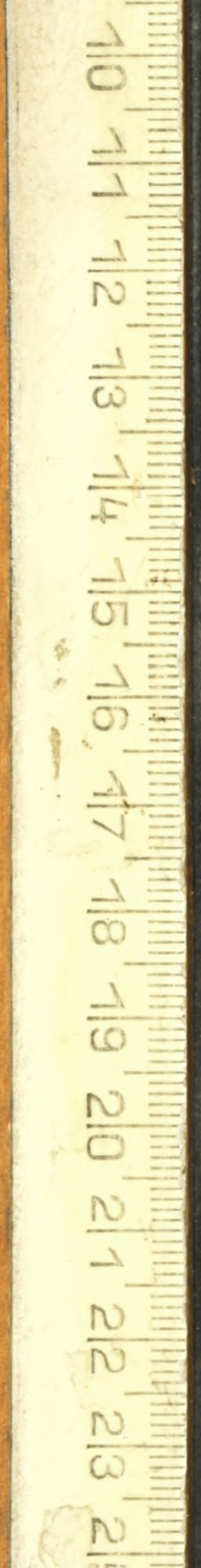


R
14



SZAKATS

meesterségnek ^{1731. a.}
KÖNYVETSKÉJE.

Mellyben.

Külömbkülömbféle válogatott tzi-
fra, jó, egészséges, hasznos, tizta és
zrapora Étkeknek Megkészítése, Sütése és
Főzése, mintegy Elés-kamarában, rövi-
deden leirattatik, és kinek-kinek
hasznára leábrázoltatik.

Melly most meg bővítettvén

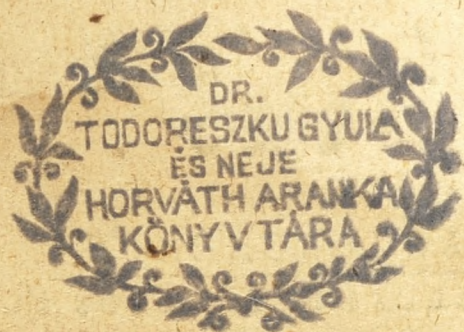
I. Több szükséges és hasznos Étkek nemei-
nek készítésével:

II. LIKTARIOMOK 's egyéb holmik tsinálá-
sáról egy jeles Tractával,

A' GazdaÉfzonyoknak nagy könnyebbsegek-
re e' kis formában kibotsáttatott,



KOLOSVARATT,
M. TÓTFALUSI K. MIKLÓS által, 1695.



Az Olvasóhoz.

EZ az én Könyvetském nem fiet az Udvarokban való nagy Konyhákhoz, a' hol a' Szakátsok tsak magoktól-is jó ízű Étkeket tudnak főzni; hanem tsak leg-inkább a' Betsületes köz Rendeknek, a' kik gyakorta Szakáts nélkül fűlkölködnek, akar foglálni: tsak azokat taníttya, miképen kellesek két vagy három Tál étket készíteni. (: Noha egyéb renden lévő emberek foglalattyára-is kéf:) De mivelhogy a' nagy Konyhákön mindennek rendi vagyon, kit mivel főzzenek, kihez mitsoda Lév illik, ez a' Könyvetske nem vigyáz arra, hanem a' ki mire érkezik, együgyüképen rendet ad az elkészítésben: (: holott némellyek a' vagyonból-is nem tudnak élni az alkalmatossággal:). Azért jámbor Olvasó, ha kedved ferint vagyon ez a' Könyvetske, vedjed jó néven, és légy jó egészségben!



T Á B L A

Mint kellefsék mindenféle Húst
főzni.

Tehén - Hús.

A rpa-kásával,	Kafás lével,
Balás lével,	Kenyér kásával,
Bélt téjjel,	Kotsonnya,
Bélt spékkel,	Kotzka lével,
Bors-porral,	Kukrejtél,
Czitrom lével,	Klödörrel,
Daru sásával,	Lábból való faláta,
Dió sásával,	Lapos tüdő máj,
Eczettel hagymával,	Laskával,
Egrefsel,	Lengyel lével,
Fokhagyma lével,	Madár lével,
Fokhagymás sült,	Majoránnával,
Füstölt petsenye,	Máj rántva,
Galluskával,	Megy sásával,
Gyömbéres lével,	Mondola fásával,
Gyümöls lével,	Murokkal,
Hagyma lével,	Mustos petsenye,
Hideg-étek,	Német lével,
Kaporral,	Nyelv gyömbéres lév:
Káposztával,	Nyelv gyümöls lével,
Káposzta téjfellet,	Petrefelyemmel,
Káposzta töltve,	Polyékával,
Karbonatával,	Répával,

Ris-

T Á B L A.

Riskásával.	Tehén hús lével,
Röstöltt lével.	Tiéta borssal,
Sáallyás petsenye.	Tormával,
Sárga lével,	Tormás téjfellet,
Savanyú lével,	Tüdő rántva,
Savanyú petsenye,	Tüdő étek,
Sufával,	Tüdő kása,
Spékkel,	Vad-almával,
Sülve,	Vágott sült,
Sültt lével,	Vendég lével,
Sömörtsökkel,	Vetretze módon,
Tárkonnyal,	

Berbéts-Hús.

B arány hús sülve,	Kaporral,
Barány hús pirítva,	Karponáta,
Barány bél téjjel,	Kásával,
Barány fő hidegen,	Kafás lével,
Barány fő rántva.	Kenyér kásával,
Bélt spékkel,	Klödörrel,
Berbéts fő,	Kotzka lével,
Berbéts fő faláta,	Kutkufa,
Bors-porral,	Laskával,
Czitrom lével,	Majoránnával,
Daru sásával,	Máj rántva,
Dió sásával,	Madár lével,
Eczettel hagymával,	Megy sásával,
Egrefsel,	Mikó lével,
Fejet lábat rántva,	Mustos petsenye,
Fejet eczettel hagymá-	Német lével,
Galluskával, (val,	Petrefelyemmel,
Hagyma lével,	Röstöltt lével,

A 3

Pásté-

T A B L A.

Pástétom lével,	Spékkel,
Sárga lével,	Sufával,
Savanyú lével,	Szömörtsökkel,
Savanyú petsenye,	Vad-almával,
Sült lével,	Vágott sült,
Sült éarazon,	Vendég lével.

Sáallyás Petsenye, Tyúk, Lúd.

B Alás lével,	Keresdi lével,
Czifra lével,	Kotzka lével,
Czitrom lével,	Köldús lével,
Daru sásával,	Klödörrel,
Dió sásával,	Laskával,
Despot lével,	Lengyel lével,
Eczettel hagymával,	Leány fariával,
Egressel,	Lémonyával,
Éles lével,	Lúdas kása,
Fátzán,	Lúd sültve egé,
Fekete lével,	Madár lével,
Fogoly madár,	Mogyoró ryúk,
Fürj sültve,	Magyar lével,
Galluskával,	Majoránna lével,
Gyömbéres lével,	Malofa lével,
Gyümölts lével,	Megy sásával,
Hagyma lével,	Mikó lével,
Hidra levet alája,	Mondola sásával.
Kaporral,	Német lével,
Kappan lével,	Mondola lével,
Kápošta lével,	Páva sültve,
Kásával,	Pástétom lével,
Kafás lével,	Petrefelyemmel,
Kenyér kásával,	Pikádával,

Puly-

T Á B L A.

Pujka sültve,	Szömörtsökkel,
Rétze főve,	Szürke lével,
Riskásával,	Téjfeles lével,
Röstöltt lével,	Tízta borsfal,
Sárga lével,	Töltve tízta borsfal,
Savanyú lével,	Törött lével,
Spékkel,	Töltve téjfelével,
Sültve,	Tyúki főban hidegen,
Sült lével,	Tyúk saláta,
Sufával,	Váradí lével,
Szekfüves lével,	Vendég lével.

Difnó és Vad-hús.

B Orsó orjával,	Malatz főve,
Bot lével,	Malatz sültve,
Czitrom lével,	Malatz töltve,
Daru sásával,	Malatz hidegen,
Dió sásával,	Megy sásával,
Difnó-fő,	Mondola sásával,
Eczettel hagymával,	Mikó lével,
Éles lével,	Mustos petsenye,
Fekete lével,	Oldal petsenye,
Füstös petsenye,	Orja borsóval,
Gombát éalonnával,	Orja kápoztával,
Hagyma lével,	Orja lentsével,
Hideg étek,	Orja kék kápoztával,
Kápoztával,	Pikádával,
Kafás lével,	Répával,
Kolbász májos sültve,	Röstöltt lével,
Kolbász főve,	Sódor hidegen,
Kömény-maggal sült,	Sódor sültve,
Lentse orjával,	Sódor fekfüves lével,

A 4

Sódor

T Á B L A.

Sódor gyümöls lével,	Tejes borsóval,
Spékkel,	Tormával,
Sufával,	Vad-hús sültve,
Sült pástétom,	Vendég lével,
Sült,	Véres sültve.
Szekfüves lével,	

Halból való Étkek.

B Ors porral,	Pástétom lével,
Borított lével,	Riskásával,
Bot lével,	Sák-vákonnal,
Csuka lével,	Sárga lével,
Dió sásával,	Savanyú lével,
Ég lével,	Sóban tormát mellé,
Éles lével,	Spékkel,
Fekete lével,	Sültve,
Gutta lével,	Szürke lével,
Irós lével,	Téjfellel,
Kozák lével,	Tízta borsfál,
Köldus lével,	Tormával,
Lémonyával,	Törött lével,
Lengyel lével,	Viza lével,
Lutther lével,	Zólnai lével,
Mondola lével,	Zuppon lével,
Olajos lével,	Zöld lével.
Olajos spékkel,	

Vajas Étkek.

A Lma-káfa,	Árpa-káfa téjben,
Alma fánk,	Bába fánk,
Alma éték,	Bába kenyér,
Alma béles,	Bába sajt,

Bál-

T Á B L A.

Bálmos,	Körtvély fánk,
Baratzk-fánk,	Körtvély pástétom,
Birsalma pástétom,	Körtvély rántva,
Bodza-káfa,	Lebbegő tejes éték,
Bodza-fánk,	Lapos téjta,
Boros férdék,	Lyukas káfa,
Boros kenyér,	Makaró,
Boros leves,	Metéltt éték,
Borsó laskával,	Mondola klödör,
Bot lével,	Mondola tortáta,
Bot sajt,	Murok téjjel,
Cseh rántott,	Német rántott,
Csiga vajjal,	Német tejes-éték,
Diñber,	Olañ makaró,
Domika,	Olañ kápoñta,
Édes orda,	Ordás leves,
Édes téj,	Oñya béles,
Egész alma,	Paláta,
Egres béles,	Paláñtos riskáfa,
Fökötös fánk,	Pánkó,
Galluska téjjel,	Paréj,
Gombát vajjal,	Pép, Pila.
Hajtott tejes éték,	Piroska,
Hüvelyes borsó,	Palatsinta,
Irós lév,	Rántott riskáfa,
Irós-vaj nádmézzel,	Rántott rák,
Jungáta,	Rántott kenyér,
Kápoñta téjben,	Rántott körtvély,
Kápoñta vajjal,	Rák téjfellel,
Kenyer tortáta,	Rák töltve,
Köles-káfa,	Rák sajt,
Körtvély béles,	Riskáfa téjben,

A 5

Sajt,

T A B L A.

Sajt,	Túró, Túros éték,
Sállya fánk,	Töltött tyukmony,
Semlye kása,	Töltött czipó,
Ser leves,	Tök téjjel,
Sós orda,	Töltséres fánk,
Spanyór lév,	Tyukmony fufa,
Sűrű tejes éték,	Tyukmony lév,
Süveg fánk,	Tyukmony sajt,
Szilvás béles,	Tyukmony saláta,
Szilvás czipó,	Tyukmony rántott,
Tálban főtt,	Vagdaltt éték,
Tálban főtt semlye,	Vajas klödör,
Téjfel kenyér,	Veres béles,
Tejes borsó,	Veres hagyma főve,
Téjfeles túró,	Veres hagyma rántva,
Téjfel,	Víz leves,
Téj hidegen,	Uj sajt,
Tolyó fánk,	Zab kása,
Túros béles,	Zuppon.

Bélesek.

A лма бѣлес,	Ostya бѣлес,
Dió бѣлес,	Szilvás бѣлес,
Egres бѣлес,	Túros бѣлес,
Kápoztás бѣлес,	Veres бѣлес.
Körtvély бѣлес,	

Böjtre.

A лма лѣв,	Borsó olajjal,
Alma,	Borsó laskával,
Bagoly borsó,	Borsos fűvel,
Borsó leves,	Borsó tizta borsfal,

Bor

T Á B L A.

Bor leves malosával,	Láfa,
Cziczzer borsó,	Lentse leves,
Czikoria saláta,	Lentse olajjal,
Csiga olajjal,	Lengyel czibre,
Csíkmák mézzel,	Liktárium,
Csíkmák olajjal,	Lönye,
Czékla,	Magyoró,
Dió,	Mézes bor,
Eczetes czibre,	Mondósa perecz,
Gomba főve,	Miskulánczia saláta,
Gomba sültve,	Murok olajjal,
Gomba rántva,	Nyers kápozta saláta,
Gyümölcs,	Olajos domika,
Gyümölcs lév,	Pároltt rák,
Hagyma főve,	Rák főben,
Hagyma rántva,	Répa olajjal,
Ikrát főve, (val,	Retek,
Ikrát eczettel hagymá-	Saláta,
Kápozta ikrával,	Saláta-fa-olajjal,
Kápozta fákvaéonnal,	Ser leves malosával,
Kápoztás бѣлес,	Seres kenyér,
Kápozta olajjal,	Sós ugorka,
Kápozta mákkal,	Sós víz,
Kápozta leves,	Szíjaltt rák,
Kápozta kendermaggal,	Szika,
Kápoztariskásával tölt-	Szömörtsök gomba,
Kása olajjal, (ve,	Torfa saláta,
Kása kápozta lévben,	Turbolya saláta,
Kénzott kása,	Ugorka,
Kender-mag czibre,	Ugorka saláta,
Körtvély,	Viza ikra,
Körtvély főve,	Zöld borsó.

A 6.

Gyü-

T Á B L A.

Gyümölcs.

A lma,
Baratzk,
Dió, Dinnye,
Édes fajt,
Édes orda,
Egres,
Görög dinnye,
Jungáta,
Körtvély,

Magyoró,
Mindenféle Liktárium,
Retek,
Sajt, Só.
Sós orda, Szilva.
Szőlő,
Tengeri fölö,
Zeller. És a' mi ezek-
hez illendő.

Saláták.

C zikoria faláta,
Czékla faláta,
Endivia faláta,
Fejes faláta,
Galamb faláta,
Káposzta faláta,
Közönséges faláta,

Komlós faláta,
Miskulántzia faláta,
Torfa faláta,
Turbolya faláta,
Ugorka faláta.
's több efféle.

Vedd ezedbe: A' Böjti étkekben ha-
fűkség hozza, a' Vaj helyett, Olajat te-
hetk, valamint változtatni akarod.



S Z A K Á T S
K Ö N Y V E T S K E N E K
E L S Ó R E S Z E.

Hús-évő Napokra való főtt
Étkek.

Káposzta Kolosvári módon.



Egy szép sós káposztát, azt
szép vékonyon aprítsd-meg,
azonban egy fazékba egy
kövér tyúkot, vagy pedig-
len egy fél lúdat, kövér falonnával for-
rald-fel, abárod-meg, és a' káposztával
tedd-fel, borsot beléje; az-az, egy ren-
det elrakván borsold-meg, más rendet
hasonlóképen, és jól főzd-meg: bort-is
tégy belé a' mennyi elég, hogy jobb ízü-
légyen, és mikor feladod, borsold-meg.

Töltött Káposzta.

A ' Sós káposztát szépen aprítsd-meg,
azonban nyers tehén-húst falon-
nával

nával öfve kell vágni jól a' vágó késsel, szép aprón, abba bors, gyömbér, só: e' meg-lévén, darabonként takargasd egész káposzta levélbe, elsőben az ormóját lemerélvén, az-az, a' torsátskáját, rakd fazékba az aprított káposztával, főzd-meg jól; és mikor megfőtt, egy-keves bort botsáfs belé, jobb ízű lef, add fel a' tálba: ha megborfolod, annál jobb léfzen.

Káposztát közönséges módon.

V Egy fős káposztát, az ormóját vedd-le, az-az, a' levelekről a' torsátskát metéld-le, és szép aprón metéld-fel, vagy pediglen tsak úgy levelenként, két vagy három darabokra metélvén, tedd-fel a' fazékba igen szép kövér falonnával, Tehén vagy Berbéts-hússal: ezeket elsőben felforralván, abárod-meg, és úgy tedd a' káposzta közibe; vagy pedig tsak falonnával tedd-fel, egy darabotska avast-is tégy belé hogy jobb ízt adgyon: bort belé, és mikor megfő, add-fel, fellyül egy-keves törött borsfal, ha tetfzik hintsd meg.

Téjfe-

Téjfeles káposzta.

A' Sós káposztát szépen megaprítván falonnával tedd-fel, és mikor megfőtt a' levében, végy-ki egy tsuporba, a' mellyben a' Téjfel vagyon, és azzal crezd-fel, jól habard öfve, és öntsd a' káposztához a' fazékba, mennél több a' téjfel, annál jobb, és fel-forralván add-fel, mint az egyéb káposztát: ha valami szép tehén húst rehetf belé, annál febb és annál jobbléfzen; hogy pedig jobb ízű legyen, egy pohárotska jó bort-is botsáfs beléje: kedves étke a' Magyaroknak.

Új káposztát falonnával.

A' Nyers új káposztát hasábonként kell metélni, megfonnyasztván, szép falonnával, berbéts, vagy tehén hússal tedd-fel, elsőben a' húst, falonnát meg-főzvén, tedd a' káposztához, savanyítsd-meg, vagy eczettel, vagy bor-kövel, úgyhogy a' bor-követ kösd ruhátskába, és úgy tedd belé, hogy jó savanyú legyen; ha olyan nints, eczettel savanyítsd-meg.

Tehén

Tehén hús Árpa-kásával.

A' Tehén húst, és az árpa-kását különkülön fazékba tedd-fel, főzd-meg, és annak idejében a' húst abárold-meg, az Árpa-kásáról fürd-le a' levet, és fépen más meleg vízzel fatsard-ki a' fűrűjét, azután tedd-fel a' hús mellé, petrefelyével, vagy gyökerével együtt, hadd főjjon azzal-is: mikor megfő, bors, gyömbér belé, citrom levet-is tölts a' tálba fellyül reá, ha vagyon; ha pedig nints, a' nélkül-is jó, de az ad jó ízt neki.

Tehén hús Riskásával.

A' Húst főzd-meg, vagy kontz, vagy Tyúkfi lézen: azt minek-utánna meg-abárlod, tégy petrefelyem gyökeret belé, eleven borsot egynéhány fémetskét, a' Riskását meg-tisztogatván, meg-mosván, tedd belé, és főzd-meg jól a' Riskásával együtt, egynéhány malofa-fölöt-is tégy belé; ha nintsen a' nélkül-is jó: mikor megfő, bors, gyömbér, és ha megfáfrányozod, jobb ízű lesz, add-fel.

*Tehén**Tehén hús lév.*

EGy darab fehér kenyér belet megrefelvén, egy, vagy két tyukmonnyal verd-özve a' levéhez képest: ezeket jól megtörvén, a' forró tehén hús lével erezd-fel, hogy özve ne mennyen, és a' főtt húst rakd tálba, a' levet öntsd rá, add-fell; ha megakarod borsolni, lássad.

Kukrejtrel.

A' Nyers Tehén húst fépen mosd-meg, nyárfon süsd-meg, jó levenen vond-le a' nyársról, metéld-fel darabonként, rakd fazékba: azután metélly vereshagymát, fállyát, és egy darab fehér kenyeret kotzka módó, borral, eczettel, (: ha bor eczet nints:) vízzel tedd-fel, főzd-meg. Egy kevés fenyő-magot-is megtörvén, ruhátskába kötik, és úgy főzik benne, és mikor fel-akarja adni, akkor kiveti. Ezek így meg-lévén, bors, gyömbér, fáfrány, 's add-fel.

Tehén hús tíftha borsfal.

A' Húst tedd-fel sóban, vízben, főzd-meg, megabárolván, tégy bővön petre-

petreselyem gyökeret levelestől belé, (ha levele vagyon :) fokhagymát egészen, és főzd-meg jól, abba bors, gyömbér, add-fel jó melegen.

Polyékával.

A' Tehén húst a' fokás fzerint megsütvé, darabonként jó hozzán metéld-meg, és lapos feltre a' tálba szép renddel fellyül rakd reá, tehén vagy Berbéts hús lével fellyül öntsd-meg, és aprón vagdaltt vereshagymával hintsd-meg.

Kakás lév.

A' Húst tedd-fel vízben, sóban, főzd-meg igen jól, abárol-d-meg, és mikor fel akarod adni, eczerben habarj egy kalán lisztet, tyukmonyat, törött fokhagymát, és a' levét reá öntvé, erezd-fel véle, tedd a' tűzhöz abba a' tsuporba, és forrald-fel, füntelen sodorván, hogy meg ne túródzék: mikor forrani kezd, öntsd a' húfra a' fazékba, a' lévfürön által, hogy a' fokhagymája oda ne mennyen, febb lef; avagy pedig a' megfőtt húst rakd tálba, és úgy öntsd-meg a' lével.

Némel-

Némellyek nem fűrik-meg a' fokhagymától, és meg-is borsollyák; lássad te mint fzereted: lapos feltet felly alája és add-fel.

Vad-almával.

A' Húst tedd-fel vízben, sóban, forrald-fel, abárol-d-meg, és mikor jól meg-főtt, akar savanyú almát, akar vadalmát metélly-le a' torfájáról, és a' Tehén hús levet lefűrvén tedd-fel véle, egy darabotska kenyér-belet melléje, mikor megfő, fítán verd-által, töltsd a' hústra a' fazékba, egy kevés petreselyem levelet belé, és forrald-fel véle, azután jó melegen lapos feltre add-fel. Igen jó étek, a' ki fzereti.

Tehén hús tormával.

A' Húst fépen mosd-meg, tedd-fel vízben, főzd-meg, főzd-meg, és mikor megabárlod, megtisztogatod, hasogass petreselyem gyökeret, tedd melléje, főzd-meg véle (: vagy ha a' nélkül-is :) és mikor megfőtt, tálba lapos feltre add-fel, tormázd-meg.

Tormás

Tormás Téjfel.

A'Tehén húst tedd-fel vizben, főban, főzd-meg: megabárolván, vés petreselyem gyökeret belé, és levelet-is, ha vagyon; és mikor fel akarod adni, végy téjfelt egy tsuporba, ahhoz egy-kevésczetet, egész borsot, rezelt kenyér-belet: ezeket jól megfodorván, a' hús levével erezd-fel: mind sodorni kell, mint a' káás levet; azonban ha jól megfőtt, a' húst tedd tálba, lapos-feltet alája, és a' levét fellyül öntsd reá, add-fel.

Laska.

SZép fehér lisztet fítály-meg, két vagy három tyukmonnyal, tsinály téztát belöle, (: ha tyukmony nints, vízzel:) jól meggyúrván, a' lapító-fával fépen nyújtsd-el, és öfve fogdosván szép vékonyon metéld-meg, onnét kivévén, rakd fítára, avagy tűzta rostára, hogy a' vize lezivárkodgyék, és töltsd a' húshoz, főzd-meg jól, bors, gyömbér, fáfrány.

Némellyek pedig a' Laskát nem vizben fonnyasztják-meg, hanem vajban, vagy pedig hájban, megrántják szép pirossan

rossan, és úgy tézik-fel a' hús mellé: így még jobban esik, lássad te, a' mint fered, és a' mint töled kitelik. Tehén húst-is, Tyúkot-is főzhetni ilyen lével.

Törött lev.

Közönségesen a' Lúdat, avagy Tsukát fokták főzni ezzel a' lével, ilyen módon: A' mellyefített Lúdat fépen felmetélvén tedd-fel vizben, főban, és mihelyt tajtékját ki-hánnya, tégy egy darab fehér kenyeret belé, vereshagymát, egynéhány petreselyem gyökeret; ezeket meg kell jól főzni, és mikor megabárolod, a' kenyeret, hagymát, petreselymet, verd-által a' fítán, és a' hús levével feleresztvén, tedd a' tűzhöz, szép aprón ha fogatott petreselyem gyökérrel együtt főzd-meg jól; fáfrány, gyömbér belé, add-fel.

Miképen kelleffék pedig a' fris Tsukát főzni, törött lével, megtalálod ide alább, mikor a' Halakról írok.

Savanyú lev.

A'Húst feltévén, annak idejében abárold-meg, és főzd-meg jól: azonbā egy

egy darab falonnátskát aprón megmetelvén, mint a' salátára fukták tsinálni, pergeld-meg, és egy-kevés lisztet ránts-meg benne eczettel; és a' hús lével erefd-fel, töltsd a' fazékba a' húfra; ha falonnád nints, vajban pergelly lisztet, egy-kevés bort tégy belé, bors, gyömbér, ha fáfrányt tész belé, lássad, szép és jó lesz.

Némellyek egy tyukmonyat vernek a' hideg eczetbe, megfodorván jól, úgy ereftik-fel a' több ferekkel: lássad a' mint te feredet, mindenképen jó, és lapos-feltre add-fel.

Német lév.

A' Húst megabárolván, a' maga levét fürd rá, azonbá metélly vereshagymát, és hasogatott petrefelyem gyökeret ugyan jól tégy melléje, azután valami firban, akár vaj, akár hár, akár falonna legyen, egy-kis lisztet megrántván, erefd-fel a' hús levével, tsak-hogy a' falonna tepertyüt ki kell hárni kalánnal a' serpenyöböl; bors, gyömbér, fáfrány: ha pedig egy-kevés eczetet botsátasz belé, talám jobb lézen; és mikor fel-akarod

rodadni, egy-kevés bort-is tölts belé, egyfzer felforralván, add-fel lapos feltre: a' bor igen jó ízt ad neki.

De azt vedde eszedbe, hogy mikor Tyúkot főz ezzel a' lével, egynéhány darabotska falonnát-is feletenként tégy belé, hadd töjjon vele, fírosabb lesz; ha pedig Tehén, vagy Berbét's hús lesz, magában-is elég fíros lesz: lássad te mint feredet.

Röftöltt lév.

A' Húst megabárolván, mikor megfött, metélly falonnát, mint a' salátára fukták metélni, pergeld-meg, a' tepertyüjét ne hárnd-ki, hanem tsak úgy ránts lisztet benne, és eczettel, borral, és a' maga levével erefd-fel, töltsd a' húfra: bors, gyömbér, ha fáfrányt-is tész belé, lássad, és lapos feltre add-fel.

Lengyel lév.

EZ olyan mint a' Német lév, egyéb-ként, tsak hogy ebben a' petrefelymet nem hozzára metélik; hanem kerekdtül, kerekdteden, mint a' poltura, oztán ez Tyúkhöz, vagy Madárhoz illik inkább,

inkább, vagy Vad-húshoz, hogy-sem egyébféle húshoz; azonban mikor megfőtt, egynéhány fálatska majoránnát törsölly belé, és lapos feltre add-fel.

Tehén hús petreselyemmel.

TEdd-fel a' fész kövér Tehén húst, vagy Kontzot főban, vagy vízben, abárold-meg, a' levét reá fűrvén tégy petreselyem levelet bővön belé, főzd-meg jól, és melegen add-fel.

Murokkal.

MIkor felvted a' húst, minekelötte meg-abárolnád, tisztogass murkot, metéld-fel, a' murkot moid-meg hideg vízben, és rakd a' hús mellé, fűrd reá a' levét, és főzd-meg jól; 's add-fel.

Répával.

MInekelőtte megabárolnád, tisztogass répát, metéld-fel, és a' húst megabárolván, rakd mellé, és a' levét fűrd reá, főzd-meg jól; ha a' hús öztövé, egy darabotska falonnát-is tégy melléje, ha megborfolod, lássad.

Ha pedig Díznó hússal, vagy Orjával főzöd azt, megkell jól mézelní, mivel
úgy

úgy illik ehez, és mikor megfő, bors nélkül add-fel.

Máj rántva.

TÉgy-fel a' Borjú, vagy egyéb Májat, vízben fonnyasd-meg jól a' véreből, onnét kivévén, metéld fész vékonyon lapossan, főzd-meg, hadd álljon egy ideig a' főban, azután egy-kis liszttel meghintvén, rántsd-meg vajjal, vereshagymával elegy, a' tálba add-fel, borsold meg, és a' rántott metéltt hagymát fellyül rakd reá.

Tüdő rántva.

Főzd-meg jól a' Tüdöt, és egy darab czipót áztass Tehén hús lévben, onnét kivévén, a' Tüdövel vágd-öfve, petreselyem levéllel, bors, gyömbér együtt, és vajban rántsd-meg, egy-kis bortis tégy belé, azonban egy Tyúk háznával tsinálly tészát mint a' laskának, kinyújtsad jó daraboson, faggasd-el négy fegre, és rakj reá ebben a' Tüdöben, hajtogasd öfve mintegy fél alma, hánd forró vízbe, rántsd-meg, onnét, ha megfő, fedd-ki, rakd tálba, és reszeltt sajttal, vagy ke-

B

nyér

nyér béllal hintsd-meg, és egy-kevés forró vajjal öntsd-meg, add-fel, és olyan mint a' piroska, tsak-hogy húsból áll.

Fokhagyma lével.

Mikor felforr a' hús, abárold-meg, és metéld-el aprón, vetrecze módon, azonban törj Fokhagymát eczetel együtt, öntsd a' hústra, hadd álljon benne egy óráig, azután a' húst a' rostélyon pirítsd-meg, és azután fazékba rakván, töltsd reá a' sárga levet, ahoz eczetet, borsot, gyömbért, főzd-meg együtt, a' Fokhagymás eczetet megfürhetni, és jó lesz reá önteni, abból levet tsinálhaték, ha kell vizet-is tégy hozzá: Tehén húshoz, Berbéts húshoz, mind hozzá illik, ha jól megfő, add-fel.

Spékkal.

Mikor feltézed a' húst vízben, főbā, tégy egy darab falonnát-is melléje: azonbā míg azt megabárolnád, négy, vagy öt tyukmonyat főzz-meg jó keményen, egy darab kenyeret-is melléje: e' meg-lévén, a' falonnát a' hús melől vedd-ki, metéld-meg, és a' tyukmon-

nyal

nyal áztatott kenyér-béllal, egy-kevés zöld petreselyem levéllel jól vágd-egybe a' vágó-késsel, vereshagymával együtt rakd belé, főzd-meg jól, bors, gyömbér; ha sáfrányt tész belé, lássad, de arra kell vigyázni, hogy a' leve jó sürütske legyen, és tyukmony legyen jobbatkán benne, úgy esik jobban.

Egrefszel.

Mikor megabárlod a' húst, a' maga levét fürd reá a' lév-fürön, és az egrest megtisztogatván, megmosván, rakda' hús mellé, és főzd-meg vele, bors, gyömbér belé; mikor megfőtt, egy tsuporban vagy egy tálatskában végy egy-kevés téjfelt, és a' fazékból egy-kevés levet tölts hozzá, és jól megfodorván, töltsd a' fazékba a' húshoz, igen jó ízt ad neki, noha a' nélkül-is jó, mikor téjfel nints: mikor pedig Tyúkot főzz ilyen lével, egynéhány darabotska falonnát-is metélly belé, igen vékonyon feltengként, és mikor megfőtt, egynéhány lapos feltre add-fel.

B 2

Tyúk

Tyúk tisztá borsfal.

A' Tyúkot megmellyeztven, tisztogatván, tsak úgy egészen tedd-fel főban, vízben, annak idejében abárod-meg, szép vékonyon hasogatott petrefelyem gyökeret tégy belé, és ha vagyon, zöld petrefelyem leveletis, egynéhány darabotska falonnát-is, szép vékonyon feltenként, két vagy három fő fokhagymát egészen, és mikor megfő, egy-keves feresen-dió virágot törsölly belé. bors, gyömbér, jó melegen add-fel.

Fekete lér.

R Endérint Fekete lével Diénó húst, keref-tsontot, malatzot, vag' egyéb valami Vadhúst foktak főzni, ilyenképen: A' húst megmosván, tedd-fel vízben, főban, főzd-meg, egy darab kenyérbelet-is melléje; azonban míg fő, almát, vereshagymát, megtisztogatván, aprón kell vágni, és egy-keves dió belet-is megtisztogatván, mosárban törd-meg, vagy egyéb edénybē, öñet kivévén, a' vágott almával, hagymával, vágd egybe egy-fér-két-fér, és tedd serpenyőbe, önts ecze-

ter be-

tengeri-ölöt, nád-mézet, fa-héjat, borsot, gyömbért belé, egy kalánnyi tehén hús levet, czitrom vizet, vagy czitromot feltenként, és egy tálatskában add-fel.

Ha pedig Udvari módon akarod feladni, hadd hülyön-meg egy-kevesé, 's akar tormába, akar pástétomba öntsd, vagy tsináld-bé, és add-fel, jó lézen, de legjobb az etzetes tüdő efféle *speciálénak*.

Kotsomnya.

A' Tehén lábait ajakostól főzd-meg jól, főban, vízben, abárod-meg, és fépen borotvál-d-meg, ha fűkfég, tedd egy fazékba, önts jó erős eczetet reá, és fállya levelet bővön, mind tsak hidegen, és hadd légyen benne, mikor kell, feladhaté benne, kedves étek.

Kutkusa.

A' Berbéts bélt mosd-ki igen fépen, azonban a' Tüdejét fonnyasz-d-meg jól, és igen aprón vagdald-meg, falonnával, vereshagymával, és petrefelyemmel, és töltsd-meg a' Berbéts gyomrát, és valami vastag bélt-is, és főzd-meg a' mint feredet, akar spēkkel, akar tormával,

mával, akár egyéb lével, és jó melegen add-fel.

Keresdi lev.

EGézen tedd-fel a' Tyúkfiat, Tehén hússal együtt, és hadd főjjön, és mikor akarod abárolni, vedd-ki onnét, abárold-meg, metéld-fel, rakd fazékba, petreselyem gyökeret aprón, bort, tehén hús levet tölts reá, ezeket együtt főzd-meg jól, czitromot feltéként, ha az nints, czitrom levet, bors, gyömbér, fereztsendió virág, fegfü, lapos feltre add-fel.

Lábból való Saláta.

TEdd-fel a' Diénó vagy Tehén lábat, vizben, sóban, főzd-meg igen jól, és meg-abárolván, meg-tisztogatván, tsak úgy lev nélkül rakd szép egy tálba, azután nyers zöld petreselyem levéllel fellyül rakd-bé, hideg borsos eczettel fellyül öntsd-meg, úgy hidegen add-fel.

Nyelvet főzni.

Főzd-meg a' Tehén nyelvet, tsak úgy vizben, sóban jól, vedd-ki, abárold-meg, hasítsd ketté, és a' röstölön pirítsd-meg igen szépen: azután tsinálly gyöm-
béres,

béres, vagy gyümöltsös levet, (: mint alább:) és felmetélvén, tedd abba a' levbe, és főzd-meg jól benne. Ha pedig egyéb lével akarod készíteni, vagy tiszta borissal, vagy másképen, te lássad, ha a' maga levéből készíthet. Ha pedig sütvé akarod megenni, tsak úgy egészen megpirítva tedd hídra, fellyül borsfold-meg, és ha levet tsináltál néki, töltsd alája; vagy tsak fázazon add-fel.

Eczettel hagymával.

TEdd-fel akarmiféle húst, vizben, sóban, főzd-meg, és minekutánna megabárlod, metélly vereshagymát belé, petreselyem gyökérrel együtt, és ha a' hús öftövé, két feltetske falonnátis tégy belé, avagy ha a' nélkül-is feredted, lássad: hogy pedig a' leve sürütskébb légyen, némellyek egy vagy két tyukmonyat ütnek belé, vagy egy kálán lisztet megrántnak valami sárban, és azzal felereztik, és feltre úgy adgyák-fel. Lássad te, mint akarod.

Bárány húst Német módon.

A' Bárány húst tedd-fel vizben, sóban, főzd-

föld-meg, azonban hasogatott petrefelyem gyökeret tégy belé, és föld-meg jól, azután falonna sírban pergelly egykevésliztet, erézd-fel a' hús levével, bors, gyömbér; ha sáfrányt téz belé, jobb és febb lesz, avagy a' mint érkezhetsen, add-fel jó melegen.

Savanyú Petsenye.

A' Petsenyét fűd-meg fépen, és a' nyársról levonván, metéld jó darabotskákon, mint a' Kukrejtnek valót, metélt petrefelyem levelet-is tégy hozzá, és Tehén vagy Berbets hús levével felereztvén, föld-meg jól, abba bort, eczetet, citromot feltenként, vagy citrom vizet, majoránnát, bors, gyömbér, keretsen-dió virág, és felforralván, add-fel. Némellyek almát, vereshagymát megmetélvén, megrántyák valami sírba egy-kis lizttel, és úgy tézik a' fel-metélt fülthöz, és egy-kevéssé megmézelve, feladgyák.

Bárány fő hidegen.

Föld-meg fépen, tisztogasd-meg lábait, bélét, fejét, megfőzvé, rakd tálba, kemé-

ménnyen főtt tyukmonyat hasogás reá, földmeg, borsold-meg, tölts eczetet reá, azután fellyül turbolya, tárkony, petrefelyem levéllel rakd-meg, és azon fellyül borsold-meg, igen jó faláta.

Luther lève.

Illyen lével leg-inkább Tsukát foktak főzni, hús évő napokon, noha egyéb Halhoz-is hozzá illik, ilyenképen: Metéld falonnát, mint a' falátára foktak metélni, pergeld-meg jó portzogóson, kenyér kotzka felttel együtt, abba tégy jó eczetet, bors, gyömbér belé, azonban a' Halat más edénybē föld-meg vízben, sóban, és mikor megfőtt, a' Halat abból a' lévből vedd-ki, és fépen rakd a' tálba, és azt az elkészített levet fellyül öntsd-reá, más tállal fedd-bé, és vidd az asztalra.

Tejes Borsó.

A' Borsót meghajazván, földmeg, törd-meg, és téjjel vagy téjfellel erézd-fel, és azután a' fokás szerint pergelly falonnát fellyül reá, és add-fel, a' falonnát elsőben vízben megfőzvé, azzal a' lével is felerezhetsen, és olly sűrűn a' mint fok-

kás: ha pedig Orjával szereted, vagy Sódorral, annál jobb lesz.

Lapos Tüdő, Máj.

TÍzta vízben főzd-meg jól a' Tüdőt 's a' Májat, onnét kivévén, tisztogasd-meg, és lapossan szeletenként metéld-fel, tedd-fel Tehén vagy Berbét's hús lével, petreselyem levéllel együtt, mikor jól megfőtt, pergelly egy-parányi lisztet valami sirban, öntsd mellé, bors, gyömbér, forrald-fel, és jó melegen add-fel. Ha pedig zöld petreselyem leveled nints, gyökerével főzzed, úgy-is igen jó.

Téjfel.

ILlyen lével leginkább Tyúkfíat vagy Galambfíat szoktak főzni; így a' tyúkfíat: Tedd fel vízben, sóban, egynéhány feltetske falonát, abárold-meg tsak úgy egészen, és a' magalevét reá fürvén, petreselyem levéllel tedd-fel, azonbā hogy megfő, végy téjfelt, újs vagy két tyúkmonyat belé, sodord-meg, és a' levével erefd-fel, mint a' Sufát fodorni kell; hogy megne tőrődzék, töltsd a' hús mellé, és bors, gyömbér, ha sáfrányt-is téz

belé

belé lássad, de fejéren-is jó, egynéhány feltre add-fel.

Orjával.

HA Lentsét, vagy Borsót, vagy Kását akarék főzni Orjával, vagy Szallonnával, vagy Tehén hússal, vagy Berbét's hússal, vagy egyébbel, a' húst tedd fel vízben, sóban, forrald-fel, abárold meg, és a' levét reá fürvén, főzd-meg, más fazékban pedig a' Lentse vagy Borsó főjön, és mikor megakarod törni a' lentsét, a' levét fürd-le róla, törd-meg jólegy-kevés lisztel, és mikor megfőzted jól, a' hús levével erefd-fel, hogy jó sűrű legyen, és a' húst tálba rakván, a' Lentsét vagy Borsót fellyül öntsd reá, és sírral trágyázd-meg, vidd az asztalra.

Szürke lév.

VÉgy egy darab fekete köz-kenyeret, vereshagymát, azt jól együtt megfőzvén, fitán verd-által, petreselyem gyökeret-is kell főzni azon lévben, de a' petreselyem gyökeret tzérnával özve kell kötni, és mikor a' többit által-vered, azt kivévén hadd egészen, és oztán úgy

C 2

erefd-

erefd-fel a' hússal, eleven bors belé; és mikor megfőtt, bors, gyömbér, fere-tsen-dió virág: ha pedig Halat főz, fa-olajjal kell sírosítani, eczeter belé és bort, czitrom levet, és jó melegen add-fel.

Gombát főzni.

HA Lása-gombát, vagy Piztritz-gombát akar főzni, tisztogasd-meg szépen, hámozd-meg, és a' vágó késsel, falonnával, igen szép aprón vagdald-meg együtt petrefelyem levéllel egybe, tedd-fel vízben, főzd-meg, bors, gyömbér, ha fere-tsen-dió virágot téz belé, lássad.

MÁSODIK RÉSZ E.

Sültek.

Mustos Petsenye.



A' Petsenyét jó levesē süsd-meg, akar Tehén akar Ber-béts hús legyen, és mikor fel akarod adni, egy tálban metéld-fel, és meleg mustal öntsd-meg, azután

azután tormázd-meg. Ha pedig mustod nints, tsinálly mézes bort, a' rezeltt tormát tedd-belé, úgy töltsd a' sültre, az-is egyet folgál: jó étek, a' ki fere-ti.

Sült lér.

A' Sült Madárra, vagy egyéb sültre, így tsinálly levet: Végy egy-keves bort, vizet, azt forrald-meg, tégy egy kalán írósvajat belé, vagy egyéb vajat, borsold-meg, fegfü, fere-tsen-dió virág belé, és öntsd a' tálba a' felmetéltt sültre. Ha pedig másképen fere-ted, tsinálly így: A' sültet metéld-fel a' tálba, végy egy-keves tehén hús levet, bort, eczeter a' mennyit elégnek gondolnál, fűzerzámold-meg, úgy töltsd a' Madárra a' tálba, és tedd a' tűzre, forrald-fel a' tálban, ha lez egy fris czitromod, feltenként metéld reá; ha az nints, tsak czitrom vízzel-is jó, add-fel.

Karbonáta.

A' Borjú vagy Bárány májat, azon nyersen, aprón meg kell vagdalni, fel kell nyers tyukmónyal ereztetni, de nem fok tyukmóny kell hozzája, ha igen rit-

kásnak tetűzik mikor vágod, egy-kis fehér kenyér belet kell belé vetni, és megsűrűdik, abba borsot, gyömbért, fereztsen-dió virágot, és mint a' tar-petseyét, takard olyan hárttyába, jól tzövekeld-meg, hogy ki ne bomollyék, és vajban igen szép pirosan egészen rántsd-meg, mikor megrántódik, vedd-ki, és feltenként metéld-fel, és körül rakd tálba, vetretze módon: azonban míg elkészülne, Borjú húst és apró Madarakat kell közibe sütni, és mind a' Borjú húst, mind a' környüle valót, rakd-meg fépen mondolával, de a' Sültet és Madarakat kenyér héllal meg kell hinteni, mint mikor Fürjeket sütnék, hogy szép pirosan legyen; azonban levének végy egy tsupor bort, eczetet, nádmézet vagy egyéb mézet, borsot, gyömbért, fereztsen-dió virágot, fegfüvet, malosfa-észölöt, tengeri-észölöt, mondolát, egy fris citromot feltt módgyára, egy-keves kenyér belt, ezek együtt lévén, jól meg kell főzni, az után akar hídra add-fel, akar pedig a' petseyét a' tálban öntsed-meg véle; de

meg-

meg is kell fáfrányozni, ha úgy fered.

Kappan lévő.

A' Kappant vagy Tyúkot megsütvén, a' tálba metéld-fel, azonban kenyeret kell lapos feltenként megtzifrázni, azaz, rostozni, és ezt vajban megrántván, a' Kappan közzé kell rakni a' tálba, azonban körtvélyt, almát laposan metélvén, meg kell tzifrázni, és vajban, mézben rántsd-meg, azután egy tizta serpenyőbe vagy pörsölőbe, feltenként metélly friss citromot, ahoz tégy fűgét, mondolát, malosfa-észölöt, gyömbért, borsot, fereztsen-dió virágot, fáfrányt, fegfüvet, jó bort, egy-kis eczetet, egy-keves kenyér belet, ezek együtt lévén, erősen fel-kell forralni mind ferszámóftól; azután mikor jól megforr, öntsd a' tálba, a' felmetélt Kappanra, vagy Tyúkra vagy egyéb sültre, és újjolag tálastól tedd jó féenre, és forrald-fel a' tálban, más tállal fedd-bé; és mikor az a'ftalra akarod vinni, trágyázd-meg nádmézzel, fa-héjjal, és add-fel.

C 4

E'

E' pedig olyan majd, mint a' Gyümöls, vagy Malofa lév.

Madár lév.

Süsd-meg a' Tyúkot, és vajjal, vagy falonnával, vagy egyéb firral öntözzed, azonban levének apríts vereshagymát, aprón feltenként ugyan jótskán, azt rántsd-meg vajban igen jól, hogy légyen lágy; azután ha lézen, fós citromot tégy hozzá, ha nem lez, tsak azt a' hagymát vagdald-meg aprón, malofafölövel, tölts egy-kevés Tehén hús levet reá, és azután bort, eczetet, fín-mézet, hogy jó édes légye, azután bors, gyömbér, safrány, fegfü belé, citrom levet-is ha fűkféglé, a' citrom helyett. Ezek együtt lévén, főzd-meg jól, és a' sült Tyúkot, vagy egyéb sültet felmetélvén, öntsd-meg ezzel a' lével, és add-fel.

Sült.

EZekből mind Sülteket tsinálhatni, és tsak úgy fázazon fel adhatni: Tyúk sültve: Tehén hús petsenye sültve: Berbéts hús sültve: Börös petsenye, fegfü lév alája: Kolbáz, Májos: Oldalos sültve,

ve, fós Káposzta melléje: Diénó petsenye, azt meghinteni kömény-maggal, és úgy sütni.

Vad hús sültve.

A' Vad húst mikor akarod sütni, elősöben forrald-fel, azután spékeld-meg falonnával, és úgy vond a' nyársra, és mikor megsül, a' tálban borfold-meg; vagy pedig tsak tedd forró vizbe, hadd vonnya-ki a' vérét, bár ne forrald-fel.

Lúd sültve.

Mikor a' Lúdat egészen akarod megsütni, tégy fenyő-magot, fallyát, majoránnát belé, és úgy süsd-meg, hadd verje által a' faga, és igen jó ízt ad néki.

Czitrom lév.

A' Tyúkfíat, vagy Madarat, vagy egyéb sültet spékeld-meg, igen fípen süsd-meg, azonban egy tsuporban végy Tehén hús levet, vagdally petreselyem levelet fíep aprón belé, vagy tsak czitrom vizet, azután írósvajat; ha az nints, falonna sirt, vagy hájat, bort, eczetet, gyömbért belé: ezek a' ferek együtt lévén, főzd-meg jól, a' sültet metéld-fel, és öntsd reá.

Töltött Tyúk.

A'Tyúkot vagy Galambot megmellyesztvén, tisztogatván, tsak úgy nyersen töltsd-meg egészen, ilyenképen: Szalonnát, vereshagymát, keménye főtt tyukmonyat, petreselyem levelet öfve kell jó aprón vágni, arra bors, gyömbér; ha sáfrányt téf belé, annál febb és jobb lef, ezekkel-is a' fü-ferekkal egybe kell jól vágni, sózd-meg a' mennyire elég: ez meglevén, töltsd-meg ezzel a' Tyúkot, vagy egyéb Madarat, belöl-is a' böre alatt-is, ha egy-kevésé megfonnyasztod, ha nem-is, lássad: vond nyárfra és fēpen süfd-meg, add-fel, ha levet tsinálf alája, tedd hídra, és úgy add-fel. Ha pediglen másképen feredet tölteni, lásd-meg alább.

Gyümölts lev.

BOrba fejer kenyeret kell hánni, ezt fítán verd-által, abba mézet, borsot, gyömbért, sáfrányt, almát, körtvélyt, feltenként kell metélni, tzifrázd-meg, és az által-vertt borban jól meg-kell főzni, ha vagyon malosa-fölöt, mondolát belé,

belé, és hídra tedd-fel sült alá; ha pedig a' körtvélyt megrántod mézbē, jobb lef.

Szegfüves lev.

BOrban köz kenyeret, vagy jól megpirított kenyeret, megkell jól főzni, a' fítán verd-által, abba méz, bors, gyömbér, fegfü, hogy jól megérezzék, abba malosa-fölö, mondola; add-fel sült alá.

Bors porral.

SZalonnát metélly mint a' salátára, megpergelvén, azonban fokhagymát fejenként megtisztítván, meg-kell törni, és eczettel fel-kell erefteni: ezeket forrald-meg, bors, gyömbér, öntsd-meg, add-fel, metélly sültet a' tálba.

Defpot lev.

EZ mint a' bors porral majd úgy jár: Szalonnát mint a' salátára, ezt pergeld-meg, fokhagymát megtisztítván törd-meg, és borral, vizzel, erefd-fel a' serpenyöben, egyfer felforralván, a' sültet metéld-fel, és öntsd reá: ebbe nem kell eczet, sem pedig a' sültet nem kell hídra adni, jó étek ha feredet.

Gyömbéres lév.

MInt a' Gyümölsz lév egészen majd olyan; ezt kivéven, hogy nem kell alma, 's körtvély belé, hanem csak gyömbér bővön, hogy megérezzék, és a' sültet hídra add-fel, ezt a' levet alája, vidd az a'ztalra.

Mikó lév.

TEhén hús lévben, vagy ha az nints, egy-kis vajás vizben, petreselyem levelet kell vágni, megfőzven, bors, gyömbér, és a' tálban a' megmetélt sültet öntsd-meg véle, vidd az a'ztalra.

Leány sarjával.

SZedd-meg a' torma levelét, és zöld fokhagymának a' fázait, ezeket tedd-fel vizben, főzd-meg jól, hogy főjjon-ki a' vadsága: onnét kivéven, a' kezettel jól nyomogasd-ki a' vad levét, tedd mosárba, törd-meg jól, megtörvén erefű egy-kitsiny vizet belé, és tiszta ruhán fatsard által, abba bort, eczetet, egy vagy két nyers tyukmonyat, bors, gyömbér; ha megfáfrányozod lássad: ezek együtt lévén, forrald-meg, és a' sült alá hídra
add.

add-fel: az-az, meg-kell tölteni a' Pipét, vagy Réczét, és a' Pipének aprólékját, lábait, 's a' t. főzd-meg tiszta vizben, sóban, a' mint fokás, ezeket tálba ki-kell rakni, öntsd reá az elkészített zöld levet, és a' Pipét vagy Réczét hídra: jó étek, ha jól tsinálod.

Megy sáfa, sült alá.

EGy fazékba tegy Megyet, bort, fehér tzipó bélt, főzd-meg erősen, és fittán verd-által, azután töltsd egy tsuporba, és feltt módgyára metélly czitromot belé, bors, gyömbér, sáfrány, fahéj, fegfü, méz, mondolát belé, de a' mondolát aprón kell metélni: főzd-meg jól, és hídra add-fel, akarmi petsenyéhez jó étek.

Tzifra lév.

A'Lúdnak, vagy Pipének, vagy Kappannak az aprólékját, főzd-meg vizben, sóban, és a' tölteléket, mellyel a' Lúdat, vagy Pipét megtöltsd, így kell tsinálni: Végy mondolát, hánd forró vizbe, és a' héjától tisztogasd-meg szép fejéren, azután mosárban törd-meg, hogy olyan legyen mint a' tézta, és mikor tö-
C 7 ród,

röd, rósa vízzel öntözd: azonban egy tálba kitedvén a' mondolát, tiszta tyukmony fejerit verd belé, és azzal felerezteti, rósa vizet, nádmézet-is, tengeri-~~zö~~löt felkell forralni borban, hogy megdagadgyon, oztán habard egybe, egy-kevés löt-is, gyömbért, ~~zeretsen~~-dió virágot, de ne igen sokat: ezek így lévén, mikor akarod a' Lúdat, vagy Pipét tölteni, tehát csak a' böri alá töltsd, ne beléje; és megtöltvén, meg ne fonnyaszd a' Lúdat, hogy a' nádméz ereje ki ne menyen, hanem csak nyersen vond-fel a' nyárfra, az aprólékját tiszta vízben, sóban megfőzvé, abból a' lévből végy egy tsuporral, a' mennyire levet akarék tsinálni, ahoz bort, eczetet, nádmézet bővön, vagy egyéb mézet, mondolát egészen, rósa vizet, egy czitromot, egynéhány tyukmony fejerit habard-fel jól, és mint-egy káás levet, erezd-fel a' lével, sodord, és forrald-fel jól a' Lúd aprólékját, és rakd egy tálba, ezt a' levet öntsd reá, és hídra add-fel a' sültet; de a' czitromot egy tányérra laposlan
kell

kell felni, és jól megnádmézelní, és úgy kell a' sültre fellyül rakni.

Váradí lév.

Mikor a' Tyúk jó levefen megsült, spékeld-meg fa-héjjal, egész fegfüvel, és megint jobban süsd-meg, vajjal vagy falonnával tsepegtesd-meg, azután piríts kenyeret feltenként, és azt mártsd-meg jól mézes borban, ha malosa borod nintsen; és a' kenyeret jól meggyömbérezvén, rakd tálba a' sültet, add-fel reá egészen, vagy metéld-fel, könnyebben ehetnek benne.

Töltött Malatz.

A' Tüdejét, Máját forrald-fel egy-kis falonnával, azután vágd aprón, hagymával petreselyem levéllel, majoránnával együtt: abba bors, gyömbér; ha fáfrányt téz belé, lássad, üfs egy nyers tyukmonyat-is belé: ezeket jól egybevágván, töltsd-meg a' Malatzot, vard-bé, hogy ki ne bomollyék, egészen süsd-meg és tsepegtesd-meg falonnával, vagy egyéb sárral; ha pedig csak úgy akarod a' Malatzot fázazon megsütni töltelék-
nél-

nélkül, úgy-is igen jó, tsak szépen süllék: és vidd-fel.

Füstöltt Petsenye.

Vond-fel a' petsenyét nyárfra, tedd-fel kevésbé a' füstre, hogy meg-járja, és úgy süsd-meg, jó ízt ad néki, a' Tehén petsenyéhez illik inkább, noha a' Dióhóhús-is jó így.

Fokhagymás Petsenye.

Törd-meg a' fokhagymát ugyan jó fokatskát, vízzel erezd-fel egy fazékba, és a' sütni való petsenyét tedd belé, hadd legyen benne egy fél óráig, vagy tovább-is, azután vond nyárfra, süsd-meg: vagy pedig mikor a' petsenye félig megsült, spékeld-meg tisztított fokhagymávaligen gyakrā: a' nyárfól bár ne vond-le, ott-is meglehet, jó ízt ad néki.

Dió Sása.

Dió bélt megtisztítván, egy darab vízben állott fehér kenyér, és egy-néhány fokhagymával törd-őzve a' mosárban, és eczettel a' fűtán verd-által, és tedd hídra a' fűtet, azt a' levet öntsd alája a' tálba.

Bá-

Bárány hús piritva.

Föld-meg a' húst, hogy jó lágy legyen, azután tedd rostélyra, pirítsd-meg szépen, hintsd-meg sóval, köménnyel és borssal, és add-fel. Ha levet akarék néki csinálni, mint a' mézes bort, hogy sürütske legyen, egy kalán lisztet tégy belé, bors, sáfrány, gyömbér, és két vagy három feltt belé, és a' húst hídra add-fel.

Sáallyás Petsenye.

A' Tehén húst, vagy Borjú húst spékeld-meg sáallyával, és mikor sűtik, falonnával, vagy egyéb sűrrel tsepegetni kell, és mikor fel-adod, borsold-meg.

Töltelék.

Mikor Tyúkot, vagy egyéb Madarat akarék tölteni, sütni, két vagy három Tyukmonyat ránts meg vajban, jó keményen, azt petreselyem levéllel, kenyér bélllel, vereshagymával, majoránnával és falonnával jól vágd-egybe, abba bors, gyömbér, sáfrány; ha edesen akard, egy-keves mézet tégy belé, és ezzel töltsd-meg, vard-bé, hogy ki ne bomollyék, szépen megtsepegetvén, sűtvén, vidd az asztalra.

Vé-

Vetretze.

A' Húst vond nyárfára, és mikor félig megsült, jó levefen vond-le, metéld-fel feltenként, tedd egy serpenyőbe, vagy egy lábasba, metélly falonnát-is közibe lapossan, és vereshagymát bővön, és rántsd-meg jól, úgy hogy a' falonna-is jól megrántódgyék, és mikor így a' maga sirjában megfőtt, bors, gyömbér belé, add-fel. Némellyek egy-kis eczetet-is ereztnek belé; lássad te, úgy tsináld, a' mint fereted.

Sült Pástétom.

A' Vad hús ha temérdek, egynéhány helyt verd-áttal a' késsel, főzd-meg és rostélyon pirítsd-meg, mind kívül belől szép sülvé legyen, spékeld-meg szép falonnával vékonyon, bors, fegfü, gyömbér, sállya levelet belé, és úgy tsináld téftába, tedd a' kementzébe, a' téftája-is hadd süllyön jól meg, a' téftáját pedig ros-líftből tsináld, csak tiszta vízzel, főval, akár búza-lífttel, tyukmonnyal, főval, vízzel gyúrd-meg, és megsülvén, vidd az asztalra.

*Fürj**Fürj hús sülvé.*

V Onogasd nyárfára, és mikor pirúlni kezd, morfaltt kenyeret, hints reá, és reá ragadván a' maga sirjában megrántódik.

Malosa lév sült alá.

Egy itze borban mondolát, fűgét, malosa-fölöt jó bővön belé, jól mézeld-meg, bors, gyömbér, sáfrány, fegfü, ezeket jól meg-kell főzni, azután vajjas mézben ránts czipót, mind kotzka mind pedig lapos feltt módon: mikor fel akarod adni, töltsd tálba a' levét, fellyül hídra a' sültet, és a' sültre hintsd reá a' kotzka feltet, és a' lapos feltet rakd melléje, és a' malosát, mondolát, fűgét fellyül rakd reá, és add-fel.

Húst befőzni.


Törj fokhagymát jó fokot, azután vízben keverd-bé, és főzd-meg jól, a' húst rakd eczetbe, és azt öntsd reá. Némellyek fokhagyma helyett fenyőmagot téznek belé (de a' Magyarok nem igen főktak úgy;) hadd álljon úgy egynéhány nap: eczetet-is teheté belé ha fok eczeted

eczeted vagyon: és a' hús jó lesz sütni, főzni, a' tseberben pedig nyomtasd-meg kövel, mert ha a' vízē kívül áll, a' legyek megállják, és nem lézen jó.

HARMADIK RESZE.

Vajas Étkek.

Mondola Tortata.

 Mondoláknak a' héjját le kell venni, és a' mondolát mosárba tévén, mind addig kell törni, míg olyan lézen mint a' tészta, és gyakorta kell hintezni rósa vízzel, hogy olajja ne erekedgyék: azután két-annyi nádmézet törj belé mint a' lisztet, azt verd-öfve a' mondolával, és annyi tyukmony fargáját kell belé verni, hogy se igen sűrű, se híg ne legyen, hanem olyan légyē mint a' Tolyó fánknek a' tésztaia, vagy a' pulyečka: azután a' mondola Tortatának a' formáját bé kell tenni tiszta vajban, hogy megpirosodgyék, és öntsd oétán abba

abba a' vajas formába a' mondolát, és tedd a' kementzébe, süsd-meg; de reá kell vigyázni, hogy meg ne égjen, a' formát annyira meg-kell vajazni, hogy a' mondola tészta reá ne ragadgyon, és midön megsül, add-fel: ha ki fzereti ehetik benne; tsak-hogy ritka étek ez az embereknel.

Téjfel Kenyér.

VÉgy jól téjfelt, és hat vagy hét tyukmony fargáját, ezt verd egybe, egy-keves rósa vizet-is belé: azután felly egynéhány darab fejer czipó fettet lapossan, és azt vagy tsak úgy a' tűznél fázazó pirítsd-meg, vagy pedig vajban rántsd-meg: ez meglévén, egy mázas tálat vajjal keñy-meg, és a' kenyeret tedd a' fenekére, és a' téjfelt öntsd reá, és azon tálban a' fénen süsd-meg, tüzes fedővel fellyül-is borítsdmeg; de egy-kis nádmézet-is, vagy pedig egyéb mézet erefz a' téjfelbe, hogy edesebb legyen, s add-fel.

Tálban fött.

EGy fél fejer czipót, vagy egy darab fejer kenyeret édes téjben főzz-meg, ha meg

ha megfő, egy tálba vedd-ki, tégy egy kalán írósvaját, vagy egyéb vaját belé, nádmézet, vagy egyéb mézet, rósa-vizet a' fagáért, két tyukmonnak a' fargáját, hármat egészen mind fejérestől, fargástól, ezeket igen jól meg-kell törni a' tálbā, azután egy mázas tálat, vagy réz tálat, meg-kell vajazni, és töltsd abba a' tálba azt, és azután azon tálban a' fénen süsd-meg szép pirossan, trágázd-meg, és add-fel.

Töltött tyukmony.

A' Tyukmonynak, vagy Lúd tojának törd-meg mind a' két végét, és fúdd-ki a' serpenyőbe, avagy lábosba azt, rántsd-meg, ne felette keményen: azután vedd-ki, és petrefelyem levéllel, mézzel, borssal, vagdald jól meg a' vágó késsel, és a' tyukmony vagy lúdmony héjját töltsd-meg véle, a' kiből kifúttad, azután vagy a' rostélyon, vagy szép fálkán süsd-meg, és add-fel: jó étek.

Vajas Klödör.

Petrefelyem levelet, vereshagymát, keményenfőtt tyukmonyat, ezeket

vag-

vagdald-öfve: azután lisztel, nyers tyukmonnyal keverd egybe, és kalánnal golyóbisonként hánd forró vízbe, és azon levében bors, gyömbér: add-fel.

Új Káposzta tejben.

Nyers új Káposztát meg-kell aprón vagdalni, és megfonnyasztván, azt a' levét fúrd-le, és édes tejben erefd-fel, fellyül tyukmony rántottát tégy a' tálba, mikor feladod, és úgy vidd az asztalra.

Semlye Kása.

Egy fertályní tejet meg-kell forralni, abba tégy másfél marok Semlye kását, és mikor jó öregen megfő, vedd-ki egy tálba, és jó írósvaját és tyukmonyat annyit kell belé verni, hogy úgy meg-hígúllyon tőle, mint a' Mondola kása, nádmézet, és rósa vizet-is, a' mennyi elég, hogy édességet és jó fagot-is adgyon néki: ezeket vagy fél óráig csak hidegen kell keverni, és mikor erősen felpuffad, egy mázas tálat vajjal megkenvén, azt a' kását tedd belé, és úgy tálastól tedd a' kementzébe, és mikor piros lesz, add-fel.

Alma

Alma étek.

VAgy hat almát, ha többet-is, megkell sütni, annak a' lágyát a' tálba lemetélvén, három kalán nádmézet, vagy egyéb mézet kell belé tenni, három tyukmonynak a' sárgáját, hármat pedig egészen mind fékeztől, fejérestől: oztán jól megkell ezeket együtt törni, azután egy mázas tálba fépen tsináld-belé, és a' tálban főzd-meg, és add-fel.

Makaró.

EGy kalán olvaftott vaját végy a' tálba, azt jól rántsd-meg, azonban három tyukmonyat üfs belé, és egy darab édes téjben áztatott czipó bét morfolly belé; tsak hogy jól ki kell fatsarni a' tejet: és ezeket egy-kevés fejer lisztel elegy, a' kalánnal jól megkell törni, annakutánna aprónként mint-egy dió úgy kell a' forró vízbe hánni, ha jól megfő, vedd-ki, és tálba rakván, vagy rezeltt sajttal, vagy rezeltt kenyér béllal hintsd-bé, és forró vajjal öntsd-meg.

Olaf Makaró.

TSinálly téztát tyukmonnyal, azt a' lapító-

lapító-fával fépen nyújtsd-ki, és öfvefogdosván laska módon a' kéffel fépen metéld-fel, és midön forró vízben megfőzted, rakd fítára, hadd fivárkodgyék-le a' vize, és tálba rakván, közbe-közbe rezeltt Sajttal és rezeltt kenyér béllal hintsd-bé, és fellyül forró vajjal öntsd-meg; de kevesebb légyen a' rezeltt fajt; ha pedig jó-bövön tezed-is a' fajtót, lásfad a' mint te feredet: e' meglévén, hogy melegen adhasd-fel, fedd-bé más tállal, és tedd forró vízzel való teli fazékra, és a' párájától megmelegedik: jó étek.

Egéf Alma.

AZ almát tsak megkell tisztogatni, nem kell meghámozni: azonban vagy két kalán vajban az almát egészen egy serpenyőben rántsd-meg, mikor jól megrántódik, egy-kevés bort, vagy két kalán nádmézet, vagy egyéb mézet, önts melléje, és az almával együtt főzd-meg, és add-fel.

Töltött czipó.

A'Czipónak ki kell vájni a' bét, és magát-is fépen meghámozván, D tsinálly

tsinálly rátottát hat vagy hét tyukmonyból, azt a' czipó bélivel jól öfve kell vágni, azután egy tálba téven, vagy három tyukmonyat kell reá ütni, abba nádmézet, vagy egyéb mézet, tengeri-öölöt, fáfrányt bővön belé, és azokkal megint jobban öfve kell verni, azután azzal kell a' czipót megtölteni, és egy-kis czipó hajjal tsináld-bé, hogy a' töltelék a' czipóból ki ne mennyen, azonban egy tsuporban végy fín-mézet, hogy jó édes legyen, mondolát, malosfa-öölöt, fügét, fahéjat, és ezekkel a' ferekkel a' töltött czipót a' tsuporban egészen tedd-fel, és főzd-meg jól a' míg felforr, ha pedig nem akarod a' czipót megfőzni, tehát rántsd-meg vajban mind töltelékstől, és tsináld hídra, és úgy öntsd alája ezt a' levet: igen jó étek ha jól tsinálod.

Spanior lév.

Vagy hat almát meg-kell hámozni, és négy darabra, ketté-ketté hasogatván, úgy kell kereftül metézni, és ezeket vajban szép pirossan rántsd-meg, ha megrántódik, fedd-ki a' serpenyőből, és dugj

és dugj mondolát beléje, és fellyül tengeri-öölövel hintsd-meg, tölts vagy két kalán bort és egy kalán vizet hozzá, és tálban forrald-fel, egy kalán mézet-is tégy belé, borsot, fáfrányt: és ha jól megfő, add-fel.

Tseh Rántott.

A Zalmát meghámozván, hasítsd négy darabra, vedd-ki a' völgyét, és rántsd-meg vajban, mézben, azután törd-meg jól, és fítán verd-áttal egy tálba, ahhoz tégy tyukmony fargáját, téjfelt és kevés mézet, úgy hogy se igen sűrű, se igen híg ne legyen, ezeket jól öfve-kevervén, más mázas tálba, kend-meg jól vajjal, és öntsd abba a' tálba, és mind tálástól tedd jó sebes fénre, és süsd-meg, vas fedővel fellyül-is pirosítsd-meg, úgy hogy a' vas fedőre rakj jó sebes fénret, és mikor megfő, 's jól megpirosúl, trágyázd-meg nádmézzel és fa-héjjal, és add-fel az a'ztalra: a' kinek kell ehetik benne.

Bába fánk.

A' Szép kenyeret metéld apró lapos feltre, rakd tálba, öntsd-meg lágy meleg

meleg édes téjjel, mikor valamennyire megázik, fűrd-le a' tejét, rakd fűtára a' fűtet, hogy megfűvárkodgyék; azután hat vagy hét tyukmonyat verj egy fazékba, vagy tálba, mézet belé, habard-meg, és a' fűtet mártogasd belé, egyenként rakd serpenyőbe meleg vajban, és mikor egy rendet raktál, fellyül malofa-fölövel rakd-meg, megint fűtet, megint malofa-fölöt, így rakd egynéhány renddel: e' meglévén, rántsd-meg, fordítsd-meg, hogy mind két felől megpiruljon, add-fel, trágyázd-meg: jó étek a' ki fűreti.

Paláta.

Forrald-fel az édes tejet magánoson, és meghűlvén, egy tsuporba tizenhat tyukmonnak a' fejerit verd belé, más tsuporba a' fűgáját egyéb fűkségre, egy ejtelní téj kell, és a' tyukmony fejerit jól megfűdorván, öntsd a' hideg fűforraltt téjbe, abba nádmezet, és rósa vizet, habard-meg jól, tedd tűzhöz, mind habard a' míg fűforr, tsak távúl, hogy meg ne kozmáfűdgyék, töltsd a' tálba és meg-

alufűk,

alufűk, fellyül hintsd-meg malofa-fölövel 's mondolával.

Írűs lűv.

A' Halat fűzd-meg fűs eczetes vizben, azonban más tsuporban petrefűlyem levelet gyűkerestűl kell fűzni, és mikor megfű, egy fazékba végű bort, eczetet a' mennyű elég, ha vagyon czitrom levelet belé, három vagy négy kalán tejet-is, mofaltt kenyér bűlt, gyűmbűrt, fűretsen-diű virágot: és mikor fel akarűd adni, azon megfűtt Hal levelet petrefűlyem levűllel erefűd-fel, úgy a' mint tetűfűk íze, fűdord a' levűt míg fűforr; a' Halat rakd tálba, és ezzel a' levűl öntsd nyakűn, és add-fel: jó étek, ha akarű egy-kis vaját-is tehetű belé.

Zűlnai lűv.

A' Halat meghajazván, metűld-fel, fűzd-meg egy-kevűsű, hadd állyon fűban, és abbűl kimofván, tedd-fel ollyan vizben, a' kiben jó bűvűn petrefűlyem levelet vag' gyűkeret fűztűl, de a' petrefűlyemet ne hűfűzan hűfűgafűd, hanű kerekdűdű metűld, tsak azután írűs vaját tégy bű-

D 3

vűn

vön belé, és egy-kis liszt-lángotskát ránts belé, egy-keves mézet-is kell a' levébe tenni, bors, gyömbér; add-fel. Ha pedig fa-olajjal főzöd, úgy-is jó.

Veres Béles.

A' Melly veres-tengeri-Éölő a' kertekben terem, édd-meg, azonban végy egy serpenyőben rósa-vizet, és nádmézet, forrald-fel, és midőn felforr, azt a' tengeri-Éölőt tedd belé, és mind addig főzd, míg jó sűrű lézen, de ne keverd, hogy a' Éölő meg ne romollyon, abba bors, fahéj, gyömbér, Éegfü, és mondolát aprón metélve, egy-keves czitromot rá kell metélni, fahéjjal, nádmézzel jól trágyázd-meg, és a' bélesnek való téztába tsináld belé, mint Éintén egyéb vajas bélesbe, és tedd-bé a' kementzébe, sülljön-meg's add-fel.

Körtvély Béles.

SZépen megtisztítván a' körtvélyt, ke-rekdéden Éép vékonyon metéld-fel, és vajban rántsd-meg, azonban malosa-Éölőt és mondolát forrallyfel más edény-bé, tsinálly téztát Bélesnek, a' mint Éok-

ták

ták tsinálni vajjal tyukmonnyal, és el-lapítván a' rántott körtvélyt, malosa-Éölöt rakj a' téztára: fahéjjal, nádmézzel, Éegfüvel trágyázd-meg, megint téztával tsináld-bé, megint körtvélyvel rakd-bé és ÉerÉámokkal, megint tézta, és mind így egynéhány verffel: leg-fellyül tsináld-bé téztával a' mint a' módgya, és a' kementzében süsd-meg, és add-fel.

Egres Béles.

A' Kertekbē termő megért édes egrest, tsak úgy zölden tisztogasd-meg, azután végy annyi nádmézet, a' mennyit ítéls elégnek, és Tortátához, avagy bÉleshez törd-meg mint a' lisztet, hánd belé az egrest, tölts rósa-vizet, a' mennyi egyfél tyukmony héjában férne, tedd eleven Éénre, hadd főjjön annyira, hogy sűrű légyen, fáfrányt, Éegfüvet, fahéjat belé, főzd-meg jól; de ne keverd, hogy az egres egészen maradgyon: és mikor a' leve mind elfő, tedd-ki, hadd hülljön-meg, és azután a' bélest töltsd-meg vele, kementzében süsd-meg, és add-fel.

D 4

Ke-

Kenyer Tortata.

EGy czipó kenyeret metélly-fel kotzka módon, szép aprón, és azután verj egy fazékba öt vagy hat tyukmonyat, azt jól meghabarván öntsd a' kotzka feltre, keverd-meg igen jól, és azután egy jó féles serpenyőben rántsd-meg, és mikor megpirofsúl fordítsd-meg, hogy más felől-is megpirúllyon: mikor megpirúltt jól, vedd-ki egézzé, és a' késsel hasítsd ketté, és azután mind a' két felét két-két újni darabonként jó hozzúkon metéld-el: azonban borban egy-keves mézet, téjfelt habarj-őzve jól, tégy malofa-fölöt belé, és egynéhány füget, ketté hasogatván, mondolat-is; de elsőben a' mondolat forrald-meg vízben, hogy meg-hajalhasd, és ebbe a' bélbe rakd belé, a' fel-metéltt rántott Tortátát forrald-fel, bors, fáfrány, gyömbér, és azután rakd tálba szép renddel, és a' levet öntsd-reá: jó éték. Ha pedig akarod, ugyan illyé forma Tortátát megkészítvén és darabonként elmetélvén, önts édes tejet belé, bors, gyömbér, fáfrány, és egyéb

egyéb nem kell semmi: és mikor a' forrástól meg-áll, főzd-meg, és add-fel.

Bába Kényér.

VÉgy egy fazékba, vagy egy tálba fél ejtelní téjfelt, melegítsd-meg gyengén, verj abba vagy hat tyukmonyat, fáfrányt bővön, éleztöt harmadfél tyukmonynit, nádmézet vagy egyéb mézet; hogy édes legyen, tengeri-fölöt, sót fokás fzerint; hogy se igen fős, se igen fótalan ne maradjon: ezeket a' fzerfá-mokat egybe fodorván, legyen kézen fejer list, mint a' palatsintának való, de jó-sűrűtskén, és a' fenn mondott fzerket keverd ebbe, fedd-bé, hadd kellyen-meg, azonban a' sütő kementzében tűz legyen, és midőn a' kementze meghevült, és a' téfta megkölt, végy egy ejteles mázas fazekat, tégy öt kalán vaját belé, és a' más fazékból a' megkölt téftát töltsd a' mázas fazékba; úgy arányozd, hogy a' fazék ne legyen igen teli, mert ki-fút, olly fazakat keres: és ezek így lévén, tedd-bé a' hév kementzébe mind fazekastól, és ott süsd-meg,

mikor fel akarod adni, vedd-ki, és a' fazekat törd-el aprónként, hogy egészen maradgyon, mert másképen ki nem vehetni: trágyázd-meg 's vidd-fel.

Rák Téjfellet.

A' Rákot fós vízben főzd-meg fokás szerint, és tisztogasd-meg mint fíjalttrákot, azonban írósvajat kimosván, fejer czipó béllal gyúrd-meg, akár egyéb vajjal, akár feresen-dió virágot, citromot feltenként, annakutánna a' Ráknak héját fött petrefelyem gyökérrel mosárban jól törd-meg, és vízzel fíttán fíurd-által, tégy téjfelt oztán belé, egy-kis bor eczetet, zöld petrefelyem levelet aprón megvagdalva: ezekegyütt lévén, forrald-fel őket, és jó-melegen töltsd fíjaltt Rákra, azzal-is forrald-fel őket, és add-fel: igen jó étek a' Magyaroknak.

Hal Téjfellet.

HA Pístrangot, Rákot, Kövi-halat, Tsukát, Tyúkfíat akarék így főzni: Ezeket a' Halakat ha elevenek lésznek, eczetben kell megölni, és eczetes vízben-

ben-is kell megfőzni, hogy megkülönböztönd; de a' Rákot csak úgy fokás szerint fós vízben kell főzni, és azután egészen megfíjalni, mikor a' Hal megfő, vedd-ki a' tüztől, és a' levet így tsináld néki: Egy-kis fazékba tégy metéltt petrefelyem levelet, hadd főjjon jól, azonban más fazékba tégy jól téjfelt, egy-darab írósvajat, vagy egyéb vajat, egy-keves morfoltt czipó bélt; ha fríss citromod nints, citrom levet, egy-keves bort, és eczetet-is hogy savanyútska légyen, feresen-dió virágot, gyömbért: ezeket jól meghabarván, a' petrefelyem vízzel erefd-fel, öntsd reá a' tálban a' halra, vagy Rákra, vagy Tyúkfíra: de a' Tyúkot a' petrefelymes vízben-is meg-kell főzni, mivel-hogy nem fő-meg olyan könnyen mint a' Kövi hal, hasonlóképen a' Tyúkfíat, vagy egyéb húst: a' Madarat meg-kell jól főzni, vagy Tehén hús lévben, vagy Berbéts hús lévben, és mikor megabárlod, tégy petrefelyem gyökeret belé, és ezzel a' petrefelymes hús levével erefd-fel a' megmondott fereket; D 6 és mi-

és mikor fel akarod adni, a' megfőtt húst rakd egy tálba, és a' kéz levet megfodorván, 's mint a' kazás levet felforraltván, öntsd a' húfra, és vidd az asztalra.

Rántott Riskása.

A' Riskását meg-tisztogatván, téjben főzd-meg, és mikor fő, tégy malofa fölöt belé, nádmézet, vagy egyéb mézet, és keverd-el benne, ha megfő, egy tiszta tálba rakd-ki, tedd hidegre, hadd hüllyön jól meg, és mikor meghül jó keményen, metéld-fel jó lapossan, mint két újnyi nagy darabokra: azonbā négy vagy öt tyukmonyat üs egy tálba, és egy-kevés fejer lisztel jól keverd-meg, és a' Riskását darabonként mártsd belé abba, mint-egy kadotzba, és tiszta vajban rántsd-meg, és renddel a' tálba rakván, nádmézzel fellyül trágyázd-meg, 's add-fel.

Olaf Kolbáf

T Sinálly tészát, mint fíntén egyéb Laskának, azt lapítsd-el, azonban ránts tyukmonyat vajban, bors, sáfrány belé, és mikor öregen megrántódik, vag-

dald-

dald-meg aprón, egy-kevés mézzel, és azt azután kend a' kinyújtott laskára, hajtogasd-öfve, metéld-el jó darabonként, és tyukmonyból 's lisztből tsináld kadotzra, mártogasd a' végeit, félite, hogy ki ne bomollyék, és így rántsd-meg vajban, és a' levet így tsináld: tsinálly mézes bort a' fokás fzerint, malofa fölő, bors, gyömbér, sáfrány, fegfü, mondola, egy kalán liszt legyen benne: ez meglévén, tedd ebbe a' megrántott 's elmetélt laskát, és egyfzer felforraltván, add-fel.

Boros Szérdék.

V Egy téjfelt, abba botsáfs három vagy négy tyukmonyat, mézet, bort, ezeket fodoró-fával jól megfodorván, tsak úgy hidegen, azután tüzhöz tévén, jól forrald-meg, főzd-meg, hogy ki ne fufson, és mind füntelen habarni kell, mert megtúródzik: azután oztán egy czipót vajban ránts-meg és egy vagy két feltet melléje; a' czipót hasogasd-meg, hogy inkább megjárja a' vaj, és ezeket tálba tévén, öntsd reá a' levet: igen jó étek a' ki fzereti.

D 7

Tyuk-

Tyukmony Sufa.

ECzetet, bort, tyukmonyt, lisztet, borsot, gyömbért, ezeket habard-meg hidegen, azután a' tüznél főzd-meg, és fűntelen keverd, hogy meg ne túród-zék; és egynéhány tyukmonyat megfőzván, hántsd-meg, és vond nyársatskára, pirítsd-meg, rakd tálba, és a' Sufát öntsd reá, 's add-fel.

Tejes Klödör.

TSinálly téztát miut a' Laskának, nyújtsd-el, azután vereshagymát aprítván, vajban és mézben rántsd-meg, bors, gyömbér, fáfrány belé: azután a' téztát eldarabolván négy fegre, kalánnal tégy minden darabra, és mint a' piroskát öfve-hajtogatván, tyukmonnyal vagy kadottzal, kend-meg a' félit, hogy ki ne bomollyék, és azt jól megfőzd, jól megforrott édes téjben, ha akarék a' téjbe-is teheték egy-keves borsot, gyömbért, fáfrányt, és jól megfőzván főzd-meg, és add-fel.

Hajtott Tejes étek.

LAskát tsinálly, és elnyújtván, tollu-
fárral,

fárral vagy a' kezeddél vajazd-meg jól, azután hajtogasd vagy takard egybe, és nagy darabonként elmetélvén, főzd-meg édes téjben, fáfrány, gyömbér, és add-fel.

Metéltt Étek.

TSinálly Laskát, azt fépen káposzta módra aprítván, hánd forró vízbe, onnét hamar kivévén, midön a' vize lefivárkodott, vedd forró (vízbe:) téjbe, mikor jól megfő, add-fel, vajazd-meg fellyül.

Sűrű Tejes étek.

AZ édes tejet, mikor immár fel akar forrani, vedd-ki a' tüztől, és vedd tyukmonyat belé, fűntelē habarni kell: és mikor felforrott, add-fel lapos feltre, vaját reá.

Lábbogó Tejes étek.

Mikor az kiforr, egynéhány tyukmonyat verj egy fazékba vagy egy tálba, kalánnal rontsd-meg, és azután egy kalán forró tejet tégy belé, öntsd a' forró téjbe; azt nem kell habarni, hadd mehesse öfve, és azután lapos feltre.

feltre add-fel, a' tyukmonyat fellyül rakd a' feltre, vaját reá.

Vagdaltt Étek.

Lisztbe verj tyukmonyat, és azt a' vágó késsel igen szépē vagdald-meg. azután erefd forró tejbe, főzd-meg jól, sót belé, és vaját reá, s' add-fel.

Túrós Étek.

HA alutt tejed vagyon, fedd-le róla a' téjfelt egy-kis tsuporba, a' érdekét oztán forrald-fel, és mikor öfvefút, fürd-le egy finta fenekére, hadd fivárokodgyék-le a' favója: azután hánd a' tejbe; egy vagy két tyukmonyat üfs közibe, és metéltt kaporral jól törd öfve, erefd-fel egy-kis meleg vízzel, forrald-fel, és lapos feltre add-fel, vaját reá.

Tálban fött tejes Étek.

EDes tejet, akar téjfelt tégy egy fazékba, abba tyukmonyat, lisztet, rósa-vizet, sót, mézet, jól meghabarván töltsd tálba, és a' fenekén főzd-meg, fellyül (ha lef) nádmézzel, apró főlövel trágyázd-meg: a' tálát tedd három követskére, és úgy fzenet alája.

Borza

Borza Kása.

Két vagy három Borza-fa virágot tégy a' tejbe, és felforralván fítán fürd-meg, és a' fazakat megmosván, töltsd vízza a' fazékba; de egy-keveset végy-ki benne más tsuporba, hadd hüllön-meg, és mikor a' tsuporban valamennyire meghültt, verj tyukmonyat, lisztet belé, és jól meghabarván, öntsd a' több tejhez, ki a' tüznél forr, és mindjárt vedd-ki a' tüztől távol, mert megtúródik; és csak akkor főzd-meg, mikor fel akarod adni.

Vereshagymát főzni.

A' Vereshagymát megtisztítván, rakd egy fazékba, főzd-meg, mikor valamennyire megfött, hogy kiment a' mérge, rakd a' fítára, és mikor megfivárkozik, tedd fazékba, vagy egy lábasba, tölts kövér tehén hús levet, vagdally petrefelyem levelet belé, bors, gyömbér, fzeretsen-dió virágot: azután egy-kis írás vagy egyéb vajban rántsd-meg, egy-keves lisztet önts reá; de Böjtben nem kell tehén hús lév, hanem vaj, vagy olaj.

Olaj

Olaj Káposzta.

AZ új Káposztát tsak darabonként hafogasd-fel, és szép tiszta vízben főzdmeg sóval együtt, azután hogy megfőtt, rakd-ki egy mázas tálba és jól vajazdmeg; vagy Böjt nap fa-olajozd-meg, és fellyül megborisolván, tsak úgy lév nélkül más tállal fedd-bé, hadd párollyék magában, és add-fel.

Laboda Paréj.

A' Labodát szép levelenként fedd, rakd egy fazékba, főzdmeg, és a' levét lezürvén vagdald-meg, édes téjjel erezd-fel, főzdmeg, rántsd-meg a' tyukmonyat, mikor feladod tedd reá, fellyül vajazdmeg.

Hüvelyes Borsó.

Tisztogasd-meg, főzdmeg vízben, sóban, azután öntsd-ki a' tálba, fürd-ki a' levét, vajazdmeg jól, és más tállal fedd-bé; akar fa-olajjal Böjt nap.

Murok Téjjel.

Főzdmeg a' Murkot vízben, sóban, és mikor megfő, fürd-le a' levét, erezd-fel forrott téjjel, add-fel; de egy-
 fer

fer fel-kell forrani, kevés rezeltt kenyérel süritsd-meg a' levét.

Alma Kása.

HÁmozd-meg az almát, mosd-meg vízben, metéld-le a' torfájáról, tedd-fel egy fazékba borral, vajjal, és mikor fel akarod adni, mézeld-meg; de meg-kell jól törni, mikor megfő, úgy add-fel, ha kell, fellyül-is vajazdmeg, nádmézzel trágyázd-meg, és add-fel.

Tök Téjjel.

HÁmozd-meg a' Tököt, metéld szépen aprón, főzdmeg tiszta vízben, fürd-le a' levét, mikor megfő verd-által valami rostán, azután forraltt téjjel erezd-fel, verd-egybe kalánnal, főzdmeg, ránts fellyül tyukmony rántottát; mert azzal jó: add-fel.

Boros Kenyér.

SZelly laposan szép fehér kenyeret, mint egy újod temérdekfégre, azt jó édes borban áztasd-meg, azután rántsd-meg vajban, rakd tálba, trágyázd-meg nádmézzel, gyömbérrel.

Tyuk-

Tyukmony lév.

TYukmonyat verj fazékba, bors, fáfrány, gyömbér, habard jól meg, erefd-fel jó-forró vízben, vaját belé, fetsen-dió virágot, és feltre add-fel.

Német Rántott.

MElegíts vaját, hogy ugyan forró legyen, egy porfolóba törj tyukmonyat, és egyenként hánd a' forró vajba, kettőt, hármát, a' mennyire akar; de meg ne keverd, hogy egészen maradjon, és tálastól tedd fénre, fellyül főzd-meg; ha megfő trágyázd-meg gyömbérrel, borssal: ha akar fahajat is törve, nádmézet-is tehet reá; de ezek nélkül-is elég jó ez.

Ser Leves.

A' Sert forrald-fel, és egy tsuporba verj egy vagy két tyukmonyat, azt hideg Serrel verd-öfve jól, ezután a' meleg Serrel erefd-fel, főzd-meg, és kotzka feltre add-fel: azonban kotzka feltet vajban megrántván, azt fellyül hintsd reá, ha akarod, a' tyukmony helyett tégy téjfelt belé, ha a' Serigen eczetes, vízzel temperáld-meg.

*Boros**Boros Leves.*

BORT mézzel forrally-fel, abba bors, gyömbér, fáfrány, malos-fölöt, fűgét, és lapos feltre add-fel: fellyül ránts tyukmony rátottát, és add-fel, mondolát-is tégy belé, és jobb lézen.

Rák töltve.

FÖZD-meg a' Rákot, és a' húsát títítsd-meg, vagdald-meg petrefelyem levéllel, majoránnával együtt, kenyér béllel, bors, gyömbér, fáfránnyal, egy vagy két tyukmonyat-is törj-belé, és rántsd-meg vajban, mézben, és a' Rák hajat töltsd-meg vele, és két Rákot tégy egybe, egyiknek a' fejét ide, másikat tova egybe kell dugni, és úgy rakd a' fazékba csak lév nélkül, és tsináld-bé, és magában hadd párlódgyék-meg.

Lapos Téfta.

VÉGY két vagy három tyukmonyat, vizet, sót, gyúrd téftát, és fűép vékonyon terítsd-el, metéld-el csak úgy lapossan négy-négy fegre, mint a' négy újod, és hánd forró vízbe, forrald-fel, fedd-ki a' vízből, rakd tálba, és közben köz-

közben hintsd-meg rezelett kenyér bel-
lel, és vajazd-meg, azután fellyül-is ha-
sonlóképen, és add-fel.

Ostya Béles.

A' Szilvát meg-kell jól főzni, hánd-ki
a' magvát, vagdald-meg jól, és vaj-
ban mézben rántsd-meg, fegfüvet, bor-
sot belé: azután rakd-fel Ostya közzé,
és kadottzal tsináld-bé, a' félite behajto-
gatván, azután vajba rántsd-meg, add-fel.

Alma Béles.

MInt fíntén az Ostya bélest, úgy
kell azt-is tsinálni, tsak-hogy en-
nek téztát tsinálly, és abba kell rakni
malosa-fölöt-is, mondolat-is teheté belé,
és a' félite hajtogasd egybe, és vajban
rántsd-meg. (a' mint fellyebb vagyon.)

Alma Fánk.

TSinálly kadotzot tyukmonyból.
líztből, és egy-kis bort-is ereztethé
belé, az Almat metéld lapossan, mártó-
gásd belé, és vajban rántsd-meg, mikor
fel adod, trágyázd-meg nádmézzel, add-
fel; ha levet akaré neki tsinálni, gyöm-
béres levet tsinálhaté, és az Almat hídra
add-fel.

Pila.

Pila.

A' Riskását tedd-fel vizben, fon-
nyaéld-meg, míg kifakadoz, és mi-
kor majd megfő, malosa-fölöt-is egy-ke-
veset, meleg vizben fonnyaéld-meg, az-
után tégy egy serpenyőbe vaját, mézet,
és a' Riskását rakd abba a' malosa-fölö-
vel együtt; de jól ki-kell a' levét fürni,
és rántsd-meg, ha megrántódik add-fel,
fellyül trágyázd-meg fahajjal és nád-
mézzel.

Tolyó Fánk.

VÉgy egy tálba igen szép fehér líztet,
abba tyukmonynak tsak a' fargáját
verd belé, a' mennyire akaré fánkot tsi-
nálni, azt a' kalánnal igen jól törd-özve:
ez meglévén mosd-meg fépen a' keze-
det, és egy-darabotska vaját a' tálba té-
vén, a' kezeddél igen jól fokáig gyúrd-
meg, sózd-meg, és ha annak való for-
mád vagyon, abba töltsd-belé, és egy
serpenyőben forró vajba lödd belé, me-
gint töltsd-meg a' formát, megint lödd
belé: és midőn meg-rántódik, vedd-ki a'
serpenyőből, rakd tálba, és egyenként
a' téz-

a' téztát, mellyet a'nak tsináltál lövögefd belé, és a' tálban fellyül nádmézzel trágyázd-meg. Ennek pedig a' formája olyan mint a' vízi puska, tsak-hogy nagy lyuka van a' végén, rézből való metfett tsillag, és azon löjjék általa a' Tolyó-fával: gyenge fánk, gyenge eledel, ha megtudod készíteni.

Tejes Borsó.

A' Borsót meg-hajalván, főzd-meg, és Téjjel vagy Téjfellet erefd-fel, egy maroknyi lisztet-is belé: és mikor fel akarod adni, kotzka módon kenyeret metélvén, rántsd-meg mézben vajban, és a' tálban fellyül hintsd reá, és vidd az asztalra. Ha pedig Orjával vagy Sódorral főzted, vagy Szalonnával, jobb lesz; de falonnát pergelly reá, és add-fel.

Arpa-Kása.

A Z Árpakását igen szépen megmosván, édes tejben, mint fentén az egyéb Kását főzd-meg, add-fel, vajázd-meg.

Palatsinta.

V Égy vagy hét vagy nyóltz tyukmonyat, vagy vizet, hogy jobb lehessen,

hessen, azt egy fazékba verd belé, és törd-meg egy kalánnal, főzd-meg, azután tölts édes tejet belé, azt-is jól megfodorván, léptizta lisztet tégy belé, és tsinálly olyan Pástétomot mint az Ostyának való, tsak egy-kitsinnyel keményebben: azonban legyen egy porfolóban meleg vaj, és egy kalán benne, a' serpenyöt megmelegítvén, tölts egy kalán vaját belé, forgasd-el benne, hogy a' feneke megsírosúllyon, és mindgyárt töltsd vízzel a' vaját, és mind a' Pástétommal együtt töltsd egy kalánnal a' serpenyőbe, azt hajtogasd-el, hogy a' serpenyő fenekén mind elfollyon, és süsd-meg a' szépen, és mindenkor egy-egy kitsiny vaját tölts a' Palatsintára, hogy sírosabb legyen: midőn megpirúl, ha kükfég lesz, forgasd-meg, és jó melegen add-fel.

Disilber.

E Gy serpenyőbe vagy porfolóba tégy vizet, és mikor forr, tyukmonyat üfs belé, hogy egészen maradgyon, egy-néhányat, ötöt, hatot, vagy ha többet-is, és mikor a' tyukmony megfőtt benne,

E

fedd.

fedd-ki egyenként, rakd tálba egynéhány feltetskére, főzd, vajazd 's borfold-meg: igen jó rátott ez-is és könnyű készíteni: add-fel az áztalra.

Körtvély Fánk.

VÉgy édes tejet egy fazékba, törd egynéhány tyukmonynak a' fárgáját; a' fejerit tartsd egyéb fűkfégedre, úgy-hogy, a' mennyi tej, annyi tyukmony fárgája; abba tégy lisztet, igen jól keverd-el, és egy kalánka élesztőt-is tégy belé, jó sűrűn kell hagyni: azonban ruhával fedd-bé a' fazekat, tedd meleg helyre, hadd kellyen-meg, midőn megkél, darabonként hánd forró vajba, és mikor mégsül, egy-kis fálkával fedd-ki, mind úgy tselekedgyél, és igen szépen felpuffad és gyenge lesz, a' tálban nádmézzel trágyázd-meg; ha az nincs, egyéb mézzel hintsd-meg, vidd az áztalra. Némellyek a' tyukmonynak a' fejeritis belé verik; de nem lézen olyan poronyó, mint mikor tsak a' fárgájával tsinállyák: lássad te a' mint szereted.

Piros-

Piroska.

VÉgy igen szép jó Túrót, abba törj egynéhány nyers tyukmonyat, és a' kalánnal jól törd-meg, ha egy-keves metéltt kaprot téz belé, ha nem-is, jó affelől: azonbá tsinálly téztát, azt nyújtsd-el, és darabonként metéld-el, a' kalánnal mindenre tégy egy-egy darabotskát, hajtogasd össze, és ha vagy on, retzés rézzel vagy fával körül metéld-el, hánd forró vízbe, forrald-fel, fedd-ki abból, add-fel, fellyül vajazd-meg, és ha rezelett kenyér béllal meghinted, lássad.

Süveg Fánk.

TSinálly téztát két vagy három tyukmonnyal, lisztel, azt el-lapítván, igen igen szépen, vékonyon kápozta módra aprítsd-meg, tedd egy nagy tálba vagy medentzébe, és önts forró vizet reá, fedd-bé egy-kevésfég, onnat kivévén, rakd fátára, hogy a' vize leszivárgoggyék, és serpenyőben vajban egészen rántsd-meg, és tsak úgy egészen Süveg formára maradván add-fel: ha kívántatik, megfordíthatod, hogy jobban meg-

E 2

ránt-

rántódogyék, és úgy egészen vidd az asztalra.

Dió Béles.

Tsinálly téztát tyukmonnyal mint a' Laskának, lapítsd-el fépen, azonban törj Diót, megtisztogatván ugyan felesen, igen fépen törd-meg a' mosárba, onnat kivéven, mézben, vajban rántsd-meg, és fépen rakd a' fütára, Béles formára hajtogasd egybe, és a' kementzébē süsd-meg, ha megvajazod kívül belől, lássad, annál jobb ízű lesz.

Szilvás Béles.

Törd-meg a' Szilvát, azonban a' magvát kihányván, vagdald-meg szép aprón, abba bors, gyömbér, fegfü: tsinálly téztát mint a' Laskának, terítsd-el kerekdeden, mint a' tenyered, a' Szilvát rakd reá fellyül, más téztával fedd-bé, és fond-bé körül, hogy ki ne bomollyék, akar tzifrázd-meg, és mártsd kadotzba, tsinálly egynéhányat illyent, vajban rántsd-meg, és add-fel.

Rák Sajt.

Jo felesen főzz Rákot vizben sóban, és
mikor

mikor féligre megfőne, vedd-ki, fíjald-meg, rakd mosárba, és törd-meg erősen, azután önts édes tejet belé, és egynéhány nyers tyukmonyat-is, ahozképest a' mennyi a' Rák, keverd-meg jól, és fítán fűrd-meg; a' míg azt készíted: egy fazekatskában legyen forró víz a' tűznél, és a' megfűrt Rákot töltsd abba, és fépen öfve-mégyen, onnat fedd-ki rostás kalánnal egy fütára, nádmézzel, fahajjal rakd-meg jól, apró főlöt-is hints közibe, sózd-meg és kösd egy tiszta ruhába, nyomtasd-meg erősen, hogy a' leve jól kimennyen, és midőn meghül, a' ruhából fejtse-ki, és vagdald-meg hozzúkon mint a' két újod, pirítsd-meg a' rostélyon; azonban a' míg sül, illyen levet tsinálly néki: Bort, mézet tégy egy tsuporba, jól sodord-meg, fáfrány, bors, gyömbér belé, tengeri-főlöt-is, és felforralván, az elmetéltt Rák sajtot rakd belé, és egyfzer forrald-fel, melegen add-fel.

Rántott Rák.

A' Rákot fokás fírint főzd-meg jól, sóban vizben, onnat kivéven,
E 3 mint

mint a fíjaltt Rákot úgy tisztítsd-meg lábait, farkát, derekát, keverd tyukmonyba és lisztbe, és forró vajban rántsd-meg.

Rák Tájéffel.

A' Rákot fokás fűrint főzd és tisztogasd-meg, a' mint fellyebb mondám, azután rakd egy tsuporba, tégy tájfelt belé, egynéhány tárkony levelet, abba fáfrányt, és favát megadván, forrald-fel, és két három feltre add-fel.

Német Tejes éték.

T Sinálly téztát mint a' Laskának tyukmonnyal lisztel, a' nyújtófával az asztalon fépen nyújtsd-el, és darabonként négy fegeletesen metéld-el, vajban rántsd-meg: azonban a' tűznél forró tej legyen, azt megfáfrányozván, a' rántott téztát erefd-belé, és midőn egy-kevéssé megsűrűdik, add-fel, fellyül vajazd-meg.

Tájéfeles Túró.

V Egy igen féplágy Túrót, kit ma vagy tegnap tsináltak, morfald egy fazékba, metélly bővön gyenge kaprot belé, öt vagy hat nyers tyukmonyat

nyat üfs belé, és kalánnal törd-öfve, ez meglévén, tölts tizta Tájéfelt bővön reá; semmi víz nem kell belé, tedd a' fépre, mind fűntelen keverd, míg fel akarod adni, és mikor aránzod, hogy megfőtt a' fépen, tsak felt nélkül add-fel.

Mondola Sása.

A' Mondolát forró vízbe hányván hajald-meg igen fépen, mosárban törd-meg, borban áztatott kenyér béllel együtt: azonban más edénybe törj fokhagymát, és eczettel borral fűrd a' megtörött mondolára, egy-kevés mézzel megédesítvén: forrald-fel, sült alá add-fel; ha fő kívántatik, főzd-meg, és vidd az asztalra.

Daru Sása.

A' Mondolát mind hajastól törd-meg mosárban, azonban mézes borban áztas czipó bét, vagy kenyeret, és abból valamennyire kifatsarván törd közibe egy kalán mézzel, és egy kalán vajjal, és rósa-vizzel együtt verd-általa' fűtán, abba tengeri-főlö: és felforralván sült alá hídra add-fel.

Fökötös Fánk.

Tsinálly kadotzot néki, mint az Alma fánknek, azután egy tiszta tsupornak a' fenekét lyukaſd-meg, mint egy borsó ſzem, tiszta meleg vaj légyen a' tüznél serpenyőben: azután töltsd a' lyukas fenekü fazékba a' kadotzot, a' mennyit meg-akarſz rántani, tsorgaſs a' vajba a' tsuporból, annyit hogy egészen vehed-ki, mikor sütöd ſép fodor lézen, mikor arányzod hogy megsült, vedd-ki roſtás kalánnal, és nádmézeld-meg fellyül, és add-fel.

Töltséres Fánk.

EDes téjbe verj bővön tyukmony-ſejérit, liſtet, mézet hogy édeske légyen, keverd-meg igen jól, olly ſűrű légyen mint egyéb kadotz fokott lenni, hogy a' töltsér ſzáran által meheſſen, ſó belé: légyen forró vaj a' tüznél a' serpenyőben, és valami öregetske töltsért tölts-meg, és botsáſd a' forró vajba; midön megsült, ſedd-ki, rakd tálba, fellyül nádmézzel trágyázd-meg, és vidd-fel.

Ba-

Baratzk Fánk.

AZ igen ſép haſadó Baratzkot hámozd-meg ſépen, a' magvát kivetvén, kadotzot tsinálván tyukmonyból, liſtből, ſavát-is megadván, mártſd-belé a' meghámozott Baratzkot, rántſd-meg ſép ſiroſon; jó melegen add-fel, ſáfrányozd-meg, faragj nádmézet reá, vidd az aſtakra.

Bis-alma Páſtétom.

ELőſör tsinálly egy ſép kis házatskát ſáfrányos Téſtából, a' mint fokás, azonbā egynéhány Bisalmát hánny a' tűzbe, és midön a' haja megkezd pergelödni, ſedd-ki, hánd hideg vizbe, és a' hajától ſépen meg-tiſtogaſd, fellyül lyukaſd-meg, a' magvát mind ſedd-ki, és tsak úgy egészen rakd belé a' Páſtétomba: abba vajat, mézet, kevés ſegfüvet, tsináld-bé, és a' kementzében süſd-meg, és melegen add-fel.

Körtvély Páſtétom.

AZ almát vagy körtvélyt tedd egy fazékba, és vízben forrald-fel egy-ſzer jól, vedd-ki, tiſtítsd-meg a' hajától,

E 5

és tsak

és tsak úgy egészen tedd más fazékba, tölts veres bort reá, nádmézet, vagy egyéb mézet, és fa-hajjal, fegfüvel spékeld-meg: ezek így lévén, főzd-meg jól, és téztából Pástétomot tsinálván, rakd belé, tsináld-bé fellyül, és a' kementzében süsd-meg, 's add-fel.

Tyukmony Sajt.

EDes téjbe verj tyukmonyat, habard-meg erősen, főzd-meg, nádmézet, apró szőlőt vés belé, tedd fénre, kevergesd sodró-fával, mind addig a' míg megsűrűdik, túródzik; azt oztán fedd-ki, kösd egy ruhába, nyomtasd-meg fellyül, hogy a' savója kimennyen: az olyan legyen mint egy kis sajtotka, azt vedd-ki a' ruhából, metéld-el mint a' két újod, szép pirosan pirítsd-meg a' rostélyon, tsinálly olyan Téjfeles levet néki, és tálba rakván, öntsd-meg a' Téjfellet.

Szilvás Czipó.

MOsd-meg az aszú Szilvát 's főzd-meg, a' magvát kihányván vágd-meg jól a' vágó késsel, abba fegfü, gyömbér: azonban feldelley czipót igen szép lapo-

laposan, vékonyon feltenként, akar kenyeret, és a' Szilva töltelékjét kend reá, azon fellyül egy feltet, megint töltelék: ez így lévén egynéhány renddel, a' két végit tövekeld-bé, hogy ki ne bomollyék, és kadotzba mártogatván, vajban rántsd-meg igen jól, onnat kifedvén, metéld-el keresztül, laposan, hozzúkon mint két újnyira, és tálba rakván, nádmézzel trágyázd-meg, vidd az asztalra. Ez majd olyan mint az Ostya béles, kevés külömbfég vagyon benne.

Alma-Kása.

SZépen meghámozván az Almát, metéld-el darabonként, és tsuporban feltéven, vízzel és egy-kevés vajjal főzd-meg jól: azután verj három vagy négy tyukmonyat belé, és igen jól törd-meg a' kalánnal, hogy darabos ne legyen, egy-fél kalán törött fa-hajat, egy kalán nádmézet vagy egyéb mézet belé, hogy jó édes legyen, egy-kevés rósa-víz-is a' fagáért: és ezeket jól megtörvén, azonban ha ezüst tálad nints, egy mázas tálal vajjal megkenvén, tedd abba az Alma-

kását, és mind alól fellyül fzenet kell reá rakni: és midön ott fépen megpirúl, a' fedőjét letévén, fellyül nádmézzel trágyázd-meg, és vidd az áftalra.

Ha pedig másképen akarod az Alma-kását főzni, lásd-meg *fol. 79.*

Tálban főtt Semlye-kása.

VÉgy egy marok Semlye-kását, édes tejben főzd-meg keményen, jó öre-gen: azután a' fazékból kivévén, tedd egy mázas tserép tálba, arra írósvajat, egynéhány tyukmonyat, úgy-annyira, hogy meghígúlyon töle, arra nádmézet vagy egyéb mézet, rósa-vizet, úgy-hogy edelséget 's jó fagot-is adgyon néki: ezek együtt lévén, tsak úgy hidegen igen jól meg-kell törni a' kalánnal, mind addig a' míg felpuffad jól: azonban egy mázas tálat vajjal meg-kell ken-ni jól, és abba rakván, tedd-bé a' meleg kementzébe, hadd süllyön-meg; és mikor megpirúl, vedd-ki, nádmézzel trágyázd-meg, 's vidd-fel.

Mondola Klödör.

VEgy fél marok Mondolát, azt hánd
forró

forró vízbe, onnét kivévén, vond-le fépen a' haját, és megtisztogatván, mosárban törd-meg, néha-néha egy tsep rósa-vizet tseppents belé, hogy olaja ne crefkedgyék, jól megtörvén, tedd egy tálba, ahoz nádmézet, rósa vizet, azonban fejer czipó belet áztass édes tejben, azt kivévén, jól fatsard-ki belöle a' tejet, tedd a' Mondolához, üss vagy három tyukmonyat-is belé: ezeket jól törd egybe, hogy egy-kevelsé keményetske legyen, és a' tűznél egy mázas tsuporban forrjon édes tej, és kalánnal hánd abba: midön megfő, rakd tálba, és a' levét öntsd reá; de arra vigyázz, hogy nem kell igen sokáig főzni: és tejbe-is nádmézet, és egy tsep rósa vizet botsáls, hogy édes és jó fagú legyen.

Túrós Béles.

AZ alutt Tejet tedd a' tűzhöz, hadd mennyen egybe, azután fürd egy fítára, és a' kezedd a' savóját jól nyomogasd-ki, rakd egy tálba, és metélly egy-keves gyenge kaprot belé, jól gyúrd egybe; azonban tsinálly téftát néki,
E 7 viz.

vizzel, egy-kevés éleztövel: azt szép aprón, mint egy kisdéd tányér, elnyújtván, rakd reá a' Kapros Túrót, és más réztával fedd-bé, tedd-bé a' kementzébe egyenként; onnat kivévén, melegen mártogasd forró vízbe, rakd tálba, és jól vajazd-meg, a' többit hasonlóképen, és vidd az asztalra jó-melegen.

Víz Leves.

TÉgy egy tsuporba tiszta vizet a' tűzhöz, főt belé, azonban egy tálba felly kenyér feltet, a' mennyire akarod, azt öntsd-meg a' forró vizzel, éppen teli, más tállal fedd-bé: azonban egy lábasban pergelly metéltt vereshagymát vajba, és midőn a' kenyér jól megázott, a' vizet fürd-le róla, és fellyül a' vajas hagymát reá rakván vidd az asztalra.

Domika.

EGy tálba felly kenyeret vékonyon feltenként egy renddel, azt mindigárt túrózd-meg, még-is más rend feltet, megint túrót közben, és mind így a' míg a' tál megtelik: azonban legyen egy fazékban tiszta forró víz, abbá fő, és az-

zal

zal öntsd-meg a' tálban a' Domikát, jó-melegen, más tállal fedd-bé; ha elízsa a' vizet, megint tölts reá: ez meglévén, ha sok víz marad rajta, fürd-le, fellyül vajazd-meg: Ha pedig Kalátsból tsinálz Domikát, annál jobb lesz.

Pép.

VÉgy egy tálba igen szép Túrót, arra önts fütáltt lisztet, és a' kezeddél jól morfald-el a' liszttel együtt, tedd fazékba meleg vizzel, és főzd-meg jól, főt belé, kotzka feltre add-fel: fellyül ha megvajazod, lássad, annál jobban esik.

Lyukas Kása.

FÖzd-meg a' Köles-kását vízben, sóban, fokás fserint, és mikor megfőtt, add-fel a' tálban, és a' tál-karéjára mind körül tsináld-ki, és hideg édes tejet önts a' közepire: vidd-fel.

Palástos Riskása.

EGy marok Riskását tégy édes tejbe, főzd-meg igen jól, (tsak legyen bővön a' tej benne) és add-fel a' tálban, tedd-ki hadd hülljön-meg: nádmézzel trágyázd-

gyázd-meg; ha gyömbérrel-is, lássad, és ezüst kalánnalegyél benne: igen szép, és gyenge étek. *Köles Kása.*

A' Köles kását mosd-meg tiszta vízben, és tedd-fel a' tűzhöz, akár vízzel, akár édes téjjel; és hogy megfő, egy-ke-vés fűtáltt lisztel törd-fel: ezután add-fel, vajazd-meg.

Zab Kása.

A' Zab kását hasonlóképen tedd-fel, akár vízzel, akár téjjel, főzd-meg, törd-meg, és add-fel, vajazd-meg. De legjobb ha téjjel főzöd. A' Zab kását pedig úgy tsinállyák: Egy nagy üstbe tef-nek két vagy három véka Zabot, az üst-hözképest, és ott megfőzik, a' míg a' tokja le-kezd koppadni, azután megfű-rafűtyák a' kementzében, és úgy törik-meg a' Kása-törőben; mert másképen nem koppad-le a' héja a' béliről: igen jó kása, a' ki fűzeti, és fűrit teheti, legfőképen ha eltudgyák készíteni.

Édes Tép.

Pírtott kenyeret apríts egy tálba, a-
kar pedig Kalátsot, és hideg édes te-
jet

jet önts reá, vidd az asztalra: leg-jobb pedig öfűzel a' téj, és télben, mert akkor sűrűbb. A' Bial téj annál-is jobb és sűrűbb, a' kinek olyan fejő marhája van.

Azonban ezek-is jók:

Sós Tép. Tépfel. Irós-vaj, fellyül nád-méz. Bot Sajt. Jungáta. Édes Orda. Sós Orda. Sajt. Túró. Uj édes Sajt édes téjjel. Tép hidegen.

Ezekkel hol egyet, hol mást, az asztal-ra felvihetni; a' ki fűzeti ehetik benne.

Ordás Leves.

A' Szép Ordát tedd-fel vízben, metélly egy-ke-vés gyenge kaprot belé, igen aprón, és főzd-meg igen jól; és egy tálba lapos fűtet metélvén, öntsd reá az Ordás levet, és vidd-fel.

Káposzta Vajjal.

MEtéld-meg szépen aprón a' Káposz-tát, főzd-meg jól, és annak idejében morfally valami jó Túrót belé, és vagy két kalán vaját-is, főzd-meg jól: egy-ke-vés bort-is bortsás belé, jobb ízű lesz, és add-fel. Ha pedig Túró nints, csak vajjal-is jó, vidd az asztalra.

Bálmos.

Bálmos.

SZép lágy édes Sajtot tégy egy mázas lábasba, két kalán édes tejet mellé, azt a' tüznél fokáig főzzed, mivel igen sok főzést vár ez, és magától elég firja erekedik, azonban mikor megfőtt, egy vagy két kalán liszttel törd-fel igen jól, és megint tedd a' tüzhöz, ropogtasd meg, és add-fel az asztalra.

Zuppon.

EGy tsuporba hasogass petreselyem gyökeret, azt vízben egy kalánka író vagy egyéb vajjal főzd-meg: azonban vagdally kenyérbelet, két vagy három tyukmonnyal, és erekd-fel a' megfőtt petreselyemmel, abba bors, gyömbér, fereetsen-dió virág, főzd-meg, és jó-sűrűn add-fel: igen jó éték, foképen beteg embernek.

Bodza Fánk.

A' Bodza-fának a' virágát, mikor gyenge, fakaasd-le, fűp tsokroson, mind fűrástól: azonban egy tálba verj két vagy három tyukmonnyat, és mártogasd abba,

abba; azután öntsd-meg liszttel, és vajban rántsd-meg, vidd az asztalra.

Sállya Fánk.

SZedgy fűp zöld Sállya levelet, mosd-meg vízben, egy tálba két vagy három tyukmonnyat kell verni, és mártogasd abba a' fűaránál fogva, és feje liszttel meghintvén, vajban rántsd-meg.

*NEGVEDIK RÉSZE.**Böjti Eledelek.**Káposztát Ikrával.*

A' Sós Káposztát elsőben meg-kell főzni mint-egy félig, és az Ikrát-is elsőben főnyasd-meg, azután mindenikről a' levét fűrd-le; de a' Káposzta levét tedd jó helyre: azután az Ikrát morold-meg, és a' Káposztával elegyítsd-öve, borsold-meg, fűfrányozd-meg, és a' káposzta lével, mellyet lefűrtél, erekd-fel.

Alma

Alma Lév.

EGynéhány, két vagy három öreg almát meghámozván, vond nyárlatskára, süsd meg, és mikor megpirúl, vond le, és egy serpenyőben mézben rántsd meg, egy tyukmonyni borral együtt, onnét rakd tálba, tölts mézes bort, azal együtt mellyben meg-rántottad, hogy félig el-lepje az almát: azonban az almát rakd-meg mondolával, spékeld meg, és fegfüvel hintezd-meg, ezen tálban ugyan forrald-fel igen jól: azonban feltenként piríts kenyeret, hozzúkon metélvén, rakd a' tál félire, és azon kenyeret fegfüvel meghintezvén, vidd az asztalra.

Mondola Peretz.

A' Mondolát meg-kell héjjalni, és fénpen megtörni mosárban, nádmézet is hozzá, olly aprón kell törni mint a' liszt: ha egy font a' Mondola, fél font nádméz kell hozzája, és mikor a' Mondola törtt, rósa vízzel kell öntözni: ez meglévén, tedd egy Tepfibe, (az pedig réz legyen :) vagy réz tálba, és egy-ke-

vélsé

vélsé a' fénen jól megmelegítvén, jól öfve kell verni, mint fíntén a' Tolyófának a' téftáját, hogy olly kemény legyen: addig gyúrd a' kezeddél, hogy a' nedvessége jól kimeńyen; azután egy-kis keményetövel, hogy inkább el ne morfálódgyék, azután nyújtsd-el: anakutánna akar Martzapántot, akar Mondola peretzet tsinálhatf belöle, és gyenge meleg kementzébe tévén, két papiros közt, hadd keményedgyék-meg, onnét kivévén, add-fel.

Köldús Lév.

MEgfözvén a' Halat kápofta lóvben, vereshagymát jó böven apríts, olajban rántsd meg, egy-kevéslíftet hány belé, és a' Hal levével erefd-fel, bors, gyömbér, láfrány belé, és lapos feltre add-fel: Ez főképen Tsíkhöz, és Menyhalhoz illik.

Ég Lév.

HAgymát, almát, aprón meg-kell vágni, és a' nyers Halnak a' héját leborotválván, tedd a' vagdalthoz, tsak nyersen, és ezeket mind addig kell főzni,

ni, míg mind elfő, és a' fűtán ezeket által-
vervén, töltsd a' nyers halra, és főzd-
meg; bors, gyömbér, sáfrány belé: rakd-
ki a' tálba, öntsd reá a' levet, és meg-
aluszik, mint a' hideg éték.

Sák-Váfonnal.

A' Sós-káposztát, vagy aprón, vagy le-
velenként feltéven, mikor immár
megfőtt, a' Tsíkot káposzta lévben öld-
meg, és azt úgy kell a' káposzta közé
rakni, a' levet pedig megborsolván,
gyömbérezvén, sáfrányozván, reá kell
önteni. Hapedig ikrával főzöd, hason-
lóképen kell vele bánni: azonbā metélly
vereshagymát, pergeld-meg Len-mag
olajban, és a' levével felereztvén, öntsd-
belé; ha a' tálban fellyül megborsolod,
lássad: igen jól esik.

Gutta Lév.

A Zúj Tsukát meghámozván, dara-
bonként metéld-meg, főzd-meg,
és hadd álljon fél óráig; azután fokás
szerint mosd-ki a' sóból; azután metélly
igen szép kerekdeden feltenként veres-
hagymát, és a' vas fazekat megarányoz-
ván,

ván, hogy belé férjen, elsőben a' fazék-
ba rakj vereshagymát szép renddel, arra
fellyül egy rend Halat, megint egy rend
hagymát, megint egy rend Halat, tud-
nillik míg a' fazék megtelik. Erre fel-
lyül tiszta vizet, hogy a' Halat lepje-el, és
mennél sebesebb tűzbe teheted, oda
tedd, és mind addig főzd, míg a' viznek
vagy harmada része elapad, avagy a'
meddig elég lesz, hogy a' hagyma jól
megfőjjon: azután egy itzés tsuporba
végy bort, eczetet, nádmézet, vagy
egyéb mézet, egy-parányi lisztet a' há-
rom újad közzé, azt jól meghabarván,
mikor az ember gondolja, hogy az ét-
ket kéri, a' Hal levével fel kell ereztetni
abba a' tsuporba, sáfrány, bors, fahéj,
gyömbér, citromot feltenként, fügét,
malosa-fölöt: és így ezek együtt lévén
főzd-meg jól, mézeld-meg, hogy jó édes
légyen: mikor megfő, a' Halat rakd tál-
ba, a' levét öntsd reá, és a' megfőtt hag-
ymát, és egyéb tzumoltzót rakd reá fel-
lyül, és nyers citromot-is, ha akar, fel-
lyül feltenként, és ezeket fahéjjal, és
nád-

nádmézzel trágyázd-meg, és vigyék az áztalra.

Szijaltt Rák.

A' Rákot főzd-meg sós vízben, tisztítsd-meg a' hajától, tedd egy tsuporba, és metélly tárkonyt belé, ne igen aprón: annakutánna a' haját törd-meg mennél jobban mosárban; azonban végy vizet, és vés kenyér darabokat belé, és borral felkevervén, fítán verd-által, egy-kevés eczetet-is belé, citromot feltenként, hagymát, citrom vizet, (ha egyik fints, annélkül-is jó lesz :) ezt a' levet töltsd a' tisztított Rákra, borsot, sáfrányt, keretsen-dió virágot belé, ezzel főzd-meg, és mikor meg-fő, add-fel.

Lengyel Czibre.

B Orba czipót kell tenni, és mikor jól megfő, fítán verd-által, tégy öf-tán abba mézet, úgy-hogy megérezzék; bors, gyömbér, sáfrány: forrald-fel, és kotzka feltre add-fel.

Körtvély főve.

H Ánd a' tűzbe a' Körtvélyt, a' míg a' haja megkezd égni, és kivéven, hányd

hányd hideg vízbe, dörgöld a' kezeddél, és fépen megtisztíthatod: azután metéld négy darabra, és borral tedd-fel, főzd-meg, bors, gyömbér, fegfüvet, mézet belé, és vagy két lapos feltre add-fel.

Saláta.

A' Turbolyát vagy Czikoriát, vagy egyéb kerti Salátát, fedd-meg, mosd-meg jól, és egy tálban jó eczetet 's jó fa-olajt jól öfve-habarván, tsak hidegen öntsd reá, fellyül nádmézeld-meg.

Torsa Saláta.

M Ikor a' nagy Lapunak, akar pedig a' kerti Salátának a' kórója gyenge; fedd-meg, hántsd-meg a' hajától, és sós meleg vízzel öntsd-meg, hogy vonnya-ki a' vad ízét: azután meleg eczettel hamarébb vóltáért, kaporral sózd-bé, és mihelyt meghült, mindjárt jó.

Némellyek kovázzal savanyítták-meg, de későbbre érik-meg, és a' leve-is sűrű lesz, nem lézen olyan jó.

Ugorka Saláta.

H Ámozd-meg a' nyers Ugorkát, ke-reken metéld-fel, rakd tálba, sózd-meg

meg jól, és rázogasd-meg: azután fürd-le a' sós vizét, törj fokhagymát eczettel, borssal, tsak hidegen erefd-fel, és öntsd a' felmetéltt Ugorkára; jó étek: egy-ke-vés fa-olajt kell belé tenni, és vidd az áztalra.

Miskulántzia Saláta.

I Gen szép gyermekdéd Salátát, Sállya levelet, Fodorménta levelet, Pujpunellát, Borrágót, Petrefelyem levelet, Turbolyát, Tárkony, kömény levelet; és a' mi füvek hozzá illenek; és mint az egyéb salátát, jó bor eczettel, sós fa-olajjal öntsd-meg, és fellyül a' Borrágó virággal hintsd-bé: jó tiszta Saláta, a' ki feregti, ha akarod fellyül nádmézzel trágyázd-meg.

Mondola Lévé.

A' Mondolát forrald-fel tiszta vízben, és a' haját letisztítván, mosárban törd-meg, fehér kenyér béllal együtt verd-által a' éltán, tiszta vízzel fépen erefd-fel, nádmézet, sót belé, rósa vizet, forrald-fel, és mikor sült alá feladod, fereetsen-dióval, fa-hajjal hintsd-meg; ha pedig

pedig Böjt nap, lapos feltre öntsd reá, és a' sültt Halat hidra tévén, add-fel.

Bot Lévé.

B Ort, vizet, mézet forrally-fel, vess malosa főlöt belé, tengeri főlöt, akár vaját, és akár fa-olajat, bors, fáfrány, gyömbért: lapos feltre, vagy koczka feltre add-fel; ha tyukmonnyal, lisztel meg-sürited, majd olyan mint a' Sufa, és mint a' sült halat hidra tévén, add-fel.

Kender-mag Czibre.

A' Kender-magot mosd-meg vízben, avagy főzd-meg, ez míg ki-tsirázik, egynéhány lével fürd-le: azután mosárban fehér kenyér béllal törd-meg jól, és meleg tiszta vízzel erefd-fel, tölts eczetet belé, hogy savanyú legyen, egy egész vereshagymát, az íziért, főzd-meg, és add-fel kotzka feltre.

Némellyek tsak fázazon török-meg a' magot, de úgy majd portzogóson esik; mert poros lesz: lássad te, a' mint feregted, úgy tsinállyad.

Ikrát főzni.

F Orrald-fel a' Hal ikrát, vízben, sóban,

azt a' levét fürd-le, rakd apróra, tedd-fel ismét, és főzd-meg jól; azután pergelly lisztet, akár vajban, akár olajban, bors, gyömbér belé: vidd az áztalra.

Nyers Káposzta Saláta.

MEtéld-meg igen szép aprón a' nyers Káposztát, és jól fonnyaszd-meg meleg vízben, azután fatsard-ki, és tsinálly eczetet falonnával, vagy fa-olajjal, mint fíntén egyéb Salátának, főzd-meg, öntsd reá, és add-fel. Némellyek nem fonnyasztják-meg, hanem csak megfózzák, úgy öntik-meg forró eczettel: úgy-is jó.

Borsó Leves.

A' Borsót főzd-meg jól vízben egy darab kenyérrel, és szép vékonyon petrefelyem gyökérrel edgyütt; de a' petrefelyem gyökeret öfve kösd, hogy el-ne fíledgyen, egykevés vereshagymát-is metélly belé: azután a' borsót, kenyeret, hagymát verd által a' fíntán, és a' maga levével erefd-fel, és a' petrefelyem gyökeret-is tedd-belé, gyömbér, egynéhány fállya levelecskét-is metélly, és lapos feltre add-fel, fellyül olajjal hintsd-meg: vidd az Áztalra.

Pároltt Rák.

A' Rákot meg-főzvé fóban vízben, önts bort reá; lefürvé az első levét, fa-olajat belé, petrefelyem levelet metélve, bors, egy-kis mézet-is ha akar, és úgy melegen fedd-bé jól, hadd párolódgyék-meg, ha egyszer felforrasztod ezekkel, még annál jobb lesz.

Korpa Czibre.

A' Korpából igen jól fítd-ki a' lisztet, azonban végy jó savanyú kovást, és azt meleg vízzel öntsd-meg, rontsd-meg jól benne, mint-egy három vagy négy itze meleg vízben, a' mint a' kezed elállhattya: azután öntsd közibe a' korpát, és azt-is keverd-meg jól, hogy olly kemény legyen, mint a' kenyérnek való tészta, egy tseberbe teheted: ez így lévén, tegyed jó meleg helyre, hogy magában megposhadgyon három napig, jól tsináld-bé az edénybe: azután gyenge meleg vizet készítvén, öntsd reá a' korpára, keverd-el jól, és azt fürd-álta a' fíntán, a' kezeddal nyomogasd-ki a' korpát, és tészta edénybe für-

vén, mikor megáll, főzhet benne, és azt a korpát vedd-el; mert nem lézen jó mázfor: és mikor főzni akarod, akar egy marok Köles-kását vés belé, és kotzka feltre add-fel, olajozd-meg, akar pedig csak a tálban mikor feladod, tormázd-meg.

Borsót főzni.

T Sinálly erős lúgot, úgy-hogy: tégy egy fazékba hammat, azt jól forrald-fel, azután vedd-ki, önts egy-kevés hideg vizet belé, és mindgyárt megáll, azt fürd-le, és a Borsót megereftvén a fűtán, főzd-meg benne, míg a haja le-kezd koppadni: azután ezt a lúgot fürd-le a Borsóról, és hideg vízben dörgöld a kezeddél, míg a haja lesuhad: ez meglévén, vízzel tedd-fel, főzd-meg, és törd-meg: és mikor feladod, pergelly kotzka módon, vajban, mézben, kenyeret; Böjt nap pediglen olajban, és add-fel; akar pediglen csak olajozd-meg, úgy-is jó lesz.

Ugorkát Télre főzni.

Szedgy középzerű Ugorkát, tisztogasd-

gásd-meg; de meg ne hasogasd, se a végeit el ne metéld, és valamennyire hadd fivárkodgyék a vize: azután rakd edénybe kaporral elegy, és jó fős meleg eczettel öntsd-meg mint a káposztát, és néha néha forgasd-meg. Ha pedig hamar akar benne enni, rakd fazékba, tölts vizet reá, eczetet, sót, kaprot belé, és a tűzön forrald-fel, mihelyt felforr, tedd jeges vízbe, mindjárt megérik, és ehetel benne.

Fenyő-Gombát főzni.

A Szép Fenyő-gombát csak tisztogasd-meg, ha valami gaz vagyon rajta; ha pedig megmosod-is, hideg vízben, nem árt, de oztán hadd fáradjon-le a vize, és rakd valami edénybe fűrenddel, és a fűnével alá, a fűrával fel, és minden rendet jól meg-kell főzni apró fővel: és oztán nyomtasd-meg, magától elég vize erezkedik, azért semmi vizet nem kell reá önteni; és mikor enni akar benne, ne főzd-meg, hanem egy tálatskába fokhagymás eczettel öntsd-meg, és edd úgy meg, mint a fős ugorkát.

Kinzott Kása.

Föld-meg a' Kását tizta vizben, sóbā, azután midön jól megfőtt, öntsd egy tányérra, vagy féles tálba, hadd hüllyön-meg: azután metéld szép feltekre hozzán, rakd a' tálba; azonban egy rostán vagy rostélyos kalánon, verj által benne a' tálbéli Kásában, jó sűrűn, és temérdeken, és önts dióból tsináltt tejet reá: jó megenni. Ha pedig téjjel akarod tsinálni, önts forraltt, de meghültt édes tejet reá, és úgy hidegen vidd-fel.

A' Dió tejet pedig úgy tsinálhatni: a' Dió bélt megtisztogatván, mosárban törd-meg igen jól; és meleg tizta vízzel fítán verd-által, és azután töltsd a' Kására: igen jó éték, a' ki fzereti.

Lentse Leves.

A' Lentsét igen fépen mosd-meg két vagy három vizben, tedd-fel vízzel, legyen bö leve; azután metélly vereshagymát, fállyát, vagy pedig majoránát, egy kalán lisztet len-mag olajban pergelly-meg, öntsd belé, forrald-fel jól véle, és lapos feltre add-fel; ha gyömbért tész belé, lássad.

Né-

Némellyek petreselyem gyökeret is téznek belé, és megeczetezik: te a' mint fzereted, úgy tsinállyad: és melegen vidd az aétalra.

Hal Riskásával.

A' Riskását megtisztítván, tedd-fel petreselyem gyökérrel, és midön megfőtt jó fénen, crezd-fel a' Hallal, és úgy föld-meg a' Halat benne; eleven borsot belé, fa-olaj, és ha akarék, fzeretsendió virágot-is belé; de olaj nélkül-is jó; bors, gyömbér, add-fel: feltet alája. Posár, Viza illik ez lévvel.

Olaj Spék.

Föld-meg a' Halat tsak vizben, sóban, akar sós, akar fris Hal legyen; de leginkább fris Tsukához illik: azután metélly kotzka feltet, és petreselyem levelet igen szép aprón, és azt rántsd-meg olajban, azután tölts jó eczetet reá, bors, gyömbér, és a' Halat tálba rakván, ezt a' levet öntsd reá fellyül, egy-keves bort belé az íziért: ha az eczet igen erős lesz, vízzel kell megelegyíteni vagy borral.

F 5

Cziczzer,

Cziczzer, az-az, Bagoly-Borsó.

ASztafd jól-meg, és tedd-fel vízzel, petreselyem levéllel, gyökérrel-is, és metéld-meg, fállyával főzd-meg, akár vajban, akár olajban, (hús-évő nap falonával, fállyával) ránts-meg egykis lisztet, bors, gyömbér belé, és vagy két fel-tetskére add-fel. Ha ilyen Borsód nints, a' Bab-is jó, foképen ha jó örega' Bab.

Sült Hal.

MIdön valami szép Halat akarék sütni, vagy Hartsa farkát, vagy pedig Vizát, süsd-meg annak rendi fzerint, és ha valami levet akarék tsinálni alája, vagy dió-fását, vagy egyéb levet, hídra tévén a' Halat, add-fel.

Lémonyával.

A'Tsukát, vagy egyéb Halat megtisztítván, sózd-meg, állyon egy-kevéssé a' sóban: azután rakd egy fazékba, tölts tiszta vizet reá, petreselyem levelet vagy gyökeret, két vagy három Lémonyát: főzd-meg ezeket együtt, azután fürd-le a' levét, és kenyér béllal verd-általa' fztán a' levet, mind Lémonyástól:
azután

azután a' Hal mellé megint metélly Lémonyát, és a' Halat azzal a' lével erefd-fel, bors, gyömbér, fáfrány, fzeretsendió virág, fahaj, forrald-fel egyfzer, sózd-meg illendöképen, és add-fel.

Törött Lével Hal.

A'Tsukát darabold-fel, hadd állyon egy vagy két óráig a' sóban, azután tiszta vízben főzd-meg; más tsuporba tégy vereshagymát, petreselyem gyökeret, kenyér belet, egy-kevés petreselyem gyökeret öfve-kell kötni, hogy vehesd-ki belöle: azután hogy ezek megfőnek, az öfve-kötött petreselymet vedd-ki, és a' többit fztán verd-által a' levével együtt, és azután abban az által-vertt lévbé forrald-fel a' Halat, a' petreselymet tedd belé; bors, gyömbér, fáfrány, fzeretsendió virágot, és jó-melegen add-fel.

Tsukát tsuka Lével.

MInekutánna a' Tsukát megfőzted fós vízben, fürd-le a' levét, és abba tégy egy-kis eczetet, olaj, bors, gyömbér, forrald-fel, és a' tálba a' Tsukára öntsd reá, add-fel: egyéb Halat-is főzheték ilyen lével.

Olajos Domika.

VÉgy bort vízzel elegy, mézet, fa-olajat, apró tengeri-észölöt; ezeket jól főzd-meg: azonban ránts metéltt vereshagymát fa-olajban, egy tálbā lapos felt levén, azt öntsd-meg sós vízzel; más tállal fedd-bé, azután a' rántott vereshagymát tölts reá.

Kozák Lével.

HA Pisztrangot, avagy egyebet akarék illyen lével főzni: kenyér belet, metéltt almát, hagymát ránts-meg olajban, és mikor a' Hal fő, tedd belé, hadd főjjön véle, bors, gyömbér belé, és melegen add-fel.

Zöld Lével.

TEdd-fel a' Halat tiszta vízben, egy marok petreselyem levéllel, főzd-meg, azután vedd-ki a' petreselyem levelet, és mosárban törd-meg, verd-által fittán a' maga levével, töltsd a' Halra, forrald-fel, só, bors, gyömbér belé: add-fel.

Borsos Szilva.

AZ a' Szilvát mosd - meg lépen, fürd-le a' levét, egy-kis mézes vízzel

zel öntsd-meg, és borsfold-meg, igen jó Böjt nap *collatió*kon.

Eczetes Czibre.

FOrralj egy fazékban tiszta vizet, azonban egy tsuporbā fodorj lisztet eczettel, a' mennyire akarék tsinálni, és a' forró vízzel erefd-fel, egy ágatska Tsombordot-is tégy belé, abba bors, gyömbér, ha fáfrányt tész belé lássad, és megfőzván, mikor fel akarod adni, a' Tsombordot vedd-ki, és kotzka feltre add-fel. Némellyek egy vagy két tyukmonyat is törnek az eczetbe, ha úgy akarod, lássad a' mint szereted, ahozképest a' mint böjtölni akarék.

Hal Fekete Lével.

ENnek a' készítése olyan formán vagon, mint oda fel megirtam *fol. 16.* Avagy ha Posárt vag' egyéb Halat akarék így főzni, így bánnyál véle: A' Halat tisztítsd-meg, ha új, főzd-bé, hadd álljon sóban, míg a' levét készited, azonban lép vékonyon piríts kenyeret jó feketén, azt hánd vízbe, hogy vonnya-ki a' pergeltt szagát, onat kivévén, tedd egy tsuporba,

porba, abba vizet, bort, eczetet, főz-
meg jól, fítán verd-által jó-sűrűn, és al-
mát metélvén, és hagymát, mézben
rántsd-meg, egy-kevés törtt Dió-béllel
együtt, és a' Halat sovából kimosván,
tedd-fel vele, főzd-meg jól a' mint illik;
abba bors, gyömbér, fegfü, só, méz, hog'
jó édes legyen, és jó-melegen add-fel.

Zuppon Lév.

A' Halat tizta vizben sóban jól főz-
meg, azután metélly vereshagymát
belé, azután petz-olajban pergelly lif-
tet, erezd-fel a' Hal levével, eczet, bors,
gyömbér belé, lapos feltre add-fel.

Tizta Borssal.

EGy tsuporba hasogás szép vékonyon
petrefelyem gyökeret, metélly veres
hagymát bővön, tedd-fel vizben, jól
főzd-meg: azonban tedd belé a' Halat,
főzd-meg benne: azután fa-olajban per-
gelly egy-kis liftet, töltsd reá; abba
bors, gyömbér, feteresen-dió virág, és a'
savát megadván, lapos feltre add-fel.

Bors-porral.

FOkhagymát törj-meg, azonban ke-
nyeret

nyeret kotzka módgyára, rántsd-meg o-
lajban, és eczettel fokhagymával özve-
kevervén, méz, bors, gyömbér, forrald-
fel, és a' tálban a' sült Halat öntsd-meg
véle, 's vidd-fel.

Vizát viza Lével.

HA sós Vizát akarék így készíteni, von-
tasd-meg hideg vízzel; ha pedig új
Vizád vagyon, meteld-fel, főzd-meg,
hadd állyon sóban egy-kevéssé: azon-
ban borban fejer kenyeret megföztvén,
fítán verd-által, tedd-fel a' Halat, főz-
meg jól, abba bors, gyömbér, safrány,
méz, és savát megadván, főzd-meg jól,
és jó-melegen add-fel.

Szömörtsök-Gomba főve.

ECy tsuporba tégy Riskását, metéltt
petrefelymet levéllel együtt, főz-
meg jól: ez meglévén, a' Gombát mosd-
meg, és töltsd-meg vele, és a' levet töltsd
a' Gombára, abba petrefelyem levelet,
főzd-meg jól: bors, gyömbér belé, ecze-
tet-is, és savát megadván, jó-melegen,
add-fel.

Borí-

Borított Lév.

T Síkot főztak ilyen lével főzni, noha egyéb Halhoz-is hozzá illik, a' mint az idő hozza. A' Tsíkot főzd-meg káposzta lévbé, vereshagymával együtt, más tsuporba metélly petreselyem gyökeret, kotzka módon, tsak kereftül, levelet-is mets hozzá, és vízzel tedd-fel, főzd-meg jól, és midőn fel akarod adni, a' petreselyemről a' levet fűrd-le, és tölts a' Tsíklévéből reá, abba fa-olaj, bors, gyömbér, a' Tsíkot a' tálba rakván, a' petreselymes fa-olajat borítsd reá, más tállal fedd-bé, vidd az asztalra.

Kása Olajjal.

A' Kását megfőzván, egy-kis liszttel törd-fel, és feladván, fellyül olajozd-meg, só a' mennyire kívántatik, adassék neki. Némellyek a' Kását káposzta lévben főzik; te lássad a' mint szereted.

Lentsé Olajjal.

Főzd-meg a' Lentsét, metéltt vereshagymát tégy belé, mikor megfőtt, egy-kevés liszttel törd-fel, és mikor feladod, kenyeret kotzka módon ránts-meg

meg petz-olajban, és fellyül azzal trágyázd-meg.

Borsó Laskával.

T Edd-fel vízzel a' Borsót, és mikor jól megfőtt, a' fűtán verd-által: azonban tsinálly Laskát téztából, a' mint főkas öfve-fogdosván, fűp vékonyon metéld-meg, és a' Borsóval erefd-fel, tedd a' tűzhöz, főzd-meg, főzd-meg; és mikor fel akarod adni, pergelly kenyeret kotzka módon petz-olajban, és vidd az asztalra. De arra kell vigyázni, hogy se igen híg, se igen kemény ne legyen; hanem tsak mint a' tejes Laskát főzták főzni, ne legyen fok liszt benne, hanem a' Borsó legyen több benne, Laska ne igen fok: jó étek.

Káposztás Béles.

A' Sós káposztát metéld-meg igen fűp aprón, és olajban megrántván, vagdaltt vereshagymával együtt töltsd-meg a' Bélest véle, és a' kementzében süsd-meg; de a' kementzéből kivéven mártsd forró vízbe, és olajjal öntözd-meg: a' téztát pedig vízzel és egy-kis élesztővel tsináld, igen jó púhán.

Hagyma rántva.

A' Vereshagymát tisztogasd-meg tsak egészen, és tsak afféle közép-rendű vereshagymát megtisztogatván, a' kés hegyivel fürd-meg a' tetejét kereft formára, hogy inkább megjárja a' leve, és tedd-fel vízben, sóban, és mikor felforr, és egy-kitsinyég lágyúl, mindjárt vedd-ki, fürd-le a' vizet róla, és egy porfolóba hánd forró vajba, rántsd-meg jól; hints egy-kevés sót, ha fűkség, reá, és fellyül megborfolván, vidd az a'ztalra: igen jó és gyenge éték.

Ha pedig fa-olajban, vagy len-mag olajban rántod, úgy-is igen jó; lássad a' mint néked tetűik, úgy tsinállyad.

Káposzta lev Czirbe.

Káposzta levét tégy a' tüzhöz, ha igen sós, vízzel elegyítsd-meg, és egy tsuporban hideg vízben egy-kalánal lisztet habarván, erezd-fel a' forró Káposzta lével, fodord-meg jól; abban légyen bors, és kotzka feltre add-fel.

Lönye.

Tsinálly peretzet, és azt eltördelvén, áztasd

áztasd mézes vízben, onnan kivévén, rakd tálba, és a' mézes vízben-is tölts reá, és törött mákkal fellyül és közben hintsd-meg, és vidd az a'ztalra: Ha pedig ezt változtatni akarod, a' Peretz helyében tsinálly golyóbisfokot, kenyérnek való téftából, és a' kementzében megsütvén, hasonlóképen mézes vízben áztasd-meg, és mákozd-meg: jó éték.

Láfa.

Tsinálly téftát, és a' nyújtó fával nyújtsd-el jó vastagotskán, akar a' kementzében, akar a' fénen süsd-meg; de jobb a' kementzében sütni, mert amúgy rajta marad az égett faga: ez meglévén, tördeld-el, és egy fazékban vízben főzd-meg, sózd-meg, és jól megolajozván, melegen add-fel. Ha pedig tetűik, Lönye módgyára áztasd meleg vízben, rakd tálba, jól mákozd-meg, úgy-is jó éték.

Sós Víz.

HA kinek olly fogadása vagyon, hogy tsak kenyérrel, vízzel akat böjtölni, és Isten fíretetiért akarná magát

gát fanyargatni; így-is meglehet: Metéllyen kenyérből kotzka feltet, és azt is forró vízzel öntse-meg; a' vizet elsőben megfőzván, és kalánnal Czibre módgyára ehetik benne.

Seres Kenyér.

TÉgy Sert egy fazékba, abba mézet, a' mézzel jól melegítsd-meg, borsold-meg, és pirított kenyeret tálba aprítván, öntsd reá, vidd az áztalra.

Olajos Lév.

A' Halat tedd-fel kápofta lévben, és főzd-meg benne, ha a' kápofta lév igen sós, vízzel elegyítsd-meg: azonban petz-olajban ránts vereshagymát, egy kalánka liszttel elegy, és a' Hal levével erefd-fel, bors, gyömbér: és lapos feltreadd-fel.

Viza Ikra.

A' Nyers Viza Ikrát vagdald-meg igen jól, vízben ázott kenyérrel együtt, azonban tedd egy tsuporba forró vizbē, főzd-meg, és mivelhogy ez egybe fűt, tsak úgy egészen tedd egy tálba, folyul hideg eczettel öntsd-meg, vidd az áz-

áztalra. Némellyek egy kevés vereshagymát-is vágnak közébe: lássad te, a' mint szereted.

Uj Kápofta.

A' Szép új fejes Kápoftát megtisztogatván, hasogasd-meg, tedd egy üstbe, meleg vízben főnyázd-meg, onnat kifedvén, tedd-fel vízzel, főzd-meg jól, mikor megfő, vagy eczettel, vagy borkövel savanyítsd-meg, olajozd-meg jól, és melegen add-fel.

E' K Ö N Y V H Ó Z adattatnak más egynéhány Étkek készítésének módgyai.

Rák Tehén hús lévben.



Rákot meg-kell előzőrvízben főzni, le-kell a' vizét töltetni róla: azután az apró lábait el-kell fedni, s a' nagy lábának kitsínyét; azokat az apró lábakat oztán meg-kell törni mo-

sár-

sárban, a' Tehén hús lévbe belé kell vetni, fejer czipónak a' bélit mintegy két-annyit meg-kell törni az apró lábakkal együtt, a' Tehén hús lévre bort kell tölteni, mindenestől oztán a' fítán által kell fűzni, abba a' lévbe kell vetni irósvajat, petrefelymet, fzeretsen-dió virágot, gyömbért és borsot; ismét a' tűzhöz kell tenni, hogy forrjon: és mikor annak ideje, fel kell adni.

Tyúkfi Czipóban való.

A' Tyúkfát Tehén hús lévben fel-kell tenni, egy-kis irós vaját-is kell belé tenni, czitrom lével megfanyítani, fzeretsen-dió virágot, borsot, gyömbért illendöképen belé vetni, az igen szép czipónak a' tetejét kereken kimettfzeni és meghámozni, és bélit kívájván a' czipóját vajban meg-kell rántani; úgy kell oztán a' Tyúkfát belé tenni, és a'ztalhoz vinni.

Tyúkfi bor-köben való.

A' Tyúkfát meg-kell metélni, tiszta vizben fel-kell tenni, meg-kell főzni, egy-kis falonnát kell belé tenni: mikor oztán

osztán megfő, meg-kell abárolni, egy-kis kenyér belet-is kell belé vetni, egy-kis petrefelymet-is, fítán által kell törni: mikor fel akarják adni, akkor kell egy-kis borkövet belé tenni, a' mennyivel megfanyodik, azután úgy kell fel adni.

Bárány bél édes téjjel.

A' Bárány bélit igen szépen tisztítsd meg, tedd-fel tiszta vizben, sóban, főzd-meg, megabárolván, a' levet fűrd-le róla, és édes téjjel tedd-fel, főzd jól meg, a' mint illik, midőn megfő, egy-keves vereshagymát aprón megmetelvén, rántsd-meg vajban, és töltsd reá; azután bors, gyömbér, fáfrány belé, és mikor fel akarod adni, a' Bélit metéld-el aprónként, rakd tálba, és a' levet töltsd reá, vidd az a'ztalra; ha pedig téjfelt öntesz reá a' téj helyett, annál jobb lézen.

Sódor Gyümölsös lével.

A' Dižnó Sódort elsőben forrald-fel vizben, és vond-fel a' nyársra, süsd-meg; azonban míg sül, levet így tsinálly néki: Bort, fejer czipó belet, ha borod nints, eczetet helyébe tégy egy fazék-

fazékba, Tehén hús lével együtt, főzd-meg jól, minekutánna megfő, verd-által a' fűtán; de arra vigyázz, hogy se igé sü-rü, se igen híg ne legyen: azonban a' Sódort a' nyársról levonván, metéld-el szép darabokba a' húsát, és hánd abba a' lévbe, főzd-meg jól, midőn fővérebe volna, kóstold-meg, hogyha elég eczetes és mézes, ha kívántatik, többet teheté belé, ahhoz mondolát, és lapossan metéltt és tzi-frázott körtvélyt, abba bors, gyömbér, fáfrány, és jó-melegen add-fel.

Sódor fegfüves lével.

ELsöben a' Sódort vízben forrald meg, onnét kivévén, nyárfon vagy rostélyon süsd-meg: azonban tsinálly levet néki, a' mint feredet; borban köz kenyeret, vagy jól megpirított kenyeret meg-kell jól főzni, a' fűtán verd-által; abba méz, bors, gyömbér, fegfü, hogy megérezzék, malofa-fölő, mondola: és a' húst lemetelvén a' tsontyáról, szép darabokban tedd a' lévbe, vidd az a'ztalra. Ha pedig hídra akarod tenni, lássad: akkor egészen kell maradni a' Sódornak, és úgy a' hídra tenni.

Ma-

Malatz hidegen.

MEgriűtítván a' Malatzot, tedd-fel tizta vízzel, sóval, almával és vereshagymával együtt, mikor megfőtt abárold-meg, és tizta fazékba rakván, a' levet fűrd reá, hogy sürütske legyen: abba bors, gyömbér, fáfrány, méz, főzd-meg míg kívántatik: azután a' húsát rakd tálba, és a' levet fűrd tálba reá, hadd alugyék-meg, legyen annyira a' leve, hogy a' húsát lepje-el, és midőn megalufik, metélly lémonyát vagy czitromot feltenként, mondolát, apró-fölöt, és a' Malatz fájába tegy egy alnát, vagy lémonyát, ha vagyon; és add-fel az a'ztalra: ha az nints, úgy-is jó.

Némellyek meg-is eczetezik, hogy savanyú legyen: lássad te, a' mint feredet; tsak-hogy eczetesem nem könnyen alufik-meg.

Tyúk Saláta.

A' Tyúkot megmellyesztvén, vond-fel a' nyársra, és szépen süsd-meg: azonban a' míg süil, egynéhány tyukmonyat főzz-meg jó keménnyen, hánd hideg vizbe,

G

vizbe, és tisztítsd-meg a' hajától; a' Tyúkot a' nyárslól, ha jól megsült, vond-le, és szépen vagdald-fel, rakd tálba, és hideg jó bor eczettel öntsd-meg: ez meglévén, petrefelyem levéllel rakd-bé fellyül, és a' megfőtt tyukmonyat négy darabra hasogatván, rakd reá fellyül: jó éték, a' ki szereti. Némellyek az eczetet megborfollják, és úgy öntik reá, és fellyül-is meghintik borssal; lássad, a' mint ferezted, úgy tsinállyad, és add-fel.

Hagyma Lével.

M Etélly falonnát, mint a' Salátára fokták metélni, azt pergeld-meg, vereshagymát bővön metélly belé, eczetet tölts reá, és egy-keves bort: bors, gyömbér belé, és akarmi sültet felmetélvén, azt a' levet öntsd reá, jó melegen vidd-fel az asztalra.

Tehén Bél Spékkal.

Tehén Bél Téjjel.

Gömbözt Tormával.

Difnó Fő, Torma melléje.

Ezek közönségesek a' Magyaroknál.

Kol-

Kolbász, lévre.

A' Kolbászt tedd-fel káposzta lévben egy fazékba, hasogass petrefelyem levelet és gyökeret szép vékonyon melléje, és megmetéltt veres hagymával főzd-meg jól: egy-parányi liszttel ha a' levét megsűríted, lássad; ha a' káposzta lév igen sós lenne, vízzel elegyítsd: bors, gyömbér belé, és lapos feltre add-fel.

Másképen:

A' Kolbászt süsd-meg, szépen fe'metélvén, rakd tálba lapos feltre, és Tehén hús lével öntsd-meg: fellyül borsold-meg, melegen vidd az asztalra.

Rántott Körtvély.

A' Körtvélyt tisztogasd-meg szépen a' hajától, fokás ferezint, a' tűzbe hányván, és metéld négy-négy darabra, vagy ketté, és egy porfolóban, vajban, mézben rántsd-meg, vidd az asztalra. Ha pedig almát akarék rántani, nem kell meghámozni; hanem vagy egészen, vagy kettéhasítván, úgy rántsd-meg, a' magvát és völgyét elsőben hánd-ki: igen jó éték.

G2

Ris-

Riskása Téjben.

MEgtisztogatván a' Riskását, tedd-fel édes téjben, és főzd-meg mint az egyéb kását: abba só, és mikor fel-adod, a' tálban fellyül gyömbérrel trágyázd-meg.

Rántott Kenyér.

EGy Tálba üfs két vagy három tyukmonyat, törd-meg jól: azonban felly kenyeret fél újjodni vastagságra, mártsd a' tyukmonyba, és forró vajban rántsd-meg.

Másképen:

SZelly vékonyon kenyeret, pirítsd-meg, rakd tálba, öntsd-meg forró téjjel: azután tyukmonyba mártogatván, rántsd-meg vajban, és úgy add-fel, trágyázd-meg.

Kék Káposzta.

A' Kék káposztát Orjával fokás főzni, jó síroson: és mikor megfő, jól mézeld-meg, hogy jó édes legyen, és melegen add-fel.

Tyukmony Saláta.

A' Tyukmonyat főzd-meg jó öregen, hánd hideg vizbe, és fűpen a' hajától

tól tisztogasd-meg, mesd négy-négy darabra, rakd a' tálba: só, bors, eczet reá, és fellyül zöld tárkonnyal, és petreselyem levéllel rakd-meg, és vidd-fel.

Más Megy Sása.

A' Megyet fedd-le a' fűáráról, két font vagy két itze Megyre egy itze vizet vagy bort tölts, abban jó lágyan főzd-meg, hogy megfő fűtán verd-által: és újjobbā a' fűtán által-vertt Megyet főzd-meg lassan; de igen keverd, hogy meg ne égjen, 's mind addig kell főzni, a' míg a' tányéron meg-áll, és el nem terül: azután tsináld üvegbe. Ha akarod, de fűkára-is ki-teheted, 's felmetélhadd, borbán megolvasthadd. Ha akarod, mézzel-is főzhedd, a' harmada méz legyen. A' nyers Megyet kifatsarhadd, annak-is a' levét így főzheted, jobb-is ez.

Rósa Kása.

EGy tsuporba két tyukmonyat kell ütni, abba egy kis rósa vizet tölts, másfél kalán nádmézet, egy-kis liszttel jól öfve-kevervén, hogy se igen híg, se öreg ne legyen; egy serpenyőbe egy-

kevés vaját tölts, mikor reá töltöd, ne legyen igen meleg: mind addig keverd, míg megöregedik, és fénét fíts alája, a' míg fépen megpirúl.

Mondola Pogátsa.

MInt-egy öfve-marok Mondolát tégy a' tűzhöz, mind addig melegítsd a' tűznél, míg a' haja le-koppad, ruha között nyomd-meg: a' haját lekoppasztván egy réz mosárbá törd-meg, egy kis rósa vizet tölts belé, hogy olajat ne creffzen, mikor töröd, egy darabotska nádmézet vefs közzé: hamar törd, hogy meg ne keseredgyék a' mondola, egy fél czitromnak a' levét fatsard belé, mikor fél törésébé van a' mondola, ne törd igélagyan, hanem darabos legyen, töltsd-ki egy tálba: aprón vagdaltt czitrom haját tégy belé, úgy kell ostyára kenni, és pinyátában megsütöni; de a' pinyátát melegítsd-meg: a' ki úgy fereheti hogy fellyül fényes legyen, a' fítáltt nádmézbe két kalánnal és egy-kevés rósa vizet tégy belé; erősen habard három óráig fütelen; de a' kalánt a' vápájával ne fordítsd,

dítsd, tsak egy-felé keverd, de meg ne állj a' keveréstől: mikor immár fél sütésében van a' Mondola pogátsa, akkor kell a' rósa vizet 's nádmézet reá tölteni, meg újjobban bé-tedd, hadd sülljön: né-mellyiken fépen fel-jö a' nádméz, né-mellyiken tsak lapossan marad; ha pedig ember úgy akarja, a' nélkül-is jó.

Szegfüves Sása.

BOrt, mézet, eczetet, egy-kis fazékba tsinálly, vefs borsot belé, és szegfüvet: ropogtasd-meg, hogy a' méztől megfűrüdgyék, tartsd melegé, hogy melegen adhasd-fel; nem kell ebbe czipó.

Gyömbéres Sása.

Ezzel-is úgy éllj, tsak-hogy fáfrányt tégy a' szegfü helyett, 's Gyömbért bővön.

Baratzk Torta.

SZépen hámozd-meg a' Baratzkot, feld-le a' magváról, egy tálba fahéjazzd, nád-mézeld-meg: 's a' mint fók-ták a' Torta fazakat tsinálni, úgy ennek is, róla vagy majoránna vízzel on-

tözd-meg, ha pedig olyan vized nints,
borral-is megöntözhedd.

Dinnye Torta.

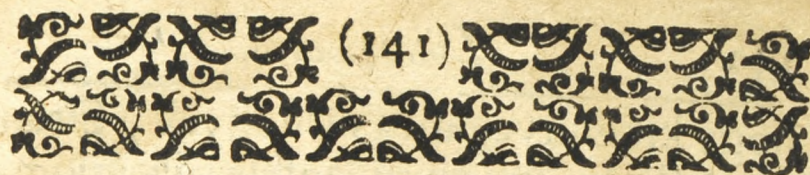
HÁmozd-meg a' Dinnyét, a' mint
fokták, belől-is a' fargáját vésd-ki,
ott a' hola' magva áll, vágd-meg aprón-
ként, mint az almát fokták megvágni;
fazékba vagy serpenyőbe tölts mézet
reá, két vagy három tyukmonyat-is üs
belé: fáfrány, bors, gyömbér belé, azt
mézben főzd-meg, hogy megfő tedd-ki,
hadd hüllyön-meg, apró fölöt hints reá.

Mosár Fánk.

A'Réz mosárba tégy tyukmonyat,
vaját, forrald-meg, a' hideg téjbe
habarj tengeri fölöt, 's tyukmonnyal
özeve, öntsd a' forró vízbe, fedővel
fedd-bé, hadd föjjon-meg,
's add-fel.



TOL.



T O L D A L É K

Mellyben

Leiratnak egynéhány-féle neveze-
tesebb LIKTÁRIOMOK készítésének,
egy derék Udvarból költ
módgyai.

*Liktáriomok tsinálásához megkíván-
tatott méz készítés.*



HA nádmézet akarék ol-
vasztani, egy font nád-
mézre egy itze vizet tölts:
egy tyukmonynak a' fejé-
rit habarva tedd belé, 's úgy főzd-meg,
hogy egy-kitsínnyég sűrű legyen, és
fürd-meg fűtán által: mindenféle Liktá-
riomhoz jó lézen.

Ha pedig házi mézből akarék Liktá-
riomot tsinálni, tölts minden egy itze méz-
hez egy itze vizet, 's tyukmonynak a'
fejét habarva tégy belé; ha fok, két
vagy három, ha kevés a' méz, egy tyuk-
monynak a' fejét: azzal főzd-meg,
G 5 hogy

hogy kitsínnyég megsűrűdgyék, fűtán fűrd által: ez-is mindenféle Liktáriumhoz jó lézen.

Görög Dinnye Liktárium.

A' Görög Dinnyének a' haját fűp vékonyon hámozd-meg a' zöld hajától, a' bélit-is jól metéld-el róla, tsinálly lúgot meleg hamuval, fűrd-le a' hamuról a' vizet: mikor meghigga, a' meghámozott Dinnye haját hánd belé, nyolctzad napig tartsd a' lúgban; de megnyomogasd, hogy a' lúg fellyül légyen a' Dinnye hajon: azután mindennap tedd új tiszta vizbe, míg kivonnya a' hideg fagát, 's azután mézes vizbe főzd-meg, 's ha jól megfő, ruhával nyomogasd-ki a' vizet a' Dinnye hajból; de meghadd hűlni, 's úgy rakd oftán forrott mézbe, 's főzd-meg benne lassú fővéssel.

Apró veres-Szölő, Málna, Eperj, Liktáriumok.

A' Kar-mellyiket rontsold-meg, s' verd általa' fűtán, hogy a' magva által ne mennyen: egy itzelevhez egy font nádmézet tégy, 's egy tyukmony-nak

nak a' fejerit-is habard belé, azzal főzd-meg, és fűrd-meg, ha fel-hánnya a' tajtékját; és újjobban főzzed, megfűrűdik ugyan, de gyakran ki-vedd, meg ne égse: olyan fűrűn főzd, hogyha fa tányérra tseppented, gömbölyegen megállyon: mikor meghül, töltsd ivegbe, vagy formába; nem árt citrom levét-is tölteni belé. Akarmelly Liktáriumra jó, ha úgy főzhedd, hogy meg ne égjen.

Fényes Birsalma Liktárium.

MOfd-meg a' Birsalmát fűpen, de ne hámozd-meg: hasogasd darabokra, de jól kimetéld a' kövessét: metéld falatokra, tedd egy fazékba, feljebb légyen a' fazék felignél jóval-is, légyen mintegy negyed-rész híjja: töltsd-meg vízzel a' Birsalmás fazekat, főzd-meg jól, hogy jól le-apadgyon a' leve és sürrű légyen, töltsd ruhára, 's fatsard-ki jól a' levét, 's ha meghidegül a' leve, annyi font nádmézet tégy belé; ha több-is a' nádméz egy fontnál fél fertállyal-is, nem árt, 's a' mennyi font a' nádméz, annyi tyukmony fejerit tégy habarva belé,

belé, 's azzal együtt főzd-meg, míg jól felveti a' habját, 's ha megkeményedik a' habja, fürd-meg ruhán által; de belé ne fatsard a' habját, hanem minekelötte megfürnéd, fedd-le kalánnal: újjobban főzd-meg a' tűznél, de csak lassú főzéssel: mikor látod, hogy fürüdni kezd jól, tölts citrom levét belé, hogy meg ne égjen, de gyakran-is kevergedd: mikor jó fürü lesz, tseppentsd fa tányérra, 's ha megfőtt, fel-válík, 's nem fut-el a' tányéron, hanem gömbelyégen marad: gyakran kivédd a' tüztől, mikor fürüdik, hogy meg ne égjen. Ha akarod, formába önthedd, mikor igen forró nem lézen, 's rázd-meg vízben a' formát, 's ne légyen forró, mikor belé öntöd; 's ne is öntséd temérdeken, ne-is tartsd fokáig a' formában, csak mintegy fél óráig: rakd iskatulyába, 's ha akarod, üvegbe rakhatod. Míg fel nem forr, sebes tűznél főzheted; de azután lassúnál: ha igen kezd apadni míg fő, megőaporíthadd fél mezzely Birsalma lével. Ezeket a' Liktáriumokat kováts fénnél kell főz-

főzni, de nem kell fúvóval alatta fúni; hanem fok darab kováts fénet kell a' tűzhöz hánni, 's mikor jól megtüzesül, másféle fénnel együtt úgy kell a' fazék vagy medentze alá rakni, 's mindenkor ollyannal kell újíítani.

Másféle öntött Birsalma Liktárium.

A' Birsalmát tisztán vízben főzd-meg jó lágyan, ne légyen fok a' vize: az almáját fedd-ki, a' lágyát metéld-le, hogy köves ne légyen, fűtán törd által a' lágyát: ha két font Birsalmát akarék megfőzni, annyi font nádmézet olvasz-meg ugyan annyi Birsalma lévben, a' mennyi font a' nádméz, ugyan annyi itze Birsalma levét kell reá töltened hidegen a' nádmézre, 's főzd-meg a' nádmézet a' Birsalma lévben erősen: ha fürüdik kitsínnyég, tseppentsd fa tányérra; ha gömbölyegen áll rajta, megfőtt, 's hidegen redd belé a' fűtán által-tört Birsalmát, annyi fontot, a' mennyi font a' nádméz; de a' méz-is hideg legyen, 's által kell fürüni ruhán, míg me-

leg a' méze, főzd együtt a' mézet a' Birsalmával, s megisméred ha megfőtt, arról, jó kemény lézen; de igé őltalmazd, hogy meg ne égjen, 's úgy a' formát vizezd vagy borozd-meg. 's jól rázd-ki a' vizét, öntsd a' Birsalmátmelegen belé. A' melly Birsalma megfőtt, forítsák-meg fellyül boros kézzel, s a' formában állyon mint egy fél óráig; azután fedd-ki, rakd iskatalyába.

*Birsalma Liktáriom, mellynek a' leve
fényes 's megaluszik.*

NYersen a' Birsalmát vágd négy felé, a követ vesd ki, míg a' magva van, rakd fazékba, legyen félig a' fazék Birsalmával; ha kevesse fellyebb sem árt: tölts vizet reá, addig főzd míg a' Birsalma jó lágy lézen, tsak meg ne hasadgyon, de gyakran keverd addig, míg felforr; az után pedig tsak a' fazakat forgasd: ha lágy lesz, menten lefürd a' levét 's rakd rostára a' Birsalmáját, ha meghül, úgy hámozd meg: a' követ ujjobban metéld-ki, a' levét, kit lefürd róla, mérd-meg, két itze lévőhöz harmad-fél font nádmézet, vész egy diónyi Birsalma magot közé,

zé, két vagy három tyukmonynak a' fejérit egy tálban erősen habarj meg, 's mikor már a' mag fertály óráig vagy kevesse többig van véle, töltsd belé a' tyukmony fejérit, 's úgy főzd őztán Birsalma lével, s' maggal: de vizet ne habarj közibe. Ha citrom nem lesz benne, két vagy három kalán jó bort tölts belé, hadd főjjon-meg a' lével együtt: mikor őztán a' Birsalma lévő jól megsűrűdik, fürd meg ruhán által, 's mind addig főzd, míg a' levét próbául le-tseppented egy fa tányérra, onnat fépen felválk; akkor két vagy három kalán citrom levet tölts belé, ha bort né tölthet, egy kitsínnyé hadd főjjon véle, 's őztán rakd-ki a' Birsalmát az üveg tséfébe, 's úgy fürd reá a' levét.

Más fényes Birsalma Liktáriom.

A' Birsalmát hámozd-meg, a' torláját 's magvát hánd-ki, vékonyon fel-deld-meg, tölts vizet rá, de ne igen sokat; főzd-meg erősen, egy tizta ruha által fürd-meg, egy kitsínnyég meg-is fatsard, a' Birsalmáját tsak veld-el, a' nád-

nádmézet olvaſd-meg, egy font nád-mézre tölts egy meſzely vizet, úgy ol-vaſd-meg, azzal a' Birsalma lével töltsd egybe: a' minémü édesen ſzereted, tsak annyi nádmézet tölts közibe. A' nád-mézet pedig tyukmány fejerivel tiſtítſd-meg: azt a' Birsalma levet mikor öſve tsinálod, erőſen meg-főzd, mind addig, míg azon tányérra kiveſzed, 's ſépen megaluſzik.

*Birsalma lévből más fényes Liktá-
rium.*

EGynéhány Birsalmát haſogafſ négy darabba hajaſtól, ſavanyú almát-is: úgy-hogy fele Birsalma, fele ſavanyú al-malégyen, mindenik hajaſtól: a' kétféle almát erőſen főzd-meg, hogy lágy lé-gyen, 's ruhába töltsd, ha jó lágyan megfőtt, és fatsard-ki jól a' levét, 's tedd hidegre azt a' levet, elegyítſd-meg olvaſ-
tott nádmézzel, úgy-hogy, fele olvaſ-
tott nádméz, fele Birsalma lév légyen: ezeket egybe elegyítvén, jó erőſen főzdmeg, de gyakran keverd, hogy meg ne égjen; ha a' tányéron tseppentve meg-áll, öntſd az iskatulyába.

Másféle fényes Birsalma Liktárium.

SZedd-ki a' Birsalmának a' tsiráját, azután rakd fazékba, főzd jó lágyan, a' vizet a' kiben főtt, töltsd egy tiſta fa-zékba. A' Birsalmát reſeld-meg, a' ma-ga levével keverd egybe, a' minémü sü-rün gondolod hogy elég, úgy hadd: azu-tán tiſta ruhán ſürd-meg, 's úgy rakd ſerpenyőbe, töretlen nádmézet hány be-lé, a' mennyit arányzaſ, hogy elég: öſ-tán mind addig főzd, míg formába ve-heted.

*Más Birsalma Liktárium Borral,
's fü-ſerſámmal.*

A' Birsalmát hámözd és metéld-meg igen apró ſzeletekre, azután négy font Birsalmához tégy egy font nádmé-zet, 's tölts egy itze muſtot reá, mennél édesbet; ha pedig igen kemény lenne a' Birsalma, tölts több muſtot reá, hadd forrjon egy kevésſé, 's azután töltsd be-lé a' nádmézet, és midön eléggé meg-főtt, tégy gyömbért, ſegfüvet, ſahéjat belé: azután-is addig főjjon, míg megpi-rúl, és keverd, hogy meg ne égjen, 's mi-
kor el-

kor elválík a' tányértól, akkor töltsd a' formába.

Birsalmából piros Liktárium.

HÁmozd-meg a' Birsalmát, 's metéld feleletekre, mosd-meg, 's tedd medentzébe, tölts forró vizet reá, hadd főjön, hogy meg lágyúllyon: azután töltsd egy ruhába, és nyomd által, de ne igen, hogy tisztán és ritkán maradjon: azután töltsd egy medentzébe, és nádmézet reá, a' mennyit gondolod hogy elég, hadd főjön lassan, 's azután úgy élly véle, mint a' fellyebb való Liktáriumokkal.

Nyers Megy Liktárium.

EGy fazakat rakj a' forrásáig Megygyel, de a' zárát elmetéld, tsak kistsínyt hagyj rajta: tizta forrott mézzel, a' ki immár meghidegült, töltsd-meg: mindennap forgatni kell, úgy-hogy egyik fazékból a' másikba töltsed, két hétig úgy tartsd, a' levét főrd-le, 's főzd-meg azt a' levét, a' tajtékját tisztítsd-ki, hidegen töltsd vízzel a' Megyre: ha mászor-is megkezd tajtékozni, és hidegülni a' leve, mászor-is főzd-meg a' levét, le-töltvén

töltvén a' Megyről, 's megújabbán hidegen töltsd a' Megyre vízzel.

Mind nyers Szilvát, 's mind nyers Diónak a' bélit hámozva, ilyen formán tsináld, házi mézből.

Más egész Megy Liktárium.

A' Nyers Megynek metéld-el a' zárát, hogy tsak kistsíny maradjon rajta, 's rakd a' Megyet egy fazékba, önts-meg forró vízzel, 's fedd-bé: álljó a' Megy a' forró vízben egy tyukmony sültig, 's töltsd-le a' vizet róla, a' Megyet rakd ruhára, hadd fázadgyon-meg; megfázadván a' Megy a' ruhán, önts megint forrott de meghültt vizet reá: két hétig mindennap forgasd, azután főzzed, a' levét töltsd-le a' Megyről, 's megtisztulván jól a' habjától, töltsd vízzel a' Megyre hidegen a' mézet; azután ha meghabzik, újabbán főzd-meg a' levét.

Más egész Megyből Liktárium.

AZ egész Megynek a' zárát félig mesd-el, egy font vagy egy itze Megyhez olvasz egy font nádmézet, és abbá főzd meg

meg a' Megyet; de mikor főzöd, tsak rázogasd, és lassan főzzed; ha pedig másféle mézzel főzöd, egy font nádméz helyett egy itze másféle mézet végy, olyat ki már megfőtt vízzel, 's tizta. f.141.

Más Megy Liktárium.

A' Megyet kösd bokrokba, 's mártsd olvaftott viafba, de ne légyen meleg a' viaf: mikor meghül, a' viafas Megyet üvegbe rakd, 's pintzében tartsd, mikor télben enni akarod, mártogasd forró vízbe, 's hámozd-le a' viafát.

Fényes Megy Liktárium.

NÉgy itze Megyre tölts két mezfely vizet, azzal erősen főzd-meg: hogy megfő, a' hideg levét töltsd-le fítán, fürd által azt a' levét serpenyőbe, azt a' levét erősen főzd-meg fokáig; de keverd kalánnal, hogy megsűrűdgyék: mikor olyan sűrű lesz, hogyha a' fa tányéron próbáld, el nem fűt, üvegbe öntsd melegen, 's szép fényes lesz, és felmetélhedd: a' sűrű Megyet, ki a' fítán marad, verd-által, 's főzd-meg erősen; de keverd, hogy meg ne égjen. Megy Sásának jó lézen. Ró-

Rósa Liktárium.

A' Melly veres Rósa még bimbós, hogy jó foros a' bimbója, fedd-meg, a' legbelső verefsét a' míg szép verefs nem halovány, és a' tövén való fejéretskét el-kell metélni, az nem jó, 's a' fargájától-is meg-kell tisztítani: azután azt a' megtisztított Rósa levelet apróra vagdald-meg, és azután mérd-meg, és ha egy font a' Rósa, két itze rósa vizet tölts reá, és sárga réz medentzében főzd, úgy-hogy felforrjon a' rósa vízben: mikor felforr, egy font nádmézet háenny belé apró darabonként, és mikor az elolvad, újabban egy font nádmézet háenny belé, mint azelőtt: mikor oztán egy-kevéssé fő, két font nádméz után megint fél font nádmézet vés belé. Mert mindenkor az egy font Rósához harmadfél font nádméz kell, 's két itze rósa víz. Mikor oztán mind benne lesz a' nádméz, szép lassú kováts-zénnél főzd-meg; de a' láng ne érje, tsak lassátskán főjjon: de míg a' nádméz benne nem lesz, hirtelen főzd, akkor lángnál-is meglehet, azután-is

tán-is, a' második font nádméz belé vétéig; de mihelyt sűrűdni 's pirofodni kezd, mindjárt lassabban főzd, úgy kell főzni, hogy mind a' levét el ne főjje, hanem egy-kevéssé levesetskén maradjon. Mikor jól megfő, négy kalán citrom levét tölts belé, de ne igen nagygyal: azután csak kevéssé főzzed, és kivévén a' tüztől egy-kevéssé hűllyön. Ha több vagy kevesebb a' Rósa, ahozképest intézted a' mértéket-is.

Másképen így főzd:

A Zide felírt mód szerint tisztítsd és vagdald-meg a' Rósát, ha egy font a' Rósa, tölts három itze vizet egy réz medentzébe, és vés két font nádméz abba a' vízbe, és egy tyukmonynak a' fejéret belé tévén keverd-el együtt őket: mind addig főzd, míg jó darabot apad, kevés hűján egy itzét kell apadni, és a' felső rút tájtékjától tisztítsd-meg, 's hánd-le róla; meglehet azt hirtelenül főzni, míg benne nem lesz a' Rósa: mikor oztán megtisztul, és jó darabot apad, hadd meghűlni, hogy csak lágy-meleg legyen,

legyen, és azután egy font vagdaltt Rósát vés belé, azzal együtt főzd, míg fel nem forr hirtelen; de azután csak lassan kováts-Éennél: mikor oztán jól megfő, a' fellyül megírt mód szerint, citrom levét önts belé, és azt-is (úgy a' mint a' felsőt :) edénybe tsináld: ha ki akarja, mindenikbe erefthet egy-kevés *Spiritus Vitrioli* a' Éinéért: noha a' nélkül-is elég Éép Éínü: üvegben jobb mindenkor tartani.

Másképen így:

A Zigen Éép tizta Rósát aprón vagdald-meg, és mérd-meg, mennyit nyom a' Rósa, két annyi törött nádméz vés belé: vagdally újabban közibe, hogy jó apró legyen a' Rósa, és jól el-kell elegyiteni a' nádmézzel, egy-kevés *Spiritus Vitrioli* tölts belé: egy font Rósa-hoz mint-egy kis kalánnal elegyíts-el, 's tsináld üvegbe; igen Éép piroslézen.

Muskotály Körtvély Liktárium.

A 'Muskotály Körtvélyt ne hámozd-meg, hanem a' Éárát félig metéld-el, egy itze Körtvélyt egy itze forrott mézbe

mézbe tégy, 's főzd-meg egy kevésbé, a' Körtvélyt fedd-ki belőle, 's rakd üvegbe: a' mézet újabban főzd-meg, 's tisztítsd-meg, 's töltsd reá a' Körtvélyre.

Baratzk Liktárium.

A' Durántzai Baratzkot ne hámozd-meg; hanem egy itze Baratzkhoz tölts egy itze főtt mézet hidegen, 's egy-néhány napig tartsd a' mézben; azután kevésbé főzd-meg.

Az Olaj magot így kell tsinálni, mikor annyi, mintegy mogyoró, a' Szilva.

Tengeri Baratzk Liktárium.

A' Baratzkot hámozd-meg, fűtán törd által, 's mérd-meg, hogy egy font legyen, ha keveset akarsz tsinálni: egy font nádmézhez tölts egy mezfely vizet, egy tyukmonynak a' fejéret habard belé, 's azzal főzd-meg jól, ha megke-ményedik a' tajtékja jól: apad-is a' forrással, kalánnal hánd-le a' tajtékját, és ruhán által fűrd a' mézet, töltsd tiszta medentzébe, hadd hidegülyön-meg: a' fűtán által-tört egy font Baratzkot tedd a' mézbe, főzd-meg; de gyakorta

ki-vedd a' tüztől, hogy meg ne égjen, tányéron próbáld-meg, ha felválk, formában-is megönthedd; de a' formákat vizbe mártogasd, 's jól ki-rázd a' vizet: mikor belé tsinálod, ne tartsd sokáig a' formában, hanem csak fél óráig, vedd-ki.

Tört Som Liktárium.

A' Jól meglágyúlt Somot fűtán verd-által, és mézzel elegyítsd-meg, a' minémü édesen akarod, 's jó erősen főzd, mind addig, míg, ha próbálsz, felválk a' tányértől: oztán ki kell tölteni, 's azután felmetélhetni.

Veres Tsipke Liktárium.

A' Veres Tsipkét hasítsd két-felé, tisztítsd-ki jól a' magvát, 's a' fűróját hánd-ki, a' veressét főzd-meg borban, 's tölts hideg mézet reá, abbá főzd-meg, míg jó sűrű lézen, 's ha akarod, dezkára terítheted, 's ha akarod, üvegbe teheted. (Áréna ellen jó.)

Zöld Dió Liktárium.

M Ig a' zöld Dió kitsíny, fűt János nap előtt két héttel, fedd-le: orsóval fűrd által kereftül, 's hozzára-is,

H

hogy

hogy által mennyen az orfó; de el ne hafadgyon: hideg gyenge párlúgban kell áztatni, egy hétig; de mindennap új lúgot tölts reá: egy hét múlva tíf-ta vízbe tedd, de mindennap az orfóval kifurogasd, hogy a' lyuk meg ne rekedgyen benne: ha egy hétre fépen kiázik, próbáld-meg, főzz-meg benne mézes vízben; ha szép gyenge lézen, fedd ki a' vízből, rázd ki jól, és tégy a' lyukába két fém fegfüvet 's egy-kis fahéjat: 's mézes vízben főzd-meg, 's rakd ruhára, állyon ki jól a' vize: azután tölts meg-tíztúlt hideg forrott mézet reá; ha pedig megvirágoznék a' méz, újabban főzd-meg a' levét; de ezelőtt mindennap forgasd, egyik fazékból a' másikba, míg meg nem főzöd a' levét másodszor.

Birsalma téftát így tsinálly.

A' Birsalmát aprón feldeld-meg, a' magvát 's torsáját veld ki: egy fazékba tölts vizet reá, erősen főzzed, mikor forr a' víz, akkor tedd belé a' Birsalmát: mikor oztán jó lágyan megfő a' Birs-

Birsalma, egy tífta fehér ruhába ki-kell rakni, mikor jól megfárad a' víztől, egy sűrű fítán verd-által: egy font nádméz mérj, és egy font Birsalmát; de a' negyed réze igen szép fehér lűt legyen: a' Birsalmával oztán erősen gyúrd öfve, a' mitsoda formát akarék, rá nyomhadd, mikor a' kenyér ki-sül, akkor tedd a' ke-menzébe sülni.

A' Birsalma Fulepet így főzd.

A' Birsalmát torna rezelövel rezeld-meg, kefkenő által fatsard-meg, egy réz serpenyőbe tedd, 's mind addig főzd, hogy fele elfőjön: azután egy font nádmézhez egy mezfely vizet tölts, 's egy tyukmony fejerit habard a' vízbe, úgy töltsd a' nádmézre: mind addig főzd, míg azt a' vizet a' nádméz elfövi; mikor oztán a' nádméz úgy megfő, hogy a' kalán után felnyúl, mikor letseppented a' kalánról, úgy kell kivenni a' tüztől, a' tyukmony fejerit ki-kell vetni belöle, 's megfőtt Birsalma lével egybe kell elegyíteni, a' minémü édesen fereded, azzal együtt egy óráig főzd. Mikor nádmé-

zet akarék tisztítani, mindenkor egy font nádmézhez egy itze vizet tölts *fol. 141.*

A' Czitrom lévből főzött Julepet-is úgy tsináld, mint a' Birsalma Julepet: A' Megy lévből, 's Tengeri Éölő lévből-is, éintén úgy.

Az Egres Julepet-is, tsak-hogy az Egrest fa mosárban kell megtörni; azt-is ugyan ruha által fatsard-meg, 's egy mászos fazékba fürd, egy nap hadd higgyon, más nap kezdgy oztán a' főzéséhez: mikor oztán az üvegbe füröd, azután egy héttel, egy fertály óráig főzd, 's úgy áll többet.

A' Szederjes Viola Julepet így tsináld:

A' Szederjes Violát fedd-meg levelenként, 's ha egy itzés fazékba teszed, annak tele kell lenni: 's azután egy mézfely forró vizet tölts reá, igen erősen tsináld-bé ezüst vagy ón palatzkba, vidd a' pintzébe, harmad napig ott tartsd: azután egy ruha által erősen fatsard-ki, 's főzd-meg egy réz medentzében, míg felét elfövi; azután megtisztított nádmézet,

mézet, annyit tölts belé, a' mennyi édesen szereted, azzal együtt-is főzd-meg, hogyha sürütske lézen, úgy töltsd oztán üvegbe.

Eleven Gyömbért így tsinálly.

V Egy friss Gyömbért, mosd-meg jól, legyen jó erős lúgban nyóltz hétig, és ha megkezdene a' lúg penyékedni, tölts újabb lúgot reá: azután mosd-meg épen a' Gyömbért, hogy a' haja lemennyen, tedd újabban tizta hideg vizbe, 's hadd állyon nyóltz hétig benne; de mindennap új vizet tölts reá: azután ismét mosd-meg, és tedd egy tiztakorsóba, tölts nádmézet reá, úgy-hogy két újnyival fellyüllégye a' gyömbéren, magához éíván a' nádmézet, minden negyed hétben újítsák-meg. Hogy kell nádmézet olvasztani, lásd fellyebb *fol. 141.*

A' Mondola olajat így tsináld.

A' Mondolát egy mosárban törd-meg, mind addig törd, míg (ha ember nyomogattya) érzi, hogy olaja erezkedik, úgyannyira, hogy tsak olyan legyen,

gyen, a' pépnél mintegy sűrűbb : azután egy Lengyel patyolatból tsináltt fatskóba tedd, úgy kell a' fajtóba tenni: tsak annyira kell nyomni a' fajtóban, hogy két úja az embernek közzé férjen: azután minden órában egyfzer-egyfzer, ha fertály óra múlva fordítyák-is a' fajtóját, nem árt, tsak hadd tsepegjen ő magától; elsőben fejer ugyan, de azután megfárgodik.

A' fejer Bis-coctumot így tsináld.

A' Szitán által-vertt fēp Birsalmát, mint a' kiből a' Birsalma fajtót tsinállyák, másfél öreg kalánnal végy olyan Birsalmát, egy öreg mázos tálba; egy-kevés nádmézet-is tégy közzé, ha fereded, egy fél citromnak a' levét-is fatsard belé, két-két tyukmonynak a' fejerit erősen habard-meg egy tányéron, mikor erősen meghabarodik, meg közzé tsináld; az almát olly erősen habard közzé, hogy mint a' hó úgy feltajtékozzék a' tyukmony: úgy kell őztán erősen a Birsalmát mind nádmézzel, tyukmonnyal habarni; de a' kalánt nem kell

a' vá-

a' vápás felével felfordítani; hanem alá tsak egy-felé keverd négy egész óráig fűntelen; minden fertály órában két-két tyukmonynak a' fejerit habard közzé, 's nádmézet-is tégy belé, a' mennyi édesen fereded, harmintzhat tyukmonynak a' fejerit vedd annyi Birsalmába, egyfzer 's másfzor mint feljebb módám, mind addig keverd, míg ugyan lyukatos lézen a' kalánban, mint a' költ téfőta: azután őztán úgy rakd papirosra, 's rostába tedd, 's azután kementze hátára tedd-fel, hadd fāradgyon; de alól legyen melegebb neki; fellyül nem annyira.

A' Birsalma fajtót így tsináld.

A' Szép Birsalmát forró vizbē tedd-fel, 's hirtelen főzd-meg, hogy meg ne veresedgyék a' Birsalma: mind addig főzd, míg meglágyúl jól, őztán hámozd-meg, 's a' rezelőn rezel-meg: azután egy fētán által verd; a' mennyire gondold, hogy a' forma megtelik: azután minden font által törtt Birsalmához másfél font nádmézet vész, 's a' nádmézet medenczébe fel kell tenni, minden

H 4

egy

egy fontra egy-egy mezfely vizet tölts, 's mind addig főzd, míg jó sűrű lesz: azután vedd-le a' tüzről, 's az által-törtt Birsalmát a' nádmézbe keverd: a' ki fészámoson akarja, a' minéinü fűszerzámot akareMBER, aprón metélve belé vetheti; a' kik pedig azt nem ferezik, tsak egy-kis czitrom haját aprón megmetélve vetnek belé, 's még egyfzer a' tüzre tézik, 's jól hadgyák föni, kevervén kalánnal, 's mikor vezi ezébe, hogy mintegy hámlik a' medenczéről a' Liktárium, le kell venni, 's a' formába kell tölteni: egy fékre a' kementze mellé tedd, más nap, a' mint a' metzése van, tiszta papirosra tedd, környül mind megföld, vereffartlit a' Patikából hozatván, egy-kis fahaját-is közibe tévén: ezeket egy patyolat ruhába kötven, a' fajtót megporozd vele, míg nedves: azután egynéhány napokig a' házban kell tartani, fépen befedni, hogy a' por meg ne lepje.

Más sárga Birsalma Sajt.

EZt-is úgy főzd, a' mint fellyebb megirtam: tsak hogy annak a' nádmézet

zet jobban megföld, hogy ugyan sűrű legyen: a' nádmézet tsak igen lassú tüznél főzd, az almáját pedig jobban, hogy hirtelen főjön; mondola olajjal megkend a' miben akarod főzni: abban-is fíntén úgy czitrom haját metélly, 's arra kétfzer, vagy háromfzor kell olvadtott nádmézet tölteni.

Difnó főből való Sajt.

A' Difnó fejet mind addig főzd, míg a' tsontyáról elválík: azután a' két fület vágd-el: azt szép aprón 's hozzán jól megmetéld, a' felső bört le-vedd, 's egy ruhába tedd: a' több húsát, a' ki a' fején van, lezedd, 's abba a' börbe rakd, 's a' metéltt füleket belé hintegefd, 's megkell fépen fűszerzámozni, fegfü, bors, gyömbérrel: abba a' ruhába fépen öfve takarván, megkell nyomtatni.

A' Czitrom Pogátsát tiszta nádmézből így tsináld.

TÖrd és fíttáld-meg a' nádmézet igen fépen, 's a' czitrom levét fatsard közzé: ugyan czitrom hajnak a' sárgáját-is igen aprón vagdald közzé, olyan

keményen gyúrd, hogy a' formában jól feljöjjön.

*Tengeri fölöből, Megyből, Sóska-
ból-is így tsináld: tsak-hogy,*

A' Czitromnak leve helyén, azoknak a' magok levét töltsd, úgy rakd a' papirosra, 's megfárad fépen.

Semlye Galluska.

V Egy egy kalán fűrtt vaját egy tserép tálba, egy kalánnal mind addig keverd, míg olyan lézen, mint a' téjfel: azután két tyukmonyat törj belé, azt-is azzal együtt keverd össze: annakután-na semlye kását keverj belé, míg öregetske lézen, hogy oztán megöregedik, egy-kevés sót-is tégy belé, hogy sótalan ne maradgyon: a' semlye kását, sót, vaját össze keverd, de igen öregen ne tsináld: mert ha igen öregen tsinálod, fötelen marad, ha pedig híg lézen, elporlik egymástól, össze nem mégyen: azután tégy egy fazékba tiszta vizet a' tűzhöz, hogy megforrjon; azt-is illendőképen főzd-meg, egy-kevés vaját-is tégy belé, a' semlye kását tsináld gömbelye-
gen,

gen, mintegy közép-ferü dió, és úgy hánd a' vízbe: mikor szép lágyan megfő, borsot, gyömbért, sáfrányt tégy illendőképen belé, szeretsen dió virággal együtt; mikor hús-évő nap van, téhen hús lévbe tsinálhatod a' Galluskát, de vaját ne tégy belé, hanem borsot, sáfránt: ha jól megtudod főzni, igen szép és jó.

A' Martzasántot így tsináld:

K Et font mondolát áztass-meg estve hideg vízben, reggel oztán fépen vond-le a' haját: egy mosárban törj-meg benne egy fontot, egy óráig törd, négyzer vagy ötför tölts rósa vizet reá, hogy olaja ne erefkedgyék; a' másik font mondolát-is hasonlóképen törjed: azután másfél font nádmézet végy, azzal-is össze törd a' megtörtt mondolával együtt, mint-egy tyukmony sültig: azután egy réz medenczébe tsináld, lassú tűznél főzd-meg; avagy inkább tsak melegítsed, erősen egy mosár törövel keverjed, hogy hozzá ne égjen; mi-helyt megmelegedik, mindjárt egy féles kés-hegyin ázott drágántot tégy
H 6 bele,

belé, másfél óráig főzd, tsak lassú gyenge fővéssel; mind addig, hogy, ha nyomogatod-is, kezédhez ne ragadgyon. Az elsőt pedig mind addig törd, hogy a' fényessége ne lássék a' mondolának, ha kezédhez ütögeted: azután vedd-ki a' tüztől, igen szép törtt keményítöt köfs egy ruhába, az a'ztalt azzal a' keményítővel porozd-meg, ruhán által, a' mint általjö, úgy o'ztán hömpölygesd-meg: a' ti'zta mondolát azután nyújtod-el a' nyújtó-fával; de akkor-is hintsd-meg az a'ztalt a' keményítővel, 's mind a' tértamondolát, úgy mesd o'ztán a' formához, a' élit felhajtván mind körül, úgy o'ztán két fál-tollu végivel tzi'frázd-meg; azután a' hol mi tzi'frát akar' rajta ejteni, drágánttal kend-meg: azután egy tányért dörgölj-meg crétával, arra tedd a' képi'ró aranyat, a' Martzafántot vizzel kend-meg; úgy rakd o'ztán az elvagdaltt aranyat reá, gyapottal nyomogasd reá: azután Tepsiába tedd, keményítővel meghintvén, addig süsd, míg papiroson fellyül a' kezéd el nem állhattyá

hattyá a' melegségét: azután vedd-ki, hadd süllyön-meg magától a' Tepsián, meg újabban reá tedd a' tüzre, mind addig süsd, míg az alsó része egy-kitsi'nyég meg nem pirúl; ismét vedd-ki, hadd süllyön magától, azután egy tyukmony fejéret egy ón tányérra tölts-ki, erősen habard-meg, azután egy kés hegyin törtt nádmézet vess belé, azzal együtt-is erősen habard-meg a' kés hegyivel, úgy o'ztán kend-meg a' Martzafánt tábláit véle, mindenik tyukmonyat külön ón tányérra tsináld: a' kit veresén akar' festeni, skárlát festéket jó reggel törj-meg mosárban, egy-kis rósa vizet tölts reá, azzal együtt jól törd ö'zve, azután egy üvegbe töltsd, hadd állyon úgy o'ztán egy falkáig: azután o'ztán végy tíz kés hegyin nádmézet, tedd egy mosárba a' veres festékre, egy-kis rósa vizet-is tölts közibe; a' festéket pedig erősen törd-meg, hogy jó sűrű legyen, úgy o'ztán a' Martzafánt tábláit töltsd-meg véle: meleg helyen tartsd, hadd fáradgyon-meg.

Apró Fánkotskákat így tsinálly :

EGy tyukmonynak a fejerit keményen habard-meg egy tányéron: azután aprón vagdaltt czitrom hajnak a' fárgáját keverd közzé, megtörtt éitáltt nádmézet erősen habarj özve, úgyhogy annyi légyen, mintegy öreg mogyoró, hogy meggömbölygethessék nádmézben, vagy vas vagy réz edénybē, mellynek mind alól 's fellyül tüzet tsinálhass reá: annak a' fenekét kend-meg tejér vízzel, úgy rakd azokat az apró golyóbisotskákat reá, 's mind alól fellyül fennet tégy, úgy süsd-meg, tsak fépen gyengén kell le-fedni, ha meg-sülnek.

Mondola téj.

A' Mondolát törd-meg mosárban; de fokáig ott ne hadd, mert megkeferedik: rósa vizet tölts reá, 's tizta ruhán fatsard által. (Álom szerzeni igen jó, betegnek.)



M U.



MUTATO TÁBLA.

A.		Boros Leves		81
A lma Étek	60	Boros Széldék		73
Alma Béles	82	Borsó Leves		112
Alma Fánk	82	Borsót főzni		114
Alma Kása	79. 95	Borsó Laskával		125
Alma Lév	104	Borfos Szilva		120
Árpa Kása téjben.	84	Borított Lév		124
B		Bot Lév.		111
B Ába Fánk	63	C		
Bába Kenyér	69	C Zitrom Lév		45
Bagoly Borsó	118	Cseh Rátott		63
Balás Lév	28	D		
Bálmos	102	D Aru Sása		91
Bárany fő rántva.	30	Despot Lév		47
Báranyh: Német m:	35	Dió Béles		88
Bárany fő hidegen	36	Dió Sása		52
Bárany hús piritva	53	Dinnye Torta		140
Bárany bél téjjel	131	Domika		98
Baratzk Fánk	93	Disilber		85
Baratzk Torta	139	E		
Berbéts fő	19	E Czetes Czibre		121
Berbéts fő saláta	20	Eczettel hagy:		35
Birsalma Pástétom	93	Édes Téj		100
Borza Fánk	102	Eg Lév		105
Borza Kása	77	Egész Alma		61
Bors porral	47, 122	Egres béles		67
Boros Kenyér	79	Egressel		15
				Éles

MUTATO TABLA.

Éles Lév	23	Káposzta közönsé	2
F		Káposzta vajjal	161
Fekete Lév	16. 121	Káposzta Ikrával	101
Fenyő Gomba	115	Káposzta lève czibre	126
Fokhagyma Lév	14	Káposzta Béles	125
Fokhagy: petsenye	52	Kappan Lév	43
Fökötös fánk	92	Kaporral	28
Fürj sültve	55	Karbonáta	41
Füstölt petsenye.	52	Káfa olajjal	124
G		Kafás Lév	6
Galluska	31	Kender mag czibre	111
Gombát főzni	40	Kénzott Káfa	116
Gyömbéres Lév	48	Kenyér káfa	22
Gyömbéres Sása	139	Kenyér Tortára	68
Gutta Lév	106	Keresdi Lév	34
Gyümölts Lév	46	Kotsonnya	33
H		Kotzka Lév	25
Hagyma Lév	154	Kolbász	135
Hagyma Ránt:	126	Kozák Lév	120
Hajtott tejes éték	74	Köles-káfa	100
Hal Fekete lével	121	Körtvély Pástétom,	93
Hal Téjfellel	70	Körtvély Béles,	67
Hal Riskásával	117	Klödör,	18
Hal tiszta Borssal	122	Körtvély Fánk,	86
Hideg Étek	26	Körtvély főve,	108
Húst befőzni	55	Köldús Lév,	105
Hüvelyes borsó	78	Korpa Czibre,	113
I		Kukrejtrel,	5
Irós Lév	65	Kutkusa,	33
Ikrát főzni,	111	L	
K		Ábból való Sal:	34
Káposzta Kolosvári	1	Lábogó tejes ér:	75
módon		Labo.	

MUTATO TABLA.

Laboda Paréj,	78	Mondola Sása	91
Lapos Téfta,	81	Mondola Tortára	56
Lapos tündő Máj,	38	Mosár Fánk	140
Lása,	127	Murokkal	12
Laska,	8	Murok téjjel	78
Lengyel Lév,	11	Muslos petsenye	49
Lengyel Czibre	108	N	
Leány Sarjával	48	Német Lév	10
Lentse Leves,	116	Német rátott	80
Lentse olajjal,	124	Német tejes éték	90
Lemonyával,	118	Nyelvet főzni	34
Lúdas káfa,	26	Nyers káposz: Saláta	112
Lúd sültve,	45	O	
Lutter Lév,	37	Lajos Spék	117
Lyukas káfa,	99	Olajos Domika	120
Lönye,	227	Olajos Lév	128
M		Olász Káposzta	78
Madár Lév,	44	Olász Makaró	60
Magyar Lév,	25	Ordás Leves	101
Majoránna Lév,	32	Orzával	39
Máj rántva,	13	Ostya Béles	82
Makaró,	60	Olász Kolbász	72
Malatz hidegen,	133	P	
Malofa Lév,	55	Paláta	64
Megy Sása,	49	Palástos Riskása	99
Más. Megy Sása	137	Párolt Rák	113
Metéltt Étek	75	Paréj	78
Mikó Lév	48	Pástétom	19
Misculántia Saláta	110	Pép	123
Mondola Klödör	96	Pikáda	22
Mondola Lév	110	Pila	83
Mondola Peretz	104	Piroska	87
Mondola Pogátsa	138	Palá-	

MUTATO TABLA.

Palatstina	84	Sufa	29
R		Sült	44
R Antott Riskása	72	Sült Hal	118
R Rántott Kenyér	136	Sült Lév	41
Rák rántva	89	Sült Pástétom	54
Rák Sajt	88	Sűrű Tejes éték	75
Rák Tejfellet	70, 90	Süveg Fánk	87
Rák Tehén húspan	129	Szjalt Rák	108
Rák töltve	81	Szilvás Béles	88
Rántott Körtvély	135	Szilvás Czipó	94
Répával	12	Szömörtsök gomb:	123
Riskása Tejben	136	Szömörtsök Lév	21
Rósa Kása	137	Szürke Lév	39
Röftölt Lév	11	T	
S		T Alban fött	57
S Álya Fánk	103	Tálban fött sem-	
S Sárga Lév	26	lye kása	57. 69
Savanyú Lév	9	Tárkonnyal	27
Savanyú petsenye	36	Tálban fött tejes ét:	76
Saláta	109	Arpa Kásával	4
Sálysá petsenye	53	Petresélyemm:	12
Sák-váfonnal	106	Riskásával	4
Szegfüves Lével	47	Tehén hús lével	5
Szegfüves Sása	139	Tízta borssal	5. 122
Semlye Kása	59	Polyékával	6
Seres Leves	82	Tormával	7
Seres Kenyér	128	Kukrejtrel	5
Sódor gyümöl: Lév:	131	Téjfeles Kápošta	3
Sódor szegfüves Lé:	132	Téjfeles Túró	90
Sós Víz	98. 127	Téjfellet	38
Spékkel	14	Téjfeles Kenyér	57
Spanior Lével	62	Tejes Klödör	74
		Tej-	

MUTATO TABLA.

Téjfeles Borsó	37. 84	Tüdö Rántva	13
Tolyó Fánk	83	U	
Torfa Saláta	109	U Gorka Saláta	109
Túrós Étek	76	U Ugorkát főzni	114
Tormás Tejfel	8	Uj Kápošta	129
Túrós Béles	97	Uj Kápošta éalonná-	
Tyúk tízta borssal	16	val	3
Tyúki főban	24	Uj Kápošta téjben	59
Tyúki borköben	130	V	
Tyúki czipóban	130	V Ad-Almával	7
Töltött Tyúk	27. 46	V Vad hús sülvé	45
Tyúk kápošta Lév:	30	Vagdaltt Étek	76
Tyukmony Sufa	74	Váradí Lév	51
Tyukmony Lév	80	Vajas Klödör	58
Tyúk Saláta	133	Vendég Lév	31
Tyukmony Sajt	94	Veres Béles	66
Tzifra Lév	49	Vereshagymát főz:	77
Tsuka Lével	119	Vetretze	54
Töltött Kápošta	1	Vizát viza lével	123
Töltséres Fánk	92	Viza Ikra	128
Töltött Malatz	51	Víz Leves.	98. 127
Töltött Tyúk	58	Z	
Töltött Czipó	61	Z Ab Kása	100
Töltelek	53	Z Zólnai Lév	65
Tök Tejfellet	79	Zuppon	102
Törött Lév: Hal	9. 119	Zuppon Lév	122
Tüdö Kása	24	Zöld Lév.	120
Tüdö Étek	32		

TOL-



T O L D A L É K MUTATO TABLÁJA.

Méz készítés a' Liktáriumokhoz.	141
Görög Dinnye Liktárium.	142
Apró veres főlő, Málva, Eperj Likt:	142
Fényes Birsalma Liktárium.	143
Másféle öntött Birsalma Liktárium.	145
Birsalma Liktárium, mellynek a' leve fényes, 's megalufik.	146
Másféle Birsalma Liktárium.	147
Birsalma lévből más fényes Liktár:	148
Másféle fényes Birsalma Likt:	149
Birsalma Liktárium fűszervámmal.	149
Birsalma piros Liktárium.	150
Nyers Megy Liktárium.	150
Nyers Szilva, 's Dió béliből való Liktáriumok.	151
Más egész Megy Liktárium.	151
Más egész Megyből Liktárium.	151

Más

Más Megy Liktárium.	152
Fényes Megy Liktárium.	152
Rósa Liktárium.	153
Másképen :	154, 155
Muskotály Körtvély Liktárium.	155
Baratzk Liktárium.	156
Tengeri Baratzk Liktárium.	156
Törött Som Liktárium.	157
Veres Tsipke Liktárium.	157
Zöld Dió Liktárium.	157
Birsalma téfta.	158
Birsalma Fulep.	159
Czitrom lévből és Egresből való Fulep.	160
Szederjes Viola Fulep.	160
Eleven Gyömbér.	161
Mondola olaj.	161
Fejér Bis-coctum.	162
Birsalma Sajt.	163
Sárga Birsalma Sajt.	164
Difnó főből való Sajt.	165
Czitrom pogátsa.	165
Tengeri főlőből, Megyből, Sós-kából való Pogátsa.	166

Sem-

<i>Semlye Galluska.</i>	166
<i>Martzafant.</i>	167
<i>Apró Fánkotskák.</i>	170
<i>Mondola téj.</i>	170

V É G E.



RMK I. 1474a

kiegészítve a hiányzó

lapokat 17-32. lap.

Kovács Sándor János

főorvosként küldte be,

/ A hiányzó szöveg kékrel /
/ írt lapokon /

17. l. belé, tartsd a' tüzön mind addig, míg megfeketedik; az megléven, a' húst abá-
rold-meg; ezeket a' szereket tedd belé,
és a' megfőtt kenyér bétl a' maga levé-
vel verd-által a' szitán, hogy legyen sü-
rütske a' leve, mézeld-meg, hogy jó édes
legyen, bors, gyömbér, szegfű ugyan jól,
hogy megérezzék benne, egy marok dió
bétl-is egészen, és ezeket együtt a' hús-
sal jól megfőzven, add-fel.

Némellyek zöld tárkony levét-is
metélnék belé, de a' nélkül-is jó; lássad
te, mint szereted.

Némellyek pedig a' fekete levét nem
pirított kenyérrel feketítik-meg, hanem
ha Malatzot, vagy Tyúkot ölnek, an-
nak a' véréből egy kitsínyt vesznek egy
serpenyőbe, eczettel össze-keverik, a'
vagdaltt almát, hagymát, abba téven, jól
megpergelik, és szép fekete lézen, és a'
több szerszámokat hozzá téven, megké-
szítik: te lássad a' mint szeretted, és a'
mire érkezhetsz, mindenképen jó, ha
megtudod készíteni, add-fel.

18. Szakács Könyvnek

Másképpen ugyan ez:

A' Disznó, Szarvas, vagy öz húst megfőzven, abarold-meg, és tedd-fel, és jól pirított kenyeret tegy melléje, midőn az megázik, szitán a' hús-lével verd-által, eczetezd-meg; azonban almát, hagymát, aprón metélőén, mézben rántsd meg, tedd a' tűzhöz, főzd-meg jól, bors, gyömbér, szegfű, add-fel.

Némellyek mondogtát, malosa-szö löt, egynéhány fügét tesznek belé; de ezek nélkül-is jó: ha pedig te szerét teheted ezeknek, lássad. Igen jó étek.

Klödör.

A' Melly húst Klödörrel akarsz főzni, tedd-fel sóban, vízben, egy darab szalonnát-is melléje, forrald-fel, és mikor megabárlod a' szalonnát, vedd-ki, és zöld petreselyem levéllel, vereshagymával, igen szép aprón vágd-egybe, azután tedd tálba, egy vagy két nyers tyukmógyat törj belé, bors, gyömbér, sáfrány, egy vagy két kalán lisztet-is, vagy ha többet-is, hogy el ne fusson egymástól; ezeket a' kalámmal jól egybe keverven, a' főtt hús-

I. Része

húsnak a' levét szűrd-le más fazékba, és egy kalánnal darabonként hánd abba a' forró vízbe, (: lévbe:) hogy ugyan buzogjon a' lév, és úgy golyóbisonként marad, mikor ott jól megfőtt, töltsd a' fazékba a' hús mellé, bors, gyömbér, sáfrány belé.

Pástétom lével.

A' Húst megfőzván, abarold-meg, és szép hasogatott petreselyem gyökere-t tégy belé, azután törsölly majorán-mát belé, eczet, bor, bors, gyömbér, és egy fő vereshagymát megmetélvén, rántsd-meg valami sirtbā egy parányi liszt-tel együtt, hogy keverésé megsűrűsödjék a' leve, azonban szeretsen dió virágot-is törj belé, és ha lesz, citrom vizet-is; mikor fel akarod adni, igen jó ízt ad neki; ez a' lév halra-is igen jó, tsak jól készítsed.

Berbét's fö.

A' Berbét's fejet tedd fel egy üstben, lábaival együtt, tsak úgy gyapjastól, elsőben a' szarvait elvagdaltván, és azokat jól megfőzván, vedd-ki, és igen szépen koppaszd-meg, és a' fejét darabonként fel-
haso-

hasogatván, tedd-fel megint egy fazék-ba, lábaival együtt, főzd-meg igen jól, azután abarold-meg, módjára szerint, a' nagy tsontokat mind hánd-ki belöle; ez így lévén, megint tedd-fel, főzd meg mind addig, a' míg szükség lesz, azonban egy-keves fokhagymát törj-meg szépen, és eczetet egy-kis lisztettkével ereszs-fel, és önts a' maga levéhez egy-keves bort-is, hogy jobb ízű legyen, azután jó melegē add-fel; de arra kell vigyázni, hogy jó eczetes legyen. Igen jó étek, a' ki szereti.

36. Berbét's fő saláta.

A' Berbét's-fejet, szarvait elvagdaloán, tedd-fel egy üstbe, lábaival együtt, mind gyapjastól, és mikor felforr, vedd-ki, koppaszd-meg, a' fejet darabold-fel, és szép tiszta vízzel, sóval (: a' mint feljebb:) tedd-fel, és mikor jól megfőtt, darabold-meg igen szépen, a' nagy tsontokat hánd-ki belöle, és saláta módjára rakd a' tálba a' húsát, velejét, igen szép aprón, és egy tálatskába töltvén, tölts jó eczetet reá, borold-meg jól, és töltsd a' Berbét's före, add-fel.

De még jobb lesz, ha két vagy három tyukmogyát jó keményen megsütöd, és azt fel-metélvén, fellyül a húrra rakod, és úgy öntened-meg a petreselymes eczettel.

Szömrötsök Lév.

A' Melly húst, vagy Tsukát szömrötsökkel akarsz főzni, azt tedd-fel vízben sóban, mikor forr, tajtékját hánd-ki, és annak idejében szépen abárod meg, megint tedd-fel szép aprón hasogatott petreselyem gyökérrel együtt, azonban Tehén, vagy Berbets húst nyersen igen jól meg-kell vágni szalonnával együtt, (: ha egy-kis kenyér bétl vágysz hozzá, lássad:), egy vagy két nyers tyukmogyát is belé, bors, gyömbér, vágd egybe jól, azután a' markodba gömbölyítsd össze, mintegy dió, hogy a' markodba ne ragadjon, vizezd-meg a' markodot, vagy liszttel hintsd-meg; és mikor a' hús jól megfőtt, szűrd-le a' levét más tsuporba, és midőn erősen forr, ezt hánd belé egyenként, és főzd-meg jól; mikor megfő, töltsd a' húrra mind levelestől, és egy

és egy kalányi lisztet pergely-meg valami sírban, ereszd-fel a' levével, hogy sü-
rűtske legyen a' leve, bors, gyömbér be-
lé, forrald-fel, és add-fel.

Pikáda.

A' Szép kövér Tyúkot vond-fel a'
nyársra, melléje vagy Disznó, vagy
Borbéts húst, süsd-meg együtt véle, az-
után hogy megsült, a' Tyúkot metéld-
fel egy lapos serpenyőbe, és a' melljén
való húst vagdald-meg a' több sült hús-
sal, egy-kis zöld petreselyemmel, és ma-
joránnával együtt, és azután a' vagdaltt
húst hintsd rá a' sült Tyúkra, tölts Te-
hén hús-levet rá, citrom levet, ecze-
tet, bort; ha citromod van, szel-
tenként feljül metéld, bors, gyömbér,
szeretsen-olív virágot beléje, és ezzel fel-
forralván, főzd-meg jól; de sok lev nem
kell, *trak míg el-lepi a' Tyúkot, főzd-*
meg, és add-fel.

Kenyér Hása

*T*Edd-fel a' nyers Tyúkfiat Tehén-
hús-level, azután megabárolván, és
felmetélvén, tégy petreselyem gyöke-
ret

ret, és levelet belé, azonban morssolly
egy czipőnyi fehér kenyér bét, és törj
három tyúkmozjat belé, azt vagdald-
meg, és tedd a' Tyúk mellé, főzd-meg
jól, bors, gyömbér, sáfrány, szeretsen-dió-
virágot tehetsz belé, ha akarsz, és add-fel.

Tehen húst, vagy Barbets húst-is főz-
hetsz ilyen lével; igen könnyű elkészíteni.

Éles lév.

Mikor Éles lével akarsz, vagy Tyú-
kot, vagy Morlatzot, vagy egyéb
húst főzni, tedd-fel azt sóval, vízzel,
főzd-meg, annak idejében abárod-meg:
azonban almát kell igen jól megvagdal-
ni, és ezt tedd egy fazékba a' hús mellé,
hadd főjjön véle, tárkony levét-is tégy
belé, igen jó ízt ad neki, eczetet tölt-
belé, egy kevés bors-is, citromot szel-
tenként, szeretsen-dió virágot-is törssölly
belé, bors, gyömbér, sáfrány, és lapos
szeltre add-fel, igen szép és jó étel.

Ha pedig Halat akarsz főzni ilyen lé-
vel, a' vagdaltt almát, hagymát, és tár-
kony levelet külön kell egy-kis tsupor-
ba főzni, (: mert a' Hal hamarébb megfő-

an-

annál:) és közönségesen édesen szokták főzni a' Halat efféle lével; azért ebbe méz kell, hogy jó édes legyen, és minden szert (: a' mint fellyebb) megadván, lapos szeltre add-fel.

Tüdő kása.

Fordald-fel a' Tüdőt szalonnával együtt, és kivévén a' szalonnával, petresegyem levéllel és vereshagymával igen jól vagdald-meg, és hozzá való kistsuprot keresvén, Tehén hús-lével tedd-fel; de jó sűrűn kell hadni, és mikor fel akarod adni, egy tyúk-monyat üss eczetbe, megsodorván, azon forró Tüdő kásával felereszd, bors, gyömbér, sáfrány belé, és mihezt felereszted, trak-egy forradásig, add-fel, igen jó étel.

Tyúkfő sóban.

A' Tyúkfő megmellyesztvén, és tisztítván, trak egészen sóban főzdmeg, azután mikor jól megfőtt, vedd-ki és metéld-fel, rakd a' tálba; azonban petresegyem levelet szedvén, mosd-meg egy-kis tálban, önts jó eczetet a' petresegyem levélre, borsold-meg, ha szükség, egy-

egy-kis söt-is: ezt jól össze-keverve,
öntsd a' Tyúkfiók, vidd az asztalra, még
ha egy-kevéssé meghűl, annál jobb és
kedvesebb lesz.

Magyar lés.

A' Tyúkot megtisztogatván, egészen
tedd-fel, forrald-fel, abárod-meg,
annakutánna spékeld-meg, egész szegfü-
vel szép aprón hasogatott fa-hajjal, me-
gint tedd-fel a' fazékba, a' maga levét
szűrd reá, hasogatott petreselyem gyöke-
ret melléje, eleven borsot, főzd-meg jól,
mikor megfő, bors, gyömbér: tsak egy
egészen add-fel egynéhány szeltetskére, a'
megfőtt petreselymet szépen felbuzul
rakd reá; és vidd az asztalra.

Kotzka lés.

Főzd-meg a' Húst, akár Tyúk, akár
egyb' hús legyen, abárod-meg, az-
onban mikor megfőtt, kotzka módon
metélly kenyeret, és azt rántsd-meg erő-
sen vajban, tedd a' húshoz, bors, gyöm-
bér belé, lapos szeltre add-fel: ha Tyúkot
találsz főzni ilyen lével, egynéhány szel-
tetske szalonnát-is tégy belé, jobb ízű
lesz, sírosabb-is.

Lú-

Lúdas Kása.

A' Lúdat metéld-fel, és főzd-meg jól vízben, sóban, mikor a' Lúd jól megfőtt a' mint kell lenni, a' levét szűrd-le, és főzz Köles-kását benne, ez megfővén, rakd a' Kásába a' Lúdat, bors, gyömbér, sáfrány jól légyen benne, add-fel, avagy a' főtt Lúdat rakd-ki szépen tálba, és a' Kását úgy töltsd reá fellyül.

Ha pedig a' Lúdnak más levet akarsz tsimálni, vagy sütni akarsz, tehát tsak az aprólékjával főzzed a' Kását, és tsimál-~~ta~~ván vidd az asztalra.

Hideg Etek.

Főzd-meg jól a' Disznó lábait, szedd-le a' sárját, és mikor megfő, törj fokhagymát, azt a' maga levével verd-által a' szitán egy tálba a' lábra, vidd-ki, haold hülljöm-meg.

Sárga Lév.

Sárga Murkot, egy-keves petrezely-met, vagy hat jó fő vereshagymát, jól meg-kell vízben főzni, és szitán verd-által, azután sáfrányozd-meg, és nád-mézzel, vagy egyéb mézzel édesítsd-meg;

meg; tengeri-szölőt, malosa-szölőt tégy
belé egy fél marokkal, és a' Halat, Tyúk-
fiat, vagy egyéb húst vízben megfőzvé
szűrd-le a' sós vizet róla, és azt a' levet
reá öntvén, forrald-fel véle, add-fel,
Tyúkhöz, Halhoz, Húshoz, hozzá il-
lik. Jó étel az, a' ki szereti.

Töltött Tyúk.

A' Tyúkot, vagy Galambot megmel-
lyesztvén, tisztogatván, tsak így
nyersen töltsd egészen ilyenképē-meg:
Szalonnát, vereshagymát, keményen
főtt tyúkmonyat, petreselyem levéllel,
borssal, gőmbörrel össze kell jó aprón
vágni, és ezzel töltsd-meg belöl-is, és
a' bőr alatt-is; e' meglévén, főnyarzd meg,
és megtisztogatván, tedd-fel vízben,
sózd-meg, azonban szépen hasogatott
petreselyem gőökeret tégy melléje, me-
téltt vereshagymát, két vagy három
egész fokhagymát, főzd-meg jól, bors,
gőmbér, szeretsen-dió virág belé, és
add-fel.

Tárkonnyal.

REndszerint Bárány húst szoktak főz-
ni tárkonnyal; noha a' szegény em-
ber

ber nem nézhet arra, hanem egyéb húst-
is megfőz, ilyen lével tudnillik: A' húst
fel-téven, abárold-meg, tégy igen szép
tárkony levelet belé, ugyan jötskán, és
mikor megfő a' hús, eczeterd-meg, egy-
méhány szeltetske szalonnát-is tégy hoz-
zá, és mikor fel akarod adni, egy tsupos-
ba üss tyukmogyat, egy-parányi liszttel
ereszd-fel, töltsd a' több lérhez a' fazék-
ba, hogy legyen fejéretske a' leve, és la-
pos szeltre add-fel; de arra vigyázz, hogy
nem kell igen megsüriteni a liszttel, mert
nem lesz szép, ha megborsolod, sáfrá-
nyozod, igen jó lesz: de úgy tsak fejé-
ren-is jó étek.

Kapossal.

Mikor szép gzenge a' Kapor, meg-
abárolván a' Húst, tégy Kaprot a'
Hús mellé, tárkonyt, egy kevés szalon-
nát-is, vékonyon szeltenként, azután
eczeterd meg, (: jó étek a' ki szereti:)
ha Tehén vagy Berbét húst főzsz ilyen
lével, szalonna nélkül-is elég sós lesz.

Bala's lér.

TEdd fel a' húst, főzd-meg vízben, só-
ban

ban, abárol-d-meg, azonban petreselyem-
gyökeret, és vereshagymát bővön tégy
belé, főzd-meg jól véle: annakutánna
ecsetezd-meg jól, egy-kevé's bort-is bo-
tsáss belé, jobb ízt ad neki; bors, gyöm-
bér, szeretsen-dió virágot belé, 's add-fel.

Sufa.

Íllyen lével közönségesen Bárány húst
szoktak főzni, (: noha egyébbhez-is
hozzáillik, úgymint Sódorhoz, Tyúk-
hoz, 's a' többi:) íllyenképen: A' húst
főzd-meg sóban, vízben, abárol-d-meg,
egynéhány szeletetske szalonját-is tégy
belé, hadd főjjön véle, és egynéhány tár-
kony levelet-is, mikor megfőtt egy fa-
zekatskába végy ugyan jó bort, ecetet,
egynéhány tyukmogyat, egy-kis lisz-
tetskét, habard-egyre jól, bors, gyöm-
bér, sáfrány belé, és a' hús levével ereszd-
fel, tedd a' tűzhöz, forrald-fel; de szün-
telen sodorni kell, mint a' Kaszás levet,
és a' főtt húst tálba rakván, úgy öntsd a'
hússa fellyül; mert ha a' fazékba töltöd
a' hús mellé, megtűródzik, ha pedig
trakt fejezen akarsz, sáfrány nélkül-is jó
csak

tsak légyen jó borsos: add-fel, szép étek,
és könnyű el-készíteni.

Tyúk Káposzta léoben.

A' Tyúkot megtisztogatván, Káposz-
ta léoben tedd-fel, tsak úgy egé-
szen abarold-meg, és főzd meg jól, mikor
fel adod, metéld-fel, rakd tálba, tölts le-
vet reá, és tormaidd jól-meg, jó étek, a'
ki szereti.

Bárány fő rántva.

A' Bárány fejét, lábát, tedd-fel egy
fazékba mind gyapjastól, forrald-
fel, kivéven koppaszd-meg, tisztogasd-
meg szépen, és megint sóban, vízben,
tedd-fel, főzd-meg jól, annak módjára
szerint, a' meddig jól megfő, vedd-ki, és
abarold-meg szépen, azonbã tsinálly kadó-
tztot, azaz, egy tálba tölts bort, vagy sert,
hogy puhább légyen, abba tyukmogyat,
lisztet, jó sűrűn kell keverni, mint az
ostyának olyan tészta't kell tsimálni, és
mártogasd abba a' megfőtt Bárány lábat,
és fejet, de hasítsd ketté a' fejet; és úgy
megmártván, rántsd-meg forró vajbã,
egy serpenyőben, és fel-adván fellyül
máld-

mád-mézzel trágyázd-meg; ha mints,
a' nélkül-is jó.

Vendég Lév.

A' Melly húst Vendég Lével akarsz főz-
ni, azt tedd-fel vízben, sóban, főzd-
meg, abárold-meg szépen, és megint fel-
tévén, a' maga levét szüsd reá, főzd-meg
jól. Azonban a' levét így trináld: egy
jókorú tsuporba tégy bort fel, húst ahoz-
képest, abba egy-darab fehér kenyeret,
ezt megfőzván, szitán ned-által, abba
tégy mézet, malosa-szölöt, mondolát,
apró szölöt, almát, körtvélyt, lapossan
tözkkellyenként metélve, abba bors,
gyömbér, sáfrány; ezeket jól össze-so-
dorván, a' húsnak a' levét szüsd-le, és
öntsd-ki, és ezzel a' fő-szeres Lével, bo-
trásd-fel a' húst, és főzd-meg jól együtt,
és add-fel; igen szép éték, főképen ha a'
fő-szereknek szerint teted.

Galluska.

A' Tyúkot vagy egyéb húst feltévén,
vízben, sóban, forrald-fel, és an-
nak ~~idejében~~ idejében megabárolván, hasogatott
petreselyemmel tedd-fel, (: nyáron pe-
dig

dig petrezselyem levéllel-is meglehet), azonban mersally kever bele, tedd egy tálba, törj még vagy öt nyers tyúk-monytat bele, és liszttel együtt borsold és sáfrányozd-meg; ezeket törd-össze, hogy jó kemény. legyen, és apróként a kalánnal hánol a' forró vízbe, (lévbe) és ott jól fel-forralván, add-fel; jó étel, és könnyű el-készíteni.

Majoránna lev.

A' Tyúkfiat vagy egyéb húst, akár sültve, akár főve, metéld-fel, rakd egy lapos serpenyőbe, tégy kaprot bele, és sós lémonyát-is metélly szeltenként bele, egy-keves majoránnát-is, abba bors, gyömbér, és szeretsen-dió virágot; annak utánna tölts Tehen hús-levet reá, bort, egy-keves ecetet, ezeket a' lapos serpenyőben jól főzd-meg, egy-keves lisztet ránts bele, akár szalonna sárba, akár pedig vajba, hogy sírossabb legyen, és add-fel.

Tüdő Étek.

Főzd-meg erősen a' Tüdőt, hogy jó lágy legyen, vagdald-meg szép aprón a' vágó-késsel, azután rántsd-meg vajba, ten

tengeri-szölőt, nád-mézet, fa-héjat, borsot, gyömbért belé, egy kalánnyi tehénhús-levet, citrom vizet, vagy citromot szeltenként, és egy tálatskában add-fel.

Ha pedig Udvari módon akarsz feladni, hadd hülljön-meg egy-kevéssé, 's akar ~~to~~ tormába, akár pástétomba öntsd, vagy trináld-bé, és add-fel, jó leszén, de legjobb az etzeter tüdő efféle speciálénak.

Kotsonnya.

A' Tehén lábait ajakostól főzd-meg jól, sóban, vízben, abarold-meg, és szépen borotvál-d-meg, ha szükség, tedd egy fazékba, önts jó erős eczetet reá, és sállya levelet ~~börön~~ bővön, mind trak hiolagen, és hadd légyen benne, mikor kell, feladhat-sz benne, kedves étek.

Kutkusa.

A' Berbét's bétl mosd-ki igen szépen, azonban a' Tüdejét fonnyaszd meg jól, és igen aprón vagdald-meg, szalonnával, vereshagymával, és petreseyemmel, és töltsd-meg a' Berbét's gyömrát, és valami vastag bétl-is, és sózd-meg a' mint szereted, akár spékkel, akár tormával,

mával, akár egyéb lével, és jó melegen add-fel.

Keresdi lev.

EGészen tedd-fel a' Tyúkfiat, Tehén hússal együtt, és hadd főjjön, és mikor akarsd abaráolni, vedd-ki onnét, abá-sold-meg, metéld-fel, rakd fazékba, petreseyem gyökeret aprón, bort, tehén hús levet tölts reá, ezeket együtt főzd-meg jól, citromot szeltéként, ha az nincs, citrom levet, bors, gyömbér, szeretsen-dió virág, szegfű, lapos szeltre add-fel.

Lábból való Saláta.

TEdd-fél a' Disznó vagy Tehén lábat, vízben, sóban, főzd-meg igen jól, és meg-abárolván, meg-tisztogatván, csak úgy lev mellől rakd szépē egy tálba, azután nyers zöld petreseyem levéllel fellyül rakod-bé, hideg borros eczettel fellyül öntsd-meg, úgy hidegen add-fel.

Nyelvet főzni.

FÖzd-meg a' Tehén nyelvet, csak úgy vízben, sóban jól, vedd-ki, abá-sold-meg, hasítsd ketté, és a' röstölön pirítsd-meg igen szépen: azután trimálly gyömbéres