

Szegény asszony szakácskönyve

SZEGÉNY ASSZONY SZAKÁCS-KÖNYVE

AZ EGYSZERŰ POLGÁRI
KONYHA RÉSZÉRE
SZERKESZTETTE:

ZSENKA NÉNI



ENGEL LAJOS NYOMDA- ÉS LAPVÁLLALAT KIADÁSA

Szegény asszony szakácskönyve
harmadik javított kiadás
2003

A kiadó megjegyzése

Az eredeti kiadás nyomda- és helyesíráshibáit kijavítottuk, meghagytuk azonban a korra jellemző írásmódot. (Pl. majonnaise, crème)

BEVEZETÉS.

A mai drágaság, az élelmiszerek nehéz beszerzése és a magas napszámok gyakran kényszerítik a háziasszonyt, hogy a főzést maga lássa el, vagy a leányát a tűzhely mellé állítsa, hogy a háztartási alkalmazott a nehezebb munkát, mosást, vagy takarítást ellássa. Ilyenkor a szokatlan és a főzésben járatlan leánykának vagy fiatalasszonynak jól esik egy kis útbaigazítás a főzésnél. Céлом a legegyszerűbb dolgoknál útbaigazítást adni, hogy megtalálja ebben a kis könyvben mindenki, amit tudni szeretne, és ami olyanoknak, akik főzésben jártassággal bírnak, természetesnek látszik, de aki kezdi, igen fontos, hogy megfigyelje és tudja. Mert a főzés nagyon egyszerű munka, de tudni kell. A főzésnél leginkább ügyelni kell a tisztaságra, takarékosagra és arra, hogy a legegyszerűbb étel is jó ízűen legyen elkészítve.

Hogy az étel jóízű legyen, elsősorban a hozzávalónak kell kifogástalan jó minőségűnek lennie. Nem szabad semmi romlásnak induló élelmiszert a főzéshez felhasználni, mert abból nem lehet jó ételt készíteni.

A tüzelésnél arra kell ügyelni, hogy mindig rendesen égjen a tűz; ha azt akarjuk, hogy az étel fölforrjon, vékonyra aprított fával kell tüzelni, ha már az

étel forr, akkor lassúbban éghet a tűz, és akkor vastagabb fa ad jó meleget.

A konyha mindig tisztára föl legyen söpörve, naponta föl kell mosni, és szárazra föl kell törülni. A nedves ruhát azonban nem szabad a konyhában a földön hagyni, mert ezt valamint a morzsát a bogár szereti, és ha nem vagyunk elég figyelmesek, akkor ez a kellemetlen jószág hamar elszaporodik. Ettől a tisztaság által óvjuk meg magunkat legjobban. Célszerű a bútorok mögé zöld port hinteni.

A tűzhely mindig tiszta legyen, annak egy tiszta konyhában ragyogni kell. Mielőtt a főzéshez kezdünk, a reggeli edényeket el kell mosni; nehogy az asztal mosatlan edényekkel tele legyen, mert amellet, hogy ez rendetlenség, elveszi a helyet, és az ide-oda rakosgatás által könnyen kárt teszünk. Kerüljük a mosatlan edénynek a földre lerakását, ez igen kellemetlen látvány, és előfordulhat, hogy kutya vagy macska bekerül a konyhába, ezek miatt is óvakodjunk ettől. Ha az edényt elmostuk, mindjárt helyére tegyük.

Ha a tüzet meggyújtjuk, első dolgunk legyen, hogy egy nagyobb fazékban tiszta vizet tegyünk föl a mosogatáshoz. Legyen egy nagyobb mosogató tál és egy kisebb tál az öblögetéshez. A mosogatáshoz kell egy puha mosogató ruha, melyet mosogatás után mindig ki kell mosni, és ki kell csavarni. Nem szabad a mosogató ruhát összecsavarva vagy kimosatlanul hagyni, mivel akkor az avas, rossz szagú lesz, és kellemetlen még a kézbe is venni.

Ne dobjunk semmit le a földre. Ha zöldséget tisztítunk, legjobb, ha az asztalra előbb papirost terítünk, és a lehulló héjakat arra tesszük. Ha a tisztítással elkészültünk, a papirossal együtt a szemetet összeszedjük, és kidobjuk a szemétládába. Mindig ügyeljünk arra, hogy a földön szemét ne legyen, mert ez könnyen a cipőnkre ragad, és azzal mindenfelé széthordjuk.

Ha óvatosak és rendszeretők vagyunk, könnyebb a takarítás, és mindig tisztaság van.

Takarékos a főzés akkor, ha annyit főzünk, hogy ne legyen fölösleg, de azon fölül akkor is, ha mindent okszerűen fölhasználunk.

Ha a gyorsan sült húst kisütöttük, a zsírt a lábosból le kell szűrni az erre a célra (sült, pecsenye zsírnak) tartott bögrébe, melynek fedele legyen. Ezt a sült zsírt főzelékek rántására jól fel lehet használni.

Vannak zsírok, melyeket nem lehet már főzelék berántásához használni, ilyenek a kolbászból kisült zsír, ezt azonban szintén össze kell gyűjteni, mert ez, valamint a húsról leszedett faggyú, melyet ki kell sütni, mielőtt eltesszük, a szappanfőzésre alkalmas, és a szappan minden háztartásban nagyon szükséges.

Hogy jó ételeket tálaljunk föl, gondosan kell az ételeket elkészíteni. A munkánkat mindig úgy kell beosztani, hogy azt nyugodtan végezhesük. Ha idejében a dologhoz látunk, és mindenhez a hozzá valót beszerezzük és előkészítjük, akkor könnyen és nyugodtan főzhetünk, pontos időben tálalhatunk. Gondosnak kell

lenni a beszerzésnél, nehogy bármily csekélységért is szomszédba kelljen szaladni, kölcsön kérni, vagy a főzésnél hiány legyen.

A LEVESEK.

A levessel kezdjük az ebédet. Legjobb leves a húsleves, de mivel ez drága, többnyire hamis leveseket készítünk. Ezek leginkább rántással készülnek. A rántás zsírból és lisztből készül. Négy személyre veszünk egy főzőkanál zsírt, ha forró, teszünk bele 2 csapós főzőkanál lisztet, — ez a rántás. Arra kell a rántásnál ügyelni, hogy a liszt szép sötét sárgára piruljon, *ne barnára*, ezért a rántást gyakran meg kell kavarni, nem szabad a tűzön hagyni felügyelet nélkül. A rántásba többnyire teszünk apróra vágott vereshagymát vagy finomra vágott petrezselyem zöldjét, ezt mindig a vágódeszkán el kell készíteni, mielőtt rántani kezdünk, nehogy míg ezt csináljuk, a rántás erősen megpiruljon. Az erősen pirított rántás kellemetlenül kiérzik az ételnél, és gyenge gyomrú emberek nehezen bírják el.

A rántást, ha megpirult, mindig hideg vízzel kell felereszteni (felönteni), mivel a meleg víztől megcsomósodik, és az ételben darabosan úszkál. Négy személyre a rántást többnyire 1 liter vízzel kell felönteni.

Hamis húsleves.

Miután a hús drága, készítünk hamis húslevest, amely igen hasonló ízű a valódi húsleveshez.

Egy lábosba teszünk egy kanál zsírt, szeletekre vágott zöldséget és répát, és ezt puhára pároljuk (dinszteljük), ha puha a zöldség és répa, teszünk rá egy kanál lisztet, gyakori kavarással mellett a lisztet megsárgítjuk, azután hideg vízzel föleresztjük, teszünk bele sót, és forni hagyjuk, tálalás előtt leszűrjük, és tésztát főzünk bele úgy, mint a húslevesbe.

Csontleves.

Veszünk szép ritka csontot és velős csontot, miután 1 órát vízben főztük, felzöldségeljük, mint a húsleveset, és daragaluskát főzünk bele, miután leszűrtük. — A velős csontot föltálaljuk pirított kenyérral.

Gombaleves.

Veszünk 4-5 gombát, megtisztítjuk, és hosszúkás szeletekre szépen fölვágjuk. Egy lábosba teszünk 1 kanál zsírt, ha forró, beletesszük a gombát, megsózzuk, és puhára pároljuk, ha puha, teszünk rá apróra vágott petrezselyem zöldjét és egy kanál lisztet, ha a liszt megpirult, öntünk rá vizet, vagy ha van csont, úgy azt megfőzzük sós vízben, és azt szűrjük rá, ha jól forrt, apró galuskát (nokedlit, főzünk bele. Tálalás előtt egy kanál tejfölt teszünk bele, ami igen javítja az ízt.

Paradicsomleves.

Fél kg. paradicsomot megmosunk, és egy fazékba tesszük főni, de előbb félbe törjük a paradicsomot, hogy könnyebben megfőjön. Ha puhára főtt, szitára öntjük, és áttörjük. Készítünk világos rántást, a paradicsommal föleresztjük, teszünk bele sót és cukrot, és forni hagyjuk. Tálalás előtt vagy apró galuskát, vagy csipetkét, vagy jól megmosott rizst főzünk bele.

Krumplileves.

Egy fazékba rántást készítünk, ha szép piros, teszünk bele apróra vágott vereshagymát, egy ideig pároljuk, de vigyázva, hogy meg ne barnuljon, adunk hozzá petrezselyem zöldjét finomra összevágva, kevés paprikát vízzel föleresztjük és megsózzuk. Ha forr, teszünk bele kockára vágott 4-5 krumplit. Ha a krumpli megpuhult, teszünk bele kevés tejfölt és föltálaljuk.

Raguleves.

Szárnyas állat aprólékát, vagy borjúhúst összeaprítunk, egy lábosba zsíron pároljuk, miután megsóztuk, apróra vágott petrezselymet teszünk hozzá, ha puha, teszünk rá kevés lisztet, gyakran megkavarjuk, ha a liszt megpirult, föleresztjük vízzel, és forni hagyjuk.

Bableves.

1/4 liter babot megmosunk, feltesszük főni, de ne tegyünk sót a vízbe, mert az keményíti a babot. Ha puhára főtt, szitára öntjük, és áttörjük. Készítünk szép rántást; teszünk bele petrezselymet és paprikát, a babbal feleresztjük, megsózzuk, és kevés törött borssal megfűszerezzük. Apró csipetkét főzünk bele tálalás előtt. Lehet a bablevest úgyis készíteni, hogy nem törjük át szitán. Ha karikába vágott kolbászt teszünk a levesbe, akkor jobb.

Zöldborsóleves.

A zöldborsót zsírban, kevés petrezselyem-zöldjével és sóval pároljuk, ha puha, liszttel meghintjük, föleresztjük, és forni hagyjuk. Apró nokedlikat főzünk bele tálalás előtt.

Zöldbableves.

A zöldbabot megtisztítjuk, és kettőbe vágjuk, sós vízben megfőzzük. Készítünk szép rántást vereshagymával, esetleg kevés foghagymával és petrezselyemmel; a babot ráöntjük, és kevés ecettel megízésítjük. Tálaláskor tejfölt teszünk bele.

Tarhonyaleves.

A tarhonyát zsíron szépen megpirítjuk, ha szép piros, teszünk rá petrezselymet és paprikát, föleresztjük vízzel és megsózzuk, a tarhonyát puhára főzzük. Tálaláskor tejfölt teszünk bele. (De jó tejföl nélkül is.)

Száraz borsóleves.

1/4 kg. száraz sárgaborsót megmosunk és feltesszük egy fazékba főni. Ha puhára főtt, szitára öntjük, áttörjük.

Készítünk szép világos rántást, felöntjük a borsólével, megsózzuk, és forni hagyjuk. Ha forrt, csipetkét vagy apró galuskát főzünk bele, esetleg sült borsót adunk föl hozzá.

Sóskaleves.

A sóskát megtisztítjuk, megmossuk, összevágjuk, és fazékba zsírt teszünk, ha forró, beletesszük a sóskát, és puhára pároljuk. Ha puha, teszünk rá egy kanál lisztet, és ha ez megsárgult, felöntjük hideg vízzel, megsózzuk, és forni hagyjuk. Tálalás előtt egy jó kanál tejfölt kavarunk bele.

Korhelyleves.

Egy fazékba teszünk egy jó marék savanyú káposztát, melyre kevés káposztalevelet öntünk. Teszünk bele karikára vágott kolbászt, sót, egy liter vizet. Ha a káposzta elég puha, készítünk szép rántást, tegyünk bele apróra vágott vereshagymát, kevés paprikát, eresszük föl a káposztalével. Ha jól összeforrt, föltálaljuk. Ha tejfölt teszünk bele tálalás előtt, javítjuk az ízét.

Kalarábleves.

Gyenge kalarábot vékony szeletekre vágunk, közé vágatunk a kalaráb apró középső leveléből (a szívéből) egy keveset.

Egy lábosba zsírt teszünk, beletesszük a fölaprózott kalarábot, kevés petrezselymet finoman megvágva, sót és a kalarábot puhára pároljuk. Ha puha, meghintjük egy kanál liszttel, ezt addig hagyjuk, míg a liszt megpirul, de közben gyakran megkavarjuk, hogy a kalaráb le ne süljön, teszünk rá egy kevés cukrot, és vízzel föleresztjük. Ha forrt eleget, apró nokedlikat főzünk bele és föltálaljuk.

Vagdalt tüdőleves.

A bárány tüdőt megfőzzük puhára sós vízben. Ha megfőtt, apróra összevágjuk.

Készítünk rántást, apróra vágott vereshagymával és petrezselyemmel, főleresztjük a tüdő levével, beletesszük az apróra vágott tüdőt, kevés ecettel megízessítjük.

Tálalás előtt tejfölt adunk hozzá.

Keményre főtt tojást adhatunk hozzá 1/4 tojást számítva 1 személyre.

Suhantott leves.

Egy fazékba teszünk 1 kanál zsírt, 1/2 fej apróra vágott vereshagymát, ha a hagyma megpirult, teszünk rá kevés paprikát, és főleresztjük hideg vízzel, megsózzuk, és forni hagyjuk. Gyúrott tésztát vagy galuskát főzünk bele.

Halleves.

Többféle halból apró darabokat vágunk, és azt besózzuk. Vékony rántást készítünk, teszünk bele apróra vágott vereshagymát és paprikát. Főleresztjük vízzel, teszünk bele ecetet, ha jól forr, beletesszük az apróra vágott halakat, és ezeket megfőzzük. Tálaláskor tejfölt teszünk bele.

Karfiolleves.

Egy szép kis fehér fej karfiolt megtisztítunk, ízekre vágjuk, és sós vízben puhára főzzük.

Készítünk vékony rántást, petrezselyem zöldjével, föleresztjük a karfiol levével, és ha forr, teszünk bele apró nokedlit, vagy kockára vágott leves tésztát. Tálaláskor kevés tejfölt.

Tyúkhúsleves.

A szépen megtisztított tyúkot egy elég nagy fazékban puhára főzzük. Ha puha, felzöldségeljük, úgy, mint a marhahúslevest, és ha leszűrtük, főzünk bele vagy májas nokedlit, vagy levestésztát, vagy grízgaluskát, ízlés szerint.

Galambleves.

A szépen megtisztított galambot 1/4 részekre vágjuk, zsírban, sóval és apróra vágott petrezselyem zöldjével puhára pároljuk, hintünk rá egy kanál lisztet, ha ez megpirult, föleresztjük, ha jól forrt, apró galuskákat főzünk bele. Épen így készíthetünk levest csirke, liba, kácsa vagy pulyka aprólékból is.

Jó marhahúsleves.

Négy személyre veszünk 1/2 kg. szép marhahúst és kevés velős csontot, miután jól megmostuk, fazékba tesszük, és öntünk rá 1 és 1/4 liter vizet. A fazéknak elég nagyra kell lenni, hogy a húsleves jól forrhasson benne, és a zöldségnek hely legyen. Ha a húst másfél órán át jól főztük, tisztítunk 2 szál petrezselymet, ugyanannyi sárgarépat, egy darabka cellert, pórért, 1 krumplit, 1 girizd fokhagymát, 1 kis fej vereshagymát megmosni és ezeket a levesbe tesszük, miután a zöldséget és répát 1/4-ekbe vágjuk, azonfelül teszünk a levesbe néhány szem szemes borsot és sót. Ha ez egy órán átfőtt, úgy a levesből egy kisebb lábosba szűrünk le, és miután ezt fölforraltuk, hosszú leves-metéltet vagy kockára vágott leves-tésztát főzünk bele. Ha a tészta megfőtt, a leveses tálba öntjük, a többi levest hozzá szűrjük, és asztalra adjuk.

Keménymagos leves.

Készítsünk szép rántást, teszünk bele egy kávéskanál keménymagot, pici paprikát. Miután hideg vízzel föleresztettük, teszünk bele sót, és forni hagyjuk. Tálalás előtt egy tojást elkavarunk a leveses tálban, a levest rá szűrjük és föltálaljuk.

MIT FŐZZÜNK A LEVESBE?

Levesekbe, különösen húslevesbe és csontlevesekbe, galuskát szoktunk befőzni. Ezeket következőképen készítjük.

Galuska (nockedli.)

Egy tálba teszünk egy kevés zsírt, pici sót és egy egész tojást, mindezt jól elkavarjuk, öntünk hozzá egy kevés vizet és annyi lisztet, amennyit fölvesz, hogy se híg, se nagyon kemény ne legyen, a főzőkanállal előbb kavark, azután addig verjük, míg a kanáltól a tészta elválk. Ha a leves forró kis kanállal beleszagatjuk és megfőzzük.

Májgaluska.

Egy darab borjúmáját megtisztítunk hártájától, és szitán áttörjük. Egy tálba elkavarunk egy kis zsírt, 1 egész tojást, apróra vágott petrezselymet, beletesszük az áttört májat, megsózzuk, borsozzuk, és zsemlyemorzsával tésztát készítünk belőle, kis kanállal a levesbe szagatjuk.

Gríz (dara) galuska.

Egy tálba teszünk egy kanálnyi zsírt, egy egész tojást, kis sót, pici vizet. Miután ezt jól elkavartuk, teszünk hozzá annyi darát, hogy olyan kemény legyen, mint a galuska tészta. A leszűrt levesbe, befőzzük, 10 percig főzzük.

Gerschli.

4 személyre veszünk 10 dkg. nagyszemű gerschlit, ezt vízben (esetleg levesben) jó puhára főzzük. Tálalás előtt a leveses tálba elkavarunk egy tojás sárgáját, beletesszük a gerschlit, és a forró levest rá szűrjük.

Sült borsó levesbe.

Egy tálba elkavarunk 1 egész tojást, kevés sót, pici vizet vagy tejet, és adunk hozzá egy kevés lisztet, hogy olyan híg legyen, mint a palacsinta tészta. Egy lábasba teszünk zsírt, ha forró, ezt a tésztát vagy a megfordított reszelőn vagy a habzókanálon át belecsurgatjuk, és világos sárgára kisütjük. Száraz borsó leveshez és passzírozott bableveshez igen jó.

Burgonyagombóc.

2 szép burgonyát megfőzünk, áttörünk, teszünk bele egy kis kanál zsírt, 1 egész tojást és kevés morzsát. Apró gombóckákat készítünk belőle, és a levesbe főzzük.

Májás gombóc.

1 darab borjúmájat, vagy tyúkmájat szitán áttörünk, kevés reszelt vereshagymát, apróra vágott petrezselyem zöldjét, kevés zsírt, 1 egész tojást, kevés áztatott zsemlyét, (vagy cvibakot) só és kevés törött borsot teszünk hozzá, mindezt jól összekavarjuk. Teszünk bele zsemlyemorzsát, és gombócokat készítünk belőle. Leszűrt levesbe befőzzük.

HÚSPÓTLÓK.

A hús nagy ára gyakran kényszerít arra, hogy hústalan ebédeket készítsünk. A krumpli igen alkalmas húspótló, és azért is jó, mivel különféleképpen lehet elkészíteni. Legismertebb és legkedveltebb a paprikás krumpli és a krumplistarhonya, ami különösen Szegeden minden háztartásban gyakran előfordul.

Noha talán ezek elkészítését mindenki tudja, leírom, hátha akad olyan, aki szívesen elolvassa, és e szerint készíti.

Paprikás krumpli.

A krumplit szépen meghámozzuk, megmossuk, kockákra vágjuk, vízbe tesszük.

Egy lábosba teszünk egy jó kanál zsírt, karikára vágott fej vereshagymát, és a hagymát szép sárgára pirítjuk. Ha szépen megpirult, teszünk bele 1 kanál paprikát, beletesszük a krumplit, megsózzuk, és többszöri kavarással fedő alatt pároljuk. Ha zsírjára sült, öntünk rá annyi vizet, hogy ellepje, és ha a krumpli puha, föltálaljuk.

Krumplis tarhonya.

Egy lábosba teszünk zsírt, és ezen 1 fej karikára vágott vereshagymát megpirítunk, teszünk rá paprikát és a kockára vágott, megtisztított krumplit, megsózzuk, és fedő alatt dinszteljük. Azután öntünk rá vizet, hogy a krumplit jól ellepje, ha a krumpli félig megfőtt, teszünk bele egy marék tarhonyát, öntünk rá még vizet, és addig főzzük, míg a krumpli is, a tarhonya is puhára főtt.

Lerakott krumpli.

8-10 krumplit megmosunk, vízben megfőzzük, meghámozzuk, és karikába vágjuk. Egy tűzálló edénybe teszünk egy kis zsírt vagy vajat, egy sor fölszeletelt krumplit, megsózzuk, tejjel leöntjük, keményre főtt tojást karikára vágva teszünk rá, és ezen lerakást megismételjük, míg a krumpli elfogyott. Legfelül kevés zsemlyemorzsát szórunk rá, és a sütőbe szép világos sárgára sütjük, de óvatosan, hogy ki ne száradjon.

Gombás krumpli.

Szép egészséges krumplit megmosunk. Egy fazékba tesszük, öntünk rá vizet, és puhára főzzük, de úgy, hogy egészben maradjon.

Leszűrjük róla a vizet, és óvatosan meghámozzuk. A tetejét és alját levágjuk, és a krumplit kivájjuk. Egy kis

lában zsíron kevés rizst puhára párolunk, egy másik lában néhány gombát párolunk puhára, kevés petrezselyem zöldjén, azután a gombát, rizst összekeverjük, teszünk hozzá tejfölt, és megtöltjük vele a krumplit. Tűzálló edénybe tesszük a krumplikat, a levágott tetejét visszatesszük a krumplira, teszünk rá zsírt és tejfölt, és a sütőben 1/2 óráig hagyjuk.

Tojásos krumpli.

Néhány krumplit (lehetőleg sárga krumplit) puhára főzünk, megtisztítjuk és áttörjük. Teszünk hozzá kevés zsírt, 1 egész tojást, sót, lisztet. Mindezt összekavarjuk, tojásdad alakokat formálunk belőle, és előbb lisztbe mártjuk, azután fölvert tojásba, végül szitált morzsába és forró zsírba kirántjuk. Lehet húspótlékul főzelék mellé adni, vagy pecsenye mellé körözetnek, esetleg savanyú hús mellé is illik.

Paradicsomos krumpli.

A paradicsomot megmossuk, és széttördelve egy fél fej vereshagymával és vízzel megfőzzük, azután szitára öntjük és áttörjük. Néhány krumplit megtisztítunk, kockára vágjuk, és sós vízben megfőzzük. Készítünk egy lában szép világos rántást, föleresztjük a paradicsommal, teszünk bele sót, cukrot, beletesszük a burgonyát, és jól forni hagyjuk.

Savanyú tojás

Készítünk vékony rántást. Ha szépen megpirult föleresztjük vízzel, teszünk bele sót, 1 babér levelet, piciny cukrot és ecetet. Ha jól összeforrt, ütünk bele annyi tojást, ahány személyre főzzük. Ha a tojás megfőtt keményre, úgy föltálaljuk, de a tálalásnál a babérlevelet kivesszük.

Töltött tojás.

Tojást vízben keményre főzzünk. Azután leszűrjük róla a vizet, és hideg vízben állni hagyjuk, hogy a hámozásnál jól elváljon a héjától. Ha meghámoztuk a tojást, hosszában kettévágjuk. A sárgáját szitán áttörjük, adunk hozzá egy kevés zsírt vagy vajat, finomra vágott petrezselyem zöldjét, tejben áztatott fél zsemlyét, amit szintén áttörünk a szitán és kevés sót. Mindezt összekavarjuk, megtöltjük vele a tojást. Tűzálló edénybe tesszük, öntünk rá bőven tejfölt, finom morzsával megszórjuk, és a sütőben sárgára sütjük.

Karfiol.

Szép fehér karfiolt megtisztítunk zöld leveleitől, megmossuk, ízekre bontva, és sós vízben puhára főzzünk. Ha megfőtt, szitára öntjük, hogy lecsurogjon. Tűzálló edénybe kevés vajat teszünk, a karfiolt szépen

összerakjuk, kissé megsózzuk, tejfölt öntünk rá, finom morzsával meghintjük, és 1/4 órára meleg sütőbe tesszük, hogy a tejföl és vaj jól összeforrjon. Forrón tálaljuk.

Spargli.

A spargli vagy spárga úgy jó, ha szép fehér és nem túl vékony. Ügyelni kell, hogy friss legyen, mert különben keserű ízű. Ha megtisztítjuk, sós vízben puhára főzzük. Ha puha, egy hosszúkás tálra rakjuk, tejjel leöntjük, zsemlyemorzsával meghintjük, mint a karfiolt, és 1/4 órára a sütőbe tesszük.

Tejfölös tojás.

Legjobb olyan edényben készíteni, melyben mindjárt föltálalhatjuk.

Teszünk tűzálló edénybe kevés vaját, jócskán tejfölt, kevés sót, ha forr, beleöntjük a tojást, és ha a tojás keménykedni kezd, úgy föltálaljuk. Vigyázva süssük, hogy az alja ne keményedjen meg.

Kirántott kel.

Szép fejes kelt megmosunk, és sós vízben puhára főzünk, de óvatosan, hogy szét ne hulljon. Azután szitára öntjük, hogy lecsurogjon. Ha kihűlt 1/4 részenként fölvert

tojásba mártjuk, azután liszttel kevert zsemlyemorzsába forró zsírban kirántjuk. Egy tűzálló edénybe zsírt teszünk, belerakjuk a kirántott kelt, öntünk rá tejfölt, és fél órára a sütőbe tesszük, hogy jól összeforrjon.

Kel tejföllel.

A kelt szépen megmossuk, sós vízben puhára főzzük. Ha puha szitára öntjük, hogy lecsurogjon. Tűzálló edénybe zsírt vagy vajat teszünk, beletesszük a kelt, öntünk rá tejfölt, meghintjük pici sóval és finom zsemlyemorzsával, pici cukrot is hintünk rá, és a sütőbe tesszük, hogy a tejföllel jól összeforrjon.

Bundás kenyér.

Vágunk szép szelet kenyereket, hogy se nagyon vastagok, se nagyon vékonyak ne legyenek, bemártjuk előbb tejbe azután fölvert tojásba, és forró zsírban kisütjük. Főzelékhez húspótléknak igen jó.

Töltött kalaráb.

Veszünk szép gyenge apró kalarábokat, melyek nem fásak. Meghámozzuk, levágjuk a tetejét, és a közepét kivájjuk kanállal. Egy darab sült húst megdarálunk egy kis áztatott zsemlyével, és a kalarábot melyet kivájtunk,

apróra vágott petrezselymet, sót, pici borsot, kevés tejfölt, egy egész tojást jól összekavarunk. Ezen kavarrékkal a kalarábokat megtöltjük, a levágott tetejét ráborítjuk. Szép világos rántást készítünk, vízzel föleresztjük, a kalarábokat óvatosan behelyezzük, és lassan pároljuk, míg jól megpuhulnak.

Hadi tükörtojás

Néhány krumplit puhára főzünk, áttörjük, megsózzuk, kevés zsírt, egy egész tojást és lisztet kavarrunk hozzá. A tükör-tojássütőbe zsírt teszünk, ha forró bele teszünk egy kanállal a keverékből, és sárgára sütjük, előbb az egyik oldalát, azután megfordítjuk, hogy a másik fele is megsüljön.

Pudding.

Előfordul a háztartásban, hogy marad vagy pecsenye, vagy levestűs, ezeket puddingnak igen jól felhasználhatjuk. A húst a húsdarálón megdaráljuk, hozzádarálunk még áztatott zsemlyét vagy cvibakot, leverünk 1 kanál zsírt, 2 tojás sárgáját, beletesszük a darált húst, sót, borsot, ha van egy kis kanál mustárt és a két tojáshegyét vert fehérjét. Kikent formában háromnegyed órán át gőzben főzzük.

Krumplipudding.

Négy nagy krumplit megfőzünk, szitán áttörjük, megsózzuk. 4 tojás sárgáját, 4 dkg. lisztet, 4 dkg. vajat, 5 dkg. parmezánt, 10 dkg. sonkát jól elkeverünk, azután beletesszük a krumplit és legutoljára a tojások kemény habbá vert fehérjét. Kikent formába tesszük, és háromnegyed órán át gőzben főzzük.

Velős puding.

1 kanál nagyságú vajat elkeverünk 4 tojás sárgájával, 2 zsemlyét tejbe áztatunk, kinyomjuk, és szitán áttörjük. Azt is hozzá keverjük valamint a 4 tojás kemény habját. Ehhez egy párolt borjú velőt hozzá kavarnak. Kikent formába tesszük, és háromnegyed órán át gőzben főzzük.

HÚS PÓTLÉK VAGY ELŐÉTEL.

Sonkás pudding.

3 egész tojás 3 sárgája, 10 dkg, vaj, 25 dkg. áttört főtt krumplit, fél óráig keverünk, 25 dkg. finomra vágott sonkát közé teszünk, kikent formába tesszük, és 1 órán át gőzben főzzük.

Gomba tojással.

Szép gombákat veszünk, fehéreket és keményeket. Ha megtisztítottuk, szép keskeny szeletekre vágjuk, zsírban apróra vágott petrezselyem zöldjén, kevés sóval óvatosan pároljuk, mindig kis vizet öntünk rá. Ha a gomba puha, 1 tojást ütünk rá, összekavarjuk, és pár percig a tűzön hagyjuk, azután föltálaljuk. Lehet tojás nélkül is elkészíteni.

Borjúvelő.

Veszünk szép friss borjúvelőt. Langyos vízben megtisztítjuk hártájától, és tisztára megmossuk. Egy lábasba zsírt teszünk, nagyon finomra vágott vöröshagymát kissé megpároljuk, de el ne sárgítsuk, rátesszük a velőt, megsózzuk, és fedő alatt többszöri kavarással pároljuk. Ha puha, kevés törött borsot

szórunk rá, és föltálaljuk. Lehet tálalás előtt tojást is ráütni, ezáltal szaporább és ízletesebb lesz.

Vesevelő.

Veszünk sertésvesét és velőt. A vesét a hártyájától megtisztítjuk, és szép vékony hosszúkás szeletekre vágjuk. A velőt megtisztítjuk hártyájától, és tisztára mossuk. Egy lábosba zsírban apróra vágott vöröshagymát párolunk, ha szép sárga, beletesszük a vesét, és puhára pároljuk. Ha a vese puha, rátesszük a velőt, megsózzuk és megborsozzuk, és ha fölforrt, azonnal föltálaljuk.

A MARHAHÚSRÓL.

A marhahús a legkiadósabb hús, leginkább laktat. Azon kell lenni, hogy mindig jó minőségű húst vegyünk, mert az ízletes, és jobban lehet elkészíteni, mint a sovány, öreg, rosszminőségű húst. A jó marhahús színe szép világos piros és zsiros. Az öreg marha húsa sötét és sovány, ezt nehéz megfőzni, és sütvé is szálas marad és íztelen. Azonfelül össze is ugrik és szaporátlan. A marhahúsnak 2 és 1/2-3 órai jó fővés vagy párolás kell. A húst jól meg kell mosni, azután a húsverővel megverni, besózni és fél óráig a sóval állni hagyni, mielőtt megsütjük. Az így előkészített hús mindig ízletesebb, mintha hirtelen csak főlrakjuk, és úgy készítjük el. Levesnek legjobb, ha hátszint vagy fartót, esetleg lapockát veszünk. Sütni a fősár alkalmas, a rostélyos és vesepecsenye ezek a legjobb részei a marhának. Paprikásnak a vesepecsenye felső része, úgynevezett koronahús, (vesepecsenye pacsní) igen jó, mivel ez tág hús, ami jóízű. Káposztába oldalast, úgynevezett dagadót veszünk, ez zsiros és jóízű.

A levesben kifőtt húshoz különféle mártásokat készítünk. A levesből a húst kivesszük, szépen főljeljük, tálra tesszük, és kevés levest szűrünk rá, de csak annyit, hogy a hús ne legyen egész száraz. A mártást egy alkalmas csészében külön tálaljuk föl. A húst krumplival, vagy pörkölt tarhonyával, esetleg párolt rizzsel körítve

adjuk föl, a mártással egyszerre. A mártásnál ügyelni kell arra, hogy se nagyon híg, se nagyon sűrű ne legyen, és a rántással mindig jól összeforrjon, és csomós ne legyen. Ezt úgy kerüljük el legjobban, ha a rántást hideg vízzel eresztjük föl, és gyakran erősen megkavarjuk. Ha mégis előfordul, hogy csomós, úgy tálaláskor át kell szűrni.

MÁRTÁSOK LEVESHÚSHOZ.

Paradicsommártás.

Néhány szép paradicsomot megmosunk, fazékba rakjuk, összetörjük, és kevés vizet öntünk rá, és jól megfőzzük. Ha jól forrt, szitára öntjük és kinyomjuk. Készítünk szép vékony rántást, ráöntjük a paradicsomot, teszünk bele sót, cukrot és forni hagyjuk. A leveshús mellé föltálaljuk.

Vereshagymamártás.

Készítünk szép barna rántást, teszünk bele apróra vágott vereshagymát, ezt jól pároljuk, ha a hagyma megpirult, föleresztjük, teszünk bele sót, pici cukrot, ecetet és jól forni hagyjuk. Tálaláskor a szűrő kanálon átszűrjük a csészébe, hogy a hagyma ne legyen benne látható, hanem a mártás szép sima legyen.

Kapormártás.

A kaprot jól megmossuk, és apróra vágjuk. Egy lábosba zsírt teszünk, beletesszük a kaprot és pároljuk, azután meghintjük liszttel, és ismét pároljuk, míg a liszt megbarnul. Akkor föleresztjük vízzel, vagy levessel,

teszünk bele sót, pici cukrot, ecetet, kevés tejfölt és forni hagyjuk.

Sóskamártás.

A sóskát megtisztítjuk, jól megmossuk, és apróra vágjuk. Egy lábosba zsírt teszünk, ezen a sóskát puhára pároljuk, meghintjük liszttel, ismét pároljuk. Főleresztjük vízzel vagy levessel, jól elkavarjuk, teszünk bele sót, forni hagyjuk. Tálalás előtt tejfölt teszünk bele.

Meggyemártás.

A meggyet megmossuk, leszedjük csomóját, azután kiszedjük a magját. Egy lábosba kevés zsírt teszünk, beletesszük a meggyet, és pároljuk, azután meghintjük liszttel, és vízzel főleresztjük, teszünk bele sót, cukrot, a meggy levet jól forni hagyjuk.

Meggyemártás más módon.

Szép érett meggyet, megmosunk, kifejtjük a magját és kevés cukorral pároljuk. Egy jó kanál tejfölben lisztet simára kavarunk, öntünk hozzá vizet, ráöntjük a meggyre, teszünk bele sót, és jól forni hagyjuk.

Uborkamártás.

Vizes uborkát apró kockára vágunk. Egy lábosba teszünk zsírt, teszünk bele kevés cukrot, és szép sárgára pirítjuk, ha a cukor szép sárga, úgy beletesszük az uborkát, és puhára pároljuk, hogy a levét elfője. Ha zsírjára sült, teszünk bele lisztet, ha a liszt megpirult, föleresztjük vízzel, teszünk bele sót és jól forni, hagyjuk. Tálaláskor kevés tejfölt teszünk bele. Ha nem elég savanyú, picit ecettel, vagy citrommal ízesítjük.

Uborkamártás más módon.

Az uborkát apró kockára vágjuk, 1 jó kanál tejfölt 1 kanál liszttel simára kavarnak, ha szép sima, öntünk rá vizet, és a tűzön felforraljuk, ha forr, beletesszük az uborkát, megsózzuk, teszünk bele cukrot, és forni hagyjuk

Biszkemártás.

A biszkét szépen megtisztítjuk, megmossuk. Egy lábosba teszünk zsírt, kevés cukrot, ha a cukor megsárgult, rá tesszük a biszkét, és leborítva pároljuk. Ha zsírjára pároltuk, teszünk bele lisztet, ismét pároljuk, azután vízzel föleresztjük, megsózzuk, forni hagyjuk. Tálalás előtt tejfölt teszünk bele.

Tormamártás.

A tormát megtisztítjuk és lereszeljük. Egy jó kanál tejföl 1 kanál liszttel összekavarunk, beletesszük a reszelt tormát, cukrot, sót és mindezt jól forni hagyjuk.

Ecetestorma.

A tormát miután megtisztítottuk, lereszeljük. Kevés időre a sütőbe tesszük, de a sütő ajtaját nyitva hagyjuk, hogy a torma az erejét elveszítse, de meg ne sárguljon. Csészébe tesszük a tormát, öntünk rá kevés ecetet, vizet, teszünk bele cukrot, hidegen összekavarjuk.

Majonnaise mártás.

2 tojás sárgáját egy csipet sóval, erősen elkeverünk, azután 1 kanál finom táblaolajat cseppenként hozzákavarunk, egy kevés borecetet, pici cukrot teszünk bele, és addig kavarjuk, míg az egész sűrű és szép sima. Hideg sült húsok mellé, vagy halhoz adhatjuk.

KÜLÖNFÉLE MARHAHÚSOK KÉSZÍTÉSI MÓDJA.

Marhahúspaprikás.

Veszünk 1/2 kg. koronahúst, vagy más szép húst, 1 kis darab vesét, kevés tőgyet. Ezeket jól megmossuk, és apró darabokra vágjuk.

Egy lábasba teszünk 1 jó kanál zsírt. 1 fej karikára vágott vöröshagymát, ha a hagyma megsárgult, teszünk rá 1 kis kanál rózsapaprikát, összekavarjuk, és rátesszük a húst, megsózzuk, megkavarjuk, és fedő alatt pároljuk, gyakran kell rá tiszta vizet önteni és megkavarni, hogy le ne süljön, és addig főzzük, míg puha. 3/4 órával tálalás előtt teszünk rá néhány krumplit, melyet előbb szépen meghámozzuk, és kockára vágjuk. A marhapaprikásnak ne legyen sok leve, és a leve szép sűrű legyen.

Marhapörkölt pirított tarhonyával.

A pörkölt ugyanúgy készül, mint a marhapaprikás, csak a húst szépen zsírára hagyjuk elfőni, mielőtt tálaljuk. Egy másik lábosba teszünk 1 kanál zsírt, beleteszünk egy csésze tarhonyát, és ezt gyakori keverés mellett szépen megpirítjuk, de meg ne égessük. Ha a tarhonya szépen meg van pirulva, öntünk rá annyi vizet, hogy ellepje, teszünk bele sót, és puhára főzzük, úgy hogy

a vizet egészen elforrja. Tálaláskor a pörköltet a tál közepére tesszük, és a tarhonyát körülrakjuk.

Rostélyos paprikás.

Veszünk szép virágos rostélyost, megmossuk, kiverjük szép vékonyra (de ne rongyosra) és besózzuk. Egy lábosba zsíron karikára vágott vereshagymát pirítunk sárgára, ha szép sárga teszünk rá egy kanál paprikát, beletesszük a húst, és fedő alatt puhára pároljuk, körülbelül 2 és 1/2 órán át, mindig kevés vizet öntve rá. Ha puha a hús, teszünk rá karikára vágott krumpliszeleteket, egy kissé megsózzuk, és 1/2 óráig még főzzük. Szép sűrű levének kell lenni, és a húsnak és krumplinak puhának és ízletesnek.

Rostélyos párolva.

Szép virágos rostélyost megmosunk, kiverjük szép vékonyra és besózzuk. Egy lábosba zsírt teszünk, erre karikára vágott vereshagymát, rátesszük a rostélyost, és fedő alatt pároljuk, miközben többször öntünk rá vizet. Ha a hús puha, levesszük a fedőt, és pirulni hagyjuk a rostélyost mindkét oldalán, és zsírára sütjük. Tálaláskor a hús levét a húusra öntjük.

Hirtelen sült rostélyos.

A szép virágos rostélyost megmossuk, a nagyobb csontokat levágjuk róla, jól kiverjük és megsózzuk. Egy lábosba teszünk zsírt, ha jó forró beletesszük a rostélyost, és hirtelen megsütjük mindkét oldalán. Ha megsült, azonnal fel kell tálalni. Lehet zsírban pirított hagymával díszíteni.

Dinsztelt, párolt marhahús.

Vészünk fölsárt, megmossuk, megverjük a húsverővel, és besózzuk. Egy lábosba teszünk 1 kanál zsírt, 1 fej vereshagymát karikára vágva, ha a hagyma sárga, beletesszük a húst, és fedő alatt pároljuk. Mindig kevés vizet öntünk rá, hogy egyenletesen dinsztelődjön, néha megfordítjuk, hogy mindkét oldala egyenlő pirosra süljön. Tálaláskor szép késhátnyi vastagságú szeletekre vágjuk, tálra tesszük, és a hús levét ráöntjük. A húsnak puhának kell lenni; 2 és 1/2-3 órán át kell tehát párolni.

Párolt marhaszelet.

Veszünk fölsár szeletet, és azt ugyanúgy elkészítjük, mint a párolt rostélyost.

Vagdalthús.

Veszünk fölsár szeletet, ezt apróra vágjuk, és a húsdarálóval megdaráljuk. Darálunk hozzá áztatott zsemlet, melyet a víztől jól kinyomtunk, teszünk közé sót, kevés borsot, 1 egész tojást, mindezt jól összegyúrjuk, és pogácsaalakú lapos darabokat formálunk belőle, kissé meglisztezzük, és forró zsírban kisütjük. Mind a két oldalának pirosra kell sülni. Lehet egyben is megsütni. Akkor a pecsenyesütőbe tesszük, szépen eligazítjuk, kezünket vízbe mártjuk, és vizes kézzel elsimítjuk. Teszünk mellé 1 kanál zsírt, kevés vizet, betesszük a sütőbe, és mialatt sütjük, gyakran meglocsoljuk, hogy a teteje ne legyen száraz.

Marhahús vadasan.

Veszünk fölsárt vagy fehérpecsenyét, megmossuk, besózzuk. Egy lábasba teszünk 1 liternyi vizet, öntünk bele ecetet, teszünk bele karikára vágott répát és zöldséget, valamint vöröshagymát, ezt jól fölforraljuk, és a húsrá öntjük. (Ezt hívjuk pácnak.) Pár napig a húst a pácban hagyjuk, de közben naponta megfordítjuk, és a pácot a húsról leöntjük, fölforraljuk, és ha kissé hűlt, ismét a húsrá öntjük. 2-3 nap múlva elkészítjük a húst a következő módon. A húst egy lábasban zsíron és karikára vágott vöröshagymán puhára pároljuk, közben öntünk rá keveset a pácból. Ha a hús puha, zsírára sütjük,

kivesszük a lábasból, tálra tesszük, a zsírba pedig 2 kanál lisztet hintünk, és ezt jól megbarnulni hagyjuk. Azután föleresztjük a páclével, és gyakori kavarással közben, hogy csomós ne legyen, forrni hagyjuk. Ha jól forrt, szitára öntjük, kanállal átpasszírozzuk, ismét a tűzre tesszük; a húst szép szeletekre vágjuk, beletesszük a szószba, és forrni hagyjuk. Egy kis lábasban egy kanál cukrot megpirítunk, ha szép piros, vízzel föleresztjük, és a húshoz öntjük. Tálalás előtt egy jó kanál tejfölt kavarással a szószba.

Töltött marhaszelet.

Vesünk fősár szeletet, megmossuk, jól kiverjük, megsózzuk, és a következő töltelékkel megtöltjük. 1/4 kg. sertéshúst, 1 áztatott és a víztől jól kinyomott zsemlyét a húsdarálóval megőrölünk, teszünk bele sót, késhegynyi tört borsot, 1 egész tojást, 1 kanál rizst, ezt jól összekavarjuk, és a fősár szeletre kenjük. A szelet összesodorjuk, fehér cérnával összekötjük. Egy lábasba 1 jó kanál zsírt teszünk, ha forró, beletesszük a töltött fősárt, és fedő alatt pároljuk, közben gyakran öntünk rá kevés vizet, hogy le ne égjen. 2 és 1/2-3 órán át pároljuk, hogy jól átsüljön, és puha legyen. Tálaláskor szép szeletekre vágjuk a húst, tálra tesszük, a zsírjához teszünk 1 jó kanál tejfölt, és forrón a hússal öntjük.

Vesepecsenye hirtelen süelve.

A vesepecsenyét megtisztítjuk csontjától és a bőnyéktől szép tisztára. Akkor besózzuk, meghintjük borssal, és megkenjük zsírral, és hideg helyen 1-2 napig állni hagyjuk, ezáltal a hús porhanyó lesz. Egy sütőbe zsírt teszünk, ha forró, beletesszük a vesepecsenyét, és 1/2 óráig befődetlenül sütjük. Ha szép pirosra sült, kivesszük a sütőből, a zsírból keveset leöntünk, a sütőben hagyunk egy keveset, ezt a tűzre visszahelyezzük, öntünk hozzá egy kis vizet, és sülni hagyjuk, mialatt a vesepecsenyét ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, tálra tesszük, és a sütőből a zsírt ráöntjük.

Vesepecsenye mustármártással.

A vesepecsenyét megtisztítjuk, füstült szalonnával megspékkeljük, megsózzuk, borsozzuk. Egy sütőbe zsírt teszünk, ha a zsír forró, beletesszük a húst, és takaratlanul minden oldalról lassan sütjük.

Mártás: 1 főtt tojás sárgáját áttörünk, 1 egész tojást, sót, kevés borsot, 1 kávéskanál cukrot, 2 kávéskanál ecetet, 1 evőkanál mustárt és 1 kanál olajat, mit csöppenként teszünk közé, jól összekavarunk, csészébe tesszük, és a sült húshoz föladjuk.

Töltött fölsár.

Fél kg. fölsárt szép vékonyra kiverünk és megsózzuk. 1/8 kg. disznóhúsból pörköltet készítünk, ha kihűlt átdaráljuk, 1 tojást, egy kevés párolt összevágott gombát, fél áztatott zsemlyét, sót, borsot, petrezselymet és tejfölt ízlés szerint összekavarjuk, és ezzel a fölsárt megkenjük összesodorjuk, fehér cérnával átkötjük. Egy lábosba zsírt teszünk, erre karikára vágott vereshagymát, és a fölsárt ezzel puhára pároljuk. Közben gyakran öntünk rá kevés vizet, hogy le ne égjen. Ha puha, a cérnát eltávolítjuk, szeletekre vágjuk, a levébe kevés tejfölt teszünk, és a hússal ráöntjük.

BORJÚHÚS KÜLÖNFÉLE KÉSZÍTÉSI MÓDJA.

A borjúhús sokkal ízletesebb, finomabb hús, mint a marhahús, és mivel fehér hús, könnyebben emészthető. Gyermek és gyenge gyomrúak jobban elbírók, mint a marhahúst. A borjúhúst is azért puhára kell főzni vagy párolni, mert akkor ízletes a hús, ha elegendő ideig sül vagy fő. A borjúhúsnek 2 óra hosszáig kell, amíg jól átsül vagy puhára fő. A borjúhúsnek szép világosnak kell lenni, ha a hús veres, akkor nem gyenge, és az öreg hús nem ízletes.

Borjúpaprikás.

A borjúhúst megmossuk, szép apró darabokra vágjuk. Egy lábosba zsírt teszünk, erre 1 fej karikára vágott vereshagymát, ha a hagyma pirulni kezd, teszünk rá 1 kanál paprikát, rátesszük a megmosott húst, megsózzuk, összekavarjuk, és fedő alatt pároljuk. Néha öntünk rá kevés vizet és megkavarjuk, hogy le ne égjen. Puhára főzzük, és vagy külön főzött paprikás krumplival vagy galuskával tálaljuk. Lehet tálalás előtt a paprikásra, tejfölt tenni.

Borjúbecsinált.

Gyermekeknek és lábadozóknak készítünk becsináltat a következő módon. A borjúhúst megmossuk, és apró darabokra vágjuk. Egy lábosba teszünk egy kanál zsírt, rá tesszük a húst, nagyon finomra vágott petrezselyem zöldjét és sót, és leborítva addig pároljuk, míg a hús puha. Akkor zsírára sütjük, hintünk rá egy kanál lisztet, és ezzel födetlenül néhány percig hagyjuk, míg a liszt megsárgul, akkor vízzel vagy húslével föleresztjük, és forni hagyjuk. A becsinálnak nem szabad nagyon sűrűnek lenni.

Borjúbecsinált karfiollal.

Készítünk becsináltat. Egy fej karfiolt megmosunk, ízekre szedjük, és sós vízben puhára főzzük, ha megfőtt leszűrjük, és a borjúbecsinált levében a hús körül rakva tálaljuk föl.

Borjúszelet. — Bécsi szelet.

A gyenge borjúcombból szeletet vágunk, szép vékonyra kiverjük, megsózzuk, meghintjük lisztel, és forró zsírban kisütjük. Mindkét oldalának szép pirosra kell sülni, ezért ha megpirult, meg kell villával fordítani. Ha a hús kisült, a zsírból leöntünk, a lábosban csak

keveset hagyunk, ehhez kevés vizet öntünk, és néhány percig letakarva pároljuk, azután föltálaljuk.

Borjúszelet kirántva.

A borjúszeletet szépen megmossuk, besózzuk, azután lisztbe mártjuk, majd fölvert tojásba, végül szitált zsemlyemorzsába és forró zsírban kisütjük. Előbb az alsó oldala pirul, ha ez szép piros, megfordítjuk villával, és a másik oldalát is szép pirosra sütjük,

Vágott borjúhús.

A borjúhúst megdaráljuk, darálunk hozzá egy áztatott és jól kicsavart zsemlyét, teszünk hozzá 1 egész tojást, sót és borsot. Mindezt jól összegegyúrjuk. A pecsenyesütőbe tesszük, ott eligazítjuk hosszúkás alakra, kezünket vízbe mártva szép simára igazítjuk. Teszünk mellé 1 kanál zsírt, kevés vizet és a sütőbe tesszük. Sütés közben gyakran meg kell locsolni levélvel, hogy pirosra süljön, de ki ne száradjon.

Borjúcomb sülve.

Veszünk borjúcombót, de a combszélét. Ezt szépen megmossuk, besózzuk, és a pecsenye sütőbe tesszük. Teszünk mellé zsírt, öntünk hozzá kevés vizet, és gyakori

locsolás közben letakarva sütjük. Ha nagyon puhán szeretjük a húst, úgy előbb lábosban pároljuk, és csak félórával tálalás előtt tegyük a sütőbe, de gyakran kell locsolni, hogy ki ne száradjon. Tálalás előtt kevés tejfölt lehet a levébe tenni.

Borjúbrisztli süelve.

Veszünk szép borjúbrisztlit, megmossuk, besózzuk, és egy lábosban zsíron, kevés vízen puhára pároljuk. Fél órával tálalás előtt a sütőbe tesszük, és gyakori locsolás mellett szép pirosra sütjük.

Borjúbrisztli töltve.

Veszünk szép brisztlit, megmossuk, és bőrét kezünkkel megtágítjuk, hogy a tölteléknek helye legyen. Akkor a húst besózzuk, és a következő töltelékkel megtöltjük. Egy zsemlyét jól megáztatunk, és a víztől kinyomjuk, teszünk hozzá egy egész tojást, kevés apróra vágott petrezselyem zöldjét, kevés borsot, sőt ezt jól összekavarjuk, öntünk rá kevés olvasztott zsírt, és a húst ezzel megtöltjük. A sütőbe zsírt teszünk, beletesszük a húst, és gyakori öntözés mellett puhára és pirosra sütjük.

Borjú vesés.

Veszünk szép borjú karmonádlit, melyen a vese is rajta van. Szépen megmossuk, jól megsózzuk és lábosban zsíron, kevés vízzel pároljuk, míg a hús megpuhult. Ha a hús puha, a fedőt levesszük, és szép pirosra sütjük minden oldalát. Szép vékony szeletekre vágva föltálaljuk.

Borjúlapocka sütve.

Veszünk szép borjú lapockát, ez igen ízletes része a borjúnak, és zsíron, vízen ép úgy megsütjük, mint a borjú vesés részét.

Borjúmáj pástétom.

Fél kg. borjúmáját 2 napon át vízben áztatunk. A vizet naponta váltjuk rajta. Előbb megdaráljuk, azután szitán áttörjük, fél vízben áztatott zsemlyével, adunk hozzá két egész tojást, egy leveses kanál libazsirt, borsot, sót, mogyorónyi reszelt vereshagymát, végül 2 kanál zsemlye morzsát. Szalonnával kirakott vagy jól kizsírozott formába tesszük, és két és fél órán át forró gőzben főzzük.

Borjúhús rizzsel.

A borjúhúst apró darabokra vágjuk, szépen megmossuk. Egy lábosba zsírt teszünk, beletesszük a húst, apróra vágott petrezselyem zöldjét, sót és letakarva puhára pároljuk. Ha a hús puha, zsírára sütjük, teszünk rá egy csésze jól megmosott rizst, ezzel pároljuk, azután kevés vizet öntünk rá, és addig pároljuk, míg a rizs is megpuhult. Kevés borssal megízesítjük.

Borjúmáj paprikás.

A borjúmájat hosszúkás vékony szeletekre vágjuk. Egy lábosba zsíron apróra vágott vereshagymát pirítunk, teszünk rá paprikát, öntünk rá vizet, és forrni hagyjuk, míg a vizet elforrt. Akkor rátesszük a májat, befödjük, és egynegyed óráig főzzük. Néhány perccel tálalás előtt megsózzuk, ne előbb, mert a só a májat keményíti.

BÁRÁNYHÚS.

A bárány igen gyenge ízletes hús, de nem mindenki szereti, mert van különös (bárány) szaga a húsának. Hogy ezt a szagát elvegyük, le kell a húst használat előtt forrázni, és néhány percig a forró vízben hagyni. Ez által elveszíti jellegzetes szagát. A bárány hús 1-1 és 1/2 óra alatt megfő.

Báránypörkölt.

A bárány húst apró darabokra vágjuk, leforrázzuk és letisztítjuk, hogy apró csontok ne legyenek a hús között. Egy lábosba teszünk zsírt, 1 fej karikára vágott vereshagymát ezen megpirítunk, teszünk rá egy kanál paprikát, végül a húst, melyet a víztől jól kinyomunk, megsózzuk, megkavarjuk, és fedő alatt gyakori kavarással mellett puhára pároljuk, míg a leve sűrűre fő. Külön főzünk hozzá krumpli paprikást, vagy pirítunk tarhonyát. A húst a tál közepére tesszük és körítjük.

Bárányhús sülve.

Báránycombot leforrázzuk, besózzuk, és fél órát sóban hagyjuk. Azután sütőbe tesszük, teszünk rá zsírt, kevés vizet, és szép pirosra sütjük. Többször meg kell locsolni, hogy ki ne száradjon.

Rántott bárány.

Kirántani a bárány nyakas részét és a lapockát vesszük. Ezt szép arányos darabokra vágjuk, leforrázzuk és besózzuk. Azután lisztbe, majd fölvert tojásba mártjuk, és finom szitált morzsával behintjük minden oldalát. Forró zsírba tesszük, és letakarjuk fedővel néhány percig, hogy jól átsüljön, és a csontnál véres ne legyen, ha az alsó fele megpirul, levesszük a fedőt, megfordítjuk, és most már fedő nélkül azt is szép pirosra sütjük.

Bárány töltve.

A bárány mellét leforrázzuk, megsózzuk, és a bőrét kezünkkel óvatosan elválasztjuk, hogy megtölthessük. 1 zsemlyét vízben vagy tejben megáztatunk, kinyomjuk, teszünk hozzá egy egész tojást, sót, borsot, apróra vágott petrezselymet, öntünk rá olvasztott zsírt, összekavarjuk, és a bárányhúst megtöltjük. Sütőbe tesszük, mellé zsírt, öntünk rá kevés vizet, és a sütőbe, gyakori öntözés mellett puhára és szép pirosra sütjük.

A DISZNÓHÚSRÓL.

A disznóhús igen ízletes hús, és kevesebb zsír kell hozzá, mint más húshoz, mivel zsíros. A (disznó) sertéskaraj a legízletesebb húsok egyike, és a legkedveltebb pecsenye. A combját is jól föl lehet használni, a lapockából pedig igen jó leves fő. A disznó combjából készül a sonka pácolás és füstölés által. Ha tehetjük, úgy télen vágjunk disznót, mert akkor el vagyunk jó időre látva ennivalóval és zsírral, és sokkal jobban jövünk ki, mintha az üzletből kell a szalonnát kilószámra venni.

Disznópaprikás.

A paprikáshoz füle-farkát veszünk, ezt szépen megtisztítjuk, és apróra vágjuk. Egy lábosba tesszük, teszünk rá jócskán karikára vágott vereshagymát, megsózzuk, öntünk rá annyi vizet, hogy ellepje a húst, és forni hagyjuk. Ha jól forr, teszünk bele paprikát, és puhára főzzük. Fél órával tálalás előtt, teszünk rá kockára vágott krumplit, és letakarva ezt is puhára főzzük.

Disznókocsonya.

A fület-farkat, körmöt jól megtisztítjuk, megmossuk, és egy fazékba tesszük, teszünk hozzá sót,

öntünk rá vizet, és jól forni hagyjuk. Ha forr, teszünk bele paprikát, kevés foghagymát és addig főzzük, míg a hús jó puha, azután a húst villával kiszedjük tányérba rájuk, leves-szűrőn át öntünk rá levet, és hideg helyre tesszük, hogy megaludjon. A kocsonyának sokáig kell főni, akkor enyves, és könnyen megalszik.

Sertéskaraj.

A karajt szép vékonyra vágjuk, megmossuk, kiverjük, megsózzuk, és forró zsírban szép pirosra sütjük. Lehet a karajt kirántani, akkor előbb lisztben megforgatjuk, azután fölvert tojásba, majd szitált zsemlyemorzsában és forró zsírban kirántjuk.

A sertéskaraj igen jó ízű, ha egy darabban megsütjük. Veszünk szép karajt, lehetőleg veséskarajt, megmossuk, csontjánál kissé beirdaljuk, jól megsózzuk, fél óráig állni hagyjuk a sóban. Azután egy lábosba tesszük, öntünk rá kevés vizet, és leborítva pároljuk. Fél órával a tálalás előtt levesszük a fedőt, és a húst szép pirosra sütjük. Ha nem zsíros a karmonádli, úgy a sütéskor kevés zsírt is teszünk alá, hogy a hús szaftos, ízletes legyen.

Sertéscomb.

A sertéscombót megmossuk, besózzuk, egy lábosba tesszük, és jó puhára sütjük.

Sertéshús kásával.

A sertéshúst darabokra vágjuk, megmossuk, és vöröshagymával és sóval puhára főzzük. A sárgakását megmossuk, hideg vízben, aztán leforrázzuk, és levét leszűrjük. Egy lábosba zsírt teszünk, ha forró, beletesszük a kását, azután ráöntjük a húst, és sűrűre főzzük. Zsírban pirítunk vöröshagymát, és ezt tálaláskor rátesszük.

A SZÁRNYASOK.

A liba, kacsa, csirke, pulyka és a galamb mind igen jó húsúak, de drágább húsok, mint a marha, sertés, sőt a borjúhúsnál is. Vannak ugyan, akik azt állítják, hogy a jól kihízott libával jól jönnek ki, ha egyszerre több pénzt kell is érte adniok. A liba és kacsa vérének is fel lehet használni, ha levágáskor egy tiszta edénybe csepegtetjük, és ha megalvadt, vizet öntünk rá. Akkor egész darab lesz belőle. Egy lábosba zsírt teszünk, azon apróra vágott vereshagymát szépen megpirítunk, a vért a deszkán apró darabokra vágjuk, rá tesszük a hagymára, és kevés ideig pároljuk, hogy keresztül süljön, és belül ne maradjon véresen, azután meghintjük sóval, kevés törött borsot hintünk rá, összekavarjuk, és azonnal tálaljuk, nehogy megvénüljön.

A libát, ha vesszük, arra figyeljünk, hogy fiatal legyen, és jó ki legyen hízva. A fiatal liba lába és orra világossárga, és a lába sima, nem cserepes. A szeme fehér, az öreg liba szeme sárga. A jól kihízott liba, ha ül széles, és ha megtapintjuk puha és nehéz. A félig hízott libával nem jól jövünk ki, mert kevés zsírja van, és húsa sem oly ízletes, mint a jól kitömött, kiérett libáé. A libának a nyakát a feje alatt tollától kissé megtisztítjuk, éles késsel megvágjuk, és vérének tiszta edénybe csepegtetjük. Mindig figyeljünk arra, hogy éles késsel és

jól elvágjuk a szárnyas nyakát, nehogy sokáig szenvedjen.

A galambot nem vágni szokták, hanem a nyakát lecsavarják.

A pulykát és tyúkot, ha levágjuk, hideg vízbe tesszük, és pár órán át, pulykát esetleg 1 napig tollastól a vízben ázni hagyjuk, ezáltal a húsa porhanyósabb lesz.

A szárnyasokat a tollától szépen meg kell tisztítani, de óvatosan, hogy a bőrt ne szaggassuk össze. A libát és kacsát előbb tollától szárazon tisztítjuk, és csak azután mártjuk forró vízbe, hogy a kotutól és szőröktől szépen megtisztuljon. A csirkét, tyúkot stb. szárnyast forró vízbe mártjuk, és tollát úgy szedjük le. Ha a tolltól szépen megtisztítjuk, úgy lángon megpörzsöljük, és hideg vízben jól átmoszuk. Ha szép tiszta, megtisztítjuk beleitől, a zúzát, máját a bélről levesszük, a májnál vigyázva az epét levágjuk, a zúzát pedig föl vágjuk, a benne levő kukoricamaradéktól megtisztítjuk, és a vastag belső hártyát is késsel lehúzzuk. A beleket eldobjuk. A liba beleiről a rajta levő zsírt késsel óvatosan leszedjük, vigyázva, hogy a belet meg ne sértsük, a zsiradékot hideg vízben jól kimossuk, azután kisütjük. A libát leginkább úgy osztjuk be, hogy előbb az aprólékot: fejet, nyakat, szárnyat, zúzát és a hátsó csontos részt használjuk föl. Négy tagból álló családnál ezt kétszerre el lehet jól osztani. Az aprólékból igen jó levest főzhetünk, a húst, ha pedig jól megfőtt, vagy becsinálnak készítjük, vagy paradicsommártásba tesszük. Ha nem főzzük ki levesnek, paprikásnak főzzük, és nagyszemű tarhonyát főzünk rá,

vagy rizzsel főzzük meg. A mell elég megint egy étkezésre, ezt lehet párolni, vagy vagdalni, vagy bepácolni, és savanyúan elkészíteni. A két comb és a püspökfalat egyben sütve, de puhára megsütve igen ízletes. A májat leginkább sütjük, és hidegen tálaljuk, mivel a meleg máj zsíros és nehéz étel. Ha a libamáj kicsi, úgy lehet paprikásan, vagy borssal párolni, vagy pástétomnak fölhasználni, ezt úgy készítjük el, mint a borjúmájpástétomot.

Libaprólékból leves és a hús paradicsommártásban.

A szépen megtisztított libapróléket egy fazékba tesszük, vizet öntünk rá, hogy jól ellepje, kevés sóval puhára főzzük. Azután tisztítunk zöldséget, répát, fél fej vereshagymát, 1 girizd foghagymát, néhány szem borsot, kevés cellert, kis póré, ezt a levesbe tesszük, és jól forni hagyjuk. Ha a hús puha, kiszedjük villával egy tálra. A levesből egy keveset leszűrünk egy kis lábosba, ebbe vagy tésztát, vagy galuskát főzünk be, vagy pedig gerslit főzünk, és ha az puha, tálba tesszük, és a levest rá szűrjük. A húst paradicsommártásba tesszük. Egy lábosba készítünk rántást, ha szépen megpirult, öntünk rá paradicsomot, vagy frissen főzöttet és átpasszírozottat, vagy téli elrakottat üvegből. De ezt előbb egy bögrébe öntsük, hogy a rántásra hirtelen ráönthessük, mert ha az üvegből lassan öntjük a rántásra, úgy a rántás csomós

lesz. Ha föleresztettük, teszünk bele sót, cukrot, ha fölforrt, beletesszük a húst, és tálalásig forni hagyjuk.

Libaprólékbecsinált.

Ha az aprólék a levesben puhára főtt, készítünk egy lábosban rántást, teszünk bele finomra vágott petrezselyemzöldjét, föleresztjük vízzel, és kevés levest is szűrünk rá, beletesszük a húst, ha nem elég sós, megsózzuk, kevés borsot teszünk bele, és tálalásig forni hagyjuk. Ha sűrű, öntünk hozzá kevés levest, vagy vizet.

Libaprólékpaprikás tarhonyával.

A libaprólékot szépen megtisztítjuk, és arányos darabokra vágjuk, hogy se nagyon kicsik, se nagyon nagyok ne legyenek. Egy lábosba kevés zsíron 1 fej karikára vágott vereshagymát pirítunk. Ha szép piros, teszünk rá 1 kanál paprikát, rátesszük a húst, megsózzuk, és puhára pároljuk, mialatt többször megkavarjuk, és vizet öntünk rá. Ha a hús puha, öntünk rá 1 csésze tarhonyát, jól összekavarjuk, öntünk rá vizet, és a tarhonyát is puhára főzzük. A tarhonyának körülbelül 1 óra fővés kell. Az apróléknak 3 óra fővés kell, mert akkor ízletes a hús, ha jól puhára van főzve.

Libaprólékpaprikásra lehet krumplit is ráfőzni. A megtisztított krumplit negyedekre vágjuk, és fél órával a tálalás előtt a hússal tesszük, és letakarva puhára főzzük.

Libaaprólék rizzsel.

A libaaprólékot sós vízben puhára főzzük. Egy lábosba teszünk zsírt, ha forró beleteszünk egy csésze jól megmosott rizst, és többszöri kavarással mellett fődétlenül pároljuk, hogy az egész pirulni kezdjen, akkor teszünk rá finomravágott petrezselyemzöldjét, és föleresztjük a hús levével, jól összekavarjuk, közé öntjük a húst is, és ha nem elég sós, megsózzuk, kevés borssal meghintjük, és addig főzzük, míg a rizs megpuhult. Nem kell, hogy leve legyen, de nagyon száraz se legyen. A rizst azért kell jól megpirítani a zsírban, hogy ne álljon fővés közben össze, hanem minden szem külön maradjon. Csak akkor ízletes, ha a hús is, rizs is jó puhára van főzve.

Libacomb sülve.

A libacombokat jól besózzuk, és fél órán át hagyjuk sóban. Azután lábosba tesszük, kevés vizet öntünk rá, és fedő alatt pároljuk, miközben többször öntünk rá vizet, de mindig keveset, hogy ne főljön, csak süljön, de le ne égjen, mert akkor keserű íze van. Ha nem elég zsíros a comb, akkor kevés zsírt teszünk alá, mert a pecsenyének nem szabad száraznak lenni. Ha puha, sütőbe tesszük, levét rá öntjük, és szép pirosra sütjük, locsoljuk, hogy száraz ne legyen.

Libacomb párolva.

A jó besózott libacombot kevés zsírral, 1 fej karikára vágott vereshagymával lábosba tűzre tesszük, és puhára pároljuk. Néha villával megfordítjuk, hogy mindkét oldala szép piros legyen.

Libamell vagdalva.

A libamellről a húst leszeljük, húsdarálóval azt, valamint 1 áztatott és jól kinyomott zsemlyét megdarálunk. Teszünk hozzá 1 egész tojást, sót, borsot, jól összegyúrjuk, és a csontra vissza helyezzük. A pecsenyesütőbe teszünk 1 kanál zsírt, beletesszük a mellét, öntünk rá kevés vizet, és a sütőbe gyakori öntözés mellett szép pirosra sütjük.

Liba melle párolva.

A liba mellét besózzuk, és ép úgy pároljuk, mint a combot.

Liba melle savanyún.

A libamellet megsózzuk, és egy mély porcellán tálba tesszük. Egy lábosba teszünk 1 liter vizet, öntünk hozzá ecetet, tűzre tesszük, teszünk bele tisztított és karikára vágott zöldséget, répát, 1/2 fej vereshagymát, ha

jól összeforrt, ráöntjük a húsrá, és 1-2 napig állni hagyjuk. Ha el akarjuk készíteni, a mellet a pácból kivesszük, 1 lábosba teszünk zsírt, rátesszük a mellét, és puhára pároljuk, miközben a pácból öntünk rá, hogy le ne égjen. Ha a mell puha, zsírjára sütjük, aztán kivesszük, tálra tesszük, a zsírra hintünk 1 jó kanál lisztet, pirulni hagyjuk, ha megpirult, föleresztjük a páccal, és jól forni hagyunk. Ha jól összeforrt, szitán átszűrjük, a zöldséget áttörjük, visszatesszük a tűzre, kevés cukrot pirítunk kis lábosban, ezt is közzé öntjük, beletesszük a mellet, és tálalásig a tűzön hagyjuk. Tálaláskor a mellet kivesszük, deszkán hosszúkás szeletekre vágjuk, tálra tesszük, a lébe 1 kanál tejfölt kavarunk, és a húsrá öntjük. Zsemlyegombócot lehet mellé adni, vagy sósvízben főtt krumplit adunk hozzá, mivel csak hússal nem lehet jól lakni.

Kacsát, tyúkot, kakast, pulykát ép úgy készíthetünk el különböző módon, mint a libát.

Csirke sülve.

Szép, húsos csirkét veszünk, ezt szépen megtisztítjuk tollától és beleitől. Jól kimossuk, hideg vízben hagyjuk. Azután besózzuk. Pecsényesütőbe zsírt teszünk, beletesszük a csirkét, és gyakori öntözés mellett puhára és szép pirosra sütjük. Tálaláskor a csirkét ízekre vágjuk, a tálon szépen összerakjuk, levét ráöntjük, és forrón föladjuk.

Csirkepaprikás.

A szépen megtisztított csirkét ízekre vágjuk. Egy lábosba teszünk zsírt, 1 kis fej vereshagymát karikára vágunk, zsírban megpirítjuk, teszünk rá egy kanál paprikát, rátesszük a csirkehúst, és miután megsóztuk, letakarva puhára főzzük. Főzés közben öntünk rá kevés vizet, és megkavarjuk, hogy le ne égjen. Külön főzött paprikás krumplival, vagy galuskával tálaljuk föl.

Töltött csirke.

Ha a csirkét tölteni akarjuk, midőn megtisztítottuk, a nyakánál belefűvünk, hogy a tölteléknek helye legyen. A csirkét besózzuk, és a következő töltelékkel megtöltjük: 1 zsemlyét vízben áztatunk, ezt jól kinyomjuk, és a szitán áttörjük. A csirke máját is áttörjük szitán, teszünk bele 1 egész tojást, sót, borsot, jól összekavarjuk, és ezzel a csirkét megtöltjük. Azután a csirkét pecsenyesütőbe tesszük, teszünk rá zsírt, kevés vizet és gyakori locsolás mellett szép pirosra sütjük.

Csirkeaprólék zöldborsóval.

A csirkének fejét, lábát, nyakát, zúzóját és máját sós vízben megfőzzük. 1/2 liter zöldborsót megmosunk,

zsírban zöldpetrezselyemmel pároljuk, ha puha, hintünk rá 1 kanál lisztet, ezt pirítjuk, azután föleresztjük a csirke levével, és az aprólékot is közé öntjük, és együtt forni hagyjuk.

A HALAKRÓL ÁLTALÁBAN.

A hal igen jó és könnyű hús, de nagyon kell arra ügyelni, hogy friss legyen. Mindig csak élő halat vegyünk, és pedig folyó vízi halakat. A mocsárban élő halak húsa nem ízletes, sár és posvány ízű. Színük sem olyan fehér, mint a folyó vízi halaké. Az apró halnak sok szálkája van, különösen szálkás hal a potyka és a csuka. A harcsa, kecsge és süllő szép fehér húsú halak, és ezeknek nincs szálkája, csak gerinccsontja.

Halpaprikás.

A jó halpaprikához többféle halat kell venni. Legjobb, ha ehhez potykát, harcsát és kecsagét veszünk. A halakat megtisztítjuk, megmossuk és fölbontjuk, de óvatosan, hogy az epét meg ne sértsük. Kitisztítjuk beleitől, vérüket pedig egy lábosba vagy bográcsba eresztjük. Azután arányos darabokra vágjuk, és minden darabot sóval meghintünk. Ezeket sorba a lábosba vagy bográcsba rakjuk, egy diónyi vaját, egy kockacukrot teszünk hozzá, és annyi vizet öntünk rá, hogy a halat ellepje. Akkor tűzre tesszük, és ha fölforrt, 2-3 fej veres hagymát szórunk rá, és egy kanál paprikát. Ezzel jól összerázzuk, ami úgy történik, hogy a bogrács vagy lábos fülét megfogjuk, és ezt sebesen jobbra-balra forgatjuk.

Ezt többször megismételjük, nehogy a hal leégjen. A hálnak a hagymával egy óráig kell főni.

Ha a paprikásból marad, úgy ezt tányérra rakjuk, levet öntünk rá, és hideg helyre tesszük. A lé pár óra alatt megkeménykedik, ez a halkocsonya.

Kirántott hal.

Erre a célra a harcsa, süllő vagy kecsege igen alkalmas. Ezen halak bármelyikét szépen meg kell tisztítani, belét kivenni, megmosni, 3 ujjnyi széles szeletekre vágni és besózni. Ha egy órát a sóban állt, előbb liszttel behintjük, azután fölvert tojásba, majd finomra tört és szitált zsemlyemorzsába mártjuk, és forró zsírban minden oldalát pirosra sütjük.

Kárász sütve.

Nem túlságosan apró kárászokat veszünk. Ezeket megtisztítjuk, megirdaljuk mindkét oldalán, és besózzuk. Azután paprikásos lisztben megforgatjuk, és forró zsírban szép pirosra sütjük.

Süllő forrázva.

A süllő a legjobb halak egyike. Kevés szálkája van, és szép fehér húsú. Ha a süllőt megtisztítottuk, besózzuk,

és egy óráig állni hagyjuk. Ezalatt egy hosszúkás edénybe ecetes vizet teszünk, 1 szál karikára vágott répát, karikára vágott gyökeret és hagymát, néhány szem borsot teszünk bele, és ezt forni hagyjuk. Ha egy órát forrt, beletesszük a besózott halat, és puhára főzzük. Ha megfőtt, tálra tesszük, forró olvasztott vajjal leöntjük. Sós vízben kifőtt krumplival körülrakva tálaljuk.

Süllő vagy kecsége mayonnaissal.

A süllőt vagy kecsegét szépen megtisztítjuk, és sós vízben kifőzzük. Ha megfőtt, hosszú tálra tesszük, és kihűlni hagyjuk. Ezalatt mayonnaise-mártást készítünk 5 nyerstojás sárgáját szűk fenekű edényben jól elkeverünk, teszünk bele 1 késhegynyi sót, 10 dk. olajat cseppenként, 1 kanál borecetet, és addig kavargatjuk, míg megsűrűsödik. Ezzel a halat bekenjük, és hidegen tálaljuk.

Becsinált hal.

Erre a célra többnyire a csukát vesszük, de készíthetjük süllőből is. A halat, miután megtisztítottuk, szeletekre vágjuk és besózzuk. A hal fejét és máját félretesszük. Ezalatt karikára vágott zöldséget, karikára vágott sárgarépat és néhány szem borsot főzünk vízben addig, míg a zöldség megpuhult. Ha a zöldség puha, a levet szitán átszűrjük, és keveset a zöldségből és répából a

lébe passzírozunk, és ismét a tűzre tesszük. A hal tejét és máját szitán áttörjük, azután csészébe tesszük, liszttel és apróra vágott petrezselyem zöldjével össze kavadjuk, és ezt a kavadékot, (hideg rántást) ha simára kavartuk, a zöldséges lébe öntjük. Ha a lé fölforrt, belerakjuk a halszeleteket, és azt puhára főzzük. Tálaláskor tört diót és reszelt tormát adunk hozzá.

A FŐZELÉKEK.

A főzelék a legfontosabb eledelünk, Legtáplálóbb és legjobban lehet vele jóllakni. Főzelék hús nélkül is jó, de pecsenye főzelék nélkül nem ízlik jól. A főzelék elkészítésénél mindig ügyelni kell a rántásra, és arra, hogy le ne égjen. A zöldfőzelékeket jól meg kell mosni, de nem kell áztatni, nehogy veszítsen tápértékéből, és ezeket nem rántjuk be, hanem liszttel hintjük. A száraz főzeléket, babot, lencsét, borsót, mindig hideg vízben kell főltetni, és só nélkül, mert a só keményíti.

Zöldborsó.

Szép zöldborsót átválogatunk, vízben megmossuk, egy lábosba teszünk zsírt, beletesszük a borsót, finomra vágott petrezselymet, megsózzuk, és födetlenül pároljuk. Ha puha, hintünk rá egy kanál lisztet, ha a liszt megpirult, föleresztjük, teszünk bele kevés cukrot, és fölforraljuk.

Úgy is készíthetjük, hogy a borsót sós vízben puhára főzzük, azután lábosban vékony rántást készítünk, petrezselyemmel, beleöntjük a borsót, teszünk bele cukrot, és ha nem elég sós, megsózzuk.

Zöldbab

Veszünk szép gyenge zöldbabot, melynek nincs szálkája. De ha esetleg van szálkája, ezt késsel leszedjük. A bab két végét késsel levágjuk, azután hosszában vékonyan elvágjuk. Zsírban petrezselyemzöldjével és sóval puhára pároljuk. Ha puha, hintünk rá lisztet, ha a liszt megpirult, föleresztjük vízzel, ha fölforrt, teszünk bele kevés ecetet és cukrot, hogy jó ízű legyen. Ha jól összeforrt, föltálaljuk.

Spenótfőzelék.

Veszünk gyenge spenótot, megtisztítjuk szárától, és vízben puhára főzzük, azután szitára öntjük, és ha lecsurgott, hideg vízzel leöntjük, és kinyomjuk a víztől. Szitán áttörjük. Azután egy lábosba rántást készítünk, ha a rántás megpirult, beletesszük a spenótot, jól össze kavарjuk, megsózzuk, és hideg vízzel föleresztjük. Forni hagyjuk, teszünk bele kevés tört borsot, és tálalás előtt egy egész tojást teszünk bele, és jól elkavарjuk. Ha azt akarjuk, hogy több legyen a spenót, áztatott zsemlyét is törünk át vele a szitán.

Karaláb főzelék.

Veszünk szép karalábokat, melyek nem fásak. Megtisztítjuk, és hosszukás metéltre vágjuk. A karalábok

középső zöld leveleiből, az úgynevezett szívéből is vágunk össze egy keveset.

Egy lábosba zsírt teszünk, beletesszük az összevágott és megmosott karalábokat és apróra vágott petrezselyemzöldjét, megsózzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha a karaláb puha, hintünk rá lisztet, és ha ez megpirult, hideg vizet öntünk rá, teszünk bele kevés cukrot, és jól forni hagyjuk.

Prokedli.

A prokedlit megtisztítjuk vastag szárától, és összevágjuk, jól megmossuk, és sós vízben puhára főzzük. Ha megfőtt leszűrjük róla a vizet. Készítünk rántást, teszünk bele kevés apróra tört fokhagymát, föleresztjük vízzel, beletesszük a prokedlit, megsózzuk, jól össze kavargatjuk, és forni hagyjuk.

Krumplifőzelék.

A krumplit meghámozzuk, kockára vágjuk, és sós vízben puhára főzzük. Készítünk szép világos rántást, petrezselyemzöldjét teszünk bele, föleresztjük hideg vízzel, azután bele öntjük a krumplit, de úgy, hogy túl sok lé ne legyen rajta, ha sok a krumplin a víz, öntsünk le belőle. Összekavargatjuk, teszünk bele kevés tört borsot, és forni hagyjuk. Tálalás előtt lehet bele tejfölt kavarni, de anélkül, is jó.

Sárgarépa-főzelék.

A sárgarépát megtisztítjuk, és hosszúkás, vékony metéltnek vágjuk. Egy lábosba zsírt teszünk, beletesszük a répát, kevés cukrot, finomra vágott petrezselyemzöldjét, megsózzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha puha, meghintjük liszttel, ha a liszt megpirult, vízzel föleresztjük, összekavarjuk, és forni hagyjuk.

Kelkáposzta.

Veszünk szép fejes kelkáposztát, negyedekbe vágjuk, langyos vízben jól kimossuk, hogy levelei közül is minden kiázzon. Sós vízben puhára főzzük. Egy másik lábosban 2-3 krumplit, melyeket szépen megtisztítunk, kockára vágunk, sós vízben szintén puhára főzzünk. Ha a kel megfőtt, levét leszűrjük. Készítünk rántást, (ha szeretjük a fohagyma ízt, teszünk bele finomra vágva) föleresztjük vízzel, összekavarjuk, beletesszük a kelt, közé öntjük a krumplit, (ha sok a leve leöntünk belőle), teszünk bele kevés tört borsot, és ha nem elég sós, teszünk még bele sót, és forni hagyjuk.

Savanyúkáposzta.

A káposzta úgy jó, ha zsíros, és ezért, ha tehetjük, főzzünk benne vagy egy kis disznóoldalast, vagy kis

disznóbőrt, mit a zsírnak való szalonnáról levágunk, vagy marhaszegyet, úgynevezett dagadót, ami zsíros. A disznóhúst vagy bőrt besózzuk, és a káposztával együtt föltesszük főni, a marhahúst jobb külön főzni vízben, mert ennek nagyobb fővés kell, és a húst a levével együtt akkor tesszük a káposztába, ha a hús puha, és a káposztát berántjuk. Persze igyekeznünk kell, hogy a hús a berántás idejére megpuhuljon.

A savanyúkáposztára vizet öntünk, és 2-2 és 1/2 órán át főzzük. Azután készítünk valamivel több rántást, mint a többi főzeléknek szoktunk, ha ez megpirult, teszünk bele apróra vágott vereshagymát, apróra vágott kaprot, kis kanál paprikát, föleresztjük a káposztát, és ha van hús, közé öntjük, jól össze kavarkjuk, és fél órát vagy tovább is főni hagyjuk. A káposztát minél többször melegítjük, annál jobb.

Kolozsvári káposzta.

1/4 kg. sertéscombot puhára párolunk, azután megdaráljuk, savanyú káposztát párolunk és 1/4 kg. rizst puhára főzünk. Ezeket egy lábosba soronkint lerakjuk, tejföllel leöntjük, és a meleg sütőben 1 órán át hagyjuk párolódni.

Savanyúkáposzta más módon.

Készítünk lábosban bő zsíros rántást, ha megpirult, teszünk bele finomra vágott vereshagymát, jól elkavarjuk, teszünk még bele apróra vágott kaprot, 1 kis kanál paprikát, föleresztjük hideg vízzel, közé tesszük a káposztát, ha van húst, úgy azt is mindjárt beletesszük, jól összekavarjuk, és a meleg sütőben 2 és 1/2-3 órán át forni hagyjuk.

Töltött káposzta.

Veszünk hasábot, (így hívják a savanyított egész fej káposztát) levelekre bontjuk 1/2 kg. disznóhúst megdarálunk, teszünk bele fél csésze megmosott rizst, 1 egész tojást, sót, borsot, ezt jól összegyúrjuk, és az egyes leveleket ezzel megtöltjük. A levelekről késsel a vastag középső bordából levágunk, beleteszünk egy kanállal a töltelékből, összesodorjuk, két végét a levélnek ujjunkkal benyomjuk, hogy a töltelék főzés közben ki ne hulljon. A szálas káposztát lábosba tesszük, közé rakjuk a töltött káposztát; tetejére ismét káposztát teszünk, öntünk rá vizet, hogy ellepje, és 2-3 órán át jól főni hagyjuk. Berántjuk úgy, mint a savanyú káposztát, de a töltött káposztát kiszedjük, mielőtt a káposztát a rántásba öntjük, nehogy összetörjön. Jól összekavarjuk, és ha forr, a töltött káposztaleveleket ismét belerakjuk.

Pörkölt káposzta.

Egy lábosba teszünk zsírt, 1 kanál cukrot, 1 kis tányér kinyomott savanyú káposztát, pirítsuk aransárgára, miközben villával többször megkavarjuk.

Édeskáposzta.

Veszünk szép fejes káposztát, ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, fazékba tesszük, öntünk rá annyi vizet, hogy ellepje, teszünk bele sót, kevés keménymagot, és puhára főzzük. Készítünk egy lábosba rántást, teszünk bele kevés paprikát, ráöntjük a káposztát, jól összekavarjuk, és forni hagyjuk.

Édeskáposztát lehet főttalálni bány- vagy juhhús-paprikához is.

Tökfőzelék.

Veszünk szép fehér gyenge tököt, 1/4-ekre vágva meghámozzuk, kiszedjük belét kanállal, legyaluljuk, meglocsoljuk kevés ecettel, és besózzuk. Így hagyjuk legalább 1-2 órát. Azután készítünk szép világos rántást, teszünk bele finomra vágott kaprot, beletesszük a gyalult tököt, jól összekavarjuk, és forni hagyjuk. Ha nagyon sűrű, öntünk rá vizet, (vagy ha van, savót) tálalás előtt tejfelt teszünk bele.

Szárzabab-főzelék.

A babot, ha kiválogattuk, megmossuk, és egy fazékba tesszük, öntünk rá vizet, és puhára főzzük, szitára öntjük és áttörjük. Készítünk egy lábosban szép piros rántást, teszünk bele apróra vágott vereshagymát, föleresztjük az áttört bablével, összekavarjuk, teszünk bele sót, és forni hagyjuk, ha sűrű, öntünk közé vizet.

Bab zsidósan. (Sólet).

Fél liter, úgynevezett ólombabot megmosunk, és mély fazékba tesszük. Egy vereshagymát karikára vágunk, 1 csapós kanál sót, 1 kanál paprikát, egy jó kanál zsírt és 1 kanál lisztet, ezt jól összekavarjuk. Teszünk bele 1 darab nyers füstölt húst, öntünk rá annyi vizet, hogy a babot ellepje. Korán reggel a sütőbe tesszük, és jól főzzük. Nem szabad kavarni, csak rázni, mint a halat.

Szárzabab ecetesen.

Ha a babot megfőztük, készítünk szép piros rántást, apróra vágott vöröshagymával, föleresztjük vízzel, öntünk bele ecetet, beleöntjük a babot, megsózzuk, jól összekavarjuk, és jól elforraljuk.

Szárzborsó.

A borsót vízben puhára főzzük. Ha megfőtt, szitán áttörjük, készítünk szép világos rántást, petrezselyemzöldjét teszünk bele, föleresztjük az áttört borsóval, megsózzuk, és jól forni hagyjuk.

Lencsefőzelék.

A lencsét szemenkint megválogatjuk, megmossuk és vízben, só nélkül puhára főzzük. Készítünk szép piros rántást, teszünk bele apróra vágott vereshagymát, föleresztjük vízzel, jól elkavarjuk, beleöntjük a lencsét, öntünk bele ecetet, teszünk bele sót, pici cukrot; jól megkavarjuk, és jól forni hagyjuk.

GYÚROTT TÉSZTÁK.

Mivel hetenkint 2-szer voltunk kénytelenek hústalan napot tartani, a gyúrott tészta igen fontos eledelünkké lett. Ez igen tápláló és jó étel, és ha leves van, és főtt vagy gyúrott tészta, úgy ki vagyunk ezzel elégítve. A főtt tésztát mindig fehér lisztből és friss tojással készítjük. Ügyeljünk arra, hogy a lisztnak és tojásnak se szaga, se mellékíze ne legyen, valamint amivel a tésztát megszórjuk (mák, dió, túró) kifogástalan jó minőségű legyen. 3-4 személyre elég 1 liter liszt, és ehhez 1 egész tojás.

A lisztet a tojással és kevés vízzel jól összegyúrjuk, hogy se puha, se túl kemény ne legyen. Ha szép sima a tészta, kettőbe vágjuk, kis cipót készítünk belőle, és a gyúródeszkán a nyújtófával kinyújtjuk, késhátnyi vékonyra. A túl vékonyra nyújtott csak leves tésztának alkalmas. A gyakorlat legjobban megtanít a gyúrára és nyújtásra. Ha a tésztát simára kinyújtottuk, (nem szabad ráncosnak lennie) akkor hosszában 3 ujjnyi szélességben elvágjuk, a csíkokat egymásra helyezzük és éles késsel arányos vékony szeletekre (metéltre) vágjuk. Egy lábosba 3-4 liter vizet öntünk, teszünk bele 1 marék sót, ha a víz erősen forr, csak akkor főzhetjük bele a tésztát. Ha a víz nem forr erősen, és a tésztát beletesszük, úgy a tészta elázik, és mászkos, nyúlós lesz. Ha a tésztát a forrásban levő vízbe tesszük, a víz elhagyja forrását, mivel a tészta

lehűti. A tésztát a vízbe tesszük, főzőkanállal megkavarjuk, lefödjük, és ha ismét fölforr a víz, pár percig hagyjuk forni a tésztát. Ezalatt a tészta szűrőt egy nagyobb tálba tesszük, a tésztát a szűrőbe öntjük, hideg vizet öntünk rá, jól kirázzuk a szűrőt, hogy a tésztáról a víz jól lecsorogjon, azután a tésztát beleöntjük egy lábosba, melyben egy jó kanál zsír van. A zsírban megkavarjuk, és tetszés szerint dióval, lekvárral, mákkal vagy túróval meghintjük. Lehet a gyúrott tésztát metélt helyett kockára is vágni, vagy derelyét csinálni belőle, akkor szegletes darabokat vágunk, teszünk rá vagy túrot, vagy lekvárt, áthajtuk, és széleit villával lenyomkodjuk, hogy összeragadjon, és a töltelék a főzésnél ki ne jöjjön belőle. Ha derelyének akarjuk a tésztát készíteni, kissé lágyabbra kell gyúrni a tésztát, és vékonyabban kinyújtani, mint a metéltnek.

Túrós metélt.

Ha a tésztát kifőztük, és forró vízbe tettük, jó édes tehén túrot tányéron összemorzsolunk, öntünk a tészta egy deci tejfölt, rá tesszük a túrot, megcukrozzuk, összekavarjuk, és azonnal tálaljuk. Vannak, akik a túrós tésztát sósan szeretik, akkor ép így készítjük, csak nem cukrozzuk meg, hanem gyengén sózzuk. Esetleg töpörtöt szórunk a tetejére.

Mákos metélt.

A mákos metéltnek a tésztát ép úgy kifőzzük sós vízben, és forró vízbe tesszük, mint a túrós tésztát. Darálunk egy csésze mákot, cukorral jól összevegyítjük, ezt a forró tésztára ráhintjük, összekavarjuk, azonnal tálaljuk, és a tetejét ismét megszórjuk a cukros mákkal. Még jobb a mákot cukros vízben vagy cukros tejben előbb megfőzni, és úgy a tésztára tenni.

Diós metélt.

A diós metélt ép úgy készül, mint a mákos metélt, csak ezt finomra tört és cukorral összekevert dióval szórjuk le.

Lekváros metélt.

A lekváros metélthez a tésztát ép úgy elkészítjük, mint a mákos vagy diós metéltnek. Ha forró zsírba tettük, lekavarunk egy tányérba 1 jó kanál szilva lekvárt cukorral, rá tesszük a forró tésztára, összekavarjuk, és forrón föltálaljuk.

Töltött metélt.

A gyúrott metéltet befőzzük, és forró zsírba tesszük, ráhintünk egy kanál cukrot, és jól összekavarjuk.

Kikenünk egy pléh formát vagy lábost zsírral, teszünk bele a tésztából, teszünk rá szilvalekvárt, ismét tésztát, és a sütőbe betesszük sülni. Ha kisült, tálra borítjuk, és tört cukorral meghintjük, azonnal föltálaljuk.

Lekváros derelye.

A gyúrott tésztát vékonyra kinyújtjuk, szegletes darabokra vágjuk, mindegyik darab közepére kevés szilvalekvárt teszünk, a tésztát áthajtuk, és egy villa segítségével széleit lenyomjuk, hogy összeragadjon. Sósvízben kifőzzük, de legyen elegendő víz, nehogy a tészta összeragadjon. Ha leszűrtük, forró zsírban megforgatjuk, lehintjük cukorral és finomra tört dióval. Azonnal tálaljuk, és tetejét ismét leszórjuk cukros dióval.

Túrós derelye.

A túrós derelye ép úgy készül, mint a lekváros, csak lekvár helyett túrót teszünk bele. Jó tehéntúrót áttörünk szitán, vagy átnyomjuk a krumplitörőn, tejszóval és cukorral össze kavargatjuk, (esetleg 1 egész tojást is teszünk bele) ezzel töltjük meg a derelyét. Ha kifőztük, és forró zsírba tettük, öntünk rá tejszóval, tálra tesszük, és tetejét túróval és cukorral meghintjük, és forrón föltálaljuk.

Káposztás tészta.

Egy kis fej káposztát nagyon apróra össze vágunk, és zsírban kis cukorral szépen megpirítjuk. A gyúrott tésztát kockás darabokra vágjuk, kifőzzük, leszűrjük, forró zsírba tesszük, rátesszük a káposztát, megsózzuk, összekavarjuk, és forrón tálaljuk. Lehet kevés tört borsot is tenni a káposzta közé.

Grízes (darás) tészta

A gyúrott tésztát kockára vágjuk, sós vízben kifőzzük, és zsírba tesszük. Egy lábosba teszünk zsírt, ebben fél csésze grízt megpirítunk, ha a gríz szépen megpirult, öntünk rá kevés vizet, teszünk bele pici cukrot, sót és egész sűrűre főzzük. Ha a gríz sűrűre főtt, rátesszük a tésztára, és jól összekavarjuk. Forrón tálaljuk.

Túrós gombóc.

Egy darab túrot szitán áttörünk, kevés tejfölt, 1 tojás sárgáját, 2 tojás habját egy kevés grízt összekeverünk. Gombócokat formálunk, és forró sósvízben kifőzzük. Azután kis tejfölt, 2 tojás sárgáját, kevés cukrot felfőzünk, és a kifőtt és tálra rakott gombócokra öntjük. Forrón tálaljuk.

Sonkás tészta.

A gyúrott tésztát kockára vágjuk, sós vízben kifőzzük, és zsírba tesszük. Sonkát apróra összevágunk, ezt a tésztára szórjuk, öntünk rá tejfölt, jól összekavarjuk, és forrón tálaljuk. A sonkás tésztának elég sósnak kell lenni.

Krumplis metélt.

Fél kg. szép krumplit megmosunk, vízben puhára főzzük. Ha puha, leszűrjük a vizet, a krumplit meghámozzuk, áttörjük a krumplitörőn, teszünk hozzá fél liter lisztet, egy egész tojást, sót, egy kis kanál zsírt, és összegyúrjuk. Metélteket csinálunk belőle, sós vízben kifőzzük, ha leszűrtük zsírba tesszük, és vagy cukros mákkal, vagy cukros dióval leszórjuk, vagy zsírban pirított morzsát teszünk rá.

Krumplis gombóc.

Fél kg burgonyát, miután puhára főztünk, szitán vagy krumplitörőn áttörünk, teszünk bele egy kanál zsírt, egy egész tojást, sót és fél kg. lisztet vagy grízt. Összegyúrjuk, kis gombócokra vágjuk. Ezeket széjjelnyomjuk, teszünk bele szilvalekvárt, összegombolyítjuk gombócnak, úgy hogy a lekvár a közepén maradjon. Ha a sós víz forr, ebben kifűzzük,

habzó kanállal forró zsírba szedjük ki, és zsírban pirított morzsával leszórjuk.

Palacsintatészta készítése.

Egy egész tojást, pici cukrot, sót, 2 deci tejet, (lehet vizet is) jól összekeverünk, teszünk bele annyi lisztet, hogy jó sűrű legyen, (körülbelül 4 decit) a tésztát simára keverjük, öntünk hozzá még 3 deci tejet, (vagy vizet) jól elkavarjuk, és palacsintasütőben megsütjük. A palacsinta sütéshez készítünk 1 kis lábosba zsírt, ebből egy kanállal csepegtetünk egy keveset a palacsintasütőbe. Ha a palacsintasütőben a zsír forró, egy kis tejmerő kanállal öntünk bele a tésztából, a sütőt úgy tartjuk, hogy abba a tészta vékonyan szétfolyjon. Akkor a tűzre tesszük a sütőt, és ha a palacsinta megsült, pici zsírt engedünk bele a kanállal, egy lapos késsel a palacsintát megfordítjuk, és a másik felét is megsütjük. Nem kell nagyon megpirítani, szép világosra kell sütni. Ha a palacsinta megsült, egy tányérra borítjuk, és addig sütjük, míg a tészta mind kisült. Azután baracklekvárt teszünk mindegyikre vékonyan, és egyenkint összesodorjuk, és a tálban egymás mellé rakjuk, a második sort erre keresztbe tesszük. Egy kevés cukros tejfölt öntünk rá, a sütőbe tesszük, és hogy ki ne száradjon tálalásig, egy tányérral leborítjuk.

Túrós palacsinta.

Ha a palacsintát kisütöttük, következő töltelékkel töltjük meg: 1/4 kg túrót áttörünk szitán, teszünk bele egy egész tojást, kevés sót, cukrot ízlés szerint és tejföl. Ezzel a palacsintákat megtöltjük. A tálban sorba rakjuk, cukros tejföllel leöntjük, és tálalásig a forró sütőben hagyjuk letakarva.

Élesztős tészta.

A jó élesztős tészta aránylag a legolcsóbb sütemény. A jó kalács, a diós és mákos kifli ebből készül, és minden háziasszonynak kell tudni, hogyan kell azt készíteni. Az élesztős tésztához a lisztnek száraznak kell lenni, és pár órával elébb, mint a tésztát készítjük, meg kell a lisztet szitálni, és meleg helyre állítani. A tésztát, ha fölvertük, letakarva jó melegre kell tenni, mert csak akkor kel meg gyorsan és jól. Az élesztős tésztának, ha megkelt könnyűnek, likacsosnak kell lennie, és a táltól könnyen el kell válnia. A jó élesztős tésztát következő módon készítjük:

Veszünk 2 deka élesztőt, egy deci tejbe belemorzsoljuk, teszünk bele 1 kis kanál cukrot, annyi lisztet amennyit felvesz, és ezt kovásznak fölverjük, meleg helyre tesszük, hogy megkeljen. Egy tálban 1 jó kanál zsírt vagy vajat jól elkeverünk, teszünk bele 1 tojás sárgáját, 1 kis kanál sót, 1 kis kanál cukrot, ezt habosra

kavarjuk, azután 1/2 liter langyos tejet öntünk bele, beletesszük a megkelt kovászt, és körülbelül 1 liter lisztet, ezt mind egy főzőkanállal előbb keverjük, azután fölverjük, és addig dolgozzuk ki, míg a tészta sima, és a kanáltól elválik. Ha a tészta szép sima, a tál közepén összeigazítjuk, kicsit meghintjük liszttel, betakarjuk a sütő abrosszal, azután meleg helyen kelni hagyjuk. Mire megkel, még egyszer annyinak kell lenni, mint volt. Hogy a tészta megkeljen, körülbelül 1 és 1/2-2 óra kell. Ha megkelt, lisztezett nyújtódeszkára öntjük, kalácsnak megfonjuk, egy zsírral kikent tepsibe tesszük, 1/4 órát ismét kelni hagyjuk, azután fölvert tojással megkenjük, forró sütőben szép pirosra sütjük.

Diós vagy mákos patkó

Készítünk élesztős tésztát, ha megkelt, kiöntjük a lisztezett gyúródeszkára, kinyújtjuk ujjnyi vastagra, meghintjük törött dióval, vagy őrölt mákkal, bőven cukorral, kevés tisztított mazsolával, meglocsoljuk olvasztott zsírral, vagy vajjal, összesodorjuk, a két szélét ujjunkkal benyomjuk, hogy a töltelék ki ne jöjjön. Jól kikent tepsibe tesszük, fölvert tojással megkenjük, forró sütőben szép pirosra sütjük.

Pék kiflik kisütési módja.

1 kg. lisztet teszünk egy tálba. Élesztőt áztatunk egy csésze langyos cukros tejbe, ha ez megkelt, beleöntjük a lisztbe, teszünk közé sót, 12 és 1/2 dk. vaját, és vízzel tésztának dagasztjuk. A tészta kissé keményebb legyen, mint a kaláctészta lenni szokott. Letakarjuk, és meleg helyen kelni hagyjuk. Ha megkelt, a lisztezett gyúródeszkára kiborítjuk, apró cipókat vágunk belőle, és vagy kifliknek vagy fonatban készítjük, tojással megkenjük, sóval és keménymaggal meghintjük. Tepsibe rakjuk, és azonnal sütjük anélkül, hogy a tepsibe kelni hagynánk.

Hadisütemény.

2 egész tojás, 1/2 kg. liszt, 1/4 kg. porcukor, 1 késhegynyi szódaikarbóna, 2 kanál tejföl. Jól összegyúrjuk, azután 2 részbe osztjuk. Egyik felét kinyújtjuk, tepsibe tesszük, megkenjük baracklekvárral, azután a másik felét kinyújtjuk és ráborítjuk. 2 tojás fehérjét habnak verünk, ebbe őrlt diót és vaníliás cukrot keverünk, és tetejére tesszük.

SÜLT TÉSztÁK, SÜTEMÉNYEK ÉS TORTÁK.

Minden háziasszony szereti vendégét süteménnyel megkínálni, vagy a gyermekeinek ezzel kedveskedni. Az itt leírt különböző receptek mind ki vannak próbálva, és a sikerük biztos, ha azok pontosan a leírás szerint lesznek készítve, illetve a hozzávaló pontosan a leírás szerint lesz kimérve.

Igyekeztem olyan leírásokat adni, melyek ma is elérhetők, vannak esetleg olyanok is, melyek készítése manapság sokba kerülne, de bízunk a jövőben, hogy lesz még a csokoládé, cukor, vaj és mandula talán olcsóbb is!

Hájas kifli.

30 deka liszthez veszünk 2 tojás sárgáját, kevés olvasztott vaját, sót, élesztőt, melyet előbb kovásznak kelesztettünk, és egy inkább lágy, mint kemény élesztős tésztát tejjel fölverünk. Ha megkelt, 15 deka hájat, melyet előbb szitán áttörünk, behajtunk a kinyújtott tésztába. Összehajtjuk, és 1/4 órai időközben háromszor ismétljük a hajtást. Ha kinyújtottuk, melegített késsel szegletes darabokra vágjuk, lekvárral megtöltjük. Tetejére lehet gorombára megtört diót és cukrot tenni.

Pozsonyi kifli.

3/4 liter liszt, 12 dk. zsír, élesztő 1/4 liter tejben megáztatva, kis cukor, kis só. A deszkán jól kidolgozzuk. Cipót készítünk belőle, 1 órát pihenni hagyjuk letakarva. Azután kinyújtjuk, 1/2 ujjnyi vastagságra, megtöltjük darált dióval, vagy őrölt mákkal, melyet cukorral vagy mézzel megédesítünk, és apró kifliket formálunk belőle. Fölvert tojással megkenjük, és szép pirosra sütjük.

Pozsonyi kifli más módon.

28 dk. liszt, 2 dk. élesztő fél csésze cukros tejben megáztatva, 7 dk. vaj, 4 dk. cukor, 1 csipet só, 2 tojás sárgája annyi tejjel összegyúrva, amennyit fölvesz. Pihenni hagyjuk, és mint az előbbi tésztát fölhasználjuk.

Almáspite.

Omlós tésztát készítünk, 30 dk. liszt, 16 dk. zsír, 2 egész tojás, (melyből keveset félre teszünk, hogy ezzel tetejét megkenjük) 8 dk. cukorból. Jól összegyúrjuk, és pihenni hagyjuk. Azután kinyújtjuk, a felét tepsibe tesszük, és almaszeletekkel, cukorral, mazsolával, zsemlyemorzsával és kevés cimettel megszórjuk. A másik feléből a tésztának rácsot készítünk, a visszahagyott tojással megkenjük, és lassú tűznél sütjük.

Meggyespite.

28 dk. liszt, 15 dk. vaj, cukor, 1 tojás sárgája, tejföl, amennyit fölvesz. Összegyúrjuk, és pihenni hagyjuk. Két részre osztjuk. Kinyújtjuk, tepsibe tesszük, meggyel meghintjük, cukrot és zsemlyemorzsát (vagy tört diót) szórunk rá, a tészta másik részét kinyújtjuk, ráborítjuk, és fölvert tojással megkenjük. Forró sütőben szép pirosra sütjük.

Olcsó dióspite.

28 dk. főtt és áttört krumpli, 30 dk. liszt, 14 dk. cukor, 5 dk. zsír, 1 és 1/2 kanál szóda bikarbóna, 1 egész tojás. Ezt mind jól összegyúrjuk, két részre osztjuk. Az egyik részt kinyújtjuk, tepsibe tesszük, megkenjük baracklekvárral, megszórjuk őrölt dióval és vaníliás cukorral, a másik részt ráborítjuk, és aransárgára sütjük.

Hideg vizes kifli.

1/4 kg. lisztet, 1/8 kg. vajjal feldörzsölünk, élesztőt, kevés cukros és sós tejben megáztatjuk, és közé öntjük, valamint 3 tojás sárgáját. Ezt annyi tejjel, amennyit fölvesz, tésztának fölverjük, ha a tészta szép simára van dolgozva, tiszta ruhába tesszük, és 2 órán át hideg vízben kelni hagyjuk. Azután kinyújtjuk, kockás darabokra

vágjuk, lekvárral megtöltjük, kifliket formálunk belőle, és megsütjük.

Töpörtős pogácsa.

Fél kg. lisztet, 15 dk. zsírt, 1 gyűszűnyi sót, élesztőt, tejben föláztatunk, közé öntjük, 1 tojás sárgáját, 2 kanál tejfölt jól összegyúrunk, és pihenni hagyjuk. 1/4 kg. Töpörtőt megdarálunk, a tésztát 1 ujjnyi vastagra kinyújtjuk, a darált töpörtőt késsel a tésztára kenjük, összehajtjuk, és fél óránként háromszor kinyújtjuk, megirdaljuk, tepsibe tesszük, fölvert tojással megkenjük, és pirosra sütjük.

Omlós pogácsa.

Fél kg. liszt, 1/8 kg. vaj, 1/8 kg. zsír, 2 gyűszűnyi só, 2 tojás sárgája, 2 dk. élesztő, fél csésze tejbe áztatva, ezt mind jól összegyúrva és cipónak formálva, pihenni hagyjuk. Fél óránként 2-szer kinyújtjuk és hajtjuk. Végül ujjnyi vastagra nyújtjuk, apró pogácsának szaggatjuk, megkenjük fölvert tojással, meghintjük tetejét sóval és köménymaggal, és szép pirosra sütjük.

Egy jó tészta.

21 dk. liszt, 14 dk. vaj, 14 dk. fehér mandula, 7 dk. cukor, 3 tojás sárgája a nyújtódeszkán össze lesz gyúrva. Sütőplébe helyezük, a kezünkkel egyenlő vastagra egyengetjük, megkenjük barack lekvárral, és a következő keveréket késsel rásimítjuk: 21 dk. cukor, 14 dk. barna mandula, 3 tojás fehérjének kemény habja, citet és szegfűszeg, jól összekavarni és a tésztára kenni. Zsemlye sárgára sütjük. Az egész nem vastagabb félujjnyinál. Ha kisült, hosszúkás szeletekre vágjuk.

Tejfölös pite.

3 és fél dk. vaj, 3 kanál cukor, 5 tojás. sárgája, jól el lesz kavarva, azután hozzá kavarunk 2 deci jó tejfölt, 3 kanál lisztet, végül az 5 tojás kemény habját. Kikent és kilisztezett tepsibe öntjük, és szép sárgára sütjük.

Caces.

23 dk. lisztet, 10 dk. porcukrot, 1 késhegynyi szóda-bikarbónát, 3 dk. vajjal összedörzsölünk, adunk hozzá 1 tojás sárgáját, 2 kanál tejfölt. Ezt jól kidolgozzuk, és 3 részbe osztjuk. Egész vékonyra kinyújtjuk, caces szaggatóval kiszaggatjuk, forró sütőben kisütjük. Lehet a tésztát tiszta ruhában, hűvös helyen 3 napig is állni hagyni, és olyankor nyújtani, kisütni, ha jó tűz van.

Puncstorta.

4 tojás sárgáját, 4 kanál cukorral jól elkeverünk, azután hozzáadjuk a 4 tojás kemény habját, és két kanál lisztet. 3 részben sütjük, ha kisült 2 részt lekvárral megkenünk, 1 részt pedig kockára vágunk, öntünk rá egy pohár rumot, fél citromlevét, fél narancslevét, egy tábla csokoládét apróra közé vágunk, valamilyen gyümölcsíz keverünk még közé, és ha a tészta a nedvességet magába szívta, rárakjuk az egyik lekvárral megkent részre, a másikat rá borítjuk, és a tortát csokoládé glazúrral bevonjuk. Két tábla csokoládét a melegen megpuhítunk, öntünk rá cukros vizet, melyet erősen előbb össze forralunk szirupnak, ha ezt a csokoládéval összekavartuk, kevés olvasztott vaját kavarunk hozzá, miáltal a glazúr fényes lesz. Ezzel a tortát bevonjuk.

Dió crème torta.

7 tojás sárgája, 7 kanál cukor, 3 tábla puhított csokoládé, 3 kanál liszt, 7 tojás habja. Jól ki lesz kavarva a tojás a cukorral és a csokoládéval, legutoljára tesszük a habot és lisztet fölvaltva. Ha kisült, átvágjuk és megtöltjük: 13 dk. diót 2 deci tejjel leforrázunk, 13 dk. cukorral és 13 dk vajjal elkeverjük, és a tortát megtöltjük.

Hadi csokoládétorta.

4 deka vaj, 1 egész tojás, 4 dk. cacaó, 2 és 1/2 deci tej, 25 dk. cukor, 25 dk. liszt, 1 kávéskanál szódadikarbóna. Ha kisült, kettévágjuk, barackízzel megkenjük, és összeborítjuk.

Hadi mézeskalács.

1/2 kg. cukor, melynek felét meg kell pirítani és feleereszteni 1/2 liternyi vízzel, a cukor másik felét beletenni és felforralni. Ha kissé kihült, szegfűszeget, fahéjat, citromhéjat, vaníliát, 2 kávéskanál szódadikarbónát teszünk közé, és 1/2 kg. lisztet, ezt összegyúrjuk. Kikent tepsibe megsütjük, és ha kisült, cukorral lehintjük.

Babtorta.

6 tojás sárgáját, 30 dk. cukorral, 1/2 citrom levével és héjával 1/2 rúd vaníliával habosra keverjük, és közé teszünk 36 dk. passzírozott főtt habot, és a 6 tojás kemény habbá vert fehérjét. Kikent formában, lassú tűznél sütjük. Ha kihült kettévágjuk, és lekvárral megkenjük, ismét egymásra tesszük. Lehet csokoládé glazúrral bevonni.

Kávé koch. (Lábadozó betegnek.)

1 tojás nagyságú vaját, 3 kanál lisztet összekeverünk 1 csésze feketekávéval. Felfőzzük vele, ha kihűlt, adunk hozzá 4 tojás sárgáját, 6 kanál cukrot, 4 tojás habját. Kikent és cukorral kihintett formába tesszük, forró vízben 3/4 órát gőzben sütjük.

Remek apró dióskifli.

22 dk. vaj, 28 dk. liszt, 2 deci kemény tejföl, 1 csipet só, nyújtódeszkán este össze lesz gyúrva. Reggel 3-szor kinyújtjuk és hajtjuk 1/4 órai időközökben. Azután kis kockára vágjuk, vagy nagy pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és a köv. töltelékkel töltjük: 2 tojás sárgája, 14 dk. cukor jól el lesz kavarva, 14 dk. darált dió és 2 tojás habja. A tésztát áthajtjuk, kiflinek formáljuk.

Mák szelet.

18 dk. vaj, 18 dk. cukor, 6 tojás sárgája egyenként közé kavarva, 18 dk. őrölt mák, melyet előbb 1 deci tejjel leforrázunk, 10 dk. vékonyra vagdalt citromadé, ezt mind 1/2 órán át keverjük, azután 16 dk. fehér mandulát megőrölve és a 6 tojás habját hozzáadjuk. Őzgerinc formában lassú tűznél 1 órán át sütjük. Lehet csokoládé glazúrral bevonni.

Gesztenyetorta.

5 tojás sárgája 1/4 kg. cukorral jól elkeverve, 1/4 kg, áttört főtt gesztenye, 2 kanál rum, 5 tojás kemény habja jön hozzá. Tortaformában megsütjük. Ha megsült, közepén átvágjuk, ribizli ízzel töltjük.

Túróslepény.

17 dk. liszt, 6 dk. kemény disznózsír, 2 tojás sárgája, kis só, cukor, élesztő tejszabályozóval megáztatva. Ezt mind deszkán tejjel jól kidolgozzuk. Ha a tészta szép simára van dolgozva, kinyújtjuk, közép nagyságú tepsibe tesszük, és kelni hagyjuk. Ha megkelt, következő tölteléket öntjük rá: Zsemlye nagyságú túrót szitán áttörünk, dió nagyságú vajjal, 6 tojás sárgájával, kis kanál liszttel, 1/2 liter kemény tejföllel, pici só és cukor ízlés szerint és a 6 tojás habjával összekeverjük, és mindjárt sütjük.

Rococotorta.

5 kanál cukor, 8 tojás sárgája jól elkeverve, 2 tábla puhított csokoládé, 8 kanál liszt és 8 tojás kemény habja. Ha kisült, 4 részre vágjuk, és következő krémmel töltjük: 15 dk. őrölt dió, 15 dk. cukor, 15 dk. vaj, három kanál vaníliás tejjel leforrázva, jól elkeverjük, és a tortalapokra kenjük. Tetejét csokoládé glazúrral bevonjuk.

Könnyû csokoládétorta.

6 tojás fehérjének kemény habjába bele keverünk 12 és 1/2 dk. (1/8 kg.) cukrot, 12 és 1/2 dk. barna őrölt mandulát, 2 tábla reszelt csokoládét és kevés vaníliát. Kikent és hintett tortaformába megsütjük. Ha a torta kihült, közepén átvágjuk, és következő krémmel töltjük és bevonjuk: 2 tojás sárgája, 2 kanál cukor, 12 és 1/2 dk. vaj és 1 tábla reszelt csokoládé jól el lesz keverve. A közepén átvágott tortát vékonyan megkenjük baracklekvárral, azután a krémmel, ráborítjuk a torta másik felét, és ezt, valamint az oldalát is megkenjük krémmel.

Biszkvitt kávékrémmel.

6 kanál cukor, 8 tojás sárgája, 8 tojás kemény habja és 5 kanál cukor el lesz keverve, kikent és kihintett tepsiben megsütjük. Ha kisült és kihült, félbevágjuk, megtöltjük, másik felét ráborítjuk, és szegletes darabokra vágjuk. Töltelék: 8 tojás sárgája, 1/4 liter tejszín, 14 dk. cukor a tűzön krémmé lesz főzve, ezalatt 1/2 csésze feketekávéban föloldunk 3 lap gelatint, ézt közé szűrjük, ha kihült 1/4 liter tejjahabot keverünk hozzá, ezzel töltjük.

Rizs tejhabbal.

16 dk. rizst 1/2 liter tejben sűrűre főzünk, kihűlni hagyjuk. Azután lekavarunk 8 tojás-sárgáját, 1/4 liter tejet, 24 dk. vaníliás cukrot, a tűzre tesszük, és addig kavargatjuk, míg megsűrűsödik, de ne forrjon, ha sűrű, ráöntjük a rizsre, jól összekavargatjuk, és teszünk hozzá 2 lap feloldott gelatint. Addig kavargatjuk, míg kisült. Ha hideg, azután 1/2 liter tejszínhabot közé kavargatunk, egy olajjal kikent formában 2 órára jégen hűtjük. Tálaláskor friss földiepret vagy málnát rakunk rá.

Almatorta.

15 dk. lisztből, 20 dk. vajból, 4 dk. cukor, kevés reszelt citrom, 2 tojás sárgájából tésztát készítünk, mit simára kidolgozunk, és 1/2 óráig pihenni hagyjuk. Ezalatt almaszeleteket cukros vízben sűrűre főzünk, és kihűlni hagyjuk. Azután a tésztát 2 részre osztjuk. Egy tortaformát vajjal kikenünk, a tészta kisebb részét ebbe tesszük, rátesszük a kihűlt főtt almát, a tészta másik részéből rácsokat készítünk, rárakjuk, megkenjük tojással, és 1 és 1/2 órán át sütjük.

Cseresnyés pite.

10 dk. vajat, 18 dk. cukrot, 4 tojás sárgáját 1/2 óráig kavargatunk, azután 3 tojás kemény habját és 10 dk. lisztet

közé kavarunk. Egy tepsit kikenünk vajjal, kilisztezzük, a tésztát beletesszük, megszórjuk cseresnyével, és lassan sütjük.

Csokoládétorta.

25 dk. cukor, 25 dk. vaj, 25 dk. puhított csokoládé nagyon jól el lesz kavarva, 10 tojás sárgáját egyenként közé keverünk. A tömeg felét egy tálba öntjük, ez a kréme, a másik felébe belekavarjuk a 10 tojás kemény habbá vert fehérjét, és 4 kanál zsemlyemorzsát, 2-3 részben sütjük, ha kihűlt, átvágjuk, és a krémmel megtöltjük és bevonjuk.

Igen jó keverék, csak most a csokoládé nagy ára végett nem lehet készíteni.

Jó túró torta.

12 dk. vaj, 12 dk. cukor, 18 dk. liszt, 1 tojás sárgája, kevés vanília, 1 csipet só, 1 kis kanál rum, ezt mind jól eldörzsölni és 1/2 órát pihenni hagyjuk. Tortaformát vajjal jól kenjük, a tészta nagyobb részét beletesszük, a kisebb részt meghagyjuk és miután megtöltöttük, rácst készítünk belőle. Töltelék: 30 dk. túró szitán áttörünk, összekeverjük, 18 dk. cukor, 2 tojás sárgája, reszelt citromhéj, 2 kanál zsemlyemorzsa és a 2 tojás habja.

Diótorta.

14 dk. cukor, 6 tojás sárgája, 14 dk. dió, 1 késhegynyi daráltkávét, 1 késhegynyi reszelt csokoládé, 5 tojás kemény habja. Kikent és lisztezett sütőbe tenni és megsütni. Lehet tepsibe is sütni, és ha kihűlt, szegletes darabokra vágni.

Mágnás palacsinta.

2 deci tejet, 2 és 1/2 kanál porcukrot, 2 és 1/2 kanál lisztet jól össze kavarnak, és állni hagyjuk. 7 dk vaját habosra kevernek, 5 tojás sárgáját egyenként hozzáadnak, ha jól elkeverték, az előbbi tömeghez öntjük, azzal is jól elkavarjuk, végül az öt tojás kemény habját belekeverjük. Palacsintasütőben úgy sütjük, mint a palacsintát szoktuk, de csak az egyik oldalát sütjük a palacsintának, azután a tésztás tátra csúsztatjuk, a felső nyers oldalát vaníliás cukorral behintjük. Körülbelül 6-8 palacsinta sült ki belőle, de egymásra rakva 4 személyre elegendő jó tésztát képez. Forrón tálaljuk.

Dobos torta.

10 dk. cukor, 6 tojás sárgájával jól el lesz keverve, 1/2 citromhéj és lé, 6 tojás kemény habja jön hozzá, utoljára 8 dk. liszt. Egy tortaformát vajjal kikenünk, és a keveréket beleöntjük, és szép sárgára sütjük. Ha kihűlt,

vékony levelekre, 3-4 részre osztjuk, és következő töltelékkel megkenjük: 10 dk. vajat habosra keverünk, adunk bele 4 tábla puhított csokoládét, kevés citromhéját és levét, 10 dk. cukrot, 14 szem pörkölt kávé finomra megtörve. Ezt jól össze kavargatjuk, és a lapokat ezzel megkenjük. Egymásra rakjuk, ha van elég töltelék, úgy a tetejét is ezzel vonjuk be, ha nincs, úgy csokoládé glazúrral.

Finom mézeskalács.

6 tojás sárgáját 3 kanál cukorral habosra keverni, 50 dk. langyos mézet hozzáadunk, és újból kidolgozzuk. Citromhéj reszelve, vanília, fahéj, 1 jó késhegynyi szódapor, 38 dk. liszt, 6 tojás kemény habja jön még hozzá. Ha ezt elkevertük, kikent, és liszttel kihintett tepsibe tesszük, a tetejét vágott dióval megszórjuk és megsütjük. Hosszúkás szeletekre vágjuk. A mézeskalács puha, és sokáig el lehet tartani.

Hamis mézeskalács.

3 tojást megmérünk, és ugyanannyi súlyú cukrot veszünk. Lisztet veszünk, 3 dekával kevesebbet, mint a 3 tojás súlya. A 3 tojás sárgáját a kimért cukorral jól elkavargatjuk, teszünk bele 3 kanál feketekávé, a kimért lisztet és végül a 3 tojás kemény habját. Kikent és kilisztezt tepsibe tesszük és megsütjük.

Lehet a kávé helyett 3 kanál vizet bele tenni, akkor kevés vaníliát is teszünk bele. Ha vízzel készítjük, a tészta sárga, ha kávéval, barna színű lesz.

Valódi mézeskalács.

57 és 1/2 dk. kenyérliszt (búza liszt), 15 dk. cukor, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 1/2 kávéskanál fahéj, 1/4 kávéskanál szegfűszeg vagy cimet; 1/2 kg. mézet felforralunk 1 deci tejjel, 4 tojás sárgája össze lesz dolgozva a fenti tömeggel, majd a félig kihűlt mézet közé öntjük, és az egész tésztát jól kigyúrjuk. A tepsit jól kikenjük, kilisztezzük, a tésztát beleöntjük, 2-3 órán át meleg helyen pihenni hagyjuk. Tetejét megszórjuk gorombára tört dióval és 3/4 órán át lassú tűznél forró sütőben sütjük.

Linzer torta.

14 dk. vajat habosra kavарunk, teszünk bele 2 kanál vaníliás cukrot, 4 tojás sárgáját és 14 dk. lisztet. Ha jól elkavartuk, kikent és lisztezett tortaformába tesszük, félig megsütjük, kivesszük, és baracklekvárral megkenjük. A 4 tojás fehérjét kemény habnak verjük, 14 dk. őrölt diót, 14 dk. cukrot belekeverünk a habba, a félig sült és megkent tésztára öntjük, és még 3/4 órán át sütjük. Ha kihűlt, vaníliás cukorral megszórjuk.

Piskóta tészta.

6 tojás sárgáját, 4 kanál tört cukorral jól elkeverünk, teszünk közé 3 kanál lisztet és végül a 6 tojás kemény habját. Ugyanezt úgy is készíthetjük, hogy a tojás fehérjét habnak verjük, ha kemény, közé verjük a 4 kanál cukrot, a tojás sárgáját egy csészébe össze keverjük és ezt, valamint a 3 kanál lisztet a habba keverjük. Kikent és liszttel kihintett tepsibe tesszük, megsütjük, ha megsült, egy asztalkendőre borítjuk, lekvárral megkenjük, és az asztalkendő segítségével melegen összegöngyöljük. Ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Barna linzer.

Gyúrótáblára teszünk 1/4 kg. vaját, 1/4 kg. őrölt diót vagy mandulát, 1/4 kg. lisztet, 2 kanál porcukrot, fűszert ízlés szerint, 2 tojás sárgáját, 2 kanál tejfölt. Jól eldolgozzuk, a nagyobb részét tepsibe tesszük, lekvárral megkenjük, a kisebb részből rácsokat készítünk rá, és szép pirosra sütjük.

Zwiback.

1/2 kg. cukor, 5 egész tojás, 1 tojás sárgája, 1 órán át erősen keverve lesz, azután 1/2 kg. lisztet kavarnak közé kanalanként. Kikent és lisztezett tepsibe megsütjük. Ha

megsült, vékony szeletekre vágjuk, és a sütőben átpirítjuk.

Estike.

4 egész tojás 1/4 kg. cukorral, 1/4 kg. liszttel egy órán át lesz kavarva. Ezt este megkavarjuk, kikent és kihintett tepsibe kis kanállal halmokat rakunk, reggelig így hagyjuk, és reggel forró sütőben sütjük. Az estike fehér marad, ha megsült is; nem szabad megsárgítani. Gyermekeknek vagy tea mellé igen célszerű.

Mogyorópuszedli.

15 dk. mogyoró, 15 dk. vaníliás cukor, 3 tojás habja, 1 diónyi vaj, 1 tábla csokoládé.

Puha diós puszedli.

Dió nagyságú vaját 15 dk. cukorral, 20 dk. dióval vagy mogyoróval, 2 egész tojással jól elkavarunk. Kanállal kikent tepsibe halmokat teszünk, és kisütjük. Nem szabad kiszárítani, a puszedlinak puhának kell lenni.

A BEFŐZÉSRŐL ÁLTALÁBAN

A gyümölcsöt télire szirupba tesszük el, és azt, ha jól készítjük, évekig is eltarthatjuk. Arra kell ügyelni, hogy a gyümölcs, melyet befőzni akarunk, egészséges legyen, ne legyen éretlen, mert akkor ízetlen, de ne legyen túl érett, mivel akkor a szirupban elpuhul, és nem áll el. A szirupot legjobb cserép lábosban főzni, éspedig 1 liter vízhez 3/4 kg. cukrot kell venni, ezt a tűzön jól forni hagyjuk, a habját leszedjük, hogy a szirup tiszta legyen, és kihűlni hagyjuk. A szirupot mindig hidegen öntjük a gyümölcsre.

A jól kiválogatott, egészséges gyümölcsöt hirtelen megmossuk, tiszta ruhára tesszük, hogy megszáradjon, tisztára mosott és szárazra kitörült üvegebe helyezzük, és miután a főtt szirupot ráöntjük, hólyagpapírossal, melyet vízben áztatunk, hogy ne törjön, légmentesen jól lekötözzük. A hólyagpapírt vagy duplán tesszük az üvegre, vagy alá teszünk egy fehér vászon ruhát, mert az egyszeres lekötés nem eléggé légmentesíti a befőttet, és nem áll el. Az üvegen a papírt vékony spárgával kössük le, melyet többször erősen az üvegre csavarunk, és jól megkötünk. Azután az üvegeket egy lábosba állítjuk, melynek aljára szalmát, vagy finom forgácsot teszünk, és úgy rakjuk az üvegeket, hogy össze ne érjenek, hanem közte is szalma vagy forgács legyen. Ha az üvegeket jól elhelyeztük, hideg vizet öntünk rá, annyit, hogy az

üvegek szájáig érjen, egy ruhával letakarjuk, a tűzre tesszük, és ha a víz forr, 10-15 percig főni hagyjuk. Akkorra az üvegben a szirup is gyöngyözni fog. Akkor a lábost a tűzről leemeljük, és letakarva félre tesszük. Másnap az üvegeket óvatosan kiszedjük, megtörülgetjük, és az éléskamrában sorba rakjuk.

Cseresznye, meggy befőve.

Szép nagy szemű nem túlérett gyümölcsöt gondosan megválogatunk, hogy hibás ne legyen közte, csumáját óvatosan leszedjük, és üvegbe rakjuk. Mialatt az üveget gyümölcscsel megrakjuk, gyakran tenyerünkhöz ütjük, hogy több férjen bele. Ha az üveget megrakjuk, a kihűlt szirupot (lásd befőzés általában) ráöntjük, hogy a gyümölcsöt ellepje, 1 késhegynyi szalicil port hintünk rá, az üvegeket szorosan lekötjük, és kidunsztoljuk. (Lásd befőzés általában). A cseresznyének 8-10 perc forrás elég, mert könnyen ráncosodik.

Császárkörte befőtt.

Kemény császárkörtétet negyedekbe vágunk, magházát óvatosan kivágjuk, meghámozzuk, és citromos vízbe dobjuk. Ha néhányat meghámoztunk, a víztől leszárítjuk, és kéngőzre tartjuk. Azután többször vízben kimossuk, míg a kén szagát teljesen elvesztette. Üvegbe

rakjuk, szirupot öntünk rá, lekötjük, és mint a befőtteknél általában látjuk, 12-15 percig dunsztoljuk.

A cukor- vagy tojáskörtéket ugyanígy tesszük el, csak azokat egészben hagyjuk, és szárát rövidre vágjuk.

Őszibarack befőve.

Szép, de kemény őszibarackokat veszünk, ezeket félbe vágjuk. Legjobb, ha tenyerünkbe fogjuk, egy éles kést helyezünk a barack közepére, azt egy kulccsal addig ütjük, míg a barackmagja ketté válik. Azután a magot éles késsel óvatosan kivágjuk, a barackot meghámozzuk, és kényőzre tartjuk, majd citromos vízben többször kimossuk, hogy a kén szagát teljesen elveszítse. Azután üvegekbe rakjuk, szirupot öntünk rá, lekötjük, és 10-12 percig dunsztoljuk.

Sárgabarack befőve.

A sárgabaracknak, melyet befőzni akarunk, keménynek kell lenni, és száraz időben kell a fáról szedni. Ezeket félbe vágjuk, magját kivágjuk, meghámozzuk, citrommal bedörzsöljük, és több vízben, melybe citromlevet öntünk; kimossuk, azután üvegbe rakjuk, szirupot öntünk rá, és úgy járunk el vele, mint az őszibarack befőttel.

Fejtett vagy rétes meggy.

Szép húsos meggyet (legjobb az apró szemű szentesi meggy) veszünk. Megmossuk, szitára rakjuk, hogy a víz teljesen lecsurogjon róla. Azután szárait leszedjük, magját kifejtjük, és miután könnyedén kinyomjuk, üvegekbe rakjuk, kevés szirupot öntünk rá, lekötjük és kidunsztoljuk.

Ecetes meggy.

Szép szentesi meggynek magját kiszedjük. Éjszakára ecetes vízbe tesszük. Másnap szitára szedjük, ha lecsurgott, porcukorral üvegbe rakjuk. 3 kg. meggyhez 1 és 1/2 kg. porcukrot veszünk. Úgy rakjuk az üvegbe sorokba, hogy az üveg alján és legfelül is cukor legyen. A tetejére rumba oldott szalicilt öntünk, azután lekötjük, és éléskamrába elhelyezzük.

Hámozott szilva.

Szép félig érett magbaváló szilvát veszünk, meghámozzuk, csumáját ollóval kissé levágjuk. Azonnal üvegekbe rakjuk, szirupot öntünk rá, lekötjük és kidunsztoljuk, mint a körtét vagy barackot.

Hámozott szilva jam.

Veszünk szép és jól érett magbaváló szilvát, megmérjük és minden kiló szilvához 1/2 kiló törött cukrot veszünk. A szilvát gyorsan hámozzuk, magját kivesszük, és mindjárt a cukorba dobjuk, hogy ne barnuljon a levegőn. Ha ez megtörtént, a tűzre tesszük, és folytonos kavarás közt 10-15 percig főzzük. A színe hasonló a baracklekvárhoz, és olyan sűrűségűre is főzzük, mint az lenni szokott. Ha a tűzről levesszük, 1 késhegynyi vaníliát, vagy szegfűszeget kavaránk közé, melegen üvegbe rakjuk, és légmentesen lekötjük.

Baracklekvár.

Szép, világos és jól érett barackot veszünk, meghámozzuk, magját kivesszük és megmérjük. Amennyi a barack, ugyanannyi tört cukrot veszünk, és a meghámozott barackkal egy lábosban (legjobb a cseréplábos) összekavarjuk. Ezt a munkát délután csináljuk, és a lecukrozott és a cukorral jól összekavart gyümölcsöt reggelig letakarva hűvös helyre állítjuk. Reggel a tűzre tesszük, és folytonos kavarás mellett forni hagyjuk 15-20 percig. Azután levesszük a tűzről, kavarájuk, de még melegen üvegekbe rakjuk.

Gyümölcsnedv eltéve.

Veszünk szép érett málnát, áttörjük egy tiszta ruhán, és annyi tört és szitált cukrot veszünk hozzá, amennyi a málna tiszta nedvének a súlya. Ezt a tömeget egy porcellán tálba tesszük, és 2 órán át folyton (hidegen) kavargatjuk. Azután üvegbe rakjuk és lekötjük. Az üvegben azután megkocsonyásodik. Inkább tovább kavargatjuk, mint 2 órán át, de rövidebb idő nem elég.

Földiepret, vagy ribizlit ép így lehet eltenni. Azáltal, hogy nincs főve, az íze igen zamatos, a színe igen szép. Nyáron vízzel keverve üdítő ital.

Nyári uborka.

Az uborkákat hideg vízben megmossuk, oldalán bevágjuk, és 2 végét levágjuk. Azután üvegbe rakjuk, teszünk szőlő levelet és kaprot, és langyos sós vízzel az üveget szíinig megtöltjük. Egy darab pirított kenyeret teszünk még bele, lekötjük, és 3-4 napig meleg napos helyre állítjuk. Ha megért, levesszük róla a kenyeret, és hideg helyre állítjuk.

Sós, téli uborka.

Egyenlő, közepes nagyságú uborkákat jól megmosunk, kapor, csombord, szemesbors és szőlőlevéllel vegyítve üvegekbe rakjuk. Legfelül a

levelek legyenek. Ha be van rakva az üvegbe, erősen fővő, jó sós vizet kanalanként öntünk az uborkára, azonnal lekötjük hólyaggal, hogy légmentes legyen és elállítjuk.

Paradicsom befőzve.

A szép érett paradicsomot megmossuk, ketté szaggatjuk, és egy fazékban sűrűre főzzük. Ha jól befőtt, szitára öntjük, áttörjük, és üvegekbe töltjük. Az üvegeket hólyagpapírral légmentesen lekötjük. Azután egy üstben vagy fazékban szalma vagy forgács közé rakjuk, vizet öntünk rá, és ruhával letakarjuk. Egy órán át főni hagyjuk. Ha a tűzről levettük, pokróccal letakarjuk, és másnap kiszedjük a vízből, az üvegeket tisztára töröljük, és száraz helyre elállítjuk.

Zöldbab befőzve.

Szép gyenge zöldbabot megtisztítunk, és vékonyan fölvgjuk. Sós vizet forralunk, a babot beletesszük és fölforraljuk, de nem szabad a babot puhára főzni. Azután szitára vagy tézstaszűrőbe öntjük, ha a víz lecsurgott róla, a babot üvegbe rakjuk, ecetes vizet öntünk rá, hólyagpapírral jól lekötjük, és szalma közé rakva 1 és 1/2-2 órán át dunsztoljuk.

Ha használni akarjuk; leöntjük róla az ecetes vizet, tiszta vízben puhára főzzük, és úgy készítjük el, mint a friss zöldbabot nyáron.

Zöldborsó szárítva.

1 liter zöldborsóhoz 1 és 1/4 evőkanál tört cukrot vehetünk. Miután a borsót átválogattuk, megmossuk és megszáritjuk, egy lábosba tesszük, ráhintjük a cukrot, és azzal addig pároljuk, míg az összes nedvességet elfőztük, és a borsó egész száraz lesz. Ekkor egy tiszta ruhára öntjük, és napos helyen megszáritjuk. Többször megkavarjuk, hogy egyenlően száradjon, és meg ne penészedjen.

HÁZISZAPPAN KÉSZÍTÉS.

A legjobb háziszappan tőpörtőből, faggyúból és mindenféle zsiradékból készül. 4 kg. zsiradékhoz 1 kg. zsír szódát és minden kiló szódához 7 liter vizet veszünk. Ha a zsiradékot megmértük, a hozzá szükséges zsír szódát egy nagy lábosba vagy üstbe tesszük, rámérjük a vizet, és ezt jól fölforraljuk, ez a lúg. Azután a lúg felét egy edénybe leöntjük, a megmaradt lúgba beletesszük a zsiradékot, és lassú tűznél 3 órán át főzzük. Akkor leemeljük a tűzről, és egy kanállal a szappannak főtt tetejét leszedjük, a lúgot egy edénybe öntjük. Azután a meghagyott tiszta lúgot föltesszük a tűzre, a szappant beleöntjük, és addig főzzük, míg a szappan szép fehér, és ha az ujjunkat belemártjuk, és a tenyerünkön a kivett szappant végig húzzuk, gyűrűt képez. Azután egy keskeny feneketlen ládikát nedves ruhával beterítünk, a szappant a lúgról belemerjük, és ott kihűlni hagyjuk. Ha kemény, a ládából kivesszük, és szegletes darabokra vágjuk. Az először leöntött lúgot ismét föltesszük főzni, ebből lesz a fekete szappan, ami súroláshoz és konyharuha mosásához igen jó. Ezt, ha egypárat forrt, teknőbe öntjük, és ha megaludt, szintén szögletes darabokra vágunk.

A NAGYMOSÁSRÓL.

A mosás nagy munka a háztartásban, amihez előre készülni kell. Mindenek előtt a mosni való ruhát mindet összeszedjük, szétválogatjuk, minden darabot fölírunk, és ezen pontos jegyzéket megőrizzük, hogy a ruhát eszerint vegyük át. Azután a mosókonyhában a teknőt helyre tesszük, hogy a mosónő mellé állhasson, beáztatjuk, ha nagyon szét van száradva, hamut teszünk bele, és vizet bőven öntünk bele, hogy megdagadjon, és a mosásnál a meleg víz ki ne csorogjon belőle. Az üstházban az üstöt kimoszuk, tiszta vízzel telemerjük, készítünk tüzelőanyagot, szappant és mosószódát. Kékítőt és keményítőt, hogy minden legyen, amikor szükség lesz rá. A szennyes ruhát nem jó sokáig gyűjteni, mivel az, ha sokáig áll megsárgul, és nehéz tisztára mosni. Legjobb a ruhát minden hónapban kimosni. Nedvesen soha ne tegyük ruhát a szennyesbe, mivel az nem szárad meg, hanem megpenészedik, elromlik, és a többi ruhát is megrongálja, és rossz szagot terjeszt.

A mosóvíznek puhának kell lenni, ebben a szappan jól habzik, a kemény vízben a szappan bármilyen jó minőségű lenne is, túrós, nem habzik. Azért kell még a folyóvízbe is szódát tenni, hogy síkos legyen. De csakis mosó (üveg) szódát használjunk, a zsír szóda erős, és a ruhát kiégeti, a mosásnál kezünket kisebzi. Jó házi szappant igyekezzünk, beszerezni, amelynek ne legyen

szaga. Ha tehetjük, főzzünk magunk szappant. A friss szappan gyorsan olvad, és ezáltal szaporátlan. A száraz szappan kemény, és ha összeütjük tompa hangot ad.

250-300 db. kisebb-nagyobb darab ruha mosásához jó szappanból körülbelül 1 és 1/2 kg. kell, és 1/2 kg. szóda. Szódát lehet hamulúggal is pótolni, erre a célra csakis fahamu alkalmas. A keményfa hamuja jobb, mint a puhafáé. A hamut egy nagy fazékba szedjük, vizet öntünk rá, és feltesszük forni. Ha jól összeforrt, a tiszta vizet leszűrjük, és ezt használjuk föl szóda helyett. Ebből a léből mindig öntünk a mosóvízbe, hogy az síkos legyen. A ruhát a nagymosáskor leáztatják és leszappanozzák. Az áztatás mindig langyos vízben történik, mert ha a szennyes ruhát forró vízben áztatjuk le, a piszok bele forrázódik, és nehezen lehet kimosni. A teknőbe langyos vizet öntünk, és abba a ruhát jól átgyúrjuk, és erősen beszappanozzuk. Azután egy dézsába vagy teknőbe lerakjuk, és pedig oly módon, hogy alulra rakjuk a szennyesebb ruhát, és felül mindig a kevésbé szennyeset.

A tarka ruhát nem kell előbb leáztatni, és azt mindig külön kell mosni a fehér után. Következő nap a ruhát 2 léből meleg lúgos vízben szappannal jól kimossuk, azután a bal felére fordítjuk, ismét jól átmoszuk, megnézzük hogy foltok maradtak-e benne, ezeket beszappanozzuk, megdörgöljük, és azután forraljuk. A forralás üstben történik. Az üstöt felénél följebb vízzel megtöltjük, teszünk bele 1 marék mosószódát, vágunk bele a szappanból apró darabkákat, és a kimosott és kicsavart ruhából egyenkint annyit teszünk bele, hogy az

üst tele legyen. De nem szabad túlságosan megtölteni, nehogy a ruha az üsthöz odaégjen. A ruhát 15-20 percig főni hagyjuk, közben többször lenyomkodjuk a ruhafőző kanállal, hogy le ne égjen. Ha a ruhát a forralóból kiszedtük, hideg vizet öntünk rá, és jól átmoszuk, hogy az ne legyen többé szappanos. Azután kicsavarjuk, és elkészítjük a tisztázó vizet. A tisztázás hideg vízben történik, és a tisztázó vízbe kékítőt is öntünk, hogy a ruha szép színű legyen. Ha azonban sok kékítőt öntünk a vízbe, akkor a ruha nem lesz szép. Azért óvatosan kell a szint megadni.

Ha a tisztázó víz el van készítve, a ruhát egyenkint beletesszük, egyszerre azonban ne tegyünk bele sokat, nehogy sokáig álljon a ruha a kékítős vízben. A kékítős vízbe egyes ruhadarabokhoz keményítőt is kell önteni.

Az ingek, zsebkendők tisztázásához nem öntünk keményítőt, ellenben az ágynemű tisztázó vízébe kevés keményítőt adunk, az abroszok és szalvéták tisztázó vízébe valamivel több keményítőt öntünk, mert az szép, ha kissé keményebb, ezáltal fényesebb és síkosabb lesz. Mintán a ruhadarabokat a kékítős vízből kicsavartuk, kirázzuk, és egy tiszta ruhával beborított kosárba rakjuk. A padlásra visszük, ahol sorban fölterigetjük száradni. Ha lehet, ne terítsük a ruhát egymásra, hogy gyorsabban száradjon.

Ha a ruha megszáradt, lehozzuk a padlásról, kissé belocsoljuk, húzogatjuk, rendesen kisimítjük és hajtogatjuk, azután bemángoljuk. A mángolt ruhát pedig

bevasaljuk. A keményített ruhát nem kell mángolni, azt a keményítés után megszáritjuk, és félszárazan bevasaljuk.

A tarka ruhát csak tiszta vízzel mossuk szappannal, szódát nem kell a vízbe tenni, mert ez árt a ruha színének. Szatén, kreton vagy muslin ruhát legjobb szappangyökérben mosni, ez a drogériákban kapható. A szappangyökeret vízben kifőzzük, és a ruhát annak leszűrt levében jól kimossuk. Ezen kelmék keményítéséhez gelatin lapokat olvasztunk föl vízben. 1 liter vízhez 1 és 1/2 lap kell, ezt előbb fölfőzzük. Ha ujjunkkal megtapintjuk a vizet, annak ragadósnak kell lennie, akkor alkalmas a keményítéshez.

TARTALOM

BEVEZETÉS.	5
A LEVESEK.	9
Hamis húsleves.	9
Csontleves.	10
Gombaleves.	10
Paradicsomleves.	11
Krumplileves.	11
Raguleves.	11
Bableves.	12
Zöldborsóleves.	12
Zöldbableves.	12
Tarhonyaleves.	13
Száras borsóleves.	13
Sóskaleves.	13
Korhelyleves.	14
Kalarábleves.	14
Vagdalt tüdőleves.	14
Suhantott leves.	15
Halles.	15
Karfiolleves.	16
Tyúkhúsleves.	16

Galambleves.	16
Jó marhahúsleves.	17
Keménymagos leves.	17
MIT FŐZZÜNK A LEVESBE?	18
Galuska (nockedli.)	18
Májgaluska.	18
Gríz (dara) galuska.	19
Gerschli.	19
Sült borsó levesbe.. . . .	19
Burgonyagombóc.	20
Májas gombóc.	20
HÚSPÓTLÓK.	21
Paprikás krumpli.	21
Krumplis tarhonya.	22
Lerakott krumpli.	22
Gombás krumpli.	22
Tojásos krumpli.	23
Paradicsomos krumpli.	23
Savanyú tojás	24
Töltött tojás.	24
Karfiol.	24
Spargli.	25
Tejfölös tojás.	25
Kirántott kel.	25
Kel tejföllel.	26
Bundás kenyér.	26
Töltött kalaráb.	26
Hadi tükörtojás	27
Pudding.	27
Krumplipudding.	28

Velős pudding..	28
HÚS PÓTLÉK VAGY ELŐÉTEL.	29
Sonkás pudding..	29
Gomba tojással.	29
Borjúvelő.	29
Vesevelő.	30
A MARHAHÚSRÓL.	31
MÁRTÁSOK LEVESHÚSHOZ.	33
Paradicsommártás..	33
Vereshagymamártás.	33
Kapormártás.	33
Sóskamártás..	34
Meggyemártás.	34
Meggyemártás más módon.	34
Uborkamártás.	35
Uborkamártás más módon.	35
Biszkemártás.	35
Tormamártás.	36
Ecetestorma.	36
Majonnaise mártás.	36
KÜLÖNFÉLE MARHAHÚSOK KÉSZÍTÉSI MÓDJA..	37
Marhahúspaprikás.	37
Marhapörkölt pirított tarhonyával.	37
Rostélyos paprikás.	38
Rostélyos párolva..	38
Hirtelen sült rostélyos..	39
Dinsztelt, párolt marhahús.	39
Párolt marhaszelet.	39

Vagdalthús.	40
Marhahús vadasan.	40
Töltött marhaszelet.	41
Vesepecsenye hirtelen sülvé.	42
Vesepecsenye mustármártással.	42
Töltött fölsár.	43
BORJÚHÚS KÜLÖNFÉLE KÉSZÍTÉSI MÓDJA. . .	44
Borjúpaprikás.	44
Borjúbecsinált.	45
Borjúbecsinált karfiollal.	45
Borjúszelet. — Bécsi szelet.	45
Borjúszelet kirántva.	46
Vágott borjúhús.	46
Borjúcomb sülvé.	46
Borjúbrisztli sülvé.	47
Borjúbrisztli töltve.	47
Borjú vesés.	48
Borjúlapocka sütvé.	48
Borjúmáj pástétom.	48
Borjúhús rizzsel.	49
Borjúmáj paprikás.	49
BÁRÁNYHÚS.	50
Báránypörkölt.	50
Bárányhús sülvé.	50
Rántott bárány.	51
Bárány töltve.	51
A DISZNÓHÚSRÓL.	52
Disznópaprikás.	52
Disznókocsonya.	52

Sertéskaraj.	53
Sertéscomb.	53
Sertéshús kásával.	54
A SZÁRNYASOK.	55
Libaprólékból leves és a hús paradicsommártásban.	57
Libaprólékbecsinált.	58
Libaprólékpaprikás tarhonyával.	58
Libaprólék rizzsel.	59
Libacomb süelve.	59
Libacomb párolva.	60
Libamell vagdalva.	60
Liba melle párolva.	60
Liba melle savanyún.	60
Csirke süelve.	61
Csirkepaprikás.	62
Töltött csirke.	62
Csirkeaprólék zöldborsóval.	62
A HALAKRÓL ÁLTALÁBAN.	64
Halpaprikás.	64
Kirántott hal.	65
Kárász sütve.	65
Süllő forrázva.	65
Süllő vagy kecsge mayonnaissal.	66
Becsinált hal.	66
A FŐZELÉKEK.	68
Zöldborsó.	68
Zöldbab	69
Spenótfőzelék.	69
Karalábfőzelék.	69

Prokedli.	70
Krumplifőzelék.	70
Sárgarépa-főzelék.	71
Kelkáposzta.	71
Savanyúkáposzta.	71
Kolozsvári káposzta.	72
Savanyúkáposzta más módon.	73
Töltött káposzta.	73
Pörkölt káposzta.	74
Édeskáposzta.	74
Tökfőzelék.	74
Szárazbab-főzelék.	75
Bab zsidósan. (Sólet).	75
Szárazbab ecetesen.	75
Szárazborsó.	76
Lencsefőzelék.	76
GYÚROTT TÉSztÁK.	77
Túrós metélt.	78
Mákos metélt.	79
Diós metélt.	79
Lekváros metélt.	79
Töltött metélt.	79
Lekváros derelye.	80
Túrós derelye.	80
Káposztás tészta.	81
Grízes (darás) tészta	81
Túrós gombóc.	81
Sonkás tészta.	82
Krumplis metélt.	82
Krumplis gombóc.	82

Palacsintatészta készítése.	83
Túrós palacsinta.	84
Élesztős tészta.	84
Diós vagy mákos patkó	85
Pék kiflik kisütési módja.	86
Hadisütemény.	86
SÜLT TÉSZTÁK, SÜTEMÉNYEK ÉS TORTÁK. . .	87
Hájas kifli.	87
Pozsonyi kifli.	88
Pozsonyi kifli más módon.	88
Almáspite.	88
Meggyespite.	89
Olcsó dióspite.	89
Hideg vizes kifli.	89
Töppörtös pogácsa.	90
Omlós pogácsa.	90
Egy jó tészta.	91
Tejfölös pite.	91
Caces.	91
Puncstorta.	92
Dió créme torta.	92
Hadi csokoládétorta.	93
Hadi mézeskalács.	93
Babtorta.	93
Kávé koch. (Lábadozó betegnek.).	94
Remek apró dióskifli.	94
Mák szelet.	94
Gesztenyetorta.	95
Túróslepény.	95
Rococotorta.	95

Könnyű csokoládétorta.	96
Biszkvitt kávékrémmel.	96
Rizs tejhabbal.	97
Almatorta.	97
Cseresnyés pite.	97
Csokoládétorta.	98
Jó túró torta.	98
Diótorta.	99
Mágnás palacsinta.	99
Dobos torta.	99
Finom mézeskalács.	100
Hamis mézeskalács.	100
Valódi mézeskalács.	101
Linzer torta.	101
Piskóta tészta.	102
Barna linzer.	102
Zwiback.	102
Estike.	103
Mogyorópuszedli.	103
Puha diós puszedli.	103
A BEFŐZÉSRŐL ÁLTALÁBAN	104
Cseresznye, meggy befőve.	105
Császárkörte befőtt.	105
Őszibarack befőve.	106
Sárgabarack befőve.	106
Fejtett vagy rétes meggy.	107
Ecetes meggy.	107
Hámozott szilva.	107
Hámozott szilva jam.	108
Baracklekvár.	108

Gyümölcsnedv eltéve.	109
Nyári uborka..	109
Sós, téli uborka.	109
Paradicsom befőzve.	110
Zöldbab befőzve..	110
Zöldborsó szárítva..	111
HÁZISZAPPAN KÉSZÍTÉS..	112
A NAGYMOSÁSRÓL.	113

Kiadó: Pallas Antikvárium Kft.
3200 Gyöngyös, Kossuth L út 42. Tel.: 06-37 311-028
Felelős kiadó a Kft. igazgatója
Borítóterv design: © Míroe Design, 2003
Tipográfia: TECHTRIN, Tel.: 06-37 317-316,
Email: Techtrin@ComputerJobAtHome.com
Nyomdai munkálatok: Kaposvári Nyomda Kft.
Felelős vezető: Pogány Zoltán igazgató
Készült Times New Roman betűvel, 8 ív terjedelemben
ISBN 963 9504 300