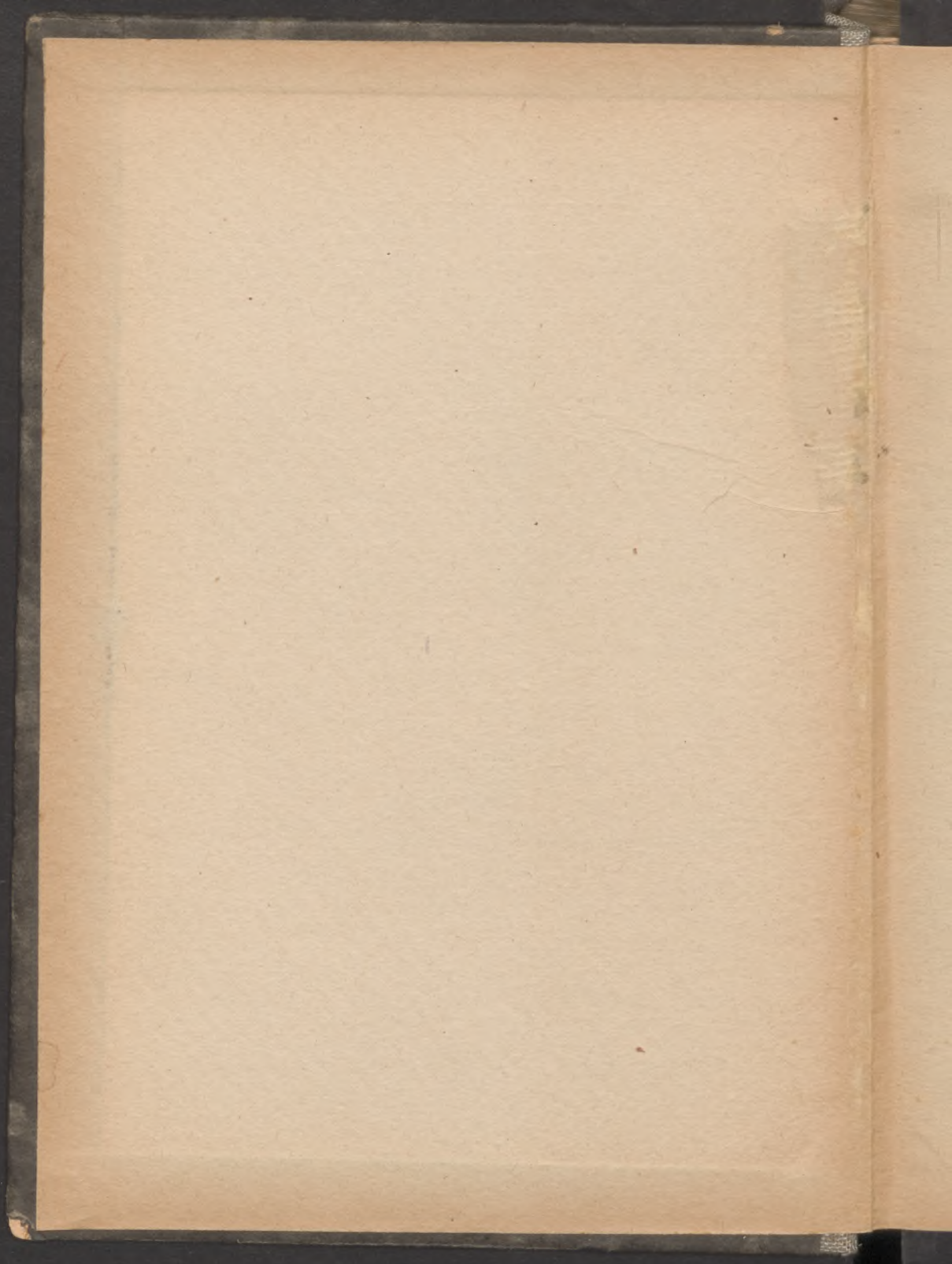
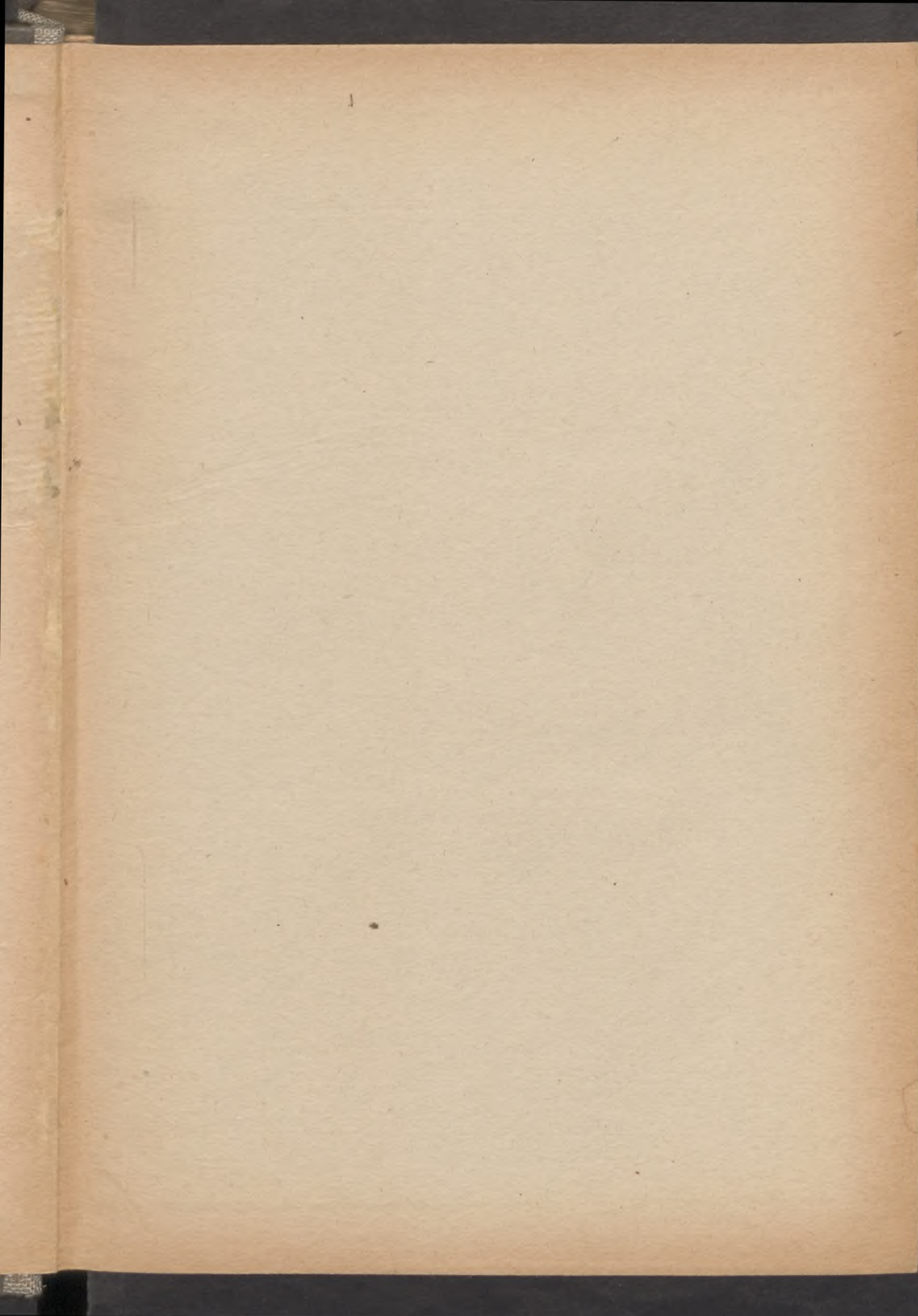


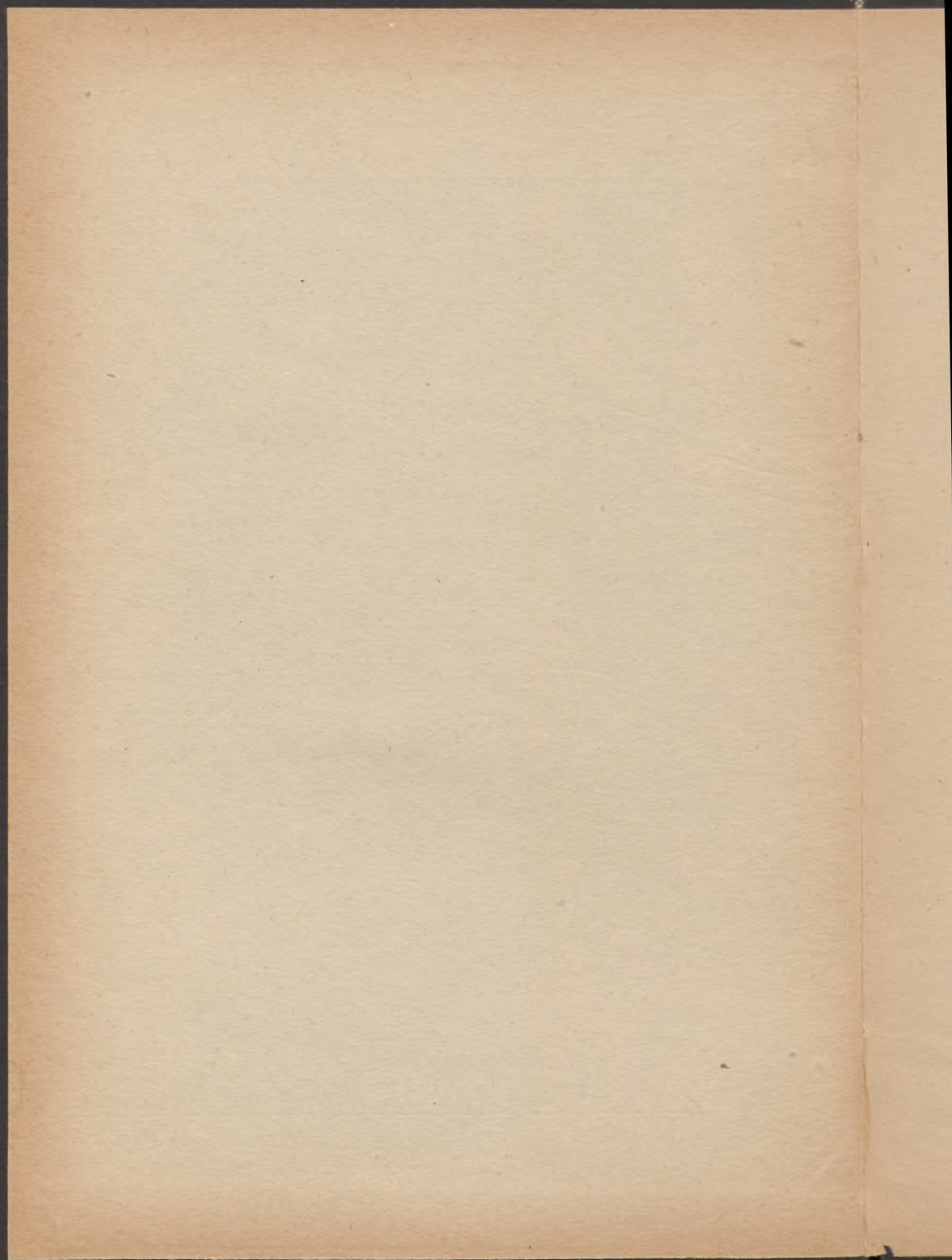
.....
828.022

OSZK

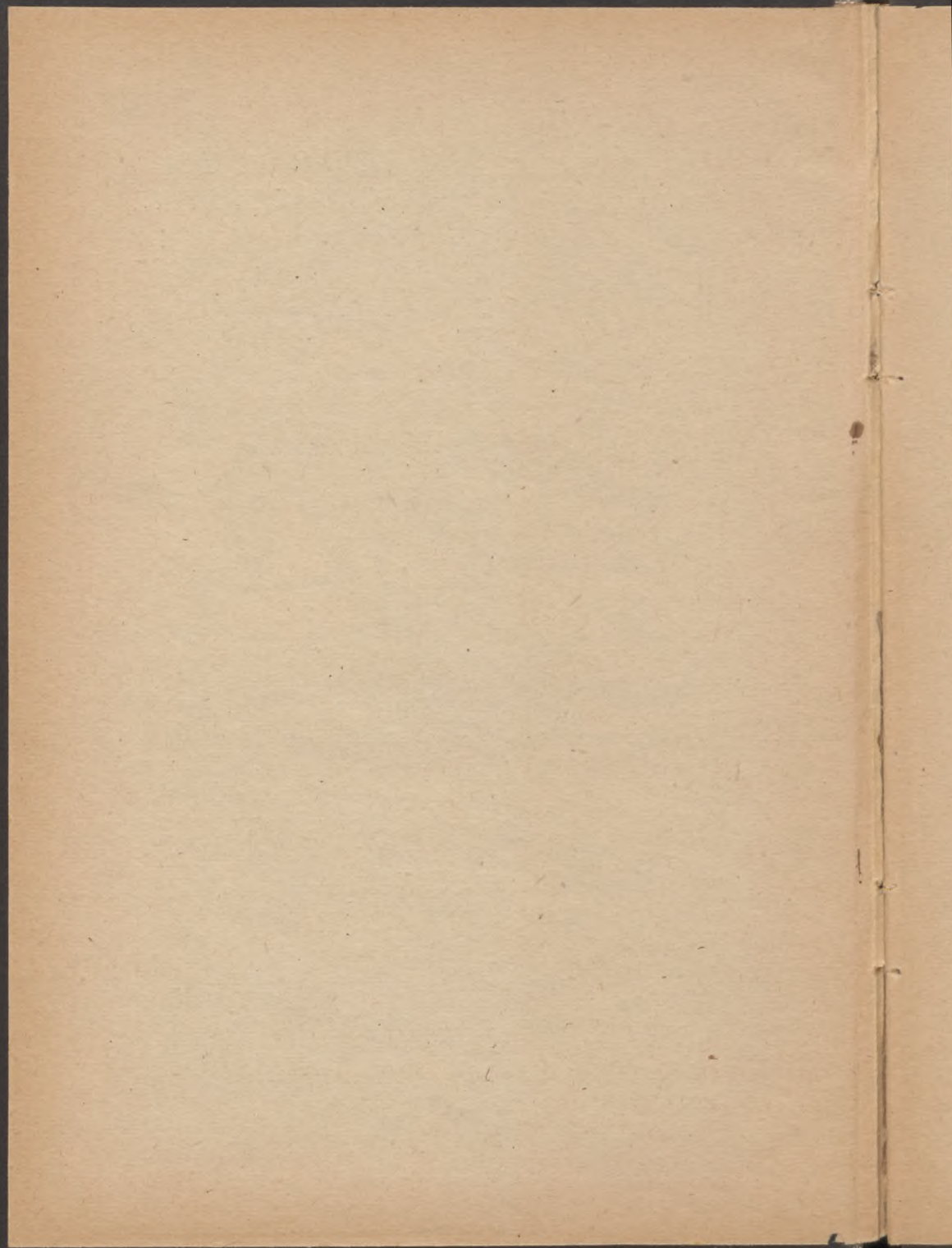
Vinnáři
Mariska
SZAKÁCSKÖNYVE







VIZVÁRI MARISKA
SZAKÁCSKÖNYVE



VIZVÁRI MARISKA
SZAKÁCSKÖNYVE

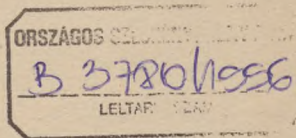
1000 RECEPT

ÚJ BŐVÍTETT KIADÁS
1—10.000

ROZSNYAI KÁROLY KÖNYV- ÉS ZENEMŰ-KIADÓ
Budapest IV., Múzeum körút 15.

Fenntartunk minden jogot.

828.022



Felelős kiadó: Rozsnvai Károly.

Vörösmarty nyomda, Székesfehérvár 1944.

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 nevéssenek ki a hasonlatért! Mert a jó gazdasszonynak igenis olyannak kell lenni, mint a pacsirtának. Koránkelőnek, frissnek, ébernek és mindegynekfelett 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 egészségére, amit a háztartás vezetése tönkretesz? Egy-egy nap végén — úgy érzi a család, hogy őt ette meg vacsorára, — ami bizony megfekszi a jobbízlésű ember gyomrát.

Hiszen kifordul az asztalnál ülő családtagok 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, — ahelyett, hogy vidám vagy érdekes témákkal igyekeznék

kiverni hozzátartozói fejéből a hétköznapi, szürke, kelleme-
n eseményeket, — azzal üdíti őket desszertképpen,
hogy mennyit dolgozott, mennyit mérgelődött és hogy mindez
mennyit árt neki!

Van, aki minden felvarrandó gombért, kimosandó kesz-
tyűért, vagy a családtagokhoz váratlanul érkező vendégek
kiszolgálásáért mártírnak játsza ki magát.

Ezek a nők utáltatják meg családjukkal az otthon és
kergetik el őket belőle. Nincs szörnyűbb átok, mint a mo-
solytalan, 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 téli-
kabátjának 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, amibe 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! Juj!!

Aki nem engedi, hogy a padlóra lépjenek, hanem úgy
kell egyik szőnyegről a másikra ugrálni, mint a békának,
— aki elsápad, ha valaki közelről néz ki az ablakon, mert
a lehelle meglátszik az üvegen; — aki magábaroskadtan,
mint Niobe, néz az abroszra ejtett foltra! Hát nem szörnyű
dolgok ezek, kérem? Hát jó gazdasszonyok ezek? Akik

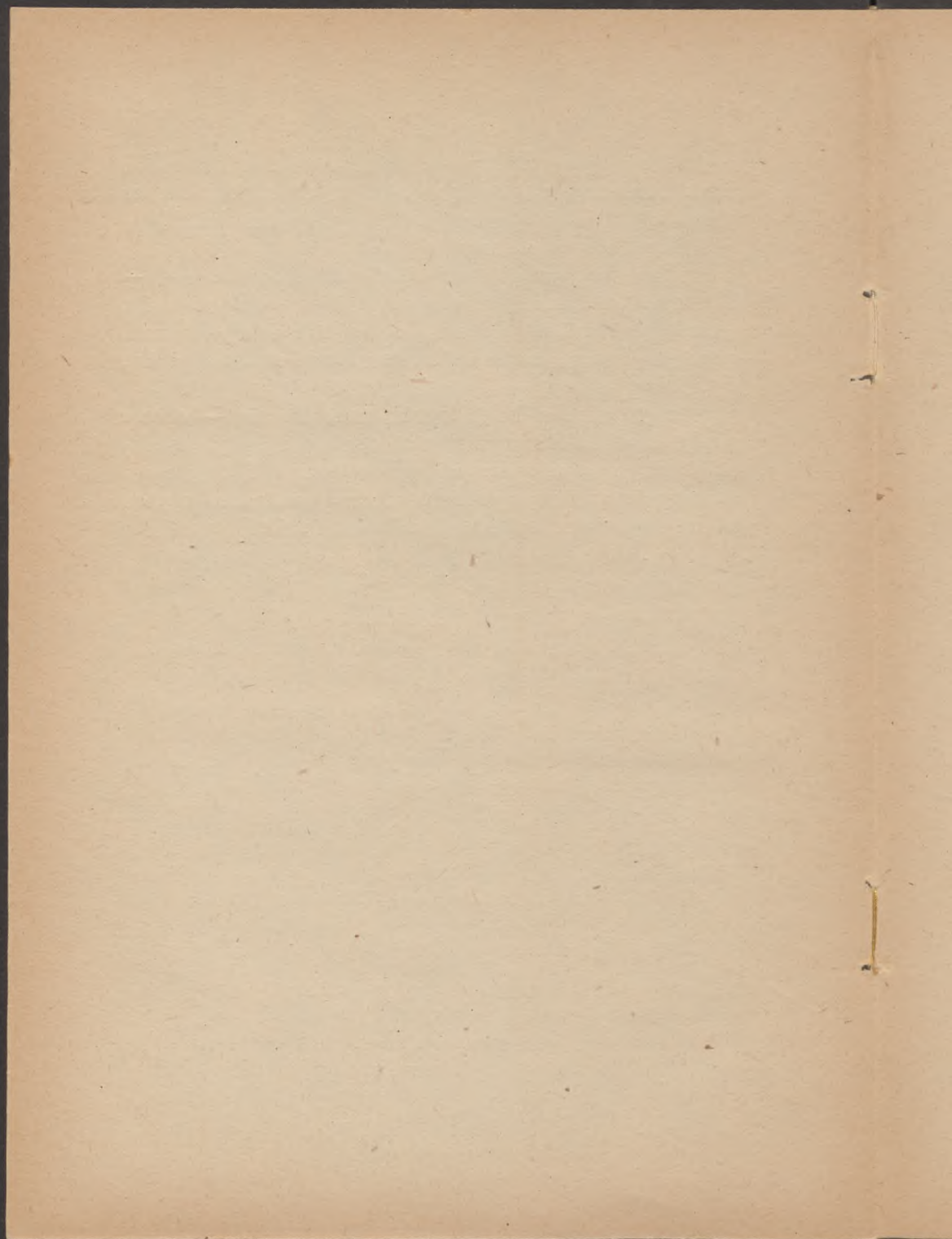
megutáltatják az emberrel az otthont, az ételt, az italt, a rendet, a tisztaságot, a takarékoszágot és mindazokat az erényeket, amikkel egy jó gazdasszonynak birni kell ?!

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, fáradságot : 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 !

Vizvári Martska.



LEVESEK

Aprólék leves

A csirke fejét, darabokra vágott nyakát, lábát, zúzáját sós vízben megfőzöm. Zsíron, vagy vajon vékony metéltre vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, kevés kelkáposztát, gombát párolok 10 percig, meghintem lisztel, 4–5 percig keverem, kissé megpaprikázom, ráöntöm az aprólékos levest, együtt főzöm 20 percig, tálalás előtt 5 perccel belevetem az apróra vágott nyers csirkemájat, egy csomó apróra vágott zöldpetrezselymet és a tálban lévő féldeci tejjel összekeverve tálalom. Lehet citrommal savanyítani is.

Áttört bableves

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

Bableves

$\frac{1}{4}$ liter fehér, aprószemű gyöngybabot másfél liter sós vízben (még jobb, ha füstölthús levében) puhára főzünk 3 babérlevéllel. Kis tojásnyi zsírban aranyságára piritunk annyi lisztet, amennyit felvesz. Azután belevetünk diónyi igen-igen finomra vágott vereshagymát, mikor ez már megfonnyadt, (de pirulni nem szabad) két késhegynyi piros paprikát keverünk el benne. Egy deci hideg vízzel engedjük fel a tűzhely szélén, majd hozzákeverjük a bableveshez. Még együtt főzzük 15–20 percig, ízlés szerint ecetezzük és egy deci tejjel keverve tálaljuk. Ha nincs füstölthús leve, főzünk

bele 5 perccel a tálalás előtt 10 dkg karikára vágott füstölt kolbászt. De igen jó az is, ha malackörmöt, vagy fület főzünk vele. A fület laskákra vágva, a körmöt, kiszedve belőle a csontot, feldarabolva a levessel együtt tálaljuk. Így aztán olyan kiadós a leves, hogy utána egy főtt tésztával 4 személynek egyszerű ebédül, teljesen elég.

Barnaleves

I. Egy kétliteres fazéknak az aljára tesztek vékony, nagy szeletekre vágott 5 dkg füstölt szalonnát, erre 5 dkg vékony szeletekre vágott kierezett marha májat, erre 15 dkg ritka marhacsontot összevágva, egy szép sárgarépát és egy petrezselyem gyökeret karikára vágva, 12 szem egész borsot, egy tojásnyi vöröshagymát, apróra vágva és fél deci vizet. Mindezt egy óráig párolom a tűzhely szélén, vigyázva, hogy oda ne égjen, csak piruljon. Egy óra elteltével 2 kocka vízbe mártott cukrot vetek hozzá, csokoládébarnára pirítom, felöntöm $\frac{3}{4}$ liter vízzel, félóráig főzöm együtt, leszűröm, hozzáöntök előtte való napról maradt fél liter húslevest, összeforralom és tüdöstáskát főzve bele, tálalom.

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

Barnított zöldségleves

Jó erős csontlevest főzök borjúcsontból, egy vöröshagymából, pár szem fekete borsból. Leszűröm és vékony csíkokra vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, gombát, kelkáposztát, zellert, nyáron zöldbabot és zöldborsót főzök bele. Egy kis lábasban zsíron csokoládébarnára pirítok reszelt, nyers sárgarépát és 2 kocka cukrot, meghintem két kanál liszttel, felengedem egy merőkanál üres zöldséglevessel, összefőzöm, azután levesszűrőn át a levesbe szűröm ezt a barna keveréket. Jól összeforralom és a tálban lévő egy tojássárgával elhabart egy deci tejjel összekeverve tálalom. A sárga-

répa piritásánál nagyon kell vigyázni, hogy oda ne égjen, — éppen ezért folytonosan kell keverni.

Becsinált karfiolleves

Szárnyasaprólékot szépen megtisztítva, kevés leves-zöldséggel, sóval puhára főzünk, azután a csontokról leszedett húst, a zúzákat, májakat, apróra vágva, egy tálra tesszük. Egy fehér, kisebb karfiolt rózsáira szétszedünk, vajon, zöld petrezselyemmel és egy merőkanál levessel fedő alatt pároljuk addig, míg a leves teljesen lefő róla. Ekkor meghintjük sima lisztel, rászűrjük a levest és addig főzzük, míg a karfiol egészen puha lesz. A tálban egy deci tejfelt elkeverünk egy nyers tojássárgájával. Mikor a karfiol már puha, beletesszük az összevagdalt csirkeaprólékot és egyet hagyjuk vele lobbanni. Egy merőkanál levest elkeverünk a tálban lévő tojásos tejfellel, aztán a többit is hozzáöntjük.

Borjúlábleves

Ezt olyankor csináljuk, mikor második ételnek borjúlábat adunk kirántva, vagy savanykásan. A zöldséggel együtt megfőtt borjúlábat kivesszük a levesből és félre rakjuk; a vele főtt zöldség egy részét, kockára vágva, a levesestálba tesszük. Ahány személy van, annyi teáskanálnyi rizst forró zsírba vetünk, finomra vágott zöldpetrezselyemmel összekeverjük és annyi leszűrt levest öntünk rá, hogy kétujjnyival ellepje. Fedő alatt puhára pároljuk, ha szükséges egy kis vizet öntünk utána. Mikor kész, picit borsózzuk, vagy paprikázzuk és egy deci tejfelt öntünk hozzá. Jól összekeverjük a tűzön 2—3 percen át, azután rászűrjük az összes levest, összeforraljuk és a tálban lévő zöldségre öntve tálaljuk. A zöldség a forró levesben két perc alatt átmelegszik.

Borleves

Zománcos pléhedénybe ütök 4 tojássárgáját, habaróval habarom, előbb a 4 tojást magában, azután a lassanként hozzáöntött 6 deci jó fehér borral, majd 4 deci vízzel, amiben

10 kocka cukrot olvasztottam fel. Fél citrom héján ledörzsölt két kockacukrot adok még bele. Tűzre teszem és folytonos habarás között főzöm a forrástól számított 6–8 percig.

Bosporos

Ezt a levest akkor csináljuk, ha van maradék baromfipecsenyénk. Tojásnyi zsírból, annyi simalisztból, amennyit felvesz, diónyi reszelt vöröshagymával, kis törött borssal ízes, aransárga rántást készítünk, felengedjük 1 és fél liter vízzel és mikor már forr, belerakjuk a pecsenyemaradékot levével együtt. Negyedóraig együtt főzzük, azután a húst leszedve a csontokról, fala'nyi darabokra vágjuk és a levessel együtt a tálban 1 tojássárgával elhabart 1 deci tejfelre öntjük.

Bouillon babból

Ajánlom ezt azoknak, akiknek rheuma, vagy egyéb betegség miatt nem szabad marhahúslevest enni. dacára, hogy nagyon szeretik. Ha gondosan készítik el, bátran tálalhatják húsleves helyett, nem fogják észrevenni a különbséget. Három deci fehér szárazbabot, fél kiló leveszöldséget, 5–6 szem szárított gombát, pár szem egészborsot, és késhegynyi paprikát, ízlés szerinti sót, *lassan* főzünk fedő alatt 1 és fél liter vízzel. Fontos, hogy *lassú, egyenletes* forrással főljön. Evőkanálnyi reszelt nyers sárgarépat kevés zsíron csokoládébarnára pirítunk, feleresztjük egy merőkanál levessel, a tűzről levéve, egy késhegy paprikát és csipetre való sáfrányt keverünk el benne, azután a fazékban lévő 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 babsaláta, vagy babcotelette készül. (L. o.)

Burgonyaleves

4 db szép nagy rózsaburgonyát meghámozok, megmosom, kisebb kockákra vágom és annyi hideg vízbe teszem, amennyi ellepi. Egy deci lisztből és annyi zsírból, amennyit

a liszt felvesz, világossárga rántást készítek, belevetek nagy diónyi reszelt vöröshagymát, finomra vágott petrezselyem vagy zeller zöldjét, késhegynyi piros paprikát, a vízből kiszedett felvágott burgonyát és 5 percig lefedve, a tűzhely szélén hagyom párolódni. Ekkor felengedem előtte való napról maradt barnalevesből vagy húslevesből (jó az alia is) annyival, amennyi ellepi. Ebben félig puhára párolom, azután megsózom, felengedem szükség szerint vízzel és puhára, de nem kásásra főzöm a burgonyát. A tálban 1 és fél deci tejjel keverem össze. Leves helyett vízzel is felengedhetem.

Cakkumpakk leves

Másfél kiló marhafartőt, fél kiló fehér marhacsontot, egy szép nagy velőscsontot, 3 liter. vízzel, sóval forrni hagyok. A habját leszedem. Másfél órai főzés után hozzáadok tisztított, jól megmosott 2 szál petrezselymet, 2 szál sárgarépa gyökeret, negyed kelkáposztát, egy kalarábét, egy kis zellert, egy nagy fej vöröshagymát, 20–25 szem egész borsot és késhegynyi édes rózsapaprikát. Lassú forrással a húst puhára főzöm, azután leszűröm a levest, belefőzők 15 deka karikára vágott gombát, apró májgombócot és kockatésztát. A húst, a zöldség egyrészét, a csontban lévő velőt, 2 vékony karaj pirított kenyeret falatnyi darabokra vágok, beleteszem a levesestálba, ráöntöm a levest mind azzal, amit belefőztem és tálalom. Majdnem főzelék sűrűségű étel. És jó. Van aki karikára vágott virslit és személynként egy feltört tojást is főz bele. De ez el is maradhat.

Egres leves

Az egrest ízlés szerint sózott és cukrozott vízben megfőzzük, azután tejszínnel, vagy tejjel behabbarjuk.

Engandin leves

Fél kiló felvagdalt leveszöldségből és egy kiló borjúcsontból 2 liter jó levest főzünk és leszűrjük. Egy tejbeáztatott zsemlyét, 5 deka gombát, 3 deka füstölt szalonnát, 3 deka borjú- vagy sertésmájat átdarálunk, összekeverjük

3 tojássárgájával, 2 kanál morzsával, 4 kanál reszelt sajttal, 1 deci tejfellel és a 3 tojás habjával. Apró gombócokat formálunk belőle és befőzzük a leszűrt levesbe. A gombócokat télesztaszűrővel a levesestálba szedjük, azután a levest összeforraljuk egy deci tejfellel és a tálban lévő gombócokra szűrjük, levestszűrőn át.

Fehérboros hallevés

Negyed kiló pontyot, negyed kiló süllőt, negyed kiló harcsát, negyed kiló kecsegét, negyed kiló csukát szépen megtisztítunk, több vízben kimosunk, valamint 15 deka halikrát is. Kétujjnyi szeletekre vágjuk, mély, tűzálló porcellántálba tesszük és besózzuk. Egy fazékban félóráig főzünk 1 liter vizet, 1 liter jó fehér bort, egy nagy fej vagdalt vöröshagymát, petrezselyemgyökeret, 1 szál csombort, 3 babérlevelet és 12–15 szem egész borsot. Félórai főzés után ezt a levet rászűrjük a besózott halra és lassú forrással főzzük 20 percig. Egy deci tejfelben elhabarunk egy tojássárgát, egy teáskanálnyi lisztet egész *símára*, hozzákeverünk egy merőkanál hallevest, azután az egészet beleöntjük a levesbe és 5 percnyi forrás után tálaljuk.

Francia ökörszály leves

$\frac{3}{4}$ kg szép, húsos ökörfarkat megfőzünk zöltséggel, 2 $\frac{1}{2}$ liter vízben mint a marhahús levest. Addig kell főzni, míg a hús leválik a csontról. Akkor leszűrjük a levest, apró kelbimbót és rózsáira szétszedett kis karfiolt főzünk benne puhára. Ebből a levesből egy merőkanálnyiit elkeverünk egy csészeben 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 két merőkanál levest, azután levestszűrőn átszűrjük a karfiolos, kelbimbós levesbe. Az ökörfarkról leszedett húst kis falatnyi darabokra vágva, szintén a levesbe tesszük és az egészet a levestálban, 2 tojás sárgájával elhabart, egy deci tejfellel összekeverve tálaljuk.

Francia tojásleves (6 személyre)

Borjúcsontból és zöldségből kb 2 liter jó levest főzünk. Ízlés szerint megsózzuk és két evőkanálnyi mustárt keverünk el benne simára, 6 tojást keményre főzünk, a sárgáját szitán áttörjük, a fehérjét apró kockára vágjuk. Vaiból és lisztből piros rántást készítünk, felengedjük a leszűrt csontlevessel; mikor forr, belekeverjük a tojások fehérjét és sárgáját, majd a levesben főtt és kis kockára vágott zöldség egy részét, egyet hagyjuk együtt forrni, azután a tálban lévő egy deci tejfelben elkevert, finomrávágott zöldségrezszelyemre, vagy snittlingre öntve tálaljuk.

Gombaleves

Negyed kiló szép, egészséges gombát megtisztítunk, kis darabokra vágunk és változtatott bő vízben többször jól megmossuk. Világossárga rántást készítünk vajból, belevetünk evőkanálnyi reszelt vöröshagymát, jó csomó finomra vágott zöldségrezszelymet, tört borsot, ízlés szerinti sót és a gombát és felengedjük merőkanálnyi vízzel. Mikor a levét kezdi elfőni, rászűrünk 1 és fél liter borjúcsontlét, fél vagy háromnegyedóráig főzzük együtt, azután apró csipetkét főzve bele, 2 deci tejfelre öntve tálaljuk.

Gombakrémleves (6 személyre)

Borjúcsontból és zöldségből jó erős levest főzök. Zsíron, vagy vajon fonnyasztok egy evőkanálnyi reszelt vöröshagymát, aztán vetek bele 25 deka tisztított, gondosan mosott, átdarált nvers csiperke-, esetleg vargánya gombát, finomra vágott zöldségrezszelymet, ízlés szerinti sót és törött borsot, lefődöm és addig párolom, míg azt a levet, amit engedett, éppen hogy elfővi. Sülnie nem szabad! Meghíntem sima nutilás lisztel, rászűrök 3 merőkanál csontlevest, együtt főzöm 1 órán át, azután az egészet áttöröm szitán a levesben főtt zöldségből vett egy-egy kis darab sárgarépával és gyökérrel együtt. Ezt a pürét felengedem a borjúcsontlével, összeforralom és a tálban lévő, 1 tojássárgával elhabart 1 deci tejfellet elkeverve, tálalom.

Gulyásleves

Zsíron pirítunk két fej igen apróra vágott vöröshagymát. Mikor már aranysárga, 2 csapott evőkanálnyi rózsapaprikát vetünk bele. Azután hozzáadunk egykiló, *hirtelen megmosott*, kisdiónyi darabokra vágott marhahúst, mely áll negyedkilós részekben: vesepecsenye széléből, rongyos felsálból, hát-színből, rostélyosból. Egy fél reszelt nyers burgonyát is adunk hozzá, Mikor a saját vizét elfőtte, sózzuk és kevés paradicsomot, (mondjuk egy kanálnyit) adunk belé. Apránként vizet adva hozzá, pároljuk. Ezalatt egy fazékban marhacsontot, leveszöltséget és köménymagot főzünk erős csontlevesse. Mikor a hús már majdnem puha, rászűrjük leves-szűrőn a levest és kockára vágott burgonyát, meg csipetkét főzve belé, tálaljuk. Nyáron karikára vágott zöldpaprikát is főzünk vele. Szerintem csak így jó igazán.

Hideg meggyleves

Egy kiló meggyet kimagozunk, körülbelül 20 percig főzzük, egy és fél liter vízben, kevés sóval, 20 deka cukorral, kevés fahéjjal és citromhéjjal. Egy deci tejjelből, két teáskanálnyi liszttel és egy nyers tojássárgával síma habaréket készítünk, folytonos keverés közt behabbarjuk vele a forrásban levő levest, egy deci tejjel elkevert két deci vörösbort öntünk belé, 10 percig együtt forraljuk, hűlni hagyjuk, kidobjuk belőle a citrom- és fahéjat, azután jégre tesszük. Ugyanigy készül a

Hideg egresleves,

azzal a különbséggel, hogy abba csak 15 deka cukrot teszünk, ha nem nagyon éretlen a gyümölcs. Ha azonban egész kemény, zöld egresből csináljuk, úgy ezt is 20 deka cukorral édesítjük. Az ilyesmi különben mindig attól függ, kinek milyen az ízlése.

Kaporleves

Zsírból, vagy vajból világossárga rántást készítünk,

egy kávéskanálnyi reszelt vöröshagymát, kis késhegynyi töröttborsot, egy jó nagy csomó finomra vágott zöld kaprot beletesszünk és miután néhány percig fonnyadt, de még nem sül a rántásban, jó csontlével felengedjük, néhány csepp ecéttel egész gyöngén savanyítjuk. A tálba egy deci tejjel elhabarunk egy tojássárgát és ráöntjük a levest.

Karfiolleves

Nettó fél kiló szép karfiolt másfél liter sózott, leszűrt csontlevesben 2 kocka cukorral puhára főzünk. A rózsácskákat leszedjük a torzsáról és tányérra tesszük. A torzsát szitán áttörjük. Vajból, lisztből aransárga rántást készítünk, belevetjük az áttört torzsát, sok finomra vágott zöldpetrezselymet, ezt egy-két percig kevergetjük a tűzön, azután felengedjük a csontlével, amiben a karfiol főtt. Kb. negyedóraig főzzük együtt. Két perccel a tálalás előtt beletesszük a megfőtt karfiolrózsácskákat, hogy jól átmelegedjenek. A levesestálban elkeverünk egy deci tejfelt 2 tojássárgával és egy merőkanál levestel, azután hozzáöntjük az egész levest.

Karottaleves

Egész apró, diónyi karottát (kis sárgarépa) késsel lekaparunk és megmosunk. Zsírban aranybarnára pirítunk ízlés szerinti cukrot, belevetjük a megmosott és kettévágott karottákat, jó csomó finomra vágott zöldpetrezselymet és fedő alatt pároljuk, szükség szerint egy-egy kanál zöldséges csontlé hozzáadásával. Mikor már puha és minden vizet elfőtt, meghintjük nullás lisztel, 3–4 percig együtt pároljuk, azután felengedjük csontlével, még együtt főzzük 8–10 percig és tálaljuk. Pár szem rizst is főzhetünk bele, de ez el is maradhat.

Kassai burgonyaleves

4 deka vajból és 4 deka lisztből készült rántásban elkeverünk $\frac{3}{4}$ kiló szitán áttört burgonyát, melyet egy 20, dekás füstölt húsdarabbal együtt főztünk meg 1 liter vízben. A rántásba vetett burgonya pürét felengedjük $\frac{1}{4}$ liter tejjel,

utána 1 liter vízzel, jól összefőzzük, végül hozzáöntjük azt a vizet, amiben előbb a burgonya, majd annak kiszedése után a füstölt hús főtt puhára. Jól összefőzzük, azután az apró kockákra vágott füstölt húst vetjük belé, a leveses-tálban lévő 1 deci tejfelre öntjük és piritott kenyérkockákat adunk mellé egy tányérban.

Kaszásleves

Félkiló savanyúkáposztát kis fej apróra vágott hagymával fél liter káposzta levében megfőzünk. Lábasban kockára vágott füstöltszalonnát olvasztunk, három evőkanálnyi tarhonyát pirítunk benne, megszórjuk jó evőkanálnyi liszttel és mikor ez már sárgul, késhegynyi szegedi rózsapaprikát vetünk bele. Hozzáöntjük a káposztát levével és egy liter vízzel együtt, addig főzzük, míg a tarhonya megpuhul, azután vékony karikára vágott füstöltkolbászt teszünk bele és öt percig főzzük. A levesestálban lévő két deci tejföldre öntve, elkeverjük és tálaljuk.

Kenyérleves

Zsíron, reszelt hagymát fonnyasztok, paprikát teszek bele, azután tojásnagyságú nyerskrumplit reszelek, azt is hozzákeverem és azonnal felengedem jó csontlevessel, amivel félóráig együtt forralom. Egynapos kenyérből vékony szeleteket vágok, megpirítom pirosra (de nem kormosra) mindkét oldalán, hogy jó ropogós legyen. 3 cm-es kockákra vágom, beledobom a levesbé, 2 percig főzöm erős forrással együtt, azután a tálban lévő 1 deci tejfelre öntve, tálalom.

Kiskúnsági rágóleves (Ragout)

Negyed kiló kövérekés sertéslapockát apróra megvagdalo, vagy darálok. 5 deka vékonyra vágott szalonnaszletet egészen kis kockákra vágok. Egy lábasban kevés zsíron egy nagy fej reszelt hagymát megfonnyasztok, beleteszem a szalonnát, vagdalt húst, izlés szerint sót, paprikát és fedő alatt addig párolom, míg a hús félig megpuhul és zsírjára sül. Télen, eltett lecsót, nyáron egy paradicsomot és egy

paprikát is párolhatok vele. Mikor zsírára sült, két marék, szagatatott, pár óra óta száradó, vagy akár egészen száraz, gyúrt tésztát piritok benne aranybarnára, megszórom két csapott kanál liszttel és rászűrök 2 liter jó erős zöldséges csontlevest vagy esetleg ha van, füstölthús levét. Együtt főzöm, míg a hús és tészta puha lesz. Tészta helyett nagyszemű tarhonyát is használhatok. Az egész olyan sűrűségű legyen, mikor készen van, mint egy nagyon híg főzelék. A levesestálban egy deci sűrű tejfellel keverek el benne.

Koldus leves

Aranysárga rántást készítünk zsírból és lisztből. Érett piros paradicsomot és zöld paprikát karikákra, vöröshagymát apróra vágunk és a rántásban megfonnyasztjuk. Felengedjük borjúcsontlével, jól összefőzzük 20–25 percig, azután leszűrjük. Kevés rizskását főzünk bele és a tálban lévő — egy tojássárgával elhabart egy deci tejfellel összekeverve tálaljuk.

Köménymagleves

Ha igazán jót akarunk készíteni, úgy akkor csináljuk, mikor füstölthúslé van a háznál. Szép, aranybarna rántást készítünk és a tűzhely szélére húzva, köménymagot és kevés piros paprikát vetünk bele, megkeverjük, azután felengedjük füstölthús levével — 10–15 percig főzzük együtt. A levesestálban elkeverünk egy tojássárgát két evőkanál tejfőllel, levesszűrőn rászűrjük a köménylevest, összekeverjük és tálaljuk. Píritott, apró kenyérkockákat adunk hozzá, vagy csurgatott tésztát főzünk bele.

Lebbencsleves

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

Majorannás burgonyaleves

Világos rántást készítünk. Mikor szép sárga, belevertünk csapott kávéskanálnyi morzsolt majorannát, késhegynyi pirospaprikát, sót, kiskanálnyi reszelt vörshagymát. Felengedjük csontlével, vagy vízzel, kockára vágott, hámozott burgonyát adunk belé és mikor megfőtt, egy deci tejfelre öntve tálaljuk.

Májpüré leves

Marhacsontriból és leveszöldségből erős levest főzünk, borssal, fél fej vörös és 2 gerezd fokhagymával, késhegynyi paprikával, csöpp reszelt szerecsendióval fűszerezve. Készítünk aranysárga rántást vajból és nulláslisztből, felengedjük a csontlével és mikor forr, negyedkiló átpasszírozott borjúmájat dobunk belé, 5 percnyi forrás után, a levesestálban lévő 1 deci tejfellel elkeverve tálaljuk.

Malacaprólék leves

A kis szopósmalac feldarabolt körmeit, tüdejét, szívét, nyelvét, máját, babérrel, pár szem borssal, finomra vágott vörshagymával sós vízben puhára főzzük. Tojásnyi zsírral, síma lisztel aranysárga rántást készítünk, megpaprikázzuk és ezzel berántjuk a levest. Finomra metélt zöldséget főzünk bele, ecetezzük és tejfellel keverve, tálaljuk.

Marhahúsleves

Egy kiló szép spitzfartót veszek elsőrendű marhahúsból, mert itt igazolódik be, hogy olcsó húsnak híg a leve. Megmosom, egy fél kiló ritkacsonttal beteszem egy nagy fazékba. Ráöntök két és fél liter hideg vizet, sót vetek belé és lassú forrással főzöm egy óra hosszáig, miközben 2–3-szor leszedelem lyukas kanállal a habját. Ezalatt megtisztítok egy kiló zöldséget, mely áll egy fél fej kemény kelkáposztából, fél zellerből, fél nagy kalarábéból, 2 sárgarépből és 2 petrezselyemgyökérből. A gyökereket hosszában kettévágom, az egyik sárgarépagyökérből ujjnyi hosszú darabot

levágok a vékonyabb végén és félreteszem. A zöldséget, néhány szem egész borsot, pár szárított gombát, kis kék-hegynyi piros paprikát (nyáron egy fél paradicsomot és egy kimagozott zöldpaprikát is) és egy letisztított egészben hagyott vereshagymát teszek a levesbe. Van, aki egy-két gerezd fokhagymát is főz vele, (Én nem szeretem.) Egy órai főzés után beleteszünk egy darab velőscsontot is. A nyersen hagyott darabka sárgarépát megreszeljük, igen kevés zsírban aranybarnára pirítjuk, felengedjük egy kanál levessel, azután mindenestől beleöntjük a levesfazékba. Lefedjük és állandó, de lassú forrással főzzük, míg a hús puha lesz, ami kb. 2 és fél–3 órát vesz igénybe, a hús minősége szerint. Ekkor levesszük a lábast a tűzről, az asztalra tesszük, egy evőkanálnyi hideg vízzel meglocsoljuk a tetejét és öt percig hagyjuk ülepedni. Leveserő kanállal, a levesszűrőn át egy fazékba szűrjük a kb. két literre lefőtt levest, leszedjük a zsíráját, csak éppen annyit hagyva rajta, hogy gyöngyös legyen. Felét a levesestálban lévő, finomra vágott petrezselyem zöldjére, vagy snittlingre öntjük, a fazékban maradt leszűrt levesbe belefőzzük a levesbe valót, azután ezt is a tálba öntjük. Hát én ezt a levest találok jónak. Remélem, önök is egy véleményen lesznek velem!

Miavai fehérleves

Csinálhatjuk apróra vágott borjúhúsból, vagy baromfi-aprólékból. Az apróra vágott húst ízlés szerint sózott vízben puhára főzzük egy kis fej hagymával. Egy lábasban zsíron puhára párolunk vékony karikákra vágott sárgarépát, zellert, petrezselyemgyökeret és laskára vágott kelkáposztát. Mikor puha, meghintjük egy kanál finom síma liszttel, megkeverjük, pár percig hagyjuk sárgulni, azután felengedjük 2 deci tejjel. Jól összeforraljuk. A hús mellől kidobjuk a vele főtt hagymát, rászűrjük a levessel a zöldségre és apró vaj-, vagy daragaluskát főzünk bele. A levesestálban elkeverünk egy deci sűrű tejfelt egy tojássárgával, finomra vágott zöld petrezselyemmel vagy snittlinggel, ráöntjük a levest, összekeverjük és tálaljuk. Aki szereti, tehet bele egy keveset a párolt zöldségkarikákból is, sőt lehet zöldborsót is belefőzni, de nagyon jó ezek nélkül is.

Makaróni leves

Nagyon vékony rántásba bőven reszelt sajtot hintünk. Felforrott, lobogó húslevest öntünk rá. Külön főzünk apróra tördelt makarónit és azt megszűrve a levesbe tesszük. A levesestálba kevés vajat tojássárgával, tejjel összekeverünk és a forró levest a makarónival együtt ráöntjük.

Paradicsomleves

Tojásnyi zsírból egészen világos rántást készítünk, beleöntünk 7 deci hideg paradicsompurét (akár frisset, akár konzervet). Azután felengedjük 3—4 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.

Pirított kappanaprólékleves

A baromfiaprólékot zsírban vagy vajban aranysárgára pirítjuk. Megszórjuk liszttel, töröttborsot, sót, finomravágott zöld petrezselymet 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.

Ragoutleves

Fél kiló borjúcsontot egy egész fej vöröshagymával, 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, mindezt vékony csíkokra vágva, Mikor mindez puha, meghintjük liszttel, rászűrjük a csontlét, negyed óráig együtt főzzük. Citrommal ízlés szerint savanyítjuk. Akár tejjel elhabart tojásra öntve, akár anélkül tálalhatjuk.

Ráklevés (4 személyre)

12 darab szőlő rákot és 12 darab levesrákot kefével megtisztítok minden oldalán; a rákfarkak végén lévő közepezt ízt óvatosan megcsavarva, kihúzom a béllel együtt, azután lobogva fővő 2 liter sósvízbe vetem őket, nagy esomó szálas zöldpetrezselyemmel és teáskanálnyi kömény-maggal együtt. Lefedve, 10—12 percig főzöm, azután leszűröm a levét egy tálba. A rákokat felbontom, a levesrákok felső páncélját egy tányérra teszem. Az összes rákok húsát az ollókból és farkakból kiszedem és egy másik tányérra teszem. A rákok felső részének üregében lévő sárga, krémszerű anyagot pedig egy harmadik tányérra.

A szőlőrákok piros héját megszáritom, azután megtöröm. 10 deka vajat felolvasztok, belevetem a megtört rákhéját, folytonos keverés között 5 percig együtt párolom, azután felengedem két merőkanál leszűrt lével, amiben a rák főtt. Együtt főzöm lassú forrással 10 percig, azután levesszűrőbe tett tiszta ruhán átszűröm. Az összetört héjakra még egy merőkanál ráklevet öntök, felforralom és az előbbi leszűrt vajasléhez szűröm, azután jégre teszem. Mikor egy óráig volt jégen, a rózsaszínű rákvaj a tetején van egy darabban. Leszedem, az alatta lévő levet pedig a rákléhez öntöm vissza. A rákvajból elveszek 3 dekát és a sárga, krémszerű anyaghoz teszem, a többiből liszttel, világos rántást készítek és felengedem a ráklével. A sárga, krémszerű anyagot a 3 deka rákvajjal, finomra vágott petrezselyemmel, sóval, borssal, grízes liszttel és ráklével galuskatésztává verem, megtöltöm vele a levesrákok piros páncélját és 15 percig főzöm a levesben, egy marék rizzsel együtt. Tálalás előtt közvetlenül belevetem a rákhúst a levesbe, egyet forrjon vele, hogy átmelegedjék, azután ráöntöm a levest a tálban lévő, 2 tojássárgával elhabart egy deci tejfelre és tálalom. Még jobb ez az étel, ha a rákokat húslevesbe főzzük, de ez nagyon költséges. Így is kitűnő, ahogy itt leírtam. Van, aki egy v. két pohár cognacot is önt a levesestálba. Szerintem elveszi a rák finom ízét.

Rizsleves

Egy kiló borjúcsontot, 1 kiló leveszöldséget sóval, borssal, 10 deka őrlött marhamájjal, 2 és fél liter vízzel addig főzök, míg a leves 2 literre lefőtt, fedő alatt, egyenletes lassú forrással. Egy lábasban zsírt forrosítok, belevetek 5 deka megmosott Carolina rizst, 10 deka tisztított, nagy szeletre vágott gombát, 2 evőkanálnyi finomra vágott petrezselymet. Kissé sózom, borsozom és lefedve a lábast, addig párolom fedett lángon, míg azt a vizet, melyet a gomba enged magából, teljesen elfővi. Ekkor meghintem két evőkanál síma liszttel, pár percig keverem, majd felengedem a leszűrt levessel és addig hagyom együtt főni, míg a rizs egészen puha lesz. A levesestálban elkeverek 1 deci tejfölt 1 tojás sárgával és egy merőkanál kész levessel, azután hozzáöntöm a többi rizslevest.

Rovenskai leves

Főzzünk a szokott módon jó erős húslevest. Ebből a levesből egynegyed litert elhabarunk egynegyed liter jó sűrű tejjel, 2 nyers tojás sárgával és kevés citromlével. Egy lábasban aranybarnára pirítok 4 kocka cukrot, felengedem a 2 és egynegyed liter levessel és ebből a levesből lassan lassan hozzáöntve, folytonos keverés közt felengedem az előbb leírt keveréket, vigyázva, hogy csomós ne legyen. Ezután egyet hagyom együtt forni és a tálban lévő párolt rizzsel összekeverve, tálalom.

Savanyú pontyleves

A pontyot megtisztítjuk, kibelezzük, ikráját vagy tejét elkaparjuk, a halat pedig feldaraboljuk és besózzuk. Egy szál sárgarépat, egy petrezselyemgyökeret vékony szálakra vágunk és egy egész fej vöröshagymával, néhány babérlevéllel, egészborssal vízben addig főzzük, míg a zöldség puha lesz. Akkor ízlés szerint savanyítjuk ecettel, vagy citrommal, a feldarabolt halat beletesszük ikrájával vagy tejével együtt és 15–20 percig főzzük lassú forrással. Aki szereti, kis citromhéjat is reszelhet bele. Míg a hal fő, szép piros rán-

tást készítettünk, megpaprikázzuk és összefőzzük a hallevessel. Tálaláskor a babért és hagymát kidobjuk és a hallevest a tálban lévő egy tojássárgával elhabart 2 deci tejfelre öntjük.

Savanykás rizsleves

Félkiló borjúcsontot, egy deci paradicsompürét, két marék tisztított sóskalevelet, néhány szem egész borsot két órán át főzünk 2 liter sós vízben. Egy lábasban 6 kanálnyi rizst, 2 deka vajjal, zöld petrezselyemmel és egy levesmerő kanál leszűrt levessel addig párolunk fedő alatt, míg a levest elfővi teljesen, akkor meghintjük 2 evőkanál liszttel, rászűrjük a többi levest, ebben egész puhára főzzük a rizst és a tálban lévő tejfellel összekeverve tálaljuk.

Savanyú tojásleves

Sárgarépat, petrezselyemgyökeret, fél kelkáposztát, kis fej vöröshagymát, néhány babérlevelet, pár szem egész borsot, fél citrom vékonyan lehámozott héját sós vízben főzzük másfél órán át. Vajból és lisztből piros rántást készítettünk, pici paprikát keverünk belé, felengedjük a leszűrt zöldséglevessel, borecettel vagy citrommal ízlés szerint savanyítjuk és mikor már erősen forr, egyenként feltört tojásokat engedünk belé, személyenként kettőt számítva, vigyázva, hogy mindig ott engedjük belé őket, ahol a leves legerősebben forr, mégpedig lehetőleg alacsonyról, hogy széjjel ne menjenek. 3 perces főzés után a tálban levő 2 deci tejfelbe rakjuk óvatosan a tojásokat, a levest pedig ráöntjük.

Savanyú ikraleves

Ugyanúgy készül, mint a savanyú tojásleves, de tojás helyett hártáitól megtisztított, diónyi darabokra vágott halikrát főzünk.

Sorrentói leves

Tíz deka füstölthúst megfőzök 2 és fél liter világos húslevesben, — 10 deka vajból és 6 deka lisztből készíték

világos piros rántást, belekeverek egy evőkanálnyi finomra vágott schnittlinget, vagy reszelt vöröshagymát. felengedem a húslével és jól összeforralom, míg körülbelül 2 liter levesem lesz. A levesestálban elkeverek egy deci tejfelt öt deka apróra tört, sós vízben megfőtt makarónival, a levesben főtt és apró kockára vágott füstölthússal, ráöntöm a forró levest, ízlés szerint megsózom és folytonos keverés közt beleszórok öt deka reszelt parmezán sajtot.

Sóskaleves francia módra

A megtisztított, több vízben megmosott sóskát forró vízbe vetjük, sózzuk, borsozzuk és 5 percig pároljuk, azután szitán áttörjük. Visszatesszük abba a lábasba, amelyben pároltuk, egy tejmerőkanál vizet öntünk rá. Fedő alatt lassú forrással addig pároljuk, míg a vizét elfövi. Ekkor meghintjük liszttel, pár percig együtt pároljuk és felengedjük csontlével vagy vízzel. Jól összeforraljuk kb. 15 percig. Egy csészében összekeverünk egy evőkanál tejfelt 2 nyers tojással és egyik kezünkkel lassacskán öntjük a forrásban lévő levesbe, mialatt másik kezünkkel folyton keverjük. 3–4 percig forraljuk így együtt, azután a tálban lévő 1 deci tejjel összekeverve, tálaljuk.

Spárgaleves

A spárgát megtisztítjuk, megmossuk és a fejét, valamint az azután következő részt kockákra vágjuk, amíg a spárga könnyen szeletelődik. Azontúl fás. Forrásban lévő 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.

Spenót leves

A megtisztított, megmosott spenótot megfőzzük, azután szitán áttörjük egy tejbeáztatott zsemlyével együtt. Forró zsírba vetjük, sózzuk, borsozzuk, meghintjük síma liszttel, felengedjük egy merőkanál tejjel, jól összefőzzük, azután

hozzaöntünk leszűrt jó zöldséges borjúcsontlevest és ezzel is forraljuk még vagy tíz percig. Pirított kenyérkockával vagy posírozott tojással tálaljuk.

St. Julien leves

Jó borjúcsontlevest főzünk. Egy szál sárgarépat, egy szál petrezselyemgyökeret, egy zellert, egy kalarábét, vékony laskákra, zöld petrezselymet 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 öt percig, valamint konzerv zöldborsót is. Ha friss zöldborsóval csináljuk, úgy ezt már a zöldséggel együtt pároljuk, de vehetünk a borsó helyett rózsára szétszedett karfiolt is.

St. Hubert leves

Egy szépen tisztított, jól megmosott nyúlaprólékot, vese nélkül, karikára vágott sárgaréppával, petrezselyemgyökérrel, zellerrel, vöröshagymával, egész borssal, babérlevéllel, koriander- és borókamaggal, kis késhegynyi mustárpórral, vagy evőkanálnyi mustárral zsíron puhára párolok, mindig egy kis víz hozzáadásával. Mikor a hús már teljesen puha, kivesszem a lábasból, leszedem a csontokról, felét apró kockákra vágom, felét pedig kő- vagy porcellánmózsárban megtöröm. A visszamaradt lében lévő zöldséget aranyásárgára pirítom 5 deka darált füstöltzalonnal együtt, megszórom 4–5 evőkanál liszttel és mikor már ez is megpirult, felengedem 2 és fél liter vízzel, amit két literre be-főzök. Az egészet áttöröm szitán és újból felforralom egy deci jó erős vörösborral. A levesestálban a megtört és kockára vágott húst összekeverem 3 deka finomravágott kapribogyóval, ráöntöm a forró levest és pirított zsemlyekockákat adva mellé egy tányéron, tálalom. Csinálhatjuk más vadból is, de szerintem a nyúlaprólék legízesebb.

Tárkonyos borjú- vagy bárányfej-becsinált (Hat személyre számítva.)

Három tisztított, jól megmosott bárányfejet hosszában kettévágunk, a velőt mindegyikből kivesszük, megmossuk, vigyázva, hogy szét ne kenődjenek és besózva egy tányérra tesszük. A kettévágott fejeket és az egészben hagyott bárány nyelveket leveszöldséggel, két liter, ízlés szerint sózott vízzel addig főzzük, míg a hús leválik a csontokról. Vajjal arany-sárga rántást készítünk, belevetünk evőkanálnyi friss, vagy ecetben eltett igen finomra vágott tárkonylevelet, kevés töröttborsot, rászűrjük a levest, belefőzünk 20 deka karikára vágott gombát és 10 deka báránymájból gombócót. Amíg ez fő, leszedjük a csontokról a húst, falatnyi darabokra vágjuk és a hártyaítól megtisztított 6 db fél velővel együtt a levesbe tesszük, ahol még öt percig főzzük. A leveses-tálba két deci tejsírt elhabarunk két tojássárgával és arra öntjük a levest. A főtt nyelvekről természetesen le kell húzni a bőrt, mielőtt felvágjuk. Ugyanígy készíthetünk borjú-fejet is, persze egyet számítva a 6 borjúfej helyett.

Tavaszi leves

Fél kiló borjúcsontot, egy tisztított, kettévágott vöröshagymát, egy marék tisztított, jól megmosott sósót, néhány szem borsot két liter vízben két óráig lassú tűzön főzünk. Kockára vágott apró újborgonyát, karottát, rózsáira szét-szedett kis karfiolt, apró, kemény kelbimbót, gombát vajon puhára párolunk, azután meghintjük két evőkanálnyi sima liszttel. Lassú tűzre húzzuk a lábast, ott öt percig hagyjuk sülni a lisztet, vigyázva, hogy meg ne égjen. Kavarni nem lehet, nehogy a zöldség benne összetörjön. Rászűrjük a csontlét és összefőzzük. A tálban két tojássárgát két deci tejfellel jól elkeverünk és ráöntve a levest, tálaljuk.

Tejleves

5 deka vajból, 5 deka lisztből világos rántást készítünk. Felengedjük 1 és fél liter langyos tejjel, picit sózzuk. Egy bögrében elkeverünk 1 tojássárgát egy deci tejjel simára,

folytonos keverés közt a levesbe öntjük és keverve felforradjuk 2—3 percen át. Akkor a tálban lévő tejben kifőtt laskára öntjük, vagy sült borsótésztát tálalunk hozzá.

TojáskréMLEVES

Két liter jó erős, zöldeséges borjúcsontleveset főzünk. azután leszűrjük. Egy tálkában 6 tojássárgát egész símára habarunk 3 levesmerőkanál hideg levessel és egy merőkanál olvasztott, de nem forró vajjal. Ehhez hozzákeverünk egy deci tejfölt, melyben két kanál grizes lisztet habartunk el símára. Az egészet folytonos keverés közt a hideg, leszűrt levesbe adjuk, vékony sugárban öntve, azután tűzre téve, felforradjuk állandó keverés közt. Sült borsótésztát tálalunk hozzá.

Turbolyaleves

A turbolya nagyon finom ízű tavaszi növény. (Latin neve: *Athriscus cerefolium*.) Ebből jó két marokra valót a száráról lecsippentünk, veszünk hozzá 6—8 sóskalevelet, több vízben jól kimossuk és fél kió borjúcsonttal, ízlés szerinti sóval, 2 liter vízzel lassú forrással másfél óráig főzzük. Aranyárga rántást készítünk, abba késhegynyi paprikát, vagy töröttborsot vetünk, rászűrjük a levest, tészés szerinti levesbevalót főzünk bele és a levesestálban egy tojás sárgájával elhabart egy deci tejfelre öntve, jól összekeverjük.

Tüdővagdalék leves

35 deka borjútüdőt és 25 deka borjúcsontot néhány szem egészborssal; 3—4 babérlevéllel 2 liter sósvízben puhára főzök. A tüdőt kiveszem a vízből és egész apróra vagdalom, esetleg darálom. Zsírból, lisztből aranyárga rántást készítek, késhegynyi paprikát vetek bele, felengedem a tüdő leszűrt levével, beleteszem a vagdalt tüdőt és összeforralom. A levesestálban elhabarok egy deci tejfölt egy tojás sárgájával, ráöntöm a levest és összekeverem vele. Aki szereti, néhány csepp citrommal savanyíthatja.

Ujházy-leves

Egy szép kövér tyúkot megtisztítok, kibelezek, nyakát, lábait levágom. Egy nagy levesfőző fazékba öntök 3 és fél liter vizet, beleteszem a tyúkot aprólékosan, fél kiló marhaszeget, fél kiló marhacsontot, izlés szerint só és fedő alatt lassú forrással főzöm. Ha lassan főzöm, nem kell leszedni a habját, amiben a leves sok ízessége benne van, mert így szépen lassan elfővi anélkül, hogy zavarossá tenné. De ha úgy hagyom forni, mint a lúgót, akkor a habját le kell szedni, mert különben csúnya levesünk lesz. Félórai forrás után hozzáteszünk néhány szem feketeborsot, késhegynyi piropaprikát, evőkanálnyi paradicsompürét (nyáron tojásnagyságú friss paradicsomot), fél kiló leveszöldséget, egy fej tisztított, kettévágott vöröshagymát, egy gerezd fokhagymát, 4–5 szem szárított gombát és fedő alatt így főzzük még 2 vagy 2 és fél órán át, míg a tyúk egészen puha lesz. Levesszük a fazekat a tűzről, az asztalon egy evőkanálnyi hideg vízzel meglocsoljuk a tetejét (ettől hamar leülepszik) és lefödve, öt percig hagvjuk állni. Akkor szépen merőkanállal leszűrjük levesszűrőn 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 champignon-gombát, 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 snittlingre vagy petrezselyemzöldjére öntve tálaljuk. Nyáron zöldborsót is főzünk bele. Főzhetünk a tyúk májából apró májgombócokat is a levesbe. A levesben főtt marhaszeget más alkalommal használjuk fel.

Velőleves

Egy szépen megtisztított borjúvelőt szitánáttörünk, összekeverjük 1 tojássárgával és kemény habjával, valamint egy

fél, tejbeáztatott és kinyomott áttört zsemlyével, 1 merőkanál hideg húslevessel, sóval, borssal és finomravágott zöldpetrezselyemmel. Vajból és lisztből piros rántást készítünk, felengedjük húslevessel és mikor forr, folytonos keverés közt beleeresztjük a velős keveréket, azután 5 percig főzzük együtt. A levesestálban lévő egy deci tejjelre öntve tálaljuk.

Zellerpüréleves

Szép nagy fej zellert, a legapróbb zsenge 4—5 levéllel, fél kiló borjúcsonttal, egy és félliter sós vízben puhára főzők. Vajból piros rántást készítek, kissé borsozom, felengedem a csontlevessel, a zellert szítán áttörve beleteszem, egy marék finomra vágott zöld petrezselymet vetek belé, kb. 10 percig forralom együtt, azután a tálban lévő egy deci tejfellel elhabart tojássárgával jól összekeverem. Píritott kenyérkockát, vagy borsótésztát tálalok hozzá.

Zöldbableves

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

Zöldborsóleves

A zöldborsót kifejtve, az üres borsóhévelyeket fél kiló borjúcsonttal jól kifőzzük. Zsirban 2 kockacukrot píritunk, beledobjuk a kifejtett borsót, sok zöldpetrezselymet finomra vágva, megkeverjük, meghintjük 2 evőkanálnyi liszttel és rászűrve a csontlét, addig főzzük, míg a borsó puha lesz.

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 kétdekas vajdarabbal. Apró galuskát főzünk bele.)

Zöldséges csirkeragout leves

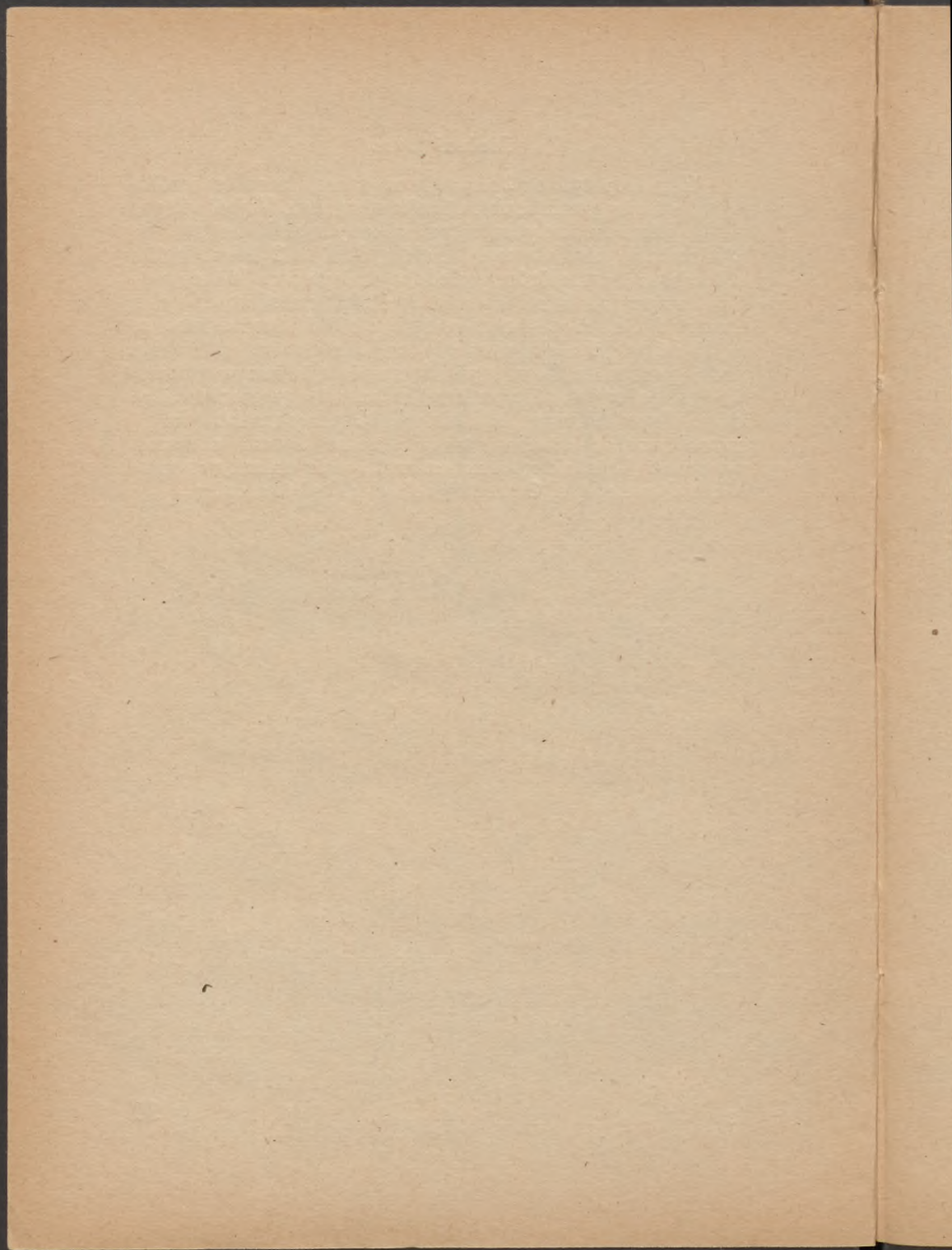
Egy fiatal csirkét szépen megtisztítunk, feldarabolunk és besózzuk. Egy fazékban főzünk 30 deka borjúcsontot, leveszöldséget és néhány szem egészborsot 2 és fél liter vízzel 2 óráig, azután leszűrjük. A feldarabolt csirkét 10 deka vajjal vagy lúdsírral, jó csomó zöldpetrezselyemmel, kis diónyi reszelt vöröshagymával addig pároljuk, amíg egy kis csontlé hozzáadásával puha lesz és a levét elfőtte. Ekkor kivesszük a csirkét a vajból egy tányérra, a vajat megszórjuk egy evőkanálnyi darásliszttel, 2–3 percig hagyjuk pirulni, felengedjük a csontlevessel és zöldborsót, gombát, spárgafejeket főzünk bele. A csirke bőrét lehuzzuk, a húsát leszedjük a csontokról, apró darabokra vágjuk, valamint a csonttal főtt zellert és egy darab sárgarépat is. Mikor a borsó, gomba stb. puhára főtt a levesben, belevetjük a darabokra vágott csirkehúst, zellert, répát és hagyjuk együtt egyet buggyanni, hogy átmelegedjék. A levesestálban elhabarunk egy deci tejtelt egy tojás sárgájával, hozzákeverjük a levest mindenestől és tálaljuk. Aki szereti, pár csepp citrommal savanyíthatja. Az egész étel sűrűsége, készen, a leves és főzelék közti legyen.

Zöldségkrém leves

Sárgarépat, petrezselyemgyökeret, kevés kelkáposztát, zellert, két kanál paradicsomot, vöröshagymát, kis karfiolt, gombát, borjúcsontot addig főzök, míg a zöldségféle egészen széjjel fől. Ekkor a borjúcsontot kidobjuk belőle, a levest szitára öntve átszűröm, a zöldséget áttöröm. Vaiból, lisztből aranysárga rántást készítek, törött borssal fűszerezem, igen finomra vágott zöld petrezselymet vetek belé, rögtön felengedem a zöldségpürelevessel és egyet hagyom forni együtt. A levesestálban elhabarok tejfölt tojássárgájával, meleg párolt rizst teszek a tálba és folytonos keverés közt ráöntöm a levest.

Zsolnai leves

Egy szép tyúkot 2 és negyed liter vízben leveszöld-séggel szokás szerint puhára főzők sósvízben. Vajból világos rántást készítek, melyben igen vékony metélire vágott fél kelkáposztát párolok meg. Felengedem a 2 literre befőtt tyúklevessel, összefőzöm, beledobok sósvízben főtt negyed kiló levesspárga fejet és egy deci főtt cukorborsót (lehet konzerv is), a tyúknak csontról lefejtett és falatnyi darabokra vágott húsát, 5 deka igen vékony karikára vágott, vajon párolt gombát, hagyom együtt forrni és a tálban egy tojás-sárgával és egy kanál mustárral elhabart egy deci tejjöltre öntve, összekeverem és tálalom. Gazdaságosabb, ha a tyúknak mellét nem vágjuk a levesbe hanem eltesszük vacsorára. Akár hidegen majonézzel-, akár valami'yen mártásban felmelegítve, 2 személynek elég és jó vacsora.



LEVESBEVALÓK

Bechamel.

Két tojássárgát, 3 kanál darás lisztet, 3 deka olvasztott vaját, 2 evőkanálnyi tejet, 2 evőkanálnyi reszelt pármai sajtot, sót, finomra vágott petrezselyemzöldet és a 2 tojas 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, beleszaggatjuk apró feketekávéskanállal a bechamelt és megfőzzük. Húslevesbe való.

Bechu

2 deci tejjelbe 4 evőkanálnyi lisztet, 2 tojássárgát, 5 deka olvasztott vaját, kevés sót, tört borsot, vágott petrezselymet jól elkeverünk, végül a felvert 2 tojásfehérjét. Kís kikent lábasba töltjük és a süőbe tesszük. Mikor a próbaképen beszárt villát szárazon húzzuk vissza belőle, kész. Deszkára borítjuk és kockára vágva, leveshez adjuk.

Borsótészta

Egy tojást, egy deci lisztet, pici sót elhabarunk sűrű palacsintatésztaává. Ha túlsűrű lenne, kevés tejjel hígítunk. Lábasban zsírt melegítünk, a lábas fölött 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 nvers tésztát öntünk a reszelőbe, míg az egész tészta kisül. Húsleveshez találjuk, külön tányérban. De ha pici cukrot keverünk a tésztába és csokoládé-, vagy málnaöntetet adunk mellé tésztának is találhatjuk.

Csurgatott tészta

Csészébe ütök egy tojást, összekeverem egy deci liszttel, ízlés szerinti sóval, hogy csurgós tésztát kapjak. Mkor a leves lobogva forr, a fazékon keresztbe fektetem a reszelőt, domború oldalával lefelé, egyik kezemmel lassan a reszelő mély részébe öntöm a levest másik kezemben lévő kanállal pedig kevergetem a reszelőben lévő tésztát. A következő levesekbe való: kömény, paradicsom, sóska, spenót, áttört borsó stb.

Dara

Másfél liter levesből leöntök fél liter levest, folytonos keverés közt lassacskán beleszórok egy deci darát, öt percig főzöm, azután a többi leveshez öntöm.

Daragaluska

Féltojásnyi habosra vert zsírba beleütök egy tojást, ízlés szerinti sót, törött borsot, egy evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselymet, 7 deka darát, jól összekeverem és állni hagyom 30–40 percig. Ezalatt megdagad a dara. A leszűrt, egyenletes forrással fővő levesbe kanállal szagatok galuskákat tetszés szerinti nagyságban, de számítva arra, hogy főzés közben erősen megdagad. Mkor mind levesbe szaggattam, lefödöm a lábast és 15–20 percig főzöm egyenletes forrással. Húslevesbe, tejlevesbe való. Akkor főtt eléggé, ha a próbagaluska egyformán fehér és lágy kívül-belül.

Finom metélt vagy kocka tészta

Egy tojásból és 2 deci lisztből két csipet sóból, egy csepp víz hozzáadása nélkül igen jól meggyúrt tésztát csi-

Hiszem fogápolás:

1
9
4
4
3

kellemes ízű
megbízható
hygienikus



OVENALL

HABZÓ FOGPOR

MAGYAR NŐK LAPJA

Szerkeszti: PAPP JENŐ

SZÉPIRODALMI, TÁRSADALMI, DIVAT, KÉZIMUNKA ÉS HÁZTARTÁSI FOLYÓIRAT

A lap munkatársai a magyar irodalom legkiválóbb értékei:

BARÓTI GÉZA

BARTÓK IRÉN

BIBÓ LAJOS

BÓNYI ADORJÁN

BÁRÓ DOBLHOFF LILY

FARKAS ISTVÁN

FENDRIK FERENC

GYOMAY GYÖRGY

IGNÁCZ RÓZSA

IZSÁK-GYARMATHY LÁSZLÓ

MARTON LILI

MEZŐSSY MÁRIA

SZENTGYÖRGYI FERENC

TURI-TURGONYI ANDRÁS

VASS LÁSZLÓ

Dr. WENINGER ANTAL

PAPP JENŐ, a lap főszerkesztője, az országosan ismert nevű kiváló kritikus, a „Magyar Nők Lapja” hasábjain mondja el „SZINHÁZI KRÓNIKA” címmel művészi színikritikáit.

A lap kimagasló szépirodalmi tartalmával párhuzamosan közöl értékes ismeretterjesztő cikkeket. A csecsemőápolás és gyermeknevelés minden kérdésével foglalkozik. Orvosi, társasági, divatismertetése, háztartási, kertészeti cikkei, gyermekujságja, szerkesztői üzenetei, az olvasók legnagyobb érdeklődéssel kísért olvasmányai.

A gazdagon és művészen illusztrált képeslap minden számát legfrissebb divatképek és kézimunkarajzok is kiegészítik.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, IV., Ferenciek-tere 7

KÉRJEN INGYENES MUTATVÁNYSZÁMOT!

nálok, Felét nagyon finom metéltre vágom, a másik felét 1 cm. kockára. A finom metéltet aznap főzöm a levesbe, mikor gyúrom, a kocka'észtát eltehetem más alkalomra, de ha ezt egész szárazon főzöm be, akkor legalább 6–8 percig kell főzni.

Gombás kockák

Ugyanaz a készítési módja, mint a levesbevaló „Bechu” nek, azzal a különbséggel, hogy ebbe belekeverünk egy kis kanál zsíron puhára párolt 5 deka finomra vágott tisztított gombát vigyázva, hogy minden vizét elfölje, mire a tésztába keverjük.

Mójas rétes

Egy tojásból rétestésztát csinálok. Lisztezett deszkán nyújtófával vékonyra nyújtom és megtöltöm a következő töltelékkel: 15 deka marha-, sertés- vagy borjúmájat szitán áttörök, apróra vágott füstöltszalonna zsírját, a benne fonyasztott kanálnyi reszelt vöröshagymával, a kisült szalonnatöportyút, sót, borsot, majorannát, 2 tojás sárgáját és kemény habját, valamint a májat összekeverem, a zsírral kent tésztára rákenem a keverék egyharmadát, négyrét összehajtom, fél óráig pihentetem, kinyújtom, zsírozom, rákenem a második harmadot, összehajtom négyrét *ugyanazon irányban*, mint előbb és mindezt megismétlem a még megmaradt májjal fél órai pihentetés után harmadszor is. Akkor rögtön ismét kinyújtom egész vékonyra, zsírozom, kétujjnyi vastagra összesodrom és nagy tepsiben megsütve, kis darabokra vágva, a leves mellé tálalom, vagy kétujjnyi darabokra vágva, a levesben megfőzöm.

Májgombóc

Egy kistojásnyi zsírban fonnyasztok világossárgára pirított diónyi, igen finomra vágott vöröshagymát. Tíz deka megmosott marhamáját a deszkára lekaparok késsel a benne lévő erekről. Ezt a májkását elkeverem egy tejbeáztatott kinyomott kiflivel annyi morzsával, hogy lágy galuskatészta

sűrűségű legyen. Sóval, borssal, majorannával fűszerezem, egy nyers tojást és a hagymás zsírt adom hozzá, azután kis gombócokat formálok. Az elsőt próbaképen kifőzöm. Ha szétesne, adok még morzsát bele. A gombócokat a lassan fővő levesben kifőzöm. A főzési idő a gombóc nagyságától függ. Egyet kettévágok a deszkán. Ha a közepe már nem rózsaszínű, hanem szürkessárga, akkor kész.

Májrizs

Mástél evőkanálnyi zsemlyemorzsát, egy csapott evőkanálnyi daralisztet, egy nyers tojást, 15 deka elkapart és szítán áttört marhamájat, tojásnagyságú zsírt, a benne pirult reszelt vöröshagymával, sót, borsot, majorannát, 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 sűríteni.

Reszeltészta

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

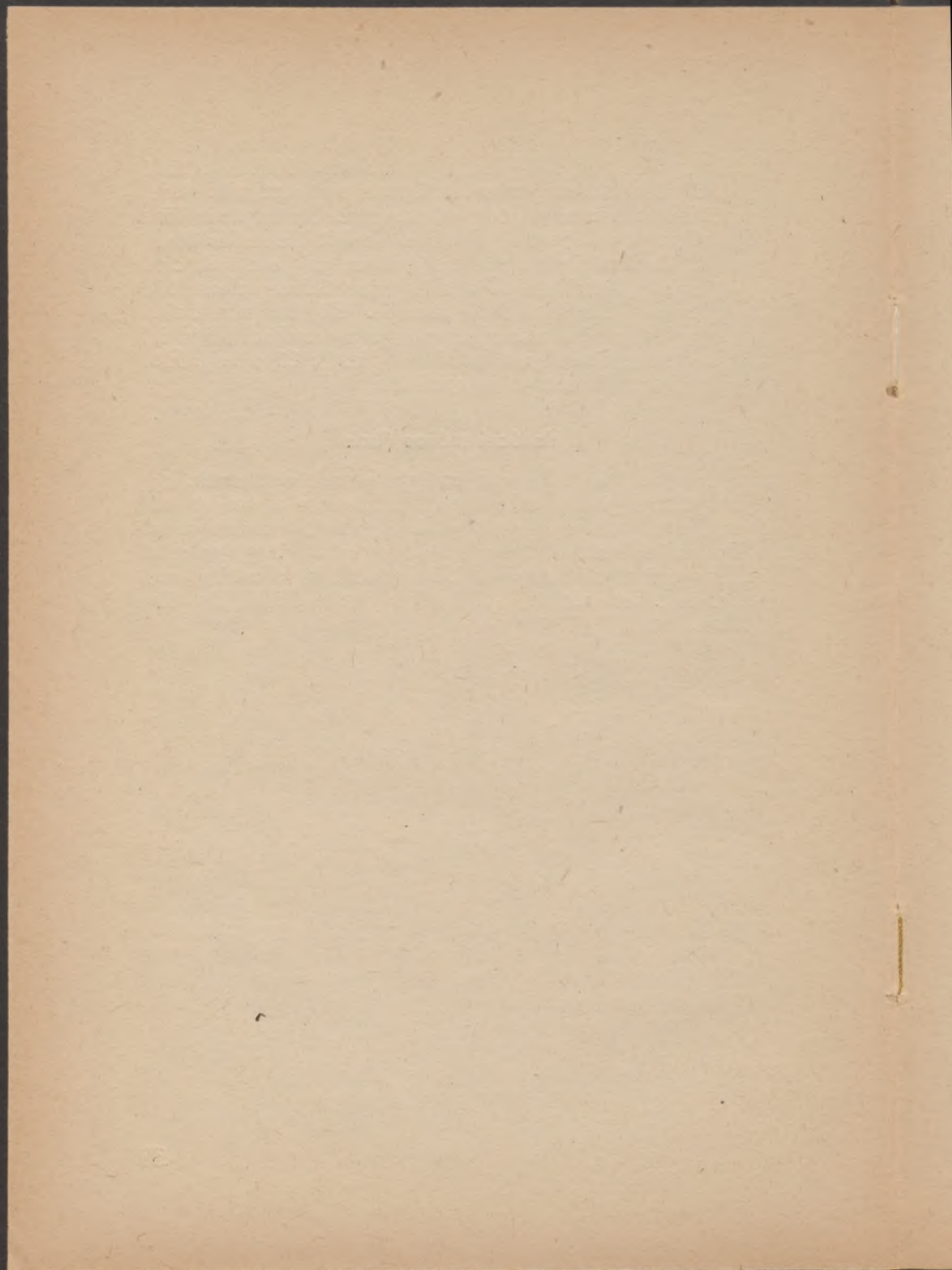
Tüdőstáska

30 deka borjútüdőt megfőzők a levesben. Mikor kihűlt, átdarálom és összekeverem féltojásnyi zsirban megpirított diónyi, apróra vágott vöröshagymával, sóval borssal és egy nyers tojással. Addig keverem, míg már nem áll össze, hanem szétesik a vagdalt tüdő. — 3 deci lisztből, egy tojásból, két csipet sóból és kellőmennyiségű vízből rétes tésztát készítek. Kétfelé osztva cipókat formálok ebből. Pihentetés után kinyújtom előbb az egyiket, de nem olyan átlátszó vékonyra, mint a sült rétest szokás. Legombolyítom a rétes vastag szélét, a többit megkenem a langyos tüdővagdalékkal. A szélén kb. 2 ujjnyi üresen maradt tésztát a rétesabrosz segítségével visszahajtom a tüdőre, hogy a

tüdő ne föllessen ki, azután felsodrom, Mielőtt a tüdőt rákenjük belisztezem, de nem zsírozom a rétestésztát. A felsodort rétest lisztbe mártott vékony porcellántányér szélével négyszögletes darabokra vágom, a széleit kézzel is összenyomom és lisztezett deszkára rakom, míg a másik cipót is ugyanígy elkészítem. Gyors egymásutánban rakom őket az egyenletes forrással fővő levesbe. Rögtön leszállnak a fazék fenekére, de azért keverni nem szabad. Majd feljönnek! Egyenletes lassú forrással főzzük 20 percig. Húslevesbe, barnalevesbe való leginkább.

Verőcei májas fánk

Negyed kiló szép borjúmáját késsel elkaparok. Egy tojást diónyi vajjal elkeverek, hozzáadom a májat, sót, borsot, teáskanálnyi reszelt vöröshagymát, finomra vágott zöldpetrezselymet és annyi szitált morzsát, hogy galuska-keményységű tésztát kapjak. Teáskanállal forró zsírba szagatom és pirosra sütöm. A húsleves mellé, külön kis tálon tálalom.



HAL, RÁK, CSIGA

Áttört halszeletek

Tetszés szerinti halat megtisztítunk, megsütünk, gerincét, szálkáit kivesszük, húsat megdaráljuk és szitán 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 kisüljük.

Branzino nápolyi módra

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

Csuka káposztával

Kb. másfélkilós szép csukát megtisztítok, kibelezek, 2–3 vízben megmosok, aztán besózva, hideg helyen hagyom két órán át. Másfél kiló savanyított hordókáposztát jól ki-nyomkodok, beleteszem forró zsírba, melyben 5 kocka cukrot piritottam aranybarnára, összekeverem és lassan páro-lom negyed óráig, vigyázva, hogy oda ne égjen. Egy hosszú tűzálló tál fenekére öntök egy tejnerő kanál káposztalevet, beborítom a párolt káposzta felével. A csuka oldalait ke- resztbe bevagdalom, 3 ujjnyi távolságban és minden részbe

megpaprikázott, füstölt szalonnaszeleteket tesztek, a hasüreget kitöltöm párolt káposztával, ráteszem a tálban lévő káposztára, a többi a hal köré rakom. Leöntöm negyed liter jó tejjel és a már forró sütőbe teszem, 30–35 perc múlva tálalom, ha egyenletes, nem túlerős, jó tűznél sült.

Dióshal

Készíthetjük bármilyen halból, de leginkább csukából szokás. Másfélkilós csukát halfőzőben felteszünk főlni 1 liter vízzel, sóval, zellerrel, sárgarépával és paszternákkal. Mindezt belereszeljük a vízbe, amibe a hal föl. 2 kockacukrot piritunk, hozzáadunk 10 deka durván megtört dióbelet, 3 csapott evőkanálnyi lisztet, 1 deci töröttborsot, az egészet felengedjük egy kanállal a halléből és miután egyet forrt, az egészet a halfőzőbe öntjük, ahol még 8–10 percet föl együtt. A halnak nem szabad 20–25 percnél tovább főlni, különben szétesik. A mártást ráöntjük tálalásnál.

Fogas angol módon

A szépen megtisztított másfélkilós fogast gyengén eceterezett, sózott vízben 15 percig főzzük. Ez az idő elég arra, hogy a húst mindkét oldalán egy-egy darabban leemeljük a gerincről úgy, hogy szálka ne maradjon benne. 4 deci tejfölöt összekeverek 6 tojássárgával, 10 deka olvasztott vajjal, egy evőkanálnyi apróravágott tárkonnyal, ugyanannyi vagdalt kaprival és reszelt vöröshagymával, 4 vagdalt szardellával, késhegynyi reszelt citromhéjjal, 2 evőkanálnyi finomravagdalt shnittlinggel, sok zöldpetrezselyemmel. Felét egy tűzálló tál fenekére öntjük, rátesszük a fogasszeleteket, a másik felét összekeverjük a 6 tojás habjával, ráöntjük a halra és fél óráig a forró sütőben sütjük közepes jó tűz mellett. Vajas, petrezselymes burgonyát tálalunk mellé.

Fogas Maeterlinck módon

Egy szép, kb. másfélkilós fogast halfőzőben 10 percig főzünk zöldséges sós vízben. Kivéve a halfőzőből, bőrét lehuzzuk és a hal húsát leemeljük mindkét oldalán a gerinc-

ről. nagyon vigyázva, hogy szét ne tördeljük. Egy megfelelő nagyságu tűzálló tál fenekére öntünk, a hal leszűrt levéből 2 d. cit. összekeverjük 3 deci tejszinnel, beletesszük a 6 vagy 8 darabra vágott halat és forró sütőbe téve, 25–30 percig pároljuk. Ezalatt 2 deci tejszínben elhabarunk 2 tojás sárgát, 10 deka vaját, vagy rákvaját és 10 deka kaviárt. Öt perccel tálalás előtt a halon lévő lének a felét is hozzákeverjük, aztán az egészet visszaöntjük a halra és csak annyi időre tesszük a sütőbe, míg az egész mártás átmelegszik, de felforralni nem szabad.

Fogas spárgával

Egy kiló szép solospárgát megfőzünk enyhén sós vízben félig puhára. Öt cm-es hosszúságban levágniuk a fejeket és tányéron félretesszük. A többi részét a spárgának beletesszük 1 liter másik sós vízbe, egészen puhára főzzük és sűrű szitán áttörjük, újból felforraljuk abban a vízben, amiben másodszor főtt, azután ezt a vizet levesszűrőn át a halfőzőbe öntjük és beletéve egy kb. másfél kilós fogast, lassú forrással főzzük 20 percig. Kivéve a spárgaléből lehúzzuk a bőrét és a húsát mindkét oldalán lehetőleg egy-egy darabban levéve a gerincről, tűzálló tálba tesszük, melyben 5 deka olvasztott vaj van. Készítjük a következő mártást: 4 tojássárgát, 3 deci nem savanyú tejfelt, 2 csapott evőkanál lisztet, 5 deka olvasztott vaját, elhabarunk símára a lassanként hozzáöntött spárgalével, amiben a hal főtt. A tűzálló tálban lévő hal mellé tesszük a levágott spárgafejeket és úgy ezeket, mint a halat leöntjük a teljesen símára habart mártással és 20 percre jó forró sütőben hagyjuk párolódni. Vajas burgonyát tálalunk hozzá.

Fagyasztott heringsaláta

Főtt, hámozott kifliburgonyát, sárgarépat kockákra vágunk, valamint édes almát, savanyított uborkát. Összekeverjük 3 deka kapribogyóval, 3 tisztított, megnyúzott, szálatlan, vékony csíkokra vágott farsangi v. csemege heringgel és ezek elkapart ikrájával. Készítünk 4 tojás sárgából, 3 deci olajból, ízlés szerinti sóból, evőkanálnyi mustárból

cukorból és citromléből sűrű majonézt, felengedjük 15 deka olvasztott, de még csak nem is langyos, csak éppen folyékony fehér aszpikkal. Az egészet összekeverjük a heringsalátával, formába töltjük és megfagyaszttjuk. Tálalás előtt tálra borítjuk a formát, meleg ruhával borogatjuk, míg a formából a tálra jut. Kemény tojással, uborkával, endíviensalátával díszítve, előételnek, vagy tea mellé tálaljuk.

Gombás hal

25 deka tisztított gombát több vízben átmosok, vékony szeletekre vágok, sóval, borssal, 10 deka vajon addig párolok, míg a vizét elfővi. Egy másfél kilós halat megtisztítok, kibelezek, megmosok, besózok, hasüregét megtöltöm hámozott főtt burgonyával, azután beteszem egy tűzálló táliba, melybe 5 deka olvasztott vaj van, leöntöm 3 deci tejjel és a gombát kétoldalt melléje teszem, forró sütőbe téve 30 perc alatt pirosra sütöm, 4–5-ször öntözve a saját levével.

Hal fehér mártással

Fogast, kecsegét, 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 zellerpürét, erős zöldséglevessel felhígítjuk mártássűrűségűre, megsózzuk, 2 deci tejjel keverünk hozzá és addig hagyjuk a sütőben, míg a hal puha lesz, de persze szétesnie nem szabad. Vajas burgonyát adunk hozzá.

Halászlé

Élő halakat veszek. Félkilós pontyot, félkilós süllőt, félkilós kecsegét, félkilós harcsát. Vérüket csészébe eresztetem. Kevés sóval 2 nagy fej vöröshagymát aranyárgára párolok, evőkanálnyi rózsapaprikát vetek belé és a még meg nem alvadt halvért. A megtisztított, felbontott, jól megmosott halak fejét, farkát hozzáadom, valamint 15 deci vizet és mindezt fedő alatt lassú forrással $\frac{3}{4}$ óráig párolok.

Ezalatt a halakat 3 ujjnyi széles darabokra vágva keresztben, mély tában egy csapott evőkanálnyi sóval behintve, állni hagyom hűvös helyen. A hagymás-paprikás lét félóra múlva átszűröm egy vaslábasba, beleteszem a megsózott halat azzal a lével, amit engedett és fedő alatt lassú forrással felőráig 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. Aki nem sajnálja a költséget, az a fejjel és farkkal, fél kiló apró u. n. cigányhalat is főzhet el a levében. Persze, ez nem kerül az asztalra.

Hal puding

Harcstát, pontyot, süllőt, kecsegét veszünk, összesen egy kilót. Sós vízben 10 percig főzzük, azután kiszedjük a szálkáját. A szálkátlan haldarabokat megsózzuk, borsozzuk. Öt tojássárgát, 3 deci tejfölt, 5 csapott evőkanál lisztet, 15 deka szardellavajat, 2 evőkanálnyi finomra vágott zö'dpet-rezselymet jól összehabarunk és hozzákeverük 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 találunk hozzá.

Hering saláta

Három keleti tengeri, vagy 2 farsangi heringet hosszában felhasítunk, ikráját, tejét kivesszük, bőrét lehúzzuk, gerincét, szálkáját kiszedjük, fejét, farkát levágjuk, azután a tiszta heringhúst centiméter széles laskákra vágjuk keresztben. Négy tojássárgát habosra keverek, azután folytonosan egyirányban keverve, cseppenként 2 deci finom. friss olívaolajat adok hozzá. Igen picit sózom. Mikor ez a majonéz már olyan sűrű, hogy nem folyik, hanem szakad, 2 deci tejfölt, 1 evőkanálnyi mustárt keverek belé és ízlés szerinti cukrot, valamint a heringek elkapart tejét és ikráját. Az egészet citromlével savanyítom. Hat nagyobb, főtt kifliburgonyát hosszában kettévágva, felszeletelek vékonyan, úgy-

szintén egy főtt sárgarépat, Három almát kockára vágok, egy marék főtt, aprószemű babot, főtt lencsét adok hozzá, azután mindezt a heringgel és a majonézzel összekeverem, mély üvegtálba öntöm és a tetejére finomra vágott fehér aszpikot szórok, Legalább 5—6 óráig álljon készen tálalás előtt.

Hideg rántotthal pácolása

Ha délről maradt néhány szelet rántott hal, akkor leforrázzuk, ízlés szerint hígított ecettel, amibe vékonyra vágott vöröshagymakarikákat, néhány babérlevelet és egész borsot főztünk fel. Ebben a pácban hagyjuk kihűlni és vacsorára tálaljuk fel.

Homardines

Egy kis doboz konzervált tengeri rákot apróra megvagdalunk. Hat evőkanálnyi főtt zöldborsóról (konzerv is lehet) lecsepegtetjük a vizet és a rákhoz adjuk, valamint 15 deka finomra vágott fehér aszpikot is. Hat tojásból sűrű majonézt készítünk, felengedjük a dobozban lévő ráklével, összekeverjük az egészet és vagy nagy üvegtálra kúpozva, vagy személyenként kis gömbölyű porcellántartókba adagolva, tálaljuk.

Halmajonéz

Egy kiló friss halat szépen megtisztítunk, kibelezünk, azután megfőzzük sós vízben néhány karika sárgarépával, petrezselyem gyökérrel, 6—8 szem egész borssal és 2 babér levéllel. A víz annyi legyen, hogy ellepje a halat. A hozzávalót fél óráig főzzük, azután beletesszük a halat és együtt főzzük az újból megindult forrástól számított 20 percig. Akkor kivesszük a halat — legjobb a süllő és a kecsege, de lehet másfajta is — lehuzzuk a bőrét, kivesszük a gerincét, lehetőleg minden szálkáját, és falatnyi darabokra vágjuk. Készítünk 6 tojásból sűrű majonézt (l. o.) üvegtál közepére teszünk egy sor halat, vékonyan megkenjük majonézzel, megint halat és így váltogatva majonézzal míg a

hallal együtt kész a tál közepén egy kúp. A majonéz megmaradt felével bevonjuk, azután francia salátával (l. o.) keménytojás szeletekkel és aspikkal körítjük. A halkúpot körül tüzdeldjük szardella gyűrűkkel.

Házi kaviár

Füstölt nagy hering (Bückling) ikráját kiveszem, deszkán elkaparom, késhegynyi reszelt vöröshagymával, kis kanálnyi olajjal, kis kanálnyi citromlével elkeverem, kis üvegtányérra teszem, lefedem és legalább 8–10 órán át hagyom így állni tálalás előtt. Ujjnyi pirított kenyérszeletekkel tálalok hozzá, vajjal megkenve. Ez a mennyiség egy nagy füstölt heringre van számítva.

Halkocsonya

Készítek finom halászlét (l. o.) A halat kiszedem a levesből, bőrét lehúzó, gerincét, szálkáit kiszedem, vigyázva, hogy össze ne törjem a halszeleteket. Mély tányérokba rakom a halat. A levest még 40–45 percig főzöm, hogy beforrjon egy kissé. Ezután levestűrőn átsűröm, leszedem a zsíráját, hogy csak gyöngyös legyen a teteje és egy liter levesre számított 2 lap megmosott fehér gelatint olvasztok fel benne. Még melegen ráöntöm a tányérokban lévő halszeletekre. Par óra alatt megfagy. Készíthetjük formában fagyasztva is.

Heringpüré.

Két nagy füstölt, vagy három csemege heringnek lehúzó a bőrét, levágom a fejét, tarkát, kiveszem gerincét a szálkákkal együtt és mindezt eldobom. A hering húsát igen igen finomra megvagdalom, elkavarom az elkapart tejével vagy ikrájával, egy reszelt, hámozott nagy édes almával, 2 apróra vágalt keménytojással, egy deci tejjel és 15 deka felolvasztott egészen langyos fehér aszpikkal. Mikor ez a massa már szilárdulni kezd, lapos üvegtál közepére rakjuk kúpszerűen, meghintjük egy vágalt keménytojással és pirított vajaskenyér szeletekkel tálaljuk, előételnek, vagy teához.

Halpörkölt

Készíthetjük többféle halból vegyesen, de jó, ha csak pontyból készítjük is. Másfél kiló kibelezett, tisztított, 2–3 vízben átöblített halat keresztben 2 ujjnyi széles szeletekre vágunk és mély tálban, egy evőkanál sóval besózva, leg-alább félóráig hideg helyen hagyjuk állni. Nagy tojásnyi zsirban fonnyasztok igen apróra vágott vagy reszelt kb. 20 deka vöröshagymát; mikor már átlátszóvá párolódott, jó evőkanálnyi nemes édes rózsapaprikát keverek el vele a tűzhely szélén, azután egy tejmerőkanál vizet öntök rá és fedő alatt negyedóráig párolom. Akkor a lábasba teszem a halat, azzal a lével, amit engedett, lefedem újból a lábást és egyenletes lassú forrással párolom az egészet 20–25 percig. Lyukas lapáttal tálra szedem a halat, leöntöm a levével és tarhonyával tálalom. Nyáron zöldpaprika karikákat szórok rá.

Halpaprikás

Ugyanúgy készül, mint az előbbi, csak vizet nem öntök a hagymára, hanem mindjárt a besózott halat teszem a párolt hagymához és tálalás előtt két deci sűrű tejtölt öntök rá. Egyet hagyom buggyani a hallal és tálalom. Galuskát adok mellé.

Hideg rákpástétom 4 személyre

Husz darab megfőztített és mosott szép nagy szőlő-rákot megfőzők sózott köménymagos, petrezselymes vízben. Az ollókból és uszályokból kifejtem a húst és egy tányérra teszem, az ollók és páncélok apróra tört héjából 10 deka vajjal rákvajat készítek. Hat tojás sárgáját, a rákvajat, 2 deci tejet, 2 evőkanál lisztet, ízlés szerinti sót és 2 lap fehér gelatint öt percig főzők folytonos keverés közt. Azután a tűzről levéve, belekeverem a rákok páncéljából kikotort sárgás krémszerű anyagot, kis pástétom-fűszert, majd a rákhúst és fél citrom levét. Mikor hideg, összekeverem 2 deci tejszínből vert habbal, formába öntöm és megfagyasztom. Tálaláskor a formát tálra borítom, meleg

kendőt szorítok rá, hogy a formából kijöjjön és sűrű majonézzel vonom be. Kemény tojással, aszpikkal, francia salátával díszítem.

Kocsonyázott ponty

Egy kétkilós pontyot szépen megtisztítok és kibelezek. (Az ikráiból, vagy tejéből levest készíthetnek.) A pontyot 2 ujjnyi széles szeletekre vágom és ízlés szerint besózom. Így hagyom állni félóráig. Azután tűzálló tálba teszem és leöntöm annyi vízzel amennyi 3 ujjnyi magasságban elfödi. Ebben a vízben előzőleg vékony szeletekre vágott fél petrezselyemgyökeret, fél sárgarépát. kb. 5 deka zellert, egy kis fej vöröshagymát egészben, 12—15 szem egészborsot főztem puhára és leszűrve öntöm a halra; 3 evőkanál finom borecetet adok hozzá és mikor forni kezd, leveszek a levéből egy merőkanálnyit, 3 lap fehér gelatint olvasztok fel benne és visszaöntöm a halra. Forrástól számított 20 percig főzzük így együtt, azután kihűtjük, majd jégre tesszük. Télen persze csak hidegre. Akár a tűzállótálban, amiben megfagyott, akár tálra borítva, tálaljuk. Az utóbbi esetben szépen fel is díszíthetjük, hideg, töltött, vagy kemény tojással, uborkával, céklával és a levében főtt, majonézzel kevert zöldségsalátával is.

Kékreforrázott hal

Legjobb így a pisztráng. De jó más hal is. A megtisztított halat néhány percig ecetben hagyjuk állni. Azután tepsibe, vagy halfőzőbe tesszük laposra fektetve, rátesszük a tűzhelyre és rögtön leforrázzuk lobogva forró sósvízzel, amiben puhára főzzük. Asztalra téve az edényt, amiben főtt, óvatosan kiszedjük belőle a halat, hogy el ne törjön és a tálban csinosan összehajtott asztalkendőre tesszük. Citron-karikákkal, főtt, vajás-petrezselymes burgonyával körítjük.

Körített hering

Veszek egy tejes és egy ikrás füstölt heringet, vagy

két tejes és egy ikrás kelettengeri, esetleg csemegeheringet. A halak fejét, farkát levágom, eldobom. A hal hátát hosszában felhasítom, valamint a hasát is. Az ikrát, tejet kiszedem és kis tányéron félreteszem. A hal felhasított bőrét a farktól kezdve lehúzzom, azután a hering húsát leveszem a gerincről és keresztben két ujjnyi darabokra vágva, a szálszál nélküli halhúst nem lapos üvegtál közepére rakom kúpalakban. Külön edényekben főzök 2 deci babot, 2 deci lencsét és fél kiló vékony kifli burgonyát. Ízlés szerint sózott, cukrozott $\frac{1}{4}$ liter ecetben felfőzök hajszálvékonyra vágott vöröshagymát. A babot, lencsét és a vékony szeletekre vágott burgonyát a hering köré rakom váltogatva 6 csomóban. Megöntözöm mindegyik halmocskát egy teáskanálnyi finom olajjal. A heringek tejét, ikráját elkaparom, reszelek hozzá közepes nagyságú hámozott pogácsa almát, jól elkeverem a felfőzött hagymás ecetrel, aztán a körített heringre öntöm legalább 6 órával a tálalás előtt.

Káposztás hering (Heringschmaus)

Hat kelettengeri vagy csemege heringeket lehúzzuk a bőrét, kivesszük a gerincét a szálszálakkal és keresztben ujjnyi csíkokra vagdaljuk. 1 kiló jó minőségű savanyúkáposztát összekeverünk köménymaggal, 3-4 evőkanál finom olajjal és kb. 10-15 deka a hering páclevéből való hagymával. Egy mélyebb tálba teszünk egy réteg káposztát, egy réteg heringet, amíg a tál megtelik. A tetejére a heringek darabokra vágott teje és ikrája kerül. Hamvazószerdai étel.

Marinírozott olajos szardínia

Jobbféle olajos szardíniát veszünk dobozban. A halakat kiszedjük a dobozból és egy mély tányér szélére rakjuk őket egymás mellé farkukkal lefelé, hogy az olaj lecsepegjen róluk a tányérba. Jó borecetet ízlés szerint felhígítunk vízzel, azután — ugyancsak ízlés szerint — megsózzuk és két babérlevelet, 10-12 szem egész borsot, egy fél vöröshagymát főzünk benne félóráig. Most hűlni hagyjuk. A szardíniákat, melyekről ezalatt lecsepegett az olaj, vigyázva



megtisztítjuk a pikkelyes héjától, óvatosan vigyázva, hogy a fél szardiniák el ne törjenek, kivesszük a szálkás gerincét. Abba a mély edénykébe, melynek széléről a szardiniákról lefolyt az olaj, egy sor keményre főtt tojásszeletet rakunk, erre rátesszük a megtisztított fél szardiniákat, erre ráöntjük a dobozban maradt olajat, azután beborítjuk karikákra vágott kemény tojással és az egészet leöntjük a felfőött, hideg, fűszerezett, leszűrt ecettel. Így hagyjuk állni legalább 2–3 órán át a tálalás előtt.

Paradicsomos hal

Készíthetjük bármilyen halból, melyet előbb szépen megtisztítunk, kibelevünk, jól megmosunk és besózunk. A has üregét megtöltjük főtt és darabokra vágott burgonyával, melyet sok vagdalt zöldpetrezselyemmel keverünk el és beletesszük egy kivajazott tepsibe, vagy tűzálló tálba. Egy kiló halra fél kiló paradicsomot számítok, mit beledobok lobogva fővő vízbe, egy perc múlva a tésztaszűrő kanállal kiszedem, meghámozom, feldarabolom, rászórom a halra, 10 deka olvasztott vajat öntök alá, és a már forró sütőbe téve, 25 percig párolom, 3–4-szer öntözve saját levével. Rizst adok mellette körítésül.

Ponty normand módra

Kétkilós pontyot megtisztítok, kibelevem és óvatosan kiviszem a gerincét, vigyázva, hogy a hal egybenmaradjon, azután besózom. Félkilos csukát megfőzök pár karika sárgarépával, hagymával és petrezselyemgyökérrel, azután a levéből kivéve, a zöldséggel együtt szitán áttöröm. Egy és fél deci tejben elhabarok két evőkanál lisztet, öt deka vajat, két tojás sárgáját és mindezt közepes mártás sűrűségűre befőzöm, hozzákeverem a szitán áttört csukát, három finomra vágott szardellát és egy evőkanálnyi finomra vágott zöld petrezselyemet. Kevés töröttborssal fűszerezem, azután megtöltöm vele a pontyot és a nyilást fogpiszkálóval összetűzöm. Tepsibe teszem a megtöltött halat, leöntöm tíz deka forró vajjal és egy deci erős fehérborral, a sütőben mérsékelt tűznél, gyakori öntözés közben, 40 perc alatt megsütöm.

Ponty elzászi módra

Egy szép nagy pontyot megtisztítunk és besózunk. Tizenkét kis levesrákot a szokott módon megtisztítunk, azután egy liter sósvízben megfőzünk. Az uszályokból és ollókból kifejtjük a húst és félretesszük, a héjából 20 deka vajjal rákvajat (l. o.) készítünk. 5 deka rizst, 5 deka rákvajjal puhára párolunk, abból a vízből adva hozzá, amiben a rák főtt. Sóval, tört borssal és sok finomravágott zöld petrezselyemmel fűszerezzük, majd összekeverjük a rák kifejtett húásával. Egy kis lábasban elkeverünk 4 tojássárgát, 2 deci tejjelt, 4 evőkanál reszelt sajtot, a megmaradt rákvaj felét és bechamelt főzünk belőle. A pontyot két oldalán ujjnyi távolságban bevagdadjuk és minden vágásba egy tisztított gombaszeletet dugunk. A hal hasát megtöltjük a rákos rizzsel. Egy tűzálló tál fenekére tesszük a megmaradt rákvajat, felolvasztiuk, beletesszük a halat, megkenjük vastagon a sűrű bechamellel és a süőben mérsékelt tűznél pirosra sütjük. Vajban megforgatott petrezselymes burgonyát adunk mellé.

Rákmajonéz

18 vagy 20 nagy rákból ugyanúgy készül, mint a halmajonéz (l. o.) azzal a különbséggel, hogy a majonézba 3 deka rákvajat és a rák belsejében lévő sárga krémszerű anyagot is belekeverjük és a rákmajonézt nem díszítjük szardella gyűrűkkel.

Rák-puding (Hat személynek)

Tizennyolc nagy szőlőrákot megtisztítok és megfőzök, úgy mint a rákieveshez írtam. A legyezőkből és ollókból kifejttem a húst és 3–4 darabra vágom. A rákok héjából 20 deka vajjal rákvajat készítek. (L. o.) Négy tojás sárgáját, 4 csapott evőkanál lisztet, 2 deci tejet, a rákvaj felét habosra keverem. 10 deka zsíron párolt, petrezselymes rizst, 5 deka olvasztott vajat, a rákhúst és a 4 tojás habját adom hozzá és kivajazott, lisztezett, lezárt pudingformában egy óráig főzöm. Készítem ezalatt a következő mártást:

a rákvaj másik felét felolvasztom és mikor forró, síma liszttel rántást készítek belőle, felengedem azzal a lével, amiben a rákok főttek és amit előzőleg már leszűrtem. Két deci tejfölben elhabarok 2 tojássárgát, a mártáshoz öntöm és az egészet sűrűre befőzőn. A pudíngot tálra borítom, a mártás egyharmadrészét ráöntöm, kétharmadrészét pedig mártásos csészében tálalom hozzá.

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 jó minőségű 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 palacsintatésztát készítünk (valamivel sűrűbbet, mint a rendes) a szardíniákat egyenként megforgatjuk benne és friss, forró olajban — eselleg vajban, vagy zsírban — pirosra sütjük, miközben egvszer megfordítjuk, de vigyázva, hogy el ne törjenek. Azon frissiben tálaljuk, tartár- vagy remoulard-mártással.

Rákmeridon (4 személyre)

24 szőlőrákot kefével alaposan megtisztítunk, a bélcsatornákat kihúzzuk, azután petrezselymes, köményes, lóbogva forró sós vízbe dobjuk és 10 perc alatt megfőzzük. Kivesszük a vízből, a húsát kiszedjük a piros héjából, és egy kis tányérra tesszük. A rákhéjakból 25 deka vajjal rákvajat készítünk. (L. o.) 15 deka rizst 15 deka rákvajjal, sóval és kellő mennyiségű leszűrt lével, amiben a rák főtt, puhára párolunk. Egy formát kikenünk vajjal. Ebbe teszünk egy sor rizst, egy sor rákhúst, megint rizst és így változtatva, míg a forma megtelik. A tetejére egy deci édes tejfölt öntünk, melyben 1 tojássárgát habartunk el és 10 percre betesszük a forró sütőbe. Semmi víznek nem szabad rajta lenni! Ezalatt 2 deci tejfölben símára elkeverünk egy evőkanál lisztet, egy evőkanál cognacot és a megmaradt rákvajat; egyet forrni hagyjuk, azután a formából tálra borított rákmeridonhoz tálaljuk mártásnak.

Rákvaj

A főtt rákok héjának kemény piros részét megszáritjuk, mozsárban megtörjük és forró vajban, lassú tűzön, folytonos keverés között pirítjuk. A vaj csak rózsaszínűvé valjon, ne barnává. Felengedjük 2–3 merőkanál átszűrt vízzel, amiben a rák főtt, együtt hagyjuk forni vele, azután fehér kendőn átszűrjük egy labasba és hideg helyre tesszük. Mire teljesen kihült, a rákvaj felszáll a víz tetejére. Kanállal leszedjük, összegyűrjük és kész a rákvaj. Tanácsos a vajas rákhéjat 2 vízben kifőzni és leszűrni, hogy egy csepp vaj se vesszen kárba.

Rácponty

Egy szép kétkilós, megtisztított, kibelezett, besózott pontynak mindkét olda át bevagdaljuk kétujjnyi távolságra. A hasítékokba felváltva egy egy vékony paradicsom, füstöltzalonna, zöldpaprika, sárgarépa szeletet teszünk. Egy tűzálló tál fenekét beborítjuk főtt burgonyaszeletekkel, rátesszük a halat hátával felfelé, leöntjük két deci tejföllel, 10 deka olvasztott vajjal, megszórjuk piros paprikával és a sütőben, gyakran öntözve a saját levével, pirosra sütjük. Télen paradicsom és zöldpaprika helyett zellert és petrezselyemgyökeret használunk. Fektethetjük párolt rizsre is.

Sült rák, zöldborsós rizzsel

(Hat személyre.)

24 szép rákot megmosunk, kefével megtisztítunk, farkának középső ízét megcsavarva, kihúzzuk a bélcsatornát. 20 deka vajat fedett tűzön megforrósítunk egy lábasban, beledobjuk a 24 rákot és befedjük. 10 perc múlva ráöntünk 1 liter forró sósvizet, 2–3 percen át együtt forraljuk, aztán az asztalra téve a lábast, kiszedjük a rákokat belőle, a héjából kivesszük az ollók és uszályok húsát, a rákhéjakat megtörve, visszadobjuk abba a vajas lébe, amiből kiszedtük előbb, még 15 percig főzzük együtt. Egy lábasban összekeverünk 15 deka rizst 3 deci kifejtett zöldborsóval, sok finomra vágott zöldpetrezselyemmel, rászűrjük a vajas lét,

miben a rákok főttek, ha szükséges, még egy kicsit utána-sózzuk és annyi vizet öntünk utána, amennyi szükséges, hogy azt elforrva, puhára párolódják. Mikor kész, tűzálló tálba öntjük, rászórjuk a kifejtett rálhúst, és 5 percre a forró sütőbe tesszük.

Sült ikra

Fél kiló harcsa vagy pontyikrát jól megmosok, anélkül, hogy a hártáját leszedném, besózom, vastag szeletekre vágom lisztezett deszkán; tejét, oldalait is belisztezem, és lassan sütöm nem túlforró zsírban, hogy a közepe is jól átsüljön. Mikor szép pirosra sült, tartár mártással tálalom.

Savanyú ikraleves

Ugyanúgy készül, mint a savanyú pontyleves (l. o.) azzal a különbséggel, hogy ponty helyett 50–60 deka jól megmosott, hártáitól megtisztított, diónyi darabokra vágott nagyszemű halikrát főzünk benne 15 percig.

Solt bormártással

A solt megtisztítjuk, uszonyait levágjuk, jól megmosuk, besózzuk őket. Készítjük a következő mártást: finomra vágott, vagy reszelt hagymát, vékony kockára vágott sárgarépa és petrezselyem gyökeret puhára párolunk egy zellerrel és ökölnyi kemény kelkáposztával. Mikor puha meg hintjük liszttel, lisz töröttborssal. Néhány percig együtt pároljuk, azután felengedjük csontlével. Mikor ezzel jó sűrűre beforraltuk, szitán áttörjük az egészet és jó vörösborral felőzzük. A solt vagy megfőzzük ebben a mártásban, vagy pedig bepanirozzuk, kisütjük és akkor ebből a mártásból $\frac{1}{4}$ részt ráöntünk, a többit csészében találjuk mellé.

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 tejfölt elhabarok simára sóval, kis borssal és egy csapott evőkanál liszttel. Tűzálló tálban vajat forrósírok, beleszórakom a megszórt süllőszeleteket, lassú tűzön 5 percig pirítom zárt tűzhelyen. Azután ráöntöm a boroshabarákot, befedem és még 10 percig párolom.

Süllőtekercs gombával

Veszünk 3 darab 30–35 dekás süllőt. Megtisztítva, fejét, farkát levágva, a két oldalát vigvázva lefejtjük egy darabban a gerincről. Kapunk ezzel 6 filét. Fél kiló apró kárást vajjal, fél liter csontlével sóval, borssal addig pároljuk, míg a levét előve péppé lesz. Ezt szitán áttörjük, kevés reszelt citromhéjat, néhány csepp citromlevet és 2 egész tojást nversen keverünk hozzá, aztán rákenjük a 6 süllőszeletre. Ezután a halfilétet, farkánál elkezdve, felgöngyöltjük és fogpiszkálóval összetűzzük. Tepsibe vajat melegítünk, beletesszük a lisztben megforgatott süllőtekercskeket, 25 deka megmosott, tisztított, felvágott gombát szórunk rá, leöntjük 2 deci tejföllel, melybe egy evőkanálnyi konyakot és 5 deka vajat keverünk el. Forró sütőbe tesszük. Mire a gomba megpuhul, a hal is jó.

Süllőszelet au gratin

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

Süllő matróz módon

Két darab félkilós süllőt veszek, megtisztítom, — fejét, farkát levágom, gerincét kiveszem, a halat hosszabban kettéhasítom. Nyerek így 4 darab hosszú halszeletet. A fejeket, farkakat, gerinceket 2 deci vízzel addig főzöm, míg egy deci befől akkor leszűröm. 8 deka forró vajban fél fej reszelt vöröshagymát fonnyasztok, ráöntök 2 deci vörösbort, 4 kanál paradicsomvelőt, 2 kanál borecetet, ízlés szerinti sót és a halfejek leszűrt levét, lassú forrással negyed óráig főzöm a tűzhely szélén, esetleg gáztűzhelyen, egész kis fedett lángon, fedő alatt. Ekkor belerakom a megszózott halszeleteket és egyenletes lassú forrással 20 perc alatt puhára főzöm. Rizst tálalok hozzá.

Szardellás hal

Legjobb erre a célra a süllő, vagy a kecsege, de lehet másféle hal is. Egykilós tisztított halat negyed liter tejjel kevert fél liter vízbe áztatok félórán át. Akkor kivesszem a halat, tiszta ruhában megszikkasztom, egész vékony szardella szilánkokkal sűrűn megspékelem, egy fél citrom levét ráfacsarom — nem sózom — és a sütőben forró zsírral megsütöm. Tálalás előtt öt perccel ráöntök 15 deka vajból és 2 szardellából készült olvasztott szardellavajat és ezzel még öt percig sütöm. A halat tála teszem, levében egy deci tejfelt melegítek, de nem forralok és ezt a halra öntöm.

Szegedi harcsaszelet

Vaslábasban olvasztok 25 deka vékonyra szeletelt füstölt szalonnát. Mikor már üveges, kiszedeim a szalonnát és a zsíriába egy nagy fej apróra vágott vöröshagymát vetek. Aranysárgára pirítom, evőkanálnyi édesnemes rózsapaprikát szórok rá, azután egy és fél kiló szép, széles szeletekre vágott harcsát teszek a lábasba. Két kanálnyi paradicsompürét és 2 deci tejfelt öntök rá és lassú, egyenletes tűznél, fedő alatt, főzöm 20 percig. Levével együtt tálaljuk. Tarhonyát adunk mellé, amire a kisült szalonnaszeleteket rakjuk. De jó burgonyával is.

Töltött csiga

Sózott, gyengén ecetezett, forró vízben megfőzzük a megmosott, friss éti csigákat, néhány szem egész borssal, egy fej vöröshagymával, kb. 5–6 percig. Spékeltűvel kihúzzuk a csigát a házából, eltávolítjuk a belet és egyéb tisztátalanságot, a fejét, a kis fehér kövecskét, a farkát és a bőrét, úgy hogy csak a tiszta húsa marad elkészítésre. A csigaházakat erősen sósvízbe mártott vékony kis kefécskével — legjobb hozzá egy új, kicsi gyermekfogkefe, kívül-belül erősen kisikáljuk, hogy minden nyálkától megtisztítsuk, aztán 5 percig lobogó forró sós vízben kifőzzük, végül tiszta hideg vízben kiöblítjük és a vizet jól kirázzuk belőle. A csiga húsát apróra megvagdaltuk, borsozzuk, szardellavajjal és kevés tejföllel pépszerűre keverjük és megtölthük vele a csigaházakat. A nyílását betömiük vastagon szardellavajjal, amit morzsával szorunk be. Egy tepsibe vastagon teszünk meleg sót, ebbe tesszük a töltött csigákat úgy, hogy a nyílása felfelé kiálljon a sóból és forró sütőben 10–15 perc alatt megsütjük.

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 lecsöpögessen róla. Így hagyjuk, vagy 2–3 órán át. A farkának nem szabad a tányér fenekét érni. Ezalatt készítünk jó, leveles vajas tésztát. (l. o.) Tenyérnyi négyszögletes darabokat vágunk belőle és minden tésztakocka egyik felére teszünk egy szardíniát, a másik felét ráhajtjuk; széleit 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.

Töltött hal

Csukát, vagy pontyot vegyünk erre a célra, esetleg nagyobb süllőt. A szépen megmosott, sózott, kibelezett halat megtölthük a következő töltelékkel: egy tejbé áztatott

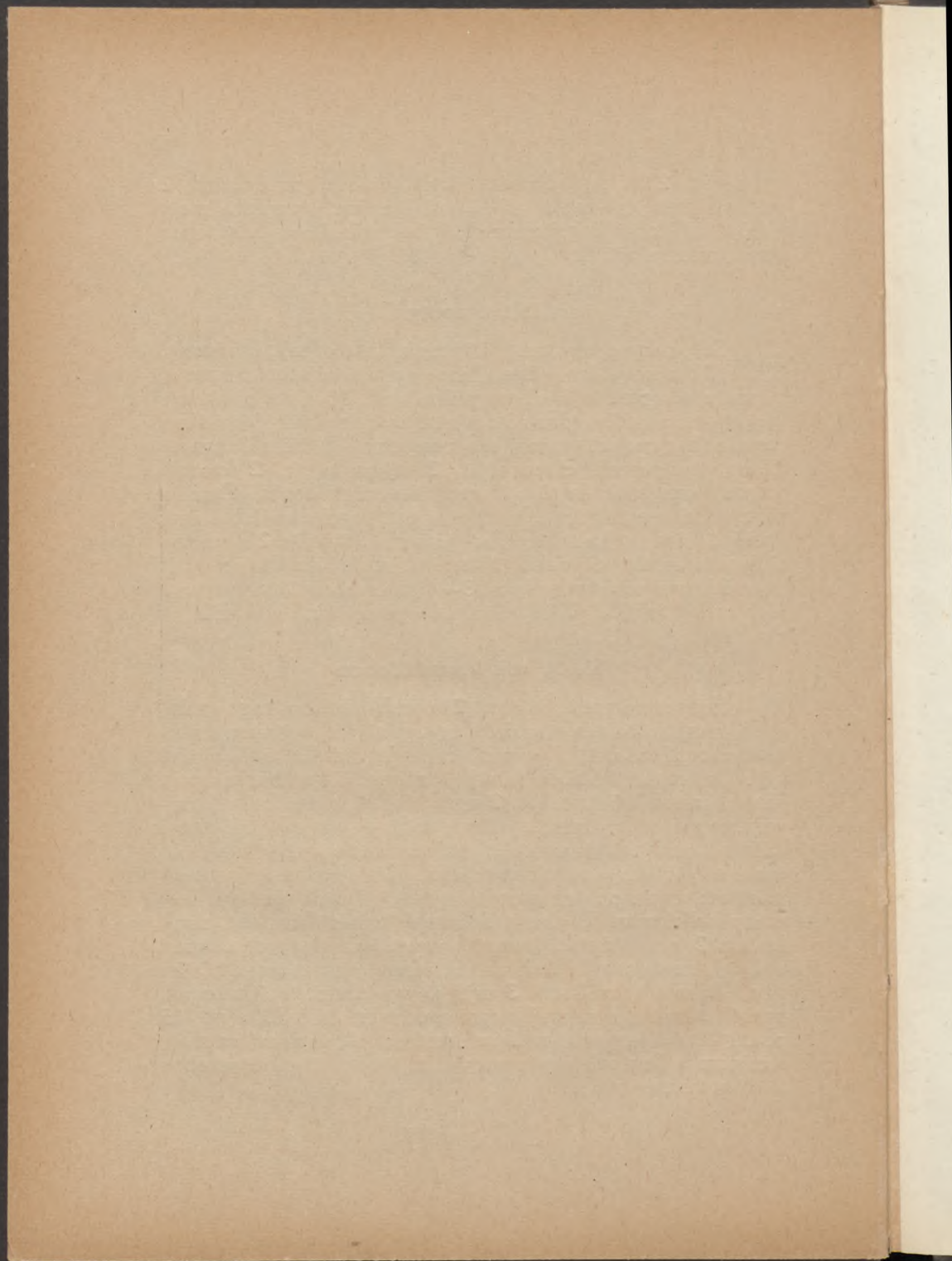
zsemlyét, 20 deka durván tört diót, sót, majorannát, 2 tojássárgáját és habját jól összekeverjük, azután a megtöltött hal hasát fogpiszkálókkal összetűzzük és a sütőben vajjal pirosra sütjük.

Töltött ponty

Szép nagy pontyot megtisztítunk, kibelezünk, besózunk. Készítjük a következő tölteléket: egy tejbeáztatott zsemlyét, a ponty elkapart tejével, vagy íkrájával, 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, fogpiszkálókkal összetűzdeljük a halat, tepsibe tesszük, leöntjük 2 deci tejfölben elhabart 5 deka olvasztott vajjal és felóra alatt megsütjük a sütőben, mialatt 3—4 szer megöntözzük a rajta lévő vajos tejföllel. Talaláskor a fogpiszkálókat kiszedjük.

Töltött rák bormártásban

Hat személyre számítom, 24 darab hibátlan, ragy szolo-
rákot megtisztítók és megfőzők úgy, mint azt megírtam a rák-
leves receptjében. A felsőtest páncélját félreteszem, a többi rák-
héjból rákvajat készítek (l. o.). A rák felső testéből kikapart
sárga, krémszerű anyagot, 2 egész tojást, a darabokra, dur-
ván 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 leveszöldséget, ökölnyi ke-
mény kelkáposztafejet, egy zellert és mikor már puha, meg-
hintem 2 kanál lisztel, sózom, borsozom, felengedem azzal
a lével, amiben a rák főtt, összeforralom, szítan átlöröm
egy lábasba, hozzáöntök 3 deci jó vörösbort, belerakom a
töltött rakokat, a rákvaj megmaradt felét és fedő alatt 15
percig főzöm egyenletes lassu forrással. A tálra rakva meg-
locsolom a levének egy részével, a többit mártáscsészében
tálalom hozzá.





DURDILLY arcpúder, — Ez a lehetőkönnyű, kitűnően tapadó puder **változatlan**, hajszálvékony, borsnyós rétegben fedi az arcot. **Változatlan**, mert mikroszkópikus nagyságú **szemcséi állandó méretűek** és nedvesedve nem dagadnak meg. Színei a magyar festékipar diadalaképpen, oly kiegyensúlyozottak, hogy sem a napfény, sem nedvesség hatására nem változnak meg.

Durdilly
arcpúder

Árai: P 0-67-től P 6-40-ig

MAGYAR GYÁRTMÁNY



OVOMALTINE

legyen mindennapi-asztalán, hogy reggelire és uzsonnára családjának minden tagja tápértékben, életerőben megkapja azt a többletet, amelyre minden dolgozónak, férfinak, nőnek, gyermeknek egyaránt szüksége van.

OVOMALTINE

felhasználásával kitűnő KRÉM és SÜTEMÉNY készíthető a következő módon:

Ovomaltine KRÉM 8 dkg. vaját habosra keverünk, 8 dkg. cukrot, 2 tojássárgáját, 4 evőkanál tejet, 2 evőkanál Ovomaltine-t keverünk hozzá. Olyan mint a csokoládés kávékrém.

Ovomaltine TORTA 3 tojássárgáját 10 dkg. cukorral habosra keverünk, 3 evőkanál Ovomaltine-t hozzákeverünk, 3 tojás kemény habját és 10 dkg. pirított és darált diót vagy mogyorót apránként lazán hozzákeverünk. Ízzel vagy krémmel töltjük.

Ovomaltine PISKÓTA 2 tojássárgáját elkeverünk 5 dkg. cukorral és 2 evőkanál Ovomaltine-val. A két tojás fehérjéből kemény habot keverünk és a habot közben lassan egy evőkanál liszttel együtt hozzákeverjük. Kivajazott, kilisztezett formában sütjük.

Dr. W A N D E R gyógyszer- és tápszergyár r. t. Budapest, X., Keresztúri-út 30-38.

mé
asz
rak
láig
zöl
kar
sár
kod
teke
zöl
salá
bur
nap
hido
lask
adu

apr
tást
tűz
resz
szé
azu
kev
egy

ELŐÉTELEK

Aszpikos zöldség saláta

Tulajdonképpen előételnek, vagy teához tálaljuk. A formát kiöblítjük vízben, azután két ujjnyi magasan olvasztott aszpikot öntünk bele. Mikor ez megfagyott, a következőket rakjuk rá rétegenként sorba, vigyázva, hogy a forma oldaláig ne érjenek: zöldbabsalátából kiszedett és lecsepegtetett zöldbabot, vékony sült libamájszeleteket, kemény tojás-karikákat, ecetes sós vízben főtt, csillagalakúra kiszúrt sárgarépa karikákat, kb. fél cm. vastag, 2 cm-es sonkakockákat, szózott, citromlével csepegtetett paradicsomszeleteket, főtt zöldborsót, olajtól jól lecsepegtetett szardiniákat, zöldpaprika karikákat, főtt, és ecetből kiszedett karfiolsalátát, végül diónyi gömbökre kiszúrt, a levéből kiemelt burgonyasalátát. (Az összes hozzávaló salátákat előtte való napon kell elkészíteni) Most az egész formát teletöltjük hideg, de még folyékony aszpikkal és megfagyasztjuk. Tálaláskor kerek tála borítjuk és majonézt, vagy tartármártást adunk hozzá.

Assiette à la Kaci (6 személyre)

Fél kiló borjúhúst fehérre és puhára párolok, azután apró kockákra vágom. Vajból és lisztből kevés fehér rántást készítek, felengedem egy deci jó fehér borral és a tűzről levéve, az asztalon három deci tejfelt és öt kanál reszelt sajtot keverek el benne. Egy kis karfiolt rózsásra szétszedve, valamint két deci zöldborsót puhára főzök és azután egy tűzálló tálban a hússal együtt mindezt összekeverem. 12 kis főtt kalarábé belsejét kivájom, megtöltöm egy tisztított, vagdalt, szózott borjúvelővel, melybe két nyers-

tojást kevertem el, a kivájt részeket is az előbbi keverékhez teszem, beleállítom a töltött kalarábékat és forró sütőbe téve, 20 percig hagyom együtt párolni, miközben szükség szerint egy vagy két tejmerőkanál lét teszlek hozzá abból a vízből, amiben a zöldborsó főtt.

Articsóka rántva

A gondosan megtisztított articsókatalpakat leveszöld-séggel sós vízben puhára főzzük, kiszedjük a vízből tiszta ruhára, hol megszikkad. Sűrű, cukornélküli palacsintatész-tába mártjuk és forró zsírban pirosra sütjük. Abból a léből, melyben főtt, jó zöldséglevest készítünk.

Articsóka töltve

A főtt articsókatalpakat kivájjuk és nyers tojással kevert őrlött sonkával, vagy párolt hússal megtöltjük kup-alakúan, szitált morzsával meghintjük. Zsírt vagy vaját teszünk egy tepsibe, belerakjuk a töltött articsókákat és a sütőben megsütjük jó tűznél, míg a teteje megpirul. Gomba, vagy paradicsommártással tálaljuk. A töltelékbe beledaráljuk a kivájt articsókarészt is.

Borjúmirigy szalonnával

A borjúmirigyet zöldséges, sós vízben megfőzzük és 3 cm kockákra vágjuk. Egy tepsit jól kikenünk zsírral, fél cm-es füstölt szalonnakockákat teszünk belé egymás mellé, mindegyikre egy darab mirigyet, mit kissé megborsozunk és minden darab borjúmirigyre egy szép nagy nyers gombának a megtisztított kalapját, amit kissé megsóztunk, azután beletesszük a jó meleg, de nem túl forró sütőbe, ahol negyed óra alatt a szalonna megpirul, a gomba pedig megpárolódik. A gomba szárait ezalatt egy kis lábasban, igen apróra vágva, megpároljuk finomra vágott petrezselyemmel. Mikor már minden kész, a szalonnás, gombás borjúmirigy-darabokat tálcra rakjuk, a párolt, apróra vágott gombaszá-rakat egy deci tejfellel a tűzhelyre tett tepsiben felforraljuk és ráöntjük.

Boulottes

Személyenkint 2 tojást számítok. A tojásfehéreket elválasztjuk a sárgájuktól nagyon vigyázva, hogy a sárgák egyben maradjanak. A fehéreket összegyűjtjük a habverő üstben, a sárgákat pedig egyenként a héjában félreállítjuk. A fehérekből igen kemény habot verünk és mikor már felvertük, ízlés szerint sót, reszelt pármai sajtot — esetleg őrlött sonkát keverünk el benne — de lehet igen finoman vágott snittlinget is. Egy tűzálló tálat kikenünk vajjal és a habból kerek, kb. 3 ujnyi magas, 5 cm átmérőjű halmokat rakunk bele, személyenként kettőt számítva. Minden halom közepén jó egyujnyi mélyen akkora kerek mélyedést csinálunk, hogy a tojássárga jól elférjen benne, de egészben és mélyebben fekszen, mint a hab széle. A sárgákat külön megsózzuk egy kis szitált sóval és forró sütőbe téve, 5 perc alatt hirtelen megsütjük. Igen jó és könnyű előétel.

Burgonya crakes

Nyolc közép nagyságú hámozott nyers burgonyát bele-reszelünk a tésztaszedő kanálba, gyengén megnyomkodjuk, hogy a vize lecsorogjon róla, azután összekeverjük egy kanál liszttel, ízlés szerinti sóval, csöpp fekete törött borssal és három nyers egész tojással. Zsirt melegítünk és a forró zsírba evőkanállal beleszaggatjuk a folyékony burgonyás keveréket és mindkét oldalán pirosra sütjük, nem nagyon hirtelenül. Tálra rakjuk, reszelt sajttal meghintjük és gomba-, sóska- vagy paradicsommártást találunk hozzá.

Borjúmirigy Villabella módon

Becsínáltat készíték fél liter húslevessel, 8 deka vajból és 6 deka lisztből készült rántással. Jól összefőzöm, azután egy deci tejfölben elhabart két tojássárgát keverek belé, sóval, borssal, pici angol mustárporral, esetleg késhegynyi kész mustárral addig főzöm, míg annyira sűrű lesz, hogy a belemártott kanalat bevonja. Ebbe a meleg mártásba mártok tisztított, mosott és sós vízben 10 percre főzött, szeletekre vágott fél kiló borjúmirigyet, azután morzsával

beszórt deszkára rakom és így hagyom állni hideg helyen egy órán át. Ennek elteltével tojásba és morzsába megmártom, forró zsírban kisütöm. Ugyanígy készíthetők borjúvelőt, vagy májat is, azzal a különbséggel, hogy ezeket nem főzzük meg előzőleg, hanem nyersen mártjuk a mártásba.

Bechamelles karfiol töltött tojással körítve

Egy szép nagy karfiolt megfőzünk sósvízben, melybe 2 kockacukrot is beleteszünk. Puha legyen, de ne annyira, hogy szétessék. A lyukas lapáttal kiemeljük a vízből és szitára tesszük, hogy minden víz lecsepegjen róla. Egy nem nagyon mély tűzálló tálat kikenünk bőven hideg vajjal, vagy zsírral, közepére tesszük a karfiolt, köréje pedig fél, töltött tojásokat, azután leöntjük az egészet a következő bechamellemel: 6 tojássárgát elkeverünk símára 2 evőkanál liszttel, 2 deci tejföllel, 10 deka olvasztott vajjal és ízlés szerinti aóval. Mikor ezt ráöntöttük a karfiolra és a tojásokra, a 6 tojásfehérből kemény habot verünk, sózzuk és összekeverjük 4 kanál reszelt sajttal, aztán símán rákenjük a bechamelles karfiolra és tojásokra. Forró sütőbe tesszük és egyenletes jó tűznél sütjük, míg a teteje megpirul.

Borjúhus-soufflée

1 kiló csont nélküli borjúhúst, 5 tisztított szardellát, 1—1 sárgarépa és petrezsejegygyökeret, 1 vöröshagymát, zsíron egy pohár fehér borral puhára párolunk, közben 2—3 részletben egy csésze hús- vagy csontlevest öntve hozzá. Mikor elég puha, a levét leszűrjük, 2 hámozott zsemlyét áztatunk meg benne és anélkül, hogy kinyomnánk, a hússal, zöldséggel, hagymával, 20 deka tisztított, nyers gombával együtt kétszer átdaráljuk és 3 nyers tojást keverünk el vele, valamint 1 citrom héját és levét. tojásnyi vajat és két tejmerőkanál tejfölt. Egy lezárható, vajjal kikent formába öntjük, lezárjuk és 1 óráig főzzük, tálra borítjuk és beshámmel öntjük le.

Borjűhús pástétom

75 deka szépen megtisztított, csont nélküli borjűhűsból, zsírral, rózsapaprikával, kevés hagymával, ízlés szerinti sóval, puha pörköltet készítünk és hűlni hagyjuk, azután háromszor átdaráljuk. Hat tojássárgát 15 deka vajjal habosra keverünk, hozzáadjuk a darált hűst és ennek a levét és az egészet jól összekeverjük, azután vajjal kikent, morzsával hintett lábasba tesszük és 8–10 órán át jégen vagy igen hideg pincében tartjuk. Ezután tálra borítjuk a lábást, melegvizes ruhát borítunk rá, hogy kijőjjön belőle a pástétom és a tálon bekenjük szardellavajjal, vagy sózott tiszta vajjal, amit vagdalt snittlinggel, vagy káprival hintünk be.

Bechamelles lepény

30 deka liszt, fél csomag sütőpor, 10 deka vaj, vagy margarin, 10 deka paszírozott burgonya, 1 egész tojással, vagy tejföllel összedolgozni. *Töltelék:* Bechamellt készítünk, abba kétszer átdarált parizert, vagy párolt hűst teszünk. Egyszer könnyedén átforraljuk a bechamellben. Most a fent leírt masszának a felét kikent tepsibe kinyomkodjuk, a bechamelles masszát rátesszük, a tészta másik részét szorosan rányomkodjuk, kicsit megszurkáljuk, esetleg tojásfehérjével megkenjük és forró sütőben világos sárgára sütjük és azután kockákra vágjuk.

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 elsímitjuk, ráteszünk fél kiló borjűpörköltet a levével együtt, erre a burgonyapüré másik felét a forró sütőben pirosra sütjük.

Burgonyakosárcák Alhambra módon

Főtt burgonyát a burgonyaprésen vagy szitán áttörünk, megsózzuk, olvasztott vajjal és tejjel egész sűrűre befőzzük. Egy kizsírozott tepsibe 1 cm vastag, 6–8 cm átmérőjű

kerek lapokat formálunk és ezeknek a szélére idomító csővel, vagy kitoló fánknyomóval vastag koszorút formálunk körben. Ez a kosár. A kosarak közé egy-egy akkora kúpot nyomunk a burgonyapüréből, amekkora a középső nyílás a kosarakon. Betesszük a már forró sütőbe, ahol 5 perc alatt jól megszikkad. Ekkor megtöltjük a kosárkákat. Ha előételnek akarjuk, akkor velővel, sonkával, vagdalt hússal, libamájjal, vagy tojásos gombával, ha pedig körítésnek adjuk, akkor párolt zöldborsóval, zöldbabbal, sárgarépával, spárgával, karfiollal, vagy vegyes finom főzelékkel. Persze csak párolt zöldségféléket lehet belerakni, mert a berántott főzelék beáztatná és lucskossá tenné. Mikor a kosárkák megvannak töltve, mindegyikre rátesszük a kis kupakot és még 10 percre a sütőbe tesszük tálalás előtt, hogy jól átmelegedjen.

Bodonyi mismás

Egy tojásból gyúrt tésztát vékonyra metélek és kifőzők. Maradék húst — lehet többféle is — megdarálok, öszekeverem a tésztával, 3 tojássárgájával, 2 deci tejföllel, 10 deka zsirral, vagy vajjal, sózom, borsozom, jól kikent lábasban elegyengetem és pirosra sütöm. Aki szereti, keverhet a tészta közé sajtot is, és meg is szórhatja vele a tetejét. De lehet ízlés szerinti mártást is tálalni hozzá. Három személynek vacsora lehet.

Borjúvelő hidegen

A megmosott borjúvelőt hártýáitól megtisztítom és lobogva forró sósvízbe téve, 10–12 percig főzöm, egyenlő forrással. Vigyázni kell, hogy egy darabban maradjon, szét ne főljön. Mikor megfőtt, a tésztaszűrő kanállal kiviszem a vízből, jól lecsepegtetem róla a vizet, üvegtálra teszem, kevés töröttborsot hintek rá és hűlni hagyom azon a tálon, amelyiken tálalni fogom. Két tojássárgát 2 deci tejfellel elhabarok; folytonos keverés között fedett tűznél főzöm 8–10 percig, mialatt 2 lap fehér gelatínt olvasztok benne (télén 5 deka fehér aszpikot). Levéve a tűzről, hűlni hagyom, azután egy deci olajat keverek hozzá. Mikor már jó sűrű, síma majonézt nyertem, kis sót, teáskanálnyi mustárt keverek hozzá,

— bevonom vele a hideg borjúvelőt és hideg helyen, — lehetőleg jégen, vagy jégszekrényben — hagyom állni, legkevesebbet egy órán át. Fontos, hogy a majonézt hűvös helyen készítsük és hogy az olaj hideg legyen.

Brabanti tojás (Hat személyre)

Egy kiló szép gombát egészen tisztára mosok, azután vékony gerezderekre 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 tetejére 12 nyers tojást ütök, vigyázva, hogy a sárgája egybe maradjon, mint a tükörtöjásé. Kissé megsózom, jócskán meghintem reszelt páрмаi saittal és a már forró sütőbe teszem 5–6 percre. A tojásfehérje kemény, a sárgája lágy legyen.

Burgonya Chambord-módra

Hat nagy rózsaburgonyát megfőzök, meghámozok és szítán áttörök. Vajból és lisztből sárga rántást készítek, felengedem 4 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 tejfölös gombamártással tálalom.

Burgonya pudding

Nyolc nagy rózsaburgonyát megfőzök, meghámozom, szítán áttöröm. 2 deci tejet, négy tojássárgát, 15 deka vajat habosra verek, hozzáadom az áttört burgonyát, ízlés szerint sót, 20 deka darált sonkát, 6 evőkanál reszelt sajtot és a 4 tojás habját. Egy kuglófformát bőven kikenek hideg vajjal, lisztezem, beleöntöm a burgonyás keveréket és a sütőben

megsütöm. De nem szabad egészen teletölteni a formát, mert sütés közben duzzad. Egyenletes, nem hirtelen, jó tűznél sütöm meg, míg szép piros lesz. Tálra borítva, vagdalt sonkával és reszelt sajttal hintem meg.

Borjúnyelv pikáns mártásban

Egy szép borjúnyelvet zöldséggel puhára főzünk, lehúzzuk a bőrét és ferdén ujjnyi vastag szeleteket vágunk belőle. Készítjük a következő mártást: 5 deka vaját, egy tojássárgát, két finomra vágott szardellát, kevés reszelt citromhéját, 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.

Babcotlette

Jó előétel. A babot szitán áttörjük a vele főtt zöldséggel és 10 deka őrölt 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.

Burgonyasteak

Egy kiló nyers burgonyát megpámozok és belereszelem egy tál hideg vízbe. Két egynapos zsemlyét beázta ok fél-liter hideg tejbe, negyedóra múlva pedig a tejjel együtt megfőzöm és kihűtöm. A reszelt burgonyát egy szitára tett fehér kendőre öntöm, mikor a víz lefolyt, a kendőt összefogom és a vizet teljesen kifacsarom a benne lévő burgonyából, melyet összekeverek a teljes, főtt zsemlyékkel, két nyers egész tojással, 2 deka liszttel és sóval. A palacsintasütőben zsírt forrósítok, kanalanként beleteszem a keveréket, melyeket tányérnagyságúra és ujjnyi vastagságúra nyomok szét, azután mindkét oldalán pirosra sütöm. Csak frissiben jó.

Borban kirántott karfiol

Furcsának látszik így leírva, de nagyon jó. Egy deci fehér bort egész simára elhabarunk 10 deka lisztrel, ízlés szerinti sóval, egy evőkanál finom és friss olajjal és két tojás kemény habjával. Nettó kb. 1 kilós karfiolt nagyobacska darabokra szétvágunk, 15 percig lobogó forró sós vízben megfőzünk, szitára borítjuk, ahol teljesen lecsepegtetjük róla a vizet és hűlni hagyjuk. Azután a fentebb leírt boros habarékba mártjuk és forró zsírban pirosra sütjük. Kitűnő előételnek, vagy finom körítésnek.

Borjún nyelv à la Pigalle

8—10 nagy főtt rózsaburgonyát szitán áttörök, 3 deci tejjel, sóval, borssal pürét főzök belőle. Egy szép borjún nyelvet zöldséggel, pár babérlevéllel, egy evőkanál mustárral puhára főzök sós vízben. Lehúzom a bőrét és egy cm. nagyságú kockákra vágom. Egy zsírral kikent lábasban elegyengetem a burgonyapüre 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 darabokra vágott gombát, megint nyelvet, utánna sajtot, végül a burgonyapüre másik felét. Szép simára eggyengetem és forró sütőben, nem tulgyorsan, pirosra sütöm. Tálra borítom, megszórom reszelt sajttal és paradicsommártással tálalom. Ugyanígy készíthetek borjún velőt is.

Borjúláb kirántva

A szépen, hófehérre tisztított borjúlábat sós vízben leveszöldséggel, borssal olyan puhára főzöm, hogy a csontokat kihúzhassam belőle. Hosszában 2—3 darabra vágom a húst, bepanirozom és kirántom. Tartár mártással jó előétel, vagy vacsora. A levéből jó zöldség, gomba, vagy rizsalevest főzhetnek.

Bátaszéki rizs

Negyed kiló rizst öt deka zsíron 15 deka apróra vágott pörkölttel, ennek a levével, 15 deka szeletekre vágott gombával, zöldpetrezselyemmel, sóval puhára párolók. Mikor már puha és szemes, szóval semmi lé nincs rajta, elkeverek benne tíz deka gyenge lipthói túrót, ha ez nincs, úgy öt deka reszelt pármai sajtot. Alacsony tűzállótálban kúpot formálok a rizsből. Négy nyers tojást, két deci sűrű tejfölt, tíz deka vajat, két kanál lisztet, sőt jól elhabarok, a tűzhely szélén kenhető sűrűségű bechámellt főzök belőle, rákenem az egészet a rizskúpra és sütőben pirosra sütöm. Igen jó előétel.

Burgonyaomlette

I. Négy tojás sárgáját, 2 deci tejfölt, 12 deka olvasztott vajjal, 2 csapott evőkanál lisztel simára habarok, azután folytonos keverés közt öt percig főzöm fedett lánгон. Levéve a tűzről, még öt percig keverem az asztalon, azután hozzákeverek 30 deka főtt, reszelt burgonyát, 6 kanál reszelt sajtot, ízlés szerint sőt, egy deci tejfölt, végül a 4 tojás kemény habját. Egy formát kikenek vajjal, vagy zsírral, beleöntöm a burgonyás keveréket, szépen elsímítom és sütőbe téve, egyenletes jó tűznél pirosra sütöm, azután tála borítom, megsózom, sajttal és gomba-, paradicsom-, vagy kapormártással tálalom.

II. Aki hússal akarja készíteni, az ugyanúgy csinálja, mint fentebb leírtam, azzal a különbséggel, hogy egy kis darált sonkát, vagy borjúpörköltet is kever közé. Ez esetben mártás helyett inkább salátát vagy uborkát adunk hozzá.

Borjúmirigy tatár módon

A kiáztatott, hártyáitól megtisztított borjúmirigyet leveszöltséggel, gyengén ecetezett sós vízben megfőzzük és deszkán apróra megvagdadjuk. (Nem őröljük, hanem vagdadjuk.) 3 deka egészbenhagyott kapribogyóval összekeverjük. 4 tojás sárgából jól mustározott tartare mártást készítünk, melybe 5 deka olvasztott hideg aszpikot keverünk el.

A tartare mártás felét összekeverjük a vagdalt borjúmiriggyel, kúpalakuan a tál közepére rakjuk, a mártás másik felével bevonjuk, vagdalt kapribogyóval behintjük, kemény tojást és vagdalt aszpikot rakunk köré.

Császári croquette

Egy levesben puhára főlt tyúk húsát lefejtjük a csontokról és 40 deka nyers borjúlapockával, egy tejbeáztatott zsemlyével átdaráljuk, aztán hozzákeverünk 3 tojás sárgáját, izlésszerűen sőt és borsot, 5 deka finomra vágott sonkát, 5 deka nyelvet, 3 elkapart szardellát, 10 deka apróra vágott, vajon petrezselyemmel és reszelt hagymával párolt gombát, 20 deka apró kockára vágott libamáját és a 3 tojás habját. Lisztezett deszkán 10 cm hosszú, 2 ujjnyi vastag göngyölegeket formálunk belőle és zsírban kisütjük. Mikor kihültek, vékonyra kinyújtott vajastésztába takarjuk őket, melyeket felvert tojással megkenünk és a sütőben pirosra sütjük, azután reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Csirke croquette

Egy nagyobbacskára csirkét puhára főzök. A csontokról lefejtem a húst és kétszer átdarálom, egy tejbeáztatott kinyomott zsemlyével. Vajból rántást készítek, felengedem 3 deci tejszínnel, melybe előzőleg 2 tojást habarom 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 finomravágott kapri bogyót és petrezselyemzöldjét, fél citrom reszelt héját, izlés szerinti sőt és töröttborsot, azután hűlni hagyom. Mikor hideg, lapos pogácsákat, vagy kerek hengereket formálok belőle és lisztbe, tojásba, morzsába mártva, forró zsírban pirosra sütöm.

Csirke aszpikban

Egy szép csirkét megfőzünk. Bőrét lehúzzuk, csontjait kiszedjük. Egy kerek, mély tál fenekére öntünk 2 ujjnyi

olvasztott aszpikot és megfagyasztjuk. A közepére sűrű majonézzel elkevert francia salátát teszünk kétujnyi magasan, de a tál oldaláig nem szabad érnie. A salátát beborítjuk a kicsontozott, sózott és picit borsozott hideg csirkével. Annyi olvasztott, de nem meleg aszpikot öntünk rá, hogy a csirkét rögzítse. Mikor ez is megkeményedett, még annyi kibült, de még folyékony olvasztott aszpikot öntünk rá, hogy a csirkét 2 ujjnyival ellepje. Teljesen átfagyasztjuk, azután tálra borítjuk, keménytojással, szardellagyűrűvel, uborkával és citrommal díszítjük.

Csirke-gelée

Egy szép húsos csirkét levestzöldséggel, sóval és két tisztított borjúlabbal 15–20 deka tisztított gombával megfőzzük zúzájával, májával, aprólékával. A csirkét egészben főzzük. Mikor már puha, kivesszük a húst, a lét 2 deka gelatinnal tovább főzzük. A csirke bőrét a mellénél hosszabban 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 bőrből, a két szárnyacsonknak és a comboknak az alsó kis nyílását fonállal bekötjük, a mellen pedig, ahol felvagtuk a bőrt, összevarrjuk a nyílást. A csirkehúst lefejtjük a csontokról és májával, zúzájával, a vele főtt gombákkal és zöldséggel átdaráljuk, 2 tojássárgát egy merőkanálnyit a levéből, sót, citromot, borsot, 20 deka darált füstölthúst és amikor kihült, egy deci kemény tejszinhabot 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, rátesszük 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 teához tálaljuk, keménytojással, uborkával és majonézzel díszítve. A velefőtt borjúlábat felhasználhatjuk délben, kirántva, sóska-főzelékkel, vagy tartárszósszal.

Crouste-Mornay

Egynapos kenyérből 5 centiméteres kenyérkockákat vágunk 3 centiméteres vastagságban. — 4 centiméteres, 2 centi mély darabokat kivájunk belőle. Puhára párolt borjúhúst kétszer átdarálunk, összevegyjük sóval, borssal, apróra vágott zöldpetrezselymen párolt gombával, kevés tejföllel és megtöltjük vele a kivájt kenyérkockákat, a tetejét megkenjük fölvert tojással, amit reszelt sajttal hintünk meg. Tűzálló talba öntünk olvasztott zsírt, belerakjuk a töltött kenyérszeleteket 1 cm távolságban és a sütőben, gyakran öntözve a saját levével addig sütjük, míg a kenyér ropogósra sül. Ezalatt egy főtt karfiolt szitán áttörünk, tejföllel összekeverünk és folytonos keverés közt összefőzzük sűrű péppé. Talban simára elegyengetjük és a ropogós töltött kenyérszeleteket rárakva tálaljuk.

Előétel kifliből

Hat kiflit tejben megáztatunk, szitán áttörünk és összekeverjük 6 egész tojással, 15 deka vajjal, sóval, kis borssal, 6 kanál reszelt pármai sajttal, sok zöldpetrezselyemmel, azután az egész masszát belekötjük egy vajjal kikent szalvétába jó szorosan. Forró vízben 2 órán át főzzük, lecsepegtetjük róla a vizet, kioldjuk, tálra borítjuk, leöntjük forró vajjal; reszelt pármai sajttal — eselleg vagdalt sonkával is teleszórjuk.

Fagyasztott szardellás kappan

Szép kappant, vagy nagyobbacska csirkét megfőzünk fél liter vízzel kevert $\frac{1}{4}$ liter fehérborban, néhány sárgarépa és petrezselyemgyökér karikával, 8–10 szem egész borssal. Mikor már egészen puha a hús, a bőrét lehúzzuk, a csontokról leszedjük, falatnyi darabokra vágjuk és mikor már hideg, 2 vagy 3 apróra vagdalt szardellával, vagy ennek megfelelő mennyiségű szardellapasztával összekeverjük és megfelelő nagyságu tál közepén kerekklapos halommá idomítjuk. A boros lét, miben a kappan főtt, leszűrjük, 2 lap fehér gelatint olvasztunk fel benne és mikor már langyosra

hűlt, megtöltjük vele a tálacskát, amiben a szardellás csirke van, azután jégre állítjuk, 3–4 óra után, mikor egész keményre fagyott, a tálból kerek tálra borítjuk a kocsonyázott kappant, kemény tojással, uborkával, tetszés szerinti savanyúsággal és tormaforgácsokkal diszítve tálaljuk.

Formában fagyasztott kocsonya

Fiatal. 6–8 hónapos süldőknek a fejét, nyelvét, körmeit, farkát, 4–5 darab kézfej nagyságu bőrkét gondosan megtisztítunk, 2–3 szor váltogatott melegvizben jól megmossuk, utánna 3–4-szer váltogatott hidegvízben leöblítjük, azután fazékba tesszük, minden kiló húsrá másfél liter vizet számítva. Hozzáadunk még fél kiló marhaszegyet és fél kiló ritka marhacsontot. Kevéssé megsózzuk és lassu forrással főzzük, miközben kétszer leszedjük a habját. hab-szedő kanállal. Ezt a forrástól számított fél óra alatt, elvégezzük. Ezután szépen megtisztított és megmosott sárgarépa és petrezselyemgyökeret, egy egészben hagyott vöröshagymát és három tojást, melyet előbb ecetes vizes ruhával, utána tiszta vízzel gondosan megmostunk, teszünk bele néhány szem egész borsot, késhegynyi rózsapaprikát vetünk bele és egy evőkanálnyi reszelt sárgarépát, melyet igen kevés zsíron előbb aranybarnára piritottunk. Lefödve a lábast, egyenletes lassú forrással főzzük, mert ha túlságosan forr, zavaros lesz. Két és fél, esetleg három óra alatt a hús puhára fő. Ekkor 10 percig pibentetjük, majd egy cserépedény fölé téve a levesszűrőt, melybe egy, e célra tartott fehér batisztdarabot tettünk, leszűrjük a kocsonya levét és gondosan leszedjük a tetejéről a felgyülemlett zsírt. A zsírtalanított kocsonyalét a tűzhely szélén hagyjuk, hogy meg ne olvadjon. A marhahúst eltesszük, és akár ecetes tormával, akár paprikás lében főzelékkel akár croquettenek megesszük egy más alkalommal. A disznóhúst leszedjük a csontokról és a bőrétől meghámozott nyelvvvel együtt nagy falatnyi darabokra vágjuk, egy vízzel kiöblített formába rakjuk. A három tojást, melyet azért főztünk a kocsonyával, mert a tojáshéj tisztítja a kocsonyát, meghámozzuk, négy részre vágjuk és ügyesen a hús és forma közé csúsztatjuk köröskörül, azután merőkanalanként megtöltjük a for-

mát kocsonyalével. Nem kell félni, hogy amikor majd megfagyott és tálra borítjuk, nem lesz szép, mert a kocsonyalében a hús feljön és kiborításkor a kocsonya teteje, mely a formában tulajdonképpen az alja, jó vastag rétegben borítja a húst. Mikor teljesen kihűlt a konyhában, fedővel vagy tányérral letakarjuk és a jégszekrénybe vagy más olyan helyre tesszük, ahol teljesen átfagy, keményre. Tálaláskor a formát tálra borítjuk és melegvizes, kicsavart kendőt szorítva rá, néhányszor gyengén megütögetjük, mire a formából a tálra csúszik. Jól lecsepegtetett ecetesuborkát és keménytojást adunk mellé dísznek és körítésnek. Nélkülözhetetlen nekünk magyaroknak hozzá a legfinomabb borecet mellyel mindenki tetszése szerint ízesítheti az asztalnál. Készíthetjük ugyanúgy szopós kis malacból is a kocsonyát, de akkor jócskán kell bele öregebb sertésnek körme és bőrkéje, melyet azonban fagyasztáskor nem teszünk bele — természetesen — a kocsonyába.

Fagyasztott majonézes nyelv

Három füstölt sertésnyelvet egész puhára megfőzünk, bőrét lehúzzuk és a nyeldeklet levágva róla, a nyelv húsát egy cm-es kockákra vágva, 4 tojássárgából és 2 deci olajból sűrű majonézt készítünk, citrommal megsavanyítunk és 10 deka olvasztott, de nem meleg, csak éppen folyékony aszpikot vegyítünk hozzá. A feldarabolt nyelvet, 3 deka kápribogyót és az aszpikos majonéz kétharmad részét összekeverjük, a megmaradt egyharmadrész majonézzel bevonjuk és megfagyasztjuk. Kemény tojással és aszpikkal díszítjük.

Frittura italiana

Néhány főtt burgonyát meghámozok, szitán áttöröm és nyers tojással, sóval összegyúrom, azután fél cm magas, három centiméter széles kockákat formálok belőle. Tojásgyümölcs (padlizsán) szeleteket besózok; lisztbe felvert tojásba megforgatom. Párolt, áttört hideg spenótot összekeverek egy egész tojással, egy másiknak a sárgájával és a habjával és annyi morzsával, hogy összeálljon; ebből is olyan kockákat formálok, mint a burgonyából és kevés liszttel megszórva,

serpenyőben mindezt pirosra sütöm, összekeverve, tálra rakom, reszelt sajttal meghintem és zöld salátával, vagy paradicsommártással tálalom azon frissiben, ropogósan. De adhatunk hozzá majonézt is.

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, tejjel, amibe 2–3 tojássárgát és olvasztott vaját habartunk el. A felső réteg burgonya legyen, amire egy decit öntünk a tejfölös habarékából. Zsemlyemorzsaival meghintjük és a sütőben pirosra sütjük a tetejét.

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 szardiniával, a negyediket kápris, 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.

Formában sült sonkás spaghetti

Félkiló spaghetti megfőzök és szitára öntve, teljesen lecsepegtetem róla a vizet, azután összekeverem 5 deka olvasztott vajjal és negyedkiló apró kockára vágott sonkával, vagy füstölt hússal. Egy pástétom, vagy esetleg kuglóf formát bőven kikenek zsírral, behintem szitált morzsával,

azután beleöntöm a sonkás spaghettit. Két deci tejfölben elkeverek simára egy evőkanál grizes lisztet, 2 tojássárgát, 5 deka olvasztott vaját és 6 evőkanál reszelt sajtot, ráöntöm a formában lévő spaghettre és forró sütőbe teszem, ahol 10 percig fedővel letakarva, majd meg 20–25 percig fedetlenül pirosra sütöm egyenletes jó tűznél. Kerek tála borítom és reszelt sajttal meghintve tálalom, akár előételnek, akár egyszerűbb vacsorának. Aki szereti, adhat hozzá sóska, gomba, vagy kapormártást.

Fogolyhússal töltött lepény

Két fogolymadarat vajon, sóval puhára párolunk. le-szedjük a húst a csontokról és durván megvagdadjuk. Levében 10 deka tisztított, vékonyra felszeletelt gombát párolunk meg, sok finomra vágott zöldpetrezselyemmel, kevés törött borssal, azután összekeverjük a vagdalt hússal és egy nyers tojással — 8 deka lisztből, egy nyers tojásból, 1 evőkanál olvasztott vajból és tejből sűrű palacsintátészta-t habarunk, ennek kétharmad részéből a palacsintasütőben két lepényt sütünk, Az egyiket beletesszük a kivajazott tortaformába, erre rásimítjuk egyenletesen a fogolyvagdalékot, rátesszük a másik lepényt, melyet bőven megszórunk reszelt sajttal, az egészet leöntjük a megmaradt egyharmadrész palacsintátészta-ával és a már jó forró sütőbe tesszük, ahol egyenletes, jó tűznél még 10 percig sütjük.

Gombával töltött paradicsom

6 darab érett, síma, gömbölyű kis paradicsomot keresztben kettévágunk, a magokat kanállal kikotorjuk és a következő töltelékkel töltjük meg: 25 deka tisztított gombát apróra vágunk, összekeverjük 3 nyers tojás sárgájával, 3 csapott evőkanál morzsával, zöld petrezselyemmel, ízlés szerinti sóval és borssal és a 3 tojás kemény habjával. A megtöltött paradicsomokat kizsírozott tűzálló tálba tesszük, 1 deci tejfölt öntünk alá, a paradicsomok tetejére kis diónyi vajat teszünk és forró sütőbe téve megsütjük 35–40 perc alatt.

Gombafőlfuji

Egy evőkanálnyi reszelt vöröshagymát 5 deka vajban csak éppen megfonnyasztok, azután 3 evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselymet és negyed kiló tisztított, jól megmosott, vékony szeletekre vágott gombát, ízlés szerinti só és törött borsot keverek hozzá. Fedő alatt addig párolom, míg a gomba a saját vizét elfővi. Öt deka vajat habosra verek, hozzákeverek egyenként 5 tojás sárgát, 5 deka lisztet szórok bele lassacskán, folytonos keverés közben, ezután másfél deci tejfölt vagy tejszínt, a vajba párolt gombát, ízlés szerinti só és kihütöm, Mikor hideg, az öt tojás fehérjéből vert habot keverem hozzá és bőven kikent, morzsával behintett, lezárható formába töltöm, melyet szorosan lezárva, forró vízzel telt fazékba teszek és lefődvé a fazekat, forrástól számított háromnegyed óráig főzöm. A formából tálra borítom és vajban pirított szitált zsemlyemorzát öntök rá.

Gombás spaghetti

Fél kiló spaghettit leforrázok, utána hideg vízben leöblítem, azután sós vízben megfőzöm. Szitára borítom, a vizét teljesen lecsepegtetem, azután egy lábasban 15 deka vajjal és 10 deka reszelt sajttal jól összekeverem. Egy formát bőven kikenek fagyos vajjal és kinintem szitált morzsával. Egy lábasban 30 deka, szeletekre vágott gombát párolok puhára, sóval, borssal, petrezselyem zöldjével, majd összekeverem a sajtos spaghetti felével. A forma aljára teszék négy ujjnyit a gomba nélküli spaghettiből. Erre ráöntöm a gombás spaghettit. Úgy egyengetem, hogy az ne érjen a forma oldalához, hanem oda ismét gombanélküli spaghetti jön, valamint a tetejére is, úgyhogy a gombás spaghetti csak belül tölti ki az alul, köröskörül és felül lévő gombátlan tesztát. Forró sütőbe teszem és egyenletes jó tűznél pirosra sütöm. Tálra borítom, megszórom reszelt sajttal és mártásos csészében forró, vajjal kevert, sózott tejfelt adok mellé.

Gnocchi alla romana

Speciális olasz étel. Negyedliter forró tejben öt deka vaját olvasztok és ebbe — folytonos keverés közt — 10 deka nagyszemű darát főzök. Ha a pép túlsűrű lenne, úgy mindig egy kis tej hozzáadásával, önhető sűrű péppé főzük. Egy tepsit bezsírozunk, a darapépet beleöntjük, egy centi vastagságyira simítjuk és hűlni hagyjuk. Mikor már egészen hideg, apró pogácsákat szaggatunk belőle, vajazott tepsibe rakjuk őket, megkenjük vajjal, reszelt parmezánnal meghintjük és aransyárgára sütjük.

Gomba formájú töltött tojás

Keménytojás hegyes végét levágom, sárgáját kanállal kivágom, szitán áttöröm és szardellával vagy szardiniával, egy kanál tejfellel, pici borssal összekeverem, azután vizsztatöltöm a fehérjébe, melynek aljából annyit vágok le, hogy a tojás megálljon. A felső nyílására ecetben megfőtt gombafejet teszek, melyet gombostűfej nagyságú vajjal díszítek. Ecetben megforgatott, endivien, cikoria, vagy zöldbabsalátára teszem.

Grattinírozott gomba

25 deka gombát megtisztítunk, több vízben jól átmossunk, azután szeletekre vágva, két evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselyemmel, diónyi reszelt vöröshagymával, ízlés szerinti sóval és borssal, 10 deka vajon puhára pároljuk, fedő alatt mérsékelt, fedett tűzön. Mikor a saját vizét elfőtte, két csapott evőkanál lisztet szórunk rá, keverjük és levesszük a tűzhelyről. Az asztalon hozzákeverünk 2 deci hideg tejet, 6 felvert tojássárgáját, 6 tetézt evőkanál reszelt sajtot, ízlés szerinti sót. Egy tűzálló tálat bőven kikenünk vajjal beleöntjük a keveréket, azután a hat tojás fehérjéből kemény habot verünk, sózzuk, összekeverjük három kanál reszelt sajttal, rátesszük a keverékre, könnyedén elsimítjuk és a forró sütőbe téve, egyenletes tűznél 15—20 perc alatt megsütjük. Nem szabad hirtelen sütni, különben az alja nyers marad, mikor a teteje már szépen megpirult.

Gombás rizspudding

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 lecsurogjon róla. Lábasban 2 nagy tojásnyi zsírt forrósítok, beledobom a rizst, 20 deka tisztított, karikára vágott champignongombát, 2 evőkanálnyi reszelt vöröshagymát, sok, finomra vágott zöldpetrezselyemet, összekeverem az egészet és annyi csont, vagy sonkalét öntök rá, hogy ellepje. Bőjtös 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 lepárolni. Négy tojás sárgájából 4 csapott evőkanál lisztből, 2 deci tejből, 12 deka vajból és 5 kanál reszelt pármai sajtból bechámelt főzők, összekeverem a párolt rizzsel és hűlni hagyom. Mikor már egészen hideg, hozzákeverem a 4 tojás kemény habját és kikent, lisztezett, lezárható pudíngformába töltöm, amit jól lezárva, forró vízben, lefödött 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 tála borítom és forró vajjal leöntve, reszelt sajttal hintve, tálalom. Lehet vagdalt sonkát is a rizs közé keverni, de ez el is maradhat.

Húsos krumpligombóc

Negyedkiló csontnélküli borjú-, vagy sertéshúsból bőlevű jó pörköltet főzők. Mikor kész, a húst kiszedem a levéből és apróra megvagdalom, vagy darálom. Egy kiló szitán áttört főtt krumpliból, egy nyerstojásból sóval és annyi liszttel, amennyit felvesz, tésztát gyúrok, kinyújtom és fel-darabolom, hogy gombócokat formáljak belőle. A vagdalt húshoz két kanálnyi keverek a pörköltléből és ezzel a hússal töltöm meg a krumpligombócokat, úgy mint a szilvásgombócot szokás. Kifőzöm, beleszedem a tészta szűrővel a pörkölt levébe, melyben egy deci tejfölt forraltam fel és forrón tálalom.

Húsos pirított kocka

Egy kiló liszttel, 2 tojással kemény tésztát gyúrok, kinyújtom, azután kockákra vágom. Félkiló csont nélküli sertéslapockából pörköltet készítek és mikor már puha, teljesen le hagyom sülni zsírjára, hogy a leve cseppet se legyen vízes. A tésztát sósvízben kifőzöm, zsírozom, azután felét egy kizsírozott lábasba teszem, rárakom a pörkölt húst, erre a tészta másik felét szépen simára egyengetem és a sütőben pirosra sütöm.

Húsos roulade

4 tojássárgáját ízlés szerinti sóval kikeverek, fehérjét kemény habbá verve hozzáadom és folytonos keverés közt lassan 3 evőkanál lisztet hintek belé és a sütőben, tepsiben megsütöm. Kevés zsíron 2 evőkanálnyi reszelt vöröshagymát fonnyasztok és negyedkiló nyers, vagy maradék sült húst (lehet borjú, sertés, szárnyas) átdarálók; a hagymával együtt sózva, borsozva egy negyedórát párolom, azután a tűzről levéve, egy deci tejfölt keverek bele. Ezt a töltelékét rákenem a kész tésztára, összesodrom, visszateszem a sütőbe melegedni és forró vajjal leöntve, reszelt sajttal meghintve tálalom.

Húsos pánkó

1 deci langyos tejben áztatok 1 deka felapított élesztőt. Fazékba mérek 3 és fél deci lisztet, beleütök két tojást, gyűszűnyi sót, belekeverem az élesztős tejet és kanállal jól felkeverem, miközben apránként kb. 1 és negyed deci langyos tejet öntök még hozzá, amíg sima, a palacsintánál sűrűbb tésztát verek belőle. Sült dísznő, vagy borjú húst, esetleg sonkát, vagy maradék borjúpörköltet finomra megvágok, vagy őrölök, a tésztába belekeverem és addig keleszttem langyos helyen, míg még egyszer akkora rára kel meg. A tükör tojás sütőket 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 bechámellel, vagy gombamártással tálalom.

Húsos kocka (Lonti módra)

Fél kiló csont nélküli sertéshúsból pörköltet készítünk. Egy hártvától megtisztított borjúvelőt, lobogva fővő sós vízben 10 percig főzünk. A kihűlt sertéspörköltet átdaráljuk, a velőt apróra megvágjuk és a pörkölt már nem vizes levével összekeverjük. Ez a töltelék. 60 deka túrót, 80 deka lisztet, sóval erősen összemorzsolunk, azután fél 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 tálaljuk, amint kiszültek. Reszelt pármai sajtot hintünk a tetejébe.

Hússaláta

Negyed kiló borjúcsülökről lefejtett húst, vagy sertés-lapockát 3 babérlevéllel, egy sárgarépával s egy zellerrel puhára főzünk. Kiflikruplit is megfőzünk, de külön; a húst csíkokra, a krumplit, zellert, sárgarépát kockára vágjuk és még azon melegében sózzuk, borsozzuk és két evőkanál finom táblaolajjal megöntözzük. 2 decit veszünk abból a léből, amiben a hús főtt, elkeverünk benne egy evőkanál mustárt, kávéskanálnyi reszelt vöröshagymát, egy citrom levét és felének a reszelt héját 2 elkapart szardellát, finomra vágott kaprit, snittlinget, petrezselyemzöldjét, a salátára öntjük és 4—5 órán át hideg helyen, esetleg jégen hagyjuk tálalás előtt.

Húspudding

Dinsztelt húst megdarálunk, 2 tojást egészben, 1 kanál tejfölt hozzáadva pudding formába belenyomkodunk és egy fél óráig kifőzzük. Kiborítjuk, rizzsel és gombamártással adjuk fel.

Kaszinó tojás (6 személyre)

12 tojást keményre főzök, meghámozom, kettévágom, kiveszem, aztán áttöröm, 6 nyers tojássárgájából, 6 evőka-

nál olajból ízlés szerinti sóval, mustárral, egész pici cukorral és citromlével sűrű tartare mártást készítek. Az áttört tojás sárgákat összekeverem apróravagdalt (nem darált) sonkával, zöldpetrezselyemmel, néhány szem kapribogyóval és 3 passzírozott szardellával, valamint annyi tartare mártással, hogy összeálljon és ezzel megtöltöm a kemény tojásfehéreket. Megfőzők külön kis lábasban: kiflikrumplit, karfiolt, sárgarépát, zellert, zöldborsót (lehet konzerv is) eselleg spárgát. — de ez utóbbi el is maradhat. Mindezt — természetesen a borsót kivéve — apró kockára vágom, 2 nagy hámozott almával, 2—3 savanyított uborkával és 15 deka fehér aszpikkal együtt összekeverem a tartare mártással, tálra rakom, tetejére rakom a töltött tojásokat, melyeknek tetejét vékonyan bevonom szintén tartare szósszal és mindegyik közepébe egy szem kaprit, vagy szardellagvürüt teszek. A tálát nyáron zöldsalátával, télen ecetes-uborkával, apró ecetesparadicsommal és gombával díszítem körös-körül.

Kocsonyázott csirke

Egy szép, úgynevezett közép nagyságú csirkét feldarabolunk és 1 és fél liter sós vízben puhára főzünk egy szál sárgarépával, egy szál petrezselyemgyökérrel, kis fej vöröshagymával és egy csomó zöldpetrezselyemmel. Mikor a csirke már puha, kivesszük a fazékból, lehúzzuk a bőrét, kiszedjük a csontokat. A bőrt és a csontokat visszadobjuk a fazékba és továbbfőzzük 15 deka meghámozott és jól megmosott egészben hagyott gombával, míg fél literre befől. A csirkehúst háromszor átdaráljuk. Három tojásból cseppenként hozzádott 1 deci olajjal sűrű olajvajat (majonéz) készítünk de olyan sűrű legyen ám, hogy szakadjon és ne folyjon. Pár csepp citrommal savanyítjuk. A darált csirkét ízlés szerint sózzuk és borsozzuk, a megfőtt gombákat kis darabokra vágva hozzá keverjük, azután majonézzal, majd 15 deka olvasztott, de nem meleg fehér aszpikkal, végül a kihűlt, leszűrt, lefőtt levessel keverjük össze. Formába öntjük és jégen megfagyaszttjuk 4—5 óra alatt. Találás előtt egy percre meleg vízbe mártjuk a formát, vagy a tálra borítva, kicsavart, melegvizes tiszta ruhát

borítunk rá, hogy kifőjön a formából. Kemény tojással, zöldsalátával, uborkával, hónaposretekkel disztjük.

Kirántott töltött tojás

2 tojásból cukornélküli sűrű palacsintatésztát készítünk, ízlés szerint sózva, 8 kemény tojást meghámozzunk, a sárgáját szitán áttörjük, összekeverjük 2 deka puhított vajjal, vagy vagdalt sonkával, vagy apróra vágott párolt gombával, esetleg mindkettővel, azonkívül 2 evőkanál reszelt sajttal. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk, megtöltjük vele a tojásfehéreket, nedves ostyába csomagoljuk őket, lisztben meghempergetjük, azután a palacsintatészta mártva, forró zsírban pirosra sütjük.

Kocsonyázott fogoly

Ezt olyan házakhoz ajánlom, ahol a férj vadászni jár, mert sok fogoly kell hozzá. Amit itt leírok, azt 4 személyre számítom, 8 szép fiatal húsos, megtisztított fogoly madarat feldarabolok úgy, hogy a combok és a mellek egészben maradjanak. Annyi vizet öntök a combokra és a mellekre, hogy két újjnyival ellepje és lassú tűzön addig főzöm, míg olyan puha lesz, hogy a csontokat kihúzhatom belőle és a bőrét is levonom. A fogolymadarak többi részét egy szál, karikára vágott sárgaréppával vajon csokoládébarnára pirítom, vigyázva, hogy oda ne égjen, azután felengedem azzal a lével, amiben a combok és a mellek főttek, jól összeforralom, leszűröm, kihűtöm, a zsírt teljesen leszedem, újból felforralom, 2 lép fehérgelatint olvasztok és 15–20 szem kapribogyót főzök benne 5 percig. A combok és a mellek húsát tálban vegyesen elrendezem, a gelatines, kapis barna lében fél citrom levét és egy pohár konyakot vagy rumot keverek el, ráöntöm a húsról és jégen megfagyasztom. Mikor már keményre fagyott, tálra borítom, kaprival, áfonyával, kemény tojással és aszpikkal disztém.

Kolbászpogácsa

Másfélkiló burgonyát megfőzök, meghámozok és átda-

rálók 30 deka füstölt kolbásszal, vagy szafaládéval. Hozzákeverek zsíron megfonnyasztott két evőkanál reszelt vöröshagymát, ugyanennyi zöldpetrezselymet, ízlés szerinti só és három nyers, egész tojást, esetleg kevés tört borsot. Pogácsákat formálok belőle, morzsába mártva forró zsírban kisütöm. Nyáron salátát, télen uborkát adok hozzá.

Kombinált étel

Egy hosszúkás, nem mély, tűzálló tál közepére hosszúkás téglányalakban, zöldpetrezselyemmel, zsírral, sóval, borssal, kanálnyi reszelt vöröshagymával puhára párolt rizst teszünk. Tetejét, oldalait szépen elsimítjuk. A rizs mellett a tál kétoldalt üres marad. Két deci tejet, 4 tojás sárgáját, 2 evőkanál grízes lisztet, 10 deka vaját, 4 evőkanálnyi reszelt sajtot, ízlés szerinti só és simára elhabarok, azután folytonos keverés közt, kenhető krémsűrűségű bechamellt főzök belőle. Rákenem a tálban lévő rizsre és a sütőben pirosra sütöm. Tálaláskor a rizs egyik oldalára tojásos gombát, a másikra vese-velőt teszünk hosszában. Uborkát adok hozzá.

Kirántott vargánya

Szép, nagy, de nem kinyitott 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 megveregetem, hogy teljesen megszikkadjon. A szárából gombamártást készítek. A szárak gombaszeleteket úgy panirozom, mint a rántott 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.

Kolduscotlette

Három tojást felverünk villával. Hat közép nagyságú reszelt nyers burgonyát, ízlés szerinti só, finomra vágott

zöldpetrezselymet, borsot keverünk el a tojással, azután a tűkörtőjás sütőben, nem túlvestagon adagolva mindkét oldalán pirosra sütjük. Paradicsom mártást adunk hozzá.

Karfiol bechamellel

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

Karfiol filet

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

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 vajat, vagy lúdzsirt 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

Krumpli roulade (8 személyre)

7 deka vajat 2 tojássárgával, 1 egész tojással, 28 deka reszelt főtt krumplival, 10–15 deka lisztel és ízlés szerint sóval összegyúrunk közepesen keményes tésztává. Erősen lisztezett deszkán kinyújtjuk, megkenjük örölt borjúpapri-

kással, vagy vagdaltsonkával, melyet kevés tejföllel keverünk össze, de lehet megkenni párolt velővel is. Összesodorkjuk, mint a rouladot szokás, azután ujnyi széles szeletekre vágva, felvert tojásba és prézlibe mártva, pirosra sütjük. Aki szereti, megszórhatja reszelt pármai sajttal is.

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.

Kocsonya

Süldőnek a fejét vesszük hozzá, kb. 5—6 hónaposét. A fejet kettévágjuk, a velőt kivesszük. A fejet szépen megmossuk többszörösen, forró és hideg vízben. Különösen a füle és az orr tisztítására kell gondot fordítani, nehogy egy szál söрте, vagy valami nyálka maradjon benne. Mikor szép tiszta a disznófej, akkor egy nagy fazékban feltesszük főni két disznókörömmel, bőrkével, sóval, néhány szem egészborssal. Addig főzzük, míg a hús leválik a csontról a süldő fején. Közben persze lehabozzuk. Mikor már a disznó fő húsa leválik a csontokról, kivesszük a fazékból, leszedjük róla a húst, a nyelvről lehúzzuk a bőrt és a hússal együtt akkora darabokra vágjuk, mint a pörkölt-höz szokás. A csontokat visszatesszük a lébe, amit tovább főzünk, a lábakkal, bőrkével, csontokkal, kemény kocsonyspróbaig. A fejhúst beletesszük néhány levesestányérba a nyelvvel együtt. A fazekat levesszük a tűzről, két gerezd eldörzsölt fokhagymát vetünk bele, azután az egész lét a tányérokban lévő húsról szűrjük le, levestűrőn. Megfagyasztjuk; — téli időben déltől estig megfagy. Finom, jó, valódi borecet adunk hozzá, ha lehet, tárkonyosat. A fején lévő tokaszalonnát megabáljuk, mert az a kocsonyát igen zsírossá tenné.

Kolbász burokban

Egy kiló és harminc deka lisztbe egy kiló vajat ve-

szűnk, jól összemorzsoljuk, azután 8 tojás sárgájával egy liter tejjel 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 félórás közökben, ügyelve, hogy a hajtogatás mind a háromszor egyforma irányokban történjen. Végül újból kinyújtjuk a tésztát és 40 cm hosszú és 20 cm széles darabokra vágjuk. Minden tésztalapra helyezünk 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. Ugy széleteljük fel, mint a rétest.

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.

Kelbimbó (Marango módra)

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

Kelvirág (Jacht módra)

Netto egy kilós karfiolt egy darabban, majdnem puhára főzünk ízlés szerint sózott vízben, azután szitára tesszük, hogy a víz teljesen lefolyjon róla. Evőkanányi reszelt vöröshagymával és sok finomra vágott zöldpetrezselyemmel,

negyedkiló kis darabokra vágott, sózott borjúlapockát párolunk meg zsíron puhára, azután átdaráljuk. Négy tojássárgáját, 10 deka vaját, 3 kanál lisztet, 2 deci tejfelt íz és szerinti sót egész simára keverünk, hozzáadjuk az őrölt húst és a 4 tojás kemény habját. A karfiolt egészben egy tűzálló tálba tesszük, ráöntjük a keveréket, a tetejét beszórjuk reszelt sajttal és a sütőben egyenletes, nem hirtelen tűznél megsütjük. A teteje aranybarnás legyen.

Karfiolpudding

Háromnegyedkilós karfiolt rózsáira szétszedünk és zsíron, vagy vajon sok finomra vágott zöldpetrezselyemmel, ízlés szerinti sóval, puhára pároljuk. Két deci tejből, 10 deka olvasztott vajból, 4 csapott evőkanál darás lisztből, 4 tojássárgából és 4 csapott evőkanál reszelt pármai sajtból lassú tűzön, folytonos keverés közt, híg krémsűrűségű bechamellt főzünk, ízlés szerint sózzuk, azután összekeverjük a párolt karfiollal és hűlni hagyjuk. Mikor már egészen hideg, hozzákeverjük a 4 tojás kemény habját és az egészet egy vajjal kikent, lisztezett, jól lezárható puddingformába töltjük, de nem egészen tele, mert főzés közben a pudding dagad. Legalább két ujjnyi maradjon üresen a formában, melyet jól lezárunk, egy fazék vízben tűzre állítjuk a puddingformát, befedjük a fazekat és a forrástól számított egy órán át egyenletesen főzzük. Akkor kivesszük a formát a vízből, 3 percig hagyjuk lezárva az asztalon állni, csak akkor nyitjuk ki, különben kifut. A puddingot a formából tála borítjuk és olvasztott vajjal öntjük le.

Kirántott kalarábé, vagy zeller szeletek

Fiatal, gyenge kalarábékat, vagy zellereket meghámozunk, jól megmosunk, azután sósvízben megfőzzük őket. Mikor már puhák — de nem szabad kenhetőre szétfőzni —, fél cm vastag karikákra vágjuk, tiszta kendőre rakjuk egymás mellé, hogy szikkadjanak és kihüljenek. Készítünk sűrű palacsintatésztát, cukor nélkül, ízlés szerint sózva. A kihült kalarábé vagy zellerszeleteket megforgatjuk benne és forró zsírban pirosra sütjük. Tálaláskor meghintjük re-

szelt sajttal, esetleg finomra vágdalt sonkával is. Fontos, hogy azon frissiben, ropogósan tálaljuk.

Kocsonyázott libamáj

Egy szép, kb. félkilós libamáját szeletekre vágok, azután 5 deka libahájjal és 10 deka tisztított, szeletekre vágott gombával, pici sóval, 2 deci tejjel, késhegynyi pástétomfűszerrel fedő alatt addig párolom, míg a tej eltorr, de zsírban pirulni a májnak nem szabad. A májat és a gombát átdarálom, összekeverem a zsírával és hűlni hagyom. Mikor már hideg, de még nem fagyos, hozzákeverek 3 deka fagyasztott aszpikot. Tenyérnagyságú különböző kis bádogformákba öntök félcentiméter vastagon olvasztott aszpikot és mikor már megfagyott, mindegyikbe teszek annyit a libamájpüréből, hogy a bádog formácskák majdnem tele lesznek, csak a máj körül és felett marad kb 3 cm hely, amit megtöltök olvasztott, hideg, de még folyós aszpikkal. Jól megfagyasztom, majd tálra borítom, kicsavart melegvizes ruhát szorítva rájuk, míg kijönnek a formákból. Pirított zsemlye- vagy zsúrkenyérszeleteket megkenek vajjal, vagy szardellavajjal, rájuk helyezek egy-egy ilyen fagyasztott libamájpástétomot, mellé egy vékony, hosszú uborkaszeletet és teához tálalom.

Kelbimbó pudding

Félkiló tisztított kelbimbót sósvízben megfőzök, szitára öntöm, hol teljesen lecsepeg minden vize. Ekkor lábasban tojásnyi zsírt olvasztok, beleteszem a kelbimbót és megvárom, míg gyakori keverés közt a benmaradt víz is teljesen elpárolog; a tűzhelyen, 2 deci tejből 4 csapott evőkanálnyi liszből, 4 tojás sárgájából, 4 evőkanálnyi reszelt sajtból és 10 deka vajból közepes sűrűségű bechámellt főzök, összekeverem a kelbimbóval és mikor már langyosra hűlt, belekeverem a 4 tojás habját. Lezárható puddingformába öntöm, melyet vízfürdőben, a forrástól számított egy óráig főzök. Kivéve a formát a vízből, lezárva pihentetem 5 percig az asztalon, akkor kinyitom, tálra borítom és a következő mártást adom hozzá, melyből 2–3 evőkanálnyi

rá is locsolok a puddigra: 2 deci tejfelt habarok 1 tojás-sárgájával, felengedem egy deci tejjel, hozzákeverek 5 deka vaját, ízlés szerint sózom és addig keverem a tűzön, míg felforr.

Kelkáposztás rizs

15 deka rizst és vékony karikákra vágott 25 deka gombát sok finomra vágott zöldpetrezselyemmel, sóval, törött borssal félig puhára párolok. Szép, kemény kelkáposztát laskákra vágva, sósvízben tíz percig főzök, azután szitára borítva, kanállal megnyomkodom és így lecsurgatom róla a vizet. Egy tűzálló tálat kikenek zsírral, belerakok 1 sor kelkáposztát, erre egy réteg gombásrizst, megszórom reszelt sajttal, erre megint kelkáposztát, amit megöntözök tejjel és kevés olvasztott zsírral, megint rizst, sajtot és így tovább, míg a tál megtelik. A tetejére kelkáposzta jön. Minden réteg kelkáposztát tejjel és zsírral megöntözünk. Mikor az utolsó kelréteget is megöntöztük, durva morzsát hintünk rá, betesszük a forró sütőbe és egyenletes tűznél 20–25 percig sütjük. Előételnek, vagy bőjtös vacsorának egyaránt jó.

Liptói burgonya

Másfél kiló burgonyát megfőzünk, meghámozunk és karikára vágunk. Egy lábast, vagy formát vajjal kikenünk és szitált morzsával meghintünk. 16 deka forró vajban, a tűzhely szélén elkeverünk, 30 deka liptói túrót simára, hozzákeverjük a burgonyát, 15 deka füstölt szalonnatöppört a zsírával együtt, egy maroknyi finomra vágott zöld kaporot (ez el is maradhat) beleöntjük a kikent, behintett formába és egyenletes tűz mellett, 15–20 perc alatt pirosra sütjük. Tálraborítjuk és úgy vágjuk, mint a tortát.

Libamáj (Begas módra)

Egy szép libamájat megsütünk. Egy borjúvelőt zöld-séggel megfőzünk, azután szitára borítva a zöldséggel együtt, lecsepegtetjük róla a vizet. 4 tojást keményre főzünk,

a fehérjét apróra megvágjuk. A velővel főtt zöldséget, tojások sárgáját, a velőt és a máj kisebbik felét szétán áttörjük, ízlés szerint sózzuk, pár csepp citromot csavarunk rá, 25 deka fehér aszpikkal és az összevágott tojásfehérrel összekeverjük. Ennek a keveréknek a felével beborítjuk egy porcellántál fenekét, teszünk rá egy vékony réteg, sós vízben főtt és igen vékony szeletekre vágott champignon-gombát, erre az ugyancsak vékony szeletekre vágott májnak a nagyobbik felét és végül az aszpikos keverék megmaradt részét, Szépen elegyengetjük, kissé megayomkodjuk egy evőkanál aljával, megfagyasztjuk, azután tála borítva, apróra vagdalt aszpikkal és ecetben megfogatott endivien-salátával díszítjük.

Libamáj (Radziwill módra)

Tíz deka apróra vágott füstölt, főtt marhanyelvet, egy hártýáitól megtisztított borjúvelőt, melyet forró sós vízbe vetve öt percig főztünk, 5 deka párolt gombát, 40 deka metéltrevágott sült libamájat, öt deka vajból, 2 deci tejszínből és 4 tojássárgájából készült bechámellel összekeverünk és hideg helyre állítjuk, Mikor egészen kihült, göngyölgeket formálunk belőle, nedves ostyába csomagoljuk, előbb lisztben, aztán jó sűrű palacsintatésztába hengergetve, forró zsírban pirosra sütjük. Zöldborsó-, spárga-, vagy finom főzeléket, esetleg salátát tálalunk hozzá.

Libamáj à la Luzette

Egy szép libamájat megfőzünk sózott vörösborban. Kivéve a borból, szeletekre vágjuk. Egy tepsiben sütünk cukor nélkül leveles vajas tésztát. Mikor megsült, anélkül, hogy kivennők a tepsiből, telehintjük vajon, petrezselyemmel párolt champignon gombával majd beborítjuk az egészet a libamájszeletekkel. Visszatesszük a sütőbe tíz percre, hogy az egész jól átmelegedjék. Abba a vajba, amiből a gombát lyukas lapáttal kiszedtük, elkeverünk 1 deci tejszínt, melyben 2 tojássárgát és 2 evőkanál lisztet habartunk el, felengedjük azzal a vörösborral, amelyben a máj főtt. A tepsiben lévő

lepényt gombával, májjal együtt kockára vágjuk, a mártást esészében találjuk mellé.

Libamájjal töltött tojás

Kemény tojásokat kettévágunk, sárgájukat szitán át-törjük, őrölt, párolt liba- vagy kacsamájjal összekeverjük, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, visszatöltjük a tojásfehér-jékbe és salátával, vagy aszpikkal diszítve találjuk.

Libamájpástétom

Egy szép nagy libamáját jól megmosok és besózok; és annyi vízben ami ellepi, egy óráig áztatom. Ettől szép fehér lesz. Amíg ázik megpárolok bő lúdzsírral, 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 zsírral együtt, ízlés szerint sót, pástétom fűszert és néhány csepp citromlevet. A máj kisebb felét szeletekre vágom. Lezárható porcellán pástétomformát v. puddingformát lúdzsírral kikenek, bele-öntöm a májkrém egyharmad részét, erre a libamájszeletek felét, ismét a májkrém egyharmadát, erre a szeletek másik felét, végül a maradék libamájpürét. A formát lezárom és lefödött fazék vízben, a forrástól számított egy órán át főzöm. Anélkül, hogy a formát kinyitnám, kihűtöm. Másnap kinyi-tom és olvasztott lúdzsirt öntök a 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.

Ludaskása

A liba fejét, lábát, nyakát, szárnyait, zúzáját szépen megtisztítva és mosva, leveszöldséggel, sóval, néhány szem egész borssal, kis fej egész vöröshagymával pubára főzöm, azután leszűröm a levét és az aprólékot félreállítom. Negyed

kiló megmosott, leforrázott rizst, negyed kiló kifejtett zöldborsót, 20 deka tisztított, nagy darabokra vágott gombát, zöldpetrezselymet, forró libazsírba vetek és az aprólék levével fődő 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 pármai sajtot adok melléje. Ha konzerv zöldborsót használok, ezt csak 10 perccel a tálalás előtt keverem hozzá, hogy csak épen átmelegedjék.

Libakocsonya

A liba lenyúzott nyakát, szárnyait, lábait, fejét, zúzáját, 20 deka marhafartőt, leveszöldséggel, egészborssal, 2 gerezd zuzott fokhagymával, késhegynyi piros paprikával, 25 deka marhacsonttal, 5-6 szem szárított gombával sós vízben puhára főzöm. A marhahús ecetes tormával más étkezéshez tálalható. A libaaprólék húsát leszedve a csontokról, formába rakom, néhány karika vele főtt zöldséggel együtt; a levét átszűröm, 2-3 lap fehér gelatinet olvasztok föl benne, beleöntöm a formába és megfagyasztom. Talra borítva, ecetes paprikával, uborkával és keménytojással díszítem.

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 kiviszem a vízből, egy másik edényben jól lemosom a sótól és beleteszem egy akkora lábasba, amit a máj kb. megtölt. Annyi forró lúdzsírt öntök rá, hogy a lábas feléig érjen, azután annyi tejet, hogy a májat ellepje. Izlés szerint sózom. Inkább kevésbé, mint nagyon. Fedő alatt a tűzhelyen párolom. Mikor a vizet egészen elforrtta, akkor fedő nélkül a forró sütőbe tesszük és erős tűz mellett 10 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 zsír-

ját hidegen is ehetjük kenyérre kenve, mint a vaját. Meg
aztán pirításra is nagyon jó.

Makaróni (nápolyi módra)

Fél kiló makarónit 6—8 cm-es darabokra tördelünk, forró vízzel leforrázzuk, azután leszűrve róla a forró vizet, 10 percig hideg vízben áztatjuk. Ez elveszi a kellemetlen gyári szagát. Sós vízben puhára főzzük a makarónit, azután szitára téve, lecsurgatjuk róla a vizet. Lábasban 10 deka vaját forrósítunk, belevetünk 40 deka darált sült borjúhúst, rögtön hozzákeverjük a makarónit, leöntjük az egészet fél liter paradicsom pürével, összeforraljuk, meghintjük reszelt pármai sajttal és az egészet a lábasban összekeverjük; ke-
rek tálra borítjuk, a tetejére is pármai sajtot hintve, frissiben tálaljuk.

Májaslaska

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

Májas töltött tojás

Személyenként 2 tojást számítok. A tojásokat keményre főzöm, hideg vízben kihütöm, kettévágom és a sárgáját kiviszem. A tojásokhoz mért mennyiségű borjúmájat késsel elkaparom, hogy inak ne maradjanak benne, azután beledobom forró zsírba, ahol 5 percig párolom folytonos keverés közt. Az asztalra téve a labast, ízlés szerint sózom, borsozom, a szitán áttört tojássárgát hozzákeverem és annyi tejtölt adok hozzá, amennyit beiszik. Megtöltöm a tojásfehéreket pupozva ezzel a keveréssel, meghintem szitált morzsával és tűzálló tálba rakom, amibe előzőleg olvasztott

vajjal kevert tejfölt öntöttem ujjni vastagon. Sütőbe téve, erős tűznél 20 perc alatt megsütöm.

Májhachée

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

Makaróni pástétom

Félkiló makarónit 3–4 centiméteres darabokra tördelek és sósvízben puhára főzöm és szitára borítva, lecsepegtetem róla a vizet. Fél kiló borjúbúst bő zsírban, sóval, borssal, hagymával egészen puhára párolok, ledarálom, azután abban a lábasban, amiben pároltam, összekeverem a makarónival, a húsnak zsírára sült levével és öt deka reszelt páрмаi sajttal. Készítek egy lap porhanyós, vajás tésztát, kitapasztok vele egy formát, vagy lábast, beleöntöm a húsos makarónit és széleit kissé behajtva, a sütőben pirosra sütöm. Tátra borítom és reszelt sajttal meghintem.

Nyúl pástétom

Ha a nyúlgerincet pácoltan készítjük el, úgy vele pácoljuk a nyúlprólekot is, amiből a pástétomot készítjük: ha pedig a nyúlgerincet frissen csináljuk, úgy az aprólekot és az egyik combot a páclében lévő zöltséggel, zsíron puhára pároljuk fedő alatt, mindig egy kis páclét öntve utána. Mikor a hús már olyan puha, hogy leválk a csontokról, kiszedjük a lábasból. A zöltséget csokoládébarnára pirítjuk, evőkanálnyi cukrot adunk hozzá, azt is megpirítjuk, szitán áttörjük. A nyúlprólekot leszedjük a csontokról és 15 deka füstölt szalonnával kétszer átdaráljuk. Hozzáadjuk az átpasszírozott zöltséget, 2 nyers tojást, reszelt citromhéjat, 10 deka olvasztott aszpikot, finomra vágott

kapribogyót és az egészet jól összekeverjük. A comb húsát lefejtjük a csontokról és kb. 2 cm-es darabokra vágjuk. Egy lezárható puddingformát 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. Áfonyát v. hecserlit adunk hozzá.

Nyúlcroquette

A pácolt nyúlaprólékot puhára pároljuk a zsíron, páclét adagolva hozzá, míg a hús leválik a csontokról. A húst kétszer átdaráljuk, 2 deci tejföllel, 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 kapribogyót és a 2 tojás fehérjét keverjük belé és hűlni hagyjuk. Mikor már egészen hideg, lapos pogácsákat formálunk belőle és panírozva kisütjük. Birsalmapürét, vagy áfonyát tálalunk hozzá, esetleg capri-mártást. Ez utóbbi esetben azonban a hús közé nem teszünk caprit. Hidegen is jó.

Nyers töltött paradicsom

Kisebb gömbölyű, síma, érett paradicsomnak levágjuk a tetejét és kis kanállal kiszedjük magjait, levét kicsepegtetjük belőle úgy, hogy a szintiszta húsa marad meg csak a paradicsomnak, 15 deka vaját 3 nyers tojássárgával habosra verek, azután hozzákeverek 5 deka reszelt sajtot és 3 deka liptói turót. Ha szükséges, kissé megsózom. Ezzel a keverékkel megtöltöm tetézve a nyers paradicsomokat, a tetejét visszahajtom könnyedén a töltelékre és jégre teszem kb félórára. Tálaláskor citromos zöld saláta levelekre helyezem egy üvegtálon.

Olasz rántotta

3 tojássárgát egy deci tejjel elhabarok, azután hozzákeverek egy és fél deka reszelt parmezánt, 3 deka apróvágott sonkát, 1 deka vajat, ízlés szerinti sót, végül a 3 tojás habját; beleteszem egy porcellántálba, melyet forró vízbe állítok és a tűzhelyen folytonos keverés közt addig gőzölöm, míg a kívánt sűrűséget eléri.

Oxfordi tojás lepény (1 személyre)

2 egész tojást, 2 evőkanál tejfölt, 2 teáskanálnyi lisztet, sót símára elkeverünk, üres serpenyőbe öntjük és a forró sütőbe téve keverés nélkül 10 perc alatt megsütjük. Kevés olvasztott vajat öntve rá, tálaljuk. Szórhatunk talaláskor egy kis reszelt sajtot is a tetejére.

Olasz töltött tojás (6 személyre)

4 nyers tojássárgáját, 4 csapott evőkanál lisztet, 10 deka olvasztott vajat, 6 csapott evőkanál reszelt sajtot, 2 evőkanál sűrű paradicsompürét egész símára keverek, 12 keményre főtt hámozott tojást kettévágok, a sárgáját szitán áttöröm, 5 deka párolt gombával, 5 kávéskanálnyi az előbb leírt mártásból, sóval, borssal összekeverem. beletöltöm a tojásfehérjékbe. A 4 tojásfehérjét habbá verem, összevegyítem a mártással, vajjal kikent tűzálló tálba töltöm, beleállítom a töltött tojasokat, melyeknek tetejét is megkenem kevés mártással, az egészet beszórom reszelt sajttal és a sütőben pirosra sütöm.

Omlette aux fines herbes

Négy tojássárgáját kevés sóval keverjük ki habosra, azután adjuk hozzá a 4 tojás keményre vert habját, hintsük meg 4 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 ujjnyi vastagon a következő töltelékkel: sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert, kis kelkáposztát,

karfiolt vajon egész puhára kell párolni, szeletekre vágva. Mikor puha, törjük át szitán, sózzuk meg. A zöldségpürével megkent tésztát sodorjuk össze, mint a piskótatekercsét szokás és tegyük 10 percre a sütőbe, hogy jól átmelegedjék. Tápláló és könnyű étel.

Orosz tojás

Két tojásból sűrű ma'onézt készítek (l. o.). Belekeverek teáskanálnyi igen igen finomra vágott tárkonylevelet és ugyanannyi caprit. Hat tojást keményre főzök, meghámozom, keresztben kettévágom őket, kanállal kiemelem a sárgájukat vigyázva, hogy a fehéreket meg ne sértsem. A sárgákat szitán áttöröm, összekeverem egy tisztított, áttört szardellával és egy szardiniával kávéskanálnyi mustárral és 3 deka vajjal, azután visszatöltöm őket a tojás fehérjébe. A majonézből egy centiméteres réteget kenek egy tál fenekére, erre rakom a töltött tojásokat, a lapos felükkel lefelé. A megmaradt majonézba 5 deka felolvasztott, nem meleg, de még folyékony aszpikot keverek, leöntöm vele a tojásokat és két órára jégre állítom. Persze kaviarral díszítve még jobb és szebb.

Oeufs pochés 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: vajrántást feleeresztünk tejszínnel, melybe paradicsompürét és 3 tojás sárgáját habarunk el. Mikor sűrűre befőtt, annyi fehérborral hígítjuk fel, hogy mártássűrűségű legyen. Belerakjuk egy tűzálló táliba a töltött burgonyákat, ráöntjük a mártást és mikor forr, feltört tojásokat főzünk belé félkeményre, vigyázva, hogy egyben maradjanak.

Olasz bomba

Négy tojássárgát, sőt, egy tejmerőkanál olvasztott vajat, 4 lehejazott, 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, jó szorosan bekötjük tiszta, fehér madzaggal, úgy hogy a kötés és a massa közt sok 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, amit lecsepegtetünk róla 3–4 percen át és kibontva a kendőt, tálra borítjuk: szép gömbformában jön ki. Vajjal, reszeltajttal, vágottsonkával meghintve tálaljuk.

Pulykaaprólékos rizspudding

A pulyka szárnyát, nyakát, fejét, lábait, zúzáját leveszöldséggel puhára főzzük, a csontokról lefejtjük a húst és zúzával együtt, nem túl apróra, vagdalmuk. Két jókora tojásnyi zsírban 15 deka rizst párolunk 15 deka felszeletelt gombával, zöldpetrezselyemmel, fekete borssal, mindig egy kis levest öntve hozzá abból, amiben az aprólék főtt. Négy tojássárgából, 2 deci tejből, 4 csapott evőkanál lisztből, ízlés szerinti sóból, 6 evőkanál reszelt sajtból, 10 deka vajból közepes sűrűségű bechamellt főzünk, összekeverjük a párolt, gombás rizzsel, aprólékhússal és a pulyka nyers, kockára vágott májával, végül a 4 tojás kemény habjával. Kivajazott, lisztezett, lezárható puddingformába öntjük és lefedett fazékban főzzük a víz forrásától számított 1 órán át. Kivesszük a vízből a formát, lezárva pihentetjük az asztalon 5 percig, azután kinyitjuk, tálra borítjuk a puddingt, leöntjük olvasztott vajjal és reszelt sajttal hintjük meg. Készíthetjük más hússal is.

Paradicsomos omlette (2 személyre)

Öt deka vajat világosbarnára pirítunk, azután bele-szelünk két érett, de nem túlpuha, kimagozott, mogorónyi darabokra törtelt nyers paradicsomot, ízlés szerint megsózzuk, félgyűszűnyi cukrot szórunk rá, és csak éppen

egyszer hagyjuk együtt buggyanni, azután félreállítjuk. Négy nyerstojást összehabarunk egy tejmérő kanálnyi tejjel, két csapott evőkanál lisztel, *de egészen simára ám!* Palacsinta-sütőben kevés vaját forrósítunk és a tojásból, lefődvé, a tűzhelyen két lepényt sütünk úgy, hogy az alja egész szilárd, a teteje híg rántottasűrűségű legyen. A párolt paradicsomot a lepények egyik felére öntjük, ráhajtjuk a másik felét, öt percre a forró sütőbe tesszük, azután sajtot hintve a tetejére, tálaljuk. Nagyon jó.

Palacsinta libamájkrémmel töltve

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

Pikáns hústekercs

Félkiló borjúcombót úgy hasítunk be, hogy széthajtva egy nagy szeletet nyerjünk. Ezt jól kiverjük és sós vízzel fehérre leforrázzuk. A szeletet kiterítjük, vékony, füstölt szalonnaszeletekkel beborítjuk, csak egyik oldalán hagyjuk 3 ujnyi szélességben üresen a szélét. A szalonnára borssal, majorannával, sóval fűszerezett sertésvagdalékot kenünk vékonyan, erre kenünk egy réteg párolt gombaszeletet, kockára vágdalt füstölt nyelvet, uborkát, erre sonkaszeleteket rakunk, ezt megszórjuk három apróra vágott keménytojással, ami közé apró szardellavaj darabkákat helyezünk el. Ha van, kenhetünk rá átdarált, nyers libamájat is, de ez el is

maradhat. A hússzelet üresen hagyott három ujnyi szélét bekenjük nyers tojásfehérjével, azután a megrakott végénél kezdve jó szorosan összesodorjuk a szeletet, utána szalvétába tekerjük, melyet tiszta spárgával erősen és sűrűn átkötözünk és az egészet fele víz, fele bor és kevés ecetben, melybe leveszöldséget, sőt, egészborsot és karikára vágott hagymát és babért szórunk, másfél órán át puhára főzzük, azután a tűzről levéve, ebben a pácban hagyjuk kihűlni. Másnap a húst kivesszük a szalvétából, felszeleteljük, aszpikkal, töltött tojással és uborkával diszítve hidegen tálaljuk.

Pástétomban fagyasztott nyúlgerinc

Egy szépen megtisztított nyúlnak gerincét, combjait bepácoljuk, így hagyjuk állni 3–4 napig a páclében, azután az egészet elkészítjük vadasan, (l. o.) de tejjel nem teszünk bele. A gerinc két oldaláról lefejtjük a húst úgy, hogy két hosszú darabot nyerünk belőle. Vigyázzunk, hogy el ne törjön. A combokat, aprólékot megszabadítjuk minden csonttól és kétszer átdaráljuk 15 deka füstölt szalonnával. A nyúl levéből 3 nagy merőkanálnyit felforralunk, miközben 2 lap fehér gelatint olvasztunk fel benne, összekeverjük a darált nyúlhússal, 3 nyers tojással, reszelt citromhéjjal és vagdalt caprival ízesítjük, azután felét beleöntjük egy mély, hosszukás formába, rátesszük az összeillesztett, csont nélküli gerincet és végül teletöltjük a formát a darált hús másik felével. Ha a forma nem lenne lezárható, úgy lekötjük pergamentpapírral, beletesszük egy forró vízzel telt, mély tepsibe és a sütőben a víz forrásától számítva háromnegyedóraig főzzük. A sütőből kivéve, hideg helyre tesszük legalább 10–12 órára, sőt ha lehet, át is fagyasztjuk. A pergamentpapírt levesszük róla, tálra tesszük a formát, nyílásával lefelé, forróvízes kendőt borítunk rá, mire a pástétom kijön a formából. Finomra vágott aszpikkal, uborkával, kemény tojással, áfonyával, vagy hecselivel diszítjük. Aki szereti, tehet párolt gombát is a darált hús közé.

Pirított burgonya-croquette

Hat főt rózsaburgonyát áttörünk. (Lehet szitán és, burgonyaprésen is.) Két nyers tojással, ízlés szerinti sóval, kevés töröttborssal jól eldolgozzuk. ujjnyi vastag, lapos pogácsákat formálunk belőle, aztán lisztben, tojásban, morzsában megmártva, forró zsírban kisütjük. De süthetjük panírozás nélkül is.

Paprikás palacsinta

A tejfölös paprikás csirke, vagy borjú húsát a csonokrót lefejtjük és a levéből annyit keverünk hozzá, amennyit felvesz, a többi levét összekeverjük 2 deci hideg tejjel és félreállítjuk. Cukor nélküli palacsintákat sütünk, megkenjük a darált paprikás hússal és összesodorjuk őket. Tűzálló tál fenekét megkenjük tejfölös paprikás lével, bele rakunk egy sor töltött palacsintát, megöntözzük paprikás tejfölös lével. Ezt minden sor palacsinta után megismételjük. A tetejére is ön még belőle, azután megszórjuk reszelt sajttal és forró sütőben 15—20 perc alatt átmelegítjük az egészet.

Polenta

Lobogó forró sós vízbe kézzel eregetjük bele a kukoricalisztet, mialatt másik kezünkkel folyton kavargatjuk. Nem egészen sűrű, síma péppé keverjük a tűzhely szélén. Egy kikent lábas vagy tűzálló tál 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 tála borítjuk, vagy a tűzálló tálban tálaljuk. Kis tányérban reszelt pármai sajtot tálalunk mellé.

Quodlibet

Félkiló sertéshúsból jó puha pörköltet készítünk. Kiszedjük a húst a zsírára lepárolódott levéből. Egy sertés-

vesét velővel és negyedkiló sertésmájjal darabokra vagdaltan vetünk a pörkölt levébe és gyakori keverés közt, fedő alatt, 15 percig pároljuk, azután húst, vesét, velőt, májat kétszer átdarálunk és összekeverjük a pörkölt, zsírjára párolt levével. Jó zsíros burgonyastercet készítünk, amit áttörünk. Egy formát bőven kikenünk zsírral, köröskörül 1 cm vastagon kitapasztjuk az áttört burgonyasterc háromnegyed részével, beletöltjük a saját levével kevert, kétszer átdarált húst és a burgonyasterc megmaradt részével befedjük. Egyenletes jó tűznél pirosra sütjük, majd tála borítva, párolt káposztával körítve tálaljuk.

Reimsi pulykamell

A nyers pulyka mellét egy darabban levágjuk a többi részéről és lehuzzuk a bőrét, de a húst azon módon rajta hagyjuk a csonton. A húsba késsel mély lyukakat szúrunk, ferde irányban, egészen a csontig, melyeket főzőkanál nyelével kítágítunk. Ezekbe a lyukakba felváltva sonka-, pulykamáj-, füstölt szalonna-, füstölt nyelv-, gomba- és velődarabokat dugdosunk. Kissé sózzuk csak meg, mert a spék ugyanis sós, leöntjük forró zsírral, 2 deci jó fehér borral és a sütőben egészen puhára pároljuk, szükség szerint mindig egy kis víz hozzáadásával. Sülnie nem szabad, csak párolódni. Mikor már puha, kivesszük a serpenyőből, hosszában szeletekre vágjuk, tojásba és morzsába mártjuk, azután pirosra sütjük. A levében egy deci tejfölt forralunk el és csészében tálaljuk hozzá. Ha hidegen akarjuk tálalni, úgy felszeletelve rajta hagyjuk a melcsonton és majonézzel vagy tartármártással vonjuk be,

Rizskroket

Két deci rizst sózott tejben puhára főzünk, mikor langyos, pici borsot, három kanál reszelt sajtot és darált sonkát, vagy apróra vágott párolt gombát keverünk össze vele. Mikor már egészen hideg, krocketeket szaggatunk belőle, azután lisztben, majd felvert tojásban és végül szitált morzsában megforgatva kirántjuk őket. Tála téve, reszelt sajttal hintjük meg.

Rakott burgonya

A rakott burgonyát úgy készítik, hogy a héjában megfőtt burgonyát meghámozzuk, szeletekre vágjuk, és kiszírozott vagy vajazott tűzálló tálban lerakjuk rétegenként váltogatva karikákra vágott kemény tojással, miközben minden réteget megsózzunk és meglocsolunk olvasztott vajjal, vagy zsírral és tejföllel. Ez a legegyszerűbb módja. Persze, nagyban javítja az ízt, ha közbe-közbe vagdalt sonkát, vagy kolbászkarikákat, snittlinget, sajtot, vagy valamennyiből egy-egy réteget rakunk a burgonya és tojáskarikák közé.

Rakott kalarábé

Egy kiló szép fiatal kalarábét meghámozzuk, cm-es kockákra vágok, a levelei közül pedig a zsebébbeket apróra, és összekeverem. Félkiló borjúhúst szeletekre vágok, megsórom és mindkét oldalán hirtelen megsütöm, azután apró kockára vágom. Húsz deka rizst petrezselyemzöldjével, sóval borssal, zsíron félig megpárolok és a hússal összekeverem. Egy tűzálló tál fenekét meglocsolom 2-3 evőkanál olvasztott zsírral, belerakom a nyers kalarábé egyharmadát, ízlés szerint sózom, megöntözöm 3-4 evőkanál olvasztott zsírral (legjobb azt használni, amiben a borjúhús sült), erre rárakom a rizses hús felét, megint kalarábét, pici sót, zsírt. erre a rizses hús másik felét, végül a kalarábé utolsó harmadát. Ezt is megsórom és zsírozom. Földiónyi zsírban bronzszínűre pirítok 4 kocka cukrot, felengedem 2 deci vízzel, ráöntöm a rakott kalarábéra és forró sütőbe téve 40-45 percig párolom, előbb letődvé, aztán fedetlenül, míg a kalarábé áttetsző lesz és a vize elforr.

Rizses pörkölt (6 személyre)

Egy nagy, vagy két kis fej vöröshagymát 15 deka zsírban sárgára, (nem barnára) pirítunk, azután belevetünk egy kanál piros paprikát, egy kiló kis falatokra vágott borjúcsülköt, vagy sertéslapockát. Megsózzuk és fedett lángon egyenletes, mérsékelt tűznél addig pároljuk, míg a saját levét elforrja és kissé pirulni kezd a hús. Ekkor rá-

öntünk egy liter borjúcsontlét és addig pároljuk fedő alatt, míg a hús majdnem puha. Félkiló, jól megmosott rizst keverünk hozzá és fedő alatt addig pároljuk, míg a rizs és hús puha lesz és a vizet teljesen elfövi. Tála borítjuk és — ha itt a szezonja — karikákra vágott zöldpaprikát szórunk rá. Ecetes, vagy kovászos uborkát tálalunk hozzá.

Rizs (Maiorca módra)

Egy kiló főtt burgonyát szítán áttörök, 3 deci tejjel és 5 deka vajjal egész sűrű péppé főzöm. sózom. borsozom. Egy zsírral bőven kikent 3–4 ujjnyi magas lábasnak vagy formának az alját kitapasztom a burgonyapüré kisebbik felével. Félkiló, puhára párolt rizsnek a felét rászórom, de úgy, hogy ne érjen egészen a lábas oldaláig, egy ujjnyi köröskörül üres maradjon. A rizst teleszórom apróra vágott baromfi, vagy borjúmájjal, sonkával és szeletekre vágott gombával. Erre jön a rizs másik fele, melyet 3 evőkanál reszelt sajttal kevertem össze, végül a burgonyapüré megmaradt fele, mégpedig úgy, hogy köröskörül a lábas oldaláig jusson belőle és a rizs úgyszólván bele legyen zárva a burgonyapürébe. Két kanál zsírt locsolunk a tetejére és forró sütőbe téve, pirosra sütjük. Tála borítva tálaljuk.

Risi-bisi

Huszonötdekas borjúszeletet vékonyra kiverek, besózom és szép pirosra, puhára megsütöm, azután centiméteres kockákra vágom. Abba a lábasba és zsírba, amiben a hús sült, beleteszek 20 deka megmosott és zöldpetrezselyemmel kevert, sózott, borsozott nyers rizsből egy réteget, rászórok 20 deka szeletekre vágott tisztított, jól megmosott, sózott gombát, megint rizst, olvasztott zsírt, erre 15 deka kockára vágott sonkát vagy füstölhúst, rizst, zsírt, egy sor kockára vágott karottát, erre a borjúhúst, a tetejére megint rizst. Ha szükséges, még teszünk utána zsírt és az egészet leöntjük jó borjúcsontlével úgy, hogy 4 ujjnyival ellepje a rizst. Fedő alatt a sütőben pároljuk, míg a levét elfövi és a rizs megpuhul.

Rakott kel

Szép, kemény kelkáposztafejeket megtisztítunk, jól megmossuk és a kel nagysága szerint négy- vagy hatfelé vágjuk, cikkekben. Izlés 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 zsírral meglocsoljuk; hintünk rá kockára vágott sült disznó- vagy borjúhúst (maradék is lehet), megint egy sor kel, tejjel, zsírozva, azután egy réteg párolt rizs, megint kel (mint előbb), azután egy réteg főtt, vagdalt füstölthús vagy párolt vese nyers velővel; a tetejére megint kel, tejjel, zsír, szitált morzsa. Sütőben sütjük, míg a tetején a morzsa pirulni kezd.

Roueni pulykamell

A sült pulykamellről lehúzzom a bőrt és a húst falatnyi kockákra vágom, 3 tojás sárgáját pici sóval, 3 deci sürfi 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 pulykamellet, egyharmadrészával leöntjük és felvágott keménytojással, nyáron zöld salátával, télen uborkával díszítve tálaljuk.

Rántott velős kenyérszeletek

Egynapos zsúrkenyérből másfél centiméter vastag szeleteket vágunk. Minden szeletet a közepén átvágunk egészen az alsó kéregig. Így kapunk dupla kenyérszeleteket, melyeket csak a kenyér alsó kérge tart össze. Tojásnagyságú,

finomra vágott vöröshagymát zsíron aranyárgára pirítunk, belekeverünk egy hárttyától megtisztított, apróra vágott borjú-, vagy disznóvelőt, sózzuk, borsozzuk és öt percig a tűzön pároljuk, azután hűlni hagyjuk. Mikor hideg, a páros zsemlyeszeleteket kissé kinyitjuk, beletölünk egy evőkanálnyi velőt, vékony késsel belekenjük a vágás fenekéig, gyengén összenyomjuk, hogy összetapadjon, de a velő azért ki ne nyomódjék. Ha egy kicsi mégis kinyomódna, azt késsel lekaparjuk. A töltött szeleteket kissé sózott tejbe, utána felvert tojásba mártjuk és forró zsírban kisütjük. Készíthetjük velő helyett tejföllel összekevert vagdaltsonkával is.

Sonkás karfiol

Szép, karfiolt, egy vagy másfél kiló netto súlyban, sósvízben puhára főzők és szétszedem rózsáira. Egy vajjal kikent és morzsával beszórt formába egy sort rakok a karfiolrózsákból és egy sor apróra vágott sonkát, vagy füstölt húst. Így rakom tele a formát, váltogatva a karfiol és vagdalt füstölthús rétegeket, míg a forma megtelik. A felső sor karfiol legyen. 2 deci tejfelt elhabarok 3 tojásárgájával és ízlés szerint sózom, leöntöm vele a formában lévő sonkás karfiolt, meghintem 3 deka reszelt parmezánnal leöntöm 5 deka forró vajjal és 20 percig a sütőben sütöm. Akkor kivesszem, tűzálló tátra borítom, rákenem a 3 tojás reszelt sajttal kevert habját, visszateszem a forró sütőbe és még 10 percig sütöm, hogy a tojáshab megpiruljon rajta.

Sajtos pudding

Három zsemlyét tejben megáztatok, kinyomom és ledarálom. Összekeverem 4 tojás sárgájával 10 deka olvasztott vajjal, egy deci tejjel, 2 deci tejfellel, 8 evőkanál reszelt pármái sajttal, ízlés szerinti sóval és végül a 4 tojás habjával. Vajjal kikent, lisztezett, lezárható formában főzöm egy órán át. Tátra borítom és leöntöm forró két deci tejfellel, melyet 5 deka vajjal és kis sóval összeforraltam.

Sonkás makaróni pudding

Negyedkiló makarónit pubára 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 összefőzünk 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 egészen kemény habját, kikent és lisztezett formákba, vagy tűzálló tálba töltjük és egyenletes tűz mellett a sütőben fél óra alatt pirosra sütjük. Tátra borítva, vágott sonkával és reszelt pármai sajttal hintünk meg.

Saldonette

Egy szép csirkét megfőzök, húsát kétszer megdarálom egy tejbeáztatott zsemlyével, kevés reszelt hagymát, sót, borsot, egy nyers tojást, 2 tojásnyi zsírt, finomravágott petrezselymet keverek hozzá és egy tűzálló tál fenekét bekenem vele 2 cm vastagon. Abány személyre tálalom, annyi mélyedést csinálok bele, minden mélyedésbe egy nyers tojást ütök és negyedóra alatt a forró sütőben megsütöm.

Sonkakrémmel töltött burgonya

Egyforma nagyságú 8 darab rózsaburgonyát meghámozunk, kívül megsózzuk és kivájjuk. 2 tojássárgát, 1 deci tejet, 7 deka olvasztott vajat, 2 kanál reszelt sajtot, 15 deka őrlt sonkát és 2 kanál lisztet simára keverünk, ízlés szerint sózzuk és a burgonyákat megtöltjük vele. Tepsibe rakjuk nyílásukkal felfelé, melyet egy vékony burgonyaszelettel befedünk. Egyenletes tűznél addig sütjük, míg a burgonya kívül megpirul. Ekkor tátra rakjuk, sajttal meghintve tálaljuk. Adhatunk mellé sóska- vagy gombamártást is. De a nélkül is jó.

Spárga (Eton módon)

Egy kiló szép szőlőspárgát mérsékeltén sózott vízben, amibe két kocka cukrot is dobunk, megfőzünk puhára és szitára borítva lecsepegtetjük róla a vizet: azután ujnyi széles karikákat vágunk belőle a fejénél kezdve, amig könnyen vágódik. A spárga többi részét két szál főtt sárgarépával és félliter zöldborsóval (lehet konzerv is) szitán áttöröm, sózom, elkeverem 5 deka vajjal, két tojás sárgájával és habjával, beleöntöm egy vajjal, kikent tűzálló tálba, rászórom az összevagdalt spárgát és forró sütőbe téve 15 perc alatt megsütöm.

Sajtos káposzta

Veszünk egy kb. akkora káposztafejet, mint egy kilós rozskenyér. A torzsáját kivágjuk és azután annyi levelet szedünk ki belőle, hogy kb kétujnyi maradjon meg egyben a káposztafejből. Azt a káposztát, amit kiszedtünk 2 nagy levél kivételével apróra vágjuk és zsírban szép sárgára pároljuk, összekeverjük félkiló darált sertéscombbal, egy nyers tojással és borsónagyságú reszelt szerecsendióval. Ezzel megtöltjük jó szorosan a kivájt káposztát, beborítjuk a megmaradt két káposztalevéllel, belekötjük egész szorosan egy szalvétába és lobogva forró sósvízben legalább másfél óráig főzzük. Akkor kivesszük a vízből, szitára tesszük a szalvétával együtt, amit kioldozunk. Mikor jól lecsepegett róla a víz, tűzálló tálba tesszük, nyílásával lefelé, bőven meghintjük morzsával kevert reszelt parmezán sajttal, leöntjük 10 deka vaj és 5 deka zsír keverékével, azután forró sütőben 20–30 perc alatt pirosra sütjük. Tálaláskor úgy szeleteljük, mint a tortát, azon módon hagyva a tűzálló tálban, tálaljuk.

Sajtos-soufflée

Félliter tejbe folytonos keverés közt annyi szitált morzsát főzök bele, hogy puliszkasűrűségű legyen. Ha véletlenül csomós lenne, szitán áttöröm. Mikor kihűlt. 8 deka vaját dörzsölök el vele, aztán belekeverem 6 tojás

sárgáját, 8 evőkanál reszelt sajtot, ízlés szerinti sót, és a 6 tojás habját. Vajjal kikent, lisztezett formába töltöm, lezárom és $\frac{3}{4}$ óráig főzöm egyenletes forrással. Azután tálra borítom, leöntöm olvasztott vajjal és bőven megszórom reszelt sajttal.

Spanyol libamájpástétom

Ezt csak igen nagy, hizott májból lehet készíteni. A májat megtűzdeljük 8–10 szegfűszeggel, akkora lábasba tesszük, amelyet majdnem megtölt, azután egy tejnerőkanál lúdsírt öntünk rá és annyi fehér bort, amennyi ellepi. Fedő alatt addig pároljuk, míg zsírára sül. Ekkor a máj nagyobbik felét szitán áttörjük egy tálba, egy evőkanál konyakot, egy narancs héján ledörzsölt 2 kockacukrot, 4 kanál felolvasztott aszpíkot, vagy ugyanannyi vízben feloldott 3 lap zselatint, egy citromnak és egy narancsnak a levét hozzáadjuk és összekeverjük. A máj kisebbik felét szeletekre vágjuk, azután egy kizsírozott formát megtöltünk úgy, hogy egy sor áttört máj és egy sor májszelet váltakozzék benne sorban, míg meg nem telik. Az alsó és a legfelső sor áttört máj legyen. Jég közé állítjuk és mikor 3–4 óra alatt már teljesen átfagyott, tálra borítjuk, aszpikkal és hideg töltött tojással díszítjük.

Sonkával töltött sóskás roulade

10 deka tisztított, megmosott sóskát 3 deka forró zsírba vetek és fedő alatt párolom, míg a vizét teljesen elfővi. Egy csepp víznek sem szabad rajta maradni. Hat tojás sárgáját habosrá verem, azután folytonos keverés között lassacskán hat csapott evőkanál lisztet adok hozzá, utána a párolt sóskát kissé megszóva, végül a hat tojás kemény habját. Vajazott és lisztezett tepsibe öntöm és egyenletes tűznél megsütöm. Míg ez sül, készítem a következő töltelékét: egy deci tejfőt símára elkeverem 3 deka olvasztott vajjal, egy nyers egész tojással és 25 deka őrölt magyar sonkával, vagy füstölt hússal. A tűzhely szélén, folytonos keverés közt 5 percig főzöm, azután hűlni hagyom. Mikor a tészta megsült, kendőre borítom, rákenem a töltelékét és

a kendő szélénél fogva összesodrom egy hosszú hengerré. Keresztben felszelelhetem, de egészben is találhatom, megszórvva reszelt sajttal.

Sonkásomlette

I. 15 deka sonkát igen finomra megvágok, összekeverem 3 tojássárgával, 5 deka vajjal, egy deci tejjel és folytonosan keverem a tűzhely szélén 5 percig, azután a melegítőrácsra teszem, hogy ki ne hűljön. 6 tojássárgát, 2 kanál tejszínt, 4 kanál reszelt sajtot, végül a 6 tojás habját, ízlés szerinti só és egy kanál beleszórt finom darás lisztet összekeverek jól kivajazott sütőleplehre öntöm és a forró sütőben 8–10 perc alatt megsütöm. Tála csúsztatom, rákenem a sonkás töltelék, összesodrom, meghintem reszelt sajttal és azonnal tálalom.

II. A töltelék ugyanúgy készül, mint az előbbi, 6 nyers egész tojást, 3 kiskanál tejszínnel, sóval, reszelt sajttal jól elhabarok. Nagy palacsintasütőben vajat forrosítok, beleöntöm a tojáskeveréket és megsütöm, úgy hogy az alja szilárd, a teteje télkemény legyen. Tála csúsztatom, ráöntöm egyik felére a meleg sonkáskeveréket, ráhajtom az omlette üresen hagyott felét és sajttal meghintve, azonnal tálalom.

Spenótlepény

Félkiló spenótot sósvízben megfőzök, szitára borítva, leszűröm róla a vizet, azután a spenótot 15 deka magyar sonkával, vagy füstölthússal átdarálom. Hat nyers tojást, 3 evőkanál lisztet keverek el benne, sózom, borsozom ízlés szerint, és bőven zsírozott tepsibe öntve, forró sütőben 15 perc alatt megsütöm. Kockára vágom és vagdalt sonkával, vagy reszelt sajttal hintem meg. De jó anélkül is. Akár előételnek, akár egyszerűbb, önálló vacsorának találhatjuk 3 személy számára.

Sonkás roulade

Hat tojássárgáját habosra keverek, kevés sóval és egy

deci tejszint, 4 kanál lisztet, a 6 tojás habját adva még hozzá, tepsiben lévő forró zsírba öntöm és hirtelen megsütöm erős tűz mellett. Negyedkiló őrlött 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.

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 szerintí sót. Egész simára kell elhabarni. Ráöntöm a tálban lévő sonkára, a tetejét jócskán megszórom reszelt pármaji sajttal és forró sütőbe téve, hirtelen tűznél 8–10 perc alatt megsütöm. A teteje pirosra süljön.

Sugo (ejtsd: szugo)

Vöröshagymát, petrezselyemzöldjét finomra, füstölt szalonnát kockára vágva, egvűtt megpirítunk. Majorannával, borsal, paprikával, szárított csomborral, sóval fűszerezzük, paradicsom pürével és reszelt parmezánnal sűrű mártássá főzzük és főtt spaghettre, vagy makarónira töltjük. Jó azonban párolt rizsre is, de akkor — hígítva — 10 percig összefőzzük rizzsel.

Sült töltött paprika

Húsos zöldpaprikát megmosunk, kimagozunk, ereit kikaparjuk, vigyázva, hogy a paprikát meg ne sértsük, azután a paprikát tiszta ruhával kívül belül egészen szárazra töröljük. Félkiló disznóbúst, 10 deka disznómájat, 5 deka disznóvesét, 10 deka füstölt szalonnát, 1 áztatott vízszemlyét kétszer átdarálunk, egy marék főtt rizst, sót, borsot keverünk hozzá és ezzel megtöltjük a paprikát, de nem keményen. Tűzálló tálban zsírt forrósítunk, bele rakjuk a

töltött paprikát és egy fej vöröshagymát egészben és gyakran öntözve a levével, a sütőben megsütjük. Falaláskor a vöröshagymát kidobjuk.

Spárga (Camargo 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 tejfölt, egy deci tejet, ízlés szerinti só és kevés cukrot kis lábasban, folytonos keverés közt 5 percig forralunk, azután a tűzről levéve, az asztalon még 5 percig keverjük. Raöntjük a tűzálló tálban lévő spárgára és a sütőben, jó tűznél, 15–20 perc alatt pirosra sütjük a tetejét.

Strassburgi töltött tojás

Hat személyre számítom. Kb 40 dekás liba- vagy kacsamájat lúdszírral, vízzel, sóval egész puhára párolok, de sülnie nem szabad. Szitán áttöröm: a zsírából, amiben párolódott, 6 evőkanálnyi és egy nyers egész tojást, valamint ízlés szerint tört borsot keverek hoszá. Tizenkét tojást keményre főzök, meghámozom, kettévágom, a sárgáját kikötöm és a kemény tojásfehéreket megtöltöm a libamájkrémmel. A tojássárgákat szitán áttöröm, fél liter tejjel, 8 evőkanálnyi reszelt pármai sajttal, sok, igen finomra vágott zöldpetrezselyemmel, 15 deka apróra vágott, párolt champignon-gombával, sóval, borssal elkeverem. Ennek a keveréknek kétharmad részét tűzálló tálba öntöm, belerakom 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.

Svéd-tál

Egy rozskenyeret keresztben kerek lapokra vágunk, a héját levágniuk róluk és mindkét oldalán megpirítjuk. Azután oly háromszögletű cikkekre vágjuk őket, mint a tortát. Persze ezek a szeletek csak ujjnyi magasak. Vala-

mennvit megkenjük vajjal. Egy részét azután megkenjük még mustárral, amire vékony kockára vágott füstöltkolbászt teszünk. Másik részét beszórjuk finomra vágott szardellával, amire vékony sonkaszelet kerül. Másikat beborítunk kemény tojaskarikákkal, amikre kapribogyót szórunk. Egyeseket reszelt saittal és füstölt nyelvvel, másikat kelettengeri heringgel, néhányat füstölt lazaccal és aszpikkal fedünk be. Váltakozatosan rárakjuk egy nagy lapos tála, közepére pedig apró ecetes zöld paradicsomot és uborkát találunk.

Szardellás húspástétom

Negyedkilós borjú és negyedkilós sertéshús darabot (csont nélkül), egészen puhára párolok zsírban, só nélkül. 15 deka vajat, 3 tisztított, áttört szardellával, vagy egy fél tubus szardellával jól elkeverek. Az egészen puhára párolt borjú és sertéstúrt háromszor átdarálom, hozzakeverem a szardellavajat, 10 deka olvasztott aszpikot és egy nyers tojássárgát. Jól összedolgozom az egészet, nyúl, erncalakot formálok belőle a deszkán és megfagyasztom, nyáron jégen, télen a hideg kamrában. Egészen is található, zsemlyeszeletekre is kenhető sandwichnek, de felszeletelve, aszpikkal behintve, előételnek is kitűnő.

Sajtkrémestöltött tojás

12 tojást keményre főzök, meghámozom, kettévágom, kiviszem a sárgáját. A habverővel 2 nyers tojássárgát, 5 deka olvasztott vajat, 2 evőkanál lisztet, egy deci tejszínt, 6 evőkanál reszelt parmai sajtot folytonos verés között, forró vízben tartva a habustót, krémmé főzök. Mikor kész, hozzáadom a 12 tojás átpaszírozott sárgáját, ízlés szerint megsózom és jó magasra kúpozva, megtöltöm vele a tojásfehéreket. A tojások tetejére reszelt parmezánt szórok. Hidegen találom.

Szafaládés burgonyaszelet

Jó és olcsó főzelékfeltét. Egy kiló rózsaburgonyát megfőzök, meghámozom és 3 lehamozott szafaládával átda-

rálom a húsörlőn. Finomra vágott két kis vöröshagymát és jócskán zöldpetrezselymet megpárolok és összekeverem a szafaladás burgonyával, valamint 3 nyers egész tojást és ízlés szerinti só! Lapos szeleteket formálok belőle, megforgatom szitált morzsában és zsírban pirosra sütöm.

Töltött tojásgyümölcs (Padlizsán)

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

Tojás (Julien módon)

Sárgarépat, zellert, karfiolt, kevés kelkáposzta belsejét vékony laskákra vágok, vajon megpárolom, sóval, zöldpetrezselyemmel és kevés borssal összekeverem, formaként számított egy evőkanál tejföllel és ezzel a keverékkel még melegen félig megtöltök kis tűzálló pástétomformákat. A tetejére reszelt sajtot hintek és ráütök egy nyerstojást. A tojásokat meglocsolom egy teáskanálnyi olvasztott vajjal, megsózom, megszórom reszelt sajttal és a már forró sütőbe téve, 4–5 perc alatt megsütöm. Lehet zöltség helyett maradek sült húst, vagy sonkát is használni. A tojás fehérje kemény, sárgája lágy legyen.

Tojás (Vivienne módon)

Két deci tejet simára elhabarok két evőkanál liszttel, 4 evőkanál reszelt sajttal, 10 deka olvasztott vajjal és sóval egy tűzálló lapos tálban. Beleszórok 5 deka apróra vagdalt füstölt húst, vagy sonkát és 10 deka apróra vagdalt párolt gombát. Az egészet jól összekeverem és egyenként

nyers tojásokat engedek bele, vigyázva, hogy a tojások egyben maradjanak és a sárgájuk a tojásfehérjével össze ne keveredjék. A tojássárgákat kevés szitált sóval meghintem és a már forró sütőbe teszem, ahol, jó tűznél 10 perc alatt készen van. A tetejére kevés füstölt húst, vagy sonkát szórunk finomra vágva.

Tejfölös gombapaprikás

Fél kiló kemény, csukott gombát megtisztítok, több vízben megmosok és nagy darabokra vágok. Zsíron pirítok nagy fej reszelt vörshagymát. Mikor világossárga, egy evőkanál rózsapaprikát teszek hozzá, összekeverem a darabokra vágott gombával és fedő alatt párolom, míg a levét elfőtte. Ha ekkor még nem lenne elég puha, kevés vizet öntök utána és fedő alatt addig párolom míg ezt is elfővi. Ekkor csapott evőkanálnyi darás lisztet szórok rá, összekeverem, 3–4 percig együtt párolom, majd 2 deci jó tejfölt öntök rá, megvárom, míg átmelegszik, de forrni a tejfölnek nem szabad. Frissen talalom.

Tojás (fiesolei módon)

Sűrű sóskamártást (l. o.) öntünk egy tűzálló tálba. Tele rakjuk nye'v, vagy sonkaszeletekkel. A sóska éppen csak ellepje a szeleteket. Egyenként, vigyázva, hogy a sárgájuk egybemaradjon, nyers tojasokat ütünk belé egymás mellé. Szórok és pármai sajttal hintjük meg. 4 tojás fehérjéből kemény habot verünk, hozzákeverjük a 4 tojássárgáját, beleöntjük a tálba és forró sütőben 15 perc alatt pirosra sütjük.

Töltike

Erre tulajdonképpen a martilaput használják Erdélyben, de akik nem juthatnak hozzá, azok podlupkából is készíthetik igen jó ízűen. Podlupkának a nagy leveleit kétszer egymás után leforrázzuk, lecsepegtetjük róla a vizet és mint a töltött káposztát, megtöltjük a következő töltelékkel: kétharmad sertéshúst, egyharmad borjúhúst kétszer átdarálunk, összekeverjük főtt rizzzel, sóval, törött

borssal és zsírban fonnvasztott reszelt vöröshagymával. Megfelelő mennyiségű leforrázott padupkát v. martilaput laskákra vágunk, lábasba tesszük, belerakjuk az apró töltelékeket, annyi sós vizet öntünk rá, amennyi az egészet jól ellepi, pici borkövet vagy citromsavat is vetünk bele és fedő alatt megfőzzük. Zsírból, lisztből piros rántást készítünk, picit borsozzuk és ezzel berántjuk. Tejföllel keverve tálaljuk.

Töltött tojás

A töltött tojás receptje igen egyszerű: hámozott, kemény tojásokat kettévágunk, sárgájukat kikotorjuk, sóval, borssal, finomra vágott petrezselyemmel, vagy anélkül összekeverjük annyi vajjal, hogy kenhető pép legyen. visszatöltjük a fehérekbe, mindegyikre teszünk a tűzálló tálban kis darabka vaját és szitált morzsát, aláta öntünk jó sűrű tejfölt és a sütőben, gyakori öntözés közt, pirosra sütjük. Aki finomabban akarja csinálni, az sonkát, vagy gombát, reszelt sajtot stb. kever hozzá.

Töltött gomba

Minden személyre két gombát számítunk. A gombák szárát levágom és úgy a gomba kalapját, mint szárát lehámozom, több vízben jól megmosom, azután a kalapokat jól kivágom vigyázva, hogy ki ne lyukasszam. A kivájt részeket az apróra vágott szárral együtt vajon megpárolom finomra vágott zöldpetrezselyemmel és reszelt vöröshagymával; kihűlve 4 gombára számítva egy nyers tojást keverek hozzá, sóval, borssal fűszerezem, kúpalakúan megtöltöm vele a gombák kalapját, reszelt pármai sajtot szórok a tetejére, kis kenyér szeletekre helyezve, zsírozott tepsiben a sütőben pirosra sütöm.

Töltött gomba (bécsi módra)

Személyenként körülbelül 6–8 cm átmérőjű gombákból kettőt számítunk tölténivalónak és hármat a felvagdálásra. A csukott kalapú vargánya vagy champignon gombát meghámozzuk, több vízben jól megmossuk, a szárakat levágjuk

és apróra vagdaljuk. A gomba kalapját kalarábéváíóval kivájjuk, vigyázva, hogy a gombát át ne lyukasszuk. A kivájt részt az összevagdalt résszel együtt petrezselyem finomra vágott zöldjével, egy evőkanál reszelt vöröshagymával ízlés szerinti sóval és borszal zsíron addig pároljuk, míg a vizet, amit enged, elfövi. Ekkor hozzákeverünk két áttört főtt burgonyát, három deka őrölt sonkát vagy füstölthúst és két nyers tojást. Ezzel a keverékkel megtöltjük a kivájt gombákat. Hat db széken megmosott és tisztított gombát szeletekre vágunk. Egy lábasban jókora tojásnyi zsírt olvasztunk, beletesszük a felszeletelt gombát, egy evőkanálnyi reszelt vöröshagymát, sok finomra vágott zöldpetrezselymet, ízlés szerinti sót, borsot és végül a töltött gombákat. Fedő alatt egyenletes lassú tűznél pároljuk, míg a levét elfövi. Ha nem lenne elég puha a gomba, kevés vizet öntünk még hozzá, de erre alig kerül sor. Mikor már elég puha, kiszedjük a töltött gombákat, a lábasban lévő pedíg megszórjuk liszttel, jól összekeverjük, azután hozzáöntünk egy deci tejfölt, visszarakjuk a töltött gombákat, egvet hagyjuk együtt forrni, azután tálra rakva a töltött gombákat, leöntjük a tejfölös gombával és tálaljuk. Készíthetjük azonban asztalra adható tűzálló tálban is. Bőjtös napokon pedig sonka nélkül. Két kanál reszelt sajttal.

Tök (előétel)

A tököt uborka gyaluval szeleteljük, Sós, ecetes vízben megfőzzük, tűzálló tálba tesszük, közben tojássárgát, vaját, tejfölt, parmezánt gőzön forrásig felverni, ezzel a tűzálló tálba helyezett tököt leönteni és pár pillanatra forró sütőbe tenni.

Tojás hercegnő módra (Drága de jó)

Hat személyre számítom. 24 szép solo rákot, tisztítva, mosva, megfőzök petrezselymes, köményes, sós vízben. Az ollókból és uszályokból kifejtem a húst, a piros héjakból 20 deka rákvajat (l. o.) készítek. A felsőtestből kikaparom a sárga krémszerű anyagot egy tányérra. Keményre főtt 15 tojást kettévágok, a sárgáját összekeverem a rákvaj felével,

a durván vagdalt rákollókkal és a rák belsejéből kikapart résszel, megszórom 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 tejfölt, amelybe 1 tojássárgát habartam el és a 24 rákuszályt. Tűzálló táliba rakom a töltött tojásokat, ráöntöm a mártást a rákuszályokkal és 15 percig forró sütőbe teszem.

Tojás (Márti módra)

Hat személyre számítom. Egy kiló szép, kemény, csukott champignon gombát megtisztítok, többször átmosom váltogatott, bő vízben, azután darabokra vágom. Lábasban nagy fej reszelt vöröshagymát fonnyasztok forró zsírban. Mikor aransárga, 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 lisztel, összekeverem, tűzálló táliba töltöm, 3 deci hab'ejszínt keverek hozzá és a tűzhelyre teszem. Mikor forni kezd, egyenkint 12 tojást engedek bele feltörve, vigyázva, hogy a tojások szét ne menjenek. Három percig főzöm, hogy a sárgájuk meg ne keményedjen.

Tojás (Thallóczy módra)

Hat főtt kiliburgonyát 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. Félliter tejfölbe elkeverjük 6 tojás sárgáját, ráöntjük az előbb leírt keverékre hozzáadjuk a 6 tojás habját és az egészet tűzálló táliba öntve, forró sütőbe téve, félóra alatt megsütjük.

Tök (spárga módra)

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 tába rakom, leöntöm tejjel és vajban pirított morzsával, a vajjal együtt a sütőben negyedóraig sütöm.

Töltött burgonya

Szép, kb egyforma nagyságú burgonyákat meghámozunk, a belsejét jól kivájjuk, vigyázva, hogy a burgonyát meg ne sér sük, 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 kikentünk zsírral, belerakjuk a töltött burgonyákat, nyílásukkal felfelé megöntözzük egy kis olvasztott zsírral és a sütőben pirosra sütjük. Paradicsom-, sóska-, vagy gombamártással tálaljuk. Bőjtös napokon hús helyett pároltgombát és reszelt sajtot adunk belé.

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 sertéscombszeletet. Mikor már puha, egy deci tejjel még elforralok benne. Mikor az egész kihűlt már, rákenem vastagon a lángosok egyik felére, a másik felét ráhajtom, zsírral kikent tepsibe teszem és a sütőben pirosra sütöm, miközben többször megöntözzöm forró zsírral.

Töltött kovászos uborka

Nagy kovászos uborkákat meghámozunk, hosszában kettévágunk, a magokat a közepéből eltávolítjuk és megtöltjük kétszer átdarált sertés és borjúhússal. Félkiló húrra számítunk egy nyers tojást, melyet szintén hozzákeverünk. Ezzel megtöltjük a kivájt uborkákat, összeillesztjük a két fél uborkát és fehér, tiszta fonállal átkötjük. Lábasba tesszük

őket, aztán vajjal és kevés leszűrt kovászos uborkalével pároljuk 20 percig fedő alatt, fedett tűzön. Ezután tejfőből, lisztből, sima habarékot készítünk, majd jó csomó frissen vágott kaprot keverünk bele és ezzel habarjuk. Tíz percnél főzés után az uborkákat gondosan kiszedjük, lefejtiük róla a fonalat, tálba rakjuk, leöntjük a levélvel és egy darab olvasztott vajat öntve a tetejére, előételnek tálaljuk.

Tavaszi pudding

Külön-külön lábasokban vajjal és finomra vágott zöldpetrezselyemmel puhára párolunk felkiló párgafejet, negyedikiló zöldborsót, negyedikiló kockára vágott karotát és 20 deka apróra vágott gombát, 2 deci tejet, 10 deka olvasztott vajjal, 4 tojássárgájával, 4 csapott evőkanál morzsával simára habarunk, összekeverjük a párolt főzellekkel; mikor már hideg, hozzávegyítjük 4 tojás kemény habját és vajjal kikent, lisztezett formába töltjük. Meleg sütőbe tesszük és fél óra alatt pirosra sütjük. Talra borítva, előételnek tálaljuk. Meg lehet szórni egy kis reszelt sajttal, vagy vagdalt sonkával. De anélkül is jó.

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 teáskanál reszelt pármaji sajtot keverek közé. Hideg zsírral, vagy vajjal bőségesen megkent tűzálló tálba töltöm, a tetejét bevonom 2 tojás tehérjéből vert kemény habbal, amit reszelt pármaji sajttal hintek meg és forró sütőben 10–12 perc alatt megsütöm. A teteje piros, a belseje gyenge legyen.

Tojás (Capitol módon, 2 személyre)

Három deci tejfőlt elkeverünk 5 deka olvasztott vajjal és 25 deka szitán áttört libamájjal. Kissé sózzuk. Tűzálló tálban felforraljuk és mikor forr, egymás mellé 4 tojást

űtünk bele, vigyázva, hogy egybe maradjanak. Kissé sóz-
zuk őket. Kb 4 percig főzzük. akkor leöntjük gombamár-
tással és tálaljuk. Adhatunk hozzá rizskörítést.

Tojás (angol királynő módon, 2 személyre)

4 tojássárgát 10 deka vajjal habosra verek, sózom és
folytonos keverés közt lassacskán öntök bele előbb négy
csapott evőkanál lisztet, aztán két deci jó bort, ami nem
nagyon savanyú. Az egészet egy tűzálló tálba öntöm és
sűrűre főzöm. Erre a keverékre, lehetőleg egyenlő távol-
ságba ütök 12 tojást, vigyázva, mint a tükörtojásnál, hogy
egyben maradjanak. A négy tojás fehérjéből habot verek,
összekeverem reszeltajttal és könnyedén a tálba öntöm,
nehogy szétnyomjam vele a nyers tojásokat. Meleg sütőben,
közepes tűznél, sütöm meg, mint a habkocht.

Velő-pudding

20 deka szépen megmosott, szeletekre vágott gombát
sóval, töröttborssal, finomravágott petrezselyem zöldjével
addig párolok 5 deka vajon, míg a vizét elfővi. Akkor
belevetek egy hártýáitól megtisztított finomra összevagdalt
borjúvelőt. Folytonos keverés közt 5 percig párolom a
gombával, azután félreallítom hűlni. Egy lábasban 12 deka
vajból, 3 deci tejfőlből, 4 tojássárgából, 4 csapott evőkanál
grizeslisztből, 4 evőkanál reszelt pármái sajtból közepes
sűrűségű bechámellt 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 puddingformába 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 puddingot kerek tálra borí-
tom, olvasztott vajjal leöntöm és reszelt pármái sajtot
hintek rá.

Velős omlette

I. 6 tojást elkeverek 6 evőkanál tejjel és hárttyáitól megtisztított, összevagdalt, sózott, borsozott borjúvelővel. Kis tepsiben a tűzhelyen zsírt vagy vajat forrósítok, bele-töltöm az egész keveréket, de nem keverem. Egy percig hagyom a tűzhelyen, azután beleszem a forró sütőbe ahol 5 percig hagyom. Az alja kemény, a teteje puhás, de összeálló legyen. Deszkára csúsztatom és összesodrom. Gombamártással tálalom.

II. Hat tojássárgát ízlés szerinti sóval habosra keverek. Mikor már hólyagosra verten, hozzáteszem a hat 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 vöröshagymával, sóval, borssal apróra vágott, szépen megtisztított champignon gombát párolunk fűdő alatt. Mikor a saját vizét elfőtte, 2 borjúvelőt, melyet megmostunk, hárttyáitól megtisztítottunk, összevagdaltva a gomba közé keverünk és 3—4 percig vele együtt pároljuk, mialatt 2—3-szor megkeverjük. A kész omlettet a tepsiből deszkára borítjuk, a velőtölteléket rákenjük, összesodorjuk és tálalásig a melegítőbe, vagy a nyitott sütőbe tesszük, hogy ki ne hűljön, de azért tovább ne süljön! Tálaláskor reszelt sajttal hintjük meg.

Velencei rizsotto

Tizenkét deka vajban megpárolok 40 deka rizst, előbb füvesre, majd mindig egy kevés víz, vagy húsleves hozzáadásával puhára párolom, só, bors és finomra vágott petrezselyem fűszerezéssel. Összekeverem a következő ragout-val; forró vajban, reszelt hagymával, 30 deka apróra vágott baromfi-, vagy borjúmájat párolok 5 percig, megszórom liszttel, ráöntök fél liter sűrű paradicsompürét, sózom, összefőzöm. Mikor ezt a ragout a rizzsel összekevertem, tála borítom és reszelt sajttal hintem meg.

Vaddisznó pástétom

Egy kiló vaddisznóhúst, mely két napig páclében állt, és azután páclében puhára főtt, kétszer átdarálunk a húsdarálón fél kiló friss szalonnával együtt. 20 deka tisztított gombát kockára vágunk, valamint 25 deka főtt füstölthúst és egy 20 dekás főtt sertésnyelvet is. A füstölthús és nyelv levéből 3 decit leöntünk és 4 lap fehér gelatint olvasztunk fel benne, azután összekeverjük a darálthússal. Egy lezárható pudringformát jól kikenünk zsírral és rétegenként a következő sorrendben töltjük meg: darálthús, füstölthús, darálthús, gomba, darálthús, nyelv, darálthús. A formát lezárjuk és egy órán át főzzük, azután anélkül, hogy kinyitnánk, jól kifagyasztjuk. Tálalás előtt a formát tápra borítjuk és melegvízes kendővel addig borogatjuk, míg a pástétom kijön belőle. Lehet capribogyót is tenni a hús közé.

Velő (albán módra)

Nyolc deka vajat habosra verek 6 tojássárgájával. Belekeverek 8 evőkanál reszelt főtt burgonyát, 10 deka darált, vagy finomra vágott sonkát, esetleg füstölt húst. 2 evőkanál tejfolt, ízlés szerint sót és a 6 tojás habját. Egy tűzálló tálat kikenek vajjal, beleöntöm a keverék felet. Környedén rászórok kanállal egy finomra vágott, sózott, borsozott, petrezselyemmel kevert nyers borjúvelőt, erre a tojásos keverék megmaradt részét és a már meleg sütőbe téve, 20 perc alatt, egyenletes tűznél megsütöm. Tetejére vagdalt sonkát, vagy reszelt sajtot hintek, esetleg mindkettőt.

Velős rétes

Rétestésztát készítek, kinyújtom vékonyra és 10—15 perccig szikkadni hagyom. Egy lábasban zsíron aranyárgára pirítok reszelt vöröshagymát, $\frac{1}{4}$ kiló darált borjúhúst vetek hozzá, sózom, borsozom és mikor puha, egy hártáitól megiszírtott, vagdalt egész borjúvelőt keverek hozzá. Öt perccig együtt párolom, azután megszórom vele a rétest, összesodrom és a sütőben pirosra sütöm.

Vegetáriánus szelet

4 zsemlyét tejbe áztatok, kivomom, vajban átpárolom, azután apróra vágott, párolt 10–10 deka sárgarépával és petrezselyemgyökérrel, 10 deka párolt gombával, jól megmosott apróra vágott nyers spenóttal, zöld petrezselyennel, egy nyers egész tojással és 5 deka morzsával, ízlés szerinti sóval, esetleg borssal. — aki szereti, reszelt párolt vöröshagymával — jól eldolgozom, azután lisztezett kézzel szeleteket formálok belőle, bepanirozom és kirántom szép pirosra. Persze, aki nem veszi túlszigoruan a vegetáriánizmust, az úgy a pároláshoz, mint a kisütéshez zsírt használhat vaj helyett.

Velős fánk

Egy deci teiben áztatok 3 deka aprított élesztőt. Mély tálba öntök 4 tojássárgához 2 deci langyos tejet, az élesztős tejet, 7 deci lisztet, pici sót és 4 evőkanálnyi olvasztott vajat, azután a fakanállal egész simára verem, míg szakad a kanálról. Szükség esetén még annyi langyos tejet öntök hozzá, hogy keményes rétestészta sűrűségű legyen, de erre nagyon ritkán kerül a sor. Langyos helyre állítva, melegített kendővel letakarva, egy óráig hagvom kelni. Ezalatt egy szép borjúvelőt lobogva forró sós vízbe vetek és 10 percig főzöm állandó, lassú forrással, vigyázva, hogy a két fél velő egészben maradjon. Azután szitára téve, lecsepegtetek róla minden vizet és 15 percig ruhán szikkasztom. Mikor ez is megvan, a szárazra törölt 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 fánkzsaggtatóval kiszaggtatott fánkokat elosztom. Egyik felének a közepére velőt teszek és rá egy másik fánkot. Mikor így párosan összeraktam őket, langyos kendővel letakarom és fél óráig megint kelni hagvom. A most már nagyobbra kelt fánkokat ugyanazzal a fánkzsaggtatóval újra kiszaggtatom és zárt tűzhelyen, bő, forró zsírban kisütöm. Mig a fánkok alsó része sül, lefedem a lábast, mikor a lyukas lapáttal

megfordítom őket. fedetlen lábasban sütöm a másik felüket. Etől lesz szép fehér pántlikája. Ha sütésben égetővé forrosodna a zsír, kevés hideg zsírt adunk belé. A kisült fánkokat fehér itatósapírra szedjük, majd tála rakjuk és reszelt rajttal meghintve, forrón találjuk.

Velő (Diderot módon, 4 személyre)

Nagy szeletekre vágott 30 deka gombit reszelt vöröshagymával, finomra vágott zöldpetrezselyemmel, ízlés szerinti sóval és borssal addig párolok zsíron, míg a vizet elfővi, azután beborítom vele egy tűzálló tál fenekét. Szép borjúvelőt megtisztítok, megmosom, kétszer leforrázom, lezúrom, összevagdalom, sózom, picit borsozom és rászórom a tálban lévő gombára. 4 tojás fehérjét kemény habbá verem, összekeverem a 4 tojás sárgájával, ízlés szerint megszórom. ráöntöm a velőre, reszelt sajttal meghintem és a forró sütőbe téve, 10 perc alatt pirosra sütöm. Azonnal tálalom.

Zöldséges rétes

Rétestésztát készítek, áttátszó vékonyra kihúzom és szikkadni hagyom. Ezalatt vékony laskákra vágok sárgarépat, petrezselyemgyökeret, kemény kis kelkáposztát, zellert és mindezt egy lábasban sok zöldpetrezselyemmel vajon, vagy zsíron, ízlés szerinti sóval puhára párolom. Egy másik lábasban néhány apró kelvirágrózsácskát és egész apró kelbimbót párolok puhára, de ne legyen kásás. A rétestésztát meglocsolom egy kenőtoj segítségével zsírral, rászórom előbb a laskákra vágott párolt zöldséget, azután a párolt kelbimbót és kelvirágot, összesodrom és zsírozott tepsiben megsütöm mint más rétest szokás. A zsírral megkent tetejére reszelt sajtot hintek. Darabokra vágom, előételnek tálalom.

Zöldbab pudding

Félkiló megtisztított és több vízben átfőzött zöldbabot ujjnyi kockákra vágunk, zsíron két evőkanálnyi reszelt vő-

rőshagymával és sok, finomra vágott zöldpetrezselyemmel pubára párolunk. Víznek rem szabad rajta maradni. Egy lábasban elhabarok 4 tojássárgát, 4 evőkanál lisztet, 10 deka olvasztott vaját, 4 evőkanál reszelt sajtot és 2 deci tejet, azután folytonos keverés között 5 percig főzöm. A tűzről levéve, az asztalon még öt percig keverem, összekeverem a párolt zöldbabbal és hűlni hagyom. Mikor már egészen hideg, hozzákeverem a 4 tojas kemény habját. Egy lezárható puddingformát vajjal kikéne, beletöltöm a keveréket és jól lezárva, vízzel telt fazékba állítom, tűzhelyre teszem és a forrástól számítva, 1 óráig főzöm. Akkor kivesszem a formát a vízből, lezárva öt percig pihentetem az asztalon, azután kinyitom a formát, a puddingot kerek tála borítom és reszelt sajttal meghintve talalom.

Ugyanígy készül a zöldborsó pudding. azzal a különbséggel, hogy abba nem teszünk vörőshagymát.

Előételek főtt marhahúsból

I. Hideg pástétom. Félkiló főtt marhahúst (lehet maradék is) kétszer átdarálunk a levesben főtt összes zöldséggel, két főtt burgonyával, és egy, húslevesben áztatott zsemlyével, sóval, mustárral, borssal, majorannával ízesítjük, hozzákeverünk tejölt, félceci húsleves, melyben 2 lap fehér gelatint olvasztunk fel és 2 nyers tojást. Az egészet jól eldolgozzuk és zsírral megkent, morzsával behintett, lezárható puddingformában főzzük, a forrástól számított egy órán át. Mikor teljesen kihűlt, tála borítjuk és vékonyan bekenve mustárral, egészben tálaljuk, vagy pedig felszeletelve, kis aszpikkal, keménytojással és uborkával díszítjük.

II. Croquettes. Ugyanazt a keveréket készítjük, mint a pástétomhoz, csak a gelatinos húsleves nem keverjük bele. Lapos pogácsákat formálunk belőle, azután lisztbe, felvert tojásba, végül szitált morzsába mártva, pirosra kisütjük. Tálalhatunk hozzá főzeléket, salátát, uborkát, céklát, burgonyát, rizst. Kinek mivel ízlik. Mind a két étel ízét erősen javítja, ha apróra vágott párolt gombát is keverünk hozzá, de ez el is maradhat.

HÚSÉTELEK

Alföldi felsől

A felsőszeleteket sűrűn megtűzdeljük füstöltszalonnával és fődő alatt 3 órán át pároljuk sóval, paprikával és apróra vágott vöröshagymával. Mikor már egészen puha és elfőlte a vizét, levesszük a fedőt róla, azután jó sűrű tejfölt öntünk rá és összeforraljuk, hogy a leve szép rózsaszínű legyen. Nyáron zöldpaprikát is hinthetünk rá 2—3 perccel a tálalás előtt.

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.

Almával töltött fácán

A fácánt a szokott módon megtisztítjuk és kibelevszük, azután megmossuk. Bőre alá egészen vékony, majdnem átlátszó, széles szalonnaszeleteket csúsztatunk, besózzuk és a hasüreget majorannával behintjük. Két akkora almát, amekkora a fácánba belefér, meghámozunk, kettévágunk, a magházát kivesszük és a helyét finomra vágott nyers gombával töltjük meg, a kettévágott almákat összeillesztjük és a fácánba dugjuk. Tepsibe tesszük a madarat, lepároljuk, mindig egy kis víz hozzáadásával, míg egészen puha lesz. Akkor a fedőt levesszük róla és tejőllel locsolgatva, pirosra sütjük. Tálaláskor felszeleteljük, a benne párolódott almát pedig a szeletelés alatt, a levében teljesen szétfőzzük, egy

kis tejjől hozzáadásával és ennek a lének kis részét a pecsenyére öntjük, a többi mártásos csészében tálaljuk. Rizst adunk körítésnek.

Bécsi szelet

Ugyanúgy készül borjúcombszeletekből, mint a kirántott sertéskaraj.

Borjú becsinált

I. 50 deka csont nélküli borjúcsülköt megmosok és aztán falatnyi darabokra vágom. A csülök csontjából háromnegyed liter vízzel, egy kicsi hagymával, néhány szem egész borssal és késhegynyi paprikával erős csontlevest főzök 1 órán át. Lábasba teszek 5 deka vajat, a felvagdalt húst, sőt, sok finomra vagdalt zöld petrezselymet, metéltre vágott 5 deka sárgarépat, u. a. petrezselyemgyökeret, 10 deka szeletekre vágott, jól megmosott gombát és mikor van, egy jó marék zöld borsót. Lefedve a lábast, mindezt puhára párolom, mindig egy kis leszűrt csontlé hozzáadásával. Mikor mindez puha, és nem vizes a leve, meghintem tetézett evőkanálnyi síma nullás liszttel, összekeverem, fedő nélkül hagyom 3–4 percig együtt párolódni, rászűröm a megmaradt csontlét, 10–12 percig hagyom együtt forni és a tálban lévő 1 tojássárgával elkevert 1 deci tejjőltre öntve tálalom.

II. A feldarabolt borjúhúst, gombát, zöldséget puhára főzöm félliter sós vízben, vagy csontlevesben. — 5 deka vajból, 3 cspott evőkanál síma lisztből piros rántást készítek, belevetek egy evőkanálnyi finomra vágott petrezselymet, vagy teáskanálnyi tárkonyt, pici törött borsot, felengedem egy merőkanálnyi hideg csontlevél, vagy vízzel, azután a puhára főtt húshoz és levéhez öntve jól összeforralom. Tálaláskor citrommal savanyítom és 1 deci sűrű tejjőlt keverek bele. Ha betegnek készítjük a becsináltat, el kell hagynunk a hagymát, borsot, gombát tejjőlt, tojást. Két evőkanálnyi rizst azonban lehet mindig belefőzni.

Beefsteak

60 deka vesepecsenyét, vagyis bélszint veszek a vastagabbik végéből. Késsel lekaparom, hideg vízben hamar lemosom és tiszta ruhával szárazra törölöm. Két ujnyi vastag kerek szeletekre vágom és ezeket kevés olajjal vagy fagyott vajjal bekenem; vöröshagymakarikák, zöldpetrezse-lyemszálak és néhány szem feketebors között, két mély tányér között hagyom állni hideg helyen egy két órán át. Vasserpenyőben a tűzhely lapján zsírt forrósítok a tűszer közül kiveszem a hússzeleteket, vigyázva, hogy semmi se maradjon rajta, *közvetlenül a sütés előtt megsózom* mindkét oldalán és nagyon forró zsírban mindkét oldalán pirosra sütöm még pedig: ha egészen angolosan akarom, akkor erős tűzön, nyitott lángon, hirtelen, mindegyik oldalán 3–3 percig, hogy kívül sült, belül egészen véres legyen, ha félangolosan, akkor mérsékeltabb tűzön zárt tűzhelyen mindegyik oldalán 6–6 percig, ha pedig egészen átsülve, akkor a tűzhelynek azon a részén, ahol csak éppen, hogy sistereg a zsír, minden oldalán 10 percig. Találáskor minden beefsteakre egy félkemény tükörtojást teszek

Bélszín filet

Ugyanúgy mosom és szeletelem, mint a beefsteaket. Húsverővel megvergetem, vékony szalonnaszeletekkel megspékelem, megsózom, mindkét oldalon pirosra sütöm, azután fedő alatt mindig egy kis víz hozzáadásával puhára párolom. Talra rakom és a szép rozsdabarna levét ráöntöm.

Birkacomb sárgakásával

Egy birkacombot ugyanúgy megfőzök zöldséggel, borssal, fűszerekkel, mint a húslevesben a marhahúst, de mielőtt fölteszem főni, minden zsiradékot, faggyút leszedek róla, leforrázom lobogva forró vízzel, ebben hagyom állni egy félóráig, azután hideg vízben lemosva fél óráig másik hideg vízben hagyom ázni. Mivel már föl, 2 gerezd fokhagymát is főzök vele, míg a hús puha lesz, kiveszem a levéből, melybe 3 deci sárgakását főzök sűrűre és puhára.

A megfőtt húst falatnyi darabokra vágva összekeverem a kásával és így tálalom.

Bárány Frascati-mártással

Egy fiatal bárány hátsó negyedét vesszük. Késsel kis lyukakat fúrunk a húsba és felváltva, füstölt szalonna, báránymáj-, keménytojás-, sonkadarabkákat dugdosunk. Izlés szerint sózzuk, tepsibe tesszük. Leöntjük forró vajjal és 2 deci jó borral. Evőkanálnyi igen finomra vágott tárkonylevelet, fél 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 hússal öntjük, a többit mártáscsészében tálaljuk mellé. Burgonyapüré illik hozzá. Ugyanígy készíthetünk borjúdiót is.

Bearnaise bélszín

Tizenöt dekás bélszínszeleteket kissé megveregetünk, azután lábasban, zsíron puhára pároljuk kevés sóval és szükség szerint mindig egy kis vizet öntve hozzá. Míg a hús párolódik, készítsem a következő mártást: 2 deci elsőrendű fehér bort fél deci elsőrendű borecettel összekeverek, 4 babérlevelet, fél citrom reszelt héját, 2–3 tárkonyafüvet, zöldpetrezselymet, 1 fej karikára vágott vöröshagymát, só, 15 szem egészborsot teszek belé és félórán át főzöm, azután átszűröm. Vajból rántást készítek, felengedem az előbbi főzet felével, a másik felébe elhabarok 2 tojássárgáját és 2 deci tejfölt, 5 deka olvasztott vajat és 4 kockacukrot. Ezt a sáma habarékot folytonos keverés közt a forrásban lévő mártáshoz keverem, az egészet ráöntöm a puha bélszín szeletekre, 10 percig hagyom együtt forrni, azután a szeletekre tála rakva, a mártás egy részével megöntözöm, a többit mártásos csészében tálalom hozzá.

Borjúpecsenye savanykásan

Az egy darabban lévő húst (borjúdiót, vagy combot)

szépen megmosva besózom, mély tálba teszem és egy egész citrom levét facsaram rá. Így hagyom állni két órán át. Most tepsibe teszem, minden oldalán hirtelen megpirítom, leöntöm azzal a lével, amit engedett; forró zsírral, de még jobb, ha vajjal leöntöm egy babérlevelet és egy vagy két szál tárkonyt teszek mellé és gyakran öntözve puhára párolom. Mikor már puha, de nem pirul, kidobom mellőle a babért és tárkonyt, azután pirosra sütöm. Mialatt szeletelem és tálalom, a levében egy deci tejfölt és 15–20 szem kapribogyót forralok össze és a tálon lévő hústra öntöm.

Belga roulade

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

Borjúdió (Choiseul módra)

Szép borjúdiót megtisztítunk a hártyáitól, besózzuk, vöröshagyma karikákkal és petrezselyemszálakkal beborítjuk és így hagyjuk állni egy és fél 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 sertésháznak a lehúzott gyöngyös hálójába és sütőben előbb puhára pároljuk, majd pirosra sütjük, mialatt néhány kanál tejjel öntözzük sütés közben. Rizst, vagy vajas karfiolt találunk mellé.

Borjúhús (erdész módra)

Másfélkiló borjúcombot kicsontozva, inaktól, hárttyáktól teljesen megtisztítva, megmosunk, falatnyi darabokra vágunk és 30 deka, vékony szeletekre vágott gombával, sok finomra vágott petrezselyemmel, egy nagy fej reszelt vöröshagymával, sóval, törött borssal, fedő alatt egészen puhára pároliuk. Meghintjük 2 kanál liszttel, 5 percig keverjük, ráöntünk 4 deci sűrű tejfölt, egyet hagyjuk forni vele, azután rizst adva melléje, mély tálban tálaljuk.

Borjúszeleiben sült sonka

Szép borjúcombszeleteket egész vékonyra verünk és egyik felét megsózzuk. A szelet szózatlan oldalának felét betedjük egy szelet prágai sonkával és ráhajtjuk a borjúszelet másik felét. Fogpiszkálóval összetűzzük, hogy a sonka forgatáskor ki ne essen belőle. Zsírban, vagy vajban mindkét oldalán pirosra sütjük, azután fogpiszkálót kivéve belőle, a pecsenyés tálon sorba rakjuk és a tál két szélére burgonyapürét találunk mellé. Külön kis tányéron szardellavaját is adunk hozzá, amiből az asztalnál mindenki egy-két késhegynyi olvaszthat a húson.

Bőrében sült vagdalt libamell

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 át-daráljuk. Hagymás zsírral, majorannával, sóval, borssal fűszerezzük, 2 nyers tojást adunk hozzá, az egészet jól eldolgozzuk, visszarakjuk a mellcsontira, eredeti formájára idomítjuk és beborítjuk a libabőrrel. Azután a mellcsont alján távoli öltésekkel a libabőr széleit öcszeöltjük, de ne feszüljön nagyon a bőr, csak éppen le ne eshessen. Sütőbetéte, tepsiben, libazsírral öntözve, átpároljuk, majd ropogósra sütjük.

Bretagnei borjúcomb

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

Borjúszelet (biarritzi módon)

Egy kiló, 4 szeletre vágott szép borjúcomb, vékonyra kiverék, a széleit ujjnyi távolságban 1 centiméter mélyen bevagdossom, hogy össze ne ugorjanak, megsózom, azután forró zsírban, mindkét oldalán hirtelen nem nagyon pirosra sütöm. A kisütött borjúszeleteket deszkára teszem, egyik oldalukat bekenem nyers tojással és ráhelyezek ugyanolyan nagyságú prágai sonkaszeletet, mint a borjúszelet. Míg a borjúszelet sül, 2 tojássárgát, egy deci tejfölt, 3 kávéskanál lisztet, 3 deka olvasztott vajat, 3 kanál reszelt sajtot simára elkeverek, közepes sűrűségű bechammellé főzöm, rákenem a borjúszeleten lévő sonkaszeletekre és vajjal bőven kikent tepsibe téve, a már forró sütőbe teszem, ahol a bechamel 10 perc alatt pirosra sül rajta. Rizzsel körítem.

Bonne femme

Szép nagy borjúszeleteket kés fokával megveregetünk, sózzuk, azután tojássárgájával összekevert reszelt sajttal megkenjük és erre ugyanakkora sonkaszeletet teszünk, mint a borjűhús. Az így összeragasztott borjú- és sonkaszeleteket bepaniروزzuk és kirántjuk.

Borjúfej vagy láb à la vinaigrette

A szépen megtisztított borjúfejet, vagy lábat izlés

szerint ecetezett és sózott vízben főzzük, néhány szem egész borssal. Mikor már félig puha, vékony csíkokra vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret és karikára vágott vöröshagymát adunk hozzá, valamint 2—3 babérlevelet és ezzel együtt főzzük, míg a hús olyan puha lesz, hogy leszedhetjük a csontokról. Tenyérnyi darabokra vágjuk, csinosan elrendezzük a tálon, lyukas kanállal kiszedve a finomra vágott zöldséget rászórjuk, két merőkanálnyit a levéből rászűrünk és ecetestormával tálaljuk.

Burgundi vesepecsenye

Egy szépen megtisztított vesepecsenyét besózzunk és kissé borsozzuk. Nagy darab, hájról lefejtett hálót megszórunk vékony gombaszeletekkel, belecsomagoljuk a húst és tiszta fonállal átkötjük. Egy tepsibe teszünk 15 deka füstölt szalonnát, rátesszük a húst, leöntjük egy pohár jó vörösborral és a sütőbe tesszük, ahol puhára pároljuk, szükség esetén kis víz utántöltésével. Azután kitesszük a húst a trancsirozó deszkára, a levébe néhány szem kapribogyót, egy deci bort, egy evőkanálnyit narancs-, vagy ribizkedsemmet, egy citromnak a levét és egy deci tejfölt forralunk össze, mialatt a húst — levéve róla a fonalat — a gombás hálóval együtt szépen felszeleteljük, tála rakjuk és léből keveset ráöntünk, a többi mártásos csészében tálaljuk. Sertésvesepecsenyét, vagyis szűzpecsenyét is készíthetünk így.

Bárány (kertész módra)

Tejes bárány hátsó negyedét, vagy felét használjuk erre a célra. A húst besózzuk, megtűzdeldjük füstölt szalonnával, leöntjük a síteregve forró zsírral és mellé szórunk mogorónyi darabokra vágott sárgarépát, zellert, karfiolt, apró kelbimbókat és szeletekre vágott gombát. Betesszük a sütőbe és mikor a hús már puhulni kezd, egy deci paradicsomvelőt öntünk hozzá és visszatesszük a sütőbe, míg teljesen megpuhul. Azután, míg a húst szeleteljük, egy deci tejfölt forralunk fel a zöldséggel együtt a levében. Tálaláskor a zöldséget lyukas lapáttal a hús két oldalára rak-

juk, a levét pedig ráöntjük. Mikor itt a zöldborsó szezonja, akkor a kifejtett zöldborsót idejében a hús mellé szorjuk, hogy ideje legyen megpuhulni, de ha olyan konzervet használunk, ahol már készen, puhán kapjuk a zöldborsót mikor felbontjuk, akkor csak a tejfőllel együtt adjuk a húshoz.

Borjúhús pikáns mártásban

Borjúdiót, vagy borjúcombos veszünk erre a célra. Szépen megtűzdeljük füstölt szalonnával, leöntjük forró zsírral, egy pohár jó fehér borral és apróra vagdalt tárkonyt, kaprit, 4-5 szardellát és egy nagy nyers, reszelt burgonyát párolunk vele együtt. Mindez teljesen szétfől, mire a hús a sütőben megpuhul. Ekkor, folyton kevés tejfellel öntözve, pirosra sütjük. Mialatt szeleteljük, a levében pici reszelt citromhéjat és 2 deci sűrű tejfőlt forralunk fel, melynek egy részét a hússal öntjük, a többi mártásos csészében tálaljuk mellé. Spárga, rakottburgonya jó hozzá, vagy gombás rizs.

Borjú (Suez módon)

Egy húsos borjúcsülköt megmosunk és leveszöldséggel egészen puhára főzzük, olyan kevés vízzel, hogy mire a hús megfő, legfeljebb 2 deci víz maradjon rajta. A húst lefejtjük a csontokról és akkora darabokra vágjuk, mint a becsinálthoz vagy pörköltökhöz szokás, a vele főtt zöldséget pedig kockákra vágjuk. Két deci tejet, 2 tojássárgát, 2 csapott evőkanál lisztet, 5 deka olvasztott vajat simára elhabarunk, beletöltjük abba a körülbelül 2 deci lébe, amiben a hús főtt és folytonos keverés közt addig főzzük, míg rendes mártássűrűségű lesz. Akkor beledobjuk a felaprózott húst és zöldséget, egyet hagyjuk együtt forni és a tálban lévő 1 deci tejfőllel összekeverve tálaljuk. Aki szereti, kevés reszelt citromhéjat is adhat hozzá, sőt lehet savanyítani is citromlével.

Borjúpörkölt

Két nagy fej vöröshagymát igen apróra vágok, belevetem egy labasban lévő 10–12 deka zsírba és világossárgára párolom, fedett lángon. Ekkor összekeverem egy jó evőkanál édesnemes szegedi rózsapaprikával és rögtön utána hozzáadok egy kiló, kisdiónyi darabokra vágott, egy órával előbb besózott borjúcsülökről lefejtett húst. Fedő alatt párolom, míg a saját levét ellövi, ekkor fedő nélkül, gyakori keverés közt, hogy oda ne égjen, kissé megpirítom a húst. Mikor szép piros, egy kimagozott, kierezett zöldpaprikát és egy darabka piros paradicsomot teszek hozzá, egy tejmerőkanál vizet és fedő alatt lassú forrással párolom, míg megpuhul és zsírára sül. Mikor ez már megtörtént, még egy tejeskanál vizet öntök rá és fedő alatt 10 percig párolom, azután tálalom.

Borjúpaprikás

Ugyanúgy készül, mint a borjúpörkölt, de tálalás előtt néhány kanál sűrű telfölt melegítünk a levében.

Borjúszelet (Grenze módon)

Egy kiló borjúhúst kézfej nagyságú, ujjnyi vastagszeletekre vágunk, a kés fokával mindkét oldalán megvergetjük, a szélen 2 cm távolságban picikét bevagdalsuk, hogy össze ne ugorjon és zsírban, fedő alatt, izlés szerinti sóval puhára pároljuk. Amíg a hús párolódik, egy labasban 10 deka füstölt szalonnát olvasztok, beledobok 10 deka tisztított, felvagdalt gombát, zöldpetrezselymet. Mire a gomba elfőtte a saját vizét, negyedikiló őrölt nyers sertésmájat keverek hozzá és folytonos keverés közben párolom a tűzön 5–6 percig, azután kihűtve az egészet átdarálom. Egy labasban főzök igen kemény kis kelkáposztafejeket, annyit, hogy minden borjúszeletre egy fél kelkáposzta jusson. Megfőzöm őket jól, — de nem széthulló puhára — kettévágom, zítára rakom, kissé megnyomkodom, hogy a leve kicsurogjon. A puha borjúszeleteket egyik oldalon bekenem a májpürével és tepsibe teszem, a májas oldalával felfelé, alája

öntöm a hús levét. A máira tesztek egy fél főtt kelkáposztát, erre egy széles szelet sültszalonnát és a tepsit forró sütőbe teszem 10 percre. Jó is, szép is. Készíthetünk ugyanígy marhavespecsenyét, sőt szűzpecsenyét is (sertés-vespecsenye).

Borjúfilet (hercegnő módon)

20 deka nyers borjúmáját átdarálók, 2 nyerstojást, 10 deka apróratördelt, vajon párolt petrezselymes gombát, ízlés szerinti só, csöpp pástétom fűszert, késhegynyi reszelt citromhéjat keverek bele. 4 db kb egyforma nagyságú 25 dekás borjúfilét vékonyra verek, egyik oldalát megsózom. 15 deka prágai sonkát 4 egyforma szeletre vágatok. Minden borjúszelet szózatlan oldalára tesztek egy vékony szelet sonkát, azután mindegyiket megkenem a gombás májpürével, összesodrom, fehér fonállal átkötöm és lábasba rakom egymás mellé. Forró vajjal leöntöm és mindig egy kevés vízzel utánaöntésével, fedő alatt kb egy óráig párolom. Akkor átrakom egy tepsibe a levéllel együtt. Tisztított kelbimbót, rózsáira szétszedett karfiolt, apró carottát, spárgát, apró újbургonyát (mindezt félig megfőzve) rakok mellé, leöntöm 2 deci tejföllel a húst, a zöldséget és a már forró sütőben félóráig sütöm. A húst, — levéve róla a fonalat, — ferdén szeletekre vágom, a zöldséget pedig változtatva, kis csomókban körítésnek adom. A levét mind a húsról öntöm.

Burgundi csirke

Két szép csirkét megtisztítok, besózok. 10 deka borjúmáját, a csirkék máját és zuzaját, 3 deka füstöltszalonnát, végül egy tejbeáztatott zsemlyét átdarálók, ízlés szerint törőborssal és majorannával fűszerezem, összekeverem két nyers tojással, hideg helyre teszem. — ha lehet jégre — hogy kissé megkeményedjék, mert úgy könnyebb vele dolgozni, azután megtöltöm ezzel a csirkéket a bőrtük alatt. A csirkék hasüregét teletöltöm darabokra vágott nyers gombával, amit finomravágott zöldpetrezselyemmel és igen picit sóval kevertem össze, mert hiszen a csirke már be van sózva. Tepsibe teszem, leöntöm forró zsírral és egy deci

vörösbort öntök alá, azután a sütőbe megsütöm, mint a közönséges sült csirkét. Ha a bor előbb forrna el, mint a csirke megpuhul, kevés vizet öntök alaja. Mialatt a csirkét felvagdalom, a tepsiben egy deci tejfölt forralok el a csirke levében rozsdapirosra.

Bélszín (olasz módon)

Szép vastag bélszínből ujjnyi szeleteket vágunk, kissé megveregetjük a kéz fokával, megsózzuk és mindkét oldalán belisztezzük. Fedő alatt zsíron puhára pároljuk, mindig egy kis víz, vagy csontlé hozzáadásával. Mikor már puha, áttört paradicsomot öntünk rá, melybe egy citrom reszelt héját, kevés citromlé, ízlésszerinti só és pici cukrot kevertünk el. Kb. negyedóráig pároljuk együtt a hússal, amit aztán szépen sorjában tála rakunk, ráöntjük a paradicsomos levet és makaróni körítéssel tálaljuk.

Brassói tekercs

Fél kiló marhafelsőből, 30 deka sertésfelsőből és 25 deka borjúcomból 2-2 szeletet vágatunk. Kiverjük őket vékonyra és megsózzuk. A felsálszeleteket megszórjuk 10-10 deka vagdalt füstölt hússal, rátesszük a sertéshússzeleteket, azt megszórjuk finomra vágott petrezselymes gombával, rátesszük a borjúszeletet, azt fél cm vastagon bekenjük elkapart sertésmájjal, amit ízlés szerinti sóval, borssal, majorannával és darált füstöltzalonnal kevertünk össze. Az egészet összesodorjuk hosszában. A felsál szelet külső szélét bekenjük nyers tojásfehérjével tiszta fonállal végigkötözzük és fődött labasban, egyenletes tűznél zsíron puhára pároljuk, mindig egy kis víz, vagy ha van, füstölthús levének az utántöltésével. Mikor a külső felsálszelet már egészen puha és a zsírára lesült, kivesszük a húst, levévé róla a fonalat, keresztben ferde szeletekre vágva, tála rakjuk. Ezalatt a zsírában 2 deci tejfölt, késhegynyi paprikát forralunk fel és ráöntjük a húsr. Rizst adunk hozzá körítésnek.

Csirke becsinált

Ugyanúgy készül a feldarabolt csirkéből, mint a borjú becsinált.

Csirke citromos mártásban

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

Csirkepaprikás

Ugyanúgy készül, mint a borjúpaprikás.

Csirke croquette

Egy nagyobbacska csirkét puhára főzök. A csontokról lefejem a húst és kétszer átdarálom, egy tejbeáztatott kinyomott zsemlyével. Vajból rántást készítek, felengedem 2 deci tejszínnel, vagy tejjel, 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 só és töröttborsot, azután hűlni hagyom. Mikor hideg, lapos pogácsakat, vagy hengereket formálok belőle és lisztbe tojásba, morzsába mártva, forró zsírba pirosra sütöm.

Csirke pikáns mártással

Egy lábas fenekét beborítjuk füstölt szalonnaszeletek-

kel Egy szép nagy csirkét feldarabolva és besózva rára-
kunk a szalonnaszeletekre és teszünk rá 3 evőkanal para-
dicsompürét. 2 deka vagdalt kaprit fél citromnak a levét
és kávéskanálvi mustárt. A tetejére ismét füstölt szalonna
szeleteket teszünk és az egészet leöntjük 2 deci jó zöld-
séglevessel, azután fedő alatt pároljuk, míg a csirke puha
lesz. Mikor már elég puha, a csirkedarabokat és a sza-
lonnát fedetlen lábasban kissé megpirítjuk, de csak éppen
pirosra. Leöntjük egy deci borral, egy deci tejföllel és 5
deka szardellavajjal. Mikor az egész összeforrt, a csirkét
talon ízlésesen elrendezzük, gombas rizzsel körítjük, a levét
pedig mártásos csészében tálaljuk hozzá.

Csirke (corporal módon)

Nagyobbacska csirkét zúzájával, leveszö'dséggel pu-
hára megtőzők. Bőrét lehúzó, húsát lehetőleg minél na-
gyobb darabokban leszedem a csontokról. Negy tojássárgát
sóval, 2 deci tejjel. 10 deka vajjal. 4 csapott evőkanál
liszttel 4 halmozott evőkanál reszelt sajttal, a csirke finomra-
vágott nyers májával és főtt zúzájával, 15 deka petrezse-
lyemmel, vajon párolt gombaszelettel, egy evőkanálnyi vag-
dalt snittlinggel, ugyanannyi vagdalt káprival folytonos ke-
verés közt közepes sűrűségű bechamellé főzők. Egy vajjal
kikent mázas forma tenekére töltöm a bechamel felét, arra
a közepén elhelyezem a kicsontozott csirkét, vigyázva, hogy
ne érjen a forma oldaláig. ráöntöm a bechamel másik felét
és jó tűz mellett a sütőben körülbelül 35–40 perc alatt
pirosra sütöm. A csirkével együtt főtt zö'dséből és levéből
kevés habarékkal v. rántással jó levest főzők.

Fácán gesztenyével töltve

Fiatal húsos fácánt megtisztítunk, jól megmossuk,
máját, zúzáját apróra összevágjuk, összevágott sült geszte-
nyével, egy tejbeáztatott zsemlyével, egy egész tojással, egy
csapott evőkanálnyi fagyott zsírral és fél deci vörösborral
jól összekeverjük és a besózt, belülről majorannával ki-
kent fácán belsejébe töltjük. A nyílást bevarrjuk. Előbb
azonban a fácán mellének bőre alá nagy, lapos, vékony

gombaszeleteket csúztatunk. A fécánt így elkészítve, előbb fedő alatt pároljuk zsíron, mikor pedig puhulni kezd, tep-siben a sütőbe tesszük és gyakran öntözve (hol a saját le-vével, hol pedig sűrű tejföllel) pirosra sütjük. A töltelékét körítésnek találjuk melé.

Fogoly (abbé módra)

A megtisztított foglyok mellét és combját levágom. A többi részét porcellán mozsárban megtöröm. A besozott combokat és melleket darált füstölt szalonnával puhára pá-rolom. A mozsárban megtört részeket vajon megpirítom, vigyázva, hogy le ne égjen, azután addig párolom, míg pépszerű lesz. Most 3 deci bort öntök hozzá és 10 percig együtt főzöm. A puhára párolt melleket és combokat kive-szem az edényből, amelyben pároltam, a zsírjába kevés lisztet hintek, egy deci vízzel feler-sztem, azután rászűröm a boro: mártás levét, egy deci tejfölt keverek el benne és a fogolypecsenyére töltve, lencsepüré körítéssel tálalom.

Fogoly borban

A fogolyt szépen megtisztítjuk, nyakát levágniuk, lábait is, félretesszük a zúzájával és májával együtt. A fogolyt besózzuk, bőrét óvatosan megemelve, vékony füstöltzalonna szeleteket csúztatunk alája és minden fogolyba egy nagy tisztított champignongombát kettévágva. A foglyokat ser-penyőbe 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, lisztel megszórjuk, majd csontlével felelesztve forraljuk. Míg a foglyokat sze-letejük, ezt a lét a serpenyőben maradt lével, amiből a foglyokat kiszedtük, összeforraljuk. Lencsepüréből magas kúpot rakunk egy tál közepére, a hosszában kettévágott foglyokat, felállítva köröskörül, kissé belenyomjuk a pürebe, hogy le ne essenek. A foglyokban párolt gombákat körül-rakjuk a tál szélén, az előbb leírt mártást pedig leszűrve, tejföllel összekeverve mártásos csészében találjuk hozzá.

Fogoly pikáns mártásban

Négy foglyot megtisztítunk, besóznak és a hasüregét megtömjük tisztított, egészben hagyott nyers gombával és vagdalt petrezselyemmel. Egy lábasba teszünk 15 deka füstöltzalonnát, karikára vágott vöröshagymát, 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, felforraljuk 1 deci vízzel és egy evőkanálnyi vagdalt kaprival a lábasban lévő zöldséghez öntjük, jól összeforraljuk, fél deci vörösborral együtt; szitán áttörjük, citromlével savanyítjuk, ráöntjük a tűzálló tálban lévő gombás félfoglyokra és 15–20 percre, a már forró sütőbe tesszük lefödve. A tálban is nagyon jó így.

Főtt tyúkhús zsírban átpirítva

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

Füstölt disznónyelv tojással

A füstölt disznónyelvet puhára főzzük, a bőrét lehúzzuk, szeletekre vágjuk és ezekkel a szeletekkel beborítjuk egy alacsony tűzálló tál fenekét. Abból a léből, amelyben főtt, annyit öntünk rá, hogy éppen ellepje, azután tojásokat ütünk rá, vigyázva, hogy a sárgájuk egybe maradjon. Ha a lé nem túlsós, kissé megsózzuk a tojásokat, megszórjuk őket reszelt sajttal, fedőt teszünk a tálra és jó tűznél, zárt tűzhelyen hagyjuk 10 percig fedő alatt, mialatt a tojás fehérje megkeményedik, de a sárgája nem.

Francia csirkeragout

Főzzük meg egy szép csirkét zöldséggel sós vízben.

Készítsünk vajból rántást. A csirke csontjait és bőrét távolítsuk el, a húst vágjuk falatnyi darabokra. A rántást engedjük fel a csirkelevessel, forraljuk össze, tegyük bele a csirke- és zöldségdarabokat és savanyítsuk citrommal.

Frissen sült nyúlgerinc

Szépen megtisztított, megmosott nyúlgerincet megspékelünk füstöltszalonnával, megsózzuk, tepsibe tesszük, ráteszünk egy két szál tárkonyt és zöldpetrezselymet, 3–4 babérlevelet és így hagyjuk állni a tepsiben másfél vagy két óra hozsat. Akkor leszedjük róla a tárkonyt, petrezselymet, babért, leforrázzuk sistergő forró zsírral és a forró sütőbe téve puhára pároljuk, miközben kevés tejfölöt öntünk hozzá és ezzel öntözzük az utolsó 15–20 perc alatt. Míg a nyulat feldaraboljuk, tejfölös levét a tűzhelyen lassan összeforraljuk, míg szép rozsdavörös színű lesz. A felszeletelt nyulat a tára rakjuk és a levét ráöntjük.

Fürj-falatok (6 személyre)

Tizenkét fürj combjait és mellét levágjuk, a többi részét néhány zöldpaprikával és pirosparadicsommal addig főzzük, míg egészen széjjel fő. A fürjmelletteket és csontokat kettévágjuk és zsírban megfonnyasztott reszelt vöröshagymával, töröttborssal sóval, néhány karikára vágott champignon gombával puhára pároljuk. A szétfőtt fürjet levével együtt szitán átpaszírozzuk, összekeverjük két deci tejföllel, melybe 2 tojássárgát habartunk el, ráöntjük a párolt melletekre és combokra, egyet hagyjuk forni együtt és rizsköritéssel tálaljuk.

Fatányéros

Minden személyre egy-egy körülbelül 15 dekás bél-szinszeletet és 1 sertésbordát számítunk. A húsokat kiverjük, vöröshagymaszzeletek, petrezselyemszálak és egész borsszemek közé rakjuk és így hagyjuk állni 2 órán át. Azután letisztítjuk róla mindezt, megsózzuk és lehetőleg roston, pirosra sütjük. De ha nincs rostélyunk, kisüthetjük

zsírban is, bár ez nem az igezi. A húst, az e célra való speciális fatányérok közepére tesszük és körben, csomókba rakott, burgonya, cékla, rizs, uborka, paraj, párolt káposzta, babsaláta stb. körítéssel tálaljuk.

Füstölt marhaszegy, vegyes körítéssel

Szép füstölt marhaszegyből egyenes szélű nagy téglányt vágunk és puhára főzzük. Kivéve a vízből, a kövéres tetejét 2 cm távolságban beirdaljuk, deszkára tesszük, egy másik deszkával lenyomtatjuk, hogy egyenes legyen. össze ne ugorion. A melegítőbe tesszük, hogy ki ne hűljön. 20 perc múlva kivesszük a két deszka közül, tátra tesszük, egy merőkanál torró lét öntünk rá abból, amiben főtt és köréje rizzsel töltött paradicsomot, zöldborsót, zsírban pirított burgonyát, sósvízben főtt és petrezselymes vajjal locsolt karfiolt és egy üvegtálban tejben sűrűre főtt zellerpürét adunk.

Fricassée

Borjúfejet, — de lehet egyéb része is a borjúnak — sárgarépa, petrezselyemgyökér és hagymakarikákkal, sózott, ecetes vízben, néhány babérlevéllel és egész borssal, teljesen puhára főzünk, azután a húst leszedve a csontokról, falatnyi darabokra vágjuk. Egész világos rántást készítünk. belekeverjük a páclében főtt és átpasszírozott zöldséget, páclével felengedjük, citromhéjat reszelünk belé, azután egy deci tejből. 3 tojássárgából és egy evőkanál lisztből készült habarékkal behabarjuk, citromlével savanyítjuk és a felszeletelt húsról öntve, néhány percig összemelegítjük és tálaljuk. Burgonyapüré vagy riza való hozzá.

Francia töltött felsál

Egy kiló felsálból két egyenlő szeletet vágunk. Mind a két szeletet ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és így hagyjuk állni félóraig. Negyedkiló felsált megdarálunk 3 deka füstölt szalonnával, hozzákeverünk egy kis pirított hagymát, sok finomra vágott petrezselyemzöldjét, egy marék morzsát, kevés reszelt citromhéjat és két nyers egész tojást, sót,

borsot. Ezt a keveréket rákenjük az egyik felsálszeletre, a másikat rátesszük, a két szeletet a szélein köröskörül összevarrjuk. Egy lábasba teszünk egy kanál zsírt és a töltött húst. A tetejére 5 deka, vékony szeletekre vágott füstölt szalonnát teszünk és fedő alatt puhára pároljuk, mindig kevés vizet adva hozzá. A fonalat óvatosan kihúzzuk a szélekből, vigyázva hogy a hús ne szakadjon. Amíg a húst kétujnyi széles szeletekre vagdaljuk ferdén, addig a zsírjában tejfölt forralunk, pár csepp citrommal savanyítjuk és kis részét a tálban lévő húsról öntjük, a többit mártásos csészében tálaljuk mellé.

Galambbecsinált

Fiatal, kövér galambokat megtisztítunk, gondosan megmosunk, besózzuk és kétféle vágjuk, beletesszük egy lábasba, leöntjük forró zsírral, vagy vajjal és 3 galambonként számítva, egy deci fehér borral. De lehet vízzel is. Mikor már majdnem puha, tisztított, nagyra vágott gombaszeleteket szórunk rá, együtt pároljuk, míg a vizet eltövi, akkor kivesszük a galambokat egy tátra, a lábasban lévő gombára nullas grízeslisztet szórunk, kissé sárgulni hagyjuk, finomra vágott zöldpetrezselymet keverünk bele, kissé borsozzuk, felengedjük zöldséglével, visszatesszük a galambokat és az egészet közepes sűrűségűre befőzzük. Találáskor néhány kanál sűrű tejfölt keverünk el benne.

Gombás szűzsült hálóban

Szép, egészséges, kemény gombákat apróra vágunk, azután zsírban sóval, töröttborssal, finomra vágott petrezselyemmel és reszelt vöröshagymával addig pároljuk, míg a levét elfövi. A sertés hájáról gondosan lefejtett, ép, remlyukas hálós hárttyát megkenjük vele, akkora darabon, amekkorára jól becsomagoljuk a szűzpecsenyét (a sertés vesepecsenyét hívjuk így). Rahelyezzük a megszózott szűzpecsenyét a gombás háló közepére és jobbról-balról ráhajtvá, becsomagoljuk. A gombás rész egyik szélén mintegy három ujjnyi hálót üresen hagyunk, ezt ráhajjuk, hogy tovább is be legyen borítva, mint ahol gombásan összeér, azután az

egészet tiszta fonállal átkötjük. Serpenyőbe tesszük és tejfőllel öntözve, puhára pároljuk, majd pirosra sütjük. Azután a fonalat levéve róla, keresztben szeletekre vágjuk.

Hamis beefsteak

50 deka marhahúst kétszer átdarálunk, tálba tesszük, egy fél gerezd fokhagymát sóval elkaparunk, a húshoz tesszük 1 deci vízzel együtt és egy kis törött borssal összedolgozzuk. Tojás, zsír nem jön bele. Pogácsákat formálunk belőle, melyeket egy óra hosszat deszka alatt pihenni hagyunk. Forró zsírban, mint a vagdalthús pogácsát, kisütjük.

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, egy tebeáztatott, kinyomott zsemlyével és 3 deka kapribogyóval. Ehhez a vagdalékhoz 3 egész tojást, 5 deka apróra vágott gombát adok és az egészet jól eldolgozom. Nyúlgerincformát hideg zsírral kikenek, a fenekére egész vékony hosszúkás szalonnaszeleteket rakok keresztbe 3 centiméter távolságban, beleöntöm a húsvagdalékokat és a sütőben megsütöm. Ezalatt a pácléből és a benne lévő zöldségből ugyanolyan vadasmártást készítek, mint a nyúlhoz (l. o.). Mikor a vagdalék megsült, hosszú tála borítom a formából, a mártás egy részét ráöntöm, a többi szószos csészében tálalom.

Hamilton-szeletek

Fél kiló borjúhúsból, fél kiló sertéscomból 2-2 hosszú, széles szeletet idomítok. Mindegyik szeletet igen vékonyra kiverem és besózom, 2 nyers tojást egy tányérban villával felverek. A sertéskarajok egyik felét bekenem a felvert tojással mindegyikre ráteszek 1-1 borjúszeletet, ezeket bekenem felvert tojással és mindegyik borjúszeletre ráteszek 5-5 deka igen vékonyra vágott sonkát. Az egészbe belegöngyölök 1-1 kemény, hámozott tojást, zsinneggel

átkötöm és fedő alatt puhára párolom a két göngyöleget. A lábasból kivéve, egy deci bort forralok el a levében és a fonalat lefejtve a húsról, szeletekre vágom, tálra rakom és a levét ráöntöm.

Hideg Ronacher-felsál

Egy kiló csont nélküli hosszú felsált négy szeletre vágunk, minden faggyútól, intól megtisztítjuk, gyengén megveretjük mindkét oldalán, 2 tojásnyi zsírral, 2 szál karikára vágott sárgaréppával, ugyanannyi petrezselyemgyökérrel, egy nagy fej vöröshagymával, egy zellerrel, ökölnyi kemény kelkáposztával, sok vágott zöldpetrezselyemmel, 10–15 szem egész borssal, jó késhegynyi paprikával és ízlés szerinti sóval, lábasban, fedő alatt, mindig egy kis víz hozzáadásával addig pároljuk, míg egészen puha lesz. Ekkor a húst kivesszük a lábasból, a levét pedig a már szétpárolódott zöldséggel együtt szitán áttörjük és 3 lap fehér zselatint olvasztunk fel benne. Ebből az áttört léből megkenjük egy akkora tálcaska alját, mint a mekkorák a szeletek, ráteszünk egy szeletet, ezt megint megkenjük vastagon lével, erre megint húst és így váltogatva, míg a hús leve elfogy. Alul és felül szósz kerüljön. Megfagyaszttjuk, azután keresztiben szeletekre vágva, savanyúságot adva hozzá, hideg vacsorának találjuk tea mellé.

Irish stew

Egy kiló csont nélküli ürücombból vagy lapockából talatnyi darabokat vágunk. Egy lábasban 3 gerezd fokhagymával és annyi vízzel, ami ellepi, tűzhelyre tesszük, egyet hagyjuk forni, azután a húst hideg vízben áztatjuk öt percig. Ez elveszi a birka bundaszagát. Most a húst beletesszük egy tűzálló mély tálba, megsózzuk és egy órán át zsíron vízzel pároljuk, azután rászórjuk a következőket: 2 fej karikára vágott vöröshagymát, egy szép karfiolt 6 részre vágva, egy zellert, egy petrezselyemgyökeret, egy sárgarépát hosszúka hasábokra vágva, 8–10 hámozott kifiziburgonyát, 2 kemény kelkáposztát és egy fejes káposztát nyolcadokra vágva. Egy tiszta fehér gyolcsdarabba kötünk

egy csomó petrezselymet, 4 babérlevelet, 10 – 15 szem fekete borsot, majorannát, 3 gerezd fokhagymát, kevés gyömbért és ezt is beletesszük a lábasba, amit megtölünk annyi vízzel, hogy csak épen 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 stewt abban a tálban tálaljuk, amelyikben készült.

Kirántott sertéskaraj

Fiatal sertésnek rövid karajából veszek fél kilót szeletekben. Megmosom, kiverem nem túlvékonyra, a széleit két ujjnyi távolságban 1 cm mélyen bevagdalom. tiszta ruha között megszikkasztom. Mély tányér aljára teszek 3–4 karika hámozott vöröshagymát, 2 szál petrezselymet, 4–5 szem feketeborsot. erre 2 szelet húst egymás mellé, megint hagymát, petrezselymes borsot és így váltakozva, míg a hús mind a tányérban lesz. A tetejére megint hagyma, petrezselyem, bors jön. Lefedem egy másik tányérral és hideg helyen így hagyom állni legalább 1 órán át. Akkor gondosan leszedem a húsról a borsot, hagymát, petrezselymet és mindkét oldalán besózom. Mély tányérba ütök 1 tojást, villa segítségével összekeverem fél gyűszűnyi sóval és 2 evőkanálnyi tejjel. Egy másik tányérba öntök lisztet, egy harmadikba szitált morzsát. A megsózott szeleteket villával megforgatom előbb a lisztben, aztán a felvert tojásban, várok, amíg a felesleges tojasmennyiség a húsról lecsurog a tojásos tányérba, azután felmarkolok morzsát, a tojásos szeletet belefektetem a morzsás tányérba laposan, a felső részére rászórom a kézben lévő morzsát, hogy mindenütt érje és aztán deszkára rakom a szeletet. Vaslábasban olvasztok 2 tojásnyi zsírt, mikor forró, belerakom a szeleteket és se túl lassan, se túl hirtelen pirosra sütöm mind a két oldalán. Jól lecsepegtetve a zsírt, tálalom. A morzsát megszitálom és csak a szitált morzsát teszem el máskori használatra, a zsírt pedig átszűröm, mert használhatom még rántásokhoz vagy pörköltökhöz. Ha kimarad tojás, úgy azt összekeverjük annyi morzsával, amennyit felvesz, kissé sózzuk és pogácsa alakúra formálva, ujjnyi vastagra lapítjuk és szintén megsütjük mindkét oldalán.

Köményes borjúhús

Egy szép borjúcsülköt megmosok, besózok, tepsibe teszem, megszórom köménymaggal, leöntöm forró zsírral és a sütőben, szükség szerint egy kis víz hozzáadásával, előbb puhára párolom, azután pirosra sütöm. Mikor már kész, a húst kiviszem a tepsiből, a köményt leszedem róla a levébe egy tejmerőkanál vizet öntök, átszűröm és főzöm, míg a vizet elforrtá. Ezalatt a csülökről leszedem a húst falatnyi darabokra vágom, beleteszem a lébe, egy deci tejfölt öntök rá, egyet hagyom együtt forrni és tálalom. Burgonyapürét vagy rizst adok mellé körítésnek.

Köményes sertéscomb

Egy darab szépen megmosott sertéscombót besózok, befedem vöröshagymakarikákkal és így hagyom állni két óráig egy tálban. Ekkor leszedem róla a vöröshagymát, gondosan ügyelve, hogy egy szál se maradjon rajta. Tepsibe öntöm a levét, amit engedett magából, a húst bedörzsölöm köménymaggal, beleteszem a tepsibe, leöntöm forró zsírral és gyakori öntözés közben szükség szerint mindig egy kevés víz hozzáadásával előbb puhára párolom, azután pirosra sütöm. Felszeletelve tálra rakom és levét rászűröm. A savanyúkáposzta minden formában illik hozzá.

Káposztás liba

A lenyúzott libát aprólékjával, nyersen feltrancsírozuk, a mellét eltesszük vagdalt-, vagy vadashús-nak egy más alkalomra. A többi részét ízekre vágiuk. Egy lábas fenekére teszünk háromujjnyi vastagon, savanyúkáposztát, kissé megpaprikázzuk, aztán rárakjuk a megsózott libahúsdarabokat és erre megint 3 ujjnyi vastagon, savanyúkáposztát, amit szintén megsprikázunk. Az egészet leöntjük 2 deci káposztalével (ha túl savanyú, akkor vízzel vegyítve) és lefödve, zárt tűzhelyen pároljuk, míg a libahús megpuhul. Akkor a húst kiszedjük egy tányérra, a káposztában 2 deci tejfölt forralunk fel, egy tálba öntve szépen elegygetjük és a libahúst csinosan rárakva, tálaljuk.

Káposztában főtt töltött paprika

Eppen úgy készül, mint a töltöttkáposzta, azzal a különbséggel, hogy nem káposztalevelekbe, hanem zöld paprikába tesszük a tölteléket és azt főzzük meg savanyított káposztában. De jó úgy is, ha édeskáposztában főzzük meg, amihez paradicsompürét öntünk. Egyébként úgy rántjuk be, mint a töltött káposztát és — ha nem paradicsommal csináljuk — tejfölt is keverünk el benne. De jó habarva is.

Karfiolos csirke

Egy nagy karfiolt sós vízben puhára főzünk, lecsepegtetjük róla a vizet és rózsáira szélszedjük. Egy szép húsos csirkét megpárolunk vajjal és annyi léves hozzáadásával, hogy puha legyen. A levest a csirke aprólékjából főzzük, zöldséggel. A csirkének csak párolódni szabad, sütni nem. Egy tűzálló tálat kikenünk vajjal, belerakjuk a karfiol felét, erre a feldarabolt csirkét és végül a karfiol másik felét. Egy csészényi aprólekvésben elhabarunk egy deci tejfölt, két nyers egész tojást, öt deka vajat és három deka reszelt parmezánt. Ezzel leöntjük a tálban lévő karfiolos csirkét és félóráig egyenletes, jó tűznél sütjük a forró sütőben.

Kacsa savanyú káposztával

A kacsa aprólékját és máját ellesszük, hogy más alkalommal tetszés szerint elkészítsük. A kacsát feldaraboljuk. A combokat, a mellét egyenként egészben hagyjuk, a hátat 4 részre vágjuk. Egy vaslábasban megsózzuk, leöntjük egy deci vízzel és lefödve a tűzhelyen addig pároljuk, mindig egy kis víz utántöltésével, míg egészen puha lesz és elfövi a vizét. Ekkor le vesszük a fedőt róla és a saját zsírjában minden oldalán megsütjük egy kissé, azután kiszedjük a húst egy tányérra, a lábasban lévő zsírból leöntünk és csak annyit hagyunk benne, amennyi egy kiló savanyított káposzta párolásához szükséges. Ebbe a zsírba dobunk két kockacukrot, aranybarnára pirítjuk, beletesszük a káposztát, ízlés szerint paprikát és körülbelül fél óráig

fedő alatt puhára pároljuk, szükség szerint egy kis víz utántöltésével. Mikor a káposzta is készen van, összekeverjük az asztalon 2 deci jó sűrű tejfőllel, fedeles tűzálló tálba öntjük, a combokat két részre, a melleket 6–8 szeletre vágva és a hátdarabokat a káposzta tetejére rakjuk, az egészet meglocsoljuk egy deci tejfőllel és lefedve a tálat, a forró sütőbe tesszük egy negyedóra. Azután kivesszük, melegvizes ruhával megtöröljük a fedőt, meg körül a tálat és így tálaljuk, kendővel leborított tálcán.

Lerakott édeskáposzta

Egy nagy, kemény fej káposztát 3 ujjnyi széles gerezdekre vágunk, a torzsáját egész vékonyra vágjuk, hogy csak éppen összetartsa a leveleket, azután sósvízben, melybe félmegyórónyi citromsavat és két evőkanálnyi köménymagot teszünk, lassú, egyenletes forrással főzzük félóraig. A káposzta ezalatt megfő, de nem egészen puhára. Szitára borítjuk, de vigyázva, hogy össze ne törjük. Mikor a levelecsurgott, fakanállal gyengén megnyomkodjuk, hogy minden víz kicsurogjon belőle. Egy mély, tűzálló tál fenekét beborítjuk egy sor káposztagerezddel, melyet villával szedünk a szitáról a tálba. Megöntözzük olvasztott zsírral és tejfőllel, Erre jön egy réteg párolt rizs, majd káposzta, zsír, tejföl. Utána egy réteg karikára vágott füstölt kolbász ismét káposzta, zsír, tejföl; azután egy sor rizs. Megint káposzta, zsír, tejföl. Erre egy sor apróra vágott vagy darált hideg sertéspörkölt a levével együtt, erre ismét káposzta, zsír, tejföl. A középső sor rizst és az egyik sor húst esetleg el is lehet hagyni. A tele tálat betesszük a forró sütőbe és jó tűznél 35–40 percig sütjük.

Libamájás 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. Kívéskanálnyi reszelt vöröshagymán, finomra vágott jó csomó petrezselymen, 15 deka felszeletelt

gombát párolunk zsírban, hozzáadjuk a darált húshoz, borsal, sóval, majorannával fűszerezzük. Két tojássárgát és a keményre vert habját belekeverjük és a szépen tisztított, mosott, sózott pulykát a bőre alatt megtöltjük ezzel, a hasüregét pedig teletömjük 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 húsa, mint leve a pulykának.

Lerakott borjúszelet

1 kiló borjúcombos szeletekre vágunk, kicsontozzuk, sózzuk és mindkét oldalán hirtelen pirosra sütjük. Félkiló rizst előbb forró, azután hideg vízben megmosunk és zsíron, sok finomra vágott zöldséggel, petrezselyemmel, sóval, borsal, 15 deka apróra vágott gombával félpuhára megpárolunk. Víz ne maradjon rajta. Egy tűzálló tál fenekére tesszük egy réteg rizst, erre a borjúszeleteket, ismét rizst és az egészet leöntjük egy deci tejföllel elkevert 3 deci paradicsompürével. Sütőbe tesszük és egyenletes jó tűz mellett, fedő alatt addig pároljuk, míg a rizs egészen megpuhul,

Lucskos káposzta

Egy fej káposztát, 6–8, esetleg 10 cikkre vágunk, a káposzta nagysága szerint. A felvágott káposzta cikkelyeken csak annyi törzsát hagyunk, amennyi a leveleket összetartja, a többit levágjuk és eldobjuk. Egy lábasnak fenekére rakjuk a káposzta felét, azután félig megfőtt sertésdagadót, pap-szeletet, tarját, összesen egy kiló mennyiségben 10–12 dekás darabokra vágva rárakunk; 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 apróra vágott vöröshagymát, ízlés szerinti sót, borsot, nagy tojásnyi zsírt adunk hozzá, azt a vizet, amiben a hús főtt, úgy, hogy 2 ujjnyival ellepje; babszem nagyságú borkövet, azután lefödve puhára főzzük a húst és a káposztát. Két deci tejfölből és 4 kanál lisztből sima haba:éket csinálunk, lassan hént hozzáadjuk állandóan.

keverve, forrás közben a káposztához, fedő alatt 5 percig fősszeffeljük vele. A tálba alulra káposzta jön, a tetejére hús. Forró zsírban elkeverünk egy kanál rózsapaprikát és egy deci sűrű tejföl, ezzel meglocsoljuk a tetejét és bevagdalt, 2 ujjnyi széles kisűtött füstölt szalonnaszeleteket (kakastaréj) rakunk a tetejére, közvetlenül találás előtt, hogy ropogós maradjon.

Lerakott csirke

Két szép, fiatal csirkét megtisztítunk, felvagdaljuk, mint a rántott csirkehez szoktuk és besózzuk. Egy tűzálló tálat kikenünk alul és körül fagyott zsírral. A tál fenekére rakunk egy sor hámozott, nyers burgonyakockát, meglocsoljuk zsírral és tejföllel rárajuk erre az egyik feldarabolt csirkét. Ha a csirkék már nem olyan kicsinyek, hogy negyedikbe lehet csak vágni, hanem több darabba, úgy ebbe a rétegbe a csontosabb részeket tesszük. Bőségesen megszórjuk gombaszeletekkel és finomra vágott petrezselyemmel. Kissé sózzuk, borsozzuk, megöntözzük zsírral és tejföllel, rárajuk a csirke többi részét, az egészet befedjük nyers burgonyaszeletekkel, melyeket meglocsolunk tejföllel és zsírral. Az egészet leöntjük 3 deci leszűrt, erős zöldsárga csontlével és fedő alatt a sütőben addig pároljuk, míg a levét elfővi és zsírjára kezd sülni. Ekkor levesszük a fedőt és a tetejét pirosra sütjük. Olaszországban sajtot is hintenek köré és a tetejére.

Lerakott hagymás szelet

Egy 20 centiméter átmérőjű, jól záródó, fedéllel bíró lábas fenekét teljesen beborítjuk fél centiméter vastag füstöltzalonna szeletekkel. Nagy vöröshagyma felét vékony karikákra vágva, egyenletesen elszórjuk a lábasban lévő szalonnára, másik felét és egy egész hagymát finomra vágva aranyárgára pirítunk és mikor langyos, belekeverünk esapott evőkanál pirospaprikát. Egy kiló kicsontozott, nem nagyon kövér disznótarját szeletekre vágunk, kissé kiverjük, ízlés szerint sózzuk és így hagyjuk állni fél óráig. Azután egyharmadrészét a lábasban lévő hagymás szalonnára rak-

juk, úgy hogy a szélei a lábas oldalától köröskörül kissé felhajoljanak. Meghintjük kis töröttborssal és a pirított hagyma harmadrészevel, azután ismét egy réteg hús, megint bors és pirított hagyma, harmadszor ugyanígy. A tetejére 6—8 meghámozott és mosott, kockárávágott krumplit rakunk, úgy hogy a lábas tele legyen vele. Magsózzuk és egy tojásnyi darab vajat 8—10 darabkában a tetejére teszünk, leöntjük 2 deci vízzel, rányomjuk a lábas tetejét, melyet a lábas felálló fülein átdugott főzőkanál nyelével jól leszorítunk. Zsirt nem kell hozzáadni, mert elég az a zsír, amit a kövérke hús magából enged. Lassú, egyenletes tűznél, a második plattenen, anélkül, hogy felnyitnánk, pároljuk 2 órán át. Az első negyedórán át hagyatjuk az első plattenen, míg átmelegszik, de azután a második karikára kell húzni. Mikor kész, a burgonyát a pecsenyéstől szélére rakjuk és közepére a húst. A szalonnát a húsrakjuk, a levét pedig ráöntjük. Egy-két karikára vágott paradicsomot és zöldpaprikát is lehet a húsrétegekre szorni. Télen meg eltett lecsót egy-egy kanállal.

Morzsában sült borjú, vagy sertés szelet

A sertés vagy borjúszeleteket ugyanúgy előkészítjük, mint a „kirántott sertéskaraj” című receptben leírtam, de besózás után csak szitált morzsában forgatjuk meg és mindkét oldalán pirosra sütjük.

Magyar vesepecsenye

Szép, kb 1 és félkilós vesepecsenyét megsózzuk, megborsozok, füstölt szalonnával megspékelem és tepsibe téve, forró zsírban a tűzhelyen minden oldalán hirtelen megpirítom szép aranybarnára. Deszkára teszem a húst, a zsírjában megpirítok aprórávágott 2 nagy vöröshagymát, beleteszek egy jó evőkanál rózsapaprikát, két kanál paradicsompürét, egy evőkanál borecet-et, meg egy tejmerőkanál vizet. Viszszateszem a húst ebbe a lébe és sütőben — gyakran öntözve — szükség szerint egy egy kanál víz hozzáadásával, puhára párolom. Mialatt szeletelem, a levében 2 deci tejtölt forralok sűrűre, ráöntöm a tálban lévő felszeletelt húsrá és

lezsírozott metéltésztával, galuskával, vagy tarhonyával tálalom.

Majorannás bérány

Szép, kövér tejeshérány hátsó régyedét vesszük. A csontokról nagy falatnyi darabokban levagdadjuk a húst és a csontokat kevés vízzel, zöldséggel, egy kettévágott vöröshagymával, egészborssal, sóval egy fazékban főzzük. A bérányhúst forró zsírral, evőkanálnyi majorannával, sóval, lábasban fedő alatt pároljuk, míg a levét elfővi. Akkor meghintjük kis marék grizes liszttel, rászűrjük a csontlét és azzal addig pároljuk, míg a hús egészen puha lesz. Tálaláskor egy deci sűrű tejfölt keverünk hozzá.

Majorannás vetrece

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

Malac savanykásan

A kis malacot feldaraboljuk, mint a pörköltéhez szokás. Lábasban, forró zsíron 3–4 babérlevéllel, 8–10 szem egész borssal, egy citromlevével és reszelt héjával, sóval puhára pároljuk, azután 2 kanál grizeslisztet szórunk rá, 2–3 percig kevergetjük vele, egyet hagyjuk forni 3 deci tejfőllel, amibe előzőleg 2 tojás sárgáját habartunk el. Mikor a leve kellő sűrűségűre forrt, tála öntünk és rizzsel körítjük. Lehet egy-két szál tárkonyt is beletenni.

Marhanyelv Bordighera mártással

Alaposan megtisztított, többszörös meleg- és hidegvíz-

ben megmosott marhanyelvet megfőzünk egy szál sárgarépával, fél zellerrel, egy fej vöröshagymával, néhány szárított gombával, egy nagy hámozott burgonyával, ízlés szerint sózott, egy liter vízzel és fél 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 levet, amiben főtt, átpaszírozzuk, ráöntjük szintén a nyelvre, a sütőben félóráig együtt pároljuk, azután a nyelvet felszeleteljük és tálra rakjuk. Míg ezt találjuk, a tepsiben lévő lében két deci tejfölt forralunk fel a tűzhelyen és egy részét a nyelvre öntjük, a többit pedig mártásos csészében találjuk. A gégét természetesen nem találjuk be.

Marosszéki tokány

Fél kiló vesepecsenye szélét vagy más jó részét a marhának és fél kiló disznó lapockát apró kockára vágunk, tojásnyi zsírral, 3 fej apróra vágott vöröshagymával, ízlés szerinti sóval, jó késhegyvvi paprikával fedő alatt elforraljuk a saját levét, azután 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. Találáskor legalább 2 deci tejfölt forralunk fel vele, mert csak úgy jó, ha sok leve van. Burgonyát adunk mellé.

Mustáros vaddisznó

A vaddisznó combot tisztítva, jól megmosva kicsontozzuk, a csont helyén, vastagon bekenjük mustárral és összesodorva átkötözzük. Ízlés szerint sózott vízbe tesszük és főzzük egy órán át, mindig leszedve a habját. Ekkor azután karikára vágott sárgarépa és petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, zellert, 4—5 babérlevelet, 2—3 szál tárkonyt, egész borsot teszünk hozzá és addig főzzük, míg a vadsertés egész puha lesz. A húst kivesszük a labasból, a levét szitán áttörljük, egy tejmerőkanál áfonyát, ugyanannyi tejfölt keverünk el benne, a labasba belerakjuk a szele-

tekre vágott húst, ráöntjük a mártást és fedő alatt a tűzhely lapján 10 percig együtt forraljuk, azután tálaljuk.

Majorannás borjúvese

Egydarabban lévő borjúvesét több vízben megmosunk, a rajta lévő kövér részeket kockára bevagdaltuk egészen a veséig, hogy jól kisüljön, sóval, borossal meghintjük és majorannával erősen bedörzsöljük. Egy igen vékonyra kivert akkora borjúszületbe, amelyikben elér belecsomagoljuk a vesét, fonállal keresztül kasul kötözzük, hogy teljesen be legyen borítva hússal, kívül a húst kissé megsózzuk és két tojásnyi zsírral, egy decí borral, fedő alatt puhára pároljuk, szükség esetén egy-egy kanálka víz utánpótlásával. Mikor puha, áttesszük egy tepsibe, ráöntjük a levét, amelybe 20 deka apróra vágott gombát szórunk és 20 percig a sütőben sűtjük, miközben 2 decí tejföllel öntözzük. Kivéve a sütőből, a fonalat levesszük a húsról, felszeleteljük, a levét mártásos csészében tálaljuk. Riza illik hozzá köretnek.

Mustárban sült béiszin

Tisztított szép vesepecsenyét besózzunk, vékonyan bekenjük a kenőtoll segítségével mustárral, megspékkeljük, leöntjük forró zsírral és mindig egy kis víz hozzáadásával addig pároljuk, míg a hús puha, a leve pedig szép rozsdabarna lesz.

Marhasült (Leblanc módon)

Másfélkiló szép felsáldarabot megsózzunk és megtűzdelünk füstölt szalonnával. Egy akkora darab gyöngyös hálót fejtünk le sertéshájról, hogy a húsnál másfélszeresen hosszabb és szélesebb legyen. Egy sárgarépa és egy petrezselyemgyökeret, egy krumplit, fél zellert, tojásnyi vöröshagymát megreszelek, sok petrezselyemzöldjét, 3 szardellát apróra, egy szép kemény fej kelkáposztát csikóra vágok (mindezt nyersen) összekeverem 2 nyers tojással, törött borssal és rákenem a hálóra, a húst pedig becsomagolom.

Tepsibe teszem és leöntöm forró zsírral, azután mindig pici víz hozzáadásával puhára párolom. Fél órával a tálalás előtt 20 deka apróravagott gombát szórok rá és egy pohár borral leöntve párolom tovább. A húst a zöldséges hálóval együtt szeletem fel. Míg vágom, a tepsi a tűzhelyre téve 2 deci tejfelt forralok fel a gombával, és a húsról öntöm.

Nyúlfilet

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 8 nyúlfilet a húsverővel jól kiverjük, széleit bevagdossuk, hogy össze ne ugorjanak. Füstölt szalonnával megspékkeljük és egy labasban 3 babérlevéllel, forró zsírral fedő alatt pároljuk, mindig egy kis citromos vagy ecetes csontlével öntve rá. Mikor már puha a hús és a leve a zsírjára sült le, kidobjuk a babért, meghintjük egy kis liszttel, egy kanál csontlével felengedjük és mikor ezt elforrt, 2 deci tejfölt öntünk még rá. Ezzel is összeforraljuk és a hústálra rakva, a levét mártásos csészében tálaljuk. Afonya jó hozzá.

Nyúl (perjel módon)

Egy szépen megtisztított és füstölt szalonnával megtűzdelt, besózott nyúlgerincet, combjaival egyetemben tepsi-be teszek, leöntöm forró zsírral és rálocsolok két evőkanálnyi citromlével, amibe egy citrom reszelt héját is belekevertem. Az egészet behintem egy marék prézslivel és 4 deci tejfölt öntve a hús mellé, a sütőben előbb puhára párolom, gyakran öntözve saját levével, azután pirosra sütöm. Feldarabolva tálalom, a levét ráöntöm és krumplipogácsát adok mellé.

Őzfilet (Renan módon)

Az őz, vagy esetleg szarvasfilét a kés fokával megvergetjük és vajban, mindkét oldalán hirtelen, erős tűznél pirosra sütjük 10 perc alatt, azután kiszedjük a serpenyőből. A vajhoz, amiben sült, mégegyszer annyi vajat teszünk és ezt barnára sütjük, vigyázva azonban, hogy meg ne ég-

jen. Aki kultiválja a francia konyhát „beurre noir” néven ismeri ezt a barnára pirult vajat. Felengedjük egy pohár gyengén ecetezett vízzel, belerakjuk a filéket és fedő alatt pároljuk, ízlés szerinti mennyiségben sózva meg az addig sózatlan húst. Ha a levét elfőtte, mindig egy kis vizet adunk hozzá. Mikor már majdnem puha, egy rózsáira szétszedett karfiolt szórunk a hústra, leöntjük egy deci borral, 2 deci tejföllel és lefödve tovább pároljuk, míg a karfiol is puha, de nem kásás lesz. Ekkor a húst kiszedjük a serpenyőből és pecsenyéstál közepére helyezzük, vigyázva, hogy össze ne törjük a karfiolrózsácskákat, melyeket a hús köré rakunk, a levét pedig ráöntjük. Rizst adunk hozzá másik tálon. Készíthetünk így vesepecsenyét is.

Özgerinc kaprimártással

A szépen meglisztított özgerincet bepácoljuk, mint a vadasan elkészített húsokat szokás. Nyáron 1–2 napig, télen 4–6 napig hagyjuk pácban állni. Mikor eléggé áterett a pácban, megspékeljük, lábasba tesszük egy maréknyi vele pácolódott zöldséggel, leöntjük forró zsírral és mindig egy kevés páclé hozzáadásával puhára pároljuk, fedő alatt a tűzhelyen. Mikor már puha, beletesszük egy tepsibe a húst és a lábasból zsírt öntünk rá, kanállal visszatartva a zöltséget, hogy ne essék az is a hústra. Betesszük a forró sütőbe és pirosra sütjük. Ez alatt a zöltséget szítán átpaszirozzuk; 2 deka igen finomra vágott kaprit, egy tejmerőkanál páclét keverünk hozzá, egyet hagyjuk forni abban a lábasban, melyben a húst pároltuk, azután ráöntjük a tepsiben lévő pirosrasült hústra, egy deci tejföllel együtt még 10 percig sütjük a sütőben a hússal, hogy szép rozsdapiros legyen.

Orosz felsál

A felsálszeleteket finomra vágott hagymával, sóval, borssal, zsírral kockára vágott ecetes uborkával és füstölt szalonnával puhára pároljuk fedő alatt. Tálaláskor egy deci tejfölt forralunk fel a levében.

Párolt főtt hús

Mikor kész a húsleves (l. o.) leszűröm és félórával a tálalás előtt kis tojásnyi zsírban, lenet barnazsír is aranysárgára pirítok kacsatojás nagyságú, vékonyra szeletelt vöröshagymát, feleresztem a levesesfazék alján maradt levesaljával és a levestetejéről leszedett zsírral, beleadok jó késhegynyi paprikát, gyűszűnyi sót. Mialatt ez forr, felszeletem a levesben puhára főtt húst, belerakom a hagymás lébe és lefődvé, lassú forrással párolom egy félóráig. Még jobb ízű, ha 10–15 deka mosott, tisztított, nagy darabokra vágott vargánya fehér húsát párolom vele, vagy 15 deka champignon gombát. Ez esetben rizs, burgonya, tarhonya vagy pirított dara körítés illik hozzá. Ha gomba nélkül csináljuk, akkor kel, vagy bármilyen hüvelyes főzeléket tálalunk mellé.

Pirított máj

Egész fiatal, minél világosabb és vastagabb borjú, vagy sertésmájból 30 dekát hirtelen megmosunk és kisujnyi vékony szeletekre vágjuk a deszkán. Felszeletelés előtt kell megmosni, de áztatni nem szabad. Lábasban kis tojásnyi zsírban aranysárgára pirítunk igen finomra felmetélt tojásnagyságú vöröshagymát. Riöntök 1 deci vizet, vagy ha van, csontleves, esetleg húsleves, jó késhegynyi paprikát, lefedem és 10–12 percig párolom, míg a levét teljesen elforrja. Ekkor belevetem a felszeletelt májat és 10 percig párolom fedő nélkül, 2–3 szor megkeverve fakennél. Megsózom gyűszűnyi sóval, összekeverem és 2 perc múlva tálalom. Ha tovább párolódik a sóval, szíjjas, rágós lesz.

Párisi szelet

40 deka szép sima, lehetőleg egyenlő nagyságú borjúcombszeleteket vékonyra kiverek, besózom, széleit 5–6 helyen 1 cm mélyen bevagdalom. 1 tojásfehérjét villával igen habosra verem, azután hozzákeverem a sárgáját és egy pici sót. A borjúszeleteket lisztbe mártom, azután

tojásba és mindkét oldalán pirosra sütöm. Szokták úgy is készíteni hogy csak tojáshabba mártják a belisztezett szeleteket és így sűtik pirosra. Szerintem az előbbi módon jobb.

Párolt felsál

A hosszú felsálból veszek 2 szeletben 60 dekát. Késsel lekaparom, aztán gyorsan megmosom, — nem szabad vízben áznia. Besózom és tojásnyi zsírban minden oldalán hirtelen pirosra sütöm, kivesszem a zsírból, melybe apróra vágott, kb. 5 dekás vöröshagymát fonnyasztok üvegesre. A hirtelen sült húst kissé megborsozom, visszateszem a hagymás zsírba, öntök hozzá egy deci vizet és fedő alatt, szükség szerint mindig egy kis vizet öntve hozzá, puhára párolom.

Paradicsomos csirke

I. Egy szépen megtisztított csirkét felaprózok, mint a pörkölt, vagy rántott csirkehez szokás, egy mély talban besózom és így hagyom állni egy órán át. A májat az egyik, a zúzát a másik szárnyba kapcsolom. Egy táliba teszek 4 deci paradicsomlevet, 2 kockacukrot, megvárom míg elolvad, akkor beleteszem a felaprózott csirkét azzal a sós lével együtt, amit engedett és puhára főzöm benne. Ha a fővés alatt túlsűrűre főlne a paradicsom, kevés vízzel, vagy maradék húislevevel hígíthatom.

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

Paradicsomos borjúszelet

Egy kiló megsózott szép borjúszelet széleit köröskörül egy centiméternyi mélyen bevagdalom, hogy össze ne ugorjon. Zsíron, ízlés szerinti sóval, fedő alatt puhára párolom, azután meghintem 2 evőkanálnyi liszttel, kissé püröli hagyom és fél liter áttört paradicsomot öntök rá, amiben 2 kockacukrot olvasztottam fel. Fedő nélkül, forrástól számított 5 percig párolom együtt a hússal, azután burgonyakörítéssel tálalom.

Pácolt vaddisznó

A vaddisznócomból kivesszük a csontot, a húst összegöngyöljük és zsineget csavarva rá, összekötözzük úgy, 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 tarthatunk vadsertést, hideg időben. A szalonnája igen jó, a hússal együtt főzve.

Pármai borjúkotlet

Szép, friss borjúkotletteket megmosunk, fehér asztalkendőben megszikkasztjuk, húsverővel vékonyra kiverjük, a szélét 1 cm távolságban kissé bevagdaltuk, hogy össze ne ugorjék, besózzuk és mind a két oldalán pirosra sütjük. Egy tepsiben zsírt olvasztunk, belerakjuk egymás mellé a kotletteket, párolt rizsből kis koszorúkat rakunk rájuk, melyeknek középebe egy egy nyers tojássárgát teszünk, vigyázva, hogy szépen egyben maradjanak, kissé megsózzuk, azután úgy a rizst, mint a tojástartalmát megszórjuk, reszelt pármai sajttal és a már forró sütőbe tesszük 5 percre.

Pörkölt sertésaprólék

Fiatal sertésfejet, farkat és csülköt veszek. Megtisztítom, mint a kocsonyahúst (l. o.) A tokaszalonnát levágom, abált szalonnának. A többi annyi sósvízben, hogy ellepje, 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 vöröshagymát 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 savanyupaprikát tálalok mellé.

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, májat, zúzat lemérjük és negyedrészt súlyú borjúhússal, 35–40 dekás libamájjal, 25 deka füstölthússal, 2 tejben áztatott zsemlyével megdaráljuk. Teszünk belé apróra vágott 6 kemény tojást, felszeletelt 25 deka champignon combát, 6 evőkanál libazsírt, 4 nyerstojást, sót, borsot, finomra vágott zöldpetrezselymet és 20 deka olvasztott fehér aszpikot. Aki szereti, tehet hozzá 2–3 átpaszírozott szardellát is. Mindezt jól eldolgozzuk, a pulyka bőrét összevarrjuk a nyakánál széles nyílást hagyva. Ezen keresztül megtöltjük a vagdalekkel, a nyílást bevarrjuk és beletesszük a lobogva fővő következő páclébe: ízlés szerint sózott és ecetezett vízbe karikára vágott sárgarépét, petrezselyemgyökeret, zellert, babérlevelet, vöröshagymát, kelkáposztát, valamint egész borsot, koriander- és borókamagot teszünk. A pulykát ebben a pácban 2 óráig lobogva főzzük. Ebben a leben hagyjuk kihűlni egy éjjelen át. Akkor kivesszük a vízből, leszedjük a pácból esetleg rajtamaradt zöldseget-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.

Pörkölt csirke

Ugyanúgy készül, mint a borjúpörkölt. (L. o.)

Párisi csirke

A fiatal csirkének lehúzzuk a bőrét és feldaraboljuk, mint a rántott csirkéhez szokás, azután besózzuk. Így hagyjuk állni egy félóráig, azután megforgatjuk lisztben, utána tojássárgában, végül keményrevert tojásában. Forró zsírban pirosra sütjük. Hirtelen kell vele bánni, nehogy a habolvadni kezdjen.

Piritott kacsaprólék és máj (burgundi módon)

A szépen megisztított kacsának zúzáját, fejét, nyakát, lábát, szárnyát a dobverőkkel együtt puhára főzzük leveszöldséggel együtt, kevés sósvízben, mely csak éppen ellepje akkor, amikor már puha. Ekkor egy deci vörösbort öntünk hozzá, azzal összeforraljuk és mikor javában forr, a csikokra vágott nyers kacsamájait belevetjük, azután egy deci tejfölben elhabart, 2 tojássárgából készült habarékot öntünk hozzá, folytonos keverés közt, lassacskán, hogy csomós ne legyen. Mély tálban tálaljuk, miután a lábakat, a fejet és a zöldséget kiszedtük belőle.

Pilaf

Igy speciális török étel, de aki nem szereti a juh húst, az csinálhatja marha-, sertés-, vagy bárányhúsból is. Most az eredeti receptet adom. Fiatal birkának a kb 2 kilós lapockájáról lelejték minden zsíros részt, kivesszem a csontot és leforrázom jó sok vízzel, amiben 2–3 fokhagyma gerezdet és egy nagy fej vöröshagymát főztem fel egészben. Ebben hagyom állni félóráig, azután 2–3 szor leöblítem bőséges hideg vízben. Szitára teszem, lecsepegtetem róla a vizet, felvágom 3 ujjnyi széles, fél cm vastag szeletekre, és mély tálba téve, besózom és megborsózom. Így hagyom állni egy órán át. Fél kiló birkacsontból és fél kiló leveszöldségből és negyed liter vízzel másfél óra alatt 1 liter jó csontlevest

főzők. Most egy lábas alját beborítom 10 deka vékony szeleltre vágott füstölt szalonnával, ezt megszórom, igen finomra vágott 5 deka vöröshagymával és a lábast megtöltöm rétegenként váltogatva a besózott juhhússal és 25 deka rizsszel. A tetején rizs legyen, amit beborítok vékony szeletekre vágott 10 deka szalonnával, azután rászűrve a csontlevest, fedő alatt kb 1 és háromnegyed, vagy 2 óra alatt puhára párolom. Magas karimájú kerek tálban tálalom. Aki nem birkából készíti, az persze nem forrázza és áztatja a húst, mielőtt a készítéshez kezd.

Rakott káposzta

Egy kiló savanyított káposztát zsíron 2 kocka pirított cukorral puhára, de azért nem kásásra megpárolunk. Szép szálás maradjon. Fél kiló seriéslapockát szeletekre vágunk, megszózzuk és mindkét oldalán hirtelen megsütjük, azután kis kockákra vágjuk. Fél 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 disznóbúst, megöntözzük azzal a zsírral, amiben a hús sült, rátesszük a káposzta másik negyedrést és ezt jól meglocsoljuk sűrű tejjel, erre jön a rizs másik fele, a káposzta harmadik negyedrésze, tejföl, azután egy sor karikára vágott füstöltkolbász, vagy kockára vágott füstölt hús, a tetejére pedig a megmaradt káposzta, amit megint bőven meglocsolunk tejjel. Aki szereti, egy kis paprikát is szórhat a káposztarétegekre. A tálat betesszük a forró sütőbe és lassú tűznél fél óráig összepároljuk. A teje pirosra süljön. Disznótorkor véres- és májashurkaréteget is rakhatunk közé.

Rizses csirke

Egy tisztított, szép csirkét sósvízben leveszöldséggel puhára főzünk. Félkiló leforrázott és azután hideg vízben két-háromszor kiöblített rizskását, kis fej reszelt vöröshagymával, 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 elfővi. Ne igen kavargassuk, hogy a rizs szemes maradjon, ne legyen kásás! Reszelt parmezán sajtot adunk hozzá.

Roueni kacsa

Voltaképen nem volna szabad levágni, hanem a nyakát kellene kitekerni, 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 az aprólék csontokról lefejtjük, daráljuk, összekeverjük 2 elkapart szardellával reszelt citromhéjjal, finomra vágott kaprival, egy evőkanál szitált morzsával és egy nyers tojással. Ezzel kikenjük a kacsa belsejét, beledugjuk a májat, 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, forró sütőbe tesszük és pirosra sütjük. A kacsát felszeletelve tál közepére rakjuk, a burgonyát köréje és ennek tetejére a kacsa belsejében párolt felszeletelt májat.

Radnai peccsenye

Csinálhatjuk marhavesepeccsenyéből és borjúdióból egyaránt. A húst ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, besózzuk. Minden szeletet az egyik oldalán vékonyan megkenünk egy keverékkel, mely áll reszelt vöröshagymából, igen finomra vágott zöldpetrezselyemből és kevés törött fekete borsból. A szeleteknek erre a bekent felére teszünk egy körülbelül akkora füstöltszalonna szeletet, mint a hús, de igen-igen vékonyra vágva. Két fogpiszkálóval a húshoz tűzzük, lábasba rakjuk őket egymás mellé, leöntjük kellő mennyiségű zsírral, egy pohár jó fehérborral és fedő alatt puhára pároljuk. Találáskor a fogpiszkálókat kiszedve, a szalonnás hússzele-

tekét a tál közepére rakjuk és gombás rizsből koszorút rakunk köréje.

Ramsztek (Albrecht módon)

Egy kiló ramsztekét ujnyi vastag szeletekre vágok, széleit több helyen bevagdalom, húsverővel könnyedén megveregetem, besózom és borsozom, kevés liszttel meghintem, azután mindkét oldalán hirtelen megsütöm forró zsírban. Egy serpenyőt kikenek bőven vajjal, balerakom a ramsztekéket, leöntöm a zsírral, amiben sült, két deci hús- vagy csontlevessel és egy deci fehér borral, azután fedő alatt párolom egyenletes, lassú forrással. Mikor már majdnem puha, 15 deka kockára vágott libamájat, 5 deka kockára vágott főtt sonkát, 5 deka szeletekre vágott gombát hintek rá és fedő alatt még 15 percig párolom. Akkor a szeleteket tálra rakom, a levében egy deci tejfölt forralok föl, melybe egy evőkanál mustárt habartam el és a májjal, sonkával, gombával együtt a hústra öntöm.

Ropogós kismalac

A megtisztított, megmosott kismalacot (legfeljebb hat-hetes lehet) szárazra megtörüljük, kívül-belül besózzuk, a hasüreget megkenjük majorannával, a hasüreget kifeszítjük 2 keresztbetett fadarabkával, száját felpeckeljük kis fadarabbal, vigyázva, hogy a nyelvét meg ne sértsük, füleit és farkincáját zsíros papírba csavarjuk és lábait szétterpesztve, tepsibe tesszük. Így hagyjuk állni hideg helyen egy órán át. Ennek elteltével, leöntjük sísteregve forró zsírral, alája öntünk egy deci vizet és beletesszük a forró sütőbe, ahol egyenletes, nem hirtelen, de jó tűznél sütjük, 2—3-szori öntözés mellett, a saját levéből, míg a víz el nem párolódott. Ezután sül ropogásra, miközben szalonnabőrkével és a saját zsírjával felváltva kengetjük, ez utóbbit kenőtoll segítségével. Mikor a bőre már piros és ropogós, feltrancsírozzuk. Először levágjuk a fejét, melynek szájából kivettük a pecket és egy citromot, vagy piros almát tettünk a helyébe, ez a fej hosszában kettévágva, jön a tál elejére. Azután levágjuk a combjait és két izre vágjuk, ez jön a tál másik végébe;

a fej és a combok közé jön a szépen feldarabolt malac többi része, olyan sorrendbe rakva mint, ahogy egészben volt. A levét nem öntjük a tálba, hanem külön szószos csészében találjuk. A fülről és farkincáról 5–10 perccel a sütőből való kivétel előtt szedjük le a papírt. Tudom, hogy sokan félnek attól, hogy vizet öntsenek alája, de ez téves aggodalom, azt a decit elforrja míg a húsa porhanyósodik és azután ráér pirosra és ropogósra sülni. Tapasztalásból tudom.

Savanyú tüdő

Egy kisebbfajta borjútüdőt vesszek a szívvel együtt, kivágom a légsőt és a hörgőket, azután az egészet gondosan megmosom és fazékban kb egy óra alatt puhára főzöm másfél liter sós vízben 10–12 szem egész borssal, 3–4 babérlevéllel, egy kisebbfajta egészben hagyott hámozott vöröshagymával. Háromnegyed deci sima lisztből, annyi zsírral, amennyit felvesz, aransárga rántást készítek, késhegynyi piros paprikát szórok bele és felengedem 2 merőkanállal atból a leszűrt léből, amelyekben a tüdő főtt. A tüdőt és a szívet felszeletelem kb 5 cm hosszú és 1 cm széles csíkokra, a felengedett rántásba vetem és annyi lét öntök még utána hogy híg főzelek sűrűségű legyen. Citrommal vagy ecettel savanyítom, jól összeforralom 3–4 percen át és a főzelékes tálban levő 1 deci sűrű tejföllel összekeverve találom. Szalonnás, vagy zsemlyegombóc való hozzá.

Spékelt nyúlfilet párolva

A nyúlgerincről kétoldalt lefejtjük a húst egy egy darabban. A felső combból azután kivesszük a csontot, vigyázva, hogy a húst ne roncsojuk, vagy forgácsoljuk. Ahol a csont által hagyott lyuk van kettévágjuk a húst, valamint a két fél nyúlgerincet is keresztben. Nyerünk így nyolc darab húst, amit húsverővel vékonyra kiverünk, sózzuk, borsozzuk, füstölt szalonnával megspékeljük, kevés lisztel megszórjuk, mindkét oldalán hirtelen megpirítjuk, azután fedő alatt puhára pároljuk, szükség szerint egy-egy kanál

víz hozzáadásával. Mikor a húst tátra raktuk, levében hirtelen egy deci tejfölt melegítünk, de nem forraljuk fel és a hústra töltjük.

Sült borjúdió, vagy comb (Greuze módon)

Egy szép borjúdiót, vagy másfél kiló kicsontozott és összekötözött borjúcombdarabot besóznak és kis-é beborsozzuk. Egy lábasba teszünk felvagdálva egy szál sárgarépat és petrezselyemgyökeret, fél fej vörösnagymát, zöld petrezselymet, 5 deka gombát, fél fej kelkáposztát, egy zellert, Ennek a felvagdalt zöldségnek a tetejére teszünk igen vékonyra vágott, széles füstölt szalonnaszeleteket, erre a húst, melyet szintén szalonnaszeletekkel borítunk be. A lábasba a hústra 2 deci bort öntünk és a tűzhelyen, fedő alatt addig pároljuk, míg a levét elfőtte. Ha a hús ekkor még nem lenne elég puha, mindig egy kis vizet öntünk alája, míg egészen puha lesz. Ekkor a húst áttesszük egy másik lábasba, ráöntjük a levét a zöldségről és így hagyjuk állni, fedő alatt, a tűzhely szélén, míg a lábasban lévő zöldséget szitán áttörjük. Ekkor a húst a tűz fölé tesszük, levébe elkeverjük az áttört zöldséget, és egy deci tejtőllet összeforraluk. A húst feldarabolva tátra rakjuk, a levét szószos csészében találjuk hozzá.

Sertéskaraj (Colbert módon)

Egy kiló szép rövid sertéskarajt egy darabban lefejtünk a csontról hozzáillesztjük a szűzpecsenyét is, megsózzuk és köménymaggal hintjük be. Egy darabban levő hálót lefejtünk a hájról, beborítjuk igen igen vékony füstölt szalonnaszeletekkel. Vajon párolok csíkokra vágott kelkáposztát, vékonyra szeletelt, borsozott gombát és ezt a szalonnaszeletekre szórom. A csontról lefejtett sertéskarajt a szalonnás, gombás stb hálóra csavarom két végét összekötöm, mint egy hurkát, a háló szélét tojásfehérjével megkenem, hogy sütéskor odaragadjon, azután tepsibe téve, leöntöm zsírral és 1 pohár borral. Sütőbe téve gyakori öntözés közben puhára párolom, szükség szerint egy-egy kevés víz hozzáadásával, azután pirosra sütöm. Mialatt a húst felszeletem, levében egy deci tejfölt forralok fel.

Sonka kenyérben sütvé

Erre a célra csak olyan kicsi sonkát használhatunk, amelyik nem nagyon sós, — tehát legjobb az u. n. kassai sonka, vagyis, amelyik ilyen módon van pácolva. A kb 3 kilós sonkát szépen megmossuk, azután a csülköt levágva, annyi vízben, amennyi ellepi, forrástól számított 2 órán át főzzük. Kivéve a vízből, szitára tesszük, mikor kihült, szárazra töröljük és hideg helyre állítjuk, a bőrét levesszük, de a kövérjét nem. Másnap félbarna lisztből, vagy rozsból, rendes kenyértésztát dagasztunk, erősen lisztezett deszkán 2 ujjnyi vastagra kinyújtjuk, a teljesen száraz sonkát belecsomagoljuk úgy, hogy a tészta a sonka alján érjen össze, aztán mikor a kenyértészta már kellő módon megkelt, kenyérsütő kemencében (mi városiak persze péknél) megsütjük. Első alkalommal akkor kezdjük fogyasztani, mikor a kenyér már alig langyos, de a sonka persze belül még egészen meleg. Mindig annyit vágjunk le, amennyit éppen fogyasztunk, a többi mindenestől együtt hagyjuk. Így a kenyér és a sonka napokig nem szárad ki és együtt fogyasztva kitűnő hidegen is.

Savanyú sertésfej

Ízlés szerint sózott és ecetezett vízben főzünk karikára vágott sárgarépat, petrezselyengyökeret, néhány szem borsot 2—3 babérlevelet és ha van, 4—5 szál tárkonyt. Egy fiatal süldőfejet szépen megtisztítunk, a tokaszalonnát levágjuk és a hosszában kettévágott sertésfejet mély tálba téve, leöntjük a forró páclével. Így hagyjuk állni 48 óráig. Ha a páclé nem lepné el teljesen a fejet, úgy naponta kétszer megfordítjuk benne. A harmadik napon a fejet a páccal együtt addig főzzük, míg a hús a csontokról leválik. A pácléből egy merőkanálnyit leszűrünk, teáskanálnyi mustárt és 3 evőkanálnyi reszelt tormát forralunk fel benne, a csontokról leszedett húst és a lenyúzott nyelvet ízlésesen felvagdálva tálra tesszük, a tormás páclét pedig ráöntjük.

Szalonnás sült

Tepsiben hosszúkás halmot rakok kockára vágott sárgarépa-, zeller- és petrezselyemgyökerekből kockára vágott vöröshagymából, melyeket egészborssal, koriander- és borókamaggal, valamint összetört babérlevéllel fűszerezek. Másfélkilós tisztított ramszteket sűrűn és mélyen megszurkálók ferde irányban egy késsel. Ezeket a lyukakat főzőkanál nyelével megtágnom, azután füstöltszalonnadarabokat dugok beléjük. A húst megsózom, megborsozom, ráteszem a zöldséghalomra. Leöntöm 12 deka forró zsírral, két deci vörösborral és sütőben puhára párolom, gyakori öntözés közben és ha szükség lenne rá, egy-egy kanál víz hozzáadásával. Mikor puha a hús, a zöldséget átpaszírozom, egy deci tejföllel összeforralom és a húrra öntöm.

Szardellás borjúszelet

Tíz deka vaját, 3 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.

Szerb rostélyos

Forró zsírban fonnyasztok 2 fej apróra vágott vöröshagymát, belérek 1 és félkiló rostélyost és fedő alatt paprikával és sóval fűszerezve, szükség szerint kis vizet adva mindig hozzá, puhára párolom. Felébe vágott burgonyákat, 6–8 nagy zöldpaprikát, ugyanannyi érett paradicsomot karikára vágva, negyedkiló 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 elfővi 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.

Savanyú hagymás tokány

Negyedkiló sertés lapockát negyedkiló disznóvesét, negyedkiló disznómáját veszünk hozzá. 2 fej apróra vágott vöröshagymát zsíron üvegesre fonnyasztunk, belevetjük a falatnagyságúra vagdalt húst. Sóval és borssal fedő alatt kb félóraig pároljuk, mindig egy kis vizet öntve alája. Akkor aztán az ugyanígy felaprózott vesét tesszük hozzá és ugyanígy pároljuk tovább míg puha lesz a vese és a hús. Izlés szerint savanyítjuk citrommal, vagy ecettel, jól összeforraljuk 2 deci tejföllel és a szintén feldarabolt máját beletéve, még öt percig pároljuk együtt. A vesét meg kell tisztítani nyersen a benne lévő fehér részekről és leforrázni, utána hideg vízben lemosni, mielőtt a lábasba tesszük.

Székelykáposzta vagy székelygulyás

Negyedkiló disznófelsált, negyedkiló papszeletet, negyedkiló disznólapockát falatnyi darabokra vágok. Két fej apróra vágott vöröshagymát zsíron aranyárgára pirítok, egy kanál édesnemes szegedi rózsapaprikát keverek el benne, 2 evőkanálnyi paradicsompürét, 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 tejfölt keverek hozzá, egyet forni hagyom együtt az egészet, azután mély tálban tálalom. Nyáron karikára vágott zöldpaprikát szórok a tetejére. Egy Székely nevű megyei levéltáros kreálta. Okos ember volt! Igaz?

Szardellás borjűhús

Szép borjűdiót, vagy egy darabban lévő boriúbordát megmosunk, de nem sózzuk be. 10 deka vajat és 2 tisztított szardellát együtt átpaszírozunk és hideg helyre tesszük, hogy jó kemény legyen. A borjűhúsba sűrűn és mélyen lyukakat fúrunk, melyekbe jó mélyen beledugunk kis darabkákban szardella vajat. Az így előkészített húst be-

kenjük igen finomra vágott tárkonnyal, vagy esetleg kápribogyóval, leöntjük forró vajjal és mindig egy kis tejjel leöntöztetve, pirosra és puhára sütjük a sütőben. Makaróni, vagy rizs való hozzá.

Szűzpecsenye medaillonok

A sertés vesepecsenyéjét hívjuk szűzpecsenyének. Szépen megtisztítjuk és keresztben, újjnyi vastag szeletekre vágjuk, sózzuk, borsozzuk és mindkét oldalán hirtelen megsütjük kevés zsíron. Mikor megsült, 10 deka darált füstölt-szalonnát vetünk hozzá maréknyi finomravágott zöldpetrezselymet, tojásnyi reszelt vöröshagymát és 25 deka nagy darabokra vágott gombát. Fedő alatt mindezzel puhára pároljuk, azután 1 deci tejfölt öntve hozzá, a levét rozsdapirosra forraljuk.

Szarvas szeletek

A szarvas combjából, vagy gerincéből kétujjnyi vastag szeleteket vágunk. Húsverővel mindkét oldalán megvergetjük. Egy fazék aljába teszünk néhány vöröshagymakarikát és petrezselyemszalát, erre egy réteg húst, megint hagymát és petrezselymet. Ezt így rakjuk felváltva, míg a hús tart. Ekkor leöntjük ízlés szerint sózott és leszűrt vízzel, amiben előzőleg két baberlevelet, néhány szem borsot és kis citromhéjat főztünk. Lefedjük és így hagyjuk állni 24 óráig. Ekkor kivesszük a pácból és vékony füstölt-szalonna szeletekkel megtűzdeljük. Zsírral és mindig egy-egy teimerőkanál leszűrt páclé hozzáadásával puhára pároljuk. Mikor puha és zsírjára párolódott, a zsírjában egy deci tejfölt forralunk fel és tálaláskor a hústra öntjük.

Töltött svéd felsől

Szép nagy felsőlseleteket vékonyra kiverünk, kevés mustárral bekenjük az egyik oldalát, azután kevés párolt gombás rizzsel, erre vékony sonkaszeletet teszünk, amit vékonyan megkenünk szardellavajjal. Összesodorjuk, végeit bedugdossuk, mint a töltött káposztáét, tiszta fehér zsineg-

gel átkötjük, lábasba rakjuk őket, leöntjük forró zsírral és — mindig egy kis víz hozzáadásával — puhára pároljuk. Mikor már felig puha, zöldborsót, kockára vágott sárgarépat, kalarábét, esetleg spárgát és kelbimbót teszünk hozzá. Mikor mindez puha, a húst felszeletelve tálra rakjuk, mialatt a lében maradt zöldséget tejjel forraljuk össze és a hústra öntjük.

Tűzdelt borjúmáj

Félkiló borjúmáját széles, újjnyi vastag szeletekre vágunk és megtűzdeljük füstöltszalonnával. Nem sózzuk! Egy lábasban forró zsírban megfonnyasztunk két evőkanálnyi reszelt vöröshagymát, ráöntünk egy deci vörösbort és mikor ezt majdnem egészen elforrtá, beletesszük a tűzdelt májszeleteket, melyeket csak közvetlenül a lábosba helyezése előtt sózzuk meg mindkét oldalán. Leföldjük a lábost és 5—8 perc múlva kiszediük a májat a tálra, leöntjük levével és rizs körítéssel tálaljuk.

Töltött liba

A fiatal szépen megtisztított, mosott, szárazra törölt és 2 órával előbb besózott liba hasüregét megtöltjük a következő töltelékkel: 4 keményre főtt tojás fehérjét apróra vagdaljuk és összekeverjük 20 deka apróra vágott gombával, snittlinggel, egy deci tejjel, melyben a 4 tojás áttört sárgáját kevertük el, a liba kockára vágott májával, sóval, borssal, majorannával, 2 nyers egész tojással és egy kanál vörösborral. Ezek után a libát pirosra és ropogósra sütjük. Tálaláskor a tölteléket körítésnek adjuk hozzá, a salátán kívül.

Tálban pirított csirke

Egy tűzálló tál alját beborítjuk vékonyra vágott füstöltszalonna szeletekkel. 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 rán-

tott 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 zsírt leöntjük róla és egy deci tejföllel összeforralva, mártásos csészében tálaljuk a hús mellé.

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, azután kinyomott zsemlyével, 4 nyers tojással, borssal, majorannával, 10 deka apró kockára vágott füstöltszalonnával, 3 tisztított, elkapart szardellával jól eldolgozzuk. A borjúcombba az egyik nyílást bevarrjuk, a másikon át betöltjük a vagdalékokat, azután a nyílást is 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 keveréssel öntözzük. Vegyes salátát és gombás rizst adunk melléje.

Töltött borjúszelet

A borjúszeleteket vékonyra kiverem. Készítem a következő töltelék: rizst, gombát, vöröshagymát és zöldpetrezselymet együtt puhára párolok. Mikor kész, darált sonkát, vagy füstölthúst keverek közé. Rakenem a kivert, sózott borjúszeletekre és ezeket összesodorva, göngyöleg formára, tiszta fonállal átkötöm. Lábasban, zsíron puhára párolom. Tálaláskor a fonalat leveszem, s göngyölegeket szeletekre vágom, keresztben. Azalatt, míg vágom, a tűzhelyen hagyott tepsiben 2 deci tejfölt forralok a zsírában és ráöntve tálalom.

Töltött káposzta

I. Húsdarálón kétszer átdarálók 5 deka füstölt szalonnát és 40 deka sertéslapockát. Összekeverem mély tálban 1 nyers tojással, puhára párolt 5 deka rizzsel, nagydiónyi zsírban fonnyasztott reszelt vöröshagymával, izlés szerinti sóval, borssal, paprikával. Háromnegyed kiló szálas, savanyú káposztát izlés szerinti kaporral és csomborral vaslábasba teszek. 12 nagy savanyított káposztalevélnak levékonyítom a torzsáját és a fenti vagdalékokat 12 részre osztva, minden káposztalevéltre teszek egy részt, belesodrom a levélbe, a két végét bedugdosom és a lábasban lévő káposztára helyezem. Mikor mindez a lábasban van, leöntöm vízzel, ha nem volna elég savanyú, vagy sós a káposzta, úgy káposztalevél, vagy sóval pótolom és fedő alatt puhára párolom. Leveszem a töltelékeket a káposztáról egy mély tálba, ráöntök egy tejmerő kanállal a főzelék levéből és lefödve, a tűzhely szélére teszem, ahol nem forr, csak melegen marad. A káposztát berántom jó zsíros, hagymás paprikás rántással, összeforralom és mikor már kész, visszaöntöm azt a lét is, ami a töltéken van, a tálban összekeverem 2 deci tejjel és rárakva a töltelékeket, tálalom. Aki el akar belőle tenni másnapra, az tejfölözés előtt tegye meg. Én mindig előtte való napon főzöm, tejföl nélkül hidegre teszem és másnap felmelegítve eszem először, persze tejfölösen. A káposzta melegítve jó igazán.

II. Kolozsváron így tanultam: süldő disznó szalonnájáról lefejték egy akkora darab bőrt egy darabban, mivel egy nagy vaslábast kibélelhetek. Ebbe a kibélelt lábasba teszek négyujnyi vastagon savanyúkáposztát csomborral, rá egy nagy darab, laposra vágott sertésdagadót, megint káposztát és a tetejére töltöttkáposztát, amit úgy készítek, hogy zsíros disznóbúst apróra megvagdalok egy negyedrészes súlyú füstöltzalonnával, beleteszek egyötödrész súlyú párolt rizst, zsíron pirított vöröshagymát; sóval, borssal, paprikával izlés szerint fűszerezem. káposztalevelekre rakom és azokba belecsomagolom. Mikor már ez is a lábasban van, lefödöm és lassú forrással 2—2 és fél óráig főzöm. Persze káposztalevet is öntök rá; ha túl-savanyó, vizezve. Mikor megfőtt, kivesszem a töltelékeket, édes tejszínből és lisztből

készült habarékkal behabarom a káposztát, egyet forni hagyom vele, visszarakom a töltelékeket és az egészet hideg helyre teszem másnapig. Akkor a sütőben lefedve, másfél óráig melgítem, hogy a töltelékek és a középen lévő hússok is forrók legyenek. Hirtelen sült sertéskarajt és kolbászt találunk mellé, — azután minél előbb Karlsbadba megyünk.

Töltött kelkáposzta

A megmosott kelkáposzta külső nagy leveleit leszedjük, lobogva fővő sósvízzel leforrázzuk és ebben a forró vízben hagyjuk állni 5–6 percig azután szitára borítva leszűrjük. Egy kiló sertéslapockát 15 deka füstöltzalonnával megdarálunk, apróra vágott hagymán párolt 10 deka rizst keverek hozzá, sózom, borsozom, megtöltöm vele a leforrázott kelleveleket, mint a töltöttkáposztát szokás. A kel többi részét laskákra vágom, labasba teszem, sózom, ráhelyezem a töltelékeket, annyi vizet töltök rá, hogy jól elépje és 1 és fél óra alatt megfőzőm. Zsírból, lisztből, kevésbé borsozott rántást készítek, hozzávegyítem a főzelékhez, összeforralom és tálaláskor 2 deci sűrű, jó tejföl keverek hozzá.

Tejfölös galamb citromosan

Négy fiatal galambot megtisztítunk, besózzuk és igen vékony, majdnem átlátszó szalonnaszeletekbe burkoljuk. Kevés zsírt adunk egy labasba, belerakjuk a galambokat, leöntjük egy féldeci citromos borral és fedő alatt puhára pároljuk. Akkor áttesszük egy tepsi-be, leöntjük 2 deci tejföllel és a már jó forró sütőben, hirtelen tűznel pirosra sütjük. Gombás rizst adunk hozzá.

Töltött rostélyos

1 kiló rostélyost megszabadítunk a csontoktól, a szélét levágjuk, úgyhogy csak a rostélyos egy darabban lévő kerek közepe — u. n. rózsája — legyen a deszkán. Ezeket a húsdarabokat megsózzuk, vékonyra kiverjük, de vigyázva, hogy át ne szakadjanak. A levagott rostélyos széleket meg-

tisztítjuk inaktól, faggyútól, apróra összevágjuk, vagy daráljuk, összekeverjük egy tejbeáztatott, kinyomott 2 napos zsemlyével, 3 evőkanálnyi rizzzel, amit előzőleg 10 deka gombával és zöldpetrezselyemmel félig megpároltunk, hozzákeverünk kiskanálnyi vöröshagymát, 2 nyers tojást, rákenjük a húsrá, göngyöleget sodrunk belőle, tiszta fonállal átkötjük és zsíron, mindig egy kis víz hozzáadásával puhára pároljuk. Tálaláskor felszeleteljük és rizskörítéssel találjuk.

Töltött libanyak

A libanyakról lehúzom a bőrt egy darabban és a keskenyebbik végét bekötöm. Akkor aztán elkezdek lopkodni. Egy kis darabot a felső szárnyból, kicsit 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 vöröshagymával párolt, vékony szeletekre vágott gombát, 2 nyers tojást keverek hozzá, meg egy kis majorannát és megtöltöm vele a libanyakat. A felső széles nyílást bevarrom fehér fonállal és libazsírral megsütöm a sütőben, mint a horkát, egy két evőkanál víz hozzáadásával. Mikor pirosra sült (kb 40 perc alatt), úgy szeletelem mint a szalamit. Hidegen is jó. Ha melegen találjuk, lencsefőzeléket vagy párolt piros káposztát adunk melléje.

Töltött sült malac

Szépen megtisztított, kis malacot besózok. Egy lábasban zsírt olvasztok, puhára párolok benne 15 deka tisztított, darabos gombát, kávéskanálnyi reszelt vöröshagymával és evőkanálnyi vagdalt zöldpetrezselyemmel. Mikor puha, hozzáadom a kis malac apróra vágott máját, szívet, tüdejét. (A vesét kidobom). Két tejbe áztatott, kinyomott zsemlyét szitán áttörök, összekeverem 15 deka kis kockára vágott füstölthússal, 3 nyers tojással és szintén a gombás malac aprólékhoz adva, összekeverem és fedő alatt 5 percig együtt párolom az egészet. A tűzről levéve, izlés szerint sózom és

borsozom, megtöltöm vele a kis malac hasát, a nyílást bevarrom és sütőben szép pirosra és ropogósra sütöm, mint a malacpecsenyét szokás. Találáskor a szokott módon feldarabolom, a tölteléket pedig tejmerőkanállal, kupakba rakva, mellé tálalom.

Töltött szőlőlevél

Fiatal, világoszöld, tenyérnagyságú szőlőleveleket használok erre a célra. Fél kiló kövér sertéshúst, negyed kiló borjúhúst, 15 deka füstöltzalonnát megdarálok, hozzáadok 10 deka főtt rizst, egy egész nyers tojást, sót, borsot ízlés szerint, jól összekeverem és megtöltöm vele a jól megmosott szőlőleveleket. 30–40 szőlőlevelet laskákra vágok, lábasba teszem, tetejébe rakom a töltött leveleket, annyi vizet öntök rá, hogy ellepje, ízlés szerinti sót és egy babszem nagyságú borkő darabot vetek belé, azután fedő alatt puhára főzöm, de vigyázva, hogy el ne főljön. Zsírból, lisztből piros rántást készítünk, kissé borsozzuk és ezzel berántjuk a főzeléket, azután jó sűrű tejfölt keverve hozzá, tálaljuk. Pikáns ízű, finom étel; szeretni fogják.

Töltött borjústeak

10 db kb centiméter vastagságú borjúdiószeleteket vágunk 1 kiló húsból és besózzuk. Negyedkiló boriú májat, 5 deka füstöltzalonnát átdarálunk, hozzávegyítünk 2 nyers tojást, 5 deka igen apróra vágott, zöld petrezselymen és kevés reszelt hagymán, borssal, sóval párolt gombát, és ezzel a keverékkel megkenünk 5 boriúszeletet úgy, hogy a szeletek körös körül fél cm szélességben üresen maradjanak. A szeleteknek ezt az üres szegélyét bekenjük nyers tojásfehérjével, mindegyikre teszünk egy üres borjúszeletet, a szeleteket jól összenomjuk, fogpiszkálóval összetűzzük, tepsibe tesszük, leöntjük 5 deka vajjal, egy csésze hús- vagy csontlevesel és a sütőben puhára pároljuk, gyakori öntözés közben. Mikor már puha, a fogpiszkálót kiszedjük belőle és tálra rakjuk. A levében ezalatt a tűzhelyen egy deci tejfölt forralunk fel és a tálban lévő húsról öntve tálaljuk, ízlés szerinti köritéssel.

Töltött borjúszív

A borjúszívet jól megmossuk. A szívkamrákat szépen kitisztogatjuk, több vízben átöblögetjük, végül ujjunkra csavart vizesruhával kitörölgetjük. Egy tejbeáztatott, kinyomott zsemlyét, 10 deka vagdalt, főtt füstölthúst, 2 apróra vagdalt keménytojást, 2 nyerstojást, 10 deka darabokra vágott pároltgombát, sót, borsot, majorannát összekeverünk, megtöltjük vele a szívkamrákat és a sütőben megsütjük, mint az egybesült borjúhúsokat szokás. Az utolsó 20 perc alatt 3–4 szer megöntözzük egy egy kanál tejföllel. Mikor puhára és szép piros, keresztben szeletekre vágjuk és a levét ráöntve, találjuk.

Töltött bárány

Szép tejesbárány egyik felét jól megmosom, két háromszor váltogatott vízben, szárazra törülöm tiszta ruhával és kellőleg sozva, egy óráig állni hagyom. Most megemelem a bőrét és a következő keverékkel töltöm meg: egy báránymájat, tüdőt, szívet jól megmosok és húsdarálón megdarálom 25 deka füstöltszaloncukrával, áztatott, kinyomott zsemlyével, azután összekeverem 16 deka apróra vágott gombával, fél tojásnagyságú vagdalt vöröshagymával, négy darab durván megvágott keménytojással, 2 nyers tojással és evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselyemmel, ízlés szerint fűszerezem sóval, borssal, majorannával. A nyílást bevarrom tiszta fehér fonállal és a sütőben, lassú egyenletes tűznél előbb puhára párolom, majd pirosra sütöm. Gondosan eltávolítva a fonalat, felszeletelem, talra rakom és alájaöntöm a levét. Hidegen, melegen egysránt jó.

Tejfölös pulykapecsenye

A szépen meg tisztított, megmosott, besózott pulykának a bőre alá igen-igen vékonyra vágott széles szalonnaszeleteket csúsztatunk a mellen és a combokon; elsimitjük, hogy gyűrődés ne legyen rajta, hanem simán és egyenletesen, szinte észrevétlenül simuljon a bőr alatt. Leöntjük 10 deka sístergő, forró zsírral, egy deci borral és néhány szem

fekete borsot, 2 babérlevelet, egy sárgarépa- és egy petrezselyemgyökeret karikákra vágva, melle szórunk, azután betesszük a sütőbe. (Akinék nem kell spórolni, az a has-
 űregget teletömheti nagy darabokra vágott gombával is.) A
 pulykát addig pároljuk, mindig egy kevés víz utánatöltésé-
 vel, míg puha lesz. Ekkor kivesszük a tepsiből és a levet
 áttörjük szitán. A pulykát visszatesszük a tepsibe, ráöntjük
 az áttört levét és egyenletes jó tűznél pirosra sütjük, néha
 egy-egy kanál tejfölt öntve rá. Mikor a pecsenye már szép
 piros, felszeleteljük és ezalatt a levében a tűzhely lapján
 egy deci tejfölt forralunk fel. A tálban lévő pecsenyére
 2–3 kanállal öntünk a tejfölös levéből, a többit mártásos
 csészében találjuk hozzá.

Tyúkhús croquette

A levesben egészen puhára főlt tyúk húsát leszedjük
 a csontokról, egy tejbeáztatott zsemlyével 15 deka főtt
 füstölthússal, 10 deka füstöltszalonnával együtt átdaráljuk,
 20 deka párolt gombát, snittlinget, borsot, sót és két egész
 tojást keverünk hozzá, pogácsákat formálunk belőle, melye-
 ket lisztben, felvert tojásban és szitált morzsában megmár-
 togatva, pirosra kirántunk,

Vagdalt hús

Tejben áztatott 1 zsenlvet, 5 deka füstölt szalonnát,
 15 deka borjúlápockát és 20 deka sertésdagadót kétszer
 átdarálók egy mély tálba, utána a tejbeáztatott és kinyomott
 zsemlyét. Összekeverem 2 gyűszűnyi sóval, csipet törött
 borssal, majorannával, nagy diónyi apróra vágott, arany-
 sárgára párolt vöröshagymával és egy nyers tojással. Két-
 féleképpen süthetem meg. 1. Pogácsákat gömbölyíték belőle
 morzsával meghintett tenyérrel, egy ujjnyi vastagra lapítom
 és forró zsírba téve a tűzhely fedett lapján fedő alatt, nem
 túlgyorsan mindkét oldalon pirosra sütöm. 2. Tenyérnyi
 széles, 3 ujjnyi vastag téglányt formálok belőle, szitált mor-
 zsával behintem. 2 tojásnyi zsírt olvasztok egy tepsiben,
 beleleteszem a húst, vigyázva, hogy el ne törjön és a sütőben
 40–45 perc alatt megsütöm, gyakran öntözve a saját levé-

vel. Mikor megsült, a nagy villa és a lyukas lapát segítségével deszkára emelem a húst és mialatt szeletelem, a tepsiben maradt levét 1 deci tejföllel forralom össze és ezt tálaláskor a húrra öntöm.

Vörösbokban párolt nyúlgerinc

A nyúlgerincet bepácoljuk, úgy mint mikor vadasan készítjük el. Így hagyjuk állni 2–3 napig, akkor kivesszük a pácléből, mit a nyúlaprólékkal együtt pástétomnak használhatunk fel. A nyúlgerincet sűrűn megspékkeljük, füstölt-szalonnával, leöntjük sűrű forró zsírral és a sütőbe tesszük. Mikor a vizét elforrtá már, leöntjük két deci jó vörösborral és egyenletes tűznél pároljuk, míg egészen puha lesz, szükség szerint mindig egy kis víz hozzáadásával. Mikor már majdnem kész, 15 deka apróra vágott gombát teszünk a levébe, megvárjuk, míg ez is egészen puha lesz, akkor kivesszük a nyúlgerincet a tepsiből és mielőtt felvágjuk, a levében két deci sűrű tejfölt forralunk fel. A húst tála rakjuk, a levéből egy kevéssel megöntözzük, a többi pedig mártásos csészében találjuk hozzá.

Valódi angol beefsteak

Vesepecsenyéből kétujjnyi vastag szeleteket vágok. Egy vasserpenyőt teljesen megforrósítok és ebbe teszem zsír, só, minden nélkül a beefsteakot. Mikor az egyik fele megpirult, megfordítom, a másik oldalon is pirosra sütöm és csak a tálan szórom meg szírt sóval. Kívül pirosra sült, belül nyers, omlós, puha. Persze legalább 48 óra vágásnak kell lenni. Ismétlem — félreértés elkerülése végett — hogy semmi sem jön a tüzes serpenyőbe, csak a szózatlan nyers hús. Egy angol hölgytől tanultam és akik szeretik az angolos, tehát jobbadán nyers húseleteket, kitudnőnek találták, Mustárt, tükörtőjást és vegyes köritést adunk hozzá.

Vesepecsenye (Rohan módon)

Egy szép tisztított vesepecsenyét beszórok és ujjnyi

távolságban, 5 cm mélyre bevagdalog. Minden ilyen hasitékba egy egy nyers libamájszeletet teszünk, melyet tojásfehérrel előzőleg megkentem. Az egészet beszórom apróra vágott gombával, azután sertésháloba csomagolom, tiszta zsineggel átkötöm és tepsibe teszem. Leöntöm forró zsírral és tejmerő kanál vízzel. Ebbe a lébe teszek 10 deka darált füstölt szalonnát, 3 kanál paradicsomvelőt és egy egészben hagyott vöröshagymát. Addig párolom, míg puha lesz, mindig egy kis víz hozzáadásával, ha már zsírjára kezd sülni. Egyórai párolás után a hagymát kidobom a léből és mikor már majdnem puha, 2 deci tejfölt öntök a levéhez. Ezzel még 20 percig párolom együtt. Persze az egész idő alatt gyakran öntözöm. Mikor kész, a zsineget lefejttem róla és az egészet ferdén felvágom szeletekre, mellé pedig csészében a levét tálalom, valamint pirított burgonyakarikákat és rizst.

Vegyes roulade

Egy szép, vékonyra vágott felsálszeletet megkenünk vékonyan őrölt, füstöltszalonnával, Erre teszünk egy vékony sertéshússzeletet, ezt megkenjük vékonyan őrölt sertésmájjal. Erre adunk egy vékony borjúszeletet, amit bekenünk felvert tojással, amiben vagdalt sonkát, vagy füstölt húst kevertünk el jó sűrűn. Hosszú göngyöleget csinálunk belőle, a végét bedugdossuk, fehér, tiszta fonállal átkötözzük, tepsibe tesszük és a sütőben, zsíron punára pároljuk, szükség szerint mindig egy kis víz hozzáadásával. Mikor már puha, ferdén felszeleteljük, mialatt a levében tejfölt és kevés citromlét forralunk fel.

Vadason készített hús

A vadat — de lehet vesepecsenyét, felsált, vagy libamellet is — bepácoljuk. Mikor már elakarjuk 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 nyúlpestétom receptjében megtalálják. Mikor kész,

két deci jó tejjelölt ös'ösk rá, finomra vágott kaprit keverünk hozzá és a felvágott húst beletéve, összeforraljuk, majd a húst tála rakva, a mártás egy részét ráöntjük, a többit mártásos csészében találjuk. A hústál szélére citromkarikákat rakunk és minden karika közepére egy szem kaprit teszünk.

Vaddisznó főve

A szépen megtisztított, megmosott, kicsontozott vaddisznóhúst 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, $\frac{1}{4}$ rész borcsejbe söt, egészborsot, szelekre vágott sárgarépat, zellert, petrezselyemgyökeret, nagy fej vöröshagymát, egy kettévágott hámozott narancsot és citromot, vékonyra hámozott citrom- és narancshéjat teszünk. Ez utobbiaknál, mint mindig, ha narancsot, vagy citromot használunk, vigyázni kell, hogy se a gyümölcsön, se a héjon fehér rész ne maradjon, mert az keserű. Bibért is vetünk belé és mindezzel főzzük a vaddisznóhúst, 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 ecetes tormával, áfonyával, vagy csipkebogyóval találjuk. Hidegen, melegen egyaránt jó.

Vagdalt borjútüdő

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

Zöldséges bárány

Egy szép báránycombót megmosok és tizlés szerint

beszóva állni hagyom két órán át. Ekkor igen vékony füstöltszalonna-szeletekkel megspékelem, tepsibe teszem, azzal a lével, amit engedett, leöntöm siftergő forró zsírral, teleszórom vékonyra vágott sárgarépa-, petrezselyemgyökér-, zeller és kalarábékockakkal, valamint egy laskákra vágott, kemény, fél kis kelkáposztafejjel. Bateszem a sütőbe, gyakori öntözés közben puhára párolom és pirosra sütöm. A húst kivéve a tepsiből tála teszem, lefedem és a melegítőn, vagy ha az nincs, a tűzhely szélén hagyom, hogy ki ne hűljön. A zsírjára lesült, víznélküli zöltségek levébe egy evőkanálnyi grízes finomlisztet sárgát ok meg, felengedem egy merőkanal vizes fehérborral, szitán áttöröm összekeverem 2 deci tejjel, visszateszem belé a húst, hogy együtt felmelegedjék, azután, mikor már jól forrt együtt, miaiatt a húst felvagdalom, egy tejmerőkanál bort forralok még fel vele mártás sűrűségűre és a tálon lévő felszeletelt húsrá öntöm. Ke.bimbó, karfiol, esetleg zöldborsó illik hozzá kőritésnek.

Zöltséges marhanyelv

Egy füstöletlen marhanyelvet jól megmosunk, só vízben puhára főzzük, azután hideg vízbe tesszük és lehúzzuk a bőrét, 10 deka füstöltszalonnát átdarálunk és kockákra vágott sárgarépa és petrezselyemgyökérrel, zellerrel, vöröshagymával fedő alatt addig pároljuk, míg a zöltség pirulni kezd, azután 5 deka paradicsomvelőt keverünk közé. Ekkor beletesszük a nyelvet és az egészet együtt pároljuk félórán át mindig egy kis let töltve utána abból, amiben a nyelv főtt. Ezután a nyelvet kivesszük, a zöltséget kb 5 deka lisztel meghintjük, felerassztjuk annyi levessel, amiben a nyelv főtt, hogy kellő sűrűségű mártást kapjunk. Feiforraljuk és rászűrjük egy lábasban lévő, vajon párolt, felszeletelt 15 deka gombára, azzal is összefőzzük, majd a tában szépen felszeletelt nyelvre öntve tálaljuk.

Zöltséges filet

Sárgarépát, petrezselyemgyökeret, ökölnyi kemény kelkáposztát, zellert, kalarábét füstöltszalonna zsírján pu-

hára párolunk, azután szítán áttörjük és egy nyers tojással elkeverjük. Szép felsálszeleteket vékonyra kiverünk, megsózzuk, azután rákenjük a zöld-éggpürét, amit töröttborssal és majorannával fűszerezünk. Összesodorjuk, tiszta fonállal átkötjük és lábasban zsíron puhára pároljuk, egy kis víz apránként való hozzáadásával. Mikor már puha, kiszedjük a lábasból és mialatt a fonalatt leszedjük róla, a levében egy deci tejtölt forralunk fel. A hústekercseket ferdén 3 szeletre vágjuk és tálra téve, a tejfölös lét ráöntjük.

Zöltséges párolt felsált

Mástfél kiló hosszúfelsált egy darabban megmosunk, füstölt szalonnával megspékelünk, sózzuk, borsozzuk. Nagy szál sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert megtisztítunk, megmosunk és megreszelünk. Egy nagy fej vöröshagymát apróra, egy kelkáposztát vékony laskára vágunk, behintjük vele a felsált, tepsibe tesszük, leöntjük forró zsírral, kevés vizet öntünk alá és a sütőben puhára pároljuk, szükség szerinti mindig egy kis vizet öntve alá. Mikor a hús már egészen puha, kivesszük a tepsiből és míg szeleteljük, 2 deci tejtelt összeforralunk a tepsiben maradt levével és a tálban lévő felszeletelt hússal öntve, tálaljuk.

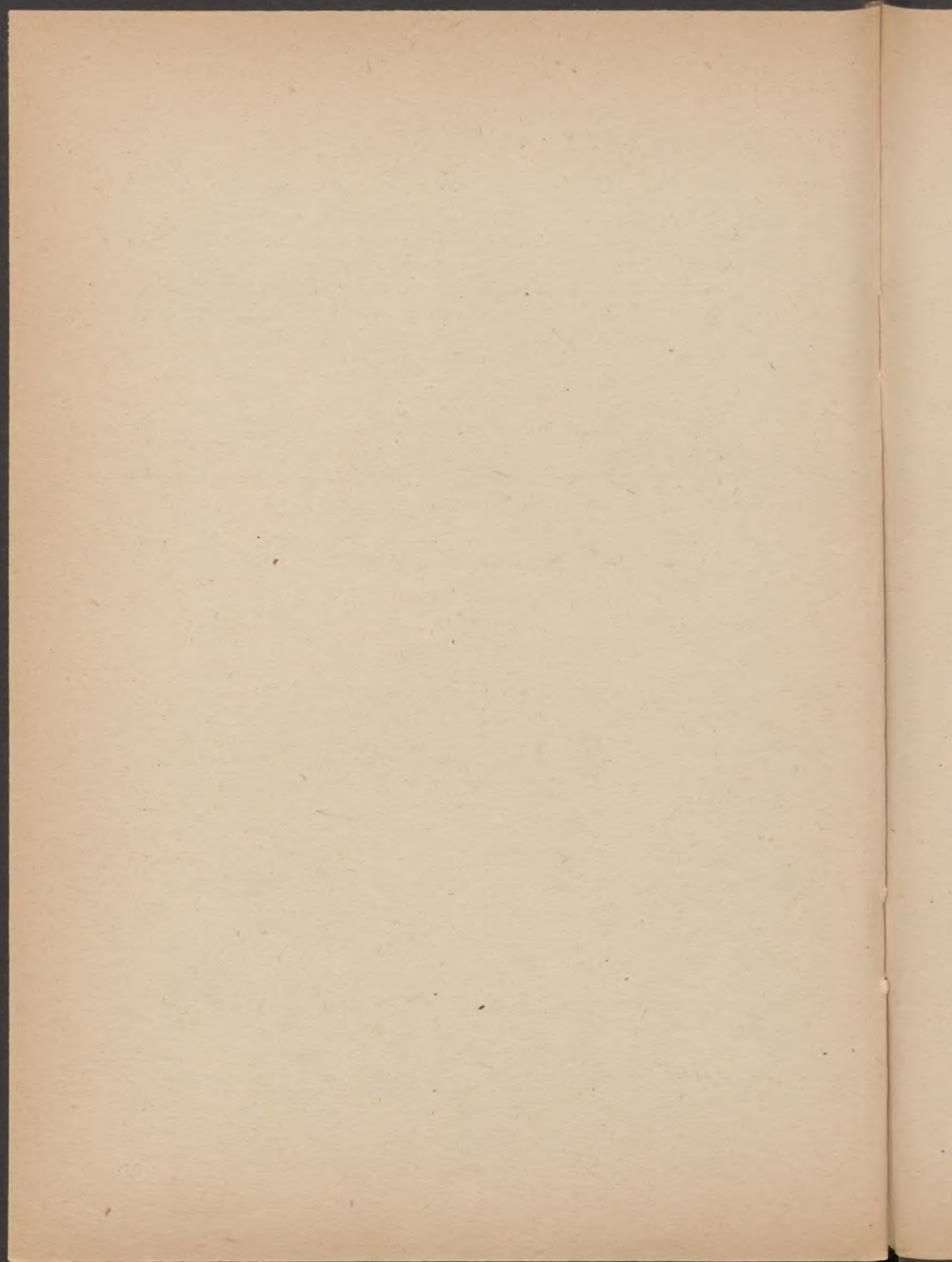
Zöltséges sertésgulyás

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

Zöltséges sertéskaraj

Egy kiló egy darabban lévő szép sertéskarajt kisujnyi vastagságú szeletekben bevagdalkunk egészen a csontig, úgy hogy csak a gerinccsont tartja össze. Minden szelet mellé teszünk felváltva egy-egy szelet füstölt szalonnát, az-

után sárgarépát, petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, piros paradicsomot, zöldpaprikát, gombát. Az egészet átkötjük fonállal és fődő alatt puhára pároljuk, azután tepsibe áttéve a sütőben pirosra sütjük. Mikor kész, lefejtük a csontról, szeletekben tálra rakjuk és rizzsel tálaljuk. A vele párolódott szalonna- és zöldségszeleteket nem adjuk asztalra.



HÚSMELLÉKLETEK, MÁRTÁSOK

Alma mártás

Nagy rétesalmát meghámozok és kis kockákra vágom. Cseréplábasban kevés vízzel 3–4 percig főzöm, egyebekben ugyanúgy készül, mint a ribizlimártás, de csak 3 kocka cukorral.

Aprólék mártás

A szárnyas aprólékot vörösboros vízben puhára főzzük zúzájával együtt, egy fél fej vöröshagymával, babérlevéllel és citromhéjjal. Gyengén piros rántást készítünk vajból és lisztből, rászűrjük a főtt aprólek levét, 2–3 gombát, a csontokrol lezedett húst és a nyers májat, a főtt zúzáat igen apróra vágva, 10 percig benne főzzük. Ezután egy deci tejfölt keverve el benne mártásos csészében a főtt vagy sült baromfi mellé adjuk.

Boros gomba mártás

Két deci jó vörösborban megfőzünk 25 deka tisztított, vékony, de széles szeletekre vágott gombát. Vajból és sárga tojásból aranysárga rántást készítünk, belekeverünk egy kiskanálnyi reszelt vöröshagymát, egy evőkanálnyi reszelt zellert, sok finomra vágott petrezselymet, késhegynyi törött borsot és ízlés szerinti sót. Megkeverjük, egyet hagyjuk forni egy deci tejföllel, főlengedük 2 deci jó csontlevesrel és együtt főzzük lassú forrással negyed óráig. Ekkor szítán átörük, összekeverjük a gombás vörösborral, egy deci tejföllel, azután csak éppen összeforraljuk együtt az egészet

és már találjuk. Főleg halakhoz kitűnő, de jó marhahúsokhoz is.

Béarnaise mártás

4 tojássárgáját, 4 csapott evőkanál liszttel, 2 deci tejjel és 10 deka olvasztott vajjal simára elhabarunk, azután folytonos keverés közt fedett lángon sűrűsítjük, utána a tűzről levéve, 2 deci jó fehérbort, fél fej reszelt vöröshagymát, 15 szem egész borsot, 3 babérlevelet, egy teáskanálnyi vastag tárkonylevelet, egy citromnak és fél narancsnak a reszelt héját, a citrom és az egész narancs levét, izlés szerinti sót és egy deci tejfölt keverünk el benne. Gőz felett folytonos keverés közt, sűrűre keverjük. Szitán áttörjük 5 deka szardellavajjal és 2 deci langyos tejjel hígítjuk fel, folyton keverve az asztalon, azután a kellő sűrűségű mártást forró vízzel telt edénybe állítjuk a tűzhely szélén, hogy tálaláskor elég meleg legyen, anélkül, hogy össze-sűrűsödne.

Cumberland mártás

Egy narancsnak és egy citromnak a héját nagyon vékonyan, hogy semmi fehér ne maradjon rajta, lehámozok és egész finomra vágom. 2 deci vörösbort, 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 és fél deci ribizli jamet teszünk bele, összeforraljuk. az apróra vágott narancs és citromhéjakat belevetjük, levesszük a tűzről és az asztalon 2 evőkanál vajat és egy kanál maraschinót keverünk bele. Mindenféle húshoz, de különösen az angolosan készíttettekhez kitűnő.

Catch-up.

5 kg érett paradicsomot, v. 1 liter sűrű eltett paradicsomot, fél kg hámozott savanykás almát, egy nagy fej vöröshagymát, 2—3 gerezd fokhagymát, 2 deka egész fahé-

jat, 2 deka szegfűszeget, 1 késhegynyi Cayenne borsot, vagy ha nincs, kávéskanálnyi pástétomfűszert együtt főzünk 1 óra hosszáig mázas, *le nem pattogzott* lábasban, azután áttörjük szűrőszitán. Azért nem szabad drótszitát, vagy le pattogzott mázú lábast használni, mert különben könnyen mérges alkatrészek képződhetnek. Az áttört masszát negyedikiló kristálycukorral, ízlés szerinti sóval, 2 deci ecettel, — lehetőleg tárkonyossal —, ismét tűzre tesszük és addig főzzük folyton keverve, míg híg lekvársűrűségű lesz. Forron 3 decis üvegekbe töltjük, légmentesen leköttjük és azon melegében melegítőkosárba rakjuk 24 órára, vagy negyedóráig gőzöljük. Meleg marhahúsokhoz, felvágottakhoz, hideg baromfihoz, szóval hideg és meleg húsokhoz egyaránt kitűnő, így mustár helyett, kissé felhígítva pedig hidegen mártásnak találjuk.

Egres mártás

Cseréplábasban, kevés vízzel megfőzök 3 deci fiatal, kemény egrest, melynek előzőleg lecsiptem a szárát és kis kemény tetejét, olyan puhára, hogy szinte kásás legyen. Fél deci tejfőlből, nagy evőkanálnyi liszttel síma habarékot készítek, felengedem egy deci vízzel és folytonos keverés közt a fővő egres közé engedem, lassan csurgatva. Belevetek 7 kocka cukrot, pici sót, összeforralom és tálaláskor még egy féldeci tejfőlt keverek hozzá.

Gomba mártás

Vajjal világos rántást készítünk, kevés reszelt vöröshagymát, sok finomravágott zöld petrezselymet, kis borsot, pici piros paprikát és vékony szeletekre vágott, tisztított, jól megmosott gombát vetünk bele. Megsózzuk, két merőkanál csont vagy húslevest öntünk rá és fedő alatt addig pároljuk, míg kellő sűrűségűre beforrt a leve. Akkor hozzáöntünk egy deci tejfőlt, melyben egy tojássárgát habartunk el és hirtelen tűzön, folytonos keverés közt, egyet hagyjuk vele forni, de csak éppen addig, míg egyet bugygyan. Ha szárított gombából készítjük, úgy a gombát előbb 2—3 szor váltogatott hideg vízben áztatjuk, azután langyos vízben még egyszer jól átmossuk.

Hideg mártás (vadhoz)

5 evőkanálnyi ribizlijamet, 2 teáskanálnyi mustárral és 6–8 szem apróra összevagdalt rumos meggyel összekeverek. Vadak, beefsteak és mindenféle marhahúshoz kitűnő. Tehetek belé 8–10 capribogyót is.

Hideg szardella mártás

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

Kapri mártás

Ugyanúgy készül, mint az uborkamártás, csak uborka helyett 3 deka jól megmosott, 5 percig áztatott, finomra vágott capribogyót teszünk bele. Mikor már felengedtem húislevesel, megkóstolom és ha kell, picit megsózom. Pár csepp citrommal savanyítom és tálaláskor két evőkanál sűrű tejfőlt keverek bele.

Kapor mártás

Nagy diónyi zsírban elkeverek 2 evőkanálnyi sima lisztet és mikor már aranyárga, belevetek két maroknyi finomra vagdalt, fiatal, zöld kaporot. Sózom, borsozom, felengedem két nagy merőkanál levestel. 10–12 percig együtt főzöm, pár csepp borecettel savanyítom, és tálaláskor egy deci tejfőllel keverem össze.

Lambelle mártás

Négy tojássárgáját, 4 evőkanál lisztet, 10 deka vaját, 2 deci paradicsompürét sűrűre befőzünk, folyton keverve. Mikor sűrű, 3 deci zöldséglevesel felelesztjük és tejfőllel keverve, tálaljuk.

Meggy mártás

3 deci szép érett meggyet megmosok, kimagozom és eszereplábasban, saját levében megpárolok puhára. Utána behabbarom, mint az egres mártást, felengedem tejmerőke-nalnyi vízzel, 5 kocka cukrot vetek bele, jól összeforralom és tálaláskor fél deci tejfölt keverek el benne.

Mousseline mártás

Három tojástárgáját, 1 és fél deka lisztet, kevés sót, 15 deka vaját, kis darabokra tördelve, 2 deci tejet, izlés szerinti 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 tejszínhabot. Azonnal kell tálalni.

Majonéz nyersen (Olajvainak is hívják)

2 nyers tojássárgát 5 percig keverek ezüstkanállal, vagy verem apró habverővel egy tálacskában. Két csipet sót teszek bele, azután tovább keverem, mialatt cseppenként 1 vagy 1 és fél deci finom étolajat adok belé. Nem szabad türelmetlenné lenni, mert különben sohasem áll össze és a felszínre adja az olajat, az pedig bail Mikor kész, olyan vastagságúnak kell lennie, mint a vaj nyáron. Ha felfordítjuk a tálat, akkor se szabad lecsöppennie. Mikor kész, citrommal savanyítjuk. Ha valami ételhez hígítani kell, tejföllel tesszük. De az alap mindig sűrű legyen.

Majonéz főtten

Ahány nyers tojássárga, annyi deci tejfölt összehabbarunk vele és tűzre téve, folytonos keverés közt, egész sűrűre főzzük. A tűzről levéve, habverjük és csak mikor már egészen hideg, cseppenként olajat keverünk hozzá, 3 tojásenként fél decit számítva. Azután sózzuk és citrommal savanyítjuk.

Mártás (Soubise módon)

Öt deka tisztított champignon gombát vékony szeletekre vágok és 6 deka vajon puhára párolom egy kis vörshagyma reszelt felével és sóval. Ekkor 3 deka nyers reszelt leveszöldséget adok hozzá és 2 evőkanál vizet. Fedő alatt párolom, míg a vizet elfővi, megszórom két evőkanál liszttel, 2 percig így hagyom együtt fedő alatt, akkor felengedem 3 deci hús- vagy csontlével, kevés törött borssal fűszerezem, jól összeforralom, míg a kívánt sűrűséget eléri. Pár csepp citrommal savanyítom és a tűzről levéve, egy deci sült tejfölt keverek el benne. Marha, vagy borjúhúshoz tálalom.

Meleg szardella mártás

Nagy diónyi zsírból és két evőkanál lisztből világossárga rántást készítek, belekeverek 3 db bőrétől, gerincétől, szálkáitól megtisztított, elkapart és azután még finomra vágott szardellát, felengedem 3 merőkanál nem sós zsírtalan húslevessel, összeforralom és tálaláskor egy deci tejfölt keverek el benne.

Paradicsom mártás

Nagy diónyi zsírba teszek annyi sima nullás lisztet, amennyit a zsír felvesz és ebből egészen világossárga rántást készítek, felengedem 3 deci áttört paradicsommal, ízlés szerint sózom, belevetek 6 kockacukrot, fél deci vízzel kiöblítem a paradicsomos üveget, ezt is hozzáöntöm, egy fél fej vörshagymát egy darabban és 4–5 nagy szál petrezselyemszálat egy csomóban szintén beledobok és forrástól számított 5 percig főzöm. Friss paradicsomból fél kilót veszek ennyi mártáshoz.

Ribizli mártás

Cseréplábasban ugyanúgy készítem, 3 deci ribizliből, mint az egresmártást, azzal a különbséggel, hogy ebbe csak 5 kockacukrot teszek és habaráskor nagyon vigyázok, hogy a keveréssel ne nyomjam szét a ribizliszemeket.

Sauce Ivoire (8 személynek)

5 deka vajból, 4 deka liszttel fehér rántást készítünk. Felengedjük 7 deci hús, vagy csontlevessel és 10 percig főzzük egvűtt. Akkor hozzáadunk 2 deci tejszínt és ezzel a kellő sűrűségűre főzzük. Tálaláskor egy deka vajat keverünk el benne. Ugy csirkéhez, mint borjúhoz tálalhatjuk mártásos csészében.

Sóska mártás

Két marék tisztított, jól megmosott sóska 2 nagydiónyi zsírban puhára párolok, míg minden levét elfőtte. Akkor a deszkán összevagdalom a pépet, visszateszem a lábasba, meghintem egy kanál sima liszttel, 5 percig folyamatosan keverés közt párolom, ízlés szerint sózom, picit borsozom, felengedem egy merőkanál húslevessel, 10 percig főzöm együtt és tálaláskor 1 deci sűrű tejföl keverek el benne. Ha a nyers sóska túl savanyú, előbb leforrázom, csak azután készítem el.

Snittling mártás

3 darab tojást keményre főzünk és sárgáját szítán áttörjük. Igen lassacskán, folytonos keverés közt, 1 deci táblaolajat adunk hozzá és mikor ezt teljesen beszívta, összekeverjük 2 deci tejföllel és jó csomó finomravágott snittlinggel, valamint a tojások finomravágott fehérjével. Ízlés szerint sózzuk, picit cukrozzuk és egy kanál borecettel savanyítjuk. Mindenféle húshoz, de különösen a leveshúshoz nagyon jó.

Tartare mártás

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

Torma mártás

I. Szükséges mennyiségű tormát reszelek egy mélyebb táliba. Ha nagyon csipős, lefedem egy másik tányérral és egy fazékra teszem, a torma tálat, amelyben állandóan forr a víz. Kétperces időközökben, 3-szor leemelem a forróvizés fazékon lévő tormástálról azt a tányért, amivel lefedtem, hogy az ereje elpárologjon. Ezután éppen csak annyi forró levessel, vagy vízzel forrázom le a tormát, amennyi jól átnedvesíti. Ízlés szerint ecetezem, sózom, picit cukrozom, langyosan tálalom.

II. A reszelt torma csipősségét elpárologtatom, mint a fenti receptben megírtam. Egy deci tejjőlben elhabarok egészen simára két csapott evőkanál sima lisztet, — de csömös ne legyen! Egy deci tejfölt lábasban összekeverek a tormával, fedő alatt 5 percig párolom, folytonos keverés közt, lassan beleengedem a habarékot, felengedem egy tejmerő kanál zsírnélküli húslevessel, megsózom, egyet hagyom együtt forrni és langyosan tálalom. A torma nagysága mindkét esetben kb. 15 cm hosszú és 2 újjnyi vastag legyen.

Tárkony mártás

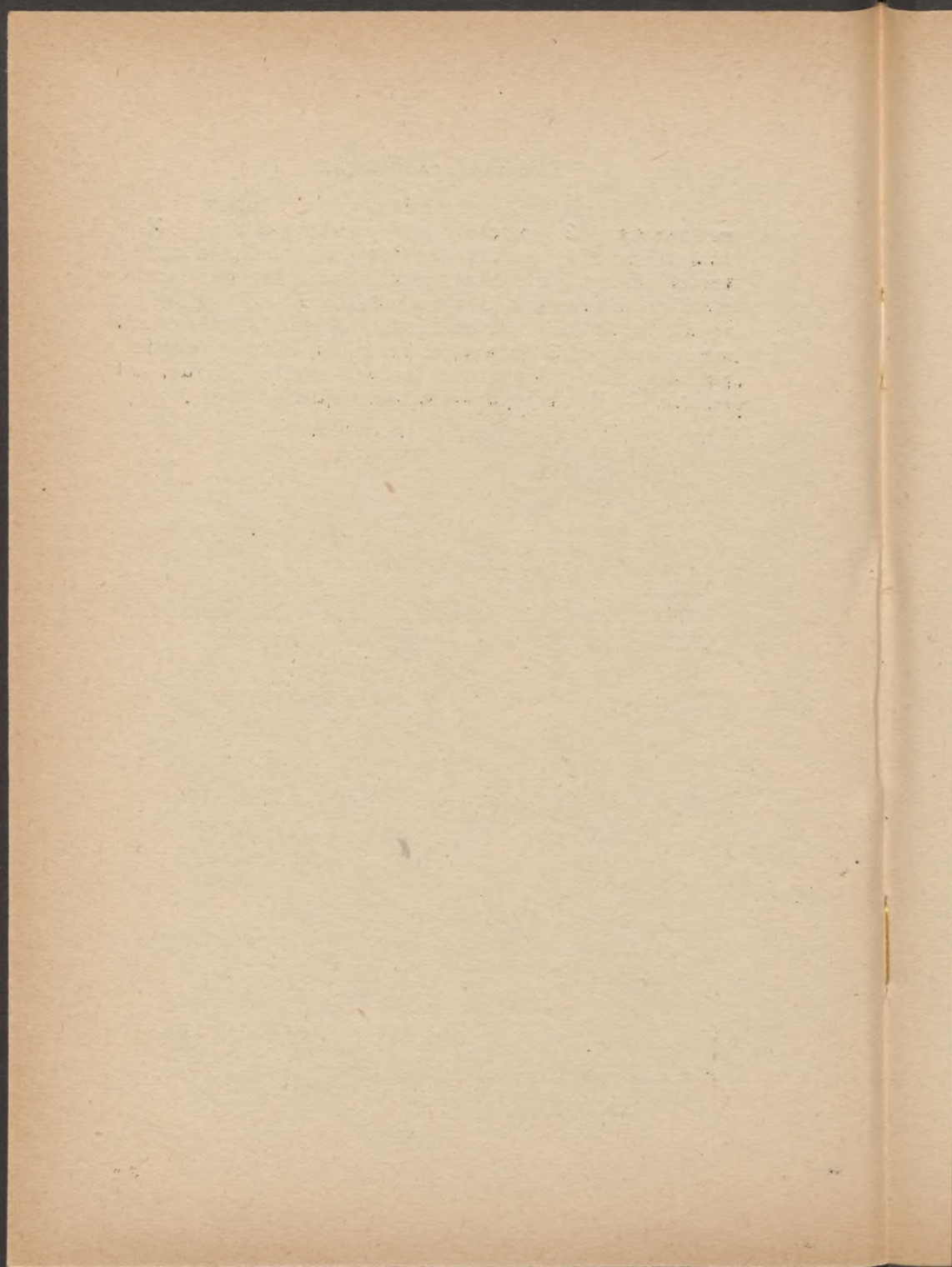
Ugyanúgy készül, mint a kapormártás, de kapor helyett igen finomra vágott, egy maréknyi fiatal tárkonylevelet használunk.

Uborka mártás

Nagy diónyi olvasztott zsírba teszek annyi sima lisztet, amennyit felvesz és ebből zsemlyeszínű rántást készítek. Beledobok apró kockára vágott ecetes, vagy kovászos uborkát, jól elkeverem, felengedem jckora merőkanálnyi húsleves aljával, összeforralom, egy kockacukor és — ha szükséges — egy csipet só hozzáadásával. Találtskor evőkanálnyi tejfölt adok bele. Ha kovászos uborkával csináljuk, savanyíthatjuk még egy kevés uborkalé hozzáadásával.

Zöld vajos mártás (halhoz)

Másféldeka zöldpetrezselymet letépünk a száráról, megmossuk, 2 percre forró vízbe dobjuk. Mikor villával kivettük, kis labasba kinyomjuk belőle a vizet és apróra összevágjuk. Két reszelt vöröshagymát ecetben megfőzve elkeverünk 3 deka vajjal, 5 tojás sárgájával együtt és tűz fölé:t sűrűre főzzük. A tűzről levéve, azon melegében még 3 deka vajat keverünk hozzá, valamint a petrezselymet, a kinyomott levével együtt. Sózzuk, borsozzuk. — Halak bevonására használjuk.



KÖRÍTÉSEK

Burgonyakása

Fél kiló hámozott, megmosott rózsaburgonyát feldarabolok, megsózok és annyi vizet öntök rá, hogy ellepje. Fedő alatt addig párolom, míg főzőkanállal könnyen szét nyomhatom. Akkor a kanállal kásává töröm, a tűzhely szélén diónyi zsírt, fél deci tejet öntök rá, lefödöm és így párolom a tűzhely szélén még negyed óráig. Tálra borítom és zsírban pirított morzsát öntök rá.

Burgonya reszter

Tojásnyi zsírban aranysárgára pirítok nagy tojásnyi finomra vágott hagymát, hozzákeverek háromnegyedkiló főtt, hámozott, nagy kockára vágott burgonyát, ízlés szerint megsózom, a tűzhelyen hagyom együtt párolódni 10 percig, három-négyszer megkeverem, hogy le ne égjen és tálalom. Lehet sütőben pirítani is, mikor már kész, jó ropogós kéreggel egyben, jön ki a lábasból, mint egy torta.

Cékla

6 db. céklát jól megmosok és egy fazék vízben olyan puhára főzök, hogy a villát könnyen beleszúrhattam. Hétjában kihűtöm, meghámozom, vékony karikákra vágom és tálca alá rakom, közébe mindig néhány szem köménymagot szórva. Ízlés szerint sózott, cukrozott, vízezett, forralt ecetet öntök rá és lefedve, hideg helyre teszem. 2–3 nap múlva kezdetük fogyasztani. Legfeljebb 8–10 napig áll el, de akkor is csak hideg helyen. Sültekhez, pörköltökhöz egyaránt jó.

Darasterc

Tojásnyi zsírba vetünk másfél deci darát és folytonos keverés közt aranybarnára pirítjuk. A tűzhely szélére hűzve megsózzuk és előbb egy tejmerőkanál hideg vizet öntünk lassan hozzá a nyél végénél fogva a kanalat, nehogy a felcsapó gőz a kezünket érje. Ezt a vizet rögtön beszívja a dara, azután annyi vizet öntünk még rá, hogy a darát 1 cm-rel ellepje. Jól elkeverjük, fedő alatt elpároljuk minden vizét. Aki pirítva szereti, az egy megfelelő nagyságú lábat jól kiken zsírral, az így elkészített darát beleönti és a sütőben pirosra sűtve, egy darabban borítja tálra.

Francia finom körítés

Feldarabolt spárgát, zöldborsót kockára vágott karot-tát, rózsáira szétszedett karfiolt, laskákra vágott újkelt, egy marék spenótot ugyanannyi sóskával vegyítve, külön külön kis lábasokban megfőzünk sósvízben. 10 deka olvasztott vajban elkeverünk 2 deci tejfölt, egy csomó finomra vágott zöldpetrezselymet, a megfőtt és átpaszírozott sóskát és spenótot egy kanál paradicsompürét, ízlés szerinti sót, picit cukrot és a tűzhelyre tesszük főni. Ezalatt a megfőtt főzelékeket leszűrjük, könnyedén összekeverjük, tálra öntjük és a közepes sűrűségű mártással leöntjük.

Gombás rizs

Ugyanúgy készül, mint a párolt rizs, (l. o.) de a petrezse'yemmel együtt 10 deka tisztított, jól megmosott, szeletekre vágott gombát is keverünk a rizshez.

Kelbimbó tejfölösen

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

Kovácsos uborka

Szép, egészséges uborkákat több vízben megmosunk és a két végéből levágunk egész picikét. 10–12 deka kenyérből 2 szeletet vágunk, mind a két oldalan megpirítjuk rózsaszínűre, de nem feketére, és egy, legalább öt literes uborkásüveg fenekére tesszük. Zöld kaprot rakunk rá, azután megtöltjük felig az üveget szép sorjába rakott uborkával, amire megint kaprot, néhány jól megmosott szőlőlevelet és néhány szem egészborsot teszünk, azután telerakjuk az üveget uborkával, a tetejére egy jó 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.

Karfiol

I. Szép karfiolt, mely minden zöldjétől megtisztítva fél kilót nyom, megmosok, sósvízben puhára főzök, a lyukalapát és főzőkanál segítségével sértetlenül szítára emelem a vízből, és mikor minden víz lecsepegett róla, tűzálló tálba teszem, leöntöm 2 deci tejjel, 10 deka olvasztott vajjal és gyakori öntözés között megsütöm a csőben 20–25 perc alatt.

II. A puhára főtt karfiolt tűzálló tálba emelem, leöntöm vajjal pirított morzsával és tálalom.

III. A puhára főtt karfiolt leöntöm 3 deci tejjel, melyben 2 tojjássárgát, izlés szerinti sót és cukrot kevertem el és forró sütőbe téve, 15–20 perc alatt megsütöm a sütőben.

Lisztaterc

Van aki szereti főtt marhahús mellé. 15 deka füstölt malonnát apró kockákra vágok és pirosra sütöm. Lyukalapáttal tányérra szedem a zsírból, amit engedett és amibe annyi lisztet vetek, hogy összekeverve sűrű rántásszerű legyen. Aranybarnára pirítom, megsózom és egy tejmerőka-

mál levessel felengedem, amit anyaira elforr, hogy teljesen morzsolódik. Akkor összekeverem a tepertővel és tálalom.

Makaróni

12 deka makarónit 4–5 cm-es darabokra tördelek, leforrázom forró vízzel, melyet leöntök róla és egy fazék izlés szerint sózott vízben lassú forrással 20–25 perc alatt 3–4 szer megkeverve, lefődve, puhára főzöm. Szitara öntve, lecsurgatom jól a vizet róla, majd egy lábasban lévő kisdíányi forró zsírban megforgatom.

Mustáros uborka

Akár a kovászos, akár az ecetes uborka ízét igen pikánsná tehetjük, ha tálaláskor az uborkákat kettévágjuk hosszában és evőkanálnyit levéve az uborka levéből, abba egy jó késhegynyi mustárt elkeverünk és az uborkára öntjük.

Párolt gyümölcs

Használhatunk bármilyen gyümölcsöt. Almát, körtét, szilvát aszalva és frissen, cseresznyét, meggyet, sárga- és őszibarackot stb. A nagy gyümölcsöket hámozva és gerezdekre vágva, a kisebbeket szemenként. Cseréplábasba, a gyümölcs édessége szerint 8 v. 10 kockacukrot vetünk, leöntjük 1 deci vízzel, be'erakunk 40–50 deka gyümölcsöt és lefődve, gyenge tűzön pároljuk, míg megpuhul. Csak ezüst villával kevergessük. Egy lábasban csak egyféle gyümölcsöt párolhatunk, mert egyiknek több, a másiknak kevesebb idő kell a puhuláshoz. Viz helyett párolhatjuk borral is.

Pirított burgonya

Literes lábast kikenek bőven zsírral, azután megtöltöm háromnegyed kiló hámozott, főtt, sózott, tojásnyi zsírban megfonnyasztott reszelt hagymával összekevert burgonya szeletekkel, melyeket szépen elegyengetek a lábasban

és forró sütőbe téve, félóra alatt pirosra sütöm úgy, hogy egy darabban boríthatom a tálra.

Paprikás krumpli

1 kiló közepes nagyságú hámozott, megmosott rózsa-burgonyát 8 felé vágunk (1-szer keresztben, 4-szer hosszáb-ban). Mély tálban besózzuk. Lábasban, nagy tojásnyi zsír-ban jó nagy, apróra vagdalt hagymát piritunk aranysárgára, összekeverjük egy teáskanálnyi rózsapaprikával, beleöntjük a burgonyát a lével együtt, amit engedett és fődő alatt pá-roliuk annyi vízzel, ami éppen ellepi, míg megpuhul. Lehet tejtőlózni is.

Pommes frites

Nem túlvastag burgonyákat megmosok, meghámozok, újból megmosom, szárazra tö-ülöm és uborka gyalun vékony szeletekre gyalulom. Lábasban, vagy serpenyőben zsírt for-rósítok, mindig annyi burgonyát vetek bele, amennyit a zsír ellep és villával szétrázogatva a szeleteket, egészen pirosra és ropogósra sütöm, vigyázva, hogy meg ne égjenek. A lá-bast vagy serpenyőt a tűzhely szelére húzva, lyukas lapátal itatósra szedem a kisült burgonyát, és forrón megfőzöm a sészóróból, azután tálra teszem. Ezt meg lehet ismételni, míg a burgonya mind kisül. Husmellékletnek is találhatjuk melegen, de jó hidegen tea, sör, vagy bármilyen ital mellé vacsora után is.

Párolt rizs

Negyed kiló megmosott Carolina rizet leforrázok, hogy elvesztse a keményítő szagát, leszűröm róla a vizet és to-jásnyi forró zsírba vetem. Lefődöm, tíz percig így hagyom a tűzhelyen, azután jó marék finomra vágott zöldpetrezsely-met, só-t, borsot keverek közé és leöntöm 2—3-szor egy tejmerőkanál vízzel és így párolom, míg puha lesz. Lefődve beleszem 10 percre a forró sütőbe, ahol az utolsó csepp vizet is elforrija és pergőszemű marad, nem lesz kása.

Paprikás bab

Fél liter igen nagyszemű babot sós vízben puhára főzünk, de csak annyi vízben, hogy mire megfől, éppen csak hogy ellepie. 5 deka zsírban nagy tojásnyi apróra vágott hagymát pirítunk, két késhegynyi paprikát vetünk belé, azután beleöntjük a babot a rajta lévő kevés lével együtt és fődő nélkül addig pároljuk, míg a vizet teljesen elövi.

Párolt zöldborsó

Zsíron bronzsínűre pirítok két kocka cukrot, felengedem egy merőkanál vízzel, összekeverem gyenge, kifejtett zöldborsóval, sok finomra vágott zöldpetrezselyemmel, izlés szerint sózom és fődő alatt puhára párolom, szükség szerint egy-egy kanál víz hozzáadásával. Ugyanígy készül a

Párolt kalarábé

is, azzal a különbséggel, hogy ezt kis kockákra vágjuk és a petrezselyem közé az apróbb, gyenge karalábéleveleket is belevagdadjuk.

Párolt káposzta

1 kiló közép nagyságú vörös vagy fehér káposztának, — lehet fele-fele mennyiségben mind a kettő — leszedem a külső leveleit, megmosom, legyalulom, mély tában izlés szerint besózom és így hagyom állni fél órán át. Zománcos vaslábasban 6 darab cukrot pirítok aranybarnára 2 nagytojásnyi zsírban. A tűzhely szélére húzom, belevetem a levéből kifacsart káposztát, fél deci, izlés szerint hígított ecetet öntök rá és lefedve, zárt tűzhelyen puhára párolom. A vöröskáposztával párolhatunk gesztenyét is, melvet előzőleg csak annyira süttünk meg, hogy a héját leszedhessük.

Sajtos gombóc

4 darab egynapos zsemlyét tejben megáztatok, kinyomom és átdarálom. Összekeverem 5 deka parmezán sajttal,

sóval, 2 tojássárgájával és kemény habjával, valamint 3 deka vajjal. Gombócokat formálok belőle, sós vízben kifőzöm és jól lecsepegtetve róla a vizet, 10 deka olvasztott vajba szedem. Onnan tátra rakom és 5 deka reszelt sajttal meghintve, talalom. Ha a próbagombóc szétfőne, kiszitált morzsát adok hozzá, de ez nem szokott előfordulni.

Szalonnás gombóc

25 deka füstöltzalonnát kockákra vágunk, kisütjük ropogós töpöriyűvé, azután a lyukas lapáttal tányérra szedjük. A zsírjában ropogósra pirítunk apró kockákra vágott 3 zsemlyét. Tésztát keverünk 18 deka lisztből, 2 tojássárgából, negyed liter tejből; egy csomó apróra vágott petrezselyemzöldjét, ízlés szerinti sót adunk bele. Mikor a tészta főző fazékban már forr a sós víz, a két tojás habját is hozzákeverjük a tésztához, valamint az utolsó percben, a pirított zsemlyét és tepertőt is. Gyorsan gombócokat gömbölyítettünk belőle és a lobogva forró sós vízben kifőzzük. Azután a tésztastrűő kanállal forró zsírba szedjük, melyben morzsát pirítottunk. Azonnal találjuk.

Tarhonya

Különösen pörkölttekhez illik, de jó főtt marhahús mellé is. 3 literes lábasban olvasztok tojásnyi zsírt. Mikor forró, beleöntök 30 deka jó tojásos tarhonyát és folytonos keverés közt, szép egyenletes aranypirosra pirítom, gyakori keverés közt. Mikor már jó ropogós és szépszíniű, megsózom és ráöntök 3 deci vizet, amit pár perc alatt elforr fedő nélkül. Ekkor ráöntök fél liter forró vizet, lefödöm és így párolom. Mire ez a víz is elfőtt, kész a tarhonya. Ha nem pörkölttöz készítem, úgy piros paprikát is teszek bele, mikor az első vizet elforrt a jó késhegynyivel és féltojásnyi hámozott vöröshagymát is egy darabban, de ezt találászkor kidobom belőle.

Zellerpüré

Szép, nagy zellereket megtisztítunk, fiatalabb leveleivel,

együtt jól megmossuk, igen apróra megvagdadjuk, azután vajon puhára pároluk, mindig egy kis zöldséglevet hozzáadásával. Mikor már egész puha, meghintjük liszttel, sózzuk, picit borsozzuk, felengedjük kevés zöldséglével és mikor ezt is beforrta az egészet szitán áttörjük, lábasban összefőzzük tejjel, míg a kívánt sűrűséget eléri és így tálaljuk hús mellé körtésnek.

Zsírban sült burgonyaszelet

1 kiló nagy rózsaburgonyát megmosok, nyersen meghámozom, ismét megmosom, tiszta ruha között megszikasztom és fél cm. vastag szeletekre vágom. Lábasban 2 cm. magasan zsírt forrósítok, belevetem a burgonyaszeleteket és fedő alatt gyakran rázogatva a lábast, hogy le ne égjen a burgonya, párolom a tűzhely szélén, vagy kis gázlángon 10—15 percig. Nem keverem, nehogy összetörjön. Ennek elteltével leveszem a fedőt, megsózom a burgonyát és erősebb lángra teszem a lábast, melyben 10 perc alatt megpirul a burgonya, mialatt villával többször szétrázzuk a szeleteket.

Zsírban sült főttburgonya

1 kiló közepes nagyságú burgonyát félpuhára megfőzök, azután szitába öntve, teljesen lecsurgatom róla a vizet. Egy tepsit vékonyan megzsírozok, a burgonyát egy tálban leöntöm 2 evőkanálnyi olvasztott zsírral, jól összerázom, beleöntöm a kikent tepsibe és a forró sütőben pirosra sütöm, miközben többször megrázom a tepsit. Csak tálaláskor sózom meg. Sok zsírt takarítunk meg így. Kevés köménymagot is hinthetünk rá.

SALÁTÁK

Burgonya saláta

Ízlés szerinti hígított, sózott, cukrozott, jó borecetbe vetek igen finom, karikára vágott vöröshagymát, és együtt főzöm kb 5 percre. Kifliburgonyát héjában megfőzök, meghámozom, szeletekre vágom, tálba rakom, még melegen megöntözöm finom jó táblaolajjal, azután ráöntöm az ecetet a hagymakarikákkal együtt és így hagyom kihűlni. Mikor már hideg összekeverem, kissé borsozom a tetejét és tálalom. Aki szereti, kockára vágott főtt zellert is keverhet hozzá.

Bab saláta

Igen nagyszemű, fehér főtt babból ugyanúgy készül, mint a burgonyasaláta.

Francia saláta

Zöld borsót, zöld babot kockákra vágott kifliburgonyát, sárgarépat, zellert megfőzöm, ízlés szerint sózott vízben összekeverjük ugyancsak kis kockákra vágott ecetes vagy kovászos uborkával és almával, azután jó sűrű majonézt v. tartár mártást (l. o.) öntünk rá és összevegyítjük legalább 1—2 órával a tálalás előtt.

Fejes saláta

Jó borecetet ízlés szerint sózunk, cukrozunk és vizezzük. Szép nagy fej salátákat 4—5 cikkre vágunk hosszában, a külső leveleket eldobjuk, alsó végét levágjuk és 4—5 szór

váltogatott vízben kimossuk. Fél órával a tálalás előtt szitára rakjuk a salátát, negyed óra múlva tálba rakjuk, megöntözzük 1 evőkanál olajjal, ráöntjük a saláta ecetet, jól megforgatjuk benne, csinosan elrendezzük a tálban, tetejére negyedekbe vágott, picit megsózott kemény tojást rakunk, melyeket evőkanál segítségével kissé meglocsolunk a saláta levével és így hagyjuk állni 10 percig tálalás előtt.

Karfiol saláta

Netto félkilós karfiolt sós és kevésbé cukrozott vízben megfőzünk, de nem túl puhára. A rózsáit leszediük, salátás tálban csinosan elrendezzük, a torzsáját pedig szitán áttörjük. Két deci tejfölt 2 nyers tojássárgával elhabarunk és fedett lángon, folytonos keverés közt 5 percig főzzük. Ezután levéve a tűzről, hozzákeverjük az áttört karfioltorzsát, sót, pici cukrot és hűlni hagyjuk; mikor már egészen hideg, kb féldeci olajat keverünk hozzá, szinte csöppenként, azután egy késhegynyi mustárt, végül 2 evőkanányi finom borecetet. Az egészet ráöntjük a tálban lévő karfiolra és hideg helyre tesszük, legalább 2 órával tálalás előtt.

Levesben főtt zöldségsaláta

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

Orosz saláta

Tizenkét megtisztított kifliburgonyát, 2 zellert gyengén ecetes, sós vízben megfőzünk és kockára vágjuk. Két csomó heringet megtisztítunk bőréről és szálkáitól, tejét vagy ikráját kivesszük. Négy keménytojásnak a fehérjét apróra vágjuk, a burgonyához és zellerhez adjuk, a sárgáját szitán áttörjük. A heringeket megdaráljuk, a tejét és ikráját elkaparjuk és az áttört tojássárgájával valamint csöppenként hozzáadott 1 deci finom táblaolajjal addig keverjük, míg az

olaj beszívódik. Citrommal savanyítjuk, összekeverjük a burgonyával és zellerrel, kerek tál közepén kupot formálunk belőle, bekenjük sűrű majonézzel, köröskörül 2 sorban szardellagyűrűket nyomunk belé és vágott aszpikot szórunk köréje a tála.

Olajos savanyú káposzta

Fél kiló jóízű, nem túlsavanyú hordóskáposztát összekeverek 3 teáskanálnyi finom étolajjal, evőkanálnyi kőmény-maggal és egy deci káposztalével, amihez egy kis vizet adhatok, ha túlsavanyú lenne. Cikkekre vágott kemény tojással díszíthetjük.

Öntött vagy forrázott saláta

Öntött salátának a hosszúság, ú. n. cukorsalátát használjuk. Jól megmosva, cikkekre váguk és egy mély tálba tesszük. Kis lábasban kb 4–5 deka füstölt szalonrából apró kockákra végt, ropogós tepertőt sütünk, lyukas lapáttal tányérra szedjük és a lábasban maradt zsírhoz még egy evőkanálnyi zsírt teszünk, ízlés szerint sózott, picit cukrozott ecetet, felforraljuk az egészet, rögtön leforrazzuk vele a salátát és hideg helyre tesszük. Ezt a forrázást fél órával tálalás előtt megismételjük. Tálaláskor a tepertőt a tetejére szórjuk.

Paradicsom saláta

Szép érett, de nem nagyon puha, sima héjú, kb egyforma nagyságú paradicsomokat jó megmosunk és 1 cm. vastag karikákra vágjuk. A magokat kis kanállal kikotorjuk, a szeleteket tálba rakjuk, picit sózzuk, cukrozzuk és pár csepp olajjal mindegyiket meglocsoljuk, azután fél kiló paradicsomra számított 1 deci vízbe csavart 1 citrom levéllel leöntjük. Aki jobban szereti, készítheti ecettel is.

Paprika saláta

8 drb. nagy, fehéres, tompavégű, húsos paprikát meg-

mosunk, magházát kidobjuk, a paprikát hosszában csíkokra vágjuk, ereit kiszedjük. Mély tálba tesszük, kétszer egymás után forró vízzel leforrázzuk. Az első vizet azonnal leöntjük róla, a másikat 10 percig állni hagyjuk a paprikán. Mikor ezt is leöntöttük róla, ugyanolyan, de kibűtött ecettel öntjük le, mint a burgonyasalátát. Igen jó vöröskáposzta salátával vegyítve is.

Retek saláta

A nagyobbacska piros hónapos retek zöldjét egészen levágjuk úgy, hogy semmi se maradjon rajta; a retekkeket többször változtatott bő vízben gondosan megmossuk és mikor már teljesen tiszta, megtöröljük őket, vékony, kerek szeletekre vágjuk keresztben és besózzuk egy mély tányérban, melyet egy másikkal lefedünk. Így hagyjuk állni 10 percig. Akkor izlés szerinti finom táblaolajat öntünk rá, megborsozzuk és újra letedjük 10 percre. Ezután kevés citromlé facsarunk rá, jól összekeverjük, üvegtálra tesszük és finomra vágott snittlinget szórunk rá.

Sült paprika saláta

Szép, húsos, söldpaprikákat megmosok, egészen szárazra törülök, azután tepsibe rakva, beteszem a meleg sütőbe 15 percre, miközben egyszer megfordítom őket. Akkor kivesszem és mielőtt még meleg, a külső, vékony, átlátszó, fényes hátyát kis éles, hegyes késsel lehántom róluk, vigyázva, hogy a paprika húsát meg ne sértsük. A hántott söldpaprikát sorban mély tálba rakjuk, töltéssal meghintjük, olajjal megöntözzük, azután leöntjük hideg, leszűrt ecettel, melyben előzőleg só, kevés cukrot és vágott vöröshagymát főzünk fel. Kb 2—3 óráig hagyjuk így állni, mielőtt tálaljuk. Vigyázzunk, hogy sütés közben meg ne égjenek! Nagyon jó.

Spárga saláta

1 kiló spárgát sós vízben megfőzünk, a fejeket 3 cm hosszan levágjuk, a többi részét addig, míg könnyen vágó-

dik, ujjnyi szélességben. Még melegen összekeverjük hideg főtt majonézzel, tálba öntjük, tetejére szórjuk a spárga leveket és tálalásig hideg helyre tesszük.

Tejfeles vegyes saláta

Ha lehet, aznap készítjük, mikor húslevesünk van és tegyük el estére, vagy másnapra sült mellé, mert a levesben főtt zöldség jobb. De ha így nem lehet beosztani, főzzük sós vízben. Tehát: levesben vagy sósvízben főtt sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert kockára vágunk. Főzünk ezenkívül egy kisebb karfiolt, kissé cukrozott sózott vízben. Leszűrve róla a vizet rózsáira szedjük szét. Félkiló kiflikrunplit héjában megfőzünk, meghámozzuk, szintén kockára vágunk, valamint 2 ecetes vagy vizes uborkát és evőkanálnyi igen-igen finomra vágott zöldpetrezselymet, tárkonyt és snittlinget. Az egészet sózzuk, borsozzuk, olajjal meglocsoluk, összekeverjük és hűlni hagyjuk. 2 deci tejfölbe csavarjuk egy citrom levét, belereszeljük a fél citrom héját, ráöntjük a salátára, összekeverjük és fejes, vagy endivien, esetleg madársalátával díszítjük a tetejét.

Tejfeles citromos saláta

A szépen megmosott salátát ujjnyi széles laskákra vágjuk. Tejfölt ízlés szerint sózunk, cukrozunk, citromlével savanyítunk, összekeverjük többször az összevágott salátával, tálra szedjük a salátát és öntjük a lével. Negyedórával a tálalás előtt állítjuk össze és tálalásig 3-4 szer összekeverjük.

Uborka saláta

I. Akár hámozva, akár héjával, így készítjük: csak friss, sötétzöld, nem túl vastag uborkát vegyünk. Végét levágjuk, nyelvünkkel megízleljük, ha keserű eldobjuk és ha nem keserű, uborkagyalun legyalultjuk egy mély tálba és fél kiló legyalult uborkára 1 csapott evőkanál sót számítva, besózzuk. Lefödve így hagyjuk állni másfél órán át,

mialatt villával kétszer összekeverjük. Ezután, amilyen erősen csak bírjuk, minden lét kicsavarunk belőle; a kicsavart uborkát tálba tesszük, egy kanálnyi olajjal meglocsoljuk izlés szerint bigitott és cukrozott saláta ecettel leöntjük, hogy az ecet az uborkát ellepje és legalább 2 órára hideg helyre tesszük. Találás előtt megszórjuk kevés piros paprikával és törött borezal.

II Az uborkát ugyanúgy készítem elő, mint fent leírtam. Mikor kicsavartam a levéből, összekeverem egy csomó finomra vágott kaporral, fél kiló uborkára számított 1 deci tejföllel és 2 evőkanál borecettel. Vizezni nem szabad. Izlés szerint meg is cukrozhatom egy kicsit. Szerintem a hámozatlan uborkasaláta jobb.

Vegyes saláta

Nyáron; zöldbabot, zöldborsót, karfiolt, burgonyát megfőzünk szép, érett, nyers, pirosparadicsmot és zöldpaprikát karikákra vágunk, sózunk, borsozunk és finom táblaolajjal meglocsoljuk. Így hagyjuk állni hideg helyen egy óráig. Akkor leöntjük finom, valódi borecettel, melybe egy, vagy 2 kockacukrot olvasztunk fel; egy óra múlva vagdalt keménytojást hintünk a tetejére és tálaljuk. Uborkasalátát is adhatunk bele.

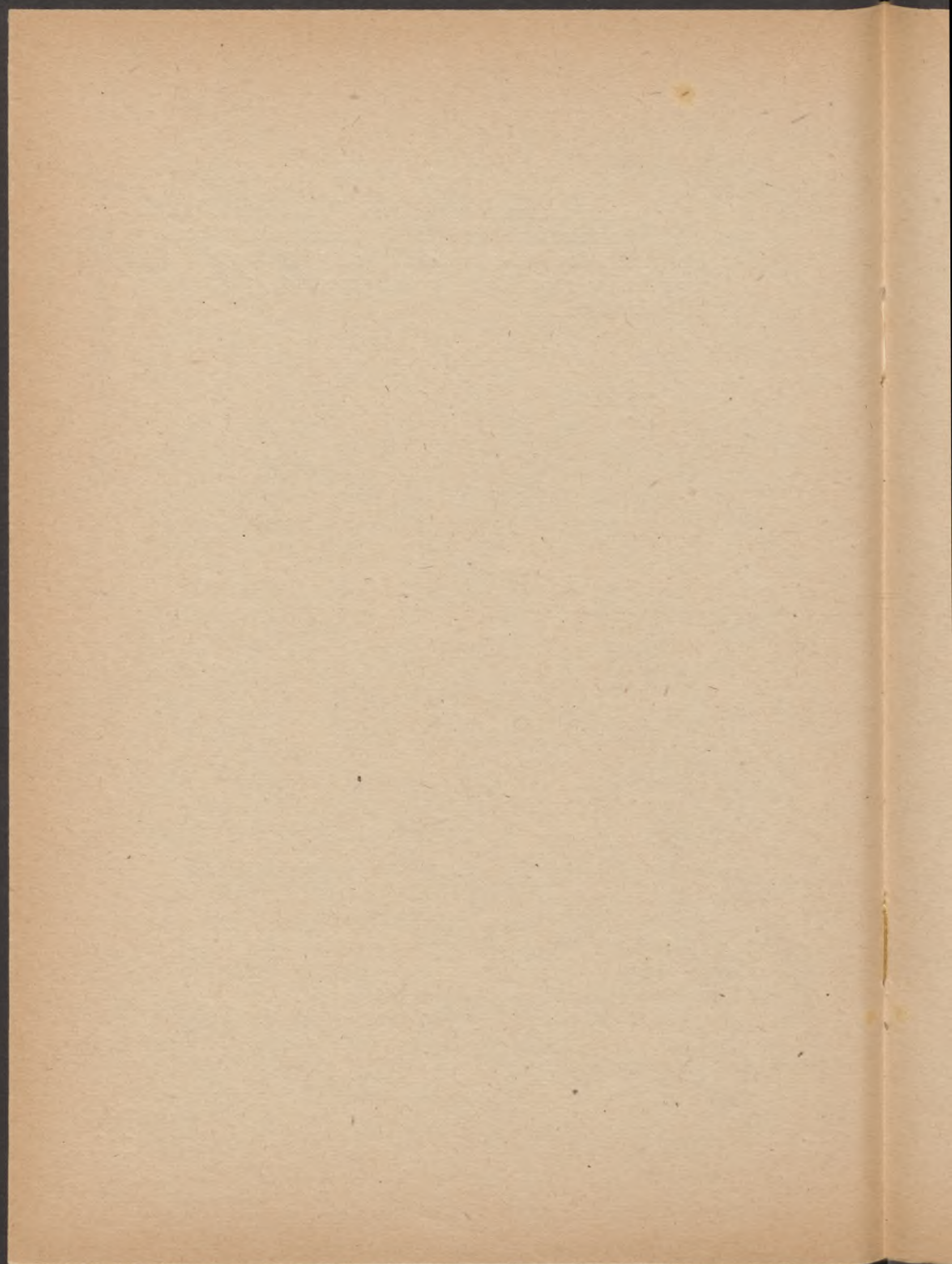
Télen: Ugyanúgy készítjük szárazbabból, lencséből, burgonyából, káposztából, ecetes uborkából és paprikából.

Vörös káposzta saláta

1 kilós sötét, lilásvörös, csukottfejű, kemény vöröskáposztának leszedem a külső leveleit és mely tálba szálasra legyalulom. 2 evőkanálnyi sóval összekeverem és így hagyom állni félóráig. Akkor leöntöm róta a lét, amit engedett izlés szerint ecetezem, cukrozom, teáskanálnyi köménymagot szórok rá, jól összekeverem és hideg helyen legalább félóráig hagyom állni találás előtt.

Zöldbab saláta

Fiatal zöldbabot megtisztítunk, nem daraboljuk fel és sósvízben puhára főzzük. Ízlés szerint sózott, cukrozott ecete salátájébe vékony karikákra vágott vöröshagymát főzünk fel és ráöntjük a leszűrt, megfőtt, olajjal, meglocolt zöldbabra.



FŐZELÉKEK

Mielőtt a főzelékrecepteket leközlőném, meg kell mondanom, hogy a magyar konyha csak rántással, vagy esetleg habarással készült főzelekeket ismer. Leírom mind a két módot.

Rántással: Toiásnagyságú zsír, vagy vajdarabot lábasban a tűzhelyre teszünk és mikor már forró, egy vagy két evőkanálnyi lisztet teszünk belé, aszerint, hogy sűrűbbre vagy hígabbra akarjuk a főzeléket. Gyakori keverés közt, aranyárgára pirítjuk és a tűzhely szélére húzva, belekeverjük a receptben előírt fűszereket. Ezután egy tejmerőkanál hideg vízzel keverjük össze, amivel langyosra hűtjük és csak ezután vegyítjük össze a megfőtt főzelékkel vagy levessel, amivel azután jól összeforraljuk. Ez a mennyiség 1 kiló főzelékre szól.

Habarás: Egy deci tejfőltre egy vagy 2 teáskanál lisztet számoltunk, az étel sűrűsége szerint. A csészében lévő tejfölbe egyik kezünkkel ritkásan szórjuk bele a lisztet, mialatt másik kezünkkel szaporán keverjük. Ezt a keverést még folytatjuk azután is, hogy a liszt benne van, *nehogy legkisebb csomócska is maradjon*. Mikor ez a habarék teljesen átma, egyik kezünkkel a megfőtt főzelékbe öntjük, ott, ahol legjobban forr, mialatt a másik kezünkkel folyton keverjük. Mikor az egész habarék benne van már, jól összeforraljuk legalább 10 percre — de lehet tovább is, — az egész főzelékkel. A berántás vagy habarás után a főzeléket csak fedett lángon hagyjuk, mert könnyen leég. Most pedig közlöm a recepteket.

Burgonya főzelék

I. Savanyú. 1 deci lisztből, annyi zsírral, amennyit felvesz, piros rántást készítek, kissé paprikázom. Raöntök 4 deci hideg vizet, beleteszek 2 babérlevelet, azután karikára vágott, hamozott, főtt 10–12 db közepes nagyságú rózsaburgonyát, és fődő alait, megsózva, felforralom. Ha tulsűrű lenne, kevés vizet öntök utána. Aki szereti, fonytyaszthat a rántásban egy kis finomra vágott vöröshagymát is, de csak üvegesre. Piritani nem szabad! Mikor a burgonya már puha, ízlés szerinti ecettel megsavanyítjuk. Tálaláskor 1 deci tejfölt keverünk el benne. Lehet szeletekre vágott főtt burgonyával és levével is felengedni a rántást, mikor már kihűlt.

II. Paradicsomos. Ugyanúgy készül, mint a fenti, de babér, paprika, ecet, tejföl nem jön bele és a rántást előbb egy deci hideg vízzel, majd 3 deci áttört paradicsommal engedem fel, melyben 3 kockacukrot olvasztok.

III. Majorannás. Ugyanúgy készül, mint az ecetes, de a rántásba kis kanálnyi majorannát morzsolunk és paprika helyett borsot teszünk bele. Ezt ecet nélkül készítjük.

Kalarábé főzelék

Háromnegyed kiló fiatal, nem fás kalarábét meghámozok, megmosok, a kalarábékat kockára, a legzsengőbb leveleit apróra vágom. Egyebként úgy készítem, mint a zöldborsót, csak vizet használok a borsóhéj leve helyett.

Kelkáposzta

Veszek 1 kiló kemény, bodroslevelű, csukott kelkáposztát, mely belül szép aranyárga. A külső leveleket eldobom, a kelt előbb ketté, azután 8–10 felé vágom nagysága szerint és a torzsáját egész vékonyra kivágom, eldobom. Leforrázom, azután többször váltogatott bő vízben jól megmosom, hogy homok ne maradjon benne, mindannyiszor 5–6 percig hagyva a vízben. Szitába teszem hogy a víz lecsurogjon róla. Annyi sós vízben főzöm, amennyi éppen ellepi. Egész puha legyen, de nem kásás. A kelkáposztával

együtt egy kiskanálnyi köménymagot és 3 vagy 4 db nagy kockára vágott burgonyát is főzök. — 2 deci sima lisztből és annyi zsírból amennyit felvesz, zsemlyeszínű rántást készítek, belemorzsolok teáskanálnyi majorannát, kevés borsot, felengedem 1 deci hideg vízzel, összekeverem a kelkaposztával és jól összeforralom. Nagyon jó a keltőzelek, ha burgonya helyett gesztenyét főzünk bele, melyet előbb csak annyira sütünk meg, hogy a héját leszedhessük.

Paradicsomos zöldbab főzelék

A megmosott, tisztított, kockára vágott zöldbabot kevés vízben puhára főzöm. Őtök hozzá annyi paradicsompürét, hogy berántva, rendes főzelék-sűrűségű legyen. Ha a paradicsom túlsavanyú, 2–3 kockacukrot dobok bele. Sertéskarajhoz igen jó.

Spárga főzelék

I. 1 kiló szép friss spárgát megtisztítunk, megmosunk és a fejeket addig, ameddig színesek, levágjuk és egy tányérra tesszük. A spárgák többi részét megfőzzük. Mikor egyet forrt, leöntjük róla a vizet, mely többnyire keserű és 1 cm-es darabokra vágva, másik sós vízben főzzük puhára. Azután egy deci tejfőlből és 2 evőkanál lisztből készült habarékkal behabarjuk és tálaláskor még egy deci tejsílt és 5 deka olvasztott vaját keverünk közé. A spárgafejeket külön, kevés sós vízben főzzük meg és a tetejére szórjuk.

II. A tisztított, mosott spárgafejet 3 ujjnyi hosszúságban levágjuk, a többi részét 1 ujjnyi darabokra felvagdadjuk és izlés szerint sózott, gyengén cukrozott vízben főzzük puhára, egy darab vajjal és jócskán számitott, finomra vágott petrezselyemmel. Egy liter vízre 3 deka vaját számítok. Víz helyett használhatok csontlé is. Vajas világos rántást készítek és mikor már puha, berántom vele és együtt forralom, míg kellő sűrűségű lesz. Akkor tejsílt öntök hozzá, aminek át kell vele melegedni, de forrni nem szabad. Borjúhúshoz jól illik.

Sárgarépa főzelék

Lehetőleg rövid és vastag sárgarépákat használjunk a célra. Lekaparjuk a héját jól megmossuk, kockára, vagy csíkokra vágjuk, egyebekben úgy készül, mint a kalarábé főzelék. Igen jó főzeléket kapunk, ha felerész zöldborsó főzelékkel keverjük össze.

Savanyú káposzta főzelék

I. Félkiló savanyított káposztát, 10 deka erősen füstölt szalonadarral, 10 deka oldalassal és kávéskanálnyi rózsapaprikával puhára főzök, annyi vízzel, amennyi 1 ujjnyival ellepi. 1 deci tejfölből, fél deci lisztből *síma* habarékot készítek, mikor már egy csepp csomó sincs benne, 1 tejmerőkanál langyosra hűtött levet keverek hozzá abból, amiben a káposzta főtt és állandó keverés közt az egészet a káposztához öntöm ott, ahol legjobban forr. Jól összelőzöm és tálaláskor 1 kanál tejfölt keverek még hozzá.

II. A káposztát megfőzöm, mint fentebb leírtam, paprika nélkül, azután 1 deci lisztből és hozzávaló mennyiségű *síma* lisztből rántást készítek, finomra vágott kaprot, kábagynyi paprikát vetek bele, felengedem 2 deci hideg vízzel, összekeverem a káposztával, jól összelőzöm és tálaláskor 2 deci tejfölt keverek el vele.

Spenót

Egy kiló spenótot megfőzünk, levét leszűrjük, azután a spenótot szitán áttörjük egy vizeszsemlyével együtt, amit egy liter tejben áztattunk. A zsemlyét nem nyomjuk ki, sőt hozzáöntjük az áttört zsemlyéhez és spenóthoz azt a liter tejet is, amiben a zsemlye ázott. Világos rántást készítenek, ebbe kevés borsot és egy kisgerezd törött fokhagymát vetünk (aki nem szereti, ez utóbbit el is hagyhatja) felengedjük a tejes spenóttal, ízlés szerint megsózunk és a kellő sűrűségűre beforraljuk.

Sólet magyarosan

Félkiló nagyszemű szárazbabot jól megmosok, fazékba teszem, 2 szép húsos sonkacsülköt langyos vízben hagyok állni 10 percig, a bőrét késsel lekaparom, 2—3-szor váltott, gyengén langyos vízben jól leöblítem és egy félkilós dagadódarabbal a babra teszem. Negy kemény tojást meghámozva, kávéskanálnyi rózsapaprikát, tojásnyi zsírt adok még a fazékba és annyi vizet, hogy az egészet tenyérynyi magasságban ellepje. Letődvé beleszem a forró sütőbe és addig főzöm ott, míg a bab és a hús puha lesz. Ha a sonkacsülkők nem sóznak eléggé a babot, pótolom a sót. A csülkők bőrének puhának kell lenni, villával szakíthatónak. A tálba aluttra jön a bab, tetejére a felvágott hús, sonka és kemény tojás.

Savanyú fehérrépa főzelék

Egészen úgy készül, mint a savanyú káposzta, legfeljebb egy kis citromsavval utánasavanyítom, ha kell és okvetlenül főzök bele egy legalább 15 dekás, oldalas, vagy dagadódarabot.

Sárga borsó főzelék

Félkiló sárgaborsót jól megmosunk és ízlés szerint sózott vízben vagy füstölt hús levében olyan puhára főzzük, hogy egész kásás legyen. A lé, amiben fől, kb 4 ujjnyival lepje el. Egy hámozott, négyfelé vágott vöröshagymát is főzünk vele. Készítünk ezalatt 1 deci sáma lisztből és annyi zsírból, amennyit felvesz, szép sárgaszírtú rántást, megpárikázzuk és egy deci hideg vízzel felengedve, félreállítjuk. A borsót szitára öntjük egy mély tál fölött, hogy a leve lecsurrog, azután a szitán maradt borsót a vefőlt hagymával együtt átpaszirozzuk a szitán az alatta lévő borsólébe. Az egészet összekeverjük a rántással és jól összefőzzük. Sertéssültet, főtt füstöltbúst, friss és füstölt kolbászt tálalhatunk hozzá és külön kis tányérban cikkekre vágott kisebbfajta savanyított káposztacikát.

Saláta főzelék.

Erre a célra csak szépen kifejlődött, bár zsenge, kemény salátafejeket használhatunk. Három fej ilyen salátáról leszedjük a külső leveleket, lemossuk a salátát igen jó bő vízben, azután 6–8 cikkre vágjuk mindegyiket, vigyázva, hogy a cikkek egyben maradjanak lehetőleg. Így felvágva egy félóra alatt még 5–6 szor változtatott bőséges hideg vízben áztatjuk. azután szitára rakiuk 10–15 percre, hogy a víz lecsurogjon róla. Lábasban 2 tojásnyi zsírt forrosítunk, belevetjük a salátát, aki szereti, evőkanálnyi finomra vágott kaptort is szórhathat rá, megsózzuk, borsozzuk és fedő alatt, lassú tűzön addig pároljuk, míg a vizet, amit enged, magából elfővi. Akkor egy deci tejtőléből és púpozott evőkanál lisztből egész sima habarékot készítünk és ezt egy deci vízzel felengedve, a salátára öntjük lassan kevergetve. Mikor 3–4 percig forrt már együtt, egy evőkanál ecetet öntünk hozzá, tálaláskor pedig még egy deci tejfölt.

Szárazbab v. lencse főzelék

Akár babot, akár lencsét főzök. több vízben jól megmosom és előtte való estén beázta-ok belőle fél liternyit annyi hideg vízben, ami 3 ujjnyival ellepi és egy kávéskanálnyi szódabikarbónával összekeverem. Másnap leöntöm róla a vizet, másik hideg vízben hirtelen leöblítem és egy fazékban leöntöm annyi vízzel (még jobb, ha olyan lével, amiben sonka, vagy füstöltbúza lőu) hogy az 5 ujjnyival ellepje és fedő alatt puhára főzöm. Vigyázni kell, hogy ki ne fusson. Ha vízben főzöm, rendesen megsózzom, ha füstöltbús levében, akkor legfeljebb egy kissé utánasózom. 2–3 babérlevelet vetek bele. Míg ez megfő, készíték szép piros rántást, egy deci lisztből és annyi zsírból amennyit felvesz, mikor a liszt már pirulni kezd, vetek bele tojásnyi apróra vágott vöröshagymát, jó késhegynyi paprikát, felengedem 2 deci hideg vízzel, vagy füstölt lével, összekeverem a főzelékkel, ha túlsűrű lenne, utána öntök egy kis vizet, összeforralom. Ecettel ízlés szerint savanyítom a tálaláskor egy deci sűrű tejfölt keverek el benne. A tálban két evőkanálnyi pecsenye levét vagy paprikás zsírt öntök a tetejére.

Van aki a babfőzelékbe babérlevél helyett kettéhasítva egy-egy szál sárgarépat és petrezselyemgyökeret főz. Izlés dolga. Persze tálaláskor babért, gyökeret kidobunk belőle.

Tökfőzelék

Egy kilós, hosszú, annyira fiatal tököt, hogy héjába a körmünket belenyomhassuk megmosunk, meghámozzunk, hosszában kettévágjuk, magjait kikaparjuk kanállal, azután a tökgyalun keresztben megvaluljuk és két evőkanál sóval meghintve, 40–45 percig mély edényben állni hagyjuk. Akkor erősen kicsavarunk belőle minden lét, Közben nagy tojásnyi zsírból és 2 deci lisztből sárga rántást készítünk, belevetünk késhegynyi paprikát, jó csomó finomra vágott kaprot és a kifacsart tököt. Leföldjük és pároljuk egy félóráig. Ha a lé, mit a tök enged nem lenne elegendő, kis vízzel pótoljuk. Borecettel, vagy ha van, kovászos uborkalével savanyítjuk, esetleg utána sózzuk. Tálaláskor másfél deci tejfölt keverünk bele,

Zöldbab főzelék

1 kiló fiatal zöldbabot, vagy vajbabot, mely még könnyen törik, szárától és száraitól megtisztítok, megmosom és 2 cm hosszú darabokra felvagdalom, szután fazékba dobom és annyi sós vizet öntök rá, hogy 2 ujjnyival ellepje. Mikor puhára főtt, összekeverem 1 deci sárga lisztből és megfelelő mennyiségű zsírból készült piros rántással, melybe dőnyi reszelt vöröshagymát pirítottam és jó késhegynyi paprikát kevertem és 1 deci hideg vízzel felengedtem. A bab levét nem öntöm mind a rántásba, hanem szükség szerint később engedem fel vele, míg kellő sűrűségű lesz. Tálalás előtt jócskán tejfölt keverek bele, Lehet a rántásba kevés finomra vágott tárkonylevelet is vetni.

Zöldborsó főzelék

Másfélkiló fiatal zöldborsót kifejték. A hüvelyekből kikeresem a fiatalokat és zsengeket, (kb felét), lecsípem a szárukat, lehúzzom a szálat és felteszem főni egy órára 1

liter vízben, mely kb háromnegyed literre föl le. A kifejtett, megmosott zöldborsót, sok finomra vágott petrezselyemmel belevetem nagytojásnyi zsírba, melybe 3 kockacukrot pirítottam aranybarnára és megsózom. Raszűrök 2 deci borsóhéj levét és lefődve párolom, míg a vizet elfővi. Ha nem volna elég puha, kevés borsóhéjlét öntök utána. Mikor puha és elfőtte a levét, meghintem egy deci sáma liszttel, jól összekeverem és együtt párolom 4—5 percig. azután felengedem annyi borsóhéjlével, hogy kellő sűrűségű legyen. Jól összekeverem és tálalom.

DISZNÓTOROS RECEPTEK

A téli fagy időszerűvé teszi a vidéki háztartások egyik legfontosabb eseményét, a disznótort. A disznótor körüli általános teendőket tudja minden háziasszony és így ezeket meg sem említem. Inkább azokról írok, amelyeket különböző háztartásokban, különböző vidékeken más és másképp csinálnak. Mindenekelőtt azt ajánlom, hogy a leölt disznót előbb forrázzák le és csak azután, mikor már letisztították a sörtéjét pörköljék. Így a disznó bőre sokkal tisztább lesz, mintha csak pörkölnék, viszont sokkal jobbízű, mintha csak forrázták volna. Arra, hogy a beleket kiválóan kell megtisztítani — kétszer háromszor is kifordítani, a hártákat lekaparni —, nem kell külön figyelmeztetnem a jó háziasszonyt. Csak azt tanácsolom, hogy sózott, durva kukoricakásával mossuk azokat. Amikor a disznót szépen feltisztítottuk, feldaraboltuk, nagy fazékba vizet teszünk fel és ebben megabáljuk a disznósajtnak való fejet, szalonnabőrkeket, a hurkához való szükséges darabokat. Ebben az úgynevezett abalében főzzük ki később a kész hurkákat, disznósajtot, végül pedig a kolduskását. Fokhagymát magát ne tegyünk semmibe, csak a fokhagyma vizét, amit úgy készítünk, hogy előtte való este beáztatunk nagy fej zúzott fokhagymát fél liter vízbe. 12—15 órás állás után leszűrjük és ezt használjuk.

Sonkopác

A sonkát és füstölendő húsokat először salétrommal keniük be, a csontok táján erősebben, azután mindenütt jól bedörzsölik egy keverékkel, mely áll: 3 marék sóból, egy marék koriander, ugyanannyi borókamagból 2 marék sárga-

eukorból, kis fej zúzott fokhagyma, 4 nagy fej karikára vágott vöröshagymából és babérlevelekből. Belerakjuk a pácolóhordóba vagy teknőbe, a maradék keveréket raszórjuk; 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 (oldalas, 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 lemoszuk őket és a kisebb darabokat 8—10 napig, a sonkákat pedig nagyságuk szerint 15—20 napig füstöljük.

Abált szalonna

A hasaalja vagy tokaszalonnát tenyérnyi széles hasabokra vágjuk, erősen bedörzsöljük sóval, alkalmas edénybe rakjuk, fokhagymát hintünk rá és csak annyi vizet, hogy éppen ellepje; három napig hagyjuk állni, azután izlés szerint babérlevelet, koriander és fenyőmagot hintünk még rá és annyi vizet, hogy a szalonna felett álljon három ujjnyival. Vgyanabban az edényben, forrástól számítva, félóráig főzzük ezzel a páclével. Azután levesszük a tűzről és a levében langyosra hűtjük. A pácléből valamennyit leszűrünk, lemoszuk benne a szalonnáról a rátapadt fűszert, langyosan két deszka közé helyezzük, súllyal leprésseljük és így hagyjuk 24 óráig. Kivéve ebből a présből, sűrű pépet készítünk vízből és piros paprikából, amit kenőtollal sűrűn rákenünk a szalonnára. Fagyasztás után kitűnő.

Füstölt disznósajt

A fejhúst a szalonnarészeivel, nyelvvél, füllel, bőrkéssel az abalében puhára főzzük és csíkokra vágjuk. Sóval, borssal, paprikával, majorannával, tört fokhagymának leszűrt vizével fűszerezzük és annyi abalével keverjük, hogy sűrű pépszerű legyen. Ezt a keveréket beletöltjük lazán a jól megtisztított bendőbe és hólyagba, bevarrjuk, másfél órán át lassú tűzön főzzük az abalében. Forrón, két deszka közé helyezzük, a felső deszkára követ teszünk és így lepréselve

hagyiuk 24 óráig. Ennek elteltével egy hétig füstre téve hagyiuk füstölődni Mialatt az abalében föl, gyakran megszurkáljuk egész vékony kötőtűvel. Nem szabad nagyon szorosan tölteni, mert akkor kipukkad a préselés alatt.

Füstölt májcs hurka

A puhára megfőtt abahúsból liszedjük a legzsírosabb darabokat, kétharmad részét megdaráljuk, egyharmad részét apró kockákra vágjuk. Amennyi ez összesen, annak fele súlyú nyers disznómáját is megdarálunk, összekeverjük a hússal, zsírban párolt reszelt vöröshagymával, izlés szerinti sóval, finomra tört fekete és fehérborssal, szegfűborssal és majorannával. Se fokhagymát, se rizst beletenni nem szabad. Ezt a keveréket jól megöntözzük abbalével, eldolgozzuk, vastag hurkabélbe töltjük, *nem túlszorosan*, párosra kötjük és az abalóleben igen lassú forrással főzzük fél óráig. Ha erősen forr, kipukkad Félóra múlva kivesszük az abalóléba és mikor már hideg, füstre tesszük 5–6 napra. Felmeligítve is jó, de még inkább fagyaszttva, teához. Hónapokig eláll.

Házi szalámi

En ezt találok legjobbnak a sok kipróbált receptem közül. Három kiló félkövér sertéshúst, két kiló marhaszeget és két bizott libának a csont és bőr nélküli comb és mellhúsát átdaráljuk, a libamellről és combokról lehúzott szalonnás bőrt pedig igen-igen apró kockára vágjuk, azután az egészet jól eldolgozzuk, miközben izlés szerinti só, törött fehér- és feketeborsot és ennyi húsról számítva, egy evőkanálnyi paprikát szórunk közé; mialatt eldolgozzuk, fellítler leszűrt fokhagymát vizet öntünk apránként hozzá, melyben 24 óráig áztattunk egy nagy fej zúzott fokhagymát. Félórán át dagasztjuk, akkor leválik a kézről. Vastag, egvényes marhabélbe töltjük, igen szorosan, jól bekötjük a végét, bedörzsoljuk salétrommal és 48 órán át fagyasztjuk. Ekkor betesszük a többi pácolt húshoz a páclébe, ahonnan hat nap múlva kivesszük és rudra akasztva hagyiuk 24 óráig. Ekkor füstre tesszük, honnan nyolc nap múlva le-

vesszük és szíált hideg fahamuba ágyazzuk 10—12 órán át. Akkor hűvös, szelős helyre akasztjuk a szalámikát, vigyázva, hogy egymáshoz ne érjének. Legalább két hétig hagyjuk száradni és csak akkor kezdjük fogyasztani. Sokáig eláll. Aki nem akar libahúst beleteni, az 4 kiló sertés és 2 kiló marhahúsból csinálhatja és a libaszalonna helyett 50 deka apró kockára vágott hasaalja szalonnát tehet bele, de ez esetben a sertéshús kövér legyen.

Kenőmajas

3 kiló sertésmájat és 3 kiló szalonnát szeletekre vágunk. Előbb a szalonnát tesszük lábasban a tűzhelyre és mikor már olvadni — de nem sülni — kezd, hozzáaduk a felszeletelt májat és 6 deka apróra vágott vöröshagymát. Folytonos keverés között 8—10 percig pároljuk együtt, akkor levéve a tűzről, kétszer átdaráljuk, ízlés szerinti sóval, borssal, pici szegfűborssal, esetleg pástétomfűszerrel fűszerezzük, jól összedolgozzuk, harmadszor is átdaráljuk, szépen tisztított vastag, egyenes hurkabélbe töltjük, vigyázva, hogy a töltelékben hézag ne maradjon. A tűzhely szélén lévő forróvizes fazékba tesszük, ahol lassú forrással főzzük 80—90 percen át. Kivéve a forró vízből, azonnal hideg vízbe tesszük, egy óra múlva kivesszük, megszikkasztjuk és 3—4 napig füstöljük.

Kolbász készítése

5 kiló félkövér disznóhúst finomra megvágunk (a darált húst soha sem lehet olyan ízes, mint a vagdalt). Egy fej tisztított fokhagymát deszkán megtörünk előző este és fél liter hideg vízbe áztatjuk. A húst ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és paprikázzuk és mialatt erősen eldolgozzuk, apránként hozzáöntjük a fokhagyma leszűrt levét, vigyázva, hogy fokhagyma ne kerüljön bele. Nagyon jól el kell dolgozni az egészet. Megtöltjük vele a szépen kitisztított beleket úgy, hogy se laza se túlkemény ne legyen. Aki nem bírja a fokhagyma ízét, az két citrom lereszelt héját áztassa fél liter vízbe 12 órán át és azonmód, leszűrés nélkül adja a húshoz. Mikor készen van, egy hosszú rudra akasztjuk

és azon hagyjuk 10—12 órán át, aztán a friss sütéshez szánt kolbászt hideg helyre a füstölteni való 5—6 napra füstre tesszük. Jó szellős, hűvös helyen tartva a vastagabb balben töltött füstölt kolbász még pár hónap múlva is kitűnő nyersen, mint u. n. szárazkolbász.

Kolbász sülési 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 a kolbász, hogy a lábas fenekét nem borítja be egészen, úgy annyi vizet öntök hozzá, hogy félig érjen. Fedő alatt addig párolom, míg a vizet teljesen elforrja és csak a kolbászból kisült zsír van alatta. Ekkor leveszem róla a fedőt és a füstölt kolbászt azonnal kiviszem, amint elforrta a vizét, a friss kolbászt azonban, fedő nélkül, mindkét oldalán hirtelen pirosra sütöm a saját zsírjában. Ismétlem; hirtelen, mert különben kiszárad és megég.

Kolduskása

Egy liter jól megmosott rizst lábasba öntök. Sózom, borsozom, csapott evőkanálnyi majorannát vetek belé, az abalé zsírosából leszedelek rá annyit, hogy jó kétujjnyival ellepje. Félliter nyers disznóvért öntök hozzá és puhára főzöm. Összeálló tömegnek kell lenni, mire megfő. Legjobb hozzá az ecetes paprika, de más ecetes savanyúság is megfelelő.

Paprikás füstölt csemegé szalonna

A sertés hústalan hátszalonnájából 50—50 cm hosszú, négy újjnyi széles és négy újjnyi vastag hasabokat vagunk. Egy kilo szalonnára egy kis rőti marék só számítva, bekenjük a szalonnákat minden oldalon, azután a pácolóteknőbe tesszük és naponta kétszer megforgatva, így hagyjuk

állni 48 óráig hideg, száraz helyen. A 48 óra elteltével 3 liter vízben felfőzünk 40 deka sót, 5–6 babérlevelet, 2 nagy lej karikára vágott vöröskagymát, 2 gerezd zúzott fokhagymát (ezt el is hagyhatja, aki nem szereti) 15–20 szem fekete borsot kávéskanányi koriandert, 8–10 szem fennőbogyót. Ezt a pácot 15 percig főzzük, azután teljesen kihűtjük és mikor már hideg, ráöntjük a szalonnára és így hagyjuk állni hűvös, száraz helyen 6 napig. Ekkor kivesszük, a leaszírt páclében jól lemoszuk, szikkadni hagyjuk és 6–8 napig lassan füstöljük.

Rizses májas hurka

Ugyanúgy készül, mint a véres hurka, csak vér helyett nyers disznómáj, zsemlye helyett főtt rizs és szalonna helyett abált zsíros hús jön bele. A máj és zsíros abalt hús egyenlő mennyiségű legyen.]]

Sonka főzés

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

Véres hurka

Zsemlyét kockára vágok, zsírban sárgára pirítom. Abált szalonnát is vágok apró kockára jócskán, körülbelül a vér súlyának egyharmadrészenek megfelelően. A nyers disznóvért, mikor jól megolvadt, meleg abaléval híg peppé dolgozom, azután zsírban párolt reszelt vöröshagymával, ízlés szerinti sóval, paprikával, borssal, majorannával fűszerezem és összekeverem a zsemlye és szalonnakockákkal. A hurkabeleket lazán megöltöm ezzel és félóráig lassú forrással főzöm az abalében. A majoranna ebbe nagyon fontos

TÉSZTÁK, ÉDESSÉGEK, FELFÚJTAK

FŐTT TÉSZTÁK

Tészta gyúrás

Gyúródeszkára mért fél kiló lisztbe mélyedést csinállok a közepén, beleöntök egy nyers tojást, két gyűszűnyi só és késsel összedolgozom, miközben apránként kb egy deci gyengén langyos vizet keverek hozzá, azután erősen összegyúrom a két kezemmel. Ha túlkemény a tészta, még egy kis vizet pótolok utána, de a gyúrt tészta nem jó, ha lágy, inkább több fáradsággal kell kidolgozni, semhogy túllágy legyen. A gyúrásnál se időt, se erőt nem szabad kimélni, mert ha nincsen teljesen átdolgozva a tészta, akkor nem érдемek meg azt a hírlímet, mely szerint híres magyar asszonyok által gyúrt tészta. Abból láthatjuk, hogy jó munkát végezünk, ha a tészta, gyúrás után, leválik a kézről és apró hólyagok mutatkoznak rajta nyújtás után. Mikor készen vagyok a gyúrással, a tésztát leffelé vágom, két gömbölyű cipőt formálok belőle, kissé pihentetem, aztán beliszteztetett gyúródeszkán a nyújtóval kinyújtom olyan vékonyra, amilyenre szükségem van. 10–12 percig szikkadni hagyom, felvágom metéltnek, kockának, vagy csúszának szaggatom tetszés szerint. Lobogva forró, enyhén sózott vízbe vetem, megkeverem és mikor a víz felszínére jön, tésztaszűrő kanállal lábasban lévő forró zsírba szedem, de előbb jól lecsipegettem róla a vizet.

Barótfüle v. lekváros derelye

A gyúrt tésztát igen vékonyra kinyújtom és a kerek

tésztaalap felerészét 3 ujjnyi távolságban telerakom szilva vagy más. sűrű lekvárcsomócskákkal, melyek féldiónyi nagyságuk lehetnek. Most ráhajtom a tésztaalap üresen hagyott felét, a két lapot a lekvárcsomók körül az ujjammal jól összenyomom, aztán derellevágóval egyenletesen elvágom a lekvárcsomók között. Lobogva forró, enyhén sózott vízbe dobom a derelyéket, mikor pedig feljönnek a víz színére, tésztaaszűrő kanállal lábasba szedem, ahol kis tojásnyi zsírban megpirított fél deci morzsával keverem össze. Morzsa helyett darált és cukorral kevert diót is használhatok.

Burgonya metélt

Félkiló sárga burgonyát héjában megfőzök, meghámozom, szitán vagy burgonyaprésen áttöröm, azután a besztezett deszkán kb 3 deci liszttel és gyűszűnyi sóval összegyúrom. Ha a tészta túl lágy lenne, még fél deci liszttel pótolhatom. Hüvelykujj vastagságú hosszú rudakat formálok a tésztaból, amit ujjnyi távolságban felvagdalo. Ezeket a felvagdalt darabkákat tenyeremmel a lisztezett deszkán orsóalakúra sodrom (krumplinudli). Sósvízben kifőzöm, nagytojásnyi zsírba szedem és keverhetem pirított morzsával, dióval, mákkal, reszelt sajttal, tetszés szerint, Igen jó, ha megpirítjuk a lábasban, jó forró sütőben egyenletes tűznél és egy darabban borítjuk a lábasból a tála.

Diós metélt

A kinyújtott, gyúrt tésztát, gyufaszál nagyságú metéltre vágva, kifőzöm és a lábasban lévő zsírba szedem, összekeverem 15 deka darált dió és 3—4 evőkanál porcukor keverékével.

Darás tészta

Lábasban olvasztok nagytojásnyi zsírt, beleszórok 2 deci, nem túlfinomra őrölt darát, amit folytonos keverés közt világos barnára pirítok. Ráöntök egy és fél deci vizet a tűzhely szélén, fedő alatt a tűzhelyen 4—5 percig páro-

lom, míg a vizet beszívja és megdagad a dara. Ílés szerint sózom és a leszűrt meteltre, vagy kockára vágott, kifőtt tésztát hozzákeverem. Ezt is lehet frissen, vagy a lábasban megpirítva tálalni. Az utóbbi esetben valamivel több zsír kell hozzá.

Finom szilvásgombóc

Egy kiló főtt rózsaburgonyát meghámozok, szitán áttöröm és összegyúrom egy tojással, picit sóval, nagydiónyi zsírral, vagy vajjal és annyi liszttel (kb. fél kiló) amennyit felvesz gyúrásra. Jól kidolgozom, újjnyi vastagra kinyújtom és 10 centiméteres kockákra vágom. Egy tányérban összevegyítek fele-fele mennyiségben durván tört diót és porcukrot, kevés törött fahéjjal és vaniliát. Ahány tészta kocka van, annyi szem kék szilvát kimagozok, a mag helyét megtöltöm a cukros dió egy részével és a tésztába burkolva, gombócokat formálok. Nagyon kevés sózott vízben kifőzöm, tésztaaszűrővel kiszedem, lábasban lévő forró zsírban, vagy vajon megforgatom, tálra borítom és a maradék cukros dióval bőven megszórom. Tehelek a szilvamag helyére, dió helyett, fél kocka cukrot.

Juhtúrós tészta

Ehhez a csipetke a legjobb, de lehet gyúrt tésztából készült kocka is. A tésztát jól kifőzzük és forró zsírba tesszük. Ezalatt a juhturót elkeverjük tejjel és vajjal, gőzön folytonosan keverve, forrásig melegítjük és ráöntjük a forró, zsírban megforgatott tésztára és rögtön tálaljuk.

Káposztás kocka

Egykilós zöld káposztafejről leszedem a külső hibás, borító leveleket, hideg vízben megmosom egészben a káposztafejet, azután apróra legyalulom egy mély tálba. Csapott evőkanálnyi sóval összekeverem és így hagyom állni egy órán át. Ennek elteltével jól kinyomom a káposztát és tányérra teszem. Lábasban nagytojásnyi zsírban vízbe mártott 3 kocka cukrot pirítok aranybarnára, belevetem a ki-

nyomott káposztát, gyakori keverés közt világos barnára pirítom, vigyázva, hogy egyenletesen barnuljon és meg ne égjen. Mikor ez kész, a tűzhely szélére húzom és íz és szerint liszerezem törött borssal. Vékonyra kinyújtott gyúrt tésztát kb 2 cm-es kockákra vágok, sós vízben kifőzöm, tésztaaszűrő kanállal abba a lábasba szedem, melyben a párolt káposzta van és jól összekeverem. Ezt is találhatom trissiben és pirítva.

Káposztás gombóc

25 deka lisztből egy tojással, 2 deka vajjal, sóval és vízzel sűrű rétestésztát készítünk, melyet lisztezett deszkán, újjnyi vastagon téglalakúra nyújtunk. Félkilós fej reszelt káposztát besózunk, kinyomjuk, 2 deka pirított cukorral, 5 deka zsíron aranybarnára pirítjuk, borsozzuk és rákenjük a kinyújtott tésztaára, egyik hosszú szélén kétújjnyit üresen hagyva, amit tojásfehérrel kenünk be. A tésztát hosszában felgöngyölítjük, a tojásfehérrel megkent résszel lezárjuk és az egészet kétújjnyi távolságban keresztben felvagdaltjuk. Az egyes darabok két végét összenyomjuk, hogy a káposztaki ne jöhessen Gombócokká gömbölyítettük és sósvízben kifőzzük őket. Forró zsírba szedjük, majd tálaljuk, pirított morzsával vagy reszelt sajttal meghintve.

Mokos csík

A jól meggyúrt tésztát csikokra vágom. enyhén sósvízben kifőzöm, lábasban lévő olvadt zsírba szedem a tésztaaszűrő kanállal és összekeverem negyedliter őrölt mákból és 2 evőkanál porcukorból álló keverékkel. Meg jobbra ha cukor helyett 3–4 evőkanál mézzel édesítem.

Sonkás kocka

1. *Lucskosan.* A kb 2 cm kockára vágott, kifőzött tésztát olvasztott zsírba vagy vajba szedem. Bögrében elkeverek 20 deka sovány darált sonkát vagy füstölt húst 2 deci tejföllel, amiben egy tojássárgát habartam el. Raöntöm a lábasban lévő kitöltött tésztaára, jól összekeverem, 4–5 per-

ig hagyom együtt melegedni, azután még egy deci jó sűrű tejfölt öntve rá, azonnal tálalom.

2. *Kisüve.* Készíthetjük úgy is, hogy jól kiszírozott lábasban pirosra sütjük, a kész sonkás tésztát de még finomabb, ha egy lábast kibélelünk késfok vékonyságúra, kinyújtott onlós vajastésztával (l. o.) beleöntjük a kész tésztát és így sütjük pirosra a sütőben. A sonkás tésztához lehet reszelt sajtot is tálalni. Nagyon jó együtt.

Sajtos derelye

I. Fél kiló lisztből 2 tojással tésztát gyúrunk és 2 cipőt formálva, pihenni hagyunk 10 deka forró vajba vetünk egy csomó finomra vágott kaprot, kb 8 deka szitált morzsát. Mikor kihült, 25 deka reszelt sajtot és 1 deci tejfölt belhabart 2 nyers egész tojást, valamint izlés szerinti só keverünk hozzá. A gyúrt tésztát kinyújtjuk, az egyik tészta apra egyenlő távolságú kis halmokat rakunk a sajtos keverékből, a tésztát pedig a töltelék körül tojásfehérjével megkenjük, a másik tészta lapot rátesszük, derelyevágóval felvagdalszuk derelyékre, sósvízben kifőzzük, lábasban lévő zsírba szedjük, majd tálra téve, forró vajjal leöntjük, azután pirított morzsával és reszelt sajttal meghintjük.

II. Két tojásból gyúrt tésztát készítünk, két részre osztva kinyújtjuk, majd a következő krémből kis halmokat rakunk az egyik tészta lapra, egyenlő távolságban egymástól két tojássárgát habosra verék 3 deka vajjal, mikor már hólyagos, hozzákeverek 4 kanál reszelt sajtot, az egyik tojásfehérjét és egy evőkanál sűrű tejfölt. Ha kell, még izlés szerint sózom. Mikor ebből a sűrű krémből a csomócskák már rajta vannak az egyik tészta lapon, kenőtollal a krém körül megkenem a tésztát a megmaradt tojásfehérjével, rá helyezem a másik tészta lapot és a töltelék körül derelyékei vágok belőle. Sós vízben kifőzöm, tészta szűrő kanállal forró zsírba szedem, megforgatom benne, tálra borítom és reszelt sajttal hintve, tálalom.

Sztrapacska (Tóthaluksa)

Hat nagy nyers rózsakrumplit megreszelünk és annyi

lisztet keverünk hozzá, amennyit felvesz, hogy haluskatészta keménységű legyen. Izlés szerint sózzuk, lobogva forró vízben teáskanállal haluskákat szaggatunk belőle és mikor megfőtt, leszűrve forró zsírba vetjük és friss lisztőltúróval keverve, tálaljuk. Aki szereti, szórhat rá finomra vágott snitlinget, vagy kaprot, sőt tepertőt is. Fontos, hogy gyorsan járjunk el vele, mert a nyers reszelt burgonya gyorsan meglazul. A reszeléskor kezünkben maradt kis burgonyadarabkát mindig bedobjuk a forró tésztavízbe.

Túros metélt vagy csusza

Egy tálba reszelek, vagy szítán átnyomok 20 deka friss tehénúrot, összekeverem jó csomó finomra vágott zöld kaporral. Egy lábasban kisütök öt deka kis kockára vágott füstölt szalonnát, a töpörtyűt tányérra teszem, a lábasban maradt zsírhoz még tojásnagyságú zsírt keverek; a metéltre vágott, vagy csuszánac szaggatott: kifőtt tésztát bele-szedem, összekeverem előbb 2 deci éles tejjel, a tűzhely szélén, ahol jól átmelegszik a tésztával, azután a kapros túróval. Talra szedem és tetejére szórom a ropogós töpörtyűt.

Tejes metélt

1 liter tejet és 5 deka vaját összeforraltok 2 evőkanálnyi porcukorral, beleteszem a fél kiló lisztből gyúrt metéltre vágott nyers tésztát és fődő alatt addig párolom, míg a tejet beszívta. Keverek hozzá 15 deka durván tört diót vagy hámozott mandulát és 5 deka mazsolát. Tálalhatom így is, de úgy is jó, ha egy lábast jól kikenek zsírral, vagy vajjal, beleöntöm a kész tésztát, kanállal simára elegyengetem és a sütőben pirosra sütöm.

Tojásos metélt

4 nyers tojást meg sózok, elhabarom egy bögrében, aztán ráöntöm a kifőtt, zsírozott metélt tésztára és addig keverem a tűzön, míg a tojás összeáll. Azonnal tálalom.

Töltött metélt

A kifőtt, zsírozott metélttészta felét összekeverem 3 evőkanál lekvárral, két evőkanál dióval és egy kanál cukorral. Egy formát, vagy lábast kizsírozok, az aljára teszek az üres, zsírozott metéltből egy réteget, erre a lekváros, diós metéltet, de úgy, hogy a lábas oldalait ne érje. A megmaradt üres tésztát a lekváros köré és fölé teszem, azután az egészet egyenletes tűznel a sütőben pirosra sütöm. Egy darabban borítom a tálra és cukrozott dióval szórom meg.

Túrós derelye

Gvúrt tésztát két nagy lápra vékonyan kinyújtok, fél kiló túrot szítán áttörök, összekeverem egy deci tejföllel, zöld kaporral, sóval és 1 tojássárgával. Az egyik tészta lapra kis csomócskákat helyezek a túróból, a tojásfehéréből pedig tollal sávokat kenek a csomócskák közé. Ráhelyezem a másik tészta lapot és derelyevágóval felvagdalom az egymásra tett tészta lapokat. Sósvízben kifőzöm és lábasban levő forró zsírba szedem. Tálaláskor linomra vágott kaprot és töpörtyűt szórok a tetejére és megöntözöm tejföllel.

Túrós gombóc

Öt deka vaját, ízlés szerinti só, 3 tojássárgáját, egynek a fehérjét habosra verjük; félkiló áttört friss tehéntúróval és 3 kanál tinom darával keverjük össze, hogy galuskatészta fogású legyen, végül a két tojásfehéréből vert habot is hozzáadjuk. Jól összekeverjük, gombócokat formálunk belőle vizes kézzel és sós vízben kifőzzük, aztán egy lábasban lévő forró zsírba szedjük, összekeverjük egy deci sült tejföllel, tálra tesszük és vajban pirított morzsával öntjük le.

Velős burgonya gombóc

Félkiló főtt burgonyát meghámozunk és szítán áttörünk, azután hozzákeverünk egy hártáitól megisztított és elkapart borjúvelőt, zöldpetrezselymet, kis párolt hagymát, két elhabart tojást, negyedliter tejet, só és annyi lisztet, hogy

mindent összegyúrassuk. Egy ideig állni hagyjuk, aztán kis gombócokat csinálunk belőle és sós vízben kifőzzük. Lábasban, forró zsírban aranysárgára pirítunk aprórávágott vöröshagymát, megpaprikázzuk, ebbe szedjük téztaaszűrővel a megfőtt velősgombócokat és megforgatva benne, találjuk. De szedhetjük forró vajba is és ez esetben reszelt sajtot hintünk rá, mikor már a tálon van. Ugyanezt csinálhatjuk velő és tojás nélkül is, paprikás lébe szedve a kész gombócokat.

ZSÍRBA SÜLTEK

Burgonyás palacsinta

Két tojássárgájából, cukorral palacsintatésztát keverünk, két közép nagyságú főtt burgonyát meghámozzunk, megreszelünk és összekeverjük a palacsintatésztával. A tojások kemény habját utoljára vegyítjük hozzá. Forró zsírban késztjük úgy, mint a palacsintát és tetszés szerinti töltelékkel megkenve, egymásra rakjuk őket. Az asztalnál úgy vágjuk, mint a tortát.

Csokoládés krumplifánk

Négy nagy rózsaburgonyát héjában megsütök, a belsőt kikotrom és átpaszírozom. Az áttört burgonyából 14 dekát összekeverek 17 és fél deka liszttel és egy deci tejjel, melyben 2 deka élesztőt és 2 kockacukrot oldottam fel. 4 tojássárgát 4 deka vajjal habosra verem, az előbbi masszához adom, jól eldolgozom és lassacskán annyi tejet adok hozzá, hogy lágy rétestésztafogású legyen, sem pedig olyan, mint a farsangi fánk. Kis gombócokat formálok belőle és úgy sütöm ki zsírban, mint a fáskot. Azon forró meg-hengergetem előbb porcukorban, azután reszelt csokoládéban. Melegen találjuk. De ha marad belőle, hidegen is nagyon jó.

Mit kell tudnunk a LIGA-margarin helyes felhasználásáról?



MARGARIN



helyes használata FŐZÉSNÉL - SÜTÉSNÉL

A LIGA-margarint szervezetünk kétségtelenül könnyebben tudja megemészteni, mint az állati zsiradékot. Hogy azonban szervezetünk részére tényleg hasznosítható legyen, a vele való konyhatechnikai bánásmódot kell megismernünk. Ezért:

1. A bevásárolt margarint ne olvaszszuk fel, hanem szedjük le a papírról és tegyük megfelelő nagyságú üveg- vagy porcellánedénybe és tartsuk hűvös, száraz, szellős helyen.
2. Leves- és főzelék-rántások készítésénél a LIGA-t ne forrósítsuk meg, mert a túlhevítés által elveszti finom ízét. Lassan olvaszszuk fel, állandó keverés mellett.
3. Mindig világos rántást készítsünk a LIGA-margarinból, vagyis amikor felolvasztottuk, a lisztet csak rövid ideig halványsárgára pirítsuk meg benne. Egyébként a szokásos módon járunk el.
4. Ha bizonyos ételeknél *sötétebb színű rántásra* van szükségünk, akkor inkább előbb a lisztet pirítsuk meg szárazon és csak azután tegyük bele a lassú tűzön fel-

melegített LIGA-t. Ezután a szokásos módon vízzel vagy tetszőszerinti folyadékkal engedjük fel, vigyázva, hogy meg ne csomósodjék.

5. Levesrántás készítésénél 1 dkg margarinra 1 dkg lisztet, főzelékrántásnál 2 dkg margarinra 3 dkg lisztet számítunk.
6. Ha a LIGA-margarinnal *hagymásított* készítünk, benne a hagymát ne pirítsuk, hanem lassú tűznél csupán világossárgára fonnyasszuk. A paprikát úgy keverjük bele, hogy a tűzről levesszük és kissé lehűtjük.
7. *Húsok* sütésénél a margarint lassan hevítjük fel és a szokásos módon használjuk.
8. A különféle *tészta* típusok és *sütemények* készítésére vonatkozó hasznos tudnivalókat a receptekkel egyidejűleg közöljük.

A LIGA használata a tésztaféléknél,

ú. m. kelt-, omlós-, leveles-, rétes-, égetett tésztáknál, valamint sós és édes sütemények és tortakrémeknél.

Hasznos tudnivalók: A LIGA-t használatkor előbb *nyújtódeszkán késsel ajánlatos eldolgozni*, miáltal sokkal könnyebben megpuhul és jobban dolgozhatunk vele. Ellenkező esetben úgy az omlós tésztaféléknél, mint a krémeknél apró szemcsés darabkák maradnak vissza! Az összes felsorolt tésztaféléknél egyébként a szokásos módon járunk el, mint a vajnál. Mennyiségben is ugyanannyit használunk a LIGA-ból, mint a vajjal készített tésztaféléknél.

KELT Tészta.

Foszlós kalács (tojás és tej nélkül). Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 30 dkg burgonya, 4 dkg cukor, 8—10 dkg LIGA, só.

50 dkg lisztet tálba szítalunk, 2 dkg élesztőt 1 dl langyos vízzel feloldva, a közepébe öntjük, kanállal kevés lisztet hozzákeverve, kovászt készítnünk. 30 dkg nyers, hámozott burgonyát annyi vízben, hogy ellepje, sóval puhára főzzük. A vizet leszűrjük, de féltesszük. A burgonyát átpréselve — ha kissé kihűlt — a liszthez keverjük. 4 dkg cukrot és a féltetett burgonyaléből annyit adunk hozzá, hogy egy könnyű tészta legyen. Mialatt dagasztjuk, lassan dolgozunk hozzá 8 vagy 10 dkg olvasztott, de kihűtött LIGA-t. Megkelesztjük, nyújtódeszkán befonva, LIGA-val kikent sütőlemezen újra kelesztjük és cukros feketekávéba mártott ecsettel megkenjük. Jó forró sütőben sütjük.

OMLÓS Tészta.

Csodakifli. Hozzávalók: 10 dkg LIGA, 16 dkg liszt, 1 dkg élesztő, nem egészen 1 dl tej, 2 dkg vaniliás cukor, pici só, 15 dkg gyümölcsíz.

A LIGA-t deszkán a megjelölt módon jól eldolgozzuk. 16 dkg fehér liszttel $\frac{3}{4}$ dl tejben feloldott élesztővel, pici só, pici cukorral, késsel összeállítjuk. Ha a tészta nem elég könnyű, úgy egy kis tejet adunk még hozzá. Három cipőba osztjuk, minden cipőt kerek tortaformára kinyújtjuk és nyolc részre osztjuk. Felső széles végénél ízzel töltjük, felsodorjuk, kiflit formálva, sütőlemezre helyezzük. Feketekávé cukros oldattal bekenjük és így kelesztjük egy órán át. Ha megkelt, forró sütőben sütjük. 24 darab lesz belőle. Ha tejjel nem rendelkezünk, tejjel is összeállíthatjuk.

Mogyorós linzer tojás nélkül. Hozzávalók: 10 dkg LIGA, 10 dkg liszt, 4 dkg porcukor, 4 dkg őrölt mogyoró, 6 dkg gyümölcsíz, külön 2 dkg vaniliás cukor és 3 dkg liszt a nyújtáshoz.

A LIGA-t késsel eldolgozzuk, a lisztet, cukrot reásztálva, az őrölt mogyorót is hozzáadjuk. Jól összegyúrjuk, lisztezve kinyújtjuk, kis kerek fánk-szűrővel kivágjuk, sütőlemezen, forró sütőben sütjük. Ha kisült, kettőt ízzel összeragasztunk, vaniliás porcukorba mártjuk.

SÓS SÜTEMÉNY.

Burgonyakeksz. Hozzávalók: 15 dkg főtt, áttört burgonya, 15 dkg fehér liszt, 10 dkg LIGA, késhegynyi szódadikarbona, kevés só.

A LIGA-t késsel eldolgozzuk, a kihűlt burgonyával, liszttel, késhegynyi szódadikarbonával, sóval összegyúrjuk, lisztezve nyújtjuk ki, recés kekszszűrővel kiszúrjuk. Paprikás tejjel megkenjük, hirtelen tűznél sütjük. Ugyanezt a tésztát hamis sonkával is tölthetjük. Ilyenkor a kinyújtott tésztát kis négyszögletes kockára vágjuk, tejjel elkevert darált párisival töltjük, négy csücskét összefogva összenyomjuk, megkenjük és forró sütőben hirtelen sütjük.

A LIGA felhasználása tortakrémnél.

A LIGA különösen kiváló mindenféle tortakrémek készítésére.

A tortakrémek alapanyaga: $2\frac{1}{2}$ dkg liszt, 2 dl tej, 15 dkg LIGA, 10 dkg vaniliás porcukor. Izesítésre citromlé vagy likőr, vagy rum, vagy 10 dkg pörkölt, őrölt mogyoró vagy mandula, vagy 10 dkg őrölt dió. Utóbbit kevés rummal kell izesíteni.

A tortakrémekhez besamellt készítnünk. Elkészítési mód: $2\frac{1}{2}$ dkg jól megmért sima lisztet 2 dl tejjel nyersen simára keverünk, tűzön folyton keverve, sűrűre főzzük. 15 dkg LIGA-t porcellántálban jó habosra keverünk, 10 dkg szitált vaniliás cukorral tovább keverjük, a kihűlt besamellt hozzáadva, a felsorolt ízek vagy anyagok egyikével összeállítjuk. Hidegre tesszük és a tortaféléket ezzel megtöltjük.

Kat. Háziasszonyok Orsz. Szövetsége
Családvédelmi Alapítványa.

Egérke

2 deka aprított élesztőt és 6 kockacukrot beáztatok 1 deci tejbe mély tálban, kanállal simára jól eldolgozok 4 tojássárgát 1 deci tejjel, 5 deka vajjal 20 deka liszttel, az élesztős tejjel, két csipet sóval és mikor teljesen sima, 5 deka mazsolát keverek el benne Lábasban 4 ujjnyi zsírt forrosítok és ebbe mártott evőkanállal galuskákat szaggatok a zsírba, ahol a zsírban uszkálva, nem hirtelen, mindkét oldalán pirosra sül. Lekvárt, vagy csokoládétetet, esetleg sodót talállok hozzá.

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 kávékanálnyi porcukrot, 2 tojássárgát, két csipet sót teszek és eldolgozom, mialatt apránként annyi tejet öntök hozzá, hogy a rekesnél valamivel keményebb rétestészta-szerű lesz. Kézzel nem szabad hozzányúlni, mert a kéz melege olvasztja a vajat. Hűvös helyen késsel kell dolgozni. Lisztezett deszkán fél centiméter vastagságúra nyújtom a tésztát és melegített fánk-szaggatóval 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 tálcra rakva, talalom.

Farsangi fánk

Minden háznál sütnék fánkot, de jót nagyon kevés helyen. Tessék pontosan így megpróbálni: egy deci teiben áztatunk 4 kockacukrot és 3 deka aprított élesztőt. Mély tálba öntünk 4 tojássárgát, kevés só és állandó keverés közt 2 deci langyos tejet, 7 deci lisztet, azután 4 evőkanálnyi olvasztott vajat és jól eldolgozzuk fakanállal egészen simává. Szükség esetén még annyi langyos tejet öntünk hozzá, hogy keményes rétestészta-fogású legyen. Langyos

helyre állítva, kendővel letakarva, egy órán át kelni hagyjuk. Pogácsaszűrővel kiszaggatom a deszkán és kelni hagyom még egy felóráig. Zárt tűzhelyen, bő, forró zsírban sütöm, de a zsír ne legyen égetően forró. Míg a fánkok alsó fele sül lefödöm a lábast, de mikor megfordítottam őket a lyukas lapáttal, fedetlen labasban sütöm a másik felét. Ha sütés közben a zsír túlforróvá lenne, kevés hideg zsírt teszek hozzá. A fankot barack-, vagy málnalekvárral találjuk.

Forgács fánk

Negyed kiló lisztet, 5 deka vaját, 3 tojássárgát, gyűszűnyi cukrot és sót nagyon jól összedolgozunk, míg lágy gyúrt tészta fogású lesz. Késfok vastagságúra kinyújtjuk, 10 cm-es kockára vágjuk derelyevágóval és ugyanezzel, 3 cm távolságban 2 vágást metszünk a közepébe 6–7 cm hosszúságban. Egyik csücskét az egyik nyílásba dugjuk, a haránt szemben lévőt a másikba és forró zsírban pirosra sütjük. Lyukas lapáttal kiszedve, még azon melegében meghintjük a vaniliás cukorral. Fontos, hogy a vaj egy csöppet se legyen vizes, mert attól habzik a zsír.

Juhász derelye

Egy kanál lisztből, 1 deka élesztőből és 4 kanál tejfőlből készült kovászt jól eldolgozunk fél liter liszttel, 2 tojás sárgájával és annyi sósvízzel, hogy rétestészta keménységű legyen. Készítem a következő tölteléket: kis tányér juhtúrót 2 tojássárgájával, finomra vágott kaporral, izlés szerinti sóval és annyi tejfőllel keverek el, hogy sűrű, keményes, de azért kenhető pép legyen. A tésztából két kis cipót csinálok, késfok vastagságúra kinyújtom őket, az egyiket megkenem a töltelékkel, a másikkal beborítom, derelyevágóval 5 centiméteres kockákra vágom és forró zsírban kisütöm. Kaprot, tepertőt hintek rá.

Kenyérlángos

A lángost kenyérsütéskor 2 óráig kelesztett, kinyújtott kenyértésztából sütik a kemencében, ujjnyi vastagon, tányér-

nagyságban. Mikor kisült, megkenik zsírral, néhol fokhagymával, vagy forró zsírban elkevert tejfellel. Van, aki összevagdalt friss tőpörttyűt hint rá. Kinek mi a gusztusa. Süt-hetjük azonban forró zsírban is. Sütés előtt 3–4 rövid metszést csinálunk a lángos közepén.

Kirántott rizspogácsa

Tíz deka rizst puhára és sűrűre főzök cukros, vaniliás tejben. Nagy tojássárgát, két deci tejet, tíz deka vajat, négy csapott evőkanál lisztet és két csapott evőkanál porcukrot sűrű krémme főzök, összekeverem a rizzsel és hűlni hagyom. Lisztezett deszkára borítom hidegen, pogácsaszúróval kiszagatom, panirozom, forró zsírban pirosra sütöm azon forron és mindjárt tálalom. Hidegen is jó.

Krumpli lángos

Fél kiló főtt burgonyát, sőt, egy kiló lisztet, 2 deka élesztőből lisztből, kevés melegvízben készült kovászt nagy evőkanálnyi köménymagot kenyérszta keménységűre dagasztok és lefödve, meleg helyen fél óráig kelni hagyom. Akkor vizeszsemlye nagyságú cipócskákat szagगतok belőle. Fél 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 tőpörtővel vagy olyan párolt káposztával, amilyent a réteshez és tésztához szoktam készíteni, beszórom a tetejét. Sőt van, aki fokhagymával keni meg. Ki, hogy szereti.

Kirántott mandula kolbász

Tejben áztatott és kinyomott két vizes zsemlyebelet, 25 gram tisztított, finomratört mandulát, 2 kanál porcukrot és 3 egész tojást jól összekeverünk. Kis kolbászokat formálunk belőle, habart tojásban és sűrűlt morzsában megmártjuk és forró zsírban pirosra sütjük. Tej, vagy borsodót tálalunk mellé.

Örmény palacsinta

Egy kis tányérban elkeverünk áttört tehéntúrót annyi tejjel, ízlés szerinti cukorral és apró mazsolával, hogy kenhető pépszerű legyen; egy másik kis tányérban ugyanúgy diót, egy harmadikban mákot, egy negyedikben mogyorót. Palacsintákat sütünk és kiterítve, a tortapléhre rakjuk, miközben felváltva megkenjük az elsőt barackízzel, a másodikat dióval és így tovább, narancsjammal, reszelt csokoládéval, mogyoróval, 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 tála tészta a tortalappal együtt és úgy vágjuk fel, mint a tortát szokás.

Palacsinta

25 deka lisztet mérek másfél literes fazékba, bele két tojást, csipet sóval, kávéskanálnyi porcukorral és lassacskán hozzáöntött 2 deci tejjel keverem el, vigyázva hogy csomók ne legyenek, azután fel kell eresztetni kb. 3 deci tejjel, hogy a kellő sűrűséget elérje. Utána már nem lehet lisztezni. A palacsintasütőbe teszlek evőkanálnyi olvasztott zsírt, kiöblítem vele a palacsintasütőt, hogy mindenütt érje a zsír, a felesleges zsírt visszaöntöm a többi olvasztott zsírhoz és a jó forró, de nem füstölő zsíros palacsintasütőbe, levegőben tartva, beleöntök egy tejmerőkanál tésztát, nyitott lángon megsütöm előbb egyik oldalán, azután ügyesen megfordítva hogy össze ne essék, a másik oldalán is. Minél vékonyabb, annál finomabb. Tölthetem lekvárral, dióval, túróval, de jó üresen is.

Rántott zsemlye

Egynapoa 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.

Szénaboglya

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

Talkedli

1 deka élesztőt keleszték 2 kocka cukorral 1 deci langyos tejben. Harom és fél deci lisztet öntök tálba, belefitők két nyers tojást, hozzákeverek csipet sót. Az élesztőt tejjel jól elkeverem, miközben lassanként annyi tejet (kb. másfél decit) öntök hozzá, hogy sűrű palacsintatésztaszerű lesz. Kendővel lefedve, langyos helyen kelesztem, míg még egyszer akkorára duzzad, mint eredetileg volt. A talkedlisütőt a tűzhelyre teszem, egyharmadrészig olvasztott zsírt teszek a mélyedésekbe, és mikor ez forró tejmerőkanállal tésztát teszek a mélyedésbe nem túlhirtelen megütöm mindkét oldalán pirosra, lekvárral párosan összeragasztva, tálcára rakom és porcukorral meghintem. Ha szükséges, sütés közben pótolhatok egy kis zsírt, amikor, az egyik oldala megsült.

Tolófánk

Lábasban 4 deci tejet teszek a tűzhelyre és mikor forrni kezd, igen vékony sugárban 4 deci nullás lisztet öntök hozzá, mialatt másik kezemmel szüntelenül keverem, — 5 perc alatt sűrű pép lesz. Akkor levéve a tűzről, tovább keverem csipet sóval az asztalon, míg egészen síma és hideg lesz. Belekeverek 4 tojássárgát. Lábasban zsírt forrosítok, a tésztát a tolófánk formába öntöm és 10 cm ként

elvága, a forró zsírba tolom, ahol nem túlhirtelen pirosra sütöm. Tála szedem és meghintem törött cukorral. Adhatok hozzá csokoládéöntetet is. Forrón talalom.

KELT TÉSZTÁK

Aranygaluska

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

Almás pite

Ugyanolyan tésztát készítek, mint a dióspatkóhoz. Két egyforma cipót szakgatok belőle, kissé pihentetem, azután két ugyanolyan nagyságú, fél centi vastagságú tésztaalapot nyújtok belőle, mint a tepsi, amiben sütni fogom. A zsírozatlan tepsi aljába beleteszem az egyik lepényt. Készítem a következő tölteléket: 1 kiló hámozott pogácsa almát megreszelek, belekeverek két csipet törött fahéjat, ízlés szerinti cukrot, öt deka darált diót, vagy mandulát és 5 deka mazsolát. A tepsiben levő tésztaalapra rászórom az almástölteléket, erre ráborítom a másik tésztaalapot, megkerem tojássárgával, megszórom durván tört dió és cukor keverékével és a sütőben egyenletes lassú tűznél félóra alatt pirosra sütöm. Hogy szalonnás ne legyen, csak akkor vágom fel négyesre darabokra a tepsiben, mikor már teljesen kihűlt.

Bukta

6 kockacukrot, 2 deka aprított élesztőt 1 deci langyos tejben keleszték. Másik 1 deci tejben olvasztok 10 deka vajat aztán mély tálba öntöm és összekeverem 3 tojássárgával, gyűszűnyi sóval, 17 deka liszttel és az élesztős tejjel. Kanállal verem, miközben még 18 deka lisztet adok hozzá, vékony sugárban. Mikor a tészta egyenletesen, nagyon jól ki van dolgozva, keményes rétesfogásúnak kell lennie. A tálát melegített ruhával lefedem és a konyhában a tűzhely közelében keleszttem, míg még egyszer olyan nagyra kel, mint eredetileg volt. Lisztezett deszkára borítom, a tetejét is belisztezem, kézzel kihúzó vagy nyújtófával kinyújtom 2 cm vastagságú lepénnyé, késsel 3 cm hosszú és 5 cm széles darabokra vágom. Egyik végébe teszek diónyi lekvárt és besodrom a tésztadarabokat. Kizsírozott tepsibe rakom a buktákat 2 cm távolságra egymástól, úgyhogy a záródásuk legyen alól és fél óráig keleszttem. A tetejét és oldalát langyos zsírba mártott kenőtollal megkenem és sütőben pirosra sütöm.

Csángó lepény

Egy deci tejben áztatok egy deka élesztőt, egy kockacukrot és csipet sót. Jól megkeleszttem. 3 tojássárgát 20 deka vajjal és 20 deka cukorral habosra verek, utána félkiló lisztet és az élesztős tejet adom hozzá, picit sózom, jól eldolgozom és lassacska arnyi tejfölt öntök hozzá hogy lágy rétestésztafogású legyen. Kizsírozott tepsibe öntöm és simára egyengetem, 50 deka túrót szitán áttörök, összekeverem 2 tojássárgájával, 20 deka cukorral, 1 deci sűrű tejföllel, nagy csomó finomra vágott zöld kaporral és 2 tojás keményre vert habjával. Rákenem a tepsiben lévő tésztára, félóráig keleszttem és félóra alatt egyenletes, lassú, jó tűznél megsütöm. Kockára, vagy téglányra vágva, tálalom.

Dorászfészek

Ezt próbálják meg kérem, mert nagyon jó. Két deka élesztőt kevés tejjel és cukorral fölkelesztünk. 35 deka

lisztből, 5 tojássárgából, picike só hozzáadásával tésztát gyúrunk, jól kidolgozzuk és negyedcentiméter vastagságúra kinyújtjuk. Készítjük a következő tölteléket: 15 deka vajat 12 deka erősen vaniliás cukorral habosra verék, rákenem a tésztára, összesodrom és keresztben 5 cm darabokra vágom. Egy lábast kikenek vajjal, bele rakom a felvagdalt tésztadarabokat a vágott oldalakkal felfelé, egy cm távolságban egymástól. Félóraig letakarva kelni hagyjuk langyos helyen, azután sütőbe tevé lassú tűznél megsütjük miközben kétszer, háromszor megöntözzük erősen vaniliás tejszínnel. Tésztástálra borítva, tej-, vagy borsodóval tálaljuk.

Dióskalács (Beigli) és díszpatkó

Egy kiló lisztet félkiló vajjal eldörzsölünk a kezünk között, középebe mélyedést csinálunk, beleengedünk 4 tojássárgát, 15 deka porcukrot, csipet sót, 1 deci tejben kelesztett 2 deka élesztőt és annyi tejfölt, hogy kemény rétestésztafogású legyen. Jól kidolgozzuk. 3 vagy 4 órán át pihentetjük nem hűvös helyen 4 cipóra osztva; azután fél cm vékonyra kinyújtjuk és megkenjük a tésztalapokat a következő töltékkel: 1 kiló darált diót, 80 deka megnedvesített cukorból főtt sűrű sziruppal összefőzünk, kihűtjük langyosra, belekeverünk 20 deka tisztított mazsolat, ízlés szerint fahéjat és vaniliát. A megkent tésztát összeodorjuk, tetejét felvert tojással megkenjük, félóraig pihentetjük, azután tepsibe tesszük legalább 3 ujjnyi távolságra egymástól, hogy meg ne repedjenek egymás gőzétől. Ujból megkenjük tojással és közepes tűznél megsütjük. Ha van, tehetünk a töltékbe egy kis narancsjamet is. Ugyanígy készül a dióspatkó is, megfelelően formálva.

Foszlós kalács

Félkiló lisztből elveszünk 4 evőkanálnyit és ebből 3 deka élesztővel, féldeci tejjel és 1 kockacukorral kovászt készítünk. Mikor ez megkelt, a többi liszthez öntjük és ezt egy egész tojással és egynek a sárgájával, egy jó evőkanányi porcukorral, csipet sóval és annyi tejjel, hogy rétestésztafogású legyen, jól eldolgozzuk egy fakanál segítségével,

miközben 5 évőkenál olvasztott, de nem forró vaját öntünk hozzá apránként. Nem egyszerre! A dagasztóedényben lefödve, langyos helyen hagyjuk kelni egy és fél órán át, akkor deszkára tesszük, kalácsot forunk belőle, de a fonás előtt minden ágát, külön, könnyedén kissé megcsavarjuk. Vajjal megkent tepsibe tesszük, félóráig kelni hagyjuk, felvert tojással megkenjük és meleg sütőbe téve, egyenletes lassú tűznél félóra alatt megsütjük.

Gyorslepény

Félkiló lisztből, 2 deka élesztőből, 5 deka cukorból, 2 egész tojással, kb 2 deci tejjel, gyűszűnyi sóval, 10 deka hideg vajjal, vagy zsírral tésztát készítünk. Mikor jól felvertük, bőven kikent tepsiben félóráig kelesztjük és megsütjük. Lekvárral megkenve, tésztának, — anélkül: kávéhoz igen jó.

Sárosi tészta

Könnyű kelt buktatésztát készítünk. Főtt, hámozott burgonyát áttörünk és még melegen, egy jó adag juhtúróval, kevés tejlőllel, sózva összekeverjük. A kelt tésztát kinyújtjuk és ezt a masszát a közepére tesszük. A tészta négy csücskét — mint egy kendőt — egymásra hajtjuk és a nyújtófával szétnyomjuk. Erősen zsírozott tepsibe tesszük, a tésztát hideg zsírral megkenjük, megszurkáljuk és megsütjük világossárgára.

Herendi burgonya lepény

Kevés cukros teibe egy fél deka élesztőből kovászt készítünk. Ha megkelt, hozzáadunk 2 tojás sárgáját só és annyi megfőtt, átpaszírozott burgonyát és lisztet, hogy puha tésztát nyerjünk. Vajjal kidolgozzuk és belehelyezzük egy vajjal kikent lapos edénybe, tetejére vajdaraabkákat teszünk, kissé meghintjük sóval és parmezánnal, rövid ideig kelni hagyjuk, azután jó tűznél szép pirosra sütjük.

Hideg vízben kelt (kuillogó) tészta

3 tojássárgát, 1 deci olvasztott hideg lúdzsirt, vagy 2 deci vajat, 2 deci tejfelt, csipet só és 3 deka morzsolt élesztőt habosra keverünk, azután 35 deka 0-ás, grizes liszttel jól kidolgozzuk. Zsírozott, tiszta asztalkendőbe kötjük, úgyhogy a tészta és a kötés közt hely maradjon. Hideg vízzel telt jó mély fazékba tesszük, ahol 3 vagy 4 órán át kelni hagyjuk. Ezután 15 deka lisztet, 10 deka porcukorral összekeverünk és ennek felével a nyújtódeszkát vastagon beszorítjuk ráborítjuk a szalvétából a tésztát és negyedórás időközökben kinyújtjuk és újból mindig ugyanazon irányban, négyrészt összehajtogatjuk a tésztát, előzőleg meghintve a deszkát cukros liszttel. Harmadszori nyújtás után tetszés szerint használhatjuk fel túrós-, diós- vagy mákoskiflinek, beiglinek vagy pogácsaszúróval kiszaggatjuk és úgy sütjük meg, de minden esetben jó, ha durván megtört cukrot és diót hintünk a felvert tojással bekent tetejére.

Jó kuglóf

I. 6 tojássárgát, 14 deka cukrot, 15 deka vajat, 2 deci tejjel kelesztett 2 deka élesztőt, 56 deka lisztet és csöppnyi szerezsendióvirágot hólyagossá verek, kendővel letakarva kelni hagyom még egyszer akkorára és egyenletes tűznél szép pirosra sütöm a kivajazott kuglóf formában.

II. Két deka élesztőből kovászt készítünk és míg megkel, egy tojássárgáját, egy tojasnyi zsirt, 11 deka cukrot, pici só habosra keverek, öntök hozzá három deci meleg tejet, az egészet ráöntöm a megkelt kovászra és annyi lisztet, hogy rendes kuglóftészta keménységű legyen. Mazsolát szórok bele, citromhéjjal és vaniliával ízesítem, nagyon jól kidolgozom és körülbelül egy órán át kelni hagyom a tában, hogy szép magas legyen. Ekkor a kikent, szitált morzsával behintett kuglófformát felig töltöm és addig hagyom kelni, míg majdnem tele lesz, azután jó meleg sütőben lassan megsütöm.

Kenyér

Két kiló sárgaburgonyát lemosok, megfőzöm, meghámozom és megreszelem, vagy krumplinyomóval átnyomom. Ket deci langyos vízben áztatok feldarabolt, vagy mozsárbaa megtört, lúdtójas nagyságú kovászt, amit az előző kenyérsütéskor eltettem erre a célra. Legjobb ezt ebédfőzéskor előkészíteni. Este a dagasztóteknőbe egy kiló kettős rozslisztet teszek, egy kiló nullás és egy kiló 1-es grizes búzalisztet. (Aki egészen fehér kenyeret akar, az két kiló egyes és egy kiló nullás grizes búzalisztet használjon) Szépen elsimítom a lisztet, középebe gödröt készítek, de jól szétnyomom a lisztet, hogy a gödör köröskörül szilárdan álljon, liszt ne hulljon a gödörbe, amelyikbe 3 deci olyan meleg vizet örtök, amilyent a kezem kibír. Ezt főzőkanállal összekeverem 2 marék lisztel, azután a kovászt és 1 deci vízben kelesztett 2 deka élesztőt keverek hozzá, valamint a kanálom maradt tészta is. Meghintem liszttel, ennek a keveréknek a tejét, 3–4 főzőkanalat keresztbe teszek az edény szélén, ráborítom a melegített kenyérkendőt és így hagyom állni másnap reggelig. A teknőben maradt lisztet összekeverem a burgonyával, 10–12 deka sóval, 2 evőkanál kömény-maggal és kb. 12–13 deci olyan vízzel, aminek melegségét kibírja a kezem. Jól, erősen, egyenletesen dagasztom a kenyértésztát. Ez az a kenyérsütés legfontosabb része. Itt se időt, se fáradságot nem szabad kímélni. Ez bizony 30–35 perces erős munka. A tészta minden atomjának egyenletesen kell elvegyülni és leválni a kezzől, mikor kész. Ha bevágom késsel a tésztát, apró lyukacsákat kell benne látni. Most a lisztezett deszkára emelem a tésztát, cipót, vagy hengert formálok belőle, beleteszem lisztezett, kenyérruhával bélelt mégegyszerakkora szakasztóba, mint a mekkora a tészta, meleg takarók vagy dunnák közé teszem (melegítő kosár), addig kelesztem, míg a tészta mégegyszer akkora lesz, mint mikor a szakajtó kosárba tettem. Ha igazán jó a tészta, úgy a teteje nem cserepesedik meg és ha megnyomom, nem marad meg benne az ujjam helye. Kemencében, vagy a péknél egyenletes melegben kell megsütni. Kb. 4 vagy 4 és fél kilós kenyér lesz ebből a mennyiségből. A dagasztóteknőre tapadt tésztát kanállal leszedem és kerek cipót

formálva belőle, csészében elteszem kovásznak a következő kenyérsütéshez.

Káposztás pogácsa

20 deka töpörtyűt megdarálunk és összekeverünk 20 deka liszttel, 1 tojássárgával, 3 kanál apróravágott, világosra párolt káposztával, amit kevés zsíron, sóval és borssal pároltunk, valamint 3 deka élesztővel, jól összegyúrjuk, kinyújtjuk, pogácsaszűrővel kiszaggatjuk, tetejét megkockázzuk, tojással megkenjük és 15–20 percig kelni hagyjuk. Azután sütőben szép pirosra sütjük.

Mékes kalács

Ugyanúgy készül, mint a diós (l. o.) de a következő töltelékkel: 1 kiló darált mákhoz, 1 kiló cukorból főtt szirupot veszünk. Ebbe tehetünk 4 evőkanál baracklekvárt, vagy fél kiló hámozott, reszelt almát. Egyebekben úgy járunk el, mint a diós kalácsnál, vagy patkónál.

Tepertős pogácsa

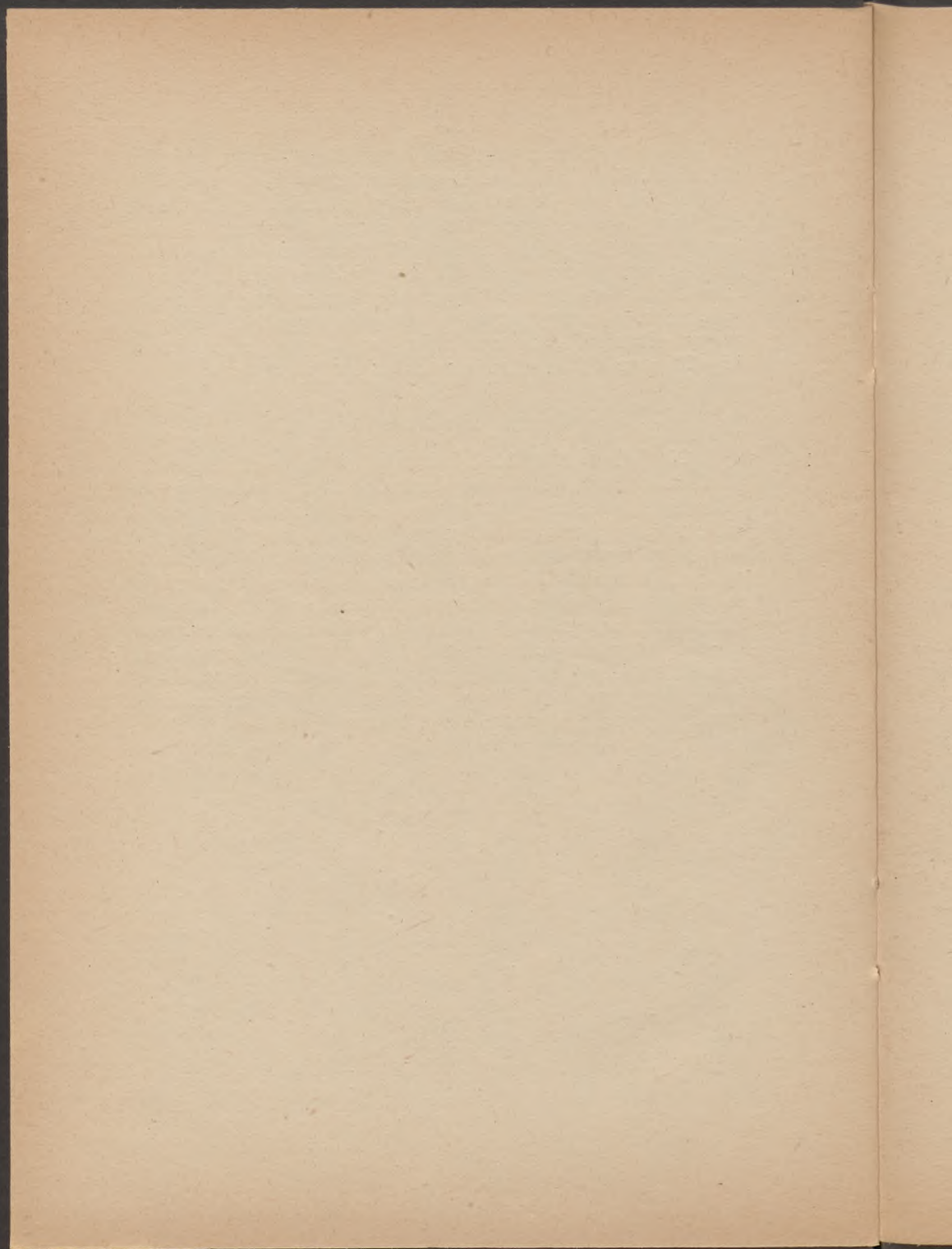
I. Rétestésztát készítünk fél kiló lisztből, egy tojással, diónyi zsírral és két deci tejföllel és 1 deka szétmorzsolts élesztővel Kinyújtjuk újjnyi vastagra. 35 deka sózott, borsosított tepertőt megdarálunk és három egyenlő részre osztunk. Egyharmadát rákenjük a kinyújtott rétestésztára, azután a tészta négyrét összehajtjuk, jól megligylve, hogy melyik oldalról, milyen sorrendben történik a hajtogatás. Negyedóráig pihenni hagyjuk, kinyújtjuk, rákenjük tepertő második harmadát, ugyanabban az irányban, mint először, összehajtogatjuk és negyedórai pihenés után a tepertő utolsó harmadával megismételjük az előbbi eljárást. Nagyon fontos, hogy mind a háromszor ugyanazon irányban történjen a négyrét hajtogatás. Ujabb negyedórai pihentetés után kétújjnyi vastagra nyújtjuk a tészta, közepes nagyságú pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, két tenyérrel szépen kerekre, magasra kerekítjük az oldalát, tepsibe rakjuk, a tetejét felvert tojással megkenjük, vigyázva, hogy az oldalára le

ne csurogion és forró sütőben 20 perc alatt egyenletes tűznél megsütjük. Ez a leveles pogácsa.

II. Fél kiló lisztet, két deka morzsolt élesztőt, 35 deka darált zsíros tepertőt jól összemorzsolunk. Azután egy nyers egész tojást, csipet sót, törőborsot és annyi tejfölt gyurunk össze vele (kb 2 vagy 2 és fél deci), hogy rétesészta keménységű legyen és félóráig langyos helyen kelesztjük. Kiszaggatjuk és a tepsibe negyedóráig langyos helyen pihentetjük, felvert tojással megkenve, forró sütőben 15–20 perc alatt megsütjük. Ez az omlós pogácsa.

Váraljai káposztás lepény

20 deka lisztet, 10 deka vajjal, 1 deka áztatott élesztővel, 1 tojással, sóval összekeverünk, annyi savanyú tejfölt adunk bele, hogy kemény rétesésztafogású legyen, 2 kis cipót szakítunk belőle és negyedóráig pihentetjük. Akkor két vékony, egyforma tésztalapot nyújtunk belőle és egyiket beletesszük zsírral kikent tepsibe, félcentiméter vastagon rákenünk párolókáposztát, erre rátesszük a másik tésztalapot, negyedóráig kelesztjük, villával sűrűn megszurkáljuk, hogy ne puffadjon fel és a sütőben megsütjük egyenletes tűznél, mialatt gyakran megkenjük zsíros kenőtollal. Vigyázni kell, hogy a káposzta jól atpárolódjék, mert ha vizes, szalonnás lesz a tészta.



FELFUJTAK ÉS PUDDINGOK

Alma felfújt

Tíz deka rizst cukros, vaniliás tejben puhára főzők és kihütöm 5 tojássárgát, 10 deka vaját, 12 deka cukrot habosra verek, összekeverem a hideg rizzzel, 4 darab vékony szeletekre gyalult 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 tála borítom és tejsodót tálalok mellé, mártásos csészében.

Aszaltgyümölcs pudding

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 simára keverek, kb fél órán át. Hozzáadom a vagdalt gyümölcsöt, a 4 tojás habját, az egészet beletöltöm egy vajjal kikent, lisztezett, jól lezárható formába. Azután a lezárt formát beállítom egy fazék vízbe és a forrástól számított egy órán át főzöm. A vízből kivéve, 5 percig lezárva hagyom az asztalon, csak azután nyitom ki. Tála borítom és felhígított narancs-, vagy málnaöntetet adok hozzá. A formát nem szabad színiüveg megtölteni mert főzés alatt dagad a pudding.

Bácskai habfelfűjt

4 tojás fehérjét (nem habbá verve!) 4 kanál finom gyümölcsizzal, 8 kanál porcukorral fél óra hosszat, vagy még tovább — amíg meg nem nő a massa — kikeverjük. Azután vajjal kikent tűzálló tálban megsütjük.

Caramell felfűjt

Hét kanál tört cukrot aranybarnára pirítok, öt kanál lisztet keverek hozzá felengedem negyed liter hideg tejjel és sűrű péppé főzöm. Kihűtöm és azután 6 tojás sárgát, 4 deka lágy vaját, finomra kapart vaniliát, végül 6 tojás habját keverem hozzá. Lezárható formában egy óráig főzöm egy fazék vízben. Tátra borítva, ízlés szerinti öntettel tálalom.

Citrom felfűjt

28 deka porcukorhoz adunk folytonos keverés közt 1 citrom lereszelt héját és 6 tojás fehérjét, még pedig minden 5 percben egyet, végül a citrom levét. Mikor már jól kikavartuk, vajjal kikent formába öntjük és 30 percig gőzben főzzük. A 6 tojás sárgájából jó vaniliás tejsodót főzünk hozzá.

Dió felfűjt

Hat tojássárgát habosra keverek 6 deka erősen vaniliás cukorral és 8 deka vajjal. Mikor már hólvagos, belekeverek 12 deka darált diót és négy tojáshabot. Kivajazott, kihintet formában egyenletes tűznel megsütöm és vaniliás tejsodót adok hozzá.

Égő tarka pudding

Fél kiló piskótatésztát sütünk (l. o.). Egyenlő darabokra vágjuk, melyeket négy egyenlő részre osztunk. Negyed-részt meglocsoljuk piros vaniliás likőrrel, negyedrészt zöld chartreusezel, negyedrészt folyékony csokolédéba mártjuk be, negyedrészt pedig sárgán hagyjuk. Hat deka vaját elkeverünk habosra 4 tojás sárgájával, 3 evőkanál cukorral,

azután a piskóta darabokkal, végül a 4 tojás habjával, kivajazott formában megsütjük. Tálaláskor meglocsoljuk rummal és azt meggyújtva tesszük az asztalra.

Fehér felfújt

Egy tojásfehérjét 13 deka porcukorral, egy kanál liszttel és egy citromnak a levével addig keverem, míg szakad. Ezután hozzákeverem öt tojásnak a kemény habját és kikent, lisztezett, lezárt formában 20—25 percig főzöm. Tála beritom és borsodóval leöntve tálalom.

Habkoch (4 személyre)

Fél kiló rizst vaniliás, cukrostejben megfőzök. Mikor már langyos, 3 tojás sárgáját keverem bele és egy tűzálló tál fenekén szépen elegyengetem, 8 tojás fehérjéből kemény habot keverek, vaniliás porcukrot és 5 evőkanál baracklevárt keverek bele, a rizs fölöt kupot formálok belőle, megtűzdelem tisztított, hosszukás mandulaszeletekkel és közepes jó tűznél a sütőben pirosra sütöm. Igen könnyű étel. Gyerekeknek, reconvalescenseknek különösen ajánlom.

Hob szuflé

4 tojás fehérjét habbá verünk. Ebbe lassanként hozzákeverjük a 4 tojás sárgáját, 3 evőkanál porcukrot és igen lassan 2 evőkanál lisztet. Egy megvajazott edényben, melyet erősen cukrozunk, beleöntjük a masszát és erős tűznél pár pillanat alatt megsütjük. Azonnal tálaljuk.

Jamaika felfújt

Tíz deka lisztet 10 deka vajjal összemorzsolunk, azután apránként adva hozzá fél liter forró tejet, abban elbabarjuk simára és forró vízben tartva az edényt, sűrűre főzzük, folytonos keverés közt. Asztalra téve kihütjük és mikor már hideg 6 tojássárgát kevertünk el vele, azután 12 deka vaniliás porcukrot, 5 deka mazsolát, fél deci jó rumot és a 6 tojás habját. Kikent, meghintett, lezárható formában főzzük for-

rástól számított egy órán át. Narancs jamet olvasztunk fel kevés citromos vízzel és a tála borított felfújtra öntve egy részét, a többit szószos csészében találjuk hozzá.

Mandula felfújt

I. Hét deka vaját, hat tojássárgát, hét deka cukrot fél órán át habosra verék kanállal azután hozzáadom a hat tojas kemény habját és negyedkiló hámozott, őrölt mandulát. Egy lezárható puddingformát bőven kikenek vajjal, kihintem porcukorral, köröskörül kirakom 3 deka, felébe vágott tisztított mandulával, beleöntöm a keveréket és egy órán át lezárva, lefedett fazékban, forróvízfürdőben főzöm. Öt percig pihentetem az asztalon mielőtt tála borítom.

II Tíz deka habosra vert vaját 20 percig keverek 8 deka cukorral, 6 tojássárgával, három lehámozott, tejbeáztatott, kinyomott és szitán áttört zsemlyével. 8 deka hámozott, darált mandulával. Végül hozzákeverem a 6 tojas habját. Egyebekben ugyanaz az eljárás, mint az előző receptben. Mind a kétféle mandulafelfújthoz adhatunk csokoládéöntetet vagy bor- és tejsodót.

Narancs felfújt

Hat tojássárgát 6 kanál cukorral habosra keverek. Hozzáadom egy nagy narancs reszelt héját és levét, a 6 tojas habját és végül 3 kanál szitált morzsát. Kikent, lezárható formában háromnegyed óráig főzöm.

Piskóta pudding

Négy tojássárgát, 10 deka vajjal habosra verünk, azután lassanként hozzákeverünk 3 evőkanál erősen vaníliás cukrot, 2 deci tejet, 8 darab nagy, durván megtört piskótát, egy evőkanal rumot és végül a 4 tojas habját. Egy lezárható pudding formát kikenünk vajjal és beszórujuk törött, szitált piskótával, lezárjuk és a formát egy lábas vízbe helyezve, letakarva egy órán át főzzük. Tála borítjuk és vaníliás tejsodót adunk hozzá, melyből egy kevéssel megön-

tőzzük a puddingot tálaláskor. Gyermeknek, betegeknek, reconvalescenceknek igen alkalmas.

Plumpudding

Negyed kiló vaját habosra kiverünk és 5 tojássárgát adva hozzá egyenként 10 percig keverjük. Azután reszelt citromhéjat, finomratört fahéjat, szegfűszeget, negyed kiló cukrot, 10 deka tisztított őrölt mandulát, 10 deka őrölt diót, fél deci rumot, 5 deka kockára vágott citrónadot, vagy cukrozott dinnyehéjat, negyed kiló aprószolet, negyed kiló lisztet és az 5 tojás kemény habját jól összevegyítjük vele, vajjal kikent, lisztezett pudding formába töltjük, lezárjuk a formát és fedett lábasban 2 óráig főzzük egyenletes forrással. Kivéve a vízből a formát, 5 percig pihentetjük lezárva az asztalon. Akkor kinyitjuk, tála borítjuk és bor, vagy tejsodóval, vagy rummal leöntve, amit meggyújtunk, tálaljuk.

Rádió pudding

Nyolc tojássárgát, 16 deka cukrot, egy evőkanál rizslisztet, 4 deci tejszint és egy szál vaniliát gőz felett közepes sűrűre verünk, azután kibűtjük. Mikor hideg kivesszük a vaniliát és belekeverünk 2 tojásból, 4 deka cukorból, 1 deka rizslisztből, 1 deka búzalisztből és 2 deka vajból süttött piskótatésztát és 7 deka vajból, 8 deka cukorból, 4 tojássárgából, 4 tojás habjából és 6 deka lisztből süttött tésztát, melyet az előbbi piskótatésztaival együtt egy deci maraschinoban áztatunk. Apró kockákra vágott, cukrozott gyümölcsöt keverünk még bele, azután vajjal kikent és kilisztezt, lezárható puddingformában 30—35 percig főzzük forró vízben. Tálaláskor leöntjük a következő meleg vaníliakrémmel: két deci habtejszint 15 deka cukorral, 6 tojássárgával, 1 deka rizsliszttel és egy nagy szál vaniliával, gőz fölött folytonosan verve, önthető sűrűségű krémmé főzünk.

Rizs felfűjt

Egy liter tejben vaniliával főzök 20 deka Carolina rizst, folytonos keverés közt, míg a rizs mind felszívta a

tejet, és teljesen megpuhult. Hűvös helyen porcellán tálon szétterítem és teljesen kihűtöm. 4 tojás kemény habjába belekeverem a 4 tojássárgát, 10 deka cukrot, fél citrom reszelt héját, jól eldolgozom az egészet, azután összekeverem az apránként hozzáadott hideg rizzsel. Fontos, hogy az egész tömeg egyenletesen legyen eldolgozva. Zománcos sütőformát kikenek vajjal, kihintem szitált morzsával, beleöntöm a rizskeveréket és a meleg sütőben mérsékelt egyenletes tűznél 35—40 perc alatt pirosra sütöm. Próbaképen, spékélő, vagy kötőűt szúrok bele mélyen. Ha nem tapad rá semmi, mikor kihúzom, a felfujt át van már sülve. Csokoládé, vagy gyümölcsöntetet adok hozzá, vagy sodót.

Zsemlyekoch

15 deka vajat 10 deka cukorral habosra keverek, aztán egyenként belekeverek öt tojássárgát, 5 darab tejben megpuhított és jól kinyomott zsemlyét, 5 deka hámozatlan, őrölt mandulát, 5 deka reszelt csokoládét, 4 deka szitált morzsát és az 5 tojás keményrevert habját. Egy formát kikenek vajjal, behintem morzsával, megtöltöm a kochhal és egyenletes lassú tűznél 30 percig sütöm.

TORTAK

Arabella torta

14 deka cukrot 8 tojássárgával habosra verek. 14 deka hámozatlan őrölt mandulát, 4 deka hosszúkásra vágott citromadot, késhegynyi fahéjat és kevés reszelt citromhéjat keverek bele, végül a 4 tojás kemény habjára, azután 2 tortalapot sütök belőle. Készítem a következő krémet: 3 tojássárgáját, 2 narancsnak a levét és reszelt héját, ízlés szerinti cukorral tűzön felverem és kihűtöm. Mikor már hideg, félliter tejszínből vert habbal összekeverem. Ezzel a krémmel ragasztom össze a két tortalapot és ezzel is vonom be. A tetejét pedig apróra vágott piasztaciával szórom tele. Gyönyörű, mert olyan, mintha moha lenne a tetején.

Bohém torta

Hat tojássárgát 20 deka cukorral habosra verek. Közben lassacskán beleszórok 7 deka nagyon finomra őrölt 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 vajat 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.

Borzas diótorta

Tizennégy deka cukrot 4 tojássárgájával habosra verünk, azután folytonos keverés közt beleszórunk 6 deka lisztet, 8 deka őrölt diót végül hozzáadjuk a 4 tojás kemény habját is. Lassú tűznél megsütjük a tortaformában és mikor kihült, vízszintesen szelvágjuk, hogy két kerek tortalapot kapjunk, melyet rumos baracklekvárral ragasztunk össze, valamint a torta tetejét is ezzel kenjük be. Két tojás habját két kanál cukorral tűzön felferjük, a torta tetején lévő lekvárra kenjük és pirított, darabosra tört dióval és durván tört vaníliás cukorral hintjük tele.

Burgonya torta

28 deka cukrot, 8 tojássárgájával habosra verék, azután reszelt citromhéjat, a 8 tojás habját, végül lassankint 14 deka burgonyalisztet leverék hozzá, tortaformában megsütöm és tetszés szerinti mázzal vonom be.

Csokoládé nyúlgerinc

Hat tojássárgát hólyagosra verék 15 deka vajjal és 15 deka cukorral, azután belekeverék 15 deka puhított csokoládét, két evőkanálnyi szitált morzsát, 15 deka őrölt diót, vagy mandulát, végül a 6 tojás kemény habját. A bordás nyúlgerinc formát kikenem vajjal, beleöntöm a keveréket és lassú tűznél, egyenletesen sütöm, mint a tortát. Amikor kihült, deszkára borítom bekenem csokoládémázzal és teleszúrkálom vékonyra vágott hámozott mandulatüskékkel, hogy úgy hasson, mint egy spékelt nyúlgerinc. Egészben tálolom, hosszú tálon és az asztalnál vágom fel.

Coramelli torta

25 deka mogyorót a sütőben kissé megpirítok és a héját ledörzsölöm, durván megtöröm és 25 deka porcukorral a tűzön szép pirosra pirítom és az asztalra téve hirtelen fél deci vizet öntök bele. 3 tojássárgát 2 kanál tejszínben elhabarva, krémme főzök és mikor keverés közt kihült,

belekeverek tojásmagyságú vaját és a megtört pörkölt mogyorót. Karlsbadi ostyalapokra kenem, összeillesztem és barna karamellel vonom be.

Cacao torta

Hat tojássárgát, 7 deka vaját és 20 deka porcukrot habosra keverek, azután apránként 7 deka lisztet és 4 deka cacaot keverek közé, végül 6 tojas 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 mogyorót és egy evőkanál rumot vegyíték hozzá. A kihült tortát keresztben 3 kerek lappá vágom és a krémmel összeragasztom. Egy tojásfehérjét, fél citrom levét és 12 deka cukrot símára elkeverek és bevonom vele a tortát. Egy óra alatt rámerevedik a máz.

Cleveland torta

Hét tojássárgát, előbb 7 kanál porcukorral, utána 4 deka puhított csokoládéval símára keverek, azután beleszörök egy marék szitált morzsát és elkeverem az egészet a 7 tojas habjával. 4 részben sütöm meg. Készítem a következő krémet: 14 deka darált diót leorrázok másfél deci forró tejjel. Kihűtöm. 14 deka vaját elkeverek 14 deka porcukorral, hozzáadom a kihült forrázott diót és fél 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.

Dió torta

Nyolc tojássárgát 25 deka töröttcukorral habosra keverek, azután belekeverek 2 evőkanálnyi finom morzsát, 25 deka őrölt diót, fél citrom reszelt héját és egy evőkanál rumot, végül a 8 tojas habját. Két tortapléhet gyengén kivajazok, beleöntöm 2 részre osztva a készítést, egyenletes tűznél megsütöm és szitára borítom. Ugyanolyan krémet

készíték, mint a Gizella-tortához. (1. o.) Mikor a torták kihűltek, az egyiknek a tetejére rákenem a krém felét, ráillesztem a másikat a krém másik felével bevonom az egészet és durván vagdalt dióval hintem meg.

Dobos torta

7 deka töröttcukrot és 3 tojássárgát habosra keverek, azután hozzáadom a 3 tojás habját, végül 5 deka lisztet és jól összekeverem. Nagy tortabádoglapot megkenünk olvasztott vajjal, liszttel meghintjük, késfok vastagságú tésztát kenünk rá és ropogósra 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, készítük a következő krémet: 18 deka töröttcukrot 18 deka vajjal habosra verek; 18 deka csokoládét olvasztok tűzön, 6 evőkanál vízben, a tűzről levéve addig keverem, míg kihűl, hozzáadom a cukros vajat és ezzel a krémmel megkenem egyenlően a tortalapokat, egymásra illesztve őket. Evőkanálnyi vízzel lábasban egy marék kockacukrot teszek a tűzre és folyton keverem, míg aranybarna lesz. Akkor ráöntöm a tortára, a tetejére elkenem és mikor langyos, kézzel belenyomom a mazsa a tortalapig a szeletek helyét.

Dara torta

Négy tojássárgát és 20 deka porcukrot hólyagosra verek, azután belevegyítek 10 deka hámozott őrölt mandulát, egy fél citromnak a reszelt héját és levét, a négy tojás kemény habját, végül 10 deka darát. Az egészet teljesen simára kell elkeverni. Tortaformába öntjük és felőráig hagyjuk állni, mielőtt betesszük a sütőbe ahol mérsékelt tűz mellett megsütjük. Mikor kihűlt, kettévágjuk, megtöltjük baracklekvárral és ízlés szerinti mázzal vonjuk be.

Dandy torta

8 tojássárgát, 25 deka cukorral jól kikeverünk, azután telverünk vele 25 deka darált mandulát, 2 szelet puhított

csokoládét, végül 8 tojáshoz a habját, azután 3 tortalapot sütünk ebből. Készítjük a következő krémet: 5 szelet csokoládét, 3 egész tojással és kettőnek sárgájával, 30 deka porcukorral és egy deci tejjel sűrűre főzünk, kihűtjük és mikor már hideg, 20 deka lágy vaját keverünk el benne simára. Mind a három tortalapot megkenjük ezzel a krémmel, egymásra rakjuk őket és a torta tetején lévő krémet teleszórjuk törött karlsbadi ostyával.

Datolya torta

9 tojás kemény habjába 25 deka porcukrot, 25 deka őrlött, hámozatlan mandulát, 25 deka hosszúra vágdalt datolyát és 2 evőkanál szitált kiflimorzsát keverek el. Kikent, lisztezett tortaformában megsütöm, a tetejét csokoládé- vagy vaniliás cukorjéggel bevonom és kimagozott fél datolyákkal díszítem.

Fedák torta

Harminc deka cukrot és 8 tojássárgát habosra verek, 30 deka áttört gesztenyét tejben, cukorral sűrű péppé főzök, összekeverem 10 deka csokoládégyúrmával, 5 deka őrlött, hámozatlan mandulával 5 deka szitált morzsával és 8 tojás habjával. Hozzáteszem a cukros tojássárgákat, tortaformába öntöm és egyenletes tűznél fél óra alatt megsütöm. Kihűtöm, keresztben kettévágom. A két lap közé 3 deci tejszínből vert kemény habot kenek, az egészet bevonom csokoládémázzal és csokoládéba mártott gesztenyepüré-golyócskával díszítem. Igen hideg helyen kell tartani tálalásig.

Frankfurti torta

Tésztája: 8 tojás, 25 deka cukor, 25 deka darált dióbél, 25 szem darált pörkölt kávé. 3 kanál szitált morzsa.

A tojásokat habverővel erősen kikavarjuk a cukorral, a tojásokat egészben, fehérjével együtt, nem habbá verve adjuk bele. Nagyon erősen ki kell kavarni, 35–40 percig úgy, hogy legalább duplájára nőjön a massa. 2 lapban sütjük sütőben torta formában. Krémje: 16 deka cukor, 25

deka csokoládé, 4 evőkanál forró vízzel felolvasztva, forrásig. Most levesszük a tűzről és evőkanállal addig kavargatjuk, míg langyos és fényes lesz, ekkor teszünk bele 16 deka kikevert vaját és 3 tojás sárgáját. Újra erősen kikeverjük. A krém felét még langyosan a tortára öntjük, ha kissé beszívódott és hűlt, beborítjuk a másik lappal és a többi krémet ráöntve, gyorsan elsimítjuk, mert csak így lesz fényes. Oldalát is ezzel a krémmel vonjuk be, tetejét fél diókkal rakjuk ki. Ennél a tortánál a fontos az, hogy a fele krémet, ami a töltelék, jobban kihűtve kell a tortára kenni, másik felét, ami a tetejére jön, öntetszerűen kell kezelni. Mert előbbi, ha túllangyos, kifolyik a felső lap súlyától, míg a külseje mázszerűen megkeményedik, ha langyos ráöntjük. Télen könnyebb vele bánni. Igen jó torta.

Gesztenye torta

Egy kiló tisztított főtt gesztenyét szitán áttörök. Hat tojássárgát, 8 evőkanál vaníliás cukorral habosra keverek. Hozzáadok 8 púpozott evőkanálnyi paszírozott 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 sima 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 langyosra hűl. Leöntöm vele a tortát, az oldalán egyenletesen elkenem az öntetet, azután hideg, száraz helyen hagyom legalább 3—4 óráig a tálalás előtt.

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 kenőanyag 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 sima, kenhető krém lesz belőle. A megsült és kihűlt 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 megkeményedjék rajta. Legjobb előtte való estén elkészíteni.

Kávékrém torta

Nyolc tojássárgáját 28 deka cukorral habosra verni, azután hozzáadni 16 deka apróra vágott tisztított mandulát, a 8 tojás habját és két marék lisztet jól kikeverni. Megsütni, kettévágni. Krém: 6 tojássárgát 28 deka cukrot, 8 evőkanál erős feketekávé tálalásban jól összehabarni és egy szál vaníliával 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.

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 tep. -re kétujjnyi vastagon beletöltjük és mérsékelt tűznél sárgára sütjük. Készítjük a következő krémet: 3 egész tojást 14 deka cukorral, 3 szelet puhított csokoládéval, lassú tűznél felforraltunk folytonosan keverve és ugyanígy hűtjük is ki. Mikor már csak éppen langyos, 14 deka vajat keverünk hozzá, míg egészen kihül. A tésztát 3 egyenlő téglányra vágjuk. Kettőt megkenünk a krém felével, a harmadikat rátesszük és az egészet bekenjük a maradék krémmel és hámozatlan, hosszúra vagdalt mandulával hintjük meg.

Krémes piskóta torta

6 tojássárgát, 6 kanál porcukorral hólyagosra verek, azután hozzáadom a 6 tojás kemény habját, végül folytonos keverés közt egyenként 6 kanál finom grizes lisztet. Jól ki kell dolgozni, legalább félóráig, különben szalonnás lesz. Ebből a mennyiségből 4 egyforma tortalapot sütök. Egy másmellé borítom őket a deszkára és míg kihülnek, készítem a töltésre való krémet; melyek közül különösen a vanília és a kávékrém alkalmas. Ezeket is közlöm majd mindiért. A krém felével megkenünk 3 tortalapot, egymásra helyezzük őket, a harmadikra rátesszük a negyediket, az egész tortát bevonjuk a krém megmaradt felével, azután teleszórjuk durván tört dióval, vagy piritott mogoróval. Itt közlöm a hozzávaló két krémet:

Vanília krém: Fél liter hideg tejet 5 tojássárgájával, 10 deka cukorral és 2 deka rizsliszttel simára keverünk a habütben, — de egészen simára, — azután beletesszünk egy nagy szál ketténssított vaniliát és folyton verjük a habverővel, gőz felett, amíg közepes sűrűségű krém lesz. Ekkor levéve a tűzről, addig verjük tovább az asztalon, míg teljesen kihül. Kivesszük belőle a vaniliát, aztán megtöltjük és bevonjuk vele a tortát.

Kávékrém: Ugyanúgy készül mint az előbbi, de vanília helyett egy deci igen erős feketekávét teszünk bele, melyben 2 lap fehér gelatint olvasztottunk fel.

Leveles torta

21 deka vajat, egy nyers egész tojást, 17 deka lisztet, 10 és fél deka hámozott őrölt mandulát, 10 és fél deka porcukrot összegyúrok és 3 tortalapot sütök belőle. Minden tortalapot más gyümölcsizzal kenek meg, egymásra rakom őket és az egész tortát diókrémmel vonom be.

Leveles mogoró torta

10 deka finomra darált mogorót, 3 egész tojással és 2 tojássárgával, 20 deka cukorral habosra verek, azután 1 kanál lisztet vegyíték hozzá. Három egyforma kerek lapot

sütők belőle. Krém; 8 deka finomra őrölt mogyorót 10 deka cukorral, 2 tojás fehéréből vert habbal és 2 kanál finom tejszinnel összekeverünk. Ezzel 2 tézsalapot megkentünk, a harmadikat rátesszük és cukorjéggel bevonjuk.

Mogyorókrém torta

Csinálhatjuk akár nyers, akár piritott mogyoróból, 40 deka mogyorót megdarálók. 6 tojássárgát 20 deka cukorral habosra verek, azután 8 deka őrölt mogyorót, 3 evőkanál szitált morzsát, végül 6 tojás kemény habját keverem hozzá vajjal kikent, lisztezett tortatormában megsüöm körülbelül fél 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 őrölt mogyorót, 2 deci tejszimből vert kemény habot és sima krémet keverek belőle. A kibült tortát keresztben, középen átvágom, kapok így két kerek tortalapot, egyiket a krém egyharmad részével megkenem, rátesszem a másik tortalapot és az egészet bevonom a többi krémmel. Drazséval, vagy rumos meggyel díszítem.

Mogyoró torta

Nyolc tojásfehérjét 25 deka cukorral fél óráig keverünk, azután 10 deka őrölt mogyorót és 10 deka apróra vágott cukrozott narancshéjat keverünk lassanként hozzá. Kivajazott tortatormában egyenletes tűznél megsütjük. Citrommáz a legjobb rá. Három citromnak a levét jól kikeverjük 8 evőkanál cukorral, amíg egészen sűrű és sima lesz. Akkor ráöntjük a tortára, az oldalait kenőtollal elkenjük és hűvös, száraz helyre tesszük, 2—3 óra alatt rámevedik a tortára.

Müncheni torta

Negvedkiló vaj, negvedkiló csokoládé, negvedkiló cukor, 10 tojás sárgája, 12 deka hámozott mandula, 8 tojás habja. Ezt a masszát több vékony lapban a torta-plében megsütjük. Ha megsült, rétegenként párolt vagy

kompót meggyel és cseresznyével — melyeket apróra vágunk — töltük. Így állítjuk össze a tortát Csokoládémázzal bevonjuk, mély tálba tesszük és aláöntjük a meggy levét.

Mikádó torta

15 deka cukrot, 5 tojássárgájával és egy egész tojással habosra verek, azután 1 tábla puhított csokoládét, egy evőkanál szitált morzsát, 7 deka őrölt héjas mandulát és egy kávéskanál igen finomra őrölt pörkölt kávé, végül az öt tojás kemény habját keverem bele. Megsütöm, keresztben háromfelé vágom és mikor kihűt, 2 lapot megkenek a következő krémmel: 3 tojássárgát, 3 evőkanál cukrot, 4 kanál erős feketekávéval forró vízben tartott habústban folytonos verés közt sűrű krémmé főzök, azután a vízből kivéve, folytonos keverés mellett az asztalon kihűtöm. Mikor hideg 15 deka habosra vert vaját keverek hozzá. A két megkent lapot összeragasztom, ráteszem a harmadik lapot és kemény, cukrozott tejhabbal vonom be az egészet.

Narancs torta

6 tojás sárgáját, 15 deka cukorral habosra keverünk, beleadunk 20 deka őrölt mandulát, 2 narancs reszelt héját, 1 narancs levét, 2 kávéskanál zsemlyemorzsát és a 6 tojás fehérje kemény habját. Három lapban sütjük. Krémje: 25 deka vaját habosra keverünk, adunk hozzá 15 deka cukrot, 1 narancs levét és reszelt héját, 2 tojás sárgáját. Ezzel töltjük a lapokat és kívülről is bevonjuk a tortát. Narancs szeletekkel, vagy narancs geléevel díszítjük. Kifagyasztva találjuk.

Nougat torta

5 tojásnak keményre vert habját, 10 deka cukrot, 15 deka csokoládét egy evőkanál mézet, fél citrom levét és reszelt héját habverő üstben negyedóránig keverjük, azután a tűzhelyre állítva addig főzzük keverés közt, míg az ústról kezd leválni. Ekkor beleteszünk 12 és fél deka

durván tört diót és ugyanannyi mandulát, az egészet összekeverjük és egy nagy ostyalapra borítva elkenjük. Egy másik ugyanolyan ostyalapot ráborítunk és hűvös, száraz helyen hagyjuk állni 24 óráig. Ugy szeleteljük cikkeken, mint a tortát.

Orosz krém torta

4 tojássárgát, 7 deka cukrot 5 deka liszttel jól eldolgozok és a 4 tojás habját hozzákeverve, tortaformában megsütöm. Készítem a következő krémet: 8 tojássárgából, 3 deka tejjel, 2 lap gelatinnal 14 dekás vaniliás cukorral vastag krémet főzök és ezt szítán áttöröm. Mikor kibűlt, hozzáadok fél liter tejszínből felvert kemény habot, 14 deka vaniliás porcukrot, 7 deka vékonyan, hosszúkásra felvágott citrónadot, 7 deka tisztított mazsolát és 10 deka apróra vágott, vegyes, cukrozott déli gyümölcsöt, melyet 6 órán át 5 kanál jó rumban áztatok, mielőtt a krémbe keverném. Két fehér gelatint kevés forró vízben feloldok és a krém közé keverek. A tortánál kissé nagyobb lábasba, melyet mandula olajjal kikenek, öntöm a krém felét, ráteszem a keresztben kettévágott torta egyik lapját, erre a krém másik felét, erre ismét a másik tortalapot. Megfagyasztom, majd tátra borítom és tetejét csokoládédarával hintem meg.

Royal torta

Tizennégy deka vajat 14 deka cukorral habosra verünk, azután 10 tojássárgát keverünk bele egyenként. Megmelegíték 17 deka finom csokoládét és a masszához keverem. Egymásután teszek hozzá: 7 deka őrölt mandulát, 2 deka lisztet vagy morzsát és végül a 10 tojás habját. Megsütjük, kihűtjük, kettévágjuk, keresztben, vaniliás tejjel töltsük és kenjük be.

Puncs torta

Hat tojássárgát 6 evőkanál vaniliás porcukorral fél óra alatt habosra verek, azután hozzáadom a 6 tojás kemény habját és folytonos keverés közt beleszítrok lassanként 6

csapott evőkanál lisztet. Kikent tortaformában 4 tortalapot sütök belőle, amiből az egyiket néhány csöpp alkörmőssel rózsaszínűre, egyet pedig fél szelet reszelt csokoládéval barnára festek, mielőtt kisütöm. A két színes és az egyik sárga tortalapot meglocsolom egy egy evőkanálnyi rummal, mikor már kihültek. Készítem a következő krémet: 6 tojássárgát 25 deka cukorral habosra keverek és azután 2 deci tejszínnel és 5 lap gelatinnal folytonos keverés közt forrásig főzöm, vigyázva, hogy csomós ne legyen. A gelatint egyenként teszem bele. A tűzről levéve, az asztalon keverjük, míg kihül. Mikor hideg, 3 evőkanálnyi rummal és fél liter tejszínből vert habbal keverjük össze és jégre tesszük negyedórára, hogy ne legyen puha, de azért kenhető legyen. Akkor azután a rummal meglocsolt sárga torta lapra kenjük a krém egyharmad részét, rátesszük a rózsaszín tortalapot, megint krémet, erre a barna tortalapot, ezt bekenjük a krém utolsó harmadával, erre helyezzük a negyedik, meg nem rumozott tortalapot. Jégzelekrénybe tesszük és mikor a krém már jó szilárd a tortában, egy evőkanál melegvizből, 10 deka porcukorból és fél citrom levéből készült mázzal, amit egy csöpp alkörmőssel rózsaszínűre festettünk, bevonjuk a tortát.

Pischinger torta

Hat darab Pischinger ostyát veszek. Mindegyiket megkenem a következő krémmel: 28 deka vaját 3 tojássárgájával 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.

Sacher torta

De pontosan így kell ám csinálni! 15 deka vaját és 15 deka cukrot hólyagosra verünk, azután hozzáadjuk 6 tojás sárgáját és folytonos keverés közt hozzátesszük 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. Csoko-

lédémázzal 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 enélkül, különösen, ha hozzá üvegtálban vaniliás tejszínhabot tálalunk.

Túrós torta

6 deka vaját, 12 deka lisztet, 1 tojássárgát, kávéskanálnyi cukrot és annyi tejfölt, amennyit fölvesz, összegvúrok, kinyújtom és a torta lapjával 3 lapot kiszaggatok. Készítem hozzá a következő krémet: 31 deka szitán áttört túrói elkeverek 10 tojássárgával, 36 deka vaniliás cukorral és végül 8 tojás habjával. A tortaformába beleteszem az egyik kiszaggatott tészta lapot, erre a krém felét, megint egy tészta lapot, utána a krém másik felét, végül a harmadik tortalapot. Lassú tűznél megsütöm, kihűtöm és vaniliás cukorral meghintve melegen tálalom.

Rozalie torta

Habcsók masszából tortalapokat sütünk. Ezeket a lapokat vastagon megtöltjük a következő töltelékkel: Krémet főzünk (tojássárga, cukor, tej, 1 késhegynyi liszt). Ebbe belejön tetszes szerint puhított csokoládé, darált pörkölt morogyó, kevés pörkölt, darált kávé és rum.

SÜTEMENYEK

Ananász krémszelet

Négy tojásból rendes piskótátésztát sütünk négyszögű tepsiben és deszkára borítjuk. Mikor kihűlt, két egyenlő részre vágjuk. Egy fél liter tejszínből habot verünk, 30 deka kockára vágott ananászt és 25 deka porcukrot keverünk el vele és ezzel a töltelékkel megkenjük az egyik tészta lapot, a másikat ráteszük, azután éles késsel szeletekre vágjuk. Két tojás fehérjéből 8–10 deka cukorral mázat keverünk és ezzel bevonjuk a tésztát.

Apáca sütemény

30 deka lisztet 20 deka vajjal összemorzsolok, azután 4 deka reszelt csokoládéval, 9 deka őrölt mogoróval, 3 deka erősen vaniliás cukorral és egy tojássárgával jól kidolgozom és jégen pihentetem egy órán át. Egész apró, kisujnyi vastag kifliket szagga'ok belőle, miket kenetlen tepsin megsütök. Mikor kihűttek, csokoládémázzal vonom be és 2 deka finomra vágott piskótával szórom meg őket.

Bordás sütemény

Öt tojás kemény habját összekeverem 14 deka vaniliás cukorral, 15 deka darált dióval és egy kis reszelt citromhéjjal, azután beleöntöm a kivajazott és lisztezett özgerincformába és egyenletes jó tűznél megsütöm sárgára. Kiborítva, csokoládémázzal vonom be.

Baby bukta

Nyolc deka olvasztott vaját, egy és fél deci tejet, 3 tojássárgát, evőkanálnyi cukrot, csipet sót és késhegynyi szódabikarbónát simára keverek. Akkor aztán 25 deka liszttel tésztát verek belőle és baracklekvárral töltött apró buktákat készítve belőle, gyors tűznél megsütöm.

Barna tészta

Hét deka vaját 25 deka cukorral habosra verek, azután 2 egész tojást, 2 deci tejet, 4 kis kanál kakaót, egy vaniliás egész sütőport és negyedkiló lisztet dolgozok el vele. Tepsiben megsütöm, csokoládémázzal vonom be és ferde kockákat vágok belőle.

Csokoládé szalámi

Két és fél szelet jó csokoládét 2 evőkanál meleg vízben teljesen felolvasztok, előbb 2 egész tojással, utána fél kiló porcukorral fél kiló finomra őrölt dióval, 10 deka apróra vágott citrónáddal, 7 deka hosszúra vágott mandu-

lával jól összekeverem. Erősen becukrozott deszkára teszem, szalámirudat formálok belőle és az egészet behintem porcukorral. Fehér papírvibe csomagolva, legalább 24 óráig hagyom állni. Felszeletelve tálalom.

Csokoládé szelet

Huszonöt deka vaját, 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 hosszúkásra vágott dióval és a sütőben megsütöm. Hosszúkás szeletekre vágva tálalom.

Chalettes

25 deka vaját, 25 deka lisztet, 25 deka cukrot és 25 deka mogyorót 2 tojással és egy sütőporral jól eldolgozunk. Vajjal kikent, lisztezett tepsiben megsütjük, azután 5x3 cm-es téglányokra vágjuk; a tetejét, oldalait csokoládémázzal bevonjuk és minden darab közepére egy hámozott mandulát teszünk.

Csokoládé korongok

2 evőkanál kakaót, 40 deka sima lisztet, 12 deka cukrot, 20 deka vaját, 2 tojássárgát jól eldolgozunk széles kés segítségével 5 mm vékonyra nyújtjuk és a pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tepsibe tesszük és mérsékelt tűznél megsütjük. Ezalatt egy egész tojást és négynek a sárgáját elkeverjük simára 3 evőkanál porcukorral, 4 deci tejszínnel v. tejjel és 2 evőkanál nem sima liszttel. Tűzre tesszük egy nagy szál hasított vaniliával és a habverővel folyton verve, egész sűrű krémet főzünk belőle, ezzel páronként összeragasztjuk a megsült kis tészta korongokat, oldalát és tetejét csokoládéval vonjuk be és csak másnap kezdjük fogyasztani.

Cimetes sütemény

Egy tojást, 8 deka puhított vaját, 25 deka cukrot, öt deka reszelt csokoládét, 1 és fél deka törött, átszitált fahéjat, fél liter tejet, 25 deka lisztet és kiskanál szóda-bikarbónát jól eldolgozunk és kikent tepsiben, durván tört dióval meghintve, pirosra sütjük. Mikor kihült, tetszésszerinti darabokra vagdaljuk.

Dióslepény (érsek módon)

25 deka lisztet, 20 deka vaját, 2 tojássárgát, evőkanálnyi rumot, csipet sót összegyúrok. Ha nem állna össze, úgy egy kanál tejfölt is teszek még bele, de ez ritkán történik meg. A tésztát erősen kidolgozom, azután ujjnyi vastagra kinyújtom és 2 részre vágom. Készítem a következő tölteléket: 8 tojássárgát habosra verek 25 deka cukorral, azután 30 deka őrölt diót, egy narancs reszelt héját, 2 deka mazsolát, 2 deka pisztáciát, egy deci tejszínt, két evőkanál rumot és a 8 tojás habját keverjük bele. A tészta egyik felét beteszem a kilisztezett tepsibe, rákenem a tölteléket, tetejére teszem könnyedén a másik tésztalapot; bekenem tojással, meghintem vágott dióval, spékeltőtüvel megszurkálom és a sütőben pirosra sütöm. Ferde négyszögeket vágva belőle, hidegen tálalom.

Diós rudak

Hét deka cukrot, 14 deka vaját, 20 deka lisztet, 2 tojássárgát, egy citrom lereszelt héját és a fél citrom levét kézzel jól eldolgozzuk, vékonyra kinyújtjuk, világossárgára megsütjük és barackizzal megkenjük. 21 deka vanília-cukrot, 3—4 csepp citromlét és 3 tojás fehérjét 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 barackizzal megkent lepényt és gyors tűznél újból megsütjük a sütőben. Vékony szeletekre vágva, melegen tálaljuk.



VÁNCZA

sütőpor

HALADJON ÖN IS A KORRAL!
SÜSSÖN **VÁNCZA** SÜTŐPORRAL!

CUKOR ÉS ZSIR MEGTAKARÍTÁST

jelent a 100 képes VÁNCZA kincses receptkönyv.
Ingyen küldi a VÁNCZA-GYÁR, Budapest, 10-es posta.

VÁNCZA

Miért használnak egyre többen szárított főzeléket?

nincs kötve szezonhoz!

bármikor, bármilyen főzelék rendelkezésre áll, tehát az étrendet változtatossá lehet tenni!

Mert gyakran még a zöldségszezonjában is olcsóbb a friss főzeléknél, de a téli szezonban mindig olcsóbb!
minősége állandó, úgyhogy az adagolással nincs baj!
főzésre való előkészítésével nincs munka, tehát igen nagy idő-
megtakarítást jelent a használata!
nincs hulladék, nincs benne romlott!

Elkészítése semmiben sem különbözik a friss zöldségek elkészítésétől, minden tulajdonsága megegyezik a frissével. Olymódon tartósítják, hogy a vizet egyszerűen elpárologtatják a nyers zöldségből. Duzzasztáskor víztartalmát visszanyeri és ismét olyaná válik, mint friss korában. Minden zöldség már használatra készen, szeletelve és tisztítva kerül szárításra.

A MÁRKÁS SZÁRÍTOTT FŐZELÉK:



BÁRMELYIK ÉTELRECEPTBE FELHASZNÁLHATÓ, FÍNOM SALÁTÁNAK IS

Dóra szeletek

18 deka vaját, 2 tojássárgával, 25 deka cukorral habosra verünk azután keverünk hozzá 25 deka lisztet, egy tetézt evőkanál kakaót jó késhegyyi szódabikarbónát, negyed liter tejet és a 2 tojás kemény habját Tepsiben, lassú tűznél megsütjük, azután deszkára borítjuk. Mikor kihült, 3 szelet csokoládéból és 10 deka cukorból készült mázzal bevonjuk és tetszés szerinti szeletekre vágjuk. Jó és kiadós tészta.

Diós kocka

Hét tojás sárgáját elkeverem 13 deka cukorral, 13 deka őrölt dióval, két kanál morzsával és a hét tojás habjával. azután tepsiben megsütöm a sütőben. Készítem a következő tölteléket: 13 deka diót, 13 deka cukrot annyi édes tejföllel keverek el, hogy összeálljon. Készítem a következő öntetet: 13 deka porcukrot annyi erős feketekávéval habarok el, hogy éppen kenhető legyen. A megsült tésztát középen átvagom, amivel két kockát nyerek. Az egyikre rákenem a tölteléket, erre ráteszem a másik tészta lapot, bevonom az öntettel, dióval díszítem és a sütőben szikkadni hagyom. Mikor teljesen kihült, kockákra vágva tálalom.

Estike

25 deka erősen vaníliás cukrot, 15 deka vaját 2 egész tojással és egynek a sárgájával félóráig keverem, míg szakad. Azután 25 deka lisztet dolgozom el. Vajazott, lisztezett tepsibe féltojásnyi halmokat rakunk a tésztából este. Minden halom közepébe egy, levétől lecsurgatott rumos meggyet, vagy 2-3 mazsolát teszünk. Reggel tojásfehérjével megkenjük és megsütjük.

Edit sütemény

22 deka lisztet, 24 deka vaját vagy margarint, (esetleg mindegyikből 12-12 dekát) 10 deka porcukrot és 12 deka őrölt diót, kis csipetnyi sót, tálban összegyúrnak és azután

hideg helyen pihentetjük legalább egy óra hosszat. A tészta kétharmadát kinyújtjuk 2 cm vastagra, tepsibe tesszük, megkenjük barackízzel és ritkán beszórjuk durván tört dióval, azután a megmaradt egyharmadrész tésztából rudákat sodrunk és ezzel ferdén berácsoljuk a megkent tésztát és megsütjük a sütőben.

Epres sütemény

40 deka síma lisztet 25 deka vajjal hideg helyen elmorzsolok. Adok hozzá 12 deka porcukrot, csipet sót, 2 tojássárgát és széles késsel jól eldolgozom, azután 3 órán át pihentetem leborítva, — 1 cm vastagságúra kinyútom, a fánkzagatóval kiszagatom, felének a közepébe mélyedést nyomok, felének a közepét a legkisebb pogácsaszagatóval kiszúrom, azután mind megsütöm. A be nem nyomottakat megkenem eperjammal, ráteszem a benyomottakat, kissé megszorom porcukorral és a közepébe egy fél befőtt epret teszek. Megjegyzem, hogy ha az eper befőtt szirupja elég sűrű, úgy azzal ragaszthatjuk össze jáma helyett a két tésztát.

Flaperettes

Négy tojás fehérjéből kemény habot verünk, adok hozzá 21 deka porcukrot, 14 deka őrölt diót, vagy mogyrót és egy evőkanál finom szitált morzsát. Kikent tepsiben apró lapos halmokat rakva, csókocskákat sütünk belőle. 10 deka cukrot jól kikeverünk 10 deka vajjal, 2 tojás sárgájával és 10 deka lágyított csokoládéval és ezzel a krémmel páronként összeragasztjuk a csókocskákat.

Flipottes

Fél kiló lisztből, 30 deka porcukorból, 9 tojás sárgájából, azután 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 citrónadót, kis fahejat és szegfűszeget. Vajjal kikent tepsibe öntjük ujjnyi vastagon, a tetejét megszórjuk dúsán, törött dióval, vagy pirított mo-

gyoróval és a sütőben igen lassan sütjük. Kockákra, vagy téglányokra vágva találjuk.

Fatörzs

9 tojássárgát 20 deka cukorral habosra verek, 1 evőkanál erős kávét, másfél kávéskanál kakaót, 22 deka darált diót és a 9 tojás habját keverem hozzá. Lassan megsütöm négyszegletes tepsiben és szalvétában felsodrom, mint a rouladeot szoktam. Így hagyom, míg kihűl. Készítem a következő krémet: 30 deka vaját, 5 deka cukrot, 3 szelet puhított csokoládét és 2 tojássárgát habosra verek. A hideg tészából kisodrom a szalvétát, megkenem a töltelék felével, ismét összesodrom, kívül bekenem a töltelék másik felével, tört pisztáciával és vagott mandulával hintem meg.

Grillage

25 deka mandulát forró vízbe dobunk, a héját lehúzzuk, a mandulát két kendő között megütögetjük, hogy a víz felszikkadjon róla és a még meleg, de már nem forró sütőben teljesen megszáritjuk. De egészen száraz legyen ám! Az se baj, ha egész halvány krémszínű lesz, csak aztán ne legyen pörkölt mandula. Egy száraz lábasba 25 deka porcukrot teszünk víz nélkül és a tűzhely szélén, folytonos keverés közt, felolvasztjuk, azután pár csepp citromot, pár csepp rumot, kis reszelt citromhéját és a már előzőleg durván durván megtört, vagy vagdalt mandulát keverjük hozzá és a tűzhely közepére húzva, addig kevergetjük, míg a cukor világosbarna színű lesz és a mandula is sárgulni kezd. Egy üveg, vagy porcellánlapot megkenünk mandulaolajjal, ráöntjük a grillaget és egész vékonyra kinyújtjuk. Hosszúkas szeleteket vágunk belőle, melyeket az előzőleg szintén mandulaolajjal bekenett felfordított nyúlgerinc formára rakunk egymás mellé, vigyázva, hogy össze ne érjenek. Citrommal, vagy vaníliával nyomkodjuk rá. Mikor megszáradtak a grillageívek, leszedjük a formáról.

Haboscsó

Leveles vajas tésztát (l. o.) 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 bádorgcsőre. 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 vaníliascukorral édesített kemény tejszinhabbal és a tetejét is megszórom vaníliascukorral.

Habos lepény

Négy tojássárgáját, 38 deka liszttel összegyúrok, aztán 6 deka erősen vaníliás cukorral és 25 deka vajjal a deszkán jól eldolgozom széles kés segítségével negyed órát. Két 2 cm vastag lapot nyújtok belőle. Az egyiket beleteszem a sütőpléhbe és megsütöm. 3 tojás fehérjét 30 deka vaníliás porcukorral és 1 evőkanál ecettel addig keverek, míg egészen sűrű lesz. A megsült és kihűlt tésztalapot a pléhről óvatosan a deszkára teszem és a tetejét megkenem vékonyan narancs jammal, vagy más gyümölcszsszel. Most a másik tésztalapot teszem ugyanarra a sütőpléhre, a tetejét előbb tojásfehérjével, majd a kikevert habbal kenem meg, beszórom durván tört dióval v.ogyoróval és megsütöm. Nagyon óvatosan, mikor már kihűlt, a legszéle körül levágva, a deszkára csúsztatom, a széles kés és lyukas lapát segítségével a lekvárral megkent tésztalspra teszem és tetszés szerinti négyszögletű darabokra vágom.

Hoffmann lepény

28 deka vajat, 42 deka lisztet, 14 deka cukrot, 5 tojássárgát, gyűszűnyi sót és 2 kanál tejfölt jól összedolgozunk, kinyújtjuk és két egyforma lapot csinálunk belőle. Az egyiket betesszük a tepsibe. Készítjük a következő tölteléket: 5 tojásnak a sárgáját, 7 nek a habját, 28 deka őrölt diót, ugyanannyi cukrot jól összekeverünk, a tepsibe

lévő tézslára kenjük egyenletesen, a másik tézslapot ráborítjuk, tűvel pár helyen megszakáljuk, megsütjük a sütőben, és mikor kihült, négyszögletes darabokra vágjuk.

Huncutka

1 tojást, 70 deka lisztet, fél kiló vaját, 10 deka cukrot, fél citrom levét és reszelt héját összevegyítünk és jól kidolgozott tésztát készítünk belőle. Késfokvastagságúra nyújtjuk ki, négyszögletes darabokra vágjuk, megsütjük aransyárgára, különböző ízekkel páronként összeragasztjuk és a tetejét vaniliásccukorral hintjük meg.

Hidecskák

35 deka lisztet, 5 deka vaját, 5 deka zsírt, 7 és fél deka vaniliás porcukrot, egy egész tojást, pici szódabikarbónát késsel jól kidolgozok, negyedórát pihentetem, kinyújtom, 3 cm széles és 8 cm hosszú szeletekre vágom, tojássárgával megkenem, durván őrölt dióval és cukorral meghintem, a nyúlgerinc forma domború oldalára rakom, vigyázva, hogy össze ne érjenek és lassú tűzön megsütöm világos sárgára. Nem szabad barnának lennie. Ebből a mennyiségből 32 darab rudacsát süthetek. De ha nem akarom ebben a formában, úgy tepsibe teszem a tészta felét és rumos almapürével megkenve, ráteszem a másik felét, dióscukorral meghintve megsütöm és 10 cm-es kockákra vágom, mikor már kihült.

Habölcsérek

Öt tojást habosra verek 25 deka cukorral és azután lassan beleszórót 10 deka liszttel még félóráig keverem. Egy hideg vajdarabbal megkent pléhen, 10 cm átmérőjű, egész vékony kerek lapokat kenek a fenti tésztából, melyeket — mérsékelt egyenletes tűznél — a sütőben aransyárgára sűtők. Kés segítségével azonnal leveszem a pléhről, amint megsűltek és még azon melegében, nyitott tölcéért formálok belőlük. Mire kihűlnek, meg is merevednek. Ekkor cukrozott tejszínhabbal, vagy vaniliáskrémmel töltöm meg őket,

amibe durván megtört pirított mogyorót keverek el. Nyáron mogyoró helyett néhány szem friss szamócat használhatunk.

Habos almás szeletek

10 deka vaját, 25 deka lisztet, 2 tojássárgát, 10 deka cukrot, egy kávéskanál citromlevet jól összegyúrok és tepsiben világosra sütöm. Megkenem lekvárral, megszórom párolt, vékony almaszeletekkel, erre 3 ujjnyi vastag cukrozott tojáshabot teszek, még egy negyedóraig sütöm, azután melegen felvágom és tálalom.

Huszárcsók

17 deka lisztet, 14 deka vaját, 7 deka cukrot 2 tojássárgával jól eldolgozok, nagy diónyi gömböket formálok belőlük és a közepükbe kerek mélyedést nyomok. Bakenem tojásfehérrel, megszórom 3 deka durván tört cukor és 3 deka durvára vágott, hámozatlan mandula vagy mogyoró keverékével, azután vajazott, lisztezett tepsiben megsütöm. Mikor már kihültek, a mélyedésekbe lekvárt, vagy egy-egy szem kimagózzott rumosmeggyet teszek.

Igen jó omiós vajás pogácsó

33 deka vaját, 53 deka lisztet, 2 deka élesztőt, két tojássárgát, ízlés szerint só és egy kevés tejet kemény tésztaágyúrunk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tetejét megrácsoljuk késsel és 3 órán át a tepsiben pihentetjük hideg helyen. Akkor tojással megkenjük a tetejét és sütőben megsütjük.

Izabella sütemény

10 deka vaját, 10 deka lisztet, 10 deka cukorral, 10 deka darált mogyoróval és kis vaniliával jól összegyúrunk, apró, lapos pogácsákat szaggatunk belőle és tepsibe rakva, a sütőben megsütjük. 10 deka darált mogyorót kevés tejszínnel és vaniliás cukorral sűrű krémmé főzünk és kihütjük. A kisült és kihült pogácsákat ezzel a krémmel párosával

összeragasztjuk és azután tetejét és oldalát csokoládémázzal vonjuk be.

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 1 cm vékonyra nyújtom, kb 5 cm-es pogácsaszeaggatóval kiszagatom és gyenge tűznél átsütöm. A tepsiben kihűtöm, páronként összeragasztom málnalekvárral és csokoládémázzal bevonom.

Ilona sütemény

19 deka lisztet, 7 deka cukrot, 13 deka vaját, 2 tojás-sárgát, pici szóda-bikarbónát jól kidolgozunk és a tepsiben kivújtunk, azután ribizlilekvárral megkenjük. Négy tojás-habját 19 deka erősen vaníliás cukorral és 13 deka őrölt mogyoróval összekeverünk, rákenjük a lekvár tetejére és lassú tűznél a sütőben szép prosra sütjük. Mikor kihűlt, tetszés szerint, kocka, vagy rúd alakúra vagdaljuk fel.

Korona lepény

Hús deka lisztet, 14 deka cukrot, 10 deka vaját, egy tojást, egy tábla olvasztott csokoládét és fél citrom reszelt héját összegyúrom, két lepényt sütök belőle, melyek egyikét törött dióval szórtam tele. A dió nélküli lepényt megkenem tetszés szerinti ízzel, ráteszem a diós lepényt és mikor kihűlt kockákra vagy téglányokra vágom.

Koldus lepény

Négy tojás sárgáját, 9 kanál cukrot habossá verek, 5 kanál ludzsírt, 20 kanál lisztet, a 4 tojás habját és egy vaníliás sütőport keverek hozzá. Kikeönt tepsiben megsütöm, gyümölcsízzel bevonom és felszeletelve tálalom.

Kétszersült

8 egész tojást, 5 evőkanál porcukrot és 3 szelet reszelt csokoládét összekeverek, azután 5 evőkanál lisztet adva hozzá, fél óráig verem. Lisztezett tepsiben elkenem és pirosra sütöm. Felvágom szeletekre, átrakom egy másik tepsibe és mérsékelt tűz mellett a sütőben megszáritom a szeleteket.

Krémes lepény

Leveles vajastésztát készítek (l. o.) 2 db fél cm-es lapot nyújtok belőle, megszurkálom és aranysárgára sütöm. Előbb azonban az egyik tésztalapot megkenem tojássárgával, vigyázva, hogy a tojás a tészta felületére csak a tetejét érje, ne csurogjon le a tészta oldalán. Mikor megsültek, kihűtjük és a tojással kent tésztalapot 8–9 cm-es kockákra vágjuk, az egyben hagyott lapot megkenjük a következő krémmel: egy liter tejet, 4 tojássárgát, 4 kanál lisztet és ízlés szerinti cukrot veszek. A tojássárgákat az erősen vaniliás cukorral habosra verjük, hozzákeverjük a lisztet és mikor a tej, amibe egy rud vaniliát tettünk, már forr, folytonos keverés közt a fentebb már leírt masszához öntjük vékony sugárban, 2 lap gelatint vetünk bele és addig kavargatjuk, míg kihül. Vigyázni kell a beleöntéssel, hogy össze ne fusson. A felvágott vajastészta kockákat rárakjuk a krémre és a kockák nyomán vágjuk fel az alatta levő krémes lepényt.

Könnyű kétszersült

Gyermekeknek, lábbadozóknak ajánlom. 2 tojássárgát, 7 deka cukrot, kevés vaniliát, 6 deka lisztet, 3 deka vajat és a két tojás habját jól eldolgozom. Kikent tepsiben megsütöm, egészen lassú tűznél. Tetszés szerinti alakra vágom fel és lassú tűznél újra sütöm.

Linzi sütemény

30 deka sima lisztet 18 deka vajjal hűvös helyen elmorzsolok, aztán hozzáadok 5 tojássárgából 12 deka cukorból és egy csomag vaniliás cukorból álló keveréket, amit 30 percig hólyagosra vertünk fakanállal. Széles késsel a deszkán jól eldolgozzuk, — de jól ám! — 3 cm vastagra kinyújtjuk, tetejét tojássárgával megkenjük és gorombára tört dióval vagy mogyoróval, esetleg mandulával és darabos vagy kristálycukorral meghintve, szép aranysárgára sütjük közepes tűznél.

Manon szeletek

18 deka vajat hólyagosra verek kanállal, azután egy csomag vaniliás cukorral ízesített 18 deka cukrot teszlek bele, folytonos keverés között kanalanként, valamint 33 deka sima lisztet, 3 kanál tejet vagy tejfölt, egy egész tojást fél sütőport. Jól eldolgozom; ha úgy látom, hogy a tészta kemény, kevés tejjel csak annyira lágyítom meg, hogy jól nyújtható legyen, 4 kis cipőt csinálunk belőle, negyedóraig pihentetjük, azután a cipőcskákat 2 cm vékonyra nyújtjuk, derelyevágóval 10×7 cm téglányokat vágunk belőle és tepsiben hirtelen tűznél szép sárgára sütjük. Megkenve tojásfehérjével és tört dióval megszórva is készíthetjük.

Mátraszelet

10 deka vajat elmorzsolok 18 deka liszttel azután, hozzáadok 5 deka cukrot fél csomag sütőport, 1 tojássárgáját és fél citrom reszelt héját és levét. Jól eldolgozom, tepsibe teszem és megkenem a következő keverékkel: 1 evőkanál kakaót elkeverek 2 tojássárgájával, 5 deka őrölt dióval és 10 deka cukorral. A két tojás fehérjéből kemény habot verek, beleadok 2 evőkanálnyi baracklekvárt, 1 evőkanál porcukrot, rákenem a kakaós diós keverékre és a sütőben pirosra sütöm. Hosszúcs szeletekre vágom mikor már kihűlt.

Mandulás rudak

Ötvenhat deka cukrot 7 egész tojással és 35 deka vajjal habosra vernek, aztán 50 deka lisztet és 30 deka durván megtört héjas mandulát kevernek hozzá. Ezt a tésztát negyed-óraig pihentetnek deszkán, ujjnyi vékony rudakat formálnak belőle és vajjal kikent tepsiben lassú tűznél megsütömm. Sokaig eláll.

Mandulás, vagy mogyorós kifli

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

Majnai karikák

20 deka vajat, 35 deka lisztet és 20 deka erősen vaníliás cukrot, 2 tojás sárgát széles késsel jól eldolgozunk. Egész vékonyra kinyújtjuk. pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, a közepét még kisebb szaggatóval kiszúrjuk. Tepsiben megsütjük. Csokoládémázzal páronként összeragasztjuk és bevonnjuk. Karácsonyfára is aggathatjuk. De összeragaszthatjuk lekvárral is akkor azonban a karikák felét sütés előtt tojásfehérjével bekenjük, durván tört cukorral és mogyoróval hintjük be és így tesszük a lekváros karikákra.

Mogyoró kenyér

Négy tojás habjába adunk 12 deka vaníliás cukrot és 12 deka lisztet és végül 12 deka darált mogyorót. Jól elkeverjük, kikent nyúlgerinc formában megsütjük. Mikor kihűlt papírvékonyra vágjuk és fehér papírra rakva a szeleteket, 24 óra alatt megszárazítjuk.

Mogyoró pirula

15 deka porcukrot és 10 deka puhított csokoládét elkeverek annyi őrölt mogyoróval, hogy keményes masszát kapjak. Golyokat formálok belőle, melyeknek középebe egy-egy szem egész mogyorót, vagy kimagozott rumos meggyet rejtettem el. Darabos cukorban meghengergetem.

Mendula^{sz} szeletek

21 deka lisztet, 17 deka vaját, 2 tojássárgát, egy citrom levével jól eldolgozok. azután tepszi fenekén késlek vastagságúra nyújtom és a sütőben félig megsütöm. Megkenem előbb lekvárral, azután három tojás habjával, melybe 17 deka cukrot és 10 deka hámozott, finomra vágott mandulát kevertem el. Sütőben megsütöm és szeletekre vágva tálalom. Mandula helyett pirított mogyorót is lehet használni.

Malakoff

13 deka vaját, 13 deka cukrot habosra verek, azután lassan hozzákeverek három tojássárgát és 13 deka őrölt, hámozott, pörkölt mandulát, végül cseppenként feleeresztem 1 deci nyers tejjel. Egy deci tejből és féldeci rumból készült keverékben 24 db piskótát áztatok. 6 darabonként 4 sorban egy tálba rakom keresztben egymásra, soronként a mandulás krémmel bekenve. Így hagyom állni másnapig. Akkor tejjel habbal bevonom és deligyümölcscsel díszítem.

Mogyorós kétszersült

Hat tojássárgát 25 deka porcukorral hólyagosra verek, azután folytonos keverés közt behintek 5 deka szitált morzsát és 25 deka őrölt, pirított mogyorót, végül a 6 tojás habját. A bordás formát kikenem vajjal és megsütöm benne a tésztát. Bordánként felvágom szeletekre és kissé átsütöm sárgára szeletenként, mint a kétszersültet.

Nürnbergi fűszeres lepénykék

Nyolc tojássárgáját 50 deka cukorral félórán át hólyagosra verem, azután a következőket beverem belé; 40 deka őrölt mandulát, 8 csapott evőkanál lisztet, 5–5 deka finomra vágott, cukrozott narancshéjat és citromátot, finomra tört és szitált csipet fahéjat, szegfűszeget, fél deka ánist és a 8 tojás habját. Most 6–8 cm-es négyszögű ostyalapokra kenjük ujjnyi vastagon a tésztát, de úgy, hogy körök körül kb. egy cm-nyi az ostyából üresen maradjon és sütőpléhen egyenletes, mérsékelt tűznél megsütjük. Másnap fehér cukormázzal vonjuk be és a közepébe egy-egy fél mandulát nyomunk. Dobozban hetekig frissen eláll.

Nőszeszély

Fél kiló lisztet, 35 deka vajjal és 2 deka élesztővel elmoszolok kéz között, azán összegyúrom 3 tojássárgával, 2 deci tejjel, egy evőkanál rummal csipet sóval és 10 deka cukorral. Egy cm vékonyságúra nyújtom, tepsibe teszem, félóráig pihentetem, azután lassú tűznél megsütöm. Kiveszem a tepsit a sütőből, a tésztát megkenem izlés szerinti lekvárral, azután vaniliás cukorral ízesített 4 tojás fehérjéből vert kemény habot kenek rá, ezt meghintem durvára tört mandulával, vagy dióval, esetleg pirított mogoróval, visszateszem a sütőbe és hirtelen sárgára sütöm a tetejét.

Ördög pirulák

Negyedkiló cukorból sűrű szirupot főzök és azután belekeverek negyedkiló hámozott őrölt mandulát. Diónagyságú gömböket formálok belőle és meghengergetem reszelt csokoládében.

Orosz pité

Nyolc deka vajat, 8 deka cukrot, 8 deka lisztet, 4 tojás sárgájával erősen kikeverek és tepsibe teszem. Megkenem először baracklekvárral, azután a 4 tojás habjával,

melyet 8 deka cukorral, 2 kanál rummal 15 deka őrölt mandulával és egy szelet reszelt csokoládéval kevertem össze. Lassú tűznél sütöm és még melegen kockákra vágom.

Pátria szelet

Hat tojás sárgáját 14 deka porcukorral habosra keverjük; 14 deka vaját, 14 deka tisztított őrölt diót, vagy mogyorót, esetleg mandulát és 10 deka morzsát teszünk bele s végül a 6 tojás kemény habját. Tepsibe öntve 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 tejszinhabot adva mellé, tálaljuk.

Párolt gesztenye

A hámozott, félig sült gesztenyét lábasba tesszük és cukros, citromos vízben fedő alatt pároljuk negyedóraig, igen lassú tűzön. Mikor már puha, fél deci fehér bort öntünk hozzá, azzal együtt forrni hagyjuk és tálaljuk. Citromlé helyett narancslét is használhatunk.

Plum cakes

12 deka vajat habosra keverünk; azután egyenként hozzáadunk 4 tojássárgát, 6 deka porcukrot, 4 deka mazsolt, 4 deka malagaszőlőt, 4 deka apróra vágott cukros citrónadot, végül 6 deka nullás grizeslisztet. Kis rummal ízesítjük, tepsibe megsütjük és vékony szeletekre vágva tálaljuk.

Pírtott mogyoró mignon

Hat tojás fehérjéből kemény habot verünk; azután összekeverjük, 10 deka porcukorral; 16 deka mogyorót,

melyet előzőleg a sütőben megpirítottunk és héját tiszta ruha között ledörzsöltük, megdarálunk, a habhoz keverjük és vékony sugárban beleeresztve, 5 deka nullás grízes lisztet is. 2 cm átmérőjű kerek ostyalapokra csókocskákat nyomunk ebből a keverékből és lassú tűznél inkább szikkasztjuk, mint sütjük őket sárgára. Csokoládé, vagy kávé-mázzal vonjuk be őket.

Salonspitz

12 deka tört mandulát, 6 tojás sárgát habosra verünk. 10 deka olvasztott vajban feloldunk 3 tábla reszelt csokoládét, az előbbi keverékhez vegyítjük és közvetlen utána összekeverjük a 6 tojás kemény habjával és lassanként beleszórta 9 deka liszttel. Kis tepsiben kisütjük, csokoládé-mázzal bevonjuk és kis hegyes, háromszögletű darabokra vágjuk.

Strega

Szép sárga barackbefőttet kiszedünk az üvegből, lecsurgatjuk, papírra rakjuk egymás mellé, hogy kissé megszikkadjanak. Fél liter kemény tejbabot összekeverünk 1 és fél deka olvasztott gelatinnal, 12 deka vaniliás cukorral, néhány csepp citromlével és mikor már kocsonyásodni kezd, mandulaolajban mártott evőkanállal kemény féltojásformákat szaggatunk belőle egy tátra. Persze hideg helyen kell csinálni. A kiszaggatott krém közepére egy-egy fél befőtt sárgabarackot nyomunk enyhén, hogy úgy nézen ki, mint egy-egy fél keménytojás. Gyermekeknek nagy hatása van, különösen ha reszelt mandulával helyettesítjük hozzá a tormát.

Stuttgarti almáspiré

25 deka lisztből, 15 deka vajból, 3 tojás sárgával, kis kanál rummal, 2 evőkanál porcukorral, csipet sóval és annyi tejjel, amennyit felvesz, késsel kidolgozott porhanyós tésztát készítünk és egy óráig hűvös helyen leborítva, pihenni hagyjuk. Ezután későre vastagságúra nyújtva, tep-

síbe tesszük. Ujjnyi vastagon meghintjük hámozott almaszeletekkel, melyeket megszórunk vaniliás cukorral, meglocsoljuk 3 kis kanál rummal, majd a következő öntetet készítjük: 4 tojássárgát kikeverünk habosra 12 deka cukorral, 12 deka tisztított őrölt mandulával, 1 kávéskanál nállás, grizes liszttel és a 4 tojás kemény habjával. Ezzel leöntjük az almát és sütőben aranyárgára sütjük.

Szerelmes levél

Már előtte való este kell meggyúrni, 14 deka vajat, 14 deka lisztet, 4 tojássárgát, 1 kanál cukrot, pici sót jól összegyúrunk, azután másnapig hideg helyre tesszük. Másnap reggel kinyújtjuk. Készítjük a következő krémet: 4 tojás kemény habját összekeverjük 16 deka vaniliás cukorral, 16 deka díóval és reszelt citromhéjjal. A kinyújtott tésztát közepén megkenjük ezzel a krémmel, a két oldalát ráhajtjuk, megsütjük, ferde szeletekre vágjuk, a vaniliás cukorral megszórjuk.

Tosco sütemény

Egy porcellántálba öntünk 6 kanál langyos, olvasztott vajat. Ezt a tálat hideg vízbe állítjuk és a vajat addig keverjük, míg megfagy és habkőnyű lesz. Ekkor vegyítünk hozzá 6 kanál porcukrot, 6 kanál finom, reszelt csokoládét, 6 kanál lisztet, tört vaniliát, 6 tojássárgát és mindezt félóráig keverjük. Azután a hat tojás kemény habját is belekeverem, tepsibe öntöm ujjnyi vastagon és lassú tűznél megsütöm. Utána deszkára borítom, körülbelül 10 cm hosszú, 4 cm széles darabokra vágom és csokoládémázzal vonom be.

Tejfölös pité

4 tojássárgát, 4 evőkanál finom porcukorral negyven habosra verem. Egy citrom reszelt héját és 2 deci tejfölt egy másik edényben szintén habosra keverem, azután a két masszát összeöntöm és folytonos keverés között 4 evőkanál finom lisztet szórok bele. Zsírral kikent, lisztezett pléhbe

öntöm 2 ujjnyi vastagon, egyenletes tűznél megsütöm, kockára vágom és erősen vaniliás cukorral hintem meg.

Túrós kiflik

Huszonöt deka túrót, 25 deka vaját, 25 deka lisztet, egy tojást, kevés cukrot és sót összegyúrok. Vékonyra kinyújtom, négyszögletes darabokat vágok belőle, melyektől ízlés szerinti lekvárral megtöltött, kisfliket csinálok. Megkenem őket tojássárgával és a sütőben aransárgára sütöm.

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.

Tescheni karika

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

Túrós pogácsa

14 deka vaját, 14 deka lisztet, 14 deka túrót, 2 tojás sárgát, pici sót, ízlés szerinti cukrot összegyúrok, kiszagatom, azután kikent, lisztezett tepsiben pogácsákat sütök belőle.

Túrós lepény

30 deka liszt, 15 deka vaj vagy zsír, kevés só, 1 tojás sárgája, 1 kanál porcukor, 1 kis késhegynyi szóda bikarbóna, 1 deci tejsől. Összegyúrni, tepsiben megsütni. Két részre vágai és megtölteni a következővel: 40 deka átpaszírozott tehéntúrót, 10 deka összevágott mazsolt, 1 tojássárgáját.

2 tojás fehérjének habját porcukorral tetszés szerint édesítve összekeverni.

Vanília szeletek

17 deka erősen vaniliás cukrot 9 tojássárgájával habosra verek, azután 28 deka lisztet szórok közé folytonos keverés közt. Tojással megkent lepényt sütök belőle és 2 ujjnyi vastag szeletekre vágva tálalom.

Váci szelet

24 deka lisztet jól eldörzsölök 24 deka vajjal és 2 tojássárgájával. Késsel jól el kell dolgozni, kétfelé osztani, ujjnyi vastagra kinyújtani. Töltelék: 6 tojásnak a sárgáját elkeverem 12 deka cukorral, azután hozzáadok még 12 deka darált diót, fél citromnak a levét és a reszelt héját. Az egyik tésztaalapot beteszem egy tepsibe, rákenem a krémet, erre ráteszem a másik tésztaalapot és egyenletes tűznél megsütöm. Kockákra vágva tálalom.

Vaniliás kifli

30 deka sima lisztet, 10 deka vaniliás cukrot, 18 deka vaját, két tojássárgáját a deszkán erősen eldolgozunk, azután lapos cipót formálunk belőle és tállal letakarva 2 órán át pihentetjük. Olyan darabokat vágunk belőle, mint a krumpplimetéltnek és ezekből akkora apró kifliket sodrunk, mint egy-egy vastagabb burgonyametélt. Hirtelen tűznél megsütjük és még egész forrón bőven megszórjuk erősen vaniliás cukorral.

Víg özvegy

Négy tojásfehérjét és 14 deka cukrot a habüstben, gőz fölött addig verek habverővel, míg habzó vastag masszát nyerek. 10 deka durván tört diót és 7 deka apróra vágott citrónadot keverek bele és vajjal kikent tepsibe téve a forró sütőben világossárgára sütöm. A külseje ropogós, a belseje lágy legyen.

1870

1871

1872

1873

1874

1875

1876

1877

1878

1879

1880

1881

1882

1883

1884

1885

KÜLÖNFÉLE TÉSZTÁK

Baba popi

Két deci tejet, 3 kocka cukrot, 2 deka vaját forraljunk össze, öntsük rá a tányérban lévő négy piskótára. Hagyjuk így szétmálni 5 perc alatt és azután adjuk kanálanként a kis baba szájacskájába.

Édes zabpehely

3 deka zabpehelyt megfőzök 4 deci vízben, míg felére be fő. Szitán áttöröm, 2 deka cukorral, csipetnyi fahéjjal fűszerezem és egy deci tejjel összekeverem.

Fráter gombóc

3 deci tejben elhabarok 4 egész tojást, 5 darab két-
napos zsemlyét vékonyan meghámozok, szeletekre vágok és a tojásos tejben háromnegyed óráig áztatom. Nagyon kevésbé kinyomom, kis gombocokat formálok belőle. forró zsírban hirtelen kisütöm és még forrón meghengergetem 5 deka reszelt csokoládében.

Finom görbe

Negyedkiló kukoricalisztet 10 deka írósvajjal, 2 és fél deka kemény zsírral jól eldörzsölünk, azután 3 deka tört-cukorral, egy tojással, pici sóval és annyi tejjel, amennyit felvesz, összegyúrjuk rétestészta lágyágura. A deszkán 2 ujjnyi vastagságúra lapítjuk, pogácsaszúróval kiszaggatjuk és széles késsel tepsibe emeljük a pogácsákat, tojással

megkenjük a tetejüket és jó tűznél pirosra sütjük. Hidegen, melegen egyaránt jó.

Gesztenye à la Yoyo

Öt deci habtejszínből kemény habot verünk, ízlés szerint megcukrozzuk, 5 evőkanálnyi narancsjamet és 2 evőkanálnyi cognacot, vagy rumot keverünk el benne, valamint 40 darab nagyjából megtört tisztított sültgesztenyét. Nagy kúpot formálunk belőle tüvegálon és reszelt csokoládéval hintjük meg.

Gnocchi à la romana

Speciális olasz étel. Negyed liter forró tejben öt deka vajat olvasztok és ebbe — folytonos keverés közt — 10 deka nagyszemű darát főzök. Ha a pép túlsűrű lenne, úgy mindig egy kis tej hozzáadásával, önhető sűrű péppé főzzük. Egy tepsit bezsírozunk, a darapépet beleöntjük, egy centi vastagságyúra simítjuk és hűlni hagyjuk. Mikor már egészen hideg, apró pogácsákat szaggatunk belőle, vajazott tepsibe rakjuk, megkenjük vajjal, reszelt parmezánnal meghintjük és aranyárgára sütjük.

Hájas tészta

Egy kiló liszthez 75 deka hajat veszünk. A hajat a hártájától megtisztítjuk, húsdarálón ledaráljuk és lemérjük. Így ledarálva pontosan 75 deka legyen. Most a háj és a liszt egyharmad részét két evőkanal rummal, egy kávéskanál ecettel összegyúrjuk. A liszt megmaradt kétharmad részéből két egész tojással és kettőnek a sárgájával rétes-tésztát (l. o.) készítünk. Mikor már hólyagosra kidolgoztuk, hozzáadjuk az előbb összegyúrt tésztát és a kettőt addig gyúrjuk, míg jól össze nem dolgoztuk. Ezután félcentiméternyire kinyújtjuk és a ledarált hájnak a felét rákenjük a tésztaára, négyfelől összehajtogatjuk, jól megfigyelve, hogy melyik oldalról, melyik sorrendben történik a hajtogatás, mert a legfontosabb, hogy ez mindig egyformán történjék. Ezért nagyon kell vigyázni, hogy meg ne fordítsuk a tésztát,

vagy meg ne cseréljük a hajtogatás sorrendjét. Az összehajtogatott tésztát félóra hideg helyre tesszük. Félóra múlva ismét kinyújtjuk, rákenjük a háj másik felét, ugyanúgy összehajtogatjuk, mint az előbb s ismét félóraig pihentetjük. A kinyújtást és összehajtogatást mindig abban az irányban mint először, még legalább kétszer, de lehet háromszor is, megismételjük félórás időközökben. Az utolsó nyújtás után tűzes késsel kockára vagjuk és lekvárral, dióval, mákkal megtöltve egymásraajtott kis könyveket, vagy forró pogácsaszűrővel pogácsákat formálunk belőle és tetejét tojással megkenve — vigyázzunk, hogy az oldalára le ne csurogjon, mert akkor nem jön fel — a sütőben megsütjük

Krémes galuska

4 tojássárgát, 7 deka vaját, 1 evőkanál porcukrot, 6 teáskanálnyi lisztet jól kiverni, a 4 tojás habját hozzákeverni és 1 liter tejben, amelybe diónagyságú vajat tettünk, galuskákat főzni belőle. Mikor kifőtt, tűzálló tábla szedni, — a tejet, amelyben főtt, 1 tojássárgájával ízlés szerinti vaníliáscukorral elkeverni, a galuskára önteni, a tetejét cukros törött dióval behinteni és félóraig a sütőben sütni.

Kukorica málé

Egy liter finom kukoricalisztet elkeverek egy liter langyos tejjel egészen simára, 4 deka élesztőt, egy leves merőkanálnyi olvasztott vajat, ízlés szerinti só 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.

Leveles-, vajas- és hájas tészta

Veszünk 35 deka lisztet, 1 deka aprított élesztőt. Kétharmadából tejjel, víz nélkül, egy evőkanál ecettel rétegtésztát készítünk, egyharmad részét és egynegyed kiló vajat, vagy elkapart hájat késsel eldolgozunk csipet 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 összehajtjuk, megint ugyanabban a sorrendben, azután kendővel letakarva egy negyedórát 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. Ha nem édes tésztának használjuk fel, úgy cukor helyett pici sót teszünk bele.

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 negyedikben mogyorót. Palacsintákat sütünk és kiterítve a tortapléhre rakjuk, miközben felváltva megkenjük az elsőt barackkizsel, a másodikat dióval és így tovább, narancsjammal, reszelt csokoládéval, mogyoróval, mákkal, mézzel, porcukorral, melybe citromlét csavartunk, rumos szilvajammal, túróval és mindezt addig ismételjük felváltva, míg az összes palacsinta a plében 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 tála tesszük a tortalappal együtt és úgy vágjuk fel, mint a tortát szokás,

Omlós vajastészta

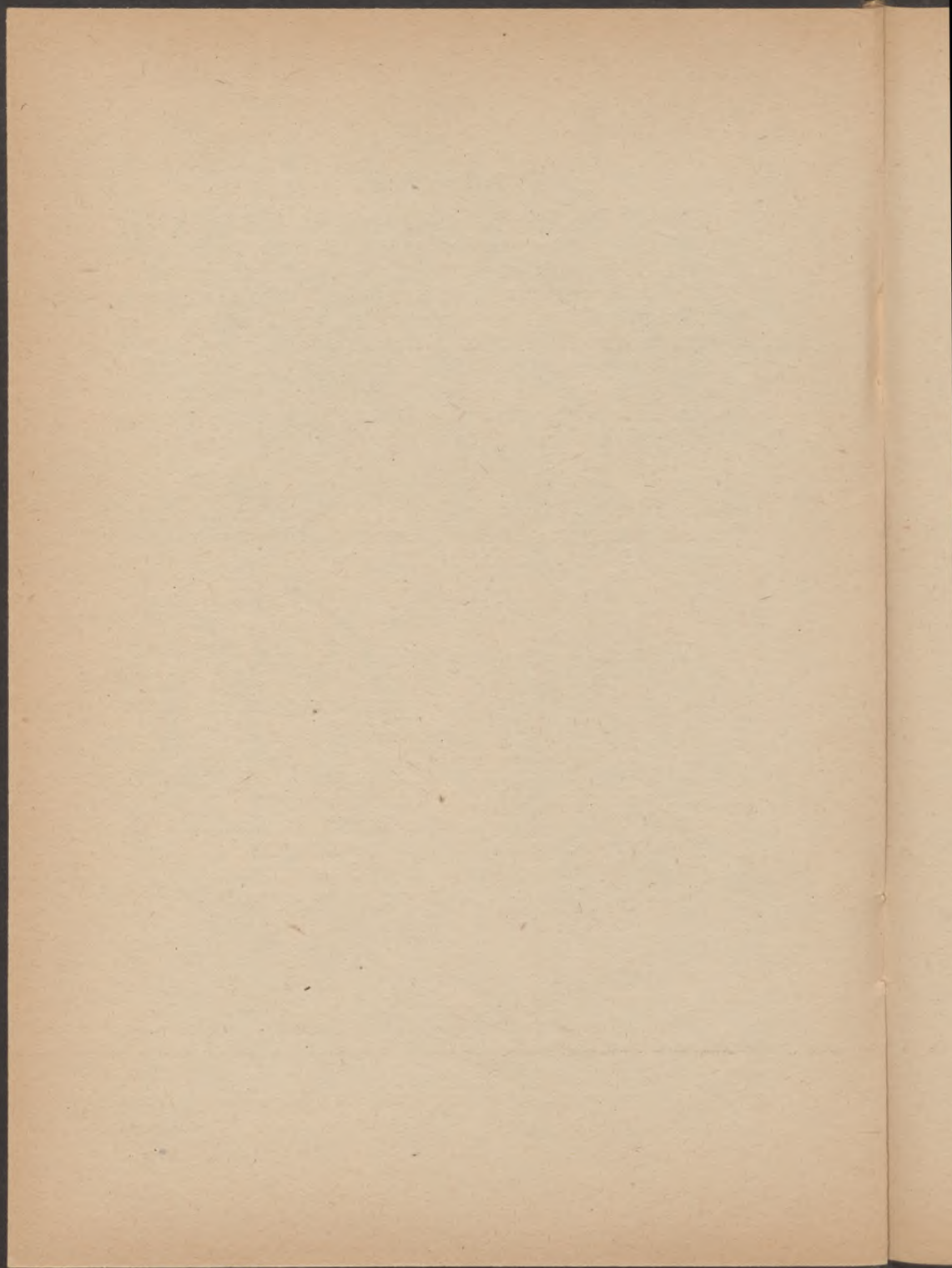
33 deka vaját, 53 deka lisztet, 2 deka élesztőt, két tojássárgáját ízlés szerinti sótt és egy kevés tejet tésztává gyúrunk. Tetszés szerinti tésztához előkészítve, 3 óráig pihentetjük, mielőtt megsütjük.

Piskóta rakás

16—20 db kész piskótát négyesével lerakok egy tálban úgy, hogy mikor az első négyet leraktam, megöntözöm rummal és rákenek egy réteget az alább leírt krémből. A következő négy piskótát keresztben rakom rá, ismét rum, krém, majd a következő négyet megint úgy, mint az elsőket és így váltogatott irányban mindaddig, míg a piskóta elfogy. A tetejére sókkal több krémet kell hagyni, mint a piskóta közé kentünk. A krém tetejét teleszórjuk durván megtört pirított mogoróval. Krém: 8 tojássárgát habosra verek 6 evőkanál vaniliás cukorral, azután folytonos keverés közt hozzáöntünk 8 evőkanál tejet és beleteszünk egy darab vaniliát. Az egészet sűrű krémmé főzöm, állandóan forró vízben tartva az edényt, miközben folyton keverem. Mikor sűrű, hűlni hagyom, ezután kiveszem belőle a vaniliát és elkeverem 3 deci tejszínből vert kemény habbal.

Tiroli rétes

Negyedkiló grizeslisztből, 15 deka vajjal, két tojássárgával és egy deka élesztővel, amit a liszttel eldörzsölünk és annyi tejföllel, amennyit fölvesz, tésztát gyúrunk és aztán fél cm vastagságúra kinyújtjuk. Készítjük a következő tölteleket: Hat tojássárgát, 15 deka vaniliás cukrot, 20 deka őrölt diót, vagy mandulát 8 deka összevagdalt citromátot, vagy cukrozott dinnyehéjat, 10 deka mazsolát jól elkeverünk, hozzáadjuk három tojás kemény habját és rákenjük a kinyújtott tésztára. Összesodorjuk a tetejét megkenjük tojással, forró sütőben aransárgára sütjük és 3 cm vastag szeletekre vágva tálaljuk. Adhatuak hozzá tej, vagy borsodót.



RÉTESEK

Rétestészta

1 kiló finom síma lisztet megszitálunk, középebe mélyedést csinálunk, ebbe egy nyers tojást, diónyi zsírt, evőkanálnyi ecetet és annyi, gyengén sózott langyos vizet adunk, hogy lágyas tésztát kapjunk. Először összegyúrjuk, mikor pedig összeáll a tészta, akkor a deszkához csapkodva, jól kiverjük, míg elválik a deszkától és szép síma lesz. Ekkor három részre osztva, cipókat csinálunk belőle, melegített vaslábassal letakarjuk és 15–20 percig pihenni hagyjuk. Ezalatt egy asztalt leterítünk a rétesbrosszal, behintjük liszttel, az egyik cipócskát a középre helyezzük és kézzel, amilyen vékonyra csak lehet (átlátszó vékonyságúra) kinyújtjuk és a vastagon maradt széleit legombolyítjuk róla. A kinyújtott tésztát 10–15 percig szikkadni hagyjuk, olvasztott zsírba mártott kenőtollal erősen meglocsoljuk, tetszés szerint megtölthetjük almával, mákkal, szőlővel, cseresznyével, káposztával, dióval, vagy túróval (előételnek esetleg sonkával, velővel, vagy vagdalt hússal), össze sodorjuk és zsírozott tepsiben, a tetejét is megzsírozva, pirosra sütjük.

Rétestészta széle

Kétféleképpen használható fel:

I. A kinyújtott rétestészta legombolyított vastag szélét összegyúrom, csipetkét szaggatok belőle és levesbe főzöm triassan vagy szárítva.

II. A rétes szélét ujnyi vastagra kinyújtom, egyik

telét ujjnyi vastagosa megkenem darált, sózott, borsozott tepertővel, ráhajtom a másik végét, kinyújtom ujjnyi vastagra, négyrét összehajtom, mindegy réteget megkenek olvasztott zsírral, kinyújtom kétujjnyi vastagra, pogácsaszűrővel kiszaggatom, tetejét kés fokával kockázom, tojással megkenem és a sütőben pirosra sütöm. Sajttal és köménnyel hintve, teához igen jó. Tepertő helyett párolt, borsozott káposztát is lehet használni.

Almás, cseresznyés, meggyes, szőlős rétes

Almával, cseresznyével, meggyel, szőlővel úgy töltjük a rétest, hogy a hámozott almát meggyalulva, a cseresznyét, meggyet kímagozva, szőlőt száráról leszedve a zsírozott rétesre szórjuk, cukorral és durván tört dióval vegyessen. Egyebekben az eljárás ugyanaz, mint a többi rétesnél.

Darás rétes

Rétestésztát készítünk (l. o.) és hátyavékonyra kihúzzuk. Készítjük a következő tölteléket: 15 deka vajat és 5 tojássárgát habosra verünk. Hozzákeverünk 3 deci tejszínt, melybe már egy órával előbb 25 deka nem túlinom darált áztatam be, ízlés szerint sózom, végül hozzáadom az öt tojás habját. Rikenem a rétestésztára, felsodrom, 5 cm-nyi hosszú darabokra vágom, a végeit jól összenyomom és forró sósvízbe téve, 10–15 percig főzöm. Kiszedve a vízből, azonnal tálalom, zsírban vagy vajban piritott morzsával leöntve. Németországban szilvaresztet is adnak hozzá.

Mákos rétes

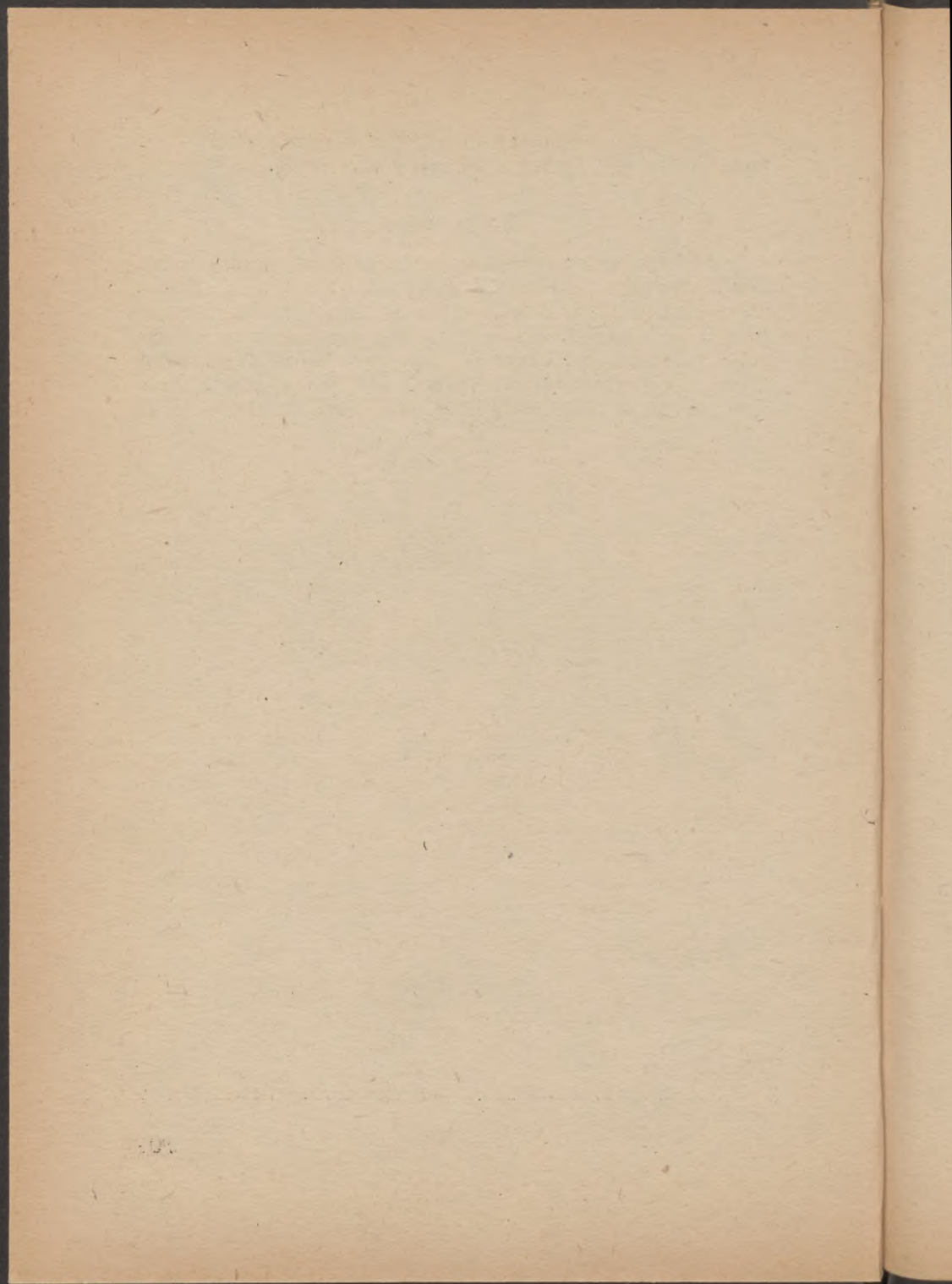
Fél kiló lisztből két rétesre való vékony tésztát húznak ki. (l. o.)

Fél kiló cukrot három deci tejjel sűrűre főzünk, belekeverünk fél kiló darált mákot, folytonos keverés közt fedett lángon 5 percig főzzük, belerezeljük egy citrom héját és 10 deka tisztított mazsolát keverünk közé. A kinyújtott rétestésztát meglocsoljuk zsírral, teleszórjuk a kihűlt mákostöltelékkel, felsodorjuk, azután zsírral kikent tepsiben.

— megkenve zsírbamártott kenőfollal a rétes tetejét — jó forró sütőbe téve pirosra és ropogósra sütjük.

Túrós rétes

Fél kiló szitán áttört, friss tehéntúrót összekeverünk 3 tojássárgájával, melyet 25 deka porcukorral már előzőleg hólyagosra vertünk. Belekeverünk 10 deka tisztított mazsolát és a 3 tojás habját. Ha a túró nagyon száraz lenne, úgy mielőtt a habot belekeverjük, egy deci tejfölt keverhetünk el vele. Aki szereti, finomra vágott, idel kaprot is tehet bele. Egyebekben ugyanaz az eljárás vele, mint a mákosrétesnél.



VEGYES TÉSZTÁK

Salzburgi galuska

I. Valódi: 15 deka vaját 30 deka cukorral és 15 tojássárgával egészen habosra verem, azután 5 deka liszttel, végül a 15 tojás egészen kemény habjával összekeverem. Serpenyőben levő 4 deci forró tejbe öntjük az egész keveréket és forró sütőben, 8–10 perc alatt egészen világosbarnára sütjük. Ebből a sütetből kb gyermekkanálnyi nagyságú galuskát szaggatunk, melyeket egy tálra rakunk, vaníliás cukorral meghintünk és azonnal tálaljuk.

II. Finom: Fél liter tejet, 10 deka vajjal, pici sóval felforralok, gyorsan belevetem negyedkiló lisztet és az egészet tűzön simára keverem és mialatt még forró, az asztalon egyenként 6 tojássárgát keverek bele, minden egyes tojássárgát simára elkeverve, mielőtt a következőt beletenném. Ebből a keverékből kiskanálnyi galuskát szaggatunk, melyeket lobogva forró fél liter tejjel kevert 1 liter vízben kifőzünk. 10 deka vaját, 12 deka vaníliás cukrot, 5 tojássárgával habosra verem, hozzáadom az 5 tojás kemény habját, összekeverem a tejes vízben kifőtt, leszűrt galuskával és kivajazott formába téve az egészet, meleg sütőben pirosra sütöm.

Spongya tészta

Ezt erdélyiektől tanultam és nagyon ajánlom, különösen oda, ahol gyerekek vannak. Jó és tápláló, Ahány személyre készül, annyi tojás és annyi evőkanál porcukor és finom liszt kell hozzá. A tojássárgát habzásig verem a cukorral, mint a tortánál szokás, azután hozzákeverem a tojások ke-

mény habját, végül — lassanként szórva belé — lisztet is belevegyítem. Vajjal kikent, liszttel behintett lábasba töltöm, gyenge tűznél megsütöm. A spékeltőt néha beleszúrom a közepébe próbaképpen és ha a tűt visszahúzza, nem tapad rá tészta, úgy meg van már sültve. Ekkor kivesszem a sütőből, a tűzhely szélére állítom és készítem a következő levet négy tojásból készült tésztának: egy liter tejben felverek két tojássárgát és 4 evőkanál cukrot. Egy nagy rúd vaniliát teszek bele, felforralom az egészet, beleborítom a megsült tésztát, vigyázva, hogy ki ne loccsanjon és a tűzhely szélén addig locsolgatom tetejét a lével, amiben áll, míg magába szívja. Akkor tála borítva tálalom.

Stiriai metélt

Huszoöt deka lisztet, 2 tojást, egy deci tejfölt, fél kiló átpaszírozott tehéntúrót, egy evőkanál cukrot, pici sót, jól összekeverek. De jól! Fél cm vastagságúra kinyújtom és ujjnyi széles metéltre vágom. Egy tűzálló tálban elkeverek 8 deka vajat 1 és fél deci tejszínnel, 2 evőkanál porcukorral, 3 tojássárgával, fél citrom reszelt héjával, 4 deka mazsolával, 3 deka durván tört dióval. A tésztát kifőzöm, leszűröm, az előbbi keverékben megforgatom, hozzáadom a 3 tojás habját és a sütőben megsütöm.

Török palacsinta

Sütünk 16 vastag palacsintát. Öt deka erősen vanília cukrot öt tojássárgájával habosra verek. Keverek hozzá 5 deka vajat, 5 deka grizes lisztet, 4 deci tejet, végül az öt tojás habját. Egy formát bőven kikent vajjal, morzsával beszórom, egy merőkanállal öntök bele ebből a keverékből, azután rászórok 4 palacsintát, amit laskákra vágtam, cukros dióval összekevertem, most egy tejmerőkanállal veszek a keverékből, erre 4 darab laskára vágott palacsintát, amit sóval, kaporral, cukorral és kevés tejföllel kevertem el, egy tejmerőkanál a keverékből, 4 laskára vágott, cukrozott, őrölt mákkal elkevert palacsintát, egy tejmerőkanál a keverékből, megint 4 darab laskára vágott, lekvárral kevert palacsintát és erre a megmaradt keveré-

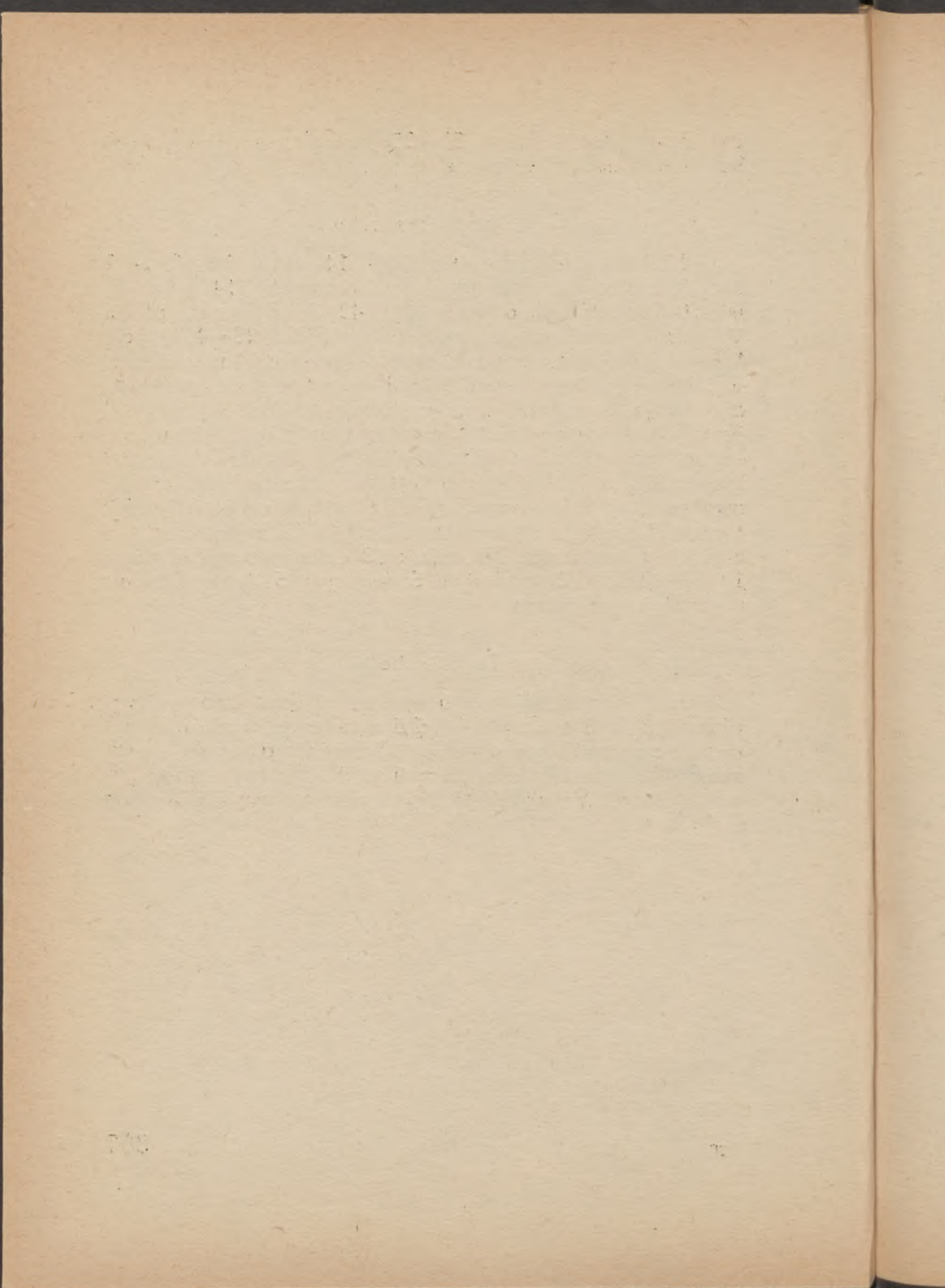
ket. Egyenletes jó tűznél 30—35 perc alatt megsütöm, tálcára borítom és csokoládéöntettel tálalom.

Túrós pampuska

Három és fél deka élesztőből, 14 deka lisztből és 3 deci tejből kovászt készítünk. Mikor megkelt, 14 deka vajat, 10 deka cukrot, 6 tojássárgát, 42 deka lisztet, picike sót adunk hozzá és nagyon jól kigyúrjuk. 35—40 percig langyos kendővel letakarva, langyos helyen, jól megkelesztjük, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, 8 deka hideg, de azért kenhető vajjal megkenjük, porcukorral meghintjük, négyrét összehajtjuk, egynegyedóra pihenés után megint kinyújtjuk, négyujjnyi kockákat vágunk belőle, az alábbi töltelékkel megkenjük, a kocka négy csücskét a töltelék fölött tojással megkenve egymásra ragasztjuk, az egészet olvasztott vajjal megkenjük és vajazott tepsiben félóráig kelni hagyjuk, azután a sütőben megsütjük. Tölteléke: 42 deka szitán áttört túrót 10 deka cukor, 2 tojássárga, 5 deka vaj, 5 deka tisztított mazsola összekeverve.

Tejfölös béles

Hat tojás sárgáját és 6 evőkanál cukrot habosra verünk, azután 6 evőkanál jó süű nem savanyú tejfölt, kevés reszelt citromhéját és egyenként beleadott 6 csapott evőkanál grizes lisztet és végül a 6 tojás kemény habját keverjük hozzá. Vajjal kikent, lisztezett tepsiben sütjük meg a sütőben.



MÉZES TÉSzták

Mézes pogácsa

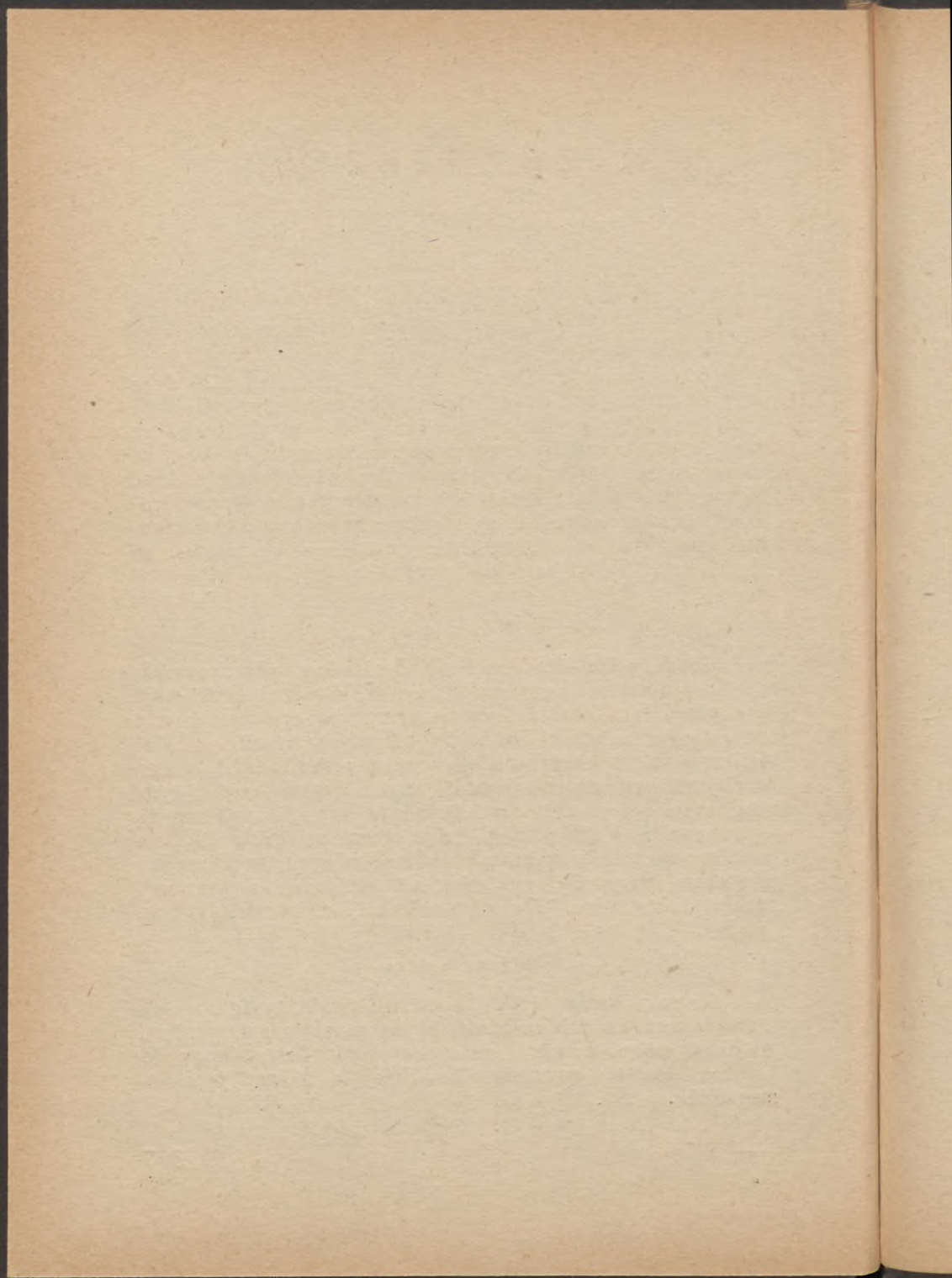
30 deka lisztet, 20 deka cukrot, 2 deka vaját, 20 deka langyos mézet, egy csipet szódabikarbónát, egy tojást jól kidolgozok, egy egy csipet finomra tört és átszitált fahéjjal, szegfűszeggel, egy fél narancs apróra vágott és egy fél citrom reszelt héjával, 3 deka apróra vágott citromáddal. Mikor már alaposan kidolgoztam a deszkán, pogácsaszűrővel kiszúrom, középebe egy tisztított mogyorót vagy mandulát teszek és kikent tepsiben a sütőben egyenletes, jó tűz mellett 15–20 perc alatt megsütöm.

Mézes csók

25 deka törött cukrot, egy deci vizet összekeverek, azután felforralom negyedliter mézzel. Vigyázni kell, mert könnyen kifut. 1 és fél liter melegített langyos rozslisztet mély tányérba öntök, középebe mélyedést készítek, beleöntöm a mézes keveréket, egy citrom reszelt héját és egy kávéskanálnyi szódabikarbónát, azután összekeverem, gyúrom, majd belisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtom és így hagyom kelni meleg helyiségben másnapig. Akkor azután pogácsákat szaggatok belőle, mindegyik középebe egy szem mogyorót, vagy mandulát nyomok és lisztezett tepsiben, egy ujjnyi távolságra rakva őket, barnára sütöm.

Mézes kelács

50 deka lisztet, 15 deka cukrot, diónagyságú vaját, 2 kávéskanál szódabikarbónát, kevés szegfűszeget, fahéjat, 25 deka mézet és annyi tejet keverünk össze, hogy jó kemény tésztát gyurhassunk belőle és kikent tepsiben megsütjük.



KRÉMEK

Ananász krém

Fél kiló befőtt ananászt apróra vágunk. A levét 10 deka cukorral és 3 deka fehér gelatinnal fölfőzzük, langyosan ráöntjük a felvagdalt ananászra és mikor már hideg, de még megolvadva nincs, fél liter keményre vert tejhabot keverünk el vele könnyedén. Tábla- vagy mandulaolajjal vékonyan kikenet formában jég közé ágyazzuk és 3—4 óra múlva tálra borítva, tejszínhabbal díszítjük.

Csokoládé krém

Tíz deka cukrot egy deci vízzel átlátszóra főzünk, hozzákeverünk 15 deka csokoládét, amit a sütőben megpuhítottunk. Mialatt teljesen kihül, fél deci vízben felolvasztunk 3 lap fehér gelatint és azt langyosan, vaia mint fél liter tejszínből vert kemény habot összekeverünk a csokoládéval. Egy lezárható formát kikenünk mandulaolajjal, beleöntjük a krémet, lezárjuk, a nyílást kívűt bekenjük vajjal, hogy a sós jég leve be ne folyhasson a formába és apróra tört, sózott jég közé ágyazzuk legalább 3 órára. Mikor kiemeltük a jég közül, száraz ruhával jól letöröljük róla a sós vizet, melegvizes kicsavart ruhával a vaját, kinyitjuk és tálra borítjuk.

Crème-Nougat

20 deka vajat habosra keverek. 20 deka törött cukrot és 20 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.

Crème tutti-frutti

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

Datolya krém

Fél liter kemény tejszínhabba belekeverek 5 deka porcukrot, 25 deka vékony szeletekre vágott datolyát, 2 lap olvasztott gelatint és úgy fagyasztom, mint a csokoládékrémet

Dinnye krém

Egy finom sárgadinnyéből a száránál levágunk 3 ujnyi darabot, a belét késsel kikotorjuk és szitán áttörjük. Ahány evőkanál az áttört dinnye, annyi kávéskanál porcukrot adunk hozzá, valamint fél rud hasított vaniliát; 4 levél fehér gelatint 4 evőkanál vízben a tűzhely szélén felolvasztunk egy kélliteres fazékban. hozzáadjuk a dinnyepépet, a vaniliát kidobjuk belőle, addig keverjük, míg kihűl, azután hozzákeverünk $\frac{1}{4}$ liter tejszínből vert habot.

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

Eper krém

Egy kiló jól megmosott és szárától megtisztított epret szitán megszikkasztunk. Az eperből félkilót, lehetőleg a kisebb szemeket, 25 deka cukorral 15 percig főzzük. Összekeverjük 8 tojássárgájával, 20 deka cukorral, 4 deci tejjel és folyton verve a habverővel, gőz felett sűrű krémet főzünk belőle, miközben 5 lap fehér gelatint olvasztunk fel benne. 3 deci tejszínből kemény habot verünk és összekeverjük előbb a már langyosra kihűtött krémmel, majd az egészben hagyott eperszemekkel. Formában ugyanúgy fagyasztjuk, mint előbb leírtam a többi krémnél, tálaláskor pedig cukrozott eperszemekkel és tejszínnel díszítjük. Ugyanígy készíthetünk szamócát is.

Gesztenye krém

Fél kiló főtt gesztenyét szitán áttörök, 5 darabot pedig nyolc részre vágok, egyenként 3 deci tejet, 3 tojássárgát és 5 deka cukrot gőz felett sűrű krémmé verek habverővel és kihűtöm. Hozzákeverem az áttört gesztenyét, 21 deka jól átnedvesített és 1 szál vaniliával átlátszóra felfőzött, langyosra hűtött cukrot, 2 deci forró vízben feloldott 3 lap gelatint, 3 kanál rumot, 5 deka csikokra vágott bírsalmasajtot, a feldarabolt 5 gesztenyét és fél liter kemény tejszínhabot. Fagyasztása mint a csokoládékrémé.

Gyümölcs krém

Másfél deci vizet 12 deka cukorral és egy szál vaniliával felfőzök, kihűtöm és 6 tojássárgával elhabarva gőz felett sűrűre verem a habverővel. Mikor kihűlt, kidobom belőle a vaniliát és összekeverem fél liter tejszínből vert kemény habbal, 10 szem cukrozott cseresnyével és 5 darab kettévágott cukrozott narancshéjjal. Fagyasztása, mint a csokoládékrémé.

Kávé krém

3 deka darált kávéból, fél deka fügekávéból, egy és fél deci igen erős feketekávét főzünk és fél deka gelatint olvasztunk fel benne. Fél liter tejszínből kemény habot verünk és szűrőn át hozzáöntjük az alig langyos gelatinos kávé és 8 deka porcukrot. Igen jóízűvé teszi, ha 2–3 deka durván tört pirított mogyorót is keverünk közé. Fagyasztása, kiborítása ugyanúgy, mint a csokoládékrémnél. Tálaláskor tejszínhabbal díszítjük

Kakaó krém

Hat tojássárgát, negyedkiló cukrot, 4 deka kakaót, fél liter tejszín gőzben sűrűre főzök, miközben állandóan verem a habverővel. Az asztalra téve, egy deci vízben feloldott egy és fél deka fehér gelatint keverek el jól benne, valamint a 6 tojás kemény habját. Fagyasztása, mint a csokoládékrémé.

Mandula krém

Tizennégy deka vaniliás porcukrot 4 tojássárgával simára keverek. 15 deka lehántott és megdarált mandulát kevés tejjel sűrűre megfőzök és kihűtök. Fél liter tejszínből kemény habot verek, azután a főtt mandulát és tojásos cukrot belekeverem. A lezárható formát vízzel kiöblítem és mikor még nedves, beletöltöm a keveréket. A forma lezáró felső peremét kívülről, fedő lezáró peremét belülről vékonyan megkenem vajjal és a formát lezárom. A fedő és a forma peremén egyetlen részecske ne maradjon kenetlenül, különben nem lehet kinyitni. Nagyobb edényt megtöltünk apróra zúzott sózott jéggel fészket csinálunk benne a formának és így fagyasztjuk legalább négy óra hosszáig. A jégből kivéve, a fődöt ide-oda forgatjuk, míg a vaj, amivel megkentük, olvadni kezd és akkor kinyitjuk. Azután a 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 krémhez kerülhesse.

Maraschino krém (12 személyre)

Huszonöt deka cukrot 12 tojás sárgájával habosra vernek. Mikor már hólyagos, lassacskán hozzákevernek 1 és fél liter nyers tejet, vagy tejszint. (Ha nem bizonyos, hogy hamisítatlan a tej, tönkreteszi az egészet). Gőzben krémet főzünk belőle, szakadatlan keverés közt, miközben 5 lap fehér gélatint olvasztunk fel benne egyenként, azután az egészet áttörjük a szitán és keverjük, előbb az asztalon, de mikor kihűlt, jég között; 5—6 kanál maraschino likőrt adunk hozzá. Egy jól lezárható formát mandulaolajjal kikennünk, 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.

Málna, vagy eper krém

5 tojássárgát, 5 evőkanál cukorral, 5 kávéskanál síma nullás liszttel simára kevernek, azután lassan öntve, 6 deci tejet vegyíték hozzá, folytonos keverés közt. Mikor ez a tömeg teljesen síma, gőzben főzöm kellő sűrűre, miközben állandóan verem a habverővel. Levéve a tűzről, 1 lap piros gélatint olvasztok benne, gyengén langyosra hűtöm és utánna belekeverek 9 deka habosra vert vaját az öt tojás kemény habját, ízlés szerinti áttört málnát vagy epret (télen málna vagy eperíz!) és két evőkanálnyi durván tört mogyorót vagy mandulát, de ez a két utóbbi el is maradhat. Mandulaolajjal kikent, lezárható formába öntöm és a jég szekrénybe teszem 2—3 órára. Fagyasztása, tálalása, mint a csokoládékrémé.

Mogyoró, dió, vagy mandula krém

Ugyanúgy készül, mint az előbbi, de málna vagy eper nélkül, 6 evőkanál darált mogyoró-, dió- vagy mandulával.

Őszibarack krém

Egy kiló magvaváló érett őszibarackot meghámozunk és kimagozunk. A felét 25 deka cukorral 10 percig főzzük folytonos keverés közt, a másik felét tányérra rakjuk, felébe vágva. Hét tojássárgából, 12 deka cukorral, félliter tejszínnel, egy nagy szál vaniliával gőz felett sűrű krémet főzünk, mialatt folyton verjük a habverővel és közben 3 lap fehér gelatint olvasztunk fel benne. Azután összekeverjük a cukorral főtt barackkal, szitán áttörjük és mikor kihűlt, összekeverjük 3 deci habtejszínnel. Egy formát kikenünk mandulaolajjal, egy réteg krémet öntünk bele, erre egy réteg felébe vágott őszibarackot, megint krémet és így változtatva, míg a forma megtelik. Lezárjuk a fedőjével, jégfészekbe ágyazzuk 3–4 órára, azután tátra borítva, cukrozott tejszínhabbal vonjuk be és durván tört, piritott mogyoróval hintjük tele.

Sárgabarack krém

12 db szép érett de nem túlpuha kajszibarackot meghámozunk, magját kivesszük és a barackot négyfelé vágjuk, azután 12 deka cukorral öt percig főzzük. Ne főljön szét, csak üvegesedjék meg. Tíz tojássárgából, 18 deka vaniliás cukorból, háromnegyed liter tejszínnel, gőz fölött sűrű krémet főzünk, folyton keverve a habverővel, miközben 6 lap fehér gelatint feloldunk benne. A főtt barack egyharmad részével (a puhább darabokat kell erre használni) szitán áttörjük a krémet, belekeverjük a cukorban főtt barackdarabokat és mandulaolajjal kikent formában, melyet lezártunk és nyílását körül jól bevaiaztuk, jégfészekbe ásva, legalább 3 órán át megfagyasztiuk. Tátra borítva tejszínnel spricceljük és a barack lehámozott, durván megtört magjával szórjuk meg.

Tea krém

Fél liter igen erős, sötét teát főzünk, felolvasztunk benne 5 lap fehér gelatint, negyed kiló cukrot, egy citrom levét és egy deci rumot. Mikor hideg, de még nem kezd alvadni,

összekeverjük 3 deci tejszínből vert, vaniliás cukorral édesített kemény habbal és fagyaltgépben átfagyasztjuk.

Vanília krém

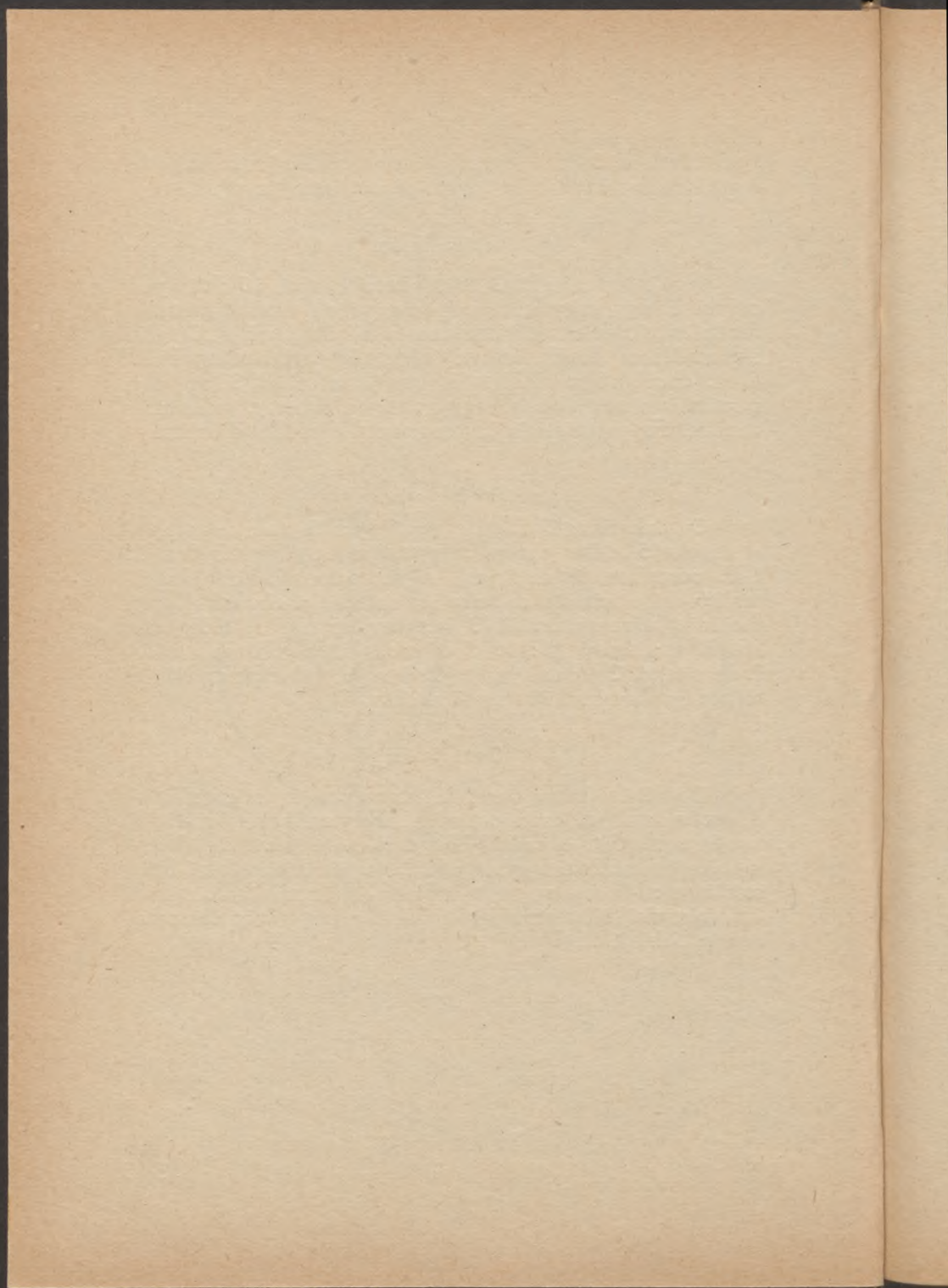
Nyolc tojássárgát, 3 és fél deci tejszínt, 10 deka porcukrot és egy nagy szál, négyfelé vágott vaniliát összekeverek és gőz felett folytonos verés között kellő sűrűségűre főzöm. Mikor kihült, félliter tejszínből vert kemény habot és fél deci vízben feloldott és langyosra hűtött 3 lap tehérgelatint keverek el benne egyenletesen, azután kidobom a vaniliát. Fagyasztása és tárolása, mint a csokoládékrémé.

Gesztenye bomba

30 deka megfőtt, áttört gesztenye, 3 deci felvert tejszínhab, 15 deka apróra vágott, cukrozott gyümölcs, 15 deka porcukor, fél deci rum. A bombaformát vízzel kiöblíteni, 5 deka vaniliás cukorral behinteni, beleönteni a gesztenyés tejszínes habot és 3 órát fagyasztani. A hideg csokoládé mártás hozzá: 10 deka csokoládét, 6 deka cukrot, 2 deci tejet, 2 tojássárgáját gőzön jól felverni forrásig és hidegen a bombára önteni tálaláskor.

Dara krém

2 tetőzött kanál darát fél liter forró tejben megfőzünk 8 kocka cukorral és csipet sóval. Folyton keverjük. 4 tojás habját a megfőtt és már kihült dara közé keverjük. Vízzel kiöblített formában fagyasztjuk. Leöntjük a következő hideg mártással: 4 tojássárgáját 4 tetőzött kanál cukorral jól kidolgozzuk, fél liter hideg tejjel forrásig gőzön felforraljuk, azután kihűtjük.



FAGYLALTOK

Barock fagylalt

Készíthető sárga és őszibarackból. Ötvenöt deka hámozott, áttört barackot belevetünk fél kiló cukorból és fél liter vízből főtt langyos szirupba és összekeverjük 4 citrom levével és fél liter hideg vízzel. Átszűrjük szőrszítán és a fagylaltgépben megfagyasztjuk. Ha télen készítjük, úgy az áttört barack és szirup helyett 40 deka baracklekvárt használunk.

Csokoládé fagylalt

Húsz deka porcukrot, fél liter tejet, 6 tojássárgát, fél szál vaniliát elhabarok és gőz felett sűrű krémmé verem, míg a belemártott kanalat bevonja. Ekkor 20 deka puhított csokoládét keverek hozzá, szítán áttöröm és a fagylaltgépben megfagyasztom.

Citrom fagylalt

40 deka cukorból és 4 deci vízből főzött 4 deci szirupba kevert 10 citrom levét és 5 citrom reszelt héját elkeverjük negyed liter hideg vízzel és így hagyjuk állni félórán át. Akkor tiszta ruhán átszűrjük és a fagylaltgépben megfagyasztjuk.

Eper fagylalt

Ugyanúgy készül, mint a barackfagylalt, de csak 2 citrom levével és 3 csepp alkörmöst is teszünk bele. Ősz-

szekeverhetjük, mielőtt a gépbe tesszük, 3 deci tejszínből vert kemény habbal is, vagy tálaláskor díszíthetjük ezzel.

Dara fagylalt

Cacaót főzünk. Ebbe beleöntjük lassan a darát és addig főzzük, míg nem túl sűrű pép lesz belőle. Poharakba öntjük és fagvasztjuk. Lehet cukrozott habtejszínnel, vagy ennek híján tojáshabbal díszíteni.

Jegeskávé

4 deka finom kávéból másfél deci erős feketekávét főzünk és ezt elhabarva, negyedkiló porcukorral, félliter tejszínnel és 10 tojássárgával, gőz felett addig keverjük, míg a belemártott ezüst kanalat a krém vékonyan bevonja. Akkor a krémet átszűrjük és langyosra hűtve a fagylaltgépbe öntjük és fagyásig forgatjuk. Poharakba adagolva, tejszínhabot teszünk kúpozva a tetejére.

Málna fagylalt

Ugyanúgy készül, mint az eperfagylalt.

Mandarin fagylalt

10 mandarin és 2 citrom levéből ugyanúgy készül, mint a narancsfagylalt, azzal a különbséggel, hogy a cukrot csak 3 mandarin héján dörzsöljük le és átszűrés után 1 csepp alkörmöst keverünk hozzá.

Mandula fagylalt

Negyedkiló hámozott mandulát vasserpenyőben megpirítok 2 deka porcukorral világossárgára. Mozsárban apróra megtöröm, leforrázom 3 és féldeci forró tejszínnel és 2 csepp keserű mandulaolajat cseppentve bele, így hagyom állni negyedóraig. Főzők ezalatt 8 tojássárgából, 25 deka cukorból egy és féldeci tejszínből, fél szál vaniliával olyan sűrűségű krémet, hogy a belőle kiemelt kanalat bevonja;

összekeverem a mandulás keverékkel, míg teljesen kihűl és a fagyaltgépben megfagyasztom. Lehet úgy is készíteni, hogy a mandulás keveréket átszűrjük a krémbe, de szerintem az előbbi módon jobb. Ezt a fagyaltot lehetőleg valamelyik gyümölcsfagyalittal vegyesen tálaljuk.

Meggy fagyalt

Két kiló meggyet magjától és szárától megtisztítva, szitán áttörök. Egyébként ugyanúgy készül, mint a barackfagyalt.

Narancs fagyalt

25 deka kockacukrot narancshéjon ledörzsölők és másfél deci vízben szálasodásig főzöm, vagyis addig, míg a belőle kiemelt kanál hajszálvékony szálat ereszt. Azután 8 narancs, 3 citrom levével és másfél deci vízzel összekeverem és azörszítán átszűrve, a fagyaltgépben megfagyasztom.

Orosz fagyalt

3 deka erős aromájú orosz teát leforrázok negyedliter torró tejszínnel, 5 percig lefődve hagyom állni, azután leaszűröm. Mikor kihűlt, elhabarom 20 deka porcukorral, 10 tojássárgával, gőz felett sűrűre verem, szitán áttöröm, hozzákeverek 4—5 deka vékony szeletekre vágott pisztáciát, cukrozott narancsot, cseresznyét és ananászt vegyesen, 3 deci tejszínből vert kemény habot és a fagyaltgépben megfagyasztom.

Vegyes gyümölcs fagyalt

Citromfagyaltot készítünk a már leírt módon, de mielőtt a gépbe tennék fagyasztani, pár szem ribizlit, kimagozott cseresznyét, meggyet és 2 evőkanálnyi durván megtört mandulát keverünk el benne.

100-100-100

KÜLÖNBÖZŐ ÉDESSÉGEK

Bombons krémes Nougat

A krémek közt található hasonlószerű krémet még sűrűbbre befőzzük, mint ott leírtam, mandulaolajjal bekent porcellán, vagy márványlapra borítjuk, egy cm vastagságúra kinyújtjuk, hideg helyen 4–5 óráig szikkadni hagyjuk, akkor 2x3 cm téglányokra vágjuk és előbb hártypapírba, majd staniolba csomagoljuk.

Cukrozott aszaltszilva

1 kiló aszaltszilvát kimagozunk és 2 órára beáztatjuk 2 deci fehérborba. Akkor leszűrjük róla a bort, amit félreállítunk és minden szilvماغ helyére egy hámozott mandulát teszünk, azután a félreállított bort a szilvával és 15 deka cukorral addig főzzük, míg teljesen elforr. Márvány, vagy porcellán lapra szedjük és 48 óra múlva előbb hártypapírba, azután staniolba csomagoljuk.

Grillage cukor

20 deka szitált vaníliás porcukrot egy porcellán lábasban felolvasztok és mikor már sárgulni kezd, 20 deka hámozott, durván törött mandulát keverek bele, míg a cukor aranybarna lesz. Azonmód forrón, vajjal megkent deszkára öntöm, vajjal kikent nyújtófával hirtelen ujjnyi vastagra nyújtom és gyorsan felvagdalom kis kockákra vagy vékony szeletekre. Sietni kell vele, mert ha kihűlt, nem lehet vágni, hanem törni. Mikor teljesen kihűlt, előbb zsírpapírba, majd ezüstpapírba csomagolom egyenként.

Meggyes gömbök

25 deka porcukrot, 20 deka pirított darált meggyorót vagy hámozott mandulát, összegyúrok 3 szelet puhított csokoládéval és 2 tojás fehérjével. Rumosmeggyet kimagozok, megszikkasztok, azután a fenti tésztába belecsomagolom, kis dió nagyságú gömböket formálva a tésztából. Csokoládé darába meghengergetem és staniolpapírba, vagy apró migaon papírba teszem.

MÁZAK, ÖNTETEK, SODÓK

Borsodó

4 nyers tojássárgát habosra verék előbb 12 deka cukorral, azután egy nyers egész tojással, végül lassan öntve hozzá 3 deci jó fehér borral. Gőz felett habosra és sűrűre verem 10—12 perc alatt.

Citromjég

Negyed kiló finomra tört, átszitált cukrot porcellántálba teszünk, egy citrom levét csavarjuk belé és éppen csak annyi kevés vizet, amennyit a cukor beiszik. Ezüst kanállal addig keverjük, míg a kanálhoz nem tapad annyira, hogy szinte bevonja a kanalat és fényes, síma — nem érdes — massa lesz belőle. Ezzel aztán bevonjuk a tésztát, vagy a tortát.

Csokoládé máz

Ugyanúgy készül, mint a citromjég, de citrom helyett 2 szelet puhított csokoládét, végül mogyorónyi vaját keverünk bele.

Csokoládé öntet

3 deci tejben elhabarok egy tojássárgát, felfőzöm 10 deka csokoládédarával és egy evőkanál vaniliás porcukorral, öt perc alatt kész. Hidegen, melegen egyaránt jó.

Csokoládé sodó

Úgy készül, mint a tejsodó, de cukor helyett 15 dekagramm reszelt csokoládéval főzzük.

Eper öntet

Fél kiló epret szitán áttörök, negyedliter habtejszinnel és ízlés szerinti cukorral a habverővel negyedóraig verem. Felfújtakra öntve, forgácsolunk, piskótátészta stb. mellé tálalva igen jóízű.

Gesztenye sodó

Ugyanúgy készül, mint a tejsodó, de főzés közben beleöntök előzőleg 1 deci tejben két evőkanál cukorral felfőzött, 4 kanál gesztenyepürét. Tálaláskor egy kanál rumot is önthetek hozzá.

Kávé máz

Ugyanúgy készül, alkörmös nélkül, mint a puncs máz, de rum helyett 2 evőkanál igen erős, fekete kávé keverünk hozzá.

Kávé sodó

Ugyanúgy készül, mint a tejsodó, de főzés közben egy deci erős kávé is öntök hozzá, melyben 5 kocka cukrot olvasztottam fel.

Málna öntet

Fél kiló friss málnát szitán áttörök, azután negyedkiló cukorral 5 percig főzöm. Ha lekvárból készítem, úgy annyi vízzel főzöm, hogy kellő sűrűségű legyen.

Narancs sodó

Ugyanúgy készül, mint a borsodó, de 2 narancsnak a leszerelt héját és egynek a levét is hozzáadjuk.

Puncs máz

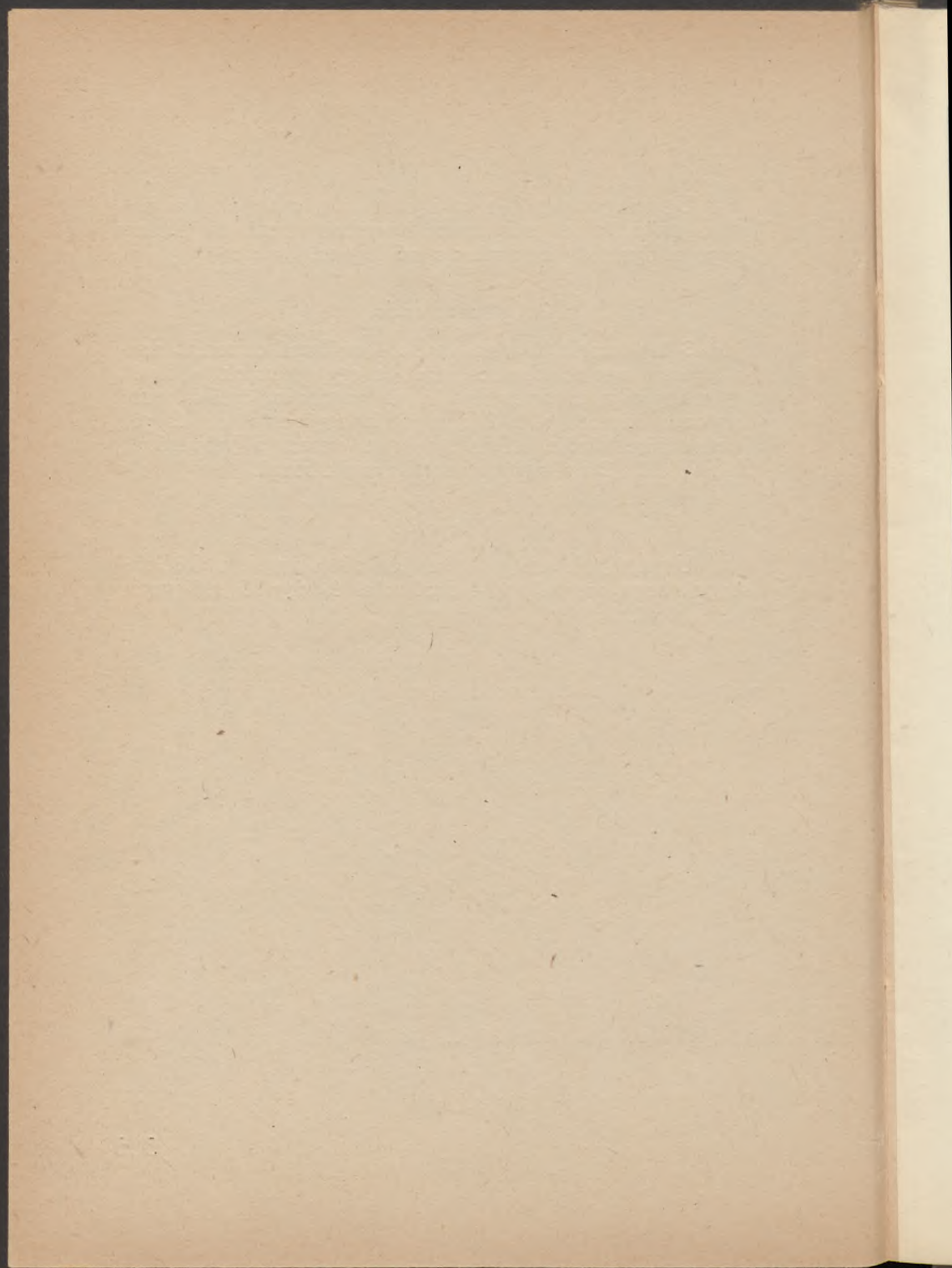
Ugyanúgy készül, mint a citromjég, csak citrom helyett egy evőkanál erős rumot keverünk hozzá és néhány csepp alkörmöst, hogy rózsaszínű legyen.

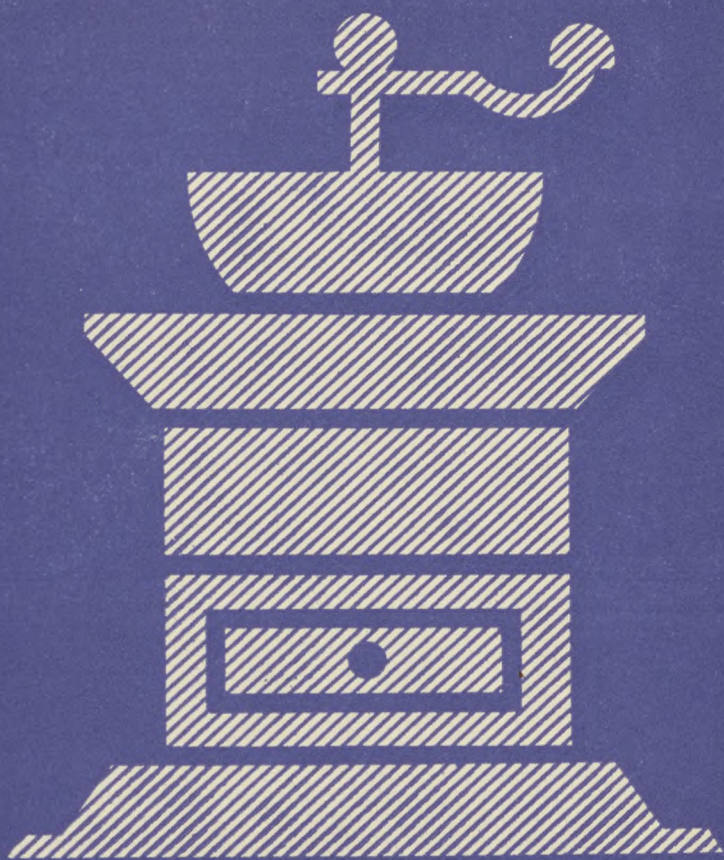
Puncs sodó

3 tojássárgát habosra verek 4 evőkanál cukorral. Hozzákeverem egy fél narancs héját és egy egésznek a levét, ugyanúgy egy citromét is. Lassú sugárban öntök hozzá folytonos keverés közt 2 deci jóminőségű erős teát és gőz felett sűrűre főzöm, mialatt folyton verem a habverővel. Tálalás előtt 2 evőkanál rumot keverek hozzá.

Tejsodó

Ugyanúgy készül, mint a borsodó, azzal a különbséggel, hogy bor helyett 4 deci tejjel és egy fél szál vaníliával főzzük.





Franck

A LEGJOBB KÉPES HETILAP

FILM .
SZÍNHÁZ
IRODALOM

SZERKESZTI EGYED ZOLTÁN

DÉLUTANI VAGY ESTI TEÁK

Most azokat a recepteket írom le, melyeket teához adhatunk, zsúrokon vagy vacsora utáni teaeatéken.

Burgonya caces

10 deka vaj, 20 deka főtt paszírozott burgonya, 20 deka liszt, sütőpor, törött köménymag és piros paprika. Ha szükséges, úgy tejjel, vagy tejjelével összedolgozni. Cakes szaggatóval kiszúrni, világos sárgára sütni.

Erna szeletek

Jourkenyeret ujjnyi szeletekre vágunk, megkenjük vajjal, tepsiben egymás mellé rakjuk és betesszük 5 percre a forró sütőbe. Tovább nem szabad bent hagyni. Kivesszük és a deszkára rakva hűlni hagyjuk. Tojássárgából, tejjelből és reszelt sajtból kenhető sűrűségű pépet keverünk, megízleljük, hogy a sajt elég sóssá tette-e, ha nem, ízlés szerint sózzuk. Rákenjük a hideg vajjas jourkenyészzeletekre és újabb 5 percre a forró sütőbe tesszük. Lehetőleg melegen találjuk, de jó hidegen is. Csak az a fontos, hogy frissen kerüljön ki a sütőből. Nem lehet órákkal előbb elkészíteni.

Rojnai pástétom

Negyed kiló puhára párolt disznóhúst, negyed kiló tejjel kisütött töpörtyűt és negyed kiló gombát, amit zsíron reszelt hagymával és finomra vágott petrezselyemmel pároltunk, kétszer átdarálunk, jól összekeverjük, ízlés szerint sózzuk, pástétomfűszerrel izesítjük és vagy bélbe töltve

megabáljuk, vagy pástétomformában forrástól számított fél óráig gőzben kifőzzük. Hidegen, sőt átfagyasztva, akár mint felvagdalt kolbászkarikákat, akár meleg kanállal, féltőjásnyit zsemlyeszeletre téve, sandwichnek teához adjuk. De jó előételnek is. Ha akarjuk a kolbászt fel is füstölhetjük, de jó anélkül is.

Rakott kenyér

Teához való. Egy nagy gömbölyű rozskenyeret éles késsel meghámozunk, keresztben vékony kerek lapokra vágjuk, mindkét oldalán megpirítjuk, azután minden kenyérlap tetejét megkenjük vajjal. Persze, csak mikor már a kenyér kihült. Az alsó vajas 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 darált füstöltkolbász, a következőre darált heringl, 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. Delelőtt készítjük el, azután száraz, hideg helyre tesszük. A tea mellé, cikkekre vágva, mint a tortát, tálaljuk. Aszpikkal diszithetjük körben.

Sajtos rudacskák

Ugyanúgy készülnek, mint a sósak, azzal a különbséggel, hogy a lisztet 5 deka igen finomra reszelt párnai sajttal keverem össze, a rudacskákat pedig sütés előtt nem sóval és köménnyel hanem reszelt sajttal hintem meg.

Sajtos puffancs

Melegen, a teához nagyon jó. Ahány tojás, annyi evőkanál tejfölt és kávé kanál lisztet simára keverünk, kis sóval. Hideg zsírral kikent lapos edénybe öntjük, forró sütőbe téve, hirtelen tűznél 8—10 perc alatt megsül. Kevés

olvasztott vaját és reszelt sajtot teszünk rá tálaláskor. Esetleg a masszához is keverhetünk sajtot tojásonként egy teáskanálnyit. Több darabban, 1 vagy 2 tojásonként sütjük, aszerint, hogy minden személyre egy puffancs jusson.

Sajtos képviselőfánk

3 deci tejbe, lassanként hozzáadva, belekeverünk 15 deka lisztet, míg egészen sima, csomó nélküli lesz. Akkor lassan hozzáadunk még 2 deci tejet és 7 deka reszelt, lehetőleg emmentáli sajtot. Állandóan lobogva fővő vízbe állítva az edényt folytonos keverés közt főzzük egész sűrű masszává; mikor már langyosra hűlt, 3 egész tojást keverünk bele és erősen kidolgozzuk fakanállal. Mikor kihűlt, még 7 kanál reszelt sajtot keverünk el vele egyenletesen. Sütőpléhre kis gömbölyű halmokat rakunk belőle, megszórjuk 2 deka reszelt sajtjal és forró sütőben pirosra sütjük. Így magában is kitűnő, de meg lehet tölteni darált sonkával, libamájjal vagy füstölt nyelvvel is.

Sós rudacskák

20 deka lisztet elmorzsolunk 14 deka vajjal, azután 3 kanál sűrű tejfőllel (kb 1 és fél deci) ízlés szerinti sóval, porhanyós tésztát készítünk belőle. Ujjnyi vastag 10 cm hosszú rudakat formálunk belőle, melyeket bekenek tojás sárgájával, azután durván tört sóval és köménymaggal meghintve, jó tűznél megsütöm.

Sajtos caces

25 deka lisztet, 12 deka őrölt mandulát, 15 deka vaját, 6 deka reszelt parmezánt, 3 tojássárgát, 6 deka reszelt trappista sajtot, ízlés szerinti sót és paprikát összegyúrok, azután fél cm vékonyra kinyújtom és négyszögletes, kerek, hosszukás, ezóval tetszés szerinti formákra vágva, megkent, belisztezett plénen megsütöm őket, 10 deka vajat habosra verek, azután 2–3 deka reszelt parmezán és trappista sajttal, sóval, paprikával, pici fehérbors-

nal összekeverem és ezzel a sajtkrémmel párosával össze-
ragasztom a caceseket.

Sonkás kiflicskék

15 deka szitán áttört tehéntúrót, 10 deka vaját, 15 deka lisztet kevés sóval összegyúrok, késfoknyi vastagsá-
gura kinyújtom és 6—7 centiméteres kockákra vágom.
Készítem a következő töltéseket: 10 deka őrölt sonkát,
vagy füstölt húst összekeverek három evőkanál tejszinnel
és egy evőkanál szitált morzsával. Ebből a tölteléből
hosszúkas halmokat teszek a kockák közepére, összesod-
rom és kifliket formálok belőlük, melyeket tojással meg-
kenve és köménymaggal meghintve, pirosra sütök és akár
melegen, akár hidegen teához tálalom.

Sonka mousse (2 személyre)

(Lehet fele sonkát és fele párolt borjú vagy disznó
húst venni mértékül!) 10 deka sonkát háromszor átdarálunk,
3 deka teavaját habosra kikeverünk, adunk hozzá 2 evő-
kanál tejszint, vagy tejfölt, 2 evőkanál olvasztott, aszpikot
és kevés szardellapasztát. Aszpikkal kikent formában
fagyaszttjuk.

Sonka krém

Itt közlök egy sonkakrém receptet, mely sandwichhez
és hideg töltött tojáshoz kitűnően használható.

15 deka vaját 1 kávéskanál mustárral habossá verünk,
azután kétszer ledarált negyedkiló sonkát, vagy füstölthúst
és ízlés szerinti szardellapasztát keverünk el jól vele, vé-
gül pedig egy deci tejszimből vert habot.

Töltött zsúrzsemlye és kifli

Az apró zsemlyéket keresztben ketté vágjuk, kiszed-
jük a belét egy darabban, azután a két fél zsemlyét jó
vastagon megkenjük a következő töltelékkel: 20 deka őrölt
sonkát összekeverünk 15 deka vajjal és 6 evőkanálnyi

reszelt parmezán sajttal. A kivájt belet visszatesszük a megkent két fél zsemlye közé, jól összenyomjuk, de persze vigyázva, hogy össze ne törjön és találás előtt közvetlenül a meleg sütőbe tesszük 10 percre. Melegen találjuk.

A kiflicskék tetejét levágjuk, belét kiszedjük, a kiflit megkenjük vajjal, azután sűrű narancs, vagy rumos szilva jammal, rátesszük a kivett kiflibelet erre pedig vajjal megkenve és picit sózva, a kifli levágott tetejét.

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 ecetes uborkát. Finomra vágunk kapribogyót, tisztított szardellát és összekeverjük a kenyér kivájt és átdarált belsejével és annyi vajjal, hogy összeálló legyen. Ezt a keveréket a litolófánk 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, találjuk.

Tihonyi rudacskák

A deszkán elmorzsolunk 17 deka grizes lisztet 12 deka vajjal és 10 deka reszelt sajttal. Azután hozzáadunk 2 tojássárgáját, kis evőkanál tejfölt, ízlés szerinti sót és kis cayenne borsot. Összegyúrjuk, úgy kezeljük, mint a vajastésztát és hidegre tesszük. 1—2 óra múlva fél cm vastagra kinyújtjuk, az egészet kevés tejföllel elkevert tojással megkenjük, piros paprikával meghintett reszelt sajttal megszórjuk és egyenlő rudacskákra vágva, mérsékelt tűznél megsütjük.

Sajtos négyszögek

1. 30 deka liszt, 15 deka vaj, 10 deka sajt, 1 sütőpor, 1 egész tojás, 2 deci tejföl. Összeállítani, pihentetni, kinyújtani, négyszögeket vágni belőle a derelyevágóval és megsütni. Még melegen sajttal megszórni.

II. 100 gramm liszt, 55 gramm vaj, 15 gramm reszelt sajt, 1 egész tojás, só. Ugyanúgy kezelni mint a fentit.

Teckenyr

30 deka fehér liszt, 10 deka áttört főtt burgonya 4 db kockacukor, 2 deka élesztő. Tejjel összedolgozva, kétszer keleszteni és megsütni. Mikor kihült, igen vékony szeletekre vágni, vajjal megkenni, reszelt sajttal meghinteni, a másik szeletet ugyancsak vajjal megkenve ráborítani. Kis darab vajat a tetejére tenni és forró sütőben 1—2 percig pirítani.

Teasütemény

Vegyünk 37 deka lisztet, 12 deka porcukrot 7 deka vajjal, 2 tojással, késhegynyi szódabikarbonával, egy csomag vaníliával porcellán tálban 20 percig hólyagosra keverünk, azután a deszkán lévő liszt közepébe csinált mélyedésbe engedjük, elvegyítjük, jól összegyúrnuk és három cipőcskára osztjuk. Fél órán át hűvös helyen pihentetjük, később vékonyságúra nyújtjuk, különböző apró formákkal kiszaggatjuk és lassú tűznél világos sárgára sütjük.

Vajas zsemlye és zsúrkenyr

Különösen azok vehetik hasznát, akik tányán, 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 (tagasztom) kézzel, miközben 12 deka vajat adagolok bele. Egy órán át kelesztem, azután 40 darab zsemlyécskét formálok belőle, vagy 3 vékony hosszú zsúrkenyeret.

SANDWICHEK

A sandwichek elkészítésénél legfontosabb az alap, amit a kenyérre, vagy zsemlyére kenünk. A vaj és a szardellavaj már olyan unottan unt, hogy ezt csak közbe-közbe adjuk, a többi sandwich között. A sandwich alappal megkent kenyérszeletek megrakása és díszítése azután a háziasszonyok ízlése és találékonysága szerint változik, de erre nézve is fogok néhány útmutatást adni. Hát most lássuk a sandwich alapokat.

Paradicsomos alap

Egy deci sűrű paradicsompürét sűrűre elkeverünk egy teaskanál mustárral, egy-egy csipet finomra tört és szitált borssal, sóval, cukorral, paprikával, szegfűborssal és szerecsendióval. Fedett lángra tesszük és beledobva 3 deka aszpikot és 2 deka vajat, folytonos keverés közt főzzük 5 percig. Ekkor hűlni hagyjuk és mikor már hideg és krém-sűrűségű lett, pirított zsemlye vagy zsúrkenyérszeletekre kenjük. Egy darab félangolosan sült roastbesfet 5 cm hosszú, 3 cm széles igen vékony szeletekre vágunk, kis tölcserét csinálunk belőle, a tölcserbe egy darabka vajat teszünk, melyet finomra vágott káprival kevertünk el és az egészet, ferdén a bekent kenyérszeletre helyezzük középen. A bekent kenyér egyik hús nélkül maradt sarkára vagdalt kemény tojást, a másikra fél mogyorónyi főtt szózott, borsozott borjúvelőt teszünk. Ugyanezt a paradicsomos sandwichet díszíthetjük úgy, hogy körül egy vékony velőkoszorúcskát teszünk a kenyérszelet szélére és a közepére egy olajos szardiniát, vagy egy vékony sült libamájseletet.

Szardellakrém alap

Egy deci tejet símára elkeverek egy tojássárgával. 3 deka erősen szardellás vajjal és a tűzön folytonos keverés közt főzöm 3–4 percig, persze fedett kis lángon. Levéve a tűzről, mialatt még forró, 2 deka fehér aszpikot keverek el benne, mikor kihűlt és kenhető krémsűrűségű lett, rákenem a zsúrkenyér vagy zsemlyeszeletekre. Ezeket a sandwicheket úgy díszítem, hogy belül vékonyan szardellavajjal megkent kis sonkatölcséreket helyezek a közepükre, az egyik sonka nélkül maradt sarokra egy darabka emmentáli sajtot teszek, a másikra egy cikkely töltött tojást.

Sajtos alap

Egy deci tejet, egy tojássárgát, 3 deka vajat. 5 evőkanál reszelt sajtot összekeverek és forró vízben tartva az edényt, 10 percig folytonosan verem a keveréket. Kibűtve, felkenem pirított kenyér szeletekre és pár szem köménymaggal hintem meg, majd pedig egy szelet füstölt nyelvet teszek rá, melynek a szélére a sajtos alaphoz vékony kis koszorút nyomok az idomító csővel.

Libamájás alap

15 deka nyers libamáját elkaparok késsel. Összekeverem egy deci tejjel, kis sóval, 3 deka lúdzsírral és egy tojássárgával. Gőz fölött krémet főzök belőle, kihűtve felkenem és apróra vágott aszpikot hintek rá.

Heringes alap

Egy szép (csemege) hering fejét és farkát levágom, bőrét lehúzó, szálkáit, gerincét kiszedem. A hering tisztán húsát átdarálom, tejét, ikraját elkaparom. Egy deci tejjelben elhabarok egy tojássárgát, fedett lángon 6–8 percig főzöm, folytonos keverés közt, aztán a tűzről levéve, az asztalon keverem tovább, míg kihűl. Mikor már hideg egy evőkanál finom táblaolajat keverek közé, szinte cseppenként. Mikor ez a jó sűrű főtt majonéz készen van, belekeverem az

átpaszírozott heringet a tejével, vagy ikrájával együtt. Zsemlye, vagy zsúrkenyérszeletekre igen vékony hámozott almaszeleteket tesztek, melyeket előzőleg citromos vízben áztattam, hogy fehérek maradjanak, azután ezekre az — ismétlem: nagyon nagyon vékony almaszeletekre kenem a majonézes heringet, fél cm vastagon. Közepére egy kemény tojásszeletet tesztek és e köré vagdalt fehér aszpikot szóroz.

Brit sandwich

Apró zsúrzsemlyéknek kereken levágom a tetejét, a belét kiszedem. Az üres zsemlyét belül kikenem vajjal, valamint a kis levágott kalapjukat is. Lehet szardellavajjal is. Egy kis tányéron összekeverek vagdalt sonkát olvasz ott aszpikkal, egy másikon libamájat, egy harmadikon maradék nyúlhúst, egy negyediken heringet, egy ötödiken szardiniát. Ezekkel az aszpikos keverékekkel megtöltöm a vajjal kikent kis zsúrzsemlyéket, mindegyikre rászorítom a vajjal megkent kis levágott tetejüket és felváltva tátra rakom őket. Lehet úgy is csinálni, hogy csak háromnegyed részig vágjuk be a tetejüket és jó magasan töltjük meg a zsemlyécskéket és úgy hajtjuk rá vissza a tetejüket, mint a tele kis dobozok fedelét. Ennek az utóbbi módnak megvan az az előnye, hogy mindenki látja, mivel van töltve, amit kívész. A töltelék összeállítása a háziasszony leleményességétől függ, fontos alapja a tölteléknek az aszpik, amelyik nem engedi evés közben széthullani a tölteléket.

Habos sonkás sandwich

Egy deci tejszínből habot verünk, belekeverünk 10 deka darált sonkát és egy nyers tojás sárgáját. Pirított zsúrkenyérszeletekre kenjük és megszórjuk vagdalt kaprival.

Májás sandwich

Egy deci tejet elhabarunk egy tojás sárgájával és 3 deka olvasztott vajjal, 5 deka darált, nyers borjú- vagy libamájjal és egy tisztított, elkapart szardellával. Azt az edényt, amiben ez a keverék van, beleállítjuk egy forró-

vízzel telt lábasba, melyet a tűzhelyre állítunk és míg a víz forr, folytonosan keverjük a májas keveréket 10 percen át. Kivéve a forró vízből az edényt, a keverékhez 3 deka olvasztott, fehér aszpikot vegyítünk és folytonosan keverjük, míg sűrű, de kenhető krémvastagságú lesz. Ekkor pirított zsúrkenyérszeletekre kenjük, egy kemény tojásszeletet és egy apró, fél uborkát teszünk rá.

Sajtos sandwich

Zsúrkenyeret vékony szeletekre vágok. Minden szeletet megkenek vékonyan vajjal, erre apróra vagdalt sonkát szórok, ennek tetejére pedig egy igen vékony, a kenyérszelet formájára vágott emmentali sajtszeletet, melyet kissé megpaprikázok. Az így elkészített sandwicheket vajjal kikent tepsibe rakom egymás mellé, és a már forró sütőbe téve, ott hagyom 5–6 percig, míg a sajt olvadni kezd. Akkor kivesszem és langyosan adom tea mellé.

Salátás sandwich

Egy deci paradicsompürét, egy teáskanál mustárt, pici cukrot, sót, borsot, 3 deka fehér aszpikot sűrűre össze-lőzünk és mikor már hideg, de még kenhető, zsemlyére, vagy zsúrkenyérszeletekre kenjük. Minden megkent kenyérszeletre egy fél szardíniát helyezünk terdén és mellé majonéz, francia salátát teszünk a bekent kenyérszeletekre, gyengén rányomva a paradicsomos alapra.

Vadas sandwich

Vadasan készült maradék vadbúst kétszer átdarálunk, összekeverjük a vadas mártással, amivel tálaltuk. 3 deka olvasztott aszpikkal és ízlés szerinti kapri bogyóval. Zsemlye, vagy zsúrkenyérszeleteket megkenünk vajjal, utána vékonyan áfonyával, vagy hecserivel és erre fél cm. vastagon a vad-vagdallékkal. Persze vigyázni kell, hogy az aszpik még meg ne keményítse túlságosan és kenhető legyen. A tetejét finomra vagdalt aszpikkal szórjuk tele.

TEASÜTEMÉNYEK

Anizs perecek

14 deka vaját, 21 deka cukrot, 25 deka lisztet, kevés citromhéjat 1 és fél deka anizsmagot, két egész tojást össze kell gyúrni. Ebből apró pereceket formálunk, tojásfehérrel megkenjük és porcukorral meghintve, lassan megsütjük.

Apró sütemény

Tizenöt deka darált diót, 12 deka cukrot, 20 deka vaját, 40 deka lisztet, fél 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, világosbarnára sütjük.

Angol bisquit

16 deka vaját, 3 egész tojással habosra keverünk, hozzávegyítünk 30 deka erősen vaniliás cukrot, egy és fél deci sűrű édes tejfelt, 3 gramm szódabikarbónát és végül 63 deka lisztet. Nagyon jól meggyúrjuk, gyúródeszkán fél centiméternyi vastagra nyújtjuk, reszelővel könnyedén megnyomkodjuk, tetszés szerinti formákkal kiszaggatjuk és közepes tűznél megsütjük.

Caces

I. Huszonöt deka porcukrot, 4 egész tojást, 20 deka vaját 1 csomag vaniliát tálban negyedóraig keverek, azután

összeállítom a deszkán 55 deka sima lisztrel és ha sűrű, 2—3 kanál tejet adok hozzá. Jól összegyúrom, készítek belőle 8—10 kis cipót, ezeket egyenként kinyújtom, különböző formákat szaggatok belőle és rögtön kisütöm kikent tepsiben. Világossárga legyen.

II. Ötven deka lisztet, 16 deka cukrot, 25 deka vajat, kevés sót, 6 evőkanál vizet, egy tojással összegyúrnunk, kinyújtunk, formákat vágunk belőle és lassú tűznél arany-sárgára sütjük.

Dió ropogós

14 deka lisztet, 14 deka vajat, 14 deka cukrot, 14 deka őrölt diót, 2 tojássárgát és egy evőkanál narancs-, vagy teáskanál citromlevét jól eldolgozok, fél cm vastagra nyújtom, 3 cm átmérőjű pogácsaszúróval kiszaggatom, megkenem tojásfehérjével, felét a kiszaggatott tésztának féldiókkal díszítem, azután kikent, lisztezett pléhen mindet megsütöm. Mikor már hidegek, az üres tésztákat megkenem lekvárral és rájuk helyezem a féldióval díszítetteket.

Datolyás csók

30 deka porcukrot 6 tojásfehérjével folyton keverve, gőzön sűrűre főzök, azután belekeverek húsz deka hámozott, őrölt mandulát és 30 deka vagdalt datolyát. Pléhen, ostyákra kis halmokat rakok belőle és meleg sütőbe téve, inkább szárítom, mint sütöm. Kívül ropogós, belül lagy legyen.

Gyümölcs kenyér (leához)

Negyed kiló aszaltkörtét, negyed kiló aszalt szilvát lebogva forró vízbe vetek és 5 percig főzöm, azután leszűröm rólok a vizet, a magokat kiszedem és fél kiló fűgével, negyed kiló kimagozott datolyával, 10 deka cukrozott narancshéjjal, 10 deka dióbéllel apró kockákra vágdom. (Leret őrölni is, de az nem az igazi). 10 deka durván megtört mogoróval és 12 deka mazsolával, egy citrom reszelt héjával, egy-egy csipet törött fahéjjal, szegfűszeggel és egy

deci rummal jól összekeverem egy tálban és így hagyom állni fődővel lefedve 24 óráig. Másfél deci teiben kelesztek egy deka élesztőt, azután lassan szórva belé, eldolgozom 12 deka liszttel, egy evőkanál borecettel, gyűszűnyi sóval és a gyümölcsös keverékkel. — 40 deka lisztből, 12 deka vajból 6 deka cukorból, 2 deci tejből, 2 deka élesztőből, egy tojással, gyűszűnyi sóval tésztát készítek. Fél óráig kelni hagyom, azután lisztezett deszkán kinyújtom megkenem a gyümölcskeverékkel, összesodrom és a tetejét megkenve felvert tojással és behintve tisztított vagdalt mandulával, vajazott pléhen megsütöm. Hidegen felszeletem.

Kókusz csókók

Négy tojás kemény habjába könnyedén elvegyítünk 10 deka reszelt kókuszdiót és 24 deka porcukrot és ezt a tömeget folytonos keverés közt a tűzhelyen teljesen átmelegítjük, azután az asztalon, ugyancsak folytonos keverés közt, a még forró masszába 9 deka lisztet szórunk és a vajjal megkent pléhre nyomózacskóból csókocskákat nyomunk a még meleg tésztából. Lassú tűznél addig sütjük, míg a pléhtől elválík.

Linzi csókocskák

Tizennégy deka lisztet, 14 deka hámozatlan őrölt mandulát, 14 deka cukrot, 14 deka vaj, késhegynyi tört fahéjat ugyanannyi szegfűszeget, 2 tojássárgájával, 10 deka reszelt csokoládéval és egy citrom reszelt héjával össze gyúrok a deszkán. Kisujjnyi vastagra nyújtom a lisztezett deszkán, 3 cm-es csókocskákat szaggatok belőle és kis mélyedést nyomok a közepébe. Tepsibe rakom, tojásfehérjével megkenem őket és minden mélyedésbe egy fél mandulát téve, mérsékelt tűznél megsütöm, azután még azon forróan megszórom durván tört vaniliás cukorral.

Sós teasütemény

Négy deci lisztet, egy egész tojást, két csapott evőkanálnyi libazsirt, egy tetezett kanál reszelt parmezánt,

izlés szerinti sót összevegyítek és kidolgozom, mint a rétest. Ha túlkemény lenne a tészta, kevés tejfől hozzáadásával lágyítom. Mikor alaposan jól kidolgoztam, késfok vastagságúra kinyújtom, 3—4 cm átmérőű pogácsaszűrővel kiszaggatom, tepsibe rakom és vízzel vegyített tojássárgával, mely olyan híg legyen, hogy a tésztát össze ne ránítsa, megkenem, felét behintem parmezánnal, felét köménymaggal és esetleg kis paprikával, azután hirtelen megsütöm, hogy megpuffadjon és melegen találom. Dobozban hosszú időre is el lehet tenni, csak mielőtt találom, megmelegítem, olyan mintha friss lenne. Ha egyszeri használatra készítem, úgy finomabb, ha fele zsírt, fele vajat veszünk.

GYÜMÖLCSÉTELEK

Banán saláta

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

Dinnyeszeletek rummal

Jófajta ananászdinnye húsát a magjaitól és a héjától megtisztítunk, 2—3 centiméteres darabokra vágjuk és jól megcukrozzuk, mély üvegtálba rakjuk. Így hagyjuk állni meleg helyen 6—8 órán át. Akkor fél deci rumot öntünk rá, letakarjuk a tálat és 2—3 órán át jégszekrényben tartjuk, hogy jó hideg legyen, mikor tálaljuk.

Dinnye gömbök (Margit módra)

Finom zamatú zöld turkesztán és sárga ananász dinnye húvából a kalarábévájával gömböket vágunk, lapos pezsgős kelyhekbe vagy üvegtányérokra rakiuk vegyesen, megcukrozzuk és konyakkal vagy finom likörrel meglocsoljuk.

Eper saláta

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

Fagyasztott töltött narancs

I. Hat egyenlő nagyságú narancsnak levágjuk fél cm vastagon a tetejét, nem ott, ahol a szára volt, kb 3 cm átmérőjű kerek darabban. Óvatosan kiszedjük a narancs húsát vigyázva, hogy a narancs héját ki ne lyukasszuk és a szélét be ne repesszük. A narancs húsát szitán áttörjük egy hetecik narancssal együtt, melynek lereszelt hejét hozzákeverjük. Hat tojássárgát, hat evőkanál cukorral habosra verünk, hozzákeverjük az áttört narancsot, egy kupica rumot, vagy konyakot, 2 lap gelatint amit 2 kanál tejben olvasztottunk fel és a narancsok nagysága szerint, 1 vagy 2 deci tejszínből vert kemény habot. Hideg helyen dolgozzunk vele. Ezzel a keverékkel megtöltjük a narancsokat, rátesszük a levágott darab héjat és 2–3 órára jégre állítjuk. Aki szereti, keverhet közé durván tört dióbelet, vagy pirítottogyorót is.

II. Négy kanál vaníliás porcukrot habosra verünk 4 tojássárgával. A 4 tojás fehérjét habbá veriük. 4 narancsot keresztben kettévágunk, kanállal óvatosan kiszedjük teljesen a belsejét vigyázva, hogy a héját meg ne sértsük. A narancs belsejét szitán áttörjük, 2 kanál konyakkal és 3 lap fehér gelatinnal, 2 evőkanál cukorral összefőzzük. Mikor kihült, összekeverjük a cukros tojássárgával és habjával, valamint 4 kanál durván törtogyoróval, vagy dióval és beletöltjük a narancshéjakba, azután megfagyasztjuk. Tálaláskor cukrozott habtejszínt tehetünk a tetejére, mit reszelt narancshéjjal szórunk meg.

Gyümölcs kocsonya

Csinálhatjuk cseréből, málnából és ribizliből. A száratól teljesen megtisztított gyümölcsöt lemérjük, többször változtatott vízben gyorsan átmossuk, *de nem áztatjuk*. Szitára borítjuk, hogy kissé szikladjon. Ugyanolyan súlyú cukrot, mint amennyi a gyümölcs, vízzel felfőzünk, míg nagyon bugyborékolni kezd. Ekkor a tűzhely szelére hűtve, még 5 percig főzzük, lassú forrással. Azután beletesszük a gyümölcsöt, fakanállal összekeverjük és lassú forrással még 6–8 percig főzzük. Utánna porcellán tál fölé tett sűrű

szitára öntjük, ahol a leve lefolyik. Nem szabad hozzá nyúlni! Magától kell lecsurogni, hogy tiszta legyen. A lecsurgott lét üvegekbe rakjuk, mikor még folyékony, megvárjuk, míg kocsonyásodni kezd, akkor lekötjük, negyed óráig gőzöljük és a kamrába állítjuk; 3—4 hét alatt megkocsonyásodik.

Kirántott barack

Kajszai és őszibarackot egyaránt készíthetünk így. Két tojáshéj, egy deci tejet, egy deci fehérbort, evőkanálnyi porcukrot, csipetnyi sóval elhabarok. Lassankint adva hozzá, összekeverem 20 deka lisztel, amíg tapadós sima pépet kapok. Magvaváló barackot meghámozok, kettévágom, kevés fahéjas cukorral meghintem, a pépbe mártom és bő, forró zsírban mindkét oldalán pirosra sütöm, azután fahéjas cukorral meghintve tálalom.

Narancs saláta

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 meglocsolunk egy kávéskanálnyi cognaccal, esetleg finom rummal, reszelt narancshéjjal és meghintjük porcukorral. Legalább 3 órával a tálalás előtt készítjük el és egészen hideg helyre tesszük. Lehetőleg jégre.

Narancs gelée

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, ennek 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 keledőre. A szita álljon porcellán tálban. Legokosabb ezt reggel csinálni, estig lecsöpög a zselé. Lemérjük ezt a levet és

ugyanannyi cukorral kocsonyapróbaig főzzük. Ha már megalszik a kocsonyapróba, úgy az egészbe durvan megtört piritott mandulát keverünk, langyosra hűtve, megtöltjük vele a kivájt narancshéjakat és fagyasztjuk. Gömbölyű táltra tett csipkés terítőn tálaljuk.

Párolt füge

A préselt fügét megmossuk, kevés citrom és narancshéjat reszelünk annyi fehér borba, ami a fügét ellepi és ebben 10—15 percig főzzük.

Részeg füge

A friss zöld fügét, mikor egészen érett, mély tálba rakom, ráöntök elsőrendű minőségű fehér bort úgy, hogy jó négy ujjnyival ellepje és így hagyom állni 3—4 óra át. Akkor kanállal megnyomkodom a fügét, hogy a beleszívódott bort kinyomjam belőle, de vigyazni 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 jégszekrénybe állítva, 4—5 óra múlva tálalom. Igen fontos, hogy a füge teljesen érett és a bor kiftűnő legyen.

Sós mandula

A mandulát forró vízbe vetjük, 2 perc múlva leszűrjük és a héját lehúzzuk. Fehér asztalkendőre szórjuk, egy másik asztalkendőt ráterítünk és teljesen szárazra töröljük, azután tepsibe tesszük, kevés szitált sóval meghintjük és a már forró sütőbe téve, aranyárgára pirítjuk.

Sós mogyoró

A mogyorót tepsibe tesszük, megsózzuk és egyenletes, mérsékelt tűznél, gyakori rázogtatás közt a sütőben világosbarnára pirítjuk azután tiszta ruha között a héját ledörzsöljük róla. Nagyon kell vigyázni, hogy egyenletesen piruljon meg ne pörkölődjön.

BEFŐZÉS

Fontos, hogy csak szép, ép, érett, de nem túlérlett gyümölcsöt vegyünk, hogy gondosan megtisztítsuk, jól megmossuk őket és hogy légmentesen lekössük az üvegeket. Azokat, amelyekbe forró dolgokat öntünk, fémlapra állítjuk (epsi, plémtálca stb) hogy el ne repeljenek. Ez biztos módszer. És most még egyet! Aki teheti, ne dunsztolja a befőttest, hanem tegye melegítő kosárba, dunyha közé. Én mindig így csinálom és sohase romlik el. 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 befőttest 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 befőtteim is voltak. Tessék megpróbálni! Nem bánják meg!

Birsalma mossa

A birsalmát héjastól, magostól negyedekbe vágva puhára főzzük, azután szitán áttörjük. Abány 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 bebőrösödik. Akkor azután légmentesen lekötjük. Nyúl, őz, fácán, szóval vadak húsa mellé tálaljuk, mint az áfonyát. Vadsertéshez is jó, akár magában, akár fele annyi mustárral keverve használatkor.

Birsalma sajt

A birsalmát héjastól, magostól félbevágva egész puhára főzzük annyi vízben, amennyi ellepi. Szitán áttörjük és áttörve újból főzzük, míg egészen sűrűre be fő. Ahány kiló az áttört birsalma, annyi-szor 60 deka cukorral főzzük, lassú forrással fél óráig. Vizzel kiöblített formába töltjük, ahol 48 óra alatt megelvad. Deszkára borítjuk, tiszta fehér gyolccsal leborítjuk, hogy por ne lepje és így hagyjuk állni kb két hétig, hogy megszáradjon. Akkor fedeles dobozba tesszük, ahol másfél évig is eláll.

Barack lekvár

Igy nagyon jó. Az érett sárgabarackot forró vízbe dobjuk, két perc múlva tészta-zűrő kanállal kiszedjük, a héját lehántjuk, magját kiszedjük, a barackot passzírozás nélkül másfél órán át főzzük, folytonosan keverve a felforrastól kezdve. Ahány kiló volt a barack súlya, héjastól és magostól, annyi-szor 35 deka cukrot teszünk bele a főtt gyümölcsbe és együtt forraljuk még 15 percig. Forrón üvegekbe töltjük, tiszta vászonruhával leborítva 24 óráig hagyjuk állni meleg helyen, lehetőleg napon, akkor lekötjük cellophannal, vagy pergamenttel és a kamrába állítjuk, aki szereti, néhány szemet a hámozott magból is tehet bele. Ha nem szeretik savanykásan, úgy egy kiló gyümölcsre 40–45 deka cukrot számítunk. Izlés dolga.

Barack sajt

Egy kiló hámozott, kimagozott barackot megfőzünk és szitán áttörünk. Egy kiló cukorból főtt igen sűrű szirupba tesszük a barackot és a hámozott, durván megtört magjait, azután folytonos keverés közt kocsonyaprobáig főzzük. Mikor a tányérra cseppentett barack megáll és nem folyik szét, mandulaolajjal kikent formába öntjük, ahol 24 óra alatt megelszik. Talra borítva rögtön használható, de ha dobozva téve hűvös helyen tartjuk, jó ideig eláll. Úgy sárga, mint őszibarackból készíthető.

Befőtt narancs szeletek

3 kiló, lehetőleg egyforma nagyságú, vékonyhéjú, szép, érett, de nem megpuhult narancsot veszek. Kötőfűvel meg szűrkalom és uborkasüvegbe rakva, leöntöm hideg vízzel és hideg helyre állítom. Egy héten át mindennap váltom a friss vizet. A 8. ik napon kiszedem a narancsokat a hideg vízből és lobogva forró vízbe rakom őket merőkanállal és 8 percig főzöm. Szűrő kanállal kiszedve a vízből, másik fazék forró vízbe teszem, ahol már csak 5 percig fől. Kérem nagyon pontosan betartani az időt! Tesztaszűrő kanállal gyorsan hideg vízbe szedem a narancsokat és 10 percenként változtatott friss vízben teljesen kihűtöm. 60 deka cukorból sűrű szirupot főzök és az éles késsel szeletekre vágott, kimagozott narancsokat 10 percig főzöm ebben a szirupban, utána lefedve másnapig így hagyom. Akkor kiszedve a gyümölcsöt, a szirupot telforralom, leöntöm vele a narancs szeleteket. Ezt még két napon át megismétlem, tehát összesen 3 napon át. A harmadik napon üvegekbe rakom a narancsszeleteket, a tetejére egy szelet citromot teszek, a szirupot újból jó sűrűre főzöm és az üvegeken lévő gyümölcsre öntöm. Légmentesen lekötözöm.

Csereasznye befőtt

Szép, ropogós csereasznyét megmosunk és szitára tesszük szikkadni. Főzünk ezalatt fél kiló süveg vagy kockacukorból és másfél liter borból közepes sűrűségű szirupot, üvegekbe tesszük a csereasznyét, ráöntjük a szirupot, légmentesen lekötjük és forrón beletesszük a melegítő kosárba, vagy pedig kidunsztoljuk.

Csereasznye-jam

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

Érettesítő

Szép, érett, piros paradicsomot és kimagozott húsos zöldpaprikát karikára vágunk sűrűre befőzzük, kis üvegekbe rakjuk (en üres mustárosüvegeket használunk erre a célra), lekötjük és kidunsztoljuk. Késhegynvi, vagy kávéskanálnyi belőle, kitűnő ízesítő télen pörköltékhez, gulyáshoz, levesekhez és főzelekekhez.

Dinnye cukorban

Keményhéjú ananász, vagy kanta'updinnyét kettévágunk, magjait kidobjuk, belső puha részét a gyümölcsnek kivágjuk (ezt frissiben elfogyaszthatjuk) a dinnye külső héját lehámozzuk és a megmaradt sárga gyümölcsöt megmérjük, tesztés szerinti szeletekre, vagy kockákra vágjuk, esetleg kalarabévájával gömböket vágunk belőle, nem túl savanyú ecetes vízben áztatjuk fél óráig, azután bele tesszük egy hibátlan zománc, vagy cserépedénybe és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Ebebe is teszünk egy kevés ecetet, csak éppen, hogy alig érezhető legyen 10 percig főzzük, azután kiszedjük és abba a vízbe, amiben főtt, bele tesszük feleannyi súlyú cukrot, mint amennyi a gyümölcs súlya volt méréskor. A cukrot a lében jól felforraljuk, újból bele rakjuk a dinnyét és a sziruppal összerázzuk a lábas fülénél fogva, vigyázva, hogy a gyümölcs össze ne törjön, azután hűvös helyre tesszük. Másnap kiszedjük a dinnyét a szirupból, amit újból felforralunk, visszatesszük a gyümölcsöt, összerázzuk és eltesszük. Ugyanezt megismételjük a harmadik napon is. Végül a negyedik napon a dinnyét villával üvegbe rakjuk, a szirupot, amiben állt, erősen befőzzük néhány karika citrommal (ez az utóbbi el is maradhat) forrón az üvegekbe lévő dinnyére öntjük, lekötjük és félóráig gőzöljük, vagy 24 órára, melegítő kosárba tesszük.

Eperjom

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.

bagyom együtt forni és másnapig hűvös helyen hagyom állni abban az edényben, amelyikben főztem. Haromszori felfőzés után üvegekbe öntöm, ugyanazzal az eljárással, mint az eperbefőtnél, de leköltözés után mindjárt polcra rakom; 24 óráig a konyhában hagyom és csak azután viszem a hűvös kamrába, Nem dunsztolom!

Ecetes szilva

2 és féldeci vizet, 3 és féldeci erős borecettel, három negyed kiló cukorral ízlés szerinti fahéjjal, 2 szegfűszeggel, fél citrom vékonyan hámozott héjával felfőzöm és egy porcellántálban lévő kiválogatott nagy, szép, 2 és félkiló, tüvel megszurkált szilvára öntöm forrón, letakarom és így hagyom állni egy éjszakán át. Másnap leöntöm a levét, felfőzöm, forrón a gyümölcsre öntöm és ismét állni hagyom lefedve másnapig. Harmadik napon a szilvákat üvegbe rakom, a levét forrón ráöntöm és az üvegeket leköltözöm. Melegítő kosárba teszem 24 órára vagy 20 percig dunsztolom.

Eper befőtt

1 kiló szép, nagy, nem túlrett epret több vízben jól megmosok, szíten megszikkasztom. 80 deka cukorból szirupot főzök és ebben a szirupban felfőzöm az epret. 24 óra múlva kiszedem az epret, a szirupot felfőzöm, azután újból felforralom és ráöntöm az eperre. 3. ik napon az epret üvegekbe rakom, a szirupot sűrűre főzöm, ráöntöm az üvegben lévő eperre, pici szalicilt és egy szelet citromot teszek rá, azután vagy gőzölöm 15 percig, vagy 24 órára melegítő kosárba teszem. Mikor az epret beleteszem, csak egyet szabad vele forni a szirupnak. Ez fontos!

Főznivaló kukorica eltevése télire

Csak patentzáras üvegben tehető el. Szép, fiatal kukoricacsöveket gondosan megtisztítunk, vigyázva, hogy egy csöpp levél vagy szál kukoricahaj se maradjon rajta. Feltesszük hideg sósvízben, melybe kétliterenként egy késhegynyi szalicilt is teszünk. Felóráig főzzük őket, akkor

szitára téve, lecsurgatjuk róluk a vizet és mikor kihültek, üvegekbe rakjuk őket tövükkel lefelé. Forralunk ízlés szerint sózott vizet, minden literre számítva egy kocsacukrot. Forrón ráöntjük a kukoricára, kevés szalicilt teszünk a tetejére, lekötjük és forrástól számított 45 percig gőzöljük.

Gomba eitevése 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. Vegvesalátákhoz, valamint felvágottak és húsok díszítéséhez használjuk.

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 borstúval és egészborssal. A tele üveget vaslapra állítjuk, rászűrjük forrón a felfőzött ecetet, két keresztbe rakott fél szál tormával leszorítjuk a paprikákat és légmentesen lekötjük. Legalább négy hétig kell érnie, mielőtt használni kezdjük.

Kevert íz

2 kiló négyfelé vágott almát héjastól, mag nélkül át-párolunk annyi vízzel, amennyi éppen ellepi, azután szitán átörjük. Egy és fél kiló szép érett paradicsomot egészben forró vízbe dobunk és addig főzzük, míg feljönnek a víz színére. Ezeket is átörjük szitán és egész sűrűre befőzzük.

A kész paradicsomvelő éppen fele súlya legyen az áttört almának. A két pürét összevegyítjük és különként 65 deka cukrot, egy kanál rumot és egy szál vaniliát számítva, lekvársűrűségűre főzzük. Vajaskenyérre kenve, olcsó, ízletes és egészséges reggelink van belőle, tea mellé.

Lecsó eltevése

5 kiló szép zöldpaprikát megmosunk, szárazra megtörölünk és hosszában 4–5 részre felvágjuk és a magokat eldobjuk. Tanácsos az ereket is kivágni, mikor már feldaraboltuk, nehogy erősen csipős legyen. 3 deka zsírban 15 percig pároljuk a feldarabolt paprikát, só nélkül fedetlen lábasban. Fél kió kevertévgott szép érett paradicsomot héjastól, magostól, egy másik lábasban minden nélkül addig párolunk csak, amíg szétesik. Szélesszájú, akkora befőttes üvegeket, amilyenbe egyszeri használatra való lecsó fér, félig megtöltünk párolt paprikával, ráteszünk egy evőkanálnyi paradicsomot, megtöltjük az üvegeket párolt paprikával amire egy tetézt evőkanálnyi paradicsom jön. Ennek tetejére késhegynyi szalicilt teszünk, lekötjük és forrástól számított 10 percig gőzöljük. Használatkor eltett paradicsommal szaporíthatjuk.

Must eltevése télire

Minden liter musthoz 5 deka cukrot adunk és felforraljuk, közben többször leszűrjük, majd tovább forraljuk, míg a zavarosságát elveszti és egészen tiszta nem lesz. Ezután literjéhez egy késhegynyi szalicilt adunk és ezzel együtt is felforraljuk, majd még forrón üvegbe töltjük, ledugaszoljuk, vagy lekötjük és mint a paradicsomot szokás, dunna közé tesszük, vagy vízfürdőben kidunsztoljuk. Csak az esetben teszünk literenként egy késhegynyi szalicilt, ha 1 literes üvegekbe szűrjük, 2 vagy 3 literes üveghez elég másfél késhegynyi, 5 literhez 3 késhegynyi.

Magnósküli ribizli jam

Két kiló gondosan megtisztított ribizlibogyót — vi-

gyázva hogy semmi zöld ne maradjon rajta — jól megmosunk és szíten porcellántálba áttörjük. A szíten maradt héjat és magokat egy ötliteres uborkásüvegbe tesszük és az üveget megtöljük hideg vízzel, azután kanállal többször felkavarjuk, 6–8 órán át hagyjuk így állni. Ezalatt a magok mind leszállnak az üveg fenekére, a ribizlihejak pedig feljönnek a víz színére. Ezeket a héjakat lyukas kanállal kiszedjük a vízből, kissé megnyomkodjuk a kanálban, hogy minden víz lecsöpögjön róla, hozzákeverjük az áttört ribizlihez és mázas vagy cserépedényben fél óráig főzzük, majd hozzátéve egy kiló 20 deka kristálycukrot, újabb tíz percig főzzük folytonos keverés közt és kidunsztoljuk.

Málnaszörp

6 kiló gondosan megtisztított, teljesen érett málnát cserép, vagy porcellánedényben porcellántörővel megtörük, leöntjük 3 deci vörösborral vagy borecettel és azután 8 napig hagyjuk napos helyen eriedni. Ekkor egy porcellánedény fölé akasztott vászonzacskóba öntjük este és reggelre lecsurog a leve az alája tett edénybe. Ahány liter málnalé van, annyiszor 1 kiló cukorral hagyjuk egyet forrni, azután üvegekbe töltjük, bedugaszoljuk és negyedóráig dunsztoljuk. Utána a dugaszolást beszurkozunk.

Narancs jam

Fontos, hogy csak vékonyhéjú, érett, de nem túlpuha gyümölcsöket használjunk. Négy narancsot és két citromot tal fölé helyezett uborkagyalún meggyalulunk, azután lemérjük. Kétszer olyan súlyú vízben, mint a gyümölcsé, 24 óráig áztatjuk, azután így együtt főzzük 15 percig lobogó forrással. Leföldjük az edényt és 24 órára hűvös helyre tesszük. Ekkor ismét lemérjük és folytonos keverés közt ugyanolyan súlyú kockacukorral főzzük egy fél óráig. Forrón beleöltjük vaslapra állított üvegekbe és mikor kibűlt, lekötözzük. Pár hétig egészen folyékony, de azután megkockonyásodik. Legalább 2 hónapig kell állnia lekötve, mielőtt fogyasztani kezdjük.

Narancs essencia

1 literes üvegbe öntünk 7 deci 96 százalékos alkoholt. Valahányszor narancsot fogyasztunk, a sárga héját vékonyan lehámozzuk a fehér belsejéről és beletesszük az alkoholba, míg az üveg egészen megtelik. Tészták izesítésére, vagy cukorba mártva díszítésre két évig is eláll így keményen és üdén a narancshéj. A rajta lévő alkohol néhány cseppjével pedig kellemes aromát adhatunk krémekbe, ízekbe, mázakba, tortákba, sőt nyáron 3 kockacukorra csöpögtetve, egy pohár jeges harmatvizzel vagy szódával kitűnő üdítő ital.

Őszibarack jam

Az érett őszibarackot jól megmossuk, 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 még negyed óráig, aztán vaslapra állított befőttesüvegekbe töltjük egész forrón. Ebéd- vagy vacsora-főzés után beállítjuk az üvegeket a meleg, de nem forró sütőbe, ott hagyjuk 6–8 órán át. Ezalatt a jam teteje bebőrösödik. Hólyagpapírral lekötve, száraz, hűvös helyre állítjuk.

Paprika lekvár

Szép, érett húsos nem túlerős sötétpiros rózsapaprikákat megmosunk, zöld kocsányát levesszük róla és egy kiló paprikára fél liter vizet számítva, addig főzzük együtt, míg egészen sűrű lesz. Szitán áttörjük, üres mustárosüvegekbe töltjük és hólyagpapírral lekötjük, azután félóráig gőzöljük. Nemes magyar rózsapaprikát használunk erre a célra, az úgynevezett paradicsompaprika így elkészítve olyan, mint a paradicsompüré. Pörköltbe főzelékek rántásába egy késhegynyi belőle igen jó ízt és szép színt ad. A színe miatt azért 1 vagy 2 paradicsompaprikát keverhetünk közé; de legfeljebb egy tized része lehet csak az egésznek.

Rétesbe való cseresznye és meggy eltevése

Egyenlő mennyiségű megmosott, kimagozott cseresznyét és meggyet összekeverek, befőttesüvegekbe töltöm, a tetejére szalicilt szórok, hólýagpapírral lekötöm és jól kigőzőlöm. Úgy használok fel, cukrozom rétesáutéskor, mint a friss gyümölcsöt szoktam.

Rumos meggy

Egy kiló meggyhez 80 deka cukrot veszek. Öliteres 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 hagyom állni, de nem zápos helyen; ha a meggy leszáll cukorral és meggyel pótolom. A 8 nap elteltével 8 deci elsőrangú jóminőségű rumot öntök rá, hólýagpapírral légmentesen lezárom és hűvös helyre teszem. Csak ősszel kezdem fogyasztani, október táján. Befőttestálak tetejére, torták és habosrizs díszítésére igen alkalmas.

Rumos szilva jam

Öt kilogramm magvaváló kék szilvát egy percre forró vízbe vetek, azután lehámozom, kimagozom és addig főzöm, míg a levét jól befőtte. Akkor egy kiló süveg-cukrot teszek bele és együtt főzöm, de vigyázva, hogy meg ne barnuljon. Egy nagy rúd vaniliát is főzök vele; mikor jól összefőtt, leveszem a tűzről és az asztalon 5 deci jó rumot keverek bele. Kihűtve, üvegekbe töltöm és hólýagpapírral jól lekötöm. Aki megpróbálja, mindig fogja készíteni, mert úgy tésztákra, mint sandwichekre egyaránt kitűnő. Fontos, hogy erősen vaniliás ízű legyen és hogy csak egész finom, erős jó aromájú rumot használjunk.

Ribizliszörp

Ugyanúgy készül, mint a málnaszörp, azzal a különbséggel, hogy minden liter ribizlilére 80 deka cukrot számítanak.

Spárga eltevése

A friss, gyenge spárgát héjától megtisztítjuk, megmossuk, majd nyersen, a fejekkel felfelé jól záródó patent üvegekbe rakiuk, szorosan egymás mellé. Ezután gyengén, sós vizet öntünk rá és jól kigőzöljük. Főképpen arra kell vigyázni, hogy az üveg jól záródjék, ne legyen hézag az üveg teteje és a gumi között, mert akkor elromlik. Csak patent üvegekbe rakjuk el, mert ez a legjobb. Használatkor csak a levét kell leönteni és már is lehet morzsát, vajat, tejtelt tenni rá és megsütni, vagy levesnek elkészíteni.

Sóska eltevése

I. A gyenge sóskaleveleket megtisztítjuk a szárától, többször váltott vízben igen jól megmossuk, szitára rakjuk, kézzel többször megforgatjuk, hogy minden víz lefolyjon róla. Azután akkora befőttes üvegekbe, amekkorába annyi sóska fér, amennyi egyszeri használatra szükséges, beletömökdjük a sóskaleveleket egész szorosan. Főzőkanal nyelét vehetjük segítségül, hogy minél szorósbban teletömjük. A jól megtömött üvegeket szorosan bekötjük és gőzben addig főzzük, míg a sóska levét ereszt és forrni kezd. Akkor levesszük a fazekat a tűzről és azonmódon hagyjuk a földön, míg a sóska kihül. Szárazra törülve, a kamrába rakjuk az üvegeket.

II. A megmosott sóska apróra vágjuk, kevés forró zsírban addig pároljuk, míg a levét teljesen elfővi. Üvegekbe töltjük, kihűtjük, a tetejére hideg, de még folyós zsírt öntünk ujjnyi vastagon és hólýagpapírral lekötjük, azután már beálúthatjuk a kamrába.

Spenót eltevése télre

A spenótot több vízben alaposan megmossuk, 10 percig sós vízben megfőzzük. Szitára öntve leszűrjük a levét, melyet kiöntünk azután áttörjük a spenótot szitán, forró zsírban 10 perc alatt átpároljuk, azonmód forrónakkora üvegekbe öntjük, amennyi egyszeri használatra kell és lekötve, egy órán át gőzöljük. Használatkor úgy járunk el vele, mint a friss spenóttal.

Salátának való uborka eltevése

Öt kiló vékony, hosszú salátauborkát megmosunk, meghámozunk és kb 5 cm hosszú darabokra vagdalunk keresztben, aztán egy táliba besózzuk úgy, mint a salátához szokás. Így hagyjuk állni két óra hosszáig, akkor terítőre rakjuk, egy másikkal letakarjuk és megszikkasztjuk. Kb literes üvegekbe rakjuk felállítva, körbe-körbe és a tetejére durván tört kő-öt hintve. Öt kiló uborkára egy kiló kőso szükséges. Pergamenttel, vagy cellofánnal légmentesen lekötjük. 24 óra alatt annyi vizet enged, hogy szinte ellepi az uborkát. Ezután az uborka kezd fonnyadni, összeesni és olyan csúnya az egész, hogy az ember legszívesebben kidobná. De az nem baj! Három hónapig nem szabad kinyitni! Mikor fogyasztani akarjuk, kivesszünk annyit az üvegből, amennyire szükségünk van. Fonnvadt, puha, egyáltalában nem gusztos, azt mondhatom. Nem kell megijedni! Hideg vízben jól megmossuk, azután 12–14 órán át áztatjuk egy nagy edényben, 2–3 óránként változtatott hideg vízben, mire úde, friss, kemény lesz. Akkor jó, mikor már csak annyira sós, mint a besózott friss uborka. Kiszedjük a vízből, késsel vékonyan felszelélteljük, mert gyalulni nem lehet, kinyomjuk és úgy készítjük el, mint nyáron szoktuk az uborkasalátát. Ez a legjobb, legfrissebb ízű eltett salátauborka az összes receptjeim közül. Egy erdélyi uriaszonytól tanultam és nagyon hálás vagyok neki érte.

Salátának való piros paradicsom eltevése

Fél liter vizet 2 evőkanál sóval felforralok. Mikor a só már teljesen elolvad, 1 liter jóminőségű borecetet öntök hozzá és azzal együtt felforralom. Egy kiló friss, érett de azért nem túl puha paradicsomot megmosok, szárazra megtörülök, bőszejű üvegekbe rakom, ráöntöm a felforralt és kihűtött ecetet, párszor megrázogatom, hogy a paradicsomok között levegő ne maradjon és leszorítom az üveg nyaka alá keresztben dugott két kis fadarabbal. Fontos, hogy a paradicsomok között és a tetején mindenütt ecet legyen. A tetejére olajat, vagy hideg olvasztott zsírt öntünk, amit az üveg kinyitásakor leszedünk evőkanállal. Akkora üvegekbe tegyük, amennyi egyszeri fogyasztásra kell, mert ha többször bontogatnák az üveget elromlana.

Szilva borban

Ölteres uborkásüveget megtöltünk félig érett de már sötétkék, hamvas magvaváló szilvával. Egy és fél liter *tiszt, jóminőségű bort* egy kiló cukorral, egész fahéjjal és citromhéjjal felforralok és egész forrón a vaslapra állítom, szilvával töltött üvegbe öntöm. Három napon át a bort minden reggel leöntöm róla, újból felforralom és forrón a szilvára öntöm. Ha több bor forrt volna el, mint amennyi szükséges, hogy a szilvát ellepje, úgy azt a harmadik napon pótolom a felforraltal előtt és együtt főzöm fel a leöntött borral, mielőtt a szilvára önteném. Lekötöm és a kamrába állítom. 2 hónap múlva nyitom fel.

Tök főzelék eltevése

A meghámozott tököt kibelevjük, meggyaluljuk, besózzuk és így hagyjuk állni legalább 2 órán át Forró zsírba vetünk finomrávágott vöröshagymát és mikor ez már üvegesre fonnyadt a zsírban, finomra vágott zöld kaprot, ízlés szerinti piros paprikát és a levétől jól kinyomott tököt keverjük hozzá. Csak annyi ideig hagyjuk a tűzön, hogy egyet forrjon, azután ízlés szerint ecetezzük, üvegekbe tesszük.

lekötjük és 15–20 percig gőzöljük. Akkora üvegekbe rakjuk, amennyit egyszerre elhasználunk.

Tölteni való paprika eltevése

Akkora üvegekbe tesszük el, amennyi egyszeri fogyasztásra kell. A megmosott paprika magjait, ereit eltávolítjuk és egy mély edénybe tesszük a paprikákat lobogva forró vízzel leforrázzuk. Így hagyjuk körülbelül 10 percig. Akkor nyílásukkal lefelé deszkára állítjuk, hogy jól kicsurogjon minden víz belőle. 3, vagy 4 paprikát egymásba dugva bőszejű üvegekbe rakjunk és az üvegeket tele öltjük jól felfőzött, szitán áttört paradicsommal. Lekötjük, fél óráig gőzöljük. Használatkor sózzuk és berántjuk.

Tárkony eltevése

Jól megmosott tárkonynak leveleit leszediük a száráról, egydecis üvegekbe (jóak az üres mustárosüvegek) szorosan betömökdjük és teletöltjük jó borecettel. Aztán hólyagspírral lekötjük. Ősszel kezdjük használni, mikor frisset már nem kapunk. Ha leöntünk belőle, hogy közönséges ecetet izesítsünk vele (2 kanálnyi elég egy literhez) mindig utána pótoljuk borecettel. Így egész évben van tárkonyos, vagyis estragon ecetünk. Magát a tárkonyt különböző savanyú ételekhez használjuk fel izesítőnek.

Tök cukorban

Ugyanúgy készül, mint a sárgadinnye cukorban, azzal a különbséggel, hogy a tökszeleteket előzőleg 6–8 órán át meszes vízben kell áztatni, utána persze kimosni és a cukorba több vaniliát, valamint citrom és narancshéját is kell tenni.

Vegyes cseresznye-meggybefőtt és jam

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

Vizes uborka eltevése

Egyenes nagy uborkákat gondosan megmosok. Nagy uborkásüveg aljába tesztek nagy csomó kaprot, néhány babérlevelet. A megmosott uborkákat felállítva belerakom, míg félig tele lesz. Akkor néhány fürt éretlen szőlőt és karikára vágott tormát tesztek rá, ismét felállítva uborkát, amíg az üveg megtelik. Egy szál kettévágott tormát tesztek rá keresztben az üveg szája alá dugva, amivel leszorítom az uborkát. Erősen sózott vízben egy márc egészborsot 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 álítom. Két nap múlva elkezd forni és 8-10 napig zavaros lesz. Akkor 3-4 nap alatt kitisztul. Novemberig nem bontjuk ki.

Zöldborsó eltevése

Mindenekelőtt előre kell bocsátanom, hogy kizárólag patentzárás üvegekben biztos az eltevési mód. Jók a patentzárás kristályvizes üvegek is, amelyektől féllitertől 2 literig lehet használni mindenféle nagyságot, aszerint hogy mekkora a szükséglet. Legjobb hozzá a korai, u. n. express zöldborsó. A velőborsó nem elég édes és keményhéjú. Jó a másodikérés is, csak fiatal cukorborsó legyen. A kifejtett, megmossott borsót forrásban lévő vízbe dobjuk, de csak egyet hagyjuk vele forrni és amint a víz színére jön, leszűrjük. A lebe, amelyben a borsó főtt, éppen csak annyi cukrot és sót teszünk, hogy az ízén alig legyen érezhető. A levet újból felforraljuk és amíg ez felforr, u. n. patent üvegeket készítünk elő. Ezekbe beletöltjük a borsót, vigyázva, hogy ne színültig töltsük meg vele. Vaslapra állítjuk az üvegeket, hogy el ne pattanjanak és az újból felforralt lét egész forrón az üvegekben lévő borsóra öntjük. A lének 2-3 ujnyival el kell lepnie a borsót az üvegekben. Egy fazékban, melynek fenekére jó vastagon ruhát, vagy szalmát tettünk, beleállítjuk a lezárt üvegeket. ezeket jól betakarjuk, meleg vizet öntünk rá és forrástól számított egy és fél órán át gőzöljük. azután a tűzről levéve, a fazékban hagyjuk ki

hűlni. Három nap múlva megismételjük a gőzölést, de most már csak egy órán át. Kihűtjük abban a vízben, amiben gőzöltük. Azután berakjuk a kamrába. Persze mint mindenben, úgy ebben is nagyon fontos az abszolút tisztaság. Egy porszem az üvegekben vagy a főzőedényben elég ahhoz, hogy elromolják a borsó.

Zöldbab eltevése

A tisztított zöldbabot megmosom, felvágom, ahogy főzni szoktam, gyengén sós vízben *majdnem* puhára főzöm, aztán szitára öntve, leszűröm róla a vizet és üvegekbe töltöm a babot. Forralok sós vizet, forrón a babra öntöm, tetejére késhegynyi szalicilt szorok, lekötöm az üvegeket és kigőzölöm.

Zöld paradicsom eltevése ecetben

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

Zöld dió cukorban

1 kiló még puha belű zölddiót (legjobb a június 10. és 20. ika közötti) tüvel darabonként több helyen megszurkálunk, azután hideg vízbe áztatjuk. A vizet 8 napon át leöntjük és friss vizet adunk a dióra. A 9-ik napon a leszűrt diókat enyhén sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük és fél kiló cukorból és 5 deci vízből főtt sziruppal leöntjük, azután 12 órán át hűvös helyen hagyjuk. A forró sziruppal való leöntést 12 óránként 5-ször ismételjük. — tehát 2 és fél napon át. Mikor utoljára főzzük fel a szirupot, néhány szegfűszeget és egy darab fahéjt is főzünk vele, amit kidobunk belőle, mikor a már üvegekbe rakott dióra öntjük. A diók végül egészen feketék lesznek. Dupla pergamentel vagy celofánnal kötjük le az üvegeket. Használhatjuk a diópálinkából megmaradt alkoholos féldiókat is.

ITALOK

Ananász-bowle

A hámozott, vagy a befőtt ananászszeleteket egycen-
timéteres háromszögekre vágjuk és 10 deka cukorral meg-
hintve, jégre állítjuk. Ha friss ananászból készítjük, úgy a
héját és a torzsáját 16 deka cukorral megtörjük, 2 deci
vizzel felfőzzük és szitán áttörve, a levét az ananászra
öntjük, ha befőtt ananászt használunk, úgy azt a lét, ami
ratta volt, mielőtt kiszedtük az üvegből, vagy dobozából.
Természetesen ezt forrón öntjük rá. Most felfőzünk fél liter
finom, erős tehér bort 10 deka cukorral és egy citrom
levével, szintén az ananászra öntjük és lefödött edényben
3 órára jégre állítjuk. Tálalás előtt negyed órával az egé-
szet bowles tálba öntjük, majd 1 üveg jégbehűtött pezsgőt
öntve hozzá, tálaljuk.

Barack-bowle

Tizenöt barackot lehámozunk, felébe vágjuk. Husz
felet felszeletelünk, cukorral meghintjük és jégre tesszük.
A magvakat kifejtjük, törjük, meghámozzuk és a megma-
radt 10 fél barackkal tálba tesszük. Egy kiló cukrot fél
liter vízben jól felfőzünk, a fél gyümölcsökre öntjük a fél
óraig így hagyjuk, azután szitán áttörjük. Két liter rajnai
bort, egy citrom levét keverjük el vele, beletesszük a cuk-
rozott, felszeletelt barackot és 2 órára jégre tesszük. Kacsini
és őszibarackból egyaránt jó, de az őszibarack magvakat
nem tesszük bele.

Coctailok (egy személyre számítva)

A) Absinth-cocktail Két kanál jég, egy kanál cukor, egy csepp angostura, három kanál Absinthe Pernot, fél citromhéja és leve.

B) Fne 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 szensavas 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 asszú, vagy marsala.

Diólikőr

15 szem zöld diót negyedekre vágva háromliteres üvegbe rakok, ráöntök egy liter 96 százalékos alkoholt és egy liter vízből, fél kilo cukorral, háromnegyed literre befőt, lehabozott, egészen langyosra lehűtött szirupot. Belevetek féldekás fahejdarabot, 3 szem szegfűborsot és egy darab héjával együtt felszeletelt narancsot. (Vékonyhéjú narancs legyen, a magvait ki kell dobni.) Lezárom az üveget és 4-5 hétig langyos helyen érlelem a likört, hetenként 2-3 szor felrázva az üveget kivéve a 3 utolsó napot. Ezután filtráló papíron át üvegbe szűröm, jól bedugaszolom az üveg száját. Hűvös helyre teszem és három hónap múlva kezdem fogyasztani.

Diópólinka (nagyon jó)

Az alábbi leírás egy liter pálinka készítésére való. Fél liter vízben feltósók 2 csapott evőkanál porcukrot, 2 szegfűszeget egy száka vaniliát és fél narancs vékonyra hámozott héját, azután a fűszerekkel együtt hűlni engedem. Másfél literes üvegbe rakok 10 szem négytelé vágott zöld diót, ráöntök 5 deci 96 százalékos alkoholt, majd a felfőtt cukros vizet szűröm rá, bedugaszolom az üveget és így

hagvom a napon érni három hétig, naponta felrázva az üveget, kivéve a 3 utolsó napot. A 3 hét elteltével szűrő papíron félliteres üvegekbe szűröm a pálinkát, azután jól bedugaszolom és szurkolom az üvegeket. Minél tovább áll, annál jobb. Legjobb félliteres üvegekbe szűrni, mert a sok nyitogatás által veszít erejéből, aromájából.

Froppée

Másfél liter kristály, vagy harmatvízhez öntünk 3 deci málnaszörpöt, 2 deci konyakot, 2 deci meggylikört és egy citromnak a levét. Kéfliteres kapcsos üvegbe töltjük hirtelen, hogy a szénsav ki ne menjen belőle, lezárjuk és 3-4 órára jeg közé tesszük. Talpas üvegpoharakat adunk hozzá.

Fehérbor likőr

Egy liter jéminőségű fehér bort felfőzünk 80 deka cukorral és mikor már kihűlt hozzávegyünk 2 deci konyakot és 2 deci 90 százalékos tiszta alkoholt. Szorosan ledugaszoljuk. Minél tovább áll, annál jobb lesz.

Füge bor

Egy kiló koszorúfügét tisztára megmosunk és egyenként haránt kettévagunk; beleesszük egy 5 literes uborkásüvegbe és rámorzsolunk 5 deka élesztőt. Felforralunk 3 liter vizet 1 kiló cukorral és 1 deka borkővel, azután langyosan ráöntjük a fügere és 2 hétig langyos helyen hagyjuk állni, fel felrázogatva. Harmadik héten, mikor már lehiggadt, leszűrjük egy másik 10 literes üvegbe a még forrásban lévő bort és tüllel, vagy vászonnal leöntjük le. A fügeágyat pedig ismét élesztővel, cukros, borkőves 3 liter vízzel öntjük fel és mikor ezt az először leszűrt fügebort szűrjük, harmadszor is megismételjük a fügeágy feltöltését. A harmadik „szüretelést” a másik kettőhöz öntük. Az első leszűrt bor élvezhetetlenül erős és sötét, a második gyengébb és világosabb, a harmadik még inkább. Együtt a három kitűnő. Mikor már egyáltalán nem forr és pezseg üvegekbe töltjük, kifőzött dugókkal bedugaszoljuk. Jobb, ha pár hétig így áll.

Forralt bor

Félliter jó vörösbort negyed citrom vékony héjával, 8 drb szegfűszeggel, kis darab fahéjjal és 16 drb kockacukorral egyet hagyunk forni és teaszűrőn átszűrve, forrón tálaljuk.

Forró grog

1 pohárnyi forró vizet ráöntünk 1 pohárnyi szálasra főzött porcukorra, egyet hagyjuk együtt forni, hozzáöntünk 1 pohárnyi rumot, poharakba öntjük, tetejére egy citrom karikat teszünk és forrón tálaljuk.

Gyümölcs pálinka

8 literes üvegbe gyűjtöm az év összes gyümölcsseit, medegyikből 20 dekát. Minden 20 deka gyümölcsre szorok 15 deka kristálycukrot és aztán leöntöm mindig egy deci alkohollal. A nagyobb gyümölcsöket (alma, körte, barack stb) negyedekbe vágva héjastól, a kisebbeket (cseresznye, meggy, szilva) kimagozva, az egész aprókat (ribizli, egres stb.) szűrőkről leszedve, egészben rakom az üvegbe. Górogdinyét nem rakok közé, sárgadinyét igen. A narancsot héjastól, de mag nélkül, valamint a zölddiót karikákra vágva teszem az üvegbe. Mikor az utolsó őszigyümölcsöt — rendszeren birsalma szokott lenni, — szintén beletetem az üvegbe, 5 deci alkoholt öntök rá, jól bedugaszolom és azonkívül lekötöm a dugót pergament vagy cellophannal. 3 hónap múlva szűrőpapíron félliteres üvegekbe szűröm a pálinkát, mely a lével, melyet a gyümölcs az alkoholba enged, már megtöltötte addig a nagy üveget és bedugaszolva, a dugót pedig szürkölve, hűvös helyre állítom az üvegeket. Azonnal is fogyasztható, de minél tovább áll, annál jobb. Fontos, hogy a gyümölcs aromás, teljesen érett, de ne túlrett legyen.

Gyümölcs-bowle

A különböző gyümölcsöket kimagozva, hámozva lecukrozzuk. Egy kevés Mozeli bort ráöntve, 6 óra hosszat

lefödve állni hagyjuk, 6 óra múlva néhány sárga barackmagot beledobunk és még egy kevés Mozelit öntünk rá. 12 óra múlva egy egész Mozelit, egy kis üveg Selters vizet, és végül egy üveg pezsgőt öntünk hozzá. Erősen jegelve frappirozva szerviروزzuk.

Hideg krémpuncs

Egy liter forró vízben fél kiló cukrot olvasztok, 2 citrom levét facsaram bele és fél 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 óráig. Azután 1 liter arakot vagy rumot öntök hozzá. Szűrőpapíron és tölcseren átszűröm palackokba, dugaszolóval szorosan bedugaszolom és beszurkolom, vagy pecsételem. Hideg helyen nagyon sokáig eláll.

Izesített hideg tea

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

Kávélíkor

14 deka pörköltkávéből 3 deci erős feketekávé főzök. 1 kiló cukrot 3 deci vízzel sűrű sziruppa főzök egy rúd vaniliával, azután összekeverem a feketekávéval, fél liter tiszta alkohollal, üvegbe töltöm, 48 óráig bedugaszolva állni hagyom, azután tölcserbe helyezett szűrőpapíron átfiltrálom egy másik üvegbe. Mindig gondosan bedugaszolom. Minél tovább áll, annál jobb.

Mandula tej

Százhuszonöt gram édes mandulát kevés vízzel igen finomra megtörök, egy liter forró vízzel, forrás szerinti cukorral 15 percig keverem az asztalon, azután tölcserbe tett

asztalkendőn át üvegbe szűröm és jégre teszem. Nem áll el 24 óránál tovább.

Májusi ber

Egy nagy csomó jól megmosott szagos mügét (waldmeister) négyliteres üvegbe teszünk, igen vékonyra vágott citromszeleteket teszünk rá, leöntjük forrón fél liter vörösborral, melyben 20 deka cukrot főztünk fel. Bedugaszoljuk az üveget és egy óráig hagyjuk állni, azután ráöntünk két és fél liter vörösbort, bedugaszolva hideg helyen hagyjuk állni 24 óráig. Uána tölcserbe tett fehér ruhán üvegekbe szűrjük, jégre tesszük és hidegen fogyasztjuk.

Meggylikőr

Másfél kiló meggynek leszeditük a szárát, bőszerű üvegbe rakjuk, leöntjük felkiló porcukorból és fél liter vízből, egy szál vaniliával főzött langyos szirappal és háromnegyed liter 96 százalékos alkohollal. Bedugaszoljuk és 12–20 napig a napon érleljük, azután fél literes üvegekbe öntjük, dugaszoljuk, szurkoljuk és hűvös helyen hagyjuk állni legalább 3 hónapig, mielőtt fogyasztani kezdjük. Minél tovább áll, annál jobb.

Mandarin likőr

12 darab hámozott mandarint mag nélkül karikákra, 4-nek a héját pedig egész vékonyan levágva a fehér résziről, kisebb uborkás üvegbe teszek, leöntöm fél liter 96 százalékos alkohollal, légmentesen lekötöm és így hagyom állni egy hétig, azután szűrőpapíron leszűröm. Fél kiló cukrot negyed liter vízzel szálasra főzök. Negyed liter cukrot aranybarnára pirítok felengedem 3 deci meleg vízzel, összekeverem a szálasra főtt cukorral és langyosan, a mandarinról leszűrt alkohollal, fél literes üvegekbe öntöm, dugaszolom, szurkolom és 3 hónap múlva kezdem csak fogyasztani. Minél tovább áll, annál finomabb. Az alkoholos mandarinból éppen úgy készíthetünk salátát, mint a narancsból szokás.

Narancs-bowle

6 darab teljesen, a fehér héjától is jól megtisztított narancsot és egy kisebbajta citromot karikákra vágunk, a magokat kiszedjük, tűzálló tálba rakjuk, jól meglocsoljuk rummal és meggyújtjuk. Mikor a rum elégett és a lángok elaludtak, a gyümölcsszeleteket azzal a lével, amit engedtek, a bőléstál fenekére tesszük, megszórjuk 20 deka vanília porcukorral és lefedve így hagyjuk állni egy óráig. Ekkor ráöntünk egy liter tállyai vagy tolcsvai erős fehér bort, 2 pohár barackpálinkát és beleszórunk 20—25 szem kimagozott rumos meggyet. Egy két órára jégreállítjuk és közvetlenül tálalás előtt egy üveg pezsgőt öntünk hozzá. A bőlés poharakba szűrjük, úgy hogy minden pohárba jusson egy két szem rumos meggy és egy szelet narancs.

Narancs likőr

12—15 darab, szép, nagy, érett, sötétsárga narancsnak a héját vékonyra lehámozzuk úgy, hogy lehetőleg semmire maradjon rajta a fehér részből. Egy másfél literes üvegbe tesszük a narancshéjat, ráöntünk 1 liter 96 százalékos alkoholt és jól bedugaszolva úgy hagyjuk állni 8 napig. A 9. napon 6 deci vízben felfőzünk 10 deka cukrot, a nabját leszedjük és a tiszta cukros vizet langyosan hozzáöntjük az alkoholos narancshéjhoz. Újból jól bedugaszoljuk és most már négy hétig hagyjuk így állni. A négy hét elteltével leszűrjük egy 2 literes üvegbe a narancshéjról és bedugaszoljuk. 6 deci vízben felfőzünk 10 deka porcukrot, lehábozzuk, melegen ráöntjük a másfél literes üvegben maradt narancshéjra és így hagyjuk állni 8 napig, miközben naponta felrázzuk. Akkor leszűrjük az egészet a 2 literes üvegbe, melyben jól bedugaszolva, 14 napig hagyjuk emésztődni, azután fél literes üvegekbe filtráljuk szűrőpapiíron át a likőrt és jól bedugaszolva lepecsételjük, vagy szurkoljuk a dugót. Minél tovább áll, annál jobb.

Narancs esszencia

1 literes üvegbe öntünk félliter 96 százalékos alkoholt. Mikor narancsot eszünk, vékonyan lehamozzuk a héját külön tányérra és esetről esetre beletesszük az alkoholba, míg az üveg egészen megtelik. Nagyon vigyázzunk, hogy a narancshéjon semmi se maradjon a fehér részből. Tészták ízesítésére és díszítésére évekig eláll így keményen, üdén a narancshéj. A rajta lévő alkohollal pedig kellemes aromát adhatunk a krémekbe, ízekbe, mázakba, tortákba, ha néhány cseppet veszünk belőle. Csak két hónap múlva kezdetjük használni. Addig légmentesen kell tartanunk, valamint minden alkalommal, ha veszünk belőle, ugyan úgy kell bekötünk vagy dugaszolnunk.

Punch

Ötregyed liter lobogva fővő vízbe vetek 2 csapott evőkanálnyi teát, azután 2 perc múlva porcellántálba szűröm. Egy másik porcellán edényben 8 tojássárgát, 5 csapott evőkanálnyi cukrot, 4 kockacukron ledörzsölt citromhéját és 1 citrom levét 20 percig habarom. Az utolsó öt percben hozzáöntöm vékony sugárban a teát, rumot. Ez a tömeg csak félig töltse meg a tálat. Szüntelen erős habarás közt addig főzöm, míg a habja az edény széléig emelkedik. Asztalra téve, 1 deci erős rumot öntök belé és rögtön megtöltöm vele a puncsos tálat, megöntözöm a tetejét 3 evőkanál rummal és azt meggyújtva adom asztalra a tálat.

Punch à la glace

56 deka cukrot és 6 deci vizet addig főzök, míg 6 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 az utolsó percre, azután talpas poharakban töltve tálalom.

Orosz jegelt punch

Hat tojássárgát 25 deka vaniliás porcukorral elhabarok, csipetnyi fahéjat, fél reszelt szerecsendiót adok hozzá, utána 4 deci cognacot, majd fél liter tejszínt és az egészet jégen habverővel 15 percig felferem és talpas poharakban adagolva, azonnal tálalom.

Ribizkebor (Dr. Windisch Rikárd professzor receptje)

Hogyha szépszínű, kellő erősségű és egyúttal édesízü ribizkebort óhajtunk készíteni, járjunk el az alábbiak szerint: 5 kiló ribizkéhez szükségünk van 5 kiló cukorra és 11 liter vízre. Ez a mennyiség majdnem 16 liter kész, palackra fejtett bort szolgáltat.

Használhatunk vörös-, de fehérszínű ribizkét is. Keverten is feldolgozhatók. Az új fekete ribizke sajátos ízű, zamatát nem mindenki kedveli. Ha ilyet is fel akarunk dolgozni, legfőlőbb 25 százalékig terjedő mennyiségben használjuk. Ez a bornak nagyon szép színt ad.

Tökéletesen megérett, hibátlan, egészséges, ág. levél-, és penészmentes gyümölcs használtassék borkészítésre. Ha kisebb mennyiségű ribizkebort készítünk és nincsen más sajtoló berendezésünk, mint a háztartási kézi gyümölcsprés, bogyózzuk le feldolgozás előtt a gyümölcsöt. Ez a lényerést és a további feldolgozást, valamint a kisajtolást is igen könnyíti.

Lemérünk tehát 5 kiló ribizkét. Lebogyózzuk. Cserép- vagy hibátlan zománcú, kellő nagyságú tálban — Weidling — vagy tiszta fakádban összegyömöszöljük. Az összezúzott ribizkét inkább hűvösebb, mint melegebb helyen, így két-négy napig állni hagyjuk.

Minthogy a magvak és a héjjak — törköly — állás közben a folyadék felszínére emelkednek, naponta többször, tiszta fakanállal keverjük a folyadék felszíne alá.

A jelzett idő eltelte után különítjük el a lé tisztáját. A törkölyt amennyire lehetséges, préseljük ki jól. Azután kézzel morzsoljuk szét, öntsük rá 4 liter vizet és hagyjuk egy félóra hosszáig állni. Ezután a levét leszűrjük, a maradékot pedig kipréseljük. A viaszamaradt törkölyvel ugyan-

úgy bánunk el, mint megelőzőleg és fél óra elteltével ismét szűrjük le a lé tisztáját és a maradékot jól sajtoljuk ki.

A jól kisajtolt friss törkölyt kecske, házinyl, sertés szívesen elfogyasztja.

Most 3 liter vízben melegítve, feloldunk 3 kiló kristálycukrot. Amikor a cukoroldat körülbelül 20 fok Celsiusra lehült, hozzákeverjük a kapott vizes ribizkelevet és evvel jól és egyenletesen összekeverjük.

Szobai hőmérsékletnél ez a vízzel hígított és megcukrozott ribizkelé hamarosan szeszes erjedésnek indul. Az erjesztéshez használnunk előzetesen jól kimosott, tehát kénezetlen fahordót, de szűk vagy szélesszájú üvegekben is kiereszthető. Ha az erjesztés üvegekben történik, ezeket vászonruhával lazán kössük le. Sem a hordót, sem az üveget színültig megtölteni és teljesen lezárni nem szabad.

Körülbelül két hét alatt a cukor elerjed. Ez arról ismerhető fel, hogy a folyadék már nem habzik és állás közben tisztulni kezd. Különösen üvegben erjedő ribizkemust magatartása figyelhető meg jól.

Ha állandóan 20 fok Celsius körüli hőmérsékletnél erjedhetett a ribizkemust, majdnem biztosra vehető, hogy 14 nap alatt a cukor tökéletesen elerjedt.

Ekkor adjuk az úborhoz a még fennmaradt 2 kiló kristálycukrot és ennek feloldását kevergetéssel vagy rázogatóssal segítjük elő. Az egyenletesen jól összekevert, most már kész ribizkebort színültig megtöltött, lehetőleg magaa üvegben hűvös helyen ülleptetjük pár napig. Ezután szűrőpapiroson filtráljuk le a bort tisztáját s a szűrletet azonnal fejtük tiszta üvegekbe. Ezeket hibátlan, lehetőleg új dugaszokkal zárjuk le és fekvő helyzetben rakjuk el a pincében. Szurokkal a dugaszokat bevonni nem szükséges.

A papirosos való filtrálás elég hosszadalmas, türelmet igénylő művelet. De ezt megtéve, így nyerünk fényes tüköröző bort amely minthogy hamarosan palackoztuk, nem veszíti el olyan hamar gyümölcsbor jellegét. A nagy üveg alján volt üledék filtrálása különösen sokaig tart. Itt külön türelmi adagra van szükség.

Nagyobb mennyiségű. 50—100 liter ribizkemust kieresztése hordókban történhetik és az erjedés befejezte után tiszta hordoba fejtük a bort tisztáját és színültig felt

hordóban ugyanúgy kezeljük, mint ahogy a szőlőből készült bort szokás kezelni.

Vadrózsabogyó bor

Öt kiló vadrózsabogyót (hecserli) megtisztítunk úgy, hogy a kis fekete hegyét és szárát levágjuk; jól megmossuk és 4 darab ötliteres uborkásüvegbe egyenletesen elosztjuk. 12 liter vízben felforralunk 5 vagy 6 kiló cukrot, a szerint, hogy édesebben szeretjük, vagy sem és amikor már langyosra hűlt, mindegyik üvegbe egyenletesen elosztva, a bogyókra töltjük és vászonnal lekötve, napos vagy más langyos helyen tartjuk 2 hétig, eleinte mindig fel felrázogatva. Két hét múlva nyugton hagyjuk, de még mindig csak vászonnal lekötve. Így marad két hónapig, ekkor hólyag-papírral kötjük le, de tovább is így hagyjuk állni még két hónapig, mert 4 hónapig kell neki erjedni és tisztulni. Ha már minden szem bogyó leszállt az üveg fenekére, akkor a bor már tiszta és filtráló papíron merőkanalanként átszűrhető a literes üvegekbe, melyeket szorosan bedugaszolunk. Igen kevés zavaros alja marad csak a bornak a bogyókon. Ezt ugyanúgy töltjük föl, mint első ízben és mikor 4 hónap múlva a második feltöltést is leszűrjük, harmadszor is megismételjük ezt az eljárást, úgyhogy ezekről a bogyókról háromszor szüretelünk és éppen egy évig tart a bogyókból készült borágó. Szeptemberben vagy októberben kell venni a bogyót, mikor teljesen érett, de ne legyen nagyon lágy. Ha kevesebbet akarunk készíteni ez az arány: 5 literes üvegbe 1 és egynegyed kiló bogyó 3 liter víz, 1 kiló cukor. Az üvegeket feltöltjük október, február és júniusban, a bort leszűrjük róla januárban, májusban és szeptemberben. Következő évre új bogyót veszünk, ősszel. Kitűnő ízű, a tokaji aszúra emlékeztető egészséges ital, különösen ha pár hétig áll bedugaszolva.

Vindobona

Fél liter jó fehér borban főzünk 15 kockacukrot, szegfűszeget fánéjat, citrom és narancshéjat. Mikor kibűlt, leszűrjük, összekeverjük egy liter sötét, jóminőségű leszűrt

teával és kapcsos üvegbe zárva, jég közé állítjuk legalább egy órára. Aki édesen szereti, több cukrot főz bele. Utána cukrozni nem jó.

Vörösbor likőr

Egy liter jó vörösborban felforralunk 80 dkg kockacukrot. Mikor kihűlt, hozzáadunk fél liter jó konyakot és két deci tiszta alkoholt. Jól fentrázzuk, üvegben légmentesen ledugaszoljuk és legalább 2 hónapig hagyjuk állni, mielőtt fogyasztani kezdjük.

Vanília likőr

Egy liter vizet, 60 deka cukrot és 2 szál vaniliát addig főzünk, míg a belemártott kanál szálát ereszt, mikor kivesszük a szirupból. Kihűtjük és hozzakeverünk 3 deci 95 százalékos alkoholt és annyi alkormös oldatot, hogy piros legyen. A vaniliát kidobva belőle, üvegbe szűrjük, dugaszoljuk, szurkoljuk és legalább 3 hónapig hagyjuk így állni, mielőtt fogyasztani kezdjük.

Whip

I. Fél liter bort felforralunk 5 dkg cukrozott narancshéjjal, fahéjjal, 2 szem szegfűszeggel. Míg ez fő, addig egy táliban elkavarunk 18 dkg cukrot, 3 egész tojást, egy citrom levét és lereszelt héjat s a forró bort folytonos keverés közt hozzáöntjük, — utána az egészet szalvétán átszűrjük — és melegített pohárakba öntjük. Két deci tejszínből és 8 dkg cukorból habot verünk, minden pohárra teszünk egy keveset és a tetejébe egy-egy szem kandirozott cseresznyét teszünk.

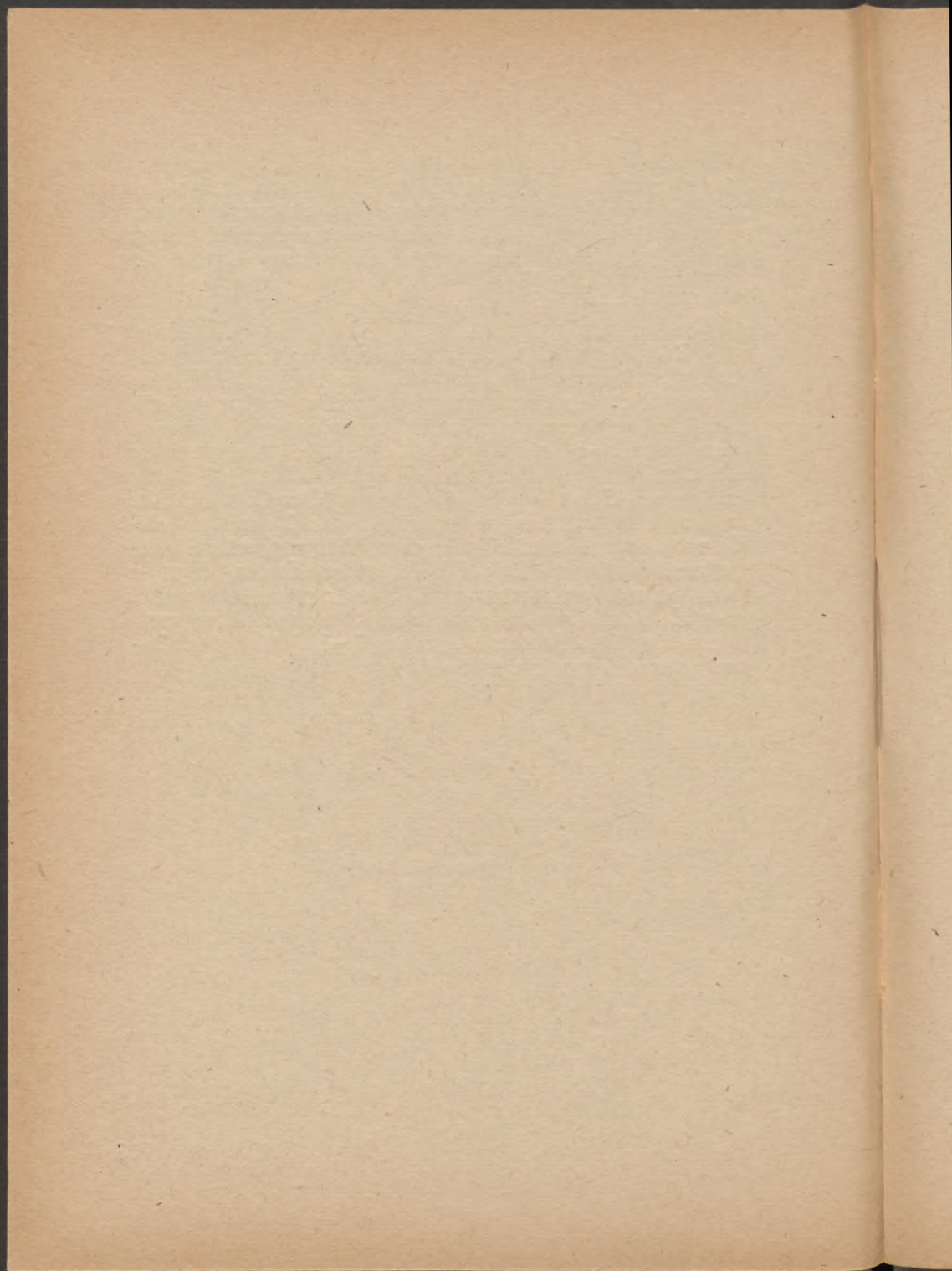
II. Egy liter fehérbort, egy citromhéján ledörzsölt 12 dkg cukrot, 1 gr egész fahéjat, egy citrom levét és 3 tojás sárgáját jól elhabarjuk habverővel és tűzőn addig verjük, míg emelkedni kezd. Ekkor előre megmelegített bőlés táliba, vagy poharakba töltjük, mert egészen melegen kell asztalra adni. A fahéjat találáskor kidobjuk belőle.

III. Három egész tojást felverni, mintha habot ver-

ménk, 18 deka cukrot hozzákavarni és tovább verni, egy liter könnyű fehérbort hozzátölteni, egy darab egész fahéj jön bele és óvatosan citromlevet öntünk hozzá folytonos verés közt (habverővel) gőz felett kavarva nem túl vastagra főzzük. A citromlé mennyisége a bor savanyúságától függ.

Yoghurt

Bolgár eredetű tejkészítmény. Fél liter tejet felforralok, azután lehűtöm annyira, hogy 45 fokos legyen és folytonos kaválás közt egy evőkanálnyi maradék yoghurtot öntök hozzá és vagy termoszba öntöm, vagy langyos sütőbe teszem mert 2—3 órán keresztül egyenletes melegben kell állnia, miután fontos, hogy a hőfoka ezalatt az idő alatt ne szálljon se 45 fok fölé, se 45 fok alá. Mikor kész, jól összeszerázzuk és hideg helyre tesszük. Jégén 2 napig is eláll. Mikor először készítjük, gyógyszerertárból yoghurt-port vagy yoghurt tablettát veszünk a készítéséhez. Fontos, hogy ez az alkotóanyag friss legyen, különben nagyon lassan alvad meg. Ha nem olyan betegnek készül, akinek tiltva van a tejszín úgy igen finomná teszi, ha 7—8 deci tejhez 2—3 deci tejszint keverünk a készítéskor.



KÜLÖNFÉLÉK

A sonka levének és kövérjének felhasználása

1. A főtt sonka szalonnáját felhasználhatjuk paprikázva tizórsaira kenyérrel, azután borjú és marbhasok spékélésére, fogolypecsenye beborítására, szeletekben kisütve főzelékekre feltétnek. 2. A füstölthúsok megfagyasztott levéről leszediük egy darabban a megfagyott zsírt és kisütünk belőle minden vizet. 3. A zsírtalan lében igen jóízű köménymag-, bab-, borsó-, lencselevest és — a köményt kivéve — főzelékeket főzhetünk, valamint savanyú-, vagy kelkáposztát, lehrérpát. Ezeket azután a füstöltléről leszedett zsírral rántjuk be.

A húslevesben főtt leveszöldséget

apró négyszögekre vágjuk, 2 savanyúheringet elkaparunk kis fej hagymát karikákra vágunk és 2 dro almát megtisztítva szintén apró négyszögekre vágunk. Mindezt a lővetkező saláta-lébe tesszük bele: 1 deci tejfölbe egy jó kávéskanál mustárt és cukrot belekeverünk, gyengén ecetes vízzel felengedjük, ebbe beletesszük a fölaprított zöldséget, heringet, almát és este vacsorára vajas kenyérrel tálaljuk.

A tárkonyról

Nem tudom eléggé ajánlani, hogy okvetlenül szerezenek be tárkonyt. Itt nálunk csak rövid idő óta használják, de akik megpróbálták felhasználni, sohase hagyják el. Tulajdonképen erdélyi specialitás ez a kellemes aromájú, hardlevelű zöld bokor, de a franciák is régen forgalomba

hozták estragon elnevezés alatt. Minden savanyú ételbe, becsínáltakba, salátákba, uborka közé, remoulard mártásba önállóan és mint tárkonyos ecet, igen finom, pikáns ízt visz bele; a főtt marhahúshoz pedig különösen jó a tárkony-mártás, amit éppen úgy készítünk el, mint a kaporszószt. Nyáron frissen, télen ecetben eltéve, nagyon változatossá teheti az ételrendjüket. Akinek kertje van, természetesen 2–3 bokrot. Mindig utána lehet vágni és élénk növény. Aki pedig nem termelheti vegyen. Nálunk a központi vásárcsarnokban június 1-től szeptember 1-ig árulják a fűves aszszonyok.

Kevert jam vadhúsok mellé

Vadhoz, bélszínhez a következő kevert jamet adhatjuk 1 evőkanál ribizlijamet vagy áfonyát, 1 evőkanál cseresznye, vagy meggyjamet összekeverünk 2 teáskanálnyi mustárral. Jól el kell keverni és külön tálni a hús mellé.

Aszpik készítése

1. Két borítulábat, amin rajta van a bőr, szépen megtisztítva megfőzök 1 és fél liter vízben egy vöröshagyma, egy szál sargarepa, 15 szem egész bors hozzáadásával. Addig főzöm, míg felére lefő. Kihűtöm leszedem teljesen a zsírt, 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 formát kezd. Akkor lefedem és lassú forrással főzöm, miközben 10 percenként szűrőkanállal leszedem többször a habját, míg tiszta lesz. Ezután 10 percig pihentetem az asztalon. Egy szitát nagy porcellántálba állítok, lefedem egy szalvétával és az aszpikot merőkanalanként átszűröm rajta, vigyázva, hogy az edény alján lévő zavaros, leülepedett rész bele ne kerüljön. Az átszűrt aszpikot kis sóval és fél citromlével ízesítem, azután megfagyasztom. Ha piros aszpikot akarok, úgy alkörmősszel megfestem. Ez az aszpik kevés pénzbe és sok munkába kerül.

2 Ez viszont drágább, de jobb és nem kell annyit pancsolni vele. Egy falun lakó barátom tanított meg rá és

én csak így csinálnám. miután mind a kettőt kipróbáltam, mielőtt Önöknek átadnám. Nekünk, városi asszonyoknak nem érdemes készíteni, mert az a pár fillér megtakarítás nem éri meg a sok időt, amit elpocsékolunk vele. Egy liter jó erős húslevest főzünk marhahúsból, vagy tyúkból. A levesből egy litert leszűrünk, megfagyaszttjuk, hogy a zsírt egy kemény, fagyott darabban levehessük róla. A levesbe fél citrom levét csavarjuk, felmelegítjük és 4 lap fehér vagy piros gelatint olvasztunk fel benne, aszerint, hogy milyen színtű aszpikot akarunk és emailírozott formában megfagyaszttjuk.

Apró tanácsok környékbeli nyaraló tulajdonosoknak

Mindannyian, akiknek van, vagy volt nyaralójuk, tudjuk, hogy van a vendégeknek egy fajtája, amely este hét órakor állít be családotól, főleg vasárnap, mikor a szelvényeknek kimenője van, azzal a kijelentéssel, hogy ne zavartassuk magunkat, mert ők a 10 órai vonattal, villamossal, siklóval, vagy repülőgéppel úgyis mennek. Ez azt jelenti, hogy másfél óra alatt vacsorát kell előteremtetni 4-5-6 embernek. Ez az idő éppen elég arra, hogy megtisztítsuk 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 uborkás üvegekben álltak a gyurt csusza, metélt-, kocka és különböző levestészták. Sőt volt egy nagy fazék, amiben sertésszeletek voltak megsütve, zsír közé eltéve 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.

Apró tudnivalók

1. Ha frissen sült szeleteket készítettünk (marha, borjú, sertés) akár rántva, akár natúr, hagyjuk a kisütés előtt

2—3 óráig mély tában állni egymásra rakva úgy, hogy minden szelet között egy réteg legyen vöröshagymakarikából, zöldpetrezselyemszálakból és néhány szem egész borsból. Mindezt persze gordosan leszedjük a húsról, mielőtt sűtjük. Sózni csak közvetlenül a sütés előtt szabad.

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

3. Sült baromliba, a nyár folyamán, egy kis csokrot helyezünk a hasüregbe, mely áll egy szál majorannából, 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 tálat csokába, vagy spenótba. Igen jóízű lesz.

5. A réntott csirkének mindig lehúszom a bőrét és úgy panírozom. Egy párisi aszonykától 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 vajassenyeret, amire jamet. vagy mézet kenek és minden salátába teszlek egy kis cukrot. A túlédes émelegős a túlédeset viszont enyhíteni kell. És ez nem csak az ételekre vonatkozik, — *figyéljétek el.*

7. Rantáshoz mindig sima lisztet használjunk.

8. Ha babot főzünk, előtte való este beáztatjuk hideg vízbe, melyben teáskanálnyi szodabikarbonát kevertünk.

9. Mikor gombócot, vagy galuskát főzünk, előbb egy próbagombócot kifőzünk. Ha sűrűfől, liszttel, vagy morzsával pótoljuk, ha kemény, kis vizet, vagy tejet adunk hozzá.

10. A velős csontban lévő velőt mindkét végén be-sózzuk, mielőtt főzni kezdjük. Így nem fől ki a csontból.

Boracet gyümölcsből

Május elején kezdjük megcsinálni az ecetágyat, de az első ecetet szeptember végén, vagy október elején öntjük le róla. (Még eltehetjük benne az ecetes uborkát, paprikát stb. télire). Az ecetágyat egyszer csináljuk meg, az évekig eltart, csak mindig fel kell önteni annyi borral, amennyi ecetet leszűrünk róla. 8 literes uborkásüvegbe teszünk 10 deka tisztított mazsolát, 10 deka száráról leszedett malaga-szőlőt, egy marék gondosan szemelt és megmosott lencsét, egy deci mézet és ráöntünk 2 liter tiszta, nem páncsolt fehér asztali bort, azután lekötjük egy fehér vászonruhával, hogy a por ne lepje, de levegő járja. Ez az alap. Kiteszük a napra, 12—14 napig. Forrni fog, zavaros lesz, nem baj. Majd kitisztul. Azután betesszük a kamrába, vagy konyhába, de ne hideg helyre. No már most, aszerint, ahogy a sora jön, minden gyümölcsből teszünk bele egy-egy marékkal szár nélkül, de maggal cseresznyét, meggyet. Mikor lekvárfőzés van, vagy szörpöt főzünk, akkor nem a friss gyümölcsből, hanem egy egy evőkanállal a szitán, vagy szűrőkenőn maradt gyümölcsmaradékból teszünk. Így hagyjuk állni augusztus 25-ig. Akkor jól felkeverjük az egészet és teletöltjük tiszta fehér borral, aniben egy deci mézet kevertünk el. Megint kiteszük 8 napig a napra, azután bevisszük a nem hűvös konyhába, vagy kamrába, fehér ruhával lekötve. Most aztán ne bolygassuk, hogy szépen leülepedjék és tisztuljon. Szeptember végén merőkanállal tölcserbe tett tiszta ruhán át literes üvegekbe szűrjük, az ecetágyat pedig amelyen körülbelül 2 liter ecetet hagytunk, feltöltjük tetszésszerűen mennyiségben borral és addig hagyjuk ecetesedni, míg az ecetünk el nem fogy.

Hízott liba felhasználásának módja

A liba combjait és hátulját a bőrével együtt előbb puhára pároljuk, azután ropogósra megsütjük. Parolt piroskáposztával jó. Az aprólékját, szárnyát, zúzáját leveszöldséggel megfőzzük és ludaskását készítünk belőle, vagy mártással tálaljuk és a levesét finommetélttel. A mellét — megnyúzva — vadasan vagy faszírozva készítjük el, a nya-

kát pedig töltve (l. o.) A mája sülve, párolva, vagy piritótként egyformán finom, valamint a tepertője is, ami fennmarad, mikor a liba húsát és a melléről lehízott bőrt kisűtjük. Végül a kiolvasztott zsír a zsíron kívül a libacombból kisűt pecsenyészirt is kitűnően felhasználhatjuk, kenyérre keve vagy húsában sült burgonyához, piritóshoz és langoshoz.

Kölni víz

Szerintem az is háztartási tennivaló, hogy az ember a nagy kánikulában ne csak belsőleg, hanem külsőleg is gondoskodjék frissítőről a maga és hozzátartozói számára. Készítsék el pontosan így és meglátják, nem lehet megcúbbosítani a három, négyszer olyan drága Mircia Farcia kölniviztől, ami a leghíresebb valamennyi közt. 20 gramos üvegben összegyűjtjük a következő olajokat:

- 4 gr citromolaj,
- 2 gr Petitgrainolaj
- 2 gr Bergamotte olaj,
- 2 gr levendulaolaj,
- 2 gr Rozmaringolaj,
- 1 gr Neroli olaj.

Jól összekeverjük és beleöntjük 1 liter 96 fokos alkoholba. Jól dugaszoljuk és 28 napig érni hagyjuk, mialatt naponként kétszer felrázzuk. A 28 nap elteltével szűrőpapíron átszűrjük 2 decis üvegekbe, dugaszoljuk igen szorosan és a dugaszolást cellophannal lekötjük, hogy teljesen légmentes maradjon. Minél tovább áll, annál finomabb lesz. Az első üveget 14 nap múlva bonthatjuk fel. Azért kell több kis üveget önteni mert a sok nyitogatással veszít az illatából és az is baj, hogy mikor az üveg nagyobbik része már üresen áll, az illó olajok aromája az üres részből minden dugónyitáskor elszáll. Ajánlatos mielőtt az utolsó 2 decis üveget felbontjuk, már készíteni a következő litert, hogy ideje legyen jól átérni.

Kihűnő borecet (Tasnády Ilma receptje)

14 deka malagaszőlőt magostól, 14 dekát mag nélkül, 21 deka mazsolát bele eszek egy bőszájú 10 literes üvegbe. Erre öntök 8 deci jó borecetet és golyccsal bekötve az üveget így hagyom állni egy hónapig. Ekkor ráöntök 16 deci melegített, de nem forró bort, amiben fél tejmerőkanál mézet kevertem el. Ismét lekötöm és egy hónapig hagyom állni; akkor annyi tiszta, *nem vizezett* bort öntök rá, hogy az üveg tele legyen. Golyccsal lekötöm az üveg száját, úgy mint eddig is tettem és 2 hónapig hagyom állni. Most egy tölcserbe vékony vászonruhát teszek és merőkanallal szedve, — hogy fel ne zavarodjék az ecetágy — literes üvegekbe öntöm a finom ecetet. Ami a golycon marad, azt visszateszem a nagy üvegben maradt ecetágyhoz, visszaöntöm rá az utoljára leszűrt egy liter ecetet, ami rendszeren zavaros szokott lenni és az üveget teletöltöm negint melegített borral, amiben egy kis mézet kevertem el. A leszűrt ecetet miután az üvegeket bedugaszoltam, használni kezdem. Mire elfogy, már kész az új ecet. Ezt az eljárást ismételhetem, ahányszor csak szükség van rá. Természetesen csak első alkalommal tart 4 hónapig az érés, míg az ecetágy beérik, azontúl már hamarabb megy. Az az üveg, amiben az ecetágy van, sohase álljon üresen és mindig golyccsal legyen bekötve, nem pedig dugaszolva. Magát az ecetágyat évekig használhatjuk.

Libateperiő kisütése

A hízott liba lenyúzott bőrét négyujnyi kockákra vágjuk és a bőr belső részét 3—4 szer bevagdaljuk vigyázva, hogy a bőr külső részét át ne vágjuk. Beletesszük egy vastabasba és annyi vizet öntünk rá, hogy éppen csak ellepje. Fedetlen lángon, lefödött lábasban paroljuk fél óráig, azután hozzátéve a felvagdalt hájat, fedett lángon fedetlen lábasban sűrűjük tovább, míg pirosodni kezd és a zsírja teljesen tiszta. Ekkor az asztalra tesszük és egyik kezünkben a fedőt tartva egy evőkanálnyit tejet öntünk a forró zsírba, *hirtelen lefödjük* a fedővel, hogy li ne fusson és addig szorítjuk rá a fedőt, míg a sísítergés tart. Lyukak

lapáttal kiszedjük a teperiőt és még forrón, szitált sóval megsórozzuk.

Libamáj eltevése

A libatőpörtyű sütése (l o) előtt a májat is betesszük abba a lábaiba, ahol a tőpörtyű sül de a szív nélkül. Mire a tőpörtyű megpirult, a máj is megsült. A májat mély porcellántábla tészék, sőt szórunk rá és annyi zsírt öntünk a tábla, hogy legalább 3 ujnyival ellepje. Mikor a zsír már megolvadt rajta, beföldjük a tálat és az egészet jól kifagyasztjuk. Nyáron jég-zekrényben telen hideg helyen tartjuk. 2 Hónapig is eláll. Használatkor felolvasztjuk a zsírt és kivesszük belőle a májat.

Liliomolaj

Égési sebre a legbiztosabb szer. A fehér liliom fehér szirmait, amint kinyílt a virág, leszedjük a száráról kivesszük a porzóit, a leszedett fehér virágot beletesszük egy füvegbe lazán, míg megtelik. Akkor teletöltjük tiszta olajjal és bedugaszoljuk. Égési sebeket azonnal, anélkül, hogy a sebet víz érje, bekenjük ezzel az olajjal. Ha erősebb az égés, liliomolajos ruhát kötünk rá. Hatnatós fájdalomcsillapító és nem engedi felhólyagosodni az égés helyét.

Oeufs pochées (bevert tojások)

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 tojás belsejét, vigyázva, hogy a sárgája össze ne vegyüljön a fehérjével, kissé megsózzuk és beletesszük a lobogva forró levesbe vagy főzelekbe, 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.

Pástétom fűszer

Az alább felsorolt szárított fűszerfélék mindegyikéből 10 grammot kell venni: kakukkfű, szegfűbors, fehér bors, gyömbér, bazsalikom, szerecsendióvirág, szerecsendió, száriott citromhéj, babérlevél, tárkony, majoranna. Azonkívül 5–5 gram paprika és fekete bors. Mindezt finomra őrölni, átszitalni szőrszítán; azt ami fennmarad a szítán, újból megtörni míg az egész át van szítva. Üvegbe tenni, légmentesen jól bedugaszolni. Ebből a finom porból egy kiló ételhez 10 gramot szabad használni. Igen finom ízt ad pástétomnak, pációnak, salátáknak, mártásoknak. Kisebb háztartásoknál fele is elegendő, mert ha soká áll, veszít az aromájából.

Rekedtség vagy köhögés ellen

vegyenek egy nagy fekete retek, hámozzák és mossák meg, a belsejét vájják ki egészen a kalarábévéájával töltsék meg szorosan cínlis vagy kristálycukorral és helyezték egy pohárba. Egy órn múlva egészen tiszta, átlátszó, kellemes ízű folyadék kezd lecsapogni a retek aljáról a pohárba. Ebből félóránként egy kávéskanál hegyével vegyünk a szánkba és szopogassuk el. Nagymamám receptje és úgy nekem mint azoknak, akiknek ajánlottam, mindig használt köhögés és rekedtség ellen.

Téli almák kezelése

A téli almákat szellős, hűvös, nem sötét, fagymentes kamrában, száraz helyen, egymástól 2–3 cm távolságban kell tartani, hetenként 2–3 szor megfordítani és amint a legelsőbb romlást észleljük valamelyiken, azonnal eltávolítani a többi közül.

Tojások eltevése télre

Eltevésre legalkalmasabbak az aug. 15. és szept. 8. ika közötti tojások. Mikor még megvolt a kis birtokunk, én minden évben 2–300 tojást tettem el a „Garantol” nevű konzer-

válószer segítségével, amit használati utasítással együtt lehet kapni. Még február és március hónapokban is habot tudtam verni az így eltett tojások fehérjéből.

Tojásfőzés

I. *Lágytojás.* Lobogva forró vízbe tesszük a tojást lefedjük és 3 perc múlva kivesszük.

II. *Félkeménytojás.* A tojást lobogva forró vízbe tesszük, lefedjük, 4 perc múlva levesszük az edényt a tűzről, a tojást még egy percig hagyjuk a vízben, azután kivesszük belőle.

III. *Kemény tojást* 10 percig főzünk lobogva forró vízben.

Tyúkform

Ha csak húsból akarjuk a hasznát: orpingtont tenyésztesünk. Ha csak tojásra: paratlan a kopasznyakú és a leghorn. Erre a célra jó a törpe bantham is amelyik majd mindennap tojik, de igen aprokat. Jó középminőségű húsról és tojásra a magyar sárga és a kendermagos. Költségre 2—3 brahmaputra, amelyik gyakran és igen nyugodtan kotlik, de viszont nem jó vezető. Ha nem fektetünk súlyt a fajtisztaságra, jókeverékű ivadékokat kaphatunk orpington, kopasznyakú és cochinkínai kakasoktól. Banthamtyúkhoz azonban kell egy bantham-kakaa is.

Vodas páclé

Karikára vágott sárgarépa és petrezselyemgyökeret, vöröshagymát ízlés szerint ecetezett, sózott vízben, egészborssal, 5—6 babérlevellel, fel citrom vékonyan hámozott héjával és 1—2 szal tárkonnyal puhára főzünk, azután mindenesetől ráöntjük forrón a szépen megisztított, megmosott vodra. Lefedjük és így hagyjuk állni legalább 24 óráig, de hideg időben 3—4 napig is.

VENDEGLÁTÁS

Alkalmi étlapok

Újévi ebéd. Malacaprólékleves. Paradicsomba pochirosított tojás. Ropogósra sült kis malac. gesztenyés párolt, piros káposztával és uborkával, Dobostorta. Vegyes gyümölcs.

Nagyszombati vacsora. Csirke gelée. Meleg sonka sós-kával, parajjal és sonkalében főlt kemény tojással. Diós-mákos patkó. Gyümölcs.

Husvéti ebéd. Spárgaleves. Karfiolpudding. Rántott bárány, tejesmalattával és vajos kelbimbóköritzével. Maraschinokrém.

Pünkösti ebéd. Libaprólékleves. Libamáj, gombás risotto. Idei sült libapecsenye uborkasalátával. Parfait. Csereesznye.

Karácsonyi vacsora. Borleves. Gratinírozott süllőszeltek. Libamáj, gesztenyés, töltött pulyka orosz salátával és befőttel. Diós-mákos patkó. Sajt, giardinetto.

Ugyanakkor, éjfél után. Parfait, piskóta. Ananász szeletek.

Karácsonyi ebéd. Pulykaaprólékleves. Velőpudding. Vesepecsenye vegyes finom zöldségköritzével, farsangi fánk barackkízzel. Banánsaláta.

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

Ugyanakkor hajnalban. Káposztaleves füstöltkolbász karikákkal. Kocsonya, formában fagyasztva. Apró sütemény. Giardinetto.

Nyári uzsonna

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

Éjjel után

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

Hajnal felé

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

Gyerek zsúr

Habos kávé, vagy csokoládé, kuglóf, torta, befőtt.

Nagyobb ebédek

1. Ragoutleves. Karfiolpudding rántott velővel körítve. Kappanpecsenye vegyes salátával és befőttel. Punch- és gesztenyetorta. Vegyes gyümölcs. Camembert sajt. Feketekávé.

2. Szegedi halászlé. Túrós csusza. Töltöttkáposzta sült és főtt kolbásszal, sertés karajjal. Almásrétes. Gyümölcs. Feketekávé.

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

Nagyobb vacsorák

1. Hideg buillon csészékben. Paprikás harcsaszeletek. Idef liba uborkasalátával Csokoládékrém, mogoróparfait. Eper, cse-esznye Sajt.

2. Disznótoros vacsora: Kocsonya. Töltöttkáposzta kolbásszal, véres májas hurkával. Tőpörtyűs pogácsa. Keménymagos sertéskaraj cseles paprikával. Almás és túrós rétes.

3. Meleg buillon csészében Hideg tok vagy fogas tatár mártással. Borjúdió gombával és tejjel párolva, sonkás rizskörítéssel. Kartirolpudding. Kacsapecsenye francia salátával. Diótorta. Gyümölcs. Sajt.

4. Hideg nyúl-pástétom. Farsangi fánk Wellington-bélzín gombával, karottával és zöldborsóval körítve. Cumberlánd-mártás. Ananász parfait, Calvil alma Brie sajt.

Nagy buffet

Halkocsonya formába fagyaszttva. Hideg rostbeaf Fast-rozott libamell, majonézrel bevonva. Libamáj-pástétom. Nyúl-pástétom. Csirkegelée. Malackocsonya. Hering-saláta. Francia-saláta. Uborka. Torma. Olajos savanyúkáposzta. Kemény tojás. Csokoládé-, gesztenye-, Dobos- és Gizellatorta. Apró sütemény. Giardinetto.

Teához való hideg húsek

Bőrében sült libamell. Vaddisznó főzve. Pulyka gelantine. Fácánmell. Töltött libanyak. Roueni pulykamell. Libamáj-pástétom. Nyúl-pástétom. Füstölt májashurka. Szardel-lás húspástétom.

Villásreggeli

Sonka, szalámi, tormásvirslí, füstöltkolbász, száraz-kolbász, császárhús. Tojás pohárban, rántotta, puffadt tojás. Tőpörtyűs-, vagy vajaspogácsa. Lángos, cognac, pálinka, vagy sör.

Asztaldíszítés

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

1. Eljegyzési asztal. A koszorút dupla szivalakban formáljuk és teletűzdeljük piros virággal. A vázákba is piros virág jön.

2. Esküvői asztal. A zöld koszorút egybefonódó két karikagyűrűre formáljuk és teletűzdeljük fehér virággal. A vázákat fehér tülcsokrokkal 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 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 nevkártyát is.

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

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

ÉTLAPOK EGY ÉVRE

(365 NAPRA)

Január

HÉTFŐ:

Ebéd: Majorannás burgonyaleves; székelygulyás; mákosmetéit. *Vacsora:* Libamáj risotto reszelt pármaj sajttal, ecetes apró zöldparadicsom; narancs.

KEDD:

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

SZERDA:

Ebéd: Húsleves finom metélttel; főtt marhahús gombamártással, kartioli és pirított darakörítés; képviselőtánk. *Vacsora:* Pacolt libamell vadasan, makarónival; rumos banansaláta.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Májpüréleves; sajtpudding; vesepecsenye szeletekbe párolva, gombás rizsszel és zellersalátával; diósrétes tejsodóval. *Vacsora:* Tejszerű borjúpaprikás galuskával; hideg diósrétes.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú halikraleves; gombás töltött tojás; kapros túróslepény. *Vacsora:* Almás heringsaláta; héjában sült burgonya vajjal; libatepertő, betöltött, cakes, tea.

SZOMBAT:

Ebéd: Kaszásleves; töltött borjúszelet tejszerű ke-

bimbóval; rizsfelfűt. *Vacsora*: Vese velővel; uborka, burgonya; sajt és alma.

VASÁRNAP:

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

HÉTFŐ:

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

KEDD:

Ebéd: Zeller crémé leves; májas véres hurka párolt káposztával; kapros túróslapény. *Vacsora*: Borjúszelet burgonyával, rizzsal és szardellavajjal körítve; vegyes gyümölcs.

SZERDA:

Ebéd: Lebbencsleves; beefsteak tükörtóiással és kelvirággal körítve; vajás hidacsok. *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*: Karfiolpudding; kirántott szardínia; sós mandula, rumos meggy.

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Tárkonyos pulykaapróléklevés; *Oeufs pochés à la Polignac*; gesztenével töltött pulykapecsenye; befőtt; Dobostorta. *Vacsora:* Majonézzel bevont hideg marhanyelv, esetleg pulykamellel vegyesen; torta.

HÉTFŐ:

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

KEDD:

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

SZERDA:

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

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Savanyú malacprórlék leves; fekete gyökér vajjal és tejjel sütve; sült malac párolt pirospapostával; ördögpirula. *Vacsora:* Kaszinotójas; hideg malac ecetes paprikával; apró sütemények.

HÉTFŐ:

Ebéd: Barnacsontleves; majorannás kelkáposztafőzelék; főtt marhahús, paprikás hagymásleben felmelegítve; stiriai metélt. *Vacsora:* Makaróni nápolyi módon; retek, vaj.

KEDD:

Ebéd: Fekete gyökérleves; nyúlgerinc és comb vadassal, rizs pogácsával; diósmetélt. *Vacsora:* Karfiol, bechamel mártással; banán.

SZERDA:

Ebéd: Tarhonyaleves; borsóúré füstöltkolbásszal; tóthasluska (sztrapacska). *Vacsora:* Velősmelette, ecetes paprika; piritott mandula.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Burgonyaleves; töltöttkáposzta, sertéskaraj; tarsangi fánk. *Vacsora:* Vese velővel, tarhonya, cékla; sült gesztenye mézzel.

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Marhahúsleves, kockatésztával; palacsinta ra-

goutval töltve; gombás borjúsült, paradicsomos rizzzel és borösszilvával; gesztenvepüré tejhabbal. *Vacsora*: Hideg töltött-tojás; füstölt disznónyelv, tormával; csemege-tortácskák.

HÉTFŐ:

Ebéd: Sóskaleves, pirított kenyérkockákkal; borjú-pörkölt tarhonyával és ecetespaprikával; palacsinta ízzel. *Vacsora*: Töltött burgonya gombamártással; narancs.

KEDD:

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

SZERDA:

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

Február.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Malacaprólékaleves; feketegyökér hollandi módon; egészben sült kis malac, párolt vöröskáposztával; citromfelfűj. *Vacsora*: Rakottburgonya, vagdalt sonkával, vagy füstöltkolbászkarikákkal; birsalmasajt, pörkölt mandula.

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

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

HÉTFŐ:

Ebéd: Kartiolléves; savanyú burgonyafőzelék, vagdalt-hússal; csúsztatott palacsinta. *Vacsora:* Vese velővel, riza-körítés, uborka; gesztenye

KEDD:

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

SZERDA:

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

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

Ebéd: Sóskaleves, beleütött tojással; parafőzelék, 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 lúdzsírral.

VASÁRNAP:

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

HÉTFŐ:

Ebéd: Paradicsomleves csipe'kével; sertéskaraj egy besütve, teherrépafőzelékkel; krumplinudli diósukorral megszórvva. *Vacsora:* Ham and eggs; banan.

KEDD:

Ebéd: Borjúbecsinált; képviselőfánk. *Vacsora:* Kartiot pudding; alma, sajt.

SZERDA:

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

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Sóskafeves, pirított kenyérkockával; csirkepörkölt tarhonyával és ecetes paprikával; palacsinta ízzel. *Vacsora:* Zöldséggel főtt borjúnyelv ecetestormával; tejbe berizs, csokoládéval behintve.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú halleves; túrósgombóc. *Vacsora:* Töltötttojás, uborka; birsalmasajt, sósmandula pirítva.

SZOMBAT:

Ebéd: Húsleves reszelt tésztával; csontvelő pirított kenyérrel; főtt marhahús, kelbimbó és párolt finomzöldség körítéssel; szardellamártás; forgácsfánk. *Vacsora:* Húsleves csészében; pirított borjúmáj burgonyával és céklával; körített liptói túró, retek.

VASÁRNAP:

Ebéd: A'tört zellerleves; maccarons aux gratin; pácolt őzhús, gombás rizszel és afonyával; mandula parait. *Vacsora:* Malackocsonya; diós habcsók.

HÉTFŐ:

Ebéd: Káposztaleves, füstöltkolbászkarikákkal; bab-főzelék, párolt telsá szeletekkel; darásmetélt piritva. *Vacsora:* Tormás virsili; alma, sajt.

KEDD:

Ebéd: Burgonyaleves; maioránnás vetrece rizszel és uborkával; szagofelűjt, málnaízzel leöntve. *Vacsora:* Borjú-szeletben sült sonka, szardellavajjal; gesztenye, méz.

SZERDA:

Ebéd: St. Julien leves; véres májashurka, lencsefőzelékkel; farsangi fánk. *Vacsora:* Szalámi, vaj, keménytojás, retek; befőtt, amerikaiogyoró.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Lebbencsleves; töltött káposzta, füstöltkolbászsal; almásrétes. *Vacsora:* Kirántott borjúmáj, majonézes burgonyasaláta; szardellavaj.

PÉNTEK:

Ebéd: Bableves; kecsge citromos lében főve, u'burgonya vajas petrezselyemmel; puncstorta. *Vacsora:* Paraj, pufiadtojással; alma, sajt.

SZOMBAT:

Ebéd: Znphehelveves; párolt libacomb babsalátával; kapros túros. epény. *Vacsora:* Gomba tojással; alma.

VASÁRNAP:

Ebéd: St. Julien leves; húsos roulade; beefsteak tűrkörtöjással újborgonyával és Worcester mártással; bécspite *Vacsora:* Hideg borjúvelő, aszpikos tartármartásban; hónaposretek, krémsajt.

HÉTFŐ:

Ebéd: Paradicsomleves; borjúdió egybesütve, karfioltőzelek; makoscaik mézzel. *Vacsora:* Rakott burgonya; narancs.

KEDD:

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

SZERDA:

Ebéd: Sóska-leves; tejfölös borjúpörkés haluskával; dióspalacsinta. *Vacsora:* Sültszalonna, kenény tojás, uborka; habcsók.

Március.

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

Ebéd: Savanyú tojásleves; béránypörkés tarhonyával; almáslepény. *Vacsora:* Töltöttgalamb, fejesalátával; pattogatott kukorica mézzel.

VASÁRNAP:

Ebéd: Sóskafeves, borsótesztával; töltöttgomba: párisi filet rizskörítéssel és mustáros uborkával; habos roulade. *Vacsora:* Kaszinó tojás; mandulás karikák; krémsajt; retek.

HÉTFŐ:

Ebéd: Almaleves; Eszterházy rostélyos újbungonyával; túrósmetelt. *Vacsora:* Sonkás makaróni pudding; banán.

KEDD:

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

SZERDA:

Ebéd: Tyúkleves, bechuvel; főtt tyúk zsírban átpirítva, tejfölös karfiollal; káposztáskocka. *Vacsora:* Idei burgonya-paprikás, bécsi virstlivel; alma; pálpusztai sajt.

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú tojásleves; tejfölös kelbimbófőzelék; burgonyapüré; túróskifli. *Vacsora:* Haresaszeletek gratinírozva; ananászszeletek.

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Áttört karfiolleves; kacsaprólékból és mából rizotto; kacsesült gesztenyés párolt piroskáposztával; Sacher-torta. *Vacsora:* Hideg vagdalthús, majonézes burgonyasalátával; torta; narancs.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zableves (Quaker Oa's); borjúvesés, sóska-főzelékkal; makoscsik. *Vacsora:* Omelette aux fines herbes; dió mézzel.

KEDD:

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

SZERDA:

Ebéd: Gulyásleves; túrócsusza. *Vacsora:* Savanyútüdő gombóccal; körözött lipthói, retek szeletelve.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Majoránás burgonyaleves; székelygulyás; lek-városbukta. *Vacsora:* Velős hachéval töltött vajastésza; narancssaláta.

PÉNTEK:

Ebéd: Fekete gyökérleves; Branzino Rossini módra; görhe. *Vacsora:* Conserv tengeri rák majonézzel; töltött gomba; krémsajt.

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Francia ökoroszátleves; kocsonyázott májpástétom; Wellington-bélszín vegyes köritéssel és Worcester-

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; meggyoróscaók.

SZERDA:

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

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Tejfölös bableves malackörömmel; beefsteak tűkörtőjással és gombásrizzsel; diósrétes. *Vacsora*: Majonézes csirke; cukrozott gyümölcs; rumos piskóta.

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

Ebéd: Sárgarépa-leves; fehérpecsenye rizzsel és céklával; almáspite. *Vacsora*: Makaróni pudding; aszalt-azülv párolva.

VASÁRNAP:

Ebéd: Bírányleves savanyúan; sajtosfelfűjt; poulard gombával párolva, vegyes saláta; diótorta. *Vacsora*: Hideg töltötttojás; sonka aszpikkal és tormával; narancs gele.

HÉTFŐ:

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

KEDD:

Ebéd: Almaleves; bőrében sült vagdalt libamell, bab-salátával; csokoládétekercs. *Vacsora:* Karfiol-filet; betöltött cakes.

SZERDA:

Ebéd: Húsleves libacsontból és hátából, csigatésztával; töltött libabús, szardellamártással, burgonyaterccsel; pirított darásmetélt. *Vacsora:* Matrózhús, rizs, ecetesparadicsom; déligyümölcs.

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

Ebéd: Sóskafeves, beletöltött tojással; *fil'ótekercs gombával és kapris vajmártással; diókrém. *Vacsora:* Homardínes; tésztában sült szardínia; párolt szilva.

SZOMBAT:

Ebéd: Tárkonyos borjúfejeves; sonkás burgonyapuding; alma-pite. *Vacsora:* Borjúvelő tojással, uborka, vajos burgonya; hamozott sültgesztenye, rumos málnaízzel leöntve.

Április.

VASÁRNAS:

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

HÉTFŐ:

Ebéd: Paradicsomleves; töltött borítaszeggy; sült kel, vajasmorzsával; talkedli ízzel. *Vacsora:* Füstölt disznónyelv, saskával; banán.

KEDD:

Ebéd: Borsópüréleves, sült borsótésztával; felsál, szeletekben sütve, olajos, köményes, nyers savanyúkáposztával; talkedli. *Vacsora:* Velő croquette, cékla; Pírtott meggyoró, rumosmeggy.

SZERDA:

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

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Tárkányos bárányleves; spenótpuding; kaposztásrétes. *Vacsora:* Sonkas croquette; alma, aszt.

PÉNTEK:

Ebéd: Szegedi halászlé; túrócsusza. *Vacsora:* Tojás, Mártimodra; párolt alma.

SZOMBAT:

Ebéd: Zöldségleves; párolt felsál, rakottburgonyával; diós makostekercs. *Vacsora:* Tormásvirslis; friss tavaszi lipói túró, körítve; hónaposretek, új hagyma, bakaőr.

VASÁRNAP:

Ebéd: Húsleves pulykaaprólékból; burkolt kolbász; pulykamellszeletek kiránva, kompóttal és vegvessalátával; gesztenye á la Yovo. *Vacsora:* Hideg főttpulyka, kapris Remoularde mártással: apró sütemény.

HÉTFŐ:

Ebéd: Tarhonyás zöltség'leves; borjúpaprikás haluskával; darásmetélt. *Vacsora:* Omlette aux fines herbes; banan.

KEDD:

Ebéd: Ujházy leves; forgácsfánk. *Vacsora:* Makaróni apólyi módon; birsalmasajt, kokuszdió.

SZERDA:

Ebéd: Kelbimbóleves; bécsiszelet, burgonyasaláta; lekvárosbukta. *Vacsora:* Matrózhús, ecetes vagy vizes uborka; narancs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Burgonyakrémleves; főtt friss marhanyelv, Cumberland mártással és pirított darával; leveles vajastésztá ribizli lekvárral töltve. *Vacsora:* Kirántott szafaládé, paradicsomlékkel; amerikai mogoró, rumosmeggy.

PÉNTEK:

Ebéd: Bableves; Branzino Roszini módra: almásrétes. *Vacsora:* Sült kel; túrosmetélt; alma, sajt.

SZOMBAT:

Ebéd: Francia ökörszálleves; rántottbáránnyal, sóskafőzelékkel; szagótejfűt. *Vacsora:* Húsoskocka, Lonti módra; befőtt, cake.

VASARNAP:

Ebéd: Spárgaleves; velőpudding; bélszinszeletek párolva, gombás riza, karotta vajjal; kakaótorta habbal.
Vacsora: Sonkával töltött hideg tojas; déli torta.

HÉTFŐ:

Ebéd: Marhahúsleves, tödőtáskával; főtt hús, snittling-mártással, gombásriza és újourgonvaörféssel; túrósrétes.
Vacsora: Meleg füstöltkaraj, kaposztasaláta, keménytojas; diós aszaltazilva.

KEDD:

Ebéd: Paradicsomleves, csurgatott téstával; hirtelen sült sertéskaraj, tejszínes burgonyafőzelékkel; dió-palacsinta.
Vacsora: Debreceni kolbasz reszelt tormával. Rumos banán.

SZERDA:

Ebéd: Gombaleves; rántott boriúkotlett zöldborsófőzelékkel; tojasosgaluska.
Vacsora: Rizses csirke; piskóta; jam.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Krumlipüréleves; Irshs tew: túrósmetelt.
Vacsora: Majorannas barany; fejessaláta; hónaposretek; vaj.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyútojasleves; töltött ponty; citromkoch.
Vacsora: Konzerv paradicsomos szardinia; új krumpli vajjal; ilmitzi sajt.

SZOMBAT:

Ebéd: Májpüréleves; székeiygulyás; vegyes palacsinta.
Vacsora: Rántott borjúvelő; zellersaláta; parolt tüge.

VASÁRNAP:

Ebéd: Pirított kappan aprólékleves; sonkaskarfiol.

kapros Ujjázy módra; befőtt; francia saláta; csokoládé torta.
Vacsora: Hideg főtt borjúnyelv, szardellamártással; torta.

HÉTFŐ:

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

KEDD:

Ebéd: Sóska-leves; sertéscomb párolva, zöldbabfőzelékkel; mogorócsók. **Vacsora:** Majas töltött tojás; banán.

SZERDA:

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

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Pirított aprólékleves zöldborsóval; töltött csibe, majonézes salátával és ropogós újburgonyával; gyümölcslepeny. **Vacsora:** Vese velővel, ecetes paprikával és tarhonyával; honaposréttek; vaj.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú pontyleves; diósmetélt. **Vacsora:** Paprikás kucsmagomba galuskával; körített lipitói.

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Gombás aprólékleves; spárga, vajos tejszósztenttel; rántott csirke; zöldsaláta keménytojással; mogoró

parfait. *Vacsora*: [Hideg fasírozott hús, francia salátával; apró sütemény.

HÉTFŐ:

Ebéd: Rizsleves; főthús kapormártással; makaróni; bönaposretek; mandulás kivi. *Vacsora*: Töltött kalarabé; omlette ízzel.

Május

KEDD:

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

SZERDA:

Ebéd: Paradicsomleves; párolt felsál; majorannás újborgonyafőzelék; aranygaluska. *Vacsora*: Savanyú tüdőgombóccal; kaporos tejfölös túró, pirított kenyérrel.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Sóska-leves, csurgatott tésztával; sertéscomb, kelkáposztával; csörögefánk. *Vacsora*: Tarhonyás krumplici; uborka; gyümölcssaláta.

PÉNTEK:]

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

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Rák-leves; spárga vajjal és tejföllel; rántott csirke, parolt zöldborsóval; meggyes ré'es. *Vacsora*: Hideg füstölt disznónyelv aszpikban; cakes; befőtt.

HÉTFŐ:

Ebéd: Kaporleves; alföldi felsől makarónival; császármortár. *Vacsora:* Risi-bisi; sajt; alma.

KEDD:

Ebéd: Kalarábéleves; vagdalt borjúfődő; sajtosmetélt. *Vacsora:* Tejfölös paprikás krumpli, bécsi virstlivel; püspökkenyer.

SZERDA:

Ebéd: Zöldborsóleves; sertéskaraj podlupkafölélékkel; szágófelfújt. *Vacsora:* Velős omlette, öntött sajtával; birsalmasajt.

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

Ebéd: Feketeegykérleves; szegedi harcsaszelet; káposztaróspalacsinta. *Vacsora:* Töltött rak bormartásban; újbургonya petrezselymes vajjal leöntve; Crème Nougat.

SZOMBAT:

Ebéd: Rizsleves; töltöttkáposzta; lekváros bukta. *Vacsora:* Bécsiszelet salátával és piritott újburgonyával; párolt alma.

VASARNAP:

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

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldborsóleves; idej 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; cake.

SZERDA:

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

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Marhahúsleves; főthús, körtéssel; tejfölös kapormártás; narancskoch. *Vacsora*: Pirított máj, burgonya-pürével; befőtt.

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

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

VASARNAP:

Ebéd: Libapróiékleves; libamáias risotto; idei libapecsénye; kaporos uborkasalátával; diósrétes, vaniliás tejsodóval. *Vacsora*: Hideg süllő, aszpikos tartármártással bevonva; kemény tojás és francia saláta körtéssel; hideg diósrétes.

HÉTFŐ:

Ebéd: Húsleves; főtt marhahús vadas mártásban

krumplipogácsa; sonkaskocka. *Vacsora*: Rizses csirke
almapüré; cake.

KEDD:

Ebéd: Sóska leves; borjúvesés; zöldborsófőzelék;
diósbukta. *Vacsora*: Kirántott sonkaszeletek majonéz
tejessalátával, krémsajt.

SZERDA:

Ebéd: Birkagulyás; kapos túrósrétes. *Vacsora*: Gomba
tojással; öntött saláta; alma; pálpusztai sajt.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Borsópüré leves; rakottkáposzta; almáspite,
Vacsora: Paradicsomos csirke rizzsel; befőtt; piskóta.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú ikraleves; spárga tejfőlös vajás mor-
zsával, túrósgombóc. *Vacsora*: Töltött tojás; parajpudding,
birsalmasajt; caces.

SZOMBAT:

Ebéd: Tarhonyaleves; serfőzött káposzta szeletekben kisütve,
ídei zöldbabfőzeléssel; császármorzsa. *Vacsora*: Bécsi virstli
pörköltleben, újbургonyával; hónaporetek, ostyepka; só-
sifli; sör.

VASÁRNAP:

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

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldborsóleves; Eszterházy rostélyos; saláta
főzelék; kapos túró derelye. *Vacsora*: Paradicsomos ma-
karóni; csereasznye.

KEDD:

Ebéd: Zöltséges csirkebecsinált; forgácsfánk. *Vacsora:* Pírtított sertésmáj; ecetes paprikával és tarhonyával körítve; krémsajt.

SZERDA:

Ebéd: Zellerpüréleves; marhafilet zöldbabfőzelékkel; babkoch. *Vacsora:* Töltött kalarábé; körített lipthói retakkal.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Majoránnás újbungonyaleves; lucskos káposzta; almásréten. *Vacsora:* Főtt borjúnyelv, ecetes tolmával; belőtt caces.

Június

PÉNTEK:

Ebéd: Halászlé; dióskifli. *Vacsora:* Snittlinges rántotta; krumplislangos; eper tejjel.

SZOMBAT:

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

VASARNAP:

Ebéd: Tárkonyos pulykasprólléleves; lerakott sonka; palacsinta; pulykapecsenye; belőtt; dióparfajt. *Vacsora:* Pulykamell roueni módra; habcsók.

HÉTFŐ:

Ebéd: Sóskaeaves; borjúhús erdészmodra, rizzel; borsótészta csokoládéöntettel. *Vacsora:* Velő roulade; csereasznye

KEDD:

Ebéd: Egres'evés; töltött rostélvós; sült kelkáposztával; túró-palacsinta. *Vacsora:* Borjúnyelv pikáns mártásban; ostyepka; retek.

SZERDA:

Ebéd: Kalarábéleves; csirke citromos lében; diós rétes. *Vacsora:* Tarhonyás hús krumplisalátával; rumos meggy; sos mandula.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: SpárgakréMLEVES; töltött borjúszelet zöldborsófőzelékkel; vaisslepény. *Vacsora:* Angol roastbeef, Worcester-sauce, St. Julien-körtes; grape fruit.

PÉNTEK:

Ebéd: Gombaleves; süllő vaiban, új burgonyával; sajtosme'elt. *Vacsora:* Ütötött tojás, parafőzelék; Camembert sajt, alma.

SZOMBAT:

Ebéd: Cukkumpakkleves; cserszynyésrétes. *Vacsora:* Borjúhús erdészmodra; eper.

VASARNAP:

Ebéd: Tárkonyos ragoutleves; sárga hollandi mártással; idej libapecsenye uborkasalátával; puncstorta. *Vacsora:* Hideg libamájás töltött tojás; almapüré; cakes.

HÉTFŐ:

Ebéd: Spárgaleves; borsos disznópecsenye párolt káposztával; daráskocka pirítva. *Vacsora:* Szokás vagdálék tejessalátával; töpörtü úspogácsa.

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves; párolt főtt kaporos tökfőzelékkel talkedli. *Vacsora:* Sajtos makaróni; eper.

SZERDA:

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

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Húsleves májgombóccal; főtt hús vegyes körtéssel és snittlingmártással; ciromkoch. *Vacsora:* Kolbász burokban; meggy.

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Zöldborsóleves; főtt rák; gombás szűzpecsenye halóban sütvé, rizskörítéssel és öntöttsalátával; epres tanyérkák vajastésztából. *Vacsora:* Hideg töltött csirke uborkasalátával; banánsaláta.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldbableves; vagdalthús kalarábefőzelékkel táróskifli. *Vacsora:* Gombapaprikás; cseresznye.

KEDD:

Ebéd: Sóskaleves; sertéskaraj sárgarépa-főzelékkel. *Vacsora:* Tárkonyos borjúfej; meggy.

SZERDA:

Ebéd: Burgonyaleves; tejszeles gombás borjúrotlett, sült kelkáposzta öritéssel; linzi sütemény. *Vacsora:* Sonkás makaróni; kajsziarack.

CSÜTÖRTÖK:

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

PENTEK:

Ebéd: Zöldborsóleves; áttört halszeletek tejtöltés zöldsalátával; kolbaszleány. *Vacsora:* Tojás Baronet módra; sajt; gyümölcs.

SZOMBAT:

Ebéd: Egresleves; párolt felszalszeletek tökfőzelékkel; meggyesleány. *Vacsora:* Kirántott borjúmáj zolababasalátával; szamóca.

VASARNAP:

Ebéd: Kacsaaprólékleves; zöldborsópuding; töltött borjúszelet gombás rizskörítéssel és párolt almával; mandulás rétes. *Vacsora:* Hideg kacsapecsenye, uborkasalátával; éreme Nougat.

HÉTFŐ:

Ebéd: Húsleves; főthús, estragon (tárkony) mártással; karotta, újborgonya, rizskörítéssel; leváros metélt purítva. *Vacsora:* Matrózhús kovászos uborkával; cseresznye.

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves; borjú fricandeau zöldborsófőzelékkel; káposztasrétes. *Vacsora:* Sertéskarajszelletek morzsában sültve, uborkasaláta; Camembert-sajt, alma.

SZERDA:

Ebéd: Sóska leves; rakottburgonya, vagdalt sertés-
pörkölttel, közészórvá; kitozófánk. *Vacsora:* Talbapirított
csirke; zöldbab, vajamorzsaival leőatve; eper.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Galamleves; spárpa; cseresznyéslepény. *Vacsora:*
Lerakott hússopalacsinta, fejessalátával; pirított mandula; jam.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú tojásleves; gratinrozott harcsa; túró-
gombóc. *Vacsora:* Töltött gomba; eperkrém.

SZOMBAT:

Ebéd: Csirkeleves; sonkásztészta. *Vacsora:* Majorán-
ná újborgonya, bécsi virslivel; főti kukorica.

Július

VASÁRNAP:

Ebéd: Rákleves; velős omlette; kacsapecsenye párolt
káposztával; csokoladékrém. *Vacsora:* Halmajonéz; sonka
tormával; puhaszelet.

HÉTFŐ:

Ebéd: Paradicsomleves; kalarábefőzelék; kirántott
sertéskaraj; talkedli. *Vacsora:* Borjúpapríkás galuskával;
habos rizs malmaöntetttel.

KEDD:

Ebéd: Burgonyaleves; Eszterházy-rostélyos; kapros
tökfőzelék, kovász-uborka levével savanyítva; darásmetelt.
Vacsora: Parisi szelet zöldborótfőzelékkel; cseresznye.

SZERDA:

Ebéd: Zöldséges csontleves májgombóccal; kelkáposztafőzelék eg. besült borjuvesséssel; aranygaluska. *Vacsora:* Pacolt marnanyelv ecetestormával; ribizli.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Sóskafeves: zöldbabfőzelék frissen sült sertés-karajjal; burgonya-észta. *Vacsora:* Piritott máj, tarhonya, kovászosuborka; sajt.

PÉNTEK:

Ebéd: Zöldborsópüréleves; kirántott vargánya uborka-salátával; kaposztáspalacsinta. *Vacsora:* Tojás pohárban, petrezselymes vajjal elkeverve, tök spargamodra; gyümölcs.

SZOMBAT:

Ebéd: Húsleves tüdöstáskával; főtt hús ribizlimártással, kiflis-marn. *Vacsora:* Tojásos galuska, fejessaláta; sárgabarack.

VASÁRNAP:

Ebéd: Gombaleves: zöldborsópuddig; rántott csirke öntött salátával; meggykeszőce. *Vacsora:* Szalámi, sonka, vaj; mandulás kifli.

HÉTFŐ:

Ebéd: Velőleves: borjúfricasaládéval zöldborsófőzelékkel, tót haluska. *Vacsora:* Töltött tojásgyümölcs (paulizán); rántott kajszinbarack.

KEDD:

Ebéd: Kaporleves; párolt felsál salátafőzelékkel; meggyes- és cseresznyésrétes. *Vacsora:* Sült töltőtpaprika és paradicsom; retek, vaj.

SZERDA:

Ebéd: Rebarbaraleves; kacsasült, zöldbabsalátával; korgácskák. *Vacsora:* Kacsaprolékos májrisotto; gyümölcs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: St. Julienleves; rakott káposzta; csúsztatott palacsinta. *Vacsora:* Krumplislangos; szamóca tejföllel.

PÉNTEK:

Ebéd: Halpaprikás; kepos, töpörtyűs túrós csusza. *Vacsora:* Kirántott emmentáli sajt; piskótatekercs málnaízzel.

SZOMBAT:

Ebéd: Zöldbableves, pörköltcsirke, burgonyával és kovászosuborkával; burgundi percc. *Vacsora:* Savanyútüdő azalonnás gombóccal; főtt kukorica.

VASÁRNAP:

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

HÉTFŐ:

Ebéd: Kalarábékrémléves; savanyú burgonyafőzelék benne öt dagadóval töltött metélt. *Vacsora:* Matrózhús kovászosuborkával; hideg tejberizs.

KEDD:

Ebéd: Cukkumpakkleves; káposztásrétes. *Vacsora:* Sárgagomba bechamell mártással; gyümölcs.

SZERDA:

Ebéd: Tejleves; zöldbabfőzelék, párolt felsállal; túrós-bukta. *Vacsora:* Töltött kalarábé; vaj, retek.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zöldborsóleves, rántott csirke öntöttsalátával; szágófelfűjt. *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; trapistasajt.

VASÁRNAP:

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

HÉTFŐ:

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

KEDD:

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

SZERDA:

Ebéd: Húsleves finom metélttel; főtt hús tejfölös, vajas sült kelkáposztával és bechamel-mártással; csúsztatott palacsinta. *Vacsora:* Buillon csészében; tormásvirstli; gyümölcs.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Majoránnás krumplileves; rakott káposzta, rizs-koch. *Vacsora:* Velő tojással; uborkasaláta; császárkörte.

PÉNTEK:

Ebéd: Halászlé; kapros túrósrétes. *Vacsora:* Rántotta paprikasalátával; sajtos metélt; szőlő.

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

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

HÉTFŐ:

Ebéd: Tárkonyos pulykabecsinált; túrósgombóc. *Vacsora:* Töltöttpaprika; szőlő.

KEDD:

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

SZERDA:

Ebéd: Sóskafejes; bécsi szelet burgonyapürével és sült paprikasalátával; palacsinta ízzel. *Vacsora:* Húsosde-
relye; alma; sajt.

Augusztus

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

Ebéd: Tavaszileves; töltött borjúszegec parajjal; megyeslepény. *Vacsora:* Töltött paprika; emmenthalisajt, vaj.

VASÁRNAP:

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

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldségleves; paradicsomos zöldbabfőzelék sertéskarajjal; pozsonyi patkó. *Vacsora:* Sajtós makaróni; főtt kukorica.

KEDD:

Ebéd: Burgonyaleves; beefsteak tükörtojással és vegyes köritéssel; palacsinta. *Vacsora:* Burgonyapudding; szilva.

SZERDA:

Ebéd: Paradicsomleves; szűzsült, töklőzelék; fahéjas fánk. *Vacsora:* Matrózhús uborkával; körített liptói, zöldpaprika.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Kaszásleves; vagdalthús, salátafőzelék; bundás-alma, *Vacsora:* Tárkonyos borjúbecsinált; hideg túróslapény.

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

Ebéd: Ujházy-leves; darásrétes. *Vacsora:* Zöldséges sertésgulyás; gyümölcs.

VASÁRNAP:

Ebéd: Ököruszályleves; sonkás rizspudding; paprikás-esirke galuskával; Dobostorta. *Vacsora:* Borjúvelő hidegen; sajt; görögdinnye.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldbableves; párolt galamb eitromos lében; tejfölös metélt. *Vacsora:* Marhafilet, burgonya mustár; madártej.

KEDD:

Ebéd: Sóskafejes, pirított kockával; borsostokány párolt kalarábéval; barátfüle. *Vacsora:* Párisi ecettel, olajjal, hagymával; sajt, alma.

SZERDA:

Ebéd: Velőleves; borjúvesés, parajfőzelék; kitoló fánk. *Vacsora:* Gombapaprikás burgonyapürével, főtt kukorica.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zellerkrémleves borsótésztával; töltött káposzta benne főtt dagadóval pogácsa. *Vacsora:* Sült töltött paradicsom és paprika, mandulás karika.

PÉNTEK:

Ebéd: Halikraleves; tejfölös 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:* Csirkecroquette, 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; tálkedli. *Vacsora:* Töltöttkalarábé; habcsók.

PÉNTEK :

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

SZOMBAT :

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

VASÁRNAS :

Ebéd : Malacapróléklevés ; sonkás roulade ; malacpecsenye párolt piroskáposztával ; túrós kifli. *Vacsora* : Hűdeg malacpecsenye ; grillage.

HÉTFŐ :

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

KEDD :

Ebéd : Köménymagleves ; borjúpörkölt, 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; rizsfelfújt. *Vacsora:* Ludaskása; sült kukorica; vaj.

Szeptember

VASÁRNAS:

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

HÉTFŐ:

Ebéd: Gulyásleves; pirított darásmetélt. *Vacsora:* Borjúcotlette, 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 kovászsuborkával; almáspite. *Vacsora:* Maccarons au gratin; görögdinnye.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Majorannás burgonyaleves; lucskoskáposzta; csusztatott palacsinta. *Vacsora:* Sonkás-roulade, reszelt pármajjal behintve; részeg füge.

PÉNTEK:

Ebéd: ZellerkréMLEVES; kecsege rántva; vegyessalátával; túrósderelye. *Vacsora:* Zöldbab-pudding; sárgadinnye.

SZOMBAT:

Ebéd: Tyúkleves csigatésztával; főtt tyúk, tejfölös gombamártással; rakott palacsinta. *Vacsora:* Lecsó, frankfurti kolbásszal; főtt kukorica.

VASARNAP:

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

HÉTFŐ:

Ebéd: Húsleves; főtt hús, tarhonya és pirított dara körítéssel; kapormártás; burgonyásztészta, parmezánsajttal hintve. *Vacsora:* Fűj-falatok; dinnye.

KEDD:

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

SZERDA:

Ebéd: Burgonyaleves; sertéskaraj kapros tökfőzeléssel; forgácsfánk. *Vacsora:* Borjúcsülök gombásrizzzel, őszibarack.

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

Ebéd: Sós-kaleves, beleütött tojással; szerb ponty; diós palacsinta. *Vacsora:* Karfiol-pudding; kirántott emmentáli sajt; ananászdinnye.

SZOMBAT:

Ebéd: Zöldségleves; borjúpörkölt, pirított burgonyasterccel és kovászosuborkával; szilvásgombóc. *Vacsora:* Naturszelet, zöldbabsalátával; szőlő.

VASÁRNAP:

Ebéd: Paradicsomleves; kacsaprólék rizzsel, kacsapecsénye uborkasalátával; vegyes rétes. *Vacsora:* Hidng töltött tojás, prágai sonka tartár-mártással; vaj, sajt, gyümölcs.

HÉTFŐ:

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

KEDD:

Ebéd: Káposztaleves füstölthússal; rántott borjúmáj-szeletek rizzsel és céklával; tündércsók. *Vacsora:* Töltött kalarábé; császárkörte.

SZERDA:

Ebéd: Pirított csirkeaprólékleves; rántott csirke burgonyasalátával; almás felfűjt. *Vacsora:* Karfiol krém libamájjal; szőlő.

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Zöldségkrémleves; velősrétes; borjúdió 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 vetreце, pirított burgonyával; körített líptói; retek.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Bableves, bennefőtt malackörömmel; sonkás kocka. *Vacsora:* Tárkányos borjúbecsinált; szőlő.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyútojás leves; tejszeles karfiol; káposztás rétes. *Vacsora:* Szardínia olajban, gomba paprikás; mandulákifli.

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Ragoutleves; parajpudding; 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:* Virsti paprikás leben; pirított mogoró, méz.

SZERDA:

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

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

Ebéd: Zöldbableves; gombás harcsaszeletek; túrós-gombóc. *Vacsora:* Sóska tükörtojással; rumos szilvajam, vajaszemlyére kenve.

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Gombaleves; karlioi sonkás bechamellel; töltött borjúszelet, rizskörítés, paradicsom saláta; diós torta. *Vacsora:* Nyúlpástétom birsalma mousseal; túróskifli; tea.

HÉTFŐ:

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

KEDD:

Ebéd: Húsleves; főtt hús, ecetes tormával; csúsztatott palacsinta. *Vacsora:* Zöldségfilet; uborkasaláta; új dió.

SZERDA:

Ebéd: Zellerkrémleves; rizseshús, tejes saláta; sajtos fánk, *Vacsora:* Májjal töltött tojás; rumos szilvajam, vajás zsemlyével.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zöldségleves; friss rostélyos kapros tökfőzelékkel; káposztásrétes. *Vacsora:* Paprikásesirke galuskával; befőtt; cake.

PÉNTEK:

Ebéd: Tejleves bechuvel; karfiol pudding; diósmetélt. *Vacsora:* Sűrű vajban, petrezselyemmel; párolt füge; sós mogyoró.

SZOMBAT:

Ebéd: Idei friss szemes bableves; marhapörkölt tarhonyával és káposztával, töltött ecetes paprika; talkedli. *Vacsora:* Velő-croquette; majonézes burgonya saláta; császárkörte.

VASÁRNAP:

Ebéd: Pirított fácánaprólékleves; spárga (konzerv)

bechamell-mártással; borban párolt fácánpecesenye birsalma-
pürével és gombásrizzsel körítve; mandula parfait. *Vacsora*:
Pulykamell roueni módon; új dió; méz.

HÉTFŐ:

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

KEDD:

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

SZERDA:

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

CSÜTÖRTÖK:

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

PÉNTEK:

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

SZOMBAT:

Ebéd: Húsleves; főtt hús rizzsel és burgonyakörítéssel;
kapormártás; linzi tészta. *Vacsora*: Ham and eggs, ecetes
uborka; gesztenye, méz.

VASÁRNAP:

Ebéd: Attört májleves; halpudding; sült esirke, vörös
salátával és befőttel; gyümölcsös rizs fagyaszttva. *Vacsora*:

Hideg sonkás vagdalthús; vajás zsemlyeszeletek, ecetes gomba; bírsalma sajt, 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 liptói, 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 füstöltkoibásszal; párolt szilva.

PÉNTEK:

Ebéd: Sóskaleves; ráchal, pirított tarhonyával; túrós-bukta. *Vacsora:* Sóska; tükörtojás; rumos meggy, dióbél.

SZOMBAT:

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

VASÁRNAP:

Ebéd: Spárgaleves (konzerv); strassburgi tojás; bifszte

vegyes körítéssel; gesztenyetorta. *Vacsora*: Malackocsonya; piskótatekerics, rumos szilvajammel.

HÉTFŐ:

Ebéd: Francia ökörszályleves; kukoricamálé. *Vacsora*: Burgonya Chambord módra; alma, sajt.

KEDD:

Ebéd: Kaszásleves; pörkölt sertésaprólék; koldúslepény. *Vacsora*: Olasz bomba; birsalmasajt, amerikai mogoró.

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 rizspudding; csúsztatott palacsinta. *Vacsora*: Szardínia olajban, citrommal; héjában sült burgonya vajjal.

SZOMBAT:

Ebéd: Kalarábéleves; babfőzelék füstöltkarajjal; aranygaluska. *Vacsora*: Kirántott velő; körte.

November

VASÁRNAP:

Ebéd: St. Julien leves; Oeufs pochées à la Polignac; gombás szűzsült hálóban, rizs és karfiol körítéssel; geszte-

nyepüré habbal. *Vacsora*: Vadasan készített hideg nyúlgerinc áfonyával; Pátria szelet.

HÉTFŐ:

Ebéd: Gulyás; túrós csusza. *Vacsora*: Macarons au gratin; retek, vaj.

KEDD:

Ebéd: Kalarábéleves; libahátulja párolt káposztával; talkedli. *Vacsora*: libakocsonya; gesztenye mézzel.

SZERDA:

Ebéd: Paradicsomleves; töltött libanyak lencsefőzeléssel; diósmetelt. *Vacsora*: Libamájás risotto, körített lipói.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Borsópüréleves; pácolt libamell vadasan; burgonyafánk; palacsinta ízzel. *Vacsora*: Libamájpástétom aszpikkal és savanyúsággal; befőtt, cakes.

PÉNTEK:

Ebéd: Halászlé; juhtúrós haluska. *Vacsora*: Gombás burgonyapudding; csokoládé merrée.

SZOMBAT:

Ebéd: bableves malackörömmel; paradissomos burgonyafőzelék; egybesütött köményes sertéseomb; piskótatekercs, diókrémrel töltve. *Vacsora*: Savanyútüdő gombóccal; alma, sajt.

VASÁRNAP:

Ebéd: Ragoutleves; töltött tojás, paprikáscsirke, galuska; Grillage-torta. *Vacsora*: Sonka, szardellavaj, füstölt májashurka; rumos meggy, pirított mandula.

HÉTFŐ :

Ebéd : Paradicsomleves ; friss rostélyos, savanyúrépa-főzelékkel ; 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* : Borjú-pörkölt galuskával, ecetes paprika ; befőtt, cakes.

CSÜTÖRTÖK :

Ebéd : Zöldborsóleves (konzerv) ; káposztafőzelék, benne-főtt fejhússal, májas- és véreshurka ; túróscsusza. *Vacsora* : Nyúlfilet, áfonya, rizs ; párolt füge.

PÉNTEK :

Ebéd : Savanyú tojásleves ; rántott harcsa, uborka-saláta ; habkoch. *Vacsora* : Töltöttgomba, piskóta tejsodóval.

SZOMBAT :

Ebéd : Kaszásleves ; rizseshús, cékla ; lekváros metélt. *Vacsora* : Rakott burgonya ; ecetes gomba ; párolt aszaltszilva.

VASÁRNAP :

Ebéd : Tárkonyos aprólékleves ; sonkás palacsinta ; poulard tejfellel és vörösborral párolva, befőtt, orosz saláta ; citromkoch. *Vacsora* : Hideg vaddisznó ecetes tormával ; krémes Nougat.

HÉTFŐ :

Ebéd : Spárgaleves ; vagdalthús paradicsomos káposz-

tával; sonkástészta. *Vacsora*: Tarhonyás burgonya, ecetes paprika; madártej.

KEDD:

Ebéd: Kaporleves; cigánypecsenye lencsefőzelékkel; hájaspogácsa. *Vacsora*: Rakott kel; sült tök.

SZERDA:

Ebéd: Húsleves májgombóccal; főtt hús uborkamártással; alma pongyolában, *Vacsora*: Fogoly gombás rizzsel; gesztenye, jam.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Rántottleves, füstöltlével; babfőzelék friss- és füstöltkolbásszal; csokoládészelet. *Vacsora*: Borjúláb kírántva, tartármártással; befőtt, cakes.

PÉNTEK:

Ebéd: Tojásleves; kelbimbó olaszosan; vaniliakrém. *Vacsora*: Borleves; halkocsonya; sültkrumpli vajjal.

SZOMBAT:

Ebéd: Rizsleves; grenadiermarsch. *Vacsora*: Töltött-paprika; 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; vaniliáspercek.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zableves; nyúlgerinc vadasan, krumpli-pogácsával és birsalmapürével; túrosbukta. *Vacsora*: Vese velővel, tarhonya, cékla, krémsajt; köményes feketeteretek.

KEDD:

Ebéd: Gulyásleves; sztrapacska, *Vacsora:* Nyúl croquette; tejhabos gesztenyepüré.

SZERDA:

Ebéd: Kaporleves; borjúcsülök sóskával; rizsfelfújt. *Vacsora:* Füstölt sertésnyelv ecetes tormával; füge, datolya, mogyoró.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Káposztaleves; párolt felsál lencsefőzelékkel; csúsztatott palacsinta. *Vacsora:* Töltött kelkáposzta; gesztenye, méz.

PÉNTEK:

Ebéd: Gombaleves; áttört halszeletek, vegyes saláta; citromkock. *Vacsora:* Rakottburgonya; túrósmetélt; gyümölcs.

SZOMBAT:

Ebéd: Kalarábéleves; rántott sertésborda, savanyú burgonya főzelékkel; fahéjas fánk. *Vacsora:* Borleves; sonkaskocka, tejfelesen, parmezánsajttal beszórva; párolt alma.

VASÁRNAP:

Ebéd: Savanyú malacaprórlékleves; spárga (konzerv) bechameillel; sült malacpecsenye, gesztenyes vöröskáposztával; krémeslepény. *Vacsora:* Töltött borjúszelét, savanyítottakkal; befőtt, cakes.

HÉTFŐ:

Ebéd: Köménymagleves; kelkáposztafőzelék, vagdalt libamell; palacsinta ízzel. *Vacsora:* Libaprórlék rizzzel; retek, körített liptói.

December

KEDD:

Ebéd: Zöldségleves; libabátulja sülve, babsaláta; citromkock. *Vacsora:* Héjában sült burgonya, libatepertő, ecetes paprika, befőtt, cakes.

SZERDA:

Ebéd: Húsleves; főtt marhahús sóskával; burgonyametélt. *Vacsora:* Majorannás vetrece; gesztenye, méz.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Csontleves májgombóccal; székelykáposzta, almásrétes. *Vacsora:* Marhafilét pirított burgonyával és uborkával, narancs.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú tojásleves, pörkölt hal tarhonyával és céklával, lekvárosderelye. *Vacsora:* Kelvirág vajjal és tejföllel, rumos meggy, pörköltogyoró.

SZOMBAT:

Ebéd: Májpüréleves; párolt felsál lencsefőzeléssel; sült egér. *Vacsora:* Sonkaskocka; sajt, alma.

VASÁRNAP:

Ebéd: Zellerkrémleves; feketegyökér mousseline-mártással, egybensült borjúdió, burgonyasaláta, Stefánia-torta. *Vacsora:* Hideg libamáj, mustáros uborka; szardellavaj; narancssaláta, tea.

HÉTFŐ:

Ebéd: Zöldségleves; marhapörkölt tarhonyával és cék-

lával; sajtosmetélt. *Vacsora*: Kirántott borjúmáj, burgonya-
püré; alma, sajt.

KEDD:

Ebéd: Paradicsomleves; tormáshús, ecetestormával;
dióskifli. *Vacsora*: Rizses hús; befőtt, cakes.

SZERDA:

Ebéd: Cakkumpakkleves; sztrapacska. *Vacsora*: Vese
velővel, darastero, ecetespaprika; sültgesztenye.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Konzerv zöldborsópüréleves, pirított kenyér-
kockával; káposztafőzelék, bennefőtt dagadóval, véres és
májashurka; túrósrétes. *Vacsora*: Rántott borjúláb tartár-
mártással; rumosmeggy, pirított mogyoró.

PÉNTEK:

Ebéd: Savanyú hallevés; aranygaluska. *Vacsora*: Pa-
radicsomos, sajtos makaróni; gyümölcsös tejszínhabos rizs.

SZOMBAT:

Ebéd: Borsópüréleves, csurgatott tésztával; füstöltkaraj,
sóskaival és keménytojással; darafelfűjt. *Vacsora*: Majo-
ránnás vetrece, reszelt burgonya; pattogatott kukorica mézzel.

VASÁRNAP:

Ebéd: Borjúragoutleves; velőpudding; gombás szűzsült
hálóban; rizskörítés, káposztasaláta; farsangi fánk. *Vacsora*:
Tűzdelt sültcsirke hidegen, ecetes zöldparadicsom; borban
párolt füge és aszaltszilva

HÉTFŐ:

Ebéd: Citromos borjúbecsinált; sonkáskecske. *Vacsora*:
Kirántott sertéskaraj, babsaláta; főttgesztenye.

KEDD:

Ebéd: Zöldségkrémleves; borjúhús erdész módra, rizs-körítés; rakotipalacsinta. *Vacsora:* Savanyúttudó gombóccal; habcsók.

SZERDA:

Ebéd: Francia ökruszályleves; diósmetélt. *Vacsora:* Húsos pánkó; alma, sajt.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Zellerkrémleves; töltöttkáposzta, füstöltkolbász szal; meggy-kecsőce. *Vacsora:* Töltöttlángos; dióbél narancsjammal.

PÉNTEK:

Ebéd: Áttört zabléves borsótésztával; süllő, fehér mártással, gombás rizzsel; túróskifli. *Vacsora:* Heringes almasaláta; sztrapsacka, narancs.

SZOMBAT:

Ebéd: Zöldségleves; morzsában kisütött sertéskaraj, babfőzelékkel; mákoscsik. *Vacsora:* Velő gombával, savanyúság; gyalult, köményes feketeteretek, lipthói túró.

VASÁRNAP:

Ebéd: Húsleves, finom metélttel; sonkásfánk; nyúlgerinc vadasan, burgonyapogácsával; csúsztatott palacsinta. *Vacsora:* Szardeliás húspástétom; alma, sajt, pirított mogyoró.

HÉTFŐ:

Ebéd: Rizsleves; főtt marhahús paprikáslevesben, gesztenyés kelkáposztafőzelékkel; meggyeslepény. *Vacsora:* Tejfölös nyúlaprólék; gesztenye, méz.

KEDD :

Ebéd : Paradicsomleves; füstöltkolbász, sárgaborsópürével és káposztacikával; túróserétes. *Vacsora* : Burgonyapudding; banánsaláta.

SZERDA :

Ebéd ; Gulyás; káposztáskocka. *Vacsora* : Pírtott sertésmáj, gombóe; narancs.

CSÜTÖRTÖK :

Ebéd : Aprólékleves; sült csirke, burgonyasaláta; almáslepény. *Vacsora* : Kirántott borjúszelet, uborka; körített lipiói.

PÉNTEK :

Ebéd : Savanyú halikraleves; paraj tükörtojással; sajtosmetélt. *Vacsora* : Heringsaláta; habcsók.

SZOMBAT :

Ebéd : Velőleves; Eszterházy rostélyos csalamádéval, aranygaluska, borsodóval. *Vacsora* : Vese velővel, cékla; befőtt, cakes.

VASÁRNAP :

Ebéd : Pírtott fogoly- vagy fécánaprólékleves; kaszinótojás; borban párolt fogoly- vagy gesztenyével töltött fécánpecsenye gombásrizzsel és áfonyával; ananászkrém. *Vacsora* : Hideg töltött borjúszelet, francia saláta; alma, sajt.

HÉTFŐ :

Ebéd : Tejfölös bableves; borjúpörkölt, tarhonya, uborka; madártej. *Vacsora* : Naturszelet burgonyával és céklával; déligyümölcs.

KEDD:

Ebéd: Marhagulyás, almásrétes. *Vacsora:* Majorannás sertésmáj, rizskörítéssel; körített liptói retekkel.

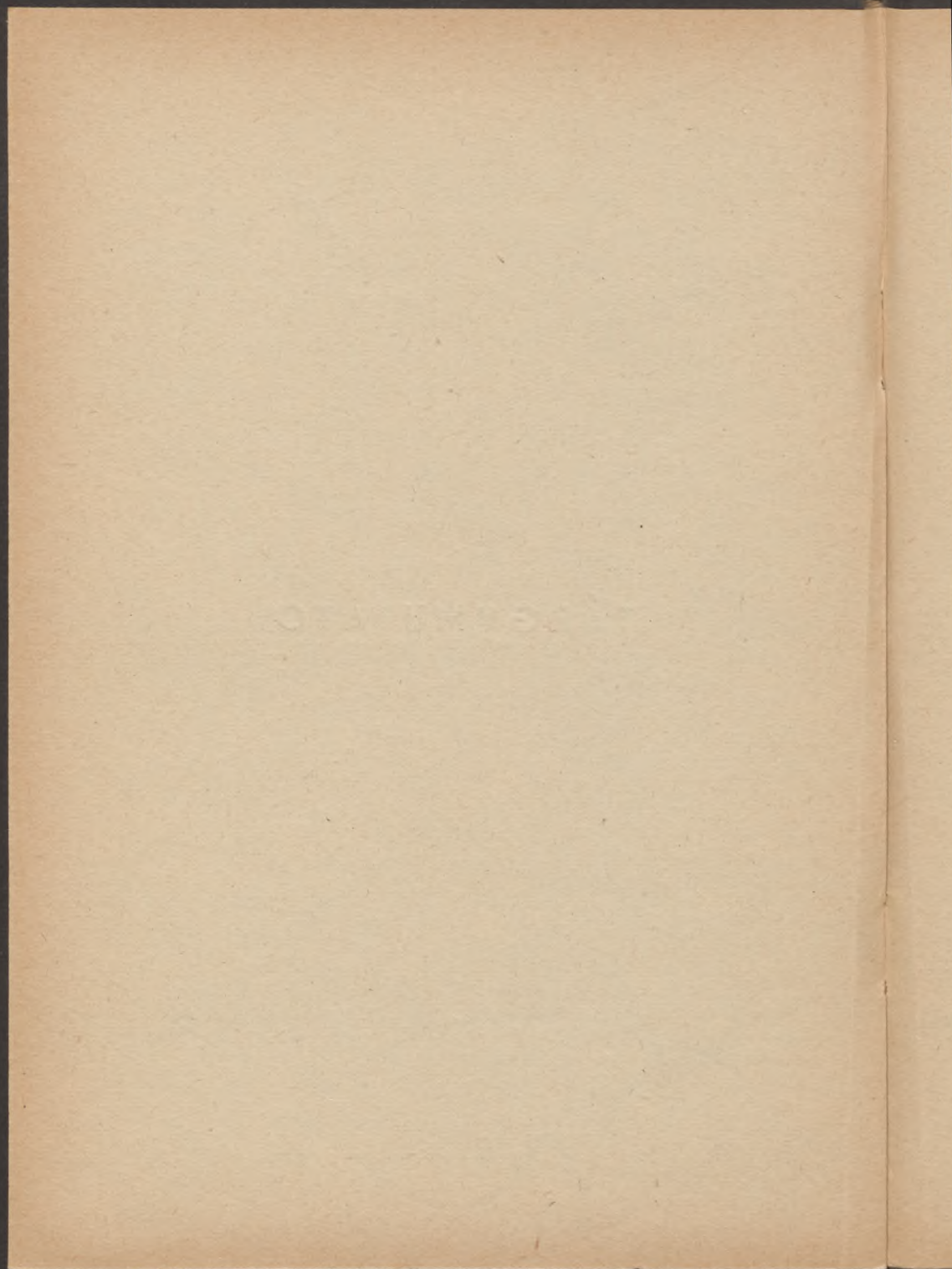
SZERDA:

Ebéd: Sóskaleves; rántott borjúkotlett, zöldborsófőzelékkel; diósmetélt. *Vacsora:* Húsos derelye; füge.

CSÜTÖRTÖK:

Ebéd: Májkrémleves; tűzdelt ramsteak, zöldséggel párolva; vajaskiflik barackízzel. *Vacsora:* Omlette; tejfőlöstúró, pirított kenyérrel.

TÁRGYMUTATÓ



BETŰRENDES TÁRGYMUTATÓ

A

	Oldal		Oldal
Abált szalonna	226	Apró tanácsok környék-	
Alma felfűjt	253	beli nyaraló tulajdo-	
Alföldi felsál	129	nosoknak	377
Alkalmi étlapok	385	Apró tudnivalók	377
Alma mártás	191	Aprólék mártás	191
Almás pite	244	Arabella torta	259
Almás rétes	300	Aranygaluska	244
Almával töltött fácán	129	Articsóka rántva	62
Ananász bowle	361	Articsóka töltve	62
Ananász krém	309	Assiette á la kaci	61
Ananász krémszelet	271	Aszalt gyümölcs pud-	
Angol bisquit	337	ding	253
Anizs perecek	337	Aszpick készítése	376
Angolos szeletek	129	Aszpikos zöldség saláta	61
Apáca sütemény	272	Asztaldiszítés	388
Aprólék leves	9	Áttört bableves	9
Apró sütemény	337	Áttört halszeletek	41

B

Babcotlette	68	Báranyfej becsinált	28
Bableves	9	Barátfüle	231
Babsaláta	269	Barna leves	10
Baba papi	293	Barna tészta	272
Bácskai habfelfűjt	254	Barnított zöldségleves	10
Banán saláta	341	Bátaszéki rizs	70
Barack bowle	361	Bécsi szelet	130
Barack fagyalt	317	Bearnaise mártás	192
Barack lekvár	346	Bechamell	35
Barack sajt	346	Bechamelles karfiol töl-	
Bárany (Frascati már-		tött tojással körítve	64
tással)	132	Bechamelles lepény	65
Bárany (kertész módon)	136	Bechu	35

	Oldal
Beccsinált karfiol leves	11
Bearnaise bélszín	132
Beefsteak	131
Befőtt narancs szeletek	347
Beigli	246
Belga roulade	133
Bélszín (Wallace módon)	140
Bélszín filet	131
Birkacomb sárgakásával	131
Birsalma mousse	345
Birsalma sajt	346
Bodonyi mismás	66
Bohém torta	259
Bombons krémes Nougat	321
Bonne femme	135
Borban kirántott karfiol	69
Bordás sütemény	272
Borecet	381
Borecet gyümölcsből	379
Borjú (Suez módon)	137
Borjú beccsinált	28
Borjú beccsinált	130
Borjúdió (Choiseul módon)	133
Borjúfej vagy láb á la vinaigrette	135
Borjú filet (hercegnő módon)	139
Borjúhús (erdész módon)	134
Borjúhús pástétom	65
Borjúhús pikáns mártásban	137
Borjúhús soufflé	64
Borjúláb kirántva	69
Borjúláb leves	11
Borjúmirigy szalonnaval	62

	Oldal
Borjúmirigy (tatár módon)	70
Borjúmirigy (Villabella módon)	63
Borjúnyelv á la Pigale	69
Borjúnyelv pikáns mártásban	68
Borjúpapríkás	138
Borjúpecsenye savanykásan	132
Borjúszelet (Biarritzi módon)	135
Borjúszelet (Greuse módon)	138
Borjúszeletben sült sonka	134
Borjúpörkölt	138
Borjúvelő hidegen	66
Borleves	11
Boros gombamártás	191
Borsodó	323
Borsótészta	35
Borzas diótorta	260
Bosporos	12
Bouillon babból	12
Boulottes	63
Bőrében sült vagdalt libamell	134
Brabanti tojás	67
Brauzino nápolyi módra	41
Brassói tekercs	140
Brelognei borjúcomb	135
Brit sandwich	335
Bujtatott pörkölt	65
Burgonya, Chambord módra	67
Bukta	245
Burgonya caces	327
Burgonya crakes	63

Burgonyafőzelék	Oldal 218
Burgonyakása	201
Burgonyakosárlék Al- hambra módon	65
Burgonyaleves	12
Burgonyametelt	232
Burgonya veszler	201
Burgonyasaláta	209

Burgonyás palacsinta	Oldal 238
Burgonyasteak	68
Burgonyatoria	260
Burgonyaomlette	70
Burgonyapudding	67
Burgundi csirke	139
Burgundi vesepeesenye	136

C

Cacso torta	261
Caces	337
Cakkumpakk leves	13
Caramell felfűjt	254
Caramella torta	260
Catch-up	192
Cékla	201
Chalettes	273
Cimeres sütemény	274
Citrom fagyalt	317
Citrom felfűjt	254
Citromjég	323
Cleveland torta	261
Coctails	362
Crème Nougat	309
Crème tutti-frutti	310
Croute Mornay	73
Cukrozott aszaltszilva	321
Cumberland mártás	192
Csángó lepény	245
Császár croquette	71
Cseresznye befőtt	347
Cseresznyejam	347
Cseresznyés rétes	300

Csirke aszpikban	71
Csirke becsinált	141
Csirke citromos már- tásban	141
Csirke (Corporal mó- don)	142
Csirke croquette	71
Csirke croquette	141
Csirke-gelée	72
Csirke paprikás	141
Csirke pikáns mártással	141
Csiga	41
Csokoládé fagyalt	317
Csokoládé máz	323
Csokoládé öntet	323
Csokoládé sodó	324
Csokoládé szalámi	272
Csokoládé korongok	273
Csokoládé krém	309
Csokoládés krumplifánk	238
Csokoládé nyúlgerinc	260
Csokoládé szelet	273
Csuka káposztával	41
Csurgatott tészta	36

D

	Oldal		Oldal
Dandy torta	262	Dinnyeszeletek rummal	341
Dara	36	Diotelfűt	254
Dara galuska	36	Dió krém	313
Dara fagyalt	318	Diós hal	42
Dara krém	315	Dió likőr	362
Darasterc	202	Dió pálinka	362
Darás tészta	232	Dió ropogós	338
Darás rétes	300	Dióskalács (Beigli) és dióspatkó	246
Dara torta	262	Diós lepény	274
Darázfészek	245	Diós metélt	232
Datolya krém	310	Diós rudak	274
Datolya torta	263	Dió torta	260
Datolyás csók	338	Disznótoros receptek	225
Dinnye krém	310	Dobos torta	262
Dinnye cukorban	348	Dóra szeletek	275
Dianye gömbök (Margit módon)	341		

E

Ecetes szilva	349	Előétel killiből	73
Édes zabpehely	293	Eper befőtt	349
Edit sütemény	275	Eper fagyalt	317
Egérke	239	Eperjam	348
Égő tarka pudding	254	Eper krém	311
Egrea leves	13	Eper saláta	341
Egres mártás	193	Epres sütemény	276
Engandin leves	13	Erna szeletek	327
Éjtél után	386	Estike	275
Előételek	61	Ételízestő	348
Előételek főtt marhahúsból	128	Étlapok egy évre	389

F

Fagyasztott majonézes nyelv	75	Fagyasztott szardellás kappan	73
-----------------------------	----	-------------------------------	----

	Oldal		Oldal
Fagyasztott heringsaláta	43	Forgács tánk	240
Fagyasztott töltött narancs	342	Formában sült sonkás spaghetti	76
Fagylaltok	317	Forralt bor	364
Fahéjas tánk	239	Forró grog	364
Farsangi tánk	239	Foszlós kalács	246
Fatányéros	145	Főtt tészták	231
Fatörzs	277	Főtt tyúkhús zsírban átpirítva	144
Fácán gesztenyével töltve	142	Főzelékek	217
Fedák torta	263	Főzniláló kukorica eltevése télire	349
Finom metélt vagy kocka tészta	36	Francia burgonya	76
Fehérbor likőr	363	Francia csirkeragout	144
Fehérboros halles	14	Francia finom körítés	202
Fejes saláta	209	Francia ökörszál leves	14
Finom görhe	293	Francia saláta	209
Fehér felfűt	255	Francia tojás	76
Felfűjtak és pudingok	253	Francia tojásleves	15
Finom szilvágombóc	233	Francia töltött felsál	146
Flaperettes	276	Frankfurti torta	263
Flipottes	276	Frappée	363
Fogas (angol módon)	42	Fráter gombóc	293
Fogas spárgával	43	Füstölt disznó nyelv to- jással	144
Fogas (Maeterlinck mó- don)	42	Fricassée	146
Fogoly (abbé módon)	143	Frissen sült nyúlgerinc	145
Fogoly borbán	143	Frittura Italiana	75
Fogolyhússal töltött lepény	77	Füge bor	363
Fogoly pikáns mártás- ban	144	Fürj falatok	145
Formában fagyasztott kocsonya	74	Füstölt disznósajt	226
		Füstölt májas hurka	227
		Füstölt marhaszegy, ve- gyes körítéssel	146

G

Galamb becsinált	147	Gesztenye bomba	315
Gesztenye à la Joyo	274	Gesztenye krém	311

	Oldal		Oldal
Gesztenye torta	264	Gombás rizspudding	80
Gizella torta	264	Gombával töltött para-	
Gnocchi á la romana	294	dicsom	77
Gnocchi alia romana	79	Gombás spaghetti	78
Gomba eltevése ecetben	350	Grattinírozott gomba	79
Gomba formájú töltött		Grillage	277
tojás	79	Grillage cukor	321
Gomba főlfűjt	78	Gyerek zsúr	386
Gombás hal	44	Gyorslepény	247
Gombás kockák	37	Gyümölcs krém	311
Gomba krémleves	15	Gyümölcs bowle	364
Gomba leves	15	Gyümölcsételek	341
Gomba mártás	193	Gyümölcs kenyér (tea-	
Gombás rizs	202	hoz)	338
Gombás szűzsült háló-		Gyümölcs kocsonya	342
ban	147	Gyümölcs pálinka	364

H

Habkoe	255	Házi kaviár	47
Habszúflé	255	Házi szalámi	227
Habos cső	278	Herendi burgonya le-	
Habos almás szeletek	280	pény	247
Habos lepény	278	Heringpüré	47
Habos sonkás sandwich	335	Hering saláta	45
Habtölcsérek	279	Heringes alap	334
Hajnal felé	386	Hidacskák	279
Hal	41	Hideg egresleves	16
Halászlé	44	Hideg krémpuncs	365
Hal fehér mártással	44	Hideg (mártás) vadhoz	194
Halkocsonya	47	Hideg meggyleves	16
Halmajonéz	46	Hideg rákpástétom	48
Halpaprikás	48	Hideg rántotthal pácolása	46
Halpörkölt	48	Hideg Ronacher felsál	149
Halpudding	45	Hideg szardella mártás	194
Hamis beefsteak	148	Hideg vízben kelt	
Hamilton szeletek	148	(kullogó) tészta	248
Hamis nyúlgerine	148	Hízott liba felhasználá-	
Hájas tészta	294	sának módja	379

Hoffmann lepény	278
Homardines	46
St Hubert leves	27
Huncutka	279
Húsételek	129
A húslevesben főtt leveszöldség	375
Húsmellékletek	191
Húsos kocka	82

Oldal

Húsos krumpligombóc	80
Húsos pánkó	81
Húsos pirított kocka	81
Húspudding	82
Húsos roulade	81
Hússaláta	82
Húsvéti ebéd	385
Huszárcsók	280

Oldal

I

Ilona sütemény	281
Irish slew	149
Ischli fánk	281
Italok	361
Izabella sütemény	280
Izesített hideg tea	365

Jamaika felfűjt	255
Jegeskávé	318
Jó kuglót	248
Juhász derelye	240
Juhtúrós tészta	233

K

Kacsa savanyúkáposz- tával	152
Kakaó krém	312
Kalarábé főzelék	218
Kaporleves	16
Kapormártás	194
Káposztában főtt töltött paprika	152
Káposztás gombóc	234
Káposztás hering	50
Káposztás kocka	233
Káposztával töltött paprika ecetben	350
Káposztás liba	151
Káposztás palacsinta	88
Káposztás pogácsa	250
Kapri mártás	194
Karácsonyi ebéd	385

Karácsony éjjel után	385
Karácsonyi vacsora	385
Karfiol	203
Karfiol bechamellel	86
Karfiol filet	86
Karfiol leves	17
Karfiol libamájjal	86
Karfiol puding	89
Karfiol saláta	210
Karfiolos csirke	152
Karotta leves	17
Kassai burgonyaleves	17
Kaszás leves	18
Kaszínó tojás	82
Kávé krém	312
Kávékrém torta	265
Kávé likőr	365
Kávé máz	324

	Oldal
Kávé sodó	324
Kelbimbó	88
Kelbimbó pudding	90
Kelbimbó tejfelesen	202
Kelkáposzta	218
Kelt tészták	244
Kelvirág	88
Kenyér	249
Kenyérlángos	240
Kenőmájas	228
Kékre forrázott hal	49
Kétszersült	282
Kevert jam vadhúsok mellé	376
Kevert íz	350
Kirántott barack	343
Kirántott ementáli sajt	87
Kirántott kalarabé vagy zeller szeletek	89
Kirántott mandula kolbász	241
Kirántott rizspogácsa	241
Kirántott sertéskaraj	150
Kirántott töltött tojás	84
Kirántott vargánya	85
Kirántott zeller szeletek	89
Kiskunsági rágóleves	18
Kocka tészta	36
Kocsonya	87
Kocsonyázott csirke	83
Kocsonyázott fogoly	84
Kocsonyázott libamáj	90

	Oldal
Kocsonyázott ponty	49
Kókusz csókók	339
Kolbász burokban	87
Kolbász készítése	228
Kolbázpogácsa	84
Kolbász sütési módja	229
Kolduscotlette	85
Kolduskása	229
Kolduslepény	281
Koldus leves	19
Kölni víz	380
Kombinált étel	85
Kornélia torta	265
Korona lepény	281
Kovászos uborka	203
Köményes borjúhús	151
Köményes sertéscomb	151
Köménymag leves	19
Könnýű kétszersült	282
Körítések	201
Körített hering	49
Krémek	309
Krémes galuska	295
Krémes lepény	282
Krémes piskóta torta	266
Krumpli lángos	241
Krumpli roulade	86
Kukorica málé	295
Kullogó tészta	248
Különféle tészták	293
Különfélék	375

L

Lambella mártás	194
Lebbencs leves	19
Lekváros derelye	231
Lecsó eltevése	351

Lerakott borjú szelet	154
Lerakott csirke	155
Lerakott édes káposzta	153
Lerakott hagymás szelet	155

	Oldal
Leveles mogyoró torta	266
Leveles torta	266
Leveles vajas és hájas tészta	295
Levesben főtt zöldség saláta	260
Levesbevalók	35
Levesek	9
Libakocsonya	94
Libamáj	91
Libamájás gesztenyés pulyka	153
Libamájás alap	334
Libamáj elvevése	382

	Oldal
Libamájpástétom	93
Libamáj sütése	94
Libamáj, töltött tojás	93
Libamáj á la Lusette	92
Libamáj (Radziwil mó- don)	92
Libatepertő kísütése	381
Liliomolaj	382
Linzi csókocskák	339
Linzi sütemény	283
Liptói burgonya	91
Lisztsterc	203
Lucskos káposzta	154
Ludas kása	93

M

Magnélküli ribizli jam	351
Magyar vesepecsenye	156
Majas sandwich	335
Májhachée	96
Mainai karikák	284
Majonéz főttén	195
Majonéz nyersen	195
Majorannás bárány	157
Majorannas borjúvese	159
Majorannás burgonya- leves	20
Majorannás vetrece	157
Makaróni	204
Maknróni	95
Makaróni leves	22
Makaróni pástétom	96
Malacaprólék leves	20
Malac savanykásan	157
Mabakoff	285
Málna öntet	324
Malnaszörp	352
Mandaria fagylalt	318

Mandula fagylalt	318
Mandula felfújt	256
Mandula krém	312
Mandula krém	313
Mandula szeletek	285
Mandulás kifli	284
Mandulás rudak	284
Manon szeletek	283
Maraschino krém	313
Marhahús leves	20
Marhanyelv (Bordighara mártással)	157
Marhasült (Leblanc mó- don)	159
Marinírozott olajos szardínia	50
Marosszéki tokány	158
Májas laska	95
Májas rétes	37
Májrizs	38
Májas töltött tojás	95
Májgombóc	37

	Oldal		Oldal
Májpüré leves	20	Mézes kalács	307
Májusi bor	366	Mézes pogácsa	307
Mákos csík	234	Mézes tésták	307
Makos kalács	250	Miavai fehérleves	21
Makos rétes	300	Mikádó torta	268
Málna fagylalt	318	Mogyoró kenyér	284
Málna krém	313	Mogyoró krém	313
Mandula tej	365	Mogyoró krém torta	267
Mártás (Soubise módon)	196	Mogyoró pirula	285
Mandarin likőr	366	Mogyorós kétszersült	285
Mártások	191	Mogyorós kifli	284
Mátra szelet	283	Mogyoró torta	267
Mázak	323	Morzában sült borjú,	
Meggy fagylalt	319	vagy sertés szelet	156
Meggyes gömbök	322	Mousseline mártás	195
Meggyes rétes	300	Mustárban sült bélszín	159
Meggylikőr	366	Mustáros uborka	204
Meggy mártás	195	Mustáros vaddisznó	158
Meleg szardella mártás	196	Must eltevése télire	351
Mézes csók	307	Müncheni torta	267

N

Nagy buffet	387	Narancs sodó	324
Nagyobb ebédek	386	Narancs torta	268
Nagyobb vacsorák	387	Nougat torta	268
Nagyszombati vacsora	385	Nőszeszély	286
Narancs-bowle	367	Nürnbergi fűszeres le-	
Narancs esszencia	368	pénykék	286
Narancs fagylalt	319	Nyári uzsonna	386
Narancs felfújt	256	Nyers töltött paradicsom	97
Narancs gelée	343	Nyúl (perjel módon)	160
Narancs jam	352	Nyúlcroquette	97
Narancs likőr	367	Nyúlfilet	160
Narancs saláta	343	Nyúlpástétom	96

O

	Oldal		Oldal
Oeufs pochées (bevert tojások)	382	Orosz felsál	161
Oeufs pochées á la Polignac	99	Orosz jegelt punch	369
Olajos savanyú ká- poszta	211	Orosz krém torta	269
Olaj, vaj nyersen	195	Orosz pite	286
Olasz bomba	99	Orosz saláta	210
Olasz rántotta	98	Orosz tojás	99
Olasz töltött tojás	98	Oxfordi tojás lepény	98
Omlette aux fines herbes	98	Ötetek	323
Omlós vajastésza	296	Öntött vagy forrázott saláta	211
Örmény palacsinta	242	Őszibarack krém	314
Örmény palacsinta	296	Őszibarack jam	353
Orosz fagyalt	319	Ózilet (Renan módon)	160
		Ózgerinc kaprimártással	161

P

Páeolt vaddisznó	164	Paradicsomos hal	51
Padlizsán	116	Paradicsomos omlette	100
Palacsinta	242	Paradicsom saláta	211
Palacsinta libamájkrém mel töltve	101	Paradicsomos zöldbab főzelék	219
Paprika lekvár	333	Párisi szelet	162
Paprika saláta	211	Pármai borjúcotlette	164
Paprikás bab	206	Párolt felsál	163
Paprikás füstölt csemege szalonna	229	Párolt gesztenye	287
Paprikás krumpli	205	Párolt gyümölcs	204
Paprikás palacsinta	103	Párolt főtt hús	162
Párisi csirke	166	Párolt kalarábé	206
Paradicsomos alap	333	Párolt káposzta	206
Paradicsom leves	22	Párolt rizs	205
Paradicsom mártás	196	Párolt zöldborsó	206
Paradicsomos borjú- szelet	164	Pástétom fűszer	383
Paradicsomos csirke	163	Pástétomban fagyasztott nyúlgerinc	102
		Pátria szelet	286

	Oldal		Oldal
Pikáns hústekercs	101	Ponty elzászi módon	52
Pilaf	166	Poenta	103
Pirított burgonya	204	Ponty normand módon	51
Pirított burgonya		Pörkölt csirke	166
croquette	103	Pörkölt sertés aprólék	165
Pirított kacsaprólék és		Pomes frites	205
más (burgundi módon)	166	Pulykaaprólékos rizs-	
Pirított kappanaprólék		pudding	100
leves	22	Pulyka galantine	165
Pirított máj	162	Pünkösdi ebéd	385
Pirított mogyoró mignon	287	Punch	368
Pischinger torta	270	Punch á la glace	368
Piskóta pudding	256	Punch máz	325
Piskóta rakás	297	Puncs sodó	325
Plum pudding	257	Quad libet	103
Plum cakes	267		

R

Rácponty	54	Rántott velős kenyér-	
Rádió pudding	257	szeletek	107
Radnai peccsenye	168	Rántott zsemlye	242
Ragout leves	18	Reinszi pulyka mell	104
Ragout leves	22	Rekedtség vagy köhő-	
Rajnai pástétom	327	gés ellen	383
Rák	47	Reszeltészta	38
Rák leves	23	Retek saláta	212
Rák maionéz	52	Rétesbe való cseresznye	
Rákmeszdon	53	és meggy eltevése	354
Rakott burgonya	105	Rétegek	299
Rakott kalarábé	105	Ribizli mártás	196
Rakott káposzta	167	Ribizlisörp	355
Rakott kel	107	Rétestészta	299
Rakott kenyér	328	Rétestészta széle	299
Rák pudding	52	Risibisi	106
Rákvaj	54	Rizs	106
Ramsztek (Albrecht		Rizses csirke	167
módon)	169	Rizses májas hurka	230
Rántott olajos szardínia	53	Rizses pörkölt	105

	Oldal
Rizsfelfűjt	257
Rizskroket	104
Rizsleves	24
Roueni kacsa	168
Roueni pulykamell	107

	Oldal
Ropogós kis malac	169
Rovenskai leves	24
Royal torta	269
Rosalie torta	271
Rumos meggy	354

S

Sacher torta	270
Sajtkrémes töltött tojás	115
Sajtos alap	334
Sajtos caces	329
Sajtos derelye	235
Sajtos gombóc	206
Sajtos káposzta	110
Sajtos képviselőfánk	329
Sajtos négyszögek	331
Sajtos pudding	198
Sajtos puffancs	328
Sajtos rudacskák	328
Sajtos sandwich	336
Sajtos soufflée	110
Saláta főzelék	222
Saláták	209
Salátának való piros paradicsom eltevése	357
Salátának való uborka eltevése	356
Salátás sandwich	336
Saldonette	109
Salzburgi galuska	303
Sandwiches	333
Sárgabarack krém	314
Sárgaborsó főzelék	221
Sárgarépa főzelék	220
Sárosi tészta	247
Sauce Ivoire	197
Savanyú ikraleves	25
Savanykás rizsleves	25

Savanyú fehérrépa főzelék	221
Savanyú hagymás tojáskány	174
Savanyú ikraleves	55
Savanyú káposzta-főzelék	220
Savanyú pontyleves	24
Savanyú sertésfej	172
Savanyú tojásleves	25
Savanyú tüdő	170
Sertéskaraj (Colbert módon)	171
Snittling mártás	197
Sodók	323
Sol bormártással	55
Sólet magyarosan	221
Sonka á la bouffante	113
Sonka főzés	230
Sonka kenyérben sültve	172
Sonka krém	330
A sonka levének és kővérjének felhasználása	375
Sonka mousse	330
Sonkás kiflicskék	330
Sonkakrémmel töltött burgonya	109
Sonkapác	225
Sonkás kartiol	108
Sonkás kocka	234
Sonkás omlette	112

	Oldal
Sonkás makaróni pud- ding	109
Sonkás roulade	112
Sonkával töltött sóskás roulade	111
Sorrentoi leves	25
Sós rudacskák	329
Sós teasütemény	339
Sóskaleves francia mó- don	26
Sóska eltevése	355
Sóska mártás	197
Spanyol libamájpásté- tom	111
Spárga	110
Spárga	114
Spárga eltevése	355
Spárgaleves	26
Spárga saláta	212
Spékelt nyúlfilet párolva	170
Spenót	220
Spenót eltevése télre	356
Spenót lepény	112
Spenót leves	26
Spongya tészta	303
Spárga főzelék	219
Stiriai metélt	304
St. Julien leves	27
Strassburgi töltött tojás	114
Strega	288
Stuttgarti almáspite	288
Sugo	113
Süllő bormártásban	55
Süllő matróz módon	57
Süllőszelet an gratin	56
Süllőtekercs gombával	56

	Oldal
Sült borjú vagy comb (Greuse módon)	171
Sült ikra	55
Sült paprika saláta	212
Sült rák zöldborsós rizzsel	54
Sült töltött paprika	113
Sütemények	271
Svéd tál	114
Szafaládés burgonya szelet	115
Szalonnás gombóc	207
Szalonnás sült	173
Szalonspicc	288
Szárazbab vagy lencse főzelék	222
Szardellakrém alap	334
Szardellás borjúhús	174
Szardellás borjúszelet	173
Szardellás hal	57
Szardellás hús pástétom	115
Szarvas szeletek	175
Szegedi harcsaszelet	57
Székely káposzta vagy székelygulyás	174
Szendvicsek	333
Szerb rostélyos	173
Szerelmes levél	289
Szénaboglya	243
Szilva borban	357
Szilveszter hajnalban	385
Szilveszteri vacsora	385
Szőlős rétes	300
Sztrapacska, Tóthaluska	235
Szűrpecsenye medail lonok	175

T

	Oldal		Oldal
Tálban pirított csirke	176	Tihanyi rudacskák	331
Talkedli	243	Tiroli rétes	297
Tanácsok	375	Tojás	116
Tarhonya	207	Tojás (Angol királynő módon)	123
A tárkonyról	375	Tojás (Capitol módon)	122
Tárkányos borjú- vagy bárányleves becsinált	28	Tojás (baronett módon)	122
Tárkony eltevése	358	Tojás (fiesolei módon)	117
Tárkony mártás	198	Tojásfőzés	385
Tartare mártás	197	Tojás (hercegnő módon)	119
Tavaszi leves	28	Tojáskrém leves	29
Tavaszi pudding	122	Tojás (Márti módon)	120
Teák: délutáni v. esti	327	Tojás (Thallóczy módon)	120
Teához való hideg húsok	387	Tojás (Vivienne módon)	116
Tea krém	314	Tojások eltevése télre	383
Teakenyér	332	Tojásos metélt	236
Teasütemény	332	Tolófánk	243
Teasütemények	337	Torma mártás	198
Tejes metélt	236	Torták	259
Tejfölös béles	305	Tosca sütemény	289
Tejfölös citromos saláta	213	Tök	119
Tejfölös galamb citro- mosan	179	Tök főzelék	223
Tejfölös gombapaprikás	117	Tök (spárga módon)	120
Tejfölös pité	289	Tök cukorban	358
Tejfölös pulyka pecsenye	182	Tök főzelék eltevése	357
Tejfölös vegyes saláta	213	Tölteni való paprika eltevése	358
Tejleves	28	Töltött báránnyal	182
Tejsodó	325	Töltött borjúcomb	177
Téli almák kezelése	383	Töltött borjúszéklet	177
Tepertős pogácsa	250	Töltött borjústeak	181
Tescheni karika	290	Töltött borjú szív	182
Tésztában sült szardínia	58	Töltött burgonya	121
Tészta gyúrás	231	Töltött csiga	58
Tészták, édességek, felfújtak	231	Töltött gomba	118
		Töltött hal	58
		Töltött liba	176

	Oldal		Oldal
Töltött metélt	237	Török palacsinta	304
Töltött káposzta	178	Tötike	117
Töltött kelkáposzta	179	Turbolyaleves	29
Töltött kovászos uborka	121	Túrós csusza	236
Töltött lángos	121	Túrós gombóc	237
Töltött libanyak	180	Túrós kifli	290
Töltött rák bormár- tásban	59	Túrós lepény	290
Töltött rostélyos	179	Túrós metélt	236
Töltött ponty	59	Túrós pampuska	305
Töltött sült malac	180	Túrós pogácsa	290
Töltött svéd felsál	175	Túrós rétes	301
Töltött szőlőlevél	181	Túrós torta	271
Töltött tojás	118	Tüdőstáska	38
Töltött tojás gyümölcs	116	Tüdővagdalék leves	29
Töltött zsúrkenyér	331	Tündércsók	290
Töltött zsúrzsemlye és kifli	330	Tűzdelt borjúmáj	176
		Tyúkhús croquette	183

U

Uborka mártás	198	Uiévi ebéd	385
Uborka saláta	213	Ujházy leves	30

V

Váci szelet	291	Vajas zsemlye és zsúr- kenyér	332
Vadas sandwich	336	Váraljai káposztás lepény	251
Vadasan készített hús	185	Vanília krém	315
Vaddisznó főve	186	Vaniliás kifli	291
Vaddisznó pástétom	125	Vanília likőr	372
Vadrózsabogyó bor	371	Vanília szeletek	291
Vagdalt borjútüdő	186	Vegetáriánus szelet	126
Vagdalt hús	183	Vegyes cseresznye— meggybetöltött és jam	358
Vagdalt libamell (bőr- ben sült)	134	Vegyes gyümölcs fagy- lalt	313
Vajas pogácsa	280		
Vajas tészta	295		
Valódi angol beefsteak	184		

	Oldal
Vegyes saláta	214
Vegyes roulade	185
Vegyes tészták	309
Velencei risotto	124
Velő Diderot módon	127
Velő-pudding	123
Velős burgonya gombóc	237
Velős fánk	126
Velős omlette	124
Velős rétes	125
Velőleves	30
Vendéglatás	385
Véres hurka	230

	Oldal
Verőcei májas fánk	39
Vesepecsenye (Robant módon)	184
Víg özvegy	291
Vizes uborka eltevése	359
Villásreggeli	387
Vörös borban párolt nyúlgerinc	184
Vörösbor likőr	372
Vörösköposzta saláta	214
Whip	372
Yoghurt	373

Z

Zellerpüré	207
Zellerpüré leves	31
Zöldbab főzelék	223
Zöldbab leves	31
Zöldbab pudding	127
Zöldbab eltevése	360
Zöldbab saláta	215
Zöldborsó leves	31
Zöldborsó püréleves	31
Zöldséges bárány	186
Zöldborsó eltevése	359
Zöldborsó főzelék	223
Zöld dió cukorban	360
Zöld paradicsom eltevése ecetben	360
Zöldséges file	187

Zöldséges csirkeragout leves	32
Zöldséges marhanyelv	187
Zöldséges párolt felsál	188
Zöldséges rétes	127
Zöldséges sertésgulyás	188
Zöldséges sertéskaraj	188
Zöldségkrém leves	32
Zöld vajás mártás	199
Zsemlyekoch	258
Zsirban sült burgonya szelet	208
Zsirban sült főtt burgonya	208
Zsirban sülték	238

TARTALOMJEGYZÉK

	Oldal
Levesek	9
Levesbevalók	35
Hal, rák, csiga	41
Előételek	61
Húsételek	129
Húsmellékletek, mártások	191
Körítések	201
Saláták	209
Főzelékek	217
Disznótoros receptek	225
Tészták, édességek, felfújta	231
Főtt tészták	231
Zsirban sült	238
Kelt tészták	244
Felfújtak és pudingok	253
Torták	259
Sütemények	271
Különte tészták	293
Rétesek	299
Vegyes tészták	303
Mézes tészták	307
Krémek	309
Fagylaltok	317
Édességek	321
Mázak, öntetek, sodók	323
Délutáni vegyes tea	327
Sandwiches	333
Teasütemények	337
Gyümölcsételek	341
Befőzés	345
Italok	361
Különte tanácsok	375
Vendéglátás	385
Étlapok egy évre (365 napra)	389

ROZSNYAI KIADVÁNYAI

ifjúsági regények lányoknak

DÉNES GIZELLA

Boldogasszony völgye

Dénes Gizella egy mély analizissel megrajzolt festőnő szerelmi vergődésének és nyári kirándulásának leírása nyújt alkalmat számára, hogy a mecseki vidék pompáját elragadó színekkel bemutathassa és megismertesse olvasóival a vidékben élő jellegzetes embereket, kincskeresőket és rajongókat, parasztokat és bányászokat, erdészeket és pásztorokat, gyermekeket és öregeket úgy, ahogy együtt élnek a Mecsek erdei és hegyei között. Olyan a méltán népszerű magyar írónő új regénye, akár egy hatalmas film: mindig színes és eleven, mindig megható és elgondolkoztató.

ROZSNYAI KIADVÁNYAI

ifjúsági regények lányoknak

GEÖCZE ANNA:

Hogy lett Viola cserkész?

Az ifjúsági irodalom számára új területet hódított meg Geöcze Anna cserkészleányregényeivel. Hősük a vad és fékezhetetlen Viola, a tanári konferenciák állandó tárgya, édesanyja nagy gondja és szomorúsága.

A cserkészvezető Magda neni látja a leány értékeit és tanártársai megdöbbenése és ellenzése dacára, beveszi őt a csapatába. Itt indul meg Viola súlyos küzdelme önmagával. Ez a könyv a cserkész törvények fényénél diadalmaskodó harcot és Viola gazdag szívének sejtelmesen ébredő szerelmét meséli el.

„A jelenetek és tájképek frissek, üdék, harmatosak. Élet és élményszerűség árad az alakokból, az író vérbeli cserkész és lélekbúvár, beelát a serdülő lelkek problémáiba. Az olvasó a meseszöveg varázsa alatt belefelejtkezik a cserkészleányok életébe. A bimbózó leánylelkek napfényes ragyogása, a szívbelopakodó ábrándjai az első szerelem édes muzsikája mellett feltornyosuló lélekviharok, az emberszeretet és becsülettel teljesített kötelesség kiengesztelő akkordjaival ér véget.” — írja a Néptanítók Lapja.

„Az író nagy pedagógiai felkészültséggel és komoly irodalmi igényekkel mutatja be a felelősségére ráébredő leányifjúság jellegzetes alakjait.” — írja a Magyar Kultúrszemle. „A legértékesebb ifjúsági remekek közül való” — írja a Magyar Jövő. „Ha valami nagyon kedveset akartok olvasni, ezt kérjétek szüleitől” — írja a Magyar Tavasz.

Ezzel a pompás újszerű könyvvel sokat gazdagodott az ifjúsági irodalom.

ROZSNYAI KIADVÁNYAI

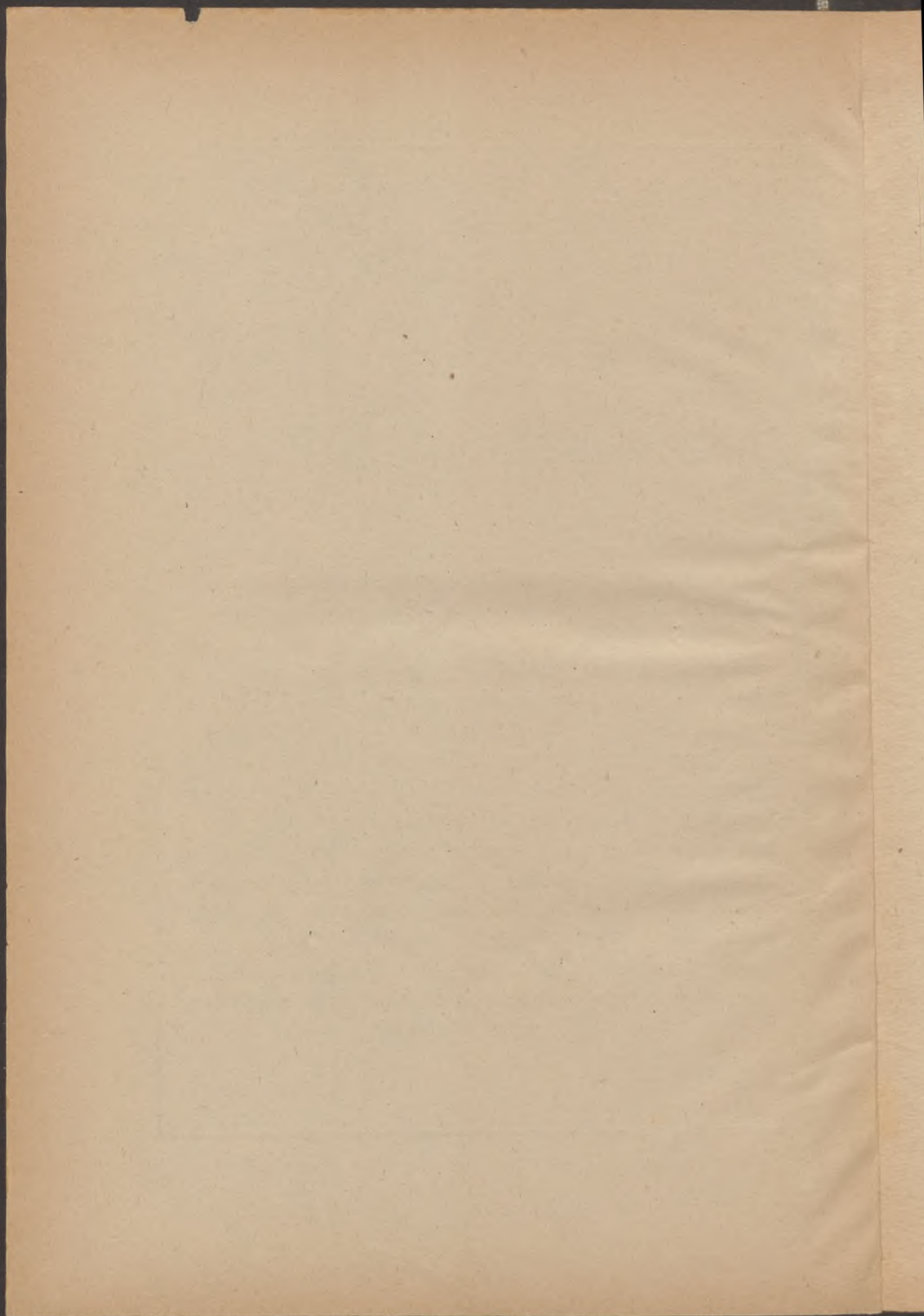
ifjúsági regények lányoknak

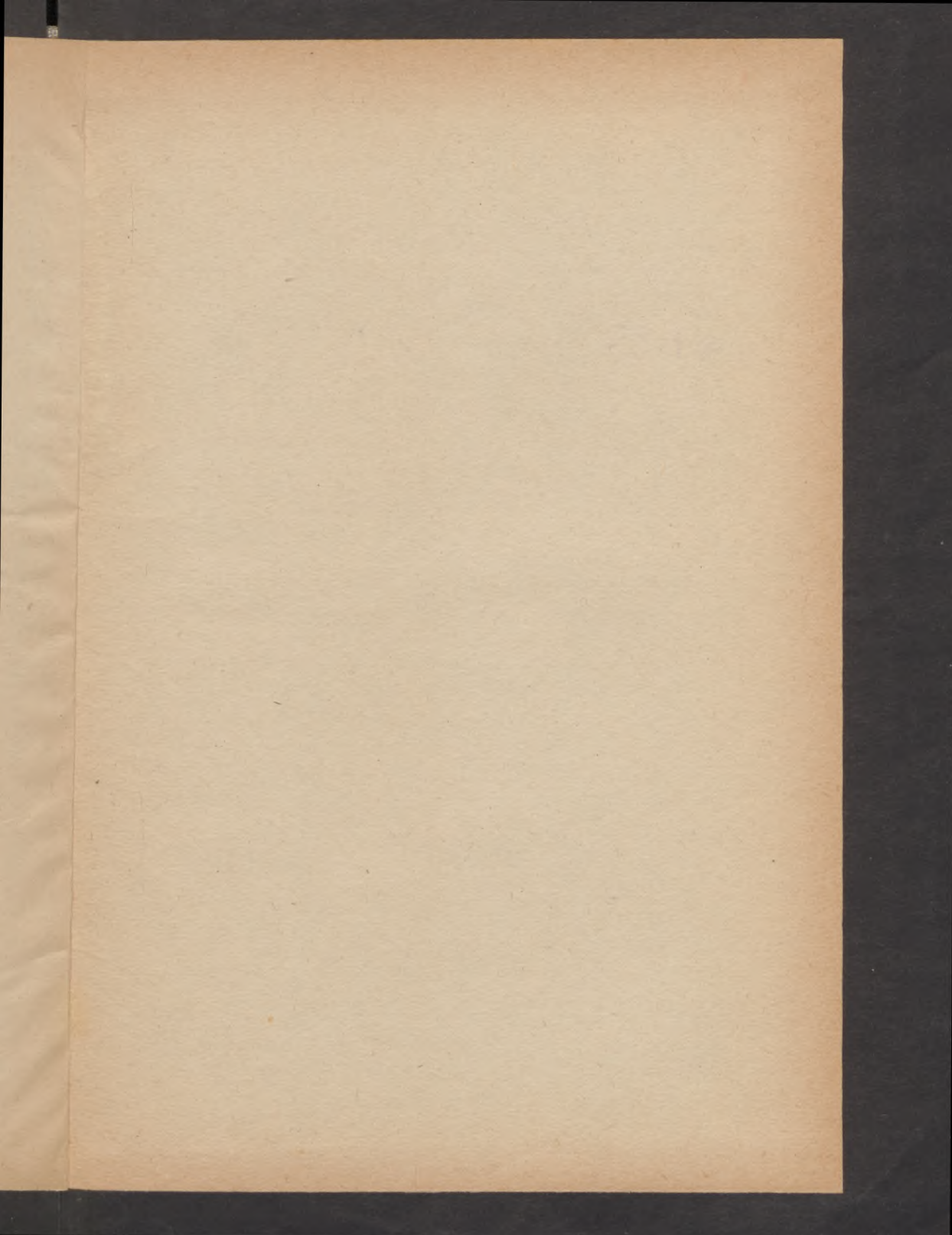
NAGY MÉDA:

Szendrey Julia

A szabadságharc és elnyomatás korába vezet vissza ez a történet. Valójában két leány a főhőse: Szendrey Julia. Petőfi menyasszonya és Szendrey Marika, aki később Gyulai Pál felesége lesz. Marika még kislány, amikor az erdői várkastély gyönyörű kertjében egymásra talál a halhatatlan szerelmesek: Julia és Petőfi. Később Julia otthonában, — aki, ha férjhez ment is, mégis hűségesen őrzi a nagy költő emlékét, — ismerik meg egymást Marika és Gyulai Pál. Az öreg Szendrey hiába ellenkezik, második leányát is költőhöz kell adnia. Ennek a két elmulhatatlan szerelemnek a története húzódik végig a regényen. Julia komoly, elmélázó alakja és Marika pajkos, aranyos vidámságú gyermeklénye egyformán elfelejthetetlen. Csupa meleg lra ez a regény. Önfeláldozó, tisztá, nemes szerelem lengi át lapjait és teszi rokonszenvessé a történelemben gyökerező nőalakjait.

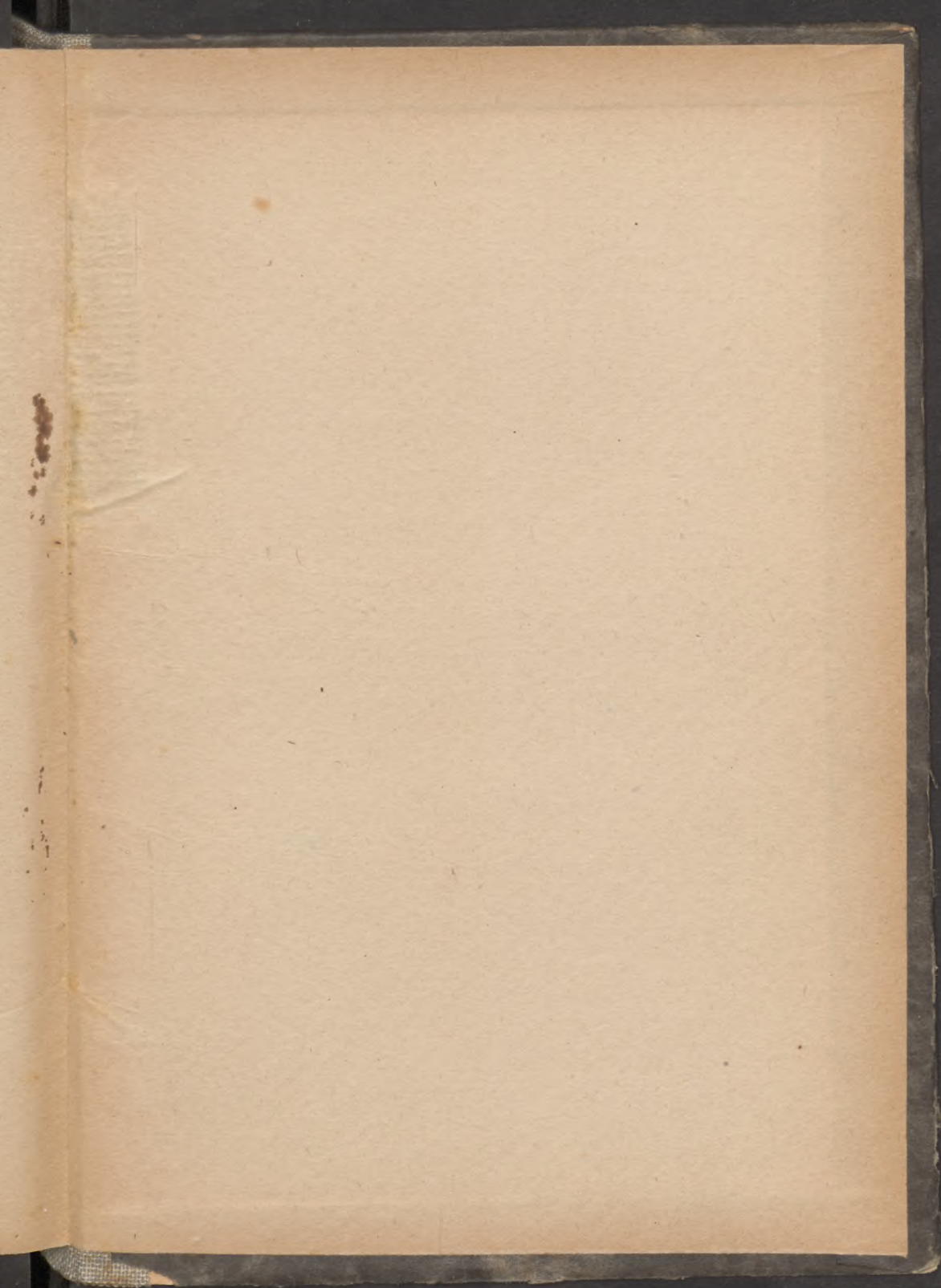


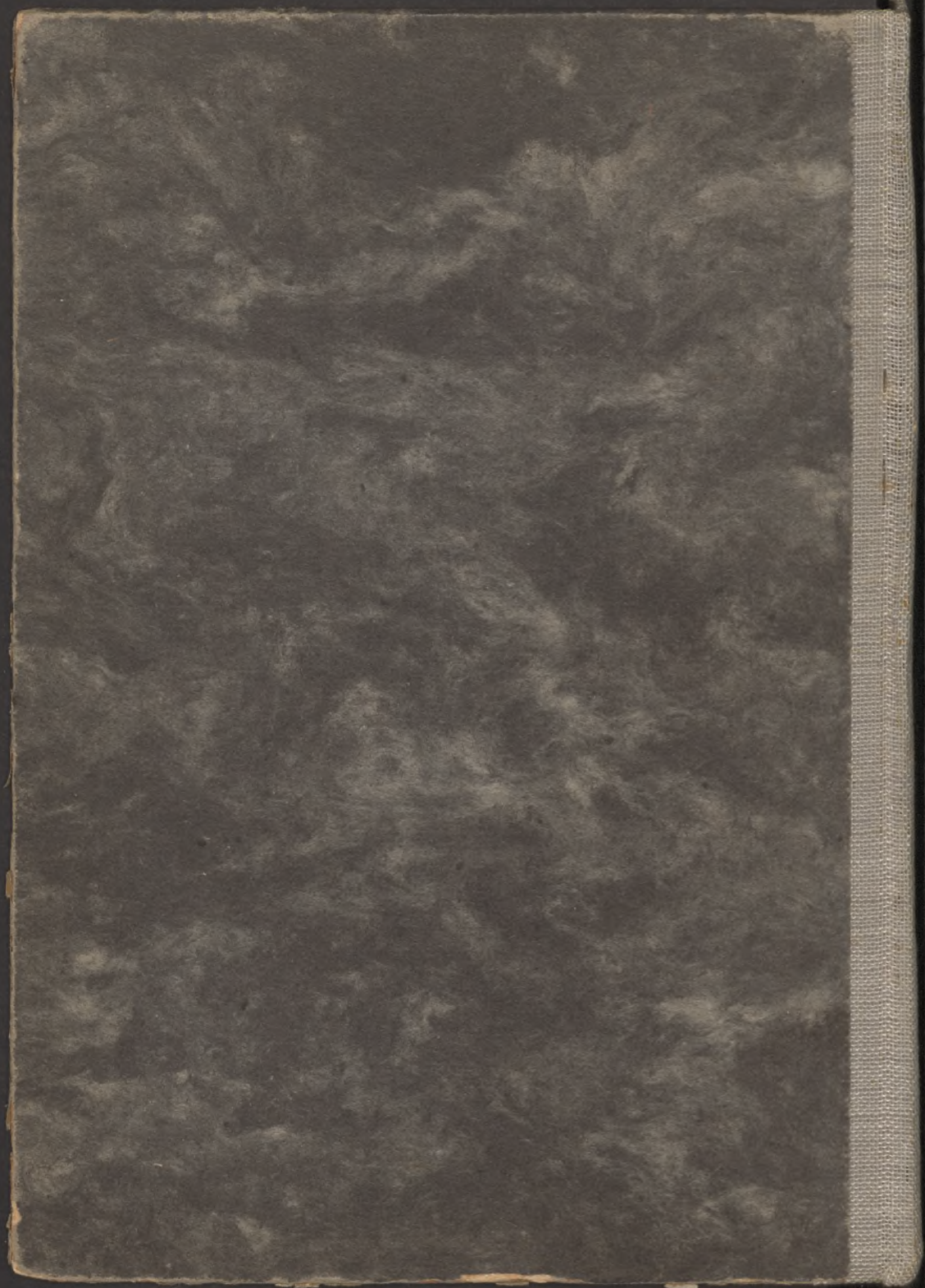




400

29793





VIZVÁRI MARISKA
SZAKÁCSKÖNYVE

ROZSNYAI