, hogy a fehér hajából semmi se menjen közé, $^8/_{10}$ liter forró tejsűrüvel leöntjük; 8 tojás sárgáját egy kanál liszttel jól eldörgölünk, a narancsos tejsűrüvel föleresztjük, megszűrjük, 210 gramm czukorral felfőzzük és a bain-marieba állitjuk.

Czitromos tejfölös mártás.

(Sauce à la crême au citron.)

Épen úgy készül.

Bor-mártás.

(Sauce au vin blanc.)

Egy kasztrólba egy kanál lisztet és kevés jó fehér bort teszünk, jól elkeverjük, 8 tojás sárgáját, egy darab fahéjat, egy fél finomul levágott czitrom és narancs héját, egy üveg bort, 280 gramm czukrot, és folyton kavarva felfőzzük; megszűrjük és a bain-marieba állítjuk.

Habos bor-mártás.

(Chaudeau.)

Egy kasztrólba 4 egész és 8 tojás sárgáját ütünk, 280 gramm törött czukrot, kevés czitrom, narancshéjat, fahéjat és vaniliát, egy üveg jó bort; és parázson a habverővel folyton verve, felfőzzük.

Szitán átöntjük és még kissé verve, föladjuk, ha eléggé ha-

bos. — Megjegyzendő, hogy a chaudeaut állani hagyni perczre sem szabad.

Tejfölös mártás marasquinóval.

(Sauce à la crême au marasquin.)

Egy kanál lisztet hideg tejsűrüvel elkeverünk, és 8 tojás sárgájával, 210 gramm törött czukorral, $^{8}/_{10}$ liter tejsűrüvel, folytonos kavarás mellett felfőzünk, átszürjük és egynehány kanál marasquinó-liqueurrel izesítjük s a bain-marieba állítjuk.

Ily módon lehet bármely liqueurből mártást készíteni.

Szágó-mártás burgundi borral.

(Sauce au vin de Bourgogne au sagoût.)

Fél csészényi szágót kasztrólba teszünk, egy darab fahéj, narancshéjjal és egy üveg burgundi borral, 280 gramm czukorral, a habját folyton szedve, felforraljuk; ha nagyon sürü lenne, még borral keverjük, átszürjük és a megjelelt puddinghoz adjuk.

Baraczk-mártás.

(Sauce aux abricots.)

560 gramm baraczk-marmelade-ot egy kasztrólban egy üveg fehér borral lassan fölerasztünk, egy kevés czitromhéjat adva hozzá, a tüzön fölforraljuk; átszűrjük, a szükséges czukorral édesítjük és a bain-marieba teszszük.

Ily módon lehet más gyümölcsből, — csipke rózsa, ribizke vagy eperből mártást készíteni.

Meggy- vagy cseresznye-mártás.

(Sauce aux griottes ou de cerises.)

560 gramm befőzött meggyet, egy fél üveg vörös bort, 140 gramm czukrot és egy kevés czitromhéjat fölforralunk, a habját leszedjük és melegre állítjuk.

Angol rumos mártás (öntvény).

(Sauce à l'Anglaise au rum.)

Parázson 70 gramm fris vajat olvasztunk, ugyanannyi finom lisztet teszünk hozzá, pár perczig pirítjuk, lassankint egy fél üveg fehér bort öntünk közé és $^{3}/_{10}$ liter rumot, 280 gramm czukrot és

négy perczig főzve, egy czitrom levét belé facsarva, átszürjük és melegre állítjuk.

Spanyol pudding.

(Pouding à l'Espagnole.)

280 gramm vajat ugyanannyi törött czukorral és 18 tojás sárgájával habosra kavarunk, 140 gramm baraczk-marmelade-ot és ugyanannyi finom törött macarónit közé keverünk és 8 tojás fehérét habbá verve, lassan közé teszszük. — Sima köcsög formát vajjal kikenünk, finomra törött macarónival meghintjük, az egész formát finom hosszú piskótával sorban kibélleljük, míket egyik oldalán malaga borba mártunk. A masszát a szélétől egy újjnyi hijával megtöltjük és a puddingot $^3/_4$ órával tálalás előtt a bain-marieba főni teszszük. Tálaláskor a formát megtörüljük, lapos tésztás tálra kiboritjuk, egy percz mulva a formát leveszszük és a puddingot bor-chaudeau-mártással föladjuk.

Meggy-pudding német módon.

(Pouding aux griottes à l'Allemande.)

280 gramm vajat ugyanannyi törött czukorral és 10 tojás sárgájával habosra dörgölünk és 210 gramm reszelt barna kenyérmorzsával, ~~törött fahéjjal és néhány törött szegfűszeggel~~, 280 gramm jól lecsepegtetett befőzött meggyel és 10 tojás habjával összekeverve, sima boritó formába, mit vajjal kikenünk és ~~törött macarónival meghintünk~~, töltjük és $^3/_4$ órát a bain-marieba főzzük.

Tálaláskor meggy-mártást öntve reá, beadjuk.

Ugyanezt lehet bármely más gyümölcs-befőttből is készíteni.

Biscuit-pudding rummal.

(Pouding de biscuit au rum.)

140 gramm fris vajat 210 gramm törött czukorral és 12 tojás sárgájával habosra dörgölünk, 140 gramm tejjel eldörgölt törött mandulát és szitán áteresztett nyolcz főtt tojás sárgáját, együtt fél óráig kavarjuk.

8 tojás habját lassan közé keverve, pudding-formát vajjal kikenünk, — kenyérmorzsával meghintjük, két újjnyira a masszából a formába öntünk, erre darabokra vágott és rumba mártott piskótát rakunk, mire ismét a masszából teszünk, aztán megint

piskótát és utoljára ismét masszát, mig két újjnyi hijával a forma meg nem telik.

A bain-marieba kifőzzük, befőtt meggyel vagy mással garnirozzuk és jó forró habos bor-mártással (chaudeau) föladjuk.

Baraczk-pudding bécsi módon.

(Pouding aux abricots à la Viennaise.)

210 gramm hámozott mandulát 10 főtt tojás sárgájával, kevés tejjel megtörünk, 280 gramm baraczk-lekvárt, 175 gramm fris vajjal, ugyanannyi törött macarónival, 175 gramm törött czukorral és 12 nyers tojás sárgájával fél óráig keverünk és 8 tojáshabbal egyvelítjük. Formába rakjuk, és tálaláskor baraczk-mártással adjuk.

Rák-pudding.

(Pouding d'ecrevisses).

4 császárzsemlyének a héját lereszeljük, darabokra metéljük és negyed órára hideg tejbe áztatjuk, kifacsarjuk, egy darab vajjal kasztrólban parázson megszáritjuk és szitán áttörjük. — Azután e tésztát cseréptálban 210 gramm langyos rákvajjal, mit hozzá lassanként adunk, 280 gramm törött czukorral, 14 tojássárgájával és hat kanál tejsűrüvel fél óráig keverjük, koczkára metélt 36 rákfarkat és 10 tojás habját közé keverünk. E masszát vajjal jól kikent puddingformába öntjük és az előbbiek módjára $^3/_4$ óráig tálalás előtt gőzben kifőzzük. Tejfölös mártást, czitromizzel még külön adunk hozzá.

Mandula pudding narancscsal.

(Pouding aux amandes à l'orange).

280 gramm ($^1/_2$ font) tejfölben jól eldörgölt mandulát cserép tálban 280 gramm törött czukorral, 175 gramm langyos fris vajjal, 210 gramm törött édes macaronival, 140 gramm törött bisquitvel czukorra ledörgölt narancshéjjal és 16 tojás sárgájával fél órát keverjük, és a masszát 10 tojás sárgájával lassan összeadva, egy puddingformát fris vajjal kikenünk, $^3/_4$ részben a masszával megtöltjük, és gőzben kifőzzük. Tálaláskor a puddingot lapos tálra beritjuk, narancs-crème mártással, mit mártásos csészébe öntünk, föladjuk.

Pudding pirított czukorral.

(Pouding au caramel.)

210 gramm czukrot parázson pirítunk, egy kávéscsészényi vizzel fölereszt jük és betakarva félreállítjuk.

210 gramm vajat ha forró lesz, finom liszttel a mennyit fölvesz, összekeverjük, piritjuk $^5/_{10}$ ℓ liter édes tejföllel, a pirított czukorral lassan összeadjuk és 140 gramm törött czukorral sűrü péppé főzzük. — Tálba teszszük, 14 tojássárgával fél órát kavarjuk, 10 tojás fehérével gyöngén összeadjuk és kikent formába teszszük.

Tálalás előtt fél órával a puddingot gőzben főzzük, lapos tálra borítjuk és pirított czukorral készült tejfölös mártással beadjuk.

Chokolade pudding.

(Pouding au chocolat.)

210 gramm fris vajat kasztrólban elolvasztunk, 210 gramm finom lisztet közé keverve. nehány perczig pirítjuk, 210 gramm reszelt chokoládét ugyanannyi törött czukorral hozzá adva, jól elkeverjük és $^5/_{10}$ liter édes tejsűrüvel sűrü péppé főzzük, mit szitán törünk át. E masszát cseréptálra téve, 12 tojás sárgájával összeadjuk. — Jól kikent pudding formába téve, gőzben kifőzzük, és chokoládé-öntvénynyel föladjuk.

Chokoládé-pudding mandulával.

(Pouding au chocolat aux amandes.)

210 gramm reszelt mandula, ugyanannyi czukor, chokoládé, 10 tojás sárgája, 210 gramm (10 lat) irós vaj, 140 gramm czitronád, és 140 gramm narancs-héjból áll a keveréke. — A czukrot, mandulát a tojás sárgájával jól elkeverve, a chokoládét fölolvasztva, a vajat hozzáadjuk és még fél órát dörzsöljük, azután 10 tojás fehérjét, a czitronád-dal s narancshéjjal lassan közé téve, jól kikent pudding-formába töltjük s gőzben kifőzzük. Chokoládé mártást külön adunk mellé.

Kabinet-pudding.

(Pouding de cabinet.)

Kerek sima boritó formát, mely 12 cent. átmérőjü és 9½

cent. magas, vajjal kikenünk és 280 gramm törött mazsola-szőllőt, 140 gramm corinthusit megszemelünk, megmosunk, és egy csésze vizzel, darab czukorral és kevés marasquinóval parázson betakarva sűrüre főzünk.

Azután 280 gramm befőtt meggyet kevés hideg vizzel leöntünk és szitára rakjuk. Ezalatt 210 gramm czukrot, 12 tojást, 110 gramm lisztet és egy czitrom ledörzsölt héjját összekeverve, abból bisquit masszát készitünk, mit négy egyenlő kerekre vágott papiron pirosra és ropogósra sütünk, azután egy jó késfoknyival kisebbre metszünk, mint a pudding belső formája. Két tojást és nyolcz sárgáját elkeverünk és $^{5}/_{10}$ liter jó édes tejföllel, 210 gramm czukorral, és egy kávés csészényi marasquinóval jól elkeverünk és szitán átszűrjük. Ha mindez elkészült, a mazsola-szőllővel a formát meghintjük és a bisquit lapból egyet reá teszünk, nehány kanál crêmet öntve arra. Azután ismét mazsolát és a meggy egy harmadát rakjuk; erre a második bisquit lapot teszszük s ismét az előbbi rendet követve folytatjuk, míg a 4-ik lap is benne van, mit ismét crême-mel öntünk meg. - Azután kerek papirt vágunk, vajjal megkenjük és a puddingra teszszük.

Tálalás előtt egy órával a puddingot gőzben kifőzzük, a papirt róla leveszszük, tálra boritjuk, s jó marasquinó tejfölös mártással beadjuk.

Berlini pudding.

(Pouding à la Berlinoise.)

Öt vékony panequet sütünk, azután $^{3}/_{10}$ liter tejfölt kevés vaniliás czukorral, sóval és 105 gramm fris vajjal felfőzünk, 210 gramm finom szitált lisztet hozzáadva, parázson addig keverjük, mig a tészta gyönge és könnyü lesz. Áttéve más kasztrólba, lassankint 4 egész tojást és 3 sárgáját hozzá keverünk, s végül 4 tojás fehérének a habját.

Boritó formát vajjal kikenve, fenekére papirlapot helyezünk, azt ismét vajjal megkenjük és arra jól lecsepegtetett befőtt gyümölcsöt rakunk; péld. sárga baraczkot, reine claude-ot vagy meggyet, szépen izlésesen, a mire a massza negyed részét öntjük, és azt simára igazitjuk, erre jön aztán egy panequet, a forma nagyságára körülnyirva, amire ismét a masszát öntjük s igy tovább, mig mind elfogy, hogy felülre ismét az utolsó panequet jőjjön.

Megjegyzendő, hogy minden panequet alá ismét befőtt gyümölcsöt teszünk. Azután e puddingot egy és fél óráig főzzük gőzben, és baraczk-öntvénynyel asztalra adjuk.

Diplomata-pudding.

(Pouding à la diplomatie.)

Szintén sima kerek borító formában készül, mely $1^{1}/_{10}$ liternyi, s azt vajjal kikenve, papirral kibélleljük s ismét vajjal kenjük.

Fenekét megszikkasztott befőzött gyümölcscsel kirakjuk, erre szépen sorjába hosszu táblabisquit rakunk, mire ismét befőttet s ismét bisquit, mig a forma meg nem telik; legfelül azonban bisquit jön.

Továbbá 3 egész és 8 tojás sárgáját $^{4}/_{10}$ liter jó tejsűrüvel, 210 gramm czukorral és marasquinóval jól eldörzsölünk, átszűrjük és a puddingra lassan reá öntjük, mig a bisquit azt eliszsza. A puddingot aztán tálalás előtt egy órával gőzben kifőzzük és marasquinóval készült tejfölös öntvénynyel föladjuk.



Smankerl-pudding.

(Pouding à la Viennaise.)

140 gramm fris vajat parázson olvasztunk, 70 gramm törött czukorral és 140 gramm finom liszttel nehány perczig együtt pirítjuk, de vigyázva, nehogy a liszt megpiruljon.

Azután egy rudacska vaniliát összevágva, $^{5}/_{10}$ liter édes tejsűrüben felfőzzük s lassan a liszthez adjuk, azzal péppé főzve.

cseréptálba szitán áttörjük. E pép közé 12 tojás sárgáját lassan kint hozzá adunk, 140 gramm törött czukrot, és fél óráig dörzsöljük. Végre 12 tojás habját.

Azután tejből közönséges gyermekpépet készitünk, ahogy azt a gyermekpép-fölfujtnál leirtuk volt. Egy palacsintasütőt megmelegitünk, vajjal kikenjük, a pép egy részét reá öntjük, hogy a fenekét ellepje és parázsra állitva azt megpirítjuk; a többi pépet aztán róla lapátkával levakarjuk, megforditjuk s másik oldalát is megpirítjuk. Ha kész, igen nagy gyorsasággal, késsel, négyszegü darabkákra metéljük, e sütőről leszedjük és azon forrón belőle tölcsérkéket készitünk egy kerek fácska vagy nyél segélyével. A megmaradt apró darabkákat pedig összezúzzuk.

Ezt háromszor, négyszer ismételve, mig nagymennyiségü tölcsérkéket nem nyertünk, folytatjuk és azokat melegre állitjuk.

Az előbb elkészült pudding-masszának egy harmadát, vajjal kikent formába töltjük, az összezuzott smankerl-hulladék egy részét reá tesszük, azután ismét a masszát, mire megint smankerl jön, s legfölül ismét massza. — Tálalás előtt fél órával gőzben kifőzzük, azután lapos tálra borítjuk, a tölcséreket befőzöttel megtöltjük, a puddingot vele körüldiszitjük, és tejfölös-vaniliás öntvénynyel föladjuk.

Vanilia-pudding.

(Pouding à la vanille.)

Az előbbi módon készül azon különbséggel, hogy a második része, t. i. a tölcsérek készitése elmarad, s a massza egyszerüen kifőzetvén, — vanilia-öntvénynyel föladatik.

Laska-pudding Pálffy módon.

(Pouding aux nouilles à la Pálffy.)

Hat tojás sárgájából, a szükséges lisztből és sóból, kemény, jól kidolgozott gyurt tésztát készitünk, mit két részbe osztva, azt finomra elnyujtjuk és ha megszáradt, belőle ujjnyi hosszú finom laskát metélünk. — E tésztát most már két részre osztva, egyik felét zsirban pirosra kisütve, a másikat tejben, czukorral, vaniliával sürüre főzzük s tálra teszszük, 210 gramm fris vajat, 12 tojás sárgájával és 210 gramm czukorral habosra dörzsöljük és 12 tojáshabbal összeadjuk. — Ezt most már két részre osztva — minde-

nik laska közé keverjük. Azonban egy sima, közepén mélyedéssel ellátott formát vajjal kikenve, azt vajas papirral kibélleljük, a laska közé mazsolát bőven keverve, két ujjnyit a barna pirítottból belé rakunk, azután fölé a fehérből, — s igy fölváltva, mig meg nem telik. Gőzben kifőzve, — azt boros- vagy baraczkmártással föladjuk.



Csikos pudding darából.

(Pouding de semoule à la harlequin.)

Egy kasztrólban $1^{6}{}_{10}$ liter édes tejsürüt 280 gramm czukorral, 140 gramm vajjal nehány perczig főzzük, kevés fahajat, vagy vaniliát adva hozzá. Azután 280 gramm ($^{1}{}_{2}$ font) finom darát folytonos kavarás közt közétéve, parázson lassan sürüre főzzük. A darát azután cseréptálba rakva, ha félig kihült, 18 tojássárgáját hozzá adunk, és azzal fél óráig kavarjuk. A masszát négy egyenlő részre osztjuk, az egyiket 3 tábla chokoládéval feketére, a másikat spenót-lével zöldre, a harmadikat rákvajjal pirosra festjük, — a negyedik pedig sárgán marad, 12 tojáshabját 4 részre osztva, — gyöngéden hozzá adjuk, és az előbbeni mélyedéssel ellátott kücsög formát vajjal kikenve, papirral kibéllelve, a massza egyikét a másik fölé szépen sorjában reá rakjuk. — A többit a föntebbiek szerint — s tejfölös marasquinó-mártással föladjuk.

TIZEDIK SZAKASZ.

AZ ANGÓL PUDDINGOKRÓL.

(DES POUDINGS Á L'ANGLAISE.)

Az angol puddingok készitése abban különbözik, hogy alkatrészük sokkal kevertebb és több zsiranyagot tartalmaz. Ép ugy

főzése is különbözik, minthogy asztalkendőbe kötve, sok vízben főzetik meg, avagy pedig bádog-, pléh- vagy réz-fedővel ellátott formában, mely szintén asztalkendőbe kötve, vizben főzetik. A mártások pedig rendszerint erős borokból, rumból készülnek.

Plumpudding.

(Plumpouding.)

Ezen angol nemzeti étel, következő alkatrészekből áll: 560 gramm (1 font) vesezsír, 280 gramm ($^1/_2$ font) marhavelő, 560 gramm török mazsola, 280 gramm apró szőllő, 140 gramm czitronád és ugyanannyi czukros narancshéj, 8 alma, 17 gramm törött fahaj, kevés szerecsendió, czukorra dörzsölt czitromhéj, 280 gramm törött czukor, 560 gramm reszelt zsemlyemorzsa, 105 gramm liszt, $^1/_{10}$ liter arak vagy cognac, kevés só és 10 tojás.

A vesezsirt bőrétől és inaitól megtisztítjuk, nagyon apróra összemetéljük, cseréptálba teszszük, a megszemelt mazsolát, apró szőllőt, apróra metélt czitronádot és narancshéját, valamint a szintén kiáztatott és apró koczkára metélt velőt, füszert, czukrot, sót és czitromhéját, — mind jól összekeverve a tojással, arakkal és liszttel nagyon kikavarjuk és betakarva egy órát állani hagyjuk. Egy asztalkendőt vajjal jól megkenünk, reszelt zsemlyemorzsával jól meghintjük, és a masszát közepére téve, az asztalkendőt összefogjuk és egy ujjnyira a massza fölött erősen megkötjük. — E puddingot egy nagy edénybe sok forró vízzel, hogy uszhasson, teszszük, és harmadfél órát szakadatlanul, betakarva főzzük, mialatt a vizet gyakran fölszaporítjuk.

Tálaláskor a puddingot kiemeljük, drótszitára teszszük, a kötelékét fölvágjuk, az asztalkendőt minden oldalról fölszabadítjuk és a puddingot az asztalkendőből tálba boritjuk; rummártással leöntve, a többit külön tálalva, föladjuk.

Chipolata-pudding.

(Pouding à la chipolata.)

Ez annyiféle alkatrészekből összeállított keverék a következő anyagokból készül: 840 gramm szép gesztenyéből, 210 gramm olasz macaroniból, 350 gramm vesezsiradék, 245 gramm reszelt zsemlyéből, 280 gramm török mazsola és ugyanannyi apró szőllő, 105 gramm czitronád és ugyanannyi narancshéjból, 280 gramm

főtt sovány sódar, egy pohár cognac, ugyanannyi madeira-bor és 12 egész tojásból.

A gesztenyét megsütjük, megtisztítjuk, és egy darabka irósvajjal finomul megtörjük, szitán áteresztjük. E pürét cseréptálba teszszük, ehez az ínas, bőrös részeitől jól megtisztított vesezsiradékot finomul összemetélve, a reszelt morzsával és finomul összeapritott sódarral, a vízben főtt és ujjnyira eldarabolt macaronit, a kocskára metélt narancshéját, czitronadot, mazsolát, aprószőllőt, hat tojást és 6 sárgáját, reá a rumot és madeira-bort öntjük, mindent összekeverünk és utoljára a tojáshabját hozzá adjuk.

E masszát, vajjal kikent, morzsával meghintett gömb alaku formába teszszük, jól betakarjuk, asztalkendőbe kötjük, és az előbbi módjára két és egy fél órát szakadatlanul főzzük.

Tálaláskor kiveszszük, tálba boritjuk, a formát nehány percz mulva leveszszük, a madeira-chaudeau egy részével leöntjük, a többit külön adva, tálaljuk.

Angol pudding.

(Pouding à l'Anglaise.)

Négy száraz császárzsemlye héját lereszeljük, darabokra metéljük, hideg tejbe egy negyedóráig áztatjuk, asztalkendőbe kinyomjuk; 280 gramm irós vajat habosra keverünk, 4 egész és 8 tojás sárgáját lassankint hozzá adunk, és az áztatott zsemlyével és 280 gramm mazsolával, 140 gramm apró szőllővel, 70 gramm narancshéjjal és ugyanannyi czitronáddal mindent apró koczkára metélve és 105 gramm czukorral jól összekeverjük. E masszát vajjal kent, morzsával hintett asztalkendőbe kötjük és 2 órát forró vizben főzzük. — Boros-mártással adjuk.

Angol pudding németesen.

(Pouding à l'Anglaise à la maniére Allemande.)

Az előbbi módon készül, azon különbséggel, hogy 6 tojás habját és 140 gramm (¼ font mandulát teszünk hozzá. — Tálaláskor hosszára metélt mandulával jól megtűzdeljük és bor chaudeauval adjuk.

Angol alma-pudding.

(Pouding de pommes à l'Anglaise.)

560 gramm lisztből, 3 tojásból és 4 sárgájából, 140 gramm

czukorból, 280 gramm ($^1/_2$ font) igen fris tiszta és apróra metélt veseköverből, kevés sóval és $^1/_{10}$ liter édes tejfölből kemény tésztát készitünk. Ha fél óráig hüvösen pihentettük, tollvastagságra kinyujtjuk, és azzal egy cseréptálat, mit vajjal előbb kikentünk, kibéllelünk. A tál szélénél a tésztát körülnyirjuk, és következő almatöltelékkel töltjük: 24 szép, jó almát, vékony szeletekre vágva, kasztrólban 140 gramm mazsolával, 70 gramm finom narancshéjjal, czitronáddal, 210 gramm czukorral és egy pohárka rummal erős parázson nehány perczig pároljuk. Ezen almákkal most már a tésztát megtöltjük, szélét tojással kenjünk meg, a megmaradt tésztából fedőt nyujtunk és véle az almát befedjük, körül a tésztát a másikra jól odanyomkodjuk és összeillesztjük. Ha ez megtörtént, a tálat asztalkendőbe kötjük, kasztrólba teszszük, annyi vizet öntünk belé, hogy felényire fölérjen, a kasztrólt jól befedjük és egy óráig főzzük.

Tálaláskor az asztalkendőbe kötött edényt kiveszszük, kibontjuk, a puddingot tálra borítjuk, a cseréptálat néhány percz mulva róla leveszszük, czukorral meghintjük s föladjuk.

Égő pudding.

(Pouding en tranches ou à l'enfer.)

Az angol plumpuddingot, ha kifőtt az asztalkendőből kiveszszük, tiszta deszkára borítjuk, szép szeletekre vágjuk és koszoruba ezüst vagy más diszes mély tálra tálaljuk. Középett igy mély üreg maradván, melybe 140 gramm törött czukrot és erre egy üveg rumnak a negyedrészét öntjük, mit papirfidibuszszal meggyujtunk és rögtön föladunk. — Angol pudding-mártást hozzá külön servirozunk.

Angol rizs-pudding.

(Pouding de riz à l'Anglaise.)

420 gramm tisztán megmosott, blanchirozott rizset szitára szikkadni teszünk, azután $1^1/_{10}$ liter forró tejbe főzni tesztünk, mig puha és sürü lesz. Azután cseréptálba teszszük, és 140 gramm vajjal, 280 gramm czukorral, czukorra dörzsölt két czitrom héjával, egy késhegynyi sóval negyed órát keverjük. 140 gramm mazsolát, ugyanannyi apró szőllőt, szintén annyi czukros narancshéjat, 210 gramm édes, törött macarónit, 140 gramm apró koczkára metélt

ökörvelőt, 4 kanál rumot, 6 tojást, 6 sárgáját együtt jól elkeverünk.

E masszát aztán vajjal kikent és morzsával hintett asztalkendőbe kötjük, két órát szakadatlanul főzzük.

Bor-chaudeaut $^{3}/_{10}$ liter rummal fölhabozva, vagy angol rummártást öntünk tálaláskor felényire a puddingra, a többit csészében külön adjuk.

Angol gesztenye-pudding.

(Pouding aux marrons à l'Anglaise.)

1 kilo, 120 gramm szép gesztenyét megsütünk, ha lehet zárt sütőben, láng tüznél, — mindaddig, mig a külső héja szépen leválik. Ha megtisztítottuk, a szépeket kiválasztva, tányérra rakjuk, a többit 210 gramm vajjal finomul megtörjük és szitán átnyomjuk. — E lisztet aztán cseréptálban 420 gramm nagyon finom fris vesezsiradékkal, 280 gramm czukorral, 210 gramm malaga szőllővel (miket a magjától megtisztítunk); 210 gramm törött macarónival, 4 részre vágott gesztenyékkel, kevés szerecsendióvirággal, 4 tojással, 6 sárgájával, egy üveg rum 8-ad részével, kevés tejföllel, 105 gramm liszttel jól összekeverünk.

E puddingot az előbbiekhez hasonlón két órát lassan, gőzben főzzük, azután föltálaljuk és angol rum-mártással masquirozva, a többit külön adva, servirozzuk.

TIZENEGYEDIK SZAKASZ.

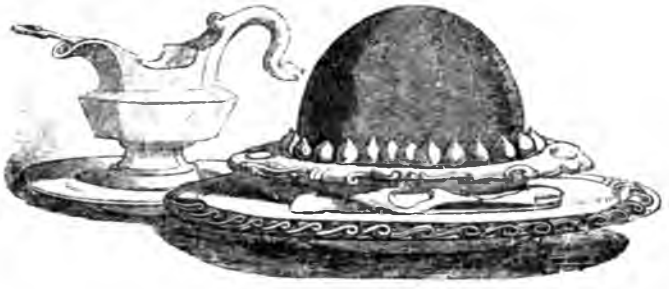
A HIDEG PUDDINGOKRÓL.

(DES POUDINGS FROIDS.)

Mindamellett, hogy ezek egészen eltérnek az előbbiek készitésétől: mégis a puddingokhoz számittatnak, és nagyobb tábláknál, melyek finomságra jogot tartanak, helyüket nagyon is megtartják. Összeállitásuk a legujabb konyhaművészet vivmánya, s izletességük annyira rafinirozott, hogy e helyen mint a legmagasabb polczon s legkedveltebbek állanak.

Készitésük kétféle osztályba tartozik: t. i. a vízahólyaggal készültek, és a fagylalt-puddingok. — Ehez kupolaszerü domboru formák vannak, melyek átmérője 12 centimeter és mélységük

10 centimeter. Ebbe egy másik állíttatik $9^{3}/_{4}$ centimeter átméretü és $8^{1}/_{2}$ mélységü, a szélén három kis akasztó horoggal ellátva, — melylyel az előbbi nagyobbhoz erősíttetik, és a melytől félujjnyira a szélétől eláll. Ebbe állítható egy harmadik is.



Hideg gesztenye-pudding németesen.

(Pouding froid de marrons à l'Allemande.)

1 kilo 120 gramm (2 font) szép gesztenyét meghámozunk, egy perczre forró vizbe teszszük, hogy a belső héja is leváljék, azután ezt szépen tisztán ledörzsölve, a gesztenyét megmossuk és ruhával megszikkasztjuk.

Egymás mellé ahhoz való edénybe rakjuk, 280 gramm törött czukorral meghintjük, vizzel leöntjük és betakarva parázson puhára pároljuk. — Azután a javát, puhákat és egészeket kiválogatjuk és betakarva hidegre állitjuk. A többit mozsárban édes tejföllel puhára törjük és szitán átnyomjuk. E gesztenye-pürét tálba teszszük, 280 gramm syruppá főtt czukorba, melybe egy rud vaniliát apró darabokban megfőztünk, lassankint belékavarjuk, 280 gramm lénélküli befőtt meggyet, ugyanannyi syrupba főtt mazsolát, 35 gramm jól kifőtt sürü vizahólyagot forrón közé keverünk s utóljára $^{8}/_{10}$ liter dupla tejsürüt habbá verve, lassan közé adunk. A fentebb leirt kupola-formát, a kisebb nélkül, összetört jég közé ássuk, a masszát belé töltjük, betakarjuk és reá jeget rakunk. Ezalatt 210 gramm finom vanilia chokoládét kevés vizzel parázson lassan felfőzünk, 140 gramm porczukorral összekeverünk, kevés forró vizet öntünk közé és kavarjuk, mig ki nem hül, lassankint tejhabot keverve hozzá, mignem sürü és finom mártássá válik.

Tálaláskor a puddingot egy perczre forró vizbe tartjuk, —

azután a formából tálra boritva, az egészet gesztenyékkel körülrakjuk és a chokoládé-mártással leöntve föladjuk.

Hideg pudding hótojással.

(Pouding froid à la reine Margot.)

Hat tojás fehérét kemény habbá verjük, és 280 gramm finom törött czukorral könnyedén összekeverjük. Azután lapos kasztrólban $1^{6}/_{10}$ liter tejfölt egy rud vaniliával és 210 gramm czukorral felfőzünk, a kasztrólt a tűzhely szélére állitjuk és két evőkanál segélyével, a masszából kis tojáskákat alakitunk, miket a forró tejsűrübe rakunk, ott mindkét oldalán megfőzni hagyjuk, és azután szitára rakva kihűtjük. Ezalatt egy pudding-formát fehér édes gelée-vel késfoknyira megtöltünk és összetört jégre állitjuk.

A tejfölből, melyben a tojások kifőttek, és nyolcz tojás sárgából crême-et kavarunk, mit aztán más kasztrólba szitán átveresztünk és jégre állitva sűrü crémmé fagyasztjuk, kevés vizahólyagot adva hozzá, folyton keverjük.

Most már a hótojásokból rakunk a formába, és filetre metélt pisztáciát rakunk reá, a crêmemel leöntjük, és ismét a hótojásokból egy sort rakunk; ismét pisztáciát és megint crême-et, és igy folytatjuk, mig a forma meg nem telik.

Megjegyzendő, hogy mindenkor meg kell várni, mig egy sor megfagy és csak azután ismét a másik sort reá rakni.

Tálalás előtt a formát egy pillanatra forró vizbe mártjuk, megtörüljük, lapos tálra boritjuk és lassan leemeljük.

Alól körül a puddingot apró croutonokkal piros szulzból garnirozzuk és föladjuk.

Hideg gyümölcs-pudding.

(Pouding de fruits à la Bahlen.)

280 gramm jó baraczk-lekvárt vanilia-syruppal jól elkeverünk és hidegre állitjuk. Gyümölcsből macedoinet készitünk, mely egyenlő mennyiségü befőtt őszi baraczkból, ananászból és sárga baraczkból álljon. E gyümölcsöket koczkára apritjuk, porczellán csészébe teszszük és 4—6 evőkanál marasquino liqueurt öntve reá, betakarjuk s egy órát igy állani hagyjuk.

Ezalatt négy bisquitlapot sütünk, melyeket a puddingforma

nagyságára körülnyirunk. Tálalás előtt egy órával e formát törött jég közé ássuk, fenekére papirlapot teszünk s reá az egyik bisquitlapot s erre a gyümölcs egy negyedrészét, azt a baraczk-lekvárral bevonva, amire ismét egy bisquitlapot teszünk s ismét gyümölcsöt stb. folytatjuk, mig minden el nem fogy.

Az egészre egy kávés csésze czukor-syrupot öntünk kevés marasquinóval, a puddingot előbb papirral, aztán a fedelével betakarjuk s erre törött jeget rakunk.

Tálaláskor a formát a jégből kiveszszük, hideg vizbe mártjuk, megszikkasztjuk és tálra boritjuk. — A puddingot utoljára baraczk-mártással leöntve föladjuk.

Hideg szamócza-pudding.

(Pouding froid de fraises à la printanière.)

Gömbalakú pudding-formát nagyon tiszta narancs-szulczczal jégre állitva, ott hagyjuk, mig késfoknyi vastagon megfagy. — Szamóczából pürét készitünk, porczukorral összekeverjük, és 70 gramm jól elfőtt vizahólyaggal összeadjuk — Ezt jégen mindaddig keverjük, mig sürüdni kezd. Dessert bisquit, 10—12 darabot apróra vagdalva, a pudding-formába egy sor szamóczapürét és erre ismét a marasquinóba mártott bisquitot rakjuk. Aztán ismét a szamóczát és erre megint bisquitot; az egészre kevés geléet öntünk, hogy az összeálljon.

Tálalás előtt forró vizbe mártjuk a formát, lapos kristálytálra boritjuk a puddingot és lassan leemeljük a formát. Alól körüle sürü syrupba mártott ananászeprct rakunk és külön szamócza-syrupot adva hozzá, beadjuk.

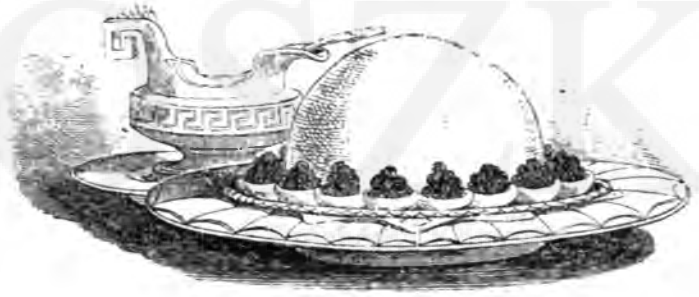
Hideg palermói pudding.

(Pouding froid à la Palerme.)

280 gramm finom lisztből, 140 gramm fris vajból, 70 gramm czukorból és egy késhegynyi törött fahéjból, egy szem sóból és 4 tojás sárgájából tésztát készitünk. E tésztával, fris vajjal ki kent croustade-formát késfoknyira kibélelünk, azután vajas papirral, liszttel megtöltjük, pléhre állitjuk és a tésztát sárgára sütjük. Ha ez megtörtént, a lisztet és papirt kiveszszük, a tészta croquettet pléhre állitjuk, belülről czukorral behintjük és megszáritjuk, hogy porhanyó ropogós héjat nyerjünk. E pudding készi-

téséhez még egy más nagyobb formánknak kell lenni, melybe e tésztakérget ugy állithassuk belé, hogy közte és a forma között egy kis ujjnyi hija maradjon.

A másik nagyobb formát most már apróra tört jég közé ássuk, a fenekét tollszárvastagon egészen fehér tiszta czitrom-fagylalékkal öntjük meg, és megfagyasztjuk. A tiszta croustadeot kivülről kajszi baraczk-marmelade-al kenjük be, és kettébe vágott fehér mandulával és zöld pisztácziával csinosan és izlésesen diszitjük. Ha a croustade elkészült, a nagyobb formába állitjuk, keveset a czitrom-geléeből reá öntünk és megfagyasztjuk. Az egész külső üregét most már geléevel megtöltjük és betakarva fagyasztjuk. Tálalás előtt kevéssel a belső üregét kemény vanilia, narancs és fehér marasquinó fagylalékkal töltjük meg, és simára igazitjuk; a formát hirtelen forró vizbe mártjuk, megtöröljük és a hozzá való tálra borítjuk.



Hideg rizs-pudding ananásszsal.

(Pouding de riz froid à l'ananas.)

280 gramm tisztára mosott, blanchirozott rizs $1^1/_{10}$ liter édes tejföllel és 210 gramm czukorral puhára és sürüre főzetik és tálba öntetik, egy kávés csészényi ananászsyruppal, 35 gramm sürü vizahólyaggal addig keverjük, mig ki nem hül és $^5/_{10}$ liter kemény habbá vert dupla tejsürüvel összeadjuk. A pudding-formát, mit előbb a törött jég közé ásunk, felényire a masszával megtöltjük, a második kupola-alakot a rizsbe nyomjuk, hogy az a széléig fölnyomuljon. A második formába most már összetört jeget rakunk, és betakarva állani hagyjuk.

A rizs megmaradt része cochenille-el pirosra festetik és hat szelet, apróra metélt ananászszal összekevertetik.

Ha a lenyomtatott rizs megfagyott, a jeget a második for-

mából kiveszszük, forró vizzel megtöltjük és rögtön megint kiöntjük. A formát most már könnyen leemelhetjük, és az üreget az ananászszal kevert piros rizszsel kitöltjük. A puddingot betakarjuk, törött jéggel berakjuk és fagyasztjuk.

Ezalatt ananászsyrupból mártást készitünk a következő módon:

10 tojás sárgáját 210 gramm törött czukorral jól eldörzsölünk, $^{3}/_{10}$ liter édes tejföllel parázson kavarjuk és szitán átszürve, ananászsyruppal jégre állitjuk. E crême aztán habbá vert tejsürüvel sürü mártássá kevertetik és ismét jégre állittatik.

Tálaláskor a puddingot langyos vizbe mártjuk, lapos tálra borítjuk, körüle befőzött gyümölcscsel garnirozzuk és a mártást külön adva, servirozzuk.

Hideg ananász-pudding királynői módon.

(Pouding d'ananas à la royale.)

Egy nagy, vagy két kis, fris és érett ananásznak a külső héját levagdossuk, és finomul meghámozzuk, azután szeletekre metéljük, a szebbeket apró koczkára, egy kávés csészényi czukorsyruppal parázson betakarva, lassan puhára pároljuk és aztán hidegre teszszük. Az ananász többi részét megtörjük és $1^{1}/_{10}$ liter forró tejfölbe teszszük s betakarva félre állitjuk.

Ezalatt 420 gramm törött czukrot, 16 tojás sárgájával jól eldörzsölünk, lassankint a tejföllel összekeverjük és gyönge törött crême-mé kavarjuk, mit finom szitán áttörve, az ananászsyrupot hozzá adjuk. E crême 8-ad részét porczelláncsészébe teszszük, a többit fagylaltdobozban jól kidolgozzuk. Ha kész, egy jó tányérnyi tejhabot közzé keverve, 280 gramm megszikkadt befőzött baraczkot vagy reine-claudeot, 140 gramm filetre vágott pisztáczíát, három hámozott és koczkára vágott körtét a legjobb fajból az összeaprított ananász közé keverjük. Az egészet most már az azelőtt fél órával jégbe ásott puddingformába öntjük, fölül simára igazítjuk, papirral befedjük, fedővel elzárjuk és jéggel egészen betakarjuk.

Két óra mulva a formát a jégből kiveszszük, forró vizbe mártjuk, a fedelet és papirt leveszszük, a puddingot összehajtott asztalkendőre lapos tálra borítjuk és föladjuk. A crême-t fölvert tejhabbal keverve külön adjuk.



Hideg chokoládé-pudding királynői módon.

(Pouding froid au chocolat à la reine.)

210 gramm finom, reszelt vanilia chokoládét $^{3}/_{10}$ liter édes tejsűrüvel, 140 gramm czukorral felfőzünk és jól elkeverünk, azután 8 tojás sárgáját $^{3}/_{10}$ liter tejföllel hozzá adva, crême-mé keverjük, mit szitán átneresztve meghülésig folyton kavarunk. Azután 35 gramm sűrüre elfőtt vizahólyagot hozzá szürünk és jégre állítva, ott habverővel mindaddig verjük, mig fagyni kezd, amikor aztán $1^{1}/_{10}$ liter dupla tejsűrüt habbá verve, közé teszünk, és a pudding-formát, mit előbb már jégre tettünk, felényire megtöltjük és a második kisebb formát beléakasztva, a crême-be nyomjuk, hogy az szinéig fölnyomuljon; ha ez nem érne egészen föl, még crême-et adunk hozzá. A második formába most már összezúzott jeget rakunk és betakarjuk.

Ezalatt hat tojás sárgáját 140 gramm czukorral és $^{3}/_{10}$ liter vaniliás tejsűrüvel a tüzön elkeverünk, $26^{1}/_{4}$ gramm sűrüre főtt vizahólyaggal szitán átöntjük és a jégen mig fagyni kezd keverve, közé egy tányér tejhabot teszünk.

Ha kész, a jeget a második formából kiveszszük, gyorsan egy perczre abba forró vizet öntünk és ismét kiöntjük, a formát leveszszük, aminek igen frisen kell történnie.

Most már a forma belsejét vanilia crême-mel töltjük meg és a második formát ismét reá nyomjuk, hogy a crême szinig fölérjen, a forma üregébe pedig ismét jeget rakunk. 70 gramm pisztácziát meghámozva tejsűrüvel eldörzsöljünk és 105 gramm törött czukorral összekeverjük, $17^{1}/_{2}$ gramm vizahólyagot közé szürünk és a szükséges tejhabbal összeadjuk, végre egy kávés csészényi krajczárnyi nagyságu ropogós mandulás puszerlikkel, és megszikkadt befőzött meggyel összekeverve a pudding belső üregét, amint

már az előbbinél megjegyeztük, szépen simára igazítván; azzal megtöltjük, és fagyasztjuk.

Tálaláskor a formát a jégből kiveszszük, egy pillanatra forró vizbe mártjuk, lapos tálra borítjuk, és a puddingot nagyon kemény tejhabbal szépen, diszesen befecskendezzük

Alól körüle apró bisquit chokoládéval glacirozva rakunk, s a puddingot hideg vanilia-mártással föladjuk.

Hideg alma-pudding.

(Pouding de pommes glacées.)

24 szép reinette vagy calville almát meghámozunk, négybe vágjuk, kevés vizzel és egy darab czukorral parázson betakarva puhára pároljuk. Azután szétkeverjük és szitán áttörve, marmelade-dá dörgöljük.

Tálba téve, 180 gramm kajszi baraczk lekvárral jól összekeverjük, egy narancs ledörzsölt héjával izesítjük, és 210 gramm porczukorral összeadjuk. Egy fagylalt dobozt jégbe ásunk, és a marmeladot kemény finom fagylalttá fagyasztjuk.

280 gramm befőtt amarellből vagy reine-claudból, mit asztalkendőn megszikkasztunk, 140 gramm török mazsolát darab czukorral felfőzünk, 105 gramm pisztáczíát meghámozva, elszeletelve, egy pohárka curaçoa és ugyanannyi marasquinóval a fagylalttal összekeverjük és ismét, míg meg nem fagy, a fagylaltdobozt a jég közt forgatjuk.

Két tányér tejhabot hozzá adva, a masszát a pudding-formába teszszük, papirral betakarjuk, fedelét jól reá illesztjük, és a formát ismét félórára széttördelt, megsózott jégbe ássuk.

Tálaláskor a puddingot csinosan összehajtott asztalkendőre tálra boritjük, és következő hideg mártással adjuk:

8 tojás sárgáját 140 gramm czukorral és $^3/_{10}$ liter tejsűrűvel parázson kavarunk, szitán átszürünk és porczellán-csészében jégre állítjuk; fél kávéscsésze ananász-syrupot marasquinóval közé öntve fagylaljuk, utoljára pedig tejhabbal; mig végre sűrüs pompás mártalékot nyerünk.

Hideg riss-pudding.

(Pouding de riz à la Palerme.)

280 gramm jó rizset ha megmostunk, blanchirozzuk és fris

vízben kihütjük, czukorral, narancslével és fehér borral parázson pároljuk, hogy szétnyomható legyen. Csészébe teszszük, 35 gramm sürü vizahólyaggal hidegre kavarjuk.

Ezalatt négy befőtt-ananász szeletet apró koczkára vágunk, 210 gramm befőtt amarellel, vagy reine-claude-al és ugyanannyi syrupban felfőzött török mazsolával, két tányér tejhabbal, 140 gramm hig baraczk-marmeladdal a rizs közé keverjük és együtt a jégbe ásott pudding-formába teszszük, betakarjuk és jéggel bo ritjuk.



Tálaláskor a puddingot a jégből kiveszszük, forró vizbe mártjuk, megtörüljük, lapos tálra boritjuk, körüle ketté vágott, befőtt kajszi baraczkkal környezzük, közepére pedig következő fagylaltot teszszük:

Két narancsnak a héját finomul levágjuk, és 420 gramm syruppá főtt czukorral, négy narancsnak a levével, $^{8}/_{10}$ liter málnalével és hideg vizzel összekeverjük. Ezt egy óráig állani hagyjuk, a levét asztalkendőn átnyomjuk és belőle kemény fagylaltot készitünk, mit utolsó pillanatban a kiboritott pudding közepére töltünk.

Rizs-pudding à la Trautmannsdorf.

(Pouding de riz à la Trautmannsdorf.)

280 gramm rizset 280 gramm czukorral, vaniliával, $1^{1}/_{10}$

liter tejsűrüvel megfőzünk, ha kihült 35 gramm vizahólyaggal hidegre állitjuk. Két tányér tejhabot és egy csésze marasquinót közé kavarunk, formába teszszük és jégbe ássuk. $1^1/_{10}$ liter fris málnát szitán átnyomunk, 420 gramm porczukorral és hideg vizzel sürüs mártássá keverjük és jégre állitjuk.

A puddingot kiboritva, a málnamártást külön föladjuk.

Rizs-pudding a la Rochow.

(Pouding de riz à la Rochow.)

Az előbbi módon készül, csakhogy marasquinó helyett epermártással adjuk.

Rizs-pudding svéd módon.

(Pouding de riz à la Suédoise.)

Az előbbihez hasonlón készül, csakhogy 12 reinette almát, mindeniket négybe vágva meghámozunk czukorba és fehér borba puhára pároljuk, és a rizszsel keverten, egy sort mindenikből felváltva rakunk a pudding-formába; t. i. ha az egyik megfagyott, a következőt. A puddingot, ha kiborítjuk, szélét befőtt gyümölcscsel garnirozzuk, közepére pedig tejhabot baraczklekvárral keverten töltünk.

Rizs-pudding máltai módon.

(Pouding de riz à la Malte.)

280 gramm rizset sok vízben blanchirozunk, azután szitára teszszük. Ezalatt 560 gramm czukrot 2 narancscsal, fél üveg fehér borral, sűrü syruppá főzünk, a rizset hozzáadjuk, vele felfőzzük, hidegre állitjuk. Tálaláskor egy csésze marasquinót öntünk közé és a rizset tálra, pudding-alakban dressirozzuk. Narancsszeletekkel és befőtt gyümölcscsel különböző színekben szép rendben díszitve, hidegen föladjuk.



TIZENKETTEDIK SZAKASZ.

A TEJES ÉTKEKRŐL.

(DES ENTREMETS DE LAIT.)

Ezen igen kedvelt étkek, többnyire a közép és polgári osztály konyhájához tartoznak, néha azonban a nagyok asztalán is megfordulnak. Soupér-k alkalmával középfogások kitöltésére alkalmasak.

Rizs tejben.

(Riz au lait.)

420 gramm rizset jól megmosunk, hidegvizzel leöntünk, felfőzzük, szitára rakjuk és hideg vizzel ismét leöntjük.

Azután $1^{6}/_{10}$ liter jó tejet 280 gramm czukorral, egy darabka fahajjal és egy késhegyni sóval felfőzünk, lapos kasztrólba egy darabka vajjal nehány perczig pirítjuk; ha a fenekén megpirult és megpuhult, kevés tejsűrüt öntve hozzá, félreállítjuk. Tálaláskor a rizset kavarás nélkül, nagyon fris vajjal és a szükséges tejsűrüvel, de nehogy a fenekét is fölkeverjük, mély tálra tálaljuk, a fenekére főttet pedig, kis lapátkával apró darabkákra vagdossuk, a tetejére rakjuk, czukorral meghintjük s föladjuk.

Tejben főtt laska.

(Nouilles à la crême.)

4 sárgájából és egy egész tojásból finom laskát készítünk,

mit $1^{6}/_{10}$ liter forró tejbe, melybe 140 gramm fris vajat, egy rudacska vaniliát, 210 gramm czukrot forraltunk, megfőzünk. Azután a kasztrólt parázsra állitva, a laskát lassan mindaddig főzzük, mig rajta piros kéreg képződik. A laskát tejjel leöntjük, és a tüztől elvéve, betakarjuk és állani hagyjuk.

Tálaláskor lassan, forró tejsűrüvel és egy parányi sóval összekeverjük, kitálaljuk, az odasült kérget levágva, kimetéljük s vele a laskát beborítjuk.

Dara-kása.

(Cacha.)

Lapos kasztrólban 140 gram fris vajat forralunk, ugyananyi törött czukrot adva hozzá, $1^{6}/_{10}$ liter jó tejjel főzzük. Folytonos kavarás közt 280 gramm jó darát belé főzve, azt parázson gratinirozni hagyjuk, azután pedig $1^{1}/_{10}$ liter édes tejsűrüvel, jól megfütött sütőkemenczében főzzük, mihelyt a tetején bőr képződik, azt leveszszük, tányérra teszszük és ezt mindannyiszor ismételjük, mig nagymennyiségü bőrt nem nyerünk.

A darát tejjel föleresztjük, hogy félkemény péppé váljék, a bőröket lassan közé keverjük, mi annak kellemes izt ád. A darát kitálaljuk, jól beczukrozzuk és tüzes lapátkával glacirozzuk.

Tejbe rizs, chokoládéval.

(Riz à la crême au chocolat.)

280 gramm rizset blanchirozva, $1^{6}/_{10}$ liter forró tejjel, egy rud vaniliával és 210 gramm czukorral puhára főzzük, és mély tálra vagy tésztakéregben tálaljuk, fölül megsimítjuk, és 140 gramm vizben főtt, czukros chokoládéval leöntve, föladjuk.

Ily módon lehet a rizset chokoládé helyett narancs, czitrom, kávé, mogyoró, karamel és macaroni crême-mel is adni.

Egyszerü gyermekpép.

(Bouillie simple.)

140 gramm finom lisztet, $1^{1}/_{10}$ liter jó tejbe lassankint belé kavarunk, 140 gramm törött czukorral és vaniliával fűszerezzük s folytonos kavarás közt felfőzzük; azután parázsra állítjuk és negyed óráig lassan főzzük.

Lapos tálra tálaljuk, a fenekén mepirult kéreggel borítjuk és czukorral jól meghintve föladjuk.

Smankerl-pép.

(Bouillie à la crême.)

Egy tányérnyi smankerlit, ahogy azt a smankerl-puddingnál leirtuk volt, készitünk, és melegre állítjuk.

Tálalás előtt 210 gramm finom szitált lisztet, $1^{6}/_{10}$ liter jó édes tejjel lassankint föleresztünk, átszűrjük, 280 gramm czukorral, kevés sóval a tüzhely szélén, mig fölforr, folyton kavarjuk és tüzes hamuban fél óráig főzzük. Ha a liszt nyers íze elmult, egy tányérnyi jó tejsűrüvel összeadjuk, mély tálba téve, a smankerlivel tüzdelve, megczukrozva, föladjuk.

Szalep.

(Salep.)

Ezen, nálunk kevéssé ismert növény, leginkább Görög- és Törökországban honos. Betegeknek czélszerü, könnyü tápláló eledel, mely rendkivül szaporit, és azért főzésénél erre ügyel nünk kell.

Szalep-pép.

(Bouillie de salep.)

$1^{1}/_{10}$ liter jó tejet kevés fahéjjal és 140 gramm czukorral felfőzünk, és azután 140 gr. szalepet belé kavarunk. Ha megsürüdött, még kevés tejet, czukrot és fris vajat téve közzé, öt perczig főzzük, és beadjuk.

Szalep törökösen.

(Chunssoz salep.)

$1^{1}/_{10}$ liter vizet 280 gramm mézzel a tüzhöz teszünk és ha főni kezd, lehabozva, 175 gramm szalepet kevés hideg vizzel keverve hozzá adunk s folyton verjük. Ha felfőtt, rögtön leveszszük, habját leszedjük s beadjuk.

Török rizs.

(Bouillie à la Turc.)

210 gramm rizslisztet hideg tejjel összekeverünk, $1^{1}/_{10}$ liter forró tejet lassankint közé öntünk, parázson sürüs péppé főzzük.

Míg ki nem hűl, folyton kavarjuk, 210 gramm czukorral syruppá főzzük, fölhigítjuk, és hidegen föladjuk.

Tejbe főtt laska rákvajjal.

(Nouilles au lait au beurre d'ecrevisses.)

Husz szép rákból, 280 gramm vajból rákvajat készítünk, mit hideg vizbe teszünk. A rákhéját $1^1/_{10}$ liter tejben felfőzzük, átszűrjük és $1^1/_{10}$ liter forró tejsűrüvel föleresztjük, egy darab rákvajjal, 280 gramm czukorral és egy parányi sóval felfőzzük és a laskát belé teszszük. A többire nézve a már leirt mód szerint járunk el, és tálban vagy kenyérkéregben adhatjuk föl.

Bécsi laska.

(Nouilles à la Viennaise.)

5 tojás sárgájából a szükséges liszttel középszerü vastag laskát készítünk, mit friss zsírban kisütünk és zsírtalanítás végett ruhára teszünk, 140 gramm lisztből, $1^1/_{10}$ liter édes tejfölből, 210 gramm czukorból és kevés vaniliából gyermekpépet készítünk, jól kifőzzük, harmadrészét egy vajjal kikent ezüst vagy porczellántálba teszszük, a laska egy részét reá rakjuk, czukorral bőven meghintjük, a mire ismét pépet téve, reá laskát és czukrot hintünk s végre péppel befedve, nehány kanál irós vajjal locsoljuk, a kasztrólt kemenczébe teszszük, mig megpirul, azután czukorral meghintve, föladjuk.

Vajas galuska tejben.

(Noques au beurre à la crême.)

280 gramm vajat, 12 tojást, 175 gramm lisztet, egy parányi sót és 70 gramm czukrot veszünk hozzá. A vajat eldörgöljük, egy-egy tojást és egy kanál lisztet adván hozzá, mig a tojás elfogy; utoljára sót és czukrot teszünk belé és jól kikavarjuk, mig a kanálról leválik.

Tálalás előtt fél órával, $1^1/_{10}$ liter jó tejet 140 gramm czukorral fölforralunk, a galuskát kanállal belé szaggatjuk és fedőjére parázsat téve, pirítjuk.

Ha kész, kis lapátkával kivájjuk, tésztás tálra gula-alakban tálaljuk, vaniliás czukorral meghintve és tejfölös mártással föladjuk.

Smankerl-créme.

140 gramm édes macarónit, 140 gramm bisquit és ugyanannyi czukrot ha megtörtünk, kasztrólban 10 tojás sárgájával elkeverjük és $^{8}/_{10}$ liter édes tejsűrüvel, melybe egy darabka vaniliát főzünk folytonos kavarás mellett sűrüre elfőzzük, mit szitán átszűrve a bain-mariéba melegre állítunk.

Azután smankerlit készítünk a leirt mód szerint és a tálba egy sort belőle, egy sort pedig a föntebbi pépből rakva, megczukrozva, föladjuk.

Sajtos galuska.

(Noques au parmesan.)

560 gramm szitált finom lisztet, 35 gramm czukorral, kevés czitromlével, 8 tojás sárgájával, késhegynyi sóval, $^{8}/_{10}$ liter tejjel, ha jól elkevertünk, parázson sűrüre főzzük.

Egy sauté-edényt vajjal kikenünk, a masszát beleöntjük, megsímítjuk és hidegre állítjuk. Ha kihült, nagy koczkákra vágjuk, és vajjal kikent csészébe rakjuk soronként, mindon sort vastagon parmezán-sajttal bőven meghintvén.

Fölül vajjal locsoljuk; a csészét sóba, tepsire állítjuk és pirosra pirítjuk.

Dara-galuska tejben.

(Noques de semoule gratinées.)

$1^{1}/_{10}$ liter jó tejben, 140 gramm czukorral egy darabka fahéjjal és kevés sóval, 350 gramm darát folytonos kavarás közt felfőzünk. Tálba teszszük 105 gramm vajjal, 8 tojás sárgájával jól elkavarjuk. Azután a vajas galuska módjára tejben kifőzzük.

Dara-galuska chokoládéval.

(Noques de semoule au chocolat.)

Az előbbi galuskát chokoláde és tejben főzzük ki.

Bécsi tejsöberli.

280 gramm fris vajat félóráig dörzsölünk, 6 egész tojással, 70 gramm czukorral, 140 gramm finom liszttel, e masszát vajjal kikent boritó formába felényire töltjük, és félmeleg kemenczében sütjük. Ha kész, sok helyen késsel megszurkáljuk, hideg tejet

öntünk reá, és ha fölitta, ismét $^{3}/_{10}$ liter vaniliás czukros forró tejet. Ha már kész, a megmaradt tejet leöntjük róla, föltálaljuk, és ismét vaniliás forró tejjel leöntve, föladjuk.

Arany galuska rákvajjal.

24 rákból 280 gramm fris rákvajat készitünk, mit asztalkendőn át hideg vizbe nyomunk. A törött rákhéját $2^{1}/_{10}$ liter tejben megfőzzük, átszűrjük. Cseréptálba 560 gramm királylisztet téve, közepét kivájjuk, abba 4 kanál élesztőt $^{1}/_{10}$ liter langyos ráktejjel összekeverve, kis kovászt csinálunk, meglisteljük s melegre állitjuk.

Ha megkelt, kevés sót, 70 gramm rákvajat, 35 gramm czukrot, 4 tojás sárgáját összekeverve, langyos tejjel tésztát készitünk, mit fakanállal addig verünk, mig róla leválik. Meglisteljük és melegre állitjuk.

Nyujtó deszkát meglisztelünk, a tésztát reá teszszük, ujjnyira kinyujtjuk, és kis metszővel krajczárnyi kerekeket metszünk, miket rákvajjal kikent és czukorral hintett formába, egyiket a másik mellé rakunk, betakarva ismét kelni hagyjuk.

Ha a galuskák kellően megkeltek, $^{5}/_{10}$ liter forró ráktejet öntünk reájuk, befedjük, tetejére parázsat rakunk és egyenlő tüznél 10—12 perczig, mig a tej elpárolog és a galuska megpirul, főzzük. Kitakarni a galuskát mindaddig nem lehet, mig tejben fő, minthogy rögtön összeáll és teljesen elromlik. Ha kész, lehuzzuk a tűzről és csak aztán veszszük le fedőjét.

Lapátkával kiszaggatjuk, gula-alakban tálaljuk, ráktejet öntve reá s a rákfarkakkal diszitve föladjuk.

Közönséges gőzgaluska.

Az előbbi módon készül, a ráktej és vaj kihagyásával. Tálaláskor vaniliás tejes mártással adjuk.

Tejes rétes bécsi módon.

A rétes tésztát következő módon készitjük: $^{3}/_{10}$ liter langyos vizet egy egész tojással, kevés sóval, 70 gramm vajjal jól elkavarunk, szitált finom lisztet gyuró táblára teszünk, a vizet lassankint hozzá keverjük és abból könnyü tésztát készitünk, mit addig verünk és dolgozunk, mig hólyagot vet és kezünkről leválik. Akkor

meleg tállal leboritjuk és fél órát pihentetjük, amidőn aztán kétfelé osztjuk, késfoknyira kinyujtjuk, asztalon, mit abroszszal beteritünk és belisztelünk, nagyon finomra kinyujtjuk, hogy átlátszó legyen. Langyos vajjal és savanyu tejföllel bekenjük, zsirban pirított kenyérmorzsával mazsola és aprószöllővel, czukorral meghintjük, és az abrosz egyik sarkát fölvéve összegöngyölítjük. A másik darab tésztával is igy bánunk el. Lapos edényt vajjal kikenünk, a rétest csiga módjára körülrakjuk, megczukrozzuk, forró tejjel leöntjük, betakarva parázson vagy langyos kemenczében lassan főzzük, mig a rétes meg nem pirul.

Tálaláskor czukros tejföllel leöntve adjuk.

Narancsrétes.

6—8 panequét mindkét oldalán megsütünk és ruhára rakjuk. 5 kanál lisztet 140 gramm czukorral, kevés sóval és a szükséges tejföllel jól eldolgozunk, 10 tojás sárgáját és czukorra dörzsölt 2 narancshéját hozzá téve $^{5}/_{10}$ liter tejföllel a tüzön sürü péppé keverjük, mit cseréptálba 140 gramm fris vajjal és még 6 tojás sárgájával eldörzsölünk.

Azután 6 tojásnak a habját 210 gramm török mazsolával hozzá adva a paneque-ket véle megtöltjük, összegöngyölitjük és vajjal kent lapos kasztrólba rakjuk, czukorral meghintjük, tejföllel leöntjük és lassú tüznél pirítjuk. Lapátkával kimetéljük, gula-alakban föltálaljuk és tejfölös narancsos mártással föladjuk.

Almás rétes.

280 gramm vajat 10 tojás sárgájával eldörgölünk, 140 gramm fehér kenyérrel, 140 gramm czukorral, egy kanál fahéjjal, $^{3}/_{10}$ liter savanyú tejföllel, 8 finomra elmetélt almával összekeverve, 6—8 finom panequet megtöltve, összegöngyölítve, vajjal kent lapos kasztrólba teszszük. Tálalás előtt $^{5}/_{10}$ liter forró tejfölt reá öntve, betakarjuk és parázson lassan főzzük. Az előbbihez hasonlóan tálaljuk és czukorral hintve föladjuk.

Rizs-rétes.

280 gramm rizs $1^{1}/_{10}$ liter tejben, czukorral, fahéjjal és egy parányi sóval sürüre főzünk. 140 gramm fris vajat 8 tojás sárgájával habosra kavarunk, és az ezalatt kihült rizszsel, 140 gramm török

mazsolával össze keverjük, egy narancs ledörgölt héjával izesítjük, és 6 tojás habjával gyöngéden összeadjuk. 6—8 panequét vele megtöltünk, összegöngyöljük az előbbi módon $^{3}/_{10}$ liter rummal megfőzve, betálaljuk.

Chokoládé-rétes.

210 gramm chokoládét $^{3}/_{10}$ liter édes tejben megfőzünk, 140 gramm rizslisztet közé keverünk, a szükséges tejsűrüvel, czukorral és darab vajjal sűrü chokoládé péppé főzzük, mit szitán áttörünk és cseréptálba 12 tojás sárgájával összekeverve, 8 tojáshabbal, 210 gramm törött mazsolával lassankint összeadunk.

E keverékkel a panequet megtöltjük, vajjal kent kasztrólba rakjuk, $^{3}/_{10}$ liter forró tejsűrüt reá öntünk, lassan elfőzzük, és betálaljuk.

Rizslepény kemenczében sütve.

(Gateau de riz au four.)

420 gramm rizset $1^{6}/_{10}$ 140 gramm czukorral édesített tejben puhára főzünk. Tálba öntjük, 140 gramm fris vajjal, ugyanannyi czukorral, egy narancs ledörgölt héjával, 16 tojás sárgájával fél órát kavarjuk. 10 tojás habjával, 140 gramm mazsolával összekeverve, vajjal kent és morzsával hintett kasztrólba töltjük és másfél órát sütőkemenczében sütjük s baraczk-mártással adjuk.

Almás-rizs.

(Pommes au riz.)

280 gramm rizset tejsűrüben puhára főzünk, 140 gramm fris vajjal, 210 gramm törött czukorral, és egy czitrom ledörgölt héjával, négy tojás sárgájával a tüzön elkeverünk. E rizset azután vajjal kikent sima bordür formába rakjuk, és melegre állítjuk. Megjegyzendő, hogy a rizsnek keménynek kell lenni, és a formába jól be kell nyomni. 10 reinette-almát, mindeniket négybe vágva, meghámozunk, és sauté-edénybe 280 gramm baraczk marmelade-al és egy pohárka eau de noyeau-val leöntve, puhára pároljuk. A rizs-bordürt lapos tálra borítjuk, az almát közepére gula-alakban tálaljuk, a levét pedig vagyis a marmelade-ot sűrübbre főzve, az almákra öntjük. A felső szélét a rizsnek befőtt gyümölcscsel és zöld mandulából készitett levelekkel diszítjük, hogy szép tálfogást képezzen.

Gesztenyés timbale rizszsel.

(Timbale de riz à la Castiglione.)

420 gramm rizs édes tejben, vaniliával puhára főzetik, 210 gramm fris vajjal, 280 gramm törött czukorral a tüzön elkevertetik s utoljára 6 tojás sárgájával sürü masszává képeztetik. Egy borító formát fris vajjal kikenünk, zöld pisztácziával kirakjuk, és hideg rizszsel ujjnyira kirakjuk vigyázva, nehogy a diszítés félre csuszszék.

Ha kész, czukorban és marasquinóban főtt baraczk-marmelade-ba göngyölt gesztenyével kitöltjük belső üregét, tetején ugyanily rizszsel beborítjuk és $^3/_4$ óráig a bain-marieba főzzük.

Tálaláskor a timbalet a vizből kiveszszük, lapos tálra borítjuk, ritka alma-geléevel leöntjük és föladjuk.

Daralepény kemenczében sütve.

(Gateau de semoule au four.)

140 gramm czukrot kevés sóval $1^6/_{10}$ liter tejben forralunk, folytonosan kavarva, 350 gramm finom darát sürüre főzünk. Tálba öntjük, 210 gramm fris vajjal egy czukorra dörgölt narancs héjával, 140 gramm czukorral összekeverjük. 16 tojás sárgáját lassankint hozzá adunk, és félóráig keverjük.

Tálalás előtt másfél órával 10 tojást kemény habbá verünk, lassan a daragaluska közé keverjük, boritó formába töltjük és megsütjük. — Meleg bormártással adjuk.

Ugyanezt lehet készitени:

Dara- vagy laska-lepény málna-mártással.

(Petits gateaux à la sauce framboise.)

Apró rizslepény baraczk-mártással.

(Petits gateaux de riz à la sauce d'abricots.)

Apró daralepény bor-chaudeauval.

(Petits gateaux de semoule à la sauce au vin blanc.)

Bécsi kenyér-lepény.

(Gateau à la Viennaise.)

560 gramm lereszelt és levelesre metélt fehérkenyeret tálba teszünk, $^3/_{10}$ liter forró tejjel leöntjük és félre teszszük, 210 gramm mandulát tejben eldörgölünk, ugyanannyi fris vajjal és a kenyérrel összekeverjük, 8 egész tojással. 140 gramm czukorral, mire egy

czitrom héját ledörgöltük; ezt mind jól összekeverve, kikent formába teszszük, alól papirt téve. — Egy óráig sütjük, s ezalatt következő mártást készitjük:

140 gramm hámozott mandulát, ugyanannyi mazsolát, egy narancs reszelt héját, 280 gramm baraczk, marmelade-al, 140 gramm czukorral 4 pohárka fehér borral felfőzünk és melegre állitunk. — A lepényt a kemenczéből kivéve, tálra boritjuk és a mártást rea öntjük.

Baraczk rizszsel à la Condé.

(Abricots à la Condé.)

24 szép kajszi baraczkot ketté vágunk, sauté-edénybe sorba rakjuk, magját feltörjük, össze vágjuk, a baraczkra szórjuk, 420 gramm czukrot sürü syruppá főzünk és reá öntjük. A baraczkot most már kemenczében puhára pároljuk.

420 gramm rizset, tejben vaniliával puhára és sürüre főzünk, 105 gramm fris vajjal és tojás sárgájával elkeverünk. Egy két ujjnyi magas formát vajjal kikenünk és a rizset beléteszszük, megpiritjuk. — Tálaláskor lapos tálra boritjuk, a baraczkot közepére gula-alakban fölhalmozzuk, erre összetörött czukorral kevert macaronit hintünk, ezt tüzes lapáttal glacirozzuk. A rizset baraczkmártással bekenjük és zöld pisztácziával meghintjük. A baraczklekvár helyett befőtt meggyel töltött apró croquetteket is rakhatunk.

Gyümölcs-bordüre milanói módon.

(Bordure de fruits à la Milanaise.)

Sima, 5 cent. magas pléh-formát vajjal kikenünk, fenekét papirral kibéleljük, és azt befőtt gyümölcscsel, miket előbb a levétől megszikkasztunk, kirakjuk. Erre aztán sürü alma-marmeladeot marasquinóval kenünk, azután a formát sürü gesztenyepürével, mi vaniliás czukorral ízesittetett, töltjük meg, felül ismét vajas papirral fedjük be és forró vizbe állitjuk, de főni nem engedjük.

Tálaláskor a formát kiboritjuk közepére, gula-alakban, apró kenyér szivecskéket rakva tálaljuk és még egyszer ritka baraczkmártással leöntve föladjuk.



Straszburgi pástétom porhányó-tészta crustadeban.
Pâte de Strassbourg en crustade de pâte brisé.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár





NYOLCZVANKETTEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A CHARLOTTEOKRÓL.

(DES CHARLOTTES.)

A charlotteokat rendszerint fris gyümölcsből, vajból, czukorból és ropogósra pirított kenyérből készítik, mi annak oly rendkivül kellemes izt ád, hogy mindenütt szivesen fogadtatik. Ép igy a hideg charlotteok, habos tejsürüből és crêmeből a legfinomabb süteménynek is diszére válnak és a legelső asztalok legkiválóbb helyein is feltünést keltenek.

Alma-charlotte.

(Charlotte de pommes.)

Tudnivaló, hogy a charlotteokhoz csakis a legjobb fajta almát választjuk. Tehát egy 12 személyre való charlottehoz 35 szép calville- vagy reinette-almát veszünk. Meghámozzuk, ketté vágjuk, a magját kiszedjük, és késfoknyi vastag szeletekre metéljük, mit 140 gramm fris vajjal, 210—280 gramm czukorral, 280 gramm baraczk-marmeladdal és ugyanannyi török mazsolával parázson puhára és sürüre pároljunk. Ha ez megtörtént, más edénybe tesszük és kihütjük. Ezalatt boritó-kasztrólt fris vajjal jól kikenünk és közepére tallérnagyságu fehér kenyérszeletkét teszünk, mi körül, körben rakva, hegyével össze, apró kenyérszivecskéket teszünk, melyeket előbb fris irósvajba mártottunk volt.

A forma oldalát körül szintén vajba mártott ujjnyi széles kenyér-szeletkékkel rakjuk ki, és keményen a forma oldalához nyomjuk, a mire aztán a formát az almával keményen megtöltjük, fölül kenyérszeletekkel beboritjuk, a charlotteot sütő-pléhre állitjuk és tálalás előtt félórával forró kemenczében pirosra sütjük. Tálaláskor lapos kerektálra boritjuk és föladjuk.

Charlotte lengyel módon.

(Charlotte à la Polonaise.)

Boritó-formában egy bisquit-lepényt sütünk, mit kihülés végett szitára teszünk. 140 gramm chokoládéból egy kanál liszttel, 105 gramm czukorral és $^{1}/_{10}$ liter jó tejsűrüből sürüs crêmet készitünk; ép igy egy kanál lisztből, 8 tojás sárgájából, 140 gramm czukorból és a szükséges vaniliás tejsűrüből sürüs pépet keverünk.

Mind a két crêmet a tüzön sürüdni hagyjuk folytonos keverés közt. A bisquit most már ujjnyi vastag koszorukba metéljük, az utolsót lapos tálra téve, chokolade-crêmmel ujjnyi vastagon bekenjük, erre reá a következő koszorut teszszük, mit vaniliás crêmmel kenünk be, — és igy folytatjuk, mig mind el nem fogy. 5 tojás habját 280 gramm czukorral keverve merinque-habot készitünk, az egész charlotteot e masszával késfoknyira bevonjuk és száradni kihült csőbe teszszük. Ha kész, e fénymázat papirtölcsérből a megmaradt masszával diszes és izléses rajzban fecskendezzük be, czukorral behintve ismét melegre állitjuk, mig egészen átmelegszik és a diszités megpirul. Tálalás előtt kevéssel a charlotteot koszorúban bisquitvel, melyek egyikét fehérre, másikát pirosra, harmadikát pedig chokoladeval feketére glacirozzuk, rakjuk körül, közepére pedig vanilia-crêmet öntve, melegen föladjuk.

Charlotte sárga-baraczkból.

(Charlotte d'abricots.)

50 sárga-baraczkot vékonyan meghámozunk, 8-ba apritjuk, 350 gramm czukorral és 105 gramm irósvajjal vigyázva gyenge tüzön mindaddig rázzuk, mig a baraczkra ragad, azután egy formát piritott zsemlye-szeletekkel kibéllelvén, a baraczkot belé töltve, hirtelen kisütjük. Pirosnak és ropogósnak kell lennie s talaláskor világos szinü marmeláddal megkenve, föladjuk.

Körte-charlotte.

(Charlotte de poires.)

Ezt az alma-charlottehoz hasonlón készitjük, csakhogy a körtét előbb jó sürü czukorszörp-(szyrup)-ben pároljuk.

Őszi-baraczk-charlotte.

(Charlotte de pêches.)

A baraczkot ketté vágva forró vizbe teszszük, egy percz mulva kivéve, meghámozzuk, azután ismét ketté vágva, 280 gramm törött czukorral, 105 gramm fris vajjal a sárgabaraczk módjára elkészitjük.

Szilva-charlotte.

(Charlotte de prunes.)

Szintén igy készül.

Alma-charlotte pomeraniai módon.

(Charlotte de pommes à la Poméranie.)

24 szép almából jó marmeladeot készitünk; egy tányérnyi barna kenyérmorzsát 210 gramm törött czukorral és kávéskanálnyi fahéjjal jól összekeverve, tortasütőn, langyos kemenczében pirítjuk, azt gyakran kavarjuk, azután 140 gramm összemetélt czitronáddal és narancshéjjal, $^3/_{10}$ liter burgundi borral egyvelitve, egy kerek sima formát kikenve, barna kenyér-morzsával meghintve, a fönebbi kenyérmorzsa egy negyedével megtömjük, elsimitjuk, erre ugyanannyi alma-marmeladeot kenünk, azután ismét morzsát s erre megint marmeladeot kenünk, azután ismét morzsát s erre megint marmeladeot; — végre morzsát s ezt apró vajdarabkákkal beszórva, félóráig lassan sütjük. Tálaláskor a charlotteot vékony késsel a formától elválasztjuk, tálra boritjuk, meggy-mártással leöntve, forrón beadjuk.

Vajban párolt alma.

(Pommes au beurre à la comtesse.)

15 reinette-almát négybe vágva, meghámozva, sauté-edénybe 210 gramm irósvajjal, 350 gramm törött czukorral és egy rud vaniliával, forró kemenczébe téve, puhára pároljuk, de vigyázva,

hogy egészben maradjanak. — Finom főtt tésztából 12 kis croustadeot készitünk, mit, ha szép pirosra kisültek és félig kihültek. belől kivájjuk. E croustadeot törött czukorba, vaniliával megforgatjuk, befőzöttel megtöltve sütőpléhre melegre teszszük. Az almát már most gula alakban, lapos tálra rakva, a levéhez egy pohárka almagelét öntve felforraljuk és az almára öntjük, a croustadeokat körüle rakjuk s föladjuk.

Timbale körtéből á la Kaunitz.

(Timbale de poires à la Kaunitz.)

Czukortésztával, tollvastagon kibéllelünk egy kerek boritóformát, azután fehér vajas papirral és száraz borsóval megtöltjük. Felső részét tojással megkenjük, és tésztából reá fedőt teszünk. Két marék sóba, pléhre állitjuk és pirosra sütjük. 12 szép körtét négybe vágva, meghámozva, sauté-edénybe czukorral egy pohár borral lassan puhára pároljuk. Ha ez megtörtént, 280 gramm baraczk-marmeladeot marasquinóval fölhigitva a körtékre öntjük. 70 gramm hámozott filékre vágott pisztáciát együtt felfőzünk.

A tésztakérget a kerek oldalán fölvágjuk, a borsót és papirt abból kiveszszük, hozzávaló tálra állitjuk, a körtével megtöltjük, fedelét jól reá illesztjük, sürü baraczk-mártással leöntjük és pisztáciával behintve föladjuk.

A tésztakéreg leirását később.

Timbale párisi módon.

(Timbale à la Parisienne.)

A tésztája az előbbi módon készül, — azon különbséggel, ha kisült, baraczk-marmeladdal kenjük ki. — A tálaláshoz való tálra állitjuk s melegre helyezzük. 280 gramm rizset édes tejben vaniliával és 140 gramm czukorral puhára és sürüre főzünk s közé egy tányér tejhabot keverünk, azt a timbaleba töltjük s befőzött gyümölcscsel megtöltve, föladjuk.

Timbale nápolyi módon.

(Timbale à la Napolitaine.)

Az előbbi tésztát elkészitve, belőle 8—10 dessert-tányér nagyságu és tollszárvastag kerek egyenlő lapot készitve, azt sütőpléhben pirosra sütjük. Ezen lapokat még azon melegen kimetsz-

szük, előbb dessert-tányér nagyságra, és azután a közepét egy kis metszővel, ugy hogy $2^1/_2$ centimeter széles karikákat nyerjünk. A hulladék felét a nyujtófával összetörjük és kasztrólba teszszük; ehez 140 gramm finomul tejben eldörzsölt mandulát, 6 tojás sárgáját, egy egész tojást összekeverve édes tejsürüvel, ugy hogy abból sürü pépet nyerjünk. Erre aztán 210 gramm apró koczkára metélt befőtt gyümölcsöt, egy késhegynyi finom fahéjat és egy liqueurös pohárnyi álkörmöst keverünk.

Most már a karikákat sorban, tollvastagon bekenjük e masszával, sorba rakjuk, mig mind egymásra tettük, a legfelsőt nem kenjük meg. Kivülről a masszát szépen letisztitjuk és tojásjéggel (merinques) csinosan berajzoljuk. A timbalet azután langyos kemenczébe téve, ott hagyjuk, mig a jégdiszités megszárad. Magától értetődik, hogy az utolsó tészta-lapot nem vágjuk ki, hogy a timbalenak alapul szolgáljon.

Tálaláskor a timbalet lapos tálra csusztatjuk, fölül befőzött gyümölcscsel diszitjük, közepére pedig nagyon habosra vert sambayont (sürü chaudeaut) öntve, föladjuk.

Timbale Pompadour módon.

(Timbale à la Pompadour.)

Az előbbi tésztából, de csak feléből, kerek boritó-formában croustade-ot sütünk, mit ha megpirult, szitára teszszük. Továbbá 8 reinette-almát és ugyanannyi jó körtét meghámozva, négybe vágjuk s mindenik szeletet külön czukorszörppel, a körtéhez kevés cochenillefestéket adva, puhára pároljuk, de ugy, hogy egészben maradjanak.

280 gramm baraczk-marmeladeot egy pohárka fehér borral és cseresznye-vizzel felfőzünk, almát, körtét és egy csészényi befőtt cseresznyét hozzáadva, könnyedén sautirozzuk, és a bain-marieba állitjuk. Tálalás előtt a kéregből fedőt vágunk, bélét kivájjuk, hogy csak egy ujjnyi vastag maradjon és a gyümölcscsel megtöltjük; a fedőt ismét reá illesztjük és egy negyedórára a sütőcsőbe állitjuk. — Lapos tálra boritjuk, kivül czitromosjéggel bevonva asztalra adjuk.

MÁSODIK SZAKASZ.

A HIDEG CHARLOTTEOKRÓL.
(DES CHARLOTTES FROIDS.)

Pisztáczia-charlotte királynői módon.
(Charlotte aux pistaches à la reine.)

210 gramm szép pisztácziát a mandula szerint leforrázunk, meghámozzuk, tejben nagyon erősen ledörzsöljük és finom szitán átnyomjuk. $1^1/_{10}$ liter dupla tejsűrüt habbá verünk és azt lecsepegés miatt szitára teszszük. Ép ugy $52^1/_2$ gramm vizahólyagot kis darabkákra metélve, megmossuk, és $^3/_{10}$ liter fris vizben a tüznél lassan főzve, szitán átszűrjük.

A pisztácziát 245 gramm finomul tört czukorral, a meleg vizahólyaggal és egy csésze tejsűrüvel összekeverjük a jégen, mig a crême sűrüdni kezd, kavarjuk és a fölvert tejhabot lassanként hozzá adjuk, a crêmet sima boritó-formába töltjük, megsimitjuk és hidegre állitjuk. — Ezalatt 20 dessert-bisquit, a charlotte nagysága szerint és ujjnyi szélesre elmetéljük, hideg conserve-glazurral, melybe kevés marasquinót öntünk, glacirozzuk és finomra metélt pisztácziával meghintjük, papirra rakjuk és megszáritjuk. Tálalás előtt a formát forró vizbe mártjuk, letöröljük, a hozzá való ezüst- vagy kristály-tálra boritjuk s a formát leemeljük. A glacirozott bisquit a nem glacirozott oldalán baraczk-lekvárral kenjük be, egyiket a másik mellé izlésesen a charlotteok körül sorba rakjuk, a tetejére pedig fonalas czukorból diszt alakitunk tetszésünk szerint. (Lásd fonalas czukorról.)

Orosz charlotte.
(Charlotte à la Russe.)

280 gramm czukrot négy tojással és 12 tojás sárgájával jól elkeverünk, egy narancsnak a finomul lehámozott héjával, egy darab fahéjjal és fél üveg jó fehér borral, egy pohár rummal a tüzön addig verjük, mig a chaudeau felforr. $52^1/_2$ gramm jól kifőtt, sürüs vizahólyagot hozzá teszünk és együtt szitán porczellán esészébe szürjük és hidegre keverjük.

Ha fagyni kezd, negyedrészét jégre állitott boritó-formába öntjük és ha a crême a formában megfagyott, hideg punchba

mártott bisquit darabkákat rakunk reá, és ezeket befőtt megygyel hintjük meg. Erre ismét a crême egy részét öntjük és ha megfagyott, bemártott bisquit és a csereszynyét, — igy folytatva mig meg nem telik. Ezalatt a dessert-bisquit a forma nagysága szerint elmetéljük, és mindeniket hosszára háromba, melynek egyikét chokolade glaceszal feketére, egyikét czukros glaceszal fehérre és a harmadikat cochenillal pirosra festjük. — Egy nagyon vékony papirra kent bisquit-lapot. egy ujjnyival szélesebben mint a forma nagysága, egyenlő kerekre metélünk, és azt ismét 12 egyenlő részre vágjuk, miből négyet pirosra, ugyanannyit fehérre és feketére glacirozunk. Ha megszáradtak, a formát a jégből kivesszük, forró vizbe mártjuk, megtörüljük és a crêmet lapos tálra boritjuk. — A hosszú bisquit-darabokat baraczk marmeladdal kenjük meg és egy feketét, egy pirosat és egy fehéret a charlotte körül rakva, mig az egészen befoglaltatott, gyöngén reányomjuk, és ha megtörtént, a kerek-lapot ép úgy fölváltva szin szerint reá illesztjük és asztalra adjuk. — Nagyobbrészt e charlotteok és glacirozott bisquitok a formába rakatnak, a crêmet reá öntik és ugy aztán jégre teszik; de e régi mód nem a legjobb, minthogy a crême a kisebb nyilásokon átszivárog és a biscuit átáztatja, hogy az teljesen elromlottnak tekinthető. E szerint tehát az itt leirt módot ajánlom.

Palermói charlotte.

(Charlotte à la Palerme.)

12 tojás sárgáját 210 gramm czukorral, mire egy narancshéjat ledörzsölünk, egy negyedóráig keverjük, $^{4}/_{10}$ liter tejsűrüvel lassankint hozzátöltjük és parázson crêmmé keverjük, amibe $52^{1}/_{2}$ gramm jól elfőtt vizahólyagot öntünk és a masszát finom szitán áteresztjük. $1^{1}{}_{10}$ liter dupla tejsűrüt habbá verünk, lecsepegni szitára öntjük. — Kerek sima formát $9^{1}/_{2}$ centimeter magasat. melynek közepe mélyedéssel ellátott, a jégbe ásunk, és a crêmet a jégen mig csak meg nem fagy, keverjük, a tejsűrü két részét lassankint hozzáadva, negyedrészét a formába öntjük. Ha az már megaludt, kis, narancs-szörpbe mártott desszert-bisquitet körüle koszoruba rakunk, ezeket befőzött, megszikkadt megygyel meghintjük, azután ismét crême, bisquit és meggy következik, mig a forma meg nem telik; mit betakarva, hidegre állitunk.

Ezalatt 24—30 tallérnyi kerek bisquit egyenlő nagyságban papirra dressirozunk, lassan sárgára sütjük és ha megsültek a papirról leválasztjuk. E bisquit kerek-metszővel, hogy egyenlő nagyok legyenek, még egyszer kimetszszük, a felső részét tisztán körülnyirjuk és kivül körül kis gyöngyökkel merinquirozzuk, hogy koszorút képezzen; ha e bisquit igy bevégezzük, e gyöngyöket finom, piros jégczukorral kissé behintjük és megszikkadni meleg helyre állitjuk. Ha a gyöngyök kemények és szinökből



semmit sem veszitettek, közepére ritkás ribizke-gelét csepegtetünk, mely szétfolyva, belső részét ellepi. Tálalás előtt a formát forró vizbe mártjuk, a crêmet lapos tálra boritjuk, a bisquit belülről vékony baraczk-marmeladdal bekenjük, legszebb rendben a crême körül a széléig fölrakjuk és könnyedén reá nyomjuk. A charlotte felső részét befőtt, megszikkadt gyümölcscsel berakjuk és belső üregét a megmaradt tejsűrüvel, mit finom czukorral behintünk, gula-alakban megtöltjük.

Charlotte macaronival.

(Charlotte aux macarons.)

$1^1/_{10}$ liter dupla tejsűrüt habbá verünk, 35 gramm kifőtt vizahólyaggal 210 gramm vanilia-czukorral összekeverjük, a crêmet

formába töltjük, jégre állitjuk. — Tálaláskor lapos tálra boritjuk, külső részét macaronival, melynek belső oldala baraczk-lekvárral van megkenve, a széléig reá nyomjuk. A charlotteot felül befőzött, megszikkadt amarellel rakjuk ki, belsejét pedig tejhabbal, mi közé szamócza-marmeladeot keverünk.



Szamócza-charlotte római módon.

(Charlotte aux fraises à la Romaine.)

$1^{6}/_{10}$ liter fris erdei szamóczát finom szitán porczellán csészébe átnyomunk, 280 gramm törött czukorral összekeverjük és $52^{1}/_{2}$ gramm jól kifőtt vizahólyaggal hidegre kavarjuk. Ha kezd megfagyni, lassankint három tányér tejhabot keverünk közé, azután kőformába töltjük és jégre állitjuk. 140 gramm törött czukrot öt tojás sárgájával, kevés fahéjjal és czitromhéjjal jól fölverünk, 140 gramm liszttel, ugyanannyi fris vajjal és 4 tojás habjával összekeverjük. A masszát késfoknyira tiszta pléhre kenjük, sárgára sütjük és $2^{1}/_{2}$ centimeter széles és a forma magassága szerinti szeleteket vágunk, melyeket melegen veszünk le a pléhről és tiszta papirra teszünk. 20 ilyen szeletet merinquekel (jégczukorral) diszitünk, közepén arra végig gyöngyöket fecskendezünk, és ha az egészet piros jégczukorral behintettük, száritás végett melegre állitjuk. Ha e gyöngyök megkeményedtek, a szeleteket mindkét oldalán baraczk-marmeladdal kenjük be, négy

részre vágjuk, zöld pisztáczia-szeletekkel megtüzdeljük, mi a charlotte izléses kiállitását nagyban emeli.

Továbbá merinque-masszából 12 diónyi nagy merinqueet papirra fecskendezünk, mit kis deszkán lassan megsütünk, és ha készek, nagy vigyázattal kis késsel a közepét kivájjuk és száradás végett ismét kemenczébe teszszük.

Tálaláskor a crêmet a jégről leveszszük, a formát forró vizbe mártjuk, és a crêmet lapos szép tálra boritjuk. A szeleteket baraczk-lekvárral bekenvén, a charlotte körül rakjuk és reá nyomjuk. Ha ez megtörtént s a charlotte egészen bevonatott, a kerek, kivájt merinqueet, mindeniket nehány szamóczával megtöltve, a charlotte tetejére körülrakjuk, mi annak izletességét nagyban emeli, középső üregébe pedig kemény tejhabot rakva, a charlotteot föladjuk.

Charlotte németesen.

(Charlotte à l'Allemande.)

210 gramm finom vanilia-chokoládét kevés vizzel fölolvasztunk és tüzön jól elkeverünk, 210 gramm törött czukorral és 8 tojás sárgájával összekeverjük és $^3/_{10}$ liter tejjel parázson fölverjük.

Ha e chokoládé-crêmet felényire kihütöttük, $52^1/_2$ gramm kifőtt vizahólyagot hozzáadunk, szitán áttörjük és hidegre kavarjuk. Ha fagyni kezd, 3 tányér kis, ropogósra sült merinqueet közé keverünk és a masszát jégbe ásott kőformába töltjük.

Ezalatt $^3/_{10}$ liter vizet 105 gramm vajjal, 70 gramm czukorral, késhegynyi sóval felfőzünk, 210 gramm szitált finom lisztet öntve közé, parázson finom gyönge tésztává kavarjuk, mig csak a kanálról le nem válik. Kasztrólba teszszük, narancs-czukorral, két egész tojással, és 6 sárgájával jól elkeverjük. E tésztát liszttel behintett nyujtódeszkára téve, a minta nagyságához mért kétujjnyi vastag rudacskákat szaggatunk és gömbölyitünk. Sütő-pléhen tojással megkenve lassan megsütjük, és ha kihültek, egyik oldalát fölmetszve, ribizke-fagylalékkal kenjük be, a másik oldalát pedig fehérre glacirozzuk, és azt piros mandulával és zöld pisztáczával meghintve, a charlotteot tálra boritjuk, a pálczácskákkal a charlotteot körülrakjuk, fölül befőtt gyümölcscsel diszitve, közepére tejhabot gula-alakban fölrakva, adjuk.



NYOLCZVANHARMADIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A SÜTÖTT TÉSZTÁRÓL.

(DE LA PÂTE A CHOUX.)

Ez általánosan kedvelt tészta, megérdemli figyelmünket, mert oly finom és könnyü, hogy à la reine és à la duchesse nevet nyert.

Sütött fánkocskák franczia módon.

(Petits choux à la d'Artois.)

Egy kasztrólban $^{6}/_{10}$ liter tejet, 140 gramm fris vajjal, 35 gramm czukorral és egy késhegynyi sóval felfőzünk. a kasztrólt a tüztől elvéve, még tovább keverjük, 280 gramm finom szitált lisztet adva hozzá, azt ismét tüzhöz teszszük és mindaddig dolgozzuk, mig a kasztrólról le nem válik.

Most már más edénybe áttéve, fél hültében, 4 egész és 5 tojás sárgáját hozzá adva, végre egy czitrom héját ledörzsölt darab czukorral és egy kanál jó tejsűrüvel.

E tésztából, evőkanál segélyével, lisztezett nyujtódeszkára apró fánkocskákat szaggatunk, tojással megkenjük, darabos czukorral meghintjük, és félig kihült kemenczében 20 perczig sütjük, midőn még egyszer oly nagyra kell nőniök, mint előbb valának.

Ha kihültek, egyik oldalán fölvágjuk, kávéskanál marmeladdal megtöltjük, összehajtott asztalkendőre gula-alakban fölhalmozzuk és föladjuk.

Sütött fánkocskák.

(Petits choux à la St.-Cloud.)

Az előbbi tésztát vaniliával készitve, ha tetszik, azt ugyanolyan crêmemel leöntve adjuk.

Herczegnő kenyérkék.

(Petits pains à la duchesse.)

$^{8}/_{10}$ liter tejet, 70 gramm vajat, 70 gramm czukrot, kevés sót felforralunk, 280 gramm szitált lisztet közé keverve a tésztát parázson jól kidolgozzuk.

Ujjnyi hosszú kolbászkákra szaggatjuk, és baraczk-marmeladdal töltve adjuk.

Királynő kenyérkék pisztáczával.

(Petits pains à la reine.)

Az előbbihez hasonló tésztát baraczk-marmeladdal, mi közé pisztáczíát keverünk, töltjük meg és darabos czukorral meghintjük.

Herczegnő kenyérkék chokoládéval.

(Pain à la duchesse au chocolat.)

Kerek fánkocskákat szaggatva, lassan sütve, ha kihültek, chokoládéval készült crêmmel töltjük meg.

Sütött pereczek.

(Gimblettes aux amandes grillées.)

Az előbbi tésztából tojásnyi fánkocskákat szaggatunk, és azokat kerek-metszővel pereczekre kimetszszük. — E pereczeket

tojással megkenve, pléhre rakjuk, durva czukorral és darabos mandulával meghintjük, és lassan pirosra sütjük. Ha kihültek marmeladdal megkenve, kettőt-kettőt összeragasztunk és gulaalakban föltálaljuk.

Fehér jéggel is bevonhatjuk, pisztácziával és pirosra festett mandulával meghinthetjük.

Sütött tészta sajttal.

(Ramequins.)

$^5/_{10}$ liter tejfölt 70 gramm vajjal felfőzünk, 210 gramm finom szitált lisztet téve belé, feldörzsöljük parázson finom gyönge tésztává. — 70 gramm vajjal, 105 gramm finom parmezánsajttal jól eldolgozzuk, és lassanként 4 egész tojással, sóval, czukorral, kevés borssal, 140 gramm ementhali vagy svájczi sajttal, mit koczkára vágunk, összekeverve pléhre rakjuk, és gyengén fütött kemenczében sütjük. Rögtön föladjuk.

Forrázott galuskák.

(Echaudés.)

560 gramm finom szitált lisztet a táblán rakásba téve, közepére gödröt vájunk, hová 140 gramm fris vajat, 7 egész tojást, késhegynyi sót, fél evőkanál czukrot tésztává gyurunk. Addig dolgozzuk, gyurjuk, szaggatjuk, verjük, mig nyúlós és engedékeny lesz. — Azután más meglisztelt hideg helyre teszszük, betakarjuk. — Nehány órai pihenés után egy kasztról vizet a tüzhöz teszünk, a tésztából nagyujjnyi hengereket gyurunk, azokat lisztes pléhre rakjuk, és ha a viz forr, beléhányjuk, ott kavarjuk, mig a felszinre nem jönek, és onnét lyukas kanállal kiszedve, nagy tálba rakva, hideg vizzel leöntjük és ott 4 órát állani hagyjuk. — Ezen idő mulva kiszedjük, pléhre rakjuk és forró kemenczében sütjük.

Sütés alatt a kemenczét fölnyitni nem szabad, mert ezáltal a tészta elromlik. — Még egyszer oly nagyra kell felnőniök. — Ha készek igen könnyünek és jóizünek kell lenniök. — Darabos czukorral és mandulával adhatjuk.

MÁSODIK SZAKASZ.

AZ IRÓS TÉSZTÁRÓL.

(DU FEUILLETAGE.)

560 gramm nagyon fris, kemény irósvajat hideg vizben jól kimosunk, kerek, lapos alakra idomitjuk, és gyúrótáblán nyujtófával eldolgozzuk. Azután ismét összeállitve, azt hideg vizbe, hideg helyre teszszük, ha lehet, nyáron egy darab tiszta jégre.

Ezalatt 560 gramm legfinomabb király- vagy virág-lisztet áthintve, ha lehet márványasztalon, közepére gödrőt ásunk, késhegynyi sót, 35 gramm vajat, egy tojást, $^{8}/_{10}$ liter fris vizet belé téve, összegyurjuk, és abból finom, gyönge tésztát készitünk, mit nehány perczig még kidolgozunk. E tésztának nem szabad sem nagyon lágynak, sem nagyon keménynek lennie, hanem vajhoz hasonlónak. — Azután betakarva negyedóráig pihentetjük. — Ezen idő mulva a vajat asztalkendőben jól megszáritjuk, a tésztát pedig kinyujtva, a vajat közepére téve, a tésztát minden oldalról szépen reá hajtjuk, hogy egészen betakarva legyen. A táblát liszttel behintjük, a tésztát vigyázva, gyöngéden kinyujtjuk, de nehogy a vaj valahol látható legyen. — A tészta 58 centimeter hosszúra és 29 centimeter szélesre kinyujtva, a lisztet róla gyöngéden letörüljük, és egyenlően, mind a négy oldalát fölhajtjuk. Ezen összehajtást műnyelven az első sodrásnak nevezzük, minek megtörténtével a tésztát papirba téve, két lapos kasztról közé, jégre, ennek hijával nyáron pinczébe teszszük.

10 percz mulva a tésztát ismét elővéve, ellenkező oldalán ismét kinyujtjuk, összehajtjuk és jégre teszszük, mit második sodrásnak nevezünk. — Negyedóra multával a munkát ismételjük, mindenkor gondosan vigyázván, nehogy sok liszt menjen a tészta közé. — 8 percz mulva ismételjük, és ismét pihenni hagyjuk, — végre aztán fölhasználhatjuk. — Megjegyzendő, hogy minden irós tészta erős tűznél süttetik.

Irós tészta pastétom.

(Vol au veut.)

Az ötször összehajtott, vagyis sodoritott irós tésztát még egyszer összehajtjuk, hogy 10 rétes legyen; azután ha kinyujtottuk

ujjnyi vastagon, kettős papirra teszszük és közepén lapos tányért helyezünk, melynek körületét éles késsel körülvágjuk; a tányért levesszük és a tésztát finom ecsettel, czukros sós tojással oly módon kenjük be, hogy a szélére egy csöpp se menjen. Azután 24 millimeternyire a szélétől, a tésztát késfoknyira koszoruba bemetszszük, mely vágás a fedőjét képezi. A fedőt azonban a kés hegyének tompa oldalával csillagszerüen jegyezzük meg, valamint a szélét is ilyenforma rajzzal.

A pástétomot most már kerek, lapos pléhre teszszük, es középszerü meleg kemenczében majdnem egy óráig sütjük, és midőn pirulni kezd, papirral betakarjuk. — Ha e sütemény tenyérnyi magasságra nőtt és jól kisült, kivesszük a kemenczéből, a megjelölt fedőt vigyázva leveszszük a belső bélét pedig egy kanállal, nagy ügyelettel kivágjuk, nehogy a feneke kilyukadjon.

Kivánatos, hogy e pástétom sütése egészen az étkezés idejéhez legyen mérve, hogy ne álljon, minthogy a melegités által sokat veszit. — Miután a pástétomról az entréeknál már sokszor volt említés téve, és az étlap igen fontos pontját képviseli; és minthogy nemcsak a legkülönbözőbb ragoukat magában foglalni van hivatva — hanem fölvert tejhabot, szultánával — és a legfinomabb édességeket: kell, hogy azt legnagyobb figyelemmel és gondossággal készitsük.

E pástétomnak, hogy teljesen sikerült legyen, szép alakja, finom levelei és átlátszósága által kell kitünnie.



Kicsiny irós-tészta pástétomok.

(Petits vols au veut.)

Az őtször nyujtott irós tésztából apróra kimetszett pástétomkákat készitünk, melyek sütése azonban nagyobb hőséget igényel,

miután 5—7 percz alatt készen kell lenniök, tetejök t. i. pirosra, és oldaluk sápadtra kell hogy megsülve legyen. — A hogy már emlitettük, a meleg hors d'oeuvreseknél, minden meleg finom ragout, salpicont, hachist, vagdalt husokat, emencéket és osztrigákat kell alkalmasnak lennie magába foglalni.

Ép igy lehet alkalmazni:

Apró irós-tészta pástétomok fölvert tejhabbal.
(Petits vols au veut à la Chantilly.)

Apró irós-tészta pástétomok szamóczával.
(Petits vols au veut aux fraises.)

Apró pástétomok alma-fagylalékkal.
(Petits vols au veut à la gelée de pommes.)

Apró pástétomok ribizke fagylalékkal.
(Petits vols au veut à la gelée de grosseilles.)

Apró pástétomok marasquino-crêmmel.
(Petits vols au veut à la crême de marasquin.)

Apró pastétomok patissière-crêmmel.
(Petits vols au veut à la crême pâtissière.)

E pástétomokat nem glacirozzuk czukorral, hanem mindeniket külön, és a felső szélét pirosra, zöld pisztácziával és darabos fehér czukorral hintjük meg. Ha készek, finom damaszk-asztalkendő tetejére tálaljuk és lapos tálra gula-alakban rakjuk.

Irós-tészta szeletek baraczk-lekvárral.
(Canapés à la marmelade d'abricots.)

A négyszer kinyujtott, nagyon hideg iróstésztából, tollvastagságu, két ujjnyi széles és egy ujjnyi hosszú szeleteket vágunk, nedves pléhre 24 millimeter távolságra egymástól rakjuk, mit kenés nélkül forró kemenczében megsütünk. Négy percz mulva föl kell nőniök, — a midőn aztán porczukorral meghintve ismét kemenczébe állitjuk, és ott addig hagyjuk, mig a czukor elolvad és a szeletek megglacirozódnak.

Vékony késsel a pléhről leszedjük, az alsó részét baraczk-lekvárral, alma vagy ribizke fagylalékkal bekenjük és kettőt összeragasztva, damaszk-asztalkendőre szép rendben rakva, föladjuk.

Boritott irósvajas fánkocskák.

(Petits gâteaux renversés.)

Tollvastagra kinyujtott irós tészta lapból három ujjnyi széles metszővel kerek fánkocskákat metszünk, felül hideg vizzel nedvesitjük, felényire összehajtjuk, nedves pléhre 24 millimeternyire egymástól rakjuk, tojással könnyedén megkenjük és forró kemenczében kisütjük. Ha szépen fölkeltek és megpirultak, porczukorral behintjük és glacirozzuk, ha kész, ribizke-befőttből csikot kenünk reá és gula-alakban rakva, föladjuk.

Irós-tészta rózsák

(Petites rosasses au gros sucre.)

Ötször sodrott irós-tésztából, mit tollvastagra kinyujtunk, $7^1/_2$ centimeter nagyságu kerek lapokat metszünk; a megmaradt tésztát egymásra hajtjuk, a nyujtófával összeverjük, elnyujtjuk és abból metszővel 4 centimeter nagyságu félholdakat metszünk. A kerek lapokat most már nedves pléhre rakjuk, megnedvesitjük és mindenikre öt holdacskát oly módon teszünk, hogy közepére a hegyeik összeérjenek és egyenlő távolságra legyenek. A holdacskákat jól beczukrozzuk, forró kemenczében gyorsan sütjük, hirtelen leszedjük és tortasütőre rakjuk. A megmaradt tésztát még egyszer összeverjük, késfoknyira kinyujtjuk és karikákat metszünk belőle, mit szintén megsütünk. Ha mindez megtörtént, a holdacskákat rózsaszin glaceszal bekenjük, közepére egy karikát teszünk, glacirozzuk, zöld darabos czukorral meghintjük és száradni a csőbe állitjuk.

Ha megszáradt, üregeit alma-gelével, mit szintén pirosra festünk, betöltjük, és e szép tál süteményt izlésesen fölrakva, beadjuk.

Szerelmi gödröcskék.

(Petits puits d'amour.)

Négyszer sodrott irós-tésztából tollvastag négyszögü lapot nyujtunk, mit kerek fánkmetszővel kimetszünk, igyekezve hogy 24 legyen belőle. E fánkocskákat nedves pléhre rakjuk és tojással megkenjük. A hulladékot mégegyszer összeállitjuk és ismét kiszaggatjuk valamivel kisebb metszővel, ezeket az előbbire rakjuk. A hulladék-tésztát harmadszor is kinyujtjuk és abból kis

karikákat metszünk, melyeket az előbbi fánkocskákra rakunk, és tojással ismét megkenjük. Darabos czukorral meghintjük és forró kemenczében megsütjük, — ha kihültek, egyikét alma-, a másikát ribizke-gelével töltjük meg és az előbbiek módjára csinosan föltálalva, beadjuk.

Piritott irós-tészta szeletek.

(Petits gâteaux prâlinés.)

Négyszer sodrott irós-tésztából, ha kinyujtottuk, két ujjnyi széles és ujjnyi hosszú szeleteket metélünk, melynek végeit hegyesre idomitjuk, és nedves pléhre rakjuk, jól megczukrozzuk és 4—5 percz alatt forró kemenczében megsütjük. Leszedjük, baraczk-lekvárral megkenjük, egyiket pisztáczával, másikát piros mandulával meghintjük.

Rostélyos irósvajas fánkocskák.

A vékonyan kinyujtott tésztából 24 fánkot metszünk, azt baraczk vagy más marmeladdal bekenjük és sütő-pléhre rakjuk. — A szélét tojással megkenjük, és spárgavastagra kinyujtott és gömbölyüre sodrott kis rudacskákkal sorba rakjuk, azután keresztbe, a szélét pedig kissé vastagabb tésztával körülfoglaljuk. Czukorral meghintve megsütjük s föladjuk.

Fanchonettek vaniliával.

(Fanchonettes à la vanille.)

$^{5}/_{10}$ liter tejsürüt egy összemetélt rúd vaniliával jól felfőzünk és félre állitjuk. 4 tojás sárgáját 105 gramm czukorral, 35 gramm liszttel és egy parányi sóval kasztrólban kevés hideg tejsürüvel jól elkavarva a vaniliás tejet lassankint hozzá adjuk, és a crêmet parázson folytonos keverés mellett felforraljuk, szitán átszürjük.

A négyszer sodrott irós-tésztát késfoknyira kinyujtjuk, kerek metszővel kiszaggatjuk és apró kis formácskákat, miket előbb vajjal kikentünk volt, véle kibélleljük. E formácskákat most már crêmmel megtöltjük, nem nagyon forró kemenczében, mig a tészta megpirul, lassan megsütjük.

Ha kész, a crêmet ritka merinque-masszával bevonjuk, és nagyon sürü mariniqueből a tetejére papirtölcsérrel rostélyt rajzolunk. Ha igy mind elkészültek, megczukrozva langyos kemen-

czébe visszahelyezve, ott hagyjuk, mig meg nem száradnak, azután gula-alakban fölhalmozva föladjuk.



Ily módon lehet még készíteni:

Fanchonettet mandula-crêmmel.
(Fanchonettes au lait d'amandes.)

Fanchonettet chokoláde-crêmmel.
(Fanchonettes au chocolat.)

Fanchonettet pisztáczia-crêmmel.
(Fanchonettes aux pistaches.)

Fanchonettet mogyoró-crêmmel.
(Fanchonettes aux avelines.)

Fanchonettet baraczkkal.
(Fanchonettes aux abricots.)

Mirlitonok mogyoróból (tortácskák).
(Mirlitons aux avelines.)

140 gramm piritott mogyorót tojás fehérével finomul eldörzsölünk, tálba teszszük, 210 gramm czukorral, 4 egész tojással, egy parányi sóval jól elkeverjük.

A kinyujtott irós-tésztából 5 centimeter kerek metszővel lapokat szaggatunk, a vajjal kikent apró formácskákat a tésztával kibélleljük, a masszával megtöltjük, és megczukrozva nem nagyon forró kemenczében megsütjük.

Mirlitonok pisztácziával.

(Mirlitons aux pistaches.)

140 gramm hámozott pisztáczíát 35 gramm czedraeczettel megtörve, 175 gramm czukorral, 4 egész tojással, 70 gramm vajjal, kevés sóval jól összekeverve, az előbbi módon leirt tortácskákat elkészitjük és e masszával megtöltjük.

Dariolok.

(Darioles.)

18 kis pléhformácskát, vékony irós-tésztával kibéllelünk, és következő töltelékkel megtöltjük: 35 gramm finom lisztet, egy egész tojást, 6 sárgáját, 140 gramm czukrot, 210 gramm törött macaronit jól összekeverünk. Ha ez megtörtént, még 10 kis formácska tejsűrüt és narancsvirágot hozzáadva, ismét elkavarjuk. — A tésztával kibéllelt formákba egy-egy mogyorónyi irósvajat téve, a masszával megtöltjük és szép pirosra megsütjük.

Dariolok kávéval.

(Darioles au café.)

18 kis formácska tejsűrüt kasztrólba téve felforralunk, 105 gramm barnára pörkölt mokkakávét beléöntünk, betakarjuk és kihűtjük, 35 gramm lisztet egy tojással és 6 sárgájával, 140 gramm czukorral, 210 gramm törött macaronival, csipetnyi sóval és az átszürt kávét tejsűrüvel összekeverve, jól eldolgozzuk. A fánkocskákat véle megtöltve, kisütjük.

Dariolok vaniliával.

(Dariolcs à la vanille.)

Az előbbihez hasonlón készül, csakhogy kávé helyett vaniliát véve, ha elkevertük, a masszához még 4 tojás habját adjuk.

Irós-tészta kosárkák.

(Petits panniers au gros sucre.)

Ehhez tojásalaku bordás formánknak kell lenni, $7\frac{1}{2}$ centimeter nagyságban. A négyszer kinyujtott irós-tésztát 6 millimeter vastagságra kinyujtva, tojásdad hosszasra metéljük, mit nedves tepsire rakunk, tojással megkenjük, megczukrozzuk. — Azután

nagyon éles, nagyon hegyes és finom késsel, a tészta végétől félujjnyira a másik végeig bevágást metszünk, és félujjnyira e vágástól egy másodikat, mely a kosár fülét képezi; és ez utóbbi vágástól két késfoknyira a vágásokat tovább folytatjuk, a szélétől mindenkor félujjnyira. — Ha kész, langyos kemenczében megsütjük, kiveszszük és egy nyomással a belső vágás által képződött nyilást lenyomjuk. A kosárkát szépen összeállitjuk. A szélét és fülét fehér glace-royaleval bekenjük, darabos czukorral behintjük és száritás végett melegre állitjuk. A belső üreget alma-gelével és pisztácziával megtöltjük és csinosan föltálaljuk.

Mandulás pereczek.

(Gimblettes aux amandes.)

280 gramm hámozott, törött mandulát és 140 gramm darabos czukrot összekeverünk. — Irós-tésztából karikákat metszve tojásba, azután mandulába mártjuk, és pléhen jól megczukrozva. langyos kemenczében megsütjük.

Baraczk-lepény irós-tésztából.

(Gâteaux fourrés d'abricots.)

Iróstésztából lapot nyujtunk, sütő-pléhre teszszük, baraczklekvárral egészen bekenjük, tetejére egy másik vékony lapot teszünk, mit a nyujtófával jól reá nyomunk. Tojással megkenjük, egyenlően késsel megszurkáljuk és darabos czukorral behintve, félóráig lassan sütjük, azután a pléhről levéve, két ujjnyi szeletekre fölvágjuk és betálaljuk.



HARMADIK SZAKASZ.

AZ ÉLESZTŐS TÉSZTÁRÓL.

(DE LA PATE A LEVURE.)

Finom kugelhupf.

(Kugelhupf à l'Allemande.)

A kugelhupf a régibb idők divatos tésztája.

Háromfélekép készitik:

A kikevert, finom kugelhupf

fölvert, középfinom,

és a ledagasztott közönséges.

A finom, kikevert következőkép készül:

Cserép-tálba 560 gramm meleg fris vajat fakanállal félóráig kavarunk, 18 tojás sárgájával, 420 gramm száraz, langyos liszttel lassanként összekeverjük, 2 kanál czukorral, egy kanál sóval, 4—5 kanál élesztővel és utoljára 6 tojás habjával. — E tésztát a vajjal jól kikent és liszttel behintett kugelhupf-formába teszszük és melegen, meglisztelve, betakarva kelni hagyjuk. — Ha a tészta a forma széléig majdnem fölkelt, nem nagyon forró kemenczében egy órát lassan sütjük, és ezalatt érinteni nem szabad.

Ha kisült, szitára boritjuk, és azon forrón vaniliás-czukorral meghintjük, hogy az rajta kéreggé váljék.

Fölvert kugelhupf.

(Kugelhupf à l'Allemande.)

280 gramm fris vajat habosra dörzsölünk, 10 tojással, sóval, egy kanál czukorral, 420 gramm liszttel és egy csésze langyos

tejjel addig verjük, mig a kanálról leválik. 4 kanál élesztőt, 140 gramm apró és 140 gramm mazsola-szőllőt hozzá adva, az előbb leirt mód szerint elkészitjük.

Dagasztott kugelhupf.

(Kugelhupf à l'Allemande.)

560 gramm finom lisztet tálba téve, közepére gödrőt ásunk, 4 kanál élesztőt, csészényi tejet szitán át beléöntünk és kovásznak fölverjük. Melegre állitva kelni hagyjuk. Azután 2 kanál czukrot, 4 tojást, sót, 210 gramm langyos vajat, $^3/_{10}$ liter meleg tejet közé öntve jól kidagasztjuk, egy marék mazsolát közé adva vajjal kikent formába kelni hagyjuk, és megsütjük.

Lengyel kugelhupf.

(Baba Polonaise.)

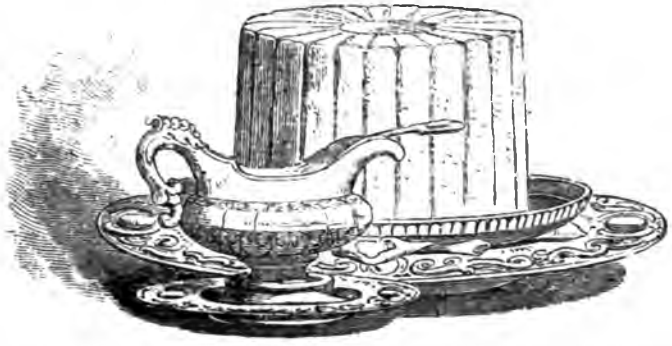
A francziák e süteményt 29—44 centimeter magas formában sütik. E formát vajjal jól kikenik és belisztelik. Tésztája következőkből áll: 1 kilo, 120 gramm liszt, 6 kanál jó élesztőből, 17 gramm só, 700 gramm vaj, 140 gramm mazsola-szőllő, 35 gramm czitronád, késhegynyi sáfrán, egy csésze madeira-borból. A lisztet megmelegitjük, áthintjük, cserép-tálba teszszük, 280 grammot különvéve, abba gödrőt ásunk, az élesztőt langyos tejjel szitán belészűrjük, kovászt verünk, meglisteljük és betakarva kelni hagyjuk. A többi lisztet gyuró táblán összehalmozva, közepére gödrőt ásva, a sót, czukrot és tojást belé téve, addig verjük, dolgozzuk, mig egészen sima lesz és elválik. Ha kész, közepére teszszük a bort, felolvasztott sáfránt, mazsolát és czedraeczetet A kovászt közzékeverve, még egyszer jól eldolgozzuk, formába teszszük, megkelni hagyjuk, és megsütjük. Sütés alatt mozditani nem szabad. Ha kisült, narancs-glaceszal glacirozzuk, és kihülni hagyjuk. — Használata előtti napon kell készitени.

Franczia kugelhupf.

(Baba à la Française.)

560 gramm finom lisztet melegitünk, átszitáljuk, gyuró-deszkára rakásba teszszük, közepére gödrőt ásunk, 350 gramm szétt örd elt irósvajat, 2 egész, 6 tojás sárgáját, csésze tejet, kávéskanál sót, két kanál narancsos czukrot, 3—4 kanál jó élesztőt

összekeverve eldolgozzuk, mig hólyagot nem vet. Azután 175 gramm mazsolát, 6 kanál madeira-bort szintén, ujra eldolgozva, a kikent formába kelni hagyjuk. — Egy óráig sütjük, s megczukrozva föladjuk.



Franczia süteny marasquinóval.

(Gâteau Savarin.)

560 gramm lisztet, 420 gramm vajat, 9 egész tojást, két kanál czukrot, egy kanál narancs-czukrot, késhegynyi sót, 4 kanál élesztőt, $^{3}/_{10}$ liter tejsűrüt veszünk hozzá. A liszt $^{1}/_{3}$-ából kovászt készitünk, a többi hozzávalót gyúró-táblán eldolgozva, abból finom gyönge tésztát verünk; a megkelt kovászt hozzáadjuk és lapos, négy ujjnyi magas és 15 centiméter széles kücsögformába töltjük, kelni hagyjuk, és ha majdnem megtelt, sütő-pléhre állitva $^{3}/_{4}$ órát lassan sütjük. Ha kész, a formában hagyjuk, nehány percz mulva fél ujjnyira a felső héját szépen lemetéljük, $^{3}/_{10}$ liter jó marasquinó-likört, mit kevés hideg vizzel keverünk, öntünk reá, hogy átnedvesedjék, a levágott héjat reá ragasztjuk és tálba boritva melegen föladjuk.

Ananász-lepény franczián.

(Gâteau à la Mazarin.)

Az előbbi tésztát azon különbséggel sütjük meg, hogy annak egy harmadát sütő-pléhre téve, azt ananász-szeletekkel és szörppel öntjük meg, a tészta második részét reá téve, ezt ismételjük és a harmadik részszel ismét betakarva, szörppel bevonjuk.

Lipcsei lepény.

(Gâteau à la Leipzig.)

Az előbbi tésztába 420 gramm hámozott törött mandulát és egy pohár madeira-bort keverve, ha megkelt, formában megsütjük.

Szász lepény.

(Gâteau à la Saxonne.)

Az előbbi tésztához még szerecsendióvirágot és 105 gramm czitronádot, 10 tojás habját adva, ha kisült, czitrom-glaceszal megkenve adjuk.

Császár-lepény.

(Gâteau à l'empereur ou à la Compiègne.)

560 gramm fris vajat félóráig keverünk, 14 tojás sárgájával, 420 gramm finom liszttel, 105 gramm törött czukorral, 17½ gramm sóval, 4 kanál jó élesztővel jól elkeverünk. A formát kikenve, lisztelve, a tésztát belétesszük s kelni hagyjuk, 1 és ½ óráig lassan sütjük és szitára boritva, megczukrozva, félig kihűlve, föladjuk.

Apostolok lepénye.

(Brioche.)

1 kilo 120 gramm legfinomabb száraz lisztet megszitálunk, negyed részét tálba teszszük, öt-hat kanál jó élesztőt ugyanannyi langyos vizben gyönge tésztává kavarva, kovásznak, melegre állitjuk. — E kovászt még egyszer oly nagyra hagyjuk nőni, mint a milyen volt, és felényire összeesni. — A megmaradt lisztet gyuró-táblán koszorúba rakjuk, közepére 700 gramm nagyon fris és jól eldolgozott vajat, 16 tojást, 2 kávés-kanál sót, 2 kanál czukrot és $^1/_{10}$ liter jó édes tejfölt teszünk. Összeállitjuk és eldolgozzuk. — Ezalatt a kovász ismét felnőtt és felényire megint összeesett, mit aztán a tésztába keverünk, és azt véle jól eldolgozzuk, mig hólyagot vet és a kézről leválik. Egy csomóba összeállitjuk, meglisztelt asztalkendőbe göngyöljük, tálba teszszük és betakarva hidegre állitjuk. — Másnap reggel, ha megsütni akarjuk, kiveszszük az asztalkendőből, táblára forditjuk, kissé kidolgozzuk és ismét gömbölyü czipóba gyurjuk, megliszteljük s ismét betakarva a tálba visszateszszük. Az ezalatt megfült ke-

mencze tüze, ha teljesen leégett, kitakarittatik és a nyilása elzáratik. A tészta egy harmadát levágjuk, a többit kerekre gyurjuk, vajas papirra teszszük és közepére mélyedést nyomunk, mit tojással kenünk meg. A tészta megmaradt részét szintén összegyurjuk és hosszasra igazgatjuk, az előbbinek mélyedésébe nyomva, tojással az egészet megkenjük. — Végre az egész kalácsot körül a késsel sorjában megszurkáljuk, és azt a kemenczébe állitjuk. — Nagyon kell ügyelnünk, hogy a kemencze szája jól elzárva legyen és azt senki se bolygassa. — Sütése $^3/_4$ órát igényel, amidőn is még egyszer oly magasra nő, mint eredeti alakja volt. Szép pirosnak és ropogósnak kell lennie, amidőn is a kemenczéből kivéve, szitára teszszük és czukorral behintjük. — Rendkivül könnyünek és finom leveles bélünek kell lennie.

Apró briocheok.

(Petits brioches.)

Az előbbi tésztát apróra szaggatjuk és kis formácskákban sütjük. Különösen theához vagy villás-reggelihez alkalmas.

Darázsfészek.

(Gâteaux à l'Allemande.)

840 gramm lisztet tálba téve, gödröt ásva, 4 kanál élesztőt kovásznak kavarunk és kelni hagyjuk. 210 gramm fris vajat langyos tejjel, 4 tojás sárgájával, egy kávéskanál sóval, 2 kanál czukorral összekeverjük és a kovászt közzé téve, kelesztjük. Kerek formát kikenünk, a megkelt tésztát a gyurótáblán vékonyra nyujtjuk, és ujjnyi széles és 2 ujjnyi hosszu szalagokra metéljük, vajjal megkenjük és csiga módjára összegöngyölitjük. — A kikent formába sorjába fölállitjuk és mazsolával meghintjük. Ugy kell berakni, hogy össze ne ragadjon és sülés után szétváljék. Ha a forma megtelt, még egyszer kelni hagyjuk, azután szép pirosra megsütjük. Jól beczukrozva föladjuk. Németországban aszalt szilva compóttal adják.

Angol pereczek.

(Craquelins à l'Anglaise.)

$^3/_{10}$ liter édes tejföl $17^1/_2$ gramm fahéjjal, egy czitrom nagyon finomul lereszelt héjával, $^1/_{10}$ liter befőzött gyümölcsöt, 175

gramm fris vajat, 420 gramm finom lisztet tálban 105 gramm törött czukorral, sóval és 52½ gramm sürü élesztővel és még több tejföllel fölverünk és kelni hagyjuk. — Ha ez megtörtént, a tészta egy részét nyujtó-deszkára teszszük, tollszárvastagságu gömbölyü pálczácskákra gömbölygetjük és azt egyenlő darabokra metélve, belőle pereczeket alakitunk, miket vajjal megkenve, pléhre rakunk és kelni hagyjuk. Lassan ropogósra sütjük, és ha kihültek, glace royaleval bekenve, megszáritva, magasra föltálalva, beadjuk.

Fahéjas szeletek.

Az előbbi tésztából ujjnyi hosszú és kétujjnyi széles szeleteket vagdosunk, lisztes pléhre rakjuk, megkelesztjük, tojással bekenjük, és ha megsültek, czukros fahéjjal meghintve föladjuk.

Bécsi patkók.

560 gramm lisztet cserép-tálba teszünk, közepére gödrőt ásunk, ebbe 4 egész tojást, 210 gramm olvasztott vajat és ⅘ liter langyos tejet öntünk, összekeverjük és gyönge tésztává verjük, 3 kanál élesztőt fél kávéskanál sót és 4 evőkanál czukrot hozzá adva, ismét verjük, azután összecsinálva, meglisztelve, be takarva melegre állitjuk. Ha a tészta mégegyszer oly nagyra nőtt mint volt, felét lisztes gyurotáblára teszszük, és tollvastagságra kinyujtva, négyujjnyi széles szeletekbe vágjuk, hosszas háromszögre metéljük és tojással megkenjük. E háromszögek közepére kis rakás befőttet teszünk, a középső szögletet fölhajtjuk, könynyedén összegöngyölgetjük, félkör alakra hajtjuk és pléhre rakjuk. Ily módon végezzük az egész tészta elkészitését, mi ha sikerült, azt meleg kendővel betakarva melegre állitjuk. Ha megkeltek, nehány tojást czukorral — és ha tetszik mandulával összekeverve, evvel a patkókat megkenjük és langyos kemenczében pirosra sütjük.

Finom kalács készitése.

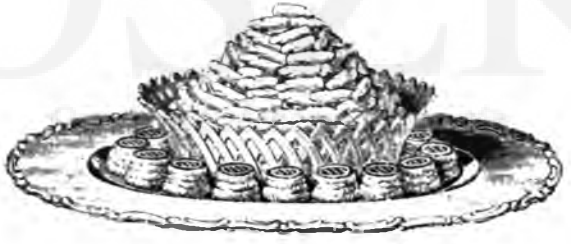
Az előbb leirt patkó tésztájából tojásnyi kerek czipókat gyurunk, lisztes pléhre állitjuk és kelni teszszük. Tojással megkenjük, darabos czukorral meghintjük és zsemlyeszinüre megsütjük. — E czipócskák kávéhoz alkalmasak.

Cseh kalács.

Az előbbi tésztát ha megkelt, és czipónak kiszaggattuk, közepére egy tojással mélyedést csinálunk, ebbe nehány szikkadt befőtt megygyet töltünk, tojással megkenjük, czukorral és törött mandulával behintjük és szép pirosra megsütjük.

Kőtt pereczek.

560 gramm lisztet cserép-tálba téve, mélyedésébe 4 kanál élesztőt, $^1/_{10}$ liter langyos tejet öntve, kovászt csinálunk. Ha megkelt hideg tejfölt, kávéskanál sót, evőkanál czukrot hozzá téve, belőle kissé kemény tésztát dolgozunk. A gyúró-táblára téve, szétlapitjuk s közepére 210 gramm fris vajat téve összedagasztjuk, mig a kézről le nem válik. — Kerekre gyurjuk, betakarjuk és $^1/_4$ órát kelni hagyjuk, — ha ez megtörtént, kinyujtjuk és abból a már leirt módon pereczeket készitünk, tojással megkenjük és forró kemenczében sütjük. E pereczek különösen kávéhoz alkalmasak.



Thea-rudacskák.

A leirt tésztából 15 centimeter hosszu és tollvastagságu rudacskákat gömbölyitünk, pléhre rakjuk, kelni hagyjuk, tojással megkenjük és lassan ropogósra sütjük.

Szász fonatos.

(Gâteau à la Saxonne.)

560 gramm lisztet, 3 evőkanál élesztőt, 3 tojás sárgáját, 70 gramm czukrot, 9 gramm szerecsenvirágot, kevés fahéjat, 17 gramm törött mandulát, kevés czitromhéjat, sót, 210 gramm vajat, 140 gramm mazsolát, $^5/_{10}$ liter tejsűrüt egy tálban összekeverve, kemény tésztává verjük, az olvasztott vajat lassan közé öntjük és

jól kidolgozzuk. Ha megkelt gyuró-táblán hosszúra nyujtjuk, közepét fakanállal végig nyomjuk, két végét a közepére összehajtjuk.

Ismét kelni hagyjuk, azután tiszta vajjal megkenjük, és félóráig lassu tüznél megsütjük; ha kész, vajjal ismét megkenjük és föladjuk.

Apró angol pástétomok.

(Mince Pies.)

280 gramm mazsolát, 280 gramm török szőllőt, 12 reinettealmát apró koczkára metélve, 280 gramm finom vese-zsirt, nagyon apróra vágva, 2 czitrom ledörzsölt héját, 140 gramm narancshéjat, 210 gramm finom törött mandulát, 350 gramm sült és finomra összemetélt marhafilet, 210 gramm finomra metélt főtt ökörnyelvet, $^{3}/_{10}$ liter cseresznye-vizet, $^{3}/_{10}$ liter sherryt, és fél reszelt szerecsendiót veszünk hozzá. Ezen anyagokat cserép tálba összekeverve, papirral betakarva, éjjelre állani hagyjuk. Tálalás előtt egy órával a kis tortasütő formákat vajjal kikenve, mindenikbe egy evőkanálnyit töltünk és tésztából készült fedővel szorosan elzárjuk, közepére pedig egy 20 krajczáros nagyságu nyilást metszünk. Forró kemenczében kisütjük, asztalkendőre tálaljuk, de mielőtt beadnók, mindenikbe kevés cognacot öntve azt meggyujtjuk.

Angliában karácsony napján, minden jobb háznál, ezen apró pástétomok asztalra jönnek.

HARMADIK SZAKASZ.

A HIDEG ÉLESZTŐS TÉSZTÁRÓL.

A hideg élesztős-tészta abban különbözik, hogy nem meleg helyen, hanem hideg vizben kell kelni hagyni.

A tésztája következőkép készül:

Egy kávéscsészényi tojássárgát, ugyanannyi olvasztott fris irósvajat, és langymeleg tejet, $3^{1}/_{2}$ gramm langyos tejben fölolvasztott fris élesztőt, kevés sót, egy jó kanál porczukort és annyi finom szitált lisztet, a mennyit fölvesz, hogy gyönge finom tésztává legyen, ezt mind összekeverjük, és kanállal tálban addig verjük, mig síma, fényes lesz és a kanálról leválik. — Egy asz-

talkendőt irósvajjal jól megkenve, a tésztát beléteszszük és tágon, de jó erősen spárgával összekötjük. — Egy dézsa hideg vizbe téve, mindaddig benne hagyjuk, mig a fölszinre nem jön. — Ha ez megtörtént, kiveszszük, vigyázva, nehogy a tészta vizes legyen, gyuró-táblán elnyujtjuk, baraczk marmeláddal megkenjük, összegöngyölitjük és hosszu nagy göngyölalakban, lapos tepsin lassú tűznél megsütjük. Tojással vagy czukorszörppel kenjük meg. — Ha kész, szépen fölmetélve, összehajtott asztalkendőre tálaljuk.

Hideg élesztős lepénykék.

A föntebbi tésztát ha kinyujtottuk, desszert-tányér nagyságu kerekeket szaggatunk, közepét alma vagy ribizke-marmeláddal megkenjük, a szélét késsel körül bevagdossuk, fölhajtjuk, tojással bekenjük, lapos tepsin, erős tűznél megsütjük. — Jól megczukrozva, gula-alakban tálalva föladjuk.

Hideg élesztős patkók.

Az előbbi tésztát a már leirt módon, ha kinyujtottuk, háromszögü darabokra metéljük, ribizke vagy baraczk-marmeladdal közepét megkenjük, könnyedén összegöngyölitjük, tepsire rakjuk. tojással megkenjük, mandulás czukorral meghintjük és forró kemenczében megsütjük.

E tésztát lehet más mindenféle alakban is készíteni.



NEGYEDIK SZAKASZ.

A PORHANYÓ TÉSZTÁRÓL
(PATE BRISÉ.)

560 gramm finom lisztet meghintünk, összerakjuk, közepére gödröt ásva, 350 gramm fris, kemény összemorzsolt irósvajat, 6

tojás sárgáját, 1 csésze hideg vizet, 1 kanál czukrot, késhegynyi sót teszünk, azt kézzel jól elmorzsoljuk, ruhába hajtjuk, jégre vagy hidegre teszszük, s félórát pihentetjük.

Porhanyó morzsolt tészta más modón (Breselteig).

(Pâte brisé d'une autre manière.)

560 gramm finom szitált lisztet 420 gramm vajjal jól elmorzsolunk, azután 8 tojás sárgáját, 70 gramm törött czukrot, késhegynyi sót hozzávéve jól eldörzsöljük, és az előbbi módon pihentetjük.

Porhanyó tészta-lepénykék.

(Tartelettes de pâte brisé.)

Az előbbi tésztából, ha kinyujtottuk, kerekmetszővel karikákat szaggatunk, közepére mandulás darabos czukrot téve, tésztából tollvastag pálczácskát gömbölyitve, körülkeritjük, a szélét tojással megkenjük, tepsire rakjuk és hirtelen kisütjük.

Porhanyó tészta-lepény más módon.

A tésztát ha kinyujtottuk, lapos tepsire teszszük, körülnyirjuk a tepsi nagysága szerint; birsalmát, ha megfőtt, szitán áttörünk, ugyanannyi czukorral, egy darab vaniliával felfőzzük, ha kihült, a tésztát késfoknyira vele bekenjük, erre a tésztából egy másik lapot nyujtunk, s vele a tésztát beboritjuk, a szélét körül levágjuk, fris diót meghámozva, megtörve, ugyanannyi czukorral keverve, — ha a tésztát tojással bekentük, a dióval jó vastagon behintjük és lassú tűznél kisütjük. Pár helyen késsel sütés előtt megszurkáljuk, és ha kisült, hosszas szeletekbe vágva, jól megczukrozva föladjuk.

A porhanyó-tésztából lehet még más mindenfélét készitени, különösen alkalmas ez a következő gyümölcsös tésztákhoz.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A FRIS GYÜMÖLCS-TÉSZTÁRÓL.

(DES FLANS AUX FRUITS.)

Közönséges almás-lepénykék.

(Flan aux pommes à la bourgeoise.)

24 jó almát meghámozva, mindeniket 6-ba vágva, tálba teszszük. Azután a leirt első porhanyó-tésztából kerek lapos szeletet metszünk, papirra teszszük, és 24 milliméter magas szegélyt csinálunk körüle szabad kézzel. Az almát most már a lepénybe vastagon és sürüen egymás mellé helyezzük, kis darabka nagyon fris vajjal beszórjuk és miután papirral körültakartuk, erős tüznél megsütjük. Ha kivettük a kemenczéből, czukorral és fahéjjal jól meghintve, melegen föladjuk.

Almás-lepény czukorszörppel.

(Flan aux pommes à la gelée.)

A második vagy morzsolt porhanyó-tésztából lepényt készitünk, mit töltelék nélkül megsütünk. Ezalatt 24–30 finom almát hatba vágva, meghámozva, lapos edénybe 280 gramm czukorral, és egy czitromnak a héjával lassan puhára pároljuk, és kihülni hagyjuk. Lecsepegés végett szitára teszszük, és a már baraczklekvárral kikent lepénybe szép rendben belé rakjuk. A levét czukorral ujra főzzük, mig nyúlós nem lesz, akkor a lepényekre öntve, rajtuk szétkenjük és melegen beadjuk.

Milanói almás-lepény.

(Flan aux pommes à la Milanaise.)

A lepényt linczi tésztából gyurjuk, és az előbbi módon megsütjük. — Az almát szintén ugy készitjük, és 280 gramm milanói rizset tsiztára mosva, blanchirozzuk és hideg vizben kiöblitjük. — $1^{6}/_{10}$ liter tejsürüben 140 gramm czukorral és vaniliával puhára és sürüre főzzük, és cserép-tálban kihütjük. A lepényt tortasütőre teszszük, belülről baraczk-marmeladdal kikenjük, a rizs közzé egy pohár marasquinót öntünk, jól elkeverjük, a tor-

tába teszszük és simára kenjük; az almaszeleteket most már a tetejére rakjuk, levét sűrüre elfőzve, reá kenjük, befőtt amarellel körül garnirozzuk, és ha minderre még egy kevés marasquinót csepegtettünk, e kellemes izű, finom süteményt föladjuk.

Portugalli almás-lepény.

(Flan aux pommes à la Portugaise.)

A morzsolt porhanyó-tésztából 12 személyre, 24 millimeter magas széllel lepényt készitünk; 24 almát 140 gramm czukorral, fél üveg malaga-borral, $^{3}/_{10}$ liter meggy-lével puhára és sűrüre pároljuk. Ezalatt 210 gramm mandulát finomul megtörünk, 140 gramm törött macarónival, 140 gramm czukorral, 70 gramm narancshéjjal, 70 gramm czitronáddal finomul összemetéljük, összekeverjük, 105 gramm langyos vajjal leöntjük és 10 tojás sárgájával habosra dörzsöljük.

Ha ez megtörtént, 6 tojás habját közé keverve, e masszát a lepénybe töltjük, körüle papirkeretet teszünk és nem nagyon forró kemenczében lassan félóráig sütjük.

Ha félig hihült, az almát szép rendben reá rakjuk, a levét reá kenjük és föladjuk.

Szilvás-lepény.

(Flan aux prunes.)

Ehhez az első porhanyó-tésztát veszszük. 12 személyre egy lepényt az előbbi módon papirra dresszirozunk, papirkerettel körülszegélyezzük, kettéhasitott és magvazott jó szilvával megtöltjük és jól megczukrozzuk.

A lepényt erősen megfült kemenczében kisütjük, czukorral és fahéjjal meghintve, föladjuk.

Szamócza-lepény.

(Flan aux fraises.)

$2^{3}/_{10}$ liter erdei szamóczát megszemelünk, $^{3}/_{10}$ liter sűrü szörpbe teszszük, hirtelen felforraljuk és jégre állitjuk. Ezalatt egy a második tésztából készült porhanyó-lepényt készitve, pirosra kisütjük, és tortasütőre csusztatjuk. Tálaláskor a szamóczát a lepénybe töltjük, egyenlően eligazitjuk és föladjuk.

Málna-lepény.

(Flan aux framboises.)

Ép ugy készül.

Szamócza-lepény habbal.

(Flan aux fraises merinquées.)

A morzsolt porlós tésztából készült lepényt, ha kisütöttük, 5 tojásnak a habját, 280 gramm czukorral, $2^{2}/_{10}$ liter szamóczával lassan keverve, a lepénybe töltjük, megczukrozzuk, s 8 perczre a kemenczébe visszateszszük.

Szamócza-lepény tejhabbal.

(Flan aux fraises à la crême fouettée.)

Az előbbi lepényt, ha a szamóczával megtöltöttük, $1^{1}/_{10}$ liter tejhabot szitára téve, a lepényre kenjük, és jól megczukrozva föladjuk.

Ribizke-lepény.

(Flan aux groseilles.)

Ép ugy készül, csakhogy 140 gramm czukorral többet keverünk a tejhab közé.

Lepény kevert gyümölcscsel.

(Flan à la Macédoine de fruits.)

Az előbbi lepényt megsütjük. — Egy tányér szamóczát, ugyanannyi ribizkét együtt $^{1}/_{10}$ liter szörppel leforrázunk, pár perczig a tüzön hagyjuk, és jégre állitjuk. — A többit fentebb.

Baraczk-lepény.

(Flan aux abricots.)

Az első tésztából lepényt készitünk, ketté vágott kajszinbaraczkkal megtöltjük, vastagon megczukrozzuk, megsütjük.

Őszi-baraczk-lepény.

(Flan aux pêches.)

Reine-claudes-lepény.

(Flan aux reine-claudes.)

Mirabell-lepény.

(Flan aux mirabelles.)

Mind igy készülnek. A baraczk meghámozandó.

Szőllő-lepény.

(Flan aux raisins.)

Cseresznye-lepény.

(Flan aux cerises.)

Szintén igy készülnek.

Cseresznye-lepény más módon.

(Gâteau de cerises.)

420 gramm czukrot egy kanál fahéjjal, 12 tojás sárgájával fél óráig keverünk, 6 tojás habját, 210 gramm zsemlye-morzsát közzé kavarunk, és végre 560 gramm jó édes cseresznyét és 560 gramm meggyet a magjával együtt. — E masszát nem nagyon magas boritó formába töltve, mit előbb kikenve, morzsával meghintünk, és fél óra alatt nem forró kemenczében kisütjük; fölszeldelve, megczukrozva föladunk.

Meggy-lepény.

(Flan aux griottes.)

$^1/_8$ kilo fris irósvajat habosra dörzsölünk, 8 tojás sárgájával, $^1/_8$ kilo czukorral, törött vaniliával, $^1/_8$ kilo hámozott törött mandulával összekeverjük, és annyi finom liszttel, a mennyit fölvesz hogy gyönge finom, lágy tésztává váljék. — Ha jól kikevertük, egy liter szép magvatlan fris meggyet, avagy pedig befőzöttet közé keverve, kikent tepsibe töltjük és nem nagyon forró kemenczében megsütjük; rézsutos hosszas koczkákra vágva, jól megczukrozva föladjuk.

HATODIK SZAKASZ.

AZ APRÓ GYÜMÖLCS-LEPÉNYKÉKRŐL.

(DES TARTELETTES.)

A nagyoktól csak abban különböznek, hogy apróra szaggattatnak és gula-alakban tálaltatnak.

Baraczk-lepénykék.

(Tartelettes aux abricots.)

A második tésztából, ha késfoknyira kinyujtottuk, kerek, pohár nagyságu metszővel, kimetszszük, körül a szélét 12 milliméter magasan fölhajtjuk és szépen eligazitjuk; ezt kellő figyelemmel és ügyességgel kell végeznünk. Azután e lepénykék mindenike körül papirlapot teszünk és azt csirizzel oda ragasztjuk. Jó érett kajszin-baraczkot ketté vágva mindenikbe két félt rakunk, jól megczukrozzuk, vajas papirral betakarjuk és forró kemenczében $^1/_4$ órát sütjük. Ha kisültek, a papirt leveszszük, jól megczukrozzuk és föladjuk.

Igy készitjük továbbá:

Őszi-baraczk-lepénykék.

(Tartelettes aux pêches.)

Szilvás-lepénykék.

(Tartelettes aux prunes.)

Mirabelle-lepénykék.

(Tartelettes aux mirabelles.)

Almás-lepénykék.

(Tartelettes aux pommes.)

Magtalan cseresznyés-lepénykék.

(Tartelettes aux cerises égrenée.)

Szamócza-lepénykék.

(Tartelettes aux fraises.)

Ezek belsejét sütéskor száraz borsóval töltjük meg és csak ha kihültek a papirt róla levéve, a már leirt czukor-szamóczával töltjük meg.

Szamócza-lepénykék királynői módon.

(Tartelettes aux fraises à la reine.)

Az előbbi módon készitett lepénykéket, ha kihültek, czukorral felfőzött, szitán áttört hideg szamócza-fagylalékkal töltjük meg, a tetejére pedig szép nagy kerti ananász-epret rakva, azt ól megczukrozva hidegen adjuk.

Szamócza-lepénykék czukros jéggel.

(Tartelettes aux fraises merinquées.)

Szamócza-lepénykék tejhabbal.

(Tartelettes de fraises à la créme fouettée.)

Már le voltak írva.

Franczia tortácskák formában.

(Tartelettes à la Française.)

Fehér pléh-formácskákat vajjal kikenünk, iróstésztával kibélleljük, körül a szélét levágjuk, és a közepét bármely sürü gyümölcs-marmeladdal megtöltjük. — A tetejére vékony tésztasodralékból rostélyt készitünk, a szélét szélesebbel körül szegjük, tojással megkenjük, czukorral meghintjük, és forró kemenczében megsütjük, de úgy, hogy a marmelade föl ne forrjon és a tészta föl ne puffadjon. — Fölül a czukornak megpirulni és glacirozódni kell.

HETEDIK SZAKASZ.

MÁS KÜLÖNBÖZŐ TÉSZTÁKRÓL.

Zsemlye-szeletek kisütve.

A császárzsemlye héját lereszelve, a zsemlyét szeletekbe vágjuk, tejbe, tojásba és morzsába mártjuk, vajban kisütjük, beföttel megkenjük és megczukrozva föladjuk.

Zsemlye-süteny.

Az előbbi zsemlye-bélt, czukros-vaniliás tejbe áztatva, kifacsarjuk, irós vajjal jól eldörzsöljük, 6 tojás sárgájával $^1/_4$ font irós vajjal kikavarjuk, mazsolával, törött mandulával összekeverjük és kikent formában kisütjük. — Adhatjuk baraczk, bor, vagy vaniliás crême-mártással.

Burgonya-puffancs.

Nyers burgonyát megreszelve, egy csipetnyi sóval, 4 tojás sárgájával, nehány kanál jó savanyú tejföllel és annyi liszttel,

hogy gyönge tészta legyen, jól kikavarjuk, tojáshabbal összeadjuk, egy-egy jó kanálnyit a forró zsirba téve, kisütjük és rögtön föladjuk.



Franczia rumos fánkocskák.

1 ℓ 560 gramm lisztet, 420 gramm irós vajat, 9 tojás sárgáját, két kanál czukrot, késhegynyi sót, egy kanál narancsos-czukrot együtt jól kidolgozunk, $^{3}/_{10}$ liter tejhabot gyöngéden közé adunk és apró, vajjal kikent formácskákba töltjük. Hirtelen kisütjük, és ha kivettük, mindenikre egy evőkanálnyi rumot vagy marasquinót öntve, pár perczre sütőbe visszateszszük. — Ha kivettük, a formákból kiborítjuk és föladjuk.

Theához is alkalmas.

Cseh tolka (Dalken).

Egy köcsögbe 6 tojás sárgáját egy kávés kanál sóval, evő kanál czukorral jól elhabarunk, lisztet keverünk közé lessanként és 3 gramm élesztőt langyos tejbe áztatva, jól kidolgozzuk. Föleresztjük még egy kevés tejjel, hogy az egész $^{1}/_{2}$ liternyi legyen és annyi liszttel, hogy gyönge híg tésztává váljék. Végre a tojás habját gyöngéden közé adjuk. A tetejét meglisztelve, betakarva meleg helyre teszszük és kelni hagyjuk. Ha még egyszer akkorára nőtt mint a milyen volt, egy ehez való sütőbe fris zsírt olvasztva, mindenik osztályába egy-egy kanál tésztát teszünk és ha megpirult, lapátkával megforgatjuk és ismét pirulni hagyjuk. — Az egyik oldalát gyümölcs-lekvárral bekenve, kettőt összeragasztunk és megczukrozva, forrón föladjuk.

Cseh tolka burgonyából.

Hat jó burgonyát megfőzve és meghámozva, szitán áttörjük, 4 tojás sárgáját, egy tojásnyi vajat és kevés sót jól eldörzsölünk, a

burgonyát közé tesszük és egy kanálnyi lisztet. Ezt jól kidolgozva, utoljára a 4 tojás habját gyöngéden közé kavarjuk és az előbbi módjára kisütjük.

Tiroli rétes.

Finom kőtt tésztából egy kis czipót alakitunk, ha megkelt, lehető vékonyra kinyujtjuk. 140 gramm czukrot, ugyanannyi hámozott törött mandulát 2 tojás fehérével összekeverve és 100 gramm mazsolával a tésztát megtöltjük, tojással megkenjük és nem nagyon forró kemenczében megsütjük. Jól beczukrozva föladjuk.

Gesztenye-süteny.

Iróstésztából lapot nyujtunk, egy kasztrólt vele kibéllelünk és a következő töltelékkel töltjük meg: 140 gramm gesztenyét megfőzve, összetörve, szitán áttörve, egy darab vaniliával, 100 gramm czukorral, 2 kanál marasquinóval, 5 tojás habjával összekeverve, vele a tésztát megtöltjük és langyos kemenczében megsütjük.

Mogyoró-lepény.

Irós tésztából két kerek lapot vágunk, azt lapos tepsire tesszük, és mogyoró-töltelékkel megkenve, reá a másik lapot borítva, tojással megkenve, hirtelen megsütjük, megczukrozva beadjuk.

A töltelék a következő:

200 gramm törött mogyorót, ugyanannyi czukorral megpirítunk, 6 tojás sárgájával és darabka vaniliával vagy czitromhéjjal összekeverjük.

Diós-lepény.

A fentebbi módon készül, azon különbséggel, hogy mogyoró helyett a következő tölteléket adjuk: 200 gramm törött diót ugyanannyi czukorral keverve, édes tejben sűrüre főzzük, kevés czitromhéjat reszelve adván hozzá.

Rumos süteny.

140 gramm czukrot, 6 tojás sárgáját, 100 gramm mandulát, két kanál rumot sokáig kavarva apró vékony iróstésztával kibéllelt formácskákba töltjük.

Női szeszélyek.

Lapos pléhen tollvastag iróstészta-lapot sütünk meg, baraczk-lekvárral megkenjük, a tetejét ujjnyira spanyolszéllel kenjük be, darabos czukorral és mandulával jól meghintjük és forró kemenczében hirtelen megpirítjuk — Hosszas szeletekre vágjuk, a kést nedves ruhával törölve.

Mákos süteny.

Apró formákat iróstésztával kibéllelve, mákos-töltelékkel töltjük meg. Az következő: A mákot finomra megtörve ugyanannyi czukorral tejben kevés czitromhéjjal megfőzzük.



NYOLCZADIK SZAKASZ.

A THEA-SÜTEMÉNYEKRŐL.

Mandulás czipók.

4 kanál élesztőt langyos tejjel és 420 gramm liszttel, 100 gramm finomul összetört mandulával, ugyanannyi vaniliás czukorral és kevés sóval összekeverve, 100 gramm vajból és 4 tojás habjából tésztát kavarunk. Ha jól kidolgoztuk, czipóba szaggat-



Páczolt marhanyelv stearin talapon.
Langue de boeuf sur socle de stearin.

Tengeri rák stearin talapon.
Homard sur socle de stearin.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

juk, szélesre dagasztjuk, és azután a négy végét fölhajtjuk. Tojással vagy vajjal kenjük meg.

Mazsolás szeletek.

280 gramm lisztet, 2 tojás sárgáját, 70 gramm czukrot czitromhéjjal, kevés sót összekeverve, 2 kanál élesztővel, kovászt teszünk; ha megkelt, langyos tejjel és a szükséges liszttel megdagasztjuk, 70 gramm irós vajat lassan közé dagasztunk, 70 gramm törött mandulát, 40 gramm mazsolát, a tésztát kelni hagyjuk, abból hosszas vékony szeleteket metélünk, tojással megkenjük, czukorral meghintjük és megsütjük.

Apró megmetszett czipócskák.

4 kanál czukrot, 420 gramm lisztet, 4 kanál élesztőt veszünk, ez utóbbinak felét hideg tejjel fölolvasztjuk, az előbbiekkel sűrü péppé keverjük, és éjjelre hüvös helyre teszszük. Másnap reggel a többit is hozzá véve, 6 tojás sárgájával és langyos tejjel nem nagyon kemény tésztára verjük, apró czipókba szaggatjuk és meleg helyen kelni hagyjuk. Ha már nagyon megpuhultak, tojással megkenjük, mindénikbe hoszszára belé vágunk és sűlni teszszük.



Anizos fánkocskák.

35 gramm vajat 5 tojás sárgájával, 4 kanál élesztővel, tejjel, czukorral, sóval és a szükséges liszttel gyönge tésztává keverjük. Jól kidolgozzuk és megkelesztjük. — A vajjal kent tepsire belőle kanállal rakáskákat rakunk, durva czukorral és anizzal meghintjük és megsütjük.

Köménymagos fánkocskák.

1 és $^1/_2$ kiló lisztet, $^1/_2$ kilo vajat, a nyujtófával jól eldolgozunk. 5 kanál élesztőt 6 kanál tejjel, 2 tojással, 2 sárgájával tésztát keverünk, kiverjük és betakarjuk, $^1/_2$ óráig állani hagyjuk; azután kinyujtjuk és kiszaggatjuk, fánkmetszővel avagy más alakban. Sütés előtt sós tojással kenjük meg és köménymaggal meghintjük.

Karlsbadi pereczek.

1 és $^1/_2$ kiló lisztből 7 kanál élesztővel, langyos tejjel, $^1/_2$ kilo vajjal tésztát készitünk, jól eldolgozzuk, 3 grammnyi darabokra szaggatjuk és $^1/_4$ órát pihentetjük. — E tésztát aztán, a mennyire lehet lisztelés nélkül pereczekké idomitjuk. A pléhben kelni hagyjuk, sütés előtt és utána vajjal megkenjük ét melegen föladjuk.

Grácz kétszersült (Zwieback).

1 és $^1/_2$ liter liszthez 7 kanál élesztőt tejjel keverve veszünk és megkelni hagyjuk, 10 gramm czukrot, törött anizot, kevés sót, $^1/_2$ kilo vajat és 4 tojás habját hozzá adva, jól kidolgozzuk és ha hólyagot vet, deszkára teszszük, hosszu kolbászalakba göngyölitjük, tojás nagyságra elvagdossuk és ujjnyira megvékonyitva, csiga alakban összegömbölyitjük. E göngyölöket most már szorosan egymáshoz állitva, a pléhre rakjuk, úgy, hogy azok vége alulra legyen forditva, és kelni hagyjuk. Mielőtt forró kemenczébe tennénk, hideg vízzel megkenjük, ha félig megsültek szintén, valamint ha kisültek is. Ha egy naposok, éles késsel ujjnyi szeletekre fölvágjuk, törött czukorral meghintjük és egymásra rakva átnedvesedni hagyjuk. Azután ismét kemenczébe téve, megpiritjuk.

Pozsonyi kétszersült.

1 és $^1/_2$ liter lisztet 7 kanál élesztővel, 4 tojással, 40 gramm vajjal, czokorral és tejjel összekeverve, kézzel jól eldolgozzuk. Ha kész, a melegitett deszkára teszszük, kolbász-alakba hosszúra nyujtjuk, 6-ba vágjuk, és minden részét még 10-be, mely részeket ujjnyi kolbászkákba hengerítjük és megkelni hagyjuk. Forró kemenczében sütjük, és másnap, hosszára ketté vágjuk, a vágott

oldalával a pléhre rakjuk, a két végét tojásos czukorral megkenjük, hámozott törött mandulával darabos vaniliás czukorral és a kétszersült morzsájával jól meghintve ismét kemenczébe téve, sütjük.

Gyümölcskenyér (Kletzenbrod).

1 kilo hámozott aszalt jó körtét, ugyanannyi aszalt szilvát megfőzünk, levét leszűrjük, finomul fölmetéljük, 1 kilo szép száritott függét, 28 gramm török szilvát, ugyanannyi szép mazsolát megtisztítva, 14 gramm összevágott mandulát, ugyanannyi mogyorót, 28 diót, 21 gramm czitronádot, 2 czitrom héját, ugyanannyi narancshéjat mind finom levelekre metélve, kevés fahéjjal és szegfűszeggel, $^2/_{10}$ liter rummal éjjelre állani hagyjuk. Másnap 14 gramm törött czukorral összekeverjük, és finom kalácstésztába gyúrjuk, abból lassankint egy-egy tojásnyit adva hozzá; ha kész, a tésztából lapot nyújtva, az egészet beléteszszük és jól begön gyölgetjük, hogy a gyümölcs sehol látható ne legyen.

Meghagyjuk kelni, és lassan sütjuk. Ha kemenczébe tesszük, édes tejjel kenjük meg.

KILENCZEDIK SZAKASZ.

A GYURT TÉSZTÁKRÓL.

A gyuró-táblára $^1/_2$ liter szitált lisztet téve, rakásba kaparjuk, közepére gödröt ásunk, abba 2 egész tojást, egy kávéskanál sót és egy tojásnyi hideg vizet öntve, jól összegyurjuk, hogy abból kemény tésztát nyerjünk. — Ha nagyon kemény volna, még egy parányi vizet önthetünk közé. — E tésztát ruhával betakarva kissé pihenni hagyjuk, azután elnyujtva, abból tetszésünk szerinti tésztát készitünk.

Gyurt laska fachirozott hússal.

Az előbb leirt tésztát ha késfoknyira kinyujtottuk, rövid laskára metéljük, és sós vizben kifőzzük, minek hirtelen kell történni, nehogy a tészta elázzék. Azután cserép-szűrőre öntjük és hideg vizzel leöntjük, folyton kavarva, mig a viz mind lecse-

peg. — Egy lábasba forró zsirt vagy fris irósvajat olvasztunk, és a tésztát beletéve, még jól átkavarjuk.

Sült borjuhúst vagy rostélyost igen finomul elmetélünk, petrezselymes hagymás zsirban pároljuk, kevés savanyú tejföl téve közé, és ha tetszik: szardellát. — Egy formát kikenünk, a tésztából, utána a húsból egy sort téve, mig meg nem telik, a sütőben kipirítjuk és körzetnek hús mellé, vagy önálló ételnek is föladhatjuk.

Sódaros tészta.

A föntebb leirt módon készül azon különbséggel, hogy a tésztát haluskára vágjuk és hús helyett finom főtt sódart apritunk, de nem pároljuk, hanem csak ugy keverjük a tészta közé, savanyú tejföllel locsolva és formában kisütve.

Darás metélt.

A rövid vastag laskát fris forró irósvajba tesszük; egy lábasba pedig már előbb darát pirítottunk. Kevéssé megsózzuk és kevés tejjel fölereszt jük. A laskát közé téve, együtt áthevitjük.

Igy lehet készíteni:

Túrós metéltet.

A túrót jó tejföllel összekeverve, a fris vajban hevitett tésztát kitálalva, a túrót szépen közé keverjük. — Svájczi sajttal szintén.

Sajtos macaróni.

A macarónit elapritva, sós vizben megfőzzük, csakhogy azt tovább kell, mig megpuhul főzni. — A többit föntebb.

Mákos metélt.

A tésztát, ha rövid vastag laskára elmetéltük és kifőztük, fris vajba tettük, kitálaltuk, törött czukros mákkal vagy mézesmákkal jól összekeverjük.

Diós metélt.

Szintén igy készül.

Lekváros derelye.

A tésztát kissé lágyabbra gyurjuk és nagyon vékonyra nyujtjuk. Szilva-lekvárt egy kanálra véve, két ujjnyi távolságra, a szétfeszitett tészta felére belőle rakáskákat teszünk, — körüle tojás fehérével megkenjük, a másik lekvártalan felét a tésztának reá boritjuk, a lekvár körül mindenütt megnyomogatjuk, és derelye-metszővel mindeniket körülmetszszük. E derelyéknek nem szabad két ujjnyinál szélesebbnek, sem hosszabbnak lenniök. Ha mind kész, sós vizben kifőzzük, egy lábasban fris vajban zsemlye-morzsát pirítunk vagy törött diót, — a derelyét, ha leszűrtük, közé teszszük és fölhevitjük.

Szilva-gombócz.

Egy kevés irósvajat liszttel eldörzsölünk, egy zsemlyének héját lereszeljük, tejbe áztatjuk és közé keverjük. Két tojás sárgáját sót és a szükséges lisztet hozzá adva, jól kidolgozzuk, hogy kemény tészta legyen. — Egy kanálnyit véve belőle, abba egy szilvát nyomunk és jól reáillesztjük, nehogy széthulljon. — Forró vizben kifőzzük és morzsás vajban pirítjuk.

Túrós-gombócz.

4 tojás sárgáját egy diónyi irósvajjal jól eldörzsölünk, 3 kanálnyi fris tehéntúrót adva hozzá és annyi lisztet, hogy kemény tészta legyen, jól kidolgozzuk, végre a négy tojás habját. Gömbölyü, nem igen nagy gombóczokba szaggatjuk és kifőzzük. — Morzsás vajban pirítjuk.

Burgonya-gombócz.

6 középszerü főtt burgonyát szitán áttörünk, 2 tojás sárgáját és kevés lisztet keverve hozzá, sót és egy diónyi irósvajat, jól kidolgozzuk kemény tésztává. Végre a habot közé adva, gombóczba igazitjuk és kifőzzük. Morzsás zsirba teszszük.

Burgonyás metélt.

Nehány szép főtt burgonyát szitán áttörünk, 2 tojással, sóval és liszttel összegyurjuk, kinyujtjuk, gömbölyü laskákra idomitjuk, kifőzzük és morzsás zsirban hevitjük.

TIZEDIK SZAKASZ.

A RÉTES-TÉSZTÁRÓL.

$^1/_2$ liter száraz lisztet rakásba téve, közepére sót, 1 tojást, darabka vajat és a szükséges langyos vizet tésztává verjük és mindaddig dolgozzuk, mig kezünkről leválik. — Czipóba gyurva, ketté szaggatjuk, meglisztelve, melegitett tállal betakarjuk és $^1/_2$ órát pihenni hagyjuk.

Almás-rétes.

Mig tésztánk pihen, elkészitjük a tölteléket. — 6 szép nagy savanyú almát finom levelesbe vágva, $^1/_8$ kiló mazsola-szőllőt megszemelünk, $^1/_{16}$ kilo czukrot megtörve, vele összekeverjük.

A tésztát ha megpihent, egy asztalra abroszt boritva, meglisztelve, kézzel lehető finomra kinyujtjuk, az asztal körül menve és lassankint huzogatva. — A szélét leszedjük és ismét fölverjük. — Ha a tészta megszikkadt, a sütő-pléh nagysága szerinti lapokat vágunk belőle, a megkent tepsire teszszük, mindenik lapot fris olvasztott vajjal csepegtetve, — ha 3—4 ilyen lapot tettünk, az almás-töltelékkel jól meghintjük, erre ismét tésztalapokat rakva, a tetejét ismét megzsirozzuk és késhegygyel többször megszurkáljuk. Sütni teszszük, s ha kész, négyszögü szeletekbe metélve tálaljuk és jól megczukrozzuk. Némelyek sütés előtt a tetejét törött mandulás czukorral hintik meg.

Chokoládés rétes.

Az előbbi tésztát ha kinyujtottuk, reszelt chokoládéval és czukorral jól meghintjük, — a tészta végét az abroszszal fölfogva, lassan összegöngyölitjük. Lábasba teszszük, chokoládés tejben kifőzzük, — ha levét elitta, fris vajban kissé pirulni hagyjuk, és jól megczukrozva föladjuk.

Lekváros-rétes.

A kinyujtott tésztát vékonyan lekvárral kenjük meg, a fentebbi módon összegöngyölitjük és zsiros tepsin megsütjük.

Diós-rétes.

A lekvároshoz hasonlón készül, csakhogy törött diót czukorral keverve vagy mézzel, veszünk tölteléknek.

Mákos rétes.

Szintén ugy készül.

Túrós rétes.

Az almás réteshez hasonlón készül, mert nem gömbölyitjük, hanem lapokat metszünk és közé a következő tölteléket teszszük: Egy ökölnyi fris túrót tálba kevés fris vajjal és két tojás sárgájával, két kanál tejföllel, czukorral és sóval jól eldörzsöljük, egy marék mazsola-szőllővel összeelegyitjük s vele a rétest megtöltjük.

Rizskásás rétes.

Szintén igy készül, csakhogy a túró helyett tejben főtt rizset veszünk hozzá.

Mandulás rétes.

A diós réteshez hasonló, azon különbséggel, hogy a tölteléket törött mandulából czukorral, 2 tojás sárgájával és a habjával keverve készitjük.

Cseresznyés rétes.

Szintén igy készül. A cseresznyét magoljuk, jól megczukrozzuk és vele a rétest megtöltjük. Lehet meggyel is késziteni.

Darás rétes.

A chokoládéhoz hasonlón készitjük. A pirított darával megtöltjük és czukros tejben kifőzzük.

TIZENEGYEDIK SZAKASZ.

MAGYAR KONYHA.

Nem sok mondandónk maradt, minthogy e tárgyat már majdnem egészen kimeritettük. Csakis nehány különösen hazánk-

ban szokásos tésztás étket, valamint nehány régi, divatból kimentet fogunk még tárgyalni.

Juhturós haluska.

Ha a tésztát 3 tojással és kevés vizzel nagyon keményre kigyurtuk, késlap vastagságra elnyujtjuk, és két ujjnyi széles, négyszögü galuskákra vágjuk. A táblán szétrakva, kissé megszikkasztjuk, azután forró sósvizben megfőzzük; ha feljönnek a fölszinre, leszürjük, hideg vizzel leöntjük, folyton kavarva, mig a vize egészen lecsepeg. Egy lábasba irós vajat olvasztunk, a tésztát belé teszszük, fölhevitjük, kitálaljuk, és fris juhturóval mit előbb szétmorzsolunk, összekeverjük s föladjuk.

Tehénturós galuska tepertővel.

Egy lábasba fris szalonnát apróra metélve, elolvasztunk, a föntebbi tésztát közé keverjük, áthevitjük, és juhturót jó édes tejföllel keverve, közé adunk, oly módon, hogy mindenütt elosztva legyen, valamint a tepertő is, de a tetejére mégis több jusson.

Fölvert galuska.

Egy tálba 1 itcze lisztet teszünk, $^1/_4$ font irósvajjal, sóval jól eldörzsöljük, 4 tojás sárgájával mindaddig kavarjuk, mig a kanálról le nem válik, a tésztának igen keménynek kell lennie, hogy a tojáshab által a szükséges lágyságot nyerje. Ha ez megtörtént, a tésztát bádog-kanállal forró vizbe szaggatjuk, a kanalat mindig vizbe mártva, és aprókat szaggatva, mert a vizben a tészta ugy is igen felnő. — Ha följött a felszinre, leszürjük, jól lecsepegtetjük és forró vajba, vagy fris tepertős zsirba teszszük, akár juhakár tehénturóval keverve.

Tepertős pogácsa.

$^1/_2$ kilo nagyon apróra vágott tepertőhöz 1 kilo lisztet veszünk, azt együtt kézzel jól eldörzsöljük, ha sós a tepertő, ugy sót csak nagyon keveset teszünk belé. — Liba-tepertő mindenesetre jobb a sertésénél. Ha jól kimorzsoltuk, félmeszely tejfölt, 2 tojás sárgáját és egy kevés bort adva hozzá, ismét kidolgozzuk, hogy kemény tésztává váljék, azután egy jó ujjnyira kinyujtjuk, kerek

metszővel kiszaggatjuk, pléhre rakjuk, a tetejét tojással megkenjük és nem nagyon erős tüznél megsütjük.

Tarhonya készitése.

6 kilo lisztet szitán áthintünk, kis teknőbe teszszük, egy jó kanál sót közé szórunk. — Egy köcsögbe 24 tojást ütünk, egy fél liter vizzel összehabarjuk, s a lisztre kanállal reá fecskendezünk; azután a lisztet kézzel összemorzsoljuk, hogy ne legyen nagy csomóban együtt, hanem apró morzsákban. Mindaddig gyurjuk, morzsoljuk, mig a liszt apró morzsává válik; de nagy csomóban, mint a gyurt tésztánál nem szabad lennie. — Ha ez megtörtént, nagy lyuku rostán átdörzsöljük, azután ritka szitán megszitáljuk, és a napra, abroszra azt ami a szitában maradt, kiteszszük. — A megmaradt nagy darabokat, a lisztjével ismét összegyurva, ha netalán szükséges, kevés sósvizzel fecskendezve, ismét morzsoljuk, mindaddig a mig megint a lisztje elfogy. — Ekkor ismét rostán törjük át, és megszitálva az előbb kiteritett tészta közé keverjük Ezen eljárást mindaddig folytatjuk, mig mind el nem fogy. — Ha kiteritettük, gyakran kell kavarni, és mindaddig a napon tartani, mig megszárad és fogaink között ha szétrágjuk meggyőződünk, hogy teljesen száraz. Ekkor zacskókba szedjük, száraz, szellős helyre szegre akasztjuk, és amikor kell, használjuk.

Kemény, pirított tarhonya.

Egy fél liter száraz tarhonyát kimérünk, egy lábasba $^1/_4$ kilo szalonnát apróra metélve, megpirítunk, a tarhonyát is azután vizzel fölereszt jük és főzzük, mig megdagad és sűrü lesz, kissé megsózzuk és ha megfőtt, föladjuk hús mellé, vagy akár önállóan, egyszerü vacsorához.

Zsirban sült túrós-perecz.

Egy tálba egy meszely fris, a savótól jól kinyomott tehéntúrót teszünk, $^1/_4$ font vajat, 4 tojás sárgáját, sót, czukrot, ezt együtt jól eldolgozzuk, és végre annyi lisztet, hogy összeálljon. — Ha a kanálról elválik, lisztes táblára teszszük, kinyujtjuk, pereczeket vagy fánkokat alakitunk belőle és forró zsirban kisütjük.

Kapros túrós-lepény.

A leirt élesztős tésztát, ha kinyujtottuk, vajjal kent tepsire teszszük és következő töltelékkel kenjük be: egy tálba ½ meszely fris, jól kifacsart tehén-túrót 2 tojás sárgájával, 2 kanál jó tejföllel és egy kávés-kanál apróra metélt kaporral, sóval összekeverjük, vele a tésztát késfoknyira bekenjük, a tésztát körül a szélén fölhajtjuk, tojással megkenjük és forró kemenczében megsütjük. — Koczkára metélve forrón föladjuk.

Sajtos macaróni.

A macarónit ujjnyi darabkákra vágva, forró sós vizben megfőzzük, leszűrjük, s mint a tésztát, — hideg vizzel leöntve stb. forró vajba téve, — reszelt parmezán- vagy groyer-sajttal kitálalva, föladjuk.

Túrós-perecz.

A sós pereczet eltördeljük, forró vizben kifőzzük, fris vajban fölhevitjük és kitálalva, tehén-túróval vagy mákkal összekeverjük.

Mákos-guba.

A közönséges kalács-tésztát, ha megkelt, vékony gömbölyü pálczákra szaggatjuk és késsel apróra vagdossuk. Lisztes tepsin megsütjük. Azután törött mákot mézzel összekeverve, a sült gubát forró vizben kifőzzük, leszűrjük, és kevés fris vajban fölhevitjük. Kitálaljuk és a mákkal meghintjük. — Ezt rendszerint karácson és husvét szombatján szokás késziteni.

Pite.

¼ liter lisztet 2 tojás sárgájával és ugyanannyi jó tejföllel összekeverünk, hogy hig tésztává váljék, kissé megsózva, a tojás habjával összekeverjük és vajjal kent tepsin két ujjnyi vastagra öntjük. A tetejét vajjal megkenve, gyenge tüznél megsütjük, és koczkára vágva, megczukrozva föladjuk.

Palacsinta.

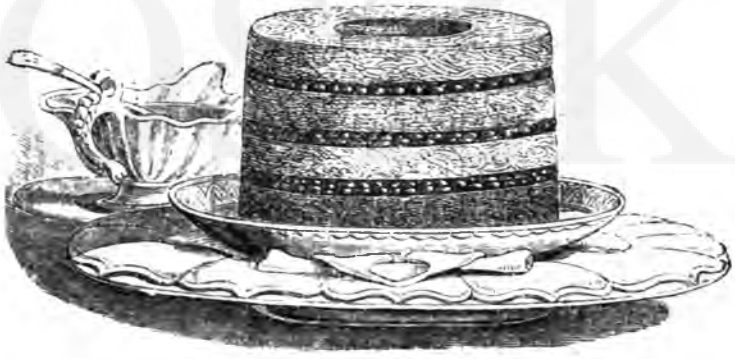
Egy köcsögbe 4 tojást ütünk, ¼ liter lisztet és annyi édes tejet, hogy abból hig tészta váljék. — A palacsinta-sütőbe egy

kevés zsirt öntünk, ha forró, leöntjük róla, hirtelen a tésztából egy kanálnyit öntünk reá, és azt a sütőn szétfolyasztjuk, a megmaradt tésztát a többi közé visszaöntjük, és hirtelen tüzön megsütjük. Lapos késsel megfordítjuk, a sületlen oldalát téve lefelé, kanállal körül kevés zsirt csepegtetünk és megsütjük.

Ekkor a sütőről tálra fordítjuk, a mit meleg helyen tartunk. Az egésznek igen gyorsan kell menni, és a palacsintának igen vékonynak lenni.

Töltött palacsinta.

A kész palacsintát lekvárral, túróval, mandulával vagy akármivel megtöltjük, összehajtjuk és egy mély tálra sorba rakjuk. avagy tepsibe, a tetejét egy töltetlennel betakarjuk és kevés édes tejet czukorral, egy tojás sárgájával összehabarva, reá öntünk. Sütőbe megpirítjuk és azután kiborítva, föladjuk.



Mákos palacsinta.

A kész palacsintát egy újjnyi laskára összemetéljük, egy kasztrólt vajjal kikenve, egy sor palacsintát, egy sor czukros törött mákot teszünk, ismét tésztát és ismét mákot, mig el nem fogy. — Kevés édes tejföllel meglocsoljuk, a sütőben kipirítjuk. Dióval és sódarral is lehet készíteni.

Málé (édeske).

1 liter fris tengeri lisztet tálban édes tejjel leforrázunk, és betakarva nehány órát meleg helyen állani hagyjuk. — Egy kevés irósvajat és czukrot közé keverve, jól elkavarjuk, azután ki-

kent tepsire téve, nem nagyon forró kemenczében kétujjnyi vastagságban megsütjük. — Koczkákra vágjuk s föladjuk.

Puliszka.

Egy másfél literes fazékban vizet forralunk, $^1/_4$ részét leöntjük, megsózzuk és bele 1 liter édes fris tengeri lisztet teszünk a balkezünkkel, mig a jobbal mindig keverjük. — Azután ha kell, még kevés vizet öntünk bele, hogy inkább híg mint kemény legyen s addig kavarjuk, mig a kanálról le nem válik. — Ha megfőtt és a nyers íze elmult, leveszszük a tüzről és kanállal tálba szaggatjuk. — Rögtön beadjuk édes tejjel.

Túrós puliszka.

A puliszkát ha kifőtt, a tüztől elveszszük, egy kasztrólt vajjal kikenünk, a puliszkából egy sort bele rakunk, erre egy sor jó juhturót, fris irósvajat; ismét puliszkát, túrót, vajat. — A sütőben kipirítjuk és kiborítva, föladjuk.

Levelen sült (régi magyar tészta).

Sürü palacsinta-tésztát keverünk, s ha kész, fris káposztaleveleket, 100—150-et megmosunk, ruhával megszikkasztjuk és fris irósvajjal megkenjük; a tésztából kanállal reá teszünk és rajta szétkenjük, a tetejére irósvajat csepegtetünk, sütő-lapáton a középszerű meleg kemenczébe, mint a kenyeret, egymásmellé sürüen bevetjük. Fél óra mulva kiszedjük, és a káposzta-levélről késsel leszedjük, tálra egymásra rakjuk, melegre teszszük, és ha mind kiszedtük, föladjuk. Összevagdalva széles laskára és czukros mandulával keverve is lehet adni e rendkivül kellemes ízű régi magyar étket.

Arany galuska.

Finom élesztős tésztát, ahogy azt a kugelhupfnál leirtuk, ha megkelt, nagyon picziny kerek metszővel kiszaggatjuk, a metszőt gyakran olvasztott irósvajba mártván, és e kiszaggatott tésztát borító kasztrólba, mit előbb vajjal kikentünk és czukros mandulával meghintettünk, egymásmellé szépen sorjába rakjuk; ha egy sor kész, czukros mandulával jól meghintjük, azután reá ismét egy

sor tésztát téve, a mandulával ujra behintjük és ezt igy folytatjuk, mig a forma majdnem tele lesz.

Meleg helyen kelni hagyjuk, azután nem nagyon forró kemenczében megsütjük, és kiborítva föladjuk.



Marczafánk (régi magyar étel).

¼ kilo finom lisztet táblára teszünk, egy czitromnak a lereszelt héját, kávés kanál törött fahéjat, szegfűszeget összekeverve, forró mézzel leöntjük és fél óráig késsel jól kidolgozzuk. Kemény tésztának és igen kidolgozottnak kell lennie. — Azután három óráig pihenni hagyjuk, s ha ez megtörtént, félujjnyira kinyújtjuk, fánkmetszővel kiszaggatjuk, a tetejét hámozott, hosszaszra vágott mandulával tüzdeljük és jól megfütött kemenczében hirtelen megsütjük.

Magyar farsangi fánk.

1 és ½ kilo legfinomabb lisztet meleg helyre teszünk és ott jól átszáradni hagyjuk. — Szitán áthintjük egy össz-marékkal belőle kiveszünk, egy kávés kanál sót, egy evő kanál czukrot keverünk közé. 8 tojás sárgáját, fél meszely langyos tejsűrüt, 3 kanál jó fölolvasztott élesztőt szitán átszürve és 4 kanál fris

olvasztott irósvajat belé téve, kanállal jól eldolgozzuk, ügyelve, hogy a tészta kemény ne legyen; addig verjük, mig a kanálról teljesen leválik és a tészta sima lesz.

Ekkor a tésztát belisztelt nyujtó-deszkára teszszük, ujjnyira kinyújtjuk és nagy fánkmetszővel, mit lisztbe mártunk, kiszaggatjuk. Ha az egész tésztát igy kiszaggattuk, kettőt egymásra téve, kisebb metszővel még egyszer kimetszszük, és lisztes szitára vagy deszkára sorba rakva, ruhával betakarva kelni hagyjuk — Legfontosabb a fánk-készitésnél, hogy a tészta kemény ne legyen, csakis olyan, hogy azt kiszaggatni lehessen.

Ha megkeltek, azaz, ha még egyszer akkorára nőnek, mint voltak, zsirban kisütjük. — A tészta hulladékát pedig ismét öszegyurjük és ujból kiszaggatjuk.



A zsirban sütéskor különösen arra kell ügyelnünk, hogy a zsir forró legyen, de nem túlságosan, legjobb egyet próbaképp belé tenni, és ha látjuk, hogy szépen pirul, utána a többit, és a lábast fedővel rögtön betakarni s mindaddig rajta hagyni, mig az egyik oldala megpirult. Ha ez megtörtént, a fánkokat megforgatjuk, a piros oldalát fölfelé forditjuk és ügyelünk, hogy a fánknak pántlikája legyen, vagyis közepén fehér csikja, mi jóságának a jele. — Ha mindkét oldalán megpirult, kiszedjük, itatós papirra melegre rakjuk és ha zsirja jól leszivárgott, tésztás tálra rakva, vaniliás czukorral meghintve föladjuk. — Külön csészében adunk mellé baraczk, csipkerózsa vagy málna-marmelade-ot.

Finom mákos patkó.

A gyúró-táblára $^3/_4$ kilo száraz finom lisztet teszünk, megsózzuk, $^1/_2$ kilo fris irósvajat késsel vele jól eldörzsölünk, és

nyujtófával jól eldolgozzuk. — 12 tojás sárgáját, egy kanál tejfölt, 5 kanál élesztőt, egy kanál czukrot és a szükséges langyos tejsűrüt hozzáadva, széles késsel jól eldolgozzuk, de nehogy kemény tésztává legyen. Ha kellően kidolgoztuk, apró czipókba szaggatjuk, kendővel betakarva kelni hagyjuk. Ezalatt a töltelékket készitjük el.

Fél liter mákot igen puhára megtörünk, mézzel összekeverjük, kevés czitromhéjat téve belé, felfőzzük, ha nagyon kemény lenne, édes tejjel föleresztjük. A tésztát ujjnyira elnyujtjuk, a töltelékkel vastagon bekenjük, összehengeritjük, tepsire félkörbe rakjuk, tojással megkenjük, — ismét kelni hagyjuk és nem nagyon forró kemenczében megsütjük.

Ily módon lehet dióval is tölteni a patkókat.

Magyar kalács.

A kovászt egy meszely tejjel és 4 kanál élesztővel készitjük, — mit jól fölverve kelni hagyunk. — Egy tálba száraz, meleg lisztet teszünk, megsózzuk, kevéssé megczukrozzuk, egy tojással és langyos tejjel tésztává kavarjuk, kézzel dolgozzuk, a kovászt közé teszszük, ismét dörzsöljük, szaggatjuk, és ha már sima és egyenlő, a tésztát fölveszszük és kanállal levakarjuk az edényről, egy kanál olvasztott irósvajat öntünk alá, s a tésztát tovább dolgozzuk, de nem csukott kézzel, hanem nyitott ujjakkal. — Kis idő mulva az odaragadt tésztát ismét levakarjuk és alá ismét egy kanál langyos vajat öntünk, ezt addig ismételve, mig körülbelől egy itcze liszthez 2 jó kanál vajat öntöttünk.

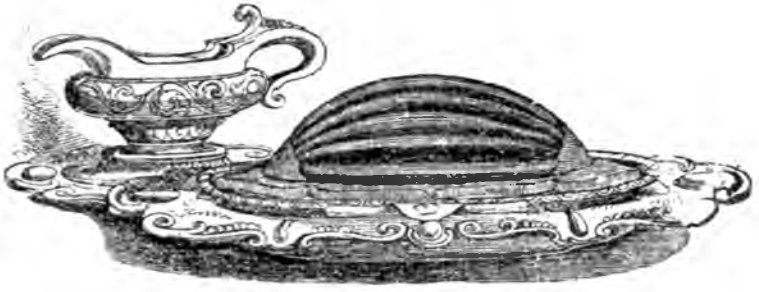
Akkor a tésztát összehajtjuk, meglisztelјük, betakarva kelni hagyjuk. — Ha megkelt, a tésztát elosztjuk a hány részbe akarjuk, és akár fonatosba, akár czipóba szaggatva, tojással megkenve, — ismét kelni hagyjuk, — végre nem nagyon forró kemenczében megsütjük.

Köles-kása kéregben.

Egy porczellán-tálba $^1/_4$ itcze jól kimosott köles-kását egy itcze édes tejbe teszünk, egy diónyi fris irósvajjal, egy nagy darab czukorral és kevés vaniliával. Megjegyzendő, hogy a tejnek a tálat csak felényire szabad ellepni. — E tálat most már mindenestől a sütőbe teszszük és lassan főzzük, mindaddig, mig a tetején kemény

kéreg nem képződik és meg nem pirul. — Ha ez megtörtént, vastagon megczukrozva, tüzes lapáttal glacirozzuk és föladjuk.

A porczellán tálat a sütőbe, egy másikra helyezve teszszük, nehogy szétrepedjen.



Tengeri-kása fölfujt.

¼ liter jó apróra őrölt kukoricza-kását, ha jól kimostuk, tejben puhára főzzük, egy darab vaniliával és sok czukorral. — Ha kihűlt, egy diónyi irósvajat kavarunk közé, jól kidolgozzuk, 6 tojás sárgáját és még czukrot téve hozzá, s végre a tojás habját.

Boritó-formát, — ha lehet, sárgadinnye-alakban, — vajjal kikenünk, megliszteljük, a pépet belétesszük és gyönge tűz mellett megsütjük. — Vaniliás chaudeaut külön csészében adhatunk hozzá.



NYOLCZVANHARMADIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

AZ ANGOL CRÊMEKRÖL.

(DES CRÊMES A L'ANGLAISE.)

Az angol crêmek, ugynevezett „tejes csészék“ rendszerint nagy, serlegalaku csészékben s csakis soupér-ek alkalmával adatnak, minthogy hűtenek és könnyen emészthetők.

Azon eszme által jó húslével tojást gőzben kifőzni (consomé) keletkezett a császár-tojás (oeufs à l'empereur) és ezáltal azon gondolat is, tojást tejben főzni, s annak különös jó ízt kölcsönözni; igy nyertük a gőzben főzött crêmeket.

Tejes csésze kávéval.

(Petits pots de crême au café.)

210 gramm mokka-kávét világos barnára pörkölünk, $1^1/_{10}$ liter forró tejsűrübe öntjük és betakarva kihűtjük. — Azután szitán átszűrjük, 10—12 tojás sárgájával és 210 gramm törött czukorral jól összehabarjuk és ismét finom szitán átöntjük. A crêmes

csészéket vele megtöltjük és kasztrólba, felényire forró vizbe állitva, parázsra teszszük, fedővel betakarva, arra szintén parazsat téve, fél óráig lassan, mig a crême reszketö lesz, főzzük.

Kiveszszük, megtöröljük, szép tálczára, összehajtott asztalkendőre rakjuk és használatig hidegen hagyjuk.

Megjegyzendő, hogy a vizet a gőzben főzéskor sohasem szabad forrásig heviteni, mert akkor a crême megturósodnék és elromlanék.

Tejes csésze chokoládéval.

(Petits pots au chocolat.)

210 gramm jó vanilia chokoládét megreszelünk, kasztrólba teszszük, 210 gramm czukorral és egy csésze forró vizzel tüzön addig kavarjuk, mig a chokolade sürüs lesz, 12 tojás sárgáját $1^1/_{10}$ liter jó tejsürüvel és a chokeládéval összekeverjük, szitán átszürjük azután a leirt módon elkészitjük.

Tejes csésze vaniliával.

(Petits pots à la vanille.)

$1^1/_{10}$ liter tejsürüt nehány perczig apróra metélt vaniliával lassan főzünk, és kihütés végett félre állitjuk. — 10 tojás sárgáját, 210 gramm czukrot összekeverve, a tejsürüt lassankint hozzá adjuk és átszürjük. A többit föntebb.

Tejes csésze theával.

(Petits pots de crême au thé.)

$1^1/_{10}$ liter forró tejsürübe, 2—3 evőkanál orosz theát teszünk, betakarjuk és a többiek módjára elkészitjük.

Tejes csésze vaniliával és pirított czukorral.

(Petits pots au caramel à la vanille.)

140 gramm czukrot parázson megpirítunk, $1^1/_{10}$ liter vaniliával felfőtt tejsürüvel fölereszt jük, 105 gramm czukorral addig főzzük, mig a czukor teljesen elolvad. — Azután kihütjük, 10 tojás sárgájával összekeverve, az előbbiek módjára bevégezzük.

Tejes csésze pisztácziával.

(Petits pots à la crême aux pistaches.)

140 gramm pisztáczíát leforrázunk, megtisztitjuk, tejjel erősen ledörzsöljük, $1^1/_{10}$ liter forró tejsürüvel leforrázzuk és kihülni hagyjuk. Ezalatt 245 gramm czukrot 10 tojás sárgájával összekeverünk, a pisztáczias tejet asztalkendőn átnyomjuk, a tojással összekavarjuk és a többihez hasonlón elkészitjük.

Tejes csésze pirított mogyoróval.

(Petits pots â la crême aux noisettes pralinées.)

560 gramm mogyorót megtisztítunk, törött czukorral parázson pirosra pirítjuk és tejjel erősen megdörzsöljük. Ezalatt $1^4/_{10}$ liter tejsürüt felfőzünk, a mogyorót közé keverjük és ha kihült, ruhán átszürjük. 280 gramm czukrot 12 tojás sárgájával eldörzsölünk, a tejsürüt lassan hozzáadjuk, átszürjük és elkészitjük.

Lehet még készitени:

Tejes csészét marasquinóval.

(Petits pots à la crême au marasquin.)

Tejes csésze pirított mandulával.

(Petits pots à la crême aux amandes pralinées.)

Tejes csésze narancsvirággal.

(Petits pots aux fleurs d'orange.)

MÁSODIK SZAKASZ.

A FRANCZIA FÖLVERT CRÊMEKRÖL.

(DES CRÊMES A LA FRANÇAISE.)

A fölvert franczia crêmek, vagyis fagylalt tejcrêmek, többnyire csinos formákba töltetnek és aludni jégre állittatnak.

Franczia crême chokoládéval.

(Crême française au chocolat.)

210 gramm vaniliás chokoládét finomul megreszelünk, egy rud vaniliával, $^3/_{10}$ liter tejsürüvel nehány perczig főzzük és jól elkavarjuk, 12 tojás sárgáját, 280 gramm czukrot hozzá adunk,

és $^{8}/_{10}$ liter tejsűrűvel parázson fölverjük, 35 gramm vizahólyagot közé téve, együtt szitán átszűrjük. E crêmet azután hidegre verjük és mandula-olajjal kikent formába töltjük, mit előbb jégbe



ásunk. — Itt meghagyjuk fagyni, és ha ez sikerült, tálaláskor ujjainkkal a formától elválasztjuk, belé fujunk, lapos porczellán- vagy kristály-tálra borítjuk és rögtön föladjuk.

Franczia crême kávéval.

(Crême française au café à l'eau.)

Ha 210 gramm jó mokka-kávét megpörköltünk, rögtön $^{8}/_{10}$ liter forró vizbe teszszük, és betakarjuk, 140 gramm czukrot caramelnek pirítunk, a kávét leszűrjük, a czukorral parázson felfőzzük. 10 tojás sárgáját 140 gramm czukorral jól eldörzsölünk, a kávét lassankint hozzá adjuk és $^{8}/_{10}$ liter forró tejsűrűvel parázson lassan, mig a crême forrni kezd, fölverjük, 35 gramm kifőtt vizahólyagot hozzá szűrünk, az egészet ruhán átszűrjük, a crêmet jégen addig kavarjuk, mig fagyni kezd, akkor mandula-olajjal kikent jégbe ásott formába öntjük. Az előbbi módjára tálaljuk.

Franczia crême theával.

(Crême française au thé Heysven Skine.)

$1^{1}/_{10}$ liter forró tejsűrübe $52^{1}/_{2}$ gramm legjobb minőségü theát öntünk és betakarva kihülni hagyjuk. Ezalatt 10 tojás sárgáját 280 gramm finom czukorral összekeverünk, a theás tejet lassan hozzáadjuk és parázson verjük. 35 gramm vizahólyagot

hozzá szűrünk, átszűrjük, jégen folyton kavarjuk, s ha fagyni kezd az előbbiek módjára bevégezzük.

Franczia crème keserü macarónival.

(Crême française aux macarons amers.)

140 gramm macarónit, keserü mandulából készítve, kemenczében megszáritunk és ha kihültek, összetörve $1^1/_{10}$ liter forró tejsürübe öntjük, betakarva félre állítjuk. — Ezalatt 10 tojás sárgáját 210 gramm czukorral, egy csipetnyi sóval eldörzsölünk, a tejsürüt lassan hozzá adjuk és parázson folyton, mig főni kezd, kavarjuk. A többit a föntebbiek szerint.

Franczia vanilia-crême.

(Crême française à la vanille.)

Apróra metélt vaniliát $1^1/_{10}$ liter forró tejsürübe teszünk, négy perczig főzzük és betakarva kihűtjük, 10 tojás sárgáját 210 gramm czukorral eldörzsölünk, a tejsürüt hozzáadjuk, parázson lassan keverjük és 35 gramm vizahólyaggal összekeverve, szitán átszürjük. — A többit mint föntebb.

Franczia baraczk-crême.

(Crême française aux abricots.)

12 szép érett baraczkot 280 gramm czukorral sürü marmeládá főzünk, szitán átszürjük. 10 tojás sárgáját 175 gramm czukorral és $^8/_{10}$ liter tejsürüvel parázson crémmé kavarjuk, $52^1/_2$ gramm vizahólyaggal összeadjuk és ismét átnyomjuk. E crémet lassankint a marmelade közé keverjük, és jégen, mig fagyni kezd, folyton kavarjuk. — A többit leirtuk.

Franczia málna-crême.

(Crême française aux framboises.)

$1^1/_{10}$ liter érett málnát 210 gramm törött czukorral összekeverünk, átszürjük. 10 tojás sárgáját 210 gramm czukorral eldörzsölünk és $^8/_{10}$ liter tejsürüvel összekeverjük, parázson lassan, mig fagyni kezd, kavarjuk. — 52 gramm vizahólyagot hozzáadva, a föntebbi módon készitjük.



Franczia crême marasquinóval.

(Crême française au marasquino.)

12 tojás sárgáját 280 gramm czukorral eldörzsölünk, $1^1/_{10}$ liter forró tejsűrüvel összeadjuk, és parázson folyton kavarva, crêmmé sűritjük. 35—52 gramm vizahólyaggal összeadva, átszűrjük és a szükséges marasquinóval ízesitve, a föntebbi módon bevégezzük.

Ily módon lehet készitени:

Franczia crêmet dió-liqueurrel.

(Crême à l'eau de noyaux.)

Franczia crême vanilia-liqueurrel.

(Crême à l'eau de vanille.)

Franczia crême narancscsal.

(Crême à l'orange.)

Egy szép narancs héját könnyedén, hogy a fehér héjából semmi se menjen hozzá, egy darab czukorra ledörzsölünk, 280 gramm czukorral $1^1/_{10}$ liter tejsűrübe téve, fölforraljuk és betakarva kihülni hagyjuk. — Ha ez megtörtént, 10 tojás sárgájával összekeverjük, parázson crêmmé sűritjük, folyton verve és 52 gramm vizahólyaggal átszűrve.

HARMADIK SZAKASZ.

A FÖLVERT TEJHABRÓL.
(DES CRÊMES FOUETTÉES.)

Nagyon kellemes izü frissitő a fölvert tejhab, és alkalmas mindenféle gyümölcs és finom czukorízt magába fölvenni, miáltal a legfinomabb konyhákban rendkivül keresett. A teljes sikerhez legelső és fontos föltétel a fris, sürü édes tejföl, mit finom faveszszővel kell habbá vernünk.



Tejhab málnával.
(Crême fouettée aux framboises.)

$1^1/_{10}$ liter sürü édes tejfölt használat előtt egy órával jégbe állitunk, amidőn aztán kemény habbá verjük, mit nehány percz mulva lyukas kanállal leszedünk és szitára rakunk. A megmaradt tejfölt ismét verjük, ismét a többihez adjuk és igy folytatjuk, mig az egész el nem fogy. — Egy jó tányérnyi fris málnát szitán áttörünk, 280 gramm czukrot kavarunk közé és a tejhabot

lassankint vele összekeverjük. Diszes tálra, gula-alakban fölhalmozva, és meringuekkel vagy más czukorsüteménynyel koszoruzva föladjuk.

Tejhab szamóczával.

(Crême fouettée aux fraises.)

Ehez jó erdei szamóczát veszünk.

Tejhab ananásszsal.

(Crême fouettée à l'ananas.)

Egy érett kis ananászt darabokra metélünk, 280 gramm czukorral összezúzzuk, szitán áttörjük és a tejhab közé keverjük.

Tejhab marasquinóval.

(Crême fouettée au marasquino.)

280 gramm czukrot a szükséges liqueurrel összekeverünk, és a tejhabhoz adjuk.

Tejhab kávéval.

(Crême fouettée au café.)

140 gramm mokka-kávéból egy kis csészényi igen erős kávét főzünk, 280 gramm törött czukorral összekeverjük és ehez $1^{6}/_{10}$ liter édes tejhabot adunk.

Tejhab chokoládéval.

(Crême fouettée au chocolat.)

140 gramm finom reszelt chokoládét egy csésze vizzel fölolvasztunk, 210 gramm czukorral jól eldörzsöljük és a tejhabhoz adjuk.

Vaniliás tejhab.

(Crême fouettée à la vanille.)

280 gramm törött czukrot egy rud vaniliával a tejhab közé keverünk.

Ezen itt fölsorolt tejhabot a crême csészéhez, irós tészta szeletekhez és pástétomkákhoz, valamint bisquit-kéregben is adhatjuk, szépen díszítve.

Borított málna királynői módon.

(Pain de framboises à la reine.)

Ehez felényi vörös és felényi fehér málnát veszünk, melyeknek egyenlő nagyoknak és friseknek kell lenniök. Azután köcsögalaku formát törött jégre állítunk, minden málnát külön hosszú tűre szurva, marasquinó-fagylalékba mártjuk és a formába sorba rakjuk. A berakást figyelemmel és rendesen kell eszközölni, még pedig ugy, hogy egy sor piros és egy sor fehér málna következzék. Ha a formát három negyedrészben tele raktuk, ugyanoly magasan, málna-puréet öntünk reá.

Azután a málna berakását ismét folytatjuk és puréevel ujra leöntjük, aminek nem szabad nagyon sűrünek lenni, nehogy borításkor széttörjön. — Ha kiboritottuk, közepét tejhabbal töltjük meg, körüle pedig összeaprított marasquinó geléevel koszoruzzuk.

Borított baraczk herczegnő módon.

(Pain d'abricots à la princesse.)

24 szép érett baraczkot ketté vágunk, a magját kiveszszük, vékonyan meghámozzuk és czukorszörppel felfőzzük. A baraczkot szitán áttörjük, porczukorral érdesitjük, 70 gramm vizahólyaggal összekeverjük és jégen, mig a baraczk sűrüdni kezd, kavarjuk. — A formát jégbe ássuk, a baraczkmagokat a marmelade közé keverjük, a formába töltjük és fagyni hagyjuk. — Hozzá való tálra boritjuk, félig megfagyott mandula-tejjel leöntjük s föladjuk.

Borított ananász à la romaine.

(Pain d'ananas à la Romaine.)

Egy kis érett ananászt meghámozunk, fölszeldeljük és 420 gramm czukorral összezuzva, szitán áttörjük. 70 gramm vizahólyagot $^3/_{10}$ liter vizben jól kifőzünk, átszürjük és 3 narancs levével az ananász-puréehez adjuk. — Borító formát jégen, narancsfagylalékkal késfoknyira megöntünk, a formát jégbe ássuk, zöld, összemetélt pisztáczziával megrakjuk, az ananász-puréevel ha a jégen fagyni kezd, a formába öntjük, azután betakarjuk és megfagyni hagyjuk.



NEGYEDIK SZAKASZ.

A BORITOTT TEJHAB CRÊMEKRŐL.

(DES FROMAGES AU CRÊMES BAVAROISES.)

Ezek készítése az előbbiek összeállitásából származik, és igy az előbbieket mind fölülmulja.

Bajor crême vaniliával.

(Fromage bavarois à la vanille.)

$^{8}/_{10}$ liter jó tejsűrüt habbá verünk, 35 gramm vizahólyagot ha átszűrtük, melegre állítjuk, 210 gramm törött czukrot 8 tojás sárgájával összekeverünk, apróra vágott vaniliát $^{8}/_{10}$ liter tejsűrüvel nehány perczig főzünk, lassankint, ha kihült, a czukorhoz adjuk és parázson sűrüre főzzük, mit átszűrve, a vizahólyaggal összekeverünk és törött jégre, mig fagyni kezd, állítjuk. Ha ez megtörtént, leveszszük a jégről, a tejhabbal összekeverjük, hogy abból könnyü anyag váljék, mit mandula-olajjal kikent formába töltünk és törött jég közé fagyni állítunk.

Megjegyzendő, hogy a tejhab összekeverése a crême-mel nehézséggel jár, mert ettől függ a crême sikere; ha azon pillanatban midőn a crême sürüdni kezd, nem töltetik formába, ne-

héz testté válik és a fenekére leülepszik, a tejhab pedig a tetején marad.

Bajor crême mogyoróval.

(Fromage bavarois aux avelines.)

140 gramm mogyorót tejsűrüben jól eldörzsölünk, $^{5}/_{10}$ liter forró tejsűrübe teszszük és betakarva hidegre állítjuk. 210 gramm czukrot 8 tojás sárgájával és a mogyoró-tejsűrüvel a tüzön crêmemé keverjük, 35 gramm vizahólyaggal összeöntjük és szitán átszűrjük. E crêmet mig fagyni kezd, folyton kavarjuk, $^{8}/_{10}$ liter habbá vert tejsűrüvel összekeverjük, mandula-olajjal kikent formába téve, fagyni állítjuk.

Bajor crême chokoládéval.

(Fromage bavarois au chocolat.)

210 gramm finom chokoládét $^{3}/_{10}$ liter forró tejsűrüvel fölolvasztunk, 8 tojás sárgájával, 140 gramm törött czukorral jól eldörzsölünk, $^{3}/_{10}$ liter tejsűrüvel parázson crême-mé verjük. Azután 35 gramm vizahólyaggal együtt átszűrjük. — Addig kavarjuk, mig ki nem hül, a tejhabbal összeadjuk és formába töltve jégbe ássuk.

Bajor crême marasquinóval.

(Fromage bavarois au marasquin.)

210 gramm törött czukrot 8 tojás sárgájával, $^{3}/_{10}$ liter tejsűrüvel parázson crême-mé keverünk, 35 gramm vizahólyaggal és marasquinóval összeöntve, szitán átszűrjük. Kavarjuk, mig ki nem hül és $^{3}/_{10}$ liter tejhabbal összeadva, formába töltjük.

Bajor crême ribiszkével.

(Fromage bavarois aux groseilles.)

560 gramm érett piros ribiszkét 140 gramm málnával szitán áttörünk és 280 gramm törött czukorral 35 gramm vizahólyaggal fagyásig keverjük, $^{8}/_{10}$ liter habbá vert tejsűrüt véle összeadunk és formába töltve, jégbe ássuk.

Bajor crême ibolya-ilattal.

(Fromage bavarois aux violettes.)

4—5 ibolya-csokor virágját leszedjük, porczellán tálba teszszük és 280 gramm szörppé főtt forró czukorral leöntjük és betakarva félre állítjuk, 35 gramm vizahólyagot apróra vágva, $^{3}/_{10}$ liter fris vizzel parázson lassan felfőzünk. Ha az ibolya-szörp kihült, a vizahólyagot kevés cochenille-el, hogy szép szine legyen, összekeverjük és ruhán átnyomjuk.

E szörpöt mig fagyni kezd, kavarjuk, $1^{1}/_{10}$ liter habbá vert tejszűrüvel összeadva, a crêmet mandula-olajjal kikent formába töltjük.



Borított crême gyümölcscsel.

(Crême renversée à la prince Pückler.)

Egy érett kis ananászt 280 gramm törött czukorral összedörzsölve, pürét készitünk, mit szitán átnyomunk. Mély tálba teszszük, szörppel és 35 gramm vizahólyaggal, $^{6}/_{10}$ liter kemény habbá vert tejszűrüvel összeadjuk.

Negyedrészét a kikent formába töltjük és megfagyasztjuk, erre egy sor megszikkadt és négybe vágott, zöld befőtt reineclaudot teszünk és crêmmel ismét bevonjuk. Ha ez megfagyott, négybe vágott és megszikkadt, befőtt kajszin-baraczkot rakunk és crêmmel bevonjuk. — Betakarjuk és hidegre állitjuk. A formát kiborítjuk és bisquit-fánkocskákkal körülrakva, föladjuk.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A MANDOLA- ÉS DIÓ-SZULCZOKRÓL.

(DES BLANC MANGERS.)

A különböző crêmek osztályába tartoznak a dió- és mandola-szulczok. Sikerükhöz leginkább nagyon fris tej, fehér czukor és nagy tisztaság szükséges.

Mandola-szulcz vagy fagylalt-mandolatej.

(Blanc-manger.)

280 gramm édes és nehány keserü mandulát leforrázunk, meghámozzuk, jól kiáztatjuk és tejjel megdörzsöljük. Ezen nagyon fehérre dörzsölt mandulát $1^1/_{10}$ liter forró tejsűrübe kavarjuk és betakarva félórára melegre állitjuk. — A tej ezen idő alatt a mandolaizt egészen magába szivja, amidőn aztán azt tiszta ruhán átnyomjuk, a mandolára pedig ismét $^3/_{10}$ liter forró tejsűrüt öntve, jól kifacsarjuk. — Azután 52 gramm vizahólyagot apró darabkákra tördelve, megmossuk és $^8/_{10}$ liter vizben lassan főzzük, mig felényire leapad. A vizahólyagot már most a 280 gramm finom czukorral és egy kanál narancsvizzel a mandolatej közé keverjük és nagyobb óvatosság kedvéért ruhán még egyszer átszürjük.

Azután egy szép crême-formát jól kimosunk, kiszáritjuk, mandola-olajjal kikenjük. Összetördelt jég közé ássuk, a blanc-mangerval kitöltjük, betakarva, fedőjére jeget rakva, hideg helyre állitjuk és megaltatjuk. — Tálaláskor a jégből a formát kivesszük, megtörüljük, ujjainkkal a formától elválasztjuk, belé fujunk, és diszes tálra borítjuk, kissé megmozgatjuk és a formát levesszük. — A blanc-mangert szép izletes fehér szinben asztalra adjuk.

Csikos mandola-szulcz.

(Blanc-manger en rubans.)

Az előbb leirt szulczot négy egyenlő részre osztjuk, miből az egyiket fehéren hagyjuk, a másikat cochenillel és parfait d'amourral rózsaszinre, a harmadikat pisztáczival vagy spenóttal zöldre, a negyediket 140 gramm chokoláddal feketére festjük.

A mandola-olajjal kikent borító-formát jégbe ássuk, a fehér szulczot vigyázva, nehogy valami az oldalára csepegjen, beléöntjük, és megfagyasztjuk. Ha ezt elértük, a rózsaszin szulcznak felét szintén reá öntjük és ismét megfagyasztjuk, azután jön a zöld és végre a fekete szinü. — Ha már mind megfagyott, ujra kezdjük és ismét a fehéret először reá öntve, a többit folytatjuk. — A formát betakarjuk, jéggel berakjuk és aludni hagyjuk. — A blanc-mangert a leirt mód szerint tálaljuk.

Blanc-manger kávéból.

(Blanc-manger au café.)

210 gramm mokka-kávét világos barnára pörkölünk, megdaráljuk és abból $^{3}/_{10}$ liter tiszta erős kávét főzünk. $^{5}/_{10}$ liter jó mandola-tejet készitünk, abból $^{5}/_{10}$ litert egy csészébe öntünk, és $^{3}/_{10}$ litert a kávé közé keverünk; kellemesen megédesitjük és 26 gramm kifőtt vizahólyagot langyosan közé öntve, formába teszszük.

Ily módon lehet még késziteni:

Blanc-mangert pisztáczával.

(Blanc-manger aux pistaches.)

Blanc-mangert csokoládéval.

(Blanc-manger au chocolat.)

Blanc-mangert fölvert tejhabbal.

(Blanc manger à la reine.)

$^{5}/_{10}$ liter fehér és jól készült mandola-tejhez 52 gramm vizahólyagot, két kanál rózsavizet keverünk, 52 gramm vizahólyagot, a jégen fagyásig kavarunk, akkor hirtelen elveszszük és $^{5}/_{10}$ liter tejhabbal összeadjuk, formába töltjük és megaltatjuk.

Blanc-manger parfait d'amourral.

(Blanc-manger au parfait d'amour.)

$1^{1}/_{10}$ liter jó mandola-tejet 52 gramm vizahólyaggal és kevés cochenillel pirosra festünk, parfait d'amour-liqueurrel izesitjük és a többihez hasonlón bevégezzük.

Blanc-mangert marasquinóval.

(Blanc-manger au marasquin.)

Blanc-manger szamóczával.

(Blanc-manger aux fraises.)

$^3/_{10}$ liter mandola-tej közé 52 gramm vizahólyagot, $^3/_{10}$ liter fris szamóczából készült levet és cochenillet keverünk, a szükséges czukorral édesitve elkészitjük.

Blanc-manger málnával.

(Blanc-manger aux framboises.)

Hasonlóan készül — és

Blanc-manger ribizkéből.

(Blanc manger aux grosseilles.)

HATODIK SZAKASZ.

A KAVART CRÊMEKRŐL.

(DES CRÊMES PATISSIÈRES.)

A kavart crêmek különösen a felfujtak, valamint más finom czukorsütemények töltésére alkalmasak.

Kavart crême marha-velővel.

(Crême pâtissière à la moëlle.)

2—3 evőkanál lisztet kevés hideg tejföllel és 6 tojás sárgájával eldörzsölünk, $^5/_{10}$ liter édes tejföllel 105 gramm törött czukorral parázson péppé kavarjuk; ehhez még 140 gramm fris marhavelőt olvasztva és majdnem forrásig hevitve, adunk, 140 gramm finomul törött édes macarónit, 70 gramm szyrupba főtt mazsolát, ezt mind jól összekeverve, félre állitjuk és használatkor véle a szükséges süteményt megtöltjük.

Kavart crême pirított mandolával.

(Crême pâtissière aux amandes pralénés.)

140 gramm mandolát ugyanannyi czukorral megpirítunk és fél csésze tejsűrüvel finomul eldörzsölünk. Két kanál lisztet 8 tojás sárgájával, $^5/_{10}$ liter tejsűrüvel jól eldörzsölünk és a tüzön sürüs péppé főzzük, a mivel a megdörzsölt mandolát, 140 gramm

czukrot, 70 gramm fölhevitett vajat összekeverünk és az egészet szitán áttörjük.

Kevert crême vaniliával.

(Crême pâtissière à la vanille.)

Szép rud vaniliát elvagdosunk, $^5/_{10}$ liter forró tejsűrübe teszszük és betakarva félre állítjuk, 2 kanál lisztet 8 tojás sárgájával és kevés tejsűrüvel elkeverünk, a vaniliás tejet átszűrve közé öntjük, folytonos kavarás közt péppé főzzük, és tálba teszszük. Azután 140 gramm törött czukrot, 105 gramm törött szitált macarónit, 105 gramm forró irósvajat, és egy csipetnyi sót. — Ezt együtt kihülésig kavarjuk.

Kavart crême chokoládéval.

(Crême pâtissière au chocolat.)

Az előbb leirt masszához 140 gramm reszelt chokoládét téve, vele összekeverjük.

Kavart crême narancs-illattal.

(Crême pâtissière à l'orange.)

2 kanál lisztet 8 tojás sárgájával, $^5/_{10}$ liter édes tejsűrüvel összekeverünk és parázson folytonos kavarás mellett péppé főzzük, egy narancsnak a ledörzsölt héját, 105 gramm fris olvasztott vajat, 140 gramm törött macarónit, 175 gramm törött czukrot keverünk.

HETEDIK SZAKASZ.

A FAGYLALT CRÊMEKRÓL.

(DES CRÊMES GLACÉES Á LA PLOMBIÉRE.)

A fagylalt crême-ek a franczia modorban készültektől csak annyiban különböznek, hogy fagylaló-dobozban fagyasztatnak és tejhabbal összekevertetnek. Különböző entremet-k, charlotte-ok, kérgek és torták töltésére szolgálnak, vagy pedig mély tálakban tálalva, magasan fölhalmozva diszitve, önállóan is adatnak, valamint crême-csészékben töltve is serviroztatnak.



Fagylalt crême mandolával.

(Crême à la plombière aux amandes.)

280 gramm édes és nehány keserü mandolából $1^1/_{10}$ liter tejsűrüvel jó mandolatejet készítünk. 14 tojás sárgáját 280 gramm finom törött czukorral jól fölverjük, azután a mandola-tejet kevés narancsvirággal parázson folyton kavarva mig sűrüs lesz, főzzük.

A crêmet szitán áttörjük és kihülésig verjük. Tálalás előtt fél órával a crême-et fagylalt-dobozban megfagyasztjuk, két tányér fölvert tojhabbal összekeverjük és jól eldolgozzuk. Tálaláskor diszes fagylalt-tálra tálaljuk, finom baraczk-marmeladdal befecskendezzük és apróra metélt pisztácziával meghintve föladjuk.



NYOLCZVANÖTÖDIK FEJEZET.

A TISZTA ÉDES SZULCZOKRÓL.

(DES GELÉES.)

Az édes szulczok öt szakaszba osztatnak. — Tudniillik:

1. Édes virág-szulczokba,
2. Édes gyümölcs-szulczokba,
3. Édes bor- és liqueur-szulczokba,
4. Édes befött gyümölcs-szulczokba,
5. Fölvert édes szulczokba.

Az első és legszükségesebb anyag ezekhez, a jól főzött vizahólyag, melynek átlátszónak, kékesnek és gyöngyházszerűnek kell lennie. A második kellék nagyon finom czukor, a harmadik föltétele a sikernek a rendkivüli tisztaság és idő. — Minden szulcznak átlátszó kristályszerünek kell lennie, rendkivül finom izünek és reszketősnek.

A czukor tisztitásáról.

(De la clarification du sucre.)

Egy tojásnak a negyedrészét, czinezetlen czukor-kasztrólban, mig megfehéredik, fölverjük, $^{6}/_{10}$ liter fris kutvizet hozzáöntünk, 560 gramm darabba tördelt raffinirozott czukrot belé teszünk. Az egészet jól összekeverjük és a kasztrólt tüzre állitjuk. Ha főni kezd és följön, 4 kanál hideg vizet öntünk belé, ezt háromszor ismételve, a kasztrólt a tüztől elveszszük, és a tüzhely szélére állitjuk. A tojás fehére a főzés alatt a czukor minden tisztátalanságát magába vette, mit habszedő-kanállal leszedünk és a czukrot higgadni hagyjuk. Ha hűlni kezd, tiszta ruhán átszűrjük, és félig betakarva hűvös, tiszta helyre elteszszük.

A vizahólyag tisztitásáról.

(De la clarification de la colle de poisson.)

12 személyhez való geléehez, oly formához, mely $1^{1}/_{10}$ litert tartalmaz, nyárban 70 gramm, télben pedig 52 gramm szép leveles vizahólyagot veszünk, apróra vágva, megmosva, $^{5}/_{10}$ liter fris kútvízzel és 35 gramm czukorral megfőzzük. Ha forrni kezd, a tüzhely szélére húzzuk és ott lassan főni hagyjuk, ugy, hogy a habja mindig hátrafelé húzódjék és azt gyakran leszedjük. Ha a vizahólyag felényire lefőtt és megtisztult, egy asztalkendő sarkán átszűrjük és félig betakarva hidegre állitjuk.

ELSŐ SZAKASZ.

AZ ÉDES VIRÁG-SZULCZOKRÓL.

(DES GELÉES AUX FLEURS NOUVELLES.)

Édes szulcz fris ibolyából.

(Gelée de violettes printanières.)

2—3 csomó fris ibolya-csokor szirmait leszedjük, porczellántálba teszszük, 420 gramm tisztitott czukorszörppel leforrázzuk és betakarva félre állitjuk. Ha kihült, selyemszitán átszűrjük, egy czitrom könnyedén kifacsart levét, kevés cseresznyevizet, 52 gramm tiszta vizahólyagot és kevés cochenille-festéket hozzá

adunk, még egyszer megszűrjük és szép crême formába, mit előbb zúzott jég közé ástunk, töltjük. A formát befedjük, reá jeget rakunk, és teljes megfagyásáig hideg helyen hagyjuk.



Tálaláskor langyos vizbe mártjuk, megtörüljük, kristálytálra borítjuk és kis idő mulva a formát leveszszük.

Rózsa-szulcz.

(Gelée printanière à la rose.)

A fent leirt mód szerint 420 gramm czukrot, 24 szép, letépett rózsa szirmaira porczellán-tálban forrázzuk, kevés cochenillel pirosra festjük és a czukrot betakarjuk. Ha a czukor majdnem kihűlt, leszűrjük, fél pohár destillált rózsavizet és ugyanannyi cseresznyevizet, egy czitrom levét hozzáadjuk, 52 gramm tiszta vizahólyaggal összekeverjük és a jégbe ásott formába öntjük.

Narancsvirág-szulcz.

(Gelée aux fleurs d'orange nouvelles.)

Szintén ugy készül.

Narancsvirág-szulcz champagneivel.

(Gelée de fleurs d'orange au vin de champagne.)

35 gramm fris narancsvirágot 350 gramm tisztitott szyruppal leforrázunk s ha kihűlt, fél üveg piros champagneival és 52 gramm vizahólyaggal összekeverjük.

MÁSODIK SZAKASZ.

A FRIS GYÜMÓLCS-SZULCZOKRÓL.
(DES GELÉES DE FRUITS.)

Szamócza-szulcz.

(Gelée de fraises.)

560 gramm fris szamóczát megmosunk és porczellán-csészében szétnyomjuk. 140 gramm tisztított czukorral leforrázzuk, betakarjuk és állani hagyjuk. Másnap e levet nemez-zacskón átszűrjük, kevés cochenillel megfestjük, négy czitrom levével, 52 gramm vizahólyaggal formába öntjük s megfagyasztjuk.

Cseresznye-szulcz.

(Gelée de cerises.)

1 kilo, 120 gramm magolt, érett piros cseresznyét, 140 gramm magolt ribizkével összetörünk és nemez-szűrőn átszűrjük, 420 gramm czukrot megtisztitunk és ha kihűlt, 52 gramm tiszta vizahólyaggal, 1 pohár fehér borral összekeverve formába öntjük.

Köszméte-szulcz.

(Gelée d'épine vinettes.)

280 gramm érett köszmétét kimagolunk, 210 gramm tisztitott czukorszörppel leforrázzuk, felfőzzük és filtrirozzuk, $^{8}/_{10}$ liter fehér bort, ugyanannyi tiszta czukrot, 52 gramm tisztitott vizahólyagot hozzáadva, formába öntjük.

Baraczk-szulcz.

(Gelée d'abricots.)

18—24 baraczkot meghámozva, magolva, 280 gramm tisztitott szyrupba párszor felfőzünk, ruhán átnyomjuk és filtrirozzuk. A többit mint föntebb.

Ananász-szulcz champagneival.

(Gelée d'ananas au vin de champagne.)

Egy szép ananászt meghámozunk, hosszára ketté vágjuk, késfoknyi vastagra metéljük, 380 gramm czukorral leforrázzuk, parázson öt perczig főzzük és selyemszitán átszűrjük. 52 gramm vizahólyagot, fél üveg champagneit hozzá adva, összekeverjük és egy harmadát a formába töltünk. Ha megfagyott, az ananász-szeleteket koszoruba reá rakjuk, a megmaradt lé felét reá öntjük és igy folytatjuk, mig mind el nem fogy.



Narancskosárkák narancsszulczczal.

(Gelée d'oranges en petits paniers.)

12 középszerü egyforma narancsot, tiszta héjjal, csinosan, kis kosárnak kimetszünk, bélét kivágjuk, a szélét és fülét pedig szépen kiczakkozzuk, minek nagy türelemmel és vigyázattal kell történni. — A narancs bélét kinyomjuk és nemez-szűrőn átszűrjük, a kosárkákat pedig használatig hideg vizbe teszszük.

420 gramm tisztított czukrot kevés cochenillel pirosra festünk, selyemszitán átszűrjük és ha kihült, 52 gramm tisztított vizahólyaggal és a narancslével összekeverjük. A narancs-kosárkákat tiszta ruhára boritjuk, a kis nyilást, mi netalán rajta történt, vajjal bekenjük és egy nagy szitán zúzott jégbe ássuk. A

geléevel megtöltjük, papirral betakarjuk és hidegre állitjuk. Tálaláskor összehajtott asztalkendőre kerek-tálra tálaljuk, mindenikbe egy fris narancs-levelet szúrunk és asztalra adjuk.

A narancshéj-kosárkákat fehér mandola-szulcz körül, kristály-aufsatzon is adhatjuk diszitésül, — a rajz szerint.



Csikos narancs-szulcz.

(Gelée d'orange en rubans.)

8 egyenlő nagy, szép, piros narancs héját éles késsel 10 krajczáros nagyságban bemetszszük és azt leveszszük, a bélét pedig almavájóval kivájjuk az eszközölt lyukon, vigyázva, nehogy a héja megsérüljön, még pedig annyira, hogy a belső fehér héja is teljesen letisztuljon, azután hideg vizbe teszszük, hogy gömbölyü alakját visszanyerje.

A narancs-nedvet filtrirozzuk, négy czitrom lé, 350 gramm tisztitott czukorszörp és 52 gramm vizahólyaggal együtt. A narancshéjakat zúzott jég közé ássuk, a geléet két részbe osztva, egyiket cochenillel vagy álkörmössel pirosra festjük. — $^4/_{10}$ liter blanc mangert, kevés vizahólyaggal készitünk és három részre osztva, egyikét pirosra, másikát 35 gramm chokoláddal barnára festjük.

A narancsokat tiszta ruhára boritjuk, ha netalán nyilás lenne rajta, vajjal bekenjük és egy nagy szitán egészen jégbe ássuk. — A belső üreg egy harmadát fehér blanc-mangerval kitöltjük és megfagyasztjuk, erre egy vékony csikot a pirosból

öntünk, mit ismét megfagyasztva, a barna következik s ha ez is megfagyott, egy fehér csik következik, amire ismét piros jön, — igy folytatva, mig meg nem telik. E munka türelmet és ügyességet kiván.

Tálalás előtt a narancsokat megtörüljük, mindeniket finom éles, forró vizbe mártott késsel hatba vágjuk.

E szeleteket aztán aufsatzra rakjuk, mit lépcsőszerüen kemény czukortésztából vagy dragantból készitünk; avagy fehér mandolatésztából fonott kosárkába vagy vázába. — Zöld narancslevelekkel diszitve, legszebb diszben föladjuk.

Vanilialé-szulcz.

(Gelée au suc de vanille.)

Egy rud legjobb vaniliát apróra metélünk, csészébe 350 gramm tiszta czukrot, mit cochenillel pirosra festünk, leforrázunk és betakarva félre állitunk. Ha kihült, selyemszitán átszürjük, két czitrom levével, 52 gramm vizahólyaggal és cseresznyevizzel összekeverve formába töltjük.

Kávé-szulcz.

(Gelée au café.)

210 gramm kávét pörkölve megdarálunk és $^{5}/_{10}$ liter forró vizzel tiszta erős kávét főzünk, ha kihült, 350 gramm tisztitott vizahólyaggal és cseresznyevizzel összekeverve együtt asztalkendőn átszürjük. Apró formácskákba, vagy crême-formába töltve jégbe ássuk stb.

HARMADIK SZAKASZ.

A KÜLÖNBÖZŐ BOR- ÉS LIKÖR-SZULCZOKRÓL.

(DES GELÉES DE VIN ET DE LIQUEURS.)

Szükséges megjegyeznem, hogy minden bor- és likör-szulcz ugy készül, hogy a vizahólyag, czukor és a likör egymással ne forrón kevertessék össze, mivel ezáltal fényét és ízét veszti.



Mandulás csókocskák spanyol széllel
Baisé d'amandes et pâte Espagnole.



Mandulás szeletek
Biscuit aux amandes.



Indiai fánk
Baisé indien.



Linci tortácskák
Pâte brisée aux amandes.



Spanyolszél kosárkák szamócával
Pâte Espagnole aux fraises.



Macaroni kosárkák
Corbeille de macarons.



Szamóca tortácskák
Pâte de fraises.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Piros champagnei-szulcz.

(Gelée au vin de champagne rosé.)

420 gramm raffinirozott czukrot ha megtisztítottunk, cochenillel pirosra festjük és selyem-szitán átszűrjük. Ha majdnem kihűlt, egy fél üveg champagnei bort, 52 gramm vizahólyagot és egy czitrom levét öntve hozzá, együtt átszűrjük. Az egészet a jégbe ásott mintába töltjük az előbbiek szerint.

A geléet egészen fehéren is hagyhatjuk.

Marasquino-szulcz.

(Gelée au marasquin.)

420 gramm czukrot selyemszitán átszűrünk, 52 gramm vizahólyagot, $^{3}/_{10}$ liter marasquinót összeöntve fagylaljuk.

Igy készitünk minden likörből szulczot, — továbbá:

Szamócza-créme-szulczot.

(Gelée au crême de fraises.)

Dió-likör-szulcz.

(Gelée au crême à l'eau de noyaux.)

Vanilia-likör-szulcz.

(Gelée au crême de vanille de Vespetro.)

Anizs-likör-szulcz.

(Gelée d'anisette.)

Puncs-szulcz.

420 gramm forró tisztitott czukorba, két czitrom nagyon finom héját és egy kávéskanál theát vetünk, betakarva félre állitjuk. — Ezalatt négy czitrom levét és négy narancsét kifacsarjuk és filtrirozzuk, a czukrot selyemszitán átszűrjük, 52 gramm vizahólyaggal és $^{3}/_{10}$ liter jó tejföllel vagy arackal összekeverjük, még egyszer átszűrjük és az előbbiekhez hasonlón bevégezzük.

Édes szulcz fehér borból.

(Gelée au vin blanc.)

Ezen szulczokhoz csak kitünő ó-borokat alkalmazhatunk, — ha lehet rajnait, vagy franczia bort. A magyar borok közül legjobb e tekintetben a tokaji, rizling stb. — Készitése mindig

ugyanaz: t. i. 420 gramm fehér czukrot megtisztítunk, megszűrünk, ha langyos, 52 gramm vizahólyaggal és egy üvegnek a harmadrészével a fönt emlitett borokból összekeverjük, a formába töltjük és bevégezzük.

NEGYEDIK SZAKASZ.

EGÉSZ BERAKOTT GYÜMÖLCS-SZULCZOKRÓL. (DES GELÉES A LA MACEDOINE DE FRUITS.)

Ezen geléekhez $1^{6}/_{10}$ litert tartalmazó kupidomu formák vannak, melyekbe egy második kisujjnyival kisebb, három horoggal ellátott forma akasztatik. E formát tehát az apróra összezuzott jégbe ássuk, a második kisebbe pedig szintén jeget teszünk.

Czitrom-szulcz fris szamóczával.

(Gelée de citrons aux fraises transparentes.)

Nagyon tiszta fehér czitrom-szulczot készitünk, amint azt leirtuk volt. Ezt a jégbe ásott kupformába töltjük és fagylaljuk. Ezalatt szép kerti szamóczát szárastól kiválasztunk, megmossuk, a második formából a jeget kiszedjük, meleg vizzel megtöltjük és leemeljük. Az üreget most már a rövid száru szamóczákkal szép rendben megtöltjük. A megmaradt czitrom-szulczot a szamóczára öntjük, fedővel betakarjuk és jéggel tele rakjuk. Megfagyásig nyugton hagyjuk, amikor aztán kristály-tálra boritva, e kiváló szép szulczot teljes diszében föladjuk.

Ananász-szulcz kevert gyümölcscsel.

(Gelée d'ananas à la Macedoine de fruits.)

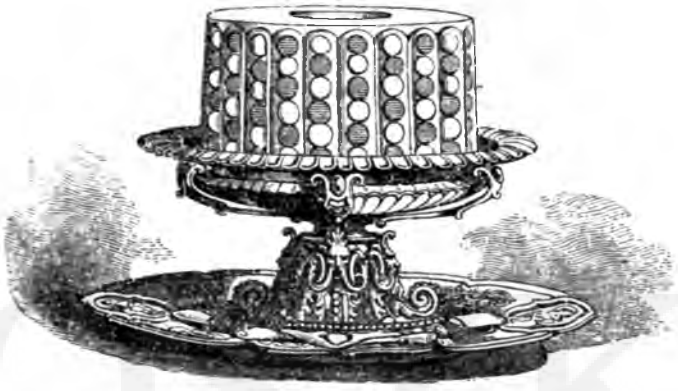
Az előbbi kupolaformát jégbe ásva, abba igen tiszta ananász-szulczot öntünk és azt megfagyasztjuk. Azután a belső formát kiveszszük, az üreget szép érett, hámozott, kettébe vágott baraczkokkal, szőllő-szemekkel vagy megygyel és szamóczával berakjuk, geléevel leöntjük és megfagyasztjuk.

Ezen szulczokhoz fehér champagnei, fehér ribizke, vagy bármely fehér szinű szulczot használhatunk, akár likör-, akár gyümölcsből és narancs-szeletekkel vagy szőllővel is kirakhatjuk.

Champagnei-szulcz apró poharakban.

(Gelée au vin de champagne à la Macedoine de fruits en petits pots.)

Szamóczát, málnát, ribizkét megszemelve, sok czukorral áthe vitjük és ananász-szörppel leforrázzuk. Azután kis csészékbe rakva, megfagyasztjuk, — a szükséges champagnei-szulczot hozzáadva.



Boritott alma-szulcz.

(Suédoise de pommes à la gelée.)

Ehhez rovátkos kerek boritó-formát választunk, melynek közepén üreg van. — 30 szép és jó almát meghámozunk és a rovátkok nagysága szerint szeletbe vágjuk. Felét fehér czukorszörpben puhára és fehérre pároljuk, egy czitrom levét hozzáadjuk, a másik felét cochenillel pirosra festve, szintén szörppel pirosra főzzük, de hogy egészben maradjanak. Ezen almaszeleteket, ha kihűltek, levéből kivéve, szitára rakjuk.

A formát jégbe ássuk, és világos szinü czitrom-, bor- vagy marasquinó-szulczczal egy ujjnyira megöntjük és megfagyasztjuk. A megszikkadt alma-szeleteket most már villára szurva, a kissé megfagyott szulczba mártva, egyiket a másik mellé sorba rakjuk, ugy, hogy az egyik piros után fehér következzék. A középső üreget a megmaradt almával töltjük meg s reá szulczot öntve megfagyasztjuk.

Szegélyes chokoládé blanc-manger-szulcz.

(Bordure de blanc manger au chocolat à la Duchesse.)

Blanc-manger-szulczot készitünk a leirt mód szerint és egy

bordure-formában megfagyasztjuk, azután egy vaniliás bajor-szulczot szintén, mit másik kisebb boritó-formában fagyasztunk meg.

Tálaláskor a nagyobb chokoládé-borduret hozzá való kristálytálra boritva, a kisebb vanilia-szulczot közepére teszszük, a tetejét pedig világos sárgára sült merinquekkel (pusserlikkel) egészen berakjuk és izlésesen földiszitjük.

Hideg chaudeau madeira-seccel.

(Chaudeau froid au vin de Madére.)

12 tojás sárgáját, 350 gramm (20 lat) törött czukorral és $^1/_4$ liter madeira-seccel kasztrólban habverővel folytonos kavarás által sürü habbá verjük, ha kész, más edénybe teszszük. 52 gramm vizahólyagot elkészitve, kihütve, a hab közé keverünk, valamint $^1/_8$ liter tejhabot is, és az egészet formába öntve megfagyasztjuk

Tálaláskor egész befőzött gyümölcscsel diszitjük.



Hideg chaudeau vanilia-likörrel.

(Chaudeau froid au liqueur de vanille.)

12 tojás fehérét 300 gramm czukorral, egy üveg likörrel és 52 gramm vizahólyaggal a föntebbi módon fölverjük és tejhabbal keverjük.

24 apró félgömb alaku kis formát jégbe ásva, az egészszel megtöltjük és fagyasztjuk. Tálalás előtt kevéssel e formákat langyos vizbe mártjuk és papirra boritjuk. Azután a kis szulczokat

e czélra készült szép kis dragant-kosárkákba szépen elhelyezzük, egy állványra (Aufsatz) diszesen fölrakjuk, kandirozott gyümölcsszeletekkel körülrakjuk s föladjuk.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A FÖLVERT SZULCZOKROL.
(DES GELÉES FOUETTÉES.)

E szulczok készitése nem nehéz, — minthogy a tiszta átlátszókból készülnek.

Fölvert szulcz champagneiból.
(Gelée fouettée au vin de champagne.)

A leirt champagnei szulcz egy negyedrészét cochenillel pirosra festjük, a jégbe ásott formába öntjük s megfagyasztjuk. A másik részét habverő réz-üstben verjük jégen, mig fehér lesz és amig folyékony, azután a pirosra öntjük és szintén megfagyasztjuk. Végre a tetejére a maradt fehéret szintén fölverve öntjük.

Mindenféle borból és likörből ily módon készithetünk szulczot, azt bármely színre festve. — Tehetjük előbb a fehéret is, és reá a pirosat, — tetszésünk szerint. Vagy pedig keverhetünk közé koczkára vágott szulczba mártott gyümölcsöt is, a mivel a forma fenekét tarka szinkeverékben kirakjuk, és azt tetszésünk szerint bármiféle szulczczal kitöltjük.

E fejezetet most már a lehetőleg kimeritettük és igy áttérhetünk a czukorsütményekre.

NYOLCZVANHATODIK FEJEZET.

A CZUKOR-SÜTEMÉNYEKRŐL.
(DE LA PATISSERIE.)

Ha a tésztát szűk, fölhevitett helyre teszszük, és ott kisütjük, azt sütésnek nevezzük, a különböző alkatrészekből összeállitott anyagot pedig sütemények.

Mindenek előtt tehát e sütemények előállitására — ha azokat t. i. nagyban készitjük — egy világos, szellős, és jól fűlő

kemenczével ellátott helyiség kivántatik, melyben két melegitő szekrény (étuves), két befalazott szélkemencze (Windofen), egy márványmozsár a mandola-töréshez; több kis mozsár a fűszerekhez, egy nagy dobszita, többféle betéttel durva és finom czukorhoz; kis szerpentin-mozsár a festékek töréséhez; kis kasztrólok, sütő-pléhek különböző nagyságban, boritó-formák fehér pléhből és apró minden fajta és formáju kis metszők szükségeltetnek.

Továbbá egy márvány-asztal, egy jégszekrény, több más asztal és szekrény a holmik készitése és eltevéséhez.

A sütő-kemenczének $1^1/_2$ méter mély, $1^1/_4$ méter szélesnek kell lennie, feneke sima és kiégetett téglákból kirakott, 44 centiméter magas és jól kiczementezett legyen.

Az ajtaja mellett még egy másik nyilásnak kell lenni, hol a hamut és tüzet kiszedni lehessen, és a mely szintén ajtóval ellátott legyen.

Sok háznál a sütőkemencze helyett sütőcsőt használnak vaspléhből, miáltal sok fát lehet megkimélni, de ezek soha olyan jól nem sütnek és a sütemények tökélyre abban nem emelkedhetnek.

A kemenczében való sütés is nagy gondnak van ugyan alávetve és sok gyakorlatot kiván, megtudni, milyen heve legyen annak valamely sütemény sütéséhez! De ha e jártasságot megszereztük, a sütemények kezeink alatt tökélyre emelkednek.

Egy ügyes sütő, midőn a kemenczét kisöpörte, kitisztította és ezáltal a nedves gőzt, mely abban fejlődött, kigőzölteté, kezét a kemencze mélyébe nyujtva, mindig meg fogja tudni határozni, ha a kemencze kellően el van e találva. — Ehhez bizony nagy gyakorlat szükséges.

Mások egy darab papirt összenyomva, dobnak annak mélyére, és ha a papir csak csöndesen pirul, akkor a finomabb tészták sütésére a kemencze épen elégséges hévvel bir; ha pedig kalácsot vagy nagyobb süteményt kivánunk sütni, kell hogy a papir nehány percz mulva lobbot vessen.

Mindebből kitünik, mily fontos tényezője az étkek sikerének a kemencze helyes megfütése, mert habár a legnagyobb gonddal készültek is azok, teljesen elromlanak egy roszul fűlt kemenczében; ellenben a legjobban sem fog a sütemény tökéletes lenni, ha azt a szükséges gonddal nem készitettük el. — Mindkettőt egyesitve kell igyekeznünk elérni, hogy teljesen kielégitő eredményt mutathassunk föl.

Mielőtt a finom sütemények leirásához kezdenénk, szükséges még némi utbaigazitás és bevezetés.

ELSŐ SZAKASZ.

A KONYHÁN ALKALMAZOTT FESTÉKEKRŐL.

Ibolya-kék.

Kerti, erős illatu sötét szinü ibolyának szirmait leszedjük és sietve bezárható dobozba teszszük, nehogy illatja elrepüljön. Ha $1^1/_{10}$ liternyit lecsipkedtünk, két fedelü bádogdobozba teszszük, jól megnyomkodjuk, egy czitrom levét reá facsarjuk és $^3/_{10}$ liter forró vizzel leöntjük, fedőjét reá erősitjük és egy nap állani hagyjuk. Másnap a levét leszűrjük, a szirmokat kifacsarjuk, és 280 gramm legfinomabb czukorral czinezett kasztrólban felfőzzük. Ha kihült, üvegbe teszszük bedugaszolva.

Álkörmös.

Oktober elején szedjük a gyümölcsét, összezúzzuk és ruhán átnyomjuk. A levét filtrirozzuk, czinezett kasztrólban 280 gramm finom czukorral felényire elfőzzük, azután üvegbe rakjuk és elteszszük.

Spenót-zöld.

A spenót-leveleket összezúzzuk, ruhán átnyomjuk és a levét rögtön fölhasználjuk.

Rózsalé.

$1^1/_{10}$ liter frisen tépett rózsa-szirmokra egy czitrom levét és $^3/_{10}$ liter forró vizet öntünk, és azt jól elzárható bádog dobozban két nap állani hagyjuk; akkor kifacsarjuk, 280 gramm czukorral felfőzzük és elteszszük.

Cochenille czukorral.

E festék, mit az amerikai cochenille-bogártól nyerünk, legszebb a festékek közt. Következőleg készitjük:

$17^1/_2$ gramm cochenille-bogarat megtörünk és papirra öntjük,

17½ gramm hamuzsírt, ugyanannyi égetett timsót szintén megtörünk és 35 gramm cremor tartarival összekeverjük, szerpentinmozsárban együtt még egyszer megtörjük. Azután $^{3}/_{10}$ liter fris vizet czinezett kasztrólban parázson forrásig hevitünk, lassankint beleteszszük és egészen uj fakanállal fölkeverjük, a tűztől elveszszük. Ruhán átnyomjuk. 210 gramm finom czukrot hozzá téve, összekeverjük, együtt felfőzzük és ha kihült, üvegbe teszszük.

Sáfrán-szin.

8¾ gramm indiai sáfránt kasztrólban egy kávéscsészényi vizzel leforrázunk, és felényire lefőzzük. Ruhán átnyomjuk, 105 gramm czukorral felfőzzük és elteszszük.

Ezen festékek a rendszerint használt ártalmatlan szerek a finom czukorsütményekhez.

MÁSODIK SZAKASZ.

A DARABOS KRISTÁLY-CZUKORRÓL.

(DU GROS SUCRE CRISTALLISÉ.)

Ezen czukornak egy konyhán sem lenne szabad hiányozni, még pedig a kendermag nagyságutól egészen a porczukorig, minden nagyságban.

Fehér darabos jégczukor.

(Gros sucre cristallisé.)

1 kiló 120 gramm raffinirozott czukrot darabokba vágunk, széttördeljük és a dobszita különböző betétein átszitáljuk, mindenik minőséget külön pléh-dobozban eltéve.

Piros darabos czukor.

(Gros sucre cristallisé rouge.)

Az összetört darabos czukrot valamely szinnel, tetszésünk szerint festhetjük meg pirosra, sárgára, zöldre. — A szükséges czukrot tányérra teszszük, festékbe mártott ecsettel a czukrot befecskendezzük és többször összekavarjuk, mig egyforma lesz. Azután megszáritjuk. Ezen módon a czukrot bármely szinre festhetjük, — chokoláddal barnára, sáfránnal és cochenillel narancsszinüre is.

HARMADIK SZAKASZ.

AZ ILLATOS CZUKORRÓL.
(DU SUCRE ODORÉ.)

A czukrot nemcsak szinesre festeni, hanem illatossá tenni is lehet, amit aztán gondosan elzárható dobozban kell tartanunk.

Vaniliás czukor.
(Sucre à la vanille.)

Egy rud vaniliát apróra vágunk, 35 gramm czukorral megtörjük és megszitáljuk, a megmaradt darabokhoz ismét 35 gramm czukrot adunk és ismét megszitáljuk, azután gondosan elteszszük.

Narancs-czukor.
(Sucre d'orange.)

2 narancsnak a sárgáját czukorral finomul ledörzsöljük, megszáritjuk, megtörjük, szitáljuk, elteszszük. A czitromét szintén.

Kávés czukor.
(Sucre au café.)

140 gramm czukrot négy kanál kávé-esszenczával nedvesitünk, megszáritjuk, megtörjük stb.

Rózsa-czukor.
(Sucre à la rose.)

8 csepp valódi török rózsaolajat öntünk egy darab czukorra. Ha megszáradt, megtörjük.

NEGYEDIK SZAKASZ.

A CZUKOR TISZTITÁSÁRÓL.
(DE LA CLARIFICATION DU SUCRE.)

A czukor a sütemények alapköve, azért szükséges róla némi tudomást szereznünk. A legfinomabb czukrot, amint tudva van, Indiából és Ausztráliából nyerjük, hol az nádban, mocsáros vidéken terem és $3^1/_2$ méternyire is megnő.

A raffinirozott czukornak alig van alja, — a többinek azonban sok, tisztitani tehát igy kell:

6 kilo 720 gramm (12 font) czukrot darabokra vágunk, üstbe teszszük, $3^1/_2$ liter vizzel leöntjük és a szulczoknál leirt mód szerint többször felfőzzük. Azután a nemez-szűrő-zacskóba öntve kőedénybe szűrjük és elteszszük.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A CZUKORFŐZÉSRŐL.

A czukorfőzés igen fontos mozzanata levén a konyhaművészetnek, kell, hogy arról fontos ismeretet szerezzünk magunknak. Következőkép osztályozzuk:

1) szélylyelfutó, 2) kis gyöngy vagy fonalas, 3) nagy gyöngy vagy nagy fonal, 4) kis hólyag, 5) nagy hólyag, 6) törés, 7) caramel.

Első fok.

Szélylyelfutó.

(Sucre à la nappe.)

A megtisztult czukor szükséges mennyiségét kis kasztrólba a tüzre téve, főzzük és kanállal kavarva, azt kiveszszük és a czukrot lecsurgatva, ha szélesen folyik, ugy az első fokot elérte.

Második fok.

Kis gyöngy.

(Sucre lissé.)

Nehány percz mulva az előbbi czukor gyöngyözni kezd és elérte a megjelölt fokot.

Harmadik fok.

Nagy gyöngy.

(Sucre perlé.)

Ismét nehány percz mulva beáll a czukorfőzés azon foka, midőn már nagy gyöngyöket vet.

Negyedik fok.

Kis hólyag.

(Sucre soufflé.)

Azután pedig a megjelölt fokot, — utána

Ötödik fok.

Nagy hólyagot.

(Sucre à la plume.)

és

Hatodik fok.

A törés.

(Sucre au cassé.)

Ha még tovább főzzük, beáll a törés, azaz: ha egy darabka nedves fát a czukorba mártunk és ismét hideg vizbe, a czukor megkeményedik és letörik. — Végre:

Hetedik fok.

Caramel.

Egy percz mulva a czukor barnulni kezd, és kevés idő mulva megég.

A czukrot parázson kell főzni és gyorsan, hogy a czukor fehéren maradjon; — különöscn ügyelnünk kell, hogy a szélét és cseppenéseket nedves szivacscsal letöröljük, nehogy azok megégjenek és a czukrot megbarnitsák.

HATODIK SZAKASZ.

A CZUKORMÁZRÓL.

(DES GLACES DE SUCRE.)

Ez alatt azon czukoranyagot értjük, melyet a torták és sütemények bevonására használunk, hogy kinézésük izlésesebb és izök is finomabb legyen. Ezt háromfélekép készitjük. Tudniillik:

1) tojás fehérével kevert czukormáznak,
2) hideg conservmáznak,
3) forró conservmáznak.

Fehér kevert hideg máz.

(Glace royale blanche.)

280 gramm tiszta raffinade-czukorport, 2 tojás fehérével negyedóráig keverünk és ½ czitrom levét közé facsarjuk. E máznak hófehérnek kell lenni és a kanálról vastagon csepegni. A sütemények bevonására használjuk.

Piros máz.

(Glace rosée.)

A föntebbi máz közé kevés cochenille-festéket keverünk.

Barna máz.

(Glace au chocolat.)

A mázhoz 140 gramm finom törött chokoládét keverünk.

Zöld máz.

(Glace verte.)

A fehér máz közé, czitromlé helyett spenótlevet keverünk.

Sárga máz.

(Glace jaune.)

Szintén ugy készül. — E mázat mind illatos czukorral is lehet késziteni.

Hideg conserv-máz marasquinóval.

(Glace au marasquin froid.)

420 gramm porczukrot egy csésze tisztitott czukorszörppel összekeverünk, 2 kanál marasquinót hozzáadva, sűrüs péppé keverjük és azzal a tortát bevonjuk. Száritás végett melegre állitjuk, hogy fényes szép szint nyervén s eltehetjük. E mázhoz bármily likört tehetünk, a szörpnek sűrüsnek kell lenni és azt illatos czukorral is szagosithatjuk. — A harmadik, a forró conserv-máz, igy készül:

Narancs máz.

(Glace à l'orange.)

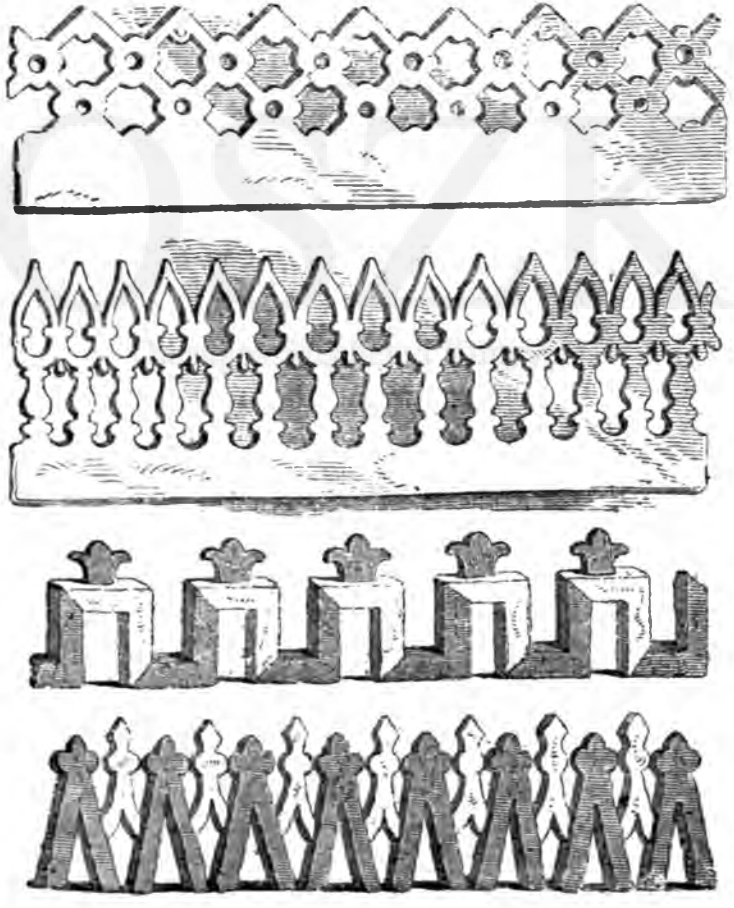
420 gr. törött raffinade-czukrot, 2 narancs ledörzsölt héját és levét hozzáadva, sűrüre keverjük. Kis kasztrólban parázson folytonos kavarás közt addig hagyjuk, mig a massza ismét higul; — azután az arra való tortát vele bevonjuk és száradni melegre állitjuk.

Ha e mázba egy pohár arakot öntünk, puncs-mázunk leend. Ha pedig szamócza-, málna-, ananász-levet keverünk közé, akkor az illető gyümölcs mázát nyerjük, és nehány csöpp likört öntve közé, a legfinomabb glacet.

Chokoládé máz.

(Glacc au chocolat.)

210 gramm finom chokoládét vizzel fölolvasztunk, elkavarjuk, felforraljuk, ugyanannyi czukorral. Ezt addig főzzük, mig nyulni kezd. Elveszszük a tüztől és hidegre kavarjuk. Az illető tortát vele bevonva, melegre állitjuk.



Szegélyek dragantból.

NYOLCZVANHETEDIK FEJEZET.

A KÜLÖNBÖZŐ TÉSZTÁKRÓL,

melyekből a torták és czukorsütemények készülnek.

Porhanyó czukortészta.

(Pâte brisée au sucre.)

E massza 560 gramm lisztből, 280 gramm czukorból, kevés sóból, négy egész tojásból, 315 gramm fris vajból, kávés kanál fahaj és egy czitrom ledörzsölt héjából áll. A gyúró-deszkára téve, mindezt összekeverjük, eldolgozzuk, ruhába hajtjuk és használatig a tésztát hidegre állitjuk.

Linczertorta-tészta.

(Pâte brisée aux amandes.)

560 gramm mandolát megtörünk, ritka szitán átdörzsöljük, 490 gramm finom liszttel, 560 gramm fris vajjal, 560 gramm törött czukorral, 6 egész tojással, egy kanál fahajjal, késhegynyi szegfűszeggel, szerecsendióvirággal, mind finomul megtörve, egy csipetnyi sóval összekeverve, a tésztát kidolgozzuk és jégre teszszük.

Kavart mandulatészta.

(Pâte aux amandes.)

560 gramm finom mandolát leforrázva, meghámozva, megtörve, 8 tojással jól eldörzsöljük. Tálba téve, 560 gramm finom czukorral, 32 tojás sárgájával, mit lassankint hozzáadunk, folyton kavarva, 24 tojás habjával és 105 gramm finom szitált liszttel összeadjuk. A további készitése később.

Bisquit tészta.

(Pâte à biscuit.)

560 gramm finom czukrot cseréptálba 32 tojás sárgájával, egy czitrom ledörzsölt héjával, félóráig dörzsöljük, a tojásokat egyenkint hozzáadva és folyton kavarva, hogy a massza mégegyszer annyira nőjjön és habos sűrüs legyen. A tojás fehérét habbá verve, 560 gramm liszttel lassan összeadjuk. — E tésztákat kevesebből is, — tetszésünk szerint lehet készíteni.

Genuai tészta.

(Pâte à la Genoise.)

560 gramm fris vajat szitán átszűrünk és melegre állitjuk, 560 gramm finom törött czukrot egy czitrom ledörzsölt héjával összekeverjük, nyolcz egész és 8 tojás sárgáját egyenkint beléütünk és fél órát kavarjuk, 360 gramm finom lisztet és langyos tiszta vajat hozzáadva, finom gyönge tésztává keverjük, mi közé még 12 tojásnak a habját is adjuk.

Portugalli tészta.

(Pâte à la Portugaise)

560 gramm czukrot, 420 gr. lisztet, 280 gramm vajat, 24 tojást, 140 gramm korinthi szőllőt, 140 gramm fügét, 70 gramm czukros narancshéjat, ugyanannyi czitromhéjat, kávéskanál fahajat, késhegynyi szegfűszeget, egy czitrom reszelt héját és egy pohárka rumot veszünk hozzá. — A vajat habosra keverjük, a czitromos czukrot, mandolát finomul megtörve, a tojás sárgáját és többi anyagot apróra vágva lassankint hozzáadjuk, folyton kavarva, s végre a tojáshabot.

Angol massza (Plumpkäke).

(Plumpkaeke.)

560 gramm vajat, 560 gramm lisztet, 420 gramm czukrot, 12 tojást, 420 gramm malozsát, 420 gramm török malozsát, 70 gramm czukros narancshéjat, egy kanál czitromos czukrot, egy kanál rumot veszünk hozzá. Készitése az előbbi.

Homokmassza (Sandmasse).

(Pâte sableuse.)

560 gramm czukrot 18 tojás sárgájával habosra dörzsölünk, egy czitrom ledörzsölt héját, késhegynyi fahajat és 280 gramm tiszta fris irós vajat, olvasztva tálban erősen összekeverjük. — 14 tojás kemény habját és 140 gramm burgonyatésztát, valamint 140 gramm finom lisztet szintén a masszához adunk.

Mogyoró-tészta.

(Pâte aux noisettes.)

280 gramm törött, piritott mogyorót vagy diót 4 egész to-

jással finomul összekeverünk, törött czukorral és 18 tojás sárgájával, mit egyenkint adunk hozzá, fél órát dörzsöljük és 12 fehérét habbá verve, 70 gramm liszttel lassan összeadjuk.

Chokoládé tészta.

(Pâte au chocolat.)

140 gramm fris vajat ugyanannyi czukorral, 12 tojás sárgájával habosra keverünk, 140 gramm finom mandulával, 140 gramm fölolvasztott chokoládéval jól eldörzsöljük és lassan közékeverjük, utoljára pedig 12 tojás habját 35 gramm liszttel.

Merinque-massza.

(Mérinque.)

12 tojás fehérét kemény habbá verjük, 560 gramm porczukorral, hogy a massza kemény legyen, soká keverjük

Narancs-massza.

(Pâte à l'orange.)

280 gramm mandolát 3 egész tojással nagyon összekeverünk, 4 narancs héját finomul levágjuk, 280 gramm törött czukorral eldörzsöljük. Tálba téve, 18 tojás sárgájával habosra keverjük. — A tojás fehérét kemény habbá verve, 210 gramm burgonyaliszttel, valamint egy narancs kifacsart levével összeadjuk.

Kemény czukortészta.

(Pâte d'office.)

1 kilo 120 gramm lisztet, 700 gramm törött szitált lisztet, 12 tojás fehérét, 52½ gramm vajat kemény tésztába gyurunk és ruhába hajtva hűvösre teszszük. E tészta a különböző ehető talapzatok aljául szolgál. Bármily alakra lehet idomitani és nagyon lassan sütve azt szépen elkésziteni.

Dragant-kitt.

(Colle pâtisserie.)

2 kanál vizzel fölolvasztott dragantot, három kanál finom czukorporral, 4 kanál keményitővel jól megtörünk, azután pohárban bekötve elteszszük. — Enyv helyett használjuk a talapzatok megerősitésére, mert lassú száritás mellett rendkivül kemény és erős lesz.

Mandula-tészta.

(Pâte d'amandes.)

1 kilo 120 gramm mandolát éjjelre fris vizbe áztatunk, és másnap lehámozva, többször megmosva, dörzsöljük, kevés czitromlevet lassankint hozzáadva. — Azután dragée-üstbe teszszük 560 gramm porczukorral lassú tüzön, mig a kanálról leválik és megpirul, keverjük. Nagyon tiszta márvány-mozsárban mialatt kihül és törjük, 35 gramm fris vizben felolvasztott gummi dragantot és még 360 gramm czukrot keverünk közé, hogy abból nagyon finom, fehér tészta legyen, mely mindenféle alakra hajlítható és alakítható legyen.



NYOLCZVANNYOLCZADIK FEJEZET.

A TORTÁKRÓL.

(DES TOURTES.)

Marasquinó-torta.

(Tourte au marasquin.)

A linczi tésztából három, késfoknyi vastag lapot nyujtunk, mit sütő-pléhre helyezve, több helyen a kés hegyével megszurkáljuk és lassan világosra sütjük, azután mindeniket papirosra téve,

ott kihülni hagyjuk. – Jó almából 560 gramm sürü édes marmeladot főzünk, mit egy csészényi marasquinóval összekeverünk.

A kisült lapok egyikét a marmelád felével egyenlőn bekenjük, egy másikat reá teszünk, ezt marasquinóval meglocsoljuk és a marmelade megmaradt részével bekenjük, amire aztán a harmadik lapot teszszük, azt ismét marasquinóval locsolva, a tortát most már szépen körülnyirjuk, a felső részét merinque-masszával vékonyan bekenjük, és annak tetejére ismét szép rajzban ugyanazzal befecskendezzük. Kivül körül czitromglace-szal bekenjük, fölül porczukorral meghintjük és száritás végett langyos kemenczébe állitjuk. Minden tortát finomul kimetszett csipkeszerü papiron, torta-pléhre szokás tenni és ugy diszes tálon föladni.

Puncs-torta.

(Tourte au ponche.)

A genuai tésztából 4 egyenlő, késfoknyi vastag lapot kenünk, mit középmeleg kemenczében világosra sütünk, melegen finom késsel leválasztjuk és kasztról fedővel leveszszük. Ha kihültek, alma-marmeláddal, mi közé rumot és czukorra dörzsölt narancs héját keverünk, adjuk össze; azután a tortát szépen körülnyirjuk, puncsmázzal vastagon bevonjuk, lassan szárítjuk, szép befőtt gyümölcscsel diszítjük és merinquekel befecskendezzük.

Angol torta.

(Tourte à la Callinwood.)

12 személyre a porhanyó czukros tésztát tollszárvastagon kinyujtjuk, kerekre körülmetszszük és papiron, sütőpléhben, miután annak szabadkézzel egy 24 millim. magas szélt készítettünk volna, belső részét baraczk-marmeladedal bekenjük és ennek tetejét dessert-bisquitvel rakjuk ki, amire befőtt meggyet, darabkákra vágott befőtt baraczkot szórunk, és ismét bisquit rakunk. Az egészet 70 gramm nagyon apróra összemetélt marhavelővel hintjük meg, körül-kivül papirral betekerjük, lisztpéppel odaerősitjük, a tortát sütőpléhre teszszük, és középszerü meleg kemenczében, mig a tészta félig kisült, sütjük. — 6 tojás sárgáját 140 gramm czukorral, $^{6}/_{10}$ liter dupla tejsürüvel és egy csésze cseresznyepálinkával összekeverve, e crémet a tortába öntjük, mig az beissza, azután ismét kemenczében egészen megsütjük. Tálaláskor vigyázva

lapos fedővel a papirról leveszszük, tortapléhre csusztatjuk és langymelegen, föladjuk.

Homok-torta.

(Tourte sableuse.)

Ehez a leirt tésztát veszszük, azt pléhabroncsban sütjük meg (Reif), másfél óra alatt, nagyon gyönge tüznél. Tálaláskor jól megczukrozva adjuk.

Irósvajas leveles torta, befőtt gyümölcscsel.

(Tourte à la reine.)

Ötször sodrott iróstésztából öt hüvelyknyi vastag leveleket metszünk. Az első tányérnyi, a második kisebb, és igy tovább. Sütő pléhre rakva, tojással megkenjük, a maradék tésztából pedig kisujjnyi gyürüket készitünk és a levelek szélére egymás mellé sorba körülrakjuk, tojással megkenjük és megsütjük. Ha kihültek, a gyürücskék által képzett középüreget baraczk-marmeladdal megkenjük, a következő lapot reáillesztjük és igy tovább, a legkisebbet legfölül; a gyürücskékbe pedig, mindenikbe egy befőtt meggyet teszünk. A legfelső lapot, ha baraczk-marmeladedal bekentük, merinque-kel bevonjuk és száradni melegre állitjuk.

Piskóta leveles torta, tejhabbal.

(Tourte de biscuit à la crême.)

A bisquit tésztából 4 lapot sütőpléhre teszünk, czukorral meghintjük, és kihült kemenczében megsütjük. — A pléhről leveszszük, a közepét szépen körülmetszük, kiássuk, vaniliás tejhabbal töltjük meg, és igy mind a négyet. — A felsőjét befőtt gyümölcscsel és merinque-kel ékitve föladjuk.

Nelson-torta.

(Tourte à la Nelson.)

E finom torta négy különböző lapból összeállitott; ugymint a mogyoró tésztából, a chokoládé masszából, a mandola-masszából és merinque-masszából, — mindenik egyforma nagyságban és szépen megsütve. A chokoládélapot tortapléhre teszszük, baraczk-marmeladdal jól bekenjük, erre jön a diólap, mit marasquinóval

nedvesitünk, és alma-geléevel bekenünk. Erre a mandulalap jön mit ananászlével itatunk be és szamóczalekvárral kenünk meg, végre a merinquelap, mit czitrommázzal bekenve, pisztácziával hintünk meg.



Franczia chokoládé-torta.

(Tourte au chocolat à la Française.)

560 gramm mandolát négy egész tojással jól eldörzsölünk, 490 gramm törött czukorral összekeverjük és 20 tojásnak a sárgájával fél óráig kavarjuk, 12 tojás fehérét keményre verve 210 gramm finom reszelt chokoládéval, egy kanál vanilia czukorral, 35 gramm liszttel összeadjuk. Azután egy 5 centiméter magas széllel ellátott tortasütőt vajjal kikenünk, beliszteljük, a masszát beleteszszük és egy órát langyos kemenczében lassan sütjük. Ha kihült, chokoládéglace-szal bevonjuk és pisztácziával meghintjük.

Gesztenye-torta.

(Tourte aux marrons.)

18 szép sült gesztenyét megtisztitunk, megreszeljük és szitán áttörjük. 210 gramm fris vajat habosra dörzsölünk, 6 egész és 4 tojás sárgáját hozzáadunk, és 140 gramm törött mandulát, a gesztenyét és 140 gramm czukrot, kevés fahajat és egy czitrom ledörzsölt héját közé keverjük. A tészta felét vajjal kent pléhre kenjük, befőtt meggyel megrakjuk, a megmaradt masszát pedig a

tetejére kenjük. Ha tojással a fölületét megkentük és czukorral meghintettük, langyos kemenczében megsütjük.

Mogyoró-torta.

(Tourte aux noisettes.)

140 gramm feltört és héjából kifejtett mogyorót, ugyanannyi caramel czukorba teszünk s addig főzzük, mig a mogyoró a czukrot magába nem veszi, ha ezt elértük, a gyurmát kasztrói fedőre teszszük és kihülni hagyjuk. — Azután megtörjük, szitán átnyomjuk, 150 gramm szitált czukorral, 12 tojás sárgájával habzásig keverjük, 150 gramm finom liszttel és tojáshabbal összekeverve, vajjal kent formába öntjük és langyos kemenczében megsütjük



Laska-torta.

3 tojás sárgájával, kevés sóval, czukorral egy egész tojással, darabka irós-vajjal, nagyon finom liszttel tésztát gyurunk, azt a lehető finomra elnyujtjuk és abból hajszálvékony hosszu metéltet vágunk a lehető legfinomabbat.

E tésztát nyári időben napra száradni teszszük, télben pedig meleg kemencze mellé, mindaddig, mig egészen ropogóssá lesz. Ha ezt elértük, egy tortasütő formát vajjal kikenünk, beliszteljük, a tésztából egy sort jó-sürüen belé nyomunk, amire egy sor ba-

raczk marmeladeot kenünk, erre ismét egy ujjnyi vastagon a tésztából rakunk, amire megint alma-marmelade-ot kenünk; a tészta következvén, ismét ribizke- vagy málna-befőttel öntjük meg, a minek azonban nagyon sűrünek kell lenni, a tésztát mindenkor vaniliás-mandolás czukorral bőven meghintvén. Ha a forma megtelt, az egészet marasquino-liqueurrel öntjük le és langymeleg kemenczében $^1/_2$ órát szárítjuk, azután kiboritva, a tetejét merinque- vagy gyümölcs-mázzal bekenve, megszáritjuk, a tetejét befőtt gyümölcscsel diszítve, föladjuk.

Napoleon-torta.

(Tourte à la Napoleon.)

280 gramm finom chokoládét melegre állitván, ha megpuhult egy darab irósvajjal jól eldörzsöljük, mindaddig ismételvén, mig 280 gramm vajat föl nem kevertünk, azután 280 gramm törött és szitált mandolát, ugyanannyi törött vaniliás czukort, 16 tojás sárgájával együtt fél óráig keverjük. Végre a tojás habját hozzá adva, 140 gramm finom lisztet, az egészet négy egyenlő részre osztva, azt vajjal kent pléhre öntjük és megsimitva, langyos kemenczében sütjük. — Szitára boritjuk, kihülve szépen körülnyirjuk, baraczk-marmeláddal bekenjük, egyik lapot a másik tetejére téve, chokoládé glace-szal bekenjük és száradni teszszük.

Befőtt gyümölcscsel diszítve föladjuk.

MÁSODIK SZAKASZ.

A CRÊME-TORTÁKRÓL.

(DES FLANS Á LA CRÊME.)

E torták két részre oszlanak, t. i. tüzön kevert és fölvert crême-es tortákra.

Crême-torta.

(Flan à la crême.)

E tortát lehet porlós, bisquit, macaroni és merinque-masszából készíteni.

A tésztából lapot nyujtva, mit kerekre idomitunk, papirra pléhre teszünk, és kivül szabad kézzel 24 millim. magas szélt ala-

kitunk, ezt körül papirral begöngyöljük, belől vajjal kent papirral kibélleljük, borsóval megtöltjük és langyos kemenczében megsütjük. Ha kihült, a borsót, papirt kiveszszük, a tortát a kemenczébe vissza teszszük. — Ezt irós tésztából is készithetjük.

Bisquit-torta.

(Flan de biscuit.)

A leirt bisquit-masszát elkészitve, vajjal kent és meglisztelt plafondra öntjük, 1 óráig sütjük, szitára boritjuk és kihülni hagyjuk. E tortákat mindenkor használat előtti napon kell késziteni; közepét kivájjuk és száradni melegre teszszük, azután crémemel vagy habbal megtöltjük.

Macaroni-torta.

(Flan aux amandes.)

560 gramm hámozott mandolát 4 tojás fehérével finomul eldörgölünk, tálba teszszük, 840 gramm finom czukorporral, egy kanál czitromos czukorral összekeverjük, fölhigitjuk hogy puha és gyönge legyen. Négy darab ostyát megnedvesitünk, papirra teszszük egymásmellé, és a massza felét tollszár vastagon reá kenjük.

A 3 részéből 24 millim. széles koszorút készitünk és ostyán megsütjük. A megmaradt masszát apró kis kerek ostyákon szintén megsütjük. — A fenekét baraczk marmeladdal kenjük be, a koszorut reá teszszük, az apró csókocskákat pedig caramelbe mártva, körüle szépen koszoruba rakjuk. A szélét czitrom glace-szal kenjük, izletesen befőttel díszitjük és közepére crêmet teszünk.

Merinque-torta.

(Flan de merinques.)

A merinque-masszából lapos kerek-pléhre, mit vajjal kikentünk, $^2/_6$ milliméter vastag kerek-lapot kenünk, másikra pedig ugyanolyan nagyságu és vastag koszorut, melynek egyikét merinque-gyöngyökkel fecskendezzük be — Ezeket langyos kemenczében lassan ugy sütjük, hogy mind a három kemény, ropogós és üvegsima legyen — A lapot tortapléhre helyezzük, a szélét baraczk-marmeláddal bekenjük, a sima koszorút reá teszszük, marmeláddal ismét bekenjük és a 2-ik koszorút reá téve a gyöngyök közé czitromglacet kenünk és befött gyümölcsöt rakunk. A közepét pedig crême-mel kitöltjük.

Ezen leirt masszákból apró tortácskákat és szeleteket is tetszésünk szerint készithetünk.

Chokoládé crême-torta.

(Flan à la crême au chocolat.)

280 gramm vanilia-chokoládét megreszelünk, 210 gramm törött czukorral összekeverjük, 4 egész tojást és 12 sárgáját közé adunk és $^{8}/_{10}$ liter édes tejföllel összekeverve verjük, mig forrni nem kezd. Átszűrjük és melegen a tortába töltjük.

Vaniliás crême-torta.

(Flan à la crême de vanille)

Egy rud vaniliát összevágva, $^{8}/_{10}$ liter édes tejföllel felfőzzük, 4 egész és 12 tojás sárgáját 210 gramm czukorral elkavarunk, a kihült tejfölt hozzáadjuk és parázson verjük; — forrón átszűrjük és a tortába öntjük.

Narancs crême-torta.

(Tourte à la crême d'oranges.)

2 narancs héját czukorra ledörzsöljük, 12 tojás sárgájával, 4 egészszel, 210 gramm czukorral jól elkeverjük, $^{8}/_{10}$ liter édes tejföllel parázson fölverjük.

Czitrom crême-torta.

(Flan à la crême aux citrons.)

Crême-torta caramellel.

(Flan à la crême au caramel.)

Crême-torta mogyoróból.

(Flan à la crême de noisettes.)

Crême-torta piritott mandolából.

(Flan à la crême aux amandes pralinées.)

Crême-torta marasquinóval.

(Flan à la crême au marasquin.)

Bor-crême-torta.

(Flan à la crême de Malaga.)

A czukrot, mandolát megpirítjuk, a tojással, tejsűrűvel összeadiuk, átszűrjük, parázson fölverjük, — stb.

A bor-crêmehez tejsürü helyett egy üveg malagabort veszünk.

Tejhab-torta szamóczával.

(Flan à la crême aux fraises.)

Ehez nagyon jó tejsürü szükséges, — $2^{3}/_{10}$ liter szamóczát szitán átnyomva, 350 gramm czukorral sürüre keverjük, — és jégre állitjuk. — $1^{1}/_{10}$ liter tejhabot vele összekeverve a tortába töltjük. — Igy készül a:

Málna-crême-torta.

(Flan à la crême aux framboises.)

Baraczk-crême-torta.

(Flan à la crême aux abricots.)

Ananász-crême-torta.

(Flan à la crême à l'ananas.)

Ez utóbbihoz az ananászt szeletekre vágva, bő czukorral megtörjük és pürének szitán átnyomjuk.

Spanyolszél-torta tejszinhabbal.

(Tourte espagnole à la crême.)

Papirból 5 tányér nagyságu lapot metszünk, ezeket a következő masszával kenjük be: 560 gramm finom czukrot megszitálunk, 7 fris tojás fehéréből habot verünk, a czukorral lassan a verés alatt összekeverjük, hogy szilárd tésztává váljék — E tésztát most már az öt lapra egyformán fölkenve, jól megczukrozva, langyos kemenczében megsütjük; — használatkor pedig a papirról levéve, asztalkendőre teszszük egymás tetejére és mindeniket marmeláddal egymáshoz ragasztva, közepét pedig a tejszinhabbal megtöltve. A legfelsőt befőtt gyümölcscsel diszitjük.

Spanyolszél-torta mandolával.

(Flan espagnole aux amandes à la crême.)

560 gramm hámozott mandolát felvagdalva megszárítunk és az előbbi spanyolszél tészta közé keverjük. — Papirból 8 karikát vágunk, a tésztát reá kenjük, megsütjük, baraczk-marmeláddal összeragasztjuk, egymás tetejére állitva, a felsőt befőttel diszitjük, közepét pedig tejszinhabbal megtöltjük.



HARMADIK SZAKASZ.

A DISZ-SÜTEMÉNYEKRŐL.
(DES PIÈCES MONTÉES.)

Nyárson sült diszsütemény.
(Gâteaux arbreux à la broche.)

E nagyszerü ünnepélyek alkalmára való disz-süteményhez kell: 1 kilo 120 gramm vaj, ugyanannyi liszt, 980 gramm törött czukor, 42 tojás, 9 gramm fahéj, szegfüszeg, egy czitrom ledörzsölt héja, só, $^{8}/_{10}$ liter tejföl

A czukrot tálban a tojás sárgájával egy óráig dörgöljük, a

fölolvasztott vajjal verjük, a fűszert, lisztet, tejfölt hozzáadva folyton kavarjuk, utoljára a tojás habját.

A sütéséhez szükséges egy 49—58 centiméter hosszú, alól 15 cent. és fölül 10 cent. széles egészen kerekre esztergályozott nyárs, hasonló a kürtös kalácséhoz, hárs-, gyertyán- vagy bükkfából, melynek közepén nyilás legyen, és azon végig forgatható vas nyárs nyuljon. E simára gyalult nyársat nehány iv papirral betekergetjük és vajas spárgával sűrüen bekötözzük. — Ekkor szabad tüzhelyen száraz fából lángoló tüzet szítunk, a nyársat két vasmacskán a tüztől 44 centiméter távolságra megerősítjük és addig forgatjuk, mig a nyárs jól áthevül és a papir rajta megpirult.

Ekkor a tésztából egy sauté-edénybe keveset veszünk, és nagy merőkanállal a nyársat lassankint, forgatás közben végig öntözzük, ugy hogy az egész fanyárs lassankint tésztával begöngyölve legyen. — Ha ez megtörtént, gyorsabban kezdjük forgatni a nyársat, a tüzet pedig gyöngítjük, mig a tészta szépen meg nem pirult. — Akkor következik a 2-ik felöntés, és a tésztát ujolag végig öntözve a nyárson, azt ismét másodszor egészen tésztába foglaljuk, a nyársat lassan forgatván, a tüzet pedig fölszítván. — Igyekeznünk kell, hogy a tésztán domborodások és mélyedések képződjenek, melyek a tészta sajátságos szépségét nagyban emelik.

Ily módon történik a harmadik, negyedik és ötödik felöntés. — Ha a tészta nagyon megsürüdnék, kevés tejjel higítjuk. Ha a tészta mind elfogyott, gyönge parázstüz mellett szépen lassan sütjük, hogy mindenütt egyforma piros legyen.

A tüztől elveszszük és ecsettel narancs- vagy czitrommázzal mindenütt szépen bekenjük, azután pár perczre még a tüzhöz visszateszszük. — A süteményt a szélétől egy ujjnyira levágjuk és félóra mulva, ha félig kihült, a nyársat asztalhoz ütve, hogy a tészta leváljék, lassan a nyársról lehuzzuk, a papirt belőle kivesszük, a tésztát pedig összehajtott asztalkendőre diszes talapzatra helyezzük.

Mandolás-kéreg.

(Nougat.)

1 kilo 120 gramm mandolát leforrázunk, meghámozunk, megmossuk és megszikkasztjuk, azután hosszas szeletekbe vágjuk.



Sauté-edénybe kihült kemenczébe teszszük, gyakori keverés mellett pirítjuk, 700 gramm raffinade-czukrot lapos, réz üstben parázson lassan olvasztunk, mig megsárgul, uj fakanállal gyakran kavarván, a mandolákat közé keverjük és meleg hamu közé állitjuk — Egy részét meleg, tiszta olajos pléhre, tollszárvastagon kenünk s onnét ezüst kanállal az olajjal kent formába nyomjuk, mi egy kemény czitrom segélyével legkönnyebben történik. — Igy folytatjuk, mig a mandolás massza elfogy és a forma ki lett bélelve — E munkához két egyén szükséges, nehogy a mandola kihüljön és hiányosan legyen a formához ragasztva, — mert ehez nagy ügyesség és frisesség kivántatik. — Ha a forma teljesen

ki van rakva és kihült, kiborítjuk és kemény czukortésztából készült tészta-lapra, mit darabos festett czukorsüteménynyel diszítünk, állítjuk, alól pedig apró czukorsüteménynyel diszítjük — E mandolás masszát sokféle alakba önthetjük, mert ehez mindenféle lirák, vázák, kosarak és sisakok vannak, melyek szétvehetők és kapocscsal összeállithatók, hogyha a kéreg megszáradt, azt könnyen levenni lehessen.

A fenti és következő rajzok mutatják e minták szerint készült mandolakérget.

Pörkölt mandolavázza, czukorsüteménynyel diszitve.

(Vase en nougat garnie de diverses pâtisserie.)

Fehér pléhből készült vázaformát veszünk, mely kettébe vehető és kapcsokkal összekapcsolható. Mandolaolajjal kikenjük és asztalra teszszük, 1 kilo 240 gramm mandolából az előbb leirt masszát elkészítjük és a formára nyomjuk.

Szükséges még kemény czukor-tésztából is talapot készítenünk, mely e váza aljául szolgál. E talapot ritka glace royale-al bekenjük és darabos szines czukorral meghintjük, azután megszárítjuk — E tésztából még egy kerek ujjnyi lapot csinálunk, lisztes pléhen, miután többször megszurkáltuk, sárgára sütjük. Ha kész, lapos fedőre teszszük, lenyomtatjuk. A talapot dragantkittel bekenjük, a lap közepére állítjuk, lenyomjuk, glace-szal bevonjuk, darabos czukorral meghintjük. Az üregeket és kiálló helyeket dragantból készült diszitéssel betakarjuk. — A talapzat aljját alól bisquitmasszából készült és habbal töltött, félig pirosra és félig chokoládéval barnára festett fánkocskákat rakunk; — a vázát magát vaniliás tejhabbal, vagy gyümölcslével kevert tejhabbal töltjük meg, — szép ananászeperrel vagy befőtt gyümölcscsel izletesen tele szórván.

Lant, pörkölt mandulából.

(Lyre en nougat.)

Fehér pléhből készült lantot két részre szétkapcsolunk, mandolaolajjal bekenjük és pörkölt mandolamasszával kibéleljük. Ha kihült, világosra, törésig pirított czukorral összeállitjuk.

A talap kemény czukortésztából készül, ritka glace-szal bevonjuk és darabos czukorral meghintjük, draganttal hozzávaló tálra erősitjük és ha szilárdan áll és megszáradt, a lantot szépen



egyenesen fölállva reá erősitjük, az 5 hurt pedig törésig főtt czukorszálakból készítjük. — A lantot alól pörkölt mandola-masszából készült és habbal töltött csészékkel körülrakjuk, e fölébe pedig csokoládé és bisquit fánkokat teszünk.

Angol lakodalmi kalács.

(A bride cake.)

2 kilo 240 gramm finom száraz lisztet, 2 kilo 240 gramm porczukrot, 36 tojást, kávéskanál szerecsendióvirágot, szegfüszeget, fahéjat, 1 kilo 680 gramm jól megtisztított malozsát, 560 gramm hámozott, összemetélt mandolát, 420 gramm pisztáczíát, 560 gramm czukros narancshéjat, ugyanannyi czitromhéjat, mindent apróra vágva, $^{3}/_{10}$ liter rumot, sót veszünk hozzá.

A vajat egy óráig kavarjuk, azután a czukorral, tojáshabbal, tojás sárgájával fél óráig, a liszttel, mandolával stb. szintén. — A sütése következő: papirból 40 centiméter magas kérget alakítunk, azt vastag pléhre állítjuk. — E kéregbe teszszük a tészta egyharmadát, mit megsimítunk és kettébe vágott baraczkokkal megrakunk. Erre a tészta 2-ik részét teszszük, azt reine-claudeokkal rakván meg s erre a 3-ik tésztarészt, mit szintén megsimítunk. A pléhet még egy másik tetejére állítjuk és 3 óra hosszáig sütjük, nagyon lassan és nagy vigyázattal. — Ha a tészta megsült, kiveszszük, ha félig kihült, a papirt róla leveszszük, puncsmázzal bevonjuk, pisztácziával beszórjuk, lapos tálra, asztalkendőre tálaljuk.

E süteményt a legkülönbözőbb módon diszíthetjük, mert az egészen a sütő izlése és belátásától függ. — Ezelőtt nehány évvel láttam egyet, mit a norfolki herczeg szakácsa készített, mely a szakácsművészet és jóizlés non plus ultrája vala. A kalács tetejét istennő diszíté, zászlóval kezében, körüle rózsák és narancsvirág, az angol nemzeti czimer és jelvények mind czukorból rendkivüli diszszel valának elkészítve.

Croquant datolyából.

(Croque embouche de dattes.)

Érett szép török szilvát egyik oldalán fölvágunk, magját kiveszszük, helyébe kevés mandolatésztát teszünk, hogy természetes alakjukat visszanyerjék. — A tésztát következőkép készítjük: 280 gramm hámozott mandolát rózsavizzel nedvesítve megtörünk, átszűrjük és abból finom gyönge tésztát nyerünk. — Czukor-üstben 175 gramm porczukorral parázson folytonos kavarás közt, mig a kanálról leválik, pirítjuk. — E masszából készítjük a magokat, a törökszilvát azután pirított czukorba mártjuk és drótszitán kihűtjük. — Borító formát mandolaolajjal kikenünk, a czukros török szilvákat pedig sorban belerakjuk, mig a forma meg nem telik. Ha teljesen kihült, szépen diszített talapra borítjuk, körül merinquekel és czukros gyümölcscsel diszítjük, tetejére pedig czukorból diszítést készítve, föladjuk.

Croquant baraczkból.

(Croque embouche à la Richelieu)

Ehez ketté vágott apró kajszinbaraczkokat veszünk, melyek

éjen át a melegítő szekrényben szitán állottak volt. A mag helyére baraczk-marmelade-ot teszünk, és ennek tetejére az előbb leirt mandulatésztából magot.

A többire nézve azt, egészen a leirt módon készítjük, — valamint a diszitését is, — apró bisquit fánkocskákkal és glacirozott pisztácziával



NEGYEDIK SZAKASZ.

AZ APRÓ CZUKORSÜTEMÉNYEKRŐL.
(DES PETITS TORTELETTES DIVERS.)

280 gramm (½ font) törött czukorból, 2 czitrom ledörzsölt héjából, ½ kiló lisztből, ugyanannyi irósvajból, 16 keményre főtt és 8 nyers tojás sárgájából tésztát készitünk és azt gyorsan kidolgozzuk. — Ha az irósvaj elolvadna, — a tészta kárba veszett.

— Igy tehát a vajat előbb jégre kell tennünk és a tesztát hideg helyen készítenünk.

Linczi tortácskák, szeletek.

A leirt tésztából, mit kinyujtunk, fánkmetszővel kerekeket metszünk, sütőpléhre rakjuk és marmeláddal megkenjük. A tészta hulladékából vékony pálczákat gömbölyítünk, a tésztára rostélyt és szélt alakítunk, tojással megkenjük, papirszalagokkal körülkerítjük és langyos kemenczében megsütjük

E tésztát lehet tetszésünk szerinti alakba idomítani, jéggel czifrázni, vagy pedig chokoládé-mázzal is bevonni. — Közepére tejhabot is tehetünk.

Piskóta-fánkocskák chokoládé-conservvel.

280 gramm törött czukrot 12 tojás sárgájával habosra verünk, a tojás habjával, 160 gramm liszttel összekeverjük, irósvajjal kent sütőpléhre töltőfecskendővel fánkocskákba rakjuk, finom czukorral meghintjük és ha a czukor elolvadt, lassan megsütjük. — Azután leszedjük, baraczk-marmeláddal összeragasztjuk és chokoládé mázba mártva, kihült kemenczébe visszarakjuk.

Piskóta-fánkok tejszinhabbal.

140 gramm törött czukrot 6 tojás sárgájával 15 perczig kavarjunk, fehérét habbá verve közé teszszük, 80 gramm finom lisztet hozzáadva, kavarjuk. — Apró formácskákat vajjal kikenünk, czukorral meghintjük, a tésztával felényire megtöltjük, langyos kemenczében megsütjük.

Ha készek, bélét kivágjuk és vaniliás tejhabbal megtöltjük.

Gesztenye-kolbászok chokoládéval.

40 gesztenyét megpörkölünk, megtisztítjuk, szitán áttörjük, az égett részeket kivéve, 140 gramm liszttel meghintve, 180 gramm gesztenyét, 140 gramm irósvajat, 120 gramm czukrot, 1 tojást összekeverünk, kidolgozzuk és ujjnyi kolbászokat alakítva belőle, vagy pedig diónyi gömböket, tojásba mártva, pléhen megsütjük, azután pedig chokoládé-mázba mártva, ismét melegre állitjuk.

Pörkölt mogyoró-kolbászok chokoládéval.

½ kilo mogyorót ha feltörtünk, pörköljük, mig a hártyája le nem szárad — Megtörjük és szitán átnyomjuk, 280 gramm lisztet, ugyanannyi irósvajat, czukrot és 4—5 tojás sárgáját összegyurunk és abból kolbászokat alakítva, a leirt módon elkészitjük



Chokoládé-csókocskák.

140 gramm chokoládét ugyanannyi czukorral megtörünk, ugyanannyi mandolát meghámozva, összevágva, 2 tojás fehérével nagyon sokáig keverjük, mig csak meg nem keményedik. — Ostyát apró kerekekre vágunk, a masszából mindenikre rakáskát teszünk és hűvös kemenczében megszáritjuk. Közepére egy-egy egész mandolát is tehetünk.

Mandola-csókocskák.

280 gramm czukrot, vaniliával megtörve, ugyanannyi hámozott vágott mandolát két tojás fehérével keményre keverünk, azután a föntebbi módon bevégezzük

Apácza-fánkocskák.

280 gramm czukrot kávéscsésze vizzel a tüzön forralunk — 180 gramm hámozott mandolát megtörve, egy narancs héjával, kávés kanál fahéjjal, 3 szegfüszeggel, 100 gramm zsemlyemorzsával a forró czukorba teszszük, folytonos keverés közt mindaddig főzve, mig megkeményedik. Azután porhanyó tésztát készitünk, vékonyra kinyujtjuk, a föntebbi töltelékből ha kihült rakáskákat teszünk reá, tésztával betakarjuk és kis fánkmetszővel kimetszszük. — Langyos kemenczében megsütjük és ha kihültek, üvegbe rakva száraz helyen sokáig eltehetjük.

Franczia kétszersült.

10 egész tojást héjával megmérünk, ugyanannyi szitált czukrot, finom lisztet; — azután a sárgáját a többi holmival ös-zekeverve, fehérét habbá verve összeadjuk. — A mintát irósvajjal kikenjük, a tésztát belé téve, langyos kemenczében, miután czukorral jól behintettük, megsütjük. — Két késfoknyira fölvágva, beczukrozva kemenczében még kissé száradni hagyjuk.

Viktoria sandwitsches.

Veszünk lisztet, czukrot, vajat egyenlő mennyiségben annyit, mennyit 4 tojás nyom. — A vajat habosra keverjük, a lisztet, czukrot, tojást negyed óráig kavarjuk, azután a masszát hosszas pléhre öntve középszerü meleg kemenczében megsütjük. Ha kihült, leveszszük, kettébe vágjuk lapjával; mindkét részét marmeláddal megkenjük, összeragasztjuk, — azután hosszas négyszögü darabkákra metéljük és megczukrozva föladjuk.

Mandolás ivek.

250 gramm hosszasra metélt mandolához 200 gramm törött czukrot, 33 gramm narancshéjat és 4 tojás habját összekeverve, ostyára kenjük, megczukrozzuk, langyos kemenczében megsütjük; — azután hosszas szeletekbe metélve, melegen, vastag nyujtófára nyomjuk és hajlítjuk, hogy ivekké legyenek, mielőtt kihűlnek.

Diós csókocskák.

½ kilo diót tojás fehérével jól eldörzsölünk ¾ kilo törött czukrot, kevés fahéjat és czitromhéjat együtt összegyurva, azt kerek ostyára rakjuk és langyos kemenczében megsütjük. — A tetejét czukros jéggel diszíthetjük.

Tejhabbal töltött lepénykék.

Tésztát készítünk bármely leirt masszából piskóta, csokoládé, mandola, porlós, vagy spanyolszél-keverékből, — tetszésünk szerint. — Egy viaszszal megkent kis formácskát a tésztával kibéllelünk, száraz borsóval megtöltjük, és langyos kemenczében kisütjük. — A borsót belőle kiszedjük és vaniliás-czukros-tejhabbal, vagy gyümölcslé habbal, — vagy a már sokszor leirt crême-ek valamelyikével megtöltve, föladjuk.

Mézes-kalács.

280 gramm lisztből, 140 gramm törött czukorból és forró mézből kemény tésztát készítünk, fél óráig dolgozzuk, 1 órát pihentetjük, azután kinyujtjuk és tetszésünk szerint fölhasználjuk.



Indiai fánkok tejhabbal.

280 gramm törött czukrot 6 tojás sárgájával, 280 gramm liszttel egy óráig keverünk. Azután gyönge tüzön, de nehogy fölforrjon, 6 tojás habját hozzáadva, folyton verjük, mig sűrűs lesz.

Ha ezt elértük, elveszszük és még verjük, azután papirtölcsérrel papirra fánk nagyságu rakásokat teszünk, tepsire rakjuk, langyos kemenczében megsütjük.

Ha kész, késsel leszedjük, belsejét kivájjuk, habos tejjel megtöltjük, kettőt egymásra téve, villán chokoládé-mázba mártjuk, rostélyon száritjuk s összehajtott asztalkendőn föladjuk.

Töltött spanyolszél-tortácskák.

Spanyolszél-masszát papirtölcséren kis rakáskákba rakunk, de ugy, hogy három-három egymással összeragadva, egyet képezzen. — Langyos kemenczében addig szárítjuk, mig kissé meg sárgulnak. — Ha készek, leszedjük s ha kihültek, tejhabbal megtöltjük.

Birsalma-tortácskák.

280 sült és szitán áttört birsalmát fehérre kavarunk, 1 kanál tojáshabot, 1 kanál törött czukrot adunk hozzá, igy folytatva keverés közt mig 6 tojáshabot és 280 gramm czukrot elfogyasztunk. Álkörmössel megfestjük, ostyából kerekeket vágunk, reá rakáskákat téve, langyos kemenczében megsütjük.



Ál-szalámi.

280 gramm törött mandulát, 300 gramm törött czukrot, 1 kanál lisztet tüzön pirítunk, 1 tojás habját, szegfüszeget, czitromhéjat, 280 gramm czitronádot, 140 gramm vágott mandulát a tüzön hevítünk, álkörmössel megfestjük. — Azután törött czukorral nyujtó deszkán kolbászszá gyurjuk, fölolvasztott chokoládéval megkenjük, és 3 nap meleg helyen szárítjuk. — Használatkor finom szeletekbe, szalámihoz hasonlón, metéljük.

Baraczk fánkocskák.

2 tojás habját a szükséges czukorral, 4 párolt, szitán áttört baraczkkal egy óráig kavarjuk és annyi czukorral, hogy megkeményedjék, — ostyán megsütjük. — E fánkocskákat lehet bármely gyümölcs-marmeládból készíteni.

Czukros mandula.

Egész mandulát ugyanannyi czukorral kimérünk, a czukrot vizzel fölolvasztjuk, főzzük és ha nyulós lesz, a melegített mandulát a czukorba teszszük, fölkavarjuk, hogy a czukor reá ragadjon. Ha a czukor nedvessége elpárolgott, még pirulni hagyjuk, azután deszkára öntjük, az edénybe meleg vizet öntünk. — A mandulát a czukorból kiválogatjuk, a czukor morzsát pedig a vizbe téve az 1 ső fokig főzzük. — Akkor a mandulát ismét beleteszszük, mig folytonos kavarás mellett glacirozódnak, amidőn aztán lyukas kanállal kivéve szitára rakjuk.

Szalon-czukorkák.

$^1/_2$ kiló czukrot egy csésze vizzel, vagyis valamely gyümölcsnedvvel fölolvasztunk, azután folytonos kavarás közt törésig

főzzük. Akkor egy kanállal kiveszünk belőle és kőlapra teszünk, megpróbálandó, ha jó-e már? — mig megkeményedik, folyvást kavarva. — Ha még nem érte el a kellő fokot, tovább főzzük s kis idő multán a próbát ismételjük. Ha elég szilárd, kihuzzuk a tüztől, ha pedig nagyon is kemény lenne, kevés vizet öntünk hozzá. Ha a czukrot kanalankint a kőre öntöttük és kavartuk, ujjnyi vastagon papirra kenjük. Hűvös helyen hűlni hagyjuk és az első papirt róla leveszszük. Ha megszáradt, ujjnyi nagy koczkákat vágunk belőle és ha teljesen kihült, színes papirba göngyöljük.

Chokoládé-czukorkákhoz

140 gramm reszelt csokoládét keverünk a czukor közé.

Kávé-czukorkákhoz

tiszta erős kávéval olvasztjuk föl a czukrot.

Narancs- és czitrom-czukorkákhoz

a héját czukorral ledörzsöljük.

Vanilia-czukorkákhoz

azt darabokban felfőzzük és aztán kiszedjük.

Marasquino

vagy más liqueurrel készítve, azt utoljára adjuk hozzá, hogy ize el ne repüljön.

Mogyoró-czukorkáknál

240 gramm mogyorót mozsárban vizzel megtörve átnyomjuk és a czukorhoz adjuk.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A ZSIDÓ SÜTEMÉNYEKRÖL.

Naute.

Törött mákot, diót, fűszerrel és mézzel kavarás mellett felfőzünk. Forrón táblára öntjük, ha félig kihűl, elnyujtjuk, nedves késsel négyszögü darabokra vágjuk.

Cherimsel.

Libazsirba vagy irósvajba 6 vizbe áztatott és kifacsart mazze-t (husvéti kalács) tüznél addig kavarunk, mig a kanálról leválik. Ha kihült, 5 tojást, czukrot, fahéjat, czitromhéjat, mandolát keverünk közé, ujjnyira kinyujtjuk, négyszögü darabokra metéljük, alma-marmeláddal bekenjük, mandolával czukorral meghintjük, tésztalappal befedjük és megsütjük.

HATODIK SZAKASZ.

A HIG TÉSZTÁRÓL.
(DE LA PÂTE LIQUIDE.)

A folyékony tészta abban különbözik a többitől, hogy tejjel készül és ostyasütőn hirtelen sül.

E sütők háromfélék. Mély koczkásak, finom ugynevezett portugalli ostyasütők, és a közönséges lapos sütők.

E vasakat sütéskor mindig száraz ruhával töröljük meg, tüzön áthevítjük és fris fehér szalonnával vagy tiszta viaszszal kenjük meg.

A finom dupla ostyát mindig lángtüznél, a közönséges kerekre göngyölt ostyát pedig parázson sütjük.

Hollandi tejfölös ostya.
(Gaufres à la Hollandaise.)

280 gramm nagyon fris vajat habocra dörzsölünk, 280 gramm legfinomabb lisztet, 12 tojás sárgáját lassankint közé keverve, késhegynyi sót, evőkanál czukrot hozzáadva, $^{6}/_{10}$ liter édes dupla tejföllel jól eldolgozva, végre 12 tojás habjával összeadva, — megsütjük.

Flamandi ostya.
(Gaufres à la Flamande.)

280 gramm olvasztott irós vajat ugyanannyi liszttel, 9 tojás sárgájával, $^{8}/_{10}$ liter édes és ugyanannyi savanyú tejföllel, só és czukorral, czitromhéjjal jól kikavarunk, s végre 9 tojás habjával lassan összeadva, a megjelölt módon megsütjük.

Bécsi ostya.

(Gaufres à la Viennaise.)

210 gramm finom liszttel, 105 gramm hámozott és egy tojással eldörzsölt mandulát, 105 gramm (6 lat) törött czukrot, egy czitrom ledörzsölt héját és levét 6 tojással és 6 kanál savanyú tejföllel összekeverve, kevés tejjel higítva, s végre 105 gramm olvasztott fris irósvajjal jól kidolgozzuk. — A vasra kenjük, parázson megsütjük, ostyafán összegömbölyítjük és fölvert tejhabbal asztalhoz adjuk.

Közönséges ostya.

(Oublies.)

140 gramm legfinomabb liszttel, 9 gramm legfinomabb fahéjjal, 70 gramm irós-vajjal, $^3/_{10}$ liter tejjel, 70 gramm czukorral és egy tojással készítjük. — A lisztet a tej felével jól eldörzsöljük, a tojást, fahéjat, czukrot, sót beletéve kavarjuk s végre a szükséges tejjel fölereszt jük. A megkent ostyasütőre kanállal reáöntjük, s a vasat összenyomva parázson, megsütjük. Forrón, ostyafán összegöngyölítjük, miután a szélét éles késsel a vason körülmetsztük.

Ostya borral.

(Gaufres au vin de malaga.)

Tej helyett bort, ha lehet malagát, vagy jó magyar édes bort veszünk.

Szász ostya.

(Gaufres à la Saxonne.)

560 gramm (1 font) finom lisztet, 280 gramm törött czukrot, ugyanannyi fris vajat, hét egész tojást, 5 sárgáját, czitromhéjat, fahéjat és sót veszünk hozzá. — E tésztát oly keményre keverjük, hogy szét ne folyjon, és a forró sütőn jó vastagon sütjük. — Megczukrozva adjuk tejhabbal.

Mandolás ostya.

(Gaufres aux amandes.)

280 gramm hámozott, szeletre vágott mandolát, 280 gramm czukorral, 70 gramm liszttel, czitromhéjjal összekeverünk és 6



Hab puffancs
Marengs.



Dió
Noix.



Citromos tortácska
Tourtes de citrons.



Biscuit
Biscuit.



Szél fánkocska
Volauvent



Mandula csókocska
Petit baisé d'amandes.



Pörkölt mandula csiga
Nougat grillage mus.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár



tojás habjával összeadjuk. — Pléhet melegítünk, viaszszal megkenjük, és a tésztából tojásdad hosszas rakásokat teszünk reá, mit megczukrozva, nem nagyon forró kemenczében sütünk meg. Theához vagy ozsonnához szervirozzuk.

Vaniliás gyalú-forgács.

245 gramm tojás fehérével dörzsölt mandolát, 490 gramm törött czukorral, 210 gramm (12 lat) liszttel összekeverve, tojás fehérével és narancsvizzel fölhigítjük, s vaniliás czukorral izesítjük. Pléhet melegítünk, viaszszal megkenjük, a masszát tölcséren át két ujjnyi hosszas és egy ujjnyi széles csíkokba reá teszszük. Ha kisültek, fakanál nyélen gyaluforgács alakra körültekerjük és megczukrozva föladjuk. E tésztából bármely alakban lehet theához is süteményt készíteni.



NYOLCZVANKILENCZEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A TEJES FAGYLALTAKRÓL.

(DE LA GLACE A LA CRÈME.)

Vanilia-fagylalt.

Egy rúd vaniliát darabokra vágva, $1^{6}/_{10}$ liter jó édes tejsűrűben 8 perczig főzzük és kihűtjük. Ezalatt 18 tojás sárgáját 350 gramm finom törött czukorral negyed óráig kasztrolban kavarunk, a tejsűrűt lassankint hozzá adjuk és parázson, mig sűrűdni kezd, folyton kavarjuk. — Szitán átszűrjük és hidegre verjük. Azután a fagylaltos dobozba öntve, jégbe ássuk és for-

gatva, megfagyasztjuk. — Ha megfagyott, jól eldolgozzuk és föladjuk.

Chokoládé-fagylalt.

(Glace de crême au chocolat.)

280 gramm vaniliás chokoládét $^{3}/_{10}$ liter forró tejben föloldvasztva, jól elkavarunk; $1^{1}/_{10}$ liter felforrt tejet hozzáadva, negyed órát főzzük és kihűtjük, 280 gramm törött czukrot kasztrólban 12 tojás sárgájával habosra dörzsölünk, a kihűlt chokoládét lassan hozzáadjuk és parázson, mig forrni kezd, kavarjuk. Szitán átszűrjük és hidegre verjük. Használat előtt egy órával a jégbe ásott dobozba öntjük, s ha megfagyott, nagyon kidolgozzuk.

Kávé-fagylalt.

(Glace de crême au café.)

420 gramm finom mokka-kávét barnára pörkölünk és $1^{4}/_{10}$ liter forró tejsűrübe öntve betakarva kihűtjük, — 420 gramm finom törött czukrot 16 tojás sárgájával eldörzsölünk, az átszűrt kávét lassan hozzáadjuk, és parázson az előbb leirt módon bevégezzük.

Pörkölt czukor-fagylalt.

(Glace de crême au caramel.)

140 gramm törött czukrot megpörkölünk, egy pohár vizzel felfőzzük, sűrüdni hagyjuk; azután 420 gramm czukrot 16 tojás sárgájával elkeverünk (ha tetszik, vaniliát is adva hozzá), a caramelt $1^{4}/_{10}$ liter édes tejsűrüvel összeadjuk és elkavarjuk, parázson felfőzzük stb.

Smankerl-fagylalt.

(Glace de crême à la Viennaise.)

Nagyon finom vanilia-fagylaltot készítünk, azután a leirt módon smankerli-pépet főzünk és megsütjük a fagylaltos csészék nagysága szerint, belőle forrón kerekeket vágunk, a hulladékot összetörve, a lapokkal együtt meleg helyre teszszük. A fagylalt szervirozásakor a fagylalt közé egy tányér tejhabot keverünk, és azt a jégbe ásott fagylaltos csészékbe osztva, a smankerli-hulla-

dékkal összekeverjük, tetejére pedig egy-egy lappal betakarjuk. — Az egészet ezüst tálczára rakva föladjuk.



Smankerli-fagylalt másképen.

(Glace de crême à l'Allemande.)

A vanilia-fagylaltot ha kész, közé a smankerli-hulladékot keverjük, a szép darabokból pedig négyszögü lapokat metszünk és tölcsérekbe idomítjuk. Ha kihültek, e tölcséreket fagylalttal megtöltjük és egy ahoz való ezüst vagy kristály tál szélére rakjuk; a középre pedig a fagylalt nagyobb részét szervirozzuk. Ennek rendkivül gyorsan kell történni.

Fagylalt malaga-borral.

(Glace de crême au vin de malaga.)

420 gramm törött czukrot 18 tojás sárgájával elkavarunk, $1^1/_{10}$ liter jó tejsűrüvel föleresztjük és parázson vigyázva felfőzzük. Tálba szűrjük, malagaborral ízesítjük, hidegre verjük és bevégezzük.

Mogyoró-fagylalt.

(Glace de crême aux noisettes.)

210 gramm mogyorót vagy diót tejben megfőzünk, $1^1/_{10}$ liter jó tejsűrüvel felfőzzük és kihűtjük. 16 tojás sárgáját 420 gramm törött czukorral elkeverjük, a mogyorót ruhán átnyomjuk, a tojással összeadjuk, parázson felfőzzük, — ismét átszűrjük, hidegre verjük stb.

Mandola-fagylalt.

(Glace de crême aux amandes.)

Ugy készül mint az előbbi.

Pörkölt mandola-fagylalt.

(Glace de crême aux amandes pralinées.)

280 gramm hámozott mandolát megpörkölünk 140 gramm czukorral együtt, kevés tejjel eldörzsöljük és $1^{4}/_{10}$ liter édes tejsűrüvel felfőzzük, átnyomjuk. — A többihez hasonlón végezzük.

Marasquino-fagylalt.

(Glace de crême au marasquin.)

420 gramm czukorral, 16 tojás sárgájával, $1^{4}/_{10}$ liter tejsűrüvel készítjük, marasquinóval ízesítjük és a többiek szerint bevégezzük.

Ily módon lehet bármely likörből fagylaltot készíteni.

Tejsűrüs-fagylalt fris szamóczával.

(Glace de crême aux fraises.)

420 gramm czukrot 16 tojás sárgájával eldörzsölünk, $1^{1}/_{10}$ liter édes tejföllel tüzön vigyázva kavarjuk; azután átszűrjük, hidegre verjük, keményre fagyasztjuk és jól eldörzsöljük, $^{3}/_{10}$ liter erdei szamóczát pürének főzve közé keverünk.

Tejsűrüs-fagylalt málnával.

(Glace de crême aux framboises.)

Tejsűrüs-fagylalt fris baraczkkal.

(Glace de crême à la purée d'abricots.)

Szintén igy készül; — lehet ezt továbbá még őszi-baraczk, ananász vagy más gyümölcs-pürével is készíteni.

Thea-fagylalt.

(Glace de crême au thé.)

$1^{4}/_{10}$ liter forró tejsűrübe 35 gramm theát teszünk és betakarva kihűtjük. 420 gramm törött czukrot 16 tojás sárgájával elkeverünk, az átszűrt tejsűrüt lassan hozzáadjuk és parázson kavarjuk stb.

MÁSODIK SZAKASZ.

A GYÜMÖLCS-FAGYLALTAKRÓL.
(DE LA GLACE DE FRUITS FRAIS.)

Szükséges megjegyeznem, hogy e fagylaltot nem főzött szörppel készítjük, hanem a czukrot fölvágva, fris vizzel leöntjük és igy hidegen, sűrü szörppé lenni hagyjuk. Ezáltal a gyümölcs-íz sokat nyer és kellemesebb.

Szamócza-fagylalt.
(Glace aux fraises.)

13 liter fris szamóczát szitán átnyomunk, 560 gramm czukor hideg szörpjével, 2 czitrom levével és kevés hideg vizzel keverve megszűrjük. — Megmérjük a czukormérőn, hogy 22 fok legyen, — ha kevesebb lenne, czukorral pótoljuk, — ha pedig több, hideg vizet adunk hozzá.

A gyümölcs-fagylaltak nehezebben fagynak, azért több sót kell a jégre tenni, a dobozt pedig félórával előbb jégbe ásni.

Málna-fagylalt.
(Glace aux framboises.)

Szintén ugy készül

Baraczk-fagylalt.
(Glace aux pêches.)

20—24 baraczkot ketté vágunk, magoljuk, meghámozzuk, szitán áttörjük; 560 gramm czukor szörpjét, 2 czitrom levét, $^3/_{10}$ liter hideg vizet és kevés cochenillet közé keverünk. Mégegyszer átszűrjük, 22 fokig megmérjük, keményre fagyasztjuk és nagyon eldolgozzuk.

Kajszin baraczk-fagylalt.
(Glace aux abricots.)

Az előbbi módon készül, csakhogy a magját megtörve, czukor-szörppel állani hagyjuk, szitán átszűrve a masszához adjuk.

Narancs-fagylalt.
(Glace aux oranges.)

8 szép narancs levét 700 gramm szörppel összekeverjük és $^3/_{10}$ liter vizzel egy órát állani hagyjuk. A többi föntebb

Czitrom-fagylalt.

(Glace aux citrons.)

Ananász-fagylalt.

(Glace à l'ananas.)

Egy érett ananászt ha meghámoztuk, finom szeletekre metéljük és kőmozsárban 280 gramm czukorral eldörzsöljük. Azután 420 gramm czukor-szörppel, 2 czitrom levével, hideg vizzel összekeverjük stb.

Meggy-fagylalt.

(Glace aux griottes.)

$1^1/_{10}$ liter magolt meggyet, a magjának $^1/_4$ részével megtörjük, 560 gramm czukor-szörppel egy óráig állani hagyjuk. A többit föntebb.

Ribizke-fagylalt.

(Glace aux grosseilles.)

$1^6/_{10}$ liter fris ribizkét megszemelünk, szitán átnyomjuk, 560 gramm czukor-szörppel, kevés cochenillel és hideg vizzel keverjük.

Alma-fagylalt.

(Glace aux pommes.)

Ha lehet, calville-almát 12 darabot veszünk, meghámozzuk, 280 gramm czukorral megtörjük, 420 gramm czukorszörppel, 2 czitrom levével stb. keverjük.

Körte-fagylalt.

(Glace aux poires.)

Szintén igy készül.

Vanilia-lé-fagylalt bécsiesen.

(Glace de vanille à la Viennaise.)

2 rúd vaniliát összeaprítva, kevés olvasztott forró czukorral leöntjük és betakarva nehány órát állani hagyjuk, $^8/_{10}$ liter hideg vizet, szörpöt, czitrom-levet hozzáadva, elkészítjük.

Tutti-frutti-fagylalt.

(Glace à la Tutti-frutti.)

Ananász-, narancs- vagy czitrom-fagylaltot készítünk, — ha kész, jól eldolgozzuk; 8 szép befőzött reine-claude-ot, 4 baracz-

kot, 6 diót, meggyet, apróra vágva, a fagylalt közé keverünk és szépen föladjuk. — Vagy a leirt narancskosárkákba rakva is szervirozhatjuk.

Baraczk-fagylalt muskotály-borral.

(Glace aux abricots au vin de muscat.)

Finom baraczk-fagylaltot készítünk, és tálalás előtt $^{3}/_{10}$ liter muskotály-borral vagy champagneival keverjük.

Málna-fagylalt marasquinóval.

(Glace aux framboises au marasquin.)

A málna-fagylalt közé jó marasquinó-likört keverünk és azt nagyon erősen kidolgozzuk.

Narancs-fagylalt meggyel.

(Glace à l'orange aux griottes.)

Narancs-fagylaltot crêmes-csészékbe rakva, befött meggyel szegélyezzük.

Ezt lehet bármely gyümölcscsel is készíteni.

Puncs-fagylalt.

(Ponche à la glace.)

Narancs-fagylaltot, ha nagyon keményre megfagyott, $^{3}/_{10}$ liter arak és ugyanannyi champagneival jól eldolgozva, crêmes-csészékbe rakjuk s beadjuk.

Sorbet ananászból champagneival.

(Sorbet d'ananas au vin de champagne.)

$1^{6}/_{10}$ liter ananász-fagylaltot készítünk, tálalás előtt fél üveg champagneival összekeverjük és pohárba szervirozzuk. Ily módon lehet bármely gyümölcsből és jó borból sorbetet készíteni; ugymint: meggyből bordeauxival, ribizkéből aszúval, málnából burgundival, szamóczából tokajival.

Vanilia-fagylalt meggyel keverve.

Jó vanilia- és meggy-fagylaltot készítünk, és ha jól kidolgoztuk, egy boritó-formát jégbe ásunk, a meggy-fagylaltból két ujjnyira jól megtömjük és megfagyasztjuk, azután kétujjnyira a

tetejére a vaniliából rakunk, és ha ez is megfagyott, ismét a meggyből, igy folytatva, mig a forma megtelik. — A tetejét fedővel betakarjuk, jéggel berakjuk, jól megsózzuk és 1 órát állani hagyjuk. Akkor a formát hideg vizbe mártjuk, megtöröljük és szép kristály-tálra borítjuk.

Chokoládé-, szamócza- és mandola-fagylalt csikokban.

Ha e három fagylaltot elkészítettük és jól kidolgoztuk, boritó-formát jégbe ásva, a forma egyik domborodását chokoládé, a másikat szamócza, a harmadikat mandola vagy czitromfagylalttal tömjük meg, papirral betakarjuk, fedővel befedjük, jéggel beborítjuk, jól megsózzuk és 1 órát állani hagyjuk

Ily módon lehet bármely fagylaltból szép színkeverékben csikozott fagylaltot készíteni.



HARMADIK SZAKASZ.

ALAKBAN KÉSZÜLT FAGYLALTRÓL.

(DES GLACES MOULÉES.)

A leirt fagylaltok bármelyikét, tetszésünk szerinti alakban adhatjuk, vagy szétvehető formában. Megjegyzendő, hogy a gyümölcs-fagylaltaknak csak 20 foknyinak szabad lenniök és ezért kevesebb czukorral készülnek.

A formák, melyekben e fagylaltokat készítjük, rendszerint virágot, gyümölcsöt ábrázolnak, lehetnek állatok, péld. oroszlán, madár vagy bármi. E formák czinből készülvék és szorosan elzárhatók, nehogy nedvesség szivároghassék belé. A gyümölcshöz ren-

desen ugyanazon gyümölcsöt veszszük, azt a leirt módon elkészítve, erősen megfagyasztjuk, formába nyomjuk, a formát nedves papirba göngyöljük és nagyon sós jég közé ássuk. — A kisebbeket 1, a nagyobbakat 3 órát hagyjuk jég közt. — Ha kivesszük a jégből, a papirt leszedjük, a formát hideg vizbe mártjuk, a megfagyott gyümölcsöt villával kivesszük és jégbe ásott mély tálba rakjuk. E tárgyakat aztán hirtelen chemiai ártalmatlan festékkel megfestjük. Nagyon szépek a mindenféle gyümölcscsel megrakott kosarak, valamint a virág-vázák. — A következő képek mintául szolgálhatnak.



Gyümölcsös-kosár fagylaltból.

(Corbeille aux fruits.)

A kosarat vanilia-fagylaltból készítjük, czinformában, mely kapcsokkal ellátott és szétkapcsolható. — A kosár narancs, czitrom, baraczk, szilva, szőllő, alma, körte, füge és meggyel van megtöltve. — Mindenik formát a hozzá való kemény fagylalttal töltjük meg, papirba göngyöljük és összetört jégbe ássuk, jól megsózzuk és egy órát állani hagyjuk. Ezalatt rézüstöt 30 cent. magasat, jéggel telt dézsába ásunk, a megfagyott kosarat vaniliafagylalttal, hideg vizbe mártjuk, a formát vigyázva villával leveszszük és összehajtott asztalkendőre tálczára teszszük. — A gyümölcsöket szintén kiveszszük a formákból, hirtelen befestjük és a kosárba izlésesen, narancslevél közé rakjuk. — Azután az

egészet a dézsába a jégbe ásott üstbe állítjuk és használatig ott hagyjuk, a tetejére fedőt és erre szintén jeget teszünk.



Galambok, fonalas czukor-fészekben.

(Pigeons sur un nid en sucre filé.)

Ehez két galambforma szükséges, mely lehetőleg hasonló legyen az élő galambhoz. E formákat vanilia-fagylalttal megtöltjük és két órára jégbe ássuk. Azután nehány galambtojás-formát ananász-, mandola- vagy czitrom-fagylalttal töltünk meg és hasonlóan jégbe ássuk. — Ezalatt 560 gramm caramel-czukorból ha nyulós lesz, fészket készitünk, kisebbet a tálnál, melyre a fagylaltot tálalni szándékozunk. E fészket összehajtott asztalkendőre teszszük, a tojásokat a formákból kiszedjük, a fészekbe rakjuk, a két galambot pedig, miután szemét, csőrét és lábait pirosra festettük, reá teszszük.

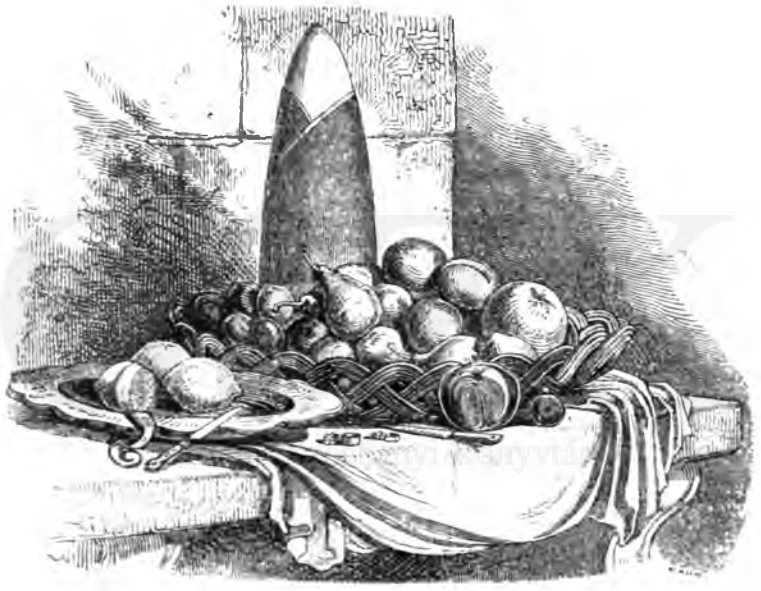
Chokoládé-fagylalt.

(Glace au chocolat à l'Orleans.)

Ehez gömbalaku forma szükséges, melynek jól elzárható fedele van és $1^{6}/_{10}$ liternyit tartalmaz. E formát ujjnyira jó chokoládé-fagylalttal ezüst kanállal keményen kibéleljük, a közepét vanilia-fagylalttal megtöltjük, jégczukorkákkal összekeverjük és betakarva fagyasztjuk. Két óra mulva kiveszszük és a leirt módon beadjuk.

Fagylalt márvány-alakban.

Ehez négyszegü formánknak kell lenni, melynek fedele van. E formát most már fölnyitva, különböző fagylalttal töltjük meg, t. i. vanilia, eper, kávé, málna, chokoládé, ananász stb. mindenikből keveset téve és kissé össze keverve, hogy márványszerű csíkos legyen. — Papirral betakarva, fedőjét reá teszszük és 3 órára jégbe ássuk. — Hideg vizbe mártjuk, megtöröljük, a fedőt róla leveszszük, miután tálra állítottuk.



KILENCZVENEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A COMPÓTOKRÓL.

(DES COMPOTES.)

Szamócza-compót.

(Compote de fraises.)

$2^{9}/_{10}$ liter fris szamóczát megszemelünk, 350 gramm czukrot fél csésze vizzel felfőzünk, és ha kihült, a szamóczát belé téve,

hirtelen áthevítjük és betakarva félre állítjuk. Compótos tálban gula-alakban tálaljuk és levét reá öntjük

Málna-compót.

(Compote de framboises.)

Ribizke-compót.

(Compot de grosseilles.)

Szintén igy készül.

Baraczk-compót.

(Compote d'abricots.)

A hámozott, magolt baraczkot 350 gramm törött czukorral hintjük meg és egy csésze hideg vizzel leöntve, forró kemenczébe teszszük, mig kissé megpuhul.

Cseresznye-compót.

(Compote de cerises.)

Kevés czitromhajjal és czukorral fél órát lassú tüzön betakarva főzzük.

Alma-compót.

(Compote de pommes.)

Ha meghámoztuk, elszeleteltük, czitromlével, hideg vizzel, czukorral lassú tüznél betakarva puhára főzzük. — Ha kihültek. compótos-tálra rakva, a levét sürüre főzzük és reá szürjük. — Kevert gyümölcscsel diszithetjük, az alma egy részét pedig megfesthetjük.

Portugalli alma-compót.

(Compote de pommes à la Portugaise.)

12 szép almát meghámozunk, a magját kivájjuk, lapos tálra rakva, szép megmosott malaga-szőllővel az üregét kitöltjük. — A fent leirt marmelade-ot 140 gramm törött édes mandolával összekeverjük, felét compótos tálra teszszük, az almát szépen bele rakjuk, megczukrozzuk és a megmaradt marmeláddal bekenjük. A tetejére törött mandolát és czukrot hintünk, a csészét sóba állítva langyos kemenczébe teszszük és puhára sütjük, fölül megpirítjuk s langymelegen föladjuk.



Alma-compót gelée-vel.

(Compote de pommes à la gelée.)

12 szép alma magját kivájjuk, szépen simára hámozzuk, czitromlével bedörzsöljük és hideg szörpbe czitromlével keverten, teszszük. Lassú parázstüzön puhára főzzük, gyakran, de vigyázva forgatva ,és be nem takarva. — Más 12 almát, mindeniket nyolczba vágva fris vizzel puhára főzünk, a levét megszürjük, az előbbi almalével összekeverjük, 420 gramm czukorral gyakori habozás mellett sürüre főzzük. A kivájt almát befőtt meggyel megtöltjük, compótos-tálra rakjuk, narancslevelekkel, befőtt fekete dióval és zöld mandolával diszithetjük.

Narancs-compót.

(Compote à l'orange.)

Nyolcz szép narancsot közepén czakosan ketté vágunk, a bélét vigyázva kiszedjük és kinyomjuk. Más nyolcz narancsot szépen vigyázva meghámozunk, a fehér hajától megtisztítjuk és finom szeletekbe osztjuk, ugyanannyi ananász-szelettel czukorba főtt, megszikkadt meggy, baraczk vagy reine claude-dal összekeverjük; a kifacsart narancs levét 280 gramm czukorral a narancsra öntjük és jégre állitjuk. Tálalás előtt a narancshéjakat megtöltjük, izlésesen szép kristály-tálon talapzatra állitjuk, s narancslevéllel keverjük.

Gesztenye-compót.

(Compote de marrons.)

40—50 szép olasz gesztenyét meghámozunk, forró vizbe teszszük, nehány percz mulva a habszedő-kanállal kiszedjük, haját leszedjük és hideg vizbe rakjuk. 280 gramm czukrot kis rud vaniliával, $^3/_{10}$ liter vizzel felfőzünk, a gesztenyét megszikkasztva, sauté-edénybe téve, a czukorral sütő-kemenczében lassan puhára pároljuk. — Azután kihűtve compótos-tálra rakjuk.

Alma-marmelade.

24 almát, nyolczba vágva, meghámozva, kasztrólba teszszük, egy csésze vizzel leöntjük és betakarva parázson puhára pároljuk. Szitán áttörjük, kasztrólba, egy darab czukorra dörzsölt czitrom héjával, 280 gramm törött czukorral folytonos kavarás közt felfőzzük. E marmelade ot compótos csészébe téve, késsel simára igazítjuk, porczukorral behintjük és tüzes lapáttal pirítjuk.

MÁSODIK SZAKASZ.

A BEFŐZÖTT GYÜMÖLCSRŐL.

(DES FRUITS CONFITS.)

Meg kell jegyeznünk, hogy a befőttekhez csakis egészen érett gyümölcsöt kell használnunk, az éretleneket előbb blanchirozzuk, hogy megpuhuljanak. — A czukrot mérték szerint kell vennünk, mert a kevéstől megromlik, a soktól pedig megczukrosodik a gyümölcs. — A befőzöttet száraz, hűvös helyen kell tartanunk.

Szamócza-lekvár.

A szamóczát szitán áttörjük, megmérjük és ugyanannyi porczukorral folytonos kavarás mellett nehányszor felfőzzük, lehabozzuk és üvegbe rakjuk. — Ha fagylalthoz használjuk, két annyi czukrot veszünk, nyersen elkavarjuk, tiszta üvegbe töltjük, mandola-olajat öntve reá, bedugaszoljuk, pecsételjük és hűvös helyre elteszszük.

Ribizke-gelée.

Erett ribizkét ruhán átnyomunk és ugyanannyi törött czukorral 3 órát kavarjuk. — E geléet aztán üvegbe téve, bedugaszolva elteszszük.

Cseresznye-szörp.

A cseresznyét magvastól megtörjük és éjjelre állani hagyjuk, jól kinyomjuk, 560 gramm cseresznyére 420 gramm czukrot veszünk. — A czukrot előbb első fokig főzzük, a levet közé öntjük, két perczig együtt főzzük, folyton habozzuk és ha kihült, üvegbe rakjuk.

Málna-szörp.

Az érett gyümölcsöt ruhán átnyomjuk, 560 grammhoz 420 gramm czukrot 1 fokig főzve, a levet közé öntjük felfőzzük, habozzuk és ha kihült, üvegbe rakjuk.

Baraczk-marmelade.

Érett baraczkot ketté vágva, meghámozva, szitán áttörünk, ugyanannyi czukrot 1 fokig főzve, a baraczkot folytonos kavarás mellett és habozás közt sűrüre elfőzzük — Ha felényire kihült, üvegbe rakjuk, s ha egészen, bekötjük.

Birsalma-marmelade.

A birsalmát szépen megtörüljük, fölszeldeljük, megfőzzük, áttörjük, ugyanannyi törött czukorral sűrüre főzzük, üvegbe rakjuk.

Birsalma-gelée.

Ha a föntebbi szerint megfőztük, ruhán átnyomjuk, nemezszűrön megszűrjük, ugyanannyi czukorral többször felfőzzük s habozzuk, mig nehéz csöppeket nem vet.

Csipke-rózsa lekvár.

Érett csipke-rózsa gyümölcs magját kiszedjük, és üvegbe rakva, nehány nap állani hagyjuk. — Szitán áttörjük, ugyananyi czukorporral, mit első fokig főzünk, nehány perczig főzzük, azután üvegbe rakjuk.

Csipke-rózsa nyersen.

Ha áttörtük, ugyanannyi czukorporral 3 óráig folyton kavarjuk.

Ily módon lehet bármely gyümölcsből nyersen vagy főzve, marmelade-ot, gelée-t vagy szörpöt készíteni.



HARMADIK SZAKASZ.

A GŐZBEN FŐTT GYÜMÖLCSRŐL
(DES FRUITS AU BAIN-MARIE.)

Köszméte (piszke) gőzben.

Szép nem nagyon érett köszmétét megtisztítunk, vizbe egy darab timsót forralunk, ezzel a gyümölcsöt leforrázzuk és betakarva egy perczig állani hagyjuk, azután lyukas kanállal hideg vizre vetjük, nehány óráig állani hagyjuk, azután langyos czukor szörppel leöntjük, üvegbe rakjuk, bekötjük és gőzben öt perczig főzzük. — Ezen készítésmódnál leginkább arra kell ügyelnünk, hogy a gyümölcs egészben maradjon, a hólyag jó, és a kö-

tözés erős legyen, nehogy lég mehessen az üvegbe. — A kifőzést legczélszerübben igy eszközöljük:

Az üvegeket ha bekötöttük, egy üstöt vagy nagy pléh fazekat szalmával kibélelünk, az üvegeket belé rakjuk, közé szalmát bőven téve és vizzel tele öntve, ruhával betakarjuk és erre fedőt teszünk. — Erős tüzre állítva, ha forrni kezd, a tüzet alatta meggyengítjük és öt perczig főzzük. — Azután a tüztől elveszszük és másnap az üvegeket kiszedjük.

Baraczk gőzben.

Nem egészen érett baraczkot ketté vágva meghámozunk, üvegbe rakjuk, jól megczukrozva, azután szörppel leöntjük, hólyaggal bekötjük és nyolcz perczig főzzük.

Őszi baraczk gőzben.

Ha ketté vágtuk, meghámoztuk, timsós vizzel leforrázzuk, kiszedjük, egy órát hideg vizben állani hagyjuk, czukor-szörppel leforrázzuk és más napig állani hagyjuk. A levét leszürve, felfőzzük, a habját leszedjük és a gyümölcsöt a szörppel ismét leforrázzuk. Azután üvegbe rakva, hólyaggal bekötjük és gőzben kifőzzük.

Szilva gőzben.

Forró vizbe vetjük, haját lehuzzuk, lyukas kanállal kiszedjük, hideg vizbe teszszük. — Szikkadni hagyjuk, üvegbe czukorpor közé rakjuk, hólyaggal bekötjük, öt perczig gőzben főzzük.

Meggy gőzben.

Szárát rövidre vágjuk, langyos szörppel többször leöntjük, másnapig állani hagyjuk, üvegbe rakjuk, jól bekötözzük, kifőzzük.

Vagy pedig: czukor-porral üvegbe rakjuk, szörppel leöntjük és berakjuk.

Minden gyümölcsöt ily módon lehet gőzben főzni.

NEGYEDIK SZAKASZ.

A CZUKORBAN FŐTT GYÜMÖLCSRŐL.

(DES FRUITS CONFITS.)

Ezek az előbbiektől annyiban különböznek, hogy több czukrot, ugyanannyit mennyi a gyümölcs, kell hozzá vennünk. Azután többször kell a szörppel leforráznunk.

Köszméte czukorban.

A mint azt már leirtuk volt, készitjük, azon különbséggel, hogy ha langyos szörppel leöntöttük, másnapig állani hagyjuk.

Ekkor a szörpöt leszürve, ismét felforraljuk, lehabozzuk, langyosan reá öntjük. Másnap ezt ismételve, mindaddig folytatjuk, mig a leve sűrüs lesz. — Akkor üvegbe rakjuk és papirral bekötjük.

Ribizke czukorban.

Szép, nagyszemü ribizkét kiválogatunk, ugyanannyi porczukrot $^1/_2$ csésze vizzel felfőzve, vele leforrázunk, másnapig állani hagyjuk, a levét ismét felfőzve, habozva, langyosan reá öntjük, ezt ismételve mig sűrüs nem lesz.

Fekete dió.

Ha a dió kinőtt, de mig éretlen, alól-felől kissé levágjuk, több helyen megszúrjuk, és hideg vizben, 12—14 nap állani hagyjuk, naponta megujitván a vizét. — Ha kellően megpuhult, forró vizben felfőzzük, ismét hidegbe rakjuk, és ugyanannyi czukor-szörppel mennyi a gyümölcs, felfőzzük.

A czukorba kevés narancshéjat és szegfüszeget is tehetünk. Másnap a szörpöt ismét felforraljuk, melegen reá öntjük és ezt hat nap ismételjük. Utoljára a czukrot nyulósra főzve, a diót bele rakjuk és üvegbe téve elteszszük.

Fehér dió.

Szép nagy, érett fris diót, mit hámozni lehet, megtisztítunk és hideg vizre hányjuk. — Ugyanannyi czukrot egy darabka vaniliával és egy czitromnak a levével szörppé főzzük, a diót meg-

szárítjuk, ruha közt, a szörpben felforraljuk, másnap a levét leszűrve ismét. — Ha kihült, üvegbe teszszük.

Zöld baraczk czukorban.

Félig érett baraczkot ketté vágva, meghámozva, timsós vizben blanchirozzuk. Hideg vizbe rakjuk, megszikkasztjuk, szörppel leforrázzuk, másnap ismét, mindaddig mig megkeményedik a baraczk, a leve pedig sűrüs lesz. — A szörpöt folyton habozni kell.

Meggy czukorban.

Szép nagyszemü meggyet czukor-szörppel leforrázunk és másnapig állani hagyjuk. — Aztán a szörpöt ismét felfőzve, lehabozva, langyosan reá öntjük, ezt még nehány nap ismételve. A szörpnek nem szabad forrónak lennie, mert a gyümölcs összeaszalódik.

Cseresznye czukorban.

Som czukorban.

Málna czukorban.

Szeder czukorban.

Mind igy készül.

Reine claude.

Szép zöld reine claude-ot, nem egészen érettet, tűvel megszurkálunk, szárát félig levágjuk, timsós vizzel leforrázzuk, azután hideg vizbe rakjuk. — Czukor-szörppel, ha langyos, leöntjük, nehány nap ezt ismételjük, 4-ed nap még czukrot adva hozzá, a szörpöt felfőzzük és a gyümölcsöt benne felforraljuk. — A habját leszedjük, a szörpöt ismét felforraljuk, lehabozzuk, langyosan a gyümölcsre öntjük, és elrakjuk.

Egres czukorban.

A szőllőt ha egészen kinőtt, de mig meg nem puhult, leforrázzuk, hideg vizbe tesszük, leszűrjük, ugyanannyi czukor-szörppel leforrázzuk, másnap a levét felfőzve langyosan reá öntjük, ezt nehány nap ismételvén.

Zöld füge czukorban.

Az éretlen fügét megszurkáljuk, leforrázzuk vizzel, azután szörppel. — Ez utóbbit többször ismételjük, mig eléggé meg nem puhultak.

Muskotály körte czukorban.

Finomul meghámozzuk, szárát kissé levágjuk, blanchirozzuk, azután szörppel leforrázzuk, ezt többször ismételvén.

Sárga dinnye czukorban.

Ugyanannyi czukrot, mennyi a dinnye, szörppé főzünk, a kemény dinnyét ujjnyi szeletekre vágva, a szörppel leforrázzuk. Ezt naponként ismételve mindaddig, mig a dinnye üveges, átlátszó nem lesz. Ha a czukor nagyon sűrü lenne, kevés vizzel higítjuk, ha pedig kevés lenne a lé, czukorral szaporitjuk.

Görög dinnye czukorban.

A görög dinnye hajját, ha a zöldjét lehámoztuk, a bélét is hozzá adva, két ujjnyi széles, egy ujjnyi hosszu szeletekbe vágjuk, leforrázzuk, ruhára szikkadni teszszük, a szörpbe czitromhéjat és vaniliát főzünk, leforrázzuk, másnap ismét, mindaddig mig átlátszó nem lesz. — A bélének szép pirosnak kell lennie.

Csipke-rózsa czukorban.

A nagy kemény csipke-rózsa gyümölcsét magjától kitisztitjuk, szörppel leforrázzuk, másnap azzal felfőzzük, azután pár nap mulva a szörpöt ismét langyosan reá öntjük. — Nem szabad megpuhulnia.

Birsalma czukorban.

A birsalmát meghámozzuk, szeletre vágjuk, blanchirozzuk. Hideg vízbe teszszük, azután szörppel nehány nap forrázzuk, mindaddig mig meg nem keményedik.

Zöld mandola czukorban.

Egészen éretlen zöld mandolát, mikor még puha, veszünk ehez, czukrot pedig a gyümölcscsel egyenlő mértékben. Ruhával jól megdörzsöljük, hogy megtisztuljanak, azután timsós vizben fel-

forraljuk; hideg vizbe teszszük, szitán szikkadni hagyjuk, ruhával megtöröljük. — A czukrot egy csésze vizzel főzzük, mig nyulni kezd, a mandolát bele teszszük, ¼ óráig főzzük, gyakran kavarva, habját szedve; azután a mandolát kiszedve, a levét tovább főzzük, reá öntjük, másnap ismét felfőzzük, ezt négy nap ismételvén, mig a szörp sürü lesz, a mandola pedig a czukortól átszivatik.

Ananász czukorban.

Az ananászt ha meghámoztuk, felszeldeltük, czukor-szörppel leforrázzuk, félreteszszük. Másnap ezt ismételve, folytatjuk mindaddig, 4—6 nap, mig a leve sürüs lesz, a gyümölcs pedig üvegesedik.

Berekenye czukorban.

A félig érett berekenyét, ha puhulni kezd, vizzel leforrázzuk, és abban kihülni hagyjuk, azután megtöröljük, czukorszörppel leforrázzuk, ezt 4—5 nap ismételvén.

Spanyol meggy eczetben betegnek.

½ kilo czukrot egy csésze vizzel főzünk, habját leszedjük, mig nehéz cseppeket nem vet. — Ugyanannyi meggyet, rövid szárral, a czukorban ¼ óráig főzzük, vigyázva, nehogy szétfőljenek, azután kiszedjük, levét tovább főzzük, egy csésze jó erős fehér boreczettel. — A meggyet üvegbe rakjuk, a levét hidegen reá öntjük és másnap bekötjük. Ily módon lehet más gyümölcsöt is eczetbe főzni.

Rumos gyümölcs.

Ha a gyümölcsérés bekövetkezett, egy kő- vagy üvegedénybe fél üveg rumot öntünk, s ebbe 250 gramm érett szamóczát, ugyanannyi finom czukorral. Ha a málna megérett, ismételjük, valamint a ribizke, baraczk, alma, körte, szilva, meggy és szőllővel, mindenkor ugyanannyi por-czukrot és nehány kanál rumot adva az előbbihez. — Az edényt száraz hüvös helyen tartjuk, betakarva és czüst kanállal gyakran kavarva. — Ha már tele van, sürü szitán a levét leszürjük, üvegbe rakjuk és bedugaszoljuk.

Cseresznye pálinkában.

Savanyus cseresznyét vagy meggyet, ha kiválogattuk, szárát lenyirjuk, befőttes üvegbe rakjuk, fahéjat, szegfűszeget, narancshéjat adunk hozzá. 1/2 kilo gyümölcshöz 1/8 liter pálinkát vagy rumot, 1/4 kilo czukrot véve, az üveget elzárjuk és nehány hétig a napon állani hagyjuk.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A GYÜMÖLCS-SAJTOKRÓL.

(DES PAINS DE FRUITS.)

Birsalma-sajt, barna.

A birsalmát meghámozva fölszeldeljük, megfőzzük, leszürjük, szitán áttörjük, nehányszor felfőzzük, folyton kavarva ugyanannyi porczukorral. — Egy cseppet tányéron kihűtünk, s ha megalszik, a tűztől elvesszük, jó vastagon tányérra rakjuk s meleg helyen nehány nap száritjuk.

Birsalma-sajt, fehér.

Ha a birsalmát meghámozva megfőztük, szitán áttörjük, vaniliás porczukorral, a mennyi a gyümölcs, összekeverjük, és három órát folyton kavarjuk. Azután jó vastagon tányérra rakjuk, simára igazitjuk és meleg helyen száritjuk.

Piros birsalma-sajt.

A lehámozott héját, csutkáját megfőzve, ruhán átnyomjuk, egy czitrom levét facsarva belé ugyanannyi czukorral mindaddig főzzük, mig nagyon sűrü lesz, és a kanálról nehezen csepeg. — Akkor tányérokra rakjuk és megszáradni hagyjuk.

Baraczk-sajt.

Érett baraczkot ha meghámoztuk, szitán áttörjük, ugyanannyi czukorral főzzük, mig sűrü lesz és nehezen csepeg. — Kis tányérkákra rakva, megczukrozva melegen száritjuk.

Csipkegyümölcs-sajt.

Ha kitisztítottuk és megpuhult, szitán áttörjük. — Ugyanannyi czukorporral két órát kavarjuk, czukros nyujtó-deszkán kinyujtjuk, kis metszővel csinos alakokra kiszaggatjuk és szitán meleg helyen megszáritjuk. Dobozba rakjuk és ha netalán meglágyulna, porczukorral behintjük.

HATODIK SZAKASZ.

AZ ASZALT GYÜMÖLCSRŐL.

(DES FRUITS SÈCHÉS.)

Aszalt baraczk.

Meghámozzuk, ketté vágjuk és aszaló-deszkán, kemenczében megaszaljuk. Ha szép világos barnák, leszedjük, meglapitjuk, szörpbe mártjuk, kemenczébe visszarakjuk, ismét szörpbe és ismét kemenczébe, czukorpor közé elrakjuk.

Aszalt meggy.

Szép nagy meggyet kimagolunk, megaszaljuk, szétnyomjuk, szörpbe mártjuk stb.

Hámozott aszalt szilva, lapitva.

Lapitott körte.

Legjobb a bergamott-körte, mit meghámozunk, czukros vizben megfőzzük, megszikkasztjuk, kemenczében félig megaszaljuk, azután két deszka közé lapitjuk, szörpbe mártjuk, ismét langyos kemenczébe, azután megint lenyomtatva, mig ismét szörpbe mártva még egyszer megszáritjuk, lenyomtatjuk és végre czukorpor közé rakva elteszszük.

Aszalt-szilva dióval.

A szilvának magját kivéve, helyébe egy czikk hámozott fris diót teszünk és ezzel aszaljuk meg.

A candirozott gyümölcsről.

A gyümölcs candirozása kétféle módon történik. Az egyik következő: ehhez candirozó-szekrény szükséges, mely egy kis kádhoz hasonló és melynek közepén drót-fedő megerősithető. A fenekén egyik végén dugóval ellátott lyuk legyen, melyen a czukrot leereszthetni lehessen. — E kádalakú szekrény fenekét tehát a gyümölcscsel tele rakjuk, de nem nagyon közel egymáshoz. — Ha tele raktuk, a drót-fedőt reá erősitjük, mintegy három ujjnyira az előbbi sor gyümölcstől, és azt szintén gyümölcscsel beborítjuk, — a czukor-szörpöt pedig most már lassan reá öntjük, mintegy 2 cent. magasan fölötte. Azután a szekrényt befedjük és 24 óráig állani hagyjuk. Ekkor a dugót a szekrényből kihuzván, a szörpöt lassan leeresztjük, a gyümölcsöt pedig még ott megszikkadni hagyjuk, s ha már nem igen nedves, csak akkor szedjük föl vigyázva, és meleg helyen egészen megszáritjuk.

A czukrot az első fokig, — t. i. mig nyúlós lesz és szálat ereszt, kell főznünk, és 50—60 fok melegen a gyümölcsre öntenünk. A czukor mennyisége pedig mindig annyi legyen, mennyi a gyümölcs és 1 kilóra $^1/_4$ liter vizzel kell felfőznünk. Ha nagyon leves gyümölcsöt candirozunk, ugy azt száránál fogva czérnára kötjük és a czukorba mártjuk. — A czukornak ekkor a 2-ik fokig kell főnie. Minden gyümölcsöt lehet candirozni, gesztenyét, mogyorót, cseresznyét stb.

A kemény gyümölcsöt előbb megfőzzük, az almát, körtét tovább mint a baraczkot, azután hideg vizbe rakjuk, megszikkasztjuk és a forró czukrot reá öntjük. — Egy nap állani hagyjuk, azután a czukrot ismét felfőzzük és ismét reá öntjük, ha ez megtörtént, a gyümölcsöt a czukorral együtt langyos sütőbe vagy kemenczébe állitjuk és 2—3 órát ott hagyjuk. — Ha kivettük, a czukorból kiszedjük és száradás végett szitára vagy tálczára rakjuk.



KILENCZVENEGYEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

A MELEG ITALOKRÓL.

(DES BOISSONS CHAUDES.)

Meleg puncs.

(Ponche chaud.)

Két narancs héját finomul és vigyázva levágjuk, csészébe, $^3/_{10}$ liter forró szörppel leöntjük és betakarjuk. 840 gramm czuk-

rot, $2^{7}/_{10}$ liter vizzel felforralunk, a szörpöt lehabozzuk, 8 narancs és 4 czitrom levét bele facsarjuk, egy üveg rumot vagy arrakot közé öntünk valamint narancs-szörpöt és egy csésze jó theát. — Ezt együtt felfőzzük, ruhán átszűrjük és a puncs-bowle-ba öntve föladjuk.

Angol puncs.

(Ponche à l'Anglais.)

1 kilo 120 gramm czukrot $1^{1}/_{10}$ liter vizzel két czitrom és 2 narancs héjával szörppé főzzük, egy üveg rummal és ugyanannyi rajnai borral összekeverjük, 4 narancs és ugyanannyi czitrom levét hozzáadjuk és egy órára forró hamuba teszszük. — Azután átszűrjük s föladjuk.

Égett bor.

(Vin brulé.)

Két üveg burgundi bort 560 gramm czukorral, egy narancs héjával, szegfűszeggel, fahéjjal felforralunk, megszűrjük s föladjuk.

Püspök bor.

Az előbbihez még egy kanál keserü narancskivonatot öntünk.

Grog.

$1^{1}/_{10}$ liter forró vizet, egy üveg arrak $^{2}/_{3}$ és 420 gramm czukrot együtt felfőzünk, ha nagyon erős, kevés vizet öntve hozzá.

Meleg limonádé.

$^{8}/_{10}$ liter forró vizbe, 2—3 czitrom levét, 280 gramm czukrot teszünk és átszűrjük.

Lengyel thea.

$1^{1}/_{10}$ liter jó fehér sörre $^{3}/_{10}$ liter fehér bort, 280 gramm czukrot, fahéjat, czitromhéjat, fél csésze marasquinót és 6 tojás sárgáját veszünk. Ha a sör a fahéj- és czukorral felfőtt, a bort és végre a tojást bele keverve, egy czitrom levét és a liqueurt habosra verjük. Csészében adjuk.

A kávé készitéséről.

A kávé a legközönségesebb ital, mégis kevés háznál lehet jó kávét inni.

Ez nagy figyelmet és gondot igényel. A legfontosabb tudnivalókat följegyezzük. Ha jó kávét akarunk nyerni, legszükségesebb föltétele ennek a finom és jó kávé-bab.

Azt állitják, hogy a sárga Jáva és zöld Ceylon keverve a Domingó Moccával, vagy a Mocca-Bourbonnal keverten a legfinomabb.

Pörkölés előtt a kávét meg kell mosnunk, hogy meggyőződjünk annak finomságáról, mert ha festett, ugy rosz. Ruha közt megszáritjuk és aztán pörköljük barnára, egyenlőn, és mikor izzadni kezd, jele hogy kész. Ekkor hirtelen elveszszük, kevés czukorport hintünk reá és betakarva porczellán-edényben hagyjuk, mig ki nem hűl. — Ha megdarálva áll, elmegy az illata, sőt ha pörkölten soká áll is; legjobb a frissen pörkölt kávé. — Mentől finomabbra daráljuk, annál jobb. — Vasdobozba eltenni igen rosz, bádog, porczellán vagy üvegbe legjobb. — Rendszerint tejes kávéhoz 16 gramm pörkölt kávét számitanak, feketének pedig 20—24 grammot egy csészére.

Tiszta fris vizzel legjobb a kávé, takarékossági szempontból azonban rendesen alját használnak, de ekkor ügyelnünk kell, hogy a bögre naponként ki legyen mosva és a régi alj össze ne kevertessék, hanem csakis egynapi maradjon. Ha a szükséges mennyiségü darált kávét a gépbe (maschinába) tettük, jól lenyomtatjuk és hirtelen elzárjuk, a forró vizzel vagy aljával lassanként leöntjük, ugy hogy egyszerre csakis egy kanálnyi menjen reá. Megvárjuk, mig lecsepeg, — folyton befedve, — és aztán folytatjuk a forrázást, mig az alja vagy viz elfogyott. — Ekkor aztán hirtelen beadjuk a kávét, csak arra ügyelve, hogy mindig jól elzárva legyen, és soká ne álljon, nehogy a zamatja elpárologjon. A kávé-gépet használat után kisurolni és kiszáritani szükséges.

Thea-főzés.

A thea szintén kedvelt ital, ha jól van készitve. — A legjobbnak tartják a Souchon és Pecco keverékét. Két csésze theára 1 kávéskanál theát számitanak, a mire forró vizet öntve, légmentesen elzárjuk és 3—5 perczig állani hagyjuk.

Lengyel- és Oroszországban thea-essenciát használnak a theához, egy kávéskanálnyit téve minden csészébe és a samovárból aztán a forró vizet reá eresztve.

Chokoládé.

Egy csészére 30—40 grammot számitanak, mit apróra tördelve forró tejben, vagy vizben elolvasztunk és felforralunk. Kevés czukrot és egy tojás sárgáját elhabarva a forró chokoláddal föleresztjük és habosra keverjük. — Ha tejhabbal készitjük, ezt előbb be kell hűtenünk és ugy habbá vernünk.

MÁSODIK SZAKASZ.

A HIDEG ITALOKRÓL.

(DES BOISSONS FROIDS.)

Király-puncs.

(Ponche royal.)

Ehhez egy üveg bordeauxit veszünk és ugyanannyi rajnait; fél üveg arrakot, marasquinót, 1 kiló 260 gramm czukrot, 4 narancsot, ugyanannyi czitromot, egy ananászt, melynek héját czukorra dörzsöljük, levét kifacsarjuk, valamint a czitrom és narancsot, a czukrot darabokba vágva, $^3/_{10}$ liter vizzel leöntjük, és ha elolvadt, a többit. — Összekeverjük, üvegbe töltjük, jégbe ássuk, és hidegen föladjuk.

Cardinál.

Két üveg rajnai bort, 560 gramm czukrot, 5 narancsot, és egy üveg champagneit veszünk hozzá. — 2 narancs héját levágjuk, törött czukorral, a borral jégre állitjuk. — Azután átszűrjük, a jégbe hűtött champagneit közé öntjük és föladjuk. — Lehet hozzá ananász-szörpöt is adni, amidőn aztán fölséges.

Sillebub.

Két üveg finom bort $1^1/_{10}$ liter jó forralatlan édes tejsűrüvel összekeverünk, 560 gramm czukorral, czitromhéjjal jégbe ássuk. Egy óra mulva habosra verjük s föladjuk.

Málna-limonáde.

Fris vizbe a szükséges málna- és czitromlevet, czukrot keverjük, jégbe hűtjük s föladjuk.

Narancs-limonádé.

$1^1/_{10}$ liter fris vizhez 3 narancs levét és kevés héját, a szükséges czukrot adjuk.

Közönséges limonádé.

$1^1/_{10}$ liter vizbe 3 czitrom levét, 210 gramm czukrot adunk s átszűrjük.

Cseresznye-limonádé.

$1^1/_{10}$ liter vizbe egy csésze cseresznye, 2 czitrom levét és a szükséges czukrot keverjük. Igy készülnek továbbá, a ribizke, sóska gyümölcs, és som-limonádék is.

Mandola-tej.

280 gramm ($^1/_2$ font) hámozott édes és $17^1/_2$ gramm keserü mandolát leforrázunk, meghámozzuk, többször megmossuk, fris vizzel megdörzsöljük és $1^4/_{10}$ liter vizzel leöntjük, egy ideig állani hagyjuk. — Azután a mandulát szitán átnyomjuk, kevés vizzel föleresztjük és még egyszer átnyomjuk, ugy, hogy $1^4/_{10}$ liter jó mandola-tejet nyerjünk. A szükséges czukorral édesitjük, egy pár kanál narancsvirág-vizet adva hozzá, tiszta üvegbe töltjük.

Árpa-lé (betegnek).

(Tisane.)

560 gramm árpakását $2^2/_{10}$ liter vizzel nehányszor felfőzünk, átszürjük, kevés czukorral és czitrom-lével izesítjük.

HARMADIK SZAKASZ.

A SZESZEK KÉSZITÉSÉRŐL.

(DES LIQUEURS.)

Anizs-likör.

1/8 kilo czukrot egy pohár vizzel addig főzünk, mig sűrüdni kezd, 10 gramm ánizst 2 deciliter vizzel leforrázunk s 1/2 órát befedve állani hagyjuk. 1 liter Ferencz-pálinkát és a czukrot hozzáöntve, összerázzuk, üvegbe jól eldugaszolva meleg helyen vagy napon 3 hétig állani hagyjuk. Ekkor megszűrjük és elteszszük.

Vanilia-likör.

1 liter Ferencz-pálinkát, 1/2 liter édes tejsűrüt, 1 gramm cochenille-t, egy rúd vaniliát, 1/2 kilo czukrot összevegyitünk, 14 nap állani hagyjuk, aztán nemez szürőn destilláljuk.

Vespretto-likör.

1/2 liter Ferencz-pálinkába 1 gramm angelika-gyökeret, ugyanannyi coriandromot, ánizst, keménymagot, 1 czitrom héját, 1/4 kilo czukrot összeöntve, 6 nap állani hagyjuk naponkint fölrázva. Nemez szürőn megszűrjük és jól bedugva elteszszük.

Gyümölcs-likör.

A gyümölcsöt, meggyet, baraczkot stb. magvastól összezúzzuk, üvegbe teszszük, és 1 liter Ferencz-pálinkát reá öntve 1/2 kilo czukrot adva hozzá, bekötjük és 3 hétig állani hagyjuk, naponkint fölrázva. — Ekkor megszűrjük és elteszszük. Igy lehet czitrom, narancs vagy bármiből is késziteni.

Eczet készitése.

(Maniére de faire le vinaigre.)

Szagos fü-eczet.

Ezen eczet igen hathatós szer ragályos betegségek ellen. — Ürmöt, rozmaringot, zsályát, borsfüvet, fodormentát, levendulát,

fahéjat, szerecsendiót egyenlő mennyiségben, egy narancs finomul levágott héját, üvegbe teszszük, legerősebb bor-eczettel leöntjük és 3 hétig meleg helyen állani hagyjuk.

Rózsa-eczet.

A rózsa szirmait megszikkasztva üvegbe rakjuk és jó boreczettel leöntjük. Melegen állani hagyjuk és 3 hét mulva fölhasználjuk e finom zamatu eczetet.

Törköly-eczet.

Vegyünk egy jó nagy befőttes üveget, töltsük félig törkölylyel, erre öntsünk erős spiritust, hagyjuk a napon mig megérik, betakarva, azután öntsünk reá megsavanyodott bort, hagyjuk meleg helyen, mig megerősödik, bekötve, és kész az eczet.

Málna-eczet.

Egy üvegbe tegyünk 2 liter málnát, öntsünk reá spirituszt, ha megérett, bort, és meleg helyen tartsuk mig megerősödik.

Tárkony-eczet.

Tárkony levelet száritva, egy üvegbe rakjuk, erre jó boreczetet és melegen megérleljük.

Eczetet lehet még bármely romlott befőttből, aszalt vagy fris gyümölcsből, virágból, tengeriből, lencséből, mézből és kenyérből is készíteni.

Gyümölcs-eczet.

Az eczethez való gyümölcsöt cserép- vagy fa-edénybe teszszük és összecsömöszöljük, a gyümölcs lehet alma, körte, szilva, meggy, forró vizzel leforrázzuk és meleg helyen állani hagyjuk. Nyolcz nap mulva ha érik, ruhán átnyomjuk és 10 literhez 1 liter törkölyt, vagy $^1/_8$ kilo élesztőt adunk. Az edényt betakarjuk vastag takaróval és 4 hétig melegen állani hagyjuk. Ezalatt jó eczetet nyerünk, mit üvegbe szűrhetünk.

Főtt-bor készitése.

A fris mustot, ha kész, egy tiszta cserép vagy porczellánozott edénybe teszszük és felényire lefőzzük. — Meghagyjuk üle-

pedni, azután leszürjük és üvegbe téve bedugaszolva pinczébe teszszük. — Ha nagyon finomra akarjuk késziteni, tiszta ürömre öntjük és rajta egy pár hétig állani hagyjuk, a midőn aztán főtt ürmöst nyerünk, mely kiváltkép betegek számára rendkivül jó és hathatós orvosság. — Avagy ha csemege-bornak akarjuk, főtt aszú-nak készithetjük. — Az aszú-szőllőt megszedve, a főtt bort erre öntjük és rajta nehány hétig állani hagyjuk

Mustár készitése.

A főtt bort, ha fölforraljuk, egy tálba finomra törött fris mustárlisztet öntünk, és ezt a borral leforrázzuk, mindaddig kavarjuk, mig teljesen ki nem hül. Azután üvegbe rakjuk, a tetejére nehány darabka tormát teszünk, hólyaggal bekötjük és hüvös helyre állitjuk. E mustár gyenge gyomrú egyéneknek húsételekhez igen ajánlható.



KILENCZVENKETTEDIK FEJEZET.

ELSŐ SZAKASZ.

AZ ELRAKOTT ZÖLDSÉGRŐL.

(DES LÉGUMES CONFITS.)

Eczetes ugorka.

(Petits concombres au vinaigre.)

Ehhez igen kicsiny, hosszúkás vékony és egészséges ugorkát választunk, mit nehányszor hideg vizben jól megmosunk, azután nehány óráig sós vizben áztatunk. Ekkor megtörüljük és üvegbe rakjuk, ugy, hogy alól szőllő és meggy levél legyen, valamint az ugorka közé babérlevelet, borsot, kaprot, vasfüvet, tormát és a

ki szereti, kevés zöld paprikát teszünk. Az eczetet felforraljuk és ha kihűlt, az ugorkára öntjük. — Nehány nap múlva az eczetet ismét fölforraljuk és hidegen megint reáöntjük. — Egy hét mulva ismételjük s aztán hólyaggal bekötve, száraz hűvös helyre teszszük.

Ugorka-saláta.

(Azia.)

Jó kemény ugorkát meghámozunk és ketté vágjuk, sós eczetben fölforraljuk, kihűtjük, és üvegbe rakva, az eczetet borssal, babérlevéllel fölforraljuk és kihűtve reá öntjük. — Másnap hólyaggal bekötjük és elteszszük. Mikor kell, finomra elmetéljük és fölhasználjuk.

Zöld bab.

(Haricots verts.)

Ehhez finom, szálkátlan babot veszünk, megtisztítjuk és sós vizben timsóval 8 perczig blanchirozzuk, azután hideg vizben áztatjuk és megszikkasztjuk. Üvegbe rakjuk és forralt eczettel hidegen leöntve, hólyaggal bekötjük. — Ily módon teszünk el minden zöldséget.

Champignon.

A szárát lemetéljük, megmossuk, a javát kiválogatjuk. Azután sóval, czitromlével és boreczettel fölforraljuk, és ha kihűlt, leszűrjük, üvegbe rakjuk; eczetet forralunk, kevés fűszerrel, borsfű és tárkonynyal, és langyosan a champignonra öntjük. — Nehány nap múlva az eczetet ismét felfőzzük, a champignont leöntjük s ha kihűlt, bekötjük.

Kevert zöldség angol módon.

(Mixed-Pikles.)

Mindenféle zöldséget, ugymint: zöld babot, apró ugorkát, sárga répát, hagymát, kárfiolt, árticsókát, tengerit, champignont, spárgát, zöld borsót gyöngét, fiatalt veszünk, finomul elmetéljük és külön-külön eczetes sós vizben félig puhára főzzük, szitára öntjük és keverten, üvegbe rakjuk. Azután finom boreczettel leöntve bekötjük.

Czékla-répa.

A piros czékla-répát megfőzzük, ha kihült, meghámozzuk, finom karikára metéljük, üvegbe rakjuk, sót, keménymagot, egy szál tormát keverünk közé, boreczettel leöntjük és nehány nap állani hagyjuk.

Szarvas-gomba.

Hideg vizbe áztatjuk, kefével kimossuk, több lében kiöblitjük, madeira vagy vörös bort öntünk reá, üvegbe rakjuk, hólyaggal bekötjük és 3 órát gőzben főzzük. A szarvasgombát még fölszeldelve is lehet eczetbe rakni, akkor blanchirozzuk és a föntebbi módon elteszszük.

MÁSODIK SZAKASZ.

GŐZBEN FŐTT FŐZELÉKRŐL.

(DES LÉGUMES AU BAIN MARIE.)

A főzeléket, ugymint zöld babot, kárfiolt, zöld borsót, spárgát, tököt stb. gőzben főzni is lehet. Ezen módon előbb sós vízben blanchirozzuk az eltenni való főzeléket és azután üvegbe rakva, eczettel leöntjük és gőzben kifőzzük. — A zöld borsót czukros vizben teszszük el.

Paradicsom-alma gőzben.

A paradicsom-almát ha jól megmostuk, fazékba rakjuk összetörve és jól megfőzzük, szitán áttörjük, lábasban ismét főzzük, mig sürüs lesz, azután üvegbe rakjuk, hólyaggal légmentesen bekötjük és gőzben 10 perczig főzzük. - Ezen móddal készitve, a paradicsom soha sem romlik meg.

Paradicsom más módon.

Ha megfőtt, áttörjük, aztán ruhán a hig levét leszürjük, a sürüjét pedig üvegbe rakva, gőzben kifőzzuk.

Paradicsom-lekvár.

A paradicsomot ha szitán áttörtük, czukorral addig főzzük, mig elég sürü lesz, ha kihült, üvegbe rakjuk.

Paradicsom sós-vizben.

Az érett, nagy és szép paradicsomot kiválasztva, ugorkás üvegbe rakjuk és az üveg nagysága szerint vizet forralunk, melybe sót főzünk, 10 itcze vizre $^1/_2$ fontot. — Ezt lassan, hogy az üveg el ne pattanjon, a paradicsomra öntjük, ki hagyjuk hülni, azután vigyázva, hogy a viz ellepje, hólyaggal bekötjük, kemenczébe kenyér után beteszszük, azután pedig hüvös helyre. — Ha föl akarjuk használni, előtte való nap hideg vizbe teszszük, hogy a sótól kiázzék.

HARMARDIK SZAKASZ.

A SZÁRITOTT FŐZELÉKRŐL.

(DES LÉGUMES SECHÉS.)

A száritandó főzeléket, zöld babot, borsót, sós vizben blanchirozzuk, ruhán megszikkasztjuk és aszaló deszkán vagy kason, papiron langyos kemenczében megszárítjuk. Ha kész, zacskóba rakjuk és száraz helyen fölakasztjuk. Használatkor előbb leforrázzuk s csak aztán készitjük el fris főzelék gyanánt.

KILENCZVENHARMADIK FEJEZET.

A FÖLSZELDELÉSRŐL.

Az étkek fölszeldelése mindenkor művészetnek tekintetett és a legrégibb kortól fontos szerepet játszott. A rómaiak külön fölszeldelőkkel birtak, kik a zene ütemjei szerint ügyes és kellemes mozdulatokkal szeldelték föl az elköltendő hús-ételeket, mit aztán a többi barbár nemzetek is lassankint tőlük elsajátitottak.

Angliában az étkek fölszeldelése ma is igen fontos mozzanat, mit a háziasszony, háziur, vagy kiváló vendég teljesit és mely cselekmény átadása megtiszteltetésnek tekintetik.

A fölszeldeléshez megkivántató kellékek: egy lapos, tálnagyságu kerek tranchirozó-deszka, egy háromágu nagy villa, egy finom, hegyes, hajlékony kés és egy tranchirozó-olló (conserv-olló), a melylyel a hajlásokat metszszük ketté.

Alapelv: A húst soha szál szerint, hanem keresztbe rézsut szeldelni, mi által a hús nemcsak hogy tetszetősebb kinézést nyer, de sokkal könnyebben emészthető is lesz.

2-ik szabály. Hogy a szeletek se nagyon kicsinyek, se nagyon nagyok ne legyenek, továbbá nem szabad a jobb darabokat külön levágni, hanem ugy kell igyekeznünk, hogy az a mennyire lehet, egyenlően osztassék el, és a jóhoz kevésbbé jó is jőjjön.

3-ik szabály. Igyekezzünk a szeleteket mentül szebb alakba vágni, és mentül szebben, izletesebben a tálra helyezni.

Végre 4-szer. Óvakodjunk kezeinkkel a fölszeldelendő húst érinteni. — Vannak pecsenyék, melyek jóságukból sokat vesztenek, ha a konyhán szeldelik, azért asztalnál szokás, ilyen a rostbeef.

Borjúczomb.

A csont mellett levő inas részét kivágjuk, félre teszszük, azután legvastagabb részét az ugynevezett diót, vagy fricandeauxt, mely a legporhanyóbb része kés elé veszszük és rézsutos, finom szeleteket szeldelve belőle, a másik oldalára térünk át.

Borjú-fricandeaux.

Ha ezt külön adjuk, a villával keményen belé szúrunk, balkézzel erősen tartjuk s jobb kézzel rézsut finomul fölmetszszük.

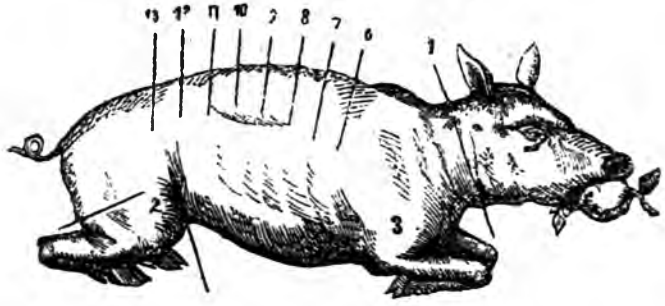
Borjú-vesés.

Ez a czomb végcsontjától a második bordánál kezdődik és az egész hátgerincz hosszán terjed, pecsenyének különösen alkalmas. — A gerinczcsontot már nyersen bevagdaljuk, de hogy szét ne essék. Fölszeldelését a vesével kezdjük, mit nagyon finomra metélve, melegre állítunk, azután a csontokkal együtt egyenlő darabokra vágjuk az egészet, vigyázva, hogy a jóizű bőréből is jusson mindenikhez. — Szépen tálra rakjuk a vesével együtt, a mennyire lehet ugy, hogy természetes alakjában maradjon.

Malacz fölszeldelése.

A villát az orrlyukakba szúrjuk, a fejét levágjuk, ketté osztjuk és belőle a velőt kiveszszük. — Azután a villát a nya-

kába szúrván, a jobb czombját egy felső és egy hátsó metszéssel levágjuk, miután a jobb első láb következik, azután a többi szintugy. — Végre a derekát 6-tól 13-ig, sorjában levágjuk, az



alsó hasrészeket 3—3 darabba osztjuk, végre a fart ketté vágjuk. A malaczot igen hirtelen kell fölszeldelnünk, hogy melegen kerüljön az asztalra és bőre ropogós legyen.

A velő, megsózva, pirított kenyérszeletekkel együtt először adatik föl, mialatt azonban a szeldelést tovább folytatjuk s a darabokat csinosan összerakva, föladjuk.

Sódar fölszeldelése.

Ha a főtt sódar tökéletesen kihült, bőrét leveszszük s lapos oldalával a deszkára helyezzük, ugy, hogy a csont balfelé legyen fordulva. A nem szép, apró szeleteket előbb levágjuk, azután a rajz szerint 1 számnál mély metszést téve és a húst rézsutosan a számok szerint fölszeldeljük, mentül vékonyabb szeletekbe, ugy, hogy mindeniken legyen sovány és kövér rész. — Ha ez megtörtént, a sódart megfordítjuk, és szintugy finomul ismét fölmetszszük. Azonban a sertésnél, a 14 ik fejezetben, elmondtuk, hogy a sertéslábat mai napság már, mielőtt megfőznők, csontjától megszabaditjuk, miáltal sokkal szebben lehet a sódart fölszeldelni, és abból sokkal több szeleteket is nyerni.



Ürüczomb.

A czombot a csont végén ruhával kezünkbe fogjuk, és a borjúczomb módjára a diót kimetszve, a többit sorjában eszközöljük. — Igy teszünk a bárányczombbal is.

Marha- vagy angol-sült.

A fölsár, mely a marhának czombjától kezdve a bordáig terjed, legalkalmasabb sültekhez. Először is a parázs-sültet keresztül, laponként kivágjuk, azután a külső húsdarabokat.

Boeuf à la mode.

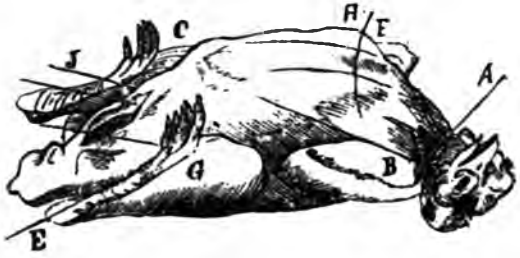
Ehhez a medencze-izmokat, vagyis a czomb melső oldalán levő húsdarabot veszszük. — A rostokat keresztbe metszve, vékonyra szeldeljük, a tálban pedig ismét egybe rakjuk.

Vesepecsenye.

Ez a hátgerincz belső oldalán levő s a végcsonttól a harmadik bordáig terjedő négyszög fölsár darabból áll. — A rostok rézsutosan keresztül vágatnak s eredeti alakjába összeállittatnak.

Rostélyos.

A rostélyos az első bordánál a gerincz hosszában a nyak felé terjed, nagyon kövér és inas, finom rostú, porhanyó és pecsenyének alkalmas húsdarab. Ha rostélyost akarunk készíteni, a bordákkal kell kimetszeni, jól megveregetni és ha megsült, csak azután fölszeldelni.



Sült csibe.

Hátára fektetjük, hogy a fej a jobb, hátulsó része pedig balfelé feküdjék, a villát pedig a hasüregen keresztül hátába

szurjuk. — Először is az A) metszéssel fejét levágjuk, B) a jobb szárny, C) a bal czomb, D) a jobb szárny lemetszése, E) a jobb czomb, F) a bal szárny, G) a felső metszés a jobb czombon. H) a bal szárny, I) a bal czomb lemetszése. Az oldalcsontokat kifordítjuk, — a melldarabot a gerincztől elválasztjuk, a gerinczet egy keresztmetszéssel a nyaktól elvágjuk és hosszára kettémetszük. A mellét szintén több részre osztjuk.

Ily módon csak nagy csibét lehet fölszeldelni, a kicsit csak négy részbe, t. i. az egész csibét hosszára és keresztbe kettébe metszszük.

Kappan.

A kappan a csibéhez hasonlón vágatik föl, azon különbséggel, hogy minthogy amannál nagyobb, a csuklóknál is elvágjuk, a szárnyakat pedig mentül kisebbre metszszük ki, hogy a melle húsa annál nagyobb maradjon, mit aztán hosszára több szeletbe vágunk. A tálba szépen elrakjuk, hogy a mennyire lehet, eredeti alakjába visszaállítva legyen.

Pulyka.

Legelőbb a nyakát vágjuk le; — de sok helyen ezt még sütés előtt szokták a szárnyával együtt. — Ha azonban többen ülnek az asztalnál, ezen esetben az egészet megsütjük, és ha a nyakát levágtuk, a csibéhez hasonlón bánunk el ezzel is, azon különbséggel, hogy nagyobb lévén, még minden darabot ketté vágunk ugy, mint a szárnya és czombja felső részét. — Azután a pulykát hátára fektetve, a mellét hosszában szép vékony szeletekre osztjuk, csont nélkül, mit épségben meghagyunk és tálaláskor reá szép rendben ismét visszarakunk, vigyázva, hogy a bőrt is minden szeleten meghagyjuk. — A vállcsontot kivesszük, a hátsó részt a farnál széthasitjuk. A gerinczet több részbe osztjuk s a tál fenekére tálaljuk. — A mellcsontot reá téve húsdarabjaival betakarjuk, két oldalt a szárnyait és czombjait rakva.

Liba.

A villát a nyakába szúrjuk és erősen tartva, legelőbb a mellét szeldeljük, innét négy darabra osztván, a szárnyáig jutunk. E mellrészeket keresztbe is ketté vágjuk; a libát megforditjuk, a villát ismét nyakába szurva, a szeldelést folytatjuk. — A czom-

bokat kivágva, több részre osztjuk; a szárnyát, a vállcsontot, a fart szintén ketté vágva, keresztbe metszszük, végre a hátgerincz és bordákat több részre.

Kácsa.

A czombokon kezdve, a szárnyakat lehetőleg kicsinyre, hogy több melle maradjon, a mellrész egy oldalmetszéssel levágatik és azután több részre osztatik. — A többi részeket a leirtak szerint.

Szarvasczomb.

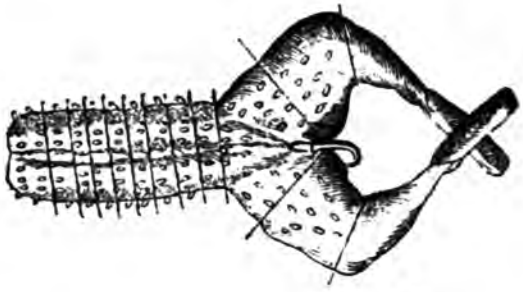
Ennél a belső izom vagy dió és a filet lesz fölszeldelve, mit rézsutos finom darabokra osztunk, a belső izmot a közepéből indulva ki és két oldalt folytatva, szeldeljük föl. A többi részét, minthogy kemény, egyébre használjuk.

Őzczomb.

Az őzczomb a borjuéhoz hasonlón szeldeltetik, rézsutos vékony lapokra; ez a borjunál keményebb lévén, nagy figyelmet igényel.

Vadsertés-fej.

A nyaknál kezdjük, a fején fölhaladva, a szemig, ügyelve, hogy mentől vékonyabb szeleteket metszszünk. — Azután lejebb haladva, végezzük.



Sült nyúl

A nyúlgerincz sütés előtt két újjnyi szélesen, valamint a czombcsontok is, az ugynevezett nyúltörővel keresztül töretnek. — Ha ez meg nem történt, a szeletelés nehézséggel jár.



Csibe filet mayonnaise sel és aspikkal vaj talapon.

Poulard avec mayonnaise et aspic sur socle de beurre.

Fagylalt gyümölcs alakban.

Glace en moule de fruits.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

A derekát nagysága szerint az ábrához hasonlón szeldeljük, — ha nagyon nagy volna, minden darabot ketté; — azután a czombját háromba osztjuk, a farát kettébe, és a tálban ismét összeállitván, föladjuk.

Fáczán.

A bal lábát kezünkbe fogjuk, a testtől lehajlitjuk és egy felső és egy alsó metszés által a czombot levágjuk. A jobb czombot szintén. Ha nagyok és kövérek, mindeniket még kettébe vágjuk. — A szárnyat lehetőleg kicsinyre a has és mell hosszában, középett a csontokig érő metszéssel vágjuk. — A melldarabokat még keresztbe is ketté vágjuk. — Azután a hátát négybe vágva, a fáczánt előbbi alakjába visszarakjuk, nyakára papirból fodrot teszünk és a kopasztatlan fejét a begöngyölt papirból kiszabaditjuk; legszebb tollait fark gyanánt belészurjuk.

Szalonka

a csibéhez hasonlón szeldeltetik, a fogoly hosszában két darabba, vagy ha nagy, négybe osztva.

A fenyömadár, (fürj),

egészben adatik.

A halak

vagy egészben adatnak, a midőn szebb felével fölfelé forditva, a halas késsel vágatnak. Ha pedig nagy volna, fejétől farkáig a késsel egy vonalt huzunk, egyenlő darabokra osztva. Tálaláskor összeállitjuk.

Tengeri rákot

hosszában ketté hasitunk, ollóját alsó oldalán fölvágjuk, petrezselyem zöldjét rakunk közé s igy adjuk

Torták.

Előbb a közepét szépen kiczirkalmozva, kereken kivágjuk, a szélét aztán körül fölszeldeljük, összerakjuk, a közepét reá teszszük és föladjuk.



KILENCZVENNEGYEDIK FEJEZET.

AZ ÉTLAP KÉSZITÉSÉRŐL.

(DE LA MANIÈRE POUR REGLER LES MENUS).

Az étkek helyes, a vendégek körülményeivel összhangzó, valamint egymáshoz illő összeállitását, étlap-készitésnek nevezzük.

Az étlap-készités fontos körülmény a háztartásban, mert nem elég értenünk a főzés mesterségét, hanem az étkek tapintatos összeválogatása adja meg ennek a fökelléket. Egy helyesen összeállitott étlap a háziasszony nevelésének fokáról ad tanubizonyságot, és annak a művelt, előkelő körökben való járatlanságát semmi sem bizonyitja annyira, mint az egymáshoz nem illő, vagy az idő, alkalom és körülményhez nem mért étkek összeválogatása.

Ugyanazért rendkivül szükséges, sőt nélkülözhetlen, ebben gyakorlatot szereznünk.

Az étlapok több osztályba soroztatnak: t. i. ünnepélyes alkalmak, tánczmulatságok és nagyszerü diner-k, reggelik alkalmára; a midőn fényt, pompát és izlést kell kifejtenünk. Továbbá egyszerübb, bizalmasabb alkalmakra. — Először is tehát ez utóbbiaknál kezdjük, megjegyezve, hogy kevés személyhez kevesebb féle, és kevesebb anyagból készült étkek szükségeltetnek, nem ugy a nagy asztaloknál, midőn a számos vendég nagyobb választékban kell, hogy föltalálhassa kedvencz étkeit; továbbá nem szabad nagyon szüken és takarékosan tálalnunk, nehogy a vendégek étkezni ne merjenek és ahhoz félve nyuljanak.

Az itt fölsorolt étkek készitése e könyvben mind elmondatott, s minthogy mai napság nagyon divik a menu-k franczia följegyzése, tehát, diszesebb alkalmak kedveért, a franczia neveket is hozzá mellékeltük.

Oly háznál, hol a háziasszony későn kél, kell hogy még azelőtt való este kiadja rendeletét a másnapi ebéd iránt, mert különben rendben nem megy semmi és az étkek elkészitésénél kellő időt arra nem lehet forditani. — Egy helyesen vezetett háztartás alapelve a rend, időbeosztás, takarékosság és tisztaság. — Ha ezeket a háziasszony figyelembe veszi, ott minden jól fog menni, de a hol ezek közül egy is hiányzik, jaj azon háznak! Ott a férfi feneketlen kutba dobja pénzét, fáradságos keresményét, és az olyan ház csak pusztulásban végződhet.

Ha a háziasszony rendszerető, az étkezés ideje is mindig pontosan fog történni, az éléstárt is figyelembe veszi és megvizsgálja, mi van fogytán; — mert a cseléd sok küldözése időveszteség, — az idő pedig pénz!

Ami az étlapokat illeti, azoknak az illetők körülményeihez kell alkalmazva lenni. — Egyszerü, polgárias háztartásban 3—4-féle étel elégséges, és a szokott ebédet képezi. — Ha vendégek vannak, 1—2-félével szaporithatjuk. Ellenben nagyuri házaknál a rendes ebédek is 6—8 féléből állanak, a csemegét nem számitva.

Az egyszerü polgárias ebéd tehát levesből, főtt marhahúsból mártással és tésztából állhat; vagy pedig rántott vagy párolt levesből, főzelék és pecsenyéből, végre valamely szárnyasnak az

aprólékjából készült levesből, becsináltból vagy gulyáshusból; — ehhez adhatunk főzeléket és tésztát vagy pecsenyét. A dessert igen egészséges és diszíti az ebédet, kell tehát, hogy a legegyszerübb ebédet is dessert, csemege végezze be. Nagy lelkiszegénységről, — indolentiáról, — tesz bizonyságot az olyan háziasszony, ki nem gondoskodik arról, hogy az év minden napjára tudjon valami csemegét adni ebed után.

Vagyonosabb asztaloknál, a marhahús-levest párolt marha hús, vagy a levesben már megfőtt hús, kissé megbarnitva és körzettel, követheti. — Azután főzeléket, végre tésztát vagy pecsenyét adhatni. — Olyan házak is vannak, hol a főtt marhahúst nem kedvelik, ott helyes beosztással a hús egy része helyett csontokat kell a mészárszékből hozatni, minthogy ez több erőt ád a levesnek és kevesebb kell belőle. — Ilyen helyeken aztán leves után beefsteak, cotelette vagy rostbeef jön; adhatunk halat, vadat, sódart, télen sertés-aprólékot, pörkölt — párolt húst, sőt sok helyen a pecsenyét eszik leves után, és erre a főzeléket vagy tésztást, mi franczia szokás, mert azok a főzeléket hagyják utoljára.

A mi az italokat illeti, ünnepélyes alkalmakkor szokás: leves után malaga, porto, sherry vagy tokajit inni; azután következnek a fehér és vörös asztali borok, s végre pezsgő. — A fekete kávéhoz likört vagy cognac ot serviroznak. — Most tehát következnek az egyszerü ebédek étlapjai.



Téli étlap közönséges ebédekhez.

Hétfőn. Marhahús-leves vajas gombóczczal, főtt marhahús paradicsom-mártással, burgonya-körzettel; párolt sárgarépa sült kolbászszal, rántott borjulábbal, vagy sódar-szeletekkel. — Párolt szilva-compót, dió, mogyoró.

Kedden. Bab pürée-leves csipetettel, párolt vesepecsenye burgonyával, almás rétes. — Compót.

Szerdán. Karaláb és csibe-leves, tejfölös tojásos burgonya, töltött borjú. Alma, aszalt gyümölcs.

Csütörtökön. Marhahús-leves rizszsel, párolt marhahús macarónival, töltött káposzta-kolbászszal, fölfujt. — Gyümölcs.

Pénteken. Tarhonya-leves, forrázott kecsege, turós-csusza. Alma, aszalt gyümölcs.

Szombaton. Gulyáshús burgonyával, lencse-főzelék sült sertéshússal, palacsinta töltve. — Csemege.

Vasárnap. Tyúk-leves szárnyas gombóczczal; tyúkhús alma-mártással, párolt káposzta sertéshússal, pulyka pecsenye salátával. — Zsirban sült derelye. — Csemege.

Hétfőn. Marhahús leves májas galuskával, boeuf à la mode, apró burgonyával és macarónival; farsangi fánk. — Csemege.

Kedden. Leves metélt tésztával, párolt karaláb cotelettel. Fahajas fánk. — Csemege.

Szerdán. Paradicsom-leves burgonyával, párolt nyelv tormával, borsó-pürée zsirban pirított kenyérkoczkákkal és sült kolbászszal, túrós-lepény, vagdalt pecsenye vörös répával. — Aszalt gyümölcs, birsalma-sajt.

Csütörtökön. Kárfiol-leves zsemlye-koczkával, sertés fej tormával, kolozsvári káposzta, borju-vesés, cseh-tolka. — Csemege.

Pénteken. Halikra-leves, omelette szardellával, rántott hal, mákos metélt. — Csemege.

Szombaton. Párolt zöldség-leves rizszsel, Eszterházy-rostélyos apró burgonyával, bab-pürée szalonnával és kenyér-szelettel. Lekváros derelye. Sült bárány czimer. — Csemege.

Vasárnap. Tápla-leves burgonya gombóczczal, libamáj rizszsel és macarónival, káposzta sült-kolbászszal, malacz-pecsenye olasz salátával, diós rétes. — Compót, gyümölcs.

Nyárban.

Hétfőn. Rák-leves, beefsteak burgonyával, zöld bab bőrös pecsenyével, csibe-pecsenye fejes salátával. Meggy-lepény. — Friss gyümölcs.

Kedden. Sóska-leves, pörkölt marhahús, spárga tejfölösen, rántott csibe öntött salátával, baraczk-fölfujt. — Gyümölcs.

Szerdán. Dara-leves, marhahús piszke-mártással, gomba és rizskörzettel, kovászos ugorkával; töltött karaláb, vadkácsa barna lével; porlós tészta ribizke-beföttel. — Gyümölcs.

Csütörtökön. Magyar szarvas gomba-leves, franczia rostélyos, tök savanyuan sertéshússal, töltött csibe öntött salátával, lisztfölfujt málna-öntelékkel. — Gyümölcs.

Pénteken. Cseresznye-leves, hal vajas mártással, spenót bundás kenyérrel ránttottával, rest derelye.

Szombaton. Leves liba-aprólékkal rizszsel, töltött paradicsom, liba-pecsenye ugorka-salátával. — Hideg rizs.

Vasárnap. Leves hús-fánkocskákkal, párolt marha-szegy; kovászos káposzta fris oldalassal, sült fürj. — Saláta, compót. — Chokoládé-torta.

Hétfőn. 'Zöldborsó-leves, főtt rák, kirántott kárfiol, nyúl-pecsenye spékelve, vöröskáposzta-salátával. Meggy-pudding. — Gyümölcs.

Kedden. Leves szalonnás gombóczczal, marha-filet vadhús gyanánt, töltött saláta, morzsán sült csibe-pecsenye kovászos ugorkával, baraczkos rizs à la Condé.

Szerdán. Táska-leves, liba-aprólék rizszsel, gyönge sárga répa párolva fris kolbászszal, szarvas-czomb párolva. — Hideg szamócza-pudding. — Gyümölcs.

Csütörtökön. Leves dara-galuskával, párolt vesepecsenye apró burgonyával, komló inda fris sertéshússal, spékelt őz-derék, szilvás lepény. — Gyümölcs.

Pénteken. Ponty-leves, töltött tojás szardellával, spárga-hegyek, kocsonyázott hal, alma-charlotte. — Gyümölcs.

Szombaton. Endivia-leves, borjú-cotelette zöld borsóval, kácsapecsenye fejes salátával. — Kávé crême. — Gyümölcs.

Vasárnap. Barna leves, consommével, apró pástétomok. Malaczczomb töltött kellel, sült szalonka. Boritott baraczk. Gyümölcs.

Nagyobb ebédekhez 18 személyre.

(A számok a tálak számát jelentik.)

2 tápla-leves Nábobmódon.
2 apró crusztádok svéd módon.
1 lazacz kékre főzve hollandi mártással.

2 párolt marha-filet olasz módon.
2 zöld bab bárány-cotelettel.
2 őz-escalop financier ragoutval.
2 kappan haché királynői módon.
1 libamáj-pástétom.
2 sült szalonka pirított kenyérszeletkékkel és kevert salátával.
2 apró baraczk-fölfujt papirtokban.
2 boritott crême gyümölcscsel.
1 brüsszeli torta. — Meggy-fagylalt bordeauxi borral.
4 tányér csemege.
4 tányér fris gyümölcs.

(Diner pour 18 personnes servi à l'Allemande.)

Consommé à la Nábob.
Petites croustades à la Suédoise.
Truite saumonée au bleu, sauce Hollandaise.
Filet de boeuf aux macaronis à l'Italienne.
Haricots verts aux cotelettes de mouton.
Escalope de chevrette à la financière.
Hachis de chapon à la reine.
Terrine de foie gras de Strassbourg.
Bécasses rôties aux croutons et salade à la Macedoine.
Soufflé de péches en petites caisses.
Crême renversée à la prince Pückler.
Tourte à la Bruxelles.
Glace de griottes au vin de Bordeaux.



Ebéd 18 személyre, orosz módon.

(Diner pour 18 couverts servi à la Russe.)

1 tápla-leves szárnyas gombóczczal. – *Consommé aux pains de volaille.*

2 osztriga-pástétom. — *Petits vol au vent aux huitres.*

1 kecsege lengyel módon. — *Esterlet à la Polonaise.*

2 filet godard ragoutval. — *Filet de boeuf à la Godard.*

2 kappan szt. Cloud módon. — *Chapon à la St.-Cloud.*

2 fáczánmell vadász-király módon. — *Filets de faisans au chasseur royal.*

2 bárány-cotelette zöld borsóval. — *Cotelettes d'agneau, aux petits pois à l'Anglaise.*

1 fagylalt pisztráng. — *Truites en aspic.*

1 szarvasgombával töltött pulyka. — *Dindon farcis en truffes rotis.*

2 szalonka, fürj sülve. — *Bécasses et cailles.*

2 zöld borsó franczia módon. — *Petits pois à la francaise.*

2 cardon parmezánsajttal. — *Cardons au Parmesan.*

2 palermói charlotte. — *Charlotte à la Palerme.*

2 tejhab málnával. — *Crême fouettée aux framboises.*

2 ananász szulcz kevert gyümölcscsel. — *Gelée d'ananas à la Macedoine de fruits.*

Pecsenye előtt, római szokás szerint, puncsot szervirozunk.

A szulcz után pedig fagylalt következik és pedig: 1 tejes fagylalt malaga-borral. — *Glace de crême au vin de Malaga.* — És 2 fagylalt.

Kosár gyümölcscsel. — *Corbeille aux fruits.*

4 tányér csemege.

4 tányér finom gyümölcs.

Az étkeket föl kell szeldelnünk, szépen föltálalnunk, a háromféle pecsenyét 2 hosszu tálra keverten adnunk.

Ebéd 24 személyre, angol módon.

(Diner pour 24 couverts, servi à l'Anglaise.)

30 tányér osztriga, 12 czitrommal leves előtt adatik. — *30 assiettes d'huitres et 12 citrons, avant le potage.*

1 angol halleves. — *Potage de poissons à la Lady Morgan.*

1 valódi teknősbéka-leves. — *Turtle soup.*

1 süllő angol módon. — *Sandre à l'Anglaise.*

2 ürühát zöldséggel. — *Selle de mouton à l'Anglaise*

2 marhafilet szarvasgomba-mártással. — *Filet de boeuf à la Monglas.*

2 fogoly-cotelette à la Pahlen. - *Côtelettes de perdreaux à la Pahlen.*

2 csibe-cotelette királymódon. — *Sauté de filets de poulets à la royale.*

2 fürj financier ragoutval. — *Cailles à la financière.*

3 tengeri rák-saláta. — *Salade de homard.*

2 angol galamb-pástétom. — *Pâtè chaud de pigeons.*

2 sült csibe, angol tojásos mártással. — *Poulets rotis, sauce aux oeufs.*

2 vad kácsa czitrommal. — *Sarcelles garnis de citrons.*

2 angol gesztenye pudding. — *Pouding de marrons à l'Anglaise.*

2 spárga parmezánsajttal. — *Choux fleurs au parmesan.*

2 ananász-szülcz kevert gyümölcscsel. — *Gelée d'ananas à la macedoine de fruits.*

2 irós-tészta gyürücskék mandulával. — *Gimblettes aux amandes.*

Ebéd 40 személyre, franczia módon.

(Diner pour 40 couverts servi à la Française.)

2 leves. — *Deux potages.*

1 táplaleves monacóval. — *Consommé aux monacos.*

1 vadszárnyasleves lencsével. — *Purée de gibier à la Condé.*

2 Hors d'oeuvres. (2 Hors d'oeuvres.)

3 apró croustade szárnyasból. — *Petits croustades de volaille à la béchamel.*

2 rákfark à la provençale. — *Queues d'ècrevisses à la Provençale.*

2 Assiette. — (2 Relevées.)

1 lazacz à la Richelieu. — *Saumon à la Richelieu.*

1 marhahús flamandi módon. — *Côts de boeuf braisé à la Flamande.*

4 Entrées. — (4 Entrées.)

2 glaczirozott borjutendrous sóska-pürével. — *Tendrons de veau à la purée d'oseille.*

2 csibemell Vopalliére-módon. — *Filets de poulets à la Vopallière.*

2 császármadár-galuska toulousi ragoutval. — *Quenelles de perdreaux à la Toulouse.*

2 boritott farce-pástétom libamájból. — *Timbale de foie gras à la Demidoff.*

2 Sült. — (2 Rôtis.)

2 fáczán spékelve és szarvasgombával töltve. — *Faisans farcis au truffes.*

1 mansi kappan. — *Chapons de Mans.*

2 Sütemény. — (Deux grosses pièces.)

1 császár-lepény. — *Gâteau à la Compiègne.*

1 váza pörkölt mandulából. — *Vase en nougat garnie.*

4 Közép fogás. — (4 Entremets.)

1 spárga. — *Asperges.*

1 zöld bab angol módon. — *Haricots verts à l'Anglaise.*

1 bajor crême ribizkével. — *Fromage Bavarois aux groseilles.*

1 boritott almaszulcz. — *Suédoise de pommes à la gelée.*

2 fagylalt; kosár galambokkal. — *Glaces.*

Ebéd 60 személyre, franczia módon servirozva; a legdiszesebbek közül.

(Diner pour 60 couverts, servi à la Française.)

4 Leves. (4 Potages.)

1 tavaszi zöldség-leves. — *Potage à la printanier.*

1 árpadara-leves à la Beauharnais. — *Crême d'orge à la Beauharnais.*

1 áttört szalonka-leves. — *Purée de bécasses.*

1 batávia-leves. — *Potage au nid d'hirondèlles.*

4 Assiettes. — (4 Relevées.)

1 ürü-gerincz angol módon. — *Selle de mouton à l'Anglaise.*

1 tőkehal hollandi módon. — *Cabillaud à la Hollandaise.*

1 pulyka Godard ragoutval. — *Dindon à la Godard.*

1 töltött borjúfej. — *Tête de veau farcie.*

8 Közép fogás, két tállal. (8 Entremets.)

2 spékelt bárány-cotelette endiviával. — *Cotelettes d'agneau piquées à la chicorée.*

2 nyul-escalop szarvasgombával. — *Escalope de levrauts aux truffes.*

2 csibe-mell nápolyi módon. — *Filet de poulets à la Napolitaine.*

2 fürj-mellecskék champignonnal. — *Sauté de filets de perdreaux aux champignons.*

2 libamáj szarvasgombával. — *Escalopes de foie gras aux truffes.*

2 poulard rizs-kéregben. — *Poulardes en bordure de riz à la reine.*

2 csibe-mell mayonnaissel kevert zöldséggel. — *Filets de poulets en mayonnaise à la jardinière.*

2 tengeri rák-saláta. — *Salade de homard.*

4 Pecsenye. — (4 Rotis.)

1 mansi kappan. — *Chapon de Mans.*

1 sült fáczán, — *faisans.*

1 fenyőmadár piritott kenyérrel. — *Grives.*

1 őz hát. — *Filets de chevreuil.*

4 Nagy disz-sütemény. — (4 Grosses piéces.)

1 piritott mandula-lant, gyümölcscsel. — *Lyre en nougat, garnie de fruits glacés.*

1 disz fa. — *Gateau arbreux à la broche.*

1 bőség szarva czukor talapon. — *Corne d'abondance sur socle.*

1 talapzatra rakott merénque. — *Grosse merinque montée.*

8 Közép fogás. — (8 Entremets.)

2 spenót piritott kenyérrel. — *Epinards aux croutons.*

2 spárga. — *Asperges en branches.*

2 zöld bab francziásan. — *Haricots verts à la Lionnaise.*

2 kárfiol kemenczében. — *Choux fleurs au four.*

2 fölfujt almából. — *Soufflée de pommes.*

2 sült baraczk-szelet pisztácziával. *Beignets d'abricots aux pistaches.*

2 csikos mandula szulcz. — *Blanc manger en rubans.*

2 édes szulcz champagneiból — *Gelée de vin de champagne.*

2 fagylalt, gyümölcsös és galambos kosárral. — *Glaces.*

A francziák azon szokása, az étkeket két-három darabba vágva, asztalra fölrakni, mindinkább kijön divatból, s ma már csak nagykövetek vagy fejedelmek asztalán divik, minthogy az étkek vagy kihülnek, vagy a melegitès által izökből sokat veszitenek.

A villásreggeliről.

Villás reggelit ott szokás adni, hol a napi teendők későn kezdődnek és az ebéd ideje is későre van beosztva. — Nálunk rendszerint csak nagy uraknál szokott villásreggeli lenni.

Ezen alkalmakhoz csak könnyü és olyan étkeket adunk, melyeket hamar elkészithetünk, péld. erős levest, főtt hust nem, csak üres levest csészékben, rostélyon sült vagy kirántott pecsenyéket, s könnyü édes süteményt és befőttet. Bort csak keveset de legjobb minőségüt adunk. — Nehány példát följegyzek könnyebb megérthetés végett, — először is bizalmas, családi körben, egyszerübb háztartáshoz, vagy kisebb tánczmulatság után, falun.

Korhelyleves. — Thea, chokoládé. — Sült kolbász; sódar aszpikkal, tormával, főtt kemény tojással. — Hideg pecsenyék. — Pörkölt borjú, vagy csibe. — Boritott aszpik. — Porlós tészta. — Torta, apró czukorsütemények, gyümölcs.

Üres húsleves csészékben. — Thea, chokoládé; sódar kanapé, szardina, főtt hal vajas mártással; nyúl-mayonnaise. — Rántott csibe salátával. — Linczi torta, apró czukorsütemények, gyümölcs.

Üres leves. — Thea; vajas sódaras kenyérszeletek; hideg pecsenyék, beefsteak. — Hideg hal. — Meggy-lepény. — Mandulás csókocskák.

Villás reggeli 8 személyre.

(Dejeuner pour 8 personnes.)

8 tányér osztrigával czitrommal. — *Huitres et citrons.*

1 caviár fris vajjal. — *Caviar au beurre frais.*

1 borjú-cotelette rostélyon sülve. — *Cotelettes de veau grillés en jus.*

1 ürü-vese. — *Rognons de mouton sautés.*

1 rántott csuka. — *Brochet frit.*

Villás reggeli 16 személyre.

(Dejeuner pour 16 personnes.)

Szárnyas bouillon. — *Consommé de volaille en tasses.*

2 apró pástétomok. — *Petits pâtés.*

2 süllő burgonyával. — *Sandre à l'Anglaise.*

2 beefsteak udvarmester-módon. — *Beefsteaks à la maitre d'hôtel.*

2 zöld borsó angol módon. — *Petits pois.*

2 sült kappan. — *Chapon rôtis.*

4 tányérral előre fölrakva.

1 tányér sardina olajjal. — *Sardines à l'huile.*

1 tányér galantine pulykából aszpikkal. — *Galantine de dinde à l'aspic.*

1 tányér hamburgi páczolt hús. — *Boeuf de Hambourg fumé.*

1 strassburgi libamáj-pástétom. — *Terrine de foie gras.*

Villás reggeli 24 személyre, kiváló finom.

(Dejeuner pour 24 couverts.)

Szárnyas bouillon csészékben. — *Consommé de volaille.*

26 tányér osztriga czitrommal. — *Huitres et citrons.*

1 tányér lazacz-szelet hideg mustár-mártással. — *Filets de truites frites à la remolade.*

2 spékelt marhafilet madeira-mártással. — *Filet de boeuf piqué à la broche sauce au vin de Madère.*

1 zöld bab angolosan. — *Haricots verts à l'Anglaise.*

1 borjúbries-kevert ragoutval. — *Ris de veau au ragout mêlé.*

1 sült szalonka. — *Bécasses rôtis aux croutons.*

Előre föladandó:

1 tányér szárnyas croquettes. — *Croquettes de volaille.*

1 tányér apró pástétom. — *Petits pâtes.*

1 tányér sült kolbász. — *Petits saucisses.*

1 tányér vesztfáli sódar. — *Jambon de Westphalie.*

14 tányér czukor-sütemény.

1 candirozott gesztenye. — *Marrons glacés.*

1 biscuit. — *Bisquits.*

1 merinque. — *Merinques.*

1 candirozott gyümölcs. — *Fruits candis.*

Esteli.

(Soupers.)

Az esteliket későn éjjel szokás adni; azért ehhez csak könnyen emészthető étkeket kell választanunk.

Esteli 8 személyre.

1 árpadara-leves áttörve. — *Crême d'orge.*

1 glacirozott borjú-cotelette endiviával. — *Côtelettes de veau glacées à la chicorée.*

1 sült csibe zöld salátával. — *Poulets rôties au salade.*

1 vanilia-crême csészékben. — *Crême de vanille en petits pots.*

1 alma-compót. — *Compote de pommes.*

Esteli 16 személyre.

(Souper pour 16 couverts.)

1 panade-leves. — *Panade.*

1 kékre főtt pisztráng. — *Truites au bleu.*

2 csibe-mell zöld borsóval. — *Filets de poulets aux petits pois.*

2 borjú-bries becsinált. — *Ris de veau à la poulet.*

2 fenyő madár. — *Grives rôties.*

2 ostya tejhabbal. — *Gaufres à la crême fouettée.*

2 compote d'abricots. — *Compote d'abricots.*

Esteli 40 teritékre.

(Souper pour 40 couverts.)

1 rizs-leves áttörve francziásan. — *Crême de riz velouté à la Française.*

4 rövid lében főtt lazacz. — *Saumon au court bouillon.*

4 zöld bab bárány-cotelettel. — *Haricots verts aux côtelettes d'agneau.*

4 csibe-mellek toulousi ragoutval. — *Suprême de poulets à la Toulouse.*

4 hideg fürj-salmy. — *Chaudfroid de perdreaux.*

2 kappan sülve. — *Chapons.*

2 őz-hát. — *Filet de chevreuil rôtis.*

Saláta. — *Salade verte.*

2 svéd omelette. — *Omelettes à la Suédoise.*

4 marasquinó-fagylalt. — *Gelée au marasquin.*

4 merinque-fölvert tejhabbal és szamóczával. — *Meringues à la crême fouettée aux fraises.*

2 fagylalt. — *Deux glaces.*

A buffetekről.

Ezen nevezet alatt értünk ünnepélyek vagy tánczmulatságok alkalmával magasabb helyen elhelyezett, hideg étkek gazdag és fényes összecsoportositását, hol mindenki izlése és tetszése szerint válogathat. — Nagyon előkelő házaknál, a főterem szomszédságában emelkedett helyek állittatnak, melyek izlésesen földiszitvék és hideg étkek, süteményekkel, borokkal tele rakvák. — Ilyen emelvényt földiszíteni nagy ügyességet és szakértelmet kiván, tehát csakis ilyen egyének által eszközöltethetik. — Egy buffet körülbelől következő étkeket tartalmaz:

(Megjegyzendő, hogy hűsitőket, fagylaltot egész éjjel kell fölszolgáltatni.)

Buffet 500 személyre.

(Buffet pour 500 personnes.)

2 üst levessel, mindenik 21 liter tartalommal, ugyanis:

1 üst árpadara-leves áttörve. — *Crême d'orge.*

1 üst tyúk-leves áttörve. — *Consommé de volaille.*

32 kerek tál. — (Entrées.)

4 borjú-dió hideg fűmártással. — *Noise de veau au beurre de Montpellier.*

4 borjú-velő saláta. — *Cervelles de veau en salade.*

4 fagylalt nyúl-lepény. — *Pain de lièvre à la gelée.*

4 fagylalt nyúl-escalop. — *Chaud-froid de filets de levrauts.*

4 fagylalt fogoly zsirtalapon. — *Galantine de perdreaux sur socle.*

4 fagylalt fenyőmadár. — *Grives en aspic.*

4 pulykamell ezüst nyárson aszpikkal. — *Attelettes de dindon en aspic.*

4 csibe-mayonnaise kertész módon. — *Mayonnaise de poulets à la jardinière.*

32 hosszú tál — (Plats longs.)

48 páczolt, füstölt és fölszeldelt nyelvvel. — *Langues de boeuf fumée et decoupée.*

4 vesztfáli sódar. — *Jambon de Westphalie.*

4 töltött kappan. — *Galantine de chapons.*

4 hamburgi füstölt-hús. — *Boeuf fumé de Hambourg.*

4 sült-fáczán hidegen. — *Faisans rôtis froids.*

4 sült-kappan hidegen. — *Chapons rôtis.*

4 sült borjú-czomb. — *Cuissot de veau rôtis.*

4 sült őz-czomb. — *Cuissot de chevreuil.*

10 nagy fogás. — (Grosses pièces.)

2 főtt rajnai-lazacz rákkal és ezüst nyársakkal. — *Saumon du Rhin au bleu garnis d'hatelets et d'écrevisses.*

2 hideg fáczán-pástétom. — *Pâtés dressées de faisans.*

2 hideg libamáj-pástétom. — *Pâtés de foie d'oie gras.*

2 rák-csoportozat. — *Buisson d'écrevisses.*

1 vadsertés-fej zsir-talapon. — *Hure de sanglier sur socle.*

Középett nagy diszmü. — (Grosse pièce au milieu.)

1 talapzat, hattyúkat képezve, zsirból vagy stearinből, tengeri rákkal. — *Pièce montée de cygne, garnie d'homards.*

8 saláta. — (Salades)

2 kevert-saláta. — *Salade à la Macedoine.*

2 borított burgonya-saláta. — *Salade de pommes de terre en chartreuse.*

2 borított-saláta kertész módon. — *Salade à la jardinière.*

2 árticsóka-saláta. — *Fonds d'artichauts en salade.*

6 nagy disz-sütemény. — (Grosse pièce de pâtisserie.)

1 nyárson sült fa-alaku sütemény. — *Gateau arbreux à la broche.*

1 bőség-szarva pörkölt mandolából fagylalt gyümölcscsel. — *Corne d'abondance garnie de fruits glacés.*

1 lant pörkölt-mandulából. — *Lyra en nougat.*

1 angol menyegzői kalács. — *A bride cake.*

1 merinque talapon. — *Grosse merinque montées.*

24 kerek tál tortákkal. — (Tourtes.)

4 királyi herczeg-torta. — *Tourte au prince royal.*
4 marasquinó-torta. — *Tourte au marasquin.*
4 brüsszeli-torta. — *Tourte à la Bruxelles.*
4 máltai narancs-torta. — *Tourte à l'orange à la Malte.*
2 lengyel bába-kenyér. — *Baba Polonaise.*
2 császár-lepény. — *Gateau de Compiègne.*
2 franczia-süteny. — *Gateau Mazarin.*
2 apostolok lepénye. — *Grosse brioche.*

24 Gelée és crême. — (Gelées et crêmes.)

4 narancskosár narancs-szulczczal. — *Gelée d'oranges en petits paniers.*
4 csikos narancs-szulcz. — *Gelée d'oranges en rubans.*
4 édes marasquinó-szulcz. — *Gelée de marasquin.*
4 crême ribizkéből. — *Fromage bavarois aux groseilles.*
4 kávé-crême. — *Fromage bavarois au café Mokka.*
4 csikos mandula-szulcz. — *Blanc manger en rubans.*

16 Compotes.

4 compót almából geléevel. — *Compote de pommes à la gelée.*
4 compót narancsból. — *Compote d'oranges à la Malte*
4 compót körtéből. — *Compote de poires.*
4 baraczk-compót. — *Compote d'abricots.*

Oliot 25 litert, szervirozunk az utolsó táncz előtt.

Réveillont (ébresztőt)

csak akkor adunk, ha a mulatság későn reggelig tart, hogy a kimerültséget fölfrisitse és uj erőt kölcsönözzön. — Ilyenkor aztán: fekete kávét, hideg pástétomot és savanyú étkeket adunk.

Remélem mindenki fogalmat szerzett arról, miképen kell egyszerü háztartásnál, valamint nagyuri és fejedelmi asztaloknál étkezni; s általában mindarról, a mi a gastronomiai tudomány és étkezés keretébe tartozik.

Áttekintés az étlapok készitésénél mely hónapban minő állatok adhatók leginkább.

Poulardok, kappanok, ősztől—tavaszig.
Kacsák, augusztustól—februárig.
Ludak, szeptembertől—februárig.
Pulykák, októbertól—februárig.
Ürü, juliustól—deczemberig.
Bárány, májustól—szeptemberig.
Sertés, októbertól—márcziusig.
Malacz egész évben.
Vadsertés, novembertől—februárig.
Szarvas, juniustól—márcziusig.
Zerge, őszszel.
Őz, egész évben.
Nyúl, szeptembertől—februárig.
Fogoly, szeptembertől—januárig.
Szalonka, tavasztól—őszig.
Fajd, tavasztól—őszig.
Fáczán, októbertól—áprilisig.
Fürj, őszszel.
Fenyőmadár, őszszel.
Vadkácsa, őszszel és télen.
Vadlúd, őszszel.
Osztriga, télen.
Rák, májustól—szeptemberig.
Tengeri rák, télen.
Csiga, télen.
Béka, tavaszszal.
Halak, egész évben.

Az italokról.

Az italok fölszolgálásáról.

Már emlitettük volt, hogy mikor milyen bort kell föladnunk, azonban gyakorlatlanabbak kedvéért még kimeritőbben is elsoroljuk az e tárgyban szükséges tudnivalókat.

A borok fölszolgálásánál sohasem szabad mellőznünk a föladott étkek minőségét és ízét. — Például zsiros, fűszeres, savanyú étkek után mindig erős, savanyú borokat adjunk, csemegéhez, vagy édes étkekhez pedig édes borokat. — Ha t. i. közönséges fehér és vörös asztali bor mellett, — miket mindig metszett finom üvegekben kell fölszolgálnunk, — nagyobb ebédekhez még más borokat is adunk, akkor a következő sorrendet tartsuk meg:

Nagyon nagy diner-eknél már az assiette után jobb borokat kell föladnunk, péld. madeirát, sherryt, bordeauxit, a hús-étkekhez rajnait, a pecsenyéhez champagneit, a csemegéhez tokajit, muscat-lunelt s általában édes bort adunk, — és rendkivüli alkalmakkor a leves után fagyos puncsot poharakban (ponche à la romaine) szervirozunk, a fekete kávé után pedig liqueurt, curacaót, marasquinót, anisettet vagy cognacot.

Sört leves után poharakban hordatunk körül, ugy ebédek, villás-reggelik valamint estelik alkalmával, mindenkor hús-étel után, thea mellé és buffet-hez is.

A bor fökelléke, hogy tiszta izű, erős zamatos legyen.

Hazai borainkra nézve, azokat nem kell sem jégbe hűteni, sem melegiteni.

A fehér borokat kissé hideg vizbe állitani szükséges, a vörös bort pedig előbb a szobába hozni, hogy átmelegedjék. A tokajit a pinczéből egyenesen az asztalra, — sőt az üvegben hagyni és a pókhálótól, portól megtörülni sem szükséges — ez lévén régiségi, vagyis nemesi oklevele.

A madeira és sherryt tálalás előtt nehány órával kidugaszoljuk, hogy ideje legyen ismét meghiggadni.

A portói és vörös borokat nehány órára meleg helyre állitjuk, a bordeauxit pedig forró vizbe, hogy átmelegedjék, vagy pedig forró asztalkendőbe göngyöljük. A rajnai borokat nyárban behűtjük, de csak fris vizben. — A champagneit és champagnei „frappé“-t jégbe hűtjük, de ne hogy megfagyjon, mert ez nemcsak a gyomornak ártalmas, hanem ízéből is sokat elvesz. — Elég a champagneit tiz perczig jégben forgatni, és rögtön föladni.

Rácz-ürmös készitése.

Érett fekete szőllőt, ha homokos, megmossuk, ruhára rakjuk, a hibás szemeket leszedjük, a tiszta hordót kénnel kifüstöl-

jük, az egyik fenekét kiveszszük, a másikat ürömmel tele szórjuk, és azután szőllővel tele rakjuk, közbe-közbe ürmöt téve, végre legfelől is ürömmel betakarva, jó vörös borral leöntjük a fenekét vissza teszszük, az abroncsokat megszoritjuk, és pinczébe 14 nap állani hagyjuk. Azután a bort leszürve, üvegekbe szedjük, jól bedugaszoljuk és pinczébe teszszük. Ha a hordóban maradt szőllőnek már ereje nem lenne, pálinkát főzhetünk belőle.

Finom pezsgő (champagnei) készitése.

A fölhasználandó bornak fele ó-, fele pedig ha lehet uj-bor legyen, mert az igy készült pezsgő jobb; mindenesetre tiszta és hamisitatlan bor legyen. Egy üveg champagneihez következő szerek szükségesek:

1. Acidum citricum 1 drachma.
2. Aether aceticus 5 csepp.
3. Jamaicai finom rum egy kanállal.
4. Finom fehér czukor 4 lat.
5. Bicarbona soda, 1 és $^1/_8$ drachma.

A bort kimérjük, a szereket az üvegbe teszszük, a szóda kivételével, jól fölrázzuk, és nemez szürön áteresztjük, azután ismét üvegekbe rakjuk, a dugókat kéznél tartjuk, a szódából a leirt mennyiséget az üvegbe teszszük, és hirtelen, nagy sietséggel, az üveget bedugaszoljuk, — nehogy a pezsgés megkezdődvén, a bor az üvegből kifolyjon. Az üveget két hüvelyknyire üresen hagyva folytatjuk, mig mind elkészül, az üvegeket többször jól fölrázva. Most már pinczébe, homokba rakva, 8 napig a bort ott hagyjuk, — a midőn aztán a franczia pezsgőhöz hasonló lesz. — A rázást vigyázva eszközöljük, nehogy az üveg oldala kiessék, vagy a dugó kiszabaduljon.

A gyermek táplálkozásáról.

Az emberek táplálkozásától függ azok egészsége, azért kell a születéstől fogva leginkább erre irányozni figyelmünket.

Gyermekkorban, midőn az organumok még fejletlenek és az emésztés gyorsabb mint a felnőtteknél, a táplálkozás fontosabb is.

A ki nem elégitő táplálás ezeknél, egyértelmű a lassu gyil-

kossággal, minthogy nemcsak testük fentartására és fejlesztésére, sőt szellemük kifejtésére is kell; ugyanazért a kevés és roszul táplálkozó gyermek testileg és szellemig gyönge, tehetetlen teremtmény marad.

A csecsemő első szükséglete az anyatej; ezt a természet igy rendelte, és minden beavatkozás ennek szent törvényeibe megboszulja magát. — Ahol azonban ez nem történhető, bár minden anyának legszentebb és fő-kötelessége ennek teljesitése, de ahol az egészségi okokból még sem történhet, ott csakis egészséges fiatal dajka által helyettesithető.

Ha azonban a körülmények ezt sem engedik, ott végre a gyermek fiatal egészséges tehén-tej által táplálható. — E tej tiszta, hamisitatlan legyen, mindenkor frisen fejessék, meleg vizzel és czukorral kevertessék. Minden hozzáadás és surrogatans a gyermekek élete elleni merénylet.

Az edények, szopó-üveg tisztántartása elkerülhetlen és az anya kötelessége, mert cseléd erre fölügyelni soha sem fog.

Nyolcz hónapos koráig a gyermek egyebet ne étkezzék, midőn aztán hus-levest, só nélkül, czukorral, sárgarépával és egy burgonyával megfőzve, zsirjától gondosan megtisztitva, langymelegen ehetik. — Később kevés gyermek kétszersültet, mit minden mandolettis (süteményes) boltban árulnak, kell belé főzni. — Később csirke-czombot szopogatni, és tejes, grizes pépet enni adhatunk nekik. 8 éves korukig mentől kevesebb burgonya, zsiros tészták, sürü tej, és édességek képezik a gyermek táplálékát, mi könnyen görvélyessé, vérszegénynyé és gyomor-bajossá teheti őket. — Kávét, bort, hevitő étkek és italokat ne adjunk nekik, mert ez a nélkül is tüzes vérüket heviti és gyuladásra hajlandóvá teszi. — Kávé helyett igen jónak tapasztaltam a pörkölt sárga répát, árpát és borsót megörölve együtt megfőzni. Bort csakis kivételesen és igen kis adagban adjunk a gyermekeknek, ha azok vérszegények, gilisztások vagy görvélyesek. Gyermekeknek, valamint ifjaknak általában, szeszes, tüzesitő italok helyett igen ajánlatos a tej, chocolade és cacao, ezek mellett sokkal erősebbek és egészségesebbek lesznek.

A vacsorálás nekik igen ártalmas. — Legegészségesebbek azon gyermekek, kik este 6—7 órakor ozsonnára jó tejet, gyü-

mölcsöt, vajas kenyeret vagy más könnyü eledelt kapnak és két óra mulva már ágyukban édesdeden alusznak. — Az ilyenek nem tudják, mi a betegség, és gyomrukat soha sem terhelik meg.

Az étkek tulajdonságairól.

A tej nemcsak a csecsemők táplálkozásának egyetlen alkatrészét képezi, hanem a felnőtteknél is igen fontos szerepet játszik, különösen beteges, elsoványodott, gyomorhurutos egyéneknél.

Nyárban az aludt tej igen egészséges, könnyen emészthető eledel, a turós-vajas kenyér pedig egyike a legjobb ozsonnáknak.

Tojás tejjel, czukorral, vagy levesben elhabarva, betegek és gyermekeknek igen tápláló, valamint higan főzve is.

Hús azonban az, mely a felnőttek táplálékát leginkább képezi, legtöbb vért csinál, könnyen emészthető és legtáplálóbb, — azért szükséges, hogy mindenki naponkint legalább egyszer húst egyék, — különösen a görvélyes, vérszegény, sápkóros gyermekek és egyének.

Hüvelyes vetemények a hús után legtáplálóbbak, áttörve azonban könnyebben emészthetők.

Gesztenye, dió szintén táplálók, de az egészségre kevésbbé előnyösek, és nehezebb emésztésüek.

Burgonya az előbbieknél kevesebb tápanyaggal bir, nehezebb emésztésü, ugyanazért betegek és gyermekeknél nem alkalmas, és a görvélykórt előmozditja.

Zöldség egészséges gyomrú, vérmes egyéneknek igen szükséges eledel, a testnek a szükséges sót, vasat, phosphort és meszet képezi.

Rizs és tengeri kevés tápanyagot nyujtó étkek, ez utóbbi különösen, — ugyanazért hússal keverten kell ennünk.

Az egészséges gyomornak szükséges, hogy necsak könnyü eledeleket kapjon, hanem nehezebbek élvezete által az emésztésre, munkára ösztönöztessék, mert különben elgyengül és tevékenysége meglanyhul.

Diätetikai szabályok.

A rendszeres diäta, betegeknél fél orvosság, sőt állithatni, hogy sok betegnél az egyetlen. — Minden bizonnyal, a gyógyu-

lásra legfőbb tényező, azért minden betegnél leginkább megtartandó.

Betegágyas nőknek az első három nap egyebet nem szabad magokhoz venni tiszta, vagy köménymagos vagy áttört árpadara levesnél. — Ha az anya maga táplálja gyermekét, 5—6 napra tyuk-levest, becsinált levet és tejben griest ehet. — Ha azonban ezt nem teszi, a koplalást mindaddig szigoruan meg kell tartania, mig a tej lázon túl van és ez neki többé alkalmatlanságot, veszélyt nem okoz, mi 14 nap is eltarthat.

Kik nehezen emésztenek és szorulásban szenvednek, rendszerint könnyü étkeket vegyenek magokhoz, sok gyümölcsöt, húst és zöldséget, — hüvelyes veteményt és tésztát nem. — Ha olvasztó-szerekre van szüksége, ezt legkevesebb ártalommal az ásványos vizek eszközölhetik.

Diarrhoeben szenvedőknek különösen kell arra ügyelniök, hogy ez rajtuk erőt ne vegyen, amiért az anyák gyermekeikre nézve különös gonddal tartoznak lenni. Ha ez egyszer a természeten erőt vesz, teljes elgyengülés áll be, néha halált okozva, legtöbb esetben gyönge, beteges, görvélyes egyént nevelve, ki egész életén át görcsök és gyomorhuruttal kinlódik, — pedig egy kis gonddal azt megelőzni és a gyermekből egészséges ép egyént nevelni lehetett volna. — E bajban szenvedőknek az áttört árpadara, gries, rizs, erős levesek, könnyü sült hús, cacao, chokoládé, könnyü, sőt csak piritott kenyér ajánlhatók.

Kik vértorlódásban szenvednek, keveset, vigyázva és soványan étkezzenek. Kevés húst, tésztát, inkább zöldséget, halat, gyümölcsöt. Este keveset, leginkább tejet, gyümölcsöt; sok mozgást tegyenek, hideg vizben mosakodjanak. Szeszes italok kerülendők, — sőt kávé, thea, erős borok is.

Hideglelősöknek szomjuk csillapitására a tiszta fris viz legjobb, valamint a lemonádé. — A koplalás itt igen szükséges, csakis leves ajánlandó. — A láz kimaradásával kevés becsinált és compót.

Gyuladásnál kerülendő minden izgató, sós, eczetes, fűszeres étel és ital.

Himlősöknél szigorú diätát kell tartani, csakis leves és tej, kevés állott viz megengedhető. — Ha a beteg veszélyen tul van, kevés becsinált és compót szaporithatják étlapját.

Köszvényeseknek ajánlatos a borjuhús, halak, kocso-

nyák, osztrigák, levesek, zöldség, szárnyas húsok, gyümölcs és sok vizivás.

Tüdőbetegeknek szeltersi vizet tejjel reggelre inni igen hasznos. Reggelire tej, kétszersülttel, később nyers szalonnát kenyérhéjjal. — Mindazon étkek kerülendők, melyek a görvély kórnál. — Sódar, heringikra, szardella igen ajánlandó.

Gyermekeket, kik rachitis (csontlágyulásban) szenvednek, meszes étkekkel kell táplálni, hogy csontjaik megerősödjenek. Kerülendők: tészta, burgonya, kenyér és hüvelyes vetemény. — Adni kell tojást és húst mentől többet.

Idős egyének részére a tápláló, könnyü étkek ajánlandók, erős levesek, könnyü sült húsok, jó borok. — Ezen korban az étkezésben nagy rendet kell tartani, estére csak keveset enni, és legalább két órával lefekvés előtt vacsorálni. — Ugyanezt ajánlhatjuk ülő, szellemileg foglalkozó egyéneknek. kiknél a testmozgás mindenek fölött szükséges.

Phlegmatikus, nyugodt vérmérsékü egyének rendszerint a hizásra hajlandók. — Ezek leginkább hússal és zöldséggel táplálkozzanak, sok gyümölcsöt, kevés tésztát, bort élvezzenek, zsiros étkeket és kövér tejet kerüljék, sok mozgást tegyenek, keveset aludjanak. Olyan egyének, kik gyuladásra hajlandók és vérmes, szenvedélyes, izgékony természettel birnak, kevés húst, fűszeres, hevitő étkeket és italokat élvezzenek, sok vizet igyanak, gyakrabban és keveset egyenek.

Nyárban általában mindenkinek a könnyebb étkeket és hüsitőket ajánlom, — mert ez évszak az epés lázakat előmozditva, hajlandóbbá tesz betegségekre. Télben aztán, midőn a gyomor müködése elevenebb és tevékenyebb s a levegő jobban emészt, nehezebb, táplálóbb étkeket s általában többet étkezhetünk.

FÜGGELÉK.

A háztartásban szükséges tudnivalók.

Hordós káposzta.

Szép fehér, kemény fejü káposztát kiválogatunk, a hibás és piszkos leveleit levagdossuk, a torzsáját kivágjuk, és a torzsájánál többször belé metszünk, hogy gyalulni könnyebb legyen. — Egy pár nap fonnyadni hagyjuk, azután jó gyalun, finomra meggyaluljuk. A jól kiforrázott, fenyőfa-hordóba, melynek semmi szaga nincs, — (ha volna, addig kell forráznunk, surolnunk és hideg vizzel kiáztatnunk, mig ez egészen elenyészik) – legelőbb is egy apróra metélt birsalmát, egy tisztitott, apróra metélt száltormát, egy marék érett tengerit, azután egy kosár káposztát téve belé, megsózva, tiszta mosott lábakkal addig tapostatjuk mig levet ereszt.

Ha ez megtörtént, ismét egy kosár káposztát téve reá, s megsózva, ujból tapostatjuk, azután egy sor kiválogatott kemény, apró egész fejkáposztát rakva a hordóba, megint gyalulttat rakunk fölé, közbe-közbe torma, tengeri és kevés birsalmával. — Közép tájon ismét egy sor fejes káposztát rakunk, s a tetejére megint, mit tölteléknek lehet fölhasználni, vagy finnyás asztalokra pároltnak is, hol a gyalulttat nem tartják elég finomnak. — Ha a hordó megtelt, hozzá való deszkával leszoritjuk, és tiszta köveket rakunk reá; ujabb időben már sróffal szokás leszoritani, mi czélszerübb is. Némelyek a káposzta közé kevés keménymagot is tesznek. Tiszta abrosszal letakarva, melegen hagyjuk mig megérik, gyakran mosva a tetejét és ha nem lenne elég lé rajta, langyos sós vizet öntve reá.

Ha már jó savanyu, pinczébe tétetjük, vigyázva hogy el ne romoljék, s főleg tisztán tartva, gondosan mosogatva. — Minde-

nek fölött arra kell ügyelnünk, hogy a káposzta jól leszoritva legyen, mert különben meglágyul és elromlik.

Tök hordóban.

A gyönge tököt meghámozva, meggyalulva, 5 darabra $^1/_2$ kiló sót véve, besózzuk és 24 óráig állani hagyjuk. Kifacsarva, levét leöntjük, és vászonzacskóba rakva még jól kinyomjuk. Azután zöld kaporral hordóba rakjuk, jól lecsömöszölve, deszkával leszoritva, elteszszük, és mikor kell fölhasználjuk.

Fehér répa hordóban.

A meggyalult répát hordóba rakva megsózzuk, jól lecsömöszöljük, és vastagon liszttel behintjük. Deszkával leszoritjuk és forrni hagyjuk. Kezelése a káposztáéval egyforma.

Zöldséget homokba rakni.

Az egészséges ép zöldséget zöldjétől megtisztitva, csakis a közepén egy pár levelkét hagyva, a gyökere végét kissé levágjuk, és a fal mellett, a pinczében száraz homokot téve, sorjában elrakjuk, minden sor zöldség után homokot rakva. — Ily módon a zöldség tavaszig eláll.

Káposzta, kárfiol homokban.

Ha fris káposztát vagy kárfiolt akarunk télre eltenni, akkor az ép fejeket kiválogatva, gyökerestől, a pinczébe homokba ültetjük, és fogyasztásáig ott hagyjuk. — Ennél még jobb mód, a káposztát tavaszig eltenni, ugy, hogy kertünkben egy kétlábnyi mély, kétlábnyi széles, és egy ölnyi hosszu gödröt ásva, szalmával kibélleljük, a káposztát gyökerével fölfelé sorjába rakjuk, ezt szalmával vastagon ismét betakarva, reá földet rakunk oly vastagon, hogy sirhoz legyen hasonló. Tavaszig érintetlenül hagyjuk, s midőn a fagy engedni kezd, kibontjuk a gödröt, és a káposztát fölszedjük, pinczébe rakva, honnét aztán fölhasználjuk.

Irós vajat eltenni.

A fris irós vajat, miután nagyon jól kimostuk, tálban kanállal addig kavarjuk, mig egészen habos lesz; — azaz — egy óráig.

Akkor tiszta mázos- vagy porczellán-edénybe, mit porsóval jól kidörgölünk, a vajat ruha közt megszáritva, lapogatva, az edénybe csömöszöljük, oly keményen amint csak lehet. — A tetejét porsóval ismét bedörgölve, ruhával és hólyaggal bekötjük, és pinczébe, hüvös helyre elteszszük.

Irós vajat, ha kesernyés, megjavitani.

Az irós vajat vagy zsirt, ha netalán romlásnak indult volna, ugy lehet megjavitani, ha azt édes tejben kifőzzük. Azután, ha kihült, a netalán alatta maradt tejet szitán leszürjük, megfagyasztjuk, fris vizben többször kimossuk, kanállal nagyon kidörgöljük és fölhasználjuk.

Sertés hájat irós vajnak készitени.

A fris sertés hájat minden bönyés, szálkás, bőrös részétől megtisztitva, nyujtódeszkán a nyujtófával addig dolgozzuk, mig egészen hajlékony és vajszerü lesz. — Akkor édes tejben kifőzzük, és pedig 1 font hájat véve egy itcze tejre, addig főzzük, mig a hig része elfogy. Ha megfagyott, tálban kanállal még egyszer kidolgozzuk, azután ismét hideg vizben jól kikavarjuk, ruha közt megszikkasztjuk, és tiszta edénybe csömöszölve, hüvös helyre teszszük.

Fénymázas irós vaj.

Az utóbbi időben Angolországban a kereskedésben, különösen asztalok számára, olyan vaj készül, mely a közönségesnél sokkal kedveltebb és drágább. E vajnak külseje fényes és átlátszó, mintha jéggel lenne bevonva, és formába nyomva, különösen szép. Az eddig titokban tartott készitési módja a következő: a vajat ha jól kimostuk, több vizben kidolgoztuk és hajlithatóvá tettük, megszikkasztva, másnapig elteszszük. — Azután $^1/_4$ liter forró vizben egy jó kanál törött fehér czukrot fölolvasztva a vajat ruhára teszszük, és azt finom ecsettel a forró czukros vizzel finoman bevonjuk. A vaj kissé megolvad, de ismét megfagy, és rajta fényes kéreg képződik. A vajat a czukros vizbe egyszerüen bemártani is lehet, mit vigyázva, és ügyesen kell tennünk, amidőn aztán fényes kérget nyer és tetszetős lesz.

Hogyan kell tojást soká eltartani.

A tojást meszes vizbe kell áztatni, hogy soká fris maradjon, csakhogy ebből aztán habot verni nem lehet.

Más módja a tojás eltartásának, ha légmentesen elzárjuk, péld. gipszbe, enyves vizbe áztatva, megszáritjuk és ugy teszszük el, hegyével fölállitva, egymástól távol.

Legjobban elállanak az augusztus 15-étől szeptember 8-áig tojott tojások.

Zabba, korpába vagy hamuba rakva, hüvös pinczében is elállanak, csakhogy előbb sötétben, gyertya fölé tartva meg kell győződnünk frisességükről, mit ugy látunk meg, ha a tojás egészen tiszta és semmi fekete foltja nincs. Az ilyen tojás száraz helyen, gondosan elrakva, hónapokig eláll.

Mézet eltartani.

A lépes mézet előbb kicsurgatjuk, ugy, hogy tiszta edénybe rakva, langyos kemenczébe teszszük. Ha már meglehetősen kifolyt a méz, szitára rakjuk és ott lefolyni hagyjuk, a lépet pedig még összetörve, kifőzzük, de e sürübb mézet az első szinméz közé nem keverjük. Üvegekbe rakva, bekötve elteszszük.

Juh-turó készitése.

A juh-turó felső vidékén Magyarországban igen kedvelt étek, az utóbbi időben pedig már mindenütt nagy kelendőségnek örvend. Készitési módját leirni azért nem lesz fölösleges.

A fris juh-sajtot, ha megvettük, azt turónak készitjük, de ha magunknak vannak juhaink, ugy a turó bizonnyal minőségében nyerni fog, mert akkor a tejnek fölét nem szedetjük le, hogy a sajt vajasabb, porhanyóbb és jobb izü legyen.

A fris sajtot tehát meghámozva, egyenlő vastagságra, két ujjnyi, a sajt nagysága szerinti darabokra metéljük, és 24 órára fris vizbe áztatjuk, ugy hogy legalább is 3-szor változtatjuk rajta a vizet. Ezután kiszedjük, ruha közt megszikkasztjuk és asztalkendő-présbe ruha közé teszszük, lassankint, minden órában szorosabbra préselvén a sajtot, mig a viz belőle teljesen kinyomatott. 24 óra mulva a sajtot begyurjuk, és pedig ugy, hogy gyurótáblára keveset véve belőle, lassankint tenyerünkkel nyomkodjuk mindaddig, mig csak egészen lágy, csomótlan és vajszerü nem

lesz, kevés sót keverve közé. Ha azon mennyiség, mit a táblára vettünk, kész, ismét másikat veszünk, mindaddig mig az egész kész, a meggyurt turót pedig rögtön kis fa-döbönybe, cserépszilkébe, vagy más edénybe, nagyon keményen becsömöszöljük, nehogy lég menjen közé.

Ha az edény tele lett, a tetejére tiszta ruhát téve, fedelével és kővel nagyon szorosan lenyomtatjuk, mert eltartásának ez főkelléke; az edényt pedig pinczébe, ha lehet ott földbe ásva, teszszük el. — Nagyon sovány sajthoz fris irós vajat vehetünk, hogy jobb és zsirosabb legyen. — E túrót hosszú időre eltenni nem lehet. Ha télre akarunk turót eltenni, úgy nem áztatjuk be, hanem különös jó zsiros sajtból gyurva, azt gondosan kezelve, döbönybe rakva és légmentesen elzárva kell pinczénkben lerakni.

Zsirt az avasodástól megőrizni.

Sok háznál megavasodik a zsir, mi a háziasszony gondatlanságának egyik legfőbb jele, mert kevés gond mellett ez nem történhet meg. — A zsir kezelésénél alapföltételek ezek: a zsirnak használt edényeket nagyon kisurolni, kiforrázni, hideg vizzel kiáztatni és kenyér utáni kemenczében kiszáritani szükséges. A szalonát sütni kell, mig jól megpirul, és ugy fazékakba szedni. Az alját nem szabad a tiszta zsir közé önteni. — Ha a zsir az edényekben félig kihült, szürőn át más edénybe öntetik, melynek fenekére nehány szem egész borsot és egy egész vöröshagymát teszünk. — E zsirt, ha teljesen kihült, papirral bekötjük, fedővel befedjük és nyáron pinczében, télen kamarában tartjuk. — Az igy készült zsir soha sem fog megavasodni. — A zsir zavarosabb részét pedig, mi a tepertő alján marad, legelőbb kell fölhasználnunk, a bélzsirral együtt. — Jobbnak tartják vas-üstben a zsirt olvasztani, mintsem rézben.

Szalámi készitése.

A sertés-ölés utáni napon, ha a hús kissé megszikkadt, a lapoczka vagy más jó részéből veszünk 2 kilónyit, mihez szintén 1 napos, sovány, 3 kilónyi marhahúst véve, azt minden inas, bőrnyés részétől megtisztitjuk, és nagyon finomra összemetéljük. — Tizennyolcz deka porsót és 4 deka salétromot hozzáadva, 24 órát állani hagyjuk. Azután $3^1/_2$ deka fehér borsot, 2 kiló apró

koczkára vágott szalonával kézzel jól összedagasztjuk, és azután tisztára kimosott egyenlő vastag marha-bélbe töltjük, mely 30 cent.-nél hosszabb ne legyen. — E töltést különös figyelemmel kell végeznünk, mert annak rendkivül keményen kell történni, nehogy lég férjen belé, mely esetben a szalámi meglágyul és elromlik. A végeit spárgával kell bekötni, a töltés alatt egy egyénnek pedig folyton erős kézzel, a szalámit sürüen végig szurkálni, hogy a lég abból kimenjen. 24 órára légre akasztjuk, azután langyos vizbe áztatjuk és ha meglágyult, még egyszer megszoritjuk, a végeit szorosabbra kötjük, és 4—6 hétig kemény fa és fürészpor mellett lassan füstöljük.

Teknős békát megölni.

Izzóra tüzesitett lapátot nyomva a teknőcz hátára, nyakát és lábait a szegény állat rögtön ki fogja nyujtani, a midőn aztán hirtelen, éles baltával a fejét le kell vágni. — A vérét megszedjük és fölhasználjuk. Azután mindaddig főzzük, mig a teknője leválik, mit azon melegen kell levennünk és a békát megtisztitanunk. — A bőrét, epéjét és beleit eldobjuk és ha netalán sárga tojásai lennének, azokat a mártásba teszszük, de csak utolsó perczben, nehogy megkeményedjenek.

A gombákról.

A jó gombát a mérgesektől megkülönböztetni igen nehéz. — Kerüljük azonban a tarkás, zöldes, kékes-piros gombákat, továbbá a gyanusakat megtisztitva, pár óráig állani hagyjuk s ha netalán megfeketednének, ez bizonyos jele rosszaságuknak. Ha velük még sem lennénk tisztában, forraljuk föl eczetes vizben, miáltal ártalmukból sokat veszitenek.

Legfinomabb gomba a szarvasgomba, mely nálunk nem terem, csakis az ágas-bogas magyar szarvasgomba, mely azonban a valóditól igen távol áll. — Nálunk a champignon, csiperke, galócza — e nemben a legfinomabb és legkeresettebb. A kucsmagomba szintén igen kedvelt jó izü és a mérgessel össze nem téveszthető, mert ez utóbbi igen bűzös. — A tinorú nagyon ismert, kedvelt gomba, mely az erdőkön bőven terem és őszszel leggyakoribb. — A keserü gomba kevésbbé jó fajához tartozik a mér-

ges keserü gomba is, mely azonban testszinü, pirosas volta miatt a másiktól könnyen megkülönböztethető.

Jó szappan készitése.

A gondos háziasszony minden zsiros csontot, tepertőt vagy más zsiradékat eltétet, amiből aztán szappant lehet főzni. Most már könnyebb módja van a szappanfőzésnek, de e szappan nem is lesz soha oly jó, mint a régi mód szerint főzött, s bár sokkal több bajjal jár, mégis mindenkinek ezt ajánlom.

Először tehát a lugot kell elkészitenünk, mi következőkép történik:

A hol folyóviz van, ezt használunk hozzá, ennek hijjával esővizet, ha ez sincs, a mennyire lehet tiszta lágy kutvizet. Az üstöt tele töltvén, ha sziksóval rendelkezünk, ebből egy kosárnyit öntünk belé, ennek hijjával 10 liter vizre 1 kiló szódát, és ha forr a lug, egy nagy vaskanál oltott meszet, ezt együtt addig főzzük, mig oly erős lesz, hogy a belémártott lúdtollat megeszi. — Ha nem lenne még eléggé erős, szódát és mészt is teszünk még belé, mindaddig, a mig a kellő erősséget el nem nyerte. — Akkor a lugot kádba öntjük, és ismét másik lugot főzünk, mig a szükséges mennyiségüt nem nyertük el. — Ha kész, akkor a lugot a többihez öntve meghagyjuk higgadni, és az egészen tiszta lugból vaskanállal csöndesen merünk az üstbe félignél lejjebb. — Ha forr, a zsiradékot belétesszük, és pedig 10 liter lughoz 4 kilót véve. — Ha a zsiradék, tepertő vagy bőrdarabok benne egészen elfőttek, dézsába öntjük, és az üstbe ismét lugot meritve, abban uj zsiradékot főzünk mindaddig, mig mind el nem fogy. — Ezt első lugnak nevezik. — Ha első lugon kifőtt a zsiradék, és kihült, kanállal szépen a szappant leszedjük, és második lugra teszszük. Megjegyzendő, hogy a szappant folyton kavarni kell, és gyönge tüzön főzni, nehogy kifusson, mert ez nagy veszélyt idézhet elő. Egy fazék hideg lugot kell kéznél tartanunk, hogy ha netalán ki akarna futni, keveset közé önthessünk. — Ha a szappan e lugon is kifőtt, ismét dézsába öntjük, és ha mind kész, végre harmadik lugra teszszük. Ha nem akar a szappan a lugtól elválni, egy marék sót kell belévetnünk, miáltal egészen megtisztul a lugtól. Ha már szép fehér a szappan és megkeményedik, mit előbb próbára, — egy keveset egy tálba öntve, ott megfagyni hagyunk, — ugy annak homokba helyet készitve,

deszkából négyszegü helyet rekesztünk, téglával megerősitjük, oly nagyra, a milyen vastagra a szappant hagyni akarjuk, e helyet vizes lepedővel betakarjuk, és a szappant, ha kissé kihült, kanállal szépen reá szedjük.

Ha a szappan egészen kihült és megkeményedett kiveszszük, és négyszegü darabokra vágva, szellős, száraz helyre teszszük, mig teljesen megkeményedik.

Az alján maradt lugot, vagyis a szappan fekete alját, összeöntve, lugon addig főzzük, mig megkeményedik, amidőn aztán teknőbe öntve megszáradni hagyjuk, és akkor fölszeletelve kiszedjük. — A lug alját pedig eltéve suroláshoz használhatjuk, — a netalán megmaradt lugot pedig mosáshoz, — abból $1^1/_2$ liternyit öntve egy üst vizbe. Megjegyzendő, hogy a szappant gyakran kell próbálni, ha eléggé megfőtt-e, nehogy tulságosan elfőzzük, miáltal megkönnyül és veszit értékéből.

Padló-fénymáz, kemény padlóhoz.

A kemény padló (parquet) csak ugy szép, ha mentől világosabb, t. i. természetes fa szinét megtartotta. — Ezért ne arra törekedjünk, hogy ha igazán szép padlót óhajtunk nyerni, hogy az sötét legyen, és mindenféle keverékkel bemázoltassék, hanem, hogy a legegyszerübb és jobb fénymázt használjuk, mely következőleg készül: 5 itcze vizbe $^1/_2$ font hamuzsirt uj fazékban megfőzünk, azután abba 1 font apróra vágott sárga viaszt teszüuk, addig főzzük, mig egészen szét nem föl és megsürüdik, akkor elvéve a tüztől folyton kavarjuk, mig csak egészen ki nem hül. 1 meszely spirituszt öntve belé, a padlót ecsettel véle bekenjük, ha megszáradt másodszor, és ha teljesen száraz, kefével fölkefeljük, — soronkint, a deszkák szerint, és flanell-darabbal föltörüljük.

Ha a padló nem lenne tiszta, vagy ha régi és barna lenne a sok régi festéktől, — előbb erős luggal, szappannal kefével jól föl kell suroltatni és csak azután bekenni. — Ha netalán olajvagy zsirfoltok lennének a padlóban, előbb késsel föl kell vakarni, ha igy sem tisztulna meg, mészszel bekenni, nehány nap igy hagyni, és csak aztán fölsurolni kell.

Fénymáz puha padlóhoz.

A puha padlóhoz más fénymáz szükséges, mint a keményhez. — Először is, a puha padlót, ha be akarjuk mázolni, meg-

kell vizsgálnunk, ha nem gödrös-e? — azon esetben a darabos, egyenetlen helyeket le kell gyalultatnunk; azután erős luggal tisztára fölsuroltatnunk, kőport és szappant is véve hozzá. Ha megszáradt, következőkép festjük be:

Egy középnagyságu szobára veszünk 1 font enyvet, ezt higra főzve, vele a padlót bekenjük. Ha pedig megszáradt, a festékkel kenjük be, mit elkészitve, kihülni hagyunk.

Öt itcze vizbe ½ font hamuzsirt főzünk, egy kis darab szappant, 10 kr. orleanst, ugyanannyi okkergelb, és satinobert, ezt együtt megfőzve ¼ font enyvvel, végre abba 1 font apróra vágott sárga viaszkot teszünk. Ha már sürüs, elvéve a tüztől, folytonos keverés közt kihütjük, és 1 meszely spirituszt adva hozzá, a padlót azzal bekenjük s fölkeféljük.

Lack, puha padlóhoz.

Némelyek a lackot kényelmesebbnek tartják, minthogy kefélni nem kell. Ezt következőleg készitjük:

Ha a puha padlót tisztára mostuk, enyves vizzel bekenjük, s ha megszáradt, lackkal. A lackot 1 itcze spirituszhoz ¼ schellakot véve, üvegbe teszszük, meleg helyen állani hagyjuk, gyakran fölrázva, s ha teljesen fölolvadt, ¼ terpentin olajat öntve közé, a padlót vele bekenjük, s mig teljesen föl nem száradt, ovakodunk érinteni vagy rá lépni. Ha kész, száraz flanellel föltörüljük.

Az asztalteritésről és fölszolgálásról.

Elmondottuk volt az étlapoknál, mennyire jellemzi a háziasszonyt az étkek helyes megválasztása; most hozzá tehetjük még a társadalmi illemet, természetes bájt, és kellemet sehol egy nő annyira nem érvényesitheti, mint saját asztalánál vendégei körében. — Tudatlansága és müveletlensége pedig sehol oly rikitó szinekben nem fog kitünni és őt annyira nevetségessé — talán szánalomra méltóvá tenni, mint ép e helyen.

Tanácslom tehát minden fiatal nőnek, kinek szülei házánál nem volt alkalma e kellékeket elsajátitani és mint asszony férje állásánál fogva kénytelen gyakran vendégeket elfogadni, és azokat asztalánál ellátni, hogy szerezzen magának e tárgyban alapos

tájékozást és szakismeretet, mert a mai világban ez szükséges, sőt nélkülözhetlen annak, ki a jobb társaságok tagja. Enélkül művelt emberek előtt kicsinylés vagy nevetség tárgyává válhat ily nő, férjét talán pirulni kényszeriti, ki ezt nejének nehezen fogja megbocsájtani, sőt megeshetik, hogy ezáltal boldogsága alapkövét zúzza szét. A mai világ — talán még a jellemhibát is könnyebben bocsátja meg — mint egy illemszokás átlépését, vagy annak nemtudását.

A teritést illetőleg meg kell itt jegyeznem, hogy egészen szolid, előkelő házaknál, az evő-eszközök mindenkor ezüstből valók; azonban a mai világ már e tekintetben igen elnéző és sok család asztalán fordul meg a china-ezüst is. Én mindenesetre a kettőnek legalább is *keverését* ajánlanám.

Az asztal *ragyogó tiszta* és ha lehet *finom* asztalneművel láttassék el, közepére a tálak helyére, csinosan czifrázott asztalkendőt szokás teriteni; körül, a hány személy, annyi teritéket teszünk, alul lapos, fölé mély tányért a levesnek, — jobbról teszszük az evőeszközt késpolczra; és pedig kést, franczia villát, nagy és kis kanalat; balra jön az asztalkendő a kenyérrel. — Minden két vendég közé teszszük a poharakat, vizet, bort. — A vizes-palaczk nagyobb legyen a borosnál, valamint a poharak is, — és mind finom metszettek legyenek.

Bort többfélét szokás adni meszelyes üvegekben; a champagneit nem kell föladni, azt jégbe hütik és a fölszolgáló inas szokta körül öntögetni az ahoz való hosszú mély poharakba. — A többi boroknak legalább is még egy rövidebb poharat és egy egészen kicsit a legfinomabb bor számára szokás adni. Sok háznál a vizet jó előre fölteszik, miáltal ott a vendég kénytelen meleg állott vizet inni, mi azt eszközli, hogy a legizletesebb étel sem izlik igazán. Ügyelnünk kell tehát arra, hogy a vizet és borokat csakis közvetlenül tálalás előtt tegyék föl, sőt még, hogy étkezés közben is frissebbel váltsák föl azokat. — Mindenki elibe teszünk egy só és borstartót, a czukorpor-tartókat pedig ugy, hogy mindenki által elérhetők legyenek. — A vendégeket nem kell nagyon összeszoritani, hanem ugy helyezni, hogy mindenki kényelmesen elférjen.

Az asztal közepére, ha az kicsi, egy eczet-olaj tartót állitunk, de ha hosszabb, legalább is kettőt vagy többet. — Körüle

aztán fölrakhatjuk a csemegéket, hideg étkeket, és ha lehet, virágot, mi az asztal diszét igen emeli.

Ahol inas van, rendszerint az osztja ki a levest, de ahol nincs, a házi-asszony szokta végezni, — ki aztán vendégeihez besietvén, egy percz mulva megjelenik a fölszolgáló leány és a tálalást jelenti.

Ilyenkor aztán a legelőkelőbb a társaságban, vagy legidősb, a házi-asszonyt karján az étterembe vezeti, s utánna a többiek mennek páronként. — Ujabb divat szerint azonban a házi nő marad utolsónak, és a házi ur vezeti karján a legidősb vagy rangban legelső hölgyet, ki a jobb kéznél levő präsidiumot foglalja el, mellé rendesen a legelőkelőbb férfit adják szomszédnak, — balra a házi-asszony ül; néha azonban a legelőkelőbb férfi a házinő mellé kerül. A háziasszony kötelessége — észrevétlenül bár és finom tapintattal — a helyeket kijelölni, de ugy, hogy senki megsértve ne érezze magát. Valakit a többiek rovására különösen kitüntetni nem illik, mert ezt a többiek méltán megneheztelhetik.

Ha az asztal kerek, mi mai napság már majdnem általános, ugy a háziasszony foglalja el a főhelyet, mellé jobbra a legidősb nő, balra a legidősb férfi következik, ha egyenranguak, és igy folytatva, mig legalul szemben a háziasszonynyal a háziur ül.

A porczellán finom, egyforma és diszes legyen; a tálakat tálalás előtt melegre kell állitani és a meleg ételeket forrón beadni, mert nincs kellemetlenebb és ártalmasabb, mint zsiros étkeket hidegen enni. — Nagyon előkelő házaknál még a tányérokat is megmelegitik.

Ha nagyon finom ebédet adunk, étlapról s még pedig diszes, stylszerüen készültekről kell gondoskodnunk, és azt minden vendég baljára tennünk. — Ezt többnyire francziául irják, azonban magyarul is lehet.

Ebéd előtt a háziasszony, mielőtt vendégei megérkeznek, a terités és főzésnél körültekint, mindent szemügyre vesz és gondosan megvizsgál; mert igen rosszul jön ki az, ha valami hiányzik, a házinőnek az asztaltól föl kell ugrálnia, avagy a kiszolgáló cseléddel kénytelen parlamentirozni. — Általában óvakodjék a háziasszony megtürni azon szokást, hogy cselédjei a társalgásban részt vegyenek, nevetésükkel figyelmüket a társaságnak

értésére adják, vagy netalán még a háziak által a közbeszólásra feljogosittatnak, — mert ez a legroszabb izlésre, roszabb nevelésre mutat.

A háziasszony igyekezzék a társalgást közérdeküvé és általánossá tenni, mindenkit figyelmére méltatni, senkit különösen ki nem tüntetni, mindenkihez nehány nyájas szót intézni és főleg ügyelni, hogy a tálalás rendben történjék, az étkeket nem nagy időközökben szolgálják föl, mert igen zsénánt, midőn minden étel után egy hosszu pauza következik, a társaság elunja magát, kifogy a beszédből és majdnem elálmosodik.

Minden étel után szükséges a tányérral az evő-eszközt is elvinni és helyébe tisztát adni. Némely kisebb háznál szokás a tányérokat elvinni és csak aztán mást adni; óvakodjunk ezen nagyon is nevetséges és kisszerü eljárást követni; hanem a fölszolgáló cseléd tanulja be a tányér-váltást; — t. i. a piszkosat fölülre téve, a tiszta csomó tányér legaljáról véve mindenkor.

Ha a társaság nagy, legalább is két tálra kell tálalni, és két inas által az étkeket körülhordoztatni, mindenkor a háziasszony jobbján ülő hölgynél és a háziasszonynál kezdve a sort. — Ha a társaság kicsi, vagy ha csak férfiakból áll, ugy a körülhordozást egy inas is teljesitheti és a háziasszonyon kezdi. Ügyelni kell, ha valakinek kenyere, vize, bora elfogyott, hogy ne a vendégnek kelljen fölállania vagy kérnie.

Dessert föladása előtt a nagyobb tányért, evőeszközt kisebbel kell fölcserélni, az asztalról pedig minden étket eltávolitani, hogy csak a csemege maradjon. — A borok felszolgálásáról már elmondtuk a szükségeseket, most csak még egyszer azt jegyezzük meg, hogy a csemegéhez kell a legfinomabb borokat fentartanunk.

Némely háznál szokás még mindig a szájmosó viz, másutt ellenben csak egy mellék-asztalon foglalnak helyet. E szokás mellett és ellene is lehet sokat felhozni s általában ez a háziak véleményétől függ.

A dessert után a fekete kávé következik, mit némelyek ott a helyszinén adatnak, mások ellenben egy mellék-teremben, vagy a háziur szobájában. A fölkelésre a háziasszony jelt adva, kiki párját karján vezetve a szalonba vagy a kijelölt terembe tér, és ott a kávét elkölti. — Ez utóbbi szokás kényelmesebb, mert kiki

tetszése szerint tehet, ülhet vagy állhat, mi hosszas ülés után igen kivánatos, sőt a hölgyek, ha tetszik egészen elvonulnak.

Urak számára kávéhoz cognacot is kell adnunk s kitünő szivarokat, nőknek pedig hideg tejsűrüt és czigaretteket.

A villásreggeli fölszolgálásáról.

A villás-reggelit 12 vagy 1 órakor szokás adni, ha lehet szép tarka asztalnemün, s általában csak könnyü, hirtelen készült, vagy hideg étkekből válogatva.

Borokat is kevesebbet és kevesebb félét adunk. — Szulczokat, fagylaltokat adni ilyenkor nem szokás.

Az esteli fölszolgálásáról.

Itt a világitást is kellő tekintetbe kell vennünk, hogy az fényes és ragyogó legyen, mert a rosz világitás igen szegényes és nevetséges szinben tünik föl. Továbbá a fütésre kell figyelmünket kiterjeszteni, meggondolva, hogy a világitás és étkezés amugy is hevitőleg hat, tehát azzal gyéren kell bánnunk, nehogy a forróság kellemetlenül hasson. Legjobb a 14 fok meleg. A hol csillár nincs, legczélszerübb az asztal közepére állitott girandol több gyertyával, azonban ma a lámpák divnak, és igy ezek is helyén vannak.

Az estelik többnyire theával kezdődnek; ilyenkor sódart, szardellás-szeleteket, cakest adnak mellé. Másoknál ellenben utoljára szervirozzák azt. Csak azt kivánjuk még megjegyezni, hogy estére inkább könnyebb étkeket adjunk, könnyen emészthetőket és választékosabbakat.

Ilyenkor nagyon szokás nálunk, kivált ahol a szolgálat gyenge, francziásan szervirozni: t. i. mindent egyszerre az asztalra fölrakni, mi igen kényelmes. Ilyen alkalommal aztán a tányérokat nagy csomagokba és az evőeszközöket szintén, rakjuk, az étkeket körüle, s kiki állva, a férfiak a hölgyeket vezetve, némelyek széket hozva, kiszolgálják a nőket, a háziak szintén kinálgatva és mindenre figyelve, valamint a szolga-személyzet a piszkos tányérokat és kiürült tálakat eltávolitva, — vizről,

borról gondoskodva, — frissitőket, fagylaltot, theát kinálgatni szoktak.

Egy mellék-asztalnál pedig mulhatlanul szükséges, hogy a háziak közül valaki theát készitsen és azzal a vendégeket ellássa.

Most pedig, kedves olvasóimtól bucsút véve, óhajtom, hogy könyvemnek sok hasznát vegyék, az étkeket pedig egészséggel élvezze.



TARTALOM.

	Lap.
Előszó	5
Bevezetés	7
A szakácsművészet rövid története	9
Boritó-formák rajza	12
Konyha és konyha-edények	13
Formák rajza	14
Konyha-eszközök rajza	16
A sültekről és sütésről általában	17
Műkifejezések a szakács művészetében	19
Crème- és szulcz-formák rajza	20
Konyha-eszközök és edények rajza	22
Konyha-edények műneve	24
Fűszerek és konyha-növények	26
ELSŐ FEJEZET.	
Első szakasz.	
A húslevesről	39
Táplaleves	40
Tyukleves	41
Gyökérleves	42
Magyar nemzeti leves	42
Húsleves bibicz-tojással	43
Tök-leves	44
Leves gr. Károlyi módon	44
Borsó-leves tarhonyával	45
Magyar paraszt-leves	45
Ugorka-leves	46
Leves főzelékből	46
Csibe-puré leves	47
Fáczán-leves gr. Pállfy-módon	47
Borsó-leves	48
Tápla-leves indiai rizszsel	49
Paradicsom-leves káposztával	49
Tápla-leves májas galuskával	50
Kárfiol-leves	50
Ökörfark-leves	51
Tápla-leves Mulligatawny-porral és rizszsel	51
Rák-leves	52
Tápla-leves szárnyas-galuskával	53
Endivia-saláta leves	54
Tápla-leves Nábob-módon	54
Vad-puré leves	55
Tápla-leves Worcestershire-mártással	56
Vöröshagyma-puré leves	57
Tápla-leves Batty Tomato mártással	57
Áttört sárgarépa-leves	58
Omelette-leves	59
Sonka-puré leves gr. Csekonics-módon	59
Csibe-táplaleves paprikával	61
Kukoricza-puré leves	62
Tápla-leves májas-metélttel	62
Áttört gulyás-leves	63
Tápla-leves burgonyás gombóczczal	64
Valódi teknősbéka-leves	64
Utánzott teknősbéka-leves	66
Tápla-leves tüdős táskával	69
Tápla-leves sonkás gombóczczal	70
Tápla-leves sonkás bisquitvel	70
Sóska-leves	71
Tápla-leves parmezán-metélttel	72
Tápla-leves rizszsel és főzelékkel	72
Tápla-leves tápiókával	72
Áttört kel-leves	73
Áttört zöldbab-leves	74
Árticsóka-puré leves	74

Lap.

Tápla-leves töltött kellel 75
Áttört szalonka-leves 76
Áttört fogoly-leves 77
Fürj-leves 77
Vadkácsa-leves 78
Spárga-leves 79
Leves tojás-consommével 79
Rizskása-leves 80
Rizs-leves rákkal 80
Velő-leves 81
Tápla-leves velős gombóczczal . . . 81
Fekete kenyér-leves ütött tojással . 82
Árpakása-leves 82
Arrowroot-leves szárnyas-galuskával 83
Libamáj-leves 84
Nyúl-leves 84
Nyúl-leves galuskával 85
Leves indiai madárfészekből 86
Kardi árticsóka-leves 87
Dara-leves 88
Párhagyma-leves 88
Szágó-leves 89
Magyar szarvasgomba-leves 89
Császármadár-leves 90
Kácsa-puré leves 91
Bibicz-leves 91
Szalámi-leves 92
Leves tört tojással 93
Tápióka crème-leves 93
Indiai curriepor-leves 93

Második szakasz.

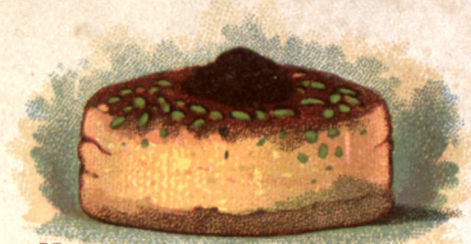
A böjti levesekről 95
Böjti gyökér-leves 95
Böjti zeller-leves 96
Böjti sóska-leves 96
Fogas-leves 97
Fogas-puré leves 97
Fogas-leves biborunok-módon 98
Fogas-leves gr. Széchényi-módon . . 99
Fogas-leves szarvasgombával 100
Fogas-leves burgonyával 101
Kecsege-leves salátával 101
Kecsege-leves árpakásával 102
Kecsege-leves áttört vörőshagymával 102
Kecsege-leves nábob-mártással . . . 103

Lap.

Borsó-leves 104
Tök-leves kanonok-módon 104
Tok-leves tarhonyával 104
Vörösrépa-leves metélttel 105
Ponty-leves szerb módon 106
Sampignon-leves 106
Szalep-leves zellerrel 107
Böjti leves csuka-gombóczczal 107
Béka-leves 108
Csiga-leves 109
Böjti leves rajnai lazaczczal 109
Pisztráng-leves 110
Kárfiol-leves 110
Böjti tápla-leves 111
Tápla-leves túrós-metélttel 111
Böjti táplaleves tojással és parmezán-sajttal 112
Böjti leves spenóttal 112
Böjti tápla-leves rák-galuskával . . . 113
Böjti leves rizszsel és tojással 114
Böjti leves szardella-galuskával . . . 114

Harmadik szakasz.

Hideg levesek 115
Hideg leves kajszi-baraczkból 116
Hideg leves őszi-baraczkból 116
Hideg leves meggyből 117
Hideg leves almából 117
Hideg leves málnából 118
Hideg leves szamóczából 118
Hideg leves görög dinnyéből 119
Hideg leves sárga dinnyéből 119
Ezüst nyársacskák . . . . . 120—121
Hideg leves ribizkéből 122
Hideg leves tejből habgaluskával . . 122
Hideg leves szilvából villányi borral 123
Hideg leves rizsvirág-lisztből 123
Hideg leves körtéből 124
Hideg leves cseresznyéből 124
Hideg leves narancsvirágból, fekete dióval 124
Hideg leves birsalmából, csombordival 125
Hideg leves ananászból 125
Hideg sörleves 126



Kavart linci tortácska
Pâte brisée à l'Allemande



Porlós perec
Pâte brisée



Punch tortácska
Baisé de ponche.



Angol pálcácskák
Batons à l'Anglais.



Vajas biscuit
Biscuit au beurre.



Porlós tészta
Pâte brisée



Tigris lankocskák
Tortelettes à la tigre.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Lap.

Negyedik szakasz.

I.

Közönséges levesek 127
Közönséges húslevesek 128
Egyszerü húsleves 128
Egyszerü táplaleves 129
Egyszerü barna leves 129
Kenyérleves tojással 130
Zöldség-leves 130
Húsleves dara-galuskával 131
Leves burgonyás gombóczczal 131
Áttört burgonya-leves 132
Leves champignonnal 132
Magyar gulyás-leves 133
Leves hús-pogácsával 134
Leves hús-gombóczczal 135
Leves szalonnás-gombóczczal 135
Leves liba-aprólékkal 136
Leves hús-fánkocskákkal 136
Leves libamáj-lepénynyel 137

II.

Egyszerü bőjti levesek 137
Bőjti borsó-leves 137
Bőjti burgonya-leves 138
Bőjti gomba-leves 138
Bőjti leves halból 139
Bőjti leves halikrával 140
Magyar hal-leves 140
Béka-leves spárgával 141
Bőjti paradicsom-leves 141
Leves csurgatott tojással 142
Tejfölös hal-leves 142
Suhantott leves 143

MÁSODIK FEJEZET.

Első szakasz.

A húskivonatról 144
A húskivonat 145
Marhahús-kivonat 146
Borjuhús-kivonat 146
Vadhús-kivonat 147
Hús-esszenczia 147
Száraz leves 148

Második szakasz.

A hús-kocsonya 149

Lap.

HARMADIK FEJEZET.

Első szakasz.

A mártásokról 151
Egyszerü fehér mártás 152
Egyszerü barna mártás 152
Spanyol mártás 153
Veloutée-mártás 153
Habart mártás 154
Olasz mártás 154

Második szakasz.

A kis mártásokról 155
Hollandi mártás 155
Angol vajas mártás 155
Pikáns mártás 156
Vagdalék-mártás 156
Borsos mártás 157
Szardella-mártás 157
Fokhagyma mártás 158
Rák-mártás 158
Suprême-mártás 158
Paradicsom-mártás 159
Portugalli mártás 159
Matróz-mártás 160
Tejfölös mártás 160
Róbert-mártás 161
Mártás udvarmester-módon 161
Mártás petrezselyemből 162
Echalotte-hagyma mártás 162
Vöröshagyma-mártás 163
Provenczei mártás 163
Angol kenyér-mártás 163
Beefsteak-mártás 164
Orosz mártás 164
Normandi mártás 164
Genuai mártás 165
Szárnyas glace 165
Ribizke mártás 166
Királyné-mártás 166
Financière-mártás 166
Spárga-mártás 167
Kárfiol-mártás 167
Genfi mártás 167
Kápri-mártás 168
Osztriga-mártás 168
Cornichon-mártás 168

Lap.
Kucsmagomba-mártás 169
Fris ugorka-mártás 169
Király-mártás 170
Szárnyas puré-mártás 170
Champignon-mártás 170
Torma-mártás 171
Regens-mártás 171
Atelett-mártás 172
Nivernaise-mártás 172
Kari-mártás 173
Német mártás 173
Mártás tökehalhoz 174

Harmadik szakasz

Hideg mártások és különféle vajak 175
Hideg mártások 175
Növény-puré hideg mártáshoz . . . 175
Hideg mustár-mártás 176
Zöld remolade-mártás 176
Spenót-puré 177
Sárga remolade-mártás 177
Hideg olaj-mártás 177
Hideg olaj-mártás másképen 178
Zöld olaj-mártás 178
Fehér olaj-mártás 179
Hideg vadszárnyas-mártás 179
Különféle vajak 180
Növény-vaj 180
Angol növény-vaj 180
Szardella-vaj 181
Mustár-vaj 181
Hideg vaj tengeri rákból 181
Rák-vaj 181
Szarvasgomba-vaj 182
Champignon-vaj 182
Hideg szalonka-vaj 182
Hideg szárnyas-vaj 182
Hideg vaj udvarmester-módon 182

Negyedik szakasz.

I.

Egyszerű mártások 183
Egyszerű meleg mártás 183
Ugorka-mártás 184
Vöröshagyma-mártás 184
Fokhagyma-mártás 184

Lap.
Sóska-mártás 184
Vörösrépa-mártás 185
Gomba-mártás 185
Kapor-mártás 185
Ribizke-mártás 186
Piszke-mártás 186
Czitrom-mártás 186
Szardella-mártás 186
Kápri-mártás 187
Zsemlye-mártás 187
Alma-mártás 187
Burgonya-mártás 187
Birsalma-mártás 188
Zeller-mártás 188
Torma-mártás 188
Metélő-hagyma mártás 189

II.

Egyszerű hideg mártások 189
Hideg mustár-mártás 189
Hideg hering-mártás 189
Hideg metélő-hagyma mártás 190
Hideg olasz-mártás 190
Hideg mandola-mártás 190

NEGYEDIK FEJEZET.

A marinadeokról 191
Közönséges marinád 191
Fehér bréz 192
Törött marinád 192
Finom növény-vagdalék 193
Száraz bréz 193
Finom fűszer növénypor 193
Rövid leves 194
Finom párolt növény-vagdalék . . . 194
Boros kovász 194

ÖTÖDIK FEJEZET.

A purékről 195
Champignon-puré 195
Szarvasgomba-puré 196
Szárnyas-puré 196
Fáczán-puré 197
Fogoly-puré 197
Szalonka-puré 197
Vadkacsa-puré 197
Fenyőmadár-puré 197

Lap.

Pacsirta-puré 197
Fürj-puré 197
Sóska-puré 198
Endivia-puré 198
Kárdi árticsóka-puré 198
Borsó-puré 199
Lencse-puré 199
Burgonya-puré 199
Vöröshagyma-puré 200

HATODIK FEJEZET.

A töltelékekről 201
Zsemlye-panád 201
Borjuhús-fárz 202
Szárnyas-fársz vesezsiradékkal és szarvasgombával 202
Borjuhús-fársz más módon 203
Gratin-fársz vadszárnyasból 203
Libamáj-fársz gratinhez 204
Csibe-fársz 204
Fársz borjúvesével 205
Szárnyas-fársz rákvajjal 205
Szardella-fársz 206
Finom rák-fársz 206
Finom szarvasgomba-fársz 207
Fáczán-fársz 207
Kappan-fársz 207
Fogoly-fársz 207

HETEDIK FEJEZET.

A kis ragout-ról 208
Kakas-taraj 208
Kakas-vesék 209
Champignon 209
Szarvasgomba 209
Ökörinyv 210
Árticsóka 210
Glacirozott vöröshagyma 210
Kucsmagomba 211
Olajbogyók 211
Szárnyas-máj 211
Szegélyek rajzai . . . . . 212—213
Osztriga 214
Gesztenye 214

Lap.

NYOLCZADIK FEJEZET.

Első szakasz.

A kis ragoutokról 215
A kis ragoutok 216
Providence-ragout 216
Chipolata-ragout 216
Monglas-ragout 217
Matróz-ragout 218
Ragout ökörnyelvből 218
Ragout szárnyas-galuskával zöldbabbal 219
Ragout szárnyas-galuskával borsóval 219
Ragout szárnyas-galuskával és főzelékkel 219
Ragout szárnyas-galuskával spárgahegygyel 219
Macedoine-ragout 220
Finom osztriga-ragout 220
Champignon-ragout 221
Szarvasgomba-ragout 221
Böjti ragout tengeri rákból 222

Második szakasz.

Salpiconok 222
Párisi salpicon 222
Salpicon vadhúsból 223
Olasz salpicon 223
Palermói salpicon 223
Velenczei salpicon 223
Királyi salpicon 223
Szarvasgomba-salpicon 224
Financiér-salpicon 224
Fehér salpicon 224

KILENCZEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

Rendkivüli meleg ételek (Assiettek) 225
Frisen sült osztrigák 226
Kis pástétomok 226
Kis pástétomok szardellával 227
Kis pástétomok Joinville-módon . . 227
Osztriga-pástétom 227
Kis pástétom makarónival 228
Töltött tojás 229
Töltött tojás máskép 230
Töltött tojás szardellával 230
Bibicz-tojás 230

Lap.
Kolbász vörös borral 230
Kolbász pezsgővel 231
Kis pástétomok Dauphin-módon . . . 231
Sonka-pástétom 232
Pástétom sültekből 232
Pacsirta-pástétom 233
Fürj-pástétom 233
Fenyvesmadár-pástétom 233
Szalonka-pástétom 233
Töltött szarvasgomba 234
Fondüsz 234
Velő-kolbászok 235
Zsemlyeszeletek szardellával 235
Kolbászkák fogoly-húsból 236
Libamáj szarvasgombával 236

Második szakasz.

Rendkivüli hideg ételek (Assiettek) 238
A káviár 238
Marinirozott tinnhal 239
Szardinia olajban 239
Szardella-saláta 239
Hering hideg mustár-mártással . . . 240
Pisztráng-szeletek hideg mustár-mártással 240
Piritott kenyér szardella-vajjal . . . 241
Vajas-kenyér szardellával, káprival stb. 241
Kenyér-szelet rajnai lazaczczal . . . 241
Kenyérszeletek szalonka-vagdalékkal 241
Vajas-kenyér szárnyas-vagdalékkal . 242
Apró krusztádok rákfarkkal 242
Kenyérkék szárnyasokból aszpikkal . 242

TIZEDIK FEJEZET.

A marhahúsról 244
Párolt rostélyos 245
Morzsán sült marha-szegy 245
Páczolt marha-szegy 246
Oldalas kocsonyával 247
Sült marhahús angolosan 247
Angol sült franczia módon 248
Vesepecsenye-szelet rostélyon sütve 248
Vesepecsenye à la Beaucarnaise . . 249
Vesepecsenye nyárson sütve 249
Spékelt vesepecsenye fris zöldséggel 250

Lap.
Marha-filet hidegen kertész-módon . 251
Vesepecsenye olaszosan 252
Vesepecsenye madeira-borral 252
Vesés purével 253
Vesés herczegnő módon 253
Filet vadhús gyanánt 254
Leveles filet 254
Gratin marhaszájból 255
Marhanyelv zöldség-mártással 255
Fris marhanyelv borsos mártással . . 255
Marhanyelv hochepottal 256
Rántott marhanyelv 256
Ökörnyelv szász módon 256
Ökörfark hochepottal 257
Ökörfark lencsével 257
Ökörfark párolt fehér káposztával . . 257
Ökörfark hagyma-purével 257
Ökörfark kemenczében sütve 257
Töltött marha-dió 258
Spékelt marha-szelet champignonnal 258
Páczolt oldalas zöldséggel papirban . 259
Marha-sülthez való pirított burgonya 259
Magyar konyha 260
Eszterházy-rostélyos 260
Közönséges párolt marhahús 260
Közönséges rostélyos 260
Marhapörkölt 261
Töltött rostélyos 261
Páczolt füstölt marhahús 262
Gulyáshús 262
Zsivány-pecsenye 262
Páczolt marhanyelv 263
Rántott marhanyelv 263
Labda-pecsenye 263
Vesepecsenye egyszerü módon . . . 264
Marhavesés páczolva 264

TIZENEGYEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A borjúról 265
Borjufej teknősbéka-alakban 265
Borjufej Róbert-mártással 266
Töltött borjufej 267
Borjufej angolosan 267
Fricasszirozott borjufej 268
Borjufül apró ragoutval 268

Lap.
Borjufül paradicsom-mártással 269
Borjufül hollandi mártással 269
Borjufül olasz mártással 269
Borjuvelő 269
Borjuvelő fehér coulisval 269
Borjuvelő hollandi mártással 269
Borjuvelő paradicsom-mártással . . . 269
Borjuvelő fricassée-mártással 269
Borjuvelő matróz-mártással 270
Borjuvelő fekete vajjal 270
Borjuvelő boros tésztában 270
Borjuvelő párolva 470
Apró felfujt borjuvelőből papirtokban 271
Saláta borjuvelőből 271
Borjuvelő kocsonyával 272
Borjunyelv franczia módra 272
Borjumell-porczok kevert ragoutval . 273
Chipolata borjumell-porczokból . . . 273
Borjumell-porczok financière ragoutval 273
Karé borjumell-porczokból indián módon 273
Borjumell-porczok spárga-hegyekkel 274
Nyárson sült borjumell-porczok . . . 274
Borjumell-porczok champignon-purével 274
Borjucotelette rostélyon 275
Borjucotelette sautée-módon 275
Borjucotelette champignon-purével . 276
Borjucotelette szarvasgomba-purével 276
Borjucotelette kevert zöldséggel . . 276
Borjucotelette szemüveggel 276
Borjucotelette papirban 277
Borjucotelette fagylalva 277
Borjucotelette milanói módon . . . 278
Borjucotelette szardellával 278
Töltött borjucotelette 279
Borjucotelette à la maréchal 279
Spékelt borju-oldalas paradicsom-mártással 279
Spékelt borju-oldalas sóska-mártással 280
Spékelt borju-oldalas ugorkával . . . 280
Spékelt borju-oldalas savanyú tejfölös mártással 280
Borjuvesés barna ragoutval 280
Borjuvesés szalonka-purével 280

Lap.
Turbán borjuvesésből 281
Borjuvesés malaga-borral 281
Borju à la Pompadour 282
Spékelt borju-popiettes à la Gérard 282
Borju-göngyölök 283
Borju-bries spékelve 283
Spékelt borju-bries spenóttal 284
Spékelt borju-bries sóska-mártással . 284
Spékelt borju-bries spárga-hegyekkel 284
Spékelt borju-bries champignon-purével 284
Spékelt borju-bries à la Conti . . . 284
Rizs-szegélybe rakott borju-bries . . 284
Borjudió spékelve 285
Spékelt borju-dió Montglas-ragoutval 285
Borju-dió à la royale 285
Borju-dió töltött salátával 286
Borju-dió westfáli sonkával 286
Borjú-dió à la Trianon 287
Leveles borjú-dió 287
Borju-dió leveles fűvajjal 288
Leveles borjú-dió mayonnaiseban . . 288
Lepény borjú-húsból párolva 289
Borjuhús-hachée 289
Párolt borjuczomb német módon . . 289
Borjúsült tejben 290
Borjuczomb angol módon 290
Borjuvesés nyárson sülve 291
Borjuvesés à la Jussien 292
Borjuvesés szarvasgombával 292
Becsinált borjufodor 292
Párolt borjumáj 293
Rántott borjumáj 293
Borjumáj-lepény 293
Rázott borjumáj 294
Borjutüdő hachée 294
Borjutüdő rizszsel 294
Rántott borjutüdő 294
Borjúfark fehér becsináltnak 294
Borjufark kevert ragoutval 295
Rántott borjulábak 295
Pirított borjúlábak 295
Becsinált borjúlábak 296

Második szakasz.

Magyar konyha 296

Lap.
Borju-pörkölt 296
Borju-szelet közönséges módon . . . 296
Töltött borjuczomb 297
Édes borjubecsinált karaláb vagy kárfiollal 297
Borju-becsinált czitrommal 297
Savanyú borju-becsinált tárkonynyal 298
Savanyú borjumáj 298

TIZENKETTEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

Az ürüről 299
Párolt ürühát 300
Ürühát angolosan 300
Piritott ürühát 301
Ürühát herczegnő-módon 301
Ürünyak rostélyon sütve 302
Párolt ürü-rostélyos 302
Ürümell rizszsel 302
Párolt ürünyelv 303
Ürünyelv kevert zöldséggel 303
Ürünyelv matróz-módon 303
Ürünyelv francziásan 304
Ürünyelv papirban 304
Ürünyelv hideg mustárral 305
Leveles ürünyelv á la Pompadour . 305
Piritott ürünyelv 305
Ürücotelette à la jardinière 306
Ürücotelette à la Pompadour 306
Ürücotelette à la Singarat 306
Ürücotelette sóska-mártással 307
Ürücotelette andivia-mártással 307
Ürücotelette paradicsom-mártással . 307
Ürücotelette rostélyon sütve 307
Ürücotelette papir-csavarban 307
Párolt ürüczomb 308
Ürüczomb vadhús gyanánt 308
Bárány-lapoczka kácsa-alakban . . . 309
Ürüczomb angolosan 309
Spanyol ürülepény 310
Ürüczomb fehér babbal 310
Ürüvagdalt tojással 310
Ürüvese champagnei borral 311
Ürüszelet à la Byron 311

Második szakasz.

Magyar konyha 312

Lap.
Ürühús paprikásan 312
Tárkonyos ürübecsinált 312

TIZENHARMADIK FEJEZET.

Első szakasz.

A bárányról 314
Becsinált bárány-fej 314
Bárányfej franczia módon 315
Rántott bárányfej 315
Rántott bárányfül 316
Bárányfül kevert ragoutval 316
Bárányfül fümártással 316
Bárány-nyelv 317
Bárány-czimer angol módon 317
Töltött bárány-lapoczka galantine . 317
Bárány-lapoczka sóska-mártással . . 317
Bárány-lapoczka endivia-purével . . 318
Bárány-lapoczka card.-purével 318
Bárány-lapoczka burgonya-purével . 318
Bárány-becsinált spárga-hegyekkel . 318
Bárány-becsinált komló-indával . . . 318
Bárány-epigramm 318
Bárány-cotelette à la maréchal . . . 319
Bárány-cotelette parmezán-sajttal . . 320
Bárány-cotelette papir-tekercsben . . 320
Bárány-cotelette kemenczében 320
Spékelt bárány-cotelette czikóriával 321
Bárány-cotelette sóska-mártással . . . 321
Bárány-cotelette hagyma purével . . 321
Bárány-cotelette zöldborsó-purével . 321
Rosboeuf bárányból 321
Rántott bárányhús 322
Rántott bárány franczia módon . . . 322
Bárányláb-becsinált 322
Rántott bárányláb 323
Rántott bárányláb franczia módon . 323
Pirított bárányláb burgonyával . . . 323

Második szakasz.

Magyar konyha 324
Bárány-pörkölt 324
Bárányhús zöld borsóval 324
Bárányhús karalábéval 325
Bárányhús kárfiollal 325
Tárkonyos bárány-becsinált 325
Töltött bárány 325
Báránymell paradicsommal 325

Lap.

TIZENNEGYEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A sertésről 326
Töltött disznófej 326
Finom sódar 327
Westfáli sódar madeira-borral 328
Orosz sódar 329
Sódar fonalas tojással 329
Sódar spenóttal 329
Sódar milanói ragoutval 329
Westfáli sódar Godard-ragoutval . . 330
Westfáli sódar kocsonyával 330
Sódar-szelet czigányosan 331
Sertésfül királyi módon 331
Sertés-cotelette à la Robert 331
Sertés-cotelette rostélyon sütve . . . 332
Sertéshús polgári módon 332
Páczolt sertésczomb 332
Sertésgerincz sülve 332
Sertésgerincz káposztával 333
Sertésgerincz borsos mártással 333
Sertésgerincz Róbert-mártással . . . 333
Sertésczomb savanyúan 333
Sertés-galantine 333
Sült malacz 334
Töltött malacz 334
Malaczpecsenye lengyel módon . . . 335
Véres-hurka 335
Kolbász 336
Kolbász szarvasgombával 336
Kolbász bordeauxi borral 336
Kolbász matróz módon 336
Franczia hurka-kolbász 336
Szasvasgombával töltött sertésláb . . 337
Sertésláb franczia módon 337
Bőrös pecsenye 337
Sertésmáj-sajt 338
Sertésvese champagnei borral 338
Hogyan kell szalonát eltenni, hogy fris maradjon 338
Lioni sertésnyelv 338
Malaczczomb töltött kellel 339
Malaczczomb zöld babbal 339
Malaczczomb ragoutval 339
Straszburgi kolbász 339
Mortadella 339

Lap.

Második szakasz.

Magyar konyha 340
Bőrös-pecsenye magyarosan 340
Szűz pecsenye 341
Kásás sertés-hús 341
Sertés-vetrecze 341
Labda-pecsenye 341
Sertés-nyelv tormával 342
Sertés-fej tormával 342
Sertés-vese velővel 342
Savanyú vese 342
Füstölt-hús gombóczczal 342
Bundás-kenyér 342
Kocsonya magyarosan 343
Malacz-paprikás 343
Magyar kolbász 343
Alföldi májas-hurka 344
Sertésfő-sajt 344
Disznósajt véresen 344
Magyar gömböcz 344
A vadakról 346

TIZENÖTÖDIK FEJEZET

A vaddisznóról 347
Töltött vaddisznó-fej 348
Vaddisznó-czomb burgundi borral . . 350
Vaddisznó-czomb németesen 350
Rázott vaddisznó-cotelette 351
Sautirozott vaddisznó-cotelette Róbert-mártással 351
Vaddisznó-cotelette Kaunitz-módon . 351
Vaddisznó véres-hurka 351

TIZENHATODIK FEJEZET.

Első szakasz.

A szarvasról 352
Szarvas-czomb borsos mártással . . . 352
Párolt szarvas-czomb 353
Szarvashát-filet marinirozva 353
Szarvashús polgári módon 353
Szarvas-vagdalék 354

Második szakasz.

A nyársas szarvas- és szarvas-borjúról 354
Nyársas szarvas- vagy szarvas-borjúsült 354

Lap.
Szarvasborjú-czomb savanyú tejföllel 355
Szarvasborjú-becsinált barna lével . 355
Szarvasborjú-lepény spanyol módon . 355

Harmadik szakasz.

A dámvadról 356
Dámvadgerincz à la Dénelohe . . . 356
Dámvadgerincz karlsbadi módon . . 357

TIZENHETEDIK FEJEZET.

Az őzről 358
Sült őz-czimer 359
Sült őz-czomb polgári módon 359
Őz-cotelette Conti-módon 359
Őz-cotelette paradicsom-mártással . . 360
Őz-cotelette macarónival 361
Őz-cotelette rostélyon sütve 361
Őz-cotelette vér-mártással 361
Őz-escalope 362
Őz-escalope szarvas-gombával 363
Őz-escalope champignonnal 363
Őz-escalope financière-ragoutval . . . 363
Párolt őz-lapoczka 363
Őz-becsinált barna lére 364
Őz-máj vadász módon 364
Spékelt őz-szelet vadkácsa-emincével 364
Sült tészta-kéreg őz-szelettel és zöldbabbal 365
Őz-hát bibornok módon 365
Őz hát borsos mártással 366
Őz-hát ribizke-mártással 366
Őz-hát burgonyával 366
Őz-hát szarvasgomba mártással . . . 366
Őz-hát tejfölös-mártással 366
Töltött őz-mell 366
Őz-szelet Montglas-ragoutval 367

TIZENNYOLCZADIK FEJEZET.

A zergéről 368
Sült zerge-gerincz 369
Zerge tiroli módon 369
Zerge finomabb módon 369
Zerge-becsinált polgári módon . . . 370

TIZENKILENCZEDIK FEJEZET.

A nyúlról 371
Nyúl angol módon 372
Párolt nyúl 372

Lap.
Sült nyúl 373
Fekete nyúl-ragout 373
Nyúl-göngyölök à la Viard 374
Nyúl-escalop vérrel 375
Nyúl-escalop fűvagdalékkal 375
Nyúl-escalop szarvasgombával 376
Provencei nyúl-filet 376
Nyúl-grenadin gesztenyével 376
Nyúl-grenadin szarvasgomba-purével 377
Nyúl-grenadin fáczán purével 377
Nyúl-grenadin fogoly-purével 377
Nyúl-grenadin szalonka-purével . . . 377
Nyúl-grenadin fenyőmadár-purével . 377
Nyúl-grenadin gesztenye-purével . . 377
Chipolata nyúlból 377
Nyúl-cotelette à la Varenne 378
Nyúl-lepény madeira-borral 378
Nyúl-lepény fagylalva 379
Nyúl-háló 379
Nyúl-kolbász à la Richelieu 379
Töltött nyúl franczia módon 380
Nyúl-szelet korona-alakban 381
Fagylalt nyúlescalope 382
Nyúl-szelet narancscsal 383
Rázott nyúl-szelet à la Dubarry . . 383
Nyúl-szelet finom fűvekkel papirtekercsben 384

HUSZADIK FEJEZET.

Első szakasz.

A tengeri nyúlról 385
Tengeri nyúl-szelet champagnei borral 385
Tengeri nyúl-szelet champignon-purével 386
Pirított tengerinyúl-szelet 386
Tengerinyúl-szelet piemonti módon . 387
Tengerinyúl-becsinált barnán 387
Tengerinyúl-szelet papirtokban . . . 388
Tengerinyúl-saláta 388
Rántott tengerinyúl 388
Tengerinyúl-becsinált fehér lében . . 389

Második szakasz.

Magyar konyha 390
A vadakról általában 390
Vadsertés-fej 390

Lap.
Szelid sertés vad gyanánt 390
Medvetalp-kocsonya 391
Nyúlvetrecze 391
Nyúl-bosporos 391

HUSZONEGYEDIK FEJEZET.

A fajdról 392
Marinirozott fajd 392
Fagylalt fajd 393
Töltött fajd 393

HUSZONKETTEDIK FEJEZET.

A nyirfajdról 395
Marinirozott nyirfajd 395
Fagylalt nyirfajd 395
Töltött nyirfajd 395
Nyirfajd-gombócz 396

HUSZONHARMADIK FEJEZET.

A császármadárról 397
Császármadár-cotelette à la Bahlen 397

HUSZONNEGYEDIK FEJEZET.

A hófajdról 399

HUSZONÖTÖDIK FEJEZET.

A fáczánról 400
Sült fáczán 401
Fáczán szarvasgombával 401
Fáczán godard-ragoutval 402
Fáczán-czomb lencse-purével 402
Fáczán-mell vadászkirály-módon . . 403
Fáczánmell à la Vopallière 403
Fáczánmell à la Londonderry 404
Fáczánmell királyi módon 405
Salmi fáczánból 406
Fáczán savanyú káposztával 406
Fölfujt fáczánból 407
Fáczán-galuska szarvasgombával . . 407
Fáczán-croquette 408
Fáczán-crepinette 408
Hideg fáczán-salmi 409
Fáczán-kolbász szarvasgombával . . 409
Fáczán-lepény malaga-borral 410
Fáczán-puré 410
Fáczán-ragout albufera-módon 411

Lap.

HUSZONHATODIK FEJEZET.

A fogoly- és szürke-fogolyról 412
Sült fogoly 412
Sült fogoly más módon 412
Fogoly-gratin. Töltött fogoly 412
Rázott fogoly-mellecskék 413
Rázott fogoly-mellecskék szarvasgombával 414
Rázott fogoly-mellecskék à la Toulouse 414
Rázott fogoly-mellecskék financière-ragoutval 414
Rázott fogoly-mellecskék champignonnal 414
Fogoly-galuska trónörökös-módon . . 415
Fogoly-galuska toulousi ragoutval . 415
Fogoly Desear-módon 416
Fogoly-cotelette Bahlen szerint . . . 417
Fogoly-hachis tojással 417
Hideg fogoly-salmi szarvasgombával 418
Fogoly-salmi 418
Fogolymell à la Beauharnais 418
Rostélyon sült fogoly 419
Fogoly szarvasgombával töltve . . . 419
Fogoly papirgöngyölben 420
Fagylalt fogoly-lepény 420
Fogoly-mell westfáli sonkával 420
Fagylalt fogoly diszállványon 421

HUSZONHETEDIK FEJEZET.

Az erdei szalonkáról 422
Sült szalonka 422
Szalonka-escalop 423
Szalonka-lepény 424
Salmi szalonkából 424
Szalonka gratin-rizskörrel 424
Leveles szalonka-mellecskék szarvasgombával 425
Szalonka szarvasgombával töltve . . 426
Szalonka-fümet 426

HUSZONNYOLCZADIK FEJEZET.

A mocsárszalonkáról 427

Lap.

HUSZONKILENCZEDIK FEJEZET.

A fenyőmadárról 423
Sült fenyőmadár 428
Gratin fenyőmadárból 429
Fenyőmadár papirtokban 429
Fenyőmadár fagylalva 429
Fenyőmadár lepény 430
Meleg fenyőmadár-pástétom 430
Fenyőmadár-cotelette 431
Fenyőmadár-cotelette szarvasgombával 431
Fenyőmadár-cotelette champignon-purével 432
Fenyőmadár-cotelette szárnyas-purével 432
Fenyőmadár-puré kenyér-kéregben 432
Fenyőmadár olasz módon 433

HARMINCZADIK FEJEZET.

A fürjről 434
Sült fürj 434
Fürj-mellecskék à la Lucullus . . . 435
Fürj finom zöldséggel 435
Fürj polentával olasz módon 435
Fürj financière-módon 436
Fürj vadász-módon 436
Gratin fürjből 436
Fürj fűmarinádban 436
Fürj finom fűvekkel 437

HARMINCZEGYEDIK FEJEZET.

A pacsirtáról 438
Sült pacsirta 439
Pacsirta kenyér-krusztádban 439
Pacsirta hagymában 439
Pacsirta-gratin 440
Piritott pacsirta 440
Pacsirta-mellecskék szarvasgombával 440
Pacsirta dominóban 441
Pacsirta rizszsel 441

HARMINCZKETTEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A sármányról 442

Lap.

Második szakasz.

Magyar konyha 443
Páczolt sült-fajd 443
Sült fáczán közönséges módon . . . 444
Fáczán barna lével 444
Fáczán savanyú káposztával 444
Párolt vad-szárnyas 444
Fogoly-becsinált betegnek 445
Szalonka közönségesen 445
Fenyőmadár közönségesen 445
Töltött fenyőmadár 446
Páczolt fenyőmadár 446
Fenyőmadár sütése 446
Császármadár sülve 446
Sült fogoly 447
Fogoly vagy császármadár páczolva 447
Fogoly czitrom-mártással 447
Fogoly vagy császármadár kiráutva 447
Fürj közönséges módon 448
Sült fürj más módon 448
Fürj barna mártással 448
Szárcsa barna mártással 449
Szárcsa sülve 449
Apró madarak sülve 449
Töltött veréb 449
Veréb nyárson sülve 449

HARMINCZHARMADIK FEJEZET.

Első szakasz.

A pulykáról 450
Sült pulyka 451
Galantine pulykából 451
Pulyka godard-ragoutval 452
Fiatal pulyka nádor-módon 453
Pulyka-brioche 453
Pulyka angolosan 454
Pulyka-mell barna ragoutval 454
Fiatal pulyka Nothau szerint 455
Pulyka-mell Montglas-ragoutval . . . 455
Pulyka-mell chipolata-ragoutval . . . 455
Pulyka-mell finom zöldséggel 455
Pulyka-mell fenyőmadár-purével . . 455
Pulyka-czombok rostélyon sütve . 455
Pulyka-mell sódar-alakban szarvasgombával diszitve 456
Pulyka-lepény fehér ragoutval 457

Lap.
Pulyka-hachis tojással 457
Pulyka-mellecskék ezüst nyárson fagylalva 458
Pulyka-mellecskék szarvasgombával 458
Pulyka-szárnyak kevert ragoutval . . 459
Pulyka-blanquette 460
Pulyka-gombócz toulousi módon . . 460

Második szakasz.

Magyar konyha 461
Sült pulyka 461
Töltött pulyka 462
Pulyka bosporos 463
Pulyka-aprólék 463
A vén pulyka 463

HARMINCZNEGYEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

Y kappanról 464
Sült kappan 464
Párolt kappan 465
Kappan toulousi ragoutban 465
Fiatal kappan normandi módon . . . 465
Kappan olasz módon 466
Kappan tárkony-mártással 466
Kappan metélttel polgári módon . . 466
Kappan chipolata-ragoutval 467
Diszitett kappan 467
Kappan financière-ragoutval 468
Kappan teknőcz-alakban' 469
Kappan-galantine 469
Kappan à la St. Cloud 469
Szarvasgombával töltött kappan . . . 470
Kappan Chivry-módon 471
Kappan osztriga-ragoutval 471
Kappan angol módon 471
Leveles kappan 471
Leveles kappan champignonnal . . . 472
Leveles kappan szarvasgombával . . 472
Leveles kappan zöld borsóval 472
Kappan-gombócz Sevigné módon . . 472
Hachis kappanból 472
Timbale kappanból à la Montmirel 473
Kappan-fölfujt 473
Blanc-manger kappanból állványon . 474
Atlettek kappanból 475

Lap.
Kappan-kolbászok 475
Kappan narancs-mártással 475
Sült steier-kappan 476
Kappan-göngyöl 476
Kappan szarvasgombával fáczán alakban 476

Második szakasz.

A jérczéről 477
Jércze rizs-koszoruban 477
Jércze fűmártással 478
Jércze hollandi mártással 478
Jércze champignon-ragoutval. 478
Jércze szarvasgomba-ragoutval. . . . 478

Harmadik szakasz.

Magyar konyha 479
A kappanról és jérczéről 479
Steier kappan rögtönözve 480
Párolt kappan 480
Szardellás kappan 480
Kappan páczolva vad gyanánt. . . . 481
Kappan gomba-mártással 481

HARMINCZÖTÖDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A csibéről 482
Sült csibe 483
Sült csibe németesen 483
Párolt csibe 483
Csibe tárkonynyal 484
Csibe zöld fűmártással 484
Csibe osztrigával 484
Csibe királynő-mártással 434
Csibe szarvasgomba-mártással 484
Csibe rák-mártással 484
Csibe champignonnal 484
Csibe köszmétével 484
Csibe apró répával 485
Becsinált csibe 485
Csibe-fricassée à la Dauphine 486
Csibe-becsinált à la chevalier 486
Csibe-becsinált indiai módon 486
Csibe rizszsel olaszosan 486
Csibe rizszsel törökösen 487
Csibe-mell à la Vopallière 487

Lap.
Csibe-mell nápolyi módon 487
Csibe tengeri rák gyanánt 488
Horli csibéből 488
Csibe rizszsel töltve 488
Csibe rákkal töltve 488
Csibe libamájjal 488
Csibe financière-módon 488
Rostélyon sült csibe 489
Csibe-mell suprème-mártással 490
Csibe-mell szarvasgombával 490
Csibe-mell toulousi ragoutval 490
Csibe-mell champignonnal 490
Csibe-mell montglas-ragoutval 490
Csibe-mell kevert zöldséggel 490
Csibe-mell osztriga-ragoutval 490
Csibe-mell financière-ragoutval . . . 490
Csibe-mell páczolt nyelvvel 490
Csibe-mell császári módon 490
Tűzdelt csibe-mell à la Conti 490
Tűzdelt csibe-mell szarvasgomba-purével 491
Tűzdelt csibe-mell champignon-purével 491
Tűzdelt csibe-mell zöld borsóval . . 491
Tűzdelt csibe mell sóska-mártással . 491
Tűzdelt csibe-mell endivia-salátával 492
Csibe-czomb rostélyon 492
Csibe-czomb finom fűvekkel 492
Hideg csibe-fricassée kocsonyával . 492
Csibe-mayonnaise 493
Csibe-saláta 493
Csibe-mell mayonnaisevel és kevert zöldséggel 494
Csibe-mell hideg ravigotte-mártással 494

Második szakasz.

Magyar konyha 495
A csibéről 495
Tűzdelt sült csibe 495
Rizszsel béllelt csibe 496
Csibe magyarosan töltve 497
Rántott csibe 497
Rántott csibe különös módon 497
Tojásos csibe 498
Pörkölt csibe 498
Paprikás csibe 498

Lap.
Paprikás csibe máskép 498
Csibe forrázva 499
Czitromos csibe-becsinált 499
Paradicsomos csibe-becsinált 499
Édes csibe-becsinált 499
Csibe zöld borsóval 500
Csibe karalábbal 500
Csibe kárfiollal 500
Tárkonyos csibe 500
Csibe birsalmával 500
Csibe köszmétével 500
Csibe fogoly gyanánt 501
Csibe fajd gyanánt 501
Csibe becsinált rizszsel 501
Csibe fojtva 501

HARMINCZHATODIK FEJEZET.

Első szakasz.

A galambról 502
Sült galamb 502
Galamb zöld borsóval 503
Galamb finom fűvekkel 503
Galamb-cotelette olajbogyóval 503
Rákfarkkal töltött galamb 504
Galamb kéregben 504
Galamb-mellek à la Pompadour . . . 504
Galamb spárgahegyekkel 505
Galamb rostélyon 505
Fiatal galamb gyökér-ragoutval . . . 505
Fiatal galamb zöldséggel 505
Töltött galamb 505
Vadgalamb-mellecskék gomba-mártással 506
Galamb-matelotte 506

Második szakasz.

Magyar konyha 506
Páczolt vadgalamb 506
Töltött galamb magyarosan 506
Párolt galamb barna lében 506
Galamb komlóindával 506
Párolt galamb fenyőmártással 507
Galamb vélmártásban 507
Forrázott galamb 507
Vadgalamb káposztával 507

Lap.

HARMINCZHETEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A vadkácsáról 508
Sült vadkácsa 509
Vadkácsa-mell narancscsal 509
Salmi vadkácsából 509
Vadkácsa-mell szarvasgomba-mártással 509
Vadkácsa-mell à la Conti 509
Vadkácsa chaud-froid 510
Vadkácsa görög módon 510

Második szakasz.

Magyar konyha 510
A vadkácsáról 510

HARMINCZNYOLCZADIK FEJEZET.

A vadlúdról 510
Vadlúd-aprólék savanyúan 511

HARMINCZKILENCZEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A szelid kácsáról 512
Sült kácsa polgári módon 512
Fiatal kácsa malaga-mártással 513
Kácsa répa-purével 513
Kácsa olajbogyóval 513
Kácsa gesztenye-purével 513
Kácsa endivia-purével 513
Kácsa-ragout németesen 514
Kácsa burgonyával és kolbászszal töltve 514

Második szakasz.

Magyar konyha 515
A szelid kácsáról 515
Hízott kácsa sülve 515
Szelid kácsa vad gyanánt 515
Kácsa-bosporos 516
Kácsa-aprólék rizszsel 516

NEGYVENEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A libáról 517
Sült liba 518

Lap

Sült liba polgári módon 518
Libamáj szarvasgombával 518
Libamáj financière-ragoutval 519
Libamáj godard-ragoutval 519
Libamáj toulousi-ragoutval 519
Escalop libamájból szarvasgombával 519
Libamáj-lepénykék à la Nemur . . . 520
Gratinirozott libamáj 520
Libamáj-kolbászok 521
Sült liba izraeli-módon 521
Sült liba angol módon 522
Sült liba franczia módon 522
Sült liba orosz módon 522
Sült liba olasz módon 522
Sült liba német módon 522
Liba németesen 523
Töltött liba németesen 523
Fekete liba-aprólék németesen . . . 523
Páczolt liba 523
Füstölt liba 523
Füstölt liba másképen 523

Második szakasz.

Magyar konyha 524
A libáról 524
Hízott lúd 524
Ludas kása 524
Libamáj magyarosan 525
Libavér magyarosan 525
Liba-tepertő 525

NEGYVENEGYEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A halról 526
A lazaczról 527
Rövid lében főtt lazacz 527
Lazacz hollandi mártással 528
Lazacz angol módon 528
Lazacz rostélyon sütve 528
Lazacz rövid lére, rákmártással . . . 528
Rajnai lazacz à la Rothschild 529
Szarvasgombával töltött lazacz . . . 529
Lazacz-göngyölök 530
Lazacz-szeletek tengerész módon . . 530
Lazacz-szeletek udvarmester-módon . 530
Lazacz-szeletek mayonnaissel 531

Lap.

Lazacz-szeletek papirtokban 531
Lazacz Richelieu-módon 531
Lazacz Viktoria-módon 532
Lazacz à la régence 532
Irós-tészta pástétom leveles lazacz czal 532
Lazacz-szelet némétesen 533

NEGYVENKETTEDIK FEJEZET.

A galóczáról 534

NEGYVENHARMADIK FEJEZET.

A pisztrángról 534
Kék pisztráng 535
Rántott pisztráng 536
Pisztráng finom fűvekkel. 536
Pisztráng-szelet vörös borral 536
Marinirozott pisztráng 537
Pisztráng-szelet rákmártással 537
Pisztráng-szelet osztriga-ragoutval. . 537
Pisztráng-szelet kápri-mártással . . 537
Pisztráng-szelet paradicsom-mártással . 37
Pisztráng-szelet spárgahegyekkel . . 537
Pisztráng-szelet zöldborsóval 537
Pisztráng-szelet kevert zöldséggel. . 537
Pisztráng-szelet mayonnaissel 538
Pisztráng fagylalva 538

NEGYVENNEGYEDIK FEJEZET.

A pontyról 540
Ponty tengerész-módon 540
Kékre főtt ponty 541
Töltött ponty 541
Sült ponty 542
Ponyt-ikra papirtokban 542

NEGYVENÖTÖDIK FEJEZET.

A csukáról 543
Sült csuka 543
Rostélyon sült csuka 544
Rántott csuka 544
Párolt csuka 544
Csuka-szelet finom fűvekkel 544
Csuka iróstészta-kéregben 545
Szaggatott csuka pirítva 545
Csuka-croquettek 545

Lap.

NEGYVENHATODIK FEJEZET.

Az angolnáról 546
Sült angolna 546
Rostélyon sült angolna 547
Kemenczében sült angolna 547
Angolna papirtokban 547
Sült angolna polgári módon 548

NEGYVENHETEDIK FEJEZET.

A menyhalról 549
Menyhal matróz-módon 549
Menyhal osztriga-ragoutval. 549
Menyhal paradicsom-mártással 549
Menyhal rák-mártással 550
Menyhal zöldfű-mártással 550

NEGYVENNYOLCZADIK FEJEZET.

A sügérről 550
Rántott sügér 550
Sügér hollandi módon 551
Sügér-szelet papirgöngyölben 551

NEGYVENKILENCZEDIK FEJEZET.

A süllőről 552
Süllő hollandi módon 552
Süllő-szelet rák-mártással 552
Süllő angolosan 553
Süllő-szelet rostélyon sütve 553
Süllő-blanquette 553
Süllő-blanquette iróstészta-pástétom-ban 554
Süllő-cotelette milanói módon 554
Süllő-szelet à la St. Vallière 554
Süllő-szelet à la d'Artois 554
Süllő-szelet mayonnaissel. 555

ÖTVENEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A gadóczról 555

Második szakasz.

A sós tőkehalról 555
Tőkehal polgári módon 556
Tőkehal kapuczinus-módon 556
Tőkehal beschamellel 556
Tőkehal udvarmester-módon 556

Lap.

ÖTVENEGYEDIK FEJEZET.

A harcsáról 557
Harcsa rövid lére 557
Sült harcsa 557

ÖTVENKETTEDIK FEJEZET.

A heringről 558
Fris hering vajjal 558
Rostélyon sült hering 559
Hering papirtekercsben 559

ÖTVENHARMADIK FEJEZET.

A szardelláról és szárdináról 559

ÖTVENNEGYEDIK FEJEZET.

A tokról, söregről és vizáról 560
Tok forrázva 560
Sült tok 561
Tok lengyel módon 561
Piritott tok cotelette 561
Grillirozott tok cotelette papirtekercsben 561
Tok escalope 561
Tok borjudió alakban szarvasgombával 561
Tok olajbogyóval 561
Tok champignonnal 562

ÖTVENÖTÖDIK FEJEZET.

A dorsgadóczról 562

ÖTVENHATODIK FEJEZET.

A káviárról 562

ÖTVENHETEDIK FEJEZET.

Magyar konyha 563
Páczolt ponty 563
Rántott ponty 563
Ponty sóskamártással 564
Forrázott ponty 564
Ponty fagylalva 564
Harcsa savanyu tejföllel 564
Paprikás hal 564
Forrázott kecsege 564
Fagylalt kecsege 564
Sült czompó mártással 564

Lap.

Czompó borral 564
Szegedi paprikáshal 565
Szegedi harcsás káposzta 566
Szegedi halászlé 566
Magyar fogas 566
Hering magyarosan 566

ÖTVENNYOLCZADIK FEJEZET.

A rákról 567
Egyszerüen főtt rák 567
Rák kolbász 568
Rák crepinette 568
Botrog 569
Tengeri rák hideg mártással 569
Saláta tengeri rákból 570
Tengeri rák csokor 570

ÖTVENKILENCZEDIK FEJEZET.

A békáról 571
Rántott béka 572
Béka finom füvekkel 572
Béka becsinált 572
Béka cotelette 572

HATVANADIK FEJEZET.

Az osztrigáról, kagylóról és csigáról 573
Kagyló hajában sülve 574
Kagyló ragout 574
Csiga héjában 575
Töltött csiga 575

HATVANEGYEDIK FEJEZET.

A meleg pástétomról 576
Porhanyó pástétom tészta 576
Meleg szalonka pástétom szarvasgombával 577
Meleg mórszalonka pástétom 578
Meleg fürj pástétom 578
Meleg pacsirta pástétom 578
Meleg fenyőmadár pástétom 578
Meleg fogoly pástétom 579
Meleg fáczán pástétom 579
Meleg vadkácsa pástétom 579
Meleg fajd pástétom 579
Meleg kappan pástétom 580
Meleg pástétom borjubriessel és rákkal 580

Lap.
Meleg pástétom orosz módon 580
Meleg pástétom angol módon 581
Meleg nyulpástétom angol módon. . 581
Meleg pástétom olasz módon 582
Meleg ragout-pástétom 582
Meleg pástétom lazaczból 583
Meleg hering-pástétom burgonyával 582
Angol galamb-pástétom 584
Angol tyuk-pástétom 585
Angol marhafilet-pástétom 585

Második szakasz

A csésze pástétomról 585
Párisi szárnyas-fársz pástétom 585
Boritott libamáj-fársz pástétom . . . 586
Boritott fársz-pástétom spanyol módon 587
Boritott rák-pástétom 588
Boritott macaroni-pástétom 589
Genuai galuska-pástétom 590
Piemonti rizs-pástétom 591
Rizspástétom fehér ragoutval 592
Rizspástétom pulyka-blanquetteel . . 593
Rizspástétom nyul-escalopeal. 593
Rizspástétom fogoly salmyval 593
Rizspástétom fáczán salmyval 593
Rizssalmy szalonkából 593
Kenyér kéreg 593
Galamb cotelette kenyérkéregben . . 594
Csibe cotelette kenyérkéregben . . . 594
Borju cotelette kenyérkéregben . . . 595
Bárány cotelette kenyérkéregben . . 595
Fogoly cotelette kenyérkéregben . . 595
Halszeletek kenyérkéregben 595
Marhafilet escalop kenyérkéregben . 595

Harmadik szakasz.

A hideg pástétomokról 596
Hideg fogoly-pástétom szarvasgombával 597
Hideg fenyőmadár-pástétom szarvasgombával 598
Hideg szalonka pástétom szarvasgombával 599
Hideg fajd-pástétom 599
Hideg vadkácsa-pástétom 599

Lap.
Hideg fáczán-pástétom szarvasgombával 599
Hideg pulyka-pástétom 600
Hideg tyuk-pástétom 601
Hideg libamáj-pástétom, straszburgi módon 601
Fogoly-pástétom szarvasgombával és libamájjal 602
Hideg nyul-pástétom 602
Hideg sódar-pástétom 603
Hideg lazacz-pástétom 604

HATVANKETTEDIK FEJEZET.

A főzelékről 605

Első szakasz.

A káposztáról 606
Párolt fehér káposzta 606
Káposzta bomba 607
Párolt fehér káposzta spanyol módon 607
Káposzta német módon 607
Káposzta frank módon 608
Savanyu káposzta flamandi módon . 608
Savanyu káposzta kemenczében . . . 608
Savanyu káposzta bajor módon . . . 609
Csukás káposzta 609
Fáczán savanyu káposztával 609

Második szakasz.

A vörös és kék káposztáról 610
Párolt kék káposzta 610
Vörös káposzta à la Valencienne . . 610
Kék káposzta marónival 610

Harmadik szakasz.

A milanói vagy bodros kelről 611
Bodros kel polgári módon 611
Bodros kel franczia módon 611

Negyedik szakasz.

A kárfiolról 612
Kárfiol angolosan 612
Kárfiol kemenczében sütve 612
Kirántott kárfiol 612
Kárfiol hollandi módon 613
Kárfiol olasz módon 613

Lap.

Ötödik szakasz.

A rózsa-kel vagy brüsszeli kelről 613
Rózsa-kel spanyol módon 614

Hatodik szakasz

A karalábról 614
Töltött karaláb 614
Karaláb polgári módon 615

Hetedik szakasz.

A pálma-kelről 615

Nyolczadik szakasz.

A közönséges kelről 616

Kilenczedik szakasz.

A chinai kelről 616

HATVANHARMADIK FEJEZET.

Első szakasz.

A spenótról 616
Spenót polgári módon 617
Spenót franczia módon 617
Spenót olasz módon 617
Spenót angol módon 617
Spenót spanyol módon 618
Spenót édes tejföllel 618
Spenót-rétes 618
Boritott spenót 618

Második szakasz.

A portulaccáról 619
Portulacca franczia módon 619
Portulacca angol módon 619

HATVANNEGYEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

Az endiviáról 619
Endivia tejföllel 619

Második szakasz

A fejes salátáról 620
Töltött saláta 620

Lap.

HATVANÖTÖDIK FEJEZET.

A sóskáról 620
Sóska-puré 621

HATVANHATODIK FFJEZET.

Első szakasz.

A sárgarépáról 621
Sárgarépa polgári módon 621
Sárgarépa zöld borsóval 621
Sárgarépa hospótnak 621
Sárgarépa flamandi módon 622

Második szakasz.

A fehér répáról 622
Párolt fehér répa 622
Glacirozott répa diszitésnek 622
Fehérrépa beschamellel 623

HATVANHETEDIK FEJEZET.

A zöld babról 623
Zöld bab németesen 623
Zöld bab angol módon 623
Zöld bab franczia módon 624
Zöld bab borsó gyanánt 624

HATVANNYOLCZADIK FEJEZET.

Spárga vagy nyulárnyékról 624
Spárga vajmártással 624
Spárga olasz módon 625
Spárga-hegyek 625
Spárga-hegyek beschamellel 625

HATVANKILENCZEDIK FEJEZET.

A komló-indáról 625
Komló-főzelék 625

HETVENEDIK FEJEZET.

A skorzonera, fekete gyökér vagy téli spárgáról 626
Skorzonera-főzelék 626
Kiránitott skorzonera 626

HETVENEGYEDIK FEJEZET.

Az árticsókáról 627
Árticsóka hollandi módon 627

Lap.

Árticsóka finom fűvekkel 628
Töltött árticsóka 628
Árticsóka olaszosan 628
Árticsóka spanyol módon 629
Töltött árticsóka 629
Kirántott árticsóka 630

HETVENKETTEDIK FEJEZET.

A kardonról 630
Kardon marhavelővel 631
Kardon parmezánsajttal 631

HETVENHARMADIK FEJEZET.

A zöld borsóról 631
Zöld borsó angolosan 632
Zöld borsó franczia módon 632

HETVENNEGYEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A macedoine, chartreuse, és más tészta bordürökről 632
Kis chartreuse királyi módon 633
Nagy chartreuse fogolylyal 634
Nagy chartreuse borju és ürfi filetvel 635
Nagy chartreuse kácsából 635
Nagy chartreuse borjú-briesből 635

Második szakasz.

A burgonyáról 635
Burgonya angol módon 636
Burgonya udvarmester módon 636
Burgonya-puré à la Jakson 636
Burgonya-puré édes tejföllel 636
Burgonya à la Berchtesgaden 637
Burgonya-gombócz polgári módon .. 637
Burgonya heringszelettel 637
Burgonya szardellával 637
Burgonya beignét 638
Sült burgonya 638
Zsirbansült burgonya 638
Burgonya olasz módon 638
Burgonya németesen 638
Burgonya heringgel 639
Burgonya olaszosan, kemenczében sütve 639

Lap.

Harmadik szakasz.

Az indiai és vizi tökről 639
Indiai tök franczia módon 639

Negyedik szakasz.

Az ugorkáról 640
Ugorka tejfölös mártással 640
Töltött ugorka 640
Ugorka spanyol módon 640

HETVENÖTÖDIK FEJEZET.

A szarvasgombáról 641
Szarvasgomba champagnei borban főzve 641
Szarvasgomba à la maréchal 642
Szarvasgomba olaszosan 642
Meleg szarvasgomba-pástétom 642
Szarvasgomba piemonti módon 643

HETVENHATODIK FEJEZET.

Magyar konyha 643
A káposztáról 643
Savanyitott káposzta közönséges módon 643
Töltött káposzta 644
Korhelyleves káposztával 644
Kolosvári káposzta 645
Párolt káposzta rizszsel 645
Kovászos káposzta 646
Káposzta lucskosan 646
Kelkáposzta közönséges módon 646
Kelkáposzta kirántva 646
Kárfiól tejfölösen 647
Broccoli vagy rózsakel 647
Spenót közönséges módon 647
Saláta-főzelék 647
Sóska-főzelék 647
Retek-levél spenót gyanánt 648
Párolt sárgarépa 648
Párolt fehérrépa 648
Fehérrépa savanyuan 648
Zöldbab magyarosan 648
Száraz bab-puré 649
Zöld borsó párolva 649
Zöld borsó garnirungnak 649

Lap.

Száraz borsó-puré 649
Spárga tejföllel 649
Komló-inda zöld bab gyanánt 649
Skorzonera spárga gyanánt 650
Karaláb párolva 650
Töltött karaláb 650
Karaláblevél padlutkának 650
Burgonya közönséges módon 650
Burgonya paradicsommal 651
Töltött paradicsom 651
Burgonya-puré 651
Hagymás burgonya 651
Apró burgonya egészben 651
Tejfölös burgonya 651
Közönséges sült burgonya vajhoz .. 652
Főtt burgonya irósvajhoz 652
Tök magyarosan 652
Spárgatök tejföllel 652
Gomba magyarosan 653
Savanyú gomba-főzelék 653
Aszalt szilva tejfölösen 653
Piritott köleskása 653
Köleskása tejben 654
Szilva czibere 654

HETVENHETEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A salátáról 654
Kárfiol-saláta 655
Bab-saláta 655
Spárga-saláta 655
Skorzonera-saláta 655
Ugorka-saláta 656
Olasz saláta 656
Kevert saláta 657
Boritott burgonya-saláta 657
Skorzonera saláta-mayonnaise-sel ... 658
Boritott saláta kertész módon 658
Boritott saláta fehér száraz babból . 658
Árticsóka-saláta 659

Második szakasz.

Magyar konyha 660
A salátáról 660
Öntött saláta 660
Káposzta-saláta melegen 661
Hordós káposzta-saláta 661

Lap.

Bab-saláta 661
Zeller-saláta 661
Czéklarépa eczetben 661
Kovászos ugorka 661
Zöldbab-saláta magyarosan 662

HETVENNYOLCZADIK FEJEZET.

Első szakasz.

A tojás-ételekről 662
Töltött tojás 662
Töltött tojás hideg mustárral 663
Tojás rákkal és füstölt lazaczczal .. 663
Gyöngyös tojás 663
Tejfölös tojás 663
Párolt tojás sóskával 664
Közönséges rántotta 664
Rántotta sódarral 664
Rántotta füstölt rajnai lazaczczal ... 664
Rántotta füstölt kolbászszal 665
Rántotta szarvasgombával 665
Rántotta spárgahegyekkel 665
Rántotta szardellával 665
Rántotta svájczi módon 665
Omelette 665
Omelette borju-vesével 666
Omelette szarvasgombával 666
Omelette sódarral 666
Omelette rajnai lazaczczal 666
Omelette spárgával 666
Omelette sóskával 666
Omelette spenóttal 666
Omelette finom fűvekkel 666
Tojás beschamellel 666
Tojás csészében 667
Híg tojás 667
Félhíg tojás 667
Tojás tejföllel 667
Tojás croquettek 668
Sült tojás 668

Második szakasz.

Magyar konyha 668
Közönséges magyar rántotta 668
Olasz rántotta 669
Savanyu tojás 669
Púpos rántotta 669

Lap.

HETVENKILENCZEDIK FEJEZET.

A zsirtalapról 669

NYOLCZVANADIK FEJEZET.

A tálak diszitéséről és bordürökről. 671

NYOLCZVANEGYEDIK FEJEZET.

A tésztákról általában 671

Első szakasz.

A fölfujtakról 672
Fölfujt rizslisztből 673
Fölfujt burgonyából 673
Vanilia-fölfujt 673
Fölfujt narancsvirágból 674
Fölfujt theából 674
Fölfujt mandolából 674
Fölfujt mocca kávéból 674
Chokoládé fölfujt 675
Fölfujt égetett czukorból narancsvirággal 675
Mogyoró- vagy dió-fölfujt 675
Narancs-fölfujt 675
Pisztáczia-fölfujt 676
Dara-fölfujt 676
Rizs-fölfujt közönséges módon 676
Szágó-fölfujt 676
Tengeri kása-fölfujt 676
Gesztenye-fölfujt 676
Fölfujt császár-zsemlyéből 677
Fölfujt barnakenyérből 677
Gyermekpép-fölfujt 677
Puncs fölfujt 677
Marasquino-fölfujt 677

Második szakasz.

A gyümölcs-fölfujtakról 678
Baraczk-fölfujt 678
Baraczk-fölfujt papirtokban 679
Calville alma-fölfujt 679
Szamócza-fölfujt 680
Ribizke fölfujt 680

Harmadik szakasz.

Az omelette-fölfujtakról 681

Lap

Omelette-fölfujt vaniliával 681
Omelette-fölfujt bécsi módon 681
Omelette-fölfujt svéd módon 681
Omelette-fölfujt hecsepecs-lekvárral. 682
Omelette-fölfujt marasquinóval 682

Negyedik szakasz.

A palacsinta fölfujtakról 682
Palacsinta-fölfujt chokoládéval 682
Párisi panequet 683
Franczia panequet baraczk-lekvárral 683
Panequet vanilia-crèmmel 683
Panequet chocolade crèmmel 684
Franczia omelette 684
Omelette befött megygyel 684
Omelette flamandi módon 684
Omelette marasquino-crèmmel 684
Almás omelette németesen 685
Morzsás tészta (Schmarn) 685
Burgonyás omelette 686
Rizs morzsás 686
Czukor-omelette 686

Ötödik szakasz.

A zsirban sült tésztáról 686
Zsirban kisütni való tészta 686
Zsirban kisütni való tészta németesen 687
Rántani való tészta más módon 687
Zsirban kisütött baraczk 687
Zsirban sült baraczk pisztácziával.. 688
Zsirban sült őszi baraczk 688
Zsirban sült őszi baraczk reines-claude 688
Zsirban sült szilva 688
Zsirban sült almaperecz 688
Zsirban sült almaperecz herczegnő módon 688
Zsirban sült almaperecz megygyel töltve 689
Szamócza-beignét 689
Zsirban sült narancsszeletek 689
Zsirban sült körte 689
Szamócza-derelye németesen 690
Zsirban sült cseresznye 690

Hatodik szakasz.

Beignét crèmmel 690
Crème-beignét vaniliával 691

Lap.
Franczia beignét ... 691
Franczia beignét chokoládéval ... 692
Franczia beignét mandolával ... 692
Gesztenye-beignét ... 692
Beignét angolosan ... 693
Rizs-beignét ... 693
Rizs-beignét kávéval ... 694
Rizs-beignét chokoládéval ... 694
Dara-beignét ... 694
Laska beignét ... 694
Töltött laska-beignét ... 694
Szász beignét ... 694
Töltött ostya zsirban kisütve ... 695
Zsirban sült alma spanyol módon .. 695
Bécsi fánk ... 695
Toló fánk ... 696
Kajdács-kenyér ... 697

Hetedik szakasz.

A zsirban sült iróstésztáról ... 697
Iróstészta - göngyölök baraczk-töltelékkel ... 698
Iróstészta szamóczával ... 698
Iróstészta málnával ... 698
Iróstészta cseresznyével ... 698
Iróstészta mandola crême-mel ... 699
Iróstészta mogyoró crême-mel ... 699
Iróstészta chokoládé crême-mel ... 699

Nyolczadik szakasz.

Különböző más zsirban sült tésztákról ... 699
Csöröge ... 699
Hajtott tészta ... 700
Kenyér-szeletkék borban ... 700
Kenyér ananászszal ... 700
Sündisznó tészta ... 701
Fahajas-fánk ... 701
Rózsa fánk ... 702
Fonalas tészta ... 702
Zsirban sült derelye ... 702
Kávé fánkocskák ... 703

Kilenczedik szakasz.

A gőzben főtt tésztákról és puddingokról ... 703

Lap.
Tejfölös vaniliás-mártás ... 704
Fahajas tejfölös-mártás ... 704
Pörkölt czukor-mártás ... 704
Pörkölt czukor-mártás narancsvirággal 704
Tejfölös-mártás chokoládéval ... 704
Tejfölös-mártás kávéval ... 705
Narancsos tejfölös-mártás ... 705
Czitromos tejfölös-mártás ... 705
Bormártás ... 705
Habos bor-mártás ... 705
Tejfölös-mártás marasquinóval ... 706
Szágó-mártás burgundi borral ... 706
Baraczk-mártás ... 706
Meggy- vagy cseresznye-mártás .. 706
Angol rumos-mártás (öntvény) ... 706
Spanyol-pudding ... 707
Meggy-pudding német módon ... 707
Bisquit-pudding rummal ... 707
Baraczk-pudding bécsi módon ... 708
Rák-pudding ... 708
Mandola-pudding narancscsal ... 708
Pudding piritott czukorral ... 709
Chokoládé-pudding ... 709
Chokoláde mandulával ... 709
Kabinet-pudding ... 709
Berlini-pudding ... 710
Diplomata-pudding ... 711
Smankerl-pudding ... 711
Vanilia-pudding ... 712
Sóska-pudding Pálffy módon ... 712
Csikos-pudding darából ... 713

Tizedik szakasz.

Az angol puddingokról ... 713
Plumpudding ... 714
Chipolata-pudding ... 714
Angol-pudding ... 715
Angol-pudding németesen ... 715
Angol alma-pudding ... 715
Égő-pudding ... 716
Angol rizs-pudding ... 716
Angol gesztenye-pudding ... 717

Tizenegyedik szakasz.

A hideg puddingokról ... 717
Hideg gesztenye-pudding németesen 718

Lap.

Hideg gesztenye-pudding hótojással 719
Hideg gyümölcs-pudding 719
Hideg szamócza-pudding 720
Hideg palermói pudding 720
Hideg rizs-pudding ananászszal . . 721
Hideg ananász-pudding királynői mód. 722
Hideg chokoládé-pudding királynői módon 723
Hideg alma-pudding 724
Hideg rizs-pudding 724
Hideg rizs-pudding à la Trautmannsdorf 725
Rizs-pudding à la Rochow 726
Rizs-pudding svéd módon 726
Rizs-pudding máltai módon 726

Tizenkettedik szakasz.

A tejes-étkekről 727
Rizs tejben 727
Tejben főtt laska 727
Dara-kása 728
Tejben rizs chokoládéval 728
Egyszerű gyermekpép 728
Smankerl-pép 729
Szalep-pép 729
Szalep törökösen 729
Török rizs 729
Tejben főtt laska rákvajjal 730
Bécsi laska 730
Vajas galuska tejben 730
Smankerl crème 731
Sajtos galuska 731
Dara-galuska tejben 731
Dara-galuska chokoládéval 731
Bécsi tejsöberli 731
Aranygaluska rákvajjal 732
Közönséges gőzgaluska 732
Tejesrétes bécsi módon 732
Narancs-rétes 733
Almás-rétes 733
Rizs-rétes 733
Chokoládé-rétes 734
Rizslepény kemenczében sütve . . . 734
Almás rizs kemenczében sütve . . . 734
Gesztenyés timbále rizszsel 735
Daralepény kemenczében sütve . . . 735

Lap.

Dara- vagy laska-lepény málna-mártásban 735
Dara málna-mártással 735
Apró rizslepény baraczk-mártással . 735
Apró daralepény bor-chaudeauval . 735
Bécsi kenyér-lepény 735
Baraczk rizszsel à la Condé 736
Gyümölcs bordür milanói módon . . 736

NYOLCZVANKETTEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A charlotteokról 737
Alma-charlotte 737
Charlotte lengyel módon 738
Charlotte sárga baraczkból 738
Körte-charlotte 739
Őszi baraczk-charlotte 739
Szilva-charlotte 739
Alma-charlotte pomeraniai módon . . 739
Vajban párolt alma 739
Timbale körtéből à la Kaunitz . . . 740
Timbale párisi módon 740
Timbale nápolyi módon 740
Timbale Pompadour módon 741

Második szakasz.

A hideg charlotteokról 742
Pisztáczia-charlotte királynői módon 742
Orosz charlotte 742
Palermói charlotte 743
Charlotte macaronival 744
Szamócza-charlotte római módon . . 745
Charlotte németesen 746

NYOLCZVANHARMADIK FEJEZET.

Első szakasz.

A sütött tésztáról 747
Sütött fánkocskák franczia módon . . 747
Sütött fánkocskák 748
Herczegnő-kenyérkék 748
Királynő-kenyérkék pisztáczival . . 748
Herczegnő-kenyérkék chokoládéval . 748
Sütött pereczek 748
Sütött tészta sajttal 749
Forrázott galuskák 749

Lap.

Második szakasz.

Az iróstésztáról 750
Iróstészta pástétom 750
Kicsiny iróstészta-pástétomok 751
Apró iróstészta-pástétomok fölvert tejhabbal 752
Apró iróstészta szamóczával 752
Apró iróstészta alma fagylalékkal. . 752
Apró iróstészta ribizke-fagylalékkal . 752
Apró iróstészta marasquino crême-mel 752
Apró iróstészta patissière crême-mel 752
Apró iróstészta-szeletek baraczk-lekvárral 752
Boritott irósvajas fánkocskák 753
Iróstészta-rózsák 753
Szerelmi gödröcskék 753
Piritott iróstészta-szeletek 754
Rostélyos iróstészta fánkocskák . . 754
Fanchonettek vaniliával 754
Fanchonettek mandola-crême-mel . . 755
Fanchonettek chokoládé-crême-mel . 755
Fanchonettek pisztáczival 755
Fanchonettek mogyoró-crême-mel . . 755
Fanchonettek baraczkkal 755
Mirlitonok mogyoróból (tortácskák) . 755
Mirlitonok pisztáczival 756
Dariolok pisztáczival 756
Dariolok kávéval 756
Dariolok vaniliával 756
Iróstészta-kosárkák 756
Mandolás pereczek 757
Baraczk-lepény iróstésztából 757

Harmadik szakasz.

Az élesztős tésztáról 758
Finom kugelhupf 758
Fölvert kugelhupf 758
Dagasztott kugelhupf 759
Lengyel kugelhupf 759
Franczia kugelhupf 759
Franczia süteny marasquinóval . . . 760
Ananász-lepény francziásan 760
Lipcsei lepény 761
Szász lepény 761
Császár-lepény 761

Lap.

Apostolok-lepénye 761
Apró briocheok 762
Darázsfészek 762
Angol pereczek 762
Fahéjas szeletek 763
Bécsi patkók 763
Finom kalács 763
Cseh kalács 764
Költ-pereczek 764
Thea-rudacskák 764
Százfonatos 764
Apró angol pástétomok 765
A hideg élesztős tésztáról 765
Hideg élesztős lepénykék 766
Hideg élesztős patkók 766

Negyedik szakasz

A porhanyó tésztáról 766
Porhanyó morzsolt tészta más módon 767
Porhanyó lepénykék 767
Porhanyó lepény más módon 767

Ötödik szakasz.

A friss gyümölcstésztáról 768
Közönséges almás lepénykék 768
Almás-lepény czukorszörppel. 768
Milanói almás-lepény 768
Portugalli almás-lepény 769
Szilvás-lepény 769
Szamócza-lepény 769
Málna-lepény 770
Szamócza-lepény habbal 770
Szamócza-lepény tejhabbal 770
Ribizke-lepény 770
Lepény kevert gyümölcscsel 770
Baraczk-lepény 770
Őszi baraczk-lepény 770
Reine-claudes-lepény 770
Mirabell-lepény 771
Szőllő-lepény 771
Cseresznye-lepény más módon . . . 771
Meggy-lepény 771

Hatodik szakasz.

Az apró gyümölcs-lepénykékről . . . 771
Baraczk-lepénykék 772

Lap.

Oszi baraczk-lepénykék 772
Szilvás-lepénykék 772
Mirabell-lepénykék 772
Almás-lepénykék 772
Magtalan cseresznye-lepénykék . . . 772
Szamócza-lepénykék 772
Szamócza királynői módon 772
Szamócza-lepénykék czukros jéggel 773
Szamócza-lepénykék tejhabbal 773
Franczia tortácskák formában 773

Hetedik szakasz.

Más különböző tésztákról 773
Zsemlye-szeletek kisütve 773
Zsemlye-süteny 773
Burgonya-puffancs 773
Franczia rumos fánkocskák 774
Cseh tolka 774
Cseh tolka burgonyából 774
Tiroli rétes 775
Gesztenye-süteny 775
Mogyoró-lepény 775
Diós-lepény 775
Rumos-süteny 775
Női szeszélyek 776
Mákos-süteny 776

Nyolczadik szakasz.

A thea-süteményekről 776
Mandolás czipók 776
Mazsolás szeletek 777
Apró megmetszett czipócskák 777
Ánizos-fánkocskák 777
Keménymagos-fánkocskák 778
Karlsbadi pereczek 778
Gráczi kétszersült 778
Pozsonyi kétszersült 778
Gyümölcs-kenyér 779

Kilenczedik szakasz.

A gyúrt tésztákról 779
Gyúrt laska faschirozott hussal . . . 779
Sódaras tészta 780
Darás metélt 780
Turós metélt 780
Sajtos macaroni 780

Lap.

Mákos metélt 780
Diós metélt 780
Lekváros derelye 781
Szilva-gombócz 781
Turós gombócz 781
Burgonya-gombócz 781
Burgonya-metélt 781

Tizedik szakasz.

A rétes-tésztáról 782
Almás rétes 782
Chokoládés rétes 782
Lekváros rétes 782
Diós rétes 783
Mákos rétes 783
Turós rétes 783
Rizskásás rétes 783
Mandolás rétes 783
Cseresznye rétes 783
Darás rétes 783

Tizenegyedik szakasz.

Magyar konyha 783
Juhturós haluska 784
Tehénturós galuska tepertővel 784
Fölvert galuska 784
Tepertős pogácsa 784
Tarhonya készitése 785
Kemény, piritott tarhonya 785
Zsirban sült turós perecz 785
Kapros turós lepény 786
Sajtos macaroni 786
Turós perecz 786
Mákos guba 786
Pité 786
Palacsinta 786
Töltött palacsinta 787
Mákos palacsinta 787
Málé (édeske) 787
Puliszka 788
Turós puliszka 788
Levelen sült 788
Arany-galuska 788
Marczafánk (régi tészta) 789
Magyar farsangi fánk 789
Finom mákos patkó 790

Lap.
Magyar kalács 791
Köles-kása kéregben 791
Tengeri-kása fölfújt 792

NYOLCZVANNEGYEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

Az angol crèmekről 793
Tejes csésze kávéval 793
Tejes csésze chokoládéval 794
Tejes csésze vaniliával 794
Tejes csésze theával 794
Tejes csésze vaniliával és piritott czukorral 794
Tejes csésze pisztácziával 795
Tejes csésze piritott mogyoróval . . 795
Tejes csésze marasquinóval 795
Tejes csésze narancsvirággal 795

Második szakasz.

A franczia fölvert crèmekről 795
Franczia crème chokoládéval 795
Franczia crème kávéval 796
Franczia crème theával 796
Franczia crème keserü macaronival 797
Franczia vanilia-crème 797
Franczia baraczk-crème 797
Franczia málna-crème 797
Franczia crème marasquinóval . . . 798
Franczia crème dió-liqueurrel 798
Franczia crème vanilia-liqueurrel . . 798
Franczia crème narancscsal 798

Harmadik szakasz.

A fölvert tejhabról 799
Tejhab málnával 799
Tejhab szamóczával 800
Tejhab ananászszal 800
Tejhab marasquinóval 800
Tejhab kávéval 800
Tejhab chokoládéval 800
Vaniliás tejhab 800
Boritott málna királynői módon . . . 801
Boritott baraczk herczegnői módon . 801
Boritott ananász à la romaine . . . 801

Lap.

Negyedik szakasz.

A boritott tejhab crèmeekről 802
Bajor crème vaniliával 802
Bajor crème mogyoróval 803
Bajor crème chokoládéval 803
Bajor crème marasquinóval 803
Bajor crème ribizkével 804
Bajor crème ibolya-illattal 804
Bajor crème gyümölcscsel 804

Ötödik szakasz.

A mandola- és dió-szulczokról . . . 805
Mandola-szulcz vagy fagylalt mandola tej 805
Csikos mandola-szulcz 805
Blanc manger kávéból 806
Blanc manger pisztáczióból 806
Blanc manger chokoládéból 806
Blanc manger fölvert tejhabbal . . . 806
Blanc manger parfait d'amourral . . 806
Blanc manger marasquinóval 806
Blanc manger szamóczával 807
Blanc manger málnával 807
Blanc manger ribizkével 807

Hatodik szakasz.

A kavart crèmeekről 807
Kavart crème marhavelővel 807
Kavart crème piritott mandolával . . 807
Kavart crème vaniliával 808
Kavart crème chokoládéval 808
Kavart crème narancs-illattal 808

Hetedik szakasz.

A fagylalt crèmeekről 808
Fagylalt crème mandolával 809

NYOLCZVANÖTÖDIK FEJEZET.

A tiszta édes szulczokról 810
A czukor tisztitásáról 811
A vizahólyag tisztitásáról 811

Első szakasz.

Az édes virág-szulczokról 811
Édes szulcz fris ibolyából 811

Lap.

Rózsa-szulcz 812
Narancsvirág-szulcz 812
Narancsvirág-szulcz champagneival . 812

Második szakasz.

A fris gyümölcs-szulczokról 813
Szamócza-szulcz 813
Cseresznye-szulcz 813
Köszméte-szulcz 813
Baraczk-szulcz 813
Ananász-szulcz champagneival 814
Narancskosárkák narancszulczczal . 814
Csikos narancs-szulcz 815
Vanilialé-szulcz 816
Kávé-szulcz 816

Harmadik szakasz.

A különböző bor- és likör-szulczokról 816
Piros champagnei-szulcz 817
Marasquinó-szulcz 817
Szamócza-crême-szulcz 817
Dió-likör-szulcz 817
Vanilia-likör-szulcz 817
Anizs-likör-szulcz 817
Puncs-szulcz 817
Édes szulcz fehér borból 817

Negyedik szakasz.

Egész berakott gyümölcs-szulczokról 818
Czitrom-szulcz kevert gyümölcscsel 818
Ananász-szulcz kevert gyümölcscsel 818
Champagnei-szulcz apró poharakban 819
Boritott alma-szulcz 819
Szegélyes chokoládé blanc-manger-szulcz 819
Hideg chaudeau madeira-seccel . . . 820
Hideg chaudeau vanilia-likörrel . . . 820

Ötödik szakasz.

A fölvert szulczokról 821
Fölvert szulcz champagneiból 821

NYOLCZVANHATODIK FEJEZET.

A czukorsütemények ről 821

Lap.

Első szakasz.

A konyhán alkalmazott festékekről . 823
Álkörmös 823
Spenótzöld 823
Rózsalé 823
Cochenille czukorral 823
Sáfrán szin 824

Második szakasz

A darabos kristályczukorról 824
Fehér darabos jégczukor 824
Piros darabos jégczukor 824

Harmadik szakasz.

Az illatos-czukorról 825
Vaniliás-czukor 825
Narancs-czukor 825
Kávés-czukor 825
Rózsa-czukor 825

Negyedik szakasz.

A czukor tisztitásáról 825
A czukor-főzésről 826
1-ső fok. Szélyelfutó 826
2-ik fok. Kisgyöngy 826
3-ik fok. Nagy gyöngy 826
4-ik fok Kis hólyag 827
5-ik fok. Nagy hólyag 827
6-ik fok A törés 827
7-ik fok. A caramel 827

Ötödik szakasz.

A czukormázról 827
Fehér kevert hideg-máz 828
Piros-máz 828
Barna-máz 828
Zöld-máz 828
Sárga-máz 828
Hideg conserv-máz marasquinóval . 828
Narancs-máz 828
Chokoládé-máz 829

NYOLCZVANHETEDIK FEJEZET.

A különböző tésztákról 830

Lap.

* * *

Porhanyó czukortészta 830
Linczi-torta-tészta 830
Kavart mandola-tészta 830
Bisquit-tészta 830
Genuai tészta 831
Portugalli tészta 831
Angol massza 831
Homok-massza 831
Mogyoró tészta 831
Chokoládé tészta 832
Merinque-massza 832
Narancs-massza 832
Kemény czukor-tészta 832
Dragant kitt 832
Mandola-tészta 832

NYOLCZVANNYOLCZADIK FEJEZET.

Első szakasz.

A tortákról 833
Marasquinó-torta 833
Punch-torta 834
Angol-torta 834
Homok-torta 835
Irósvajas leveles torta befőtt gyümölcscsel 835
Piskóta-leveles torta tejhabbal . . . 835
Nelson-torta 835
Franczia chokoládé torta 836
Gesztenye-torta 836
Mogyoró-torta 837
Laska-torta 837
Napoleon-torta 838

Második szakasz.

A crême-tortákról 838
Crême-torta 838
Bisquit-torta 839
Macaroni-torta 839
Merinque-torta 839
Chokoládé crême-torta 840
Vanilia-crême-torta 840
Narancs-crême-torta 840
Czitrom-crême-torta 840
Crême-torta caramellel 840

Lap.

Crême-torta mogyoróból 840
Crême-torta piritott mandolából . . 840
Crême-torta marasquinóval 840
Bor-crême-torta 840
Tejhab-torta szamóczával 841
Málna-crême-torta 841
Barack-crême-torta 841
Ananász-crême-torta 841
Spanyolszél-torta tejszinhabbal . . . 841
Spanyolszél-torta mandolával 841

Harmadik szakasz.

A disz-süteményekről 842
Nyárson sült diszsütemény 842
Mandolás kéreg 843
Pörkölt mandolaváza czukorsütemény-nyel diszitve 845
Lant, pörkölt mandolából 845
Angol lakodalmi kalács 846
Croquant datolyából 847
Croquant baraczkból 847

Negyedik szakasz.

Az apró czukorsüteményekről 848
Linczi-tortácskák 849
Piskóta-fánkocskák 849
Piskóta fánkocskák tejszinhabbal . 849
Gesztenye-kolbászok chokoládéval . 849
Pörkölt mogyoró-kolbászok chokoládéval. 850
Chokoládé-csókocskák 850
Mandola-csókocskák 850
Apácza-fánkocskák 850
Franczia kétszersült 851
Viktória-sandwitsches 851
Mandolás-ivek 851
Diós-csókocskák 851
Tejhabbal töltött lepénykék 851
Mézes kalács 852
Indiai fánkok tejhabbal 852
Töltött spanyolszél-tortácskák 852
Birsalma-tortácskák 852
Ál-szalámi 853
Baraczk-fánkocskák 853
Czukros-mandola 853
Salon-czukorkák 853

Lap.

Chokoládé-czukorkák 854
Kávé-czukorkák 854
Narancs- és czitrom-czukorkák . . 854
Vanilia-czukorkák 854
Marasquinó-czukorkák 854
Mogyoró-czukorkák 854

Ötödik szakasz.

A zsidó-süteményekről 854
Naute 854
Cherimsel 855

Hatodik szakasz.

A hig tésztáról 855
Hollandi tejfölös ostya 855
Flamandi ostya 855
Bécsi ostya 856
Közönséges ostya 856
Ostya borral 856
Szász ostya 856
Mandolás ostya 856
Vaniliás gyalú-forgács 857

NYOLCZVANKILENCZEDIK FEJEZET.

Első szakasz

A tejes fagylaltakról 857
Vanilia-fagylalt 857
Chokoládé-fagylalt 858
Kávé-fagylalt 858
Pörkölt czukor-fagylalt 858
Smankerl-fagylalt 858
Smankerl-fagylalt máskép 858
Fagylalt malaga-borral 859
Mogyoró-fagylalt 859
Mandola-fagylalt 859
Pörkölt mandola-fagylalt 860
Marasquinó-fagylalt 860
Tejsürüs fagylalt szamóczával 860
Tejsürüs fagylalt málnával 860
Tejsürüs fagylalt baraczkkal 860
Thea-fagylalt 860

Második szakasz.

A gyümölcs-fagylaltakról 861
Szamócza-fagylalt 861
Málna-fagylalt 861

Lap.

Baraczk-fagylalt 861
Kajszin baraczk-fagylalt 861
Narancs-fagylalt 861
Czitrom-fagylalt 862
Ananász-fagylalt 862
Meggy-fagylalt 862
Ribizke-fagylalt 862
Alma-fagylalt 862
Körte-fagylalt 862
Vanilia-fagylalt 862
Tutti-Frutti-fagylalt 862
Baraczk-fagylalt muskotály borral . 863
Málna-fagylalt marasquinóval 863
Narancs-fagylalt meggyel 863
Puncs-fagylalt 863
Sorbet ananászból champagneival . 863
Vanilia-fagylalt meggyel keverve . . 863
Chokoládé, szamócza és mandola fagylalt csikokban 864

Harmadik szakasz.

Alakban készült fagylaltról 864
Gyümölcsös kosár fagylaltból 865
Galambok, fonalas czukor-fészekben 866
Chokoládé-fagylalt 866
Fagylalt márvány alakban 867

KILENCZVENEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A compotokról 867
Szamócza-compót 867
Málna-compót 868
Ribizke-compót 868
Baraczk-compót 868
Cseresznye-compót 868
Alma-compót 868
Portugalli alma-compót 868
Alma-compót gelével 869
Narancs-compót 869
Gesztenye-compót 870
Alma-marmelád 870

Második szakasz.

A befőtt gyümölcsről 870
Szamócza-lekvár 870

Lap.
Ribizke-gelé 871
Cseresznye-szörp 871
Málna-szörp 871
Baraczk-marmelád 871
Birsalma-marmelád 871
Birsalma-gelé 871
Csipkerózsa-lekvár 871
Csipkerózsa nyersen 872

Harmadik szakasz.

A gőzben főtt gyümölcsről 872
Köszméte gőzben 872
Baraczk gőzben 873
Őszi baraczk gőzben 873
Szilva gőzben 873
Meggy gőzben 873

Negyedik szakasz.

A czukorban főtt gyümölcsről 874
Köszméte czukorban 874
Ribizke czukorban 874
Fekete dió 874
Fehér dió 874
Zöld baraczk czukorban 875
Meggy czukorban 875
Cseresznye czukorban 875
Som czukorban 875
Málna czukorban 875
Szeder czukorban 875
Reine claude 875
Egres czukorban 875
Zöld füge czukorban 876
Muskotály-körte 876
Sárga dinnye czukorban 876
Görög dinnye czukorban 876
Csipkerózsa czukorban 876
Birsalma czukorban 876
Zöld mandola czukorban 876
Ananász czukorban 877
Berekenye czukorban 877
Spanyol meggy 877
Rumos gyümölcs 877
Cseresznye pálinkában 878

Ötödik szakasz.

A gyümölcs-sajtokról 878

Lap.
Birsalma-sajt barna 878
Birsalma-sajt fehér 878
Birsalma-sajt piros 878
Baraczk-sajt 878
Csipkegyümölcs-sajt 879

Hatodik szakasz.

Az aszalt gyümölcsről 879
Aszalt meggy 879
Aszalt baraczk 879
Hámozott aszalt szilva 879
Lapitott körte 879
Aszalt szilva dióval 879
A candirozott gyümölcsről 880

KILENCZVENEGYEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

A meleg italokról 881
Meleg puncs 881
Angol puncs 882
Égett bor 882
Püspök-bor 882
Grog 882
Meleg limonádé 882
Lengyel thea 882
A kávé készitéséről 883
Thea-főzés 883
Chokoládé 884

Második szakasz.

Király-puncs 884
Cardinál-puncs 884
Sillebub-puncs 884
Málna-limonádé 885
Narancs-limonádé 885
Közönséges limonádé 885
Cseresznye-limonádé 885
Mandola-tej 885
Árpa-lé 885

Harmadik szakasz.

A szeszek készitéséről 886
Ánizs-likőr 886
Vanilia-likőr 886
Vespretto-likőr 886

Lap.

Gyümölcs-likőr 886
Eczet készitése 886
Szagosfű-eczet 886
Rózsa-eczet 887
Törköly-eczet 887
Málna-eczet 887
Tárkony-eczet 887
Gyümölcs-eczet 887
Főtt bor készitése 887
Mustár készitése 888

KILENCZVENKETTEDIK FEJEZET.

Első szakasz.

Az elrakott zöldségről 888
Eczetes ugorka 888
Ugorka-saláta 889
Zöld bab 889
Champignon 889
Kevert zöldség angol módon (Mixed-Pikles) 889
Czékla-répa 890
Szarvasgomba 890

Második szakasz.

A gőzben főtt főzelékről 890
Paradicsomalma gőzben 890
Paradicsom más módon 890
Paradicsom-lekvár 890
Paradicsom sósvizben 890

Harmadik szakasz.

A száritott főzelékről 891

KILENCZVENHARMADIK FEJEZET.

A fölszeldelésről.

Borjuczomb 892
Borju-fricandeau 892
Borju vesés 892
Malacz-fölszeldelése 892
Sódar fölszeldelése 893
Ürüczomb 894
Marha- vagy angolsült 894
Boeuf à la mode 894
Vesepecsenye 894
Rostélyos 894

Lap.

Sült csibe 894
Kappan 895
Pulyka 895
Liba 895
Kácsa 896
Szarvasczomb 896
Őzczomb 896
Vadsertés-fej 896
Sült nyul 896
Fáczán 897
Szalonka 897
A fenyőmadár 897
A halak 897
Tengeri rák 897
Torták 897

KILENCZVENNEGYEDIK FEJEZET.

Az étlap készitéséről 898
Téli étlap közönséges ebédekhez . . 900
Nyári étlap közönséges ebédekhez . 901
Nagyobb ebédek (18 személyre) . . 902
Ebéd 18 személyre, orosz módon . . 904
Ebéd 24 személyre, angol módon . . 904
Ebéd 40 személyre, franczia médon 905
Ebéd 60 személyre, franczia módon 906
A villás reggeliről 908
Villás reggeli 8 személyre 908
Villás reggeli 16 személyre 909
Villás reggeli 24 személyre 909
Esteli 910
Esteli 8 személyre 910
Esteli 16 személyre 910
Esteli 40 teritékre 910
A buffetekről 911
Buffet 500 személyre 911
Áttekintés az étlapok készitésénél, mely hónapban minő állatok adhatók 914
Az italokról 914
Az italok fölszolgálásáról 914
Rácz ürmös készitése 915
Finom pezsgő készitése 916
A gyermek táplálkozásáról 916
Az étkek tulajdonságairól 918
Diätetikai szabályok . . . 918

FÜGGELÉK.

Lap.

A háztartásban tudni valók.

Hordós káposzta 921
Tök hordóban 922
Fehér répa hordóban 922
Zöldséget homokban rakni 922
Káposzta, karfiol homokban 922
Irósvajat eltenni 922
Irósvajat, ha kesernyés, megjavitani 923
Sertés hájat irósvajnak készíteni . . 923
Fénymázas irósvaj 923
Hogyan kell a tojást soká eltartani 924
Mézet eltartani 924
Juh-turó készitése 924
Zsirt az avasodástól megőrizni . . . 925
Szalámi készitése 925
Teknős békát megölni 926
A gombákról 926
Jó szappan készitése 927
Padló-fénymáz, kemény padlóhoz . . 928
Fénymáz, puha padlóhoz 928
Lack, puha padlóhoz 929

Az asztal-teritésről és fölszolgálásról 929
A villás-reggeli fölszolgálásáról . . . 933
Az esteli fölszolgálásáról 933
Képek magyarázata 968

Összesen: 2385 vény.



A SZINES KÉPEK MAGYARÁZATA.

1. **Pâte brisée à l'Allemande.** — 28 deka vajat, 28 deka törött czukrot, 28 deka törött mandulát, 28 deka lisztet, 2 tojás sárgáját a sodrófával meggyúrunk, reszelt czitromhéjat adunk hozzá, kis pléhabroncsokban formázzuk, meghintjük mandulával, beföttel megtöltjük és élénk tüznél megsütjük.

2. **Pâte brisée.** (Perecz). — 14 deka czukrot, 28 deka vajat, 42 deka lisztet, 1 egész tojást sodrófával meggyúrunk, pereczeket formázunk belőle, tojással megkenjük, (Hagel-) czukorral meghintjük és aztán megsütjük.

3. **Baise de ponche.** — A 2. sz recept szerint kosárkákat készitünk, a közepébe borlevest töltünk, a 10. sz. szerinti öblös bisquit-fánkokat rakunk rá, puncsmázzal bevonjuk, pisztáciát hintünk rá és megszáritjuk.

4. **Bisquit au beurre.** (Vajas-kétszersült). — 29 deka törött czukrot 5 egész tojással és 3 tojás sárgájával az üstnél meleg vizpárán langy-habosra verünk, 21 deka lisztet és 21 deka (olvasztott) vajat keverünk bele, vajjal kent bádogformákba töltjük és mérsékelt tüzön megsütjük.

5. **Bâtons Anglais.** — 28 deka egész apróra tört mandolát, $1^1/_2$ tojás fehérét, — továbbá 50 deka törött czukrot és másfél tojás fehérét sürü péppé keverünk, czitromizet adunk hozzá, ostyára kenjük, meghintjük vágott mandolával, rudakra szeljük és gyenge tüzön megsütjük.

6. **Pâte brisée.** — A 2. sz. szerint készült tömegből duplán kimetszett kerek szeletkéket készitünk, egymásra helyezzük, a második szeletkét egy kisebb szegélyformával kimetszszük, megtöltjük és megsütjük.

7. **Tortelettes à la tigre.** — A 2. sz. brisée-tömegből fenekeket sütünk, baraczk-izzel megtöltjük, 10. sz. bisquit-fánkot teszünk fölébe, 11. sz. spanyolpástétom-tömeggel formázzuk, a

közökbe málna-befőttet töltünk és végül egy szem megygyel tetőzzük.

8. **Pâte d'amandes et pâte Espagnole.** — A 20. sz. mandola-pástétomból fenekeket sütünk, a 11. sz. spanyol-pástétomból fánkokat formázunk rá, meghintjük vágott mandolával, czukorra beporozzuk és hirtelen gyönge tűzön megsütjük, hogy belül lágy maradjon.

9. **Bisquit d'amandes.** — 28 deka czukrot 7 egész tojással enyhe vizpáránál meleg habbá verünk, 30 deka lisztet és 20 deka egész mandolát hozzákeverünk, bádoggal vetélő-alakuvá formázzuk, és mikor kihült, darabokra vágjuk.

10. **Baisé Indien. — Indiai fánk.** (Fánkok bisquit-tömegből.) — 28 deka czukrot 8 tojás sárgájával jól megkeverünk, aztán 8 tojásból habot verünk és 28 deka liszttel belekavarjuk, fánkokat formázunk, czukorporral meghintjük, enyhe tüzön megsütjük, kiöblözzük, tejhabbal megtöltjük, kettőt össze ragasztunk, külső részét pedig vaniliás chokoládé-mázzal bekenjük és megszáritjuk.

11. **Pâte Espagnole.** — 56 deka czukrot és 6 tojás fehérének a habját óvatosan összekeverjük, vanilia-izet adunk hozzá és vajjal kent famintákra formázzuk; mikor kivülről már barnára sült, de belül még puha, a tüzről elvonjuk, — fenekeket formázunk, aztán egészen megsütjük és tejszinhabbal s eperrel meg töltve elkészitjük.

12. **Pâte brisée aux amandes.** — 28 deka czukrot és 35 deka mandolát megtörünk, 40 deka lisztet, 35 deka vajat, 5 tojás sárgáját sodrófával meggyúrunk, formázzuk és megsütjük.

13. **Corbeille de macarons.** — A 2. sz. linczi-torta tömegből kosárkákat készitünk, előbb félig megsütjük, befőttel megtöltjük, az 5. sz. makaron-tömeget fölébe töltjük és aztán végkép megsütjük.

14. **Pâte de fraises.** — A 10. sz. bisquit-fánkokat 11. sz. spanyol-pástétom tömeggel megrakjuk, előbb eper-befőttel megtöltjük, aztán epermázzal bevonjuk és zöld pisztáczlevelekkel boritjuk.

15. **Marengs.** — A 11. sz. tömegből evőkanállal tojásdad alaku darabokat formázunk, papirra és vastag deszkára rakjuk, előbb vizzel itatjuk, czukorport hintünk rá és barnára sütjük; mikor már meglehetős kéreg képződött, kávéskanállal kiöblözzük,

vanilia izű tejszinhabbal megtöltjük és összeállitjuk. Különben lehet még puha állapotban is megtölteni befőttel és öblözet nélkül is összeállitani.

16. **Noix.** — Az 5. sz. szerint tojásdad baiséket formázunk, gyenge tűzön megsütjük; fölébe spanyol-szél-tömeggel fél diót rakunk, czitrom-öntetbe mártjuk és aztán megszáritjuk.

17. **Tourtes de citrons.** — A 2. sz. szerint kerekded fenekeket készitünk, megsütjük, aztán fölébe a 11. sz. spanyol-szél-tömegből csókocskákat formázunk, chokoládé-pontokkal vagy dióval garnirozzuk, a közepébe befőttet töltünk és czitrommázzal bevonjuk.

18. **Bisquit.** (Piskóta.) — 28 deka czukrot 5 tojás sárgájával elkeverünk, 5 tojás fehéréből habot verünk, 20 deka lisztet assankint belekavarunk, papirdobozokba töltjük, melyeken alul 2 centiméternyi nyilást vágtunk, aztán piskótát formázunk, jól meghintjük czukorporral és gyenge tüzön megsütjük.

19. **Vol au vent.** — 2 deciliter forralt tejet 7 deka vajjal, 3 deka czukorral és egy kevés sóval összefőzünk, azután annyi lisztet kavarunk bele, hogy tömött tésztát adjon, kissé megpörköljük, mig a tészta leválik, kihülni hagyjuk, 1 egész tojást, 6 tojás sárgáját hozzákeverünk, kis csomókat formázunk, tojással megkenjük, erős tüznél megsütjük, crême-mel avagy befőttel megtöltjük, czukorporral meghintjük és melegen feltálaljuk.

20. **Petit baisé d'amandes.** (Apró mandola-csókocskák.) — Az 5. sz. szerint apró kerekded csókocskákat készitünk. Ez általánosan kedvelt és nagyon tartós sütemény.

21. **Nougat grillage.** — Ez is nagyon kedvelt sütemény. Hogy jól sikerüljön, készitésére különös gondot kell forditani. 56 deka száraz mandolát hosszukás darabokra szelünk; 60 deka durván tört czukrot üstben erős széntüzön óvatos keverés közben gyorsan megolvasztunk, de jól kell vigyáznunk, hogy meg ne barnuljon vagyis meg ne égjen, mert ilyenkor nagyon ragadós és kesernyés izü, azonban ugy kell eszközölnünk, hogy minden czukorrészecske felolvadjon; a mandola-szeleteket közéje keverjük, mandola-olajjal kent bádogra töltjük, sodrófával vékony rétegge gyorsan szétsodorjuk, aztán mindannyiszor 5—6 darabot a sütőben megmelegitünk, és tetszés szerint formázzuk. A hőség miatt legjobb egy egész czitrommal a formába nyomni és mikor kihült, kivenni.

22. **Grande pièce Beignet de bisquit au crême de café, socle de pâtisserie.** — A 4. sz. szerint készült vajas-bisquitből tortát formázunk, minta szerint glacirozzuk, a második etage-t szintugy bevonjuk chokoládé-mázzal, glace royale gallerie-vel diszitjük. — A 10. sz. szerint készült bisquit-fánkokat kúpalaku bádogmintába formázunk, glace royale-lal fel nem ismerhető módon összeragasztjuk, aztán kávé-crême-mel kitöltjük és caramelből ananász-koronát rakunk rá.

23. **Flan à la crême à citron garni de pâtisserie socle grillage.** — Az alsó rész a 21. sz. szerint készült Nougat-grillage-ból áll. Az első etage tejszinhabos spanyol-pástétomból áll (11. sz.). A második sor belül szintén tejfölhabbal kitöltve és előbb chokoládéval bevonva. — Kúpalaku boritómintában az egyik pisztáczczal, a másik puncs-glace-szal bevonva bisquit-gyürükkel kitöltetik és föltálaláskor végleg elkészittetik.

24. **Glace de vanille garni des pâtisseries avec crême foite sur socle du grillage.** — Socle a 21. sz. grillage szerint. — Az első sor spanyol-szél-tömegből készült, tejszinhabbal töltött kosárkákból áll, fölül fél indiai fánkkal befödve. (10. sz.) — A második sor tigris tortácskából áll. (L. 7. sz.) — Piéce. A 4 sz. szerinti vajanyagból vékony levelet sütünk, 3 szinre glacirozzuk, u. m. fehér, chokoládé- és rózsaszin, a boritóforma rajza és terjedelme szerint pontosan kimetszszük, beföttel megtöltjük és a sorokat egyberakjuk. Tálaláskor vanilia-fagylalttal megtöltjük.

25. **Glace à moule de fruits.** — Üveg- vagy ezüst-tálra önformákban készült, különböző fajta fagylaltokat állitunk egybe. Csak ártalmatlan és minél kevesebb festéket használjunk.

26. **Gâteau d'ananas à la Zichy.** — Az első sort eperkenyér-formácskák, a másodikat fölül tejszinhabbal töltött pörkölt mandula kosárkák alkotják; a harmadik sort czukorba mártott narancsszeletek képezik, továbbá spanyol-szél tömegből készült ananász. A hüvelybe ananász-fagylaltot töltünk. A korona caramelből van.

27. **Fruits entiers à la duchesse Gisèle.** — Gipszmintába öntött czukortalapzat.

Az 1. sor: fontaine-öntetbe mártott narancs, a 2. sor: caramel-czukorba mártott füge, a 3. sor: fontainebe mártott körte vagy kajszibaraczk, a 4. sor: befött dió caramel-czukorba mártva, az 5.

sor: zöld mandola caramel-czukorba mártva. Fölül Nugat-öblöny czukorszőllővel.

28. **Charlottes à la reine.** — Talapzat bisquit- és glace-royale-ból. Az 1. sor: blancmanger kocsonyaformácskák fölül bisquit-ékitménynyel, a 2. sor: boritott eperkenyér-formácskák, a 3. sor: bisquit-fánk tejszinhabbal és pisztáczczal töltve. Pièce fehér bisquitből, chokoládé-formába kirakva és jó pisztácz-crêmmel megtöltve. Fölül czukorfigura.

29. **Pain de framboises à la Léda.** (Málna-kenyér.) — Művészies talapzat czukor-pastillageból. — 1. sor: pisztáczczal spékelt czitrompiskóta-fánk; 2. sor: Nugat, glace royale-lal garnirozva. — Málnakenyér (crême bavaroise), fölébe czukor-figura.

30. **Truffes sautées au vin de Madère.** (Szarvasgomba Madeira-borban.) — A talapzat Stearin. Périgord-szarvasgombát Madeira-borban főzünk, egy kevés czukrot adunk hozzá, fölébe aspic-cottelettes. L. 641. oldal

31. **Poulard avec mayonnaise et aspic, sur socle de beurre.** — A talapzatot kenyérből vágjuk, vajjal bevonjuk és formázzuk.

32. **Filets de faisans à la Constantin.** (Hidegen.) — A talapzat vajjal bevont kenyér. Sautirozott fáczánmelleket chaudfroid-sauceba mártunk és formázzuk.

33. **Filets de poulets à la Szapáry.** (Melegen.) — Kenyérhéjat szelünk, tyúk-felsárpecsenyét sautirozunk, csiperke- és szarvasgombával szegélyezzük, tetejébe csiperke- és szarvasgomba-kosarat rakunk pástétom-tésztából.

34. **Côtelettes de faisans à la Károlyi.** — Eredeti fáczánfejjel garnirozott kenyértalapzat. Felsárpecsenyéből sonkákat alakitunk, fehér és barna Supréme-chaudefroid-sauceba mártjuk.

35. **Chaudefroid de cailles.** — Fürjet csonttalanitva dressirozzuk, madeira borban párolt ludmájjal megtöltjük és chaudefroid-sauceba mártjuk. A talapzat vajjal bevont kenyér.

36. **Filets de poulets à la Pálffy.** — Húskivonattal gondosan kezelt tyúkhust chaudefroid-sauceba mártunk. A buffet számára a tyúkfelsár-pecsenyéből 3 sort alakitunk. A talapzat vajjal bevont kenyér.

37. **Gélinottes à la Károlyi.** — Sautirozott hófajdokat libamájjal és húskivonattal párolunk, chaudefroid-sauceba mártjuk. A talapzat vajaskenyér.

38. **Poulets farcis au foie gras.** (Hidegen.) (Kövér májjal töltött csirkék.) — A talapzat zöld petrezselyemmel garnirozott vajas-kenyér. Csonttalanitott tyúkot ludmájpástétommal töltünk meg, szépen minta szerint formázzuk, fölébe szarvasgomba- és atlett-kosárkákat rakunk.

39. **Filets de faisans à la Berthold.** — Kétsoros minta szerint készitendő. Az első sor béchamel-sauceba mártott felsárpecsenye. A második sor sonka-alaku, fölül fáczánfej. A talapzat vajjal bevont kenyér.

40. **Faisans à la prince royale Rodolphe.** — Négy szép fáczánt csonttalanitunk és szarvasgombával megtöltjük, pontosan formázzuk, megsütjük, hidegen minta szerint rendezzük, Périgord-szarvasgombával, fáczánfejekkel, lent pedig vajaskenyér-talapzattal garnirozzuk.

41. **Perdreaux à la Récamier.** — Fogolymadarakat libamájjal megtöltünk, formázzuk, gyorsan megsütjük, kihülés után húskivonattal és chaudefroid-mártással bevonjuk, 3 sorba rendezzük s tetejébe stearin-éket rakunk.

42. **Czampis à la Fiume.** — A talapzat vaj vagy stearin, s minta szerint 4 sorba rendezzük. A farkacskák felét mayonnaise-zel sárgára, a másik felét rákvajjal festjük és petrezselyemmel garnirozzuk.

43. **Langues de boeufs sur socle de stéarin.** — Két vagy négy darab páczolt marhanyelvet, mikor kihült, stearintalapzatra a minta szerint elrendezünk, stearinból utánzott marhafejekkel szépen garnirozzuk. A melléklet szarvasgomba és mixed-pickles.

44. **Homard sur socle de stéarin.** (Tengeri rák.) — Stearintalapzat és felső diszitése szigoruan a minta szerint. A farkakat szétmetéljük, előbb olajjal és eczettel páczoljuk, azután a tengeri rákokat rendezzük el, petrezselyemmel garnirozzuk és mayonnaise-zel.

45. **Saumon du Rhin garni des écrevisses.** (Rákkal garnirozott rajnai lazacz.) — Jól sautirozott rajnai lazaczot fél viz- és fél bor-keverékben zöldséggel együtt gondosan megfőzünk, vajas-kenyér talapzaton minta szerint elrendezzük és ravigotte-mártással föltálaljuk.

46. **Truite farci aux truffes à la Lourline.** (Szarvasgombával töltött pisztráng.) — Két nagy pisztrángot csonttalanitunk, apró pisztránggal vagy más finom vágott hallal

megtöltjük, formázzuk, páczba teszszük, gondosan sautirozzuk, mikor kihült, a kisebb pisztrángokat a ferde lépcső-bemetszésekkel ellátott vajaskenyér-talapzatra csoportositjuk, petrezselyemmel garnirozzuk és tetejébe rák atletteket rakunk. Csak buffet-re alkalmas.

47. **Pâte de Strasbourg en croustade de pâte brisé.** Egy pár libamáj-pástétomot kerekre fölszeldelünk, és pástétomtésztából készült talapzatra gondosan elrendezzük. Alsó részét kis aspikkal töltött pástétomkákkal környezzük. Tetején a disz stearinból s egy szarvasgombába szurt atelette.

48. **Filets de boeuf en crépinettes à la Batthyányi.** (Melegen.) — Szép, kiválasztott tüdőpecsenyét angolosan megsütünk. Az első sort fél paradicsommal és fehér suprème-pudding csomócskákkal garnirozzuk; az alább következő sort párolt főzelékkel, mint: zöld-bab, zöld borsó, egész zöld-bab, kicsire formázott kalaráb, sárga répa. Az első sor alatt crépinette-reczébe burkolt, gondosan sautirozott beafsteak; a tál széleire tournirozott burgonya. A talapzat rizsből. — Egyike a legtetszetősebb ételeknek.

MAGY. NEMZETI MÚZEUM BATTHYÁNYI TÁRA

A Zsemlye pálbán

1/2 rl f. liszt
2 ol R. elemző
2 ol R vaj
1 Rocke ol Rot

élesztővel kovasztt
czinálni
artan hedvagantan
bawyzyrosvizzel,
hogy halusska Remay
pégyi legyen

ha jól megkel legyan 14 ényre ontan
minden rénből tsemhyét formálni
egy vajjal kisütt tepsire sil ka-
egymástól valan. A tepsin 1/4 óráig
hagyni tojással megkenni s
jo meleg sütőben megsütni.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár