



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>

Tec 74#5.29.5



WOMEN'S ARCHIVES
Transferred from
HARVARD COLLEGE LIBRARY
1960

FUND

HÁZI TÖRTÉNELMÜNK EMLÉKEI.

GYŰJTI

BÁRÓ RADVÁNSZKY BÉLA.

KIADJA A MAGYAR TÖRTÉNELMI TÁRSULAT.

MÁSODIK OSZTÁLY.

SZAKÁCSKÖNYVEK.

BUDAPEST, 1893.

AZ ATHENAEUM R. TÁRSULAT KÖNYVNYOMDÁJA.

RÉGI MAGYAR
SZAKÁCSKÖNYVEK.

KÖZLI

BÁRÓ RADVÁNSZKY BÉLA.

ELSŐ KÖTET.

BUDAPEST, 1893.

AZ ATHENAEUM R. TÁRSULAT BIZOMÁNYA.

△

Tec 7485.29.5



Sheldon Fund

641.639

R13

1760
44-24
45

Nemzettünk benső élete ismeretének egy fontos részét képezi a régi magyar konyha állapota. Méltán érdekelhet bennünket, hogy ősünk hogyan étkeztek, mit ettek, miként főzték az ételeket, mennyire volt nálunk kifejlődve az elmúlt századok szakácsművészete, minő multra támaszkodott az e század első felében még híres magyar konyha.

Mind ezekre felvilágosítást első sorban a régi magyar szakácskönyvekből nyerhetünk. Ezek bizonyítják azt, hogy a szakács-művészet nálunk már a XVI.-ik században is meglehetősen magas fokon állott.

Egyes szakács-mesterek nagy hírnévre tettek szert. Még a jóval későbbiek is, mint tekintélyre, hivatkoztak reá, a »főmesterre«. Ilyen művész volt a többiek között Antal mester, Perényi Gábor¹⁾ szakácsa, ki urának menyegzőjén úgy sütött meg egy ökröt, hogy abban az ökörben egy kövér juh, a juhban egy kicsi borju, a borjuban pedig egy kövér kappan sült meg egyszerre. Híres szakács volt Mihály mester is, a nagy Bebek György szakácsa, ki az említett menyegzőn ezt látta és a ki a jelen kötetben közölt »Szakács Tudomány« írójának ezt elbeszélte.²⁾

¹⁾ Perényi Gábor, a kiről itt szó lehet, elesett Mohácsnál 1526-ban (Nagy Iván: Magy. Csal. 9. k., 227. l.).

²⁾ Lásd ezen kötetben 83. lap.

Őseink szerették a jó konyhát: elég válogatóság is lehettek a szakács-mesterek választásában. Esterházy Pál még a budai táborban is ráért a szakácsokkal törődni. 1684. szeptember 19-én azt írja feleségének, hogy »megfogadta Maholány volt magyar szakácsát. Van ott egy német szakács is, finom, de 100 talléron alul nem akar szolgálni, a mi ételével és italával többre rugna 200 forintnál. Vagyon más is, az 300 forintot kíván, derekas szakács, azokat is megpróbálom.«

Alig két héttel később, október 6-án pedig ezt írja feleségének: »Édesem, szakácsot olyat fogadtam, a ki finom és czukkerpakker is, ainkaufer is, igen-igen derék jó szolga, konyhamesternek is tettem. Mindenféle vizeket, tafeldekkerait tud csinálni, de alább nem szolgál 300. forintnál. Francia ember ugyan, de németül is tud, két szakácsot kíván és két kuktát maga mellé otthon.... Prinz Salm szakácsa volt. — Még más szakács is van itten, olcsóbbszerű, a ki is jó magyar módon főző szakács, talán azt is megfogadom és a magamét elbocsátom, úgy az kuktát is, mert semmire valók.« ¹⁾

Ezen érdekes levélből azt is láthatjuk, hogy a XVII. század második felében már az idegen főzés mód, a német és francia, kezd szórványosan érvényesülni nálunk. A megelőző időkből ellenben nem igen mutatható ki idegen befolyás, sőt a fenmaradt szakácskönyvek azt tanúsítják, hogy egészben a magyar módon való főzés vala elterjedve.

Szakács-mestereink ugyan nem zárkóztak teljesen

¹⁾ Dr. Merényi Lajos, kismartoni hercegi könyvtárőr szives tudósítása.

el más nemzetek szakács művészetétől, de vagy átalakították az idegen ételeket a magyar ízlésnek megfelelően, vagy megírták az étel készítése mellé, hogy ez vagy amaz német módon van így sültve, — vagy olasz formán rántva, — avagy lengyel módon készítve: más idegen ételek készítésénél pedig általánosságban teszi hozzá: »ezzel nem igen élünk mi magyarok.« — Ezek a XVI. század végén még csak szórványos jelenségek és a »Szakács Tudomány« írója egészben véve »a régi jámbor mesterek« tanítását követi.

A szakácskönyveket rendszeren az elsőrendű szakácsok, az úgynevezett »főmesterek« írták. Egy-egy ilyen könyv azután, ha híre ment, sok másolatban terjedt el. Daczára ennek, korunkra igen kevés maradt meg belőlük. A mi maradt, annak is legnagyobb része Erdélyből került napfényre.

Egy-egy udvartartásban pedig nem is elégedtek meg egy ilyen könyv birásával, hanem többfélét tartottak kéznél. Bizonyítja ezt gr. Bercsényi Miklós ungvári várának berendezéséről, a lefoglaláskor 1701-ben, felvett összeírás, melyben kilencz szakácskönyvről van említés.¹⁾ Ezek közül kettőről megjegyzi a leltár írója, hogy kéziratban van, tehát a többi hét nyomtatott volt.

Hét nyomtatott szakácskönyv 1701-ben egy helyen: és ma a XVII. század vége előtti időkből csak egyetlen nyomtatott magyar szakácskönyvet ismerünk s ez az 1698-ban Kolozsvárt Tótfalusi K. Miklós által nyomtatott »Szakács mesterségnek könyvecskéje«. Ennek is csak két példánya maradt korunkra.²⁾ Mily pusztulás ebben is.

¹⁾ Thaly K. II. Rákóczy Ferencz levéltára 8 k., 307. 1.

²⁾ Magyar könyvszemle 1882. év. 92. lap.

Nem sokkal vagyunk előbbre a kéziratban maradtak kiadásával sem. Ezekből eddig kettő adatott ki. Az egyik az 1580 körül írott »Szakácsághoz való mesterség« — általam ¹⁾, a másik »Közétkeknek főzéséről való rövid jegyzés« — Toldi László által.²⁾ Ez utóbbinak a XVII. századból való kéziratát gróf Zrinyi Miklós könyvtárában fedezték fel, az előbbi pedig Jankovics Miklós könyvtárában volt azelőtt.

A jelen kötet tartalma több felől került össze.

Első darabja egy német feljegyzés »Néhány jó magyar és cseh étel főzésének művészete« czimmel. A XV. század utolsó tizedeiben íratott. Reánk csak egy lapból álló töredéke jutott, a melyet a müncheni királyi könyvtárnak egy a XV. század második feléből való, vegyes darabokat tartalmazó codexe őrzött meg számunkra.³⁾

Ez eddigelé az első írott emlék a magyar főzés módjáról. De nem csak azért érdekes, hanem azért is, mert bizonyítja, hogy konyhánk jóságának hite már a XV. században el volt terjedve külföldön.

A második darab úgy terjedelemre, mint tartalomra nézve fontosabb. Ez az erdélyi fejedelmi udvar szakácskönyve a XVI. század végéről.

Kézirata a N. Muzeumban van, hova néhai Fáy Alajos könyvtárából került. A példány nem eredeti, hanem a XVII. század elejéről való másolat. A kézirat 13. és 38. lapján a szövegben egy két szó helye üresen van hagyva, annak jeléül, hogy a másoló az illető helyet nem tudta olvasni. Bebek György neve

¹⁾ Családélet és Háztartás 3. k., 37—49. l.

²⁾ Történelmi Tár 1881. évf. 367. és 569. l.

³⁾ Dr. Fejérpataky László figyelmeztetett rá.

is tévesen Beke Györgynek van másolva, a mely tévedésről egy másik másolat világosít fel bennünket.¹⁾ A kéziratból hiányzik a czimlap és az első három levél, azon kívül közben a 31—34. lap. E hiányt a mennyire lehetett, a Galgóczy István által Barcsay Sándor részére leírott és 1622 november 15-én befejezett példányból pótoltam.²⁾ Teljesen azonban nem lehetett kiegészíteni, mert ebből is hiányzik a czimlap és az első levél, azonkívül közben igen sok lap.

A két példány egy és ugyanazon szakácskönyv, de nem tökéletes párja egymásnak, a mennyiben némely étel készítése valamivel bővebben van leírva Galgóczy-nál, egy pár ételé meg a Fáy-félében bővebb; de ez csak szórványosan fordul elő, egészben véve teljesen egyeznek.

A kiadás alapjául a Fáy-féle példányt vettem, mert ennek berendezése rendszeresebb és kevesebb is hiányzik belőle.

A czimlap hiányozván mind a két példányból, meg vagyunk fosztva attól, hogy írójának, a »főmesternek« nevét és az iratás évét ismerjük. A szövegben elejtett szavakból azonban ezen hiány daczára egyet-mást meghatározhatunk szerzőjéről.

A könyv czime nem lehetett más, mint »Szakács Tudomány«, mint ez a bevezetésből kitűnik. Az is bizonyos, hogy magyar ember írta; többször beszél magáról ilyenformán: »mi magyar szakácsmesterek³⁾; »mi magyarok némely étket csak disznóhussal szoktunk

¹⁾ A Galgóczy István által 1622-ben másolt példány.

²⁾ A szövegben a Fáy-félének lapjaira arab számokkal történik utalás, a Galgóczy-féle példányból vett pótlásokra pedig római számokkal.

³⁾ 183. l.

csinálni«: ¹⁾ »ezzel mi magyarok nem igen élünk, de egyéb nemzet gyakran« ²⁾; ezzel azért mi magyarok így élünk« ³⁾ stb. Azt is elárulja többször, hogy Erdélyben élő, erdélyi magyar ember volt. A tizenegyedek-féle ludból készült ételnél ezt írja: »mi erdélyiek nem igen élünk vele, hogy ludat főzzünk riskásával, az szász nemzetek itt is követik azt az edelt, azonképen az szomszédországbeliek is.« ⁴⁾ »Az malozsa levét mi itt Erdélyben borral szoktuk csinálni.« ⁵⁾ Midőn a meggyből készítendő ételeket elősorolja, hozzáteszi: »az meggyből egyéb nemzetek több-féle edelt szoktak csinálni, de mi magyarok Erdélyben csak így szoktunk vele élni, az mint itt meg vagyon irva.« ⁶⁾ Még a székelyektől is megkülönbözteti magát »székely atyafiak«-nak ⁷⁾ nevezvén azokat.

Kétségtelen erdélyi magyarsága mellett az is bizonyos, hogy a könyv szerzője Magyarországon és Erdélyben tanulta a főzés művészetét. Több helyen hivatkozik a régi jámbor mesterek tanítására, ⁸⁾ s ezek között kettőt nevez meg, úgy mint Mihály mestert Bebek György szakácsát és Antal mestert, a ki Perényi Gábor menyegzőjén tüntette ki magát. ⁹⁾ Ezen kívül tartalmából látszik, hogy egész könyve a magyar módon való főzést tanítja. Bizonyítja ezt az is, hogy

¹⁾ 53. l.

²⁾ 150. l.

³⁾ 187. l.

⁴⁾ 81. l.

⁵⁾ 85. l.

⁶⁾ 227. l.

⁷⁾ 248. l.

⁸⁾ 19., 33., 78., 165. és 170. ll.

⁹⁾ 33. l.

ha valamely külföldön szokásos étel főzését írja le, megemlíti mindig, hogy ezt vagy amazt a németek így készítik,¹⁾ lengyel módon hogy kell csinálni;²⁾ némely ételeknél ellenben az olasz módot írja le,³⁾ vagy általánosságban mondja meg ilyen formán: »egyéb nemzetnél igen kedves«, vagy »láttam más nemzetnél.«⁴⁾

Perényi Gábor és Bebek György szakácsainak említéséből azt is meghatározhatjuk, hogy mesterünk a XVI. század közepe táján tanult. Nehány külföldön szokásos ételen kívül leginkább azoknak készítés módját írja le, a melyeket mesterétől tanult. Ezt nem jelenti ugyan ki, de következtetni lehet ezen mondatából: »Plataisz éles lével, ezt mesteremtől nem láttam és nem tanultam, de én magam főztem és tisztességet is vallottam véle.«⁵⁾

Hogy mily élesen megkülönbözteti az idegen főzés módot a hazaitól, kiténik könyvének még más helyéből is. Mesterünk több helyen járva-elve, többek között megfordult Ungnad Kristóf konyháján is, valószínűleg 1576 előtt, ennek egri várkapitánysága idejében. Ungnad konyháján látta, hogy az öreg szarvasnak utolját egészben megstüttötték, úgy hogy a horgos inától fogva még a bőrért sem nyuzták le, sőt arra is ügyelni kellett, hogy a szőre és körme meg se perzselődjék, hogy aztán testét különféle fűvekkel megispékelve aranyozott körömmel, szőröstől bőrostól talál-

¹⁾ 95., 178., 229. ll.

²⁾ 113., 251. ll.

³⁾ 165., 183., 225., 246., 250., 287., 290. ll.

⁴⁾ 225. l.

⁵⁾ 148. l.

hassák fel. Leírja ugyan ennek készítése módját, de előre bocsátja, hogy »mi magyarok ezzel sem élünk«. ¹⁾ Ezt Magyarországon látta, mégsem tetszett neki az idegen szokás, de némely más külföldi módon való étel készítésről egész elítélően nyilatkozik. Többek között ezt írja: »Németországban az öreg ludakat az levekben szokták megfőzni; megfőzheted egyébbel is, úgy mint borsóval, káposztával, de mi azokból nem szoktunk élni. diszteleneknek is tetszik az nekünk, mert eleinktől sem láttuk, hogy éltek volna vele.« ²⁾

Hogy mestertünk bizonyos fokig iskolázott ember volt, az kitűnik könyvének egész szerkezetéből. Rajzolást nem tanult, de érzi ezen tudománynak hiányát azt irván a baraczk-torta készítésénél: »a torta fazokának formáját meg nem írhatom, mert az szépirást nem tanultam, de szükség volna azoknak is itt lenni.« ³⁾ A képirást különben is szükséges ismeretnek tartja a szakácsoknál, azért hogy az étkeket meg tudják aranyozni.⁴⁾ Képzettségét az is bizonyítja, hogy ismerte a szakács művészet külföldi szakirodalmát. Ezt elárulja akkor, a midőn a torta fazoka formájának megírásáról szólván, tudtunkra adja, hogy »egyéb nemzetnél efféle könyvben ezt beírják mindenféle állatoknak ábrázolatit, az kiről ez könyv szól.« ⁵⁾

Hogy a mesterségébe vágó szakirodalommal itthon ismerkedett-e meg, vagy külföldön járt, az alkalmával, el nem dönthetjük, az azonban ilyenforma

¹⁾ 169. l.

²⁾ 81. l.

³⁾ 205. l.: »Az spanyor pinnatának formáját itt meg nem írhatom.« 207. l.

⁴⁾ 12. l.

⁵⁾ 208. l.

megjegyzéseiből: »egyéb nemzetnél igen kedves«¹⁾ »láttam más nemzetnél«, bizonyos, hogy megfordult idegen országokban. Valószínű, hogy Németországban járt,²⁾ az pedig bizonyos, hogy Lengyelországban tartózkodott egy ideig, mert látta, hogy a lengyel király doktora egy elméjében megfordult ifjút kendermag sufával gyógyított meg.³⁾ Havaselföldén és Moldvában ismerősnek kellett lennie, másként alig gunyolhatta volna ki őket ilyenformán: »ha idegen országban akadsz, úgy Moldvában s Havaselföldében, az ökörfő ti nálok igen kedves étel, minthogy czimerek is ugyan az némelyiknek.«⁴⁾

Mesterünk kétségtelen bizonyítékot szolgáltat arra nézve is, hogy huzamosabban időzött Prágában és bejáratos volt Rudolf császár udvari konyhájába. Azt írja ugyanis, hogy saját szemeivel látta Prágában, midőn a mester Rudolfot betegségében tiszta vízben főzött meggyből készült étellel táplálta.⁵⁾ A Prágában töltött időt jól felhasználta a mesterségébe vágó dolgok megfigyelésére. Leírja többek között az erdeinek fejét sódarastól főzve hogyan kell művésziiesen feltálalni. Az erdeinek fejét, midőn belseje már kellően elkészült, úgy kellett feltálalni, hogy az eredeti alakját teljesen megtartsa. Nyakára kell állatni egy öreg tálban, hogy orra és foga felfelé álljanak, az agyarakat helyökre kell visszatenni, mert az igen kedves a fejedelmek előtt; annyira kedves, hogy az öregét eztüstbe is szok-

¹⁾ 225. l.

²⁾ 81., 178., 229., 243. ll.

³⁾ 233. l.

⁴⁾ 30. l.

⁵⁾ 227. l.

ták foglaltatni. A vadkannak nyelvét megfőzve és szépen megtisztítva az orra czimpájába kell elhelyezni. száját pedig feltátva, abba egy egész citromot, vagy ha az nem volna kéznél, egy szép öreg almát kell bele tenni, homlokát zöld ággal kell diszítani, de ha ezt valamely szakács nem tudná elkészíteni, úgy puszpánggal is megrakhatja. Az ilyformán tálalt erdei fő oly kedves éték a fejedelmek előtt, hogy mesterünk szemei láttára egy hétig mind felvitték Rudolf császár asztalára.¹⁾

Könyvtünk szerzője a prágai udvaron kívül más meg nem nevezett fejedelmek udvartartásaiban is megfordult. Midőn az erdei fejének, sódarának fejedelem számára való megfőzéséről értekezik, ezt világosan megírja ilyen formán: »ezt én keresztyén fejedelmeknél így láttam, magam is főztem eleget gyöngyösi földi édes borban; tisztességet is vallottam vele.«²⁾ A kendermag suffáról is szükségesnek látja megemlíteni, hogy azt »fű udvarokban első fogásban adják öreg tálra, Pénteken.«³⁾ Ezzel azonban nem elégszik meg, de általánosságban megtanít bennünket arra is, hogy »az fejedelmek udvarában oly szokás vagyion, hogy nem háborgatják a konyhamestert, komornyikot, szakácsmestert három vagy négy étel szerszámaért.«⁴⁾

Látjuk ezekből, hogy a »Szakács Tudomány« szerzője világ-látott ember volt. Itthon tanulta ugyan mesterségét, de ezen tudományát különböző fejedelmek udvartartásában és más nemzeteknél szerzett tapasztalásból

¹⁾ 63. l.

²⁾ 66. l.

³⁾ 233. l.

⁴⁾ 67. l.

talataival némileg kiegészítve igen jeles készütséggű főmesterré lett.

Hátra volna még tudni, hol értékesítette tudományát? Könyve megadja a felvilágosítást erre is.

Az egész könyv bizonyítja, hogy írója igen nagy udvartartásban működött és a nagy konyhák számára irt,¹⁾ de még így is szükségét érezte külön utasításokat adni, miként kell fejedelem számára főzni. Így például az erdei disznóhust székfűves lével fejedelemnek úgy kell megfőzni, hogy egy csepp víz is közötté ne legyen.²⁾ A czopor sása is olyan lé, a mit sok ember eleiben nem szoktak csinálni, hanem csak fejedelem vagy valami nagy úr eleiben.³⁾ A husfélék egyes részeit pedig meg kell válogatni a feladásnál, és csak olyan konczokat kell feladni, ki fejedelem eleiben való.⁴⁾

A tálalásra nézve megtanulhatjuk, hogy a tikmonyból való hig rántottát stílve fejedelemnek ezüst tálban kell készíteni és abban kell fel is adni.⁵⁾ A fodorfánkából pedig fejedelemnek vagy valami nagy úrnak csak hármat lehet egy kis tálban feladni, de úgy, hogy meg legyen faragva nádmézzel.⁶⁾

A fejedelem asztalának ékesítéséhez tartozott az

¹⁾ »Ezután szólok az borsóról is, miként kelljen az *fejedelmeknek* megfőzni, vagy *nagy uraknak asztalára.*« 54. l. »Mikor disznót akarsz öletni *fejedelméd* vagy urad számára, magad is hozzá láss.« 63. l. »Tejfeles turós ételt, ha *fejedelemnek* vagy úrnak akarod megfőzni, így cseleküdjél.« 219. l. — »Ha olajjal akarsz káposztát főzni *fejedelemnek* vagy valami nagy úrnak.« 250.

²⁾ 65. l.

³⁾ 211. l.

⁴⁾ 66. l.

⁵⁾ 217. l.

⁶⁾ 246. l.

is, hogy a szakács készületekre, úgy mint fenálló pávákra, fenálló pástétomokra, szarvas kappanokra, mindenféle tollas pástétomokra, testállásos vadakra és madarakra a fejedelemasszonynak czimerét is fel kell írni.¹⁾

Ha fejedelme beteges, orvosság értékű ételnek tartja a »borrago«-t. Leírja, hogyan kell azt készíteni, de hozzá teszi a végén: »mindazáltal az doctortól is megkérddjed, mint kell csinálni, ha tudod is, nem szemérem tanulni.«²⁾

Mind ezek a külön való gondoskodások és utasítások arra vallanak, hogy mesterünk a fejedelem számára főzött. Ezt különben egyenesen meg is írja, midőn a csíknak tormával való készítés-módjáról beszél, azt irván: »némely eczettel is él vele, *de mi udvarban így szoktuk.*«³⁾ Miután pedig több helyen világosan megírja, hogy Erdélyben élő magyar volt, ennél fogva más, mint az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmestere nem lehetett. Tekintve a kort, melyben élt, Báthory Kristóf és Báthory Zsigmond szolgálatában állhatott, lehet azonban, hogy már Báthory István, sőt János Zsigmond udvarában is szolgált.

Mestertünk, midőn könyvét írta, idősebb ember volt már, mint az idejebeli szakácsmesterek legnagyobb része. Ezért mondja általános utasításaiban: »ha öreg ember vagy s az állást eluntad, ülj le egy székre az konyha ajtaja szélén,«⁴⁾ hogy úgy kevesebb fáradsággal igazgathassa nagy vendégségek alkalmával a tála-

¹⁾ 12. l.

²⁾ 248. l.

³⁾ 160. l.

⁴⁾ 12. l.

lás rendjét. Erre vall az is, hogy panaszkodik a szakácsok egy részének tudatlanságáról ilyen szókkal: »most oly szakácsok támadtak, hogy ha eleiben vinnéd a plataiszt, nem tudná, micsoda s mire való, ha megtanulta penig az főzését, e nélkül az írás nélkül is meg tudja főzni.«¹⁾ Egy más helyen pedig a régi mestereket állítja szembe az újakkal ilyenformán: »gyömbér és nádmézből trágyát csináltass, hogy fel akarod adni, az trágyával meghintsed, mert az régi mesterek ezzel így éltenek, az mostaniak nem szeretik, azt költötték, hogy igen drága.«²⁾

Tekintetbe véve azt, hogy mesterünk, mint már előbb kimutattam, a XVI. század derekán tanulta mesterségét, a most felhozottak azon számítást igazolják, hogy a »Szakács Tudomány« a XVI. század vége felé íratott.

Mesterünk a »baraczkfánk« készítésének leírásával végzi be könyvét.³⁾ Ezután egy toldalék következik külön címlappal, néhai Wecker János Jakab orvosnak hátrahagyott műve, mely első sorban arra nézve ad utasításokat, hogyan kell a beteg emberek számára való ételeket készíteni.

Kötetünk harmadik darabja egy étlap 1603. év január haváról. A feljegyzés nagyon érdekes: napról napra fel van írva, hogy minő ételek kerültek asztalra ebédnél, mit és hányféle ételt tálaltak fel vacsorára. Első pillanatra látszik, hogy egy igen nagy háztartás étlapja. Ezen konyha-naplóra nincsen ugyan

¹⁾ 148. l.

²⁾ 19. l.

³⁾ 252. lap. — Itt a végén lévő »Laus et gloria Deo« a nyomtatásban tévedésből kimaradt.

felírva, hogy hol és kinek konyháján főzték azokat a nagy ebédeket, de megnevezi magát a számadó, Hidas János sáfár személyében.¹⁾ A név kezünkbe adja a kulcsot. Ezen feljegyzés gróf Thurzó Szaniszló étlapja 1603-ból és azon ebédek és vacsorákról szól, a miket Galgóc várában találtak fel az említett évben.

Sajó-Kaza, 1892. december 24.

B. Radvanszky Béla.

¹⁾ Hidas János, mint ez az Országos Levéltárban levő leveleiből kitűnik, sáfár volt Galgóc várában, gróf Thurzó Szaniszló szolgálatában.

TARTALOM.

I. RÉSZ.

Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése	Lap. 3.
-----------------------------------------------------	---------

II. RÉSZ.

Szakács tudomány.

Első része az szakács tudománynak	9
Második része az szakács tudománynak	11
Az tehénhúsról	13
Az borjúhúsról	35
Az juhhúsból készült étek	47
Báránhúsból készült étek	55
Disznóhúsból készült étek	59
Az malaczok	69
Lúdhúsból készült étek	75
Az lúdfiakról	82
Tyúkokból készült étek	85
Tyúkfiaokról	97
Halakból készült étek	104
Possárokról	114
Czompókról	118
Tokokról	120
Az vizákról	122
Harcásákból készült éteknek nemek	127
Semlyengék	129
Menyhalak	130

	<i>Lap.</i>
Kárászok	132
Pisztrángok	134
Galócza	136
Lepényhalak	138
Kophalak	139
Kövihalak	140
Orsófark-, sügér-, konczhalak	141
Ón, dever, keszeg	142
Kecsegék	143
Stokfisch	146
Plataisz	148
Herengek	150
Ingolnák	151
Habarnicza	154
Az szardellák	155
Retke, süllő	156
Az csíkok	159
Az rákoknak számai	163
Szarvasok	168
Ózek	172
Nyulak	173
Fánkok	175
Saláták	182
Rétesek, bélesek	185
Apró madárkák	186
Tejes étek	187
Sásák	192
Különfélék	194
Szilvából készült étek	199
Almából készült étek	200
Körtvély és egyéb aprólékok	202
Torták	203
Sültek alá való sásák	211
Tikmony-étek	214
Túrós étek	219
Gombák	221
Meggyből csinált étek	226
Hüvelykes bab	228
Hüvelykes borsók	229
Contusiomok	232
Tők, ugorka	235
Fényes littarium	237
Kásából csinált étek	239

	<i>Lap.</i>
Csigákról	241
Különféle étkek	243

Opus Magicum, Wecker János Jakab orvos műve szerint... ..	253
-----------------------------------------------------------	-----

III. RÉSZ.

Étlap 1603-ból	323
-----------------------	-----

Név- és helymutató	392
Tárgymutató	393

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4
5. 5

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4
5. 5

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4
5. 5

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4
5. 5

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4
5. 5

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4
5. 5

RÉGI MAGYAR
SZAKÁCSKÖNYVEK.

(EGY KISEBBITETT ALAKÚ HASONMÁSSAL.)

ELSŐ KÖTET.

I. RÉSZ.

NÉHÁNY JÓ MAGYAR ÉS CSEH ÉTEL
FŐZÉSÉNEK FELJEGYZÉSE

A XV. SZÁZADBÓL.

Néhány jó magyar és cseh étel főzésének művészete.

Feljegyeztetett a XV-ik század vége felé.

*Vermerk ein guede kunst von vngrischen oder pehamyschen essen
zu kochen dy guet sein.*

Item ein Karpfen Im Furhess und ein Fasan prue.

Item so der karpfen lebendig ist ist fach das furhess vnd nym ein leczelten, auch nym ein semell und praa dy auf einem Rost oder gluedt das sy praun werdt vnd setz das durch einander auf das fewr In einem Kessel oder pfanen In einem gueden wein vnd las wol syeden, vnd slach es dan durch ein syb, vnd nym darnach ein gescharb darzwe von pyern oder opfl, vnd secz denn fysch mit Inalen auf das fewr vnd wan er aufballen wil so geburcz in mit nagell peffer Zymerrinden, safrian vnd ob es zw saur wurdt so lincz mit einem honygk vnd wan dw in an wildt richten so kost in an dem salcz in der supen und salcz es an dy stat wie es dan gehordt das sy recht sey.

Item ein Inber prue und praden Kopaun.

Item Nym ein gueten wein vnd von einer semell dy prosen, vnd secz das auf ein fewr vnd la das syeden, vnd wan es wol aufgesoden hat so treyb es durch ein sib auf das dykist, vnd la (=lasse) es dan dy helft einsyeden, vnd dan geburcz ab mit Inber vnd ein wenyg peffer, auch ein wenyg ein safrian vnd ein honik das es gar woll lindt werd, Auch das es wol tik werdt vnd geus sy dan auf ein schussel vnd leg dy praden Kopauner dar auf etc.

2. lap.)

Ein nagell prue zwmachen auch pachen hecht oder Karpen, auch zw ander laj.

Item nym walsche weinperl leczelten vnd von einer semel ein abpacz schnydl oder trew vnd tues in ein moser, vnd stoss

1*

das woll klain werdt, vnd secz auf das fewr in einem Wein das es wol aufsiedt vnd slach es dan durch ein sib auf lyndist, vnd secz wider auf das fewr vnd geburcz es mit nagel Zymerrinden vnd ein wenig safrian auch ein wenig ganze weinperll in dÿ supen, auch ein honik vnd ein wenig ein essich, vnd wan dws an wilt richten so kost dy supen wol das an allen dingen gerecht seÿ, vnd leg dÿ pachen visch darein vnd Richt sy an. etc.

Ein peffer zw wildpradt.

Nÿm ein furhess von einem lamplein oder huenern vnd semlein prossen vnd secz auf das fewr das es auf siedt vnd slach es dan durch ein sib mit wein esich vnd wasser vnd secz wider auf vnd la es wol syeden dan geburcz mit nagll pfeffer vnd safrian, vnd mit honik magst dw es lind machen vnd salcz dan wie es dar zwe gehordt. etc.

A müncheni királyi könyvtárban 349/cod. germ. mon. jegy alatt lévő codexből, mely a XV. század második feléből való vegyes darabokat tartalmaz. Töredékünk a codex utolsó (118-ik) levelét képezi. Lásd I. A. Schneller Catalog. Codicum et Manuscr. Bibl. Regiae Monacensis tom. 5. p. 50—51.

Nement ein güede kint von ungrüßter
 ad behangtten eßen zübelten by grüß sein
 trin ein kuffen in fuchse
 Trin so der kuffen lebendig ist fuchse daz fuchse und
 nym ein segeln, auch nym ein fennell und pän
 dy auf einem kott ad glüedte das so pänim vechet
 und setz das dinst einwand auf das fennell
 einem kisse ad pfanen in einem güede vrein
 und las wol steden, und stach es dan dinst ein
 sel, und nym dan noch ein gestank den zire von
 pizen ad öpffe, und setz den fottz mit zind
 auf das fennell und wann es auffbalz wol so ge
 binez in mit nügell pesser zimmerwand, faszan
 und ob es zür saim vündet so lutz mit zing
 hünigst und wann daz in an völdt vechen so
 kott in an dem saltz in d' stup, und saltz es an
 dy stat wie es dan geseidt das so velt sei
 Trin ein fuchse pän und prady kopain

Trin nym ein güede vrein und vrein einer fennell dy
 proß, und setz das auf ein fennell und la das
 steden, und wann es wol aufgesoden hat so
 dreyt es dinst ein sel auf das dinst, und li
 es dan dy holt einfaden, und dan gebinez
 ab mit fuchse und ein wenig pesser, auch
 ein wenig ein faszan und ein hünt das
 es gndvoll lündt vünd, auch das es wol ist
 vündt und gins so dan auf ein stüß und
 legt legt dy prady kopain dar auf

3
Ein rästel zu zimmern daz pa³
kocht oder kumpt, auch zu and³ ley

Ein
Nun waltze wimpel leget, und von
einer seitel ein abpar p³mod od t³erz
und t³erz in ein w³cke, und stopf das
w³ll st³in w³rdt, und setz auf das
feine meinen w³ren das es w³l auffst³
und st³et es dan d³rch ein se³ anst³
l³ndt, und setz w³d auf das feine
und geb³g es mit w³g³l zimmern
und p³st³er und ein w³ing p³st³er
auch ein w³ing ganze wimpel in dy
p³st³er, auch ein h³nd und ein w³ing
setz esst³, und von d³ an w³l t³ch³
se³ l³st dy p³st³er und das an al³ d³ng³
g³re³et se³, und ley dy p³st³er w³th d³re
in und h³lt se³ an in

Ein p³st³er zu w³lpr³ndt

Nun ein f³rl³et vor einem l³ngst³
od h³men³, und se³ken p³st³er und
setz auf das feine das es auf st³et und
st³et es dan d³rch ein se³ mit w³ren
p³st³er und w³st³er und setz w³d auf und
la es w³l st³et dan geb³g mit
w³g³l p³st³er und p³st³er und mit
h³nd magst du es l³nd mach³ und
sals dan w³z es dan z³re geh³nd in

II. RÉSZ.

AZ ERDÉLYI FEJEDELEM

UDVARI SZAKÁCSKÖNYVE

A XVI. SZÁZADBÓL.

SZAKÁCS TUDOMÁNY.

IRTA

AZ ERDÉLYI FEJEDELEM

UDVARI FŐSZAKÁCSMESTERE

A XVI. SZÁZAD VÉGE FELÉ.

Első része az szakács tudománynak.

. (III. lap.)

. tartsad, hogy nyárban az légy meg ne rútolja, mert az fejr alattra igen szokott menni. Viszont, ha az tyúkot meg nem tudod ölni, megkérjed az mesteredtől; az két szárnyát az bal kezeden fogjad, az nyakát az két első újjoddal megfogjad, az alsó taréja alatt mesd meg, de az nyakát el ne messed.

Az lúddal és tikfival is ez szerint élj. Ha eczetben veszed vérit, megoltalmazd, hogy kezedbül bele ne rútolkodjék. Ha melyeszteni akarod, az lúd vize meg ne forrjon, szinte a tyúké is annál hidegebb legyen. Úgy az tyúk fiúnak és lúdfinak ne legyen olyan meleg, mind seregélyfinak; minden gyenge állatoknak az szerént legyen.

Mikor ezeket megmellyeszted, meglángoljad, szép tiszta vízben hányjad, abból ki mossad, állat körmét elmetéljed, azután más tiszta vízből hánd ki az belit, viszont más vízben zuzát, máját hozzá tisztítsad; az főzése felől ide fel szóljunk.

Az malaczt is, mikor megakarod ölni, szintén az szegyé-nél olcs bele az kést, az orrát megfogjad egyik kezeddal. Hasonló vizet csinálj annak is mint az öreg tyúknak, hogy meg ne éges-sed, az vízben őss kicsiny hév parazsat. Zsirtól oltalmazd mind magát, mind penig vizét, mert igen ártalmas neki. Ugyanazt víz-ben vakard s mosd ki hogy megszárad, lángold meg, tiszta vízben mosd ki, az hasáról vedd ki az belit ha főzni akarod, ha penig sütni, az oldaláról vedd ki, semmi rutságot benne ne hagyj. Az állán vond ki az nyelvét, az nyakát hasítsd meg két helyen, czö-vekeld meg, mint annak az módja.

Túzokot, vadludat, fáczánt, fajdot, havasi pávát, rezneket, fogoly madarat, fürjet, fuvat (igy), húros rigót, efféle madarakat meleg vízben ne helyezd, hanem csak szárazon.

Az húros rigónak penig gyomrát és begyit ki ne vessed, hanem csak az belit s úgy süsd meg, mert abban fenyő mag szo-kott lenni.

Az több madarakkal is az szerint cselekedjél az mint megmondottam, meglángoljad és tisztán cselekedjél vele, az mint oda elő megmondám az szerint. (IV. lap.)

Az halakkal penig így cselekedjél: ha csukát avagy poszárt avagy kárászt ad kezedben az mestered, azt igen szépen megvakarjad, megmossad, kopotójából az rútságot kinyomjad, jól meglássad, hogy féreg ne legyen benne, mert az halak férgekkel szoktak élni. Azután tiszta asztalra vedd ki, irdald meg mint annak az módja. Bontsd fel; ha arra való, hogy orját veheted, vedd orját és hintsd meg sóval. Az mesteredtől érts aztán az megfőzése felől, avagy uradtól.

Ha sóban főttnak való halat adnak, azt meg ne vakarjad, mindjárt mentől elevenben felbonthatod, bontsd fel és jeges vízben hánnyad, kiváltképen nyárban.

Az borjúnak fejét lábát, az fejét kimossad az vérből erősen, lábával együtt feltegyed osztán tiszta vízben mind szőröstül, abban az vízben főzd meg erősen. Mikor azután arányzod, hogy az szőri elmegyén keményen, vedd ki az tüztől, szürd el azt az levet, hideg vizet tölts reája, mellyezd meg. Hogy megmellyeszted, tiszta vízben hánnyad, abból igen igen szépen kitisztítsad. Még harmadik, az állát messe le, az álla csontját vesse ki, nyelvét tisztítsa meg, az zápfogait is törje vágó késnek az fokával avagy az bárdnak az fokával, az orra lyukát tiszta szép vészszóval megszurkálja, tisztítsa, hogy valami rútság benne ne legyen, ott ne maradjon, az szájával is kifújja. (V. lap.)

Az báránynak az fejével is hasonlóképen cselekedjél, mind penig az lábával.

Az belit az borjúnak, az fodorját az rútságától kihassassa, az ki nem oda való, azt elhánnyja, egynehány vízből tisztán azt kimossa. Azután ismét kétszer avagy háromszor is, tiszta sóban erősen megdörgölje. Tiszta vízben igen szépen osztán megfonyaszsa, fejével és lábaival együtt osztán tiszta vízben rakja. Ha nyárban leszen tehát jeges vízben tartsa. Mindaddig úgy tarts penig, míg szintén meg kell főzni.

Az bárány-béllel is az szerint cselekedjél, az mint itt most megmondám.

Második része az szakács tudománynak.

(VI. lap.)

Mikor reggel felkesh, elsőben Istenedet dicsérjed, azután szépen megmosdjal, tiszta fazekadat megöblítsed. Ha tehénhúst akarsz főzni, azt három vízben szépen felmossad, mingyárast sőt vess reá, de sokat ne vess, jobb, hogy kétszer avagy háromszor vess, hogy nem mint egyszer sokat találnál vetni; mert ha egyszer sokat vetsz bele, abból jól tudod, hogy semmit vissza ki nem vehetsz. Ha pedig az mestered az abárlást reád bizza, tehát mikor az abárlásnak ideje, tiszta fazékban szűrjed az levét, igen szép tiszta szitán szürd által; önts az húsrá osztán tiszta hideg vizet, abból abároljad osztán az levében. Mindenféle hússal így élj: tyúkkal, lúddal, borjúhússal, bárányhússal az abárlás dolgában. Ennek-utána még egy kicsinynyé oda felebb azt is megmondjuk, kit hogy hogy kell főzni mikor arra jutunk. (VII. lap.)

Az lakodalom napja előtt pedit, (így) üdöt válaszszatok s napot számláljátok, hogy az megnevezett napra elérkezzetek, szégyent ne valljatok.

Itt az mesterek mellé mingyárast asztalosok kellének, az kik tudjanak az testállás faragáshoz is, hogy, ha az mester mondja vagy elefánt formát, avagy unicornis formát, vagy griff formát és egyéb vadaknak, madaraknak formáit, az mit az mester mond. Ehez lakatos is kell, ostya sütő deákok. Az fő-mester mellé annyi mesterlegényeket állass, az mennyi elegendendő leszen. Mert nem lehet olyan jó mester, hogy egyedül elégséges lehessen mindenre, mutogassa az legényeknek, mint kell és hogy kell. Nem is lehet oly tudós, hogy mindent tudhasson, hanem megválogasd az fő-mestereket, kit meleg étekhez, kit hideg étekhez, kit pástétomokhoz, kit vadaknak, madaraknak csinálásához, mondola sajtokhoz, biankákhoz, sültékhez, sóban főtt halakhoz.

Ha elegendő szakácsod vagyon, így élj vélek; ha nincs, kettőt hármat is egygyé tégy benne; mert mi magyarok sóba főttet is főzünk, meleg étet is, tészta mívét is csinálunk. De azért ugyan jobb, ha derék lakodalom idején külön-külön mestert állathatsz mindenhez, mert itt sok asztalokra szoktak főzni, azért szükség sok mesteröknek lenni, így tisztességesben vihetik végben az dolgot.

(VIII. lap.)

Mikor osztán az mesterek minden dolgot véghez visznek, egy avagy két képíró is legyen köztük, kik az étkeket avagy az szakács csinálmányokat aranyozzák, mert akkor, hogyha az szakácsok hozzá tudnának is, nem érkeznek az aranyozáshoz.

Az fejedelem asszonyinak czimerét is fel kell írnia az szakács készülétekre, úgy mint fennálló pávákra, fennálló pástétomokra, szarvas kappanokra, egyéb mindenféle tollas pástétomokra, afféle testállásból való vadakra, madarakra is. Az ilyenekkel szokták az fejedelmek asztalát ékesíteni.

Ha pedig immár mindennel készen vagytok, az mestereket szólíts elő, érts meg tőlök, kinél micsoda féle étek vagyon. Rendeld el velek együtt, mit kelljen az első fogásban feladni s meleg étkebe is mit akartok hadni. Ez ugyan regestomban legyen nálad az étkeknek nemei szerint.

Ha öreg ember vagy s az állást eluntad, ülj le egy székre az konyha ajtaja szélén, vagy kívől, vagy belől. Ha osztán elhozzák az tálakat, szólíts nevek szerint az szakács-mestereket, az étkeket is rendi szerint, kiket az első fogásra rendeltetek, az regestom tenora szerint.

Arra is vigyázz, hogy egy tál étet kétszer fel ne adjanak egy asztalra, mert néha tudatlan étekfogók is tanáltatnak, kétszer is elfog egyféle étet.

(IX. lap.)

Az étek feladással penig tisztességesen, gyorsan bánjanak, hogy az étkek meg ne hüljenek, azután mikor kívántatik, az meleg étet is adasd fel.

Finis praefationis.

Az tehénhúsról.

Az régi mesterek az tehénhúsból harminczhárom tál étket szoktanak volt csinálni. Halakból is az szerént, tyúkokból is az szerént, ludakból is az szerént. (LVII. lap.)

Azért az mennyire Isten segít, én is akarom közöttetek emlékezetre ezt az jegyzést hagyni, az kit pedig addig meg nem írhattam, ennekutána megírom Isten segítsége velem lévén.

Első.

TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.

Számos éték az tehénhúsból az mint ide elől megmondám, miképen tegyed fel, miképen abároljad meg. Ha csak petrezselyemmel akarod megfőzni, az savát szépen és jó módjával add meg, arra bőségesen petrezselyem levelet vess; mert az annak az borsá, az sava pedig az ézit meg ne haladja. Az uradnak az szája ézihez szabjad az szádnak az ézit, hogy kedvét találjad. Hogy ha pedig ötven vagy hatvan esztendőös embert szolgálsz, annak az étkét ugyan valóban megfőzzed; ha pedig ifjabb embereket szolgálsz, annak az életéhez szabjad azeledelt is; mert az ifjabbaknak is gyönyörök is erősebb, miként az lábok is gyorsabb. De soha sületlent, fővetlent fel ne adj, akár mint kérje az urad.

Második tál éték tehénhúsból.

KASZÁS LÉVEL TEHÉNHÚS.

(LVIII. lap.)

Ha kaszás lével akarsz főzni, az abárlásával az szerént élj, az mint megmondám az előtt. Petrezselyem gyökeret vess reá, vereshagymát is vess keveset, petrezselyem levelet is. Mikor osztán az megfő, savát megadod, fel akarod adni, egy kis tálra való kaszás levet megcsinálhatsz hat avagy hét tikmonynyal, ehhez

képest hozzá tudsz készölni, vagy öreg táltra akarod csinálni vagy mennyi asztalra. Mikor osztán mindenképen készen vagy, fel akarod adni, eczetben verd bele az tikmonyat, tiszta habaró fával törd meg erősen tiszta édényben. Az penig oly edény legyen, kire reá térjen az húsnak az leve. Erősen habarjad, hogy meg ne sugorodjék, ismét buritsd az húsra vissza, el ne forrazd; mert ha megforraztod, megsugorodik, nem leszen jó, hanem csak az húsára értesd, mindjárt add fel.

Harmadik mégis tehénhúsból.

FOGHAGYMÁS KASZÁS LÉVEL TEHÉNHÚS.

Ugyanaz szerént élj vele. Az kit foghagymás kaszás lénnek hivonk, az mint megmondám, hogy az tikmonyat eczetben verjed, az foghagymát fokoként meghámozzad, erősen megtörjed, azt a tikmonyas eczetben vessed: úgy ereszszed osztán fel, az mint megmondám. Az abárló fával megtörjed erősen, azután, hogy felereszted, úgy vigyázz reá, hogy meg ne sugorodjék.

Negyedik, tehénhúsból.

TISZTA BORSSAL TEHÉNHÚS.

(LIX. lap.)

Az mint megmondám ide elő, abárlásával, sava megadásával ugyan az szerént élj vele. Hogy megabárlod, mikor osztán fele fővésében vagyon, ha úrnak avagy fejedelemnek akarod főzni, egy kicsiny veres hagymácskát vess reá szép vékonyon. Megmosad. Foghagymát egészen, petrezselyem gyökeret hasogass reá, petrezselyem zöldét, eleven borsot, kicsiny szerecsen-dió-virágot is. Mikoron osztán az idő eljő, hogy felakarod adni, add meg az savát úgy, mint az urad szereti, annakutána borsold s gyömbérezzed meg, az fűszerszámmal főzzed mint egy fertály óráig, tedd ki, had állapodjék meg az fővésétül, annak utána add fel.

Ötödik étek tehénhúsból.

BUKREJTEL TEHÉNHÚS PECSENYE.

(7. lap.)

Az szép tarpecsenyét szépen mosd meg és vond fel tiszta nyársra, sósd meg és süssed meg; mikor penig jobb sülésében vagyon, vedd ki az tűztül, verd meg fával, hogy az sója lehulljon.

Az mely fazékban főzni akarod, bele vagdaljad, hogy az leve el ne menjen, mert annak az az ézi. Annak utána végy tehénhús levet avagy abállást reá; ha pedig az nem lészen, tiszta vizet tölts reá, tedd az tűzhöz, had főjön, az tajtékját eltisztítsad, mert annak az az abállása. Mess vöröshagymát reá s sályát, de meg ne metéljed az sályát, hanem az mint az levele vagyon; ha meg akarod metélni is, csak ketté vagy hármá, hogy megismerjék. hogy sályá. Fenyő-magot is törj bele annyit, hogy meg ne keserítse. Ha arányzod, hogy megfő, eczetezzed meg, de meg ne öljed az eczettel az levét. Sáfrányt, borsot, gyömbért vess bele, de avval is módjával élj, úgy mint annak az módja.

Hatodik éték tehénhúsból.

HAGYMA LÉVEL TEHÉNHÚS.

Az pecsenyét szépen mosd meg, vond fel az nyársra, szépen mosd meg, sózzad meg, süsd meg. Mikor az levét akarod csinálni. az vöröshagymát meghámozzad igen szépen, tiszta vízben hánynyad s megmossad. Tiszta tálban az hagymát szélesen megmetéljed s tiszta fazékban hánynyad, arra szép kövér tehénhús levet. az mennyit az tálra akarsz csinálni ahoz képest alkalmaztassad. Ha pedig csak egy asztalra akarod csinálni, mégéred három avagy négy fü vereshagymával; osztán mikor az tehénhúslevet az hagymára teszed, megforrázzad, de az hagymát igen el ne főzzed, vedd ki azt a levet, eczetezd, gyömbérezd, borsold meg; az pecsenyéje mikor megsül, verd meg, vond le, metéld meg egy tálban. űsd reája az levet, mint annak az módja.

Hetedik mégis tehénhúsból.

FOJTOTT PECSENYE.

(8. lap.)

Az tehénhúspecsenyét szépen mosd meg, vond fel az nyársra, süsd meg, mint annak előtte megmondottuk. Mikor szintén fél-sületében vagyon, ütögesd meg. A hol megpörköldött, vond egy tiszta fazékban, hogy az levében el ne cseppenjen, az mint az tálra akarod feladni, annyi pecsenyét készíts hozzája. Mikor az fazékban rakod, egy fehér czipót is tégy hozzája egészen; meg ne hámozzad, hanem csak megtisztogassad szennytül, mitül, egy

kevés fenyő-magot is törj bele, de azt is igen meg ne törjed, sok is ne legyen. Sályát is vess reá, egy kevés hagymát is az éziért, osztán, ha arányzod, hogy az pecsenye elég levet nem vehetne hozzája, valami tehénhúslével szaporítsad. Ha citrum-leved vagy, azzal is egyelétsed, ha pedig citrumleved nincsen, eczettel megcsinálhatod, csak hogy igen eczetes ne legyen. Annak utána az fazékhoz keress hozzája való földöt és burétsd reá az tetejével alá, osztán téstával csináld be szépen, hogy az párája ki ne jöhessen, bors is legyen benne, minden szerszámát akkor úgy igyekezzed megadni, hogy annak utána fel nem bonthatod, hanem mikor fel akarod adni, az pecsenyét szépen egészen tedd az tálban és sok levet tölts reá; de az cipót fel ne add, mert nem oda való.

Nyolczadik.

TEHÉNHÚS PECSENYE FENYÖMAGGAL, AZ KIT BÉLSZÜPECSENYÉNEK HÍNAK.

Az fenyőmagot törd meg erősen, az pecsenyét erősen belekeverd, meg is sózzad, annak utána tedd egy fazékban, önts erős eczetet reá, egy nap, egy éjjel hadd álljon benne. Mikor az ebédnek ideje eljün, tedd ki az eczetből, vond az nyársra, süsd meg igen szépen; ez az sült oly igen szép s jó, fejedelmeknek és uraknak való.

Kilenczedik.

TEHÉNHÚS PECSENYE SÜTVE.

(9. lap.)

Az szép fehér pecsenyének vedd ki az belit, de kívül meg ne sértegedess, hogy az töltelék ki ne menjen belőle. Mogyoró hagymát, szalonnát, petrezselymet vágj össze, hogy mogyoró hagyma nem lészen, tehát az vörös hagyma is jó. Ha megborso-lod nem árt, de anélkül is meg lehet. Az mely pecsenyét ki vátál belőle, annak az helyére tedd az tölteléket, annak utána vagy czövekeld avagy bevarrjad, csak hogy az töltelék ki ne menjen. Hirtelen ne süssed, hogy az hagyma és petrezselyem szépen megfőjjön benne.

Tizedik.

TEHÉNHÚS VETRECZEN LEVES KENYÉRRE.

Az tehénhús pecsenyét szépen sziöld meg, mint annak az módja, sósd meg, rakjad fel az füstre, had járja által az füst, jobb ézü lészen. Mikor fel akarod adni, csak szintén akkor süssed meg rostélyon; de igen el ne száradjon, az füstön is ne hagyjad sokat száradni. Hogy fel akarod adni, tehénhús lével ősd meg az kenyeret, egy kis vöröshagymát vagdalj reá, de igen kövér ne legyen az leve. Hidat reá és igen szép vékonyan rakjad az pecsenyét reá.

Tizenegyedik.

Tehénhús pecsenyét sziöld meg, verd meg erősen az késnek az fokával, fonnyazd meg az rostélyon, úgy hogy fél sülésében legyen. Szalonnát metélj meg egy serpenyőben, olvazd meg, hánnyad abban az zsirban az vetreczet, rántsd meg benne. Mikor fel akarod adni, borsold meg kicsenynet, ha az urad szereti, de annélkül is jó.

Tizenkettődik.

HÜJELKES BORSÓVAL TEHÉNHÚS.

(10. lap.)

Az tehénhúst, az mint megmondám oda feljebb, szépen megmossad, tedd fel egy fazékban és sózzad meg; egy kis petrezselyem levelet is az éziért vess bele. Annakutána, mikor arányzod, hogy az tehénhús megfő, az hüjelkes borsót szépen tisztéts meg virágjátul, mosd meg, tegyed egy fazékban külön, tehénhús levét őss reá, főzd meg benne. Mikoron fel akarod adni az tehénhúst, az hüjelkes borsót rakjad feljül reá.

Tizenharmadik,

PIRÉTOTT HÚS.

Ha azt akarod, hogy sokáig álljon, igen szépen felsziúljad, azt erős forró vízben hánnyad, abban egy kevésbé had álljon, mikor gondolnád, hogy immár az vérit kivonta, de az vizet meg ne forrázzad, azt hánnyad ki tiszta asztalra, megvárjad, hogy az vize kiszivárkozzék, azután sózd meg. Annak utána harmadnapig

had álljon az sóban, harmadnap mulván az füstre rakjad. Az melegen is megszárazthatod, ha füst nem lészen.

Az fokhagymás állani való pecsenyét is így csinálhadd. Ha penig csak ebédre valót akarsz csinálni, estve felsziúljad az húst, sózd és hánnyad fel az füstre, egy nap s éjjel had álljon ott. Az mikor megakarod főzni, vágjad fel szép apró konczokban. Ha úrnak akarod főzni, szép tiszta vízben kiforrázzad, más fazékban tiszta vízben tedd fel az levet. Azt az levet, melyben felforráztad, szüörd el, mert nem jó abban főzni, az kiben az tiszta víz vagyon. Mikor fél fővésben vagyon, akkor szélesen mess veres hagymát és kevés petrezselyem gyükeret is hasogass reá. Az savát is megadjad. Mikor az hagyma és petrezselyem megfő, de igen el ne főjön, úgy eczetezzed meg. Mikor fel akarod adni, első fogásban igyekezzél feladni, szelt is legyen alatta.

Ha tehénhús vetreczét akarsz sütni, leves kenyérre meg nem akarod vereshagymázni, minthogy az vöröshagymát nem minden szereti. Az vetreczét mikor megakarod sütni, hámozz két avagy három fő fokhagymát, azt megtörjed. Mikor az vetreczéje megsül, az fokhagymára meréts tehénhús levet. Az vetreczét szépen megmetéljed hosszan, hánd az tehénhús levében, abban rázd meg erősen. Az szeltet ősd meg tehénhúslével, úgy rakjad az vetreczét felül az hidra. Ha úgy szereti az urad, úgy erőlködjed feladni, hogy az levét az szelt el ne igya, mig az asztalra viszik; mert parázsul nem jó az étek.

Tizennegyedik.

RISKÁSAVAL TEHÉNHÚS.

(11. lap.)

Ha szép az riskása, csak meleg vízben szépen egynehány-szor megmossad, az tehénhúst megválogassad. Szép saph (így) konczokat egy-egy fejet az mennyi tálra akarod főzni, ahhoz képest legyenek rendelvén az konczok is; egy kis tálban elég egy hall-koncz egy szegyő. Az több asztalokra is ehhez képest megarányozhatod. Azt az húst szépen megmossad, tiszta fazékban megsózzad s feltegyed. Oly fazékban erőlködjed peniglen tenni, hogy az elméddel megmérjed, az riskása levet kíván. Mikor osztán az abállásra jutsz, tiszta fazékban szüörd az levet, az húsról tiszta vizet, abból abáljad ki. Ha penig lévő szükséges reá, az abálás vizet

szűrjed reá, jobb tiszta viznél, úgy főzzed, és az savát add meg. Szerecseny-dió-virággal, eleven és törött borssal az levét megborsoljad. Annak utána mikor minden szerszámát megadtad, szürd az levét az riskására és abban főzzed meg, se igen hig, se igen kemény ne legyen.

Mikor felakarod adni, gyömbér- és nádmézből trágyát csináltass. Hogy felakarod adni, az trágyával meghintsed, mert az régi mesterek ezzel így éltenek, az mostaniak nem szeretik, azt költötték, hogy igen drága, ezért az, ki nem szereti, trágya nélkül is megeheti.

Az mint ide elől szólottunk az riskása felől, az riskását először megszokták fonnyasztani, hogy dagadjon, azután vetik az húshoz, azért az mint jobb, úgy cselekedjél. Ha penig betegnek akarod csinálni, az szerint élj annak is az husával, mint ide fel megmondám, csak hogy riskását keveset tégy bele, csak szemekint legyen. Se egész, se törött borsot ne vess reá, hanem csak egy kevés szerecseny-dió-virágot az levében. Az riskását igen el ne főzzed benne, hanem csak szépen, úgy hogy az szemei egészen maradjanak. Kicseny petrezselyemlevelet is vess reá, ha lészen nem árt. Mikor feladod az betegnek, az leve több legyen az husánál, jobb az beteg kérje, hogy nem mint megutálja az sokaságért. Az savát is úgy erőlködjed hadni, hogy jobb sótan legyen kevésné, hogy nem mint sós.

Tizenötödik.

ÁRPAKÁSAVAL TEHÉNHÚS.

(12. lap.)

Ennek is az husával az szerint élj, mint ide elől megmondottam. Az árpakását szépen az porátúl megszórjad, megirtsad, megmossad egynehány vizben. Idején feltegyed az tűzhöz, mert szintén annyi fővést vessen fel, mint szintén az húsa. Bű lében főzzed, hogy meg ne büzhödjék. Mikor annyira fő, hogy ki kell mosnod, az nyálás levéből erősen kimossad, hogy nyálás ne legyen; mikoron megfőzöd az kész abállott tehénhús levét, úgy tölts reá avagy szűrjed, avagy az tehénhúshoz is elrakhatod, azt is módgya szerint főzzed, hogy se sürtü, se igen hig ne legyen. Ha peniglen betegnek akarsz főzni, meg is eczetezheted, ha az beteg szereti, mert más országban igen élnek vele. Ha penig az beteg erőtlen,

hogy maga kezével nem ehetik, az fejér czipónak az héját aprón megmetélvén, rakjad az árpakásában, hogy kanállal az betegnek megadhassák enni.

Tizenhatodik.

TEHÉNHÚS EGRESSEL.

Mig az egres erejében nincsen, megfőzzed és az szitán által verjed. Az tehénhús főzésével penig szintén úgy élj, mint az ide elől megvagyon írva. Az egresset penig, az kit megszűrsz, tehénhús lében tedd fel; szemenként is az mint lehet szedj, hogy tisztességet vallhass vele. Mikor osztán az husa elkészül, savát megadtad és fel akarod adni, ereszd reá az egresset mind levestül, forrázd fel és annak utána feladhatod.

Tizenhetedik.

MUROKKAL TEHÉNHÚS.

Akképen élj ezzel is, az mint ide feljebb meghallád. Az murkot szépen tisztítsad és megmetéljed, mint annak az módja; ha öreg vagy benne, meg is hasogassad, mikor fél fővésében volna, az tehénhúst akkor megmossad és közben rakjad, meg is borsoljad kevésé.

Tizennyolczadik.

SÓSKÁVAL TEHÉNHÚS.

Ugyan, mint ide fel az sóskát meg kell szedni és mosni, de az ugyan bővön legyen mint egy káposzta avagy mint egy parés hús, hogy savanyúságot adjon az húsnak. Mikor jó fővésében volna az hús, s fel akarod adni, akkor rakjad közben az sóskát, az savát megadjad, kevésé meg is borsoljad.

Tizenkilenczedik.

SPÁRGÁVAL TEHÉNHÚS.

(13. lap.)

Ugyan az szerént élj itt is az tehénhússal, mint ide fel megvannak írva. Az gyenge spárgát igen szépen tördeljed meg, mint egy hüvelykes borsót, mikor az hús jó fővésében vagy, rakjad

köziben, ha kicseny petrezselyem zöldet metszesz reá is, nem árt, mint egy hüvelykes....*) szokták megmetélni.

Husadik.

PASZTORNÁKKAL TEHÉNHÚS.

Ugyan az szerint élj itt is az tehénhússal. Az pásztornákot szépen, mint az murok felől szólék, megmossad és metéljed és úgy vesd, mikor annak az ideje az tehénhúshoz. Ezt nem mindenitek tudja, mert az mi országunkban nem terem, hanem Poloniában bővölködnék vele.

Huszonegyedik.

ÚJ KÁPOSZTA LEVÉLLEL.

Ugyan az szerint élj az husával. Az új káposzta levélnek az inát szépen ki kell metélni s az káposztalevelet aprón, annak az keserüségét ki kell fonyasztani és facsarni, úgy kell az hús köziben rakni, savát is meg kell adni.

Huszonkettődik.

Torma levéllel is az szerint, mint az új káposzta levéllel elején éltek; sóban kidörgölték, nem fonyasztották meg, azért úgy itélem, hogy az víz bővebb az sónál.

Huszonharmadik.

SÓBAN TEHÉNHÚS.

Öreg konczokban kell az tehénhúst vágni, úgy, hogy egy táltra elégséges legyen egy benne, azt igen erősen meg kell főzni. Tőretlen fahéjat tegyen bele, mikor feladja, petrezselyem levéllel, meghintse az tálban, de leve ne legyen; mellette mindazáltal asztalon bors, só, eczet is legyen, hozzá való edényben.

Huszonnegyedik.

Ugyanazon tehénhúsnak az levében az szép cipónak az héját nem szelt, hanem falatonként, szélesen csináljad az tálban; az levével önts és kicsinnet meg is hintsed borssal.

*) Üres hely.

Huszonötödik.

RÉPÁVAL TEHÉNHÚS.

(14. lap.)

Az husával ugyanaz szerént cselekedjél, az mint megmondám. Egy kevés avas szalonnát is vess köziben, az répát igen szépen faragjad és megapritsád, mint annak az módja, akár csak megvakarjad; mert jobb ízűnek tartják vakarva, hogy nem mint faragva. Ha pedig fejedelemnek főzöd, ne aprétsád szántó falatra, hanem szép aprón, avagy hosszan mint az gyümölcsös lében szokták az almát metszeni.

Huszonhatodik.

SÓSÁPOSZTÁVAL TEHÉNHÚS.

Annak is az husával az szerént élj; az húsa főjön az tűznél igen szépen, abba is avas szalonnát tégy és az káposztát szép aprón megmetéljed, míg az húsa az tűznél fő, abárolva úgy rakjad közibe; mikor megfő egy kevésé ki tegyed az tűztől had álljon magában, annak utána feladhatod.

Huszonhetedik.

SÓSÁPOSZTÁVAL MÉGIS TEHÉNHÚS.

Ha fejedelmi módon akarod főzni, az husával az szerint élj, mint megmondám. De ez között egy kövér kappan is legyen. Az káposztát szép vékonyan megmetéljed, ugyan az tálban azt megborsoljad, addig az tehénhúshoz ne vessed, hanem az kappant az hús közül kivegyed és az káposztával együtt mind kívül-belül megborsoljad. Egy kis tiszta ruhában eleven borsot is köss, az húsa között had főjön, az borsos káposztát és kappant úgy ereszed az több husához, hogy egyenlő fővésben legyenek és egészen adhasd fel az kappant. Ha lehet pedig fűdő alatt főzd meg, ha pedig keveses lészen fazékban, ha igen szép új orja leszen, az is hozzá illik, az sóal (így) koncz és kappan közé, ugyanaz szerint azt is, mikor megfőzöd, kitegyed az tűztől, hogy magában izet verjen. Mikor feladod, az ruhában kötött borsot old ki és felül az káposztára hintsd.

Huszonnyolczadik.

HARASZT KÁPOSZTÁVAL.

Az szerint élj annak is az húsával, az káposztát szépen mind száraztúl megmossad, de nem úgy, mint az kék káposztát, hanem apróbban; annakutána kifonnyaszszad és facsarjad erősen, úgy ereszszed az húsához, de meg ne metéljed, mert nem illik, noha olyan mint az kék káposzta; savát is jól megadjad.

Huszonkilenczedik.

VADALMÁVAL TEHÉNHÚS.

(15. lap.)

Az húsával ugyanaz szerint élj, az vad almát az torzsájárral lemetéljed, vízben hánnyad, az magvátúl mególtalmazd, mert megkeseríti főképen míg meg nem érik; azt tiszta vízből kiszedjed és illendő fazékban rakjad. Mikor az húsa megfő, szürd reá az levet, főzzed meg erősen. Mikoron annakutána az vad alma megfő, szép tiszta szitán általverjed, annakutána őrösd az húsára. Ha azelőtt az húsára kevés petrezselyem zöldet vetnél is, nem árt; az vadalma pedig sűrű s hig se legyen, hanem mint amaz szép gyenge tejfel. Mikor az vadalmát az húsához töltöd, azt ne főzzed sokáig, hanem csak felforraszszad.

Hárminczadik.

KAKUKFÜVEL TEHÉNHÚS.

Akképen élj ennek is az húsával, az szép, gyenge, új kakukfüvet bővön szedjed, megmossad szépen, úgy ereszszed az húsához; hogy megfő szépen, savát megadjad és eczetezzed; némely meg is szokta borsolni, főképen idegen nemzet, de nem eczetezi meg; de te úgy főzzed, az mint az urad szereti.

Harminczegyedik.

ECZETTEL, VÖRÖSHAGYMÁVAL TEHÉNHÚS.

Hasonlóképen élj ennek is husának megfőzésével; savát megadjad, mikor arányzod hogy az húsa megfőtt és fel kell adnod. Az vöröshagymát meghámozzad, tiszta vízbe hánnyad s tiszta asztalon szép szélesen megmetéljed és tiszta hozzávaló

edényben vegyed, az mennyi asztalra akarsz feladni, ahhoz képest rendeljed. Az kész tehénhúsra az levében önts reá, főzzed, mikor az hagyma fél fővésében volna ecsetezd meg; de az hagymát igen el ne főzzed, az tehénhúst rakjad szépen az tálban. az hagyma levét felül önts reá.

Harminczkettődik.

TORMÁVAL TEHÉNHÚS.

Az husával aképen élj, mint az többivel. Az tormát megtöred, de meg ne reszeltesd, ha mondat törz köziben, annál jobb s szebb. Mikor fel akarsz adni. igen szép, tiszta vasfazekacs-kában kövér tehénhús levét végy az tormára, azt az tűznél szépen megértessed, az mint az tejfel olyan legyen. Hogy az húsát feladod, úgy összed az levét reá az tálban; apró szőlő is legyen hozzá, azt megmossad, megirtsad s megfőzzed, hints az tormára.

Harminczharmadik.

TEHÉNHÚS PECSENYE SÁLYÁVAL ISPÉKELVE, AKÁR MAJORÁNNÁVAL.

(16. lap.)

Az tehénhús pecsenyét megmossad, nyársra felvonjad és az tűzhöz tegyed, hogy megkeményedjék. Annak utána bokrostul úgy vonjad bele az sályát vagy az majoránát. Azt az mint sült, untalan megöntözzed forró vajas borral vagy tehénhúslével, hogy az fűnek ereje hassa által az pecsenyét, szép levesen add fel; mert ha száraz legyen, nem érzik az fűnek az ereje.

Harmincznegyedik.

MUSTOS PECSENYE.

Ugyan az szerént élj az pecsenyével, ha újságul akarsz megcsinálni, az szőlőt facsarjad meg, ha éretlen legyen is, és varkarj nád-mézet köziben, hogy megédesítse. Az mustját meg ne forrázd, mert az édessége elvész, hanem fél forrásában legyen, mikor az tormát reá hinted, így annak is megmarad az ereje. Az pecsenye pedig mikor leves-sültében vagyon, úgy metéljed az tálban szép hosszan, az levét pedig az pecsenyének híjában el ne bocsásd; mert az ad ézt az mustnak is. s jó melegen add fel.

Harminczötödik.

TEHÉNMAJ, TEHÉNVESE BORSPORRAL.

Az szerint azt is megmossad, nyársra felvonjad szépen, az fokhagymát fokonsként szépen meghámozzad, megtörjed, kicseny borsot is vess köziben, hogy szebben törődjék, eczetet is, az mennyi elég, önts reá. Ha igen erős az eczet, tehénhúslével meg-egyelétsed, hogy ehessék ember benne; ezt is csak megpösdéts, hogy meg ne forrjon, mert minden ereje elvész az fokhagymának. Az májat, az vesét szép hosszan metéljék meg az tálban, az levét reá öntvén, mindjárt beburétsad; úgy adjad fel.

Harminczhatodik.

TEHÉN NYELVE, TÖLGYE SÜTVE BIBOR LÉVEL..

Az tehénnek az tölgjét, nyelvét, forrázd ki, tiszta vízben, mikor kiforrázod és felteszed. Mikor aztán szépen kiforrázod, vedd ki, abáljad meg, annak utána vonjad egy nyársra mind tölgjét, nyelvét süssed meg, borból, vizből, eczetből csinálj levet neki, ha penig borod büvön vagy, meglehet viz nélkül is. Fejér czipót hányj reá annyét, az mennyit arányzod, hogy az hushoz elegendendő leszen, se több se kevesebb ne legyen; mert tékozlás leszen. Az mig az husa sül, főzzed meg addig az levét, és metéld meg, de igen édesen ne csináljad. Vágj almát, s apró szőlőt is hányj reá, mikor az husa félsültében vagy, szép hosszszason metéljed reá, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd és minden szer-számmal együtt főzd meg, úgy add fel az uradnak. Ha penig nyárson nem szereted megsütni, meg lehet rostélyra is szép vékonyan reá metélni.

Harminczhetedik.

TEHÉN NYELVE SÓBA, HÉJÁBA.

(17. lap.)

Mosd meg az nyelvet igen szépen, de meg ne vakarjad; tedd fel tiszta fazékban, vess sót reá, főzd meg szépen és mikor fel akarod adni, egészen adjad fel, az tál szélire borsot, gyömbért és sót tégy.

Harmincznyolczadik.

TEHÉNLÁB SZEKFÜVES LÉVEL.

Az tehénlábat, mint annak az módja, megtisztítsad, főzd meg sóban, mint kocsonyának szokták megfőzni. Hogy megfő. szedd ki szépen az levéből, hadd hűljön és keményedjék meg, borból csinálj neki, ha vagyon tehénhús, avagy bárányhús abálás levét, azt is tölts hozzája; ha ezek nincsenek, vízzel is meglehet. csakhogy az bornak erejét megne haladja. Fekete cipót hányj reá, az mennyi illik, de felette sűrűn ne csináld. Az levét tedd fel, főzd meg az kenyeret, hogy megfő, szép tiszta szitán verjed által, hogy általvered, vágj apró almát, mézeld, hányj apró-szőlőt s mondolát rá, borsold meg és szekfüvezzed, az meghült tehénlábat rakjad bele az levében, főzd meg erősen. Mikor minden eszközzel megfőzöd, úgy add fel.

Harminczkilenczedik.

TEHÉNLÁB HIDEGEN FOKHAGYMÁVAL.

Az tehénlábot igen szépen megtisztíts, az mint szokták felvágjad, tedd fel tiszta fazékban, sőt vess reá, abban az lében forrázd ki erősen, úgy hogy minden pers büztét elvegye. Más fazékban csinálj levet neki tiszta vízből, azt az levet, az kiben forráasztad öntsd el. Tölts hideg vizet reá, abból álljad az tüznél való lében igen szép módjával, savát add meg és keményen abban az lében főzzed meg. Felettébb meg ne sózd. Mikor arányzod. hogy megfőtt, tiszta fazékban szűrjed az levét, had hűljön meg mind leve, mind husa. Az fokhagymát egészen hámozd s törd meg tiszta edényben, meglásd, hogy az leve hideg legyen; mert az erejét elveszi. Az husát tálban rakjad jó módjával, de igen sok húst ne rakj bele, mert rút, mikor az hideg éteknek sok az husa, s kevés az leve.

Negyvenedik.

TEHÉNLÁB KOCSONYA.

Ezzel is az szerént tisztaságával, főzésével, mint ide elől megmondám, csakhogy mikor fő, az husát rakjad ki, hogy hűljön meg, és rakjad és tisztítsd eczetben. Ha penig azt akarod, hogy

álljon az kocsonya, az eczetet egy kis sós vízzel elegyítsed, úgy erőlködjed sózni, hogy az husának savát el ne veszítse. Mikor osztán feladod, abban az sós lében kicsény tiszta eczetet tölts. Ha akarod valamivel megékesíteni, szép gyenge petrezselymet hints reá, ezeket pedig mindeniket ónos- vagy föld-fazékban főzzed, mert ha feketék, igen rutak lesznek.

Negyvenegyedik.

TEHÉN NYELVE TÖLTVE.

(18. lap.)

Az téhénnek az nyelvén, igen szép egészen vetesd ki, azt mosd és szépen fonnyazd meg, úgy hogy csak megvakarhassad, annak osztán az husát vájd ki. Annak utánna tyúkmonyat főzz, és az levét leszürjed, annak utánna hámazd meg, tiszta asztalon, kövér szalonnával vágd össze, petrezselyem levéllel, de az szalonna avas ne legyen, az töltelék se legyen sok, hanem megarányzod, mennyi megyen az helyére. Az töltelék sáfrányos, borsos legyen, mint annak az módja, egy avagy két tyúkmonyat is öss bele, az mennyit arányzod, hogy elég leszen, az megtartsa az töltelékot, savát is jó módjával megadjad. Hogy az töltelékot jól megvágod, töltsd és czövekeld jól az nyelvben, úgy vonjad fel és süssed meg az nyárson, úgy erőlködj sütni, hogy az töltelék belől is jól megsüljön; hogy megsül, ha akarod levet csinálhatsz reá, akármi lév meglehet. Szárazon is feladhatod.

Negyvenkettődik.

TEHÉN LÉPI TÖLTVE.

Az téhénnek az lépit igen szépen ki vetesd, hogy meg ne messe az hártáját, vájd ki belőle az ő természet szerint való husát, az mennyit ki akarsz belőle vájni. Az kit belőle kivesszesz, szép tiszta fazékban fonnyazd meg forró vízben, azt osztán szalonnával, petreselyem-levéllel vágjad össze, igen szép tisztán cselekedjél vele, nyers tyúkmonyat is öss bele, mennyi elegendő. Megborsold és savát is megadjad, azt osztán töltsd be, czövekeld avagy varrjad be, vond fel az nyársra, ha pedig úgy nem lehet, rostélyon is meglehet, de vigyázás kell hozzá, meg se égjen, sületlen se maradjon, mert igen gyenge ennek az hártája.

Negyvenharmadik.

TEHÉNBÉL FEJÉR ESPÉKKEL.

Az tehénbél forrázd ki, más tiszta fazékban főjön az leve, az mely vízben kiforráztad, szüred el az hogy az ganéjbüzt vegye el, tiszta hideg vizet önts reá és abból abáljad ki, mint annak az módja. Az kéznél való tiszta lévőben vess kövér szalonát, mikor immár fél fővésében volna, hogy az szerszámát meg akarod adni, az vöröshagymát hámozd meg, hányd tiszta vízben, tiszta asztalon mesd meg azt, petreselyem levelet is, az szalonnát is vedd ki az bél közül, metéld az hagyma és petreselyem közé, szép fejér czipót hámozz meg. Verd az bél közé addig, míg az szerszámot megvágod, az czipót is vágd az szerszám közé, mint annak az módja, vedd rá az bélre, borsold, gyömbérezd és sózzad meg, igen sűrű ne legyen az leve, mert nem jó. Így add fel, mikor az ideje.

Negyvennegyedik.

TEHÉNBÉL SÁRGA ISPÉKKEL.

(19. lap.)

Szintén így ezzel is, mint ide elől megmondám, minden szerszámának megadásával, csakhogy az borsolásnak idején sáfrányozd meg.

Negyvenötödik.

TEHÉNBÉL TÖLTVE ÉDES TEJJEL.

Az tehénnek az öregbik hurkáját meg kell mosni igen szép tisztán, hogy az ganéjtul szagos ne legyen ; ahhoz elegendendő édes tejet, tyikmonyat, abban sáfránt, borsot, de az tyikmony bővében legyen, hogy nem mint az tej, azt habaró fával erősen meg kell törni és szitán által szűrni, savát is meg kell adni, úgy kell annakutána az bélben tölteni. Petreselyem-levél is legyen az tejben, mind az két végét meg kell kötni, hogy az töltelék ki ne menjen, forró vízben meg kell fonnyasztani, hogy olyan kemény legyen az tej benne, mint az máj. Aztán ha megfőzöd, más tiszta vízben főzzed, mikor immár látod, hogy megfőtt, szüred el azt az levét, édes tejet szüri reá, petreselyem levelet is vess reá, főzd abban. Mikor fel akarod adni, azelőtt fél órával sáfrányozd, borsold és sózzad meg.

Negyvenhatodik.

TEHÉNBÉL TÖLTVE TEJFELLEL.

Ugyanaz szerint az mint mondtam, csak hogy az hig téj helyében legyen tejfel, mind töltelékje s mind leve tejfel legyen, ez szerint cseleküdjél ezzel is.

Negyvenhetedik.

TEHÉNBÉL KASZÁS LÉVEL.

Az feltételével, abálásával szintén így élj, mint ide elől megmondtam, szalonnát vess reá. Mikor fél fővésében vagyon, hogy az szerszámát megakarod adni, tiszta asztalon mess hagymát neki, az szalonnával vágjad össze, kevés petreselyem levelet is nem árt, ha vetsz köziben. Mikor fel akarod adni, eczetben verj tikmonyat, az mennyi elegendő, törd meg erősen habaró fával, mikor fel akarod adni, akkor ereszd az kész éteknek az levét az tikmonyas eczetre, de akkor erősen habard az tikmonyat az eczetben, hogy az forró-lév meg ne zsugorítsa az tikmonyat, azt az levet úgy burétsd az husára, az szénre tedd, hogy megérjék, de fel ne had forradni, mert ha felforrad megsugorozik s megrútul, savát is megadd. Így adjad fel uradnak asztalára.

Negyvennyolczadik.

TEHÉNBÉL TÖLTVE RISKÁSÁVAL.

(20. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint ide elől megmondtam, hurkájának mosásával, tisztításával. Az riskását szép szemenkint megtisztítsad, kő ne tanáltassék benne, azt megmossad három vagy négy meleg vízben is. Erős forró vízzel öntsd meg egy kevésbé, had dagadjon benne; hogy megdagad, vedd ki az vízből, hányd az tehénbélre, forgasd reá, szintén, mint az köleskását, de az savát az kásának is megadjad. Ezt vagy tejfellel vagy tiszta borssal akarod megfőzni, meg lehet, mikor így akarod főzni, az kásáját megis borsoláncz (így). Ez sütvé is igen jó, de az bélnek mellik kövérebb részét találod, azt erőlködjed mellé megtölteni, mert az ösztövé, hitván bél nem jó.

Negyvenkilenczedik.

TEHÉNBÉL OLASZ MÓDON.

Mikor az bélt kiforrasztod és megabárod, az rétes és tejes gyomrot válaszd külön, azt metéld meg igen aprón, mint egy káposztát szokták, azt hozzá illendő fazokacskában tedd fel. Sózzad megis, ha tehénhús lé vagyon bővön, abban is jó megfőznöd. Mikor az szerszámát megakarod adni, vöröshagymát mess szép vékonyan, azt egy kis tiszta vajban rántsd meg, kevés lisztlángot is köziben. Ha írósvajad vagyon hozzá, annál jobb, azt buréts osztán az apró bélnek az nyakában, de igen sűrű ne legyen, de sáfránnyal, borssal, sóval add meg az ézit, az gyömbért is ne felejtjük el. Ezt csak kis tálra szokták csinálni.

Ötvenedik.

TEHÉN NYELVE, TÖLGYE TISZTA BORSSAL.

Az feltételével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám. Mikor megabárod, szép hosszan metéld meg, mind az nyelvet, mind az tölgyet, azt szépen egy arányu fazékban tegyed. Ha vagyon tehénhús avagy abállás leved bővön, azt töltsd reá, mert ézesebb és jobb; mikor az szerszámát akarod megadni, petrezselyem gyükeret hasogass reá, egészen fokhagymát és petrezselyem levelet is, vöröshagymát sem árt keveset reá metszened, mikor megborsolod, kevés szerecsenydió virágot is nem árt, ha reá vetsz, akár tört, akár töretlen legyen, borsold, gyömbérezd, savát add meg.

Ötvenegyedik.

(21. lap.)

Ha idegen országban akadsz, úgy Moldvában s Havasel-földében, az ökör fő ú nálok igen kedves étel, minthogy czimerek is ugyan az némelyiknek. Annak az főzésével, mint szintén az borjú főnek, aképen élj. Ha penig veszed eszedben, hogy más-képen is élnek vele, reá vigyázz s te is úgy cseleküdjél.

Ötvenkettődik.

AZ GYÖNGYÖS HURKÁJÁRUL.

Ha az gyöngyös hurkáját megakarod tölteni, még elején meghadd az mészárosnak, minekelőtte az tehenet meg nem nyuzza, hogy elejin vegye ki az gyöngyös hurkáját s ketté ne vágja. Az riskását szépen mosd ki és meg is fonnyaszszad. Ugyanezen tehénnek az fogjában, vágj igen szép aprón meg, egy kevés petre-zselymet is vágj bele, azt osztán egyelétsd meg az fonnyasztott riskásával, borsold meg, hogy megtöltöd, kösd meg az két végét, hogy az töltése ki ne menjen, egy tővel meg is gyakdossad. Azt osztán vagy sütni vagy főzni akarod, tiszta borssal meglehet, tej-jel, tejfellel is megfőzhedd, de az savát megadjad az töltelékjének, mint annak az módja. Ezeket penig úgy készítsd, hogy három vagy négy gyöngyös hurka legyen, mert egy, egy kis tálra nem elég; egyéb hurkánál szűkjobb is az, neve is szebb. Mikor osztán mindenképen elkészéted, fel akarod adni, az két végét el ne messed, az derekát is kettő messed s úgy tedd az tálban, ezzel így cseleküdjél.

Ötvenharmadik.

TEHÉN TÖLGYE, NYELVE SZEFÜVES LÉVEL.

Ugyanazonképen élj az tehénnyelvnek, tölgynek kifony-nyasztásával, mint ide elől megmondottam. Hogy megfonnyasztod az nyelvet, tölgyet, metéld meg szélesen, főzd meg, pirítsd meg az rostélyon; még ott pirítod, borból, eczetből, vérből, kenyérből csináld meg az levet, mézet is vess reá mindjára, ezt hogy megfőzöd, tiszta szitán általverjed, de igen sűrű ne legyen, megkóstoljad, ha igen erős leszen, tehénhús abálás lével avagy vízzel jó leszen megegyelteni, ha az abálás nem leszen. Az alatt az tölgyére, nyelvére is vigyázz, hogy meg ne égjen, vágj almát reá mindjárt, az pirított nyelvet, tölgyet metéld bele hosszákön, mint az ujjad, mindjára borsold, szekfüvezd meg minden szer-számával főzd egyszersmind, úgy leszen jó ézü. Ha penig ugyan igazán szerszámát megakarod tanulni, ezt a szekfüves levet ide előbb megtanulhatod. Mert kétféle is az szekfüves lév, mert az

fejedelmek szerszámosb étkekkel szoktanak élni, hogysem egyebek, de azt is megtanálod ez kis könyvben.

Ötvennegyedik.

AZ EGÉSZ ÖKÖRNEK MEGSÜTÉSÉRŐL.

(22. lap.)

Erről is kell írnom egy kicsént, azokért, kik nem tudják. Ha egészen akarod meg sütni az ökröt, így az mostani mód szerint, az nyársat egy hozzá illendő fiatalból négy szegre faragtasd ki. Ennek az nyársnak egyfelől hegyit hagyj, az hegyin alól az mankójának való helyet is hagyj, az hol bele vészhessék. Ennek penig két forgatójának kell lenni, mint az köszörű kűnek. Mikor osztán az ökröt megnyuzzák, meghadd, hogy az fejét meg ne üssék. hanem az torkát messék meg, mint apró báránynak. Az mészárosnak meghagyjad, hogy szarvát, körmét el ne vágja, hanem meghagyja, osztán hogy megnyuzza, az hasát csak annyi helyen messe meg, hol az belit, tüdejét, máját kivehesse, az veséjét penig rajta hagyja, hólyagát is kivegye, mindent tisztán cseleküdjék.

Mikor aztán az te kezeden kerül, készen legyenek öreg lécszegek, ezt az ökröt vondd fel az nyársra, kit azelőtt megmondottam, az körmit takard be vizes ruhával, hogy az sütéskor meg ne égjen, az szarvával is szintén aképen cseleküdjél. Ha penig az sütéskor megszáradna az ruha rajta, gyakorta reá vigyázz. hogy meg ne égjen, hanem megöntözzed ismét vízzel, az lécszegek hosszak legyenek, hogy által érjék. Az szegekkel penig úgy élj, hogy az fejétől fogva az egész farktűig az hátagerinczit megszegezd, hogy el ne forduljon, nem csak az hasában, hanem az hátagerincziben is általmenjenek az szegek. Kétfelől az lapockájával is egynehány szeggel, hátul is az szerint, mint elől egynehány szeggel, az négy lábát úgy erőlködjed szegezni, hogy úgy álljon az asztalon, mintha hason feküdnék.

De immár, hogy az nyárson vagyon, mind kívül belül szózzad meg, az nyársnak két ágast csináltass fel, hol az ágasban forog, meggömbölyítsed, hogy könnyebben forogjon. Az nyárs hegyin való két mankót szegeztesd fel, hol helt hattál neki. Az tüzet két felől rakasd az ökör mellé, annak az faggyát olvazd meg, forrázz egy fazék sós vizet, annyit, a mennyivel gondolod,

hogy megéred az öntözését, míg megsül, az olvasztott faggyat összeafra az sós vízre, azzal öntözd az ökröt, mikor szükség. De az ökröt herfelen ne süssed, három avagy négy óráig ezt el süssed, mert abban az a fő mesterség, hogy megsüljön szépen.

Mikor megsül s fel akarod adni, deszkából csináltass asztalt s azon vitessed fel az asztalra az ökröt. Az asztal környöl szép öreg fejér kenyerek legyenek hámazva, két felől mellette két hordó bor, az hordó mellett szép apró ejteles, földből csinált edények legyenek, csapok is legyenek mellette, hogy ha egyik eltörik, mást vehessen elől helyébe. Az ökörnek az oldalában bőven öreg kések legyenek.

Ha akarod penig az ökröt igen szépen megékesíteni, az szarvát s az körmét meg is aranyozhatod, az szarva közé az úrnak az czimerét is fölcsinálhatod, ez az lakodalmoknak egyik emlékezeti.

MÉGIS UGYANAZON ÖKÖRNEK MEGSÜTÉSÉRÜL IROK EGY KEVESET.

(23. lap.)

Az mint én az régi jámbor mesterektől hallottam. Valának egy úri menyegzőben, negyven vagy ötven mesterek, dolgokat elvégezvén asztalokhoz leültenek vala, kezdenék az mesterség felől beszélgetni. Lőn ugyanazon ökör felől az szó közöttök, ki mint tudná elkészíteni ez dolgot. Monda az egyik, Mihály mester, az ki az nagy Bebek György szakácsa volt: én is láttam az Prynyi Gábor menyegzőjén, hogy Antal mester süttött vala egy ökröt, az mely ökörbe csinált vala egy öreg kövér juhot, az kövér juhban egy gyermekded borjút, az borjában egy kövér kappant. Mikor immár az ökör megsült, az kappant kivitte s meglátta, ha megsült, tehát az ökör is megsült.

No mondának ehez némely szakácsok, hogy az lehetetlen volna. Mondának az fű-mesterek közül némelyek, meglehet; elméjüket hozzá köszörülvén, mert az ökörnek tagja nagy, sok sülést kíván, így belől az apróság is megsülhetett az ökörnek nagy hőségétől, mintha egy meleg kemenczében vetették volna.

Ezt is nagy mesterségnek tanálák lenni, hogy az ökröt az asztalra négy lábára fölállatták volt, az mint szokott az ökör állani, nem feküdt veszteg, az mint mi szoktunk vele élni. De

azért, ha felakarod állatni, im azrul is akarok egy kis jegyzéet hagyni. Csináltass olyan hosszú furót, az minémüvel az puskát szokták fúrni, az vége tiszta merő aczél legyen. Az fúrúnak hosszúsága annyi legyen, hogy az körme közitül fogva mind az nyársig el érjen, úgy hogy az koncokon is által érjen, vas szegeket is olyan hosszakat csináltass, az kivel az nyárson erősíthessed az lábait. Item az lábait mind az horgas ináig vizes ruhában erősen betakarja, hogy az csontjai meg ne égjenek, az vas vesszők olyanok legyenek az lábaiban, az kik megtarthassák az ökröt, az nyakában is csináltathatsz vas vesszőköt, vagy egyenesen vagy félen akarod hajtani. Immár valamint akarod megékesíteni, szintén úgy megékesíthedd, mint ide elől megmondottam. Ezt csak azért hozám elől, hogy csak egy pecsenye sütésben is mesterség vagyon, hát egy ökör sütésben mennyével nagyobb. Mikor az uram reá erőltetne, most is hozzá mernék ehez fogni.

Következnek az borjú húsról.

BORJÚ FŰ SÓBAN, VÁROSI MÓDON.

(24. lap.)

Ennek is tisztításával s megfőzésével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám. Mikor megfő és felakarod adni, az belit, lábát szedd ki, az feje mellől az fazékból, az fejét ott hagyd, hogy meghüljön és csinálj osztán annak az lábnak s bélnek tizenkét tyikmonyból radóczot. Az lábakot meghasogáljad, az belit is aprón metéljed, azt osztán keverd az radóczban, igen szép tiszta hév vajban rántsd meg. Add fel osztán az fejét az tálban, az rántott lábat, bélt rakjad az tál szélire, ha akarod meg is faraghatod az rántottakat nádmézzel, de az fejet nem.

BORJÚ MÁJ TÖLTVE.

Az borjú májat mosd s vagdald meg. Mikor vágod, tyikmonyat is vess bele, meg is metéljed, székfűvet, borsot vess reá, savát is megadjad, minden szerszámát akkor erőlködjél megadni, mikor megvágod; mert ezt nem kóstolhatod úgy, mint az egyéb étket szokták kóstolni. Mikor immár megvágod, szép apró szőlőt is vess reá, de az apró szőlőt úgy mosd meg, hogy az szára rajta ne maradjon. Az borjúnak az faggyát mosd meg szép tiszta vízben, terítsd el az asztalon, az vagdalt borjú májat rakjad szépen az faggyában, az májat pedig az faggyában el ne terítsed, hanem úgy erőlködd hagyni. Az az borjú máj egészen vagyon, az faggyúnak osztán széleit szépen reá hajtogassad és osztán tegyed azzal az felével az pinnátában, az kit öszve hajtogatsz, abban süsd meg, ha pedig tudsz körüle forgódni, rostélyon is megsütheted. Mikor fel akarod adni, megmetéljed, mint az vetreczét szokták megmetélni, úgy add fel jó melegen.

Mégis az borjú húsrul való étkek.

Első.

BORJÚ HÚS SZÖMÖRCSÓKKEL.

(25. lap.)

Az borjú húst szép aprón megvágjad nem öreg konczokban, mint az tehénhúst szokták felvágni, tiszta vízben hányjad, hogy az vérét hadd vonja ki, addig, míg felakarod tenni. Ezt pedig nem akkor tegyed fel, mint egyéb öreg étket, úgy mint tehén és káposztás hús; mert az gyengébb azoknál és hamarébb megfő. Üdőt s órát válassz neki, mikorra elkészítheted az pecsenyét is az borjú húsnak, kiből az szömörcsöket akarod csinálni, tiszta vízben tartsad, hogy fejéren álljon meg. Ha forró vízben mártod nem árt, hogy inkább megfejtéredjék az pecsenye. Immár itt két, három vizből mosd ki az borjú húst, tedd fel tiszta vízben, vess sót reá, immár ezt forrázd ki, szépen álljad meg, had álljon készen, míg az szömörcsöket megvágod és elkészítéd. Az szömörcsöknek vágj pecsenyét, metéld meg igen aprón és szép tehénfaggyat apríts bele, avagy az maga faggyát, ha kövér leszen. Ha pedig kövér faggyúnak szerít nem teheted, kövér szalonnával is meg lehet.

Ehez az pecsenyéhez, faggyúhoz fehér cipó belet is morzsolj, vágd össze ezeket igen szépen aprón, mikor megvágod, borsold meg, nyers tikmonyat is üss reá, eleven borsot is keverj bele, hogy minden vágását elvégezed, petrezselyemlevél is legyen benne. Az tüznél egy tiszta fazékban tiszta víz főjön az elkészített szömörcsökhöz, mint egy márvánt gömbölyegen úgy hánd az forró vízben, melegvizzel tartsd az tenyeredet, mert ha anélkül nyulsz hozzá, kezedhez ragad és bajosabb leszen, ezt hogy kifacsarod, rakd az húsa közé, vess petrezselyem gyökeret és levelet reá, kevés vereshagymát is az éziért. Immár főzzed azt együtt, szerecsendió virágot is vess reá, ha vagyon, töretlent, mikor ideje, borsold, gyömbérezd meg, savát add meg, mikor felakarod adni, úgy adjad fel, hogy az szömörcsök az húásával egyaránt legyen az tálban, az petrezselyem gyökeret felül reá szépen teregeds.

Második.

BORJÚ MÁJ RÁNTVA FAOLAJBA, OLASZ MÓDON.

Az borjú májat meg kell gyengén fonnyasztani, vékonyan még kell szeldelni, mint egy vetreant meg kell hinteni gyengén sóval, borssal, tyikmonyból radóczot kell neki csinálni. Az radócz pedig ez, ha nem tudod: lisztben verj tyikmonyat, egy borjú májhoz elég öt avagy hat tyikmony, ebbe egy kis bort öss, mennyi egy tyikmonynyi tenne; ezt keményen egy fakalánnal törd meg, szép tiszta sócskát is vess reá, osztán az faolaj jó meleg legyen az tűznél, ki ne fusson mikor az májat belehányod, de az májat az radóczban keverjed és úgy hánnyad az meleg faolajban. Csak akkor erőlködjed pedig megrántani, mikor felakarod adni, mert ha áll, megvész, meglágyul, nem leszen jó. Nyersen is élnek ennek az megrántásával, nyersen szeldelik és úgy rántják az faolajban, akkor is megkell főzni, hogy megrántod, osztán mikor az tálban rakod, akkor borsold meg szépen.

Harmadik.

BORJÚHÚS SUFFÁVAL.

(26. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint ide elől megmondám, feltételével, abállásával; az savát el ne felejtse, mikor osztán megabállod, savát megadod, husát szépen helyére főzöd, az levében szürj le egy szép tiszta fazokcsában, melyben akarod az levet megértetni, azt eczetezd meg, bort is keveset beléje, hogy meghül, osztán úgy törd az tyikmonyat reája. Törjed által az tiszta szitán, szürd meg és annakutána szépen sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg; ha vagyon kövér tehénhusod, az zsirjában végy reá egy avagy két kalánnal, mikor értetni akarod, úgy erőlködjed értetni, hogy szintén, mikor felakarod adni, akkor ne álljon készen, mert semmire kellő leszen, hogy megérik; osztán az husát rakjad ki az tálban, az suffáját pedig mennél tajtékosan lehet, úgy adjad reá, hogy az husa suhul ki ne lássék az levéből.

Negyedik.

BORJUHÚS PÁSTÉTOMBAN.

Az igen szép borjúnak czémerét vedd ki, az tomporáját. ahhoz forró vízzel gyűrj igen-igen kemény tésztát, mennél keményebben gyűrhetsz, de megsózzad annak is az vizét; azt az kemény tésztát nyújtó fával, mint annak az módja, nyújtsd el, két darabban az borjú czémert, sőt, borsot csinálj össze és hintsd meg vele. egyik nyújtott tésztára tegyed reá, szeldelj szép vékonyan kövér szalonnácskát és az husára rakjad. Ezt az borjú czémert se meg ne fonnyazd, se meg ne süssed, csak nyersen csináld be, mert következnek több pástétomok is. Melletted tiszta edényben tiszta viz legyen, abban toll is legyen, rozmarinnal hintsd meg az borjú czémert az jó szagáért, ha citromod leszen, azt is szeldelj reá. immár az másik darab tésztával buréts be az borjú czémert, de az alsó tésztát tiszta vízzel az borjú czémer környül megkenjed. hogy az két tészta öszveragadjon és az borjú czémernek is az leve ki ne mehessen, azt a két tésztát késeddel erősen egyben nyomjad, nyújtófával nyújtsad, kezedd le szedjed. Az czifrázást ide meg nem irhatom, hanem az mint tanultad, úgy czifrázzad. Két vagy három tyikmonynak az székit vedd ki. sáfrányozd meg és azzal mindenütt fessed meg; ha pinnátád nincsen, kemenczében is megsütheted, de úgy erőlködjed, hogy mentül melegebben adhassad fel; felmesd, mikor az kemenczéből kiveszed, hogy mikor az asztalon felveszik az fedelét, az házat megtelje az jó szaga.

Ötödik.

BORJUHÚS ÉLES LÉVEL.

(27. lap.)

Ugyanaz szerint élj ennek is az husának feltételével, de mikor felteszed, igen szép elegyes ösztövéres szalonnát vess reá. mikor megabárod, szerszámát megakarod adni, az szalonnát igen-igen vékonyan szeldeljed reá, hagymát bővön vágj reá, petrezselyem levelecske is legyen közötté, ha vagyon tárkony is, nem árt, lemoniát is az szerint, ha lészen; almát ne vágj reá, hanem ha az urad parancsolja. Mikor immár látod, hogy az szerszám

megfő, rajta eczetezd meg, kicsiny borocskát is önts reá, az sem árt, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, az fűszerszámmal együtt főjön. Ugy leszen jó az étek.

Hatodik.

BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.

Ugyanaz szerint élj az husának feltételével, tisztaságával, abálásával; ha megabálod, petrezselyem gyökeret vess reá, levelet is és egész fokhagymát is keveset, szerecsenydió virágot is hints reá töretlent, ha törött leszen is, nem árt; savát megadjad, borsold, gyömbérezd meg, estvére penig akárminemű húst akarsz főzni tiszta borssal, de fokhagymát ne vess reá, mert meglehet anélkül is.

Hetedik.

BORJÚHÚS SÓBAN, LÉNGYEL MÓDON.

Ennek az feltételével, tisztaságával, abálásával az szerint élj, mint ennek előtte megmondám. Mikor megabálod, lemoniát vess reá egészen, eleven borsot, petrezselyem-gyökeret, szerecsenydió virágot, ezzel együtt főzzed és mikor feladod, az lemoniát reá szel deljed és petrezselyem gyökeret szépen reá rakjad és úgy add fel.

Nyolczadik.

BORJÚHÚS FEHÉR ESPÉKKEL.

Az mint ide felül szoltam, az espékek szerszámának megadásánál, szintén úgy élj: fél cipóját, szalonnáját, hagymáját, petrezselymét vágjad össze, de az cipóját elsőben az levében megáztasd, borsold meg és gyömbérezd, savát add meg.

Kilenczedik.

BORJÚHÚS SÁRGA ESPÉKKEL.

Ezzel is szintén úgy élj, mint ennekelőtte megmondottam, csak az sáfrány teszen különbséget benne, minden szerszámának megadása mindegy.

Tizedlik.

BORJÚBÉL ÉDES TEJJEL.

(28. lap.)

Az borjú bélt tedd fel tiszta vízben, vess sót reá, mikor immár arányzod, hogy megfőne, vedd ki, szüred le azt az levét, szürij édes tejet reá. az vöröshagymát hámozd meg, hány-nyad tiszta vízben. tiszta asztalon mesd meg szélesen, az hagymát szép tiszta vajban rántsd meg, de meg ne égessed; ugyan jó bővön legyen az rántott hagyma, hogy megsűrétse az édes tejet. Hogy megrántod az hagymát, meghűvösítsed. mert ha meleg leszen, megsugorétja, az tejet úgy őssed az bélre; annak utána sáfrányozd, borsold, gyömbérezd. savát add meg.

Tizenegyedik.

BORJÚBÉL TEJFELLELE.

Ennek is úgy élj az főzésével, mint ide elől meghallád, csakhogy erre hagymát nem kell rántani, ha az tejfel rossz találna lenni, három vagy négy tyikmonynyal ereszd fel, az meny-nyire való leszen, ezt is sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. fejére is jó leszen. ha úgy akarod hadni.

Tizenkettődik.

BORJÚNAK AZ SZEGYE TÖLTVE, TISZTA BORSSAL.

Az borjúnak az szegyt vedd ki egészen, az késeddel az bűrének az alját igazgassad meg, az hol az töltelék leszen, az tyikmonyat tedd fel, főzzed meg szépen, szüred el az levét, őss vizet hideget reá és hámozzad meg, tiszta asztalon szalonnával petrezselyem levéllel vágd össze, borsold meg, megsózzad az töltelék, nyers tyikmonyat is tölts bele, az mennyi elegendő leszen és úgy tölts az borjú húsnak az szegyében; ezt aztán czövekeld avagy varrjad be, hogy az töltelék ki ne fusson belőle, azt mosd ki szépen, osztán fonnyazd ki, hogy kifonnyaszod, abárolod meg, csináld illendő fazékban, végy tehenhúst avagy abálást reá, ha az nincsen levében is megfőzheted, azt hogy megabárod, petrezselyem gyükeret, fokhagymát hányj reá egészen, szerecsenydió virágot, petrezselyem levelet, savát is megadjad, az mikor fel aka-

rod adni, az előtt félórával megborsoljad, gyömbérezzed, mikor felakarod adni, egészen adjad fel, az czöveket avagy czérnát kivonjad belőle, mikor feladod az tálban, három vagy négy szellet is alája.

Tizenharmadik.

BORJÚ VESPECSENYÉJE TÖLTVE.

Az borjúnak az vespecsenyét, az mint ki szokták venni, vedd ki, annak is az bőre alját az késsel igazgassad meg, az hova az töltelékje férhessen, az töltelékjével pedig szintén úgy élj, mint ennek előtte megmondám, töltsd meg az pecsenyét, czövekeld avagy varrjad be, vondd fel az nyársra, süsd meg, úgy cselekedjél vele, hogy az töltelékje ki ne hulljon mind felvonásával, mind sütésével, mikor szintén szebb sülésében volna, úgy add fel; ha megfonnyasztod is, nem árt, savát is illendőképen megadjad.

Tizennegyedik.

BORJÚHÚS VESPECSENYÉJE, SZÁRAZON SÜTVE. (29. lap.)

Az vespecsenyét, az mint szokták kivenni, vedd ki, fonyazd meg csak gyengén, vond fel az nyársra, szép gyengén süsd meg, jó levesen add fel, meg is borsoljad.

Tizenötödik.

BORJÚHÚS PECSENYE TÖLTVE, OLASZ MÓDON.

Két borjúhús pecsenyét, felsált avagy fejrpecsenyét, szívu meg vetrecze módon, meg más borjúhús pecsenyét vágj meg erősen új faggyúval együtt, majoránnát s tyikmony székit is bele háromnak vagy négynek. Az mennyére lesz az húsa, sáfrányozd, borsold meg azt az tölteléket, metéld az borjúhúst vetrecze módon való pecsenyére, keményen azt hajtogassad össze gömbölyegen, úgy vonjad az nyársra, ezt is szép levesen süssed, mikor feladod, az tálban megborsoljad, és savát is megadjad.

Tizenhatodik.

BORJÚHÚS KASZÁSLÉVEL.

Ugyanaz szerint élj ennek is az feltételével, mint ennek előtte megmondottam. Mint az egyéb husokat, mikor az husát

megabárod, szerszámát megakarod adni, vöröshagymát vess reá, petrezselyem gyökeret, ha leszen, az levelet is nem árt, ha bele metéled, ezt mikor megfő s felakarod adni, eczetben tyikmonyat verj, ezt keményen habarófával habarjad, annak utána az husának az levét szűrjed reá, habarjad erősen, hogy az tyikmony meg ne sugorodjék, mikor az forró levet reá töltöd; osztán hints reá az tyikmonyas eczetes levet, savát jól megadjad, mikor feladod, három vagy négy szeletet is tégy alája.

Tizenhetedik.

BORJÚ FŰ ÉLES LÉVEL, HIDEGGE LÁBAIVAL EGYÜTT.

Mikor az borjú fejét lábastul felakarod tenni, kimossad az vérből, három avagy négy vizből is, ezt feltegyed szép tiszta ónos avagy földfazékban, ezt főzzed erősen mindaddig, mig az szórét késséddel letolhatod róla; hogy arányzod, hogy annyira főt, hogy megtisztíthatod, szüred le azt az levet róla, tölts hideg vizet reá és abban tisztíts meg; hogy penig az szőritől megtisztítod, újabb tiszta vízben tegyed, egy tiszta vesszőt csinálj, azzal az orralyukát szépen megtisztítsad, hogy az aludt vér s egyéb aféle rútság kitisztuljon belőle, füleit megoltalmazza, hogy meg ne szakadozzanak, ennek az állat nyelvestül szépen levegyed, az fogait vágókésnek az fokával kirontsad, nyelvét szépen megtisztítsad, az álla-csontját és lábainak szára-csontját kihányjad, ezt osztán tiszta vízben tedd fel, hányj almát reá egészen és vöröshagymát is azonképen; hogy az alma és az hagyma megfő szépen rajta, vedd ki osztán az husát, tisztogassad meg szépen almátul, hagymátul, ismég szüred reá az levet, tedd az tűzhöz, had főjjön, ecsetezzed meg, sáfrányozd, gyömbérezd, borsold és savát is add meg. Mikor minden szerszámával elkészéted, rakjad ki szép egészen az tálban az fejet, az körmeit szépen körül, de öreg tál legyen, hogy bú lé férjen reá, mert rút leszen, ha kevés leve leszen, hívós helyre tegyed pedig ezt, tiszta szitán által szüred annak az levét, hogy aludjék szépen; hogy megaluszik, forrázz mondolát, azt rakjad szépen reá, apró szőlőt is, de megirtsad s megmossad, úgy hintsd reá, ezzel így élj, így is adjad fel uradnak.

Tizennyolczadik.

BORJÚHÚS SPINÁCZCAL.

(30. lap.)

Ennek is az húsának feltételével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám, mikor osztán megabálod, szerecsenydió virágot vess reá, felényi borsot, az spináczt szedd meg elevenenként, igen szépen mosd meg két vagy három lében is, az spináczt fonnyazd ki, szépen facsard meg, úgy ereszszed az húsa közé, megborsoljad, savát megadjad, mikor megfő, úgy adjad fel, mikor pedig feladod, az spináczt rakassad az konczokra.

Tizenkilenczedik.

BORJÚHÚS FOKHAGYMÁS KASZÁSLÉVEL.

Ennek is szintén úgy élj feltételével, abálásával, mind ide elől megmondám; hogy megabálod, kevés vöröshagymát is vess reá, fokhagymát hámozz és gerezdenkint törd meg; mikor felakarod adni, az tyikmonyat verd eczetben, az fokhagymát is abban vessed, azt törd meg erősen habarófával, az köz éteknek az levét úgy szűrjed az tyikmonyas fokhagymás eczetre, azt osztán buréts vissza az nyakában, értesd meg szépen, mikor megérik, mindjárt feladjad, hogy meg ne zsugorodják.

Huszdik.

BORJÚHÚS PÁSTÉTOMBAN.

(XCVIII. lap.)

Az borjúnak az szegyét igen szép aprón felvágjad, azt szintén úgy tegyed fel, mint ide elől megmondám, s abáljad meg; hogy megabálod, perdéts egy kis vöröshagymát reá, citrom-levet őss reá, hogy savanyúságot adjon neki, azt sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, ha pedig citromod nincsen, erdélyi módon eczetezd meg, avagy új egres levet facsarj reá, ezt főzzed meg. Mikor szintén fél fővésében volna, szerszámaival együtt vedd ki, hadd hüljön meg, míg az tüznél ez fő, addig téstából csinálj fazokat neki, így csinálj pedig az fazokat neki: egy kis tálra való pástétomnak fazokat megéred, legfeljebb hat tikmonynyal, igen szép fejr lisztben verd bele, gyurd meg mentől keményebben, ezt osztán nyújts meg az nyújtófával és vond fel az kezeden, mint

az fazekas az fazekat, az fedelének meg hagyj egy kicsinyt az tésztaiban, az mennyivel arányozd hogy megéred, osztán hogy felállatod, az meghült borjúhúst rakd bele az tiszta fazékban, ha vagyon, majoránnát is hányszor bele, az fedelét is nyújs reája. mint annak az módja; az tészta fazéknak az szélét megkenjed tiszta vízzel, hogy az fedele oda ragadjon, az tészta fazéknak az szélit szedd be, az közepén kartocskét (így) hagyj, azt tedd az pinnatában, egy kissé száradancson meg, vedd ki, s úgy tölts bele az kész levet, mert ha nyersen töltöd az tészta fazékban, mingyárast kiáztatja és meglyukasztja. Az tészta fazekat ismét tedd be az pinnatában, had főjön az tészta fazékban egy kevésbé, savát megadjad, az fedelét felvessed, mikor feladod az uradnak.

Huszonegyedik.

BORJÚHÚS PECSÉNYE CZITROMLÉVEL. (XCIX. lap.)

Az borjúhús pecsenyét forró vízben hányszor, hogy az nyers szagot el vonja, azt igen szép vékony nyársra vond fel, főzd meg, süsd meg szép levesen, mikor feladod, megborsoljad, az citromlevet ösd reá az tálban, megnyomogassad, hogy az citrom szaga meghassa és úgy add fel.

Huszonkettődik.

BORJÚHÚS SÓS EGRESSEL.

Feltételével, abárlásával ezzel is úgy élj, mint az többivel. Szalonnácska is legyen rajta, hogy megabárlod, immár fél fővésében volna, az egrest szép tisztán szedd meg, törd meg az kezed között, hogy egy kicsinyt meghasadozzon: mert az sós egres kemény, nem hasadozhat az főzéssel. Ennek az husát úgy erőlködjed penig főzni, hogy egyenlő legyen az egresnek az levével, hogy egyik az másikat meg ne haladja, az egres lévben reá szűrj, avval add meg az savanyúságát, egy kis borsot is vess reá, de az bors meg ne haladja az savanyóságát.

Huszonharmadik.

BORJÚHÚS PECSENYE TÖRÖK MÓDON, EGRESSEL. (C. lap.)

Az új egrest törd meg, szürd meg egy szitán által, végy még annyi szép tehénhúslevet hozzája az egres lévőhöz, az tehénhúslév pedig annyi legyen, hogy az egres lévőnek savanyúságát meg ne haladja, ebben egy kicsiny borsocskát is vess, mikor az pecsenyét felakarod adni, ezt az levecskét felforrázzad akkor és úgy önts nyakon az pecsenyét vele, de kevés legyen az leve.

Huszonnegyedik.

BORJÚHÚS LEMONIÁVAL, TÁRKONYNYAL.

Az borjúhúst, az mint megmondtam volt, szép aprón megvágjad, szépen megmossad, tiszta fazékban feltegyed, hogy felteszed, szép tiszta, egészen hámozott vereshagymát, almát hányj reája, tárkonyt is ugyanakkor vess reája akár asszó legyen, akár nyers, ez osztán hogy megfő az alma-hagyma rajta és megakarod abárolni, úgy abárolj meg az husát, tiszta asztalra kisedjed, abároljad szép tiszta fazékban és úgy szürd reá az levet és ugyan által verd, mintegy vernyével valót, azt osztán az tűzhöz tegyed, felforrázzad, megecsetezzed, megborsoljad, sáfrányozzad, gyömbérezzed, lemoniát is hányj reája, mikor felakarod adni, ketté hasogasd az lemoniát és úgy rakd az tálban: ennek az leve pedig igen sűrű ne legyen, savát megadjad, és úgy adjad fel.

Huszonötödik.

BORJÚHÚS PECSENYE PÁSTÉTOMBAN. (CI. lap.)

Az borjúhús pecsenyét vágd meg erősen, mint egy kolbászba való húst, ezt hogy megvágod, borsoláncs meg csak alig, új egres szemeket is hányj közben, kicsiny szerezsendió virágot is törj bele, savát megadjad és az vágott borjúhúst tedd egy kicsiny tiszta fazekacskában, had főjön; mikor megfő, vedd ki azt egy tiszta tálban vagy tiszta szitára. Az fazékan való tésztát pedig így csináljad: tiszta vizet megmelegits, az mint az kezéd eltűrheti, azt megsózzad s megvajazzad, szép tiszta fehér lisztet gyúrj meg vele egy tikmonyat is üss beléje, mint az rétesnek való tész-

tát vagy bélesnek valót, hogy jól meggyúrjad osztán, az mennyi pástétomot akarsz csinálni, annyi darabban csináld az tésztát, megkend vajjal, hogy meg ne cserepezzék s hadd nyogodni az tésztát, hogy megnyugszik az tészta, osztán az kezedet megvajazzad, úgy nyulj az tésztához, hogy az kezedhez ne ragadjon; mikor osztán az asztalra szakasztod, az tésztát meglisztezd egy kicsinynyé, hogy akkor is ne ragadjon, az asztalon nyújts mint egy rétesnek az tésztát, mennél nagyobbban nyújthatod, azt osztán hajtogassad össze szépen s minden közit megvajazzad, azt osztán vedd fel az kezedre, akkorákon mint egy tikmony legyének, abban osztán rakd bele az vágott borjúhúst, mint egy csuporban, ha vagyon irós vajacskád is, tégy az husára. Ugyan ezen tésztából fedelet is csinálj és befedjed szépen, mint annak az módja, ezt osztán pinnatában süsd meg; ha pinnatád nincs, kemenczében is megsüthedd, mikor pedig felakarod adni, az fedelét felmessed és egy kicsiny tehénhúslevet tölts bele, újíts meg, az fazekára vakarj nádmézet, mert az jó megenni.

Huszonhatodik.

BORJÚHÚS SZŐLŐ LEVÉLBEN.

(CII. lap.)

Az borjúhús pecsenyét szép aprón megvágjad, az mint szokták az szömörcsöknek megvágni; szalonnát is vágj bele, kicsinynyé megborsoljad, tikmonyacskát is üss reá, ha tikmonyad nem leszen, anélkül is meglehet; mert az szőlőlevél megtartja, nem hagyja eloszlani, az szőlőlevél penig csak akkor jó, mikor igen szép gyenge, az szőlőlevélben szép gömbölyegen rakd az húst, úgy hajtogasd osztán az szőlőlevelet reá és avval tedd az fazékban, az feneke felé el ne bomoljon, arra végy osztán igen szép tiszta tehénhúslevet és abban főzzed, borsoláncs megis, savát megadjad és mind szőlő levelestől feladjad.

Következnek immár az juhhúsból készült étek.

Első.

JUHHÚS VERESKÁPOSZTÁVAL.

Az juhhúst meglángoljad, szépen megvágjad, mint annak az módja, feltegyed és így szépen megmossad, kicsin szalonnát is, nem árt, ha vetsz reá, e nélkül is meglehet azért. Abárod meg igen szépen, tedd az tűzhöz, had főjjen, az vereskáposztát, mikor az dér megsüti, ha lehet, akkor főzzed. Az vereskáposztát tisztíts meg, mosd meg, fonnyazd meg, lacsard (így) ki, abból az vízből, így tedd osztán az hús közé, mikor osztán annak az ideje, mézeld meg, savát add meg.

Második.

JUHHÚS ECZETTEL, VERESHAGYMAVAL. (CHIL. lap.)

Ugyanaz szerint tedd fel az húst szépen s abárod meg, mikor fél fővésében vagy, szélesen mess vereshagymát reá, mikor osztán felakarod adni, eczetezd meg, savát add meg; így élj evvel is.

Harmadik.

JUHHÚS BIGOZZAL.

Az juhhús czémert lángold, mosd meg, vond fel az nyársra, süsd meg azt igen szépen; mikor szintén fél sülésében volna, vondd le az nyársról, azt osztán igen szép aprón vágd fel; arra ha vagy juhhús abárlás lé, ha nincs tehénhús lév, mess vereshagymát is reá, egy kevés szerecsendió virágot is hints reá, mikor immár szintén fél fővésében volna, eczetezd meg, borsold, gyömbérezd meg, savát add meg, úgy add fel osztán, de igen ne hadd megfőni.

Negyedik.

JUHHÚS RÉPÁVAL.

(CIV. lap.)

Az husának feltételével az szerint avval is. Abba is vess az éziért egy kis avas szalonnát erdélyi módon. Hogy megabárlod, osztán az répát igen-igen szépen megtisztítsad, megvakarjad, avagy meghámozzad, azt egynehány vízben megmossad, megmetéljed ; a répa metélés pedig kétféle, avagy koczka módon, avagy hosszón, mikoron annak az ideje, osztán az husával csináld egyben szépen, megmézeljed, savát megadjad ; úgy add fel.

Ötödik.

JUHHÚS HAGYMALÉVEL.

Ennek is az husát úgy süsd meg, mint ennek előtte megmondám ; mikor felakarod adni, ezt akkor metéld az tálba szép aprón, mint annak az módja, az levét penig így csináljad : az vereshagymát meghámozzad, szélesen megmetéljed tiszta asztalon és úgy tedd az tálba, ezt az szélesen metszett hagymát, tedd ahoz illendő fazékban, végy szép tiszta tehénhúst reá, főzd, mikor fele fővésében volna, eczetezd meg, borsold, savát is megadd, az tálban metéld juhhússal, úgy add fel, de ennek egyaránt készüljen el mind leve húsa ; úgy add fel.

Hatodik.

JUHHÚS ÚJ KÁPOSZTA LEVÉLLEL.

(CV. lap.)

Ennek is húsának tisztaságával, feltételével, abárlásával az szerint élj. Az káposzta levélnek az örög inát kihányjad, megmetéljed, szépen mossad, feltegyed, kifonnyazd erősen tiszta vízben, szalonnácska is legyen benne, az husát megabárlod, úgy tödd öszve az káposztával. Az szegyében három vagy négy koncokat meghagyj, rostélyon megpirítsad és mikor feladod, tedd az káposztán felől az tálban, az kit megpiritosz benne, megsózzad.

Hetedik.

JUHHÚS TORMA LEVÉLLEL.

Ugyanaz szerént élj ezzel is, mint szintén az káposzta-levéllal, az mint megmondám.

Nyolczadik.

JUH HÚS RISKÁSÁVAL.

Ennek is szintén az szerint élj az feltételével, savát megadjad, mikor osztán megabárlod, az időközben míg az húsa fő, az riskásáját is tisztíts meg szépen, három vagy (négy) lében mossad meg, mikor arányzod, hogy az húsa megfőtt, az levet szűrjed az kására, de ezt meg ne borsoljad, az husát mikor felakarod adni, úgy rakjad az riskását reá, ha akarod az riskását együtt is megfőzheted az húzával.

Kilenczedik.

JUH HÚS UJSÁGBAN KÁPOSZTA FÖVEL.

(35. lap.)

Ennek is az husának feltételével, tisztaságával, úgy élj, mint ide elől megmondottam, erre is ó szalonnácskát vess, mikor aztán megabárlod, egy tiszta ruhában borkövet vess, kaporvirág is legyen mellette, az káposzta fejecskét szépen meghasogassad, mint annak az módja, tiszta forró vízben kifonnyaszszad; hogy kifonnyasztod úgy rakjad az húzával egyben, de az borkövet és kaprot az fazék fenekére tegyed, úgy főzd osztán szépen ezeket, hogy meg kevésbé kitegyed, hadd állapodjék, fedd be az földővel, azután add fel.

Tizedik.

JUH HÚS SAVANYÍTVA KÁPOSZTÁVAL.

Ennek is pedig feltételével, hasogatásával, fonnyasztásával úgy élj, mint ezelőtt megmondám. Az husát hogy megabárlod, az káposztát tegyed hozzája, kaporvirágot is tégy beléje; hogy az húzával egyben főzöd, mindjárt meg ne eczetezd, mert az káposztát megkeményíti, hanem mikor megfő, úgy eczetezd meg, de először megsózzad, az eczettel együtt is főjön és úgy adjad fel.

Tizenegyedik.

JUH HÚS ÉDES KÁPOSZTÁVAL.

Ennek is szintén az szerint cseleküdjél az husának feltételével, abálásával, mint ennek előtte megmondám, az káposzta fünek az torzsáját vágd ki, az káposztát metéld meg tiszta asz-

talon és vágd meg aprón vágókéssel, hogy megvágod, fonnyaszd és facsard ki, hogy abálod, az húsát tegyed össze, az savát add meg. Egyéb szerszámot nem kíván.

Tizenkettődik.

JUHHÚS TEJJEL KÁPOSZTÁVAL.

Ennek is az megfőzésében szintén aképen cseleküdjél, mint az édes káposztával, az mint megmondám, csakhogy az mely levében az édes káposztát megfőzöd, azt szűrjed le róla, tölts édes tejet reá és abban főzzed, savát megadjad és úgy add fel.

Tizenharmadik.

(36. lap.)

JUHHÚS HARASZT KÁPOSZTÁVAL.

Az husának feltételével, abálásával úgy élj, mint ennek előtte megmondám, az haraszt káposztát aprón mind száraztul megmessed, azt úgy fonnyaszszad, az mint szokták, azt csináld össze az abálott juhússal és úgy főzzed meg, savát megadjad, az mikor annak az ideje, add fel. Ezeket az káposztákat, az kiket ide elől megszámoltam, tehénhússal is megfőzhedd, az szükség idején mint szintén juhússal.

Tizennegyedik.

JUHHÚS EGRESSSEL, AKÁR SÓSSAL, AKÁR ÚJJAL.

Azért mégis egy különbözés vagyon az sós egres között és nyers között, ennek az husával is úgy élj, az mint megmondottam ide elől, ha sós egressel akarod főzni, mikor megabálod, akkor hánd reá az sós egrest, meglássad, hogy felette savanyú és sós ne legyen, jobb mégis, hogy savanyú, hogy nem mint sós legyen; ha új egressel akarod főzni, az egrest megszedjed, és vízben álljon, hogy felakarod adni, csak azelőtt vessed bele, igen el ne roshagyn, mert gyengébb az az másiknál, úgy add fel osztán.

Tizenötödik.

JUHHÚS VADALMÁVAL.

Az husának feltételével szintén úgy élj, az mint megmondám, az vadalmát mikor hozzák újságban, az torsájáról lemes-

sed és hideg vízben hányjad, mikor osztán az húsát mindenképen helyére főzöd, tiszta vízből tedd ki az vadalmát és az husának az levét szürd reá, abban főzzed, osztán hogy szépen megfő az vadalma, szítán által verjed egy tiszta fakalánnal, azt osztán őssed vissza az husára, ne is főzzed, mert megsavanyodik, hanem csak egy kicsenné petrezselem levéllel megszíneld és egy kis tehenhús lével, hogy ha az juhhús hitvány legyen.

Tizenhatodik.

JUHHÚS SÁLYÁVAL.

Annak is feltételével úgy élj, mikor megabálod, bűvön sályát vess reá, de igen aprón ne messed, hanem hogy megismerjék, hogy sálya, nem egyéb fű, savát add meg, eczetezzed meg is; ez ennek minden szerszáma.

Tizenhetedik.

JUH CZÉMER FOKHAGYMAVAL ESPÉKELVE.

Az szép kövér juhczémet vondd fel egy nyársra, egy kevéssé fonnyazd meg, az fokhagymát fokonként hámozd meg, annakutána a juhczémet vedd ki az tüztől, az késeddel lyukazd meg, az mennyi helyre az fokhagyma-gerezdeket elrakhatod, ezt így szép levesen süsd meg s add fel.

Tizennyolczadik.

JUHHÚS BORSPORRAL.

(37. lap.)

Ennek is szép tisztán az húsát vond fel egy nyársra, süsed meg, az bors porát pedig így csináljad, fokhagymát fokonként meghámozz, borsocskát vess reá, inkább megtörheted, azt tiszta edényecskében csináljad, eczetet öss reá, ha igen erős az eczet, tehenhús lével egyelétsed, avagy egyebet, hogy felette erős ne legyen, mert nem minden ember szereti, azt tiszta eczettel csináljad, hogy megsűt az húsa, tálban metéljed, az borsporát pedig ne főzzed, hanem csak felpezsdüljön, vele ez tálban úgy őssed nyakon.

Tizenkilencedik.

JUHHÚS PASZTORNÁKKAL.

Ennek husának feltételével úgy élj, mint eddig megmondottam, az pasztornákját megvakarjad és megmetéljed, mint egy répát, megmossad szépen, így ereszszed az abállott juhhúsban; ez az juhhús szép kövér legyen.

Husadik.

JUHHÚS MUROKKAL.

Ezzel is szintén úgy élj az mint megmondám, csak hogy ezt megborsolhadd, ha akarod, ezeket pedig mindeniket tehenhússal is megfőzheted, ha juhhúsod nem leszen.

Huszonegyedik.

JUHHÚS UTRA HIDEGGÉ AKÁR ELEJI, AKÁR UTOLJA.

Az juhczémert akár elejit, akár utolját mosd meg igen szépen, vesd főzni, sózzad meg, hogy megérezzék a sava, de felette ne; igen is el ne főzzed, hogy el ne szakadozzon egymástul, vedd ki, had hűljön meg, tegyed tiszta abroszban avagy ruhában és úgy hordozd az uton az urad kedvéjért.

Huszonkettődik.

JUHHÚS SÜTVE HIDEGGÉ AKÁR ELEJI, AKÁR UTOLJA.

Ezt is szépen süsd meg, hogy megsül, vondd le és rakjad egy tiszta edényben és úgy vigyed az utra az urad kedvéjért.

Huszonharmadik.

JUHHÚS DESZPOT LÉVEL.

Ennek is az husát igen szépen süsd meg akár czémer, akár lapoczka legyen, az fokhagymát fokenként hámozd meg, törd meg, hogy megsül osztán az husa, metéld tálban szépen. Az fokhagymára végy egy kis tehenhúslevet, keverd el az fokhagymát benne, az hust nyakon összed vele, de sok levet ne csinálj neki, hanem az fokhagyma jól megérezzék benne, ha tehenhús leved nincsen, egy kis tiszta meleg vízzel is meglehet.

Huszonnegyedik.

JUHGYOMOR TÖLTVE.

(38. lap.)

Az juhnak az vérét vegyed, de nem eczetben, hanem mint az disznónak, az gyomrot, az melyet hinak oltó gyomornak, igen szépen mosd ki, az mint szokták, mennél tisztábban lehet az juhnak aprólék pecsenyéjét nyakárul és egyebűnben metéld le, és faggyát az mint annak az módja, *) hints bele akár aszú, akár nyers legyen, azt is az vérben keverd el és az gyomorban tölts bele, savát megadjad, czövekeld be, fonynyazd ki erősen, ha vagyon juhhús-abálásod, azt szűrd reá és abban főzd meg, ha nincsen, az maga levében is meglehet, arra hagymácskát mess, hogy megakar főzni. Eczetecskét is tölts bele mikor felakarod adni, vedd ki az töltött gyomrot tiszta táblára és metéld meg s úgy rakjad az tálban. Kész törött tormád legyen, az gyomornak az levében tölts reája az tormára, de felettébb meleg ne legyen, hogy az erejét el ne vegye, össed meg az töltött gyomrot az tálban. Ez az juhhús, tehenhús olyféle hús, hogy mind szalonnát, borsot, lencsét ezzel megfőzhetsz, de látod-é, mi magyarok némely étket csak disznóhússal szoktunk csinálni.

Huszonötödik.

JUH HÚS KAPOR VIRÁGGAL.

Az juhhúsna feltételével szintén úgy élj, az mint immár ide előbb meg mondtam, mikor megabálod, kevés petrezselyemlevelet is vess reá, az éziért egy kis vöröshagymát is, mikor immár az kaporvirág szintén érőfélben volna, egy marokkal szépen száraztul szedj bele, mosd meg szépen, az husához illendő elég legyen, tegyed bele azt az juhhúsban, had főjön, hogy immár megfőtt, fogjad meg az szárát az kapornak, az virágját verd bele, de az kóraját vessed el, ezt illendőképén eczetezd meg, de az savát idején megadjad, ne csak az leve legyen penig sós, hanem az húsát is meghassa.

*) Üres hely, egy-két szó kimaradt.

Huszonhatodik.

JUHHÚS BORSÓVAL.

Az mint mi szoktuk szalonnával az borsót héjalva, avagy héjalatlan, szintén úgy megfőzheted ez juhhússal is.

Huszonhetedik.

JUHHÚS LENCSEVEL.

Az lencsével is szintén úgy megfőzheted az juhhúst, mint az borsóval, az borsóra, lencsére úgy viselj gondot, hogy ezek vizet is válogatnak. Oly vízben főzzed, hogy megfőjön, tisztességet is vallhass vele, az borsónak héjalása felől nem irok, mert tudhatsz lugot csinálni neki. Ezután szólok az borsóról is, miképen kelljen az fejedelmeknek megfőzni, vagy nagy uraknak asztalára.

Huszonnyolczadik.

JUHHÚS SÓS KÁPOSZTÁVAL.

(39. lap.)

Az mint közönséges képen szalonnával szoktuk megfőzni, szintén úgy juhhússal is megfőzheted, mert az szükség törvényt ront.

Huszonkilencedik.

JUHHÚS SÓS TEJJEL

Az juhhúst az mint egynehányszor megmondottam, szintén úgy élj az felvágásával, főzésével, sóval főzd meg az juhhúst, hogy megfő, rakjad ki egy tálban, ösd nyakon tiszta sós tejjel, küldd úgy az asztalra. Ezzel is emberek szoktanak élni, noha az mi országunkban nem élnek vele. De ezt csak azért hozom elől, hogy ezek az számos étkek mind juhhúsból állnak.

Következnek az bárányhúsból készült étkek.

Első.

BÁRÁNYHÚS SUFFÁVAL.

Az bárányt, ha elevenen kezeden adják, szép tisztán megnyúzzad, az belit tisztán kivegyed és szép tiszta vízben vessed, hasogasd ki, hogy által ne verje az gonosz szaga; ha immár az husának főzéséhez kezdesz, meglángoljad, felvágjad, az mint szokták az új bárányhúst felvágni, az tüdeje is közte legyen, mikor felteszed, sőt vess reá s egy kis szalonnát is, mikor megabálod, más hozzá illendő fazékban abáljad, hogy megfő, szűrj egy kis csuporkában az levében, eczetezd meg, kicsiny bort is tölts reá, ez az lév, mikor meghül, verj tikmonyat reá, az mennyire illik, azt erősen megtörjed egy habaró fával, szűrjed meg azt tiszta szitán, hogy az tikmony fejeri kárt ne tegyen az suffában, az levét, mikor annak az ideje sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, az suffát mennél magasban rakhatod és úgy erőlködjed feladni, mert az suffának az ő virágja, azért az virágja alatt az éz is meglegyen.

Második.

BÁRÁNYFÜ RÁNTVA.

Az bárányfejet mindaddig főzzed, az mig az szőri el megyen, de megpróbáld, hogy az szőrivél együtt az husa is le ne főjön, hanem módja szerint, de az lábai is ott legyenek; hogy immár megfőtt, vedd ki az tüztől, öss hideg vizet reá, tisztéts ki az szőrből más tiszta vízben, de megóvjad, hogy füleit el ne szaggassad, állát mesd el és az nyelvével együtt megtisztéts, az orrát egy tiszta vesszővel megszürkáljad, hogy semmi rútság benne ne maradjon, az belit háromszor sóból dörgöld ki, annak utána

tiszta vízben fonnyazd ki, azután tedd fel sóban fejével, lábával együtt, vedd ki táblára, hogy megfő, rakd tiszta tálban, had hüljön meg, osztán az fejét velőstül hasíts kettő, elegendendő tikmonyból csinálj radóczot neki, veverd (így) bele mind fejét, lábát, belit, ránts meg tiszta vajban, ha akarod megis faraghatod.

Harmadik.

BÁRÁNYFŰ SÓBAN.

(40. lap.)

Ennek is mellesztésével, tisztításával úgy élj, mint ennek előtte meghallád, mikor megtisztítod, hozzá illendő csuporkában tedd fel, vess sőt reája, hogy megfő, tálban rakjad, had hüljön meg, egészen tikmonyat főzz s hasogassad meg. Az fővel és petrezselyem-levéllal együtt rakjad az tálban, eczetet reá, így adjad fel.

Negyedik.

BÁRÁNYHÚS KAKUKFÜVEL.

Ennek is az husának feltételével s abálásával az szerint cseleküdjél, az mint abálni kell, az kakukfüvet szedjed meg és tisztán megmossad, hogy míg abáls, az bárány husára vessed, de bővön legyen, mikor immár az kakukfű megfő, rajta eczetezd meg, savát is megadjad. Kakukfűvel bárányhúst eczet nélkül is főznek és borsosan vele igen élnek.

Ötödik.

BÁRÁNYHÚS SÓSKÁVAL.

Ezzel is az abálásig szintén úgy élj. Az abálás után az sóskát szépen szedjed és megmossad, annak utánna feltegyed, de eű (így) sóska s annyi legyen, hogy megsavanyítsa az bárányhúst, savát is megadjad, mikor felakarod adni, az tálban felül rakjad az husára az sóskát, mint az tehenhús felett az petrezselymet.

Hatodik.

BÁRÁNYHÚS SPÁRGÁVAL.

Ennek is tisztítása, felvetése, abálása úgy legyen, mint ide fel immár megmondottam, az gyenge spárgát tördeld akkorákon,

mint az hüvelykes borsó, az abálás után csináld hozzá az husához, együtt főjenek, de igen el ne főjenek. Ezt is úgy adjad fel, mint az sóskát szokták, hogy felül rakjad az husára az spárgát.

Hetedik.

BÁRÁNY CZÉMER SÜTVE TEJFELES SUFÁT ALÁJA. (41. lap.)

Az kövér bárány czémert vond fel az nyársra, sózzad meg, ha ösztövért az bárány czémer, forró vízben mártsad s meg espékeljed, míg sül, szép tiszta tejelet hozass s az penig annyi legyen, hogy egy kis táltra elég legyen, az tejfelben annyi tikmonyat, az mennyi elégséges, mikor felakarod adni, ezt szintén úgy megeresz, mint az sufát, hidat tégy az bárányczémer alá s így add fel. Ezekkel az levekkel csak újságban szoktunk élni, de hogy az bárányok felnevekednek, azon levekkel készétheted, mint az juhot, úgy az többit az mennyivel akarod.

Nyolczadik.

BÁRÁNYHÚS ECZETTEL TÁRKONYNYAL.

Ezzel is elsőben azon módon cseleküdjél, mint az felsőkkel, az abálás után az tárkonyt mosd meg, úgy vesd az bárányhúsra, mikor megfű, mind együtt eczetezd meg, savát az mint szokták add meg.

Kilenczedik.

BÁRÁNYBÉL ÉDES TEJJEL AVAGY TEJFELLEL.

Megmondottam ide elől, miképen tisztéts meg az bárány bélt, ha édes téjben akarod főzni, egy kevésbé főzzed vízben, szüred le azt az levet, tölts helyében édes tejet és főzzed abban, mikor főzöd, egy kevés vöröshagymát is vajban ránthatsz reá, hogy jobb ézü legyen, az borsolásnak idején safrányozd, borsold meg, savát is megadjad; mikoron az bélt felakarod adni, aprón metéld, egészen fel ne add, ha penig tejfellel főzöd, azzal is azonképen készéts el, így add fel.

Tizedik.

BÁRÁNY CZÉMER SÚTVE, CZITROMOT AVAGY LEMONIÁT ALÁJA.

Ezt az bárány czémert is úgy süsd meg, az mint ide elől meghallád, mikor megsül, s föl akarod adni, vondd le az nyárs-rul s egy fakalánnal nyomogasd le az levét, hogy az tálban menjen, az citromot hámozd és szeldeld meg más tálban kerekdeden, végy egy kicsény tehenhús levet reá és egy kis eczetet hozzá, ha pedig citromleved vagy, az eczet nem szükséges, ha akarod, kevés borsot is vethetsz bele, anélkül is meglehet, ezt az tálban melegéts meg, az citromot rakjad reá és az levével ösd meg, jó melegen add fel az uradnak, nem az több étkek között add ezt fel, hanem külön magának küld fel.

Tizenegyedik.

LONGUM-PROTT NÉMETÜL. MAGYARUL PENIG BÉL SZÜ PECSENYE.

(42. lap.)

Igy kell csinálni: az bél szü pecsenyét vedd meg, és egy fazékban bort, eczetet és egy pohár vizet egyben kell egyeléteni, sályát, fenyőmagot kell összetörni és az borral, eczettel egyben egyelétvén, az pecsenyére kell tölteni és azt főzni kell, egy avagy két óráig az levében kell tartani, azután forgatván, az levében kell sütni. Annak utána egy fél narancsot fél pohár borban törni, s vele heven megönteni s befödni. Igy immár feladhatod.

Következnek immár az disznóhúsból készült étek.

Első.

DISZNÓLÁB TORMÁVAL.

Az disznó lábat szépen vágjad fel, forrázd ki, míg forrasztod, tiszta levét tegyed fel neki; hogy kiforrasztod, azt abáljad tiszta vízben, azt tiszta vízből hányjad az tűznél való tiszta vízében; ezt osztán főzd meg, mint ennek az módja, egy fél vöröshagymát is vess bele az éziért, mikor félfővésében vagy, ecze-tezd meg, had főjön az eczettel együtt. Mikor annak az ideje, feladjad, hints reá avagy az levében egyeléts az tormát és úgy tölts az tálban az husára.

Második.

DISZNÓLÁB HIDEGGE FOKHAGYMÁVAL.

Annak is úgy élj az felvágásával, forrasztásával és leve feltételével, mint ennek előtte megmondám, mikor osztán jól megfő, vondd ki, az levét tiszta fazékban szűrjed, had hüljön meg mind az husa, mind az leve, az fokhagymát is fokként hámozd és törd meg s vessd az hideg levében, az husát tálban rakjad, az fokhagymás levet úgy szüzd reá, de az tálban sok húst ne rakj, mert nem illik.

Harmadik.

DISZNÓLÁB TISZTA BORSAL.

Ennek is szintén úgy élj feltételével, levének csinálásával, mint ide fellebb meghallád, mikor osztán félfővésében vagy, mess kevés vöröshagymát reá, egészen fokhagymát, borsold meg, levest is szelj alája; noh immár, mikor ideje, feladhatod.

Negyedik.

DISZNÓ FŰ TORMÁVAL.

(43. lap.)

Az disznófejet felvágjad, annak is forrasztásával, abálással szintén úgy élj, mint az lábaival, ezt is akkor tormázd meg, mikor feladod.

Ötödik.

DISZNÓ FŰ LEVES KENYÉRRE.

Ezzel is aképen cseleküdjél; azmig az abálásra jutsz, mikor osztán felakarod adni, az tálban levest szelj, apró vöröshagymát vess reá és úgy önts meg az levével, mint egy levest, úgy add fel.

Hatodik.

DISZNÓ ÁLLA, SÓDORA GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Az állát, sódorát kiforrasszad, megmossad, úgy vondd fel az nyársra, míg az sül az tűznél, az levét addig csináld meg. Azzal pedig így élj. Bort hozasss, fejér czipót, mézet neki, azt együtt forraszd fel tiszta fazékban, megis egyelédtsed tehenhús abálással, főképen ha az bor szűk leszen, megis eczetezd, hogy megfőződ, verjed által tiszta szitán, de igen sűrű ne legyen, se felette hig, vond le az nyársról és hánnyad az levében, tegyed az tűzhöz, főzzed, mikor fél fővésében volna, lásd meg, mind mézet, eczetit szerezd helyére, osztán hánny mondolát s malosa-szőlőt reá, almát is mess s körtvét is czipázz reá, de az körtvét meg ne hámozzad, hanem igen sebes tűzben megpergeljed, hogy fekete legyen, osztán három vízben is megmossad, hogy az pergeltség lemenjen róla. Így sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. -

Hetedik.

DISZNÓ ÁLLA, SÓDORA SZÉKFÜVES LÉVEL.

Mindenképen úgy élj ennek is husának, levének megcsinálásával, csakhogy mikor az levét megereszted, kevés fekete czipót is hánny reá, de ne fejér legyen, mikor az husát az leviben akarod eresztetni, meg ne sáfrányozzad, hanem szekfüvezzed és meg-

borsoljad, almát is vágj aprón reá, ha vagyon bűvön mondolát is hányj reá, ennek minden eszközét igazán megadjad s add fel.

Nyolczadik.

DISZNÓ GYOMRA, BÉLI, NYELVE TORMÁVAL.

Ezeket kiforrázzad szépen, leve legyen az tüznél, abban abároljad, gyomrát szépen megmetéljed, az nyelvét ketté hasítsad, gömböcztét is az szerint, ezt osztán, hogy megfő, eczetezd meg s add fel tormával.

Külenczedik.

MÉGIS DISZNÓ BÉLI VÖRÖSHAGYMÁVAL ECZETTEL. (44. lap.)

Ezzel is az szerint élj, mint ennek előtte megmondám, eczetezd meg, vöröshagymát is apríts reá, ha tormának szerit nem teheted.

Tizedik.

DISZNÓFÜ HIDEGGE BORSPORRAL.

Az disznó fejét szépen tedd fel, abárold meg, tiszta leve legyen az tüznél, abba főzzed, de igen meg ne főjön, tedd ki, had hüljön, hogy felakarod adni, egy kicsény eczetet tölts alája, borsold meg, add fel.

Tizenegyedik.

DISZNÓNAK ÉDES HÚSA FEKETE LÉVEL.

Ezt az disznó édes húsát mosd ki, tiszta vizet és bort öss reá, vért is és fekete kenyeret is hányj reá. Ezzel együtt tedd fel az tűzhöz, had főjön, mikor arányzod, hogy annyira főtt, hogy megabárolhatod, vedd ki az tüztől az húsát, szedd tiszta asztalra, az levet az tiszta szitán verjed által, az húsát rakjad bele az levében, lásd meg savát, tedd az tűzhöz, vágj hagymát reá, borsold, szekfüvezd meg, mézet is bocsáthatsz bele, add fel.

Tizenkettődik.

DISZNÓHÚS, AZ KIT ERDEINEK HÍNAK, SZEKFÜVES LÉVEL.

Az erdeinek szép édes husát vágjad fel elegendeg, azt mosd meg erősen sós vízben, míg az húsa fő, az levét addig tegyed fel borban, hányj fekete cipót reá, hogy immár látod, hogy megfőtt az húsa, vedd ki, szüred el az levet róla, össz hideg vizet reá és abból abáljad ki, az édes husában hagyj meg három vagy négy koncokat, azt pirítsd meg az urad asztalára, ha mind megpiríthatod is, nem árt, azt rakjad szép tiszta fazékban, verd által az levét szitán, hányj mandolát reá, malosa szőlőt, almát, körtvét, mézeld, borsold, szekfüvezd meg, egy kicsény szint is adj neki sáfránnal, ezt ugyan valóban megfőzzed az szerszámmal együtt és minden szerszámát megadjad; add fel.

Tizenharmadik.

ERDEI DISZNÓ PECSENYE SÜTVE MELEGEN BORSOSON.

Ezt igen szépen hámozzad, hogy az vad bűz, kan bűz elmenjen róla, felvonjad szép vékony, tiszta nyársra, süsd meg, jó levesten add fel az uradnak tálban és megborsoljad.

Tizennegyedik.

ERDEI FŰ SÓDOROSTUL FÖVE.

(45. lap.)

Az mészároossal perseltessed meg, ha pedig nem tudna hozzá, az erdeinek nagy az foga, vizes ruhával tekergesd be, hogy meg ne pirítsa az perseléskor; mert ennek az fogai igen kedvesek az uraknál, és fejedelmeknél, ennek az öregít még ezüstben is szokták foglalni; az perzselést ha elvégzi az mészáros, az nyakát egy arasznyéra vágasd az fejére, ezt osztán, hogy kezeden veszed, az vizes ruhát hányd el az fogárul és tüzes vassal sütögesd az szőrit környülötte, egyebüt is mind el sütögesd az fején, mindenütt mennél fejrben csinálhatod az búrit, ennek az orrát szépen felmessed, az füle felé egy arasznyéra, az álla búrit nyuzd el az szerint az orrárul. Az nyelvét igen szép egészen ki vegyed, azt tegyed fel egy öreg kondérban, sós vízben had főjön egy óráig, az sódora is mellette legyen, mert azt is úgy kell főzni,

ha külön főzöd is. Ezt osztán vedd ki, az tüztől, szüred el az levét, tölts hideg vizet reá, ezt abból az vízből igen szépen tisztíts ki, de az bűrit fel ne faragjad, meg más tiszta vízben tegyed fel, abban is főzzed másfél óráig. Másfél óra múlva azt az levet szüred el rula, tölts bort, eczetet reá, az mennyiben arányzod, hogy megfő, sályát, fenyőmagot hányj bűvön reá. Ha valami oly főrend-embernek főzöd, czigerben is megfőzhedd s eczetben, szegény-embernek sósvízben is jó.

Ezt jól megfőzzed, ki-vegyed szépen az levéből, az húsa el ne szakadozzon az csontjárul, savát is megadjad. Hogy megfő, tedd ki, had hűljön meg. Az öreg fogait állából vond ki és tedd az agyarának az helyére, az agyart ismét az helyére, az nyelvét is tisztíts meg szépen, helyheztesd az orra czimpájában, az száját is táts fel, ha citromod vagyon, azzal, ha nincs, egy szép öreg almával télben, ha megtanultad, egy szép zöld ágacskát is az homlokában, ha azt nem tudod, puspanggal is megrakhatod.

Ezután szóljunk az zöld ág csinálása felől is, szép sályával is megrakhatod, ha leszen, ha egyebet semmit nem kaphatsz, azt mikor fel akarod adni, öreg tálban tegyed, az nyakára állassad, hogy az tálban orrával, fogaival felálljon, ne feküdjék vesztég, ez alá pedig borsot vess hideg eczetben s úgy ösd alá, de felettéb sok az ne legyen, az oly kedves étek az fejedelmek előtt, látam, hogy Rudolfus császárnak egy hétig mind fel vütték az asztalára.

Tizenötödik.

DISZNÓBÓL KÉSZÜLT APRÓLÉK, ÜGYMINT KOLBÁSZ, MÁJAS, VÉRES, KÁSÁS,
GÖMBÖCZ, VÉGHURKA. (46. lap.)

Mikor disznót akarsz öletni fejedelmed vagy *) urad számára, magad is hozzá láss s mennél jobban tudod az mészároost igazgassad, tisztán cselekedjék vele, fejét, sódorát úgy vetesd ki, az mint akarod, az belit, tüdejét, máját szép tiszta dézsa vízben. Az pecsenyét is más tiszta cseber vízbe hánnyad, mert az disznókban is vadnak nevezetes pecsenyék, csuka pecsenye, czemkos pecsenye, édes pecsenye, ezeket szépen megsütheted az uradnak,

*) Ez a két szó csak a Galgóczi által írott példányban van.

melegen tekert pecsenyét is csinálhatsz belőle, ha akarsz, ezt az pecsenyét ne tarts sokára, mert nyárban hamar megvész, azt azért hozom elől, hogy ez nem az derék disznó szüretre való, hanem urad kedvéért.

Az disznó bélnek pedig tisztításához, ha magad nem érkezel, igen tiszta asszony-állatot fogadj hozzá, hogy kezedhez viszi az bélt, magad mossad újonnan s megvonjad az mint az kolbász-hurkáját szokták megvonni; hogy megmosod, tiszta vízben tegyed, az pecsenyét vágjad meg az asztalon, vagy késsel, vagy bárdal, sózd meg, a mint annak az módja, új szalonnát is egy darabot, ó szalonnával együtt vágj közben, hogy jobb ézü legyen. Ezt az húst, hogy osztán megvágod, annyi felé oszszad az asztalon, az mennyi kolbászt akarsz csinálni, az kit borsal akarsz csinálni, abban semmit egyebet ne vess, hanem borsot, az borsot pedig kicsén borral elegyíts közzé, hogy inkább el oszoljon benne.

Ha fenyőmagot akarsz csinálni, az fenyőmagot megszedjed, mossad, törjed, azt is szintén úgy kevés borral elegyíts közben, az fokhagymás kolbászszal is az szerint élj, az bécsi kömény-magossal is így élj, az majoránnással is az szerint, télben pedig aszun is közben dörzsölhedd az majoránát. Ezeket hogy megtöltöd, rakjad tiszta vízben, had áljon benne fél avagy egy óráig, mikor az vízből kiveszed, tiszta rudra rakjad fel, egyen-kettőnként sütögesd meg, az mint az urad kívánja, hogy ha pedig májost akarsz csinálni, az nyerseségét kifonnyazd, hogy ne maradjon semmi benne, az máját vágd meg szalonnával, vöröshagymával együtt, savát is megadd, ha az urad szereti, megis borsolhatod, mert hozzá illik.

Hogy megtöltöd, az két végét megczövekeljed, hogy az fonnyasztáskor az töltelékje ki ne menjen; mikor fonnyasztod felette ne, hogy az kövéri el ne főjön belőle, hanem csak gyengén fonnyaszd, ezt is szedd ki az fonnyasztóból, rakd ki, had hüljön meg, s rakd rudra az kolbászok mellé. Ha az véreset, gömböczet, akarod megtölteni, annak is hasonlóképen mosd meg az húsát, az vérben metéld az disznó gönczör háját, az szép kövér pecsenyében is metélj bele aprón vöröshagymát is meglehet bátor büvön legyen, mert hozzá illik, aszú bors füvet is majoránnát meglehet ha akarod, élnek néha az emberek vele, hogy kevés

kását is vetnek köziben, az végső hurkának az hurát rizskásával is megtöltheted, ez az egyik kedves hurka az urak között. Ezeket, hogy megtöltsd, úgy élj vele, mint az többivel.

Tizenhatodik.

ERDEI DISZNÓHÚS SZÉKFÜVES LÉVEL.

(47. lap.)

Az erdeit igen szépen meg kell perzselni, az mint ide feljebb meghallád. Az agyarával is úgy élj. Mikor ennek az perzselését elvégezed, tiszta meleg vízben egynehányszor megmosd, hogy az büre szép feje legyen; az feje vágással is úgy élj, az szőrének perzselésével is azonképen. De az orraczimpáját az homloka középig felmessed. Először sódorát, hátszü pecsenyét és egyéb pecsenyét is, az mint szoktunk vele élni, szedj ki. Az husát, hogy felvágod, tiszta sós vízben főzzed meg erősen. Mikor immár látod, hogy féligre megfőtt, mosd ki tiszta asztalra avagy tekenyőben; az levét penig elegyets vérrel, borral, eczettel vízzel meg, ha félhúsú, s úrnak főzöd; ha penig fejedelemnek, egy csöp viz is közöttte ne legyen; ha tehénhús abálás leved vagyon, azt tölts reája, jobb ézt ad neki. Levét is annyit csinálj, az mennyi húst akarsz főzni. Erre az lére immár fekete kenyeret hányj s azzal együtt főzzed meg, mézet is, mig az lé fő, vess reá. Addig az husában, mennyét akarsz, abárolj fel benne, az levéhez hozzá is láss, hogy az tüznél megne büzhödjék; az főtt levét az szitán szüрд reá szépen, azt osztán tedd az tüzhöz. Ennek savát, mézét, eczetjét add meg igazán, mig ott fő az tüznél, egyéb szerszámát is tüle meg ne tagadjad. Az körtvélyyel is úgy élj, mint ide feljebb megmondottuk, mondolát s malosa szőlőt forrázz hozzá, fenyőmagot sem árt bele tenned, ez szerszámokat vesd reá az erdeinek husára; de mindjárazt megszékfüvezd, borsoljad, hogy együtt főhessen ez szerszámával, kicsénynyé megis sáfrányozd, de az feketeséget meg ne haladja, csakhogy szint adjon neki.

Az sál koncát penig az erdeinek meg ne vágd, hanem egészen hagyjad meg ennek az érdös husában. Ha rostélyon megpiréasz, még annál jobb leszen. Almát is metélhetsz bele, ha akarod; mindenféle fűszerszámát úgy erőlködj megadni, az mint urad szereti. Ha penig afféle embernek akarod főzni, az ilyen

étket, kik véres állatot nem esznek, husának feltételével, levével szintén úgy élj, mint megmondám, csak hogy vért ne tölts reá a levére. Dióbélrt törj bővön, de igen meg ne törjed, hanem dara-boson, ehhez vágj almát, hagymát, egyelés az dió bélhez ezeket. Tiszta vizet tölts reá egy kis fazékban, vagy serpenyőben, főzd meg erősen; az husát borsold, székfűvezd meg. Az almát, hagy-mát, diót is, kiket megfőzöl, buréts az husára, osztán így minden szerszáma együtt lévén, jobban megismered, mi héja vagy. Így mikor minden szerszáma megvagy, fővése is helyén lévén, az feladás előtt tedd ki az tüztől egy kevésbé; mert jobb ézt ver, mikor keveset áll, de mikor felette sokat, nem jó. Mikor immár feladod az koncokat, megválogassad. Ki fejedelem eleiben való, olyant adj fel, nem emez-amaz koncokat, az sal koncokat add fel egészen, mert ha uratok kérdi, melyik az vadász konc, azt sem tudjátok, melyik az, mert nem tanultátok meg. De im én megmondám, az vadászkoncz az nyulnak az lapoczkája.

HA ENNEK AZ ERDEINEK AZ FEJÉT, SÓDORÁT MÉG FEJEDELEMNEK MEG-
AKAROD FŐZNI. (48. lap.)

Ide feljebb ez is megvagy, noha keveset különböz, csak az mennyivel különböz, azt jedezem fel. Az puspanz után:

Ez mellé penig, ha szép kalácsokat vagy mézes pogácsát raksz, mind mellé illik; ha penig nem akarod, avagy szerit nem teheted, anélkül is meglehet. Levét csinálj neki ilyen módon. Igen jó rósa avagy malosa eczetet borsolj meg, minémüvel az fejedel-mek szoktanak élni, így hidegen azt töltsd alája. Ha megtanul-tad, az fogát meg is aranyozhatod neki. Az nyelvét az nyakán vond ki, ha akarod azt is megaranyozhatod, hozzá is illik s az orra czimpájában akaszszad. Ezt én keresztyén fejedelmeknél így láttam, magam is főztem eleget gyöngyösi felföldi édes bor-ban, tisztességet is vallottam vele. Ha penig csak köz úrnak aka-rod megfőzni, savanyú borban is meglehet, eczetben is; ha nemes embernek, csigérben is. Mikor feladod, akkor tölts eczetet reá, mert igen kémélik az eczetet az mostani urak, szegény embernek főzni csak sós vízben is jó.

Mert az fejedelmeknek udvarában oly szokás vagy, hogy nem háborgatják az konyhamestert, komornyikot, szakácsmes-

tert, három vagy négy éteknek szerszámaért, valami kívántatik az fejedelmeknek tárházokból. Az kulcsárnak tisztí, azt háborgatják meg egynehány tál éteknek megadásáért. Ezt az erdei disznóhúst, ha fekete lével megfőzöd is, az mint szokták, meglehet viz, eczet, egy kis bors. Ez kis jedzésből főzhetsz fejedelmi, köz és úri rendeknek való étket.

HA AZ ERDEINEK PECSENYÉJÉBŐL PÁSTÉTOMOT AKARSZ CSINÁLNI.

(49. lap.)

Ákár melegen, akár hidegen, imigyen csináljad: ha öreg pástétomot akarsz csinálni, az pecsenyéjét olyan öregben hagyasd, az mint akarod; mert az öreg pástétomot abrak-pástétomnak szokták híni, derék dologra u. m. lakodalomra való afféle. Ennek az pecsenyének elkészítésével így élj: megtisztítsad, erős forró vízben hányjad; de ne főzzed, hanem abból is szépen kimossad, megispékeljed, azután főzd meg. Vond fel az nyársra, süsd meg osztán mintegy negyed részére, hogy az leve ki ne menjen, vond le osztán tiszta edényben, vagy pinnatában, annakutána szekfüvezd, borsold meg erősen.

Az tésztáját abrak czipó lisztből úgy csináljad, az mint az negyedik borjúhúsban feltanálod, akár sályával, akár fenyőmaggal avagy majoránnával meghintsed; mindenik jó. Az betakarásával is úgy élj, az mint oda fel megvayon, mert semmire kellő leszen, ha az leve kimegyen az pecsenyének. Az szélinek megczifrázásával, színének megadásával is úgy élj; mert az pástétom sokféle, betakarod az tésztával, s nem tudja az urad, mi vayon benne. Az színe megadása penig ez: hogy ha szarvashust csinálsz az pástétomban, az fedelére az képet kirajszoljad, ha csak az késhegyivel lehet is. Ismerje meg az urad, hogy micsoda vayon benne. Ha penig nem tudsz hozzá, az előíznél vágjad el a szarvasnak az körmét, mikor az tésztával betakarod, akkor az körmét is rá csinálhadd, az mint szokásban vayon s arrul az urad megismeri micsoda vayon benne. Az őz-nyúl pástétommal is úgy élj. Azt elkészítvén, az pinnatában süsd meg vagy az kemenczében; de meg ne égessed, egyéb sülés ennek nem kell, csak az tésztája süljön meg, mert azzal együtt az pecsnyéje is megsül belől. Mikor feladod, felmessed, hogy az urad vele ne munkálkodjék. Ha penig

uradnak kedveskedni akarsz pástétommal, csak kis tálra, az mint ide elől megmondottam, minden csinálásával úgy élj, lemoniát is rakhatsz, citromlevet is tölthetsz reá, ha leszen, de úgy süssed, hogy mikor felakarod adni, jó meleg legyen. Felmessed az fedelét, az mint megmondtam, hogy mikor az urad felnyitja, az jó szaga mind az egész házat eltelje. Ha az pecsenyében meg akarsz sütni, melegen megfonnyaszszad s ispékeljed, vékony nyáron megsüsd, meg az tálat is megmelegétsed, megborsoljad, így immár jó melegen feladhatod az uradnak.

Jer immár nyuljunk az malaczokhoz.

Első.

MALACZHÚS FEKETE LÉVEL.

(50. lap.)

Az malaczt, mikor megakarod ölni, az vérét eczetben vegyed, azt szépen megmelljeszszed, abból az szőrös vízből szépen ki tisztítsad, egy kicsinyé tedd fel, hogy megszáradancson, azután meglángoljad, tiszta vízben mosd ki, azután más tiszta vízben vesd ki az belit, de nem úgy vesd ki, mint az sütni való malacznak szokták. Hasits kettő, vágd fel szépen, mint annak az módja, tegyed azt tiszta fazékban, az vérit, tiszta vizet, egy kis bort is őss reá, ha pedig tiszta abálás leved vagy, az is jó leszen az víz helyett, fekete kenyeret is hányj reá, az mennyit arányzod, de sokat ne, mert megsüréti az levet, annyi levet is csinálj neki, az mennyi illendő, ezt kevergessed, hogy meg ne büzhödjék. Hogy felforr az tüznél, akkor vess sót reá, mert ha akkor vetsz, mikor azt felteszed, megsugorítja az vért. Mikor pedig arányzod, hogy ideje megabálani, vedd ki az tüztől, tiszta asztalra szedd ki az husát, az levét szitán verd által, az husát az levében abáljad vissza. Add meg eczetjét, savát, tegyed az tüzhöz, osztán vágj vöröshagymát reá, tárkont is reá vethetsz, ezt borsold, szekfüvezd meg szépen, az fűszerszámmal együtt főzzed, mert úgy jobb ézü az étek, ha az urad mézesen nem szereti, savanyón is meglehet, de igen el ne főzzed.

Második.

MALACZHÚS ÉDES LÉVEL.

Az ölésével, mellesztésével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám. Mikor megtisztítod, az belit szintén úgy vesd ki, az mint megirtam, igen szép tiszta asztalon vágd fel, tiszta fazékban vesd fel, sót is vess reá, tedd az tüzhöz, mig felforrad,

tajtékját hánd ki, mikor ideje megabálani, vedd ki az tüztől, abáljad tiszta fazékban, az levet szüрд reá. Vágj vöröshagymát reá, ha pedig az urad szereti, tehát almát is vágj az hagyma közé. Mikor arányozd, hogy az almája, hagymája megfőtt, az husát eczetezd, borsold, sáfrányozd, gyömbérezd meg; mikor ideje az feladásnak, reá vigyázz, hogy igen el ne sorvadjon.

Harmadik.

MALACZHÚS ÉLES LÉVEL HIDEGEN.

(51. lap.)

Azzal is úgy élj, mint ide elől megirtam az feltételével. Mikor felteszed, leve bővön legyen, almát, vereshagymát bővön hányj reá az mennyi tálra akarod csinálni, hogy leve elegendő legyen; mikor az alma, hagyma látod, hogy megfőtt rajta, vedd ki az tüztől, szedd ki az husát tiszta asztalra, abáljad meg tiszta fazékban, az levet szüрд reá, de által ne verjed az szitán, osztán eczetezd meg, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, meg is mézeljed, főzzed az sáfránnyal együtt; de mikor arányozd osztán, hogy megfőtt, tálakban szépen szedd ki az husát, az pedig egenes helyre. Az leve annyi legyen, az mennyi az húsban tálban fér, az húsa kevés legyen, mert rút az hideg étek, mikor az húsa sok s az leve kevés. Ha pedig úrnak avagy fejedelemnek akarod főzni, az fejét egészen hagyjad, az tálban felállassad, lemoniát hány reá; hogy osztán megaluszik, mondolát apró szőlővel együtt. Ha megakarod az fejét aranyozni, meglehet; mikor feladod, tégy lemoniát az szájában, ha megtanultad; paraszt módon is élhetsz ezzel az étekkel.

Negyedik.

MALACZHÚS HIDEGGE FOKHAGYMÁVAL.

Ennek is az husának feltételével szintén úgy élj. Mikor felteszed, két vagy három vöröshagymát tégy bele az éziért; mikor az hagyma megfő, szüрд tiszta fazékban az levet, abárod bele az húsát. Leve ennek is annyi legyen. Ismét tedd az tüzhöz, hadd főjön, savát add meg. Hogy megfő ismét az levét szüрд tiszta fazékban, az húsát rakjad tálakban; míg az leve meghül, addig törj fokhagymát bővön hozzá. Hogy meghül, osztán az fokhagy-

mát vedd az levében és keverd el benne, hogy az ereje menjen az levében, azt osztán szitán szüred az tálban, az mennyi bele fér ; ha pedig ezzel is egészen akarod megadni az fejét, az is meglehet.

Ötödik.

MALACZ SÜTVE SZÁRAZON.

(52. lap.)

Ezzel is úgy élj, csakhogy az belinek kivetésével másképen kell cselekedni. Elsőben az segg-véghurkáját vond ki, azután az oldalán mesd meg az húsát, azon vond ki az belit, tüdejét, máját, hójagát ; az álla alatt az nyelvét is kivond, az nyakát fen kétfelől megczövekeld, az hol meghasítod, szépen úgy vond fel az nyársra. Megsózzad, mikor arányzod, hogy az éték elkészül, azt is úgy süsd, hogy együtt érkezzék el az étkekkel. Ha az malacz nem kövér, szalonnával, sós vízzel is megcsepegessed, mikor szép porczogós a bőre, akkor add fel.

Hatodik.

MALACZHÚS SÜTVE, TÖLTVE AZ DEREKÁT.

Mellesztésével, beli kivetésével szintén úgy élj, az mint immár meghallottad, csakhogy az töltelékjét így csináljad. Az tyikmonyat megfőzzed, hogy megfő, hideg vízben hányjad, az héját leháncsad, tiszta asztalra rakjad, szép szalonnát, petrezselyemlevelet vágj össze, megsózzad, borsoljad, sáfrányozzad, gyömbérrezed, csak igen kicsény gyömbért vess bele, egy avagy két tyikmonyat is üss beléje, ezeket, hogy jól összevágod, úgy tölts vele az malacznak az derekát. Ennek is az nyelvét az nyakán ki vonjad, fenn kétfelől hasíts meg, megczövekeld, vond fel az nyársra, savárul el ne feletkezzél.

Hetedik.

MALACZ MEGSÜTVE, TÖLTVE AZ BÜR ALJÁT AZ FÜLÉRÜL.

Ennek is mindenképen úgy cselekedjél beli kivetésével, mint immár meghallottad, az töltelékjével is az szerint ; csakhogy abroncsból fát olyant csinálj, mint az malacz derekának hossza-sága, azzal az fával az malacznak az fülén nyulj be és az bőre alatt taszigáld meg, hogy az töltelék, mikor megakarod tölteni

alája térjen. Az késsel, az füle lyukát kicsinynyé megmessed, hogy az tölteléket könnyebben betölthessed. Ennek is az álla alatt kivond az nyelvét, de az nyakát meghasíts. Az sütésével mennél jobban lehet, úgy élj.

Nyolczadik.

MALACZ ESPÉKKEL, AKÁR FEJÉREN, AKÁR SÁRGÁN.

Az szerint élj ezzel is, mint ide fel megmondám, mellesztésével, felvágásával; fazokad tiszta legyen hozzá, mikor felteszed, mindjárt illendőképen savát megadjad, felette meg ne sózzad, mert mindenkor jobb, hogy kétszer, háromszor sózd meg, kevés kövér szalonnát is vess reá, tajtékját eltisztítsad. Mikor immár az abálásra jutsz, az levét tiszta fazékban szűrjed szitán által, az húsát igen szépen abáljad meg, abban az levében tedd az tűzhöz, vess fehér czipót reá, de az czipót meghámozd, igen szép tiszta tálban, osztán ahoz illendő vereshagymát; az mely szalonnát belevettél, vegyed ki azt petrezselyem-levével együtt, azt tiszta vágó késsel vágd össze, az czipó is, ha megaszott, közben vessed, azt az húzával együtt főzzed, de úgy erőlködjed, hogy az leve sürü ne legyen. Az savát is, mikor az ideje, add meg, borsold, gyömbérezd meg, az mint annak az módja, mikor az urad kívánja, tisztességesen adhasd fel neki; ha pedig azt megakarod sáfrányozni, így leszen az sárga ispék.

Kilenczedik.

BÁRÁNYNYÁ CSINÁLT MALACZ.

(53. lap.)

Ha az urad kívánja, hogy báránt sufával főznél, báránynak szerit nem tehetnéd, az uradnak kedvejért kerestess mindjárt egy malaczt, de azt ne mutogasd minden tudatlan szakácsnak. Az malaczt, az mint szokták mellestzeni, meghallottad; de fejét és lábait megnyúzzad, az bürét meghagyjad, az húsát pedig rakd fel, mint szintén egy gyermekded bárányhúst. Hogy felvágod, tegyed egy hozzá illendő fazekacskában, savacskáját is megadjad, ezt is szép tisztán megabáljad. Mikor immár arányzod, hogy megfőtt az húsa, az levét szüred le, egy csuporkában avagy fazekacskában, az mennyi asztalra akarod csinálni, annyi levet csinálj

neki. Az levét meghüvösítsed, eczetet és kevés bort is öss reá, hogy immár meghült törj tyikmonyat reá, habarófával törd meg és egy tiszta szitán verd által, sáfrányozd, borsold gyömbérezd meg, mint annak az módja. Mikor ideje eljü, hogy feladjad, értesd meg az tüznél, hogy meg ne sugorodjék, meg ha kövér tehenhúsod vagy, annak az kövériben végy az sufára s annál jobb ézü leszen, annál szebb, mennél habosabb. Az húsát szépen táliban rakjad s úgy adjad jó módjával reája az sufát.

Tizedik.

MALACZNAK AZ BÜRÉBEN CSINÁLT ÉTEK.

Ennek az megnyuzásával úgy élj, mint ide fel megmondám. Feje, lába rajta maradjon az бүрén, osztán az nyakacsigájánál mesd el, hogy az бүрэhez maradjon a feje. Ennek ilyen tölteléket csinálj; ha lészen igen szép tehénhús és disznóhús pecsenyét kövér szalonnával együtt vágj öszve, savát is megadjad s megis borsoljad, az töltelékkel tölts meg az malaczt s varrd be az hátulsó lábánál, hol meghasítottad; vond fel az nyársra, süsd meg szépen, de az lábait erősen öszve czövekeld, mint az több malacznak szoktak cseleküdni. Ha penig eféle tölteléket nem kaphatsz, az mivel az tyikot, tyikfiat szokták tölni, azon töltelékkel az malaczt is meglehet.

Tizenegyedik.

MALACZ SZÁRAZON FOKHAGYMÁVAL AVAGY VÖRÖSHAGYMÁVAL.

(54. lap.)

Mikor fejedelmednek avagy *) uradnak бүвөн malacza vagy, ki hamar el nem kelhetne s állani valót akarnál belőle csinálni, így csináljad. Lám immár megirtam, mint élj az malacz mellestzésével s kitisztításával, de az belinek kivetésével nem úgy élj, hanem az hátagerinczit mind fejestül végig hasíts, az feje velejét kivessed, ezeket szépen kiczövekeld, hogy öszve ne menjen az teste; hints meg szép vékony sóval, had álljon abban három avagy négy óráig, rakd fel, hogy az füst ereje által megszáradjon, de meg ne büzhödjék. Az mig ott áll, meglátogasd, hogy

*) E két szó a Galgóczy által írott példányban.

lapoczkája avagy egyéb húsosabb fele meg ne vesszen, gyakorta kifeszés, ha osztán megszárad, vedd le onnét s tedd oly helyre, hogy meg ne vesszen. Mikor megakarsz benne főzni, így főzzed: vágd fel, az mint szokták, két avagy három avagy négy meleg vízben is megmossad, tedd fel, szintén úgy főzzed, mint az malaczhúst, mint annak az módja, abáljad meg. Mikor felakarod adni, fokhagymát fokonyként hozass hozzá, törd meg, végy jó erős eczetet, ha igen erős legyen az eczet, hús levével megis szaporítsad, az húsát rakd ki az tálban, úgy ősd meg az fokhagymás lével. Ehhez az malaczhúshoz az torma is hozzáillik, az vöröshagyma is mint szintén az száraz halhoz; ha az szükség kívánná, hogy malaczhúst főzz, s eleven malacznak szerit nem teheted, ezt az száraz malaczt áztasd meg erősen és úgy megfőzheted, mint az nyers testebeli malaczt.

Tizenkettődik.

MALACZHÚS KASZÁSLÉVEL.

Ugyanezen malaczkának elkészítésével úgy élj, mint ide fel megmondottam Az abálás után vess vöröshagymácskát reá, s petrezselyem leveleket. Mikor immár felakarod adni, ide elől is megírtam, mint kelljen az kaszáslevet felereszteni, ezzel is úgy cseleküdjél. Az éteknek savára gondod legyen, az feltételkor az éteknek az savát el ne felejts.

Immár az lúdhúsból készült étek következnek.

Első.

LÚD TÖRÖTT LÉVEL.

(55. lap.)

Az lúdat mikor megakarod ölni avagy mellyeszteni, ahhoz való vized legyen, egyeb efféle tyúk, malaczoknak az vizénél bővebben legyen; mert az vizen járó állatnak mondatik, s sűrűbb ennek az tolla; mikor pedig az hő vízben érteted, melletted hideg víz legyen, hogy az kezedet abban márcsad. Először is az nyakát fejestül mellyeszd meg, azután az szárnyát hidegvizes kezedd hamarjában leráncsad, azután tegyed az táblára, mellyezd meg egészen, annak utána lángold meg, s tiszta vízben vessed, abból mosd ki, állát, körmét hánd el s tedd más tiszta vízben, abból vedd ki az belit. Szép tiszta tálban vágd fel osztán, mikor fel akarod tenni (az felvágását is megtudgyad, mert nem minden mester tudgya felvágni) így lévén, szép tiszta fazokad legyen hozzá, hogy felteszed, savát megadgyad, forrázd ki az tajtékjából, hány reá vöröshagymát, fejer czipót. Hogy immár ez szerzőmök megfőttek, tedd ki az táblára az húsát, az levét szép tiszta szitán verd által, az húsát abáljad bele, petrezselyem gyökeret is hasogass rá. Így immár főzzed erősen, s mikor ideje eljün, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, és jó módgyával meg is sózzad. Mikor fel akarod adni, az konczokat megválogassad az urad tálában, úgy mint fejét, lábait, zuzzát, máját, farát, az fejet pedig az tálban az közepire erőlködjed tenni, az lábait csomoszol az szélire, hogy ha oly urat szolgálatsz, meglássa, hogy czimere legyen, az zuzzát, máját az czimer aránt rakjad az tálban. Efféle kenyeres étekre pedig ideig sőt ne vess, mert minden kenyeres éték, ha állt, megszóódik. Ha lehet, fekete kenyeret ne hány reá, hanem fejeret, mert ha fekete leszen, két vagy három annyi sáfránt is kíván.

Második.

LÚD GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Az kit böcsű éteknek is szoktunk híni, mert az gyümölcsös lé kétféle. Ennek az lúdgýának elkészítésével úgy élj, mint ide elől megmondám, mellyesztésével, beli kivetésével; hogy az belit kiveted, czövekeld meg két czövekkal, úgy hogy mikor az nyársra huzzod, el ne fordullyon, zúzá, máját az szárnya közzé szorítsad, semmi aprólékját el ne vagdaljad, megsózzad. Az meddig az sül, az levét addig elkészítés, azt penig ilyen módon készítés el: bort, fejár czipót hozass neki, eczetet, mézet, — annyi levét erőlkögy neki csinálni, az mennyiben arányzod, hogy megfőzheted. Ha az bort szűkőn adgyák, eczettel meg ismég abállás lével megsaporíthatod. Hogy az levét megfőzöd, szitán által szűrjed, de igen sűrű ne legyen. Ha búvölködöl mandolával, malosza szőlővel, azt is hány reá, almát is vess reá, ha akarod, akár szélesen, akár hosszán. Ebben az kész lében vagdald bele az aprólékot, az derekát is négygyé, úgy hányjad az levében, tedd az tűzhöz, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, mint annak az módgya. Ehhez az gyümölcsös léhez ösztövér lúdak is hozzá illenek. Az feladása felől ide fel szólottam, keresd fel.

Harmadik.

KÖVÉR LUDAK GYÜMÖLCSÖSLÉVEL.

(56. lap.)

Ennek is mellyesztésével, meg beli kihányásával akképen élj, mint az felsővel. Hogy az belit kiveszed, az háját leszakaszd rúla, lássa az urad, minemű kövér volt. Szárnyát, lábait, nyakát fejestül elvagdald, az aprólékját tegyed fel, hadd főjjön, az derekát czövekeld meg, hogy meg ne fordullyon.

Ennek az levét így csináld: malosából, méhserből, ha egyéb nincsen, hozass igen jó bort, mineműt az urad iszik, mert az nem böcsű étek, hanem kis tálra való. Igen szép fejár czipót hány reá, eczetet, mézet az lúdnak aprólékának az levében is szűrhetsz reá; az éziért ezt az levet immár főzd meg az czipóval együtt, s szürd meg, pergelj három vagy négy körtvélt meg, annak az pergelt héját mosd le mennél szebben lehet, cziprázd meg, kerekdeden

metéld meg, hánd az levére, almát is vess kicsent reá, mondolát, malosaszőlőt, figét is hány reá, de az fügét ketté, hármá messed, de szépen megmossad jó meleg vízben. Az levét immár borsold, száfrányozd, gyömbérezd meg, fahéjat is vess reá, az kövér lúdnak is aprólékját abálljad szépen, az kész lébe főzd helyére így szépen; az állát felmessed, hogy urad könnyebben jusson hozzá. Az lúdnak az aprólékját ragd elől egy tálban, mennyit akarsz rakni, hidat reá, és az lúdat arra tedd, hogy az lébe ne érjen; az hasával hadd fel az lúdat az tálban, arra tégy vagy hat czifrás körtvélt, mondolát, malosa szőlőt, figét, ha penig semmit nem teszesz is, megtanállya az tálban ékesétett étkedet. Az mivel lehet, ennek ha csak egy lúdat sütsz is, magához hasonló leve legyen.

Negyedik.

LÚD ZOK LÉVEL.

(57. lap.)

Az mellyesztése s beli kivetése szintén olyan, mint az többié. Ezt is úgy megczövekeld mind aprólékostúl mint ide elől megmondám. Hogy megsütöd, vágd fel szintén úgy, mint az egyéb lúdat, annak utána tisztogasd meg, rakd egy kis fazékban, végy tehénhús levet reá, ha olyan nincs, vízzel is meg lehet, de ismég volna jobb; vöröshagymát egy avagy két fejet, petrezselyem gyökeret is hasogass reá, főjön szépen azokkal együtt. Sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, fokhagymát is fokként vess reá, azt törd meg, mikor fel kell adnod, verj eczetben tyikmonyat, az törött fokhagymát is vesd abban, törd meg erősen egy habaró fával, az lúdnak az levét erezd arra az fokhagymás eczetre, búrétss vissza ismét az húsára, hogy az tűznél megérjék szépen. Hozzá láss, hogy meg ne sugorodgyék. Így immár add fel.

Ötödik.

LÚD FEKETE LÉVEL.

Ennek is mellyesztésével, belinek kivetésével akképen ély. Vágd fel szépen tiszta tálban, rakd tiszta fazékban, vért, bort, eczetet, kenyeret hány reá, ha abállásleved vagyon, azt össd reá, ha nincsen, tiszta víz is jó leszen. Ezeket főzd együtt, de sót ne vess reá, mert az abállást az só megsugorítja, ha mikor felforr, akkor.

Az abálás idején az húsát szedd ki az táblára, abálljad az szűrt lében, vágj vöröshagymát reá, szekfüvezd, borsold meg, savát is add meg, mikor kéri, add fel. Az konczoknak feladásával is az mint megmondottam, úgy élj.

Hatodik.

LÚD TISZTA BORSSAL.

Ezzel is úgy élj, mind az abállásig, osztán, ha megabállod, kevés vöröshagymát vess reá, ha szűk, annélkül is meg lehet. Ezt az régi mesterek az éziért szokták volt belevetni, mert az fokhagymával az vöröshagyma ézesebb. Az meleg étekben fokhagymát, petrezselymet, ez ugyan neme az tiszta borssal való eledelnek, főképen mikor ebédre főzöd; vacsorára mikor főz, csak megpetrezselymezd, vöröshagymázd, ha az urad nem kívánja. Ha ösztövér az lúd, szalonnácskát is vess reája; ha kövér, annélkül is meglehet. Így elkészétvén, az feladásnak előtte borsold, gyömbérezd meg, az savát is jó módjával megadjad; de ezzel úgy élj, hogy csak az feladás előtt borsold meg.

Hetedik.

LÚD FEJÉR ISPÉKKEL.

(58. lap.)

Ennek is az feltételéig úgy élj. Hogy felteszed, szép kövér szalonnát vess reá, mikor aztán megabáltad, egyik fazékból az másikban, tedd az tűzhöz, vess fejér czipót reá, de ne hagyjad benne igen elfőni az szalonnát. Vedd ki belőle, vágd össze petrezselyem gyükérrel, vereshagymával, avagy petrezselyem-levéllal; az czipó is hogy megázik, vágd össze vele, vesd az húsára, borsold, gyömbérezd, savát add meg, add fel.

Nyolczadik.

LÚD SÁRGA ISPÉKKEL.

Mind felvágásával s minden dolgának végbenvitelével, számanak megadásával szinte úgy élj, csakhogy mikor megakarod borsolni, sáfrányozd meg, az feltételkor az savára gondod legyen.

Kilenczedik.

LÚD RÉPÁVAL.

Ennek is az első dolgaival, mint az többinek, úgy élj. Mikor az belit kiveszed, czövekeld meg, vond fel az nyársra minden aprólékostul süsd meg. Az mig az lúd sül, addig az répát hámozd avagy vakarjad meg, koczka módon metéld meg. Hogy az lúd megsül, vond le az nyársról, vágd fel mint annak az módgya, annak utána az metélt répával ereszd egy fazékban, végy tiszta tehénhúslevet reá, vagy abálláslevet, tedd az tűzhöz hadd főjön, vess mézet reá, mikor az borsolásnak ideje, sáfrányozd, borsold meg. Ezzel így élj.

Tizedik.

KÖVÉR LÚD EGÉSZEN SÜTVE APRÓLÉKJA NÉLKÜL, SZEKFÜVES SÁSA ALÁJA.

Az szekfüves sásat így csináljad: igen jó bort, fél avagy egy ejtelt, abban mézet, mindjárt szekfüvezd, borsold meg, ropogtasd meg erősen, hogy megsűrűdgyék; az lév csak annyi legyen, mennyi egy kis tálban kívántatik az lúd alá. Az mint ide elől megmondottam, az állát fel messed, hidra adjad, ez az igaz-szekfüves sása, nem az, kivel most szoktatok élni. Ha gyömbéres sásat akarsz csinálni, azt is így csináljad, csakogy ezt meg ne szekfüvezzed, hanem megborsoljad, sáfrányozzad, gyömbérezzed. Ebben az gyömbéres sásába az gyömbér meghaladja kicsennye az borsot.

Tizenegyedik.

LÚD NÉMET LÉVEL.

Ennek is mellyesztésével, s mind addig, mig az abállásra jutsz; mikor megabállod, az szerszámát meg akarod adni, petrezselyem gyökeret hasogass reá. Vöröshagymát, lisztet ránts meg igen szépen tiszta vajban, annyi legyen penig az liszt, hogy szépen sűrítse az levét, ezt osztán, mikor az ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, add fel, mikor kívántatik.

Tizenkettődik.

LÚD PERSELT LÉVEL.

(59. lap.)

Ezzel is, mint az többivel, úgy élj. Egészen aprólékosul vond fel az nyársra, megczövekeljed ; hogy megsül, vond le, vágd fel szépen, tedd fazékban, az mint szoktak vele élni, végy tehénhús levet, vagy abállás levet reá, arra mess sályát aprón, reá fenyőmagot, de kicsenynyé megtörd, hogy általverje az szaga az étket, vereshagymát is. Mikor immár látod, hogy az hagymája, sályája megfőtt, ecsetezd, borsold meg kicsinnyé, gyömbért is vess reá. Ezt az ludat pedig mikor sütöd, az búrét megpirítsad, hogy az tálban is nevéhez hasonló legyen.

Tizenharmadik.

LÚD KÖLES KÁSÁVAL.

Ennek is az első dolgát, mint a többinek, úgy cseleküdjed. Mikor felvágod, oly fazékban csináld, hogy bű legyen az leve, mert mindeniknél több levet kíván az ; mikor megabállod, tegyed az tűzhöz, főzzed ; mikor megfő, borsold, safrányozd meg, és gyömbérezd meg kicsenyt ; mikor az húsát látod, szintén megfővésében, az savát is úgy add meg, hogy mikor az kását hozzá ereszted, egyenlő ne legyenek. Az kásájával pedig úgy cseleküdjél : igen szép köles tiszta kását, ezt egynehány meleg vízben megmossad, hogy jól megtisztuljon, az mosás után tedd oly fazékban, az mely se öreg, sem kicsiny ne legyen. Ennek az mértékjét is megírhatom, mikor csak egy ludat akarsz főzni, akár micsoda embernek főzzed ez az mérték : hogy ezt az megmosott kását tedd fel fazekadban, az főtt lúdnak az levét szűrd reá, az minemű kálánnal szoktál főzni, dugd alá az fazékban, ha gyengén megyen alá, hagyd meg rajta, mert elég leszén, ha pedig keményen él az fazékban, kivehetsz benne s mindjárt ezt helyére főzzed, az húsát is melegen tarts az tűznél. Mikor feladod, elsőben az kását feladjad az tálban, azután az hozzá illendő konczokat rakjad felül ; ha az lúd kövér leend, meghagyj egy csuporban kicsiny kövért, az kivel megöntözzed az tálban ; ha pedig ösztövért tanálsz főzni, kevés vajjal meghizlaljad.

Tizennegyedik.

LÚD RISKÁSÁVAL.

(60. lap.)

Mi erdélyeik nem igen élünk vele, hogy lúdat főzzünk riskásával, az szász nemzetek itt is követik azt az edelt, azonképen az szomszéd országbeliek is. Ennek is az megfőzésével úgy élj, mint egyéb riskásás étket szoktak főzni. De azért, mint ide elől megmondám, az köleskásánál, meg ne sáfrányozd. Németországban az öreg lúdak az levekben szokták megfőzni; megfőzheted egyébbel is, úgymint borsóval, káposztával; de mi azokból nem szoktunk élni, diszteleneknek is tetszik az nekünk, mert eleinktől sem láttuk, hogy éltek volna vele.

Tizenötödik.

SÜLT LÚDHOZ VALÓ TEJ.

Jó kövér megsült ludak levén, végy szép tejfelt, forráztasd meg, töltsd fehér czipónak az szeltére, had álljon rajta, míg meglágyul, tölts azután ismét többet reá, hogy hasonló legyen egy léhez, melyben pirított kenyér vagyon. Az lúd zsírjából is, ki az alatta való serpenyőben csepegett, bővön reá töltsd, hogyha frisében szereted, nádmézeld meg, rósa vizet is tölts hozzá, és az tengeri szőlőt az kenyérre hintsd.

MÁSKÉPPEN.

Mondolát aprón törvén, fehér kenyérnek az belit tejben áztassad; vedd az mondolának az fél részét, az kenyérnek pedig az harmad részét, nyomogasd és szűrd által, megnádmézelve, rósa vizet és tengeri szőlőt, mint az előtt, hozzá tevén, és ha akarod, két avagy három tyikmony székját is belé abárolván. Meg lehet.

Immár az lúdfiakról is egy avagy két szóval írok.

Első.

LÚDFI LEÁNY SÁRJÁVAL.

(61. lap.)

Az lúdfiat, ha kezdedhez hozzák, leány sárjával újságban megfőzzed, hiszem tudod azt megölni, mint kölletik. Asszony ember módjára ne az nyakát messed meg, hanem az torka allját, az nyakán való metszéssel is meghalna, de mi mesterek nem szoktunk ezzel így élni. Ennek az mellyeszteni való vizét feltegyed s megcsináld, hogy meg ne égessed, mert míg ennek nincsen tolla, csak pelyhes, nem kell ennek olyan sebes víz, mint az malacznak tyiknak, lúdnak, mikor megmellyeszted. Kicsenné megis lángoljad, tisztán ved ki az belit, az aprólékját metéld el, úgy mint szárnyát, fejét, lábát, zúzzát, máját tedd egy tiszta csuporban, hadd főjjön, míg az derekát sütöd, míg az aprólékját főzöd, addig az levét el készítsd, ezt pedig így. Uj fokhagymát, tárkonyt törj meg erősen, eczetet reá, facsard által erősen tiszta szitán, szüörd az aprólékjának az levét reá, egy kis bort is tölts hozzá, verj tyikmonyát belé, megtörjed erősen egy habaró fával. Ujonnan ismét szüörd meg, hogy az tyikmonyba való szemek megmaradjanak az szitában. Azt az levet sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Ezt mikor szintén föl akarod adni, akkor kezdjed értetni, mert ha eleve megérteted, semmirekellő leszen. Az étékfogó ott várja, míg megérteted, az aprólékját rakd az tálban, az levét úgy őrsd reá, hidat tégy az dereka alá. Ezzel így élj, az leve pedig csak annyi legyen, mennyi egy kis tálban elegendő leszen.

Második.

LÚDFI GYÖMBÉRES SÁSÁVAL.

Ennek is mellyesztésével, belinek kivetésével, aprólékja fölételével úgy élj, mint megmondottam. Ez az gyömbéres sása

akkorra való, mikor az fejedelmek, s az urak az leány sárjátúl megunatkoznak, mert az leány sása csak egy hónapig vagy kétőig tart; megírtam ezt is az öreg lúdak közt, mint kell csinálni az fejedelmi gyömbéres sását, ezt is azonképen; az aprólékját mikor feladod, az gyömbéres sása közzé rakjad.

Harmadik.

LÚDFI MEGY SÁSÁVAL.

Ennek is az felvetéséig minden dolgát úgy műveljed, az medgyet mosd meg az mennyit arányzod, hogy lúdfira elég lészen, egy kis bort is óss reá; hogy megmosod, fehér czipó belit is, mézet is, főzd meg az étekkal együtt; hogy megfő, verd által tiszta szitán, azután sózzad meg, vess mézet belé, egy keves mondolát is vess köziben, ezt főzzed együtt, míg feladod. Az feladásáról meghallottad. Immár szólottam.

Negyedik.

LÚDFI SZEKFÜVES SÁSÁVAL.

Ennek is az ölésével, mellyesztésével, feltételével szintén úgy élj, mint ide elől megmondottam. Az szekfüves sása felől írtam ide feljebb, ezzel is úgy élj.

Ötödik.

LÚDFI EGRESSEL.

(62. lap.)

Az felvágásáig ezzel is úgy élj. Az mint szoktak, szép módjával azt felvágjad, tedd fel, vess sót reá, kicsen szalonnát; hogy megabállod, bőven egresed levén, egy kicsent szűrj meg benne az mint az almával szoktak élni. Az egrest, az kit megszegettél, mind az szürt lével együtt vesd reá, mikor fel akarod adni, azt forrázd fel, de igen elne főzd, szűretlen ne maradjon. Mikor feladod, két avagy három szeltet is alája.

Hatodik.

LÚDFI TÖRÖTT LÉVEL.

Ez is ugyanollyan törött lév, mint megmondám az lúdak között, csakhogy ennek az levét előbb feltegyed az húsánál, úgy

mint hagymáját, czipóját; mert ha úgy élsz vele, mint az öreggel, előbb megfő az húsa az hagymájánál. Míg az hagymája fő, addig sós vízbe forrázd és abálljad ki; ha megfő, az húsára verd által az levet. De ha tehénhús avagy abállás leszen, ez az lé jobb ézt ad neki. Petrezselyem gyökeret hasogass reá, borsot, sáfrányt, gyömbért, mind ide fel megmondottam, úgy adjad meg az ézit. Mikor az lúdfiak az ujságokrúl elkelnek, őket is ugyanazon levelekkel, mint az öreg lúdakot megfőzheted.

Hetedik.

LÚDFI TÖLTVE.

Melleyesztésével, beli kivetésével úgy élj, mint ide elől meghallottad. Az melleyesztés után az aprólékját elvagdald, megfőz, az mint még felől megirtam. Az töltelékjét így csináljad. Az minémű almák szoktak Szent-Iván és Szt.-Jakab havában teremni, azt meghámozzad, szalonnát köziben, azt mint szokták szalonnával espékelni; az almát négygyé metéld, az szalonnával együtt megborsoljad, mint annak az módja, az lúdfiat megczövekeld, az megborsolt almával, szalonnával töltsd az derekát, mennyi belefér; czövekeld meg meg az hasát, hogy az alma ki ne hulljon belőle; vond fel az nyársra, sózd meg. Az mig az nyárson sül, olyan levet csinálhatsz neki, az mineműt akarsz. Főképen mézes lé illik hozzá. Az levében rakjad az aprólékját, hidra tegyed az derekát. Immár feladhatod.

Következnek az tyúkokból készült étkek nemek.

Következnek az tyúkokról, kappanokról.

Első.

MALOSA LÉVEL KAPPAN.

(63. lap.)

Az mellyesztésével, hiszem tudod irás nélkül is, mint kellessek élni. Ennek is az mellyeszteni való víze ne legyen olyan meleg, mint az öreg lúdnak; mikor megmellyeszted, meglángoljad, tiszta vízben hányjad, abban szépen megmossad, állát, körmét elhányjad; más tiszta víz melletted legyen, abból kihányjad az belit; az mely vízből kihányod, ismét más tiszta vízben hányjad, abban tartsd addig, mig felakarod vetni és sütni. Mikor sütni akarod, czövekeld meg, sózd meg; az meddig sütöd, levet csinálhatsz neki. Az levet így csináljad. Igen jó borból, malosából, avagy méhserből, de mi itt Erdélyben borral szoktunk csinálni. Az bort mézeld meg erősen, úgy hogy minden mézes éteknél mézésebb legyen, arra fenyőmagocskát is törj, de ne igen, hanem hogy megismerjék; apró szőlőt is hányj reá, kit tengeri szőlőnek híznak, megis sáfrányozzad kevésbé, de meg ne borsoljad, ha fejéren hagyod is meg lehet. Az fejér czipót koczka módon metéld meg, tiszta vajban rántsd meg igen aszszón, de meg ne égesd; szélesen is hagyj az czipóban, trágát (trágyát) is csinálj hozzá, gyömbérest. Az trágát úgy csináld, hogy két annyi legyen az nád-méz, mint az fahéj, vagy a gyömbér. Mikor fel akarod adni, akkor hánd az rántott czipót az levében. A kappannak mesd fel az könyökét, s tegyed az tálban, az rántott czipót úgy rakd reá felyül mind levestül. Ugy hintsd meg erősen azzal az trágával. Ezzel így élj s jó melegen add fel. Az kövér tyúkból is ez szerint meglehet.

Második.

MADÁR LÉVEL TYÚK.

Annak is mellyesztésével, kitisztításával úgy élj, mint ide elől megmondottam. Ezt is az nyárson úgy megszegezd, mint az kappant. Az mig sül, az levét úgy csináljad, az mennyi bort gondolod, hogy elég leszen, annyit hozass, ha szükön hozzák az bort, vagy tehénhús vagy abálás lével, vagy vízzel megegyelés; czipót hányj reá annyit, hogy sűrű ne legyen; főzd meg azt, szitán verd által, almát, vagy apró szőlőt is hányj reá; az tyúkját, ha megsül, vond le az nyársról, vágd az levében, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Az több mézes étkeknél ez savanyóbb legyen. Ezt az vadságáért szokták madár lének híni. Az mostani szakácsok mondolát szoktak bele tenni, de a nélkül is meg lehet.

Harmadik.

GYÜMÖLCSÖS LÉVEL TYÚK.

(64. lap.)

Az tisztítással hasonlóképen cselekedjél, mint ide fel, az sütésével is. Az levét is úgy csinálj, mint az madár lével való tyúkhöz; de az almát hosszan mesd reá, mondolát, malosa szőlőt. hányj reá, mézeld, borsold, sáfrányozd meg, gyömbér is legyen benne. Ez az éték édesebb legyen az madár lénél. Add fel.

Negyedik.

TYÚK SZEKFÜVES LÉVEL.

Ennek is minden dolgaival úgy cselekedjél. Az tyúknak az vérét az eczetbe vegyed; mikor sütöd, az levét így csináljad: bort, eczetet csinálj össze, arra fekete kenyeret hányj, sózd meg az levében, verd által az szitán. Az tyúkot tegyed az levében, mézeld, borsold, szekfüvezd meg, az fűszerszámmal főzd együtt. Mikor ideje leszen, add fel.

Ötödik.

FEKETÉ LÉVEL TYÚK.

Ezt is az szerint főzzed, az mint megmondottam. Tudod ide fel mint főzted. Ennek is minden szerszámát úgy adjad meg.

Hatodik.

SASKÁVAL TYÚK.

Ennek is mellyesztésével, tisztításával úgy élj, mint ide elől meghallád. Egészen tedd fel, s úgy főzzed; mikor megabálrod, könyökét szépen fölmedd; mikor ideje, safrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Az saskáját tiszta tyúkmonynyal gyúrd meg, keményen gyúrjad, hogy az nyújtó fával el nyujthassad, mennél vékonyabban nyujthatod; mikor elnyujtod, meg hints liszttel, hogy mikor össze hajtod, egyben ne ragadjon, mennél vékonyabban lehet, azt úgy messed meg, hogy immár megmetszeted, az lisztből rázogasd ki. Ezt az tésztát jó hév vajban rántsd meg mikor fel akarod adni, csak akkor bocsássad az tyúk levére., Mihelyt felforráztad, mindjárt feladjad, mert ha az saska áll, semmirekellő leszen. Először az húsát add föl, annak utána reá az saskát.

Hetedik.

TYÚK SZÖMÖRCSÓKKEL.

(65. lap.)

Szintén úgy élj ennek is tisztításával, mint az többivel. Az tyúkot mikor fel akarod adni, az mellye húsát ki vegyed, az több húsát tiszta fazékban tedd fel, sőt vess reá. Az szömörcsőköt így csináljad; az mennyi az tyúknak az mellye husa, annyi tehénfaggyat, petrezselyem-levelet, fejér czipó bélt, nyers tyúkmónyat öss belé az mennyi elegendő, ha faggyúnak szerit nem teheted, kövér szalonna is jó.

Nyolczadik.

RISKÁSÁVAL TYÚK.

Ennek is minden dolgával úgy élj, mint az több tyúkoknak. Mikor az belit kiveszed, az tyúkot egészen feltegyed, zuzzát, máját reá hanyjad, minek előtte az kását feltennéd, az kútül tisztés és mosd meg; az tyikját hogy megabárlod, az fővését is látod, hogy helyén vagyon; eleven borsot, szerecsendió-virágot is vess reá, törött borssal is az levét megborsoljad, savát is megadjad. Az tiszta, mosott riskását mikor fel akarod adni, bocsásd reá az húsára, azt szépen főzd, hogy igen el ne főjön; ha nem

kövére leszen az tyúk, szép kövér szalonnácskát vess bele, ha az nem leszen is, tehénhús levet végy reá, nádmézből, gyömbérből trágát is csinálhatsz neki, ha urad szereti.

Kilenczedik.

KÖLÖDERREL TYÚK.

Ugy élj ennek is tisztogatásával, feltételével etc. A kölődört így csináljad: jó darab szalonnát vágj meg petrezselyemmel össze, vegyed egy tálban az táblárul, verj tyikmonyat reá, igen szép czipó bélt reszelj meg tormareszelővel, azt az szalonnát, tyikmonyat, czipóbélt törd össze erősen, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, tiszta lisztes asztalra töltsd ki osztán az tálból; metéld olyanokon az mint szereted, de csak akkorán nyújtsd az liszttel együtt az asztalon, mint egyik újod, vagy még akkorán se. Ezt az kölődört, ha fejér czipó nem leszen, csak liszttel is megcsinálhadd, de mi amúgy tartjuk jobbnak; más talán nem is tanulta az képen. Ennek is kiforrasztásával úgy élj, mint ide fel megmondtam az szömörccsök felől mint élj. Ha az kölődört másképen akarod csinálni, ne hosszan, az mikor az tálban össze csinálod, az kölődört minden szerszámával egy kis falálással hányogasd az forró vízben; hogy kiforrasztod, abállod, rakjad az húsa köziben, ott újabban sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is add meg. Mikor fel akarod adni, az húsán feljül rakjad az kölődört.

Tizedik.

SPINÁCCZAL TYÚK.

(66. lap.)

Ennek is minden tisztításával úgy élj, mint megmondtam. Az tyúkot egészen tegyed fel; mikor az abállásra jutsz, tiszta fazékban abárljad; eleven borsot hányj reá, szerecsendió-virágot is; az spinácztot egyenként megszedjed, hogy féreg ne legyen rajta, szép tiszta forró vízben kiforrázzad, aztán szüred le azt az levet, tölts hideg vizet reá, facsard meg erősen. Mikor látod, hogy az húsa megfőtt, az spinácztot rakd köziben, hadd főjenek együtt. Mikor fel akarod adni, az tyúkot rakd az tálban, azon felől az spinácztot.

Tizenegyedik.

MAGYAR BALÁS LÉVEL TYÚK.

Ennek is úgy élj megtisztításával, abállásával, mint az többivel. Mikor megabállod, vess vöröshagymát reá, hosszan petreselyem gyökeret is hasogass reá, először eczetezd meg, annak utánna borsold, gyömbérezd, savát is add meg.

Tizenkettődik.

SÓS EGRESSEL TYÚK.

Ennek is minden dolgával, felvágásával szintén úgy cselekedjél. Mikor felteszed, igen meg ne sózzad, mert az egres nélkül is sós, mikor megabállod, az egrest szedd meg s kezéd közt kicsinné törd meg, úgy hányjad az húsára, hogy az savanyúsága inkább kimenjen. Kóstold meg, ha nem savanyú leszen, az egresben is szürj reá. Ha vas fazékban főzöd, hogy az egressel való fekete lenne, így orvosoljad: két tyikmonyát verj egy kis eczetben avágy lében, azt törd meg erősen habaró fával. Az mint az kaszás levét ereszd fel, valamennyire az levét meg is fejerétsed.

Tizenharmadik.

SALÁTÁVAL TYÚK.

(67. lap.)

Az első dolgaival ennek is úgy élj. Az tyúkot czövekeld meg, vond fel az nyársra. Mig az tyúk sül, főzz tyikmonyat reá keményen, szedj petreselyem-levelet is hozzá. Mikor az tyúk megsül, s fel akarod adni, vond le az nyársról, szakgasd meg, rakd az tálban, óssd meg eczettel, az főtt tyikmonyat hasogasd meg, sózzad meg, s rakjad felül az tálban; az petreselyem-levelet is öntözd meg eczettel az markodban, hintsd reá, úgy add fel.

Tizennegyedik.

HAGYMA LÉVEL TYÚK.

Ezzel is úgy élj sütéséig, mint az többivel. Az levét, mig az tyúk sül, így csináljad: az vöröshagymát hámozd meg, tiszta vízben hányjad, szélesen metéljed az táblán: az mennyi hagymát az tálban fel akarsz adni, tegyed egy csuporban, ahhoz képest csi-

náljad, végy kövér tehénhús levet reá, főzd az hagymát abban egy kevésbé, de igen el ne főzzed, azután eczetezd, borsold meg, szerecsendió-virágot is vess reá, hogy az tyúkjá megsül, vond le az tálban, össd meg azzal az lével.

Tizenötödik.

BORS PORRAL TYÚK.

Ezzel is az sütéséig úgy élj, mint az többivel. Az bors porát így csináljad. Az fokhagymát fokonsként meghámozzad, megtörjed, eczetet tölts reá, megborsoljad; ha az eczet erős, egy kicsiny tehénhús lével, avagy egyéb éteklével megsaporítsd, hogy igen erős ne legyen. Mikor fel akarod adni, szakgasd meg az tálban, az bors álljon addig az tűznél. Az bors port ne hagyj erősen felforrt, hanem csak felpesdüljön; mert ha főződ, mind elvesz az fokhagymának ereje. Így immár össd meg az tálban az tyúkot.

Tizenhatodik.

TYÚK DESZPOT LÉVEL.

Az sütését, fokhagymájának tisztítását, törését, mint ide fel megmondottam, úgy cselekedj. Az törött fokhagymának semmit egyéb szerszámot ne adj, hanem csak tehénhús levet önts reá. Mikor feladod, szakgasd meg s jó melegen azzal az lével össd nyakon.

Tizenhetedik.

TYÚK LIPPAI LÉVEL.

(68. lap.)

Annak is mellyesztésével, belinek kivetésével, mint az többinek úgy élj. Az tyúkot avagy kappant tegyed fel káposzta lében egészlen. Tormát reszeltess reá, mikor látod, hogy megfő, egy kevésbé vedd ki az tűztől, hogy ne legyen olyan sebessége, mint mikor az több étket fel szoktad adni, mert elveszi az tormának erejét. Mikor feladod, egy tálban az tormára végy ki az levében, keverd el az tormát benne; mikor feladod az husát az tálban, össd nyakon azzal az tormás lével. Ezzel az étekkel az magyarok igen élnek vala. Ha lehet, kövér tyúkot vagy kappant főzz így.

Tizennyolczadik.

TYÚK MÉGIS RISKÁSÁVAL.

Az több dolga mind úgy legyen, mint immár meghallottad ; az riskásának főzését, de ezt nem kell egészen főzni, meg sem kell borsolni ; az tyukot felvágd, az mint szoktunk vele élni. Az riskását így vedd hozzá, az leve sűrű ne legyen, szreccsendióvirág is legyen benne.

Tizenkilenczedik.

SÁLYÁVAL TYÚK.

Ezzel is úgy élj feltételéig, mint az többivel. Mikor megabálod, vess sályát reá aprón ; mikor az borsolásnak ideje, eczeztezd, borsold, gyömbérezd meg, fehér czipót koczka módon ránts meg vajban, mennél aszóbban lehet úgy rántsad ; mikor fel akarod adni, akkor hányd az rántott czipót közben, mert ha idején bele hányod, elázik és rút lesz az éték vele.

Huszadik.

TYÚK TÖRÖTT LÉVEL.

Megirtam, mint kell az törött levet csinálni, megtalálod ide fel az ludak között, itt is az szerint élj vele.

Huszonegyedik.

TYÚK SÁRGA HAGYMA LÉVEL.

Az mint ide elől megmondám, hogy hogy csináld az hagyma levet, itt is úgy csináld, csakhogy megsáfrányozd.

Huszonkettődik.

TYÚK SZEGES LASKÁVAL.

Az tyúknak megfőzésével, laskájának is elkészítésével úgy élj, az mint ide feljebb meghallád. Csak hogy mikor az nyújtófával elnyújtod, metsző vassal metéld el az téstát szép aprón, négy szegűek legyenek, mint oda fel megmondám. Azt is úgy ránts meg vajban, ha vajnak nem teheted szerét, az urad kívánná [az laskát, tiszta vízben is megforrázzad, az forró vízből

rostás kalánnal szedd ki, az vizet jól leszivárkoztasd, úgy hányjad az húsához. Ezt fejéren is megcsinálhadd, ha meg nem akarod sáfrányozni.

Huszonharmadik.

NÉMET LÉVEL TYÚK.

(69. lap.)

Ennek is felfőzésével úgy élj, mint megmondtuk. Fel kell vágni az abállás után, kevés vöröshagymát, tiszta lisztet ránts meg vajban, őssd reá az húsára, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Ezzel úgy élj, mikor ideje, add fel, de az leve sűrű ne legyen, az savát is el ne felejtsed.

Huszonnegyedik.

TYÚK SZÁSZ LÉVEL.

Minden első dolga ennek is olyan, mint az többinek elsőnek. Az tyúkot egészen tegyed fel az abállás után, ha az leve sok, végy el benne, tölts igen savanyú bort reá annyit, kiben az tyúk megfőhessen, írósvajat is tégy bele, ha leszen, jobb ézt ad neki. Mikor ideje sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg; szép fejr cipót metélj meg szélesen, de nem olyan vékonyan, mint egyéb étkek alá szokták metélni, avagy szelni; öt avagy hat részre piríts meg rostélyon szép pirosan. Mikor fel akarod adni, tegyed először az tálban három avagy négy szeletet, tedd azután az tyúkot az tálban, az több pirított cipóval takard be az tálban, az levével öntözd meg. Immár add fel.

Huszonötödik.

TYÚK ÉLES LÉVEL.

Erről sem szükséges, hogy sok szóval szóljunk. Megtanáld az borjúhús között, mint kell főzni az éles levet.

Huszonhatodik.

TYÚK KASZÁS LÉVEL.

Ha meg nem tudod azt is főzni, megtanáld oda fel az borjúhús között.

Huszonhetedik.

TYÚK TISZTA BORSSAL EGÉSZEN.

Mellyesztésével, tisztításával, beli kivetésével itt is úgy élj, mint ez ideig. Egészen tedd fel az tyúkot, mikor megabállod, petreselymet egészen hasogass reá, az gyökeret, fokhagymát is vess belé, az éziért kicsény vöröshagymát is, ha egészen veted is, nem árt, csak mikor fel akarod adni, vedd ki belőle. Mikor az ideje borsold, gyömbérezd meg, kicsény szerecsenydió-virágot is nem árt, ha vetsz beléje.

Huszonnyolczadik.

TYÚK SAK VÁSZONNAL.

Ezzel is úgy élj az feltételéig. Az tyúkot tegyed fel, egy darab szalonnát is melléje; igen szép vékonyon mess káposztát hozzá, mig megabállod, annak utána rakd szépen köziben, főzd mindaddig, mig meg kell abállanod. Először megsáfrányozd, borsoljad, kicsény gyömbér is legyen benne. Mikor fel akarod adni, először az tyúkot tegyed az tálban, azután feljül tégy, az megnyit akarsz, az káposztában.

Huszonkilenczedik.

TYÚK VAGY KÖVÉR KAPPAN ERDÉLYI MÓDON, SÓS KÁPOSZTÁVAL.

(70. lap.)

Az mellyesztésével etc. Az mennyi asztalra akarod főzni, annyi tyúkot avagy kappant öless meg, halkonczot is avagy szegy fejet annyit melléje, ezt tegyed fel együtt, kevés szalonnácskát is; míg meg kell abállani, addig szép vékonyan mesd meg az káposztáját. Ezt az káposztát ugyanaz tálban borsold meg erősen, el is egyelgessed, eleven borsot is köss egy kis tiszta ruhában. Mikor megabállod, az káposztát rakd az húsához, az ruhában kötött borsot is köziben, az mint ide elő megírtuk, add fel.

Harminczadik.

TYÚK FEJÉR SPÉKKEL.

Ennek is, ha nem tudod főzését, megtanálod az borjúhús között, avagy az lúd között.

Harminczegyedik.

TYÚK SÁRGA SPÉKKEL.

Ha nem tudod, ezt is ugyanazok között feltanálod.

Harminczkettődik.

TYÚK, MEG IS TÖLTVE AZ BŰRÉT, AZ CSONTJÁT TISZTA BORSSAL.

Ennek is mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj. Mikor az belit kiveted, az húsáról nyakáról nyúzd le az bűrit, térdben vágd el az két lábát, az szárnyát is, az bűrén rajta hagyd az fejét. Az tölteléket így csináld. Ha új kövér szalonnád vagy, vágd meg erősen, mint az kolbásznak szokták, borsold meg erősen, ha akarsz majoránát bele hányni, akár bors füvet, meg lehet; ha disznóhúsod nem leszen, juhhús, borju, báránypecsenyéből is meg lehet. Ez immár tölteléknek mondatik, verj tyikmonyat bele, hogy az töltelékje inkább megálljon. Töltsd meg az tyúknak az bűrit, varrd be, hogy ki ne hulljon az töltelékje. Ezt forró vízben fonnyazd ki, ha meg akarod sütni, meg lehet, levet csinálj alája; de meg is főzheted.

Harminczharmadik.

TYÚK MÉGIS.

Ennek is húsát azon tiszta borssal megfőzheted, akármivel, csakhogy lába, zúzsa, mája benne legyen.

Harmincznegyedik.

TYÚK TÖLTVE, HIDEGGE EGÉSZEN.

(71. lap.)

Ez ha lehet, öreg kokas legyen, az kinek szép rósás tarja vagy. Az kokasnak az torkát nem kell megmetszeni, hanem felakasztani, s úgy kell megölni. Azt is megnyúzzad, mint ide elől megmondám, de az lábát el ne messed, azon töltelékkel, kit megmondék, csakhogy ennek az maga húsát is köziben szedjed. Erősen megvágd az tölteléket, megsáfrányozd, borsoldjad, nyers tyikmonyat is verj köziben, se az alsó, se felső tarját ne mesd el. Az mennyi tála akarod, annyi kokas legyen, de egy arányu üdősök legyenek agdok; mert ha gyenge leszen, az töltelék az bűrit

mind elszakgatja s rút leszén. Ezt immár az tölteléket tölts az kokasoknak az bűriben, annak utána úköt ónas fazékban rakjad, az nyakait állasd fel az fazék oldalán, reá vigyázz, hogy el ne düljön, hanem szép egyenesen álljanak. Minek előtte ezt elkészíténéd, elegendő tehénlábát főzz meg, az mint szokták kocsonyának; annak az lábnek az levét tölts az fonnyasztott kokasokra, abban főzzed, hagymát, almát egészen hányj reája. Ez kokasokat azért szokták tehénláb levében megfőzni, mert az maga levében meg nem alunnék, főképen nyárban. Az tehénlábát is uradnak kocsonyának szépen feladhatod. Az kokasokat igen el ne főzzed, hogy az nyakai el ne dülöngőzzenek, mikor az borsolásnak ideje vagyon, eczetezd, mézeld meg is kevésse, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Mikor immár látod, hogy ideje eltenni megalunni, rakjad tálakban, mindenféle tajtéktul megtisztétsd. Az tálakot egyenes helyre rakjad, hogy egyenesen álljanak, hűvös helyre; ha meleg üdő vagyon, jégre, mert az maga hidegségétől meg nem aluszik, mind az két lábát mikor megaluszik s fel akarod adni.

Harminczötödik.

TYÚK MÉGIS, KIT AZ NÉMETEK SZARVAS KAPPANNAK HÍNAK.

(72. lap.)

Ugyanitt is szarvas kappannak szoktuk híni. Ennek sem kell az torkát megmetszeni, hanem az mint az felsőnek ölésével, nyuzásával azonképpen, mint itt meg vagyon írva. Ennek az töltékljét, tehén s disznóhús pecsenyével vágd össze szalonnával is, de igen avas ne legyen. Egy asztalra hármát kell ebben megtöltened; mikor megtöltöd, fával hármát zárj össze benne, azt az szerint, mint megmondám, ónas fazékban főzd meg. Ezeknek is az nyakai fennálljanak, az szarvaira is reá vigyázz, hogy el ne vesszenek, mert ha igen elfő, helyéből kifő; az savát igazán mindenkinek megadjad. Vedd ki az levéből, tedd tiszta helyre, hadd hűljön meg, egyengesd meg úköt szépen, álljanak úgy; az mig meleg, szájakat is felajazzad, hogy az meghülésben össze ne ragadjanak. Csináltass egy keresztet alája, az első felében legyen olyan karika, mint egy kisdéd tányér, az keresztnek hosszasa egy arasznyi legyen, annak az fának az tetején csináld az keresztet, azon által

érjen az fának az vége egy újjnyéra. Ezt penig egy asztalossal szokták megcsináltatni, csak tudjad az asztalosnak eleiben adni. Ez az kereszt hogy kész leszen, az tálban, kiben akærod tenni, tégy egy darab kovászt, terítsd el az tálban ezt az vizes kezeddél, az tányérszabású karikát is vizezd s nyomd bele az kovászbzan, az három kappant ültess arra az fára, ki által ment az vége az keresztben. Az tányérszabású karika környül mess, akár veres, akár zöld, akár szederjes papirosból olasz fokos czifrás*) pálmácskát, három újjnyi magos legyen, ezt az karikához ragaszd reá, avagy hozzá, mint az papirosat szokták, hogy szépen felálljon. Ha megtanúltad ez palánkot, zöld viaszból is megcsinálhatod, ha formád vagyon hozzá; abból még jobb. Ebben az palánkban rakhatsz apró rétest, vagy szép apró fánkot, malosa szőlőt is, figét, kiben az urak egyenek, mert annak az húsában nem igen esznek, Ugyan jó azért megenni. Aranynyal, ezüsttel az szarvait megékesítsd, ha kihullottak, helyére rakjad; ha az szarvát elvesztette volna is, fejér viaszból csinálj. Ezt is megezüstözd, hogy meg ne ismerjék, hogy viasz. Ha magad nem tudod megfesteni az kappan álla alatt való árboczfát, az asztalossal vörös festékkel megfestessed.

*) A Galgóczy által írott példányban »czípros.«

Tyúkiakról következik.

Első.

TYÚKFI UJSÁGBAN ÉLES LÉVEL.

(73. lap.)

Ennek az vizet is úgy csináljad, hogy megmellyeszthesd, mert ha meg nem mellyesztheted szépen, igen rút. Ezt is meglángoljad az mellyesztés után, tiszta vízben vessed, abból kimossad, állát, körmét elhányjad; más tiszta víz legyen melletted, s abból az belit kitisztítsad. Az minemű fazékban vagy csuporban meg akarod főzni, önts levet s egy kis szalonnát is reá, ugyan jól hadd az szalonnát főzni; azután vágd fel az tyukfiát, az mint szokták, forrázd fel az szalonnával együtt; abárold meg az szalonnáját, vékonyan metéld reá, vöröshagymát vagy tárkont is vess reá, az vöröshagyma közzé petreselyemzöldet is, vagy lemonyát tégy bele. Mikor az borsolásnak ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is megadjad, hogy fel akarod adni, az lemonyát ki vedd az asztalra, az húsát rakd az tálban, három vagy négy szeletet is alája, az tarhonyáját is kiszedjed az tálból, főképen mikor ujságúl vagyon, s felül rakjad az húsára. Jó melegen add fel.

Második.

TYÚKFI UJSÁGBAN KERTI EGRESSEL, KIT KÖSZMÉTÉNEK IS HÍNAK.

Ennek minden dolgával úgy élj, mint megmondám ide fel, az levét is úgy csináld, szalonnát is vess bele szinte úgy, mig meg kell abárolnod. Az egresnek az szárát, virágját szedd meg, mikor megabállod, az köszmétében keveset megfőzz, őssd az tyúkfi levében, szűrd meg, arra is az szalonnát olyan vékonyan metéld, mikor fel akarod adni, szintén akkor őssd reá az megszárt egres levet, mind az egész köszmétével együtt; mert ha idején eresztetd hozzá, mind elfő, rossz lesz, ha az köszmétéjét egészen fel nem adhatod. Ennek is az savát idején megadjad.

Harmadik.

TYÚKFI SZŐLŐ EGRESSEL.

Az mint megmondottuk, azzal is szintén úgy élj.

Negyedik.

TYÚKFI TÖLTVE, TISZTA BORSSAL.

Ennek is az mellyesztésével úgy élj, meg ne égessed ; mihelyt megmellyeszted, azt is meglángoljad, tiszta vízben állát, körmét elhányjad, ugyanott melletted más tiszta víz legyen, a melyben hányjad. Az újoddal benyúlj az nyakán, mind az térdeig szárnyáig felemelgesd az bűrit az húsától, hová az tölteléket teszed, ha sok eledel nincsen az begyiben, az zúzzával együtt vond ki az begyit, mert egymáshoz vagyon ragasztva ; ha sok eledel vagyon benne, az nyakárul nyomogasd ki, jól reá vigyázz, micsoda eledel vagyon benne, hogy az bűri közzé ne hulljon. Ezt az tyúkfíat némely szakácsok fel szokták fúni, de nem jó ; mert néha az embernek dohos az szája, égetett bort is iszik, s megérzik rajta. Az töltelékjét így csináljad : kövér szalonnát petreselyemmel össze vágj, az főtt tyúkmonyat, nyers tyúkmonyat is verj bele, az töltelékjét megborsold, gyömbérezd. Így töltsd meg az tyúkfíat, hogy megtöltöd, forrázd ki tiszta vízben, abáljad meg, szép kövér tehénhúslevet végy reá, annyi, mennyiben arányzod, hogy megfőzheted, fokhagymát is egészen vess reá, petreselyem gyükeret is levével együtt hányj reá, mikor az ideje, sózd, borsold, gyömbérezd meg, s úgy add fel.

Ötödik.

TYÚKFI TÖLTVE, SÁRGÁN TEJFELLELE.

(74. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint megmondottam, ugyanolyan, töltelék is csinálj neki, csakhogy sáfrányozd, azzal leszen külön. Mikor megtöltöd, fonnyazd ki ezt is, az fonnyasztásban féligre megfőzzed. Mikor megabállod, az tejfelt szűrd reá, az mennyiben arányzod, hogy megfőzheted, petreselyem-levelet is aprón mess reá. Mikor az ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, úgy add fel, mikor az urad kívánja.

Hatodik.

TYÚKFI TÖLTVE, SÜTNI.

Ezzel is úgy élj mellyesztésével, töltelékjével. Ennek is sárga töltelék kell, mint most megmondók, hogy megtöltöd, meg-czöveked, s forró vízben mártsad, mikor akarod, akkor azután megfőzheted; de igen el ne főzd, mert az töltelékje csak paras leszen; ha akarod, levet is csinálhatsz alája, de szárazon is meg-lehet.

Hetedik.

TYÚKFI TÖLTVE, MOGYORÓ HAGYMAVAL.

Ennek is az első dolgával, mint ide elől meg vagyon, akké-pen cseleküdjél. Az mogyoróhagymát meghámozzad, szalonnával, petreselyem levéllel össze vágjad, ha mogyoró hagyma nem le-szen, vöröshagyma is jó; ha az urad kívánja, megborsoljad ki-csinynyé, de mi inkább a nélkül szoktuk. Ezt is forró vízben ves-sed, zúzzát, máját szárnya közzé tegyed, az savát is el ne felejtöd.

Nyolczadik.

TYÚKFI PAJOR LÉVEL.

Ennek is mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj, mint meg vagyon irva. Az tyúkfia fel kell vágni, szalonnát is vess reá, hogy megabálod, egy kicsiny vöröshagymát igen aprón vágj meg, kö-vér tehénhús lében rántsd meg, óssd az tyikfira, sáfrányozd, bor-sold, gyömbérezd meg, mikor fel akarod adni, csak az előtt vess e-grest reá, az húsát kiszedd, úgy rakd felyül reá az e-grest, mikor feladod. Immár feladhatod.

Kilenczedik.

TYÚKFI SÓBAN, LENGYEL MÓDON.

(75. lap.)

Ennek is minden első dolga úgy vagyon, mint az többi. Az tyukfiat tegyed fel egészen, szintén úgy, az mint szoktad sóban megfőzni, szépen abáljad meg, kevés szerecsendió-virágot is vess reá, felettébb az sóval el ne öld, noha sóban főttnek hívják; ha-nem módja szerint élj vele. Mikor fel akarod adni, szedd ki az

tablára, szaggasd meg, s úgy rakd az tálban. jó erős eczetet tölts reá, borrsal, gyömbérrel hintsd meg, s úgy add fel.

Tizelik.

TYÚKFI PÁSTÉTOMMAL

Melleyestése, beli kivetése, mint azelőtt, úgy legyen. Mikor kiveted az belit, az szárnya csontocskáját törd meg egy kis fácskával, csakhogy egymástól el ne szakadazzon, az szára csontja csontját is azonképen. Ezt azért szokták megtördelni, hogy mikor az tiszta fazékban rakod, ki ne szaggassa az oldalát. Nyomd az tehénhús közzé, hadd főjjön ott kevésbé csak az abállásig. Az mig fő, addig vágj kevés petreselyem-levelet össze kövér szalonnával, hozass lemonyát levelestül hozzá, ha lemonya nincsen, majoránnát, borsold, citrommal is megcsinálhatod.

Tyikmonyból, lisztből gyúrd tésztát. mennél keményben lehet. Azt nyújtófával, az mint szokták, nyujts el, az középit dombosabban hagyd az szélínél. Azt az dombocskát nyomogasd alá az hüvelykdeddel. Mikor egyik kezeddél nyomogatod az középit, az másikkal az szélit feljebb, feljebb emeld, mikor az kezéd fejére felvonhatod az tésztát, mint az fazokas az fazokat avagy csuprot felvonsza, fődélnek valót is hagyj. Immár az tészta fazékban rakd be az tyúkfít, ugyanakkor kicsinyé megsozzad.

Az lemonyát kerekdeden metéld meg, rakd, az levében is tölts reá, rakd reá felül az szalonnát, kenegesd reá aztán, gyenge majoránnát vágj belé az jó szagáért, és egy kis tehénhús levet is tölts reá. Az fedelet szép vékonyan nyujtsd el. Csak annyi legyen, mint az pástétom fazeknek az szája, tiszta vízzel aztán az körületit megértessed, hogy az fedele oda ragadjon, mint annak az módja, szedd be aztán szépen. Az fedelének az közepére egy kis kürtöt csinálj, abba egy tyúkfű formát csinálj tésztából, nyaka is legyen, s úgy tegyed az kürtőben; ezt is vízzel megkenjed, hogy inkább hozzá ragadjon, meg is csipkéld az szélit, hogy szebb legyen, az fazéknak az oldalát is, mikor felállatod. Ez itt immár kész, csak szépen pinnatában főzd meg, ha pinnatád nincs, kemenczében is meg lehet, de arra nagyobb vigyázás kell. Mikor fel akarod adni, az fedelét szépen felmessed, az levét megkóstol-

jad, mi híja vagy, eligazítsad, az fedelét ismét jó melegen reá tegyed.

Tizenegyedik.

TYÚKFI TÖLTVE, SZÁSZ MÓDON.

(76. lap.)

Annak is mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj. Az tyúkfíat vond fel, czövekeld meg, süsd meg, míg az sül, vöröshagymát hámozz hozzá, mikor fel akarod adni, megszagassad, s úgy ragd az tálban. Az vöröshagymát szélesen metéld reá. Ecztel őrsd, s felül gyömbérrel is hintsd meg. Így, jó melegen add fel.

Tizenkettődik.

TYÚKFI RÁNTVA.

Ezzel is úgy élj, mint megmondottuk; az főzését is úgy műveld, mint mikor sóban szoktak főzni, mikor megfő. vedd ki az tálban, hadd hűljön meg. Tyikmonyból, lisztből csinálj radoczt neki, mikor fel akarod adni az tyúkfíat, rántsd meg benne, keverd az radoczbán, s add fel jó melegen.

KUKREJTÉS TYÚK.

Süsd meg az tyúkot, s tegyed aztán egészben egy fazékban, s tölts malosát hozzá, s jó triczenetet, hadd száradjon be valamennyire: így sűrű májas színű leve leszen; fedd be, fűszerszámozd az mint az szükség kívánja, jó tehetség szerint.

Más formája ennek. Süsd meg az tyúkot, mesd két hasonló részre, s rántsd meg. tölts édes bort hozzá, hints triczenetet reá, sáfrányozd meg, nem szükség kenyeret bele tenni, így el készül.

TYÚKOT FŐZNI.

Vég új mázos fazokat, vess sót egy marokkal az vízben, mikor felteszed az tyúkot, tégy bele gyömbért, borsot, szerecsendióvirágot is egy keveset, hadd főjön lassan. Mikor félig megfőtt, szűrd le az levet, mosd ki az tyúkot meleg vízben, tedd aztán ismét az fazékba az tyúkot, az levét is megszűrven, reá töltsed, hányd le róla az tajtékját, had főjön lassan, így leszen jó leve.

LEMONYÁS LÉBEN VALÓ SÜLT TYÚK.

Végý lemonyát, rántsd meg az tyúkot vajban, tegyed egy fazékban, az kivétel után tölts hozzá tehénhús levet, bort, mindkét félét egyaránt, borsold meg jól, hagyjad főzni; ha megfőtt: mess lemonyából darabocskákat, az mint szoktak az retekből metélni, tedd az levében, s tegyen egy avagy két forrást, kóstold meg, hogy igen édes ne legyen, hanem csirús szabású, add fel, s tedd reá az metélt lemonyát.

SÜLT TYÚKRA, AVAGY MADÁRRA VALÓ LÉ. (77. lap.)

Végý malosa szőlőt, szedd ki magvát, és apró tengeri szőlőt törd apróra egy mozsárkában; végý malosát, avagy jó édes bort reá, szűrd meg s nyomd ki egy tiszta ruha által: piros szabású leszen; hadd főjön egy tiszta fazokacsában, vond le az tyúkot, tegyed egy tálban, hints triczinetet reá, az levet, s rósavizet is tölts hozzá, tedd az tűzre mind tálastúl, mint egy tálbeli pépet, hadd melegüljön meg, de ne főjjön, mert elmegyen az ézi az fűszerszámnak: fahéjat is tölthetsz reá. Azután befedve vitesd az asztalra.

KAPPANT SÜTNI PAPIROSBAN.

Az szép kövér kappant hogy megmellyeszted, belit kiveted, czövekeld meg, vond fel az nyársra, az papirosat czérnával kössed az kappanhoz, azt szép távol süssed, hogy meg ne égessed az papirosat. Így papirosban egyebeket is megsüthetsz, mind borjú máját, de az borjú máját keményen meg kell spékelned, ha jól akarod sütni.

TYÚKFI ELVESZETT LÉVEL.

Az csontját szedd ki az nyakán, csinálj ilyen tölteléknek. Vágj szalonnát, tyikmonyat petreselyem levéllel össze, gyömbérezd meg, mint annak az módja, sózzad meg, hogy az csontját kiszeded, az nyakán töltsd meg az töltelékkel, forrázd ki, azután abáljad meg, merj tehénhús levet reá, borsold meg, csináld meg az levét mint tiszta borssal valónak.

RÁNTOTT TYÚK.

Egy, avagy két tyúkot ránts meg vajban, tölts bort, tehénhúslevet hozzá egy fazékban, tegyed bele az tyúkot, hagyd főni míg megfő, az levével pedig egy reszelt semlyét, egy általszűrő edénnyel megszűrjed. Ezen levet töltsd az tyúkra, gyömbérezd, borsold meg jól, hogy az csipős legyen.

TYÚKFI TEJFELLEL.

Az tyúkfiat meg kell főzni vízben és meg kell abállani ismét meg kell főzni, édes tejet az szén mellé kell tenni, hogy megaludjon, meg kell szűrni, hogy meghűl, az tyikmonyat úgy kell bele verni, borsot, sáfránt, gyömbért kell bele vetni, habaró fával meg kell habarni, meg kell őrölni; az tyúkfiat, ha megfőtt, ki kell szedni szitára, az tejfel az tyikmonnyal együtt hogy megért, az széntül ki kell tenni, az tyúkfiat aztán bele kell vetni.

Következnek az halakból készült étkek.

Elsőben az csukákról.

Első.

CSUKA SÓBAN, TORMÁVAL.

(78. lap.)

Nyárban, mihelyt az eleven csukát az kezedben adják, ne várd azt, hogy magától meghaljon, hanem mindjárt felvágjad s jég közé rakjad; télben is az szerint, de ha akarod, télben jég nélkül is meg lehet. Mikor az ideje, az levét tegyed fel, ha jó erős eczeted vagyon, két annyi legyen az víz mint az eczet, az savát is mint annak az módja, megadjad. Mikor fel akarod eresztetni, tedd az tűzhöz az levét, de ne hadd szinte felforrani, mikor szinte forróba lenne, akkor bocsásd reá az levét, s kékes legyen az leve. Mindenféle sóban főtt hallal így élj, holt halat sóban ne főzz, hanem ha az urad erőltet reá. Mikor fel akarod adni, az inassal az tormát, ha megreszeltetted vagy mosárban megtöretted, kis tálban tevén, eczetet tölts reá, az csuka mellett úgy add fel.

Második.

CSUKAFIAK SÓBAN FODORÍTVA.

Ennek is az főzésével úgy élj, mint megmondám ide elől, csak hogy mikor az belit ki akarod vetni, az fodorításával így élj: az derekát az végső szárnyáig hasítsd alá, az hasát az feje felé fordítsd, mikor fordítani akarod, ne az háta felé, hanem az feje felé essék az farka, az fodorítás így esik szebben, az tálban is így helyezheted jobban, úgy erőlködjed főzni, hogy tisztességesen adjad fel, s tisztességet úgy vallhatsz vele.

Harmadik.

CSUKA ISPÉKKEL.

Annak is felbontásával úgy élj, s az főzésével is, mint megírtam. Az szalonnát koczka módon metéld meg, olvaszd meg tiszta edényben, de meg ne égesd; mikor megolvad, erős eczetet öss reá. ha felettébb erős borral megegyelétheted, mert az embernek az szája nehezen szenvedheti, úgy annyira, hogy talán nem is ehetik benne, az levét megborsold; hogy elkészéted, az húsát hogy feladod az tálban, öntsd nyakon vele.

Negyedik.

CSUKA ISPÉKKEL BÜJTI MÓDON.

(79. lap.)

Ennek is felvágásával, főzésével szintén úgy élj, mint immár meghallottad, csak az levét így csináljad: az petreselyemgyükeret hasogasd meg, mikor immár tiszta vizben megfőzöd, szűrd le az levét, tölts eczetet reá, faolajat, petreselyem-levelet is vágj reá, ha vagyon, lemonyát is, megborsold, s úgy rakd az tálban az halra.

Ötödik.

CSUKA SÓBAN HIDEGEN.

Ennek is szintén úgy élj főzésével, mint megmondtam. Mikor megfő, szedd ki tiszta helyre, hadd hűljön meg, rakd tiszta edényben, önts eczetet reá, ez megáll egy néhány napig. mikor fel akarod adni, meg lehet fel adhatod.

Hatodik.

CSUKA TÖRÖTT LÉVEL.

Az csukáját igen szépen meghámozd és hasítsd, rakd fel, sózd meg, hadd hassa meg jól az só; az gyomrát megtöltsed, az orra mellől vágj tölteni való húst, de csontos ne legyen; vágd meg azt erősen, az vérét is bele, az ki az orrján vagyon belől, azt megsáfrányozzad, borsoljad, nádmézeljed, gyömbérezzed, sózzad, tisztán apró szőlőt is hints belé, mikor megakarod tölteni, az gyomrát szépen megmossad, s úgy töltsd az töltelékét belé, az

végét vagy megczövekeld, vagy megkössed, hogy belőle ki ne menjen, tiszta forró vízben az gyomrát forrázd ki s tegyed az csukához. Az levét így csináld. Tiszta vizet tégy az tűzhöz, forrázd fel, arra hányj vöröshagymát бүвөн, egy, avagy két fejtér czipót az húsához képest, az mennyi elegendő lesz. Ezt főzzed igen erősen, hogy az szitán általverhessed; petreselyem-gyükeret hasogass meg, czérnával kösd egyben, fél vagy egy óráig hadd főjön az levében. Az össze kötött petreselyem-gyükeret, mikor az szitán által akarod verni, vond ki az levéből, mikor fel akarod eresztetni, az csukát két avagy három vízből rakd tiszta fazékban, az gyomrát felyül hagyjad, fejét, farkát, máját, hogy az feladásban ne vesződjél vele; az szűrt levét töltsd reá, az egyben kötött petreselyem-gyükeret tegyed reá, tegyed az tűz hátára, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd s az tűznél ropogtasd meg, de gyakran az szító vason megrántogasd, hogy meg ne ragadjon, mikor fel akarod adni, fejét, farkát szedd ki először, rakd az tálban. Mikor immár mind az konczokat az tálban rakod, az gyomrát kerekdedenként [metéld reá, az összevont petreselymet is hintsd reá, mint annak az módja.

Hetedik.

CSUKA TISZTA BORSSAL.

(80. lap.

Ennek is az tisztításával úgy élj, mint törött léről megmondám. Ennek levét forrald fel, mess vöröshagymát бүвөн reá, petreselyem-gyükeret hasogass reá, mikor fel akarod eresztetni, az hátát ennek is úgy kimessed, mint most megmondám, az levét töltsd reá, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg; ha faolajod nincsen, pecz olajat tölts reá, ha бүйт nap nincsen, vajjal is meg lehet, savát megadjad; ha öreg az csuka, orrját is vehedd, anynival az koncz szaporodik.

Nyolczadik.

CSUKA MÉGIS TISZTA BORSSAL, JÓ KÁPOSZTALÉBEN.

Ennek is az húsával szintén úgy élj, mint ide fel megmondtam. Hagymáját, petreselymét szintén úgy megmosd, de tiszta vízbe főzd meg először. Hogy immár az hagymája, petreselym

megfő, szűrd el az levet róla, tölts káposztalevet reá, az húsát mosd tiszta fazékban, az levét össd reá, akár vajjal, akár olajjal főzzed, borsold, gyömbérezd meg. Az hagymát, petrezselymet azért szokták reá metszeni, mert csak az káposzta lében nehezen fő meg.

Kilenczedik.

CSUKA OLAJOS LÉVEL, KÁPOSZTALÉBEN, HÉJÁBAN.

Az szózásával, mint immár megmondottam, szintén úgy élj, mint az sóba főttel, de meg ne vakarjad, az jó káposztalevet forrázd meg, mess vöröshagymát hosszan, rántsd meg akármely féle olajban, mikor fel akarod erősíteni, mosd az káposztalében, az olajban rántott hagymát burítsd reá, sáfrányozd, borsold, kicseny gyömbért is vess belé, mikor aztán ideje, add fel szépen.

Tizedik.

CSUKA SÁRGA LENGYEL LÉVEL.

Ennek is vakarásával úgy élj, az besózásával, mint az törött lével megmondtam, az levet is úgy tegyed fel, csakhogy cipót, petreselymet ne hányj reá, hagymát, almát hányj reá, azt is felforrázzad, hogy az szitán általverhesd. Az levét tedd fel az tűz hátára, jó bort tölts bele, nádmézet is vess bele, az mennyire elegendendő leszen, sáfrányozd, borsold, fahéjazd meg, apró szőlőt, lemonyát is hányj reá, az sóból mosd ki, rakd tiszta fazékban, szűrd reá az levet, főzzed, s mikor megfő, úri módon add fel, mert böcsüllött éték.

Tizenegyedik.

CSUKA LENGYEL FEHÉR LÉVEL.

Annak is az húsának bontását, besózását úgy míveld, az levét is úgy csináld meg, az vöröshagymát búvön vágd meg, felét faolajban rántsd meg, felét az levének hadd meg, eleven borsot is hányj reá, az sóból mikor kimosod az halat, az megfőtt hagymát burítsd az nyakában, abban az lében ropogtasd meg az tűz hátán, vedd le onnét, borsold, gyömbérezd meg. Mikor fel akarod adni, annak elődeden, az faolajban rántott hagymát is bu-

rítsd nyakában, ropogtasd meg egy kevésbé, így add fel aztán. Jó sűrű legyen az hagymától az leve.

Tizenkettődik.

CSUKA SZÜRKE LÉVEL.

(81. lap.)

Ennek is az besózásával szintén akképen élj, hozzá illendő fazékban tégy tiszta vizet fel, vereshagymát, ha megvágod s úgy veted bele is, nem árt, petreselyem gyökeret is hasogass-reá; mikor fel akarod eresztetni, mosd ki tiszta fazékban, töltsd reá az levét és bűvön faolajat is, eczetezd, borsold, gyömbérezd, kicsiny szerezsendió virágot is vethetsz reá; tedd fel az tűz hátára, ropogtasd meg keményen rajta, hogy sűrű legyen az leve, savát is add meg, gyomra, mája rajta legyen, így készítsd el, mikor immár ideje, add fel.

Tizenharmadik.

CSUKA RÁTVA.

Ennek is felbontásával, besózásával a szerint élj. Mikor meg akarod rátani, mosd ki az sóból, és keverd lisztben, de vajad legyen az tűznél, az serpenyőben úgy hányd az lisztes csukát az hév vajba, de ha hidegen hányod bele, csak tajtézik az vaj, s nem is rátódik azzal szépen; mikor megrátod, aztán akármi levet akarsz, csinálhatsz, hídra rakjad, szárazon is feladhatod.

Tizennegyedik.

CSUKA PÁSTÉTOMMAL.

Az csukát szépen hámozd meg avagy vakard meg. Az belit kivessed, megsózzad, az rostélyon hirtelen pirítsd meg az két oldalát, úgy hogy csak az bőre legyen piros; mert ha ugyan megsütöd, nem leszen jó. Hogy megpirúl, vedd tiszta edényben, kend meg vajjal, borsold, szekfüvezd meg; az tésztáját gyúrd meg keményen, mint az pástétomnak való tésztát szokták meggyúrni, az nyújtó fával megnyujthatod az tésztát, takard bele az tésztában az csukát, az száját az pástétomnak az vizes kezeddel megkenjed, hogy az fedele inkább hozzá ragadjon, nyomogasd össze

köröl, szedd be az káróját, ékesítsd meg fejét, farkát, szárnyait, mint az módja.

Tizenötödik.

FOKHAGYMÁS CSUKA.

Szépen az fokhagymát megtörjed, eczetben tegyed, borsot, száfránt, mézet belé; meg kell melegíteni, az halat tálban kell tenni, meg kell önteni az lével. Így immár ebből fő étek leszen. Mikor az urad kívánja, feladhatod.

Tizenhatodik.

CSUKA HIDEGGE, SÜLLŐ LÉVEL.

(82. lap.)

Ennek is tisztításával, besózásával úgy élj, mint feljebb meghallottad. Az levet tiszta vízben tegyed fel, hányj vöröshagymát egészen reá, még az húsában is vess egy konczt belé, hogy inkább megaludjék; mikor az hagyma megfő, az darab csuka is megfő benne, az sóból mosd ki az csukát, szitán általszűröd az levet. Mikor megfő, szedd ki tálban az húsát, az levet töresd erősen egy habaró fával, öss eczetet reá, hadd fejrétse meg. Az sertéje tollában végy ki, az konczokat ékesítsd meg vele; ha nyárban csinálod, jégben tegyed s úgy szűröd reá az levet, az leve bűvön legyen, mert úgy szép az hideg étek. Ha viza hójagod vagyon, vess kicsit bele, az magáét is, mikor megszűröd az levet. Mikor feladod, vágj vöröshagymát felyül reá, úgy add fel.

Tizenhetedik.

CSUKA SZEKFFÜVES LÉVEL.

Ennek is testének besózásával, mint az többinek, úgy élj. Az rántásával is úgy élj, mint ide elől megírtuk. Mikor megölnöd, az vérében eczetben is végy, hogy meghámozod avagy vakarod, gyakd meg az farkán felyül való izeit, abból erősen verd ki. Az levét így csinál: arra az veres eczetre bort tölts, fekete cipót is hányj reá, mézet, tiszta vizet is. Ha tiszta borbán főzöd, annál jobb, forrázod fel. Az szitán verd által, de igen sűrű ne legyen Vágj almát, apró szőlőt is hányj reá, borsold, gyömbérezd, szekfüvezd meg, az állát főzd meg az levében. Mikor fel akarod adni

az rátott csukát rakd az levében, ropogtasd meg az tűz hátán, minden eszközét add meg igazán s úgy add fel; ha akarod hidra is rakhatod, csakhogy alatta legyen az szekfüves lé.

Tizennyolczadik.

CSUKA SÜTVE, FELE SÓBAN FÖVE.

Hámozd meg az csukát, az belit ved ki, az hámozott felét sózd meg, az hámozatlan felére szabj annyi vásznat, mennyi az hosszasaága és szélessége; az hámozatlan felével tedd az rostélyra, az vásznat mártsd eczetben, s terítsd az hámozatlan felére; mellette jó erős eczet legyen, főjön; tiszta ruhát köss egy kis fára, had álljon sóban főtt lében, s minduntalan öntözzed az vásznas felét az csukának, alól is süljön szép lassan. Így az alsónak melegségétől s az forró sóban főtt, az felső is megfő; mikor elkészül, valami levet akarsz reá csinálni, meg lehet.

Tizenkilenczedik.

CSUKA SÜTVE.

(83. lap.)

Hámozd meg igen szépen a csukát, vagy vakard meg. Az nyakánál az bűrit kerekéts meg, nyúzd meg szakadás nélkül az csukának a háta gerinczin két felől az temérdek húst, szedd le mind az hátulsó sertejéig, abból az húsból szedd ki amaz szálkás csontokat; vágd meg azt az húst erősen, petreselyém levelecskét is vágj bele, faolajozd meg, nádmézeld, borsold, apró szőlőt is hányj reá; az tölteléket, az hun kiszeded, az helyében tölts, az bűrit ismét reá vond, az nyaka alatt vond fel, az tölteléket is megsózzad, kívül szépen újjal is megcsinálhadd. Hús evő embernek rostélyon aztán süsd meg, szépen levet is csinálj neki, ha kedved tartja, mikor fel akarod adni, az czérnát az nyakáról leoldjad, az kivel felvarrottad.

Huszadik.

CSUKA SÜTVE HÉJÁBAN.

Mosd meg szépen az csukát, az belit ved ki, sózzad meg tegyed az rostélyra. Hogy megmelegül, hánd el az héját rúla hintsd meg az testét sóval szép vékonyan, az másik felével is úgy

cselekdjél. Ezt úgy süsd meg, levet alá. Az mint akarod, úgy add fel.

Huszonegyedik.

CSUKA ISPINÁCZCZAL.

Ennek is húsának besózásával úgy élj. Az levet tedd fel, faolajban rántsd meg, vöröshagymát reá. Az spináczt szépen szedjed meg, metéld meg, s fonnyazd ki, mosd meg kétszer avagy háromszor az tálban; az halat mosd ki az sóból, rakd tiszta fazékban s hintsd reá az spináczt, egész szem borsot is vess az levében, kicsény szerecsendió virágot is, hadd főjön, burétsd aztán az levet az csukára.

Huszonkettődik.

CSUKA, KIT PRUCZ CSUKÁNAK HÍNAK, TORMÁVAL.

Vágd fel, tedd fel, sózd meg, mikor fel akarod adni, reszelt, vagy törött tormád készen legyen. Így immár az eczetes tormával öntsd meg, s add fel.

Huszonharmadik.

CSUKA SÓS, KI ORSZÁGUNKBAN TEREM.

Azt is mikor tormával főzöd, ugyan úgy élj vele, az mint megmondottuk.

Huszonnegyedik.

FOKHAGYMÁVAL ASSZÚ CSUKA.

Ezt is mosd meg, vágd fel, sózd meg, az fokhagymát fokonyként hámozd meg, törd meg, eczetet reá, s az tálban összd meg vele.

Huszonötödik.

ISMÉT ASSZÚ CSUKA TISZTA VIZBEN.

Az mint megmondtam, szintén úgy főzd meg, mikor feladod az tálban, szélesen mess vöröshagymát reá, s eczettel összd meg.

Huszonhatodik.

CSUKA STOKFIS MÓDJÁRA ÉDES TEJBEN AVAGY TEJFELLEL.

(84. lap.)

Ehhez öreg csuka kell. Az mint szokták, az belit vesd ki, s ő magát vágd fel, sós vízben forrázd ki; de ne hagyjad szintén megfőni, szűrd el azt az levét, tölts hideg vizet reá, az héját hánd el rúlla, az húsát tépegesd meg szépen, az szálkás csontját hánd ki belőle, szűrj tiszta forralt tejet reá, vagy igen jó tejfelt, vöröshagymát hosszan mess és ránts meg reá, vedd ki az tűztől, hogy meghűljön az vaj, össd az csukára annak utánna, ha forrón öntöd reá, megsugorítja az tejet. Ezt sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is add meg, együtt főjön az fűszerszámmal, és mikor ideje, add fel.

Huszonhetedik.

CSUKA BÉLNEK AZ TÖLTÉSE.

Mikor nagy, öreg csukád vagyon, vedd ki az belit, mosd meg szépen, s felfúván valami csövecskével, végy aztán egy darabot az csukából, az mennyit arányzasz elégségesnek lenni töltéleknek, tegyed egy keves ideig eczetben; azután szalonnát is hozzá vevén, vagdald meg jól, ha új az szalonna, sózzad meg, édes fűszerszámmal és apróra törött szekfűvel add meg az ézit; töltsd meg ezzel az csuka belit, kösd be. Immár egy fazokacskában annyi bort, mennyi vizet töltvén, de teli, befödvén, hadd főjön, az az lé az béltől elég kövér leszen; meggyömbérezvén, eczetet is beléje töltvén, midőn az csuka megfőtt, metéld meg az megfőtt bélt, mint lemonyát avagy retket, s rakd felyül a csukára. Ennek az levében kövér disznó bélt is, így megtölthetni.

Huszonnyolczadik.

HALRA VALÓ ÉDES SUFFA.

Végy jó mézes kalácsot, reszeld meg, hogy olyan legyen, mint az liszt, végy benne az mennyi szükséges; vajat melegítvén, de nem felettébb sokat, rostély (így) meg benne; tölts jó bort hozzá, fahéjat s nádmézet eleget hints, azután az mikor fel akarod adni, nádmézet reá.

Huszonkilenczedik.

HAL IKRÁBÓL VALÓ FÁNK.

Csukának az ikráját tálban szárasztván, s jó borsóból csinált lével aztán által törvén, dagasztasz olyan tésztát belőle, bort töltvén hozzá, mint fodorgatott fánknek valót. Megsózzad, hogy sűrű ne legyen, sáfrányozd, gyömbérezd meg, s rántsd meg vajban, mint egyébkor az fodorgatott fánkot. Potykából is ez szerint. Annak is az ikráját megszárasztván, meg lehet, de azt másrban meg kell törnöd, s több bort hozzá, hogysem mint borsó levét, szerszámát is az szerint, de ez nem betegnek való.

Harminczadik.

LENGYEL MÓDON CSUKA.

(85. lap.)

Vöröshagymát bővön, vízben jó lágyan meg kell forrasztani, azonközben piríts vagy két szelet fejr kenyeret, a mennyi elégséges, tegyed jó borban, midőn immár lágy, és az hagyma is megfőtt, szűrő edényben az levét szűr le, kit az kenyérrel, borral jól általtörvén, ű magát az csukát eczetben főzzed, mint egyébkor, kitöltvén aztán az levét az csukának, tegyed hozzá, az általtörött hagymát, bort, az mennyi szükséges, reá metélj petreselymet, édes fűszerszámot pedig nem szűkőn, de jól megmorsold, szerecsendió virágot, malosa szőlőt galgantot, hogy az ézi kitesék mindeniknek, sós metélt lemonyát is, ha szerít teheted, só nélkül is jó, meleg, tiszta irós vaját, mennyi szükséges, nádmézet pedig keveset, hadd főni így jól. Pisztrángot, herenget így főzhetsz potykát is, de azt borban. Mikor immár félig megfőtt az általtörött szerszámot tegyed bele.

Az posárokról következnek rend szerint.

Első.

ÖREG POSÁR SÓBAN.

Ezzel is úgy élj, mint megmondám az csukák között, felvágásával, főzésével, feladásával is. Tisztán s jó móddal.

Második.

POSÁR EG LÉVEL HIDEGGE.

Ennek az kopoltójából minden rútságot kitisztás, igen szépen meghámozzad, az hátáról meghasítsad, felvágjad, s megsózzad. Az levet így csináld. Tiszta vizet tégy az tűzhöz, egészen vöröshagymát és almát hányj reá, tiszta ruhácskában eleven borsot is köss, töretlen gyömbért. Azt mind addig főzd, valamig fel akarod ereszteni. Mikor látod, hogy almája, hagymája megfőtt az halat rakd ki tiszta fazékban, mosogasd meg az sótól, szítán az levét szűrd által az posárra. Mézeld, eczetezd meg. Az gyömbért is, ki az levében főtt meg, az borsot is, az ki ugyanott megfőtt az ruhácskában, tegyed az húsa közzé, kicsiny bort is tölts reá, borsold, gyömbérezd meg, az fűszerszámmal együtt főzd meg. Mikor immár mindezeket helyére főzöd, rakd az tálban az húsát, az levet, mint annak az módja, szűrd reá, az mely bors, gyömbér benne főtt, tegyed az tál szélire, mikor fel akarod adni, metéld meg szép aprón, hintsd meg az hideg étket vele.

Harmadik.

POSÁR HIDEGGE FOKHAGYMÁVAL.

(86. lap.)

Ezzel az hallal is úgy élj, hámozásával, felvágásával, mint megmondtam. Az levet tedd az tűzhöz, egészen vöröshagymát

belé, az hólyagát is vedd bele, hogy inkább megaludjék, mikor az hagymája megfő, tiszta fazékban mosd ki az halat, szűrd le az levet, főzd meg szépen, savát add meg, szedd ki tálban az halat, az fokhagymát törd meg erősen, az levet jól meghűtse, hogy az fokhagymának az erejét el ne vehesse, az fokhagymát keverd az levében, szűrd az tálban az halra, az fokhagymát az kezedd el is reá facsarjad.

Negyedik.

POSÁR SAKVÁSZONNAL.

Ezzel is úgy cselekedjél, ha öregecske, orrját is vegyed, azt is gyengén megsózzad, az füstre tegyed fel, az káposztáját igen szép aprón metéld meg, az ikráját is köziben elegyítsed, ha vagon. Az káposztát tegyed fel, erőssen hadd főjön, ha olajod vagon bővön, vöröshagymát ránts reá, sáfrányozd, borsold meg, ha megfőtt az káposzta, az halat mosd ki az sóból, csináld össze az káposztával, főzzed együtt, az orrját süsd meg, mikor feladod, azt is tegyed felyül reá.

Ötödik.

POSÁR TISZTA BORSSAL, TISZTA VÍZBEN.

Húsának feltisztításával, felvágásával, besózásával úgy élj, mint eddig megmondottuk. Tiszta vizet tégy fel az levének, mikor felforr, mess hagymát reá hosszan, petreselyem gyökeret is hasogass reá, ha az posár ikrás, az ikráját tegyed az levében, ha penig öreg, orrját vegyed, mert az konc szaporodik vele, mikor az főzésnek ideje leszen, borsold, gyömbérezd, olajozd s ropogtasd meg az tűz hátán, hadd sugorodjék az leve, de az gyömbér az borsnál valamivel több legyen, ha faolajod, avagy pecz olajod nem leszen, vajjal is megfőzheted.

Hatodik.

POSÁR KÁPOSZTA LÉBEN TISZTA BORSSAL.

Ezzel is úgy élj, csak hogy ennek az petreselymét s hagymáját vízben főzzed meg, ezekről szűrd le az levet, s tölts káposzta levet reá, borsold, gyömbérezd, faolajozd meg.

Hetedik.

POSÁR OLAJOS LÉVEL, KÁPOSZTA LÉBEN. (87. lap.)

Ugyanúgy élj ezzel is, csakhogy ennek az hagymáját, petreselymét pecz olajban rántsd meg, mikor megrántod, az halat mosd ki az sóból, burétsd reá az megrántott hagymát, sáfrá-nyozd, borsold, gyömbérezd meg.

Nyolczadik.

POSÁR SZÁRAZ OLAJOS LÉVEL, AVAGY SZIVÚLT POSÁR.

Ha sós az szivúlt posár, metéld aprón, mint az két újjad hosszasága, szélessége is annyi legyen, egynehány meleg vízben mosd ki, had vízben addig, míg az levét megcsinálod, hadd vonja az savát, az levét így csináld. Vöröshagymát, almát vágj össze szép aprón, mint az éles lének szokták, az vízből mosd ki az halat, tölts bort reá, metéld meg, apró szőlőt, malosa szőlőt is hányj reá; faolajat is őss belé, főzd meg ezekkel együtt szépen. Mikor fel akarod adni, kenyeret szeless alája, mint az túrós éteknek.

Kilenczedik.

ASSZÚ POSÁR TORMÁVAL.

Megtanálod az csukák között, mint kell megfőznöd.

Tizedik.

ASSZÚ POSÁR VÖRÖS HAGYMÁVAL.

Ugyanott azt is feltanálod kevés munkával.

Tizenegyedik.

POSÁR MAGA VÉRÉVEL SZEKFÜVES LÉVEL.

Ezt is megtanálod az csukák között.

Tizenkettődik.

POSÁR HIDEGGE ÉLES LÉVEL.

Ezzel is az szerint élj, mint ide elől megírtam.

Tizenharmadik.

POSÁR MELEGEN ÉLES LÉVEL.

Ennek is szerszámát az csukák között feltanálod.

Tizennegyedik.

POSÁR RÁNTVA.

Levet csinálhatsz alá valamineműt akarsz, szárazon is jó.

Tizenötödik.

POSÁR PÁSTÉTOMBAN.

Megírtam ide elől az csukák között, mint kelljen vele élni. Az festéke felől is tudnék írni, micsoda szint kell adni ennek az pástétomnak, mikor sütöd, de Erdélyben vele nem élnek, fel sem tanálnád azt az festéket. Másik, hogy az urak drágálanák is.

Tizenhatodik.

POSÁR SÜTVE EGÉSZEN.

Ezzel is úgy élj, mint az több sütni való halakkal, levet is, az mineműt szeretsz, csinálhatsz alája.

Tizenhetedik.

POSÁR SÜTVE, NÉMET MÓDON.

(88. lap.)

Az posárt szépen mosd meg, de meg ne vakard, kopoltóját szépen kitisztítsad, az hátáról hasítsd meg, belit, ikráját, hójagát kivegyed, az vérét ki ne mossad, hanem meghintsed sóval mind kívöl-belül, az héjas felével tegyed az rostélyra, de ennek megsütésével hamar bánjál, hogy megmelegül az rostélyon, fordítsd az másik oldalára, hányd el róla az haját, sózd meg az testét, honnét az haját elhányod.

Tizennyolczadik.

ASSZÚ POSÁR FOKHAGYMÁVAL.

Ezt is megírtam ide elől az csukák között. Nem szükséges hát szót szaporítanunk.

Az ezompókról következnek.

Első.

CZOMPÓ SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is az megfőzésével szintén úgy élj, mint az egyéb halaknak.

Második.

CZOMPÓ SÓBAN, HIDEGEN, DIÓ SÁSÁT ALÁJA.

Ennek is az főzése szintén úgy legyen, csakhogy meghűljön mikor fel akarod adni, hidat csinálj, az dió sását tedd az tálban.

Harmadik.

CZOMPÓ HIDEGEN FOKHAGYMÁVAL.

Az czompót megmellyezd az mint szoktak vele élni, hogy megmellyeszted, hasítsd meg az hátáról, vágd fel, sózd meg, az levét így csináld szintén, az mint az posárok közt.

Negyedik.

CZOMPÓ KAP LÉBEN, TISZTA BORSSAL.

Ha egyéb halad szűkőn vagyon, azzal is úgy élj, mint ide elől megvagyon írva.

Ötödik.

CZOMPÓ PÁSTÉTOMBAN.

Ha egyéb halaid nincsennek az szükségnek idején, kéntelen vagy ahhoz nyulnod, a mi vagyon.

Hatodik.

CZOMPÓ RÁNTVA FAOLAJBAN.

Ennek is mellyesztésével, besózásával, megrántásával szintén úgy élj, mint megírtam, fokhagymás borsport csinálj neki. Mikor feladod, akkor öntsd meg vele. Ezzel mi magyarok nem igen élünk.

Hetedik.

CZOMPÓ HALAT FŐZNI.

Mesd fel és vedd ki az belit, tölts forralt vizet reá, hogy el menjen az nyála, az kis haját is így kell elhánynod, így megtisztítván, mesd két felé, mint az potykát, mosd meg szépen, fűképen belől, az mint szoktunk bánni vele, főzd meg elsőben vízben, míg félig beszárad az víz, töltsd ki az vizet, bort helyében; hadd főni újonnan, tégy semlye lisztet belé, attól megsűrűdik az leve, nádmézeld, sáfrányozd, fűszerszámozd meg. Angolnát is szintén így.

Tokokról következnek.

Első.

TOK SÓBAN, MELEGEN.

(89. lap.)

Az vizák között megtanálod, miképen kellessék ezt is megfőznöd.

Második.

TOK KOCSONYÁVAL.

Ezzel is úgy élj az főzésével, mint az vizával.

Harmadik.

TOK TISZTA BORSSAL.

Ezt is ugyanott feltanálod.

Negyedik.

TOK ÉLES LÉVEL.

Ezzel is hasonlóképen.

Ötödik.

TOK PÁSTÉTOMBAN.

Ezzel is, mint az vizával szoktak élni, úgy élj.

Hatodik.

TOK SÜTVE, LEVET ALÁ.

Megtanálod ennek formáját ide feljebb.

Hetedik.

SZÁRAZ TOK FOKHAGYMÁVAL.

Az vizák között feltanálod, mint kellessék ezzel élned.

Nyolczadik.

SZÁRAZ TOK TISZTA VÍZBEN, VÖRÖSHAGYMÁVAL.

Ugyanott ezt is feltanálod.

Kilenczedik.

SZÁRAZ TOK OLAJOS LÉVEL.

Az olajos lé háromféle. Egyik káposzta léből áll, az másik vízből, olajból, eczetből, hagymából csak. Az harmadik borból, faolajból, mézből, apró szőlőből, almából, hagymából, kapornából. Az száraz tokot mint szokták főzni, megtanálod az vizák között.

Tizedik.

SZÁRAZ TOK SZEKFÜVES LÉVEL.

Az szekfüves levet is szintén úgy főzd, mint az vizák között meg vagyon írva.

Tizenegyedik.

SZÁRAZ TOK GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Akár nyers, akár száraz, szintén úgy, mint az vizát.

Tizenkettődik.

TOK HIDEGGE ÉLES LÉVEL.

Azt is úgy teheted hideggé, mint az több éles lével való étkeket szokták.

Az vizákról következnek immár.

Első.

VIZA ZÖLD LÉVEL.

(90. lap.)

Megtanálod az harcsák között. Ez inkább illik az új halhoz, hogynem mint szárazhoz.

Második.

VIZA TISZTA BORSSAL.

Ha sós az viza, egy éjjel s egy nap vízben áztassad, mikor meg akarod főzni, szépen megmetéljed, tiszta vízben kiforrázzad. Az levet tiszta vízben tegyed fel, hagymát mess vékonyan reá, petreselyem gyökeret is hasogass reá. Mikor ideje, ereszd fel, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg.

Harmadik.

VIZA GYOMOR TISZTA BORSSAL.

Ennek is az főzésével, leve megcsinálásával szintén úgy élj. Az viza gyomrot kiforrázd erősen mind belestül, az ki arra való leszen, szűrd el az levét, meghasogasd, hogy minden rútsága kimenjen belőle. Ezt az gyomrot megmetéljed, mint az tehéngyomrot, megsózzad, mikor főzni akarod, kimosd az sóból, úgy ereszd az levében. Az vizának az porczogójában is legyen közöttte. Ennek az gyomrát jól megfőzzed, mert veszen annyi főzést fel, mint valami gyermeked bárányhús.

Negyedik.

VIZA VIZA LÉVEL.

Ennek is az husának elkészítésével szintén úgy élj, mint megmondám vagy sós, vagy új leszen, az levét így csináld. Bor-

ban hányj fejr cipót, forrázd meg, szitán verd által, mikor fel akarod eresztetni, az levét mézeld meg. Sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, mess almát szélesen reá, apró szőlőt, mandolát is hányj reá. Ezt az húásával elegy főzzed szépen.

Ötödik.

VIZA GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Ennek az levét az szerint csináld, mint megmondottam, csakhogy az levében körtvélt piríts, s meg is cifrázd, almát mess hosszan reá. Mondolát, malosa szőlőt is hányj reá. Mikor el akarod eresztetni az húását, mosd ki az sóból, mézeld, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Az eczetjét pedig el ne felejtse. Ezt ilyen szerszámokkal főzzed.

Hatodik.

VIZA ÉLES LÉVEL.

(91. lap.)

Ennek is az húásával szintén úgy élj, mint az megnevezett helyen megmondottam. Egy fazékban tiszta vizet tégy az tűzhöz, almát, hagymát bővön szép aprón megvágj. Mikor almája s hagymája megfő, az sóból mosd ki az halat, az levet vedd ki az tűztől, mézeld, eczetezd, borsold meg, úgy rakd be az húását az levében, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, ha leszen, lemonsát is hányj reá. Ezt, mennél erősebben lehet, főzzed. Az régi mesterek azt tartották, mikor az tűz hátán robog, kifut az leve, tehát nem volt igazán megadva az szerszáma. De erre magadat ne bízd, hanem gyakran meglátogasd.

Hetedik.

VIZA PÁSTÉTOMBAN.

Ezt is úgy csináld pástétomban, mint ide elől megírtam az több halak között, ott megtanálod.

Nyolczadik.

VIZA ASSZÚ AVAGY SÓS FOKHAGYMAVAL.

Az vizáját meleg vízben egynehányszor mosd ki, az húását főzzed erősen. Mikor fel akarod adni, az fokhagymáját hámozd

meg, törd meg erősen, arra eczetet, ha erős az eczet, az viza levélvel megszorítsad, az tálban rakd ki szépen az húását, úgy ösd meg az fokhagymával.

Kilenczedik.

VIZA OLAJOS LÉVEL.

De újjonta ha nem jó ezzel főzni, hanem az mely száraz, igen szép aprón és hosszacskákon metéld meg az száraz vizát, rakd hozzá illendő fazékban, tölts bort reá, almát, hagymát is aprón reá vágj, apró szőlőt köziben, kapornát is nem árt, megmetéljed, faolajat is tölts belé, ezekkel együtt főzd egyben erősen mint annak az módja. Mikor föladod, az tálban szeltet tétess, mint egy leves kenyér. Ezzel így élj.

Tizedik.

VIZA SÜTVE, LEVET ALÁ.

Az minemű levet akarsz csinálni alája, mind hozzá illik, de az sós viza nem igen jó sütvé, hanem ha azt is megáztatod igen szépen, úgy meg lehet. Mikor az vizát fel akarod bontani, az orrját felveszed, kétfelől az porczogóját is fel kell venni, az porczogó alól is kétfelől, két szivatot felvehetsz az husában, ha többet akarsz is, meg lehet. Ezt az két szivót vissza tegyed az füstre, had száradjon. Ez az viza jó sütni, mikor az szükség kívánja, az több testében is megsüthetsz, s felcsinálhatsz alája. Ugyanezen szivult vizában, ha meg akarsz főzni, meg lehet.

Tizenegyedik.

VIZA KOCSONYA.

(92. lap.)

Az mint megmondottam, hogy az orrját ki kell venni az vizának, ha öreg az viza, tehát az orrját mind végig ketté hasítsad, azt egy elő arasznyi konczokban vágjad, keresztül meg is czövekeljed, hogy az só az czövek mellett inkább meghassa az nagy húst. Ezt ha nyárban akarod csinálni, jeges vízben tartsad, mind az meddig főzni akarod. Ha télen jég nélkül is meg lehet, csak hideg vízben tartsad. Mikor meg akarod főzni, úgy tiszta ónas kondérban, mossad ki abból az vízből, arra tölts vizet s

eczetet, sőt keveset, sállját is köziben, azért öss most erre kevés eczetet, hogy azután is eczetben kell raknod. Ezekkel együtt aztán főzd helyére ; de úgy főzzed, hogy az levéből egészen szedhessed ki az koncokat. Az sava igazán meglegyen. Mikor kiszeded, tiszta asztalra tegyed, s meg hagyjad hűlni. Mikor el akarod rakni, tiszta désában, avagy annak való edényben, akkor is sállját rakj köziben, kömént, avagy majoránnát, az levét úgy csináljad. Bort, eczetet elegyéts össze, ha arányzod, hogy az húsát az eczet meg nem hatotta volna, mikor főzöd, azt az levet is megecsetezheted, hogy meghassa az kocsonyát, de megsózzad ezt az levet kevésbé. Mikor fel akarod adni, egy-egy koncot tégy egy kis táliban, rósa, avagy malozsa eczetet öss reá, úgy add fel.

Tizenkettődik.

VIZA AZ MELY ÚJ, SÓBAN.

Ezzel is úgy élj, mint megmondtam itt az kocsonyánál, csakhogy ennek az koncát olyan nagyokban ne vágd, ezt melegen kell feladnod. Tormás mustot is vihetnek fel mellette ; mikor főzöd, eczet is több kell ennek az levében.

Tizenharmadik.

VIZA IKRA NYERSEN.

Ha fejedelemnek, vagy úrnak akarod megcsinálni, az mely hús az ikra között szokott lenni, kitisztítsd körülé, vörös hagymát szép aprón vágj köziben az ikrának, közembernek mind hústól összevághatod az vörös hagymával.

Tizennegyedik.

VIZA IKRA FŐVE, MAGYAR MÓDON.

Az ikrát, vörös hagymát vágd össze fejér czipó béllal, tiszta fazékban vizet tölts fel az tűzhöz, forrjon erősen. Mikor fel akarod eresztetni, egyik kezeden kanál legyen, keverjed, mert megragad s megbúzhósszik. Ez aztán, hogy felforr, szépen össze megyen, főzzed az míg kell, az savát is meglássad miképen leszzen. Mikor fel akarod adni, rostás kalánnal szedd ki, hogy semmi leve ne maradjon, hanem tiszta eczetet tölts reá.

Tizenötödik.

VIZA IKRA FŐVE, OLÁH AVAGY RÁCZ MÓDON.

Az levet tegyed fel tiszta vízbe, ikrát vöröshagymával vágd össze, ereszd fel az levében, az mint ide elől is megmondám, azt mikor főzöd, eczetezd meg, faolajat, borsot belé. Immár így add fel.

Tizenhatodik.

VIZA ISPINÁCZCZAL.

(93. lap.)

Szintén úgy főzzed ezt is ispinácczal, mint ide elől meg vagyon írva az több halak között.

Tizenhetedik.

VIZA BORSÓVAL.

Ezt is szintén úgy főzzed meg borsóval, mint szintén hússal szoktad megfőzni.

Tizennyolczadik.

VIZA SÓS KÁPOSZTÁVAL.

Ezt is mint szintén az hússal szoktad úgy legyen.

Tizenkilenczedik.

VIZA LENCSEVEL.

Ezt is az szerint főzzed, az mint szoktad.

Huszdik.

VIZA RÉPÁVAL.

Ez étkekkel itt az mi országunkban nem szoktanak élni, egyéb kövér halakat is az idegeny nemzetek ezekkel meg szoktak főzni, mint mi az hússal. Én magam is eleget főztem így.

Az harcsákból készült éteknek nemek.

Első.

HARCSA SÓBAN.

Ezt is az szerint főzd meg, mint az felső sóban főtték között megtanálod.

Második.

HARCSA FARK, SÜTVE MELEGEN.

Ehhez az sült höz az minemü levét akarsz csinálni, meg lehet. Ha hidegen akarod feladni kaporban avagy majorannában takarjad, de meleg legyen, mikor betakarod az harcsa farkot, hogy az szaga általverje, s abban hűljön meg. Az harcsa farkban egy annyi nyársot csinálj, mint ő maga, mert az rostélyon felhorgad így s nem illik.

Harmadik.

HARCSA TISZTA BORSSAL, TISZTA VÍZBEN.

Ezzel is úgy élj, mint megjelentettük, immár az posárok között.

Negyedik.

HARCSA KÁPOSZTA LÉBEN, TISZTA BORSSAL. (94. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint az posárok között megírtam, de az íkráját bele ne csináld, mert mi azzal nem szoktunk élni.

Ötödik.

HARCSA GYOMOR, MÁJ, TISZTA BORSSAL, AZ KI ÖREG.

Ezt is szintén úgy főzd, mint ide elől megmondtam. Az gyomrot, májat kiforrázd, az rútságából kitisztítsad, megmetéld az gyomrot szép hosszan, mint az tehénbél meg szokták metélni, az máját is az szerint. Megsózzad, hadd hassa, míg fel akarod

ereszteni, az sóból mosd ki, rakd az levében, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg, petreselyem gyökeret is hasogass reá. Ezt jól megfőzzed, mert nagyobb fővést veszen fel az több tésztánál, savát is megadjad.

Hatodik.

HARCSA ÉLES LÉVEL MELEGEN.

Az mint ide elől megírtam, az több halak között megtanálod mint kell főzni, hideggé elteheted, ha egyéb halat nem kapsz az szükségnek idején.

Hetedik.

HARCSA OLAJOS LÉVEL SÁRGÁN.

Ezt is megtanálod az csukák közt, mint kell főzni, nem kell sokat szólanunk, hanem csak az propositum szerint.

Nyolczadik.

HARCSA KOCSONYA.

Mint az sóban főttet szokták, szintén úgy főzzed, de az levét szintén annyira meg ne eczetezzed. Mikor immár megfőtt, rakd tiszta edényben avagy asztalra, had hűljön meg. Hogy meghűl, rakd oly edényben, hogy eczetet tölthess reája. Ha felet-több erős az eczet, borral avagy vízzel megegyelés, mert mind megeszi az húsát; ha sállyád vagy tárkonyod vagyon, azt is rakhatsz köziben. Mikor feladod, tiszta eczetet tölts reá az tálban.

Kilenczedik.

HARCSA ZÖLD LÉVEL.

Az húsának tisztaságával, mint ezelőtt, úgy élj. Az levet így csináld, borban fehér cipót hányj, meg is mézeljed, forrázsd meg az tűznél, hogy az szitán általverhesd. Szívúl vöröshagyma szárát, petreselymet, torma levelet, tárkont, erősen törd össze, szúrd meg az szitán által borban. Az halat mosd ki az sóból, ereszd szépen az szűrt lében, borsold, gyömbérezd, fahéjazz meg. Az zöldséget is bocsásd reá. Ez fűszerszámokkal főzzed az harcsát. Ha asszú is, valamint akarod, megfőzheted.

Semlyengék következnek.

Első.

SEMLYENG SÓBAN, MELEGEN.

(95. lap.)

Ha öreg az semlyeng, az belit kihányjad, ezt is szintén úgy főzzed sóban, mint az egyéb halakat. Mikor hidegen akarod, azt is így főzzed, csakhogy két tál közzé rakjad, mert ha melegen bele rakod, összeve ragad; akár kenyérben.

Második.

SEMLYENG OLAJOS LÉVEL.

Ugy élj ezzel is, mint ide fel mondtam.

Harmadik.

SEMLYENG HIDEGGÉ TÉVE ÉLES LÉVEL.

Ennek is levét szintén úgy csinálhadd, mint ide elől az hideg étkek között mondtam. Ha viza hójagod vagy, bővön vess belé, mert az ünnen maga erejétől meg nem áll. Ha az nem leszen, márnából avagy czompóból szert tégy reá, azt főzd anyyira, hogy semmivé leszen, az ereje belé főjön. Az semlyenget egészen hadd, s öreg semlyengeket válaszs ehhez, az sóból mosd ki, szűrd meg az levét, eczetezd, borsold, gyömbérezd meg, lemo-nyát is metélhetsz reá, az fejeket az tál szélire rakjad, hogy megismerjék micsoda halak. Ugyanazonféle halat másképen is főzhedd, az mint akarod.

Negyedik.

SEMLYENG RÁNTVA.

Megmondtam ide fel az halak között, mint élj az meghántásával s az szerint cseleküdjél.

Az menyhalakból készült étek következnek.

Első.

MENYHAL VENDÉG LÉVEL.

Ennek is az húsát szintén úgy sózzad be, mint az egyéb halaknak. Az levét így csináljad. Fejér czipót hányj tiszta borban, mézet, az főzd meg, s verd által szitán, de sűrű felettébb ne legyen az leve, vess mandolát, malosza szőlőt reá, almát szélesen mess, körtvélyt is czifrázz reá, mikor fel akarod adni, mosd ki az sóból. Azután borsold, safrányozd, gyömbérezd, fahéjazz meg. Így az szerszámmal együtt főzd meg. Az mandolát, czipót, körtvélt felyül rakd az tálban. Mikor ideje, add fel.

Második.

MENYHAL ÉLES LÉVEL.

(96. lap.)

Ennek az főzésével, minden szerszámának megadásával úgy élj, mint az felsőbb halak között, kevés munkával megtanálod.

Harmadik.

MENYHAL SZÜRKE LÉVEL.

Ezzel is úgy élj, mint ennek előtte emlékezetet töttem az szürke lé felől, megtanálod oda fel.

Negyedik.

MENY HAL TISZTA BORSSAL.

Ezfélékről szólottunk az felső halak között, feltanálod.

Ötödik.

MENYHAL SÓBAN.

Az sóban főttökről bővön szólottunk, keresd fel.

Hatodik.

MENYHAL KÁPOSZTA LÉBEN, TISZTA BORSSAL.

Az posárok közt feltanálod, mint kellessék ezzel élned.

Hetedik.

MENYHAL KÁPOSZTA LÉBEN, SÁRGA OLAJOS LÉVEL.

Ezt is feltanálod az csuka fiak közt.

• *Nyolczadik.*

MENYHAL SÓBAN, JÓ KÁPOSZTA LÉBEN.

Ezzel is úgy élj, mint megmondtam, csakhogy az menyhalat eczettel megöntsed, hogy készek legyenek.

Kilenczedik.

MENYHALNAK AZ MÁJA SÓBAN.

Ha menyhalad bűvön vagyon. Uradnak ha kedveskedni akarsz, az menyhalnak az máját külön szedjed, egészen azt sóban főzd meg, jó melegen add fel, tormát avagy mustárt melléje, ha nincsen, citromot törj meg, s az levét facsarjad reá, ha az is nincs, rósa avagy malosa lével öntsd meg, ha ezek nem lesznek, fejér eczettel is megcsinálhatod.

Tizedik.

MENYHAL TÖRÖTT LÉVEL.

Ha csukát nem kaphatsz, szintén úgy főzd ezt meg törött lével, mint az csukát szokták.

Tizenegyedik.

MENYHAL EGRESSEL.

Ezt is megtanálod ide fel az halak között, mint főzzed. Nem szükség hát minekünk azokról szót szaporítanunk.

Kárászok járulnak elől.

Kárászokból való étkek.

Első.

(97. lap.)

Kárász az mely apró, jó sóban is. Ide fel megmondtam mint főzd.

Második.

KÁRÁSZ SÓBAN, KÁPOSZTA LÉBEN.

Ezen formán cseleküdjél ezzel is, mint ezen felyül megmondtam.

Harmadik.

KÁRÁSZ FEJÉR LÉVEL.

Ennek az kárásztát megvakarjad, megsózzad, belit kivessed, az levet tiszta vízben tegyed fel, vöröshagymát mess reá, tárkony levét is hányj az levében. Mikor fel akarod eresztetni, mosd ki az sóból, rakd az levében, főzd meg, az savát is add meg, hogy megfő, vedd ki az tűztől, eczetezd meg, s fejeőbb leszen az leve, alája három szeletet tétess, hogy feladod.

Negyedik.

KÁRÁSZ EGRESSEL.

Ha nem tudod megfőzni. Megtanáloed ezt is az halak között.

Ötödik.

KÁRÁSZ TÖRÖTT LÉVEL.

Ha egyéb halad nincs, megfőzheted ezt is ilyen lével, mint kellessék főznöd, megtanáloed ezt is, jól keresvén.

Hatodik.

KÁRÁSZ RÁNTVA.

Ezzel is úgy élj, mint egyéb rántott halak felől megírtuk.

Hetedik.

KÁRÁSZ TISZTA BORSSAL.

Ezt is megtanálod feljebb az többi között.

Nyolczadik.

KÁRÁSZ, ÖREG, SÜTVE.

Ezzel is úgy élj, mint az több sült halakkal.

Kilenczedik.

KÁRÁSZ ÉLES LÉVEL.

Ezzel is úgy élj, mint az csukák, posárok között meg vagonon írva. Mikor ikrást visznek kezedben, ki ne vesd az ikráját belőle, akár megsüssed, akár főzzed.

Pisztrángból készült étkek következnek.

Első.

PISZTRÁNG SÓBAN MELEGEN.

(98. lap.)

Ezt is úgy főzzed sóban, mint ide feljebb az több halak között megmondottuk, csakhogy mikor az belit kiveted, az halat kicsinyné megmessed az szárnya alatt. Ha öreg az pisztráng, az hátát is meghasítsd, hogy az só inkább meghassa s az eczet, az állát is kimessed; meleg időn jeges vízben tartsd, mikor fel akarod eresztetni, erős forró lében ne ereszsd. Mikor felforralod, igen el ne főzzed, mert rút leszén. Ha darabonként rakod az tálban, mikor feladod, eczettel össd meg, avagy egy kis tálban mellette add fel, az mint az urad szereti.

Második.

PISZTRÁNG ÉLES LÉVEL.

Ezzel is úgy élj, mint ide feljebb megtanálod az halak között.

Harmadik.

PISZTRÁNG TISZTA BORSSAL.

Ezzel is miképen kellessék élned, megtanálod az első halak között.

Negyedik.

PISZTRÁNG TEJFELLELE.

Az pisztrángot besózzad, mint mikor tiszta borssal vagy éles lével akarod főzni; mikor fel akarod eresztetni, mosd ki az sóból tiszta fazékban, szűrd reá az tejfelt. Tárkony levelet is

hányj reá, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, így főzzed az szerszámmal együtt, mikor ideje, add fel.

Ötödik.

PISZTRÁNG SÜTVE.

Ennek is az belit kivessed, s meghintsed sóval, mint ű maga annyi czöveket csinálj neki, ha melegen akarod feladni, levet is csinálhatsz neki, az minemű levet akarsz, mert hozzá illik; ha melegen nem akarod feladni, fenyő ágban takard, ha nincs, kaporban, köményben is meg lehet.

Hatodik.

PISZTRÁNG SÓBAN HIDEGEN.

Ennek is így élj, mint megmondtam az főzésével. Mikor megfőzöd, tiszta edényben szedd ki, hegy meghüljön. Egy öreg kenyérnek vágd ki az belit, vágd ki az tetejét az mint az régi mesterek szoktak vele élni, hogy az belit kivájd, tiszta elől ruháddal töröld meg belől, hogy semmi morzsalék az halra ne maradjon, így rakd bele, három czövekkal czövekeld meg ott az hol az tetején kimetszéd, mikor fel akarod adni, azt tudod mint kell vele élni.

Hetedik.

Pisztráng, az mely asszú, jó az is tiszta borssal.

Nyolczadik.

Pisztráng tiszta vízben, vöröshagymát reá.

Következnek az galóczából készült étkeknek nemek.

Első.

GALÓCZA GALÓCZA LÉVEL.

(99. lap.)

Az galóczának is beli kivetésével, besózásával úgy élj, mint ide fel megmondtam. Az levet mikor meg akard csinálni, jó bort, mézes pogácsát hozass; az mézes pogácsát szép vékonyan metéld az borban, mézet is vess reá, főzd meg azt erősen, hogy az szítán által verhesd, apró szőlőt moss, mondotát tisztíts, almát vágj reá, sáfrányozd, borsold, fahéjazd meg, így főzd ezt az levet; mikor fel akard eresztetni, ösd ki az sóból, s az mely leve az tűznél fő, rázd abban. Minden szerszámát, valami hozzá kívánatlik add meg. Immár add fel.

Második.

GALÓCZA ÉLES LÉVEL, MELEGEN.

Ezt is úgy főzd, készítsed, mint ide elől megírtam.

Harmadik.

GALÓCZA TISZTA BORSSAL.

Ugyanazon módon élj ennek is főzésével, mint immár meghallottad.

Negyedik.

GALÓCZA SÜTVE EGÉSZEN.

Ezzel is úgy élj, mint egyéb sült halakkal szoktak élni.

Ötödik.

GALÓCZA SÓBAN, MELEGEN.

Mint az több sóban főttel, ezzel is úgy élj.

Hatodik.

GALÓCZA KOCSONYÁVAL.

Ennek is főzésével szintén úgy élj, mint az pizstrángok között megírtuk. Hogy megfőzöd sóban, kirakd, hogy meghűljön ; hogy meghűl, öss eczetet reá, borral vagy vízzel megegyelétsd, ha erős ; rakd tiszta edényben, eczet legyen rajta, sállját, kömént, majoránnát rakj köziben, az minek szerét teheted.

Lepényhalak következnek.

Első.

LEPÉNYHAL TISZTA BORSSAL.

Ezzel is úgy élj, mint az több borssal valóval.

Második.

LEPÉNYHAL SÜTVE, HAVASI MÓDON.

Az lepényhalat mosd meg szépen, de meg ne vakard, vedd ki az belit, hintsd meg sóval, mikor sütni akarod, egy hosszú mogyoró fát hasíts meg, egyengesd meg belől, kösd köziben az lepényhalat, kösd meg az végét, fogd az tűzhöz, mig az egyik oldala megsül, süssed, rakd fenyőág köziben, add fel uradnak, kedvét tanálsz hidjed, az uradnak véle.

Harmadik.

LEPÉNYHAL TISZTA VÍZBEN.

(100. lap.)

Az lepényhalat csak tiszta vízben megsózzad, s úgy főzd meg, de meg ne vakarjad, mikor feladod az tálban, vöröshagymát mess reá, eczettel őssd meg.

Kophalak következnek immáron.

Első.

KOPHAL SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is főzésével úgy élj, mint az halak közt meg vagyon írva ; mikor hidegen akarod csinálni is, akkor is ezenképen.

Második.

KOPHAL OLAJOS LÉVEL.

Azt is úgy főzzed, mint ide fel meg vagyon írva.

Harmadik.

KOPHAL RÁNTVA.

Egyébben is megfőzheted, akár káposzta lében, akár kap lében (G. J. m. = Kop) tiszta borssal.

Kövi halak következnek immáron renddel.

Első.

HÉJAS KÖVI HAL SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is úgy élj megfőzésével, mint az több sóban főttel.

Második.

HÉJATLAN KÖVI HAL SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is úgy élj az főzésével. Mikor felereszted, csak forró félben legyen, mert ha forr, mind leég rúlla az héja.

Harmadik.

KÖVI HAL, AKÁRMELYIK FÉLE, RÁNTVA.

Rántsd meg az kövi halat sóval, apró czövekeket csinálj neki, mikor meg akarod rántani, mosd ki az sóból, vonogasd az czövekben, az kopoltóján általmenjen az czövek, keverd lisztben, hánd úgy az hév vajban. Az czövekeknek hosszasága egy elől arasznyi legyen, vagy valamivel hosszabb. Akár minemű apró hal legyen, az rántásával így élj.

Negyedik.

KÖVI HAL NÉMET MÓDON, SÓBAN.

Szintén úgy főzzed, az mint az főttet mondtam. Hogy megfőződ, az vöröshagymát mesd vékonyon, rántsd meg vajban, tölts egy kis bort reá, szerecsendió virágot morsolj belé, forrázd fel, mikor feladod, azzal össd meg.

Ötödik.

KÖVI HAL OLAJOS LÉVEL.

Ennek is az főzésével mint megmondtam, úgy cseleküdjél, csakhogy megmetéld az hagymát s úgy rántsd meg.

Következnek orsó fark, sügér, koncz halaknak nemek.

Első.

ORSÓ FARK SÓBAN.

(101. lap.)

Az mint az sóban főttet szoktuk megfőzni, ezen is szintén az szerint cseleküdjél.

Második.

ORSÓ FARK RÁNTVA.

Ezzel szintén úgy élj.

Harmadik.

DÖRGETSIAE.

Ezt is úgy főzzed. Egyebbel is megfőzheted, főképen jó kop lében, vagy tiszta borssal, vagy olajos lében.

Negyedik.

SÜGÉR SÓBAN.

Vagy eczettel, vagy kop lével akarod, vagy olajos lével, meg lehet.

Ötödik.

SÜGÉR TISZTA BORSSAL.

Ezt is az szerint főzd, mint ide fel meg vagyon írva.

Hatodik.

KONCZ HAL.

Ezt is az szerint főzd, mint az felsőben feltanálod.

On, dever-keszeg, ballyn, paducz, ökle következik.

Első.

ON KESZEG S DEVER KESZEG SÜTVE.

Ezeket, mint egyéb halakat, akképen süsd meg.

Második.

BALLYN, PADUCZ SÜTVE.

Ezeket egyébbel is, az mint akarod, megsütheted. Meg is ránthadd, ha egyéb illendő halad nincsen ehhez.

Harmadik.

ÖKLE SÓBAN.

Ha akarod, rántva is meg lehet. Fejér hal is az szerint, mint megmondtam, fejér lével meg lehet.

Kecsegék következnek.

Első.

KECSEGE SÜTVE, NYÁRSON.

Ehhez jó bort kell trágyával forrasztani, az tálban kell önteni, az trágyát felyül reá hinteni, fehér czipót kell hámozni, meg kell késsel keresztülmetélni; de egymástól el ne hulljon, vajban meg kell rántani, szombat napon jó bort forrasztani trágyával, az czipót tálban kell adni, meg kell önteni az borral, trágyával felyül hinteni.

Második.

KECSEGE SÓBAN.

Mint ide elől megmondtam, szintén úgy főzd.

Harmadik.

KECSEGE EGÉSZEN SÜTVE.

(102. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint az több sült halakkal, levet is olyant csinálj neki, mint az több sültnek.

Negyedik.

KECSEGE ÉLES LÉVEL, MELEGEN.

Ezzel is úgy élj, mint ide elől megmondottuk. Ha lehet azért ezeket lemonya nélkül ne főzzed, mert az mi országunkban ezek az étkek igen kedvesek, még penig az uradot minden étkeknek szerszámára reá erőlted, ha nem tudná, elől számláld, úgy mint lemonyára, czitromra, száraz lemonyára, mert ezek embernek testét táplálják az jó étkekkel.

Ötödik.

KECSEGE TISZTA BORSSAL.

Ennek, az mint ide fel megmondottuk, úgy élj az megfőzésével.

Hatodik.

KECSEGE PÁSTÉTOMBAN.

Ezt is feltanálod oda feljebb az halak között.

Hetedik.

KECSEGE HIDEGGÉ ÉLES LÉVEL.

Ezt is, ha nem tudod, jól keresve feltalálod.

Nyolczadik.

KECSEGE SZÁRAZ FOKHAGYMÁVAL.

Mint az több száraz halakkal szoktunk élni, ezzel is szintén úgy.

Kilenczedik.

KECSEGE ASSZÚ VÖRÖSHAGYMÁVAL.

Mint az több halat szoktuk vöröshagymával eképen ezzel is.

Tizedik.

KECSEGE KOCSONYÁVAL.

Ha bővölködöl kecsegével, és immár ugyan meguntad volna főzni efféle lével, kikkel szoktunk élni, kocsonyával is megcsinálhadd, ha öreg az kecsege, mert hozzá illik, mind tokhoz, vizához, noha igen élnek vele.

Tizenegyedik.

KECSEGE SPINÁCZCZAL.

Ezzel is úgy élj, miképen ide fel megmondtam, megtanálod ebben az könyvben.

Tizenkettődik.

KECSEGE RÉPÁVAL.

Keresd meg ez könyvben, mint kell főzni kecsegét répával, mint egyéb halat megtanálod. Ezt az nevezetes halat, azért szokták keves lével főzni, mert kedvesebb hal és szűkjebb az többinél. Mikor bővölködöl vele, szintén úgy megfőzheted, káposzta lével, mint az több halat, akár szekfüves lével, akár rántva, mind meg lehet; csak tormával is megfőzheted ezt is, mint az több halakat.

Stokfisok járúlnak immáron elől.

Első.

STOKFIS TISZTA BORSSAL.

(103. lap.)

Ha szárazon adják kezédbe, az két avagy három nap áztassad különb-különb vízben, de minden nap kovács pőrölylyel megverjed erősen, az annak utána ugyan megszabbedik. Mind az főzésig tiszta vízben tartsd, miképen akarod megfőzni, tiszta vízben tedd fel, mint az több halakot szokták. Ezt hogy immár megfőzted, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg, mint annak az módja.

Második.

STOKFIS TEJFELLELE.

Ugyanezen stokfis husából tejfellel főzhetsz. Mikor az stokfist megtéped, elkészéted, szárazd meg, szüörd reá az tejfelt, abban erősen főzd meg, mikor az ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg.

Harmadik.

STOKFIS ÉDES TEJJEL.

Erre is az szerint szüörd az tiszta édes tejet. Főzd erősen. Mikor immár meg akarnád borsolni, annak előtte az vöröshagymát szép aprón hosszákön metéld, tiszta vajban rántsd meg, hogy immár rántott, tedd ki, hadd hüljön, úgy össd reá az édes tejet, mert ha meleg leszen, megsugorodik. Sáfrányozd, borsold meg.

Negyedik.

STOKFIS SÜTVE.

Ugyanezen ázott stokfishból rakogasd össze, mint egy májos akkorán tekerd össze czérnával, hogy el ne hulljon egymástól. Az borsos faolajjal ösd meg s úgy tegyed fel az rostélyra. Mikor sütöd, akkor is az borsos faolajjal öntözzed; mikor megsül, az czérnát old le róla.

Plataisz következik.

Első.

PLATAISZ KOCSONYÁVAL.

Az plataiszt szintén úgy áztasd meg, mint az habarniczát szokták, egy éjjel és nappal egynehány vízben áztassad s újabb újabb vízben tegyed, abból vedd ki. Lúgot csinálj neki, nem oly erőst, mint a habarniczának, fél nap tartsd abban. Ha eszedben veszed, hogy az plataisz nem igen sós s nem igen régi, egynehány-szor meleg vízben mosd ki, a melyet míg akarod főzni, had álljon meleg vízben, mikor kocsonyának meg akarod főzni, szintén, mint egyéb halat szoktak úgy főzzed. Mikor feladod, az tálban tiszta új eczetet öss reá.

Második.

PLATAISZ TISZTA BORSSAL.

(104. lap.)

Ennek az húsának elkészítésével szintén úgy élj; mikor levét akarsz neki csinálni, szintén úgy, mint egyéb halat szoktak tiszta borssal főzni, faolajosan.

Harmadik.

PLATAISZ ÉLES LÉVEL.

Ezt mesteremtől nem láttam, s nem tanultam, de én magam főztem, tisztességet is vallottam vele; szintén úgy főztem meg éles lével, mint az éles lével valót szoktuk. Az egyéb idegeny nemzetek ennek megfőzésével sokképen élnek, de mi magyarok így szoktunk vele élni, mert most oly szakácsok támadtak, hogy ha eliben vinnéd az plataiszt, nem tudná micsoda, s mire való, ha megtanulta penig az főzését, e nélkül az irás nélkül is meg tudja főzni.

C Z E T H A L.

Czethalnak is az ikrája felől irhatnánk, de nem jó hejában valót ide írni. Azért ha olyant elődben visznek, s az előtt nem láttál, azt az ikrát viaszban hordozzák, nem úgy mint az egyéb renden lévőt; az viaszból fejtsd ki szépen, metéld meg, úgy mint az olasz kolbászt szokták megmetélni, aprón is meg lehet, mint egy-egy tallér. Azt hozzá hasonló kicseny tálban rakjad, mikor fel akarod adni, egy kis erős rózsá eczetet borsolj meg, faolajozd meg, s azzal is öntsd meg.

Herengek következnek.

Első.

HERING FOKHAGYMÁVAL.

Ennek is megfőzésével úgy élj, mint egyéb száraz avagy asszú halaknak. Ezzel mi magyarok nem igen élünk, de egyéb nemzet gyakran.

Második.

HERING SÜTVE.

Ha üdöd vagyon hozzá, ezt is megáztassad, ha megázott, vedd ki az vízből, tegyed fel, had száradjon. Ezt hertelen süssed, mert kevés sütést kíván. Jó melegen add fel. Ezt büjti nap sokféle étkekre reá adhatod. Ugy káposztára, lencsére, borsóra, olajos lére.

Harmadik.

HERING NYERSEN.

Mi magyarok ezzel sem élünk, de egyéb nemzetek igen szeretik, az tálban metélvén, vörös hagymát reá s ecetet, úgy élnek vele.

Ingolnák következnek.

Első.

INGOLNA ÉLES LÉVEL.

(105. lap.)

Az ingolnának az nyakának kerekétsd el az bűrit. Vond le rúla az húsát, mint annak az módja, darabold el, szintén úgy főzzed, mint az több halakat szokták éles lében megfőzni, s add fel.

Második.

INGOLNA RÁNTVA.

Ennek is az húsának készítésével szintén úgy élj, mint immár megmondottam. Az rántásával is az mint az több halak között megírtam. Ennek valami levet akarsz csinálni, vagy gyümölcs levet, vagy gyömbéres sását, hozzá illik. Ide elől is mondtam, hogy az idegeny nemzetek sokképen élnek ezzel; de itt mi meg sem tanultuk, ha tudnók is, nem adnák meg az szerszámát az mint kellene. Az szegény ember csak azt eheti, az mi az táskájában vagyon.

Harmadik.

INGOLNA ÍGY IS ÉLNEK VELE.

Az vöröshagymát megvágjad, faolajban megrántsad, eczetet tölts reá, megborsoljad, az metélt ingolnát bele hányjad, felforrázzad s úgy add fel. De ennek az fejét elősd.

Negyedik.

INGOLNÁNAK AZ FŐZÉSE.

Ingolnának az bűröcskáját lefejtven, s magát megtisztítván, tegyed három lábú rátóban, egy arányú képen tölts vizet

bort reá, annyit pengig, hogy felyül haladja az leve az halat, tedd eleven szénre. Mikor immár fölni kezd, fedd be, főzd meg egy kevésbé, hányd le az tajtékját, mint egyéb halról, fedd be ismét, hadd főjön, nem igen közel az tűzhöz egy avagy másfél óráig, az ingolnának nagy voltához képest. Azon közbe egy kevés vaját melegítvén, végy vörös hagymából annyit, mint egy mogyoró, de ne metéld, hanem jól megvagdald, míg leves szabású leszen.

Midőn az vaj immár hév, az tűznél tartván, tedd bele az hagymát, tölts aztán az rátóban az forró halhoz egy keves száraz morzsolt kenyeret, vágj szép czéklát egy marokkal, megmosván, szeleld ki jól az vizet, kezedd megfogván az csutkáját, mesd le, az levelet pengig, metéld mentül apróbban, petreselyemmel együtt.

Midőn az ingolna immár félig megfőtt, akkoron belé tegyed. Édes fűszerszámot is bűvön, sáfránt is egy kevés eczettel csiszolván, hadd főni mindaddig, míg jó az leve. Némelyek nád-mézet, apró szőlőt, tengerit, és malosát is tesznek hozzá, kinek mint tetszik. Ne főjön hertelen, hanem lasssan, lágyúljon meg jól, mert ha az ingolna még köpczös, avagy kemény szabású, s nem főtt meg, ne is egyél benne.

Az ingolna magát természetiben is megrothasztó hal, melyet ha jól meg nem készítnek, sok betegséget szerez. Ezenképen főzhetni az kilencz szemű halat is, csakhogy azt forró tejjel, avagy borral kell elébb megnedvesíteni.

Ötödik.

INGOLNÁT FRISSEN, FŰ MÓDON SÜTNI. (106. lap.)

Az héját az ingolnának levonván, s mint kellek, megkésztvén, tegyed darabonként jó borsos és sós eczetben egy óráig, attól szépen kík és kapcsos leszen. Vond egy kis nyársacsckára, az első darabot hosszára, és sálya levelet utána, az más darabot is így avagy keresztül, és mindenkor egy sálya levelet utána, hints reá egy kevés sót és borsot, tegyed az nyársacsckát az tűz felé, mint az madárkát süsd meg, tégy alá egy sütő serpenyőt. Vaját melegítvén, készts levecskét, mint az előtt oda fel, csakhogy kenyérbelet, szekfüvet nem kell hozzá vened. Tégy vaját az serpenyő-

ben, és ottan-ottan őrözd meg. Midőn immár megsült, végy tiszta, avagy irós új vajat, őrözd meg azzal egy lyukas és főző meleg új kalánnal, avagy az vaj helyett narancs alma lével, mint az kappant megöntözheted.

Készen legyen az tálban fejr nádméz, szép tiszta reszelt kenyérrel, fahéjjal, názmézzel, hintsd reá az halra, aztán az kenyeret vágd azután egy meleg lapos tálban és tölts reá az süto serpenyőben való levet, az kövérit rula elébb leszedvén. Kenyeret is piríthatni, és szintén úgy levet is készéthetni, mint az sült kappanhoz.

Habarniczákról is szóljunk.

Első.

HABARNICZÁT MINT KELL ÁZTATNI.

Pár lugot kell csinálni, meg kell tisztán szűrni, abban kell tenni. Hogy megázik, abból ki kell venni, hideg vízzel meg kell mosni, vízben meg kell forrasztani, eczetben meg kell főzni. Rántva az habarnicza jó olajos lével. Aprón kell metélni, az levében borsot, sáfránt, eczetet kicseny faolajat és mézet.

HABARNICZÁT MÁSKÉPEN.

Az habarniczát két három vízben erősen kidörgöljed, azután tiszta vízben két nap s egy éjjel had álljon, de az vizet untalan változtasd, főképen nyárban, mert megvész. Mikor pedig újabb vízben teszed, mindenkor megdörgöld, hogy inkább megázzék. Az két nap s egy éjjel hogy eltelik, csinálj pár lúgot neki tiszta hamuból, de az lúg igen erős ne legyen, mert mind meg-eszi, s harag leszen reád érette.

Az lúgot meghűjtsed, s úgy tegyed bele az habarniczát, had álljon egy éjjel benne, azután tiszta vízben forrázd ki, szűrd el ezt az levet, tegyed hideg vízben, nyárban pedig jégben tartsd, mert megvész. Mikor meg akarsz benne sütni, az húsán való fekete büröcskét elhányjad, azután apró czövekekkel megczövekeld, vond fel az nyársra, süssed, faolajjal kenegesd egy tollacs-kával. Mikor megsül, az czövekeket szedd ki belőle, tegyed tálban, borsold meg, melegén add fel.

Az szardellát se felejtsük.

Első.

S Z A R D E L L A.

(107. lap.)

Az félélt is hoznak országunkban. Mikor kezeden adják, annak így élj az csinálásával: tiszta borban mosd ki az sóból más tálban rakd, össze ecetet reá, kicsennyé megborsoljad. Immár add fel.

Második.

S Z A R D E L L A S A L Á T Á J Ú L.

Az szardellát is csináld ki egy kis tálban, szintén úgy, mint az czehtalnak az ikráját.

Retke, süllő következik, s kilencz szemű hal.

Első.

EG LÉBEN VALÓ RETKÉBEN MI KELL.

Vizet kell forralni erősen, hagymát, almát egészen kell benne főzni, töretlen borsot egy tiszta ruhában kell kötni az levében. Az hal főjön az borssal együtt, eczetet kell belé eresztetni, törött borsot, mézet is kicsent, hogy megfő ki kell rakni tálban, az levét meghűlteni, reá kell szűrni, az töretlen borsot, ki az ruhában volt, külön kell tenni.

Második.

SÜLLÖT JÓ FÖZNI SÓBAN.

Meg kell vakarni, hogy feladják, vöröshagymát szélesen kell metélni, úgy add fel eczettel.

Harmadik.

SÜLLŐ HIDEGGE.

Az mint ide fel az csukák avagy kecsegék között megírtuk, ezzel is úgy élj.

Negyedik.

KILENCZ SZEMŰ HALAT FÖZNI.

Végý eféle halat, öblítsd s felforrald jó hév vízben jól, azután mesd el nékiek az fejeket, az farkokat meghagyván, öblítsd meg. Mosd újonnan úköt hév vízben, így az kis erejít együtt kivonhatod az farkajokból. Kiszedvén az erejét és az fejét lemetszvé, mosd ki szépen meleg vízben. Végý egy serpenyőt, tölts vizet belé, hadd főjenek abban lassan ; gyengén megsózzad,

hogy ragasztó szabású ne legyenek. Ennek hogy sem mint az potykának többig kell főni. Hintsd meg gyömbérrel. Immár add fel.

ZÖLD LÉ HALHOZ.

(108. lap.)

Az halat meg kell főzni, benne kell főni fejr kenyrnek; hagymát egészen borban, eczetben főzni, az kenyeret jól meg kell törni, az levét meg kell szűrni, és az zöldet hozzá tölteni az léhez, így annak utána az halra; meg kell metélni, borsolni, sáfrányozni, fahéjazni.

FEKETE LÉBEN VALÓ PONTY.

Mikor tyúkot, avagy tyúkfia akarsz ölni, végy tiszta fazokacsát, tölts bele három avagy négy kalán bort, ereszd bele az tyúknak az vérit. De az torkát ne messed meg, az mint az paraszt szakácsok szokták, mert így együtt egyéb féle rútságok is folynak ki az vérével együtt; hanem az egyik fülecskéjének az alsó végén egy kevésé felhasítsad késecskével, mikor azon az helyen jól megtanálod, hamarabb is meghal, az vére is szebben kimegyen. Ezt szépen habarván eltegyed, hogy össze ne menjen.

Mikor immár olyan potykád vagyon, ki nem nyers, és az vére immár elfogyott, jobb fekete szint neki nem adhatsz, végy egy öreg kalánnal efféle megölt tyúknak az vérében, kend meg azzal jól az halat, és rakd darabonként az üstben avagy serpenyőben. Meggyes littariomot is borral általtörvén, az halat ezzel is jó megkenni. Az borza virágából való littarium még jobb ennél, és alkalmasabb minden fehéreses borsos léhez.

LAZACZOT FÖZNI.

Lazaczt ha főzni akarod, vízben és eczetben kell, mint az potykát. Pisztrángot pedig merő eczetben.

LAZACZOT SÜTNI.

Lazacznak az hátát legjobban megsütni akarván, mosd meg eczetben és jó erős borban, az bor annyi legyen, mint az eczet. Hagyjad egy fél óráig ázni benne, végy aztán borsot, egy

kevés szekfüvet és szerecsendió virágot, mind apróra töröttet, egyelétst meg nem felettébb sok borssal, hintsd az halra mindenütt bővön, süsd meg az rostélyon, hadd száradni rajta lassan. Készéts levet neki, vaját melegétvén, tégy bele az elébbi fűszer-számból bővön, lemonyát, morsolt kenyeret keveskét, fele bort fele eczetet, metélt sályát s petreselymet. Hadd főni jól együtt, legyen olyatén, mint egy vékony borsos levecske, öntözd meg ezzel, kend meg egy sálya csömötével vagy kóróval, mig jól megsül.

Az lazacz is penig hamarébb megsül egyébféle halnál. Hogyha melegen fel akarod adni, töltsd az levet melegen reá; hogyha penig hidegen, öntözd meg mégis, hogy az levének mintegy héja és jó fehére legyen, így szép nedvesen marad. Azután fahéjjal, nádmézzel, gyömbérrel, tengeri szőlővel avagy ezekből levecskét készéthetsz s vele megöntheted.

Az csíkok következnek rendszerint.

Első.

CSÍK BORS PORRAL.

(109. lap.)

Ezt is, mint egyéb étket szokták, bors porral azonképen csináljad.

Második.

CSÍK TISZTA BORSSAL.

Az miképen szoktad az csíkot káposzta lében, sóban megfőzni, ezt is úgy főzzed. Mikor az tálban feladod, csak akkor vedd bele az tálban az borsot.

Harmadik.

CSÍK FOJTOTT LÉVEL.

Ezt is úgy, csakhogy mikor fő, megborsoljad. Mikor fel akarod adni, sok lével nem adjad, hanem mint az csíkja. Ezt föld fazékban főzzed, eczeteckét is őss reá, némely azért eczet nélkül is él vele, de mi így tanúltuk jobbnak. Az mely tálban fel akarod adni, reá burítsd arra az fazokat, tartsd ott, míg az levét felszíjja. Annak utána vegyed le róla.

Negyedik.

CSÍK FOKHAGYMÁVAL.

Ennek is így élj az főzésével, mint itt megvagyon írva. Az fokhagymát hámozd meg fokenként, törd meg, mikor fel akarod adni eczetezd meg az tálban, s úgy add fel.

Ötödik.

CSÍK TORMÁVAL.

Ennek is úgy élj az főzésével, s mikor fel akarod adni, hintsd meg tormával, némely eczettel is él vele, de mi udvarban így szoktuk.

Hatodik.

CSÍK SÓBAN, KOP LÉVEL.

Mikor csíkot akarsz főzni, meg ne szózzad mindjárt, mert megkeményéti, az haját is megrútétja, megmeztelenéti. Az régi mesterek így tanálták jobbnak, mi is így élünk vele.

Hetedik.

CSÍK SÁKVÁSZONNAL.

Az igen jó sós káposztát szálald meg, főzd, mikor immár látod hogy megfőtt, olajozd, borsold, gyömbérezd, sáfrányozd meg. Mosd meg szépen az csíkot, káposzta lében forrázd fel, s úgy ereszd az káposzta közt, együtt vele főzzed, mikor ideje, add fel.

Nyolczadik.

CSÍK BURÉTOTT (máskép) BORODITOM LÉVEL. (110. lap.)

Az csíkot, mint most megmondám, úgy főzzed meg káposzta lében. Az tiszta petreselymet metéld meg koczka módon, főzd meg tiszta vízben, petreselyem levelet is vess köziben, szűrd le az levet róla, tölts faolajat az petreselyem gyükérre, borsold meg az csíkját, burétsd reá ezt az petreselymet, az mely olajos; hagymát is mess reá hosszan.

Kilenczedik.

CSÍK MORSOLT LÉVEL.

Ezt is úgy főzzed, mikor az csíkja félfőzésében vagyon, semlye darát ránts meg, akár vajban, akár faolajban, közé vörös hagymát, s úgy ránts meg vele. M. f. a. a. meghorsold, az semlye

darát hintsd reá, s úgy sűrítsd meg; ha ilyen nem leszen, fejeér cipót reszelj meg, s azt is megrántsad.

Tizedik.

CSÍK KÚDUS LÉVEL.

Az csíkját szintén úgy főzzed, mint immár megmondtam; fa avagy peczolajban ránts vörös hagymát, úgy messed meg, mint az tiszta borssal valóban meg szokták, hogy megrontod, burétsd az csíkra, safrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Immár add fel.

Tizenegyedik.

CSÍK OLAJOS LÉVEL.

Ennek is úgy élj az megrántásával, de meg ne borsold; ha akarod úgy is jó, úgy is élnek vele.

Tizenkettődik.

CSÍK VERMÉVEL.

Az csíkot egy rostában mosd meg, irtsd meg, hogy féreg ne maradjon közte, mert láttam oly szakácsot, az ki az vízi borjút az csíkkal együtt megfőzte. Az fejét vágd el, ved eczetben, az derekát egy kis tiszta vízben keverd, hozass bort neki; mikor elvégezed az nyakazását, töltsd az csík fejére. Annyi legyen az bor, kiben arányozd, hogy megfő. Az csíknak az derekáról az véres vizet is ösd reá, hogy inkább megfeketedjék. Fekete cipót vagy kenyeret szeldelj reá, az vért az fejéből jól kifacsard, főzd meg ezt az tűznél kenyérrel együtt, szitán verd által, de sűrű ne legyen; mézet, eczetet vess belé, az vörös hagymát vágd meg aprón.

Csak annyi vízben főzd az mennyi az hagyma, ha megfő, ved azt is csík lében, almát is meg lehet az hagyma közé vágni, hozzá illik. Szekfüvezd, borsold meg.

Ezt az levet mindenképen főzd helyére, igen főjön, mikor az csíkot bele akarod eresztetni. Ha csak alig leszen, s úgy eresztet fel, mind elégjen az bőri, ha ugyan nem tetszik, tedd ki az tűztől, hogy ugyan meghűljön, így is feleresztheted. Mikor immár féligre elfőzted volna, akkor add meg savát. Így feladhatod.

Tizenharmadik.

CSÍK TÖRÖTT LÉVEL. (111. lap.)

Ezt is megirtsad, megnyakazzad, de az fejét el ne hányjad. Ennek is az levét úgy csináljad. mint az csukák közt megmond-tam. Az feleresztésével is. mint most megmondtam, úgy élj.

Tizennegyedik.

CSÍK RÁNTVA.

Az csíkot vékony nyársra vonogasd fel, hintsd meg sóval, tartsd az tűzhöz kicsenynyé, haljanak meg az nyárson, hogy meghal, oztán keverd lisztben, rántsd meg olajban. Ezt feladhatod vagy borsóra vagy lencsére, vagy egyéb büjti eleségre; ha szép öregek az csíkok, csak szárazon is feladhatod.

Tizenötödik.

CSÍK SÜTVE.

Nyárson vagy rostélyon, megsózván, igen fű étek leszzen belőle.

tisztítsd meg, az hasát rakd külön az lábával együtt, törd meg erősen mosárban, az czipót hámozd meg, vedd tiszta hideg vízben, facsard ki az vizet az czipóból, azt is közben törjed. Mikor megtöröd, egy kis tiszta vízzel elegyítsd meg, verd által az szitán, azt az levet szűrd aztán az húsára; de eczettel, borssal is megegyelétsd, safrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Ha új tikmonyad vagy, azt is vedd bele, egy kis vörös hagymát is vágj az éziért szép aprón, mikor fel akarod adni, szeltet tétess az tálban. Az régi mesterek így is éltek vele, hogy egy fél czipóban hatták az apró körmét az ráklábnak, s az czipóba rakták, s úgy adták fel. Tisztelkedtek az fű mesterek vele az szép ráklábackkal. Ezzel ekképen élj, az mint meghallád.

Hatodik.

R Á K S A L Á T A.

(113. lap.)

Ennek is főzésével szintén úgy élj, az mint megmondtam. Lábát, nyakát ennek is szépen kitisztítsad, az héjában az hussal is nem árt belecsinálnod szaporaságaért, sok arra való lesz. Egy tiszta tálban rakjad, mikor fel akarod adni, az eczetet megborsoláncsad kicsenynyé, faolajat tölts belé, gyengén petreselyem levelet is szedj és reá hintsd, úgy összd meg az faolajos borsos eczettel. Ezzel némely mesterek így is élnek, hogy ezen borsos eczetben forralják, úgy adják fel; de így, az mint megmondtam, jobb.

Hetedik.

R Á K R Á N T V A.

Ennek is, mint ide elől megmondtam, úgy élj az főzésével, lábait megtisztítsad, az nyakára hajait reá hagyjad, csak az apró lábait metéld le róla. Az ráknak az húsát keverd lisztben, szintén úgy rántsd meg vajban, mint az halat. Az németek és az olaszok meg is faragják nádmézzel, de mi nem élünk vele.

Nyolczadik.

R Á K T Ö L T V E.

Ez ráknak is úgy élj főzésével, lábait, nyakát kitisztítsad, megvágd szépen, sáfrányozd, borsold, nádmézeld, kicseny faolajat is ereszs belé, apró szőlőt is, savát is megadjad. Az üregit az héjának szépen megtisztítsad s azzal az töltelékkel szépen megtöltsed. Az héját össze burétsad, kettő kettő legyen együtt, úgy vond fel az nyársra, s úgy süsd meg is. Pinnatában is megsütheted.

Kilenczedik.

R Á K F A O L A J J A L.

Mikor felteszed, vess sót reá, petreselyem gyökeret is vess aprón. Mikor félfőzésében volna, szürd le azt az levet róla, tölts bort reá, faolajat, borsot, abban főzd helyére; mikor fel akarod adni, hassal rakd az tálban fel az rákot, az levével öntözd meg, buréts más tálat reá, fordítsd abban az rákot s igen szépen esik oztán az rakása az tálban; ha csakugy adod fel is, az mint szoktuk, jó leszén.

Tizedik.

R Á K T E J F E L L E L.

Ez ráknak is megfőzésével szintén úgy élj. Az húsát szépen megtisztítsad az héjából, mint annak az módja, az tejfelt szürd reá, sáfrányozd, borsold meg, ha új gyenge tárkonyod vagy, azt is vess bele, savát is megadjad; de ugyan jól megfőzd, hogy az nyersesége az tejnek kimenjen belőle.

Tizenegyedik.

R Á K F E K E T E L É V E L.

Ennek az főzésével is szintén úgy élj. Kitisztítsad szépen lábát, nyakát, hasát, csukának, czompónak vagy posárnak vérét vegyed eczetben, akármi hal vér legyen, azt aztán horral burétsd meg, fekete czipót hányj reá, forrázd meg, szitán verd által, tiszta vízben vörös hagymát vágj meg aprón, főzd meg benne. Azt az hagymás levet, ha szükség leszén, köziben elegyítsd az vérnek,

rakd ebben az rák húsát, metéld meg, szekfüvezd, gyömbérezd, borsold meg, mikor ideje lesz, add fel. Lemonyát is hányhatsz belé, mint az szívúlt rákban, mert hozzá illik.

Tizenkettődik.

RÁKBÓL EGY KIS MUSIKA.

(114. lap.)

Ha elevenen akarod feladni valami lakodalomban, s azt akarod, hogy megvörösüljenek, egy tálban tölts égett bort, gyűjtsd meg, hogy immár az égett bor lángol. forgasd meg benne az rákot, úgy megvörösödik, mintha megfőzted volna, rakd egy tálban, s mással burétsd be, úgy add fel az asztalra.

Tizenharmadik.

T Ö L T Ö T T R Á K.

(129. lap.)

Meg kell főzni az rákot. Az húsát meg kell vágni, petreselyem levéllel, méz, olaj, tengeri szőlő, bors, sáfrány, gyömbér, meg kell tölteni az héját, azt egymásban kell vonni az nyársban, meg kell sütni, olajjal is megcsepegtetni.

Szarvasok járulnak elől.

Első.

SZARVAS HÚS SZÖMÖRCSÖKKEL.

Ennek is az szömörcsökjét úgy csináljad, mint az borjúból vagy egyéb húsból, az kit szömörcsöknek szoktak csinálni, csak hogy ezt egyéb féle húsból ne csináljad, hanem azon szarvasnak az pecsenyéből; mennél kövérebb pecsenyéjét tanálad, azt vedd fel, az vespecsenyéjét is felvágjad. Fekete czipó vagy kenyér belet is morsálj belé, tikmonyat is vess bele annyit, a mennyit arányzod, hogy elég; megborsoljad, szekfüvezzed, savát is megadjad. Az húsát szépen megmossad, kiforrázzad, az míg az húsát főződ, az levét elkészítsed, vérrel, borral, eczettel, kenyérrel.

Mikor látod, hogy az kenyér ezekben megfő, szitán verd által. Mikor az levét megfőzted, az húst is abáljad meg, rakd az levében, az szömörcsöket is csináld meg, forró vízben forrázd meg. Mikor immár megfonnyadt volna, szedd ki, rakd az húshoz, mind együtt tegyed az tűzhöz, vörös hagymát vágj aprón reá. Az szarvasnak az öreg konczai legyenek az salkonczok; savát add meg, borsold, szekfüvezd, mézeld meg is; mikor az szömörcsöket vágod, akkor is megsózzad, ha savanyón akarod is, meg lehet, mert az szömörcsökhöz való húshoz hozzá illik. Ha tárkonyod vagyon, azt is vágj reá.

Második.

SZARVAS HÚS FEKETE LÉVEL.

Ennek az húsát szintén úgy fonnyasszad sós vízben, mint immár meghallottad. Az levét is úgy csináld meg. Ha borod vagyon, azzal is szaporítsad, avagy abállás lével; míg az húsát főződ, az sós

vízben, az levét is készítsd el, s verd által az szitán, abáljad bele az húsát, almát, hagymát vágj apróra, főzd avval együtt.

Harmadik.

SZARVAS HÚS VENDÉG LÉVEL.

(115. lap.)

Ennek is az húsának megfőzésével s leve megcsinálásával szintén úgy élj, az mint megmondtam. Ennek is az húsát, mikor megabállod, az levében helyhezteted, savát, eczetjét, mézét, jó módjával add meg, kevésse meg is borsoljad, de ne szerszámozd, úgy mintha azzal az levet nem kellene feladni az uradnak. Ha almád, hagymád vagyon, az sem árt búvön reá vágnod, közrendet megelégetsz vele. Az levet, az melyet vendéglének hínak, így csinálj. Az mely asztalra akarod az vendégséget készíteni, hozass igen jó bort, nem abrak bort, arra mess szélesen almát, körtvélt pírít s cziprázd azt is, reá szeldeljed, fügét is vess reá, mondat, malosa szőlőt, mézet szintén annyit, mint az bor.

Ezt együtt mikor főzöd, meg is sáfrányozd, borsold, szekfüvezd, fahéjazz, az derek lében is mérj hozzá, hogy mikor főzöd, tiszta sárga színt ne mutasson, mert nem lenne úgy vendég, hanem gyümölcsös lé, vagy egyéb sárga lé. Mikor feladod, az konczot rakd az tálban, de abban az lében, kiben főtt, ne adj reá, hanem az vendéglében; ha az el nem jut, emezzel is eloszthatod.

Negyedik.

SZARVAS PECSENYE PÁSTÉTOMBAN.

Ennek is az tésztájának megcsinálásával szintén úgy élj, mint az halak között megmondtam. Az szarvas pecsenyét megfonnyasszad, sózzad, ispékeljed, megsüssed féligre, hogy csak megpirúljon, mi ezzel így élünk. Mikor az tésztában becsinálod az vadhúst, megborsold, szekfüvezd.

Ötödik.

SZARVASNAK AZ UTÓLJA, EGÉSZEN SÜTVE.

Mi magyarok ezzel sem élünk. Láttam az Ugnott Christoph konyháján, hogy az öreg szarvasnak az utólját megsütötték. Az horgas inától fogva az búrét sem nyúzták le, hanem boros temér-

dek vászonban betakarták, hogy se szőre, se körme meg ne perzselődjék.

Az körmét mikor fel akarták adni, szépen megaranyozták, egyebütt az testét különb-különb füvekkel megispékelték. Ugymint sályával, majoránnával, rosmarinttal, fahéjjal, szekfűvel, bécsi kömént, fenyő magot össze törtek, mikor süttötték, azzal öntözték. Mikor megsült, levének akartak csinálni, vagy szürke sását, vagy daru sását csináltak alá; mikor feladta, az tálban megborsolta. Az borjúnak az utóljával is élnek így idegeny országokban. Azért mi mostani mód szerint szalonnával borssal hozzá, azért hogy az ilyen látott tanúlt dolgokért tékozló nevünköt ne költsek.

Hatodik.

SZARVAS PECSENYE MELEGEN SÜTVE. (116. lap.)

Ez alá lé nem kell, hanem meg kell fonnyasztani, ispékelní, sütni, borsolni, melegen feladni. Ennek megsütésével így is éltenek az öreg mesterek, hogy vékony nyárson süttötték meg, mikor megsült mind nyársastúl ketté, hármá vágta, úgy adták fel, etc.

Hetedik.

SZARVASNAK GYERMEKDED SZARVA S FILE KOCSONYÁVAL.

Ezt is úgy mellyezd, s főzd meg, mint az borjú húst sóban szoktad. Mikor főzöd, sállját, ittvaló kömént vess bele. Hogy megfő, tedd ki, hűljön meg, rakd tiszta eczetben; ha erős az eczet, borral megegyeléd, mikor feladod, újabb tiszta eczetet öss reá, add fel. Ha vagy sállja virágod, vess reá, avagy gyenge sállját.

Nyolczadik.

SZARVASNAK TÜDEJÉT, MÁJÁT, MAJORÁNNÁVAL, ROSMARINNAL FÖZNI.

Az tüdejét, máját, az új szarvasnak metéld meg szépen, ha penig az urad az máját sütve szereti, megsüsd; az tüdejét penig emez eszközökkel megfőzhedd, mikor fel akarod tenni, az tüdejét, az májt is közte főzd meg vérrel, eczettel, borral tedd fel, de kenyeret ne hányj belé. Ugy forgolódjál az körül, hogy ez hamar megbűzhödik. Mikor az abállás eljű, szedd ki az tüdőt az vérből, tisztogasd meg, szűrd meg az vérét ismét reá, rosmaringot, ma-

boránnát hányj bűvön belé, egy darab nádméz is, borsold, szek-füvezd, fahéjazd, savát is add meg, mikor az ideje, add fel. Az máját, ha urad szereti, vajban is megránthatod, radóczot is csinálhatsz neki, mint az bárány fűnek.

Kilenczedik.

SZARVASNAK VÉGSŐ HURKÁJA, RISKÁSÁVAL TÖLTVE.

Mikor az uradnak új szarvast visznek, minden féle beli benne vagyon, az mészárossal úgy nyúzasd, úgy forogj környölötte, az tüdejét, máját vedd ki, az vérét vetesd ki, azzal jobb megfőzni. Az végső hurkáját, az meddig tart, vágd el, kimosd szépen, de az kövérit le ne messed. Az riskását kimosd, forrázd meg, magában dagadjon meg, s az szemei csak megszakadozzanak, az riskását megsózzad, megborsoljad, s úgy töltsd az hurkában, beczövekeld az belit, s újonnan kifonnyaszszad. Mikor uradnak jó akaratja, add fel melegen. Ha meg akarod főzni, tiszta borssal is megfőzhedd, édes tejjel is, mint az egyéb töltött bélt. Minekünk magyaroknak köles kásával is meglehet ennek az főzése.

Következnek immár az őzek.

Első.

AZ ŐZET ÍGY FÖZZED.

(117. lap.)

Mikor új őzet visznek hozzád, nyúzd meg, a hát szű pecsenyét mesd ki te magad; ha az czémerét nem akarod ott hagyni, abból is az pecsenyét szedd ki, az főzni valóját vágd fel. Az őznek az lapoczkáját nem kell több konczban vágni, hanem háromban, mert mindenféle vadnak az lapoczkáját szokták vadász konczban híni. Az asztalról is alá küldik, hogy megpirítsák, úgy élnek vele.

Második.

ŐZNEK CZÉMERE EGÉSZEN SÜTVE.

Az mint szokták az czémert kivenni, egészen megfonnyaszszad s spékeld, s úgy süssed meg. Mikor megsül s fel akarod adni, megborsold, levet is csinálhatsz valaminéműt akarsz, ez az czémer hidegen is jó.

Harmadik.

ŐZNEK APRÓ PECSENYÉJE SÜTVE, MELEGEN.

Ezzel is úgy élj ispékelésével, melegen feladásával; ez az őznek húsa oly, hogy ha szarvas húsnak szerit nem teheted, szintén úgy megfőzzed ezt is vendéglével, szekfűves lével, pástétomot is csinálhatsz ebből.

Negyedik.

ŐZ CZÉMER SÜTVE, SZALONNÁVAL ISPÉKELVE. (128. lap.)

Hogy megsült volna félig, szegfűvel megis pergeljed, süljön meg és leves kenyeren add.

Következnek az nyulak rendszerint.

Első.

NYÚL FEKETE LÉVEL.

Az nyúlnak mind az két utólján rántsd le az bőrét. Ezt nem úgy szokták főzni, mint egyéb állapotbelit; hójagát vedd ki, az ganéját reá ne folyasd. Az mely vér az derekában vagy, azt vedd eczetben, az maga vérével jobb ézü minden állat, mikor egyéb nem lehet benne, más vérével is megfőzhedd, meglángoljad, az nyulat ugyan eczetben vágd. Ennek is lapoczkáit csak három konczban vágd.

Ebből az vérből mosd ki, más tiszta fazékban szúrd reá az véres eczetet; fekete cipót is hányj reá, az melynek illendőkép legyen az leve sűrű, bort, vizet is öss reá, hogy az tűzhöz teszed, sőt vess reá, mikor felforr; ha pedig tehénhús abállás leved vagy, az víz helyett azt tölts reá. Mi magyarok megispékeljük az nyúl czémert s megborsoljuk, megsütjük, torma nélkül is megesszük.

Második.

NYÚL SÜLDŐ TÖLTVE EGÉSZEN.

(118. lap.)

Ennek még az fülét is megnyúzzad, s az fején hagyjad, az lábait is mind az körméig megnyúzzad. Az hasát csak annyi helyen hasítsad meg, hol belit, hójagát, tüdejét, máját kivonhassad, az végső hurkáján kezd el, s úgy vonjad ki az belit. Az töltelékjét így csináld. Az tikmonyat főzd meg, tisztítsd meg, az kövér szalonnával, petreselyemmel vágd össze, sáfrányozd, borsold, nyers tikmonyat is verj belé, savát add meg, és töltsd az nyúl derekában, czövekeld be, hogy az töltelék ki ne hulljon, megfonnyaszszad, úgy vond az nyársra; kívül ha megspé-

keled sem árt, süsd meg. Mikor feladod, borsold meg, az czövekeket is vond ki belőle.

Harmadik.

NYULACSKÁT EGÉSZEN SÜTNI ÉS TÖLTENI.

Mesd fel effélének az hasát nem igen hosszára, mind kívül mind belül sózd meg, eczettel is kimosni nem árt, mert annál jobb lesz. Végy malosa szőlőt, hányd ki az magvát, végy meghámozott mondolát, aprítsd meg, avagy törd ezt öregre, az tengeri szőlőben is annyit végy, rakd be az nyulacskában, varrd be az húsát, megspékelve süsd meg.

Következnek immár az fánkok.

Első.

KÉTSZER FÖTT FÁNK.

Hideg tejben verj tikmonyat; ha csak egy asztalra valót akarsz csinálni, megéred husz tikmonynyal, lisztet is bűvön habarj belé, meg is sózzad. Hozzá illendő pinnatát keress, abban egy keves vajat tégy, mind alól-felül az pinnatán szén legyen, úgy össd aztán az tésztát az pinnatára, s abban szárazd meg. Az igen szépen megnő az pinnatában, csakhogy reá vigyázz, hogy meg ne égjen.

Mikor látod, hogy megsült tedd ki tiszta asztalra az pinnatából, körül s felyül az héját metéld le, az fenekét rajta hadd. Ez tésztát négyszegben vessed, koczka módon metéld meg, de az fenekig le ne metéld. Ennek oly serpenyőt válassz, hogy ki ne nőjön az serpenyőből. Elég tésztát mess neki, mert igen megnő ez az fánk. Az vajat meg ne hevétsd, mikor bele akarod tenni, hanem csak megolvaszd; bű vaja legyen, mert semmi fánk bűvebb vajat nem kíván, mint ez. Mikor felteszed, az metélt felével hagyjad fel, úgy tegyed szénre, kalánnal mind öntözzed reá az vajat, az hol megszeletetted. Ha látod, hogy az tészta nőni kezd az vajban, tegyed ismét jobb szénre, öntözd vajjal, valamíg megsül szép pirosan, mert ha az öntözésétől megszűnöl, meglohad ismét. Ha arányzod, hogy az vaj meg kezd hűlni, megújítsad az szentet alatta, hogy megsül egészen. Tedd ki az serpenyőből, az vajat le hadd szívárkozni, jó melegen tedd az tálban, faragd meg nádmézzel, és add fel.

Második.

T O L Y Ó F Á N K.

(119. lap.)

Az mennyit akarsz csinálni, ahhoz való serpenyőt keress, abban tölts édes tejet, egy keves vaját, azt tegyed az szénre, forrald meg, más ember kezében add az serpenyő nyelet, hogy tartsa. Az kezedben egy öreg erős fa kalán legyen, melletted egy tálban tiszta, szitált liszt. Mikor az tej forr, egyik kezeddal hintsd az lisztet az tejben, az másikkal erősen törjed annyira, hogy az tészta ugyan megkeményedjék és megszáradjon az serpenyőben. Ha réz mosárod vagy, tedd abban az tésztát s egy fa törővel törd erősen; hogy meg kezd hűlni, verj tikmonyat reá, kettőt avagy hármát, egy először azt töresd el mind az tészta között. Mindaddig verj tikmonyat reá, míg meghígul az tészta, úgy hogy az tojó fába töltheted, mikor törd az tésztát, akkor főzzed meg.

Mikor bele akarod tölteni, az tojó fát belől megvajazd. Az csillagnak csak tizenkét foga legyen, abból esik igen szép fánk. Az tűznél az vaj melegen álljon, úgy tojd az tojó fából az tésztát az vajban. Mikor tojod, széllal járjon az kezed, hogy az tészta egymás hátára ne essék, mert ha egymás hátára esik, meg nem sülhet az tészta, rút is leszen. Mikor sütöd, öntözd az vajjal s meg is fordítsd, jó melegen add fel, s faragd meg nádmézzel.

Harmadik.

T Ö R Ö T T F Á N K.

Ennek is tésztájának csinálásával szintén úgy élj, mint az tojó fánknaál megmondottam. Mikor az tésztát elkészéted, az serpenyőből vagy mosárból vedd ki egy tiszta tálra, megvajazzad fa kalánnal, hogy meg ne cserepezzék az tészta, meleg vajad legyen az tűznél. Ugyanazon fakalánnal szakgasd meg az vajban, de mindenkor az vajban mártsd az kalánt, hogy az tészta hozzá ne ragadjon. Ez aztán oly gömböleg leszen az vajban, mint az alma.

Oly fánk ez, hogy ha reá vigyázzs, egyik oldala ha megsül, az másikra fordul, csak szorossan ne legyen az vajban; jó melegen add fel, faragd meg nádmézzel. Ezen tésztából mégis csinál-

hatsz fánkot, az tojó fából vedd ki azt az csillagot, fából csinálj ahhoz hasonló csillagot, három helyen lyukaszd meg nyárssal, tedd az tojó fában azt az csillagot. Az téstát is úgy csináld, mint elő mondtam, úgy nyomd vajban. Ezen széllel hordozd az kezdet, hogy egymás hátára ne ragadjon. Mikor sütöd, azt is megfordítsad. Ez igen kedves fánk az uraknál; mikor feladod, farag-meg nádmézzel. Így immár add fel mennél jobban tudod.

Negyedik.

F Á N K F O R M A.

(120. lap.)

Ennek is az radoczát szintén úgy csináljad, mint az kétszer főtt fánknál megmondottam; csak hogy ennek az radócza hígabb legyen, ha pedig édes tejet nem kaphatnál, borból, tésztából is megcsinálhatod. Ezt jól megtörjed, hogy semmi darabosság ne legyen benne; mert ha olyan lenne, nem ragad az formához, az radócz fogyatkozást teszen benne, mikor sütni akarod. Az formának az nyelét csináld vagy vasból, vagy fából, mert az kezedd az formához nem nyulhatsz, annak az hév vajban meg kell állni; miképen sütni akarod, az vaj mellett egy darab ruhád is legyen, de oly helyen, hogy meg ne égjen. Az forma pedig az vajban álljon, mikor az vajból kiveszed az formát, az ruhához megkend, mert ha meg nem kened, nem ragad hozzá az radócz.

Meglásd, hogy az forma igen meleg is ne legyen, mert ha felettebb meleg leszen, nem ereszt jól.

Ha horgas fánkot akarsz csinálni, tiszta fát szerezz hozzá, meghajtsad, ű magában megszárad; mikor arányzod, hogy félig megsütted. Az radóczot fejéren hagyjad, azután ismét az felit megsáfrányozzad, hogy az fánknak az fele sáfrányos legyen, s fele feje.

Ha zöld fánkot akarsz csinálni, az zöld búzát szépen mosd meg, törd meg erősen, tölts édes tejet reá, szűrd meg. Abból csinálj aztán radóczot.

Ha kék fánkot akarsz csinálni, szedj bűvön búza virágot. Ezzel is úgy élj, mint megmondám, hogy kössed ez virágot az fánkot. Ez fánk oly fán leszen az fánkod; az fánkok is olyak lesznek, akár vadak madarak legyenek.

Ötödik.

FODOR FÁNK.

Ennek is az tészta gyúráásával úgy élj, mint az tortáknál megmondtam, csakhogy ebben vaját vess keveset, meg is szózzad, az tésztát az tálon nyújtsd el mennél vékonyabban lehet; de először az tésztát erősen meggyúrad, hogy egyszer elnyújtod, ismét összeve hajtsad, hogy kettős legyen, de szintén olyan vékonyan, mint azelőtt elnyújtottad. Ezt aztán metsző vassal metéld meg, három három szálban azt vond össze, hajtogasd össze, az két végét szorítsd össze, úgy rántsd meg vajban, ebből az fánkból négysegűt is metszhetsz. Az vajban úgy megnyomod az tésztát, hogy mint egy vánkos olyan legyen. Ugyanezen tésztából valami töltelékkel akarsz töltött fánkot csinálni, mindenikkel megtöltsed, az mint ide elől megírtam. Az töltelékkel mint kell élni, abból eszedben veheted.

Hatodik.

MALOSA SZŐLŐ FÁNK.

(121. lap.)

Az malosa szőlőt szépen kitisztítsad, s megforrázzad; hogy immár kiforráztad, csinálj apró, vékony nyársokat, egy-egy arasznyit, az mennyit akarsz, annyit vonogass reája, nyolcz avagy kilencz nyársacsckára; olyan radóczot csinálj neki, mint az fánk formának, de annál sűrűbb legyen, megsáfrányozd, az radóczot megsózzad, s hé vajban rántsd meg, hogy megrántod, hasogasd ketté, rakd az tálban, nádmézeld meg. Az németek körtvélt s almát vágnak az malosa szőlő közzé, de mi nem úgy élünk vele.

Hetedik.

FÜGE FÁNK, AVAGY RÁNTOTT FÜGE.

Ezzel is úgy élj, mint megmondtam. Az malosa szőlőnek mind kiforrasztásával, megnyársolásával; radóczot is olyant csinálj neki, mikor fel akarod adni, metéld le az nyársról, nádmézeld meg, s add fel.

Nyolczadik.

FÍKETŐS FÁNK.

Ennek is radóczot szintén úgy csinálj, mint az forma fánk-nak. Egy tiszta csupornak az fenekét lyukaszd meg vagy négy helyen, tiszta, meleg vajad legyen serpenyőben az tűznél, az radóczot meg is sózzad, annak utána töltsd az lyukas fenekű csuporban annyit, mennyit az vajban akarsz megrántani, csorgasd az vajban az csuporból. Annyit csorgass, hogy egészen vehesd ki, mikor sütöd, szép fodor leszen, hogy kiveszed. Mikor fel akarod adni, hogy megsül, tedd ki rostás kalánnal, tegyed azt is fára, hogy szépen meghorgasodjék; az is két féle legyen, fele sárga, fele fejér, hogy mikor feladod, egyik sárga, másik fejér legyen, meg is faragd nádmézzel.

Kilenczedik.

SÁLYA FÁNK.

Az szép öreg új sálya levelet szedd meg, mosd meg az szárat rajta. Hagyjad jó hosszacskán, radóczot olyant csinálj neki mint az alma fánk-nak. Az sályát nyujtogasd az radóczban, az szépen felcsattan az hő vajban, mikor sütöd, öntözzed is az vajjal, jó melegen add fel, faragd meg nádmézzel.

Tizedik.

BORZA VIRÁG FÁNK.

Ujságban az borza virágot szedd meg mind fástól s mosd meg, tegyed tiszta tálban, hogy az vize leszivárkozzék, csinálj tikmonyból, lisztből radóczot; sűrű ne legyen, az savát is megadjad, meleg vajad legyen az tűznél, az szárát fogván, az borza virágot mártsad radóczban, mikor az vajban teszed, megrázogasd, hogy kiterjedjen mind radóczostól, mint az borza virág állása; hogy megsül, add fel melegen s faragd meg nádmézzel.

SPANYOR TÉSztÁBÓL CSINÁLT RÉTES AVAGY BÉLES ÉTEK.

(122. lap.)

Az spanyor tésztát így csináljad. Igen szép lisztlángot az asztalon nyomogass egyben, mint ide elől megírtam. Lyukaszd meg az lisztet, igen szép fehér bort öss belé, tikmonynak csak az székját csináld bele. Ha csak egy kis tálra csinálod, tiz, avagy tizenkét tikmonynak az székjával megéred, meg is sózzad, vaját is vess belé, de ha lehet, írósz vajjal csináld, de ha nincs Gyurd meg az asztalon erősen, de keményen ne hagyjad.

Hogy megfőzöd, szakgassd meg akkorákon, mint egy egy tikmony, vagy fél, hagy megnyugodni kicsenné az tésztát, nyújtsd meg egyenként szép vékonyon az asztalon, vajazd meg minden rétét szépen, s úgy add fel az asztalra.

Ez tésztát aztán valami formára akarod metszeni, meg lehet, mert mindenféle töltelék hozzá illik. Az sütésével penig, mikor töltelék nincsen, úgy élj, hogy ennek kevés sütés kell, gyengébb ám ez az több tészta múnél. Mikor immár megsült, fel akarod adni, megnádmézeld mint az többit. Ezen tésztából megcsinálhadd, az kit papa pogácsának hivunk is. Csakhogy mikor olyant akarsz csinálni, hús, avagy huszonöt réten is egyben csináljad.

TÖLTÖTT KÁSA.

Az kását meg kell fonnyasztani, az szita által kevésse megfonnyasztani és azután lisztben keverni, az meleg forrott tejben bele eresztetni; az tejet keverni, hogy ne csomózzék egyben, így megfőzni, savát megadni, mézelní, vajazni. Mikor feladod, megnádmézeld, szőlőzd.

MONDOLA SÁSA.

Az mondolát meg kell héjalni. Annak utána réz mosárban meg kell erősen törni, kenyér béllal, ki az fehér borban megázott, ismét össze kell törni, fokhagymával, borral, eczettel, meg kell szűrni, eczetjét, borát egyaránt kell hagyni, megsózni kevésse, nádmézet is kell bele vetni.

OLTOTT BOR.

Az bort tűzhöz kell tenni vas fazékban, mézet bele vetni, megforralni, igen aprón aprétott kenyeret avagy czipót vajban meg kell rántani és az forró borban bevetni, öt avagy hat (tikmonyat) összeve verni, főzni, tengeri szőlőzni, borsolni, sáfrányozni, erősen habarni, és az forró borban önteni s főzni, míglen meg-aluszik; de be kell földni, mert alul fölül tűz legyen.

MONDOLA SAJT.

Borjú lábat meg kell tisztítani szépen, s főzni, hogy mind elromoljon az húsa; az levét megszűrni tiszta szitával, az mondolát megtörni erősen s mézelní, az borjú láb levével megszűrni és azt megforralni, az tálban tölteni, és meghagyni alunni. Immár add fel.

OLTOTT TEJES ÉTEK.

(123. lap.)

Az hideg tejben verj búvön tyukmonyat, és a tűznél habard mindaddig, míg felforrad, az túróját felveti, és azt szedd zacskóban, nyomogasd ki az savójából, metéld szélesen tálban, nádmézet, tengeri szőlőt, és őss tejfelt is reája.

MOSÁR FÁNK.

Az réz mosárban tégy egy lúdmonynyi vaját, forrald meg azt hideg tejben, habarj tengeri szőlőt tikmonynyal, össed azt orró vajban, föld be, föld meg, rántsd meg, így add fel.

Saláták következnek.

KAPORNA SALÁTA.

Az kapornát megtisztítani, meg kell fonnyasztani, azt az vizet szűrd le, őss más tiszta vizet reá, tálból szedd ki, s facsard ki gyengén, hogy az kaporna meg ne romoljon, hozzá illendő kis tálban rakjad. Ennek is úgy csináld az levét, mint az czethalnak, csak hogy ezt nádmézzel megfaragd.

SPÁRGA SALÁTA.

Ezt is szintén úgy fonnyaszd ki, mint az kapornát. Hogy megfonnyasztod, tedd ki, hadd hűljön, hogy meghűl, szépen renddel rakjad hozzá illendő tálban. Ennek az levét úgy csináld meg, mint megmondtam, de sózd, nádmézeld meg ezt is.

KOMLÓ HEGY SALÁTA.

Ezt is mindenképen úgy csináld, mint az spárga salátát szokták megcsinálni.

CZIKOREA SALÁTA.

Ezt hogy kiásod az földből, megmossad, megtisztítsad, mint az petreselyem gyökeret; hogy megtisztítod, meghasogassad, szép vékonyon, hosszakon, jól kifonnyaszszad, hogy az keserűje kimenjen, meg hagyjad hűlni az fonnyasztás után, mikor fel akarsz adni, hozzá illendő tálban rakjad, apró tengeri szőlőt mess meg, tiszta vízben főzd meg, azt oztán reá hintsed, eczetezd, borsold, faolajozd meg; ha az urad szereti, savanyón is jó, meg is nádmézelheted.

KESERŰ LAPU SALÁTA.

Mikor az keserű lapunak egy elől araszyi az ina, vágd el. Az olaszok így élnek vele: tálban metélik vagy tányéron, megsózzák, borsolják s úgy eszik meg. Mi magyar szakácsmesterek szintén úgy sózzuk be, mint az ugorkát, vagy saláta kórót; igen élünk vele, míg elérkezik az saláta s az ugorka. Ezt is meg szoktuk fonynyasztani.

ROPONCZ SALÁTA.

(124. lap.)

Ezzel úgy élünk, mint az kerti salátánál megmondtam.

GALAMBBEGY SALÁTA.

Similiter.

RÉPA CSIRA SALÁTA.

Azonképen.

VÍZI SALÁTA.

Szintén úgy.

BOBALYKA SALÁTA.

Kit Mihályka monyának hínak, s barabolynak is, ezzel is úgy élj, csakhogy gyükerét meghámozd, az szép levelet rajta hagyjad.

NYERS KÁPOSZTA SALÁTA.

Az nyers káposztát megmetszik aprón, eczetet, faolajat töltenek reá, megborsolja, nádmézeli. Az olasz nemzet ezzel így él.

SALÁTA KÁPOSZTA.

Mi magyarok így élünk vele. Az nyers káposztát igen aprón megmetéljük, azt sóból kidörgöljük, kétszer, háromszor azt tiszta vízben az sóból kimossuk, azután borból egyszer. Annak utána eczetet, faolajat, veres hagymát metszünk alája. — Ezzel mi így élünk.

UGORKA SALÁTA.

Az ugorkát meghámozd, kerekdeden szeldeld meg, tiszta vízben kifonnyaszszad, kiszedjed, eczetezd, faolajozd, borsold meg. Ezzel sem igen élünk mi magyarok.

KÓRÓ SALÁTA.

Mig ű maga elérkezik az ugorka, az saláta kórókot meghámozd, mint az újjod, szintén úgy metéld meg, sózd meg, mint az ugorkát szokták, kapor virágot is rakj rejá.

Réteseknek, béleseknék nemei következnek.

(125. lap.)

Ennek az rétesnek, bélesnek tésztáját így csináljad. Az szép tiszta búzából csinálj lisztet, az lángját vedd ki, igen gyakor szita által megszitáltasd, még ha lehet selyem szitát kerestess, ha egyik sem leszen, vászonból csináljon szitát. Ezzel csinálhatsz ezeknek való tészta lisztet. Ennek az meggyúrásához tiszta vizet melegéts, de igen hé ne legyen, csak anuyira való melegsége legyen, mint az kezed eltűri. Ezt illendőképén megsózzad, vajat öss bele, tiszta asztalon az lisztet keményen nyomogasd ki, s az középit vájd ki, töltsd oda aztán az meleg vizet az liszt közé. Abban üss három vagy négy tikmonyat, azt keverd el kezeddél, az kést vedd ki, mosdjál meg magad. Az kezeddél mind addig gyúrjad, míg az kezed alatt megójozik az tészta, s gyakorta tenyereid megvajazzad, hogy az tészta reá ne ragadjon. Mikor immár eléggé gyúrtad volna, ha bélest akarsz belőle csinálni, tehát apránként szakgasd, mint egy egy tikmony.

Az táblát lisztezd meg, vékonyon rakd reája az tésztát, de távul rakd egymástól, hogy össze ne ragadjon. Felyül megkend, hogy meg ne cserepesedjék, mert kárt teszen az nyujtásában, ha megcserepesedik. Ennek az kenegetéséhez csinálj tik vagy lúd tollából nyolcz vagy tíz szálból afféle eszközt, azzal kenegesd az tésztát, ha tollat nem találnál, kecskerágó fából csinálj szentelőt neki.

Immár ez megnevezett tésztából béleseket csinálhatsz, különb különb réteseket, s mind rétes tortákat. Ezeket mint kell megtölteni, megtanálod az tortákban. Az bélesekhöz öreg pinnatáid legyenek, levelestül s fedelestül, a kibén ezeket megsüthessed. Ha pinnatád nem leszen, olyan szépen nem süthetted meg.

Apró madárkák következnek.

VERÉB TISZTA BORSSAL.

Ezt is, mint az tyúkot szoktad, szintén azonképen meg lehet.

VERÉB RÁNTVA.

Ezt is először megfőzzed, savát megadjad, tikmonyból, lisztből csinálj radóczot neki, úgy mint az bárányokról megírtam, mikor megfő, tedd ki, had hűljön meg, keverd az radóczban, s úgy rántsd meg.

VERÉB SÜTVE, SZALONNÁT KÖZIBEN.

Az verebet mikor megmellyeszted, fejét, lábát elvagdald, mikor az belit kiveted, szalonnát szép aprón metélj köziben, vékony nyársra ezt vond fel, süsd meg; jó melegen, ezt add fel, fából csinálj penig nyársot.

VERÉB MADÁRLÉVEL.

Ide elől megtanálod, mint kell főzni az madarat, megtanálod ez könyvben.

PINTYÖKÉT, CZINEGÉT, TENGELICZÉT, RIGÓT.

Mindenféle madarakat, kik országunkban vadnak, megfőzhedd ezzel az lével. Seregélyt is sütve-főve, megcsinálhadd tejfellel, az mint az tyúkfíat.

T e j e s é t k e k .

VÁGOTT TEJES ÉTEK.

Igen szép lisztet csinálj az asztalra, nyomd össze. Az lisztnek közepit lyukaszd meg, az mennyi illendő, tikmonyát verj belé, sózd meg, avagy késsel szép aprón vágd meg. Ezek után egy ritka szitán az lisztet szitáld, az tej az tűznél forrjon. Az mely tikmonyas tészta az szitában maradott, azt ereszd az forró tejre, de azt keverjed egy tiszta kalánnal, vagy habaró fával.

BORSOLT TEJES ÉTEK.

(126. lap.)

Ezzel azért mi magyarok így élünk, s jó tej es ét ek is, s hát illendő beírni. Az szép fejer lisztben tölts tiszta vizet, azt az levében keverd el, sorold mindaddig az tenyered közt, míg annyi leszen, mint az kása vagy lencse szem. Az lisztet az szitával szitáld ki, az verőfényen szárazd ki.

Az büjti eleségnek ebben annyét száraztanak meg, hogy az táborban zsákokkal hozdozzák az értékes emberek. Ebben mikor meg akarsz főzni, tiszta forró vized legyen az tűznél, szépen kalánnal keverd az vízben, hogy meg ne homocsozzék, vagy olajjal vagy vajjal megfőzheted, mint szintén az kását. Ha pedig az tésztát tejhez akarod megcsinálni, tejjel, tikmonynyal gyúrd meg az tésztát, mint most megmondtam, ennek kiszitáld az lisztét, megszárasd melegen, ezt nem igen szokták télben csinálni, hanem télben megérték vele, annyét csináltanak nyárban. Ezt szép tehénhús levében is megfőzheted, nem vallasz szégyent miatta; az feleresztésével is úgy élj, mint az vágott tej es ét eknek feleresztésénél megmondtam.

METÉLT TEJES ÉTEK.

Ennek az lisztjét úgy csináld az asztalra, mint meghallottad. Tikmonyat verj belé, ha keves az tikmony, tejjel megegyeletsed, azt gyúrd meg jó keményen, nyújtó fával nyujtsd el az asztalon, mikor aztán elnyujtod szép vékonyon, lisztezd meg erősen, hogy mikor egyben hajtogatod, össze ne ragadjon, azt mesd meg, mint az laskát szép vékonyon, az lisztből aztán rázogasd ki, úgy élj az feleresztésével, mint megmondottam, megsózzad, vajazzad, mikor feladod, akkor is vess kis vajat belé.

TEJES KÁPOSZTA.

Az nyers káposztát tiszta asztalon vágd meg szép aprón, fonnyazd ki forró vízben; hogy kifonnyad, facsard ki abból az vízből, tölts forralt édes tejet reá, főzzed abban; mikor az ideje, add meg az savát, mikor fel akarod adni, nyolcz vagy tíz tikmonyból főzz szép pirosan öreg rátottát alája, mikor feladod az rátottát, hidra tegyed, úgy vidd fel.

LABBO TEJES ÉTEK.

Ezt is úgy csináld. Az tűznél forrjon az tej, tikmonyat verj egy csuporban, sózd meg, habaró fával keverd el, annyi tikmony legyen, mennyi kívántatik; mikor az tej forr, akkor ereszd reá, ismét felforraszd az tejet újonnan ezzel az tikmonnyal. Ez az tikmony megadassék rajta, mikor fel akarod adni, szelj kenyeret alája, s mint egy túrós éteknek, megvajazzad.

TEJES RISKÁSA.

Az riskását igen szépen mosd, tisztítsd ki az kövecset belőle, az tejben csináld bele, hozzá láss, hogy meg ne bűzhödjék, mikor fel akarod adni, megsózzad, gyömbérezzed, nádmézzel trággyáld meg, azzal hintsd meg. Ha pedig trágyád nem leszen, vajjal is meg lehet.

TEJES RISKÁSA HIDEGEN.

(127. lap.)

Ennek is az főzésével úgy élj, mint megmondtam, csak hogy ennek az kásája sűrű ne legyen, az szeme is egészen legyen, meg

ne romoljon. Hogy megfő, sózd meg, rakd az tálban, hűljön meg, az kásája kevés legyen, hogy kalánnal ehessenek az tejében, mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

LÁPOS SZERDEK.

Ezt is így csináljad. Végy egy fazékban annyi tejet, mennyi tálra akarsz csinálni, az tikmonynak az fejéret bocsásd az tejre, az székját külön, más csuporban. Ha csak egy kis tálra akarsz csinálni, megéred tizenkét avagy tizenhárom tikmonynak az fejérel. Azt az tejet habaró fával erősen meghabarjad, szénre tegyed, szintén úgy megértessed, mint az suffát; hogy megérik, csináld egy tálban, melyben fel akarsz adni, had álljon meg, az megaluszik szépen mint egy máj.

Az székiiben vess apró tengeri szőlőt, nádmézet, kicseny sót is. Ezt szintén úgy értesd meg, mint az másikat; mikor megérik, össd meg egy tiszta ruhában, tégy egy tányért vagy darab deszkát reá, valami mosárral, vagy tiszta küvel nyomtasd meg hogy az savója kimenjen.

Vedd ki az ruhából, szeldeld meg szépen, mennél szebb formára tudod, ezt hogy megmetéled, rakd arra, az melyet az tálban töltöttél hűlni. Apró tengeri szőlőt moss meg szépen, főzd meg erősen tiszta vízben, hogy megdagadjon, azt az apró szőlőt öntsd szitára, szovárkozzék le az vize, mikor fel akarsz adni, hintsd reá arra a tejes étekre, az kit csináltál. Bűvön faragd reá az nádmézet, de csak akkor, mikor fel akarsz adni, mert ha azelőtt faragod, megsósúl.

ÖRLÖTT SZERDEK.

Ennek is az tejével szintén úgy élj, mint megmondám, csak hogy ebben az tikmonyat mind székestül bele verjed; nagyobb vigyázásod is legyen erre, mert hamarébb megsugoroszik az másikinál, miért hogy az széki benne vagyon. Ennek is az eresztésével, tálban tételével is úgy élj, mint megmondtam. Hadd hűljön meg, mikor immár meghűlt, héjalj mondolát meg hozzája, mesd meg igen szép aprón, annak utána az mézet, mondolát hintsd reá, faragd meg erősen nádmézzel, úgy add fel.

RÁNTOTT TEJES ÉTEK.

Ebben is az szerint verd az tikmonyat, mint megmondám, hideg tejben, ebben nádmézet, apró szőlőt vess. Az pinnatát hevésd meg, kicseny vaját is vess belé, ezt az tejes étket megsózd, úgy töltsd az pinnatában, felyül is szenet tégy reá; mikor fel akarod adni, kalánnal szedd, s úgy darabonként rakd az tálban. Nádmézből, gyömbérből trágyát csinálj, s hintsd meg vele.

SÁLYÁS TEJES ÉTEK.

Az szép új sályát törd meg mosárban, öss édes tejet reá. Abban verj annyi tikmonyat, mennyi elég, ha kis tálban csinálod, 13 vagy 14 elég, nádmézet, kicseny sót is vess belé, szitán által szűrd meg. Ennek, mint az rántott tejes éteknek főzésével szintén úgy élj, ha az pinnatában megfő. Az feladásával is az mint most megmondám, úgy élj, nádmézeld meg. Immár add fel.

VÍZBEN FÖTT TEJES ÉTEK.

(128. lap.)

Az hideg tejben verj tikmonyat, habard el habaró fával, nádmézet is vess belé, szitán által szűrd egy hozzá illendő mázas fazékban, földd be, de tésztával betakard az földöt, hogy ki ne menjen az párája. Egy vas fazékban forrázz vizet, azt az mázas fazékbeli tejet tegyed abban, főjön benne mindaddig, mig fel akarod adni; mikor látod hogy megfőtt, vedd ki az vízből, bontsd fel az földöt róla, kalánnal darabonként rakd az tálban, faragd meg nádmézzel, de elébb hintsd meg kicsenné sóval; ha apró szőlő vagy, azzal is.

TÁLBAN FÖTT TEJES ÉTEK.

Ennek az tejét úgy csináld, nádmézzel, tikmonynyal, apró szőlővel. Egy ezüst tálban tégy vajacskát, de ne sokat, azt tedd szénre, össd az tálban az tejet, más tállal fedd be, arra is szenecskét tégy, rá vigyázz, hogy egyik is meg ne égjen. Ez mint az három újjom magossága, olyan leszen, faragd meg nádmézzel.

CZIPÓS TEJES ÉTEK.

Ennek is az tálát úgy vajazd meg, mint mostan megmondtam. Az szép fehér czipót hámozd meg, de az piros haját meg ne hámozd, szép hosszakon az czipót mesd meg, rakd vajas tálban, az piros haját felyül erőködd hadni. Az édes tejet töltsd reá, megöntsd felyül vajjal, tégy más tálát reá, az két tál között forrald fel, jó melegen add fel, nádmézzel faragd meg. Pinnata fedele alatt még jobb megfőzni.

M I L I K O P.

Ennek az tésztáját tikmonyból gyúrd meg erősen, 4 avagy 5 tikmonyból meg lehet, egy kis milikopnak ez a fazoka. Ennek az tésztáját mennél keményebben lehet, meggyúrd, mert ha lágyszeren az tészta, fel nem állathadd. Egy kevésbé igazán az tésztának formáját meg nem mondhatom, de az tésztának az szélit mind környül kinyujtsad az nyujtó fával, hogy az közepi domboson maradjon. Mikor fel akarod állatni, azt az dombocskát az kezed fejével alányomd, az alját az kezeddal felhajtsad, forgassad az tésztát az kezed fejin, mint az fazokas szokta az fazokat avagy agyagot. Azt az fazokat egy hüvelykes tenyéren magasságra felvonhatod. Mikor felvonszod az szélit, egyaránt legyen, ne legyen együtt küljebb, másutt beljebb, rövidebb, hosszabb. Ennek az szélit, az mint szokták, szegd be, az oldalát csepegesd meg.

Ezt az fazokat kevésbé megszárazd, az pinnatában az tölteleket szintén úgy csináld, mint megmondtam oda fel az rántott tejes étekben. Ebben kicseny fehér lisztet is bocsáss, apró szőlőt is, kicseny vajat is tégy az tikmonyas tejben, azt úgy töltsd az tésztából csinált fazékban, s az pinnatában főzd meg. Az fazokának az fedelet annak utána az tej három újjnera is magasban felyül haladja. Miképen fel akarod adni, négygyé messék, s úgy faragd meg nádmézzel.

Sásák következnek.

FÜVES SÁSA.

(129. lap.)

Ebben bort, kenyeret forrasztani, szekfű, bors, méz, fahéj, sáfrány kicseny. Az vadnak orrát, fülét, lábát jó vele főzni, s tengeri szőlő is jó beléje.

FÜVES SÁSA.

Sült alá igen jó, kenyér, szekfű, bors, fahéj, sáfrány, kicseny méz.

MONDOLA SÁSA.

Az mondolát meg kell héjalni, tiszta mosárban meg kell törni erősen, fokhagyma kell bele, kicseny eczettel meg kell szűrni.

ZÖLD SÁSA.

Az petrezselymet meg kell törni, fehér czipót bele hánni, pirétani, eczet, bors, méz kell bele.

GYÖMBÉRES SÁSA.

Bor, kenyér, bors, sáfrány, fahéj, meg kell forrasztani, meg is kell szűrni.

DIÓ SÁSA.

Az diót meg kell törni és tisztétani az héjából, eczettel, fokhagymával meg kell szűrni, így immár ez jó.

D A R U S Á S A.

Mondola belet hajastól meg kell törni, tengeri szőlővel együtt meg kell forrasztani, mézet, kenyérbelet bele, bors, fahéj az madár sültnek alája, az tálban fel kell adni.

P Á V A S Á S A S Ü T V E.

Abban bor, fehér kenyér, meg kell forrasztani, szűrni, bors, sáfrány, szekfű, fahéj, méz kell bele.

Különfélék.

SÜTVE KELL CSINÁLNI.

(129., 130. lap.)

Töltött tyúkfí, vad hús pecsenye, nyúl egészen sütve, fejér pecsenye, galamb madár. Zuz pecsenye, kolbász, májos, nyelve, tyúk. Ezek mind jók.

SÜLT SZAKGATVA JÓ.

Fejér czipó, vörös hagyma, bors, eczet, lemonya, sós ugorka, narancs, alma, szélesen metélvén.

TÖLTÖTT MÁJ.

Az májat nyersen meg kell vágni, szalonnát, petreselyem levelet, tikmonyat, borsot, sáfránt, gyömbért, hagymát az báránynak az hártájában be kell takarni, rostélyon kell megsütni.

MÁJ RÁNTVA.

Májat szélesen kell metszeni, nyersen meg kell rántani, szalonna kövérben az tálban kell rakni, meg kell önteni bors porral, eczettel, fokhagymával, felyül reá az töltött májat.

APRÓ MADÁR SÜTVE.

Fejér czipót kell aszalni, meg kell törni, mikor sül, reá hinteni.

MADÁR LÉ.

Az madár sütve. Az levének bor, kenyér, alma, hagyma, méz, bors, sáfrány, gyömbér, fahéj, körtvély sülvé bele igen jó leszen.

TÖLTÖTT TIKMONY.

(130. lap.)

Az tikmonyat meg kell lyukasztani, az begyről az tusájáról az belit is ki kell fűni belőle, meg kell rántani keményen, s vágni, méz, bors, tengeri szőlő, sáfrány, fahéjjal meg kell tölteni az héjat azzal, vékony nyársra kell vonni, sütni távol az széntől, meg kell csepegtetni, fel kell adni.

SZOMBAT NAPRA.

(129. lap.)

Tikmony kell bűvön, pinnatában vaját kell tenni, tikmonyat kell habarni, fejr cipót szélesen metszeni; azt az szeltet mártsd az tikmonyban, ereszd az pinnatában az kenyeret, az cipót azonképen az többivel együtt, hogy egymást érje. Az tikmonyat egészen ereszd reá, de meg ne fokadjon az széki, egymást ériék az tikmonyak, az pinnatában főzd meg vékonyon, tedd szénre az pinnatát, tedd reá az fedelet, süljön meg, gyömbért is tégy reá.

SZOMBAT NAPRA VALÓ.

(130. lap.)

Fejr káposztát, tejet, meg kell forrasztani, az káposztát meg kell aprítani, tejben kell eresztetni, rátottát reá, ha tej nincs, tejfellel is jó.

ÉS MI VOLNA BECSÜ.

(130. lap.)

Olajos lé, tengeri szőlő, eczet, víz, hagyma, és arra sült hal, olaj, kapor is bele.

ISPONÁCZ.

(130. lap.)

Hagyma, eczet, méz, tengeri szőlő, isponác, asszú hal, bors, olajat bele.

RISKÁSÁT VÍZBEN.

(129. lap.)

Meg kell forrasztani, tisztítani, szárasztani, olajban meg kell rántani, nádmézben, az serpenyőben szépen meg kell pirítani, nádmézzel meg kell faragni, fel kell adni.

KÖRTVÉLY FÖVE

(130. lap.)

Méz bűvön, bors, sáfrány, szekfü, fahéj, bor kicseny kell ebben.

KÁPOSZTA CSIMA.

Ebben víz, méz, olaj kell.

TORMÁS KENYÉR.

Vizet kell forrasztani tisztát, tedd ki, hogy meghűljön, az diót meg kell törni, az hajából ki kell tisztítani, az belit jól megtörni, olajat kell venni és az diót jobban kell törni, és szűrni, mikor forr, meghűteni vízzel. Az tormát meg kell törni, bele vetni, fejr czipót pirítani, tálban rakni, az levet reá adni, az dió olajjal meg kell olajozni.

BORSÓ SZAK.

Az borsót meg kell héjalni, irtani és főzni keményen, tálban rakni, hogy meghűljön, egy tiszta safban, egy tiszta réz rostán által kell törni, tiszta fa törővel kell erősen keverni, bele kell sót eresztetni, nádmézet bővön, malosát; hogy megtöröd, fel kell egy tiszta kalánnal darabonként tálban adnod, dió olajával meg kell öntöznöd, felyül nádmézzel hintened, tengeri szőlőt borban forrasztanod, mondolát hajalnod, s hosszan metélned, tengeri szőlővel együtt reá hintened, és konfreitet színesbet reá hintened.

FODOR KÁSA.

Az köles kását meg kell mosni, főzni keményen, ki kell öreg darabokban tálban szedned, az többit réz rostán által törölni, az diónak olaját kell venni, vizet forrasztani, az diót abban tenni; hogy meghűl, az levet leszűrni, sűrűn az kására kell tölteni, az dió olajat felyül reá bővön.

CZIPÓ RÁNTVA BŰJT NAP.

Bort kell trágyával forrasztani, az czipót meg kell önteni vele. Bűjtnap jó figét főzni embernek borban, bors, sáfrány, szekfű, mondola, tengeri szőlő, méz kell hozzá.

B Ű J T N A P.

Az mondolát meg kell hajalni, törni, vizet forrasztani, ezzel meghinteni. szűrni, az szénhez kell tenni, egy vas kalánnal

meg kell érelni, keverni kell, hogy meg ne sугorodjék; hogy megforrad, só kell bele. Malosa szőlőt borban forrasztani, az magvát ki kell szedni, az tejet tálban kell adni, az szőlőt az tálnak az karéjára rakni, fejr cipót pirítani, az tejben verfelye szemre kell metélni, nádmézzel felyül meg kell hinteni.

MONDOLA TEJ BÜJT NAPRA.

(131. lap.)

Az isponáczt meg kell tisztétani, facsarni erősen, s főzni, meg kell vágni, az mondola tejet meg kell forrasztani, az isponáczt akkor kell bele eresztteni, nádmézet, faolajat bele; reá jó ránzott hal is.

MONDOLA TEJ.

Az tokfist meg kell törni, de nem igen, darabonként vágni s kötözni, hogy egymástól el ne hulljon, még is meg kell áztatni, főzni tiszta vízben, ki kell venni, hogy megfőtt, az búrit róla le kell vonni, aprón kell szakgatni, az koncokot belőle ki kell szedni; mikor az mondola tej forr, akkor kell bele hánni, nádmézet, faolajat kell bele eresztteni, büjt napra való ez.

BÜJT NAPRA JÓ FÜGÉT FÖZNI.

Az fügét meg kell forrasztani, borban kevésé ki kell belőle szedni, megszáraztani; mikor az mondola tej forr, akkor bele eresztteni, héjalt mondolát jó bele vetni.

BOGOLY BORSÓ OLAJOS LÉVEL.

Meg kell főzni vízben, fejr cipót, borsót kell törni mosárban, úgy az kenyér belit az forrott vízzel meg kell szűrni, borsót is kell bele vetni egészen, petreselyem tövet, faolajat, borsot kicsent, fokhagymát, sáfránt kicsent, sült halat reá.

HIVELYKES BORSÓ.

Hivelykes borsónak az beli jó borsosnak töltve. Ahhoz mi kell, forratlan tikmony, petreselyem tível, bors, sáfrány. Az hurkában riskása kell és jó suffával, espékkel is meglehet.

Következnek az szilvából készült étek.

ASSZÚ SZILVA.

Az asszú szilvát mosd meg egynehány meleg vízben, annak utána tiszta vízben tegyed fel, főzd meg erősen ; hogy megfő, vedd ki, szűrd le az levét, tölts hideg vizet reá, ha pedig győződ azt várni hogy meghűljön, ugyanazon leszen. Ennek az szilvának hánd ki az magvát mind, az szilváját vágd meg az vágókéssel erősen, annak utána vedd egy tiszta serpenyőben vagy fazékban, szűrj mézet reá, borsold, sáfrányozd, szekfüvezd meg, két vagy három tikmonyat, egy kis vaját is csinálhatsz bele. Ezt az szilvát főzd meg vízben az szerszámával együtt, de az mennyere akarod ezt az szilvát készéteni, csak annyét készéts hozzá. Ebből az szilvából tortát is csinálhatsz, bélest, rétest, cipót is tölthetsz vele, fánkot is.

BÜJTŐS SZILVA.

Ha büjtös embernek akarsz szilvát főzni, Urnak akár fejelelemnek, az mosásával úgy élj, mint ide fel megmondtam ; hogy megmosod, tölts reá mézet, mondolát, malosa szőlőt tisztéts reá, sáfrányozd, borsold, szekfüvezd ; de az sáfrány csak szint adjon neki, annyi legyen ; főzd meg, tedd ki, hűljön meg, add fel.

S Z I L V A.

Ezzel is hasonlóképen cseleküdjél, csakhogy mondolát, szőlőt hányj reá, körtvélt, ha ez nem leszen, reá szeldelni avagy köziben. De ezt is úgy megszekfüvezzed, sáfrányozzad, borsoljad, mint az másikat. Az feladásával is etc.

ASSZÚ SZILVA TISZTA VIZBEN.

(132. lap.)

Ennek úgy élj mosásával, tudod mint főzik. Mikor az urad beteg, bővebb lében főzzed. Apró tengeri szőlőt hányj köziben, malosát is jó. Ebben nádmézecskét nem árt, fahéjacsát is havetsz köziben, de azért mindent érts az uradtól mint kell csinálnod, ha magad tudnád is.

NYERS SZILVÁBÓL.

Az nyers beszterczei szilva mikor megéri, hámozd meg, ved ki az magvát, csinálj radoczot tikmonyból, lisztből neki, egy kis bort is ereszs belé, hé vajad legyen az tűznél, abban rántsd meg, s mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

Almából készült étek immár következik.

Az almát is szépen meghámozzad, mesd, s az vágó késsel vágd meg szép aprón, azt is vedd tiszta serpenyőben, tölts kicseny bort reá, metéld, borsold, gyömbérezd meg, abban az szerszámokban főzd meg. Ezzel is úgy élj, mint megmondám, tortát, bélesek meg tölthetsz vele.

ALMA TORTA.

Az almát hámozd, mesd meg hosszan, mint az gyümölcsös lére. Az apró tengeri szőlőt mosd meg, hintsd az alma köziben, nádmézzel faragd meg erősen, törött fahéjat is hints köziben. Ezzel is megtölthetsz valamit akarsz, tortát, bélest, etc. S jobb, kedvesb töltelék is az másiknál, rósa vízzel is megöntsed, ez jobban köziben elegyedik, az fahéj jobb ézt ad neki.

ALMA FÁNK.

Az almát hámozd, kerekdeden metéld meg, tiszta fejer borból, lisztből csinálj radóczot neki, hé vajad legyen az tűznél, hánd bele, rázd meg benne. Faragj nádmézet reá, s úgy add fel.

ALMA FÁNK.

Ennek is olyan radóczot csinálj, mint megmondám. Ezt meg ne szeld, hanem az tortáját vájd ki, nádmézet, fahéjat keverj össze, mártsd az radóczban, úgy ránts meg azzal, hintsd meg az almát mind kívül belől.

ALMA FÁNK MÉGIS.

Az almát meghámozd, megmessed szép hosszan, mint az gyümölcs lében, apró tengeri szőlőt hints köziben, tikmonyból,

lisztből csinálj bő radóczot neki. Az pinnatában tölts egy kis vajat, alatta is szén legyen az pinnatának az fedelén is; az met-szett almát keverd az radóczban, de meg ne rántsd, úgy töltsd az pinnatában, egyengesd meg, hogy egyaránt süljön. Hertelen ne süssed, mert ez késő sülést kíván. Mikor megsül, s fel akarod adni, szép piros legyen; mikor az pinnatából kiveszed, szélesen messed, úgy rakd az tálban, erősen faragd meg nádmézzel, s jó melegen add fel.

ALMA KÁSA.

Az almát megmetéld szépen, szélesen, hogy meghámozod, tedd fel tiszta fazékban, tölts bort reá, mézet, vajat, azt főzd meg, az kalánnal el is törjed, hogy egészen ne maradjon semmi az almában, hogy fel akarod adni, megvajazzad felül, s nádmézzel megfaragjad.

Körtvély és egyéb aprólékok következnek.

(133. lap.)

Az mint ide fel megmondottam az almák közt. Az körtvélyből is olyan tölteléket csinálhatsz.

TÖLT KÖRTVÉLY.

Az öreg körtvélt hámozd meg szépen, az szárát rajta hagyjad; hogy meghámozd, az tetejét kerekétsd meg környül, az körtvély oldalát metéld le, csak az torsáját hadd meg száraztúl, azt az körtvélt megvágjad az vágó késsel aprón, az kit lemetélsz róla. Hogy megvágod, kicseny borsót is vess belé, apró tengeri szőlőt s nádmézet is faragj belé.

Ezekkel az vágott körtvélt elegyétss össze, ismét rakd az torsájára ezt az mint az előtt volt, nyomogasd az torsájára, hogy erősen álljon, öt avagy hat körtvély, ha öreg, elég egy táltra. Ezt hogy felrakod az torsára, tikmonyból csinálj radóczot neki. Az tűznél egy serpenyőben forró vaj legyen. Az radóczczal öntözd meg az körtvélt; de jó sűrű legyen az radócz, hogy megtartsa az tölteléket azt úgy vedd az forró vajban, rántsd meg, nádmézzel faragd meg, s jó melegen add fel.

K Ö R T V É L Y .

Ha csak közönségesen akarod főzni, hámozd meg, borban tegyed fel, főzzed erősen, mézeld, borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, főzd jól meg, sűrű legyen, rakd ki az tálban, hűljön meg, úgy add fel, mikor az szükség kívánja, melegen is meg lehet.

BIRSALMA HIDEGGE.

Az birsalmát hánd az tűz alá, had pergelődjék meg. Két avagy három vízben is tisztétsd ki szépen, csinálj tiszta fazékban,

szűrj mézet reá, az mézben főzd meg erősen; hogy immár megfőtt, tölts kevés bort reá, borsold, fahéjald meg, azzal főzzed sokáig, ha pedig fahéjad nem leszen, megszékfüvezd. Ezt úgy főzzed, hogy az leve sűrű legyen. Az birsalmát is épen hagyjad, mikor megfő, rakd ki az tálban. Ennek az sűrű leve olyan lehet, mint az lictarium.

DINNYE TORTA.

Az dinnyéből így csináld az tortát. Meghámozzad az mint űtet meg szokták hámozni, belől is az sárgáját elvessed, vágd meg vágó késsel szép aprón, mint az almát szokták, tiszta fazékban vagy serpenyőben szűrj mézet reá, két vagy három tikmonyat is üss belé, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Abban az mézben főzd meg, apró szőlőt is hints köziben. Mikor megfő, tedd ki, had hűljön meg.

EPERJ TORTA.

Az eperjet szépen megszedjed, tiszta tálban fahéjazz meg, nádmézzel faragd meg erősen.

MEGY TORTA.

Az megyet megszedjed, megmossad, az magvát kihányjad. Ezt is megfahéjazz erősen, nádmézzel is megfaragd.

FÜGE TORTA.

Az fügét megmossad, kiforrázzad, tiszta asztalon vágó késsel megvágjad, mint az szilvát. Ezt is úgy megfőzzed mézben, mint ide fel az almát, körtvél, megyet. Két vagy három tikmonyat üss belé. Mikor mézben főzöd, reá vigyázz, hogy meg ne égjen, mert hamar megég; kitedd az tűztől, hogy meghűljön, az meddig fazokat meg akarod csinálni.

RISKÁSA TORTA.

(134. lap.)

Az riskását szépen mosd meg, édes tejben főzd meg, hogy megfő, tedd ki egy tálban, de tejet ne hagyj rajta, mikor meghűl, apró szőlőt hints köziben, nádmézzel erősen megfaragd.

MÁJ TORTA.

Az borjú vagy bárány májat vágd meg aprón, vedd serpenyőben, szűrj vajat reá, tikmonyat is verj reá, az mennyi illik; borsold, szekfüvezd meg, némelyek meg is szokták mézeleni, de mind édesen s mind savanyón jó ez.

MONDOLA TORTA.

Az mondolát szépen héjald meg, réz mosárban törd meg erősen, hogy töröd, rósa vízzel öntözd, tikmonynak az fejrét, nádmézet is bővön törj bele. Ebből az mondolából fánkot is csinálhatsz, s így csináljad. Ezt az törött mondolát szép tiszta vágó késre vegyed, elterétsd az vágó késen, mint az újjod, annyi temérdeken hagyjad. Az vágó kést először megvajazzad, hogy az mondola hozzá ne ragadjon, serpenyőben meleg vajad legyen, oly hosszakon vágjad, mint az újjod, s rántsd meg az vajban; igen meg ne pirítsd, hanem szépen megereszd az vajban, mikor feladod, az tálban nádmézzel megfaragjad. Ezzel, ha fánkot s bélest akarsz tölteni, mind meg lehet.

KENYÉR TORTA.

Az szép fejr cipót koczka módon szeld meg, tikmonyból, lisztből csinálj radóczot neki, bővön malosa szőlőt forráz ki, tisztétsd meg azt is, hánd köziben az radócznak, az savát is megadjad, ez koczka módon szelt cipót keverd az radóczban, az pinnatában kevés vaj legyen, mind alól felől szén legyen rajta, ereszd az pinnatában az radóczos cipót, terétsd el benne szépen egyaránt. Erre vigyázz, hogy mennél szebben lehet azt úgy süsöd; mikor megsül, s fel akarod adni, tiszta táblára tegyed, szeletenként megszedeld s úgy rakjad az tálban.

TÚRÓ TORTA.

Az szép lágy új túrót morsold meg, verj tikmonyat reá, szép gyenge kaprot, tejfelet is szűrj reá, vajat is ereszs beléje.

TEJ TORTA.

Az édes tejet forrázd meg, vedd ki az tűztől, had hűljön meg, s igen szép fehér czipót habarj belé, főzd meg az tűznél, apró szőlőt is hányj köziben, meg is nádmézeljed ; mikor meg akard tölteni, két vagy három tikmonyat törj belé, meghigítsad, kicseny vaját is ; mikor osztán megtöltöd, egy keves vajban három vagy négy tikmony fejejét össze habarjad, azzal kenjed meg az födelét, mind az túró tortának s mind ennek.

TIKMONY TORTA.

Hideg tejben verj tikmonyat az mennyét gondolod hogy elég leszen egy vagy két tortához. Habaró fával törd el erősen, apró szőlőt, nádmézet vess belé, az fazokat tegyed az pinnatában, sőt ott tölts belé, ott süsd meg, mikor ideje leszen, faragd meg nádmézzel, s mikor annak az ideje adjad fel.

TEJFEL TORTA.

(135. lap.)

Ennek az tejfelnek csinálásával, fazokának elkészítésével, szintén úgy, mint ide fel megmondtam az tikmony tortában.

BARACZK TORTA.

Az baraczkot hámozd meg, szépen szeldeld meg, az magvárúl az tálban irtsad, fahéjazz meg, nádmézeld, az mint szokták az tortát, fazokat úgy csinálj ennek is, rósa vagy majoránna vízzel öntözd meg, ha penig az nincsen, borral is megöntözheted. Im érted, mindenféle tortáknak töltelékét mint kell csinálni, im már az fazék felől is irok, mint kelljen megcsinálni.

Tikmonynyal gyúrjad ennek az tésztáját, ha csak egy tortának valót akarsz gyúrni, megéred egy fedeles tortát öt avagy hat tikmonynyal, azt a tésztát nyújtó fával nyujtsd el tiszta asztalon, szép vékonyon. Ezt aztán az tésztát szintén arra a formára metszhedd, az mint akarod, ha szű formára akarod, az is meg lehet, csillag formára, ha vad madarak formáját akarod, mind ezek meg lehetnek.

Ugyanitt az torta fazokának formáját meg nem irhatom, mert az szépirást nem tanúltam, de szükség volna azoknak is itt

lenni, mert egyéb nemzetnél efféle könyvben ezt béírják, mindenféle állatoknak ábrázatit, az kiről ez könyv szól.

TÖLTÖTT CZIPÓ.

Az szép fejér czipót hámozd meg, szeldeld el szeletenként, de ne igen vékonyon, azokat az szelt czipókat kend be mindkét oldalát az szilva töltelékkel. Az szilva annyi temérdek legyen rajta, az mint az ostya bélest szokták megtölteni, ismét úgy rakd össze, az mint elszeldelted egymástól, megczövekeld, hogy el ne hulljon egymástól, radóczot olyant csinálj neki, az mineműt az körtvélyek között megmondtam, sok szóval kellene írunk, de nem szükség. Ezt az töltött czipót ezzel az radóczczal megmártsad, s úgy rántsd meg vajban; mikor megrántódik, s fel akarod adni, szépen megmetéljed, de nem úgy, mint azelőtt, hanem keresztül, s úgy rakd az tálban, megfaragd názmézzel.

RÁNTOTT CZIPÓ.

Ennek is az czipóját szeletenként szeld meg, radóczot hasonlót csinálj hozzá, mint az almához, borban keverd az czipót, szép pirosan rántsd meg. Jó melegen add fel, s meg is nádmézeljed.

MÉGIS RÁNTOTT CZIPÓ.

Az czipóját ennek is úgy hámozd, de hosszan messed. Csak tiszta tikmonyból csinálj egy tálban kevervén ennek radóczot, kevésbé meg is sózzad, azt az metélt czipót megkeverd, úgy rántsd meg szép pirosan, mikor feladod, nádmézzel megfaragd az tálban.

PIRÍTOTT CZIPÓ AZ KIT TRÁGYÁS KENYÉRNEK HIVUNK.

(136. lap.)

Az czipót mint ide fel szoktad, metéld meg, egy kis hógős (így) vesszön pirítsd az szeldelt czipókat, olyan temérdeken hagyd, mint akit meg akarsz rántani, kevésbé nádmézel meg, forraszd fel; ha nádméz nincs, másféle mézzel, mikor az czipót megpirítod, rakd az tálban. Nádmézet, gyömbért, elegyets egyben mint az trágyának. Az czipót, hogy az tálban rakod, ezzel az mézes gyömbéres borral öntsd meg, az trágyával, mint annak az módja, add meg az ézit s add fel.

MÉGIS PIRÍTOTT CZIPÓ.

(136. lap.)

Ennek is szelésével, pirításával úgy élj, mint meghallád. Ezt az pirított czipót koczka módon megmetéljed, az édes tejet megforrazd, megőssd azzal az tejjel az czipót, s úgy add fel. Ez az eddel ősszel jobb, mikor az tej sűrűbb és jobb; ha az urad hurutos, kicsenné megsáfrányozzad. Az torták fedelét is minemű czifrából akarod, szintén úgy csináld.

SULYOM FÁNK.

Ennek is úgy csináljad az tésztáját, mint az fodor fáknál megmondám; az nyújtó fával nem kell, hanem csak az tenyereddel az asztalon megnyújtani, akkora temérdeken, mint az perecz, metéld meg akkorákon, mint az újjodnak fele, de mikor elmetéled, nem egyenesen, hanem harántékoson annak az két végét hasítsd meg, egyiket egyfelől, másikat másfelől, hogy keresztül essék az metszés. Ezt az hé vajban mártsd bele, olyanformán nő, mint az sulyom; mikor megsül, nádmézeld meg s add fel.

MOGYORÓ FÁNK.

Ennek is így bánjál tésztájával, mint megmondám az sulyom fáknál, az gyúrását, nyújtását is így műveld, ezt metéld meg, apró darabokban add fel.

VIRÁGOS TORTA.

Ennek pinnata nem olyan kell, mint az egyéb tészta műnek, az nagysága annyi legyen, mint az kis tálban az mennyi torta fér. Magossága egy hüvelykes tenyérnyi, az széliben ennek vas vessző ne legyen, mint az több pinnatáknak, két újjnira az széli kiterjesztvén legyen. Ennek hozzá illendő födele is legyen. Az formáját itt meg nem írhatom. Ezt híjják spanyor pinnatának. Ennek is az tésztáját úgy csináld, mint az tortáknál megmondtam. Gyúrd meg, s nyújtó fával nyujtsd el az asztalon, csak anynit nyújts, mennyit az pinnatában helyeztethetsz.

Ezt, hogy az pinnatában helyezteted, körül a szélínél el ki mesd az tésztát, de először az pinnatának oldalát megkend vaj-

jal, s az fenekét, hogy az tészta hozzá ne ragadjon, az szélín az tésztát megcsipkéd, belől aztán az tésztán olyan cifrát metszhetsz, valamineműt akarsz. Az töltelékekben megtanálod, mivel kell megtölteni.

Egy kis czífrás fedelecskét is mess reá, az megaludt tejes étek között az kit hidegge csinálánk, abba is csinálhatsz bele, csakhogy először az fazokat megszárazd az pinnatába, onnan vedd ki, tedd egy kis tálban, az tejes étékét megértesd, abban hűljön meg, de megoltalmazd az torta virágát, mert igen gyenge. Mikor fel akarod adni, főtt apró szőlőt hinthetsz reá. Ez igen tettetes az torták között.

SÓS KÁPOSZTA TÖLTÉLEK.

(137. lap.)

Ha vörös káposztád nincsen, mikor béleshez való tölteléket kell csinálnod, az sós káposztát hánd tiszta vízben, vontasd ki erősen az savát, tiszta asztalon mesd meg igen aprón s vágd meg vágó késsel, egy tiszta fazokacskában főzzed. Mikor félig főtt volna meg, vedd ki az tűztől, facsard ki abból az levéből erősen, tedd egy serpenyőben, tölts vaját reá; főzd meg erősen az tűznél, de reá vigyázz, hogy meg ne pergelődjék az vajban. Apró szőlőt is hányhatsz reá, ha leszen, ha arányzod, hogy az víz kivonta volna az savát, kóstold meg, s ha sózni kell, sózzad, vedd ki, had hűljön az serpenyőben; ha az vaj sok lenne is szűrd le; mikor aztán bélest töltesz, jó töltelékhez ez is, rétest ha akarsz tölteni, arra is jó leszen, ha penig megnádmézeled, annál jobb, mint az több nemzetek élnek vele.

NÉMET TEJES ÉTEK.

Ennek tésztájának gyúráásával úgy élj, mint az fodor fánk-nál megmondám; szintén úgy tikmonynyal gyúrd meg az asztalon, nyújtó fával nyujtsd meg vékonyon, metsző vassal négyszegűven metéld el az asztalon szép aprón, az vajban rántsd meg, mikor fel akarod eresztetni, az tejet sáfrányozd meg, főjön az tűznél, úgy ereszd reá az rántott tésztát, főzd meg, ez megsűrűdik, amikor ideje, add fel, vajazd meg az tálban. Mi azért magyarok rántatlan is megfőzzük ezt, csak az tálban megvajazzuk is, mind jó minékünk.

CSÖPÖGETETT TEJES ÉTEK.

Ennek is olyan radóczot csinálj, mint az többinél megmondtam, csak hogy hígabb legyen azoknál. Tikmonynyal csináljad, kicseny édes tejet ereszszt köziben, serpenyőben lé vajad legyen; rostás kalánon általcsöpögesd az vajban, más kalánnal kenegesd az vajjal, hogy össze ne ragadjon. Ez oly szépen csepeg az vajban, mint egy borsó szem, ha jól tudsz vele élni.

Mikor ideje, tedd ki az vajból egy szitára vagy tiszta tátra, ha össze ragadozott benne, az kezddel tördeld el egymástól. Mikor fel akarod eresztetni, forrjon az tej az tűznél; akkor is keverd az kalánnal, hogy össze ne ragadjon, vaját is bocsáss bele, az savát is add meg. Ezt igen sűrűn reá hadd főni, mert szelt kell alája, mint egy túrós éték alá; mikor feladod, nádmézzel megfaragjad.

B I A N C A.

Az riskását szemenként irtsd meg, mos s szárazd meg, mosárban erősen törd meg; hogy megtöröd gyakor szitával megszitáljad. Ehhez penig oly riskását válaszszt, kinél immár szebb nem lehet, mert vörös és szürke riskása nem jó. Ehhez szép tiszta ónas fazékban édes tejed legyen az szénen, annyi legyen, az mennyit akarsz csinálni.

Az tej főjön az szénen, s úgy ereszd bele az riskása lisztet; kevergesd egy tiszta kalánnal, hogy össze ne ragadjon. Annyit erőlködjél (megintézzed) bele eresztetni, hogy meg ne keményedjék, mert magától is megkeményedik. Nádmézet, rósa vizet ereszszt bővön belé, mennyi hozzá illendő. Ezt melegen s hidegen is feladhatod; ha melegen adod, apró szőlőt is hints köziben, mikor főzöd. Mikor fel akarod adni, egy kis rósa vagy majoránna vizet tölts az tálban, hogy ezeknek szagok gyönyörködtessék az embereket. Abban az rósa vizes tálban add fel az biankát melegen, faragd meg nádmézzel. Ha hidegen adod fel, formád legyen hozzá, mint az fényes littariumnak szokták, vagy ónas, vagy mázos edényben csináld.

(138. lap.)

Azt is meg rósavívezzed az formát, az kiből akarod tölni, abban hűljön meg. Az formának vizezése két okért nagyon: 1-ör

hogy az forma inkább elbocsássa az benne való eledelt, 2-or hogy jó szagú is legyen. Ez mikor meghűl az formában, fordítsd egy hozzá illendő tálban. Ezen szépen meglátszik, minemű cifra volt az formán. Ezt megékesítheted arannyal, ezüsttel az tálban. Meg ne faragd nádmézzel, hanem csak az tálnak az szélit. Ezt az étket az egyéb nemzetek sokféle eszközzel szokták megfőzni, avagy csinálni; mert hogy ű nálok afféle encsenbencs kedvesebb hogy sem az mi nemzetünknel.

**Következnek az sülték alá való sásák, ngymint: vadak-,
madarak-, halakhoz.**

Első.

C Z O P O R.

Noha így nevezzük, de ezt is sülték alá szoktuk készíteni, mert ez is sása. Ennek igen erős eczetet, abban annyi nádmézet töretlen fahéjat, töretlen szekfüvet, egy néhány szem töretlen borsot, kicseny jó bort is ereszs hozzá.

Ezt az levet nem szokták sok embernek eleiben csinálni hanem fejedelem, vagy valami nagy úr eleiben.

Ezt igen erősen főzzed az széken egy ónas fazékban. Anyyira főzd ezt, hogy az eczetet az nádméz megemészsze, megkóstoljad, ezt szítán szürd egy kis tálban által, s megaluszik mint az fényes littarium. Vagy pávát, vagy indust, vagy tuzokot akarsz reá adni, meg lehet, mert ez meleg sült alá nem illik, minthogy ő maga hideg.

Mi itt, a mi országunkban, egy kis eczetet, mézet vetünk, megborsoljuk, szekfüvezzük, főzzük, tálban csináljuk ugyan mind czopor a neve: ugyanis hallottad, az ki húst nem ött, tüdőt dicsér. Ha mi afféle eszközököt kérünk, azt mondják, hogy tékozlók vagyunk. No nem gőgös Bereczk, megiszsa az lugot.

Második.

SZEKFÜVES SÁSA.

Ez is csak egy kis tálra való, így csináld. Bort, mézet, egy kis eczetet, kicseny vas fazékban vagy serpenyőben csináljad; borsot, szekfüvet vess bele, ropogtasd meg, hogy az méztől megsűrűdjék, tartsd melegen ezt, az mihez akarod. Ehhez nem kell czipó, ez az igaz sása.

Harmadik.

GYÖMBÉRES SÁSA.

Ennek is borával, mézével együtt, ebben sem kell kenyer, csakhogy ezt megsáfrányozd, borsold, gyömbérezd bővebben ezt, mert ütet azért hívják gyömbéres sásának. Az főzésével is úgy élj.

Ez is minden sülték alá jó; mondják az mostani mesterek, hogy vagyon gyömbéres s szekfüves lé, vagyon bezzeg, de több eszközzel jár az sása, hogysem az. Mondja némelynek az ura, csinálj az kappan alá gyömbéres sását; — mondja mindjára az mester, hozzanak bort, czipót, mézet, csinál egy kis cziberét, azt tudja, hogy mind gyömbéres sása. Ez ilyen lé pedig nem egy, hanem 10, 16 asztalra való, hogy jusson mindennek benne, még ha lehet, megmondolázza, szőlőzze. Nem kell az sáfrányhoz ez féle eszköz, egyéb szőlős étkekhez való ez.

Negyedik.

DIÓ SÁSA.

(139. lap.)

Az diót törd meg, s tisztítsd ki az belit, törd meg mosárban. Ha csak egy kis tálra csinálod, tégy két kis fokhagyma fejét belé, egy fehér czipót is márts az vízben, facsard ki, s törd össze az dióval, fokhagymával. Hogy jól megtöröd, egyelítsd meg tiszta vízzel, tiszta szitán verd által egy fatálban, az mig' fel kell adni, had álljon abban az tálban, mikor fel akarod adni, eczettel ereszd fel, egy kis sót is bele tölts az tálban, de kicsent. Mikor az kappan szép sülésében volna, mesd fel az két vállát, az mint szokták, az levét csepegess az dió sásában, hidat tégy reá, arra add az kappant.

Ötödik.

MEGGY SÁSA.

Az meggyet szedd s mosd meg egy tiszta vas fazékban. Az mennyi asztalra készéted, ahhoz képest tölts bort reá; kevés fehér czipót, mézet illendőképen, főzd meg, az főzés után verd által tiszta szitán, hogy általvered, borsold meg; de ne szekfüvezd, fahéjazz meg; az fűszerszámmal főzzed helyére, de sűrű ne legyen.

Hatodik.

Z Ö L D S Á S A.

Az kit húsvét napján szoktunk csinálni: bárány mellé. Tiszta kis fazékban egy fehér cipót szeldelj be, tölts bort, mézet reá, forrald fel, tedd ki, hűljön meg, az zöld búzát szedd meg, mosd s törd meg mosárban, egy kis bort reá. Ezt az zöld levét töltsd az hideg lére, melyet borban főztél, borsold, fahéjazz meg, mézet is mint vagy, kóstold meg. Ezt ismét újonnan forrald meg, de úgy, hogy az zöltségét el ne veszessed. Ezt az sását csak új formák alá szoktuk készíteni, újságban az báránnak az első fertályát szoktuk sóban megfőzni, s az alá adni, de az sását is meg szoktuk hűteni. Hidegen kell alá adni.

Hetedik.

HIDEG ZÖLD SÁSA.

Bort, mézet, kicseny eczetet, kevés vizet, kenyér belet meg kell forralni, az után meg kell hűteni, petreselyem levelet, turbolyát, fokhagyma levelet, tárkont, vörös hagyma levelet, nyersen egyben kell törni, az főtt borban kicsent bele bocsátani, kifacsarni, ismét kicseny borral megtörni, míg jól megzöldül és az kenyérrel egyben szűrni, borsot, nádmézet bele vetni.

Nyolczadik.

MONDOLA SÁSA.

Az mondolát meg kell hajalni, annakutána réz mosárban meg kell erősen törni kenyérbéllel, ki a fehér borban megázott, esméglén össze kell törni, fokhagymával, borral, eczettel meg kell szűrni, eczetjét, borát egyaránt kell hagyni, megsózni kevésé, nádmézet is kell bele faragni. Kész.

Kilenczedik.

CSIPKE SÁSA.

Az csipkének az gyömölcset kell szedni, annak magvát kihánni, meg kell az húsát főzni borban, vízben meg kell szűrni, mézelní, borsolni, gyömbérezni, melegen feladni.

Következnek az tikmonyból készült étkek.

TIKMONY TÖLTVE HÉJÁBAN.

Igen szép új tikmonyat egy kis tálra tizenkettőt, az végét kicsenné lyukaszd meg, fújd ki belőle az székját s fejejét. Hogy kifúrod, borsold, sáfrányozd, sózd meg, ereszd vajban mint egy rántottát, szintén úgy főzd meg, burítsd ki az asztalra, vágd meg vágó késsel, vagy két nyers tikmonyat is üss belé, nádmézet, apró szőlőt, kicsen petreselymet is vess belé. Töltsd vissza aztán az tikmonynak az héjában, kiből kifúttad.

Mogyoró fából csinálj nyársot, hosszát s vékont, mennyire tizenkét tikmony, elférjen, vonogasd fel az nyársra, s míg az étket feladod, süsd meg s add fel jó melegen.

TIKMONY RÁNTVA HÉJÁBAN.

(140. lap.)

Az tikmonyat mosd meg, lyukaszd meg az két végét, új hé vajad legyen serpenyőben, mikor fel akarod adni, szintén akkor hánd bele az tikmonyakat, hogy megsül s az tálban rakod, sőt, borsot egyeléts egyben tálba, avval hintsd meg úköt, mennél melegben vihetik, úgy vigyék fel az asztalra.

TIKMONY FEJÉRE TÖLTVE.

Ennek is az tikmonyát megmossad szépen, s forrázd ki mihelyt felforr, menten leöntsd azt róla, s hideg vizet tölts reá. Ennél is az vigit kilyukaszd, s fújd ki az székját egy kis tálban, az fejéri benne marad. Ennek is az székit úgy csináld meg, mint egy rántott, nád mézeld, sáfrányold, borsold, sózd, apró szőlőzd mint ide fel megmondám. Petreselyem is legyen benne, nyers tikmonyat is verj belé, töltsd ismét bele az héjába, ismét újonnan forrázd ki tiszta vízben, hogy jól kiforrasztod, hánd le az héját,

mint az főtt tikmonynak szokták, itt csak az fejei marad töltve. Ezt is az szerint vond fel az nyársra, süsd meg; levet is csinálhatsz alája, akár suffát s akár gyömbéres sását.

TIKMONY SUFFA.

Ennek az tikmonyát főzd meg keményen; ha csak kicseny tálra akarod csinálni, tizenkettő elég lesz. Mint az főtt tikmonyat szoktad hámozni, vékony nyársra vonni, sütni, ezzel is azonképen, sóval meghintsd, úgy tedd az rostélyra. Ennek levet is csinálhatsz tizenkettő avagy tizenhárom tikmonyból, az levet így csináld.

Bort, az mennyi illendő, egy kis tálra. Egy kis vas fazékban tölts bort, abban verjed az tikmonyakat, abban mézet is vess, megborsold, gyömbérezd, savát is megadjad. Mikor annak az ideje, megértessed, mint egyéb suffát szoktak. Mikor megérik, s fel akarod adni, az tikmonyat ketté hasítsd, úgy rakd az tálban, felyül reá adjad az suffát. Ha penig az első tikmony suffájával akarod megtölteni, avagy csinálni, az melynek csak az fejérétől megsáfrányozik, mert ennek az töltelékje is sáfrányos, nem jó lenne, ha az leve feje lenne.

MÉGIS TIKMONY FEJÉRE TÖLTVE.

Ennek is az tikmonyát főzd meg keményen, hámozd, hasogasd meg, az tikmonynak az székját vedd ki, tiszta asztalon vágd meg, tikmonyt is üss belé, mennyi hozzá illik, sáfrányát, borsát, savát is megadjad, nádmézet, apró szőlőt, petreselyem zöldet csinálj belé.

Ezt az tölteléket rakd vissza ismét kezedd az tikmony fejeiben, jól megnyomogasd, ezt az tölteléket hintsd meg liszttel, azzal is jól megnyomogasd, rántsd meg aztán vajjal, csinálj gyümölcsös levet neki, így csináld. Igen jó borban hányj czipót, mézet vess bele, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, forrázd fel, meg ismét verd által szitán; csak annyi levet csinálj neki, mennyében megfőzheted, az mely tik megtölt rántottal, főzd meg egy óráig benne, s add fel,

Egy tiszta csuporban vizet tölts, kis vörös hagymát mess, mikor az vörös hagyma megfő rajta, kis vajat is eressz belé, három vagy négy tikmonyat üss meg, habaró fával törd meg erősen az csuporban, mikor fel akarod adni, forrjon az leve az tűznél, az tikmonyat hogy reá ereszted, kevergesd egy kis fa kalánnal, mihelt felpesdül, mindjárt feladjad, szén legyen alatta, mint az túrós éteknek, savát is add meg. Ez betegeseknek is igen jó eledel.

TIKMONYBÓL EMÉSZTŐ SUFFA.

Igy csináld. Egy kis csuporban tölts fejer jó bort, üss két avagy három tikmony székját belé, kicsenné száfrányozd meg, kicseny nádmézet is tégy belé, kicseny szerecsendió virágot, ha nem leszen, kicseny gyömbért, czipót koczka módon szelj az tálban. Ebben csak annyit csinálj, hogy ezt egészségeseknek nem szokták csinálni, hanem betegeknek.

Akármit csinálj betegnek, de mindent keveset, mert megtálja, ha sok; habaró fával az tűznél habarjad, úgy ósd az kenyérre, meg ne hadd sugorodni, mikor fel akarod forrasztani.

TIKMONYBÓL FELLORIUM.

Mikor túrós étet fősz, az levében egy kis serpenyőben vagy fazokacsában végy ki, hogy fel akarod adni az túrós étet, forrázd fel azt a levecskét, bocsásd reá azt az tikmonyat, de úgy vigyázz, hogy az széki meg ne főjön, hanem csak az fejére, még az is gyengén. Ezzel igen gyorsan bánjál, mert ha megkeményedik, semmire kellő leszen. Ezt egyenként annakutána rakd az túrós étekre szépen, így add fel az túrós étet jó melegen. Az felloriumot, mikor reá rakod, sózd meg kicsenné.

TIKMONYBÓL SÁLLYÁS RÁNTOTT.

Az tikmonyát verd meg, mint az rántottnak szoktad, az szép zöld sállya levelet szedd meg, az szárát rajta hagyjad, mosd meg egy tálban, tölts vajat reá, tedd szénre, töltsd be az tikmonyat, kit megtörtél, megsóztál, az sállját körül rakd bele, az mig

nyers, az szárát ki hadd az tál szélire, mind körül süsd meg azt, felül is öntözd hé vajjal, hogy sületlen ne maradjon. Ha ezüst tálad nincsen, szép széles, mázos serpenyőben is megcsinálható, ki veted belőle, de az bővebb vaját kíván, hogy sem mint mikor tálban csinálod.

NÉMET MÓDON, RÁNTOTT TÁRKONNYAL.

Ezzel is úgy élj, mint az másikkal.

TIKMONYBÓL HIG RÁNTOTT SÜLVE.

Az igen szép tiszta vaját olvaszd meg, szűrd egy tiszta mázos serpenyőben, de az vaj igen meleg ne legyen, hanem csak az mint megolvad, az tikmonyat verd bele az vajban; de az tikmonynak az szemét kihányjad, borsold. gyömbérezd, sózd meg, tedd szénre, valamíg fő, mindaddig egy tiszta kalánnal keverjed. Az rántott, eszedben vedd, hogy meg ne keményedjék; mikor fel akarod adni, idején kivedd az tűztől, mert csak az serpenyőnek az melegségétől is meghevül; az serpenyőt tisztítsd meg, s mind serpenyőstől add fel. Ha penig fejedelemnek csinálod, ezüst tálban készítsd el, s úgy add fel.

TIKMONY SAJT.

(142. lap.)

Édes tejben verj tikmonyat, habaró fával habard meg erősen, savát add meg, nádmézet apró szőlővel, tedd az szénre, kevergesd habaró fával, hogy meg ne sugorodjék, túrózzék; azt aztán szedd ki egy tiszta ruhában, kösd meg az ruhát, felyül nyomtasd meg, hogy az savója menjen ki, az olyan leszen, mint egy kis sajtocska. Azt vedd ki az ruhából, szeldeld meg, szép pirosan pirítsd meg az rostélyon, csinálj olyan suffát neki, mint az bárányok között megmondottam, ha meg nem tudod csinálni, keresd meg.

TIKMONYBÓL, TEJBŐL PALACSINTA.

Tölts egy tálban édes tejet, annyt, az mennyit az asztalra akarsz csinálni; ha csak egy kis tálra valót csinálsz, tej is nem sok kell hozzá, három vagy négy tikmonynyal megéred. Abban

habarj lisztet egy kalánnal, de felettébb sűrű ne legyen, savát is add meg. Ezt pedig széles fenekű serpenyőben erőlködjed csinálni, mikor sütni akarod, az serpenyő jó meleg legyen.

Az tésztájában annyit végy az serpenyőben, hogy betelje az fenekét, rázogasd az serpenyőt, mikor sütöd, hogy meg ne ragadjon ; hegyes fa legyen az kezeden, ha egyik megsül, avval az hegyes fával fordítsd az másikra. Mellé tarts egy tálat, s piroosan abban rakd egymás hátára, hogy melegen álljon. Ezt jó melegen add fel, nem szoktuk megnádmézelní.

Következnek az túrós étek.

TEJFELES TÚRÓS ÉTEK.

Ha fejedelemnek, vagy úrnak akarod megfőzni, így cselekedjél. Az igen szép lágy túrót, kit az nap, vagy az előtt csináltak, morsold egy szép tiszta ónas fazékban, mess szép kaprot reá aprón, bűvön verj tikmonyat reá; ha csak egy kis tálra akarod megcsinálni, megéred öt tikmonynyal, azt törd erősen benne egy tiszta kalánnal, szűrd által az szitán, igen szép tejfelt reá, annyét, a mennyi elegendő. Vízét egy cseppet is ne tölts közibe, tedd szénre, s mindaddig kevergesd, míg fő s fel akarod adni.

Az főzéséhez is úgy kezdj, hogy szintén az feladásra érkezél el vele, mert ha főttön áll, megsűrűdik, nem leszen jó. Szelt is nem kell úgy az alá, mint az másféle alá, szép levesen add fel, mert ha parás leszen, nem olyan jó ézü, urad is nem haragszik reád.

Ha olyan embernek főzöd, hogy elég tejfelt nem ad hozzá, vízzel hozzá, hogyha lágy túrót ehhez nem kaphatsz, s az urad kívánja, az asszú túrót tisztétsd meg, s gyalúval gyalultasd meg. Ezt az túrót főzd meg erősen, vedd ki, szűrd le az levét róla, verj tikmonyat reá, úgy szűrd az tejfelt reá. Immár úgy élj vele, az mint ide elől megmondtam.

TÚRÓS ÉTEK

Az asszú túrót tisztétsd meg, réz mosárban igen erősen törd meg, egy darab vaját is törj beléje, itt megéred hat tikmonynyal, ha csak egy asztalra akarod csinálni; az tűznél tiszta fazékban főjön az leve, arra szép aprón mess vörös hagymát; mikor megtörik, az túrót kevergesd, hogy meg ne darabosodjék, főzd helyére, mint annak az módja, savát is add meg. Immár feladhad.

Ennek is mind túrójával, levével úgy élj, mint megmondám. Egészen is vethetsz vörös hagymát reá, mikor fel akarsz adni, kivethed belőle, ha urad nem szereti. Az mint az felloriot mot mondám, hogy megcsináld, erre feladhatod szépen. Ha tikmonyat nem kaphatsz hozzá, egy kis eczettel is feleresztheted az túróját.

BOROS SZERDÉK.

Hozass igen szép tejfelt, az mennyit az tálhoz akarsz csinálni, ahhoz illendőt, abban tölts bort, verj tikmonyat reá, mézet az tejfelbe, ha egy kis tálra, megéred 10 vagy 13-mal. Az fejér czipót szeldeld meg, de nem úgy, mint az túrós étek alá, hanem temérdekben. Azt rántsd meg vajban, hogy ugyan asszú legyen. Az had álljon készen. Mikor el akarsz készéteni, akkor mézes-től szűrd meg az szitán, mert néha légy is tanáztatik az tejben s az mézben, mindenben az tisztaságot kövessed. Ezt egy hozzá illendő fazékban tegyed az tűzhöz, savát add meg, mikor megérik, az rántott czipót tedd az tálban, úgy adjad reá az boros szerdeket, felül megvajazd, mint az túrós étet szoktad.

BOROS VAJAS.

Ezt így csináljad. Egy tiszta fazékban bort tölts, megmészeld, vajat is vess belé, rántottát csinálj hozzá egészen; az rántottát tedd bele, had főjön az is a borban, mikor fel akarsz adni, szeless alá, mint az túrós éteknek. Az rántottát épen s egészen add fel az tálban, az levét is, mint annak az módja.

Következnek immár az gombákból készült étek.

PISZTRICZ GOMBA TISZTA BORSSAL.

Az pisztricz gombát igen szépen hámozd meg, vágd össze petreselyem zölddel, szalonnának az zöldivel (így), hogy megvágod, az keserű levet facsard ki belőle, tedd tiszta fazékban, főzöd, savát is add meg, mikor helyére főzöd, borsold, gyömbérezd meg, mikor ideje, add fel. Mikor olajjal akarod főzni is így cselekdüdjél; de az szalonna helyében faolajat óss bele, az többit azonképen.

UGYAN PISZTRICZ GOMBA SÜTVE.

Ezt is megtisztítsd s hámozd meg szépen, s megszedeljed, úgy hogy vékony nyársra felvonhasd szépen. Ezt az nyárson süsd meg, vond egy meleg tálban, faolajozd meg erősen, mint az habarniczát szokták, s add fel jó melegen. Ha szalonnával akarod megsütni is így cselekdüdjél, csak hogy az szalonnát is úgy metéld meg, mint az gombát; vond egy tálban, megborsoljad, ha tudod, hogy az urad nem szereti, kihánd belőle.

CSEPERKE GOMBA TISZTA BORSSAL.

(144. lap.)

Ezt is hámozd meg szépen, hánd tiszta vízben, ha aprók a gombák, egészen hadjad, ha nagyok négygyé messed, azt is módja szerint megmetéld, mert én láttam oly nagyot is, mint egy rosta. Az vízben megmosd szépen, rakd hozzá illendő fazékban vagy csuporban, vess sót reá, tedd az tűzhöz, lassan lassan magában levet ver. Ha arányzod, hogy az leve nem elég, tehénhús levet is tölts reá, ha az nincs, tiszta vizet, vaját is reá, petreselyem levelet is, főzd meg igen jól; mikor megfő, borsold meg, kicsenné

meg is gyömbérezd, mikor tehénhús lében főzöd, akkor vajat ne vess reá.

SZARVAS GOMBA TEJFELLEL.

Ezt nem minden szakács tudja, micsoda az szarvasgomba, magos fákon terem, s nagy, mint az öreg fazék, apró is az fias. Ezt egymástól el kell szakasztani, tiszta vízben szépen megmosni, s tiszta asztalon vágó késsel megvágni, petreselyemmel összeve, mint az pisztricz gombát, főzd meg tiszta vízben erősen; mikor megfőzöd, szűrd le mind egy cseppig az levét, szűrj tejfelet reá, főzzed azzal is erősen, sáfrányozd, borsold, sózd meg, s add fel.

KESERŰ GOMBA SŰTVE VAJJAL VAGY SZALONNA ZSÍRRAL.

Ezt is szépen tisztéssd, s tiszta vízben mosd meg, sóval hintsd meg, de az alját, melylyel az szénre teszed, meg ne égesd, szépen süssed, vajjal, vagy szalonna sírral öntözd meg, jó melegen add fel; ha pedig büjtös embernek főzöd, csak sóval süssed, akár olajjal, ha szereti.

NYÚL FILŰ GOMBA TISZTA BORSSAL.

Ez ledült fán terem. Ez is olyan fias, de szőke ennek az háta. Ezt is elszakgasd egymástól, szintén úgy élj vele, mint megmondám az csiperke gombánál s meg is süthetsz benne, mint az pisztriczet.

FEJÉR HERECZ.

Ezt főve nem láttuk, hanem ezzel úgy élj, mint az keserű gombával.

KESERŰ GOMBA FÖVE, FOKHAGYMÁVAL.

Ezt is tisztéssad s mosd meg s hozzá illendő edényben helyeztessed, tiszta vízben főzd meg, savát is add meg; mikor fel akarod adni, hogy megfő, az fokhagymát gerezdenkint meghámozd, törd meg az tálban, öss eczetet reá, s úgy add fel.

KÉK HÁTÚ HERCEZ.

Ennek is tisztításával, sütésével szintén úgy élj, mint most megmondtam.

GÉM LÁBÚ GOMBA.

Ezt is azonképen.

SZÖMÖRCSÓK GOMBA TISZTA BORSSAL.

Igen szépen megmosd, meglássad, hogy férges ne legyen, tiszta edényben rakd, melyben meg akarod főzni, ha vagyon tehénhús leved, ha nincs, vízben főzd meg, faolajjal is; petreselyem levelet mess erre, savát is megadjad, mikor az ideje, borsold, gyömbérezd meg.

SZÖMÖRCSÓK GOMBA TÖLTVE.

Ezt is igen szépen megmossad, tikmonyból, vajból csinálj rántottát, tiszta asztalon vágd meg vágó késsel, petreselyem levelet is, sáfrányozd, borsold, savát is megadjad, töltsd bele az gombában, czövekeld be, hogy ki ne hulljon az töltelék belőle; mikor meg akarod sütni, rakd serpenyőben, vagy pinnatában, kis vajba süsd meg s úgy add fel jó melegen.

MÉGIS SZÖMÖRCSÓK GOMBA SÜTVE.

Ennek is az tisztításával úgy élj, rakd az serpenyőben, főzd meg, mess igen apró petreselymet hozzá, faolajat is tölts reá, megborsoljad, úgy süsd meg, magától is levet ver, jó melegen add fel.

MÉGIS SZÖMÖRCSÓK SÜTVE.

Ennek is tisztításával, sütésével szintén úgy élj, mint az pisztricznek.

MÉGIS SZARVAS GOMBA.

(145. lap.)

De nem olyan, hanem szű fogástúl is jó, nem mindenütt terem, hanem Rézmárk havasán elég. Ezzel is úgy élnek, hogy mikor nyers, vizes csepűben takarják, pinatában megsütik, mikor

megsül, kiveszi s kifejti az csepüből, megtisztítja s kis tálban négygyé vágja, megsózza, borsolja ; borsos faolajjal szokták megöntözni, ki mint szereti, úgy él vele.

ÖZ KESERŰ GOMBA.

Ez keserűbb, temerdekjebb is az nyári gombánál, de úgy süssed ezt is, mint az fehér keserűt szoktad.

VERES KESERŰ.

Ezzel is úgy élj mint az másikkal, úgy vedd eszedben, hogy az keserű gomba háromféle, mint itt meglátod.

CSOLLYAN ALJA GOMBA.

Ezt is úgy kell sütni mint megmondtam, meg is főzheted, mint az csiperkét.

KOCSORD GOMBA.

Ez is sütvé jó.

TINOVAR GOMBA.

Ez is szintén úgy.

SEÖTTI GOMBA.

Ez is azonképen. De mikor ezt meg akarod sütni, meghámozd s az belső részét kihányjad ; mikor megsül s fel akarod adni, megborsold. Ez olyan, mintha egy jó borjúhús pecsenyét ennél.

KENYÉR GOMBA.

Ez sütvé, nyersen is jó.

TÖVIS ALJA GOMBA.

Ez is sütvé, főve is jó.

ÚR GOMBA.

Ez is sütvé jó. Ezt igen szépen hámozd meg, megmossad, az belső felével tiszta asztalra leburétsad, hogy az víz kiszivárkozzék belőle, annakutána szép lágy sóval sózzad meg, az gomba szárát mesd el, kivájd, ott megborsoljad. Mikor megsózkod, az tikmonynak az fejérit elvedd, az székját verd bele, azt is megsózzad, mikor meg akarod sütni, rostélyra rakjad, mellette forró vajad legyen, mikor sütni akarod, az forró vajjal is felül megöntözd, hogy az tikmony megsüljön rajta, mikor megsül, s fel akarod adni jó melegen; ha pinnatád vagy, abban még jobb módjával megsütheted. Mi az úr gombával így élünk, de láttam más nemzetnél, hogy az szárát is pástétomban csinálta; büjtös embernek faolajjal is megsüthet.

ARTICSKÓK.

Ez olasz eledel, ha nem tudod megcsinálni, ide vigyázz. Tiszta vizet főzz meg erősen, tedd az tűzre, süssed, az faolajjal untalan öntözzed, de borsos legyen az faolaj, mikor az tálban teszed, akkor is megöntözzed s úgy add fel.

BÁBA SEGGŰ GOMBA FEKETE LÉVEL

Kemenczében meg kell aszalni, ki kell mosni, mikor főzni akarsz benne, tiszta vízben főzzed, vörös hagymát kell reá vágni, ecsetezd, borsold, szekfüvezd meg. Az ki savanyún akarja, szekfüves lével is jó. Ez megfeketedik, sűrű is lesz, mikor feladod, meleg legyen.

UGYANAZON TISZTA BORSSAL.

Az kimosásával, főzésével úgy élj, mint az tiszta borssal valóval szoktanak élni, vedd eszedben.

FENYŐ ALJA GOMBA.

(146. lap.)

Először be kell sózni, annakutána tiszta vízben főzd meg vörös hagymával, vajjal, borssal főzd össze, másképen faolajat önts reá s ecetet, saláta módjára készítsd el. Ezzel mi magyarok nem igen élünk, de egyéb nemzetnél igen kedves.

Következnek meggyből csinált étkeknek nemek.

BORBAN FÖTT MEGGY.

Az meggynek szedd meg az szárát, mosd meg szépen, csináld hozzá illendő fazékban, tölts bort reá, megmészeld, úgy főzd meg. Törött fahéjacsát is vess reá, ha leszen, ha nincsen, anélkül is meglehet. Az czipót koczka módon metéld meg, vajban rántsd meg igen asszún, ha szélesen rántasz, még az czipóban is jó leszen. Az meggynek bú leve legyen.

Hogy az koczka módon rántott czipót fel akarod adni, belehánd az meggyben, hogy megáshassék, úgy add fel jó melegben, az rántott czipóval elegyes legyen az tálban. Mikor szélesen rántod az czipót, úgy szelj alája, mint az túrós étkeknek s úgy is tedd felyül reája. Ha büjtös embernek főzöd az meggyet, az czipót megszedeld, rostélyon pirítsd meg, azt is úgy rakd az tálban, mint az másikat megmondám, s úgy add reá az meggyet; mikor feladod, az tálban faragd meg nádmézzel, főképen az tál szélit.

TEJFELLEL MEGGY.

Ezt is szedd meg, az magvát kihányjad, csináld hozzá illendő edényben, szűrj szép tejfelt reá, nádmézreát reá, törött fahéjat, főzd meg abban, mikor ideje, add fel, faragd meg nádmézzel az tálban.

ASSZÚ MEGGY FÖVE BORBAN.

Az asszú meggyet irtsd meg szépen, mosd meg egynehányszor meleg vízben, tedd ezt is hozzá illendő edényben, tölts bort reája, mézeld meg, mint annak az módja. Ennek is bú leve legyen és főzd meg erősen; mikor megfő, tedd ki hűlni, hidegen add fel;

mikor feladod az tálban, ezt is megfaragd a tálban nádmézzel. Némely mesterek így is élnek vele, hogy mikor főzik, megborsolják, szekfüvezik, de te úgy főzd, mint urad szereti.

MÉGIS TISZTA VÍZBEN.

Mind nyerszet így főznek s mind aszút az mesterek az betegnek, de ezeket nem kell meghűjteni, ha az beteg nem kívánja. Mikor fel akarod adni, igen kicsent adj fel benne, hogy az beteg meg ne utálja. Meg is faragd nádmézzel, meggy éréskor érkeznek több elejin érő gyümölcsök is, úgymint muskatály körtvély, árpával érő, s borézú alma.

Ha beteges az urad, minthogy ez üdő tájban igen betegeskednek az emberek az gyümölcstől, még ezeket is az tűznél megforrázd tiszta vízben, hogy a nyersséget kivegye, az gyomornak könnyen emésztésére legyen, és mikor feladod, kicsent adj fel benne, de semmi levet ne tölts reá, hanem az mint szokták az gyümölcsöt enni, csak úgy. Ezt én Prágában szememmel láttam, Rodolphust betegségében az mester ezzel táplálta.

Az meggyből egyéb nemzetek sokféleeledelt szoktak csinálni, de mi magyarok Erdélyben csak így szoktunk vele élni, az mint itt meg vagyon írva.

Következik az hüvelykes babról.

AZ HÜVELYKES BABRÓL.

(147. lap.)

Láttam az hüvelykes babot, mikor gyenge tiszta vízben megfőzték, megsáfrányozták, borsolták, eczetben lisztet habartak, azt aztán reá eresztették, úgy adták fel az fejedelemnek. Azt is láttam, az jüh húst megfőzték vízben sósban, hogy megfőtt, sós tejet nyakára öntöttek, így vütték az fejedelem asztalára.

Az nyúl czémert is sütötték meg, hogy sós káposzta levélben takarták, s úgy vütték az fejedelem eleiben.

Az eleven rákot is megsózzák, az szénen pirítják meg, sós vízzel megöntözik s úgy adják fel az fejedelemnek.

Következnek az hüvelykes borsók.

HÜVELYKES BORSÓ SÓBAN.

Ezt is szintén úgy tisztítsd meg mint ide elől az tehénhú-soknál megmondottam. Mosd meg, csináld hozzá illendő fazékban, tölts tiszta vizet reá, főzd az tűznél, mikor félfővésében vagyon, akkor vess sót reá, mert az borsók igen fortélyosok, az só meg keményíti s nehezen fő meg.

HÜVELYKES BORSÓ SÓBAN, NÉMET MÓDON.

Ennek is az tisztításával, főzésével szintén úgy élj mint most megmondám. Mikor megfő, fel akarod adni, az levet egy cseppig leszűrd róla, egy keves sót vess reá s megrázzad s úgy add fel.

MÉGIS HÜVELYKES BORSÓ.

Mikor az borsó megérik, fejtsd ki az héjából az szemeit igen szép tiszta edényben, végy tehénhús levet reá, abban főzd meg, de úgy főzd, hogy az szeme egészen megmaradjon, úgy add fel jó melegen, leve is csak annyi legyen az tálban, mint az borsó. Az németek meg is szokták borsolni, de mi ezt nem szoktuk.

MÉGIS HÜVELYKES BORSÓ SZALONNÁVAL.

Ezt is úgy fejtsd ki az héjából mint itt megmondám. Az szalonnája főjön erősen az tűznél, az borsót főzd meg az szalonna levében, annakutána erősen törd meg. Ezzel is úgy élj mint az asszú borsót szokták feladni, hogy az szalonnát vékonyon reá kell metélni.

CICZER BORSÓ, BAGOLY BORSÓ, TISZTA BORSÓ.

Az héjából fejtsd ki, mosd meg, tegyed hozzá illendő fazékkan, végy tehénhús levet reá, vékonyan hasogass petrezselyem gyökeret is reá, kicseny zöldecskét is, borsold, gyömbérezd, savát is add meg; mikor feladod, szelt is legyen az tálban, az szemei egészek legyenek.

BORSÓ SZAK.

(148. lap.)

Az borsót igen szépen ereszd meg rostán, hogy semmi egyéb ne legyen borsónál, mert igen nagy tiszaságot kíván; ha csak egy konkoly leszen benne is, megrutétja az színét. Az borsót igen héjald meg, jó erős lugot csinálj neki, azt jól meg hadd higadni.

Egy réz rostában tégy valami szép füvű szénát, azon szűrő által az lugot az borsóra, megoltalmazd, hogy valami gaz köziben ne menjen az lúggal együtt. Az szénát penig azért szokták az rostában tenni, hogy jó szagú legyen tőle, az borsótól is távoztatja az lúg szagot.

Az borsót mindaddig főzd az héjában, míg az héját leeszi. Mikor látod, hogy ideje meghéjalni, vedd ki az tüztől, szűrő le az lúgot róla, egy fatörővel törd meg erősen, hogy megtörőd, mosd ki erősen, hogy semmi fekete ne maradjon benne.

Mikor kimosod, megirtsad szemenként, mert az mint ide előbb is megmondám, tisztaságot nagyot kíván. Tiszta vízben kiforrázzad, hogy az lúgság elmenjen róla. Azt az vizet ismét elszűrő róla, hideg vizet tölts reá, ismét kiszedjed abból tiszta szitára, rakd egy hozzá illendő más fazékban, arra ismét tölts tiszta vizet, annyit mint az borsó. Tedd igen jó eleven szénre, főzd azt igen szépen, az még azt az levet elapasztja, szorgalmatosan reá vigyázz, hogy az borsó reá ne ragadjon, mert ha reá ragad, semmire nem leszen jó.

Ezt aztán csak magában igen szépen könnyű szénen szárazd meg. Mikor látod, hogy szépen megfőtt s meglágyult, verd által egy fakalánnal egy új szitán, egy új fenyő dézsában, azt egy fa törővel öröltesd két óráig, mindaddig míg látod, hogy az dézsában megnő az borsó. Mikor örölteted, melletted legyen egy

tiszta edényben édes bor, másban rósa víz; ha édes bornak szerint nem teheted, nádmézzel édesítsd meg. Ezt egyszer is, másszor is ereszd meg a borban, mikor örölteted.

Ez szintén úgy megérleli és neveli az bort, mint az jó ser élesztő az kovászt vagy az kalácsot szokta megnevelni, mikor fel akarod adni, az tálat előtted tartsd, hogy mihelt érik, egy fa kalánnal menten rakhasd.

Azt mennél magasabban rakhatod, úgy rakjad az megnevezett tálban, egy arasznyira is meglehet felrakni, ha tudsz vele élni. Mondolát héjalj meg, apró tengeri szőlőt is moss meg, hogy semmi szára ne maradjon rajta.

Az apró szőlőt borban főzd meg, hogy igen megdagadjon, vedd ki az tűztől egy szitára, hogy hűljön meg. Az tisztétott mondolát mesd hosszan igen szép vékonyon, egyelítsd össze az tengeri szőlővel. Mikor az szakot az tálban rakod, azzal hintsd meg felyül, jó szagú rósa vízzel is szenteld meg az szakot, az tálban erősen faragd meg nádmézzel és úgy add fel.

BORSÓ LÉ.

Ennek is az megeresztésével úgy élj, de ezt nem kell meg-héjalni, csak tiszta meleg vízben mosd meg, tedd hozzá illendő fazékban, kiben megfőzhessed, tölts tiszta vizet reá s abban főzd. Mikor megfő, szitán verd által. Egészen is meghagyj benne keveset. Más tiszta fazékban az levét tedd fel, fokhagymát egészét, hámozottat vess belé, kicsen vörös hagymát is, olajat is belé, akármelyik félét, hogy látod, hogy az alma megfőtt.

Az mely borsót általvertél az szitán, ereszd fel az lével, felettebb sűrű ne legyen s híg se, hanem módja szerint, az egész borsóban is hints beléje. Ezt forraszd fel újabbán, mikor fel akarod adni, szeltet tétess alája, az tálban annakutána add fel az fokhagymát is, az borsóban is szemenként legyen rajta. Ezt néha az mesterek meg is szokták borsolni. Ezzel is nem igen élünk, büjtös embernek való, azért nem is árt itt leírni. Immár ezt is meghallád. Jól megolvassad barátom.

Következnek az contusiomok.

ÖREG EMBERNEK VALÓ.

(149. lap.)

Ha öreg embernek csináltatnak veled contusiomot, így csináljad. Egy kövér kappant, az ki nem felettébb kövér, melyezd, mosd ki szépen, tedd egy hozzá illendő mázos fazékban, tölts tiszta vizet reá, forrázd ki, abáljad meg, ismét ugyanazon fazékban tegyed az kappant, töltsd teli tiszta vízzel, ebben só is nem kell. Ezt főzzed mindaddig, míg az húsa elhul az csontjától.

Hogy megfő, vedd ki az tüztől, az levét ismég mind szűrd egy tiszta mázos fazékban. Tegyed tiszta réz mosárban, mind csontostól az húsát, igen erősen azt törd meg. harmincz szem mondolát is, ezt is bele vessed, mikor megtöröd, az levét össd reá az mosárban, tiszta szitán szűrd vissza ismét az fazokában. Egy tiszta habaró fával habarjad az tűznél, míg megforr s fel akarod adni. Hogy meghül, úgy adjanak az kalánnal az betegnek enni benne. Ez a betegnek mind étel, ital s nem is szokták mindennek csinálni, hanem fűképen az ki halálra vált, csak annak s az ki nem ehetik ihatik megint.

CONTUSIUM BETEGNEK.

Contusium betegnek, gyermeknek vagy valami ifjúnak. Tikfiből csinálj. Ugyanazonképen csináld, mint az kappannál megmondtam.

KENDER MAG SUFFA.

Az mennyi asztalra akarod főzni, válaszs sz fazokat hozzá, tiszta vízzel töltsd meg s forrázd meg, tedd ki, had hűljön meg.

Hogy meghűl, az czipót szeld ketté, vesd az vízben, had ázzék meg. Az kendermagot szórd meg az portól, mosd meg szépen, tedd fel, főzd meg, amint annak az módja.

Hogy megfő, ősd réz rostára, hogy az leve kimenjen belőle, facsard ki az czipót, annakutána mosárban törd meg erősen, közben, mikor jól megtöröd az vízzel egyelétsd meg, azután szűrd által egy réz rostán. Hogy megszűröd, hányj egészen vörös hagymát reá, eczeztezd, sózd, főzd helyére, mint annak az módja, mikor fel akarod adni, koczka módon szeless alája.

Fű udvarokban első fogásban adják öreg tálra, Pénteken. Mert ez az éték nemcsak az gyomornak használ, hanem az agyvelőnek is. Használt azt láttam; egy elméjében megfordult ifjút az lengyel király doctora evvel gyógyított vala meg. Igen eczetes ne legyen.

KENDER MAG SZAK.

(150. lap.)

Az kender magot szórd meg s mosd meg igen szépen, úgy megtöröd ezt egy mosárban, hogy egy is ne maradjon egészen. Ha látod, hogy jól megtörött, tiszta hideg vízzel egyelétsd össze. Először szűrd által egy réz rostán, azután egy tiszta szitán által, egy hozzá illendő tiszta fazékban tedd az tűzhöz, vagy magad, vagy mással kevergesd addig, míg felforrad. Tudatlan szakácsot, vagy szakács inast megtréfálhatsz ezzel, ha akarsz. Mert mondd neki, kérlek társ, kevergesd, meg ne hagyjad túrózni, mert ha megtúrózik, nem leszen jó; erről eszedben veheted, ha azelőtt látta-e vagy nem?

Mikor fel akarod adni, mondja, bezzeg igen túrózik uram, de te járj el az te dolgodban, az túróját egy tiszta kalánnal szedd tiszta szitára, hadd menjen ki az leve, csináld aztán egy hozzá illendő fazékban, tölts bort reá, nádmézet, faolajat, apró tengeri szőlőt mess meg, hints bele kicseny sót is, ezekkel együtt főzd meg, mikor ideje add fel az tálban, faragd meg nádmézzel.

KENDER MAGBÓL CSINÁLT TÚRÓS ÉTEK.

Ennek is az túróját úgy csináld, mint az szaknál megmondám: hozzá illendő fazékban tégy tiszta vizet az tűzhöz, vörös hagymát vess abban, olajat is reá, mikor fel akarod adni, az kendermag túrót bocsásd reá, mint az túrós étket szokták felelesztetni, főzd helyére abban, az savát is add meg, mikor ideje, kenyeret szeless alá. Mikor olajok nincs az idegeny nemzeteknek, irós vajjal is megcsinálják.

Következnek tökből, ugorkából készült étek.

AZ FÁRA FOLYÓ TÖKÖT ÍGY FÖZZED.

Az külső héját szép vékonyon hámozd le, ha az magva meg nem ért, mind magostúl szeldeld meg, ha pedig az magva megért, csak az külső részét szeldeld le, azt tiszta vízben főzd meg; hogy megfő, ösd egy rostára vagy szitára, had menjen ki az víz belőle. Tedd az asztalra, csinálj vágó kést sindelyből, vágd meg az asztalon, veres hagymát is vágj meg, rántsad vajban az éziért, tedd hozzá illendő fazékban, és szűrj édes tejet reá mint annak az módja; mikor fel akarod adni, tikmonyból csinálj öreg rántottát, mikor feladod az tálban, tégy hidat, tedd arra egészen az rántottát, az tálban az tököt meg is vajazzad.

UGORKÁBÓL EZENKÉPEN.

Ugorkából meg is főzhedd szintén ezenképen, hogyha tököt nem kaphatsz. Erre is szintén rántottát csinálj, ha egy asztalnál többre adod, meg is szeldeljed az rántottát, mint az szalonnát szokták borsóra; ezt az tököt s ugorkát megfőzheted tejfellel is, mint szintén édes tejjel.

UGORKA SALÁTA.

Az ugorkát szépen hámozd meg, szeldeld, tiszta meleg vízben fonnyazd ki, szedd ki szitára, had szivárkozzék le az vize, rakd tálacskában, annakutána ecetezd, borsold, faolajozd meg. Így add fel.

FOKHAGYMÁS UGORKA.

Ugorkát hámozz, szeldelj meg, de keresztül. Az fokhagymát gerezdenként hámozd meg, törd meg erősen, öss ecetet reá, sózd, s azzal ösd meg az ugorkát az tálban.

SÓS UGORKA AZ MI MÓDUNK SZERINT.

Mégis sós ugorka ha állani akarsz csinálni, végeket is el ne messed, meg se hasogassad, megmossad, tiszta edényben rakjad, bűvön kömént rakj köziben mind alól, mind felyül és az közepire, öss erős eczetet reá, csináld be felyül erősen. Esztendeig megáll.

SALÁTÁBÓL CSINÁLT UGORKA.

Keserű lapúból csinált ugorka. Ezt is szintén úgy kell hámozni mint az saláta kórót, az besózásával, meghűjtésével szintén úgy élj, mint ide fel megmondtam, forró vízből mosd ki, vedjeges vízben. Az hamar érő ugorkával is így élnek.

MANCZA BALANKA.

(151. lap.)

Ezt így csináld : törd meg az riskását, először mosd ki tiszta vízzel, aztán szárazd, s réz mosárban törd meg erősen, gyakor szitával szitáld meg. Annakutána az kappannak az mellét főzd meg, de ne igen, annakutána aprón megtépjed az kappannak az mellét, az nádmézet törd s szitáld meg.

Az tehénhúsna az kövérit vedd meg egy hozzá illendő vas fazékban, ónasban forraszsz tejet, abban az ónas fazékban szűrd bele szitával, hogy az tej forr, őssd reá az riskását mind az kappannal együtt, kit megtéptél, s az nádmézet is ereszd bele, azt erősen keverjed, hogy meg ne csomózzék míg megfő. Jól megfőzd, hogy porczogós ne legyen, akkor add meg savát, mikor az tehénhús kövérit veszed, ha arányzod, hogy sűrű, tedd egy tálban. Ezen belől más étket is csinálhatsz, metélj kenyeret vagy czipót szeletenként, keverd fejér lisztben, az vaj forrjon az tűznél, rántsd meg, mikor ideje, add fel, hogy megsült.

Fényes littarium következik immár.

Metéld ki az birsalmának torsáját mind magostól, ha rothadt vagy férges vagyon között, azt is kimetéld közül, ha meg nem hámozod sem árt, csak tiszta legyen, ezeket szeletenként megmetéljed, úgy hánd ki az torsáját.

Tiszta vízben mosd meg, rakd egy új tiszta mázos fazékban, meg hozzá hasonlóval burétsd be, töltsd tele tiszta vízzel, csináld be téstával, hogy az párája ki ne menjen. Mikor gondolod, hogy megfőtt volna, vedd ki az tűztől, hűljön meg, az után vedd le róla az fazokat, keress tiszta vékony vásznat, azzal facsard ki az levet, mennél jobban lehet, tiszta edényben.

Az nádmézet olvazd meg édes borban, azzal az birsalma levével ereszd össze, tedd az tűzhöz, mikor felforr, ismét szűrő által egy ruhán, főzzed aztán.

Az próbája ez aztán, egy tiszta vágó késre cseppents le benne, ha megaluszik, hadd el az főzését. Valamicsoda formában akarod önteni, abban öntheted, hűljön meg valamennyere, töltsd akár formában, akár apró skatulyában, ha nádmézed nincs, az mi mézünkkel csináld, de nem leszen igen fényes, az mézet melegelgetsd, az tajtékját kitisztítsad, azt is úgy főzzed.

DIÓS LASKA BÜJTRE.

Büjtre diós laskát így csinálj. Az mennyi asztalra akarod csinálni, ahhoz illendő tiszta fazékban forraszsz tiszta vizet, tedd ki, had hűljön meg.

Ha csak egy asztalra csinálod, törj egy fejer cipót meg, s hánd reá, hogy megázzék benne. Az téstáját tiszta sós, meleg vízben gyúrd meg, mint az bélesnek valót, azt megszakgasd akkorákon, mint az öklöd, az asztalon had nyugodjék, míg el akarod nyújtani. Az dióját tisztáld meg, törd meg mosárban, az oláját

kivegyed az diónak, hogy kiveszed az czipó bélt, törd össze az dióval, az meghűlt forró vizet töltsd az dióra, az mosár törővel elegyítsd meg, szűrd meg tiszta szitán, ugyanazon fazékban, kiben az előtt állott, had álljon készen, míg az tésztáját megpirítod, ha az tésztáját meg nem tudod pirítani, így élj vele.

Csinálj egy abroncsot, akkorát, mint az csebernek az abroncsa, keresztül csinálj fát által benne, az nyele legyen mint egy ölni hosszú. Az megnyújtott tésztát vond meg szépen, tedd az abroncsra, s azon pirítsd meg, az nyers tésztát az széliről eltisztítsad. (152. lap.)

Az nyers tésztát egymás hátára vakarjad egy szitában, mikor fel akarod adni, az dió tejet jól megmelegétsd, meg is sózzad, az laskát az tálban törjed, úgy óssd meg az dió tejjel, felül megolajozzad, úgy add fel.

LASKA OLAJOS LÉVEL.

Ennek is úgy élj az tésztájának csinálásával s feladásával, az levét így csináld. Egy tiszta, hozzá illendő fazokacskában vizet öss, savát is megadjad. Mikor fel akarod adni, annakelőtte vörös hagymát, pecze olajat is belé, s az megnevezett forró vízzel öntsd meg, úgy add fel.

Következnek kásából csinált étkek.

FODOR KÁSA DIÓ TEJJEL.

Az köles kása, ha ondós, megszűrjed egynehányszor, hogy az ondója kimenjen, azután egynehány tiszta meleg vízben megmossad, főzd meg hozzá illendő fazékban, savát is megadjad. Hogy megfőzöd, egy asztalt moss meg, töltsd ki reá, terítsd el, mint az tenyerednek temérdek feje, vizes legyen az asztal, mikor reá teríted, mert ha száraz, reá ragad.

Ennek az dió tejet, olajat úgy csináld, mint az laskánál megmondám. Mikor fel akarod adni, metéld meg, mennél szebben tudod. Az többiben tégy egy réz rostában, az rostát fogasd két emberrel, az tálalt tedd alája, melyben az kását metélted, verd reá az kását az réz rosta által, s szép fodor leszén, az dió tejjel őssd meg, olajozd meg az dió olajjal, hidegen töltsd az tejet az fodor kására, meg az laskában is, úgy élnek vele. Ezt öreg tálra szokták csinálni, büjt napokon.

KÖLES KÁSA LYUKASON.

Ennek is tisztításával, megfőzésével szintén úgy élj, mint ide fel megmondám. Mikor megfő, végy ki az tálban benne, vonogasd az tál szélire, az közepin lyukasson maradjon, úgy tölts édes tejet beléje, de meg ne forrázd.

KÖLES KÁSA TEJJEL.

Ennek is az kásáját szintén úgy mosd meg, mint azelőtt megmondám, ha föld fazékban akarod megfőzni az mosott kását, annyét tégy az tejben, hogy felette kemény ne legyen, híg se.

Ennek az mértéke ez: mikor az kását az tejben rakod, az kalánt felállassad benne, ha megáll az kalán az kásában, szintén

elég leszen, ha vas fazékban főzöd is, annyét erőlködjél bele tenni, hogy szégyent ne vallj miatta, az saváról el ne feledkezzél. Mikor megfő s fel akarod adni, akkor sózzad meg, mert ha akkor sózod mikor még fő, megsugorítja s megtúrózik. Mikor megsózod, akkor is megvajazd, mikor feladod is.

KÖLES KÁSA VAJJAL, TISZTA VIZBEN. (153. lap.)

Ennek is első munkájával úgy élj, mint ide elől megmondottam, az mértékével is az szerint. Ebben mindjárt sót, vajacs-kát is vethetsz, azokkal főzzed, mert noha kása, de ugyan jó ízű vajjal, szeretik is az emberek, úgy főzzed.

Mikor fel akarod adni, akkor is az tálban mennél jobban tudod, megvajazzad. Láttam is oly urat, az kinek volt száz forintos szakácsa, mikor megszegődött véle, azzal próbálta meg, ha mit tud, hogy vajas kását főzetett vele legelsőbbben is. Tudhatod magad is, hogy lakodalmakban utolsó tál éték az kása, de ugyan kedvesen elkél.

KÖLES KÁSA FÜRJJEL.

Az köles kását szépen mosd meg, forrázd ki tiszta vízben, szűrd le az levét, össd tiszta szitára, szivárkozzék le az leve, az fürjet szépen mellyezd meg, lángold, belit hánd ki, fejét, lábát, szárnya hegyit elmetéljed, megsózzad, czövekeljed, úgy vond az nyársra, de ezek válogatva kövérek legyenek, mikor az tűzhöz akarod adni, hogy süljön.

Míg megsül, az kását is készítsd el egy tiszta edényben mint annak az módja, forró vajjal össd meg, had pesegdegéljen abban az vajban, mikor fel akarod adni, csak akkor készítsd el, mert ha áll, mind az fürj, s mind az kása megvesz. Az kását add fel az tálban, az szépen sült kövér fürjeket vond le az nyársról, szedd ki az czövekeket belőle, mesd fel az állát úgy add az kására s vigyék fel jó melegen.

MÉGIS KÖLES KÁSA FÜRJJEL MÁSKÉPEN.

Keresd meg, mint kell az ludas kását megfőzni. Ezt is azonképen.

Szóljunk az csigákról is valamit.

CSIGA FAOLAJBAN.

Az csigát mosd meg szépen az sártól, forrázd ki, szűrd le azt róla, tölts vizet reá, az húsát szedd ki belőle; mikor mind kiszeded, metéld el az ganéját róla, erősen háromszor dörgöld ki darabos sóból, annakutána tiszta vízben forrázd ki, az míg kiforr, az héját is mosd meg szépen; ha az urad faolajjal szereti, azzal csináljad. Az petreselyem levelet szedd meg, mosd s vágd meg aprón, tölts faolajat reá s borsold meg mint annak az módja, meg is sózzad, az csigának az húsát is vágd bele. Az petreselymes, borsos faolajat töltsd bele mind, hogy teli álljon, annakutána az húsával serpenyőben, vagy pinnatában rakd, abban felforrázd s jó melegen feladd.

CSIGA TEHÉNHÚS LÉBEN.

Ennek is kitisztításával, fonnyasztásával, kidörgölésével etc. Mikor kiforrasztod, tehénhús levet végy reá, szűrd le az levet róla, petreselyem levelet reá bűvön, borsold, főzd mindaddig az tehénhús levében, míg az héjában akarod rakni. Mikor fel akarod adni, össd az héjára az petreselymes, borsos tehénhús levet, forrázd fel, össd egy serpenyőben, avagy egy ezüst *) tálban, s mikor annak az ideje s az uradnak jó akaratja (bizakodjál, jó uram) add fel.

O S T R I G A.

(154. lap.)

Nem árt az ostriga felől is egy avagy két szóval emlékeznünk, noha Erdélyben nem terem. Az ostrigát az savából kimossad, tiszta vízből kifacsarjad s forrázd, szűrd le az levét, új vizet

*) Ez a szó a G. által írt példányban van.

tölts reá, hasogasd el egymástúl, az húsát szedd el az belitől, az héja közül az mely kupásabb abban rakjad, kiben hármát s kibben négyet, arra aztán tölts faolajat, azt rakd rostélyra vagy pinatában, hogy az ostrigának az héjában felforrjon jól az faolaj. Hogy így lében, s fel akarod adni, megborsoljad, s úgy add fel. Némely nemzetek így is élnek vele, írós vajjal is csinálják, citromlevet is töltenek belé, ha az nincs, bort. Azért ezekből eszedben veheted, valamint akarod, úgy főzd.

O S T R I G A.

Ennek is az megmosásával szintén úgy, tedd fel tiszta vízben, főzzed egy fertály óráig, add fel aztán az tálban mind héjastól. Legyen az asztalon bors, só, ki mint akarja, úgy éljen vele.

Különféle étkek.

MUROK PASZTORNÁK.

Az répát hámozd s metéld koczka módon, rakd hozzá illendő fazékban, tölts tiszta vizet reá, abban főzzed; mikor fél-fővésében volna, add meg az savát, mézeld, borsold, sáfrányozd meg, mikor feladod, olajozd meg. Az murokkal, pasztornákkal is úgy élj, az mint meghallád.

DISZNÓ SAJT.

Vágd el egy disznónak az fejét, tedd fel egy fazékban, had főjön, annakutána mind kiszedjed az csontját, az mindaddig főzd az húst, hogy mind elromoljon. Sok vízben ne főzd. Az hogy immár teljességesen elfő, borsold, sáfrányozd, kevésbé meg is sózzad, annakutána tiszta gyolcs ruhában töltsed, nyomtasd meg kűvel, szeldeld el szeletenként. Az mennyit akarsz, másszorra sem árt eltenni benne.

ULIPOTREDA.

Az disznónak lábát főzd meg, azután tehénhúst, kolbászt, májost, ha tízféle madárhúsna szerit teheted is, mind egy fazékban kell megfőzni, az ki aggabb, azt főzd meg elsőbben, az gyengébbjét annakutána hozzája, aztán sós, nyers, veres káposztát, répát, murkot, akár sárga répa legyen neve, az hússal csináld össze egy fazékban, annakutána végy tehénhús levét reá, sózzad, annakutána borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, savát is add meg, s add fel az mikor megfő. Ezt az étket kétszer háromszor főzik esztendőben az német császár asztalára.

K O P O R T A T A.

Malacz húst süss meg egy darabot. Annak felette madarat, akármi féléit, kolbászt, annyi rávaló húst készíts hozzá, az menyivel arányozd, hogy egy tálat megérsz. Azután verj tikmonyat egy tálban, az czipót szeld meg szélesen, az tikmonyban áztasd meg, rántsd meg vajban, azután hozass egy jó darab sajtot, egy torma reszelővel reszeld meg, rakj egy rendet egy ezüst tálban czipót, egy rend húst is elég és minden rendet hints meg az sajttal. Azután törj fokhagymát meg, tehénhús levet szitával szűrj reá, tedd szénre, s főzzed, hogy az leve elapad, többet is tölts reá, addig, hogy megforradjon az tálban, hogy az sajttal jól öszvefő, add fel, bizvást bizakodjál bizott uram.

KIRÁLY ÉTEK.

(155. lap.)

Az czipót négyszegűven szeldeld meg, meg is áztassad édes tejben, nádmézeld, vajazd, tölts tejet is reá, tedd szénre, had főjön meg, hogy megfő, add fel.

SÜLLŐ KOLBÁSZ.

Vágd meg az harcsát szép aprón, azután borsold, gyömbérezd, sáfrányozd meg, főzd meg, csinálj neki négyszegű nyársat s vonogasd az nyársra, kezedet megvizezd, igen hirtelen eleven szénre tartsd, hogy megkomorodjék [megkeményedjék] *) az nyárson. Hogy immár arányozd, hogy megsült volna, borban hányj fejer czipót, forrald fel, szitán szűrj által, metélj almát, malosát, mondolát bele, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, mézeld meg, hogy immár ezek meglesznek, vedd le az nyársról, metéld az lében szélesen, főzzed, hogy megfő, add fel.

PISZKÓTOT ÍGY CSINÁLJ.

Törd meg az nádmézet, s szitáld meg gyakor szitával, semlye lisztet végy hozzája, egy kevésbé az liszt több legyen az nádméznél, azután törj tikmonyat, vedd külön az székit, az fejerit is, mert ha az székit bele csinálod, nem leszen olyan fejer, az

*) G. által írt példány kifejezése.

tikmony fejerit az szítán által szűrd. Ezután töltsd az nádmézre s lisztre, kit öszve csináltál, rósa vizet is tölts bele keveset.

Ánismagot bővön vess bele, meg ne sózd, erősen öszve ne törjed, de úgy csináld, hogy híg ne legyen, hanem sűrű ostyát csinálj alája s rakd papirosra, aztán töltsd egy pinnatában, hertelen szenet reá, hogy keményedjék; hogy megkeményedik, vedd ki, s szeletenként szeldeld el, annakutána szép gyengén száradjon, meg ne égjen az pinnatában. Immár add fel.

FEJÉR TEHÉNHÚS PECSENYE.

Sóban főzd meg, tedd ki, csinálj dió sását alája, tedd hidra és jó tál étek leszen belőle.

NÁDMÉZBŐL CSINÁLT MARCZAPÁNT.

Ezt így csináljad. Az dragantot áztasd meg harmad napig rósa vízben, az nádmézet törd meg réz mosárban, szitáld meg gyakor szitával, azután tedd az mosárban, az dragantot egy tiszta ruhában facsard az mosárban, de módja szerint törd meg erősen az vas törővel, nyújtsd el tiszta asztalon nyújtó fával, egy árkos papirosra csináld. Az ostyát aztán az formára nyomogasd, hogy az cifrák teljenek meg vele, burétsd reá az ostyára s az pinnatában szárazd meg, sok szeme legyen.

NÁDMÉZBŐL VALÓ PULIK.

Az nádméznek megtörésével s dragant áztatásával úgy élj, az mint megmondtam. Törd meg az mondolát s azután ismég öszvetörd az nádmézzel, draganttal; szintén úgy csinálj ostyát alá, mint az sulyom fánkot, metéld meg, az két végét hajtsd öszve tedd az pinnatában, hertelen tégy szenet alája; süsd meg, hintsd meg konfrittel, add fel, úgy az mint akarod.

FODOR FÁNK.

(156. lap.)

Fodor fánkot így csinálj. Az tikmony fejerit vedd külön az székitől, aztán szűrd meg, hogy az széki megmaradjon, csináld öszve semlye lisztel, keves rósa vizet is, törött nádmézet csinálj

bele, hogy édességet adjon neki, törd meg erősen egy fa kalán-
nal, sózd meg. Egy serpenyőben tégy vajat az tűzhöz, azután egy
tisztá csupornak az fenekét furdald meg, annyien legyen az lyuka,
mint egy borsó szem. Töltsd bele, azt az radóczot ereszd bele az
csuporban, mikor megsül, tedd olyan fára, mint az karom, úgy
mint egy temérdek nyújtó fa, hogy meghajóljon, az mennyet
akarsz sütni, felét fejéren hagyjad, az felét megsáfrányozzad sár-
gán. Ha fejedelemnek vagy valami nagy úrnak csinálod, hármat
adj egy kis tálban, faragd meg nádmézzel.

OLASZ PERECZ.

Az mint az tikmony sajtot csináltad, úgy az írós vajjal is
öszvecsináld, törd öszve erősen egy mosárban, aztán csináld az
tolyó fánknek az formájában, elsőben megnádmézzel, rósa vizet
is tölts belé, csináld s ereszd az tálban. Az apró szőlőt, az mon-
dolát igen aprón metéld meg, minden rendet meghints vele, szép
magosan feltetézd, faragd meg nádmézzel s add fel.

SPANYOR TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT ÉTEK.

Az semlye lisztben verj tikmonyat, tölts tejet köziben, az
tikmony több legyen az tejnél, gyúrd meg erősen az tésztát,
azután módjával nyújtsd meg, írós vajat kenj az tésztára, hajto-
gasd öszve, ismét újonnan nyújtsd. Így élj vele, míg az tészta
felettébb el nem lágyul, mikor el akarod végezni, mint egy újjni
temérdeken hadd az tésztát.

Ez oly tészta, hogy ebből vadaknak, madaraknak formájo-
kot kifaraghad, tisztetességet is vallasz vele. Az uradnak czíme-
rét is oly formán, mint egy kártya, kimetszheted. Ha pinnatád
vagyon, abban süsd, ha nincs, kemenczében is meg lehet papiro-
son, mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

BÜJT MÓDON VALÓ MAKARÓNYA.

Gyúrd meg keményen az tésztát, mint az laskának szokták
meggyúrni, nyújtó fával nyujtsd el, metélésével is úgy élj, mint
az laskának, az olaj forrjon az tűznél az serpenyőben, rántsd meg
azután forralj egy csuporban vizet, veres hagymát aprón metélj

bele, ugyanazon serpenyőben csináld jól s töltsd reá azt az vizet, had főjön, borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, apró szőlőt is köz i ben ereszs, hogy jól megsűrűdik, add meg az savát s add fel.

OLASZ SZALADGYA.

Az szaladgyát így főzzed. Az halának kitisztításával, besósásával szintén úgy élj, mint az halak között megmondottam. Az levét így csináld. Az sóból mosd ki az halat, szép tiszta fazékban rakd, melyben meg akarod főzni, tölts eczetet s bort reá, vess laurust bővön bele.

(157. lap.)

Az laurus nem terem Erdélyben, hanem először szerszámat meghozasd, ha meg akarod főzni, Török- vagy Olaszországból meghozathatod, ha tárházadban nincsen. Mikor az halat főzni akarod, akkor tedd bele az laurust. Ez nem egy napra való. Főzd, midőn arányozd, hogy megfőtt, savát add meg, ezt oly edényben töltsd avagy csináld, hogy tiszta kalánnal kiszedhesd. Mikor konczonként fel akarod adni, az laurus levelet is ki ne hánd közűle, hanem benne legyen, aztán nem úgy főzd azt, mint az tehénhús levét, vagy disznó lábat, hanem gyengébben, aludjék meg. Ezt penig fejéren hadd, hogy ugyan által lássanak rajta.

PARÉJOS ÉTEK.

Az minemű fűből akarod főzni, akármi fű legyen az, de igen szépen megszedjed. Valami rútság, szőr és egyéb ne legyen rajta, azután megmossad s kifonnyazd tiszta vízben, szűrd le azt, tölts hideg vizet reá, facsard ki az vérből azt, tiszta tálban vágd meg, veres hagymát vágj s tiszta vajban rántsd meg. Hogy meg-rántódik, töltsd reá az tejet, főzd helyére, s mikor fel akarod adni, add meg az savát. Az ujságban nem szokták szalonnával főzni, hanem rántottal, hidat tégy reá mint az szalonnát reá szel-deljed.

Mikor elérkezik az kapor s az vörös hagyma szár, akkor így élj vele: az szalonnát megvakarjad s megfőzzed, mikor az pa-réjt megvágod kaprostól, hagyma szárástól, az húshoz vesd, s egy kevésbé főzd együtt.

Mikor elvégezed, réz rostában öntsd, hogy az leve róla

kimenjen, ha édes tejet akarsz reá önteni is meglehet, vagy szép gyermekded tejfelt, az szalonnát szép vékonyon szeldeld reá, mikor fel akarod adni, akkor add meg az savát, mert mikor fő, ha akkor adod, megsugorodik. Nem írom meg teljességgel az paré-jokat, mivel tudjátok, miképen élnek vele.

P O T R O B O C Z.

Ezzel így élnek az székely atyafiak. Az szép tömlő túrót megszelik szélesen, avagy meg is morsolják, az kenyeret is megszelik, mint az túrós éteknek, alól az tálban túrót rak, felyül kenyeret, minden rendit az kenyérnek megrakja túróval, tiszta fazékban vizet főz, vörös hagymát metsz reá, vaját bele. Mikor ezek elkészülnek, kolbászt, májost, vérest, kását megsüt, s mikor szépen megsül, forró vízben megönti az tálban, az kenyeret reá rakja, az disznó aprólékját belé fedi s úgy adja fel.

B O R R A G O.

(158. lap.)

Ha beteges fejedelmed, vagy egyéb renden levő urad vagy, ha doctor vagy, mondom, hogy borragot főzz meg neki, így főzzed. Az borragot tisztásd s mosd meg szépen, mint az káposztát szoktad, meleg vízben megmosd s facsard ki, egy kicseny csuporban főzz tehénhúst vagy borjuhúst. Mikor féligre megfőtt volna az hús s az borrágot is tedd bele, szerecsenydió virágot is vess bele, megecsetezd s borsoljad is kicsenné. Mindazáltal az doctortól is megkérdd, mint kell csinálni, ha tudod is, nem szemérem tanulni.

UJ KÁPOSZTA SAVANYÚ TEJFELLELE.

Ezt is úgy főzzed, az mint szoktad, s meg is savanyítani borküvel, hogy elkészül minden módon, szűr le ezt az levet róla, szűrj szép gyenge tejfelt helyére; főzd abban egy kevésé s fel-add etc.

TÖLCSÉRES FÁNK.

Kevés édes tejben verj tikmonynak az fejerit, lisztet is keverj belé, nádmézet is, az sűrűségét csak úgy hagyjad, az mint

gondolod, hogy az tölcsérnek az szárán általmenne, az tűznél egy serpenyőben jó meleg vajad legyen, az savát is illendőképen megadjad.

Mikor vajban akarod eresztetni, az tölcsért töltsd teli radócczal; ha öreg az tölcsér, annyét ereszhetsz egyszer az vajban, hogy egy kis tál megtelik vele. Ezt ha megtudod csinálni, szép fánk leszen belőle, mint az pápai perecz.

Ugyanezen radóczból, az kit fűkötős fánknek is hínak, megcsinálhatod, csakhogy az csupornak az fenekét meglikgasd, az mint megmondám fellebb is. Ez is olyan fánk leszen, mintha meggyöngyözted volna, fára tegyed, hogy meghajoljon.

Mikor effélét sütsz, azon erőlködjöl, hogy felét fejéren, felét sárgán süsd. Faragd meg nádmézzel s add fel.

RÓSA FÁNK.

Az szép öreg, akár fejér, akár piros rosát, szedd meg szárástól, ha meg nem tudod csinálni, keresd meg az fánkok között, micsoda radóczot szoktak az boczcza virágán csinálni. Ennek is az rósa fánknek szintén.

Az fejes rósából szokott szép fánk lenni, de meglásd, hogy az levele között valami féreg ne legyen, szárat is hagyj rajta, kivel az radóczban keverd s az vajban ereszd. Ha kicseny rósa vizet eresztasz az radóczban is, nem árt, faragd meg nádmézzel, s add fel.

CZÉKLA SALÁTA.

Az czéklát hámozd s szeldeld meg kerekdeden, fonnyazd meg tiszta, forró vízben, rakd eczetben s az eczetet szintén úgy csináld hozzá, mint az ugorkához. Némely ember nyersen is megszózza, de az mint jobbnak arányzod, úgy élj vele.

TATÁRKA KÁSA.

Mikor kezekben adják ezt az kását, meg ne mosd, tiszta fazékban tölts vizet reá, főzzed erősen. Ez két annyi vaját kíván, hogysem az köles kása, több főzést is veszen fel; bocsásd abban az vízben az kását, főzzed, savát is add meg, mint az több kásánál, immár ugyan számosan megvagyon.

Az szép gyermekded téhennek az szegyét vágd fel apró konczokban, tedd fel egy kis fazékban, az olasz káposztának az levelét szakgassd meg darabokban, ha fejceskéje leszen, azt is négygyé hasítsd, úgy rakd az hús közé, kicseny szerecsenydió virágot is reá, meg is borsold kicsenné, de az olaszok csak akkor borsolják meg, mikor az tálban feladják.

Ha büjt módon akarod főzni, ennek az tisztításával is úgy élj, mint megmondám. Egy tiszta, hozzá illendő fazékban tedd fel az levet az tűzhöz, míg kifonnyasztod, faolajat is tölts belé, főzzed erősen, mikor kifonnyasztod úgy rakd az levében, mikor megfő, savát add meg, mikor fel akarod adni, az tálban borsold meg.

BORSÓK, LENCSEK, KÁPOSZTÁK, KÁSÁK.

Ha olajjal akarsz káposztát főzni fejedelemnek vagy valami nagy úrnak, az káposztát igen szép aprón megmesd, vágd meg tiszta asztalon vágó késsel, ha látod, hogy igen sós, tiszta vízben tedd fel, megkóstoljad aztán, ha kell-e káposzta levet reá szűr-nöd avagy nem? Az olajat hevétsd meg erősen, egy kis fejr lisztet is boczáss az olajban, úgy őssd az káposztára. Az olaja, ha lehet, annyi legyen, hogy megrántódjék benne az káposzta, mikor ideje, add fel. Erre sült halat is adhatsz, faolajban rántottat is.

OLASZ KÁPOSZTA.

Az káposztát csak megszálljad, az fiú torsáját kihányjad, ketté-hármá messed az káposzta levelet, mikor olajt akarsz rántani, vörös hagymát metszhetsz s úgy adhadd reá. Ezt, ha urad szereti, kicsenné meg is borsoljad etc.

Még leves kenyeret is csinálhatsz ebből beteges embernek. Egy tiszta csuporban tégy igen jó káposzta levet az tűzhöz, mess vörös hagymát szélesen reá, káposzta levelet is szakgass, főzd erősen, olajat is önts reá, ha pasztornákod vagy, kicsent azt is bele morsálj, mikor fel akarod adni, szintén úgy szeljenek alá, mint az túrós éteknek; hogy feladod, az hagymát, ikrát, káposzta levelet úgy rakd szépen reá, levelezd meg.

BORSÓ OLAJJAL.

Az borsónak tisztításával, héjalásával szintén úgy élj, mint az húsos borsóval. Tégy tiszta vizet az tűzhöz, egészen hányj vörös hagymát reá, az vizet meg is sózzad, mikor meghéjalod az borsót, reá vigyázz, hogy egy is fekete ne legyen benne, tedd tiszta ónas fazékban, forrázd ki az lúgából, szűrd le mind az levet, tölts hideg vizet reá, főzd abban módjával. Mikor megfő, egy fa mosárban öröld meg szépen, hogy fel akarod adni, azzal az fokhagymás vízzel ereszd fel, olajozd meg az tálban, sült halat is tehetsz reá, ha akarsz. Az lengyelek vörös hagymát is metsznek reá aprón, meghintik vele az tálban, de mi nem élünk vele, noha úgy is jó. Ki szereti papját, ki palástját.

LENCSET FŐZNI.

(160. lap.)

Az lencse kétféle, egyik jó főve, másik rossz. Mikor jó fővő lencsét kaphatsz, megtisztítsd az porától, meleg vízben egynehányszor megmossad, tedd fel hozzá illendő fazékban, főzzed, mikor látod, hogy megfőtt, össd egy réz rostára avagy szitára, hogy menjen ki az leve, csináld egy mosárban, törd meg erősen, ha nincs, fazékban is megtörhedd, mint az borsót.

Ennek is olyan levet csinálj, mint az borsónál megmondám, veres hagymát vágj meg aprón, olajban rántsd meg. Mikor fel akarod eresztetni az lencsét, az rántott hagymát vedd reá, borsold meg is, úgy ereszd fel az lencsét az levével, főzzed addig, míg fel akarod adni. Erre halat is süthetsz. Az kását is ezenképen, de az olaj helyett vaját tégy bele.

RISKÁSA OLAJJAL, ÉDESEN.

Szórd ki az riskását az porától igen szépen, mint immár sokszor meghallottad, úgy tisztítsd meg, forrázd ki, annakutána vedd ki az tűztől, kevésbé had dagadjon, azt az vizet szűrd el, tölts hideg vizet reá, szedd ki az szitára, avagy az mely fazékban meg akarod főzni.

Tölts vizet reá, sózd, olajat is öss reá, mézet, malosa szőlőt is elegendendőt, ha az nincs, apró szőlő is jó, főzzed aztán ezeket együtt szép gyengén, hozzá láss, hogy meg ne égjen, hé parasára

tegyed, befedjed az földővel, csak magában is megdagad. Mikor feladod, az tál szélit nádmézzel megfaragd. Anélkül is meglehet, ha nincsen efféle kezed között.

BARACZ FÁNK.

Az igen szépen hasadó baraczkot meghasítsad, az magvát kivegyed, olyan radóczot csinálj neki, mint az salátáknál megmondám, akár olyant, mint az bozza virágnak. Mert az sálya radóczban nem verünk mi tikmonyat, de az baraczknak tikmonyból csinálják, abban is néha kicseny bort eresztünk.

Az radóczban mártogasd bele az meghámozott baraczkot, rántsd meg szép pirosan, add fel jó melegen, faragd meg nádmézzel. Ha öreg duránczai leszen is, abból is megcsinálhatod, csakhogy egészen szedd le az baraczk fáról amint az alma fánkot szokták megcsinálni, kerekdeden megmetélni. Ezzel is úgy élnek az fő mesterek, hogy csak négygyé hasítják, megöntözik bor ral lisztben keverik s úgy rántják meg.

OPUS MAGIRICUM POSTHUMUM

USIBUS TAM SANORUM QUAM ET QUIDEM INPRIMIS

AEGROTANTIUM CONCINNATUM ET QUATUOR

PRIMUM LIBRIS CONSCRIPTUM

PER

CELEBERRIMI QUONDAM MEDICI JOHANNIS JACOBI

WECKERI RELICTAM

DENUO RECUSUM ET ADIECTO UNO DE ARTOCREATIBUS

LIBRO LOCUPLETATUM.

Mondolás és mindenféle kásás étkekről.

MONDOLA TEJ ÉS ANNAK SOKFÉLE EREJE. (161. lap.)

Egy itcze mondola tejhez végy jó édes mondolát, újat, egy fontnak az negyed részét, avagy ha akarod, hogy jó édes legyen az tej, egy nyolczad héján fél fontot. Tedd hé vízben s meghámozván, azután tedd hideg kút vízben, had álljon abban egy kevésbé, szépen megmosván, törd meg kőből való mosárban fa mosár törővel igen szép aprón. Némely helyen vagyon afféle törő kű, kiben az mondolát törik, ha szerit teheted, jó, ha penig nem, úgy élj vele, az mint jobb, csakhogy vasas törővel ne törjed, mert az mondola megkeseredik attól s megfeketül.

Az töréskor megöntözd gyakorta rósa vagy egyéb vízzel, az mellyel ki akarod facsarni, avagy nyomni az mondolát, hogy olajos ne legyen, s meg ne feketüljön, de az öntözés se legyen felettébb; mert, ha igen nedves az mondola, nem törhetni jól meg apróra, igen tisztának penig és gyengének kell lenni az mondolának, mert ha nem ilyetén, nem csak ereje, hanem haszontalan leszen.

Hogyha ezzel az főzéssel akarsz élni, végy tiszta, hideg kútvizet, avagy tehenbűl való új tejet, habard és törd bele azzal szép lassan az mosárban levő mondolát, teríts egy tálban fejez ruhát, töltsd abban az mondolát, törsöld meg egy kalánnal ide s tova, összefogván aztán az ruhát, facsard s nyomd ki keményen, az mennyére lehet.

Hogyha penig betegnek akarod azt készíteni vagy italúl vagy ételúl, forraltasd meg előbb vizét új mázas jól befödött fazékban, kösd azután tiszta ruhácskában szép semlye darát avagy az mint másutt nevezik, grizet, vagy az helyett egy darab fejez kenyeret avagy tengeri szőlőt, árpát is egészset egy vagy fél

marékka! tehetsz bele, had főjön mind együtt az vízben és hogy annál erősebb legyen. Mikor immár forrott az víz, végy faolajat, egy lotnak az ötöd részét, többet avagy kevesebbet, az minemű erősnek lenni kívánod, megaprítván kis darabonként az fahéjat, ereszd az vízben; mikor forr, vedd ki az tüztől, had hidegűljön meg, jól befedvén, azután élhetni vele.

Hogyha evvel meg akarod embernek állatni az hasát dis-sentaneában, az erőtlen származandó gyomortól való vérhasban, fahéjat bővön kell bele tenned, piros rósa levelet, birsalmát, fűképen ennek az száraz morsalékja, mikor birsalmából lyttarior-mot csinálnak, az ruhában marad, igen hasznos. Néha az szűk-ség kívánja, hogy az víz aczélval avagy arannyal is (így) hűlt legyen, a melyfájásban, főzz véle együtt ánis magot, olasz kaport, tengeri szőlőt, fügét, édes gyökeret és effélet. Az italban elegyíts viola lyttarioromot avagy sirupot, rósát avagy nádmézet. Az gyo-mornak erőtlenségében jó az bisalma leve, tengeri szőlő levével együtt.

(162. lap.)

Ha akarod, hogy embernek az hasa menjen, az törésében az mondolát nem kell öntöznöd, mert ilyenkor mentül olajosabb, annál jobb az mondola tej. Mikor az hőség igen nagy az ember-ben, az mint szokott lenni az hideglelésben, pestisben és száraz-ságban, az mondola között jó megtörni dinnye, tök, ugorka és saláta magot és fejér makkot, minthogy az álom ezek után szo-kott jönni embernek, néha reszelt göngyöt és jó arany foliomat is igen használ az flatus ellen, fűképen az gyermekeknek. Az tüdő gyulladásában és asszú kórságban igen hasznos az kecske tej víz gyanánt, mind itálnak s mind ételnek.

Midőn immár az mondola tej így elkészült, töltsed tiszta kannában, avagy kútból való korsóban, kiben az öblítése után egy csepp víz se maradjon, tegyed hűvös helyre, innya aztán akarván, avagy vele élni, töltögesd tiszta pohárban ki s be, két-szer avagy háromszor is, mert felereszkedik, mint egyéb tej s végre alól az fenekén csak merő víz szabású.

Az ital után, ha mi marad, vissza ne töltsed, mert megke-serednék és összeve menne. Ezt az megírt sokféle módot ha jól eszedben tartod, egyéb betegségben is az főzésével ez szerint cselekedhetel, akár tejből, akár vízből legyen. Mert még az gyer-

mekágyas is, mikor nagy erőtelenségben és szomjúságban semmit nem ehetik, nem is szoptathat jól, avagy az mensetroa, ha ritkán, avagy felettébb megyen, mondola tejet adhatni. Az gyermekeknek pedig vízből készíthetni effélét, s jól megnádmézelní igen használ az hőségben. És noha a mondola tej, és avval készített főzelék sokféle betegségben nem kedves, az ő constipatiója és rekkenyő erejeért, mindazáltal igen használ az erőtlen embernek, némely okért nemcsak egyforma formáját és erejét az mondola tejnek ez könyvnek kezdetiben megírtam, mint egy közönséges igazgatást egyébféle nyavalyában is.

Készítettem magamnak efféle mondola tejet egynehányféle főtt vizekből, kik az szívét és fejét embernek erősítik, tisztítják, az belső dagadások ellen is használnak. Az beteges ember irtózik néha effélétől, azért meg kell látnunk, miképen elrejtven, adhassuk neki.

BETEG EMBERNEK VALÓ ÁRPA KÁSA.

Végy szép árpa darát, törd apróra egy mosárban, szitáld meg szór szitával, legyen készen jó mondola tej fővetlen vízből, kecske avagy tehéntejből való. Annak, az ki vele élni akar, élni szükségéhez képest, ezt penig mindenkor jól eszedben tartsad, az mint oda fel is meg vagyon az intés, hogy semmi nyavalyában az köz tej, minthogy folyó szobású, nem hasznos, mert az tüdőfájásban, szárazságban és asszú kórságban, az veséknek fájdalmas gyulasztásában, az hasnak mindenféle folyásában, jobb hogy mindenkor elő menjen az kecske és juh tej, ha szerit tehetni, ha penig nem, avval kell élnünk, az mit kaphatunk. (163. lap.)

Megkészült lévén az tej, tedd az tűzhöz, az hideg tejben is annyét megtarts, hogy az lisztet abba bele habarhasd, avagy ha az tej ú magától elég erős, végy csak főtt vizet, és az mivel az mondola tej elkészítettett, végy azután árpa lisztet, mennyét akarsz, hogy mikor megfőtt, olyan legyen, mintegy gyermekeknek való pép.

Hogyha az mondola tejet vízzel elkészítetted, hevés vaját, rósa vízből előbb azt kimosván, habard bele az tejet, míg forni kezd, hogy össze ne menjen, mely mikor meg kezd forrani, vedd az elkészült árpalisztet, tölts lassú habarítva belé s ottan ottan

habarjad míg forr, hadd oly sokáig főni, mint az jól öregén sült tikmonyat, mert minden főzeléknek némely mondola tej, avagy vízzel elkészül, nem kell sokáig főzni, mert összeve megyen és oltatik.

Mikor már megfőtt, nádmézeld, rósa vizet is tehetsz belé, avagy el is hagyhatni is ezt, de ha vízzel készült el, éretlen nádméz nélkül.

Néha az orvosok tiltják az nádmézet, de ilyenkor legyen jó rósás nádméz, kit az jó patikákban tanálhatni, tégy abból bele, avagy végy apró tengeri szőlőt, megmosván forraltasd fel előbb vízben, de kevésbé, hogy meglágyúljon, nyomd ki aztán, törd által az mondola tejre, avagy rósa vízben, ha szintén szerderjes színű is leszen, nem árt. Ez igen hasznos minden nagy hőségben, hideglelésben, pestisben, melyfájásban, és hasnak rekkenésében avagy állásában, könnyebbíti és megindítja az bélnek fekélyét, használ az vérhasban az gyermekeknek is, de ezt purgationak okáért ne sózd meg felettébb.

M Á S K É P E N.

Végy afféle árpalisztet s megrántván vajban, de ne felettébb, melegétsd meg az mondola tejet, ne szintén forrón habard bele az rátott lisztet, ha eléggé megfőtt, nádmézeld meg, rósa vizet is hozzá töltvén az betegnek szükségéhez képest. Mikor már feladod, sózd meg kevésbé, tengeri szőlőt, konfrejtet, anis-magot, fahéjat is hinthetsz reá, jobban szolgál ez az hasnak megállatására, hogy semmint az előbbi, ha akarod, két avagy három tikmony székját is hozzá verhetsz, annyával erősb.

M Á S F É L E.

(164. lap.)

Végy ilyen pépes készületből, mikor sem nádmézet, sem rósa vizet még bele nem töltöttél, és ha meghidegült, habard meg jól, tégy tikmonyat hozzá, erre vigyáz valamit betegnek készétesz, ha tikmony kívántatik ahhoz, csak az székja legyen ott, mert úgy egészségesb s erősb is, noha némelyek azt mondják, hogy az tikmony fejére hűvösít az nagy hőségben.

Én pedig elhittem, hogy kívül az testen meg lehet ez az új hűvösítő ereje, de az belső hőségnek megenyhítésére jobb esz-

közt tanálhatni. Minden orvoslásban arra kell vigyáznunk, hogy egyik nyavalyát eltávoztatván, mást helyébe ne állassunk.

Bizonyos dolog, hogy az tikmony fejéért nehéz megemészteni, és rátott szobású vér leszen belőle, rósavizet, nádmézet és sőt egy keveset tégy belé, kenj meg egy széles tálat tiszta írósvajjal, hogy jó zsíros legyen attól, töltsd bele az elkészítettetted pépes szerszámot, fedd be olyan fedéllel, ki hasonló legyen az katlanhoz, tégy szemet felyúl reá, az tál penig álljon egy fazokon, ki teli legyen hé vízzel, had pirosodjék szépen, de ne legyen szintén pirúlt.

Elkészülvén így, had hidegűljön meg, metéld avagy hasítsd meg darabonként rutának az formájára, avagy az mint szereted, hosszára; szedd ki szépen egy vasvillácskával s rakd egymás mellé, csinálj jó levecskét neki rósa vízből, nádmézeld, jó borból avagy malosából, törött fahéjat is reá hintvén, avagy végy ez helyett jó nádmézes mondola tejet, apró tengeri szőlőt, reá hintvén bűvön, az mint az alkalmatosság hozza. Ekkedik megírt étek, minthogy hűvösít, lágyét, tisztét és erősíti az embert, hasznos hideglelésben, hurotásban, melyfájásban, asszú kórságban, az hasnak folyásában mind ifjú s mind öreg embernek.

M Á S F O R M Á N.

Készítés jó mondola tejet vízből avagy tejből az betegnek kívánsága szerint. Annak, kin az szárazság vagy, az vérhasban is, mikor az embernek az beli fekélyesek, ha együtt nincsen az hideglelés, hasznos az kecske és juh tej. Végy szép szedegetett árpa darát, megmosván előbb meleg vízben, tölts ismét reá hé vizet, had álljon benne, míg kezedet beletehadd, mozgasd meg vagy háromszor, hogyha még valamennyére öreg szemű és héjas, törd meg jobban mosárban, s tedd forralt vízben, így az héja felereszkedvén, szedd le főző kalánnal. Hogy ha az árpa dara ő magában oly jól készül, mint az riskása, csak egyszer az forralt vízben megmosván, főzd meg szárazon; de meg ne égjen. Ezenközben forraltasd meg az mondola tejet, kalánnal, vagy abálló vesszővel ottan ottan abárolván, tedd bele az megfőtt árpa darát, hevétött tiszta írósvajjal együtt, hadd főni egy fertility

óráig, abárold meg, oly sűrűnek kell aztán lenni mint az riskásnak. (165. lap.)

Ha meg akarod nádmézelní, mikor már megfőtt, úgy megrostölheted mint az riskását. Egy éteknek sokféle formáját az betegnek kedvejért feljeddzettem, hogy ma így, holnap másképen készéthesh mind ezen egyféle étket (úgy tetszik neki), hogy mind más. Az riskását is ezenképen elkészéthedd, de az árpa darából való étek az nagy hőségben jobban hűvösít, lágyít, gyógyít. Az riskásából való pedig kedvesebb és erősebb ő magában is.

MÁSFÉLE HASZNOS ÉTEK ÁRPA DARÁBÓL.

Végý szép törött s tisztított árpát, tedd egy edényben, tölts tiszta, hé vizet reá, had álljon abban, míg kezeddeltűrheted, vedd ki marokkal, nyomd ki, mosogasd meg más vízben úgy, hogy az víz az edényben maradjon; azonközben készen legyen mondola tej. Ha pedig vízzel akarod elkészéteni, tedd az hé vízben mosogatott árpát tiszta mázos fazékban forralt vízzel, ha köz tejet szereted, azt végý hozzá, had főjön be szárazon. Mikor az meglött, forraltasd fel az mondola tejet, töltsd az árpához, hagyjad sűrűn főni. Ha vízzel készült el, hé vaját tölts mindjárt hozzá elsőben, mikor megfőtt, sózd meg kevésbé, feladván hints búvön reá nádmézet vagy fahéjas és rósa vizes trisinetot.

MÁS FORMÁJA ENNEK.

Az megírt árpa elkészűlvén s megfőtt lévén, de nem szintén annyére főjön mint az másik árpa, mennél nyúlósabb annál jobb, mely mikor az forrás után lemosatik, nem igen hasznos, tedd aztán egy tiszta ruhában, ki ne legyen felettébb temérdek, se vékony, szűrd, s nyomd ki az által. Hogyha nem elég volna, végý abból az árpából, mely az általszűrő edényben maradt, tedd egy mosárban, törd meg jól, szűrd s törd avval által, az mivel főzni akarod, hogy az darabos morsalékja hátra maradjon. Legyen készen jó mondola tej, tölts abban egy keveset az általtörött árpához, tartsd az tűzre, két vagy három tikmony székit belevervén s habarván, ahhoz képest az mennyi az dara, mikor immár forrani akar az tej, az elkészűlt szerszámot beletöltsed, habard míg fő, savát is megadd.

Ha az mondola tej vízzel készül, vaját kell előbb egy serpenyőben hevétened. Mikor már az vaját hozzá töltöd s megfő, nádmézeld meg, mezei rósa vizet is keveset tölthetsz hozzá, mert annál erősb. Az betegnek kedvejért néha valami változást tenni kell az dologban, így néha, mikor tilalmas az tikmony, kinn hagyhatni, de az árpához képest egy tikmony széki nem teszen sokat, fűképen mikor rósa vizet töltenek beléje, az tikmonynak az erejét elveszi. (166. lap.)

Valami hús lében is elkészítheted, s mikor embernek az hasa megkeményedett, hogy széki nem lehet, főzz borjú húst, az borjú láb ilyenkor legjobb, mert az ú csúszós voltával lágyít, gyógyít s laxál, mely az tüdőfájásban is hasznos. Ha pedig jó kappan avagy tikhús leved vagy on és az hús nagy az betegben, főzz salátát vele és sóskát, mely fű hűvösítő, az embernek vérét megtisztítja s az álmát meghozza. Egyébként immár úgy bánjál vele, mint oda fel. Ha az beteg keményet nem ehetik, egy keves kenyeret megáztatván, morsold bele, az többivel jó erőt ad.

M Á S K É P E N.

Az árpa darát az mint oda fel is általtörted, szűrted, akképen. Tikmony székit, egynehányat verj hozzá s az mint szeretted, habarjad. Végy oztán mondola tejet, akár vizből, akár hús léből, minden egy-egy tikmony székihez két tikmonyhéjat, de így értsed. Az tikmonyat az héján meg kell lyukasztanod, csak hogy kimehessen, avval verd aztán, ha szeretted, nádmézeld meg, tedd egy lapos tálban, főzd meg benne mint egy tálbeli pépes étket; de felül ne csinálj avagy rakj felettébb nagy tüzet és hőséget, az pörsöldött héját az beteges meg ne egye.

M Á S.

Az árpa dara, ha jól megfőtt, mosd meg mint egyébkor szoktuk s tedd hé tejben. Mikor már forr, szűrd le az mondoláról avagy végy másféle jó tejet, habard bele héven s egy keves lisztet mikor fő, nádmézeld meg, ha akarod. Elsőbben más tejben főzheted az árpát, ha eleget főtt, tedd egy tálban, tölts jó mondola tejet forrón reá. Ez az éték az erős természetű embernek inkább használ, hogysem gyengének főzelék. Ha első forrásaá

után az árpa dara felettébb lemosogattatik, oda vagyon minden ereje és jósága.

M Á S F O R M A.

Hámozz hét avagy nyolcz jó mondolát egy kis tál éteknek, legyen készen tehénhús lében jól megfőtt árpa dara, avagy csak tiszta vízben is; ha a mondolát jól megtöröd, végy ki egy jó kalánnal az megfőtt árpából szárazon, törd meg azt is az mondolához, az levével aztán általtörjed suffának.

Hogyha az árpa azelőtt tehénhús levében főtt, avagy másféle hús levében, általszűrjed az árpa darát, nem kelletik semmi vaj bozzá; ha pedig csak vízben főtt, hevéts meg egy kis vaját, töltsd bele az általszűrtet, tisztán kimosott apró szőlőt is egy kalánnal hozzá, habard míg főzöd, tégy egy tálban egy igen vékony szelet kenyeret.

Hogyha az beteg kenyeret nem ehetik, egy kis morsalékot általtörhetsz az többivel. Néha az vajas, nádmézes étektől irtózik az beteg, de hozzá szabd magadot.

M Á S K É P E N.

(167. lap.)

Vedd az megírt matériát, csakhogy ne legyen oly sűrű, hanem valamennyére ritkább, egy, vagy fél tikmony széket verj bele, az mint az szükség kívánja. Négyszer is én egy tikmonnyal főztem egy betegnek, egyszóval keveset kell, mert megunja az beteg, főzd meg, mint oda fel.

Efféle éték hűvösít és gyógyít, fűképen az mely és tüdőfájásban s vérhasban, csakhogy sokat egyszer az beteg ne egyék benne, mert hertelen általmenne. Hogyha az beteg az tengeri szőlőt nem nyelheti el, törsöld meg, s facsard ki, gyomrát igen megerősíti embernek, az szomjúságot megenyhéti és laxál. Egy szóval mindenkor hasznos az apró tengeri szőlő.

EGÉSZLEN FÖTT ÁRPA DARA.

Mosd meg az hé vízben az mint hallottad, tedd az tűzhöz forró vízben, tölts eczetet hozzá egy egész vagy fél kalánnal az erősségéhez és az fazékhöz képest, ki ne fusson; mikor már befőtt szárazon, tölts hozzá kappan vagy tyúknak jó erős levét, hadd

főni azzal is még kétszer annyét, mennyét teszen az tikmonynak öregén való sülése. Borsold, sáfrányozd meg, ha szereted, petreselymet is metélhetsz belé, néha atracelt is avagy sárga czékla paréjt. Használ és vidámétja az embert, az ki zöld füvest szeret, tudakoznod kell az patiensnél erről, az eczetet is kinn hagyhatni.

Igy bánjál vele: mikor immár az árpa dara egy óráig az vízben főtt, az vizet szűrd le, az helyébe valami hús levét tölts, abban is hadd főni szárazon eczettel és olyan fűvel, az kit szeretsz. Az mennyi kívántatik, adj fel benne egy tálban, tölts tiszta, ritka levecskét reá, meg ne sózd felettébb, mert az igen sós éték méreg az betegnek, az szomjúságot is megöregbíti. De ebben is az szokásra és természetre nézni kell, mert némely ember igen sós étékhez szokott, affélének jobban megsózhatod.

Némely betegségben az bor és eczet tilalmas, mindazonáltal az beteg csak savanyút kíván. Ilyenkor legyen neked igazán elkészítettett gáliczku olajod, tölts abban vagy három cseppcecskét egy tálban ahhoz az étékhez, kit savanyún szeret az beteg.

Igen hasznos és erős ez az hideglelésben és az gyermeknek az geleszta ellen, sőt minden belső rothadás ellen, csakhogy igazán legyen az készítése. Hogyha az üdöhhöz képest, egrest kaphatni, avagy savanyú éretlen szőlőt, végy egyet vagy kettőt, s tedd az darában avagy az levében, tegyen egy forrást vele. Ez is egészséges és hűvösít, hogyha pedig az beteges csudás volna és egyszer ezt, másszor mást nem szeretne s ugyancsak savanyút kívánna, törd meg az egrest vagy az sóskát, facsard ki az levét és éljen vele eczet gyanánt.

AZ HASNAK FOGÁSÁRÓL.

(168. lap.)

Végy jól apróra törött mondolát búvön, töltsd meg s keverd tikmony székekkel egyben. Egy fél font mondolához végy öt avagy hat tikmony székekét, három vagy négy ló rósa vizet, nádmézet négy avagy öt lótót, főzz sűrű siropot, keverd bele, mérd meg azután mennyét nyom, végy igen apróra törött és szitált nádmézet, gyúrd ezt bele egy keves keményétóval, ki az nádméznek negyedik részét tegye, avagy ha tetszik, mikor az sirup megfőtt, tedd együvé.

Az mondolát és tikmont kevésbé megszárasd mint az kukonnak [G-nál=kuchon] való tésztát, annál szárazabb legyen azután; dagaszd avagy gyúrd bele az nádmézet az keményétővel együtt, az mint az szükség kívánja, úgy legyen; nyomd annakutána mézes kalácsnak az formáját reá, kisedet és nagyot, az mint szereted, szárasd meg serpenyőben avagy sütő kemenczében alkalmas melegségnél, pirúlt ne legyen, hanem az tikmonytól való színe maradjon meg rajta. Ez igen fű étek, jobb még az marczapántnál is.

MARCAPÁNTNAK AZ KÉSZÍTÉSE.

Három lótt mondolát végy, avagy az mennyét akarsz, törd meg jól, nádmézet is annyét megosztván két részre, tartsd meg az fél részét, az felével pedig rósa vízzel siropot főzz; az rósa vízben valamennyivel kevesbet, hogy ne kelljék sokáig főzni, mert kimenne az sokáig való főzéssel az ereje; habard s keverd az mondolát, tedd hozzá az nádmézet is, dagaszd és gyúrd meg jól, legyen kezedenél annak való formája az mineműt szeretsz.

Az mely temérdeknek lenni kell az marczapántnak, ebben tegyed az ostyát és formáld, az hol egy ostya nem elég és az két ostyának az vége összevemegyen, ott egy-egy tikmony fejrőben bemártod, s tollacskával alól megkenjed, így az másikat is hozzá felemeli és magához híjja.

Rakd reá annakutána az mondolás tésztát elégségesen, mindenütt az formához képest, ha felül is kölyő formára akarod formálni, lássad, hogy alkalmas legyen hozzá, hints elébb nádmézet bővön az marczapántra, az formát pedig kenjed édes mondola olajjal s nyomd lágyan reá, avagy ha az forma csak marczapántnak készítettett, megkenvén elébb, rakd reá az mondolát egyenesen, ragasztván azután reá az ostyát, hogy az mondola az formának végét elérje. Fordítsd meg az formát, csinálj azután neki egy köszörű szabású szépséget fedelül az végekre, tekerve, ránczolva, avagy metélve, vagy felemeltetett tetejecskeket, az mint tudod; az mondolás tésztából tágíts ki egy hosszú s kerekded kötelecskét, kinek az kis újjodni legyen temérdeksége s szélesen, mennyi az marczapánt.

Ezt az kötelecskét tikmony fejérivel körül hozzá ragasztván, metéld meg egy kis ollócskával mint egy koszorút, az négy végekre különböztetvén egymástól három kötellel, süsd meg, nem igen nagy hősnél, hogy lassan jól kiszáradjon s mindazonáltal fejér legyen; jobban megsütheted ezt az sütő kemenczében, mikor az kenyeret kiszedték, mert az pástétomnak való serpenyőben igen hamar fogyatkozás esik benne. Hogyha így nem tetszik, tehát semmi formát felül rá ne nyomj, hanem csinálj csak valami koszorút avagy sövént neki.

Jöllehet affélét, kin felül forma nincsen, jobban süthetni katlanban, mely okért, mikor az sütésben már valamennyére beszáradott, az marczipánt készen levén, rósa és nádmézes levecskével kend meg újobban mind környül, adj jó melegséget neki felül, míg az nádméz meg kezdi görbétetni magát és míg fejér lévén; rakj aztán neki mind alól felül elegendő szenet; az hol pengig formáltad az formával, oda egy papirost tégy, hogy az melegsége neki oly hertelen ne ártson. Ez legjobb módja az marczipán készítésnek, hogyha mind megaranyozni akarod, az te jóakaratom.

(169. lap.)

Vagyon ezenkívül sokféle forma, az kivel készétnék efféle marczipántos tésztából gyertya tortát, tányért, s mindenféle asztalra való szent képeket is nádmézes csészékre, czímereket etc. De nem az az én szándokom, hanem fűképen az beteghez minden jóakaratom.

Az betegnek pengig formálhatni efféle tésztából cseresznyét, körtvélt etc. Ezt pengig az marczipántos körtvélt, ha formálni akarod, tedd [alól, az körtvélnék közepire egy szekfüvet, szárazd meg mint az többbit, ha akarod aranyozd meg, efféle még az betegnek is kedves és egészséges. Némelyek szoktak az ostyára fahéjat és egyébféle fűszerszámot hinteni. Azt is kinek-kinek tettségére hagyom.

BIRSALMA ÉS MONDOLÁBÓL VALÓ MARCZIPÁN.

Mikor az gyomornak erőtelensége miatt embernek az hasa igen megyen. Végy szép bisalmát, csinálj és áztasd be ugyan mondola lében, beföldd az fazékban, ha jól vele bánhatsz, benyomod ű magát is, az bisalma levét ereszd és ad magának.

Mikor immár jól meglágyúlt, hámozd meg, szedd le az húsosát és jóvát, de ehhez semmi kemény magva, torsája ne maradjon, úgy aztán apróra törött mondolát, tiszta szitált nádmézet, közel annyit, mint az mondola és bisalma. Vedd aztán ennek az fél részét, főzd meg rósa vagy fahéjas vízben sirupnak, tedd bele az megszedegedett bisalmának az jóvát, röstöld meg együtt, ereszd egy serpenyőben, hadd száradni, csak azután abárod s keverd jól valami alkalmas edényben, az mondolát is közben tévén. Tedd annakutána ezt egy tiszta asztalra, dagaszd és gyúrd bele az több maradék nádmézet, mikor aztán közel olyan, mint egy mézes kalácsnak való tészta, formáld meg az te jó tetszésed szerint, nyomj formákat reá, szárazd meg sütő kemenczében avagy csatornás szobású kerekded gömbölyeg kályhában.

Szabadon erre az formára jó körtvélyből is készíthetni marczipántot, kröppölyt [G-nál = kröppel] is süthetsz ebben efféle tésztából, csakhogy ehhez való tésztát nem igen keményen kell gyúrnod s kitágítanod, lágy szabásún is maradjon, ostyát is jól tölthetsz efféle tésztával.

SZARVASNAK MONDOLÁBÓL VALÓ SZARVA. (170. lap.)

Végý jó törött mondolát, nádmézeld meg jól, rósa vizet hozzá töltvén, tikmony fejéret, keményétöt is hozzá törvén, gyúrd és dagaszd meg jól. Arra vigyázz, hogy az sok rósa víztől és tikmony fejéritől felettébb ritka ne legyen, hogy annál kevesebbet az keményétőben kellessék hozzá vened, gummi dragantot is rósa vízben meglágyíthatsz ehhez, mely jól felemeli az tésztát; de én soha nem éltem vele, csak annál szárazabban dagasztottam. Afféle tésztából tágíts ki kerekded kötelet, az mely hosszan lehet és kívánod, igen szépen kell vele bánnod, mesd meg éles késsel ágas-bugason, mint az szarvasnak az szarva, másfélét is készíthetsz efféle massából, tedd fedélre, hánd sütő kemenczében, midőn kisütték az kenyeret belőle.

MONDOLÁS TORTA.

Végý egy fél font apróra törött mondolát egy asztalra való tortának, verj egy avagy öt tikmonyat, jól meghabarván; kinn hadd az nyálas szobású magvát, végý jó tejfelt is annyét, ki elébb

megforraltatván, ismét meghidegült, rósa vizet és nádmézet is bűvön hozzá, morsolt semlyét egy keveset.

Formálj fazokat avagy basist neki, az mint annak az módja, kerekdeden avagy szű formán, az mint tudod. Megkeményedvén az fazékja vagy tortája, tedd bele az elkészült meggyúrt mondolás tésztát, süsd meg felül-alól alkalmas melegséggel; mikor immár megsűrűdött és közel megsült, nedvesítsd meg rósa vízzel. Nádmézet bűvön reá hintvén, csinálj tikmony fejből, nádméz és rósa vízből valami jó levet neki, avval kend meg felül s környös-körül. Adj jó tüzet neki, így szépen megdagad s fénylik tőle mint egy marczapán. Készíts neki, ha hozzá érkezel, metélve egy szép fedelet, avagy szép ránczos kötelet, ehhez pedig készíts külön tésztát tikmony székből, nádmézből, rósa vízből, tágítsd ki azt igen vékonyon, megkeményedvén valamennyire az torta, tedd felül reá az fedelet, adj ismét jó melegséget neki, hogy fedele szép pirúlt legyen, az beli is pedig fejérnek láttassék.

M Á S K É P E N.

Vég egy új gömbölyeg édes sajt avagy sótalan túróból való tésztát, mondolát is annyét ezben kevervén mind az kettőt, készítsd s süsd meg, mint megmondottam; az sajt gyanánt morsolt és általszúrt kenyeret is vehetsz, az tovább való készületben úgy bánhatsz vele, mint ennekelőtte. Azonképen efféle tésztát elkészítvén, mosárban is megsütheted, avagy mintegy tálbeli pépes étket egy lapos tálban főzvé s elkészítvén, feladhatod melegen avagy hidegen, egészen metéled, fahéjas és nádmézes lében, hamar bánjál vele, hogy az kenyér meg ne lágyúljon.

MONDOLÁS LÁGY RÁNTOTT.

Rósa avagy más főtt vízben mondolát által vervén, hogy sűrű legyen, mint egy csörögének való pép, töltsed hevített vajban, sáfrányozd meg, keverd míg főni kezd, legelsőbben morsálj bele egy keves szép kenyeret, sózd, kicsenné megnádmézeld, feladván, hints reá bűvön fahéjat, tekinteti olyan leszen mint rátott tikmonynak. Higgyed barátom kételkedés nélkül, hogy jó erőt ad az éték az betegnek, kiváltképen ha minden nap jó kupa borokat felköppent.

Szelj szép kenyeret az mint szoktuk lének, hat vagy nyolcz szeletet, az mennyi szükség, tölts reá rósa vagy fahéjas vizet, hogy lágyúljon meg tőle, nádmézeld meg jól felyül köz (avagy ha szerét teheted rósa vagy violás) nádmézzel. Czűker candiát és manus christi nevű speciest is hozzá teheted; végy azután jó mondola tejet, néha az betegnek adj benne egy kis italkát, hogyha az beteg megeheti az levet, keverd meg, hogy sűrű legyen mint az pép, hogyha felettebb erőtelen az beteges, nem nyelheti, egy tiszta tálacszkában belemártván, ereszd az szájában, felette igen megerőssíti ez az beteget még ha holt eleven volna is, mint magam is Istennek segítségéből megpróbáltam.

SÜLT LÚDHOZ VALÓ TEJ.

Jó kövér, megsült ludad levén, végy jó tejfelt, forraltasd fel, töltsd fejér, pirított, szelt czipóra, had álljon rajta, míg meglágyúl, tölts azután ismét többet reá, hogy hasonló legyen egy léhez, melyben pirított kenyér vagyon, az lúd kövéréből is, mely csepegett az alatt való serpenyőben, búvön reá töltösd, hogyha frissebben szereted, nádmézeld meg, rósa vizet is tölts hozzá, és tengeri szőlőt is hints az kenyérre.

M Á S K É P E N.

Mondolát törvén apróra, fejér kenyérnek az belít tejben áztatván, vedd az mondolának az fele részét, az kenyérnek penig az harmad részét, nyomogasd és szúrd által, megnádmézelve, rósa vizet és tengeri szőlőt hozzá tevén, ha akarod két avagy három tikmony székét is hozzá abárolván.

HELVÉTIAI MÓDJÁRA OLTOTT TEJ.

Végy jó tejfelt, úgymint egy itczét, tedd az tűzhöz, egy forrást tegyen; ezenközben habarj tíz vagy tizenkét tikmony fejéret, rósa vizet is hozzá töltvén, mikor az tej forr, hirtelenséggel belé habarjad, nádmézeld meg, töltsd valami lapos tálban, meghidegzik s sűrűdik mint egy hideg éték. Ez az éték az vérhasban

hasznos, minthogy hűvösít és az belekben fekéleket is meggyógyítja.

M Á S K É P E N.

Mondolát apróra törvén, végy tejfelt, törd által az mondolát jó melegben, hogy sűrű legyen, jól megnádmézeld, rósa vizet is, ha tetszik, hozzá tölthetsz, tegyed lapos tálban, had hidegűljön meg, így aztán megsűrűdik, mint egy hideg étek, erre havat is, ha tetszik, tehetsz és formálhatsz.

RÖSTELT SUFFÁS SZOBÁSÚ ÉTEK.

(172. lap.)

Készen levén jó mondola tej, melyhez ha tetszik, ez gyanánt is vethetsz olyan vizet, melyben árpa dara főtt, csak hogy ne legyen felettebb sűrű avagy nyálas szabású, néha efféle nyálas szabású víz igen hasznos mindenféle hé betegségben, melyben szükséges az meghűvösítés, könnyebbítés, lágyítás, habarj bele jól tikmonyat, az tikmony széki penig jobb; röstölj együtt vajban szép lisztet, avagy reszelt semlyét, de ne legyen szintén pirúlt, habard meg az tűznél, ne főjön sokáig, hogy össze ne menjen, kevésbé sózd meg, nádmézeld meg jól, rósa vizet is hozzá. Add fel, mert ez is jó erőt ad.

SZŐLŐ GEREZDET EGÉSZ ESZTENDEIG MEGTARTANI.

Üszkor, mikor az szőlő gerezd meg kezd tisztúlni és lágyúlni, mesd le valamennyi szükséges, de ne legyen felettebb sűrű szemű, hanem szép tiszta, tedd szép hideg kút vízben, rakd annakutána tiszta mázos fazékban avagy tonnácskában; kút vizet mennyi szükséges, megsózván, az szőlőre tölts, valami terhecskét is reá tevén, hogy az sós vize jól még felyül haladjon, fedd és csináld be jól, hogy semmi rútság hozzá ne férjen; tisztán tartsad, kezedd ne nyúlj hozzá, hanem késedd, mikor szükséged leszen reá, az leve meg ne peniszüljön. Mikor vele akarsz élni, elsőbben tiszta vízben megmossad. Az betegnek is nem ártalmas ez az szőlő.

EGRESNEK AZ KÉSZÉTESE S TARTÁSA.

Végý éretlen szőlőt, szépen megtisztítván, sajtold meg, had ereszkedjék le, sózd meg s rakd be arravaló kis tonnácskában, kit jól becsinálván, had forrjon; hogy az forrástól megállott, tedd el s tartsd meg. Igen sok dologra hasznos az konyhán, főképen az betegnek, ki savanyót szeret, az eczet pedig ű neki tilalmas levén, avagy szomjúságban és héségben, mint egyéb étekben, halból való hideg étekhez is ezt az levet nádmézzel avagy anélkül is felforralhatni, mint szintén az bisalma levet, igen egészséges az felettébb meleg gyomornak, mint szintén az sóska, főképen az ki az kertben terem, kerekded sóska.

GESZTENYÉBŐL ÉS MALOSA SZŐLŐBŐL VALÓ PÁSTÉTOM.

Gesztenyét hertelenséggel tűzben megperselvén, hogy meghámozhatni, szépen megtörögesd, végý annyi malosa szőlőt is, készítsd meg az pástétom alkotmányát mint annak az módja, valamennyére magosan, az malosa szőlőt és az gesztenyét jól meggyömbérezvén s borsolván, az pástétomban rakjad, fedd be jól; midőn megdagad és jól megkeményedik, tölts egy teli tál hús levet belé, ki jó sós legyen, egy keves kenyérbelet is morsálhatsz bele. Mikor az többit herakod, avagy kemény nádmézes morsolt kalácsot, süsd meg egy félóráig, hogyha másképen tetszik, tehát egy sült ludat négyfelé hasítván, bele tehetsz az gesztenye sírjával együtt.

EPERJES ÉS SZEDERJES TORTA.

Végý tikmonyat avagy csak tikmony székit, jól meghabaráván, sűrű és édes tejfelt is annyét, mennyi az tikmony, rósa vízzel, ha szereted, belé habarjad, törött mandolát is az tejfelhez általtörhetsz, kit ha hozzá veszed, valamennyére több legyen az tej az tikmonynál s világos lánggra tartván, szorgalmatosan habarjad, míg egy kevésbé megsűrűdik, de ne hadd forrani.

Ezenközben elkészülvén az tortának feneke, melynek csak félannyi magossága legyen, mint egyéb tortának, töltsd bele az tölteléket, az eperjet is reá rakjad úgy, hogy félig az töltékben legyen, félig pedig künn; nádmézeld meg sűrűn, hogy sem az

eperj, sem az többi ne lássék. Az eperjet minek előtte berakod rósa vízzel megmossad, ne is legyen igen megért. Süsd meg szépen, adj neki alól jó melegségét, felül pedig csak alkalmast, hogy szép fejéren maradjon. Hamar megsül; hogyha papirosban sütöd, az kemenczében tegyed. Megfőtt s általtörött riskását is vehetsz az előbbi tejfeles és mondolás töltelék gyanánt.

SZOMJÚSÁG ELLEN.

(173. lap.)

Hogyha az beteg avagy gyermekágyas igen szomjúhozik, szelj kenyeret, tölts bort reá egy avagy két kalánnal, add fel. Erre az kenyérre főtt tyúk avagy más egyéb hús levét forrón tölts, ha megötte, nyugodjék egy kevéssé az beteg, s elhagyja az szomjúság.

A MELLNEK, TÜDŐ, VESÉK ÉS BELEKNEK FEKÉLYEKBEK AVAGY GYULADÁSÁBAN HASZNOS LEVECSKE.

Csak szintén mostanság tojott új tikmonyát, ha ilyent kaphatni, valami jó kövér kappan avagy fekete tikból való sótalan lében habarjad, mentül kövérebb annál jobb; hogyha nem elég kövér, írók vaját hozzá, ki még vízben nem volt, kecske tejből való vaj legjobb erre; ne főjön többé, hogyha előbb megfőtt, egyed ezt gyakran, mert lágyét, tisztét, gyógyít belől.

MÁS JÓ ERŐSÍTŐ HIDEG LEVECSKE.

Szelj szép fehér kenyeret az mint lének szoktuk, tölts anynyi rósa vizet reá, hogy meglágyúljon tőle az kenyér, hints nádmézét bővön reá; tölts jó mondola tejet hozzá, hogy legyen mint egy zuppon, és ebéd között igen megerőssíti az beteget, mint-hogy hűvösít, hideg lévén, kedves.

MONDOLÁBÓL VALÓ LÁGY SAJT.

Apróra törött tiszta mondolát, felforrott hé tejfellel, minemű sűrűn lehet, általtörjed, tedd afféle sajtnak való formában, had hűvösedjék meg, de nem felettébb, bontsd fel aztán az formát, hints nádmézét az lágy sajtra, öntözd meg rósa vízzel, sáfránt is ha tetszik, hozzá tehetsz.

MÁS AZ ARENA ELLEN.

Valami jó hús levet fazékszában tégy az tűzhöz, ha immár az előtt főtt, jó, ha pedig nem, főzzed; de távoly az tűztől, hogy meg ne kozmásodjék, mert az kozmás és pörsölt éték igen vesztegeti az embernek az gyomrát. Mennél ártalmasabb sokaknak az szokása, kik az étket az fazékkal ugyan majd az tűzben dugják, nem is földik be, csak hogy hamar forrjon fel, mely undok vele bánással még az egészséges emberek is sokféle betegséget, csömört szereznek, nem hogy használnának az betegnek vele.

Az láb nélkül való fazékban is gyakorta ártalmas az főzés jobb az egészségesnek is az három lábú fazékban főzni. Ezt az betegnek hasznáért akarom jelenteni. Végy annakutána szép restelt, vagy pirított kenyeret, az mennyét arányozd, hogy szükséges, metélj jó majoránnát bele, Thinion füvet, petreselymet, az mint tetszik ez hármat, ha akarod külön megsáfrányozzad, szerecsendió virágot, malosa szőlőt is tehetsz bele; mikor az lév már forr, vedd bele, had főni lassan, fedél alatt, eleven széken, így az beletétetett szerszám egy rakásra leereszkedik, annakutána ez az lé megtisztúl. (174. lap.)

Hogyha az beteg az kenyértől irtózik, add fel csak a csupa tiszta levet, hogyha pedig az kenyeret megeheti, nyomd össze az benne levő szerszámot, mint egy diónyt, tedd az lébe, jó erősítő ez. Mikor hús leved nincsen, melegéts vajat fazékszában, tölts bele vizet forrón, petreselyemnek az gyökerét is búvón, had főni mindaddig, míg az gyökerét újoddal tapaszthatod, de ne főjön szintén be; az elébbi szerszámból is bele tehetsz, megsózzad ezt az levet, minthogy csak vízből. Efféle lé az arena és nehéz vizezés ellen jó.

C S I G A.

Az csigák mártiusban legjobbak, mikor házacsájok még jól befedvén vadnak. Azokat vízben egy fazékban az tűzhöz tévén, had főni, míg a házacsájok felyül megnyílik, szedd ki aztán egy késsel és az belit mind kivevén, tisztítsd meg szépen, mint valami borjú belit, meleg vizet ottan ottan reá kell tölteni, míg lemegyen mind róla az rútság. Tedd aztán egy serpenyőben víz-

zel az tűzhöz, tegyen egy forrást hideg kút vízben aztán az leszedegetett csigát tartsad, míg ismét berakod házacskaikban, azonban forró vízben levén, az házacskákat jól megtisztítsad, az csigákat aztán az vízből kivevén, egy ruhával megtörölgesd, sózd s ugyan jól megborsoljad; egy keves szekfűvel és igen apróra metélt petreselyemmel az borsot megegyelétvén, legyen tehénhús leved, melyben keves bort avagy eczetet töltvén, csak alig érezzék benne; hogy meg ne keményedjék az csiga, abban az lében egy avagy fél kalánnal egy házacskában töltvén, az csigát is bele rakjad, és tiszta írós vaját is.

Bánjál úgy vele, hogy semmi az lében ki ne menjen, állasd avagy tedd egy széles lapos rátóban, jobb így, hogy nem mint rostélyon, abban az rátóban is valami hús levet tölts, hogy meg ne szakadjon; tedd az rátót eleven szénre, felül az rátóra lapos fedelet, avagy peléhet, arra is eleven szenet rakj, midőn aztán fő, hogy az házacskában valamiképen ingadozni vagy buzgani láttatik, hadd főni még egy jó tikmony sültig; legyen édes levecskéd, avval az csigát ottan ottan megtöltögesd, add fel melegen az levet, ha mi marad benne, az rátóból az csigára töltsed az tálban, az mikor feladod.

ZÖLD BÉKÁNAK AZ FÖZÉSE.

Mely az tüdő fájónak az phisisben egészséges. Találtatnak az halas tókban zöld békák, kik jók éteknek, de az nagy és fekete béka igen mérges. (175. lap.)

Azokat, mint egy nyulat, kétfelé messed, az hátulsó részét lemessed az előrevalótól, bűröcskéjét levonván, vessed tiszta hideg vizecskében egy ideig, annakutána feje ruhával megtörölgetvén, ötözd meg jó eczettel és sóval, lisztben, mint az halat, megforgatván, megránthatni. Borssal is, ki egy keves vízzel legyen elegyített, megfőzhetni és ha abban eleget főtt, az levet róla leszűrvé, egy lapos tálban tétesd az főtt békát, melyben tiszta írós vaj, bors bővön legyen; egy tűz tartóra állasd, befedve, kin addig főjön, míg az vaj megtisztul s olyan fehér lesz, mint az tikfi. Hogyha valaki irtóznék tüle, az húsa az csontokról lemetéltessék, midőn immár megfőtt, így egy lapos edényben avagy

pástétomocskában elkészíthetni, mint az rákot, avagy szek-fűves lében, mint az fekete lében való potykát.

PISZTRÁNGOS PÁSTÉTOM.

Vedd ki az belit s tedd ki az epéjét, tedd ismét bele az belit, egészen hagyván az hátát és áztasd meg ecetben; végy aztán borsot, gyömbért és az minemű fűszerszámot az hal szeret, úgy mint az potyka leginkább kívánja és szereti az borsot, gyömbért, székfűvet; az füle megett fűszerszámozd meg szerecsendió virággal, székfűvel és sállýával, az hasát és belit is, az sót el ne hagy, az áztatás után tedd rostélyra, szárazd meg lassan, készíts levet vajból, ecetből, az elébbi szerszámból és metélt sállýából, had főni együtt, jó bűvön bele abárolván az sállýát, míg megsül valamennyére az hal, lemonyát is tehetsz hozzá; süsd meg szépen formált pástétomban másfél óráig. Az pástétomnak külön formálása felől nem írok.

BISALMÁS PÁSTÉTOM.

Végy bisalmát, kevéssé meg is sózzad, üresítsd s szedd ki az kemény magvát, forrald fel, rakd aztán arravaló tésztában, az bisalmában pedig malosa szőlőt, nádmézet, fahéjat, apró tengeri szőlőt, édes bort, egy keves rósa vizet is tölts reá, tégy neki való fedelet reá, had sülni egy óráig, mesd fel, nádmézeld meg jobban, édes bort is ismét egy keveset reá, hogy legyen levecskéje, hidegen vagy melegen add fel. Ezenképen süthetsz pástétomban almát, körtvélyt is, csak hogy nem szükség ezeket elébb felforlatnod mint az bisalmát.

MONDOLÁBÓL VALÓ KOLBÁSZ.

Törj mondolát jó aprón, fűszerszámozd meg mint egy tortának való töltelék, kenyeret is vethetsz hozzá, csak tikmonnyal és rosavízzel is elkészíthetni, de ezféle töltelékkel megtöltvén, igen serényen meg kell sütnöd, töltsd meg vele az disznó belit, tedd rostélyra, süsd meg lassan, gyakran megfordítsad mikor sütöd; hogy fel ne szakadjon, az végét is bekössed; hogyha pirúlton szereted, vajban egy serpenyőben megröstölhedd, meg is kell sóznod az töltelék.

CSIPKERÓSÁNAK AZ GYÜMÖLCSÉBŐL VALÓ ÉTEK, AZ ARENA ÉS KÜBÁN-
TÁS ELLEN. (176. lap.)

Megérvén őszkor az csipke, szedd le szép tiszta edényben, s két fele metszvé, szedd ki az magvát és belső részét, szőrfít, bánj szépen vele, hogy semmi szőröske rajta ne maradjon, vagy inkább benne; megmosván, faragtasd fele borban és fele vízben; többecske vizet, míg meglágyúl valamennyére; vedd ki szép fejér ruhára, végy nádmézet és az levet, melyben főtt azzal is felforraltatván az nádmézet, tajtékját lehányván, miután félig lefőtt, tedd bele ismét az megüresített s meghámozott csipkét, hadd főni egy addig, míg az nádméz, egy kalánnal példának okáért benne kivevén, vonódik mint az fonal, az leve legyen annyi, mint az főtt meggynek.

Tiszta édes musttal is elkészéthetni, bisalmával, nádmézzel és édes borral általönthetni hideg suffácskának sokféle főzelek mellett. Kaporna gyanánt is élnek az sültnél vele.

VÖRÖS MOGYORÓBÓL VALÓ TEJ, KIVEL AZ VÉRHASBAN ÉLNEK.

Vörös mogyorónak az magvát meleg vízben áztatván, míg az héját lefejthetni, törd meg apróra, készítsd meg mint az mondola tejet, jó szű erősítő főtt vízzel, adj innya annak, kin az vérhas vagyon. Főzhetsz is vele, mint az mondola tejről oda fel szólottunk, marczapánnak is készéthetni tikmonyból, fahéjjal, nádmézzel; szerecsenydióval és rósavízzel téstácskát dagasztván és ostyára rakván.

MIKOR EMBERNEK AZ HASA MEGYEN, AZ ELLEN VALÓ DRÁGA JÓ ÉTEK

Végy apróra törött mondolát bűvön, ahhoz keverj avagy törsölj tikmony székit. Egy félfont mondolához öt vagy hat tikmony, rósavizet penig három avagy négy lótot, nádmézet négyet avagy ötöt, ezeket össze kevervén, főzz siropot avagy lictarium szabású suffát. Mérd meg az nádméz, melyet hozzá vész, mennyét nyom, igen aprón törött és szitáltatott legyen és egy kevés keményétöt, ki az nádméznek negyed részét teszi, tégy bele és keverjed, avagy ha akarod, mikor immár az az sirop megfőtt, tedd össze az mondolát, az tikmony székját, szárazd meg valamenny-

nyére, mint az kuhonnak való tésztát, az nádmézet dagaszd meg keményétővel, avagy a nélkül is, ha nem szükség; nyomjad mézes kalácsnak az formáját reá, mineműt szeretsz, szárazd meg serpenyőben avagy kemenczében, tűrhető melegségnél, ne legyen pirúlt, hanem az tikmonytól való színe maradjon meg rajta. Ez még az marczapannál is jobb és hasznosb.

JÓ TIKMONYAS SAJTOT ÍGY KÉSZÉTS EL. (177. lap.)

Vége öt vagy hat tikmonyat egy itcze tejhez, habard meg jól az tikmonyat, szűrd aztán egy szűrő serpenyő által ezüstbe, ha ezüstöd nincsen, érczből való serpenyőd legyen, habard az tejet is köziben, választó savót is egy pohárral tégy az tűzre, keverd meg, míg hasadni kezd egymástól, tedd reá az kalánt, had sűrűdjék vagy aludjék meg nem igen nagy tűznél. Mint az sajt megtisztulván és ritkábbá levén az savó, vedd ki az sajtos, avagy lágy túrós massát, öntözd meg tiszta vízzel, fedd be egy kevés ideig tiszta ruhával, szedd ki annakutána tiszta főző kalánnal kosarocskában, avagy annak való formában, így leszivárokodik róla az savó.

Fel akarván azt adni az asztalra, az alsó részét fordítsd felül az lapos tálban, így felül leszen az formáltatott ábrázat, ki sokféle lehet, úgymint halak, madarak és másféle nagy lábú állatok, kinek az lábait, körmeit, orrait, szárnyait, az hálnak az héját pedig megaranyozhatni, még az betegnek is jó az arany folium az étken, minthogy az flatus avagy az szelek az has szorulás ellen használnak.

MONDOLÁS RÁTOTT TIKMONY.

Jól megtörött mondolát végy, gyúrd meg tikmony székivel, nádmézzel és rósa vízzel, sűrűbb legyen valamivel az tésztácska az előbbinél, vedd aztán az tikmony fejéret, kit elválasztottál, mindenkor annyit, mennyi egy tikmonyban vagyon, egy vasas főző kalánnal, az elkészétett mondolás sárga tésztából is annyit, mennyit egy tikmony széki teszen, tedd szépen az fejérének közepire, azzal együtt aztán egy kalánnal az meghevétett vajban, rántsd mint egyébkor egészen az tikmonyat, hasonló leszen ahhoz, fahéjas levet készíts neki.

BETEGNEK VALÓ NÁDMÉZES KENYÉR.

Végy szép fejér kemény kenyeret, morsáld s reszeld meg jól apróra, rósa vízben tikmony székit kevervén az reszelt kenyérrel együtt, míg állítod, hogy az kenyér mind hozzá szítta, had álljon, míg megsűrűdik mint az csörögének való tészta, azután végy hasonféle ujontani nádmézet avagy többecsét is, igen apróra törtet és szitán általszítáltat; végy kevés egy anis és sabrag bors avagy choriandrum magot, gyúrd ezeket az tésztában, mely ha még igen nedves volna, az kenyérből gyúrd még többet belé; tedd egy mázos edényben, kinek formája olyan legyen, mint egy cipő, hánd az sütő kemenczében, hadd súlni szépen. Ez igen megadja az betegnek erejét, ha akarod, mondolát is tehetsz hozzá harmad avagy negyed részét, nem igen apróra törött fahéjat is.

MONDOLÁBÓL VALÓ SÜLT TIKMONY.

(178. lap.)

Aprón törött mondolát végy, valamennyét akarsz, de annak felét tedd külön, az harmad részét is külön, tikmony fejrivel, nádmézzel és rósa vízzel készétvén, az harmad részét tikmony székiel gyúrd. Mind az két rész jó sűrű legyen, végy aztán annyi tikmonyat, az mennyére az héja szükséges, az közepin meghasítván, bánjál szépen vele, hogy el ne törjék, szídd ki, mindenütt töröld avagy mosd meg szépen, hogy ne ragadjon, utána az mint szokott az fejére tedd el rendszerint külön, hogy mikor kívántatik, egymáshoz férjen, végy az mondolás fejér tésztából s formáld meg az héjához képest mint egy öregén sült, kétfelé hasított tikmonyat, kinek az székit kiüresítették.

Mely temérdek az természet szerint való tikmonynak az fejére szokott lenni, oly temérdeken formáld az héjában való mondolás fejéret is. Az tikmony székiel való üres belső helyet pedig az elkészített sárga mondolás tésztácskával betöltsed, rakd aztán bokronként egymásra, hogy szépen össze forrjon, kösd össze egy temérdek fonallal, de távul legyen az tűztől, csak-hogy elérhesse az meleget, mert ha igen közel teszed, megszakad és kimegyen az sárgája, fordítsad ottan ottan.

Hogyha pedig attól félsz, hogy megszakad, csinálj kemény tésztát, mint pástétomnak valót, avval beburítván az tikmonyat,

jól megsüssed, míg az környül való tészta ugyan megfeketül. Szedd le annakutána az megfeketült tésztát, azután az tikmony héjat is, ha meghámozhatni, mert az igen kemény, ha pedig nem, szárazd meg jobban; meghámozván, nedvesítsd meg rósa vízzel ugyannyéra, hogy meg is forgasd benne.

Ugyan sűrű legyen az nádméz is rajta, tedd egy sütő kemenczében s mihelt megszárad az nádméz rajta, vedd ki, így az nádméz után is fejjér leszen mint egyébféle tikmony. Avagy végy gummi dragantot, meglágyítván, avagy olvasztván, gyúrd azzal az nádmézzel, fodor keményétővel, s tikmony fejjérével tésztát. Ezzel vékonyon beburétsad efféle tikmonyat, szárazd meg csak közép melegű kemenczében az kenyérnek kiszedése után, de efféle külső hártáját meg nem kell enned. Csak az inasnak való ez.

BETEGNEK VALÓ ERŐSÍTŐ ÉTEK.

Végy apróra törött mondolát, avagy ha immár készen legyen jó mondola tejed, végy abból, főtt s meghidegült vízben avagy tejben kenyérnek az belit mártván, áztatván, tikmony székít egyet avagy kettőt bele vervén, keverjed, hogy egy tálacska e li legyen vele; tedd egy serpenyőcskében, kiből vajad legyen hevétve, keverjed míg fő, nádmézeld meg azután, rósa vizet is, ha akarod, tölthetsz hozzá, annál erősebb; egy kevésbé sózzad meg. Immár add fel.

BOROS PÉP.

(179. lap.)

Végy sült semlyét, morsáld s rántsd meg vajban, tégy nádmézet belé, hogy jó édes legyen, sáfrányozd, gyömbérezd meg, had főjön, add fel azután és hints reá triczinettet. Mi legyen triczinet, ide alább megtanálod.

CSÖRÖGE PÉP.

Süss avagy ránts csörögét jó pirúltan, vedd azokat és vágd apróra, ismét valami kevés vajban rántsd meg újonnan, mint-hogy ennek előtte is vajasok; tölts sűrű tejet arra, fűszerszámat add meg, az tej gyanánt új bort is, ha nagyon, tölthetsz reá, nád-

mézet is; készítsd ezt, mint az boros pépet. Így leszen jó csőrőge péped.

ŰSZI PÉP.

Végy egy marok mondolát, tengeri s malosa szőlőt, szedd ki az magvát, az héját az mondolának vond le, ezekből mind egyaránt végy és mind hármat egyben vagdald, de ne igen aprón; végy annakutána kömény magot, töröld s vajban ránts meg, tölts jó édes bort reá, had főni, tégy nádmézet belé, vedd azután az háromféle vagdaltat, elegyítsd az kenyér közé, hintsd meg fűszerszámmal, de ne sáfrányozd; az fűszerszámtól jó édes legyen mint az bor pépje, befőjön, hogy sűrű legyen mint egy zabkása. Így leszen jó űszi péped.

RISKÁSÁT FŐZNI.

Végy szép sűrű tejet, had főjön, szedd meg az riskását szép tisztán, tedd egy tálban, tölts forralt vizet reá, hogy jól megdagadjon, szűrd le az vizet; ha az tej forr, tedd bele az riskását, tedd szénre, had főjön, míg meglágyúl; tégy azután törött nádmézet reá és ha fel akarod adni, sózd meg, jámbor.

SÁRGA RÉPÁT MINT KELLESSÉK FŐZNI.

Végy körtvélt, metéld meg azokat mint sárga répát, ránts meg jól vajban, tölts módjával bort reá, azután nádmézet, tengeri szőlőt had főjön jól így, hogy sok leve ne legyen, mint répának szokott lenni, csak kevés. Így jó sárga répád leszen. Bizakodjál János uram, mert így feladhadd.

BORSÓT FŐZNI.

Valamennyi borsót akarsz, annyét végy, jó hé vízben mosd meg, tedd az fazékban, töltsd teli vízzel, nádmézet bele, mindaddig főzd, míg megsűrűdik az leve, így leszen jó, megfőtt borsód is.

KIKELETKORI AVAGY MÁJUSBELI PÉP.

Végý riskását, főzd meg jó sűrű tejben, avagy végý mon-
dola tejet, ha szintén kék szobású ; vedd el az héját az mondolá-
nak, annyi legyen az mondola, mint az riskása, törd meg mind
az kettőt külön jó apróra, megtörvén, tedd együvé, habard egy-
ben jól, hints valami keves nádmézet bele, így leszen jó péped.

RISKÁSA FŐZÉSÉNEK MÉG MÁS FORMÁJA.

Riskásából való lisztet végý, tedd serpenyőben, törd meg
mondola tejben mint egy búza kását, meg annyi hámozott mon-
dolát, mennyi az riskása, de nem igen apróra, öregén maradjon,
tedd együvé, s bele kevés nádmézet, had főjön, meg ne sáfrá-
nyozzad.

MÁJBÓL VALÓ HIDEG ÉTEK.

(180. lap.)

Végý lipsai mézes kalácsot egy fél táblát, metéld ezt ap-
róra, egy mázos három itczés fazékban tölts bort reá, ázzék egy
éjjel, habard meg jól egy főző kalánnal, másnap tedd az tűzhöz,
melegüljön meg. Végý mézet fél meszelt, egy serpenyőben olvad-
jon meg az tűzön, tölts fel újonnan, végý bort egy serpenyőben
az mézhöz, tegyen egy forrást, hánd el az tajtékját ; de az mézhez
három meszely bort kell töltened ; midőn az tajtékját lehántad,
töltsd azt az mézes kalácsra, melegítsd meg jól, hogy szép legyen
az mézes kalács.

Végý aztán egy ritka szemű szitácskát, helyheztesd egy
tisztá tekenyőre, töltsd az mézes olvasztott kalácsot az fazékban
való lére, habard az szitácskán s verd által rajta ; az szitán által-
veretvén az kalács, öblétsd meg szépen az fazokat, hogy semmi
ragatja rajta ne maradjon ; végý egy kevés új eresztett vajat,
kend meg azzal az fazokat belől, töltsd az szűrt levet ismét az
fazékban, hogy sűrű legyen, mint egy búza kása, had forrjon az
tűznél. Reá vigyázz, hogy az fazokat üszög ne érje, mert meg-
kozmásodik, főző kalánnal is keverítsd, hogy meg ne ragadjon.

Midőn ismét megmelegült, végý sáfránt, megtörvén azt,
borral megelegyétssd, töltsd az fazékban való lére, kalánnal ke-
verd, gyömbérezd, borsold meg, végý szerecsendió virágot és

fahéjat nem szintén apróra töröttet, borral azt általvervén, tegyed az levébe s habard össze; ha igen felforr, kevéssé sózd meg, minek előtte még az fűszerszámot betöltted; had forrjon így fel és ha felettébb megsűrűdik, bort tölts belé, mert az levének nem kell sűrűnek lenni; ne is hadd sokáig főni, mint egy tikmony sültig, de el ne felejtse, csak mint egy búza kása sűrű szobású legyen, etc.

SZILVA PÉP.

Végý szilvát, szedd ki az magvát, többet tengeri szőlőt, törd meg egy mosárban, azt szűrd egy ruhácska által jó borral főzd meg mint az boros pépet, ránts semlyét vajban, szűrd által, pirúlt szobású leszen; nádmézet is tégy belé, erre aztán hints triczenetet. Cuius praeparatio infra, hogy czipó legyen s főjön bele, hogy sűrű szobású legyen, ezt aztán töltsed az sültre, madár, etc. kis rósa vízzel megegyelétvén, így jó ézü leszen, hints fahéjat reá, burétsd be más tállal, míg felviszik.

JÓ KÖRTVÉLYES LITTARIUM.

Végý reszelt semlyét, ránts meg az vajban, habard meg borban, hogy híg legyen; tedd ezt az serpenyőben, az reszelt semlyében mint egy búza kását főzd meg, ha láttatik sűrűnek, több bort tölts hozzá, míg olyan leszen, mint egy bor pép, hints nádmézet reá etc.

ALMA KÁSA.

Almát végý, kockáson aprétsd meg mint egy alma kását, ránts meg, tölts bort hozzá, ha ezekkel elkészül, vedd tikmonynak az székit, az alma kásához elegyétsd, sűrűn általtölts bort hozzá és nádmézeld meg, had főjön együtt, hogy mint egy kása sűrűdjék meg.

TEJBŐL OLTOTT PÉP.

Tikmony fejéret verj meg keményen, hogy híg legyen mint az víz, jó sűrű tejet ahhoz, tegyed serpenyőben, csinálj tüzeckét, tedd reá az tejet, nádmézeld meg, szűrd az tikmonyat is hozzá, de az madárkáját kivegyed az tikmonynak; verd össze azt egy

kalánnal, had főjön, hogy megsugorodjék, töltsd egy tálban, had hidegűljön meg, s megaluszik mint egy hideg éték; apró tengeri avagy malosa szőlőt is hinthetsz reá.

TÖLTÖTT SEMLYE.

(181. lap.)

Egy fehér semlyét végy s mesd meg az középit, mint egy tikmonyat szoktak, kerekdeden messed ki az belit; végy nyársocskákon sült apró madarakat, rántsd meg vajban; végy tengeri s malosa szőlőt, hámozott mondolát, töltsd meg az semlyét vele, az semlyében kikerekétett falatot tedd helyére, hogy épnek látsassék; nyújts tésztát, burítsd be vele az semlyét, kalánnal reá töltvén az tésztát; végy vaját egy serpenyőben, melegűljön meg jól és az tésztából kivevén az semlyét, vajban tegyed.

Az kimetszett falatra egy kalán tésztát tégy, mindjárt öntözd meg vajjal, meglásd, hogy semmi tészta bele ne menjen, ránts, öntögesd meg szépen vajjal felül, hogy ki ne tessék az semlye. Hogyha immár megrántottad, végy egy tollat, csinálj levét neki borból, tégy nádmézet belé, borsot, gyömbért, vaját egy kalánnal, had főjön; vedd le az czipó pilisét, töltsd bele az levecskét, így megdagad az tengeri szőlő s az éték immár elkészült.

FOGOLY MADARAT SÜTNI, FÖZNI.

Süsd meg azt elsőben, ha megsül, mesd kétfelé az közepin, tedd egy tálban, fedd be, hogy meg ne hidegűljön; végy savanyú narancsot, mesd meg azokat is s nyomd ki az levét; végy egy keves nádmézet, trizenetet és fahéjat is egy tálban, hintsd az madárra, fedd be egy tállal, rósa vagy levendula vizet is egy keveset tölthetsz hozzá; az tál közepire tedd az madarat, azután tölts kevés édes bort hozzá, ismét triczenetet és fahéjat hints reá, az tálat szénre tegyed, befedvén azt, szépen melegűljön meg jól s így megsűrűdik az leve, és az narancs után csípős és savanyu szabású lesz; maradjon befedve, vitesd az asztalra s ott vedd el az tálat róla. Így immár jó ézü lesz, de az leve ne legyen felettebb sok.

MARCZAPÁNNAK AZ KÉSZÍTÉSE.

Egy marok riskását végy, tedd az tűzhöz jó forró tejben, hogy annál inkább megsűrűdjék, had főjön, ha megfőtt, habard meg jól egy abállóban, mennél apróbban lehet, tölts rósa vizet hozzá, mert a nélkül olajos szabású leszen; megtörvén aprón, az mint marczipánthoz kívántatik, tedd az főtt riskására az abállóban, keverd jól együvé, tégy nádmézet és szép nyers kikeletkori vaját hozzá, meg nem kell sáfrányoznod. Ezt mikor fel akarod adni, egynehány szálkát 3 avagy 4 felől s add fel hidegen.

MARCZAPÁNNAK MÁS FORMÁJA.

(182. lap.)

Nádmézet fél fontot, mondolát egészet, ezeket meghámozván, egy mosárban megtörjed, tölts keves rósa vizet hozzá az mosárban, hogy az mondola olajos szabású ne legyen. Ezeket megtörvén, nádmézet tégy belé, törd össze, mert az mondola szépen megvékonyodik az nádméztől; végy két ostyát, rakd, ásztasd össze rósa vízzel, az mely nagyon kívánod, jól megvervén, tágítsd ki az tésztát; nem kell temérdeknek lenni, (egy lyüki [=törpe G-pldban] embernek az ujjának mennyi szélességet teszen), görbítsd meg az végét környös körül, süsd meg egy kis kemenczében, az hőség felettébb ne legyen, hogy az marczipánt sárga szobásún maradjon; hints triczenetet reája, ha ékesíteni akarod, hámozott mondolát végy, mesd kétfelé hosszára, aranyozd meg az marczipántnak az felső héját, rakd ki azt az aranyozott mondolával.

KISDED FORMÁJÚ POGÁCS.

Mondolának nyolczad részét egy fontnak végy, nádmézet is egy fertált, hámozd, törd igen apróra az mondolát, tölts rósa vizet hozzá, nádmézeld meg, így annál inkább megvékonyodik ez az mondola; ez jól megegyéttetvén mint egy temérdek tészta, szélesétve fel kell kenni, ne tölts felettébb sok rósa vizet hozzá, mert ha igen sűrű, azután is rósa vízzel megvékonyíthatod.

Vedd ki az mosárból az tésztát, tedd egy tálban, szerecsendió virágot is egy keveset tégy köziben, nem igen aprón töröttet; végy ostyát, mesd meg mint egy ablakbeli ruhát, az mint szereted, nagy avagy kicseny formájú leszen, vedd aztán

ennek az formált ostyának egyikét, kend reá az mondolás tésztát vékonyon, mert mennél vékonyb, annál szebb.

Végý annakutána tikmony fejerít két avagy három kalán-
nal és jó rósa vizet bele, habard jól öszve egy kalánnal, míg taj-
tézkik. Ezzel is megkenvén felül az ostyát, mosd le s tedd egy
jól befűjtött kemenczére, de ne hertelenkedjél az sütésében, hozzá
láss, mert gyakran öszve ragad; mikor immár felül meggörbedik,
az mely tájon az rósa vízzel megkented, szépen megkeményedik
s fejéredik, így kell az sütésben vele élni.

MARCAPÁN POGÁCSÁNAK MÁS FORMÁJA.

Végý mondolát egy fél fontot, nádmézet egy fertály fontot,
törd apróra az mondolát, rósa vizet tölts hozzá, hogy ne legyen
olajos szabású, egy abállóban avagy mosárban még apróbbra
törjed, újonnan nádmézet s rósa vizet tölts hozzá, de így, hogy
ne legyen félettébb híg, avagy vékonyodjék meg.

Végý egy ostyát s mesd meg szegesen, hogy négyszegű
legyen, az egyik oldalát tiszta írós vajjal megkenjed; két afféle
ostyára az mondolás tésztát, vékonyon ha kiszélesétsed; tégy ket-
tőt egymásra bokronként, az mint az katona bélest szokták,
hogy egymáshoz ragasztatván, együtt maradjanak; vedd azután
tikmonynak az fejerét, tölts rósa vizet egy keveset hozzá, keverd
meg jól, éjjel aztán készéts egy kis tésztácskát sűrűn, mártsd
ebben oda fel formált pogácsákat s bemártván azokat, tedd hé
vajban, így szépen megdagadnak; az vajban penig ne rántsd igen
sokáig, hogy fejer szobású legyen, és semmi vaj bele ne mehessen.

SÜL DISZNÓ FORMÁJÚ TEJ.

(183. lap.)

Végý riskását, főjön sűrű avagy mondolatejben, hántott
mondolát is annyét végý mint riskását, megtörvén mind az ket-
tőt, tedd s keverd együve apróra, nádmézeld sűrűn meg tedd
tálban, valami kevés köménymaggal formáld meg mint egy süly
disznót, az ú ábrázatjára, fejecskéje be legyen vonattatott, fél
horgas szabású orrocskája, szekfűből szemet, vörös nyelvecskét
formálj neki, tölts levet reá, hogy benne látassék lenni az süly
disznó.

BETEGES EMBERNEK VALÓ LEVECSKE.

Egy tikmonyat végy, had főjön borban, ha megfőtt, az bort leszűrjed, szedd ki az tikmony székit, nyomd ki s tölts bort reá, csinálj abból levecskét. Ezt egy vén embertől hallottam, kin mikor az asszú kórság volt s igen elszáradott volna, egy Doctornak rendelése szerint mindenkor reggel ilyen levecskével élt s meggyógyult, ereje, húsa, vére megjött.

BETEGES EMBERNEK VALÓ PÉPECSKE.

Végy négy avagy öt tikmony székit, az fejérit kiszedvén, keverd meg jól egy serpenyőben, tölts bort hozzá, hogy megsűrűdjék, az bortól ne legyen felettébb híg avagy vékony, mert az forrása után nem igen sűrűdik meg, nádmézeld meg, hadd főni, de ne igen sokáig, hogy meg ne aludjék; add fel, mert ez itt betegnek jó erőt ad.

BETEGNEK VALÓ POGÁCSA.

Vedd egy megfőtt tiknek az negyed részét s metéld apróra, szilvának hánd ki az magvát, ezeket is apróra vagdalgván, semlye lisztet s tikmony széket tégy köziben, készíts ezekből tésztát s ránts meg annakutána.

MALOSA SZÖLŐT RÁNTANI.

Egész malosa szőlőt végy, áztasd meg jól borban, hogy megdagadjon; abból az borból készíts tésztát, az mint szoktuk raponczának, [G-nál=roponcza] megáztatván az malosa szőlőt, mártsd bele az tésztában, hogy rajta maradhasson az massa, mert ha nedves nem volna, az tészta lehullana.

KÖRTVÉLT RÁNTANI.

Metéld meg az körtvélt mint az kövi halacsckát, s áztasd borban, búza lisztel azt meghintvén. Immár ránts meg.

BORNÝÚ MÁJAT SÚTVE.

(184. lap.)

Sózd s főzd meg az májat; ha megfőtt, apróra vagdald, tedd egy tálban, tikmonyat verj hozzá, ránts vaját reá, keverd

ösze, avagy az vad gyanánt végy ispéket, vagdald azt is apróra köziben, fűszerszámozd, sáfrányozd meg; végy malosa s apró tengeri szőlőt is köziben, de hogy az tikmonytól felettébb ne vékonyodjék, burétsd be az hártáival és varrd össze, hogy az máj ki ne mehessen, végy egy fazokat, tégy fedelecskét reá, arra ispéket is tehetsz; hogy meg ne pörsöldjék az máj; tedd aztán reá az májat, az fazokat az kemenczében az tűzhöz tegyed, gyakorta hozzá láss, hogy meg ne égjen, így szép porczogó szabású leszen.

MÁSFORMÁJA ENNEK.

Az májat mint egy dió, akkorákon megmetéld, ispékeld, sózd meg, külön külön egy egész hártáival az darabocskákat beburétsad, vond egy nyársocskára mint egy kappant, süsd meg, csinálj levecskét neki s öntsd meg, fűszerszámozd meg s így elkészül.

MÉZES POGÁCSA.

Végy mézes pogácsát nagy temérdek s pirúttat neki, borsos, gyömbéres legyen, reszeld meg s szitáld meg aztán, így az öreg darabos morsalékja az szitátskában marad; vedd ezt az darabost s tedd egy kemenczében, végy egy fertály font mézet s nádmézet töröttet, három latját tedd egy küsded üstben, mind nádmézestől olvadjon meg, de ne főjön; ha megolvad, töltsd egy tekenőcskében, melyben az darabos morsalék vagon, így az is elolvad.

Keverd aztán az nádmézben, végy egy marok mézes pogácsát töröttet, tedd az tekenőcskében való mézhez, keverj újonnan szerecsendió virágot is, öregre metéltet, három lóját, szekfüvet és fahéjat darabast négy-négy lótot, tedd bele az tésztában míg megvékonyodik, keverd meg jól, az mézes pogácsát is tedd belé hogy megsűrűdjék az tekenőben való tészta, egy fából lapoczkával vele bánhatni, annakutána az megreszelt mézes kalácsnak az maradékját hintsd egy szeges helyre, tedd reá az tésztát, melyből három tésztácskát kell formálnod.

Végy búza lisztet, tedd az asztalra, végy ismég kevés üdő múlván kevés lisztet hozzá és dagaszd s nyújtsd meg, száraz szabású legyen, hogy kezedhez ne ragadjék; az mely tésztát

nyújtó fával kitágítottál, azt rendre egymásután tegyed az asztalra, lisztet elébb hintvén alá, hogy egymáshoz ne ragadjanak.

Végý egy mérő serpenyőt s mérj kilencz lótot, avagy az minemű nagyon akarod. Végý más sikárló fát, melynek az temérdeksége és szélessége legyen három újjnyi mint egy mézes kalácsnak, végý aztán egy pogácsához kitágéttatott tésztát, hints lisztet az fára s nyomd azt az fát az kiszélesétett pogácsára s így annak szélessége és hosszasağa ahhoz hasonló leszen, azt az nyomtatott pogácsát rendeld meg egymásután.

Végý egy fából kimetszett formát, kinek az temérdeksége egy újjnyi legyen, formáld meg, töröld le aztán az lisztet, hogy lisztes ne legyen az pogácsa; egy deszkára penig hints lisztet s rakd reá az mézes pogácsát, afféle sütővel süsd meg, ki azzal keresi kenyerét.

OLASZ FORMÁN RÁNTOTT TIKMONY. (185. lap.)

Az tikmonyat habard s verd együvé mint egy fánknek, sózd meg; rátó-serpenyőt végý, tégy egy keves vajat bele, úgymint egy fél kalánnal; ha az vaj immár hé, végý tikmonyat egy kalánnal, tedd bele, az mennyi széles az serpenyő annyéra megszélesedik, fordítsd meg, hogy szép pirúlt legyen. Így annakutána effélét kettőt, hármát is egy tányérra tehetsz.

FARSANG POGÁCSA.

Kétszer sült jó mézes kalácsot végý, reszeld apróra s hints reá trizenetet, keverd jól együvé, készéts mézes kalácsos tésztát, tedd az kitágéttatott pogácsának az közepire, hajtsd be az másfél részét felyül, hogy öszve menjen, az tészta belől az közepin maradjon, mint egy kolbászt meggörbétst, végý egy kis karikás taligácskát, mesd le avval az tésztát, hogy az vége csepkés szabású legyen, de ne igen távolý, hogy az bélése ki ne hulljon. Süsd avagy rántsd meg az serpenyőben.

SZIVÁRVÁNYOS AVAGY FECSKENDŐ CSÖRÖGÉT SÜTNI.

Kék szabású tejet végý egy römpelt serpenyőben, had főjön; el kezdvén főni, tedd bele az lisztet, hogy megsűrűdjék, ezt az serpenyőben jól megrántsad, hogy meg ne kozmásodják,

azután egy tálban jól megverjed, az tikmonyat az kemenczéhez jó melegre tegyed, hogy megmelegüljön.

Ezeket is egy fazékban jól megverd s megsózzad ottan-ottan az tésztát, egy keves tikmonyat tölts reá s verd jól ismét, hogy semmi darabos szabású ne maradjon benne; ezt az tésztát tedd egy fecskendőben s nyomd ki az serpenyőben levő vajra, környös-körül nedvesítsd meg elsőben az fecskendőt vízzel, hogy jól kimehessen az tészta, hé legyen az vas s jól kinyomd az tésztát, az serpenyő mennyi széles mindaddig, mert annál jobb az csőröge, ha apróbban szereted, ahhoz való serpenyőd legyen, meg is fordítsd, de úgy bánjál vele, hogy egy is el ne törjék.

TIKMONYBÓL VALÓ SAJT.

Tikmonyat s jó sűrű tejet végy, verd meg jól azokat, s süsd meg mint egy sajtot, safrányozd s tölts eczetet reá, avagy bort egy keveset; azután töltsd az tejet az tikmonyhoz. Végy egy öreg fazokat, ki tele legyen vízzel és annak forrásakor az fazokat, melyben az tej és tikmony, tartsd avagy függeszd a hé vízben, de úgy hogy az öreg fazékban levő víz, bemenjen az tikmonyhoz; had főjön jól, így egy tikmonyas híg tészta leszen belőle; tedd ezt egy sűrű szitácskában, hogy általszűrődjék, formáld aztán egy alkalmas formában, így elkészülvén, jó lágy ézű leszen mint egy tiszta írós vaj.

HAVAS SZOBÁSÚ ÉTKET KÉSZÍTÉNI.

(186. lap.)

Mesd meg az semlyét s az tikmonnyal is beburéthatod, süsd az semlyét szénen, végy tikmonyas tésztát, mint egy marczipánhoz, kend ezt az sült semlyére s metéld egy újjnak mennyi az temérdeksége, még vékonyabban is az egyik oldalán s tedd az metélt darabot egy tálban, hogy az burétója felyül maradjon; annakutána mennél sűrűbb tejet végy, tégy egy marok nádmézet hozzá, habard s verd egy fazékban, még azon merő tajtékká válik. Ezt az tajtékot az metélt s beburétott semlyére tegyed egy kalánnal s reá vígyázz, hogy az burétója fenn maradjon, az tajték is hogy magoson feldagadjon, így alóla elolvad s meglágyul az kenyér. Ez az havas semlye.

ANYÚ TEJET KÉSZÍTENI.

Az mondolának a le az héját, törd apróra, tölts sűrű tejet hozzá, hogy ne legye. Ajos szabású, tedd ezt egy abállóban mind tejestül és ottan-ottan sűrű tejet tégy hozzá; egy tiszta ruhában annakutána ezt berakván, függeszd fel, hogy alácsepgjen, mint egy túrónak való savanyú tej; mikor aztán megszárad, újonnan sűrű tejjel kinyomhatni, csinálj belőle kis rakáskákat ismét sűrű vagy édes tejet hozzá; ha édesen szereted, nádméz-zet hozzá.

KEREKDED FÁNKOT SÜTNI.

Tikmonynak az fejerit s búza lisztet végy, nádmézeld s az tésztát tikmony fejerivel dagaszd meg, de megválaszd tüle az székját, mert efféle semmi nem lehet abból ép; az fejerit tedd az nádméz köziben, készítsd az tésztát, ne verd azt, mert ragadós szabásúnak kell lenni; tölts rósa vizet hozzá, hogy jó ézü legyen, mint egyéb csörögét, süsd meg, végy gömböleg sikálló fát s mikor ezeket sütöd, vedd ki az vajból s az gömböleg fát nyomd reá, míg meleg; had száradjon azon, add fel s hints nádmézet reá.

M Á S F É L E.

Egynehány tikmonyat végy, öszveverd, vajjal habard, hogy jól megkeményedjék, tedd aztán egy tányérra, más tányért felül is, nyomd ki az vajat, vagdald meg az tikmonyat, végy malosa szőlőt, szedd ki az magvát, apró tengeri szőlőt is vágj apróra tedd együvé egy kis tálban, reszelj semlyét köziben, tikmonyat verj reá, süsd meg mint az sajtból való pogácsát.

NÁDMÉZES POGÁCSA.

Kétszer sült mézes kalácsot végy, reszeld apróra, szűröd meg egy szűrő edény által, had száradjon, törd egy mosárban, tedd egy tálban, végy eresztett nádmézet és triczenetet, dagaszsz oly temérdeken tésztát mint sajtos pogácsának, készíts más tésztát is vízzel, tágíts ki széles lángocskákat, tégy az tésztából anynyét bele, mennyi kívántatik egyszer való bevetésre, süsd meg

egy kályhában, avagy tedd egy deszkára, mikor az tüzet kivonszod az kemenczéből, tedd az kemenczébe aztán az deszkával. Így szépen megsül s maradjon fejéren.

OLASZ FORMÁN KOLBÁSZT TÖLTENI. (187. lap.)

Egynehány font húst végy, szedd ki szépen ízeit és inait, szalonnát végy és az bőreit mesd le, kockáson metéld, vagdald meg apróra az húst, jól megvagdalván, tedd hozzá az szalonnát, tégy sót és egész borsot hozzá, habard közben ezzel, s az beleket töltsd, az mint szoktak egyéb kolbászszal bálni, vesd az füstre, hogy fonnyadt szobású legyen, süsd meg salátához.

PÁSTÉTOMOCSKÁT SÜTNI.

Végy hántott mondolát, törd meg, habarjad, csinálj abból sűrű tejet, mely okért végy bűvön mondolát, had álljon vagy két napig egy fazékban, avagy függeszd fel egy sacskóban, mint egy savanyú tejet szoktak, de egy éjjel és egy nappal álljon; minekelőtte kiszűrődött, vedd le, reszelj nádmézet közben, temérdek legyen, csinálj egy háromszegű ezüstöcskét, tölts tejet belé, süsd meg az tésztában mint egy írók fánkot, vaját ne tégy hozzá, hanem mint egy kenyeret süsd meg. Jó immár ez koma.

NÁDMÉZET ERESZTENI.

Egy font nádmézet végy, egy meszely vizet, tikmonynak az fejjérét verd meg jól, hogy tajtékja jüjjön, töltsd az vizet közé, habard jól össze, tégy nádmézet hozzá, had főjön lassan, elsőben szépen lehánd az tajtékját, azután hadd jól főni, hogy megsűrűdjék.

MONDOLÁBÓL VALÓ ÖREGEN SÜLT TIKMONY.

Reszeld apróra az meghántott mondolát, az mennyi kívátnatik tikmony székihez, sáfrányozd meg, végy tikmony héját, szedd ki az tikmonyat az széles, nem az höges végében; jól megtörvén az mondola, minekelőtte az tikmony széki gyanánt elkészéttetett mondolát az üres tikmony héjában teszed, egy vékony fácskát tégy bele az közepire s azután az mondolát, az fácska benne maradjon az közepin: végy mondolából való sűrű tejet,

töltsd az tikmony héjában az mondolához, ottan-ottan mozdítsd az fácskát kerekdeden, hogy az mondola tej környös-körül menjen mint az tikmony fejére.

Efféle mondolás tikmonyat az hegyes végére egy alkalmas repositoriumban tegyed, benne hagyván az fácskát, így aztán megsűrűdik, mintha természet szerint öregén sült tikmony volna. Mikor immár megsűrűdött volna, vond ki az fácskát, hánd le az héját, metéld meg az tányéron, az mint szokták az öregén sült tikmonyt.

TORTÁTÁNAK AZ KÉSZÉTESE.

Búza lisztet végy egy avagy két kalánnal, tikmonyat, vaját egy öreg diónyt, bornyú hús levet egy avagy két kalánnal, ki egy csöppnére se legyen kövér, dagaszsz tésztát ebből, tágíts ki egy-egy lángocskát, minemű nagynak akarod az tortát, de igen temérdek ne legyen, csak mint egy béles.

Tégy egy öreg diónyi vaját egy serpenyőben és öt tikmony székit, tejjel verd össze az serpenyőben mint egy búza lisztet, süsd meg az tűznél, mint egy tikmonyas pépet; mikor fő, jól meghabard, hogy temérdek morsalékok ne maradjanak benne, jó sűrűnek kell lenni. Elvevén az tűztől, öntsd ki egy tálban, üss két tikmony széket belé, sáfrányozd, nádmézeld meg, hogy mint egy íróspép oly jó legyen, hogy sima legyen, törd meg egy kalánnal, az temérdeksége közép szerint való legyen. (188. lap.)

Az lángocskához, az mely tésztát készítettél, az feneken maradjon mint egy fonalon, annak temérdeksége olyan legyen, mint egy késnek; hogy elkészül, olyan leszen, mint egy marczipán; végy egy sikálló gömbölyítő fát, az mennyére lehet, vékonyon tágítsd ki, mesd likacsát bele és azokra papiroskákot tégy, szélesítsd ki az tésztára, hogy az fekvése legyen mint egy üstben az tésztán, tisztéttasd meg szépen az kemenczét s abban süsd meg, így az torta szépen megdagad; tedd egy tényérre, hogy megsült, hints triczenetet reá, pirúlt legyen, de meg ne égjen.

MÁS FORMÁJA ENNEK.

Mint meg vagyón írván, olyan alkotmánt készíts, de az fenekének mélyebbnek kell lenni, temérdekebbnek is; bornyú

húst végy, had főjön jól, de ne főjön szintén félig be, vagdald aztán apróra, tedd egy tálban és egy kevés vaját hozzá, fűszer-számozd meg jól, tedd az alkotmányban; végy annakutána négy tikmonyat, süsd meg erősen, vedd ki az tikmony székit, s tedd felül bele; mint az tortának szoktunk, fedelet csinálj neki; mikor immár az kemenczéből kiveszed, állítván, hogy eléggé megsült, vedd le onnét az fedelet; ha immár pirúlt, végy espéket, kend meg vele felyül mindenütt, ha immár az asztalra akarod vitetni, tölts kövér hús levét levet hozzá reá.

M Á S F O R M A.

Tégy vaját egy serpenyőben egy öreg diónyit, egy lángos formára kiszélesítettét tésztát, mikor az tálban teszed, vaját is tégy belé mint az serpenyőben, verd jól együvé, az tésztát jól megkenjed tikmony székeivel.

TEJBŐL VALÓ POGÁCSA.

Mennyi kell, annyi tejet végy egy serpenyőben, ne főjön be teljességgel, végy lisztet egy tálban; mikor az tej hé, töltsed az tálban, habard jól, ne tölts felettébb sokat hozzá, az tészta legyen sűrű s temérdek szobású; végy azután tikmonyat, habard jól meg egy fazokacskában, sózd meg, töltsd hozzá s verd meg jól; az tikmony búvön legyen, így szépen megdagadnak mint az pogácsák. Ezeket aztán egy kalánnal rakjad rend szerint sietve, s vágd le külön egymástól, míg az tészta meleg; ne végy felettébb sok tejet, hanem tikmonyat annál többet. Az vaj, melyben az tésztát kalánnal teszed, felettébb hé ne legyen, mert igen pirúlt lenne, süsd lassan, végtére azért nagyobb legyen az hőség, hogy be ne bomolják teteje azoknak és hogy felettébb írók ne legyenek.

TIKMONYAS FÁNKOCSKÁK.

Két öregén sült tikmonynak az székit kivedd, vagdald apróra azt, tölts keves tejet hozzá, habard meg egy kevésbé egy tálban, végy két tikmony széket ismég, tejet három kalánnal s verd hozzá az tikmony székit, habard jól, hogy semmi darabos benne ne legyen, sózd meg, mondolát is metszhetsz bele, tedd ezt

egy tányérra s nyújtsd meg az lisztben egy kevéssé, így megsűrűdvén, vagy nyolcz fánkocská leszzen belőle, kinek az hosszúsága egy újjnyi legyen, süsd meg lassan elsőbben, végtére penig az hősege nagyobb legyen. Így jó porczogó szabású leszzen.

BARACZKBÓL VALÓ SALÁTA.

(189. lap.)

Végy baraczkot, hámozd meg, az magvát metéld együvé, hogy ragadjanak az oldalon egymáshoz, egy-egy baraczk mellé egy mag legyen, hámozott mondolát és diót a gyanánt oda szoktanak tenni; egy tálban tevén ezeket, tölts malosát reá s triczenettel hintsd meg.

PARASZT EMBERNEK ÉS CSELEDNEK VALÓ KNÖDEL.

Végy borsot és vörös hagymát köziben bűvön, vagdald együvé nem szintén apróra, tölts igen hé vajat reá, azután két avagy három tikmonyat s petreselymet, az tikmonytól penig ne legyen lé szabású, avagy felettébb vékony; végy hozzá búza lisztet s vajat és semlye darát egy kalánnal, semlyét is vethetsz hozzá, ez az tészta sűrű legyen, mint az húsból való knődöl; mikor az húsnak az leve fő, tedd bele, hadd főni, de az vaj és tikmony benne legyen, mert a nélkül el nem készülne.

FRISS HIDEG PÉPNEK AZ KÉSZÉTESE.

Végy sűrű tejet, főjön egy serpenyőben, mikor fő, töltsd ki egy fazékban, tedd az tűzhöz, mikor meg ismég főni kezd, habard meg együvé az sűrű tejjel az fazékban, hadd főni lassan, vigyázz reá, hogy ne menjen úgy öszve, mint egy tikmonyas sajt, tedd sacskóban, had függjön ott egy éjjel, hogy leszivárkodjék, avagy tedd ezt egy teknőben, varrd be az sacskót, hogy ki ne hulljon az sajt, tégy szép deszkát, arra követ, hogy kinyomódjék az savója, hajtsd alá az teknőcskét, vedd aztán azt az sajtot, reszeld meg, habard egy abállóban, had sűrédjék, nádmézeld meg mint egy tikmonyas pép, tölts aztán rósa vizet egy keveset hozzá, jó ézű leszzen s hidegen is így élni vele.

TRAGEANAK AZ KÉSZÉTESE.

Egy fél font nádmézet végy, gyömbért s fahéjat egy-egy lótot, szerecsendió virágot egy lótnak az negyed részét, galagonyát is annyit, úgy mint egy lótnak negyed fél részét, törd apróra s elegyítsd az gyömbér és fahéja között.

TRICZENTNEK MÁS FORMÁJA.

Végy három font nádmézet, három lót fahéjat, gyömbért kettőt, galagonyát is, egy lót szerecsendió virágot, cardomonon magot egy lótnak az negyed részét, egész borsot is egy lótnak az negyed részét.

RÓSÁS NÁDMÉZNEK AZ KÉSZÉTESE.

Egy lót rósához végy három lót nádmézet etc., de lewendulához négyet, annak az virágocskájához is annyét.

MÉZET ERESZTENI.

Egy medenczébe mézet végy, egy fontnak az negyed részét, három tikmonynak az fejrét jól megverd, megjün az tajtékja.

HA AZ HIDEG AZ LÁBÁT VALAKINEK MEGVÖTTE.

(190. lap.)

Végy égett bort, kend meg az lábait jól eleven szénnél, mi-nekelőtte még ki nem fokad, így használd. Avagy végy retket, üresétsd meg belől, ránts meg régi hájban, nyomd ki ezt aztán egy ruhácska által, kend meg magadot vele. Ez is jó : az első új hivvelkés borsót, az kit eszel, végy s töröld avval az lábodat, így az hideg meg nem veszi s nem is fakad ki.

AZ ÉNYNEK ROTHADÁSA ELLEN VALÓ ORVOSSÁG.

Hogy az embernek újonnan nevedekdjék, végy mézet, tárkont, sályát, egy-egy lótot, szederj fából valónak az levét négy lótot, gyömbért egészet két lótot, hadd főni ezt az gyömbért egy fél meszely vízben, tedd aztán az megnevezett szerszámokat mind mézestől az gyömbér levében, had főni együtt egy kevésé, ezzel öblétsd meg az szádot, igen használ.

EMBERNEK AZ HAJÁT MEGSZÉPÍTENI.

Tiszta írósvaját végy, makkot, lenolajat, hat tikmonyat újat, verd meg jól, mikor immár hé az vaj, az tikmonyat az makkhoz és olajhoz kell kenned, hadd kilencz óráig főni, szűrd le annakutána az szép tisztáját, az sonkolyát hátra hagyván, az vaj pedig ne legyen eresztett.

GYOMORNAK VALÓ LICTARIUM.

Végy kígyótráng gyökeret, hámozd s metéld meg vékonyon, had főjön borban, míg meglágyúl mint az főtt répa, nyomd ki keményen, hogy megszáradjon, vagdald apróra; ebben az gyökérben egy fontot végy, mézet egy fertály fontot, nádméznek egy fontnak az negyed részét, gyömbért egy fél fontot, szerecsendió virágot egy fél lótot, dióját egy lótot, galambbegyet egy fél lótot, rövid borsot egy fél lótot, egy lót cardanumot, törd ezt mind együve apróra s tedd tiszta üstöcskében, had főjön egy egész óráig.

MELLFÁJÁS ELLEN VALÓ VÍZ.

Végy izsópot, sályát, tüdőfüvet, mindenikben egy fél marokkal, tizenhat füget, nyolcz datilist, apró tengeri szőlőt két latot, édes gyökeret egy lótot, szent János kenyeret egy lótot, seresfolia két lótot, anis magot egy lótnak az negyed részét, szent János gyökeret két lótot, metélt gyömbért egy lótot, fahéjnak egy lótnak az negyed részét, tölts egy meszely bort, avagy vizet hozzá, had főjön be az harmad része, szűrd le, ezzel melegen élj estve avagy reggel.

Soli Deo gloria p. p. p. p.

I N D E X.

	Lap. *)
Az szakácsi tudomány három dologból áll	III
Második része az szakácsi tudománynak	VI
Az régi mesterek az tehénhúsból 33 tál étkeket szoktak volt készíteni	LVII
Első tehénhús	LVII
Második tehénhús	LVIII
Harmadik tehénhús fokhagymás kaszás lével	LVIII
Negyedik tehénhús tiszta borssal	LIX
Ötödik tehénhús pecsenye kukrejjtel	7
Hatodik tehénhús pecsenye hagyma lével	7
Hetedik tehénhús pecsenye fojtott lével	8
Nyolczadik tehénhús pecsenye fenyő maggal :	8
Kilenczedik tehénhús pecsenye sütvé, megtöltve	9
Tizedik tehénhús pecsenye vetreczen	9
Tizenegyedik tehénhús pecsenye szivúlva	9
Tizenkettődik tehénhús hüvelykes borsóval	9
Tizenharmadik tehénhús pirított	10
Tizennegyedik tehénhús riskásával	11
Tizenötödik tehénhús árpa kásával	12
Tizenhatodik tehénhús egressel	12
Tizenhetedik tehénhús egressel	12
Tizennyolczadik tehénhús sóskával	12
Tizenkilenczedik tehénhús spárgával	13
Huszdik tehénhús pasztornákkal	13
Huszonegyedik tehénhús új káposzta levéllel	13
Huszonkettődik tehénhús torma levéllel	13
Huszonharmadik tehénhús sóba	13
Huszonnegyedik tehénhús ugyan annak az levében	13
Huszonötödik tehénhús répával	14
Huszonhatodik tehénhús sós káposztával	14
Huszonhetedik tehénhús mégis sós káposztával	14

*) Az eredeti lapszámozás.

Huszonnyolczadik tehénhús haraszt káposztával	14
Huszonkilenczedik tehénhús vad almával	15
Harminczadik tehénhús kakukfűvel	15
Harminczegyedik tehénhús eczettel, vörös hagymával	15
Harminczkettődik tehénhús tormával	15
Harminczharmadik tehénhús pecsenye sállyával	16
Harmincznegyedik tehénhús pecsenye mustos	16
Harminczötödik tehén máj, vese, bors porral	16
Harminczhatodik tehén nyelve, tölgye sültve	16
Harminczhetedik tehén nyelve sóba hójába	17
Harmincznyolczadik tehénláb székfüves lével	17
Harminczkilenczedik tehénláb hidegge fokhagymával	17
Negyvenedik tehénláb kocsonya	17
Negyvenegyedik tehén nyelve töltve	18
Negyvenkettődik tehén lépi töltve	18
Negyvenharmadik tehénbél fejer espékkel	18
Negyvennegyedik tehénbél sárga espékkel	19
Negyvenötödik tehénbél töltve édes tejjel	19
Negyvenhatodik tehénbél töltve tejfellel	19
Negyvenhetedik tehénbél kaszás lével	19
Negyvennyolczadik tehénbél töltve riskásával	20
Negyvenkilenczedik tehénbél töltve olasz módon	20
Ötvenedik tehén nyelve, tölgye tiszta borssal	20
Ötvenegyedik tehén fű ha idegen országban vagy	21
Ötvenkettődik tehén gyöngyös hurkájáról	21
Ötvenharmadik tehén tölgye, nyelve szekfüves lével	21
Ötvennegyedik az egész ökörnek megsütéséről	22
Ötvenötödik mégis ugyanazon ökörről	23
Ötvenhatodik tehénhús fejer pecsenye	155

Következnek az borjú húsokról rendszerint.

Borjú fű sóban, városi módon	24
Borjú máj töltve	24
Borjú máj sültve	183
Más formája	184
Első borjúhús szömöröcsökkel	24
Második borjú máj rántva faolajban	25
Harmadik borjúhús suffával	26
Negyedik borjúhús pástétomban	26
Ötödik borjúhús éles lével	27
Hatodik borjúhús tiszta borssal	27
Hetedik borjúhús sóban, lengyel módon	27

	Lap.
Nyolczadik borjúhús fejr ispékkel	27
Kilenczedik borjúhús sárga ispékkel	27
Tizedik borjúbél édes tejjel	28
Tizenegyedik borjúbél tejfellel	28
Tizenkettődik borjú szegye, tölgye tiszta borssal	28
Tizenharmadik borjú ves pecsenyéje töltve	28
Tizennegyedik borjúhús ves pecsenyéje szárazon sütve	29
Tizenötödik borjúhús pecsenye töltve olasz módon	29
Tizenhatodik borjúhús kaszás lével	29
Tizenhetedik borjú fű éles lével	29
Tizennyolczadik borjúhús spinácczal	30
Tizenkilenczedik borjúhús fokhagymás kaszás lével	30
Husadik borjúhús pecsenye pástétomban	XCVIII
Huszonegyedik borjúhús pecsenye citrom lével	XCIX
Huszonkettődik borjúhús sós egressel	XCIX
Huszonharmadik borjúhús pecsenye török módon, egressel	C
Huszonnegyedik borjúhús lemonyás tárkonyval	C
Huszonötödik borjúhús pecsenye pástétomban	CI
Huszonhatodik borjúhús szőlő levélben	CII

Következnek immár az juhhúsból készült étek.

Első juhhús vörös káposztával	CII
Második juhhús eczettel vöröshagymával	CIII
Harmadik juhhús bigozsal	CIII
Negyedik juhhús répával	CIV
Ötödik juhhús hagyma lével	CIV
Hatodik juhhús új káposzta levéllel	CV
Hetedik juhhús torma levéllel	CV
Nyolczadik juhhús riskásával	CV
Kilenczedik juhhús újságban káposzta fűvel	35
Tizedik juhhús savanyítva káposztával	35
Tizenegyedik juhhús édes káposztával	35
Tizenkettődik juhhús tejes káposztával	35
Tizenharmadik juhhús haraszt káposztával	36
Tizennegyedik juhhús egressel	36
Tizenötödik juhhús vadalmával	36
Tizenhatodik juhhús sállyával	36
Tizenhetedik juhczémer fokhagymával ispékelve	36
Tizennyolczadik juhhús bors porral	37
Tizenkilenczedik juhhús pasztornákkal	37
Husadik juhhús murokkal	37
Huszonegyedik juhhús útra hidegge, elei avagy utolja	37

Huszonkettedik juhhús sütte hidegge	37
Huszonharmadik juhhús despot lével	37
Huszonnegyedik juhgyomor töltve	38
Huszonötödik juhhús kapor virággal	38
Huszonhatodik juhhús borsóval	38
Huszonhetedik juhhús lenoséval	39
Huszonnyolczadik juhhús sós káposztával	39
Huszonkilenczedik juhhús sós tejjel	39

Következnek az bárányhúsból készült étek.

Első bárányhús suffával	39
Második bárány fül rántva	39
Harmadik bárányfű sóban	40
Negyedik bárányhús kakukfűvel	40
Ötödik bárányhús sóskaival	40
Hatodik bárányhús spárgával	40
Hetedik bárány czeterti (így) sütte, tejfeles suffát alá	41
Nyolczadik bárányhús eczettel, tárhonynyal	41
Kilenczedik báránybél édes tejjel vagy tejfellel	41
Tizedik bárány czetert sütte, citromot vagy lemonyát alá . . .	41
Tizenegyedik longum prot.	42

Következnek immár az disznókból.

Első disznóláb tormával	42
Második disznóláb hidegge fokhagymával	42
Harmadik disznóláb tiszta borssal	42
Negyedik disznófű tormával	43
Ötödik disznófű leves kenyérre	43
Hatodik disznó álla, sódora gyümölcsös lével	43
Hetedik disznó álla, sódora szekfüves lével	43
Nyolczadik disznó gyomra, beli, nyelve, tormával	43
Kilenczedik disznó beli mégis eczettel, vörös hagymával . . .	44
Tizedik disznófű hidegge bors porral	44
Tizenegyedik disznónak édes húsa fekete lével	44
Tizenkettődik erdeinek húsa szekfüves lével	44
Tizenharmadik erdei disznó pecsenye sütte, melegen, borsoson .	44
Tizennegyedik erdei fű sódorostól főve	45
Tizenötödik disznóból készült aprólék	46
Tizenhatodik erdei disznóhús szekfüves lével	47
Tizenhetedik, ha ennek az erdeinek fejét, sódorát fejedelemnek főzni akarod	48
Tizennyolczadik erdei pecsenyéből pástétom	49

Immár nyuljunk az malaczkokhoz.

Lap.

Első malaczhús fekete lével	50
Második malaczhús édes lével	50
Harmadik malaczhús éles lével hideggé	51
Negyedik malaczhús hidegge fokhagymával	51
Ötödik malacz sütvé szárazon	51
Hatodik malacz sütvé, az derekát töltve	52
Hetedik malacz sütvé, az bőr alját az füléről töltve	52
Nyolczadik malacz ispékkal fejéren akár sárgán	52
Kilenczedik malacz báránnyá csinált	53
Tizedik malacz bőrből csinált éték	53
Tizenegyedik malacz szárazon fok- avagy vörös hagymával	54
Tizenkettődik malaczhús kaszás lével	54

Immár lúdhúsból készült étkek következnek.

Első lúd törött lével	55
Második lúd gyümölcsös lével	55
Harmadik lúd kövér gyümölcsös lével	56
Negyedik lúd zoh lével	57
Ötödik lúd fekete lével	57
Hatodik lúd tiszta borssal	57
Hetedik lúd fejer ispékkal	58
Nyolczadik lúd sárga ispékkal	58
Kilenczedik lúd répával	58
Tizedik lúd kövér egészen sütvé aprólék nélkül	58
Tizenegyedik lúd német lével	58
Tizenkettődik lúd perselt lével	59
Tizenharmadik lúd köles kásával	59
Tizennegyedik lúd riskásával	60
Tizenötödik sült lúdhöz való tej	60
Tizenhatodik lúd másképen	60

Immár az lúdfiakról is egy avagy két szóval.

Első lúdfi leány sárjával	60
Második lúdfi gyömbéres sásával	61
Harmadik lúdfi szekfüves sásával	61
Negyedik lúdfi meggy sásával	61
Ötödik lúdfi egressel	62
Hatodik lúdfi törött lével	62
Hetedik lúdfi töltve	62

Következik az tyúkokról, kappanokról.

Lap.

Első kappan malosa lével.	63
Második madár lével tyúk	63
Harmadik tyúk gyümölcsös lével	64
Negyedik tyúk székfüves lével.	64
Ötödik tyúk fekete lével	64
Hatodik tyúk saskával.	64
Hetedik tyúk szömöröcsökkel	65
Nyolczadik tyúk riskásával	65
Kilenczedik tyúk knődörrel.	65
Tizedik tyúk spinácczal	66
Tizenegyedik tyúk magyar balás lével.	66
Tizenkettődik tyúk sós egressel	66
Tizenharmadik tyúk salátával	67
Tizennegyedik tyúk hagyma levéllel	67
Tizenötödik tyúk bors porral	67
Tizenhatodik tyúk dezpot lével	67
Tizenhetedik tyúk lippai lével	68
Tizennyolczadik tyúk mégis riskásával	68
Tizenkilenczedik tyúk sállyával	68
Husadik tyúk törött lével	68
Huszonegyedik tyúk sárga hagyma lével.	68
Huszonkettődik tyúk szeges laskával	68
Huszonharmadik tyúk német lével	69
Huszonnegyedik tyúk száz lével	69
Huszonötödik tyúk éles lével	69
Huszonhatodik tyúk kaszás lével.	69
Huszonhetedik tyúk tiszta borssal, egészen	69
Huszonnyolczadik tyúk sak vászonnal	69
Huszonkilenczedik tyúk vagy kappan sós káposztával. . . .	70
Harminczadik tyúk fejer spékkel.	70
Harminczegyedik tyúk sárga spékkel	70
Harminczkettődik tyúk meg is töltve az bűrit, az csontja főve borssal	70
Harminczharmadik tyúk mégis	70
Harmincznegyedik tyúk töltve egészen hidegge	71
Harminczötödik tyúk mégis kit az németek etc.	71

Tyúkfiaokról következik.

Első tyúkfí újságban éles lével.	72
Második tyúkfí újságban kerti egressel	73
Harmadik tyúkfí szőlő egressel	73

Negyedik tyúkfí töltve tiszta borssal	73
Ötödik tyúkfí töltve sárgán tejfellel	74
Hatodik tyúkfí töltve sütni	74
Hetedik töltve mogyoró hagymával	74
Nyolczadik tyúkfí pajor lével	74
Kilenczedik tyúkfí sóban, lengyel módon	75
Tizedik tyúkfí pástétommal	75
Tizenegyedik tyúkfí töltve, szász módon	76
Tizenkettődik tyúkfí rántva	76
Tizenharmadik kukrejtés tyúk	76
Tizennegyedik tyúkot főzni	76
Tizenötödik lemonyás lében való sült tyúk	76
Tizenhatodik sült tyúkra avagy madárra való lé	77
Tizenhetedik kappant sütni papirosban	77
Tizennyolczadik tyúkfí elveszett lével	77
Tizenkilenczedik rántott tyúk	77
Husadik tyúkfí tejfellel	77
Sütve kell csinálni töltött tyúkfí	129

Következnek az halakból készült étek.

Első csuka sóban tormával	78
Második csuka fiak sóban, fodorítva	78
Harmadik csuka is pékkel	78
Negyedik csuka is pékkel büjti módon	79
Ötödik csuka sóban hidegge	79
Hatodik csuka törött lével	79
Hetedik csuka tiszta borssal	80
Nyolczadik csuka mégis tiszta borssal	80
Kilenczedik csuka olajos lével, káposzta lében, héjában	80
Tizedik csuka sárga lengyel módon	80
Tizenegyedik csuka fehér lengyel lével	80
Tizenkettődik csuka szürke lével	81
Tizenharmadik csuka rántva	81
Tizennegyedik csuka pástétommal	81
Tizenötödik csuka, szépen az fokhagymát etc.	81
Tizenhatodik csuka hidegge süllő lével	82
Tizenhetedik csuka székfüves lével	82
Tizennyolczadik csuka sütvé, fele sóba főve	82
Tizenkilenczedik csuka töltve	82
Husadik csuka sütvé héjában	83
Huszzonegyedik csuka ispinácczal	83
Huszonkettődik csuka pruz tormával	83

Huszonharmadik csuka sós, ki országunkban terem	83
Huszonnegyedik csuka asszú fokhagymával	83
Huszonötödik asszú csuka tiszta vízben	83
Huszonhatodik csuka stokfis módjára édes tejben	84
Huszonhetedik csukabélnek az töltése	84
Huszonnyolczadik csukára való édes suffa	84
Huszonkilenczedik halikrából való fánk	84
Harminczadik lengyel módon csuka	85

Az posárokból következők.

Első öreg posár sóban	85
Második posár eg lével hidegge	85
Harmadik posár hidegge	86
Negyedik posár sák vászonnal	86
Ötödik posár tiszta borssal	86
Hatodik posár káposzta lében tiszta borssal	86
Hetedik posár olajos lében	87
Nyolczadik posár száraz olajos lével	87
Kilenczedik asszú posár tormával	87
Tizedik asszú posár vörös hagymával	87
Tizenegyedik posár maga vérével, szekfüves lében	87
Tizenkettődik posár hidegge éles lével	87
Tizenharmadik posár melegen éles lével	87
Tizennyegyedik posár rántva	87
Tizenötödik posár pástétomban	87
Tizenhatodik posár sütve egészen	87
Tizenhetedik posár sütve német módon	88
Tizennyolczadik asszú posár fokhagymával	88
Fekete lében való ponyt	108

Az czompókról következők.

Első czompó sóban melegen	88
Második czompó sóban hidegen	88
Harmadik czompó hidegen fokhagymával	88
Negyedik czompó kap lében tiszta borssal	88
Ötödik czompó pástétomban	88
Hatodik czompó rántva faolajba	88
Hetedik czompó halat főzni	88

Tokokról következnek.

Lap.

Első tok sóban melegen	89
Második tok kocsonyával	89
Harmadik tok tiszta borssal	89
Negyedik tok éles lével	89
Ötödik tok pástétommal	89
Hatodik tok sütvé, levet alá	89
Hetedik tok száraz fokhagymával	89
Nyolczadik tok száraz, tiszta vízben vörös hagymával	89
Kilenczedik tok száraz olajos lével	89
Tizedik tok hidegen éles lével	89
Tizenegyedik tok száraz szekfüves lével	89
Tizenkettődik tok száraz gyümölcsös lével	89

Az vizákról következik.

Első viza zöld lével	90
Második viza tiszta borssal	90
Harmadik viza-gyomor tiszta borssal	90
Negyedik viza viza lével	90
Ötödik viza gyümölcsös lével	90
Hatodik viza éles lével	90
Hetedik viza pástétomban	91
Nyolczadik viza asszú avagy sós fokhagymával	91
Kilenczedik viza olajos lével	91
Tizedik viza sütvé, levet alá	91
Tizenegyedik viza kocsonya	91
Tizenkettődik viza, az mely új sóban	92
Tizenharmadik viza ikra nyersen	92
Tizennegyedik viza ikra főve magyar módon	92
Tizenötödik viza ikra főve oláh avagy rácز módon	92
Tizenhatodik viza ispináczczal	93
Tizenhetedik viza borsóval	93
Tizennyolczadik viza sós káposztával	93
Tizenkilenczedik viza lencsével	93
Huszadik viza répával	93

Az harcsákból készült étkek.

Első harcsa sóban	93
Második harcsafark sütvé melegen	93
Harmadik harcsa tiszta borssal	93

Negyedik harcsa káposzta lében tiszta borssal	94
Ötödik harcsa gyomor, máj tiszta borssal	94
Hatodik harcsa éles lével, melegen	94
Hetedik harcsa olajos lével, sárgán	94
Nyolczadik harcsa kocsonya	94
Kilenczedik harcsa zöld lével	94

Semlyengék következnek.

Első semlyeng sóban, melegen	95
Második semlyeng olajos lével	95
Harmadik semlyeng hidegge, éles lével	95
Negyedik semlyeng rántva	95

Az menyhalakból készült étek következnek.

Első menyhal vendég lével	95
Második menyhal éles lével	96
Harmadik menyhal szürke lével	96
Negyedik menyhal tiszta borssal	96
Ötödik meny sóban	96
Hatodik menyhal káposzta lében, tiszta borssal	96
Hetedik menyhal egressel	96
Nyolczadik menyhal káposzta lében, sárga olajos lével	96
Kilenczedik menyhal sóban, jó káposzta lében	96
Tizedik menyhalnak az mája sóban	96
Tizenegyedik menyhal törött lével	96

Kárászból való étek.

Első kárász apró sóban	97
Második kárász sóban, káposzta lében	97
Harmadik kárász fejér lével	97
Negyedik kárász egressel	97
Ötödik kárász törött lével	97
Hatodik kárász rántva	97
Hetedik kárász tiszta borssal	97
Nyolczadik kárász, öreg, sütve	97
Kilenczedik kárász éles lével	97

Pisztrángokból készült étek következnek.

Első pisztráng sóban, melegen	98
Második pisztráng éles lével	98

Harmadik pisztráng borssal	98
Negyedik pisztráng tejfellel	98
Ötödik pisztráng sütte	98
Hatodik pisztráng sóban hidegge	98
Hetedik pisztráng asszú tiszta borssal	98
Nyolczadik pisztráng tiszta vízben, vörös hagymát reá	98

Következnek az galóczákból készült étkeknek nemek.

Első galócza galócza lével	99
Második galócza éles lével, melegen	99
Harmadik galócza tiszta borssal	99
Negyedik galócza sütte	99
Ötödik galócza sóban, melegen	99
Hatodik galócza kocsonyával	99

Lepény halak következnek.

Első lepény hal tiszta borssal	99
Második lepény hal sütte	99
Harmadik lepény hal tiszta vízben	100

Kop halak következnek.

Első kop hal sóban melegen	100
Második kop hal olajos lével	100
Harmadik kop hal rántva	100

Kövi halak következnek.

Első héjas kövi hal sóban melegen	100
Második héjatlan kövi hal sóban melegen	100
Harmadik kövi hal, akármelyikféle, rántva	100
Negyedik kövi hal német módon, sóban	100
Ötödik kövi hal olajos lével	100

Következnek orsó fark, sügér, koncz halaknak nemek.

Első orsó fark sóban	101
Második dörgetsie	101
Harmadik orsó fark rántva	101
Negyedik sügér sóban vagy eczettel	101
Ötödik sügér tiszta borssal	101
Hatodik koncz hal	101

On, dever, keszeg, balyn, paducz, ökle következnek.

Lap.

Első on, dever, keszeg sütte	101
Második balyn, paducz sütte	101
Harmadik ökle sóban avagy rántva	101

Kecsegék következnek.

Első kecsge sütte nyárson	101
Második kecsge sóban	101
Harmadik kecsge egészen sütte	102
Negyedik kecsge éles lével, melegen	102
Ötödik kecsge tiszta borssal	102
Hatodik kecsge pástétomban	102
Hetedik kecsge hidegge éles lével	102
Nyolczadik kecsge száraz fokhagymával	102
Kilencedik kecsge asszú, vörös hagymával	102
Tizedik kecsge kocsonyával	102
Tizenegyedik kecsge spinácczal	102
Tizenkettődik kecsge répával	102

Stokfisok járulnak immár elől.

Első stokfis tiszta borssal	103
Második stokfis tejfellel	103
Harmadik stokfis édes tejjel	103
Negyedik stokfis sütte	103

Platiaiz következik.

Első platiaiz kocsonyával	103
Második platiaiz tiszta borssal	104
Harmadik platiaiz éles lével	104

Herengek következnek.

Első hereng fokhagymával	104
Második hering sütte	104
Harmadik hering nyersen	104

Ingolnák következnek.

Első ingolna éles lével	105
Második ingolna rántva	105

Harmadik ingolnával így is élnek	105
Negyedik ingolnának az főzése	105
Ötödik ingolnát frissen sütni	106

Habarniczákról.

Első habarniczát mint kell áztatni	106
Második az habarniczát két, három vízben	106

Szardeláról.

Első mikor kezekben adják	107
Második szardela salátával	107

Retke, süllő s kilencz szemű hal következik s egyebek is.

Első eg lében való retkében mi kell	107
Második süllőt jó főzni sóban	107
Harmadik süllő hidegge	107
Negyedik kilencz szemű halat főzni	107
Lazacot, ha főzni akarsz	108
Lazacot sütni	108
Zöld lé halhoz	108

Az csíkok következnek.

Első csík bors porral	109
Második csík tiszta borssal	109
Harmadik csík fojtott lével	109
Negyedik csík fokhagymával	109
Ötödik csík tormával	109
Hatodik csík sóban, kap lével	109
Hetedik csík sakvászonnal	109
Nyolczadik csík borodító lével	110
Kilenczedik csík morsolt lével	110
Tizedik csík kudus lével	110
Tizenegyedik csík olajos lével	110
Tizenkettődik csík vermével	110
Tizenharmadik csík törött lével	111
Tizennegyedik csík rántva	111
Tizenötödik csík sütve nyáron	111

Következnek az rákok.

Lap.

Első rákot főzni	111
Második töltött s rántott rák	111
Harmadik rákos pástétom	112
Negyedik ráksajt	112
Ötödik rák szivúlva	112
Hatodik rák saláta	112
Hetedik rák rántva	113
Nyolczadik rák töltve	113
Kilenczedik rák faolajjal	113
Tizedik rák tejfellel	113
Tizenegyedik rák fekete lével	113
Tizenkettődik rákból egy kis musika	114
Töltött rák	129

Szarvasokról.

Első szarvashús szömörcsökkel	114
Második szarvashús fekete lével	114
Harmadik szarvashús vendéglével	115
Negyedik szarvas pecsenye pástétomban	115
Ötödik szarvasnak az utolja egészen sütve	115
Hatodik szarvas pecsenye melegen sütve	116
Hetedik szarvasnak gyermekded szarva s file kocsonyával	116
Nyolczadik szarvasnak tüdejét, máját	116
Kilenczedik szarvasnak véghurkája riskásával töltve	116

Ő z e k.

Első az őzet így főzd	117
Második őznek czémere egészen sütve	117
Harmadik őznek apró pecsenyéje sütve melegen	117

N y u l a k.

Első nyúl fekete lével	117
Második nyúl süldő töltve egészen	118
Harmadik nyulacsokát egészen sütni	118

F á n k o k.

Első kétszer főtt fánk	118
Második folyó fánk	119

	Lap.
Harmadik törött fánk	119
Negyedik fánk forma	120
Ötödik fodor fánk	120
Hatodik malosa szőlő fánk	121
Hetedik füge fánk	121
Nyolczadik fiktettyős fánk	121
Kilenczedik sálya fánk	121
Tizedik borzavirág fánk	121
Spanyor téasztából csinált béles	122

A.

Apró madarak	125
Alma torta	132
Alma fánk	132
Alma fánk	132
Alma fánk	132
Alma kása	132
Asszú megy főve borban	146
Az hüvelykes babról	147
Az nyúl czémerről	147
Az fára folyó tököt így főzd	150
Az csigáról	153
Az hasnak fogásáról	167
A mellnek, tüdőnek hasznos levecske	173
Alma kása	180
Az énynek rothadása ellen	190

B.

Bobalyka saláta	124
Borsolt tejes éték	126
Borsó szak	130
Büjt nap	130
Büjt napra fügét főzni	131
Bagoly borsó olajos lével	131
Bisalma hidegge	133
Baraczk torta	135
Bianka	137
Boros szerdek	143
Boros vajas	143
Bába seggű gomba fekete lével	145
Borban főtt meggy	146

Borsó szak.	147
Borsó lő.	148
Büjtire diós laska	151
Büjt módon való makaronya	156
Borrage	157
Borsók etc.	159
Borsó olajjal	159
Baraczk fánk	160
Beteg embernek való árpa kása	162
Bisalma és mondolából való jó marczipán	169
Bisalmás pástétom	175
Betegnek való nádmézes kenyér.	177
Betegnek való erősítő éték	178
Boros pép	197
Borsót főzni	197
Beteges embernek való levecske	183
Beteges embernek való pép	183
Betegnek való pogácsa	183
Baraczkból való saláta	189

C.

Czikória saláta	123
Czipós tejes éték	128
Czipó rántva büjt napra.	130
Csöpögetett tejes éték	137
Csopor	138
Csiperke gomba tiszta borssal	143
Csolyanalja gomba	145
Cicer borsó etc.	147
Contusiom betegnek	149
Csiga tehénhús lében	153
Czékla saláta	158
Csiga	174
Csipkerősa gyümölcséből való éték.	176
Csöröge pép	179

D.

Daru sása	129
Dió sása	129
Dinnye torta	133
Disznó sajt	154

E.

Lap.

És mi volna becsű	130
Őz keserű gomba	145
Erősítő lé	171
Egresnek az készítése	172
Eperjes és szederjes torta	172
Úszó pép	179
Embernek az hejét megszépíteni	190
Egészlen főtt árpa dara	167

F.

Füves sása	129
Füves sása mégis	129
Fodor kása	130
Füge torta	133
Fejér herecz	144
Fenyő alja gomba	146
Fényes littarium	151
Fodor kása dió tejjel	152
Fodor fánkot így csinálj	156
Fogoly madarat főzni	181
Farsang pogácsa	185
Friss, hideg pépnek az készítése	189

G.

Galambegy saláta	124
Gyömbéres sása	129
Gémlábú gomba	144
Gesztenyéből és malosa szőlőből való pástétom	172
Gyomornak való littarium	190

H.

Hüvelykes borsóról	131
Ha büjtös embernek szilvát akarsz főzni	131
Harmadik gyömbéres sása	138
Hatodik zöld sása	139
Hetedik hideg zöld sása	139
Hüvelykes borsó sóban, német módon	147
Hüvelykes borsó sóban	147
Ha contusiomot öreg embernek	149

Havas szabású éték	185
Ha az hideg az lábát valakinek megvötte	189

I.

Ispónác	130
Jó tikmonyas sajtót így készítsd el	177
Jó körtvélyes littariom	180

K.

Kaporna salat	123
Komlóhegy saláta	123
Keserű lapu saláta	123
Kóró saláta	124
Körtvély főve	130
Káposzta csima	130
Kenyér torta	134
Kilenczedik csipke sása	139
Keserű gomba sütvé vajjal vagy szalonna zsírral	144
Keserű gomba főve fokhagymával	144
Kék hátú herecz	144
Kocsord gomba	145
Kenyér gomba	145
Kendermag suffa	149
Kendermag szak	149
Kendermagból csinált túrós éték	150
Köles kása lyukasson	152
Köles kása tejjel	152
Köles kása vajjal	153
Köles kása fürjjel	153
Kaportata	154
Király éték	155
Kikeletkori pép	179
Kisdéd formájú pogács	182
Körtvélt rántani	183
Kerekded fánkot sütni	186

L.

Labbó tejes éték	126
Lapos szerdek	127
Laska olajos lével	152
Lencsét főzni	160

M.

Lap.

Mondola sása	122
Mondola sajt	122
Mosár fánk	123
Metélt tejes éték	126
Milikop	128
Madárlé	129
Mondola sása	129
Mondola tej büjt napra	131
Mondola tej	131
Meggy torta	133
Máj torta	134
Mondola torta	134
Mégis rántott czipó	135
Mégis piritott czipó	136
Mogyoró fánk	136
Második székfüves sása	138
Mégis tikmony fejére töltve	140
Mégis szömörcsök gomba sültve	144
Mégis szarvas gomba	145
Mégis tiszta vízben	146
Mégis hüvelykes borsó	147
Mégis hüvelykes borsó szalonnával	147
Manczabalanka	151
Mégis köleskása fűrjjel másképen	153
Murok pasztornák	154
Mondolás étkekről	161
Mondola tej és annak sokféle ereje	161
Másképen	163
Másféle	163
Másformán	164
Másféle árpa darából	165
Más formája ennek	165
Másképen	166
Más	166
Másforma	166
Másképen	167
Marczapánnak az készítése	168
Mondolás torta	170
Másképen	170
Mondolás lágy rántott	170
Másképen	171

Másképen	171
Más jó erősítő hideg levecske	173
Mondolából való lágy sajt	173
Más az arena ellen	173
Mondolából való kolbász	175
Mikor embernek az hasa megyen	176
Mondolás rántott tikmony	177
Mondolából való sült tikmony	178
Májból való hideg éték	179
Marczapánnak az készítése	181
Marczapánnak más formája	182
Malosa szőlőt rántani	183
Más formája ennek	184
Mézes pogácsa	184
Másféle	186
Mondolából való tikmony	187
Más formájá ennek	188
Más forma	188
Mézet eresztani	189
Mellfájás ellen való víz	190

N.

Nyers káposzta saláta	124
Nyers szilvából	132
Német tejes éték	137
Negyedik dió sása	138
Nyolczadik mondola sása	139
Német módon rántott tárkonynyal	141
Nyúl filú gomba tiszta borssal	144
Nádmézből csinált marczapán	155
Nádmézből való pulik	155
Nádmézes pogácsa	186
Nádmézet eresztani	187

O.

Olasz formán kolbászt tölteni	186
Olasz formán rántott tikmony	185
Olasz káposzta	159
Olasz perecz	156
Olasz szaladgya	156

	Lap.
Oltott bor	122
Oltott tejes éték *)	123
Osztriga	154
Őrlött szerdék	127
Őz czémer sütte	128
Őz keserű gomba	145

P.

Paraszt embernek való knódel	189
Paréjos éték	157
Pástétomocskát sütni	187
Páva sása sütte	130
Pirított czipó	135
Pizskót	155
Pisztráng pástétom	175
Pisztricz gomba	143
Potrobocz	157

R.

Rátott czipó	135
Rátott tejes éték	127
Répa csira saláta	124
Rétesek — béleszek	124
Rizskását főzni	175
Rizskása, olajjal édesen	160
Rizskása torta	134
Rizskása vízben	129
Roponcz saláta	124
Rózsa fánk	158
Rózsás nádméz	189
Röstelt suffás szabású éték	171

S.

Saláta káposzta	124
Salátából csinált ugorka	150
Sályás tejes éték	127
Sárga répát főzni	175
Sásák	138—139

*) Itt a kézirat megszakad, az index további része hiányzik.

Savanyú tejet készíteni	186
Sós káposzta töltelék	136
Sós ugorka	150
Sótti gomba	145
Spanyor tésztából készült étek	156
Spárga saláta	123
Sulyom fánk	136
Süldisznó formájú tej	183
Sült lúdhhoz való tej	171
Sült szakgatva	129
Sültek alá való sásák	138
Sütve kell csinálni	129
Szarvas gomba	145
Szarvas gomba tejfellel	144
Szarvasnak mondolából való szarva	169
Szekfüves sása	138
Szilvából készült étek	131
Szilva pép	180
Szivárványos avagy fecskendő csőröge	185
Szombat napra	128
Szombat napra való	130
Szomjúság ellen	173
Szőlő gerezdet megtartani	172
Szömöröcsök gomba	144

T.

Tálban főtt tejes étek	128
Tatárka kása	158
Tej torta	134
Tejből oltott pép	181
Tejből való pogácsa	188
Tejes étek	125
Tejes káposzta	126
Tejes rizskása hidegen	127
Tejes rizskása	126
Tejfel torta	135
Tejfellegel meggy	146
Tejfeles túrós étek	142
Tikmony fejére töltve	140
Tikmony leves	140
Tikmony rátva héjában	140

	Lap.
Tikmony sajt	142
Tikmony suffa	140
Tikmony torta	134
Tikmony töltve héjában	139
Tikmonyas fánkocskák	188
Tikmonyból emésztő suffa	141
Tikmonyból fellorium	141
Tikmonyból hig rátott sülvé	141
Tikmonyból sályás rátott	141
Tikmonyból, tejből palacsinta	142
Tikmonyból sajt	185
Tinovár gomba	145
Tormás kenyér	130
Tortátának az készítése	187
Tökből készült étek	150
Tölt körtvély	133
Töltött czipó	135
Töltött kása	122
Töltött máj	129
Töltött rák	129
Töltött tikmony	129
Töltött zsemlye	181
Tövis allya gomba	145
Trageának készítése	189
Trágyás kenyér	135
Triczenetnek más formája	189
Túró torta	134
Túrós étek	142—143

U.

Ugorka hámozva	150
Ugorka saláta	124, 150
Új káposzta savanyú tejfellel	158
Ulipotreda	154
Úr gomba	145
Úszi pép	175

V.

Vágott tejes éték	125
Verebek	125
Veres keserű gomba	141

Virágos torta.	136
Vizben főtt tejes éték	128
Vizi saláta	124
Vörös magyorból tej.	176

Z.

Zöld békának főzése	174
Zöld sása	129, 139

III. RÉSZ:

ÉTLAP 1603^{-BÓL.}

GRÓF THURZÓ SZANISZLÓ

ÉTLAPJA

GALGÓCZ VÁRÁBAN 1603 JANUÁR HAVÁBAN.

ANNO 1603 1 JANUARIJ — 31 JANUARIJ
DIETARIUM JOANNIS HIDAS DISPENSATORIS SUPER
COQUINAM DNI MAGNIFICI AC FAMILIARIUM.

•

Anno 1603. 1 die Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst.	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst.	lib. 4	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Borjútüdő	no. 1	—	—
Tehénbél	ex foro	—	—
Madár	ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 8 per d. 1, facit	—	08
Kóbász.	no. 2	—	—
Májos	no. 1 } ex allodio	—	—
Császár madár.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Kecsegét	no. 2	—	—
Tejet, idrias	no. 2 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ per d. $12\frac{1}{2}$, facit	—	$12\frac{1}{2}$
Latus facit		1	$68\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN MÉZELT TÉSztÁVAL.
3. LEVES, KENYÉRREL KOLBÁSZ.
4. KECSEGE SÓBA.
5. GYÜMÖLCSŐS LÉVEL BIBER PARK.
6. INDIAI TIK.

7. BORJÚ BÉL TEJBE.
8. BÁRÁNYTÜDŐ TISZTA BORSSAL.
9. BÁRÁNYHÚS LEMONIÁVAL.
10. LÚD TISZTA BORSSAL.
11. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
12. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉN HÚSSAL.
13. LÚD SÜTVE.
14. APRÓ MADÁR DISZNÓHÚS PECSENYÉVEL.
15. CSÁSZÁR MADÁR SÜTVE.
16. PÁSTÉTOM.
17. OSTYA BÉLES.
18. APRÓ PÁSTÉTOM.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjühúst	lib. 2	—	—
Ökör nyelv	no. 1	—	—
Kappany	no. 5 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Vizát	lib. 7	—	—
Disznóhúst	ex allodio	—	—
Nyulat	no. 1 per d. 10, facit	—	10
Kecsegét	no. 1	—	—
Csikot		—	—
Lencsét idrias . . .	no. 6. ex allodio	—	—
Mézet idr.	no. 1/2 pro	—	12 ¹ / ₂
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 12 per 1 d. 1, facit	—	12
Eczetet idr.	no. 6 ex Pöstyén	—	—
Latus facit		1	58 ¹ / ₂
Summa summarum pro prandio et coena		3	27

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. LÚD RÁNTOTT LISZTTTEL.
2. KAPPAN VAGDALVA.
3. VIZA TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. CSIK KÁPOSZTA LÉVBE.
6. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
7. KECSEGE ÉLES LÉVEL.
8. KAPPAN SÜTVE.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. KARÓ RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
11. RÁNTOTT HAL VAJBA.
12. LÚD-CZÍMER SÜTVE.
13. DISZNÓHÚS PECSENYE.
14. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
15. FÁNK VAJBA.
16. OSTYA BÉLES.
17. SZILVA TORTÁTA.
18. NYÚL FEKETE LÉVEL.

frt dén.

Praefectus uram kocsisának 1 font húst — 4

Anno 1603. 2 Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 27 per d. 4, facit	1	08
Bárányhúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjühúst.	lib. 2	—	—
Kappant	no. 6 juris montani	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Ökör bél	ex foro	—	—
Őz czémer	no. 3	—	—
(.....)	no. 3 ex allodio	—	—
Nyulat	no. 1 pro	—	10
Tikmonyat	no. 28 per 1 d. 1, facit	—	28
Kóbászt	no. 6	—	—
Májost	no. 1 } ex allodio	—	—
Bort idr.	no. 9 ex cellario	—	—
Köles kását idr. . . .	no. 3. ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 8 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 6 ex cellario	—	—
Mézet idr.	no. 2 per d. 25, facit	—	50
Halat bárkából	no. 4	—	—
Kecsegét	no. 3	—	—
Viza ikrát	lib. 6	—	—
Latus facit		2	44

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN ÉLES LÉVEL.
3. LUDAT TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚHÚST ZUFFÁVAL.
5. ÖKÖR BÉL TEJBEN.
6. ŐZ CZÍMER SÜTVE.
7. NYULAT FEKETE LÉVEL.

8. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. HARCZA TISZTA BORSSAL, VAJ.
11. CSUKA LENGYEL LÉVEL.
12. KECSEGE SÓBA.
13. HARCZA FARK BORS PORRAL.
14. RÁNTOTT HAL VAJBA.
15. VIZA IKRA SÓBA.
16. CSÁSZÁR MADÁR SÜTVE.
17. FÁNK FÉLE.
18. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst	lib. 4 ex allodio	—	—
Borjúhúst.	lib. 2	—	—
Őzhúst	—	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Kappant	no. 5 juris montani	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 5 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 25 per d. 1, facit	—	25
Eczetet idr.	no. 14 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	—	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Czipót	no. 8 ex cellario	—	—
Mézet idr.	no. 2 p. d 25, facit	—	50
Vizát	lib. 6	—	—

Latus facit 1 73

Summa summarum pro prandio et coena 4 17

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
2. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
5. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
6. SÁRGA RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
7. KAPPAN SÜTVE.
8. TEHÉNHÚS PECSENYE.
9. SÜLT HAL BORSPORRAL.
10. VIZA IKRA.
11. ÖZHÚS FEKETE LÉVEL.
12. VIZA ÉLES LÉVEL.

Anno 1603. 3. Januarii.

		frt	dén.
Vizát.	lib. 25	—	—
Lencsét idr.	no. 10 ex allodio	—	—
Köles kását idr.	no. 8 ex allodio	—	—
Halat bárkából	no. 48	—	—
Aszú megy	ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 38 per d. 1, facit	—	38
Vajat idr.	no. 3 ex gynaeceo	—	—
Bort idr.	no. 12 ex cellario	—	—
Eczetet idr.	no. 12 ex Pöstyén	—	—
Csíkot		—	—
Czipót	no. 6 ex cellario	—	—
Mézet idr.	no 2 ¹ / ₄ per d. 25 facit	—	62 ¹ / ₂
Tejet idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Tejfelt idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Kecsege	no. 3	—	—
Aszú szilva idr.	no. 4 p. d. 3, facit	—	12
Latus facit		1	12

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. SÓBA FÖTT CSUKA.
2. KECSEGE ÉLES LÉVEL.
3. VIZA GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.
4. CSUKA FEHÉR LENGYEL LÉVEL.
5. CSÍK MARSOLT LÉVEL.
6. KOLCHECHTL.
7. CSUKA ÉLES LÉVEL.
8. LENCSE FAOLAJJAL.
9. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
10. SAVANYÓ KÁPOSZTA FAOLAJJAL.
11. HAL RÁNTVA VAJBA ÉS FAOLAJJAL.
12. POSÁR TISZTA BORSSAL VAJBA.
13. SÜTT HAL BORSPORRAL.

14. ASZÚ MEGGY.
15. TEJES ÉTEK VAJBA.
16. SÓBA KECSEGE.
17. ASZÚ SZILVA.
18. TÖRÖK BISKÁSA.
19. ASZÚ HAL ECZETBE.
20. SÜLLŐ HIDEG ÉTEK.

Pro coena.

		frt	dén.
Köles kását idr.	no. 8 ex allodio	—	—
Halat bárkából	no. 14	—	—
Csíkot		—	—
Eczetet idr.	no. 6 ex Pöstyén	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Vizát	lib. 12	—	—
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ pro	—	12 $\frac{1}{2}$
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Aszú szilvát idr.	no. 4 per d. 3, facit	—	12
Túrót	no. 1 p. d. 20, facit	—	20
Latus facit		—	44 $\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		1	56 $\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. TÚRÓS ÉTEK VAJJAL.
2. VIZA TISZTA BORSSAL VAJJAL.
3. CSUKA LENGYEL LÉVEL.
4. HAL SÓBA.
5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
6. KÖLES KÁSA TEJBE.
7. HAL SÜTVE, BORSPORRAL.
8. ASZÚ SZILVA.
9. HIDEG ÉTEK.
10. HAL RÁNTVA VAJBA.

Anno 1603. 4. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Okörbél	— — ex foro	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 3 ex allodio	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Mézet idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ pro	—	12 ¹ 2
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 10 per 1 d. 1, facit	—	10
Latus facit		1	46 ¹ 2

Consignatio ciborum.

(Ebél.)

1. TEHÉNHÚST TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. KAPPAN BORSPORRAL.
4. BÉL ISPÉKKEL.
5. BÁRÁNYHÚS PECSENYE.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
7. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
8. LÚD NÉMET MÓDON.
9. ÖZ FEKETE LÉVEL.
10. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24

		frt	dén.
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Nyulat	no. 1 per d. 10, facit	—	10
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Özhúst	—	—	—
Köleskását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Tejet idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 19 per d. 1, facit	—	19
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ pro	—	12 $\frac{1}{2}$
Madarat	no. 22 per 2 d. 1, facit	—	11
Latus facit		1	76 $\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		3	23

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPANT ÉLES LÉVEL.
2. LÚD TISZTA BORSSAL.
3. ŐZ FEKETE LÉVEL.
4. ŐZ PECSENYE.
5. NYÚL CZÍMER SÜTVE.
6. BORJÚ TÜDŐ.
7. BORRO SZERDEK.
8. KÁPOSZTA SALÁTA.
9. APRÓ MADÁR FŐVE.
10. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
11. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
12. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
13. BORJÚHÚS LEMONIÁVAL.
14. LUDAS KÁSA.
15. TEJES ÉTEK.
16. CSÍK KÁPOSZTA LÉVBE.
17. GOMBDO (?) FÁNK.
18. TEHÉNHÚS PECSENYE.
19. HIDEG ÉTEK.

Anno 1603. 5. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjühúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 12, facit	—	24
Kolbászt	no. 2 ex allodio	—	—
Disznóhúst	— — ex allodio	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 3 ex allodio	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 16 per 1 d. facit	—	16
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Óz czimer	no. 1	—	—
Csikot	— —	—	—
Latus facit		1	40

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚST PETREZSELYEMMEL.
2. DISZNÓHÚS TORMÁVAL.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚHÚS ZUFFÁVAL.
5. KAPPAN BORSPORRAL, VAJ.
6. LEVES KENYÉR.
7. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
8. LÚD ISPÉKKEL.
9. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
10. TÓTÓTT FÁNK VAJBAN.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.
12. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBEN.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjühúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Mézet idr. . . .	no. $1\frac{1}{2}$ pro	—	12 $\frac{1}{2}$
Tikmonyat	no. 8 per 1 d. 1, facit	—	08
Őz húst	— —	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		1	68 $\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		3	08

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
3. LÚD RÁNTOTT LISZTTTEL, VAJBA.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. ŐZ HÚS FEKETE LÉVEL.
6. VÖRÖS KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
7. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. FÁNK.

	frt	dén.
Famulis domini Petri Gerzoni lib. car. 2 p. d. 4, facit	—	08
Aurigae domini Castell. tota hebdomada lib. 7 p. d. 4, facit	—	28
	—	36

Anno 1603. 6. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst. . . .	lib. 1 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Borsót idr. . . .	no. 10 ex allodio	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Kóbászt. . . .	no. 2 ex allodio.	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		1	24

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
4. LÚD VAGDALVA, HAGYMÁVAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
7. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
8. KAPPAN BORSPORRAL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. LEVES KENYÉR.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 6 ex allodio	—	—
Disznóhúst. . . .	— — ex allodio	—	—

22*

		frt	dén.
Bort idr.	no. 4 ex cellario	—	—
Vajat idr	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 8 dono data	—	—
Csíkot	— —	—	—

Latus facit 1 25

Summa summarum pro prandio et coena 2 49

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
2. LÚD, VAJBA RÁNTOTT LISZTTTEL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. KAPPAN VAGDALVA.
5. DISZNÓHÚS FEKETE LÉVEL.
6. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
7. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
8. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Anno 1603. 7. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 3 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Csíkot	— —	—	—
Pirított húst	— — ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Nyulat	no. 1 per d. 10, facit	—	10
Latus facit		1	35

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN BORSPORRAL.
3. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
4. PIRÍTOTT HÚS ECZETTEL.
5. NYÚL CZIMER SÜTVE.
6. CSIK KÁPOSZTA LEVÉBE.
7. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
8. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
9. BÁRÁNHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
10. LÚD ISPÉKKEL.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 27 per d. 4, facit	1	8
Báránhúst	lib. 8 ex allodio	—	—

		frt	dén.
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Disznóhúst	— — ex allodio	—	—
Kappant	no. 4 dono dati	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Tikmonyat	no. 12 per d. 1, facit	—	12
Csikot	— —	—	—
Latus facit		1	45
Summa summarum pro prandio et coena		2	80

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN SÜTVE.
2. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
3. KOSZORÓ FÁNK VAJBA.
4. LÚD TISZTA BORSSAL.
5. DISZNÓHÚS ZUFFÁVAL.
6. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
7. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
8. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
9. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.
11. FÁNK.

Anno 1603. 8. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 28 per d. 4, facit	1	12
Bárányhúst . . .	lib. 8 ex allodio	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 3 ex allodio	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 3 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Disznóhúst	— — ex allodio	—	—
Halat bárkából . .	no. 5	—	—
Kacsát	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Csikot	— —	—	—
Latus facit		1	37

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
2. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
3. KACSA SÜTVE.
4. NYÚL GYÜMÖLCSŐS LÉVEL.
5. HAL SÓBA.
6. LÚD ISPÉKKEL.
7. DISZNÓHÚS TORMÁVAL.
8. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
9. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
10. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 28 per d. 4, facit	1	12
Borjút	no. 1 pro	2	75
Bárányhúst . . .	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjühúst	lib. 5	—	—
Kappant	no. 9 juris montani	—	—

		frt	dén.
Ludat	no. 1 p. d. 25, facit	—	25
Árpakását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 $\frac{1}{2}$ ex gynaeceo	—	—
Mézet idr.	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Disznóhúst	— — ex allodio	—	—
Császármadarat	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Csíkot	— —	—	—
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Halat bárkából	no. 3	—	—
Latus facit		4	37
Summa summarum pro prandio et coena		5	74

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL, LEMONIÁVAL.
3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
4. CSUKA KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. BORJÚHÚS LEMONIÁVAL.
6. DISZNÓHÚS FEKETE LÉVEL.
7. ÖZ CZÍMER SÜTVE.
8. LÚD TISZTA BORSSAL.
9. CSUKA SÓBA.
10. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
11. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
12. LUDAS KÁSA.
13. CSÍK SÓBA.
14. KAPPAN SÜTVE.
15. TEHÉNHÚS PECSENYE.
16. TEJES ÉTEK VAJBA.
17. VÁNKOS FÁNK VAJBA.
18. CSÁSZÁRMADÁR SÜTVE.
19. BORJÚHÚS PECSENYE.
20. KÁPOSZTA SALÁTA.

Anno 1603. 9. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 27 per d. 4, facit	1	08
Bárányhúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 3 ex allodio	—	—
Borjúbél	no. 1	—	—
Indiai tik	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 3 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Disznóhúst	no. — ex allodio	—	—
Bort idr. . . .	no. 2	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Tejfelt idr. . . .	no. 1 ex allodio	—	—
Latus facit		1	33

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚST PETRESELYEMMEL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
4. BORJÚ BÉL TEJFELLELEL.
5. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
6. DISZNÓHÚS TORMÁVAL.
7. TEHÉNHÚS PECSENYE.
8. INDIAI TIK SÜTVE.
9. TEHÉNHÚS SAVANYÚ KÁPOSZTÁVAL.
10. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
11. LEVES KENYÉR.
12. KAPPAN BORSFORRAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 4 ex allodio	—	—

		frt	dén.
Borjúhúst	lib. 1 ¹ / ₂	—	—
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 5 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Tikmonyat	no. 12 p. 1 d. 1, facit	—	12
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Borjúláb	no. —	—	—
Latus facit		1	37
Summa summarum pro prandio et coena		2	70

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. KAPPAN ZÚZA TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚHÚS ISFÉKKEL.
4. KOSZORÓ-FÁNK.
5. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
6. LÚD TISZTA BORSSAL.
7. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
8. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
9. TEHÉNHÚS PRECSENYE.
10. BORJÚLÁB, RÁNTVA VAJBA.
11. HIDEG ÉTEK.

Urunk 8 nagysága Bécsbe menvén, az útra adtam :

		frt	dén.
Bárányhúst	lib. 9 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 14	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Nyúlat	no. 2 per den. 10, facit	—	10
Ludat	no. 2 per den. 25, facit	—	50
Özet	no. 1	—	—
Latus facit		—	60

Anno 1603. 10. Januarii.

		frt	dén.
Borsót idr.	no. 10 ex allodio	—	—
Vizát	lib. 12	—	—
Hal bárkából	no. 2	—	—
Asszúmeggy	no. — ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 12 per d. 1, facit	—	12
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Tejet idr.	no. 3 ex allodio	—	—
Vajat	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Borjút Maduniczról .	no. 1 pro	2	—
Latus facit		2	12

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. ÉDES KÁPOSZTA TEJBE ÉS VAJJAL.
2. BORSÓ LÉV.
3. CSUKA SÓBA.
4. VIZA SÜTVE BORSPORRAL, VAJJAL.
5. BORSÓ VAJJAL.
6. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
7. FÁNK.
8. ASZÚ MEGGY.

Pro coena.

		frt	dén.
Turót	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Asszúszilva ex foro idr.	no. 5. per d. 3, facit	—	15
Tikmonyat	no. 13 p. 1 d. 1, facit	—	13
Lencsét idr.	no. 1 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Tejet idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Asszúhal bárkából . .	no. 8		
Viza	lib. 12		

Latus facit — 48

Summa summarum pro prandio et coena 2 60

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. VIZA TISZTA BORSSAL VAJBA.
2. TÚRÓS ÉTEK VAJBA.
3. ASSZÚ SZILVA.
4. KÁSA TEJBE, VAJ.
5. TEJES ÉTEK VAJBA.
6. ASSZÚ HAL.

Anno 1603. 11. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 20 per d. 4, facit	—	80
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 1	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Köleskását idr. . . .	no. 3 ex allodio	—	—
Borjűfű	no. 1	—	—
Tejfelt idr. . . .	no. 1 ex allodio	—	—
Csikot	— — pro	2	—
Latus facit		3	04

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚBÉL TEJFELBE.
4. BORJÚ FŐ.
5. KAPPAN BORSFORRAL, VAJ.
6. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
7. LÚD ISPÉKKEL.
8. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
9. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.
11. FÁNK.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 20 per d. facit	—	80
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 1 $\frac{1}{2}$	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 5 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 10 per 1 d. 1, facit	—	10

		frt	dén.
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	— —	—	—
Bárány tüdő . . .	no. 1	—	—
Latus facit		1	15
Summa summarum pro prandio et coena		4	19

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN VAGDALVA.
2. LÚD TISZTA BORSSAL.
3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
4. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
5. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
6. BORJÚ TÜDŐ HAGYMÁVAL, ECZETTEL.
7. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. ASSZÚ MEGGY.
9. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Asszonyom ő nagysága parancsolatjából adtam az kömivesnek :

Húst lib. 1

Famulo Thome Richter ex com. Blasy Török lib. 1.

"

Anno 1603. 12. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 20 per d. 4, facit	—	80
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio.		
Borjúhúst	lib. 4	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 3 ex allodio	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Tikmonyat	no. 9 per 1 d 1, facit	—	09
Csíkot	— —	—	—
Borjófő	no. 1	—	—
Borjú lábat	— —	—	—
Latus facit		1	14

Consignatio ciborum.*(Ebed.)*

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN VAGDALVA.
3. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚ FŐ.
5. KAPPAN SÚTVE.
6. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
7. LÚD TISZTA BORSSAL.
8. BORJÚ LÁB RÁNTVA.
9. BORJÚ PECSENYE.
10. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
11. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMAVAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 19 per d. 4, facit	—	76
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—

		frt	dén.
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, fac.	—	25
Köleskását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Nyulat	no. 1 p. d. 10, facit	—	10
Mézet idr.	no. 1 $\frac{1}{2}$ p. d. 12 $\frac{1}{2}$, facit	—	12 $\frac{1}{2}$
Latus facit		1	23 $\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		2	37 $\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
2. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. NYÚL CZIMER SÜTVE.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
6. NYÚL FEKETE LÉVEL.
7. LUDAS KÁSA.
8. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Anno 1603. 13. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 14 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	58
Báránghúst	lib. 6 ex allodio	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		—	83

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
2. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
4. LÚD SÁRGA LÉVEL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 14 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	58
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	— —	—	—
Vajat idr.	no. $\frac{1}{2}$ tota die pro familia, ex gynaeceo	—	—
Latus facit		—	83
Summa summarum pro prandio et coena		1	66

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
 2. KAPPAN ÉLES LÉVEL.
 3. LÚD TISZTA BORSSAL.
 4. KÁSA VAJBA.
 5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
 6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
-

Anno 1603. 14. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16 per d. 4, facit	—	64
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		—	89

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. LÚD ÉDES LÉVEL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 15 ¹ / ₂ per d. 4, facit	—	62
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Tejet idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 7 per 1 d. 1, facit	—	07
Csíkot	— —	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
Latus facit		—	94
Summa summarum pro prandio et coena		1	83

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
2. LÚD TISZTA BORSSAL.
3. KAPPAN VAGDALVA.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. TEJES ÉTEK VAJJAL.
6. KARÓRÉPA TEHÉNHÚSSAL.

Anno 1603. 15. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16 ¹ / ₂ per d. 4, facit	—	66
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 p. d. 25, facit	—	25
Borsót idr.	no. 9 ex allodio	—	—
Csikot	— —	—	—
Latus facit		—	91

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TJSZTA BORSSAL.
3. LÚD ÉLES LÉVEL.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
6. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16 ¹ / ₂ per d. 4, facit	—	66
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Csikot	no. —	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Vajat idr.	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Disznóhúst	— — ex allodio	—	—
Latus facit		—	91
Summa summarum pro prandio et coena		1	82

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN ISPÉKKEL.
 2. LÚD FEKETE LÉVEL.
 3. KÁSA VAJJAL.
 4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
 5. DISZNÓHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL..
 6. TEHÉNHÚS PECSENYE.
-

Anno 1603. 16. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	56
Bárányhúst	lib. 4 $\frac{1}{2}$ ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csikot	— —	—	—
	Latus facit	—	66

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMAVAL.
5. TEHÉNHÚS PECSENYE.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	66
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Crizíni (?)	lib. 1 $\frac{1}{2}$	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Bort idr. . . .	no. 1 ex cellario	—	—
Csikot	no. —	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Eczetet	no. 1 ex Pöstyén	—	—
	Latus facit	—	66
Summa summarum pro prandio et coena		1	32

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. TEHÉNHÚSPECSENYE.
 2. KAPPAN SZEKFÜES LÉVEL.
 3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
 4. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
 5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
 6. VIZA BORSPORRAL.
-

Anno 1603. 17. Januarii.

		frt	dén.
Vizát	lib. 6	—	—
Borsót idr.	no. 30 ex allodio	—	—
Köleskását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Asszúmeggy	no. — ex allodio	—	—
Halat	no. 20 per d. 17, facit	3	40
Halat	no. 2	—	—
Latus facit		3	40

Consignatio ciborum.*(Ebéd.)*

1. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
2. ÉDES KÁPOSZTA VAJJAL.
3. BORSÓ VAJJAL.
4. ASSZÚ MEGGY.
5. HAL SÓBA.
6. VIZA BORSPORRAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Vizát	lib. 6	—	—
Köleskását idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Asszú cseresznye	— — ex allodio	—	—
Hal bárkából	no. 2	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus per se		—	—
Summa summarum pro prandio et coena		3	40

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. VIZÁT ÉDES LÉVEL.
2. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
3. KÁSA VAJJAL.
4. CSUKA SÓBA.
5. ASSZÚ CSERESZNYE.
6. VIZA BORSPORRAL.

Anno 1603. 18. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. $13\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Köleskása idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Asszú hal	no. 2 —	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Latus facit		—	54

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. ASSZÚ HAL ECZETTEL, TORMÁVAL.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	den..
Tehénhúst	lib. $13\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 10 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo tota die	—	—
Latus facit		—	54
Summa summarum pro prandio et coena		1	08

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
2. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. BÁRÁNYHÚS PECSENYE.
5. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
6. SALÁTA ECZETTEL.

Anno 1603. 19. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Báránhúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 $\frac{1}{2}$ ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Latus facit		—	54

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BÁRÁNYHÚS PECSENYE.
4. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ISPÉKKEL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ p. d. 4, facit	—	54
Báránhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Bort idr. . . .	no. 1 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 2 p. d. 1, facit	—	02
Vajat idr. . . .	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
Csíkot	—	—	—

Latus facit — 56

Summa summarum pro prandio et coena 1 10

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN VAGDALVA.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. KÁPOSZTA SALÁTA ECZETTEL.
4. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.

Anno 1603. 20. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. $13\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		—	54

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚST PETRESELYEMMEL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
4. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. CSÍKOT KÁPOSZTA LEVÉBE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. $13\frac{1}{2}$ per. d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5. ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	no. —	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ pro tota die ex gynaeceo	—	—
Mézet	— —	—	—
Tikmonyat	no. 4 per 1 d. 1, facit	—	04
Latus facit		—	58
Summa summarum pro prandio et coena		1	12

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN KASZÁS LÉVEL.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. KÁPOSZTA SALÁTA ECZETTEL.
4. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, MÉZZEL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.

Anno 1603. 21. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 ¹ / ₂ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Borsót idr. . . .	no. 5 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—

Latus facit . — 54

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
6. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 ¹ / ₂ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—

Latus facit — 54

Summa summarum pro prandio et coena 1 08

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
 2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
 3. KÁSA VAJJAL.
 4. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
 5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
 6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
-

Anno 1603. 22. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
Latus facit		—	79

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. TÉHÉNHÚS PECSENYE.
4. LÚD ISPÉKKEL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 6 per d. 1, facit	—	06
Vaját idr. . . .	no. 1 tota die ex gynaeeo	—	—
Latus facit		—	60
Summa summarum pro prandio et coena		1	39

24*

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. BÁRÁNYHÚS KASZÁS LÉVEL.
 2. KÖLESKÁSA VAJJAL.
 3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
 4. SALÁTA ECZETTEL.
 5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
 6. KAPPAN VAGDALVA.
-

Anno 1603. 23. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. $13\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Árpkását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Latus facit		—	54

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
4. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. ÁRPAKÁSA TEHÉNHÚS LÉVEL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. $13\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 2. p. d. 1, facit	—	02
Borjútüdőt	no. 1	—	—
Latus facit		—	56
Summa summarum pro prandio et coena		1	10

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN VAGDALVA.
 2. TEHÉNHÚS PECSENYE,
 3. SALÁTA ECZETTEL.
 4. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
 5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
 6. BORJÚ TÚDŐ TISZTA BORSSAL.
-

Anno 1603. 24. Januarii.

		frt	dén.
Vizát	lib. 10	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Borsót idr.	no. 10 ex allodio	—	—
Asszúmeggy	— — ex allodio	—	—
Tejet idr.	no. 3 ex allodio	—	—
Halat bárkából . . .	no. 2	—	—
Vajat idr.	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Eczetet idr.	no. 1 ex Pöstén	—	—
Latus facit		—	25

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. IDES KÁPOSZTA TEJJEL ÉS VAJJAL.
2. VIZÁT TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
3. VIZA SÜTVE, BORSPORRAL.
4. BORSÓ VAJJAL.
5. HAL, SÓBA FÖTT.
6. ASSZÚ MEGGY.

Pro coena.

		frt	dén.
Vizát	lib. 13	—	—
Halat bárkából . . .	no. 10	—	—
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Asszúszilvát idr. . . .	no. 4 per d. 3, facit	—	12
Turót	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Csíkot idr.	no. 8 per d. 4, facit	—	32
Tikmonyat	no. 18 per d. 1, facit	—	18
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ pro d.	—	12
Vajat	no. $\frac{1}{2}$ pro familia, pro	—	12 $\frac{1}{2}$
Latus facit		1	06 $\frac{1}{2}$

		frt	dén.
Almát	no. 48 p. 2 d. 1, facit .	—	24
Vajat idr.	no. $2\frac{1}{2}$ ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Bort idr.	no. 3 ex cellario	—	—
Császármadarat	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Tejet idr.	no. 1 ex allodio	—	—
Tejfelt idr.	no. 1 ex allodio	—	—
Latus facit		—	24
Summa summarum pro prandio et coena		1	$55\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. CSUKA ÉLES LÉVEL.
2. CSUKA SÓBA FÖTT.
3. CSUKA RÁNTVA, VAJ.
4. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJ.
5. ASSZÚ SZILVA.
6. SISLCHUCH [Schüsselkuchen].
7. KOLCHECHTL.
8. ALMAKÁSA, VAJ.
9. ALMA RÁNTVA, VAJ.
10. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
11. TÚRÓS ÉTEK VAJJAL.
12. CSÁSZÁRMADÁR BORJÚ PECSENYÉVEL EGYÜTT
13. TEJFELES ÉTEK VAJJAL.
14. KÁPOSZTA SALÁTA.

Anno 1603. 25. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst	lib. $8\frac{1}{2}$ ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 4 —	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Nyúlat	no. 1 ex venatione	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Vajat idr. . . .	no. $1\frac{1}{2}$ ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Csukát bárkából . .	no. 1 —	—	—
Csíkot	— — —	—	—
Tikmonyat	no. 12 per d. 1, facit	—	12
Vizát	lib. 5 —	—	—
Czipót	no. 5 ex cellario	—	—
Riskását	— — ex gynaeceo	—	—
Latus facit		1	37

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚST TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. LÚD TÓRÓTT LÉVEL.
4. NYÚL FEKETE LÉVEL.
5. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
6. RISKÁSA TEJBE.
7. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
9. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL.
10. CSUKA SÓBA FŐTT.
11. BORJÚ PECSENYE.
12. NYÚL CZÍMER SÜTVE.
13. KAPPAN BORSFORRAL.
14. BÁRÁNHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
15. FÁNK.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Borjúhúst	lib. 3 —	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 8 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Vizát.	lib. 6 —	—	—
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ per d. $12\frac{1}{2}$, facit	—	$12\frac{1}{2}$
Csíkot	— —	—	—
Halat bárkából . .	no. 1 —	—	—
Tikmonyat	no. 14 per d. 1, facit	—	14
Latus facit		1	$51\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		2	$88\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
2. KAPPAN SÜTVE.
3. VIZA TISZTA BORSSAL.
4. ALMAKÁSA VAJJAL.
5. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
6. KAPPAN ÉLES LÉVEL.
7. LÚD TISZTA BORSSAL.
8. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
9. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
10. LENCSE VAJJAL.
11. CSUKA SÓBA FÖTT.
12. CSÍK KÁPOSZTA LEVÈBE.

Anno 1603. 26. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2 $\frac{1}{2}$ —	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Nyúlat	no. 1 per d. 10, facit	—	10
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Fogolymadárt	no. 1 ex gynaeceo	—	—

Latus habet 1 35

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
3. FEKETE LÉVEL NYÚL.
4. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL.
5. KAPPAN SÜTVE.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
7. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
8. LÚD ISPÉKKEL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. FOGOLYMADÁR, SZÁRAZ LEMONIÁVAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—

Latus facit 1 —

		frt	dén.
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25. facit	—	25
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Nyúl czímer	no. 1	—	—
Köleskását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 14 p. d. 1, facit	—	14
Latus facit		1	39
Summa summarum pro prandio et coena		2	74

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. SÜTT KAPPAN.
2. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. NÉMET MÓDON KAPPAN.
5. NYÚL CZÍMER SÜTVE.
6. KENYÉR KÁSA.
7. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMAVAL.
8. KÖLESKÁSA.
9. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.
11. SÁRGARÉPA.

Anno 1603. 27. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3 ¹ / ₂	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Tikmonyat	no. 18 per d. 1, facit	—	18
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Csuka és ponty . .	no. 70 per d. 15, facit	10	50
Posárt	no. 3 pro	1	—
Kárászt	no. 18 pro	—	32
Révészeknek fizetett	— —	—	12
Csukát	no. 2 bárkából	—	—
Latus facit		13	76

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN BORSPORRAL.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
7. BORJÚHÚS PECSENYE.
8. LÚD NÉMET MÓDON.
9. CSUKA SÓBA.
10. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst idr. . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. $1\frac{1}{2}$	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén.	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 5 ex cellario	—	—
Bort idr. . . .	no. 4 ex cellario	—	—
Mézet idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ per d. $12\frac{1}{2}$, facit	—	$12\frac{1}{2}$
Latus facit		1	$76\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		15	$52\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
2. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYAVAL.
4. LÚD ISPÉKKEL.
5. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
6. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
7. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL
8. KAPPAN SÜTVE.

Absoluta coena intervenit dominus magnificus Baymótzio.¹⁾

		frt	dén.
Kappant	no. 1 p. d. 13	—	—
Halat	no. 1 bárkából	—	—
Fogolymadár . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—

¹⁾ T. i. Thurzó György.

Anno 1603. 28. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Kuchreitre	lib. 4 per d. 4, facit	—	16
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Tikmonyat	no. 9. per d. 1, facit	—	09
Borjút	no. 1 a laniatoribus	2	35
Bort idr. . . .	no. 3 ex cellario	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Csukát	no. 3	—	—

Latus facit 4 24

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN METÉLT LÉVEL.
3. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
4. KAPPAN BORSPORRAL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
7. KUCHREIT.
8. KAPPAN GYÜMÖLCSŐS LÉVEL.
9. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
10. CSUKA RÁNTVA.
11. KOCZKA FÁNK.
12. TÖRÖTT KAPPAN.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 19 per. d. 1, facit	—	19
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Mézet idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ pro d. $12\frac{1}{2}$	—	$12\frac{1}{2}$
Borjútüdő	no. 1	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Ponty	no. 1	—	—
Latus facit		1	$95\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		6	19

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN SÜTVE.
2. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
3. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
4. BORJÚHÚS LEMONIÁVAL.
5. PONTY SÜTVE BORSPORRAL, VAJJAL.
6. LÚD FEKETE LÉVEL.
7. TEHÉNHÚS PECSENYE.
8. BÁRÁNYHÚS SÁLYÁVAL.
9. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
10. TIKMONY RÁNTVA.
11. TÜDŐ TISZTA BORSSAL.
12. DISZNÓHÚS PECSENYE FOGOLYMADÁRRAL.
13. KENYÉR KÁSA.

Anno 1603. 29. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 20 per d. 4, facit	—	80
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 per d. 13, facit	—	26
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Disznóhús pecsenye .	no. 1 ex allodio	—	—
Latus facit		1	31

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. LÚD ISPÉKKEL.
6. TEHÉNHÚS PECSENYE.
7. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
8. DISZNÓHÚS PECSENYE.
9. KÁPOSZTA SALÁTA.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Kappant	no. 3 dono dati	—	—
Borjúhúst	no. 2	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Csukát	no. 2	—	—
Latus facit		1	25

		frt	dén.
Eczetet idr.	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 10 p. d. 1, facit	—	10
		<hr/>	
		Latus facit	1 35
Ponty	no. 2	—	—
Summa summarum pro prandio et coena		2	66

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. HAL BORSPORRAL, VAJJAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
6. HAL TISZTA BORSSAL.
7. LÚD FEKETE LÉVEL.
8. KUCHREIT.
9. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
10. TEJES ÉTEK VAJJAL.
11. DISZNÓHÚS PECSENYE.

Anno 1603. 30. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Borjúfejet	no. 1	—	—
Latus facit		1	59

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. BORJÚ FŐ.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
5. BÁRÁNYHÚS ISPÉKKEL.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL.
7. KAPPAN SÜTVE.
8. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3 ¹ / ₂	—	—
Ózhúst	— — ex venatione	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Lúdat	no. 1 per d. 1, facit	—	20
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 14 per d. 1, facit	—	14
Latus facit		1	73

25*

		frt	dén.
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 3 ex Pöstyén	—	—
Borjúbél	no. 1	—	—
Tejfelt idr. . . .	no. 1 ex allodio	—	—

Summa summarum pro prandio et coena 3 32

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
2. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
6. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
7. ÖZHÚS FEKETE LÉVEL.
8. BORJÚBÉL TEJFELBE.
9. FÁNK VAJBA.
10. GALAMBFI PÁSTÉTOMBA.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.
12. KAPPAN SÜTVE.

a.

Anno 1603. 31. Januarii.

		frt	dén.
Csukát	no. 148 pro —	15	—
Csuka	no. 19 bárkából	—	—
Karászt	no. 8 »	—	—
Ponty	no. 2 »	—	—
Köleskását idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Borsót idr.	no. 5 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Bort idr.	no. 3 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 16 per d. 1, facit	—	16
Eczetet idr.	no. 4 ex cellario	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Tejet idr.	no. 3 ex allodio	—	—
Vizát	lib. 8 —	—	—
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ —	—	$12\frac{1}{2}$
Asszú meggy	— ex allodio	—	—
Czompó	no. 1 bárkából	—	—
Kecsege	no. 7 —	—	—
Latus facit		15	$28\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. SÓBA CSUKA.
2. BORSÓ LÉV.
3. TISZTA BORSSAL CSUKA, VAJJAL.
4. KÁRÁSZ RÁNTVA VAJBA.
5. ASSZÚ MEGGY.
6. VIZA ÉLES LÉVEL.
7. SÜTT CSUKA BORSPORRAL VAJJAL.
8. ÉDES KÁPOSZTA TEJBE VAJJAL.
9. BORSÓ VAJBA.

10. CZOMPÓ SÓBA.

11. SÜTT HÉ.

12. (Üresen hagyva.)

Pro coena.

		frt	dén.
Csuka	no. 24 bárkából	—	—
Ponty	no. 1 } bárkából	—	—
Kárász	no. 7 }	—	—
Csíkot	pro —	1	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex cellario	—	—
Vizát.	lib. 7 —	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Csíkot	— — —	—	—
Mézet idr.	no. 1/2 pro	—	12 1/2
Aszú cseresznye . . .	— — ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 6. per d. 1, facit	—	06
Túrót	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Latus facit		1	38 1/2
Summa summarum pro prandio et coena		16	66

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. CSUKA SÓBA.
2. KÁRÁSZ ÉLES LÉVEL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. TÚRÓS ÉTEK VAJJAL.
5. CSERESZNYE.
6. TÖRÖTT LÉVEL CSUKA.
7. VIZA KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. KÁRÁSZ SÜTVE.

9. RÁNTOTT CSUKA VAJBA.

10. KÖLESKÁSA VAJJAL.

11. CSUKA TISZTA BORSSAL.

Fraucimmerbe adtam kecsegét no. 1

Csukát — — no. 2

Országos levéltár, Thurzó-cs. levéltára 115. csomó, harminczegy
külön álló ívre írva.

NÉV- ÉS HELYMUTATÓ.

- A**ntal mester 33.
- B**aymótz 382.
Bebek György szakácsa 33.
Bécs 346.
Bereczk nem gőgös, megiszsa a
lúgot 211.
- C**astell 338.
- E**rdély 85. 117. 227. 241.
- G**algócz vára 323.
Gerzon, Petrus 338.
- H**avaselföld 30.
Hidas János, sáfár 325.
János. — Bizakodjál János uram,
mert így feladhadd 279.
- M**agyar Balás 89.
Mihály mester 33.
- M**oldva 30.
- N**émetország 81.
- O**laszország 247.
- P**olonia 21.
Pöstyén 352. 384.
Prynyi Gábor menyegzője 33.
Prágában szememmel láttam 227.
- R**ézmárk havasa 223.
Richter, Thomas 350.
Rodolphust betegségében az mes-
ter ezzel (megygyel) táplálta 227.
Rudolfus császár 63.
- T**hurzó Szaniszló 323.
Török. Blasius 350.
Törökország 247.
- U**gnott Christoph konyháján 169.
-

TÁRGYMUTATÓ.

Abálás 56. 57. 60. — **abáláslé** 26. 31. 69. — **abálni** 25. 28. 42. 43. 50. 55. 59. 62. 65. 70. 75. 84. 88. 98. 102. — **abálott** 52. — **abállás** 15. 18. 92. 170. — **abállást az só lesugorítja** 77. — **abálláslé** 30. 76. 77. 79. 168. 173. — **abállás víz** 18. — **abálló** 283. — **abállóban keverd** 283. — **törjed** 284. — **abáról** 13. 22. 47. 259. 266. — **abárold meg a szalonnát** 97. — **abárlás** 11. 44. — **abárláslé** 47. — **abárló fa** 14.

Ablakbeli ruha 283.

Abrak bor 169. — **abrak czipó lisztből** 67. — **abrak pástétom** 67.

Abronsz 71. 238.

Abrosz 52.

Ágas 32.

Agyagos rántó 163.

Agyar 63. 65.

Agyvelőnek is használ ez az éték 233

Akkorákon 207.

Alkotmánt készítés 291.

Alma 22. 25. 26. 31. 38. 42. 45. 60. 62. 65. 66. 70. 76. 77. 83. 84. 86. 107. 109. 114. 123. 194. 244. 274. — **bor-éző alma** 227. — **öreg alma** 63. — **rántva** 376. — **almából készült étkek** 200. — **alma-fánk** 179. 200. 252. — **alma-kása** 201. 281. — **vajjal** 378. — **vaj** 376. — **alma-torta** 200.

Alom ezek után szokott jönni 256. — **álmát meghozza** 261.

Angolna 119.

Ánis 277.

Anismag 245. 256.

Annak elődeden 107.

Aprólék 76. — **disznóból készült aprólék** 63. — **aprólék pecsenye** 53. — **aprólékos** 79.

Apró madár disznóhús pecsenyével 328. — **főve** 336. — **sütve** 194.

Apró szőlő 24. 25. 26. 35. 70. 86. 105. 109. 123. 190. — **kit tengeri szőlőnek híják** 85. — **apró szőlőzni** 214.

Arany foliom 256. — **arany folium** 276.

Arányozni 10. 72.

Arányozni 33.

Arena ellen 272. — **és kübántás ellen** 275.

Árpakása 19. — **tehénhúslelével** 373.

Articsók 225.

Asszony-állat 64.

Asszony-ember módjára 82.

Asszó 45.

Asszú kórság 256. 285.

Asztal 65. — **asztalra való szent képek** 265. — **tiszta asztal** 69.

Asztalos 11. 96. — **asztalosnak eleiben adni** 96.

Atracel 263.

Ballyn 142.

Baraboly 183.

Baraczk 205. — **baraczkból való saláta** 293. — **baraczknak tikmonyból csinálják** 252. — **baraczk-torta** 205.

Bárány 10. 213. — **báránynya csinált malacz** 72. — **báránybél édes tejjel** 57. — **bárány czimer sütte** 57. — **bárányfű** 171. — **rántva** 55. — **sóban** 56. — **bárányhús** 11. — **eczet-tel, hagymával** 332. 349. 351. 352. 359. 360. 364. 368. 369. 370. 380. 381. 383. 385. — **eczettel, sályával** 329. 331. 335. 336. 337. 338. 339. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 350. 353. 363. 366. 367. 371. 373. 374.

379. 382. 386. 388. — eczettel, tárkonnyal 57. — ispékkal 365. 387. — kakukkfűvel 56. — kaszás lével 372. — lemoniával 328. — sályával 384. — sós-kával 56. — spárgával 56. — suffával 55. — bárányhús pecsenye 355. 365. — báránytüdő tiszta borssal 328.

Bárd 64.

Basist neki 267.

Bátor búvón legyen 64.

Beburét 25.

Bécsi kömén 170.

Becsű: mi volna becsű 195.

Begy 195.

Bél 28. — ispékkal 335.

Béles 46. 185. 198. 200. 204. 237.

— béles éték 180.

Bélszűpecsenye 16.

Beszterczei szilva 199.

Beteg 19. — meg ne utálja 227.

— betegnek akarod készíteni 255. —

betegnek való erősítő éték 278. —

pogácsa 285. — betegnek mindent

keveset csinálj 216. — betegnek nem

való 113. — beteges ember 250. —

beteges embernek való árpakása 257.

— lépecske 285. — levecske 285. —

betegeseknek is igen jó eledel 216.

— betegeskednek az emberek az

gyümölcstől 227. — betegnek jó erőt

ad ez éték, kiváltképen ha minden-

nap jó kupa borokat felköppent 267.

— beteget, még ha holt eleven volna

is, megerősíti 268. — megerősíti

271. — beteges csudás volna 263. —

betegséget szerez 152.

Bianca 209.

Bianka 11.

Bigoz 47.

Birsalma 237. — hidegge 202. —

birsalma és mandolából való mar-

czapán 265. — bisalma 265. 274. —

bisalma leve 256. — bisalmás pás-

tétom 274.

Bizakodjál János uram, mert így

feladhadd 279.

Bobalyka saláta 183.

Boczcza virága 249.

Bokronként 284.

Bokros 24.

Bor 25. 26. 31. 33. 55. 63. 76. 79.

82. 84. 102. 181. 192. 194. 197. 200.

211. 212. 216. 252. 259. 279. 295. —

bort mézeld meg 85. — bort őss belé

180. — reá 61. 69. 73. 83. — trágya-
val kell forrasztani 143. 196. — bor-
ral burétsd meg 166. — édes bor
230. 237. — fejer bor 200. — sava-
nyú bor 66. 92. — veres bor 163.

Bor pép 281.

Boros pép 278. — boros szerdek
220. — boros-vajas 220.

Borjú 10. — borjúnak czímere 38.

— borjúbél tejbe 328. — tejfelbe

349. 388. — tejfellel 40. 345. 349.

388. — borjűfő 349. 351. — borjűfű

éles lével 42. — sóban városi módon

35. — borjűhús 11. — édes lével 40.

— éles lével 38. 341. 342. 344. 345.

349. 381. — éles lével, lemoniával

344. — fehér espékkal 39. — fok-

hagymás kaszás lével 43. — ispékkal

328. 332. 339. 346. 350. 377. — kaszás

lével 41. 378. 380. 386. 388. — lemo-

niával 336. 344. 384. — lemoniával,

tárkonnyal 45. — sárga espékkal

39. — spináczczal 43. — sóban, len-

gyel módon 39. — sós egressel 44. —

suffával 37. — szömörcsökkal 36. —

szőlő levében 46. — tiszta borssal

39. 329. 335. 338. 340. 351. 382. 383.

— zuffával 330. 337. — borjűhús-

pástétom 38. — pecsenye 344. 381.

— czitromlével 44. — pástétomban

45. — török módon 45. — vespecse-

nyéje szárazon sütvé 41. — borjűláb

181. — ilyenkor legjobb 261. —

rántva 351. — rántva vajba 346. —

borjűmáj 102. 204. — rántva 37. —

sütvé 285. — töltve 35. — borjű-

pecsenye 351. 377. — borjűtűdő 336.

— hagymával, eczettel 350. — tiszta

borssal 374. — borjű vespecsenyéje

töltve 41. — az szegye töltve, tiszta

borssal 40.

Boroditom (másképen) burétott lé

160.

Borrágó 248.

Borró szerdek 336.

Bors 15. 17. 19. 21. 22. 25. 26. 27.

28. 30. 31. 35. 37. 39. 42. 43. 53. 54.

55. 57. 61. 62. 84. 101. 158. 192. 195.

200. — eleven bors 14. — borsos

éték egészséges az betegnek az hi-

deglelésben 163.

Borsfű 94. — aszú-borsfű 64.

Borsoláncs 45. — borsoláncz 29.

Borsolni 45. 65. 67. 70. 73. 75. 76.

77. 79. 80. 82. 86. 92. 97. 98. 105.

107. 109. 123. 167. 168. 182. 202. 214. 244. 281. — borsolt tejes éték 187. — borsolás ideje 57. 97.

Borspor 51. 90. 194. — fohagymás borspor 119.

borsó 17. 81. 250. 279. — borsók igen fortélyosok 229. — borsót főzni 279. — borsó olajjal 251. — tehénhússal 339. 351. 357. 365. 369. — vajba 389. — vajjal 347. 361. 375. — bogolyborsó 230. — bogolyborsó olajos lével 197. — hüvelykes borsó 17. borsólé 231. — lélv 347. 389. — borsó szak 196. 230.

Borzavirág-fánk 179. — litta-rium 157.

Böcsü éték 76. — nem böcsü éték, hanem kis tála való 76.

Böcsüllött éték 107.

Böjti eleség 187. — böjtös ember 198. — böjtös szilva 198.

Burétója felyül maradjon 288.

Buréts az húására 66. — burítsd nyakában 107. 108.

Búza-zöld 177.

Búza-kása 280. 281.

Búzavirág 177.

Büjt nap 106. 196. 197. — sokféle étkekre reá adhatod 150. — büjt módon 250.

Büjtös embernek főzni 222.

Cardonomon mag 294.

Cardanum 295.

Choriandrum mag 277.

Ciczer borsó 230.

Contusiomok 232. — contusium betegnek 232.

Csap 33.

Császarmadár sütte 328. 331. 344. — borjúpecsenyével együtt 376.

Csatornás szabású kerekded gömbölyeg kályhában 266.

Cseber 63. 238.

Cseperke gomba tiszta borssal 221.

Cseresznye 390. — asszú-cseresznye 362.

Csiga 241. 272. — faolajban 241.

— tehénhús lében 241.

Csik borsporral 159. — burétott lével 160. — fojtott lével 159. — fohagymával 159. — káposzta lében 159. — káposzta lélvbe 329. 336. — káposzta lélvbe 332. 333. 334. 337.

338. 339. 340. 341. 342. 343. 350. 351. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 376. 377. 378. 381. 385. 390. — kúdos lével 161. — marsolt lével 333. — morsolt lével 160. — olajos lével 161. — rántva 162. — sákvászonnal 160. — sóba 344. — sóban, kop lével 160. — sütte 162. — tiszta borssal 159. — tormával 160. — törött lével 162. — ver-mével 161.

Csillagformára 205.

Csipkélv az szélit 100.

Csipkerosának az gyümölcséből való éték 275.

Csipke-sása 213.

Csollyan alja gomba 224.

Csomoszol 75.

Csömört szerev 272.

Csöröge 289. — csöröge-pép 278. — csörögének való pép 267.

Csövecske 112.

Csuka 10. — éles lével 333. 376. — fehér lengyel lével 333. — hideg-ge, süllő lével 109. — ispekkal 105. — büjti módon 105. — ispináczozal 111. — káposzta lélvbe 344. — lengyel fehér lével 107. — lengyel lével 331. 334. — olajos lével 107. — pás-tétommal 108. — rántva 108. 383. — sárga lengyel lével 107. — sóba 344. 347. 362. 381. 389. 390. — só-ban hidegen 105. — édes tormával 104. — sóban főtt csuka 376. 377. 378. — sós cs. 111. — stockfis mód-jára 112. — sütte 110. — sütte hé-jában 110. — sütte, fele sóban főve 110. 333. — sült cs. borsporral, vaj-jal 389. — szürke lével 108. — szek-füves lével 109. — tiszta borssal 106. 391. — tiszta borssal, vajjal 389. — jó káposzta lében 106. — tormával 111. — törött lével 105. 390. — asz-szú csuka fohagymával 111. — tiszta vízben 111. — rántott csuka vajba 391. — csuka bélnek az töltése 112. — csukafiak sóban fodorítva 104.

Csupor 55. 73. 80. 82. 89. 97. 179. 188. 189. 216. 250. — csupornak az fenekét furdald meg 246. — meglik-gasd 249.

Csuporka 56.

Czékla 152. 249., czéklasaláta 249.

Czérna 41.
Czethal 149. — czethalnak ikrája 149.

Cziberét csinál az mostani mester és azt tudja, hogy gyömbéres sása 212.
Czifra a formán 210. — czifrák teljenek meg vele 245.

Czifrázás 38. — czifrázni 60. 76. 123.

Czifrás fedeleske 208. — körtvély 77.

Czíger 63.

Czikorea saláta 182.

Czímer 30. 365. — czímer aránt rakjad az táblán 75.

Czinege 186.

Czipó 15. 20. 21. 25. 26. 28. 36. 39. 60. 72. 75. 76. 78. — fejez czipó 72. 75. 76. 78. 81. 106. 125. 194. 196. 204. 244. — fekete czipó 62. 109. 168. 173. 198. 212. — rántott czipó 85. 206. — czipó rántva büjt nap 196. — czipó pilise 282. — törött czipó 206.

Czipós tejes éték 191.

Czírus szabású 102.

Czitrom 38. 53. 63. 100. 131. 143. 206. — czitrom lev 43. — czitromlé 16. 58. 68. 241.

Czompó halat főzni 119. — kap lében 118. — pástétomban 118. — rántva faolajban 119. — sóba 390. — sóban, hidegen 118. — hidegen fokhagymával 118. — sóban melegen 118.

Czopor 211.

Czüvek 41. — czüvekelni 16. 27. 53. 76. 79. 84. 85. 89. 102. 173.

Czüker candia 268.

Dagadások, belső — ellen 257.

Daru sása 170. 193.

Datilis 295.

Dér megsüti 47.

Dérék dologra, u. m. lakodalomra való 67.

Désa 125. (1. dészsa.)

Deszpótlé 90.

Dever keszeg 142.

Dészsa 63.

Dinnye 203. — dinnye-torta 203.

Dió 192. 196. — dióbél 66.

Dió sása 192. 212. 245. — dió sását alája 118.

Diótej 230.

Disznót öletni fejedelméd vagy urad számára 63. — disznókban nevezetes pecsenyék: csuka pecsenye, czemkos pecsenye, édes pecsenye 63. disznó álla 60. — disznóaprólék 248. — disznóbél tisztítása 64. — disznóbéli vörös hagymával 61. — disznófü hidegge borsporral 61. — leves kenyérré 60. — tormával 60. — disznóhús 59. 94. — az kit erdeinek hínak, székfüves lével 62. — eczetel, hagymával 358. — fekete lével 340. 344. — hidegge fokhagymával 59. — tormával 337. 343. 345. — zuffával 342. — disznónak édes húsa fekete lével 61. — disznóhús pecsenye 329. 385. 386. — fogolymadárral 384. — erdei disznóhús székfüves lével 65. — erdei disznó-pecsenye sütve borsosan 62. — disznóláb 247. — tiszta borsal 59. — tormával 59. — disznó nyelve tormával 61. — disznó-sajt 243. — disznósódora gyümölcsös lével 60. — székfüves lével 60.

Doctor vagyon mellette 248. — doctortól is megkérdejed 248.

Dörgetsiae 141.

Drága jó étek 275.

Dragant 245.

Duránczai 252.

Ebédre főzni 78.

Eczed 104.

Eczet 14. 15. 16. 19. 21. 25. 31. 42. 51. 56. 63. 70. 73. 74. 76. 82. 90. 100. 105. 192. 213. 233. — eczetben lisztet habarni 228. — eczetet az nád-méz megemészse 211. — eczetes torma 111. — eczetezni 182.

Edény 14. 105. 125. — földből csinált edény 33.

Édes gyűkér 256. 295.

Eg lé 156.

Egészlen főtt árpadara 262.

Egészségesnek nem szokták csinálni 216.

Égett bor 294.

Egres 20. 83. 89. — egres lev 43.

— egresnek az készítése 270.

Egyébb nemzetek igen szeretik 150. — egyébb nemzetnél igen kedves 225. — egyébb nemzetnél efféle könyvben ezt bírják, mindenféle állásoknak ábrázatit, az kiról ez könyv szól 206.

Éjtél 79. — ejteles 33.
 Ekkedik megírt étek 259.
 Elefánt-forma 11.
 Elegesleg 62.
 Eleinktől sem láttuk 81.
 Éles lé 92.
 Elmegyén az ézi 102.
 Elméjében megfordult ifjú 233. —
 elméjeiket hozzá köszörülven 33.
 Előlrüha 135.
 Elromoljon az húsa 181.
 Eleven bors 88. 93. 114.
 Eleven szén 152.
 Elveszett lével tyúkfi 102.
 Embernek állatni az hasát 256. —
 az haját megszépíteni 295. — em-
 bernek dohos az szája, égetett bort
 is iszik, s megérzik rajta 98. — vérét
 megtisztítja 261.
 Encsenbens 210.
 Énynek rothadása ellen való or-
 vosság 294.
 Epétől való sár 163.
 Eperj 203. — eperjtorta 203. —
 eperjes és szederjes torta 270.
 Érczből való serpenyő 276.
 Erdei 62. — erdeinek az fejét, só-
 dorát még fejedelemnek megakarod
 főzni 66. — erdeinek foga 62. —
 igen kedves az uraknál, fejedelmek-
 nél 62. — erdei fogának öregít ezüst-
 be szokták foglalni 62. — pecsenyé-
 jéből pástétom 67.
 Erdei-fű sódorostól főve 62.
 Erdélyben nem terem 241. — bor-
 ral szoktunk csinálni 85. — vele nem
 élnek 117.
 Erdélyi módon 48.
 Erdélyiek, Mi — nem igen élünk
 vele 81.
 Érdős húsa 65.
 Eresztés 189.
 Eresztett nádméz 289.
 Erőlködjed feladni 55.
 Erősítő hideg levecske 271. —
 lév 268.
 Értetni 37. 43. 82.
 Espék 28. 39. — espékelní 57.
 Essen 3.
 Essich 4.
 Eszköz 26. — eszközét add meg
 igazán 110.
 Étek 29. — hasznos étek árpa-
 rából 260. — hideg étek 11. 269. 334.
 336. 346. — meleg 11. 12. — csöpö-

getett tejes étek 209. — német tejes
 étek 208. — étkeket aranyozni 12.
 — étekek szerszáma 67. — étek
 feladás 12.
 Étekfogó 12. 82.
 Éz 24. 30. 31. 36. 59. — ézt ver
 66. — jobb ézü 57.
 Ezüstözni 96.

Facsarni 23. 24.

Fácán 9.

Faggyú 36.

Fahéj 21. 77. 85. 102. 112. 153.
 158. 163. 170. 192. 195. 199. 200.
 203. 211. 226. 259. 274. 281. 282.
 294. 295. — fahéjazni 128. 171. 212.
 — fahéjas és rósa vizes trisinet 260.
 — fahéjas víz 268.

Fajd 9.

Fakalán 37. 58. 88. 176. 230.

Falat 21.

Fa mosárban öröld 251.

Fánk 175. 176. 198. 204. 249. 338.
 342. 347. 349. 377. — alma fánk 179.
 200. 252. — apró fánk 96. — barack
 fánk 252. — fíketős fánk 179. 249. —
 fodor fánk 178. 207. 208. 245. — fo-
 dorgatott fánk 113. — füge fánk
 178. — írók fánk 290. — kék fánk
 177. — kerekded fánkot sütni 289.
 — kétszer töltött fánk 175. — koczka
 fánk 383. — koszoró fánk vajba 342.
 346. — malosa szőlő fánk 178. —
 mogyoró fánk 207. — mosár fánk
 181. — rósa fánk 249. — sálya fánk
 179. — sulyom fánk 207. 245. — te-
 jes fánk vajba 344. — tolyó fánk
 176. — tolyó fánk az formájában
 246. — tölcseres fánk 248. — töltött
 fánk 176. — zöld fánk 177. — fánk
 vajba 329. 388. — vánkos fánk vajba
 344. — az fele sáfrányos legyen 177.
 — fánkféle 331. — fánkforma 177.

Faolaj 37. 105. 106. 110. 197. —
 faolajat össze bele 221. — faolajazni
 182.

Farag 56. — faragd meg nádméz-
 zel 175. 176. 179. 189.

Farsang pogácsa 287.

Fasan prue 3.

Fatál 212.

Fatörő 176. 196. — fatörővel öröl-
 tesd 230.

Fazék 11. 15. 23. 36. 62. 70. 79.
 97. 100. 106. 198. — kis fazék 77. —

ónas fazék 209. — fazekat tésztából mint kell csinálni 205.

Fazokának elkészítése 205.

Fazokas 100. 191.

Fazokacska 102.

Fecskendő 288. — fecskendő csőrőgét sütni 287.

Fejét aranyozni 70.

Fejedelem 22. — fejedelem eleiben való 86. — fejedelem vagy nagy úr eleiben való a czopor sása 211. — fejedelmek 32. — rózsza eczet vagy malozsa eczettel szoktanak élni 66. — asztalát ékesíteni 12. — fejedelmek megunatkoznak 83. — fejedelmeknek avagy uradnak bővön malacza vagy 72. — fejedelmed 248. — fejedelemnek így adták fel 228. — fejedelemnek akarod főzni 65. 70. 219. — fejedelemnek főzni káposztát olajjal 250. — fejedelemnek vagy úrnak akarod 125. — fejedelmeknek udvarában oly szokás vagy 66. — fejedelemnek csinálod, ezüst tálban készítsd el, s úgy add fel 217. — fejedelemnek vagy valami nagy úrnak csinálod 246. — fejedelmeknek tárházok 67. — fejedelem asszonyának czímere 12. — fejedelmi, köz és úri rendeknek való étket főzni 67. — fejedelmi módon 22. — fejedelmi gyömbéres sása 88.

Fejér hal 142.

Fejér herecz 222.

Fejér pecsenye 16. 41.

Fekete béka igen mérges 273.

Fekete lé 67. — fekete lében való ponty 157.

Fekete tikból való sótalan lében habarjad 271.

Felemeli és magához hívja a másikat 264.

Félfővés 29. 43. 59. 60.

Féligre megfőzzed 98.

Felloríom 220.

Felmessed, hogy az urad vele ne munkálkodjék 67.

Felpesdülni 90.

Felpeszdülni 51.

Felsál 41.

Félsülés 47.

Fennálló pástétom 12. — fennálló páva 12.

Fénylik mint egy marczipán 267.

Fenyő ágban takard 135.

Fenyő alja gomba 225.

Fenyő-dézsza 230.

Fenyő-mag 15. 16. 58. 63. 64. 65. 67. 80. 85. 170.

Festéke felől is tudnék írni 117.

Fige 77. 96. 196.

Fiú torsa 250.

Flatus ellen 256.

Fodor-kása 196. — diótejjel 239.

Fogát aranyozni 66.

Fogás 12.

Foghagyma 14.

Fogoly 9. — fogolymadár száraz lemonniával 379. — sütni 282.

Fogyatkozás esik benne 265.

Fojtott pecsenye 15.

Fokhagyma 18. 25. 26. 30. 39. 40. 43. 51. 52. 59. 70. 74. 77. 82. 90. 98. 115. 180. 192. 194. 197. 212. 231. — fokhagyma-gerezd 51. — fokhagymás pecsenye 18. — fokhagymás víz 251.

Fonnyazd 111.

Fonnyaszt 27. 68. — fonnyasztás 64. 98.

Fordítása 104.

Forgató, nyár- 32.

Forma 96. — fából kimetszett forma 287. — sokféle 265. — formában akarod önteni 237. — formát felül rá ne nyomj 265. — formának vizezése 209.

Formálj fazokat 267. — formáltott ábrázat 276.

Forrasztás 60.

Fődő 16. 190. — fődő alatt 22.

Föld-fazék, ónas- 42.

Fő-mester 11.

Főrend-embernek főzni 63.

Fővetlen 13.

Főzd helyére 233. — főzd a húst, hogy mind elromoljon 243. — főzd, mint urad szereti 227.

Főzőkalán 259. 280.

Fraucimmer 391.

Furhess 3. 4.

Fúró 34.

Fuvat 9.

Fűből akarod főzni 247.

Fű-éték 109. 162. 264.

Fű-mester 33. — fűmesterek ezzel úgy élnek 252.

Fű udvarokban első fogásban adják öreg táltra 233.

Füge 169. 197. 203. 256. 295. —

fügét főzni 197. — füge-torta 203. —
rántott füge 178.

Fűkötős fánk 249.

Fűrj 9. 240.

Füst 18. — ereje 73.

Fűszerszám 14. 39. 65. 69. 86. 101.
112. 212. — édes fűszerszám 112. 113.

152. — fűszerszámozni 119.

Füves kása 192.

Füves sása 192.

Galagonya 294.

Galambegysaláta 183.

Galamb ma'jár 194.

Galambfi pástétomba 388.

Galgant 113.

Gáliczkű olaj 263.

Galócza éles lével 136. — galócza
lével 136. — kocsonyával 137. —
sóban, melegen 136. — sütvé egé-
szen 136. — tiszta borssal 136.

Ganéjbüz 28.

Geleszta ellen 263.

Gerezd 43.

Gescharb 3.

Gluedt 3.

Gombát láttam oly nagyot, mint
egy rosta 221. — bába seggű gomba
fekete lével 225. — gém lábú gomba
223. — gombákból készült étkek 221.

Gombdo fánk 336.

Gömböcz 61. 64. — májas göm-
böcz 63. — véres gömböcz 63.

Gönczör-háj 64.

Griff forma 11.

Gummi dragant 266., 278.

Gyakdosni 31. — gyakd meg 109.

Gyakor szita 185. 209. 244. 245.

Gyalú 219.

Gyermeakágyas 257.

Gyertya torta 265.

Gyolcsruha 243.

Gyomornak használ 238. — köny-
nyen emésztésére legyen 227. —
gyomornak való lictarium 295. —
gyomrát igen megerősíti embernek
262. — gyomornak erőtlensége 265.

Gyömbér 14. 15. 16. 19. 28. 30.
39. 42. 43. 45. 55. 60. 84. 85. 101. 107.
114. 158. 167. 194. 206. 216. 286.
294. 295. — gyömbérből trágya 190.
Gyömbéres sása 79. 82. 151. 192.
212. 215.

Gyömbérezni 25. 36. 70. 73. 75.

76. 77. 78. 80. 82. 89. 92. 97. 98. 105.
109. 123. 167. 188. 200. 202. 244. 280.

Gyöngyös hurka 31.

Gyöngyösi felföldi édesbor 66.

Gyúrni 38. 87. 188. 191. 246. 263.
278. — gyúrd 180. — gyúrj tész-
tát 100.

Gyurás 185. 208.

Gyümölcsös lé 22. 76. 151. 169.
215. — gyümölcsös lével biber-
fark 327.

Habarni 181. 205. 280. — habard
el 190. — egy abállóban 293.

Habaró fa 14. 28. 42. 43. 55. 73.
77. 82. 89. 103. 109. 187. 188. 205.
216. 217. 232.

Habarnicza 148. 221. — habar-
niczát másképen 154. — mint kell
áztatni 154.

Hagyma 16. 38. 66. 194. — rán-
tott hagyma 40. — hagymalé 24.

Hal 13. 104. 247. — borsporral,
vajjal 386. — rántva vajba és fa-
olajjal 333. 334. — sóba főtt 104.
375. — sóba 334. 343. 361. — sütvé
borsporral 334. — tiszta borssal 386.
— asszú hal 348. — eczetbe 334. —
eczettel, tormával 363. — rántott
329. 331. — holt halat sóban ne főzz
104. — halba lictariumot elegyíteni
256. — sült hal 250. — borsporral
332. — sütt hal 390. — borsporral
330. — halra való édes suffa 112. —
halikrából való fánk 113.

Hamar megbúzhódik 170.

Harasztkáposzta 23. 50.

Harcsa 244. — éles lével 128. —
káposzta lével 127. — sóban 127. —
tiszta borssal 127. 331. — zöld lével
128. — harcsafark borsporral 331.
— sütvé melegen 127. — harcsa-
gyomor, máj tiszta borssal 127. —
harcsakocsonya 128.

Három lábú fazék 272. — rátó 151.
Hasíts kettő 56. 69.

Hasnak folyása 257. — megállá-
tása 258. — rekkenése 258. — me-
nése 275.

Használ az erőtlen embernek 257.

Hasznos levecske 271.

Hátszú pecsenye 65. 172.

Hátulsó sertéje 110.

Havat tehetsz és formálhatsz 269.

Havasi páva 9.

Havas semlye 288.
 Havas szobású étet készíteni 288.
 Hecht 3.
 Hegyes fa legyen az kezében 218.
 Héja kupásabb némely osztrigá-
 nak 242.
 Héjas kövi hal sóban 140.
 Héjatlán kövi hal sóban 140.
 Helvétiai módjára oltott tej 268.
 Hereng 113.
 Hering fokhagymával 150. —
 nyersen 150. — sütve 150.
 Hertelen süssed 150. — ne süssed
 201. — szemet reá 245. — tégy sze-
 net alája 245.
 Hé betegség 269.
 Hé vaj 178. — hév vaj 35. 108.
 140. — hév vajban rántsd 87.
 Heven megöntení 58.
 Híd 17. 18. 82. 84. 235. — hidat
 reá 77. — tégy reá 57. 212. 245. —
 tenni 188. — hidra rakjad 108. —
 is rakhatod 110.
 Hideg az lábát valakinek meg-
 vőtte 294.
 Hideglelés 256. 258.
 Hitván bél 29.
 Hivelyes borsó 197.
 Homocsozzék 187.
 Honik 4.
 Honýgk 3.
 Hordó 33.
 Horgas fánk 177.
 Horgas ina 34. 169.
 Horgas szabású orrocska 284.
 Hosszacskákon metéld 123.
 Hosszákon 31. — metéld 145. —
 vágjad 204.
 Hosszón 48.
 Hozzá szabd magadot 262.
 Hőgős vessző 206.
 Hőség 258. — hőségben jobban
 hívósít 260.
 Hő víz 75.
 Huenern 4.
 Hurka 65. 197. — végső hurka 65.
 Húros rigó 9.
 Hurotás 259.
 Húsának bontása 107. — húsa
 mind el romoljon 181. — húsát té-
 pegesd meg 112. — ki húst nem ött,
 tüdőt dicsér 211. — húslé 74.
 Húsvét napján szoktunk csi-
 nálni 213.
 Hüvelykes bab 228.

Hüvelykes borsó sóban 229. — né-
 met módon 229. — szalonnával 229.

Idegen nemzet 23. — idegen nem-
 zetek élnek ez étkekkel 126. — sok-
 képen élnek ezzel 151. idegen nem-
 zetek ennek megfőzésével sokképen
 élnek 148. — írók vajjal is megcsi-
 nálják 234. — idegen ország 30. —
 idegeny országban élnek így vele 170.

Ikra 250. — ikrát viaszban hor-
 dozzák 149.

Imigyen 67.

Inas 104. — inasnak való 278.

Inber prue 3.

Indiai tik 327. — sütvé 345.

Indus 211.

Ingolna éles lével 151. — rántva
 151. — magát természetiben is meg-
 rothasztó hal 152. — főzése 151. —
 frissen, fű módra sütni 152.

Írás nélkül is megtudja főzni 148.

Irdald 10.

Írók vaj 30. 92. 113. 164.

Irtani 196. — irtsd meg szé-
 pen 164.

Ispék 286. — ispékelni 68. 169.
 170. 172. — különféle fűvekkel 170.

Ispanác 195. 197.

Izsóp 295.

János gyűkér 295.

Jég 104. 109.

Jeges víz 124.

Jó módjával meg is sózzad 75.

Jó szaga mind az egész házat el-
 telje 68.

Jó tehetséged szerint 101.

Juhcimer espékelve 51. — fok-
 hagymával 51. — juhgyomor töltve
 53. — juhhús 47. — abárlás 53. —
 bigozzal 47. — borsóval 54. — bors-
 porral 51. — deszpót lével 52. —
 eczettel, vereshagymával 47. — édes
 káposztával 49. — egressel 50. —
 hagymával 48. — haraszt káposztá-
 val 50. — kapor virággal 53. — len-
 csével 54. — murokkal 52. — pasz-
 tornákkal 52. — répával 48. — ris-
 kásával 49. — sályával 51. — sava-
 nyitva 49. — sós káposztával 54. —
 sós tejjel 54. — tejjel 50. — torna-
 levéllel 48. — új káposzta levéllel
 48. — ujságban káposzta fővel 49.
 — útra hídegge 52. — vadalmával
 50. — veres káposztával 47.

Kacsa süte 343.
Kakukfű 28. 56.
Kalács 66. 231.
Kalán 187. 190. 196. 239.
Kanál 20.
Kan bűz 62.
Kapor 127. 135. 195. 204. 219. 247.
Kaporvirág 49. 53. 184.
Kaporna 121. 124. 275.
Kaporna saláta 182.
Káposzta 20. 22. 49. 81. 93. 115. 188. 195. 250. — olajjal 250. — savanyú tejjel 248. — édes káposzta tejbe vajjal 347. 375. 389. — vajjal 361. — savanyú k. faolajjal 333. — tehénhússal 328. 331. 335. 337. 341. 343. 353. 355. 359. 363. 367. 371. 373. 381. 383. — tehénhússal, szalonnával 377. 379. 385. 387. — tejes káposzta 188. — káposzta csima 196. — káposztalé 90. 107. 145. — káposzta levél 21. 48. — káposztát levélben takarni 228. — káposzta saláta 183. 336. 344. 376. 385. — eczettel 366. 368. — káposzta-töltelék 208. —
Kappan 22. 85. 90. — borsóval 339. — borssal 377. — tiszta borssal 335. 337. 339. 341. 343. 345. 349. 355. 357. 359. 363. 365. 367. 369. 371. 373. 377. 379. 381. 384. 385. 387. — borsporral 335. 337. 341. 345. 349. 378. 381. 383. — éles lével 330. 336. 354. — gyümölcsös lével 383. — is pékkel 358. — kaszás lével 368. — malosa lével 85. — metélt lével 383. — mézelt tésztával 327. — német módon 380. — székfűes lével 360. — törött lével 338. 344. 346. 352. 364. 370. 382. 486. 388. — hidra téve 212. — kövér k. 22. 232. — sütve 332. 342. 344. 351. 378. 379. 382. 384. 387. 388. — sütni papirosban 102. — sütt kappan 380. — szarvait arannyal ezüsttel megékesít 96. — szép sülésében volna 212. — vagdalva 329. 340. 350. 351. 356. 366. 372. 374. — zúza tiszta borssal 346. — állá alatt való árboz fa 96.
Káráz 10. — egressel 132. — éles lével 133. 390. — fejtér lével 132. — rántva 133. — rántva vajba 389. — öreg káráz süte 133. — sütve 390. — sóban, káposzta lében 132. — tiszta borssal 133. — törött lével 132.

Kárj 109.
Karika 95.
Karikás taligácska 287.
Karórépa tehénhússal 329. 356.
Karó saláta 184.
Karpfen 3.
Kartocske 44.
Kása 36. 248. 250. — kása megvesz 240. — tejbe, vajba 348. — törött kása 180. — vajba 354. — vajjat 358. 362. 370. — kásából csinál étek 239.
Kaszás lé 13. 14. 74. 89.
Katlan 259.
Katona béles 284.
Kecsege asszú vöröshagymával 144. — éles lével 143. 329. 333. — hideggé éles lével 144. — egészen sütve 143. — kocsonyával 144. — pástétomban 144. — répával 145. — sóba 143. 327. 331. 334. — spináccsal 144. — sütve nyárson 143. — száraz foghagymával 144. — tiszta borssal 144.
Kecskerágó fából csinálj szentelt 185.
Kecsketej víz gyanánt 256.
Kedves étek a fejedelmek előtt 63.
Kék hátú hercz 223.
Kék káposzta 23.
Kemencze 38. 67. 100. — kemenczében meg kell aszalni 225. — kemenczében is meglehet papirosan 246.
Keményen él az fazékban 80.
Keményítő 263.
Kendermag 233. — kendermagból csinált túróselek 234. — kendermag suffa 232. — kendermag szak 233.
Keneged egy tollacskával 154.
Kenegető eszköz tíz száll ludtollból 185.
Kenyér 17. 31. 33. 135. 192. — fehér kenyér 81. — fekete kenyér 61. 65. 69. 75. 86. — morsolt kenyér 158. — morsolt kenyér 152. — reszelt kenyér 153. — kenyeres étek 75.
Kenyér gomba 224.
Kenyér kása 380. 384.
Kenyér torta 204.
Képfő 12.
Keresztet alája 95.
Keresztyén fejedelmeknél így látam 66.
Kés 17. — Öreg kés 33.

Keserű gomba főve, fokhagymával 222. — sütvé 222.

Keserű lapú saláta 183. — keserű lapúból csinált ugorka 236.

Késő sülést kíván 201.

Kessel 3.

Kicseny 19. 21.

Kigyótrang gyűkér 259.

Kikeletkori vaj 283.

Kilencz szemű hall 52. — főzni 156.

Királyétek 244.

Kirontsad fogait 42.

Ki szereti papját, ki palástját 251.

Knődöl 293. — paraszt embernek és cselédnek való knődöl 293.

Kocsonya 26. 27. 95. 125.

Kocsord gomba 224.

Koczka módon 48. 79. 85. — metéld 105. — rántsd meg 91.

Kohun 276.

Kokas 94.

Kolbász 45. 63. 64. 94. 194. 243. 244. 248. — fokhagymás k. 64. — olasz k. 149.

Kolchechtel 333. — Kolchechtl 376.

Konez 18. 21. 22. 48. 62. 75. 78. 106. 124. 173. — öreg köncz 36.

Konez hal 141.

Kondér 62.

Konfreit 196.

Konfrit 245.

Konkoly 230.

Komornyik 68.

Komló hegy saláta 182.

Konyhamester 66.

Kopaun 3.

Kophal olajos lével 139. — rántva 139. — sóban 139.

Kopotó 10.

Koportata 244.

Kórája 55. — kóró 158.

Kóstold meg 89. 102. 208. 213. — kóstoljad 211.

Koszoró fánk 346. — vajba 342.

Koszorút csinálj 265.

Kovács pöröly 145.

Kovács 96. 231.

Kozmás és pörsölt étek igen vesztegeti az embernek az gyomrát 272. — kozmásodni 272. 287.

Köleskása 81. 196. 380. — fürjjel 240. — lyukason 329. — tejbe 334.

— tejjel 239. — vajjal 240. 372. 391. Köldödör 88.

Kömén 125.

Kömény 135.

Köménymag 279. 284. — bécsi köménymagos 64.

Körmét megaranyozták 170. — körmét is rá csinálhadd 67.

Körtve 60. 62. — körtvél 198. — körtvélt pirits 123. — körtvély 65. 202. 274. 279. — főve 195. — rántani 285. — tölt körtvély 201.

Köszmete 97.

Köszörű kű 32.

Kötél: ránczos kötél 267.

Kövi hal német módon 140. — olajos lével 140. — rántva 140.

Közétek 43.

Közrendet megelégets vele 169.

Köz-úrnak akarod megfőzni 66.

Kröppöly 266.

Kuchon 264.

Kuchreit 383. 386. — kukrejtés tyúk 101.

Kulcsárnak tisztí 67.

Kűbántás 275.

Kűkorsó 256.

Kürtő 100.

Labbó tejes étek 188.

Láb nélküli fazékban ártalmas a főzés 272.

Lacsarni 47.

Lakodalom 11. — lakadalom idején 12. — lakadalmoknak emlékezetű 33. — lakadalomban eleven rákot vörösen feladni 167. — utolsó tál étek a kása 240.

Lakatos 11.

Lamplein 4.

Lángolni 47. — lángoljad 82.

Lapoczka 52.

Laska 91. 188. 237. 246. — diós laska 237. — négyszegű legyen 91. — olajos lével 238.

Látott tanult dolgokért tékozló nevünköt ne költsek 170.

Laurus 247. — nem terem Erdélyben 247.

Lazacot főzni 157. — sütni 157.

Lé 212.

Leány sárja 82.

Leczelten 3.

Lécszeg 32.

Lemonia 38. 45. 68. 70. 97. 100. 105. 107. 112. 123. 129. 167. 194. 274. — az szájában (malacznak)

70. — lemonia nélkül ne főzzed 143.
— száraz lemónia 243.

Lencse 53. 54. 250. — faolajjal
330. — vajjal 378. — főzni 251.

Lengyel király doktora evvel az
étekkel gyógyított meg egy elmé-
jében megfordult ifjút 233.

Lengyelek vöröshagymát is metsz-
nek reá 251.

Lengyel módon csuka 113.

Lenolaj 295.

Lepényhal sültve, havasi módon
138. — tiszta borssal 138. — tiszta
vizben 138.

Levében abáljad vissza 69.

Levendula-víz 282.

Leves-sültében 24.

Leves kenyér 18. 124. 250. 337.
339. 345. — leves kenyérrel kol-
bász 327. — leves kenyeren add 172.

Lictarium 203. — lictarium sza-
básu suffa 275.

Lippai lé 90.

Lipsai mézes kalács 280.

Liszt 175. — lisztet ránts 79. 92. —
lisztes asztal 88. — lisztláng 30. 180.
Littarium, fényes — 209. 211.
237. — körtvélyes — 281. — meg-
gyes littarium 157.

Longum prott 58.

Lúd 9. 11. 13. 82. — édes lével
355. 357. — fejár ispékkal 78. — fe-
kete lével 77. 384. 386. — gyümöl-
csös lével 76. — ispékkal 337. 341.
343. 349. 371. 379. 382. 385. — kö-
leskásával 80. — német lével 79. —
német módon 335. 381. — perzselt
lével 80. — rántott liszttel 329. —
vajba 338. — répával 79. — riská-
sával 81. — sárga ispékkal 78. —
sárga lével 353. — sültve 328. —
tiszta borssal 78. 328. 330. 332. 336.
342. 344. 346. 350. 351. 352. 354. 356.
378. 380. 388. — törött lével 75. 383.
345. 377. 387. — vagdalva, hagy-
mával 339. — vajba rántott liszttel
340. — zok lével 77. — kövér lúd
egészen sültve 79. — ludas kása 240.
336. 344. 352. — lúdczimer sültve
329. — lúdfi egressel 83. — gyöm-
béres sásával 82. — leány sárjával
82. — meggy sásával 83. — szekfü-
ves sásával 83. — töltve 84. — tö-
rött lével 83. — lúdhús 75. — lud-
mony 181.

Lúg 54. 230. — lúgot csinálj neki
148. — borsóhoz szép fűvű szénán
szürd át 230.

Lyukas fenekű csupor 179.

Lyüki ember (törpe) 283.

Madárlé 86. 194.

Madárkáját kivegyed a tikmony-
nak 281.

Maga vérével jobb ézü minden
állat 173.

Magam főztem, tisztességet is val-
lottam vele 148.

Magosan feletetézd 246.

Magyarok igen élnek vala 90. —
nem igen élünk 119. 150. 225. —
ezzel sem élünk 169. 184. 150. — mi
magyarok 53. 150. 225. — így szok-
tunk vele élni 148. 183. 187. — Er-
délyben csak így szoktunk vele élni
227. — megispékeljük 173. — ma-
gyaroknak köleskásával is meglehet
171.

Magyarok rántatlan is megfőzzük
208.

Magyarbalaslé 89.

Máj 9. — rántva 194. — töltött
máj 194. — májból való hideg éték
280. — májtorta 204.

Májas színű lev 101.

Májos 194. 248.

Majoránna 41. 44. 67. 94. 100.
125. 127. 170. 209. 272.

Majoránnás 64.

Makarónya bűjt módon való 246.

Makk 295.

Malacz 9. 72. 82. 244. — espékkal
72. — megsütve, töltve a bűr alját
az füléről 71. — sültve szárazon 71.
— sültve, töltve 71. — szárazon fok-
hagymával 73. — malacznak az bü-
rében csinált éték 73. — malaczhús
éles lével 70. — édes lével 69. — fe-
kete lével 69. — hidegge fokhagy-
mával 70. — kaszás lével 74.

Malosa 62. 101. 196. 244. — ma-
losaszőlő 60. 65. 76. 77. 84. 86. 102.
113. 174. 198. — borban forrasztani
197. — rántani 285. — malozsaeczet
125.

Mancza balanka 236.

Mandola 62. 70. 76. 81. 83. 123. 198.

Marczapán 264. — aranyozása 265.
283. — az készítése 264. 283. — más

formája 283. — marczipán pogácsá-
nak más formája 284.

Márna 129.

Márván 36.

Más nemzetnél láttam 225.

Mázos fazok 101. — fazék 190.
237. 260.

Mázos serpenyő 217.

Medgy 83.

Megborsoláncsad 165.

Megbűzhődik 125.

Megcövekelní 99. 106.

Megindítja az bélnek fekélyét 258.

Megírtni 24.

Megkomorodjék 244.

Megkóstoljad 100.

Meglángolni 55. 69. 85. 97. 98. 173.

Megmelleszteni 69.

Megpösdét 25.

Megrútul 29.

Megsugorítja a vért 69.

Megsüssed feligre 169. — megsü-
tésével hamar bánjál 117.

Megszáradancson 69.

Megszínelni 51.

Megúnja az beteg 262. — megún-
tad volna főzni efféle lével 144.

Meggy, asszú meggy 334. 347. 350.
361. 375. 389. — borban főtt meggy
226. — meggyből egyéb nemzetek
sokféle eledelt szoktak csinálni 227.

Meggyása 212.

Meggytorta 203.

Méhser 76. 85.

Meleg sült alá nem illik, minthogy
ű maga hideg 211.

Mellfájás ellen való víz 295.

Mellesztés 56.

Melyfájás 256. 258.

Menten leöltsd 214.

Menyhal egressel 131. — éles lével
130. — káposzta lében 131. — sóban
130. 131. — szürke lével 130. —
tisza borssal 130. — törött lével
131. — vendég lével 130. — meny-
hálnak az mája sóban 131.

Mérő serpenyő 287.

Mester 11. 12. — mesteremtől nem
láttam 148. — mesterek meg is szok-
ták borsolni 231. — némely meste-
rek így is élnek vele 227. — öreg
mesterek így éltek megsütésével 170.
— régi mester 19. 78. — mesterle-
gény 11. — mesterség felől beszél-
getni 33. — régi mesterek így is él-

tek vele 165. — így tanálták jobb-
nak 160. — szoktak vele élni 135. —
régí jámbor mesterek 33.

Mészáros 31.

Metélni 25. 35. — metélt tejes
étel 188.

Metszővas 91. 178. 208.

Méz 60. 61. 62. 76. 79. 83. 109.
167. 181. 189. 192. 195. 198. 203.
206. 212. — mézet eresztetni 294. —
mézelní 48. 70. 114. 168. 244. —
mézes étek 86. — mézes kalács 112.
264. 266. 289. — mézeslé 84. —
mézes pogácsa 66. 136. 286.

Mi itt meg sem tanultuk 151. —
mi is így élünk vele 160. 169. —
nem élünk vele, noha úgy is jó 251.
165. — nem úgy élünk vele 178. —
ezt nem szoktuk 229. — mi mesterek
nem szoktuk 82.

Milikop 191.

Minden rendet meghints vele 246.

Mihályka monya 183.

Mogyoró 16.

Mogyorófa nyárs 214.

Mogyoróhagyma 99.

Mondola 24. 26. 60. 65. 174. 189.
231. 244. 279. 283. — aranyozott
mondula 283. — mondulából való
kolbász 274. — lágy sajt 271. — öre-
gen sült tikmony 290. — sült tik-
mony 277. — mondolás lágy rántott
267. — rántott tikmony 276. —
mondolás torta 266.

Mondola sajt 11. 181.

Mondola sása 180. 192. 213.

Mondola-tej 197. 255. 259. 261.
280. — büjt napra 197.

Mondola-torta 204.

Morzsolni 36.

Mosár 104. 113. 164. 189. 190. 192.
233. 251. 283.

Mosár-törő 164.

Moser 3.

Mozsárka 102.

Mostani mesterek mondják, hogy
vaygon gyümbéres és szekfüves lé,
vaygon bezzeg de több eszközzel jár
a sása 212. — mostani mód 32. —
mostani mód szerint 170.

Murok 21. — pasztornák 243.

Must 24. 275. — mustos pecse-
nye 24.

Mustár 131.

Nádméz 19. 24. 35. 81. 85. 107. 112. 153. 158. 171. 189. 190. 196. 202. 206. 211. 214. 244. 248. 259. 267. 274. 283. 294. — nádmézed nincs 237. — nádmézet eresztetni 290. — nádmézből, gyömbérből trágya 88. — nádmézből csinált marczipán 245. — pulik 245. — nádmézzel hnteni 197. — megfaragd 181. 191. 200. 209. 231. 246. — nádmézzel trágyalni 188. — nádmézes csésze 265. — nádmézes kenyér betegnek való 277. — nádmézes pogácsa 289. — nádmézeleni 105. 119. 152. 164. 178. 180.

Nagel 4. — nagel peffer 3. — nagll peffer 4. — nagell prue 3.

Nagy mesterség 33.

Nagy úrnak főzni 250. — nagy uraknak asztalára 54.

Narancs 58. 194. 282. — narancs-alma 153.

Négyszegű nyárs 244.

Négyszegűven 208.

Némely emberek így is élnek 165.

Némely nemzetek így élnek vele 242.

Nem igen élünk ezzel 231.

Német császár asztalára kétszer-háromszor főzik egy esztendőben 243. — németek meg is szokták borsolni 229. — németek körtvélt s almát vágnak az malosza-szőlő közé 178. — németek meg is szokták borsolni 229. — szarvas kappannak hí-nak 95. — és az olaszok meg is fa-ragják nádmézzel 165.

Nyakait állasd fel 95. — **nyakára állassad** 63.

Nyárs 14. 15. 24. 25. 27. 32. 34. 41. 47. 57. 58. 60. 62. 73. 76. 79. 84. 89. 102. 127. 166. 186. 240. — fából 186. nyárson sütni 170. 221. — nyárson sült tikmony 214. — nyárs man-kója 32. — nyárson vagy rostélyon 162. — nyárson úgy megszegezd 86. — nyárstúl ketté, hármá vágják 170. — vékony nyárs 44. 68. 178. 195. — vékony nyársra vonni 215.

Nyársacska 152. 282.

Nyelű 27.

Nyelv 25.

Nyomj formákat reá 266.

Nyújtófa 38. 43. 87. 91. 100. 108. 188. 191. 207. 208. 245. 246. 287.

Nyúl egészen sütve 194. — fekete lével 173. 329. 330. 352. 377. 379. — gyümölcsös lével 343. — nyúlczimer 173. 228. — sütve 336. 341. 352. 377. 380. — nyúl süldő töltve egészen 173.

Nyúlacska egészen sütni 174.

Nyúl-filű gomba ledőlt fán terem 222. — **tiszta borssal** 222.

Ójozik a tészta 185.

Olaj 107. 115. 167. 250. 251. — olajban rántani 250. — rántott hagyma 197. — olajjal akarod főzni 221. — olajos lé 195.

Olasz eledel 225.

Olasz kapor 256.

Olasz káposzta 250. — **levél** 250.

Olasz perecz 246.

Olasz formán rántott tikmony 287. — **kolbászt tölteni** 290.

Olaszok csak akkor borsolják 250. — **így élnek vele** 183. — **olasz nem-zet ezzel így él** 183.

Ollócska 265.

Oltó gyomor 53.

Oltott bor 181. — **oltott tejes éték** 181.

Ónas fazék 95. 211. 219. 236. 251. — **ónos föld-fazék** 27.

Ónos kondér 124.

Ondós 239.

On keszeg 142.

Opfil 3.

Orja 10. 22.

Orra mellől 105.

Orrja 105. 106. 115. 124.

Orosz fokos czifrás pálmácska 96.

Orsó fark rántva 141. — **sóban** 141.

Országunkban ezek az étkek igen kedvesek 143. — **így csináljuk** 211. — **nem szoktanak élni** 127. — **nem élnek vele** 54.

Orvoslásban arra kell vigyáznunk, hogy egyik nyavalyát eltávoztatván, mást helyébe ne állassunk 259.

Ostriga 241.

Ostya 264. 283. 284. — **ostyát for-mára nyomogasd** 245. — **ostyát töl-teni** 266. — **ostyára fahéjat** 265. — **ostya béles** 206. 328. 329. — **ostya-sütő** 11.

Ökle sóban 142.

Ökörnek megsütéséről egész 32. — **ökörbe csinált juh** 33.

Ökörbél tejben 330.
 Ökörfő 30.
 Önts nyakon 45. 105.
 Öreg embernek való 232.
 Öreg ina 48.
 Öreg rátotta 188. 235.
 Örlött szerdek 189.
 Örölni 103.
 Öss bele 9. 27. — eczetet reá 155. — hideg vizet reá 55. 62. — *össed* az húsára 23. — az levét 24. — *össed* meg 53. — azzal az lével 90. — *össed* egy rostára vagy szitára 235. — *össed* meg eczettel 89. — az főkhagymás lével 74. — *össed* nyakon 51. 52. 54. — *össed* reá 77. 232. — az húsára 92. — tiszta szitára 240. — az tyikfira 99.
 Ösztövér 29. 57. 78. — ösztövér-lúd 76.
 Öz fekete lével 335. 336. — *özet* így főzzed 172. — *öznek czimere* egészen sütve 172. — sütve 330. 344. — szalonnával ispékelve 172.
 Özhús fekete lével 332. 338. 388.
 Öz keserű gomba 224.
 Öz-nyúl-pástétom 67.
 Öz peccsenye 336. — *öznek apró* peccsenyéje sütve 172.
P
 Paducz sütve 142.
 Pajor lé 99.
 Palánk 96.
 Palacsinta, tikmonyból, tejből 217.
 Papa pogácsa 180.
 Pápai perecz 249.
 Papiros 265. — papirosban egyebet is megsüthetsz 102. — sütöd 271. — papirosra csináld 245.
 Papiroska 291.
 Pár lág 154.
 Paraszt módon 70.
 Paraszt szakácsok szokták 157.
 Paréjos éték 247.
 Parés hús 20.
 Pástétom 11. 46. 108. 172. 274. 328. — pástétom fedelére az képet kirajzoljad 67. — sokféle 67. — színe megadása 67. — tésztája 67. — szarvas körmét fedelére reá csinálni 66. — pástétom alkotmány 270. — apró pástétom 328. — birsalmás pástétom 274. — borjúhús-pástétom 43. — gesztenyéből és malosa-szőlőből való pástétom 270. — öreg pástétom 67. — pisztrángos pástétom 274. —

rakos pástétom 164. — tollas pástétom 12. — pástétom-fazék 100. — pástétomnak való serpenyő 265.
 Pástétomocskát sütni 290.
 Pasztornák 21. 52. 243. 250.
 Patiens 263.
 Patika 258.
 Páva 211.
 Páva-sása sütve 193.
 Peccsenye, melegen tekert — 64.
 Pecz olaj 106. 115. 238.
 Pénteken 233.
 Pép, májusbeli 280. — tejből ol-tott 281. — friss hideg pépnek az készítése 293.
 Pépes készület 258.
 Perdeteni 43.
 Perecz 207.
 Pers bűz 26.
 Pesegdegéljen 240.
 Pestis 256. 258.
 Petrezselyem 13. 16. 17. 27. 28. 56. 88. 93. 158. 192. 214. 272. — gyökér 14. — gyökér 18. 30. 36. 39. 42. 75. 77. 78. 84. 105. 182. — levél 19. 21. 27. 30. 36. 38. 40. 56. 72. 100. 102. 167. — zöld 21. 23. 97.
 Pfanen 3.
 Pjern 3.
 Pinnáta 38. 44. 67. 100. 166. 175. 185. 190. 195. 201. 204. 223. 241. 245. 246. — pinnatában szárazd meg 245. — pinnatán szén legyen 175. — spanyor pinnata 207. — formája 207.
 Píntyőke 186.
 Pírt 31. — pírits meg rostélyon 92. — píritott cipő 206. — píritott hús 17. — eczettel 341. — píritott kenyér 81.
 Piros szabású 102.
 Piskót 244.
 Pisztráng 113. 157. — éles lével 134. — sóban 134. — sóban hidegen 135. — sütve 135. — tejfellel 134. — tiszta borssal 134.
 Pisztricz gomba sütve 221. — tiszta borssal 221.
 Plataisz éles lével 148. — kocsonyával 148. — tiszta borssal 148.
 Pogács, kised formájú — 283.
 Pogácsa, tejből való — 292.
 Ponty sütve borsporral, vajjal 384.
 Porczogó 122. — porczogó szabású leszen 286. 293. — porczogós a büre

(malacz) 71. — porczogós ne legyen 236.

Posár eg lével 114. — hidegge éles lével 116. — fokhagymával 114. — káposzta lében 115. — maga vérével szekfüves lével 116. — melegen éles lével 117. — olajos lével 116. — pástétomban 117. — rántva 117. — sóban 114. — sütte egészen 117. — sütte német módon 117. — sakvászonnal 115. — száraz olajos lével 116. — tiszta borssal 115. — vajba 333. — tormával 116. — asszú posár 116. — fokhagymával 117.

Poszár 10.

Potrobocz 248.

Potyka 113. 157. 274.

Praa 3.

Praden 3.

Próbája ez 237.

Prucz csuka 110.

Purgatio 258.

Puspang 63. 66.

Puska 34.

Radócz 35. 37. 56. 101. 171. 177. 178. 179. 199. 200. 202. 204. 206. 209. 246. 249. 252.

Ragasztó szabású ne legyen 157.

Rák faolajjal 166. — fekete lével 166. — rántva 165. — tejfellel 166. — töltve 166. — eleven rák 228. — főzése 163. — töltött rák 167. — töltött s rántott rák 163. — rákot vele jól megtöltésed 164. — rákból egy kis musika 167. — rákkása 164. — ráksajt 164. — ráksaláta 165. — szíulva 164.

Rakd papirosra 245. — rakj egy rendet 244.

Rántani 40. 57. — rántsd meg igen asszón 85. — asszún 226. — vajban 103. 113. 165. — az tyúkot vajban 102. — rántott tejes éték 190.

Rántotta 220. — rántottát meg is szedeljed 235.

Rátó 152. — lapos rátó 273. — rátó-serpenyő 287.

Rátotta 195.

Rekkenyő erő 257.

Répa 22. 48. 145. 243. — tehénhússal 336. 342. 350. 364. 370. 374. 378.

Répa csira saláta 183.

Repositorium 291.

Reszelni 24.

Retek 102. 112.

Retke 156.

Rétes 45. 185. 198. — apró rétes 96. — rétes gyomor 30. — rétes torka 185.

Rézmosár 176. 180. 181. 204. 213. 219. 232. 245.

Reznek 9.

Réz-rosta 196. 230. 233. 239 247. 251.

Rigó 186.

Riskása 18. 29. 31. 87. 171. 188. 197. 203. 209. 236. — olajjal, édesen 251. — tejbe 377. — vízben 195. — főzni 279. — tejes riskása 188. — hidegen 188. — riskásából való liszt 280. — riskása torta 203. — riskásás éték 81.

Ropogtasd meg erősen 79. — a tűz hátán 107. 110. 115.

Raponcza 285.

Roponcza 285.

Roponcz saláta 183.

Rósavíz 81. 200. 204. 209. 231. 245. 246. 257. 259. 263. 266. 271. 274. 277. 281. 283. 284. — mezei rózsavíz 261. — Rósa, — malosa, — eczet 66.

Rósás nádméz 258. — az készítése 294.

Rósás tarja 94.

Roshagyjon 50.

Rosmarint 170.

Rost 3.

Rosta 161. 230.

Rostás kalán 92. 125. 164. 179. 209.

Rostély 17. 25. 27. 31. 35. 48. 110. 117. 215. 274. — rostélyon aztán süsd meg 110. 194. — felhorgad 127. — megpirétsz 65. — pirítsd meg 217. — hirtelen pirítsd 108. 226. — rostélyra rakjad 225. — tegyed fel 147.

Rothadás. Belső rothadás ellen 263.

Rozmarin 38.

Rózsa eczet 149.

Rózsavíz 102.

Röstöld meg 266. — röstölj együtt 269. — röstölheted mint az riskását 260. — zöstedt suffás szabású éték 269.

Rutának az formájára 259.

Sabrag 277.

Sacskó 290.

Saf 196.
 Sáfrán 28. 109. 152. 197.
 Sáfrány 15. 27. 30. 39. 42. 43. 45. 55. 57. 60. 62. 84. 167. 192. 195. —
 sáfrányozni 25. 65. 70. 73. 76. 77. 78. 80. 82. 86. 92. 97. 98. 105. 107. 123. 198. 202. 214. 244. 267.
 Saffian 3. 4.
 Sajt, jó tikmonyas 276. — sajtnak való forma 271. — sajtolni 270.
 Sak vászon 93.
 Saláta 182. 261. — eczettel 364. 372. 374. — salátából csinált ugorka 236.
 Saláta kóro 183. 236.
 Sál konc 65. 66. 168.
 Sály 15. 16. 24. 58. 63. 67. 80. 91. 125. 128. 158. 170. 274. 295. —
 sálya csömöte 158. — sálya levél 179. 216. — sálya radóczban nem verünk mi tikmonyat 252. — sálya-
 virág 170. — sályás tejes éték 190.
 Saph 18.
 Sárga czékla paréj 263.
 Sárga ispék 28. 72.
 Sárgalé 169.
 Sárga olajos lével 131.
 Sárgarépa 243. 380. — főzni 279. —
 tehénhússal 332. 340. 346. 354. 360. 366. 372. 386. 338.
 Sárga szobásún maradjon 283.
 Sárga töltelék 99.
 Sáska 87.
 Sása 192. 211. — több eszközzel jár mint a lé 212. — zöld sása 192. 213. —
 hideg zöld sása 213.
 Sava 53. 56. 57. 92. — igazán meglegyen 125. — savát is megad-
 jad 97. — savára gondod legyen 78.
 Sav 65. 71. 72. 74. 99.
 Savanyítani borküvel 248.
 Savanyú tejet készíteni 289.
 Sebes tűz 60.
 Sebes víz 82.
 Semell 3.
 Semlein 4.
 Semlye darát ránts meg 160. —
 reszelt semlye 103. — semlye liszt 119. 244. 245. 246. —
 töltött semlye 282.
 Semlyeng hideggé téve éles lével 129. —
 olajos lével 129. — rántva 129. —
 sóban 129.
 Seötti gomba 224.
 Seregély 186.

Seresfolia 295.
 Serélesztő 231.
 Serpenyő 17. 66. 81. 108. 175. 176. 198. 200. 202. 208. 223. 241. 246. 264. 266. 280. 285. 288. —
 serpenyőben megröstölhedd 274. —
 ezüst serpenyő 276. — nyele 176.
 Sertéje tolla 109.
 Sib 4.
 Sikálló fa 289. — sikálló gömbö-
 litő fa 291.
 Sikárlófa 287.
 Sirop 256. 263.
 Sislchuch [Schüsselkuchen] 376.
 Skatulya 237.
 Só 21. 37. — sóal 22. — sóban főtt 11. 12. —
 sóban főttnek hívják 99. — sós egres 50. —
 sós viz 71.
 Soha nem éltem vele 266.
 Sok embernek nem szokták elei-
 ben csinálni 211. — sok szóval kel-
 lene írunk 206.
 Sorold a tenyered közt 187.
 Sóska 20. 56. 261. 263. 270.
 Sövényt csinálj 265.
 Spanyol tészta 180. —
 spanyor tésztából csinált rétes 180. —
 készült éték 246.
 Spárga 20. 56. —
 spárga saláta 182. Species 268.
 Spékelni 102. 172.
 Spinác 43. 88. 111.
 Stokfís édes lével 145. —
 sütte 147. —
 tejfellel 145. —
 tiszta borssal 146. Sufa 57. 72.
 Suffa 37. 55. 189. 197. 215. 217. —
 suffának általtörjed 262. —
 suffának az ő virágja 55.
 Supen 4.
 Sügér sóban 141. —
 tiszta borssal 141.
 Sül disznó formájú tej 284.
 Sületlen 13.
 Süllő hideg éték 334. —
 hidegge 156. —
 süllő kolbász 244. —
 jó főzni sóban 156.
 Sült 11. —
 sült lúdhhoz való tej 81. 268. —
 szakgatva jó 194.
 Süly disznó ábrázatjára formálni 284.
 Sűrű ostya 245.
 Sűrű sirop 263.
 Sütésében ne hertelenkedjél 284.
 Süsd meg az rostélyon 158. —
 mintegy negyed részére 67.

Sütő kemencze 264. 265. 266. 277.
Sütővel süsd meg 287.
Sütő serpenyő 152.
Syb 3.

Szag. — Ne verje az gonosz szaga 35.

Szajakat is felajazzad 95.

Szak 231. 234.

Szakács 12. 33. — minden szakács nem tudja miaz a szarvasgomba 222. — szakácsok felszokták fúni 98. — szakácsok támadtak, hogy a plattaiszt nem tudná micsoda 148. — szakácsot láttam olyat, ki az vizi borjút az csíkkal együtt megfőzte 161. — mostani szakácsok 86. — százfórintos szakács 240. — tudatlan szakács 233. — szakács-inast megtréfálhatsz ezzel 233. — szakácsmester 67. — magyar szakácsmesterek 183. — szakácskészületek 12.

Szaladgyát így főzzed 247. — olasz szaladgya 247.

Szalonna 16. 17. 27. 28. 39. 47. 53. 71. 72. 83. 87. 88. 97. 100. 102. 186. 194. 247. — szalonnának az zöldivel 221. — szalonnával espékelni 84. — avas szalonna 22. 48. — kövér szalonna 27. 36. 72. 98. — ó-szalonna 49. 64. — új szalonna 64.

Szántó falat 22.

Szaporaságáért nem árt bele csinálnod 165.

Szára-csont 42.

Száradancson 44.

Szárazon is feladhatod 108.

Szárazság 256.

Szardella 155. — salátájul 155.

Szarvát elvesztette volna 96.

Szarvasnak az utolja 169. — gyermekded szarva 170. — mondolából való szarva 266. — tüdejét, máját, majoránnával, rosmarinnaal főzni 170. — végső hurkája riskásával töltve 171. — szarvashús 67. — fekete lével 168. — szömöröcsökkel 168. — vendéglével 169. — szarvaspecsenye melegen sütvé 170. — pástétomban 169.

Szarvas-gomba 223. — magos fák-on terem 222. — tejfellel 222. — egyik fajta Rézmárk havasán terem 223.

Szarvas-kappon 12. 95.

Szász nemzetek itt is követik 81.
Szászlé 92. — szász nemzetek itt is követik 81.

Szebb sülés 41.

Szederjes papiros 96.

Szeges laska 91.

Szegfűves 145.

Szegény ember csak azt eheti, az mi az táskájában vagyon 151.

Szegfűvel meg ne pergeljed 172.

Szegy 48.

Szegyfő 18.

Székely atyafiak ezzel így élnek 248.

Szekfű 31. 61. 158. 170. 192. 195. 211. 274. — szekfűből szemet, vörös nyelvecskét formálj neki 284. — szekfűves lé 26. 31. 110. 172. — szekfűves sása 79. 83. 211. — ezek-fűezni 62. 65. 67. — szekfűvezni 26. 78. 79. 109. 167. 168. 198.

Székfű 35.

Szeldelni 58.

Szélesen metéljed 89.

Szélinek megczifrázása 67.

Széllal járjon a kezéd 176.

Szelet 97.

Szelt 18. 41. 81. 83. 124. 194. 209. 219. — szeltet pirítani 163. — szeltet tétess az tálban 165.

Szeltet pirítani 163.

Szenteld meg az szakot 231.

Szent János kenyér 295.

Szépírást nem tanultam 205.

Szerdek, lapos szerdek 189.

Szerecsendió 163. — szerecsendió-virág 14. 86. 87. 88. 91. 99. 101. 108. 113. 140. 158. 216. 274. 280. 283. 286. 294.

Szerecsendió-virág 19.

Szerecsendió-virág 30. 39. 40. 43. 45. 47. 93. 248. 250.

Szerszám 19. 25. 29. 31. 62. — szerszámát megadni 151.

Szilva 198. — asszú szilva 198. 334. 348. 376. — tiszta vízben 199. — szilvából torta 198. — szilvapép 281. — szilva tortáta 329. — szilvatöltelék 206.

Szinének megadása 67.

Szita 20. 23. 26. 28. 31. 45. 60. 62. 70. 73. 75. 76. 82. 86. 103. 128. 190. 209. 251. — szitán általtörj 163. — általverhessed 106. 109. 168. 231. — ritkaszemű szita 187. 280. — selyem

szita 185. — sűrű szitácska 288. — szitáltliszt 176.

Szító vas 106.

Szivarványos csőrege 287.

Szivatot felvehetsz az husában 124.

Sziúld 17. — sziúlni 18.

Szívul 41. — vöröshagyma szárat 128. — szívült posár 116. — rák 167. — viza 124.

Szomszédországbeliek 81.

Szombat napra 195.

Szomjúság ellen 271. — szomjúságot megenyhéti és laxál 262.

Szőlő 24. — apró szőlő 24. 25. 26. 35. 70. 86. 105. 109. 123. 190. — éretlen szőlő 263. — szőlőgerezdet megtartani 269. — szőlőlevél 46. — szőlős éték 212.

Szömörösök 36. 87. 88. 168. — sütve 223. — gomba sütve 223. — tiszta borssal 223. — töltve 223.

Szőri el megyen 55.

Szű fogástúl is jó 223.

Szű formára 205.

Szürke lé 130.

Szürke sása 170.

Szűrő edény 113.

Szűrő serpenyő 276.

Tábla 56. 88. 185. 204.

Táborban zsákokkal hordozzák az értékes emberek 187.

Tajték 101. — tajtéktúl megtiszteld 95.

Tál 21. 24. 35. 191. 214. — ezüst tál 190. 217. 241. — kis tál 13. 30. 57. 189. 212. 249. — kis tálra való 211. — lapos tál 152. 261. 267. 268. 276. — öreg tál 14. 239. — tálát is meg melegíted 68. — tálnak az karéja 197. — tálban felállatni 70. — tálban irtsad 205. — tálban levest szelj 60. — tálban főtt tejes éték 190.

Tálbeli pép 102. — pépes éték 261.

Tanúlni nem szemérem 248.

Tányér 265.

Tárház 247.

Tarhonya 97.

Tarja 94.

Tárkon 69. 97. 128. 213.

Tárkony 38. 45. 82. 128. 166. 168. — tárkony levél 134. — rántott tárkony német módon 217.

Tarpecsenye 14.

Tatárka kása 249.

Tehénbél 28. — kaszás lével 29. — olasz módon 29. — töltve riskásával 29.

Tehénhús 11. 13. 17. 18. — abálás-lé 65. — árpakásával 19. — eczettel, vöröshagymával 25. — eggyessel 20. — foghagymás-kaszás lével 13. 14. — hagyma lével 15. — kakukfűvel 23. — murokkal 20. — pasztornákkal 21. — petrezselyemmel 13. 329. 332. 336. 337. 338. 340. 342. 343. 344. 345. 346. 349. 350. 352. 353. 367. 369. 378. 380. 382. 384. 388. — répával 22. — riskásával 18. — savanyú káposztával 345. — sóban 21. — sóskaival 20. — sós-káposztával 22. — spárgával 20. — tiszta borssal 14. — tormával 24. 327. 330. 335. 339. 341. 351. 355. 357. 259. 363. 365. 371. 373. 377. 379. 381. 383. 385. 387. — töltve 28. — vadalmával 23. — tehénhús-lé 16. 17. 18. 19. 24. 25. 52. 77. 79. 98. 99. 187. 221. 241. — tehénhús lev. 15. 24. 45. 47. 58. — tehénhús pecsenye 16. 329. 331. 332. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 349. 350. 352. 353. 354. 355. 357. 358. 359. 360. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 378. 379. 380. 381. 382. 384. 385. 386. 387. 388. — ispékkel 24. — kukrejtél 14. — majorannával 24. — sályaival 24. — tehénláb 26. — hidegen 26. — kocsonya 26. — tehénlábát főzz 95. — tehén lépi 27. — tehénmáj borsporral 25. — tehén nyelve töltve 25. 27. 30. — tehén tölgye 25. 31. — tehénvese borsporral 25.

Tej 31. 188. — édes tej 28. 176. 191. 177. 239. — vörös meggyoróból való tej 275. — tejes éték 187. 336. — vajba 334. 348. — vajjal 356. 386. — tejes gyo-mor 30.

Tejfel 23. 24. 29. 31. 40. 57. 81. 98. 112. 219. — tejfellel meggy 226. — tejfeles éték vajjal 376.

Tekenőcske 286.

Tekenő 65.

Tékozlás 25.

Tékozlók vagyunk azt mondják, ha mi a féle eszközt kérünk 211.

Temérdek nyújtófa 246. — temérdeken hagyd 206.

Temérdeksége egy újjnyi legyen

287. — közép szerint való legyen
291. — és szélessége 287.

Tengelicze 186.

Tengeri szőlő 81. 102. 158. 167.
174. 189. 193. 195. 199. 200. 202.
231. 256. 268. 274. 289. 295. — lé
256.

Tenyér 36.

Testállás faragás 11. — testállás-
ból való vad 12.

Tészta 176. 185. 187. 207. 266.
267. — ebből vadaknak, madarak-
nak formájokat kifaraghatt 246. —
kemény tészta 38. — tésztát meg-
csipkél 208. — az tálon nyujtsd el
178. — gyúrd meg 108. — tésztával
betakarni 67. — tésztán olyan czif-
rát metszhetsz 208.

Tészta-fazék 44. — tészta-fazok
43. — tészta mív 12.

Tésztácska borból és tikmonyból
164.

Tettes az torták között 208.

Thinion fű 272.

Tikfi 9.

Tikhús lé 261.

Tikmony 13. 28. 36. 37. 40. 42. 55.
56. 57. 71. 73. 168. 175. 176. 185.
187. 188. 190. 195. 204. 205. 206.
208. 244. 258. — fejrbe töltve 214.
— rántva 384. — héjában 214. —
töltött tikmony 196. — héjában 214.
— tikmonyhól fellorium 216. — sá-
lyás rántott 216. — hig rántott sülvé
217. — tikmonyfejrí 55. — hüvösít
az nagy hőségben 258. — töltve 215.
— nehéz megemészteni 259. — tik-
monyos fánkocská 292. — tikmony-
leves 216. — sajt 217. 246. 288. —
suffa 215. — tikmonyból emésztő
suffa 216. — tikmony széki 277. —
205.

Tinovar gomba 224.

Tisztességet is vallasz vele 246. —
vallottam vele 66.

Tojófa 176. — tojófából vedd ki
azt a csillagot 177.

Tok éles lével 120. — kocsonyával
120. — pástétomban 120. — sóban
120. — sütv levét alá 120. — tiszta
borssal 120. — hidegge éles lével
121. — száraz tok fokhagymával
120. — gyümölcsös lével 121. — ola-
jos lével 121. — szekfüves lével 121.
— tiszta vízben 121.

Tolófa csillagjának tizenkét foga
legyen (fánkhoz való) 176.

Tonnácska 270.

Torma 24. 53. 59. 74. 90. 104. 131.
145. 196. — tormalevél 21. 128. —
tormareszelő 88. 244. — tormás ke-
nyér 196. — tormás must 125. —
torma nélkül is megeszszük 173.

Torta 178. 200. — tejfeltorta 205.
— tejtorta 205. — túróstorta 204. —
torta fazokának formáját meg nem
írhatom 205.

Tortának az készítése 291.

Torsa 202.

Torzsa 23. 49.

Tő 31.

Tők 235. — fára folyó tők 235.

Tölcsérnek az szája 249.

Töltelék 27. 29. 31. 64. 71. 73. 84.
94. 98. 110. 173. 215. 271.

Tömlő-túró 248.

Török riskása 334.

Törökű 255.

Töresd erősen 109.

Törött kappan 383.

Törött lé 91.

Tövis alja gomba 224.

Trageanak az készítése 294.

Trágya 19. 188. — trágyával fe-
lyül hinteni 143. — trágyát is csinálj
hozzá 85.

Trágyás kenyér 206.

Triczenet 101. 102. 278. 281. 282.
289. 291. más formája 294.

Turbolya 213.

Túró 164. — asszú túró 219. —
tömlő túró 248.

Túrós éték 188. 219. — tejfeles
túrós éték 219. — vajba 348. — vaj-
jal 334. 376. 390.

Tusa 195.

Túzok 9. 211.

Tüdő tiszta borssal 384.

Tüdőfájás 262.

Tüdő-fájó 273. — tüdőfájónak
egészséges 163.

Tüdőfű 295.

Tüdő-gyulladás 256.

Tüznél megérjék 77. — meg ne
bűzhödjék 65.

Tűz tartóra állasd 273.

Tyik 82.

Tyikmony 35. 77. 82. 88. 94. 98.
102. — főtt 89. — székja 81

Tyúk 9. 11. 13. 85. — borsporral 90. — deszpót lével 90. — éles lével 92. — erdélyi módon 93. — fejér spékkel 93. fekete lével 86. — hagyma lével 89. — gyömolcsós lével 86. — kaszás lével 92. — köldökderrel 88. — lippai lével 99. — magyar balás lével 89. — mégis 95. — megis töltve a bűrét 94. — német lével 92. — riskásával 87. 91. — sakvászonnal 93. — salátával 89. — sályaival 91. — sárga hagyma lével 91. — sárga spékkel 94. — sáskával 87. — sós egressel 89. — spináccsal 88. — szász lével 92. — szeges laskával 91. — szekfüves lével 86. — szömröcsökkel 87. — tiszta borssal 93. — töltve hidegge 94. — törött lével 91. — tyúkot főzni 101. — tyúknak jó erős leve 262. — tyúknak a vérét vedd meg 157. — rántott tyúk 103. — sült tyúk lemóniás lében 102. — sült tyúkra való lé 102.

Tyúkfű elveszett lével 102. — pajor lével 99. — pástétommal 100. — rántva 101. — sóban, lengyel módon 99. — szőlőegressel 98. — tejfellel 103. — töltve, mogyoró hagymával 99. — töltve sárgán tejfellel 98. — töltve tiszta borssal 98. — töltve sütni 99. — töltve szász módon 101. — ujságban éles lével 97. — ujságban kerti egressel 97. — töltött tyúk 194. Tyúkfű formát csinálj 100.

Tyúkmony 27. — tyúkmonynyal gyúrd meg 87.

Udvarban (= az udvarnál) mi így szoktuk 160.

Ugorka 183. 184. 194. 235. — ugorka saláta 184. 235. — fokhagymás ugorka 235. — sós ugorka a mi módunk szerint 236.

Uj formák alá szoktuk készíteni 213.

Ujságban 50. 57. — ujságul 24.

Ulipotreda 243.

Undok vele bánás 272.

Ungrisch 3.

Unicornis forma 11.

Urad beteg 199. — urad az máját sütve szereti, megsüsd 170. — minden étkeknek szerszámára reá erőlted 143. — arrúl megismeri micsoda vagy on benne 67. — jóaka-

ratja, add fel 171. — uradnak új szarvast visznek 171. — hurutos 207. — urad is nem haragszik reád 219. — uradtól érts mindent, mint kell csinálnod 199. — uradnak czímerét is oly formán, mint egy kártya, ki-metszheted 246. — urnak a czímere 33. — uradnak jó akaratja (bizakod-jál, jó uram) add fel 241. — urnak, akár fejedelemnek 198. — urnak főzöd 65. — urat szolgálász, kinek czímere vagy on 75. — uraknál kedves fánk 177. — úri módon add fel 107. Úr gomba 225. — úr gombával így élünk 225.

Úri menyegző 33.

Üst 157.

Üstöske 295.

Üszi pép 279.

Vacsorára mikor főz 78.

Vadaknak, madaraknak formái 11.

Vadalma 23. 51.

Vad bűz 62.

Vad hús pecsenye 194.

Vadlud 9.

Vad madarak módját akarod 205.

Vadász koncez 66. — az nyúlnak az lapoczkája 66. 172.

Vágókés 42. 72. 198. 200. 202. 203. 204. 208. 214. 222. — sindelyből 235.

Vágott tejes éték 187.

Választó savó 276.

Vaj 30. 56. 57. 79. 85. 107. — vajjal meghizlaljad 80. — vajban rántsd meg 143. 145. — vajasbor 24.

Vasfazék 24. 89. 181. 190. 211. 215. 236.

Vaskalán 196.

Vasszeg 34.

Vastörő 245. — vasas törővel ne törjed 255.

Vasvessző 34.

Vasvillácska 259.

Végðurka 63. 71.

Wein 3. 4.

Weinperl 3. 4.

Vén embernek egészséges 163. — vén emberektől hallottam 285.

Vendéglé 169. 172.

Vér 31. — vérét ecetben vegyed 69. 86. — vérében ecetben is végy 109. — vért ne tölts reá a levére 66.

Véres 64. 248. — véres állatot nem esznek 66. — véres eczet 173.

Veréb madárlével 186. — rántva 186. — sütvé 186. — tiszta borssal 186.

Veres eczet 109.

Vereshagyma 13. 14. 18. 183.

Vereskáposzta 47. 243. — tehénhússal 344. 352. 368. 384. — mézzel 368.

Veres keserű 224.

Verfelye szemre kell metélni 197.

Vérhas 256. 258. 262. 275. 268 269.

Verme 161.

Vernye 45.

Veséknek fájdalmas gyulasztása 257.

Vesepecsenye 41. 168.

Veszteg feküdni 33.

Vetrean 37.

Vetrecz 17.

Vetrecze 18. 35. 41.

Vetreczen 17.

Veverd 56.

Viasz. — fehér viasz 96. — zöld viasz 96.

Vidámétja az embert 263.

Wildpradt 4.

Violás nádméz 268.

Virágos torta 207.

Víz aczélval avagy aranynyal is hűlt legyen 256. — vizet is válogatnak 54. — vizek, kik az embernek szívét, fejét erősítik 257. — vízben főtt tejes éték 190. — vízen járó állatnak mondatik 75.

Viza 123. — asszú avagy sós fokhagymával 123. — az mely új, sóban 125. — borsóval 126. — borsporral 360. 361. 362. — édes lével 362. — éles lével 332. 389. — gyü-

mölcsös lével 333. — ispinácczezal 126. — káposzta levébe 390. — lenccsével 126. — olajos lével 124. — pástétomban 123. — répával 126. — sós káposztával 126. — sütvé 124. — sütvé, borsporral, vajjal 347. — tiszta borssal 122. 329. — tiszta borssal, vajjal 376. 377. 378. — vajba 348. — vajjal 334. 347. 361. 375. — viza lével 122. — zöld lével 122. — viza gyomor tiszta borssal 122.

Viza hólyag 109. 129. — viza ikra főve, magyar módon 125. — oláh avagy rácز módon 126. — nyersen 125. — sóba 331. — viza kocsonya 124.

Vizes csepű 223.

Vizi borjú 161.

Vizi saláta 183.

Vond az nyárra 173. — egy nyársocskára 286. — vonódik mint az fonal 275.

Vöröshagyma 15. 17. 23. 28. 30. 36. 42. 45. 53. 57. 59. 69. 70. 72. 74. 75. 77. 78. 89. 93. 97. 99. 106. 113. 194. 219. 233. 247. 250.

Vörös káposzta 208. — tehénhússal 338.

Zabkása 279.

Zöld ág 63.

Zöld békának az főzése 273.

Zöld füves 263.

Zöld lé halhoz 157.

Zuppon 271.

Zuza 9.

Zúz pecsenye 194.

Zýmerrinden 3. 4.

Zsemlyedara (= griz) 255.

Zsír 17.

Zsugorít 29.

SAJTÓHIBÁK.

20. lap, 8. sor alulról: *fövévésében* helyett olv. *fövésében*.
139. lap, utolsó sor: *G. J.* » » *G. I.*
153. lap, 5. sor alulról: *názmézzel* » » *nádmézzel*.
181. lap, utolsó sor: *orró* » » *forró*.
261. lap, utolsó sor: *forrsaá* » » *forrása*.
-

20

—

25

