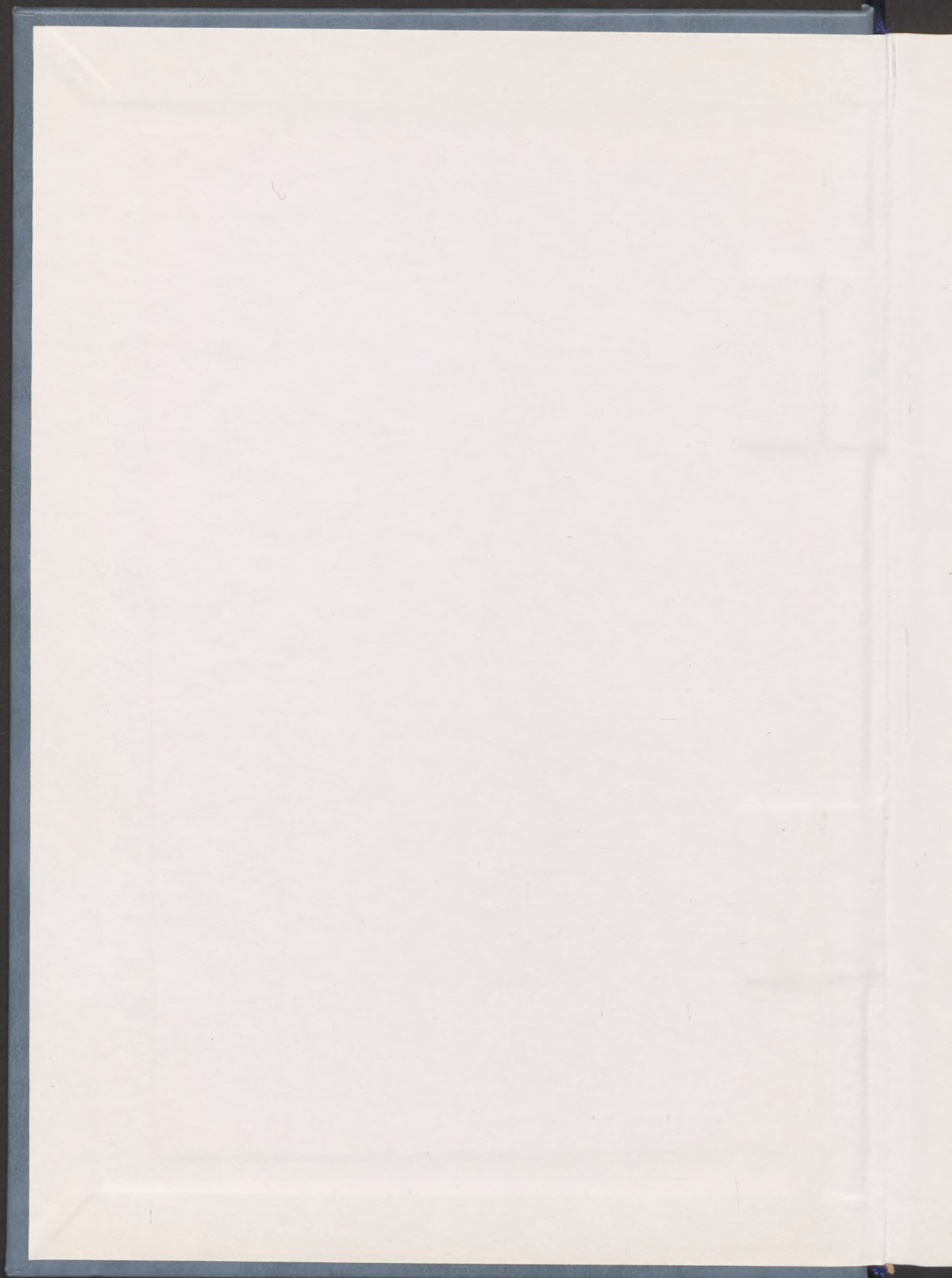
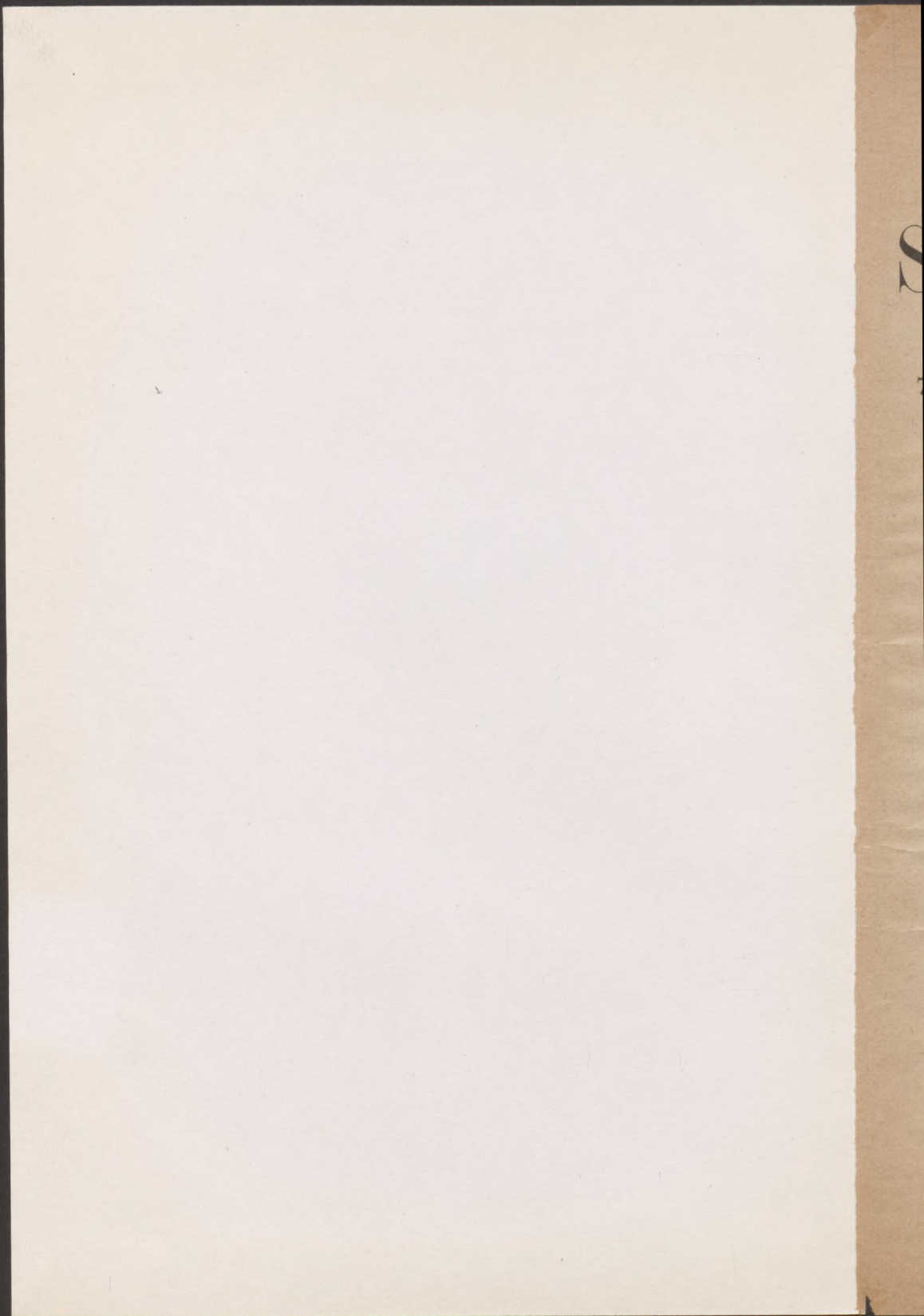


269.095

Malatinszky Fanny
SZAKÁCSKÖNYVE





MALÁTINSZKY FANNY

SZAKÁCSKÖNYVE

700 RECEPTELT, 15 OLDAL SZINES MŰLAPPAL
ÉS 4 OLDAL FEKETE ÁBRÁVAL

SAJTÓ ALÁ RENDEZTE
AZ „ORSZ. NŐKÉPZŐ EGYESÜLET“

NEGYEDIK KIADÁS



LÉGRÁDY TESTVÉREK KIADÁSA, BUDAPEST

269.095



2019

ELŐSZÓ.

Az „Országos Nőképző Egyesület“ alapító elnöke: *Veres Pálné*, abban a meggyőződésben és tudatban, hogy a nők érdekében — szellemi téren és az Egyesületnek ilyen irányu fejlesztésében — elért már minden lehetőt, mikor hosszú nagy betegsége alatt immár közeledni érezte halálát: magához kérette az intézet akkori vezetőit. És mind nekik, mind leányának, Rudnay Józsefnének, az Orsz. Nőképző Egyesület ezidei elnökének, szorosan a lelkükre kötötte, hogy a vezetőknek és tanároknak mindenkor főgondjuk s kötelességük legyen a növendékeik fogékony lelkébe belecsepegtetni azt az igazságot, mely szerint a nő legfőbb ékessége és minden tudásának koronája: a *háziasság* és az, hogy a családnak központja és éltető lelke legyen.

Veres Pálnénak ez a kijelentése mintegy hattyudala és utolsó kívánsága volt és rugója annak, hogy az „Országos Nőképző Egyesület“ 1897 februárjában szervezte és megnyitotta főzőiskoláját.

A kezdet nehézségeinek leküzdéséhez segédkezet nyújtott az internátus akkori gondnoknője: özv. Richter Lászlóné.

Az így fejlődésnek indult főzőiskola legrátermettebb vezetője s annak mondhatjuk felvirágoztatója, e szakácskönyv szerzője: a derék és művelt lelkű *Malatinszky Fanny* volt, aki különös véletlen folytán, ugyanabból a vármegyéből származott, amelyből az Egyesület megalapítója — Nógrádból.

Malatinszky Fanny az Egyesület teljes megelégedésére s a növendékek szeretetétől környezve tíz évig működött főzőiskolánknál. Ez alatt az idő alatt gyűjtötte össze ezen könyv gazdag

anyagát. Sikeres működésének fényes bizonytsága, hogy egyik növendéke, Andrényi Erzsébet, még a külföld előtt is dicsőséget szerzett az ő főzőművészetének. Ugyanis a tőle tanult „turóstatart“ nevű süteménynyel az 1907. évi londoni nemzetközi szakácskiállításon kitüntető érmet nyert.

Malatinszky Fanny hűségesen vezette főzőiskolánkat, amíg birta, amíg szivbaja engedte, melynek utóbb áldozatául is esett. Nővérénél, Zima Józsefnénál hunyt el Hajnikon, 1907 nyarán.

Ott is van eltemetve, hamvai fölé, kegyelete jeléül, az Orsz. Nőképző-Egyesület állított márványsiremléket.

Emlékét fogja őrizni e könyv is, melyet Egyesületünk abban a reményben ad ki, hogy örömmel fogadják azt nemcsak a szerző volt tanítványai, hanem nagyon sokan mások is. És míg egyrészt egy derék, munkás élet emlékét fogják így ápolni, másrészt hasznát is látják az ő lelkiismeretes munkásságának.

Budapesten, 1912.

Rudnay Józsefné

Veres Szilárda

az „Orsz. Nőképző-Egyesület“ elnöke.

* * *

A KIADÓ ELŐSZAVA.

Midőn az „Országos Nőképző Egyesület“ felhívására e könyv kiadására vállalkoztunk, ezen elhatározásunkban egyrészt az Egyesület felejthetetlen alapító nagyasszonya Veress Pálné iránt való kegyelet, másrészt azon meggyőződés vezetett bennünket, hogy szolgálatot teszünk a magyar nőnevelésnek. Mert ki tagadhatná, hogy a háztartás és főzés művészete a nőnevelés egyik legfontosabb ágazata, amely méltán kapcsolódik a kultúra vivmányaiba. Bármennyi új meg újabb foglalkozási és kereseti ág merüljön is fel a modern életben, ez lesz minden időkből a nők hivatásának koronája.

E könyvnek a gyakorlati életből meritett gazdag anyagát mi a magunk részéről még azzal is bővítettük, hogy jeles hazai szakférfiak közreműködését vettük igénybe, akik átdolgozták és a modern főzőművészet követelményeihez idomították a nagy érdemű Malatinszky Fannytól reánk maradt becses anyagot, s azt még számos új recepttel is gyarapították. Ugyancsak nagyban gyarapította e könyvet Marek András urasági szakácsmester, ki tapasztalatainak gazdag tárházából a legértékesebb recepteket mutatja be.

A hazai vendéglősöknek is módot nyújtunk e könyvvel arra, hogy konyhájukat izletesebbé, étlapjukat változatosabbá tegyék.

A divatos és diszes tálalás művészetének nemcsak külön fejezetet szenteltünk, hanem értékes művészi képekkel szemléltetővé is tettük.

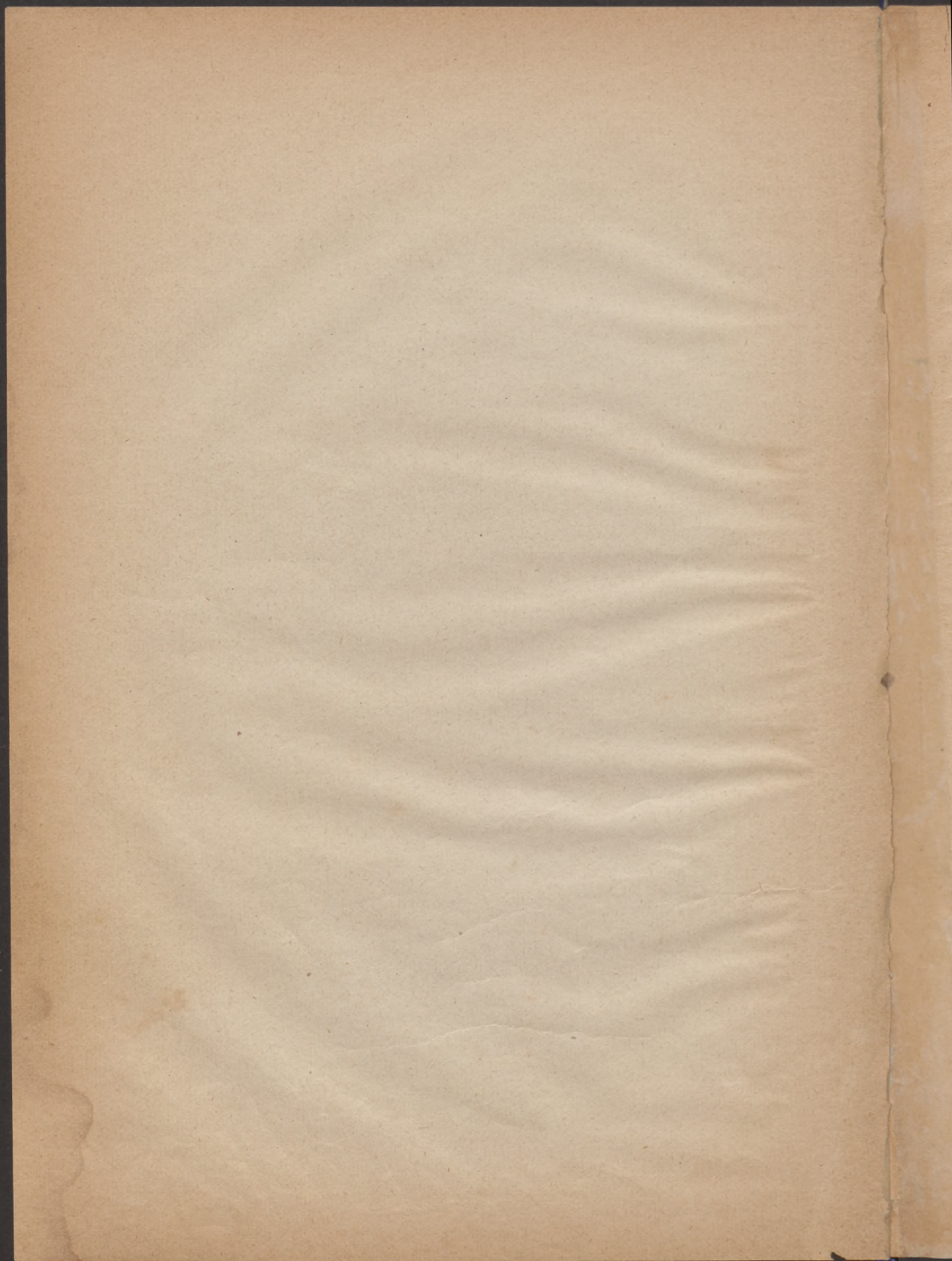
A könyvnek diszes kiállításával pedig igyekeztünk meghálálni az Országos Nőképző Egyesületnek belénk helyezett bizal-

mát. Azon őszinte kívánsággal bocsátjuk útjára, vajha ez is hozzájárulna a magyar nők igazi hivatásának megismeréséhez, gyakorlásához és az izlésnek e téren való fejlesztéséhez.

Budapest, 1912 november havában.

Légrády Testvérek.

* * *



LEVESEK.

	Old.		Old.
Húsleves	3	Leves Colbert-módra	9
Gerstleves (árpakása)	3	Paradicsomleves csirkével	9
Becsinált csirkeleves (csirke ragout- leves)	4	Hússal tisztított leves	9
Becsinált halleves (halragout-leves) ..	4	Halikraleves	9
Szárnyasaprólék-leves	4	Savanyu leves tojással	9
Zöldség-leves	4	Paradicsomleves friss paradicsommal	10
Zöld-éj-leves más módon	5	Paradicsomleves befőtt paradicsom- mal	10
Paraleves	5	Áttört lencseleves	10
Leves matrómódra	5	Csirágleves más módra	10
Káposztaleves ikrával	5	Zöldborsóleves	10
Borsóleves	5	Leves tört tojással	10
Áttört bableves	6	Habart leves	11
Káposztaleves kolbásszal	6	Velőleves zsemlyével	11
Velőleves	6	Velőleves	11
Burgonyaleves (húslével felöntve) ..	6	Kelvirágleves más módon	11
Áttört csirágleves (spárgaleves) ...	6	Gulyásleves	12
Borleves	7	Leves tojáslepénnyel	12
Sóska leves	7	Vastag metélt leves	12
Kelvirágleves (Karfiol)	7	Zöldborsó-püréleves	12
Tápióka leves	7	Zöldborsóleves zsirban sült borsó- tésztával	12
Tisztított leves zöldséggel	7	Zsirban sült borsótészta	13
Köménymagos leves	7	Máj-püréleves	13
Olaszleves	8	Katalinleves	13
Áttört burgonyaleves	8		*
Gulyásleves galuskával	8	Cukorfesték	13
Almaleves	8		
Rántott leves	8		

Husleves.

Hogy jó levesünk legyen, ahhoz szükséges a friss hus és nagyon tiszta fazék, melyet másra soha sem szabad használni, csakis levesfőzésre. A levesnek való hust izlés szerint választja a gazdasszony; sokan a kövér hust tartják jónak. Én mindig felsálhust vettem és kitűnő levesem volt. 8—10 személyre 1 kiló hus elegendő, melyet hideg vízben meg kell mosni és egy fazékba 4 liter vízzel feltenni főzéshez. Mikor forrni kezd és a tetejére hab jön, azt le kell szedni, mindaddig, míg a leves egészen tiszta, vagyis ment a habtól. Aztán megtisztítunk 1 répát, 3 petrezselyemgyökeret, fél kalarábét, fél darab zellert, 1 pastinákot felapritunk, megmosunk és a levesbe tesszük; még adunk bele 1 paradicsomot (tél idején 1 kanál befőtt paradicsomot), fekete borsot, egy kis veres hagymát, kevés sót. (A cukorfesték helyett ajánlom a hagyma héját jól megmosva, mert ez barnit is és fest is, végül izesebb is.) Még egy félóráig főni hagyjuk, míg a zöldség puhára fő, ha sokáig fő a zöldséggel, a leves zavaros lesz. Tálalás előtt félóráig félre kell tenni a levest, hogy ne forrjon; a felesleges zsírt leszedni róla, aztán másik edénybe leszűrni és tésztát vagy más egyebet belefőzni.

A huslevesnek mindvégig lassan kell forrni, mert különben zavaros lesz.

Megjegyzés. Egy egész zeller $\frac{1}{4}$ kg-om marhahúsnyi tápláló erőt tartalmaz, tehát, aki a zellerizt szereti, ne takarékoskodjék vele (természetesen túl sok sem jó). A zellerből, ha megfőtt, ecet-olajjal (lehet burgonyával is keverni) kellemes salátát kapunk a főtt marhahús után következő sülthez.

Gerstli leves. (Árpakása-leves.)

Jó huslevest főzünk. A gerstlit megmossuk, egy fazékba tesszük és huslevest öntünk rá, melyben megfőzzük. Tálaláskor a levesestálba elkeverünk egy tojássárgát, egy kis vaját és tejfelt, aztán belekeverjük a gerstlit és hozzáöntjük még a többi levest is.

Gerstlit 1 személyre egy tetézt kanállal adunk. Citromot is lehet hozzá külön beadni, ha valaki savanyuan szereti. A gerstlilevesbe cukorfestéket nem adunk. A rizsleves ép úgy készül, mint a gerstlileves.

Becsinált csirkeleves. (Csirkeragouth-leves.)

Egy csirkét felszeletelünk, karikákra vágott leveszöldséggel feltesszük főni: mikor a csirke puha, kiszedjük a levéből; ha kissé kihült, a húst leszedjük a csontról, apró darabokra vágjuk, valamint a zuzát és májat is. Egy lábasban vajás rántást készítünk és felöntjük a zöldséges csirke levével; amikor ezzel is főtt, szitán átszűrjük, a szűrött levest egy fazékba tesszük és beledadjuk a csirkehúst. (Egy késhegynyi borsot is adunk bele, így hagyjuk még főni.) Tálaláskor 2 tojássárgát, 2 deci tejfelt, egy kis vajat keverünk bele és sós vízben főtt galuskát.

(Galuska.)

Egy tányérba adunk kis vajat, elkeverjük, ütünk bele 1 tojást, ezzel is elkeverjük, aztán lisztet adunk bele, hogy sűrű pép legyen belőle; aztán mikor forr a víz, beleszakgatjuk kanállal és kifőzzük. (6 személyre elegendő.)

Becsinált halles. (Halragouth-leves.)

Hig vajás rántást készítünk, adunk bele finomra vágott hagymát, ha a hagyma megpirult, jön bele a paprika, a paprikát ha rádobtuk a pirult hagymára, egyszer elkeverni s azonnal lével felereszteni (mert ha a paprika túlmelegszik, keserű ízt kap), felforraljuk s csak most adjuk hozzá a (maradék) haldarabokat. Tálaláskor egy kanál tejfelt adunk bele és piritott zsemlyekockát hozzá. (Ecet is lehet bele adni.)

Szárnyasaprólék-leves.

A szárnyas aprólékját, ugymint nyakát, szárnyát, zuzáját és máját feltesszük főni 2½ liter vízbe, zöldséggel együtt, tálalás előtt még kockára vágott burgonyát is lehet belefőzni vagy reszeltétét.

Zöldségleves a).

Kalarábét, répát, petrezselyemgyökeret finom metéltre vágunk, aztán egy lábasban vajon puhára pároljuk, megsózzuk, zöld borsót is adunk bele, egy kanál liszttel meghintjük, aztán kellő mennyiségű vízzel felöntjük. Fekete bors és egy késhegynyi szerecsendió is jön hozzá. Tálaláskor tojássárgát, vajat és tejfelt keverünk bele.

Zöldségleves b).

Répát, kalarábét, pasternákot, kelkáposztát finom metéltre vágunk, vajon lábasban puhára pároljuk a zöldséggel együtt, egy marék mosott rizst is adunk bele. Gyakori keverés mellett, ha minden megpuhult, felöntjük egyszerű huslevessel. Tálaláskor tojássárgát, vajat és tejfelt keverünk bele.

Barnaleves.

Egy nagyobb lábasba szalonna-szeletekre adunk karikára vágott zöldséget, ugymint: sárgarépát, petrezselymet, kalarábét, hagymát, egy fej kelkáposztát négyfelé vágva, néhány szem fekete borsot, csontokat és májat darabokra vágva. Ezt fedő alatt pároljuk, hogy le ne égjen, többször megrázzuk a lábast, keverni nem szabad. Mikor látjuk, hogy az alja már kezd barnulni, egy kanál levest adunk alája, ismét tovább barnítjuk, aztán huslevessel felöntjük. Tálalás előtt egy edénybe leszűrjük, zsirtalanítjuk és úgy adjuk a levesestálba.

Leves matrózmódra.

Öt deka vajból sűrű barna rántást készítünk, abba fél kanál vágott hagymát, karikákra vágott leveszöldséget, 1 babérlevelet, 3 gombát, késhegygyel fehér törött borsot, megőrölt maradék leveshust; megkeverjük és öntünk rá annyi vizet, amennyi levesre szükségünk van, aztán hagyjuk főni. Tálalás előtt szitán átöntjük, a levesestálba adunk egy kanál tejfelt és ráöntjük a levest. Kis darabokra tört és vízben megfőtt makarónit adunk bele.

Káposztaleves ikrával.

Káposztalevesben megfőzzük a halikrát. Aztán zsirból, lisztből rántást csinálunk, ha a rántás barnulni kezd, belejön a vágott hagyma, s ha ez is megpirult, paprikát dobunk rá, egyszer elkeverjük s azonnal levessel felelesztjük. A halikrát kivesszük és a levesestálba adjuk, ha a halikra kihült, vaját, tejfelt és tojássárgát keverünk bele, aztán ráöntjük a forró levest.

Borsóleves.

A lehéjazott borsót megfőzzük, ha megfőtt, megsózzuk, jó piros hagymás rántással berántjuk; ha felforrt, áttörjük szitán és annyi vizet adunk hozzá, amennyi levesre szükségünk van és felforraljuk. Tálaláskor 1 tojássárgát, tejfelt és vajat keverünk bele. Piritott zsemlyekockákat adunk hozzá.

Áttört bableves.

Nem egészen félliter babot felteszünk főni, mikor megfőtt, megsózzuk, hig piros rántást készítünk vöröshagymával, felöntjük, a babbal együtt hagyjuk fölforrni, aztán áttörjük szitán és még vizet adunk hozzá, ha sűrű. Egy babérlevelet és egy kis ecetet is adunk bele. Tálaláskor 1 tojást, 2 kanál tejfelt és egy darabka vajat keverünk bele. Piritott zsemlyekockát adunk hozzá.

Káposztaleves kolbásszal.

Káposztalevet (hordóban savanyított) füstölt kolbásszal fel kell tenni főni, mikor a kolbász puhára főtt, vereshagymás barna rántással berántjuk. Tálaláskor a kolbászt egyenlő darabokra vágjuk és tejfelt adunk bele.

Velőleves.

Egy borjuvelőt hideg vízben felteszünk főni, 3 percig forrni hagyjuk s szitára öntjük, ha a víz lecsurgott, áttörjük szitán és öntünk rá kellő mennyiségű egyszerű levest. Egy fazékban vajas rántást csinálunk (sárgásbarnára); aztán reszelt hagymát adunk bele és felöntjük a velős lével. Tálaláskor belekeverünk 2 tojássárgát, 2 deci tejszint és kis darab vajat. Kockára vágott, piritott zsemlyét adunk hozzá.

Burgonyaleves (huslével felöntve).

A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, egyenlő kockára vágjuk. Egy fazékba adunk egy darabka vaját, reszelt hagymát, egy kis kanálnyi rózsapaprikát és ráadjuk a burgonyát; megsózzuk, kevés finomra vágott zöld petrezselymet is adunk hozzá, fedő alatt kissé pároljuk, aztán ráöntjük a huslevest. Tálaláskor egy kis vaját és tejfelt keverünk bele.

Áttört csiráglevés. (Spárgaleves.)

A megtisztított spárgát darabokra vágva cukros sós vízben megfőzzük. Vajas rántást készítünk, a spárgát a levével együtt beleöntjük, szitán áttörjük és huslevessel felöntjük. Tálaláskor 3 tojássárgával, vajjal és tejszinnel elkeverjük, piritott zsemlyemorzst adunk bele.

Borlevés.

Bort forralunk; adunk bele darabka fahéjat, szegfűszeget, citromhéjat. Kis darabka vajból rántást két merőkanálnyi vízzel felöntjük és a bor közé keverjük. Tálaláskor 3 tojássárgát, 3 kanál porcukorral kikeverünk és borlevésbe tesszük, ha nem elég savanyu, kis citromlevet lehet bele facsarni.

Sóskaleves.

A sóskaleveleket vastag szárától megtisztítjuk, megmossuk és finomra összevágjuk, aztán lábasba egy kanál zsírt teszünk, a sóskát hozzáadjuk és fedő alatt addig hagyjuk párolni, míg egész sima; többször meg kell keverni, hogy oda ne égjen. Egy kanál liszttel meghintjük, aztán annyi vízzel feleresztjük, amennyi levesre szükségünk van. Tálalás előtt 1 tojást, egy kis vaját, 2 kanál tejfölt keverünk bele. Piritott zsemlyekockákat adunk hozzá.

Kelviráglevés. (Karfiol.)

A karfiolrózsát szétszedjük, megmossuk, aztán olvasztott vajjal egy nagyobb lábasba két marék rizszel, fedő alatt puhára pároljuk, egy kanál liszttel és huslével felöntjük. Tálaláskor tojást, tejfölt, vaját keverünk bele. Külön vízben kifőtt tojásos galuskát adunk bele.

Tápiókaleves.

Marhahuslevesbe, ha forr, minden két személyre befőzünk egy evőkanál tápiókát. Addig kell főzni, amig átlátszón üveges lesz. Lehet tisztán is feladni, de aki szereti, keverjen el 1 tojássárgát vajjal és tejszinnel s tálaláskor keverje e habarékot beie.

Tisztított leves zöldséggel.

Igen finom metéltre vágunk kalarábét és répát, vajon egy lábasban puhára pároljuk, aztán finomra vágott kelt adunk hozzá, ezzel is pároljuk. Tálaláskor a levesestálba tesszük és rászűrjük a tiszta levest.

Köménymagos leves.

Egy kanál zsirral sűrű rántást készítünk, melyet igen barnára piritunk, egy kis kanál törött köményt adunk bele, aztán felöntjük 2 liternyi vízzel; megsózzuk és úgy hagyjuk tálalásig főni, akkor átszűrjük a levesestálba, melybe adunk szeletekre vagy metéltre vágott tegnapi kiflit.

Olasz leves.

Hat deka vajból sűrű rántást készítünk; mikor világos piros, adunk bele 6 kanál reszelt parmezánsajtot, kevés borsot, aztán felöntjük kellő mennyiségű huslével, vagy vízzel és hagyjuk forrni. A levesestálba adunk 2 tojássárgáját, 2 kanál tejfelt, egy darabka vajat, jól összekeverjük és ráöntjük a levest. Adunk bele sós vízben megfőtt, apróra tördelt makarónit.

Áttört burgonyaleves.

Mikor a husleves elkészült, leszűrjük, aztán burgonyát tisztítunk, kockára vágjuk és ráöntjük a levest; mikor egészen szétfőtt, áttörjük szitán. Tálaláskor 2 tojássárgát, 2 kanál tejfelt és egy kis vajat keverünk bele. Piritott zsemlyét adunk hozzá.

Gulyásleves galuskával.

Fél kg. vesepecsenye szélét, fél kg. sertéscombos vereshagymás, paprikás zsíron megpiritunk. Mikor puha és barna, felöntjük kellő mennyiségű vízzel, lassan főni hagyjuk. Tálalás előtt egy darabka vaját 1 tojással, 1 kanál tejjel elkeverünk és annyi lisztet adunk bele, hogy rétestészta keménységű legyen, aztán galuska alakban a levesbe szakgatjuk.

Almaleves.

Három savanyu almát meghámozunk, vékonyra gyaluljuk, egy lábasban egy kis vajon puhára párojuk, késhegynyi fehér tört borsot (de ha fekete bors van kéznél, az is jó) adunk rá és csipetnyi lisztet, huslevessel felöntjük, melyet csontokból főztünk, aztán szitán áttörjük. Tálaláskor 2 tojássárgáját és 1 deci tejszínt keverünk bele. Piritott zsemlyekockát adunk hozzá.

Rántott leves.

Egy kanál zsírral sűrű rántást készítünk, igen sötétre piritjuk; adunk bele finomra vágott hagymát, zöld petrezselymet és köménymagot; ha ezzel is kissé pirult, felöntjük vízzel, ha felfőtt, átszűrjük egy másik edénybe. Tálalás előtt belefőzhetünk reszelt tésztát, de piritott zsemlyét is adhatunk hozzá.

Leves Colbert-módra.

Huslevesben megfőzünk 1 kanál tápiókát, fél fej kelkáposztát, 2 deci zöldborsót, 1 burgonyát, aztán vékony hagymásrántással berántjuk, felöntjük és szitán áttörjük, ismét a tűzhelyre tesszük, hogy melegen kerüljön az asztalra. Piritott zsemlyét adunk hozzá.

Paradicsomleves csirkével.

Egy kisebb csirkét szeletekre vágunk, megsózzuk, annyi vízzel, hogy befődjé, megfőzzük. Aztán paradicsomot öntünk rá, amennyi levesre szükségünk van, igen hig vajas rántást piritunk, hideg vízzel felöntjük és a paradicsomos csirkelehez adjuk; ha felforrt, kész. Aki édesen szereti, meg is cukrozhatja. Ajánlom tálaláskor csipetkét belefőzni, ami igen jó.

Hussal vegyített leves.

Mikor az egyszerű husleves megfőtt, leszűrjük egy tálba, leszedjük a zsíráját. Fél kiló nyershust megőrölünk, 2 tojásfehérét adunk bele, késhegynyi fehér törött borsot, egy kanál piritott cukorlevet, egy kanál paradicsomot, aztán ráöntjük a kihűlt egyszerű levest, jól összehabarjuk és a tűzhelyre tesszük, hogy lassan főjön. Tálaláskor átszűrjük és beledadjuk a már megfőtt daragaluskát.

Halikraleves.

Két hal ikráját, egynek fejét petrezselyemgyökéren, sárgarépán, vereshagymán, pár szem fekete borson, 1 babérlevélen, sóval ecetes vízben egy fazékban megfőzzük. Ha megfőtt, friss vajból rántást készítünk és a hal levével felöntjük, kiszedve belőle a zöltséget és hagymát. Tálaláskor adunk bele 2 kanál tejfölt és zsenlyekockákra öntve adjuk be. (6 személyre elég.)

Savanyu leves tojással.

Tojásnagyságu zsirból barna hig rántást készítünk, abba adunk egy kanál vágott hagymát. A rántást 2 liternyi vízzel felöntjük, megsózzuk, adunk bele 1 babérlevelet és felforraljuk, adunk bele ecetet ízlés szerint. Tálalás előtt ütünk bele minden személyre egy-egy tojást forrás közben, úgy, hogy szét ne fusson, ha annyira megfőtt, hogy a fehéré kemény, ki kell szedni. A levesestálba pár kanál tejfölt adunk, a levessel összekeverjük és a tojást belerakjuk.

Paradicsomleves friss paradicsomból.

A paradicsomot jól megfőzzük, szitán áttörjük, vékony vajas vagy zsíros rántással berántjuk, megsózzuk, ízlés szerint cukrot adunk bele és csipetkével tálaljuk. Egy tojással, 1 kanálnyi vízzel kemény tésztát gyurunk, aztán egyenlő csipetkéket szakgatunk belőle, forró vízben kifőzzük, levesestálba tesszük és ráöntjük a paradicsomlevest.

Paradicsomleves befőtt paradicsomból.

Egy tojásnagyságu zsirral vékony, zsemlyeszínűre piritott rántást csinálunk; finomra vágott fél kis hagymát adunk bele, ezzel is pár percig piritjuk, aztán felöntjük kellő mennyiségű befőtt paradicsommal, de vizet is adunk hozzá. Tálaláskor 1 kanál tejfölt adunk bele és kockára vágott, piritott zsemlyét. Izlés szerint cukrot is lehet bele adni.

Áttört lencseleves.

Négy deci lencsét, 3 liter hideg vízzel főni tesszük; mikor puha, megsózzuk, aztán vereshagymás rántással berántjuk és szitán áttörjük. Ecetesen vagy anélkül tálaljuk be. Piritott, kockára vágott zsemlyét adunk hozzá.

Csirágleves. (Spárgaleves.)

Fél klg. csirághegyeket egyenlő darabokra vágva megfőzzük sós vízben s félretesszük, a többi kemény részét apróra vágjuk és levesben megfőzzük, aztán szitán áttörjük. Vékony, vajas rántást készítünk és az áttört levessel felöntjük, aztán hozzáadjuk a megfőtt csirághegyeket is. Tálaláskor 2 tojást, 1 deci tejfölt és egy kevés vajat keverünk hozzá.

Zöld borsóleves.

Félkiló hüvelyes zöld borsót vajon puhára párolunk, egy zsemlyét vékony szeletekre vágunk és zsirban pirosra sütjük. Mikor a borsó egészen puha, mozsárba adjuk, a kisült zsemlyével együtt megtörjük, aztán szitán áttörjük. Visszatesszük egy fazékban a tűzhelyre, adunk bele egy kis szerecsendióport. Tálaláskor 1 tojássárgát, tejfölt és vajat keverünk bele. Piritott zsemlyekockákat adunk hozzá.

Leves, tört tojással.

Öt tojást keményre főzünk, aztán megtisztítjuk és mozsárban megtörjük; adunk hozzá $\frac{1}{4}$ liter édes tejszint, megsózzuk, kevés borsot adunk bele, aztán áttörjük szitán. 2 liternyi huslevesbe adunk 4 evőkanál tápiókát, úgy hagyjuk 20 percig főni, azután az áttört tojást hozzáadjuk és a levesestálba adjuk; ha netalán sűrű lenne, adunk hozzá levest. A következő módon készült

galuskákat adjuk bele: 3 drb lisztes burgonyát vízben megfőzünk, szitán áttörjük, ha kihült, féltojásnyi vaját, izlés szerint sót, egy egész tojást és két evőkanál lisztet jól elkeverni, kanállal forró vízbe beleszakgatni, két percig forni hagyni, s kiszedni.

Habart leves.

Borjucsontokból zöldséggel rendes levest főzünk, egy fél citrom levét és héját, egy marék rizst is főzünk bele, tálaláskor áttörjük a zöldséggel együtt, aztán 2 tojássárgával, vajjal, tejjel behabarjuk, citromlevet is adunk bele. Kockára vágott szárított zsemlyével tálaljuk.

Velőleves zsemlyével.

A velőből a piros ereket kiszadjuk; egy lábasba zsirt és reszelt hagymát teszünk, a velőt rajta megpároljuk, egy kis fekete bors és egy jó kanál liszt jön hozzá, aztán jó huslevessel felöntjük. Mikor asztalra adjuk, 1 tojássárgát, vaját és tejfölt keverünk bele. Vajon piritott zsemlyét adunk hozzá.

Velőleves.

A borjuvelőt hideg vízben megmosva, vajjal, egy lábasban pároljuk; adunk bele fél fej hagymát apróra vágva, egy marék rizst, egy pár csiperkegombát, pár szem fekete borsót, aztán vigyázva, fedő alatt pároljuk, levest vagy vizet adva alá, mindaddig, míg a rizs megpuhult; aztán egy kanál lisztet adunk rá és huslevessel felöntjük. Tálaláskor tojássárgát, egy deci édes tejszínt és egy kis vaját keverünk bele. Szárazon (de nem zsiron) piritott zsemlyét adunk hozzá.

Kelvirágleves más módon.

A karfiolrózsákat megmossuk és feltesszük sós vízbe főni. Egy tojásnagyságu vajból sűrű piros rántást készítünk, felöntjük huslevessel és belerakjuk a megfőtt karfiolrózsákat. Tálaláskor a levesestálba adunk 1 tojássárgáját, egy darabka vaját és 1 deci tejszínt, jól összekeverjük és ráöntjük a forró levest.

Gulyásleves.

Egy darabka kockára vágott szalonnát kiolvasztunk, aztán beleadunk egy kanálnyi finomra reszelt hagymát, tört köményt, paprikát, $\frac{1}{4}$ kiló kockára vágott marhahúst, megsózzuk, fedő alatt hagyjuk, mindaddig pároljuk, míg kissé megpuhul, aztán beleadunk $\frac{1}{4}$ kiló kockára vágott disznóhúst és pároljuk, mindaddig, míg egészen puha lesz, aztán felöntjük annyi vízzel, amennyi levesre szükségünk van. Kis idővel a tálalás előtt kockára vágott burgonyát adunk bele, ha megfőtt, betálaljuk.

Leves tojáslepénnyel.

Hét deka vajat habosra keverünk, egyenkint adunk bele 3 tojássárgát, kevés sót, finomra vágott zöld petrezselymet, késhegynyi szerecsendiót, egy kis hagymát, aztán a 3 tojásfehérjéből kemény habot verni s a keverékhez vegyíteni, vajjal kikent kis tepsibe öntjük, lassu tűznél pirosra sütjük. Mikor kihült, tetszés szerint darabokra vágjuk.

Vastag metéltleves.

Vastag metéltet készítünk. Egy lábasba 1 kanálnyi zsirt adunk, mikor forr, rá igen apróra vágott vereshagymát, mikor kezd sárgulni, adunk rá egy késhegynyi paprikát és feleresztjük vízzel, megsózzuk, kis ideig hagyjuk forni, aztán beleadjuk a metéltet és 2 kanál tejfelt. Mikor a metélt jól átfőtt, betálaljuk.

Zöldborsópüré leves.

Sós vízben megfőzünk 1 liter zöldborsót, áttörjük szitán, aztán készítünk jó sűrű vajasrántást, huslével felöntjük, 3 kanál porcukrot adunk bele és a borsóval — habverővel — jól szétverjük, 1 deci tejszint is adunk bele. Zsemlyekockákat, vajon piritva adunk hozzá.

Zöldborsóleves zsirban sült borsótésztával.

Egy liter zöldborsót huslevesben megfőzünk, aztán áttörjük szitán; vajas rántást készítünk, ráöntjük az áttört levest és felforraljuk. Tálaláskor 1 tojássárgáját, 1 deci tejszint és egy kis vaját keverünk bele. Zsirban sült borsótésztát adunk hozzá.

(Zsirban sült borsótészta.)

Egy tojást egy kanál tejjel elhabarunk, kevés sót is, hogy sűrűn folyós legyen. Mikor a zsír forr, a reszelő hátán 1 kanálnyit belecsurgatunk, mikor szép piros, lyukas kanállal kiszedjük itatós papirosra, így folytatjuk, míg mind ki nem sült.

Májpüreleves.

A borjumáját tésztareszelőn megreszeljük. Vajon vágott vereshagymát piritunk, igen kevés paprikát, borsot adunk bele és rávetjük a megreszelt májat, kis ideig pároljuk, aztán 1 kanál lisztet hintünk rá, felöntjük huslevessel és hagyjuk főni (1—2 gombát is adhatunk bele, ha van.) Tálalás előtt áttörjük szitán, megsózzuk. A levesestálba adunk 1 tojássárgáját, tejfölt és elkeverjük, a forró levest ráöntjük. Zsirban piritott zsemlyét adunk hozzá.

Katalin-leves.

Egy lábasban sűrű világos rántást készítünk, adunk bele reszelt parmezánsajtot és forró levessel felöntjük, megsózzuk. A levesestálba 1—2 tojássárgát adunk, ráöntjük a forró levest és adunk bele darabokra tört, sós vízben megfőtt makarónit.

Cukorfesték.

Egy lábasban 10 dgrm. porcukrot a tűzhelyen addig kevergetünk, amíg a cukor egészen megfeketedik, most feleresztjük 1 deciliter hideg vízzel, s ha a deciliter víz felényire elfőtt, kihütjük s üvegben eltesszük, s amikor kell, egy pár cseppet használunk belőle.

* * *

LEVESBE VALÓK.

	Oldal		Oldal
S. a'onnás zsemlyegombóc	17	Májgaluska	20
Zsemlyemorzsa-gombóc	17	Tüdős derelye	21
Burgonyagombóc	17	Sonkásgombóc	21
Burgonyás halhús-gombóc	17	Kirántott kucma-gomba	21
Darás táska	18	Sonkás lepény	21
Húsgaluska	18	Péppogácsa	21
Daragaluska	18	Tápláló betét	22
Vajnélküli daragaluska	18	Tápláló betét más módon	22
Kanalas galuska	18	Májlepény	22
Csurgatott tészta	19	Velős lepény	22
Tüdős táska	19	Gomba kádkák	22
Gombás derelye	19	Paraj kádkák (spenót)	23
Zsirban sütött borsótészta	19	Pármái lepény (parmezán)	23
Zsirban sütött metélt	19	Sóberli	23
Cifra tészta (lúdgége)	19	Zöldséges kádkák	23
Vajas galuska	20	Paradiesomos kádkák	23
Levesbe kockatészta	20	Pép felfújt	24
Velővel töltött égetett tésztagom- bóc	20	Gombás lepény	24
		Piritott morzsóka	24

Szalonnás zsemlyegombóc.

Öt dgrm szalonnát apró kockára vágunk, egy lábasban lassu tűznél pirosra sütjük, aztán beleadunk két zsemlyét apró kockákra vágva, ropogósra szárítjuk és félretesszük. Egy tányérban 1 tojást 1 deciliter tejjel összekeverünk és a hideg zsemlyére öntjük, jól elkeverjük és mindjárt egy kis evőkanál lisztet hintünk rá, sőt, borsot s ezzel is elkeverjük, 8—10 percig állni hagyjuk. Gombócokat formálunk belőle és forró levesben megfőzzük.

Zsemlyemorzsa-gombóc.

Négy dgrm vaját elkeverünk 2 egész tojással, sőt, zöld petrezselymet megvágva adunk bele, s annyi zsemlyemorzsát, hogy sűrű legyen, állni hagyjuk 10 percig, ha esetleg puha lenne, zsemlyemorzsát lehet még hozzákeverni, csupán arra kell számítani, hogy a morzsa felissza a nedvet s ezért tulsok morzsát ne tegyünk bele. A tésztának oly keménységűnek kell lenni, hogy liszt nélkül szép gombócokat lehessen belőle formálni; forró levesben kifőzni 4—5 percig. (6 személyre elég.)

Burgonyagombóc.

Két szép burgonyát héjastól megfőzünk, ha megfőtt, megtisztítjuk és szitán áttörjük. 3 dk. irósvajat habosra keverünk, adunk bele apróra vágott zöld petrezselymet, 1 tojást és 1 tojássárgáját; ha jól kikevertük, hozzáadjuk a kihült burgonyát és egy evőkanál grizes lisztet, ezzel is jól összekeverjük és meglisztezett tenyerünk közt kis gombócokat formálunk és forró levesben főzzük meg. (6 személyre.)

Burgonyás halhusgombóc.

Ugyanugy készül, mint az előbbeni, csupán sóval, szerecsendióval fűszerezzük és kockára vágott megmaradt halat keverünk bele (6—8 dgrm-nyit), gombócokat formálni, forró levesben vagy vízben kifőzni 4—5 percig.

Darás táska.

Egy nagy kanál forró zsírba adunk $1\frac{1}{2}$ deci darát, pirostra piritjuk, keverve, hogy meg ne égjen; megsózzuk és 2 deciliter hideg vízzel felöntjük s addig keverjük, míg a szemek széjjel nem mennek, ezután ki hagyjuk hűlni, megsózzuk. Rétestésztát készítünk, kinyújtjuk, meglocsoljuk olvasztott vajjal vagy zsirral, aztán összegöngyöljük és megsütjük. Tálaláskor egyenlő kockákra vágjuk és ráöntjük a rántott levest. Azonnal asztalra adjuk.

Husgaluska.

Negyed klgr. borjухust megőrünk, $\frac{1}{4}$ áztatott zsemlyével, 1 tojással, 1 kanál édes tejszinnel összekeverve, megsóva, borsozva kőmozsárban megtörjük, szitán áttörjük, aztán idomítózacskóból kikent tepsire idomitjuk, vagy kávéskanállal rakjuk ki, forró vizet öntünk rá annyit, hogy ellepje. A tűzhely tetejére állítjuk, fedővel befedjük és igen lassu tűzön hagyjuk; forrni nem szabad, csupán megkeményednie. Tálaláskor levesestálba kisedjük és barna levest öntünk rá.

Daragaluska.

Öt deka vajat, sőt, 1 tojást és egynek a sárgáját habosra keverjük, aztán annyi darát vegyítünk közé, hogy galuskakemény-ségü legyen. A darát apránként kell hozzáadni s folyton keverni, kávéskanállal a forró levesbe beleszakgatni s lassu forrásu levesben vagy vízben kifőzni, mindaddig, amíg meg nem dagad.

Vaj nélküli daragaluska.

Egy tojásfehérből kemény habot verünk, beleadunk 1 tojás-sárgáját, 1 kis kanál vizet, aztán lassan annyi darát szórunk bele, hogy igen lágy tészta legyen. Kis kanállal beleszakgatjuk a forró levesbe.

Kanalas galuska.

Egy tojásból habot verünk, adunk bele kevés sőt és fehér borsot, 1 tojássárgáját és lassan 2 kanál lisztet belekeverünk. Mikor forr a leves, beleszakgatjuk a galuskákat kanállal, ha megfőttek, levesestálba tesszük és rászűrjük a tisztított levest s azonnal tálaljuk, mert összeesnek a galuskák.

Csurgatott tészta.

Két tojást bögrében elhabarunk annyi liszttel, hogy palacsintatésztánál keményebb legyen, aztán közvetlen tálalás előtt a leszürt forró levesbe, tölcseren belecsurgatjuk, egyet forr és kész.

Tüdős táska.

A tüdőt megfőzzük sós vízben, finomra vágjuk, olvasztott hagymás zsiron pároljuk és 2 tojást elhabarva adunk rá s kihütjük. Aztán rétestésztát készítünk, egy ideig pihenni hagyjuk egy lábas alatt. Kinyújtjuk, beledjük az elkészített tüdőt, összegöngyöljük, kisujjnyi darabokra vágjuk és sós vízben kifőzzük. Barna levesben adjuk.

Gombás derelye.

Vereshagymás, petrezselymes zsiron finomra vágott gombát párolunk, aztán 3 tojást keverünk közé, megsózzuk, borsozzuk. A finomra kinyújtott levestésztát vízzel megkenjük, gombából rá halmocskákat rakunk, derelyeszakgatóval kiszakgatjuk. Tálalás előtt sós vízben kifőzzük és úgy adjuk a levesbe.

Zsirban sült borsó.

Egy tojással, egy kanál tejjel igen sűrű palacsintatésztát készítünk, a reszelőn forró zsirban áteresztjük, s addig sütjük, amig sárga nem lesz (egyszerre csak egy evőkanállal adunk a zsirba) s így ismétjük.

Zsirban sült metélt.

Két tojássárgájával nem nagyon kemény tésztát gyurunk, kinyújtjuk és vékony metéltre vágjuk, forró zsirban kisütjük. Külön tányéron adjuk a leveshez.

Cifra tészta. (Ludgége.)

Két tojássárgájával nem kemény tésztát gyurunk, igen vékonyra kinyújtjuk, derelyevágóval kockákra vágjuk és cifra deszkán összesodorjuk, tálalás előtt levesbe főzzük.

Vajas galuska.

Két és fél deka vajat habosra keverünk, adunk bele 2 tojássárgáját, azzal is elkeverjük, adunk bele sót és 2 tojás kemény habját, 2 kanál lisztet belekeverünk, aztán forró levesbe kis kanállal beleszakgatjuk. Körülbelül 7 percig főzzük, kiszedjük a levesestálba és rászűrjük a tisztított levest. (A galuskával próbát teszünk, ha szétfő, még adunk bele egy kis lisztet.)

Kocka-tészta.

Két tojássárgájából, víz nélkül, nem nagyon kemény tésztát gyurunk, vékonyra kinyújtjuk, mikor jól kiszáradt, felvagdossuk kockára. Sós vízben kifőzzük, a vizet leszűrjük róla, azonnal levesestálba adjuk és rászűrjük a tisztított levest.

Velővel töltött könnyű tésztából készült gombóc. (Brandteig.)

Egy deciliter vizet, 7 dgrm vaját, sőt egy lábasban felforralunk, ha forr, 7 dgrm darás lisztet (grizes lisztet) adunk bele, igen jól elkeverjük a tűzhelyen. Levesszük s áttesszük egy tálba, folyton keverjük, s ha már langyos, belekeverünk egy egész tojást és ismét egyet, s ezt addig ismételjük, amíg a tészta galuska-keménységű lesz (mindenik tojás után jól elkeverni); kávéskanállal forró zsírba beleszakgatjuk, szép barnára kisütjük folytonos rázás közben (lehet tepsin is megsütni), itatós papirosra kiszedjük. A következőképen készült borju (fej) velővel megtöltjük: vajon hagymát, zöldpetrezselymet piritunk, rá a megmosott és izmoktól megtisztított velőt, megsózni, keveset borsozni, s jól megpárolni, ekkor még egy egész tojást ráütni, elkeverni, szitán áttörni és a gombócokat megtölteni. Tiszta leveshez külön adjuk.

Májas galuska.

Tizenöt deka borjumáját áttörünk szitán, adunk bele vágott zöld petrezselymet, kevés tört fekete borsot, 10 deka olvasztott vaját, 2 tojássárgáját és annyi morzsát, hogy a pépet kanállal lehessen szakgatni. Így hagyjuk kis ideig állni. Mikor a levest leszűrtük és ismét felforraltuk, kávéskanállal beleszakgatjuk és megfőzzük.

Tüdős derelye.

Egy tojással és $\frac{1}{2}$ tojáshéjnyi vízzel nem nagyon kemény tésztát gyurunk és két részre osztjuk. Igen vékonyra kinyújtjuk és megtöltjük a következő keverékkel: A tüdőt levesben megfőzzük, összevágjuk, adunk bele darabka vajat, reszelt hagymát és megpároljuk. Ha a tüzről levettük, 1 tojást keverünk hozzá, sőt és borsot teszünk bele. Megtöltjük a tésztát és derelyemetszővel kivágjuk.

Sonkás gombóc.

Négy dgrm. vajat kikeverünk 2 tojással, 10 deka őrölt sonkát, tört borsot, sőt, egy kis kanál lisztet és annyi morzsát keverünk hozzá, hogy összeálljon. Gombócokat formálunk belőle és huslevesbe főzzük.

Kirántott kucsmagomba.

A gombát, igen sokszor cserélve a vizet, jól kimossuk, sós vízben átfőzzük, melybe kevés citromlevet is adunk; aztán szitára adjuk, hogy a víz lecsurogjon. Tojásba és morzsába hempergetjük, zsirban kisütjük és úgy adjuk a levesbe.

Sonkás lepény.

Tíz deka sonkát megőrölünk, 2 tojássárgáját 1 kanál olvasztott zsirral elkeverünk, hozzáadjuk az őrölt sonkát, egy pici borsot, 3 tojás kemény habját és 1 kanál darás (grizes) lisztet. Kikent kis tepsibe megsütjük, kockákra vágva levesbe adjuk.

Péppogácsa. (Beschamel-pogácsa.)

Három deka vajat felolvasztunk, adunk bele egy kisebb főzőkanál lisztet és felöntjük $1\frac{1}{2}$ deci tejjel. Sűrűre főzzük, folyton keverve. Mikor kihült, adunk bele sőt, kevés fehér borsot, 3 tojássárgáját és 3 tojás igen kemény habját. Tepsibe papirost teszünk, megkenjük ujjnyi vastagon, rákenjük a keveréket és megsütjük, ha kihül, pogácsákra szakgatjuk, de lehet bármilyen formája. Minden tányérra teszünk belőle és úgy adunk rá levest.

Tápláló betét.

Három egész tojást és 3 sárgáját egy bögrében habverővel összekeverünk, adunk hozzá: 2 deci hideg tejet, kellő sót, csipetnyi borsot, aztán forró vízbe tesszük, hogy félig érje a víz, befedve lassan pároljuk. A tészta forrni nem szabad, csak forró lehet. Mikor kemény, kivesszük a vízből, ha kihült, táblára borítjuk és kockákra vágjuk.

Tápláló betét más módon.

Egy bögrében 6 tojássárgáját elhabarunk 2 deci zsirnélküli huslevessel hidegen, egy csipetnyi borsot és sót is adunk bele, mindezzel jól összekeverjük. Kikent tepsibe, vagy pedig kis formákba öntjük és lassu tűznél gőzben pároljuk, mint előbbi. Tálaláskor kanalanként adunk minden tálra, ha pedig kis formákban van, minden tányérra egyet.

Májlepény.

Tizenöt deka borjumáját lekaparunk, fél áztatott zsemlyét hozzá adunk, megtörjük, áttörjük szitán. Adunk bele sót, borsot, 2 tojássárgáját és egy egészet, jól összekeverjük, utóljára 2 tojás habját könnyen közibe keverünk. Aztán kikent, meglisztezett tepsibe öntjük és gőzben kifőzzük, mikor jó kemény, kiborítjuk deszkára és tetszés szerint felvágjuk.

Velős lepény.

Egy borjuvelőt megmosunk, 2 deka vajon megpároljuk, kevés hagymát is adunk a vajba, mikor szétfő, egy tetézt kanál lisztet adunk bele, 1½ deci tejjel jól összekeverjük és szitán áttörjük, 3 tojást keverünk bele, sót, kevés borsot. Kikent tepsiben, gőzben megpároljuk. Ha kihült, kockákra vágjuk.

Gomba-kádkák.

Három egész tojást, 2 sárgáját 2 deci tejjel és egy kis sóval összehabarunk. Kikent kis formába ujjnyi vastagon adunk belőle és gőzben, fedő alatt addig főzzük, míg megkeményedett, aztán ráadjuk a megmaradt tésztát, melyben vajon párolt, finomra vágott champignont kevertünk, ismét főzzük, míg egész szilárdra főtt.

Paraj (spenót)-kádkák.

A parajt sós vízben megfőzzük, aztán hideg vízben átmosuk és kifacsarjuk, hogy semmi víz se maradjon benne. Áttörjük szitán, a paraj 2 deciliternyi legyen. $1\frac{1}{2}$ deci tejszint elhabarunk 3 tojássárgájával, közé keverünk egy tojásnagyságnyi vajat, aztán az áttört parajt jól szétkeverjük, megsózzuk, fehér borsot, sót adunk bele. Egy kis tepsit kibélelünk papirossal, megkenjük vajjal és beleöntjük a keveréket, gőzben kifőzzük, avagy minden személyre egy-egy kis formával csinálunk.

- Pármai sajt (parmezán)-lepény.

Három tojásfehérjéből kemény habot verünk, 3 tojássárgájával összevegyítjük, adunk bele 6 deka reszelt parmezánsajtot, 6 deka olvasztott vajat, 3 evőkanál finom lisztet, kis sót, szerecsendiót. Kikent, meglisztezett tepsibe tesszük és megsütjük, ha kihült, kiborítjuk és tetszés szerint felvágjuk.

· Söberli.

Hét deka vajat habosra keverünk, egyenkint adva bele 3 tojássárgáját, fehérjéből igen kemény habot verünk, belekeverjük és 4 deka lisztet. Kikent, meglisztezett tepsiben sütjük, nem nagyon gyors tüznél. Kockára felvágjuk s úgy adjuk a levesbe, avagy külön.

Zöldséges kádkák.

Kockára vágott sárgarépát, kalarábét sós vízben puhára főzünk. Külön megfőzünk zöldborsót, aztán mind a kettőt szitára öntjük, hogy a víz lecsurogjon. Kis formákat kikenünk és beleadjuk a zöldségkeveréket. Két egész tojást, 2 sárgáját 3 deci tejjel elkeverünk, sót, borsot adunk bele, aztán leöntjük vele és gőzben pároljuk. Tálaláskor kiborítjuk s külön tálban adjuk fel, kevés tiszta levesben.

Paradicsomos kádkák.

Három tojást 2 deci tejjel elkeverünk, adunk bele sót, tört borsot, paradicsomot, hogy szép rózsaszínű legyen. Aztán úgy bánunk el vele, mint a többi kádkákkal.

Pépfelfujt.

Pépet (bechamelt) főzünk, vagyis 4 deka vaját elolvasztunk, mikor jó forró, habos, adunk bele 4 deka lisztet, $\frac{1}{4}$ liter tejjel felöntjük és szép simára főzzük, folyton keverve, amíg a lábas aljától elválík. Aztán kihütjük, de mindig keverve 4 tojássárgáját adunk bele és egy kis sót, utóljára a 4 tojás kemény habját. Kis, kikent formákba öntjük és gőzben pároljuk. Barna leveshez adjuk, mindenkinek egy felfujtat a tányérjára borítva, forró levest öntünk rá.

Gombás lepény.

Négy szép csiperkét finomra vágunk és egy kis vajon megsózva, megpároljuk és félretesszük, 2 tojásfehérjéből igen kemény habot verünk, aztán belekeverjük a 2 tojássárgáját, két evőkanál lisztet lassan közé keverünk, felét egy kis tepsibe, arra ráadjuk egyenletesen a kihült gombát, aztán a másik felét a keveréknek ráöntjük. Lassu tűznél megsütjük, tálaláskor tetszés szerint felvagdossuk, leves mellé külön adjuk.

Piritott morzsóka.

Három deci lisztből 1 tojással — egy kis sót is adunk bele — kemény tésztát gyurunk, késsel megvagdossuk, hogy kis borsónagyságu legyen, tepsire széjjelterítjük és sütőben megszáritjuk. Egy lábasba egy kanál zsirt adunk, ha felolvadt, beleadjuk a morzsókát és fél vereshagymát, mikor pirosra sült, öntünk rá annyi vizet, hogy ujjnyira fedje, a hagymát kivesszük belőle, a tűzhely szélén főni hagyjuk, keverés nélkül, mint a rizst szoktuk. Tálaláskor egy kanál tejfelt vajjal és 1 tojássárgájával behabaránk és kellő mennyiségű levest öntünk hozzá.

LEVES UTÁNI ÉTELEK.

	Oldal
Libamáj-pástétom	27
Makaróni-pástétom	27
Velős-pástétom	28
Rizs-pástétom	28
Vajastészta-korong	28
Parmezános tükörtojás	28
Piritott kelvirág (karfiol)	29
Csirág vajas mártással	29
Bőjtös tojás	29
Pörkölt vastag metélttel (rác étel)	29
Lencse-püré vajas tésztában	29
Nyulvagdalék tojással	30
Tök tejfölösen, piritva	30
Burgonyafánk	30
Császár-omelette	30
Tojás Willeroy módra	31
Töltött kucsmagomba	31
Gombás palacsinta kirántva	31
Libaaprólék rizsszel	31
Kelvirág vajas mártásban, gesztenyé- vel tálalva	32
Burgonya cotelette alakra	32
Töltött tojás	32
Tojással berakott burgonya	33
Csirke-galantin	33
Borjuszeletkék (libamájjal)	33
Burgonyával takart vagdalt hus	34
Kirántott kelkáposzta	34
Töltött tök	34
Hideg töltött tojás	34
Sonkás cotelette	35
Pekete gyökér vajas morzsával	35
Sonkás omelette	35
Burgonya-croquette	35
Gombás vagdalék (ragout)	36
Halvagdalék (ragout)	36
Borjuvagdalék (ragout) kagylókban	36

	Oldal
Hus-pudding	37
Hus-kádkák kirántva	37
Aspikban fagyott libamáj és sonka	37
Makaróni-kádka	38
Borjumirigy-kolbászkák	38
Borjumirigy-kolbászkák más módon	38
Tojástekercs	38
Kádkák vagdalékkal	39
Kolozsvári káposzta vajas tésztában	39
Pástétomcskák vagdalékkal	39
Croquettek tölésér alakban	39
Tejép (beschamel-) croquet	39
Hamis osztriga	40
Tejép-cotelette sonkával	40
Töltött kelvirág	40
Gombás lepény	41
Tojásos lepény	41
Libamáj croquette	41
Vagdalék-pástétom vajas tészta- szoruban	42
Nyul-pástétom	42
Sonkás makaróni piritva	42
Kolbászka vajas tésztában	43
Tojáslepény más módon	43
Sertésvese velővel	43
Kis kádkák makarónival	43
Galantin	43
Olasz rántotta	44
Burgonya-pudding	44
Velős fánkok	44
Törthus-szeletkék zöld borsóval	44
Tojáslepény pármaj sajttal	45
Pármaj pudding	45
Articsóka fehér mártással	45
Tojás normandi módra	46

Libamáj-pástétom.

Egy klgrm libamáját (ha csak lehet, még a megmosást is kerüljük, tehát már a libából úgy kell kivenni, hogy tisztátalan ne legyen), négy darabba vágjuk, szépen körülfaragjuk, hogy formás legyen, bevagdossuk, a bevágásokat vékony szeletekre vágott szarvasgombával megtűzdeljük. $\frac{1}{4}$ klgrm tiszta (csont nélküli) sertéscombot megdarálunk, aztán törjük. Ha eléggé pépes már a töréstől, hozzáadjuk a libamájából elesett részeket s ezzel is törjük, most szitán törjük át (passzírozni), ha mind átment, egy tálban kikeverjük, megsózzuk, pástétom-fűszerrel fűszerezünk izlés szerint (ajánlom a kész pástétomfűszert, de aki jobban szereti a frisset, törjön meg egy szegfűszeget, $\frac{1}{8}$ rész szerecsendiót, 5 szem köménymagot, 5 szem egész fehér borsot, 5 szem egész fekete borsot, csipetnyi majorannát, 5 szem koriander magot.) Egy pástétomesészt vékony szeletekre vágott szalonnával kibélelünk, alulról mindjárt tört májat adunk, közbe a megtűzdelt egész darab májat, ismét törtet, s így tovább, amíg a forma megtelik; a tetejét szalonnával befedjük, rá a fedelét, nagy edényben pároljuk s így hagyjuk kihűlni; másnap beöntjük tiszta disznózsirral s eltehetjük akár egy évre is.

Makaróni-pástétom.

Egy és fél deci lisztből, 3 deci zsirból, 1 tojássárgájából, 1 kanál tejfellel tésztát gyurunk, kinyújtjuk késhát vastagra és egy sima formát bevonunk a tésztával. Bele adjuk a már megkészített töltelék, mely következőképen készül: $\frac{3}{4}$ kiló sertés- vagy borjühúst kockára vágunk, vereshagymás paprikás zsirra tesszük (ugy mint pörköltnek szoktuk), megsózzuk; mikor igen puha, levesszük a tűzről és finomra összevágjuk; 15 deka 1 cm. hosszúra vágott, sós vízben megfőtt makarónit keverünk közibe, valamint párolt gombát és zöld petrezselymet is adunk bele, ugy szintén pár kanál tejfölt és vaját, tésztával befedjük és megsütjük (1 óra hosszáig.)

Velős-pástétom.

A makarónit egész szálaban megfőzzük, szitára öntjük és hideg vízzel leöntjük; mikor a víz leszivárgott róla, egy formát kikenünk zsirral, meghintünk morzsával és belérajuk a makaróniszálakat, méhkashoz hasonló legyen; aztán megtöltjük a következő töltelékkel: $\frac{1}{4}$ kiló sertéscomb és $\frac{1}{4}$ kiló borjucombot pirosra sütünk és megőrölünk, aztán 1 tojássárgáját, 3 kanál puhára párolt rizst, pár kanál tejfelt, sót, borsot, két borjuvelőt és vesét finomra vágva, továbbá finomra vágott párolt gombát, zsiron piritott hagymát, egy egész tojást és két tojás habját keverünk bele, a formába öntjük és 1 óráig gőzben pároljuk.

Rizs-pástétom.

Félliter forró vízbe adunk sót, fehér tört borsból egy késhegynyi, 3 deci mosott rizst és 2 deka vaját. Ha puha és sűrű, levesszük a tűzről és pogácsaszakgatóval kis pogácsákat formálunk. Ha kihült, tojásba és morzsába hempergetjük, zsirban kisütjük. Ha ismét kihült, libamájvagdalékkal (ragout-val) töltjük meg és tepsibe rajuk; a tepsit sütőbe tesszük, hogy tálalásig meleg helyen legyen. Sonkatöltelékkel is készíthetjük.

Vajastészta-korong.

A champignont nagyobb szeletekre vágva citromos vízben megfőzzük, aztán szitára öntjük. Egy lábasban készítünk vajon párolt vereshagymát, fűszert, aztán ráadunk kis maradék sült húst kockákra vágva és a gombát; hagyjuk kissé párolni. Aztán adunk rá 1 kanál lisztet, paprikát és felöntjük egy merítőkanál levessel; pár kanál tejszínt is adunk bele és egy kevés huskivonatot. Tálaláskor négyszer sodrott vajás tésztakorongban találjuk.

Parmezános tükörtojás.

Öt deka vaj, 15 deka liszt, 1 tojássárgája, só és tejjel kemény rétestésztának gyurandó, melylyel a kis gömbölyű formácskákat vékonyan kibéleljük, száraz babbal megtöltjük és megsütjük, aztán kihütjük és behintjük reszelt parmezánnal. Tálalás előtt mindegyikbe ütünk 1 tojást, tetejét megsózzuk, erős tűznél sütőben megsütjük, ha a tojásfehérje kemény, kivesszük és tálra rajuk.

Piritott kelvirág. (Karfiol.)

Karfiolrózsát egészben megfőzzük sós vízben, egy kevés cukrot is adunk bele. Tálalás előtt egy órával kivesszük a vízből; abba az edénybe tesszük, amelyben az asztalra is adjuk. Adunk rá vaját, tejfelt, morzsát és $\frac{3}{4}$ óráig a sütőben sütjük.

Csirág (spárga) vajas mártással.

A spárgát meghámozva egy csomóba kötjük, aztán egy fazékba adunk annyi vizet, hogy a spárgát bőven ellepje; megsózni, keveset cukrozni. Ha megfőtt, tálra tesszük, szétoldjuk, vajas morzsát adunk külön csészében, vagy vajmártást adunk mellé. *Vajmártás:* Vajat felolvasztunk, adunk bele lisztet, kissé piritni hagyjuk, aztán felöntjük fele spárgalével, fele tejjel; amig felforr, mindig kevergetjük, hogy sima legyen, megsózzuk és 1 kanál cukrot is adunk hozzá.

Böjtös tojás.

A (csehpimasz) sütőben vajat hevitünk, aztán minden mélyedésbe beleütünk vigyázva 1 tojást, hogy a sárgája szét ne menjen, tetejét megsózzuk, annyira sütjük csak, hogy a fehérje legyen kemény, a sárgája lágy maradjon. Tálalás előtt zsirban sült zsemlyeszeletekre tálaljuk (rakjuk) a már megsült tojásokat.

Pörkölt vastag metélttel. (Rác étel.)

Egyenlő kis kockákra vágott sertéshúst (combját) paprikás, vereshagymás zsirra adjuk, jó puhára pároljuk. Aztán jó kemény, vastag metéltet gyurunk, sós vízben kifőzzük, a pörkölt közé keverjük, majoranna-pelyvát adunk közibe jó bőven, tejfelt, melyet kissé elforrti hagyunk, aztán rizskarikában tálaljuk.

Lencse-püré vajas tésztában.

Félliter lencsét hideg vízben felteszünk főni, egy darabka hagymát, kevés zöldséggel (mint a huslevesnél) és borjucentokat adunk bele főni, mikor puha, tojásnagyságu zsirt adunk a lábásba, abba adunk annyi lisztet, hogy sűrű rántás legyen, pirosra piritjük és berántjuk vele a lencsét. Ha felforrt, áttörjük szitán, meg-

sózzuk, pár kanál tejfelt adunk bele, jól összekeverjük, beleöntjük a tésztával bélelt formába és $\frac{3}{4}$ óráig sütőben sütjük. (Vajas tésztát 8 dekából készítünk, 4-szer sodrottat tojás nélkül, csak hideg vízzel.)

Nyulvagdalék (ragout) tojással.

Egy kanál zsirral folyós piros rántást készítünk, beleadunk zöldpetrezselymet, gombás hagymakeveréket finomra vágva, mikor kissé párolódott, felöntjük pár kanál levessel, hogy sűrű pép legyen, ebbe belekeverjük a maradék megőrölt nyulhust, adunk bele 1 kanál tejszint és angol fűszert, egy kis hegyaljait, tálba tálalni s minden egyes személyre egy tükörtojást, s ezeket mind szépen rárakni.

Tök tejfölösen, piritva.

A spárgatököt megtisztítjuk, hosszú, egyforma szeletekre vágjuk és jól besózva állni hagyjuk negyed óráig. Aztán felteszszük sós vízben főni, vigyázva, hogy szét ne főjön, aztán kiemeljük az edényből, hagyjuk kihűlni és egy tálba rakjuk, soronként tejfellel lelocsoljuk, a tetejét zsemlyemorzsával behintjük, olvasztott vajjal becsipegetjük és fél óráig sütőben sütjük.

Burgonyafánk.

Négy darab burgonyát megsütünk, a belét kivesszük és szitán áttörjük, tálba tesszük, adunk hozzá 4 tojássárgáját, 2 deka élesztőt, melyet két evőkanál langyos tejben szétkevertünk, 5 deka olvasztott vajat, egy késhegynyi sót, ezt mind összekeverjük, annyi lisztet adva hozzá, hogy a rétestésztánál jóval keményebb legyen. Jól kidolgozzuk kanállal és meleg helyre tesszük. Tenyerünkkel ujjnyi vastagra elegyengetjük, fánkszakgatóval kiszakgatjuk, közepébe mogyorónagyságu sonkatöteléket adunk, ennek tetejére egy kisebb lapot. Lisztezett táblára tesszük. Mikor ismét megkelt, forró zsirban kisütjük, reszelt parmezánsajtban meghempergetjük, melegen adjuk ásztalra. Töltelék: 10 deka sonka megőrölve, adunk hozzá 1 tojássárgáját, egy kanál tejfelt, sót, kevés tört borsot.

Császár-omelette.

Hat tojássárgáját, 6 kis kanál sima lisztet, 4 deci savanyu tejfelt egy fazékban habarófával simára habarunk, sót adunk bele, 2 deci édes tejet és 6 tojásfehérjének igen kemény habját, aztán

vajjal kikent, lisztel meghintett kerek tepsibe öntve megsütjük, majd tálra borítjuk. Pirosra sült vajas morzsával leöntve asztalra adjuk. Lehet vajjal leöntve és sonkával behintve is feladni, vagy reszelt parmezánsajttal.

Tojás Willeroy módra.

Egy lábasba fele vizet, fele ecetet adunk s hagyjuk forrni. Ahány személyre főzünk, annyi tojást egyenkint beleütünk, úgy, hogy szét ne folyjon, ha a fehérje megfő, óvatosan hideg vízbe rakjuk, s csak azután szedjük szitára, ha kihült, beschamellel elkészítjük, aztán tojásba és morzsába mártva forró zsírban kisütjük. Hozzávaló tejes mártás (beschamel): vajat olvasztunk, minden tojáshoz 1 dekát számítva, adunk bele annyi lisztet, hogy sűrű rántás legyen; mikor kissé sárga, felöntjük tejjel, hogy sűrű mártás legyen belőle. Adunk bele sót, borsot, két kanálnyi reszelt sajtot (de lehet enélkül is), ezt használjuk a tojás behuzásához, természetesen forró mártásba kell hempergetni, s azonnal kirakni, hogy kihüljön.

Töltött kucsmagomba.

A többször megmosott kucsmagombát sós vízben átfőzzük, aztán szitára borítjuk. Ha kihült, következő töltelékkel megtöltjük: sült borjухust feldarabolunk, finomra vágunk, kucsmagombát, hagymát, zöldpetrezselymet, sót és fekete borsot adunk bele, hagyjuk párolni, aztán egy kis levessel felöntjük. Ha a gombát megtöltöttük, soronként egy tűzálló tálra rakjuk, a fenmaradt töltéket tejfellel felhigitjuk, ráöntjük és sütőben megsütjük.

Gombás palacsinta kirántva.

Két tojásból, 2 deci tejből és lisztből palacsintatésztát sütünk, aztán minden palacsintát kettévágunk és következő töltelékkel megtöltjük: 8 csiperkegombát (champignon) tisztára megmosunk, héjával együtt finomra vágjuk, valamint egy darabka hagymát és egy kis zöldpetrezselymet 4 deka vajjal megpárolunk, egy te-tézett kanál lisztet hintünk rá és összekeverjük, aztán egy meritő-kanál levest öntünk rá, ugyiszintén $\frac{1}{4}$ kiló sült és megőrlött borjухust adunk hozzá, simára főzzük; ha kihült, tejfelt adunk bele. Ha megtöltöttük a palacsintát, tojásos morzsába bundázzuk, tálalás előtt forró zsírban pirosra sütjük.

Libaaprólék rizszsel.

Libaszárny, nyak, zuza, láb — ezt nevezzük apróléknak. Ezeket összedaraboljuk és feltesszük főni: mikor forr, a habot leszedjük róla, megsózzuk, néhány szem fekete borsot adunk bele, valamint kockára vágott répát és petrezselymet. Zsiron párolunk rizst, minden két személyre 1 decit számítunk. Mikor a rizs jó esörgős a zsirban, ráöntünk a libaaprólék levéből annyit, hogy két ujjnyi magasan fedje a rizst, megkeverjük, adunk bele egy kis fej vereshagymát egészben, finomra vágott zöldpetrezselymet; fedővel letakarva pároljuk, keverés nélkül. Tálaláskor a körformát kikenjük zsirral, az alját kirakjuk zöldpetrezselyemmel és főtt sárgarépacsillagokkal, beletömjük a megfőtt rizst, aztán tálra borítjuk, középebe adjuk a megfőtt libaaprólékot.

Kelvírág (karfiol) vajas mártásban, gesztenyével tálalva.

A karfiolt sós vízben megfőzzük egészben. Tálra tesszük, köréje öntjük a vajas mártást és a sütőben megsütött, megtisztított gesztenyével körítjük, így adjuk az asztalra. A vajas mártást hasonlóképp készítjük, mint a spárgához.

* Burgonya cotelette-alakra.

Ha egy kiló burgonya lehéjazva, kackára vágva, sós vízben megfőtt, átpasszírozzuk egy lábasba, 2 kanál vajjal összekeverjük, megsózzuk, 3 tojássárgáját keverünk bele és kihűlni hagyjuk, aztán kevés liszt segítségével cotelette-formákat készítünk belőle, kikent tepsire rakjuk, tojással bekenjük és közvetlen tálalás előtt pirosra sütjük, oldalt kissé kivájni s főtt, de megtört (mozsárban) sonkát egyharmada vajjal, szitán áttörve, utolsó pillanatban ezzel töltve, tálaljuk.

Töltött tojás.

A keményre főtt tojást megtisztítjuk, mikor egészen hideg, hosszában kettévágjuk, a sárgáját óvatosan kivesszük, hogy a fehérje ép maradjon. A tojássárgáját áttörjük szitán, 12 tojássárgájához adunk 4 deka olvasztott vajat, 2 evőkanál tejfelt, 3 kanál morzsát, egy kis kanálnyi finomra vágott zöldpetrezselymet, pici borsot, ezen keveréket visszatöltjük a tojás fehér üregébe. Egy tűzálló edényt kikenünk vajjal, a töltött tojásokat benne elhelyezzük, a fenmaradt töltelékhez veszünk 3 deciliter savanyu tejfelt,

megsózni, ezzel leönteni a tojásokat, gyengén zsemlyemorzsával behinteni, olvasztott vajjal lelocsolni és 15 percig sütőben megsütni. Szép pirosnak kell lennie.

Tojással berakott burgonya.

A burgonyát héjastól megfőzzük, vigyázva, hogy szét ne főjön. Mikor kihült, megtisztítjuk, karikákra vágjuk, megsózzuk, aztán abban az edényben, amelyben asztalra adjuk, rétegenként berakjuk szeletekre vágott, keményre főtt tojással, tetejére adunk zsemlyemorzsát, szeletekre vágott vajat, aztán tejfellel jól befödjük, sütőbe adjuk és pirosra sütve feladjuk. Lehet közibe adni vékony szeletekre vágott sült kolbászt vagy sonkát is.

Csirke-galantin.

A megtisztított csirke hátán egy vágást teszünk hosszában a csontig, itt kezdjük a bőrt óvatosan lefejtetni, hogy egészben maradjon és be ne szakadjon, de ha mégis megtörténnék, bevarrjuk. A csirkehust lefejtjük a csonttól, adunk hozzá $\frac{1}{4}$ kiló borjuhust és megőröljük. Egy lábasba adunk tojásnagyságu vajat, ha elolvadt, adunk bele három kanál lisztet, felöntjük annyi huslével, hogy igen sűrű pép legyen; mikor a lábas aljától elválik, levesszük a tűzről, ha kihült, a hus közé adjuk, valamint 2 tojást; aztán mozsárban megtörjük, szitán átpaszszírozzuk, megsózzuk, adunk bele borsot és kevés pástétom-fűszert. A lefejtett csirke bőrét egy táblára tesszük és az átpaszszírozott keveréknek felét belekenjük, erre adunk keményre főtt tojásszeleteket, lehéjjazott pistatiát, szarvasgombát, főtt nyelvet vagy sonkát, sült libamáját szeletekre vágva, erre ráadjuk a másik rész átfőrt hust, a bőrt összevarrjuk, aztán egy vászonruhába göngyöljük, szorosan spárgával megkötjük, zöldses vizben 3 óráig főzzük, aztán kivesszük és amint be van kötve, 2 deszka közé préseljük. Ha kifagyott, akkor használjuk.

Borjuszeletkék libamájjal.

Borjucomból egyenlő szeletkéket vágunk, kiverjük, megsózzuk, egy zsirral kikent tepsibe tesszük, megborsoljuk és bekenjük tojásfehérjével; erre adunk kisujnyi vékonyravágott libamáj-szeletet, melyet megsózzunk, aztán megkenjük tojással, de csak azt a felét, amely a megkent szeletkére tevődik és a közepére 5–6 szem zöldborsót, sütőben megsütjük. A megsült szeletkéket leszed-

jük s addig, amig a mártás elkészült, melegen tartjuk, a tepsit a tűzhely tetejére tesszük. Adunk bele egy késhegyni paprikát és pár kanál tejfelt, ezt a párolt rizs körül öntjük, amelyre a szeletkéket tálaltuk.

Burgonyával takart vagdalt hus

Negyed kiló sertéscomb és maradék sültet megdarálunk, valamint egy kis darabka szalonnát, kőmozsárban megtörjük, 1 tojást és $\frac{1}{2}$ áztatott zsemlyét adunk bele, ha nem elég sós, megsózzuk, borsot is adunk bele, aztán a táblán szalámi vastagra idomítjuk, zsirral vastagon kikent tepsibe tesszük és sütőben pirosra sütjük, aztán kihagyjuk hűlni és bevonjuk következő burgonyakeverékkel: 4 közép nagyságu rőzsaburgonyát héjastól megfőzünk, megtisztítjuk, áttörjük, egy tálba tesszük, megsózzuk, kevés borsot is adunk bele, 3 kanál reszelt parmezánt és 2 tojást összegyurunk és ezzel vonjuk be a húst, tetejére vaját locsolunk kenőtollal és pirosra sütjük.

Kelkáposzta rántva.

Négy darab szép kemény kel-fejet négy adagba vágunk, sós vízben megfőzzük puhára (tulpuhára nem szabad főzni), aztán szitára kiszedjük, mikor egészen hideg, bemártjuk szétkevert, megsózott tojásba és egyenlő darabokra göngyöljük, aztán morzsás liszttel meghintjük, ismét tojáskeverékbe mártjuk, aztán finomra őrlött, átszitált kiflimorzsába. Forró zsirban kisütjük, mindjárt tálra téve, melegen asztalra adjuk.

Töltött tök.

Egy kis tök két végét le kell vágni, meghámozni és magját kivájni. Kívül-belül megsózzuk és vagdalthussal megtöltjük. A hachéba jön 40—50 deka nyers disznóhus vagy borjúhus ledarálva, 10 deka sonka apróra vágve, egy tojássárgája, só, 3 deka nyers vaj és törött bors. Egy lábasba kevés zsirt vagy vajat teszünk és 6 szelet sárgarépat, 6 szelet petrezselyemgyökeret, 6 szelet hagymát, ezen pároljuk a megtöltött tököket kevés husleves-sel 1 óráig, amely után a tököket szépen kiemeljük, s ha van lé a zöldségen, elpároljuk, késhegyni paprikát, egyidőben egy kávéskanál lisztet dobunk a zöldséges zsirra, elkeverjük, 2 deciliter tej-

fellel felöntjük, s ha szükséges, kevés huslével is. Rendes mártásnak kell lennie, ha jól forrt, leszűrni, keveset le is önteni, a többbit külön feladni mellé.

Hideg töltött tojás.

Nyolc-tíz tojást keményre főzünk, hosszába kettévágjuk, a sárgáját kiszedjük és átpasszírozzuk. Aztán 6 deka vaját jól elkeverünk, 1 kanál francia mustárt, az áttört tojássárgáját, 2 kanál tejfölt, olajat, ecetet, kevés sót, finomra vágott caprit (tetszés szerint) összekeverünk. Ezen tömeggel megtöltjük a tojásokat és metélt formára vágott sardellával és halikrával (caviárral) díszítjük.

Sonkás cotelette.

Harminc deka főtt sonkát megőrölünk, adunk hozzá 4 tojást, egy finomra vágott áztatott kiflit, zöldpetrezselymet, egy késhegynyi sót, borsot (sót többet is adhatunk bele, ha nem elég sós); kőmozsárban megtörjük, egy tálba tesszük, adunk hozzá 3 evőkanál finom morzsát, összegyurjuk, egyenlő coteletteket formálunk belőle, bundázzuk (panirozzuk) és tálalás előtt zsirban kisütjük.

Fekete gyökér vajas morzsával.

A fekete gyökeret megtisztítjuk, hogy egész fehér legyen, vízben megfőzzük, vajas morzsát adunk külön, avagy leöntjük, de fehér vajas mártást is adhatunk hozzá.

Sonkás omelette.

Tíz tojást szükséges sóval, borssal elhabarunk és 4 kanál édes tejszinnel. Kevéssel tálalás előtt egy palacsintasütőbe adunk 7 deka vajat, forróra hevítjük, aztán beleöntjük a tojáskeveréket és kevergetjük, hogy a keményedő részek ne maradjanak egy csomóban. Mikor egybesült, sonkát hintünk bele és összegöngyölve asztalra adjuk. Elkészített ecetes salátát adunk külön hozzá. Ezen tojásételt lehet parmezánnal, párolt gombával és sült velővel is tölteni.

Burgonya-croquette.

Négy sárga burgonyát héjával megfőzünk, megtisztítjuk, aztán szitán áttörjük; ha kihült, adunk bele egy egész tojást, egy kevés vaját, megsózzuk, kevés borsot adunk bele. Egyenlő kis kolbászkákra idomitjuk, lisztbe mártjuk aztán szétvert tojásba és morzsába. Minden egyes végébe zöldpetrezselymet dugunk és forró zsirban kisütjük.

Gombás vagdalék (ragout).

A gombát ecetes vízzel leforrázzuk, $\frac{1}{2}$ kiló borjucombót sütünk és libamájat. A gombát leszűrjük, vereshagymás zsiron megpároljuk. A májat és hust kockára vágjuk; darabka vajból rántást készítünk, beletesszük a gombát, májat és hust adunk hozzá, borsot, sót és pár kanál tejfelt. Tálalásig melegen hagyjuk. 5 tojásból rántottát készítünk, tálra adjuk, tetejére tesszük a ragout és befedjük sült vajastészt-burokkal. (20 deka vajból, 20 deka lisztből négy sodrott tésztát készítünk, 8 személyre.)

Halvagdalék (ragout).

Vajas mártásba adjuk a vajon megsült fogast; mikor megsült, hagyjuk egészen kihűlni, aztán egyenletes nagyobb kockákra vágjuk, adunk bele rákfarkdarabokat, fehér- vagy vörösborban leforrázott szarvasgombát és csiperkét vajon megpárolva. Aztán vajas tésztát készítünk, ebből koszorút sütünk, tálra téve, ennek közepére tálaljuk a vagdaléket.

Borjuvagdalék (ragout) kagylókban.

Vékony rántást készítünk kis darab vajjal; mikor szép piros, adunk bele fűszert és késhegynyi paprikát; így hagyjuk párolódni; aztán levessel felöntjük, hogy sűrűs mártás legyen. Egy kanál tejszínt is adunk bele és a maradék borjusültet összevágva vagy ledarálva még kissé pároljuk, aztán félretesszük. Tálaláskor megsült tésztakagylókba adjuk. A kagylókat következő porha nyó-tésztából készítjük: 3 deka zsir, 2 deka vaj, 12 deka liszt, kevés só, 1 tojás, 1 kanál tejfel. Gyurótáblán jól kidolgozzuk, később vastagságra kinyújtjuk és a kagylókat kibéleljük vele; aztán megtöltjük nyers babbal, lencsével vagy rizsszel, ha megsült, a babot vagy mást, amivel töltve van, kiszedjük és beleadjuk a vagdaléket (ragout.)

Hus-pudding.

Tizenöt deka vajból négyszer sodrott vajastésztát készítünk, kinyújtjuk késfok vastagságra, egy formát megbélelünk vele, aztán beleadjuk a következő huskeveréket: 4 tojássárgáját 2 kanál tejfellel kikeverünk, aztán beleadjuk a maradék megőrölt hust, annyit, hogy sűrű pép legyen, adunk bele sót, borsot izlés szerint, fonnyasztott gombát, hagymát, zöldpetrezselymet finomra vágva, végül 4 tojás kemény habját; beleöntjük a kibélelt formába és $\frac{3}{4}$ óráig sütjük; melegen adjuk asztalra.

Huskádkák kirántva.

Öt deka vajba, ha felolvadt, 2 kanál lisztet és annyi levest vagy vizet adunk, hogy sűrű keverék legyen, aztán hagyjuk kihűlni és kőmozsárba adjuk, közébe vegyítünk $\frac{1}{2}$ kiló megőrölt borjухust, 1 tojást, sót, borsot és finomra törjük, aztán egy tálba adjuk, közébe keverünk $\frac{1}{2}$ deci tejszinhabot, aztán a cotelette-formába tesszük bele; ujjunkat tojásfehérjébe mártjuk, elsimitjük a keveréket úgy, hogy közepében egy mélyedés legyen, oda adunk párolt csiperkevagdaléket, ennek tetejére ismét a keverékből, egy vizes késsel simára igazítjuk, a formákat edénybe rakjuk, vizet öntünk bele, hogy a forma magaslatáig legyen; aztán a tűzhely tetején pároljuk, ha megfőtt, szitára borítjuk, ha kihült, bundázzuk (panirozzuk) és forró zsírban kisütjük. Forrón tálaljuk. (Vagdalék: 4 gomba finomra vágva, ugyszintén hagyma és zöldpetrezselyem vajban párolva, aztán egy kanál lisztet adni rá és annyi levest kevés paradicsommal, hogy sűrű pép legyen; sót, borsot izlés szerint.)

Aspikban fagyasztott libamáj és sonka.

A már kész aspikot langyosra melegítjük, aztán a forma aljára öntjük egy ujjnyi vastagságra. Ha megfagyott, egy kevés zöld petrezselymet, piros retket, keménytojásból vágott kis virágot adunk rá díszítésképen, aztán erre ismét egy kevés olvasztott aspikot; mikor ez is megfagy, belerakunk: négy szeletbe vágott, pirosra sült borjухust, libamáját, sonkát, egy főtt tojást karikákra vágva, egyet pedig négy részre vágva, aztán teleöntjük aspikkal, megfagyasztjuk, tálra borítjuk, köréje dísznek zöld salátát és retket adunk.

Makaroni-kádka.

Igen vékony szálú makarónit sós vízben megfőzünk, igen hosszú szálakban, aztán szitára öntjük s hideg vízzel leöntve hagyjuk szikkadni. A fél tojásformákat megkenjük vajjal jó vastagon, beleadjuk a makaróniszálakat, hogy simán fedje, aztán megkenjük tojásfehérjével és megtöltjük következő hustöltelékkel: sült borjухust és sonkát megőrölünk, adunk bele egy tojást, egy kanál tejszint, sót, borsot, összekeverjük. Ha megtöltöttük a formákat, tepsibe rakjuk, forró vizet öntünk alá és a sütőbe tesszük fél óráig sülni, paradicsomos madeira-mártást adunk melléje.

Borjumirigy-kolbászkák.

Egy lábasba adunk egy tojásnagyságu vajat, abból sűrű rántást készítünk, adunk bele egy felvágott sardellát, finom vágott hagymát, gombát, zöldpetrezselymet, maradékхust megőrölve, aztán felöntjük annyi huslevessel, hogy sűrű pép legyen, levesszük a tűzről és közibe keverünk sült velőt és ecetes vízben megfőtt, finomra vágott mirigyet, aztán hosszukás darabokat formálunk belőle, hat tojásba és morzsába hempergetjük, zsirban kisütjük, a zsirban zöldpetrezselymet is kisütünk, mellé adjuk.

Borjumirigy-croquette (kolbászkák) más módon.

Öt deka vajból és 5 deka lisztből rántást csinállok, reszelek bele kevés hagymát, 1 a sárga, adok bele még vágott zöldpetrezselymet, felöntöm jó erős huslevessel, hogy sűrű pép legyen, folytonos keverés közt hagyom forni 5—6 percig (erősen forni). Ekkorra a zöldségen és zsiron megsült 50 deka, lebenyétől megtisztított borjumirigyet vágok kockára s a forró mártásba keverem bele, sót, borsot is s hagyom kihűlni. Ekkor formálom ki 8—10 cm. hosszú kolbászkákra, bebundázom, forró zsirban kirántom; külön jó paradicsommártást adok hozzá.

Marek András.

Tojástekercs.

Négy tojássárgáját, 4 egész tojást, 1 deci tejszint, sót, borsot összehabarunk, aztán tálalás előtt egy tojásnagyságu vajat heví-tünk egy kisebb palacsintasütőben és ráöntjük a rántottakeveréket. Ha megsült, összegöngyöljük és tálra adjuk.

Kádkák vagdalékkal.

Husz deka vajból négyszer sodrott vajastésztát készítünk, késfok vastagságra kinyújtjuk, fánkszakgatóval kiszurkáljuk és a kádkasütőben megsütjük. Tálalás előtt a következő töltelékkel töltjük meg: 5 deka vajból vékony, világos rántást készítünk, adunk bele 4 gombát finomra vágva, kiskanálnyi finomra vágott zöldpetrezselymet, fél kis kanálnyi finomra vágott hagymát, ezzel is pároljuk pár percig, aztán felöntjük egy merőkanálnyi levessel és 2 kanál tejszinnel, megsózzuk ízlés szerint, csipetnyi borsot is adunk bele, $\frac{1}{4}$ kiló sült, kockákra vágott borjühust. Melegen tálaljuk.

Kolozsvári káposzta vajas tésztában.

Tíz deka vajból négyszer sodrott vajas tésztát készítünk, egy formát kibélelünk vele és beletöltjük a kész kolozsvári káposztát, sütőben megsütjük és tálra borítva tálaljuk.

Pástétomcskák vagdalékkal.

A kis formákat kikenjük zsirral, aztán kibéleljük porhanyós tésztával, megtöltjük vegyes vagdalékkal, tetejére rostélyokat rakunk tésztából, megkenjük tojással és mérsékelt tűznél sütjük.

Croquettek tölesér alakban.

Hat darab burgonyát megsütünk, a belét áttörjük szitán. 2 deka vajat 2 tojássárgájával kikeverünk, megsózzuk, tört borsot adunk bele, tölesér- vagy sárgarépaalakra idomítjuk, sonkavagdalékkal megtöltjük (az idomítás lisztezett kezekkel történik). Majd tojásba és morzsába hempergetjük, forró zsirban kisütjük.

Tejpép (beschamel)-croquet.

Öt deka vajat forróra olvasztunk, adunk bele két kanál lisztet; mikor forr, felöntjük 2 és $\frac{1}{2}$ deci tejjel, sima péppé főzzük, aztán keverve kihütjük, megsózzuk, adunk bele 3 tojássárgáját, ha ezzel is kevertük, hozzákeverjük lassan 3 tojásfehérjének igen kemény habját. Egy kikent, liszttel meghintett, oldal nélküli tepsire kisujjnyi vastagságra rákenjük és megsütjük közepmeleg sütőben. Ha kivettük, azonnal rákenjük a már kész hus-

tölteléket, aztán vékonyra göngyöljük, darabokra vagdossuk, tojasba és mozsárba hempergetjük, forró zsírban kisütjük és azonnal asztalra adjuk. Töltelék: vajas rántást készítünk tojás-nagyságu vajból, adunk bele finomra vágott 4 gombát, kis fej vereshagymát, zöldpetrezselymet, egy csirke husát, melyet levesben megfőztünk, aztán a csontokról lefejtünk és megőrölünk. Majd felöntjük annyi huslével, hogy igen sűrű pép legyen.

Hamis osztriga.

Egy borjumirigyet (brist) citromos vízben megfőzünk, aztán hideg vízbe tesszük. $\frac{1}{4}$ kiló borjuhust puhára sütünk, ha kihült, kockákra vágjuk, 1 borjuvelőt zsiron apróra vágott hagymával párolunk. Egy lábasba adunk tojásnagyságu vajat, egy kanál lisztet, 2 sardellát a gerincről lefejtve, apróra összevágva, egy késhegyni borsot, megsózzuk, felöntjük egy merőkanálnyi hideg vízzel, ha felforrt, levestszük a tűzről, közékeverjük a kockára vágott borjumirigyet és hust, 2 tojássárgáját, 1 deci tejszint és végül a velőt nagyobb darabokban, aztán a vajjal kikent, morzsával kihintett kagylóba tesszük, tetejére vajat és morzsát adunk, a kagylókat tepsire tesszük, $\frac{1}{4}$ óráig sütőben sütjük, aztán kagylóstól tálaljuk be.

Tejpép (beschamel)-cotelette sonkával.

Tizenkét deka vajat habosra olvasztunk, adunk bele annyi lisztet, hogy folyós rántás legyen, 3 deci hideg tejjel felöntjük és sűrűre főzzük; ha kihült, 4 tojássárgáját adunk bele és só, aztán a 4 tojás igen kemény habját. Egy oldalatlan tepsit kikenünk zsírral, meghintjük liszttel, arra rákenjük, kisujjnyi vastagra vagy még vékonyabbra is lehet, mikor megsült, hagyjuk kissé hűlni, aztán cotelette-formákat vágunk belőle, sonkavagdalékkal kettőt összeragasztunk, aztán tojasba és morzsába hempergetjük és zsírban kisütjük.

Töltött kelvirág.

A karfiolt sós vízben kevés ideig főzzük, aztán óvatosan egy szitára tesszük, hogy egészben maradjon; mikor kihült, a csimáját kivesszük s a címkés részében ezzel támadt üreget (párolt rizsszel, sült borjuhust megdarálva összekeverünk) betöltjük s tálra tesszük, vajjal, tejfellel és morzsával ellátjuk, aztán megsütjük.

Gombás (omelette)-lepény.

Négy deka vaját habosra keverünk egy tálban, hozzáadunk sőt, egy kis fehér borsot, 1 kanál tejfelt, valamint 5 tojássárgáját, igen habosra keverjük. Mikor a levest beadtuk az ebédhez, akkor adunk bele 8 tojás igen kemény habját és 2 kanál lisztet, egy jól kikent tepsibe öntjük, ha megsült, sült gombával töltjük, még pedig apróra vágott vereshagymás zsiron sült csiperkével (champignonnal).

Tojásos lepény.

Nyolc tojást elkeverünk, megsózzuk, 2 deci édes tejszinnel összekeverjük, tálalás előtt egy darab zsirt vagy vaját teszünk a palacsintasütőre, forróra hevítjük és ráöntjük a tojáskeveréket, rázogattjuk a süttöt. Ha megsült, összegöngyölgetjük és mellé adunk töltött gombát.

Libamáj-croquette.

A libamájat megsütjük, valamint $\frac{1}{4}$ kiló borjucombót; ha kihült, megőröljük. Tojásnagyságu vajból sűrű rántást készítünk; mikor piros, beleadunk fűszert, finomra vágott gombát és zöldpetrezselymet, aztán felöntjük huslevessel, hogy sűrű pép legyen. Levesszük a tűzről, beleadjuk a hust, jól összekeverjük, valamint egy tojással, végül a libamájat, melyet vékony szeletekre vágunk, lassan hozzákeverjük, hogy nagyon össze ne törjön a máj, aztán egyenlő darabokat formálva tenyerünkön belőle, tojásba és morzsába bundázzuk, forró zsirban kisütjük, zöldpetrezselymet is sütünk és azzal adjuk be.

Huscroquette.

Maradékhuszt megőrölünk; adunk egy lábasba vaját, azon rizst párolunk, egy lábasban finom kockákra vágott gombát, hagymát, zöldpetrezselymet és őrölt hust, egy kanál lisztet, a megpárolt rizst, egy kanál tejfelt és huslevest, de lágy ne legyen; aztán levesszük a tűzről és hagyjuk kihűlni; egy tojást keverünk bele, kolbászdarabokat formálunk belőle, lisztbe, tojásba és morzsába hempergetjük, zsirban kisütjük. Paradicsommártást adva mellé, asztalra adjuk.

Vagdalék-pástétom vajás tésztás koszoruban.

Huszonöt deka vaját, 25 deka lisztet veszünk, a lisztnek egy harmadrészét összegyurjuk a vajjal, nyújtófával kerekre idomítjuk és jégre tesszük, de csak nyáron; a megmaradt lisztből, megszóva, hideg vízzel kemény rétestésztát gyurunk, aztán a félretett vaját ujjnyi vastagra szétverjük, amilyen nagy a vaj, olyanra nyújtjuk a rétestésztát és ráadjuk a vaját, három részbe behajtjuk, $\frac{1}{2}$ óráig pihenni hagyjuk hideg helyen, aztán kinyújtjuk, összehajtjuk és ezt háromszor ismételjük.* Ezzel a tésztával egy formát kibélelünk, megsütjük és következő töltelékot adjuk bele: $\frac{1}{4}$ kg. borjухust megszóunk, megsütünk, ugyiszintén 1 libamájat, apró kockákra összevágjuk, aztán 6 deci vajból sűrű rántást készítünk, adunk bele finomra vágott vereshagymát, zöldpétrezselymet; ha piros, felöntjük huslevessel, egy kis tejszínt is adunk belé és sós vízben megfőtt, apróra vágott csiperkét (champignont), ugyiszintén a borjухust és libamájat belekeverjük és sűrű péppé pároljuk, aztán meleg helyen hagyjuk és tálaláskor a megsült tésztába adjuk.

Ajánlom inkább egy szép nagy koszorút belőle sütni, s ennek közepére találni a vagdalékot, (különben izlés dolga) de így jobban érvényesül a jó vajás tészta.

Nyul-pástétom.

A páclében főtt nyul elejéről a hust lefejtjük, megőröljük, adunk bele $\frac{1}{2}$ áztatott zsemlyét, 5 deka vaját, 2 tojást, ezt mind beletesszük mozsárba, finomra megtörjük, szitán áttörjük, megszózzuk, adunk bele finomra vágott gombát, 10 deka szalonnát kockára vágva, ugyiszintén egy sült libamájat kockákra vágva. Egy porcellánedényt szalonnaszeletekkel kibélelünk és a fenti massa felét beleadjuk, erre adunk keményre főtt tojásszeleteket és befedjük a másik rész masszával, vízben főzzük 2 óráig és másnap aszpikkal feldiszítve adjuk asztalra.

Sonkás makaróni piritva.

A makarónit egyenlő darabokra tördeljük, sós vízben puhára főzzük, aztán leszűrjük a vizet, adunk rá egy darab vaját, megőrölt sonkát, tejfelt, összekeverjük, tálban sütőben lepirítjuk s ugy adjuk fel.

Kolbászka vajas tésztában.

Vékony virstlit veszünk, a bőrét levesszük, aztán készítünk 20 deka vajból vajas tésztát, vékonyra kinyújtjuk, darabokra vágjuk és minden virstlit külön beletesszük, tojással megkenjük és pirosra sütjük, azonnal asztalra adjuk, külön hozzá még paradicsommártást adunk.

Tojáslepény más módon.

Két kanál tejfelt, 1 tojással elkeverünk simára, megsózzuk, adunk hozzá még 7 tojást, egy bögrében jól elkeverjük, aztán egy palacsintasütőbe forró zsirra öntjük, sütőben megsütjük, ha megsült, sonkával vagy parmezánsajttal is meg lehet tölteni.

Sertésvese velővel.

A vesét igen vékonyra vágjuk, aztán vereshagymás, paprikás zsirra adjuk, a velőt szintén, amelynek hártyáit leszedjük, aztán befedve hagyjuk párolni $\frac{1}{2}$ óráig, megsózzuk, borsozzuk, két darab tojást ütünk rá, pár percig hagyjuk sülni. Közvetlen tálalás előtt vajas tésztából készült kosárákba töltjük.

Kis kádkák makaróniból.

Makarónit főzünk egész szálban, aztán leöntjük szitán hideg vízzel. A kis formákat kikenjük vastagon zsirral, bevonjuk makarónival, aztán beleöntjük a következő töltelékét: 2 tojássárgáját egy kis darab vajjal simára keverünk, maradék sült husnak a felét megőröljük, felét kis kockákra vágjuk, közé keverjük, kevés pástétomfűszerrel fűszerezzük, ha nem elég sós, sót is adunk bele és 2 tojás habját; a kis formákba töltjük, hogy ujjnyi hija legyen, aztán gőzbe téve, sütőben sütjük, gombamártást adunk mellé tálaláskor. Gombamártás: vékony vajas rántást készítünk, csiperkét (champignont) vékony szeletekre vágva beleadunk, levessel felöntjük, 2 tojássárgáját, tejszínt belekeverünk.

Galantin.

Galantinhoz szép borjucombót veszünk, igen finomra megőröljük, ugyisintén 1 darab szalonnát. Hozzáadunk 1 egész tojást és 1 tojássárgáját, egy kanál zsirt felolvasztunk, egy kanál lisztet adunk bele, tejjel felöntjük és sűrű péppé főzzük; egy kanál tejszínt, pástétomfűszert, sót adva hozzá, meztörjük. Kockára vágott

főtt sonkát, sült libamáját, főtt tojást, tisztított pisztáciát, mind kockára vágva közibe keverünk, aztán vajjal kikent ruhába vagy pedig szalonna bőrébe göngyöljük, összekötjük szorosan. 1½ óráig borban főzzük vagy pácos lében.

Olasz rántotta.

Egy tűzálló tálba adunk 6 szelet vaját, 6 kanál tejfelt, 1 kanál morzsával behintjük, megsózzuk, ráütünk annyi tojást, ahány személyre főzünk (lehet pár tojással többet is venni), vigyázva, hogy a sárgája egészben maradjon; erre ismét adunk 5 szelet vaját és pár kanál tejfölt és 1 kanál morzsát hintünk rá. Mikor a levest asztalra adjuk, akkor tesszük be sülni és annyira sütjük meg, hogy a sárgája puha maradjon. Savanyu káposztát adunk hozzá.

Burgonya-pudding.

Három nagyobb burgonyát héjával megfőzünk, megtisztítjuk és reszelőn áttörjük. 5 tojássárgáját 8 deka vajjal, 2 kanál parmezánsajttal habosra keverünk, hozzáadjuk az áttört burgonyát, 10 deka őrlt sonkát, 4 kanál tejfelt és az 5 tojás habját. A formát kikenjük, sonkakockákkal kirakjuk, aztán beleöntjük a keveréket és gőzben főzzük 1 óráig. Tálaláskor reszelt parmezánsajttal hintjük meg, vagy mártásos csészében forró vajat adunk hozzá.

Velős fánkok.

Hét deka vajat felolvasztunk 1 deci tejjel, ha felforrt, 7 deka lisztet keverünk bele, simára főzzük folyton keverve, míg a lábas aljáról és a kanálról el nem válik. Ha félig kihült, annyi egész tojást keverünk bele egymás után, hogy a tészta valamivel puhább legyen a rétestésztánál, szóval folyós ne legyen, de tulkemény se; diónagyságu csomókat szakgatva belőle, forró zsirban kisütjük. Hagymás zsiron megpárolt borjuvelővel megtöltjük, melyet, rá 1 tojást ütve, keményre sütöttünk.

Törthus-szeletkék zöldborsóval.

Egy deci forró vízbe adunk egy tojásnagyságu vajat, kevés sót és két evőkanál lisztet, jól szétkeverjük, hogy csomós ne legyen; ha jó keményre főtt, hagyjuk kihűlni. ½ kiló borjухust

egy egész tojással és 1 tojássárgájával megtörünk. A fenti péppel áttörünk szítán gombát, zöld petrezselymet, hagymát, apróra vágva, vajon pároljuk, liszttel meghintjük, tejjel föleresztjük. Ha sürüre főtt, kihütjük folytonos keverés mellett s hozzákeverjük a fenti tört hushoz, szeletkéket formálunk belőle, zsemlyemorzsa segítségével vajban vagy zsírban szép pirosra sütjük, a tálra koszoruba találjuk, s a közepére főtt zöldborsót találunk.

Tojáslepény pármai sajttal.

Nyolc tojássárgáját, 5 deka olvasztott vaját, csipetnyi sót habosra keverünk, hozzáadunk 4 kanál sima lisztet, szűken mérve, ezzel is keverjük és 3 deci tejfelt, azzal is jól elkeverjük; 8 tojás kemény habját lassan közé keverünk. Egy kisebb, vajjal kikent, liszttel meghintett tepsibe öntjük. Ha a levest kitálaltuk, csak akkor tesszük sülni. Ha megsült, reszelt parmezánsajttal meghintjük, összehajtjuk, a tetejét is parmezánnal hintjük meg és forró vajjal meglocsoljuk s feladjuk.

Pármai pudding.

Négy zsemlyének a héját levágjuk, a zsemlyét tejben áztatjuk, kifacsarva finomra vágjuk, 5 tojássárgáját adunk bele, 4 deka olvasztott vaját, 2 kanál parmezánt; megsózzuk és tovább keverjük, ha jól kikevertük, beleadjuk az 5 tojás kemény habját. Asztalkendő közepét megkenjük vajjal, beleöntjük a keveréket, spárgával összekötjük, az összekötött kendőt forró vízbe tesszük, $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. Mikor tálra tesszük, meghintjük reszelt parmezánsajttal, leöntjük vajjal. Vaját külön esészében is adunk hozzá.

Articsóka fehér mártással.

A friss (értve a zöldet) articsókát megtisztítom a felesleges leveleitől, de úgy, hogy amikor kétrét vágjuk, a husa tisztán lássék (a ketté vágott articsókán csak a szélén levő leveleit hagyom rajta, belülről a finom szálakat mind eltávolítom), citrommal bedörzsölöm, hogy fehérebben maradjon, forró sós vízben 2 percig főzöm, leszűröm s hideg vízben lehütöm. Kevés zöldséget karikára vágok (ugymint sárga répát, petrezselyemgyökeret, egy kis fej vöröshagymát), adok bele tojásnyi vaját, egy pár szem fehér egész borsot, kevés huslevest, sőt, és ezen párolom mindaddig, amíg

meg nem puhult. Ezután a következő mártással öntöm le a tálban, avagy külön adom hozzá: kevés fehér vajrántást csinállok, feleresztem jó huslevessel, de jó sűrűs legyen. Egy időben vajon megsütök csiperkegombát (champignont) finomra összevágva. Ha a gomba leve elfőtt (elsült), egy-két evőkanál cognacot öntök rá, s ezt is félig elhagyom párolni. E gombavagdalékot hozzáadom a mártáshoz, amelyet a tüztől elveszek, keverek bele egy tyuktojás nagyságu vaját és 1 deciliter felvert habtejszint és izlés mennyiségű citromlevet; kevés fehér törött borssal izesitem, megsózom. Vigyázni kell, hogy össze ne fusson. *Marek András.*

Tojás normandi módra.

Mikor erősen forr az ecetes sósvíz, beleütjük a tojásokat, de csak annyira hagyjuk főni, hogy a sárgája puha maradjon, aztán vigyázva kiszedjük, hideg vízbe, onnan szitára rakjuk. Sűrű vajas rántást készítünk, azt feleresztjük levessel, adunk bele apróra vágott csiperkét (champignont), sőt és forrni hagyjuk. Aztán áttörjük szitán, egy tojássárgáját, vaját, kevés tejszint habarunk bele és még keveset forrni hagyjuk. Adunk bele egy pár csepp cognacot, cayenne (angol) borsot. A kihült tojásokat egyenként ezen forró mártásba mártogatjuk, de gyorsan; evőkanál segítségével kiszedjük lapos porcellánedényre, avagy márványkőlapra. Ha a mártás jól meghült a tojásokon, morzsába hempergetjük, innét felvert egész tojásba és ismét zsemlyemorzsába, forró zsirban kisütjük, de ez oly gyorsan történjék, hogy a tojások a kirántás után is belül puhán maradjanak. Jó melegen tálaljuk.

MÁRTÁSOK.

	Oldal
Uborkamártás	49
Almamártás	49
Piszkemártás	49
Áfonyamártás	49
Madeiramártás paradicsommal	49
Hagymamártás	50
Ajókamártás	50
Paradicsommártás	50
Madeira mártás	50
Meggymártás	50
Sóskamártás	50
Céklamártás	51
Kapormártás	51
Ecetes torma	51
Tejes torma	51
Narancsos torma	51

	Oldal
Zsemlyemártás	51
Mustármártás	52
Gombamártás	52
Savanyu gombamártás	52
Gombamártás (más módon)	52
Szarvasgombamártás	52
Hollandi mártás	52
Cumberland-mártás melegen	53
Béarnaise-mártás	53
Rákvajmártás	53
Vadmártás	53
Mayonnaise-mártás	53
Tatármártás	53
Tatármártás tejjel	54
Ravigotte-mártás	54

Uborkamártás.

Vékony rántást készítünk; ha szép piros, apróra vágott vereshagymát adunk bele, melyet kissé megpiritunk, aztán beletesszük a meghámozott, karikákra vagy kockákra vágott savanyu uborkát, huslével felöntjük. Tejföl, sőt és kis cukrot adunk bele.

Almamártás.

Két almát meghámozunk és megreszelünk. Egy darabka vajból híg rántást csinálunk; mikor piros, belekeverjük a megreszelt almát. Huslével felöntjük, hogy ritka mártás legyen. megsózzuk, cukrot adunk bele és egy kanál tejfölt.

Piszkemártás.

Két deci piskét megtisztítunk, megmosunk, kevés zsíron vagy vajon megpároljuk; ha puha, egy kanál liszttel meghintjük. Huslevessel felöntjük, megsózzuk, cukrot és tejfölt adunk bele.

Áfonyamártás.

Tojásnagyságu vajjal vékony rántást készítünk; mikor szép piros, felöntjük annyi vízzel, hogy sűrű mártás legyen, adunk bele két kanál befőtt áfonyát, $\frac{1}{2}$ narancsnak igen finom metéltekre vágott héját, egy kanál veresbort, aztán sokáig hagyjuk forrni, hogy szép fényes legyen.

Madeiramártás paradicsommal.

Egy lábasba adunk 3 deka vajat, leveszöldségből vékonyra vágva néhány szeletet mindenből, hagymát, egy kanál cukrot. Gyakran keverve barnásra sütjük, aztán egy kanál lisztet hintünk rá, egy merítőkanál levessel felöntjük, ha sűrű, még öntünk rá, két kanál paradicsomot adunk bele. Átszűrjük szitán. megsózzuk, két kanál madeirát adunk bele.

Hagymamártás.

Egy kis kanál zsírt lábasba adunk, abba egy kanál cukrot megpiritunk barnára, egy tetézett kanál lisztet adunk bele és fél kanál finomra vágott hagymát, ezzel is piritjuk. Hideg vízzel felöntjük, sót, ecetet adunk bele és jósokáig forrni hagyjuk, hogy sima legyen. Tálaláskor átszűrjük.

Ajókamártás.

Két darab ajókát megmosunk, csontjával együtt összevágjuk, vékony vereshagymás rántásba adjuk és levessel felöntjük. Tálaláskor átszűrjük.

Paradicsommártás.

A paradicsomot megmossuk, feltesszük főni egy kis vízbe fél hagymával, ha megfőtt, szitán áttörjük. Egy kanál zsirból híg rántást készítünk; mikor piros, ráöntjük a paradicsomot, jól elkeverjük, hogy esomós ne legyen, sőt, sukrot és tejfölt adunk bele.

Madeiramártás.

Nagyon sűrű barna rántást készítünk, apróra vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret, vereshagymát adunk bele. Felöntjük huslével, teszünk bele sót, borsot, egy kanál maggit, apróra vágott gombát, 2—3 kanál madeirát, két egész paradicsomot és két darab kockacukrot. Tálaláskor átszűrjük szitán.

Meggymártás.

Egy darab tojásnagyságu vajból vékony világos rántást készítünk, felöntjük egy meritő kanál vízzel, 3 kanál befőtt meggyet adunk bele, pár csepp citromlevet, pár szelet citromhéját, sőt és egy kanál tejfölt, ha felforrt, kész.

Sóskamártás.

A sóskát megmossuk, megvágjuk, aztán olvasztott zsíron addig pároljuk, míg egészen sima pép lesz belőle; egy kanál liszttel meghintjük. Vízzel vagy levessel felöntjük, megsózzuk. Tálalás előtt tejfölt adunk bele.



Céklamártás.

Vékony rántást készítünk, mikor piros, adunk bele finomra vágott hagymát és ecetes, kockára vágott céklát. Felöntjük húslével, tejföllel adunk bele és kevés cukrot.

Kapormártás.

Vékony, piros rántást készítünk egy jó csomó finomra vágott kaprot adunk bele. Húslével felöntjük, megsózzuk, tejföllel és egy kiscseppet adunk bele. Ecet nélkül is adhatjuk.

Ecetes torma.

A tormát megtisztítjuk, megreszeljük, kissé meleg helyen állni hagyjuk, hogy az ereje elmenjen. Levest szűrünk a mártásos csészébe, két kockacukrot, egy kanál ecetet és beletesszük a tormát.

Tejes torma.

A tormát megreszeljük, melegre tesszük. Vékony rántást készítünk, mikor kissé forr, felöntjük édes tejjel, folyton keverve felforraljuk, megsózzuk, kevés cukrot és a megreszelt tormát beleadjuk.

Narancsos torma.

A mártásos csészébe adunk egy merőkanál forró vizet, annyi narancslevet, hogy savanykás legyen, egy kis kanál cukrot és a megreszelt tormát, melynek erejét kivettük.

Zsemlyemártás.

A zsemlyét vízben megáztatjuk, kifacsarjuk, finomra összevágjuk. Egy kis darabka zsirt lábasba adunk és ráadjuk az összevagdalt zsemlyét, egy csipetnyi lisztet adunk rá, aztán levest felöntjük, hogy sűrű mártás legyen.

Mustármártás.

Három tojássargáját, 6 deka vaját, 2 kanál tejföllel, $\frac{1}{2}$ citromlevet, egy késhegynyi sót, két kanál mustárt, egy kanál cukrot habüstbe teszünk. Forró vizen addig verjük, amig kellő sűrű lesz. Lábasba öntjük és meleg helyre állítjuk tálalásig.

Gombamártás.

Gombát szeletekre vágva vajon párolunk két kanál liszttel, huslevessel felöntve, kis sőt teszünk bele és hagyjuk főni. Tálaláskor átszűrjük és 2 tojássárgájával, 1 deci tejszinnel és egy darabka vajjal behabarjuk (legirozzuk) és feltálaljuk.

Savanyu gombamártás.

Vajas rántást készítünk, feleresztjük huslével, citromlével savanyított huslében főzött, apróra vágott gombát adunk bele, sőt és egy kanál tejfölt hozzá.

Gombamártás (más módon).

Gombát apróra vágunk, ugyiszintén zöldpetrezselymet és hagymát, vajon megpároljuk, egy kanál liszttel meghintjük. Levessel felöntjük, adunk bele kevés tört borsot, sőt és 1 deci édes tejszint.

Szarvasgombamártás.

Egy szál petrezselymet és sárgarépát vékony szeletekre vágva zsiron, cukorral megpárolunk. Ha barnára pirult, liszttel meghintve, két kanál paradicsommal elkeverjük, huslével felöntjük, ha jó sokáig főtt, átszűrjük. Apróra vágott szarvasgombát és champignont keverünk bele és egy kanál madeirabort öntünk hozzá.

Hollandi mártás.

Egy kis habüstben 2 tojássárgáját, fél citromlével (kevés só, fehér törött bors) forró vizen addig keverek, amig sűrűsödni kezd (mártás sűrűségű). Ekkor lassan hozzákeverek 2 tyuktojásnyi felolvasztott langyos vajat, de óvatosan, nehogy össze-
menjen, végül halesontokból főzött sűrű levet adok hozzá (a hal leve két evőkanálnyi), izlés szerint savanyítom még citrommal és sózom, átszűröm ruhán, avagy finom levestitán. Hal mellé tálalom. (4 személyre.)

Marek András.

Cumberland-mártás melegen.

Négy deka vajból vékony barna rántást készítünk. Adunk bele egy késhegynyi mustárport, egy kanál ribizlit vagy meggyet, egy kanál veresbort, egy kanál madeirát. Felöntjük levessel és hagyjuk főni lassan tálalásig.

Béarnaise-mártás.

A hollandi mártással egyenlő az elkészítési módja, azzal a különbséggel, hogy a Béarnaiset hus mellé is, hal mellé is lehet adni. A különbözet a következő: ha hal mellé adjuk, jön bele higitásul az elfőzött hallé; ha hus mellé adjuk, elfőzött fehér huslevest adunk bele higitásul, de mind a két esetben zöldpetrezselymet és tárkonyleveleket finomra összevágva, s fűszerezni kissé erősebben kell a fehér törött borssal. *Marek András.*

Rákvajmártás.

Vajas rántást készítünk, felöntjük levessel, adunk bele kis borsot, cognacot, rákvajat és pár csepp fehér bort.

Vadmártás.

Egy nagyobb lábasba, hogy a hus beleférjen, adunk egy jó kanál zsírt, lisztet, egy kanál piritott cukrot, hogy sűrű rántás legyen. Adunk bele 4 fillér ára kaprot, fél fej hagymát karikákra vágva, répát, néhány karika petrezselymet, egy babérlevelet, gyömbért, citromlevet és héját, sót; kissé pároljuk, aztán felöntjük levessel és beletesszük a húst. Tálaláskor átszűrjük a levét és tejfelt adunk bele.

Mayonnaise-mártás.

Három tojássárgáját fehér porcellán tálba teszünk, megsózzuk, habverővel verjük, olajat csepegtetünk bele, folyton verve, míg 1 deci olaj belemegy. Nagyon sűrűnek kell lenni. Cukor, ecet, tejszín, metélő hagyma jön bele. Mindezeket összekeverjük. (4 személyre, hideg hal mellé.)

Tartármártás.

Egy fehér tálba adok 2 tojássárgáját, két kávéskanál francia mustárt, egy kávéskanál porcukrot, izlés szerinti mennyiségű sót. Habverővel keverem. Lassanként, folytonos keverés mellett, cseppenként hozzáadok 2 deciliter finom asztali olajat. Izlés szerint savanyítom, avagy édesítem. Hidegen, hideg hus mellé tálalom. Ha esetleg nagyon sűrű volna, kevés tejszinnel hígítom.

Marek András.

Tartármártás tejfellel.

Két személyre 1 tojássárgáját számítunk. Egy porcellántálba tesszük a tojássárgáját és annyi savanyu tejfölt adunk bele, amennyi a tojássárgája. Ezt jól összekeverjük és gőzben folyton keverve, sűrűre pároljuk. Ha sűrű, hideg vízbe állítjuk és addig keverjük, míg kihül. Aztán adunk bele mustárt, ecetet, cukrot, sót, izlés szerint.

Ravigotte-mártás.

Ugy készül, mint a tejföl nélküli tartármártás, csupán izeltől egy kávéskanálnyi worchester-sauce jön bele és két kis hámozott, finomra vágott savanyított ugorka, finomra vágott tárkonylevelekkel együtt.

HALAK ÈS ASPIK.

	Oldal
Kirántott harsa	57
Sült csuka	57
Fogas burgonyával	57
Vajban sült fogas	57
Ajókás harsa	58
Fogas rizsszel	58
Fogas ajókéval (sardella)	58
Halpapríkás	58
Fogas Chambord módra	58
Rác hal	59

	Oldal
Töltött csuka	59
Piritott fogas francia módra	59
Tokszeletek	60
Halszeletek hidegen	60
Homard (tengeri rák) halszeletekkel hidegen	61
Halfőzés	61
Formába fagyasztott hal	61
Aspikfőzés csontokkal	61
Aspik gelatinnal	62

* * *

Kirántott haresa.

Sovány haresát veszünk, egyenlő darabokra vágjuk, minden darabot külön megsózzuk, úgy hagyjuk állni $\frac{3}{4}$ óráig, aztán minden darabot meghintünk liszttel, aztán szétvert tojásba és morzsába hempergetjük. Forró zsirban kisütjük, közvetlen tálalás előtt.

Sült csuka.

A megtisztított csukának a vastag bőrét lefejtjük, finomra vágott szalonnával és ajókéval (sardella) megtűzdeljük, tepsibe tesszük, egy jó kanál zsirt adunk rá, kívül-belül jól megsózzuk, meghintjük kevés fehér tört borssal, $\frac{3}{4}$ óráig sütjük. Mikor a hal sülni kezd, egy citromlevet facsarunk és egy pár kanál tejfölt adunk rá. Az alatta levő lével többször meglocsoljuk a halat. Hosszu táltra tálaljuk, a tál két végére zsirban sült burgonyát adunk.

Fogas burgonyával.

A burgonyát megtisztítjuk, egyenlő hosszú szeletekre vágjuk, egy halsütőtálba soronként berakjuk, megsózzuk, vajszeleteket adunk rá és sütőbe tesszük. Mikor félig megsült, ráadjuk a fogast, a fogasra pár kanál tejfölt és vajszeleteket, késhegynyi paprikát és igen finomra vágott hagymát. Aztán visszatesszük a sütőbe, hogy a hal megsüljön. Azon a tálon adjuk az asztalra.

Vajban sült fogas.

A megtisztított fogast bevagdossuk, jól megsózzuk kívül-belül, fehér törött borssal behintjük. Egy tepsibe adunk 4—5 darab vajat, ráteesszük a fogast, $\frac{3}{4}$ óráig sütjük. Tálaláskor haltálra adjuk, egy kis zöld salátával vagy petrezselyemmel díszítjük.

Ajókás harsa.

A megtisztított hal vékony bőrét lefejtjük, ritkásan megtüzdeljük ajókéval, megsózzuk, besózzuk. Vajjal vastagon kikent tepsire tesszük, 1 citrom levét adjuk rá és pár kanál tejfölt, $\frac{1}{2}$ óráig sütjük középmeleg sütőben, gyakran locsolva.

Fogas rizszsel.

A megtisztított fogast jól besózzuk, 1 óráig állni hagyjuk. aztán egy tűzálló edénybe tesszük, melyet vajjal vastagon kikentünk, meghintjük paprikával és közepére adjuk a halat, két oldalára párolt rizst adunk, egyenletesen eligazítva és három csomóba egy-egy kanálnyi zöldborsót, a zöldborsó közepére leforrázott, finomra vágott piros friss paprikát adunk, egész kis csomót. A halat leöntjük 6—7 kanál tejfellel és sütőben sütjük $\frac{3}{4}$ óráig. Amiben sül, azzal az edénynyel adjuk asztalra. A tál két végére sós vízben főtt karfiolt is adunk, vékonyan vajban piritott morzsával meghintve.

Fogas ajókéval (sardella).

A fogast megtüzdeljük ajóka-szeletekkel, megsózzuk, citromlevet facsarunk rá. Vajjal kikent tepsiben $\frac{3}{4}$ óráig sütjük; mialatt sül, tejföllel leöntjük. Zöldpetrezselymes sós vízben főtt burgonyát adunk mellé.

Halpaprikás.

Többféle halat veszünk, a halat egyenlő darabokra vágjuk, $1\frac{1}{2}$ óráig sóban hagyjuk állni, aztán egy lábasba zsirt adunk, bőven hagymát finomra vágva, kissé megpároljuk, adunk jó késhegynyi paprikát bele, aztán a besózott halat $\frac{1}{2}$ óráig fedő alatt pároljuk, végül egy kanál vizet és tejfölt öntünk rá. Mikor felforrt, asztalra adjuk.

Fogas Chambord módra.

A megtisztított halat hosszában kettévágjuk, a húst 1—1 darabban levesszük mind a két oldaláról. A csontokat eltávolítjuk. A halszeleteket megsózzuk. A törmelék halhúst $\frac{1}{2}$ áztatott zsemlyével, 7 deka vajjal, sóval, 2 tojással megtörjük, szitán átnyomjuk. Hozzáadunk 3 darab csiperkét (champignon) finomra vágva és vajon megpárolva. Egy tepsit kikentünk vajjal, rátesszük a

halszeletet úgy, hogy az az oldal legyen a tepsin, amelyből a csontot kivettük, aztán rákenjük egyenletesen a fenti keveréket, tetejére adunk kevés morzsát, pár szelet vaját. 2 percig sütőben sütjük. Tálaláskor szeletekre vágva, tálra tesszük. Béarnaise- vagy hollandi mártást adunk hozzá.

Rác hal.

A pontyot megtisztítjuk, az oldalon 2 ujjnyi távolságra bevagdossuk, teszünk abba vékonyra vágott, leforrázott zöldpaprikát és vékonyra vágott szalonna-szeleteket. Minden bevágást megsózzunk, mielőtt a paprikát és szalonnát beletesszük. Egy tűzálló tálra vékony szalonna-szeleteket vágunk és pirosra sütjük, aztán levesszük a tűzről és hagyjuk kihűlni. A szalonnára adunk vékonyan párolt rizst (melyet úgy készítünk, mint körözéshez szoktunk) és pár kanál tejfölt. Erre ráadjuk a halat, a hal körül adunk leforrázott paprikából minden oldalra 3 kis csomót és kettévágott paradicsomot, a mellé egy csomó rizst, pár kanál tejfölt adunk rá és vajszeleteket. $\frac{1}{2}$ óráig sütjük. Abban a tálban adjuk asztalra, amelyben sült.

Töltött csuka.

A megtisztított hal hátán végig egy vágást teszünk, a bőrét ügyesen lefejtjük. Mikor az egész hát szabad, a nyaknál és farknál átvágjuk és kiemeljük a gerincet, a húst lefejtve róla, a szálkákat kiszedve belőle. Egy tejben áztatott, kifacsart zsemlyét, valamint 2 egész tojást, borsot, sót, 4 darab csiperkét (champignont) vajon és hagymával párolunk, 1 ajókát és egy marék morzsát adva bele. Megtörjük, szitán áttörjük, aztán a halbőrbe visszatesszük, bevarrjuk, tepsibe tesszük és tejfölt adunk hozzá és egy merítőkannál vizet. Gyakran locsolva $\frac{3}{4}$ óráig sütjük lassu tűznél.

Piritott fogas francia módra.

Egy szép fogast megtisztítunk, zöldséggel megfőzzük, a szálkákat kiszedjük belőle. $\frac{1}{2}$ klgr. burgonyát megfőzzünk, meghámozzuk és szitán áttörjük, adunk bele 3 tojássárgáját, sót és borsot. 8 deka vajból jó világos rántást készítünk, felöntjük $\frac{1}{2}$ liter tejjel, teszünk bele sót, szerecsendiót és 4 kanál parmezánsajtot. Addig főzzük, míg sűrű keverék lesz belőle. Aztán tálba tesszük, egy sor halat, egy sor burgonyát és ráöntjük a leirt keveréket. Meghintjük parmezánsajttal. A tálon sütjük pirosra és úgy adjuk asztalra.

Tokszeletek.

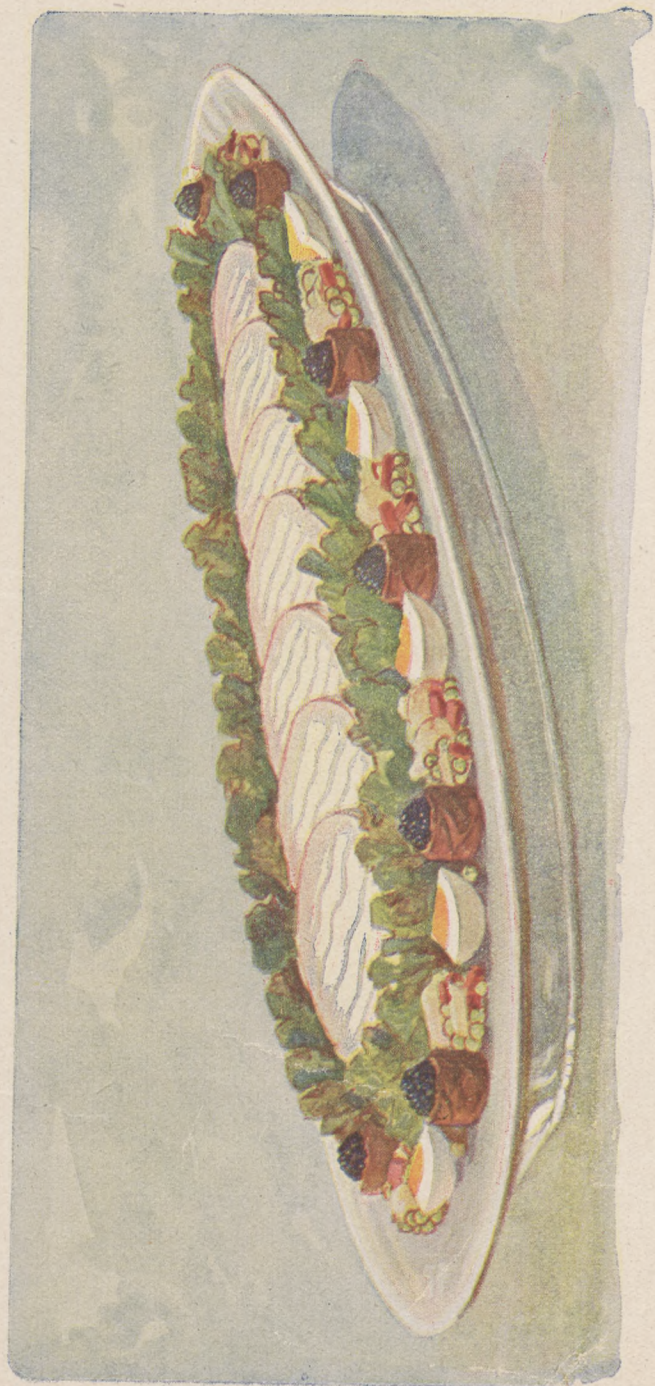
A tok külső vastag bőrét levágjuk, a halat besózzuk, $\frac{1}{2}$ óráig hagyjuk állni. Egyenlő kis szeleteket vágunk belőle. Vajjal vastagon kikent tepsibe adjuk a halszeleteket, kevés fehérborssal meghintjük és minden szeletre 2 darabka szarvasgombát adunk és pár csöpp citromlevet, egy darabka vaját. $\frac{3}{4}$ óráig sütőben sütjük. Fogast lehet ép így készíteni. Főtt burgonyával körözzük. *Megjegyzés:* a szarvasgombaszeleteket csak tálaláskor szabad rárakni, mert ezek a sütés által élvezhetetlenné válnak.

Halszeletek hidegen.

A megtisztított halat hosszában átvágjuk, a csontot kivesszük belőle, aztán spárgával átfonva megkötjük és jól besózzuk. Egy ideig hagyjuk állni. Ecetes pácot készítünk, hogy jó savanykás legyen, adunk bele karikákra vágott mindenféle zöldséget, szemes borsot, hagymát, babérlevelet. Megfőzzük, aztán kissé kihütjük és úgy tesszük bele a halat. A tűzhely tetején $\frac{1}{2}$ óráig főzzük és hagyjuk kihűlni, aztán kiemeljük, a halfőzőlapon jégre tesszük. Mikor egészen meghűlt, felszeletelve tálra rakjuk és feldíszítjük izlés szerint, külön hozzá mustármártást vagy mayonnaiset adunk.

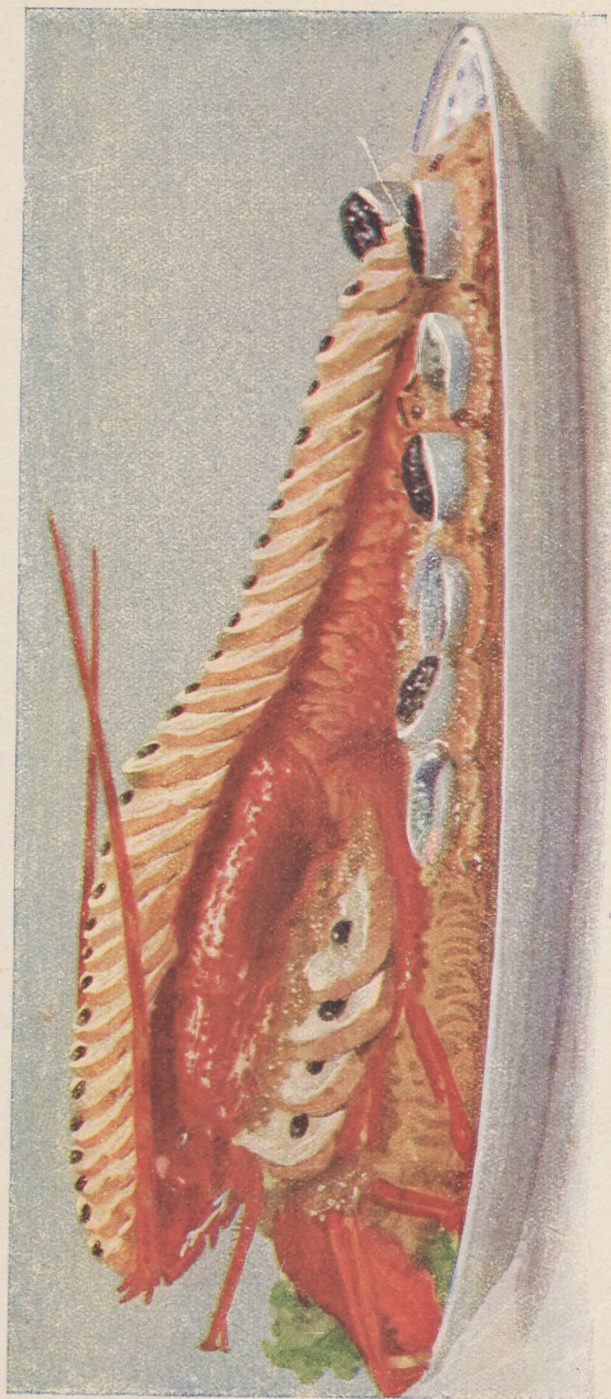
Tengeri rák halszeletekkel hidegen.

A tengeri rákot zöldséges sós vízben 20 percig főzöm, levében kihütöm. Ez idő alatt 1 klgrm. harsát, melyet csontjától és bőrtől megtisztítottam, madzaggal szép tekeresformára összekötöttem, megsózik és zöldséges, sós, savanykás vízben megfőzöm 30 percig. Ha levében kihűlt, szeletekre vágom fel és minden egyes szeletet olvasztott kocsonyával (aspik), amelybe finomra vágott tárkonyt adok, leöntözöm, hogy legalább 2 milliméter vastagon legyen rajta a kocsonya. Most a rák farpáncéljából a húst kifejtem, még pedig alulról, úgy hogy a teteje egészben maradjon. Ezen far-csontburkolatot megfordítom és halszeletek idomításánál elesett darabkákkal, amelyek mayonnaissal vannak elkészítve, megtöltöm, a rákfarkat szeletekre felvágom, tetszés szerint díszítem és a rákfartöltelékre rátálalom. Lehet állványra is tenni a rákot, a kész halszeleteket pedig körültálaljuk. Külön remoulade-mártást vagy mayonnaist adunk. *Marek András.*



Körített hideg hal.





Hideg tengeri rák halikrával.



Halfőzés.

A halat megtisztítjuk, kívül-belül jól besózzuk. Így áll egy ideig. Pácot készítünk a halfőzőbe következőképen: kockára vágott zöldséget, hagymát, 2 babérlevelet, vizet, annyit, hogy fedje a halat és annyi ecetet adunk hozzá, hogy kissé savanyu legyen. Ha jól forrott, beleadjuk a halat, nagyság szerint főzzük, még pedig 1 klgrmos halnak 15—20 perc, 2 klgrmos halnak 30—40 perc kell. A hallal a víznek igen lassan kell forni. Levesszük a tűzről és hagyjuk a levében kihűlni, (ha hidegen lesz), ha kihült, kiemeljük, hogy leve lecsorogjon, bőrét lehuzzuk. Tálra tesszük, aspikkal diszítjük, külön mártást adunk hozzá, mayonnaist vagy mustár-mártást (tartár).

Formába fagyasztott hal.

A forma aljába öntünk két ujjnyi vastagon felolvasztott aspikot és jégbe ássuk. Mikor megkocsonyásodott, retekekkel, tojással és zöldsalátával diszítjük; erre ismét kevés aspikot öntünk; mikor ez is megkocsonyásodott, beleadjuk a szeletekre vágott, pácban megfőtt és teljesen kihült halat, aztán teleöntjük a formát aspikkal és hagyjuk megkocsonyásodni. Tálaláskor egy pillanatra forró vízbe mártjuk a formát és a halat úgy borítjuk a tálra. Fel-diszítjük zöldsalátával, keményre főtt tojással és piros retekekkel.

Aspikfőzés csontokból.

Négy borju- és 4 sertéslábat darabokra vágunk, valamint 1 klgr. sertésszalonna bőrét, amelyről igen jól lekaparjuk a zsírt. Egy fazékba főni tesszük annyi vízzel, hogy arasnyi magasan lépje el. Csendesesen hagyjuk főni. Mikor forni kezd, leszedjük a habját. Ha a víz felét leforrta, adunk bele kevés sót, zöldséget, ezzel is hagyjuk forni. Aztán keveset kiveszünk belőle, kocsonyásodni tesszük. Ha látjuk, hogy kemény, leszűrjük az egész menyiséget, egy tálban hagyjuk megfagyni, a tetejéről jól leszedjük a zsírt, aztán melegen felolvasztjuk, de forrónak nem szabad lenni. Egy habüstben 4 tojásfehérjéből habot verünk és kanalanként folyton verve, hozzákeverjük a kocsonyát és annyi ecetet, hogy átlátszó legyen. Lassan hagyjuk forni, amíg megtisztul. Hogy szép átlátszó legyen, asztalkendőn átszűrjük.

Aspik gelatinnal.

Egy liter forró levesbe 6 deka hideg vízben megpuhított gelatint teszünk és ezzel is felforraljuk. Egy fazékba adunk 3 tojásfehérjét, kissé habosra verjük, adunk bele sót, ecetet, kanalanként belekeverjük a főtt gelatinos levet, habosra verve, aztán a tűzhely szélére tesszük, hogy lassan felforrjon; nem kell keverni. Mikor tiszta, megfordított szék lábára asztalkendőt kötünk és arra öntjük, hogy lassan átszivároгjon, aztán hidegre tesszük, hogy megfagyjon.

* * *

FÖZELEKEK.

	Oldal		Oldal
Tökfőzelék	65	Almáskáposzta	68
Zöldborsófőzelék	65	Zöldbabfőzelék	68
Burgonyafőzelék	65	Székelygulyás	69
Kalarábefőzelék	65	Salátafőzelék	69
Sóska-főzelék	66	Lencsefőzelék	69
Konzerv-zöldborsófőzelék	66	Töltött burgonya	69
Szárazborsófőzelék	66	Töltött káposzta	70
Sárgarépa-főzelék	66	Burgonya kelvirággal (karfiollal)	70
Paradicsomos burgonya	66	Rizsszel berakott káposzta	70
Kelkáposzta-főzelék	67	Rizskorongos borsó tejással	70
Podlupka-főzelék	67	Töltött kalarábé	71
Töltött paprika paradicsomlében	67	Töltött kelkáposzta	71
Töltött piros paprika tejfeles lében	67	Paprikás burgonya	71
Cukorrépa-főzelék	68	Parajfőzelék	71
Vegyes főzelék	68	Kölozsvári káposzta	72

Tökfőzelék.

A tököt négy részre vágjuk, a belét pléhkanállal kitisztítjuk. Meghámozzuk, megmossuk és meggyaluljuk, besózzuk, a sóban hagyjuk állni 1 óráig, aztán kifacsarjuk. Készítünk hig rántást, mely ha szép piros, adunk bele finomra vágott vereshagymát; ha kissé megpirult, beledadjuk a tököt, jól elkeverjük és hagyjuk kissé párolni, aztán felöntjük vízben savanyított uborkalével vagy savóval (ha ezek nincsenek kéznél, citrommal vagy ecettil savanyítjuk.) Tálalás előtt tejfölt adunk bele és finomra vágott kaport.

Zöldborsófőzelék.

A zöldborsót vajon vagy zsiron fedő alatt puhára pároljuk; finomra vágott zöldpetrezselymet adunk rá és izlés szerint cukrot; ha puha, megsózzuk, még kissé pároljuk, aztán liszttel meghintjük és felöntjük kellő mennyiségű levessel. (Lehet piritott cukorral is párolni, akkor a leve barna színű.)

Burgonyafőzelék.

Egy kanál zsirból rántást készítünk, mikor piros, adunk bele finomra vágott hagymát, ha kissé forrt, felöntjük hideg vízzel, keverjük, hogy csomós ne legyen, adunk bele sót és annyi ecetet, hogy kellemes savanyu legyen, egy darabka babérlevelet és a hajában megfőtt, lehéjazott burgonyát karikákra vágva. Tálalás előtt tejfölt adunk bele.

Kalarábefőzelék.

A kalarábét meghámozzuk, kockára vágjuk, zsiron piritott cukorra tesszük, megsózzuk, fedővel letakarva pároljuk; ha már puha, pár kanál liszttel behintjük, finomra vágott zöldpetrezselymet adunk bele és huslevessel felöntjük.

Sóskafőzelék.

A sóskának a szárát lecsipjük. Bő vízben megmossuk, kifarjuk, aztán igen finomra megvágjuk, zsirba tesszük és egész péppé hagyjuk párolni, gyakran keverve, hogy le ne égjen. Aztán egy jó kanál liszttel meghintjük és annyi levessel felöntjük, hogy sűrű legyen, jól széjjelkeverjük, hogy csomós ne maradjon. Tálalás előtt tejfölt adunk bele. Tetejére jön tükör- vagy savanyu lében forrázott tojás, mely utóbbit következőkép készítünk: Egy edénybe ecetes vizet teszünk, mely ha forr, beleütünk annyi tojást, ahány személyre főzünk. Ha a tojásfehérje szilárd, kiszedjük a vízből és a sóska tetejére rakjuk.

Konzerv-zöldborsófőzelék.

Vékony rántást készítünk vajból vagy zsirból; mikor világos piros, ráadunk egy evőkanálnyi igen finomra vágott zöldpetre-zselymet és több vízben kimosott borsót, aztán felöntjük levessel, hogy a főzelék sűrű legyen; ha nem elég sós, meg is sózzuk; cukrot is lehet beleadni.

Szárazborsófőzelék.

A borsót feltesszük vízben főni egy darabka szalonnával, ha megfőtt, barna vereshagymás rántással berántjuk.

Sárgarépa-főzelék.

A sárgarépát finom metéltekre vágjuk; egy lábasba adunk egy kanálnyi zsirt, két kanál cukrot; ha a cukor megpirult, beleadjuk a répát és egy jó csomó finomra vágott zöldpetre-zselymet, kevés fehér borsot, aztán puhára pároljuk, gyakran keverve és egy-egy kanál levest adva rá, hogy le ne égjen; aztán két kanálnyi liszttel felhintjük és kellő mennyiségű levessel felöntjük. Ha nem elég barna, lehet egy kanál égetett cukorlevet adni bele, mert szép barnának kell lenni.

Paradiesomos burgonya.

Vékony paradicsommártást készítünk, aztán beleadunk megfőtt, karikákra vágott burgonyát, hogy elég sűrű legyen és egy kanál tejfölt.

Kelkáposztafőzelék.

A kelkáposztát jól megmossuk, aztán szeletekre vágjuk és leforrázzuk, egy ideig állni hagyjuk a forró vízben, aztán kiszedjük és egy másik edénybe feltesszük főni; öntünk rá annyi vizet, hogy ellepje, adunk bele egy darabka szalonnát, sőt, egy kevés tört köményt, egy késhegynyi fekete borsot. Ha megfőtt, zsirból készítünk híg rántást; ha piros, adunk bele egy kis finomra vágott fokhagymát. Ha kissé sült benne, a kelkáposztával felöntjük.

Podlupkafőzelék.

A gyenge káposztalevelekről a vastag rostját levágjuk, megmossuk, aztán finom metéltekre vágjuk, sós vízben megfőzzük. Ha megfőtt, leszűrjük róla a vizet és hideg vízben átmossuk, melyből kifacsarjuk. Vékony rántást készítünk; ha megpirult, egy gerezd összetört fokhagymát adunk bele, aztán a kifacsart podlupkát, ha kissé párolódott, levessel vagy tejjel felöntjük. Ha tejjel öntjük fel, akkor nem adunk tejfölt bele.

Töltött paprika paradicsomos lében.

Nem erős szerb paprikát veszünk, a száránál levágjuk, a magvát kivájjuk. Megforraljuk, ha felforrt, hideg vízbe kiszedjük, aztán szitára tesszük, hogy a víz lecsurogjon és következő töltelekkel megtöltjük: sertéshúst vereshagymás zsiron puhára párolunk, aztán megőröljük, ugyiszintén puhára párolt rizst is közibe keverünk, adunk bele tojást, sőt. Egy lábasban zsirral piros rántást készítünk, adunk bele finomra vágott vereshagymát, aztán felöntjük paradicsommal és belerakjuk a töltött paprikát, megsózzuk és cukrozzuk, felforraljuk és betálaljuk.

Töltött piros paprika, tejfeles lében.

Tizenkét darab piros, nem erős szerb paprikának magját a száránál kiszedjük és hideg vízbe áztatjuk, aztán szitára rakjuk, hogy a víz lecsurogjon róla. Fél kiló sertéshúst apró kockákra vágunk és vereshagymás zsiron puhára pároljuk. Ha kihült, megdaráljuk és belekeverünk 2 deci rizst, melyet zsiron egy kis vízzel félpuhára pároltunk, megsózzuk és egy tojást adunk bele, aztán megtömjük vele a kivájt paprikát. Lábasba adunk egy kanál rizst, egy kanál finomra vágott hagymát. Mikor a zsir elolvadt, beleadjuk a paprikát, egy merőkanál vizet adunk rá, lefödve puhára pároljuk, aztán egy kanál lisztet hintünk és félliter tejfölt öntünk rá, ha felforrt, kész.

Cukorrépa főzelék.

A cukorrépát megtisztítjuk és meggyaluljuk. Mikor a víz forr, beleadjuk és puhára főzzük. Egy másik edénybe teszünk savanyu káposzta levét, abban főzünk egy darabka szalonnát vagy disznóhust. Mikor a hus megfőtt és a répa is puha, lyukas kanállal kiszedjük a levéből a répát és vékony rántást készítünk neki, finomra vágott vereshagymával, egy kis paprikát is adunk bele, aztán felöntjük a káposztalében főtt huslével, tejfölt bőven adunk bele.

Vegyes főzelék.

Külön megfőzünk sós vízben zöldborsót, kockára vágott sár garépát, kelvirágot (karfiolt), aztán három lábasba adunk vaját, arra ráadjuk a háromféle megfőtt és szitán kihült zöldséget, aztán egy kanál liszttel meghintjük és kevés vizet adunk rá, valamint sót, cukrot, borsot ízlés szerint és finomra vágott zöldpetrezselymet. Tálaláskor egy tálra, de vajastészta-karikával különválasztva tálaljuk. A karfiolt csak vajjal öntjük le. Négyezer sodrott írósvajas tésztát 25 dekából készítünk, aztán három korongban megsütjük.

Almás káposzta.

Az almát megtisztítjuk, meggyaluljuk, ugyiszintén a káposztát és megsózzuk. Egy lábasba adunk zsírt, abba adunk igen finomra vágott hagymát és rátesszük a kifacsart káposztát, fedő alatt pároljuk $\frac{1}{2}$ óráig, aztán meghintjük egy kanál liszttel, beleadjuk a meggyalult almát és tovább pároljuk. Mikor az alma is puha, felöntjük sertéshus levével.

Egy fej káposztához 6 darab savanyu alma kell, ha nem elég savanyu az alma, citromlevet adunk bele.

Zöldbab főzelék.

A zöldbabot, ha megtisztítottuk, elvagdossuk egyenlő darabokra, aztán forró vízbe tesszük apránként, hogy a víz forrása el ne álljon, így a bab gyorsan megfő és puha, ha már meg is van hervadva. Ha megfőtt, csak akkor sózzuk meg, aztán vékony barna rántást készítünk, adunk bele finomra vágott hagymát és ráöntjük a babot, ecettel savanyítjuk. Tálalás előtt tejfelt adunk hozzá. (Pár levél bazsalikom jó ízt ad neki.)

Székelygulás.

Egy darab disznóhust kockára vágunk, megmossuk, vereshagymás paprikás zsirra tesszük, megsózzuk és pároljuk fedő alatt, aztán adunk rá kicsavart savanyu káposztát és hagyjuk tovább párolni, egy-egy kis vizet öntve alá, hogy le ne égjen. Ha a káposzta puha, adunk bele egy kanál lisztet, két kanál paradicsomot és tejfölt, felforraljuk, de soká nem szabad már forrni hagyni.

Salátafőzelék.

A fejes salátát négy részre vágjuk, leforrázzuk. Egy lábasban zsirral piros rántást készítünk, abba adunk finomra vágott vereshagymát. Mikor a hagyma szalmasárga, adunk bele kis késhegynyi rózsapaprikát és beletesszük a kicsavart salátát, felöntjük vízzel, melyben egy darabka szalonna főtt, kevés ecetet és tejfölt adunk bele.

Lenesefőzelék.

A kiválogatott lencsét megmossuk, fazékba tesszük, öntünk rá annyi hideg vizet, hogy ellepje. Mialatt fő, időnkint megkeverjük és hideg vizet adunk rá; mikor puha, megsózzuk. Zsíról barnapiros, sűrű rántást készítünk; mikor piros, finomra vágott hagymát adunk bele; ha ezzel is pirul kissé, hideg vizet öntünk rá egy merőkanálnyit, széjjelkeverjük és a lencséhez öntjük. Ha felforrt, adunk bele kevés ecetet (lehet anélkül is), aztán melegre tesszük. Tálalás előtt egy kis tejfölt adunk bele. A száraz babfőzelék ugyanígy készül.

Töltött burgonya.

Tíz darab nyers burgonyát szépen meghámozunk és igen ügyesen üreget vágunk bele, de úgy, hogy a falak egyforma vastagok legyenek. A kivájt anyagot tejben vagy vízben megfőzzük s szitán áttörjük. Ez idő alatt 2 dgrm sült borjúhust megdarálunk, 4 dgrm vajat, sőt, 3 tojássárgáját jól elkeverünk, vágott zöld petrezselyemmel és késhegynyi paprikával izesítjük, hozzáadjuk a darált húst, áttört burgonyát és 1—2 kanál tejfölt, megtöltjük a burgonyákat, meghintjük zsemlyemorzsával, s mindegyikre egy fél mogyorónagyságu vajat teszünk, megzsírozott lábasba elhelyezük és 1—2 deciliter savanyu tejfölben megpároljuk a sütőben, de nem lefödve.

Töltött káposzta.

A hordóban savanyított káposztát egy darab sertéshussal és szalonnával feltesszük főni. Mikor megfőtt, vékony rántásra öntjük (a rántásba finomra vágott hagymát adunk, mikor piros a rántás, egy kis paprikát). Töltelékhez $\frac{1}{2}$ kiló sertéshust veszünk, megőröljük, adunk bele 1 tojást, sót, kevés borsot és egy pár marék, meleg vízben állott rizst. Ezt káposztalevelekbe töltjük egyenlő nagyságban, aztán egy fazékban ezt is megfőzzük. Mikor a fenti káposzta be van rántva, tejföllel ellátva, akkor adjuk a töltelék közé, sokat keverni nem szabad, hogy a töltelék szét ne essen.

Burgonya kelvirággal (karfiollal).

Ugy készül, mint a tojással berakott burgonya, azzal az eltéréssel, hogy mikor a burgonyát tálba raktuk, tetejére adjuk a megfőtt karfiolrózsát, vajszeletet, morzsát, tejfölt adunk rá és fél-óráig sütjük.

Rizsszel berakott káposzta.

Egy tányér savanyított káposztát veszünk lé nélkül. Egy tojásnagyságu zsiron, melyben egy kanál cukrot piritunk és hozzá egy kanál finomra vágott hagymát adunk, fedő alatt megpároljuk. Aztán egy forma alját kirakunk karikára vágott sült kolbászszal, rizst adunk rá, hogy a kolbászt elfedje, a még maradt rizst káposztával összekeverjük, valamint sült, kockára vágott sertéshussal és karikákra vágott füstölt kolbászszal, aztán a formába öntjük és vízbe állítva $\frac{3}{4}$ óráig a sütőben sütjük. (Káposztakeverék: 2 deci rizst párolunk, mint körözethez szoktuk. $\frac{1}{2}$ kiló citromos kolbász sülve, valamint $\frac{1}{2}$ klgr. sertéshus paprikás, hagymás zsiron puhára sütve.)

Rizskorongos borsó tojással.

Vékony vajas rántásra ráadjuk a konzerv-borsót, aztán felöntjük annyi vízzel, hogy sűrű legyen; adunk bele finomra vágott zöldpetrezselymet, cukrot, sót és hagyjuk felforni. Tálaláskor rizskör közepébe (melyet úgy készítünk, mint körözethez szoktuk) tálaljuk, a rizskör köré pedig tojásba mártott zsemlyeszeleteket kirántva és minden személyre 1 tükörtojást adunk, melyet forró vajban formában sütünk, úgy hogy a tojássárgája ne süljön keményre, aztán a már kisült zsemlyeszeletekre rakjuk.



Paraj tojással.



Töltött kalarábé.

Borju- vagy sertéshust megsütünk; ha kihült, megőröljük. Egy kevés rizst zsirra teszünk kipattogni, aztán feleresztjük huslével, kissé főni hagyjuk, hogy megpuhuljon, aztán összekeverjük a megőrölt hussal; teszünk bele sót, borsot és egy egész tojást. Kis kalarábékat megtisztítunk, kibélezzük, aztán sós vízben kissé megfőzzük, ha megfőtt, kiszedjük szitára, a fenti keverékkel megtöltjük. Egy lábasba vaját adunk, a kalarábétörmelékeket megpároljuk, hintünk rá 1 kanál lisztet, finomra vágott zöldpetrezselymet, felöntjük huslével, teszünk bele két kanál édes tejszint és beledadjuk a töltött kalarábét. Így hagyjuk még lassan párolni, de vigyázva, hogy szét ne főjön.

Töltött kelkáposzta.

Hat darab kelkáposztát kettévágva sós vízben megfőzünk, aztán szitára kiszedjük. Mikor kihült, a belső részét kivájjuk, hogy egy félgömb-üreg legyen, melyet megtöltünk. Egy tűzálló tál aljára adunk vajszeleteket, egy marék kiflimorzsát elhintve, 4 kanálnyi tejfölt, erre adjuk soronként a megtöltött kelt. Ha a tölteléből marad, a kivájt kelkáposztával összekeverjük és a tál végére tesszük, ha nem marad, akkor csak a kelkáposztát. Aztán ismét adunk rá vajszeleteket, morzsát, tejszint és a sütőben pirosra sütjük. Amely edényben sült, abban adjuk az asztalra. A töltelékhez $\frac{3}{4}$ kiló sertéshust veszünk, különben ugyanugy készül, mint a kalarábéhoz.

Paprikás burgonya.

Vereshagymás paprikás zsirra adjuk a megtisztított és nagyobb kockára vágott burgonyát, megsózzuk, kevés vizet öntünk hozzá és fedővel befödve pároljuk, de csak annyira, hogy félig legyen megfőve, aztán tejföllel leöntjük, azzal puhára főzzük.

Paraj-(spenót)-főzelék.

A spenót (paraj)-levélről szárát leszedjük, jól megmossuk, hogy homokos ne legyen; sós vízben főzzük $\frac{1}{2}$ óráig, aztán leszűrjük róla a vizet, hideg vízbe tesszük, aztán szitára öntjük, hogy a víz lecsurogjon róla, kéz közt kifacsarjuk, deszkán összevágjuk és

szitán áttörjük. Egy lábasba zsirt teszünk és sűrű rántást készítünk; mikor világos pirosra sült, adunk bele kevés finomra vágott vereshagymát, de igen kevés ideig hagyjuk sülni, beleadjuk az áttört parajt, jól összekeverjük és annyi tejjel (tej helyett levest is lehet adni) felöntjük, hogy sűrű legyen, egy csipetnyi borsot is adunk bele, ha felforrott, tálalásig meleg helyen hagyjuk. Hozzáadunk bundás zsemlyét. (Tegnap tejeszsemlyét ujjnyi vastag szeletekre vágunk, minden szeletet tejben, aztán lisztben megforgatunk és sorjába egy tálba rakjuk, 2 tojást szétkeverünk, egy villával bemártogatjuk a zsemlyeszeleteket és forró zsirban pirosra sütjük. Velőszsemlyét is adhatunk hozzá.)

Velős zsemlye.

Egyenlő kisujjnyi szeleteket vágunk a zsemlyéből, bemártjuk tejszorbba gyorsan, hogy sok tejszort fel ne szedjen. A velőt sós vízben megforraljuk, a hártyát levesszük róla, forró vereshagymás zsiron megpároljuk, adunk bele sót, fekete borsot, kissé kihütjük, belekeverünk 2 tojást. Két zsemlyeszelet közé teszünk az elkészített velőből, tojás és zsemlyemorzsába hempergetjük, forró zsirban ki-sütjük és külön tálon adjuk a parajhoz.

Kolozsvári káposzta.

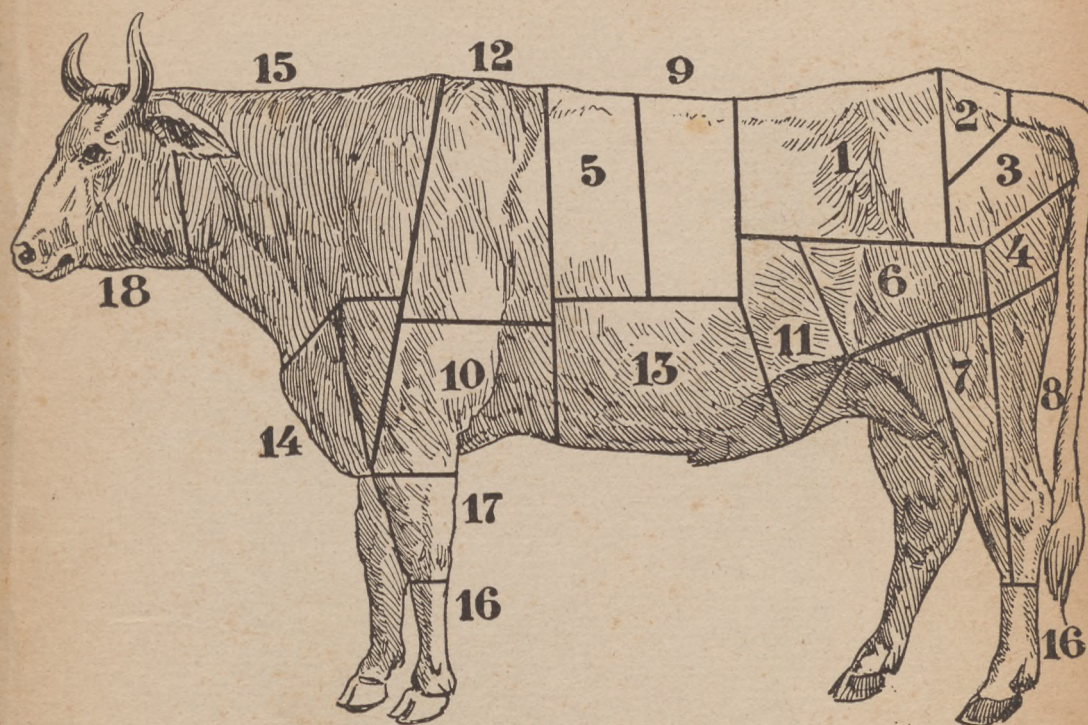
Savanyu káposztát vereshagymás, paprikás zsiron megpároljuk. Egy lábasban rizst, úgy mint körözetnek szoktunk, elkészítünk. $\frac{1}{4}$ kilogramm sertéshúst apró kockákra vágunk, zsiron megpároljuk, $\frac{1}{4}$ kilogramm friss kolbászt megsütünk, aztán mindent félretesszük, hogy kissé kihűljön. Egy formát jó vastagon zsirral kikenünk, aztán ujjnyi vastagon kibéleljük a fenti rizszel, a kolbászt karikákra vágjuk, most egy sort adunk a káposztából, aztán a felvágott kolbászból a formába és rizst, tejszorbba megmártózzuk, így folytatjuk, amíg a forma tele lesz. Legtejjére tejszorb jön. $\frac{3}{4}$ óráig sütőben sütjük. Tálaláskor tálra borítjuk.

SÜLTEK.

MARHASÜLTEK.

	Oldal		Oldal
Vesepecsenye Colbert módra	75	Hamis nyul (marhahusstekercs)	80
Strassburgi vesepecsenye	75	Gombával párolt felsár	80
Vesepecsenye libamájjal töltve	75	Felsár erdélyiesen	80
Vesepecsenye vadasan	75	Felsár párolva	81
Vesepecsenye olaszosan	76	Rumsteakszelet tejfeles lével	81
Vörösborban párolt felsár	76	Töltött rostélyos	81
Cigánypecsenye	76	Serpenyő: rostélyos	81
Roston sült vesepecsenye	77	Párolt felsár	82
Beefsteak	77	Töltött felsár	82
Wellington- vesepecsenye	77	Roastbeef tejfeles lével	82
Vesepecsenye kertésmódra	77	Eszterházy-rostélyos	82
Sodrott hus. levesben főtt	77	Szalonnával tűzdelt filet	83
Vagdalt hus sertéshálóban	78	Főtt marhahus burgonyával	83
Vagdalt-hus-pogácsa	78	Beefsteak sertéshálóban (Krepinet beefsteak)	83
Vajastésztával bevont vagdalt hus	78	Sodrott párolt hus	83
Felsár göngyölve	78	Vagdalt-beefsteak hálóban	84
Levesben főtt fehérpecsenye, párolva	79	Borsos szelet	84
Főtt hus zsírban átsütve	79	Vesepecsenye szeletkék libamájjal	84
Rumsteak (hátszinszeletek)	79		
Strassburgi beefsteak	79		
Stefáni-sült	79		

A szarvasmarha húsának minőség szerinti beosztása.



I. MINŐSÉGŰ HÚS :

1. Vesepecsenye (bélzsin, ágyékhús).
2. Fartő (fartőhegy).
3. Csipőfartő (hátsó farhús, fehérpecsenye).
4. Felső combja (ennek belső oldala a felsálszelet).
5. Bordaelő (a borda eleje, hátszin).

II. MINŐSÉGŰ HÚS :

6. Felső lágyékhús.
7. Lágyékalja és combeleje.
8. Alsó combja (combalja).
9. Középborda (bordaközép).
10. Vastag lapocka és lapockavég.

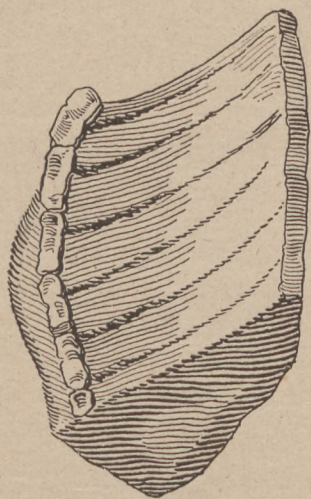
III. MINŐSÉGŰ HÚS :

11. Vékonya.
12. Lapocka és tarja hegye.
13. Szegye vége.

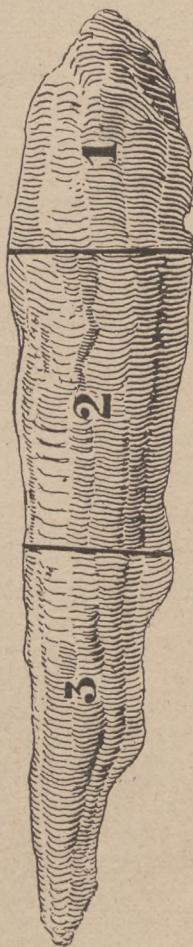
IV. MINŐSÉGŰ HÚS :

14. Lebernyeghús (a szegye eleje).
15. Tarja (a nyaka).
16. 17. Körme, körmeszára.
18. Pofa.





Bordaszelet.



Filet v. vesepecsenye.

(A bordák tetején a hátgerinchez tapadó hús)
1. a feje, 2. a java húsa, 3. a hegye, csúcsa.



Vesepecsenye Colbert-módra.

Egy lábasban négy gombából vagdaléket (fines herbes*) készítünk, levesszük a tűzről. $\frac{1}{4}$ kg májat apróra összevágunk, összevegyítjük a gombavagdalékkal, adunk bele sót, borsot, egy kanál madeirát, 1 tojást, $\frac{1}{2}$ babérlevelet összemorzsolva, aztán kőmozsárban megtörjük, szitán áttörjük és rákenjük a vesepecsenyére, aztán egy sor leforrázott kelkáposztalevelet rakunk rá, ezt megkenjük tojással és beburkoljuk sertéshálóval, zsirt adunk alá, $\frac{1}{2}$ óráig sül, $\frac{1}{4}$ óráig melegen van, aztán vékony szeletekre vágjuk, összerakjuk, hogy egynek lássék. Zöldségkörözöttel tálaljuk.

Strassburgi vesepecsenye.

A megtisztított vesepecsenyét megsózzuk, borsozzuk, zsirral tiz percig forró sütőbe tesszük, aztán kivesszük és hagyjuk kihűlni. Egy libamájat megmosunk, aztán megtöröljük ruhával, ujji vastagon lehámozzuk, ezen lehéjazott részt szitán áttörjük, megsózzuk, adunk bele pástétom-fűszert, egy tojást, párolt gombavagdaléket, elkeverjük és felét rákenjük a vesepecsenyére, ennek tetejére teszünk vékony szeletekre vágott libamájat megsóva, aztán rákenjük a másik felét, sertéshálóba göngyölítjük, $\frac{3}{4}$ óráig sütjük. Rizsre tálaljuk, piros káposzta, karfiol, zöldborsó, géppel vágott, zsirban kisült burgonyával körözzük.

Vesepecsenye libamájjal töltve.

Egy libamájat kissé megsütünk, aztán kihütjük. A jégen tartott vesepecsenyének bőrét levesszük, az oldalán bevágjuk, odarakunk kihűlt libamájból vágott szeleteket, amiket megsóznak és borsoznak, aztán összegöngyöljük, fonállal megkötjük, megtűzdeljük szalonnával, $\frac{3}{4}$ óráig sütjük, $\frac{1}{4}$ óráig melegen hagyjuk. Rizst tálalunk hozzá és csészébe husglacet.

* Csiperke gomba finomra összevágva, piritott hagyma vajon, s ezen megpárolva a gomba, sóva, picit borsozva és fél kávéskanálra való finomra vágott zöldpetrezselyemmel megpárolva. Ha a vajig lepárolódott a gomba, 2 evőkanál paradicsommal és 2 evőkanál pecsenyelével eresztjük fel, félig elfőzni, Ez a fines herbes.

Vesepecsenye vadasan.

A bepácolt vesepecsenyét megtüzdeljük szalonnával. Egy lábasba teszünk egy kanál zsírt. Ha felolvadt, egy tetézt kanál cukrot adunk bele és megpiritjük, aztán egy kanál lisztet hintünk bele és páclével felöntjük, a zöldséget beletesszük és a vesepecsenyét. Fedő alatt pároljuk, aztán sütőbe tesszük, hogy szint kapjon, tejfölt is öntünk rá, valamint egy darabka husglacet* és finomra vágott caprit. Tálaláskor a levét átszűrjük. A vesepecsenyének 24 óráig pácban kell állnia, de lehet 3—4 napig is.

Vesepecsenye olaszosan.

Az állott vesepecsenyét leborózzuk, olajjal megkenjük, megsózzuk, kevés tört borssal meghintjük. Így áll 1 óráig. Vajon gombavagdalékot párolunk, a vesepecsenyébe bevágásokat teszünk, a bevágásokba adunk a gombavagdalékból, hozzá egy evőkanál reszelt pármai sajtot kevervén, aztán szorosan túllbe göngyöljük, félig megsütjük, aztán kivesszük a sütőből és kihütjük. Mikor kihült, a túllból kivesszük és oldalára kenünk parmezános burgonyát, melyet következőképen készítünk: hat darab burgonyát megfőzünk héjában, melegen szitán áttörjük; mikor kihült, 3 egész tojással összekeverjük, adunk bele 3 kanál reszelt parmezán-sajtot, sót, jól összekeverjük. Tálalás előtt $\frac{1}{2}$ órával forró sütőben pirosra sütjük. Mikor a burgonyapürét rákentük, vajdarabokat adunk rá és úgy tesszük sülni. Vörös káposztasalátát adunk hozzá.

Vörösbortban párolt felsár.

A felsárhust megtüzdeljük szalonnával, egy lábasba teszünk zöldséget, gombát, hagymát, fél citrom levét és vörösbort, ráteszszük a felsárt. Vigyázva pároljuk, hogy le ne égjen.

Cigánypecsenye

A vesepecsenyét megsózzuk, borsozzuk és rostos $\frac{3}{4}$ óráig sütjük, zsirral locsolgatjuk sütés közben.

* Glace: e szó alatt húskivonatot kell érteni, amit otthon is csinálhatunk, ha tiszta levesmaradékokat, avagy csontokból, zöldséggel főzött levest lassan addig főzzük, a míg forró állapotban el nem éri a mártás sűrűségét és a csokoládé barnaságát, (lehet a csokoládénál barnább is), üvegben vagy csészében eltenni, s szükség esetén etetés szerint használni.

Roston sült vesepecsenye.

A vesepecsenyét finomra vágott szalonnával, ötsorosan megtűzdeljük, meghintjük borssal és sóval, aztán roston sütőben $\frac{3}{4}$ óráig sütjük. $\frac{1}{4}$ óráig meleg helyen hagyjuk. Tálaláskor finom szeletekre vágjuk, összeigazitjuk a tálon, hogy egészet képezzen és leöntjük vajjal, melyben egy kanál huskivonatot elfőztünk.

Beefsteak.

Vesepecsenyéből — mely több napig jégen volt — két ujjnyi szeleteket vágunk, könnyedén megverjük, kerekre idomitjuk, mindenik szeletet megsózzuk, megborsozzuk, aztán olvasztott vajjal megkenjük, egy tányérba tesszük tálalásig, akkor lisztbe mártjuk és forró zsírban kisütjük.

Wellington vesepecsenye.

Négy-öt napig jégen tartott, olajjal bekent vesepecsenyének bőrét lefejtjük. Megsózzuk, borsozzuk, aztán egy kanál zsirt adunk hozzá, tepsibe téve $\frac{1}{2}$ óráig sütőben sütjük, aztán kihütjük és bevonjuk négyszer sodrott, kэшát vastagra nyújtott vajastésztaival és megsütjük.

Vesepecsenye kertésmódra.

A három-négy napon át jégen tartott vesepecsenyét lebőrözzük, megsózzuk, borssal behintjük és megtűzdeljük szalonnával, drótrostra téve $\frac{1}{2}$ óráig sütjük, locsolni kell, mert ellenkező esetben igen kiszárad. Aztán $\frac{1}{4}$ óráig melegítőbe tesszük. Mikor felszeletelni akarjuk, 10 percre ismét forró sütőbe tesszük. Rizsre tálaljuk és körülötte többféle zöldséget tálalunk (karfiol, répa, zöldborsó, sós vízben megfőzve s vajon piritott morzsával leöntve.)

Sodrott hus, levesben főtt.

Fél kg. felsárt, $\frac{1}{4}$ kg. borjucombót, $\frac{1}{4}$ kg. sertéskaréjt egyenlő vékony szeletre verjük. A felsárt elteritjük, rátesszük a sertéshust, aztán a borjuhust, megsózzuk, összegöngyöljük, szorosan összekötjük fonállal és feltesszük fazékba főni. Főzünk szokott módra zöldséggel jó levest belőle. Mikor a leves tiszta, leszűrjük, a hust, levéve a fonalat, lábasba vereshagymás, paprikás zsirra tesszük, mikor így sült egy ideig, tejfölt öntünk rá. Rizsszel körítve tálaljuk.

Vagdalt hus sertéshálóban.

Negyed kg. főtt-marhahust kiveszünk a levesből; ha kihült, megőröljük, adunk hozzá egy darab füstölt szalonnát kockákra vágva, $\frac{1}{2}$ áztatott zsemlyét jól kicsavarva, gombát, hagymát, zöldpetrezselymet zsiron megpárolva, sőt és egy kevés beefsteak-fűszert és félretesszük. $\frac{1}{4}$ kg. borjucombót megőrölünk, aztán kőmozsárban megtörjük, törés közben egy tojást is adunk bele; egy tálra kiszedjük, megsózzuk. Egy darab sertéshálót táblára terítünk, erre rákenjük a friss őrölt, törött hust, ennek tetejébe az első keveréket, erre adunk egy keményre főtt tojást négyfelé vágva, aztán összegöngyöljük, tepsibe tesszük és $\frac{3}{4}$ óráig sütjük, gyakran locsolva.

Vagdalthus-pogácsa.

Egy darabka szalonnát, marhafelsárt, borjucombót és sertéscombót — mindenből egyenlő mennyiséget véve, — megőrölünk, egy jól kicsavart áztatott zsemlyét, sőt, párolt hagymát, gombát és apróra vágott zöldpetrezselymet hozzákeverünk. Aztán késsel összegyurjuk, két tojást adunk bele, pogácsává idomitjuk, morzsával meghintjük s forró zsirban kisütjük. E keveréket hosszukás alakra is lehet formálni és egyben megsütni, akkor bevonjuk burgonya-parmezános keverékkel, mint a vesepecsenyét.

Vajas tésztával bevont vagdalt-hus.

Levesben főtt marhahust és más maradék-hust, $\frac{1}{4}$ kg. sertéscombót megőrölünk, aztán kőmozsárba tesszük, adunk bele egy tojást, zsiron párolt hagymát, gombát, zöldpetrezselymet, $\frac{1}{2}$ áztatott zsemlyét, borsot, sőt, egy kanál lisztet; mindezt finomra törjük, fakanállal gyakran felkeverjük. Aztán táblára tesszük, szálamialakúra idomitjuk, zsirral vastagon kikent tepsiben megsütjük, aztán hidegre tesszük. Ha kihült, bevonjuk négyszer sodrott vajastésztával, gyors tűznél pirosra sütjük.

„Felsár göngyölve.” ✕

Fél kg. felsárt, $\frac{1}{2}$ borjuszeletet igen vékonyra verünk, de rongyosnak nem szabad lenni, aztán a felsárszeletet simára igazítjuk, megsózzuk és meghintjük kevés borssal, megkenjük tojásfehérjével, erre ráadjuk a kivert borjuhust, ezt is megsózzuk, bor-

sozzuk, tojással megkenjük, szorosan összegöngyöljük, összekötjük fonállal, aztán megtűzdeljük szalonnával. Lábasba zsirt teszünk, hagymát, paprikát, erre adjuk a hust, fedővel befedjük, puhára pároljuk, tálaláskor pár kanál tejfölt öntünk rá.

Levesben főtt fehérpecsenye, párolva.

A fehérpecsenyét, mikor megfőtt, kivesszük a levesből, megtűzdeljük szalonnával, tepsibe tesszük, ennek aljára szalonnaszeleteket, karikákba vágott hagymát, egy-két kanál jó fehérbort adunk, aztán sütőbe tesszük, egy kanál vizet öntve rá, gyakran locsolva pirosra sütjük.

Főtt hus, zsirban átsütve.

Mikor a leves megfőtt, a hust kivesszük, lábasba tesszük, melyben egy kanál vaját, egy kanál zsirt, karikára vágott hagymát forróra hevítettünk, fél kis kanál maggit is adva hozzá, két kanál tejfölt és paradicsomot. $\frac{1}{4}$ óráig sütjük.

Rumsteak. (Hátszinszelet.)

A hátszinhust a csontról lefejtjük, vastag szeletekre vagdaljuk, megverjük, tejben áztatjuk sütésig, ami közvetlen tálalás előtt történik. A tejből kivesszük, kifacsarjuk, laposra igazítjuk, megsózzuk, minden szeletet külön lisztbe mártjuk és forró zsirban — melybe hagymaszeleteket adunk — kisütjük.

Strassburgi beefsteak.

A vesepecsenyéből szeleteket vágunk, a rongyos, vagyis lelógó darabkákat levagdossuk, beborsozzuk, megsózzuk, tetejére sült, áttört libamájat adunk, közibe gombavagdalékot, ennek tetejére puhára főtt zöldborsót. Tepsit vastagon zsirral kikenünk, rá rakjuk a szeleteket és tálalás előtt 5 percig forró sütőben sütjük.

Stefánia-sült.

A vesepecsenyébe egy üreget vágunk hosszába, oda adunk keményre főtt tojást, megsózzuk, borsozzuk, vágott gombával meghintjük sertéshálóból göngyöljük. Tepsi aljára zsirt teszünk, rá tesszük a hust és $\frac{3}{4}$ óráig sütjük.

Hamis nyul. (Marhahustekercs.)

A levesben főtt marhahust megvágjuk és megőröljük és $\frac{1}{4}$ kg felsárt, 10 dkg szalonnát kockára vágunk és borssal pirosra sütjük. Fél fej hagymát is adunk hozzá; mikor a szalonna kisült, a hagymát kidobjuk belőle, a szalonnát a hus közé keverjük. 2 deci vízzel, egy tojásnagyságu zsirral leves- vagy tejpépet főzünk; mikor kissé kihült, a hus közé keverjük, valamint sót, borsot és majorána-polyvát. Kőmozsárban megtörjük és táblára téve, nyulgerincalakúra formáljuk, megtűzdeljük szalonnával, aztán zöldséggel ellátott, zsirral kikent tepsibe tesszük, $\frac{1}{2}$ óráig sütőben sütjük pirosra, tejfölt öntünk rá. A kitálalt husra a levét átszűrjük.

Gombával párolt felsár.

Vékony felsárszeletet megsózunk, megtűzdeljük szalonnával. Nagyobb lábasba teszünk zsirt, mikor forr, finomra vágott hagymát és paprikát adunk rá, aztán beleadjuk a hust, egy-két kanál jó magyar vörösbort, 5 gombát finomra vágva ráhintünk a husra, egy kanál borecetet is adunk rá, pár szép fekete borsot, aztán fedő alatt puhára pároljuk. Tálalás előtt félkanál liszttel meghintjük, pár kanál tejfölt öntünk rá, ha jól felforrt, a levét átszűrve adjuk a husra.

Felsár erdélyiesen.

A marhafelsárt szeletekre vágjuk, vékonyra szétverjük, fahusverővel. Vereshagymát, jó nagy fejet, megreszelünk, jó sok zöldpetrezselymöt, pár darab csiperkegombát (champignont) apróra vágunk, adunk bele fekete borsot és bő zsíron megpároljuk, aztán a husszeletekre kenjük és egymás tetejébe összerakjuk, fonállal összekötjük, aztán egy lábasba tesszük egymás mellé, hogy szorosan legyenek. A megmaradt hagymakeveréket ráadjuk. Fedővel lefedve puhára pároljuk; mikor serceg, mindig egy kis vizet vagy levest öntünk rá, hogy le ne égjen. Ha már jó puha, a hust kivesszük a lábasból és a levét lefőzzük, hogy szép piros legyen; a fonalat levéve a husról, ezt visszatesszük, öntünk rá annyi tejfölt, hogy elfedje és hagyjuk felforrni a hust. Tálaláskor a husedarabokat szépen tálra rakjuk, a levét ráöntjük. Egészben sültött burgonyával körözzük.

Felsár párolva.

Egy lábasba teszünk egy kanál zsirt, abba egy fej finomra vágott vereshagymát; mikor kissé sült a hagyma, ráadjuk a húst és pár darab karikára vágott répát és petrezselymet, megsózzuk, pár szem fekete borsot is adunk alá. Fedővel letakarjuk, pároljuk, gyakran öntünk alá egy-egy kanál vizet, hogy le ne égjen. Lé legyen elegendő a hus alatt.

Töltött felsár párolva.

A felsárpecsenyébe hosszában egy üreget vágunk, abba adunk két egész tojást megfőzve, megtisztítva, levesben megfőzzük, mikor kihült, szalonnával megtűzdeljük, megsózzuk, egy lábasba tesszük, egy kanál zsirt adunk rá, karikákra vágott leveszöldséget és két gombát. Fedő alatt pároljuk, gyakran öntünk alá hideg vizet, hogy le ne égjen, tálaláskor a levét rászűrjük.

Rumsteakszelet tejfeles lével.

A hátszinhúst bordájáról lefejtjük, vékony szeletekre vágjuk és megverjük. Egy lábasba teszünk zsirt, abba belerakjuk a szeleteket, sorjában, megsózzuk, vágott csiperkegombával (champignon) meghintjük, ismét szeleteket rakunk rá; mikor mind a lábasban van, puhára pároljuk; tálaláskor egy kis paprkát adunk rá s bőven tejfölt.

Töltött rostélyos.

A rostélyost csontjától megtisztítjuk, a húst csontverővel szétverjük, vigyázva, hogy lyuk ne legyen rajta. Párolt rizst, darált húst, egy tojást, törött borsot, sót összekeverünk, rákenjük a husra, összegöngyöljük, fonállal összekötjük, szalonnát adunk alá s megpároljuk. Tálalás előtt tejfölt öntünk rá, felszeleteljük, tálra rakjuk, ráöntjük a tejfeles levet s makarónival körítjük.

Carpenyős rostélyos.

Finomra vágunk egy hagymát, gombát, zöldpetrezselymet, adunk hozzá egy kevés tört borsot, fél kanálnyi köményt, ugyanannyi majorána-polyvát, összekeverjük. A csonttól megtisztított rostélyost megverjük, megsózzuk. Lábasba teszünk zsirt, ráadunk egy sor rostélyost, egy sort a fenti keverékből, így folytatjuk. Fedő alatt puhára pároljuk, aztán paradicsomot öntünk rá. Tálaláskor meleg tálra tálaljuk, egészben főtt burgonyával körözzük.

Roastbeef.

Hét-nyolc napig jégen tartott hátszint a fölösleges kövérétől megtisztítjuk, megsózzuk, fekete borssal behintjük. Tepsibe tesszünk jó sok zsirt, ráadjuk a húst. $\frac{3}{4}$ óráig forró sütőben sütjük. $\frac{1}{4}$ óráig meleg helyen hagyjuk, így piros marad a hus és nem lesz véres, aztán igen vékony szeletekre vágjuk, tálra rakva leöntjük husglaceésszal (egy darab vaj levessel szétfőzve, huskivonattal izesítve.)

Párolt felsárszelet.

A felsárhúst vékony szeletekre vágjuk, kiverjük fakalapáccsal, aztán lábasba tesszünk finom kockára vágott szalonnát. Mikor kiolvadt, ráadunk egy kanál reszelt hagymát. A húst megsózzuk, borsozzuk, a hagymás zsirra tesszük és két gombát szeletekre vágva. Fedő alatt pároljuk, gyakran fordítjuk a szeletet. Mindig legyen egy kis víz alatta, hogy le ne égjen. Tálaláskor a levét átszűrjük.

Töltött felsár.

Egy kg. vékonyra vágott felsárt óvatosan, hogy rongyos ne legyen, még finomabbra verünk. Maradék vesepecsenyét, borjúhúst megőrünk és beleadjuk, tetejére kis kockákra vágott szalonnát, párolt rizst, sót, borsot, aztán összegöngyöljük, fonállal megkötjük. Egy lábasba egy darab zsirra néhány karika zöldséget tesszünk, erre a húst. Fedővel befedve puhára pároljuk, madeirát öntünk rá s pár kanál tejfölt. Tálaláskor a levét átszűrjük.

Roastbeef tejszeles lével.

Egy lábasba tesszünk négy szalonnaszeletet, két szelet karikára vágott hagymát, 20 szem borsot, négy karika répát, négy karika petrezselymet, két kanál paradicsomot kevés vízzel, aztán ráadjuk a hátszinszeleteket és fedő alatt vigyázva pároljuk. Kevés paprikát is adunk rá. Tálalás előtt kevés lisztet s pár kanál tejfölt. A levét átszűrjük.

Eszterházy-rostélyos.

Egy lábasba zsirt tesszünk, összevágott répát, petrezselymet, zellert, vereshagymát, fekete borsot, aztán ráadjuk a szépen megvert rostélyoszeleteket, megsóva, egymás tetejére téve. Öntünk rá

három kanál ecetet, két kanál vizet s két kanál paradicsomot, így pároljuk. Megforgatjuk, ha puha, kiszedjük a húst. A lébe adunk egy kanál lisztet, megbarnítjuk kissé, adunk rá pár kanál huslevest, $\frac{1}{4}$ liter tejfölt, így főzzük egy keveset s átszűrjük. Tálalás előtt 15 perccel tesszük bele a húst (lehet áttört sardellát is tenni a levébe.) Sós vízben főtt zöldpetrezselymes zsirral leöntött burgonyát adunk mellé.

Szalonnával tüzdelt vesepecsenye-szelet. (Filet.)

Vesepecsenyéből ujjnyi vastag szeleteket vágunk, kissé megverjük, mint a beefsteaket, megborsozzuk, finomra vágott hagymával meghintjük, megtüzdeldjük szalonnával. Félretesszük és tálalás előtt $\frac{1}{4}$ órával roston sütjük $\frac{1}{4}$ óráig. Mikor a sütőbe tesszük, akkor sózzuk meg.

Főtt marhahus burgonyával.

A főtt levest húst kivesszük a levesből, kissé kihűtjük, felszeleteljük, egy kikent tepsibe tesszük, úgy hogy egészet képezzen, azután bevonjuk burgonyakeverékkel, megkenjük olvasztott vajjal és pirosra sütjük.

Beefsteak sertéshálóban.

A vesepecsenyéből szeleteket vágunk s megverjük, (de szét ne verjük), megsózzuk és csiperkegomba-vagdalékkal behintve — mindkét oldalán — egymásra rakjuk. Sertéshálót, többször változtatva a vizet rajta, kiáztatjuk és besózva állni hagyjuk kis ideig. Minden szeletet külön egy darab hálóba beburkolva, tepsibe helyezve sütjük $\frac{1}{2}$ óráig, aztán kivesszük a sütőből és 10 percig meleg helyen hagyjuk, burgonyaalapra (szokli) tálaljuk kis kosárkákban elhelyezett zöldséggel. Madeira-mártást adunk hozzá.

Sodrott párolt hus.

Háromnegyed kg. vastag rostélyost (bordás hátszin) amilyen vékonyra lehet, széjjelverjük, $\frac{1}{4}$ kg. sertéscombost megőrölünk, $\frac{1}{4}$ kg. borjucombost vékonyra verünk, 10 dkg. sonkát megőrölünk, 10 dkg. szalonnát apróra vágunk. A szétvert rostélyost megkenjük tojásfehérjével és meghintjük finomra vágott hagymával, a sonka és szalonna harmadrészeivel és megsózzuk. Most ráadjuk a meg-

örölt sertéshúst, ismét megkenjük tojásfehérjével, ráhintjük a hagymát, sonkát, szalonnát, erre adjuk a szétvert borju ust, ismét megkenjük tojásfehérjével, ráadjuk a sonkakeveréket, szorosan összegöngyöljük és fonállal megkötjük, lábasba tesszük, adunk rá zsirt, karikákra vágott zöldséget és puhára pároljuk. Tálaláskor a levét átszűrjük és ráöntjük.

Vagdalt beefsteak hálóban.

Negyed kg. marhafelsárt, $\frac{1}{4}$ kg. borjухust, $\frac{1}{4}$ kg. sertéscombot megőrünk, aztán megtörjük, egy tojást és egy marék morzsát adunk bele, sót, törött borsot. Aztán egyenlő pogácsákat formálunk belőle, megkenjük tojással, tetejére csiperkegomba-vagdaltéket adunk, mindenik darabot sertésalóba burkoljuk. Tepsibe tesszük, ujjnyi távolságra egymástól, sütőbe téve $\frac{1}{4}$ óráig sütjük.

Borsos szelet.

A felsárt (marhacombrész) vékony szeletekre vágjuk, kiverjük (rongyosnak nem szabad lenni), minden szeletet megkenünk olvasztott vajjal, megsózzuk, borsozzuk és meghintjük csiperkegomba-vagdaltékkal, aztán egy lábasba teszünk zsirt, egy jó késhegynyi paprikát, erre adjuk soronként a húst, aztán fedővel befedve, puhára pároljuk. Tálaláskor pár kanál tejfölt öntünk rá, felforraljuk, tálaljuk. Mellé burgonyapürét adunk.

Vesepecsenye-szeletkék (filet) libamájjal.

Vesepecsenyéből (jegelt) kétujjnyi szeleteket vágunk, megverjük, kotelettekéssel kerekre idomítjuk, oldalán egy bevágást teszünk és beleadunk vékony szelet libamáját, sóval, borssal meghintjük. A májnak nem szabad látszani. Egy tepsit zsirral vastagon megkenünk, a szeleteket rárakjuk, tálalás előtt 20 percig sütjük. Rizsmagaslatra tálaljuk, minden szeletet huskivonattal (glaceal) megöntözzük. (Husglace: 2 deka husglacét, pár csöpp maggit 1 deci vízzel szétfőzzük.) Többféle köritést: répát, karfiolt stb. adunk hozzá.

BORJUSÜLTEK.

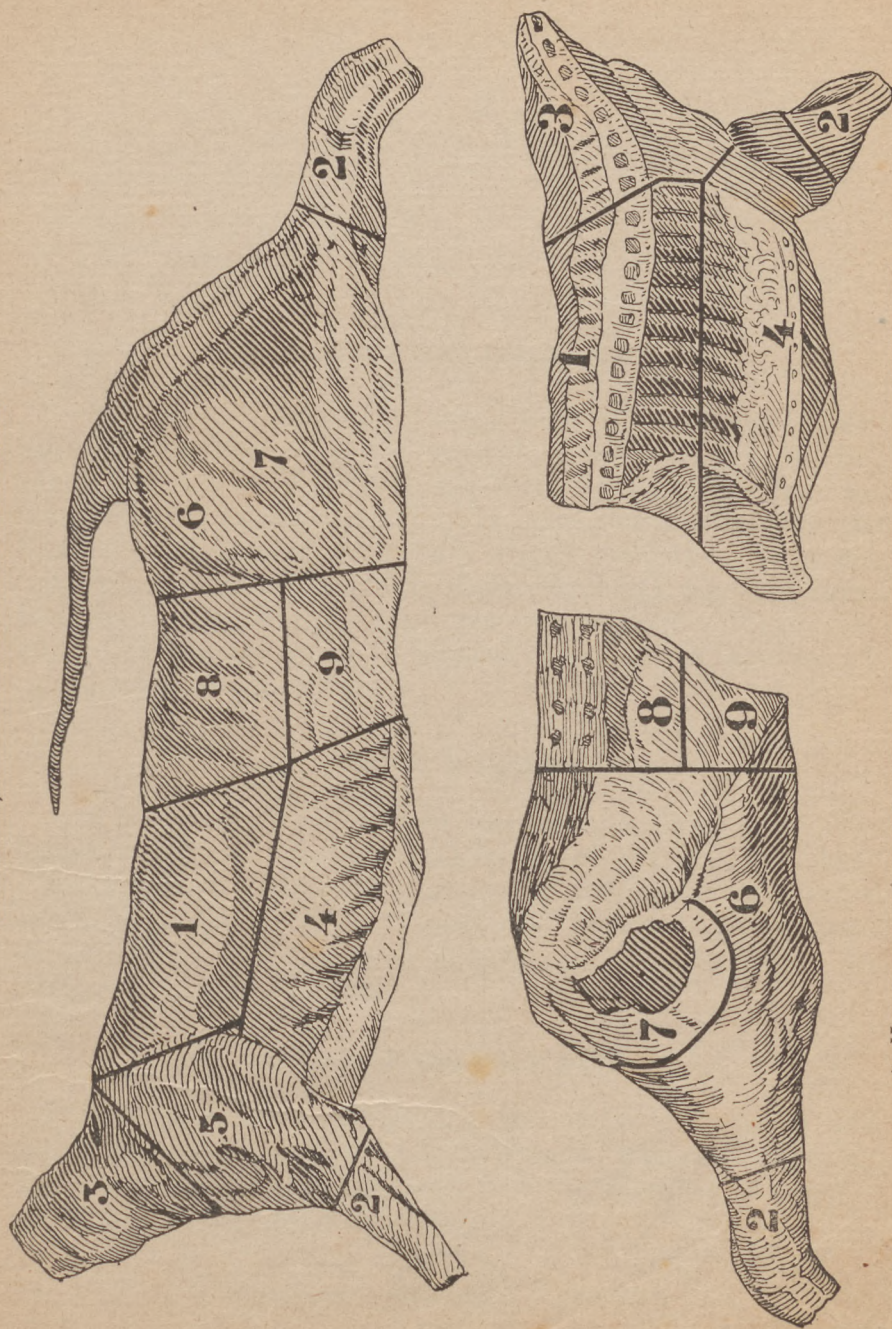
SERTÉSSÜLTEK.

	Oldal		Oldal
Borjuoldalas vagy lapocka töltve ...	87	Borjubordás kirántva	88
Paprikás borjuszelet	87	Borjucomb francia módra	88
Borjucomb szarvasgombával	87	Borjucomb szalonnával tűzve	89
Bundázott (panírozott) borjuszelet .	87	Borjupörkölt	89
Töltött borjucomb	88	Borjufricandeau	89
Borjupaprikás	88	Borjutekercsek	89
Borjuszeletkék libamájjal	88	Borjubeccsinált tárkánynyal	90

	Oldal		Oldal
Sertéskaraj	90	Ráepörkölt	90
Sertéskaraj kirántva	90		

* * *

A borju húsának felosztása.



1. Karaj v. cotelette-hús (a háta). 2. Lábszár. 3. Nyakhús. 4. Mellhús.
5. Lapockahús. 6. Combhús. 7. Borjudió. 8. Vesés. 9. Véknya.



Borjuoldalas vagy lapocka töltve.

Két zsemlyét tejben áztatunk, kifacsarjuk és áttörjük szitán. Egy tojásnagyságú vaját elolvasztunk, közékeverjük a zsemlyét, adunk bele egy kanál morzsát, egy kanál lisztet, jól elkeverjük, hozzá adunk 3 tojássárgáját, 2 egész tojást, megsózzuk, borsozzuk és adunk egy késhegynyi finomra vágott zöldpetrezselymet bele. Aztán a borjuoldalasnak a bőrét késsel eligazítjuk, hogy egy üreget képezzen és oda betömjük a keveréket és bevarrjuk. Tepsire tesszük, 2 kanál zsirt adunk rá, sütőben lassan sütjük, gyakran locsolva, szép pirosra kell sütni.

Paprikás borjuszelet.

A borjuszeletet szalonnával megtüzdeljük, megsózzuk. Egy lábasba adunk egy kanál zsirt, fél fej reszelt hagymát, kissé hagyjuk sülni, aztán beletesszük a szeleteket, fedő alatt vigyázva pároljuk, hogy meg ne égjen. Tálalás előtt félórával fél evőkanál lisztet hintünk rá és fél kávéskanál szegedi rózsapaprikát, 4 deci tejfölt; ha felforrt, tálaljuk.

Borjucomb szarvasgombával.

A borjucombót megmossuk, megtüzdeljük egy sor szalonnával és egy sor szarvasgombával, megsózzuk, tepsibe tesszük, egy darab zsirt, egy darab vaját adunk rá és egy merítőkanál hideg vizet, sütőbe téve gyakran locsolva sül.

Bundázott (panirozott) borjuszelet.

Borjucombból szeleteket vágunk, szétverjük laposra, megsózzuk, lisztbe mártjuk, ezután felvert tojásba és zsemlyemorzsába.

Töltött borjucomb.

Egy zsemlyét tejben áztatunk, kifacsarjuk és szitán áttörjük, adunk hozzá két tojássárgáját, egy egész tojást, sőt izlés szerint, késhegynyi borsot, finomra vágott zöldségrezselymet, egy keményre főtt tojást kis kockákra vágva és egy kanál finom morzsát, aztán a borjucombba egy üreget vágunk, oda öntjük a töltelékét és bevarrjuk. Tepsire tesszük, zsirt adunk rá és egy merítőkanál vizet, a sütőbe tesszük, gyakran locsolva pirosra sütjük. Tálaláskor a cérnát kihuzzuk belőle és felszeleteljük.

Borjupaprikás.

A borjuhust egyenlő kockadarabokra vágjuk. Egy lábasba adunk egy jó kanál zsirt, mikor forr, egy jó kanál finomra vágott hagymát. Ha a hagyma is forr a zsirban, adunk egy kis kanál rózsapaprikát, egy kanál paradicsomot és a hust, megsózzuk, egy kanál vizet adunk rá. Fedő alatt pároljuk, gyakran megkeverve; ha a levét elfőtte, csak zsir van alatta, adunk rá fél kanál lisztet, bőven tejfölt; ha felforrt, kitálaljuk, mellé rizst vagy szagztatott galuskát adunk.

Borjuszeletkék libamájjal.

A borjucomból szép egyenlő szeletkéket formálunk (idomitunk) késsel; ilyen kerek darabokat vágunk a libamájból is. Egy tepsit kikenünk jó vastagon zsirral, rárakjuk a libamáj-szeleteket, megsózzuk és borsozzuk, igen óvatosan és lassan tálalás előtt egy pár perccel megsütjük világos sárgára, ez idő alatt külön gyorsan megsütjük a borjuhus-szeletkéket is, sózva, borsozva, szép pirosra. Kerek táltra koszoruba, még pedig egy borjuszelet, egy libamáj-szelet s így tovább, a koszoru közepére zöldborsóval tálaljuk.

Borjubordás (cotelette) kirántva.

A coteletteket megverjük cotelettekessel, megsózzuk, kis ideig így hagyjuk; aztán tojasba és morzsába mártjuk; közvetlen tálaláskor kisütjük.

Borjucomb francia módra.

A borjucombba üreget vágunk, bele adunk sült libamáj-szeleteket, valamint egész, megfőtt, lehéjazott tojást, egy pár szarvasgombát felszeletelve, aztán megtűzdeljük szalonnával és rendesen megsütjük.

Borjucomb szalonnával tüzdelve.

Tíz személyre $1\frac{1}{2}$ kgr. borjucombos veszünk, jól megverjük, megsózzuk, megtüzdeldjük szép soronként szalonnával, aztán egy tepsibe tesszük, adunk rá egy kanál zsirt, egy merőkanál vízet, sot, sütőbe tesszük, gyakran locsoljuk az alatta lévő lével; midőn serceg, mindig kevés vizet öntünk alá, hogy a zsír meg ne égjen. Körülbelül $2\frac{1}{2}$ óráig sütjük.

Borjupörkölt.

A borjuhust összevágjuk egyenlő, nem nagy darabokra, megmossuk. Egy lábasba adunk jó kanál zsirt; mikor elolvadt, fél fej vereshagymát finomra vágva adunk bele és egy kanál szegedi rózsapaprikát, aztán ráadjuk a húst, megsózzuk és fedő alatt pároljuk, míg puha; akkor levesszük a fedőt, gyakran megkeverjük, hogy le ne égjen. Tálalás előtt kevés vizet adunk rá, hogy a leve ne legyen tiszta zsír. Burgonyát adunk mellé.

Borjufricandeau.

Borjucombos veszünk, nem mossuk meg, csak a bőrkérget szedjük le, megtöröljük, ha véres, megverjük, megtüzdeldjük szalonnával, megsózzuk és összekötözzük, hogy szép formájú legyen. Egy lábasba kockára vágott répát és petrezselymet adunk, vaj- és szalonna-szeleteket, ráadjuk a húst és fedő alatt pároljuk. Tálalás előtt félórával a húst egy más edénybe adjuk és sütőbe tesszük, hogy egy kis szint kapjon, adunk rá vaját és tejfölt. A lébe, melyből a húst kivettük, adunk egy fél kanál lisztet és hagyjuk megfőni, azután áttörjük szitán, ha sűrű, egy kis levessel felhígítjuk, adunk bele tejfölt, citromlevet és egy kis héját is. Mikor a húst tálra tettük, köréje öntjük a levet.

Borjutekercsek.

Borjuhusból szép szeleteket vágunk, megverjük, jól megsózzuk, egy ideig állni hagyjuk, azután beszórjuk a szeleteket reszelt parmezán-sajttal, teszünk minden darabra egy szelet szalonnát, összecsavarjuk és összekötjük. Egy lábasba szalonnaszeleteket vágunk, rátesszük a hústekercseket, meglocsoljuk 1—2 kanál tejföllel, betakarva pároljuk, puhára és barnára, kis huslevest ráöntve. Végül tejfelt öntünk rá, hogy izletes mártása legyen.

Borjubecsinált tárkonynyal.

Félkiló borjuhust a combjából kockákra vágunk, megmossuk, 3 liter vízben feltesszük főni, mikor forrni kezd, a habját leszedjük, megsózzuk, aztán adunk bele egy kanálnyi finomra vágott friss tárkonyt. Mikor a hus puha, 1 tojásnagyságu zsirból higrántást barnára piritunk, aztán fél kis kanál finomra vágott hagymát adunk bele és hideg vízzel felöntjük, a becsinálthoz öntjük és felforraljuk, ecetet is adunk bele, hogy savanykás legyen. Tálaláskor 2 kanál tejföl jön bele.

* * *

Sertéskaraj.

Megmossuk, egész darabban hagyjuk, megsózzuk, egy tep-sibe tesszük, egy kanál zsirt adunk rá, köménymagot, amit három ujjunk között felvesszünk, egy merőkanál vizet öntünk alá, gyakran locsolva sütjük, hogy lé mindig legyen rajta.

Sertéskaraj kirántva.

Fiatál sertéskarajt (bordásgerinc) veszünk, megverjük, megsózzuk, tojásba és morzsába hempergetjük, forró zsirban kisütjük, azonnal feltálaljuk.

Ráepörkölt.

$\frac{3}{4}$ kilogramm sertéscomb apró kockákra vágunk, megsózzuk, vereshagymás zsiron puhára pároljuk, külön lábasban pedig rizst párolunk. Egy halsütőbe adunk pár darab vaját, arra adunk egy sor rizst, ennek tetejébe finomra vágott zöldpaprikát, erre pedig egy sor húst, ismét rizst és húst, így folytatjuk, míg el nem fogy. Köréje adunk metéltre vágott zöldpaprikát (nem erőset), azután egy piros paradicsomot, paprikát, rizst; így folytatjuk, míg a tál körözve van, azután adunk rá pár darab vaját és tejföllel leöntjük, sütőben megsütjük.

* * *

SZÁRNYAS.

VAD.

	Oldal		Oldal
Stiriai jérce	93	Kirántott csirke	94
Paprikás csirke	93	Tüzdelt fiatal csirke, sütve	94
Kacsa sült	93	Csirkebecsinált zöldséggel	94
Töltött csirke	93		

	Oldal		Oldal
Párolt fogoly vajjal	94	Őzszeletek (filets)	95
Őzcomb	94	Pácolt nyul	95
Nyul- vagy őzcomb vörösborral	95		

* * *



Majusi sült csirke.



Stiriai jéree.

A megtisztított jércét szalonnával megtűzdeljük, megsózzuk kívül-belül. Tepsire kis zsirt teszünk s kis vizet, rátesszük a jércét úgy, hogy a mellével legyen lefelé; ha félóraig sült, megfordítjuk, gyakran locsoljuk, néha egy kis vizet öntünk alá, hogy a zsír meg ne égjen. Szép pirosra sütjük.

Paprikás csirke.

A megtisztított csirkét felszeldeljük, vereshagymás paprikás zsirra adjuk, fedő alatt puhára pároljuk, aztán adunk bele egy kanál lisztet, megkeverjük, egy meritókanál vizet és néhány kanál tejfölt adunk rá és hagyjuk jól felforrni.

Kacasült.

A megtisztított kacsát megmossuk, kívül-belül megsózzuk, belülre egy kis majoránát hintünk, tepsibe tesszük, úgy hogy a háta legyen felfelé; pár kanál vizet öntünk alá; tálalás előtt egy órával tesszük a sütőbe, gyakran meglocsoljuk a levével és mikor a háta már szép piros, megfordítjuk, hogy a másik oldala legyen felfelé, a zsírjával tovább locsolni s vigyázva sütni, hogy szép ropogós legyen. (Semmiféle húst, ami sült, megszurkálni nem szabad, mert a fehérnyéje és a hus nedve mind kifolyik.)

Töltött csirke (magyaros).

Egy zsemlyét számitunk minden csirkére. Azt tejben megáztatjuk, azután kifacsarjuk és áttörjük szitán, adunk bele egy tojás-nagyságu vajat, finomra vágott zöldpetrezselymet, egy egész tojást és tojássárgáját, egy kanálka zsemlyemorzsát és egy késhegynyi főtt borsot. Mind jól elkeverjük és a felszedett csirkebőrbe töltjük. A csirkét megsózzuk, szalonnával leborítjuk s lekötjük zsineggei, tepsibe zsirt adva, $\frac{3}{4}$ óráig sütjük.

Kirántott csirke.

A tisztított csirkét, ha kicsi, négy részre vágjuk, ha nagyobb, több darabra. A szárnyát és combokat először levágjuk, aztán a többi részét vágjuk szét darabokra. Besózzuk, kis idő múlva aztán lisztbe, tojásba és morzsába hempergetjük és forró zsírban kisütjük.

Tüzdelte fiatal csirke, sültve.

A csirkét szalonnával megtüzdeljük, megsózzuk, tepsibe tesszük, egy darab zsirt, egy kanát vizet adunk rá, gyakran locsolva egy fél óráig sütjük.

Csirkebecsinált zöldséggel.

A csirkét, mikor meg van tisztítva, feldaraboljuk. Egy fazékba adunk tojásnagyságu vaját, ezt hidegen habosra keverjük, adunk bele két tetőzött evőkanál lisztet; ha simára kevertük, bele rakjuk a csirkét, egyenlő vékony szeletekre vágott karalábét, petrezselymet, sárgarépát és egy félkanálnyi finomra vágott petrezselyemzöldjét. Aztán felöntjük annyi vízzel, hogy jó magasan fódje a hust. Lassan forralva puhára főzzük, megsózzuk és még öntünk hozzá vizet.

Citromos becsinált ép úgy készül, de zöldség nem kell bele, csakis a citrom héja és leve.

* * *

Párolt fogoly vajjal.

A megtisztított foglyot jól kimossuk, kívül-belül megsózzuk. Egy lábasba adunk jó darab vaját és fél fej vereshagymát finomra vágva, aztán beleadjuk a foglyokat, egy merőkanál vizet is adunk rá és fedő alatt sütjük; mikor az aláöntött víz elfőtt, már csak annyi vizet öntünk alá, hogy a vaj meg ne égjen, csak piros színt kapjon. Tálaláskor minden foglyot kettévágunk és rizsszel körítjük.

* * *

Özcomb.

A már bepácolt hust megtüzdeljük szalonnával, aztán tepsibe tesszük, zsirt és a pácban levő zöldséget és levet adunk rá. Pirosra sütjük, aztán egy kis lisztet és tejfelt adunk rá és szitán áttörjük a levét, úgy tálaljuk.



Özgerinc körítve.



Nyul- vagy őzcomb vörös borral.

A nyul- vagy őzcombót vékony bőrétől megtisztítjuk, aztán megtűzdeljük szalonnával. Egy tepsibe vagy lábasba adunk zöldséget és hagymát kockákra vágva, néhány szem egész borsot, pár szelet vékonyra vágott szalonnát, erre adjuk a nyul- vagy őzcombót, megsózzuk, reáadunk még 2 citrom levét, apróra vágott szarvasgombát, 2 deci burgundi vörösbort, egy kanál levest; így hagyjuk egy óráig a tűzhely tetején párolni, de vigvázni kell, hogy mindig legyen alatta lé, ha elforr, tehát mindig kevés levest öntünk alá. Azután a fedőt levéve betesszük a sütőbe, adunk bele egy késhegynyi Liebig-féle huskivonatot és cukorfestéket; mikor a leve besült, egy kanál lisztet hintünk rá, ha ezzel is sült kissé, elegendő levest öntünk rá, azután átszűrjük szitán, tejfölt adunk bele és tálaláskor a combra öntjük. Vajastésztát adunk hozzá.

Őzszeletek (filet).

Őz-felsárt megtisztítunk minden lebernyéjétől, szeletekre felvágjuk, metéltre vágott szalonnával megtűzdeljük, egy lábasba tesszük. Egy citrom levét adjuk, olvasztott vajjal megkenjük és 4—5 órát így hagyjuk állni. (Ha nincs annyi idő, lehet kevesebb is.) Aztán két iv írós vajjal bekent papirosba göngyöljük, tepsire tesszük, adunk rá karikákra vágott répát, petrezselymet, babérlevelet, borsot, gyömbért és egy darab citromhéjat; a sütőbe tesszük és egy óráig így sütjük, többször meglocsolva, $\frac{3}{4}$ órával tálalás előtt a papírt levesszük, hogy a szalonna szép pirosra süljön, 3 kanál tejfölt adunk rá. Tálra szép sorba tálaljuk és a levét átszűrve adjuk rá.

Pácolt nyul.

Mindenféle leveszöldséget karikákra vágva egy lábasba adunk, ugyancsak babérlevelet, borsot, izlés szerint sőt és vízzel vegyített ecetet; ezt jól felforraljuk. A nyulat egy tálba tesszük és ráöntjük a felforrt pácot; naponta többször megforgatjuk és használatig benne hagyjuk. Aztán kivesszük a pácból, megtűzdeljük vékonyra vágott szalonnával. Egy tepsibe adunk a pácból levő zöldségből, valamint a léből is keveset, aztán fedő alatt pároljuk. Mikor puha, sütőbe tesszük, hogy szép színt kapjon, azután

egy kanál lisztet hintünk rá, bőven felöntjük tejföllel és egy darab huskivonatot (glacet) adunk bele. Ha nem elég sayanykás a leve, kevés citromlevet adunk hozzá. Mikor a nyulat felvágtuk és tátra tettük, úgy hogy egésznek lássék, a levét átszűrve ráöntjük. (Vesepecsenyét is lehet ily módon készíteni.)

KÖRITÉSEK.

	Oldal		Oldal
Karfiol morzsával	99	Zsirban sült burgonya	101
Rizskörítés	99	Zsiron sült burgonya	101
Sonkás rizs	99	Árpakásakörítés	101
Gombás rizs	99	Zöldségkörítés	101
Sonkás makaron	99	Darás tészta (hus melle)	101
Burgonyakása	100	Ökörszem tojás	102
Burgonyapüré	100	Rizskörítés (fogolyhoz)	102
Gombás rizs (más módon)	100	Kis kosárkák	102
Burgonya hagymával	100		

* * *

Karfiol morzsával.

A karfiolt egészben megfőzzük sós vízben, egy kockacukrot is adunk bele. Tálaláskor vigyázva kivesszük a vizből, hogy egybe maradjon. Tálra tesszük a hus mellé és vajon piritott morzsával leöntjük.

Rizskörözet.

Egy lábasba adunk jó kanál zsirt, mikor elolvadt, annyi kanál rizst adunk bele, a hány személyre főzünk és fél fej vereshagymát. Mikor kissé párolódott a zsiron, felöntjük annyi forró vízzel, hogy ujjnyi magasan lepje a rizst, megsózzuk, törött borsot is adunk bele, fél tojásnagyságu vajat, aztán megkeverjük, befedjük, többé nem keverjük. A tüzhely szélén lassan, avagy még tanácsosabb, sütőben pároljuk, így a rizs egészben marad.

Sonkás rizs.

Rizst párolunk, úgy mint rendesen a köritéshez. Mikor puhára főtt, adunk bele darált sonkát, egy kanál tejfölt és sót, jól elkeverjük és tálaljuk.

Gombás rizs.

A gombás rizs úgy készül, mint a sonkás, azzal az eltéréssel, hogy a sonka helyett vereshagymás zsiron párolt, apróra vágott gombát és kevés finomra vágott zöldpetrezselymet keverünk közé.

Sonkás makaróni.

A makarónit egyenlő darabokra törjük, forró sós vízben megfőzzük; ha puha, lyukas kanálra öntjük, leöntjük hideg vízzel. Egy lábasba adunk egy kis kanál zsirt, ráadjuk a makarónit, megőrölt sonkával és tejföllel elkeverjük, mikor forróra hevült, tálaljuk.

Burgonyakása.

Minden személyre egy burgonyát számítva, meghámozva megfőzzük, aztán szitán áttörjük. Egy nagyobb lábasba annyi vajat adunk, ahány burgonyát főztünk, beleadjuk az áttört burgonyát, adunk bele sót és annyi tejet, hogy sűrű keverék legyen, folyton keverve, jó melegen, forrnia nem szabad. Legjobb közvetlen tálalás előtt elkészíteni, mert ha soká áll, veszít jóságából.

Burgonyapüré.

Nyolc-tíz darab burgonyát megtisztítok, kockára vágok és tejben puhára főzök, szitán áttöröm, lábasban tyuktojásnagyságu vajjal elkeverem, megsózom, s annyi tejet keverek bele, hogy sűrűsége kellemes legyen (vagyis se kemény, se puha), minél jobban kikeverjük, annál fehérebb, s azonnal találni.

Marek András.

Gombás rizs.

Három deciliter rizst vajon kissé megpiritok, 3 deciliter vízzel, de jobb, ha ugyanennyi levessel eresztjük fel, sózni, s ha felforrt, fedő alatt sütőben félóráig párolom, ez idő alatt 4—5 csiperkét (champignont) kockára vágok, hagymás vajon megsütöm, tálaláskor a rizst a gombával összevegyitem, lehet formából is kiborítani, de lehet egyszerűen a tálba tálalni.

Megjegyzés. A huskörítéseknel nem helyes, ha husból vannak a körítések is.

Marek András.

Burgonya hagymával.

A burgonyát egészben megfőzzük, meghámozzuk, karikákra vágjuk és megsózuk. Egy lábasba jó kanál zsiron finomra vágott vereshagymát piritunk, ráadjuk a burgonyát, a tűzhely szélére tesszük, többet nem keverjük, hogy az alja pirosra süljön. Tálaláskor egy hosszú formát megkenünk zsirral és beletömjük a burgonyát, aztán a tál közepére kiborítjuk és erre tálaljuk a felszeletelt leveshust. Piros retket adunk köréje.

Zsirban sült burgonya

Sárga burgonyát megtisztítunk, megmossuk, egyenlő vékony karikákra vágjuk és egy ruhára terítjük, hogy kissé szikadjon. Forró zsirban ropogósra sütjük, mikor a zsirból kiszedjük, akkor sózzuk meg.

Zsiron sült burgonya.

A burgonyát meghámozzuk, megmossuk és négyfelé vágjuk. Egy kis tepsibe egy kanál zsirt adunk, erre teszük a burgonyát, megsózzuk, sütőbe tesszük sülni, gyakran megkeverjük, hogy le ne égjen és szép piros egyen. Kifliburgonyát is lehet így készíteni.

Árpakásakörítés.

Egy deci árpakását forró vízben, hogy ellepje, befőzünk, megsózzuk és egy darab vaját keverünk bele, többször keverve és lefődve sütőben megpároljuk, ha szükséges, még vizet öntünk rá. Kikent formába tömjük és úgy tálaljuk a hus mellé.

Zöldségkörítés.

Mikor a zöldség megfőtt a levesben, kivesszük, mindeniket külön felvagdossuk karikára, aztán lábasba adunk zsirt vagy vaját, arra adjuk a felvágott zöldséget, kevés sót és cukrot, tálaláskor a hus mellé rakjuk és vajas morzsával meglocsoljuk.

Darás tészta (hus mellé).

Egy és fél deci darát egy kanál zsirral pirosra piritunk, keverve, hogy le ne égjen, aztán egy meritőkanál hideg vízzel felöntjük, megsózzuk, mikor szárazra főtt, félretesszük. Fél liter lisztből, egy tojásból vízzel kemény tésztát gyurunk, nem nagyon vékonyra kinyújtjuk és felvagdossuk nagyobb kockákra, sós vízben kifőzzük, zsirt adunk rá és a darát. Egy körmintát kikenünk zsírral, beleöntjük a tésztát, sütőbe tesszük, tálalás előtt félórával és pirosra sütjük. Mikor kiborítjuk, közepére tálaljuk a levesben főtt húst, szeletekre vágva. Adunk még mellé összevágott salátát és piros retket.

Ökörszem-tojás.

Mikor a levest már beadtuk, minden személyre egy tojást számítva, vajjal kikent (eseh pimasz)-sütőbe vigyázva beleütjük, hogy a sárga egyben maradjon, a tetejét megsózzuk és sütjük. Kenyérszeleteket zsirban hirtelen kisütünk, minden kenyérszeletre egy megsült tojást adunk. Csak annyira szabad megsütni, hogy a sárgája lágy maradjon.

Rizskörítés (fogolyhoz).

Készítünk rendesen párolt rizst, mint körítéshez szoktunk. Tálalás előtt egy körmintát vastagon megkenünk olvasztott vajjal, az aljára adunk sós vízben főtt kelbimbót, szép koszorualakban berakva, valamint sárgarépa-karikákat és beletömjük a rizst, ha kihült, kiborítjuk tálra és középre helyezzük a foglyot.

Kis kosárkák.

Nyolc deka vajjal, 14 deka liszttel, 1 tojássárgájával, kevés sóval és tejföllel rétestészta keménységű tésztát gyurunk, aztán kinyújtjuk, fánkszakgatóval kiszakgatjuk, a kis formákba elhelyezzük és megtöltjük babbal vagy rizsszel. Ha megsült, a töltelékét kivesszük belőle és minden kosárába adunk tálaláskor a már elkészült zöldségből vagy tojásrántottából.

* * *

SALĀTAK.

	Oldal		Oldal
Vörös káposztasaláta	105	Zöld saláta	106
Burgonyasaláta	105	Vegyes zöldség (macedoin) saláta ..	106
Kelvirág-saláta	105	Párisi halsaláta	106
Spanyol saláta	105	Szilvakompót	106
Fejes-saláta	106	Almakompót	107





Compôte. Készítette: Papp Ferenc szakács.



Pástétom körítve. Készítette: Papp Ferenc szakács.



Vörös káposztasaláta.

A vörös káposztát meggyaluljuk, megsózzuk s kifacsarjuk, vereshagymás zsirra tesszük, mikor kissé párolódott, ecetet, cukrot, köménymagot adunk rá, megsózzuk és tovább pároljuk fedő alatt. Melegen találjuk.

Burgonyasaláta.

Főtt burgonyát megtisztítunk, karikákra vágjuk, megsózzuk és salátástálra rakjuk szépen rendbe, közben adunk karikákra vágott hagymát, levesben főtt zellert. Aztán egy bögrébe vegyítünk ecetet vízzel, adunk bele sót, cukrot, egy késhegynyi tört borsot és olajat, összekeverjük és ráöntjük a burgonyára. Készíthetjük olajos tartármártással is. A tartármártást 2 tojássárgájából készítjük.

Kelvirág-(karfiol-)saláta.

A karfiolrózsát széjjelszedjük, sós-cukros vízben puhára főzzük, aztán szitára öntjük, míg a víz leszivárog róla. Salátástálra rakjuk és következő tojáskeverékkel öntjük le; 2 db keményre főtt tojássárgáját szitán áttörjük, megsózzuk és 4 evőkanál savanyu tejfölt keverünk hozzá, esetleg még ecetet adunk bele izlés szerint és apróra vágott metélő hagymát, egy kis kanál mustárt és egy kanál olajat.

Spanyol saláta.

Két tojássárgáját, két kanál tejfölt habüstben verve sürüre főzünk, levéve a tüzről, adunk bele sót, kis kanál cukrot, citromlevet, egy kanál mustárt, hogy elég erős és savanykás legyen. Aztán közékeverjük a már sós vízben megfőtt, pici kockákra vágott kalarábét, sárgarépát, zellert, ugyanolyan kockákra vágott almát, uborkát, heringet és főtt tojást. Puhára főtt babot és lencsét is adunk bele.

Fejessaláta.

A fejes salátát négy részre vágjuk, jól megmossuk, tálra tesszük, következő ecetes keverékkel leöntjük: 2 deci vizet borecettel elkeverünk, hogy kellő savanyuságu legyen, csipetnyi sót, egy kanál cukrot és egy kanál olajat keverünk bele, ezzel többször leöntjük a salátát.

Zöld saláta.

A salátát ujjnyi széles metéltekre vágjuk, kevés sóval összevegyítjük és kissé hagyjuk állni, aztán könnyen kifacsarjuk és tálra tesszük. Két tojást keményre főzünk, a sárgáját egy mély tányérba tesszük, egy kanál olajjal eldörzsöljük, adunk bele 2 deci ecetes vizet, egy kanál mustárt, kávéskanálnyi cukrot, elkeverjük, a salátára öntjük. A tojásfehérjét kockákra vágva ráhintjük.

Vegyes zöldség-(macedoin)-saláta.

Kalarábét, sárgarépat, zellert kis kockákra vágva sós vízben puhára főzünk, szitára öntjük és hagyjuk kihűlni, sós vízben főtt zöldborsót, karfiolt, kockára vágott uborkát és almát is keverünk bele és egy orsóheringet, szintén kockára vágva; olajos tartármártással elkeverjük és beleöntjük egy formába, amely aspikkal van kikenve és leöntve, így hagyjuk megkocsonyásodni. Tálalásig jégben hagyjuk, aztán salátástálra borítjuk.

Párisi halsaláta.

Egy szép fogast megfőzünk, ha kihült, kétujjnyi szeletekre daraboljuk. Hozzá jön még karfiol, zöldbab, zöldborsó főve, nyers paradicsom és annyi forrázott tojás, ahány személy van. Leöntjük olajos, borsos ecettel. Egy kevés reszelt hagymát, petrezselyemzöldjét és tárkonylevelet finomra vágva közé keverünk. (Forrázott tojás: erős savanyu víz, ha forr a lábasban, forrás közben ütjük bele a tojásokat, s addig főzzük csak, hogy külseje kemény legyen, s azonnal hideg vízbe kisedjük.)

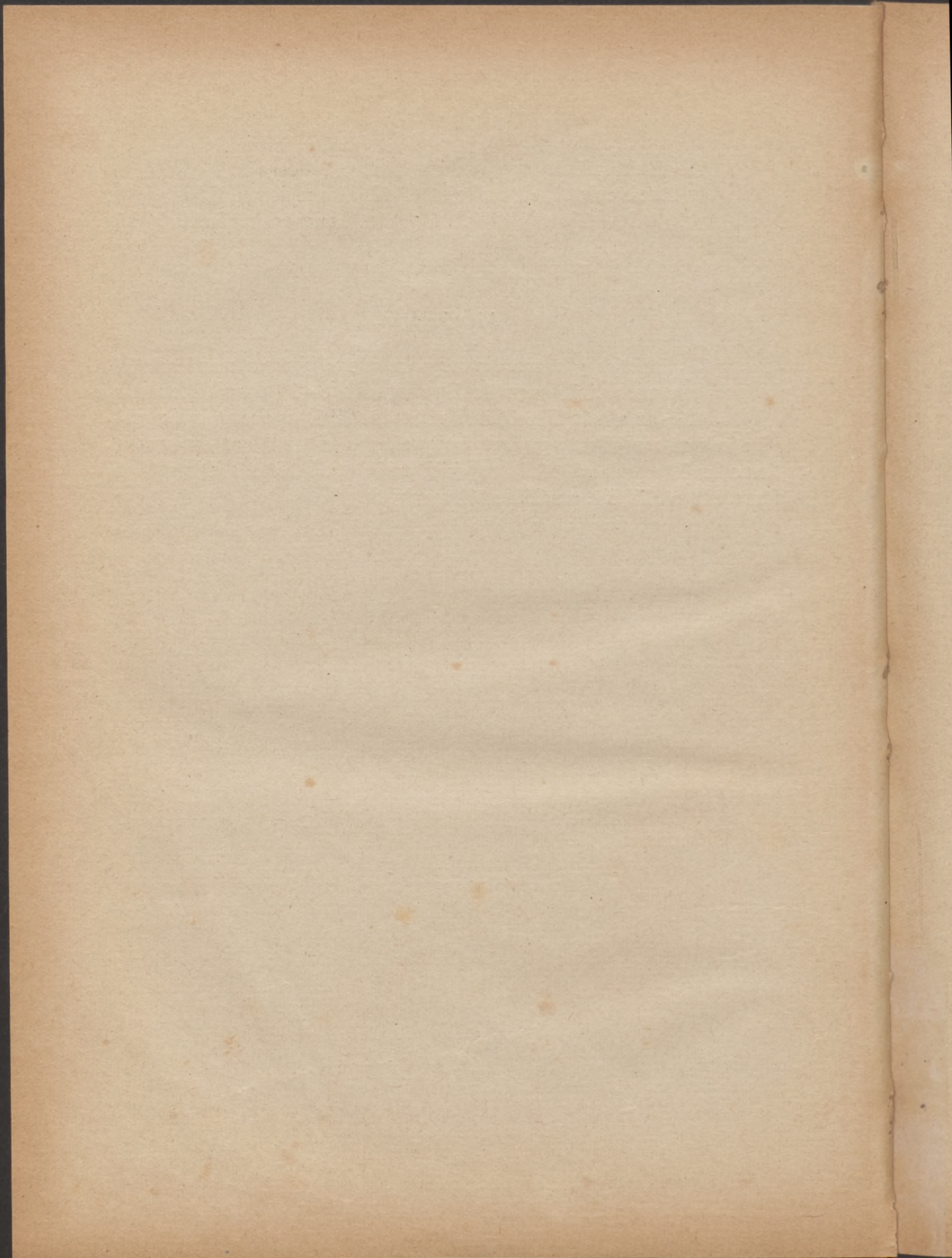
Szilvakompót.

Az aszalt szilvát megmossuk. Vizben feltesszük főni, adunk bele pár darab cukrot, citromhéjat és fél citrom levét. Ha megfőtt, kitálaljuk, a levét is ráöntjük. Ha van, naranszkarikákkal körítjük.

Almakompót.

Az almát meghámozzuk, négy részre vágjuk, a magházát kivágva citromos vízbe tesszük. Egy lábasba 8—10 darab kockacukrot adunk, az almát kisorsoljuk a citromos léből és a cukorra adjuk, öntünk rá annyi meleg vizet, hogy ellepje, citromhéjat és egy citrom levét adunk rá, főni hagyjuk, amíg puha lesz, akkor félretesszük; ha kihűlt, a salátás tálra rakjuk.





PUDDINGOK ÉS FELFUJTAK.

	Oldal		Oldal
Zsemlyepudding	111	Citromfelfujt (más módon)	115
Gesztenyepudding	111	Narancsfelfujt	115
Csokoládépudding	111	Felfujt (sós)	116
Pudding keletiesen	112	Csokoládéfelfujt	116
Gesztenyepuddinggocskák	112	Jégpudding	116
Marokkói pudding	112	Kávéfelfujt	117
Zsemlyepudding	112	Kávépudding	117
Francia pudding	113	Caramelpudding	117
Böjtös pudding	113	Szerecsen ingben	117
Indiai hideg pudding	113	Punchpudding	118
Tejfeles felfujt	114	Pudding á la Nesselrode	118
Turbán-felfujt	114	Habbal takart szilva	118
Beschamel felfujt	114	Sváb tészta	118
Csokolád(felfujt (Emich Gusztávné szerint)	114	Darapudding	119
Csokoládéfelfujt (más módon)	115	Mandulapudding	119
Citromfelfujt	115	Ananászipudding	119



Zsemlyepudding.

Három zsemlyének héját lereszeljük vagy lehámozzuk kés-sel, aztán a zsemlyét beáztatjuk tejbe, ha megázott, jól kifacsarjuk és finomra vágjuk, 4 tojássárgáját, két egész tojást egy darabka vajjal habosra keverünk, megsózzuk, aztán beletesszük a finomra vágott zsemlyét és a 4 tojás igen kemény habját. Asztalkendő közepét megkenjük vajjal, ráöntjük a fenti keveréket, szorosan összekötjük, Forró vízben 1 óráig főzzük. Tálaláskor vajon piritott zsemlyemorzzával leöntjük.

Gesztenyepudding.

Huszonöt deka gesztenyét, a külső héját levéve, megfőzünk, aztán levesszük a vékony héját. 2 deci forró tejbe adjuk, szétfőzzük gyakran keverve, míg egész sűrű pép lesz, aztán áttörjük szitán és félre tesszük. Egy egész tojást, négy sárgáját, 18 deka vaniliás cukrot és egy kávéskanálnyi morzsás lisztet habosra keverünk, aztán hozzáadjuk az áttört gesztenyét, még ezzel is keverjük; aztán beleadjuk a 4 tojás igen kemény habját, lassan közébe keverve. Kikent, morzsával meghintett puddingformába öntjük és 1 óráig gőzben főzzük.

Csokoládépudding.

Hat tojássárgáját 10 deka cukorral habosra keverünk, aztán 3 szelet reszelt csokoládét, 6 deka őrölt mandolát és egy tetézett kanál morzsát keverünk bele, utóljára a 6 tojás habját. Kikent, meglisztezett formába öntjük, $\frac{3}{4}$ óráig gőzben főzzük. Tálaláskor fehér öntettel leöntjük, melyhez veszünk 4 tojást, 2 deci tejet, $\frac{1}{4}$ citromhéját vagy vaniliát, két kanál cukrot. Közvetlen tálalás előtt gőzben sűrűs habbá főzzük, két kanál marasquint is adunk bele.

Pudding keletiesen.

Öt tojás habjába adunk 12 deka cukrot, 12 deka lisztet, 6 deka olvasztott vaját és 5 tojássárgáját. Vajjal kikent, meglisztezett tepsiben megsütjük. 5 tojássárgáját, 15 deka vaját, 20 deka cukrot jól elkeverünk, adunk bele 15 deka hámozott, őrölt mandolát, 1 tojást, egy citrom reszelt héját, egy kanál morzsát és az 5 tojás kemény habját. A megsült tésztából szeleteket vágunk és kirakjuk a formát. 4 kanállal a fenti keverékből elveszünk és belekeverünk 2 szelet reszelt csokoládét. A csokoládé nélküliből öntünk a formába, aztán a csokoládésból és így felváltva. Másfél óráig gőzben főzzük.

Gesztenyepuddingocskák.

Huszonegy deka gesztenyének a külső héját levesszük, vízben megfőzzük, aztán a vékony héját vesszük le és 2 deci tejben péppé főzzük, áttörjük szitán. 2 deka vaját, 4 tojássárgáját, 12 deka vaniliás cukrot habosra keverünk, aztán közékeverjük az áttört gesztenyét, ha azzal is kikevertük, beleadunk 3 tojás habját. A kis formákat megkenjük vajjal, morzsával kihintjük és a keverékből valamivel feljebb, mint félig töltjük, $\frac{1}{4}$ óráig sütőben gőzben sütjük. Ha tálra borítjuk, következő csokoládéöntetet adunk rá: 3 szelet csokoládét megreszelünk, kétszer annyi kockacukrot sziruppá főzünk, a reszelt csokoládét belekeverjük és ráöntjük a kis pudingokra.

Marokkói pudding (Vezuv).

Öt szelet reszelt csokoládét, 16 deka cukrot, 16 deka őrölt mandolát és két kanál zsemlyemorzsát összekeverünk, 6 tojásfehérjéből kemény habot verünk, lassan hozzákeverjük a 6 sárgáját egyenkint, végül beleadjuk az összekevert csokoládét. A formát kikenjük és a csokoládékeverékből annyit elveszünk, hogy a formát kihintjük vele, $\frac{3}{4}$ óráig gőzben főzzük. Ha tálra borítottuk, a közepére egy-két kockacukorra rumot öntünk és meggyújtjuk, körülötte pedig vanilliás tejszinhabot adunk.

Zsemlyepudding.

Négy vajaszsemlyének a héját vékonyan levágjuk, a zsemlyét tejben áztatjuk. 5 deka vaját habosra keverünk, adunk bele

5 tojássárgáját, $\frac{1}{2}$ citromhéját, 6 kanál cukrot, 8 deka lehéjazott őrölt mandolát, aztán az áztatott zsemlyét, melyet kifacsartunk és szitán áttörtünk; ha jól kikevertük, beleadjuk a 6 tojás kemény habját. Kikent, meglisztezett formába tesszük, $\frac{3}{4}$ óráig gőzben főzzük. Borsodót adunk hozzá, melyet 5 tojássárgájából, 5 kanál cukorral és deci tiszta jó borral habüstben, tűz fölött folyton keverünk, amig megsűrűsödik, (forrni nem szabad) aztán mártásos csészébe öntjük. Egy kis citromhéjat is adhatunk bele.

Francia pudding.

Jó édes palacsintatészát készítünk, reszelőn át zsirba csepegtetve kisütjük. Egy formát vajjal kikenünk, lisztel meghintjük és a kisült tésztával megtöltjük. Aztán összekeverünk 8 deci tejszint 16 tojássárgájával és jó sok vaniliás cukorral és beleöntjük a formába, $\frac{1}{2}$ óráig gőzben főzzük.

Böjtös pudding.

Öt tejeszsemlyének vékonyan levágjuk a héját, tejben áztatjuk, aztán kifacsarjuk, finomra vágjuk és áttörjük szitán, 2 deka vajat habosra keverünk 6 tojássárgájával, aztán beleadjuk a zsemlyét és 6 tojás kemény habját, egy kis sót és egy tetőzött kanál finom morzsát lassan közibe keverünk. Egy asztalkendő közepét megkenjük vajjal, beleöntjük a keveréket, madzaggal összekötjük az asztalkendőt, $\frac{3}{4}$ óráig sós vízben forrni hagyjuk. Tálaláskor vajon piritott morzsát adunk rá.

Indiai hideg pudding.

Jó piskótatészát keverünk, egy kikent kisebb bombaformában, lassu tűznél megsütjük, aztán szitára borítjuk. Mikor egészen kihült, lapos felén a belét kiássuk, úgy hogy körül kétujjnyi széle maradjon. Amit kiástunk, apró kockákra vágjuk, rummal meglocsoljuk és összekeverjük gyengén, egy kanálnyi porcukorral meghintjük. Aztán 4 deci tejszinhab közé keverjük, valamint apró kockákra vágott befőtt ananászt és egy marék apróra vágott vegyes cukros gyümölcsöt. A kivájt üreget megkenjük barackkizzel és betesszük a tölteléket; megjegyzendő azonban, hogy mielőtt a piskótatészát megtöltenők, visszatesszük abba a formába, amely

ben sült. A formát jégbe ássuk, a forma tetejére tányért teszünk, a tányérba pedig jeget. Tálalásig így hagyják. Ha tálra borítjuk, kihűlt csokoládé-öntettel és idomitócsőből, felvert habbal díszítjük. Az öntet készül 4 szelet csokoládéból, egy kanál cukorból és 4 deci vízből, melyet sűrűre főzünk.

Tejfeles fejfajt.

Hat kockacukrot megtörve 6 tojássárgájával habosra keverünk, adunk bele citromhéjat, $\frac{1}{2}$ meszely tejfelt, 6 kávéskanál morzsalisztet, utóljára 6 tojás kemény habját. Azon az edényen lesz sütvé, amelyen asztalra adjuk. $\frac{1}{2}$ óráig sütjük.

Turbánfelfajt (soufflée).

Négy tojásfehérjéből igen kemény habot verünk, hozzáadjuk egyenkint a 4 tojássárgáját, 8 deka cukrot, 6 deka őrölt mogorót. Körformában, gőzben megfőzzük; ha megfőtt, tálra borítjuk. 4 szelet csokoládét, 4 deci tejjel megfőzünk, adunk hozzá 2 kanál vaniliás cukrot, folyton verve a habverővel, kihütjük. A már megfőtt felfajt közepébe öntjük. 5 tojásfehérjéből kemény habot verünk, hozzávegyítünk 5 kanál vaniliás porcukrot és bevonjuk vele a souffléet. Sütőbe tesszük, inkább száradni, mint sülni.

Tejpép-(beschamel)-felfajt.

Hét deka vajat felolvasztunk, adunk bele 7 deka sima lisztet; ha kissé forrt, felöntjük 4 deci tejjel és sűrűre főzzük, mindig keverve, kihütjük, szintén keverve, 7 tojássárgáját, 7 deka cukrot, citromhéjat finomra vágva adunk bele és habosra keverjük, végül 6 tojás igen kemény habját. Vajjal kikent, meglisztezett formába adjuk, $\frac{3}{4}$ óráig sütjük. Birsalmaizt felhigitva adunk hozzá.

Csokoládéfelfajt.

(Mélt. Emich Gusztávné receptje szerint.)

Hat tojássárgáját 10 deka cukorral, 10 deka vajjal habzásig keverünk, 10 deka csokoládét megpuhitunk, két kanál vízzel szét-főzzük, mikor kihűlt, a fenti keverékhez adjuk és azzal is jól keverjük, utóljára beleadjuk a 6 tojás kemény habját. Vajjal ki-

kent és liszttel kihintett formában öntjük. A formát egy fazékba állítjuk, amelyben kétujjnyi magasan van víz, s már forrjon, amikor a formát bent elhelyezzük, a formát nem kell lefedni, csak a fazekat takarjuk le, $\frac{3}{4}$ óráig lassan párolódni hagyni.

Csokoládéfelfújt (más módon).

Három szelet csokoládét 4 deci tejjel szétfőzzünk és hagyjuk kihűlni. 4 deka vaját elolvasztunk, adunk bele 4 deka lisztet, mikor habosra forr, ráöntjük a kihült csokoládét, folyton keverve sima péppé főzzük, keverve kihütjük. Aztán 20 deka cukrot egy egész tojással és 8 sárgájával habosra keverünk, aztán beleadjuk a csokoládé-keveréket és még keverjük 15 percig, utóljára 6 tojás igen kemény habját lassan közékeverjük. Vajjal kikent és liszttel kihintett formába öntjük, $\frac{3}{4}$ óráig sütjük. (Ha akár sütünk, akár párolunk valamit, soha sem szabad a kikent formát cukorral kihinteni, hanem liszttel.)

Marek András.

Citromfelfújt.

Hat tojássárgáját 14 deka cukorral habosra keverünk, $\frac{1}{2}$ citrom levét és finomra vágott héját is adunk bele, 6 tojás kemény habját és egy kanál lisztet keverünk hozzá. Vajjal kikent, meg-lisztezett formába tesszük ($\frac{3}{4}$ óráig gőzben főzzük, de ha egy óra hosszat párolódik, sem baj), $\frac{1}{2}$ óráig sütjük.

Citromfelfújt.

Egy citromot puhára megfőzzünk, főzés alatt a vizet többször változtatjuk. A citromot szitán áttörjük, a magját kiszedjük, 16 deka cukorral 4 tojássárgáját habosra keverünk, aztán beleadunk 8 tojás kemény habját, 4 deka grizes lisztet (1 óráig gőzben főzzük), tálban $\frac{3}{4}$ óráig sütjük.

Narancsfelfújt.

Négy tojássárgáját 4 kanál cukorral habosra keverünk, aztán lassan belekeverünk 4 tojás kemény habját, 8 deka mogyorót és egy kanál morzsát, mind lassan vegyítve, hogy a hab kemény maradjon. Aztán egy körmintába öntjük, $\frac{1}{2}$ óráig gőzben főzzük, egy pléhtányérral beborítva, 5 narancsot meghámozunk, karikákra

vágjuk, a felfujt közepébe rakjuk, egy sor cukor, egy sor narancs. Aztán 5 tojásfehérjéből habot verünk, 5 kanál vaniliás cukrot adunk bele, ezzel bevonjuk a souffléet és meleg sütőben inkább szárítjuk, mint sütjük. (Nyáron bármilyen gyümölcsöt adhatunk ily módon bele.)

Felfujt (sós).

Két deka vajat felolvasztunk; mikor forr, adunk bele 2 deka lisztet, ha kissé forrt, felöntjük $\frac{1}{4}$ liter tejjel és mindig keverve, megfőzzük, hogy csomós ne legyen; aztán kihütjük, adunk bele kis sót, 2 tojássárgáját, jól elkeverjük, két tojáshabot közé keverünk. Kis formákat vajjal kikenünk és meglisztezzük, beleöntjük és 15 percig sütőben sütjük.

Csokoládéfelfujt.

Két és fél szelet csokoládét megpuhitunk $\frac{1}{4}$ liter tejben (szűken mérve), jól felfőzzük, mikor kihült, két evőkanál lisztet keverünk bele és 15 deka porcukrot, ismét feltesszük főni, mikor sűrű pép lett, leveszszük a tűzről és folyton keverve kihütjük, aztán 5 tojássárgáját keverünk bele, utóljára az 5 tojás kemény habját lassan közé keverjük. Vajjal kikent, kilisztezett formába vagy tálba öntjük, $\frac{3}{4}$ óráig sütőben sütjük.

Jégpudding.

Két tojásfehérjét 7 tetézt evőkanál porcukorral, $\frac{1}{2}$ citrom levével habosra keverünk, aztán 5 tojás kemény habját lassan közibe keverünk, utóljára egy nem tetézt evőkanál morzsás lisztet hintünk bele. Egy fedővel zárható puddingformát vajjal kikenünk, liszttel kihintünk és beletesszük a habkeveréket, a fedőt ráteesszük, egy fazékba annyi forró vízbe tesszük, hogy a forma kétujjnyira a vízben legyen, aztán a fazekat is befedjük, $\frac{3}{4}$ óráig gőzben főzzük. Tálra borítjuk és hidegre tesszük. Tejsodóval tálaljuk. Tejsodó: 4 tojássárgáját, 3 kanál cukrot (tetézve), egy darabka kettéhasított vaniliát habüstben habosra keverünk, aztán felöntjük a $2\frac{1}{2}$ deci tejet, az üstöt forró vízbe állítjuk, az anvagot folyton keverve a habverővel, sűrűre főzzük, aztán hideg vízbe állítjuk, egy kanál rumot adunk bele és addig keverjük, míg kihült. Tálaláskor 2 deci tejszínből habot verünk, adunk bele egy kanál cukrot és pár csepp piros süteményfestéket, idomítócsővel díszítjük vele a felfujtat.

Kávéfelfujt.

2 deci tejbe 3 deka őrölt kávé, $1\frac{1}{2}$ kanál lisztet belefőzünk, pici sőt is adunk bele. 3 tojássárgáját 7 deka cukorral és 3 deka vajjal habosra keverünk, aztán belekeverjük a megfőtt tésztát és utóljára a 3 tojás habját. 20 percig sütőben tűzálló tálban sütjük. (Lehet még egyszer ennyiből is készíteni.)

Kávépudding.

Nyolc deka vajat felolvasztunk, adunk bele két evőkanál lisztet; mikor kissé forrt a liszttel, igen erős tiszta feketekávé öntünk bele, vigyázva, hogy csomós ne legyen, addig főzzük, míg az edény aljától elválk. Aztán egy tálba tesszük, addig keverve, míg kihült. Adunk bele 15 deka cukrot, 6 tojássárgáját egyenként keverjük bele, mikor szép sima és habos, hozzáadjuk a 6 tojás kemény habját, lassan közibe keverve. Kikent, meglisztezett formába öntjük, $\frac{3}{4}$ óráig gőzben főzzük. Kávé-öntetet adunk hozzá.

Caramelpudding.

Tizennégy deka porcukrot lábasban világos barnára megpi-ritunk s felöntjük félliter tejjel, simára főzzük. Aztán hagyjuk kihűlni. 10 deka vajat felolvasztunk, beleadunk 8 deka lisztet, ha a liszt habosra főtt, beleöntjük a carameles tejet, folyton keverve addig főzzük, míg a lábas fenekétől elválk, tálba öntjük, folyton keverve, amíg kihült. Aztán 7 tojássárgáját, 8 deka porcukrot adunk bele és habosra keverjük, végül 5 tojás kemény habját. $\frac{3}{4}$ óráig gőzben főzzük.

Szerecsen ingben.

Tizenhat deka vajat 10 tojássárgájával habosra keverünk, adunk bele 16 deka hámozott őrölt mandolát, 16 deka reszelt csokoládét, 14 deka cukrot, mindezt jól elkeverjük, aztán 10 tojás kemény habját hozzákeverjük. Vajjal kikent, liszttel kihintett formába öntjük, gőzben főzzük. 7 tojásfehérjéből kemény habot verünk, hozzáadunk 5 deka cukrot, elkeverjük és 4 evőkanál rumot. Tűzön keverve habverővel addig főzzük, amíg süre nem lesz, aztán a felfujtra öntjük, az egész kiborított pudingot sűrűn, papírtölesérből apró csókokkal körül kinyomkodjuk, porcukorral behintjük s világosra megsütjük, inkább szárítjuk.

Punchpudding.

Husz deka cukrot, 5 egész tojást és 5 sárgáját habüstben jól elkeverünk, folyton keverve tűzön addig verjük, amig sűrű pép lesz, aztán is keverjük, amig kihül. Ha kihült, 12 deka olvasztott vajat öntünk bele és 15 deka lisztet, úgy hogy az olvasztott vajat a liszttel egyidőben lassan belekeverjük. Vajjal kikent tepsibe öntjük és megsütjük. Fél liter tejbe egy egész tojást és 5 tojássárgáját egy kanál cukorral, habverővel jól összeverünk, néhány kanál sűrű főtt narancslevet is lehet hozzáadni. Mikor a tészta megsült, beleáztatjuk a tojással elhabant tejbe, s hagyjuk, míg jól felszívódik, aztán összetörjük, néhány cukros narancshéját kockákra vágva adunk bele. A formát vajjal jól kikenjük, 1 óráig gőzben főzzük. Öntetet adunk hozzá: narancsbefőttet, barackizt, cognacot és marasquint összekeverve.

Pudding a la Nesselrode (hideg).

Egy és fél kg. főtt gesztenyét szitán áttörünk, 1 liter tejjel, fél rud vaniliával és 200 gramm cukorral felforralunk, belekeverjük a gesztenyébe és könnyű pürét készítünk belőle. Hozzáadunk 120 gramm apró kockákra vágott befőtt gyümölcsöt, 50—60 gramm citrónátot, 60 gramm malagaszőlőt, melyet kevés cukorral felfőztünk, egy kanál marasquint. Fagylaltszelencébe töltjük és félig megfagyasztjuk. Ha félig megfagyott, kivesszük és közbe keverünk könnyen 1 liter kemény tejszinhabot. Egy puddingformába öntjük és beleássuk apró, jól megsózott jégbe. Hozzáadunk egy sodót, melyet így készítünk: 5 tojássárgáját, fél liter tejszint és 200 gramm porcukrot, tűzön habosra verünk, aztán hidegre tesszük.

Habbal takart szilva.

Egy pléhtányérra rakunk maradékpiskótát, ennek hiányában kiflimorzsát, arra kettévett kimagozott szilvát, jó sűrűn meghintjük fahéjas cukorral és darált mandolával, kis tejszinnel meglocsoljuk, ezt párszor ismétljük, aztán tetejére jön 5 tojásfehérjéből kemény hab, melyet öt evőkanál cukorral elkeverünk. Félóraig sülni hagyjuk.

Sváb tészta.

Tizennégy deka fehér mandulát megőrölünk, 6 tojássárgáját, 10 deka cukorral habosra keverünk, aztán közéadjuk a megőrölt

mandulát és 5 tojás habját. Kikent, morzsával meghintett tortaformába öntve, lassu tűznél sütjük, aztán szitára borítjuk; ha kihült, kétszer átvágjuk és barackizzel megtöltjük, aztán arra a tálra kerül, amin az asztalra lesz adva és bevonjuk 4 tojásnehézségű vaniliás cukorral, melyet 5 tojás habjával összekeverünk. Sütőbe téve pirosra sütjük.

Darapudding.

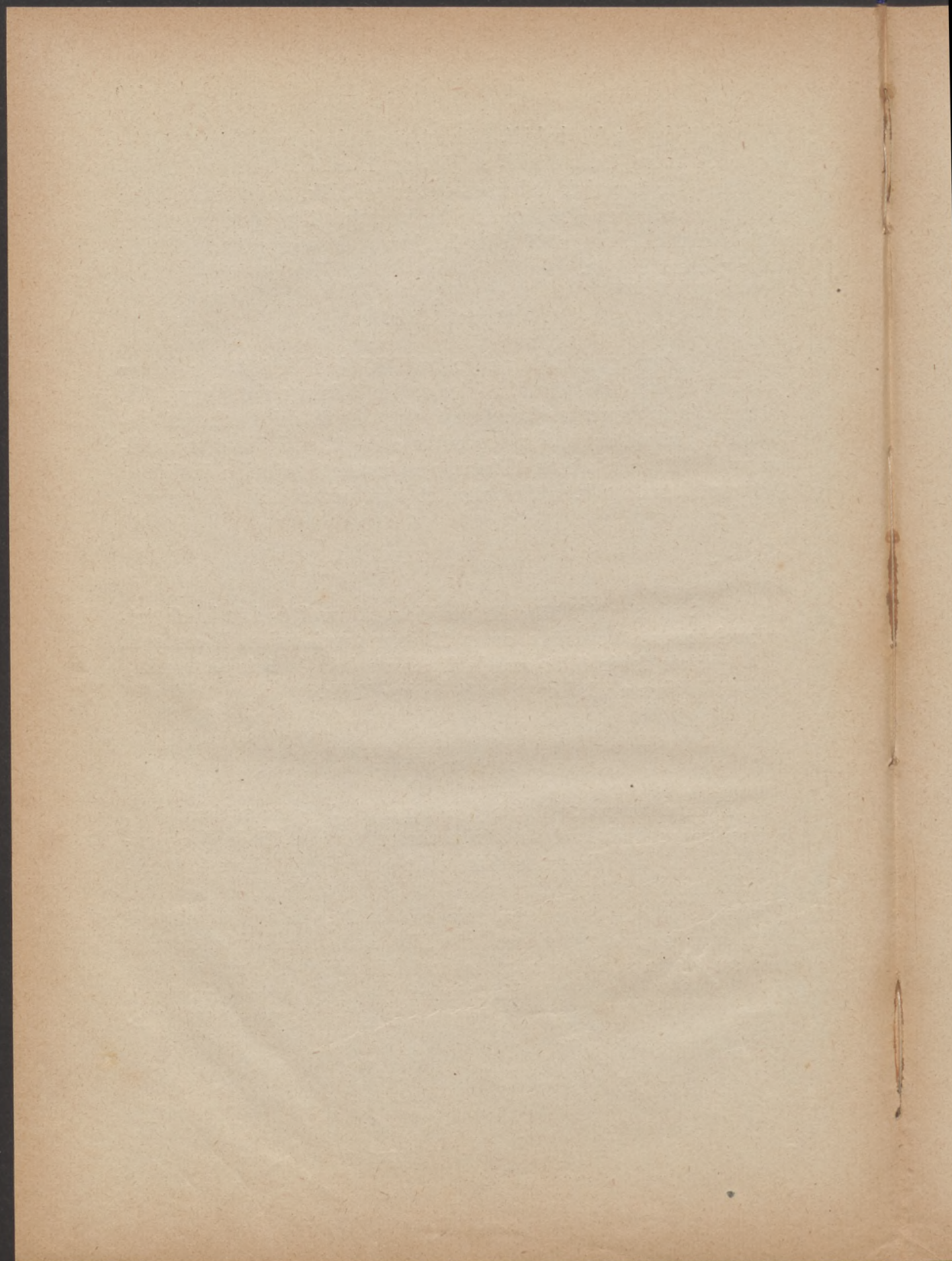
Hat deci tejbe, mikor forr, belefőzünk 1 deci darát; mikor jó sűrű, levesszük a tűzről, belekeverünk 2 deka vaját, egy tálba tesszük és hagyjuk kihűlni. 6 tojássárgáját 88 deka cukorral habcsra keverünk, aztán hozzákeverjük a darát, utóljára 6 tojás kemény habját adjuk bele. Kikent, meglisztezett formába öntjük, 1 óráig gőzben főzzük. (Ha felfujtat akarunk, tűzálló tálban sütjük meg.)

Mandolapudding.

Öt tojássárgáját 15 deka vaniliás cukorral és két kanál tejszínnel habosra keverünk, aztán 15 deka forró vízben leforrázott, megtisztított fehér őrlött mandulát adunk bele és 5 tojás kemény habját. Gőzben a sütőben téve $\frac{3}{4}$ óráig sütjük.

Ananászpudding.

Husz deka porcukrot, 5 tojássárgáját, 5 egész tojással habústhen habverővel keverve, tűzön sűrűre verünk. 12 deka olvasztott vaját 15 deka lisztet közé keverünk, egyidőben olvasztott vajjal kikent és meglisztezett tepsibe öntjük, megsütjük, kockaalakra felvágjuk. $\frac{1}{2}$ liter tejet 6 tojássárgáját és 1 egész tojást habverővel szétverünk, cukros vízben megfőtt ananászból pár karikát kockára vágva közé keverünk, a kockákra ráöntjük az elkevert tejet, kissé állni hagyjuk, kis tejszínt adunk rá és kanalanként a kikent formába rakjuk. 1 óráig gőzben főzzük. Befőtt mártással leöntjük.)



VEGYES TÉSZTÁK.

	Oldal		Oldal
Farsangi fánk	123	Mákos pite	131
Tejfeles fánk	123	Sajtos polenta	131
Burgonya-fánk	123	Csehpimasz (dalkedli)	131
Rózsa-fánk	124	Cseresznyés lepény	132
Toló-fánk	124	Tojás lepény	132
Fahéjas fánk	124	Turós lepény	132
Krém-fánkocskák	125	Főtt dararétes	133
Borzas fánk	125	Rántott palacsinta almával	133
Csokoládé-fánk	125	Kirántott alma	133
Kávé-fánk	125	Diós metélt, habbal bevonva	133
Részeg kisasszonyok	125	Turós gombóc	134
Stassburgi fánk	126	Palacsinta, turóval töltve	134
Peszonyi diós patkó	126	Palacsintához diótöltelék	134
Mákos rud	126	Sonkás tészta	134
Hajlitott íróstészta (vajas)	126	Turós csusza	135
Arany-galuska	127	Szilvaizes derelye	135
Hurka-tészta	127	Tejben főtt metélt	135
Piskóta-galuska	127	Metélt, formában	135
Gomba-tészta	128	Káposztás tészta	135
Fickó (Spitzbub)	128	Juhturós tészta	136
Diós bélos	128	Burgonya-metélt (sodralék)	136
Szilvás lepény	128	Szilvás gombóc	136
Négyszer sodrott vajas tészta	129	Kukorica-málé	136
Krémes pite	129	Sonkás rétes	137
Orosz-lepény	129	Sonkás pite	137
Germán-lepény szilvával	129	Ischli fánk	137
Almás rétes	130	Sütött tészta-fánkocskák	137
Káposztás rétes	130	Kálvinista menyorszag	137
Tejfeles rétes	130	Dorongfánk-tészta	138
Cseresznyés rétes	131	Hideg élesztős tészta	138
Almás pite	131	Turós takart (bukta)	138

Farsangi fánk.

12 deka vaját felolvasztunk, hozzá keverünk 3 tojás-sárgáját, 3 deci langyos tejet, melyet egy bögrébe összekeverünk; a tejben először $2\frac{1}{2}$ deka élesztőt felolvasztunk, aztán mind jól összehabargjuk. Egy tálba 56 deka nullás lisztet teszünk, adunk bele kevés sőt és 1 kanál cukrot; a fenti keveréket beleöntjük, jól kidolgozzuk fakanállal vagy kézzel. Ha kemény találna lenni, még egy kis tejet adhatunk bele, (inkább keményebb legyen, mint túl puha), igen aprón kell verni és a kanalat nem szabad sohasem egészen kiemelni a tésztából. Ha megkelt, meglisztezett táblára öntjük, tenyerünkkel egyenlőre verjük, kiszakgatjuk; táblára egy meglisztezett ruhát terítünk és arra rakjuk és kelni hagyjuk még egyszer olyan nagyra. Ha a fánkot a forró zsírba tettük, be kell fűdni fedővel, megfordítjuk, mikor az egyik fele piros, (most már nem kell befűdni). Ha kiszedjük a zsírból, itatóspapírosra rakjuk, aztán tálra s cukorral meghintjük.

Tejfeles fánk.

2 deci habnak való tejszint langyosra melegítünk keverés mellett, aztán hozzáadunk 5 tojás sárgáját, 1 tetézett evőkanál cukrot, izlés szerinti mennyiségű sőt, $2\frac{1}{2}$ deka élesztőt (melyet $\frac{1}{2}$ deci tejjel, fél kockacukorral, kevés liszttel megkelesztettünk). Aztán tálba $\frac{1}{2}$ liter lisztet adunk, melyet meleg helyen tartunk; a fenti keveréket beleöntjük, egy evőkanál rumot adunk hozzá, gyorsan kanállal kiverjük ép úgy, mint az előbbeni fánkot és tovább is úgy bánunk el, mint a másik, farsangi fánkkal.

Burgonya-fánk.

4 darab közép nagyságu burgonyát megsütünk, áttörjük szitán, adunk hozzá 4 tojás-sárgáját, csipetnyi sőt és 4 kanál langyos

tejben megkelesztett 2 deka élesztőt, 2 deka olvasztott vaját és annyi morzsás lisztet, hogy kemény rétestészta legyen. Jól kidolgozzuk fakanállal és félretesszük kelni. Mikor megkelt, lisztezett táblára tesszük, közép nagyságu fánkot szurkálunk belőle, melyek közepére 1 mogyorónagyságu sonkatölteléket teszünk, egy kiszurt tésztával lefedjük és egy kisebb fánkkiszuróval újból kiszurjuk, ismét kelni hagyjuk, aztán forró zsírban kisütjük és reszelt parmezán-sajtba hengergetjük. (Sonkatöltelék: 10 deka főtt sonkát megőrölünk, adunk bele 1 kanál tejfelt, kevés borsot, ha nem elég sós a sonka, megsózzuk).

Rózsa-fánk.

2 deci lisztet táblára adunk, közé vegyitünk 1 kávé kanál cukrot, aztán adunk bele csipetnyi sőt; 3 tojás sárgáját összekeverjük, ha kemény, még 1 sárgát adhatunk bele, az egészet összegyurjuk simára, aztán cipóra idomítjuk, késfoknyira kinyújtjuk, kiszurkáljuk recés fánk szakgatóval. Mielőtt a zsírba tesszük, hármat összeragasztunk tojással. Mikor kiszakgattuk, négy bevágást teszünk rajta. Tálaláskor a közepébe barack-izt adunk.

Toló-fánk.

$\frac{1}{2}$ liter forró tejbe 4 deciliter lisztet belefőzünk, folyton keverve. Ha kihült, adunk bele kevés sőt, 1 kanál cukrot, 7 tojás-sárgát egyenként s az egészet fakanállal simára kidolgozzuk. Ha kemény volna, még lehet bele tojást adni. Forró zsírban kisütjük, vaniliás cukorral meghintjük. Külön adjunk hozzá barack-izt, vagy borsodót.

Fahéjas fánk.

10 deka vaját, 20 deka lisztet, két tojás-sárgát, kis sőt, egy kis kanál cukrot, 1 kanál rumot és ebbe annyi tejfelt adunk, hogy rétes-tésztánál keményebb legyen. Jól kidolgozzuk, kézzel összegyurjuk és jégre tesszük, hogy áthidegedjék. Aztán nyújtódeszkán 4-szer kinyújtjuk egymás után, utoljára vastag késfoknyira nyújtjuk ki, egyenlő darabokra vágjuk, rákötjük cérnával, zsineggel a sütőre és forró zsírban sütjük. Fahéjas cukorral meghintjük.

Krém-fánkocska.

18 deka vaniliás cukrot, 8 tojás-sárgát habverő-edényben szétkeverünk, 2 deci tejet adunk hozzá s folyton keverve, gőzben sűrűre főzzük. Aztán vajjal kikent porcellánra öntjük ujjnyi vastagságban, ha kihült, kiszakgatjuk pogácsa-szakgatóval vagy kanállal, finom metéltbe hempergetjük és forró zsirban kisütjük. (3 tojással gyurjuk a metélt-tésztát.)

Borzas fánk.

2 deci forralt tejbe adunk 7 deka vaját, 3 deka cukrot, egy kevés sőt és forrni hagyjuk, míg a vaj elolvadt. Ekkor adunk bele 7 deka lisztet s addig főzzük, míg a lábostól elválík; aztán kihütjük és adunk bele 1 egész tojást, 6 sárgát; simára eldolgozzuk és kikent tepsire egyforma csomókat formálunk, aztán közepes tűznél pirosra sütjük. Ha megsült, megtöltjük valami izzel vagy crémmeel és melegen asztalra adjuk.

Csokoládé-fánk.

3 deci lisztet 3½ deci forró tejjel leforrázunk, simára keverjük. Mikor kihült, adunk bele 1 kanál rumot, kevés sőt, 6 tojás sárgáját és erősen kidolgozzuk, végül 3 tojás kemény habja jön bele. Kanalanként bele szakgatjuk forró zsirba, kisütjün. Vaniliás cukrot reszelt csokoládéval összekeverünk és ebbe hempergetjük nyomban a kisütés után. Melegen tálaljuk.

Kávé-fánk.

Gyorspiskótából fánkot sütünk az indiáner sütőben, a belét kiássuk és megtöltjük kávécsók-keverékkel, kettőt összeragasztunk és bevonjuk kávéöntettel, mint a mocca-tortát.

Részeg kisasszonyok.

6 tojás sárgáját 6 kanál porcukorral habosra keverünk, aztán 6 tojás kemény habját keverünk bele és 6 kanál finom lisztet. Zsirban galuskákat rántunk ki belőle és bor- vagy vanília-mártással adjuk föl.

Strassburgi fánk.

14 deka vaját, $3\frac{1}{2}$ deka cukrot, 4 tojás sárgáját, $2\frac{1}{2}$ deka tejben áztatott élesztőt tálba teszünk, annyi lisztet vegyitünk hozzá, hogy kalácskeménységű legyen a tészta. Jól kidolgozzuk és kelni hagyjuk. Ha megkelt, dió nagyságu golyókat formálunk belőle, ezeket vajjal kikent tepsire rakjuk, ismét kelni hagyjuk. 4 tojás fehérjéből kemény habot verünk, minden fánkra 1 csomócskát teszünk, meghintjük darabos cukorral és mandulával. Lassu tüznél világos sárgára sütjük.

Pozsonyi dióspatkó.

28 deka liszthez veszünk 15 deka vaját, összekeverjük, a közepébe mélyedést nyomunk és bele adunk 1 kanál porcukrot, sót, 2 tojás sárgáját, 3 deka élesztőt, 4 kanál langyos tejet. Ezt jól kidolgozzuk gyurótáblán, a rétestésztánál keményebbre. Aztán két cipóba idomitjuk, kelni hagyjuk. Töltelék: 20 deka cukorból sűrű szirupot főzünk, adunk hozzá 2 deka finomra vágott citrátot, 8 deka mazsolát, pár kanál vaniliás cukrot, 20 deka őrölt diót vagy mákot, 1 deka vaját. Ha lágy, még diót lehet hozzá adni vagy egy kis morzsát.

Mákos rud.

10 deka vaját, 20 deka lisztet, 3 deka cukrot és 1 tojás sárgáját, sőt annyi tejjel össze gyurunk, hogy kemény tészta legyen. Jól kidolgozzuk, aztán késfoknyira kinyújtjuk, mákot vékonyan kenünk rá és lapos rudra összegöngyöljük. Tetejét megkenjük tojással, meghintjük finomra vágott mandulával, melyet kristály-cukorral vegyitünk. (Töltelék: 15 deka kockacukrot vízbe mártunk, adunk bele pár csepp citromlevet, $\frac{1}{2}$ citrom finomra vágott héját és felforraljuk, aztán belefőzünk annyi mákot, hogy sűrű pép legyen, 2 deka vaját is adunk bele. Mikor kihült, csak akkor kenjük a tésztára.)

Hajlitott írók tészta.

25 deka lisztből, 25 deka vajból négyszer sodrott vajás tésztát készítünk; késfoknyira kinyújtjuk, azután meleg késsel két ujjnyi széles, kis arasz hosszú szeleteket vágunk, tojással meg-

kenjük úgy, hogy a szélét ne érje. Vágott mandulát kevés cukorral elvegyitünk és azzal meghintjük; hozzá való ivformára rakjuk, gyors tüznél sütjük.

Arany-galuska.

25 deka morzsás lisztet egy tálban meleg helyre teszünk. 2 deka élesztőt pár kanál langyos tejjel, 1 kanál cukorral és 1 csipetnyi liszttel elkeverve kelni hagyjuk. Ha megkelt, akkor adunk a liszthez 1 kanál cukrot, 5 tojás sárgáját, $1\frac{1}{2}$ deci langyos tejet, 7 deka olvasztott langyos vaját. Mikor mind ez benne van, akkor kezdjük kidolgozni. Ha jól ki van dolgozva, akkor adjuk bele az élesztőt és ismételve kidolgozzuk, kelni hagyjuk, ha van rá idő. Ha nincs, azonnal deszkára tesszük, kis fánkszakgatóval kiszakgatjuk, mindeniket olvasztott vajba mártjuk, soronként berakjuk a kikent és tisztított, finomra vágott mandulával kihintett formába, minden sor közé finomra vágott, lehéjazott mandulát cukorral összevegyítve hintünk, aztán kelni tesszük. Ha még egyszer akkorára kelt mint volt, közép meleg sütőben sütjük, aztán tálra borítjuk. Tálaláskor borsodót adunk hozzá.

Hurka-tészta.

7 deka vaját habosra keverünk, hozzáadunk 2 egész tojást és 3 sárgáját, 7 deka őrölt mandulát, 3 szelet reszelt csokoládét, 4 deka zsemlyemorzsát, 7 deka cukrot; egy marék lehéjazott és metéltre vágott mandulát, citromhéjat. Mind ezt jól elkeverjük, 3 tojás habját is beleadjuk. Vajjal megkent ruhába tesszük, hurka alakra göngyölítjük, zsineggel összetartjuk és vízben $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. Tálaláskor a ruhából kivesszük, tálra tesszük és borsodót öntünk köréje.

Piskóta-galuska.

6 tojás sárgáját 6 deka cukorral habosra keverünk, aztán hozzá vegyítjük a 6 tojás kemény habját és végül 2 kanál lisztet. Ezt forró tejben kanállal galuskákat szakgatva kifőzzük és szitára tesszük. Ha a tej leszívárgott, egy vajjal kikent tálra adunk 1 sort, ezt meghintjük cukorral vegyített darált dióval, ismét 1 sor galuskát adunk és így folytatjuk. 5 tojás kemény habját, 4 tojás nehézségű vaniliás porcukorral elvegyítjük, ezzel bevonjuk és enyhe tüznél megsütjük.

Gomba-tészta.

3 tojás sárgájával, 2 egész tojással és liszttel sűrű palacsinta-tésztát keverünk, a hozzávaló gomba-formával zsírban kisütjük. Ha kész, megtöltjük gesztenye-pürével.

Fickó (Spitzbub).

28 deka lisztet, kis sót, 14 deka kemény disznózsírt, 14 deka cukrot, 1 citrom héját finomra vágva, késhegynyi fahéjat, ugyanennyi szegfűszeget nyújtófával összekeverünk, azután 1 tojást hozzá adunk és nagy késsel simára dolgozzuk a tésztát, esetleg ha túl morzsás lenne, még egy kevés tejfelt adunk hozzá. 2 részre osztjuk. Az egyik felét kinyújtjuk ujjnyi vastagra, tepsire tesszük, ezt kenünk rá, rácsformában a másik feléből rovátkákat rakunk. Megkenjük tojással, világosbarnára sütjük, melegen felvágjuk. Ezen tésztából mindenféle alakú süteményt lehet készíteni. Tojással megkenjük lehéjazott, finomra vágott mandulával meghintjük. Igen sokáig eláll.

Diós-béles.

20 deka vaját, 28 deka lisztet, 4 deka cukrot, 1 kanál tejfelt, egy kis sót 1 tojás sárgájával összegyurunk, a tésztát két részre osztjuk. Az egyik felét kinyújtjuk, tepsire tesszük és reá a következő tölteléket kenjük: 8 tojás sárgáját 28 deka cukorral habosra keverünk, hozzáadunk 21 deka finomra tört diót, egy kevés citromhéját és 10 tojásfehérjének habját, tetejére rátesszük a másik felét a tésztának és megsütjük.

Szilvás-lepény.

20 deka vaját, 25 deka lisztet, 4 deka porcukrot, kevés sót, egy kanál fehér bort, 2 tojás sárgájával, 1 kanál tejfellel késsel összegyurjuk, jól kidolgozzuk. Ha látjuk, hogy kemény, még tejfelt adhatunk bele. A tésztát többször kisodorjuk, azután ujjnyi vastagra kinyújtjuk, tepsire tesszük, adunk rá morzsát és erre rakunk sorjába fél-fél szilvát, meghintjük fahéjas cukorral és őrölt mandulával. Közép meleg sütőben sütjük pirosra.

Négyszer sodrott vajás tészta.

20 deka vaját, 20 deka lisztet mérünk. A lisztet deszkára adjuk és ketté osztjuk. A liszt felét összegyurjuk vajjal (fakéssel), egy cipóba nyújtjuk és hidegre tesszük (ha van, jégre). A másik felerész lisztbe adunk 1 csipetnyi sót, egy tojást és annyi hideg vizet, hogy kemény rétes-tészta legyen. Ezt kézzel jól kidolgozzuk, azután erősen kiverjük, cipóba idomitjuk, elnyújtjuk; a vajat kisujjnyi vastagra a tészta közepére tesszük, ráhajtjuk a tésztát és négyszer kinyújtjuk $\frac{1}{2}$ óráközönként. Ebből lehet mindenféle tésztát készíteni és vele kis formákat kibélelni.

Krémes pite.

Négyszer sodrott vajás tésztát készítünk az előbb említett módon. Ezt tepszi nagyságra késfoknyira vigyázva kinyújtjuk, megszurkáljuk, hogy fel ne hólyagosodjék és megsütjük. Mikor megsült, táblákra csusztatjuk és kihűlni hagyjuk. Minden táblát két félre osztunk. Egyik felére rákenjük a töltelékét, a másikat rátesszük és újból kisebb, szögletes szeletekre vágjuk. (Töltelék: 14 deka cukrot 6 deka liszttel és 7 tojás sárgájával elkeverünk, egy darab vaniliát adunk bele és 2 deci tejjel összekeverjük. Habverővel keverve gőzben sűrű krémmé főzzük, s verve hűtjük ki.)

Orosz-lepény.

10 deka vajat habosra keverünk. 2 keményre főtt tojás sárgáját szitán áttörve beledadjuk és 1 nyers tojás sárgáját, 7 deka cukrot, 7 deka őrölt mandulát, 14 deka lisztet, jól kidolgozzuk, azután tepsire $\frac{1}{2}$ ujjnyi vastagra kinyújtjuk és a következő tojás-keveréket rákenjük: 3 tojás fehéréből kemény habot verünk, 14 deka fehér őrölt mandulát és 14 deka cukrot lassan, egyenletesen közibe keverünk. Lassu tűznél sütjük, ha kihült, szeletekre vágjuk.

Germán-lepény szilvával.

2 deka élesztőt 4 evőkanál langyos tejjel, $\frac{1}{2}$ kocka-cukorral és 1 kanálnyi liszttel bekeverünk; kelni hagyjuk, 6 tojás sárgáját tálba öntjük, 1 deci tejfelt adunk bele, valamint a megkelt kovászt,

3 kanál cukrot, késhegynyi sót, 1 tojás nagyságu olvasztott vaját. Ezt mind jól összevegyítjük, lisztet annyit keverünk bele, hogy könnyű tészta legyen. Tepsibe papirost adunk, megkenjük vajjal és a tészta harmadrészét beleadjuk, melynek magvát kiszedtük, a visszatartott tésztából rovátkákat készítünk rá, azután megkeletjük tetejét tojással megkenjük, mérsékelt forró sütőben sütjük. Ha megsült, papirostul kiemeljük a tepsiből. Ha félig kihűlt felszeleteljük tetszés szerint.

Almás rétes.

1 réteshez $\frac{1}{2}$ liter lisztet veszünk, közepébe egy mélyedést csinálunk, ebbe adunk egy tojást, kis sót és langyos vízzel jól összedolgozzuk, deszkán jól kiverjük. A tésztának félkeménynek kell lenni. Mikor a tészta kezünkről és a deszkáról leválik, lisztezett helyre tesszük, kis cipóalakra idomitjuk, betakarjuk lábas-sal. $\frac{1}{2}$ órai pihentetés után lisztezett abroszon kinyújtjuk. Töltelék: almát megtisztítunk, vékony szeletekre vágjuk, a kinyújtott tésztára szórjuk, meghintjük fahéjas cukorral, őrölt diót, egy kis morzsát és mazsolát is adunk bele, olvasztott vajjal meglocsoljuk, összegöngyöljük és megsütjük.)

Káposztás rétes.

A rétes tésztát ép úgy készítjük, mint az almás réteshez. A káposztát összevágjuk, kevés sóval összevegyítjük, azután kicsavarjuk, piritott vereshagymás zsirra tesszük, 1 kanál cukrot, kevés tört fekete borsot is adunk rá, fedő alatt megpároljuk, azután félretesszük. Mikor kihűlt, a kinyújtott rétes tésztára hintjük, kanállal kis zsirt locsolunk rá, azután összegöngyöljük, tepsire tesszük. tetejét zsirral bekenjük és megsütjük.

Tejfeles rétes.

7 deka cukrot, 4 tojás sárgájával habosra keverünk, azután 7 deka finom morzsát adunk bele, 3 deci tejfelt és 3 tojás habját. A kinyújtott rétestésztába kenjük, 7 deka mazsolát hintünk bele, összegöngyöljük, és megkenjük olvasztott vajjal. Középforró sütőben sütjük.

Cseresznyés rétes.

Ugy készül, mint az almás rétes, azzal az eltéréssel, hogy alma helyett cseresznyét adunk bele, izlés szerint cukrozzuk és zsemlyemorzsát szórunk rá, összegöngyöljük, olvasztott vajjal megkenjük és megsütjük.

Almás pite.

21 deka vaját, 27 deka lisztet, 4 deka cukrot, 1 tojás sárgáját, 1 kanál tejfelt, pici söt gyuró-táblán fakéssel jól kidolgozunk simára, azután két cipóra formáljuk. Az egyiket kinyújtjuk fél kisujnyi vastagra, tepsire tesszük és megtöltjük finomra vágott almával, meghintjük vaniliás cukorral, fahéjjal, egy jó marék őrölt dióval és megcsepegtetjük olvasztott vajjal; a másik tésztát kinyújtjuk és rátesszük. megkenjük olvasztott vajjal. Pirosra sütjük. Mikor félig kihült, akkor szeljük fel egyenlő darabokra.

Mákos pite.

21 deka vaját, 18 deka lisztet eldörzsölünk, 1 kanál cukrot, 2 kanál bort, 2 tojás sárgáját, 2 kanál tejfelt, kevés söt adunk bele, gyurótáblán késsel jól összegyurjuk. Két cipóba idomítjuk; az egyiket kinyújtjuk késfok vastagra, tepsire tesszük és ráadjuk a máktölteléket, a másik tésztát szintén kinyújtjuk és a máktöltelékre adjuk. (Tölték: 4 deci tört mákot, 25 deka cukorból és $2\frac{1}{2}$ deci vízből készült szirupba főzünk, egy marék őrölt mandulát, $\frac{1}{2}$ szelet reszelt csokoládét és $\frac{1}{2}$ citrom héját finomra vágva is adunk bele.)

Sajtos polenta.

6 tojás sárgáját, 6 deci kukorica-lisztet, 6 deci savanyu tejfelt elkeverünk, söt, 6 tojás kemény habját könnyen közibe keverjük. Egy asztalkendőzt zsirral megkenünk, belekötjük és forró vízbe tesszük, 1 óráig főni hagyjuk. Sajttal körítve, forró, piritott vajjal tálaljuk.

Csehpimasz (dalkedli).

Egy bögrébe adunk 2 tojás sárgáját, 2 deka cukrot, 4 deci langyos tejet, $1\frac{1}{2}$ deka élesztőt, kevés söt. Jól elkenjük, azután

annyi morzsás lisztet adunk bele, hogy könnyű tészta legyen (rétes tésztánál lágyabb.) Mikor jól kidolgoztuk, beleadjuk a 2 tojás habját. Melegre tesszük, ha még egyszer annyi lesz, mint volt, hozzávaló sütőformában sütjük, vaniliás cukorral meghintjük és két-két részt izzel összeragasztunk.

X Cseresznyés lepény.

2 deka élesztőt, $\frac{1}{2}$ kocka cukrot 1 kanál tejjel elkeverünk, kelni hagyjuk. 7 tojás sárgáját, 1 deci tejfelt veszünk, egy tálba hozzáadjuk a megkelt élesztőt, 3 kanál cukrot, kevés sót, 1 tojás nagyságu felolvasztott vaját. Ezt jól összekeverjük, adunk hozzá annyi lisztet, hogy kemény rétes-tészta legyen. Két cipóra idomítjuk; egyiket kinyújtjuk kis ujjnyi vastagra, kikent tepsire tesszük és meghintjük kimagozott cseresznyével, fahéjas cukorral, azután a másik cipót nyújtjuk ki és rátesszük, megkelesztjük, tojással megkenjük és pirosra sütjük.

Tojás-lepény.

3 tojás fehérjéből igen kemény habot verünk, belekeverünk lassan 2 tojás sárgáját, 2 deka langyos, felolvasztott vaját, 1 tetőzött evőkanál lisztet, egy kevés szerecsen-dióport, sót. Egy kis tepsit kikenünk zsirral, meghintjük liszttel és beleöntjük a keveréket, melyet elegyengetünk. Lassu tűznél sütjük. Ha megsült, nyújtó-deszkára borítjuk. Tálaláskor tetszés szerint kockára vágjuk.

Turós lepény.

$\frac{1}{2}$ kiló lisztet $\frac{1}{4}$ kiló vajjal nyújtó-deszkán eldörzsölünk, azután beleadunk 2 tojás sárgáját, 1 tojás nagyságu tejben áztatott élesztőt, sót és tejet annyit adunk hozzá, hogy olyan kemény legyen, mint a közönséges élesztős tészta szokott lenni. Jól kigyurjuk, azután kelni hagyjuk. Veszünk friss turót, amely, ha savós, kiesavarjuk, azután szítán áttörjük, adunk bele 3 tojás sárgáját, 1 egész tojást, 6 kanál tejfelt, kevés sót, csipetnyi cukrot, 2 kanál lisztet. Mindezt jól összekeverjük. A tésztát késfoknyira kinyújtjuk, a turót késsel szép simán rákenjük ujjnyi vastagra, vajjal meglocsoljuk, $\frac{3}{4}$ óráig szép pirosra sütjük.

Főtt dararétes.

$\frac{1}{4}$ kg. lisztből, 1 tojással, langyos vízzel kemény rétestésztát készítünk. Amíg ez pihen, 8 deka vaját habosra keverünk, két egész tojást és 3-nak a sárgáját jól elkeverjük vele, $\frac{1}{2}$ liter tejfölt adunk hozzá, sót és kevés darát. Ha a rétest jó vékonyra kinyújtottuk, a tölteléket rátesszük, szétkenjük és a tésztát összegöngyöljük. Egy lisztbe mártott késnek a fokával 5—6 centiméter hosszú darabokra elvagdossuk. Sót vízben kifőzzük és piritott zsemlyemorzsával tálaljuk.

Rántott palacsinta almával.

Rendes palacsinta-tésztát sütünk. Almát hámozunk és egy lábasba vékony szeletekre vágjuk, adunk rá 2 kanál cukrot, péppé főzzük. Ha az alma nem nagyon savanyu, pár csepp citrom-levet is adhatunk bele; 7 deka lehéjazott őrölt mandulát és 7 deka mazsolát is adunk hozzá. Ezzel megtöltjük a palacsintát, keresztben ketté vágjuk, habart tojásba mártjuk és morzsába hempergetjük, forró zsírban pirosra sütjük. Vaniliás cukorral meghintjük.

Kirántott alma.

Minden személyre számítok egy-egy szép almát. Meghámozom, kiveszem a magját, felszeletem vastag késfoknyi vastagra, meglocsolom pár csepp rummal, s félreteszem. Ez idő alatt csinálok a következő módon palacsinta-tésztát (pépet): (hat db. almához) 9 deka liszt, 2 egész tojás, só, s annyi fehér bor, hogy keményes palacsinta-tésztát kapjak, (lehet a tojás-sárgákkal a tésztát elkészíteni, s végül a fehérjéből habot verve, a tészta közzé keverni, ez utóbbi kissé könnyebb, az előbbeni keményebb), ezen pépbe az alma-karikákat mártogatom bele, s azonnal a forró zsírba beledobom, világos-barnára kisütöm, cukorral erősen behintem, melegen feltálalom.

Marek András.

Diós metélt, habbal bevonva.

$\frac{1}{2}$ liter lisztből 2 egész tojással és 2 sárgájával tésztát gyurunk, szépen kinyújtjuk (nem nagyon vékonyra), rövid metéltre vágjuk, azután forró sósvízben kifőzzük, lyukas kanállal egy tálba eresztjük, összekeverjük pár kanál olvasztott vajjal. Azután 1

tálra teszünk 1 sor metéltet reá a megtört és cukorral vegyített dióból és így felváltva tovább, 6 tojás fehérjéből nagyon kemény habot verünk, adunk bele 4 jó-evőkanál cukrot, azzal bevonjuk a tésztát, $\frac{1}{4}$ óráig sütőben sütjük.

Turós gombóc.

Egy tojást és 3 sárgáját 8 deka vajjal kikeverünk simára, azután 25 deka áttört turót keverünk közé, megsózzuk és 1 kanál lisztet hintünk bele s annyi buza-darát, hogy ha megfőtt a gombóc, se kemény, se puha ne legyen. Tojásnagyságu gombócokat formálunk belőle. Forróvizben kifőzzük. Mikor a gombócok a víz tetejére jöttek, még azután is főzzük 8—10 percig, azután morzsát piritva vajon, vagy zsiron, leöntjük vele és úgy tálaljuk.

(Megjegyzés. Mielőtt a gombóc-tésztát mind kiformáltuk volna gombócokká, egyet mindég próbaképpen megfőzünk, s ha ez tökéletes, csak azután formáljuk és főzzük meg mind, mert a gombóc sok jó szakácsné, de szakácsot is becsap, ha nem elég óvatos.)

Marek András.

Palacsinta, turóval töltve.

Vesünk 4 deci lisztet egy bögrébe, adunk bele 2 tojást, kevés sót és annyi tejet, hogy folyós tészta legyen, aztán palacsintasütőn szép vékonyra kisütjük. (Töltelék: 4 deka vajat 2 tojás sárgával simára keverünk, aztán hozzá adjuk a jól kigyúrt turót és 2 tojás habját, azután a megsült palacsintára kenjük, lábasba rakjuk és $\frac{3}{4}$ óráig sütjük.)

Palacsintához diótöltelék.

3 tojás sárgáját 3 kanál cukorral habosra keverünk, adunk bele 15 deka őrölt diót és 3 tojás habját. Ha megtöltöttük a palacsintát, $\frac{1}{2}$ óráig sülni hagyjuk.

Sonkás tészta.

3 tojással kemény tésztát gyurunk. Finomra kinyújtjuk, nagy kockára vágjuk, sós vízben kifőzzük, adunk rá zsírt, tejfelt, finomra vágott sonkát, 2 tojás fehérjének habját. Kikent, meglisztezett formában $\frac{3}{4}$ óráig sütjük.

Turós csusza.

$\frac{1}{2}$ liter lisztből 2 tojással tésztát gyurunk, vékonyra kinyújtjuk. Ha megszikkadt, szétesipkedjük, sós vízben kifőzzük, megzsírozuk, adunk rá elmorzsolt turót, tálra tesszük, tetejére szalonna-tepertőt, leöntjük olvasztott tejfeles vajjal.

Szilvaizes derelye.

4 deciliter lisztből, 2 tojással és vízzel, könnyű tésztát gyurunk. Mikor jól kigyurtuk, vékonyra kinyújtjuk és szilvaizzal derelyét töltünk. Sós forró vízben kifőzzük, piritott morzsát adunk rá: de lehet darált cukorral elkevert dióval is tálalni.

Tejben főtt metélt.

2 tojással kemény tésztát gyurunk. Ebből vastag metélteket vágunk. Ezt forró tejben kifőzzük, addig míg a tejet egészen elforrja. Aztán tepsibe adunk 1 darabka vajat, szétkenjük és ráadjuk a metéltet. Adunk bele lehéjazott, tört mandulát és 1 marék mosott mazsolát. Mialatt a sütőben sül, a hozzávaló lapáttal gyakran megkeverjük. Nagyon száraznak nem szabad lenni. Tálaláskor vaniliás cukorral meghintjük. (A főzéshez annyi tejet veszünk, hogy a tésztát éppen befödje.)

Metélt formában.

3 tojással tésztát gyurunk, kinyújtjuk, vékony metéltre vágjuk, azután kifőzzük sós vízben, megvajazzuk és két részre osztjuk. Egyik részébe adunk finomra tört, hámozott mandulát, fekete szőlőt és cukrot, a másik részbe adunk bármilyen izt, valamint két tojásnak kemény habját, lassan közibe vegyítve. Egy formát jól kikenünk vajjal és kihintjük lehéjazott, apróra tört, száraz mandulával. Azután 1 sort adunk a formába a mandulás tésztából, 1 sort az írósból és így folytatjuk, amíg el nem fogy az anyag, azután $\frac{3}{4}$ óráig a sütőben sütjük. Ugy kell intézni, hogy azonnal asztalra adjuk. Az iz helyett mákot is adhatunk.

Káposztás tészta.

$\frac{1}{2}$ liter lisztből 2 tojással, kevés vízzel tésztát gyurunk, jó keményet. Azután kinyújtjuk és kockára vágjuk, sós vízben ki-

főzzük és összekeverjük a már megpárolt káposztával. (A káposztát meggyaluljuk, megsózzuk: így hagyjuk egy kis ideig, azután kifacsarjuk, finomra vágott vereshagymás zsirra tesszük, adunk rá 1 késhegynyi fehér borsot, 1 kanál cukrot, fedő alatt szép sárgára pároljuk gyakran keverve, hogy oda ne égjen.)

Juhturós tészta.

2 tojással, 1 deci vízzel, liszt hozzáadásával kemény tésztát gyurunk, nem vékonyra nyújtjuk ki. Egyenlő csipetkét tépünk, sós vízben kifőzzük, kiszedjük a tésztaszedő tálra és leöntjük hideg vízzel. Jól szétkeverjük, hogy a víz leszivároгjon. Lábasba adunk 1 kanál vajat. Mikor ez forr, rá adjuk a tésztát. Mikor a tészta jól átmelegedett, adunk rá pár kanál tejfelt és a szétmorzsolt juhturót. Azon melegen tálaljuk.

Burgonya-metélt (sodralék).

A burgonyát egészbe megfőzzük, azután megtisztítjuk, szitán átszűrjük. Ha kihült, egy csomóba idomítjuk, a közepébe ütünk egy tijást és adunk hozzá annyi lisztet, amennyit felvesz. A tésztának nem szabad nagyon keménynek lenni. Jól kigyurjuk, azután sodralékot (sodort metéltet) csinálunk belőle; forró sós vízben kifőzzük és zsiron vagy vajon piritott zsemlye-morzsát hintsünk rá.

Szilvás gombóc.

4—5 darab főtt burgonyát szitán áttörünk, adunk bele diónagyságu vajat és 3 tojást, jól összekeverjük, utoljára lisztet adunk bele, hogy rétestészta keménységű legyen. Gyuródeszkára tesszük, kinyújtjuk nagyon vékonyra. Egyenlő kockákat vágunk belőle és a magtalanított szilvát, amit először megtörülgettünk, hogy poros ne legyen, belegöngyölgetjük. Azután sós vízben kifőzzük, vajon piritott morzsát adunk rá.

Kukorica-málé.

2 liter friss kukorica-lisztet vízzel leforrázunk, hogy híg tészta legyen. Félre tesszük 1 órára, azután hozzákeverünk 1 kanál olvasztott zsirt, 2 kanál porcukrot. Egy tepsit jól vastagon kikenünk zsirral és beleöntjük ujjnyi vastagra a kukorica-tésztát, melyet 1 óráig sütünk és azután tálalunk.

Sonkás rétes.

$\frac{1}{2}$ liter lisztből szokott módon rétes-tésztát készítünk, vékonyra kinyújtjuk és kövekező sonka-töltelékkel megtöltjük: 25 deka sonkát megőrölünk, 4 tojás sárgáját adunk bele 2 deka vaját, 3 kanál tejfelt. Ezt jól összekeverjük, azután 4 tojás kemény habját adjuk hozzá. Ezzel megtöltjük a rétest, tejjel meglocsoljuk, összegöngyöljük, pirosra megsütjük, melegen feldaraboljuk és azonnal asztalra adjuk.

Sonkás pite.

Szokott módon $\frac{1}{2}$ liter lisztből rétes-tésztát készítünk. Mikor kinyújtottuk, meghagyjuk száradni, aztán egyforma lapokat vágunk belőle; 1 lapot tepsire teszünk, erre sonka-keveréket, ezt meglocsoljuk tejjel: ismét egy tészta lapot, azután sonka-töltéket és így tovább, míg mind elfogy. A tetejére tésztának kell jönni. Ezt megkenjük olvasztott vajjal, pirosra sütjük, egyenlő kockákra vágjuk, melegen asztalra adjuk.

Ischli fánk.

15 deka vaját, 15 deka lisztet, 8 deka cukrot és 8 deka őrölt mandulát kézzel összegyurunk. Késfoknyira kinyújtjuk, közép nagysága fánkkiszuróval kiszakgatjuk és megsütjük. Ha megsült, szitára tesszük míg kihül, azután izzel összeragasztunk, csokoládé-öntettel bevonjuk és apróra vágott pistáciával meghintjük.

Sütött tésztafánkoeska.

1 deci tej, $3\frac{1}{2}$ deka vaj, kevés só, késhegynyi cukor. A tejet a vajjal felforraljuk, belefőzünk 7 deka lisztet és simára keverjük, még adunk bele finomra vágott citrom-héjat, aztán kissét kihütjük, belekeverünk egy egész tojást és $1\frac{1}{2}$ sárgát egyenként. Jól kikent tepsire kis kanállal dió nagyságu halmocskákat formálunk, aztán mérsékelt meleg sütőben sütjük. Amíg sül, hogy össze ne essék, a tészta megtekintése gyakran történjék. Ha kihült, cukros tejszín-habbal megtöltjük és csokoládé-öntettel leöntjük. (Öntet: 4 szelet csokoládét 3 kanál cukorral és 3 deci vízzel szétfőzzük.)

Kálvinista menyország.

Két egész tojásból és 3 sárgájából, liszt hozzáadásával kemény tésztát gyurunk; 3 cipóra osztjuk. Mindegyiket vékonyra

kinyújtjuk és forró sós vízben kifőzzük, hideg vízzel leöntjük, szép simára elhelyezzük szitára; mikor a víz leszivárgott róla, egyforma négyszögű alakra vágjuk és beleteszünk tejfellel és tojás sárgával elkészített turótölteléket, összehajtjuk és beleteszük formába, melyet kikentünk vajjal és kibéleltünk egy kifőtt tésztával; kevés olvasztott vajat és mazsolát is adunk közé, tetejére ismét 1 tészta-lapot. Pirosra megsütjük és tálra borítjuk.

Dorongfánk-tészta.

28 dkg lisztet, 9 dkg vajjal elmorzsolunk, hozzáadunk 5 tojás sárgáját, egy kis sót, cukrot, 4 fillérért élesztőt, kevés tejjel elkeverve, jól kidolgozzuk, egy cipóba csináljuk, meleg serpenyővel betakarjuk; ha megkelt, a dorongfánk-sütőn megsütjük.

Hideg élesztős tészta.

$\frac{1}{2}$ kávés csésze olvasztott vajat, ugyanannyi tojás sárgáját, tejet, 6 fillér ára tejben áztatott élesztőt, kevés sót, cukrot és annyi lisztet, hogy rétestészta-keményységű legyen, jól kidolgozzunk. Egy kendőt vastagon megkenünk vajjal és behintjük liszttel, a tésztát belekötjük és 3 óra hosszat hideg vízbe lógatjuk; de nagyon kell vigyázni, hogy a víz ne férjen a tésztához. Fahéjfánkot vagy bármit süthetünk belőle.

Turós takart (bukta).

40 deka lisztből, 30 deka vajból, 3 tojás sárgájából, 1 kanál porcukorból, egy kis só és egy pohárka rumból, pár kanál tejet vagy tejfelt is adva hozzá, négyszer sodrott vajás tésztát készítünk. Ezt pihenni hagyjuk. Aztán kisodorjuk a tésztát 3—4 miliméter vastagra, forró késsel kockákra vágjuk és a következő töltelékkel megtöltjük: 20 deka turót, 1 egész tojást, 4 deka mazsolát, cukrot ízlés szerint, egy kis vaniliát összekeverünk. A kockára vágott tésztának a közepére rakunk belőle, a négy csücskét ujjunkkal összeszorítjuk, hogy a tölték bent maradjon. Megsütjük, ha kihült, vaniliás cukorral meghintjük.

A töltékbe lehet 3 tojásnak a habját is beleadni.

CRÉMEK, FAGYLALTOK ÉS CSEMEGÉK.

	Oldal		Oldal
Habgaluska (hólabda)	141	Fehér créme	146
Habos rizskása	141	Mogyoró-fagylalt	146
Csokoládés rizs	141	Vanília-fagylalt	147
Gesztenyepüré tejszínhabbal	142	Jeges kávé	147
Kávé-charlotte	142	Citrom-fagylalt	147
Angol vipsz	142	Eper- vagy málna- agylalt	147
Croque en bouche (Cukormázzal be- vont gesztenye)	142	Créme	148
Mogyoró-créme	143	Borkocsonya	148
Eper-créme	143	Román punes	148
Kávé-créme	143	Sorbet	148
Cukrozott gyümölcs-parfait	143	Citrom-kocsonya	148
Jeges csokoládé	144	Vanília-kocsonya	149
Narancs-créme	144	Égő sült citrom-fagylalt	149
Angol créme	144	Tea-créme	149
Meggy-créme	144	Csokoládé kocsonya	149
Vanília-créme	145	Görög csemege	150
Dinnyealaku créme	145	Marcipán-gyümölcs	150
Caramel-créme	145	Barackiz-csemege	150
Kávé-parfait	145	Csipkebogyó-cukorka	150
Gesztenye-parfait	146	Tör kméz	150
Mogyoró-parfait	146	Crémes csokoládé	151
Vanília parfait	146	Cukrozott gesztenyepüré	151



Fehér kávé-parfajt. Készítette: Papp Ferenc szakács.



Habgaluska (hólabda).

5 tojásból kemény habot verünk, melyhez 1 kanál vaniliás cukrot adunk. Kanalanként forró tejbe rakjuk. Mikor pár percig főtt, megfordítjuk egyenkint és még 1 percig főzzük, aztán szitára kisedjük. Mikor az egész anyagot kifőztük, a tejet, melyben főtt, átszűrjük. 5 tojás sárgáját 6 deka vaniliás cukorral összekeverünk, ráöntjük az átszűrt tejet hidegen és forró vízbe állítva, folyton verve, felforraljuk. A kihült hólabdákat megtűzdeljük lehéjazott, méltétre vágott mandulával, tálra halmozzuk, körül öntjük a meghűlt sodóval és hidegen tálaljuk.

Habos rizskása.

1 liter tejbe, mikor az forr, belefőzünk 2 deci rizskását, melyet azonban megelőzőleg már forró vízben áztattunk. Gyakran keverjük, hogy oda ne égjen. Mikor puha, levesszük a tüzről és egy tálba öntjük. Közékeverünk 1 kanál fehér őrlött mandulát és 4 lap gelatint, melyet előbb hideg vízben megpuhítottunk és 2 évfő kanál vízben felforraltunk. Aztán cukros gyümölcs-szeletekkel krakjuk a formát és rizsszel ujjnyi vastagon kibéleljük. A megmaradt rizst hagyjuk kihűlni és közibe keverünk 2 deci tejszimből vert habot, 1 kanál marasquin-likőrt, darabokra vágott cukros gyümölcsöt és még 1 kanál cukrot és a kibélelt formába öntjük. Tálalásig jégen hagyjuk. (A formát, mielőtt a rizsszel kibéleljük, olajjal kenjük meg.)

Csokoládés rizs.

1 liter tejben 2 deci rizst, 1 marék lehéjazott, őrlött mandulát puhára főzünk. Keliőleg édesítjük. A tálra adunk 1 ujjnyit a rizsből annyi területre, mint 1 ozonnás-tányér és meghintjük fél ujjnyi reszelt csokoládéval, ismét adunk rá 1 sor rizst, de ez már ujjnyival kisebb kör legyen, így folytatjuk, míg tart a rizs, aztán hidegre tesszük. Tálaláskor tejszinhabbal bevonjuk. A tejszinhabba eper-izt is vegyithetünk.

Gesztenyepüré tejszinhabbal.

1 kgr. gesztenyének a külső héját lefejtjük, vízben megfőzzük, aztán levesszük a rajta levő vékony héját és szitán áttörjük. Izlés szerint vaniliás tört cukrot keverünk bele és egy pár kanál tejszint, hogy sűrű pép legyen. Tálra tesszük, $\frac{1}{2}$ liter tejszimből habot verünk, vaniliás cukrot keverünk bele és izletesen bevonjuk vele a pürét.

Kávé-charlotte.

Igen erős kávéfőzünk s kihűlni hagyjuk. $\frac{1}{2}$ liter tejszimből igen kemény habot verünk, 20 deka cukrot vegyítünk bele és annyi kávéfőz, hogy elég erős legyen. 5 darab piskótát kockára vágunk. Vesszünk egy formát, melynek oldalát piskótával kirakjuk, azután beletesszük a kockákra vágott piskótát és a kávéfőz tejszinhabot. Ahol a forma záródik, vajjal kenjük meg, hogy a víz bele ne mehessen, megszózott jégbe ássuk, 2 óráig benne hagyjuk, többszöri jégmegtűtéssel.

Angol vipsz.

45 deka cukrot 1 citromon ledörzsölünk, megtörjük, 8 tojás sárgájával összekeverjük, adunk bele 2 citrom levét, habverővel keverve felforraljuk, 8 lap felolvasztott gelatint is belekeverünk s addig verjük, míg kihül, aztán belekeverjük a 8 tojás habját, formában sónélküli jégen meghagyjuk fagyasztani, tálra kiborítva feltálaljuk.

Croque en bouche. (Cukormázzal bevont gesztenye.)

A gesztenyéket (50 dgr.), a hegyeit levágva, addig főzöm, amíg puha lesz. Ha puhák, ketté vágom, kávéskanállal kikaparom a héjából s szitán áttöröm. Belekeverek izlés szerinti mennyiségű vaniliás porcukrot, jól összevegyitem s egy ruha segélyével gesztenye alakú halmocskákat csinálok. Ez idő alatt egy vörösréz fazékba (lehet cinezett is s ha ez nincs, jó a zománcozott, tiszta lábas is) 5 dgr. süvegucukrot darabokra aprítok, annyi vizet öntök rá, hogy a cukrot ellepje és egy evőkanál borecetet. Ezt befődve, gyors forrás mellett, addig hagyom forni, amíg a kedvező próba bizonyítani fogja, hogy jó. Próba: Egy lábasba hideg vizet teszek, be-

lemártok egy fakanál-nyelet, kissé lerázom, gyorsan a főtt cukorba mártom, onnan ismét a hideg vízbe. Ha a cukor a vízben kihült és üveges, törékeny, a fogak közt nem ragad, a kanálról lehuzható, lehet csak a gesztenyét vékony fácskákra felszurni, a tüztől elvett cukorba gyorsan egyenként mártogatni, de a fácskán rajt hagyni, amíg kihült, s csak hidegen leszedni, tálra koszoruba rakni, közepére felvert hideg tejszinhabot, (amely vaniliával van izesítve) teszünk. Ezen cukorral bármit be lehet huzni forrón. *Marek.*

Mogyoró-crème.

$\frac{1}{2}$ liter tejbe 15 deka kissé pörkölt, őrölt mogyorót adunk. Ha jól kifőtt az íze, szitán áttörjük. Ha kihült 4 tojás sárgáját és 6 (nem tetézt) kanál cukrot crémmé főzünk a szokott módon. Folyton keverve, ha félik kihült, 4 lap $\frac{1}{2}$ deci vízben felolvasztott gelatint és végül 4 deci tejszimből vert habot adunk hozzá. Formába tesszük jégre, hogy megkocsonyásodjék. (Ha gelatint használunk, akkor nem kell a jéget megszórni.)

Eper-crème.

2 deci eper-izt, 5 lap gelatint, 2 kanál cikorral simára főzünk, kevés piros festéket adunk bele és átszűrjük szitán. 4 deci tejszimből habot verünk, adunk bele 1 kanál cukrot, az eper-keveréket kanalanként belekeverjük, formában öntve fagyasztjuk, mint az előbbent.

Kávé-crème.

6 lap gelatint 1 deci kávéban szétfőzünk. Egy habkatlanba adunk 15 deka cukrot, $\frac{1}{2}$ deci tejet, 5 tojás sárgáját, s gőzben, folyton verve, crémmé főzzük. Levesszük a tüzről, folyton verve közé keverjük a gelatinos kávét és izlés szerint még egy kevés, erős fekete kávét. Ha kihült, 4 deci tejszimből vert habot adunk bele. Olajjal megkent formába tesszük. Jégre téve 2 óráig fagyasztjuk.

Cukrozott gyümöles-parfait.

4 deci tejszinhabba beleadunk 4 kanál cukrot, 10 darab piszkótát és kis kockákra vágott vegyes gyümölesöt, 2 kanál marasquinot; lehet más izt is adni tetszés szerint. (Mielőtt ezt az anyagot formába tesszük, 4—5 szelet, vízben feloldott gelatint adunk hozzá.) Jégen fagyasztjuk 2 óráig.

Jeges csokoládé.

$\frac{3}{4}$ liter tejet, 4 szelet csokoládét simára főzünk. Mikor kihült, megfagyasztjuk, mint a fagylaltot. Kis poharakba tálaljuk. Te-tejére tejszinhabot adunk.

Narancs-crème.

20 deka kockacukrot narancson ledörzsölünk és megtörjük. Ezt 3 narancs levével és 4 tojás sárgájával habüstben habverővel verve, gőzben crémme főzzük. Aztán hideg vízben tesszük az üstöt és addig verjük, míg kihült. Közé keverünk 5 lap gelatint, melyet 4 kanál vízben szétfőztünk, utoljára 4 tojás igen kemény habját belekeverjük lassan. Aztán jégbe állított, kettévágott, kiszáritott narancshéjba töltjük. Tálaláskor minden crémmel megtöltött narancsra tejszinhabot adunk, a habra 1 cukrozott narancs darabot, amelyet éppen úgy kell készíteni, mint a gesztenye croque en bouc et). A megmaradt crémet egy kisebb formába öntjük és tálaláskor a tál közepére borítjuk, a narancshéjba fagyasztottat pedig körülötte elrakjuk. Lehet azonban ezt a crémet 1 formába is fagyasztani és úgy feladni.

Angol crème.

20 deka cukrot ledörzsölünk 1 narancs és 1 citromhéjon, aztán megtörjük. 1 narancs és 1 citromlevet, 4 tojás sárgáját, 3 lap gelatint, melyet 1 deci vízben feloldottunk, a cukrot is hozzáadva, habüstben folyton verve, crémme főzünk. Ha kihütöttük, 5 tojás igen kemény habját keverjük bele és 2 kanál rumot. Formába öntjük és jégbe ásva, megfagyasztjuk.

Meggy-crème.

4 deci tejszimből habot verünk, lassan közé keverünk 2 szelet csokoládét, melyet reszelten vízzel sűrűsre főztünk és kihütöttünk, 15 deka cukrot szintén belekeverünk, 5 darab piskótát kis kockákra vágva és $\frac{1}{2}$ üveg meggyet, melynek magvát kiszedtük és 4—5 szelet $\frac{1}{2}$ deci vízben feloldott gelatint. Olajjal kikent formába öntjük, erősen sózott jégbe ássuk és legkevesebb 2 óráig benne hagyjuk.

Vanília-crème.

5 lap gelatint 1 deci vízben simára főzünk, kissé hagyjuk kihűlni. 5 tojás sárgáját, 15 deka vaniliás cukorral kikeverünk, aztán ráöntjük a felolvadt gelatint és folyton verve, gőzben addig főzzük, míg felforr. Utána átszűrjük szitán. Ha félig kihült, 4 deci tejszinhabot keverünk össze vele. Formába öntjük és jégbe ássuk. Tálaláskor habbal diszítjük. A püres-crème ép így készül, azzal a különbséggel, hogy a gelatint teával főzzük szét.

Dinnye-alaku crème.

7 lap gelatint 2 deci vízzel, 4 deka cukorral tűzön keverve, simára főzünk, aztán langyosra hűtjük. $\frac{1}{2}$ liter tejszínből habot verünk és lassan közibe keverjük. Egy tányérra 2 kanálnyit kiveszünk belőle, belekeverünk őrölt pistáciát, ezzel vékonyan körül kenjük a forma belsejét, jégbe állítjuk; a többi krémhez adunk 1 kanál marasquinót és beleöntjük a jégbe ázott formába. Mikor az anyag már fagyni kezd, akkor a közepéből kanállal kiveszünk annyit, hogy a formába 1 ujjnyi szélesen maradjon az anyag. Amit kivettünk a formából, abba piros festéket keverünk, hogy szép világos-piros legyen, 1 kanál rumot is adunk bele és visszatöltjük, ahonnan kivettük. Tálaláskor kiborítjuk torta-tálra, felét a dinnyének egybe hagyjuk, felét pedig, mint szokás a görögdinnyét felszeldeljük és csokoládéból vágott kis, hosszukás szeletekkel megtűzdeljük, ez a dinnye magja. A formát olajjal kenjük ki.

Caramel-crème.

15 deka cukrot megpiritunk, aztán felöntjük 2 deci vízzel, szétfőzzük és kihűtjük, 10 deka cukrot 4 tojás sárgájával kikeverünk, a kihült caramelt (cukrot) hozzáadjuk, folyton keverve, krémé főzzük. 5 lap gelatint pár kanál vízbe szétfőzve közé keverünk. Mikor langyosra kihült, 4 deci tejszínből kemény habot keverünk közibe és még 5 deka vaniliás cukrot. Formában megfagyasztjuk.

Kávé-parfait.

5 tojás sárgájából, 5 kanál cukorból, $1\frac{1}{2}$ deci erős fekete kávéból crémet főzünk. Mikor forr, (de mindig keverve) levesszük a tüzről, hideg vízbe tesszük. Ha egészen kihült, 4 deci tejszínből

igen kemény habot verünk, lassan közibe keverjük. Ha nem elég édes az anyag, még cukrot adunk bele. Födeles formába tesszük, a nyílást vajjal tömjük be, hogy sós víz nem menjen bele. Apróra zúzott, megsózott jégben 3 óráig hagyjuk, hogy megfagyjon.

Gesztenye-parfait.

$\frac{1}{2}$ kg. gesztenyét megfőzzük, mint a püréhez, szitán áttörjük, 6 tojás sárgájával, 6 kanál cukorral, $\frac{1}{4}$ liter tejjel, pár csöpp vanília-izzel folyton keverve, crémme főzzük. Kihütjük, $\frac{1}{2}$ liter tejszinhabot keverünk közé és megfagyasztjuk, mint a többi parfait-t.

Mogyoró-parfait.

$\frac{3}{4}$ liter tejben 15 deka mogyorót megfőzünk. Mikor a mogyoró ize már jól belefőtt, átszűrjük. Ha félig kihült, 4 tojás sárgáját jól elkeverjük és tetszés szerint cukrot teszünk bele. Folyton keverve, forró vizen felfőzzük, mikor sűrűsödik, hideg vízbe tesszük a katlant, melyben főztük és még mindig verjük a habverővel, amíg kihül. Aztán $\frac{1}{2}$ liter tejszinhabot adunk bele és a szokott módra formában megfagyasztjuk.

Vanília-parfait.

$1\frac{1}{2}$ deci tejet, 4 tojás sárgáját, 2 kanál vaniliás cukorral habkatlanban, folyton habverővel keverve, crémme főzzük. Ha leveszünk a tüzről hideg vízbe állítjuk és addig verjük, míg kihült. Aztán szitán áttörjük, 4 deci tejszimből habot verünk bele és még 2 kanál cukrot. Parfait formában megfagyasztjuk.

Fehér crême.

$5\frac{1}{2}$ lap gelatint 1 deci vízzel szétfőzünk, langyosra hűtjük, 4 deci tejszimből habot verünk. Beleadunk 3 kanál vaniliás cukrot és a feloldott gelatint igen lassan, kanalankint közibe keverjük. A formát mandula-olajjal kenjük ki és beleöntjük az anyagot. Jégbe ásuk. Mikor megfagy, a közepén kivágjuk és ezt összekeverjük 2 szelet csokoládéval, melyet $\frac{1}{2}$ deci vízzel szétfőztünk és langyosra kihűtöttünk. Ezt a keveréket vissza tesszük a crémbe és jégen hagyjuk tálalásig.

Mogyoró-fagylalt.

5 deka mogyorót sütőben megpiritunk, aztán megőröljük, lábasba adjuk és ráöntünk 7 deci kávétejszint. Keverve felforraljuk, szitán átszűrjük; keverés nélkül adunk bele 4 kanál cukrot és 4 tojás sárgáját. Ezt jól elkeverjük habverővel, aztán annyi tejszint öntünk bele, hogy 1 liter legyen belőle. Megfagyasztjuk katlanban, úgy, hogy beássuk a katlant erősen sózott jégbe, ebben gyorsan forgatjuk. Mikor látjuk, hogy egy réteg ráfagyott a katlanra, lekaparjuk a többihez és tovább forgatjuk, míg az egész fagylalttá válik, aztán formába tesszük és tálalásig sós jégben hagyjuk.

Vanília-fagylalt.

23 deka cukrot, 5 tojás sárgáját, $\frac{1}{2}$ liter tejet, $\frac{1}{2}$ rud vaniliát (darabokra vágva) tűzön verve, felforraljuk, hideg vízben kihütjük, aztán megfagyasztjuk, mint a mogyoró-fagylaltot.

Jeges kávé.

$\frac{1}{2}$ liter kávéhoz való tejszint felforralunk, aztán elkeverjük jó erős fekete kávéval s izlés szerint cukrot adunk bele. Mikor kihült, fagylaltgépben megfagyasztjuk. Tálaláskor kis poharakba annyit adunk, hogy a pohárnak $\frac{1}{2}$ ujjnyi hijja legyen, arra adunk tejszinhabot.

Citrom-fagylalt.

28 deka kockacukrot $\frac{1}{2}$ liter vízzel felforralunk, 5 percig forni hagyjuk, aztán levesszük a tűzről és egészen ki hagyjuk hűlni. Ezután beleadunk 4 citrom és 2 narancs levét, aztán jégkatlanban fagyasztjuk mindaddig forgatva, míg vajhoz hasonló nem lesz. Igen simára kikeverjük és egy formába tesszük és tálalásig sós jégben hagyjuk.

Eper- vagy málna-fagylalt.

20 deka cukrot 2 deci vízzel felforralunk, levesszük a tűzről és kihűlni hagyjuk. Aztán közé keverünk szitán át 1 citrom levét és $\frac{1}{2}$ liter fagylalthoz készült eper- vagy málna-levet. Katlanban

a szokott módon fagyasztjuk, ha eggyé fagyott, közibe keverünk 1 deci édes habtejszint, aztán formába öntjük, mint a crémet, lezárjuk, sós jégben hagyjuk tálalásig.

Crème.

8 deka cukrot, 3 deka sima lisztet habkatlanba teszünk, jól összekeverjük, adunk bele 3 tojá sárgáját, 1 deci tejet, darabka vaniliát ketté vágva. Ezt az anyagot folyton keverve gőzben sűrű crémmé főzzük, 4 szelet feloldott gelatinnal. Mikor a tüzről levettük, két részre osztjuk. Egy részbe adunk $\frac{1}{2}$ szelet reszelt csokoládét, a másik részbe rumot vagy marasquint. Amikor már jégben megkocsonyásodott, a csokoládét ugyanolyan, a másikat rum- vagy marasquin-öntettel vonjuk be.

Bor-kocsonya.

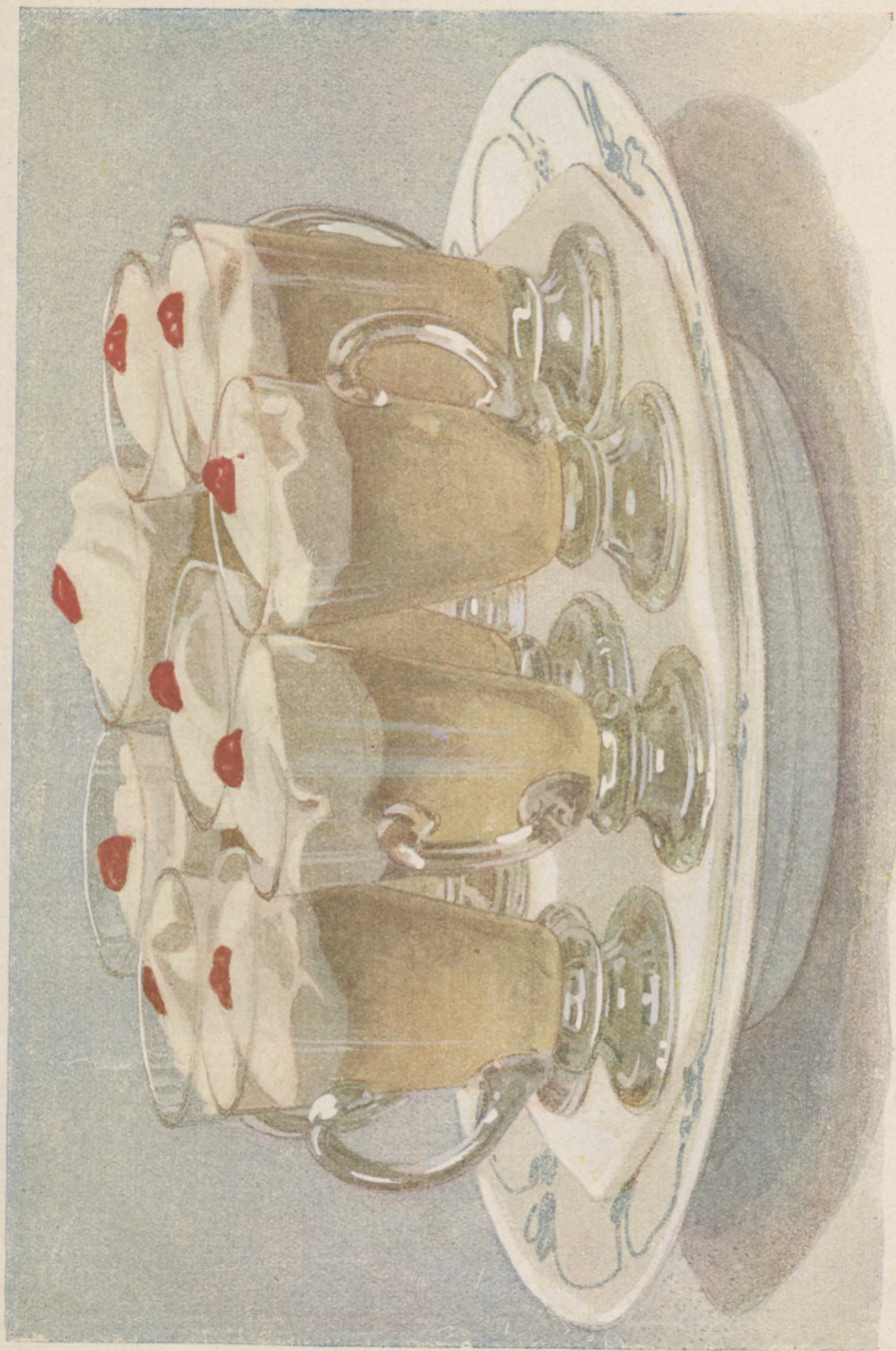
Veszünk 7 deci bort vagy pezsgőt, néhány darab cukrot le-dörzsölünk narancson és citromon, még 2 marék cukrot, egy narancslevét a fentivel összekeverjük, felforraljuk. 3 tojás fehérjével megtisztítjuk, átszűrjük, pezsgős poharakba (nem egészen tele) öntjük. 4 deci tejszinhabba kis cukrot és 2 lap felolvasztott gelatint adunk; a poharakat tele töltjük, hogy ki is folyjon és fagyni hagyjuk tálalásig.

Román punes.

15 deka kockocukrot narancshoz dörzsölünk, annyi vizet öntünk rá, hogy fedje, addig főzzük, mik kis hólyagokat vet, aztán hagyjuk kihűlni. 1 narancs és 2 citrom levét adunk bele és megfagyasztjuk, mint a fagylaltot, aztán adunk bele 2 deci rizlingi bort, 1 deci vizet, 1 kanál rumot. Poharakbantálaljuk. Nagy ebédek-nél két husétel közt adható.

Sorbet.

$\frac{1}{2}$ liter vízhez 25 deka cukrot adva, felforraljuk, kissé hagyjuk forrni, aztán hidegre tesszük. Adunk bele 1 citrom levét és 2 deci, fagylalthoz való málnaszörpöt és morzsásra megfagyasztjuk. Tálaláskor poharakba tesszük. A poharakat félig töltjük, aztán ön-



Punch françois. Készítette: Papp Ferenc szakács.



tünk rá, ha van, pezsgőt, annak tetejébe 1 kanál tejszinhabot. Lehet rá finom bort: tokajit, rizlingit vagy szamorodnit is önteni szódavízzel és cukorral keverve.

Citrom-kocsonya.

1 citromhoz és 1 naranshoz dörzsölünk 14 deka kockacukrot. Ezt a cukrot egy habverő-üstbe tesszük, 2 citrom és narancs levét adva hozzá, továbbá 3 deci vizet, 2 deci fehér bort és 2 deka gelatint. Ezt addig keverjük tűzön, míg a gelatin elfőtt, aztán félre tesszük. Mikor langyos, ráöntjük 2 tojás szétkevert fehérjét, az egészet jól összekeverjük és a tűzhely szélére tesszük, keverés nélkül otthagyjuk, amíg megtisztul. Aztán kendőn átsepegtetjük, formában megfagyaszttjuk. Lehet narancs-szeleteket is közibe fagyasztani.

Vanília-kocsonya.

8 deci tejszínben $13\frac{1}{2}$ deka cukrot, 9 tojás sárgájával, egy darab vaníliával felforralunk, $1\frac{3}{4}$ deka gelatint is adunk bele, aztán addig keverjük, míg ki nem hült. Ha kihült, formába öntjük és jégre tesszük megkocsonyásodni.

Égő sült citrom-fagylalt.

25 deka kockacukrot $\frac{1}{2}$ liter vízzel felforralunk. Levezzük a tűzről, $\frac{1}{2}$ citromnak a finomra vágott héját tesszük hozzá. Mikor egészen hideg, 4 citrom és 2 narancs levét és pár csepp piros festéket keverünk bele, hogy rózsaszínű legyen. Aztán átszűrjük a már sósjégbe hűtött habkatlanba. Ha megfagyasztottuk, formába tömjük és erősen sózott jégbe ássuk, tálalásig így áll. Aztán tála borítjuk. 3 tojás fehérjéből kemény habot verünk, ezt 3 kanál cukorral elkeverjük és ezzel vonjuk be a fagylaltot. A tálat jéggel borított tepsire tesszük és nagyon forró sütőbe dugjuk egy pillanatra, hogy a hab megpiruljon és gyorsan az asztalra adjuk, hogy a fagylalt el ne olvadjon. A tetejére teszünk 1 darabka rumba mártott cukrot, melyet meggyújtunk.

Thea-crème.

2 deci erős theát főzünk 2 deci tejjel, 6 tojás sárgájával. Ezt 21 deka cukorral összekeverjük, folyton keverve megfőzzük, 10 darab gelatint közé vegyítünk. Keverve kihütjük, aztán 2 deci tejszínből habot verünk és közibe vegyítjük. Formába tesszük és a jégen megkocsonyásodni hagyjuk.

Csokoládé-kocsonya.

8 deci tejszínbe 6 szelet csokoládét cukorral megfőzünk, $1\frac{3}{4}$ deka gelatint vízben felolvasztunk és langyosan a csokoládéba keverjük, aztán olajjal kikent formába öntjük. Jégbe állítjuk, mindaddig, amíg megkocsonyásodik.

Görög-csemege.

7 deka rizst, $2\frac{1}{2}$ deci vízzel igen puhára főzünk, melegen át-törjük, $15\frac{1}{2}$ deka kockacukrot vízbe mártunk és sűrű sirupra főzzük, pár csöpp citromlevet is adunk bele. Aztán belekeverjük a tört rizst, folyton keverve a tűzön főzzük, míg oly sűrű lesz, hogy a vizes tányérra cseppentve, szét nem folyik. Aztán közé keverünk $12\frac{1}{2}$ deka fehér őrölt mandulát, 2 csöpp rózsailatot, vagy 1 kanál marasquint, aztán 1 mély tányért megkenünk olajjal, abban egyenletesen elkenjük és félre tesszük. 2—3 nap múlva kiborítjuk, felszeleteljük és cukorba hempergetve feladjuk.

Marcipán-gyümöles.

12 deka fehér finomra őrölt mandulát 12 deka cukrot, 1 kisebb tojáshoz a sárgáját és $\frac{1}{2}$ citrom levét gyurótáblán kézzel addig gyurjuk, míg sima tészta lesz, aztán formálunk belőle őszibarackot vagy más gyümölesöt.

Barackiz-csemege.

18 deka őrölt fehér mandulát 18 deka cukorral összevegyítünk pár csöpp citromlevet is adunk bele és annyi barack-izt, hogy kemény tésztát kapjunk belőle, kis formákat idomítunk, ezeket drótra fűzzük, csokoládéval leöntjük. Bármily izzal készíthetjük, kristály cukorba is hempergethetjük. Megszáritjuk.

Csipkebogyó-cukorka.

Az áttört nyers csipkebogyó-izhez annyi cukrot veszünk, hogy nyújtható tészta legyen. Ezt az anyagot két késfok vastagra kinyújtjuk és tetszés szerinti alakokra kiszurdáljuk. Tojás fehérével megkenjük. Kristály cukorral meghintjük. Levegőn száritjuk.

Törökméz.

3 tojáshabot $21\frac{1}{2}$ deka cukorral forró vízben, habüstben $1\frac{1}{2}$ óráig keverünk, 2 kanál forró mézet, 20 darab meghámozott diót teszünk bele, vagy pistáciát és keverjük tovább, míg sűrű nem lesz. Aztán 2 ostyalap közé kenjük és pár nap múlva, ha megszikkadt, szeletekre vágjuk s feladjuk.

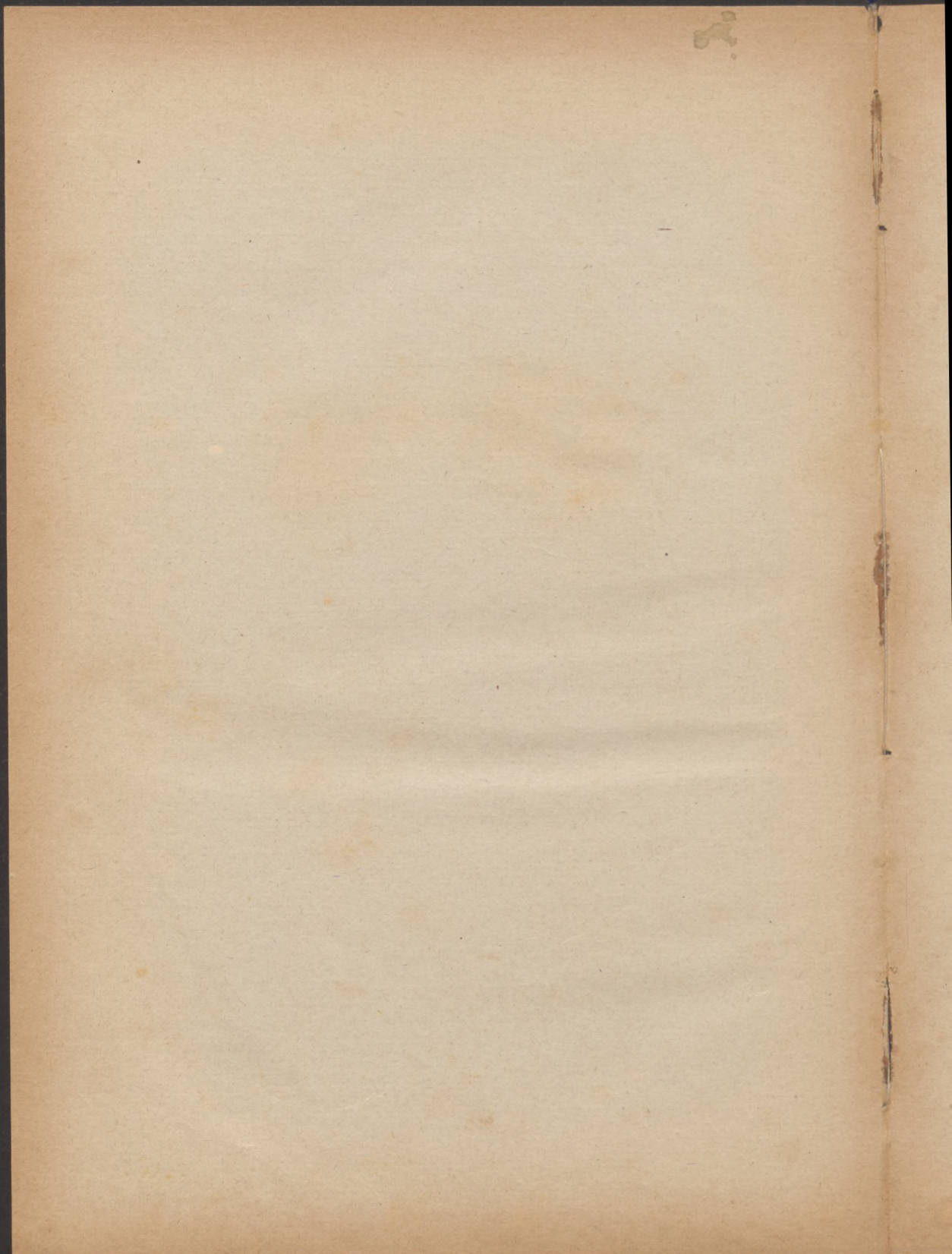
Crémes csokoládé.

4 szelet csokoldáét, 2 deci tejszint, 3 deka vaját, 12 fillérért burgonya-cukrot, 28 deka cukrot, 1 darabka vaniliát addig főzünk, míg, ha egy csöppet a vízbe adunk, gyöngy lesz belőle. Egy tepsit kibélelünk befőttes papirossal és vajjal megkenjük, aztán ráöntjük a csokoládé keveréket, ha kihült, kivesszük papirosostul, kockákra vágjuk és papirosba csomagoljuk.

Cukrozott (candirozott) gesztenye-püré.

A gesztenyét nyers állapotban a vastag héjától megtisztítom, forró vízben 5—6 percig főzöm, és most teljesen tisztára megtisztítom. A megtisztított gesztenyét egy tiszta lábasban, egy fél darab vaniliával, minden gesztenyéhez számított 2 deka cukorral, s annyi hideg vízzel, hogy nagyon bőven ellepje, lassan főzöm mindaddig, amíg egészben maradva puhák lesznek a gesztenyék. Ekkorára már a cukornak annyira le kell főlnie, hogy a gesztenyék éppen el legyenek lepve. Egy napot kell a cukorban hidegen állaniok, ekkor kiszedem, leszárítom kis papirkosarakba rakom.

Marek András.



TORTÁK.

	Oldal
Pralinet-torta	155
Gesztenye-torta	155
Djós-torta	155
Narancs-torta	155
Vaniliás-torta tojás nélkül	156
Homok-torta	156
Mokka-torta	156
Mogyoró-torta crémmel töltve	157
Narancs-crém-torta	157
Pischinger-torta	157
Japán-torta	157
Kenyér-torta	158
Diótorta (Gerbeaud-módra)	158
Kenyér-torta (más módra)	158
Palugyay-torta	158
Citronát-torta	159
Punsch-torta	159
Schnabi-torta	159
Kávé-torta	160
Mogyoró-torta	160
Jogász-torta	160
Katona-torta	161
Stefánia-torta	161
Linzi-torta	161
Gyümölcs-torta	161
Finom orosz-torta	162
Kevert linzi tortácskák	162
Valéria-torta	162

	Oldal
Havanna-torta	162
Dankovszky-torta	163
Turós-torta	163
Hab-torta	163
Merani- v. Merinó-torta	164
Tulipán-torta	164
Ella-torta	164
Dobos-torta	165
Citrom-torta	165
Datolya-torta	165
Sacher-torta	165
Csokoládétorta tejszinhabbal	166
Csokoládé-torta (más módon)	166
Bajor csokoládé-torta	166
Gesztenye-torta (más módon)	167
Piskóta-torta fagylalttal töltve	167
Bajor-torta	167
Amália-torta	167
Chicagó-torta	168
Csokoládé-torta (piritott mogyoró- val)	168
Kevert mandula-tortácskák	168
Szent János-kenyér-torta	168
Crème-torta	168
Morzsá-torta	169
Aurélia-torta	169

Pralinet-torta.

10 deka sütőben piritott mogyorót és 10 deka mandulát megőrölünk, 8 tojás fehérjének keményre vert habjába belekeverünk lassan 25 deka cukrot és a megőrölt, összekevert mogyorót és mandulát. Vajjal kikent és meglisztezett tortaformában 3 lapot sütünk s ha kihült, következő töltelékkel megtöltjük: 14 deka vajat, 2 szelet csokoládét, 2 tojás sárgájával simára keverünk, aztán 10 deka kockacukrot vízbe mártva, hólyagosra főzzük, ha kihült, hozzákeverjük a csokoládéhoz, aztán 7 deka piritott, őrölt mogyorót adunk közé, hideg vízben keményre hűtjük és vékonyan bevonjuk vele a tortát. A tetejére adunk metéltre vágott fehér mandulát, melyet a sütőben sárgára piritünk.

Gesztenye-torta.

2 deka cukrot 4 tojás sárgájával habosra keverünk, $\frac{3}{4}$ liter gesztenyét puhára főzünk, szintén áttörjük, 20 dekát kimérünk belőle és a 4 tojás sárgájához hozzákeverjük, ugyiszintén $1\frac{1}{2}$ deka lisztet és a 4 tojás igen kemény habját. $\frac{3}{4}$ óráig lassu tűznél megsütjük, aztán szétvágjuk, ha meghült, tejszinhabbal megtöltjük és bevonjuk.

Diós-torta.

8 tojás sárgáját 16 deka porcukorral habosra keverünk, 16 deka darált diót és 5 deka zsemlyemorzsát is adunk bele. Ha mindezeket jól elkevertük, beleadjuk a 8 tojás habját és kikent, meglisztezett formába tesszük. Ha megsült, ketté vágjuk és diócrémnel töltjük. (Crém: 6 deka vajat 10 deka porcukorral elkeverünk. 15 a vajkeverékhez adjuk, 2 deka zsemlyemorzsát is teszünk bele.) Rumos öntettel vonjuk be.

Narancs-torta.

18 darab kockacukrot 2 narancshoz dörzsölünk úgy, hogy a fehér részt ne érintsük, mert keserű ízt kap. Aztán a cukrot megtörjük, átszítáljuk (12 dekának kell lennie átszítálva). Tálba téve, 6 tojás sárgájával habosra keverjük, hozzáadunk 14 deka fehér őrlt mandulát, 4 deka finom kiflimorzsát s végül a tojás igen kemény habját s kikent, lisztezett tortaformában, lassu tűznél sütjük. Mikor egészen hideg, egyszer átvágjuk, ribizli- vagy más izzel megkenjük, összeragasztjuk s narancsöntettel bevonjuk, a szélére lehuzott narancsgerezdeket adunk.

Vaniliás torta tojás nélkül.

21 deka vaját, 17 deka lisztet, 17 deka őrlt mandulát, 11 deka cukrot s jó erős késhegynyi vaniliát késsel tésztaává gyurunk, három tortalapra nyújtjuk. Egy lapot megkenünk tojásfehérjével és meghintjük vágott fehér mandula-, pisztácia és piros-fehér kristálycukor-keverékkel. Mikor megsült, a két lapot megkenjük, egyet barack-, másikat málnaizzel, aztán egybe ragasztjuk úgy, hogy a pisztáciás felül legyen. Csak pár nap múlva lehet feladni, mikor megpuhul.

Homok-torta.

14 deka erősen vaniliás cukrot 14 deka rizsliszttel összekeverünk és a keveréket négy részre osztjuk. Egy tálba 14 deka vaját habosra keverünk, azután 1 tojást ütünk bele, s hozzáadjuk a lisztnek egy részét és 10 percig keverjük, 10 perc múlva ismét egy tojást és a liszt egy részét ismét keverjük 10 percig s így folytatjuk addig, míg a liszt elfogy. Kikent s lisztezett tortaformában, lassu tűznél, egy óráig sütjük. Kiborítva, ha kihült, megkenjük izzel és reszelt csokoládéval kevert cukorral meghintjük.

Mokka-torta.

6 tojás igen kemény habjához lassan hozzakeverünk 11 deka cukrot, 7 tojás sárgáját, 10 deka morzsás lisztet és 7 deka vaját, melyet 2 evőkanál tejjel felolvasztunk és átszűrünk. Tortaformába öntjük, lassu tűznél sütjük. Ha egészen kihült, kétszer átvágjuk és

megtöltjük. Töltelék: 14 deka vaját habosra keverünk és félre tesszük. 2 tojás sárgáját és egy egész tojást, 14 deka cukrot, egy kis darab vaniliát és 3 kanál feketekávét habkatlanba tesszük, a habverővel folyton keverve, sűrűs crémmé főzzük és azután is keverjük, amíg kihül. Majd közé keverjük a kikevert vaját, a vaniliát pedig kivesszük belőle. Kávöntettel vonjuk be.

Mogyoró-torta crémmel töltve.

28 deka piritott, darált mogyorót 28 deka vaniliás cukorral, 8 tojás habjával összekeverünk, két kikent formában sütjük és a következő crémmel töltjük: 10 tojás-sárgáját 10 kanál cukorral katlankában elkeverünk, aztán 2 szelet, sütőben piritott csokoládét keverünk bele és sűrű crémmé főzzük. Ha kihült, belekeverünk 15 deka puhára kavart vaját. A lapokat először barackizzal kenjük meg és úgy töltjük bele a crémet, ugyszintén a tetejét és oldalát is úgy kenjük be; szép nagy mogyorókkal pedig körülrakjuk.

Narancs-crém torta.

Piskóta-tésztát készítünk 7 tojásból, 28 deka cukorral és 15 deka lisztből. 4 lapban megsütjük és következő narancs-crém-mel töltjük: 7 tojás sárgáját $2\frac{1}{2}$ deci tejben, 1 kanál lisztet, 30 deka törött cukrot, melyet először 2 narancson ledörzsöltünk, sűrűre főzzük. A lapokat megtöltjük és narancsléből készült jéggel bevonjuk.

Pischinger-torta.

$13\frac{1}{2}$ deka vaját habosra keverünk, aztán $13\frac{1}{2}$ deka cukrot, 7 deka égetett és őrölt mogyorót, $2\frac{1}{2}$ szelet puhított csokoládét adunk hozzá. Mkor a csokoládét adjuk bele, gyorsan kell keverni. Karlsbadi ostyákra kenjük ezen keveréket és csokoládé-öntettel vonjuk be. A behúzás előtt a torta tetejét vékonyan izzal bekenjük. Csokoládé-öntet. 10 deka cukrot kevés vízzel főzünk; ha felforrt, adjunk bele $1\frac{1}{2}$ szelet puhított csokoládét és főzzük addig, míg szép sima lesz. Majd vegyük le a tűzről, keverjük bele egy darab vaját, öntsünk a tortára és kenjük el késsel.

Japán-torta.

21 deka vaját, 24 deka lisztet, 14 deka cukrot, 14 deka őrölt mandulát, fél citrom reszelt héját és levét deszkán összegyurunk:

3 egyenlő cipóra formáljuk, keshát vastagnyira kinyújtjuk és tepsin megsütjük. Ha kihült, megtöltjük a következő töltelékkel: 15 deka cukrot, 5 deka lisztet, 6 tojás-sárgáját habüstben simára keverünk, a habüstben levő keverékhez jön még egy kis vanília, 2 deci tej, aztán forró vízbe állítjuk és a tűzhelyen folyton keverjük, amíg sűrű crême lesz belőle. Aztán 3 részre osztjuk, egy részbe adunk piros festéket, egybe 1 szelet szétfőtt csokoládét, a harmadikba pedig 1 kanál feketekávé. Ezzel töltjük meg a tortát és rumos öntettel vonjuk be.

Kenyér-torta.

16 deka leforrázott, megőrölt mandulát, 16 deka cukrot, 1 citromhéjat finomra vágva elkeverünk; 4 deka barna kenyérmorzsát, melyet malagaborral meglocsoltunk (de tulnedvesnek nem szabad lenni), 1 egész tojást és 5 sárgáját egyenként hozzákeverünk, habosra kiverjük, végül 4 tojás kemény habját belekeverjük. Két lapban megsütjük. Mikor kihült, barackizzal összeragasztjuk és narancsöntettel bevonjuk.

Dió-torta Gerbeaud módra.

14 deka törött diót, 21 deka cukrot, 14 deka vaját és 8 tojás-sárgáját $\frac{3}{4}$ óráig keverünk, aztán 8 tojás kemény habját, 6 deka zsemlyemorzsát és $3\frac{1}{2}$ deka lisztet keverünk bele, 2 lapban sütjük. Töltelék: 1 deciliter tejszínhabba 14 deka darált diót, 15 deka cukrot, 4 kanál rumot és egy kis vaniliát keverünk, a megtöltött tortát fél diókkal diszítjük és citromöntettel bevonjuk.

Kenyér-torta (más módon).

28 deka mandulát leforrázunk, aztán megtörjük. Törés közben kevés vízzel nedvesítjük. 25 deka cukrot, 1 citrom héját finomra vágva, egy késhegynyi fahéjat és kevés szegfűszeget, $10\frac{1}{2}$ deka fekete kenyérmorzsát, malaga- vagy ménesi borral nedvesítve (de tulnedves ne legyen), egy tálba tesszük, egyenként adunk bele 1 egész tojást és 8 sárgáját, $\frac{1}{2}$ óráig habosra keverjük, 4 tojás kemény habját lassan hozzákeverjük és kikent, meglisztezett formában lassu tűznél sütjük. Narancsjéggel vonjuk be.

Palugyay-torta. (Ez a rendes, jó gesztenye-torta.)

Egy tálba teszünk (héjastól mérve) $\frac{1}{4}$ klgr. megfőtt és áttört gesztenyét, 28 deka vaniliás cukrot, 3 deka reszelt csokoládét és 8 tojás-sárgáját. Ezt habosra keverjük, aztán bele adjuk a 8 tojás kemény habját. Vajjal kikent és liszttel kihintett formában lassu tüznél 5 lapban sütjük. A lapokat vaniliás, cukros tejszinhabbal töltjük. Tetejére csokoládéöntet jön.

Citronát- torta.

28 deka porcukrot 4 tojás-sárgájával és 4 egész tojással 1 óra hosszat jó habosra keverünk. Azután teszünk bele 8 deka leforrázott, apróra vágott pisztáciát, 15 deka apróra vágott citronátot, 28 deka mandulát (melynek fele meg legyen törve, fele meg igen apróra vágva), végül pedig beleadjuk a 4 tojás fehérjének igen kemény habját. Kikent, lisztezett tortapléhre tesszük és lassu tüznél megsütjük. Ha kihült, narancs-, vagy citromöntettel vonjuk be.

Narancs- vagy citromöntet: 20 deka cukrot sűrű szirupra főzünk, majd levesszük a tüzről s belecsavarjuk 1 citrom vagy narancs levét és folyton verve hűtjük; mikor sűrű, levonjuk vele a tortát.

Punch-torta.

10 tojás fehérjéből kemény habot verünk, habverés közben 18 deka kimért cukorból 5 dekát teszünk bele; mikor a hab teljesen kemény, a megmaradt 13 deka cukrot is hozzáadjuk és a 10 tojás sárgáját. Ezután a habverőt kivéve belőle, fakanállal lassan közévagyitunk 16 deka nullás és 8 deka rizslisztet. Ezen mennyiség negyedrésztét tortalapra öntjük; 1 részébe 2 tábla reszelt csokoládét, 1 részbe pedig piros festéket adunk, 1 rész úgy marad s úgy sütjük külön a lapokat. Ha összeállítjuk, egy napig kell állni a tortának.

Töltelék: 20 deka kockacukrot citromhoz és narancshoz dörzsölünk, aztán 2 narancs, $\frac{1}{2}$ citromlével és $\frac{1}{2}$ lap gelatinual szirupot főzünk belőle. Ha kihült, adunk hozzá még egy fél narancs levét, két kanál rumot, összeapritott piskótát (annyit, hogy elég sűrű legyen), s megtöltjük vele a tortát.

Öntet: 15 deka cukrot narancshoz dörzsölünk, aztán vizbe mártva sziruppá főzünk, mikor levesszük a tüzről, 2 kanál rumot adunk bele és porcukrot, hogy kellő sűrű, s kis festéket, hogy szép

világos rózsaszínű legyen; jól elkeverjük s bevonjuk vele a tortát. (A sütés-főzéshez való piros festéket drogeriákban lehet kapni.)

Schnabi-torta.

28 deka diót igen apróra meg kell vágni, 28 deka cukrot sü-
vüre forralni és a diót beletéve egy percig a tűzön folytonos keve-
rés mellett a habüstben főzni. Kihűlni hagyni s azután 1 egész
tojást és 8 sárgáját a hideg masszába beleütve, jó habosra keverni;
végre 5 tojás fehérjét habbá verve, keverve hozzáadni. Három lap-
ra öntve kell megsütni, ha kihűlt, barackkizzel megkenve, diótölte-
lékkel összeragasztjuk.

Töltelék: 6 evőkanál őrölt dió, 6 evőkanálra való forralt cu-
korról, egy kis citromlével összefőzendő. 8 tojásfehérje, 28 deka
finomra törött cukor a habüstben langyos vízbe állítva, tűzön foly-
tonos keverés mellett mindaddig főzendő, míg kemény habbá fej-
lődik. Ezután beleteszünk 5—6 evőkanál igen finomra darált diót
s kevés vaniliát. E keverékkel az egész tortát be kell venni s fel-
pupozva, sütőbe tesszük, hol addig szárítjuk, míg vékony hártya
képződik rajta.

Kávétorta.

12 tojás habja, 24 deka vaniliás cukor, 24 deka hámozott, törött
mandula (vagy mogyoró), jól elkeverve, tortaformában megsü-
tendő.

Nyolc tojás-sárgáját 8 kanál cukorral és 8 kanál erős fekete-
kávéval sűrű crémmé főzzük. Ha ez a krém kihűlt, 24 deka habosra
eldörzsölt vajjal összevegyítjük és ezzel a keverékkel a térszalapo-
kat és a torta tetejét bevonjuk.

Mogyoró-torta.

28 deka cukrot 8 tojás-sárgájával $\frac{1}{2}$ óráig keverünk, azután
28 deka finomra őrölt mogyorót adunk bele; s a 8 tojás kemény
habját közévegyítve, kikent formába öntjük s lassu tűznél megsü-
tjük, kettévágjuk, barackkizzel töltjük, tetszésszerinti mázzal be-
vonjuk.

Jogász-torta.

10 tojás-sárgáját 20 deka cukorral ha jól kikevertünk, adunk
hozzá 20 deka őrölt diót, egy marék morzsát és 10 tojás igen ke-

mény habját. Ezt három lapra lapitva, megsütjük. Crème hozzá: 8 tojás-sárgáját 25 deka cukorral és 2 kanál feketekávéval felforralunk, de igen óvatosan, mert könnyen odaég. Mikor kihült, 25 deka vajat keverünk hozzá. Ezzel bekenjük a lapokat, egymásra illesztjük, az oldalát is bevonjuk, úgy, hogy a négyszögletes darabok, amikre vágjuk, jól ráragadjanak.

Katona-torta.

42 deka törött cukrot, 28 deka mandulát, 28 deka mogyorót, izlés szerinti fahéjat s 10 deka citronádot 6 tojás sárgájával összekeverünk. Végül a tojások habja s egy kanálnyi liszt hozzáadása után ostyára kénve, gyenge meleg sütőben megsütjük. Tetejét hasított mandulákkal diszítjük.

Stefánia-torta.

10 tojás kemény habjába 28 deka törött cukrot és 28 deka héjastól darált mandulát keverünk, valamint 3 kanál zsemlyemorzsát. Az egészet két részben sütjük meg, s következő töltelékkel töltjük és bevonjuk.

Töltelék: 10 tojás sárgáját 10 kanál cukorral habosra keverünk, forró vízbe helyezve a habüstben sűrűre főzzük, (vigyázni kell, hogy tulsűrű ne legyen), azonban nem szabad felforralni. 2 szelet csokoládét, 2 kanál tejben felolvasztva, 14 deka elkevert vajjal együtt ezen masszához adjuk. A töltelékkel a torta két lapját összeillesztjük s a tejet is bevonjuk vele. Ezen tortát mandula helyett dióval vagy mogyoróval is lehet készíteni.

Linzi-torta.

25 deka vaj, 25 deka őrölt mandula, 25 deka cukor, 38 deka liszt, 1 citrom héja finomra vágva, késhegynyi szegfűszeg, ugyanannyi fahéj, 6 keményre főtt tojás-sárgája, szitán áttörve és egy kis kanál citrom levé, — mindezt késsel meggyurjuk és a tésztát egy ujjnyi vastagon tepsibe vagy tortaformába kenjük, bevonjuk barackizzal és a többi tésztából rácsot készítünk rá. Lassu tűznél pirosra sütjük.

Gyümöles-torta.

4 tojás sárgáját 4 kanál cukorral habosra keverünk, aztán hozzákeverünk 8 deka metéltre vágott datolyát, 4 deka őrölt fehér mandulát, 8 deka metéltre vágott, kandirozott (cukrozott) dinnyét, 8 deka aszalt szilvát, 10 deka pisztáciát, szintén metéltre vágva, lassan belekeverve 4 tojás kemény habját és 4 deka morzsát. Kiseb tortatformában, lassu tűznél sütjük. Ha kihült, csipkebogyó-izzal gyengén megkenjük és csokoládéöntettel bevonjuk.

Finom orosz torta.

Két tortabádogon rendes piskóta-tésztát sütünk, 6 tojás sárgájából, 2 deci tejből, 14 deka vaniliás cukorból krémeket főzünk, aztán szitán átszűrjük és folyton verve, hűtjük. 4 deci tejszínből habot verünk, adunk bele 14 deka cukrot és ezt a keveréket a krémhez habarjuk, végül adunk bele 7 deka finomra vágott citronádot, 7 deka mazsolát, melyet 1 óráig meleg rumban áztatunk és 5 lap tejben feloldott gelatint. Aztán előveszünk egy tortatformát vagy lábast, adunk bele 1 lap piskótatésztát, erre krémeket, ismét piskótatésztát. 1 óráig jégbe ássuk, mikor kiborítjuk, tejszínhabbal és pisztáciával díszítjük.

Kevert linzi tortácskák.

14 deka vaját, 15 deka cukrot, 1 egész tojást és 1 tojás sárgáját 20 percig gyorsan keverünk, adunk bele $\frac{1}{2}$ citromhéjat finomra vágva, kevés szegfűszeget és fahéjat finomra törve, 7 deka darált mandulát és 14 deka lisztet. Ezt a tésztát kis pogácsaszakgatóval kiszakgatjuk és megsütjük; ha kihült, kettőt-kettőt barackizzal összeragasztunk, jól becukrozzuk s így adjuk fel.

Valéria-torta.

6 tojás sárgáját 14 deka cukorral habosra keverünk $\frac{3}{4}$ óráig, aztán adunk bele 8 szem finomra tört pörkölt kávé, 1 szelet őrölt csokoládét, egy kis darab finomra vágott citronatot és 14 deka őrölt mandulát. Ha ezt mind jól elkevertük, adunk bele 4 tojás kemény habját. A tortatformát kikenjük vajjal, meghintjük lisztel és beleöntjük a fenti keveréket. Lassu tűznél $\frac{3}{4}$ óráig sütjük. Tálalás előtt

a tortát kétszer átvágjuk és megtöltjük tejszinhabbal, mely közé keverünk 2 kanál cukrot, sütőben piritott és megőrölt mogyorót. A tortát is ezzel vonjuk be. De mielőtt a mogyorót belekevernők, elveszünk a tejszinhabból és azzal diszítjük a tetejét.

Havanna-torta.

21 deka cukorhoz 9 tojás sárgáját egyenkint keverünk habosra; sütőben felmelegített $2\frac{1}{2}$ tábla csokoládét hozzáadunk, melyet szintén jól kidolgozunk. 21 deka héjastól darált mandulát lassankint hozzákeverünk és 3 deka lisztet és 9 tojás habját. Két lapra osztva 1 óráig sütjük.

Töltelék: 2 egész tojás, 14 deka cukor, melyet lassu tűznél folyton keverve sürüre főzünk. Levesszük a tűzről és addig keverjük, míg teljesen kihült, aztán 2 tábla reszelt csokoládét és 14 deka vajat keverünk bele, ezzel megtöltjük és bevonjuk a külsejét is. Lehéjazott, vágott mandulával behintjük.

Dankovszky-torta.

10 deka vajat 10 deka cukorral habosra keverünk, 7 tojás sárgáját teszünk bele, hozzákeverünk 8 deka reszelt csokoládét, melyet 1 kanál forró vízzel eldörzsölünk, 6 tojás fehérjének habját 10 deka, sütőben piritott és megdarált mogyorót és 3 deka morzsát is teszünk hozzá. Lassu tűznél $\frac{3}{4}$ óráig sütjük, 3 lapra vágjuk. Töltelék: 25 deka porcukrot lábasban tűzön feloldunk, abban megpiritunk 15 deka mogyorót. Ha eléggé pirult, egy vajjal kikent tányérra tesszük. Ha kihült, megtörjük és átszítáljuk. Ami a szitán átmegy, a töltelékbe tesszük, ami a szitán marad, a torta tetejére szórjuk. 4 tojásból, $12\frac{1}{2}$ deka cukorból sürü crémet főzünk és beleadjuk az átszítált mogyorót, folyton keverve hütjük, 25 deka habosra kevert vajjal összekeverve.

Turós-torta.

12 deka vajat, 6 tojás sárgájával és 14 deka cukorral habosra keverünk, aztán adunk bele 14 deka reszelt vagy áttört tehénturót, 14 deka lehéjazott, őrölt mandulát, 2 kanál zsemlyemorzsát, 1 citrom sárga héját és 6 tojás kemény habját. Tortaformában, lassu tűznél $\frac{3}{4}$ óráig megsütjük, porcukorral erősen behintjük.

Hab-torta.

14 deka mandulát megőrölünk, 10 deka cukorral 6 tojás sárgáját habosra keverjük, aztán beleadjuk az őrölt mandulát és megkeverjük kissé és utoljára 6 tojáshabot adunk bele, lassan keverve. Tortaformát vajjal kikenünk, morzsával meghintjük és beleadjuk a fenti keveréket, középmeleg sütőben sütjük s ha kihült, 2-szer átvágjuk és izzel megkenve összeillesztjük. 5 tojás habjába adunk 4 tojásnehézségű tört vaniliás cukrot, azzal bevonjuk a tortát, újból sütőbe tesszük, de inkább szárítjuk, mint sütjük.

Merani- vagy Merinó-torta.

20 deka lisztet, 14 deka vajat, 14 deka cukrot, 3 szelet reszelt csokoládét nyújtódeszkán 3 tojás sárgájával összegyurunk. Három vékony lapot sütünk belőle tortaformában, gondoskodva arról, hogy maradjon még kevés tészta a rácshoz. A fenmaradt tésztához még kevés lisztet gyurunk és ebből csináljuk a rácsot, szintén tortaformában. A sült tésztát három napig pihenni hagyjuk. 3 nap múlva a következő töltelékkel töltjük: 2 deci kávétej színű, 3 tojás-sárgájából, 12 deka cukorból és 3 szelet csokoládéból sűrű crémet főzünk, a lapokat bekenjük vele, de a legtöbb krémet a tetejére hagyjuk, hogy ha a rácsot rátesszük, a krém kinyomódjék a rácsok között. Ezen torta-lapok mennél tovább állanak, annál jobbak, csak a tölteléket készítjük frissiben.

Tulipán-torta.

21 deka cukor, 6 tojás sárgájával habosra keverendő, bele jön 12 deka leforrázott őrölt mandula, 5 deka finomra vágott citrónát, 2 kanál morzsa s végül 5 tojás kemény habja. Ezt a tésztát kikent, lisztezett tortaformában lassu tüznél sütjük. Mikor egészen hideg, kétszer átvágjuk, aztán azt a részt, amely a teteje lesz, azon az oldalon, ahol átvágtuk, megkenjük piros málnaizzal, rátesszük a középső részt, ezt megkenjük pistácia-krémmel, úgy, hogy félkésnyi vastag legyen a töltelék, azután ráadjuk a harmadik részt. A középső tortarészt, mikor az izes részre borítottuk, meglocsoljuk marasquino-liqueurrel. Tetejére fehér öntettel vonjuk be és nemzeti színű vonalat húzunk fröcsesentő zacskóból. Közepére és körülötte

tulipánt készítünk cukros gyümölcsből. Fehér-zöld keverék: 3 tojás fehérjéből kemény habot verünk, adunk bele három kanál cukrot, ennek felét elvesszük és finomra őrölt pisztáciát keverünk bele, hogy zöld legyen; a második részbe fehér mandulát keverünk. A torta tetejére a nemzeti színű csiknak 1 tojás fehérje cukorral sürüre keverve, felébe piros festéket, felébe pedig őrölt pisztáciát adunk.

Ella-torta.

28 deka finomra tört cukrot 7 tojás sárgájával habosra keverünk, 28 deka sütőben puhított csokoládét elkeverünk vele s aztán a fentirt mennyiséghez keverjük a 7 tojás habját s utoljára egy kanál morzsát vegyítünk közé. Két részre osztva, tortaformában sütjük. Ha megsült, $\frac{1}{2}$ liter tejszinhabját cukorral elkeverünk s megtöltjük vele a tortát.

Dobos-torta.

12 deka vajat, 12 deka cukrot és 5 tojás-sárgáját habosra keverünk, aztán 5 tojás habját és 10 deka morzsás lisztet teszünk bele. A tortalapot megkenjük vajjal, meglisztezzük, aztán késfoknyi vastag lapokat kenünk rá a tésztából és pirosra sütjük; 8—9 lap lesz belőle. Megtöltjük következő töltelékkel: 7 deka cukrot 2 deci vízzel nyulósra főzünk, ha kihült, habverő katlanba tesszük, hozzákeverünk 5 tojás-sárgáját, 2 szelet reszelt csokoládét és 3 deka vajat. Ezt folyton verve, gőzben sűrű péppé főzzük, aztán hidegvízben langyosra kihütjük és belekeverünk még 8 deka vajat. Ha a keverék kemény, megtöltjük vele a tortát. A torta teteje leöntéséhez veszünk 10 deka porcukrot, melyet lábasban tűzön pirosra szétolvasztunk, aztán ráöntjük egy félretett, megsült tortalapra, melyet, ha kissé meghült, átvagdosunk csillag-alakra aztán ráteszszük a töltött tortára. Oldalát is töltelékkel vonjuk be.

Citrom-torta.

21 deka cukrot 6 tojás-sárgájával habosra keverünk, hozzáadunk 3 deka finomra vágott héjas mandulát, 7 deka pisztáciát, 15 deka citrátot, 1 citrom sárga héját (finomra vágva) és 4 tojás kemény habját; aztán kikent, meglisztezett tortaformában lassu tűznél sütjük. Öntetet bármilyent adhatunk rá.

Datolya-torta.

4 tojás sárgájához, 8 deka kockacukrot narancson ledörzsölünk és megtörjük, a tojás-sárgákat a cukorral habosra keverjük, hozzá adunk 10 deka lehéjazott, finom metéltre vágott mandulát, 10 deka datolyát szintén összevágva (lemérendő magostól), 2 kanál finom morzsát és 4 tojás kemény habját. Ha megsült és kihült, a torta szélére datolyát adunk (melyből a magvát kivettük), aztán csokoládé-öntettel leöntjük, úgy, hogy az öntet a datolyát is födje.

Sacher-torta.

20 deka vaját habosra keverünk, aztán hozzákeverünk 25 deka cukrot, ugyancsak 2 tojás-sárgáját egyenkint jól elkeverünk vele; 20 deka mandulát megőrölve és átszitálva, 6 szelet csokoládét vízzel felolvasztva addig keverünk, még kihül és szintén közibe tesszük. Utoljára pedig a 8 tojás kemény habját és 12 deka lisztet lassan belekeverjük. Vajjal kikent tortaformában egy óráig sütjük. Ha kihült, ketté vágjuk, megkenjük vékonyan ízzel az oldalát és tetejét is. Végül csokoládé-öntettel leöntjük. Csokoládé-öntet: 3 szelet reszelt csokoládét kellő mennyiségű vízben megfőzünk; 15 deka cukorral. Ha sűrű, a tűzről elvesszük s addig keverjük a lábasban, amíg próbaképen az ujjunk közt finom (grizes) lesz, ekkor leöntjük vele a tortát.

Csokoládé-torta (tejszín-habbal).

18 deka friss vajat egy tálban 14 deka porcukorral jól elkeverünk, mire belejön 8 tojás-sárgája, 28 deka finom őrölt mandula. Ezt együtt $\frac{1}{2}$ óráig kell keverni; végül 8 szelet reszelt csokoládét és a 8 tojás keményre vert habját óvatosan belekeverjük. Kikent és lisztezett tortaformában lassu tűznél megsütjük. A megsült tortát átvágjuk, barackizzel megtöltjük vagy tölteléknek is (mint a tetejére), vaniliás tejszínhab teendő bele; és fröccsentő zacskóval feldiszitjuk; a habba, mit az idomitó zacskóba teszünk, egy csöpp piros festéket adunk. A torta tetejét, ha a hab el van igazítva rajta, apróra vágott pisztáciával be lehet hinteni.

Csokoládé-torta. (Más módon.)

15 deka vajat 20 deka cukorral habosra keverünk s azután adunk bele 2 tojás-sárgáját, 2 egész tojást, 7 deka héjastól őrölt

mandulát, 7 deka lisztet. 7 deka morzsát, citrom héját, kis fahéjat s utoljára 8 tojás habját és 10 deka reszelt csokoládét. Kikent s lisztezett tortaformában megsütjük, végül csokoládéöntettel bevonjuk.

Bajor csokoládé-torta.

10 deka vaját 10 deka puhított csokoládéval habosra keverünk, azután jön bele 10 deka cukor, 6 tojás-sárgája, 3 deka vajaskifli morzsája, 4 deka daráltogyoró; s ha mindezt habosra kevertük, adjuk bele az 5 tojás keményre vert habját. Formában megsütjük és csokoládéöntettel bevonjuk. Öntet: 3 szelet csokoládét veszünk s kétszer annyi sulyu cukrot; a cukrot fonósra főzzük, azután adjuk bele a reszelt csokoládét, 2 deka vaját s a szokott módon jól elkeverve a tortára öntjük.

Gesztenye-torta. (Más módon.)

50 deka héjas gesztenyének a kemény héját lehámozzuk. A hámozott gesztenyét vízben feltesszük főni. Ha megfőtt, leszűrjük és a gesztenyét, leszedve róla a hártvás héját, szintén áttörjük. 25 deka cukrot 6 tojás sárgájával habosra keverünk, aztán hozzáadjuk az áttört gesztenyét és 4 tojás kemény habját. Ezt az anyagot 2 lapban $\frac{3}{4}$ óráig lassu tűznél sütjük; ha kihült, 1 deci tejszínből habot verünk és azzal töltjük. Csokoládéöntettel vonjuk be. Mielőtt bevontuk, barack- vagy málnaizzel bekenjük.

Piskóta-torta. (Fagylalttal töltve.)

6 tojás fehérjéből habot verünk, 11 deka cukrot adunk bele és 6 tojás sárgáját egyenként; végül 10 deka darás lisztet. Tortaformába öntve megsütjük. Mikor teljesen hideg, a torta belsejét kivájjuk, úgy, hogy kétujjnyi vastag oldalfalu és fenekü torta-korong maradjon, melyet a már elkészített citromfagylalttal töltjük, a tetejét tejszínhabbal vonjuk be s azonnal asztalra adjuk. Citromfagylalt: 25 deka cukrot félliter vízzel forralunk, levesszük a tűzről s beadjuk egy citromnak finomra vágott sárga héját. Mikor kihült, 2 citromnak, 1 narancsnek leve jön bele, átszűrve katlanban megfagyasztjuk; ha megfagy, egy kanál tejszín keverünk közéje.

Bajor-torta.

28 deka vaj, 28 deka puhított csokoládé habosra keverendő aztán 28 deka cukor, 12 tojás sárgája, 4 deka vajaskifli morzsája és 8 tojás kemény habja jön bele. Ekkor pár kanál tésztát félrete-szünk, ehhez adunk még két kanál piritott s őrölt mogyorót, ezzel töltendő a torta. A többi tésztát megtöltjük, tortaformába öntve lassu tüznél háromnegyedóráig sütjük, csokoládé-öntettel vonjuk be.

Amália-torta.

28 deka cukrot, 10 tojás sárgáját habosra keverünk, adunk be-le 28 8deka mandulát, melyből egy marékkal lehántva, hosszura vá-gunk, a többit pedig héjastól megdaráljuk, 2 szelet reszelt csokolá-dét és a 10 tojás habját. Lassu tüznél sütjük. Csokoládé-öntettel vo-nandó be.

Chicagó-torta.

28 deka porcukrot 8 tojás sárgájával 10 szem pörkölt, darált kávéval és 1 szelet puhított csokoládéval jól elkeverünk, aztán adunk bele 12 deka őrölt mandulát és 12 deka mogyorót; utoljára a 8 tojás habját hozzákeverjük. Lassu tüznél sütjük. Töltelék: 14 deka cukorból sűrű szörpöt főzünk és 3 szelet csokoládét belekeve-rünk. A tortát kettévágjuk, megtöltjük és le is öntjük a tetejét.

Csokoládé torta (pirított mogyoróval).

20 deka vaját, 8 tojás sárgáját, 16 deka cukorral $\frac{1}{2}$ óráig ke-verünk, 4 darab csokoládét kevés vízzel szét főzünk, ha kihült, a többihez öntjük. Pár percig keverjük, azután még 8 tojás kemény habját, 5 kanál sütőben piritott és őrölt mogyorót, 4 deka morzsát keverünk bele, azután tortaformában megsütjük.

Kevert mandola-tortácskák.

2 tojás sárgáját 7 deka cukorral $\frac{1}{2}$ óráig keverünk, hogy jó habos legyen, aztán 7 deka finomra őrölt mandulát keverünk bele és utoljára lassan két tojás habját. Aztán kis csillagalaku formákba egyenletesen belerakjuk és megsütjük. Amig sül, 1 tojás fehérjét 1 kanál citromlével és cukorral sűrűre keverünk és a megsült tortács-kákat diszítjük vele. Végül sütőbe tesszük *száradni*.

Szent János-kenyér-torta.

13 deka cukrot 6 tojás sárgájával habosra keverünk, aztán beleadjuk a 6 tojás kemény habját, 28 deka megreszelt Szt. János-kenyeret és egy kis törött szegfűszeget Kikent és morzsával behintett tortaformában sütjük, aztán csokoládé-öntettel vonjuk be

Crème-torta.

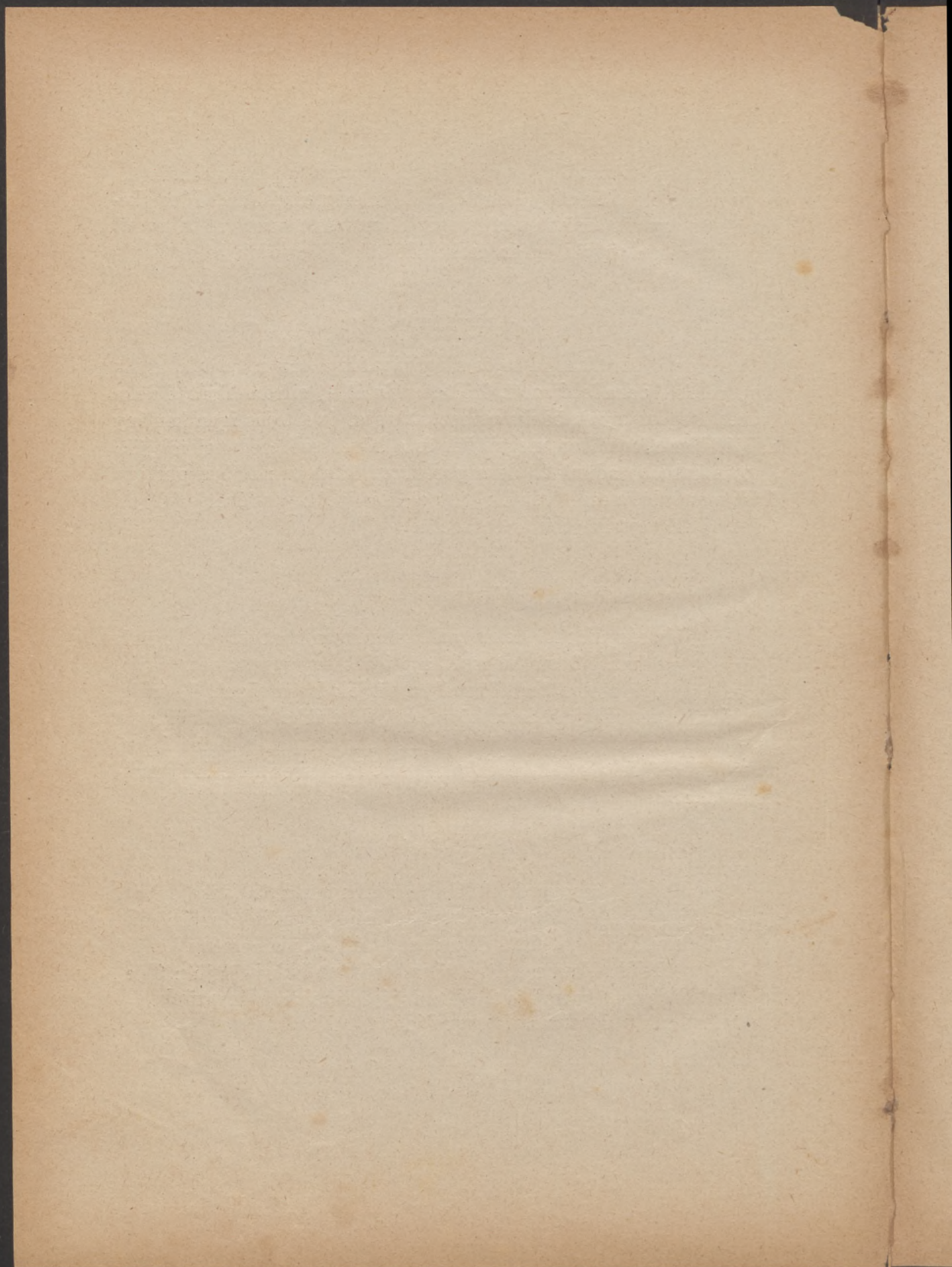
10 deka porcukrot 4 tojás sárgájával habosra keverünk, aztán adunk bele 7 deka lehéjazott, őrölt mandulát, $\frac{1}{2}$ citrom héját, 6 deka lisztet, 1 egész tojást, 5 deka olvasztott vaját és 4 tojás igen kemény habját Tortaformában megsütjük és a következő crémrel töltjük: 4 tojás habjába adunk 20 deka porcukrot, 12 deka sütőben piritott, őrölt mandulát s ezzel vonjuk beaz oldalát is (Tojás-fehérje helyett lehet 3 deci tejszínből is habot verni).

Morzsá-torta.

6 tojás sárgáját 10 deka vaniliás cukorral habosra keverünk, adunk bele 6 kanál finom morzsát, a 6 tojás kemény habját. Vajjal kikent és meglisztezett tortaformában sütjük lassu tűznél $\frac{3}{4}$ óráig. Ha kihült, kettévágjuk és a következő töltelékkel megtöltjük: 14 deka fehér mandulát megőrünk és 14 deka cukorral kőmozsárban összetörjük. 6 deka vaját keverünk hozzá. Izlés szerinti cukorhuzattal öntjük le.

Aurélia-torta.

8 deka őrölt mogyorót, 8 deka őrölt mandulát, 50 deka cukrot 4 tojás sárgájával és 4 egész tojással $\frac{1}{2}$ óráig keverünk; aztán beleadunk 5 deka kiflimorzsát, 2 deka lisztet és 4 tojás kemény habját s 2 lapban sütjük. Ha megsült, a következő töltelékkel töltjük: 8 deka vaját 8 deka cukorral és 2 egész tojással habosra keverünk, aztán beleadunk 8 deka reszelt csokoládét.



ÖNTETEK.

TORTÁKHOZ ÉS APRÓ SÜTEMÉNYEKHEZ.

	Oldal		Oldal
Cukoralap az összes öntetekhez..	173	Maraschinós öntet.....	174
Rumós öntet.....	173	Kávés öntet	174
Narancsos öntet.....	174	Csokoládés öntet	174
Citromos öntet.....	174	Nyers cukoröntet.....	175
Ribizke-izes öntet.....	174	Csokoládés öntet (más módon)...	175

* * *

Cukoralap az összes öntetekhez.

50 deka süveg-cukrot vagdalok el apróra, egy lábasba teszem, öntök rá annyi hideg vizet, hogy igen gyengén ellepje és egy evőkanál borecetet, befedem s erős tűzön igen erősen főzöm (de kifutni hagyni nem szabad), a következő próbáig: egy lábasba veszek hideg vizet, ebbe a hideg vízbe belemártom az ujjamat, kissé lerázom, most bemártom a forró cukorfőzetbe, onnan *igen gyorsan* visszadugom a hideg vízbe (mert ellenkező esetben megégetem az ujjamat). Ha az ujjon nyulós anyag marad, akkor a cukorfőzetet rögtön félreteszem, de ha semmi se marad, akkor tovább kell még főzni, addig, míg a fentebbi eredményt elérjük. Ha az ujjon a nyulós cukorfőzet-anyag marad, ezt nevezzük szakácsnyelven „cukorfőzés az első gyöngyözésig.” Amikor a cukrot levettem, azon forrón egy márványlapra öntöm s egy erős fakanállal addig keverem, amíg egy finom fehér pépet kapok. Ha már oly sűrű, hogy a kanállal nem bírom keverni, tiszta kézzel gyurom mindaddig, amíg ki nem hűlt. Akkor egy porcellánedénybe teszem, befedem s csak akkor veszem elő, ha szükség van rá. El lehet tenni egy évre is.

Marek András.

Rumos öntet.

A cukorlapból szemmértékre annyit veszek, amennyi elegendő a tortához, avagy a süteményekhez, amit be akarok huzni (leönteni). A cukorlapot egy lábasba teszem, hozzáöntök egy evőkanál rumot s a tűzhely szélén addig kevergetem, amíg langyos lesz, *de nagyon keveset langyos*. (Ha a cukor nagyon meg van melegítve, nem lehet rendesen behuzni vele a süteményt, de meg elveszti a fényét is. Hogy ezzel a cukorral bánni tudjunk, ahhoz egy kis gyakorlat kell.) A cukornak sűrű mártássűrűségűnek kell lenni. Ha tehát nem elég ritka, rumot teszek hozzá és leöntöm vele azt, amihez előkészítettem.

Marek András.

Narancsos öntet.

A cukoralapot rum helyett narancslével higitjuk s langyosítjuk. Egyebekben az előbbi eljárás követendő.

Marek András.

Citromos öntet.

A cukoralapot rum helyett citromlével higitjuk s langyosítjuk. Egyebekben ugyanaz az eljárás ennél is, valamint az ezután következő ribizkeiz-, marasquino- és kávé-öntetnél, mint a rumos-öntetnél.

Marek András.

Ribizke-izes öntet

A cukoralapot ribizke-izzel, avagy ribizke-kocsonyával (lé) higitjuk s langyosítjuk.

Marek András.

Maraschinos öntet

A cukoralapot maraschino likörrel higitjuk, s langyosítjuk.

Marek András.

Kávés öntet.

A cukoralapot igen erős fekete kávéval higitjuk, s langyosítjuk.

Marek András.

Csokoládés öntet.

1 tortához 3 drb Suchard-csokoládét egy lábasban, sütőben megpuhitok, 1 deci hideg vízzel elkeverem, s adok hozzá akár darabos, akár porcukrot 8 dekát és egy kávéskanál égetett cukorfestéket. Most addig főzöm folytonos keverés közt, amíg hólyagosodni kezd. Ekkor elveszem a tűzről s mindaddig kevergetem, amíg langyosra ki nem hül, ami akkor következik be, ha az ujjunk az anyag melegségét kiállja. Ekkor hozzákeverek ugyanoly nagy darab (csomó) cukoralapot, mekkora a puhított csokoládé volt. Ha ezt jól elkeverem, leöntöm vele a tortát. (Megjegyzem, hogy megszokott történni, hogy az öntet túl sűrű lesz, ilyenkor egy kis langyos-vízzel higitjuk, de óvatosan, nehogy ritka legyen.)

Marek András

Nyers cukor-öntet.

20 deka, selyem szitán átszitált cukor közé annyi tojás-fehérjét keverek, hogy sűrű pép legyen, $\frac{1}{2}$ óráig keverem szorgalmasan, ekkor izesitem, amivel nekem tetszik. Vele behuzom a süteményt, melyet, ha körül tisztítottam a lefolyt cukortól, beteszem langyos sütőbe, egy-két pillanatra, de nem sok időre, mert különben az öntet meghigul és lefolyik.

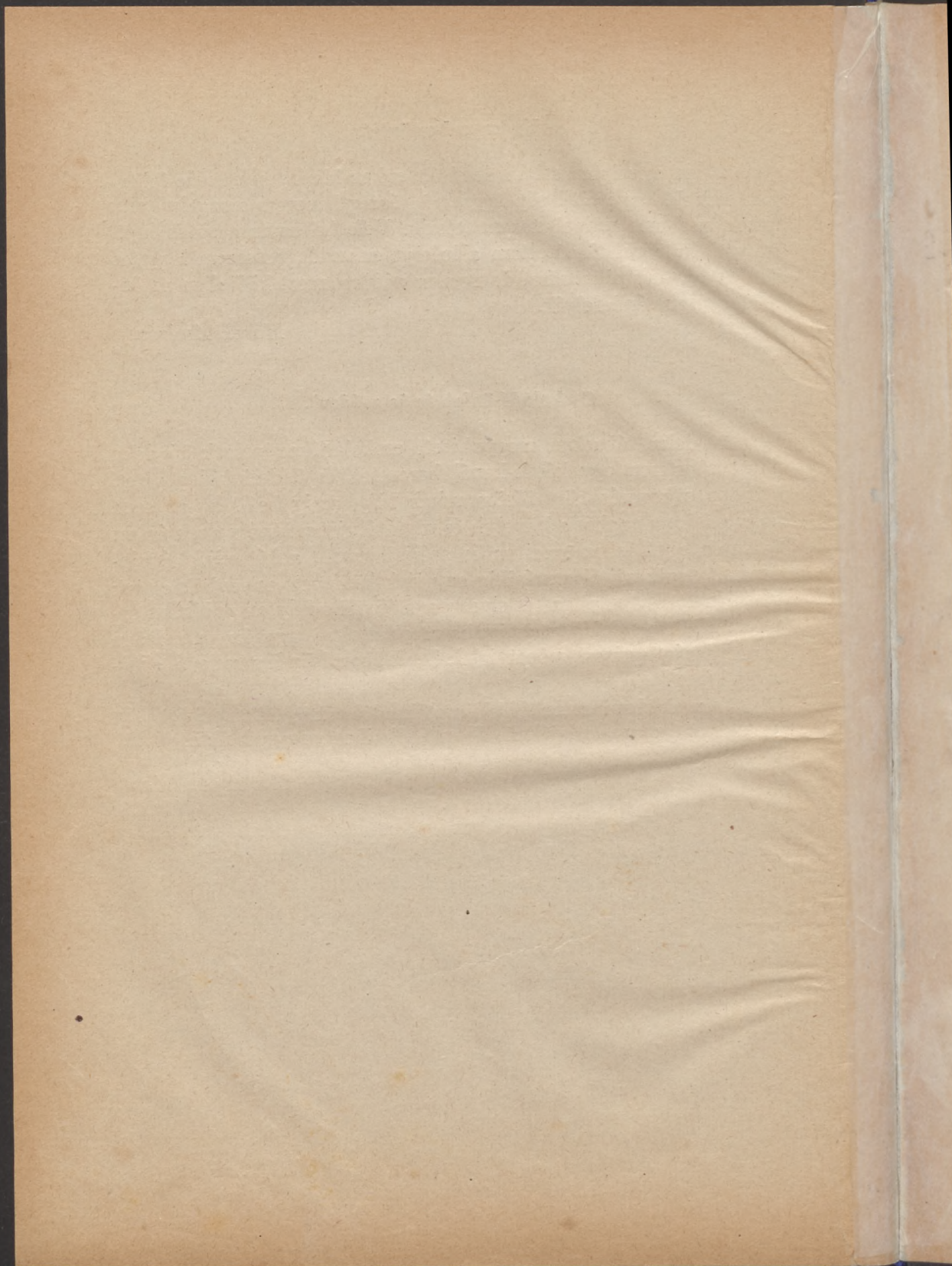
Marek András.

Csokoládé-öntet (más módon).

10 deka, lábasban megpuhított csokoládéhoz veszek 15 deka darabos cukrot, egy kávéskanál borecetet, és 3 deci hideg vizet. Folytonos keverés közt főzöm mindaddig, amíg beáll az az eset, hogy ha az anyagból a hüvelyk és mutató ujjam közé veszek és ezt többször egymáshoz szorítva és széjjelhúzva, a két ujj eltávolításánál egyik ujjtól a másikig az ujjak közé vett anyagból, szálak képződnek. Ekkor a főzetet elveszem a tüztől s folyton addig kevergetem a lábas oldalához, amíg, ha megkóstolom, úgy érzem, mintha finom darás (grizes) pépet izlelnék. Ekkor leöntöm vele a süteményt.

(Az előbbeni csokoládés öntet kezdőknek ajánlatosabb, bár mindkettőhöz gyakorlat kell, de ez utóbbihoz nagymértékű.)

Marek András.



ÉDES SÜTEMÉNYEK.

Oldal	Oldal	Oldal
Linzi sütemény . . . 179	Kétszersült 189	Neve nincs sütemény . . 200
Linzi tortácskák . . . 179	Spanyol sütemény . . 189	Csillagocskák 200
Borzas Katica 179	Orosz teasütemény . . 190	Homoksütemény 200
Piritott mandula-ívek 179	Brazíliai szelet . . . 190	Zsiros sütemény 200
Porhanyós sütemény 180	Cakes 190	Gyümölcs-rudacskák . . 201
Vaniliás koszorucskák 180	Angol szelet 190	Csokoládés csillag . . . 201
Morzsatészta-szelet . 180	Angol szelet más mó- don 190	Görzi lepény 201
Fehér mandula-szelet 180	Teasütemény 191	Genoise 201
Fehér mandula-süte- mény 181	Téglácska teasütemény 191	Patience (eredeti re- ceptje) 202
Mogyorós szelet . . . 181	Datolya-szelet . . . 191	Hajócskák dióval tölt- ve 202
Fehér mandulás kifli 181	Tüzes csók 191	Medvetalp 202
Vékony teasütemény 181	Kávé-csók 192	Citromrud 202
Vékony teasütemény (más módon) 182	Borsos csók 192	Töltött burgonya . . . 203
Csokoládé-rudacskák . 182	Vajas csók 192	Csokoládés szilva . . . 203
Gyümölcskenyér . . . 182	Brabanti sütemény . . 192	Csokoládészelet 203
Semmeringi kenyér . . 182	Engländer 192	Csokoládészelet (más módon) 203
Punchos-szelet 182	Angol csók 193	Csokoládéckocka 204
Punchos szelet (más módon) 183	Diócsók 193	Hórózsa 204
Mandulás kétszersült 183	Teasütemény (hetekig eláll) 193	Csokoládérud 204
Mandula-párna 183	Csokoládé-lepény . . . 193	Csokoládésütemény . . 205
Mandula-szelet 184	Mogyorócsók 193	Gyors piskóta 205
Mandulás koszoru . . . 184	Reichenau kétszersült 193	Bisquit 205
Huszár-gomb 184	Éltető lepény (Ge- sundheitskuchen) . . 194	Vizes piskóta 205
Töltött ostya	Anizsperec 194	Kelesztett piskóta . . . 205
(Gerbeaud módon) . 184	Mocaszélet 194	Kevert piskóta 206
Házi (barát) lepény . 184	Bur golyó 194	Kemény piskóta 206
Fahéjas kártyák 185	Órdöglapdacsok . . . 195	Piskótakiflik 206
Mandula- vagy mogyo- ró-csók 185	Japán golyó 195	Edith-piskóta 206
Szultánkenyér 185	Női szeszély 195	Piskóta mandulával . . 206
Anizskenyér 185	Mézes kalács 195	Garamszegi csillag . . . 207
Vaniliás perec 185	Mézes kalács (más mó- don) 195	Csokoládé-szalámi . . . 207
Cukorperec 186	Mézes szelet 196	Mandulaperecek 207
Püredi tea-perec 186	Finom mézes kalács . 196	Pali-rudacskák 207
Habkoszoru 186	Barna lisztből mézes kalács 196	Mandulás csokoládé- csók 207
Töltött csokoládés la- pok 186	Gyümölcsös mézes sü- temény 196	Mozaiksütemény 208
Püspökkenyér 186	Mézes csók 197	Marci 208
Püspökszelet teához . 187	Mézes gyümölcskenyér 197	Ficsur 208
Lepény provencai módra 187	Nürnbergi mézes ka- lács 197	Diósemege 208
Linzi sütemény 187	Narancsos rudacska . 197	Édes sódar 209
Linzi sütemény más módon 187	Indus fánk 197	Merani sütemény 209
Csikos sütemény 187	Diszes fánkocskák . . 198	Lola-sütemény 209
Nesze semmi 188	Narancsszeletek . . . 198	Ostya 209
Julia-szelet 188	Gesztenyés kifli 198	Gerabi szerb sütemény 209
Mandulaívek 188	Gesztenyefánk 199	Hercegnő-sütemény . . 210
Mandoletti 188	Gesztenyeszelet . . . 199	Fekete fehérben 210
Punchkockához pis- kótatészta 189	Gesztenyeszelet (más módon) 199	Forgács-sütemény . . . 210
Diós crème-szelet . . . 189	Gesztenye mandulából 199	Öntött pogácsa 210
Száritott fagyalt . . . 189	Anonym teasütemény 199	Leveles-izes szelet . . 210
		Főzött-sütött perec . . 211
		Mákos-sütemény 211
		Spanyol szél 211

Linzi sütemény.

14 deka őrölt mandulát, 14 deka cukrot, $\frac{1}{2}$ citrom héját finomra vágva, kevés fahéjat, szegfűszeget, 14 deka lisztet, 14 deka vajjal elmorzsolunk; aztán a fentihez hozzá vegyítünk két tojás sárgáját és tejjel jól kidolgozzuk. Ujjnyi vastagra kinyújtva, tetzés szerinti alakokat formálunk belőle és megsütjük.

Linzi tortácskák.

7 deka vaj, $6\frac{1}{2}$ deka őrölt mandula, $6\frac{1}{2}$ deka cukor, 13 deka liszt, $\frac{1}{2}$ citromhéja finomra vágva, 2 főtt tojás sárgáját szitán átörve. Mind ezt nyújtófával összegyurjuk, aztán kis tortácskákat formálunk belőle, melyek közepébe ribizke-izt teszünk. Pirosra sütjük.

Borzas Katica.

46 deka cukrot, 4 tojás fehérjét $\frac{1}{2}$ óráig habosra keverünk, 25 deka mandulát szeletekre vágva hozzákeverünk. Zsirral kikent, meglisztezett tepsire csókokat formálunk és gyenge tűznél sütjük.

Piritott mandula-ívek.

20 deka mandulát forró vízben megdagasztunk, lehéjazzuk, aztán finomra vágjuk, sütőbe tesszük, hogy jól kiszáradjon, de meg ne piruljon. 20 deka cukrot sárgásra piritunk, aztán bele adjuk a mandulát, melyet szintén szép zsemlyesárgára piritunk a cukorban. Egy márványlapot vajjal vékonyan megkenünk, a fentebbi anyagot ráadjuk és egész citrom levével kissé nyomkodjuk, utána nyújtófával gyorsan vékonyra nyújtjuk. A kinyújtás után keskeny szeletekre szeldejük, vagy kivagdossuk szuróval és vékony nyújtófára teregetjük, hogy meggömbüljenek.

Porhanyos sütemény.

10 deka cukrot, 13 deka lisztet, 10 deka vaját jól összemorzsolunk, majd hozzáadjuk 3 főtt tojás sárgáját, hidegen szítán át-törve, $\frac{1}{4}$ citrom héját lereszelve, pár csepp citrom levét és ezt az egészet gyuródeszkán gyorsan összegyurjuk kézzel. Egyenlő alakokat szurkálunk belőle. Mérsékelt melegenél sütjük. Sem a tepsit, sem a pereceket nem kell megkenni.

Vaniliás koszorueskák.

Vegyítsünk össze $10\frac{1}{2}$ deka vaniliás cukrot, $17\frac{1}{2}$ deka finom lisztet, adjunk hozzá 14 deka nem nagyon kemény vaját, aztán gyuródeszkán sodrófával addig sodorjuk, gyurjuk, amíg a vaj a lisztet magába szítja. Egy széles késsel még többsör jól átdolgozzuk, amíg finom tésztává válik, aztán késfoknyira kisodorjuk, recés fánkkiszuróval kiszurkáljuk, a közepét kisebbel szurjuk ki, hogy koszoru alakja legyen, 7 deka lehéjazott mandulát apróra vagdalunk és 7 deka vaniliás porcukorral összekeverjük. A koszorueskákat tojásfehérével megkenjük, aztán a cukros mandulával meghintjük. Világos sárgára megsütjük.

Morzsatészta-szelet.

5 tojás sárgáját 10 deka cukorral habosra keverünk, adunk bele 5 deka finomra őrölt tisztított mandulát, 5 deka finom szitált morzsát és 5 tojás kemény habját, aztán papirossal bélelt, vajjal kikent tepsibe öntjük, egyenletesen elkenjük, ha megsült és kihült, ketté vágjuk, ízzel összeragasztjuk és rumos vagy citromos öntettel bevonjuk.

Fehér mandula-szelet.

20 deka cukrot, 2 tojás fehérjével, $\frac{1}{2}$ citrom levével habosra keverünk, adunk bele 22 deka lehéjazott, sütőben megszáritott, őrölt mandulát. Egyenlő szeleteket formálunk belőle táblán; kikent tepsiben lassu tűznél sütjük. Barnának nem szabad lenni. Lehet tojásfehérével is megkenni és finomra vágott pistáciával meghinteni.

Fehér mandula-sütemény.

5½ deka lehéjazott őrölt mandulát, 15½ deka cukorral és 1 tojás fehérjével kómoszársban megtörünk, hogy olyan puha legyen, mint a vaj. Ezt az anyagot hegyétől megfosztott papiros zacskóba öntjük. A zacskóból rudacskákat nyomkodunk papirosra, melyet tepsire teszünk. Meleg helyre állítjuk, hogy bőr képződjék rajta. Bebőrözés után a rudacskák közepén egy finom bevágást teszünk. Nagyon meleg sütőben sárgásra sütjük (addig míg a tészta felpuffad és a vágás körül gyürkés lesz). Ha megsült, a papirost egy megvizesített táblára tesszük egy kis időre. Ha a sütemény le jön róla, kettőt valamely finomabb ízzel összeragasztunk.

Mogyorós szeletek.

15 deka mogyorót, 15 deka cukrot, 1 tojás fehérjével és ½ citrom levével gyuródeszkán összegyurunk, kis ujjnyinál vékonyabbra kinyújtjuk és bevonjuk a következő cukros habbal: 11 deka cukorból, 1 tojás fehéréből és ½ citrom levéből kemény keveréket készítünk. Ezt rákenjük a tésztára, a melyet egyenlő szeletekre vágunk, kikent, kilisztezett tepsibe teszünk és lassu tűznél megszáritunk.

Fehér mandulás kifli.

1 tojás fehérjét, pár csepp citromlével, ½ citrom lereszelt héjával, 18 deka cukorral ½ óráig gyorsan keverünk, aztán finomra vágott fehér mandulát adunk egy táblára, a keverékből diónagyságot veszünk és a vágott mandulába hempergetve, kiflit formálunk belőle. Halványra sütjük, vagyis inkább szárítjuk.

Vékony tea-sütemény.

3½ deka vaniliás cukrot két tojás sárgával ½ óráig gyorsan keverünk, 1 deci lisztet adunk bele, ezzel is keverjük és ebből az anyagból 3 cipót idomítunk. Ezeket egymásután gyuródeszkán késfoknyira kinyújtjuk, tetszés szerint kiszurdáljuk, tepsire rakjuk, tojással megkenve sütjük.

Vékony tea-sütemény (más módon).

14 deka vaniliás cukrot 2 tojással $\frac{1}{2}$ óráig keverünk, aztán 4 deci sima lisztet adunk bele, táblára téve jól kigyurjuk és késfokvastagságra kinyújtjuk. Tetszés szerint kiszurjuk, tojással megkenjük, pirosra sütjük.

Csokoládé-rudacsák.

7 deka vaját elkeverünk, hozzá adunk 4 szelet melegített csokoládét, 4 deka fehér, piritott, vágott mogyorót és 4 deka lisztet, jó sokáig kikeverjük, amíg hideg és jó kemény lesz. Rudacsákat sodrunk belőle, megkent, belisztezett tepsire rakjuk, goromba cukorral behintjük, s sütőben megszáritjuk.

Gyümölcskenyér.

7 deka mandula, 7 deka mazsola, ugyanannyi datolya, citrónát, birsalmasajt és cukrozott narancshéj, 14 deka füge, aszalt szilva és dió, 7 deka vegyes déli gyümölcs, $\frac{1}{2}$ deka fahéj és szegfűszeg. Az elősorolt gyümölcsöket egyenletes darabokra vagdossuk, egy éjjelen át rumban áztatjuk. Aztán kelt tésztát készítünk 25 deka lisztből, 1 tojásból, 1 kanál cukorból, kevés sóból, 1 kanál olvasztott vajból, 1 deka élesztőből és körülbelül $1\frac{1}{2}$ deci tejből. Ez a tészta ne legyen lágy. Ujjnyi vastagra kinyújtjuk és rákenjük a gyümölcskeveréket, összegöngyölítjük a tésztát, cukrozott tojás-sárgájával megkenjük és lassu tűznél megsütjük.

Semmeringi kenyér.

1 egész tojást, 2 tojás-sárgáját, 10 deka cukrot, 5 deka lehéjazott, metéltre vágott mandulát, 14 deka sima liszttel és 5 deka vajjal összekeverünk, aztán táblán hosszukás kenyérke formára alakítjuk, 2 szelet csokoládét hosszába beletemetünk, tojással megkenjük, tepsire tesszük, lassu tűznél pirosra sütjük. Félmelegen felszeleteljük.

Puncsos szelet.

3 egész tojást, 10 deka cukorral elvegyítve, habüstben crémmé verünk. Ha kihült, belekeverünk citrónátot, mazsolát, cukros narancshéjét, finomra vágva mindegyikből 10 dekát, egy kis vaniliát

és 5 evőkanál rumot. Ezt mind összekeverjük, óvatosan belekeverünk 15 deka lisztet. Papirossal bélelt, vajjal megkent tepsiben sütjük, ha kihült, rumos öntettel vonjuk be.

Punchos szelet (más módon).

6 tojás kemény habjába belekeverünk egyenkint 6 tojás-sárgáját, 4 tojás nehézségű cukrot és utoljára 3 tojás nehézségű lisztet. Kikent és meglisztezett tepsibe öntjük és megsütjük. Mikor kihült, ketté vágjuk, rumos töltelékkel töltjük meg és rumos öntettel vonjuk be. Rumos töltelék: sűrű szirupot főzünk, bele adunk 1 kanál rumot, a fenti tészta törmelékét és 1 kanál ribizke-izt: mind ezt jól összekeverve.

Mandulás kétszersült.

25 deka lisztet, 5 deka vajat, 8 deka cukrot, citromhéjat, 1 egész tojást és 1 sárgáját táblán összegyurunk, esetleg egy kis tejet is adunk bele. A tésztának azonban keményebbnek kell lennie, mint a kenyértészta. Ha jól kigyurtuk, $\frac{1}{2}$ deka borkósavat és 1 deka soda-bicarbonát adunk bele. Ha jól összegyurtuk, a tésztából ujjnyi vastag rudacskákat sodrunk, kikent, meglisztezett tepsire tesszük és megsütjük. Habüstbe ütünk 1 tojást, adunk bele 4 deka vaniliás cukrot, 1 deka lisztet, jól összekeverjük, megkenjük vele a megsült, kihült rudacskákat. Tisztított mandulát közepes apróra vágunk, átszitáljuk s ami a szitában marad, azt durvára tört cukorral keverjük. A rudacskákat bekenjük tojással, meghintjük a cukor-mandula-keverékkel. Papirossal bélelt tepsibe tesszük és világos sárgára sütjük.

Mandula-párna.

7 deka vajat, 7 deka liszttel, 3 tojás-sárgájával, pici sóval összedolgozunk késsel, 15 egyenlő golyót formálunk belőle és legkevesebb 1 óráig hideg helyen pihenni hagyjuk. Legjobb azonban, ha előtte való este csináljuk meg a tésztát. Minden golyót igen vékonyra kinyújtunk, középebe egy kis kanál mandula-töltelékot tesszünk, négyszegletes párna-alakra összehajtjuk, világos pirosra sütjük. Töltelék: 3 tojás igen kemény habjához adunk 7 deka vaniliás cukrot és 7 deka lehéjazott őrölt mandulát.

Mandula-szelet.

28 deka hámozatlan mandulát, hosszú metélire vágunk, amit 28 deka tört cukorral, 4 szelet reszelt csokoládéval, 4 egész tojással összedolgozunk, utoljára hozzágyurunk 28 deka lisztet. Ezt a tésztát jó vastagra kinyújtjuk, szeletekre vágjuk és megsütjük.

Mandulás koszoru.

3 deka cukrot, 14 deka vajat, 23 deka lisztet, 1 tojás-sárgájával, késsel összegyurunk. Kinyújtjuk késfoknyira és kiszurjuk koszoru alakokra. Megkenjük tojással, meghintjük vágott fehér mandulával, világos sárgára sütjük, ha kihült, kettőt izzel összeragasztunk.

Huszár-gomb.

9 deka vajat 14 deka liszttel, 3 deka porcukorral, 2 tojás-sárgájával, csipetnyi törött anismaggal, kevés sóval összegyúrok. Eből a tésztából kis golyókat formálok, tepsire rakom a golyócskákat, közepét benyomom és az egészet megsütöm. A sült tésztagolyócskákat erősen becukrozom és mindegyiknek a közepére a mélyedésbe, egy-egy csipetnyi barack-izt adok.

Töltött ostya (Gerbeaud módra).

25 deka tea-vajat 25 deka cukorral és 25 deka puhított csokoládéval jól kigyurunk egy tálban, aztán 1 jó marék durvára vágott mogyorót keverünk bele. Körülbelül 8–10 pár vaniliás nagy ostyát töltünk meg vele, 1½ centi magasan. Ha kemény, szeletekre vágjuk, giardinetto közé adjuk.

Házi (barát) lepény.

28 deka mandulát héjastól megőrölünk, adunk hozzá 28 deka porcukrot és 7 egész tojással félóraig keverjük. 8 deka csokoládét kockákra vágunk és 4 deka citrátot szintén adunk még hozzá, 3 deka zsemlyemorzsát és az egészsel jól összekeverjük. Tepsire kikent papirosra tesszük és lepény alakban megsütjük pirosra, kockákra avagy szeletekre felvágjuk.

Fahéjas kártyák.

14 deka cukrot, 14 deka lisztet, 14 deka vaját, 1 tojást, fahéjat, szekfűszeget, fél citromnak finomra vágott sárga héját egy táblán késsel jól kidolgozunk. Késfoknyira kinyújtjuk, kártya nagyságú lapokat vágunk belőle. Ezeket megkenjük tojás fehérjével és adunk rá lehéjazott, kettéhasított mandulát. Vajjal kikent tepsire rakjuk, közepmeleg sütőben pirosra sütjük. Bor mellé és teához is igen jó.

Mandula- vagy mogyoró-esők.

25 deka cukrot 2 tojás fehérjével habosra keverünk, hozzáadunk 20 deka őrölt mandulát (vagy mogyorót), $\frac{1}{2}$ citrom levét. Tenyerünkön kis golyókat formálunk, középebe egy szem mogyorót vagy mandulát nyomunk. Mérsékelt melegenél sütjük.

Szultán-kenyér.

53 deka kockacukrot, 7 deka rizskeményitőt, egy habüstben összekeverünk. Veszünk 1 liter vizet, annak egy részével a fenti keveréket simára keverjük, (a keményítőnek nem szabad csomósnak maradni), aztán hozzáadjuk a többi vizet és forró vízbe téve az üstöt, folyton keverjük főzőkanállal. Amikor sűrűsödni kezd, adunk bele 1 citrom levét, vigyázva, hogy mag ne essék bele. Mikor ezzel is kezd sűrűsödni, adunk bele $6\frac{1}{2}$ deka lehéjazott mandulát. Mikor már olyan sűrű, hogy a kanálról darabokban esik le, akkor levesszük a tűzről és 2 csöpp valódi rózsaoilajat adunk hozzá. Megnedvesített tepsibe hidegre tesszük, másnap kivesszük a tepsiből és cukorba hempergetjük, hogy teljesen kiszáradjon, ami néha 2 hétig is tart.

Ánizs-kenyér.

Veendő: 3 tojás-nehézségű cukor, 2 tojás-nehézségű liszt, 1 tojás-nehézségű vaj. Először a vaját habosra keverjük, hozzájön 3 tojás sárgája és a cukor, azzal $\frac{1}{2}$ óráig keverjük. A három tojás fehérjét habnak verjük és kanálonként, hol a habot, hol a lisztet közibe keverjük. Kevés tört ánizst adunk bele. Kikent, meglisztezett tepsibe öntjük, tetejére ánizst adunk és megsütjük.

Vaniliás-perec.

12½ deka lisztet, 10½ deka vaját, 5 deka héjával őrölt mandulát, 3½ deka cukrot, gyurótáblán összegyurunk, aztán formálunk belőle kifliket, pereceket, vagy bármily formát; ha megsütjük, kissé hűlni hagyjuk a tepsin, aztán vaniliás cukorba hempergetjük.

Cukorperec.

6 deka fehér őrölt mandulát, 6 deka cukrot, 4 deka lisztet, 1 citrom reszelt héját 1 tojással deszkán addig gyurjuk, míg a kéztől elválik. Sodrott perecekéket és kifliket formálunk belőle, megkenjük tojásfehérjével és meghintjük kristály cukorral. Egy részét a tésztának pirosra is lehet festeni.

Füredi tea-perec.

16 deka lisztet, 3 egész tojást, 6 deka zsirt, kevés cukrot és kevés sót jól összemorzsolunk, aztán jól kigyurjuk. Rétes tésztánál keményebbnek kell lenni. Pereceket formálunk belőle, forró vízben kifőzzük, egy szitára kiszedjük, leöntjük hideg vízzel. Aztán 1 tojás sárgáját 1 kanál tejfellel, kevés sóval elkeverünk és azzal megkenjük a pereceket, melyeket zsirral kikent tepsire teszünk és pirosra sütünk.

Habkoszorú.

28 deka cukrot, 6 tojás fehérjével, forró vízben habüstben, kemény habbá verünk. Aztán egy viasszal kikent tepsire frecsentő zacskóból koszorukat formálunk. A felét pirosra festhetjük.

Töltött csokoládés lapok.

2 tábla, sütőben puhított csokoládét 6 deka vajjal elkeverünk. Mikor kihül, közé keverünk 4 deka, sütőben piritott, megőrölt mogyorót. Egy papirost vékonyan megkenünk vajjal és rákenjük késfok-vastagon a fenti keveréket, mikor hidegen keményre fagyott, rákenünk késfokvastagon mogyorótölteléket. Töltelék: 5 deka cukrot lábasban sárgára piritunk s egy vajjal kikent tányérra öntjük. Ha kihült, finomra megtörjük, átszitáljuk, aztán 2 deka vajjal habosra keverjük és hozzáadunk 4 deka, sütőben piritott és megőrölt mogyorót.

Püspök-kenyér.

2 tojás sárgáját és 1 egész tojást 14 deka cukorral habosra keverünk, aztán közé keverünk gerezdekretörtdi ót, ugyanannyi kockára vágott aszalt-szilvát és más cukros gyümölcsös-keveréket, 2 tojásnak a habját és 14 deka lisztet felváltva, kanalankint. Egy kikent és meglisztezett formában, lassu tüznél sütjük.

Püspök-szelet teaához.

4 tojást veszünk, ugyanannyi sulyu lisztet és ekrot, habosra keverjük, adunk bele 4 deka hosszába vágott mandulát, 4 deka mazsolát, kevés szegfűszeget, fahéjat. Kikent, meglisztezett tepsibe öntjük, lassu tüznél sütjük, ha félig kihült, felszeleteljük.

Lepény provençei módra.

$\frac{1}{2}$ klg. mandulát lehéjazunk, két részre osztjuk. Az egyik felét megpörköljük és megőröljük, a másik felét hosszú, vékony szeletekre vágjuk, szintén megpörköljük. 28 deka cukrot, vaniliát, a pörkölt és őrlött mandulát 10 tojás habjával összekeverjük és óvatosan megsütjük 2 lapban. Ha kihült, következő töltelékkel töltjük: 21 deka vaj, 21 deka vaniliás cukorral habzásig keverünk, hosszú metéltre vágott mandulát közibe keverünk. Citrom- vagy rum-öntettel vonjuk be. Vaj helyett tejszinhabot is vehetünk.

Linzi sütemény.

15 deka vaj, 24 deka liszt, 15 deka cukor, 15 deka lehéjazott, őrlött mandulát, 1 citrom héja, 2 tojás keményre főtt sárgáját, szitán áttörve. Mindezt összegyurjuk sodrófával, ha össze nem áll, adunk bele még 1 tojás sárgáját. Ezen téstából apró süteményeket formálunk, lassu tüznél sütjük.

Linzi sütemény más módon.

13 deka vaj, 13 deka őrlött mandula, 13 deka cukor, 19 deka liszt, kevés fahéj, szegfűszeg, citrom-héja, 3 főtt tojás-sárgája áttörve szitán, összegyurandó. Kis pereckéket formálunk belőle, tojás-fehérjével megkenjük, lehéjazott, vagdalt mandulával meghintjük. Lassu tüznél sütjük.

Csikos sütemény.

1 tojás-nehézségű vaját habosra keverünk, aztán hozzákeverünk 3 tojás sárgáját, 3 tojás-nehézségű porcukrot, 3 tojás fehérjének a habját, 2 tojás-nehézségű lisztet, felváltva 1 kanál habot és 1 kanál lisztet, 1 késhegynyi anizst is adunk bele. Aztán 3 részre osztjuk, 1 részbe keverünk $\frac{1}{2}$ szelet igen kevés vízzel puhított csokoládét, 1 részbe piros festéket, 1 részbe semmit se keverünk. Egy tepsit kikenünk, liszttel behintjük, soronként beleöntjük a keveréket és középforró sütőben sütjük.

Nesze semmi.

1 tojás fehérjét 18 deka cukorral, 1 szelet reszelt csokoládéval összegyurunk késsel, aztán kinyújtjuk, cifra szuróval kiszurkáljuk, vajjal kikent, liszttel kihintett tepsibe rakjuk, enyhe tűznél megsütjük.

Julia-szelet.

10 és $\frac{1}{2}$ deka lisztet, 7 deka vaját, $3\frac{1}{2}$ deka cukrot, 2 tojás sárgájával deszkán összegyurunk, fél kisujjnyi vastagra kinyújtjuk, tepsire tesszük. Ha félig megsült, vékonyan barackizzal megkenjük, annak tetejére mandula-keveréket teszünk, aztán behintjük szálkákra vágott fehér mandulával. Mandula-keverék: 14 deka cukrot 2 tojás fehérjével, kemény habosra keverünk, pár csepp citromlevet és 4 deka őrölt mandulát adunk közéje.

Mandulaivek.

13 deka mandulát hosszába szálkákra, 13 deka narancs-héját finomra vágunk, 2 tojás-fehérjéből habot verünk, közékeverünk 10 deka cukrot, a mandulát és narancs-héjat. Ostyára kenjük, lassu tűznél sütjük. Melegen felszeleteljük, nyújtófán meghajlítjuk, hogy hidegen iv alakot nyerjen.

Madoletti.

4 tojás fehérjéből 21 deka cukorral a tűzön kemény habot verünk, aztán 1 evőkanál forró mézet adunk bele, de mindig verve.

Mikor jó kemény, levesszük a tüzről és egy marék forrázott, kettévágott mandulaszeletet adunk bele, aztán két ostyalap közé kenjük, pár napig szárítjuk. Tetszés szerint vágjuk fel, a kést mindig nedves ruhával letörölve.

Punehkoekához piskóta-tészta.

5 tojás-fehérből kemény habot verünk, adunk hozzá 9 deka cukrot, 5 tojás-sárgáját és 9 deka morzsás lisztet kanálonként. Ezt az anyagot 3 részre osztjuk. Két részét a keveréknek kikent tepsibe öntjük és megsütjük; a visszatartott 1 részt kétfelé osztjuk; egyik részbe $\frac{1}{2}$ szelet csokoládét adunk kis vízben feloldva, a másik részbe piros festéket, mindegyiket külön sütjük meg. A két részt, amit megsütöttünk, rumos cukorszirupba áztatjuk, a csokoládésat barackkizzel kenjük meg, ráhelyezzük a rumba áztatottat; a pirosnak is azt a felét, amely az áztatottra jön, szintén meg kell kenni barackkizzel; kockákra felvágjuk és narancsízű cukoröntettel vonjuk be.

Diós krém-szelet.

14 deka cukrot 6 tojás-sárgájával habosra keverünk, aztán 10 deka őrölt diót keverünk bele, kevés citrom-héjat, a 6 tojás kemény habját és 2 deka zsemlye-morzsát. A tésztát ujjnyi vastagra kenjük a kikent tepsire. Ha megsült, felére rakjuk a krémet, a másik felét pedig ráborítjuk. Crém: 14 deka vaját habosra keverünk 5 deka cukorral, 2 tojás-sárgájával, 1 egész tojással, 10 deka őrölt diót adunk bele. Ha a tésztát megtöltöttük, szeletekre vágjuk és cukrozott dióval díszítjük.

Szárított fagylalt.

4 tojás-sárgáját 14 deka porcukorral $\frac{1}{2}$ óráig keverünk, adunk bele 1 kanál lisztet. Kanálból pogácsa alakban tepsire rakjuk, tetejébe egy kis barackkizt teszünk és szép sárgára sütjük.

Kétszersült.

3 tojást, 14 deka cukorral gyorsan keverünk $\frac{1}{2}$ óráig, aztán lassan hozzáadunk 6 deka lisztet és 1 kávéskanál sütőport; megkent papirost tepsire teszünk és tésztát azon sütjük. Ha kihült, vékony szeletekre vágjuk, vékonyan tojásfehérjével megkenjük, lehéjazott, finomra vágott mandulával meghintjük és száradni hagyjuk a sütőben.

Spanyol sütemény.

5 deka vaját, 8 deka lisztet, 4 deka cukrot, 1 kanál lehéjazott őrölt mandulát 1 tojás-sárgájával összegyurunk, vékonyra kinyújtunk, pogácsaszakgatóval kiszakgatjuk, megsütjük, azután minden pogácsára adunk 1 csipetnyi izt és papiros-töleséren átnyomva, gőzön felvert cukros tojáshabot. Cukroshab: 14 deka cukor 3 tojás-fehérével, gőzön lesz felverve. A habra adunk még színes kristály-cukrot.

Orosz teasütemény.

7 deka lisztet, $1\frac{1}{2}$ deka vaniliás cukrot 4 tojás-sárgájával, 1 kávéskanál rummal, $\frac{1}{2}$ citrom finomra vágott héjával késsel jól kidolgozunk, aztán kis kifliket formálunk belőle, tojás-fehérével megkenjük és pirosra sütjük.

Brazíliai szelet.

7 deka vaját, 7 deka cukrot, 7 deka héjastól törött, darabos mandulát, tetszés szerinti vaniliát, fahéjat, citromhéjat, 3 deka hámozott, hosszúra vágott, piritott mandulát és $\frac{1}{2}$ szelet csokoládét összekeverünk, 6 tojás habját könnyedén közibe keverjük. Kis tepsin sütjük és felvágjuk.

Cakes.

12 deka vaját $\frac{1}{2}$ kiló vaniliás cukorral jól kikeverünk, 5 egész tojással tovább keverjük, míg szép habos lesz, azután $\frac{1}{2}$ liter tejfelt, 1 deka sodabicarbonát, 1 klgr. és 15 deka lisztet adunk hozzá. Nyújtódeszkán jól kidolgozzuk és vékonyra kinyújtjuk, reszelővel mintát nyomunk rá és pogácsaszakgatóval kiszakgatjuk. A tepsit nem kell kikenni, világos-barnára kell sütni. (Fele mennyiségből is lehet készíteni.)

Angol szelet.

3 tojás-fehérjébe 25 deka cukrot teszünk és kikeverjük, de nem nagyon, mert akkor kemény lenne. 18 deka, sütőben piritott, őrölt mogyorót adunk bele. Két ostyalapra kenjük, tojás-fehérjével megkenjük, behintjük szálkákra vágott mandulával, szeletekre vágjuk és lassu tűznél inkább szárítjuk, mint sütjük.

Angol szelet más módon.

2 tojás-fehérjéből habot verünk, adunk bele 14 deka cukrot, 16 deka kissé piritott, ruha között ledörzsölt, (hogy a vékony héja lejöjjön) megőrölt mogyorót. Az egészet jól összekeverjük és fehér ostyára kenjük, hogy ujjnyi vastag legyen, tetejét megkenjük tojás-fehérjével és behintjük szálkákra vágott mandulával. Aztán ujjnyi széles, tetszés szerinti szeleteket vágunk belőle, viasszal kikent tepsire rakjuk és közép meleg sütőben pirosra sütjük.

Teasütemény.

28 deka cukrot 5 egész tojással, sok vaniliával 1 egész óráig keverünk, $\frac{3}{4}$ liter lisztet adunk hozzá. Gyuródeszkán összegyurjuk, vékonyra kinyújtjuk, viasszal kikent tepsire rakjuk, különféle alakokat szurkálva ki belőle. Lassu tűznél rózsaszínre sütjük. (Eleinte igen kemény.)

Téglácska teasütemény.

13 deka cukrot 2 tojással $\frac{1}{4}$ óráig keverünk, $\frac{1}{2}$ citrom-héjat finomra vágva adjunk hozzá, 13 deka lisztet keverünk bele, aztán táblára tesszük és vastagra kinyújtjuk. Hosszukás, négyszegletes darabokat vágunk belőle, kikent tepsin megsütjük.

Datolya-szelet.

5 deka vaját, 8 deka lisztet, 5 deka cukrot, 2 tojás-sárgájával, késsel összegyurunk. Késfok vastagságra kinyújtjuk, tepsire téve, világossárgára sütjük. Mikor kissé kihült, ráadjuk a következő keveréket: 15 deka héjas mandulát, 15 deka datolyát szálkákra vágunk. 3 tojás-fehérjéből 18 deka cukorral, tűzön kemény habot verünk. Ha levesszük a tűzről, közibe keverjük a mandulát és datolyát, aztán a megsült és kihült tésztára kenjük és még egyszer megsütjük az egészet. Mikor kihült, felszeleteljük.

Tüzes csók.

12 $\frac{1}{2}$ deka diót metéltre vágunk. 3 tojás-fehérjéből kemény habot verünk, abba adunk 12 $\frac{1}{2}$ deka porcukrot, 2 kanál erős fekete kávé és a felvágott diót. Tűzön, pléhkanállal keverve addig főzzük az egészet, amíg oly sűrű lesz, hogy csókokat lehet belőle formálni. Kikent, meglisztezett tepsire rakjuk, enyhe tűznél szárítjuk.

Kávé-esők.

18 deka cukrot 2 deci fekete-kávéval igen hólyagos szörppé főzünk, 2 tojás igen kemény habját kanalanként hozzákeverve. Kikent tepsire kávé-skanállal halmoeskákba rakjuk és közep meleg sütőben sütjük, úgy hogy a külső része kemény, a belseje pedig puha maradjon.

Borsos esők.

14 deka cukrot 2 tojással elkeverünk, 3 deka finomra vágott cukrozott narancshéjat adunk bele, továbbá 15 deka lisztet, 1 késhegynyi sodabicarbonát, 1 késhegynyi tört borsot. Magyoronagyságú halmoeskákat formálunk. Kikent tepsiben pirosra sütjük.

Vajas esők.

14 deka vajat simára keverünk, aztán adunk bele 6 deka cukrot, mellyel tovább keverjük; még adunk hozzá 2 tojás-sárgáját, 14 deka lisztet kanalanként s mindezt jól elkeverjük. Azután egyenlő golyócskákat formálunk belőle, közepén ujjunkkal egy mélyedést csinálva, tepsire tesszük, szép pirosra sütjük. Ha kivesszük a sütőből, minden mélyedésbe egy kis ízt teszünk, mivel még kissé betesszük sülni; ha kész, vaniliás cukorral meghintjük.

Brabanti sütemény.

12½ deka vajat, 12½ deka lisztet, 4 deka cukrot, 4 deka őrölt mandulát, egy kis finomra vágott citrom-héjat, késhegynyi fahéjat és szegfűszeget gyuró-deszkán, késsel simára kigyurunk. Egyenlő hosszukás szeleteket formálunk belőle, kikent tepsin sütjük. Ha megsült, közepét tojás-fehérjével megkenjük és vágott pisztáciával meghintjük, aztán vissza tesszük a sütőbe, hogy a pisztácia odaragadjon. Ha kihült, a két végét bemártjuk csokoládé-öntetbe.

Engländer.

3 tojás-fehérjéből igen kemény habot verünk, adunk hozzá 14 deka cukrot, 14 deka lehéjazott, szálkákra vágott mandulát. Tűzön addig keverjük, amíg sűrű keverék lesz. Tepsire fehér ostyát rakunk és egyenlő halmoeskákat formálunk a keverékből, két ujjnyi közönként. Gyors tűznél sütjük.

Angol csók.

12 deka gerezdre tört diót, 12 deka porcukrot, 2 tojás fehérjét, 1 szelet reszelt csokoládét habüstben gőzre teszünk és pléh kanállal keverve addig főzzük, míg megsűrűsödik. Aztán ostyalapokra, vízbe mártott kis kanállal csókokat formálunk. Kis időre enyhe tűznél sütőbe tesszük.

Diócsók.

14 deka cukrot 3 tojás fehérjével habüstben szétverünk, aztán forróvizre tesszük és azon addig keverjük, míg sűrű lesz. Közékeverünk 4 deka gerezdekre tört diót, viasszal kikent tepsibe rakjuk, kis kanállal apró halmocskákat formálva belőle. Langyos sütőben szárítjuk.

Teasütemény (hetekig eláll).

25 deka lisztet, 13 deka vaniliás cukrot, $3\frac{1}{2}$ deka olvasztott vaját, $\frac{1}{2}$ deka sodabicarbonát 1 egész tojással és 1 tojás sárgájával összegyurunk és annyi tejfelt adunk hozzá, hogy pogácsa-kemény tészta legyen belőle. Késfoknyira kinyújtjuk, különféle formákra kiszurkáljuk, kikent tepsire rakjuk és szép sárgára sütjük.

Csokoládé-lepény.

7 deka vaját 8 tojás sárgájával, 21 deka cukorral habosra keverünk, 28 deka reszelt csokoládét, 14 deka héjastól őrölt mandulát, citromhéjat adunk bele és könnyen hozzákeverjük a 8 tojás habját. Sütés után szeltekre vágjuk és tejszín-habbal feladjuk.

Mogyoró-csók.

$\frac{1}{4}$ kg. tört-cukrot, $\frac{1}{4}$ kg. megtisztított és finomra őrölt mogyorót, kevés vaniliát 6 tojás keményre vert habjával összekeverünk; azután apró halmocskákat rakunk belőle, kikent tepsin száradni tesszük a sütőbe.

Reichenaui kétszersült.

7 deka cukrot 2 tojással $\frac{3}{4}$ óráig habverővel verjük, aztán közé vegyítünk 7 deka lisztet, egy kevés ánizst, kevés szódabicarbonátot.

nát. Egy kis tepsit kikenünk vajjal, meghintjük liszttel és beleöntjük a keveréket. Csendes tűznél sütjük. Ha kihült, felszeleteljük, ismét vissza tesszük száradni a sütőbe. Mielőtt száradni tesszük, be lehet kenni tojás-fehérjével, tört ánizsszal vegyített cukorba hempergetni.

Éltető lepény.

10 deka vajat habzásig keverünk, folytonos keverés mellett 4 tojás sárgáját adunk bele, 1 deci tejet, 12 deka cukrot, 28 deka lisztet, 4 tojás fehérjének a habját, apróra vágott fél citrom-héját, végül egy kis sütőport. Kikent formába öntjük és lassu tűznél sütjük, mert ha hirtelen sül, nem sikerül.

Anizs pereg.

14 deka lisztet vegyítünk 10 deka írósvajjal, jól kidolgozzuk a sodrófával, adunk hozzá 14 deka törött cukrot, 1 citromnak apróra vágott héját, kevés ánizsmagot, egy egész tojást, összegyurjuk a tésztát, formálunk belőle pereckéket, megkenjük tojás-fehérjével, behintjük cukorral. Lassu tűznél kell sütni.

Moccaszelet.

5 tojás igen kemény habjába adunk 9 deka cukrot és hozzáadjuk az 5 tojás sárgáját, aztán a habverőt kivesszük és kanállal közékeverünk 9 deka lisztet. Kikent, liszttel meghintett tepsibe öntjük, kis ujjnyi vastagra szétkenjük és enyhe tűznél megsütjük. Mikor kihül, megtöltjük kávéöntelékkel és kávéöntettel bevonjuk. Töltelék: 10 deka cukrot 1 deci erős kávéval sűrűre főzünk, aztán 2 tojás igen kemény habjába adunk egy tojás-sárgáját, azt kanalan-kint beleadjuk a kávészörpbe, mikor jó sűrűre főtt, levesszük a tűzről, folyton keverve lassan kihütjük, úgy kenjük a megsült tésztára. (A kávéöntetet lásd az öntetek közt.)

Bur golyó.

10 deka darabos cukrot vízbe mártunk, sűrűre főzzük, 14 deka diót megőrölünk és közibe keverjük; golyókat formálunk belőle, reszelt csokoládéba hempergetjük, ha kihült, 1 tálra rakjuk, vagy pedig csokoládéöntetbe is lehet mártani.

Ördöglabdacsok.

20 deka kocka-cukrot narancs-héjon ledörzsölünk, aztán sűrű szirupot főzünk belőle, adunk bele annyi őrölt mogyorót, hogy sűrű pép legyen. Vegyes cukrozott gyümölcsből kockákat vágunk és azt is bele keverjük. A tenyerünkön kis golyókat formálunk és cukorba vagy reszelt csokoládéba hempergetjük.

Japán golyó.

16 deka fehér őrölt mandulát 1 tojás sárgájával, 16 deka vaniliás cukorral, pár csepp citromlével összevegyítve, kőmozsárban megtörünk, aztán tányérra tesszük, két részre osztjuk. Egy részbe adunk pár csepp maraschino likőrt és piros festéket, a másik rész úgy marad. Aztán a tenyerünkre veszünk az egyik, utána a másik részből és összegöngyöljük dió nagyságúra. A golyókat kevés forró-vízzel felhigított barackizbe mártjuk, aztán őrölt csokoládéba hempergetjük.

Női szeszély.

17 deka lisztet, 14 deka vaját, 10½ deka lehéjazott őrölt mandulát, 2 deka cukrot, pici sót és 1 tojás sárgáját összegyurunk, 2 késfoknyira kinyújtjuk, tepsin megsütjük, aztán vékonyan izzel megkenjük. 7 tojás fehérjéből habot verünk, 28 deka vaniliás cukrot és ½ citrom-levet keverve bele. Ezzel a megsült tésztalapot bekenjük, szálkákra vágott mandulával meghintjük, aztán megsütjük. Ha kihült, kockákra vágjuk.

Mézes kalács.

20 deka lisztet, 2 deka olvasztott zsírt, 3 kanál olvasztott mézet, 2 tojást, 1 kávéskanál sodabicarbonát, késhegynyi fahéjat és szegfűszeget, 10 deka cukrot összegyurunk, kis ujjnyi vastagra kinyújtjuk, kiszakgatjuk, kikent, meglisztezett tepsire rakjuk, apróra vágott mandulával meghintjük és megsütjük.

Mézeskalács (más módon).

40 deka liszt, 1 kávéskanál fahéj, késhegynyi törött szegfűszeg, 1 kávéskanál sódabicarbona, 6 deka cukor: mind ezt összeke-

verjük, aztán $\frac{1}{2}$ liter forró mézet késsel beledolgozunk. Mikor a kéz kiállja, jól kigyurjuk és 4 cipóba szakítjuk. Félujjnyi vastagra nyújtjuk és tetszés szerint formáljuk, zsirral kikent tepsire rakjuk, tojással megkenjük és fehér mandulával meghintjük.

Mézes szelet.

2 tojást egy tálba adunk, valamint 2 evőkanál cukrot, 1 citromnak finomra vágott héját, késhegynyi szegfűszeget, ugyanannyi fahéjat, $\frac{1}{2}$ deka sódabicarbonát, $2\frac{1}{2}$ deci mézet. Mind ezt habosra keverjük, végül 35 deka lisztet kanalanként belekeverünk. Vajjal kikent tepsibe öntjük $\frac{1}{2}$ ujjnyi vastagon. Tetejét fehér mandula-szalakkal hintjük meg és megsütjük.

Finom mézes kalács.

28 deka lisztet, 14 deka cukrot, fahéjat, szegfűszeget, citromhéjat, 1 kanál sódabicarbonát forró mézzel könnyű tésztává dolgozunk ki késsel, majd még kézzel is jól kidolgozzuk. 3 órai pihenés után (vagy másnapi) $\frac{1}{2}$ ujjnyi vastagra nyújtjuk, bármilyen formára vághatjuk, lehéjazott és szétvágott mandulát adunk a tetejére.

Barna lisztből mézes kalács.

20 deka barna lisztet, $\frac{1}{4}$ liter meleg mézet, 6 deka olvasztott zsírt, fahéjat, szegfűszeget és apróra vágott citromhéjat, késhegynyi sódabicarbonát, 3 kanál cukrot igen simára összegyurunk, aztán egyenletesen kinyújtjuk egy jó ujjnyi vastagra. Pogácsa-szaktóval kiszakgatjuk. Kettévágott, lehéjazott mandulát teszünk rá, pár óráig állni hagyjuk a tepsin, aztán megsütjük.

Gyümölcsös mézes sütemény

7 deci lisztet, 15 deka finom kockára vágott cukros gyümölcsöt, 5 deka cukrot, 1 kávéskanál fahéjat, egy késhegynyi szegfűszeget jól összekeverünk $2\frac{1}{2}$ deci langyos mézzel, aztán a táblára adjuk és fakéssel tovább dolgozzuk. Ha jól kidolgoztuk, kézzel összegyurjuk, kinyújtjuk és pogácsákat szakgatunk belőle. Következő tojásmázzal vonjuk be: 1 tojás fehérjét 4 deka cukorral, 1 deka liszttel habverővel habosra verünk. Kenőtollal vékonyan a pogácsákra kenjük és mérsékelt melegen sütjük.

Mézes csókok.

25 deka lisztet, 12 deka cukrot, 1 citromnak finomra vágott héját, 1 kis kanál sódabicarbonát, ugyanannyi tört fahéjat és késhegynyi szegfűszeget forró mézzel összegyurunk, vékonyra kinyújtjuk és csókokat szurunk ki belőle, kikent tepsire rakjuk és megsütjük.

Mézes gyümöleskenyér.

25 deka lisztet, 22½ deka langyos mézet, ½ citrom-héjat finomra vágva, 1 késhegynyi szegfűszeget és fahéjat, 6 deka olvasztott vajat, 1 egész tojást és 1 tojás sárgáját összekeverjük és tésztát gyurunk belőlük. A tésztába még bele gyurunk 4 deka apró kockákra vágott citrónadot, 4 deka mazsola-szőlőt, 4 deka aszalt szilvát kis kockákra vágva, 4 deka piritott mogorót kockára vágva, 5 gramm borkősavat és 10 gramm sódabicarbonát. Három ujjnyi vastagra kinyújtjuk; kikent, meglisztezett kis tepsibe tesszük és lassu tűznél pirosra sütjük.

Nürnbergi mézeskalács.

117 deka lisztet, 14 deka vajat, 14 deka zsirt, 28 deka tört cukrot és 56 deka olvasztott mézet, fahéjat, szegfűszeget és jó borsot, mindegyikből 1 jó késhegynyi, 4 fillérért hamuzsirt 3 egész tojással jól kidolgozzuk. Diónyi nagyságu halmokat gömbölyűre formálunk, aztán belemártjuk finomra tört mandulába és cukorba. Kikent tepsire rakjuk és megsütjük. Sok lesz belőle.

Narancsos rudaeska.

10½ deka cukrot, 1 egész tojással habosra keverünk, adunk bele 4 deka cukrozott, finomra vágott narancs-héját, ½ deka sódabicarbonát, 10 és ½ deka lisztet apródonként. Jól kikeverjük, aztán deszkán összegyurjuk késsel. Egyenletes, kisujnyi vastag rudacskákat formálunk belőle. Kikent tepsire rakjuk, megkenjük tojás-fehérjével, meghintjük szálkákra vágott cukros narancs-héjjal, pirosra sütjük.

Indus fánk.

3 tojás kemény habjába belekeverünk 4½ deka cukrot, 2 tojás sárgáját, 6 deka morzsás lisztet, aztán kikenjük a megfelelő

fánkformácskákat, meglisztezzük, félig megtöltjük a keverékkel és megsütjük. Mikor mind kisült és hideg, kiszedjük a belét, megtöltjük tejszínhabbal, melybe vaniliás cukrot adunk, aztán kettőt össze-ragasztunk barackkizzel. Csokoládé-öntettel egyenként bevonjuk.

Diszes fánkoeskák.

7 tojás sárgáját 14 deka cukorral habosra keverünk, 7 tojás igen kemény habját lassan közibe keverjük és 10 deka darás lisztet. Papirossal ellátott tepsire papiros tölésérrel halmocskákat formálunk. Lassu tűznél pirosra sütjük, ha kihült, punchos keverékből kis halmocskákat teszünk rá és papiros-tölésérből bevonjuk sürüre főzött cukros tojáshabbal. Punchos keverék: 5 deka kockacukrot narancshoz dörzsölünk, aztán lábasba adjuk és rá adunk 1 narancs levét és 1 kis kanál rumot. Ha jó sürüre főtt, beleadunk annyi piszkóta-morzsát, hogy nagyon sűrű legyen. Tojásbevonás: 2 tojás habjába adunk 14 deka cukrot és tűzön keményre verjük.

Narancsszeletek.

6 tojás sárgáját 12 deka narancson eldörzsölünk, megtörött cukorral habosra keverünk, 14 deka héjazott őrölt mandulát adunk bele 2 deka szitált zsemlye-morzsát és 6 tojás kemény habját keverünk hozzá. Egy kisebb tepsire papirost teszünk, vajjal megkenjük, a keveréket 2 ujjnyi vastagon öntjük rá, közép-meleg sütőben sütjük. Ha kihült, gesztenyepürével töltjük, szeletekre vágjuk és narancs-öntettel vonjuk be.

Gesztenyés kifli.

6 deka vaját, 7 deka lisztet, 1 tojás sárgáját, 2 deka cukrot és 1 kis kanál tejjelt, kevés só t nyújtódeszkán késsel jól kidolgozunk, azután hidegre tesszük. Majd késfok vastagra kinyújtjuk, pogácsaszakgatóval kiszakgatjuk és gesztenyével megtöltjük. Töltelék: gesztenyét lehéjazva megfőzünk. Mikor puha, melegen szitán át-törjük, vaniliás cukorral és 1 kanál tejjel elkeverjük, azután kis kolbászkákat formálunk belőle és a kiszakgatott tésztába göngyölítjük kifli formára tepsire rakjuk, közép-forró sütőben pirosra sütjük, vaniliás cukorral meghintjük.

Gesztenyefánk.

A gesztenye torta-masszát (l. torták) kikent és meglisztezett tepsibe öntjük, hogy ujjnyi vastag legyen, azután megsütjük. Mikor egészen hideg, pogácsákat szurunk ki belőle, kávé-öntettel bevonjuk, ami marad a kávé-öntetből, ahhoz puhított csokoládét keverünk és papiroszacskóból, diszítjük a kávéval bevont fánkokat.

Gesztenye-szelet.

20 deka gesztenyét hámozva, a szokott módon megfőzünk és áttörjük szitán. 20 deka cukorral annyi vizet öntünk, hogy ellepje s hólyagos szörpig főzünk, aztán adunk bele 1 kis kanál maraschinót, ezzel elkeverjük az áttört gesztenyét. Finomra őrölt, 2 deka piritott mogyorót is hozzáadunk és folyton keverve sürüre főzünk, azután vízzel nedvesített táblán ujjnyi vastagra nyújtjuk; meghintjük reszelt csokoládéval és kockára vágjuk. (Staniolba is be lehet csomagolni).

Gesztenye-szelet más módon.

A gesztenyét megsütjük, azután áttörjük szitán; amennyi a gesztenye, annyi súlyú cukrot veszünk, a cukrot sűrű szörppé főzük, azután beleadjuk a gesztenyét és pár csepp maraschinót. Vajjal megkent papirosra kisujjnyi vastagra kenjük, leöntjük csokoládé-öntettel. Amikor megkeményedett, megfordítjuk és a gesztenyére piros cukorkeveréket öntünk; ha az is megszárad, kockára vagdossuk.

Gesztenye mandulából.

14 deka őrölt mandulát, 14 deka tört cukrot, 1 tojás fehérjével elkeverünk. A gesztenyeformát kihintjük liszttel és megtömjük a fenti keverékkel; mikor kivettük, fogpiszkáló segítségével csokoládé-öntetbe mártjuk. Mogyoróból is lehet készíteni.

Anonim teasütemény.

14 deka cukrot, 1 tojást 1 késhegynyi törött fahéjjal és szegfűszeggel habosra keverünk, azután 14 deka őrölt mogyorót, vagy mandulát adunk hozzá és 14 deka liszttel deszkán összegyurjuk.

Két késhátnyi vastagra kinyújtjuk, egyenlő szeletekre vágjuk, kikent tepsire rakjuk, sárgásra sütjük. Forralt, cukros vízzel, kenő tollal megkenjük, azután vissza tesszük a sütőbe, hogy a cukoroldat rászáradjon.

Nevenincs-sütemény.

7 deka vaját, 7 deka zsirt habosra keverünk, hozzá adunk 2 tojás sárgáját, 7 deka cukrot, $\frac{1}{2}$ citrom-héjat finomra vágva, 21 deka lisztet, ezzel is jól egybekeverjük, azután deszkán kinyújtjuk, egyenlő szeletekre vágjuk és gombóckákat formálunk belőle. Bekenjük felvert tojással, meghintjük cukorral, kevert vagott mandulával, aztán tepsibe téve, pirosra sütjük.

Csillagocskák.

10 deka vaját, 12 deka lisztet, 5 deka cukrot, 5 deka héjával őrölt mandulát, 2 szelet reszelt csokoládét összegyurunk, késfoknyira kinyújtjuk és csillagokra kiszurkáljuk, megsütjük. Ha kihült, közepére 1 cukros gyümölcsöt adunk.

Homoksütemény.

$10\frac{1}{2}$ deka vaját habosra keverünk $10\frac{1}{2}$ deka cukorral, késhegynyi fahéját és szegfűszeget adunk bele és egyenkint 3 tojást. Folyton keverjük $\frac{1}{2}$ óráig, aztán $18\frac{1}{2}$ deka sima lisztet keverünk bele. Kanállal diónagyságu halmocskákat idomitunk belőle, papírossal takart tepsire tesszük és apró, fekete szőlővel, gyorsan megsütjük.

Zsiros sütemény.

6 deka cukrot, 6 deka zsirt, 10 deka lisztet, $\frac{1}{4}$ citrom levét $\frac{1}{2}$ citrom finomra vágott héjával, késhegynyi fahéjjal és szegfűszeggel, 1 tojás sárgájával összegyurunk, aztán $\frac{1}{2}$ ujjnyi vastagra nyújtjuk, cifra szakgatóval kiszurkáljuk, tetejét tojással megkenjük és fehér, finomra vágott mandulával meghintve megsütjük.

Gyümölcs-rudaeszkák.

18 deka cukrot 18 deka lehéjazott őrölt mandulával összekeverünk és annyi gyümölcs-izzel gyurjuk össze, hogy kemény tész-

ta legyen belőle, nyers cukoröntettel bevonjuk, rudacsákra vágjuk és lassan szárítjuk.

Csokoládésillag.

14 deka cukrot 2 tojás fehérjével habosra keverünk, aztán adunk bele 14 deka őrölt csokoládét, 14 deka sütőben piritott őrölt mogyorót. Simára keverjük. Ha lágy, adunk még mogyorót hozzá, aztán deszkán kigyurjuk, fél kis ujjnyira kinyújtjuk, csillagszuróval kiszurjuk, megkent, lisztezett tepsire rakjuk, tojás fehérjével megkenjük és finomra vágott, fehér mandulával meghintjük. Pár percre sütőbe tesszük száradni.

Görzi lepény.

22 deka lisztet, 15 deka vajat 2 tojás sárgájával és 2 deka cukorral táblán jól összegyurunk, késfoknyira kinyújtjuk, nagy gömbölyű formával kiszurjuk. Ugyanabból a tésztából kisujjnyi vastag sodralékot dolgozunk, ebből peremet csinálunk, görci gyümölcsizzel félcentiméter vastagon bekenjük, reá szép rácsot csinálunk, tojással megkenjük és szép világos barnára megsütjük.

Genoise.

15 deka cukrot, 6 tojás sárgáját és 2 egész tojást tűzön verve tojáshab keménységig keverünk. Azon melegében hozzáadunk 15 deka lisztet és 10 deka olvasztott langyos vajat. Tortasütőben megsütjük, ha kihült, ketté vágjuk, barack-izzal töltjük, cukoröntettel bevonjuk, idomítózacskó segítségével csokoládéval díszítjük. Szeletekre vágva crémet rakunk körül vele, de tésztának is igen jó.

Patience.

1½ deka porcukrot barnásra piritunk és ekkor 2 evőkanál vizet adunk rá és simára főzve, 3 tojás igen kemény habjához keverjük, aztán gőzben folyton keverve, sürüre főzzük. Ha levesszük a tűzről, keverünk bele 3 deka cukrot és 2 deka sima lisztet. Sima idomító-zacskóból koszorueskákat, kicsi piskótákat vagy bármit formálunk. Vajjal kikent, liszttel meghintett tepsin sárgára sütjük.

Patience (eredeti receptje).

4 tojás fehérjéből kemény habot verek, beleteszek 20 deka porcukrot és 17 deka sima lisztet. Jól elkeverem egy fakanállal. Megkent, belisztezett tepsire koszorucskákat, apró piskótákat, S betűket, nyolcasokat, szóval többfélét alakítok erős papirostölcsérből. Egy óráig pihenni hagyom, hogy megbőrösödjék s aztán lassu tűznél megsütöm.

Marek András.

Hajócskák dióval töltve.

Vajas esók-tésztával kibéleljük a hajócska-formákat és megtöltjük következő dió-keverékkel: 6 deka cukrot 1 deci vízzel felmorralunk. Ha forr, belekeverünk 4 deka megmosott és megvágott mazsolát, 2 deka finomra vágott pistáciát, 1 deka vajat és annyi őrölt diót, hogy sűrű pép legyen. Tetejére kis rácsokat készítünk, megkenjük tojással, pirosra sütjük. Ha kissé kihült, szitára borítjuk.

Medvetalp.

14 deka lisztet, 12 vajat, 4 deka cukrot, 4 deka fehér őrölt mandulát 1 tojással összegyurunk, két késfok vastagra kinyújtjuk, tepsin megsütjük. Ha megsült, vékonyan bekenjük málna-izzel, ennek tetejére adunk következő dió-keveréket: 15 deka gerezdekre vágott diót, 18 deka cukrot, 4 tojás fehérjét, 1 szelet reszelt csokoládét habüstben összekeverünk, aztán gőzben főzünk folyton keverve, hogy oda ne égjen. Mikor a keverék barna és nyulós, a tésztára adjuk és a sütőben lassan száradni hagyjuk. Ha félig kihült, kockára vágjuk.

Citromrud.

20 deka vajat, 15 deka cukrot, 30 deka lisztet, 1 egész tojást és 2 tojás sárgáját, kevés só és citromhéjat összegyurjuk, (ha puha talál lenni, jégre tesszük). A tésztát két cipóra osztjuk, aztán tenyérnyi szélesre, tepsi hosszára kinyújtjuk. A négy szélét kisujnyi vastag tésztával szegélyezzük, tojással megkenjük és megsütjük. Ha kissé kihült, vékonyan tetszés szerinti finom izzel megkenjük és a következő tölteléket adjuk rá: 3 tojás kemény habját, 1 citrom finomra vágott héját, 15 deka cukrot, 12 deka lehéjazott.

őrölt mandulát habverővel összekeverünk. Aztán a habverőt kivesz-
szük belőle és folyton keverve, tűzön felmelegítjük, majd ráken-
jük a tésztára és lassan megsütjük, rudacskákra felvagdossuk.

Töltött burgonya.

2 tojás sárgáját habosra keverünk 4 deka cukorral. Adunk hozzá 3 tojás habját és 4 deka lisztet. Ebből az anyagból apró csókokat sütünk, ketté vágjuk, kivájjuk és a következő crémmel megtöltjük: (Crém: 2 tojás sárgáját és 1 egész tojást habüstben összekeverünk, hozzáadva 2 kanál vaniliás cukrot, $\frac{1}{2}$ kanál sima lisztet és 4 evőkanál tejet. Az üstöt forró vízbe állítjuk és folyton keverve a habverővel, az anyagot crémmé főzzük.) Ha a kivájt tésztát ezzel megtöltöttük, kettőt összeragasztunk. 10 deka cukorból, 2 tojásból sűrűs keveréket készítünk, aztán beleadunk annyi finomra őrölt mogyorót vagy mandulát, hogy egészen sűrű legyen, ezzel bevonjuk a töltött burgonyákat, őrölt csokoládét porcukorral összevegyítünk és ebben meghempergetjük.

Csokoládés szilva.

70—80 darab aszalt szilvát puhára főzünk, a magját kivesz-
szük és diógerezdeket teszünk helyére. 5 tojás fehérjéből kemény habot verünk, adunk bele $18\frac{1}{2}$ deka tört cukrot, $2\frac{1}{2}$ szelet reszelt csokoládét könnyen belekeverve. Egy tepsit vajjal kikenünk és liszttel meghintjük. A szilvát villával a habba mártjuk, késsel leállítjuk a tepsire (nem nagyon közel egymáshoz). Lanyha tűznél inkább szárítjuk, mint sütjük annyira, hogy belül kissé lágy maradjon.

Csokoládészelet.

14 deka cukrot, 16 deka aprított mandulát, 1 szelet reszelt csokoládét, 1 egész tojással elkeverünk, aztán nyújtó-deszkán összegyurjuk, fél kisujnyi vastagra nyújtjuk, szeleteket vágunk belőle, ostyára tesszük, tepsin szárítjuk.

Csokoládészelet (más módon).

16 deka sütőben puhított csokoládét, 16 deka már kissé kevert vajhoz adunk, $\frac{1}{2}$ óráig keverjük, hozzákeverünk 6 tojás sár-

gáját, 16 deka cukrot, 16 deka morzsás lisztet, 6 tojás fehérjének igen kemény habját és 1 citrom levét. Aztán 1 tepsit papirossal kibélelünk, vajjal megkenjük és beleöntjük ujjnyi vastagra az anyagot, majd lassu tűznél sütjük. Mikor egészen kihült, csokoládé-öntettel bevonjuk, vágott pistáciával meghintjük. Ha a csokoládé öntet rajta kissé megszikkadt, szeletekre felvágjuk a tésztát.

Csokoládékoeka.

15 deka cukrot 5 tojás sárgájával habosra keverünk, 13 deka vajat, 13 deka puhított csokoládét hozzáadunk és szintén habosra keverjük, aztán hozzáadjuk az 5 tojás kemény habját és apródonként belerázunk 8 deka morzsás lisztet. Vajjal kikent, meglisztezett, közép nagyságu tepsire öntjük ujjnyi vastagon és megsütjük. Ha megsült, táblára kiborítjuk, ketté vágjuk és a következő töltelékkel töltjük meg: 3 tojás sárgájából, 10 deka vaniliás cukorral gőzben sűrű crémet főzünk, habverővel folyton keverve. Ezt a crémet hideg vízben kihütjük, aztán közëvegyitünk 5 deka lehéjazott őrölt mogyorót, 5 deka vajat és 1 szelet puhított csokoládét. Csokoládé-öntettel bevonjuk, pistáciával meghintjük, ha meghült, kockára vágjuk.

Hórózsa.

Habos mogyoró-csók keverékből közép nagyságu csókokat formálunk. Mikor megsült, a közepét ketté vágjuk és a két lap közé fél datolyát s a datolya belsejébe, ahol a mag volt, ribizke-izt adunk, aztán ráragasztjuk az izes oldalával. A csók közepére habcsillagokat nyomunk az idomító-csővel. Habanyag: 3 tojás fehérjét, 14 deka cukrot gőzben folyton keverünk, amig szép fényes és szilárd hab lesz. Ha folytonos keverés közt kissé kihült, idomító-csőbe adjuk. Ha a diszítés megtörtént, száradni tesszük a sütőbe.

Csokoládérud.

15 deka vajat, 8 deka cukrot, 22 deka lisztet, 1 egész tojást és 1 sárgáját citromhéjjal összegyurjuk, tényérnyi szélesre nyújtjuk és a tepsibe fektetjük. A tészta lap peremét megkenjük tojásfehérjével, hogy a vastagra sodrott tészta, melyet körüladunk, ráragadjon. Ezután félig megsütjük, majd ki hagyjuk hűlni és a következő töltelékkel kenjük rá: 8 deka őrölt mogyorót, 12 deka cukrot, 2 szelet

reszelt csokoládét 5 evőkanál vízzel, 2 deka liszttel jól összekeverünk és a tésztalapra kenjük. A tetejére pedig még a következő anyagot: 10 deka tört cukrot, 5 deka őrölt mogorót, $\frac{1}{2}$ tábla reszelt csokoládét habüstben tűzön folyton verve, forrón rátesszük és még egyszer betesszük sütni.

Csokoládésütemény.

1 tojás fehérjéből kemény habot verünk, és reszelt csokoládéval meg félannyi mennyiségű cukorral összegyurjuk. Kemény tésztát csinálunk belőle, ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetszés szerinti alakokra szakgatjuk. Kikent, meglisztezett tepsiben, gyenge tűznél sütjük.

Gyors piskóta.

4 tojás igen kemény habjába adunk 4 tojás sárgáját, 3 tojás nehézségű vaniliás cukrot, (vanília helyett citromhéját is lehet adni), 2 tojás nehézségű lisztet. Kikent, meglisztezett tepsibe, mérsékelt tűznél sütjük. Kis süteményeket készítünk belőle.

Bisquit.

2 tojás igen kemény habjába adunk 3 deka cukrot, 1 tojás sárgáját, $3\frac{1}{2}$ deka nullás lisztet. Papirzacskóból formáljuk, közép meleg sütőben sütjük.

Vizes piskóta.

3 tojás sárgáját habosra keverünk cukor nélkül $\frac{1}{2}$ óráig, aztán 2 evőkanál hideg vizet keverünk bele, aztán a lisztet, végül a 3 tojás igen kemény habját, melyben a cukrot belekevertük verés közben. Tepsire papirost borítva, papirostölcsérből piskóta-alakokat formálunk. Mikor mind a tepsin van, egy tülzacskóból meghintjük cukorral. A papirosra hullott cukrot lefujjuk. Közép meleg sütőben világos sárgára sütjük. (A papirost nem kell megkenni.)

Kelt piskóta.

$12\frac{1}{2}$ deka cukrot 3 tojás sárgájával habosra keverünk, 6 fl. lérért ammoniak-sót veszünk, megtörjük papiros között és a felét keverjük bele, 3 tojás kemény habját, 25 deka sima lisztet táblára teszünk, azzal összegyurjuk és két cipóba szakítjuk. Este készítjük és másnapig tálban, befödve, állni hagyjuk. Késfoknyira kinyújt-

juk és kivágjuk belőle a piskótákat, de míg az egyrész tésztával dolgozunk, a másikat fedő alatt hagyjuk.

Kevert piskóta.

3 tojás sárgáját 9 deka cukorral igen habosra keverünk, aztán 3 tojás igen kemény habját keverünk hozzá, lassan hozzáadunk 7 deka morzsás lisztet, aztán idomító-zacskóból papirossal bevont tepsire piskótákat formálunk. Szitán át meghintjük cukorral (ami a papirosra hullt, lefujjuk.) Halvány pirosra sütjük. A papirost nem kell megkenni.

Kemény piskóta.

15 deka cukrot 2 tojással igen habosra keverünk habverővel; adunk bele fahéjat, szegfűszeget, finomra vágott citromhéjat és annyi lisztet kanalanként, hogy könnyű, gyurt tésztánk legyen, aztán táblára tesszük, kézzel összegyurjuk és $\frac{1}{2}$ kisujjnyi vastagra kinyújtjuk, kiszurkáljuk, kikent tepsire tesszük, sárgásra sütjük. Ha megsült, szörppel megkenjük és száradni visszatesszük a sütőbe. (Elején igen kemény, később azonban megpuhul).

Piskótakiflik.

4 tojás sárgáját 10 deka cukorral $\frac{1}{2}$ óráig habosra keverünk, 4 tojás kemény habját adjuk bele, végül 6 deka lisztet. Aztán idomítózacskóval kis, egyenlő kifliket formálunk papirosra. Pirosra sütjük, aztán szitára tesszük, kivájjuk kissé és megkenjük bármilyen izzel. Kettőt összeragasztunk és cukor-öntettel bevonjuk.

Edith-piskóta.

2 deka cukrot 3 tojás sárgájával habosra keverünk, 3 tojás igen kemény habját hozzákeverjük és apránként 7 deka lisztet. Idomító-zacskóval papirosra formáljuk, szitán át meghintjük porcukorral és pirosra sütjük.

Piskóta mandulával.

11 tojás sárgáját 10 tojás nehézségű cukorral habosra keverünk, hozzáadunk 10 deka őrölt mandulát, 11 tojásnak a kemény habját. 14 deka finom szálkákra vágott mandula a tetejére jön. Papirossal kibélelt tepsire öntjük az anyagot, melyet viasszal megkenünk. Lassu tűznél világos sárgára sütjük.

Garamszegi csillag.

32 deka vaját, 42 deka lisztet, 14 deka vaniliás cukrot, 7 deka fehér, őrölt mandulát 2 tojás sárgájával összegyurunk. Nyújtódeszkán vékonyra kinyújtjuk, csillag alakra kiszurkáljuk, megkenjük tojás fehérjével, meghintjük fehér kristálycukorral. Világosra sütjük.

Csokoládészalámi.

1 szelet csokoládét pár kanál vízzel szétfőzünk igen sürűre. Ha kihült, 1 tojás fehérjével sokáig keverjük, hogy sürű legyen. Beledünk 14 deka porcukrot, 14 deka őrölt diót, 10 deka finomra vágott citrónátot, 7 deka lehéjazott, kockákra vágott mandulát. Mindezt összegyurjuk fakanállal és cukorral behintett deszkán szalámialakot formálunk belőle, aztán papirba göngyölve, 2 napig állni hagyjuk. (Ha össze nem áll, akkor tojást, ha lágy, akkor diót adhatunk még hozzá.)

Mandula-perecek.

28 deka lehéjazott, finomra őrölt mandulát, ugyanannyi vaniliás cukrot 7 tojás fehérjével tálban tésztává gyurunk, aztán porcukorral hintett deszkára öntjük, pereceket formálunk belőle és enyhe tűznél szárítjuk.

Pali-rudaeskák.

28 deka vaját, 44 deka lisztet, 4 deka porcukrot, 3 tojás sárgájával jól összegyurunk, kinyújtjuk. Három tojás fehérjéből igen kemény habot verünk és belekeverünk 28 deka cukrot, e cukros habot rákenjük a kinyújtott tésztára és felvágjuk rudaeskákra, tepsire rakjuk és lassan megsütjük; ha megsült, kettőt tetszés szerinti izzal összeragasztunk.

Mandulás csokoládécsók.

16 deka cukrot 1 tojással habosra keverünk, adunk bele 16 deka őrölt csokoládét és 10 deka tört mandulát. Egy tepsit viaszszal megkenünk és apró halmocskákat idomitunk rá. A tetejét lehet lehéjazott, apróra vágott mandulával vagy színes cukorral beszórní, aztán igen mérsékelt melegen szárítjuk.

Mozaik sütemény.

14 deka cukrot 2 tojás fehérjével sürüre keverünk, azután adunk bele 14 deka fehér, őrölt mandulát, 1 kanál maraschinót és annyi kalácsmorzsát, hogy kinyújtható tészta legyen belőle. Ennek a tésztának felét megfestjük pirosra. A csokoládé csillag-tésztának a felét szintén elkészítjük, azután azzal körítjük, még pedig, mindegyiket egyenlő vastagra kinyújtjuk, s kiszaggatjuk karikákra, de úgy, hogy amikor a háromféle szint összeraktuk, egy középnagy pogácsát képezzen, amelynek a közepe piros, aztán fehér, a külső csokoládés és megfordítva. Tojás fehérjével megkenjük és megsütjük.

Marci.

14 deka cukrot, 14 deka őrölt mogyorót 3 egész tojással és 1 fehérjével $\frac{1}{2}$ óráig keverünk. 1 szelet csokoládét annyira megmelegítünk, hogy kockákra vágassuk. Ha felvagtuk és ismét meghült, a fenti keverék közé vegyítjük, úgy szintén 4 deka citrátot kockákra vágva és 2 deka morzsát. Papirossal bélelt, megkent tepsi-re öntjük és pirosra sütjük. Ha meghült, szeletekre vágjuk.

Ficsur.

15 deka fehér mandulát, 15 deka porcukrot 1 tojás fehérjével és pár csöpp citromlével jól összekeverünk. Aztán kis golyócskákat alakítunk belőle, 30—32 darabot. Éjszakán át szitán száradni hagyjuk. Másnap $\frac{1}{2}$ szelet csokoládét, 6 deka cukrot $\frac{1}{2}$ deci vízben, lábasban nem nagyon sürüre felolvasztjuk melegen, ha kihült, a kis golyócskákat bemártogatjuk, azután reszelt csokoládéba hempergetjük és ismét száradni hagyjuk.

Diócesemege.

25 deka cukrot, 25 deka lehéjazott, őrölt mandulát 1 tojás sárgájával táblán addig gyurunk, amíg sima tészta lesz belőle. Aztán fél dió nagyságúakra formáljuk (körülbelül 26 darabot). Ami marad, abba 1 szelet csokoládét adunk, melyet 1 kanálka vízzel szétolvasztunk, azután a másik részét formáljuk; mikor az is kész, összeragasztjuk valamely izzel.



Ostya. Készítette: Papp Ferenc szakács.



Édes sódar.

25 deka cukrot kevés vízzel megfőzünk sűrűre, 25 deka lehéjazott darált mandulát belefőzünk. A felét kivesszük és megfestjük pirosra és sódar formára alakítjuk, a fehér részt a tetejére tesszük, ez képezi a szalonrát. $2\frac{1}{2}$ szelet csokoládéból öntetet készítünk és azzal bevonjuk.

Meráni sütemény.

10 deka liszt, 7 deka vaj, 7 deka cukor, $1\frac{1}{2}$ szelet reszelt csokoládé, $1\frac{1}{2}$ tojás sárgájával össze lesz gyurva, kis alakokat formálunk belőle, megsütjük, azután a szélére fehér keretet idomítunk. Közepébe bármily izt adunk, meghintjük kristály-cukorral és kissé száradni tesszük a szárítóba. Fehér keret: 5 deka őrlött mandula, 15 deka cukorral és 1 nagyobb tojás fehérjével kőmozsárban meg lesz törve, hogy vajpuha legyen, azután idomító-zacskóból frecsentjük a már meghült csokoládé-alakokra.

Lola-sütemény.

2 tojásból kemény habot verünk, 5 deka cukrot, 8 deka őrlött diót szítán áttörve, $2\frac{1}{2}$ deka morzsa lisztet igen lassan hozzá keverünk, hogy a hab szét ne verődjék, azután viasszal kikent tepsire zacskóból rudacskákat idomítunk, tojás fehérjével megkenjük, színes cukorral meghintjük, megsütjük, azután a két végét csokoládé-öntetbe mártjuk.

Ostya.

7 deka vaniliás cukrot 1 tálba teszünk, valamint 14 deka lisztet, 2 egész tojást és 1 tojás sárgáját, $3\frac{1}{2}$ deka felolvasztott vajat és annyi tejet, hogy a tészta könnyű, folyékony legyen. Az ostyasütőt viasszal megkenjük és úgy sütjük az ostyát.

Gerabi (szerb sütemény).

7 deka zsirt habosra keverünk, aztán adunk bele 10 deka cukrot, 1 tojást, késhegynyi tört fahéjat, szegfűszeget, kevés sót. Ha jól kikevertük, annyi lisztet adunk hozzá, hogy pogácsa-kemény tészta legyen. Gyuródeszkán késfoknyira kinyújtjuk, kis formákkal kiszakgatjuk, darabos mandulás cukorral meghintjük. Pirosra sütjük.

Hercegnő-sütemény.

30 deka cukorból sűrű szirupot főzünk. Mikor kihült, adunk bele 1 szelet reszelt csokoládét, 2 deka vaját, habosra keverjük, azután annyi piritott, őrölt mogyorót adunk bele, hogy sűrűs legyen. 3 ostyalapba kenjük, egyenlő kockákra vágjuk és minden kockának 1 csücskét csokoládéöntetbe mártjuk.

Fekete fehérben.

14 deka cukrot 3 tojás fehérjével tűzön gőzben habbá verünk, azután belőle egy viasszal kikent tepsire papiros-zacsóból halmoeskákat idomitunk, közepébe adunk egy szem aszalt szilvát, melynek magvát kivettük és helyette cukros narancshéjat tettünk, a szilvát még bevonjuk cukros tojáshabbal és megszáritjuk.

Forgács-sütemény.

Veszünk 4 tojás nehézségű cukrot, 4 tojás fehérjével 1 óráig keverjük, a 4 tojás sárgáját is belekeverjük és szítán keresztül bele-szórunk 3 tojás nehézségű lisztet. Addig keverjük, míg a liszt elkeverődik benne. Egy tepsit viasszal kikenünk és ujjnyi széles sávokat kenünk a keverékből. Kis kerek lapocskákat is. Szép pirosra megsütjük. Aztán késsel leszedjük és főzőkanál nyelére csavarjuk a lapocskákat pedig tölesér alakra formálunk. A leszedésnél nem szabad kivenni a tepsit a sütőből, hogy a tészta ki ne hüljön. Száraz helyen kell tartani.

Öntött pogácsa.

4 tojás sárgáját 18 deka vaniliás cukorral $\frac{3}{4}$ óráig keverünk, azután 2 deka lisztet keverünk még hozzá, ezzel is keverjük $\frac{1}{4}$ óráig, azután kikent, meglisztezett pléhre kanálból pogácsákat alakítunk. Mikor félig megsült, közepébe bármilyen cukros gyümölcsöt vagy birsalmasajt kockát adunk.

Leveles ízes szelet.

12 deka vaját habosra keverünk, hozzáadunk 2 tojás sárgáját, 8 deka cukrot, ismét keverjük. Mikor jó sima, keverünk bele kanalanként 18 deka finom lisztet, azután táblára tesszük s 3 egyenlő

ripóba igazítjuk, 2 késfok vastagra kinyújtjuk hosszukás négyszögbe; két részt tepsire téve megszúrkalunk, hogy hólyagos ne legyen és megsütünk, a harmadikat szintén tepsire tesszük és bekenjük tojáskeverékkel (melyet készítünk: 1 tojás sárgája és 1 kanál cukorból, simára keverve), meghintjük vágott pistáciával. Ezt is megsütjük, de megpirulni nem hagyjuk. Az egyik lapot megkenjük barackizzel, a másik lapot rátesszük, ezt megkenjük ribizkeizzel, aztán ráadjuk a harmadik lapot. Mikor kissé kihült, felszeldeljük, de kihűlni ne hagyjuk, mert akkor törik.

Főzött, süttött pereg.

4 tojás sárgáját, 1 evőkanál cukrot, kevés sót és 1 deka olvasztott vaját $\frac{1}{2}$ óráig habverővel verjük, azután kivesszük a habverőt, fakanállal keverünk bele annyi lisztet, hogy könnyű, gyurható tészta legyen, azután táblára tesszük és egyenlő pereceket formálunk. Minden perecet külön beledobunk forróvizbe. Amikor a víz tetejére jön, kiszedjük lyukas kanállal, szitára rakjuk és leöntjük hideg vízzel. Mikor mind kész, 2—3 óráig hagyjuk állni, azután tojással megkenjük, tepsire, megkent papírosra rakjuk, pirosra sütjük.

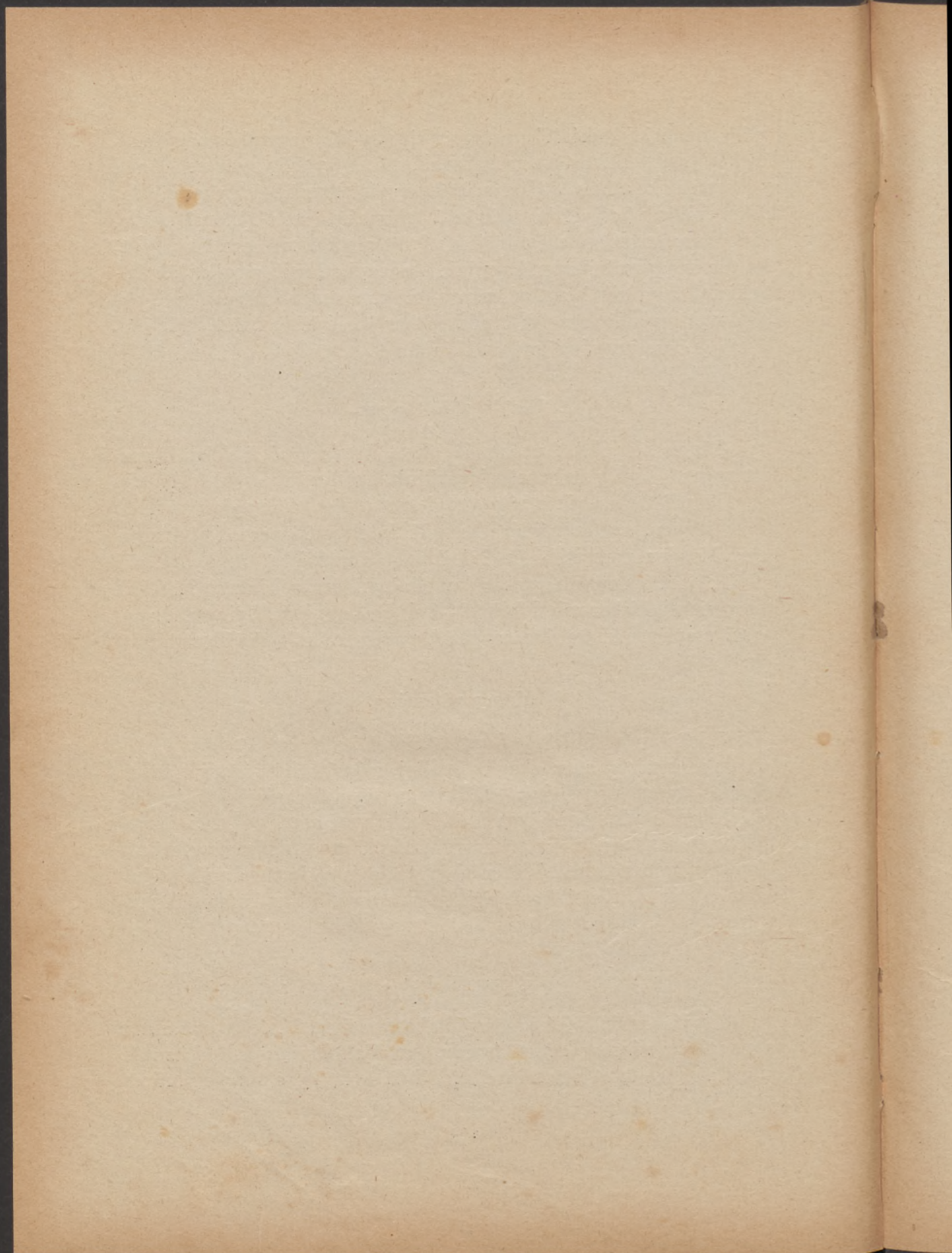
Mákos sütemény.

7 deka vaját, 5 deka cukrot, 14 deka lisztet egy tojással összegyurunk késsel, ha nem akar összeállni, még 1 tojás sárgáját adjuk bele. Vékonyra kinyújtjuk, fánkszagatóval kiszakgatjuk és ezzel kibéleljük a kis formákat és hideg helyre tesszük. 3 deci finomra tört mákot, 2 deka tört cukorral 1 deci forró tejben megfőzünk, finomra vágott citrom-héjat is adunk bele és $\frac{1}{2}$ kanál darált csokoládét, azután a kibélelt formákat tetézzve megtöltjük és tetejére rostélyt adunk tésztából. Enyhe tüznél megsütjük.

Spanyol hab.

6 tojás fehérjéből kemény habot verünk, 24 deka porcukrot apródonként rászórva, igen lassan, kanállal közékeverünk, azután kikent tepsire tetszés szerint formáljuk és langyos sütőben szárítjuk.

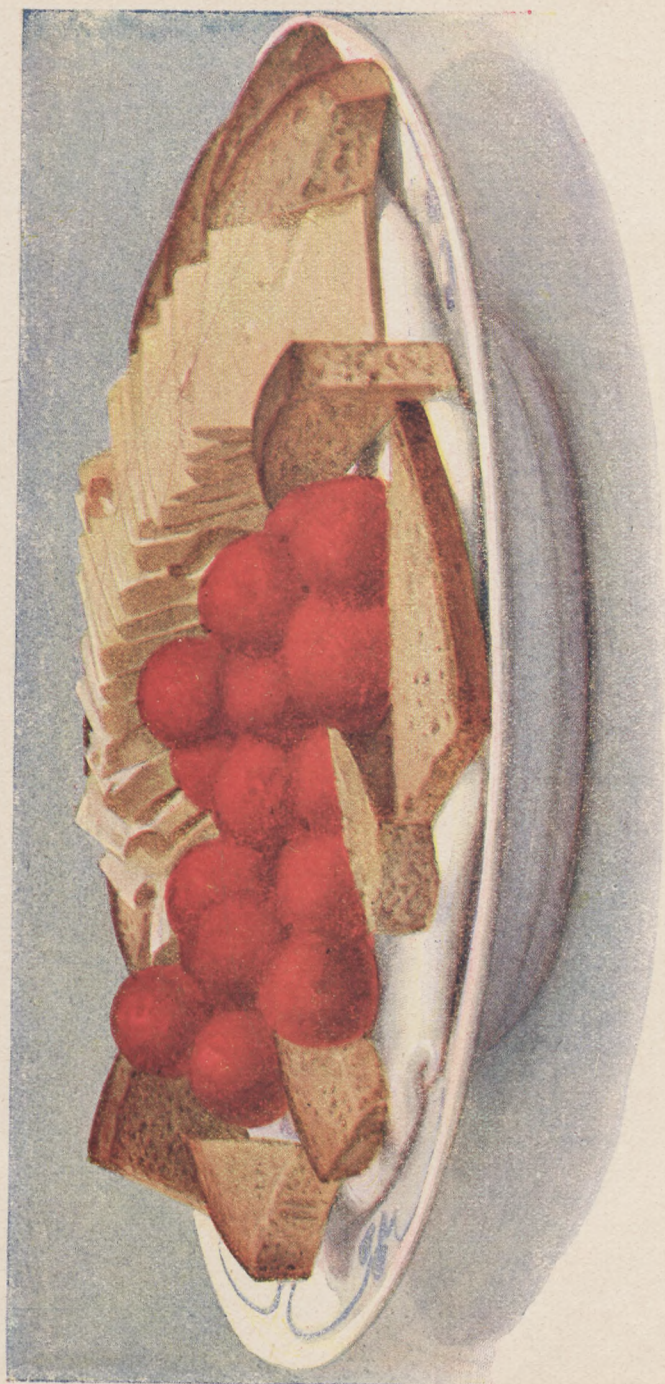
* * *



SÓS SÜTEMÉNYEK.

	Oldal
Molnár-kalács	215
Sós rudacska	215
Sonkás kifli	215
Sajtos cakes	215
Pogácsa	216
Tepertős pogácsa élesztővel	216
Tepertős pogácsa	216
Sódaras pogácsa	216

	Oldal
Kétféle sütemény turós tésztából	216
Burgonya-rudacska	217
Hájas pogácsa	217
Mikádó-kenyérke	217
Vajas pogácsa	217
Burgonya-pogácsa	218
Zsíros pogácsa	218



Sajt és sajtsütemény. Készítette: Papp Ferenc szakács.



Molnár-kalács.

Öt deka vaját, 20 deka lisztet, $\frac{1}{2}$ deka sót 1 tojás-sárgával és annyi tejfellel, hogy közönséges gyurt tésztánál valamivel lágyabb legyen, összegyurunk. Ha szép simára kigyurtuk, egyenletes, kis diónagyságu golyókat formálunk tenyerünkön belőle és ostyasütővasban szép pirosra sütjük.

Sós rudacska.

Tizenkét deka vaját, 20 deka lisztet, 1 tojás-sárgát, izlésszerinti sót, 1 deka élesztőt, 1 kanál tejben felolvasztva, késsel igen jól kidolgozunk, aztán ceruzavastagságu, egyenlő hosszúságu rudacskákat nyújtunk belőle. Tojással megkenjük, köménymaggal és sóval meghintjük, aztán megsütjük.

Sonkás kifli.

Négyszer sodrott vajás tésztából késfoknyi vastagra nyújtva, egyforma hosszú szeleteket vágunk és ezeket megkenjük sonka-keverékkel, összegöngyöljük, kifli-alakra idomitjuk, tetejét megkenjük tojással és megsütjük. Lehet pogácsákat is készíteni. Egy kisebbet és 1 nagyobbat szakítunk s a kettő közé tesszük a töltelket. Tojással megkenjük, meghintjük sóval és páрмаi sajttal. A páрмаi sajt közé kevés paprikát is lehet vegyíteni.

Sajtos cakes.

Öt deka reszelt fele páрмаi, fele Chester-sajtot 5 deka vajjal, 7 deka liszttel, sóval és egy tojás-sárgájával összegyúrok, vastag késfoknyira kinyújtom, ezüstforint nagyságúra kiszakgatom és kenetlenül világosra megsütöm tepsin. (Ha barnára sül, keserű és lesz.)

Marek András.

Pogácsa.

Huszonnyolc deka nyers vagdalt szalonna, kevés élesztő, 3 kanál tejfel, 3 tojás sárgáját, 48 deka liszt, kevés só összegyurandó, pihentetés után kétszer kinyújtandó, miként az írósvajas tészta. Sütés előtt tojással megkenjük és köménymaggal meghintjük.

Tepertős pogácsa élesztővel.

Tizenöt deka tepertőt megőrölve táblára teszünk, közibe morzsolunk 25 deka lisztet és 2 deka vajat; aztán összegyurjuk, közepébe mélyedést csinálunk, bele adunk 1 tojás-sárgáját, sőt, 1 deka élesztőt (1 deci tejben felolvasztva) és 1 kanál tejfelt. Jól kidolgozzuk, kinyújtjuk, kiszakgatjuk pogácsaszakgatóval, tepsire tesszük, megkenjük szétvert tojással, 1 óráig meleg helyen állni hagyjuk, aztán ismét megkenjük és megsütjük.

Tepertős pogácsa.

Huszonöt deka tepertőt megőrölünk, 10 deka liszttel elmorzsoljuk, összegyurjuk; 15 deka lisztből 2 tojás-sárgájával, egy kis rummal, sóval és annyi tejfellel, hogy rétestészta-keménységű legyen, tésztát gyurunk, ezt kinyújtjuk és a tepertővel összegyurt tésztát közepére tesszük; összehajtogatjuk, kinyújtjuk; ezt 3-szor ismételve, kiszakgatjuk és megsütjük.

Sódaras pogácsa.

Tizennégy deka lisztet, 2 deka vajat, tojás-sárgáját, 1 kanál tejfölt, kevés sőt és egy kis bort összegyurunk, késfoknyira kinyújtjuk. 20 deka darált sódart 6 deka reszelt pármái sajtot tejfellel elkeverünk, kis halmocskákat rakunk a fele tésztára, a másik felét ráborítjuk és pogácsaszakgatóval kiszakgatjuk, tojással megkenjük, megsütjük.

Kétféle sütemény turós tésztából.

Egyenlő mennyiségű vajat, lisztet és szitán áttört tehéntúrót (pl. mindenből $\frac{1}{4}$ kilót) összegyurunk, izlés szerint megsózzunk. E tésztát hideg helyen pár óráig állni hagyjuk. Aztán feléből pogácsát csinálunk. Megsütjük. A másik felét pedig késfoknyira kinyújtjuk, forró késsel négyszögletes darabokat vágunk belőle, barackizzel megkenjük, háromszög alakra hajtjuk, hirtelen sütjük; az ízeset meghintjük vaniliás cukorral.

Burgonya-rudacskák.

Negyedkilogramm vaját, $\frac{1}{4}$ kgr. lisztet, $\frac{1}{4}$ kgr. megfőtt, áttört és kihűlt burgonyát összegyurunk, izlés szerint megsózzuk. Hideg helyen 2—3 óráig hagyjuk pihenni. Feléből szintén pogácsát csinálunk, a másik feléből pedig rudacskákat vékonyra kinyújtva és forró késsel felvagdálva. Végül tojással megkenjük, sóval, köménymaggal vagy ánizsszal meghintjük. Hirtelen sütjük.

Hájas pogácsa.

Huszonöt deka hájat 2 napig vízben áztatunk, a vizet gyakran változtatjuk. Aztán a hájat megtöröljük ruhával, megőröljük és áttörjük szitán; 30 deka vegyített lisztet veszünk; a liszt $\frac{1}{2}$ részével összegyurjuk a hájat és hidegre tesszük, a többi lisztbe adunk 2 tojás-sárgáját, $\frac{1}{2}$ deka sót. Ezt jól összekeverjük, aztán 1 kanál fehér bort és annyi hidegvizet adunk hozzá, hogy kemény rétestészta legyen, melyet kézzel jól kigyurunk. Ugy bánunk el vele, mint a négyszer sodrott vajastésztaival, azzal a különbséggel, hogy négyszer egymásután pihentetés nélkül nyújtjuk ki. Ugy sütjük, mint a többi pogácsát.

Mikádó kenyérke.

Veszünk $\frac{1}{2}$ liter lisztet, hozzáadunk egy kanál cukrot, egy tojás-sárgáját, 7 deka vaját, $1\frac{1}{2}$ deka kevés langyos tejben megkelesztett élesztőt, sót és annyi tejjel kidagasztjuk, hogy könnyű tészta legyen. Aztán vékony rudra formáljuk, tepsire tesszük, mikor megkelt, bekenjük tojással és pirosra sütjük. Másnap a két végét levágva, belét kiszedjük és következő töltelékkel megtöltjük: 10 deka vaját habosra keverünk, adunk hozzá 10 deka őrlt sonkát, 2 ajókát finomra vágva, 1 főtt tojást apró kockákra vágva, 1 deka kaviárt, 2 kanál reszelt emmenthali sajtot, 1 kanál kaprit. Mindezt jól összekeverjük és megtöltjük vele a kivájt kenyérkét.

Vajas pogácsa.

Veszünk 25 deka vaját, 35 deka lisztet, $\frac{1}{2}$ deka sót. A vaját a liszt harmadrészeivel táblán késsel összedolgozzuk, hidegre tesszük. A többi lisztbe adjuk a sót, $\frac{1}{2}$ kávéskanál citromlevet, 2 tojás-sárgáját és annyi tejfelt, hogy rétestészta keménységű le-

gyen; aztán kinyújtjuk és közepére tesszük a liszttel elgyurt vajat. Négyezer sodorjuk ki tízpercenként. Ujjnyi vastagra nyújtjuk (a bevagdosott) kis nyújtófával megsodorjuk, hogy kockabevágások legyenek rajta, aztán pogácsákat szakgatunk belőle; szétvert tojással megkenjük és gyors tűznél sütjük.

Burgonya-pogácsa.

Egyenlő mennyiségben veszünk sült, aztán szitán áttört burgonyát, darás lisztet és vajat (mondjuk 10 dekát). Ezeket táblán késsel kigyurjuk és hidegre tesszük vagy egy órára. Aztán ujjnyi vastagra kinyújtjuk és úgy bánunk vele, mint a vajás pogácsával. Rudacskákat is süthetünk belőle, köménymaggal, sóval meghintve.

Zsiros pogácsa.

Huszonöt deka zsirt, 25 deka lisztet, $\frac{1}{2}$ citrom levével, kevés sóval összekeverünk. Egy negyedkiló lisztet, kevés tejfelt, 4 tojás-sárgájával, kevés rummal összegyurunk, úgy mint a rétes-tésztát, aztán egyenlő nagyra kinyújtjuk mind a két tésztát, összehajtogatjuk őket, párszor összehajtogatjuk, mint a vajastésztát és pogácsát szakgatunk belőle. Tojással megkenjük, pirosra sütjük.



VEGYESEK.

Kalács- és kenyérsütéshez.	Oldal
Kuglóf	221
Gráci kuglóf	221
Kalács-tészta	221
Zsemlye	221
Brioche	222
Brioche (eredeti)	222
Kis fonatos, kávéhoz	222
Kenyérsütés, forrázattal	223
Kenyérsütés, burgonyával	223
Forrázott kenyér (3 óra alatt készül)	223
Polgári kenyérsütés	224
Élesztős sütemény kávéhoz	224

Befőttek.

Bírsalma-befőtt	225
Körte-befőtt	225
Dinnye eukorban	225
Tök eukorban	225

	Oldal
Ribizkelé fagylalthoz	226
Meggy és sárgabarack fagylalthoz ..	226
Bírsalma-kocsonya	226
Bírsalma-sajt	226
Barackiz	227
Barackiz (második módon)	227
Paradicsom-eltevés	227
Sóskát télre eltenni	227
Uborka-eltevés	228

Sajtkészítés	228
---------------------------	-----

Szappanfőzés	228
---------------------------	-----

Sonka-pác.

Sonkapác	229
Sódarpác, Veres Pálné receptje sze- rint	229

KALÁCS- ÉS KENYÉRSÜTÉS.

Kuglóf (Kugelhupf).

Nyole deka vaját, 4 deka cukrot, kis sót, 5 tojássárgával habosra elkeverünk. 2 deci langyos tejben $1\frac{1}{2}$ deka élesztőt elkeverünk s veszünk 25 deka lisztet. Mindezeket összekeverjük és kanállal jól kidolgozzuk, mert könnyű tésztának kell lenni, végül tetszés szerinti mennyiségű mazsolaszőlőt keverünk bele. Vajjal kikent és morzsával kihintett formába öntjük (félig tele a formát), s ha tele kelt, lassu tűznél $\frac{3}{4}$ óráig sütjük.

Gráci kuglóf.

Tíz deka vaját habosra keverünk, 4 tojás-sárgáját, 8 deka cukrot, 28 deka lisztet, egy citrom apróra vágott héját hozzákeverjük és annyi tejet, hogy a tészta annyira hig legyen, hogy a 4 tojás kemény habját könnyen közé keverhessük. Végül két adag sütőport megszítálva hozzá keverünk és tetszés szerint mazsolát. Kikent, meglisztezett formába tesszük, egy óráig sütjük.

Kalács-tészta.

Két deci langyos tejbe 2 deka élesztőt keverünk el, 3 deci lisztet adunk hozzá, hogy palacsinta-tészta keménységű legyen, tetejét meghintjük liszttel s meleg helyre tesszük kelni. Ha megkelt, 1 liter lisztet adunk hozzá, 3 deci langyos tejet, 4 deka cukrot, sót, 3 tojás-sárgáját. A tésztát jól kidolgozzuk, nyitott ujjakkal dagasztjuk; ha jól kidolgoztuk, $8\frac{1}{2}$ deka olvasztott vaját kanalankint beledagaszt, ha azzal is jól kidolgoztuk, meleg helyre tesszük letakarva, kelni hagyjuk. Aztán kiszakítjuk, kikent tepsire tesszük, ha ismét megkelt, tojással megkenjük és megsütjük.

Zsemlye.

Két deka élesztőt pár kanál langyos, $\frac{1}{2}$ kockacukros tejbe belemorzsálunk, meglisztezünk és meleg helyen kelni hagyjuk. Egy-

tálba $\frac{1}{2}$ liter lisztet adunk, bőven mérve $\frac{1}{2}$ deka sót, közepébe mélyedést csinálunk és beleadjuk a megkelt élesztőt, annyi tejet, hogy könnyű tészta legyen és 10 deka olvasztott vaját. Kézzel kidagasztjuk (mennél gyorsabban, annál jobb), aztán táblára tesszük és egyenlő cipócskákat formálunk belőle. Ezeket kikent tepsire rakjuk és megkelesztjük. Mikor még egyszer olyan nagy, mint volt, szétkevert tojással megkenjük, mérsékelten meleg sütőben sütjük.

Brioche.

Hét deka lisztet, 2 deka élesztőt annyi tejjel, hogy ritka keverék legyen, elkeverünk és befedve, kelni tesszük. Ha megkelt, egy tálba adunk 21 deka morzsás nullás lisztet, 3 deka cukrot, 1 egész tojást és 3 sárgáját, 7 deka vaját, kevés sót és a megkelt élesztőt. Kanállal kidolgozzuk. Mikor a táltól és kanáltól elválík, egy csomóba összeigazitjuk, meleg helyen kelni hagyjuk. Mikor megkelt, tojásnagyságu darabokat veszünk, sima cipóra formáljuk, kikent tepsire tesszük, szétvert tojással megkenjük és kelni tesszük. Ha újra megkelt, ismét megkenjük tojással és meghintjük finomra vágott, lehéjazott és kevés cukorral vegyített mandulával. Középforróságu sütőben pirosra sütjük.

Brioche (eredeti).

Ötven deka liszt, izlés szerinti mennyiségű só, 3—4 deka porcukor, 2 deka élesztő igen langyos $\frac{1}{2}$ deci tejben feloldva, 6 egész tojás. Ebből rétestésztát dolgozunk ki folytonos csapkodás által, hogy hólyagos legyen (ha esetleg a tészta a rendes rétestésztánál keményebb volna, adok hozzá még egy pár csepp langyos tejet). Amikor már szép sima a tészta, apránként 37 deka puha vaját adok hozzá, aztán tálba teszem s egy éjen át jégszekrényben (vagy hideg helyen) pihenni hagyom. Másnap tetszés szerinti formákra idomítva, avagy egy darabban kikent formába teszem. Ha ebben megkelt, nagyságához képest, $\frac{3}{4}$ óráig avagy $\frac{1}{2}$ óráig sütöm.

Marek András.

Kis fonatos kávéhoz.

Hat deka vaját felolvasztunk, mikor langyos, hozzáadunk 3 tojás-sárgáját, 1 deci langyos tejet, 2 deka élesztőt, 1 kanál cuk-

rot, kevés sót s összekeverjük. Egy tálba 28 deka lisztet adunk és a fenti keveréket beleöntjük, simára kidolgozzuk és kelni hagyjuk. Mikor megkelt, kis fonatokat készítünk belőle, tepsire rakjuk, ismét kelesztjük, aztán tojással megkenjük és darabos cukorral meghintjük. Pirosra sütjük.

Kenyérsütés forrázattal.

Két liter lisztet, mikor legjobban forr a víz, leforrázunk annyi vízzel, hogy rétestészta kemény legyen, fakanállal nagyon kidolgozzuk, hogy csomós ne legyen, aztán félretesszük. 2 liter lisztből $3\frac{1}{2}$ deka élesztővel langyos vízben eldörzsölve, könnyű tésztát keverünk, jól kidolgozzuk fakanállal és félretesszük meleg helyre kelni. Ha megkelt, közéadjuk a kihült, forrázott tésztát, 1 marék sót, megfőtt, áttört burgonyát, $\frac{1}{2}$ liternyi meleg vizet, melyben $\frac{1}{2}$ marék köményt főztünk és átszűrtük, hogy a köménynek csak az íze legyen benne. Jól kidagasztjuk, annyi lisztet adunk bele, hogy se kemény, se lágy ne legyen, ezzel is dagasztjuk körülbelül $\frac{1}{2}$ óráig, aztán összeigazitjuk, meghintjük liszttel, betakarjuk és kelni hagyjuk. Ha megkelt, kenyérkosárba, meglisztezett kendőre kiszakitjuk. Mikor ismét megkelt, kemencében megsütjük.

Kenyérsütés burgonyával.

Három liter lisztből sütünk. $\frac{1}{2}$ liter lisztet elkeverünk 4 deci langyos vízzel, melybe 2 deka élesztőt kevertünk. Ruhával betakarva meleg helyre kelni tesszük. Mikor megkelt, adunk bele megfőtt, szitán áttört burgonyát, minden literre 2 burgonyát számítunk; 1 marék sót összekeverünk $2\frac{1}{2}$ liter liszttel és annyi vízzel (melyben köménymagot főztünk) átszűrve, hogy keményes tészta legyen, aztán kidagasztjuk simára, addig, míg a teknőről és kézről leválik. Kelni hagyjuk; mikor megkelt, ruhával beterített és meglisztezett kosárba szakitjuk, s ha ismét megkelt, kemencében sütjük.

Forrázott kenyér.

Három óra alatt igen izletes kenyeret lehet készíteni, következő módon. 2 klgr. lisztet megszítalunk gyurótáblára, szitán át ráöntünk $1\frac{1}{2}$ liter forró sós vizet, 1 kenyérhez 1 evőkanál sót szá-

mitunk. A vizet a lisztel főzőkanál segítségével jól elkeverjük, a tésztát kihűlni hagyjuk. Ezalatt 2 deci tejből és 6 fillér ára élesztőből kovászt keverünk és meg hagyjuk kelni. 3 főtt burgonyát hidegen megreszelünk. Ha a kovász jól megkelt, a burgonyát a tésztára hintjük, beleöntjük a kovászt és addig gyurjuk a deszkán, míg metélt-tészta simaságu lesz. Kiszakitjuk, 2 óráig kelni hagyjuk, kemencében megsütjük. Csak kihűlve kell megszelni.

Polgári kenyérsütés.

Egy és fél kiló 3. számú buzaliszt, 30 deka rozsliszt. Ezt egy tálba avagy kenyérsütőteknőbe téve, közepére egy mélyedést csinállok. 3 deka élesztőt 1 deci egészen langyos vízben feloldok, s annyi lisztet keverek közéje, hogy palacsintatészta kemény legyen. Ezt a lisztmélyedésbe öntöm, kelni hagyom, s ha megkelt, a lisztre szórok 3 deka sőt 5 egész megfőtt s szitán áttört burgonyát, s annyi langyos vizet (a víz melegségére nagyon kell vigyázni, mert ha az élesztő megforrázódik, nem kel meg többé), hogy a tészta inkább keményes, mint puha legyen (mert a burgonya anélkül is lágyít). Igen jól kidolgozom (mert a hanyag kidolgozás megboszszulja magát. Ha a kenyér rosszul lett kidolgozva, szalonnás lesz). Meghagyom kelni; ha megkelt, ismételve jól eldolgozom, kigyurom és így adom a szakajtóba. Ha itt is megkelt, kemencében megsütöm 1½ óráig vagy kettőig (a nagyságtól függ). (Ha még izlettebb kenyeret akarunk, akkor egy ily kenyérsütésnél egy kis cipócskát elteszek, s a jövő sütésnél ezt használom az élesztő helyett, de ezt a kenyér hozzákészülése előtt egy-két órával mindig előbb kell *langyos* vízben áztatni.)

Marek András.

Élesztős sütemény kávéhoz.

Egy deka élesztőt egy kanál langyos tejjel és egy csipetnyi cukorral elkeverünk. Megkelesztjük. Egy tálba adunk 3 tojás-sárgáját, 3 deka cukrot, 3 kanál tejfelt, kis sőt, 4 deka olvasztott vaj és annyi lisztet, hogy rétestésztánál keményebb legyen. Kidolgozzuk, kelni hagyjuk, aztán tetszés szerint formáljuk, megkenjük tojással, kelni tesszük, ha megkelt, ismét megkenjük és pirosra sütjük.

BEFÖTTEK.

Birsalma-befőtt.

A birsalmát megtisztítjuk, szeletekre vágjuk és kivesszük a magházát. Forró vízben átforraljuk, hogy kissé megpuhuljon, hideg vízbe szedjük, szitára öntjük. Mikor a víz leszivárgott róla, üvegekbe rakjuk, sűrű cukrosvizet (szirrot) öntünk rá, szorosan bekötjük és gőzben kifőzzük.

Körte-befőtt.

A körtét meghámozzuk, ha nagy, négyfelé vágjuk és kivesszük a magházát; ha kicsi, egészben hagyjuk. Minden körtét vagy körteszeletet citromlébe mártunk, aztán leforrázzuk, majd kiszedjük, tiszta vízbe, onnan szitára és úgy rakjuk üvegekbe. Hideg szirupot öntünk rá, bekötözzük és gőzben hagyjuk forrni $\frac{1}{4}$ óráig. Az őszi barack épen így készül. Cukrot veszünk; 1 klgr. cukorra $1\frac{1}{2}$ liter vizet, felfőzzük és habját leszedjük.

Dinnye cukorban.

A kifejlett, de nem érett cukordinnyét megtisztítjuk, tetszés szerinti darabokra vágjuk, ecetes vízben átfőzzük, aztán kiszedjük, szitára adjuk és minden szeletet kötőtűvel sűrűn átszurkálunk. Annyi cukrot mérünk, amennyi a dinnye, a cukrot bemártjuk vízbe és felforraljuk; beleadjuk a dinnyét, átfőzzük, aztán levesszük a tűzről, 24 óráig állni hagyjuk. Akkor kiszedjük a dinnyét, a levét pedig lassan hagyjuk főni $\frac{1}{2}$ órát, leszedjük a habját. Aztán beleadjuk a dinnyét, de már ne főzzük ismét. Így áll 24 óráig, akkor a dinnyét kiszedjük, üvegekbe rakjuk, tetejére lehámozott citromhéjat adunk, a levét jó sűrűre főzzük, ráöntjük, bekötjük és elteszszük.

Tök cukorban.

A spárgatököt tetszés szerinti darabokra vághatjuk, sőt meg is gyalulhatjuk. Ecetes vízben 24 óráig állni hagyjuk. Szitára kiszedjük, hogy a víz leszivárogjon. 10 deka cukorra öntünk $\frac{1}{2}$ liter vizet, beletesszük a tököt és felforraljuk; félretesszük, 24 óráig állni hagyjuk, aztán kiszedjük szitára, ha a víz leszivárgott, megmérjük, amennyi a tök, annyi cukrot veszünk. A cukrot vízbe mártjuk, felforraljuk és beleadjuk a tököt; ha a tökkel is forrt, félretesszük 24 óráig, aztán a levét leszűrjük, felforraljuk, beleadjuk a tököt és azzal is felforraljuk; aztán üvegekbe rakjuk, ráöntjük a levét, szorosan bekötjük és kipároljuk.

Ribizkelé fagylalthoz.

A ribizkét áttörjük szitán, tiszta üvegekbe töltjük, jól bedugaszoljuk, zsineggel lekötjük. Széna közé egy edénybe tesszük, vizet öntünk rá és főni hagyjuk. Ha felforrt, 5 percig forrni hagyjuk, aztán levesszük a tüzről, de csak akkor szedjük ki abból az edényből, amelyben főtt, ha az egész kihült. (Málnalé ép ugy készül, azzal a különbséggel, hogy pontosan 6 percig kell főzni.)

Meggy és sárga barack fagylalthoz

A meggyet törjük meg magostól mozsárban, különben úgy bánunk el vele, mint a ribizkével, de 10 percig kell főzni. A sárga baracknak pedig kiszedjük a magját. Egy edényben tüzre tesszük, addig keverjük, míg híg lesz, aztán melegibe szitán áttörjük és úgy tesszük el, mint az előbbieket; 10 percig főzzük.

Ezen befőtteknél arra kell ügyelni, hogy kevesebb ideig a mondott időnél ne forrjon, inkább tovább, mert különben elromlik.

Birsalma kocsonya.

Szép, egészséges birsalmákat négy részre vágunk, vízben megfőzzük. Mikor ez megtörtént s a birsalmák puhák, azon forrón leszűrjük a levét. Minden 2 pohár lére veszünk 1 pohár törött cukrot és addig főzzük együtt, míg sűrűsödni kezd. Aztán próbát csinálunk vele, ha megkocsonyásodik, jó, ha nem, hát tovább hagyjuk főni. Ha kész, formába öntjük.

Birsalma-sajt.

A birsalmákat sütőben puhára megsütjük és szitán áttörjük. Annyi porcukrot veszünk, mint amennyit sulyban az áttört birsalma nyom, lábasba tesszük és sürüre főzzük (egy kilogramm birs-nél körülbelül 20—30 percig), folytonos keverés mellett. Ezután vizezett formában öntjük, másnap kiborítjuk és száraz helyen tartjuk.

Barackiz.

A barackokat magtalanítva egy lábasba teszem és folytonos keverés mellett fel hagyom forrni, aztán rögtön szitán átnyomom. Az átsajtolt tiszta barackiz sulyával egyenlő sulyu porcukrot veszek (de 1 kiló áttört baracknál elég a 80 deka cukor is) és ezzel folytonos keverés mellett addig főzöm, amig a kanálról nehéz cseppekben csepeg le. 1 kiló barack+1 kiló cukornál 15—20 pernyi főzés elegendő, de erős forrást számítva.

Marek András.

Barackiz második módon.

A barackot meghámozzuk és eltávolítjuk a magját. Annyi törtött cukrot veszünk hozzá, mint amennyi a hámozott baracknak a sulya. Már most egy tiszta agyaglábasba egy réteg barackot tesszünk és sűrűn behintjük cukorral s ezt felváltva folytatjuk, míg a barack és cukor elfogy s az egészet így másnapig hideg helyen állni hagyjuk. Másnap felfőzzük, folytonos keverés között, addig, míg a barack egészen szétfőtt, pépszerűvé lesz. Ha kihült, üvegekbe töltjük s csak másnap kötözzük be.

Paradicsom-eltevés.

Az érett paradicsomot megmossuk, kettétörjük és fazékba viz nélkül addig főzzük, míg a héja összezsugorodik; aztán áttörjük szitán, ismételve tovább főzzük, hogy igen sűrű legyen, üvegekbe azon forrón öntögetjük s azonnal bedugaszoljuk, a bedugaszoltakat jól letakarjuk, $\frac{1}{2}$ óráig gőzben kifőzzük s ha kihültek, száraz, hűs helyre elrakjuk.

Sóskát télire eltenni.

A sóskát megtisztítjuk, megmossuk, leforrázzuk, finomra megvágjuk, egy cseréplábasban zsír és viz nélkül sima péppé pároljuk, szitán áttörjük és igen kis üvegekbe tesszük; hólyagpapirossal bekötjük és gőzben kifőzzük, mint más befőttet.

Uborka-eltevés.

Az uborkát megmossuk, szitára tesszük. Ecetes vizet veszünk (1 liter ecet, 1 liter víz), adunk bele kellő mennyiségű sót, 8 darab kockacukrot, 30 szem fekete borsot, ugyanannyi szegfűborsot, 5 bábérlevelet, egy kevés vasfüvet, 3 gyömbért, egy darab tormát karikára vágva. Ezt felforraljuk, beleadjuk az uborkát, pár percig benne hagyjuk, aztán kiszedjük az uborkákat szitára. Az ecetet félretesszük. Az uborkát üvegbe rakjuk, ráöntjük az ecetet, a benne főtt fűszerrel együtt. Végül bekötjük és eltesszük.

* * *

Sajt-készítés.

A borju gyomrát 1 liter langyos vízben 4 órára át áztatjuk; ezután a következő módon használjuk: Leszedetlen édes tejet melegre teszünk. Mikor kissé megmelegedett, dézsába öntjük, a megázatatott gyomornak levéből minden 8 liter tejbe egy evőkanállal öntünk. Többrétü ruhával betakarva pihenni hagyjuk; mikor összeesomósodik, mint az aludt tej, de valamivel keményebbre, egy hosszú fakanállal jól összekeverjük, hogy a túró borsónagyságu darabokban legyen. Sajt-ruhába öntjük és másnapig abban hagyjuk, hogy a savó jól átszivároгjon, aztán a savótlant túró kivesszük a ruhából és se nagyon hideg, se nagyon meleg helyre tesszük, hol addig marad, míg jól kiszikkad, meg jó kemény héja képződik (körülbelül egy hét kell hozzá). A vastag héját aztán levágjuk és a sajtot teknőben jól átgyurjuk, tetszés szerint megsózzuk, szitán át is törhetjük, végül bödönbe erősen begyurjuk. Leszedett tejből ép úgy lehet készíteni (savanyu tejből nem jó) csak hogy a túró nem lesz oly vajjas, mint a tejfelesből. Amennyit elvesznék az ojtóból (beázatatott gyomor), a savóból annyit kell hozzáadni. Egy gyomor két hétig elég.

* * *

Szappanfőzés.

Egy kiló szappanfőző szódához 8 liter folyóvizet vagy esővizet veszünk. Ha a szóda a vízben felolvadt, 2 kg. zsiradékot adunk

bele és 3 óráig főzzük; ha nem akar borsókás lenni, akkor a szóda erős, s egy kis vizet szükséges hozzáönteni. Nagyon lassu tüznél kell főzni.

* * *

Sonkapác.

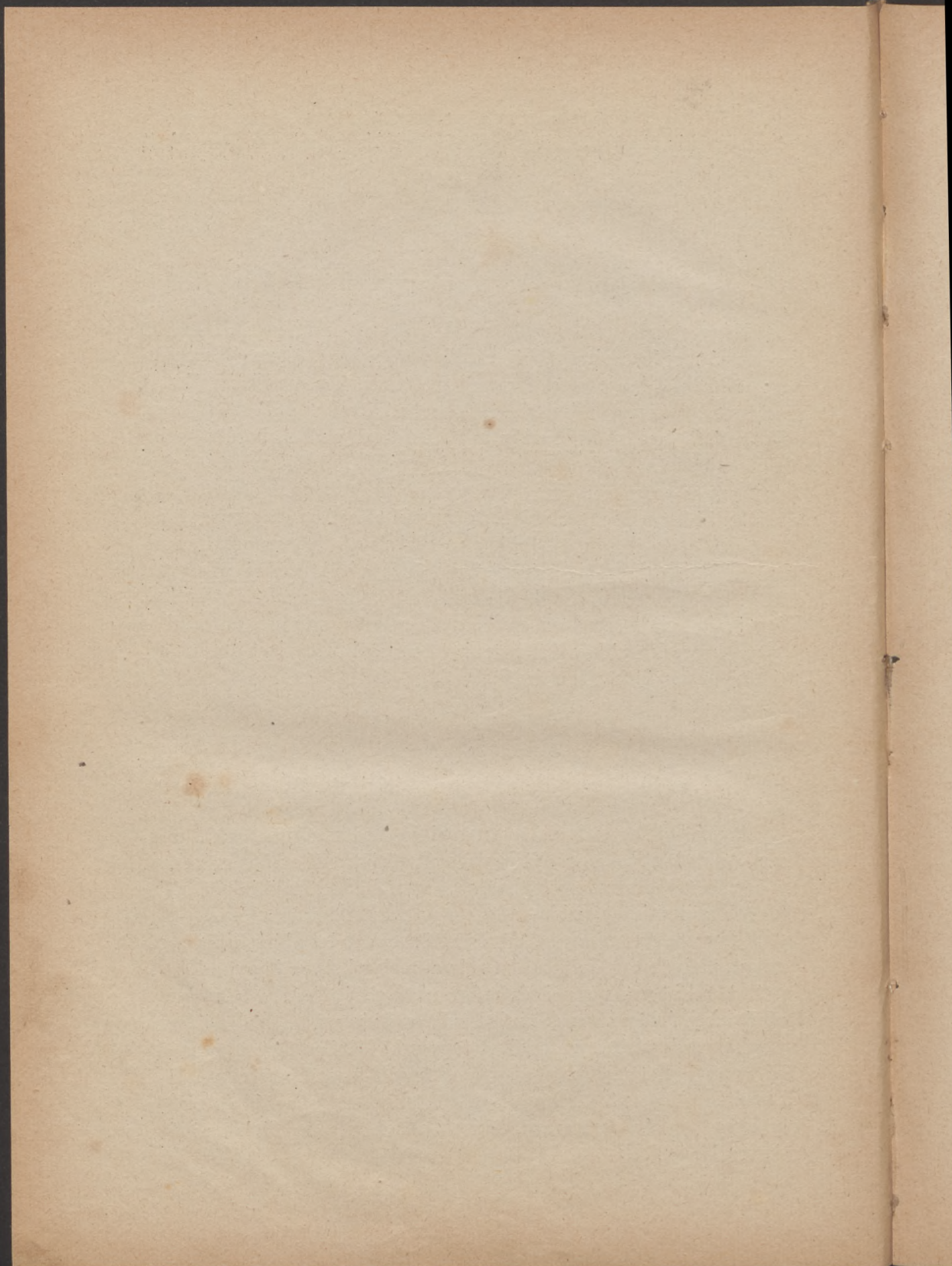
Malatinszky Fanny receptje szerint.

Négy nagy sonka pácháoz a következő szükséges: 12 marék só, egy jó marék salétrom, két marék fekete bors, félmarék szegfűbors, félmarék koriander, 8 darab gyömbér, két marék boróka, 4 nagy vereshagyma. Mindezen fűszereket, kivéve a borókat, meg kell törni és megszitálni, aztán mind összekeverni. A borókat szintén megtörni és 16 deci vízben megfőzni. 2 fej fokhagymát megtisztítunk és megtörjük, a vereshagymát megvágjuk és mind a kettőt 1 ltr hideg vízben áztatjuk. A sonkát először sóval kell bedörzsölni, aztán salétrommal, fokhagymával és vöröshagymával, utoljára az összekevert fűszerekkel. A borókás vizet borókával együtt csak a sonkának szánt edénybe kell önteni és a sonkát belerakni. Négy hétig kell ebben a pácban hagyni, minden nap megforgatni és a levéllel megdörzsölni. Két hetenként pedig hideg vizet öntünk rá, hogy a vízben és levélben ázzék.

Kitünő sódarpác.

melyet Veres Pálné használt háztartásában.

A még meleg sódart hagymával jól bedörzsöljük, aztán minden sódarra két marék só és egy marék törött salétromot számítva, ezt összekeverjük, megmelegítjük s ezzel jól bedörzsöljük a sódarokat. Végül minden sódarra egy-egy marék borókat és egy-egy marék koriandert számítva, ezt összetörve, ezzel bedörzsöljük a sódarokat, melyek azután dézsába rakva, meleg helyen hagyandók estig. Ekkor hidegre visszük és másnap sárgarépat és petrezselymet főzünk meg vízben s ennek vizét leszűrve, hidegen a sonkára öntjük. A sonkákra deszkát, s erre követ tegyünk. Mindennap egyszer-kétszer forgatjuk, hogy az alsók fel, a felsők lekerüljenek és a lével jól meglocsoljuk, s 3 hét múlva füstre tesszük. Ez a mód és mérték igen nagy sonkára van értve, a kisebbeknek mindenből és az időből is kevesebb kell.



MENU-CSOPORTOK.

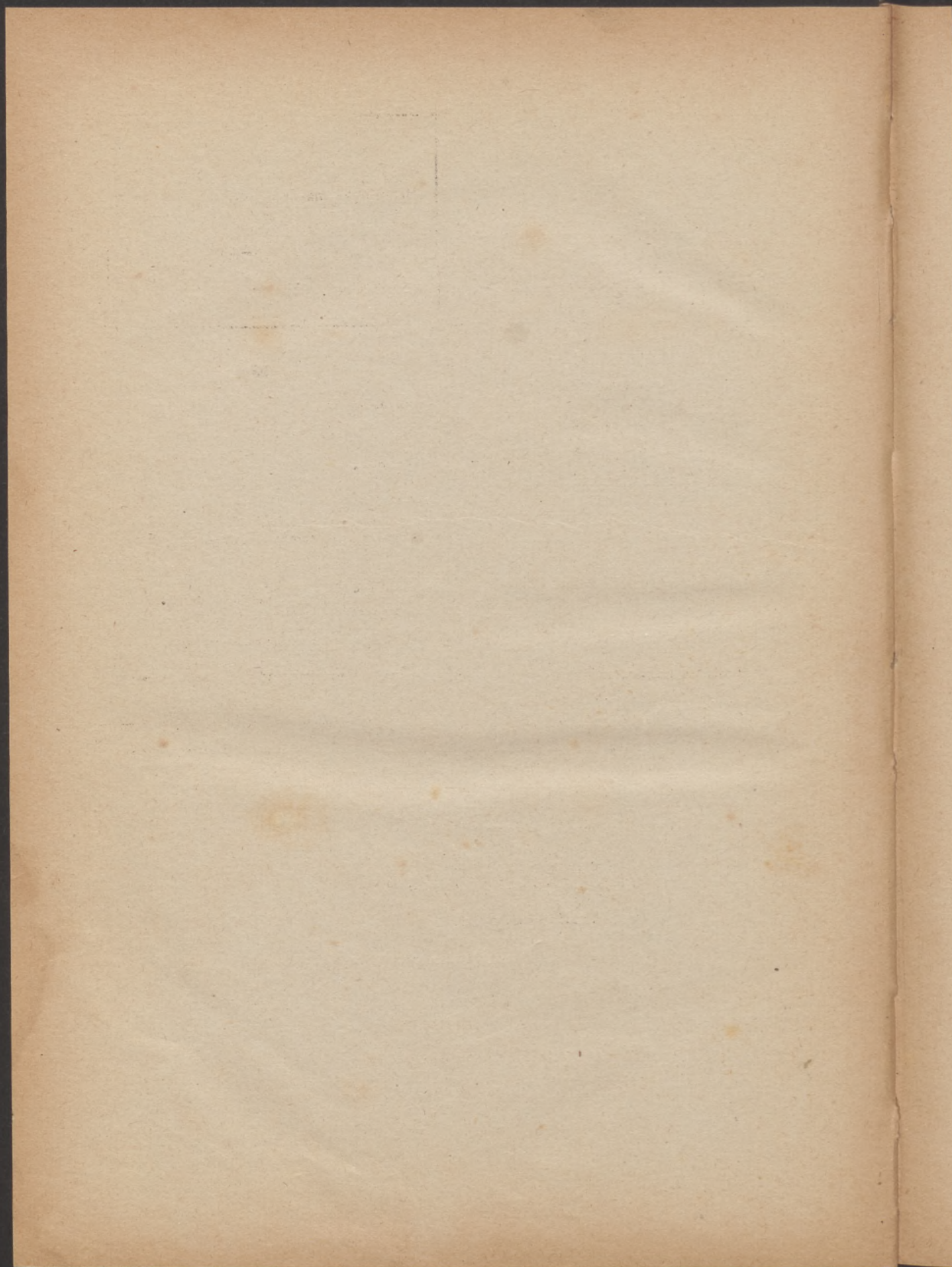
ÉTLAPOK.

1.	5.
Tarhonyaleves Libamáj rizsszel Takart borju-vagdalt Diófelfujt	Francia leves Gomba-pástétom Jérce alma-compóttal Habtorta
2.	6.
Husleves finom metélttel Marhahus zöldség-körözöttel, sóska mártással Töltött paprika paradicsommal Almás pite	Borsópüréleves, borsó-tésztával Roastbeef burgonyával és mustár-mártással Paraj bundás zsemlyével Sonkás tészta
3.	7.
Leves dara-galuskával Rác-hal Hus burgonyapürével és töltött gomba körözöttel Paradicsom-mártás Fehér crême csokoládéval töltve Piskóta szeletek	Leves soufflével Beefsteak madeiramársással Jérce szalonnával tüzdelve Mogyoróparfait Kis sütemény
4.	8.
Barna leves Marhahus divatosan Viaszbab spárga-módra Szilvás kádka	Paradicsom-leves zsemlyével Rizs-pástétomkák Vagdalt kotelettek zöld salátával Crémes rétes

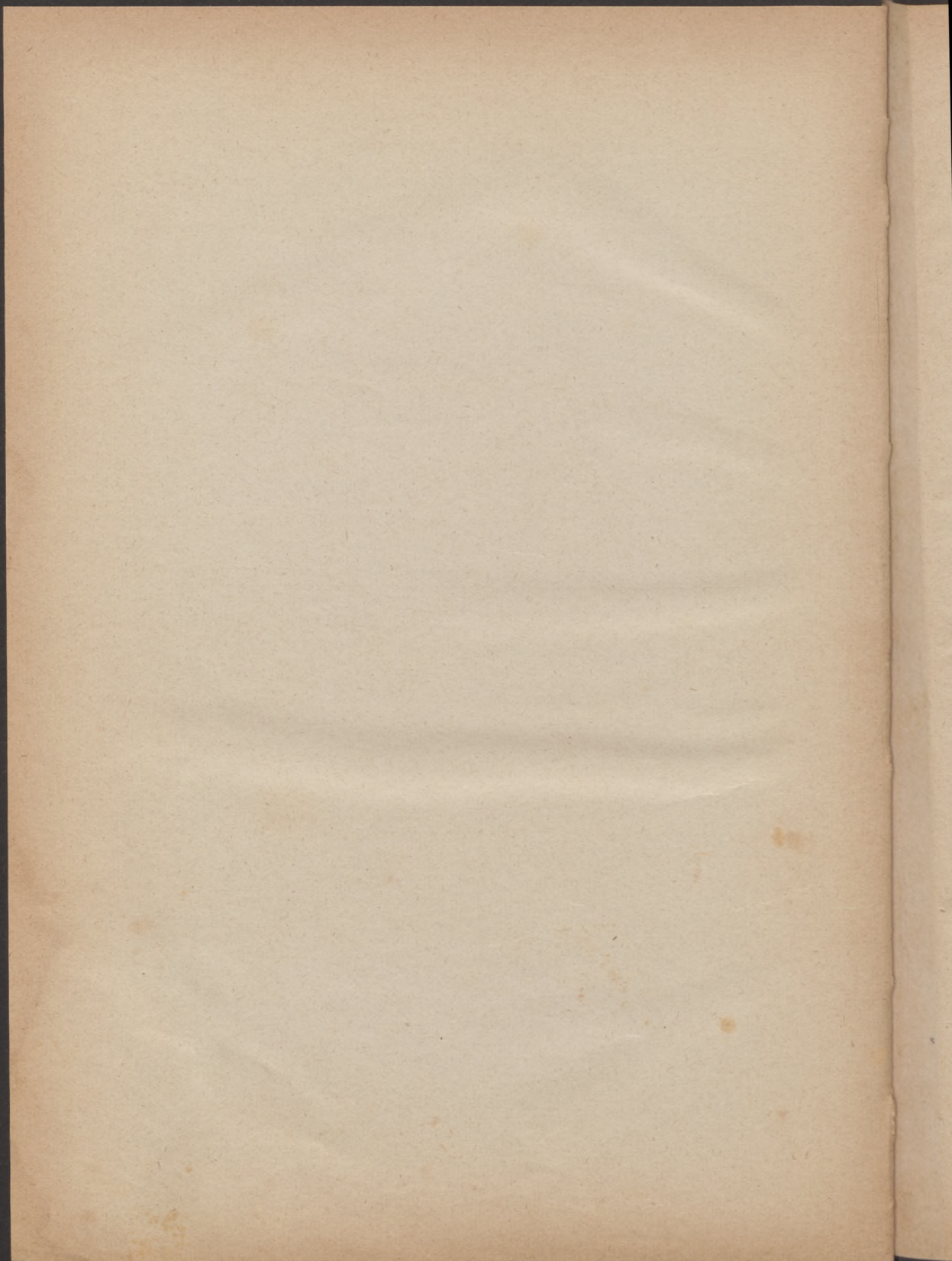
9	14
Husleves Burgonya-fánk Nyúl spékeltvé alma-kompóttal Vanília-fagylalt Sütemény	Husleves tündös beschamellel Marhahus rizs és töltött körözettel Paradicsom-mártás Nyúl-sült alma-kompóttal Sonkás tészta
10.	15.
Leves májas galuskával Marhahus burgonyával és sódaras rizs- körözöttel Sóska-mártás Tök spárga-módra Szilvás derelye vajon piritott zsemlyemorzsával	Piritott reszelt leves Zöldbab főzelék vagdalt kotelettel Kacasült savanyu salátával Citrom-fagylalt Gyors piskóta. Mandula rudaeszkák
11.	16.
Leves gyurt tésztával Marhahus burgonyapüré-körözettel Gomba-mártás Töltött káposzta Nyúl szalonnával tüzelve Alma-kompót Dankovszky-torta	Sóska-leves Fogas Chambord módra Kacsa-sült zöld salátával Angol vipsz. Gyors piskóta
12.	17.
Árpakása-leves Töltött csuka Párolt fősál burgonyapürével Beschamel-felfújt	Gomba-leves csipetkével Koloszvári káposzta Borjuszelet kirántva Aszalt szilva-kompót Fehér crème csokoládéval béelve Mogyoró-csók Mézes kalács
13.	18.
Leves gyurt tésztával Marhahus rizs-körözettel paradicsom- mártással Paraj borjuszelettel Fehér crème gesztenyepürével töltve Gyors piskóta	Burgonya-püré-leves Rác pörkölt Zöldbab főzelék sertéskarajjal Crémes rétes

19.	24.
Velős-leves piritott zsemlyével Töltött káposzta Beefsteak, burgonyapürével Almás rétes	Hideg hal tartár-mártással Őzfilet burgonya-körözzel és kompóttal Karamel-felfújt
20.	25.
Burgonya-leves Rác-hal Tüzdelt vesepecsenye, zöldség- körözzel Diós béles	Árpakása-leves Szerpenyős rostélyos Karfiól spárga-módra Kálvinista mennyország
21.	26.
Leves, tüdős derelyével Roastbeef tarhonya körözzel Mustár-mártás Tojásos burgonya Valéria-torta	Burgonya-leves Fogoly rizsszel Zöldbab spárga-módra Mandulás párna
22.	27.
Karfiol-leves Nyúl-pástétom aszikkal Borju-frikando makarónival Dió-torta	Burgonya-leves Rizskásás csirke Felsál-szelet zöld salátával Szilvás derelye zsemlyemorzával
23.	28.
Máj-püré-leves zsemlyével Beschamel-croket Mágnás-szelet rizsszel Turbán-soufflé	Szárnyasaprólék-leves Tökfőzelék sertéskarajjal Jérce-sült alma-kompóttal és forrázott paprikasalátával Szilvás gombóc

<p>29.</p> <p>Paradicsom-leves</p> <p>Borjuszelet rizs-körözettel és aszalt szilva-kompóttal</p> <p>Töltött burgonya</p> <p>Almás pite</p>	<p>32.</p> <p>Barna-leves makarónival</p> <p>Hideg hal tartár-mártással</p> <p>Tök-főzelék vagdalt szeletekkel</p> <p>Palacsinta málnaizzel</p>
<p>30.</p> <p>Paradicsomleves rizsszel</p> <p>Hideg hal tartár-mártással</p> <p>Tök főzelék vágott hussal</p> <p>Piskóta-göngyöleg barackkal töltve borsodóval</p>	<p>33.</p> <p>Gulyás-leves</p> <p>Kolozsvári káposzta</p> <p>Sült csirke</p> <p>Krémes pite</p>
<p>31</p> <p>Tarhonya-leves</p> <p>Töltött felsál madeira-mártással</p> <p>Rántott csirke zöld salátával</p> <p>Mogyoró-torta szeletekben</p>	<p>34.</p> <p>Leves tüdős táskával</p> <p>Huskrokettek, rizskarikába tálalva paradicsom-mártással</p> <p>Dióbéles</p>
<p>35.</p> <p>Consommé-leves</p> <p>Articsóka fehér mártással</p> <p>Marhasült barna mártással</p> <p>Ananász-pudding</p>	



AZ ÉTELEK TETSZETŐS TÁLALÁSARÓL
ÉS DISZITÉSÉRŐL.



A csínosság, a tetszetős külső nemesak az embernél kívánatos, hanem mindennél, ami bennünket körülvesz, amivel közelebbi érintkezésbe jutunk.

A tetszetős kerettel iparkodik a kereskedő növelni áruinak kelendőségét és nem sikertelenül.

A szemem át az agyhoz közvetített kellemes inger mindenkor fokozza a látott tárgy iránti érdeklődést.

Ezt az elvet kell szem előtt tartani az ételek tetszetős tálalásánál és diszitésénél.

Szükségtelennek tartjuk annak hangsúlyozását, hogy a legjobban készített étel is elveszti ingerlő hatását, ha az oly körülmények között kerül asztalra, amelyek akár a látás, akár a szaglás érzékeivel keltett benyomások révén, kedvezőtlen, kényelmetlen előérzetet okoznak.

A táplálkozásra szánt anyagok tetszetős, csinos volta nagyban fokozza az emberben a vágyat, hogy azt az élelmicikket vagy ételt, amit látott, meg is izlelje.

Minden ételnek, ami az asztalra kerül, olyan formában kell tálalva lenni, hogy az gusztusos legyen.

Elsősorban a szemnek kell jóleső táplálékot nyújtani, aztán a szaglás szervének. Mert a látás és a szaglás szervei azok, amelyeknek révén az emberben az étvágy-inger keletkezik, aminek következtetése a fokozottabb nyálka-elválasztás és ennek révén a gyomor emésztőképességének fokozása is.

Az étkező első sorban a szemével simítja végig az ételt. Aztán kerül a sor a szaglás szervére. Ha mindkettő kielégítést talál, megvan az inger, az ugynevezett étvágy.

Ezért kell igen nagy súlyt fektetni az ételek tetszetős külsejére, tálalásuk módjára és diszitésére.

Az alapfogalom itt is, mint mindennél, ami a konyhában és a konyha körül történik: a tisztaság.

Minden edénynek, ami a konyhából az asztalra kerül, kifogástalanul tisztának és száraznak kell lennie. Alul, fölül. A táálásnál minden edényt, ami kikerül a konyhából, gondosan ügyre kell venni és minden cseppet, ami nincs a maga helyén, le kell törölni.

Ügyelnünk kell arra, hogy az asztalra kerülő edények mindig nagyobbak legyenek, mint amennyi helyet a beléjük tett ételek elfoglalnak. Soha se legyen az edény színültig tele, illetőleg meg-rakva. Az edények peremét gondosan töröljük meg, úgy hogy a törlés nyomai ne látszassanak.

Természetes, hogy a meleg ételekhez — különösen ha a levegő hőmérséklete a nyári középhőmérsékleten alul van — meleg, a hideg ételekhez mindenkor hideg tányérok, edények, csöbrök veendők.

Az ételek táálásánál a csinosító munkát már a levesnél kezdhetjük.

A hideg leveseket kristálytisztá állapotban, kifogástalan tisztaságu alapra tett csészékben szervi-rozzuk.

A meleg leveseknél is törekednünk kell arra, hogy ne legyenek zavarosak. A lével táalalendő zöldség- és tésztaféléknek adjunk tetszetős külsőt. A zöldségfélét különböző mintákkal csillag-, kereszt-, szív-, kocka- stb. alakban kiszurva adjuk a levesbe; a tésztaféléknél szintén iparkodjunk a levesbetétek változó formájára.

A gombócoknál figyeljünk arra, hogy ne legyenek túlnagyok, sőt ha más levesbevalóval táaljuk, meglehetősen aprók legyenek, nagyságuk szerint a többi levesbe valóhoz idomulva. A levesekhez adott pástétom- vagy crouton-féléket egy szalvétával letakart, illetőleg megalapozott tányéron külön tesszük az asztalra, a levessel egyidejűleg, mint pl. hideg erőleveseknél a sonkás stb. sandvicheket.

Nagyobbszabásu ebédek-nél, vacsoráknál, amikor a husételek nagyobb darabokban kerülnek az asztalra, a táalak diszítése nem okozhat különösebb gondot és nem kíván fokozottabb figyelmet. A bankettezők ugysem a táalak diszítésére kíváncsiak; no meg ilyen-mik rendezésének gondja nem nyomja a ház asszonyának a vállát.

Másképpen áll azonban a dolog a családi körben vagy vendéglátásra adott ebédek-nél, vacsoráknál; különösen ha nem csupán az erősebb nemhez tartozók ülik körül az asztalt, hanem egy-egy érdeklődő hölgyön kívül még egy-egy kíváncsi is.

Ilyenkor már kritikussá válik a helyzet.

Tagadhatatlan, hogy az izléssel, némi gyakorlattal bíró min-

denkor maga is rájön arra, hogy ezt vagy azt az asztalra kerülő dolgot hogyan tálalja; azért mégsem tartjuk feleslegesnek, hogy utmutatást adjunk, amelyet azonban nem szükséges egyuttal szabálynak is tekinteni. Tetszés szerint változtathat rajta mindenki, ha ez a változás nem esik az összhang, a jóízlés kárára.

Ha nagyobb husdarabokat, tengeri rákot vagy szárnyast tálalunk, ezek diszitésénél a körjük rakott, hozzájuk illő, velük meg-e-hető dolgokon (körözet) kívül használhatunk még ezüstözött nyilacsakát, amelyek külön ilyen célra készülnek. Ezekre tűzünk szarvasgombát, uri gombát, kakastaréjt, citromszeletet, rákhusdarabot, főzelékfélét és így szurjuk bele a tálalt eledelbe. A nyilak mennyisége a tálalt sült nagyságától függ. Rendszerint hárommal szokták kezdeni, melyek közül egy a sült közepébe merőlegesen, jobbról és balról is egy-egy, ezek azonban egymással szembe menő irányban, ferdén helyezendők el.

Ha vesét, a szárnyas májat, borjumirigyét, bárány-, marha-husdarabokat sütünk roston, ezeket mindig nyilacsakára tűzve süssük és adjuk az asztalra.

A hus vagy szárnyas tálalásánál körözetnek elkészített szarvas- vagy uri gombát, csiperkét, apró (akár uj, akár pedig régiből vájó vassal kigömbölyített) sült vagy főtt burgonyát, apró zsemlyés, szalonnás vagy májas gombóckákat, különféle alaku nem édes kis vajás tézstasütemeket, zöld salátaféléket (madársaláta, leveles, bodros fejés saláta, cichoria saláta), meleg és hideg főzelék-féléket, piros és fehér hónapos retket stb. használunk. Hideg ételeket aspikkal (lehet színes vagy festetlen), keményre főtt, tisztított tojásszeletekkel, zöld salátafélékkel, fehér vagy piros hónaposretekkel (természetes formájában vagy héjának részben lehántásával és kihajtásával előállítható virágformában), vajból készült, kaviárral töltött rózsácskákkal, ecetes, savanyított vagy sós gyümölcs- vagy zöldségfélékkel diszítjük és külön edényben mayonnaiseket és egyéb hideg mártásokat adunk hozzá.

Szem előtt tartandó, hogy a világos színű husokhoz sötét, a sötét színűekhez mindenkor világos színű körözetet és mártásokat adjunk.

Olyan ételekhez, amelyek mártással együtt készülnek, száraz anyagu körözetet (burgonya, vajás tézsta, makaroni, metélt, gombóc, rizs) adjunk.

Szárnyasokhoz saláta- és befőttfélék valók, azonban nem mint körözet, hanem mint kísérő, külön edényben.

Körözethez (garníring) használhatunk olyankor, amikor va-

lamelyes meleg, pikáns mártást is adunk asztalra: borjumirigyét, kakastaréjt, libamáját, rákhust, olajbogyót, sardellát, szarvas-, uri- és csiperkegombát.

A sülteket rizsből, burgonyából, vajas vagy metélt tésztából előállított koszorúkkal, kerítésekkel vesszük körül, amelyeket azután kiszurkált zöldségfélékkel tarkítunk. Szabály az, hogy az ilyen kerítés, koszoru sehol se érintse a sültet, hanem azt, tőle mindenütt egyenlő távolságra haladva, úgy vegye körül, hogy a sült és kerítése között csatornaszerű üresség maradjon.

Ha bordás husszeleteket adunk asztalra, minden egyes borda-csontra otthon is készíthető bodros papirtokocskát huzunk, ugyanezt teszünk a szárnyasok combesontjaira. Nagyobb combokhoz (ürü, bárány) vagy sonkához nagy papirbodrokat (manchetta) veszünk. Az ekként asztalra kerülő bodros papiros csak fehér és simulékony anyagu lehet.

Ügyelnünk kell arra a tálalásnál, hogy a tál mindenkor lehetőleg jóval nagyobb legyen, mint amekkora az, ami belekerül. Mert a tál csak úgy szép, ha az étel annak csak a közepét foglalva el, elég tér marad még a körözetre. Az edény peremének mindig teljesen szabadon kell maradni, hogy az edény jól legyen kezelhető a felhordásnál és továbbadásnál és ne érintkezhessék senki ujja ilyenkor a tál tartalmával.

A tengeri rákot főtt rizsből készített talapzaton tálaljuk. Igen kedvesen hat, ha pl. így adjuk be: a tengeri rákot befogadó tálra hófehér serviettát terítünk, erre pedig tágla alakban, meglehetősen vastagságban adjuk a félkeményre főtt, jól összeálló hideg rizst. Most a servietta szabadon álló részét akként gyürkődjük a rizstalapzat közé, hogy olyanforma alakzatok keletkezzenek, mintha jégdarabkákkal volna a rizs körülvéve. A rizstalapzatnak nem szabad ebből a környezetből kilátszani. A tengeri ráknak kifejtett fark- és ollóhusát szeletekre vágjuk. A rák páncélját (amelyet a kifejtésnél nagyon kell kimélnünk, hogy lehetőleg épen maradjon) ráfektetjük a rizsalapzatra és a páncélra rárakjuk a szeleteket, amelyeket hideg sűrű mártással, zacskó segítségével kicifrázunk. A szalvéta-sziklácskák mélyedéseibe, itt-ott, egy-egy szép tiszta, színes aspidarabot adunk.

Kisebb tengeri rákot hosszában kétfelé vágjuk és a serviettás tányérra akként fektetjük, hogy a hasuk fölfelé legyen fordítva.

Caviart mindig üvegtálon kell szervirozni és pedig lehetőleg akként, hogy egy nagyobb üvegtálba tiszta jégdarabokat teszünk, erre a kaviárt tartalmazó üvegtányért helyezzük. A kaviárhoz ne-

gyédekre vágott citromot adunk. (Ecetet, olajat és finomra vágalt vöröshagymát is tartunk kéznél, — de nem adjuk asztalra; — mert vannak, akik ezeknek a hozzátételével szeretik).

Hideg felvágottnál a szeleteket alak és szín szerint rendezzük. Aspikkal, hasogatott vagy reszelt nyers tormával, piros vagy fehér hónapos retekkal, kaviáros vajasrózsákkal, apró zöldpetrezselyem-csokrocskákkal diszítjük.

Hideg sonkához, nyelvhez, roastbeefhez ugyanezek járnak.

Nagy halakat hátukkal fölfelé állítva, ovális tálon, a lapos halakat oldalukra fektetve, kerek tálon, tányéron tálaljuk.

Hideg halat salátával, céklával, kemény tojásszeletekkel, kaviáros vajrózsákkal (és ha nagy és egész, ezüst-nyilacskákkal megtűzdelve) diszítve, hideg mártással adjuk, amelyből különféle diszitményeket is nyomkodhatunk a halra.

A forrázott halakat, ha csak másként nem kívánják, mindig szárazon, serviettára téve tesszük az asztalra. Ha vaj, burgonya vagy mártás jön hozzá, ezt külön edénybe kell adni.

A halakat vagy egészben, vagy feldarabolva adjuk asztalra. Előbbeni esetben halkést és halvillát mellékelünk és a tálát úgy hordjuk körül, hogy az étkezők előbb a hal egyik oldaláról, azután a másiktól szedhessék le a hust.

A főtt marhahust tiszta levessel öntjük le, egy-egy kis csokrocska zöld petrezselyemmel, virágformába hámozott piros és fehér hónapos retekkal diszítjük s kevés metélő hagymával beszőrjük.

A szárnyasok szép tálalására nagy befolyással van az ügyes és célszerű feldarabolás. A szárnyast (akár egészben, vagy részekre vágva, mely utóbbi esetben a darabok úgy teendők egymás mellé, mint ahogy elválasztásuk előtt összefüggtek) diszíteni kell, mielőtt az asztalra kerül, még pedig olyformán, hogy a diszítés összhangban legyen vele. Sült szárnyast soha sem szabad a fejével együtt tálalni. Kivételt képeznek a kisebb fajú vad madarak. A szárnyast mindenkor a hátára fektetve tálaljuk.

Bordás szeleteket a csontos részükkel felfelé állítva, koszoru alakban rakjuk a tátra, kisebb számú szelet lépcsősen egymásra fektetve. A esonton rajta legyen a bodros papiros-kézelő.

Töltött husdarabok vagy szárnyasok felszeleteléséhez nagyon éles kést használjunk s vigyázzunk, hogy a töltelék a darabból ne váljék külön.

Fehér hust akármily fajta legyen, sohase öntsünk le peccsenyelével, hanem a levet adjuk alája.

Peccsenye-levet csak olyan sült mellé, illetőleg alá adjunk,

amely azt maga eresztette. Minden sülttől a saját levét adjuk. Levét nem eresztő husokhoz nem szabad pecsenye-levet adni.

Nyulat caprival, citromszeletekkel, sült vajás tésztával, gombóckákkal; őzet, szarvast sült vajás tésztával, narancsszeletekkel, fekete vagy vörös áfonyával; vaddisznót nyers tormával, csipkerózsa-bogyóízzel szerviروزunk.

A malacot felszeletelve és újból összerakva adjuk asztalra. Színes zöldségfélével diszitsük körül.

Gulyást, pörköltet, savanyu tüdőt, ragout, szárnyas-aprólékot és egyéb sűrű levű főzetet vörösréz- vagy ezüstbográcsban tálaljuk. Így gusztusosabb, mint ha tányérra öntjük.

A főzelékfélék is sokat nyerne, ha csinosan tálaljuk. Parajra, lencsére adhatunk tükörtojást, párolt vöröskáposztához gesztenye illik.

Ha husfélék kíséretében, külön tálon különböző főzelékféléket adunk, ezeket halmoskákban úgy helyezzük el, hogy egymástól meglehetősen távolságra legyenek. Csinosabb és praktikusabb, ha sült tésztaedénykébe töltjük az illető főzelékeket, mindegyikből annyi edénykét véve, ahány étkező van. Az asztalnál mindenki kiveszi, amit akar és így nem kell kanalizni, amely művelet közben bizony kikerülhetlen a főzelékfélék összekeveredése, a tál bepiszkítása, rendetlenségbe hozatala.

Főtt, sült burgonyát héjában, sült gesztenyét, kolbászkákat, főtt kemény vagy lágy tojást, rákot, sült szarvasgombát szépen összehajtogatott szalvéta lapjai közé ágyazottan adjuk asztalra. Meleg, keményre főtt tojást, rákot, főtt kolbászkákat tálban, forró vízben uszva is tálalhatjuk (meggátolva az étel gyors kihülését) csinos szűrőkanalat adva hozzá.

Salátát mindig mély üvegtányéron vagy tálon szerviروزunk. Ezekhez az étkező elé is megfelelő üvegtányért adjunk. Itt is arra nyílik tér, hogy tetszetős diszítést alkalmazzunk.

A zöld salátára kemény főtt, fél vagy negyedrészekre osztott tojást teszünk. Olasz salátát rákfarkokkal, mixed-picklessel, olajbogyóval, tojással, füstölt lazaedarabkákkal, a francia- és hering-salátát (melyet kup- vagy halomformában tálalunk) céklasávokkal, kaporral, uborkalapokkal, ecetben savanyított gyümölcsessel, gyöngyhagymával, aspikkal diszítünk.

Mindig vigyáznunk kell itt is, hogy a tányér pereme teljesen szabadon maradjon.

A francia- és a hering-salátát tortapapírlapra is halmozhatjuk; a papiros csipkázatának szabadon kell maradni.

Sós uborkát jól hűtve, néhány darab tiszta műjég közé ágyazva kell üvegtálon tálalni.

Befőtteket csekély mélységű üvegtányérokon, tálakon kell asztalra adni. Akinek kis színérzéke van, az a különböző színű gyümölcsökből igen szindus és tetszetős csoportozatokat alakíthat, állíthat össze. A darabokra szeletelten eltett befőtteket úgy kell a tálalásnál fektetni, hogy a gyümölcs külső (nem a mag felé eső) felülete essék szem elé.

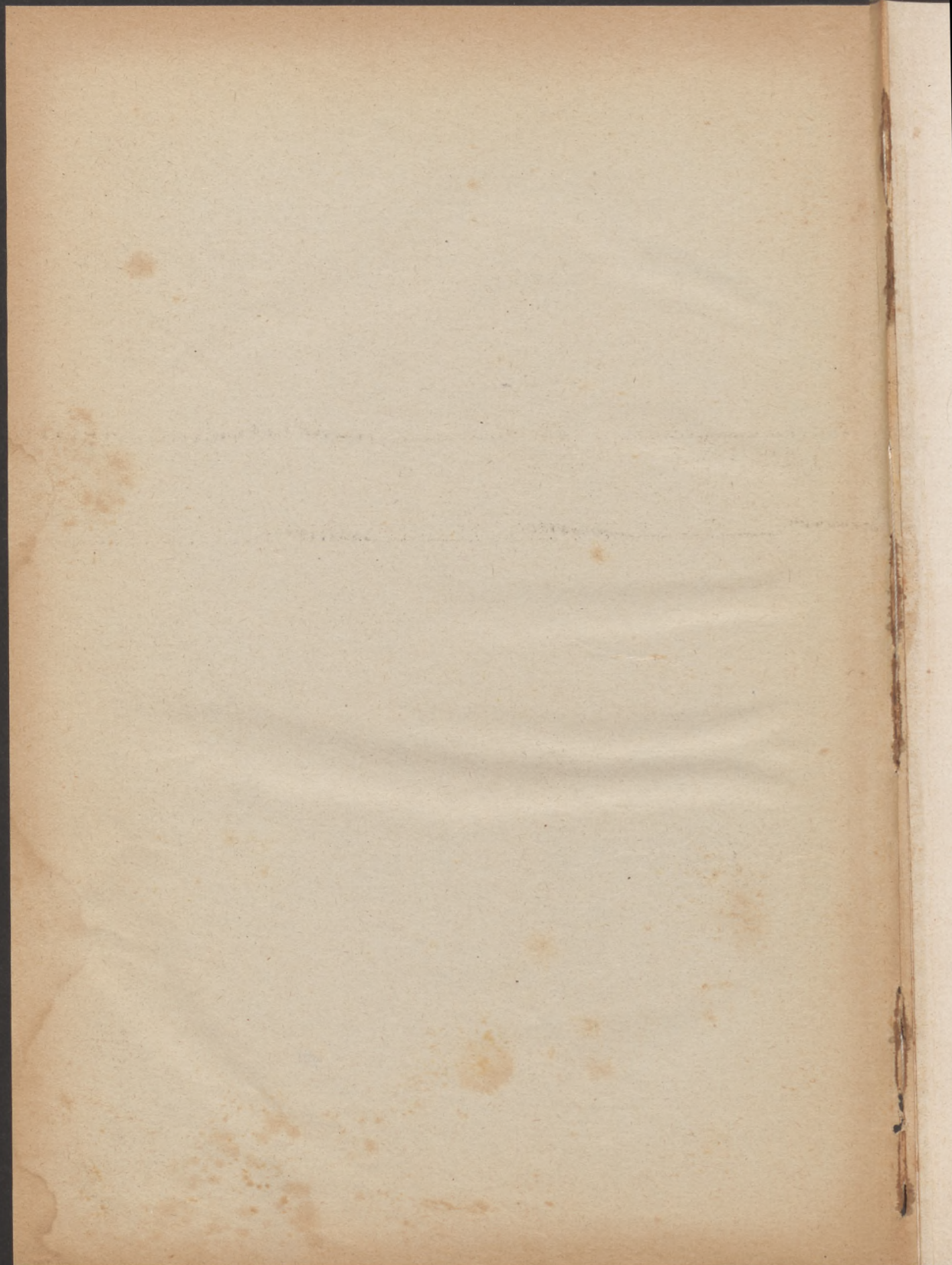
Befőtteket diszítani, természetesen, fölösleges.

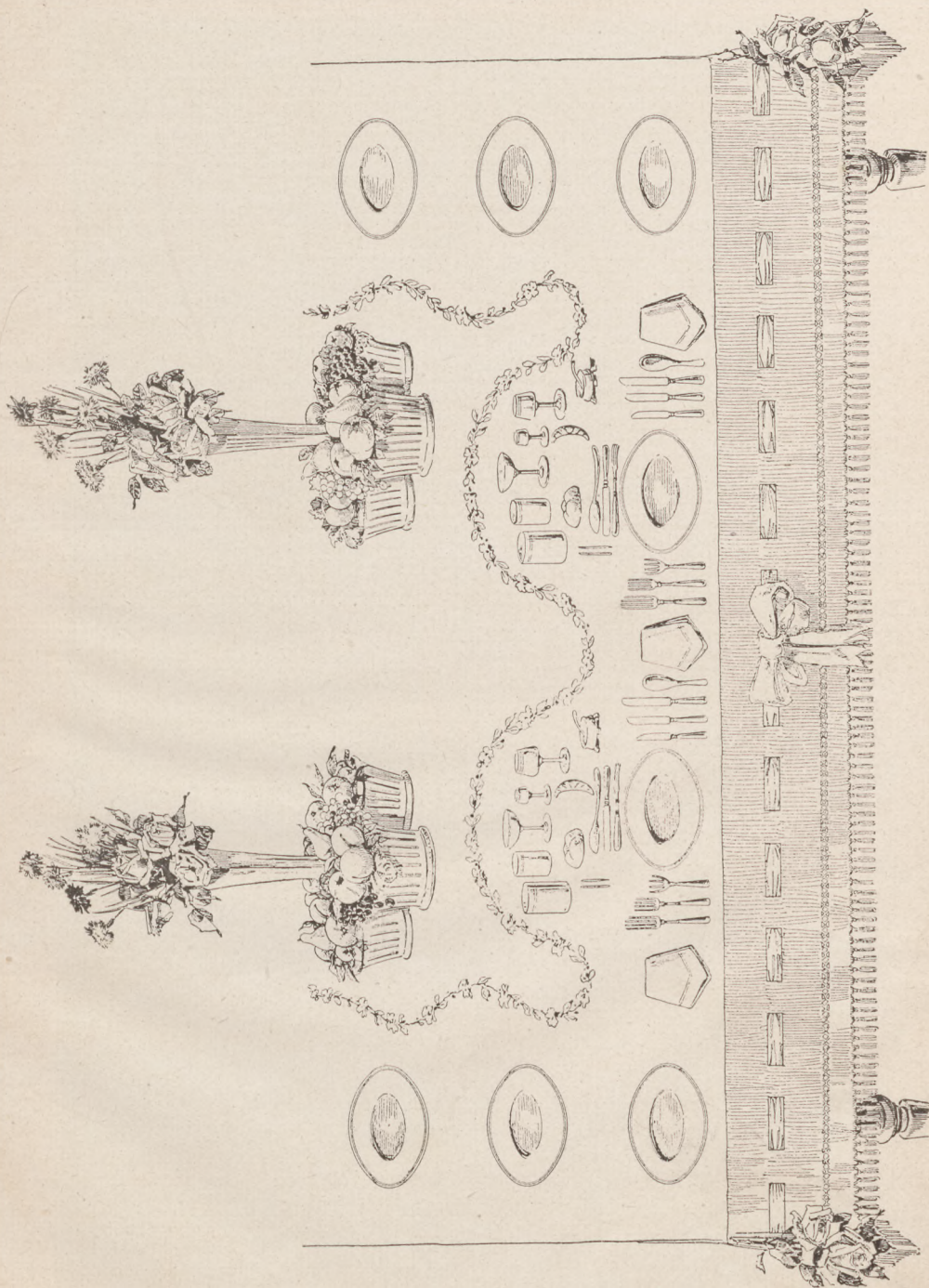
Gyümölespüréket szintén üvegtálon édes, hámozott, főtt mandulaszálakkal megtűzdelve adjuk asztalra.

Hangsúlyozom, hogy bár az egyes ételek diszitése a bevezető sorokban mondottak okából szinte elkerülhetlen, mégis vigyázzunk mindenkor arra, hogy a diszitással takarékosan bánjunk. Tulhalmozni valamely tálat soha sem szabad. Gondoljuk meg, hogy a fő a tál tulajdonképeni tartalma és nem, ami körülötte van. Ez csak disz, aminek soha sem szabad elnyomni az edelt, hanem ennek csak mintegy tetszetős keretet adni.

* * *

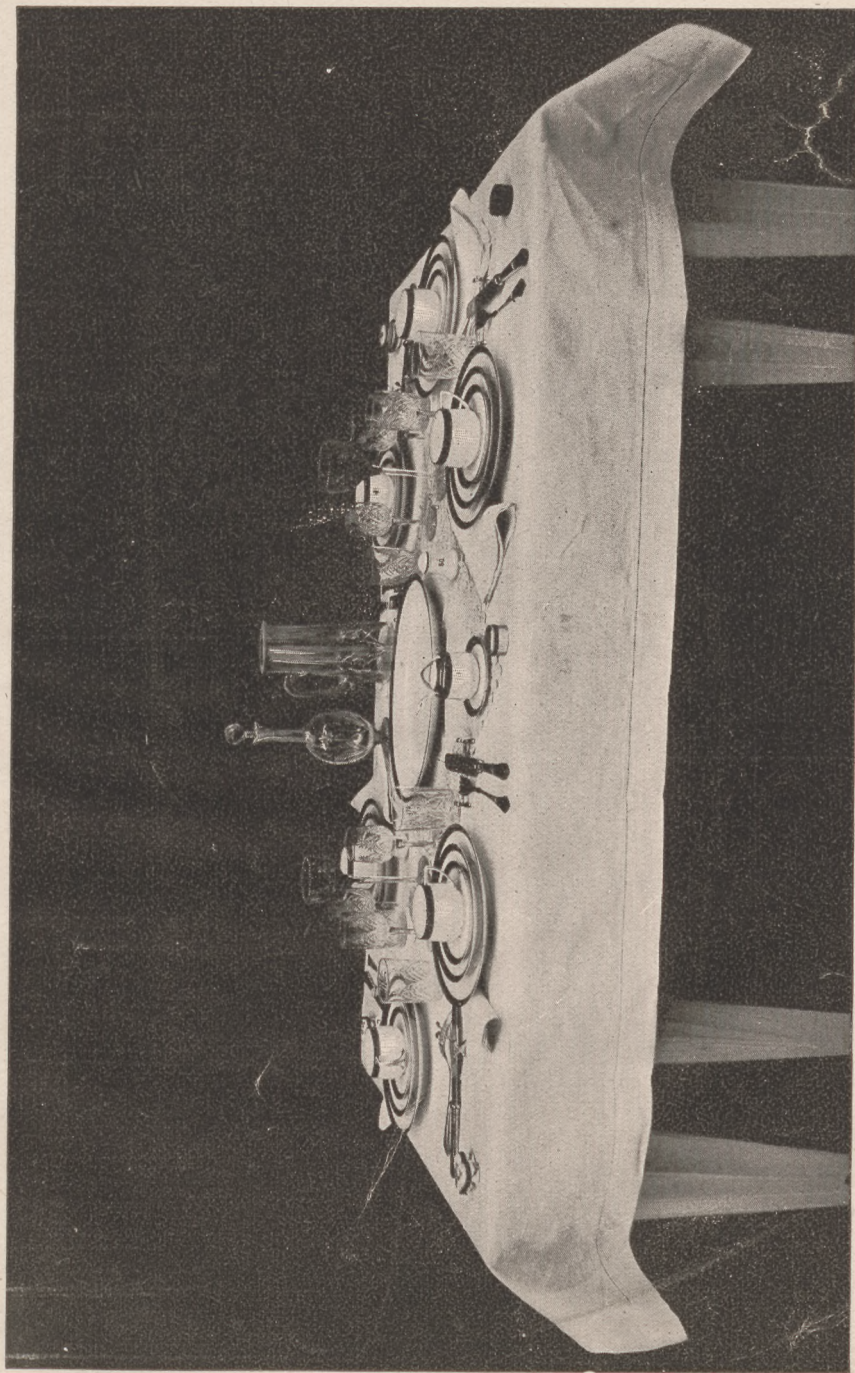
HASZNOS TUDNIVALÓK.





Nagyobb társaság számára díszesen terített lakoma-asztal.





Ozsonna- vagy villásreggeli-asztal 6 személyre.



A konyha rendbentartása és berendezése.

A konyha legyen mindenkor világos, könnyen szellőztethető és minden megkívántató eszközzel ellátva.

A mai lakásviszonyok mellett le kell mondanunk arról a szintén felette fontos követelményről, hogy tágas is legyen. Ezt a hiányt fokozottabb tisztasággal, minden konyhaeszközt egyenlően illető gondossággal kell ellensúlyoznunk.

Tisztaság. Ez legyen a konyha alfája és omegája. Mindennek kezdete és vége. A konyha legyen szűk, rosszul épült, sötét; de ezzel még nem váltotta meg a jogot, hogy piszkos is legyen.

A konyhát és minden eszközét, minden tárgyat, ami benne van, a konyha padlóját is beleértve, legalább egyszer hetenként alaposan meg kell tisztogatni.

A tűzhelyet minden este meg kell tisztítani.

A napi munka befejeztével, bármikorra esik az, télen, úgy mint nyáron, a konyhát alaposan ki kell szellőztetni, hogy a különböző szagok elillanjanak. Jókarban tartott, gondozott konyhában a tűz kialvása után nem szabad több illatnak maradni, mint egy jól szellőztetett ebédlőben. Legyen olyan a konyha, hogy abban bárki szívesen és étvágygyal ehessék.

Ami a naponként használatba vett kellékeket, különösen a fazekakat és lábasokat illeti, ezekre a legnagyobb gond fordítandó.

A kötelességtudó szakácsnő, vagy ha ez nincs, a háznak gondos asszonya, vizsgálja meg naponként az edényeket; ne csak az-iránt, hogy azck kívül-belül kifogástalanul tiszták-e, hanem hogy meggyőződjék arról, hogy a máz vagy ón nincs-e lepattanva, lekopva, megrepedve az edény belsejében.

Mert a tiszta, kifogástalan sütés-főzéshez, hogy a készülő eledel szintén kifogástalan minőségű lehessen, legelső sorban kifogástalan belsejü edények kellenek.

Az olyan edényt, amelynek belső máza lepattant, megrepedt vagy ónja lekopott, nem kellene többet használni.

A cserép- és öntöttvasedények azért nem praktikusak a konyhán, mert sérülésük gyakori és folytonos, ujjakkal való kicserélésük költséges.

A leggazdaságosabbak, de egyuttal leghasznavehetőbbek, a konyha külső megjelenésének képét is nagyon emelők a belülről ónozott vörösrézedények. Igaz, hogy a konyha berendezésének alapköltségeit ezeknek bevásárlása meglehetősen szaporítja, de ez a kiadás többlet, tekintettel az edények rendkívüli tartósságára és az észlelt hiányok helyreállításával járó csekély költségekre, az évek folyamán való használat által nemcsak teljesen elenyésszik, hanem a rézedényeket még aránylag a legolcsóbbakká teszik.

Ha az edény sérült, azonnal ki kell adni ónozásra.

Ezenkívül szorgosan kell ügyelni arra, hogy a használatba vett edények mindennap tisztességesen kimosassanak és hideg vízzel kiöblítve, szárazra töröltessenek.

Kerülni kell azt a meglehetősen elharapódzott rossz szokást, hogy a piszkos konyhaedényeket egy vízben mosogassák le. A meleg mosogató vízzel feloldott különböző zsiradékok időnként folyamán mégis csak ráakódnak az edény belsejére és arra piszkos patinát vonnak, amely megrontja az ételt. Ha a víz piszkosodni kezd, ki kell önteni és új vízben folytatni a mosogatást.

Szép és dicsérendő, ha a rézedények külseje is tükörfényes mindig, de csak akkor, ha ez nem az edény belseje tisztaságának a rovására megy.

Legyen a háztartás nagy vagy kicsiny, a konyhát minden esetben fel kell szerelni a szükségesekkel, mert a legügyesebb szakácsné, a legkiválóbb háziasszony keze is meg van kötve, ha nem állnak rendelkezésére azok a konyhafelszerelési tárgyak, amelyek, hogy egyebet ne említsek, a jelen szakácskönyvben felsorolt receptek elkészítéséhez szükségesek.

A konyha célszerű felszerelésénél nem szabad takarékoskodni. Aki itt takarékoskodik, az tékozol. Vásároljuk be szükségletünket a legmegbízhatóbb cégnél, a legjobb anyagból.

A konyha felszerelése.

Egy jó polgári ház konyhájának a következőkre van szüksége: 2 húsfőző vörösrézből, az egyik 10, a másik 4 literes (az első 6, a másik 2 liter leveshez),

1 vörösréz, ónozott hus-főzelék- és pecsenye-szűrő (füllel és nyéllel),

1 meritőkanál,

2 ragout-kanál, (az egyiket zsír leszedésére használhatjuk),

10 casserole (lábas) 10-től 30 cm. átmérőjűig, mindegyik fődővel,

3 lábas a gyors, viznélküli, vajon pároláshoz (sautirozás) 30, 25 és 20 cm. átmérővel, fedővel,

1 oval casserole, 30 cm. hosszú, 20 cm. széles, 18 cm. magas, 9 hozzávaló ráccsal huspároláshoz, esetleg halfőzéshez és

1 halfőzőüst rosttal, 45 cm. hosszú, 25 cm. széles,

1 sütőforma téstáserlegék (timbales) sütéséhez,

1 hengeredény aspiához,

1 pástétomforma,

2 tortaforma.

Ennél a négy formánál a nagyság tetszés, illetőleg szükség szerinti.

2 lap 32×20 cm. pástétom készítéshez, kiborításokhoz,

4 vörösréz, lapos lábas 1 ½ cm. mély, 18—30 cm. átmérővel,

1 üst 32 cm. átmérővel és 22 cm. mélységgel az anyagok félig (forralás nélküli) főzéséhez (blanchirozás),

1 ónoztatlan üst 30 cm. átmérővel és 16 cm. mélységgel,

1 „ habverőkanál cukrozott gyümölcsök főzéséhez,

2 „ kis lábas 10 és 20 cm., compótok és cukoröntetek készítéséhez,

1 habverőüst habverővel,

2 ónozott vörösréz szűrőlábas 10 és 12 cm. magas,

1 sütőlábas 22 cm. széles és 15 cm. magas omlettekhez, felfújtakhoz stb.,

1 nagy vasbádóg, előálló peremű fődő, amely elég a legnagyobb lábas, sütő stb. edény befödéséhez is,

1 ónozott vörösréz sütő 34 cm. hosszú, 26 széles, 11 magas, két füllel a sülteteknek,

1 ugyanez, de kisebb 24 cm. hosszú, 15 széles és 12 magas,

2 vasrostély a sütéshez, 30 és 20 cm.,

2 ugynevezett chinai szűrő, fehér bádógból 14 és 10 cm. széles, egyforma kávészűrő, finoman lyukasztva, a szőrszíták helyett,

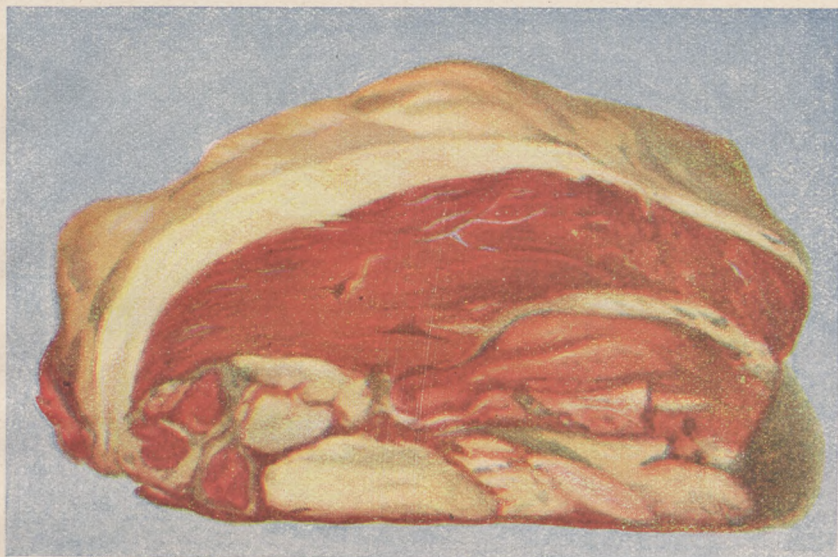
6 fakanál (2 = 20, 2 = 30, 2 = 40 cm. hosszú),

1 pürészűrő ónozott vasdrótból,

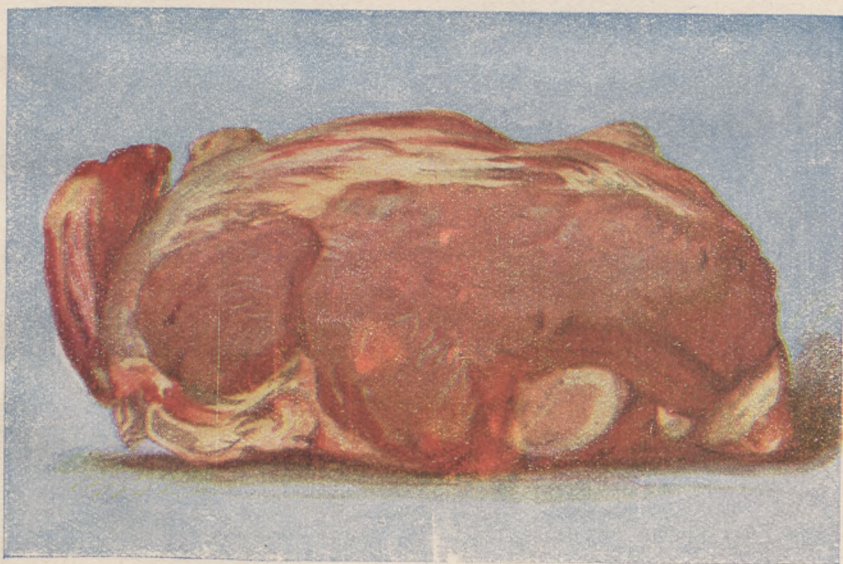
1 keményfából faragott dörzsölő, paszirozáshoz,

- 1 nagy és 1 kisebb spékeltű vasból nagy husdarabokhoz,
- 1 spékeltűkészlet 12 ónozott tüvel kisebb spékélésekhez,
- 2 acéltű összefűzéshez 15 és 22 cm. hosszú,
- 1 acél husverő,
- 1 bárd,
- 1 zöltséghámozókés,
- 1 kézi csontfűrész,
- 1 márvány dörzscsésze 25 cm. átmérőjű, 18 cm. mély, megfelelő keményfa dörzsölővel huspástétomok, pürék, mandolatej stb. készítéséhez (nélkülözhetlen konyhaedény),
- 1 gyuródeszka,
- 1 sodrófa borókafenyőből 32 cm. hosszú, 5 cm. átmérővel,
- 2 kis pástétomforma,
- 1 kis sima-, 1 kis csipkésforma,
- 1 almakiszuró,
- 1 cukormérleg próbaüveggel (utóbbi a cukortartalom megítéléséhez),
- 2 borókafa vágódeszka a 45 cm. hosszú, 30 cm. széles, 6 cm. vastag,
- 1 fatönk husvágáshoz,
- 1 rendes kereskedő-mérleg,
- 10 mázas cserépbödön,
- 6 kőagyagbödön,
- 1 szűrőtölcsér,
- 2 tölcser fehér bádogloból,
- 3 konyhakés, (az egyik acél, aprózó),
- 2 kisebb kézi kés,
- 12 szalvéta átszűrésekhez a selyemszíták helyett,
- 1 óra (üvegbura alatt, hogy ne legyen kitéve a konyha folytonos hőváltozásainak),
- 1 borszeszlámpa 5 cm. béllel, amely a faszénnel melegített rostélyt helyettesíti a lepörköléseknél,
- 4 fehér bádög-ürmérték (1 lt., ½ lt., 2 del., 1 del.),
- A főzésnél és sütésnél mindig jobb valamivel nagyobb edényt használni, mint kisebbet.

Az itt elősorolt berendezés 12 egyénre való főzéshez is elég. Természetes, hogy úgy az edényeket, mint azok nagyságát egyébként is össze lehet válogatni. Tegye mindenki a saját szüksége szerint. A mi összeállításunk csak ujjmutatás a teljes felszereléshez.



III. Jó minőségű marhahús.



IV. Rossz minőségű marhahús.





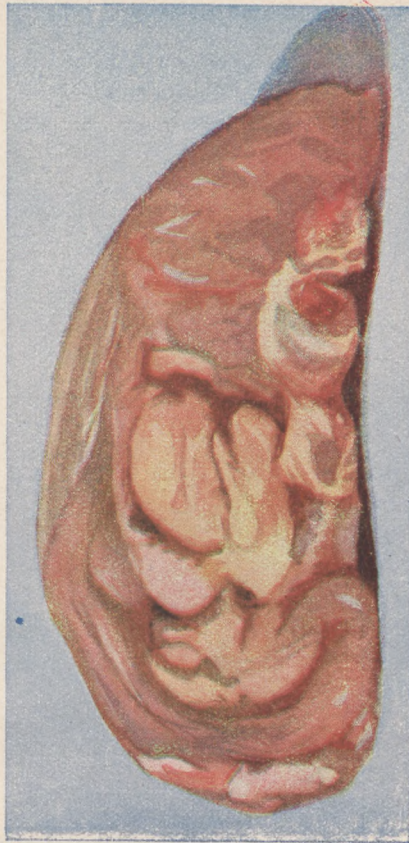
V. Jó minőségű vese.



VII. Jó minőségű borjúhús.



VI. Rossz minőségű vese.



VIII. Rossz minőségű borjúhús.





IX. Jó minőségű birkacomb.



X. Rossz minőségű birkacomb.



Bevásárlás.

Mielőtt megkezdjük napi bevásárlásainkat, előbb tájékozódjunk a piaci árak felől. Ne vegyünk mindig ugyanattól és ne azt, amit ajánl, hanem amit mi tartunk jónak. De különösen ne vásároljunk olyannál, aki áruját hangzatos szavakkal dicséri és különösen ne azt, amit dicsér.

A bevásárlásoknál a hus, szárnyas- és halfélék okoznak nagyobb gondot azoknak, akik még nem rendelkeznek hosszú évek tapasztalataival.

Ezeknek gondolunk segítségükre lenni egy pár ujjmutatással.

A hus.

Kétféle van: jó és rossz.

A jóság ismertető jele a *marhahusnál*, hogy durvás tapintatu, az ujj nyomásának ellentálló, a színe amaranthvörös, a faggyuja a friss vajéval megegyező, gyengén sárgásfehér (l. III. színes rajzot).

Ha a faggyu puha, kevés, a hus színe homályosvörös vagy barnás, silányabb a hus (l. IV. színes rajzot).

Mivel a marhaveséssel is gyakran akad dolgunk, ezt is bemutatjuk jó és rossz minőségben az V—VI. színes rajzon. Az V. a jó minőségűt, a VI. a kerülendő mutatja természetes színekben.

A borjúhusnál a világospiros színűt vegyük s vigyázzunk arra, hogy nedvdus, gyenge sejtszövetű, a kövérje szép egyöntetű fehérszínű és világosság felé tartva áttetsző legyen (l. VII. ábrát). Kerülni kell az olyan borjúhust, melynek nincs kövérje, vöröses színe és szürkésbe játszik (l. VIII. ábrát), valamint azt a borjúvesét, amelyen vöröses hár van.

A jó birkahusnak olyan színe van, mint a jó marhahusnak, egyebekben egyezik a sejtszövetek lágyágában és a hár színében meg áttetszőségében a jó borjúhussal (l. IX. ábrát); a rossz husnak halványvörös, szürkésbe játszó, a faggyujának zavarossárga színe van (l. X. ábrát).

A fiatal sertéshus világos vérpiros, puha sejtszövetű s bár nedvdus, de nem vizenyős, a szalonnája fehér és szilárd; halványpiros vagy márványos színű hus, sárgás szalonnával kerülendő, mert már romlásnak indul.

A sertéshust a trichin-veszedelem elkerülése végett mindig csak jól átfőtt vagy átsült állapotban élvezzük.

Szárnyasok.

Inkább, mint bármely husnál, fontosabb a szárnyasnál, különösen már az évad vége felé meggyőződni arról, hogy a husa elég gyenge és nedvdus-e. Fiatal csirkéknek május a saisonja. De még ekkor sem árt meggyőződni az áru jóságáról.

Fiatal a csirke, ha erős a lába és kevésbbé kopottak, erősek a karmai, aránylag vastag a nyaka, a térdizületei erősen kifejezettek: oly jellegzetes tulajdonságok, amelyek a csirke növekvésével mindinkább eltűnnek. Öregebb — tehát kevésbbé megfelelő a csirke, ha a lábaszára, a karmai és a nyaka vékony, a combján a husnak ibolyás színe van, a taraj már észrevehetően vastag és élénkpiros színből vesztett. Ezek a külső jelek, melyeknek észlelése után megnézzük a csirkének a szárnyahusát, a mellét és szegycsontja tájékát. Ha ezeken a helyeken a hus puha, ruganyos, a csirke jó, fiatal.

Öreg vagy idősebb tyukot, amelynek a husa a combon és a most mondott helyeken ibolyaszínű árnyalatot mutat, ne vegyünk. Az öreg tyuk a konyhán semmire se való!

A fiatal liba csőre halványpiros, ennek alsórésze könnyen kitörhető, ujjai és karmai kissé kopottak. A légsőve (gégéje) puha, testének bőre bagyadtfehér és áttetsző.

Ugyanez áll a kacsára.

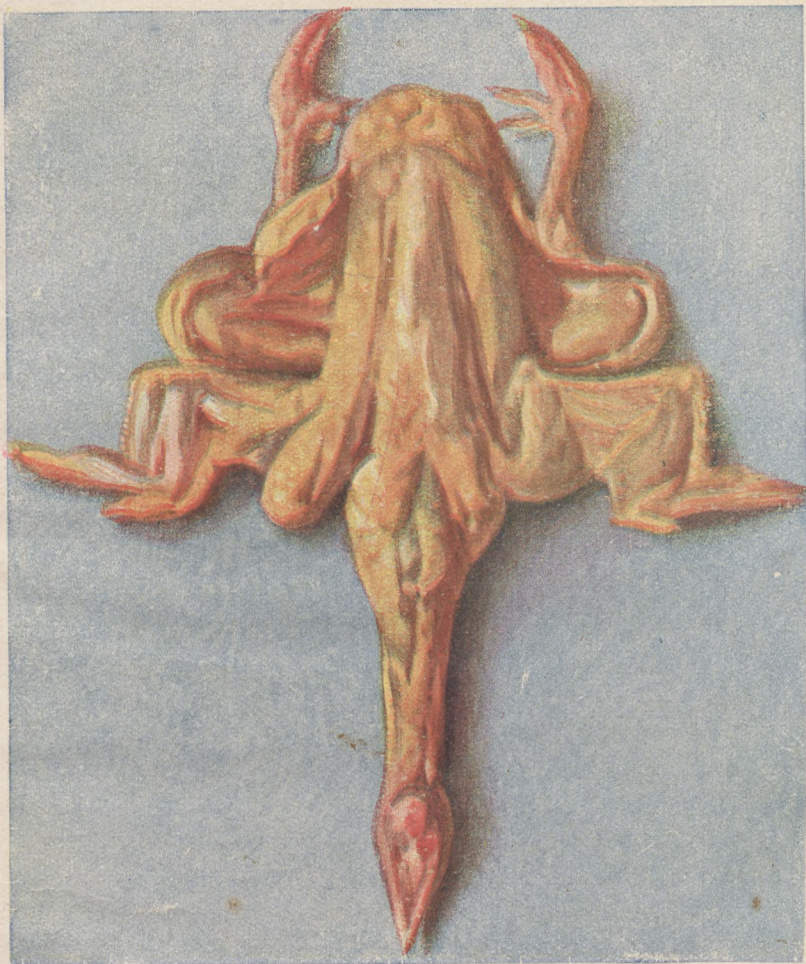
A fiatal galambok mellhusa világos pirosas színű; az öregeké ibolyásba játszó, karmuk, lábujjaik, testükhöz arányitva, rövidek.

Halak.

A halnál, ha arról akarunk meggyőződni, hogy friss-e, három dologra ügyeljünk és pedig, hogy a kopoltyui vérpirosak legyenek, a szemei kidülledők, fényesek és a teste ruganyos tapintatu. (A kopoltyuk pirossárga *egyedül* nem csalhatlan bizonyíték a hal frissége mellett, mert a halkereskedők már kitalálták a módját a kopoltyuk pirosra *festésének*). Csak ha a fenti három kellék *együtt* jelen van, bizhatunk a hal frissességében.

Hogy a hálnak nincs meg a nem friss hus kellemetlen szaga, nem bizonyíték a jósága mellett, mert lehet fagyasztott is a hal, amikor a kellemetlen szag nem lép fel. A fagyasztott hal izetlen, értéktelen.

A hal husa az ikrázás időszakában is silány s így jó lesz a hal-vevésnél az ikrarakás idejére is figyelemmel lenni.



I. Szárnyas, szétdarabolásra készen.





II. Szétdarabolt szárnyas darabjai.



Vad.

A $\frac{3}{4}$ éves nyulak a legjobbak. Hogy fiatalok, arra egész bizonyossággal következtethetünk abból, hogyha széthuzzuk a fülüket, a fület a fejfelé összekötő bőr fölemelkedik, ha az előlába könnyen törik, ha a térdizületek vastagok, a nyak rövid és erős.

Ugyanez áll a házinyulakra.

A fiatal fácán ismertetőjele, hogy a sarkantyuja rövid, szárny- és mellsontja hajlékony, a husa gyenge és ruganyos.

A szárnyesontok és a mellsont hajlékonysága ismertetője a fiatal szalonkának, vadkacsának, vizi tyuknak, fogolynak és egyéb vad szárnyasnak. A fogolynál különösen megjegyzendő még, hogy a nagy tollak a hegyükön az öregeknél legömbölyítettek, a fiataloknál szögbe futók. A fiatal foglyok lába sárgás, ez egy évnél idősebbeké szürkés, az ennél is idősebbeké egészen ezüstszürke.

A szárnyasok feldarabolása.

A szárnyast a következőképpen daraboljuk fel:

Hátára fektetjük, éles késsel a két szárnya csuklójától a mellsont végéig egy-egy részutos vágást teszünk. A két combot ott, ahol a bőr a testtel összetartja, egy-egy vágással eltávolítjuk a törzstől, hasonlóképpen a szárnyakat. A fejet teljesen eltávolítjuk; ez nem kerül asztalra.

A bevágások formáját (l. I. ábra).

A bevágások irányában most végkép elvágjuk a törzstől a nyakat, a két szárnyat, a két combot. A combokról, ahol a vastag hus kezdődik, levágjuk a lábakat, amiről az ujjak utolsó izeit szintén levagdossuk, mint hasznavehetetlen részt. Hasonlóképpen két részre osztjuk a szárnyakat. Külön legkülső karját a középsővel és külön a szárny vastag husát. Ezután felállítjuk a farka végére és oldalvágással két részre osztjuk, egy mellsőre és egy hátsóra. A mellső részét és a hátsót is, külön-külön megfelezzük. A nyakát is két darabra vágjuk. Így kapunk a szárnyasból 14 darabot. (l. II. ábra).

A sült szárnyast hasonló módon daraboljuk szét, csak hogy ebből tekintettel arra, hogy a nyakat és lábakat rendszerint nem sütjük meg, illetve adjuk asztalra, csak 10 darabot kapunk.

A kis csirkét, galambot és egyéb apró szárnyast egy haránt- és egy keresztvágással 4 részre osztjuk. A nagy szárnyasok mellhusát szeletekre szabdaljuk.

Tartalom.

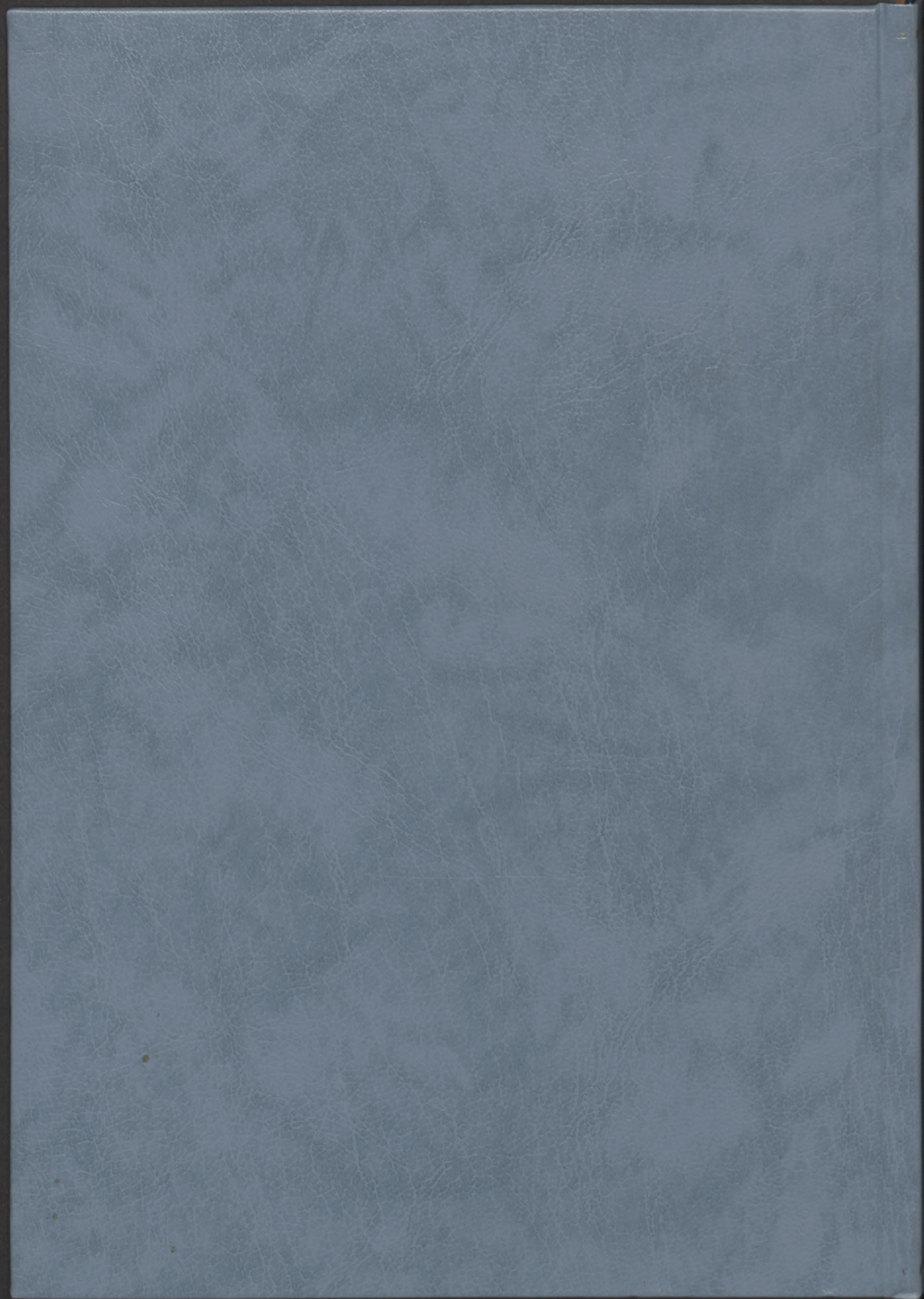
Előszó	I
A kiadó előszava	III
Levesek	1
Levesbe valók	15
Leves utáni ételek	25
Mártások	47
Halak és aszpic	55
Főzelékek	63
Sültek (marhasültek)	73
Borjusültek	85
Sertéssültek	85
Szárnycsok	91
Vad	91
Körözettek	97
Saláták	103
Puddingok és felfújtak	109
Vegyes tészták	121
Crémek, fagylaltok és csemegék	139
Torták	153
Öntetek tortákhoz és apró süteményekhez	171
Édes sütemények	177
Sós sütemények	213
Vegyesek	219
Étlapok	231
Az ételek tetszetős tálalásáról és díszítéséről	237
Hasznos tudnivalók	243

* * *



4500





Malatimszky Fanny SZAKÁCSKÖNYVE