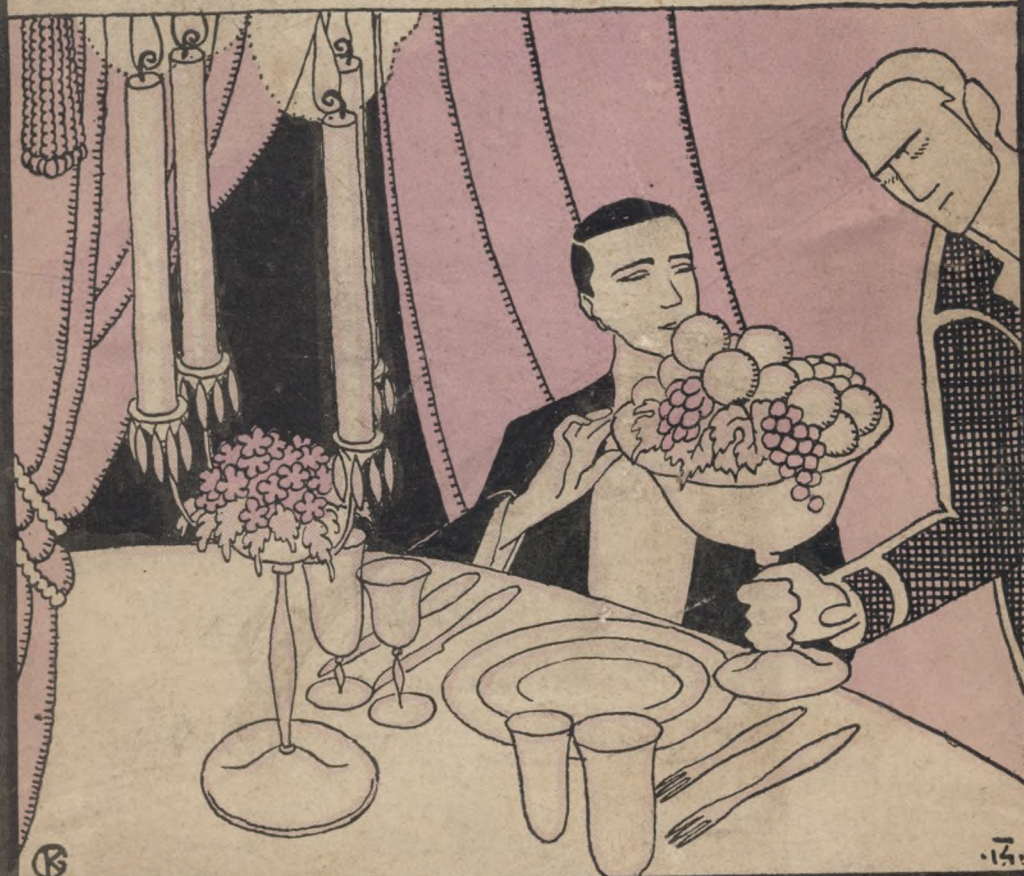


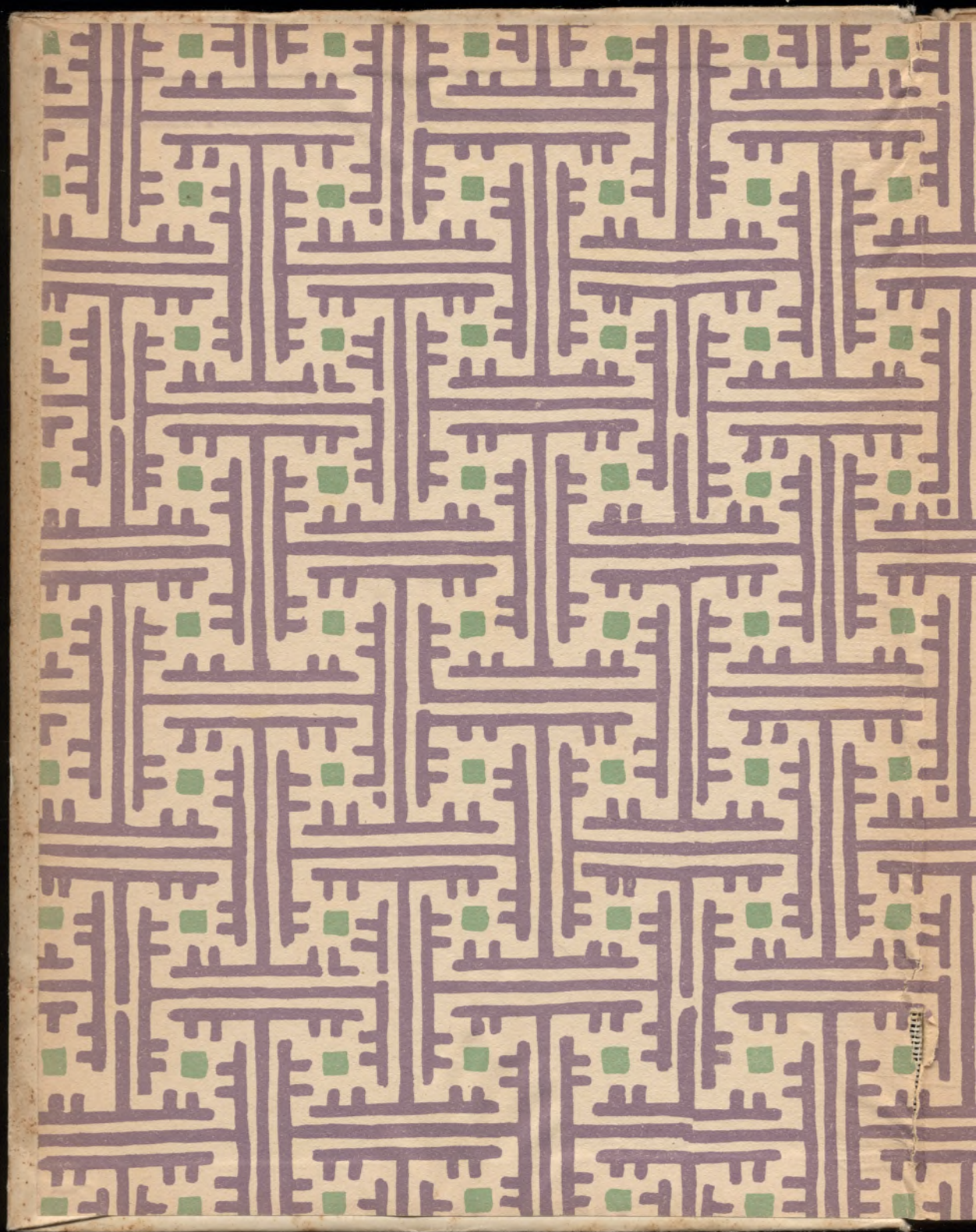
M
273.049 SZK

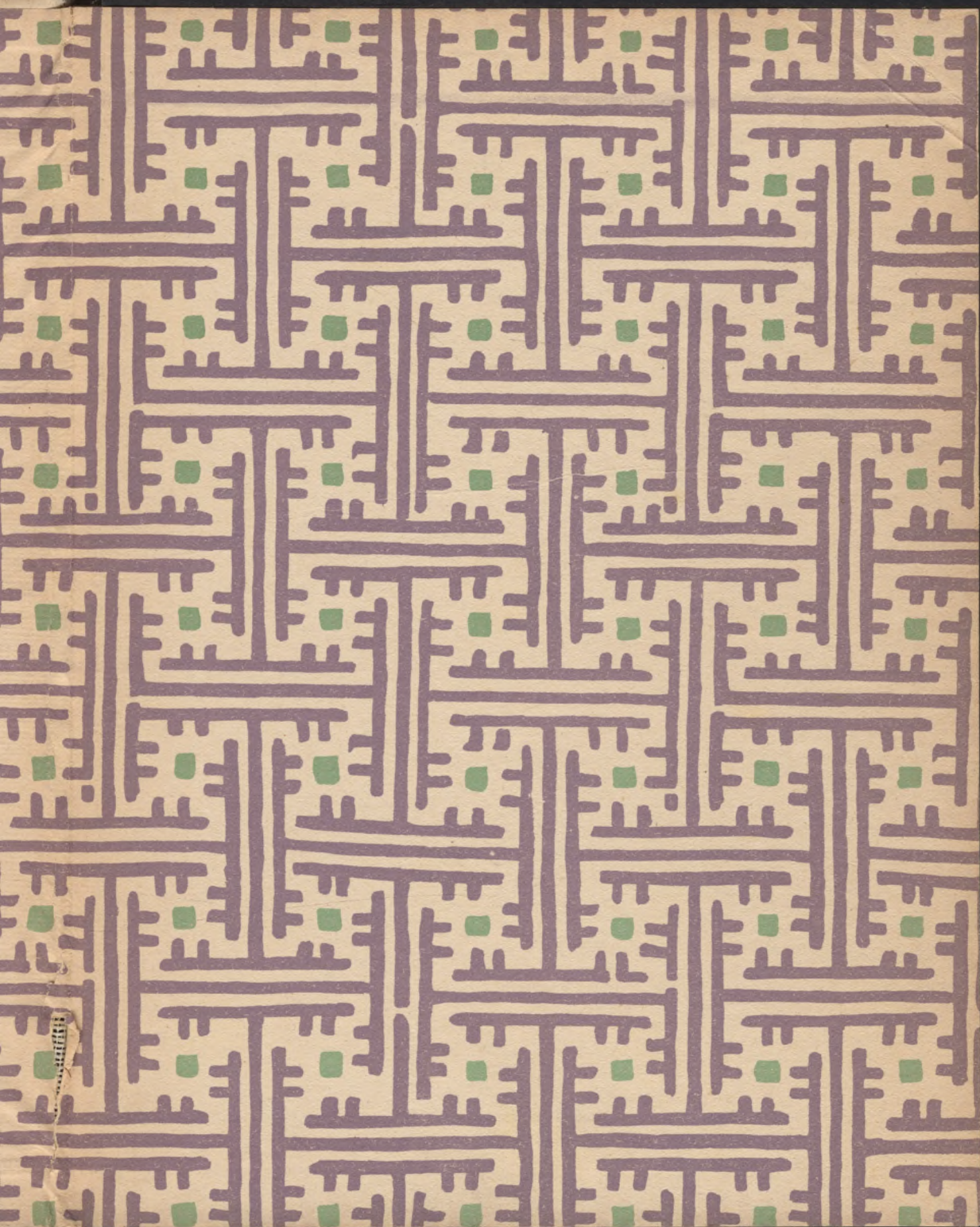
VIZVÁRI-MARISKA

SZAKÁCSKÖNYVE

SZÁZ · SPECIALITÁS







914^{VI}/26

4 1.50

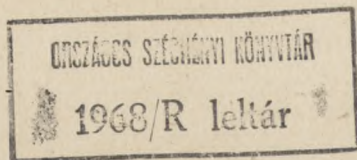
SZÁZ SPECIALITÁS

IRTA:
VIZVÁRY MARISKA



EGGENBERGER-FÉLE KÖNYVKIADÓVÁLLALAT
BUDAPEST, IV., KECSKEMÉTI-UTCA 3.

M 273.049



TEVAN ADOLF KÖNYVNYOMDÁJA BÉKÉSCSABA

LEVESEK.

1. Tyúkhús leves.

Egy vén tyúkot kívül=belül jó erősen meg=sózunk, néhány szem egész borssal, 5–6 darab szárított vargánya, vagy úri gombával és le=veszőldséggel 1 és $\frac{1}{4}$ liter vízben tűzre tesszük és lassú forrással addig főzzük, míg a tyúk egé=szen puha lesz. Kivesszük a tyúkot, leszűrjük a levest, néhány darab szép nagy champignon=gombát vékony szeletekre vágunk, megfőzzük a leszűrt levesben és vele együtt tálaljuk.

2. Szegedi halászlé.

Három fej vereshagymát igen=igen apróra vágunk, egy nagy vaslábasba 2 liter vizet te=szünk, bele a hagymát, 2 kiló halat, melyben harcsának, pontynak, kecsegének, tükörponty=nak és egy darab toknak kell lenni, egy da=rabka halikrát, melyet előbb késsel lekapartunk a hártájáról (ha élő halaink voltak, azoknak a vérét), két evőkanálnyi szegedi rózsapap=rikát, sót ízlés szerint és a nyitott lángra tesz=szük. Ha a víz forni kezd, a karikákkal be=fedjük a lángot, hogy lassan forrjon. Egy

félórai lassú forrás után kész. Lehet apró csipetkét is belefőzni. Kanállal keverni főzés közben a halat nem szabad, bárhogyan készítjük is, csak a lábas fülénél fogva rázogatni a lábast. Máskülönben a hal szétmállik és tálaláskor szinte pépszerű lesz.

3. Rákleves.

Hát ez így elkészítve, bizony sok dolgot ad, de csak így jó igazán. A szépen megmosott és megtisztított rákokat (személyenkint 4-et számítok) zöld petrezselyemmel, köménymaggal 10 percig főzzük sós vízben. Ekkor kiszedjük őket, farkát, ollóját a héjából kiszedjük és a levesestálba tesszük. Kivesszük a felsőrészben levő puha részeket is. A rák piros héját megszáritjuk és mozsárban megtörjük. Vajjal készítünk rántást és mikor ez világossárga, bele tesszük a törött rákhéjat, a felső testből való puha részeket, zöld petrezselymet és finomra vágott kevés vereshagymát, és 10 percig hagyjuk ezeket a rántásban, folytonos keverésben, nehogy megégjen. Rászűrjük azt a levet, amelyben a rák főtt. Egy negyed óráig hagyjuk forni, ekkor átszűrjük levestszűrőn, habgaluskát főzünk bele és a rákhústra öntve tálaljuk.

4. Zableves.

Hat személyre számítva. 30 dkg. füstölt húst $1\frac{1}{2}$ liter vízben egy óráig főzünk, hogy az íze jól belefőjjön. Kivesszük belőle a füstölt húst és a füstölt hús levébe 6 evőkanál Quaker oats=ot (kapható minden nagyobb fűszeresnél) főzünk egy félóráig. Az egészet szitán átszűrjük és a sűrű részt áttörjük. A levesestálban 6 tojássárgáját 6 kanál tejfellet elkeverünk, folytonos keverés között ráöntjük a levest és borsótésztával tálaljuk.

5. Csirkeleves.

Egy nagyobb csirkét megtisztítva, felteszünk 1 és $\frac{1}{4}$ liter vízbe főni sóval, két szál sárgarépával, petrezselyemgyökérrel, egy fél zellerrel, egy fél karalábéval, néhány szem egész borssal és egy kevés marhacsonttal. 2 órai főzés után, aminek lefödött lábasban, lassú forrással kell történni, a csirke olyan puha, hogy a húsa leválik a csontokról. A levest leszűrjük, a csirke húsat leszedve a csontokról, diónagyságu darabokra vágjuk, zuzáját, máját, taráját, valamint a levesben főtt zöldséget kisebb darabokra és betesszük a levesbe, amelybe még

3 darab szeletekre vágott champignon gombát, egy kevés zöld borsót és finomra metélt gyúrott tésztát főzünk meg.

6. Malacaprólék leves.

A malacnak lábacskaít, farkát, máját, lépét jól megmossuk és néhány szem egész borssal és 3–4 babérlevéllel sós vízben puhára főzzük. Híg rántást készítünk, abban, mikor már piros, egy fél fej reszelt vereshagymát és egy kávéskanálnyi szegedi paprikát elkeverünk, felhigítjuk azzal a lével, amiben a malacaprólék főtt, beletesszük a lábakat, farkat, valamint a darabokra vágott lépét és máját, citrommal megsavanyítjuk és a levesestálban egy tojás sárgájával elkevert két kanál tejfelre töltjük az egészet.

HALAK, RÁKOK.

7. Halpörkölt.

3 nagy fej vereshagymát apróra vágunk, vaslábasban forró zsírba tesszük és mikor szép aranypirosra pirult a hagyma, két kanál szegedi rózsapaprikát keverünk közéje és két

liter hideg vizet. Két óráig hagyjuk így befődvé lassú tűzön forni. Ezalatt két kiló halat, melyben egy=egy darab harcsa, ponty, tükörponty, kecsege és tok van, miután szépen megtisztítottuk és megmostuk őket, feldaraboljuk és egy mély tálban besózzuk. A két óra elteltével a hagyma teljesen széjjelfőtt, úgy hogy darabjait nem is lehet látni, a vize is majdnem teljesen elfőtt, a halakat és a sós lét, melyet a hal engedett, hozzáöntjük és fedő nélkül 15–20 percig hagyjuk forni. Ekkor kitalaljuk és melléje tarhonyát, ecetes uborkát, vagy zöldpaprikát adunk.

8. Halpaprikás.

Ugyanúgy készül, mint az előbbi, csak tálalás előtt 2 dl. sűrű tejfelt keverünk hozzá és megvárjuk, míg egyet forr a hallal. Melléje galuskát tálalunk.

9. Ráchal.

Egy szép nagy pontyot pikkelyeitől teljesen megtisztítunk, belsejét kivesszük, igen jól megmossuk és kívül=belül megsózzuk. Oldalait két ujjnyi távolságban hegyes késsel be=

hasítjuk és a hasításokba felváltva vékony szalonna, paradicsom, hagyma, sárgarépa és petrezselyemgyökér szeleteket dugdosunk. Egy hosszú tepsibe keresztbe 3–4 fadarabkát teszünk (legjobb erre a célra néhány még nem használt főzőkanál levágott nyelét tartani), ráfektetjük felvágott hasrészével a halat és szegedi rózsapaprikával behintjük. Mikor itt az édes zöldpaprika ideje, abból is tehetünk rá, karikákra vágva egy csomót. Leöntjük forró vajjal és a sütőbe tesszük. Folytonosan tejfőllel öntözve, lassú tűz mellett szép pirosra megsütjük.

10. Häring almával.

Három darab tejes keletitengeri haringnek a tejét kivesszük, szitán áttörjük, valamint három keményre főtt tojáshoz a sárgáját is. Három evőkanálnyi jó táblaolajjal addig keverjük, míg a tojássárga az olajat teljesen felissza. Ekkor 30 fillér ára olvasztott fehér aszpikot, egy fél citrom levét, sőt keverünk hozzá, addig, míg a csomócskák teljesen eltűnnek. Akkor azután a haringnek bőrét a farktól a fej felé szépen lehúzzuk, a gerincet a szálkákkal együtt, valamint a fejet és a farkot eltávolítjuk és a haring húsát ujjnyi

széles szeletekre vágjuk keresztbe. A három kemény tojásfehérjét apróra, két meghámozott édes almát pedig kockára vágjuk és mindezt az előbb elkészített masszához keverjük. Mély üvegtálba öntjük az egészet, a tetejét pedig finomra vágott aszpikkal behintjük. Teához tálaljuk.

11. Tengeri rák majonézzel.

Majonézt készítünk és a dobozban kapható tengeri rák conservet levével együtt a majonézzel elkeverjük, már néhány órával a tálalás előtt, hogy a különböző ízek jól átjárják egymást és csinosan díszítve, üvegtálban teához adjuk.

12. Conserv tengeri rák kirántva.

A tengeri rák=conserv dobozát óvatosan felnyitjuk, hogy sem a benne levő rákhúst ne törjük, sem a levét ki ne öntsük. A rákhús=darabokat kiszedjük és szitára rakjuk, hogy megszikkadjanak. Ez idő alatt remoulard mártást készítünk, melyhez a dobozban levő ráklevet is hozzáöntjük. Ezután a rákdarabokat, miután már megszikkadtak, bepanírozuk, friss táblaolajban kirántjuk és a remou=

lard mártást saucièreben hozzá táalván, azon frissiben, forrón asztalra adjuk előételnek. Zsírban kisült egész petrezselyemszálakkal lehet díszíteni.

13. Conserv pisztráng sültve.

A conserv pisztrángot friss, forró olajban kisütjük 5 perc alatt, miközben egyszer meg is fordítjuk, nagyon vigyázva, hogy szét ne törjön. Majonézzel, remoulard vagy tatár-mártással előételnek tálaljuk.

14. Angolna bevonva.

A pácolt angolna bőrét lehúzzuk, hasát felvágjuk, belső részeit, valamint gerincét eldobjuk, húsát ujnyi széles, hosszú szeletekre vágjuk és egymás mellé lapos hosszú üveg-tálra rakjuk. 3 nyers tojássárgából majonézt készítünk, vigyázva, hogy az olaj teljesen el-emésztődjék és citrom helyett 50 fillér ára olvasztott aszpikkal savanyítjuk meg és hígítjuk fel. Különösen ügyelni kell arra, hogy az olvasztott aszpíkot apránként, folytonos keverés között adjuk a majonézhez. Mikor a majonéz készen van, ráöntjük a tálban levő angolnára és hideg helyre tesszük. Egy óra

alatt <nyáron természetesen jégen> egészen keményre van fagyva. Teához, vagy vacsorai előételnek adjuk.

15. Olajos szardinia pácolva.

A szardiniákat a dobozból kiszedjük, az olajat róla lecsepegtetjük és pikkelyes felső bőrét tompa végű késsel leemeljük mindkét oldaláról. Az így megtisztított szardiniát egy szardiniás tálon csinosan elrendezzük és a dobozban levő olajat átszűrve, ráöntjük. Egy vizespohárnyi ecetet, egy fej karikákra vágott vereshagymával, néhány szem egész borssal, 4 kockacukorral, sóval és 3–4 babérlevéllel a tüzre tesszük, de csak éppen addig, amíg felforr. Langyosra hűtve a szardiniákra öntjük, hideg helyre tesszük és teljesen kihűtve tálaljuk.

16. Halkocsonya.

A halat elkészítjük halászlének azzal a különbséggel, hogy kevesebb vizet teszünk hozzá. Esetleg halászlé maradékából is csinálhatjuk. A haldarabokat kiszedjük a léből és mély tálba rakjuk. A levét asztalkendőn átszűrjük és 3–4 gelatine=lappal <a lé mennyiségétől

fűgg) néhány percre forni hagyjuk. Ráöntjük a haldarabokra és hideg helyre, nyáron jégre téve 3–4 óra alatt megalszik.

17. Scampi olaszosan.

Egy kis vöröshagymát apróra vágunk, valamint zöld petrezselymet és sistergően forró finom táblaolajba öntjük zsemlyemorzsával együtt. Mikor már 2 vagy 3 percre ez sül az olajban, beleöntjük a megtisztított, megmosott scampikat, valamint egy kevés törött borsot és sót. Beöntünk még egy fél liter savanykás fehér bort és az egészet 10 percre hagyjuk a tűzön, kiszedjük a scampikat és zöld petrezselyemmel díszítve tálaljuk.

18. Áttört halszeletek.

Sovány harcsát megtisztítunk pikkelyeitől, ketté vágjuk, gerincét a szálkákkal együtt kivesszük és húsát szitán áttörjük. Tészünk hozzá a hal mennyisége szerint 2 vagy 3 nyers tojást és sót, mindezt pedig jól elkeverjük. Tenyérnagyságú lapos szeleteket formálunk belőle, bepánírozzuk és forró zsírban kirántjuk. Metéőhagyma- vagy gombamártással tálaljuk.

19. Hal=mousse.

Egy kilogramm sovány harcsát, esetleg tokot vagy pontyot gyengén ecetes, sós vízben megfőzünk, lecsepegtetjük róla a vizet és szitán áttörjük, valamint 6 tisztított szardellát és egy darab teavaját is. 3 kanál tejfelt adunk hozzá, az egészet jól elkeverjük, kagylókban kúpalakúan felhalmozzuk, majonézzal bevonjuk és finomra vágott aszpikkal meghintjük. Előételnek tálaljuk.

20. Gombás hal.

A megtisztított halat kívül=belül jól megsózzuk, hosszúkás tűzálló tálra tesszük és behintjük szeletekre vágott champignon gombával. Vajjal és tejjel a sütőben, egy félóra alatt pirosra sütjük.

21. Hal fehér mártással.

Fogast, kecsegét, vagy tokot sós vízben félig megfőzünk. Kivesszük a vízből, serpenyőbe tesszük. Készítjük a következő mártást: 10 deka vajból fehér rántást készítünk. Szeletekre vágott champignon gombát és sót teszünk belé és mikor ez már a saját levét elfőtte,

két csésze húslevessel vagy zöldséglevessel felhígítjuk és citrommal gyengén megsavanyítjuk. Most a mártást a halra öntjük és a sütőben, miközben a mártásból gyakran a tetejét meglocsoljuk, egy félóráig sütjük.

22. Hideg rántott hal pácolása.

Ha délről marad hideg, rántott hal, igen izletes előételt készíthetünk belőle a következő módon: a rántott halszeleteket tálba rakjuk, egész borsot, babérlevelet és vereshagyma karikákat szórunk rá, két evőkanálnyi olajat és egy pohár gyenge borecetet öntünk rá. Pár óráig hagyjuk állni a pácban és azzal együtt tálaljuk.

ELŐ=ÉTELEK.

23. Töltött burgonya.

Szép, nagy sárga burgonyákat veszünk. Hosszú, vékony késsel a belsejét kivájjuk, hogy lehetőleg egy darabban maradjon a belseje. (Sárkánynál, Váci=utca 2. sz. alatt lehet kapni külön erre a célra való burgonyafurókat). Különösen azonban arra kell ügyelnünk, hogy

a burgonya külső falát át ne lyukasszuk. Maradék főtt vagy sült húst, sonkát, petrezse-lyem zöldjét, egy kevés pirított vereshagymát húsdarálón megdarálunk, egy nyers tojással elkeverjük, megtöltjük a masszával a burgonyákat, bepanírozzuk őket és forró zsírban kirántjuk. Esetleg panírozás nélkül egyszerűen forró zsírban szép pirosra kisütjük. A burgonyákból kivájt részt sósvízben megfőzzük, kevés olajjal, ecettel, sóval, cukorral salátának elkészítjük és a töltött burgonyához tálaljuk. Kisebb családnak izletes és olcsó vacsora.

24. Palacsinta ragoutval.

¹/₂ kiló borjúcombót diónagyságú darabokra vágunk, besózzuk, egy fej apróra vágott vereshagymával és egy evőkanálnyi új szegedi rózsapaprikával lábasban befődve, tűzre tesszük, míg a levét teljesen elfővi. A húst igen finomra összevagdadjuk, esetleg húsdarálón megdaráljuk, a pörkölt lét és 1 deci tejfölt hozzá adjuk és az egészet elkeverve, ki hagyjuk hűlni.

Készítünk palacsintákat cukor nélkül, körülbelül 18–20 darabot. A vagdalékkal megtöltjük a palacsintákat, összesodorjuk őket, hosszukás alakú, tűzálló tálba rakjuk szép

sorjában és a sütőbe tesszük vagy 10 percre. Leves után ebédre, vagy vacsoránál előételnek igen ajánlható. A töltelékét maradék borjú- vagy csirkepaprikásból is készíthetjük.

25. Libamáj sültve.

Szép libamájat jól megmosunk, sóval minden oldalán bőven bedörzsöljük és, annyi vízbe tesszük, amennyi a májat ellepi. Így hagyjuk ázni 2–3 óra hosszáig. Ettől a máj nagyon szép fehér lesz. A szívet hosszában kettévágjuk, a szívkamrában levő aludt vérdarabot kidobjuk. 2–3 órai állás után tiszta vízben lemossuk. Ekkor veszünk egy körülbelül akkora lábast, mint a máj. Csak valamivel lehet nagyobb, sokkal nem. Beletesszük a májat, annyi olvasztott lúdsirt, amennyi a lábas negyed-részt ellepi, egy fej kettévágott vereshagymát, egy gerezd fokhagymát (nem kell tőle félni, így elkészítve semmi kellemetlen utóíz nem hagy), egy csapott kávéskanálnyi sót és annyi vizet, amennyi a májat ellepi. Fődött lángon, fődetlen lábosban hagyjuk a rajta levő vizet elfőni. Mielőtt még teljesen elforrná a vizet, a hagymákat kidobjuk, mert ha ez már a tiszta zsírban sül, kellemetlen pörkölt hagyma ízt

ad a májnak. Mikor a víz teljesen elfőtt és csupán zsír van a máj alatt, betesszük 5 percre a sütőbe, hogy egy kicsit megpiruljon a teteje. Több ideig nem szabad a sütőben hagyni, különben kiszárad. Ha hidegen akarjuk tálalni, akár előételnek, akár teához, úgy a májat egy mélyebb üvegtálba helyezzük, a zsírt rászűrjük és olyan helyre tesszük, ahol átfagy. Így nemcsak a máj, de kenyérre kenve a zsírja is igen jó. Ha azonban melegen tálaljuk, úgy azon frissiben, ahogy megsült, kivesszük a zsírából és szeletekre vágva, szárazon tálaljuk be. A zsírt pedig eltesszük és risottóra, lángosra, pirítóskenyérre, meg rántásokra használjuk fel.

26. Libamáj=pástétom.

Szép, nagy libamájat bőven bedörzsölünk sóval, 2 óráig ázni hagyjuk annyi vízben, amennyi ellepi, azután tiszta vízben lemossuk. A nagyobbik felét, valamint egy tejbe áztatott zsemlét szitán áttörjük, a kisebbik feléből ujjnyi vastag széles szeleteket vágunk, 3, vagy 4 evőkanálnyi lúdsírt felolvasztunk, abba egy kávéskanálnyi reszelt vereshagymát, jócskán finomra vágott zöld petrezselymet, kevés törött

borsot, egy késhegynyi sót és 4–5 szép champignon gombát teszünk, vékony szeletekre vágva. Annyi ideig hagyjuk tűzön, míg a gomba a vizet, melyet magából enged, teljesen elforrja és a zsírára sül. Akkor az egészet zsírjával együtt az áttört masszához öntjük, teszünk bele két késhegynyi pástétom=fűszert, egy tejmerőkanálnyi olvasztott fehér aszpikkot és egy fél citromnak a levét, egy nyers tojást, valamint sót is izlés szerint, az egészet igen jól eldolgozzuk. Most azután egy tűzálló porcellán pástétomformába egy ujjnyi vastag réteget teszünk a masszából, azután egy szelet libamájat, ismét egy ujjnyit a masszából, és így felváltva, míg a forma egy ujjnyival a széle alatt megtelik és fedelét rátesszük. Ezután egy nagyobb lábasba állítjuk a teli pástétomformát, annyi vizet öntünk a lábasba, hogy a pástétomforma felső széle alatt egy ujjnyira érjen, nehogy a víz forrás közben esetleg a formába szivároгjon, tűzre tesszük és másfél óráig jó erős forrással főzni hagyjuk. Ekkor kivesszük a pástétomformát, hűlni hagyjuk és mikor már elég langyosra hűlt, jég közé állítjuk és jól átfagyva adjuk asztalra. Teához nagyon jó.

27. Malac=kocsonya.

Egy és fél kiló fiatal malachúst veszünk s miután jól megmostuk, egy fej veres= és egy gerezd fokhagymával, néhány szem egész borssal és sóval két liter vízben főni hagyjuk, míg a hús jó puha lesz. Egy lábasban nagy szál sárgarépát, néhány szép nagy, négy felé vágott champignon gombát és egy zellert szintén puhára főzünk. A húst, ha már megfőtt, tálakba rakjuk, úgyszintén a sárgarépát, zellert, két vagy három ecetes uborkát, ugyanannyi keménytojáást, mindezt szeletekre vágva, úgy= szintén a gombát is. A levet, melyben a hús főtt, asztalkendőn átszűrve, a tálakba töltjük, ügyelve azonban, hogy a kocsonyalé zavaros alja a lábasban maradjon, máskülönben zavarossá teszi a szép tiszta kocsonyalét. Hideg helyen keményre megfagyasztjuk. Tálaláskor tárkonyos <estragon> ecetet is adunk melléje, hogy ízlése szerint savanyíthassa, aki akarja. Ha mély üvegtálban fagyasztjuk, nagyon csinosan tálalhatjuk.

28. Printanière.

30 dkg. prágai sonkát egy darabban, ugyan= annyi füstöltnyelvet és sült libamájat veszünk

és kockákra vágjuk. Zöldborsót és kockára vágott zöldbabot főzünk, lecsepegtetjük róla a vizet, ecetes uborkát, céklát, egy nagy, vagy két kisebb almát szintén kockákra vágunk és mindezt összekeverjük. Három tojássárgájából sűrű majonézt készítünk, ráöntjük és összekeverjük. Gömbölyű, mély üvegtálba téve, teához szolgáltatjuk fel.

29. Sajtpudding.

Három kiflit megáztatunk tejben és szitán áttörjük. 6 deka vaját, 3 tojássárgáját, az áttört kifliket, 20 deka reszelt pármai sajtot és a 3 tojásfehérjéből vert habot összekeverjük és egy vajjal és liszttel jól kikent formába öntjük és jól lezárva, egy óra hosszáig dunszoltjuk. Tálaláskor 10 deka reszelt pármai sajttal és ugyanannyi vágott sonkával meghintjük és forró vajjal leöntjük.

30. Libamáj risotto.

A libamájat megsütjük, mint már megírtam, kivesszük a zsírából és félretesszük. Olyan mennyiségű rizst, amilyenre szükségünk van, és szeletekre vágott gombát (jó a szárított is) a máj zsírával puhára párolunk. Ha itt

a szezonja, zöld borsót is keverhetünk hozzá. Mikor már puha a rizs, reszelt pármai sajtot keverünk közé, egy tűzálló kötélbe tesszük (kapható Sárkánynál, Váci=u. 2.) a libamáját szeletekre vágva a tetejére rakjuk és 10 percre betesszük a forró sütőbe. Leves után szolgál= tatjuk fel.

31. Maccaroni à la Napolitaine.

Akár maccaronit, akár spaghettit puhára főzünk sósvízben. A vizet leszűrjük róla és egy lábasban két kanál olvasztott vajban megforgatjuk. Öntünk rá jócskán paradicsom= mot, amelyet legfeljebb annyira szabad meg= cukrozni, hogy tulságosan savanyú ne legyen, édeskésnek nem szabad lennie, és ezt nyílt tűzön addig hagyjuk forrni, míg a paradicsom egész sűrű lesz. Reszelt pármai sajtot hintünk rá tálaláskor.

32. Nyúlpástétom.

Pácolt, à la crème elkészített nyúl mara= dékből készíthetjük. A húst lefejtjük a cson= tokról és egy, vagy két tejbeáztatott zsem= lyével — a szerint, hogy több=e, vagy keve= sebb a hús — húsórlón megdaráljuk. Veszünk

még hozzá 3–4 kanálnyi a megfagyott sanceából, valamint 4–5 gombát, melyeket előzőleg már kevés sóval és borssal megpároltunk, és 3 nyers tojást, meg két késhegynyi pástétomfűszert. Az egészet kanállal jól eldolgozzuk és a pástétomformába töltjük, melyet fedelével lezárunk. Akár sütőben sütjük egy félóráig, akár egy nagyobb edény vízben főzzük ugyanannyi ideig. Hidegen, sőt fagyaszttva tálaljuk. Egy hétig is eláll.

33. Olasz bomba.

4 tojássárgáját, sőt, egy tejmerő kanál olvasztott vaját, 4 lehéjazott tejbe áztatott zsemlyét, egy evőkanál darát és 4 tojásfehérjéből vert habot jó simára elkeverünk. Egy csak erre a célra használandó szalvéta nagyságú fehér vászonkendőt jól megkenünk vajjal, és a 4 csücskét összefogva, beleöntjük a keveréket és jó szorosan bekötjük, úgy hogy a kötés és a massa között hely ne maradjon. Egy főzőkanál nyelére rákötjük, a főzőkanalat egy forró vízzel telt lábasra tesszük keresztbe, úgy hogy a kendőbe kötött massa a vízbe érjen, a fazekat lefedjük és egy félóráig hagyjuk erősen forni. Ekkor

kivesszük a vízből és a kendőből, amelyből szép gömbformában kerül ki, leöntjük olvasztott forró vajjal, meghintjük reszelt pármajssajttal és vagdalt sonkával. Leves után, előételnek tálalhatjuk.

34. Francia burgonya.

12 kifli krumplit, egy karfiolt puhára megfőzünk és 4, vagy 5 tojást keményre. A burgonyát szeletekre vágjuk, a kemény tojásokat is, a karfiolt pedig rózsáira szedjük szét. Egy — az asztalra is tálalható — kőedénybe rakunk egy réteg burgonyát, meghintjük kevés vágott sonkával és megöntözzük két-három kanál tejföllel, ezután egy réteg tojást, ismét megszórjuk sonkával és tejföllel, egy réteg karfiolt, ismét sonkát és tejfelt, majd legfölülre ismét egy réteg burgonyát. A tejet zsemlyemorzsával hintjük meg, az egészet leöntjük olvasztott vajjal és a sütőbe tesszük egy félóra sültni. Akár hús mellé, akár önálló előételnek is adhatjuk.

35. Gombapaprikás.

Ehhez legajánlatosabb a nyári róka, vagyis tojásgomba. De ha ez nincs, jó másféle is

frissen. Csak aszalt gombát ne használjunk erre a célra. A gombához megfelelő mennyiségű vereshagymát apróra megvágunk, és zsírban világossárgára pirítunk. Hozzáteesszük a jól megtisztított és több vízben kimosott gombát, valamint egy kanál szegedi rózsapaprikát, megsózzuk és befődjük. A gomba igen bő levet enged, ha azt elforrta és még mindig nem elég puha, önthetünk utána egy kevés vizet mindaddig, amíg megpuhul. Mikor már puha és a vizet teljesen elforrvra a zsírára sült, beleöntünk jó sűrű tejfelt, engedjük, hogy egyet forrjon vele és azután előételnek tálaljuk.

36. Borjúvelő hidegen.

A borjúvelőt hárttyáitól megtisztítjuk és sós vízbe, mikor ez bugyborékolva forr, bele tesszük és erős forrással mintegy 10–15 percig főzzük. Vigyázva kell beletenni, nehogy széjjelfőjjön, egy darabban kell maradnia. Mikor megfőtt, a tésztaszűrővel kivesszük, jól lecsepegtetjük róla a vizet és hűlni hagyjuk egy üvegtálon. Készítünk ezalatt igen sűrű tartármártást. A velőt, mikor kihült szeletekre vágjuk, összerakjuk ismét mintha egy darab

lenne, egy kis törött borssal meghintjük és a tartármártással jó vastagon bekenjük. Teához, esetleg vacsorához hideg előételnek tálaljuk.

37. Töltött gomba.

Veszünk nagy champignon gombákat, minden személyre 3 gombát számítva. A gombák kalapját lehéjazzuk, egészben hagyjuk. A szárakat megtisztítjuk, finomra összevágjuk és kevés zsírban, petrezselyemzöldjével, sóval, kevés reszelt hagymával addig pároljuk, míg azt a vizet, melyet magától enged, elfővi. Megtisztított, főtt burgonyát (6 gombára egy burgonyát számítunk) szitán áttörünk, hozzátesszük a párolt gombaszárvagdalékokat, finomra vágott sonkát, nyers tojást, (egyet hat gombára számítva) és egy kevés tejfelt. Mindezt jól elkeverjük és a gombafejeket magasan, gúlaalakúan megtöltjük vele és zsemlyemorzsával meghintjük. Kétujjnyi vastag kenyérszeletek belét kis pogácsaszúróval kiszúrjuk, ropogósra megpirítjuk, a töltött gombákat egy-egy ilyen pirított kenyérszeletre helyezzük és tűzálló kőtálban, melyben az asztalra is tálaljuk, vajjal a sütőbe tesszük és tejföllel öntözve $\frac{3}{4}$ óráig sütjük. Előételnek tálaljuk.

38. Spárga mousse.

A spárga ágakat sós vízben puhára főzük és kiszedvén őket a vízből, a fejüket levágjuk és félretesszük. A spárga többi részét darálón átdaráljuk és egy darab írósvajjal lábasban addig pároljuk fedetlenül, míg a saját vizét elfővi. Most kőtálba tesszük az egészet, tetejére szórjuk a levágott spárga fejeket, zsemlyemorzsával meghintjük és tejföllel öntözve egy félóráig a sütőben sütjük. Vacsoránál előételnek, ebédnél a két húsétel között tálaljuk.

39. Tojás en cocotte.

Minden személyre 2 tojást számítunk. Az ételt tűzálló, nyeles cocotteokban sütjük és tálaljuk is fel, minden személyre egyet számítva. (Ezeket a nyeles cocotteokat Sárkány, háztartási cikkek üzletében kaphatjuk, Váci-u. 2. sz. alatt). A tojások fehérjéből habot verünk, a tojássárgáját, tojásonként 1 csapott kanálnyi lisztet igen finomra vágott, vajban párolt gombát a vajjal együtt és reszelt parmesan sajtot összekeverünk, a tojásétel-sütőbe öntjük, tetejét szitált zsemlyemorzsával

meghintjük és a sütőben erős tűznél 10 per-
cig sütjük. Előételnek tálaljuk.

40. Töltött kelkáposzta.

Egy nagy kelkáposztát forró sós vízben leforrázunk. $\frac{1}{2}$ kiló sült húst (lehet maradék is) megőrölünk, valamint egy tejbe áztatott és jól kinyomott vizes zsemlyét is. Sóval, borssal, finomra vágott sült vereshagymával megfűszerezzük, egy nyers tojást és két evőkanálnyi tejfelt keverünk hozzá és a kel leveleit, vigyázva, hogy a torzsáról le ne törjenek, belül a keverékkel megkenjük. Fehér fonállal az egész kelkáposztát körülkötözzük, hogy a levelek le ne váljanak, tűzálló porcellán, vagy kőtálba tesszük, zsemlyemorzsával meghintjük és alája forró vaját öntve, a sütőbe tesszük, hol $\frac{1}{2}$ óráig sütjük, miközben többször tejfellel öntözzük. Tálaláskor a fonalat levesszük, vigyázva azonban, hogy szét ne essen és előételnek, esetleg két húsétel között tálaljuk.

41. Burgonya pudding.

Vajastésztát készítünk az 55. sz. recept szerint és egy vajjal kikent formát félujjnyi

vastagon úgy az alján, mint az oldalain teljesen kitapasztunk vele. Főtt és lehámozott burgonyát szitán áttörünk, 4 tojássárgáját, 15 deka vaját, a 4 tojásfehérjéből vert habot, nagyon finomra vágott sonkát és reszelt pármait összekeverünk, a kitapasztott formába töltjük, tetejére egy vajastészta lapot teszünk, melynek széleit a formában levő tészta széleivel összenyomkodunk, hogy el ne váljon és a sütőben pirosra megsütjük. Tálaláskor kiborítjuk és vagdalt sonkával, megreszelt pármaital meghintve, előételnek tálaljuk.

42. Tök spárgamódra.

A tököt meghámozzuk, hüvelyknyi vastag szeletekre vágjuk, megfőzzük sósvízben, de csak annyi ideig, míg áttetsző lesz. Gondosan lecsepegtetjük róla a vizet, vigyázva, hogy a tökszeletek el ne törjenek, hosszúkás tűzálló kőtálra tesszük, behintjük zsemlyemorzsaival, leöntjük forró vajjal és tejfellel és $\frac{1}{4}$ óráig a sütőben sütjük.

43. Szerb rizs.

Zöld paprikát és piros paradicsomot szeletekre vágunk és rizsszel együtt zsírban pá-

rolunk, mindaddig, míg a rizs puha lesz. Parmesán sajttal meghintve tálaljuk.

44. Maccarons aux gratins.

A makkaronit sós vízben megfőzzük puhára (tanácsos előbb leforrázni, hogy a gyári szaga ne legyen érezhető,) 8–10 cm. hosszú szúságúra vagdaljuk és tűzálló porcellán, vagy kőtálba tesszük, összekeverjük vágott sonkával és tejjel, melybe két tojássárgáját habartuk el. A tetejét parmesán sajttal szórjuk tele és a sütőben sütjük, míg a teteje piros lesz. Előételnek, vagy körzetnek tálaljuk.

45. Kaviar elkészítése.

Az elbai kaviárt úgy adhatjuk asztalra, hogy citromlével és elkapart almával keverjük össze. Melléje vajjal megkent pirított kenyérszeleteket adunk. Így azonban csak az elbai kaviárt készítjük, az orsovai kaviár ízét semmivel sem szabad megváltoztatnunk, ehhez csak vajjal kent pirított kenyér és felvágott citromszeleteket tálalunk.

46. Fekete gyökér hollandi módra.

A fekete gyökeret megtisztítjuk és gyenge citromos vízben hagyjuk állni $\frac{1}{4}$ óráig. Az=

után sós vízben megfőzzük és spárga nagyságú szeletekre vágjuk. Vajból fehér rántást készítünk, kevés húslével felhígítjuk és tejfelt keverünk belé. A megfőtt fekete gyökeret tűzálló hosszúkás porcellán tálra tesszük, a mártást ráöntjük és sütőben egy negyedóráig sütjük. Előételnek tálaljuk.

47. Káposztás palacsinta.

Lisztből, tojásból, tejből és világosra pirított vagdalt káposztából keverjük és palacsintasütőben kisütjük. Tölthetjük vágott sonkával is. Igen jó előétel.

48. Karfiol libamájszeletekkel.

A libamájat megsütjük, mint a 11. sz. receptben írtam. Egy szép nagy karfiolt sós vízben megfőzünk puhára, rózsáira szétzedjük, a torzsáját pedig szitán áttörjük. A karfiolt tűzálló porcellán tálba tesszük, tetejére tesszük a libamájszeleteket, az egészet leöntjük a következő mártással: az áttört karfiol torzsáját áttörjük szitán és elkeverjük két tojássárgájával, két deci tejfellel és egy diónagyságú olvasztott vajjal és sóval. Az

egész tálat betesszük $\frac{1}{4}$ órára a sütőbe. Előételnek tálaljuk.

49. Brillat=Savarin rántotta.

Hat nyers tojást, vágott sonkát, egy evőkanálnyi reszelt pármaji sajtot, ugyanannyi tejfelt, finomra vágott schnittlinget, ízlés szerint sőt összekeverünk. A rántotta sütőbe vajat teszünk és mikor az forró, beleöntjük az egész tojáskeveréket és folytonos keverés között félkeményre hagyjuk sűrűsödni. Tejfel helyett tejet is használhatunk.

50. Homardinnes.

Egy kis doboz (1 K 80 filléres) conserv homard tartalmát egész finomra megvagdaltuk. Hat evőkanálnyi zöld borsót sós vízben megfőzünk és lecsepegtetjük róla a vizet. Majonnaist készítünk 6 tojássárgájából és azt egy teáscsészényi olvasztott fehér aszpikkal, a zöld borsóval, az összevagdalt homarddal elkeverjük, 6 cocotteba töltjük és fagyni hagyjuk. Előételnek, esetleg két húsétel között tálaljuk.

51. Tésztában sült szardínia.

Az olajban conservált szardíniákat kivesz= szük a dobozokból és egy mély tányér szé= lére rakjuk őket függőlegesen, a farkukkal le= felé, hogy az olaj jól lecsepegjen róluk. Ké= szítünk vajos tésztát olyan módon, mint az 55. sz. receptben leírtam, tenyérnyi négyszög= letes darabokra vágjuk, minden darabra he= lyezünk egy szardíniát, összehajtjuk a tésztát, széleit jól összenyomkodjuk, hogy a szardínia szinte bele legyen csomagolva a tésztába, te= tejét tojásfehérjével megkenjük és a sütőben pirosra sütjük. Előételnek tálaljuk.

HÚSÉTELEK.

52. Tyúk croquette.

Készítéséhez a tyúklevesben főtt tyúkot, zöldséget és szárazgombákat használjuk olyan= képpen, hogy a nagyon puhára főtt tyúknak a húsát leszedjük a csontokról és a májával, zuzájával, tarajával, agyvelejével, valamint a levesben főtt zöldséggel és szárított gombá= val, egy tejben áztatott zsemlyével és 25 deka

sonkával a húsdarálón megdaráljuk, egy kés= hegynyi pástétomfűszert teszünk hozzá és 2 nyers tojással igen jól eldolgozzuk az egész vagdalékot. Azután tojásnagyságu darabokat formálunk belőle, bepanirozzuk és forró zsír= ban kirántjuk. Kapor, metélőhagyma, gomba, vagy tárkonymártást adunk hozzá. Ugyan= így készíthetjük a főtt marhahúst is.

53. Tárkonyos borjúfej.

Egy borjúfejet szépen megtisztítunk, a velőt kivesszük belőle és leveszöldséggel sós víz= ben lassú forrással addig főzzük, míg a hús teljesen leválik a csontokról. Ekkor a levét leszűrjük, a fejről levált hús= és bőrdarabokat diónagyságúakra vágjuk, úgyisintén a nyelv= vet is. Készítünk vajjal rántást, vékonyat, vagy sűrűt aszerint, amint az ételt levesnek, vagy második tál ételnek akarjuk adni. Mi= kor a rántás szép sárga, egy fél hagymát reszelve és egy marék nagyon finomra vá= gott tárkony <estragon> fűvet teszünk belé és megvárjuk egy percig, amíg ez a rántás= ban megfonnyad. Egy merőkanál hideg víz= zel, majd a borjúfej levével felelesztjük. Bele= tesszük a fejről leszedett bőr= és húsdarabo=

kat, a nyelvet, és néhány négy részbe vágott champignon, vagy sárga tojásgombát. A velőt szintén megmostuk és hártájától megtisztítottuk, szintén darabokra vágjuk és beleteszük a levesbe. Néhány percnyi fővés után készen van ez is. Citrommal savanyítjuk, a tálba pedig jó sűrű tejföllel elkeverjük egy tojás sárgáját és a rátálalt étellel elkeverve asztalra adjuk. Tárkonyt a központi vásárcsarnokban májustól=októberig minden kedden lehet kapni. Téltre eltesszük szárítva egy vászonzacskóba, melyet felakasztunk a kamrában. Ha nincs tárkonyunk, citrom helyett tárkonyos, vagyis estragon ecettel savanyítjuk.

54. Hamis tárkonyos borjúfej.

Ha véletlenül nem kapunk borjúfejet, a fenti ételt úgy is csinálhatjuk, hogy egy borjúfej helyett $\frac{3}{4}$ kiló borjúcombót és két borjúlábat veszünk. Az elkészítésben mindössze az a különbség, hogy a két borjúlábat a zöldséggel vagy másfélórával előbb tesszük fel, mint a darabokra vágott borjúcombót, mert sokkal több időbe kerül míg a borjúláb oly puhára fő, hogy a csontokról leválik, mint

a mennyi időt a borjúhús puhára fővése vesz igénybe.

55. Vesepecsenye vajastésztában.

Egy szép vesepecsenyét miután hártyaítól teljesen megtisztítottuk, sütőben tejföllel öntözve megsütjük, azután pedig kihagyjuk hűlni. Ezalatt porhanyó vajastésztát készítünk. 14 deka lisztet veszünk, megsózzuk, 14 deka vaját, melynek nem szabad keménynek lenni hozzáadunk, lehetőleg darabokban és ezt a sodrófával jól összevegyítjük. Kézzel ne nyúljunk hozzá. Ehhez hozzáadjuk egy tojás sárgáját, egy kanál fehér bort és annyi tejfölt, amennyitől a tészta kellőképen átnedvesül. Most már egy késsel jól átdolgozzuk, hogy összes alkatrészei elvegyüljenek, de vigyázzunk, hogy a tészta nagyon kemény ne legyen. Háromszor jó vékonyra kisodorjuk, közbe pedig mindig ugyanazon oldalára, négyrét hajtjuk össze. Második és harmadik sodrása közben $\frac{1}{4}$ óráig pihenni hagyjuk. Ezután a kihűlt vesepecsenyét szeletekre vágjuk és minden szelet közé egy szelet füstölt nyelvet téve újból jó szorosan összerakjuk és a vajastészta baurkoljuk. A vajastészta tetejét tojásfehérjével megkenjük, tepsibe téve a

sütőben pirosra megsütjük és az egészet melegen tálaljuk, szeletekre vágva.

56. Levesben főtt tyúkpecsenye.

A tyúklevesben jó puhára főtt tyúkot (persze nem szabad széjjelfőnie) tepsibe tesszük, forró zsírral leöntjük, a sütőben 20–25 percig erős tűz mellett sütjük. Úgy tranchírozzuk, mint a sült csirkét.

57. Vaddisznó főzve.

Nem túlkövére vaddisznócomb, lehetőleg fiatal, a csontjától megszabadítjuk, össze= göngyölítjük és erős fonállal összekötjük. Beletesszük egy nagy lábasba, a mibe $\frac{1}{3}$ rész vizet, $\frac{1}{3}$ rész ecetet, $\frac{1}{3}$ rész könnyű vörös= bort öntünk, annyit, hogy a húst ellepje. Te= szünk még hozzá levezőldséget, egész bor= sot, egy egész meghámozott citromot, vala= mint egy narancsot is és ezek héjából is egy=egy kis darabkát, egész borsot és leföd= ve, lassú forrással $3\frac{1}{2}$, esetleg 4 óráig főni hagyjuk, mindaddig, míg a bőre is olyan puha, hogy a villával könnyen lehet beleszúrni. A fonalat lefejtve róla, a húst újjnyi vastag ke=

rek szeletekre vágjuk. A levéből, amelyben főtt, két kanálnyit rászűrünk és áfonyával, csipkebogyóval, vagy ecetestormával tálaljuk fel. Ha a levet elfőné, mielőtt a hús megpuhult, meleg vizet lehet mindig utána tölteni.

58. Poulard borban.

A hízott poulardt gondosan megtisztítjuk és besózzuk. Máját, valamint egy tejben áztatott zsemlyét szitán áttörjük, a zuzáját és 2, vagy 3 champignon gombát egész finomra összevágunk és egy nyers tojással, kevés törött borssal és majoránnával, meg egy késhegynyi reszelt vereshagymával jól eldolgozzuk. Ezzel a masszával töltjük meg a poulardt a bőre alatt. Sütőbe tesszük és felváltva egy kanál vörös borral, egy kanál tejfellel öntözzük sütés közben. Befőttel, vagy francia salátával tálaljuk.

59. Fácán gesztenyével.

A megtisztított fácánt kívül-belül megsózzuk és a hasüregét teletömjük megtisztított sültgesztenyével. A hasnyílását egy fogpiszkálóval betűzzük és a fácánt vörös borral

és tejfellel öntözve a sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor a benne levő gesztenyét a tál két oldalára rakjuk.

60. Töltött borjúszelet.

A borjúszeleteket vékonyra verjük és a következő töltelékét készítjük hozzá: a hány borjúszelet készül, annyi szardellát veszünk, megtisztítjuk, apróra összeyágjuk, egy kevés zöldpetrezselyemmel és apróra vágott kápri= bogyóval, meg átszítált zsemlyemorzsával ösz= szekeverjük, a borjúszeletekre kenjük belül és a szeleteket összesodorjuk. Egy lábasba zsírt teszünk, beletesszük a borjúhús tekercseket és másfél óráig pároljuk. Estragon mártás= sal tálaljuk.

61. Fogolymadár.

A megtisztított, besózott foglyokat szalonnába göngyölve lábasban befődve zsírban pároljuk, egy=egy kanál könnyű vörös bort öntve rá. Mikor már puhul, a sütőbe tesz= szük és ott szép pirosra sütjük.

62. Töltött borjúcomb.

A borjúcomb közepén, hosszában vastagságának a feléig bevágjuk, azután ennek a vágásnak a mentén jobbra és balra szintén, hogy a közepe nyitottan álljon előttünk. A felhasított részt bekenjük szardella=vajjal, melybe vagdalt kápribogyót is kevertünk és a nyílásba keményre főtt egész tojásokat rakunk hosszában egymás mellé. Összehajtjuk eredeti formájába, a vágást bevarrjuk és a sütőben tejfellel öntözve puhára és pirosra sütjük.

63. Rumsteak zöltséggel.

2 kiló rumsteaket egyben, szalonnával megtűzdelünk, lábasba tesszük (legjobb erre a célra a mély, lefedhető cseréptálak, melyeket Sárkánynál, Váci=ú. 2. sz. a. kapunk) és zsírban 3 szál sárgarépával, 2 szál petrezselyemgyökérrel, egy zellerrel, egy karfiollal, sóval, néhány szem egész borssal puhára pároljuk. Ekkor a húst serpenyőbe tesszük, a zöltséget levéllel együtt szitán áttörjük, a húrsal öntjük és tejfellel öntözve a sütőben $1\frac{1}{2}$ óráig sütjük.

64. Pörkölt csirke.

2 fiatal csirkét, miután megtisztítottuk és megmostuk, feldaraboljuk és besózva egy óráig mély tálban állni hagyjuk. Vaslábasban pirítunk 3 evőkanálnyi zsírban két kis fej apróra vágott vereshagymát és mikor már a hagyma pirosas sárga, egy kanálnyi félédes szegedi rózsapaprikát keverünk közé és egy evőkanálnyi paradicsomot. Most beléöntjük a feldarabolt csirkét, azzal a sóslével együtt, melyet magából engedett és fedő alatt addig pároljuk, míg a vizet elforrta és kezd zsírjára sülni. Ekkor két evőkanálnyi vizet adunk még hozzá és fedő nélkül pirulni hagyjuk. Több vizet nem adunk hozzá, mert ez levesessé teszi. Pirított burgonyával és uborkával tálaljuk. Nyáron karikára vágott zöldpaprikát szórunk a tetejére tálaláskor.

65. Paprikás csirke.

Éppen úgy készül mint a pörkölt csirke, azzal a különbséggel, hogy mikor a csirke már pirul, 3 deci sűrű tejfelt öntünk hozzá és pár percig forni hagyjuk vele. Galuskával körítve tálaljuk.

66. Borjúszelet sonkával.

A borjúszeleteket vékonyra kiverjük. A borjúszelet felét befödő nagyságú sonkaszeletet teszünk a borjúszeletre, a másik felét ráhajtuk és egy fogpiszkálóval összetűzzük. Lisztben, felvert tojásban, végül zsemlyemorzsában megforgatjuk és kisütjük. Szardella-vajat adunk melléje.

67. Töltött malac.

A szopós malacnak hasát, első és hátsó combjainak alján a bőrt felhasítjuk és gondosan ügyelve, hogy a bőrt sehol meg ne sértsük, lefejtjük a húsról. A malacfej egészben marad a malacbőrön. A beleket eldobjuk és a malac húsát a csontokról leszedjük és finomra összevágjuk, valamint ugyanannyi borjúhúst is, mint a mennyi a malac húsa. Két, tejbe áztatott zsemlyét szítán át-törünk és azt, valamint finomra vágott zöldpetrezselymet, kevés törött borsot, sót, két nyers tojást, a vagdalt malac- és borjúhússal jól eldolgozzuk. A malac bőrét ezzel a vagdalékkal megtöltjük, a bőrt összevarrjuk, a malac szájába almát teszünk és az egé-

szet sütőben, lassú tűznél pirosra sütjük, mi-
alatt hol sós vízbe mártott lúdtollal, hol pe-
dig szalonnával kenetjük a bőrét.

SALÁTÁK ÉS SAVANYÍTOTTAK.

68. Häring saláta.

Úgy készül, mint a 10. sz. receptben leírt
étel, azzal a különbséggel, hogy olvasztott
aszpikot nem teszünk bele, hanem egy evő-
kanálnyi porcukrot, a savanyítást pedig nem
citrommal, hanem egy félpohárnyi kellemes,
nem túlerős borecettel csináljuk. Azonkívül
egy kevés főtt zöldborsót, zöldbabot és 2–3
vékony szeletre vágott főtt kifli=krumplit is
teszünk hozzá. Sültekhez, kivált szárnyasok=
hoz nagyon jó. Télen a zöldborsó és zöld-
bab helyett főtt szárazbabot és lencsét hasz-
nálhatunk.

69. Zöld saláta tejfellel.

A fejes zöld salátát megtisztítjuk, las-
kákra vágjuk, több vízben tisztára mossuk,

ízlés szerint sóval és tört cukorral meghintjük, két deci sűrű tejföllel és 3–4 kanál finom estragon ecettel leöntjük, jól összekeverjük, tálba rakjuk, a levét ráöntjük és négy felé vágott, kemény tojással díszítjük.

70. Bab= és burgonya=saláta.

Igen nagyszemű babot puhára főzünk, leszűrjük, ki hagyjuk hűlni. Egy kis fej vereshagymát apróra vágunk, hozzákeverjük és az egészet leöntjük egy híg tartármártással, legalább egy órával a tálalás előtt. Ugyanígy elkészítve igen ízletes a burgonyasaláta is.

71. Levesben főtt zöldségsaláta.

A tyúk=, vagy marhahús levesben puhára, de nem széjjelfőtt zöldségeket (sárgarépa, zeller, petrezselyemgyökér, kalarábé, stb.) kiszedjük a levesből és teljesen kihagyjuk hűlni, szeletekre vágjuk, majonaisel, vagy híg tartármártással leöntjük és tálaláskor endíviennel, vagy pedig madársalátával és kemény tojással díszítjük.

72. Korhelysaláta lenmagolajjal.

Savanyú káposztát köménymaggal és finom, csemege lenmagolajjal elkeverünk, valamint egy kis káposztalével is. Keményre főtt tojást teszünk a tetejére. Igen jóízű, sőt — úgy mondják — különösen jó egy átkorhelykedett éjszaka után, hajnalban. Ajánlom tehát a szelíd és gondos feleségek figyelmébe.

73. Orosz saláta.

12 megtisztított kifli=krumplit és két zellert gyengén ecetes sós vízben puhára főzünk és szeletekre vágunk. 2 pácolt haringet, miután megtisztítottuk és szálkáitól megszabadítottuk, megmossuk és ecetes vízben hagyjuk ázni fél-óraig. 3 keményre főtt tojásnak a fehérjét apróra vágjuk, a burgonyához és zellerhez adjuk, a sárgáját szitán áttörjük. Az ecetes vízben ázott haringet megdaráljuk, az áttört tojás sárgájával és 3 evőkanálnyi olajjal addig keverjük, míg az olaj beszívódik, citrommal megsavanyítjuk és a burgonya és zellerrel összekeverjük. Az egész keveréket kúpalakúan üvegtálra tesszük és kaviaros szardella=gyűrűkkel rakjuk tele, köréje pedig koszorúalak=

ban ecetes vízben megforgatott endivien salátát teszünk. Sütekhez találjuk.

74. Kovászos uborka.

Juliusban és augusztusban van a saisonja. Egy szélesszájú nagy uborkásüveg aljára teszünk egy nagy szelet kevésbé megpirított kenyeret, erre 2–3 szál sárgavirágos kaprot, tárkonyt, szőlőlevelet, egy gerezd éretlen szőlőt. Nagy, hibátlan, igen jól megmosott uborkákat, melyeknek a két végéről egy kis darabkát levágtunk, rakunk az üvegbe, amíg félig megtelik. Ekkor újra kaprot és szőlőlevelet, majd egészen telerakjuk az üveget uborkával, a tetejére ismét kaprot, tárkonyt, szőlőlevelet és egy szelet pirított kenyeret, az egészet behintjük egy marék sóval, az üveget teleöntjük hideg vízzel, fehér vászonruhával bekötjük és 6 vagy 8 napig napon érleljük. Ekkor a vászonruhát levesszük róla és nedves hólyagpapírral kötjük be és pincébe, vagy jégszekrénybe tesszük.

75. Mixed=pickles.

Nyers sárgarépa szeleteket különböző kis formákkal kiszúrunk, apró zöld paradicsomot,

zöld és piros aprópaprikákat, fehér apró gyöngy= hagymát, egész picike éretlen kukoricácskákat, kemény, kifejtett zöldborsót és zöldbabot jól megmosunk, a kis paprikákat le is forrázzuk és uborkásüvegbe rakjuk vegyesen, kétszer= háromszor vasfüvet, megylevet és egész borsot vegyítve közéje. Izlés szerinti ecetes, sós vizet felforralunk és mikor már langyosra kihűlt, az üveget teletöltjük vele és hólyag= papírral lekötjük.

76. Káposztával töltött paprika.

Fejes káposztát szélesre meggyalulunk és egy óráig sóban hagyjuk állni. Nagy, édes zöld paprikáknak a belsejét kikotorjuk és kétszer leforrázzuk őket. Egy óra múlva a káposztából kicsavarjuk a sós lét, a káposzta közé köménymagot keverünk és megtöltjük vele a paprikákat. Ezután nagyobb uborkás= üvegbe rakjuk őket és egész borsot hintünk közéjük. Gyengén ecetes és sós vizet (mert a káposzta magától szintén savanyodik) felforralunk és mikor már langyosra hűlt, a paprikákra öntjük. Hólyagpapírral légmentesen lekötjük. Egész télen eláll.

77. Francia saláta.

Főzünk kifli=burgonyát, zellert, apró szemű babot és a burgonyát és zellert apró kockákra vágva, valamint két vagy 3 szelet savanyított céklát is, összekeverjük és sűrű majonaiseel vagy tartármártással leöntve, sültékhez adjuk.

FŐZELÉKEK.

78. Babfőzelék rántás nélkül.

Jól megmosott babot, két nyers sonkacsülköt, egy fej vereshagymát, egy kanál szegedi rózsapaprikát, egy tyúktojásnyi zsírt beleszünk egy lábasba, annyi forró vizet öntünk rá, hogy a babot jó négy ujjnyival ellepje, és a sütőben 3, esetleg $3\frac{1}{2}$ óráig főzzük. Ekkorra a levét elfőtte és úgy a bab, mint a sonka puha és jó ízű.

79. Lerakott káposzta.

Ezt szintén tanácsos tűzálló kőedényben készíteni, amelyben az asztalra is adhatjuk. Az edényt egy kis olvasztott zsírral kikenjük és egy ujnyi vastagon teszünk belé nyers savanyú=káposztát, erre egy réteg még nem egészen puhára párolt rizst, erre pedig egy réteg karikára vágott nyers füstölt kolbászt, az egészet megöntözzük 3—4 kanál tejföllel, ezután újra káposztát, majd rizst és kolbászt rakunk mindaddig, míg az edény megtelik. Közbe mindig tejfölt öntözünk a rétegek közé. Ha a kolbász nem tulságosan sós, lehet a rizst sózni is. Betesszük a sütőbe, ahol egy jó félóraig sül.

80. Töltött szőlőlevél.

12 nagy szőlőlevelet gondosan megmosunk, kétszer leforrázunk. 50 deka megőrölt borjú=húst, egy evőkanálnyi rizst, két tojást, borsot, sót, kevés pirított vereshagymát összekeverünk, megtöltjük vele a szőlőleveleket, mint a töltött káposztánál, de itt tanácsos fonállal át is kötni. 25 szőlőlevelet ujnyi szeletekre vágunk és a töltött levelekkel együtt

sós vízben fődő alatt főni hagyjuk másfél óráig. Ekkor vajból világos piros rántást készítünk, hozzáteesszük a megfőtt, töltött szőlőlevelekhez, hagyjuk együtt forni és tálalás előtt tejfelt öntünk hozzá.

81. Kapros tökfőzelék.

A meghámozott tököt meggyaluljuk és kevés sóban egy jó negyedóraig állni hagyjuk, azután a sós levét kicsavarjuk belőle és a tököt egy kanálnyi forró zsírba tesszük, amelyben egy fél fej vereshagymát pirítottunk. Öt percig hagyjuk így párolni, azután egy kanál lisztet szórunk rá és ezzel, valamint egy kanál forró paprikás zsírral elkeverjük. Víz, esetleg ha van, levest öntünk rá és jócskán vágott kaprot teszünk belé. Izlés szerint savanyítjuk borecettel, nyáron pedig kovászos uborka átszűrt levével. Tálaláskor jócskán keverünk hozzá tejfelt.

82. Saláta főzelék.

Májustól=októberig van a saisonja, mikor a fejes saláta nagy és kemény. A salátákat szokás szerint megtisztítjuk, több vízben ki-mossuk, azután mindegyik saláta fejét négy

részre vágjuk és forró sós vízbe tesszük, melyben 10–15 percig hagyjuk főni. A vizet lecsepegtetjük róla és egy lábasban forró vajba tesszük, meghintjük egy kevés liszttel, 3–4 deci tejfelt öntünk rá, mellyel egyszer felforr és hús mellé főzeléknek tálaljuk. Leginkább a párolt-marha és a frissen sült borjúhúsokhoz illik.

MÁRTÁSOK.

83. Majonéz.

Hogy a majonéz sikerüljön, három dologra kell ügyelnünk: 1. úgy a nyers tojás, mint az olaj egészen friss és hideg legyen, 2. az olajat csak csöppenként adjuk hozzá, 3. a keverés mindig csak egy oldalra történjék. Ha ezekre ügyel az ember, mindig sikerül a majonéz. Például én két nyers tojássárgájához egy félliter olajat használok fel és az olajíz sohasem érezhető rajta, a majonéz pedig oly sűrű, mint a tészta, a kanál megáll benne. Készítési módja a következő: 2, vagy 3 nyers tojásnak az elválasztott sárgáját egy mélyebb tálba (csak porcellán lehet) tesszük, és míg

balkezünkkel apránként, szinte cseppenként finom táblaolajat adunk hozzá, jobb kezünkkel fémkanállal folyton egyfelé a belecsöpög-tetett olajat a tojássárgájába elkeverjük. Nagyon kell ügyelnünk, hogy egy csepp olaj se maradjon elkeveretlenül. Mikor már a mennyiséget olajjal annyira szaporítottuk, amennyire szükségünk van, megsózzuk és citromlével ízlés szerint megsavanyítjuk, de ezt is folytonos keverés közben, különben a majonéz csomós lesz.

84. Tatar mártás.

Ugyanúgy készül, mint a majonéz, azzal a különbséggel, hogy mikor a tojássárgát az olajjal már teljesen elkevertük, ízlés szerint francia mustárt és porcukrot keverünk el vele és ezután savanyítjuk citromlével.

85. Remoulard mártás.

Majonézt készítünk és abba kaviárt, vagy apróra vágott tárkonyt, esetleg finomra vágott kapribogyókat keverünk.

86. Estragon mártás.

3, vagy 4 szál estragon (tárkonyfű) leve= leit leszedjük, igen finomra összevágjuk és gyengén citromos vízben $\frac{1}{4}$ óráig főzzük. Készítünk ezalatt egy diónagyságú vajdarab= ból szép, piros rántást, amibe egy késhegy= nyi reszelt vereshagymát és kevés fehér bor= sot teszünk. A tárkonyos citromos vízzel feleresztjük és a mártásos csészébe 1 tojás= sárgáját vastag tejföllel elhabarunk és erre öntjük a mártást.

87. Gomba mártás.

Vajjal világos rántást készítünk, egy kevés igen finomra vágott vereshagymát, sót, vag= dalt zöldpetrezselymet, törött borsot és nagy darabokra vágott gombákat teszünk belé. Le= fődjük és megvárjuk, míg a gomba a saját levét elfővi. Ekkor húslevessel felöntjük s a tálban tejföllel elkeverjük.

88. Metélő hagyma (schnittling) mártás.

6 tojást keményre főzünk, a fehérjét ap= róra vágjuk, valamint 3 csomó metélő hagy=

mát is. A tojás sárgáját szitán áttörjük, apránként 3 kis kanál olajat adunk hozzá folytonos keverés közben. Ügyelni kell, hogy addig keverjük, amíg a tojás sárgája az olajat teljesen beissza. Sót, kevés cukrot teszünk belé ízlés szerint és előbb egy kanál jó bor ecettel, azután pedig két kanál sűrű savanyú tejjel elkeverjük, hozzáadjuk az összevagdalt tojásfehérjét és metélő hagymát és hidegen tálaljuk.

89. Szardella mártás.

6 db tisztított szardellát, 3 keményre főtt tojást szitán áttörünk, egy késhegynyi reszelt vereshagymával, 1 csomó finomra vágott zöld petrezselyemmel, 1 kanál francia mustárral és kevés cukorral elkeverjük és ízlés szerint ecetelt vízzel öntjük fel, hogy kellően híg legyen. Hidegen tálaljuk.

90. Aprólék mártás.

A szárnyasok aprólékait 1 órán át vörös borban főzzük egy fél fej vereshagymával, babérlevéllel és citromhéjjal. Ezalatt gyengén piros rántást készítünk vajból, rászűrjük a megpárolt aprólék levét, 3 kanál paradicsom-

mot adunk hozzá, néhány percig forni hagyjuk. Melegen szárnyashoz, vagy borjúhúshoz tálaljuk.

VEGYESEK.

91. Töltött jour=kenyér.

A hosszú, vékony jour=kenyérnek két végét levágjuk, a belsejét kivágjuk. A kivájt kenyérbélből, vajból, szardellából, apró kókákra vágott sonkából töltelékét készítünk. A tolófánk formából kivesszük a kis csillagot, teletöltjük a töltelékkel, a jour=kenyér egyik végébe illesztjük a szélét és beletoljuk a töltelékét. Jól meghagyjuk fagyni és félujjnyi szeletekre vágva, teához szolgáltatjuk fel.

92. Habgaluska.

2 tojásfehérjéből vert habot, 2 kanál tejet, 2 kanál lisztet és a két tojássárgáját jól elkeverjük és apró galuskákban levesbe főzzük. Esetleg, vízben kifőzve, pörköltnek mellé adhatjuk körítésnek.

93. Káposztás pogácsa.

10 deka finomra vágott töpörtyűt, 1 tojás=sárgáját, 5 deka lisztet, 5 deka apróra vágott, kevés zsírban megpirított káposztát, kevés élesztőt és sót jól eldolgozunk, kisodrunk, pogácsaszúróval kiszúrunk, tetejét tojásfehér=jével megkenjük és a sütőben megsütjük.

94. Paprikalekvár.

Szép, piros szegedi paprikákat megmosunk, zöld szárától megszabadítjuk és kevés vízzel addig főzzük, amíg sűrű lesz. Szitán áttörjük, befőttes kis üvegekbe töltjük, hólyag=papirral légmentesen bekötjük és egy óráig gőzöljük. Pörköltékbe, főzelékek rántásába egy késhegyni belőle igen jó ízt és szép színt ad.

95. Sült burgonya hámozva.

Szép nagy, egészséges rózsaburgonyát megmosunk, kendővel lehetőleg szárazra törölünk és sózás nélkül, köménymaggal meghintve, a sütőben pirosra és ropogósra megsütjük őket. Tálaláskor megsózzuk és vaját, vagy lúdzsirt adunk melléje.

96. Tölteni való paprika eltevése télre.

Nagy zöld paprikáknak szárát levágjuk, magházát kivesszük, a paprikák belsejét kikotorjuk, vigyázva azonban, hogy meg ne sértsük a húsát. Forró sós vízzel kétszer leforrázzuk és a paprikákat egymásba dugva, nagy uborkás üvegbe rakjuk és az üveget áttört, megfőtt paradicsommal teletöltjük, hólyagpapírral légmentesen lekötjük és egy óráig gőzben főzzük.

97. Rakott pirított kenyér.

Egy 20 filléres rozskenyeret egészben, keresztbe, ujjnyi vastag lapokra vágjuk és ezeket gyengén megpirítjuk. Minden lapra teszünk vaját és a vajas lapokat felváltva kaviárral, őrlött sonkával, finomra vágott kápiabogyóval, libamájpástétommal, vagdalt nyelvel, vagdalt kemény tojással, szardellával hintjük meg egyenletesen, azután a kenyérlapokat ismét egymásra helyezzük, hogy az egész kenyér úgy nézzen ki, mint mielőtt felvágtuk. A lapokat gyengén egymásra nyomjuk, hogy jól összetapadjanak. Ezután a ke-

nyeret fölülről lefelé cikkelyekre vágjuk, mint a tortát és teához szolgáltatjuk fel.

98. Gyöngyhagyma körözet.

A mogoró nagyságu gyöngyhagymát sós vízben megfőzzük puhára, de azért szétesni, nem szabad. Lecsepegtetjük róla a vizet. zsemlyemorzsával és forró vajjal öntjük le. Körítésnek, húsok mellé adjuk.

99. Gyümölcs pálinka.

2 literes üvegbe 1 és $\frac{1}{2}$ liter legfinomabb törkölyt öntünk és saison szerint a következőket tesszük bele: 2 narancsnak és egy citromnak a héját, piros, de még kemény cseresnyéket, meggyeket magostól, fiatal, még kettévágható zöld diókat, kettévágva. Arra kell nagyon ügyelnünk, hogy valahányszor kinyitjuk avégből, hogy gyümölcsöt tegyünk bele, mindig légmentesen kell megint bedugaszolnunk. Mikor már az összes gyümölcsök benne vannak, félévig a kamrában, vagy pincében fektetve érni hagyjuk, akkor szűrőpapíron átszűrjük.

100. Narancs=szeletek rummal.

A meghámozott narancsokat, keresztben szeletekre vágjuk és üvegtálba rakjuk, miután a magokat kiszedtük belőlük. Minden sor narancs=szeletet meghintünk porcukorral. Mikor a tál tele van, annyi rumot öntünk rá, hogy minden narancsra egy kávéskanál rum jusson. Legalább 6 órával a tálalás előtt kell elkészítenünk. Akár csemegének, akár frissítőnek adhatjuk.



TARTALOM:

LEVESEK.

1. Tyúkhús leves	—	—	—	—	—	3
2. Szegedi halászlé	—	—	—	—	—	3
3. Ráklevés	—	—	—	—	—	4
4. Zablevés	—	—	—	—	—	5
5. Csirkelevés	—	—	—	—	—	5
6. Malacaprólék leves	—	—	—	—	—	6

HALAK, RÁKOK.

7. Halpörkölt	—	—	—	—	—	6
8. Halpaprikás	—	—	—	—	—	7
9. Ráchal	—	—	—	—	—	7
10. Haring almával	—	—	—	—	—	8
11. Tengeri rák majonézzel	—	—	—	—	—	9
12. Conserv tengeri rák kirántva	—	—	—	—	—	9
13. Conserv pisztráng sültve	—	—	—	—	—	10
14. Angolna bevonva	—	—	—	—	—	10
15. Olajos szardínia pácolva	—	—	—	—	—	11
16. Halkocsonya	—	—	—	—	—	11
17. Scampi olaszosan	—	—	—	—	—	12
18. Áttört halszeletek	—	—	—	—	—	12
19. Hal-mousse	—	—	—	—	—	13
20. Gombás hal	—	—	—	—	—	13
21. Hal fehér mártással	—	—	—	—	—	13
22. Hideg rántott hal pácolása	—	—	—	—	—	14

ELŐÉTELEK.

23. Töltött burgonya	—	—	—	—	—	14
24. Palacsinta ragoutval	—	—	—	—	—	15
25. Libamáj sültve	—	—	—	—	—	16
26. Libamáj-pástétom	—	—	—	—	—	17
27. Malac-kocsonya	—	—	—	—	—	19
28. Printanière	—	—	—	—	—	19
29. Sajtpudding	—	—	—	—	—	20
30. Libamáj risotto	—	—	—	—	—	20
31. Maccaroni à la Napolitaine	—	—	—	—	—	21
32. Nyúlpástétom	—	—	—	—	—	21
33. Olasz bomba	—	—	—	—	—	22
34. Francia burgonya	—	—	—	—	—	23
35. Gombapaprikás	—	—	—	—	—	23
36. Borjúvelő hidegen	—	—	—	—	—	24
37. Töltött gomba	—	—	—	—	—	25
38. Spárga mousse	—	—	—	—	—	26
39. Tojás en cocotte	—	—	—	—	—	26
40. Töltött kelkáposzta	—	—	—	—	—	27
41. Burgonya pudding	—	—	—	—	—	27
42. Tök spárgamódra	—	—	—	—	—	28
43. Szerb rizs	—	—	—	—	—	28
44. Maccarons aux gratins	—	—	—	—	—	29
45. Kaviár elkészítése	—	—	—	—	—	29
46. Fekete gyökér hollandi módra	—	—	—	—	—	29
47. Káposztás palacsinta	—	—	—	—	—	30
48. Karfiol libamájszeletekkel	—	—	—	—	—	30
49. Brillat-Savarin rántotta	—	—	—	—	—	31
50. Homardinnes	—	—	—	—	—	31
51. Tésztában sült szardínia	—	—	—	—	—	32

HÚSÉTELEK.

52. Tyúk croquette	—	—	—	—	—	32
53. Tárkonyos borjúfej	—	—	—	—	—	33
54. Hamis tárkonyos borjúfej	—	—	—	—	—	34
55. Vesepecsenye vajastésztában	—	—	—	—	—	35
56. Levesben főtt tyúkpecsenye	—	—	—	—	—	36
57. Vaddisznó főzve	—	—	—	—	—	36
58. Poulard borban	—	—	—	—	—	37
59. Fácán gesztenyével	—	—	—	—	—	37
60. Töltött borjúszület	—	—	—	—	—	38
61. Fogolymadár	—	—	—	—	—	38
62. Töltött borjúcomb	—	—	—	—	—	39
63. Rumsteak zöldséggel	—	—	—	—	—	39
64. Pörkölt csirke	—	—	—	—	—	40
65. Paprikás csirke	—	—	—	—	—	40
66. Borjúszület sonkával	—	—	—	—	—	41
67. Töltött malac	—	—	—	—	—	41

SALÁTÁK ÉS SAVANYITOTTAK.

68. Haring saláta	—	—	—	—	—	42
69. Zöld saláta tejfellel	—	—	—	—	—	42
70. Bab- és burgonya-saláta	—	—	—	—	—	43
71. Levesben főtt zöldségsaláta	—	—	—	—	—	43
72. Korhelysaláta lenmagolajjal	—	—	—	—	—	44
73. Orosz saláta	—	—	—	—	—	44
74. Kovászos uborka	—	—	—	—	—	45
75. Mixed pickles	—	—	—	—	—	45
76. Káposztával töltött paprika	—	—	—	—	—	46
77. Francia saláta	—	—	—	—	—	47

FŐZELÉKEK.

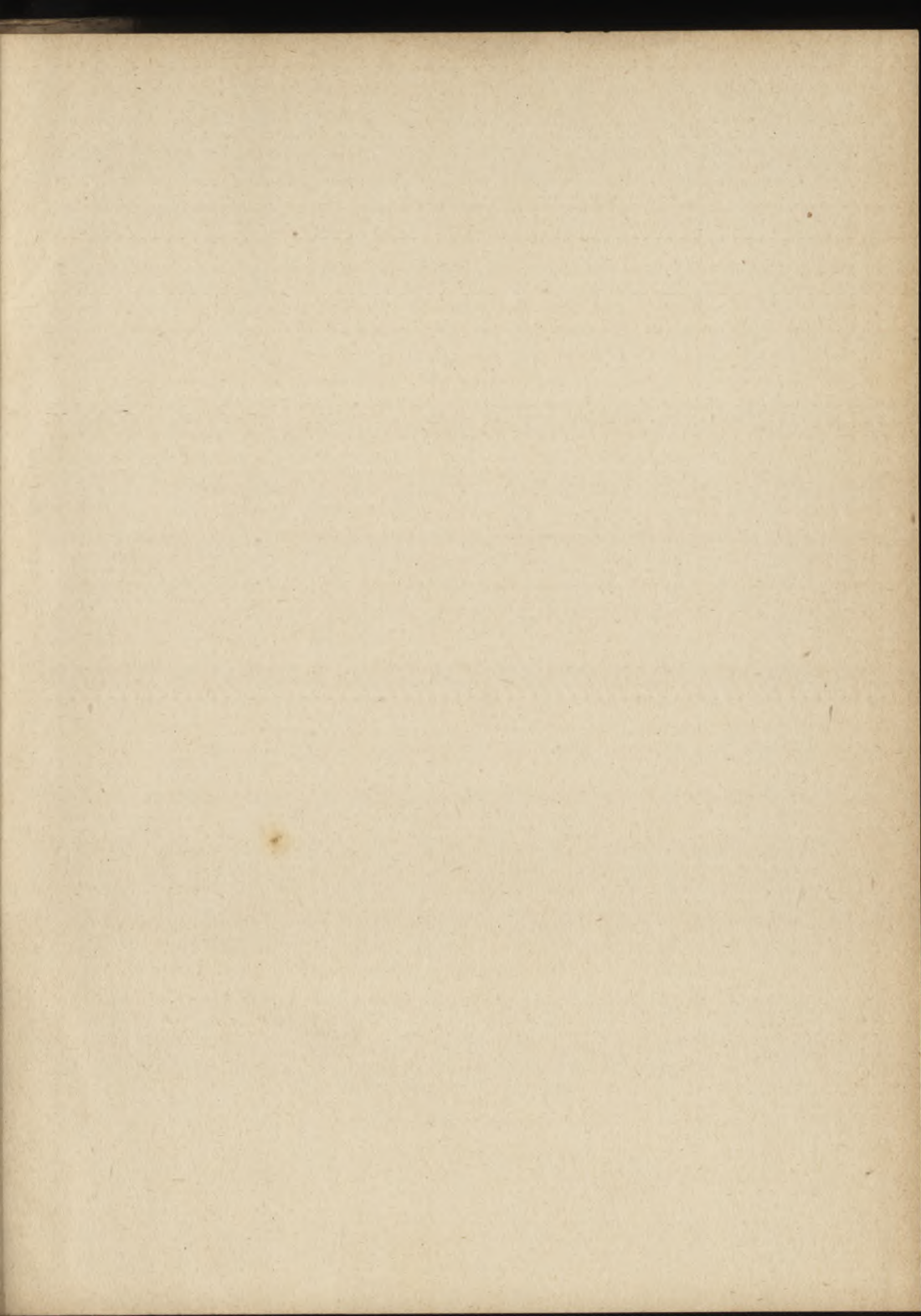
78. Babfőzelék rántás nélkül	—	—	—	—	47
79. Lerakott káposzta	—	—	—	—	48
80. Töltött szőlőlevél	—	—	—	—	48
81. Kapros tökfőzelék	—	—	—	—	49
82. Saláta főzelék	—	—	—	—	49

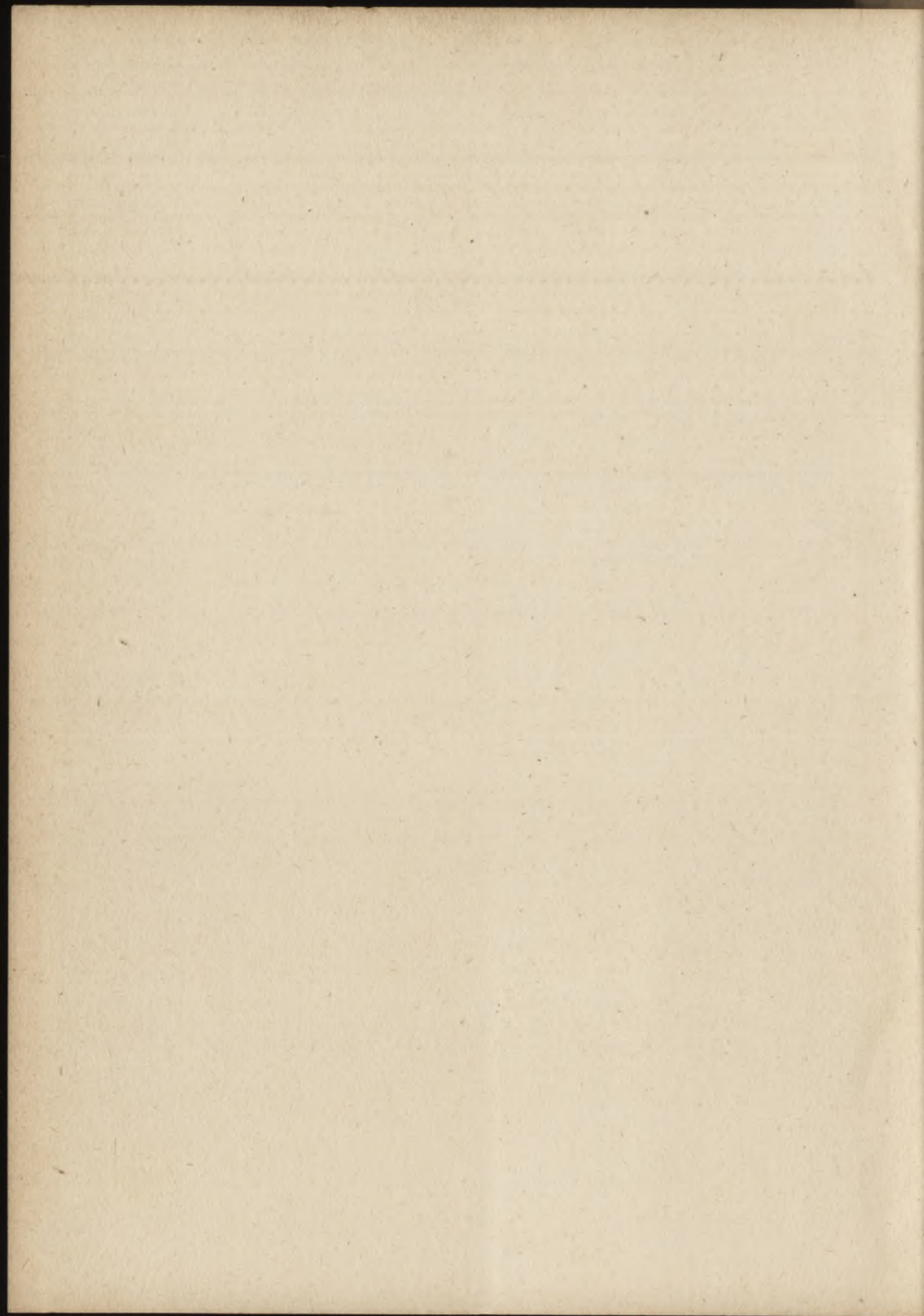
MÁRTÁSOK.

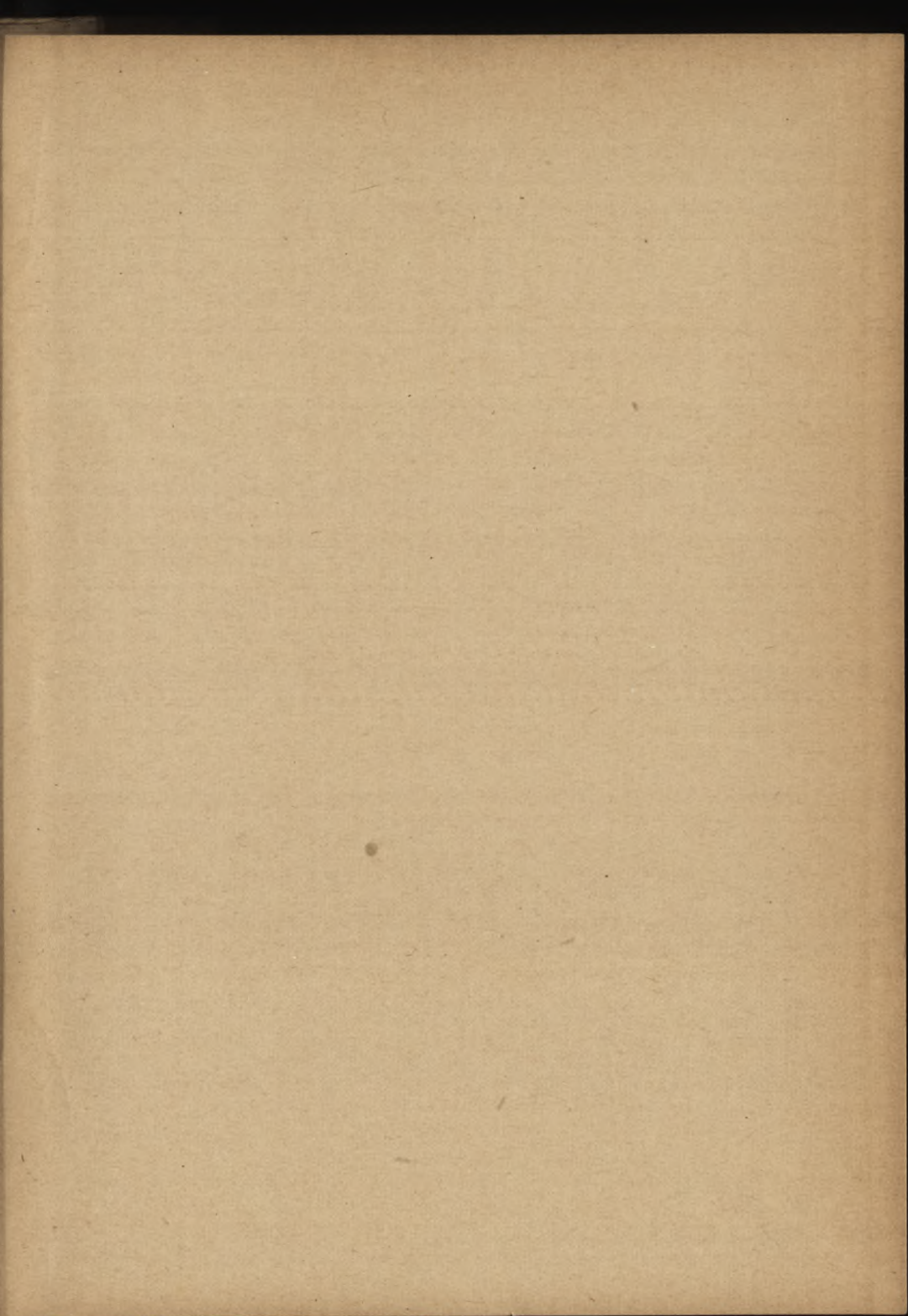
83. Majonnaise	—	—	—	—	50
84. Tatár mártás	—	—	—	—	51
85. Remoulard mártás	—	—	—	—	51
86. Estragon mártás	—	—	—	—	52
87. Gomba mártás	—	—	—	—	52
88. Metélő hagyma (schnittling) mártás	—	—	—	—	52
89. Szardella mártás	—	—	—	—	53
90. Aprólék mártás	—	—	—	—	53

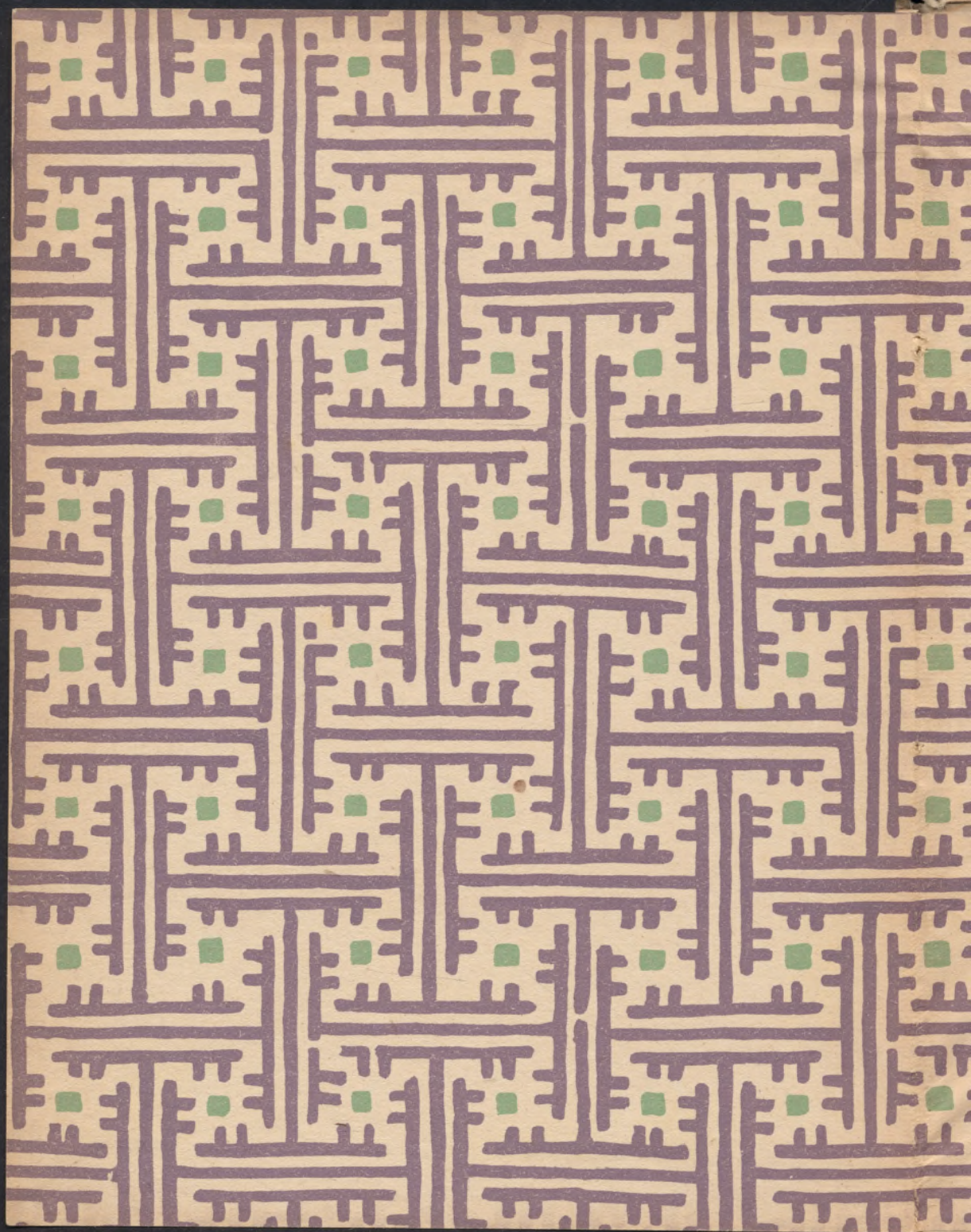
VEGYESEK.

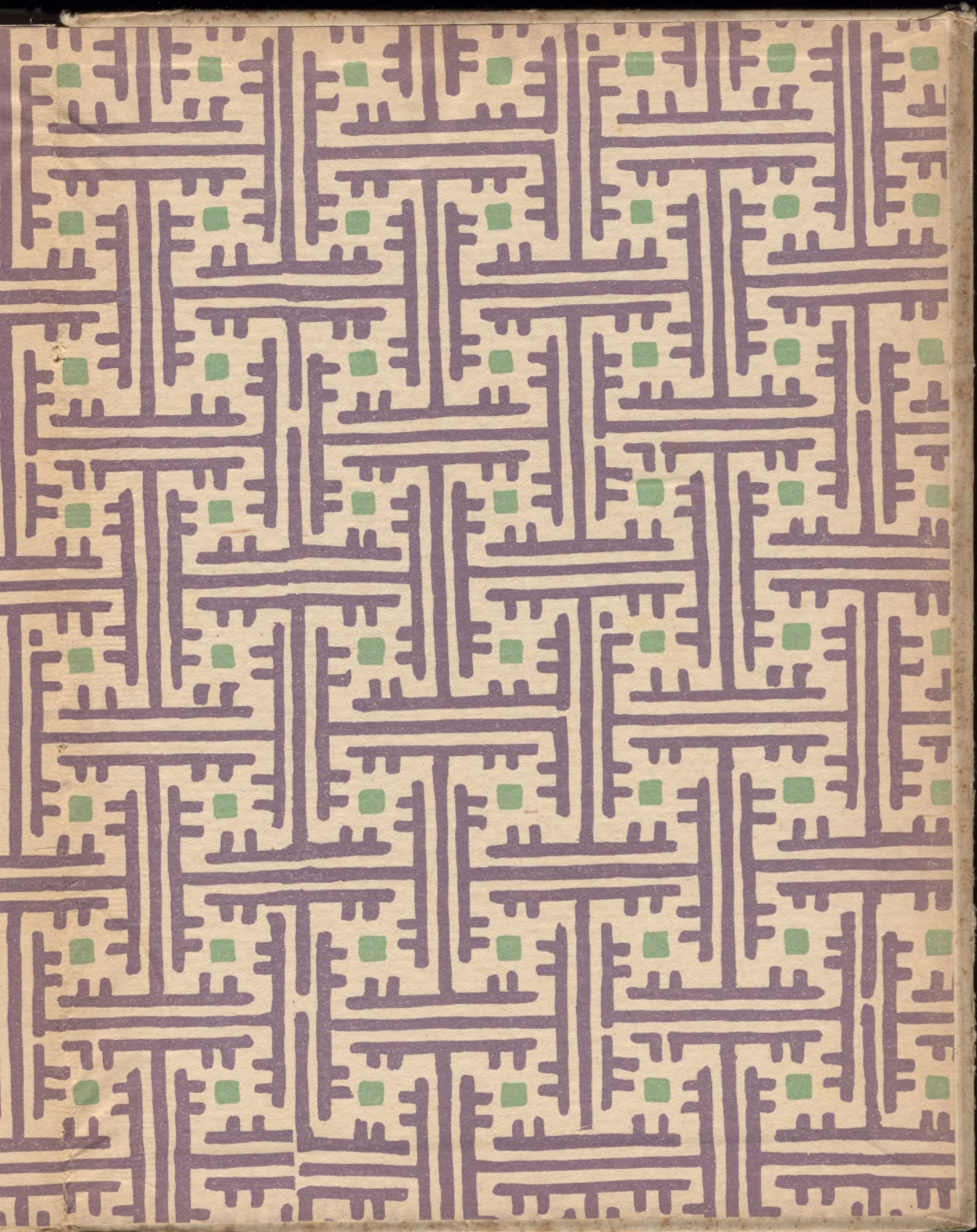
91. Töltött jour-kenyér	—	—	—	—	54
92. Habgaluska	—	—	—	—	54
93. Káposztás pogácsa	—	—	—	—	55
94. Paprikalekvár	—	—	—	—	55
95. Sült burgonya hámozva	—	—	—	—	55
96. Tölteni való paprika eltevése télre	—	—	—	—	56
97. Rakott piritott kenyér	—	—	—	—	56
98. Gyöngyhagyma körözet	—	—	—	—	57
99. Gyümölcs pálinka	—	—	—	—	57
100. Narancsszeletek rummal	—	—	—	—	58











BIRÓ ÉS SCHWARCZ
BUDAPEST