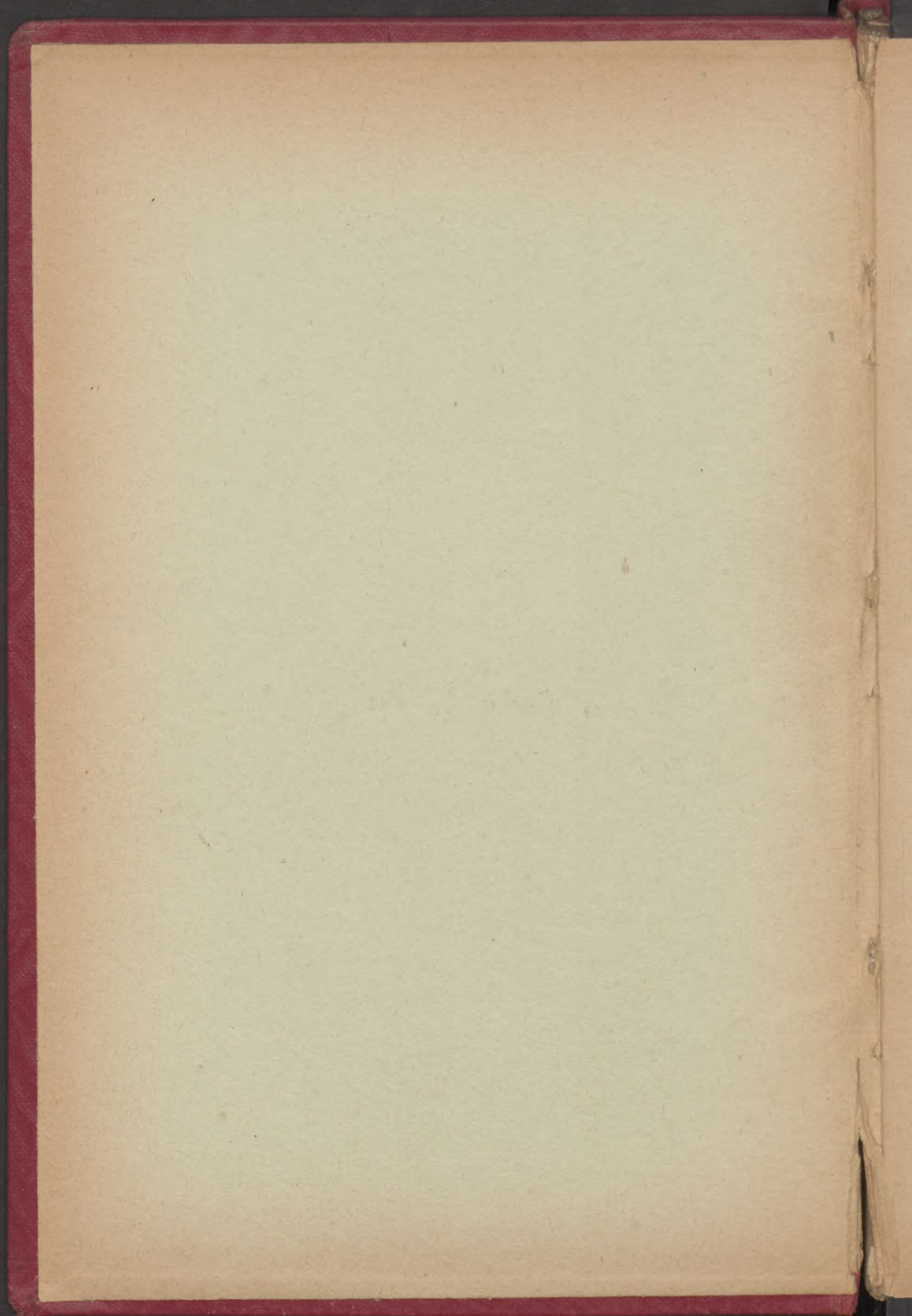


644,918



Töporotyús pogácsa Melanietől.

2 deka élesztőt kevés tejben megkelesztünk.

40 deka lisztet, a melyből egy maréknyit félre-
teszünk, 2 tojás sárgája, a megkelt élesztőt
és körülbelül $\frac{3}{4}$ deci tejjellett lisztárra gyúrni
és kelni hagyni.

40 deka töporotyút átdarálni, az ellett marok-
nyi liszttel eldolgozni és a kinyújtott lisztára
rákenni. Háromszor hajtogatjuk, úgy
mint a vajás lisztát. Végül elég vastagra ki-
nyújtjuk, kiszúrjuk, tojással megkenjük. A
tepsiben még egyszer kelesztjük.

Kitűnő Keksz Juliskától. 1958.

$\frac{1}{4}$ kiló margarin

$\frac{1}{4}$ " porcukor

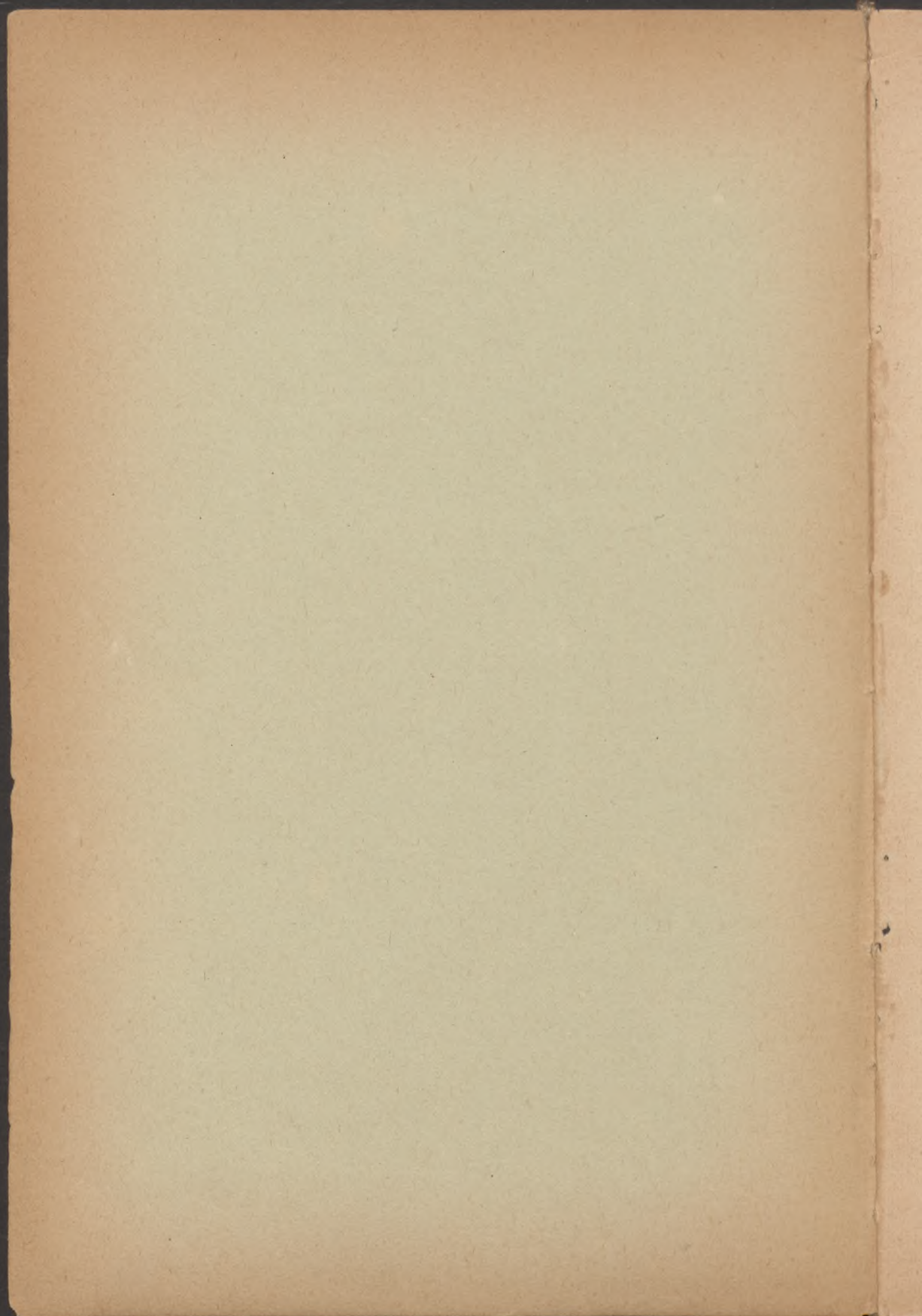
$\frac{1}{2}$ " liszt

1 sütepor

2 db. tojás sárgája.

5 kanál nyers tej

$\frac{1}{2}$ citrom leve.



A KONYHA MŰVÉSZETE

ÖSSZEÁLLITOTTA
VIZVÁRI MARISKA

MÁSODIK KIADÁS

KIADJA VIZVÁRI MARISKA
BUDAPEST, 1932

644.918



2019

ELŐSZÓ

Milyen legyen a jó gazdasszony? — kérdezik tőlem. Nehéz kérdés ez nagyon; erről bajos disszertációt írni. Ez csak úgy „jön“. Már akinek. Akinek viszont nem „jön“, annak hiába magyarázzák! Aki jó gazdasszonynak születik, az éppen úgy van a háztartás vezetésével, mint a pacsirta az énekléssel. Tudja, anélkül, hogy tanulná. Aki pedig nem született rá, azt éppen olyan hiábavaló tanítani erre, mint a ludat a trillázásra. És ne neveszenek ki a hasonlatért! Mert a jó gazdasszonynak igenis olyanak kell lenni, mint a pacsirtának. Koránkelőnek, frissnek, ébernek és mindenekfelett vidámnak, zengő, dalos szavúnak.

Lehet elképzelni valami szörnyűbbet, senyvesztőbbet, elsavanyítóbbat, mint azt az asszonyt, aki mindig panaszkodik? Hol a drágaságra, hol a sok munkára, hol a sok gondjára, hol az egészségre, amit a háztartás vezetése tönkretesz?! Egy-egy nap végén úgy érzi a család, hogy őt ette meg vacsorára, — ami bizony megfekszi a jobbízű ember gyomrát.

Hiszen kifordul az asztalnál ülő család szájából még a legjobbízú falat is, mikor állandóan azt hallja, hogy milyen drágaság van a vásárcsarnokokban és hogy mennyit kellett alkudni, míg tíz fillért le lehetett csípni az árból és hogy mégis mennyi a deficit.

Mikor egy csésze feketekávé mellett, étkezés után, — ahe-lyett, hogy vidám vagy érdekes témákkal igyekeznék kivenni hozzátartozói fejéből a hétköznapi, szürke, kellemetlen eseményeket, — azzal üdíti őket desszertképpen, hogy mennyit dolgozott, mennyit mérgeledött és hogy mindez mennyit árt neki!

Van, aki minden felvarrandó gombért, kimosandó kesztyűért, vagy a családtagokhoz váratlanul érkező vendégek kiszolgálásáért mártírnak játssza ki magát.

Ezek a nők útáltatják meg családjukkal az otthont és kergetik el őket belőle. Nincs szörnyűbb átok, mint a mosolytalan, rideg otthon.

Tudok egy esetet, mikor egy igazán jóra való ember, aki imádta a családját, akkor kapta meg az impulzust, hogy elváljon a feleségétől és egy másik asszonyt vegyen el, amikor ez magától észrevette, hogy leszakadt a férfi télikabátjának akasztója és *mosolyogva* varrta fel.

És a cselédmizériák! Az Istenért! Hát szabad erről a férfiaknak tudni? Nekik csak abból szabad észrevenni a személyzet létezését, hogy jól kiszolgálják őket. Hogy ez hogyan történik, az az asszony dolga, amihez a férfinak semmi köze. Csak akkor szabad tudomást vennie, hogy valami baj lehetett a háznál, mikor látja, hogy más szolgálja ki. Ha kérdezi, hogy miért? egy mondattal kell felelni: „Nem voltam megelégedve vele.“ — Pont! — Ismertem egy asszonyt, aki állandóan a férjénél keresett védelmet a személyzete ellen. Szegény embert csak úgy emlegették: „a cupringer“.

És a legfőbb átok: a „pedáns“ háziasszony! Juji!

Aki nem engedi, hogy a padlóra lépjenek, hanem úgy kell egyik szőnyegről a másikra ugrálni, mint a békának, — aki elsápad, ha valaki közléről néz ki az ablakon, mert a lehellethe meglátszik az üvegen; — aki magábaroskadtan, mint Niobe, néz az abroszra ejtett foltra! Hát nem szörnyű dolgok ezek, kérem? Hát jó gazdasszonyok ezek? Akik megútáltatják az emberrel az otthont, az ételt, az italt, a rendet, a tisztaságot, a takarékoságot és mindazokat az erényeket, amikkel egy jó gazdasszonynak bírni kell?!

Nem, könyörgöm, nem!

A jó gazdasszony az, aki tiszta, rendes otthont, — jó konyhát, — pontos, rendes kiszolgálást, — jó beosztást, — meleg szíveslátást biztosít a családjának és a barátainak, mosolygó arccal, megmutatva, hogy neki magának öröm, ha mindazt adhatja.

Hogy mindez hogy készül, mint készül, — okoz-e gondot, fáradtságot: az kulisszatitka minden jó gazdasszonynak, ami, ha kitudódik: elvész az illúzió! Pedig, tessék elhinni, a háztartásban éppen úgy, mint a színpadon, nagyon fontos, hogy sértetlenül megőrizzük az illúziót!

Levesek

1. Áttört bableves.

Tarka babot puhára főzünk, berántjuk zsírral, liszttel, reszelt hagymával és kevés paprikával. Ízlés szerint ecetezzük, szitán áttörjük és májgombócot főzünk bele. Igen jó ízt ad neki, ha füstölthús levében főzzük a babot.

2. Barnaleves.

Ugyanúgy készül, mint a marhahúsleves, csak egy külön kis lábasban kevés reszelt sárgarépat, reszelt marhamáját és két kocka cukrot pirítunk. Mikor már egészen csokoládébarna, egy merőkanál húslével felengedjük az egészet, beleöntjük abba a fazékba, amelyben a húsleves föl és tálalásig — legalább egy óráig — vele főzzük.

3. Borleves.

Négy egész tojást elkeverünk, azután hozzáadunk fél liter fehér asztalibort, utána 2 deci vizet és az egészet jól elhabarjuk. Egy szál vaniliával, 12 kockacukorral — amiből 2 kockát citromhéjon dörzsöltünk el, — megízesítjük és az egészet, folytonos kavarással, a forrástól számított 5 percig főzzük. Tovább nem szabad, mert elforr az aromája. A keverést pillanatra sem szabad abbahagyni, mert csomós lesz.

4. Bouillon babból.

Ajánlom ezt azoknak, akiknek rheuma, vagy egyéb betegség miatt nem szabad marhahúsleveszt enni, dacára, hogy nagyon szeretik. Ha gondosan készítik el, bátran tálalhatjuk húsleves helyett, nem fogják észrevenni a különbséget. Három deci fehér szárazbatot, $\frac{1}{2}$ kiló leveszöldséget, 5—6 szem szárított gombát, pár szem egészborsot, késhegynyi paprikát, ízlés szerinti sót, lassan főzünk fedő alatt 1 és $\frac{1}{2}$ liter vízzel. Fontos, hogy lassú, egyen-

letes forrással főljön. Evőkanálnyi reszelt nyers sárgarépat kevés zsíron csokoládébarnára pirítunk, feleresztjük egy merőkanál levessel, a tűzről levéve, egy csipetre való safrányt keverünk el benne és a fazékban levő leveshez töltjük. Addig főzzük, míg a bab puha lesz, de elfőlnie nem szabad, nehogy zavarossá tegye a levest. Mikor kész, leszűrjük és finom metélt-, vagy kockatésztát főzünk bele. Színe, íze olyan, mint a húslevesé. A főtt babból vagy babsalátá, vagy babcotelette készül.

5. Cakkumpak-leves.

Másfél kiló marhafartőt, $\frac{1}{2}$ kiló marhacsontot, egy szép nagy velőcsontot 3 liter vízzel, sóval, forrni hagyok. A habját leszedem. Másfél órai főzés után hozzáadok tisztított, jól megmosott két szál petrezselymet, 2 szál sárgarépa-gyökeret, negyed kelkáposztát, egy kalarábét, egy zellert, egy nagy fej veres- és 3 gerezd fokhagymát, 20—25 szem egész borsot és késhegynyi édes rózsapaprikát. Lassú forrással a húst puhára főzöm, azután leszűröm a levest, belefőzök 15 deka karikára vágott gombát, apró májgombócot és kockatésztát. A húst, a zöldség egy részét, a csontban lévő velőt, 2 karaj pirított kenyeret falatnyi darabokra vágok, beleteszem a levesestálba, ráöntöm a levest mindazzal, amit belefőztem és tálalom. Majdnem főzelék sűrűségű étel. És jó.

6. Francia ökörszály-leves.

Szép, húsos ökörfarkat megfőzünk zöldséggel, mint a marhahús levest. Addig kell főzni, míg a hús leválik a csonttól. Akkor leszűrjük a levest, apró kelbimbót és rózsáira szétszedett kis karfiolt főzünk benne puhára. Ebből a levesből egy merőkanálnyit elkeverünk egy csészében egy evőkanálnyi mustárral egészen símára, azután visszaöntjük a leveshez. Lábasban, kevés vajon egy-egy evőkanálnyi nyers, reszelt sárgarépat és petrezselyemgyökeret pirítunk kakaóbarnára, meghintjük egy marék lisztel, ráöntünk 2 merőkanál levest, azután levesszűrőn átszűrjük a karfiolos, kelbimbós levesbe. Az ökörfarkról leszedett húst kis falatnyi darabokra vágva, szintén a levesbe tesszük és az egészet a levesestálban, 2 tojás sárgájával elhabart, egy deci tejfellel összekeverve, tálaljuk.

7. Gombaleves.

Szép, egészséges gombát megtisztítunk, kis darabokra vágunk és váltogatott hő vízben többször jól megmossuk. Világos-sárga rántást készítünk vajból, belevetünk $\frac{1}{2}$ fej reszelt vereshagymát, jó csomó finomra vágott zöldpetrezselymet, tört borsot, sót ízlés szerint és a gombát befődjük. Mikor a gomba a

saját levét kezdi elfőni, rászűrünk borjúcsontlét, $\frac{1}{2}$ vagy $\frac{3}{4}$ óráig főzzük együtt, azután apró csipetkét főzve bele, 2 deci tejfelre öntve, tálaljuk.

8. Gombás aprólékleves.

Szépen megtisztított csirkék lábait, fejét, nyakát, zúzáját, fazékban sóval, borssal, késhegynyi paprikával puhára főzzük. Egy lábasban vajon, vagy zsíron puhára párolunk vékony metéltre vágott sárgarépát, zellert, petrezselyemgyökeret és ahány csirkeaprólék, annyi 5 deka, nagy szeletre vágott gombát. Mikor már puha mindez, meghintjük liszttel, pár percig megsárgítjuk, egy kávéskanálnyi finomravágott snittlinget és ugyanannyi tárkony (estragon) füvet, valamint — jócskán — petrezselyem vagdalt zöldjét dobjuk belé, felengedjük az aprólék levével és mikor forr, beledobjuk, apróra vágva, az aprólék, csontokról leszedett húsát és a zúzákat. Citrommal savanyítjuk és egy deci tejfelt keverünk el benne.

9. Gulyásleves.

Zsíron pirítunk 2 fej igen apróra vágott vereshagymát. Mikor már aranyhárga, csapottkanálnyi rózsapaprikát vetünk bele. Azután hozzáadunk egy kiló, hirtelen megmosott, kisdiónyi darabokra vágott marhahúst, mely áll negyedkilós részekben: vesepecsenye széléből, rongyos felsálból, hátszínből, rostélyosból. Egy fél nyeis burgonyát is adunk hozzá, reszelve. Mikor a saját vizét elfőtte, sózzuk és kevés paradicsomot, mondjuk egy kanálnyit, adunk belé. Apránként vizet adva hozzá, pároljuk. Ezalatt egy fazékban marhacsontot, leveszöldséget és köménymagot főzünk erős csontlevesé. Mikor a hús már majdnem puha, rászűrjük le vesszűrőn a levest és kockára vágott burgonyát, meg csipetkét főzve belé, tálaljuk. Nyáron karikára vágott zöldpaprikát is főzünk vele.

10. Kaporleves.

Zsírból, vagy vajból világossárga rántást készítünk, egy kávéskanálnyi reszelt vereshagymát, kis késhegynyi töröthorsot, egy jó nagy csomó finomra vágott zöld kaptot beletesszünk és miután néhány percig fonnyadt, de meg nem sült a rántásban, jó csontlével felengedjük, néhány csepp ecettel egész gyöngén savanyítjuk. A tálban egy deci tejfellel elhabarunk egy tojássárgát és ráöntjük a levest.

11. Karfiolleves.

A rózsáira szétszedett karfiolt jól megmossuk, a torzsáját megreszeljük és gyengén sózott vízben, melybe 2 kockacukrot is vetünk, puhára főzzük, de vigyázva, hogy szét ne főjjön, kásás ne legyen. 3—4 deka vaját felolvasztunk, hozzáöntünk 2 deci tejfelt, melyben 2 tojás sárgáját habartunk el és még mielőtt sűrűsödne, folytonos keverés között hozzáöntjük a karfiollevest. 10 percig együtt forraljuk az egészet, azután tálaljuk.

12. Karfiol-krémleves.

Leszűrt, ízlés szerint sózott borjúcsont-levesben megfőzünk $\frac{1}{4}$ kiló tisztított karfiolt. Kiszedjük a levesből és szitán áttörjük. Vajból sárga rántást készítünk, belevetjük az áttört karfiolt és sok finomravágott zöldpetrezselymet. 3—4 percig kevergetjük benne, azután felengedjük egy deci tejfellel, amelyben egy tojás sárgáját és kávéskanálnyi cukrot kevertünk el. Mikor ezzel jó sűrűre beforrt, hozzáöntjük a csontlevest, melyben a karfiolt főtt, 5 percig együtt forraljuk és kisült borsótésztát tálalunk mellé.

13. Kaszásleves.

Fél kiló savanyúkáposztát, kis fej, apróra vágott hagymával, saját levében megfőzök. Lábasban kockára vágott füstöltzalonnát olvasztok, tarhonyát pirítok benne, 3 evőkanálnyi: megszórom jó evőkanálnyi liszttel és mikor ez már sárgul, késhegynyi szegedi rózsapaprikát vetek belé. Hozzáöntöm a káposztát levéllel együtt; addig főzöm, míg a tarhonya megpuhul, azután vékony karikára vágott füstöltkolbászt teszek bele, 5 percig főzöm benne. A levesestálban lévő 2 deci tejfelre öntve elkeverem vele és tálalom.

14. Kenyérleves.

Egy, vagy kétnapos vékony kenyérszeletekből kb. kétcentiméteres kockákat vágunk és féltojásnyi forró zsírban, egyenletes keverés közt, pirosra sütjük, azután a levesestálba borítjuk. Vékony szeletekre vágott 15 deka füstölt kolbászt, vagy apróra vágott füstölt húst fazékba teszünk, kiskanálnyi reszelt vereshagymával, csipetnyi feketeborssal, 5 deka őrölt füstöltzalonnával. Öt percig együtt pároljuk, meghintjük 2 evőkanálnyi liszttel, feleresztjük csontlével, vagy felhígított maradék húslevessel, 10 percig főzzük együtt, tejfelt keverünk belé és a tálban lévő pirított kenyérszeletekre öntve, tálaljuk.

15. Köménymag (rántott)-leves.

Zsírban és lisztből szép barna rántást készítünk. Beledobunk jó kávéskanálnyi köménymagot. Mikor a köménymag már pattogni kezd, késhegynyi paprikával fűszerezzük. Azután az egészet felengedjük füstölthús levével. Ha ez a lé nem elég sós, utána sózzuk. Fél óráig főzzük, azután leszűrjük és csurgatott tésztát főzünk belé.

16. Lebbencsleves.

Vagy kockára vágott vagy szakított gyúrt tésztát zsírban aranybarnára pirítunk, meghintjük liszttel, kis piros paprikával fűszerezzük, felengedjük sonka- vagy füstölthús levével, azután kockára vágott burgonyát főzünk belé és a levesestálban lévő 2 deci sűrű tejjel összekeverve tálaljuk.

17. Majoránnás burgonyaleves.

Világos rántást készítünk. Mikor szép sárga, belevetünk csapotkanálnyi majoránnát, késhegynyi piros paprikát, sót, kiskanálnyi vereshagymát. Felengedjük csontlével, kockára vágott, hámozott burgonyát adunk belé és mikor megfőtt, egy deci tejfelre öntve tálaljuk.

18. Marhahúsleves.

Egy kiló spitzfartót, $\frac{1}{4}$ kiló szegyhúst, $\frac{1}{2}$ kiló marhacsontot és egy velőscsontot megmosunk és 3 liter vízzel fazékban a tűzre tesszük, lassú forrással főzzük. A habját szűrőkanállal leszedjük. Egy kiló zöldséget, mely sárgarépa és petrezselyemgyökér, kalarábé, kelkáposzta, egy zeller és petrezselyem zöldjéből áll, megtisztítunk, kettévágjuk és néhány szem friss, vagy szárított gombával, egészborssal, egy egész fej vereshagymával, 2—3 gerezd fokhagymával és egy késhegynyi szegedi piros paprikával a lehabozott levesbe tesszük. Nyáron lehet egy kisebb érett paradicsomot is hozzáadnunk. Sózzuk. Lassú, folytonos forrással $2\frac{1}{2}$ —3 óráig főzzük. Levesszük a tűzről, egy evőkanálnyi hideg vizet öntünk a tetejére, pár percig higgadni hagyjuk, azután leszűrjük leves-szűrőn és valami levesbevalót főzve bele, tálaljuk.

19. Májpurée-leves.

Marhacsontból és leveszöldségből erős levest főzünk, sóval, borssal, félfej veres- és 2 gerezd fokhagymával, késhegynyi paprikával, csöpp reszelt szerecsendióval fűszerezve. Készítünk arany-sárga rántást vajból és nulláslisztből, felengedjük csontlével és

mikor forr, $\frac{1}{4}$ kiló átpaszírozott borjúmájat dobunk belé. Kétpercnyi forrás után, a levesestálban lévő egy deci tejjel elkeverve tálaljuk.

20. Paradicsomleves.

Tojásnyi zsírból egészen világos rántást készítünk, beleöntünk 4 deci hideg paradicsompurét (akár frisset, akár konzervet). Azután felengedjük 7—8 deci meleg, de nem forró vízzel. Egy tisztított vöröshagymát és egy csomó zöld petrezselyemszálat főzünk benne, mit tálalás előtt kidobunk belőle. Cukorral, sóval ízlés szerint ízesítjük. Rizst, vagy csurgatott tésztát főzünk bele.

21. Pirított kappanaprólékleves.

A baromfiaprólékot zsírban vagy vajban aransárgára pirítjuk. Megszórjuk liszttel, töröttborsot, sót, finomravágott zöldpetrezselymet vetünk hozzá; 5 percig ezzel pároljuk a tűzhely szélén, azután borjúcsontlével felengedjük és addig főzzük, míg a hús egészen puha lesz. A húsos részeket apróra vágjuk, a csontokat, lábakat, fejet eldobjuk, a leszűrt levesbe feldarabolt gombákat főzünk és az aprólék húásával, meg sűrű tejjel keverve tálaljuk.

22. Ragout-leves.

Fél kiló borjúcsontot egy egész fej vereshagymával, egészborssal, egy és fél óráig főzünk sósvízben. Egy lábasban vajon puhára párolunk 25 deka őrölt borjúhúst, finomravágott zöldpetrezselymet, egy sárgarépa- és egy petrezselyemgyökeret, ökölnyi kemény kelkáposztát, néhány gombát, egy zellert, mindent vékony csíkokra vágva. Mikor mindez puha, meghintjük liszttel, rászűrjük a csontlét, $\frac{1}{4}$ óráig együtt főzzük. Citrommal ízlés szerint savanyítjuk. Akár tejföllel elhabart tojásra öntve, akár anélkül tálalhatjuk.

23. Rákleves (6 személyre).

Előrebocsátom, hogy sok munkába kerül, nem is olcsó, de csak így jó igazán. 12 darab adagrákot és 12 darab levesrákot veszek. Borjúcsontból $1\frac{3}{4}$ liter jó csontleveset főzök és leszűröm. A rákokat erős kefével jól megmosom; különösen a hasukat kefélem erősen. 2—3 vízben leöblítem őket, azután a farklegyezőjük középső ízét megcsavarva, kihúzom a belüket egy darabban és valamennyi rákot egyszerre dobom be a lobogva fővő, leszűrt csontlébe. Sót, nagy csomó zöldpetrezselymet és egy evőkanál köménymagot vetek belé utána és fedő alatt, erős forrással, 15

percig főzöm. A rákokat kiszedem, a levest leveszem a tűzről. Most feltöröm a rákokat és a farkokból és ollókból kiszedem a húst. Az összes kiszedett farkakat és az adagrások ollójából kiszedett húst egy tányérra rakom. A levesrákok ollójából kiszedett húst és az összes rákok felsőrészből kikanalazott puha, sárga, krémszerű anyagot egy másik tányérra teszem, a 12 adagrák felső testének kemény héját pedig egy harmadik tányérra. A többi kemény rákhéját (ollókat, farkakat, a levesrákok felsőtestének héját, stb.) a tűzhely szélén megszáritom, vigyázok, hogy meg ne pörkölődjön és mozsárban durvára megtöröm. Készítek 10 deka vajból és 5 kanál grizeslisztből sárga rántást, belevetem a törött rákhéját és enyhe tűznél 5 percig folyton kavaram — persze fedett lángon — azután hozzáöntöm a csontlét, amiben a rák főtt és egyenletes tűzön csendesen forralom fedő alatt. Amíg ez fő, 2 tojássárgáját egy evőkanál lisztel, egy deci tejjel, 2 deka olvasztott vajjal, sóval, borssal, finomra vágott petrezselyemmel, a levesrákok sárga belsejével és ollóhúsával, meg 10 deka félig főlt rizszel összekeverem, megtöltöm vele az adagrások felsőrésznének kemény piros héját. Leszűröm a levest levestszűrőbe tett ruhán; belerakom a töltött rákhéjakat és 15 percig főzöm, azután beledobom a kifejtett rákhúst, de ezzel csak egy percig hagyom forrni, azután az egészet a levesestálban 2 tojássárgával elhabart tejszínre öntve, tálalom.

Arra figyelmeztetem még olvasóimat, hogy mikor a rákok felsőrészét kikanalazzák, csak a sárga részeket vegyék ki, mert a zöld és fekete részek keserűek.

24. Savanyú pontyleves.

Sárgarépa- és petrezselyemgyökeret vékony szálakra vágok és egy feldarabolt ponttyal, néhány babérlevéllel, egész borssal, a hal elkapart tejével vagy ikrájával megfőzöm. Ízlés szerint sózott és ecetezett vízben. Vajas, kevésbé paprikázott rántással rántom be és a tálba öntött 2 deci sűrű tejfellel elkeverve tálalom.

25. Sóskaleves.

Fél kiló sóskát szépen megtisztítunk, többször váltogatott vízben jól megmossuk, azután forró zsírba vetjük és íz és szorinti sóval és töröttborssal fűszerezve, egész puhára pároljuk. Levéve a tűzről, az asztalon 2 tojás sárgájával elkeverjük, csontlével felengedjük, ismét a tűzre téve felfőzzük és mialatt még forr, egy deci tejfölből és 3 evőkanál lisztből kevert habarékot engedünk bele lassacskán, folytonos keverés között. Ötpercenyi forrás után tálaljuk.

26. Spárgaleves.

A spárgát megtisztítjuk, megmossuk és a fejét, valamint az azután következő részt kockákra vágjuk, amíg a spárga könnyen szeletelődik. Azontúl fás. Forrásban levő vízbe dobjuk és azzal főzzük 5—6 percig lobogva. Azután leszűrjük és a vizet kiöntjük, mert az többnyire keserű. Ezután főzzük meg a spárgalevest ugyanazon módon, mint a karfiollevest.

27. Spenótleves.

A megtisztított, megmosott spenótot megfőzzük, azután szitára öntve, lecsurgatjuk a levét. A spenótot szitán áttörjük egy tejbeáztatott zsemlyével együtt. Forró zsírra vetjük, sózzuk, borsozzuk, meghintjük grizesliszttel, felengedjük egy levesmerőkanál tejjel, jól összefőzzük, azután hozzáöntünk leszűrt, jó zöldséges borjúcsontlevest és ezzel is forraljuk még vagy 10 percig.

28. St. Julien-leves.

Jó borjúcsontlevest főzünk. Egy szál sárgarépat, egy szál petrezselyemgyökeret, egy zellert, egy kalarábét vékony laskára, zöldpetrezselymet finomra vágunk, vajon puhára pároljuk, meghintjük liszttel, felengedjük a csontlével, megsózzuk. Kis fej kelkáposzta kemény közepét szintén laskákra vágjuk, belevetjük a levesbe és vele forraljuk 5 percig, valamint konzerv zöldborsót is. Ha friss zöldborsóval csináljuk, úgy azt már a zöldséggel együtt pároljuk, de tehetünk a borsó helyett rózsáira szétszedett karfiolt is bele.

29. Tavaszi leves.

Fél kiló borjúcsontot, egy tisztított, kettévágott vereshagymát, egy marék tisztított, jól megmosott sóskát, néhány szem egészborsót 2 liter vízben 2 óráig lassú tűzön főzünk. Kockára vágott apró újbургonyát, karottát, rózsáira szétszedett kis karfiolt, apró, kemény kelbimbót vajon puhára párolunk, azután meghintjük 2 evőkanálnyi liszttel. Lassú tűzre húzzuk a lábast, ott 5 percig hagyjuk sülni a lisztet, vigyázva, hogy meg ne égjen. Kavarni nem lehet, nehogy a zöldség benne összetörjön. Rászűrjük a csontlét és összefőzzük. A tálba 2 tojássárgát 2 deci tejfellel jól elkeverünk és ráöntve a levest, tálaljuk.

30. Tárkonyos bárányfej-becsináltleves.

Hat személyre számítom. Három tisztított, jól megmosott bárányfejet hosszában kettévágunk, a velőt mindegyikből kivesz-

szük, vigyázva, hogy szét ne kenődjenek és besózva egy tányérra tesszük. A kettévágott fejeket és az egészben hagyott báránynyelveket, leveszöldséggel, 2 liter, ízlés szerint sózott vízzel addig főzzük, míg a hús leválik a csontokról. Vajjal aransárga rántást készítünk, belevetünk evőkanálnyi friss, vagy ecetben elteft, *igen finomra vágott tárkonylevelet*, kevés töröttborsot, rászűrjük a levét, belefőzünk 20 deka karikára vágott gombát és 10 deka báránymájgombócot. Amíg ez fő, leszedjük a csontokról a húst, falatnyi darabokra vágjuk és a hártýáitól megtisztított 6 fél velővel együtt a levesbe tesszük, ahol még 5 percig főzzük. A leveses táliba 2 deci sűrű tejfelt elhabarunk 2 tojássárgával és arra öntjük a levest. A főtt nyelvekről, természetesen, le kell húzni a bőrt, mielőtt felvágjuk. Ugyanígy készíthetünk borjúfejet is.

31. Tejleves.

5 deka vajból és 5 deka lisztből világos rántást készítünk. Felengedjük $1\frac{1}{2}$ liter langyos tejjel. Egy bögrében elkeverünk 2 tojássárgát $\frac{1}{2}$ deci tejjel és diónyi vajjal és azt a forrásban lévő levesbe öntve lassankint, folytonos keverés közt 5 percig főzzük. Béchuvel (l. o.) tálaljuk.

32. Ujházy-leves.

Egy szép kövér tyúkot megtisztítok, kibelezek, nyakát, lábait levágom. Egy nagy levesfőző fazékba öntök $3\frac{1}{2}$ liter vizet, beleteszem a tyúkot aprólékostól, $\frac{1}{2}$ kiló marhaszegyét, $\frac{1}{2}$ kiló marhacsontot, ízlés szerint sót és fedő alatt *lassú forrással főzöm*. Ha lassan főzöm, nem kell leszedni a habját, amiben a leves sok izesése benne van, mert így szépen, lassan elfővi anélkül, hogy zavarossá tenné. De ha úgy hagyom forrni, mint a lúgot, akkor a habját le kell szedni, mert különben csúnya levesünk lesz. $\frac{1}{2}$ óra forrás után hozzáteszünk néhány szem feketeborsot, késhegynyi pirospaprikát, evőkanálnyi paradicsompürét (nyáron tojásnagyságú friss paradicsomot), $\frac{1}{2}$ kiló levestöldséget, egy fej tisztított, kettévágott vöröshagymát, egy gerezd fokhagymát, 4—5 szem szárított gombát és fedő alatt így főzzük még 2 vagy $2\frac{1}{2}$ órán át, míg a tyúk egészen puha lesz. Le vesszük a fazekat a tűzről, az asztalon egy *evőkanálnyi* hidegvízzel meglocsoljuk a tetejét (ettől hamar leülepszik) és lefödve, 5 percig hagyjuk állni. Akkor szépen, merőkanállal leszűrjük levestűrőn át egy másik fazékba a levest és félreállítjuk. A tyúkot kiemeljük a fazékból és deszkára téve, a húst lefejtjük a csontokról és falatnyi darabokra vágjuk. A májat és a zúzat még kisebbre. A levest tűzhelyre állítjuk, főzünk bele májgombócot, 15 deka feldarabolt champignongombát, finom metéltet, belevetjük a feldarabolt tyúkot, a levesben főtt zöldség egy részét karikára vágva, végül — személyenként egyet

számítva — feltört tojásokat engedünk bele, vigyázva, hogy egészben maradjanak és 3 percig főzzük őket, hogy a fehérjük kemény, a sárgájuk lágy maradjon. A levesestálban lévő finomra vágott schnittlingre, vagy petrezselyemzöldjére öntve tálaljuk. Nyáron zöldborsót is főzünk bele.

33. Zellerkrémleves.

Egy nagy zellert kettévágva és $\frac{1}{2}$ kiló borjúcsontot sós vízben főzünk, míg a zeller egész puha lesz. Akkor kivesszük a csontléből, amit továbbfőzünk. A zellert szitán áttörjük. Készítünk vajból világossárga rántást, beletesszük az áttört zellert, jó evőkanálnyi finomra vágott petrezselyemzöldjét és a zeller fiatal zöld leveleit, késhegynyi piros paprikát, azután rászűrjük a csontlevest és összefőzzük; levesestálban egy deci tejfelt elhabarunk egy tojássárgával és rátöltjük a levest, jól elkeverjük. Pirított kenyérkockát adunk hozzá.

34. Zöldbableves.

Zöldbabot megtisztítunk, megmosunk, kockára vágunk és sós vízben puhára főzünk. Azután jó borecettel ízlés szerint savanyítjuk. Öt deka füstölt szalonnát kiolvasztunk, zsírából piros rántást készítünk, belevetünk kis kanál reszelt vereshagymát, finomra vágott zöldpetrezselymet, késhegynyi piros paprikát. Kevés hideg vízzel felengedjük és a zöldbableveshez öntjük. Jól összeforraljuk és a tűzről levéve, egy deci tejfelt keverünk belé.

35. Zöldborsóleves.

A zöldborsót kifejtve, az üres borsóhüvelyeket $\frac{1}{2}$ kiló borjúcsonttal jól kifőzzük. Zsírban 4 kockacukrot pirítunk, belelobjuk a kifejtett borsót, sok zöldpetrezselymet finomra vágunk bele, megkeverjük, meghintjük 2 evőkanálnyi lisztel és rászűrve a csontlét, addig főzzük, míg a borsó puha lesz.

36. Zöldborsópüréleves.

Ugyanúgy készül, mint a zöldborsóleves, csak mikor már kész a leves, szitán az egészet áttörjük, valamint egy szál sárgarépat is, mely a csonttal és borsóhüvellyel főtt. Az áttört levest még öt percig főzzük egy kétdekás vajdarabbal és két tojássárgából és egy kanál levestől álló habarékkal, amit folytonos keverés közt öntünk hozzá. Pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

37. Zöldségkrémleves.

Sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert, 2 kanál paradicsomot, vöröshagymát, kis karfiolt, gombát, borjúcsontot addig főzök, míg a zöldségféle egészen széjjelfől. Ekkor a borjúcsontot kidobom belőle, a levest szitára öntve átszűröm, a zöldséget áttöröm. Vajból, lisztből aranysárga rántást készítek, törött borsal fűszerezem, igen finomra vágott zöldpetrezselymet vetek belé, rögtön felengedem a zöldségpurées levessel és egyet hagyom forrni, együtt. A levesestálban elhabarok tejfelt tojássárgával, meleg párolt rizst teszek a tálba és folytonos keverés közt ráöntöm a levest.

Előételek

38. Babcotlette.

Jó előétel. A babot szitán áttörjük a vele főtt zöldséggel és 10 deka örölt sonkát, vagy 15 deka apróra vágott párolt gombát, sót, borsot és 2 nyerstojást keverünk hozzá. Hidegen, lapos pogácsákat formálunk belőle, azután lisztbe, tojásba, morzsába mártva, pirosra sütjük. Csinálhatjuk zöldség nélkül is. Ez esetben a zöldségből salátát készítünk mellé.

39. Borjúnyelv à la Pigalle.

8—10 nagy főtt rózsaburgonyát szitán áttörök, 3 deci tejjel, sóval, borssal purée-t főzök belőle. Egy szép borjúnyelvet zöldséggel, pár babérlevéllel, egy evőkanál mustárral puhára főzök sósvízben. Lehúzom a bőrét és egy cm nagyságú kockákra vágom. Egy zsírral kikent lábasban elegyengetem a burgonyapurée felét. Erre egy sor nyelvet rakok, de nem egészen a lábas oldaláig, megszórom reszelt sajttal, erre teszek egy sorban 10 deka, zsíron és petrezselymen párolt, nagy darabokba vágott gombát, megint nyelvet, utána sajtot, végül a burgonyapurée másik felét. Szép simára egyengetem és forró sütőben, nem túlgyorsan, pirosra sütöm. Tálra borítom, megszórom reszelt sajttal és paradicsommártással tálalom. Ugyanígy készíthetek borjúvelőt is.

40. Borjúnyelv pikáns mártásban.

Egy szép borjúnyelvet zöldséggel puhára főzünk, lehúzzuk a bőrét és ferdén ujnyi vastag szeleteket vágunk belőle. Készítjük a következő mártást: 5 deka vaját, egy tojássárgát, két finomra vágott szardellát, kevés reszelt citromhéjat, 4 kanál lisztet, egy deci bort és azt a lét leszűrve, amiben a borjúnyelv főtt, összeforraljuk, belerakjuk a felszeletelt nyelvet, 5 percig együtt forraljuk és, gombás tojást adva mellé körítésnek, tálaljuk.

41. Borjúvelő hidegen.

A megmosott borjúvelőt hárttyaitól megtisztítom és lobogva forró sósvízbe téve, 10—12 percig főzöm, egyenlő forrással. Vigyázni kell, hogy egy darabban maradjon, szét ne följön. Mikor megfőtt, a tésztaszűrő-kanállal kiviszem a vízből, jól lecsepegetem róla a vizet, üvegtálra teszem, kevés töröttborsot hintek rá és hűlni hagyom azon a tálon, amelyiken tálni fogom. Két tojássárgát 2 deci tejjel elhabarok; folytonos keverés között fedett tűznél főzöm 8—10 percig, mialatt 2 lap fehér gelatinet olvasztok benne (télen 5 deka fehér aszpikot). Levéve a tűzről, hűlni hagyom, azután egy deci olajat keverek hozzá. Mikor már jó sűrű, sima majonézt nyertem, kis sót, teáskanálnyi mustárt keverek hozzá, — bevonom vele a hideg borjúvelőt és hideg helyen, — lehetőleg jégen vagy jég szekrényben — hagyom állni, legkevesebbet egy órán át. Fontos, hogy a majonézt hűvös helyen készítsük és hogy az olaj hideg legyen.

42. Brabanti-tojás.

(Hat személyre.)

Egy kiló szép gombát egészen tisztára mosok, azután vékony gerezdekre szeletelek. Vajjal, finomra vágott zöldpetrezselyemmel, töröttborssal, reszelt vöröshagymával, sóval, fedő alatt addig párolom, míg a levét elfövi. Akkor 3 deci sűrű tejfölt keverek hozzá és addig párolom vele együtt fedő alatt, míg a savóját elfövi. Most a párolt gombát átöntöm egy tűzálló tálba és a tejjére 12 nyers tojást ütök, vigyázva, hogy a sárgája egyben maradjon, mint a tükörttojásé. Kissé megsózom, jócskán meghintem reszelt pármai sajttal és a már forró sütőbe teszem 5—6 percre. A tojásfehérje kemény, a sárgája lágy legyen.

43. Bujtatott pörkölt.

Egy kiló főtt rózsaburgonyát meghámozunk, szitán áttörjük és 2 deci tejjel főzzük, egész sűrűre. Ízlés szerint megsózzuk és felét egy mély tűzálló tál fenekén elsimítjuk, ráteszünk $\frac{1}{2}$ kiló borjúpörköltet a levével együtt, erre a burgonyapurée másik felét és forró sütőben pirosra sütjük.

44. Burgonya Chambord-módra.

Hat nagy rózsaburgonyát megfőzök, meghámozok és szitán áttörök. Vajból és lisztből sárga rántást készítek, felengedem 2 deci tejszínnel, amibe két tojássárgát habartam el. Hozzáadom az

áttört burgonyát és egész sűrű péppé főzöm. A tűzről levéve 15 deka vágott sonkát keverek hozzá, sózom, borsozom, azután hűlni hagyom. Mikor egészen hideg, 5 cm. átmérőjű lapos pogácsákat formálok belőle, lisztbe, tojásba, morzsába megmártva, forró zsírban pirosra rántom ki, tálra rakva reszelt parmezánnal hintem meg és tejfeles gombamártással tálalom.

45. Burgonya-puding.

Nyolc nagy rózsaburgonyát megfőzök, meghámozom, szítán áttöröm. Négy tojássárgát, 15 deka vaját habosra verem, hozzáadom az áttört burgonyát, ízlés szerint sót, 20 deka darált sonkát, 6 evőkanál reszelt sajtot és 4 tojás habját. Egy kuglóf-formát bőven kikenek hideg vajjal, lisztezem, beleöntöm a burgonyás keveréket és a sütőben megsütöm. De nem szabad egészen teleltölteni a formát, mert sülés közben duzzad. Egyenletes, nem hirtelen, jó tűznél sütöm meg, míg szép piros lesz. Tálra borítva vagdalt sonkával és reszelt sajttal hintem meg.

46. Csirke-croquette.

Egy nagyobbacska csirkét puhára főzök. A csontokról lefejem a húst és kétszer átdarálom, egy tejbeáztatott kinyomott zsemlyével. Vajból rántást készítek, felengedem 3 deci tejszínnel, melybe előzőleg 2 tojást habartam el. Mikor ez a mártás sűrű, belevetem a darált csirkehúst, 5 percig összefőzöm folytonos keverés közt, azután a tűzről levéve, az asztalon hozzákeverek 20 deka apróra vágott párolt gombát, 2 evőkanálnyi finomra vágott kapri bogtyót és petrezselyemzöldjét, fél citrom reszelt héját, ízlés szerinti sót és törött borsot, azután hűlni hagyom. Mikor hideg, lapos pogácsákat, vagy kerek hengereket formálok belőle és lisztbe, tojásba, morzsába mártva, forró zsírban pirosra sütöm.

47. Csirke-gelée.

Egy szép húsos csirkét leveszöldséggel, sóval és két tisztított borjúlábbal, 15—20 deka tisztított gombával megfőzzük zuzájával, májával, aprólékával. A csirkét egészben főzzük. Mikor már puha, kivesszük a húst, a lét 2 deka gelatinnal továbbfőzzük. A csirke bőrét a mellénél hosszában felvágjuk és lehúzzuk róla, vigyázva, hogy a bőr el ne szakadjon. A szárnyakból csak a felső ízt hagyjuk rajta. Amikor a csirke kint van a bőréből, a két szárnyacsonknak és a comboknak az alsó kis nyílását fonállal bekötjük, a mellen pedig, ahol felvágtuk a bőrt, összevarrjuk a nyílást. A csirkehúst lefejtjük a csontokról és májával, zúzájával, a velefőtt gombákkal és zöldséggel átdaráljuk, 2 tojássárgát,

egy merőkanálnyit a levéből, sőt, citromot, borsot, 20 deka darált füstölthúst és amikor kihült, egy deci kemény tejszínhabot keverünk hozzá, beletöltjük a csirke bőrébe, a nyílást bevarrjuk. Körülbelül akkora tál fenekére, mint a csirke, egy ujjnyit öntünk a léből, amiben főtt és mikor megfagyott, ráesszük a hideg csirkét és ráöntjük a kihült, de még meg nem fagyott lé többi részét, hogy ellepje. Hideg helyen az egészet megfagyasztjuk, majd a formát tálra borítva, meleg kendőt borítunk rá, hogy kijöjjön a tálra, abból, amiben fagyasztottuk. Hideg vacsorának, vagy tea-hoz találjuk, keménytojással, uborkával és majonézsal díszítve. A vefőtt borjúlábat felhasználhatjuk délben, kirántva, sóska-főzelékkel, vagy tartárszósszal.

48. Francia burgonya.

Tizenkét, közepes nagyságú, főtt kiflikrumplit, egy nagy főtt és rózsáira szétszedett karfiolt és 6 kemény tojást szeletekre vágva, rétegenként belerakunk egy asztalra tálalható, tűzálló, mély tálba. Minden réteget sózunk, megszórunk vágott sonkával, reszelt pármái sajttal és megöntözzük, ugyancsak rétegenként, tejföllel, amibe 2—3 tojássárgát és olvasztott vaját habartunk el. A felső réteg burgonya legyen, amire egy decit öntünk a tejfölös habarékból. Zsemlyemorzsával meghintjük és a sütőben pirosra sütjük a tetejét.

49. Francia tojás.

Személyenként 2 tojást számítok. A tojásokat keményre főzzük. Kettévágjuk, a sárgáját kivesszük és szitán áttörjük. A fél tojásfehéreket megtöltjük. Az egyik felét vagdalt sonkával, a másikat vagdalt nyelvvel, harmadikat vagdalt olajos szardíniával, a negyediket káprissal, sajtos vajjal. Az áttört tojássárgákat — 4 tojásra egy decit számítva, — összekeverjük jó fehér borral, belereszelünk egy fél kis almát és tűzön sűrűre befőzzük, azután hűlni hagyjuk. Mikor egészen hideg, friss finom táblaolajat vegyítünk hozzá, szinte cseppenként, folytonos keverés közt, míg egészen beissza, azután kávéskanálnyi mustárt keverünk hozzá. A tojásokat tálba rakjuk, a bormajonézt ráöntjük és jégre állítjuk. Ez a mennyiség 4 tojásra szól.

50. Gombás rizspuding.

20 deka rizst forró vízzel leforrázok, főzőkanállal jól megkeverem a vízben, azután leöntöm róla a forró vizet, két-háromszor tiszta hideg vízben átmosom, szitára öntöm, hogy a víz jól lecsorogjon róla. Lábasban 2 nagy tojásnyi zsírt forrósítok, beledobom a rizst, 20 deka tisztított, karikára vágott champignon-gom-

bát, 2 evőkanálnyi reszelt vereshagymát, sok, finomra vágott zöldpetrezselymet, összekeverem az egészet és annyi csont- vagy sonkalét öntök rá, hogy ellepje. Böjtös napokon persze csak vizet. Fődő alatt párolom, mindig kevés lét öntve utána, ha elfőtt, amíg puha, de *nem kásás lesz*. A rizsnek szemesnek kell maradni. Mikor kész, egy csepp víznek sem szabad rajta lenni, zsírjára kell lépárolni. Négy tojássárgából 4 csapott evőkanál lisztből, 2 deci tejből, 12 deka vajból és 4 kanál reszelt pármái sajtból bechamelt főzők, összekeverem a párolt gombás-rizsszel és hűlni hagyom. Mikor már egészen hideg, hozzákeverem a 4 tojás kemény habját és kikent, lisztezett, lezárható pudíngformába töltöm, amit jól lezárva, forró vízben, lefődött fazékban, a forrástól számított egy órán át egyenletes lassú forrással főzők. Akkor azután kivesszem a formát a vízből, az asztalon lezárva 5 percig pihentetem, utána kinyitom, a pudíngot kerek tálra borítom és forró vajjal leöntve, reszelt sajttal hintve, tálalom.

51. Hideg töltött kalarábé.

Fiatal hámozott kalarábékat sós vízben megfőzünk és mikor már kihültek, kivájjuk a belsejét. Puhára párolt, de nem sült borjúhúst és sonkát kétszer átdarálunk, sűrű tartare mártással, főtt zöldborsóval, apróra vágott gombával összekeverjük; (persze mindennek hidegnek kell lenni) és megtöltjük vele a kalarábékat, melyeknek a tetejét is tartare mártással vonjuk be. A kivájt kalarábét és kockára vágott főtt burgonyát, laskára vágott zöld salátát sűrű majonézzel keverjük össze, ezt tesszük a tál aljára, rárakjuk a töltött kalarábékat és negyedekbe vágott keménytojással díszítve tálaljuk.

52. Hideg töltött zeller.

Ugyanúgy készül, mint a hideg töltött kalarábé. Mindkettőnek a levéből, melyben főttek, kis borjúcsont, tejfel hozzáadásával jó hamislevest főzhetünk. Csipetkét, tarhonyát, vagy rizst adhatunk bele.

53. Húsoskocka, Lonti-módra.

Fél kiló csont nélküli sertéshúsból pörköltet készítünk. Egy hárttyától megtisztított borjúvelőt, lobogva fővő sósvízben 10 percig főzünk. A kihült sertéspörköltet átdaráljuk, a velőt apróra megvágjuk és a pörkölt már *nem vizes* levével összekeverjük. Ez a töltelék. 60 deka túrót, 80 deka liszttel, sóval erősen összemorzsolunk, azután $\frac{1}{2}$ liter tejjel tésztává gyúrjuk. Tojás nem jön belé. Ebből a tésztából 2 lapot nyújtunk ki vékonyra. Az egyik

lapra csomócskákat rakunk a töltelékből, a másik lapot ráborítjuk és a derelyevágóval derelyéket vágunk belőle. Forró zsírban pirosra sütjük ki őket. Azon frissiben találjuk, amint kiszültek. Reszelt pármái sajtot hintünk a tetejébe.

54. Húsospánkó.

Egy deci langyos tejben áztatok egy deka felaprított élesztőt. Fazékba mérek $3\frac{1}{2}$ deci lisztet, beleütök 2 tojást, gyűszűnyi sót, belekeverem az élesztős tejet és kanállal jól felverem, miközben apránként kb. 1 és $\frac{1}{4}$ deci langyos tejet öntök még hozzá, amíg sima, a palacsintánál sűrűbb tésztát verek belőle. Sült disznó- vagy borjúhúst, esetleg sonkát, vagy maradék borjúpörköltet finomra megvágok, vagy őrölök, a tésztába belekeverem és addig kelesztmem langyos helyen, míg megegyszer akkorára kel meg. A tükörtojássütőket megtöltöm egyharmadrészig olvasztott zsírral és mikor forró, zárt tűzhelyen megsütöm benne a tésztát mindkét oldalán pirosra, mint a talkedlit szokás. Reszelt parmezánsajttal hintem meg és bechamel- vagy gombamártással tálalom.

55. Húsos-roulade.

Négy tojássárgát ízlés szerinti sóval kiverek, fehérjét kemény habbá verve hozzáadom és folytonos keverés közt lassan 3 evőkanálnyi lisztet hintek bele és a sütőben, tepsiben megsütöm. Kevés zsíron 2 evőkanálnyi vereshagymát fonnyasztok és $\frac{1}{4}$ kiló nyers, vagy maradék sült húst (lehet borjú, sertés, szárnyas) átdarálók: a hagymával együtt, szóva, borsozva egy negyedóráig párolom, azután a tűzről levéve, egy deci tejfelt keverek belé. Ezt a töltelékét rákenem a kész tésztára, összesodrom, visszateszem a sütőbe melegedni és forró vajjal leöntve, reszelt sajttal meghintve tálalom.

56. Húspástétom.

Egy kiló sertéscomboszeletekbe vágva, zsíron, karikára vágott sárgarépa és petrezselyemgyökérrel, egy kanál paprikával, egy zellerrel, fél kalarábéval, egy fej hagymával, 3—4 babérlevéllel puhára párolok. A húst kiviszem a lábásból és 2 áztatott zsemlyével, 15 deka füstöltzalonnal kétszer átdarálom. A levét szitán áttöröm, a darálthúshoz adom, valamint 15 deka apróra vágott, zöldpetrezselyemmel párolt friss gombát. Ha ez utóbbi nem volna, úgy szárított gombát párolok puhára, de ezt, a hússal együtt, kétszer átdaráljuk. Mindezt fekete törtborssal, sóval, majorannával, egy citrom reszelt héjával és levével fűszerezünk. 3 lap olvasztott gelatint, 2 deka vagdalt kapribogyót adva hozzá,

jól összekeverjük. Lezárható pudingformát zsírral kikenünk, beleöntjük a vagdalékot és lezárva, lefödött fazékban egy óráig főzzük. Kivéve a formából, mély tálba borítjuk és azon forrón összekeverjük, azután megtöltjük vele a nyúlgerincformát és 8—10 órán át hideg helyen tartjuk. Akkor azután nyílásával a deszkára borítjuk és melegvizes kendőt borítva rá, ütögetjük, míg a formából a deszkára esik. Levesszük róla a formát, $\frac{1}{2}$ óráig még hideg helyre tesszük, azután szépen felszeletelve, hússtálra rakjuk és aszpikkal díszítjük. Vajjal megkent pirított kenyérszeleteket adunk hozzá.

57. Karfiol Bechamellel.

Egy szép nagy karfiolt megfőzünk ízlés szerint sózott és kevés cukrozott vízben. Szétszedjük rózsáira és ezeket egy vajjal kikent, tűzálló tálba tesszük. A torzsáját szitán áttörjük. 2 deci tejben simára habarunk 2 evőkanál lisztet, sót, azután 2 tojássárgát, 5 deka olvasztott vaját, az áttört torzsát, reszelt sajtot és végül a 2 tojás habját ráöntjük. Meleg sütőben $\frac{1}{2}$ óra alatt megpirul a teteje.

58. Karfiol-filet.

Félkilós tisztított karfiolt rózsáira szedve, 20 deka feldarabolt champignongombát, 2 evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselyemmel, sóval, kevés borssal és egy átpaszírozott, tejbe áztatott zsemlyével, vajon puhára párolunk. Mikor már kihűlt, 2 egész tojást keverünk belé. Ostyába pakkolva, lapos szeleteket formálunk belőle, lisztbe, felvert tojásba, végül morzsába megmártva, vajban pirosra sütjük.

59. Karfiol libamájjal.

A libamáját szép széles szeletekre vágjuk, nyersen. Egy nagy karfiolt sós vízben puhára főzünk, szitán áttörjük, hozzákeverünk 3 tojássárgát, 2 deci tejfelt, 8 deka vaját, vagy lúdzsírt és a 3 tojás habját. Széles, lapos tűzálló tálba töltjük. A libamájszeleteket, ízlés szerint sózva, a tetejére rakjuk sorjában, lefedjük a tálat és forró sütőbe téve, 20—25 percig pároljuk. Igen jó előétel.

60. Karfiol-puding.

Háromnegyedkilós tisztított karfiolt rózsáira szétszedünk és zsíron sok vágott petrezselyemmel és ízlés szerinti sóval puhára pároljuk. Két deci tejből, 10 deka olvasztott vajból, 4 csapott evőkanál lisztből, 4 nyers tojás sárgájából és 4 kanál

reszelt pármai sajtból, lassú tűzön, folytonos keverés közt, híg krém-sűrűségű bechamelt főzünk, ízlés szerinti sózással, azután összekeverjük a párolt karfiollal és hűlni hagyjuk. Mikor már egészen hideg, hozzákeverjük a 4 tojás keményrevert habját és az egészet egy vajjal kikent, liszttel beszórt, lezárható pudringformába töltjük, de nem egészen színültig tele. Legalább két-ujjnyi hiányozzék a forma szélétől. Lezárjuk a formát és vízzel telt fazékba állítva, a fazekat lefedve, forrástól számított egy óráig főzzük. Akkor kivesszük a formát a vízből és *lezárva, legalább öt percig az asztalon hagyjuk állni*. Kinyitjuk és táltra borítjuk, olvasztott vajjal leöntjük és reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

61. Káposztás-palacsinta.

Rendes sós palacsintatészta közé keverünk világos barnára párolt, apróra vágott káposztát. Kisütjük zsírban, mint a közönséges palacsintát, megtöltjük vagdalt sonkával, összesodorjuk őket és reszelt sajttal meghintve, előételnek tálaljuk.

62. Kelbimbó Marengó-módra.

Fél kiló kelbimbót sós vízben puhára, — de nem szétfőzünk, azután szitára öntve, lecsurgatjuk róla a vizet. Vajból, lisztből világos rántást készítünk, felengedjük 3 deci tejfellel, amibe 2 tojássárgát és sót habartunk el; hagyjuk forrni együtt az egészet, azután levesszük a tűzről. Egy tűzálló tálba beletöltjük a kelbimbót, ráöntjük a bechamelt, a tetejére kenjük a 2 tojás kemény habját, az egészet beszórjuk reszelt pármai sajttal és forró sütőbe téve, 10—15 perc alatt pirosra sütjük a tetejét. Jó előétel és körítés.

63. Kirántott ementhali sajt.

Ementhali sajtot igen vékony szeletekre vágok, majd tojásba, morzsába, ismét tojásba, morzsába mártom (szóval duplán panirozom, de liszt nélkül), és igen forró zsírban hirtelen kisütöm. Azonnal tálalom.

64. Kirántott vargánya.

Szép, nagy, de nem kinyílt vargánya-gombákat, melyeknek a kalapjuk alja még fehér, megtisztítok, megmosok több vízben. Azután vékony, kerek, nagy szeleteket vágok a kalapjukból, tiszta ruhára rakom őket, egy másik ruhával leborítom és megvergetem, hogy teljesen megszikkadjon. A szárából gombamártást

készíték. A száraz gombaszeleteket úgy panirozom, mint a rán-
tott húsokat, azzal a különbséggel, hogy közvetlenül a panirozás
előtt sózom csak meg, mert különben levet ereszt. Hirtelen tűznél
pirosra sütöm és a szárakból készült mártással tálalom.

65. Kocsonya.

Süldőnek a fejét vesszük hozzá, kb. 5—6 hónaposét. A fejet
kettévágjuk, a velőt kivesszük. A fejet szépen megmossuk több-
szörösen, forró és hideg vízben. Különösen a fülek és az orr
tisztítására kell gondot fordítani, nehogy egy szál sörte, vagy
valami nyálka maradjon benne. Mikor szép tiszta a disznófej,
akkor egy nagy fazékban feltesszük főlni két disznókörömmel,
bőrkével, $\frac{1}{2}$ kiló marhafartóval, $\frac{1}{2}$ kiló világos marcsonttal,
 $\frac{1}{2}$ kiló levestöldséggel, sóval, néhány szem egészborssal. Addig
főzzük, míg a hús leválik a csontról a süldő fején. Közben persze
lehabozzuk és miután a zöldség előbb puhul meg, mint a hús,
azt kiszedjük, amint megfőtt. Mikor már a disznófő húsá levá-
lik a csontokról, kivesszük a fazékból, leszedjük róla a húst, a
nyelvről lehúzzuk a bőrt és a hússal együtt akkora darabokra
vágjuk, mint a pörkölthöz szokás. A csontokat visszatesszük a
lébe, amit tovább főzünk a marhahússal, lábakkal, bőrkével,
csontokkal, kemény kocsonyapróbáig. A fejhúst beletesszük egy
nagy kuglófformába, a nyelvvel együtt. A fazekat levesszük a
tűzről, két gerezd eldörzsölt fokhagymát vetünk bele, azután az
egész lét a formában lévő hússal szűrjük levestűrőn. Mikor már
hűlni kezd, a levesben főtt sárgarépból vágott karikákat és
kemény fél tojásokat csusztatunk belé köröskörül. Megfagyasz-
tjuk; — téli időben déltől estig megfagy. — A felső szélét kés
fokával kissé meglazítjuk, azután kerek tálat szorítva rá, meg-
fordítjuk, óvatosan kiborítjuk. Finom, jó, valódi borecetet adunk
hozzá, ha lehet, tárkonyosat. (Estragon.) A főtt marhahúst, kör-
mőket ecetes tormával délben lehet megenni. A velő pedig, pirí-
tott kenyéren, leves után egészen jólesik. A fején lévő tokaszal-
onnát megabáljuk, mert az a kocsonyát igen zsírossá tenné.

66. Kolbász burokban.

Egy kiló és harminc deka liszthez egy kiló vaját vesszünk,
jól összemorzsoljuk, azután 8 tojás sárgájával egy liter tejfellel
és 3 deka élesztővel eldolgozzuk. Félóraig pihenni hagyjuk,
azután kinyújtjuk ujjnyi vastagságúra, négyrét összehajtjuk;
először alulról fölfelé, azután felülről lefelé, jobbról balra, balról
jobbra. Ezt a kinyújtást és hajtogatást háromszor ismételjük
félóra között, ügyelve, hogy a hajtogatás mind a háromszor
egyforma irányokban történjen. Végül ismét kinyújtjuk a tész-
tát és 40 cm. hosszú és 20 cm. széles darabokra vágjuk. Minden

tésztaalapra helyezzünk egy 35 cm.-es darab főtt füstölt- vagy sült friss kolbászt, belesodorjuk a tésztába, a végeket összenyomkodjuk, a tetejét tojássárgával megkenjük és a sütőben pirosra sütjük. Úgy szeleteljük fel, mint a rétest.

67. Koldus-cotlette.

Három tojást felferünk. Hat közép nagyságú nyers burgonyát reszelten, sót, finomra vágott petrezselyemzöldjét, borsot keverünk össze vele és a tűkörtőjássütőben mindkét oldalán pirosra sütjük. Paradicsommártást tálalunk hozzá. Különösen alkalmas, ha hirtelen kell előételt készítenünk.

68. Libakocsonya.

A liba lenyúzott nyakát, szárnyait, lábait, fejét, zúzáját, 20 deka marhafartőt, leveszöltséggel, egészborssal, 2 gerezd zúzott fokhagymával, késhegynyi piros paprikával, 25 deka marhacsonntal, 5—6 szem szárított gombával sós vízben puhára főzöm. A marhahús ecetes tormával a háztartási alkalmazottnak tálalható. A libaaprólékot formába rakom, néhány karika vefőtt zöltséggel együtt; a levét átszűröm, 2—3 lap fehér gelatinet olvasztok fel benne, beleöntöm a formába és megfagyasztom. Tálra borítva, ecetes paprikával, uborkával és keménytojással díszítem.

69. Libamájpástétom.

Egy szép nagy libamáját jól megmosok és besózok; azután annyi vízben, ami ellepi, egy óráig áztatom. Ettől szép fehér lesz. Amíg ázik, megpárolok bő lúdsírral, igen finomra vágott petrezselyemmel és ízlés szerint törött borssal 10—15 deka gombát, amit vékony cikkekre vágtam. A libamáját újból megmosom a sótól és a nagyobbik felét szitán áttöröm. Hozzákeverem a párolt gombát a zsírával együtt, ízlés szerinti sót, pástétom fűszert és néhány csepp citromlevet. A máj kisebbik felét szeletekre vágom. Lezárható porcellán pástétom formát lúdsírral kikenek, beleöntöm a májkrém egyharmad részét, erre a libamájszeletek felét ismét a májpurée egyharmadát, erre a szeletek másik felét, végül a maradék libamájpuréét. A formát lezárom és lefődött fazék vízben, a forrástól számított egy órán át főzöm. Anélkül, hogy a formát kinyitnám, kihűtöm. Másnap kinyitom és olvasztott lúdsírt öntök tetejére. Lezárom és fagyasztom. Így akár két hónapig is eláll. Mindig melegített evőkanállal szedek belőle, azután a tetejére ismét olvasztott zsírt öntök és lezárom, ismét hideg helyre; (nyáron jég szekrénybe) teszem — újabb használatig. A 10—15 gombát champignonra értettem. Szarvasgombából a fele is elég.

70. Libamáj sütése.

Szép libamájnak óvatosan kivágom az epéjét. Azután egy marék sóval bedörzsölöm az egész májat és annyi vízbe teszem, amennyi ellepi. Így hagyom egy óráig. Ettől szép fehér lesz a máj. Egy óra múlva kivesszem a vízből, egy másik edényben jól lemosom a sótól és beleteszem egy akkora lábasba, amit a máj megtölt. Annyi forró lúdzsirt öntök rá, hogy a lábas feléig érjen, azután annyi vizet, hogy a májat ellepje. Egy tiszta gyolcsba belekötök egy fél fej vágott vöröshagymát és egy gerezd fokhagymát. Ízlés szerint sózom. Inkább kevéssé, mint nagyon. Fedő alatt a tűzhelyen párolom. Még mielőtt a vizet teljesen elfőlné, kidobom a hagymácsomót, mert ha zsírára sül, akkor piritott hagyma íze lesz, az pedig rossz. Mikor a vizet egészen elforrt, akkor fedő nélkül a forró sütőbe tesszük és erős tűz mellett 15 percig hagyjuk sülni, hogy egy kis piros színt kapjon. De tovább nem szabad sütni, különben kérge lesz. Amit melegen nem fogyasztunk el, azt tányérba tesszük, ráöntjük a zsírt, amiben sült és kifagyasztjuk. A zsírt hidegen is ehetjük, kenyérre mint a vaját. Meg aztán piritásra is nagyon jó.

71. Ludaskása.

A liba fejét, lábát, nyakát, szárnyait, zúzáját szépen megtisztítva és mosva, levezöldséggel, sóval, néhány szem egészborssal, kis fej egész vöröshagymával puhára főzöm, azután leszűröm a levét és az aprólékot félreállítom. Negyed kiló megmosott, leforrázott rizst, $\frac{1}{4}$ kiló kifejtett zöldborsót, 20 deka tisztított, nagy darabokra vágott gombát, zöldpetrezselymet, forró libazsírra vetek és az aprólék levével fedő alatt megpárolom. Mikor már majdnem egészen puha és csak igen kevés leve van, hozzáadom a libaaprólékot és lefedve, a forró sütőbe teszem, hogy pergőszemű legyen a rizs és nem kásás. Kis tányérban reszelt pármái sajtot adok melléje.

72. Makaróni nápolyi módra.

Fél kiló makarónit 6—8 centiméteres darabokra tördelünk. forró vízzel leforrázzuk, azután leszűrve róla a forró vizet. 10 percig hideg vízben áztatjuk. Ez elveszi a kellemetlen gvári szagát. Sós vízben puhára főzzük a makarónit, azután szitára téve, lecsurgatjuk róla a vizet. Lábasban 10 deka vajat forrósítunk, belevetünk 40 deka darált sült boriúhúst, rögtön hozzákeverjük a makarónit, leöntjük az egészet fél liter paradicsompuréval, öszszeforraljuk, meghintjük reszelt pármái saittal és az egészet a lábasban összekeverjük: kerek tálra borítjuk, a tetejére is pármái sajtot hintve, frissiben tálaljuk.

73. Májaslaska.

Keményre gyúrt tésztából, vékonyra kinyújtott, ujjnyi széles laskákat vágunk és sós vízben kifőzzük. Hús deka disznó-, vagy borjúmáját elkaparunk késsel, vagy átdaráljuk, belevetjük forró zsírba, 3—4 percig folytonos keverés közt pároljuk, csak azután sózzuk és borsozzuk. Hozzákeverjük a kifőtt laskát, azután a tálra borítjuk és aranyasárgára pirított vereshagymát hintünk rá, aminek a zsírját is ráöntjük.

74. Májas töltött-tojás.

Személyenként 2 tojástart számítok. A tojásokat keményre főzöm, hideg vízben kihűtöm, kettévágom és a sárgáját kiveszem. A tojásokhoz mért mennyiségű borjúmáját késsel elkaparom, hogy inak ne maradjanak benne, azután beledobom forró zsírba, ahol 5 percig párolom folytonos keverés közt. Az asztalra téve a lábast, ízlés szerint sózom, borsozom, a szitán áttört tojássárgát hozzákeverem és annyi tejfelt adok hozzá, amennyit beiszik. Megtöltöm a tojásfehéreket ezzel a keverékkel, meghintem szitált morzsával és tűzálló tálba rakom, amibe előzőleg olvasztott vajjal kevert tejfelt öntöttem ujjnyi vastagon. Sütőbe téve, erős tűznél 20 perc alatt megsütöm.

75. Májhachée.

Huszonöt deka fiatal disznómáját kétszer átörölök, szitán áttöröm és hozzáreszelek 12 közép nagyságú főtt burgonyát. Azután hozzákeverem 3 tojás sárgáját, egy evőkanálnyi pirított hagymát a zsírjával együtt, paprikát, sót, borsot, majoránnát, tojásnyi hideg zsírt, 3 marék szitált zsemlyemorzsát és végül a 3 tojás habját. Pogácsákat formálok belőle, lisztbe, tojásba, morzsába mártom és kisütöm.

76. Nyúl-croquette.

A pácolt nyúlaprólékot egész puhára pároljuk zsíron, páclet adogatva hozzá, míg a hús leválik a csontokról. A húst kétszer átdaráljuk, 2 deci tejfellel, 2 tojássárgával, 2 csapott evőkanál liszttel és a leszűrt lével, amiben párolódott, símára keverjük, azután tűzhelyre téve, folytonos keverés közt addig főzzük, míg egészen sűrű, már alig keverhető pép lesz belőle. Durván megvágott capribogyót és a 2 tojás fehérjét keverjük belé és hűlni hagyjuk. Mikor már egészen hideg, lapos pogácsákat formálunk belőle és panírozva, kisütjük. Birsalmapuréet, vagy áfonyát tálalunk hozzá, esetleg caprimártást. Ez utóbbi esetben azonban a hús közé nem teszünk caprit. Hidegen is jó.

77. Nyúlpestétom.

Ha a nyúlgerincet pácoltan készítjük el, úgy vele pácoljuk a nyúlaprólékot is, amiből a pestétomot készítjük; ha pedig a nyúlgerincet frissen csináljuk, úgy az aprólékot és az egyik combot külön pácoljuk be a pestétom részére. A bepácolt nyúlaprólékot és az egyik combot a páclében levő zöldséggel, zsíron puhára pároljuk fedő alatt, mindig egy kis páclét öntve utána. Mikor a hús már olyan puha, hogy leválik a csontokról, kiszedjük a lábásból. A comb húsát kockákra vágjuk, a zöldséget csokoládébarnára pirítjuk, evőkanálnyi cukrot adunk hozzá, azt is megpirítjuk, 2 evőkanálnyi lisztet szórunk rá, 4—5 percig folytonos keverés közt sütjük együtt, felengedjük páclével, jól összeforraljuk, szitán áttörjük. A nyúlaprólékot leszedjük a csontokról és 15 deka füstölt szalonnával átdaráljuk. Hozzáadjuk az átpaszírozott páclét, 2 nyers tojást, reszelt citromhéjat, finomra vágott kapribogyót és az egészet jól összekeverjük. Egy lezárható pudingformát kikenünk zsírral, beleöntünk 3 ujjnyi magasságban a darált keverékből, rászórjuk a kockára vágott hús felét megint darált húst, azután a kockára vágott hús másik felét és ismét a darált húst. Jól lezárjuk a formát és egy lefedett fazék vízben egy órán át főzzük. A vízből kiemelve a formát, kihűtjük, majd fagyasztjuk. Tálalás előtt fél percre forró vízbe mártjuk a formát, azután kinyitjuk, tálra borítjuk és citromszeletekkel díszítve, tálaljuk.

78. Oeufs pochée à la Polignac.

Hosszában kettévágott hámozott sült burgonyának a belsejét kivájjuk és a kivájt belsejét vagdalt sonkával és kevés vajjal vegyítve, visszatöltjük a kivájt burgonyába. Készítünk következő mártást: vajasrántást feleresztünk tejszínnel, melybe paradicsompurét és 3 tojás sárgáját habarunk el. Mikor sűrűre be-főtt, annyi fehérborral hígítjuk fel, míg mártássűrűségű lesz. Belerakjuk egy tűzálló tálba a töltött burgonyákat, ráöntjük a mártást és mikor forr, feltört tojásokat főzünk belé félkeményre, vigyázva, hogy egyben maradjanak.

79. Olasz bomba.

Négy tojássárgát, sőt, egy tejmerőkanál olvasztott vajat, 4 lehéjazott, tejbeáztatott, darált zsemlyét és egy evőkanál darát elkeverünk simára, azután hozzáadjuk a 4 tojás keményre vert habját. Egy, csak erre a célra használt, szalvétát jól megkenünk hideg vajjal és a négy csücskét összefogva, beleöntjük a keveréket és jó szorosan bekötjük tiszta, fehér madzaggal, úgy hogy a kötés és a massa közt hely ne maradjon,

A kendő négy csücskét rákötjük egy fakanál nyelére, amit keresztbe teszünk egy forróvízzel telt fazékon, úgy, hogy a bekötött keverék a vízbe érjen, azután a fazekat lefödve, egy félóráig erős forrással főzzük. Egy félóra múlva kivesszük a vízből, lecsepegtetjük róla 3—4 percen át és kibontva a kendőt, tála borítjuk; — szép gömbformában jön ki. Vajjal, reszeltajjal, vágottsonkával meghintve tálaljuk.

80. Omlette aux fines herbes.

Négy tojás sárgáját kevés sóval keverjük ki habosra, azután adjuk hozzá a 4 tojás keményre vert habját, hintsük meg négy kanál liszttel, keverjük össze az egészet és öntsük bele egy vajjal kikent, liszttel megszórt serpenyőbe. Hirtelen-tűznél süssük meg a sütőben és deszkára borítva, kenjük meg az egészet újjnyi vastagon a következő töltelékkel: sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, kis kelkáposztát, karfiolt vajon egész puhára kell párolni, szeletekre vágva. Mikor puha, törjük át szitán, sózzuk meg. A zöldségpuréval megkent tésztát sodorjuk össze, mint a piskótatekercset szokás és tegyük 10 percre a sütőbe, hogy jól átmelegedjen. Tápláló és könnyű étel.

81. Palacsinta, libamájkrémmel töltve.

25 deka lisztből, 2 tojásból, kis sóból, 2 deci tejből palacsintát sütök. Készítem a következő töltelék: egy szép libamájat, kis tejmerőkanálnyi libazsirt, ugyanannyi vizet, sőt, fedő alatt addig párolok, míg a vizet teljesen elfövi, de sülni zsírján nem szabad a libamájnak. Kiveszem a puhára párolt májat és 4—5 darabra vágva szitán áttöröm. A máj zsírában 4—5 igen apróra vágott gombát párolok addig, míg a saját vizét elfövi, azután az átdarált májat a gombás májzsírral összekeverem és hűlni hagyom. Mikor kenhető pépszerűre hűlt már, megkenem vele a palacsintákat, összesodrom őket és lisztben, tojássárgában, morzsában megforgatom, aranyásárgára sütöm, vagy egyenkint megkenve a palacsintákat, kereken egymásra rakom őket, felülre egy kenetlent teszek és a sütőben 15 percig sütöm.

82. Paprikás palacsinta.

A tejszerű paprikás csirke, vagy borjú húsát a csontokról lefejtjük és a levéből annyit keverünk hozzá, amennyit felvesz; a többi levét összekeverjük 2 deci hideg tejfellet és félreállítjuk. Cukornélküli palacsintákat sütünk, megkenjük a darált paprikás hússal és összesodorjuk őket. Tűzálló tál fenekét megkenjük a tejszerű paprikás lével, belerakunk egy sor töltőtpalacsintát, megöntözzük paprikás, tejfölös lével. Ezt minden sor palacsinta

után megismételjük. A tetejére is jön még belőle, azután megszórjuk reszelt sajttal és forró sütőben 15—20 perc alatt átmelegítjük az egészet.

83. Pirított burgonya-croquette.

Hat főtt rózsaburgonyát áttörünk. (Lehet szitán is, de vannak külön e célra burgonyaprések is. Érdemes venni.) Két nyers tojással, ízlés szerinti sóval, kevés töröttborssal jól eldolgozzuk, újjnyi vastag, lapos pogácsákat formálunk belőle, aztán lisztben, tojásban, morzsában megmártva, forró zsírban kisütjük. De süthetjük panírozás nélkül is.

84. Polenta.

Lobogva forró sósvízbe kézzel eregetünk bele kukoricalisztet, mialatt másik kezünkkel folyton kavargatjuk. Nem egészen sűrű, síma péppé keverjük a tűzhely szélén. Egy kikent lábas fenekére teszünk ebből a pépből, rá sertés- vagy borjúpörköltet, majd ismét pépet és így váltogatva, míg a lábas megtelik. A tetejére és oldalaira pép kerül. A pörkölt hús levével megöntözzük minden réteg kukoricapépet. Az egészet a sütőbe tesszük és fedő alatt 20 percig együtt pároljuk, azután tálra borítjuk. Kis tányérban reszelt parmai sajtot tálalunk mellé.

85. Rakott kel.

Szép, kemény kelkáposztafejeket megtisztítunk, jól megmossuk és a kel nagysága szerint négy- vagy hatfelé vágjuk, cikkekben. Ízlés szerint sózott vízben, forrástól számított 10 percig főzzük, azután szitára borítva, jól lecsepegtetjük róla a vizet. Tűzálló porcellántál fenekére teszünk egy sor kelt, tejjel, olvasztott vajjal meglocsoljuk; hintünk rá kockára vágott sült disznó- vagy borjúhúst (maradék is lehet), megint egy sor kel, tejfelezve, zsírozva, azután egy réteg párolt rizs, megint kel (mint előbb), azután egy réteg főtt, vagdalt füstölthús vagy vese-velővel nyersen; a tetejére megint kel, tejfel, zsír, szitált morzsa. Sütőben sütjük, míg a tetején a morzsa pirulni kezd.

86. Roueni pulykamell.

A sült pulykamellről lehúzzom a bőrt és a húst falatnyi kockákra vágom. 3 tojás sárgáját pici sóval, 3 deci sűrű tejjel elhabarok és folytonos keverés közt főzöm 10 percig, azután a tűzről

levéve, még 5 percig keverem az asztalon. Hűlni hagyom. Mikor már egészen hideg, lassan, szinte cseppenként, körülbelül egy deci olajat adok hozzá, folytonos, egyoldalra történő keverés közt. Ez a keverés 15 percig tart. Azután csipetnyi cukrot, evőkanálnyi mustárt, ugyanannyi vagdalt kapribogyót, teáskanálnyi vagdalt snittlinget keverek el benne, valamint egy deci főtt zöldborsót, (ez utóbbit télen elhagyjuk) és egy tisztított, elkapart szardellát. Ha nem elég savanyú, néhány csepp citromot adhatunk hozzá. Ennek a mártásnak a kétharmad részével összekeverjük a vagdalt pulykamellett, egyharmadrészével leöntjük és felvágott keménytojással, — nyáron zöld salátával, télen uborkával díszítve, tálaljuk.

87. Sonka à la Bouffante.

Kisebb tűzálló tál fenekét és oldalait bekenjük 2 evőkanálnyi hideg vajjal. A tál fenekét beborítjuk 15 deka vékonyra szeletelt prágai sonkával. 2 deci tejjel elhabarok 3 tojássárgát, 2 csapott evőkanálnyi lisztet, 3 evőkanálnyi olvasztott-vajat és ízlés szerinti sót. Egész simára kell elhabarni. Ráöntöm a tálban lévő sonkára, a tetejét jócskán megszórom reszelt pármai sajttal és forró sütőbe téve, *hirtelen tűznél* 8—10 perc alatt megsütöm. A teteje pirosasra süljön.

88. Sonkás makaróni-puding.

Negyedkiló makarónit puhára főzünk sós vízben, szitára borítva lecsurgatjuk a vizet, azután lábasban 5 deka vajjal és 20 deka vágott sonkával elkeverjük. Másik lábasban, folytonos keverés közt 5 percig főzünk, 12 deka vajat, 4 csapott evőkanál lisztet, 2 deci tejet, 4 elhabart tojássárgát, sót és 4 kanál reszelt pármai sajtot, azután a makarónihoz töltjük, összekeverjük és hűlni hagyjuk. Mikor már hideg, hozzáadjuk a 4 tojás kemény habját, kikent és lisztezett formába töltjük és egyenletes tűz mellett a sütőben $\frac{1}{2}$ óra alatt pirosra sütjük. Tálra borítva, vágott sonkával és reszelt pármai sajttal hintjük meg.

89. Sonkás roulade.

Hat tojássárgát habosra keverek kevés sóval és egy deci tejszint, 4 kanál lisztet, a 6 tojás habját adva még hozzá, tep-siben lévő forró zsírba öntöm és hirtelen megsütöm erős tűz mellett. Negyedkiló őrölt sonkát összekeverek 3 kanál tejjel és 3 kanál reszelt sajttal, rákenem a tésztára, összesodrom, tűzálló tálra teszem, beteszem a forró sütőbe, ahol 5—6 perc alatt átmelegszik és vágott sonkát meg reszelt sajtot hintve rá, tálalom.

90. Spárga Camargó-módra.

Egy kiló spárgát sós vízben, amibe 2—3 kockacukrot is dobtunk, puhára főzünk, utána szitára borítva lecsepegtetjük róla a vizet, azután tűzálló tálba rakjuk. Négy tojás sárgáját, 10 deka vaját, 4 evőkanál lisztet, 2 deci tejfelt, egy deci tejet, ízlés szerinti sőt és kevés cukrot kis lábasban, folytonos keverés közt 5 percig forralunk, azután a tűzről levéve, az asztalon még 5 percig keverjük. Ráöntjük a tűzálló tálban lévő spárgára és a sütőben, jó tűznél, 15—20 perc alatt pirosra sütjük a tetejét.

91. Strassburgi töltött-tojás.

Hat személyre számítom. Kb. 40 dekás liba- vagy kacsa-májat lúdszírral, vízzel, sóval egész puhára párolok, de sülnie nem szabad. Szitán áttöröm: a zsírából, amiben párolódott, 6 evőkanálnyit és egy nyers egész tojást, valamint ízlés szerint tört borsot keverek hozzá. Tizenkét tojást keményre főzök, meghámozom, kettévágom, a sárgáját kikotorom és a kemény tojásfehéreket megtöltöm a libamájkrémmel. A tojássárgákat szitán áttöröm, $\frac{1}{2}$ liter tejföllel, 8 evőkanálnyi reszelt pármai sajttal, sok, igen finomra vágott zölápetrezselyemmel, 15 deka apróra vágott, párolt champignon-gombával, sóval, borssal elkeverem. Ennek a keveréknek kétharmad részét tűzálló tálba öntöm, bele rakom felállítva a töltött tojásokat, a mártás megmaradt egyharmad részét rákenem a tojásokra és forró sütőben 20—30 perc alatt megsütöm. Előételnek, vagy vacsorának egyaránt jó.

92. Svéd-tál.

Egy rozskenyeret keresztben kerek lapokra vágunk, a héját levágjuk róluk és mindkét oldalán megpirítjuk őket. Azután oly háromszögletű cikkekre vágjuk őket, mint a tortát. Persze, ezek a szeletek csak ujjnyi magasak. Valamennyit megkenjük vajjal. Egy részét azután megkenjük még mustárral, amire vékony kockára vágott füstöltkolbászt teszünk. Másik részét beszórnuk finomra vágott szardellával, amire vékony sonkaszelet kerül. Másikat beborítunk kemény tojáskarikákkal, amikre kapribogyót szórunk. Egyeseket reszelt sajttal és füstölt nyelvvel, másokat kelettengeri heringgel, néhányat füstölt lazaccal és aszpikkal fedünk be. Változtatosan rárakjuk egy nagy lapos tálra, közepére pedig apró ecetes zöld paradicsomot és uborkát tálalunk.

93. Sugo.

(Ejtsd: szugo.) Vereshagymát, petre-selyemzöldjét finomra, füstölt szalonnát kockára vágva, együtt megpirítunk. Majoran-

nával, borssal, paprikával, szárított csomborral, sóval fűszerez-zük, paradicsom pureével és reszelt parmezánnal sűrű mártássá főzzük és főtt spaghettre, vagy makarónira töltjük. Jó azonban párolt rizsre is, de akkor — hígítva — 10 percig összefőzzük rizzsel.

94. Sült töltött-paprika.

Húsos zöldpaprikát megmosunk, kimagozunk, ereit kikapjuk, vigyázva, hogy a paprikát meg ne sértsük, azután a paprikát tiszta ruhával kívül-belül egészen szárazra töröljük. Félkiló disznóhúst, 10 deka disznómájat, 5 deka disznóvesét, 10 deka füstöltzalonnát, 1 áztatott vizeszsemlyét kétszer átdarálunk, egy marék főtt rizst, sót, borsot keverünk hozzá és ezzel megtöltjük a paprikát, de nem keményen. Tűzálló tálban zsírt forrosítunk, belerakjuk a töltött paprikát és egy fej vöröshagymát egészben és gyakran öntözve a levével, a sütőben megsütjük. Tálaláskor a vöröshagymát kidobjuk.

95. Szardellás húspástétom.

Negyedkilós borjú- és $\frac{1}{4}$ kilós sertéshús darabot (csont nélkül), egészen puhára párolok zsírban só nélkül. 15 deka vaját, 3 tisztított, áttört szardellával, vagy $\frac{1}{2}$ tubus szardellapasztával jól elkeverek. Az egészen puhára párolt borjú- és sertéshúst háromszor átdarálom, hozzákeverem a szardellavaját és egy nyers tojássárgát. Jól összedolgozom az egészet, nyúlgerinc-alakot formálok belőle és megfagyasztom, nyáron jégen, télen a hideg kamrában. Egészben is tálalhatom, zsemlyeszeletekre is kenhető sandwichnek, de felszeletelve, aszpikkal behintve, előételnek is kitűnő.

96. Tojás baronet-módra.

Minden személyre 2 tojást számítok. A tojásokat annyi evőkanál liszttel és annyi evőkanál tejjel, ahány tojás van, simára habarjuk. Azután finomra vágott petrezselyemmel és töröttborssal párolt, apróra vágott gombát és tojásonként egy evőkanál reszelt pármai sajtot keverek közé. Hideg zsírral, vagy vajjal bőségesen megkent tűzálló tálba töltöm, a tetejét bevonom 2 tojás fehérjéből vert kemény habbal, amit reszelt pármai sajttal hintek meg és forró sütőben 10—12 perc alatt megsütöm. A teteje piros, a belseje gyenge legyen.

97. Tojás fiesolei módon.

Sűrű sóska mártást öntünk egy tűzálló tálba. Telerakjuk nyelv- vagy sonkaszeletekkel. A sóska éppen csak ellepje a szele-

teket. Egyenként, vigyázva, hogy sárgájuk egybemaradjon, nyers tojásokat ütünk bele egymás mellé. Sózzuk és pármaj sajttal hintjük meg őket. 4 tojásból kemény habot verünk, hozzákeverjük a 4 tojás sárgáját, beleöntjük a tálba és forró sütőben 15 perc alatt pirosra sütjük.

98. Tojás hercegnő módra.

Hat személyre számítom. 24 szép solo rákot, tisztítva, mosva, megfőzök petrezselymes, köményes, sós vízben. Az ollókból és uszályokból kifejtem a húst, a piros héjából 20 deka rákvajat (l. o.) készítek. A felsőtestből kikaparom a sárga krémszerű anyagot egy tányérra. Keményrefőtt 15 tojást kettévágok, a sárgáját összekeverem a rákvaj felével, a durván vagdalt rákollókkal és a rák belsejéből kikapart résszel, megsózom és megtöltöm vele a tojásfehéreket. A rákvaj másik feléből rántást készítek, felengedem azzal a leszűrt vízzel, amiben a rákok főttek, befőzöm egész sűrűre, leveszem a tűzről, az asztalon hozzákeverek 3 deci tejfelt, amelybe 1 tojássárgát habartam el és a 24 rákuszályt. Tűzálló tálba rakom a töltött tojásokat, ráöntöm a mártást a rákuszályokkal és 15 percig forró sütőbe teszem.

99. Tojás Márti-módra.

Hat személyre számítom. Egy kiló szép, kemény, csukott champignongombát megtisztítok, többször átmosom váltogatott, bő vízben, azután darabokra vágom. Lábasban nagy fej reszelt vöröshagymát fonnyasztok forró zsírban. Mikor aranysárga, evőkanálnyi szegedi édesnemes paprikát vetek bele, azután a gombát adom hozzá, megkeverem és fődő alatt addig párolom, míg a gomba megpuhul és a vizét teljesen elfövi. Akkor meghintem egy kis marék liszttel, összekeverem, tűzálló tálba töltöm, 3 deci habtejszínt keverek hozzá és a tűzhelyre teszem. Mikor forrni kezd, egyenként 12 tojást engedek bele feltörve, vigyázva, hogy a tojások szét ne menjenek. Három percig főzöm, hogy a sárgájuk meg ne keményedjen.

100. Tojás Thallóczy-módra.

Hat főt kifliburgonyát kis kockákra vágunk, úgyszintén 15 deka sült disznóhúst, 10 deka füstölthúst; 2 deci főtt babbal és 10 deka gombával együtt párolt 20 deka rizzsel az egészet összekeverjük. Fél liter tejfelbe elkeverjük 6 tojás sárgáját, ráöntjük az előbb leírt keverékre, hozzáadjuk a 6 tojás habját és az egészet tűzálló tálba öntve, forró sütőbe téve, $\frac{1}{2}$ óra alatt megsütjük.

101. Tök spárgamódra.

A meghámozott, kitisztított tököt, spárga nagyságú rudakra vágom, gyengén összekötve, kevésbé sózott vízben, melybe ízlés szerint cukrot is teszek, üvegesre főzöm; vigyázni kell, hogy el ne főljön. A vízből kivéve szitára teszem, ahol a víz teljesen lecsepeg róla. Tűzálló tálba rakom, leöntöm tejjel és vajban pirított morzsával, a vajjal együtt és sütőben negyedóráig sütöm.

102. Töltött burgonya.

Szép, kb. egyforma nagyságú burgonyákat meghámozunk, a belsejét jól kivájjuk, vigyázva, hogy a burgonyát meg ne sértsük, mert ha kilyukad, kifolyik belőle a töltelék. A kivájt részt megfőzzük, leszűrjük róla a vizet, szitán áttörjük; maradék sültet, vagy pörköltet, vagy füstölt húst megdarálunk, az áttört burgonyával, sóval, borssal, annyi vajjal és tejjel, amennyit a burgonya felvesz, összekeverjük és megtöltjük vele a kivájt burgonyát. Egy tepsit kikenünk zsírral, belerakjuk a töltött burgonyákat, nyílásukkal felfelé, megöntözzük egy kis olvasztott zsírral és a sütőben pirosra sütjük. Paradicsom-, sóska-, vagy gombamártással tálaljuk. Böjtös napokon hús helyett pároltgombát és reszelt sajtot adunk belé.

103. Töltött gomba.

Minden személyre 2 gombát számítunk. A gombák szárát levágom és úgy a gomba kalapját, mint a szárát lehámozom, több vízben jól megmosom, azután a kalapokat jól kivájom, vigyázva, hogy ki ne lyukasszam. A kivájt részeket az apróra vágott szárral együtt vajon megpárolom, finomravágott zöldpetrezselyemmel és reszelt vereshagymával; kihülve, 4 gombára számítva, egy nyers tojást keverek hozzá, sóval, borssal fűszerezem, kúpalakúan megtöltöm vele a gombák kalapját, reszelt pármai sajtot szórok a tetejére és kis kenyérszeletekre helyezve, zsíros tepsi-ben a sütőben pirosra sütöm.

104. Töltött-lángos.

Krumplis lángost (l. o.) készíték. Mikor kinyújtottam kerekre, az egyik felét megkenem a következő töltelékkel: zsírban párolok egy fej reszelt vöröshagymával, sóval, borssal kétszer átdarált sertéscomb. Mikor már puha, egy deci tejfelt még elforralok benne. Mikor az egész kihült már, rákenem vastagon a lángosok egyik felére, a másik felét ráhajtom, zsírral kikent tepsi-be teszem és a sütőben pirosra sütöm, miközben többször megöntözzöm forró zsírral.

105. Töltött tojásgyümölcs (Padlizsán).

A tojásgyümölcsnek is nevezett padlizsánt hosszában kettévágjuk, a belsejét kikotorjuk kanállal. Kockára vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zöldbabot, kifejtett zöldborsót és a padlizsán kivájt belsejét vajon vagy zsíron megpároljuk, finomravágott zöldpetrezselyemmel és vereshagymával. Adhatunk hozzá néhány gombát, sőt vagdalt sonkát is. Megtöltjük vele a padlizsánokat és zsírozott serpenyőbe rakjuk őket, a tetejét megkenjük tojáshabbal, arra akár morzsát, akár reszelt sajtot hintünk és forró sütőben pirosra sütjük.

106. Frittura italana.

Néhány főttburgonyát meghámozok, szitán áttöröm és nyers tojással, sóval összegyúrom, azután $\frac{1}{2}$ centiméter magas, 3 centiméter széles kockákat formálok belőle. Tojásgyümölcs (padlizsán) szeleteket besózok; lisztbe, felvert tojásba megforgatom. Párolt, áttört hideg spenótot összekeverek egy egész tojással, egy másikkal a sárgájával és a habjával és annyi morzsával, hogy összeálljon; ebből is olyan kockákat formálok, mint a burgonyából és kevés liszttel megszórva, serpenyőben mindezt pirossá sütöm, összekeverve tálra rakom, reszeltajttal meghintem és zöldsalátával, vagy paradicsommártással tálalom azon frissiben, ropogósan.

107. Velőpuding.

20 deka szépen megmosott, szeletekre vágott gombát sóval, töröttborssal, finomravágott petrezselyem zöldjével addig párolok 5 deka vajjal, míg a vizét elfővi. Akkor belevetek egy hártýáitól megtisztított, finomra összevagdalt borjúvelőt. Folytonos keverés közt 5 percig párolom a gombával, azután félreállítom hűlni. Egy lábasban 12 deka vajból, 3 deci tejfelből, 4 tojássárgából, 4 csapott evőkanál grizeslisztből, 4 evőkanál reszelt pármai sajtból közepes sűrűségű bechamelt főzök, folytonos keverés közt. Mikor híg krémszerű, hozzákeverem a gombás velőhöz és egészen kihűtöm. Ehhez a hideg keverékhez hozzáadom a 4 tojás kemény habját és az egészet egy vajjal kikent, lisztezett, lezárható pudingformába töltöm, amit jól lezárva, forró vízzel telt fazékba teszek és fedő alatt forrástól számított egy óráig főzök. Akkor kivesszem a formát a vízből és lezárva 5 percig hagyom az asztalon pihenni. Az 5 perc elteltével kinyitom a formát, a pudingot kerek tálra borítom, olvasztott vajjal leöntöm és reszelt pármai sajtot hintek rá.

108. Velős fánk.

Egy deci tejben áztatok 3 deka aprított élesztőt. Mély tálba öntök 4 tojássárgához 2 deci langyos tejet, az élesztős tejet 7 deci liszttel, pici sót és 4 evőkanálnyi olvasztott vaját, azután a fakanállal egész símára verem, míg szakad a kanálról. Szükség esetén még annyi langyos tejet öntök hozzá, hogy keményes rétes-tészta sűrűségű legyen, de erre nagyon ritkán kerül sor. Langyos helyre állítva, melegített kendővel letakarva, egy óráig hagyom kelni. Ezalatt egy szép borjúvelőt lobogva forró, sósvízbe vetek és 10 percig főzöm állandó, lassú forrással, vigyázva, hogy a 2 félvelő egészben maradjon. Azután szitára téve lecsepegtetek róla minden vizet és 15 percig ruhán szikkasztom. Mikor ez is megvan, a szárazra törült szitán áttöröm, picit borsozom és ízlés szerint sózom. Az egy órán át kelt fánktésztát gyúródeszkára borítom, vékonyabbra nyújtom, mint a töltetlen fánkot szokás és a fánkzsagatóval kiszaggatott fánkokat elosztom. Egyik felének a közepire velőt teszek és rá egy másik fánkot. Mikor így párosan összeraktam őket, langyos kendővel letakarom és félóráig megint kelni hagyom. A most már nagyobbra kelt fánkokat ugyanazzal a fánkzsagatóval újra kiszaggatom és zárt tűzhelyen, bő, forró zsírban kisütöm. Míg a fánkok alsó része sül, lefedem a lábast, mikor a lyukas lapáttal megfordítom őket, fedetlen lábasban sütöm a másik felüket. Ettől lesz szép fehér pántlikája. Ha sütésben égetővé forrosodna a zsír, kevés hideg zsírt adunk belé. A kisült fánkokat fehér itatóspapírra szedjük, majd tálra rakjuk és reszelt sajttal meghintve, forrón tálaljuk.

109. Velős omlette.

I.

6 tojást elkeverek 6 evőkanál tejjel és hártýáítól megtisztított, összevagdalt, sózott, borsozott borjúvelővel. Kis tepsiben a tűzhelyen zsírt vagy vaját forrosítok, beletöltöm az egész keveréket, de nem keverem. Egy percig hagyom a tűzhelyen, azután beteszem a forró sütőbe, ahol 5 percig hagyom. Az alja kemény, a teteje puhás, de összeálló legyen. Deszkára csusztatom és összesodrom. Gombamártással tálalom.

II.

Hat tojássárgát ízlés szerinti sóval habosra keverek. Mikor már hólyagosra vertem, hozzáteszem a 6 tojás habját és folytonos keverés közt beleszórok 6 csapott evőkanálnyi lisztet. Kivajazott és liszttel megszórt tepsiben a sütőben megsütöm. Míg sül, elkészítem a következő tölteléket: vajon, zöldpetrezselyemmel, kevés reszelt vereshagymával, sóval, borssal apróra vágott,

szépen megtisztított champignongombát párolunk fődő alatt. Mikor a saját vizét elfőtte, 2 borjúvelőt, melyet megmostunk, hártýáítól megtisztítottunk, összevagdálva a gomba közé keverünk és 3—4 percig vele együtt pároljuk, mialatt 2—3-szor megkeverjük. A kész omlettet a tepsiből deszkára borítjuk, a velőtöltelékét rákenjük, összesodorjuk és a tálalásig a melegítőbe, vagy a nyitott sütőbe tesszük, hogy ki ne hűljön, de azért tovább ne süljön! Tálaláskor reszelt-sajttal hintjük meg.

110. Velős rétes.

Rétestészttát készíték, kinyújtom vékonyra és 10—15 percig szikkadni hagyom. Egy lábasban zsíron aransárgára pirított reszelt vörőshagymát, $\frac{1}{4}$ kiló darált borjúhúst vetek hozzá, sózom, borsozom és mikor puha, egy hártýáítól megtisztított, vagdalt egész borjúvelőt keverek hozzá. Öt percig együtt párolom, azután megszórom vele a rétest, összesodrom és a sütőben pirosra sütöm.

111. Zöldbab-puding.

Fél kiló megtisztított és több vízben átmosott zöldbabot ujjnyi kockákra vágunk, zsíron 2 evőkanálnyi reszelt vereshagymával és sok, finomravágott zöldpetrezselyemmel puhára párolunk. Egy lábasban elhabarok 4 tojás sárgáját, 4 evőkanál lisztet, 10 deka olvasztott vaját, 4 evőkanál reszelt sajtot és 2 deci tejet, azután folytonos keverés közt 10 percig főzöm. A tűzről levéve, az asztalon még 5 percig keverem, összekeverem a párolt zöldbabbal és hűlni hagyom. Mikor már egészen hideg, hozzákeverem a 4 tojás kemény habját. Egy lezárható pudingformát vajjal kikenek, betöltöm a keveréket és jól lezárva, vízzel telt fazékba állítom, tűzhelyre teszem és a forrástól számítva, egy óráig főzöm. Akkor kiveszem a formát a vízből, lezárva 5 percig pihentetem az asztalon, azután kinyitom a formát, a pudingot kerek tála borítom és reszelsajttal meghintve tálalom.

112. Zöldborsó-puding.

Ugyanúgy készül, mint a zöldbab-puding, azzal a különbséggel, hogy ebbe nem teszünk bele vörőshagymát.

Halak

113. Áttört halszeletek.

Sovány harcsát megtisztítunk, gerincét, szálkáit kivesszük, húsát megdaráljuk és szítán áttörjük. Teszünk hozzá a hal

mennyisége szerint, 2 vagy 3 nyers egész tojást, sót, borsot és jól összekeverjük. Tenyérnagyságú lapos szeleteket formálunk belőle. nedves ostyába csomagoljuk, lisztbe, felvert tojásba, szitált morzsába mártjuk és forró zsírban kisütjük.

114. Branzino nápolyi módra.

A megsózott branzino oldalait bevagdaltjuk és úgy a hasítékokat, mint az egész halat beszórjuk pármái sajttal. — 10 deka olvasztott vaját, 2 evőkanálnyi sűrű paradicsompureét, 2 tojássárgát lehabarunk, hozzákeverjük a 2 tojás habját, az egészet rákenjük a tűzálló tálban lévő halra és a sütőben pirosra sütjük.

115. Dióshal.

Készíthetjük bármilyen halból, de leginkább csukából szokás. Másfélkilós csukát halfőzőben felteszünk főlni, sóval, zellerrel, sárgarépával és paszternákkal. Mindezt belereszeljük a vízbe, amiben a hal fől. 2 kockacukrot piritunk, hozzáadunk 10 deka durván megtört dióbelet, 3 csapott evőkanálnyi lisztet, pici töröttborsot, az egészet felengedjük egy kanállal a halléből és miután egyet forrt, az egészet a halfőzőbe öntjük, ahol még 8—10 percet fől együtt. A halnak nem szabad 20—25 percnél tovább főlni, különben szétesik. A mártást ráöntjük tálalásnál.

116. Fogas angol módon.

A szépen megtisztított fogast gyengén ecetezett, sózott vízben 5 percig főzzük. Ez az idő elég arra, hogy a húst mindkét oldalán egy-egy darabban leemeljük a gerincről, úgyhogy szálla ne maradjon benne. 4 deci tejfelt összekeverek 6 tojássárgával, 10 deka olvasztottvajjal, egy evőkanálnyi apróravágott tárkonnyal, ugyanannyi vagdalt káprival és reszelt vöröshagymával, 4 vagdalt szardellával, késhegynyi reszelt citromhéjjal, 2 evőkanálnyi finomravagdalt schnittlinggel, sok zöldpetrezselyemmel. Felét egy tűzálló tál fenekére öntjük, rátesszük a fogasszeleteket, a másik felét összekeverjük a 6 tojás habjával, ráöntjük és 1/2 óráig a forró sütőben tartjuk közepes jó tűz mellett. Vajas, petrezselymes burgonyát tálalunk mellé.

117. Hal fehér mártással.

Fogast, kecsagét, vagy süllőt sós vízben félig megfőzünk. Kivesszük a vízből, vajjal kikent serpenyőbe tesszük és ráöntjük a következő mártást: vajból világos rántást készítünk, hozzáadunk egy-egy tejmerőkanálnyi sűrű karfiol- és zellerpureét, erős zöldséglevessel felhígítjuk mártássűrűségűre, megsózzuk, 2

deci tejfölt keverünk hozzá és addig hagyjuk a sütőben, míg a hal puha lesz, de persze szétesnie nem szabad. Vajas burgonyát adunk hozzá.

118. Halászlé.

Élő halakat veszek. Félkilós pontyot, félkilós süllőt, félkilós kecsegét, félkilós harcsát. Vérüket csészébe eresztem. Zsíron 2 nagy fej vereshagymát aranysárgára párolok, evőkanálnyi rózsapaprikát vetek belé és a még meg nem alvadt halvért. A megtisztított, felbontott, jól megmosott halak fejét, farkát hozzáadom, valamint 5 deci vizet és mindezt fedő alatt lassú forrással párolok. Ezalatt a halakat 3 ujjnyi széles darabokra vágva keresztben, mély táliban egy evőkanálnyi sóval behintve. állni hagyom hűvös helyen. A hagymás-paprikás lét félóra múlva szitán áttöröm egy vaslábasba, beleteszem a megsózott halat azzal a lével, amit engedett, egy liter vizet öntök rá és fedő alatt *lassú forrással* félóráig főzöm. Keverni nem szabad, csak a lábas fülénél fogva ide-oda rázogatni. A hal ikráját vagy tejét elkaparva, csak az utolsó 10 percben teszem hozzá, mert annak annyi főzés elég.

119. Hal-puding

Harcsát, pontyot, süllőt, kecsegét veszünk, összesen egy kilót. Sós vízben 10 percig főzzük, azután kiszedjük a szálkáit. A szálkátlan haldarabokat megsózzuk, borsozzuk. Öt tojássárgát, 3 deci tejfölt, 5 csapott evőkanál lisztet, 15 deka szardellavaját, 2 evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselymet jól összehabarunk és hozzákeverjük az 5 tojás habját. Zsírral kikent lisztezett formába töltjük a keverék felét. utána a haldarabokat, majd a keverék másik felét. Meleg sütőben, egyenletes tűz mellett, 30 perc alatt megsütjük. Remoulard- vagy pedig mousseline-mártást tálalunk hozzá.

120. Heringsaláta.

Három keleti tengeri, vagy 2 farsangi heringet hosszában felhasítunk, ikráit, tejét kivesszük, bőrét lehúzzuk, gerincét szálkáit kiszedjük, fejét, farkát levágjuk, azután a tiszta heringhúst centiméter széles laskákra vágjuk keresztben. Négy tojássárgát habosra keverek, azután, folytonosan egyirányban keverve, apránként 2 deci finom, friss olívaolajat adok hozzá. Igen picit sózom. Mikor ez a majonéz már olyan sűrű, hogy nem folvik, hanem szakad, evőkanálnyi mustárt keverek belé és ízlés szerint cukrot, valamint a heringek elkapart tejét és ikráját. Az egészet citromlével savanyítom. Hat nagyobb, főtt kifliburgonyát hosszában kettévágva, felszeletelek vékonyan, úgyszintén egy főtt sárgarépat. Három almát kockára vágok, egy marék

főtt, aprószemű babot, főtt lencsét adok hozzá, azután mind-
ezt a heringgel és a majonézzel összekeverem, mély üvegtálba
öntöm és a tetejére finomra vágott fehér aspikot szórok. Legalább
5—6 óráig álljon készen tálalás előtt.

121. Hideg rántotthal pácolása.

Ha délről maradt néhány szelet rántott hal, akkor leforráz-
zuk ízlés szerint higított ecettel, amibe vékonyra vágott veres-
hagymakarikákat, néhány babérlevelet és egészborsot főztünk
fel. Ebben a pácban hagyjuk kihűlni és vacsorára tálaljuk fel.

122. Homardines.

Egy kisdoboz konzervált tengeri rákot (minden jó cseme-
gésnél kapható) apróra megvagdalkunk. Hat evőkanálnyi főtt
zöldborsóról (konzerv is lehet) lecsepegtetjük a vizet és a rák-
hoz adjuk, valamint 15 deka finomra vágott fehér aspikot is.
Hat tojásból sűrű majonézt készítünk, felengedjük a dobozban
levő ráklével, összekeverjük az egészet és vagy nagy üvegtálra
kúpozva, vagy személyenként kis gömbölyű porcellántartókba
adagolva, tálaljuk.

123. Kékreforrázott hal.

Legjobb így a pisztráng. De jó más hal is. A megtisztított
halat néhány percig ecetben hagyjuk állni. Azután tepsibe tesz-
szük laposra fektetve, rátesszük a tűzhelyre és rögtön leforráz-
zuk lobogva forró sósvízzel, amiben puhára főzzük. Asztalra
téve a tepsit, óvatosan kiszedjük belőle a halat, hogy el ne
törjön és a tálban csinosan összehajtott asztalkendőre tesszük.
Citromkarikákkal, főtt, vajás petrezselymes burgonyával kö-
rítjük.

124. Rák-puding.

(Hat személynek.)

Tizennyolc nagy solorákot megtisztítok és megfőzök, úgy,
mint a rákleveshez írtam. A legyezőkből és ollókból kifejtem a
húst és 3—4 darabra vágom őket. A rákok héjából 20 deka
vajjal rákvajat készítek. (L. o.) Négy tojás sárgáját, 4 csapott evő-
kanál lisztet, 2 deci tejet, a rákvaj felét habosra keverem. 20
deka zsíron párolt, petrezselymes rizst, 5 deka olvasztott vaját,
a rákhúst és a 4 tojás habját adom hozzá és kivajazott, lisz-
tezett, lezárt pudingformában egy óráig főzöm. Készítem ezalatt
a következő mártást: a rákvaj másik felét felolvasztom, mikor

forró, grízes liszttel rántást készítek belőle, felengedem azzal a lével, amiben a rákok főttek és amit előzőleg már leszűrtem. Két deci tejfelben elhabarok 2 tojássárgát, a mártáshoz öntöm és az egészet sűrűre befőzöm. A pudingot tálra borítom, a mártás egyharmadrészét ráöntöm, kétharmadrészét pedig mártásos csészében tálalom mellé.

125. Rántott, olajos szardínia.

Hát ez nagyon jó. Csak vigyázni kell két dologra. Az egyik, hogy az olaj kifogástalan minőségű legyen, a másik, hogy a szardíniát össze ne törjük, mialatt dolgozunk vele. Egy doboz jóminőségű szardíniát veszünk. Kinyitva a dobozt, a halakat egyenként kiszedjük, villát téve alája és egy mély tányér szélére rakjuk körbe, farkával lefelé, hogy az olaj lefolyjon róla. Cukornélküli palacsintátészta készítését (valamivel sűrűbbet, mint a rendes), a szardíniákat egyenként megforgatjuk benne és friss, forró olajban — esetleg vajban vagy zsírban — pirosra sütjük őket, miközben egyszer megfordítjuk, de vigyázva, hogy el ne törjenek. Azon frissiben tálaljuk, tartár- vagy remoulard-mártással.

126. Sol bormártással.

A solt megtisztítjuk, uszonyait levágjuk, jól megmossuk, besózzuk őket. Készítjük a következő mártást: finomra vágott, vagy reszelt hagymát, vékony kockára vágott sárgarépa- és petrezselyemgyökeret puhára párolunk egy zellerrel és ökölnyi kemény kelkáposztával. Mikor puha, meghintjük liszttel, kis töröttborssal. Néhány percre együtt pároljuk, azután felengedjük csontlével. Mikor ezzel jó sűrűre beforraltuk, szitán áttörjük az egészet és jó vörösborral felfőzzük. A solt vagy megfőzzük ebben a mártásban, vagy pedig bepanirozzuk, kisütjük és akkor ebből a mártásból $\frac{1}{4}$ részt ráöntünk, a többi csészében tálaljuk mellé.

127. Süllő bormártásban.

A megtisztított, kibelezett süllők fejét levágom, hasát, hátát hosszában felhasítom és kiveszem óvatosan a gerincét a szálkával együtt. Kapok így minden süllőből két szeletet. Két deci bort, egy deci tejfelt elhabarok sóval, kis borssal és egy csapott evőkanál liszttel. Tűzálló tálban vajat forrósítok, belerakom a megsózott süllőszeleteket, lassú tűzön 5 percre pirítom zárt tűzhelyen. Azután ráöntöm a boroshabarákot, befedem és még 10 percre párolom.

128. Süllőtekercs gombával.

Veszünk 3 darab 30—35 dekás süllőt. Megtisztítva, fejét, farkát levágva, a két oldalát vigyázva lefejtjük egy darabban a

gerincről. Kapunk ezzel 6 filét. Fél kiló apró kárászt vajjal, csontlével, sóval, borssal addig pároljuk, míg a levét elfőve péppé lesz. Ezt szitán áttörjük, kevés reszelt citromhéjat és néhány csepp citromlevet és 2 egész tojást nyersen keverünk hozzá, aztán rákenjük a 6 süllőszeletre. Ezután a halfiléket, farkánál elkezdve, felgöngyölítjük és fogpiszkálóval összetűzzük. Tepsiben vaját melegítünk, beletesszük a lisztben megforgatott süllőtekerceket, 25 deka megmosott, tisztított, felvágott gombát szórunk rá, leöntjük 2 deci tejfellel, melybe egy evőkanálnyi cognacot kevertünk el. Forró sütőbe tesszük. Mire a gomba megpuhul, a hal is jó.

129. Süllőszelet au gratin.

A süllőket enyhén sós vízben 10 percig lassú forrással főzzük. Kiemelve a halfőzödből, langyosra hűtjük és széles késsel levágjuk fejét, farkát, behasítjuk a hátát és becsúsztatva a széles kést, leemeljük a felső felét a gerincről, azután az alsó feléből kiemeljük a gerincet. Persze nagyon kell vigyázni, hogy a fél süllők egészben maradjanak. Minden halból 2 hosszú szálskanélküli filét kapunk. Ezeket ovális, lapos tűzálló tálba rakjuk, kissé sózzuk, borsozzuk 3 deci sűrű tejfelt, 2 tojássárgát, 4 evőkanál reszelt páрмаi sajtot, ízlés szerinti sót 5 percig főzünk folytonos keverés közt, aztán kihűtjük. Mikor hideg, hozzákeverjük a 2 tojás habját, az egészet rákenjük a tálban levő halra és forró sütőben, hirtelen pirosra sütjük.

130. Szegedi harcsaszelet.

Vaslábasban olvasztok 20 deka vékonyra szeletelt füstölt szalonnát. Mikor már üveges, kiszedem a szalonnát és a zsírjába egy nagy fej, apróra vágott vereshagymát vetek. Aranysárgára pirítom, evőkanálnyi édesnemes rózsapaprikát szórok rá, azután egy és fél kiló, szép, széles szeletekre vágott harcsát teszek a lábasba. Két kanálnyi paradicsompurét és 2 deci tejfelt öntök rá és lassú, egyenletes tűznél, fődő alatt, főzöm 20 percig. Levélvel együtt tálaljuk. Tarhonyát adunk mellé, amire a kisült szalonnaszeleteket rakjuk. De jó burgonyával is.

131. Tésztában sült szardínia.

Felbontunk egy nagy doboz jóminőségű szardíniát. Mély tányér szélére rakjuk egyenként, óvatosan, hogy el ne törjön, a farkával lefelé, hogy az olaj mind lecsöpöghessen róla. Így hagyjuk vagy 2—3 órán át. A farkának nem szabad a tányér fenekét érni. Ezalatt készítünk jó, leveles vajas tésztát. Tenyérnyi négyszögletes darabokat vágunk belőle és minden tészta-

kocka egyik felére teszünk egy szardiniát, a másik felét ráhajtjuk; széleit jól összenyomjuk, hogy a hal szinte bele legyen zárva a tésztába, tetejét tojással megkenjük, vigyázva, hogy a széleket ne érje tojás és a sütőben pirosra sütjük.

132. Töltött hal.

Csukát, vagy pontyot vegyünk erre a célra, esetleg nagyobb süllőt. A szépen megmosott, sózott, kibelezett halat megtöltjük a következő töltelékkel: egy tejbe áztatott zsemlyét, 20 deka durván tört diót, sót, majorannát, 2 tojás sárgáját és habját jól összekeverjük, azután a megtöltött hal hasát fogpiszkálókkaal összetűzzük és a sütőben vajjal pirosra sütjük.

133. Töltött ponty.

Szép nagy pontyot megtisztítunk, kibelezünk, besózunk. Készítjük a következő töltéket: egy tejbeáztatott zsemlyét, a ponty elkapart tejével, vagy ikrájával, 10 deka szeletekre vágott gombával, vagdalt zöldpetrezselyemmel, kávéskanálnyi reszelt hagymával vajon megpárolunk. A tűzről levéve, késhegynyi reszelt citromhéjat, 2 nyers tojást, 2 finomra vagdalt szardellát és töröttborsot keverünk hozzá. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a hal hasüregét, fogpiszkálókkaal összetűzdeljük a halat, tepsibe tesszük, leöntjük egy deci tejfelbe elhabart 5 deka olvasztott vajjal és $\frac{1}{2}$ óra alatt megsütjük a sütőben, mialatt 3—4-szer megöntözzük a rajta levő vajjas tejfellel. Tálaláskor a fogpiszkálókat kiszedjük.

134. Töltött rák bormártásban.

Hat személyre számítom. 24 darab hibátlan, nagy solorákot megtisztítok és megfőzök úgy, mint azt megírtam a rákleves receptjében. A felsőtest páncélját félreteszem, a többi rákhéjból rákvajat készítek (l. o.). A rák felső testéből kikapart sárga, krémszerű anyagot, 2 egész tojást, a darabokra, durván megvágott rákhúst, a rákvaj felét összekeverem annyi szitált morzsával, hogy galuskatészta keménységű legyen, és ezzel megtöltöm a rákok páncéljait. Készítem a következő mártást: vajon puhára párolok leveszöltséget, ökölnyi kemény kelkáposztafejet, egy zellert és mikor már puha, meghintjük 2 kanál lisztel, sózzuk, borsozzuk, felengedjük azzal a lével, amiben a rák főtt, összeforraljuk, szitán áttörjük egy lábasha, hozzáöntünk 3 deci jó vörösbort, belerakjuk a töltött rákokat, a rákvaj megmaradt felét és fedő alatt 15 percig főzzük egyenletes lassú forrással. A tálra rakva meglocsoljuk a levének egy részével, a többi mártáscsészében tálaljuk hozzá.

Húsételek

135. Alföldi felsál.

A felsálszeleteket sűrűn megtüzdeljük füstöltszalonnával és fődő alatt 3 órán át pároljuk sóval, paprikával és apróra vágott vöröshagymával. Mikor már egészen puha, levesszük a fedőt róla és a szeleteket megpirítjuk mind a két oldalán, de hirtelen, hogy ki ne száradjon. Akkor aztán jó sűrű tejfelt öntünk rá és összeforraljuk, hogy a leve szép rózsaszínű legyen! Nyáron zöldpaprikát is hinthetünk rá 2—3 perccel a tálalás előtt.

136. Angolos szeletek.

Az angolos szeleteket úgy sütjük, hogy igen forró zsírban, erős tűzön mindkét oldalán *hirtelen* megpirítjuk. A külseje pirosra sült, a belseje nyers legyen.

137. Bárány Frascati-mártással.

Egy fiatal bárány hátsó negyedét vesszük. Késsel kis lyukakat fúrunk a húsba és felváltva, füstölt szalonna-, báránymáj-, keménytojás-, sonkadarabkákat, némelyikbe pedig egy-egy szem capribogyót dugdosunk. Ízlés szerint sózzuk, tepsibe tesszük, leöntjük forró vajjal és 2 deci jó borral. Evőkanálnyi igen finomra vágott tárkonylevelet, $\frac{1}{2}$ narancs reszelt héját és levét, 15 deka apróra vágott gombát keverünk el benne és a sütőben puhára pároljuk vele a húst. Mialatt a húst felvágjuk, a tepsiben maradt bort beforraljuk 3 deci tejfelben elkevert 3 tojássárgájával és egy részét a hústra öntjük, a többit mártáscsészében tálaljuk mellé. Burgonyapüré illik hozzá. Ugyanígy készíthetünk borjúdiót is.

138. Bearnaise bélszín.

Tizenöt dekás bélszínszeleteket kissé megveregetünk, azután lábasban, zsíron, puhára párolunk kevés sóval és szükség szerint mindig egy kis vizet öntve hozzá. Míg a hús párolódik, készítem a következő mártást: 2 deci elsőrendű fehér bort $\frac{1}{2}$ deci elsőrendű borecettel összekeverek, 4 babérlevelet, fél citrom reszelt héját, 2—3 szál tárkonyfüvet, zöldpetrezselymet, 1 fej karikára vágott vöröshagymát, sót, 15 szem egészborsot teszek belé és félórán át főzöm, azután átszűröm. Vajból rántást készítek, felengedem az előbbi főzet felével, a másik felébe elhabarok 2 tojás sárgáját és 2 deci tejfelt, 5 deka olvasztott vajat és 4 kockacukrot. Ezt a sima habarékot folytonos keverés közt a

forrásban levő mártáshoz keverem, az egészet ráöntöm a puha bélszínszeletekre, 10 percig hagyom együtt forrni, azután a szeleteket tálra rakva, a mártás egy részével megöntözöm, a többi mártásos csészében találom a hús mellé.

139. Belga-roulade.

Szép felsálszeleteket vékonyra verünk. Minden szeletet megkenünk a következő krémmel: sárgarépat, petrezselyemgyökeret, kalarábét, zellert, kelkáposztát, vöröshagymát karikára vágva, apró kockára vágott füstöltszalonnával, sóval egészen puhára párolunk, azután szitán áttörjük. Rákenjük a sózott felsálszeletekre, kissé borsozzuk és minden bekent felsálszeletbe egy keményrefőtt egész tojást csavarunk bele. A göngyölet végeit behajtjuk, az egészet tiszta fonállal átkötjük és zsírban puhára pároljuk. Az utolsó negyedórában 2 deci tejfelt adunk hozzá három részletben, 5—5 percenként. A fonalat lefejtve róla, tálra rakjuk és a szép rozsdapiros levét ráöntjük.

140. Borjúdió Choiseul-módra.

Szép borjúdiót megtisztítunk a hártyáitól, besózzuk, vöröshagymakarikákkal és petrezselyemszálakkal beborítjuk és így hagyjuk állni 1½ óra hosszan. Akkor leszedjük róla a hagymát és petrezselymet, kis késsel lyukakat fúrunk bele és ezekbe a lyukakba nyersen gomba-, borjúmáj-, sárgarépa-, füstöltszalonna-, petrezselyemgyökér- és zellerdarabkákat dugdosunk, amilyen mélyen csak lehet. Az egészet beborítjuk sertéshájjal a lehúzott gyöngyös hálójába és sütőben előbb puhára pároljuk, majd pirosra sütjük, mialatt néhány kanál tejföllel öntözzük sütés közben. Rizst, vagy vajas karfiolt találunk mellé.

141. Borjúhús erdészmodra.

Másfél kiló borjúcombot kicsontozva, inaktól, hártyáktól teljesen megtisztítva, megmosunk, falatnyi darabokra vágunk és 40 deka, vékony szeletekre vágott gombával, sok finomra vágott zöldpetrezselyemmel, egy nagyfej reszelt vöröshagymával, sóval, töröttborssal, fedő alatt egészen puhára párolunk. Azután meghintjük 2 kanál liszttel, 5 percig keverjük, ráöntünk 4 deci sűrű tejfelt, egyet hagyjuk forrni vele, azután rizst adva melléje, mély tálban találjuk.

142. Borjúszületben sült sonka.

Szép borjúcombszeleteket egész vékonyra verünk és egyik felét megsózzuk. A szelet sózatlan oldalának felét befedjük egy szelet prágai sonkával és ráhajítjuk a borjúszület másik felét. Fogpiszkálóval összetűzzük, hogy a sonka forgatáskor ki ne essen belőle. Zsírban, vagy vajban mindkét oldalán pirosra sütjük, azután a fogpiszkálókat kivéve belőle, a peccsenyés tálon sorba rakjuk őket és a tál két szélére burgonyapurét tálalunk mellé. Külön kis tányéron szardellavajat is adunk hozzá, amiből az asztalnál mindenki egy-két késhegynyi olvaszthat a húson.

143. Bőrében sült vagdaltlibamell.

A liba melléről lefejtjük a bőrt egy darabban. Valamivel nagyobb darabban, mint a mell maga. A bőrről éles késsel levagdaltjuk a szalonnát, vigyázva, hogy a bőrt meg ne sértsük. A mellcsontról leszedjük a húst és 15 deka sonkával, valamint egy tejbeáztatott zsemlyével kétszer átdaráljuk. Hagymás zsírral, majorannával, sóval, borssal fűszerezzük, 2 nyers tojást adunk hozzá, az egészet jól eldolgozzuk, visszarakjuk a mellcsontra, eredeti formájára idomítjuk és beborítjuk a libabőrrel. Azután a mellcsont alján távoli öltésekkel a libabőr széléit összeöltjük, de ne feszüljön nagyon a bőr, csak éppen le ne eshessen. Sütőbe téve, tepsiben, libazsírral öntözve, átpároljuk, majd ropogósra sütjük.

144. Bretagnei borjúcomb.

Füstölt szalonnát, füstölt húst, 5 szardellát, párolt champignonombákát apróra összevágok és összekeverek. Egy szép, máfél-, vagy kétkilós kicsontozott borjúcombot bedörzsölök vele és így hagyom állni jégen 14—16 órán át. Nem sózom! Azután serpenyőbe teszem, leöntöm 15 deka forró vajjal, a hús mellé öntök a serpenyőbe 3 deci tejfellel elkevert 3 deci jó fehér bort és a sütőben megsütöm a levével. Vékony szeletekre vágva, a mártás egy kis részét ráöntözve, a többi mártásos csészébe adva tálalom.

145. Csirke citromsmártásban.

A csirkét szépen megtisztítjuk, megmossuk és feldaraboljuk. Egy tűzálló tálnak alját beborítjuk füstöltzalonnaszeletekkel, rárakjuk a csirkedarabokat, megsózzuk, egy szál sárgarépát, egy szál petrezselyemgyökeret, összekötött csomó zöldpetrezselymet adunk hozzá és a sütőben puhára pároljuk. Azután kiszedjük a zöltséget, áttörjük szitán, elhabarjuk 2 deci tejfellel, 2 csapott evőkanál liszttel, egy citrom levével, visszaöntjük a csirkére és a sütőben jól összeforraljuk.

146. Csirke-croquette.

Egy nagyobbacska csirkét puhára főzök. A csontokról lefejem a húst és kétszer átdarálom, egy tejbeáztatott kinyomott zsemlyével. Vajból rántást készítek, felengedem 3 deci tejszínnel, melybe előzőleg 2 tojást habartam el. Mikor ez a mártás sűrű, belevetem a darált csirkehúst, 5 percig összefőzöm folytonos keverés közt, azután a tűzről levéve, az asztalon hozzákeverek 20 deka apróra vágott párolt gombát, 2 evőkanálnyi finomra vagdalt kapribogyót és petrezselyem zöldjét, fél citrom reszelt héját, ízlés szerinti sót és töröttborsot, azután hűlni hagyom. Mikor hideg, lapos pogácsákat, vagy kerek hengereket formálok belőle és lisztbe tojásba, morzsába mártva, forró zsírban pirosra sütöm.

147. Fácán gesztenyével töltve.

Fiatal húsos fácánt megtisztítunk, jól megmossuk; máját, zúzáját, lépét apróra összevágjuk, összevágott sült gesztenyével, egy tejbeáztatott zsemlyével, egy egész tojással, egy csapott evőkanálnyi fagyott zsírral és $\frac{1}{2}$ deci vörösborral jól összekeverjük és a besózott, belülről majorannával kikent fácán belsejébe töltjük. A nyílást bevarrjuk. Előbb azonban a fácán mellének bőre alá nagy, lapos, vékony gombaszeleteket csúsztatunk. A fácánt így elkészítve, előbb fedő alatt pároljuk zsíron, mikor pedig puhulni kezd, tepsiben a sütőbe tesszük és gyakran öntözve (hol a saját levével, hol pedig sűrű telfellel), pirosra sütjük.

148. Fogoly abbé-módra.

A megtisztított foglyok mellét és combját levágom. A többi részét porcellán mozsárban megtöröm. A besózott combokat és melleket darált füstölt szalonnával puhára párolom. A mozsárban megtört részeket vajon megpirítom, azután addig párolom, míg pépszerű lesz. Most 3 deci bort öntök hozzá és 10 percig együtt főzöm. A puhára párolt melleket és combokat kivesszem az edényből, amelyben pároltam, a zsírjába kevés lisztet hintek, egy deci vízzel feleresztem, aztán rászűröm a boros mártás levét, egy deci tejfelt keverek el benne és a fogolypecsenyére töltve, lencsepurée mellé tálalom.

149. Fogoly borban.

A fogolyt szépen megtisztítjuk, nyakát levágjuk, lábait is, félretesszük a zúzájával és májával együtt. A fogolyt besózzuk, bőrét óvatosan megemelve, vékony füstöltzalonna szeleteket csúsztatunk alája és minden fogolyba egy nagy tisztított cham-

pignongombát, kettévágva. A foglyokat serpenyőbe rakjuk, forró zsírral leöntjük és — négy fogolyra egy decit számítva — erős fehér bort töltünk alája. Sütőbe téve pároljuk. Ezalatt a fogoly lábait és nyakát porcellán törővel megzúzzuk, zsírban megpirítjuk, liszttel megszórjuk, majd csontlével feleresztve forraljuk. Míg a foglyokat szeleteljük, ezt a lét serpenyőben maradt lével, amiből a foglyokat kiszedtük, összeforraljuk. Lencsepuréból magas kúpot rakunk egy tál közepére, a hosszában kettévágott foglyokat, felállítva köröskörül, kissé belenyomjuk a puréébe, hogy le ne essenek. A foglyokban párolt gombákat körülrakjuk a tál szélén, az előbb leírt, leszűrt mártást pedig tejjel összekeverve, mártásos csészében tálaljuk hozzá.

150. Fogoly pikáns mártásban.

Négy foglyot megtisztítunk, besózzuk és a hasüregét megtömjük tisztított, egészben hagyott nyers gombával és vagdalt petrezselyemmel. Egy lábasba teszünk 15 deka füstöltzalonnát, karikára vágott vereshagymát, sárgarépa és petrezselyemgyökeret, beletesszük a foglyokat és fedő alatt a tűzhelyen puhára pároljuk. Akkor aztán kiszedjük a foglyokat, kettévágjuk őket, tűzálló tálba fektetjük egymás mellé a nyolc félmadarat, a benne párolódott gombát pedig köréje. Két kockacukrot megpirítunk és egy evőkanálnyi vagdalt kaprival a lábasban levő zöldséghez öntjük, jól felforraljuk, $\frac{1}{2}$ deci veresborral együtt; szitán áttörjük, citromlével savanyítjuk, ráöntjük a tűzálló tálban lévő gombás félfoglyokra és 15—20 percre, a már forró sütőbe tesszük lefedve. A fácán is nagyon jó így.

151. Főtt tyúkhús zsírban átpirítva.

A levesben megfőtt tyúkhúsból jól kicsepegtetjük a vizet, kissé megsózzuk, a belsejét majorannával kikenjük és $\frac{1}{2}$ óráig szitán szikkadni hagyjuk. Azután tepsibe tesszük, forró zsírral leöntjük és a sütőben erős tűznél $\frac{1}{2}$ óra alatt átpirítjuk.

152. Frissen sült nyúlgerinc.

Szépen megtisztított, megmosott nyúlgerincet megspékelünk füstöltzalonnával, megsózzuk, tepsibe tesszük, ráteszünk egy-két szál tárkonyt és zöldpetrezselymet, 3—4 babérlevelet és így hagyjuk állni a tepsiben másfél vagy 2 óra hosszáig. Akkor leszedjük róla a tárkonyt, petrezselymet, babért, leforrázzuk sitergő forró zsírral és a forró sütőbe téve puhára pároljuk, miközben kevés tejfelt öntünk hozzá és ezzel öntözzük az utolsó 15—20 perc alatt. Míg a nyulat transzrozzuk, a tejeles levét a tűzhelyen lassan összeforraljuk, míg szép rozsdavörös színű lesz. A felszeletelt nyulat a tálra rakjuk és a levét ráöntjük.

153. Fürj-falatok.

(6 személyre.)

Tizenkét fürj combjait és mellét levágjuk, a többi részét néhány zöldpaprikával és piros paradicsommal addig főzzük, míg egészen széjjel fő. A fürjmelleket kettévágjuk és zsírban megfonnyasztott reszelt vereshagymával, töröttborssal, sóval, néhány karikára vágott champignongombával puhára pároljuk. A szétfőtt fürjet levéllel együtt szitán átpaszírozzuk, összekeverjük 2 deci tejfellel, melybe 2 tojássárgát habartunk el, ráöntjük a párolt mellekre és combokra, egyet hagyjuk forrni őket és rizskörítéssel tálaljuk.

154. Füstölt disznósajt.

A fejhúst a szalonnarészcivel, nyelvvel, füllel, bőrkéssel az abalében puhára főzzük és csíkokra vágjuk. Sóval, borssal, paprikával, majorannával, tört fokhagyma leszűrt vizével fűszerezzük és annyi abaléval keverjük, hogy sűrű pépszerű legyen. Ezt a keveréket beletöltjük lazán a jól megtisztított bendőbe és hólyagba, bevárrjuk és másfél órán át lassú tűzön főzzük az abalében. Forrón két deszka közé helyezzük, a felső deszkára követ teszünk és így leprésselve hagyjuk 24 óráig. Ennek elteltével egy hétig füstretéve hagyjuk füstölödni. Mialatt az abalében fől, gyakran megszürkáljuk egész vékony kötőtűvel. Nem szabad nagyon szorosan tölteni, mert akkor kipukkad a préselés alatt.

155. Füstölt májashurka.

A puhára megfőtt abahúsból kiszedjük a legzsírosabb darabokat, kétharmad részét megdaráljuk, egyharmad részét apró kockákra vágjuk. Amennyi ez összesen, ugyanannyi nyers disznómájat is megdarálunk, összekeverjük a hússal, zsírban párolt reszelt vereshagymával, ízlés szerinti sóval, finomra tört fekete- és fehérborssal, szegfűborssal és majorannával. Se fokhagymát, se rizst beletenni nem szabad. Ezt a keveréket jól megöntözzük abálóléval, eldolgozzuk, vastag hurkabélbe töltjük, nem túlszorosan, párosra kötjük és az abálólében igen lassú forrással főzzük ½ óráig. Ha erősen forr, kipukkad. Fél óra múlva kivesszük az abáló léből és mikor már hideg, füstre tesszük 5—6 napra. Felmelegítve is jó, de még inkább fagyasztva, teához. Hónapokig eláll.

156. Gombás szűzsült hálóban.

Szép, egészséges, kemény gombákat apróra vágunk, azután zsírban sóval, töröttborssal, finomra vágott petrezselyemmel és reszelt vereshagymával addig pároljuk, míg a levét elfővi. A ser-

tés hájáról gondosan lefejtett, ép, nem lyukas hálós hárttyát megkenjük vele, akkora darabon, amekkorába jól belecsomagoljuk a szűzpecsenyét (a sertés vesepecsenyét hívjuk így). Ráhelyezzük a megsózott szűzpecsenyét a gombás háló közepére és jobbról-balról ráhajtva, becsomagoljuk. A gombás rész egyik szélén mintegy háromujjnyi hálót üresen hagyunk, ezt ráhajtjuk, hogy tovább is be legyen borítva, mint ahol gombásan összeér, azután az egészet tiszta fonállal átkötjük. Serpenyőbe tesszük és tejfellel öntözve, puhára pároljuk és pirosra sütjük. Azután a fonalat levéve róla, keresztben szeletekre vágjuk.

157. Hamis nyúlgerinc.

Háromnegyedkilós gömbölyű felsált bepácolok úgy mint a nyulat. Nyáron kettő, télen 4—5 napig hagyom hideg helyen ebben a pácban állni. Akkor aztán kiveszem belőle és húsdarálón átdarálom 15 deka füstölt szalonnával, és tejbeáztatott és kinyomott zsemlyével és 3 deka kapribogyóval. Ehhez a vagdalékhoz 3 egész tojást, 5 deka apróra vágott gombát adok, és az egészet jól eldolgozom. Ónozt nyúlgerincformát hideg zsírral kikenek, a fenekére egész vékony hosszúkas szalonnaszeleteket rakok keresztbe, 3 centiméter távolságban, beleöntöm a húsvagdalékot és a sütőben megsütöm. Ezalatt a pácléből és a benne lévő zöldségből ugyanolyan vadasmártást készítek, mint a nyúlhoz. Mikor a vagdalék megsült, hosszú táltra borítom a formából, a mártás egy részét ráöntöm, a többi szósos csészében tálalom.

158. Irish stew.

Egy kiló csontnélküli ürücombból vagy lapockából falatnyi darabokat vágunk. Egy lábásban 3 gerezd fokhagymával és annyi vízzel, ami ellepi, tűzhelyre tesszük, egyet hagyjuk forrni, azután a húst hideg vízen áztatjuk öt percig. Ez elveszi a birka bundaszagát. Most a húst beletesszük egy tűzálló mély tálba és egy órán át zsíron vízzel pároljuk, azután rászórjuk a következőket: 2 fej karikára vágott vereshagymát, egy szép karfiolt, 6 részre vágva, egy zellert, egy petrezselyemgyökeret, egy sárgarépát hosszúkas hasábokra vágva, 8—10 hámozott kifliburgonyát, 2 kemény kelkáposztát és egy fejeskáposztát nyolcadokra vágva. Egy tiszta, fehér gyolcsdarabba kötünk egy csomó petrezselymet, 4 babérlevelet, 10—15 szem fekete borsot, majorannát, 3 gerezd fokhagymát, gyömbért és ezt is beletesszük a lábásba, amit megtöltünk annyi vízzel, hogy csak éppen ellepje a bennelevőket. Megsózzuk és fődő alatt addig pároljuk másfél vagy két órán át, míg a hús megpuhul. A fűszeres gyolcsot kidobjuk és az Irish stewart abban a tálban tálaljuk, amelyikben készült.



159. Libamájas, gesztenyés pulyka.

Nem mondom, hogy olcsó, — de jó. A szépen megtisztított pulyka aprólékját sós vízben egészen puhára főzzük, a húst leszedjük a csontokról és a pulyka nyers májával, szalonnával, egy tejbe áztatott zsemlyével és egy kis libamájjal átdaráljuk. Kávéskanálnyi reszelt vereshagymán, finomra vágott jó csomó petrezselymen, 15 deka felszeletelt gombát párolunk zsírban, hozzáadjuk a darált húshoz, borssal, sóval, majoránnával fűszerezzük. Két tojássárgát és a keményre vert habját belekeverjük és a szépen tisztított, mosott, sózott pulykát a bőre alatt megtöltjük felébe vágott tisztított sült gesztenyével, azután tepsibe téve, leöntjük siftergő forró zsírral és a sütőben előbb puhára pároljuk, utána pirosra sütjük. Aki szereti, egy deci borral locsolhatja, mialatt párolja. Kellemes, pikáns lesz, úgy a húsa, mint a szaftja a pulykának.

160. Lucskos káposzta.

Egy fej káposztát 6—8, esetleg 10 cikkre vágunk, a káposzta nagysága szerint. A felvágott káposzta-cikkelyeken csak annyi torzsát hagyunk, amennyi a leveleket összetartja, a többi levágjuk és eldobjuk. Egy lábasban, a fenekére rakjuk a káposzta felét, azután sertés dagadót, papszeletet, tarját, összesen egy kiló mennyiségben, 10—12 dekás darabokra vágva ráarakunk; erre a káposzta másik felét. Kávéskanálnyi köménymagot, 4—5 szál csombort, 2—3 szál tárkonyt, kis csomó kaprot összekötünk és a tetejére tesszük, egy fej karikára vágott vöröshagymát, ízlés szerinti sót, borsot, nagy tojásnyi zsírt adunk hozzá, annyi vizet, hogy 2 ujjnyival ellepje; babszem nagyságú borkövet, azután lefödve puhára főzzük a húst és a káposztát. Két deci tejfelből és 3—4 kanál lisztből sima habarékot csinálunk, lassanként hozzáadjuk forrás közben a káposztához, fedő alatt 5 percig összeforraljuk vele. A tálba alulra káposzta jön, a tetejére hús, amit kanállal belenyomkodunk a káposztába. Forró zsírban elkeverünk egy kanál rózsapaprikát és egy deci sűrű tejfelt, ezzel meglocsoljuk a tetejét és bevagdalt, ujjnyi széles kisütött füstölt szalonnaszleteket (kakastaréjt) rakunk a tetejére, közvetlenül tálalás előtt, hogy ropogós maradjon.

161. Magyar sólet.

Fél kiló nagyszemű szárazbabot jól megmosok, fazékba teszem, 2 szép húsos sonkacsülköt langyos vízben hagyok állni 10 percig, a bőrét késsel lekaparom, 2—3-szor váltott, gven-gén langyos vízben jól leöblítem és egy félkilós dagadódarabbal

a babra teszem. Hat kemény tojást meghámozva, kávéskanálnyi rózsapaprikát, tojásnyi zsírt adok még a fazékba és annyi vizet, hogy az egészet tenyérnyi magasságban ellepje. Lefődve beteszem a forró sütőbe és addig főzöm ott, míg a bab és a hús puha lesz. Ha a sonkacsülkök nem sóznak eléggé a babot, pótolom a sót. A csülkök bőrének puhának kell lenni, villával szakíthatónak. A tálba alulra jön a bab, tetejére a felvágott hús, sonka és keménytojás.

162. Majorannás bárány.

Szép, kövér tejeshárány hátsó negyedét vesszük. A csontokról nagy falatnyi darabokban levagdadjuk a húst és a csontokat kevés vízzel, zöldséggel, egy kettévágott vereshagymával, egészborssal, sóval egy fazékban főzzük. A bárányhúst forró zsírral, evőkanálnyi majorannával, sóval, lábasban fedő alatt pároljuk, míg a levő elfővi. Akkor meghintjük kis marék grízes liszttel, rászűrjük a csontlét és azzal addig pároljuk, míg a hús egészen puha lesz. Tálaláskor egy deci sűrű tejfelt keverünk hozzá.

163. Majorannás vetrece.

Két nagy fej vereshagymát igen finomra megvágunk és zsírban üvegesre fonnyasztunk, törött borssal és egy evőkanál finomra morzsolt majorannával fűszerezzük, azután belevetünk egy kiló, ujjnyi csikokra metélt vesepecsenye szélét. (Pesti mészárosok pacsninak hívják.) Fődő alatt $1\frac{1}{2}$ —2 óra alatt egész puhára pároljuk lassú tűzön. Csak akkor sózzuk meg, mikor már félig puha. Tálalás előtt 2 deci sűrű tejfelt keverünk hozzá. Rizskörítést adunk mellé.

164. Malac savanykásan.

A kis malacot feldaraboljuk, mint a pörkölthöz szokás. Lábasban, forró zsíron 3—4 babérlevéllel, 8—10 szem egészborssal, egy citromlével és reszelt héjával, sóval puhára pároljuk. Mikor már puha, 2 kanál grízeslisztet szórunk rá, 2—3 percig kevergetjük vele, azután egyet hagyjuk forrni 3 deci tejfellel, amibe előzőleg 2 tojás sárgáját habartuk el. Mikor a leve kellő sűrűségűre forrt, tálra öntjük és rizzsel körítjük. Lehet egy-két szál tárkonyt is beletenni.

165. Marhanyelv Bordighera-mártással.

Alaposan megtisztított, többszörös meleg- és hidegvízben megmosott marhanyelvet megfőzünk egy szál sárgarépával, $\frac{1}{2}$ zellerrel, egy fej vöröshagymával, néhány szárított gombával, egy nagy há-

mozott burgonyával, ízlés szerint sózott, egy liter vízzel és $\frac{1}{2}$ liter borral. Fedő alatt főzzük, míg a nyelv egészen puha lesz. Ekkor lehúzzuk róla a bőrt, tepsibe tesszük. Leöntjük 20 deka forró vajjal. A forró sütőbe tesszük. A levét, amiben főtt, átpasszírozuk, ráöntjük szintén a nyelvre, a sütőben félóraig együtt pároljuk, azután a nyelvet felszeleteljük és tálra rakjuk. Míg ezt találjuk, a tepsiben lévő lében két deci tejfelt forralunk fel a tűzhelyen és egy részét a nyelvre öntjük, a többit pedig mártásos csészében találjuk. A gégét természetesen nem találjuk be.

166. Marosszéki tokány.

Fél kiló vesepecsenye szélét vagy más jó részét a marhának és $\frac{1}{2}$ kiló disznólapockát apró kockára vágunk, tojásnyi zsírral, 3 fej apróra vágott vöröshagymával, ízlés szerinti sóval, jó késhegynyi paprikával fedő alatt elforraljuk a saját levét, aztán felöntjük jóféle fehér borral és ezzel hagyjuk párolódni, míg jó puha lesz. Ha ez a bor nem volna elég, míg megpuhul, mindig egy kis vizet és bort adunk felváltva hozzá, míg egész puha lesz. Tálaláskor legalább két deci tejfelt forralunk fel vele, mert csak úgy jó, ha sok leve van. Burgonyát adunk mellé.

167. Nyúl-filet.

A nyúlgerincről mindkét oldalán lefejtjük a húst és keresztben kettévágjuk. Ez 4 filet. A felső combból kihúzzuk a csontot és a húst hosszában, ahol a csont volt, kettévágjuk. A gerincet és combcsontokat sósvízben néhány babérlevéllel, egészborssal, citromhéjjal és egy citrom levével egy órán át főzzük. A 8 nyúlfilet a húsverővel jól kiverjük, széleit bevagdossuk, hogy össze ne ugorjanak, füstölt szalonnával megspékeljük és egy lábasban forró zsírral fedő alatt pároljuk, mindig egy kis csontlét öntve rá. Mikor már puha a hús és a leve a zsírjára sült le, meghintjük egy kis liszttel, egy kanál csontlével felengedjük és mikor ezt elforrt, 2 deci tejfelt öntünk még rá. Ezzel is összeforraljuk és a húst tálra rakva, a levét mártásos csészében találjuk. Áfonya jó hozzá.

168. Özgerinc kaprimártással.

A szépen megtisztított özgerincet bepácoljuk, mint a vadasan elkészített húsokat szokás. Nyáron 1—2 napig, télen 4—6 napig hagyjuk pácban állni. Mikor eléggé átérte a pácban, megspékeljük, lábasba tesszük egy maréknyi vele pácolódott zöldséggel, leöntjük forró zsírral és mindig egy kevés páclé hozzá-

adásával puhára pároljuk, fedő alatt, a tűzhelyen. Mikor már puha, beletesszük egy tepsibe a húst és a lábasból zsírt öntünk rá, kanállal visszatartva a zöldséget, hogy ne essen az is a hústra. Beletesszük a forró sütőbe és pirosra sütjük. Ez alatt a zöldséget szitán átpasszírozzuk; 2 deka igen finoman vágott kaprit, egy tejmerőkanál páclét keverünk hozzá, egyet hagyjuk forrni abban a lábasban, melyben a húst pároltuk, azután ráöntjük a tepsiben lévő pirosrasült hústra, egy deci tejjel együtt még 10 percig sütjük a sütőben a hússal, hogy szép rozsdapiros legyen.

169. Paradicsomos borjúszelet.

Egy kiló szép borjúszeletek szélét köröskörül egy centiméternyi mélyen bevagdalom, hogy össze ne ugorjon. Zsíron. ízlés szerinti sóval, fedő alatt puhára párolom, azután meghintem 2 evőkanálnyi liszttel, kissé pirulni hagyom és $\frac{1}{2}$ liter áttört paradicsomot öntök rá, amiben 2 kockacukrot olvasztottam fel. Fedő nélkül, forrástól számított 5 percig párolom együtt a hússal, azután burgonyakörítéssel tálalom.

170. Paradicsomos csirke.

A szépen megtisztított, megmosott csirkét darabokra vágjuk, mint a pörköltöz és besózzuk. Lábasban zsírt forrosítunk, beletesszük a csirkét és fedő alatt pároljuk. Egy kis vereshagymafejet és egy csomó összekötött petrezselyemzöldet is párolhatunk vele. Mikor a csirke már majdnem, de még nem egészen puha, meghintjük liszttel és azután felengedjük paradicsompuréval. Fedő alatt addig pároljuk, míg a csirke egész puha lesz. Rizskörítéssel tálaljuk.

171. Pácolt vaddisznó.

A vaddisznócombból kivesszük a csontot, a húst összegyöngyöljük és zsineget csavarva rá, összekötözzük, hogy göngyöleg lesz belőle. A karajt viszont leszedjük egy darabban a csonttól. Bepácoljuk, mint a vadat szokás, azzal a különbséggel, hogy a páclében borókamagot is főzünk. Ezt a páclét három napon át leöntjük a húsról, felforraljuk és ismét ráöntjük forrón. Valahányszor ebből a húsból akarunk enni, levágunk egy darabot és a pácléből is leöntve annyit, amennyi szükséges, megfőzzük benne. Hidegen, melegen egyaránt jó. Így 8—10 napig is tartathatunk vadsertést, hideg időben. A szalonnája igen jó, a hússal együtt főzve.

172. Piláf.

Egy kiló jóminőségű birkahúst falatnyi darabokra vágok. Bő zsirban megfonnyasztok 3 nagy fej apróra vágott vöröshagy-

mát, borsozom, paprikázom, belevetem a húst, sózom és addig párolom fedő alatt, míg *majdnem* puha. Akkor hozzáadok 35 deka megmosott rizst, összekeverem, annyi vizet töltök rá, hogy 2 ujjnyival ellepje. Fél tojásnyi birkavajat és néhány kanál pecsenyészírt adok hozzá és fedő alatt addig párolom, míg a vizet elfövi és hús és rizs egyaránt puha.

173. Pörkölt sertésaprólék.

Fiatalt sertésfejet, lábat, farkat és egy csülköt veszek. Megtisztítom, mint a kocsonyahúst (l. o.). A tokaszalonnát levágom, abált szalonnának. A többi sós vízben főzöm egy órán át, akkor leszűröm a levét, a csontokról leszedem a húst jó éles késsel, falatnyi darabokra vágva. Vaslábasban, forró zsírban nagy fej, apróra vágott vereshagymát pirítok, megszórom csapott kanálnyi szegedi édesnemes paprikával, belevetem a darabolt sertéshúst, a hagymás zsíron megpirítom, azután fődő alatt egész puhára párolom, apránként töltve hozzá a leszűrt lét, amiben főtt. Tarhonyát és savanyúpaprikát tálalok mellé.

174. Pulyka-galantine.

Szépen megtisztított pulykának felvágjuk hátán, nyakától kezdve, hosszában a bőrt és kifejtjük belőle a pulykát, nagyon vigyázva, hogy a bőr egy darabban maradjon és sehol ki ne lyukadjon. A csontokról lefejtett pulykahúst lemérjük és egy-negyedrész súlyú borjúhússal, 35—40 dekás libamájjal, 25 deka füstölthússal, 2 tejben áztatott zsemlyével megdaráljuk. Teszünk belé apróra vágott 6 kemény tojást, felszeletelt 25 deka championgombát, libaszírt, 4 nyerstojást, sót, borsot, finomra vágott zöldpetrezselymet és 20 deka olvasztott fehér aszpikot. Aki szereti, tehet hozzá 2—3 átpasszírozott szardellát is. Mindezt jól eldolgozzuk, a pulyka bőrét összevarrjuk, a nyakánál széles nyílást hagyva. Ezen keresztül megtöljük a vagdalékkal, a nyílást bevarrjuk és beletesszük a lobogva fővő következő páclébe: ízlés szerint sózott és ecetezett vízbe karikára vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert, babérlevelet, vereshagymát, kelkáposztát, valamint egészborsot, koriander- és borókamagot teszünk. A pulykát ebben a pácban 2 óráig lobogva főzzük. Ebben a lében hagyjuk kihűlni egy éjjelen át. Akkor kivesszük a vízből, leszedjük a pácból esetleg rajtamaradt zöltséget és fűszert, rátesszük egy deszkára, föléje egy másik deszkát teszünk, arra nehéz súlyt és így hagyjuk 5—6 órán át. Felszeletelve, aszpikkal díszítve tálaljuk. Teához, hideg vacsorához, előételnek egyformán alkalmas.

175. Rakott káposzta.

Egy kiló savanyított káposztát zsíron 2 kocka pirított cukorral puhára, de azért nem kásásra megpárolunk. Szép szálas maradjon. $\frac{1}{2}$ kiló sertéslapockát szeletekre vágunk, megsózzuk és mindkét oldalán hirtelen megsütjük, azután kis kockákra vágjuk. $\frac{1}{4}$ kiló rizst majdnem puhára párolunk. Tűzálló tálat kikenünk zsírral, az alját beborítjuk a káposzta negyedrésszel. Erre tesszük a párolt rizs felét, erre a darált sült disznóhúst, megöntözzük azzal a zsírral, amiben a hús sült, rátesszük a káposzta másik negyedrést és ezt jól meglocsoljuk sűrű tejfellel, erre jön a rizs másik fele, a káposzta harmadik negyedrése, tejfel, azután egy sor karikára vágott füstöltkolbász, vagy kockára vágott füstölt hús, a tetejére pedig a megmaradt káposzta, amit megint bőven meglocsolunk tejfellel. Aki szereti, egy kis paprikát is szórhat a káposztarétegekre. A tálat betesszük a forró sütőbe és lassú tűznél $\frac{1}{2}$ óráig összepároljuk. A teteje pirosra süljön. Disznótorkor véres- és májashurkarétegeket is rakhatunk közé.

176. Rizses csirke.

Egy tisztított, szép csirkét sósvízben leveszöldséggel puhára főzünk. Fél kiló leforrázott és azután hideg vízben két-háromszor kiöblített rizskását, kis fej reszelt vereshagymával, sok, finomra vágott zöldpetrezselyemmel, 2 deci kifejtett borsóval, 20 deka felszeletelt gombával, sóval, borssal forró zsírba vetünk, hat nyolc percig hagyjuk így fedő alatt párolni, azután rászűrjük a csirkelevest és fedő alatt tovább pároljuk. Ezalatt a csirkének lehúzzuk a bőrét, a csontokról leszedjük a húst és falatnyi darabokra vágjuk. Mikor a rizs már majdnem puha, de még kissé leveses, közé keverjük a csirkehúst és fedő alatt a sütőben pároljuk tovább, míg a levét elfövi. Ne igen kavargassuk, hogy a rizs szemes maradjon, ne legyen kásás! Reszelt parmezán sajtot adunk hozzá.

177. Rizses májashurka.

Ugyanúgy készül, mint a véreshurka (l. o.), csak vér helyett nyers disznómáj, zsemlye helyett főtt rizs és szalonna helyett abált zsíros hús jön bele. A máj és zsíros abált hús egyenlő mennyiségű legyen.

178. Roueni kacsa.

Voltaképpen nem volna szabad levágni, hanem a nyakát ki kellene tekerni, hogy a vére benne maradjon, de én ezt nem bírom. Levágva is nagyon jó. Az aprólékját kevés vízben, só

nélkül megfőzöm, zöldséggel, mint a húslevest. A húst a csontokról lefejtjük, daráljuk, összekeverjük 2 elkapart szardellával, reszelt citromhéjjal, finomra vágott káprival, egy evőkanál szitált morzsával és egy nyers tojással. Ezzel kikenjük a kacsá belsejét, beledugjuk a máját, lábasba tesszük, kívül megsózzuk és befödve a tűzhelyre állítjuk. Az aprólék levét összekeverjük 2 deci erős vörösborral, ráöntjük a kacsára és így pároljuk, míg puha lesz. Ekkor tepsibe tesszük, mellé hámozott, nyers burgonyát rakunk, a forró sütőbe tesszük és pirosra sütjük. A kacsát felszeletelve tál közepére rakjuk, a burgonyát köréje és ennek tetejére a kacsá belsejében párolt felszeletelt libamáját.

179. Roueni pulykamell.

A sült pulykamellről lehúzó a bőrt és falatnyi kockákra vágom. Három tojássárgát pici sóval, 3 deci tejfellel elhabarok és folytonos keverés közt főzöm 10 percig, azután a tűzről levéve, még 5 percig keverem az asztalon. Hülni hagyom. Mikor már egészen hideg, lassan, szinte cseppenként, körülbelül egy deci olajat adok hozzá, folytonos, egyoldalra történő keverés közt. Ez a keverés 15 percig tart. Azután csipetnyi cukrot, evőkanálnyi mustárt, ugyanannyi vagdalt kapribogyót, teáskanálnyi vagdalt snittlinget keverek el benne, valamint egy deci főtt zöldborsót, (ez utóbbit télen elhagyhatjuk) és 2—3 tisztított, elkapart szardellát. Ha nem elég savanyú, néhány csepp citromot adhatunk hozzá. Ennek a mártásnak a kétharmadrészával összekeverjük a vagdalt pulykamellet, egyharmadrészával leöntjük és felvágott, kemény tojással, — nyáron zöld salátával, télen uborkával díszítve, tálaljuk.

180. Szardellás borjúszelet.

Tíz deka vaját, 2 tisztított, paszírozott szardellát, két tejbeáztatott, kinyomott zsemlyét, 2 tojást, 15 deka sovány, darált borjúhúst, 5 deka főtt rizst összekeverünk; egy kiló, szeletekre vágott borjúcombost széles, vékony szeletekre verünk, rákenjük a tölteléket, összesodorjuk, fonállal átkötjük és lábasban, fedő alatt, puhára pároljuk, zsíron, amiben később a hús tálalása alatt egy deci tejfölt forralunk fel.

181. Szerb rostélyos.

Forró zsírban fonnyasztok 2 fej apróra vágott vöröshagymát, belérakok 1½ kiló rostélyost és fedő alatt paprikával és sóval fűszerezve, szükség szerint kis vizet adva mindég hozzá, puhára párolom. Felébe vágott burgonyákat, 6—8 nagy zöld-

paprikát, ugyanannyi érett paradicsomot karikára vágva, $\frac{1}{4}$ kiló megmosott rizst, 20 deka, nagy darabokra vágott gombát adok hozzá, még mielőtt a hús egészen puha lenne és akkor együtt párolom, míg a levét sűrűre fővi és a rizs is puha lesz, de *nem kásás*. A húst kiszedem, tál közepére rakom, a többi pedig tejmerőkanállal, gömbölyű halmokba szedve, a tál szélére tálalom.

182. Székelykáposzta vagy székelygulyás.

Negyedkiló disznófelsált, $\frac{1}{4}$ kiló papszeletet, $\frac{1}{4}$ kiló disznólapockát falatnyi darabokra vágok. Két fej apróra vágott vöröshagymát zsíron aranyárgára pirítok, egy kanál édesnemes szegedi rózsapaprikát keverek el benne, 2 evőkanálnyi paradicsompurét, belevetem a húst, sózom és fedő alatt addig párolom, míg a vizet elfővi. Ekkor hozzáadok egy kiló savanyított káposztát, és addig párolom együtt, mindig egy kis víz, vagy káposztalé hozzáadásával (ez a káposzta savanyúságától függ), míg a hús és káposzta kellőleg megpuhult. Akkor 3 deci sűrű tejfelt keverek hozzá, egyet forni hagyom együtt az egészet, azután mély tálban tálalom. Nyáron karikára vágott zöldpaprikát szórok a tetejére.

183. Tálban pirított csirke.

Egy tűzálló tál alját beborítjuk vékonyra vágott -füstölt-szalonnaszeletekkel. Tűzhelyre állítjuk és mikor a szalonna már üvegesedni kezd, rárakunk egy sort, egy szépen megtisztított, megmosott, sózott nagyobbacska csirkéből, melyet úgy vágunk fel, mint a pörkölt-, vagy rántott csirkéhez szokás. Kevés vizet öntünk rá és addig pároljuk fedő alatt, míg a csirke puha lesz és elfőtte a vizet. Akkor fedő nélkül betesszük a sütőbe és hirtelen tűznél megpirítjuk. A zsírját leöntjük róla és egy deci tejfellel összeforralva, mártásos csészében tálaljuk a hús mellé.

184. Töltött borjúcomb.

Egy és fél, vagy kétkilós borjúcomb, egy darabban, kicsontozva, jól megmosunk, azután hegyes, hosszú vékony késsel jó nagy lyukat fúrunk belé hosszában. A húst, amit a combból kivájtunk, apróra vágva hagymás zsíron megpároljuk, 15 deka vagdalt füstölthússal, 15 deka elkapart borjú- vagy disznómájjal, 20 deka apróra vágott gombával, 3 tejbeáztatott, aztán kinyomott zsemlyével, 4 nyers tojással, borssal, majorannával, 10 deka apró kockára vágott füstöltzalonnal, 3 tisztított, elkapart szardellával. Jól eldolgozzuk. A borjúcomb az egyik nyílást bevarrjuk, a másikon át betöltjük a vagdalékokat, azután ezt

a nyílást is bevarrjuk. Tepsiben, a sütőben megsütjük pirosra, puhára. Az utolsó félórában, 10 percenként egy deci tejfölből és egy deci vörösborból álló keverékkel öntözzük. Vegyes salátát és gombás rizst adunk melléje.

185. Töltött borjúszelet.

A borjúszeleteket vékonyra kiverem. Készítem a következő tölteléket: rizst, gombát, vöröshagymát és zöldpetrezscsimegyet együtt puhára párolok. Mikor kész, darált sonkát, vagy füstölt-húst keverek közé. Rákenem a kiveret, sózott borjúszeletekre és ezeket összesodorva, göngyöleg formára, tiszta fonállal átkötöm. Lábasban, zsíron puhára párolom. Tálaláskor a fonalat leveszem, a göngyölegeket szeletekre vágom, keresztben. Azalatt, míg vágom, a tűzhelyen hagyott tepsiben 2 deci tejfelt forralok a zsírjában és ráöntve tálalom.

186. Töltött káposzta.

Kolozsváron így tanultam: süldő disznó szalonnájáról lefejték egy akkora darab bőrt egy darabban, mivel egy nagy vaslábast kibélelhetek. Ebbe a kibélelt lábasba teszek kétujjnyi vastagon savanyukáposztát, rá egy nagy darab laposra vágott marhadagadót, megint káposztát és a tetejére töltött káposztát, amit úgy készítek, hogy zsíros disznóhúst apróra megvagdalogok egy ötödrész súlyú füstöltszalonnával, beleteszek negyed-rész súlyú párolt rizst, zsíron pirított vöröshagymát; sóval, borsal, paprikával ízlés szerint fűszerezem, káposztalevelekre rakom és azokba belecsomagolom. Mikor már ez is a lábasban van, lefödöm és lassú forrással 2—2½ óráig főzöm. Persze káposztalevet is öntök rá; ha túlsavanyú, vizezve. Mikor megfőtt, kivesezem a töltelékeket, édes tejszínből és lisztből készült habarékkal behabaram, a káposztát egyet forni hagyom vele, visszarakom a töltelékeket, és az egészet hideg helyre teszem másnapig. Akkor a sütőben, leedve, másfél óráig melegítem, hogy a töltelékek és a közepén levő húsok is forrók legyenek. Hirtelen sült sertéskarajt és kolbászt tálalunk mellé, — aztán minél előbb Karlsbadba megyünk.

187. Töltött kelkáposzta.

A megmosott kelkáposzta külső nagy leveleit leszedjük, megmossuk, lobogva fővő sósvízzel leforrázzuk és ebben a forró vízben hagyjuk állni 5—6 percig, azután szitára borítva leszűrjük. Egy kiló sertéslapockát 15 deka füstöltszalonnával megdarálunk, apróra vágott hagymán párolt 10 deka rizst keverek hozzá, sózom,

borsozom, megtöltöm vele a leforrázott kelleveleket, mint a töltött-káposztát szokás. A kel többi részét laskákra vágom, lábasba teszem, sózom, ráhelyezem a töltelékeket, annyi vizet töltök rá, hogy jól ellepje és $1\frac{1}{2}$ óra alatt megfőzőm. Zsírban, lisztben, kevésbé borsózott rántást készítek, hozzávegyítem a főzelékhez. Összeforralom és tálaláskor 2 deci sűrű, jó tejfelt keverek hozzá.

188. Töltött libanyak.

A libanyakról lehúszom a bőrt egy darabban és a keskenyebbik végét bekötöm. Akkor aztán elkezdek lopkodni. Egy kis darabot a felső szárnyból, kicsit a mellhúsból, kicsit a combból, kicsit a májból, de mindenünnen csak annyit és onnan, hogy ne lehessen észrevenni. A szívet is hozzáveszem. Két nagy, főtt, hámozott burgonyát, a húsdarabkákat átdarálom, sózom, borsozom. 20 deka libazsíron petrezselyemzöldjével és reszelt vörshagymával párolt, vékony szeletekre vágott gombát, 2 nyers tojást keverek hozzá, meg egy kis majoránnát és megtöltöm vele a libanyakat. A felső széles nyílást bevarrom fehér fonállal és libazsírral megsütöm a sütőben, mint a hurkát, egy-két evőkanál víz hozzáadásával. Mikor pirosra sült (kb. 40 perc alatt), úgy szeletelem, mint a szalámit. Hidegen is jó.

189. Töltött sült malac.

Szepen megtisztított kis malacot beszórok. Egy lábasban zsírt olvasztok, puhára párolok benne 15 deka tisztított, darabos gombát, kávéskanálnyi reszelt vörshagymával és evőkanálnyi vagdalt zöldpetrezselyemmel. Mikor puha, hozzáadom a kis malac apróra vágott máját, szívet, tüdejét. (A vesét kidobom.) Két tejbe áztatott, kinyomott zsemlyét szítán áttörök, összekeverem 15 deka kiskockára vágott füstölthússal, 3 nyers tojással és szintén a gombás malacaprólékhoz adva, összekeverem és fedő alatt 5 percre együtt párolom az egészet. A tűzről levéve, ízlés szerint sózom és borsozom, megtöltöm vele a kis malac hasát, a nyílást bevarrom és sütőben szép pirosra és ropogósra sütöm, mint a malacpecsenyét szokás. Tálaláskor a szokott módon fel-darabolom, a töltéket pedig, tejmerőkanállal, kúpokba rakva, mellé tálalom.

190. Töltött szőlőlevél.

Fiatalt, világoszöld, tenyérnagyságú szőlőleveleket használok erre a célra. Fél kiló kövér sertéshúst, $\frac{1}{4}$ kiló borjúhúst, 15 deka füstöltzalonnát megdarállok, hozzáadok 10 deka főtt rizst, egy egész nyers tojást, sót, borsot ízlés szerint, jól összekeverem és megtöltöm vele a szőlőleveleket. 30–40 szőlőlevelet

laskára vágok, lábasba teszem, tetejébe rakom a töltött leveleket, annyi vizet töltök rá, hogy ellepje, ízlés szerinti só és egy bab-szem nagyságú borkődarabot vetek belé, azután fedő alatt puhára főzöm, de vigyázva, hogy el ne főljön. Zsírbelől, lisztből piros rántást készítünk, kissé borsozzuk és ezzel berántjuk a főzeléket, azután jó sűrű tejfelt keverve hozzá, tálaljuk. Pikáns ízű, finom étel; szeretni fogják.

191. Tyúkhús-croquette.

A levesben egészen puhára főtt tyúk húsát leszedjük a csontokról, egy tejbeáztatott zsemlyével, 15—20 deka főtt füstölt-hússal, 10 deka füstöltzalonnával együtt átdaráljuk, 20 deka párolt gombát, snittlinget, borsot, só és két egész tojást keverünk hozzá, pogácsákat formálunk belőle, melyeket lisztben, felvert tojásban és szitált morzsában megmártogatva, pirosra kirántunk.

192. Vadasan készített hús.

A vadat — de lehet vesepecsenyét, felsált, vagy libamellet is — bepácoljuk. Mikor már el akarjuk készíteni, a páclét egy edénybe leöntjük, a húst és a zöldséget pedig egy tepsibe téve, a sütőben puhára pároljuk, mindig egy kis páclét öntve hozzá. Mikor már elég puha, szép pirosra sütjük, majd a húst deszkára téve, elkészítjük a levét, mint azt a *nyúl-pástétom* receptjében megtalálják. Mikor kész, 2 deci jó tejfelt öntünk rá, finomra vágott kaprit keverünk hozzá és a felvágott húst beletéve, összeforraljuk, majd a húst tálra rakva, a mártás egy részét ráöntjük, a többi mártásoscsészében tálaljuk. A hússal szélére citromkarikákat rakunk és minden karika közepére egy szem kaprit teszünk.

193. Vaddisznó főve.

A szépen megtisztított, megmosott, kicsontozott vaddisznó-húst összesodorjuk és kötözzük, mint a kötözött sonkát szokás és feltesszük főni a tűzhelyre a következő pácban: $\frac{1}{3}$ rész víz, $\frac{1}{3}$ rész vörösbors, $\frac{1}{3}$ rész borecetbe só, egészborsot, szeletekre vágott sárgarépát, zellert, petrezselyemgyökeret, nagy fej vöröshagymát, egy kettévágott hámozott narancsot és citromot, vékonyra hámozott citrom- és narancshéjat teszünk. Ez utóbbiaknál, mint mindig, ha narancsot, vagy citromot használunk, vigyázni kell, hogy se a gyümölcsön, se a héjon fehér rész ne maradjon. mert az keserű. Babért is vetünk belé és mindézzel főzzük a vaddisznó-húst, míg a bőre olyan puha lesz, hogy a villa beszúrásakor szakad. Ekkor kivesszük a húst, úgy szeleteljük, mint a kötözött sonkát, a levéből néhány kanálnyit rászűrünk és ecetestor-

mával, áfonyával, vagy csipkebogyóízzal tálaljuk. Hidegen, melegen egyaránt jó.

194. Vagdalt borjútüdő.

Sós vízben megfőtt borjútüdőt kis kockákra vágunk. Apró darabokra vágott 30 deka sertéshúst vajon, zöldpetrezselyemmel puhára párolunk, azután két, tejbe áztatott zsemlyével átdaráljuk, hozzákeverünk két tojássárgát, a vagdalt borjútüdőt és három kanál morzsát, a két tojás habját kikenl formába töltjük és a sütőben megsütjük. Aki szereti, párolt gombát, vagy főtt darált füstölthúst is keverhet bele.

195. Véreshurka.

Zsemlyét kockára vágok, zsírban sárgára pirítom. Abált szalonnát is vágok kockára jócskán, körülbelül a vér sulya $\frac{1}{3}$ részének megfelelően. A nyers disznóvért, mikor jól meg-alvadtt, meleg abalével híg péppé dolgozom, azután zsírban párolt reszelt vöröshagymával, ízlés szerinti sóval, paprikával, bors-sal, majoránnával fűszerezem és összekeverem a zsemlye- és szalonnakockákkal. A hurkabeleket lazán megtöltöm ezzel és $\frac{1}{2}$ óráig lassú forrással főzöm az abalében.

196. Zöldséges filet.

Sárgarépát, petrezselyemgyökeret, ökölnyi kemény kel-káposztát, zellert, kalarábét füstöltszalonna zsírjában puhára párolunk, azután szitán áttörjük és egy nyers tojással elkeverjük. Szép felsálszeleteket vékonyra kiverünk, megsózzunk, azután rákenjük a zöldségpurét, amit töröttborssal és majoránnával fűszereztünk. Összesodorjuk, tiszta fonállal átkötjük és lábásban zsíron puhára pároljuk, egy kis víz apránként való hozzáadásá-val. Mikor már puha, kiszedjük a lábashól és mialatt a fonalat leszedjük róla, a levében egy deci tejfelt forralunk fel. A hús-tekercseket ferdén 3 szeletre vágjuk és tálra téve, a tejfeles lét ráöntjük.

197. Zöldséges pároltfelsál.

Másfél kiló hosszúfelsált egy darabban megmosunk, füstölt-szalonnával megspékelünk, sózzuk, borsozzuk. Nagy szál sárga-répát, petrezselyemgyökeret, zellert megtisztítunk, megmosunk és megreszelünk. Egy nagy fej vereshagymát apróra, egy kel-káposztát vékony laskára vágunk, behintjük velük a felsált, tepsibe tesszük, leöntjük forró zsírral, kevés vizet öntünk alá és a sütőben puhára pároljuk, szükség szerint mindig egy kis vizet öntve alá. Mikor a hús már egész puha, kivesszük a tepsiből és míg szeleteljük, 2 deci tejfelt összeforralunk a tepsiben maradt levével és a tálban lévő felszeletelt hússal öntve, tálaljuk.

198. Zöldséges sertésgulyás.

Egy kiló kis falatokra vágott sertéshúsból pörköltet készítek. Mikor már majdnem puha, kockára vágott zöldpaprikát, paradicsomot, kockára vágott zöldbabot, kifejtett zöldborsót és $\frac{1}{4}$ kiló rizst teszek hozzá, felöntöm egy kis vízzel és fedő alatt addig párolom, míg a rizs puha lesz. Nem szabad vizesnek lennie, mikor kész. Csak annyi vizet szabad hozzáönteni, amennyit elföl, amíg megpuhul.

Húsmelléletek

199. Cumberland-mártás.

Egy narancsnak és egy citromnak a héját nagyon vékonyan, hogy semmi fehér ne maradjon rajta, lehámozok és egész apróra vágom. 2 deci veresbort, a citrom- és narancs levét, egy evőkanál lisztet, egy csapott kávéskanálnyi mustárport, 2 csipet pástétomfűszert, egy csipet cimetes porcukrot lábasban a forró tűzhelyre teszünk és folytonos keverés közt simára főzünk. Mikor egészen sima, $1\frac{1}{2}$ deci ribizli-jamet teszünk bele, összeforraljuk, az apróra vágott narancs- és citromhéjakat belevetjük, levesszük a tűzről és az asztalon 2 evőkanál vaját és egy kanál máraschinót keverünk bele. Mindenféle húshoz, de különösen az angolosan készíttetekhez kitűnő.

200. Kelbimbó tejfelesen.

Az apró kelbimbót sósvízben puhára főzöm, azután szitára téve leesepegtetem róla egészen a vizet. Tűzálló edényben vajjal és tejfellel leöntöm és a sütőben pirosra sütöm a tetejére szórt zsemlyemorzsát.

201. Kovászos uborka.

Szép, egészséges uborkákat több vízben megmosunk és a két végéből levágunk egész picikét. 10—12 deka kenyérből 2 szeletet vágunk, mind a két oldalán megpirítjuk rózsaszínre, de *nem feketére* és egy, legalább ötliteres uborkásüveg fenekére tesszük. Zöld kaptot rakunk rá, azután megtöltjük félig az üveget szép sorjába rakott uborkával, amire megint kaptot, néhány jól megmosott szőlőlevelet és néhány szem egészborsot teszünk,

azután telerakjuk az üveget uborkával, a tetejére egy női maroknyi sót szórunk, az üveget megtöltjük hideg vízzel és egy fehér vászondarabbal lekötjük. Napon érleljük 5—6 napig, akkor az uborkát átrakjuk egy másik üvegbe, rászűrjük a levét és jó hideg helyen tartjuk.

202. Lamballe-mártás.

Négy tojás sárgáját, 4 evőkanál lisztet, 10 deka vaját, 2 deci paradicsompurét sűrűre befőzünk, folyton kavarva. Mikor sűrű, 3 deci zöldséglevessel feleresztjük és tejfellel keverve, tálaljuk.

203. Levesben főtt zöldségsaláta.

A levesben főtt zöldséget, valamint 6—7 főtt rózsaburgonyát kockára vágunk, 3 nagy, édes almával együtt. Készítünk 2 tojásból tartármártást, összekeverjük a salátával. Ha túlsűrű 1—2 kanál ecet hozzáadásával hígítjuk.

204. Majonéz főtten.

Ahány tojássárga, annyi deci tejfölt összehabarunk és tűzre téve, folytonos keverés közt, egész sűrűre főzzük. A tűzről levéve, kihűtjük és csak mikor már egészen hideg, cseppenként olajat keverünk hozzá, 3 tojásonként $\frac{1}{2}$ decit számítva. Azután sózzuk és citrommal savanyítjuk.

205. Mousseline-mártás.

Hat tojássárgáját, kevés sót, 16 deka vaját, kis darabokra tördelve, 2 deci tejet, ízlés szerint sót összekeverünk, a habüstbe öntjük és forró vízzel telt lábas felett, habverővel egész sűrűre verjük. A tűzről levéve, az asztalon még 5 deka vaját, törött borsot, kis citromlevet keverünk hozzá, majd egy deci kemény tej-színhabot. Azonnal kell tálalni.

206. Mustáros uborka.

Akár a kovászos-, akár az ecetes-uborka ízét igen pikánssá tehetjük, ha tálaláskor az uborkákat kettévágjuk hosszában és egy evőkanálnyit levéve az uborka levéből, abba egy jó késhegynyit mustárt elverünk és az uborkára öntjük.

207. Orosz saláta.

Tizenkét megtisztított kifliburgonyát, 2 zellert gyengén ecetes-, sós-vízben megfőzünk és kockára vágunk. Két pácolt heringet megtisztítunk bőrétől és szálkáitól, tejét vagy ikráját kivesszük és ecetes vízben hagyjuk állni 4—5 órán át. Óránként friss ecetes vízbe tesszük. Négy keménytojásnak a fehérjét apróra vágjuk, a burgonyához és zellerhez adjuk, a sárgáját szitán áttörjük. A kiázott heringeket megdaráljuk, a tejét és ikráját elkaparjuk és az áttört tojássárgájával, valamint cseppenként hozzáadott, egy deci finom táblaolajjal addig keverjük, míg az olaj beszívódik. Citrommal savanyítjuk, összekeverjük a burgonyával és zellerrel, kerek tál közepén kúpot formálunk belőle, bekenjük sűrű majonézzel, köröskörül 2 sorban szardella-gyűrűket nyomunk belé és vágott aszpikot szórunk köréje a tálra.

208. Paradicsomos zöldbabfőzelék.

A megmosott, tisztított, kockára vágott zöldbabot kevés vízben puhára főzöm. Öntök hozzá annyi paradicsompurét, hogy berántva, rendes főzeléksűrűségű legyen. Ha a paradicsom túl-savanyú, 2—3 kockacukrot dobok bele. Sertéskarajhoz igen jó.

209. Sült paprikasaláta.

Szép, húsos zöldpaprikákat megmosok, egészen szárazra törölök, azután tepsibe rakva, beteszem a meleg sütőbe 15 percre, miközben egyszer megfordítom őket. Akkor kivesszem és mialatt még meleg, a külső, vékony átlátszó, fényes hártyát kis éles, hegyes késsel lehántom róluk, vigyázva, hogy a paprika húsát meg ne sértsük. A hántott zöldpaprikát sorba mély tálba rakjuk, törtborssal meghintjük, olajjal megöntözzük, azután leöntjük hideg, leszűrt ecettel, melybe előzőleg sól, kevés cukrot és vágott vöröshagymát főzünk fel. Kb. 2—3 óráig hagyjuk így állni, mielőtt tálaljuk.

210. Szardella-mártás.

Hat darab tisztított szardellát, 3 keményre főtt tojást szitán áttörünk, késhegynyi vöröshagymával, evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselyemmel, 2 evőkanálnyi olajjal, kávéskanálnyi francia mustárral, ízlés szerinti — kevés — porcukorral elkeverjük. Azután állandó lassú keverés közt 3 deci tejfelt adunk hozzá. Ha nem elég savanyú, citrom levét csepegtetjük bele.

211. Tartare-mártás.

Ugyanúgy készül, mint a főtt, vagy nyers majonéz, azzal a különbséggel, hogy sózás után egy evőkanál mustárt keverünk hozzá. Én, akár nyers, akár főtt a majonéz, egy kis cukrot is teszek bele.

212. Vegyes saláta.

Nyáron: Zöldbabot, zöldborsót, karfiolt, burgonyát megfőzünk, szép, érett, nyers, piros paradicsomot és zöldpaprikákat karikákra vágunk, sózzuk, borsozzuk és finom táblaolajjal meglocsoljuk. Így hagyjuk állni hideg helyen egy óráig. Akkor leöntjük finom, valódi borecettel, melybe egy, vagy 2 kocka-cukrot olvasztunk fel; egy óra múlva vagdalt keménytojást hintünk a tetejére és tálaljuk. Uborkasalátát is adhatunk bele.

Télen: Ugyanúgy készítjük szárazbabból, lencséből, burgonyából, káposztából, ecetes uborkából.

213. Zöldbabsaláta.

Éppen úgy kell készíteni, mint a burgonyasalátát. A zöldbabot megtisztítom és egészben főzöm meg, leszűröm és egészben hagyva készítem el.

Tészták, édességek

214. Almafehérjé.

Tíz deka rizst cukros, vaniliás tejben puhára főzök és kihűtöm. Öt tojássárgát, 10 deka vaját, 12 deka cukrot habosra verek, összekeverem a hideg rizzsel, 4 vékony szeletekre vágott almával, 5 deka mazsolával és az 5 tojás habjával. Vajjal kikent, morzsával meghintett formába öntöm a keveréket, jól lezárom és egy óráig főzöm. A vízből kivéve, 5 percig lezárva az asztalon hagyom, akkor tálra borítom és tejsodót tálalok mellé, mártásos csészében.

215. Ananász-krém.

Fél kiló befőtt ananászt apróra vágunk. A levét 10 deka cukorral és 3 deka fehér gelatinnal felfőzzük, langyosan ráöntjük a felvagdalt ananászra és mikor már hideg, de még megalvadva nincs, $\frac{1}{2}$ liter keményre vert tejjel keverünk el

vele könnyedén. Tábla-, vagy mandulaolajjal vékonyan kikent formában jég közé ágyazzuk és 3—4 óra múlva tálra borítva, tejszínhabbal díszítjük.

216. Apró sütemény.

Tizenöt deka darált diót, 12 deka cukrot, 20 deka vajat, 40 deka lisztet, $\frac{1}{2}$ citrom levét és reszelt héját, egy kanál rumot és egy egész tojást összegyúrunk. Ha nem állna össze eléggé, úgy egy kis tejfelt vehetünk hozzá. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetszés szerinti formákra szaggatjuk, durvára tört cukros dióval hintve, világos barnára sütjük.

217. Aranygaluska.

Fél kiló lisztből, 3 tojás sárgájából, 5 deka vajból, 2 deka élesztőből, ízlés szerint cukrozva és gyűszűnyi sóval olyan keménységű tésztát verek tálban, mint a talkedlié. Lisztezett tálban, langyos helyen $1\frac{1}{2}$ órán át keleszttem, azután lisztezett deszkára borítom és kis pogácsaszúróval kiszaggatom. Egy formát kivajazok és a kiszaggatott tésztákat olvasztott vajjal megkenve, soronként telerakom. Minden sor tészta közé vágott diót szórok. Mikor a forma már felénél valamivel túl megtelt, beteszem a meleg sütőbe, ahol 35—40 perc alatt, lassú tűznél megsütöm. Tej-, vagy borsodót adok hozzá.

218. Aszaltgyümölcs-puding.

Különböző aszaltgyümölcsöt (szilva, körte, alma, cseresznye stb.) összesen 30 dekányi súlyban 2 órán át meleg vízben áztatok, azután kimagozva, 10 deka cukrozott narancshéjjal, 5 deka citrónáttal és 5 deka cukrozott zöld dióval, vagy mandulával apróra vágok. 4 tojássárgát, 4 csapott evőkanál liszttel, 4 evőkanál cukorral, 2 deci tejjel, 8 deka olvasztott vajjal símára keverek kb. $\frac{1}{2}$ órán át. Hozzáadom a vagdalt gyümölcsöt, a 4 tojás habját, az egészet beletöltöm egy vajjal kikent, lisztezett, jól lezárható formába. Azután a lezárt formát beleállítom egy fazék vízbe és forrástól számított egy órán át főzöm. A vízből kivéve, 5 percig *lezárva* hagyom az asztalon, csak azután nyitom ki. Tálra borítom és felhígított narancs-, vagy málnaöntetet adok hozzá. A formát nem szabad színültig megtölteni, mert főzés alatt dagad a puding.

219. Baby-bukta.

Nyolc deka olvasztott vajat, $1\frac{1}{2}$ deci tejet, 3 tojássárgát, evőkanálnyi cukrot, csipet sót és kis késhegynyi szóda-bikarbónát símára keverek. Akkor aztán 25 deka liszttel tésztát

verek belőle és baracklekvárral töltött apró buktákat készítve belőle, gyors tűznél megsütöm.

220. Bohém-torta.

Hat tojássárgát 20 deka cukorral habosra verek. Közben lassacskán beleszórok 7 deka *nagyon finomra őrölt tisztított* mogorót, a 6 tojás keményre vert habját és 5 deka lisztet. Ebből 10 tortalapot sütök. Ami kisült, azt deszkára borítva egy másikkal lenyomtatom, hogy egyenes legyen. Mikor mind a 10 lap kész, készítem a következő tölteléket: 20 deka cukorból sűrű szirupot főzök és mikor langyosra hűlt, belekeverek 7 tojássárgát, 7 deka tisztított, őrölt mogorót, 6 tábla puhított csokoládét, 15 deka vaját és kevés törött vaniliát. Ezt a keveréket, habüstben, lobogva forró víz fölött, folytonos keverés közt forralom, jó habosra. Kihűtöm és egy deci kemény tejszínhabot keverek bele. Megkenek vele 9 tortalapot, a tizediket ráborítom és az egészet csokoládémázzal vonom be.

221. Borsótészta.

Egy tojást, egy deci lisztet, pici sót elhabarunk *sűrű* palacsintatésztává. Ha túlsűrű lenne, kevés tejjel hígítjuk. Lábasban zsírt melegítünk, a lábas felett keresztbe fektetve tartjuk a reszelőt, domború oldalával lefelé. A homorú részbe egy merőkanálnyit öntünk a tésztából, ami a forró zsírba csepeg. *A kisült tésztát állandóan keverjük villával.* Mikor a tészta szép piros borsókká sült, a lyukas lapáttal kiszedjük és újabb nyers tésztát öntünk a reszelőbe, míg az egész tészta kisül. Húsleveshez tálaljuk, külön tányérban. De, ha pici cukrot keverünk a tésztába és csokoládé-, vagy málnaöntetet adunk mellé, tésztának is tálalhatjuk.

222. Cacao-torta.

Hat tojássárgát, 7 deka vaját és 20 deka porcukrot habosra keverek, azután apránként 7 deka lisztet és 4 deka kakaót keverek közé, végül 6 tojás habját. Lassú tűznél tortapléhben, amit kikentünk és liszteztünk, félóra alatt megsütöm. Készítem a következő krémet: 10 deka vaját 8 deka porcukorral habosra keverek, azután 10 deka őrölt mogorót és egy evőkanál rumot vegyíték hozzá. A kihült tortát keresztben 3 kerek lappá vágom és a krémmel összeragasztom. Egy tojásfehérjét, $\frac{1}{2}$ citrom levét és 12 deka cukrot simára elkeverek és bevonom vele a tortát. Egy óra alatt rámerevedik ez a máz.

223. Caces.

I.

Huszonöt deka porcukrot, 4 egész tojást, 1 csomag Oetker-vaniliát tálban $\frac{1}{4}$ óráig keverek, azután összeállítom a deszkán 75 deka síma liszttel és ha sűrű, 2—3 kanál tejet adunk hozzá. Jól összegyúrjuk, készítünk belőle 8—10 kis cipót, ezeket egyenként kinyújtjuk, különböző formákat szaggatunk belőle és rögtön kisütjük, kikent tepsiben. Világossárga legyen.

II.

Ötven deka lisztet, 6 deka cukrot, 15 deka vajat, kevés sót, 6 evőkanál vizet, egy tojással jól összegyúrjuk, kinyújtjuk, formákat vágunk belőle és lassú tűznél aranyárgára sütjük.

224. Citromperecek.

Soká elálló, jó sütemény, 32 deka lisztet, 10 deka vajat, 23 deka cukrot, 10 deka őrölt diót összegyúrunk 2 citrom levével és reszelt héjával. Pereceket formálunk belőle, megsütjük és még melegen, durván tört cukorban megforgatjuk.

225. Cleveland-torta

Hét tojássárgát, előbb 7 kanál porcukorral, utána 4 deka csokoládéval simára keverek, azután beleszórok egy marék szitált morzsát és elkeverem az egészet a 7 tojás habjával. 4 részben sütöm meg. Készítem a következő krémet: 14 deka darált diót leforrázok $1\frac{1}{2}$ deci forró tejjel. Kihűtöm. 14 deka vajat elkeverek 14 deka porcukorral, hozzáadom a kihűlt forrázott diót és $\frac{1}{2}$ óráig keverem. Három részét a tortának bekenem ezzel a krémmel, a negyediket ráteszem és az egészet csokoládémázzal vonom be. A tetejét vagy drázséval, vagy hámozott egész mandulával díszítem.

226. Crème Nougat.

Tíz deka vajat habosra keverek. 10 deka törött cukrot és 10 deka csokoládét 4 kanálnyi vízben a tűzön felolvasztok, azután az asztalon keverve, kihűtöm. Mikor már hideg, összekeverem a vajjal. Durván tört diót, vagy mandulát keverek közéje és kis kerek, egy személynek való tartókban tálalom, személyenként egyet.

227. Crème tutti-frutti.

Fél kiló vegyes befőttet kimagozva (barack, cseresznye, rumos meggy, eper, dinnyehéj, birsalma, őszibarack) kisedünk a levéből, előbb szitára, majd 2 tiszta ruha közé tesszük, 5 deka cukrozott narancshéjjal együtt. 6 tojássárgából, 15 deka cukorból, 15 deka lisztből, $\frac{1}{2}$ liter tejből, egy rúd vaniliából, 4 deka gelatineből, 2 kanál narancsjameből, gőz felett igen sűrű krémet főzünk, miközben a habverővel folyton kavargatjuk. Mikor kihűlt, de még nem fagyott meg, félliter kemény tejszínhabot keverünk hozzá. Mandulaolajjal, vagy finom táblaolajjal kikenünk egy nagy parfaitformát, beleöntjük a krém egyharmadrészét, a másik harmadrészt a befőttel összekeverve ráöntjük. A harmadik résszel végül megtöltjük a formát. Lezárjuk és jég közé ágyazva, fagyasztjuk. Ha van ananászbefőttünk, azt is teszünk belé és ez esetben ennek a levével, ízesítjük a krémet, narancsjam helyett.

228. Csemege-tortácskák.

Négy-öt szelet, tálban puhított csokoládéhoz egy jó kanál vajat vagy lúdsírt veszünk, jó puhán megkenünk vele apró papirformácskákat. (Olyant, amilyenben a mignonokat árulják.) Kenőtollal kenjük és mikor megszáradt, a következő krémmel töltjük meg: 30 deka kristálycukrot 2 deci édes tejszínnel és egy nagy rúd vaniliával felfőzünk. Forrás alatt 6 deka kakaót keverünk bele símára és azzal együtt 2 percig főzzük. Azután, a tűzről levéve, apró darabokban $\frac{1}{4}$ kiló vajat keverünk hozzá. Ha már nagyon nehéz keverni, akkor 4 percig pihentetjük és azután megint keverjük, míg habkönnyű lesz és megvilágosodik. Most ezzel megtöltjük a csokoládéval belül bevont papírhüvelyeket, megvárjuk, míg a teteje megkeményedik és akkor a tetejét is bevonjuk a maradék csokoládémazzal. Egy napig hidegen hagyjuk állni, de 2—3 nap múlva még jobb. Télen hetekig is eláll.

229. Csokoládékrém.

Hat egész tojást 6 kanál cukorral símára keverek, azután beleszórok 6 szelet reszelt csokoládét és gőz felett addig kevergetem, míg sűrűsödni kezd. Levéve a tűzről, tovább keverem az asztalon, míg kihűl. Mikor egész hideg, belekeverek $\frac{1}{2}$ deci meleg vízben feloldott 2 deka gelatint és $\frac{1}{2}$ liter vaniliás tejszínből vert cukrozott kemény habot. Lezárható formába töltjük, amit jég közé ágyazunk és 2—3 óra múlva, közvetlenül tálalás előtt, tálra borítjuk, vagy talpas poharakat töltve meg vele, tálaljuk.

230. Csokoládémáz.

I.

Öt deka csokoládétörmeléket és 10 deka törcukrot megnedvesítünk egy deci vízzel és addig főzzük, folytonos keverés közt, míg tála cseppentve a csepp kemény és fényes. Akkor ezzel a főzettel leöntjük a tortát és hűvös helyen megszáritjuk.

II.

Egy tojásnagyságú vajat, 2 szelet puhított meleg csokoládéval és egy evőkanál porcukorral addig kell keverni, míg fényes lesz és akkor a süteményre, vagy tortára öntjük.

231. Csokoládé-merée.

Huszonnyolc deka cukrot jól elhabarunk 4 tojásfehérjével. Adunk hozzá 5 szelet reszelt csokoládét, azután ismét 4 tojásfehérjét, de ezt most már habbá verve. Egy ki nem kent omlette-formába töltjük és hirtelen sütjük, hogy a teteje kemény legyen, a belseje puha. Tejszínhabbal tálaljuk.

232. Csokoládé-szalámi

Két és $\frac{1}{2}$ szelet jó csokoládét 2 evőkanál meleg vízben teljesen felolvasztok, előbb 2 egész tojással, utána $\frac{1}{2}$ kiló porcukorral, $\frac{1}{2}$ kiló finomra tört dióval, 10 deka apróravágott citrónáddal, 7 deka hosszúravágott mandulával jól összekeverem. Erősen becukrozott deszkára teszem, szalámirudat formálok belőle és az egészet behintem porcukorral. Fehér papírvibe csomagolva, legalább 24 óráig hagyom állni. Felszeletelve tálalom.

233. Csokoládészelet.

Huszonöt deka vajat, 6 tojássárgát, 25 deka cukrot habosra keverek. Hozzáadok 12 és fél deka puhított csokoládét, 12 és fél deka lisztet és végül a 6 tojás habját. Igen jól elkeverem, kikent, lisztezett tepsibe adom, a tetejét teleszórom hosszúkára vágott dióval és a sütőben megsütöm. Hosszúkas szeletekre vágva tálalom.

234. Csokoládés krumplifánk.

Négy nagy rózsaburgonyát héjában megsütök, a belsejét kikotrom és átpaszírozom. Az áttört burgonyából 14 dekát

összekeverek 17½ deka liszttel és egy deci tejjel, melyben 2 deka élesztőt és 2 kockacukrot oldottam fel. 4 tojássárgát 4 deka vajjal habosra verek, az előbbi masszához adom, jól eldolgozom és lassacskán annyi tejet adok hozzá, hogy lágy rétestésztafogású legyen, nem pedig olyan, mint a farsangi fánk. Kis gombócokat formálok belőle és úgy sütöm ki zsírban, mint a fánkot. Azon forrón meghengergetem előbb porcukorban, azután reszelt csokoládéban. Melegen tálaljuk. De ha marad belőle, hidegen is nagyon jó.

235. Csúsztatott palacsinta.

Hét deka cukrot 7 tojás sárgájával habosra verek. Keverék azután hozzá 7 deka vajat, 7 deka lisztet, ½ liter tejet és végül a 7 tojás habját. Palacsintasütőben forró, bő zsírban levesmerőkanálnyi sütök belőle. Csak az egyik oldalon sütöm meg, azután tálra csúsztatom. Meghintem citromhéjas, vaniliás cukorral, azután a következőket rácsúsztatom és így folytatom mindaddig, amíg az utolsót is ráborítom a többire, de ezt már nem hintem meg cukorral. Az egészet néhány percre forró sütőbe teszem. Úgy vágjuk cikkekre, mint a tortát. A palacsinták *teteje* majdnem híg legyen.

236. Darázsfiészek.

Ezt próbálják meg, kérem, mert nagyon jó! 2 deka élesztőt kevés tejjel és cukorral fölkelesztünk. 35 deka lisztből, 5 tojássárgából, picike só hozzáadásával tésztát gyurunk, jól kidolgozzuk és negyedcentiméter vastagságúra kinyújtjuk. Készítjük a következő tölteléket: 15 deka vajat 12 deka erősen vaniliás cukorral habosra verek, rákenem a tésztára, összesodrom és keresztben 5 centiméteres darabokra vágom. Egy lábast kikenek vajjal, belerakom a felvagdalt tésztadarabokat a vágott oldalukkal felfelé, egy centiméter távolságban egymástól. Félóraig letakarva kelni hagyjuk langyos helyen, azután sütőbe téve *lassú tűznél* megsütjük, miközben kétszer, háromszor megöntözzük erősen vaniliás tejszínnel. Tésztástálra borítva, tej- vagy borsodóval tálaljuk.

237. Dinnye-krém.

Egy finom sárgadinnyéből a száránál levágunk 3 újjnyi darabot, a belét késsel kikotorjuk és szítán áttörjük. Ahány evőkanál az áttört dinnye, annyi kávéskanál porcukrot adunk hozzá, valamint ½ rúd hasított vaniliát; 4 levél fehér gelatint 4 evőkanál vízben a tűzhely szélén felolvasztunk egy kétliteres fazékban, hozzáadjuk a dinnyepépet, a vaniliát kidobjuk belőle, addig keverjük, míg kihűl, azután hozzákeverünk ¼ liter tejszínből vert habot, az egészet vissza-

töltjük a kivájt dinnyehéjba, apróra tört jég között készített fészekbe helyezük, 2—3 órán át fagyasztjuk. Egészben találjuk az asztalra és ott úgy vágjuk fel, mint a dinnyét szokás.

238. Dió-torta.

Nyolc tojássárgát 25 deka törölteccukorral habosra verek, azután belekeverek 2 evőkanálnyi finom morzsát, 25 deka őrölt diót, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héját és egy evőkanál rumot, végül a 8 tojás habját. Két torlapléhet gyengén kivajazok, beleontom, 2 részre osztva a tésztát, egyenletes tűznél megsütöm és szitára borítom. Ugyanolyan krémet készítek, mint a Gizella-tortához (l. o.). Mikor a torták kihültek, az egyiknek a tetejére rákenem a kréme felét, ráillesztem a másikat, a kréme másik felével bevonom az egészet és durván vagdalt dióval hintem meg.

239. Dióslepény érsek-módra.

Huszonöt deka lisztet, 20 deka vaját, 2 tojás sárgáját, evőkanálnyi rumot, csipet sót összegyúrok. Ha nem állna össze, úgy egy kanál tejfelt is teszek még bele, de ez ritkán történik meg. A tésztát erősen kidolgozom, azután újjnyi vastagra kinyújtom és 2 részre vágom. Készítem a következő töltelégeket: 8 tojás sárgáját elkeverek 25 deka cukorral, 30 deka őrölt dióval, egy narancs reszelt héjával, 2 deka mazsolával, 2 deka pisztáciával, egy deci tejszínnel, két evőkanál rummal és a 8 tojás habjával. A tészta egyik felét beteszem a kilisztezett tepsibe, rákenem a tölteléket, tetejére teszem a másik tésztalapot; bekenem tojással, meghintem vágott dióval, spékeltűvel megszurkálom és a sütőben pirosra sütöm. Ferde négyszögeket vágva belőle, hidegen tálalom.

240. Diósrúdak.

Hét deka cukrot, 14 deka vaját, 18 deka lisztet, 2 tojássárgát, egy citrom lereszelt héját és a fél citrom levét kézzel jól eldolgozzuk, vékonyra kinyújtjuk, világossárgára megsütjük és barackizzel megkenjük. 21 deka vaniliáscukrot, 3—4 csepp citromlé és 3 tojásfehérjét a habverővel tűzön addig verjük, míg sűrű lesz, akkor hozzáadunk 10 deka szeletekbe vágott diót és ezzel együtt még 5 percig keverjük. Akkor ezzel a masszával bevonjuk a barackizzel megkent lepényt és gyors tűznél újból megsütjük a sütőben. Vékony szeletekre vágva, melegen tálaljuk.

241. Dobostorta.

Hét deka töröttcukrot és 3 tojássárgát habosra keverek, azután hozzáadom a 3 tojás habját, végül 5 deka lisztet és jól összekeverem. Nagy tortalapokat megkenünk olvasztott vajjal, liszttel meghintjük, késfok vastagságú tésztát kenünk rá és ropogásra megsütjük őket. Egyenesen helyezük a tortalapokat és mindig lefedjük egy meleg fedővel, nehogy görbüljenek. Ebből a mennyiségből kb. 7—8 tortalapot kapunk. Amíg ezek kihűlnek, készítünk a következő krémet: 18 deka töröttcukrot 18 deka vajjal habosra verék; 18 deka csokoládét olvasztok tűzön, 6 kanál vízben, a tűzről levéve addig keverem, míg kihül, hozzáadom a cukrosvaját és ezzel a krémmel megkenem egyenlően a tortalapokat; — egymásra illeszttem őket. Evőkanálnyi vízzel lábasban egy marék kockacukrot teszek a tűzre és folyton keverem, míg aranybarna lesz. Akkor ráöntöm a tortára, a tetején elkenem és mikor langyos, kézzel belenyomom a mázba, a tortalapig a szeletek helyét.

242. Fahéjas fánk.

Huszonnyolc deka lisztet, 8 deka vajat késsel addig dolgozok el, míg a liszt felveszi a vajat. A közepébe mélyedést csinállok, amibe egy evő- és egy kávéskanálnyi porcukrot, 2 tojássárgát, két csipet só-t teszek és eldolgozom, mialatt apránként annyi tejet öntök hozzá, hogy a rendesnél valamivel keményebb rétestésztaszerű lesz. Kézzel nem szabad hozzányúltni, mert a kéz melege olvasztja a vajat. Hűvös helyen késsel kell dolgozni. Lisztetett deszkán $\frac{1}{2}$ centiméter vastagságúra nyújtom a tésztát és melegített fánksgaggatóval kiszaggatom. Vaslábasban annyi zsírt olvasztok, hogy a lábas negyedéig érjen és fedett lángnál pirosra kisütöm a fánkot. Mikor mind a két oldala piros, lyukas lapáttal fehér itatósra szedem a fánkokat, melyeket még forrón, fahéjas-cukorral meghintek, azután tálra rakva tálalom.

243. Farsang fánk.

Minden háznál sütnék fánkot, de jót nagyon kevés helyen. Tessék *pontosan* így megpróbálni: egy deci tejben áztatunk 4 kockacukrot és 3 deka aprított élesztőt. Mély tálba öntünk 4 tojássárgát, kevés só-t és állandó keverés közt 2 deci langyos tejet és 7 deci lisztet, azután 4 evőkanálnyi olvasztott vajat és jól eldolgozzuk fakanállal egészen simává. Szükség esetén még annyi langyos tejet öntünk hozzá, hogy keményes rétestésztafogású legyen. Langyos helyre állítva, kendővel letakarva, egy órán át kelni hagyjuk. Pogácsaszúróval kiszaggatom a deszkán és kelni hagyom még egy fél óráig. Zárt tűzhelyen, bő, forró zsírban sütöm, — de a zsír ne legyen égetően forró. — Mig a

fánkok alsó fele sül, lefödöm a lábast, de mikor megfordítot-tam őket a lyukas lapáttal, fedetlen lábasban sütöm a másik felét. Ha sütés közben a zsír túlforróvá lenne, kevés hideg zsírt teszek hozzá. A fánkot barack-, vagy málnalekvárral tálaljuk.

244. Finom görhe.

Negyed kiló kukoricalisztet 10 deka írósvajjal, 2 és $\frac{1}{2}$ deka kemény zsírral jól eldörzsölünk, azután 3 deka törtcukorral, egy tojással, pici sóval és annyi tejjel, amennyit felvesz, össze-gyúrjuk, rétestészta lágyságúra. A deszkán 2 újjnyi vastag-ságúra lapítjuk, pogácsaszúróval kiszaggatjuk és széles kés-sel tepsibe emeljük a pogácsákat, tojással megkenjük a tetejüket és jó tűznél pirosra sütjük. Hidegen, melegen egyaránt jó.

245. Flaperettes.

Négy tojás fehérjéből kemény habot verek, adok hozzá 21 deka porcukrot, 14 deka őrölt diót, vagy mogorót és egy evő-kanál finom szitált morzsát. Kikent tepsiben apró lapos halmo-kat rakva, csókocskákat sütünk belőle. 10 deka cukrot jól kikeverünk 10 deka vajjal, 2 tojás sárgájával és 10 deka lágyí-tott csokoládéval és ezzel a krémmel páronként összeragaszt-juk a csókocskákat.

246. Fedák-torta.

Harminc deka cukrot és 8 tojássárgát habosra verek; 30 deka áttört gesztenyét tejben, cukorral sűrű péppé főzök, össze-keverem 10 deka csokoládégyurmával, 5 deka őrölt, hámozatlan mandulával, 5 deka szitált morzsával és 8 tojás habjával. Hozzáteszem a cukros tojássárgákat, tortaformába öntöm és egyenletes tűznél félóra alatt megsütöm. Kihútom, keresztül kettévágom. A két lap közé 3 deci tejszínből vert kemény habot kenek, az egészet bevonom csokoládémázzal és csoko-ládéba mártott gesztenyepurée-golyócskákkal díszítem. Igen hideg helyen kell tartani tálalásig.

247. Flipottes.

Fél kiló lisztből, 30 deka porcukorból, 9 tojás sárgájából, 9 tojás habjából síma keveréket verünk ki. Belekeverünk 10 deka őrölt, cukrozott narancshéjat, 15 szem kimagozott, apróra vágott rumos meggyet, 8 deka apróra vágott befőtt dinnyehéjat, vagy citrónátot, kis fahéjat és szekfűszeget. Vajjal kikent tepsibe önt-jük újjnyi vastagon, a tetejét megszórjuk dúsán, törött dióval, vagy mogoróval és a sütőben igen lassan sütjük. Kockákra vagy téglányokra vágva tálaljuk.

248. Forrázott sósperec.

Közönséges sóspereceket veszünk, személyenként kettőt számítva; 3—4 cm. hosszúságú darabokra tördeljük őket, porcellántálba tesszük és leöntjük annyi forró tejjel, hogy éppen csak ellepje. Így hagyjuk öt percig. Lábasban zsírt forrósítunk, beledobjuk a forrázott pereceket, paszirozott tehéntúrót, tejfelt, finomra vágott kaprot keverünk hozzá és füstöltszalonna töpörttyűjét hintve rá, tálaljuk.

249. Gesztenye à la Yoyo.

Öt deci habtejszínből kemény habot verünk, izlés szerint megcukrozzuk, 9 evőkanálnyi narancsjamet és 2 evőkanálnyi cognacot, vagy rumot keverünk el benne, valamint 40 darab nagyjából megtört tisztított sültgesztenyét. Nagy kúpot formálunk belőle üvegtálon és reszelt csokoládéval hintjük meg.

250. Gesztenyetorta.

Egy kiló főltgesztenyét megtisztítok és szitán áttöröm. Hat tojássárgát. 8 evőkanál vaniliás cukorral habosra keverek. Hozzáadok 8 púpozott evőkanálnyi paszirozott gesztenyét és a 6 tojás habját. Jól összekeverem és aztán vajjal kikent, liszttel meghintett tortaformában fél óra alatt lassú tűznél a sütőben megsütöm; 10 deka vaját 10 deka porcukorral habosra verek, hozzáadom a megmaradt gesztenyét, 3 evőkanál erős, finom rummal ízesítem és az egészet síma krémmé keverem. A hideg tortát keresztben három egyenlő kerek lapra vágom és a krémmel összeragasztom, azután fél deci tejbe három szelet csokoládét sűrűre befőzök, majd a tűzről levéve, 3 deka vaját adok hozzá és addig keverem, míg kihül. Leöntöm vele a tortát, az oldalán egyenletesen elkenem az öntetet, azután hideg, száraz helyen hagyom legalább 3—4 óráig a tálalás előtt.

251. Gizella-torta.

Jó és olcsó. Hat tojássárgát 20 deka cukorral habosra verek, azután 8 deka őrölt diót, 3 evőkanál szitált morzsát, végül a 6 tojás kemény habját keverem hozzá és vajjal kikent, lisztezett tortaformában a sütőben megsütöm. Készítem a következő krémet: 3 szelet csokoládét megpuhítok és 12 deka vajjal, 10 deka cukorral és egy nyers, egész tojással addig keverem, míg egészen síma, kenhető krém lesz belőle. A megsült és kihült tortát keresztben kettévágom, a hideg krém felét az alsó tortalapra kenem, ráhelyezem a felső tortalapot és az egészet bekenem a krém megmaradt felével, azután a tetejére durvára vágott diót

szórok. Legalább 5—6 órával a tálalás előtt készítem el és hűvös, száraz helyre teszem, hogy a krém kissé megkeményedjen rajta. Legjobb előttevaló estén elkészíteni.

252. Gyorslepény.

Fél kg. lisztből, 2 deka élesztőből, 2 egész tojással, gyűszűnyi sóval, kúpozott kanál hideg vajjal vagy zsírral tésztát készítünk. Mikor jól felvertük, bőven kikent tepsiben megsütjük. Lekvárral megkenve, tésztának, — anélkül: kávéhoz igen jó.

253. Haboscső.

Leveles vajas tésztát készíték. Kinyújtom fél cm. vastagságúra, éles, tűzes késsel 18—20 cm. hosszú és 1 cm. széles szalagokat vágok belőle, azután felcsavarom az erre a célra való bádogcsőre. Tepsibe rakom, a tetejét bekenem tojással, meghintem mandulával és erős tűznél aransárgára sütöm. Kiszedve a tepsiből, még melegen leveszem a csövekről, száraz helyen teljesen kihűtöm és mikor már egészen hideg, megtöltöm vaniliás-cukorral édesített kemény tejszínhabbal és a tetejét is megszórom vaniliás-cukorral.

254. Indiáner.

Tíz deka cukrot 6 tojássárgával felfeverünk; azután 6 tojás kemény habját és utána lassanként 17 deka lisztet keverünk hozzá. Tepsiben, vajazott fehér papírra fánkokat nyomunk belőle nyomótölcséren át és lassú tűznél a sütőben megsütjük világossárgára. Kettévágjuk a kész fánkokat, a közepüket kikotorjuk és a fánkokat kihűtjük hűs, száraz helyen. Nyolc deci tejszínből sűrű habot verünk, erősen vaniliás cukorral édesítjük, megtöltjük vele a fánkokat, páronként összeillesztjük a fél fánkokat és az egészet, — kivéve az alját, — csokoládémázzal vonjuk be.

255. Ischli fánk.

Hús deka vaját, 20 deka lisztet, 9 deka cukrot, 9 deka héjas őrölt mandulát és egy kis citromhéját összegyúrok. *Nagyon jól el kell dolgozni*, azután egy cm. vékonyra nyújtom, kb. 5 cm.-es pogácsaszaggatóval kiszagatom és gyenge tűznél átsütöm. A tepsiben kihűtöm, páronként összeragasztom málnalekvárral és csokoládémázzal bevonom.

256. Jamaika felfűjt.

Tíz deka lisztet 10 deka vajjal összemorzsolunk, azután apránként adva hozzá $\frac{1}{2}$ liter forró tejet, abban elhabarjuk

símára és forró vízben tartva az edényt, sűrűre főzzük, folytonos keverés közt. Asztalra téve, kihűtjük és mikor már hideg, 6 tojássárgát keverünk el vele, azután 12 deka vaniliás porcukrot, 5 deka mazsolát, fél deci jó rumot és a 6 tojás habját. Kikent, meghintett, lezárható formában főzzük forrástól számított egy órán át. Narancsjamet olvasztunk fel kevés citromos vízzel és a tálra borított felfűjtra öntve egy részét, a többit szószos csészében tálaljuk hozzá.

257/I. Jókai béles.

Huszonnyolc deka vaját, 12 deka cukrot, annyi lisztet, amennyit felvesz (kb. 50—55 dekát), 3 tojássárgát, egy egész tojást és 3 kanál tejfelt nagyon jól kidolgozok. 7 egyenlő kis cipót formálok belőle, késfok vastagságban egyforma nagyra kinyújtom és a tortapléhen egymásután kisütöm. Sütés után rögtön lenyomtatom, hogy egyenes legyen. Amint kisült és 5 percig deszka alatt lenyomtatva tartottam, a deszka levétele után azon melegben megkenem mind a hetet a következő krémmel: 8 tojássárgát 18 deka erősen vaniliás cukorral kb. $\frac{1}{2}$ óráig keverek, míg szakad. Akkor 20 deka őrölt mogyorót keverek bele még 10 percig. Mikor mind a hét lapot megkentem ezzel a krémmel, egymásra illeszttem őket és a legfelső lap krémjét megszórom még mazsolával és durván tört mogyoróval. Az oldalait is bekenem krémmel. Hideg, száraz helyen tartom tálalásig.

257/II. Kávékrém-torta.

Nyolc tojássárgáját 28 deka cukorral habosra verni, aztán hozzáadni 16 deka apróra vágott tisztított mandulát, a 8 tojás habját és két marék lisztet. Megsütni, kettévágni. Krém: 6 tojássárgát, 28 deka cukrot, 8 evőkanál erős feketekávé tálalásban jól összehabarni és egy szál vaniliával tűzön addig keverni, míg egész sűrű lesz. A tűzről levéve, addig keverjük, míg kihül. Mikor már hideg, 16 deka habosra vert vajjal összekeverjük, megtöltjük és bevonjuk a tortát.

258 Kirántott barack.

Kajszín- és őszibarackot egyaránt készíthetünk így. Két tojást, egy deci tejet, egy deci fehér bort, evőkanálnyi porcukrot, csipetnyi sóval elhabarok. Lassanként adva hozzá, összekeverem 20 deka liszttel, amíg tapadós, síma pépet kapok. Magvaváló barackokat meghámozok, kettévágom, kevés fahéjas cukorral meghintem, a pépbe mártom és bő forró zsírban mindkét oldalán pirosra sütöm, azután fahéjas cukorral meghintve, feltálalom.

259. Koldus-lepény.

Négy tojás sárgáját, 9 kanál cukrot habossá verek. 5 kanál zsírt, 20 kanál lisztet, a tojás habját és egy vaniliás sütőport keverek hozzá. Kikent tepsiben megsütöm, gyümölcsízzel bevonom és felszeletelve, tálalom.

260. Kornélia-torta.

Négy tojássárgát 14 deka cukorral, 14 deka hámozott, darált mandulával habosra keverek. Mikor készen van, hozzáadom a 4 tojás habját és egy evőkanál szitált morzsát. Vajjal kikent tepsibe kétujjnyi vastagon beletöltjük és mérsékelt tűznél sárgára sütjük. Készítjük a következő krémet: 3 egész tojást 14 deka cukorral, 3 szelet puhított csokoládéval, lassú tűznél felforralunk folytonosan keverve és ugyanígy hűtjük is ki. Mikor már csak éppen langyos, 14 deka vaját keverünk hozzá, míg egészen kihűl. A tésztát 3 egyenlő téglányra vágjuk. Kettőt megkenünk a krém felével, a harmadikat ráteszszük és az egészet bekenjük a maradék krémmel és hámozzatlan, hosszúra vagdalt mandulával hintjük meg.

261. Korona-kifli.

Tizennégy deka lisztet, 14 deka cukrot, 10 deka vajat, egy tojást, egy tábla olvasztott csokoládét és $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héját összegyúrom, kinyujtom, négyszögletes darabokra vágom, tetszés szerinti ízzel megkenem, kifliket sodrok belőle, tetejét felvert tojással megkenem, cukros fahéjjal meghintem és aranyssárgára megsütöm.

262. Krémes-lepény.

Huszonnyolc deka lisztet, 4 tojás sárgáját, csipet sót, 5—6 kanál tejfelt késsel jól eldolgozok rétestészta keménységűre. Azután 28 deka síma lisztet 28 deka vajjal habosra verek: az előbbi tésztát kinyujtva, az utóbbit a közepére teszem, a kinyujtott tésztát mind a négy oldaláról ráhajtom, kinyujtom, újból összehajtom és pihentetem. Ezt a kinyújtást, összehajtást, pihentetést háromszor ismétlem félórás időközökben, vigyázva, hogy a hajtogatás mindig ugyanazon irányba történjen. Utolsó kinyújtás után tepsiben megsütjük 2 darabban. Mikor hideg, az egyik lepényt megkenjük vaniliás krémmel, a másik lepényt ráhelyezzük és 5 cm.-es kockákat vágunk belőle. Krém: egy liter tejet, 4 tojássárgát, 4 kanál lisztet és ízlés szerinti cukrot veszek hozzá. A tojássárgákat az erősen vaniliás cukorral habosra verjük, hozzákeverjük a lisztet és mikor a tej, amibe egy rúd vaniliát tettünk, már forr, folyto-

nos keverés közt a fentebb már leírt masszához öntjük, 2 lap fehér gelatint vetünk vele és addig kavargatjuk, míg kihül. Vigyázni kell a beleöntésnél, hogy össze ne fusson.

263. Krumplis-lángos.

Fél kiló főtt burgonyát, sót, egy kiló lisztet 2 deka élesztőből, lisztből, kevés melegvízből készült kovászt, nagy evőkanálnyi köménymagot kenyértészta keménységűre dagasztok és lefödve, meleg helyen fél óráig kelni hagyom. Akkor vizeszemlye nagyságú cipócskákat szaggatok belőle, 1/2 óráig kelni hagyom a deszkán, utána ujjnyi vastagra kinyújtom, a kétágú villával jól összeszurkálom és bő, forró zsírban mind a két oldalán pirosra sütöm. Amint 2—3 kisült, már tálalom és utána a többit, mert egészen frissen jó csak. Forró zsírban elkevert tejfelt tálalok mellé, esetleg tepertővel, vagy olyan párolt káposztával, amilyent a réteshez és tésztához szoktam készíteni, beszórom a tetejét. Sőt van, aki fokhagymával keni meg. Ki hogy szereti.

264. Kukoricamálé.

Egy liter finom kukoricalisztet elkeverek egy liter langyos tejjel egészen simára. 4 deka élesztőt, egy levesmerőkanálnyi olvasztott vaját, ízlés szerinti sót és cukrot, 2 tojásnak a sárgáját és a kemény habját adjuk hozzá, azután az egészet beleöntjük egy kikent és finom morzsával meghintett tepsibe és egyenletes tűznél barnáspirosra sütjük. 5 cm-es kockákra vágva, tálaljuk.

265. Leveles vajastészta.

Veszünk 35 deka lisztet, kétharmadából tejjel, víz nélkül, egy evőkanál ecettel rétestésztát készítünk, $\frac{1}{3}$ részét és $\frac{1}{4}$ kiló vajat késsel eldolgozunk, ízlés szerinti — de nem sok — cukrot adva hozzá. A rétestésztát ujjnyi vastagra kinyújtjuk, a vajastésztából pedig 20 centiméteres négyszöget nyújtunk, rátesszük a rétestészta közepére, melynek széleit a következő sorrendben hajtjuk rá: 1. jobbról balra, 2. balról jobbra, 3. alulról felfelé, 4. felülről lefelé. Kinyújtjuk, újból összehajtogatjuk, megint ugyanabban a sorrendben, azután kendővel letakarva, egy negyedóraig pihentetjük. Háromszor nyújtjuk ki és hajtogatjuk össze, negyedórás közökben, *vigyázva, hogy a hajtogatás mindig ugyanegy irányban történjen.* Ez igen fontos. Ezt a tésztát mindenféle leveles vajastésztahoz használjuk, csak arra ügyeljünk, hogy mikor a tetejét megkenjük tojással, az le ne folyjon az oldalára, mert akkor nem jön fel. Lehetőleg hűvös helyen dolgozzunk vele.

266. Mandula-parfait.

Tizennégy deka vaniliás porcukrot 4 tojássárgával símára keverek. 15 deka lehántott és megdarált mandulát kevés tejjel sűrűre megfőzök és kihűtök. $\frac{1}{2}$ liter tejszínből kemény habot verrek, azután a főtt mandulát és tojásos cukrot belekeverem. A lezáráshoz formát vízzel kiöblítem és mikor még nedves, beletöltöm a keveréket. A forma lezáró felső peremét *kívülről*, a fedő lezáró peremét *belülről* vékonyan megkenem vajjal és a formát lezárom. A fedő és a forma peremén egyetlen részecske se maradjon kenetlenül, különben nem lehet kinyitni. Nagyobb edényt megtöltünk apróra zúzott szózott jéggel, fészket csinálunk benne a formának és így fagyasztiuk a parfait-t legalább 4 óráig. A jégből kivéve, a fedőt ide-oda forgatjuk, míg a vaj, amivel megkentük, olvadni kezd és akkor kinyitjuk. Akkor a parfait-t tála borítjuk, — persze csak közvetlenül tálalás előtt — és ostyát adunk mellé. A formát, mielőtt kinyitjuk, jól meg kell törölni, nehogy egy csepp sós lé is a parfait-hoz kerülhessen.

267. Mandulás rudak.

Ötvenhat deka cukrot 7 egész tojással habosra verek, aztán 56 deka lisztet és 50 deka durván megtört héjas mandulát keverek hozzá. Ezt a tésztát negyedóraig pihentetem deszkán, azután vékony rudakat formálok belőle, és vajjal kikent tepsiben lassú tűznél megsütöm. Sokáig eláll.

268. Mandulás vagy mogyoróskifli.

Negyed kiló morzsából, $\frac{1}{4}$ kiló vajból, $\frac{1}{4}$ kiló forrázott, lehéjazott darált mandulából vagy mogyoróból, 5 tojássárgából, $\frac{1}{4}$ kiló cukorból, 3 tojásfehérből tésztát gyúrunk. Széles, lapos kifliket formálunk belőle, ostyára téve, a tepsibe rakjuk és hosszában, laposan 3—4 részre vágott tisztított mandulát, vagy mogyorót szórunk és gyengén belenyomunk a tetejébe. Lassú tűznél, inkább szárítjuk, mint sütjük. Természetesen nem szabad annyira szikkasztani, hogy a belseje is egészen kiszáradjon. Pléhdobozban hetekig eláll.

269. Maraschinó-crème.

Huszonöt deka cukrot 12 tojás sárgájával habosra verek. Mikor már hólyagos, lassacskán hozzákeverek $1\frac{1}{2}$ liter nyers tejet, vagy tejszínt. (Ha nem bizonyos, hogy hamisítatlan a tej, fönkreteszi az egészet.) Gözben krémet főzünk belőle, szakadatlan keverés közt, miközben 5 lap fehér gelatinet olvasztunk fel benne egyenként; azután az egészet áttörjük a szitán és kever-

jük, előbb az asztalon, de mikor kihült, jég között; — 5—6 kanál maraschino-likórt adunk hozzá. Egy jól lezárható formát mandulaolajjal kikenünk, belétöltjük a krémet, lezárjuk a formát, melyet a nyílás körül vastagon bevajazunk, hogy a sós jégnek, melybe a formát beleágyazzuk, a leve be ne szívároghasson; 3—4 óra alatt átfagy. Tálra borítva, ostyával, vagy apró piskótával tálaljuk.

270. Meggy-keszőce.

Tepsiben megpirítom 2 tejeszsemlyének a szeleteit. Fél kiló érett, megmosott, tisztított, kimagozott spanyol meggyet egész puhára főzök, ízlés szerinti cukorral. Az asztalon hozzákeverek egy deci tejsűrűt és azon melegen ráöntöm a tálra rakott zsemlyeszeletekre. Egész hidegen tálalom, tészta helyett.

271. Mézes-csók.

Huszonnyolc deka töröttcukrot, egy deci vizet összekeverek, azután felforralom $\frac{1}{4}$ liter mézzel. Vigyázni kell, mert könnyen kifut. $1\frac{1}{2}$ liter melegített, langyos rozslisztet mély tányérba öntök, közepébe mélyedést készítek, beleöntöm a mézes keveréket, egy citrom reszelt héját és egy evőkanálnyi szóda-bikarbonát, azután összekeverem, gyúrom, majd belisztezett deszkán újjnyi vastagra nyújtom és így hagyom kelni meleg helyiségben másnapig. Akkor azután pogácsákat szaggatok belőle, mindegyik közepébe egy szem mogyorót, vagy mandulát nyomok és lisztezett tepsiben, egy újjnyi távolságra rakva őket, barnára sütöm.

272. Mézeskalács.

Nyolcvan deka lisztet, 25 deka cukrot, diónagyságú vaját, 2 kávéskanál szóda-bikarbonát, kevés székfűszeget, fahéjat, 15 deka mézet és annyi tejet keverünk össze, hogy jó kemény tésztát gyurhassunk belőle. Két rudat formálunk belőle és kikent tepsiben megsütjük.

273. Mogyorókrém-torta.

Csinálhatjuk akár nyers, akár pirított mogyoróból. 40 deka mogyorót megdarállok, 6 tojássárgát 20 deka cukorral habosra verek, azután 8 deka őrölt mogyorót, 3 evőkanál szitált mörzsát, végül 6 tojas kemény habját keverem hozzá, vajjal kikent, lisztezett tortaformában megsütöm körülbelül $\frac{1}{2}$ óra alatt. Deszkára borítom, hűlni hagyom. Készítem a következő krémet: 15 deka

vajat 20 deka cukorral és egy nyers, egész tojással habosra verek, hozzáadom a megmaradt őröltogyorót, 2 deci tejszínből vert kemény habot és síma krémet keverek belőle. A kihűlt tortát keresztben, középen átvágom. Kapok így két kerek tortalapot. Az egyiket a krém egyharmad részével megkenem, ráteszem a másik tortalapot és az egészet bevonom a többi krémmel. Drazséval, vagy rumos meggyel díszítem.

274. Mogyorótorta.

Nyolc tojásfehérjét 25 deka cukorral $\frac{1}{2}$ óráig keverünk, azután 10 deka őröltogyorót és 10 deka apróra vágott cukrozott narancshéjat keverünk lassanként hozzá. Kivajazott tortaformában egyenletes tűznél megsütjük. Citrommáz a legjobb rá. Három citromnak a levét jól kikeverjük 8 evőkanál cukorral, amíg egészen sűrű és síma lesz. Akkor ráöntjük a tortára, az oldalain kenőtollal elkenjük és hűvös, száraz helyre tesszük; 2—3 óra alatt rámerevedik a tortára.

275. Narancs-feliújt.

Hat tojássárgát 6 kanál cukorral habosra keverek. Hozzáadom egy nagy narancs reszelt héját és levét, a 6 tojás habját és végül 3 kanál lisztet. Kikent, lezárható formában $\frac{3}{4}$ óráig főzöm.

276. Oetker-tészta.

Négy tojássárgát 10 deka zsírral habosra keverek egy csomag Oetker-vaniliával és 20 deka porcukorral. Azután folytonos keveréssel 2 deci tejet, majd 4 deka lisztet öntünk hozzá és addig keverjük, míg egész síma, hígás tészta lesz. Akkor hozzáadunk egy egész Oetker-sütőport, a 4 tojás habját és kikent, lisztezett nagy tepsiben megsütjük.

277. Örmény palacsinta.

Egy kis tányérban elkeverünk áttört tehéntúrót annyi tejjel, ízlés szerinti cukorral és apró mazsolával, hogy kenhető pépszerű legyen; egy másik kis tányérban ugyanígy diót, egy harmadikban mákot, egy negyedikbenogyorót. Palacsintákat sütünk és kiterítve, a tortapléhre rakjuk, miközben felváltva megkenjük az elsőt barackízzel, a másodikat dióval és így tovább, narancsjammal, reszelt csokoládéval,ogyoróval, mákkal, mézzel, porcukorral, melybe citromlét csavarunk, rumos szilvajammal

túróval és mindezt addig ismételjük felváltva, míg az összes palacsinta a pléhen lesz. A tetejére palacsinta kerül, melyre nem kenünk semmit. A tortalapot beletesszük a tortakorongba és forró sütőbe téve, 10 perc alatt átmelegítjük. Kivéve a tortakorongból, kerek tálra tesszük a tortalappal együtt és úgy vágjuk fel, mint a tortát szokás.

278. Párolt gesztenye.

A hámozott, félig sült gesztenyét lábasba tesszük és cukros, citromos vízben fedő alatt pároljuk $\frac{1}{4}$ óráig, igen lassú tűzön. Mikor már puha, $\frac{1}{2}$ deci fehér bort öntünk hozzá, azzal együtt forrni hagyjuk és tálaljuk. Citromlé helyett narancslét is használhatunk.

279. Pátia-szelet.

Hat tojás sárgáját 14 deka porcukorral habosra keverjük; 14 deka őrölt diót, vagyogyorót, vagy mandulát teszünk bele tisztítottan és a 6 tojás kemény habját. Tepsibe töltve, megsütjük, kettévágjuk és a következővel töltjük meg a két tésztalap között: 14 deka őrölt, tisztított diót és 14 deka porcukrot annyi rumos vagy konyakos tejszínnel keverünk el, hogy kenhető pép legyen belőle. Ezt rákenjük az egyik tésztalapra, a másik lapot ráhelyezzük, négyszögletes szeletekre vágjuk, bevonjuk csokoládémázzal és tejszínhabot adva mellé, tálaljuk.

280. Pischinger-torta.

Hat darab Pischinger-ostyát veszek. Mindegyiket megkenem a következő krémmel: 28 deka vaját 3 tojássárgával és 24 kocka porrá tört cukorral habosra verek, azután 3 szelet puhított csokoládét keverek hozzá. A megkent ostyákat egymásra rakom és az egészet csokoládémázzal vonom be.

281. Puncstorta.

Hat tojássárgát 6 evőkanál vaniliás porcukorral $\frac{1}{2}$ óra alatt habosra verek, azután hozzáadom a 6 tojás kemény habját és folytonos keverés között beleszórok lassanként 4 evőkanál lisztet. Kikent tortaformában 4 tortalapot sütök belőle, amiből az egyiket néhány csepp alkörmössel rózsaszínűre, egyet pedig $\frac{1}{2}$ szelet reszelt csokoládéval barnára festek, mielőtt kisütöm. A két színes és az egyik sárga tortalapot megspiccelem egy-egy kávéskanálnyi rummal, mikor már kihültek. Készítem a következő krémet: 6 tojássárgát 25 deka cukorral habosra keverek és azután 2 deci

tejszínnel és 5 lap zselatinnal folytonos keverés közt forrásig főzöm, vigyázva, hogy csomós ne legyen. A zselatiht egyenként teszem bele. A tűzről levéve, az asztalon keverjük, míg kihűl. Mikor hideg, 3 evőkanálnyi rummal és $\frac{1}{2}$ liter tejszínből vert habbal keverjük össze és jégre tesszük $\frac{1}{4}$ órára, hogy ne legyen puha, de azért kenhető legyen. Akkor azután a rummal meglocsolt sárga tortalapra kenjük a krém $\frac{1}{3}$ részét, ráteszszük a rózsaszín tortalapot, megint krémet, erre a barna tortalapot, ezt bekenjük a krém utolsó harmadával, erre helyezzük a negyedik, meg nem rumozott tortalapot. Jégsezekrénybe tesszük és mikor a krém már jó szilárd a tortában, egy evőkanál melegvízből, 10 deka porcukorból és $\frac{1}{2}$ citrom levéből készült mázzal, amit egy csepp alkörmössel rózsaszínűre festettünk, bevonjuk a tortát.

282. Rántott zsemlye.

Egynapos zsemlyéből kerek szeleteket vágunk, amelyeket 5 percre sós tejbe áztatunk. A tejet lecsepegtetve, felvert tojásba mártjuk és forró zsírban pirosra sütjük. Parajra, sóskára feltétnek adjuk. Ha cukrozott tejben áztatva sütjük ki a fentírt módon, tejsodóval, ribizli-, vagy csokoládéöntettel tésztának találhatjuk.

283/I. Royal-torta.

Tizennégy deka vaját 14 deka cukorral habosra verünk, azután 10 tojássárgát keverünk bele *egyenként*. Megmelegíték 17 deka finom csokoládét és a masszához keverem. Egymásután teszkek hozzá: 7 deka őrölt mandulát, 2 deka lisztet és végül 10 deka tojáshabját. Megsütjük, kihűtjük, kettévágjuk keresztben és vaniliás tejhabbal töltjük és kenjük be.

283/II. Sacher-torta.

De pontosan így kell ám csinálni! Tizenöt deka vaját és 15 deka cukrot hólyagosra verünk, azután hozzáadjuk 6 tojás sárgáját és folytonos keverés közt hozzáteszünk lassanként még 15 deka olvasztott csokoládét és 12 deka lisztet, végül pedig a 6 tojás kemény habját. Vajjal kikent tortaformában, lassú tűznél megsütjük a sütőben. Csokoládémázzal vonjuk be. Aki szereti, két kerek lapra vágva a tortát, a két lapot vastagon kent lekvárral ragasztja össze, mielőtt bevonja a mázzal; de szerintem jobb e nélkül, különösen, ha hozzá üvegtálban vaniliás tejszínhabot találunk.

284. Sós pogácsa.

Hús deka áttört főtt burgonyához veszek 25 deka vaját, 30 deka lisztet, jócskán sót és ízlés szerinti köménymagot. Össze gyúrom, egy óráig pihenni hagyom, akkor kétujjnyi vastagra

kinyújtom, apró pogácsákat szaggatok belőle, tojássárgával megkenem, köménymaggal vagy reszelt sajttal meghintem és a sütőben megsütöm.

285. Stíriai metélt.

Tizenöt deka lisztet, 2 tojást, egy deci tejfelt, $\frac{1}{2}$ kiló átpaszírozott tehéntúró, egy evőkanál cukrot, pici sót, jól összegyúrok. De jól! $\frac{1}{2}$ cm vastagságúra kinyújtom és ujjnyi széles metéltekre vágom. Egy tűzálló tálban elkeverek 8 deka vajat $1\frac{1}{2}$ deci tejjel, 2 evőkanál porcukorral, 3 tojássárgával, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héjával, 4 deka mazsolával, 3 deka durvántört dióval. A tésztát kifőzöm, leszűröm, az előbbi keverékben megforgatom, hozzáadom a 3 tojás habját és a sütőben megsütöm.

286. Szénaboglya.

Három kanál tejszínből, 3 tojássárgából, 3 kanál lisztből és 6 kanál vaniliás cukorból sűrű pépet főzünk, folytonos keverés közt. Mikor jó sűrű, hidegre tesszük. Egészen kihűlt állapotban golyókat formálunk belőle, azokat meghengergetjük, egy egész tojás és egynek a sárgájából gyúrt, igen finomra metélt tésztában és forró zsírban pirosra sütjük. Vaniliás cukrot szórunk rá.

287. Szerelmeslevél.

Már előtte való este kell meggyúrni. 14 deka vajat, 14 deka lisztet, 4 tojássárgát, egy kanál cukrot, pici sót jól összegyúrnunk, azután másnapig hideg helyre tesszük. Másnap reggel kinyújthatjuk. Készítjük a következő krémet: 4 tojás kemény habját összekeverjük 16 deka vaniliás cukorral, 16 deka dióval és reszelt citromhéjjal. A kinyújtott tésztát közepén megkenjük ezzel a krémmel, a két oldalát ráhajtjuk, megsütjük, ferde szeletekre vágjuk s vaniliás cukorral megszórjuk.

288. Sztrapacska. (Haluska.)

Hat nagy nyers rózsakrumplit megreszelünk, egy tojást és annyi lisztet keverünk hozzá, amennyit felvesz, hogy haluskatészta keménységű legyen. Izlés szerint sózzuk, lobogva forró vízben haluskákat szaggatunk belőle és mikor megfőtt, leszűrve, forró zsírba vetjük és friss lipthói túróval keverve, tálaljuk. Aki szereti, szórhat rá finomra vágott snittlinget vagy kaprot is.

289. Teasütemény.

Egy tojást, pálinkáspohárnyi rumot, 2 evőkanálnyi tejfelt, ugyanannyi porcukrot, pici sőt összegyúrnunk annyi liszttel, hogy rétestészta keménységű legyen. Kikent tepsibe tesszük, egyujnyi vastagságúra lapítjuk, felvert tojással megkenjük és egyenlő távolságban egy-egy befőtt, vagy rumos meggyet, esetleg $\frac{1}{2}$ diót helyezünk rá sorokban. Jó tűznél megsütjük és mikor már kihűlt, négyszögletes darabokra vágjuk, úgy hogy minden darab közepére egy meggy vagy $\frac{1}{2}$ dió essen.

290. Tescheni karika.

Huszonöt deka lisztet, 20 deka vaját, 10 deka cukrot, 10 deka darált diót, vagy mogyorót összegyúrok, cipót formálva belőle, félóraig pihentetem. Kinyujtom, 15 cm. hosszú, ujjnyi vastag rudakat karikákra hajtok belőle és a sütőben jó tűznél, aransárgára sütöm.

291. Túróskiflik.

Huszonöt deka túrót, 25 deka vaját, 25 deka lisztet, egy tojást, kevés cukrot és sőt összegyúrok. Vékonyra kinyujtom, négyszögletes darabokat vágok belőle, melyekből ízlés szerinti lekvárral megtöltött, kis kifliket csinállok. Megkenem őket tojássárgával és a sütőben aransárgára sütöm.

292. Tündércsók.

Tizenhárom deka porcukrot 3 tojássárgával habosra verek, hozzáadok 13 deka durván tört diót, végül a 3 tojás kemény habját. Tepsiben, ostyára kis csomókba rakom és a sütőben hirtelen tűzön pirosra sütöm.

293. Vajas zsemlye és kifli.

Különösen azok vehetik hasznát, akik tanyán vagy olyan helyen laknak, ahol nincs a közelben pék, aki a kávéhoz való friss süteményt naponta szállítsa. 95 deka lisztből annyit veszek el, amennyiből 2 deci tejjel, 2 kockacukorral és 2 deka élesztővel kemény kovászt hagyok jól megkelni, azután három deci langyos tejet, egy nyers egész tojással, egy kávéskanál sóval és két kockacukorral összekeverek és alig langyosan a kovászra öntöm. A többi lisztet is hozzávegyítem, nagyon jól kidolgozom (dagasztom) kézzel, miközben 12 deka vaját adogatok bele. Egy órán át kelesztem, azután 40 darab

cipót szakítok belőle, melyekből kis zsemlyéket és kifliket formázok. Így hagyom 20—25 percig kelni, tetejét tojással megkenem és gyors tűznél megsütöm. Amint kiszedem *azon forrón*, hirtelen megkenem olvasztott vajjal.

294. Zsíros lepény.

Fél kiló lisztet 20 deka zsírral, 20 deka cukorral, egy egész tojással és egynek a sárgájával, egy kanál rummal, kevés tejfellet, csipet sóval és $\frac{1}{2}$ deka élesztővel jól eldolgozunk, azután kinyújtjuk. A tésztát kétfelé vágjuk, az egyik darabot beleteszünk a tepsibe, megszórjuk gyalult, cukrozott, fahéjas almával, rátesszük a másik tésztaalapot, kissé megszurkáljuk villával és a sütőben megsütjük. Hidegen, melegen egyaránt jó.

Különfélék

295. A fagylaltokról.

A fagylaltok elkészítéséhez szükséges: 1. egy forgatható, vagy önműködő fagyasztókészülék; 2. egy cukormérő. Ez utóbbi olyan, mint egy kis hőmérő. Fontos, az anyag elkészítésénél, hogy se túlédés, se cukortalan ne legyen. Az anyag sűrűségét a cukormérővel mérjük meg. A lének 18 fokosnak kell lenni, mert ha sűrűbb, nehezen fagy meg, ha pedig csak 14—16 fokos, apró jégdarabok lesznek benne. A gyümölcsfagylaltokhoz tanácsos egy késhegynyi borkövet adni, mert így hamarabb fagy meg. Ugy a cukormérő, mint a fagyasztógép használatára megadja az utasítást az a konyhaberendezési üzlet, ahol vásároljuk.

296. Aszpik készítése kétféleképen.

1. Két borjú- és egy disznólábat szépen megtisztítva megfőzők 2 liter vízben egy vöröshagyma, egy szál sárgarépa, 15 szem egész bors hozzáadásával. Addig főzöm, míg felére lefő. Kihűtöm, leszedem *teljesen* a zsírt és a zsírtalan kocsonyát lábasban újra a tűzre állítom és mikor felolvadt, 2 tojásból vert kemény habot teszek bele és habverővel addig verem a kocsonyával együtt, míg forrni kezd. Akkor lefedem és lassú forrással főzöm, miközben 10 percenként szűrőkanállal leszedem többször a habját, míg tiszta lesz. Egy szitát nagy porcellántálba állítok, lefedem egy szalvétával, amire még egy szűrőpapírt teszek és az aszpikot merőkanalanként átszűröm rajta, vigyázva, hogy az edény alján lévő zavaros, leülepedett rész bele ne kerüljön. Az átszűrt aszpikot igen pici sóval és egy kis citromlével ízesítem, azután megfagyasztom. Ha piros aszpikot akarok, úgy

alkörmössel megfestem. Ez az aszpick kevés pénzbe és sok munkába kerül.

2. Ez viszont drágább, de jobb és nem kell annyit pancsolni vele. Egy falun lakó barátnőm tanított meg rá és én csak így csinálnám, miután mind a kettőt kipróbáltam, mielőtt Önöknek átadom. Nekünk, városi asszonyoknak, persze nem érdemes készíteni, mert az a pár fillér megtakarítás nem éri meg a sok időt, amit elpocsékolunk vele. Jó erős húslevest főzünk marhahúsból, vagy tyúkból. A levesből egy litert leszűrünk, megfagyasztjuk, hogy a zsírt egy kemény, fagyott darabban levehes-sük róla. A levesbe fél citrom levét csavarjuk, felmelegítjük és 4 lap fehér vagy piros zselatint olvasztunk fel benne, a szerint, hogy milyen színű aszpickot akarunk és *emailrozott* formában megfagyasztjuk.

297. A tárkonyról.

Nem tudom eléggé ajánlani Önöknek, kedves Hölgyeim, hogy okvetlenül szerezzenek be tárkonyt. Itt nálunk csak rövid idő óta használják, de akik megpróbálták felhasználni, sohase hagyják el. Tulajdonképpen erdélyi specialitás ez a kellemes aromájú, kardlevelű zöld bokor, de a franciák is régen forgalomba hozták estragon elnevezés alatt. Minden savanyú ételbe, becsináljákba, salátákba, uborka közé, remoulard-mártásba, önállóan, mint tárkonyos ecet, igen finom, pikáns ízt visz bele; a főtt marhahúshoz pedig különösen jó a tárkonymártás, amit éppen úgy készítünk el, mint a kaporszószt. Nyáron frissen, télen ecetben eltéve, nagyon változatossá teheti az ételrendjüket. Akinek kertje van, természetesen 2—3 bokorral. Mindig utána lehet vágni és élő növény. Aki pedig nem termelheti, vegyen. Nálunk a központi vásárcsarnokban június 1-től szeptember 1-ig árulják a füves asszonyok.

298. A tengeri halakról.

Nagy általánosságban csak arra kell figyelmeztetnem Önöket, hogy a tengeri halakat kevésbé kell sózni, mint az édesvízieket és legalább egy óráig kell áztatni jéghideg vízben.

299. Abált szalonna.

Vagy hasaalja, vagy tokaszalonnát használunk erre a célra. Erősen bedörzsöljük sóval, lábásba, vagy tepsibe rakjuk és ízlés szerinti mennyiségben kettévágott fokhagymagerezdeket hintünk rá. Így hagyjuk állni 3 napig. Ennek elteltével babérlevet, egész borsot, koriander- és fenyőmagot szórunk még és annyi vizet öntünk rá, hogy a szalonna jól elbukjék benne. Így főzzük egyenlő lobogással a forrástól számított félóráig. Ebben a pác-

leben hagyjuk langyosra hűlni. Akkor kivesszük a szalonnát, letisztítjuk róla a rátapadt fűszert és két deszka között, melyre valami súlyos tárgyat tettünk, leprésseljük 4—5 órán keresztül. Mikor már ez is megvan, rózsapaprikából és kevés vízből álló pépet kenünk rá kenőtollal és az egészet jól átfagyasztjuk.

300. Ananász-bowle.

A hámozott, vagy pedig a befőtt ananászszeleteket egycentiméteres háromszögekre vágjuk és 10 deka cukorral meghintve, jégre állítjuk. Ha friss ananászból készítjük, úgy a héját és a torzsáját 16 deka cukorral megtörjük. 2 deci vízzel felfőzzük és szitán áttörve, a levét az ananászra öntjük, ha befőtt ananászt használunk, így azt a lét, ami rajta volt, mielőtt kiszedtük az üvegből, vagy dobozából. Természetesen ezt forrón öntjük rá. Most felfőzünk $\frac{1}{2}$ liter finom, erős fehér bort 10 deka cukorral és egy citrom levével, szintén az ananászra öntjük és lefödött edényben 3 órára jégre állítjuk. Tálalás előtt $\frac{1}{4}$ órával ev üveg jégbehűtött pezsgőt öntünk hozzá, majd az egészet bowles-tálba öntve, tálaljuk.

301. Apró tanácsok környékbeli nyaralótulajdonosoknak.

Mindannyian, akiknek van, vagy volt nyaralónk, tudjuk, hogy van a vendégeknek egy fajtája, amely este hétkor állít be családotól, főleg vasárnap, azzal a kijelentéssel, hogy ne zavartassuk magunkat, mert ők a 10 órai vonattal, villamossal, siklóval, vagy repülőgéppel úgyis mennek. Ez azt jelenti, hogy $1\frac{1}{2}$ óra alatt vacsorát kell előteremteni 4—5—6 embernek. Ez az idő éppen arra elég, hogy megfőztítsuk a rántani való csirkét és a hozzávaló főzeléket, vagy salátát. No, de egyéb is kell. Nálunk mindig készen álltak a következők: egy nagy lábas petrezselymes rántás, egy nagy lábas hagymás rántás. Akár egyikből, akár mind a kettőből egy-egy kanálnyit véve, már megspóroltuk azt az időt, ami alatt vigyázni kell, hogy el ne égjen a rántás. Azonkívül ötliteres uhorkásüvegekben álltak a gyúrt csusza-, metélt-, kocka- és különböző levestészták. Sőt volt egy nagy fazék, amiben sertésszeletek voltak megsütve, zsír közé el téve és vastag zsírréteggel beborítva. A rántások és a lesütött hús két hónapig is frissek maradnak, persze hűvös, száraz helyen. Ezekkel az apróságokkal megkíméljük magunkat és alkalmazottainkat a fárasztó kapkodásoktól.

302. Apró tudnivalók.

1. Ha *frissen sült szeleteket* készítünk (marha, borjú, sertés) akár rántva, akár natur, hagyjuk a kisütés előtt 2—3 óráig mély tálon állni egymásra rakva, úgy hogy minden szelet között egy

réteg legyen vöröshagymakarikákból, zöldpetrezselyemszálakból és néhány szem egész borsból. Mindezt persze gondosan leszedjük a húsról, mielőtt sütjük. Sózni csak közvetlenül a sütés előtt szabad.

2. *Töltött húsonál* (csirke, bárány, borjú) a töltelékbe mindig tegyünk néhány darab apróra vágott gombát és 4—5 dekát ugyanannak az állatnak májából, elkaparva. A vöröshagymát is jobb pirítva, a zsírával együtt a töltelékbe keverni, mint nyersen.

3. Sült baromfiba, a nyár folyamán, egy kis csokrot helyezünk a hasüregbe, mely áll egy szál majoránnából, egy szál kakukfűből és 3—4 szál zöldpetrezselyemből. Igen jó ízt ad.

4. Főzzünk keménytojásokat, hámozzuk meg őket és főzzük tovább, meghámozva, a sonka levében; azután rakjuk bele a sonka mellé tálalt sós kába, vagy spenótba. Igen jóízű lesz.

5. A *rántott csirkének* mindig lehúszom a bőrét és úgy panirozom. Egy párisi asszonykától tanultam és sokkal jobbnak találom így. Persze, a szárnyakról és a csontos részekről nem lehet lehúzni, de onnan nem is kell.

6. A legédesebb ételbe is kell egy parányi só és a legsavanyúbbba is egy kis cukor. Én sózom azt a vajaskenyeret, amire jamet, vagy mézet kenek és minden salátába teszek egy kis cukrot. A túlédés émelygős, a túléléset viszont enyhíteni kell. *És ez nemcsak az ételekre vonatkozik, — higyjék el.*

303. Baba-papi.

Két deci tejet, 3 kocka cukrot, 2 deka vajat forraljunk össze, öntsük rá a tányérban lévő négy piskótára, hagyjuk így állni 5 percig és aztán adjuk kanalanként a kis baba szájcskájába.

304. Banánsaláta.

Ugyanúgy készül, mint a narancssaláta (l. o.), de ezt konyak helyett maraschinoval, vagy chartreuse-zel öntözzük.

305. Barack-bowle.

Tizenöt barackot lehámozzunk, felébe vágjuk. Húszt felet felszeletelünk, cukorral meghintjük és jégre tesszük. A magvakat kifejtjük, törjük, meghámozzuk és a megmaradt 10 fél barackkal tálba tesszük. Egy kiló cukrot $\frac{1}{2}$ liter vízben jól felfőzzük, a gyümölcsre öntjük s $\frac{1}{2}$ óráig így hagyjuk, azután szitán át-törjük. Két liter rajnai bort, egy citrom levét keverjük el vele, beletesszük a cukrozott, felszeletelt barackot és 2 órára jégre tesszük. Kajszin- és őszibarackból egyaránt jó.

306. Béchamel.

I.

Négy tojássárgát, 4 csapott evőkanálnyi lisztet, 4 evőkanálnyi reszelt pármai sajtot, 10 deka olvasztott vaját. 2 deci tejet, sőt folytonos keverés közt felfőzünk, míg kívánt sűrűségű lesz.

II.

Két tojássárgát, 3 kanál lisztet, 3 deka olvasztott vaját, egy evőkanálnyi tejet, 2 evőkanálnyi reszelt pármai sajtot, sót, finomra vágott petrezselyemzöldet és a 2 tojás habját jól összekeverjük és egy apró kávéskanálnyit befőzünk a kész levesbe. Ha szétfőne, kevés lisztet pótolunk hozzá, míg a kellő sűrűséget eléri. Ha a próbagaluska jó, leszűrjük a levest és mikor lobogva forr, beleszagatjuk apró feketekávéskanállal a bechamelt és megfőzzük.

307. Bechu.

Egy deci tejfelbe két evőkanálnyi lisztet, egy tojássárgát, három deka olvasztott vaját, kevés sőt, tört borsot, vágott petrezselymet jól elkeverünk, végül a felvert tojásfehérjét. Kis kikent lábasba töltjük és a sütőbe tesszük. Mikor a próbaképpen beleszúrt villát szárazon húzzuk vissza belőle, kész. Deszkára borítjuk és kockára vágva, leveshez adjuk.

308. Citromfagylalt.

Hét deci vízben feloldott 30 deka cukorból 10—12 percig sűrű szörpöt főzünk, azután kihűtjük. Mikor hideg, beleöntjük 6 citrom kifacsart, átszűrt levét és jól elkeverve, a fagylaltgépben megfagyasztjuk.

309. Cocktailek.

(Egy személyre számítva.)

A) *Absinth-cocktail*. Két kanál jég, egy kanál cukor, egy csepp angostura, három kanál Absinthe Pernot, $\frac{1}{2}$ citrom héja és leve.

B) *Fine champagne cocktail*. Egy kanál jég, egy kanál cukor, egy kanál fine champagne, 5 csepp curacao, a többi aszúbor.

C) *Ürmös-cocktail*. Egy kanál jég, egy csepp angostura, három kanál ürmös, kis kanál maraschino, kis darab citromhéj, egy fröccsentés szénsavas víz.

D) *Gyümölcs-cocktail*. Egy evőkanál tört jég, egy darab cukor, egy karika narancs, fél karika ananász, 2 rumos meggy, egy kanál cognac, 3 kanál tokaji aszú, vagy marsala.

310. Csokoládéfagylalt.

Hat tojást és 18 deka cukrot habosra verek, hozzáöntök 7 deci tejszínt és $\frac{1}{4}$ kiló reszelt csokoládét. Tűzre teszem és folytonos keverés közt felforralom. Mikor már egyet forrt, leveszem a tűzről, átszűröm egy másik edénybe és addig keverem, míg teljesen kihűl. Akkor azután a fagylaltgépbe öntöm és megfagyasztom.

311. Csurgatott tészta.

Egy tojást elkeverünk bögrében annyi liszttel, hogy palacsintatészta sűrűségű legyen. Mikor a leszűrt leves forr, a tészta-szűrő kanálba töltjük, a leves fölött tartva egyik kezünkkel, míg a másik kezünkben levő főzőkanállal szüntelenül keverjük, hol a szűrőkanálban levő tésztát, hol a levest. Percre se szabad ezt a váltakozó keverést abbahagyni, különben egy nagy gombóccá, vagy lepénnyé fől a tészta.

312. Dinnyeszeletek rummal.

Jófajta ananászdinnye húsát a magjaitól és a héjától megtisztítunk, 2—3 centiméteres darabokra vágjuk és jól megcukrozzva, mély üvegtálba rakjuk. Így hagyjuk állni meleg helyen 6—8 órán át. Akkor $\frac{1}{2}$ deci rumot öntünk rá, letakarjuk a tálát és 2—3 órán át jégszekrényben tartjuk, hogy jó hideg legyen, mikor tálaljuk.

313. Epersaláta.

Az epret tisztítsuk meg a zöldjétől, mossuk meg és szitára öntve, hagyjuk megszikkadni. Azután üvegtálban cukrozzuk le, keverjük össze tejszínnel, vagy jó sűrű tejfellel és tegyük 1—2 órára hideg helyre. Tejszínhabbal is eszik, de szerintem ez túlságosan „vastag“ étel (hogy ne mondjam: geil). Jó friss, nem savanyú tejfellel legjobb.

314. Hideg krémpuncs.

Egy liter forró vízben $\frac{1}{2}$ kiló cukrot olvasztok, egy liter arakot vagy rumot öntök hozzá, 2 citrom levét facsaram bele és $\frac{1}{2}$ rúd vaniliát apróra vágva, belevetek. Mázas fazékban lassan főzöm és ezalatt folytonos keverés közt 7 deci tejszínt

öntök hozzá lassacskán. A tűzről levéve, kendővel letakarom és így hagyom állni 2 órán át. Azután szűrőpapíron átszűröm, tölcséren át palackokba, dugaszolóval szorosan bedugaszolom és beszurkolom, vagy pecsételtem. Hideg helyen nagyon sokáig eláll.

315. Izesített hideg tea.

Főzök 8 deci sötét, jó minőségű teát. Leszűröm, egy deci málnaszörpöt, egy deci rumot, egy citromnak a levét keverem hozzá, kapcsos üvegbe töltöm, lezárom és mikor kihűlt, jég közé állítom.

316. Jegeskávé.

Huszonöt deka durván megtört cukrot 5 egész tojással és 7 deci jó erős tejszínes kávéval elkeverve, habverőüstben, folytonos verés közt egész forróra melegítek, de forrnia nem szabad. Szitán átszűröm és mikor már egészen hideg, a fagyaligépbe öntöm. Jégbehűtött poharakban tálalom és a tetejére vaniliás cukorral ízesített kemény tejszínhabot teszek, magasan kúpozva.

317. Káposztasavanyítás.

A káposztát mindig itthon savanyítom, esetről-esetre egy tízliteres uborkásüvegben. A káposzta torzsáját kivágom, eldobom, a külső nagy leveleket leszedem, vigyázva, hogy épek maradjanak. A középén lévő vastag torzszakalat vékonyra levágom. A leveleket edénybe teszem, lobogva forró vízzel leforrázom és abban 10—15 percig hagyom állni, azután leszűröm a vizet róla. A káposzta megmaradt részét kettévágom és szálasra meggyalulom. Rendesen úgy számítom, hogy annyi levelet teszek el, amennyi egyszeri töltöttkáposztának és annyi gyalult káposztát, amennyi az egyszeri töltött- és egyszeri székelykáposztának elegendő. Az üveg aljára teszek néhány szál csombort, jó csomó kaprot, 2—3 babérlevelet, erre a gyalult káposzta felét, majd a leveleket, erre a gyalult káposzta másik felét, a tetejére megint csombort, babért, kaprot, egy vagy két marék sót, a káposzta mennyisége szerint és színültig megtöltöm meleg vízzel az üveget. Fehér vászondarabbal lekötöm és nyáron napon, télen a konyhában, közel a tűzhelyhez tartom, míg savanyodik kellőképpen. Ez nyáron 4—5 nap alatt bekövetkezik, télen bizony néha 8 nap is beletelik. Van, aki a gyalult káposzta közé vöröshagymát és egész borsot hint, én azonban mindezt a rántásba szoktam tenni. Aki habarja és nem rántja a főzeléket, az is jobban teszi, ha főzéskor teszi a káposztához a finomravágott vöröshagymát és törött borsot.

318. Kolbász sütési módja.

Próbálják meg így, kérem, és meglátják, hogy ez a legjobb módja, mert így benne marad minden íz. Én sohasem főzöm a füstölt- és sohasem sütöm ki zsírban a friss kolbászt. Egy akkora edényben, aminek a fenekét majdnem beborítja a karikába gömbölyített kolbász (akár friss, akár füstölt), annyi vizet öntök, hogy csak éppen ellepje. Ha olyan kicsi, hogy a lábas fenekét nem borítja be egészen, úgy annyi vizet öntök hozzá, hogy félig lepje el. Fedő alatt addig párolom, míg a vizet teljesen elforrja és csak a kolbászból kisült zsír van alatta. Ekkor leveszem róla a fedőt és a füstöltkolbászt azonnal kiveszem, amint elforrt a vizét, a friss kolbászt azonban, fedő nélkül, mindkét oldalán hirtelen pirosra sütöm a saját zsírjában. Ismétlem: *hirtelen*, mert különben kiszárad.

319. Lángos.

A lángost kenyérsütéskor, a kevésbé megkelt, kinyújtott kenyértésztából sütik a kemencében, ujjnyi vastagon, tányérnagyságban. Mikor kihült, megkenik zsírral, néhol fokhagymával, vagy forró zsírban elkevert tejfellel. Van, aki összevagdalt friss töpörtyűt hint rá. Kinek mi a gusztusa. A krumplilángost külön, a kenyérsütéstől függetlenül is lehet készíteni. (L. o.)

320. Mandulatej.

Százhuszonöt gramm édes mandulát kevés vízzel igen finomra megtörök, egy liter forró vízzel, ízlésszerű cukorral 15 percig keverem az asztalon, azután tölcserbe tett asztlakendón át üvegbe szűröm és jégre teszem.

321. Májas-rétes.

Egy tojásból rétestésztát csinálok. Lisztezett deszkán nyújtófával vékonyra nyújtom és megtöltöm a következő töltelékkel: 15 deka marha- vagy borjómájat szitán áttörök, apróra vágott füstöltzalonna zsírját, a benne fonnyasztott kanálnyi reszelt vöröshagymával, a kisült szalonnatöpörtyűt, sót, borsot, majorránát, 2 tojás sárgáját és kemény habját összekeverem, a zsírral kent tésztára rákenem a keverék egyharmadát, négyrét összehajtom, $\frac{1}{2}$ óráig pihentetem, kinyújtom, zsírozom, rákenem a második harmadot, összehajtom négyrét ugyanazon irányban, mint előbb és mindezt megismétlem $\frac{1}{2}$ órai pihentetés után harmadszor is. Akkor rögtön ismét kinyújtom, zsírozom, kétujjnyi vastagra összesodrom és nagy tepsiben megsütve, darabokra vágva, a leves mellé tálalom, vagy kétujjnyi darabokra vágva, a levesben megfőzöm.

322. Májríz.

Másfél evőkanálnyi zsemlyemorzsát, egy csapott evőkanálnyi grizeslisztet, egy nyers tojást, 15 deka elkapart és szitán áttört marhamájat, tojásnagyságú zsírt, a benne pirult reszelt vörshagymával, sót, borsot, majoránnát, kanállal jól eldolgozunk. A leszűrt levesbe, amikor forr, a reszelő homorú oldalába tett tésztát főzőkanállal átnyomjuk. Rizsalakban esik a levesbe és föl meg. Ha az elsők szétesnének, azt jelenti, hogy híg a tészta és akkor kevés morzsa utánpótlásával kell sűrűsíteni.

323. Málna- és ribizli fagylalt.

Hetvenöt deka tisztított gyümölcsöt szitán áttörünk; 25 deka cukrot 7 deci tejszínben jól felforralunk és kihűlve, összekeverjük az áttört gyümölccsel, azután a fagylaltgépbe téve, elkészítjük.

324. Narancsfagylalt.

Negyed liter narancslét, 56 deka cukrot, 3 citrom levét, 2 deci vizet és egy tojásfehérjét jól összekeverünk, azután $\frac{1}{2}$ liter kemény tejszínhabot adunk hozzá és a fagylaltgépbe téve, a szokott módon készítjük el.

325. Narancssaláta.

Szép, nemes narancsokat meghámozunk, vigyázva, hogy a fehér héját is teljesen leszedjük. A meghámozott narancsokat keresztben karikákra vágjuk, a magokat kiszedjük és mély üvegtálba rakjuk. Minden sort meghintünk egy evőkanál cukorral és egy kávékanálnyi konyakkal, esetleg finom rummal. Legalább 3 órával a tálalás előtt készítjük el és egészen hideg helyre tesszük.

326. Narancszselé.

Hat nagy érett narancsot keresztben kettévágunk, a gyümölcsét óvatosan kivájjuk, vigyázva, hogy a héját meg ne sértsük. A 6 narancsot — magja nélkül — feltesszük főzni, 6 almával, annak héjával, magjaival együtt. Csak éppen négyfelé vágjuk a hámozatlan almákat. Annyi vizet öntünk rá, hogy majdnem ellepje. Mikor már egészen puhára főtt, ráöntjük az egészet egy szitára tett fehér vászon kendőre. A szita álljon porcellán táliban. Legokosabb ezt reggel csinálni, estig lecsöpög a zselé. Lemérjük ezt a levet és ugyanannyi cukorral kocsonyapróbáig főz-

zük. Ha már megalszik a kocsonyapróba, úgy az egészbe durván megtört, pirított mandulát keverünk, langyosra hűtve, megtöltjük vele a kivájt narancshéjakat és fagyasztjuk. Gömbölyű táltra tett csipkés terítón tálaljuk.

327. Oeufs pochées.

Sóskába, spenótba, savanyú tojáslevesbe úgy főzzük bele a tojást, hogy egy kis tejmerőkanalat ecetbe mártunk — de ne maradjon benne ecet, csak a kanál legyen ecetes — beleengedjük óvatosan a feltört nyers tojás belsejét, vigyázva, hogy a sárgája össze ne vegyüljön a fehérjével, kissé megsózzuk és beletesszük a lobogva forró levesbe, vagy főzelékbe, ahol 3 percig kell főlnie, hogy a fehérje kemény, a sárgája lágy legyen. Ha több tojást főzünk így, sietni kell vele, nehogy az első tojás kemény legyen, mire az utolsót beletesszük.

328. Orosz jegelt puncs.

Hat tojássárgát 25 deka vaniliás porcukorral elhabarok, csipetnyi fahéjat, $\frac{1}{2}$ reszelt szerecsendiót adok hozzá, utána 4 deci konyakot, majd $\frac{1}{2}$ liter tejszínt és az egészet jégen habverővel 15 percig felferem és talpas poharakban adagolva, azonnal tálalom.

329. Punch à la glace.

Ötvenhat deka cukrot és 6 deci vizet addig főzök, míg 5 deci lesz belőle. Kihűtöm, egy citrom és egy narancs levét adom hozzá és 2 órára jégre állítom. Utána 2 deci tejszínből vert habot keverek hozzá, majd 4 evőkanál rumot. Jégen az egészet habosra verem habverővel, azután talpas poharakba töltve, utolsó percig jégsekrényben hagyom.

330. Rakottkenyér.

Teához való. Egy rozskenyeret éles késsel meghámozunk, keresztben vékony kerek lapokra vágjuk, mindkét oldalán megpirítjuk, azután minden kenyérlap tetejét megkenjük vajjal. Persze, csak mikor már a kenyér kihűlt. Az alsó vajjas kenyérlapot meghintjük vagdalt nyelvvél, rányomjuk a másik kenyérlapot, erre vagdalt kapri kerül, a következőre vékonyra vágott libamájszeletek, azután uborkakarikák; az utána jövőre vagdalt sonka, a következőre kapribogyó, az ezután jövőre mustár, azután hideg velő. Mikor az egész kenyeret így összeraktuk eredeti formájára, a tetejét tenyerünkkel gyengén megnyomjuk, hogy a

kenyérlapok jól összetapadjanak, azután az egész kenyeret bekenjük szardellavajjal. Délelőtt készítjük el, azután száraz, hűvös helyre tesszük. A tea mellé, cikkekre vágva, mint a tortát, tálaljuk. Aszikkal díszíthetjük körben.

331. Rákvaj.

A főtt rákok héjának kemény, piros részét megszáritjuk, mozsárban megtörjük és forró vajban, lassú tűzön, folytonos keverés között pirítjuk. A vaj csak rózsaszínűvé váljon, ne barnává. Felengedjük 2—3 merőkanál átszűrt vízzel, amiben a rák főlt, együtt hagyjuk forrni vele, azután fehér kendőn átszűrjük egy lábasba és hideg helyre tesszük. Mire teljesen kihült, a rákvaj felszáll a víz tetejére. Kanállal leszedjük, összegyúrjuk és kész a rákvaj.

332. Reszelttészta.

Két deci lisztből és egy tojásból kemény tésztát gyúrok. Azután a reszelő nagylyukas részén megreszelem s belefőzöm a forrásban lévő, leszűrt levesbe.

333. Részeg füge.

A friss zöld fügét, mikor egészen érett, mély tálba rakom, ráöntök elsőrendű minőségű fehér bort, úgyhogy jó négyujjnyival ellepje és így hagyom állni 3—4 órán át. Akkor kanállal megnyomkodom a fügét, hogy a beleszívódott bort kinyomjam belőle, de vigyázni kell, hogy a füge meg ne repedjen. A leöntött bort cukorral felforralom, forrón ráöntöm a fügére, annyi bort pótolok utána, hogy a fügét ellepje, azután a tálat jégsekrénybe állítva, 4—5 óra múlva tálalom. Igen fontos, hogy a füge teljesen érett és a bor kitűnő legyen.

334. Sonka pácolása.

A sonkákat és füstölendő húsokat először salétrommal kenjük be, a csontok táján erősebben, azután mindenütt jól bedörzsöljük egy keverékkel, mely áll: 3 marék sóból, egy marék koriander-, ugyanannyi borókamagból, 2 marék sárgacukorból, kis fej zúzott fokhagyma, 4 nagy fej karikára vágott vereshagymából és babérlevelekből. Belerakjuk a pácolóhordóba, vagy teknőbe, a maradék keveréket rászórjuk: így hagyjuk állni három napig. Azután ráöntünk hidegen 10 liter vizet, melyben egy kiló sót főztünk fel. Ebben a páclében hagyjuk állni a sonkákat 28—32 napig. (Nagyságuk szerint.) Az apróbb

húsokat (oldalás, karaj stb.) már 12—14 nap után kivesszük. Minden egyes darabot naponta egyszer megforgatjuk a páclében. Ez igen fontos. Mikor átérték a pácban, a leszűrt páclében lemosuk őket és a kisebb darabokat 12—14 napig, a sonkákat pedig nagyságuk szerint 25—30 napig füstöljük.

335. Sonka főzés.

A sonkát fedő alatt, lassú, egyenletes forrással kell főzni, míg a bőre villával szakítható lesz. Jó lesz nyersen megkóstolni, mert ha nagyon sós, úgy egy órai főzés után le kell önteni a vizet és másik, lobogva forró vizet kell ráönteni és abban megfőzni. Az első leöntött vizet lehűteni, a zsírt leszedni róla! Káposzta-, bab-, borsó-, lencsefőzelékbe, vagy levesbe igen jóízű lesz, a sonkalével együtt, ha a lé nem túlsós.

336. Töltött zsúrkenyér.

Hosszú zsúrkenyérnek levágjuk a két végét, vékony, hosszú késsel kivájjuk a belét, amennyire csak lehet. Apró kockákra vágunk füstölthúst, szalámit, füstöltnyelvet, libamájdarabot (lehet kenőmájas is a csemegéstől) és ecetesuborkát. Finomra vágunk kapribogvót, tisztított szardellát és mindezt összekeverjük a kenyér kivájt belsejével és annyi vajjal, hogy összeálló legyen. Ezt a keveréket a kitolófánk tolójával a kivájt zsúrkenyerekbe töltjük szorosan, de vigyázva, hogy a kenyér héja meg ne repedjen. Hideg helyen hagyjuk állni, hogy a vaj jól megkeményedjék benne. Éles késsel szeletekre vágva, tálaljuk.

337. Frappée.

Másfél liter kristály- vagy harmatvízhez öntünk 3 deci málnaszörpöt, egy deci konyakot, egy deci meggylikört és egy citromnak a levét. Két egyiteres kapcsos üvegbe töltjük hirtelen, hogy a szénsav ki ne menjen belőle, lezárjuk és 3—4 órára jeg közé tesszük. Talpas üvegpoharakat adunk hozzá.

338. Tyúkfarm.

Ha csak húsból akarjuk a hasznót: orpingtont tenyésztünk. Ha csak tojásra: páratlan a kopasznnyakú. Erre a célra jó a törpe bantham is, amelyik majd mindennap tojik, de igen aprókat. Jó középminőségű, húsrá és tojásra, a magyar sárga és a kendermagos. Költésre 2—3 brahmaputra, amelyik gyakran és igen nyugodtan kotlik, de viszont nem jó vezető. Ha nem fek-

tetünk súlyt a fajtisztaságra, jókeverékű ivadékokat kaphatunk orpington, kopasznyakú és cochinkinai kakasoktól. Bantham-tyúkhöz azonban kell egy bantham-kakas is.

339. Vadas páclé.

Karikára vágott sárgarépa- és petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, ízlés szerint ecetezett, sózott vízben, egészborssal, 5—6 babérlevéllel, $\frac{1}{2}$ citrom vékonyan hámozott héjával és 1—2 szál tárkonnyal puhára főzünk, azután mindenestől ráöntjük forrón a szépen megtisztított, megmosott vadra. Lefedjük és így hagyjuk állni legalább 24 óráig, de hideg időben 3—4 napig is.

340. Vegyes gyümölcssaláta.

Bizony drága, de jó. Narancsokat meghámozunk, keresztben karikákra vágunk, a magokat kiszedjük, egy mély üveg-tálba rakjuk, banánt, ananászt, friss, vagy befőtt őszibarackot, néhány szem rumosmeggyet keverünk hozzá, cukrozzuk és tálaláskor kis üveg szamorodnit, vagy pezsgőt öntünk rá.

341. Vindobona.

Fél liter jó fehér borban főzünk 15 kocka cukrot, szegfűszeget, fahéjat, citrom- és narancshéjat. Mikor kihűlt, leszűrjük, összekeverjük egy liter sötét, jóminőségű, leszűrt teával és kapcsos üvegbe zárva, jég közé állítjuk legalább egy órára. Aki édebben szereti, több cukrot főz bele. Utánacukrozni nem jó.

Befőzés

Fontos, hogy csak szép, ép, érett, de ne *túlérlett* gyümölcsöt vegyünk, hogy gondosan megtisztítsuk, jól megmossuk őket és hogy légmentesen lekössük az üvegeket. És most még egyet! Aki teheti, ne dunsztolja a befőttet, hanem tegye melegítő kosárba, dunyha közé. Én mindig így csinálom és sohase romlik el a befőttem. Anyám is, nagyanyám is, így tette el a gyümölcsöt. Van két nagy dunyhám, amit csak erre a célra használok. Az egyiket beleteszem a nagy ruháskosárba; a befőttet, lekötve, azon forrón, ahogy beleöntöttem az üvegbe, belerakom a dunyhával kibélelt kosárba, a másik dunyhával letakarom és 24 óráig így hagyom állni a konyha egyik sarkában. Másnap kiszedem — még meleg! — és a kamrába állítom. Amíg unokáim nem voltak, 2 éves befőttjeim is voltak. Tessék megpróbálni! Nem bánják meg!

342. Birsalma-mousse.

A birsalmát héjastól, magostól, negyedekbe vágva, puhára főzzük, azután szitán áttörjük. Ahány kiló az áttört birsalma, annyszor 50 deka cukorral jó sűrűre főzzük, üvegekbe töltjük és ebéd- vagy vacsorafőzés után, mikor már nem ég a tűz, a meleg, de nem forró sütőbe állítjuk az üvegeket, míg a teteje beborosodik. Akkor azután légmentesen lekötjük. Nyúl, őz, fácán, szóval vadak húsa mellé tálaljuk, mint az áfonyát. Vadsertéshez is jó.

343. Birsalmasajt.

A birsalmát héjastól, magostól, félbevágva, egész puhára főzzük annyi vízben, amennyi ellepi. Szitán áttörjük és áttörve, újból főzzük, míg egészen sűrűre beforr. Ahány kiló az áttört birsalma, annyszor 60 deka cukorral főzzük, lassú forrással $\frac{1}{2}$ óráig. Vízrel kiöblített formába töltjük, ahol 48 óra alatt meg-alvad. Deszkára borítjuk, tiszta fehér gyolccsal leborítjuk, hogy por ne lepje és így hagyjuk állni kb. két hétig, hogy megszáradjon. Akkor fedeles dobozba tesszük, ahol $1\frac{1}{2}$ évig is eláll.

344. Cseresznyebefőtt.

Egy kiló szép, ropogós cseresznyét megmosunk és szitára tesszük szikkadni. Főzünk ezalatt $\frac{1}{2}$ kiló süveg- vagy kockacukorból közepes sűrűségű szirupot, beledobjuk a cseresznyét, majd együtt hagyjuk forrni, azután üvegekbe töltve, légmentesen lekötjük és forrón beletesszük a melegítőkosárba, vagy pedig kidunsztoljuk.

345. Cseresznyejam.

Egy kiló kimagozott cseresznyét beledobunk 50 deka cukorból főzött sűrű szirupba. Egyet forr együtt és a tűzről levéve, így marad 24 óráig. Akkor a gyümölcsöt kiszedjük a szörpéből, a szörpöt felforraljuk, újból beletesszük a cseresznyét, 2 percig főzzük együtt, azután üvegekbe töltjük, hólágpapírral légmentesen lekötjük és a kamrába állítjuk.

346. Eperbefőtt.

Egy kiló szép, nagy, piros, de *nem túlrett* epret megtisztítok, megmosok több vízben és szitára teszem; 80 deka cukorból nem túlsűrű szirupot főzök, beleteszem az epret, egyet forrni hagyom a szirupban, azután a tűzről levéve az edényt, vaslapra

állított befőttes üvegekbe öntöm egész forrón; kis szalicilt és egy karika citromot teszek rá, azután bekötözöm. Melegítőkosárba teszem, vagy ha az nincs, kidunsztolom.

347. Eperjam.

Ugyanúgy készül, mint az eperbefőtt, azzal a különbséggel, hogy 3 napon át minden reggel kiszedem az epret a szörpből, a szörpöt kissé befőzöm, az epret visszarakom, egyet hagyom együtt forrni és másnapig hűvös helyen hagyom állni, abban az edényben, amelyikben főztem. Háromszori felfőzés után üvegekbe öntöm, ugyanazzal az eljárással, mint az eperbefőttnél, de lekötözés után mindjárt polcra rakom; 24 óráig a konyhában hagyom és csak azután viszem a hűvös kamrába. *Nem dunsztolom!*

348. Gomba eltevése ecetben.

Apró, kemény, csukott gombákat, melyeknek kalapja nem nagyobb jókora mogyorónál, több vízben jól megmossuk, a szárának földes végét levágjuk és eldobjuk, de a gombákat nem hámozzuk meg. Mikor már annyiszor átmostuk, hogy a víz egészen tiszta, a gombákat kis befőttesüvegekbe rakjuk. Ízlés szerint hígított ecetet sóval, babérrel, egészborssal, koriander-maggal és vékony karikára vágott vöröshagymával felforralunk, forrón az üvegekben lévő gombára töltjük, lekötjük és kidunsztoljuk. Vegyes salátákhoz, valamint felvágottak és húsok díszítéséhez használjuk.

349. Káposztával töltött paprika ecetben.

Egy fej fehér és egy fej vörös káposztát meggyalulunk, megszórjuk köménymaggal és összekeverjük. Szép, nagy húsos paprikáknak levágjuk a szárát, kikotorjuk a magját és az ereit, megtöltjük a káposztával jó tömötten és nagy, legalább ötliteres üvegekbe rakjuk szorosan. Ecetet forralunk sóval, tormával, babérrel, borsfűvel és egészborssal. A tele üveget vaslapra állítjuk, rászűrjük forrón a felfőzött ecetet, két keresztbe rakott $\frac{1}{2}$ szál tormával leszorítjuk a paprikákat és légmentesen lekötjük. Legalább négy hétig kell érnie, mielőtt használni kezdjük.

350. Lecsó eltevése.

Szép érett, piros paradicsomot és kimagozott húsos zöldpaprikát karikákra vágunk, sűrűre befőzzük, kis üvegekbe rakjuk (én üres mustárosüvegeket használok erre a célra), lekötjük és kidunsztoljuk. Késhegynyi, vagy kávéskanálnyi belőle, kitűnő ízesítő télen pörkölttekhez, gulyáshoz és levesekhez.

1957. szeptember 30-án befőrtém 16 citromot
 lett belőle összevágva nettó 92 deka citrom¹⁰³
 tettem bele 2.60 vizet

351. Meggybefőtt és meggyjam.

Ugyanúgy készül, mint a cseresznyebefőtt és cseresznyejam,
 csak ehhez 70 deka cukrot veszünk kilónként.

1958. I. 2. -án befőrtém 10 darab 34 deka narancsot pák
 citrommal. lett 3 üveggel.

352. Narancsjam.

Négy narancsot és egy citromot hosszában ketté-
 vágunk, azután keresztben vékony szeletekre metéljük, 3—4
 centiméter hosszúságban. Vékonyhéjú gyümölcsöket választunk.
 Ezt a felmetélést éles késsel tál felett csináljuk, hogy levéből
 kárba ne menjen semmi. Mikor felmetéltük a gyümölcsöket, le-
 mérjük és háromszor annyi vízben áztatjuk 24 óráig. Azután
 úgy, ahogy van, abban a vízben, amiben ázott, tűzre tesszük és
 20 percig erős forrással főzzük, majd a tűzről levéve, így hagy-
 juk állni újabb 24 óráig. Újból lemérjük a súlyát, ugyanolyan
 súlyú kockacukorral lobogva forraljuk $\frac{1}{2}$ óráig. Utána üvegekbe
 töltjük, hűlni hagyjuk, aztán hólágyapapírral légmentesen leköt-
 jük. Négy hét után bontjuk fel először. Kitűnő.

1958. november 13-án befőrtém 16 db. igen szép, lédús citromot.
 lett belőle 1.18 deka.
 tettem rá 3 liter vizet

353. Őszibarackjam.

Az érett őszibarackot jól megmoszuk, minden barackot
 héjastól 8 darabra vágunk és tűzre tesszük egy nagy lábasban.
 Mikor már puha, cukrot adunk hozzá, minden kiló feldarabolt
 barackra 30 deka cukrot számítva és együtt főzzük meg $\frac{1}{4}$
 óráig, aztán vaslapra állított befőttesüvegekbe töltjük egész for-
 rón. Ebéd- vagy vacsorafőzés után beállítjuk az üvegeket a me-
 leg, de nem forró sütőbe, olthagyjuk 6—8 órán át. Ezalatt a
 jam teteje bebőrösödik. Hólágyapapírral lekötve, száraz, hűvös
 helyre állítjuk.

lábas
 súlya 1.70

1960. jan. 22. befőrtém narancsjamet

354. Rétesbe való cseresznye és meggy eltevése.

Egyenlő mennyiségű megmosott, kimagozott cseresznyét és
 meggyet összekeverek, befőttesüvegekbe töltöm, a tetejére sza-
 licilt szórok, hólágyapapírral lekötöm és jól kigőzölöm. Úgy hasz-
 nálok fel, cukrozom, mint a friss gyümölcsöt szoktam rétes-
 sütéskor.

1960.
 április 30

355. Rumos meggy.

Egy kiló meggyhez 80 deka cukrot veszek. Ötliteres üveg
 aljára teszek 2 ujjnyi porcukrot, erre tenyérnyi meggyet, megint
 cukrot, és így tovább, míg az üveg megtelik. A tetejére cukor jön.
 A meggyet szárától megtisztítva, megmosva, megszikkasztva,
 magostól rakom bele. Az üveget vászondarabbal lekötve, 8 napig
 tettem bele $1\frac{1}{2}$ vizet

3 narancs
 2 citrom
 nettó
 52 deka

napos helyen hagyom állni; ha a meggy leszáll, cukorral és meggyel pótolom. A 8 nap elteltével 8 deci elsőrendű, jóminőségű rumot öntök rá, hóllyagpapírral légmentesen lezárom és hűvös helyre teszem. Csak ősszel kezdem fogyasztani, október táján. Befőttestálak tetejére, torták és habosrizs díszítésére igen alkalmas, vagy desszertnek, sós mandula mellé. Igen fontos, hogy úgy a gyümölcs, mint a rum, elsőrendű minőségű legyen.

356. Rumos szilvajam.

Öt kilogramm magvaváló kék szilvát lehámozok, kimagozok és addig főzöm, míg a levét jól befőlte. Akkor azután egy kiló süvegcukrot teszek bele és együtt főzöm, de vigyázva, hogy *meg ne barnuljon*. Egy nagy rúd vaniliát is főzök bele; mikor jól összefőtt, leveszem a tűzről és az asztalon 5 deci jó rumot keverek bele. Kihűtve, üvegekbe töltöm és hóllyagpapírral jól leköttöm. Aki megpróbálja, mindig fogja készíteni, mert úgy tésztákra, mint sandwichekre egyaránt kitűnő.

357. Sárgadinnye cukorban.

A sárgadinnyét cikkekre vágjuk, vékonyan meghámozzuk, a magokat és a húsának a puha részét kanállal kikaparjuk, úgy hogy a sárgájának a kemény része és a zöldjéből egy vagy 1½ centiméter maradjon együtt. Vékony, hosszúkás szeletekre vágjuk és gyengén ecetes vízben addig főzzük, amíg áttetsző, vagyis üveges lesz. Ekkor szitára öntjük és a levét lecsurgatva róla, teljesen kihűtjük. Amennyi az így főzött és a kihűtött dinnye súlya, annak 85 százaléknyi súlyát (egy kiló dinnyére 85 deka) cukorban vízbe mártva, egy nagy szál vaniliával sűrű sziruppá főzzük, aztán a dinnyét berakva, jól felfőzzük vele és másnapig a konyhában hagyjuk állni. Akkor a dinnyét kiszedjük a szörpből, üvegbe rakjuk, a szörpöt sűrűre befőzzük, forrón az üvegekben lévő dinnyére töltjük és légmentesen leköttjük. Jó aromájú, elsőrendű minőségű dinnye jó csak erre a célra.

358. Tárkony eltevése.

Jól megmosott tárkonynak leveleit leszedjük a száráról, egy-decis üvegekbe (jók az üres mustárosüvegek) szorosan betömöködjük és teletöltjük jó borecettel. Aztán hóllyagpapírral leköttjük. Ősszel kezdjük használni, mikor frisset már nem kapunk. Ha leöntünk belőle, hogy közönséges ecetet ízesítsünk vele (2 kanálnyi elég egy literhez), mindig utánapótoljuk borecettel. Így egész évben van tárkonyos, vagyis estragon ecetünk. Magát a tárkonyt különböző savanyú ételekhez használjuk fel ízesítőnek.

359. Tök cukorban.

Ugyanúgy készül, mint a sárgadinnye cukorban, azzal a különbséggel, hogy a tökszeleteket előzőleg 6—8 órán át meszes vízben kell áztatni és a cukorba több vaniliát, valamint citrom- és narancshéjat is kell tenni.

360. Salátauborka eltevése.

A salátának való uborkát meghámozom, 3—4 ujjnyi vastag darabokra vágom keresztben, tálban sóval összekeverem és így hagyom állni 3—4 órán át. Aztán ruhára rakom, másik ruhával letakarom és ráveregetve, megszikkasztom. Uborkásüveg alá 3 ujjnyi vastagon darabos sót szórok, erre két sor uborkát, megint sót, s így váltogatva, amíg megtelik. Tetejére só jön. Lekötöm légmentesen és a kamrába teszem. Használatkor az uborkadarabokat felvágom, vagy gyalulom, amint szokás a salátához és többször váltogatott vízben jól kiáztatom belőle a sót, aztán ki-nyomva belőle a vizet, elkészítem.

361. Vegyes cseresznye-meggybefőtt és jam.

Ugyanúgy készül, mint a meggy- és cseresznyejam, azonban a vegyes befőttöz és jamhoz mindegyikből fél-fél kilót főzök be, 60 deka cukorral.

362. Vizesuborka eltevése.

Egyenes nagy uborkákat gondosan megmosok. Nagy uborkásüveg aljába teszek nagy csomó kaprot, néhány babérlevelet. A megmosott uborkákat felállítva belerakom, míg félig tele lesz. Akkor néhány fürt éretlen szőlőt és karikára vágott tormát teszek rá, ismét felállítva uborkát, amíg az üveg megtelik. Egy szál kettévágott tormát teszek rá, az üveg szája alá dugva, amivel leszorítom az uborkát. Erősen sózott vízben egy marék egész-borsot főzök fel és egészen forrón ráöntöm az üvegbe rakott uborkára. Az üveget előzőleg vaslapra állítom, hogy meg ne repedjen a forró víztől. Pergamentpapírral lekötöm és a kamrába állítom. Két nap múlva elkezdi forrni és 8—10 napig zavaros lesz. Akkor kitisztul. Novemberig nem bontjuk ki.

A sóvíz: 3 liter vízre 10 deka só.

363. Zöldbab eltevése.

A tisztított zöldbabot megmosom, elvágom, ahogy főzni szoktam, gyengén sós vízben majdnem puhára főzöm, aztán szí-

tára öntve, leszűröm róla a vizet és üvegekbe töltöm a babot. Forralok sósvizet, forrón a babra öntöm, tetejére késhegynyi szalicilt szórok, lekötöm az üvegeket és kidunsztolom.

364. Zöldeborsó eltevése.

A kifejtett, megmosott zöldeborsót gyengén sós vízben félig megfőzöm, üvegekbe rakom, rászűröm azt a lét, amiben főtt, légmentesen lekötöm és kidunsztolom.

365. Zöld paradicsom eltevése ecetben.

Apró zöld paradicsomot jól megmosunk, acélgombostűvel összeszurkáljuk, aztán uborkásüvegekbe töltjük. Ecetben ízlés szerint sôt, kevés cukrot, borsot, koriandermagot főzünk; forrón ráöntjük a paradicsomra, keresztbe tett tormát teszünk a tetejére és lekötjük. Csak 6—8 hét múlva kezdjük használni.

Függelék

ALKALMI ÉTLAPOK.

Újévi ebéd. Malacapróléklevés. Pochirozott tojás. Ropogósra sült kis malac, párolt gesztenyés piros káposztával és uborkával. Dobostorta. Vegyes gyümölcs.

Nagyszombati vacsora. Meleg sonka sóskával, parajjal és sonkalében főtt kemény tojással. Diós-mákos patkó. Gyümölcs.

Húsvéti ebéd. Spárgaleves. Karfiolpuding. Rántott bárány fejessalátával és vajas kelbimbóköritéssel. Fagyasztott, tejhabos, gyümölcsös rizs.

Pünkösdi ebéd. Libaapróléklevés. Libamájás, gombás risotto. Idei sült libapecsenye uborkasalátával. Parfait. Cseresznye.

Karácsonyesti vacsora. Borleves. Gratinírozott süllőszletek. Libamájás, gesztenyés, töltött pulyka orosz salátával és befőttel. Diós-mákos patkó. Sajt, giardinetto.

Ugyanakkor, éjjel után. Parfait, piskóta. Ananászszletek.

Karácsonyi ebéd. Pulykaapróléklevés. Velőpuding. Vesepecsenye vegyes finom zöltségköritéssel. Farsangi fánk barackízzel. Banánsaláta.

Szilveszteresti vacsora. Húsleves csészékben. Kirántott sonkás palacsinta. Nyúlgerinc vadasan vajaspogácsával. Ananászkrém.

Ugyanakkor hajnalban. Káposztaleves füstölt kolbászkarikákkal. Kocsonya, formában fagyasztva. Apró sütemény. Giardinetto.

NYÁRI UZSONNA.

Én ucsorának hívom, mert 6-kor szokás szervírozni a kertben, de *uzsonna* és *vacsora* egyben. Hideg húsok, sonka, szalámi, konzervhalak (szardínia, pisztráng stb.), saláták, sajt, vaj, retek, torták, apró sütemények, gyümölcs. Tea. Sör.

ÉJFÉL UTÁN.

Adhatunk sandwicheket, nyúl-, vagy libamájpástétomot, heringsalátát, formába fagyasztott kocsonyát. Apró süteményt, cukrozott gyümölcsöt, buffetszerűen terített asztalon.

HAJNAL FELE.

Aktuális télen a káposzta-, vagy bableves, tavasz felé már a savanyútojás, vagy halikraleves.

GYEREKZSÚR.

Haboskáv vagy csokoládé, kuglóf, torta, befőtt.

NAGYOBB EBÉDEK.

1. Ragoutleves. Karfiolpuding rántott velővel körítve. Kappanpecsenye vegyes salátával és befőttel. Punch- és gesztenye-torta. Vegyes gyümölcs, Camembert-sajt. Feketekávé.

2. Szegedi halászlé. Túrós csusza. Töltöttkáposzta sült és főtt kolbásszal, sertéskarajjal. Almásrétes.

3. Tyúkleves finom metélttel. Főtt tyúk, torna- és gombamártással. Zöldbabpuding. Beefsteak tükörtojással és pirított burgonyával. Sacher-torta tejhabbal. Gyümölcs.

NAGYOBB VACSORÁK.

1. Hideg bouillon csészékben. Paprikás harcsaszeletek. Idei liba uborkasalátával. Csokoládékrém, mogyoróparfait. Eper, cseresznye. Sajt.

2. *Disznótoros vacsora*: Kocsonya. Töltöttkáposzta, kolbásszal, véres-májas hurkával. Töpörtyűs pogácsa. Kőménymagos sertéskaraj ecetes paprikával. Almás- és túrósrétes.

3. Bouillon csészében. Hideg tok vagy fogas tartármártással. Borjúdió gombával és tejjel párolva, sonkás rizskörítéssel.

Karfiolpuding. Kacsapecsenye, francia salátával. Diótorta. Gyümölcs, sajt.

4. Hideg nyúlpestétom. Farsangi fánk. Wellington-bélszín gombával, karottával és zöldborsóval körítve, Cumberland-mártás. Ananászparfait. Calvil-alma. Brie-sajt.

NAGY BUFFET.

Halkocsonya formába fagyasztva. Hideg roastbeef. Fasirozott libamell, majonézzal bevonva. Libamájpestétom. Nyúlpestétom. Csirkegelée. Malackocsonya. Heringsaláta. Franciasaláta. Uborka. Torma. Olajos savanyúkáposzta. Kemény tojás. Csokoládé-, gesztenye-, Dobos- és Gizella-torta. Apró sütemény.

TEÁHOZ VALÓ HIDEG HÚSOK.


Bőrében sült libamell. Vaddisznó főzve. Pulyka-galantine. Töltött libanyak. Roueni pulykamell. Libamájpestétom. Nyúlpestétom. Füstölt májashurka. Húspástétom.


VILLÁSREGGELI.

Sonka, szalámi, tormásvirstli, füstöltkolbász, szárazkolbász, császárhús. Tojás pohárban, rántotta, puffadt tojás. Töppörtyűs- vagy vajaspogácsa. Lángos. Cognac, pálinka, vagy sör.

ASZTALDÍSZÍTÉS.

Az asztalra egy hosszúkás koszorút rakunk ki zöld ágacsokból (fenyő, babér, fagyal, örökzöld, buxus, stb.) és abba tűzdeljük a díszet.

1. *Eljegyzési asztal.* A koszorút dupla szívalakban formáljuk, így:  és teletűzdeljük piros virággal. A vázába is piros virág jön.

2. *Esküvői asztal.* A zöld koszorút egybefonódó két karikára formáljuk, így:  és teletűzdeljük fehér virággal. A vázákat fehér tüllcsokrokkal díszítjük és fehér virággal töltjük meg.

3. *Keresztelői asztal.* Narancsot, piros almát, sárga körtét helyezünk a zöld koszorúra, kis halmokban, minden vendég elé és megszórjuk néhány szem mandulával, dióval, datolyával. Szép és egyúttal a giardinettót is szolgáltatja. A virágtartókba rózsaszínű virágokat.

4. *Karácsonyi asztal.* Apró fenyőágakból rakjuk ki a koszorút, kis fagyöngy (mistletoe) csokrocskákat teszünk rá minden

személy elé, közbe-közbe mindenütt egy kis égő karácsonyfa-gyertyával.

5. *Újévi asztal.* Ugyancsak fenyőkoszorú, minden személy előtt egy apró cserép négylevelű lóherével. Ebbe helyezhetjük el a névkártyát is.

6. *Húsvéti asztal.* Buxuskoszorúba apró barka-csokrocskákat helyezünk el egy-egy szál nárcisszal. A vázákba barka, nárcisz, gólyahír és kék jácint jön.

7. *Pünkösdi asztal.* Zöld koszorú és sok pünkösdi apró rózsaszín rózsza. A vázákba hosszabbszárú rózsákat teszünk.

Étlapok egy évre

Január.

HÉTFŐ:

Ebéd: Majoránnás burgonyaleves; székelgyulyás; mákos-metélt. *Vacsora:* Libamáj-risotto reszelt pármai sajttal, ecetes apró zöldparadicsom; narancs.

KEDD:

Ebéd: Libaprólékból raguleves; liba háta és combja sültve, gesztenyés, veres párolt káposztával; linzi sütemény. *Vacsora:* Hideg nyúlpestétom áfonyával; gesztenye mézzel.

SZERDA:

Ebéd: Húsleves finom metélttel; főtt marhahús gombamártással, karfiol és pirított darakörítés; képviselőfánk. *Vacsora:* Pácolt libamell vadasan, makarónival; rumos banánsaláta.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Májpüréleves; sajtpuding; vesepecsenye szeletekbe párolva, gombás rizzsel és zellersalátával; diósrétes tejsodóval. *Vacsora:* Tejfeles borjúpaprikás galuskával; hideg diósrétes.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú halikraleves; gombás töltött tojás; kapros túróslepeny. *Vacsora:* Almás heringsaláta; héjában sült burgonya vajjal; libatepertő, befőtt, keksz, tea.

SZOMBAT:

Ebéd: Kaszásleves; töltött borjúszelet tejfeles kelbimbóval; rizsfelfűjt. *Vacsora:* Vese velővel; uborka, burgonya; sajt és alma.

VASÁRNAP:

Ebéd: Tyúkleves borsótésztával; sajtpuding; nyúlgerinc és comb frissen sültve, burgonyafánkkal; gyümölcsös rizs fagyasztva, tejszínhabbal. *Vacsora:* Kicsontozott főtt tyúk majonézzel és aszpikkal; Crème Nougat.

HÉTFŐ:

Ebéd: Gulyásleves; sonkaskocka. *Vacsora:* Zöldséggel főtt borjúfej ecetestormával; gesztenye, méz.

KEDD:

Ebéd: Zeller crême-leves; májas-véres hurka párolt káposztával; kapros túróslepény. *Vacsora:* Borjúszelet burgonyával, rizzsel és szardellavajjal körítve; vegyes gyümölcs.

SZERDA:

Ebéd: Lebbencsleves; beefsteak tükörtojással és kelvirággal körítve; vajas hidaeskák. *Vacsora:* Malackocsonya; alma, sajt.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zöldborsóleves (konzerv); velős palacsinta; fogoly borban, lencsepürével; farsangi fánk. *Vacsora:* Ham and eggs; befőtt, piskóta.

PÉNTEK:

Ebéd: Szegedi halászlé; káposztásrétes. *Vacsora:* Karfiol-puding; kirántott szardínia; sós mandula, rumos meggy.

SZOMBAT:

Ebéd: Gombaleves; borjúfricandeau st. Julien főzelékkel; almásrétes. *Vacsora:* Piritott borjú- vagy sertésmáj, tarhonyával és uborkával; habcsók.

VASÁRNAP:

Ebéd: Tárkonyos pulykaapróléklevés; Oeufs pochée à la Polignac; gesztenyével töltött pulykapecsenye; befőtt; Dobos-torta. *Vacsora:* Majonézzel bevont hideg marhanyelv, esetleg pulykamellel vegyesen; torta.

HÉTFŐ:

Ebéd: Paradicsomlevés; Irish stew; diósmetélt. *Vacsora:* Rántott borjúláb, tartare mártással; gesztenye; jam.

KEDD:

Ebéd: Velőlevés; kelkáposzta, benne főtt dagadóval és csülökkel; kitolófánk. *Vacsora:* Zöldséggel főtt borjúnyelv, ecetes tormával; alma, sajt.

SZERDA:

Ebéd: Húslevés finom metélttel; főtt hús, velőscsont, rizskörítés, uborkamártás; sonkákocka. *Vacsora:* Felvágott, vaj; narancs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Májpürélevés; kirántott velőspalacsinta; rakottkáposzta; csokoládéfelfújt. *Vacsora:* Húsosderelye; bazián.

PÉNTEK:

Ebéd: Sós kaleves pirított kenyérkockával; süllő, vajjal forrázva, burgonya; máglyarakás. *Vacsora:* Vajas zsemlyeszeletek, vagdalt olajos lazaccal; gomba tojással; befőtt, cakes.

SZOMBAT:

Ebéd: Burgonyapürélevés; borjúvesés, zöldborsófőzelékkel (konzerv); almáslepény. *Vacsora:* Savanyútüdő, retek szeletelve, köménymaggal, sóval hintve; vaj.

VASÁRNAP:

Ebéd: Savanyú malacapróléklevés; feketegyökér vajjal és tejjel sütve; sült malac, párolt piroskáposztával; ördögpirula. *Vacsora:* Kaszinótojás; hideg malac ecetes paprikával; apró sütemények.

HÉTFŐ:

Ebéd: Barnacsontleves; majoránnás kelkáposztafőzelék; főtt marhahús, paprikás hagymáslében felmelegítve; stiriai metélt. *Vacsora:* Makarónj nápolyi módon; retek, vaj.

KEDD:

Ebéd: Feketegyökérleves; nyúlgerinc és comb vadasan, rizs pogácsával; diósmetélt. *Vacsora:* Karfiol, bechamel mártással; banán.

SZERDA:

Ebéd: Tarhonyaleves; borsópüré füstöltkolbásszal; tót haluska (sztrapacska). *Vacsora:* Velősomelette, ecetespaprika; pirított mandula.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Burgonyaleves; töltöttkáposzta, sertéskaraj; farsangi fánk. *Vacsora:* Vese velővel, tarhonya, cékla; sültgesztenye mézzel.

PÉNTEK:

Ebéd: Paradicsomleves; csuka dióval; túrósgombóc. *Vacsora:* Gomba tojással; kirántott ementáli; befőtt; cakes.

SZOMBAT:

Ebéd: Csirkeleves; burgonyás lángos. *Vacsora:* Nyúlból pörkölt, gombóc; körte; dió.

VASÁRNAP:

Ebéd: Marhahúsleves, kockatésztával; palacsinta ragoutval töltve; gombás borjúsült, paradicsomos rizzsel és borösszilvával; gesztenyepüré tejhabbal. *Vacsora:* Hideg töltött-tojás; füstölt disznónyelv, tormával; csemege-tortácskák.

HÉTFŐ:

Ebéd: Sóskafejes, pirított kenyérkockákkal; borjúpörkölt tarhonyával és ecetespaprikával; palacsinta ízzel. *Vacsora:* Töltött burgonya gombamártással; narancs.

KEDD:

Ebéd: Borsópüréleves, sült borsótésztával; gombás szűzsült hálóban, rizs. ecetesszilva; csokoládé merée. *Vacsora:* Maccarons aux gratin; banánsaláta.

SZERDA:

Ebéd: Cakkumpakkleves; túrósrétes. *Vacsora:* Rántott sertéskaraj, babsaláta; körített lipthói, retek.

Február.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Malacaprólékleves; feketegyökér hollandi módon; egészben sült kis malac, párolt vereskáposztával; citromfelfújt. *Vacsora:* Rakottburgonya, vagdalt sonkával, vagy füstöltkolbászkarikákkal; birsalmasajt, pörkölt mandula.

PÉNTEK:

Ebéd: Paradicsomleves, csurgatott tésztával; áttört halszeletek, Lamballe mártással és rizskörítéssel; Sacher-torta. *Vacsora:* Sajtpuding, töltött-tojás; narancsszelé héjában.

SZOMBAT:

Ebéd: Zabkeves (Quakeroats); olasz bomba; zöldséggel párolt rumsteak, kelkáposztafőzelék; szénaboglya. *Vacsora:* Húsosderelye; gyümölcs.

VASÁRNAP:

Ebéd: Pirított kappanaprólékleves; puffadt tojás; poulard borban, orosz saláta; mogyoró parfait. *Vacsora:* Sertésmájpástétom, sonka, vaj; mézesdió.

HÉTFŐ:

Ebéd: Karfiolleves; savanyú burgonyafőzelék, vagdalthússal; csúsztatott palacsinta. *Vacsora:* Vese velővel, rizskörítés, uborka; gesztenye.

KEDD:

Ebéd: Kaszásleves; babfőzelék, süldő orra, füle, körme belefőzve; túróscsusza. *Vacsora:* Füstöltoldalas ecetestormával; banán.

SZERDA:

Ebéd: Zöldségleves; felsálszelet, konzerv zöldbabfőzelékkel; aranygaluska. *Vacsora:* Töltött paprika; tejberizs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Almaleves; töltött burgonya; vaddisznócomb borban, csipkebogyó ízzel; piskótatekeres, tejszínhabbal töltve. *Vacsora:* Bécsi virstli tormával, sóskiflivel; retek, vaj; Salvator-sör.

PÉNTEK:

Ebéd: Sóskafeves, beleütött tojással; parajfőzelék, kirántott zsemlyeszeletekkel; diósrétes. *Vacsora:* Konzerv tengeri rák majonézzel; burgonya, vajaspetrezselyemmel leöntve; hideg rétes, tea.

SZOMBAT:

Ebéd: Zellerpüréleves; nyúlaprólék szalonnás gombóccal; túrósrétes. *Vacsora:* Rántott velő céklával; héjában sült burgonya lúdsírral.

VASÁRNAP:

Ebéd: Gombaleves; sonkás rizspudding; nyúlgerinc vadasan, makarónival és áfonyával; gesztenyepüré habbal. *Vacsora:* Hideg disznókaraj, olajos, köménymagos savanyúkáposztával; szardellavaj; párolt füge, tea.

HÉTFŐ:

Ebéd: Paradicsomleves csipetkével; sertéskaraj egybesütve, fehérrepafőzelékkel; krumplinudli dióscukorral megszórva. *Vacsora:* Ham and eggs; banán.

KEDD:

Ebéd: Borjúbecsínált; képviselőfánk. *Vacsora:* Karfiolpudding; alma, sajt.

SZERDA:

Ebéd: Gombaleves; füstöltkolbász borsópürével és káposztacikával; mákosmetélt. *Vacsora:* Húsosderelye; narancssaláta.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Sóskafeves, pirított kenyérkockával; csirkepörkölt tarhonyával és ecetespaprikával; palacsinta ízzel. *Vacsora:* Zöld-séggel főtt borjúnyelv ecetestormával; tejberizs, csokoládéval behintve.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú halfeves; túrósgombóc. *Vacsora:* Töltött-tojás, uborka; birsalmasajt, sósmandula pirítva.

SZOMBAT:

Ebéd: Húsfeves reszelt tésztával; csontvelő pirított kenyérel; főtt marhahús, kelbimbó és párolt finomzöltség körítéssel; szardellamártás; forgácsfánk. *Vacsora:* Húsfeves csészében; pirított borjúmáj burgonyával és céklával; körített lipthói túró, retek.

VASÁRNAP:

Ebéd: Áttört zellerfeves; macarons aux gratin; pácolt őzhús, gombás rizzsel és áfonyával; mandula-parfait. *Vacsora:* Malackocsonya; diós habcsók.

HÉTFŐ:

Ebéd: Káposztaleves, füstöltkolbászkarikákkal; babfőzelék, párolt felsálszeletekkel; darásmetélt pirítva. *Vacsora:* Tormás virstli; alma, sajt.

KEDD:

Ebéd: Burgonyafeves; majoránnás vetrece rizzsel és uborkával; szágófelfűjt, málnaízzel leöntve. *Vacsora:* Borjúszeletben sült sonka, szardellavajjal; gesztenye, méz.

SZERDA:

Ebéd: St. Julien-feves; véres-májashurka, lencsefőzelékkel; farsangi fánk. *Vacsora:* Szalámi, vaj, keménytojás, retek; befőtt, amerikai mogyoró.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Lebbencsleves; töltött káposzta, füstöltkolbásszal; almásrétes. *Vacsora:* Kirántott borjúmáj, majonézes burgonya-saláta; szardellavaj.

PÉNTEK:

Ebéd: Bableves; kecsege, citromos lében főve, újbungonya vajas petrezselyemmel; puncstorta. *Vacsora:* Paraj, puffadttojással; alma, sajt.

SZOMBAT:

Ebéd: Zabpehelyleves; párolt libacomb babsalátával; karpós-túróslepény. *Vacsora:* Gomba tojással; alma.

VASÁRNAP:

Ebéd: St. Julien-leves; húsos roulade; beefsteak tükörtőjással, újbungonyával és Worcester-mártással; bécsi pite. *Vacsora:* Hideg borjúvelő, aszpikos tartármártásban; hónapos-retek, krémsajt.

HÉTFŐ:

Ebéd: Paradicsomleves; borjúdió egybesütve, karfiolfőzelék; mákoscsik mézzel. *Vacsora:* Rakott burgonya; narancs.

KEDD:

Ebéd: Borjúpüréleves; vagdalthús kelkáposztafőzelékkel; tepertős pogácsa. *Vacsora:* Sertéskaraj, frissen sütvé, cékla; körített liptói.

SZERDA:

Ebéd: Sóskafeves; tejfeles borjúpaprikás haluskával; diós-palacsinta. *Vacsora:* Sültszalonna, kemény tojás, uborka; habcsók.

Március.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Barna csontleves; friss kolbász, lencsefőzelékkel; darásmetelt. *Vacsora:* Stefánia-sült, uborkával; befőtt, cakes.

PÉNTEK:

Ebéd: Paradicsomleves; maccarons aux gratin; gyümölcsös rizs. *Vacsora:* Rántotthal, majonézes burgonya és zöldsalátával; pirított sós mandula és rumos meggy.

SZOMBAT:

Ebéd: Savanyú tojásleves; báránypaprikás, tarhonyával; almáslepény. *Vacsora:* Töltöttgalamb, fejessalátával; pattogatott kukorica mézzel.

VASÁRNAP:

Ebéd: Sós kaleves, borsótésztával; töltöttgomba; párisi filet, rizskörítéssel és mustáros uborkával; habos roulade. *Vacsora:* Kaszinó-tojás; mandulás karikák; krémsajt; retek.

HÉTFŐ:

Ebéd: Almaleves; Eszterházy rostélyos újbургonyával; túrósmetélt. *Vacsora:* Sonkás makaróni pudding; banán.

KEDD:

Ebéd: Kaporleves; köményes sertéscomb egybesütve, kelkáposztafőzelékkel; rakottpalacsinta. *Vacsora:* Töltöttburgonya, paradicsommártással; narancs.

SZERDA:

Ebéd: Tyúkleves, bechuvel; főtt tyúk zsírban átpirítva, tejfeles karliollal; káposztáskocka. *Vacsora:* Idei burgonyapaprikás, bécsi virstlivel; alma; pálpusztai sajt.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Spárgaleves (konzerv); malacpörkölt tarhonyával és savanyítottakkal; sonkáskocka. *Vacsora:* Májpástétom; crême Nougat.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú tojásleves; tejfeles kelbimbófőzelék; burgonyapüré; túróskifli. *Vacsora:* Harsaszeletek gratinírozva; ananászzeletek.

SZOMBAT:

Ebéd: Borsópüréleves; angol bélszín, Cumberland-mártással és burgonyával; aranygaluska borsodóval. *Vacsora:* Paradicsomos sajtos makaróni; birsalmasajt, cakes.

VASÁRNAP:

Ebéd: Áttört karfiollevés; kacsaprólékból és májból rizotto; kacsasült gesztenyés párolt piroskáposztával; Sacher-torta. *Vacsora:* Hideg vagdalthús, majonézes burgonyasalátával; torta; narancs.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zableves (Quaker Oats); borjúvesés sóskafezeléssel; mákoscsfák. *Vacsora:* Omlette aux fines herbes; dió mézzel.

KEDD:

Ebéd: Paradicsompüré-leves; zöldborsó pudding borjúnyelvvel; vajashidak. *Vacsora:* Sonkáspalacsinta; banán.

SZERDA:

Ebéd: Gulyásleves; túróscsusza. *Vacsora:* Savanyútüdő gombóccal; körözött liptói, retek szeletelve.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Majoránnás burgonyaleves; székelygulyás; lekvárosbukta. *Vacsora:* Velős hachéval töltött vajastészta; narancssaláta.

PÉNTEK:

Ebéd: Feketegyökerleves; Branzino Rossini módra; görhe. *Vacsora:* Conserv tengeri rák majonézzel; töltöttgomba; krémsajt.

SZOMBAT:

Ebéd: Gombaleves; borjúvesés, spenót; stiriai metélt. *Vacsora:* Matrózhús, ecetpaprika; sajt; gyümölcs.

VASÁRNAP:

Ebéd: Francia ökörszálleves; kocsonyázott májpástétom; Wellington-bélszín vegyes körítéssel és Worchester-mártással;

fagyasztott gyümölcsrizs, habbal. *Vacsora*: Hideg rántottkaraj, ecettel-olajjal párolva; párolt alma, cakes.

HÉTFŐ:

Ebéd: Lencseleves; sertéskaraj, eltett tökfőzelékkel; káposztáskocka. *Vacsora*: Tojás ropogós, ecetesparadicsommal; szultánsajt.

KEDD:

Ebéd: Rizsleves; borjúszelet morzsában kisütve, karfiol vajban; túróspite. *Vacsora*: Tokány burgonyával; mogyoróscsók.

SZERDA:

Ebéd: Cakkumpakkleves; kiflismarn. *Vacsora*: Velő tojással, uborka; párolt füge, gesztenye.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Tejfeles bableves malackörömmel; beafsteak tükörtójással és gombásrizzsel; diósrétes. *Vacsora*: Majonézes csirke; cukrozott gyümölcs; rumos piskóta.

PÉNTEK:

Ebéd: Zellerleves; sóska, puffadt tojással; sajtosmetélt. *Vacsora*: Heringsaláta; sültburgonya vajjal; narancs.

SZOMBAT:

Ebéd: Sárgarépa-leves; fehérpecsenye rizzsel és céklával; almáspité. *Vacsora*: Makaróni-puding; aszalt-szilva párolva.

VASÁRNAP:

Ebéd: Bárányfejeleves savanyuan; sajtosfelfujt; poulard gombával párolva, vegyes saláta; diótorta. *Vacsora*: Hideg töltötttojás; sonka aszpikkal és tormával; narancs-geléc.

HÉTFŐ:

Ebéd: Spenótleves: töltött libanyak lencsepürével; káposztásrétes. *Vacsora*: Kirántott libamájszeletek, majonézes burgonyasalátával; mandarin.

KEDD:

Ebéd: Almaleves; bőrében sült vagdalt libamell, babsalátával; csokoládétekeres. *Vacsora:* Karfiol-filet befőtt, cakes.

SZERDA:

Ebéd: Húsleves libacsontból és hátából, csigatésztával; főtt libahús, szardellamártással, burgonyasterccel; pirított darásmetelt. *Vacsora:* Matrózhús, rizs, ecetesparadicsom; déligyümölcs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Gombaleves; tojás Thallóczy-módra; vesepecsenye hálóban, finom zöldséggel és burgonyapürével; puncstorta. *Vacsora:* Paradicsomos csirke; alma, sajt.

PÉNTEK:

Ebéd: Sóskafeves, beleütött tojással; süllőtekeres gombával és kapris vajmártással; diókrém. *Vacsora:* Homardines; tésztában sült szardínia; pároltszilva.

SZOMBAT:

Ebéd: Tárkonyos borjúfejeves; sonkás burgonyapuding; almáspite. *Vacsora:* Borjúvelő tojással, uborka, vajás burgonya; hámozott sültgesztenye, rumos málnaízzel leöntve.

Április.

VASÁRNAP:

Ebéd: Zöldborsópüréleves (konzerv); rántottszardínia; káposzta, gesztenyével töltve; rizs; Pátriaszelet. *Vacsora:* Hideg sertéskaraj, uborka; sütemény.

HÉTFŐ:

Ebéd: Paradicsomleves; töltött borjúszelet; sült kel, vajás-morzsával; talkedli, izzel. *Vacsora:* Füstölt disznónyelv sóskaival; banán.

KEDD:

Ebéd: Borsópüréleves, sült borsótésztával; felsál, szeletekben sültve, olajos, köményes, nyers savanyúkáposztával; talkedli. *Vacsora:* Velő-croquette, cékla; Pirított mogoró, rumosmeggy.

SZERDA:

Ebéd: Zellerkrémleves; vagdalthús, savanyú burgonyafőzelékkel; ischli fánk. *Vacsora:* Párisi filet, rizskörítéssel és mustáros uborkával; narancssaláta.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Tárkányos bárányfej-becsináltleves; spenótpuding; káposztásrétes. *Vacsora:* Sonkás croquette; alma, sajt.

PÉNTEK:

Ebéd: Szegedi halászlé; túrósesusza. *Vacsora:* Tojás, Mártinó módra; párolt alma.

SZOMBAT:

Ebéd: Zöldségleves; párolt felsál, rakottburgonyával; diós-mákosstekercs. *Vacsora:* Tormásvirstli; friss tavaszi lipthói túró, körítve; hónaposretek, új hagyma, baksőr.

VASÁRNAP:

Ebéd: Húsleves pulykaaprólékból; burkolt kolbász; pulykamellszeletek kirántva, kompóttal és vegyessalátával; gesztenye á la Yoyo. *Vacsora:* Hideg főttpulyka, kapris Remoularde-mártással; apró sütemény.

HÉTFŐ:

Ebéd: Tarhonyás zöldségleves; borjúpaprikás haluskával; darásmetélt. *Vacsora:* Omlette aux fines herbes; banán.

KEDD:

Ebéd: Ujházy-leves; forgácsfánk. *Vacsora:* Makaróni, nápolyi módon; birsalmasajt, kókuszdió.

SZERDA:

Ebéd: Kelbimbóleves; bécsiszelet, burgonyasaláta; lekvárosbukta. *Vacsora:* Matrózhús, ecetes- vagy vizesuborka; narancs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: BurgonyakréMLEVES; főtt friss marhanyelv, Cumberland-mártással és pirított darával; leveles vajastészta ribizli lekvárral töltve. *Vacsora* Kirántott szafaládé, parajfőzelékkel; amerikai mogyoró, rumosmeggy.

PÉNTEK:

Ebéd: Bableves; Branzino Rossini-módra; almásrétes. *Vacsora:* Sült kel; túrósmetélt; alma, sajt.

SZOMBAT:

Ebéd: Francia ökörszályleves; rántottbárány, sóska-főzelékkel; szágófelfűjt. *Vacsora:* Húsoskocka, Lonti módra; befőtt, cakes.

VASÁRNAP:

Ebéd: Spárgaleves; velőpuding; bélszinszeletek párolva, gombás rizs, karotta vajjal; kakaótorta habbal. *Vacsora:* Sonkával töltött hideg tojás; déli torta.

HÉTFŐ:

Ebéd: Marhahúsleves, tüdőstáskával; főtt hús, snittlingmártással, gombásrizs- és újburgonyakörítéssel; túrósrétes. *Vacsora:* Meleg füstöltkaraj, káposztasaláta, keménytojás; diós aszalt-szilva.

KEDD:

Ebéd: Paradicsomleves, csurgatott tésztával; hirtelensült sertéskaraj, tejszínes burgonyafőzelékkel; dióspalacsinta. *Vacsora:* Debreceni kolbász reszelt tormával. Rumos banán.

SZERDA:

Ebéd: Gombaleves; rántott borjúkotlett zöldborsófőzelékkel; tojásosgaluska. *Vacsora:* Rizses csirke; piskóta; jam.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Krumplipüréleves; Irish stew; túrósmetélt. *Vacsora:* Majoránnás bárány; fejessaláta; hónaposretek; vaj.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyútojásleves; töltött ponty; citromkoch. *Vacsora:* Konzerv paradicsomos szardínia; új krumplici vajjal; ilmitzi sajt.

SZOMBAT:

Ebéd: Májpüréleves; székelgyulyás; vegyes palacsinta; *Vacsora:* Rántott borjúvelő; zellersaláta; párolt füge.

VASÁRNAP:

Ebéd: Piritott kappan aprólékkeves; sonkáskarfiol; kappan Ujházy módra; befőtt; francia saláta; csokoládétorta. *Vacsora:* Hideg főtt borjúnyelv, szardellamártással; torta.

HÉTFŐ:

Ebéd: Gulyásleves; tót haluska (sztrapacska). *Vacsora:* Velő tojással; uborka; déligyümölcs.

KEDD:

Ebéd: Sóskae leves; sertéscomb párolva, zöldbabfőzelékkel; mogyorócsók. *Vacsora:* Májas töltött tojás; banán.

SZERDA:

Ebéd: Burgonyakrémleves; bécsiszelet, cékla; rizskoch málnaöntettel. *Vacsora:* Töltött felsálszeletek, pirított darakörítéssel és céklával; narancs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Pirított aprólékkeves zöldborsóval; töltött csibe, majonézes salátával és ropogós újburgonyával; gyümölcslepény. *Vacsora:* Vese velővel, ecetes paprikával és tarhonyával; hónaposretek; vaj.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú pontyleves; diósmetelt. *Vacsora:* Paprikás kucsmagomba galuskával; körített liptói.

SZOMBAT:

Ebéd: Tavaszi leves; töltött borjúszegy, karottafőzelékkel; linzi sütemény. *Vacsora:* Sonkás rakottburgonya; Camembert-sajt; alma.

VASÁRNAP:

Ebéd: Gombás apróléklevés; spárga, vajás-tejfeles öntettel; rántott csirke; zöldsaláta keménytojással; mogyoró parfait. *Vacsora:* Hideg fasírozott hús, francia salátával; apró sütemény.

HÉTFŐ:

Ebéd: Rizsleves; főthús kapormártással; makaróni; hónaposretek; mandulás kifli. *Vacsora:* Töltött kalarábé; omlette, ízzel.

Május.

KEDD:

Ebéd: Lebbencsleves; paraj tükörtojással; sonkáskocka. *Vacsora:* Gombás velő, öntött salátával; kirántott banán.

SZERDA:

Ebéd: Paradicsomleves; párolt felsál; majoránnás újbургonyafőzelék; aranygaluska. *Vacsora:* Savanyú tüdő gombóccal; kapros-tejfeles túró, pirított kenyérrel.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Sóskafeves, csurgatott tésztával; sertéscomb, kelkáposztával; csörögefánk. *Vacsora:* Tarhonyás krumpli; uborka; gyümölcssaláta.

PÉNTEK:

Ebéd: Borleves; rántott pisztráng; zöldsaláta; sajtos metélt. *Vacsora:* Tejfeles karfiol, töltött tojással körítve; habos rizs.

SZOMBAT:

Ebéd: Karfiolleves; borjúpaprikás; újburgonya; lekváros derelye. *Vacsora:* Tojásos haluska; zöldsaláta; Grape fruit.

VASÁRNAP:

Ebéd: Ráklevés; spárga vajjal és tejfellel; rántott csirke, párolt zöldborsóval; meggyes rétes. *Vacsora:* Hideg füstölt disznónyelv aszpikban; cakes; befőtt.

HÉTFŐ:

Ebéd: Kaporlevés; alföldi felsár makarónival; császármorzsa. *Vacsora:* Risi-bisi; sajt; alma.

KEDD:

Ebéd: Kalarábélevés; vagdalt borjútüdő; sajtosmetélt. *Vacsora:* Tejfeles paprikás krumpli, bécsi virstlivel; püspökkenyér.

SZERDA:

Ebéd: Zöldborsólevés; sertéskaraj podlupkafőzelékkel; szágófelfűjt. *Vacsora:* Velős omlette, öntött salátával; birsalmasajt.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Spárgaleves; bretagnei borjúcomb; karfiol; diósrétes. *Vacsora:* Husosderelye; majonézes fejessaláta; banán.

PÉNTEK:

Ebéd: Feketegyökérlevés; szegedi harcsaszelet; kapros turóspalacsinta. *Vacsora:* Töltött rák bormártásban; újbургonya, petrezselymes vajjal leöntve; Crème Nougat.

SZOMBAT:

Ebéd: Rizslevés; töltöttkáposzta; lekváros bukta. *Vacsora:* Bécsiszelet salátával és pirított újburgonyával; párolt alma.

VASÁRNAP:

Ebéd: Tyúklevés; spárga Camargo módra; tyúkhús-croquette francia salátával; roulade à la O'Neil. *Vacsora:* Hideg rostbeef angol mustárral; habcsók; Szt. János-retek; vaj; tavaszi sör.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldborsólevés; idei kelkáposzta, benne főtt dagadóval; sztrapacska. *Vacsora:* Tojás pohárban, snitlinges vajjal összekeverve; alma.

KEDD:

Ebéd: Paradicsompüréleves; töltött idei kalarábé; sajtos makaróni. *Vacsora:* Sertéspörkölt, pirított burgonyával; birsalmasajt; cakes.

SZERDA:

Ebéd: Zellerkrémleves; vagdalthús, salátafőzelékkel; mákos-mézes csík. *Vacsora:* Velő tojással, piros káposztával; sajt.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Marhahusleves; főthús, körítéssel; tejfeles kapormártás; narancskoch. *Vacsora:* Pirított máj, burgonyapürével; befőtt.

PÉNTEK:

Ebéd: Spárgaleves; rákpuding; csusztatott palacsinta. *Vacsora:* Töltött gomba; linzi karikák.

SZOMBAT:

Ebéd: Idei burgonyaleves, füstölt husléből; füstölt karaj sóskával és tükörtojással; mandulás pereg. *Vacsora:* Tárkonyos borjúbecsinált; amerikai mogyoró, málnaöntettel.

VASÁRNAP:

Ebéd: Libaaprólékleves; libamájás risotto; idei libapecsenye; kapros uborkasalátával; diósrétes, vaniliás tejsodóval. *Vacsora:* Hideg süllő, aspikos tartármártással bevonva; kemény tojás és francia saláta körítéssel; hideg diósrétes.

HÉTFŐ:

Ebéd: Húsleves; főtt marhahús vadas mártásban; krumplipogácsa; sonkaskocka. *Vacsora:* Rizses csirke; almapüré; cakes.

KEDD:

Ebéd: Sóskafeves; borjúvesés; zöldborsófőzelék; diósbukta. *Vacsora:* Kirántott sonkaszeletek majonézes fejjelátával, krémsajt.

SZERDA:

Ebéd: Birkagulyás; kapros turósrétes. *Vacsora:* Gomba tojással; öntött saláta; alma; pálpusztai sajt.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Borsópüréleves; rakottkáposzta; almáspite. *Vacsora:* Paradicsomos csirke rizzsel; befőtt; piskóta.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú ikraleves; spárga tejfeles-vajas morzsával, túrósgombóc. *Vacsora:* Töltött tojás; parajpuding, birsalmasajt; cakes.

SZOMBAT:

Ebéd: Tarhonyaleves; sertéskaraj szeletekben kisütve, idei zöldbabfőzelékkel; császármorzsa. *Vacsora:* Bécsi virstli pörköltlében, újbургonyával; hónaposretek, ostyepka; sóskifli; sör.

VASÁRNAP:

Ebéd: Barnaleves bechuval; gombás bélszinszeletek; karotta, spárga, zöldborsó, zöldbab, újburgonya körítéssel; Pischinger-torta. *Vacsora:* Hideg vagdalthús snittlingmártással; eper cukrozott tejszinnel.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldborsóleves; Eszterházy-rostélyos; salátafőzelék; kapros-túrós derelye. *Vacsora:* Paradicsomos makaróni; cseresznye.

KEDD:

Ebéd: Zöldséges csirkebecsinált; forgácsfánk. *Vacsora:* Pírtott sertésmáj; ecetes paprikával és tarhonyával körítve; krémsajt.

SZERDA:

Ebéd: Zellerpüréleves; marhafilet zöldbabfőzelékkel; habkoch. *Vacsora:* Töltött kalarábé; körített lipthói retekkel.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Majoránnás újburgonyaleves; lucskos káposzta; almásrétes. *Vacsora:* Főtt borjunyelv, ecetes tormával; befőtt, cakes.

Június.

PÉNTEK:

Ebéd: Halászlé; dióskifli. *Vacsora:* Snittlinges rántotta; krumplislángos; eper tejszinnel.

SZOMBAT:

Ebéd: Rizsleves a borjúláb levéből; rántott borjúláb; majonézes fejessalátával és vajas burgonyával; káposztás pogácsa. *Vacsora:* Velő tojással; uborka; magyar eidami sajt; alma.

VASÁRNAP:

Ebéd: Tárkonyos pulykaapróléklevés; lerakott sonkás palacsinta; pulykapecsenye; befőtt; dióparfait. *Vacsora:* Pulyka-mell roueni módra; habcsókók.

HÉTFŐ:

Ebéd: Sóskafejes; borjúhús erdész módra, rizzsel; borsótészta csokoládéöntettel. *Vacsora:* Velős roulade; cseresznye.

KEDD:

Ebéd: Egresleves; töltött rostélyos; sült kelkáposztával; turóspalacsinta. *Vacsora:* Borjúnyelv pikáns mártásban; ostyepka; retek.

SZERDA:

Ebéd: Kalarábéleves; csirke citromos lében; diósrétes. *Vacsora:* Tarhonyás hus krumplisalátával; rumos meggy; sós mandula.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Spárgakrémleves; töltött borjúszelet zöldborsófőzelékkel; vajaspépény. *Vacsora:* Angol roastbeef, Worcester-sauce, St. Julien-körítés; grape fruit.

PÉNTEK:

Ebéd: Gombaleves; süllő vajban, új burgonyával; sajtos-metélt. *Vacsora:* Ültetett tojás, parajfőzelék; Camembert-sajt; alma.

SZOMBAT:

Ebéd: Cakkumpakkleves; cseresznyésrétes. *Vacsora:* Borjúhús erdészmodra; eper.

VASÁRNAP:

Ebéd: Tárkonyos ragoutleves; spárga hollandi mártással; idei libapecsenye uborkasalátával; puncstorta. *Vacsora:* Hideg libamájas töltött tojás; almapüré; cakes.

HÉTFŐ:

Ebéd: Spárgaleves; borsos disznópecsenye párolt káposztával; daráskocka piritva. *Vacsora:* Sonkás vagdalék fejessalátával; töpörtyűspogácsa.

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves; párolt fartő, kapros tökfőzelékkel; tal-kedli. *Vacsora:* Sajtos makaróni; eper.

SZERDA:

Ebéd: Csirkegulyás; túróscsusza kaporral és füstölt töpörtyűvel. *Vacsora:* Rántott velő, sóskával; alma, sajt.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Húsleves májgombóccal; főthús vegyes körítéssel és snittlingmártással; citromkoch. *Vacsora:* Kolbász burokban; meggy.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú tojásleves; rácponty; lekváros derelye. *Vacsora:* Kaliforniai olajos piztráng, az olajban elkevert mustárral; kolduslepény.

SZOMBAT:

Ebéd: Zöldbaleves; borjúkotlett szardellamártással, sült burgonya; dióspalacsinta. *Vacsora:* Füstölt meleg disznónyelv tormával; cseresznye.

VASÁRNAP:

Ebéd: Zöldborsóleves; főtt rák; gombás szűzpecsenye hálóban sütvé, rizskörítéssel és öntöttsalátával; epres tányérkák vajastésztából. *Vacsora:* Hideg töltöttcsirke uborkasalátával; banánsaláta.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldbableves; vagdalthús kalarábéfőzelékkel; túrós-kifli. *Vacsora:* Gombapaprikás; cseresznye.

KEDD:

Ebéd: Sóskaeves; sertéskaraj sárgarépa-főzelékkel; sajtos-metélt. *Vacsora:* Tárkonyos borjúfej; meggy.

SZERDA:

Ebéd: Burgonyaleves; tejfeles gombás borjúkotlett, sült keltkáposztakörítéssel; linzi sütemény. *Vacsora:* Sonkás makaróni; kajszinbarack.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Pirított aprólékleves; pörköltcsirke tarhonyával és kovászos uborkával; kirántott zsemlyeszeletek málnaöntettel. *Vacsora:* Risi-bisi; vaj, retek.

PÉNTEK:

Ebéd: Zöldborsóleves; áttört halszeletek tejfeles zöldsalátával; kolduslepény. *Vacsora:* Tojás Baronet-módra; sajt; gyümölcs.

SZOMBAT:

Ebéd: Egresleves; párolt felsálszeletek tökfőzelékkel; meggyes lepény. *Vacsora:* Kirántott borjúmáj zöldbabsalátával; számoça.

VASÁRNAP:

Ebéd: Kacsapaprólékleves; zöldborsópuding; töltött borjúszület gombás rizskörítéssel és párolt almával; mandulás rétes. *Vacsora:* Hideg kacsapecsenye, uborkasalátával; crème Nougat.

HÉTFŐ:

Ebéd: Húsleves; főthús, estragon (tárkony) mártással, karotta, újburgonya, rizskörítéssel; lekváros metélt, pirítva. *Vacsora:* Matrózhús kovászos uborkával; cseresznye.

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves; borjú-fricandea zöldborsófőzelékkel; káposztásrétes. *Vacsora:* Sertéskarajszeletek morzsában sültve, uborkasaláta; Camembert-sajt, alma.

SZERDA:

Ebéd: Sós-kaleves; rakottburgonya, vagdalt sertéspörkölttel, közészórva; kitolófánk. *Vacsora:* Tálbapírtott csirke; zöldbab, vajasmorzsával leöntve; eper.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Galambleves; spárga; cseresznyéslepény. *Vacsora:* Lerakott húspalacsinta, fejessalátával; pirított mandula; jam.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú tojásleves; gratinírozott harcsa; túrós-gombóc. *Vacsora:* Töltött gomba; eperkrém.

SZOMBAT:

Ebéd: Csirkeleves; sonkástészta. *Vacsora:* Majoránnás újburgonya, bécsi virstlivel; főtt kukorica.

Július.

VASÁRNAP:

Ebéd: Rák-leves; velős omlette; kacsapecsenye párolt káposztával; csokoládékrém. *Vacsora:* Halmajonéz; sonka tormával; puncsszelet.

HÉTFŐ:

Ebéd: Paradicsomleves; kalarábéfőzelék; kirántott sertés-karaj; talkedli. *Vacsora:* Borjúpaprikás galuskával; habos rizs málnaöntettel.

KEDD:

Ebéd: Burgonyaleves; Eszterházy-rostélyos; kapros tökfőzelék, kovászosuborka levével savanyítva; darásmetélt. *Vacsora:* Párisi szelet zöldborsófőzelékkel; cseresznye.

SZERDA:

Ebéd: Zöldséges csontleves májgombóccal; kelkáposztafőzelék egybesült borjuveséssel; aranygaluska. *Vacsora:* Pácolt marhanyelv ecetestormával; ribizli.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Sóska leves; zöldbab főzelék frissen sült sertéskarajjal; burgonyatészta. *Vacsora:* Pirított máj, tarhonya, kovászos uborka; sajt.

PÉNTEK:

Ebéd: Zöldborsópüré leves; kirántott vargánya uborkasalátával; káposztáspalacsinta. *Vacsora:* Tojás pohárban, petrezselymes vajjal elkeverve, tök spárgamódra; gyümölcs.

SZOMBAT:

Ebéd: Húsleves tüdőstáskával; főtt hús ribizlimártással, kifli-smarn. *Vacsora:* Tojásos galuska, fejessaláta; sárgabarack.

VASÁRNAP:

Ebéd: Gombaleves; zöldborsópuding; rántott csirke öntöttsalátával; meggykeszőce. *Vacsora:* Szalámi, sonka, vaj; mandulás kifli.

HÉTFŐ:

Ebéd: Velőleves; borjúfricandeau zöldborsófőzelékkel, tóthaluska. *Vacsora:* Töltött tojásgyümölcs (padlizsán); rántott kajszi-barack.

KEDD:

Ebéd: Kaporleves; párolt felsál salátafőzelékkel; meggyes-és cseresznyés rétes. *Vacsora:* Sült töltött paprika és paradicsom; retek, vaj.

SZERDA:

Ebéd: Rebarbaraleves; kacsasült, zöldbabsalátával; forgácsfánk. *Vacsora:* Kacsapárolékos májrisotto; gyümölcs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: St. Julien leves; rakott káposzta; csusztatott palacsinta. *Vacsora:* Krumplilángos; szamóca tejfellel.

PÉNTEK:

Ebéd: Halpaprikás; kapros, töpörtyűs túróscsusza. *Vacsora:* Kirántott emmentáli sajt; piskótatekercs málnaízzel.

SZOMBAT:

Ebéd: Zöldbableves; pörköltcsirke, burgonyával és kovászos-uborkával; burgundi perec. *Vacsora* Savanyútüdő szalonnás-gombóccal; főtt kukorica.

VASÁRNAP:

Ebéd: SpárgakréMLEVES; rákpuding, félangolos bélszín. rakott burgonyával; citromfagylalt. *Vacsora:* Hideg sertéscomb káposztasalátával; sajt; gyümölcs.

HÉTFŐ:

Ebéd: KalarábékréMLEVES; savanyú burgonyafőzelék benne-főtt dagadóval; töltött metélt. *Vacsora:* Matrózhús kovászos-uborkával; hideg tejberizs.

KEDD:

Ebéd: Cakkumpakkleves; káposztásrétes. *Vacsora:* Sárgagomba bechamel-mártással; gyümölcs.

SZERDA:

Ebéd: Tejleves; zöldbabfőzelék, párolt felsállal; túrósbukta. *Vacsora:* Töltött kalarábé; vaj, retek.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zöldborsóleves, rántott csirke, öntöttsalátával; szágó-felfújt. *Vacsora:* Velő tojással, uborkasaláta; főtt kukorica.

PÉNTEK:

Ebéd: ZellerkréMLEVES; süllő bormártásban; mandulakrém. *Vacsora:* Töltöttgomba, palacsinta ízzel.

SZOMBAT:

Ebéd: Kalarábéleves; szerb rostélyos; darásmetélt. *Vacsora:* Borjúszelet, szardella vajjal, öntött saláta; trappistasajt.

VASÁRNAP:

Ebéd: Májpüréleves; töltött szőlőlevél; gombás borjúszelet piritott burgonyával; vaniliakrém. *Vacsora:* Hideg sültcsirke, francia salátával és párolt barackkal; habcsókok.

HÉTFŐ:

Ebéd: Lebbencsleves; kirántott sertéskaraj, pároltkáposztával; omlette, diókrémmel töltve. *Vacsora:* Vese velővel, uborka, burgonya; sült kukorica vajjal.

KEDD:

Ebéd: Kifejtett bableves; párolt felsál zöldbabfőzelékkel; borsótészta csokoládéöntettel. *Vacsora:* Pirított máj tarhonyával és céklával; körített lipthói feketeteretekkel.

SZERDA:

Ebéd: Húsleves finom metélttel; főtt hús tejfeles, vajas sült kelkáposztával és bechamel-mártással; csusztatott palacsinta. *Vacsora:* Bouillon csészében; tormásvirstli; gyümölcs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Majoránnás krumplileves; rakott káposzta, rizskoch. *Vacsora:* Velő tojással; uborkasaláta; császárkörte.

PÉNTEK:

Ebéd: Halászlé; kapros turósrétes. *Vacsora:* Rántotta paprikasalátával; sajtos metélt; szöllő.

SZOMBAT:

Ebéd: Velőleves; vagdalt libamell; paradicsomleves, burgonyával; szilváslepény. *Vacsora:* Libaaprólék rizzsel; alma; sajt.

VASÁRNAP:

Ebéd: Gombaleves; husos pánkó, libahátulja sültve, párolt káposztával; Gizella-torta. *Vacsora:* Hideg libamáj; hideg töltött libanyak; libatöpörtyű; vegyes saláta; szöllő; új dió.

HÉTFŐ:

Ebéd: Tárkonyos pulykabecsínált; túrósgombóc. *Vacsora:* Töltött paprika; szöllő.

KEDD:

Ebéd: Zellerkrémleves; sertéscomb köménymaggal, egybesültve; kelkáposztafőzelék; darásmetélt pirítva. *Vacsora:* Szalonnásrántotta, uborkával; habkoch.

SZERDA:

Ebéd: Sóskafeves; bécsi szelet burgonyapürével és sült paprikasalátával; palacsinta ízzel. *Vacsora:* Húsosderelye; alma; sajt.

Augusztus.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Burgonyaleves; tejszínes borjúpaprikás, apró csipetkével; borsótészta csokoládéöntettel. *Vacsora:* Burgonyáskocka (Grenadiermarsch); dinnye.

PÉNTEK:

Ebéd: Parajleves, béchuvel; töltött ponty; túrósgombóc. *Vacsora:* Gomba tojással; madártej.

SZOMBAT:

Ebéd: Tavaszleves; töltött borjúszeget parajjal; meggyeslepény. *Vacsora:* Töltött paprika; emmenthalisajt, vaj.

VASÁRNAP:

Ebéd: Pirított káposztaleves; gombapuding; sültkáposzt, vegyes salátával; maraschinkrém. *Vacsora:* Hideg borjúdió, majonézes zöldbab salátával; barack.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldségleves; paradicsomos zöldbabfőzelék sertés-karajjal; pozsonyi patkó. *Vacsora:* Sajtós makaróni; főtt kukorica.

KEDD:

Ebéd: Burgonyaleves; beefsteak tükörtőjással és vegyes körítéssel; palacsinta. *Vacsora:* Burgonyapuding; szilva.

SZERDA:

Ebéd: Paradicsomleves; szűzsült, tökfőzelék; fahéjas fánk. *Vacsora:* Matrózhús uborkával; körített lipthói, zöldpaprika.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Kaszásleves; vagdalthús, salátafőzelék; bundásalma.
Vacsora: Tárkonyos borjúbecsinált; hideg túróslepény.

PÉNTEK:

Ebéd: Halászlé; forgácsfánk (csöröge). *Vacsora:* Tejfeles csirkegomba; ostyepka, szőlő.

SZOMBAT:

Ebéd: Ujházi-leves; darásrétes. *Vacsora:* Zöldséges sertés-
 gulyás; gyümölcs.

VASÁRNAP:

Ebéd: Ökörszályleves; sonkás rizspuding; paprikáscsirke galuskával; Dobostorta. *Vacsora:* Borjúvelő hidegen; sajt; görög-
 dinnye.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldbableves; párolt galamb citromos lében; tejfeles-
 metélt. *Vacsora:* Marhafilét, burgonya, mustár; madártej.

KEDD:

Ebéd: Sóskafeves, pirított kockával; borsostokány párolt
 kalarábéval; barátfüle. *Vacsora:* Párisi ecettel, olajjal, hagymá-
 val; sajt, alma.

SZERDA:

Ebéd: Velőleves; borjúvesés, parajfőzelék; kitoló fánk. *Va-
 csora:* Gombapaprikás, burgonyapürével; főtt kukorica.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zellerkrémleves, borsótésztával; töltött kaproská-
 poszta, benne főtt dagadóval; pogácsa. *Vacsora:* Sült töltött para-
 dicsom és paprika; mandulás karika.

PÉNTEK:

Ebéd: Halikraleves; tejfeles burgonyapaprikás; sajtosmetélt.
Vacsora: Rántott harcsaszeletek, majonézes zöldbabsalátával;
 párolt szilva.

SZOMBAT:

Ebéd: Húsleves, velőgombóccal; főtt hús tárkonymártással és pirított darakörítéssel; német lepény. *Vacsora:* Pirított sertésmáj burgonyával és kovászos uborkával; sárgadinnye.

VASÁRNAP:

Ebéd: St. Julien-leves; töltött tojás hercegnő módra; töltött-csirke, fejessalátával; burgundi pereg. *Vacsora:* Hideg töltött-kalarábé; görögdinnye.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldségleves; sertéskaraj paradicsomos zöldbabfőzelékkel; kirántott zsemlyeszeletek málnaöntettel. *Vacsora:* Csirke-croquette, zellersaláta; gyümölcs.

KEDD:

Ebéd: Kaporleves; egybensült sertéscomb, kelkáposztafőzelékkel; császármorzsa. *Vacsora:* Lecsó; retek, vaj.

SZERDA:

Ebéd: Rizsleves; párolt felsál kapros tökfőzelékkel; szénaboglya. *Vacsora:* Puffadt tojás, fejessaláta; körített liptói, retek.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zellerkrémleves; vagdalthús, salátafőzelék; talkedli. *Vacsora:* Töltöttkalarábé; habcsók.

PÉNTEK:

Ebéd: Majorannás burgonyaleves; töltött gomba; kapros-tejfeles túróscsusza. *Vacsora:* Töltött rák bormártásban; főtt kukorica; ananászdinnye.

SZOMBAT:

Ebéd: Tárkonyos báránybecsinált; juhtúrós galuska. *Vacsora:* Velő gombával; gyümölcs.

VASÁRNAP:

Ebéd: Malacaprólékleves; sonkás roulade; malacpecsenye párolt piroskáposztával; túrós kifli. *Vacsora:* Hideg malacpecsenye; grillage.

HÉTFŐ:

Ebéd: Lebbencsleves; ürücomb egybesülve, paradicsomos zöldbabfőzelékkel; szilvásgombóc. *Vacsora:* Töltött lángos; ribizli.

KEDD:

Ebéd: Köménymagleves; borjupörkölt, tarhonyakörítés, kovászosuborka; sonkás kocka. *Vacsora:* Rakott burgonya, öntött saláta; sajt.

SZERDA:

Ebéd: Tyukhúsleves; főtt tyuk, gombamártással; sajtos makaróni. *Vacsora:* Sonkás rizspuding; gyümölcs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Kaszásleves; vagdalthús salátafőzelékkel; aranygaluska. *Vacsora:* Töltött kalarábé; szeder.

PÉNTEK:

Ebéd: Paradicsomleves; rántott ponty, kovászosuborka; fahéjas fánk. *Vacsora:* Olasz bomba; párolt szilva.

SZOMBAT:

Ebéd: Becsinált csirke; rizsfelfujt. *Vacsora:* Ludaskása; sült kukorica; vaj.

Szeptember.

VASÁRNAP:

Ebéd: Borleves; palacsinta, libamájkrémmel töltve; libapecsénye, kapros, tejfeles uborkasalátával; túrós és diós rétes. *Vacsora:* Francia tojás; mézes csók.

HÉTFŐ:

Ebéd: Gulyásleves; pirított darásmetélt. *Vacsora:* Borjucotlette, burgonyapürével és céklával; párolt szilva.

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves; sertéskaraj, paradicsomos burgonyafőzelékkel; sült egér. *Vacsora:* Rántott vargánya, bechamel-mártással; retek, krémsajt.

SZERDA:

Ebéd: Tárkonyos csirkeaprólékleves; pörkölt csirke, tarhonyával és kovászosuborkával; almáspite. *Vacsora:* Maccarons au gratin; görögdinnye.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Majorannás burgonyaleves; lucskoskáposzta; csuszta-tott palacsinta. *Vacsora:* Sonkás-roulade, reszelt pármái sajttal behintve; részeg füge.

PÉNTEK:

Ebéd: Zellerkrémleves; kecsge rántva; vegyessalátával; túróserelye. *Vacsora:* Zöldbab-puding; sárgadinnye.

SZOMBAT:

Ebéd: Tyukleves csigatésztával; főtt tyuk, tejfeles gombamártással; rakott palacsinta. *Vacsora:* Lecso, frankfurti kolbászszal; főtt kukorica.

VASÁRNAP:

Ebéd: Malacaprólékleves; olasz bomba; sült malac, párolt piroskáposztával; diókrém. *Vacsora:* Hideg malacpecsenye, uborkasaláta; sajt, alma.

HÉTFŐ:

Ebéd: Húsleves; főtt hús, tarhonya és piritott dara körítéssel; kapormártás; burgonyástészta, parmezánsajttal hintve. *Vacsora:* Fürj-falatok; dinnye.

KEDD:

Ebéd: Tárkonyos csirkebecsinált; lekváros omlette. *Vacsora:* Kirántott vargánya; körített lipthói.

SZERDA:

Ebéd: Burgonyaleves; sertéskaraj kapros tökfőzelékkel; forgácsfánk. *Vacsora:* Borjucsülök gombásrizzsel, őszibarack.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Marhagulyás; káposztáskocka. *Vacsora:* Sonkás makaróni paradicsommal; görögdinnye.

PÉNTEK:

Ebéd: Sóskafeves, beleütött tojással; szerb ponty; diós palacsinta. *Vacsora:* Karfiol-puding; kirántott emmentali sajt; ananászdinnye.

SZOMBAT:

Ebéd: Zöldségfeves; borjupörkölt, pirított burgonyasterccel és kovászosuborkával; szilvásgombóc. *Vacsora:* Naturszelet, zöld-habsalátával; szőlő.

VASÁRNAP:

Ebéd: Paradicsomfeves; kacsaprólék rizzsel, kacsapecsenye uborkasalátával; vegyes rétes. *Vacsora:* Hideg töltött tojás, prágai sonka tartár-mártással; vaj, sajt, gyümölcs.

HÉTFŐ:

Ebéd: Sóskafeves; majorannás burgonyafőzelék, vágott-hússal; túrósgombóc. *Vacsora:* Brabanti tojás; alma, sajt.

KEDD:

Ebéd: Káposztafeves füstölthússal; rántott borjumájszeletek rizzsel és céklával; tündércsók. *Vacsora:* Töltött kalarábé; császárkörte.

SZERDA:

Ebéd: Pirított csirkeaprólékfeves; rántott csirke burgonyasalátával; almás felfújt. *Vacsora:* Karfiol-krém libamájjal; szőlő.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zabfeves (Quaker Oats); fogolypecsenye lencsepürével; túróskifli. *Vacsora:* Káposztás palacsinta; aszalt szilva, pirított mogoró.

PÉNTEK:

Ebéd: Zellerkrém-feves; áttört halszeletek, remoulard-mártással; habos roulade. *Vacsora:* Töltött gomba; tóthaluska.

SZOMBAT:

Ebéd: Ujházy-leves; diósmetélt. *Vacsora:* Vese velővel, tört-burgonya, uborka; új dió, mézzel.

VASÁRNAP:

Ebéd: Zöldségkrémleves; velősrétes; borjudió Choiseul módra, vegyes salátával; indianer. *Vacsora:* Borban főtt zöldséges vadsertés, hidegen, ecetes tormával; ananász befőtt.

HÉTFŐ:

Ebéd: Kaszásleves; rizses hús; tejesmetélt. *Vacsora:* Paprikás burgonya kolbásszal; alma, sajt.

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves; Eszterházy-rostélyos, kelkáposzta; palacsinta. *Vacsora:* Rántott borjúláb tartármártással; párolt körte.

SZERDA:

Ebéd: Kalarábés aprólékleves; töltött csirke, uborkasaláta; bundás alma. *Vacsora:* Majorannás vetrece, pirított burgonyával; körített liptói; retek.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Bableves, bennefőtt malackörömmel; sonkás kocka. *Vacsora:* Tárkonyos borjúbecsinált; szöllő.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyutojás-leves; tejfeles karfiol; káposztás rétes. *Vacsora:* Szardinia olajban, gomba paprikás; manduláskifli.

SZOMBAT:

Ebéd: Paradicsomleves; szüzsült hálóban, rizskörítéssel; kitolófánk. *Vacsora:* Savanyútüdő zsemlyegombóccal; új dió.

VASÁRNAP:

Ebéd: Ragoutleves; parajpuding; kacsapecsenye vegyes salátával; mogyorótorta. *Vacsora:* Strassburgi májpástétom aszpikkal; vaj; pirított zsemlye; habcsók.

HÉTFŐ:

Ebéd: Gulyás; barátfüle. *Vacsora:* Velős omlette; szőlő; dió.

Október.

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves vajashaluskával; sertéskaraj paradicsomos burgonyafőzelékkel; almáspite. *Vacsora:* Virstli paprikás lében; pirított mogoró, méz.

SZERDA:

Ebéd: Rizsleves; töltött borjúszege spenóttal; rizskoch. *Vacsora:* Rántott sertésmáj burgonyasalátával; tejfeles túró; zöldpaprika.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Köményleves sült borsótszaltával; töltöttkáposzta; stiriai metélt. *Vacsora:* Pörköltcsirke, tarhonya, cékla; kompót; cakes.

PÉNTEK:

Ebéd: Zöldbableves; gombás harcsaszletek; túrósgombóc. *Vacsora:* Sóska tükörtojással; rumos szilvajam, vajaszsemlyére kenve.

SZOMBAT:

Ebéd: Csontleves; párolt felsál szemesbabfőzelékkel; aranygaluska. *Vacsora:* Frissen sült nyúlgerinc; makaróni; alma; sajt.

VASÁRNAP:

Ebéd: Gombaleves; karfiol sonkás bechamellel; töltött borjúszelet, rizskörítés, paradicsomsaláta; dióstorta. *Vacsora:* Nyúlpástétom birsalma-mousseal; túróskifli; tea.

HÉTFŐ:

Ebéd: Kaporleves; borjúpörkölt haluskával, uborkával; túrósgombóc. *Vacsora:* Kirántott sonkaszeletek kaszinótojással körítve; mézescsók.

KEDD:

Ebéd: Húsleves; főtt hús, ecetestormával; csusztatott palacsinta. *Vacsora:* Zöldségfilet; uborkasaláta; új dió.

SZERDA:

Ebéd: Zellerkrémleves; rizseshús, fejessaláta; sajtos fánk. *Vacsora:* Májjal töltött tojás; rumos szilvajam, vajas zsemlyével.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zöldségleves; friss rostélyos kapros tökfőzelékkel; káposztásrétes. *Vacsora:* Paprikáscsirke galuskával; befőtt; cakes.

PÉNTEK:

Ebéd: Tejleves bechuvel; karfiolpuding; diósmetélt. *Vacsora:* Süllő vajban, petrezselyemmel; párolt füge; sós morogyoró.

SZOMBAT:

Ebéd: Idei friss szemes bableves; marhapörkölt tarhonyával és káposztával, töltött ecetespaprika; talkedli. *Vacsora:* Velő-croquette; majonézes burgonyasaláta; császárkörte.

VASÁRNAS:

Ebéd: Pirított fácánaprólékleves; spárga (konzerv) bechamel-mártással; borban párolt fácánpecsenye birsalmapürével és gombásrizszel körítve; mandula-parfait. *Vacsora:* Pulykamell roueni módon; új dió; méz.

HÉTFŐ:

Ebéd: Káposztaleves; pulykapörkölt, tarhonya, uborka; diós metélt. *Vacsora:* Sertéskaraj, sültpaprikasalátával; alma; sajt.

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves; Eszterházy-rostélyos; cékla; sült egér. *Vacsora:* Főtt borjúnyelv, sóskával; aszaltszilva; cakes.

SZERDA:

Ebéd: Karfiolleves; bécsiszelet, spenót; lekváros bukta. *Vacsora:* Párisi ecettel és olajjal; körített liptói, retekkel.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Majorannás burgonyaleves; rakott kelkáposzta; csusztatott palacsinta. *Vacsora:* Beefsteak, tükörtojással és vegyes körítéssel; befőtt; piskóta.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú tojásleves; dióshal; káposztás rétes. *Vacsora:* Gombás rizspuding; habcsók.

SZOMBAT:

Ebéd: Húsleves; főthús rizzsel és burgonyakörítéssel; kapormártás; linzítészta. *Vacsora:* Ham and eggs, ecetes uborka; gesztenye, méz.

VASÁRNAP:

Ebéd: Áttört májleves; halpuding; sült csirke, vörös salátával és befőttel; gyümölcsös rizs fagyasztva. *Vacsora:* Hideg sonkás vagdalthús; vajas zsemlyeszeletek, ecetes gomba; birsalmasajt, pirított sósmandula.

HÉTFŐ:

Ebéd: Húsleves borsótésztával; főtt libamell és aprólék tejfeles tormamártással; sajtosmetélt. *Vacsora:* Tejfeles karfiol, libamájszeletekkel körítve; befőtt, cakes.

KEDD:

Ebéd: Paradicsomleves; libahátulja párolva, makarónival; forgácsfánk ízzel. *Vacsora:* Naturszelet szardellavajjal és rizskörítéssel; körözött líptói, retek.

SZERDA:

Ebéd: Gombaleves; pörkölt nyúlaprólék pirított burgonyasterccel; madártej. *Vacsora:* Paraj; kirántott zsemlye; rumos meggy, dióbél.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zellerkrémleves; pácolt nyúlgerinc vadasan, zsemlyegombóccal; kiflismarn. *Vacsora:* Paprikásburgonya füstöltkolbászszal; párolt szilva.

PÉNTEK:

Ebéd: Sóskafeves; ráchal, pirított tarhonyával; túrósbukta.
Vacsora: Sóska; tükörtójas; rumos meggy, dióbél.

SZOMBAT:

Ebéd: Zableves; pároltfelsál savanyú burgonyafőzelékkel;
 darafelfűjt. *Vacsora* Húsoskocka Lonti módra; gyümölcs.

VASÁRNAP:

Ebéd: Spárgaleves (konzerv); strassburgi tojas; bifszték
 vegyes körítéssel; gesztenyetorta. *Vacsora:* Malackocsonya; pis-
 kótatekeres, rumos szilvajammel.

HÉTFŐ:

Ebéd: Francia ökörszályleves; kukoricamálé. *Vacsora:* Bur-
 gonya Chambord módra; alma, sajt.

KEDD:

Ebéd: Kaszásleves; pörkölt sertésaprólék; kolduslepény.
Vacsora: Olasz bomba; bisalmasajt, amerikai mogyoró.

SZERDA:

Ebéd: Paradicsomleves; bretagnei borjúcomb; sajtos metélt.
Vacsora: Citromos csirke; gesztenye mézzel.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Majorannás burgonyaleves; töltöttkáposzta; diósrudak.
Vacsora: Borjúnyelv pikáns mártásban; párolt szilva, cakes.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú pontyleves; gombás rizspuding; csusztatott
 palacsinta. *Vacsora:* Szardinia olajban, citrommal; héjában sült
 burgonya vajjal.

SZOMBAT:

Ebéd: Kalarábéleves; babfőzelék füstöltkarajjal; arany-
 galuska. *Vacsora:* Kirántott velő; körte.

November.

VASÁRNAP:

Ebéd: St. Julien-leves; Oeufs pochées à la Polignac; gombás szüzsült hálóban, rizs és karfiol körítéssel; gesztenyepüré habbal. *Vacsora:* Vadasan készített hideg nyúlgerinc áfonyával; Pátia szelet.

HÉTFŐ:

Ebéd: Gulyás; túróscsusza. *Vacsora:* Macarons au gratin; retek, vaj.

KEDD:

Ebéd: Kalarábéleves; libahátulja párolt káposztával; talkedli. *Vacsora:* libakocsonya; gesztenye mézzel.

SZERDA:

Ebéd: Paradicsomleves; töltött libanyak lencsefőzelékkel; diósmetélt. *Vacsora:* Libamájás risotto, körített liptói.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Borsópüréleves; pácolt libamell vadasan; burgonyafánk; palacsinta ízzel. *Vacsora:* Libamájpástétom aszpikkal és savanyúsággal; befőtt, cakes.

PÉNTEK:

Ebéd: Halászlé; juhtúrós haluska. *Vacsora:* Gombás burgonyapuding; csokoládé merrée.

SZOMBAT:

Ebéd: Bableves malackörömmel; paradicsomos burgonyafőzelék; egybesütött köményes sertéscomb; piskótateke, cs, diókrémrel töltve. *Vacsora:* Savanyútüdő gombóccal; alma, sajt.

VASÁRNAP:

Ebéd: Ragoutleves; töltött-tojás, paprikáscsirke, galuska; Grillage-torta. *Vacsora:* Sonka, szardellavaj, füstölt májashurka; rumos meggy, piritott mandula.

HÉTFŐ:

Ebéd: Paradicsomleves; friss rostélyos, savanyúrépafőzelékkel; mákos kifli. *Vacsora:* Karfiol bechamelmártással és kirántott parizerszeletekkel; gesztenye, méz.

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves; magyar sólet; giardinetto. *Vacsora:* Húsos pánkó; alma, sajt.

SZERDA:

Ebéd: Ujházy-leves; Sacher-torta. *Vacsora:* Borjúpörkölt galuskával, ecetespaprika; befőtt, cakes.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zöldborsóleves (konzerv); káposztafőzelék, bennefőtt fejhússal, májas- és véreshurka; túróscsusza. *Vacsora:* Nyúlfilet, áfonya, rizs; párolt füge.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyútojásleves; rántott harcsa, uborkasaláta; habkoch. *Vacsora:* Töltöttgomba, piskóta tejsodóval.

SZOMBAT:

Ebéd: Kaszásleves; rizseshús, cékla; lekvárosmetélt. *Vacsora:* Rakottburgonya; ecetesgomba; párolt aszaltszilva.

VASÁRNAP:

Ebéd: Tárkonyos aprólékleves; sonkás palacsinta; poulard tejfellel és vörösborral párolva, befőtt, orosz saláta; citromkoch. *Vacsora:* Hideg vaddisznó ecetestormával; kréme Nougat.

HÉTFŐ:

Ebéd: Sárgarépa-leves; vagdalthús paradicsomos káposztával; sonkástészta. *Vacsora:* Tarhonyás burgonya, ecetespaprika; márdártej.

KEDD:

Ebéd: Kaporleves; cigánypecsenye lencsefőzelékkel; hájas-pogácsa. *Vacsora:* Rakott kel; sült tök.

SZERDA:

Ebéd: Húsleves májgombóccal; főthús uborkamártással; alma pongyolában. *Vacsora:* Fogoly gombás rizzsel; gesztenye, jam.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Rántottleves, füstöltlével; babfőzelék friss- és füstölt-kolbásszal; csokoládészelet. *Vacsora:* Borjúláb kirántva, tartármártással; befőtt, cakes.

PÉNTEK:

Ebéd: Tojásleves; kelbimbó olaszosan; vaniliakrém. *Vacsora:* Borleves; halkocsonya; sültkrumpli vajjal.

SZOMBAT:

Ebéd: Rizsleves; grenadiermarsch. *Vacsora:* Töltöttpaprika; pattogatott kukorica mézzel.

VASÁRNAP:

Ebéd: Zellerkrémleves; Oeufs pochées a la Polignac; egybesült borjúdió, pommes frites, majonézes vegyes saláta; diókrém. *Vacsora:* Hideg angol roastbeef, mustáros uborkával és keménytojással körítve; vaniliásperecek.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zableves; nyulgerinc vadasan, krumplipogácsával és birsalmapürével; túrósbukta. *Vacsora:* Vese velővel, tarhonya, cékla, krémsajt; köményes feketeteretek.

KEDD:

Ebéd: Gulyásleves; sztrapacska. *Vacsora:* Nyul croquette; tejjabos gesztenyepürée.

SZERDA:

Ebéd: Kaporleves; borjúcsülök sóskával; rizsfelfűjt. *Vacsora:* Füstölt sertésnyelv ecetes tormával; füge, datolya,ogyoró.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Káposztaleves; párolt felsál lencsefőzelékkel; csusztatott palacsinta. *Vacsora:* Töltött kelkáposzta; gesztenye, méz.

PÉNTEK:

Ebéd: Gombaleves; áttört halszeletek, vegyes saláta; citromkoch. *Vacsora:* Rakottburgonya; túrósmetélt; gyümölcs.

SZOMBAT:

Ebéd: Kalarábéleves; rántott sertésborda, savanyú burgonyafőzelékkel; fahéjas fánk. *Vacsora:* Borleves; sonkaskocka, tejfelesen, parmezánsajttal beszórva; párolt alma.

VASÁRNAP:

Ebéd: Savanyú malacaprólékleves; spárga (konzerv) bechamellemel; sült malacpecsenye; gesztenyés vöröskáposztával; krémeslepény. *Vacsora:* Töltött borjúszelet, savanyítottakkal; befőtt, cakes.

HÉTFŐ:

Ebéd: Köménymagleves; kelkáposztafőzelék, vagdalt libamell; palacsinta ízzel. *Vacsora:* Libaprólék rizszel; retek, körített liptói.

December.

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves; libahátulja sülvé, babsaláta; citromkoch. *Vacsora:* Héjában sült burgonya, libatepertő, ecetespaprika; befőtt, cakes.

SZERDA:

Ebéd: Húsleves; főtt marhahús sóskával; burgonyametélt. *Vacsora:* Majorannás vetrece; gesztenye, méz.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Csontleves májgombóccal; székelykáposzta; almásrétes. *Vacsora:* Marhafilet piritott burgonyával és uborkával; narancs.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú tojásleves; pörkölt hal tarhonyával és céklával; lekvárosderelye. *Vacsora:* Kelvirág vajjal és tejfellel; rumosmeggy, pörkölt mogoró.

SZOMBAT:

Ebéd: Májpüréleves; párolt felsál lencsefőzelékkal; sült egér. *Vacsora:* Sonkaskocka; sajt, alma.

VASÁRNAP:

Ebéd: Zellerkrémleves; feketegyökér mousseline-mártással; egybenschült borjúdió, burgonyasaláta; Stefánia-torta. *Vacsora:* Hideg libamáj, mustáros uborka; szardellavaj; narancssaláta, tea.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldségleves; marhapörkölt tarhonyával és céklával; sajtosmetélt. *Vacsora:* Kirántott borjúmáj, burgonyapüré; alma, sajt.

KEDD:

Ebéd: Paradicsomleves; tormáshús, ecetestormával; diós-kifli. *Vacsora:* Rizses hús; befőtt, cakes.

SZERDA:

Ebéd: Cakkumpakkleves; sztrapacska. *Vacsora:* Vese velővel, darasterc, ecetespaprika; sültgesztenye.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Konzerv zöldborsópüréleves, pirított kenyérkockával; káposztafőzelék, bennefőtt dagadóval, véres- és májashurka; túrósrétes. *Vacsora:* Rántott borjúláb tartármártással; rumos-meggy, pirított mogyoró.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú halles; aranygaluska. *Vacsora:* Paradicsomos, sajtos makaróni; gyümölcsös tejszínhabos rizs.

SZOMBAT:

Ebéd: Borsópüréleves, csurgatott tésztával; füstöltkaraj, sós-kával és keménytojással; darafelfűjt. *Vacsora:* Majoránnás vetrece, reszelt burgonya; pattogatott kukorica mézzel.

VASÁRNAP:

Ebéd: Borjúragoutleves; velőpuding; gombás szűzsült hálóban; rizskörítés, káposztasaláta; farsangi fánk. *Vacsora:* Tüzdelt sültcsirke hidegen, ecetes zöldparadicsom; borban párolt füge és aszaltszilva.

HÉTFŐ:

Ebéd: Citromos borjúbecsinált; sonkaskocka. *Vacsora:* Kirántott sertéskaraj, babsaláta; főttgesztenye.

KEDD:

Ebéd: Zöldségkrémleves; borjúhús erdészmódra, rizskörítés; rakottpalacsinta. *Vacsora:* Savanyútüdő gombóccal; habcsók.

SZERDA:

Ebéd: Francia ökörszályleves; diósmetélt. *Vacsora:* Húsos pánkó; alma, sajt.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zellerkrémleves; töltöttkáposzta, füstöltkolbásszal; meggy-keszőce. *Vacsora:* Töltöttlángos; dióbél narancsjam-mel.

PÉNTEK:

Ebéd: Áttört zableves borsótésztával; süllő, fehér mártással, gombás rizzsel; túróskifli. *Vacsora:* Heringes almasaláta; sztrapacska, narancs.

SZOMBAT:

Ebéd: Zöldségleves; morzsában kisütött sertéskaraj, bab-főzelékkel; mákoscik. *Vacsora:* Velő gombával, savanyúság; gyalult, köményes feketeretek, lipthói túró.

VASÁRNAP:

Ebéd: Húsleves, finom metélttel; sonkásfánk; nyúlgerinc vadasan, burgonyapogácsával; csusztatott palacsinta. *Vacsora:* Szardellás húspátétom; alma, sajt, pirított mogyoró.

HÉTFŐ:

Ebéd: Rizsleves; főtt marhahús paprikáslében, gesztenyés kelkáposztafőzelékkel; meggyeslepény. *Vacsora:* Tejfeles nyúl-aprólék; gesztenye, méz.

KEDD:

Ebéd: Paradicsomleves; füstöltkolbász, sárgaborsópürével és káposztacikával; túrósrétes. *Vacsora:* Burgonyapuding; banánsaláta.

SZERDA:

Ebéd: Gulyás; káposztáskocka. *Vacsora:* Nyúlgerinc vadasan, gombóc; narancs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Aprólékleves; sült csirke, burgonyasaláta; almáslepény. *Vacsora:* Kirántott borjómáj, uborka; körített lipthói.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú halikraleves; paraj, tükörtojással; sajtosmetélt. *Vacsora:* Heringsaláta; habcsók.

SZOMBAT:

Ebéd: Velőleves; párisi filet, zellersaláta; aranygaluska, borsódóval. *Vacsora:* Vese velővel, cékla; befőtt, cakes.

VASÁRNAP:

Ebéd: Pirított fogoly- vagy fácánaprólékleves; kaszinó-tojás; borban párolt fogoly- vagy gesztenyével töltött fácánpecsenye gombásrizssal és áfonyával; ananászkrém. *Vacsora:* Hideg töltött borjúszelet, francia saláta; alma, sajt.

HÉTFŐ:

Ebéd: Tejfeles bableves; borjúpörkölt, tarhonya, uborka; madártej. *Vacsora:* Naturszelet burgonyával és céklával; déli gyümölcs.

KEDD:

Ebéd: Marhagulyás; almásrétes. *Vacsora:* Majorannás sertésmáj, rizskörítéssel; körített lipthói, retekkel.

SZERDA:

Ebéd: Sóskafeves; rántott borjukotlett, zöldborsófőzelékkel; diósmetélt. *Vacsora:* Húsos derelye; füge.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Májkrémleves; tűzdelt ramsteak, zöldséggel párolva; vajaskiflik barackízzel. *Vacsora:* Omlette; tejfelestúró, pirított kenyérrel.

TARTALOM:

Előszó	Oldal 3
------------------	------------

Levesek

1. Attört bableves	5
2. Barnaleves	5
3. Borleves	5
4. Bouillon babból	5
5. Cakkumpak-leves	6
6. Francia ököruszály-leves	6
7. Gombaleves	6
8. Gombás aprólékleves	7
9. Gulyásleves	7
10. Kaporleves	7
11. Karfiolleves	8
12. Karfiolkremleves	8
13. Kaszásleves	8
14. Kenyérleves	8
15. Köménymag (rántott)-leves	9
16. Lebbencsleves	9
17. Majoránnás burgonyaleves	9
18. Marhahúsleves	9
19. Májpurée-leves	9
20. Paradicsomleves	10
21. Piritott kappanaprólékleves	10
22. Ragout-leves	10
23. Rákleves (6 személyre)	10
24. Savanyú pontyleves	11
25. Sóska-leves	11
26. Spárgaleves	12
27. Spenótleves	12
28. St. Julien-leves	12
29. Tavaszi leves	12
30. Tárkonyos bárányleves	12
31. Tejleves	13
32. Ujházy-leves	13
33. Zellerkremleves	14
34. Zöldbableves	14
35. Zöldborsóleves	14
36. Zöldborsópuréeleves	14
37. Zöldségkremleves	15

Előételek

	Oldal
38. Babcotlette	15
39. Borjúnyelv à la Pigalle	15
40. Borjúnyelv pikáns mártásban	15
41. Borjúvelő hidegen	16
42. Brabanti-tojás	16
43. Bujtatott pörkölt	16
44. Burgonya Chambordmódra	16
45. Burgonya-puding	17
46. Csirke-croquette	17
47. Csirke-gelée	17
48. Francia burgonya	18
49. Francia tojás	18
50. Gombás rizspuding	18
51. Hideg töltött kalarábé	18
52. Hideg töltöttzeller	18
53. Húsoskocka, Lonti-módra	19
54. Húsospánkó	20
55. Húsos-roulade	20
56. Húspástétom	20
57. Karfiol Bechamellel	21
58. Karfiol-filet	21
59. Karfiol libamájjal	21
60. Karfiol-puding	21
61. Káposztás-palacsinta	22
62. Kelbimbó Marengó-módra	22
63. Kirántott ementhali sajt	22
64. Kirántott vargánya	22
65. Kecsonya	23
66. Kolbász burokban	23
67. Koldus-cotlette	24
68. Libakecsonya	24
69. Libamájpástétom	24
70. Libamáj sütése	25
71. Ludaskása	25
72. Makaróni nápolyi módra	25
73. Májaslaska	26
74. Májas töltött-tojás	26
75. Májhachée	26
76. Nyúl-croquette	26
77. Nyúlpástétom	27
78. Oeufs pochée à la Polignac	27
79. Olasz bomba	27
80. Omlette aux fines herbes	28
81. Palacsinta, libamájkrémrel töltve	28
82. Paprikás palacsinta	28
83. Pirított burgonya-croquette	29
84. Polenta	29
85. Rakott kel	29
86. Roueni pulykamell	29
87. Sonka à la Bouffante	30
88. Sonkás makaróni-puding	30
89. Sonkás roulade	30
90. Spárga Camangó-módra	31
91. Strassburgi töltött tojás	31
92. Svéd-tál	31
93. Sugó	31
94. Sült töltött paprika	32

Oldal

95. Szardellás húspástétom	32
96. Tojás baronet-módra	32
97. Tojás fiesolei módra	32
98. Tojás hercegnő-módra	33
99. Tojás Márti-módra	33
100. Tojás Thallóczy-módra	33
101. Tök spárgamódra	34
102. Töltött burgonya	34
103. Töltött gomba	34
104. Töltött lángos	34
105. Töltött tojásgyümölcs (Padlizsán)	35
106. Frittura italana	35
107. Velőpuding	35
108. Velős fánk	36
109. Velős omlette	36
110. Velős rétes	37
111. Zöldbab-puding	37
112. Zöldborsó-puding	37

Halak

113. Áttört halszeletek	37
114. Branzino nápolyi módra	38
115. Dióshal	38
116. Fogas angol módon	38
117. Hal fehérmártással	38
118. Halászlé	39
119. Halpuding	39
120. Heringsaláta	39
121. Hideg rántotthal pácolva	40
122. Homardines	40
123. Kékreforrázott hal	40
124. Rákpuding	40
125. Rántott, olajos szardínia	41
126. Sol bormártással	41
127. Süllő bormártásban	41
128. Süllőtekeres gombával	41
129. Süllőszelet au gratin	42
130. Szegedi harcsaszelet	42
131. Tésztában sült szardínia	42
132. Töltött hal	43
133. Töltött ponty	43
134. Töltött rák bormártásban	43

Húsételek

135. Alföldi fecsál	44
136. Angolos szeletek	44
137. Bárány frascati-mártással	44
138. Beamaise bélszín	44
139. Belga-roulade	45
140. Borjúdió choiseul-módra	45
141. Borjúhús erdőszmódra	45
142. Borjúszeletben sült sonka	46

	Oldal
143. Bőrében sült vagdalt libamell	46
144. Bretagnei borjúcomb	46
145. Csirke citromos mártásban	46
146. Csirke-croquette	47
147. Fácán gesztenyével töltve	47
148. Fogoly abbé-módra	47
149. Fogoly borban	47
150. Fogoly pikáns mártásban	48
151. Főtt tyúkhús zsírban átpirítva	48
152. Frissen sült nyúlgerinc	48
153. Fűrj-falatok	49
154. Füstölt disznósajt	49
155. Füstölt májashurka	49
156. Gombás szűzsült hálóban	49
157. Hamis nyúlgerinc	50
158. Irish stew	50
159. Libamájás, gesztenyés pulyka	51
160. Lucskos káposzta	51
161. Magyar sólet	51
162. Majorannás bárány	52
163. Majorannás vetrece	52
164. Malac savanykásan	52
165. Marhanyelv Boidighera-mártásban	52
166. Marosszéki tokány	53
167. Nyúl-filet	53
168. Özgerinc kaprimártással	53
169. Paradicsomos borjúszelet	54
170. Paradicsomos csirke	54
171. Pácolt vaddisznó	54
172. Piláf	54
173. Pörkölt sertésaprólék	55
174. Pulyka-galantine	55
175. Rakott káposzta	56
176. Rizses csirke	56
177. Rizses májashurka	56
178. Roueni kaesa	56
179. Roueni pulykamell	57
180. Szardellás borjúszelet	57
181. Szerb rostélyos	57
182. Székelykáposzta vagy székelygulyás	58
183. Tálban pirított csirke	58
184. Töltött borjúcomb	58
185. Töltött borjúszelet	59
186. Töltött káposzta	59
187. Töltött kelkáposzta	59
188. Töltött libanyak	60
189. Töltött sült malac	60
190. Töltött szőlőlevél	60
191. Tyúkhús-croquette	61
192. Vadasan készített hús	61
193. Vaddisznó főve	61
194. Vagdalt borjútüdő	62
195. Véreshurka	62
196. Zöldséges filet	62
197. Zöldséges pároltfelsál	62
198. Zöldséges sertésgulyás	63

Húsmelléletek

	Oldal
199. Cumberland-mártás	63
200. Kelbimbó tejfelesen	63
201. Kovászos uborka	63
202. Lamballe-mártás	64
203. Levesben főtt zöldségsaláta	64
204. Majonéz főttén	64
205. Mousseline-mártás	64
206. Mustáros uborka	64
207. Orosz saláta	65
208. Paradicsomos zöldbabfőzelék	65
209. Sült paprikasaláta	65
210. Szardella-mártás	65
211. Tartare-mártás	66
212. Vegyes saláta	66
213. Zöldbabsaláta	66

Tészták, édességek

214. Almafelfújt	66
215. Ananász-krém	66
216. Apró sütemény	67
217. Aranygaluska	67
218. Aszaltgyümölcs-puding	67
219. Baby-bukta	67
220. Bohém-torta	68
221. Borsótészta	68
222. Cacao-torta	68
223. Caces	69
224. Citromperecek	69
225. Cleveland-torta	69
226. Crème Nougat	69
227. Crème tutti-frutti	70
228. Csemege-tortácskák	70
229. Csokoládékrém	70
230. Csokoládémáz	71
231. Csokoládé-merée	71
232. Csokoládé-szalámi	71
233. Csokoládészelet	71
234. Csokoládés krumplifánk	71
235. Csúsztatott palacsinta	72
236. Darázsfészek	72
237. Dinnyekrém	72
238. Diótorta	73
239. Dióslepény érsek-módra	73
240. Diósrudak	73
241. Dobostorta	74
242. Fahéjas fánk	74
243. Farsangi fánk	74
244. Finom görhe	75
245. Flaperettes	75
246. Fedák-torta	75
247. Flipottes	75
248. Forrázott sósperec	76
249. Gesztenye à la Yoyo	76

	Oldal
250. Gesztenyetorta	76
251. Gizella-torta	76
252. Gyorslepény	77
253. Haboscső	77
254. Indiáner	77
255. Ischli fánk	77
256. Jamaika felfújt	77
257/I. Jócai-béles	78
257/II. Kávékrém-torta	78
258. Kirántott barack	78
259. Kolduslepény	79
260. Kornélia-torta	79
261. Korona-kifli	79
262. Krémeslepény	79
263. Krumplis-lángos	80
264. Kukricamálé	80
265. Leveles vajastésza	80
266. Mandula-parfait	81
267. Mandulás rudak	81
268. Mandulás- vagy mogyoróskifli	81
269. Maraschino-crème	81
270. Meggy-keszőce	82
271. Mézes-csók	82
272. Mézeskalács	82
273. Mogyorókrém-torta	82
274. Mogyorótorta	83
275. Narancs-felfújt	83
276. Oetker-tésza	83
277. Örmény-palacsinta	83
278. Párolt gesztenye	84
279. Pátria-szelet	84
280. Pischinger-torta	84
281. Puncstorta	84
282. Rántott zsemlye	85
283/I. Royal-torta	85
283/II. Sacher-torta	85
284. Sós pogácsa	85
285. Stiriai metélt	86
286. Szénaboglya	86
287. Szerelmeslevél	86
288. Sztrapacska (Haluska)	86
289. Teasütemény	87
290. Tescheni karika	87
291. Túrós-kiflik	87
292. Tündéresók	87
293. Vajaszmelye és kifli	87
294. Zsíros lepény	88

Különfélék

295. A fagylaltokról	88
296. Aszpik készítése kétféleképpen	88
297. A tárkonyról	89
298. A tengeri halakról	89
299. Abált szalonna	89
300. Ananász-bowle	90

	Oldal
301. Apró tanácsok környékbeli nyaralótulajdonosoknak . . .	90
302. Apró tudnivalók	90
303. Baba-papi	91
304. Banánsaláta	91
305. Barack-bowle	91
306. Béchamel	92
307. Bechu	92
308. Citromfagylalt	92
309. Cocktailek	92
310. Csokoládéfagylalt	93
311. Csurgatott tészta	93
312. Dinnyeszletek rummal	93
313. Epersaláta	93
314. Hideg krémpuncs	93
315. Izesített hideg tea	94
316. Jegeskávé	94
317. Káposztasavanyítás	94
318. Kolbász sütési módja	95
319. Lángos	95
320. Mandulatej	95
321. Májas-rétes	95
322. Májríz	96
323. Málna- és ribizlifagylalt	96
324. Narancsfagylalt	96
325. Narancssaláta	96
326. Narancszselé	96
327. Oeufs pochées	97
328. Orosz jegelt puncs	97
329. Puncs à la glace	97
330. Rakottkenyér	97
331. Rákvaj	98
332. Reszelttészta	98
333. Részeg füge	98
334. Sonka pácolása	98
335. Sonkafőzés	99
336. Töltött zsúrkenyér	99
337. Frappée	99
338. Tyúkfarm	99
339. Vadas páclé	100
340. Vegyes gyümölessaláta	100
341. Vindobona	100

Befőzés

342. Birsalma-mousse	101
343. Birsalmasajt	101
344. Cseresznyebefőtt	101
345. Cseresznyejam	101
346. Eperbefőtt	101
347. Eperjam	102
348. Gomba eltevése ecetben	102
349. Káposztával töltött paprika ecetben	102
350. Lecsó eltevése	102
351. Meggybefőtt és meggyjam	103
352. Narancsjam	103
353. Őszibarackjam	103
354. Rétesbe való cseresznye és meggy eltevése	103

	Oldal
355. Rumos meggy	103
356. Rumos szilvajam	104
357. Sárgadinnye cukorban	104
358. Tárkony eltevése	104
359. Tök cukorban	105
360. Salátauborka eltevése	105
361. Vegyes cseresznye-meggybefőtt és jam	105
362. Vizesuborka eltevése	105
363. Zöldbab eltevése	105
364. Zöldborsó eltevése	106
365. Zöld paradicsom eltevése ecetben	106

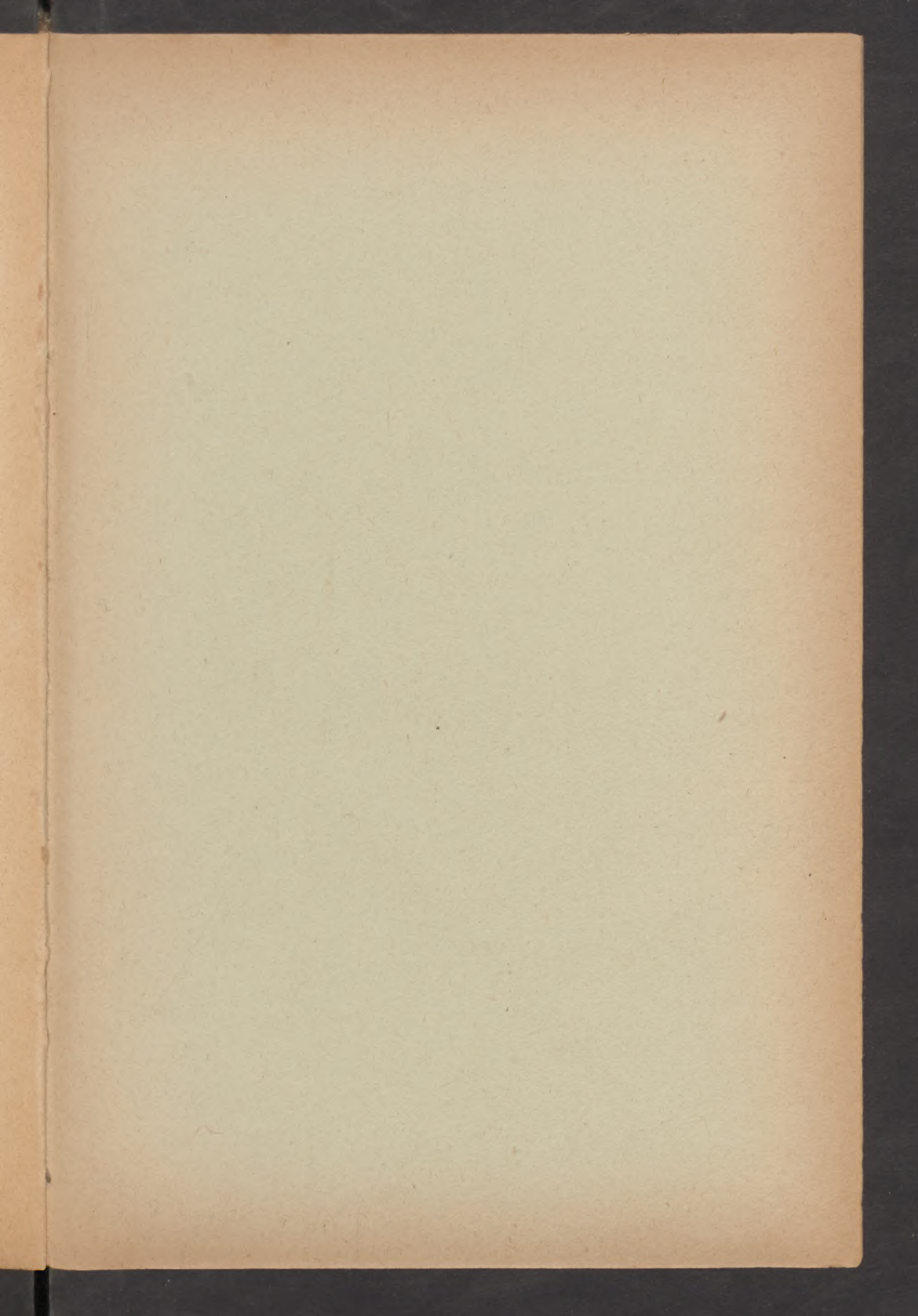
Függelék

Alkalmi étlapok	106
---------------------------	-----

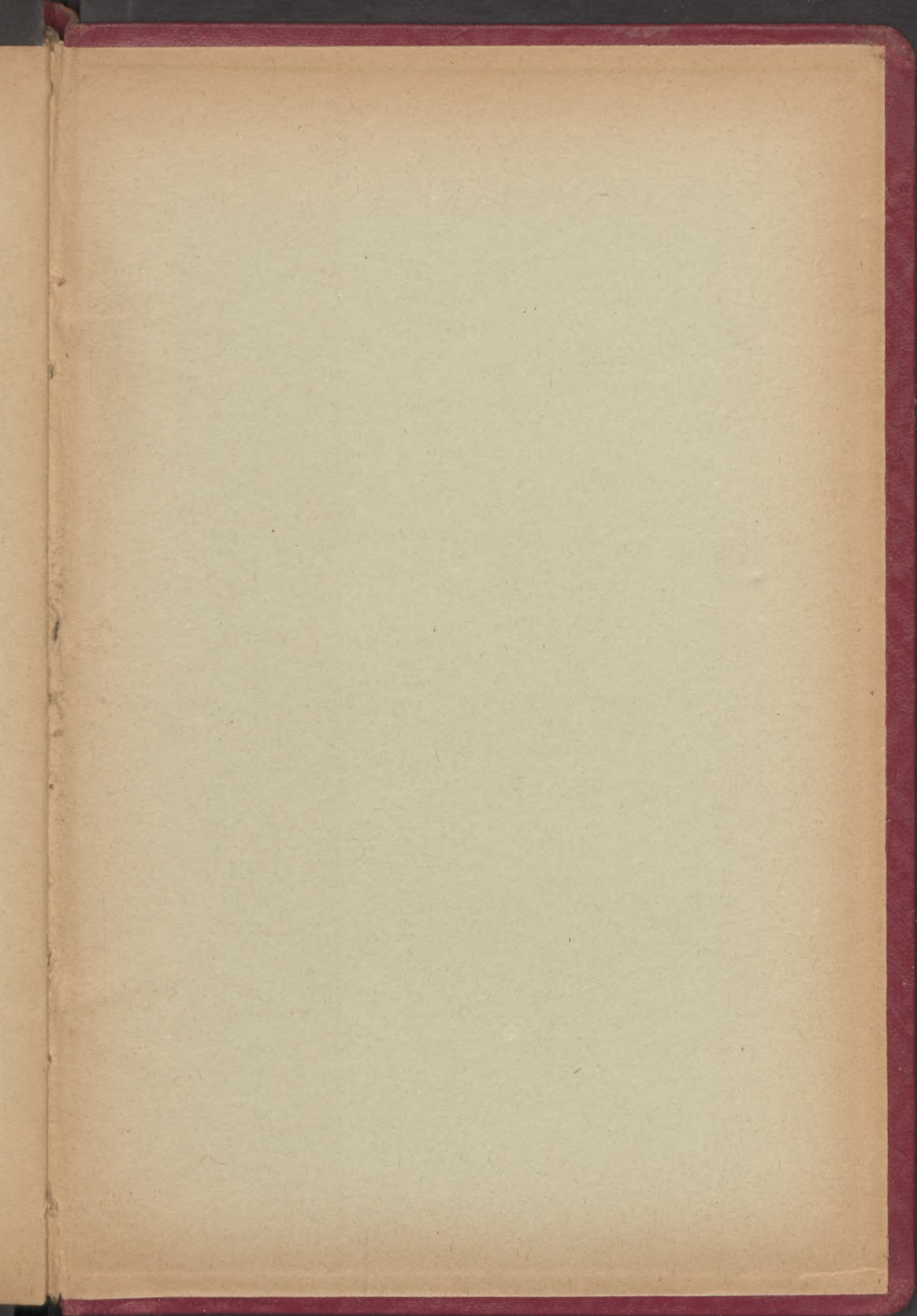
Étlapok egy évre

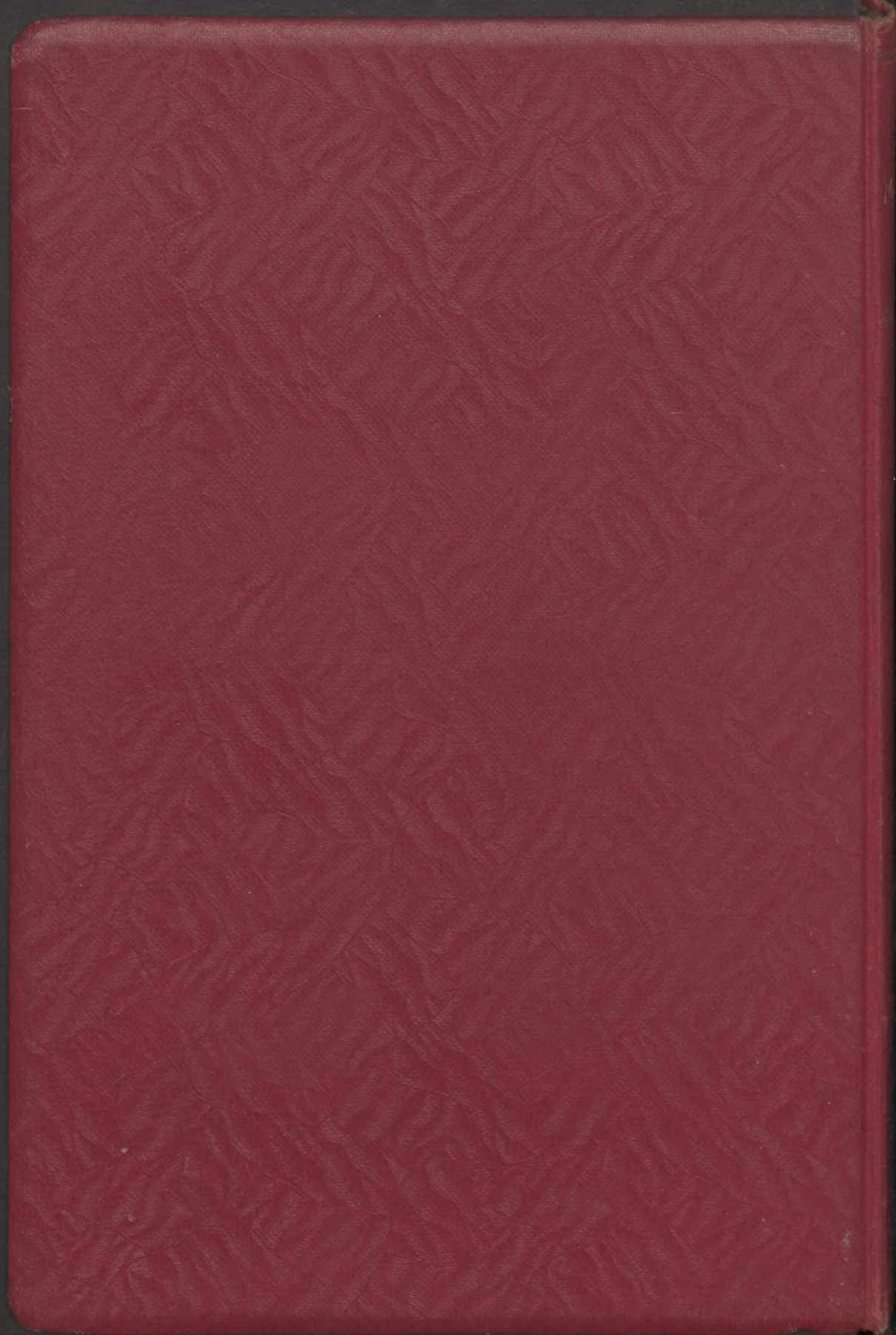
Január hóra	109
Február hóra	113
Március hóra	116
Április hóra	120
Május hóra	124
Június hóra	128
Július hóra	131
Augusztus hóra	135
Szeptember hóra	138
Október hóra	142
November hóra	146
December hóra	149





500





VIZVÁRI
Konyha
Művészet

