Kijavitott és tetemesen megbővitett

NEMZETI

Szakácskönyv,

számos tapasztalatokon épült bevezetéssel, névszerint: mimódon kellessék húsos és böjti ételeket akar egészségeseknek, akar betegeknek, akar lábadozóknak, valamint nagy táblához, ugy kisebb asztalokhoz készíteni,

továbbá

a' főzésről, befojtásról, sütésről, kolbásztöltésről, aludt-levek' avvagy szulczok' csinálása', gyümölcsbefőzés', hideg 's meleg italok', egészséges tisánák', fagylaltak', krémek', czukor-sütemények', liktáriomok' és liqueurek' stb. készítés-módjáról,

könnyen felfogható és tapasztalás után szerzett szabályaikkal.

Egy toldalekkal:

miként kelletik t. i. többféle étkeket kiszárítani, elrakni, bepáczolni, besózni, és füstölni; több jeles, háztartáshoz megkivántató nézetekkel, 's majd egy egész év' minden napjaira kidolgozott ételek' lajstromával, ügyelvén a' nagyobb ünnepekre, 's más alkalmi vendégségekre, 12 személytől kezdve 36-ig. — Megemlítvén továbbá a' bonczolás', asztalékesítés' és tálalás' izletes módját, 's a' jól rendezett konyhákban megkivántató készületeket.

Két függelékkel:

I. Több gazdaságos jegyzetek.

II. A' rendszeresített 's legczélszerübb gőzmosás' kezelésmódjáról.

Kidolgozta

Zelena Ferencz.

Harmadik bővített és megjobbított kiadás.

PESTEN.

BUDÁN, a' m. kir. egyetem' betüivel.

ELŐSZÓ.

A' gyomor azon része testünknek, melly az egész testi gépzetet kellő öszhangzásban, vidám egészségben fentartani leginkább képes. E' végből nem csekély gondot kell annak táplálására forditanunk, mig csak természetellenes akadályok nem gátolják. Minthogy továbbá a' gyomor' 's általa a' test' táplálására legnagyobb befolyással az eledelek birnak: gondoskodásunk' egyik fő tárgya legyen egészséges, tápláló és ízletes ételekkel élnünk; millyenek készítésmódját leirni, fő feladatul tüzeték ki e' könyv' szerkeztésénél. — Harmadik kiadását érte el e' szakácskönyv, mi által elegendőkép is ajánlja már magát. Ez utóbbi kiadást sajátommá tevén, igyekezék azt tetemesen megjavitani, bőviteni, 's egyszersmind a' nyelv' divatosabb állásához közelébb hozni, mellőzvén mindazonáltal csupa fitogtatásból ujoncz szavakat a' régiebb, bár idegen, de érthetőbbek' helyébe iktatni. Az egyik, megbővitésül hozzáragasztott czikk a' Gall féle gőzmosás' legujabb és czélszerübb kezelésmódját adja elő, melly nálunk

is némelly helyeken, de különösen külhonban gazdaságos volta miatt kedveltetést nyert. Vajha nálunk is lennének, kik félrevetvén a' józan ujdonságoktóli iszonyt, az alább leirt módon megkisértenék 's magok meggyőznék magokat felőle, mennyivel olcsóbb, kényelmesebb és gazdaságosabb légyen a' nálunk szokásban lévő mosásnál. — A' másik czikk több fontos gazdasági jegyzeteket foglal magában, nagyobbára a' német pesti szakácskönyvből átforditottakat, mellyek' tudása egy háztartásban szinte nélkülözhetlen.

Reménylem tehát, hogy e' kiadásommal czélirányos segédforrást szolgáltatandok sok kedves házi asszonynak 's őket követőiknek, ugy szinte a' szakácsnéknak kezébe.

A' KIADÓ.

TARTALOM.

ELSŐ SZAKASZ.

I. A. Tehén-hús levesek.

B. Bőjti levesek.

C. Beteg levesek.

II. Mártások.

Hideg mártások.

III. Leves után feladni szokott ételek, vagy aszetlik.

IV. Tehén-hús.

MÁSODIK SZAKASZ.

I. A) Egészségeseknek való vastag ételek.

B) Betegeknek vagy gyógyúlandóknak való vastag-ételek.

II. Az ételek' felczifrázása.

III. Becsináltak.

HARMADIK SZAKASZ.

I. A' sültek vagy pecsenyék.

II. Saláták.

III. Eczet és olaj.

IV. Halak.

NEGYEDIK SZAKASZ.

I. Mindennemü főtt és sült tésztás-ételekről.

II. Süteményekről közönségesen.

III. Tojásos ételek.

ÖTÖDIK SZAKASZ

I. Mármelódok, vagy czukorral befőzött gyümölcsök.

II. Compót.

III. Fagylaltak.

IV. Krémek.

V. Czukros sütemények.

HATODIK SZAKASZ.

I. Meleg italok.

II. Hideg italok.

III. Aludt levek, vagy szulczok.

IV. A' pálinka' és liqueurök' készítés-módja.

V. A' bor és ser.

VI. A' betegeknek és lábbadozóknak való tisánák.

Toldalék.

A' hamarjában megeső füstölés' módja, tűz és füst nélkül.

Az ételek' lajstroma

BEVEZETÉS.

Hogy kivánt czélt ígérhess magadnak, tanulj-meg nyomosan mindent a' világban; mert bármilly könnyűnek nézel is valamelly dolgot, ha belefogsz, akkor látod által, hogy hamarébb megyen, ha olly móddal vagy fortélylyal látsz hozzá, mellyet még eddig nem ismerve, mások, vagy ön tapasztalásod után tudsz.

Ekkép van a' dolog a' szakácsságban is. — Sok nő könynyűnek tartja a' szakácsságot; 's csaknem minden, a' ki egy darab marha-húst puhára megfőz, a' ki egy rántást csomók nélkűl elkészít, vagy egy borjuczímert ki nem száraszt, azt hiszi hogy jó főző; sőt kivánja is, hogy jó főzőnek tartsák. — De ez nem elég.

Mert egy nyugodalmas, 's minden szükséges eszközökkel felkészűlt konyha nélkűl, az edények, a' fa, a' pártűz' használása' ismerete nélkűl, a' vízzel való bánás, a' fűszerszámoknak egymásra való tekintetök és némelly tápláló szerek' használására való figyelem nélkül, ha szinte minden szakács-könyv' szabályait követed is, és jókor beszedtél 's elraktál is holmi enni való eszközöket; — semmit sem ér.

A' maga mesterségét értő szakácsnak, valamint egy sok esztendős szakácsnénak, 's egy, a' maga konyhájára ügyelő tapasztalt házi gazdaszszonynak, általjában nem mind szükséges az, a' mit én írok; nekik a' szakácskönyvek, melyekben semmi új találmányok, nyomos 's hasznos tapasztalások nincsenek, valóban nem egyébre valók; hanem hogy az ételek' neme' feltalálását könnyebbítsék. De azok, a' kik most tanúlnak főzni, bár a' legpallérozottabbak legyenek is, meg fognak győződni arról, hogy mind azon figyelmes tárgyakról, mellyekről én ezen bevezetésemben szóllok, eddig sem szóval nem hallottak, sem más szakács-könyvekben nem olvastak, mellyeket csak úgy fognak tudni használni, ha magok, még pedig húzamosan, fognak járni utánna.

Én nem csak reménylem, hogy vezérlő oktatásom minden fogyatkozást helyrehoz, hanem hízelkedem is magam-

nak, hogy kedvező környülállásaival folyó életemnek két harmad részét tapasztalással töltvén-el; munkám, melly azonkivül hogy figyelmező renddel van írva, és elosztva; sok új és alapos pótlásokat is foglal magában; kedves leend a' kezdőknek, valamint a' szakácsoknak és szakácsnéknak is.

I.

A' tűzhelynek, konyha-eszközöknek és az égő szereknek szükséges mivolta.

A.) Minthogy a' konyhának helyeztetése és épitése, igen ritkán függ a' szakács, vagy szakácsné' rendelésétől; és magok a' tüzes házi gazdaszszonyok is, kik a' tűz körűl szeretnek forgolódni, a' millyen konyhájok van, kénytelenek vele megelégedni: ennélfogva csak a' nyugodalom, és a' tűzhelynek okos haszonvétele a' legfőbb figyelem. Egyébiránt a' a' kinek honyhája nem füstöl, rajta ne változtasson semmit, hogy valami módon ezen jeles becsét konyhájának el ne veszítse, mellyet csak egy roszúl helyezett kő is könnyen okozhatna.

Nem szóllok itt azon takarékos tűzhelyekről, és más hasznos főző, sütő kemenczékről, mellyek az újabb idők' találmányai; mind azért, hogy még azoknak haszonvétele, fájdalom ugyan! nem olly közönséges mint kívánni kellene; mind azért, hogy azoknak tökélletes öszsze-rakásuk után, minden azokkal való bánásra vezérlő oktatás szükségtelen volna; csak az afféle tüzhelyekről adok tanácsot, mellyek minden gazdálkodásban szükségesek.

Ha a' közönséges tűzhely' közepén elég helye van a' lobogó tűznek, hogy a' megkivántató esetben több nyársakra is eléggé szolgálhasson: akkor a' másik oldalon is mindenféle fazékaknak, serpenyőknek jut hely; e' szerént, az oldalt kihúzott pártűz' melege sem vesz-el. Egy vizzel mindég tele lévő vas, vagy réz üst (mellynek szükséges voltát eléggé le nem írhatom) legjobb ha ángra van, mellynek csak a' hegye érje az üstöt felülről: nem csak az hogy hely nem foglalódik-el, hanem a' tűz' ereje is megmarad, bánni is könnyű vele; ennél fogva a' réz-fazéknál sokkal inkább ajánlható.

B.) Felesleg volna, a' konyhában megkivántató különféle idomú és hasznú cserép edényekről, u. m. fazekakról, serpenyőkről, tálakról, tányérokról, tepsikről, kannákról szólni; minthogy azok, különben is a' legközönségesebb konyha-készületek közé tartoznak: mindazáltal, közönségesen

teszek említést, és egy kevéssé bővebben csak a' szükségesebbeknél ereszkedem-ki.

A' mi fazekas edényeinken egy igen nagy javítás kivántatnék meg; mert a' mellett hogy igen hamar törnek, drágák; más pedig az, hogy ólommal vagynak bemázolva, mellyekben, ha savanyú, vagy csípős ételt teszen-el az ember, minthogy a' savanyúság és csípősség a' mázt feleszi, 's fel is olvasztja, az egészségnek igen ártalmasok. Főzni bennök csak maradhat; ámbár erre is jobb a' fejér agyagból készült edény (Steingut) a' melly, hogy el ne pattanjon, jobb ha réz pléhvel bevonódik. És minthogy az illyen edények csak a' lassan fövést 's időt kivánó tűzhöz valók, a' millyen kivántatik a' tehén-húshoz, sódarhoz, fojtott húshoz, krumplihoz 's a' t. az efféléknél igen jó szolgálatot tesznek.

A' hol azonban, a' tűz' sebesebb melege kivántatik-meg, ércz-edények szükségesek; u: m: egy mindig tisztán tartott 's jól megczínezett réz edény, melly jobb az öntött vas edénynél, mellyel már nehéz volta miatt sem lehet könnyen bánni, azonban az igen erős lángnál megreped, 's az étel bennök összsze-húzó ízűvé változik, piszkos, és étvágy nélküli színűvé lesz. — A' vas edények tehát csak kisebb haszonra valók. — A' réz serpenyőket, casserolékat és máz főző edényeket, jóféle czínnel és szalonnával kell megczínezni, mellyet eleven fényéről és az ezüsthöz csaknem hasonló fejérségről, minthogy a' kevert czínnek színe, kékes bádjadt fényű; már ha reá nézel is, megismerhetni.

A' czínezetlen réz, vagy sárga réz edényekben csak ollyan ételt főzz, mellynek fövésére, és készen-lételére nem sok idő kell, de ételt még a' czínzettbe se tégy el; hanem inkább cserép, vagy fejér agyagból készült edénybe, porczellánba 's a' t. mellyeknek mázzuk minden ártalmas vegyíték nélkül, csak a' tűz' melegétől vagyon.

A' fejér maszlag által megfejérített réz-edényt még a' konyhából is ki kell vetni. — A' régen divatban lévő czíntányérokróli evés most már nincs szokásban. — A' még talán divatban lévő salátás tálaktól, sótartóktól, és gyermekeknek való ivó poharaktól is, minthogy czin ólommal vannak vegyítve, jó megszabadúlni.

Minthogy pedig a' cserép-edények nélkül soha nem lelet el a' konyha, azoknak ismeretéről és használásáról itt levén helye, egyet kettőt szóllok.

Ha a' máz csak úgy van rajta, hogy nincs az agyaggal együvé olvadva, úgy a' savanyú étel azt felolvasztja,

és az egészséget megrontja: minélfogva midőn veszed, próbáld meg a' körmöddel, lehámlik-e a' mázza vagy nem? vagy, a' mi jobb, töltsd tele vízzel, és vess bele az edény' nagyságához képest egy vagy több marok sót, melly hadd álljon benne 24 óráig, ennek el-telése után még egy óráig főzd; ezen próba által ha valami árthatna is benne, nagy részint elkerűlheted.

Tudva van, hogy a' cserép edények drótoztatás által tovább tartanak, erről hát nem is szükség szóllanom.

Egy jól elintézett konyhában szükségesnek látom a' rendes edényeken kivül:

1.) Hogy a' már felebb említett réz, vagy más függő üstben mindég víz álljon az edények' vagy apró marhák' hirtelen megkivántató tisztítására.

2.) Legyen egy jó pecsenye-forgató, a' mellyre kisebb, nagyobb nyársak reá illjenek.

3.) Egynehány különféle nagyságú rostélyok, mellyek ha felűl ki vagynak tisztítva, mind az étel jobb ízű rajtok, mind csinosabbak.

4.) Ha a' tüzelő-helyen nincsenek kis kandallók; több három lábú vasmacskák kívántatnak, hogy az edények casserolok arra helyheztessenek.

5.) Egynehány pléhtál és különféle szegeletű más pléhek.

6.) Kőből, érczből és fából készűlt mozsarak. — Ha valami olajos vagy zsírosttörsz, u. m. mákot, mandolát, kávét, szerecsen-diót: inkább kő-mozsarat végy elő, mint rezet; mert így a' grispántól (rézrozsda) nem félhetsz.

7.) Különféle finomságú reszelő, hogy ne egyet használj mindenre.

8.) Különféle jól megczínezett réz formák, hogy a' tésztás ételek formába öntessenek, vagy abba készüljenek. Az ollyan ételeknek, mellyek hideg által jönnek formába, mint a' fagylaltak, legjobb az üveg minta (model), mert ebben mind színét mind tisztaságát, mind sűrűségét jobban lehet látni, mint a' réz vagy cserép edényben.

9.) Ha nem volna márvány táblád, mellyen minden tésztát készíthess, csináltass fából tészta-gyúrót nyújtó-fával.

10.) Gyalúd legyen finomabb is durvább is, mellyen káposztát, almát, ugorkát gyalúlj; a' finomabban pedig a' szarvas-gombát szálakra.

11.) Több szőr-sziták és egy laska-szűrő pléhből, mellynek nyele czínnel, nem ólommal legyen forrasztva.

12.) Vésett formák, a' gyümölcsök' tagjai' lehántására, és más apróságok' bizonyos formára való kivágására. — Vágó-deszkák kemény fából. Két nyelű görbe, törő, és vágó kés, azonban a' rendes konyha-késeken kivűl egy mészáros kés, a' mivel a' sódart vagy szalámit véknyan vágod, pléh fogók és formák.

Végtére a' nagyobb konyhába kell egy pár ezüst casserole, egy Papin' leveses fazékja, és egy ángol gőz-üst.

Nem szükség azt említenem, hogy ezen edényeknek mindég tisztán kell állani, és minden használás után tüstént újra meg kell mosni. — A' tisztaság mellett a' konyhában kellő rendnek, valamint az ott dolgozó cselédeknek is csinosoknak kell lenni, hogy szennyességök által már az étvágyat el ne rontsák. Örömmel léphetni az olly tiszta konyhába, a' hol minden edények fénylenek, ragyognak, és a' portól tiszták. A' többször kiseprett konyhából nem száll-fel többé a' rothasztó, levegőt megvesztegető gőz, — és a' tiszta öltözet 's tisztán megmosott kéz mindég bizonyos jele a' konyhában lévő rendnek és csinosságnak.

Még egynehány sort közlök a' szakácsságot kezdőkkel és asztal-terítőkkel, t: i: minekelőtte az ételt feladnák, mossák-meg a' zsirtól, portól, vagy hamutól a' tálakat, késeket, poharakat, villákat, kanalakat, tányérokat törlő ruhával, és mikor megmosták, száraszszák-ki ismét, mellyek ha télen által a' konyhából a' szobába szállítódnak, izzadnak. — Igy van a' dolog a' gyümölcsökkel is, mellyek minekelőtte feladódnak, más szobába tétetnek és megtöröltetnek.

Ha füstölő vagy melegítő hozatnék a' szobába, vigyázz hogy semmi füstölő fa ne legyen a' szén közt.

C) Az égő-szereknek igen nagy befolyásuk van a' szakácsságba. Ezek közt legelső a' bikkfa, csak hogy már egynehány esztendős legyen, mert a' fris fa nem jól ég, 's némelly ételeket el is ront.

Minthogy pedig a' felhasogatott fa több meleget ád mint a' darabokban lévő: tehát hasogatottal kell tüzelni. Egy gödröcske a' tüzelő helyen, melly körűl 4 — 6 főző edények állanak, és a' meleget magok között tartják, kivált ha mindég egy két darab tevődik reá, kisebb gazdaságban is igen jó; mert ez által a' fa megkímélődik, mellynek mennyiségét úgy tekínthetni mint egyet háromhoz.

A' hol igen nagy melegű tűz kivántatik, mint az angol módra készített tehén-húsnak, Rostbeufs: ekkor a' kőszén mindennél jobb, kivált a' Coaksz, mellytől már a' büdöskő ki van tisztítva. A' barna vagy anyagszén, a'

mit hamisan kőszénnek is mondanak, nem arra való; mert anyagos lévén kisebb meleget ád, lassabban ég, és kigőzölt rosz szaga egyesül az ételtel. A' turfának vagy gyeptőzegnek a' szene jobb a' közelébb említettnél.

A' száraz fából 's tiszta, nem szeles időben készült faszén a' coaksz után első rangú; de ha nedves fából, 's szeles időben készült: úgy fakadozik, 's ha a' tüzet fúvod, pattog, melly által a' fazékakba a' por és szén beleszáll.

II.

A' vizek' alkatrészeinek különbsége.

Igen nagy befolyása van a' víznek a' főzésbe; mert nem minden ivó vízzel lehet jól főzni, valamint nem minden főzni való víz, jó inni. Egy gyenge vagy álló vízzel könnyebb főzni, mint az erős vízzel; mert ez a' magában lévő savanyt és sót hamar felolvasztja és az ételtel elvegyíti, az alatt míg más a' rothadt növények részeit a' fövésben részszerint leszállítja, részszerint a' tajtékozás által kiveti.

Ha általjában véve, jobb is főzni a' gyenge víz, mint az erős, vagynak mindazáltal némelly eledelek, mellyek az erős vízben jobban megkészítődnek mint a' gyengében, p: o: ha a' halat gyenge vízben főzöd, vigyáznod kell, hogy széllyel ne főjön. — A' zöldségek pedig inkább megtartják színöket az erős vízben mint a' gyengében.

Nem mindegy azonban, némelly ételt meleg vízzel vagy hideggel feltenni a' tűzhöz. — Némelly ételekben a' víz' sebes melegsége ellenkező következést csinál, mint a' szakács vár, az az: keménnyé lesz a' helyett hogy megpuhúlna. — Igy van a' dolog a' főzelékekkel, marha-húsokkal, 's régi aszalt húsokkal, mellyeket mindég hideg vízben kell a' tűzhöz feltenni. — Ha a' bab, borsó, lencse csak idei, nem kell vízbe beáztatni egy nappal előtte, melly által tulajdon ízök elvész; de azért hogy felfúvó erejöknek egy részit elvedd, az első főtt vizét töltsd-le. — Az ollyan borsóra pedig a' melly több egy esztendősnél, önts rá fövése előtt egy éjszakával hideg vizet.

A' zöldségeket elébb forró vízzel öntsd-meg, azután mindjárt sózd-meg és úgy tedd-fel a' lassan-lassan melegedő tűzhöz, puhák lesznek ugyan, de színöket és erejöket elvesztik.

III.

A' fűszerek, és azoknak használásánál való figyelem.

A' külső-országi fűszerek között nevezem először az új fűszerszámot, vagy angol borsot, mellyet pimenti borsnak is mondanak, melly nem bors, hanem egy Pimenti nevű mirtus bokornak bogyója. Ez kedves egy fűszerszám, melly az izlést nem szerfelett izgatja.

A' gyömbér, melly kivált a' régibb időkben igen szokásban volt, elősegíti az emésztést; azért jó egynehány darabocskát a' hússal megfőzni, van háromféle: fekete, barna, és fejér.

A' szerecsen-dió, mellynek két faja van, ú. m. az úgy nevezett hím vagy kóczos szerencsen-dió, melly hosszú, de erejére nézve a' kerek vagy nyőstény szerecsen-dióhoz nem is hasonlítható. Ennek kemény boritékja egy háló forma bőrrel van bevonva, mellyet szerecsen-dió-virágnak neveznek. — Magában a' dióban sok olaj van, melly drága. — Ereje szeleket hajtó.

A' bors nálunk igen szokásban lévő fűszerszám, melly minthogy igen izgató, mértékkel kell vele élni; a' mikor elősegíti az emésztést, akkor nagyobb mértékben gyomor-égetést okoz. — A' fejér bors épen az, a' mi a' fekete, csak hogy érettebb és símább, a' tengervízbe is be van mártva, azért megy-le a' haja. — A' kubeben vagy malozsa-bors egy faj vele; de a' spanyol-bors, nem is atyafi hozzá.

Ebben is megcsalódik az emberek' telhetetlensége, mert a' meghamisítók agyagot kevernek öszsze borsóliszttel — 's nem hinné az ember hogy a' vele való bánást megérdemlené — de még is megfizetődik.

A' jóféle sáfrán egy kevéssé keserű, erős, hatalmas, de egyszersmind kellemes és fűszeres ízű, ha tapintod kövéres, és színe homályos bársony szín, a' vizet aranysárgává festi. — Minthogy drága, sokféleképen hamisítják meg, u. m. vadsáfránnyal, és a' húsból csínosan elvagdalt hús-szálakkal; meg lehet tudni a' csalást, ha timsót olvasztasz-fel vízben, melly által a' sáfrán bepáczolódik. — Mennél színtelenebbűl van megfestve a' ruha, annál roszszabb a' sáfrán. — Jól meg kell a' levegőtől őrizni, mert az által sok ereje elvész.

A' fa-héj vagy canella, terem némelly napkeleti indiai tartományokban, leginkább pedig Ceylon' szigetében. A' legjobb igen vékony, kevéssé hajlós, édes, a' nélkűl

hogy valami ízt vagy csípősséget hagyna maga után; az alább való sorsú vastagabb, barnás csípős és keserű izű. A' fahéj igen kevés olajat ád, a' melly drága és igen tüzel.

A' fejér fahéjt is használták ez előtt, melly sok esetekben azt tette, mit a' jó féle fahéj tett. — Ez, egy keserű, szagos, csípős ízű héj, mellyet az emésztés' hibája és szelek ellen használtak; de azonban más nemű növény mint a' fahéj, a' melly napnyugoti Indiának különbféle szigeteiben terem.

A' szegfű-bors Hindostánnak némelly szigeteiben terem, de már Cajennába, Izle de France és Burbon szigetekben is van ültetve. Ezek nem egyebek, hanem zöld bimbói a' fának, mellyek olly tüzesek, hogy friss korukban a' legerősebb fűszerszámhoz szokott észak-indiai sem bírja meg; azért ciére leszedődik, hogy az idő miatt szerfeletti erejét elveszítse, néha elébb füstön, azután a' napon szárítják meg; erejekből a' tengeren is sokat elvesztenek.

Az öszve zsugorodott és ránczos szekfű-borsok semmit sem érnek, — a' jónak vaskosnak és könnyen töredékenynek kell lenni, valamint megkívántatik, hogy a' virágja, bimbója is a' vastagabb végén rajta legyen.

A' mi hazánk elég növényeket terem, mellyek nem csak fűszerszámozni, hanem enni valók is. — Ha azt akarod hogy jó ízű gyökereid legyenek; ne legyenek azok régiek, mellyre nézve az esztendő különféle szakaszaiban ásasd-ki; fűszerszámos erejök ugyan leginkább tavaszkor van meg, és már a' nyáron által szagos erejekből vesztenek, kivált a' petrezselyem, nem csak hogy erejét elveszti, hanem ha régen állott, a' gyomornak is nehéz.

A' tárkony, egy a' leghathatósabb fűszerszámok közűl; módjával kell hát az ételhez adni. — Egy gazdaságbeli kérdést teszek itt fel, t. i. hogy a' tárkony-levéllel megdörgölt hús, a' beköpni szokott legyektől épen marad-e, vagy nem? — Látszik talán valaminek benne lenni.

A' borsfű is szagos fűvek közzé való, 's leginkább az emésztést segíti-elő.

A' több hazai fűszerszámokról, magvakról, fűvekről nincs mit megemlíteni, hanem hadd legyen itt szabad egy kérdést feltennem, t. i. Mi az oka hogy a' mi szagos kalmusunkat és ángelikánkat a' konyhákban nem használják? holott szaga nagy, a' gyomrot erősíti, és mindennemű gyengeségekben hasznos, valamint a' keserű kerti saláta és torma sincs még elegedendőképen szokásban, mellyeknek pedig kellemes és gyógyító keserűségök vagyon.

Franczia mustár.

Törd-öszve a' sárga jó mustárt egy mozsárban, és egy tepsiben melegítsd mind addig, míg belőle az újoddal az olajat ki nem nyomhatod; ekkor tedd prés közé, és törd finomul porrá. — Önts reá eczetet, a' melly ha megfagy, még erősebb lész, és két itczéhez tégy egy lat majoránnát, fél lat tárkonyt, egy lat kakukfüvet és zsállyát, két lat török fokhagymával együtt. — Azután kiteszed a' napra, 5—6 napig hadd párologjon, majd leszűröd, és a' felebb említett mustármag' porából adsz hozzá 2 fontot — egy negyed rész font czukrot — a' fahéjból, gyömbérből új borsból törve egyformán egy és fél latot, egy könting édes kapor magot, 3 fenikkelt, és ha jól öszve keverted eczettel tészta módjára gyúrd-meg, 's jó helyre tedd-el.

Idegen nemű, vagy egymással ellenkező fűszerszámokat soha sem keverj együvé; mert azoknak, vagy kedvetlen ízök lesz, vagy egyik a' másikat felülhaladja, és bár ennek nyomos szabálynak kellene lenni, fájdalom mindazáltal hogy meg nem tartódik. Vagynak kész szakácskönyvek, mellyekben receptek vagynak, mimódon kellessék a' gombát, a' mogyoró-hagymát, czitrom-héjat, basilikomot más kisebb szagu fűszerszámokkal elegyíteni.

Minden fűszerszámok között legelkerűlhetetlenebb a' só, mellynek eléggé ismeretes voltáról és használásáról, minden más útasítás' elmellőzése mellett csak azt az észrevételt teszem, hogy a' vad húshoz csak fél annyi só kell, mint ugyanannyi szelid 'állat' húsához, mert már a' vadban természetesen több sós részek vagynak — a' kövér hús is több sót kiván mint a' sován.

Hogy a' fűszerszámokban tulajdon czélt érjünk; melly a' gyomor' erősítése, melegítése és az emésztés elő-segítése; ehhez képest nem kell szerfelett vele gazdálkodni. Ez a' hibája sok szakács-könyveknek is, hogy a' külső országi fűszerszámokról igen zsiros recepteket írnak. Zenker a' maga „Theoretisch praktische Anleitung zur Kochkunst" nevű könyve által igen érdemessé lett, hogy ő az indiai fűszerszámokkal való élést nem csak mérsékli; hanem gyakran a' hazai által is pótolja. Ezen nyomos példát követi a' prágai szakácsné is, és ohajtani kellene, hogy ezen a' már egyszer elkezdett úton szorgalmatosan járnánk; mert hazánkban nem hibázik az ollyan fűszerszám, melly e' külső-országinak minden tulajdonságival kisebb mértékben és erőben ne bírna; a' nélkűl, hogy a' vért felzavarná, gyúlladásba hozná, vagy

pedig erős ízgatása által veszedelmesen hatna. — És ha a' mi telhetetlenségünk sem érné-be a' hazai fűszerszámokkal u. m. a' petrezselyemmel, czellerrel, zsályával, turbojával, sóskával, kakukfűvel, majoránnával, mogyoró 's fokhagymával, édes kaporral, koriánddal, fenyő, kömény, ánis-maggal, sáfránnyal, borsfűvel, basilikommal 's a' t. legalább az indiaiakat használjuk kisebb mértékben; mert azok a' gyomornak veszedelmesek. —

A' prágai szakácsné egy fűszerszámozni való port ajánl, kivált télre, a' mikor semmi zöldség nincs, t. i. Végy a' kakukfűből, petrezselyemből, borsfűből egy-egy részt, a' basilikomból kettőt, csináld finom porrá és élj vele; mondhatom hogy mind a' leveshez, mind a' húsos ételhez, mind a' szalonnához igen jó.

A' külső-országi fűszerszámokkal való élésbeli figyelem más tápláló eledelekre is kiterjed, u. m. a' gombákra, melylyeket vagy magad jól ismerj, vagy olly bizonyos embertől végy, a' kiben bízhatsz. — Sok szakácsné a' bürköt sem tudja a' petrezselyemtől jól megkülönböztetni, annyival inkább hogy a' bürök a petrezselyem közt is nő és igen hasonlít hozzá; de ha még kicsiny, megnézi hátúlsó lapjainak ezüst színét, 's újjai között eldörzsölve kedvetlen szagáról megismerheti; ha pedig nagyobb, még könnyebben, a' melly vegyítve lévén a' petrezselyemmel, ha nagy veszedelmet nem okoz is, de általa elvesz a' petrezselyem' íze, és kisebb veszedelem nélkűl nincsen. A' krumplikban is van valami ártalmas lé, melly részszerint a' gyakori mosás, és többszöri vízzel való kiöblítés által enyészik-el, a' mi pedig még hátra marad, a' gyenge tűz által elrepűl. — Az árticsókában is van valami epés anyag, melly szinte többszöri mosás által vevődik-el.

IV.

A' bevásárlásnak rendes ideje.

Ha az asztalra megkívántató dolgok' megvásárlásánál, mind a' szükséges mennyiségre, mind a' rendes időre tekintesz, nem csak a' pénzzel gazdálkodtál, hanem az időben is nyertél; mert addig mást csinálhatsz, holott pontos ügyesség a' jót a' rosz enni-valóktól, valamint átaljában, úgy egyenként is megtudni különböztetni; erre pedig megkívántatik hogy jól megnézd, megszagold, megtapogasd, és néha meg is kóstold; ezen érzékeknek tehát meg kell lenni a' szakácsnéban.

Az idő és a' marha' élete' módja, mindenféle húsnál meghatározza annak jóságát, valamint némellyeknél a' nem' és az esztendő' része azt elárúlja, mint a' vadhúsoknál. — A' gyenge hús kiterjed a' főzés által, megpuhúl és meglágyúl. A' vén hús pedig kevesebb lesz, és kemény, 's szívós marad.

A' marhahús alatt a' németek az ökör-húst értik, de nem csak ökröt, hanem tehenet, bivalt, és bikát is vágnak. A' tehénnek húsa, ha jól meg volt hízlalva, még talán jobb ízű mint az ököré. — A' bival-húst megismerheted, zavaros barna színéről. A' bikahús pedig igen kellemetlen szagú és kedvetlen ízű, — legjobb a' marhákat 6. esztendős korukban levágni, ha kivált soha járomban még nem voltak.

A' borju-húst megismered fejér színéről, — mennél több tejet szopott, annál fejérebb és jobb ízű a' húsa. Legalább is legyen hát 14 napós mikor levágják, ha ifjabb, vereses a' színe és petyhedt.

A' sertéshús, mellyet ha fris korában akarsz főzni, sem kövér, sem két esztendősnél öregebb ne legyen; mert akkor szívos és kedvetlen ízű a' húsa, — sok függ mindazáltal, mind húsára, mind zsirjára, mind ízére nézve attól, hogy' tartódik és hogy' hízlalódik a' sertés.

A' juhhús jó, míg jó legelőn van; de már a' kos, vagy heves juh' húsa, mind szagára, mind ízére nézve igen kedvetlen. — A' bárányokat míg csak húsuk a' téjtől meg nem fehéredik, le ne vágd.

A' szárnyas állatokra nézve, a' régieknek észrevételök figyelmet érdemel. — A' ludak, hat hónapos korukban legjobb ízűek; de ha már esztendősek, a' legjobb hízlalás mellett sem lehetnek szívósak. A' vénet meg lehet különböztetni a' gyengétől barnás és öszveránczosodott láb-fejéről, — a' gúnárnak, mellynek húsa nem ollyan jó mint a' nősténynek, hoszszú a' teste, vastag a' feje, hoszszú erős a' nyaka, valamint a' kiáltása is hangosabb és erősebb — egészséges korában az orrának is pirosnak kell lenni.

A' kacsák, mellyek kivált magok keresik élelmöket, és ha a' mellett a' vízen is laknak, hal-zsír ízűek. — Szükség azért a' levágás előtt 14 nappal otthon kukoriczával tartani. — Legjobbak ha 4—6 hónaposok.

A' pujka, ha esztendős igen jó pecsenye, ha már vénebb, szívós és kemény a' húsa.

A' csirkék, növésök' fele pontján, mihelyt t. i. már egészen tollasok, legjobb ízűek; a' kövér tyúkok, inkább főzni valók mint sütni, csakhogy akkor ne verdjenek, se

pípjök ne legyen, sem kotlósok ne legyenek. A' kakas' húsa többnyire veres, és nem ollyan jó ízű mint a' tyúké, — a' kappanok, ha esztendősek még nincsenek és nem verdenek, mindenkor a' legjobb pecsenyék.

A' galambok csak úgy jók, ha még gyengék, azok közt is a' vad galambok jobbak mint a' háziak.

A' vadhúsban jobb a' fiatal nőstény vadak' húsa, mint a' hímeké. A' szarvas hevesedése kezdődik Sz. Egyed napján, az őzeké és vad sertéseké pedig novemberben, a' mikor húsuk szívós és ízetlen. — A' nyúlak legjobbak ha még csak fel növésökben vagynak, mert ha vének, eczet-pácz nélkűl nem enni valók. — Könnyen meg lehet a' vén nyúlat a' fiataltól különböztetni az által, hogy a' vénnek egy lencse forma kinövése van az első láb-hegye' külső részén, mindjárt a' csikló felett.

A' fajdtyúk, a' párosodás' ideje alatt ízetlen, és inkább a' miatt becses hogy ritka, nem pedig különös jó íze miatt; mert ez mindig kemény étel. A' nyirfajdokat többre becsűlik.

Az erdei szalonkák (Schnepfe) csak őszszel jó ízűek, tavaszkor a' sár-szalonkák legjobbak.

A' gyenge foglyoknak fekete vagy homályos barna órruknak 's ugyan ollyan lábuknak kell lenni. — Meglehet esmérni szárnyuk' első tolláról is, melly hegyes. — Két hónapos korukban legjobb ízűk.

A' nagyobb madarak, mint a' fenyő-rigó, és minden rigófajak, valamint a' kisebb madarak is, leginkább pedig a' pacsirták, őszszel legjobbak.

A' halaknál leginkább az ívás' idejét kell tekinteni, mikor enni nem lehet, — azt is jó tudni, álló vizekből való-e, vagy folyókból vagy is forrásokból. — Az álló vizekből és tókból valóknak könnyen petyhed az izök, mellyeken már a' konyhában segíteni kell.

A' pisztrángok közűl a' veresből sárgába átmenő, puha húsú pisztrángoknak elsőségök van a' feketén pettyegtettek felett. — Legjobbak a' galócza-pisztrángok, mellyek ha másfél arasznyi hoszszak, legjobb ízűk. Ivnak septemberben, a' tengeri pisztrángok pedig novemberben.

A' csukák legkövérebbek és legjobb ízűk februáriusban, azután juliusig nem enni valók. — Ivnak májusban, és igen sok békát megesznek, — a' májuk igen jó falat.

Az ángolna, hogy jó legyen, egy pár rőf hoszszúnak és kar vastagságnyinak kell lenni. — Legjobb izű májusban és augustusban.

A' menyhalak ellenben legízletesebbek ha kicsinyek, és közép nagyságúak, legjobbak késő őszszel, januáriusban és februáriusban. Ezeknek is igen felséges a' májuk.

A' potykák legjobb ízűk, mellyeknek rövid szürkés fejök, kemény és sárgás hasuk, feketés testök vagyon, és 3. 4. fontosok. Ívások juniustól augustusig esik-meg.

A' rákok legjobb ízűk júniusban. — Az anya-rákok, mellyeknek tojásuk van, igen felségesek; mellyeket a' farkuk alatt lévő lapos szivképü paizsocskájukról lehet megismérni, azomban szélesebb és simább testűk is mint a' hímek, mellyeknek a' paizsocskájuk helyett két bajúszuk vagyon. — A' tengerben és folyó vizekben lévők, némelly növények' szagjait magokba veszik — sokkal tisztábbak és édesebbek, mellyek a' forrásban vagynak. — A' melly hónapok' neveiben **r** fordul elő, azokban asztalodra ne tétesd-fel.

A' fő zelékeknek is van tulajdon idejök, mellyek után már ízöket elvesztik.

A' kolarábé annál jobb, mennél hamarább ehető, már Mihály nap után megfásul.

A' spárga legjobb aprilisban és májusban, csak-hogy a' hoszszas állás miatt el ne hervadjon.

A' zöld-bab igen jó étel marad, míg az éjszakai dér meg nem csípi.

A' torma csak Mihály nap után jó, mert addig fű ízű.

A' sárga-répa akkorjó, ha gyenge, 's egy újnyi vastagságú, ámbár ha vénebb is, igen kedves étel, minthogy sok benne a' czukor-rész.

A' kék-káposzta csak a' fagy után lesz jó ízű, azért nyáron nem is enni való.

A' karó-répa mártiusig is jó ízű marad, ha jó helyen tartod.

A' fejes-káposztát — ha legjobban bánsz is vele, még sem tarthatod-el tovább februáriusnál, hogy a' volt jó izét el ne veszítse.

Az ugorka, mellyből salátát csinálsz, zöld, nem sárgás 's ne igen nagy legyen. — Legjobbak az úgy nevezett hoszszas, nem igen vastag kígyó-ugorkák.

A' bésavanyítandó ugorkáknak középszerű nagyoknak és keményeknek kell lenni. — A' télre becsinált ugorkáknak pedig csak a' legkisebbek valók.

A' némelly enni valóknak jól eltartásáról való észrevételemet egy különös ragasztékban adom elő, t. i. mimódon kellessék a' hús' különb-különbféle nemeit befüstölni, valamint a' növények' magvait is öszve-szedni, azokat becsinálni, és arra felvigyázni. Itt legyen elég, a' minden gazdaságra szükséges, 's úgynevezett hideg konyháról szóllani, a' hol a' hús' nemei legjobban elállnak, és ha onnan kikerűlnek, sokkal jobb ízűk lésznek.

Mind a' főzni, mind a' sütni való hús sokat elveszt jóságából, ha mindjárt a' levágás után tűzhöz teszed; — hadd álljon azért egy darab ideig, hogy a' nyúlós részitől jobban megszabadúljon. Már a' halaknál megfordítva van a' dolog, mellyek annál jobb ízűk, mennél frisebben szabadúltak-ki a' vízből. — Azt hiszem hogy sok olvasóim tapasztalták, az ebéd vagy vacsora előtt levágott apró-marha ízét, vagy az állott közötti különbséget. — Csak hogy ha áll, vigyázz az esztendő részére, az apró-marha' vénségére és annak nemére, — hogy a' sok ismét ne ártson. — Közönségesen nyárban, a' tehén, sertés, juh, bornyú- vagy bárány-húst harmad napra főzetjük, vagy süttetjük-meg. Télen által két nappal is tovább lehet tartani. — Minden vadat, mellynek petyhedt íze van, nyárban legalább is egy nap, télben pedig 4. 5. nap. — A' fajdtyúkot 14 napnál tovább is el lehet tartani; de a' mellett szorgalmatosan meg kell nézegetni, mert a' lágy idő, a' helynek különbsége, az állat' ideje, sokszor hamarébb is parancsolnak. — Vigyázni kell tovább, hogy télen a' hús a' soká tartás miatt ki ne száradjon, erejét el ne veszítse, szagos ne legyen, és a' rajta lévő kövérség hamarébb rothadásba ne menjen mint a' sovány hus. — 'S utóljára hogy meg ne fagyjon.

A' hol a' hús nagyobb mennyiségben van, annak eltartására, puhává való tételére egy kevésbe kerűlő készületet ajánlok, a' melly kivált Német-ország' északi részén igen szokásban van, de még nálunk kevesen vették-be. — Tudniillik 1.) egy pinczébe, boltba, vagy árnyékos kamarába becsinált horog, mellyre a' hús felakasztódik, vagy valamelly függő kapocs vagy karika, melly úgy van csinálva, hogy reá a' húst fel 's leereszteni lehessen, a' hol azonban a' szellő is járja, legbizonyosabb a' macskák, egerek, és patkányok ellen, bár nem egészen bizonyos a' férgek' beköpése, 's más bogarak és pókok ellen. — 2). Egy négy lábnyi magosságú és három lábnyi szélességű almáriom, mellynek külső oldala és ajtaja általlátszó léczhez

szegezett szúnyog-háló nemü anyagból van csinálva, mellynek belső tetején elegendő kapcsok, és ha a' szükség kivánja, a' kapcsok közt némelly keresztűl tett pálczácskák is vagynak, mellyekre a' hús felaggatódik: — nem egészen megvetni való. Zenker, emlékezik a' munkájában ezen hideg konyháról: de úgy látszik, hogy ő már felteszi hogy ezen készületek ismeretesek és már mindenütt is vagynak. — Épen az indít engem' ezeknek itt bővebb leirására, mivel tapasztalásból tudom, hogy sok jeles házaknál egyik sincs közűlök, — a' mi pedig olly helyen, valamint az ételfőzőknél is igen szükséges volna.

V.

Ezen bevezetés' vége felé egynehány észrevételeket teszek, az ételek' tálalásánál való rendről, és azoknak felcsínosításáról.

A' szakácsságnak, a' mellett hogy szükséges, kellemesnek is kell lenni: szükséges voltát teszi az ételek nélkűl való el nem lehetés; — kellemessé lesz pedig két módon, ú. m. midőn a' felebb mondott czél' elérésére igyekezik, mert minden tápláló és egészséges ételek többnyire jó ízűk is, azonban minden tápláló eledelekhez valamelly fűszerszám is tevődik, a' melly azoknak egy tetszős színt ád. — Ez az utólsó az, leginkább mellyről szóllani kívánok.

Valamint különböző az eledelek' tálalása, úgy átaljában véve, a' szép izlés és ügyesség a' legjobb tanács-adók; mellyek ezen különböző bánás' módját a' fő szabályok szerént határozzák-meg. Minden ételnek, vagy annak minden részének úgy kell a' tálba feljönni, hogy a' szemnek kellemes legyen, mellynek széle petrezselyemmel, metélt hagymával, reszelt zsemlye-porral, czitrom-hasábocskákkal 's a' t. csak azért van felczifrázva, hogy az étel pompásabbnak láttassék. — Előhordom azért itt az étel' jelesebb nemeit és tulajdon észre-vételemet — a' többit a' maga tapasztalásából kiki meg fogja tanúlni.

A' leves' tálalásáról, melly a' leveses tálba tevődik-fel, talán semmi megjegyzés nem volna szükséges; — némellyek metélt-hagymával vagy petrezselyemmel hintik-be levesőket, a' mi nem mindenütt szokás és nem is sok helyen szeretik — tulajdon színének meg kell lenni, mellyben ha pirított zsem-

lye hasábok, vagy vajban pergelt koczkák vagynak, minek-
előtte még a' fűszerszámot bele tennéd, jól áztasd-be, hogy
szárazon a' leves' tetején ne úszszanak. — Legjobb fűszer-
szám beléjök a' gyömbér. — A' sáfrán megfesti ugyan, de
jóvá nem teszi, a' mint ezt némellyek hiszik.

A' tehén-húsnak mindig a' legszebb darab kell, és
a' mellyik oldala legszebb az legyen felűl téve, mellynek
mind szélére mind tetejére rakj petrezselymet.

Meleg-mártásnak, a' leves' zsíros tetejéből veszünk,
a' melly azt felékesíti, valamint az olaj, az eczettel készített,
hideg mártást. A' czéklához lehet egynehány darab koczká-
ra metszett tormát is tenni, — az ugorkához kaprot, ha pe-
dig már tonnából való, egy kevés medgyfa-vagy szőllőleve-
let alólra.

A' vastagételekre teszszük a' vele főtt húst, a'
melly ha hideg, u. m. sodar, nyelv, szalámi, vagy valami
füstölt kolbász, jobb ha magánosan ászétlinek adódik-fel,
— a' barna kelre pirított gesztenyét, a' borsóra pirított sza-
lonnát, a' lencsére szint azt vagy hagymát teszünk; a' néme-
tek reszelt zsemlyével hintik-be. — A' spárgát ha megfőtt,
csomónként szedjük-ki a' vízből, mellynek, kicsepegése
után, elvagdaljuk a' szálait, és egy lapos tálban befelé a' he-
gyivel elterjesztgetjük 's úgy öntjük reá a' levet, melly ha
olvasztott vaj, behintjük reszelt zsemlyével minden fűszer-
szám nélkűl.

A' becsináltaknál leginkább arra kell vigyázni, hogy
az apró marhának belső oldala benn feküdjék a' tálban, és
hogy a' rosz csontos része ki ne látszassék a' tálból. — Ha
gyenge galambok volnának becsinálva, mellyek négy részre
vagynak darabolva: akkor az egyik szárny közé a' máj, a'
másik közé pedig a' gyomor vagyis zúza úgy csinálódik-be,
hogy fele mind a' kettőnek a' tálból kilátszassék. — A' szár-
nyak által-ellenbe tevődnek a' tálban egymással, a' czombos
részek pedig a' tál' szélén. — Ha kártifiollal, vagy apró ga-
luskákkal van készítve a' becsinált, már elég, ha kivált a'
kártifiol' rózsái csínosan vagynak elrakogatva. A' nyúl, lúd
's kácsa' aprólékjaiból is készitnek ugyan becsináltot, de
ezek már inkább kis asztalokra valók; illendőbb a' két szár-
nyas állat' aprólékit, a' hol a' gyomor apróra elvagdalódik,
a' levesbe beletenni. — Nincs ki ne tudja, hogy a' lúd-máj
ha jó nagy, igen jó ízű sűlt.

A' tésztás ételekről csak azt mondom, a' mit felebb
mondottam. Ezeknek felső részeiket behintjük czúkorral és

fa-héjjal — a' pástétomot csak czúkorral. — Ez alá valamelly szagos virágot ne tégy, valamint más ételhez sem, csak épen utoljára, mert a' szag elvegyűl vele, és senki, vagy kevés ember eszik belőle. — A' sódart főzd lassan vízben, vagy mi jobb, süsd-meg kenyérben, 's mikor meghűlt, vedd-ki, nyúzd-le a' bőrt hoszszában, mellyet vagy vágj-le, vagy felgöngyölgetvén tűzz-fel peczekkel. A' kövérjét hintsd-be tört borssal — mellyet ha hasábokba vágva teszel az asztalra, adj-fel hozzá eczetet, olajat, borsot is, hogy minden a' maga ízlése szerint ehesse.

A' felbontott vagy eldarabolt nagy halakat, ha tálalod úgy tedd a' tálba, hogy a' belső, nem igen csínos oldala belőlről, hátas része pedig felül feküdjék, erről megtudhatod azt is, micsoda nemű a' hal. — A' vastag vége mindig a' tál széle felé, a' feje pedig, ha kivált a' hal egy kerületet csinál a' tálban fejűl esik, minthogy a' legcsinosabb rész, és más darabok' kivétele által is könnyen öszve-rontsolódik. — A' forrón főtt halakhoz, tégy veres-hagymát és gyökereket, mellyekkel együtt főttek, némellyeket czitrom-hasábbal; a' sós és sült halakat pedig zöld petrezselyemmel ékesítik-fel.

A' tengeri csigák mellé egy kétfelé vágott czitromot tégy-fel a' tál' közepére, és úgy rakd a' csigát körös-körűl a' tál' szélére, hogy a' nyílt oldala húsával együtt felfelé álljon.

A' nem töltött rákoknak fejök és ollójuk kifelé fordúlva legyen; ha töltve vagynak, úgy a' paizs' nyílása esik felfelé.

Az árticsókák közűl, ha elébb kicsurgattad, mindig a' legszebbet tedd a' tál' közepére, és körös-körűl a' többit, úgy öntsd reá a' levet.

A' fojtott gyümölcsöt mindig czúkorral hintsd-be, — a' jól megtisztított körtvéket szárával állítsd felfelé. — Ha pedig almát vagy főtt szilvát adsz saláta helyett, tehetsz a' czúkor közé egynehány czitrom-héjacskát is.

Ha a' pecsenye szárnyas állat, annak dereka lefelé, mejje pedig felfelé állva megy az asztalra, mejjéről lehet megítélni kövér-e, húsos-e, 's e' szerint jó ízű-e a' pecsenye. — A' más pecsenyéknél is mindig alól fekszik annak a' belső oldala épen a' prágai szakácsné szerint. — A' borjú vese-pecsenye nem, mellyet ő úgymond a' szem' figyelmének meg kell nyitni; de én ebben sem térek-el közönséges elvemtől, hogy t. i. a' húsnak belső oldala mindig lefelé legyen fordítva.

A' sült nyúl úgy kedves, ha spékelve van, — a' borjú czombot egynehány czitrom-hasáb jobb ízűvé teszi — reá is lehet egynehány szál petrezselymet hinteni.

A' hideg saláta. Feladásánál igen egyszerü figyelem kivántatik meg: t. i. A' hasábos salátának torzsás oldala kifelé áll, az által könnyebb is kivenni — a' kisebb zöld saláták vegyítve vagynak zellerrel, krumplival vagy czéklával, — ha más növényeket adsz saláta gyanánt, hintsd-be czúkorral.

Ha az ételek után gyümölcsöt teszel asztalra; a' szép és nagyobb gyümölcsöket jól rendeld-el. A' szőrös, és sárga baraczk alá, valamint a' szőllő alá is, tégy leveleket, mellyeknek száruk befelé és sima oldaluk felfelé legyen.

ELSŐ SZAKASZ.

I. Levesek. (A. Húsos, B. Bőjtös, C. Betegnek és gyógyúlni kezdóknek való levesek.)

II. Mártások (hidegek, melegek).

III. Leves után feladni szokott ételek, vagy aszétlik.

IV. Tehénhús.

I.

A) Tehén-hús levesek.

Emlékeztetés.

Minthogy az ebéd a' levesen kezdődik, szükség ezekre figyelmezni: — általjában jó tehénhús-levest készíteni nem nagy mesterség, fáradság sem sok kell hozzá: ennélfogva, sem sűrűn, sem hígan vagy rosz ízűn nem kelletik annak az asztalra feljönni, melly miatt az ebéd nagyobb részint elromlik. — Ajánlom azért az ezen emlékeztetésre való figyelmet mindeneknek, kik akár a' zöldséghez 's becsinálthoz, akár a' mártáshoz megkivántató, vagy magában is erős és jó ízű levest akarnak főzni.

A' húsnak elébb állani kell, hogy puha legyen, azután egy vízzel már színig töltött edényben a' tűzhöz kell tenni; — 's a' tajtékját lassan lassan hányd-le. A' víz, lehet egy jó darab húshoz 6 font, az az 3 itcze, ha pedig a' hús mellett jó csontok is vagynak, lehet 7 itcze. — A' sót csak két óra múlva tedd a' húshoz a' fazékba, az által minden piszkos részek felűlre vetődnek-fel, mellyeknek lehányása után a' gyökereket, u. m. zellert, sárgarépát, kelkáposztát, pórhagymát, petrezselymet add hozzá; hogy ezeknek hozzá-adása által, a' kevesebbé lett leves ismét az edény' széléig érjen. Én vereshagymát nem szoktam bele tenni, minthogy az főve az egész levesnek különös ízt ád. — Továbbá a' levesnek szánt első levet, másodikszori hozzá-öntés által ne szaporítsd; ez által egy ízetlen zavarék lenne belőle, — sem pedig a' gyökereket jókor bele ne tedd, mert úgy a' szagos iz, mellynek a' levessel egyesűlni kellene, egészen elfő; végre vigyázz, hogy kozmás és füstös ne legyen.

Minden húsnak ereje és jó íze nevekedik a' húsok' vegyitése által; legjobb leves készűl ugyan a' marha-húsból, de azért más hús' neméhez is adhatod, a' mellyből levest akarsz

főzni. — Az ürü, bárány, kecske, sertés, lúd, kácsa 's a' t. és más efféle húsokból jó levest nem készithetsz; szükségből mindazáltal az ürü-húslevét is megehetővé teheted; ha olasz módra, riskását, 's véknyan hasítgatott sárgarépát főzöl közzé; mert egyiknek kellemessége a' másiknak avas ízét elveszi.

A' mészárosok' nyomtatékját és a' gazdaságban előfordúló nyers hús és csont-darabokat, törd öszve és tedd a' húshoz, ezek az leves' erejét igen nevelik, 's mikor már az enni való hús és leves a' fazékból ki van véve, egy újonnan hozzá öntött víz által tökéletesen kifőnek, a' cseledeknek — vagy mártásnak, vagy vastag ételhez adhatsz belőle. — E' szerint, mindig legyen készen levesed, hogy az első levesedet, az előfordúló szükség' alkalmával ne kellessen pótolgatni.

Egy kötet petrezselymet, és egy darab gyömbért, csak akkor tégy a' fazékba, mikor már főni akar a' hús, azután leszűröd a' levest egy finom szitácskán egy kisebb fazékba — 's ha sok a' zsír rajta, leszedsz belőle, és úgy főzöl bele valami tésztát, vagy a' mit akarsz, a' melly legyen bár akármi, ha soká áll a' levesben, az ízét elveszi és megsűríti, honnan lágygyá, és étvágy nélkűl valóvá lesz.

Valamint minden valamire való konyhában készen kell lenni mindig a' tehénhús-levesnek (*Bouillon*); épen ollyan szükséges a' nagyokban a' fekete leves is, a' fejér vagy barna szűrt leves, *Coulis* és az *Aspik*, mellyek a' leves' lelkéből készűlnek.

1. Fekete leves.

Vágj egy darab nem igen füstös szalonnából, két újnyi széles és egy kés-foknyi vastag darabokat, tedd egy lapos réz-serpenyőnek az aljára egymás mellé, azután vágj a' szalonna' tetejére vereshagymát, majd sovány tehénhúst, és egynehány szeletet borjúhúsból, két ujnyi vastag darabokban, 's tégy hozzá más maradékot is, ú. m. szeleteket 's más efféléket 's a' t. Azután tedd a' réz serpenyőt jól betakarva kis tűzhöz, hogy lassan, és addig főjjön, míg a' húsnak leve világos barnán a' serpenyő' aljára le nem száll. — Majd önts reá annyi vizet, vagy még jobb kész tehénhús-levest; a' mennyi levest akarsz készíteni, vagy a' mennyit a' hús kíván, hogy erős és jó legyen. — Most szedd-le a' tajtékját, 's húzd-ki a' tüzet alóla hogy inkább állapodjék mint főjjön, így a' leves megtisztul. — Utóljára tégy hozzá egynehány tisztított fej zellert, petrezselymet, sárgarépát, kelkáposz-

tát, egy kevés szerecsendió-virágot, ezekkel hadd főjjön újra mind addig, míg a' hús egészen meg nem puhúl, azután a' levest szürd-le egy asztalkendőn vagy szitán keresztűl fazékba, és tedd el szükségedre. Egy illyen levesből, jó *coulist* (azaz barna levest) készíthetnek azok, a' kik értenek hozzá, valamint a' húsos ételekhez megkivántató mindenféle barna mártást is.

Hasonlót, az ollyas hús-darabokból is készithetsz, a' mellyeket a' maga levében megfőztél, melly egy közönséges étel-készítésben jobb is, mintha egy barna leves pergelt czúkorral van készítve; — annak, a' ki jól tud főzni, sem egyik sem másik nem volna elég.

2, Egy más erős leves.

Végy egy font vese-kövért, 's végy egynehány vereshagymát karikára vágva, tégy egy réz serpenyőbe 4 font borjúhúst, annyi tehénhús-csontot, és egy vén tyúkot, — tedd fel pár tűzre, önts reá egy itcze vizet, hogy pezsegjen míg sárga lesz, azután töltsd tele bouillonnal, vágj bele zellert, pasztinákot, és sárgarépát, szedd-le gyakran a' tajtékját, és főzd addig, míg egészen puhává nem lesz; azután szedd-le a' zsírját, és szűrd által egy vékony asztalkendőn a' *consommét*, vagy sűrű levest, (a' miről majd alább szó lesz) 's szükségedre tedd-el.

3. A la Braise.

Végy egy fél font sovány sódart egy font jó vese' kövérét, (vágd mind a' kettőt darabokra) két itcze zsíros *bouillont*, egy babér-levelet, egynehány szegfű-virágot, egy kevés borsot, 's szerecsendió-virágot, és tedd egy réz edényben a' pár-tűzre majd továbbad adj hozzá egynehány nagy vereshagymát, zellert, sárgarépát, egy kötet petrezselymet, és egy fél font széles darabokra vágott szalonnát, hogy a' húst vagy az aprólékot, mellyet készítesz, vele betakarhasd. A' fedő a' *casserolen* (azaz: a' réz-edényen) épen ahhoz való legyen; mert felűl és alól szén-tűz jön hozzá, hogy a' mennyire lehet lassan főjjön. — Ha néha néha itt vagy amott felbuzog a' hús, mellynek úgy sem kell igen puhának lenni, sokkal puhábbá lesz, mintha hirtelen főne, — azomban arra is kell vigyázni, hogy az a' darab hús, vagy akármi legyen az, a' miből ez a' leves készűl, egészen megtelje a' casserolét, mellynek különben is nem kell igen nagynak lenni.

4. A la Daube.

Ez csaknem az, a' mi alabraise leves, csakhogy a' daubehoz, ha azt akarod, hogy jó erős, sűrű leved legyen, mellyet a' hideg pástétomhoz vagy máshoz adsz; még egy pár borjú-lábat, egy darab sódort, szekfű-virágot, borsot, szerecsendió-virágot, gyökereket, 's egy kötet petrezselymet (mind egészben) egy pohár fejér bort, és egy kevés boreczetet tégy hozzá; ezenkivűl úgy bánj vele, mint az alabraise levessel, végre pedig azt a' mi alászált, vagy a' daubetól való bouillont szűrd által a' szitán és a' consomméval keverd együvé.

5. Fejér szűrt leves, v. Coulis.

Vagdalj-el egy ¼ font nyers sovány sódort és annyi szép borjú húst vékony darabokra, valamint vereshagymát, zellert, és petrezselyem-gyökeret is a' szerint, a' mint többet, vagy kevesebbet akarsz készíteni.

Majd olvaszsz-el fél font vajat, ahhoz egy fakanállal keverj annyi lisztet, hogy meg ne keményedjék, hanem jól elkeverődjék és gyenge tűzön mind addig keverd, míg nem kezd fejéren tajtékozni, azután add hozzá a' felebb mondottakat, u. m. sódart, borjúhúst, és egyéb mást, úgy önts reá fejér bouillont annyit, a' mennyi coulist akarsz készíteni és keverd vele, (ha egyszerre sok bouillont öntesz az izzadt lisztre, galuskás lesz) azután főzd lassan oldalt kis tűz mellett, míg elég sűrű lesz. — A' fövés alatt szedd-le mind a' felszált zsirt, mind a' tajtékot, szűrd-meg a' szitán, de ne nyomd kanállal által, mert a' főzött hústól és zöldségtől fekete lesz a' leve. A' fejér coulis, sokféle mártáshoz és vastag ételekhez, szükséges, mellyeket színökről megesmérhetsz, ha p. o. sok különbféle ízű barna mártásaid vagynak, azok közűl mindegyiknek másféle színűnek kell lenni, — ha egy mártáshoz egy kanál fejér, és 2 kanál barna couliszt veszel, még ekkor nem lész egészen setétes színű, kevés gondolkozás után különbféle mártásokat adhatsz-fel az asztalra, mellyek azoknak tetszhetnek, a' kik értenek hozzá.

6. A' barna szűrt leves, vagy barna Coulis.

A' barna és fejér coulis, egynehányakat kivéve, a' legmegkivántatóbb részei minden leveknek, mellyeknek nevezete, a' hozzá adattak után lesz, u. m. a' jó zöldségtől, ráktól, szarvas-gombától, csiperke-gombától, tengeri csigától, kucsma-gombától, és más efféléktől. — A' jó *coulis'* készí-

tése nem nagy mesterség, hanem csak figyelem és ízlés kivántatik hozzá. Ha a' több másféle foglalatosságok miatt csak kétféle coulist, de elegendőt készithetsz; azokból már könnyen csinálhatsz különbféle mártást is, 's ha egyenként hozzá teszed a' felebb emlitetteket, mellyek különbségök miatt a' nagy asztalokra megkivántatnak. — Minden tapasztalt szakács tudja, mennyit nyert az által, ha elegendő coulist készitett, és millyen jó hírre, névre kap akkor, ha a' bouillon és mártások hiba nélkűl vagynak készítve; ennél fogva, ezen tanácsomra való figyelmet minden mesterségében járatosnak merem javasolni. — Ha jó levest főztél, igen könnyen csinálhatszjó izű coulist is. Egy jó barna coulishoz, végy két itcze jó levest, fél font koczkára vágott sovány sódart, főzd mind addig, míg ollyan sűrű nem lesz, mint a' szirup, vagy a' felolvasztott enyv; azután keverj belé 2 vagy 3 kanál lisztet, tégy hozzá ismét annyi jó levest, hogy a' negyed része lefőjjön és elég sűrű lehessen. — Kavard majd a' levest a' tűzön mind addig, míg nem fő, azután hadd állapodjék oldalt a' gyenge tűz mellett; szedd-le kanállal, mind a' felszállt zsírját, mind a' tajtékját, és mind addig szálljon, míg elég sűrűvé nem lesz, azután szűrd-le szitán (de nyomd-ki; mert ha zöldséget főztél benne, nem maradna tisztán) 's tedd-el szükségedre.

7. Egy más módon készitett szürt leves, barna coulis.

Készíthetsz egy barna coulist, az alább leírt módon is. Végy egy fél font vajat, vagy többet is ahozképest, a' mint több vagy kevesebb coulist akarsz csinálni; olvaszd-fel azt, és tégy hozzá annyi lisztet, hogy könnyen elkavarhasd, de kemény ne legyen — 's a' mérsékelt tűznél kavard mind addig egy folytában, míg világos barna szint nem kap: most tégy bele 1/2 font koczkára vágott sovány sódart, egynehány karikára vágott vereshagymát, és petrezselyem-gyökeret, hogy sűljön mind öszve egynehány szempillantásig. — Továbbá tégy hozzá annyi jó levest, még pedig barnát', a' mennyi coulist akarsz készíteni, ezzel együtt főzd lassan azt oldalt, és a' felfort zsírt, 's a' tajtékját szedd-le kanállal. — Ha már addig főtt, hogy a' coulis elég sűrű, szűrd-le szitán, és használd.

Ezen alkalmatossággal el akarok a' szakácsokkal egy nagy hibát kerűltetni, mellybe esnének, ha egy coulist (a' mellyet nemcsak mártáshoz, hanem főzelékekhez, és egyéb

másokhoz is használni akarnának) valami savanyúval, mint borral, eczettel, vagy czitrom-lével öszve kevernék; melly először a' főzelékekhez nem való, másodszor, ha a' savanyúság miatt készítetted, annak édeses savanyú 's kellemetlen íze lévén, mind a' nagyobb mind a' kisebb asztalokra csupa savanyú levet vagy mártást adhatnál-fel, a' mi nem minden ételhez való. — Mindenféle hús, és apró marha, tulajdon készítést kiván; nem lehet hát minden lé, vagy mártás savanyú, többféle ízűnek is kell lenni; és ha savanyúság kívántatnék valamelly léhez vagy mártáshoz, adj hozzá czitrom-levet. — A' sok fűszerszám sem jó a' coulisba, annak lelke csak a' jó bouillon és jó ízű leves.

8. Kocsonya-leves A'spick.

Egy jó aspickot vagy kocsonyát készíthetsz a' szárnyasállatokból, borjú-szeletből, erős bouillonból, vén tyúkokból és valamelly hozzá teendő zöldségekből, mellyek mihelyt puhára megfőttek, és a' tajték 's a' felszált zsír le van szedve, szűrd-le egy asztalkendőn által, és egy más rézedénybe tedd erős szén-tűzre, a' hol szüntelen kavarva, hogy meg ne kozmásodjék, mind addig fő, míg ollyan sűrű nem lesz, mint a' szirup. Ha látod hogy készen van, tedd fére, hadd hűljön-ki. — Arra hogy az ételeknek ereje és jó kinézése légyen, az aspik-főzésnek tudása, csaknem első a' szakácsmesterségben, mellynek haszna az úton is eléggé esmeretes.

9. Kenyér-leves.

A' legkönnyebb készítésü leves, — melly készűl, ha a' forró erős hús-levest pergelt zsemlye-karikákra öntöd, — mellyet reggeli gyanánt, 's betegeknek kivált haszonnal adhatsz.

Egy középszerű búza-lisztből sült, 's karikára vágott és a' levesben egészen szélyelfőtt házi kenyér, mellyhez jó ízű zöldségek is szükségesek, tápláló és könnyen emészthető leves — melly a' csecsemőknek is jó.

Sokan a' gabona-lisztből sütött jó ízű kenyeret, eleibe teszik a' tiszta búza-kenyérnek, csakhogy az savanyú ne legyen, — mellyből szelj vékonyan, pirítsd-meg jó szárazra; tedd a' leveses-tálba, adj hozzá zöld petrezselymet és metélt hagymát, 's öntsd reá a' már rendesen megfőtt levest, takard-be, és add-fel az asztalra.

Ha pedig még jobb ízűvé akarod tenni ezen levest, adj hozzá egy font hüvelyknyi hosszúságra elvagdalt és jól megsűlt kolbászt, és tojást annyit, hogy minden személyre

egy jusson, melly, ha a' leves fő, egy szempillanat alatt megkeményedik. — Némellyek a' kenyeret a' levessel együtt szokták megfőzni, de ollyankor nincs meg a' rendes színe a' levesnek.

A' kenyér után következnek a lisztes magvak; mint a' riskásából, darált-árpából, tiszta búzából, zabból, tatárka-darából, kukuriczából, 's más effélékből készült levesek. — Ezeket nem kell soká főzni, ha csak szitán által nem akarod szűrni, és a' szemek szálait egészen el nem akarod a' liszttől választani.

10. Szágó-leves.

Mosogass-ki egy fél font ságót fris vízzel több ízben, forrázd-meg egy fél fertályig, öntsd-ki egy szőr-szitára, és hűtsd-ki fris vízzel. — Tedd a' ságót egy casseroléba, önts jó levest reá, — adj hozzá pasztinákot, kel-káposztát, turbolyát és csínosan vágott sóskát, mellyel együtt főzd fél óráig, öntsd pirított zsemlyére és add-fel.

11. Kártifiola-leves.

Forrázz meg egynehány jól megtisztítottt kártifiola' rózsáját, és főzd puhára jó levesben. — Hat latnyi kártifiolhoz, végy egy 1/4 font vajat, a' mellyben, a' mint azt a' levesből kivetted, fojtsd be és azután tedd a' leveses tálba, — a' levest habard-fel egynehány tojás sárgával, sózd-meg, és adj hozzá egy kevés szerecsendió-virágot — 's öntsd a' kártifiolra; mellyhez vagy pirított zsemlyét, vagy csínos galuskákat készíts. Jobb izűvé is teheted ezen levest; ha aprára vagdalt (*faschirt*) tyúkot, vagy borjú-mejjet, rák-farkakat, és egy kevés rák-vajat adsz hozzá.

12. Spárga; öszvevagdalt (faschirozott) saláta, és kucsma-gomba-leves.

Vágd-el a' spárga' fejét egy íznyire; tisztíts-meg egy hasábos vagy endivia salátát, s forrázd-meg a' spárgával együtt, — szűrd-le és tedd fris vízbe — vagdalj alá egynehány saláta-fejet, és kucsma-gombát, 's szűrd-meg a' spárgát egy szitán. — Majd tégy a' casseroléba vajat, 's tedd bele a' felebb mondottakat; fojtsd-be egy kevés ideig, adj hozzá szerecsendió-virágot és tedd oldalt. — Ha a' leves ki van főzve, szűrd-meg, és a' más rendbeli jól öszvevagdalt salátával főzd együtt. Egy fertállyal a' kitálalás előtt adj hozzá pirított zsemlyét, és főzd-meg. Így készűlnek a' zeller, és más faschírozott zöldség-levesek is.

13. Bekötéssel készült leves.

Vagdalj-el fojtott vagy sült borjú-húst, sült kappant, és pujka-mejjet apróra; áztass téjbe zsemlyét, és nyomd-ki — csinálj három tojásból egy habarékot, és vágj zöld petrezselymet apróra együvé — dörzsölj 4. lat vajat, míg tajték formává nem lesz, keverj hozzá minden öszvevagdaltakat; és üss bele 3 tojást egymás után, — sót, borsot, zsemlye-morzsát, 2 kanál jó téjfelt keverj együvé, és add hozzá. Azután kenj-be egy asztal-kendót jól vajjal, 's tedd bele az egész keveréket, kösd együvé, és főzd egy óráig forró sós vízben. — Mikor kivetted, tedd a' leveses tálba, és önts reá barna levest.

14. Agyvelő-leves.

Miután tehénhús-lébe megfőztél egy borju-fejet, szűrd által a' szitán, vágj 15 vagy 20 csiperke-gombát együvé 's tégy apróra vagdalt petrezselymet a casseroléba; mellyen már egy darab elolvadt vaj van, ebbe hadd fojtódjék egy kevés ideig a' csiperke-gomba, hintsd-be fél kanál liszttel — tovább is fojtsad még, — tedd bele az agyvelőt, és töltsd tele tehénhús-lével, adj hozzá borsot, szerecsendió-virágot, főzd egy kevéssé vele együtt, és tálald-ki pirított zsemlyére.

15. Tört-máj-leves.

Süss meg ½ borjú-májjat zsírba, 's tégy hozzá 3 rész zsemlyét és két tojást, — törd egy mozsárba együvé, tedd egy fazékba, töltsd tele jó levessel, mellyben szerecsendio-virág is van, főzd fél óráig, szűrd egy szitán által, öntsd vissza ismét a' fazékba és főzd még egy kevés ideig.

16. Máj-rétessel készült leves.

Főzd-meg puhára a' borjú-tüdőt, szívvel együtt; vágd-el tőle a' nyeldeklőt, és a' többit apróra vágva tedd egy casseroléba, mellyben már egy darab vaj fel van olvasztva és petrezselyem is van benne; sózd és borsold-meg, azután hadd pirúljon egy keveset; üss hozzá két egész tojást és egy tojás' sárgáját, kavard jól el és hűtsd-ki. — Gyúrj azután egy rétesnek való tésztát, nyújtsd-ki finomul és töltsd-meg vele a' tésztát, úgy hogy a' kinyújtott tészta, mint egy másfél araszra, a' közepén üresen maradjon: mellyet akkor a' közepén vágj-el; azután tekergesd öszve mind a' két oldalon a' tésztát, hogy annak üres része, a' töltött részt egynehányszor betakarja; majd egy lisztbe mártott konyha-kanál' nyelével egy újnyi hosszan egymástól benyomogatod 's

egy késsel el is osztod, és egy világos színű levesbe az asztalra felteszed.

17. Rántottás máj-leves.

Nyúzd-le a' lúdmájról a' felső borítékot, és vagdald apróra, dörzsölj tajtékzásig 4 lat vajat, vagy olvasztott vajat öszve; verj bele két egész tojást, és még két sárgáját egymás után, — reszeld-le két zsemlyének a' héját, 's áztasd-be a' két zsemlyét téjbe, és adj aprított petrezselymet, sót, borsot, 's apró zsemlye-morzsát hozzá, kavard-fel jól, és csinálj hozzá két tojás' fejéréből havat: azután kenj-be egy casserolét vajjal, hintsd-meg zsemlye-morzsával, és tedd bele a' felebb mondottakat. — Mellyeket vagy a' kemenczén vagy a' pár-tűzön süss-meg, — vagdalj-el darabokra, és önts reá tört máj-levest.

18. Ragout *) galuskával vagy gombóczczal készült leves.

Forrázz-meg egypár borjú-szeletet és egy tölgyet kevés ideig, vágd-el koczkákra, olvaszsz-el egy darab vajat, 's tedd belé a' mondottakat, kucsma-gombával együtt, és fojtsd-be. — Verj bele három tojás' sárgáját, 's egy kevés tejbe habard-fel jól, öntsd reá és keverd-el sóval és szerecsen-dió virággal. — Vagdalj ostyákat 4 szegeletre; 's kend be azokat tojás' fejérével, önts ½ kanál ragoút reá, gömbölgesd öszve, forgasd-meg a' felhabart tojásban, azután finom zsemlye-morzsába, és süsd-meg forró zsírba; — tedd a' leveses tálba, 's önts reá tört csontokból 's tyúkokból készült fejér levest; — Bőjti napokon a' borjú-szelet, és tölgy helyett végy halbélét, sós vízben főzve.

19. A' különböző színű pudding-leves.

Áztass-be egy héjától megtisztított zsemlyét téjbe, dörzsölj-el ¼ rész vajat, vagy olvasztott vajat, add hozzá jól kinyomva a' zsemlyét; verj bele hat egész tojást és két sárgáját egymás után, 's egy kevés koczkára vágott nyers velőt; azután csinálj kétféle keveréket, — egyet vereset rák-zsírból, mást zöldet a' lecsepegtett spenát-leből, a' mint le lészen írva, vagdald-el mind a' kettőt nagy koczkákba és vegyítsd hozzá lassan keverve, hogy a' keverék szélyel ne menjen. Hints hozzá az 5 újjaddal kivehető lisztet; azután kenj-be egy asztalkendőt vajjal, és tedd bele, kösd öszve

*) Mi legyen a' Ragout, lásd a' 270-dik számu étel' nemet.

egy fonallal, úgy hogy el ne oldódjék, tedd egy sós vizzel tele lévő fazékba, hadd-benne egész egy óráig, vedd-ki, öld-ki és tedd a' puddingot a' tálba, mellyhez önts levest és add-fel.

20. Franczia módra készült gyökér-leves.

Tisztíts-meg egynehány sárga-répát, zellert, pasztinákot, pór és veres-hagymát, vágd hoszszára, és fojtsd-be a' már feltett olvasztott vajjal puhán, mellyhez adj kel- és fejes-káposztát, turbolyát és sóskát hosszúra metszve — ha már puhán be van fojtva, töltsd tele jó levessel, és forrald-fel mind együtt, — a' tálalás előtt piríts barnán, egynehány hasáb zsemlyét, és egynehány szempillantásig forrald-fel vele együtt, 's rendesen megsózva tálald-ki.

21. Vagdalt sűlt fánk-leves.

Az olasztésztától elmaradt húlladékokhoz keverj egy kis lisztet egy késfoknyi vastagságnyira, és csinálj a' felmaradott húsból egy jó vagdaltat; verj bele egy tojást, és kend-fel egy késfoknyira a' tésztára, tedd a' tésztát kettősen együvé, és egy kanállal vagdald-el kis fánk formába; süsd-meg zsírba, önts reá levest.

22. Muszka leves.

Vágj fejes és kel-káposztából 6 vagy hét tisztán megmosott hasabot, — 's tégy a' tűzhöz egy 4 fontos tehén mejjhúst és egy vén tyúkot 10 itcze vízben, — 's főzd együtt nehány óráig. — Azután fojts-be egynehány vékonyan vagdalt kelkáposzta-fejet, egy kanál finom liszttel egy darab vajban, 's öntsd reá a' húsról a' levet. — Most, add hozzá a' húst apróra vagdaltan a' tyúkkal, főtt kellel és káposztával együtt, 's vágj hozzá két font nyers, sovány 's kis darabokra vagdalt sódart, melly a' többivel együtt főjjön 's forrjon-fel, azután sózd és borsold-meg; — a' tálalás előtt adhatsz hozzá egynehány kanál savanyú-tejfelt, a' hússal, 's sódarral együtt az asztalra tedd-fel; — a' kinek tetszik borecztet is tehet hozzá.

23. Julienne leves.

Ehez igen erős, rendesen megfőtt, és minden zsírtól megtisztított leves szükséges; mellyet még egy asztal-kendőn által eresztve, elegendőképen sózz-meg és tégy-el melegen, — majd, egy, mind tollától, mind bélétől jól megtisztított foglyot, vagy szalonkát bélivel együtt nyersen törjmeg egy mozsárban; adj hozzá egy tálaló kanál levest és 4 tojás' sárgáját, 's mikor ez jól meg van együtt törve;

nyomd-által egy szitán, és tedd-el, melly ha sűrű volna, adj hozzá egy kevés bouillont. — Ha a' leves meleg, és sóval, szerecsendió-virággal meg van készítve, tálald-ki és keverd közé egy folytában a' kinyomott sűrűséget.

24. Zöld borsó-leves.

Végy egy csomó zöld-borsót, tedd egy casserolába, 's önts annyi vizet reá, hogy azt egészen ellepje, adj hozzá két szál pór és egy veres-hagymát és főzd, ha már minden leve elfőtt; törd öszve egy mozsárban, 's olvaszsz-el ¼ font vajat, vagy olvasztott vajat, 's keverd azt egy kanál lisztel mind addig, míg nem tajtékzik, azután vágj hozzá ¼ koczkára vágott sovány sódart, kavard vele öszve a' tört borsót, — önts reá annyi bouillont a' mennyit a' borsó kíván, hogy elég sűrű légyen. — Főzd majd együtt csendes tűzön fél óráig, 's törj öszve egy maroknyi tisztán megmosott spenátot mozsárban; és ha a' leves elég sűrű, szűrd által egy szőrszitán a' tört spenáttal együtt; — majd ismét egy finomabban, 's adj hozzá elég sót, és a' tálalásig tartsd forrón. — Majd ránts-meg finom koczkára vagdalt fejér kenyeret vajban; míg az keménynyé nem lesz, 's szedd-ki egy lyukas kanállal, tedd papirosra, hogy a' zsírja lefusson, és öntsd reá a' levest. — Tehetsz egy maroknyi gömbölű zöld-borsó szemet is hozzá, — 's a' kemény borsóból is főzhetsz efféle levest.

25. Tortue leves.

Ez igen jeles leves, azok előtt kivált kik azt esmerik; azért hát a' készítésére is figyelmezni kell. — Ha már a' felebb mondott mód szerint jó levest készítettél: tégy egynehány megtisztított zellert, pásztinákot, vagy petrezselyem gyökeret, sárga-répát, kevés kakuk-fűvet, és majoránnát hozzá, 's a' bouillonnal főzd együtt, míg a' két hüvelyknyi vastagságra vágott tehén, és borjú-hús-szeletek félig meg vagynak főve. — Most, végy egy két fontos potykát, mosd-ki jól a' vízben, vagdald-el darabokra, és add a' leveshez. — Mikor már a' hús egészen puha, szűrd-le egy finom szitán és tartsd melegen. — Csinálj azonban egy fontos csukából egy *faschet;* az az, vagdald-fel; valamint egy fél font borjú-húsból is mind a' kettőt külön-külön. — Vedd-ki két főtt tojásnak a' sárgáját, tedd egy casserolába, 's adj hozzá vajat a' mennyi kell, és eldörzsölvén finomul, sózd-meg 's adj hozzá lisztet, és egy tojás' sárgáját. — Végre tisztogass-meg egy megfőtt borjú-lábat, mind csontjától, mind porczogójá-

tól; 's vagdald-el a' bőrét csínos vékony szeletekre, melylyeket egyszersmind tégy mindjárt a' levesbe. — Azután vagdalj-el a' csukából, 's változtatva a' vagdalt borjú-húsból is, egy evő kanállal, gömbölü galuskácskákat; és tedd azokat, valamint a' tojásból csináltakat is a' fövő bouillonba, mellynek jó melegnek kell lenni, — borsold-meg és adj hozzá egy messzely ménesi, budai, vagy egri jó bort, mellyel ismét főzd-fel, de úgy hogy ne forrjon, és úgy tálald-ki. — A' különbkülönbféle galuskákat szedd-ki egy szitára és tedd a' leves közé.

26. Zöldségből készült leves.

Mosd-ki jól a' pór-hagymát, turbolyát, petrezselymet, spenátot, sóskát, gyenge vereshagymát, gyenge keserű kerti-salátát; vágd egy görbe vagdaló késsel együvé. — Verj-fel egynehény kanál lisztet vajjal, vagy olvasztott vajjal, fojtsd-be egy darab ideig az öszvevagdalt zöldségeket, töltsd tele jó tehénhús-lével, főzd együtt, de ne soká, hogy a' zöldség színét el ne veszítse. — A' tálalás előtt, 6 itczényi leveshez adhatsz 6 tojás' sárgáját, mellyet habarj-fel egynehány kanál hideg vízzel egy edényben, hogy az által a' leves *fricassirozva* legyen; azaz: folyvást való kavargatás közt öntsd a' leves közé, és keverd mind addig együtt, míg a' leves sűrű nem kezd lenni.

27. Krumpli-leves.

Vagdalj-fel 10. 12. középszerű nagyságú krumplit apró szeletekre; tedd egy casserolába elég zsírral, egy marok vereshagymával és petrezselyemmel együtt, fojtsd jól be, hints reá két kanál szép lisztet, 's önts reá nem sokára jó levest, tégy hozzá egynehány pirított zsemlye-hasábot és főzd jól együtt. — A' tálalás előtt szűrd által, és tálald-ki koczkásan vagdalt zsemlyére.

28. Nem igazi kucsma-gomba-leves.

Vagdalj öszve egynehány nyers csirke-májjat és gyomrott zöld petrezselyemmel együtt keverd öszve egypár tojással, adj hozzá zsemlye-morzsát, sót és szerecsendió-virágot. — Ezekből gömbölygess öszve kucsma forma darabokat, forgasd-meg felvert tojásban és hintsd-bé zsemlye-morzsával; majd süsd-meg nem igen meleg zsírban, tedd a' leveshez, vagy fekete leveshez, főzd még egyszer vele és add-fel az asztalra.

29. Zöld borsó-leves csirkével együtt.

Tisztíts-meg egy pár csirkét, és főzd-fel fövésig a' levesben; végy két meszely zöld-borsót, fojtsd-be egy casseroléba a' javát egy darab vajjal együtt, a' mellyhez egy kevés czukrot is adhatsz; azután tégy hozzá egy evőkanál lisztet, keverd-el egy itcze jó bouillonnal, vess hozzá egy csomó petrezselymet, bors-fűvet és csirkéket is; 's főzd puhára. Majd a' többi borsót fojtsd-be bors-fűvel, sárga fejes salátával, ¼ font vajjal és liszttel együtt, töltsd tele bouillonnal, főzd egy óráig, adj egynehány sárga-répát hozzá; és utóljára egy szőr-szitán nyomd keresztűl. — Mihelyt puhák már a' csirkéket tedd tálba és a' zöld borsót a' többivel együtt öntsd reá; sózd-meg, és szerecsen-diót is adj hozzá.

30. Borjú-tüdővel, és szívvel készűlt derelye-leves.

Ha a' tüdő és szív megfőtt, 's jól öszve van egy vereshagymával együtt vagdalva, fojtsd-be vajjal egy serpenyőbe; adj hozzá egy pár elvagdalt tojás-sárgáját, aprított petrezselymet, sót és borsot, hűtsd-ki, azután végy tésztához való lisztet, sózd-meg, üss-bele egy tojást, adj hozzá egy kevés vajat, 's gyúrd-meg meleg vízzel, hogy magába elváljék a' gyúródeszkától, azután nyújtsd-ki a' hengerrel, és kézzel is segíts rajta, hogy mennél vékonyabb legyen. — Majd kend-be a' kinyújtott tésztát felhabart tojással, — tégy bele a' töltelékből annyit egy kanállal, a' mennyi egy derelyének elég; vagdald-el derelye-vágóval, és takard-be másik tésztával. — Azután tégy a' tűzhöz rézedényben vizet, tedd bele a' derelyét; ha forr, szedd-ki lyukas kanállal, csurogtasd-le róla a' vizet, azután tedd egy tálba, önts reá levest, de hogy a' derelye el ne rontsolódjék, hintsd-be aprított petrezselyemmel, borssal és szerecsen-dióval, végre vajba pergelt zsemlye-morzsával.

31. Olio-leves.

Hogy ezt készíthesd, legyen jó levesed készen, mellyet 6 itczés casseroléba tégy, 's adj hozzá 3 font borjú-húst vagy csontot, 3 font inas vagy sovány tehén-húst, egy font sódart, egy tehén-, és borjúlábat, egy vén tyúkot; petrezselymet, pasztinákot, sárga-répát két két szálat, főzd négy óráig, szűrd-le, és add findzsákba innia.

32. Gerstli-leves.

Főzd-meg a' levessel együtt a' megmosott gerstlit, 's a' főzés alatt egynehányszor keverd-fel, hogy hozzá ne égjen, és ne tedd többé közel a' tűzhöz: ha tálalod, adj hozzá 3 vagy 4 tojás' sárgáját, hintsd-be metélt hagymával 's egy kevés szerecsendió-virággal. — Egy más tányéron, egy ketté vágott czitromot is adhatsz hozzá.

33. Griz palacsinta-leves.

Csinálj egy habarékot 4 lat zsírból, vagy vajból, (melylyet dörsölj-el tajtékzásig) 's adj hozzá két egész tojást, két tojás' sárgáját 's egy pár kanál-tejet, sót és grizt a' mennyi kell. — Olvaszsz-fel egy darab zsírt egy serpenyőben; tedd bele a' habarékot; pirítsd-meg mind alól, mind felűl szén-tűzön, és fő a' tehénhús-lébe, (bőjti nap pedig borsó-lébe) mikor kitálalod, hintsd-be szerecsendió-virággal.

34. 35. Riskása-leves.

Moss-ki egy ¼ font riskását elébb hideg, azután lágy meleg, majd forró vízzel: önts reá egy itcze jó hús levet, sózd-meg keverés nélkűl; főzd lágyra, ha fekete levest akarsz belőle készíteni; mihelyt tojással fricasszirozod, fel is keverheted. Mivel pedig a' felöntött levet felitta a' riskása, öntsd azt egy tálba, és az első esetben önts reá egy itcze fekete levessel vegyes levet; sózd-meg, és add-fel az asztalra, a' hová egy tányérra reszelt pármai sajtot is adj-fel.

Ha pedig másfélekép' akarod a' levest, — dörzsölj-el a' hozzá-öntendő levesben egy kanál vízzel elhabart 3 tojást, míg az sűrűvé nem lesz, azután tálald reá a' riskását, és hintsd-meg, valamint a' fekete levest is szerecsendió-virággal.

36. Riskásából készűlt galuska-leves.

Keverj-el ½ font kiszemezett, kimosott és tehén-hús lébe főtt riskását vajban; sárgás barnán rántott zsemlyemorzsával és 4 tojással, vagdalj galuskákat belőle, és főzd-meg levesben.

Szükségtelennek tartom a' tehén-hús levesek' készítése módjáról adott recept-formákhoz, a' kisebb figyelmű levesek' készítése módját is hozzá adnom; — a' ki a' nevezetesebbet megtudja főzni, nem fél az a' könnyebbtől. — Csak annyit mondok itt, hogy a' tésztás ételt, soha egy fertálynál tovább ne főzd, melly ha megfőtt, felszáll a' fazék' tetejére. — 'S a' t.

37. Száraz tehénhús-leves, vagy tábla-formákba öntött bouillon.

Végy jó erős tehén-húst, vagy 12 fontot, a' melly nem igen kövér; egy csomó csont-velőt, egy pár, mozsárba öszve tört, vén tyúkot, egy borju-lábat, egynehány szerecsendió-virágot, egy kevés gyömbért és borsot.

Főzd 12 óráig egy cserép edényben széntűzön jól befedve; néha-néha forgasd-meg, és a' tajtékját szedd-le, szűrd-le egy szőr-szitán, szedd-le e' zsírját és hűtsd-ki.

Majd újra melegítsd-fel a' kocsonyát a' széntüzön; hadd sűrűdjék-meg, öntsd egy czín-edénybe, és mikor meghűlt, vagdald-fel 3 újnyi hoszszú és széles darabokra, azután tedd egy cserép-tálba, a' mikor már a' kenyeret kiszedted a' kemenczéből, hogy hadd száradjon-meg, és ha megszáradt, tedd-el.

Ha váratlanúl, vagy úton kell levest csinálnod, ez igen nagy jótétemény; mert ha spenátod, turbolyád, és egyebed van, főzz vizet a' tűznél, sózd-meg 's a' t. — Ha két tányér levesre van szükséged, tégy hozzá egy latnyi bouillont, és készen van; — ha tetszik ujra is megfűszerszámozhatod.

B) Bőjti levesek.

A' valamire való konyhában, bőjti napokon coulis helyett borsólevest főznek: szükség azért, hogy ez mindig készen legyen.

Az édes vízben nőtt halak' levéből bőjti levest készíthetsz, ha kivált nem sok vízben, és nehány gyökerekkel együtt főzöd, 's fél órával készen lette előtt jóféle zöldségeket is adsz hozzá. — Olaszországban az illyen levest egy darab tiszta búzakenyérre öntik, 's úgy eszik. — Az effélére a' halak' nemei közt legalkalmatosabb, mind tiszta íze mind nyálkássága miatt, a' csuka.

Valamint a' tehénhúsból, úgy halakból is készíthetsz által nyomott levest, ha egy sűlt hal-ikrát, bemártott zsemlyét, egy tojás-sárgáját, és fűszerszámot adsz hozzá; — ha mindazáltal vegyíteni akarnád a' tehénhús-levest hal-levessel: — adj a' hal-leveshez borjú-lábat, és egynehány szelet sódart, — ez leginkább egyűvé illik.

38. A' bőjti levesek 's ételek' készítésére való borsó-leves.

Tégy egy meszely száraz borsót 3 itcze folyóvízbe; főzd-meg, adj hozzá petrezselymet, zellert, és sárga-répát; egynehány zsemlye-szeletet, egy kevés borsót egészen és szerecsendió-virágot, főzd lassan, szűrd-le a' levét és használd.

39. Hal-leves.

Tégy egy casserolába egynehány eldarabolt potykát, vagy csukát, tojásba sült zsemlyét, és töltsd tele bouillonnal, vagy borsó-levessel; sózd-meg, adj hozzá zöldséget, főzd puhára, szűrd-le, és adj bele pirított kenyeret, és szerecsen-diót.

40. Hal-gombóczczal készült borsó-leves.

Tisztíts-meg a' szálkájától két potykát, vagy két csukát, húzd-le a' bőrét, 's vagdald-fel apróra, keverj közé 4 lat vajat tajtékzásig, két kisded téjbe mártott zsemlyével, két evő-kanál téjfellel, egy egész tojást 3 tojás' sárgájával, szerecsendió-virággal és sóval együtt; és add hozzá a' kicsinyre vagdalt halat, mellyből a' tésztával jól öszve-vegyitve csinálj kis galuskákat, mellyeket zsírban süss-meg; vagy borsó-levesben főzz-meg. A' tálalás előtt öntsd reá a' már elébb elkészített, kinyomott borsó-levest; a' mellybe tehetsz pirított zsemlye-szeleteket is. — Ha a' felebb említett vagdalt hal meg van törve, és egy szitán ki van nyomva, sokkal jobban üt-ki.

41. Szárcsa-leves.

Ezt úgy lehet készíteni mint a' tehénhús-levest, minthogy egy szárcsát egy font húsra lehet tenni, — húzd-le azért a' bőrét, — tedd a' tűzhöz vízbe, adj hozzá petrezselymet, kelkáposztát, zellert, pórhagymát, és mindenféle fűszerszámot, mint a' tehénhús-leveshez; — szűrd-le, és csinálj vajjal egy vékony rántást, töltsd tele és főzd a' levessel, — tégy a' tálba sült krumpli-galuskákat; vagy más olylyast valamit, és töltsd reá a' levest.

42. Vereshagyma-leves.

Egy ¼ font vajba fojts-be hámozott és kétfelé vagdalt vereshagymát, pártűzön casseroléban, míg barnás nem lesz, azután töltsd tele bouillonnal vagy vízzel, főzd egy fél óráig, sózd és borsold-meg, 's tálald-ki koczkára vágott pirított zsemlyére.

43. Ságó tejjel.

Végy egy fél font ságót, mellyet több ízben moss-ki, — 's tedd a' tűzhöz három meszely tejjel, czúkorral és fahéjjal — Ha már a' ságó jó sűrűre főtt a' tejben, habard-fel tojással, és tálald-ki melegen vagy hidegen.

44. Csiperke-gomba-leves.

Megtisztított 's apróra vagdalt csiperkét, tégy hideg vízbe, hogy fejér legyen; fojtsd-be egy casseroléba széntűzön a' vereshagymát és petrezselmet; adj hozzá borsot, sót és szerecsendió-virágot, töltsd tele borsó-lével vagy erős levessel, és főzzed; — minekelőtte kitálalnád, pirított zsemlyét adj hozzá.

45. Ikrás-leves.

Keverj-el egy főtt hal-ikrát, és főzd által-nyomott borsó-levesbe, adj hozzá borsot, gyömbért, szerecsendiót és vajat: — tálald-ki koczkára vagdalt vajban pirított zsemlyére.

46. Kitisztított belsejű hal-leves.

Végy egy tisztán megmosott 's apróra vagdalt hal' belsőjét, ikrájával együtt, tedd két itcze vízbe, fél meszely eczettel, két babér-levéllel, czitrom-héjjal, kakukfűvel, 4 szelet vereshagymával, sóval, szerecsendió-virággal, borssal és kevés sáfránynyal együtt a' tűzhöz; főzd két óráig, csinálj egy vékony ránttást vajból, vagy olvasztott vajból, főzd a' levest egy fertály óráig vele, utolja felé vedd-ki a' kakukfüvet, vereshagymát, és a' babér-leveleket belőle, 's adj reá egy pár kanál jó tejfelt, és tálald-ki pirított zsemlyére.

47. Ragouttal készült rák-leves.

Forrázz-meg 30 rákot, vesd-ki a' felének az epéjét, mellyeket törj is meg, a' többinek tisztítsd-meg a' farkát és ollóját. Törj öszve két sült csuka-fejet, egynehány zsírba pirított zsemlyét, mellyhez adj borsó-levest és főzd együtt, — majd szűrd által egy szitán, adj hozzá szerecsendió-virágot, és tört borsót. — Továbba készíts-el egynehány spárga-fejet, fojtott kucsma-gombát, egy csuka-májat, egy szálakra szaggatott csukát és rák-farkakat. — Tégy egy casseroléba rákvajat, hints lisztet hozzá, és keverd közé a' felebb mondottakat. — Öntsd hozzá a' kinyomott rák-levest, és még egyszer főzd-fel, azután tálald-ki pirított zsemlyére.

48. Tekenős-béka-leves.

Vágd-el fejét, lábát és farkát a' tekenős békának, forrázd-meg, vagdald apróra, és fojtsd-be serpenyőbe vajjal és zöld petrezselyemmel, hintsd-meg liszttel, és önts reá borsó-levest, végtére adj hozzá borsot, szerecsendió-virágot, két kanál tejfelt, — főzd együtt, és tálald-ki pirított zsemlyére.

49. Kucsma-gomba-leves.

Mosd-ki jól a' kucsma-gombát, vagdald apróra, és fojtsd-bé vajjal, 's petrezselyemmel, hints reá egy kanál lisztet, és újra fojtsd-be; azután adj annyi borsó-levest hozzá, a' mennyi kell, sózd, borsold-meg, 's forrald újra fel szerecsendió-virággal. — A' tálalás előtt adhatsz még hozzá egy kanál tejfelt; és úgy zsemlyére tálald-ki.

50. Szegfű-gomba-leves.

Mosd-ki a' szegfű-gombát jól, és főzd-meg borsó-levesben, azután szűrd-le a' levét más fazékba, — fojtsd-be a' gombát vajjal, és zöld petrezselyemmel, hintsd-be egy szakács-kanál liszttel, öntsd reá a' felebb mondott borsó-levest, sózd és borsold-meg, és tégy hozzá szerecsendió-virágot, 's egy kanál tejfelt, — úgy, tálald-ki pirított kenyérre.

51. Bor-leves.

Főzz-fel egy itcze jó bort, egy findzsa vízzel, egy darab czúkorral, fahéjjal, czitrom-héjjal és szekfű-virággal fél óráig, majd későbben szedd-ki a' fűszerszámokat belőle, — üss 4 tojás-sárgáját egy fazékba, 's tégy hozzá két kanál édes tejfelt, habard jól öszve, 's öntsd reá a' bort, mikor forr, — 's tálald-ki. — Adj felűlre csínosan vagdalt 's czúkorral behintett, és tüzes lapáttal besütött zsemlye-szeleteket, és hamar add-fel az asztalra hogy a' zsemlye meg ne puhúljon.

52. Béka-leves.

Fojtsd-be a' békákat vajjal aprított zöld petrezselyemmel, hints reá egy pár kanál lisztet, — újra fojtsd-be, és tőltsd tele borsó-levessel, adj hozzá sót, és szerecsen-dió-virágot. — Ha a' leves megfőtt, és a' békák puhák: adj hozzá két kanál tejfelt, és tálald-ki pirított zsemlyére.

53. Csokoládé-leves.

Reszelj-el 4 táblácska csokoládét 3 meszely tejbe; főzd czúkorral és egy darab vajjal, — habard-fel 3 tojás-sárgá-

val egy fazékban, önts reá levest és tálald-ki apróra vagdalt pirított kenyérre.

54. Ser-leves.

Főzz-meg három meszely sert fahéjjal, czitrom-héjjal és czúkorral hogy elég édes legyen, — üss 8 tojás-sárgáját egy fazékba, önts hozzá egy fél meszely jól fövő tejfelt lassan lassan, habard-el együtt; azután öntsd reá a' sert, — újra még egyszer habard-fel, és tálald-ki hosszan metszett pirított zsemlyére.

55. Hecsepecs-leves borral.

Ha 12 személyre valót akarsz készíteni, végy egy fél font hecsepecset; tedd azt egy 3 meszelyes fazékba, adj fahéjat 's czitrom-héjat hozzá és főzd, míg csak egészen puhává nem lesz, akkor nyomd keresztűl egy finom szitán — adj hozzá czúkrot, és még egyszer két itcze borban forald-fel, és tálald-ki pirított zsemlyére.

56. Csiga-leves.

Főzd-meg a' csigákat sóval vízben, míg héjuktól el nem válnak, a' honnan villával kihúzván, vágd-el a' farkát, tisztítsd-meg barna bőrétől; mesd-el az elől álló hegyét; és a' tüskét vesd-ki: azután tedd egy tálba, hintsd-be sóval, hogy a' nyálkássága felolvadjon, és újra hideg vízben mosd-ki. — Azután vagdald-fel kemény tojással, veres-hagymával, zöld petrezselyemmel, és téjbe mártott zsemlyével igen apróra, — csinálj egy serpenyőben rántást egy kanál lisztből; — tedd bele 's önts lassan-lassan borsó-levet reá, sózd és borsold-meg, és ha megfőtt, tálald-ki pirított zsemlyére.

57. Gyapjú-szál-képü leves.

Végy 5 kanál szép lisztet; kavard-fel édes téjjel, hogy a' tészta a' rongyos levesnek való tésztához hasonló légyen, üss 5—6 tojást hozzá, és jól keverd-el, akkor ereszd-be a' fövő borsó-levesbe, és mindig kavargasd, míg csak meg nem sűrűdik — Ha tálalod, tehetsz hozzá fűszert is, a' mint tetszik.

58. Nem igazi tehénhús-leves.

Tégy egy felbontott, de pikkelyétől meg nem tisztított, de megmosott czompót, egy marok borsóval, vereshagymával, petrezselyemmel, zellerrel egész darabokba, kevés zsírral, egy fazékba, önts reá vizet és főzd két óráig, — szűrd-le; lesz egy levesed, mellybe tésztát főzhetsz, — tálald-ki.

59. Nem igazi csokoládé-leves.

Csinálj egy rántást tehénhús-zsírból, annyi czúkorral együtt, hogy az egész leves édes, de a' zsírban gesztenye színűvé legyen, két kanál liszttel, fahéjjal, szekfű-virággal, és egy itcze forró tejjel főzd egy darabig, habard-fel 3 tojás' sárgájával, és öntsd pirított zsemlyére.

60. Édes-tejfel-leves.

Végy 6 tojás' sárgáját egynehány csepp vízzel egy fazékba; önts reá folyvásti habarás köztt 4 itcze czúkorral megédesített forró tejfelt, tálald-ki pirított kenyérre. — Ha ízt akarsz neki adni; főzz közzé szőrös baraczk-levelet, vagy egy-két keserű mondolát.

61. Rántott-leves.

Végy egy vékonyra vágott veres-hagymát, egynehány szekfű-virágot, és egy kevés kömény-magot, — csinálj barna rántást vajból, 3 kanál lisztből, és önts hozzá annyi vizet, a' mennyi kéll; sózd-meg, 's főzd jó sűrűn; a' tálalás előtt szűrd-le és öntsd koczkára vágott zsemlyére.

62. Austriai bőjtös-leves vagy bouillon.

Főzz borsót lassan vízben sok ideig; hogy a' leves tiszta maradjon; tégy belé egész vereshagymákat, zellert, zöld petrezselymet, pórhagymát, pasztinákot; ha megállapodott, szűrd-meg szitán. — Egy casserolába, mellynek alja be van laposra vágott vereshagymával hintve, tégy vajat, adj hozzá egy zsemlyét, kakukfűvet 's a' t. Végre egy czompót vagy potykát, és fojtsd-be lassan. — Majd főzd jól borsó-levessel egy darab pármai sajttal. — Ha állott egy darabig, tálald-ki pirított zsemlyére.

63. Lencse-leves.

Végy barna tehén-hús vagy hal-levest, egy sűlt csuka vagy potyka-fejet, mellyet pirított zsemlyével apróra törjmeg, — adj hozzá tört borsót, csinálj vajjal egy barna rántást, add hozzá a' tisztán megfőzött, megsózott lencsét levessel együtt, és főzd újra jól együtt, — majd önts kevés eczetet belé, szűrd által, fűszerszámozd-meg, és tálald-ki sűlt csuka-májra, és pirított zsemlyére.

64. Tejleves tojáshavú széllel.

Verj-fel tajték formáig egynehány tojás-fejérét egy tágas szélű tálban, húzogasd azt a' szélire a' tálnak, és tartsd

a' tajtékot közel a' pár-tűzhöz, hintsd-be czúkorral és tüzes lapáttal süsd-be, hogy barna legyen. — Habarj-fel egynehány tojás-sárgáját, szép liszttel, czúkorral és fahéj-vízzel, önts hozzá lassanként édes forró tejet, és habard-fel tajtékká, — végre tégy a' leveshez kisded czúkros süteményt.

65. Tej-leves riskása-gombóczczal.

Főzz-meg 8 lat, egy éjszakán vízben állott, riskását puhára, levét leöntvén hűtsd-ki. — Ezután keverj közé 5 tojást, czúkrot a' mennyi elég, egy findzsányi olvasztott vajat, tört fahéjat és ledörzsölt czitrom-héjat; formálj kisded sima galuskákat belőle, és süsd-meg egy vajjal bekent torta-tepsiben barnán, azután öntsd reá a' már megtört mandulából 's tojás sárgájából, czúkorral és fahéjjal megkészített tejet, és mikor már a' leves bőrödzik, hintsd-be fahéjjal.

66. Bőjtös napokra való leves, úgy nevezett olla potrida.

Főzd-meg egy fazékban a' megtisztított csigákat borsólevessel, adj hozzá gyömbért, szerecsen-diót, — az alatt főzz kucsma-gombát, és mind a' kettőnek a' levit keverd együvé, ezen kucsma és csiga-keverékhez tisztogasd-meg a' ráknak farkát, és ollóját, 's adj hozzá egynehány szépen vágott articsókát is; — de tehetsz hozzá kitisztított és megfőzött haldarabokat is, szeletre vágott, megforrázott hal'máját, potyka-ikrát, kis zsemlye-galuskát, spárgát, gyenge salátát, kartifiolt 's a' t. a' mit csak az esztendő' része miatt találhatsz: de mind csak felibe főzve. — Most önts reájuk egy széles serpenyő rák-levest, adj egy jó darab vajat hozzá, fűszerszámozd-meg szerecsendió-virággal, borssal, gyömbérrel, főzd míg sűrűvé nem lesz — levét többször leszűrvén, 's megint felöntvén; — ha tálalod, hintsd-be újra szerecsendió-virággal.

67. Zeller-leves.

Önts egynehány liszttel 's édes-téjfellel elhabart tojást a' szeletekre vagdalt zellerekhez pirított zsemlyére, — adj egy darab vajat a' borsó-lével főtt levesre — 's fűszerszámozd meg a' mint tetszik.

68. Hal-ikrás leves rákkal és csigával.

Rakj főtt potyka-ikrát pirított zsemlye-darabokra, tedd egy tálba; apróra vágott csigákat, 's kitisztított rák-farkakat és ollókat tégy közé, — önts reá borsó-levest — 's adj hoz-

zá vajat, és fűszerszámot sóval együtt — 's egyszer még forrald fel.

69. Borsó-leves.

Tégy a' tűzhöz egy meszely szép és tisztán megmosott borsót 3 meszely gyenge vizzel. — Főzd puhára, olvaszsz-fel vajat, adj bele egy jó kanál lisztet, hogy szép sárga legyen, 's tégy hozzá zöld petrezselmet. — Későbben a' levest, borsójával együtt főzd egy darabig; szűrd által egy szitán egy fazékba, sózd-meg, és tálald-ki egy finomul készült tészta' nemére.

70. Bab-leves.

Főzd-meg a' tisztán megmosott babot jó puhára; szűrdle több ízben a' levét, adj hozzá apróra vágott zöld petrezselymet, sót és egy kis bor-eczetet; — csinálj egy rántást vajból, lisztből, és aprózott veres-hagymákból, — tégy közé, egy kis czitrom-héjat, és tálald-ki pirított zsemlyére.

71. Bőjti napra való kolbász-leves.

Főzd-meg a' potyka-ikrát petrezselyemmel, zellerrel sós vízben, csinálj egy piros rántást, tedd bele az öszvetört lépjét vagy feketéjét a' halnak, a' mi a' lép és az ikra közt van majoránnával és fokhagymával együtt, végre öntsd közé a' potyka vérét is, és a' levest főzd-fel még egyszer; mellyet hoszszúra vágott, pirított ikrás kenyérre kenj-fel.

C) Beteg-levesek.

Emlékeztetés.

A' szoros élet-nemének megtartása azért szükséges, hogy az csendesen ugyan, de bizonyosan hasznos lévén, segít: ha azért beteg vagy, el ne távozzál tőle, — de azonban, tovább ne is élj vele mihelyest egészségedre tértél; — a' mikor azután csak attól őrizkedj, a' mi sok és ártalmas.

72. Az ollyan személyeknek való olla potrida, kiknek gyomruk igen gyengén emészt.

Kőnig József nevű szakács, a' maga „Geist der Kochkunst" czímű munkájában így ír: mikor ő egyszer Olaszországban az urával útazott; — Romában több hónapokig tar-

tózkodott, hol csak olly igen kis konyhán lehetett főzni, a' hová csak egy magos és szűk leveses fazekat lehete feltenni. — Az urának betegeskedése nem szenvedhette-el a' római keserves főzés' módját: azért Kőnig a' fazékába, minden nap feltett egy lat sódart, 2 font tehén-húst, egy font borjú-húst, egy csirkét, 's egy galambot, melly utólsó Rómában igen jó izű. — Mikor eléggé megfőzte a' levest, annyi zöldséget, gyökereket, 's főzeléket tett hozzá a' mennyit kapott, és darab ideig együtt főzte. — Majd mikor tálalni akarta, az asztal' közepére feltette a' levest, körös-körül a' négyféle hús ételt szárdellivel, friss vajjal, ugorkával, ugorkasalátával, retekkel 's a' t. — És minthogy nem minden nap egyforma főzeléket tett a' levesbe, azonban az ura ma egy, és holnap más húsból evett; — ezen úgy nevezett olla potrida néki, mindég újnak tetszett, 's hat hétig nem is kivánt más, vagy másképp készült ételt, — a' mi több személyekre is elég lett volna.

73. Tehénhús-leves, erős leves.

A' czél a' betegekre nézve, a' táplálás és az erősítés, és mivel az emésztés a' betegeknél, a' nyavalyák' különbsége szerént igen különböző, ahozképest kell a' tehénhús-levest is készíteni. Hogyan készül a' bouillon, már felebb megmondottuk. — A' hig levest, a' már zsíros levest, valamint az erős levest is, legjobb a' betegeknek findzsánként 2-szer 3-szor 4-szer, 's többször is, — csak hogy kevesenként adni. — Az erős bouillonnak jó emésztés kell, mellyhez a' nyavalyák' különbsége szerint adhatsz orvosi füveket vagy gyökereket, mellyeket vagy átnyomsz egy szőr-szitán, és csak a' levét adod a' betegnek, vagy a' füvekkel együtt, vagy azoknak csak kinyomott levét vegyítve.

A' kocsonyás és erős levek, a' legnyúlósabb állati részekből állanak, mellyet magában a' gyenge gyomor meg nem emészt, 10-annyi vízzel kell hát vegyíteni hogy elbírhassa.

74. Lágyító-leves a' szédülésre hajlandóknak.

Végy két font vert borjúhúst, 4 lat tiszta árpát, főzd egy jól becsinált edényben 3 óráig 3 itcze vízzel: — adj hozzá 8 lat pozdort, 4 lat közönséges salátát, és 8 lat galambbegyet, — forrald-fel még egy fertály-óráig, és szűrdle, 's adj minden két órában egy findzsával. — Melly ha sűrű volna, vegyíts közé vizet.

75. Lágyító rák-leves gyökérrel és füvekkel.

Végy 3 font rákot, főzd egy óráig 4 itcze vízben, azután vedd-ki, és törd öszve héjastól együtt, 's főzd az elébbi vízben ismét 4 óráig, de úgy, hogy néha néha vizet önts hozzá, — azután szűrd-le, adj hozzá alacsony pozdort; mézes murokot, 3 lat ökör-nyelvű, és 3 lat bárány-nyelvű füvet vagy máskép' borágot, főzd még egy ideig, és szürd által. — Adj belőle minden két órában egy findzsával.

76. 77. Kenyér-leves.

Főzd a' megreszelt kenyérhéjat két rész vizben, 's egy rész borban; tégy hozzá czukrot és kömény-magot: — vagy főzz 4 lat kétszer sűltet más fél font vízben, míg a' kétszer sűlt elég puhává nem lész; adj hozzá két-három kanál bort és annyi lat czukrot, mellyet egy tojás-sárgával dörgölj-el.

78. Riskása sűrű-lé.

Törj porrá egy márvány mozsárban 4 lat riskását, főzd-meg két itcze kút-vizben, azután egy ruhán szűrd és nyomd által. — Ennek alkat-része nagy részint kocsonyás lévén, keverd-el meleg vízzel, vagy egy kis levessel.

Ez ugyan nem ollyan tápláló mint a' riskása-leves, de a' gyengeségekben, hol nem emészt a' gyomor, 's forró hideglelésekben igen könnyű tápláló szer; azonban a' feszes hús szálait is meglágyítja és a' csipősséget elveszi.

79. Erősítő-leves a' gyógyulóknak.

Főzz-meg egy tojást kevéssé keményre, és nyomd-által vagy borral, czúkorral, fahéjjal, vagy tehénhús-lével, mellybe szerecsendió-virágot tettél, tálald-ki pirított zsemlyére, vagy fejér kenyérre, és add a' betegnek reggelenként. — Ha nem akarsz tojást és fűszerszámot bele tenni, áztasd-be a' kenyeret borba, vagy czitrom-lébe, és adj hozzá gyenge tehénhús-levest.

80. Zab-gricza-leves hús-lével.

Tégy egy marok zab-griczát vízbe a' tűzhöz, és főzd-meg jó sűrűn, a' mikor már elég sűrű, vegyíts közé egy darab vajat, önts elégséges vékony levest reá, sózd meg, adj hozzá egy kis szerecsendió-virágot, verj-fel egy tojás sárgáját, és a' tálalás előtt tedd bele.

81. Lágyító és hívesítő leves.

Végy egy jól kimosott borjú-tüdőt, egy kanál tiszta riskását, 2 lat veres és fekete jujubát, malozsa-szőlőt, 's

ugyan annyi tamarind' bélét és figét, két ranetta almát, főzd egynehány óráig vízben, — szűrd-le, és minden két órában igyál egy két findzsával. — Ez a' leves nem igen tápláló ugyan, hanem has-hajtó, lágyító és hivesítő. Jó hát a' véres természetűeknek, — a' gyulladásos köszvényekhen, mejj és oldal-fájásokban, 's forró nyavalyákban.

82. Hívesítő, és vértisztító zöldség-leves.

Végy 12 lat gyenge saláta leveleket, endiviát, portsint 's bimbó-fűvet, 6 lat sóskát, mosd-ki jól vízben, csafard-le a' vízet róla, főzd lassan és adj hozzá vajat, sót és szerecsendiót.

83. Süly (scorbut) ellen való leves.

Végy két maroknyi kanál torma-levelet, keserű zöld salátát, fejér fűstikét és zellert, egy könting narancs-héjat, egy lat vad sárga répa-magvat, két öszve-vagdalt borjú-szívet, 21 rák farka' és lábai' bélét, főzd elegendő vízben és oszd két részre.

Ez a' nyálasságot eloszlatja, hajtja a' vizelletet, 's tisztítja a' vért; lehet hát a' sárgaságban is adni.

84. Egy más erős leves.

Tégy egy fazekat 4 itcze vízzel, 2 font sovány tehénhússal, egy font juh-hússal, vagy juhlábbal, 's bárány-csonttal, egy vén agyonütött galambbal, hogy vére ki ne legyen folyva, a' tűzhöz. — Ha már tajtékját lehánytad; adj hozzá két sárga répát, 2 pasztinákot, 2 petrezselyem-gyökeret, két zellert egy pór és vereshagymát, és süsd-meg pártűzön; tégy hozzá egynehány szekfű-virágot, egy pár foghagymát és babérlevelet. — Ha ezek már mind benne vagynak, takard-be egy fedővel, mellyet tésztázz jól be, és főzd a' levest 3 óráig, azután szűrd-le, 's adj belőle 2-szer napjában. — Sózhatod a' mint tetszik.

85. Borral és fűszerszámokkal készült leves.

Végy egy jól öszve-tört kappant, 12 rákot, fél font fejér kenyeret, mellyet egy éjszakán áztass vízbe; apró malozsát, jujubát szemet, 12 fél lat foszlárt, malozsát, szerecsendió-virágot, és fahéjt, — egy maroknyi endiviát és salátát, törd mind apróra, tedd egy nagy czín-edénybe, tölts két itcze vizet reá és másfél meszely bort, csináld jól be az edényt, tedd egy nagy üstbe a' tűzhöz, és főzd 6 óráig; szűrd által egy ruhán, szedd-le a' zsírját, 's a' maradék

hadd álljon, míg meg nem sűrűdik, és reggel estve adj belőle gyenge levesben, vagy meleg vízben egynehány kanállal.

86. Zöldségből készült vaj a' szédülésre hajlandóknak.

Végy két jó marok szagos rutát és zsályát; vágd jól öszve, és tedd egy meszely édes tejfellel egy kő edénybe; hadd álljon 24 óráig, akkor vajazd-meg, és a' vajat nyomdki egy ruhán; hogy a' zöldség hátra-maradjon. — Ebből kenj kenyérre a' betegnek, 's utánna mind addig semmit se egyék, míg csak a' vaj el nem olvadt. — Ihat mellette mindenféle rendes italt.

87. Főtt kenyér-szeletek, a' beteg-ágyasoknak és forró betegségben lévőknek.

Vagdalj egy tál' aljára zsemlyét vagy kenyeret, önts reá olvasztott vajat, ismét rakj egy új sort kenyérből reá, és öntsd-meg vajjal újra, 's tégy így mind addig, míg a' tál vagy serpenyő tele nem lesz; azután tölts reá egy kis meleg vizet, takard-be, és forrald-fel lassú tűznél. — 'S szedd-ki.

88. Erős pép a' gyengéknek.

Vágj vékony fejér kenyér-szeleteket, — pirítsd-meg, önts reá rózsa- vagy fahéj-vizet, hogy benne megpuhúljon, hints reá czukrot és keverd-fel mandula-tejjel péppé; — ez a' nyelv alatt elolvad.

89. Erős pép a' gyógyulóknak.

Végy tojás-sárgáját, de úgy hogy a' fejéréből semmi se maradjon közte, dörgöld-el, 's adj hozzá czukrot, fahéjat — önts hozzá mandula-tejet, 's főzd gyenge péppé.

90. Betegeknek való főtt zsemlye.

Vágd-le a' zsemlye' héját, vedd-ki a' bélét, és áztasdbe egynehány óráig tejbe, nyomd egy ruhán keresztűl, azután forgasd-meg a' zsemlyét tojás' sárgájába, főzd-meg vajba, és önts reá hecsepecs-, vagy szilva-levet.

91. Frisítő pép a' hideglelésben, bágyadásban, és epenyavalyákban.

Végy két lat kinyomott szeder vagy tengeri szőllő, vagy megy-levet, télen pedig azoknak lekvárját; adj hozzá egy tojás' sárgáját, egy könting czitrom-levet, 2 lat fejér bort, és két annyi finomra dörgölt kenyeret és czukrot, hogy híg péppé váljék.

92. Riskását puhára főzni.

Sok nemzetek' példáiból, kik csupán csak riskásával élnek, tudjuk, hogy a' riskása igen tápláló eledel, azért a' hol a' táplálásra van szükség, ehez folyamodunk. — A' hol sok vér veszett-el, 's a' hol csipősök a' nedvességek, többet ér mint az erős leves, melly a' vért felhevíti és a' csipősséget neveli, — csakhogy jó gyomrot kíván; mert a' gyengét, földes és nyálkás részeivel megterheli, melly ha a' gyomorban fel nem olvad, sok tisztátalanságokat szül. Hogy hát mind az egészségeseknek mind a' betegeknek használhatóbb lehessen, sokféle készítése' módját találtak-ki, melly által emészthetőbbé 's táplálóbbá lesz. Ezek közt legjobb ez, a' melly következik.

Végy egy czín golyóbist, mellynek felső tetején egy ollyan lyuk van, mellynek üregébe, legfelebb 6—7 lat riskása fér-be. — Valahányszor főzni akarsz benne, mosd-ki kivűl belől, és úgy tégy bele 2—4 lat riskását; mert a' fövésben mindig nő. — Azután tedd ezt a' golyóbist egy ollyan fazékba, mellyben tehénhús fő két óráig, és tajtékját szeddle. — Ha már eléggé főtt, és jól felduzzadt, vedd-ki a' golyóbist. — Az a' haszon ezen czín golyobisb n való fövésből; hogy a' riskása puhább, fejérebb és jobb ízű lesz, 's meg sem kozmásodik, különben semmi fáradságba nem kerűl, — ellenben ha másképp' készíted, mindig jelen kell lenned, 's mindig kevergetned; mit ha nem teszel, megkozmásodik. — Ha pedig nem volna golyóbisod; úgy kösd-be a' riskását jó tágan egy vászon darabba, vagy asztal-kendőbe, ebben is úgy megfő, mint a' golyóbisban.

93. Riskása-panadli.

Végy-ki a' felebb mondott mód-szerént főzött riskásából egy tányérra; dörzsöld-el egy kanállal, és főzd meleg vízben, vagy tehénhús-lében, egy kevés czitrom-héjjal és szerecsendió-virággal.

94. Árpa-pép, vagy orgeát.

Végy megtisztított, megáztatott, és kézzel eldörzsölt 7 vagy 8 óráig főzött árpát, tedd azután egy kő mozsárba 's dörzsöld megtisztított mandulával jó darabig és nyomd által; (ezt némellyek sűrűbben; mások hígabban szeretik) adj hozzá czukrot, tedd egy ezüst vagy cseréptálba a' pár-tűzre, és főzd lassan. — Ha a' kinyomott részt újra megfőzöd, sű-

rűbb és táplálóbb lesz; ha pedig nem főzöd, hígabb marad, mellyet többen is szeretnek úgy. — Adj belőle 2-szer 4-szer napjában. — Néha a' főzés' végén tejet is tölthetsz hozzá, hogy jobb ízű légyen; de azoknak, kiket a' hideg lel, tejjel nem való.

II.

Mártások.

Emlékeztetés.

Legközelebbi atyafiak a' levesek a' mártásokkal. — Mellyre nézve a' rendet megtartva, valamint a' hidegen vagy melegen húshoz adni szokott mártásokról: úgy a' konyhában már ételeknek szánt levekről is, mellyek által a' becsináltak', fricassék', és ragauk' készitése' módja' megfogása, sokkal könnyebbé lesz, fogok szóllani.

A' bouillon, schü, vagy coulison kivűl kell mindig elébb valaminek a' konyhában készitve lenni, hogy az előforduló esetekben az idő is megnyerődjék, a' szükséges vegyíteni való is készen legyen.

95. Rák-vaj.

Tisztítsd-ki 24 ráknak a' farkát, vesd-ki az epéjét és bélét; és törd a' héját 's lábait egy fél font vajjal apróra, fojtsd-be egy serpenyőbe pár-tűzön, hintsd-be egy kis vízzel, szűrd-által a' vajat egy hideg vízbe mártott ruhán, és jól nyomd-ki.

96. Szárdelli-vaj, a' melly további szükségre van előre elkészítve.

Törj egy fél font vajat, egy fertály font tisztán megmosott, kitisztított szárdellivel, és nyomd keresztül a' tört vajat egy finom szőr-szitán, mellyet a' további mártásokhoz, 's farcekhez megkivántató szükségedre tégy-el.

97. Petrezselyem-vajat csinálni.

Végy egy jól öszve-vagdalt maroknyi petrezselymet, törd-öszve fél font vajjal, nyomd-át egy szőrszitán, tedd-el.

98. Fojtott vereshagyma-mártás.

Olvaszsz-el egy kanál zsírt egy serpenyőben egy darab vajjal együtt; míg csak nem szép sárgás barna, vágj hozzá 6 vagy 7 vereshagyma szeletet, adj egy kanál lisztet hozzá, és önts annyi levet reá, hogy elég sűrű legyen. — Utoljára adj még bele egy kanál bor-eczetet, 3 szekfű-virágot, hosszúra metszett czitrom-héjat, és főzd jól mind együvé.

99. Kaporna-mártás.

Fojts-be apróra vagdalt veres-hagymát vajba, vagy zsírba egy pár kanál liszttel, míg sárgássá nem lesz; 's adj hozzá egy meszely tejet és 4 négy lat kapornát, a' melly ha sűrű volna, önts még levet hozzá. — Ha a' mártás sült nyúlra, vagy borju-czímerre adódik-fel: keverd hozzá a' pecsenye zsírját, 's főzd jól el; — savanyúvá is teheted czitrommal, hozzá adván a' mint tetszik borsot és czitrom-héjat. — Igy töltsd a' pecsenyére.

100. Zsemlyés torma.

Tégy vajba, vagy a' leves' zsírjába egy kevés lisztet, és egy maroknyi zsemlye-morzsával együtt pergeld-meg, önts hozzá annyi levest a' mennyi kell, hogy elég sűrű legyen, és végre add hozzá a' reszelt tormát, két kanál tejfelt és egy kevés sáfrántot.

101. 102. Ugorka-mártás.

Fojts-be egy casseroléba vajjal, kés-foknyi vastagra vágott fris ugorkát egy kis liszttel; és adj hozzá annyi levest, a' mennyi kell; hosszúra vágott czitrom-héjjal, borssal, egy fél czitrom' levével, és végre 2 vagy 3 kanál téjfellel, — vagy főzd meg az ugorkát tehénhúslébe, és fojtsd be a' kicsinyre vagdalt veres-hagymát egy vajjal készűlt rántásba, tedd bele az ugorkát a' levessel, czitrom-héjjal avvagy lével, vagy fejér eczettel együtt, és utoljára 2 vagy 3 kanál téjfellel. Vigyázz mindazáltal reá, hogy az ugorka széjjel ne főjjön.

103. Mandula-torma.

Vegyíts jól el egy meszely édes téjfelt egy kis kanál liszttel; adj hozzá egy szedő-kanál levest, egy marok megtisztított és megtört mandulát czukorral együtt, végre reszelt tormát, kavard jól együvé, hagyd kétszer felforrni.

104. Paradicsom-alma-mártás.

Tisztíts-meg, és fojts-be 6 vagy 7 megmosott és elvagdalt paradicsom-almát puhán egy casserolában, csinálj egy rántást vajjal és liszttel, 's vegyítsd közé a' befojtott és szitán keresztül nyomott paradicsom-almát, melly ha sűrű volna, adj hozzá levest és egy darab czukrot.

105. Rendes torma-mártás.

Főzz egy kis csupor tehénhús-levesben reszelt tormát egy fertályig, és reszelj tovább még azon a' reszelőn zsemlyét; hogy az által a' még ott maradt torma kihűljön, utoljára tégy belé egy darab vajat, és egy kés-hegyni reszelt szerecsen-diót.

106. Spanyol módra készült zöldség-mártás.

Fojts-be pártűzön brabancziai olajba 3 vagy 4 szelet sódart, egynehány vereshagymát, csiperke-gombát, fokhagymát, mogyoró-hagymát (mind koczkára vágva), babérlevelet, basilikomot, kakuk-füvet és más fűszerszámokat, míg csak sárgává nem lesz, — önts reá tehénhús-levet, főzd egynehány kanál kapornával, czitrom-héjjal és szárdellivel, szedd-le a' tajtékját, önts hozzá egy pohár bort, és szűrd által egy szőr-szitán.

107. Foghagyma-mártás.

Hogy a' foghagyma' kedvetlen íze elvesszen, főzd-meg előbb eczetben, vagdald-el, rántsd-meg vajba sárgán, keverj hozzá vajba pergelt zsemlye-morzsát, 's önts annyi levest 's eczetet reá a' mennyi kell, fűszerszámozd, és főzd lassan. — 'S mikor tálalni akarod, adj egy kis vajat még belé.

Hideg mártások.

108. Glasz-mártás.

Törj öszve egy mozsárban 6 keményre főtt tojás' sárgáját, egy marok megtisztított mandolával 's czúkorral; vegyítsd-fel egy mártásos tálban egy pár kanál brabant olajjal, és jó bor-eczettel, adj hozzá apróra vagdalt metélő-hagymát, zöld petrezselymet, vagy ha tetszik szárdellit, vagy megtisztított heringet.

109. Borago, vagyis kerti atraczél-mártás.

Vegyíts-fel tisztán megmosott, vékonyra vagdalt, megfőzött és jól kinyomott borágot eczettel, olajjal, és borssal. — Igy csinálják az ugorka-salátát is.

110. Zöldség-mártás.

Vagdalj öszve metélő-hagymát, tárkonyt, petrezselymet, bazilikomot, és egynehány veres-hagyma-szárat eczettel és olajjal, hintsd-be czukorral, — 's add-fel a' hideg halhoz és pecsenyéhez.

111. Torma, eczettel és olajjal.

Tisztítsd-meg a' tormát, reszeld-meg zsemlyével együtt, 's vegyítsd öszve olajjal, eczettel, czúkorral vagy a' czúkor helyett sóval és borssal.

112. Mustár-mártás.

Vegyíts öszve szárdellit, 4 keményre főtt tojássárgáját, vereshagymát, zöld petrezselymet (apróra vágva) egy tálban, mustárral, eczettel, olajjal, és czúkorral, vagy czúkor helyett sóval. — Ezt is hideg halhoz vagy pecsenyéhez szokták leginkább adni.

113. Vadhús-mártás.

Reszelj-le egy darab czúkorra 2 czitromhéjat, és vegyítsd-el apróra vagdalt metélő-hagymával, vereshagymával 's 4 tojás' sárgájával, adj hozzá két czitrom levet, 20 apróra tört fenyő-magot, eczetet, olajat, míg nem mártássá lész. — Ezt leginkább a' nagyobb vadakhoz szokták adni.

114. Béchamel-mártás.

Vágj öszve egy font borjuhúst és fél font sódart apróra, adj hozzá egynehány sárgarépát, vereshagymát, egy pár szekfűvirágot, babérlevelet, kakukfűvet, és fél font vajat; tedd mind együtt egy casseroléba, mellyet pártűzön lassan fojts-be, és vigyázz, hogy a' hús az edény' alljához ne süljön, vagy homályos színt ne kapjon; erre nézve sokszor kavard is fel. — Azután adj hozzá 5 kanál lisztet, és ha jól elkavartad, önts közé egy itcze édes tejfelt, és kavard mind addig, míg főni nem kezd. — Ha gyenge a' tűz, másfél óra kell reá, hogy rendesen elfőjjön, — melly ha sűrü volna, vegyítsd-fel tejjel, de nem igen sózva, minthogy már sódar van benne. — Ez a' mártás jól öszve szokott állani, és kása formájú, — mellyet szűrj keresztűl egy szitán és adj-fel.

115. Hollandi mártás.

Végy egynehány karikára vágott vereshagymát, tedd egy darab vajjal és egy pár kanál liszttel a' széntűzre: hogy benne fojtódjék; töltsd tele a' casserolét jó bouillonnal, és tégy hozzá egy darab fagylaltat, főzd rövid ideig; szedd-le a' zsírját, utóljára habard-fel a' mártást tojás' sárgájával, kevés jó eczettel vagy czitromlével, és egynehány spenátcseppel.

116. Non pareille mártás.

Főzz kevés ideig egy réz-serpenyőben egy pohár boreczetet, mogyoró-hagymát, borssal és egy darab vajjal együtt, adj hozzá nehány kanál elég sós barna coulist, főzd míg tiszta nem lesz, és a' tajtékját szedd-le, 's tégy hozzá ha tálalni akarod kis ugorkákat, kemény tojásfejérét, főtt sárgarépát, 's egynehány megtisztított 's koczkára vagdalt szárdellit; — egy kanál kapornát keverj bele a' forró mártásba, 's tovább azután már ne főzd.

117. Szarvas-gomba-mártás.

Vagdalj-el petrezselymet, mogyoróhagymát finomra; tedd vajba, 's add hozzá a' megtisztított 's apróra vagdalt szarvas-gombát, sót, borsot, egy jó pohár fejér bort, 's nehány kanál barna coulist, hadd főjjön mind együtt lassan, szedd-le a' zsírját és tajtékját, és ha találod, tégy bele czitrom-levet és szerecsen-diót.

118. Hajnal mártás.

Tégy egy kevés fejér coulist egy casserolába, adj hozzá egy czitrom' kinyomott levét, sót, borsot, és szerecsendiót, 's főzzed, szedd-le a' tajtékját 's végy 4 keményre főzött tojás' sárgáját; nyomd által egy drótos szitán, hogy hasonlítson a' vékony laskához, 's ha tálalod, vegyítsd a' mártásba, — és azután se el ne keverd, se ne főzd tovább.

119. Ángol mártás.

Fojts-be vajba egy fél font sódart, vereshagymát, és nehány szekfűvirágot, és keverj hozzá egy pár kanál liszttet, — tölts hozzá egy itcze bouillont, 's 4 keményre főtt tojás sárgáját dörzsölj bele: — főzz-meg 8 megvagdalt szárdellit a' mártással együtt; nyomd által egy szőrszitán, és keverj hozzá megfőzött 's vastagra vagdalt eshagont, 4 czitrom' levét.

120. Muszka mártás.

Fojts-be sódart és mogyoróhagymát rákvajba, töltsd tele coulissal, és keverj hozzá jó sűrű savanyú tejfelt; ha megfőtt, nyomd keresztűl egy szőrszitán, és adj hozzá czitromlevet. — Illyen mártást közönséges vajjal is csinálhatsz.

121. Lioni mártás.

Fojts-be 15 karikára vágott vereshagymát egy fél font vajba mind addig, míg barna és puha nem lesz, azután adj hozzá lisztet, és töltsd tele a' casserolét levessel, 's adj hozzá egy kevés nádmézet, bort, szerecsen-diót és bor-eczetet, keverd jól fel, és főzd sűrűre, utoljára nyomd által egy szőr-szitán.

122. Pátriárka mártás.

Vagdalj-fel egy tyúkot, egy darab sovány sódart, nehány szelet borjú-húst, velővel együtt apróra, 's tedd egy findzsa bouillonnal réz-serpenyőben a' tűzre, ha már egy keveset főtt, önts hozzá egy pohár erős fejér bort, egy kevés coulist és a' többi bouillont, majd tégy belé vékonyra vagdalt mogyoró-hagymát, csiperke-gombát, egy csomó száraz zöldséggel együtt, 's főzd mind addig, míg a' mártásnak fele el nem fő, azután tégy hozzá sót, borsot és szerecsendiót. Ha tálalni akarod, mind azokat a' mellyek benne főzve vagynak, vesd-ki a' mártásból, és szűrd a' szitán keresztűl, szedd-le a' zsírját és tajtékját — 's add-fel.

123. Stokfisch, vagy asszú-tőke-hal mártás.

Fojtsd-be a' csiperke-gombát vajba, veres vagy foghagymával és aprított petrezselyemmel, azután keverj belé egy jó kanál lisztet, öntsd tele a' casserolt bouillonnal, hogy a' fele főjjön-le, ha tálalod, szűrd egy szitán keresztűl, és öntsd az asszú tőke-halra.

124. Német mártás.

Keverj lisztet vajjal jól öszve; tégy hozzá csiperke-gombát, mogyoró-hagymát, apróra vagdalt szárdellit, sót és borsot, tedd a' tűzhöz hadd főjjön egy kis bouillonnal együtt; ha tálalod, habard-fel egynehány tojás' sárgájával, nyomj bele czitrom-levet, és szűrd-le a' mártást szőr-szitán.

125. Fris szarvas-gomba mártás.

Mosd-meg a' szarvas-gombát tisztán, a' héját pedig koczkára vágott vereshagymával fojtsd-be, keverj bele egy kis lisztet, sózd-meg, töltsd tele jó levessel és főzd mind együtt.

— Majd vagdald-el magát a' szarvas-gombát karikára, 's főzzed egy pohár borral 's levessel együtt, és tedd az első mártást hozzá, azután készíts egy farcét aprólékból és vékonyan elvagdalt szarvas-gombából, — csinálj kis galuskákat belőle és tedd a' mártásba.

126. Krumpli-mártás.

Hámozz-meg egy pár lisztes krumplit nyersen, főzd-meg borban olly puhára, hogy könnyen széjjel menjen, önts hozzá tehénhúslevest, 's ha még mártásnak sűrű volna, hintsd-meg nádmézzel, czitromlével és izletes fűszerszámmal, tégy hozzá egy darab vajat, és főzd mind együtt.

127. Király mártás.

Fojts-be petrezselymet, mogyoró-veres- és fokhagymát, csiperke és szarvasgombát, vékonyra vagdalt sódart, vagy sovány szalonnát, babér-levelet vajba: önts hozzá annyi tehénhús-levest a' mennyi szükséges, főzd jól együtt, nyomd által egy szőr-szitán, keverj közé tojás' sárgáját, 's pisztáczot, és tálald-ki a' húshoz.

128. Kinyomott ugorka-mártás.

Csinálj egy sárga rántást vajból, lisztből és vereshagymából, vágd bele az ugorkát laska formán, zöld petrezselyemmel együtt; ha már egy darab ideig megpirult, önts hozzá tehénhús-levet, egy kis eczetet, savanyú tejfelt, 's fűszerszámozd-meg, 's főzd jól, és szűrd egy szitán a' tálba.

III.

Leves után feladni szokott ételek,

vagy aszetlik.

A' mit a' leves után hús előtt fel szoktak adni: aszetlinek nevezik; melly jól készülve és csínosan feladva legyen. — Hideg aszetlikkel még a' leves' feltétele előtt meglehet az asztalt rakni, ha bár a' franczia szokást nem is akarod követni; hogy mindent egyszerre az asztalra felrakj, hogy a' felczifrázott ételekeni szemed' hízlalását, a' hideg ételektőli megcsömörléssel fizesd-meg.

129. Hering mundurla.

Végy szép heringet, áztasd és tisztítsd-ki a' szálkájától, vagdald öszve egynek a' húsát finomul, 's adj hozzá egy kevés vese' kövérét, szalonnát, petrezselymet és aprított czitromhéjat, egy kevés szalonna' kövérét is vakarj bele; — keverd együvé egy pár tojás' sárgájával, zsemlye-morzsával, száraz zöldséggel, és mind együtt törd öszve egy mozsárban, — majd kenj a' heringnek azon oldalára, mellyről a' szálkát kiszedted, annyi fachét, hogy az ismét ollyan legyen mint a' hering; (de a' fejet el kell vágni) azután vágj egy erős fejér papirosból hering formát jó hosszan és jó bőven; hogy azon, ha a' vajjal bekenődik, a' hering fekhessék, és az egész széle körös-körűl behajtódhassék; most tedd a' tűzre egy rostélyon, és süsd hirtelen egy fertályig, többször megforgatva.

130. Kinyomott krumplival készült büftek (Beafsteak).

Főzd, hámozd és hidegen reszeld-meg a' krumplit, azután melegíts-fel egy casserolében egy darab vajat, tégy egy fakanál lisztet bele, mellyel duzzadjon ugyan, de barna ne legyen; majd bele teszed a' krumplit, és annyi tehénhúslevet öntesz reá, a' mennyi kell; takard-be egy más tésztával, — nyomd ki 's azután felkevered, hogy ollyan legyen, mint egy kók, megsózod és jól elfőzöd együtt. — Továbbá vágj vesepecsenyéből vékony gömbölü szeleteket, főzd-meg, 's tégy hozzá 3 vereshagymát, egy marok aprított zöld petrezselymet és fél kávés kanál tört borsot. — Majd tégy egy lapos serpenyőbe egynehány kanál zsírt, tedd belé a' húst és a' zöldséget, 's fojtsd-be mind addig, míg a' szelet jól ki nincs sűlve, — a' benne lévő vereshagymának és petrezselyemnek csak sárgának kell lenni. — A' kinyomott krumplit a' szelet' zsírjával öszve keverve tedd a' tálba, azután a' petrezselyemmel és vereshagymával jól megkent szeletet rakd-fel csínosan reá, és úgy add-fel az asztalra.

131. Cotelette vagy karmanádli.

Ezt ürű vagy borjú-húsból ekképen készítik: végy oldalbordákat, mellyeken a' gerincz-csont is rajta van, válaszd-el csínosan a' gerincz-csontokat, és vágd egyik oldal-bordát a' másik után keresztűl. — Az oldalcsont 2 hüvelyknyire álljon ki a' húsból, — mellynek bőrét jól vakard-le, és a' húst, melly elől van, vakargasd hátrafelé, hogy 2 ujnyira hátűl oda ragadva legyen, azután egy késnyéllel veregesd-ki laposra, 's kopogtasd-meg a' kés' fokával, hogy csínos formá-

ja legyen, majd forgasd-meg olvasztott vajban, sózd-meg és zsemlye-morzsával hintsd-be. — A' rostélyt is, mellyen sütöd, kend-be vajjal, 's rajta a' sűltet gyakran megforgasd. — Bemárthatod a' karmanádlit tojásba is, hintsd-be zsemlye-morzsával, úgy lapos serpenyőben vajban megsütheted. — Az ürű-karmanádlihoz vehetsz egy kis tört borsot is, — betekerheted gömbölyűre metszett 's vajjal megkent tiszta papirosba is, 's úgy sütheted-meg a' rostélyon, csakhogy több ízben forgasd-meg, és ha a' papiros már barna, megsűlt a' karmanádli.

132. Hasche-fánk.

Tégy egy casserolába apróra vágott sűlt borjuhúst egy darab vajjal együtt, borssal 's czitromhéjjal, fojtsd-be; — adj hozzá czitrom-levet és két tojás' sárgáját, — kavard jól öszve, és hűtsd-ki egy tányéron; azután csinálj írós-tésztát, nyújtsd-ki, 's tégy reá a' haschéból, — kend-be tojás' fejérével, tedd egy torta-tepsibe, és süsd-meg.

133. Faschirozott kucsma-gomba.

Melegíts-fel egy darab vajat réz-serpenyőben, tégy belé fél font borju-húst, két maroknyi kucsma-gombát, és fojtsd-be; — ha már jó puha: vagdalj öszve zöld petrezselymet, főzd-meg, adj hozzá tört borsot, szerecsendió-virágot, és egy téjfelbe mártott, 's jól kinyomott zsemlyét, törd jól öszve a' mozsárban, 's tégy belé még egy pár kanál tejfelt és két tojás' sárgáját. — Azután szedd-ki a' kimosott kucsma-gombát, sózd-meg, és egy darabig hagyd a' sóban állani, majd szárazd-ki, szedegesd-le a' szárárol, tisztítsd-ki jól belőlről, töltsd-meg faschéval, vágd ismét hozzá a' szárát, és nyomogasd belé. — Adj továbbá egy serpenyőbe vajat, és egy kevés zöld petrezselymet, 's tedd hozzá a' kucsmagombát, egy kanál fris tejfelt önts reá, 's hints egy maroknyi zsemlye-morzsát, 's alól felűl széntűzet rakj-reá hogy lassan főjjön.

134. Betekert csiperke-gomba.

Vágj egy borjú' hátulsó czímeréből vékony szeletet, verd-ki jól, és e' mellett vágj öszve valamelly maradék pecsenyét is, egy darab szalonnával, velővel, sódarral, zöld petrezselyemmel, metélt hagymával 's egynehány szarvasgombával együtt, sózd-meg, adj hozzá két tojás' sárgáját és két kanál tejfelt, keverd mind jól együvé, a' felebb említett szeletet kend-be vele, és tekergesd öszve. Tégy egy casserolába nehány szelet szalonnát; az öszve - tekerge-

tettet tedd reá, egy más szelet szalonnával takard-be, 's adj alól felül széntüzet reá, hogy a' gyenge tűzön két óráig fojtódjék; szűrd-le a' zsírt, 's vágd-fel hoszszára a' betekergetett húst, 's tedd úgy a' tálba, hogy a' tőteléket látni lehessen. — Végy jól megmosott csiperke-gombát, petrezselymet, metélő-hagymát, — tedd meleg vajba és fojtsd mind addig, míg a' leve el nem főtt; hintsd-be liszttel, és fojtsd tovább: utoljára adj hozzá egy fél findzsa fejér bort és levest; két kanál tejfelt, és főzd mind addig, míg csak kevés leve marad; a' kevés lé' zsírját szűrd-le, és öntsd a' betekergetett húsra; rakd-meg csiperke-gombával a' tál' szélét és a' betekergetett húst tedd a' tál' közepére.

135. Vajban sűlt zsemlye-szeletekkel készűlt sódar.

Tégy egy casseroléba apróra vagdalt és jól kiáztatott sódart, önts reá egy meszely levest, és egy pohár jó fehér bort, adj hozzá vékonyra vagdalt zöld petrezselymet, és metélő hagymát, főzd mind együtt, míg puha nem lesz, és kevés leve nem marad, — vigyázz azomban, hogy a' sódar kiáztatva, és a' lé nem igen sózott legyen. Vágj a' zsemlyéből épen ollyan szeleteket mint a' sódarból, süsd-meg zsírban, tedd reá a' sódart, és öntsd reá a' levet, — a' tál' szélét fojtott krumplival vagy csiperke-gombával berakhatod.

136. Szalonka szálmi.

Tisztítsd-meg a' szalonkákat, szedd-ki a' béleit, és tedd fére. — Tekerd-be a' szalonkákat szalonna-darabokba, és süsd-meg, azután vágd-le a' mejjökről a' legszebb darabokat, a' többi részeit pedig törd öszve zsírba megperkelt zsemlyével egy mozsárban, mind addig, míg ollyan nem lesz mint egy kók. — Két szalonkához végy egy zsemlyénél valamivel kevesebbet, nyomd keresztűl egy szőr-szitán, tedd egy casseroléba, öntsd tele félig jó levessel, félig veres-borral, és főzd mind addig, míg ollyan sűrű nem lesz, mint a' kók. — Azalatt vagdald apróra a' béleit a' szalonkáknak, és adj hozzá vagdalt zöld petrezselymet 's veres-hagymát, és fojtsd-be vajba. — Vágj egy zsemlyét 3 szegletű darabokra, süsd-meg zsírban és kend-be a' befojtott szalonkák' béleivel. — A' mejjekről levágott darabokat pedig tedd a' tálnak az aljára, tedd reá a' szálmit, és a' tál' szélét czifrázd-fel a' három szegletre vagdalt bekent zsemlyével.

137. Fürj riskásával.

Végy egy casseroléba megtisztított fürjeket, nehány darab szalonnát, borjuhúst, zöld petrezselymet, metélőhagymát, sót, egy fél pohár fejér bort, 's nehány kanál jó levest; — főzd gyenge tűzön mind együtt; — ha meg van főzve, szedd-ki a' fűrjeket, szedd-le a' mártás' zsírját, szűrd-meg egy szitán, tedd a' fűrjeket a' tál' közepére, öntsd reá a' kevés levet, és formálj a' tál' szélén riskásából egy karikát.

138. Kakas-taréjok.

Tisztítsd-meg a' kakastaréjokat lágymeleg vízben; hogy fejérek legyenek, nyúzd-le a' felső bőrét, és tedd egy ideig meleg vízbe, főzd-meg bouillonban egy darab szalonnával, egy czitrom-hasábbal, sóval, és egy diónagyságú vajjal, lisztben elébb megforgatva. — Hahogy már puhák, feladhatod fricasszé vagy spanyol mártással, és felczifrázhatod vajba rántott 's kakas-taréj formára kivágott zsemlyével.

139. Apró marhából készült croquette.

Szedegesd-le a' hideg apró marhapecsenyéről a' húst, vagdald-el, és csinálj egy béchamelt a' felebb mondott hússal, keverd öszve, 's kend egy új-vastagságnyira egy tepsire, és ha meghűlt, mesd-ki egy kis pastétom-formával, forgasd-meg zsemlye-morzsában, mártsd-be felhabart tojásba, hintsd-be még egyszer zsemlye-morzsával, süsd-meg hirtelen vajban vagy zsírban, és add-fel hamarjában.

140. Rostélyozott ökör-szájhús, nyársastól.

Tisztítsd-meg az ökör száj-húst, húzd-le a' bőrét, főzd-meg egy pár borjú-tölgygyel braise levesbe, és azután hűtsd-ki, hogy kivehesd, és egy formán koczkára felvagdalhasd. — Tégy egy casseroléba olvasztott vajat, szeletekre vagdalt szarvas- és csiperke-gombát, apróra vágott petrezselymet, és vereshagymát, fojtsd-be, adj hozzá elégséges lisztet, és a' felebb mondott levessel töltsd tele, azután főzd röviden; 5 vagy 6. tojás' sárgájával tedd sűrűbbé. — A' koczkára vágott ökör-száj-húst tedd bele, adj hozzá czitrom-levet és hűtsd-ki. — Húzd reá egy ezüst nyársra az ökör-száj-húst 's szurkálj közé vegyes szarvas, vagy csiperke-gombát és tölgyet, egyformán bekenve a' lével; és a' zsemlye-morzsában addig forgasd, míg egészen be nem lesznek fedve. Azután olvaszszel vajat, és keverd-fel egynehány tojás' sárgájával, márts bele jól minden nyársat, és reszelt zsemlyével hintsd-be, ak-

kor mindegyiket a' három oldalán süsd-meg, a' 4diken csinálj néki szint egy tüzes lapáttal. — Tálalj reá erős levest, vagy spanyol 's pikkánt mártást.

141. Csukából készült sütött filéts.

Készítsd-el megtisztított 's kimosott csukának a' hasát fasche módjára, azután vagdald-fel két újnyi vastag darabokra; fél óráig tedd sóba és eczetbe, szárazd-ki, forgasd-meg a' felvert tojásban, hintsd-be egy kis liszttel öszvekevert zsemlye-morzsával, és hirtelen süsd vajban vagy zsírban. — Az ezen módon készített halak, a' több halból készült ételek' felczifrázására szükségesek, — így készíts mindenféle halakat, békákat 's a' t.

142. Rántott csirke.

Tisztítsd-meg a' csirkét, 's vagdald-fel, tedd lágy meleg vízbe hogy fejér maradjon; egy óra múlva szedd-ki egy tiszta ruhára, szárítsd-ki, azután csinálj egy marinátot finom petrezselyemből, mogyoró és vereshagymából, bazsilikomból, szekfű-virágból, czitrom-héjból; sóval, eczettel, borssal, és bouillonnal: tedd a' megvagdalt csirkét meleg hamura hogy ott jó ízt kaphasson, azután vedd-ki a' marinátból, és hűtsd-ki, forgasd-meg felvert tojásban 's zsemlye-morzsával hintsd-be, és hirtelen süsd-ki vajban.

143. Felkevert tojás spárgával és rákfarkkal.

Végy egy sós vízben megfőzött kötet spárgát, tisztítsmeg hozzá 20 rák-farkat, és vágd-el mindegyiket a' közepén. — Üss 12 tojást egy fazékba, sózd-meg és habard-fel, tedd bele a' spárgát és rák-fark' béleit, egy kevés tört borsot, és keverd jól mind együvé, — olvaszsz-fel egy darab rákvajat, tedd bele mind, keverd-el és szaggasd-el kis darabokra. — Ha tálalni akarod, add-fel egy gömbölű tálba, a' közepét rakd-fel magosan, és köröskörűl rákfarkakkal czifrázd-fel.

144. Sűlt tojás.

Végy tetszésed szerint kemény tojást, vágd-el az egyik allja' végét, hogy a' tálban felállítva lehessen a' felső végéből is vágd-el a' tetejét és vesd-ki a' sárgáját, mellyet mozsárban finomra törj-meg. — Azután dörzsölj-el egy darab vajat, adj hozzá vagdalt petrezselymet, 's nehány elaprított szárdellit, egy maroknyi zsemlye-morzsát, egy pár kanál tejfelt, sót, tört borsot, és keverd-el mind jól együtt. — Ezen tőtelékkel töltsd-meg a' tojást, a' töltöttet mártsd-

be habart tojásba, forgasd-meg lisztben és zsemlye-morzsában, és süsd-meg zsírban. — Csinálj egy kis mártást czitromléből, szárdelliből, zöld petrezselyem és metélő hagymából, tedd mind öszve, egy gyenge, sárga rántásba, és vegyítsd-fel borsó-levessel; adj hozzá egy pár kanál tejfelt, és főzd mind együtt, hogy kevés leve legyen; azután tedd a' tojást a' tálba, öntsd reá a' levet, — és megvan.

145. Tojás fánczli.

Dörzsölj-el 6 lát vajat tajtékzásig, vagdalj öszve 10 keményre főzött tojást, egy téjbe mártott zsemlyét, zöld petrezselymet, és tedd belé a' vajba mind, keverj közé két tojást és két tojás' sárgáját, egy fél meszely tejfelt, sót, törött borsot; azután kenj-be egy casserolt vajjal, tedd bele a' keveréket és süsd-meg szépen: ha megvan, fordítsd-ki a' tálba, és add-fel az asztalra.

146. Ragouttal készült tojás.

Főzz-meg egy darab csukát sós vízben, szedd-ki a' szálkát belőle és szabdald-el darabokra, azután vagdalj-el rák' farkát, csiperke-gombát, és sós vízben megsózott spárgát, fojtsd-be mind vajba, és hintsd-be liszttel, — majd tégy a' tálba egynehány kanál tejfelt és a' ragout, azután verd-be a' tojást a' forró sós vízbe, és főzd mindaddig, míg kemény kezd lenni, szedd-ki lyukas kanállal és tedd a' ragoura, a' melly már elébb tejfellel felforrt, és add azon a' tálon az asztalra.

147. Tojásból készült betekergetett (Rolladen).

Olvaszsz-fel egy darab vajat, 's adj hozzá vastagra vagdalt csiperke-gombát, zöld petrezselymet, sót, borsot, fojtsd-be míg csak minden leve el nem fő, azután adj hozzá egy marok zsemlye-morzsát, egy pár kanál tejfelt, és fojtsd-be újra, — majd üss 10 vagy 12 tojást egy fazékba, sózd-meg és habard-fel; olvaszd-fel egy palacsintás serpenyőben a' vajat; végy a' tojásból egy keveset hozzá, fordítsd a' más oldalra 's öntsd-ki hirtelen, — azután töltsd meg csiperke-gombával 's tekergesd öszve. — Kenj-be egy tálat vajjal, adj reá nehány kanál tejfelt, tedd bele a' betekergetettet, 's egy kis felforrás után add-fel.

148. Töltött csiga.

Főzd-meg a' szép csigákat, szedd-ki a' borítékjokból, sózd-meg, 's hadd álljon egy kevés ideig sós vízben, — mosd-ki a' borítékját tisztán, tisztítsd-meg a' csigákat nyálkájok-

tól 's vágd-el farkaikat. — Végy zöld petrezselymet, egy rész megmosott és megtisztított szárdellit, czitrom-héjat, és egy részét a' csigáknak, 's vagdald mind öszve, — dörgölj-el egy darab vajat, add a' vagdaltat hozzá czitrom-lével 's egy maroknyi finom zsemlye-morzsával, és keverd jól együvé. — Egy részével töltsd-meg a' csiga' házait, tégy a' közepére egy fél csigát, a' tetejére pedig ismét vágottat, míg a' csigabot tele nem lesz, tedd egy pléh-tálra, — adj alól felűl tüzet reá, — 's ugy készen van.

IV.

Tehén-hús.

Nem tartom szükségesnek a' tehénhúsról különös észrevételeket tenni, minthogy már az a' leves-készítés' módjáról írt szakaszban befoglalódott; csak azt adom elő, miként kell jó levesre és tehén-húsra szert tenni.

Helyesen mondja Zenker a' maga „Nicht mehr als 6 Schüssel" czímü szakács-könyvében, hogy sok függ a' húsdarabok' választásától; mert nem minden része a' marhának ugyanazon tulajdonságú, a' fark darab már rendesen kövér, fonal szálú, tömött, kellemes kemény húsú, mellyet úgy tekintenek, mint leglevesebb és legjobb ízű részt. Kisebb házakhoz leggazdaságosabb a' lapoczka-hús, — a' szegykövér. — A' kis tarjából, és nyakhúsból jó leves lesz ugyan, de magokban ételeknek nem valók; — az oldal-bordák igen inasok, belső oldaluk pedig mintegy vastag göröngy, csont nélküli, inkább csak fojtani való, — a' vesepecsenye is, ha fazékban fő, elveszti a' levességét és ízét.

De nem mindig függ a' hús' millyen volta a' vevőtől; ismerni kell hát a' szakácsnénak a' hús-darabokat, hogy mihelyt reá tekint, tudhassa mellyik az, és ha kéri, tudja nevén nevezni.

Jó tábla-darabok a' középső felsár, a' sárkoncz, az alsó felsár és a' fartő. — Levesnek legjobbak a' csontos hátszín, vékony és vastag hát-szín. — A' szegye fojtva, a' vese-pecsenye becsinálva, — honnan vágódik a' rostélyos pecsenye, minden tudja. — Holmi gömbölű forma, csonttól

elvált 's megtisztított darabok legjobbak töltésnek vagy fachenak.

Nem lévén a' hús' fövése után semmi mondani valóm, csak a' hús' különb-különbféle készítése' módjait említem-meg 's figyelmesekké teszem olvasóimat, mimódon kellessék az ételeknek jobb és különbféle kellemes ízt adni.

Nem czél a' befojtás és lassú fövés által a' húst egészen megkészíteni, hanem arra is kell vigyázni, hogy jó erős levesed légyen, a' mi mártásúl is szolgáljon; mert a' kevés lé, melly a' hús alatt van, minden hozzá-adás nélkűl is legjobb mártás, és a' hol még valamit is teszel hozzá, mindig alapja a' lé.

Minden húst jól betakart edényben fojts-be, hogy erejét el ne veszítse, arra való a' tágas, öblös cserép-serpenyő, vagy czínezett réz casserole, mellyet a' haszonvétel után beáztatsz, és nem homokkal, hanem szitált hamuval, hogy a' czín le ne menjen, tisztíttass-ki. Az afféle edényekben mindenféle zöldséget, u. m. kelt, káposztát is 'stb. készíthetsz, ez által kellemesebb lesz a' zöldség' íze. — Ezt nevezik: *befojtani.*

Hogy jó fojtott húst még pedig egyszerün készíthess, rakj az edény' alljára sódar-szeleteket, adj reá gyökereket, 's mogyoró-vagy veres-hagymát, — azután tedd bele a' főzni való húst, töltsd tele tiszta vízzel vagy hideg levessel, és főzd két három óráig pár-tűzön, míg harmad része a' lének el nem fő, 's forgasd-meg több ízben, hogy oda ne égjen; erre nézve tűz ne legyen az edény' közepén, hanem köröskörűl. — Ha a' lé megfőtt, szűrd-le, 's akkor is adhatsz még hozzá tárkonyt, basilikomot; ha pedig szarvas, kucsma, vagy más gombát akarsz a' levéhez adni, főzd-meg azt előre borral, lével, vagy vajjal, azután melegítsd-fel fojtott húslével. — Az olaj-gyümölcsöknek, kapornáknak és más affféléknek sóban 's eczetben becsinálva nem kell egyéb a' lében való felmelegítésnél.

Ha a' levesnek megkülönböztetett ízt akarsz adni, süsd meg előbb a' sódart, míg még a' húst és gyökereket hozzá tennéd, ez által a' hús' leve barnás lesz, melly a' tehén és ürűhúshoz mintegy jobban illik, — nem árt nehány nap eczet-páczba, vagy egy eczetbe mártott ruhába betekerni, és úgy főzni. — A' savanyu-levet pergelt liszttel elkeverni, nem kellemetlen; de el is maradhat.

149. Boeuf á la mode.

Végy egy szép darab felsárt, spékeld-meg szalonna és sódar-darabokkal, apríts előre zöld petrezselymet, mogyoró-hagymát, 's csiperke-gombát; adj hozzá sót, borsot, keverd mind öszve és forgasd-meg benne a' szalonna és sódar darabokat, 's úgy spékeld-meg a' húst velek. — Rakj a' casserolénak az allyára széles szeletekre vágott szalonnát, vereshagymát és sárgarépát, tedd reá a' húst, takard jól be és fojtsd-be négy óráig gyenge tűzön, forgasd-meg gyakran hogy meg ne égjen, 's önts majd hozzá egy kis pohár fejér bort és annyi jó levest, 's fojtsd lassan, míg a' hús eléggé meg nem puhúl, szedd-le a' zsírját 's ezzel készen van. Ezt hidegen is feladhatod az asztalra.

150. Tormával beborított szegy.

Vedd-ki a' fazékból a' puhán megfőtt 6—7 fontos szegyet, csinálj mandula-tormát, és sűrűbben mint a' tehénhúshoz szokták csinálni; keverj hozzá négy tojás' sárgáját, 's kend-be vele egy újnyi vastagnyira a' szegyet; öntsd-meg olvasztott vajjal, és hintsd-be zsemlye-morzsával. — A' tálalás előtt tedd-be a' kemenczébe, hogy szép sárga legyen, csínosítsd-fel zöld petrezselyemmel és add-fel az asztalra.

151. Ángol módra készített tehénhús.

Spékelj-meg köröskörűl szalonnával egy szép darab jól megsózott sárkonczot; vagdalj hozzá kakukfűvet, majoránnát, czitromhéjat, és nehány fenyőmagot, keverd mind együvé és dörgöld-meg vele jól a' húst, tedd egy cserép edénybe, takard-be, 's hadd álljon úgy egy éjszaka. Önts a' casseroléba egy rész fejér bort, egy rész eczetet és egy rész vizet, továbbá vereshagymát, fokhagymát, zellert, sárgarépát, egy darab sódart és a' sárkonczot; 's takard-be jól, hogy fojtódjék, 's rázogasd-fel több ízben, hogy meg ne égjen. — Ha már elég puha a' hús, vedd-ki, fojtsd-be még egy darab ideig, a' levét hintsd-be egy pár kanál lisztel, önts reá egy kis tehénhús-levest, főzd-fel még egyszer, tedd a' húst bele, és a' tálalás előtt vedd ki a' tálra, és a' kevés levét szűrd reá.

152. Befojtott tehénhús.

Spékelj-meg egy szép darab felsárt, hoszszúra vagdalt füstölt nyelvet szalonnával és sózd-meg; — tégy egy serpenyőbe fris szalonnát, vereshagymát, sárgarépát, petrezselyem-gyökeret, zellert, széles szeletekre vágva, adj h-

czitromhéjat, egész borsot, kakuk-füvet, tedd reá a' húst, önts hozzá egy itcze-bort, egy kevés eczetet és vizet, jól betakarva fojtsd-be; ha már elég puha, vedd-ki, szedd-le a' zsírját, főzd-még egy ideig a' gyökereket — újra tedd viszsza hozzá a' húst hogy fojtódjék, azután vedd-ki egy tálba, 's szűrd reá a' levének egy részét a' húsra, a' másik részét pedig add egy edénybe az asztalra.

153. 154. Tehénhús hospottal.

Ha már a' rendes módon meg van a' tehénhús főzve, és puha kezd lenni; tégy 6 vagy 8 szelet szalonnát, egy egész vereshagymát, 's sárgarépát egy serpenyőbe, és a' húst reá, takard-be és fojtsad; lassan-lassan önts hozzá több ízben levest, hogy meg ne égjen 's forgasd-meg hogy szép barna legyen: — Csinálj egy kivájott vassal golyóbiskákat kalarábéból és sárga répából. — Tégy egy casserolába egy darab vajat, és ha elég meleg, egy darab czúkrot, melly ha elolvadt, add hozzá a' kalarábét, sárga-répát, és fojtsd-be puhára; és önts reá többször levest, hogy nagyon barna ne legyen, ha már tálalni akarod, szedd-le a' zsírját, szűrd egy szitán keresztűl; 's a' befojtott kalarábét és sárgarépát rakd a' tál' szélére, a' húst pedig a' közepébe, úgy öntsd reá a' levét. — Ha krumplival készíted is, ekkép bánj vele; csakhogy nehány szelet sódart adj még hozzá, 's a' tál' szélét a' meghámozott és befojtott krumplival felczifrázd.

155. Krumpli borítékkal fojtott tehénhús.

Főzd-meg a' tehénhúst puhára, és tégy egy casserolába szalonna-szeleteket, vereshagymával és sárgarépával együtt, forgasd jól meg, hogy mindegyik oldala barna legyen; — vedd-ki a' húst, hintsd-be a' zsírt liszttel, és ha már elég barna, adj felét levest, felét veres-bort hozzá; melly ha jól elfőtt, szűrd által. — Csinálj egy kivésett vassal, kalarábéból és sárgarépából golyóbiskákat, tedd-belé a' lébe, és főzd-meg puhára; az alatt míg fő, hámozz-meg 3 nagy főtt krumplit, reszeld-meg hidegen és dörzsöld jól el egy fél-tojásnyi nagyságú vajjal, zöld petrezselyemmel, kevés sóval, két egész tojással, és két tojás' sárgájával, kend-be a' húsnak felső részit egy újnyi vastagnyira, süsd-meg kemenczében hogy a' boriték szép barna legyen. — Ha tálalsz, tedd a' húst a' tál' közepére, kevés barna levet pedig az [illegible]ljára; a' szélét czifrázd-fel koszorú-formán rakott befojtott [illegible]arábéval és sárgarépával.

156. Braise-levesben készült tehénhús.

Főzz-meg puhára egy szép darab tehénhúst az oldal-bordájából; tégy egy casseroléba 3—4 hasított vereshagymát, egynehány megvagdalt sárgarépát, pasztinákot, zellert, és a' leves' zsírjával fojtsd-be, a' tálalás előtt tedd belé a' húst, és adj hozzá egy kevés schű-levest, vedd-ki a' húst a' tálba és a' zöldséget levével együtt öntsd reá.

157. Boeuf à la mode hidegen.

Spékelj-meg egy darab sovány tehénhúst, fűszerszámozd-meg és tedd egy mély üstbe, vagy pároló serpenyőbe, önts reá boreczetet, és vizet, hogy félig a' hús a' léből kilegyen, tégy hozzá vereshagymát és szagos zöldségeket. — Ha a' hús 18 vagy 20 fontos, adj mellé 4 borjú vagy tehén lábat elvagdalva; takard-be, és süsd meg egy kemenczében puhára, — majd vedd-ki a' húst, szűrd-le a' levet, 's csorogtasd-le hogy tiszta legyen; — a' melly öszve-állván, tedd darabonként a' szeletekre vagdalt húsra, és add-fel hidegen vacsorára.

158. Magyar módra készített fejérpecsenye.

Tisztítsd-le a' hártyáját a' fejér-pecsenyének, és vagdald-fel keresztbe kés-foknyi vastag szeletekre, hámozd-le egynehány zsemlyének a' héját, 's vágd-fel karikára; azután vágj szalonnából épen ollyan szeleteket mint a' zsemlye és a' hús. — Most sózd-meg a' hús-szeleteket, 's rakd csínosan egymásra, p. o. egy szelet húst, egy szelet szalonnát és egy szelet zsemlyét, míg mind egymásra nincs jól felrakva, majd szurkáld-fel két kis nyársra, és nyomd jól öszve, hogy ollyan legyen, mintha egész fejér-pecsenye volna, azután kösd-meg egy harmadik nyárson alól felűl, csorgass reá vajat és eczetet, utoljára pedig savanyú tejfelt és süsd két óráig; — minekelőtte pedig kitálalod, hintsd-be pármai sajttal a' tűzön, hogy valamelly borítékot kapjon; — ha tálalod, öntsd a' tálba a' csorgatott levet és a' pecsenyét reá.

159. Bécsi módra készített rostélyos pecsenye.

Vágj az oldal-bordából annyi húst a' mennyi kell, veregesd-meg úgy mint a' karmanádlit, spékeld-meg fokhagymával, sózd és borsold-meg, és tedd a' rostélyra, süsd-meg mind a' két oldalon jó széntűzön, csepegtess reá vajat, és add-fel az asztalra.

160. Portugalli módra készült tehénhús.

Akassz-fel hideg helyen egy darab fartőt, spékeld-meg jó sűrűn, sózd és fűszerszámozd-meg borssal és szekfűvirággal, hintsd-be jól liszttel; öntsd-meg vajjal és süsd-meg mind a' két oldalon, míg csak a' liszt meg nem barnúl; azután tedd egy casseroléba, adj hozzá eczetet és vizet, vereshagymát, kapornát, czitromhéjat, és főzd mind addig, míg csak a' hús puha nem lesz és a' leve jól el nem főtt, akkor add-fel az asztalra.

161. Muszka rostélyos pecsenye.

Tisztítsd-le a' fejér, vagy vese-pecsenye' hártyáját, és vagdald-el keresztbe egyújnyi vastag szeletekre, sózd-meg, mártsd olvasztott vajba, süsd-meg rostélyon mind a' két oldalon pártűznél, míg ki nem sűl, azután tedd a' tálba, reszelj reá tormát és add-fel.

162. Páczolt hús vagy nyelv.

A' sovány húst vagy nyelvet ekkép' páczold-be. Végy egy rész konyha-sót, ugyan annyi salétromot, dörzsöld-el vele a' húst és rakd egy lesrófolható vannába, azután minden darabra külön-külön hints sót, salétromot, koriándot, babérlevelet, borsot, fenyőmagot, rozmaringot 's reszelt tormát, így srófold vagy nyomtasd-le, hogy ezen páczban álljanak, még pedig a' nagyobb darabok 14 napig. A' nyelveket előbb főzd-meg vízben jó puhára, — és ha tálalod, asztalkendőbe betakarva tedd a' tálba, vagy mindenféle zöldséggel behintve hidegen add-fel.

163. Rostélyos szegy krumplival.

Főzz-meg braise levesben puhára egy darab kövér szegyét, azután kend-be jól vajjal, sózd-meg, hintsd-be zsemlye-morzsával, és mind két oldalán süsd-meg rostélyon. — Főzz-meg azomban a' levesben gömbölű meghámozott krumplikat, add hozzá a' rajta lévő zsírt, tedd vele a' húst a' tálba és add-fel.

164. Sovány tehénhús, meggy- vagy málna-lével, vagy lekvárral.

Végy egy sovány darabot a' felsárból, főzd puhára, — pergelj-meg egy darab czúkrot egy casseroléba barnán, zsírban; adj bele egy marok aprított vereshagymát, melly a' czúkorban egészen puhává lesz; azután tedd bele a' felsárt, ne fedd-be, hogy minden oldalán pirosra sűljön-meg, azután adj hozzá schűt, és főzzed; a' tálalás előtt öntsd-le megy,

vagy málna-lével, vagy lekvárral, forgasd-meg többször, főzd-el jól, és vigyázz reá hogy mind a' két oldala tündököljék.

165. Közönséges rostélyos-pecsenye szárdelli-lével.

Végy ahhoz való oldal-borda-húst, 's vágj-el belőle a' mennyi kell, sózd-meg, veregesd- és forgasd-meg vajban 's zsemlye-morzsában, és süsd rostélyon, azután tedd egy casserolába, húslével, szárdellivel és egy czitrom' levével, főzd-el jól a' levét és add-fel.

166. Gulyás-hús.

Tisztíts-meg a' hártyájától egy nem igen sovány darab tehénhúst az oldal-bordájából; vagdald-el apró darabokra, adj hozzá szegy' kövérét egy casserolába vereshagymával együtt, és tedd hozzá a' húst és tulajdon levében főzd-sózd és paprikázd-meg; utoljára hintsd-be liszttel, hogy a' leve sűrűbb legyen, és tovább ne főzd.

167. Wesztfáliai módra készült tehénhús.

Vagdalj-fel egy darab hátszínt az oldal-bordáról egy kézfogatnyi darabokba; tedd egy tágas fazékba, szedd-le a' tajtékját és főzd-le egy egész vereshagymával, majoránnával 'stb. két újnyira; azután tésztázd a' fedőt a' fazékhoz, 's tedd olly távol a' tűztől, hogy csak lassan főjjön; ha pedig már elfőtt, nyisd-fel, szűrd-le a' leves' zsírját, 's adj hozzá egy marok zsemlye-morzsát 's czitrom-héjat; — főzd-fel még egyszer, — és tálald-ki.

168. Mustban főtt tehénhús.

Mosd-meg a' vese-pecsenyét, és fojtsd egy casserolába borral, szagos zöldséggel, egész borssal és gyömbérrel, befedve mind addig míg elég puha nem lesz; azután önts reá mustot, vagy ha az nem volna, kicsavart szőllő-levet; adj hozzá czukrot és főzd mind addig, míg sűrű nem lesz; — ha a' húst kitálalod, szűrd reá a' levét is.

169. Tehénhús stofádéval készűlve.

Veregess-meg egy darab tehénhúst, vagdalj hozzá szagos zöldséget fűszerszámmal együtt, vágj lyukakat a' húson, és töltsd-meg az öszve-vagdaltakkal, sózd-meg, 's tégy egy serpenyőbe szeletekre vagdalt szalonnát, négy kis vereshagymát, sárgarépát, petrezselymet, zellert, czitromszeleteket, fűszerszámot és 4 szelet pirított kenyeret; tedd a' húst reá a' serpenyőbe, önts egy itcze veres bort, és

egy messzely jó eczetet hozzá, fedd-be és tésztázd a' fedőhöz; azután tedd a' tűzre, 6 óráig fojtsd-be; tálald-ki a' húst, és a' levet szűrd reá a' szitán.

Másképen. Dörzsöld-be a' tehénhúst mindenféle fűszerszámokkal; szúrj lyukat a' húson és tégy belé szekfű-virágot és velőt, azután tégy egy serpenyőbe szalonnát, tehénhúslé-zsírt, petrezselyem-gyökeret, sárgarépát, zellert, szekfűvirággal megspékelt vereshagymát, 's tedd reá a' húst, — önts hozzá egy itcze bort; fojtsd-be puhára, és ha tálalod, szűrd reá a' levest.

170. Cseh módra fojtott tehénhús.

Végy egy darab véknyát, vagdald-fel más fél újnyi vastagságnyira, veregesd jól meg, hintsd-be sóval és süsd-meg a' rostélyon; azután rakd-be egy cserép-fazékba, önts reá fejér sert, bort, levest és eczetet, tégy pártüzet a' fazék körűl, és fedőt reá, 's jó ideig fojtsd-be, azután adj hozzá meghámozott és vagdalt mandulát, malozsát, szekfű-virágot, gyömbért, borsot, reszelt mézes-kalácsot, czúkrot, és egy pár babér-levelet; 's ha a' leve kevés volna, önts hozzá újra bort, levest és eczetet. — Rázogasd-fel gyakran, hogy a' lé a' húst jól megjárja, és tégy mindig fris pártüzet hozzá, míg elég puha nem lesz, — ha tálalod, hintsd-be czitrom-héjjal.

MÁSODIK SZAKASZ.

I. Vastag ételek. A) Az egészségeseknek. B) A' betegeknek, és gyógyulóknak.

II. A' vastag ételek' felczifrázása, és a' kolbász' készítés-módja.

III. A' becsináltak', fricasseék', ragoúk', farsék', és hachék' készítés-módja.

1.

A.) Egészségeseknek való vastag ételek.

Mind a' mellett, hogy a' mi ételeink' választásába 's készítésébe, a' franczia szakácsságnak nagy befolyása van: még sem mehetett annyira, hogy a' vastag ételeket asztalainkról egészen kizárja; talán, azon okból, mivel érezzük, hogy azok gyomrainknak jók, 's a' külső országi fűszerszámokkal készült ételeket enyhesebbé teszik, a' melly az emésztést és egészséget különben talán megtántorítaná.

A' leves, hús és vastag étel közönséges táplálatja alkalmasint még a' szegény embereknek is; mellyet minden is el tud készíteni. — A' zöldségek' jól kimosását, tisztítását, valamint a' száraz főzelékek' kiválogatását is, nem szükség említenem.

A' bévezetésben említett különbség a' főzés és fojtás között, megtetszik leginkább a' zöld vastag ételeknél, és a' savanyú káposztánál; mellyek közönségesen a' fojtás által kevesebbek lesznek ugyan, de ízök sokkal kellemesebb marad.

Hogy a' legegyszerübb vastag étel is jó ízű legyen, a' készítés' módjától függ; — már csak a' krumpli' különbkülönbféle nemei, különbféle készítés-módot kívánnak; mert annak egy része lisztes, a' másik szalonnás: az első fajta inkább kása formán, vagy szárazon, — húshoz, főtt halakhoz, szalonnákhoz és effélékhez való; a' szalonnás pedig mindenféle mártásnak, vastag ételnek, vagy salátának is. — A' lyukasokkal és üresekkel csak hízlalunk, a' melly fajta Olasz- és felső Német-országban, csak a' nem mívelésből csúszott a' jók közé, a' melly azután azoknak elfajulását is okozta.

Vagynak sokféle zöldségek még, mellyek nem csak a' puszta szükségre, mint vastag ételeknek, hanem mint az ételhez tenni valók, a' jó íz miatt szükségesek, — ezekről próbákat is tettek, de a' mellyekről tettek, nem a' legjobb kézben voltak. — Ez csak azoknak való, a' kik ezen tanácsot használni akarják.

Ifjabb esztendeimben ettem egyszer egy útamban valami különös jó ízű vastag ételt, a' mi nem egyéb volt a' repcsén' levelénél és száránál, melly a' szántóföldeken bőven terem.

171. Krumpli-főzés' módja.

A' jól megmosott krumplit, tedd annyi hideg vízben a' tűzhöz, hogy azt egészen be ne takarja, sózd-meg. — Ha nagyok a' krumplik és már főnek; önts rájok hideg vizet mind addig, míg fél óra alatt egészen meg nem főnek, azután szűrd-le a' vizet, tedd ismét a' tűzhöz, míg csak a' bennök lévő víz ki nem gőzölög.

Azt mondja Zenker, hogy a' párolgás által való főzés nem veszi-el a' krumplinak rosz és ártalmas alkat-részeit, a' mi a' vízben való főzés által elvész.

172. Krumpli-főzés más módon.

Hámozd-meg a' krumplit nyersen, vagdald-fel apróra, mosd-ki és önts reá forró vizet, sózd-meg, és tégy hozzá vajat, mellyben lassan főzzed. — Minekelőtte még eléggé megfőtt volna, olvassz-fel újra vajat habzásig, 's töltsd-ki a' krumplit egy tálba, vagy casseroléba, és ezen vajjal forrázd-meg.

173. 174. 175. Spenát.

A' spenátnak az a' tulajdonsága, hogy minden esztendőben bőven terem, és csak a' kemény hidegben vagy tartós szárazságban hervad-el. — Ezen nyájas, szagos, 's kellemes ízű, és színű zöldséget gyakran főzik, még pedig némellyek vízben, mellyet azután leöntenek róla, megvadalják, és vajjal vagy tehénhús-lével befojtják. Ha vereshagymát liszttel és zsemlye-morzsával elkeverve teszel hozzá, új és idegen szagú lesz, — a' spenát' készítése' módjai között nem lehet czélellenibb mint ez.

Ha jól öszve-vagdalva akarod a' spenátot enni, nyers korában vagdald öszsze, ugy tedd vízbe, vagy mi jobb, tehénhús-lébe a' tűzhöz, párolgasd-el lassan-lassan, és adj hozzá sót, vajat a' mennyi szükséges. — A' spenát természetes jó ízéből sokat elvesz a' liszt vagy zsemlye-morzsa, de még is inkább ezt adj hozzá mint vagdalt hagymát.

Az olaszok a' spenátot fiatal korukban húzgálják-ki a' földből, és leszedik a' durvább leveleit 's gyökere' szálait, és befojtják gyökerestől együtt, a' nélkűl, hogy összevagdalták volna. — A' gyenge spenát' gyökere igen jó ízű, melly a' levelekkel egy könnyű szagos keserűséget osztmeg, a' melly egynehányszor próbálva, az azt meg nem szokó nyelvnek is kedves leend.

176. Igen kellemes vegyítés a' spenát sóskával.

A' spenátnak leve igen kedveltető zöld színű, mellyel némelly ételeket, mártásokat 's a' t. szép zöldre szoktak festeni. — Ez az ételt nem rontja-el; de mégis leginkább a' zöldségek' hideg levéhez add ekképen:

Végy a' zöldségnek hideg levéhez fél annyi sóskát, porcsint, petrezselymet olaszsalátát: adj hozzá egy kevés mogyoró-hagymát, egynehány level bazsilikomot, majoránnát és kakukfűvet; törd-öszve egy fa vagy kőmozsárban, öntsd egy szitába, és forró eczettel keverd által egy cserép edénybe, mellyet a' forrás' pontjáig tégy a' tűzhöz, akkor vedd-el a' tűztől, 's mindjárt a' keverés' kezdetén adj hozzá sót, egy kés hegyni salétromot, hogy a' színe annál szebb legyen; azután folyvásti keverés által hagyd meghűlni, hogy mindenütt egyforma állapotú legyen. — Majd tedd sűrűvé mint a' szükség kivánja faolajjal, vagy tojássárgával, vagy aludt hús' leve által.

177. Jó ízű krumpli-gombócz.

Végy krumplit, a' mennyi tetszik, főzd- 's reszeld-meg finomul! és keverj hozzá tizenhatod résznyi lisztet, sózdmeg, 's adj hozzá szagos zöldséget, egy kis borsot, és reszelt füstölt húst, vagy heringet és pirított apróra tört kenyeret. — Formálj ezekből gombóczokat, és főzd mind addig, míg a' víz' tetejére fel nem szálnak.

178. Kel-káposzta-sarjadék.

Tisztítsd-meg a' kelkáposztát a' vastagabb leveleitől, főzd-meg sós vízben puhán, de hogy a' belső része a' kelnek épen maradjon; az ezen módra megfőtt és leszűrt két itczényi növényt, fojtsd be 12 lat vajba egy kis sóval és fejér-borral jó tűzön egy fertályig, hogy az alatt a' sok leve elfőjjön. — Ha tálalod, rakd-meg kolbászszal, páczolt nyelvvel, vagy juh-karmanádlival 's más egyébbel, 's úgy add-fel.

179. Lencse fogolylyal.

Vagdald-el a' megtisztított foglyok' fejét, 's hajtsd-be a' hónalja alá, a' szárnyát peczkeld-be, és sózd-meg. — Főzz a' mellett lencsét úgy, hogy egészen maradjon, szűrd-le a' vizét és fojtsd-be egy serpenyőben kappan vagy más egyéb pecsenye-zsírral, és apróra vagdalt vereshagymával. — A' foglyokat fojtsd-be szalonnával, czitromhéjjal, czitromlével, vereshagymával és borral, — majd az ezeken lévő levet öntsd a' lencsére és fojtsd-be újra mindegyütt egy ideig. — Ha tá-

lalni akarod, tedd a' foglyokat a' tál' közepére, a' lencsét pedig reá.

180. Töltött kalarábé.

Főzd-meg a' gyenge kalarábét sós vízben fél puhán; vágd-le a' tetejét, mesd-ki üres vassal és töltsd-meg a' fachéval, mellynek vágj jól öszve egy darab sült vagy fojtott borjú-húst, tejbe áztatott fél zsemlyét, zöld petrezselymet, vereshagymát, és valamit a' kimetszett kalarábé' közepéből; ha tetszik, adhatsz hozzá rák-farkat vagy zöldborsót is, 's keverd mind együvé két kanál tejfellel, egy egész tojással, két tojás' sárgájával, sóval, tört borssal, és egy kevés szerecsendió-virággal, töltsd-meg a' kalarábét és takard-be a' tetejével; — majd csinálj egy vajmártást ekképen: tégy két kanál lisztet és egy darab vajat egy serpenyőbe, öntsd tele jó levessel, adj hozzá tört szerecsendió-virágot és két kanál édes tejfelt — tedd belé a' töltött kalarábét, 's takard-be a' casserolt egy ív tiszta papirossal és vasfedővel; tégy alól 's felűl tüzet reá, hogy csak lassan forrjon, és fejér maradjon. — Ha pedig barnán akarod a' kalarábét; tégy a' forró vajba darabosan tört czúkrot, melly ha sárga, tedd a' kalarábét hozzá, mellyet elébb egy szál czérnával kötözgess öszve 's forgasd meg, hogy szép barna legyen; majd szedd-ki, — 's tégy casseroléba egynehány sárgarépát, vereshagymát, — hintsd-be liszttel, és egy kis levessel forrald-fel; a' kalarábét tedd más casseroléba, szűrd reá a' levet, forrald-fel pártűzön, rakd a' tálba, és adj hozzá rántott csirkét, vagy más egyebet.

181. Kelkáposzta riskásával és sódorral.

Mosd-meg a' jó tömött kelkáposztát, és főzd-meg sós vízben, csinálj egy sárga rántást vereshagymával; tedd bele a' kelkáposztát egy kevés borssal, önts reá levest, és főzd mind addig, míg a' leve egészen el nem fő; azután fojts-be riskását, — kenj-be egy casserolt lúd-zsírral, vágj-ki tiszta papirosból egy ollyan formát, mint a' casserolnak az allja, ezt is kend-be zsírral, — rakj reá vékonyra vágott háromszegletes sódar-szeleteket, mellyek úgy egymáshoz illjenek hogy a' casserolénak allját ne lehessen látni, — azután tégy reá egy sor riskását, egy sor kelkáposztát, és úgy tovább, míg a' casserolé tele nem lesz, — a' mellyhez önts még 5 kanál tejfelt, 6 tojás' sárgáját, egy fél meszely jó levest, mind jól felhabarva, főzd egy óráig, azután fordítsd-ki a' tálba, vesd-el a' papirost és czifrázd-fel füstölt hússal.

182. Kék kelkáposzta gesztenyével.

Tedd egy sárgás barna rántásba a' jól megmosott, kétszer megforrózott, puhára megfőzött, apróra vagdalt és leszűrt kék kelkáposztát, — fojtsd-be egy ideig, adj hozzá két tálaló-kanál jó levest, sót és egy darab-czukrot, fojtsd tovább és utoljára tégy annyi pergelt gesztenyét hozzá, a' mennyit akarsz, rakd szépen a' tálba, és kolbászszal czifrázd-fel.

183. Endivia saláta vaj-mártásban.

Tisztítsd-le a' sárga endivia-salátáról a' zöld-leveleket, vágd mindegyiket 4 részre, és főzd-meg sós vízben de úgy, hogy nagyon puha ne legyen, 's szűrd-le a' vizet, — majd kenj-be egy tálat vajjal, önts reá 4—5 kanál tejfelt, tégy reá egy sor salátát, 's azt addig míg elég nem lesz; utoljára tejfelt és egynehány darab vajat, majd hintsd-be zsemlyemorzsával, adj reá alól felűl pártüzet hogy jól főjjön, és rakd-körűl borjú-karmonádlival.

184 Hospotot csinálni.

Fojtsd-be vajba puhán a' szépen kimetszett kalarábét, sárgarépát, kelkáposztát, árticsókát, tövis-répát, mindegyiket magánosan, — hintsd-be különkülön liszttel 's adj hozzá egy kis levest, és rázd-fel jól; azután kenj-be egy réz-formát lúdzsírral, 's rakd-be az allját vékony szalonna-szeletekkel, tégy reá egy sor kelkáposztát, egy sor vékonyra vagdalt, páczolt 's főtt nyelvet; arra egy sor befojtott kalarábét, egy sor nyelvet, utoljára tövisrépát, fojtsd-be egy fertályig, — fordítsd-ki a' tálba, rakd-be a' szélit sódar-szeletekkel, szedd-le a' szalonnát a' tetejéről, és hamar add-fel az asztalra.

185. Zöld bab.

Forrázd-meg a' szépen megtisztított és megvagdalt gyenge zöld-babot, melly hadd álljon tovább is a' vízben; azután olvassz-fel két kanál zsírt, melly ha már jó forró, tégy bele zöld petrezselymet, fokhagymát, és a' leszűrt babot keverdfel gyakran és fojtsd-be jól, önts reá jó levest, 5—6 kanál tejfelt, és a' tálba rakd-körűl sertés-karmonádlival.

186 Rostélyos pecsenye krumplival.

Hadd álljon két font csontjától megtisztított 's megvert rostélyos pecsenye megsózva fél óráig; azután fojtsd-be zsírral egy serpenyőben; adj hozzá apróra vagdalt vereshagy-

mát, forgasd-meg gyakran 's vagdald-el hoszszú darabokra, 's újra a' serpenyőbe téve adj fél meszely tejfelt hozzá, 's még egy darabig hagyd a' tűzön. — Azután kenj-be egy tálat vajjal, 's adj hozzá tejfelt és egy sor főtt 's szeletekre vagdalt krumplit, sózd-meg, majd egy sor befojtott húst vereshagymával; és úgy tovább, míg rétegenként be nincs rakva; az utolsó sorra önts felűl tejfelt és nehány darab vajat, hintsd-be zsemlye-morzsával, tégy alól felűl tüzet reá, és süsd-meg szép sárgán.

187. Árticsóka zöldborsóval.

Fojtsd-be a' zöldborsót petrezselyemmel vajba, tedd azután egy kis vaj-mártásba, adj hozzá koczkára vagdalt sűlt borjuhúst, szerecsendió-virágot, borsot, és egy kanál tejfelt, ezzel töltsd-meg a' sós vízben megfőtt és a' közepén kivájott 's megtisztított árticsókát: — ha meg vagynak töltve, tedd a' vajas lébe, és főzd vele együtt jól; — 's majd czifrázd-fel sűlt lúdmájjal.

188. Kártifiola vaj-lében.

Főzd-meg sós vízben a' jól megtisztított és négy részre hasított kártifiolát: csinálj 2 — 3 kanál liszttel, és vajjal fejér rántást, öntsd tele jó levessel, 's adj hozzá tört szerecsendió-virágot és 2 — 3 kanál tejfelt. — Továbbá rakd a' kartifiolát, szárát elvagdalva, rózsa-formán csínosan a' tálba, öntsd reá a' jól elfőtt levet, és még egyszer főzd-fel. — Ha tálalsz, úgy tálalj, hogy a' rózsákat látni lehessen, — felczifrázhatod rántott csirkével vagy béka-kármonádlival.

189. Kalarábé fejéren befojtva.

Vagdalj-ki a' meghámozott gyenge kalarábéból karikákat, és fojtsd-be zöld petrezselyemmel leves-zsírba; majd adj hozzá gyakran egy-egy kevés levest, hogy puha legyen és fejér maradjon. — Fojtsd-be továbbá a' leves zsírba 3—4 darabokra elvagdalt csirkét, hintsd-be liszttel, és önts reá annyi levest, hogy egy kevéssé sűrű legyen, majd főzd szerecsendió-virággal mind addig, míg a' csirke elég puha nem lesz, azután add hozzá a' kalarábét egy kanál tejfellel együtt, és ha már jó puha, rakd a' kalarábét a' tál' közepére, a' csirkét pedig a' szélére.

190. — 193. Zöldbab ürü-hússal.

Vagdald-el a' zöld-babot részént apró darabokra, 's tisztogasd-meg a' hegyétől és oldalt lévő szálaitól: mosd-meg

jól, fojtsd-be egy casserolába vajjal, önts reá tejfelt és főzd puhára: — majd öntsd-le a' levét a' babról, és habard-fel egy pár tojás' sárgájával, úgy azután öntsd ismét vissza reá, de tovább ne főzd. Ha kitálalod, csepegtess reá vajat és rakd-körűl ürühússal. Ha így van készítve, semmi fűszerszám nem kell hozzá.

Vagy, főzd-meg az elvagdalt babot sós vízben, és ha megfőtt, fojtsd-be vajba 's adj hozzá vékonyra vágott mogyoró-hagymát, borsot, sót, és tálald a' tál' közepére, a' szélét pedig rakd-körűl ürű-karmanádlival, velő-fánkkal, kolbásszal, vagy mással; — vagy pedig csak pirított zsemlyével.

Vagy, főzd-meg a' beáztatott 's megvagdalt babot jól megsózott húslében, tedd egy casserolába, önts reá egy kevés levet 's tégy bele szerecsendió-virágot, gyömbért, és főzzed; — azután keverj rántást, vagy zsemlye-morzsát hozzá, hogy sűrű legyen; és rakj reá a' mit akarsz.

Vagy, rántás nélkűl; üss három tojás' sárgáját egy csuporba, önts hozzá egy kevés eczetet, habard-fel jól, tégy közzé vajat 's töltsd a' levest a' babról hozzá, és habard úgy folyvást, hogy túrós ne legyen; utoljára öntsd reá a' babra, de tovább ne főzd. — Ha tálalod, csepegtesd-meg olvasztott vajjal.

194. Borjuhús, éretlen pöszmétével.

Tedd-fel a' húst meleg vízben a' tüzhöz; sózd-meg, szedd-le a' tajtékját és főzd puhára. — Az alatt tégy egy csuporba éretlen pöszmétét, egynehány sárgán pirított zsemlyeszelettel, önts reá levest és egy kevés eczetet, 's főzd mind addig, míg a' pöszméte meg nem puhul: azután nyomd egy szitán keresztűl, 's önts újra levest reá, fűszerszámozd-meg gyömbérrel, borssal, sóval és szerecsendió-virággal, tégy ismét több pöszmétét és nehány kanál tejfelt hozzá, 's főzzed, míg meg nem puhúl, majd adj vajat belé, és tálald a' borjuhúsra.

195. Kártifiola sajttal.

Vágd-fel a' kártifiolát egynehány darabokra; tisztítsd-meg vastag bőrétől, és tedd hideg vízbe, hogy a' nyers ízét elveszítse, azután főzd-meg sós vízben puhára, 's rakd egy vajjal bekenett tálba, és nyomd-meg egy tiszta ruhával, hogy egyformán feküdjék; majd csepegtess reá olvasztott vajat, — 's hintsd-be jól reszelt sajttal, azután süsd egy meleg kemenczében mind addig, mig a' sajt arany-színű sárga bőrt nem kap.

196. Töltött fejes-saláta.

Nyitogasd-fel felülről a' szépen megmosott saláta-fejeknek leveleit, 's töltsd-meg, akármiféle húsból farcéval, rákkal, zsemlye-morzsával, vajjal, vereshagymával, zöldséggel, zöld petrezselyemmel, fűszerszámmal és sóval, — kösdmeg czérnával és tégy egy casseroléba vajat, önts hozzá levest és főzd egy ideig; majd végre csinálj levesből, rákból, rák-vajból, kucsma-gombából, vereshagymából, és zöldségből egy levet, főzd-meg benne a' salátát, és add-fel az asztalra.

197. — 200. Fejér-répa kolbászszal.

Hámozd és vagdald-meg a' répát, és forrald-fel vízben, öntsd-ki egy laska-szűrőre, hogy a' víz róla lecsurogjon; majd fojtsd-be vajjal és liszttel egy casseroléba; önts levest reá és főzd együtt vele. — Minthogy pedig a' gyenge répa keserű szokott lenni, tégy reá egy szelet kenyeret, a' melly a' keserűséget magába fogja húzni.

Vagy, tedd a' megvagdalt répát friss vízbe, olvassz vajat, szűrd-le a' répát, fojtsd-be a' vajba; azután tedd által egy fazékba, önts reá forró levest, 's adj hozzá rántást, vagy reszelt kenyeret elég borssal együtt, és főzd addig, míg a' leve elég sűrű nem lesz (jobb ízű szokott lenni kenyérrel, mint rántással); felczifrázhatod kenyérrel, borjú-, bárány- vagy sertés-kármanádlival.

Vagy ha már a' répa meg van tisztítva és vagdalva, fojtsd-be barnán vajba; azután rakj belőle valamelly edénybe, hintsd-be ánis-maggal, czúkorral, és vaj-szeletekkel, erre rakj újra egy sor répát, és így tovább mind addig, míg annyi nincs a' mennyi kell. — Utoljára önts reá levest és fojtsd-be jól betakarva lassan.

Vagy, vágj egy pár vereshagymát koczkára adj hozzá egy maroknyi zöld petrezselymet, 's fojtsd-be a' répával együtt egy jó darab vajba; majd egy óra múlva adj bele egy kanál lisztet, egy kevés köménymagot, vizet és sót; önts gyakran levest hozzá, hogy valami leve legyen, rázdfel többször, és arra figyelmezz hogy puha legyen.

201. Borjú-vese, savanyú káposztával befojtva.

Készítsd-el a' káposztát, mintha azt az asztalra akarnád adni, e' mellett vagdalj-fel borjú-vesét apróra; — kenjbe egy tálat vajjal, és rakd-be vékonyan a' vagdalt vesével, azután tégy egy sor káposztát reá, majd vesét, és rakd egymás után, hogy az utolsó sor káposzta legyen; arra önts

savanyú tejfelt, takard-be a' tálat, tedd gyenge pártűzre, 's fojtsd-be egy ideig, úgy add-fel az asztalra.

202. Vagdalt édeskáposzta, ürü-karmonádlival.

Főzd-meg a' kétfelé vágott édes káposztát puhán, sós vízbe; vagdalj-fel apróra vagdalt vereshagymát liszttel, vajban, tedd bele a' káposztát egy kevés köménymaggal, — azután tölts reá levest és bor-eczetet, forrald-fel együtt, és ha tálalsz: rakd körűl a' felebb mondott karmonádlival.

203. Ugorka, sertés-karmonádlival befojtva.

Hámozd-meg az ugorkát, vágd karikákra, és páczold-le két óráig sóban, azután szűrd-le a' vizet róla, adj hozzá sereczetet és tedd a' tűzhöz; ha már jól meg van főve, ránts-meg egy casserolében egy pár kanál lisztet vajban, szűrd-le a' megfőtt ugorkáról az eczetet hozzá, 's tégy belé czúkrot, borsot, szerecsendió-virágot és basilikomot: majd add hozzá az ugorkát és fojtsd tovább is. A' nem bőjti napokon, czifrázd-fel sertés-kármonádlival, vagy más sűlt hússal; bőjti napokon pedig palacsintával, vagy más tojásbéllel.

204. Karórépa füstös hússal fojtva.

Tedd a' meghámozott és hosszúra vagdalt répát, olvasztott zsírral együtt egy vas serpenyőbe, és pergeld-meg barnán; azután rakj egy sort egy serpenyőbe, hintsd-be czúkorral és ánis-maggal, tégy reá vajat, arra ismét répát, és úgy tovább mind addig, míg a' serpenyő meg nem telik. — Azután önts reá tehénhús-levest: főzzd lassan, 's végre hintsd-be liszttel, hogy a' leve sűrűbb legyen, majd tálald-ki és rakd-körűl füstölt hússal.

205. Töltött krumpli.

Hámozd és mosd-meg a' jó nagy, de nem lisztes krumplit, vágd-el a' tetejét, és vájd-ki üres vassal, majd dörzsöljel vajat egy pár tojással, czitromhéjjal, szerecsendió-virággal, sóval, savanyú tejfellel és a' kivájott krumplival együtt; — tégy annyi zsemlye-morzsát hozzá, a' mennyi szükséges hogy a' farche sűrű legyen. — Azután töltsd-meg az üres krumplit, takard-be az elvágott tetejével, 's tedd a' serpenyőbe vajjal együtt, majd fojtsd-be pártűzön, önts tejfelt reá és főzd puhára. Nem bőjti napokon tölthetsz ollyan hös farcét hozzá, a' millyen tetszik.

206. 207. Karórépa borjú-fodorhájjal.

Hámozd és vagdald-fel a' karórépát szokás szerint, és főzd-meg tehénhús-lében, — azután ránts lisztet vajba, vagy leves zsírba, 's vegyítsd-fel a' répa' levével, és öntsd egy kevés czúkorral és sóval együtt újra vissza a' répára, 's főzd csak addig, hogy kevés leve maradjon. — Az alatt, vágd kis darabokra a' borjú' fodorháját, tisztogasd-meg a' rajta lévő kövérségtől, dörzsöld-be sóval, és mosd-meg jól vízben, hogy nyálkás ne legyen. — Majd keverj-el egy casserolába nehány csepp eczettel együtt lisztet, tedd bele a' fodorhájat, önts hozzá vizet, szedd-le a' tajtékját, és főzd-fel; majd szűrd-által egy szitán, 's tedd a' répához és keverd-el vele. Vagy forgasd-meg a' fodorhájat, ha leszűrted, vajban és zsemlye-morzsában, és süsd-meg rostélyon papirosba beborítva, és czifrázd-fel a' répát velök.

208. Borsó, sertés-hússal

Válogasd-ki a' szép borsót, és tedd egy fazékba fris vízzel, egy darab szalonnával, sóval a' tűzhöz; — Tégy reá fedőt, hogy a' haját elhányja, és ha a' vize elfőtt, önts reá zsíros levest; — ha már puha, főzd-le a' levét egészen, kanállal ne kavard, csak rázd-fel, hogy ép és egész maradjon; utoljára rakj a' fazék körűl jó pártüzet, hogy a' leve elfőjjön; azután fordítsd-ki a' tálba, — vágj fris szalonnát aprórа, pergeld-meg egy serpenyőben sárgán, hintsd-be a' borsót zsemlye - morzsával, öntsd reá forrón a' szalonnát, 's vagdalj a' puhára főtt gyenge sertés-húsból kis darabokat, és rakd-be a' borsót velök. — Szalonna helyett vajjal is készítheted.

209. Savanyú káposzta, fáczán madárral.

Fojtsd-be a' savanyú káposztát vajba, vagy pecsenyezsírba, hintsd-be liszttel, és önts reá tehénhús-levest, vereshagymát, és főzd jól együtt. — Majd süss-meg egy vagy több fáczán madarat, tedd minden zsírostól együtt a' káposztához; főzd vele tovább, úgy add-fel az asztalra.

210. Babot főzni.

Főzd-meg a' babot fris vízben puhára; szűrd-le róla a' vizet, ránts vajat vagy zsírt vereshagymával és petrezselyemmel, öntsd közé a' babot, és egy kevés hús-levet, főzd egy ideig; 's ha találni akarod, habard-fel nehány tojás' sárgájával és eczettel a' bab-levet, és úgy add-fel az asztalra.

211. Szarvas-gomba vaj-mártásban.

Főzd és tisztítsd-meg a' szarvas-gombát; a' nagyobbakat vagdald-fel; a' kisebbeket pedig hagyd épen; — csinálj egy vaj-mártást és főzd-meg benne. — Ha borjú- vagy juh-hússal főzöd, becsinált gyanánt is feladhatod.

212. Sárga-répából és paszternákból készült hospot.

Válogass-ki nagy 's szép sárga-répát és ugyan annyi paszternákot, tisztogasd-meg és vágd hosszú darabokra, főzd-meg tehénhús-lében puhára, szűrd-le majd a' levet; azután vagdalj újra laska-formán sárgarépát, fojtsd-be vajba puhán, hintsd-be liszttel, és adj hozzá jó tehénhús-levest; vagy abból a' levesből önts reá, a' mellyikben a' gyökereket főzöd; majd készíts egy franczia fachét, a' melly legjobb ízű sertéshúsból vagy szalonnából, — vagy ha az nincs, üresítsd-ki a' kolbászt és vegyítsd-el levessel; — kenjbe egy casserolét zsírral, rad-be óldalt és az allyát a' főtt gyökerekkel: tégy-le csínosan egy sárgarépát, pásztinákot, kend-be egy újnyi vastagon a' fachéval, és csinálj egy sort a' befojtott sárgarépából, mást az apróra vagdalt sódar vagy füstölt nyelvből, majd ismét a' farchéhól, és úgy tovább, mind addig míg a' casserolé tele nem lesz. — Azután takardbe a' gyökeret és süsd egy óráig kemenczében, fordítsd-ki szépen a' tálba, szűrd-le a' zsírját és úgy add-fel az asztalra.

213. Hónapos retek, vastag ételnek.

Mosd-meg jól és tisztítsd-meg a' hónapos retket, — olvassz-el egy darab czúkrot zsírban gesztenye színre; tedd belé az elébb már megforrázott retket, fojtsd-be puhára, hintsd-be liszttel, önts reá levest, vagy barna schű-levest, főzd-el jól, és add-fel az asztalra. Berakhatod kolbászszal vagy más egyéb sűlttel.

214. Sóska frikandóval.

Mosd-meg a' sóskát és vagdald-el egy egy görbe késsel apróra, fojtsd-be úgy, mint a' spenátot zsírban vagy vajban; önts levest reá és sózd-meg. A' fricandó készűl borjúczombból, mellyről két vagy három darab levágódik: — szélessége egy kéznyi, hoszszas, és minden hártyától 's inaktól meg van tisztítva; — majd megforráztatik 's úgy spékeltetik-meg. — Mikor megspékelted, főzd-meg braise levesben, és ha tálalni akarod, forgasd-meg glacéban hogy szép barna és fényes legyen; rakd-fel szépen a' sóskára.

215. 216. Csiperke-gomba kenyérrel.

Moss és tisztíts-meg egynehány csiperke-gombát, és főzd-fel egy pár pillanatig vízben, 's majd szedd-ki egy ruhára hogy száradjon, azután fojtsd-be friss vajjal, sóval és fejérborral, adj coulist és bouillont hozzá. — Ha meg van főve, reszeld-le a' zsemlyének héját 's vájd-ki a' bélit; önts édes tejfelt a' ragouthoz, töltsd-meg vele a' zsemlyét, és add-fel jó melegen. — Ha azt akarod hogy a' csiperke-gombával készült ragout fejér legyen, vegyítsd-fel tojás' sárgájával, adj hozzá szerecsen-diót, és keverd-fel édes tejfellel. — Ha nincs apró csiperke-gombád, vagdald-el a' nagyot apróra, de nehányszor mosd-ki a' vízben.

217. Csiperke-gombából készített ragout.

Tisztítsd-ki a' csiperke-gombát, süsd-meg rostélyon; ha már piros, tedd egy casseroléba coulissal, bouillonnal, sóval, borssal és egy pohár jó borral együtt; nyomj hozzá fél czitrom-levet, főzd egy fél óráig, úgy add-fel az asztalra.

218. Pozdor vaj-mártásban.

Ha a' pozdor meg van tisztítva, vagdald-fel egy újnyi hosszszúra, tedd mindjárt hideg vízbe, mellybe egy kevés lisztet és eczetet is vegyíts, — majd tégy egy casserolt bouillonnal és vajjal együtt a' tűzhöz, add hozzá a' pozdort sóval és borssal együtt, és főzd mind addig, míg meg nem puhúl. — Azután csinálj reá vajas levet czitrom-lével.

219. Ragout szarvas-gombából.

Mosd és hámozd-meg a' szarvas-gombát, vágd-fel vékony-karikákra, tégy egy casserolet egy jó darab vajjal a' tűzhöz, fojtsd a' szarvas-gombát egy ideig benne, sózd 's borsold-meg és keverj hozzá fejér coulist. — Ha tálalni akarod, szedd-le a' zsírját; nyomj bele czitrom-levet, és rakd-körűl vajban pirított zsemlyével.

220. 221. Kártifiola sajttal.

Ha már a' kártifiola meg van tisztítva és forrózva, rakd-ki egy ruhára, hogy száradjon-ki; azután rakogasd-el szépen a' tálba, és hintsd-be reszelt pármai sajttal. — Csinálj egy vaj mártást, mellyhez tégy reszelt sajtot is, öntsd-meg a' mártással a' kártifiolát és hintsd-be újra reszelt sajttal, majd tedd kemenczébe, hogy szép sárga és ropogós legyen. — A' vajat szedd-le róla itatós papirossal, és a' kártifiolát

tálald-ki melegen. — Készítheted vajmártásban is, vagy olasztésztában betakarva zsírba, mint a' pozdor gyökeret.

222. Brokoli-káposzta, vagy podlupka.

Tisztítsd-meg a' brokoli-káposztát szépen, főzd-meg sós vízben, szűrd-le róla a' vizet, és főzd újra braise levesben és coulisban. — Megöntheted finom olajjal és úgy add-fel az asztalra.

223. Komló.

Tisztítsd és főzd-meg puhára vízben a' komlót, fojtsd-be egy darab vajas liszttel, egy szelet sovány sódarral és egy pár vereshagymával, süsd-meg és öntsd tele bouilonnal. — Ha már a' megfőtt komlót megmostad, tedd bele a' lébe egy darab czúkorral együtt, és főzd lassan; ha tálalni akarod, sürítsd-meg a' levét tojás' sárgájával és czitrom-lével, szedd-ki belőle a' vereshagymát és a' sódart, és rakd-körűl kármonádlival.

224. Spenát vajjal.

Ha a' spenát jól ki van tisztítva és mosva: forrázd-meg, de ne fedd-be; mert úgy sárga lesz, azután önts reá hideg vizet, és nyomd jól ki, tedd a' vajba, főzd és szerecsendiózd-meg, önts egy csésze jó tejfelt reá és melegen tálald-ki. — Lehet a' spenátot használni tojásos ételekhez, riskókhoz és másokhoz is.

225. Faschirozott kelkáposzta.

Végy gyenge kelt, mosd és tisztítsd-ki, főzd-meg sós vízben, szűrd-le a' vizet róla, tedd egy szitára, hogy minden leve lefolyjék, 's bánj vele ekképen: vágj jól együvé borjú-hús-szeletet, szalonnát, tejbe mártott de kicsavart zsemlyét, és a' megfőtt kelnek egy részét; azután dörzsöljel egy darab vajat, tedd belé a' vagdaltakat, üss hozzá két tojást és két tojás' sárgáját, sózd és borsold-meg; azután tedd a' kelt egy deszkára, nyitogasd-fel csínosan a' leveleit, és borogasd a' vagdaltat beléjök; azután takargasd-be ugyan csak levelekkel, formálj egy kelkáposzta-fejet belőle, mártsd lisztbe, azután tégy nehány szelet szalonnát és sódart egy serpenyőbe; add hozzá a' kelt, de hogy meg ne égjen, rázogasd többször-fel, és ha már elég puha, tálald-ki csínosan egy tálba, szűrd-le a' kövérét, öntsd reá a' levét és rakd-körűl sűlt borjú-lábbal. — Az endíviát is ekképen lehet faschírozni.

226. Faschirozott paradicsom alma.

Vágj-el felűl az érett paradicsom-almából egy kis lapot, vedd-ki a' bélét magvastól együtt, és egy részét nyomd által egy szitán; tizenkét paradicsom almához tégy körűlbelől ¼ font riskását; mellyet jól megmosva, egynehány pillanatig főzz-meg; akkor végy egy fél font puhára fojtott borjú-húst, tejbe mártott zsemlyét, egy kevés zöld petrezelymet, vágd mind jól együvé; azután dörzsölj-el ¼ font vajat, keverj közé egy egész tojást és két tojás' sárgáját; öntsd az elvagdaltakra a' riskását, 's egynehány által-nyomott paradicsom-almát, sót és szerecsendió-virágot; keverd jól együvé, töltsd-meg vele a' paradicsom-almát, és tedd reá a' tetejét; mikor ez meg van, kenj-be egy casserolét vagy lapos serpenyőt vajjal; hintsd-be liszttel, tedd bele a' töltött paradicsom-almát; önts reá egy kis tejfelt, tégy reá fedőt, adj alól felűl tüzet hozzá; és három egész negyedig főzzed, hogy szép színét megtartsa.

227. Töltött-káposzta.

Vagdalj öszve egy font gyenge sertés-húst és egy darabka szalonnát, tedd egy edénybe, és adj hozzá egy marok riskását, sót, borsot és két egész tojást, keverd jól együvé, — 's vágd-ki a' káposzta levél' vastag bordáját, töltsd-meg, gömbölygesd öszve, és rakd a' vagdalt káposztával együtt egy fazékba; tedd a' tűzhöz és főzd két óráig, azután csinálj egy világos színű rántást; tégy hozzá öszvevagdalt vereshagymát, 's későbben öntsd belé a' káposztát, és legalább egy óráig még főzzed. A' tálalás előtt adj hozzá egy meszely tejfelt, és czifrázd-fel töltött káposztával és sódar-szeletekkel.

228. Vegyes vastag-étel.

Végy sárga-répát, kalarábét, krumplit, tisztítsd-meg jól, és vájd-ki üres vassal kis golyóbis formára. Tégy egy casserolába vajat, melegitsd-fel, adj hozzá zöld petrezselymet a' kivájottakkal együtt; és egy darabig fojtsd-be, de hogy barna legyen; — azután hintsd-be liszttel, és önts reá valami levet, melly sok ne legyen, czukrozd-meg, és fojtsd mind addig, míg egészen meg nem puhúl, és borjú-kármanádlival felczifrázva add-fel az asztalra.

C) Betegnek vagy gyógyulóknak

való vastag-ételek.

Emlékeztetés.

Sok emberek bal ítélettel vagynak az ételek és italok iránt. Kényszerítik a' beteget, a' ki nem éhes az evésre, és eltiltják annak az italt, a' ki szomjazik. — Sokszor a' betegnek ollyan ételeket adnak, mellytűl elromlik, és tiltják attól a' mi egésséges volna, 's nem merik azt adni, a' mit a' beteg' száj-íze kíván, a' mi talán gyakran orvosság volna.

Minden betegnek kerűlni kell a' nehéz emésztésű ételt: illyen a' krumpli, lencse, bab, borsó, füstölt-hús, nehéz tésztás ételek, — kalácsok, sajt, agy- és hátgerincz-velő, halikra, kemény tojás, lepények, csigák, lúd, récze, víziállatok, kövér halak és gombák.

Könnyen emészthetők és táplálók: a' jól megfőtt 's sűlt gyenge marhahús, a' szárnyas állatok, kivévén a' ludat és réczét, a' híg tojás, fris osztrea csigák, a' csont-velő, borjú, ürű és ökör-nyelv; borjú-hús, kerti gyenge zöldségek, saláta, és az apró-halak. — Ezeket használhatják a' forró nyavalyákban lévők is.

229. Kenyérből készűlt aludt-lé, vagy kocsonya.

Főzz egy óráig fél font fejér kenyeret egy itcze vízben, szűrd-által és gyenge tűzön párologtasd-el a' rajta lévő vizet, míg sűrűvé nem lesz, és hűtsd-ki. — Ebből a' kenyérléből, lehet tejjel kellemes pépet készíteni.

230. Riskása puding.

Főzz-fel egy fél font riskását, mellyet nehányszor megforráztál vízzel, azután tégy hozzá egy itcze tejet, és főzd vele sűrűre, majd vegyíts közzé 4 tojást, vajat és sót; tedd-be mind együtt egy asztalkendőbe, kösd jól öszve, tedd-be egy forró vízzel tele lévő fazékba, és főzd két óráig, — utoljára önts hozzá hecsepecset.

231. Édes murokból készűlt pép.

Vagdald-fel hasábokra a' murkot, valamint a' retket; főzd tejben, vagy a' mi még jobb kappan- vagy tyúk-lében, míg csak elég lágy nem lesz: szűrd-által egy szőrszi-

tán, és adj hozzá egy kevés tejét vagy kappan-levet, egynehány tojás' sárgáját, fahéjjat, czúkrot, hogy híg pép legyen; ha több levet veszel, levest is csinálhatsz belőle. — A' fűszerszámozást, a' környűlállásokhoz intézheted.

232. Borjú-tüdő-pép.

Végy egy borjú-tüdőt és annyi sárga czúkrot, a' mennyit a' tüdő nyom, tedd egy tiszta jól betapasztott edénybe és tedd azután egy vízzel tele lévő üstbe, főzd 3—4 óráig, hogy ollyan legyen, mint egy sűrű pép. — Végy belőle reggel és estve három tele kanálnyit.

233. Tekenős-békából készűlt aludt-lé, vagy kocsonya.

Végy egy font sovány borjúhúst, 's a' tekenős-békának a' májját, szívét, vérét és húsát, főzd két itcze vízben nehány óráig, míg sűrű nem lesz, szűrd által és hűtsd-ki. — Adhatod a' betegnek 2—3 latonként levesbe.

234. Rák és csiga aludt-lé.

Végy 80 rákot és 30 csigát; mosogasd-ki jól, törd apróra és tedd egy lat fris vajjal gyenge tűzre, tégy hozzá két megtisztított és apróra vagdalt borjú-lábat, 4 itcze kút vizet, és főzd mind addig, míg csak egy itczényi leve maadt: azután tégy hozzá egy fél könting tört szerecsendióvirágot, és egy marok olasz-salátát, főzd-fel velök újra és nyomd által egy tiszta ruhán, azután tedd a' pinczébe, hogy kocsonya módra öszve álljon. — Ennyivel beérheted 4—5 napig, és vegyen a' beteg, ha még a' gyomra jól emészt, reggel, délben, és estve két kanállal, felosztva tyúk- vagy kappan-lében.

235. Tojás' fejéréből készűlt pép.

Végy öt tojás' fejérét, habard-fel czúkorral és adj hozzá egy meszely tejet, melegítsd-fel együtt folyvást való habarás által; tedd egy tálba, önts reá egy kevés narancsvizet, és reszelj reá czitrom-héjat és czúkrot.

II.

Az ételek' felczifrázása.

Figyelmeztetés.

Bár a' vastag-ételeinkre rakni szokott darabokról, nagy részint eléggé beszéltem; némelly házaknál mindazáltal javaslásaimat, ez vagy más okból nem mindig fogadhatják-el. — Vagynak néha olly esetek is, hogy a' szakács a' házi ur' kívánságának, vagy a' számosan megjelent és nem várt vendégek' várakozásának meg nem felelhet. Az illyen esetekben a' különbféle hurkák, 's kolbászok' készitése' módjának tudása, sokat helyre-hoz; mellyek vagy készen legyenek, vagy ha nem volnának, hirtelen elkészűlhessenek. Mivel pedig az afféle hurkák, vagy kolbászok csaknem minden vastag ételen feladódhatnak: ennél fogva itt a' helye, hogy ezekről írjak. A' páczolt 's füstölt hússal, sódarral, nyelvvel 'stb. való bánás-módot pedig egy különös ragasztékban adom-elő.

A' kolbászok' és pástétomok' feltálalásában egy tágas kiterjedés van, mellyeket nem szükség az előadott szabályok szerint készíteni; mert a' húsfélének, fűszerszámoknak és zöldségeknek keverése, egyenesen magadtól függhet. Német-országban, valamint Europának minden részeiben, másfélekép rakogatják öszve az ételeket; egyik követi a' másik' példáját, vagy áldozik a' maga képzeleteinek; ha a' szakácsság' szabályival nem ellenkezik.

Mindenféle kolbászhoz meg kell a' húst hártyájától és inaitól egy éles késsel vonogatni, — mellyel, megvagdalva megtöltődik a' bél. Külön kell vágni a' húst, külön sózni 's fűszerszámozni, úgy kell azután hozzávegyíteni a' megvagdalt kövéret. — A' füstölni való kolbászokat jól meg kell tömni, mert mennél jobban öszve-állanak a' füstön; mennél tartósabbak és mennél finomabban lehet szelni: annál kellemesebbek. Én az efféle kolbászokba a' húst és kövéret nagyra szoktam vágatni, valamint az olasz szalámiba.

A' sertés' felsár-pecsenyéjét, egy harmad résznyi rajta lévő kövérséggel együtt, bőrétől 's inaitól megtisztítva, jó korán besózva és megfűszerszámozva, végre a' végbélbe vagy hójagba betekergetve próbáld-meg egynehány nap sós páczba tenni; azután akaszd-fel a' füstre, mint a' kolbászt,

vagdald-fel jó vastag szeletekre, és készítsd-meg apróra vagdalt kövérséggel; ezt hívják polpettának, mellyet a' romai hegyeken csak azért esznek, hogy foghagyma és koriánd van benne.

A' modenai zámpona. Egy más, egészen azon vidéknek szokásban lévő besózásuk módja. — Lehúzzák t. i. a' hajlásokról vagy az első csípőjéről a' sertésnek a' bőrt; úgy, hogy se meg ne sűrűdjék, se ki ne szakadjon, azután levagdalják róla a' húst, 's a' porczogót más hússal és veseövérséggel elvegyítik, megsózzák, megfűszerszámozzák és megtőltik vele e' lehúzott bőrt, azután mind a' két végén öszvekötik, és a' sóba teszik mind addig, míg szükség; azután felkötik a' füstre, későbben pedig száraz helyen tartják. — Minekelőtte megfőzik; megmossák és megpuhitják, fél annyi ideig főzik mint a' sódart, mellyet mind melegen, mind hidegen, mind aszétli gyanánt, mind vastag ételre használnak.

A' sertés' agyvelejéből készült kolbászhoz reszelt fejér kenyeret is adhatsz. — Az északi részeken, a' vágott húsnak levében, főtt zab-gríből, vagy riskása-lisztből csinálják a' legjobb ízű kolbászokat, hozzá adván vért, fűszerszámot, kövérséget 'stb. Ez a' keverék lehet édes is. — Az efféle ételek igen házi környűállásúak, mellyek arra-valók, hogy a' levágott marha' húsa, kövére, 's leve haszonra fordítódjék, — mesterséges vegyítés által készült kolbászok, mellyek rostélyon sütődnek, legjobb ízük.

236. Jó ízű füstös-májos.

Végy a' fris borjú- és sertés-májból; a' megreszelt és levesbe mártott fejér kenyérből három részt, — tisztítsd-meg a' májat, vagdald vékonyra, keverd jól öszve, sózd és fűszerszámozd-meg, 's tégy hozzá fél annyi koczkára vagdalt szalonnát, vegyítsd újra öszve, töltsd-meg vele a' jól kimosott béleket, kösd-be, és tedd forró vízbe: azután vedd-ki, hűtsd-meg és akaszd-fel a' füstre míg jó kemény nem lesz.

237. Braunsweigi kolbász.

Legjobb ezt karácson előtt készíteni, mert a' sertés akkor legkövérebb, végy tehát a' kolbászhoz sódart, hátgerincz' kövérét, inak nélkűl való húst, mellyből két rész sovány, egy rész pedig kövér legyen. — Vagdald-el a' húst finomra, adj hozzá két maroknyi közönséges fekete borsot, és vagdald újra mind addig, míg a' bors egészen öszve nem vagdalódik; azután hintsd-be újra egy vagy két késhegynyi borssal, és vagdald tovább.

Ha már mind meg van finomul vagdalva, tedd meleg kemencze alá, hogy gyenge maradjon; azután töltsd-be kolbász-bélbe, mellyet több sertésből szedj-ki; minthogy egy sertésnek csak egy illyen béle vagyon; mikor töltöd, szurkáld-meg tővel, vagy villával, hogy a' bezárt levegő belőle kimenjen, és a' bél mindenütt tele legyen; azután kösd-meg és peczkeld-be a' végét, annál-fogva akaszd-fel a' füstre, de ne nagy melegre, hogy fekete ne legyen. — Így csüng 4 hétig a' füstön, míg meg nem barnúl, azután leveszed és jó helyen tartod, hogy meg ne penészedjék.

238. Szalámit készíteni.

Tisztíts-meg 5 font sovány tehén-húst az inaitól; végy 3 font szalonnát és annyi sertés-húst; vágd apróra a' húst, a' szalonnát pedig valamivel nagyobbra, melly jól öszve-keverve hadd álljon 24 óráig sótalan. Azután keverj hozzá 10—11 lat sót, 3 lat foszlárt, 4 lat tört borsot, töltsd tágos belekbe keményen, kösd-be jól, és szurkáld-meg tővel köröskörűl; akaszd-fel a' kéménybe, vagy a' padra; 14 — 15 nap múlva szedd-le, és rakd hideg helyre.

239. Préselt-kolbászt készíteni.

Vágj-fel apró koczkára egy font nyers sódart, annyi szalonnát, két font kövér sertés-húst és fület, egynehány vereshagymát, kevés fokhagymát jól megsózva; keverd öszve basilikommal és kakuk-fűvel, töltsd-meg belőle a' sertés gyomrot, kösd-meg két végét és tedd egy casseroléba, vagy serpenyőbe; önts reá boreczetet és vizet annyit, hogy a' gyomrot belepje, — főzd két óráig egynehány babér-levéllel és szegfűvel, azután vedd-ki és préseld két tál közt. A' levét tedd kocsonyának, és ha a' gyomor kihűlt, vágd szeletekre és rakd a' kocsonyát reá.

240. Agyvelőből kolbászt készíteni.

Tisztíts-meg hártyájától egy pár tehén és egy pár borjú agyvelejét, vágd-öszve finomul, egy fertály font másféle velővel; mártsd a' zsemlyének a' közepét tejbe, nyomd-ki, és vegyítsd hozzá, sózd és borsold-meg a' mennyire szükséges, és adj hozzá vékonyra vágott czitrom-héjat, üss bele két tojást és két tojás' sárgáját, keverd jól öszve; töltsd-meg a' beleket vele, kösd-be szorosan, főzd-meg, tedd hideg vízbe és süsd meg rostélyon.

241. Útra való kolbász.

Keverj jól öszve két font apróra vagdalt velőt, két font sertés-zsírt, 2 lat finomra tört szekfűvet, 2 lat fahéjt, annyi borsot, és 4 lat sót: töltsd-be tiszta belekbe, hogy minden kolbász fél fontnyi legyen. Ha olly helyeken útazol, a' hol jól levesed nincs, tedd egy fazékba, forró vízben főzd-fel, öntsd pirított kenyérre; — így a' legjobb levesed lesz.

242. Apró veres-hurka.

Fojts-be fél font koczkára vagdalt velőt, apróra vagdalt mogyoró- és vereshagymával, adj hozzá egy itcze sertés-, vagy borjú vért, egy itcze édes tejfelt, sóval, borssal és majoránnával együtt, keverd jól el, töltsd-meg az apró beleket vele, tedd a' meleg vízbe, míg csak a' vér meg nem keményedik; ha sütni akarod, forgasd-meg vajba és süsd rostélyon. — Aszétlinek is feladhatod; vagy pedig más vastag étel gyanánt.

243. Jó-féle májost készíteni.

Vedd-ki a' sertés' tüdejét és más belső részét, 's ha több kolbászt csinálsz, végy borjú' belsejét és fodorhájat is hozzá, keverj közé kövér sertés-húst vagy zsírt is, főzd-fel 's szedj-ki belőle minden mirígyet és porczogót; majd vagdald-fel darabokra tetszésed szerint. — Vágj két sertés' belsejéhez egy pár font húst és négy zsemlyét, 's majd mártsd-e a' levesbe, a' mellyben a' hús főtt: ha már puha a' zsemlye, vágd-fel apróra 3 — 4 vereshagymával 's egy darab fokhagymával, egy lat porrá tört majoránnával, egy lat borssal és sóval, mellyet mind öszve-keverve, vegyíts-fel a' felebb említett levessel, és töltsd a' belekbe, azután kösd-be jól, és tedd forró-vízbe, a' hol álljon, míg csak meg nem keményedik, — egy fertály óra múlva szedd-ki és tedd-el.

244. Füstölt májost készíteni.

Végy a' felebb mondottakhoz kövéret, és nyers apróra vagdalt májat, de a' léből csak negyed résznyit; töltsd-meg velők a' jól megtisztított beleket, akaszd-fel két-három napig a' füstre. — Eheted nyersen, vagy megfőzve is hidegen.

245. Jó kolbászt készíteni.

Tisztítsd-meg a' hízott gyenge sertésnek czombhúsát a' bőrétől és inaitól; vagdald-fel finomul — adj 4 vagy 5 font húshoz 2 font szalonnát, egy czitrom' héját, vagdald mind jól öszve, sózd és borsold-meg; önts hozzá folyvást keverve

egy itcze vizet, majd töltsd-meg belőle a' jól megtisztított ürű-beleket; és tedd-el.

246. Kappan-kolbászt készíteni.

Vagdald-el a' levesen megsűlt kapannak húsát görbe késsel: főzz-meg két tejbe mártott zsemlyét gyenge tűzön, és keverd-el jól a' kappan-hússal, vékonyan vagdalt czitromhéjjal; 3 — tojás' sárgájával, sóval és szerecsendió-virággal. Töltsd a' belekbe és tedd meleg vízbe, majd süsd-meg rostélyon.

247. Augsburgi-kolbászt csinálni.

Tisztíts-meg 6 fontnyi czombról való tehén-húst az inaitól; verd-meg egy fával jól, hogy csaknem pépképü legyen: verés közben önts hozzá 6 meszely vizet, 6 lat sót, és hagyd úgy egy éjszakán. A' második nap, sózd-meg egy keveset, és töltsd-meg vele a' jól kimosott tehén-beleket.

248. Pomeriai füstölt lúd.

Ezt a' jó ételt magad készítheted, ha szellős udvarod van, hová a' nap is süt és a' hová vizet is hordhatsz.

Legelső dolog a' ludat jól hízlalni tudni; — főképen pedig akkor, mikor a' tolluk nő, zabjok, korpájok, sárgarépájok és csorbóka dudvájok, 's valamint helyök a' hol járnak 's éjszakára szinte tiszta innia valójok legyen.

Második az, hogy a' lúdnak tolla az útálatig ki ne szaggattassék, — legfelebb is csak annyit szedj-ki, a' mennyi a' kezedben marad.

Ha megölted a' ludat, vesd-ki béleit, és válaszd-le róla a' csontokat, azután dörzsöld- be belőlről sóval, salétrommal, szegfűvel, és borssal, sóval kivűlről is bedörzsölheted. — Majd tedd együvé a' két fél ludat, kösd öszve madzaggal, és préseld két deszka közé. — Öntsd-meg lecsorgott vízzel a' ludat mindennap más-más oldalán; és ha már 10 napig úgy állott, takard egy papirosba 's akaszd-fel gyenge füstre.

249. Páczolt hízlalt lúd.

Tisztítsd-meg a' hízott kövér ludat úgy a' tollától, hogy a' bőre el ne szakadjon valahol; forgasd-meg szalmatűzön, és mosd-meg jól vízzel 's korpával, — a' nyakát és szárnyát vágd-el egészen, dörzsöld-be sóval, és tedd három napig egy edénybe, hogy a' só egészen által-járja; azután forgasd-meg búza-korpában, és akaszd-fel lábánál fogva a' füstre, hol hagyd 8 napig, és tedd-el mint más egyéb füstölt húst. — Eheted nyersen, vagy főzve is.

250. Véres-hurkák.

Vágj egy pár tutzet vereshagymát apró koczkára, és fojtsd-be puhán vajba, azután adj hozzá épen úgy megvagdalt 2 font sertés' kövérét, sót, borsot, fűszerszámot, és petrezselymet; keverj 4 itcze édes tejfelt egy fazékba, azután öntsd mind együtt a' casseroléba; vegyítsd-el igen jól, hogy hogy a' sertés' kövére jól feloszoljék — melly sem sűrű, sem híg ne légyen; úgy töltsd-meg a' megtisztított sertés-beleket, kösd-be a' két végén, és tedd egy üstbe igen meleg, de nem forró vízbe. — Ha már kezdenek keményedni, szurkáld-meg tővel, és ha nem csurog többé belőle a' vér, szedd-ki a' vízből, hűtsd-ki és süsd-meg rostélyon. — Vadhúsból is épen így készíthetsz boudinst.

251. Fejér boudins.

Ezekhez épen úgy fojtod-be puhán a' vereshagymát; csak hogy a' két font sertés' kövérét mozsárban vagy másutt finomul megtöröd; majd tégy tejbe áztatott, és jól kinyomot zsemlyét, melly annyi legyen mint a' sertés-kövér, a' befojtott vereshagymához, és keverd-fel marha-hússal és három meszely édes tejfellel; adj hozzá 6 — 7 tojás' sárgáját, sózd és fűszerszámozd-meg, és töltsd a' jól megtisztított sertés-belekbe, kösd-meg mind a' két végén, és vigyázz, hogy a' belekben levegő ne maradjon; mert úgy a' boudins elszakad; főzd-meg a' felebb mondott mód szerint vízben és tejben, hűtsd-ki, és tedd vajjal, vagy olajjal bekent papirosba, és süsd lassan a' rostélyon.

252. Czervelát-kolbász.

Vagdald-ki a' sertés-czombbol a' sovány húst: szedd-ki az inait, azután törd-meg finomra, adj hozzá sót, borsot, és basilikomot, vagy apró koczkákra vagdalt szalonnát, keverd-fel jól a' hússal: azután töltsd jó keményen tágas juh-belekbe, és füstöld-meg elegendőképen.

253. Lúd-máj-kolbász.

Reszeld-meg a' megfőzött lúd'máját; — fojtsd-be puhán vajba apróra megvagdalt vereshagymát, és adj hozzá tejbe áztatott és kinyomott zsemlyét, egy kevés szarvas-gombát, friss zsírt, sót, borsot, fűszerszámot, kakukfűvet, basilikomot, majoránnát, mind finomul megtörve, egynehány tojás' sárgájával és egy szilke tejfellel együtt, keverd jól öszve és töltsd a' jól megtisztított sertés-belekbe. Azután főzd-meg

a' kolbászt tejbe, és zsírral megkent papirosban süsd-meg rostélyon, és add-fel az asztalra.

254. Agyvelőből készült kolbász.

Tisztítsd és szedd-ki egy pár oorjú fejből, és ugyan csak egy pár sejtés-fejből az agyvelőt, főzd-meg, és finomul megvagdalva tedd fére. — Fojts-be szalonnával egy maroknyi apróra vagdalt vereshagymát; főzz-meg puhán két font hasáról levágott sertés-húst, vágd kis koczkákra, és dörzsöld-el szalonnával és vereshagymával; azután adj hozzá 6 tojást, sót, szerecsen-diót, és egy tejbe áztatott és kinyomott zsemlyét, utoljára pedig az agyvelőt: — az alatt főzz-meg szagos zöldséget tejben, és ezen szagos tejet öntsd a' többi közé, melly ha jól el van keverve, töltsd-meg vele a' sertés-beleket, kösd-be jól, főzd-meg bouillonban, és süsd-meg rostélyon bekent papirosban.

255. Potykából készült kolbász.

Tisztítsd és mosd-meg szépen a' potykát, vágd-le a' fejér húst róla, szedd-ki a' szálkát belőle, fojtsd-be vajba, sóval, borssal, petrczselyemmel, czitrom-héjjal, szerecsendió-virággal, szegfűvel, és adj hozzá 5 tojást, vegyítsd hozzá a' potyka-húst, fojtsd-be egy casseroléba, töltsd-meg a' juh-beleket vele, süsd-meg rostélyon és adj hozzá barna vajat.

256. Csukából készült kolbász,

Tisztítsd-meg a' csukát, vágd-le a' fejér húsát, szedd-ki belőle a' szálkát; — fojts-be vajban puhán apróra vagdalt vereshagymát és mogyoró-hagymát. — Főzz tejbe basilikomot, kakuk-fűvet, majoránnát és egy pár zsemlyét; keverd-el a' csuka-húst a' vereshagymával, vagdald-meg mind együtt, sózd, és fűszerszámozd-meg elegendőképen, üss bele 8. 10. tojást, vegyítsd jól együvé egy edényben, és önts hozzá annyi olvasztott vajat, a' mennyi kell, a' tejből is annyit, mig elég híggá nem lesz; töltsd kövér belekbe és főzd-meg tejbe; majd süsd-meg rostélyon papirosban.

257. Véres-hurka potykából.

Ezt épen úgy kell készíteni, mint a' csuka-kolbászt, csakhogy a' tojás és tej helyett sertés-vért adj hozzá.

258. Kolbász potykából és füstölt lazaczból.

Vágd-le jól megtisztított 3 — 4 font potykából a' jó húst; végy hozzá fél annyit füstölt lazaczból; vágj-fel apró

koczkákra zsemlyét, és önts reá egy meszely fejér bort: — fojts-be vajban puhán egy maroknyi vereshagymát és egy kevés törött fokhagymát; 's tedd a' jól megtört szagos zöldséggel együtt a' többihez. — Majd vegyíts-fel egy fél font jól megtisztított szárdellit, 3 lat kapornát apróra vagdalva egy czitrom' levével, és keverd a' többihez; azután töltsd-meg a' sertés-beleket vele, de nem keményen, mert úgy elpattan; oszd-el darabokra, kösd-be a' végét, és bekent papirosban süsd-meg rostélyon.

259. Rák-kolbász herczegi módon.

Válogass-ki 25 eleven rákot, vagdald-el apróra farkaikat, és keverd-el tejbe áztatott zsemlyével, és hat tojással együtt; majd vagdald-el a' héjaitól a' fejeiket, vesd-ki az epéjöket, és törd-meg egy darab vajjal mozsárban; fojtsd-be egy ideig befedve a' pártüzön, önts tejfelt hozzá; főzzed tovább is, és nyomd keresztűl egy szőr-szitán a' többihez; azután tégy hozzá három keményre főzött tojás-sárgáját, sót, szerecsendió-virágot, majoránnát, és keverd mind jól el, hogy sem kemény, sem híg ne legyen; töltsd a' jól kimosott sertés-belekbe, és főzd-meg tejbe.

260. Ürű-hús-kolbász.

Nyúzd-le az ürű' czomb-járól az inakat és kövérét, vagdald-el finomul görbe késsel. — Négy font sovány ürű-húshoz végy egy font apró koczkára vagdalt fris szalonnát; adj hozzá egy kevés tört borsot, fél meszely fejér bort, egy czitrom' héját és zagos zöldséget, keverd jól el, és töltsd-meg vele jó keményen a' sertés-beleket. — Ha vastag ételhez akarod feladni, kend-be vajjal és süsd lassan rostélyon.

261. Tengeri-nyúl-húsból készűlt kolbász.

Ezen kolbász' készítése módját, önként elhagyta a' magyar forditó; minthogy annak húsát a' magyarok nem eszik.

262. Borjú-húsból készűlt kolbász velővel.

Vágd-ki a' czomb-húst, tisztítsd-meg inaitól; vagdald öszve egy görbe késsel, azután dörzsöld-el, keverd hozzá az apróra vagdalt velőt, hintsd-be fűszerszámmal, és ereszd-fel egy kevés fejér borral; majd töltsd-meg véle a' megtisztított ürü-beleket; oszd-fel a' millyen hosszszúra akarod, és süsd-meg lassan rostélyon.

263. Franczia véres-hurka.

Vagdald-fel a' tiszta, szép 's kövér sertés-beleket apró darabokra, fűszerszámozd-meg, és önts reá bort; vagdalj öszve épen annyi sertés' kövért és sertés-húst, mint az első volt; keverd mind együvé, kakukfűvel, majoránnával, basilikommal, borssal és szerecsendióval együtt, tedd a' borral megöntött beleket hozzá, keverd jól együvé, és töltsd-meg vele a' megtisztított sertés-beleket, de csak tágan, hogy el ne pattanjanak. — Kösd-meg jól mind a' két végén, és főzd-meg bouillonban vagy brézben. — Ezt sokképen használhatod, megsütheted magában, vagy zsemlye-morzsában megforgatva rostélyon; — télen által is soká eltarthatod.

264. Angol kolbász.

Tisztíts-meg inaitól egy font gyenge sertéshúst, egy font borjú-húst, és annyi vese' kövérét, vagdald-el egy fél font mártott zsemlyével, hat fris zsálya-levéllel és czitrom-héjjal, sóval, borssal, szerecsendióval, és más egyéb szagos zöldséggel. Ha már mind jól öszve-keverted, önts egy kevés bort hozzá, hogy a' kolbász jobb ízű legyen: ha használni akarod, vizezz-meg egy nyújtó-deszkát, forgasd-meg rajta a' tömeget, és formálj kolbászt belőlök, mellyeket egy forma hosszúságnyira vagdalj-el: tedd ezeket bekent papirosba a' rostélyra, vagy süsd-meg vajjal serpenyőben. — Töltheted belekbe is koczkára vagdalt szarvas-gombával, mellyeket először vereshagymával és szalonnával fojts-be.

III.

Becsináltak.

Emlékeztetés.

Igen nagy a' becsináltak' száma mert nem csak a' fricasszét, ragout, és a' pástétomok' húsos részét értjük ezen név alatt; hanem minden hús- és hal-nemeket, akár fojtva, akár főzve, akár nyárson vagy rostélyon sütve, mihelyt lé vagy mártás jön hozzá. Ide tartoznak a' meridonok is, és a' hideg húsos, vagy hal-ételek.

Némelly nevezetesek, mellyek ezen szakaszban, előfordúlnak, tanúi azon külömbségnek, melly a' becsináltak' nemei között előfordúl; illyen p. o.

265. A' fricászszé.

Ezt az ételt készítheted borjú-húsból, tyúkból, galambból, vadhúsból, halakból, békákból és más egyebekből, mellyek közül akármellyiket kis darabokra vagdalva fojtsdbe, vagy süsd füszerszámmal, és izletes zöldséggel együtt, és add-fel tojás- vagy czitrom lében.

266. Braise, (olvasd: bréz).

Ez egy különös módon készült, igen jó ízű erős leves. Ha akarsz t. i. egy kappan, récze, vagy borjú-mejjet brézbe becsinálni, végy egy casserolt: rakd-be az allyát szalonna szeletekkel; vágj apróra vese' kövérét, hintsd-bé vele a' szalonnát, adj hozzá babér-levelet, rozmarint, basilikomot, kakuk-füvet, egész vereshagymát, egynehány szem egész borsot, egész szegfüvet, egy darabka gyömbért és sót, tedd reá a' húst, fedd-be a' casserolt, tedd gyenge pártűzre, forgasd-meg néha-néha, és ha kevés a' leve, önts hozzá tehénhús-levest, vagy vizet, és főzd-meg elegendőképen. — Más féle levet is adhatsz hozzá.

267. Stoffade.

Ennek az ételnek részei galambból, kappanból, borjúvagy bárány-húsból állanak: mellyeket először verj-meg, sózz-meg, és hints-be liszttel, pergeld-meg vajban, vagy szalonnában és főzd-meg lassan füszerszámmal, borral, czitromhéjjal, és valami szagos zöldséggel együtt tehénhúslevesben.

268. Grillade vagy rostélyon-sűlt.

Ezt pecsenye-maradékból szokták készíteni, rostélyon megsütve 's jó lével asztalra feladva.

269. Fasché haché.

Ez egy kevés vagdalt húsos vagy hal-étel, mellyet vajba befojtva, megfűszerszámozva jó mártással adj-fel.

270. Ragout.

Egy jó leves, melly húsból vagy halból készűl; tengeri csigával, szárdellivel, czitrommal, szarvas-gombával, káparnával és más egyébbel — adhatod más ételekhez minthogy az íze igen jó.

271. Face vagy fasche.

Ez készűl finomra vagdalt nyershúsból, mellyel a' kiüresített galambot, csirkét, borjú vagy bárány-mejjet, pujkát, bor-

jú-czombot kel-káposztát, kalarábét és más egyéb zöldséget megtölthetsz: sokszor szükséges hozzá tejet, spenátot, tojást, zöld-petrezselymet, szerecsendió-virágot, szagos zöldséggel és fűszerszámmal együtt keverni.

Figyelmet érdemel a' becsináltak' mártások' vagy levek' színe és a' fűszerszámok' kellemessége, melly által az inynek kedvessé lesz. — Azért az afféle ételek' felhordásánál, az egyszerűtől kezdve a' legöszvettebbig; a' fejértől, vagy sárgától, a' barnáig vagy homályosig, 's ekkép a' legerősebb ízűig figyelmezni kell; mert ha mindjárt a' legerősebben kezded, torkodat igen csiklándozván: az asztalra feljövő egyszerübb ételek' íze semmivé lesz.

A' borjúból sokféle becsináltat készíthesz, mellyek ugyan az egyszerük, de a' legkellemesebb ízű becsináltak közé tartoznak.

272. Becsinált borjú-fej.

Forrázd-meg a' borjú-fejet, és főzd-meg bréz-levesben, azután vedd ki, vágd-fel a' bőrét és szedd-ki az agyvelejét. Csinálj egy jól megfűszerszámozott farcét, keverd hozzá az agyvelőt és töltsd-meg vele a' fejet és a' füleket; hintsd-be sóval és borssal, forgasd-meg olvasztott vajban, tojásban, és zsemlye-morzsában, 's tedd meleg kemenczébe, hogy szép sárga legyen, és add-fel pikánt lével.

273. Borjú-fej glacéba.

Válaszsz-el az oldal-bordáitól egy szép borjú-mejjet, és blanchirozd-meg ezen módon: tedd forró vízbe, és főzd nehány pillantásig, vedd-le a' tűzről, és tedd hideg vízbe. — Spékeld-meg 5—6 sorosan szalonnával, vagdald-el egy éles késsel a' szalonnának hegyét, hogy ollyan formájú legyen, mint egy tövisses disznó: tedd egy casseroléba, nehány sódar-szeletekkel, mogyoró-hagymával, és egy csomó zöld petrezselyemmel együtt, önts reá barna levest, 's fedd-és fojtsd-be mind addig, míg jó puha nem lesz. Azután vedd-ki a' borjú-mejjet, szűrd által levét szitán, öntsd casserolába, és főzd lassan, míg glacénak elfő és csak kevés marad belőle; forgasd-meg benne a' húst, hogy fényes legyen, tedd a' tál' közepére, és öntsd reá a' kevés mártást; majd csinálj egy koszorút ekképen: csinálj egy faschét fél font borjú-húsból, 8 lat szalonnából jól öszve-vagdalva: tördmeg egy tejbe mártott zsemlyével mozsárban, adj hozzá két-három tojás' sárgáját, apróra vagdalt mogyoró-hagymát, és zöld petrezselymet, hints-be egy gyúró-deszkát liszttel,

és formálj a' keverékből egy vastag kolbászt, főzd-meg tehénhús-levesben, vágd szeletekre, rakd-be a' tál' szélét koszorú formán vele.

274. Spárgával, rákkal, és zöld-borsóval töltött borjú-mejj.

Mosd-meg jól a' borjú-mejjet, és készítsd-el, hogy megtölthesd; a' tölteléket pedig csináld ekképen: márts-be tejbe egy zsemlyét, főzd-meg a' spárgát és a' rákot, tisztítsd-ki a' héjaiból; vágd a' spárgával együtt apró koczkákra; nyomd-ki és vagdald-meg a' zsemlyét zöld petrezselyemmel, és fojtsd-be vajba, add hozzá a' spárgát, a' rák-fark' beleit, a' zöld borsót és fojtsd-be újra mind együtt egy ideig; azután sózd és fűszerszámozd-meg és hűtsd-ki; üss bele egy egész tojást és egy tojás' sárgáját, keverd jól el és töltsd-meg vele a' mejjet, és fojtsd-be puhán. Ha tálalni akarod, készíts egy csiperkegomba-mártást, és öntsd a' borjú-mejjre.

275. Bárány-hús, tárkony-mártással.

Blanchirozz-meg egy bárány-mejjet, és vágd darabokra, olvassz-el egy darab vajat, és adj hozzá egy kanál lisztet, egy 4 részre vágott vereshagymát, és egy csomó tárkonyt, fojtsd-be egy ideig, önts hozzá levest, egy kevés eczetet, 2 kanál tejfelt, tedd bele a' bárány-húst, és főzd-meg, hogy elég puha legyen. Ha tálalni akarod, tedd a' húst a' tálba, szűrd-le külön a' mártást és főzd-meg újra; azután habard-fel két tojás' sárgájával, és öntsd a' húsra.

276. Füstölt nyelvvel spékelt borjú-czomb.

Moss és sózz-meg egy borjú-czombot, vágj hosszú darabokra főtt füstölt nyelvet, szárdellit és velőt; csinálj egy hegyes késsel lyukat a' húsban, és spékeld-meg sor szerint nyelvvel, szárdellivel és velővel; azután kenj-be egy casserolt vajjal, adj hozzá szegfűvel spékelt 3 vereshagymát, egy czitrom' levét és héját, tedd reá a' húst, és önts hozzá egy meszely levest, fedd-be; alól-felűl tüzet hozzá, fojtsd-be többször megforgatva 2 óráig. Ha már a' hús jó puha; vágj öszve egy maroknyi kapornát, tedd a' húst egy más casseroléba, szűrd reá a' mártást, add bele a' kapornát és egynehány kanál tejfelt, fojtsd-be még egy ideig, vedd-ki a' húst egy tálba, és öntsd reá a' mártást.

277. Spékelt borjú szelet vagy schnitzel.

Vágj-le egy czombról két újnyi széles és 4 újnyi hosz-

szú vékony szeleteket; spékeld-meg vékonyra vagdalt szalonnával, sózd-meg és tedd forró zsírba, azután spékelj-meg szegfűvel is három egész vereshagymát, add a' húshoz, és süsd mind együtt barnán; majd hintsd-be a' szeletet liszttel és zsemlye-morzsával, fojtsad tovább-is, — 's önts hozzá levet egy tálaló-kanállal, egy fél czitrom' levét, egy kevés vagdalt czitrom' héját, két apróra vagdalt szárdellit, és szerecsendió-virágot, mosd-meg a' csigát borban, tedd hozzá és főzd mind együtt, — a' csigát ki is szedheted.

278. A' borjú, reczéjébe faschirozva.

Fojts-be fél font borjú-húst szalonnával és vereshagymával: tégy hozzá sűlt pulyka vagy kappan-maradékot; vágd apróra a' befojtott húst, szalonnát, és vereshagymát, egy tejbe mártott zsemlyét, zöld petrezselymet, sózd és borsoldmeg, keverj hozzá egy tojást és két tojás' sárgáját.—Kenjbe egy casserolt vajjal, hintsd-be zsemlye-morzsával, tedd reá a' borjú' reczéjét, és a' faschét takard-be újra a' borjúreczével; fedd-be a' casserolt, és adj alól-felűl tüzet reá, úgy süsd-meg szépen. Majd csinálj egy barna rántást, töltsd tele barna-levessel, adj hozzá czitrom-héjat, és főzd-el jól, utóljára adj bele két kanál tejfelt, egy kis kapornát, egy czitrom-héjat, és főzzed tovább is. Azután fordítsd-ki a' sűlt faschét egy tálba, öntsd reá a' mártást, és czifrázd-fel formára vágott czitromhéjjal.

279. Faschirozott nyúl.

Végy egy darabot a' hideg sűlt nyúlból, és őz-húsból, egy kevés vereshagymával, egy sűlt lúd-máj' felével, és egy levesbe mártott zsemlyével együtt, adj hozzá 2 tojás' sárgáját, két kanál tejfelt, tört borsot, és keverd mind jól öszve.—Majd kenj-be lúd-zsírral egy nyúlhoz készűlt formát, hintsd-be zsemlye-morzsával, tedd bele a' faschénak egy részét, azután vágj a' nyúlból, és az őz-czombból vékony szeleteket, ismét faschét reá; alól és felűl tüzet, és süsd-meg szépen.—Majd csinálj egy jó barna rántást, önts hozzá levest, egy kevés eczetet, czitrom-héjat, kapornát, és utoljára egy pár kanál tejfelt, főzd-meg; — majd fordítsd-ki a' formából a' nyúlat, és öntsd reá a' kevés mártást.

280. Nyelv fricandeauxban.

Tedd egy fazékba a' nyelvet, egy csomó petrezselyemmel, mogyoró-hagymával, sárgarépával, és sóval együtt: — főzd mind addig, míg csak a' bőrét le nem nyúzhatod; majd spékeld-meg 3—4 sorosan szalonnával. Tégy egy cas-

seroléba szalonnát, vereshagymát, sárgarépát és sódart, mind szeletekre vágva, tedd hozzá a' nyelvet, töltsd tele barna levessel, fedd-be a' casserolt, és fojtsd a' nyelvet mind addig, mig jó puha nem lesz. Azután vedd-ki, szűrd-le a' mártást, önts bele két kanál jó eczetet, főzd-el, míg glacé nem lesz belőle, tedd bele a' nyelvet, forgasd-meg jól benne.—A' tál' szélét berakhatod koszorú formán befojtott apró vereshagymával.

281. Nyárson sűlt nyelv, szárdelli mártásban.

Főzz-meg puhán egy jó nagy fris nyelvet, nyúzd-le a' bőrét, és csak akkor vedd-ki a' fazékból, mikor a' nyársra akarod húzni, és a' nyársról egyenesen az asztalra. — Készítsd-el ekképen: ha lenyúztad a' bőrét, spékeld-meg csínosan két rész szárdellivel, húzd-fel egy vékony nyársra. — Olvassz-el egy darab vajat, adj hozzá fél meszely tejfelt, és öntözgesd-meg vele 3szor a' nyelvet; hintsd-be zsemlyemorzsával, nyomj-ki hozzá egy czitrom' levét, öntsd-meg még egyszer a' levével; süsd-meg hirtelen a' nyelvet, húzd-le, tedd a' tálba. és öntsd reá a' mártást.

282. Borjúhúsból készűlt ragout.

Vágj-le egy darabot a' hideg borjú-pecsenyéből koczkára; csinálj egy vaj-mártást ekképen: olvassz-fel egy tojásnagyságú darab vajat, adj hozzá egy kanál liszttet, fojtsd-be egy kevés ideig, önts hozzá levest, egy kanál tejfelt, és egy kevés tört borsot; tedd belé a' borjúhúst, és 25—30 szál elvagdalt, zöld petrezselyemmel vajba befojtott spárgát, és csiperkegombát; fojtsd mind együtt, míg a' leve egészen elfő.—Majd a' tálban hegyesen rakd-el, és csinálj köröskörűl olasztésztából egy koszorút. — Ha spárgád nem vólna, adhatsz helyette kártifiolát hozzá, mellyet elébb sós vízben főzz-meg, úgy vagdalj-fel.

283. Nyelv lengyel módra készítve.

Főzd-meg a' nyelvet sós vízben puhára: húzd-le a' bőrét, tedd egy casseroléba, adj hozzá szalonna-szeleteket, egy nagy veres-hagymát, egy elvagdalt sárgarépát, egy kevés egész új borsot, és egynehány borjú-csontot. — Fojtsd pár-tűzön, mind addig, míg szép barna nem lesz; hintsd-meg egy kanál liszttel, töltsd tele, fele veres-borral, fele levessel; főzd-el jól, szűrd-le a' levét egy szitán más casseroléba, adj hozzá 3 vagy 4 lat malozsa-szőllőt, 2 lat lehéjazott 's hoszúra vagdalt mandulát; tedd bele a' nyelvet, és főzd-meg jól, a' tálalás előtt spékeld-meg a' nyelvet egé-

szen vagdalt mandúlával: — öntsd-ki a' levét a' tálba, 's úgy tedd bele a' nyelvet.

284. Nyelv hecsepecs-mártásban.

Főzd-meg puhán sós vízben a' nyelvet, és vágd vékony szeletekre: vegyíts-fel 4—5 kanál hecsepecs liktáriomot mártásnak borral és czúkorral; öntsd a' tálnak az alljára, rakd a' vagdalt nyelv-szeleteket két sorba, de úgy hogy a' tál' közepén a' mártást látni lehessen.

285. Spékelt borjú-húsból készült fricasszé.

Vágj egy kés-fok vastagságnyi 's 3 újnyi széles szeleteket a' borjú-czombból, verd-meg kalapáccsal, és spékeld-meg vékony szalonnával, tedd egy vasserpenyőbe, süsd-meg barnán, önts reá levest, adj hozzá borsot, szerecsen-dió-virágot és egész vereshagymát: — ha már elfőtt, tégy hozzá egy kevés apróra vagdalt fokhagymát és főzd vele.

286. Bárányhúsból készült fricasszé.

Mosd-meg jól és vagdald el a' bárányhúst kis darabokra, fojtsd-be vajba egy casseroléba, fedd-be hogy szép sárga legyen. — Ez alatt készíts egy mártást tehénhús-levesből, borból, gyömbérrel, borssal és szegfűvel együtt, főzd-meg, tedd bele a' húst, adj a' vajból hozzá, és rántsd-be lisztel; azután főzd-meg jól, sózd-meg, és ha tálalni akarod, czifrázd-fel apróra vagdalt czitrom-héjjal.

287. Galambból készült fricasszé.

Vágd 4 részre a' galambot, pergeld-meg forró vajban, adj hozzá egynehány csiperke-gombát és zöld petrezselymet, önts reá tehénhús-levest, 's bort és főzd mind együtt, utóljára tégy belé szerecsendió-virágot és egy darab vajat.

288. Borjú-pecsenye-maradékból készített fricasszé.

Tisztítsd-meg a' barna bőrétől a' borjú-pecsenye-maradékot, vágd apróra, fojtsd-be vajba, és önts reá tehénhús-levest, sózd és borsozd-meg, adj hozzá egy kevés apróra vagdalt vereshagymát, és főzd mind együtt rövid ideig: — habarj-fel egy pár tojás' sárgáját egy kevés eczettel és petrezselyemmel, öntsd a' borjú-húsra, és tartsd a' tűzre, míg csak meg nem sűrűdik.

289. Egész marha-tölgy, faschirozva.

A' marha-tölgynek egy vagy két darabból kell állani; mellyet ha puhán megfőztél, és bőrétől megtisztítottál, vágj-

be hoszszan egynehány helyt, de nem egészen kettő. — E' mellett készíts egy jó haschét, keverd-el egy pár tojás' sárgájával, és tölts belőle mind egyik vágásba, — nyomd öszve, — önts két tojás' sárgával felhabart meszely savanyú tejfelt reá, hintsd-be zsemlye-morzsával és süsd-meg szépen kemenczében, — azután add a' maga levében fel az asztalra.

290. Tölgy, czúkorral fényesítve, narancs-mártással.

Főzz-meg puhán két tehén-tölgyet, vedd-ki a' vízből, vágd-le a' bőrét és formáld gömbölyűre. Azután csinálj egy kanál lisztből, és vajból sárga rántást, adj hozzá levest és egy pohár fejér-bort, egy darab narancsal dörzsölt czúkrot; főzd-el jól a' mártást, szűrd egy szitán által tálba, tedd bele a' tölgyet, hintsd-be czúkorral, süsd-be tüzes lapáttal, hogy a' tölgy fényes legyen, úgy add-fel az asztalra.

291. Rostélyon sűlt tölgy-szeletek, zöldség-mártásban.

Főzz-meg puhán egy tölgyet, és vágd vékony szeletekre, sózd- és forgasd-meg olvasztott vajban és zsemlye-morzsában, süsd-meg két oldalt a' rostélyon. — Ez alatt készíts zöldségből egy mártást, öntsd tálba, tedd bele a' tölgyet, és add-fel.

292. Ragout vagy becsinált, a' tál' szélén lévő fejér karikával.

Főzd-meg jó levesben sűrűn a' riskását, keverj egynehány tojás' sárgáját melegen hozzá, (egy ¼ font riskásához adhatsz három tojás' sárgáját), sózd és fűszerszámozd-meg. — Kenj-be vajjal egy lapos tálat, és rakd a' szélére karikaformán a' riskását. Tedd a' közepébe a' becsinált borjúhúst, vagy csirkét rák-mártással, 's tedd egy negyed-óráig meleg kemenczébe, és úgy add-fel az asztalra.

293. Zöld ragout veres karikával.

Készíts egy ¼ font vajból rák-vajat, reszeld-le egy kis zsemlyének a' héját, és mártsd tejbe; ha már elég puha, nyomd-ki és dörzsöld-el rák-vajjal, keverj bele egy tojást, és 4 tojás' sárgáját, sót, szerecsendió-virágot, és apróra vagdalt rák-farkakat. — Csinálj a' keverékből a' vajjal bekent tálra egy karikát; a' közepébe tégy apróra vagdalt borjúvagy bárány-becsináltot petrezselyem-mártással. Kend-be a' karikát rák-vajjal, és tedd a' kemenczébe; ha tálalni akarod, szedd-le a' becsináltról a' zsírt, és add-fel az asztalra.

294. Veres becsinált vagy ragout zöld karikával.

Készíts elegendő spenát-levet, és márts két zsemlyét tejbe; ha már elég puha, keverd-el egy font finom borjú farcéttel, egypár tojással, zöld petrezselyemmel és spenátlével, dörzsöld ezeket mind addig, míg szép zöld nem lesz; azután csinálj belőle a' bekent tálra egy karikát, tálald-ki a' becsinált csirkét a' közepére paradicsomalma-mártással, és tedd egy fél óráig a' kemenczébe: betakarhatod az ételt vajjal bekent papirossal is, hogy a' melegség a' becsinált' és karika' színét el ne vegye — Majd vesd-le a' papirost, és úgy add-fel a' ragout az asztalra.

295. Fejér ragout vagy becsinált sárga karikával.

Tisztíts és moss-meg 6—8 szép sárga-répát, 's főzd-meg puhára tehénhús-levesbe, szűrd-le a' levét, és nyomd szitán keresztűl, a' sárga-répát pedig dörzsöld-el vajjal, egy maroknyi zsemlye-morzsával, 4 tojás' sárgával, sóval, és szerecsendió-virággal. — Csinálj a' keverékből a' bekent tálra egy karikát, és add a' közepére a' becsinált borjú vagy báránynhúst fejér vaj-mártással; adhatsz hozzá kártifiolt is. — a' becsináltot csirkéből is készítheted; tedd fél óráig kemenczébe, és úgy add-fel az asztalra.

296. Borjú-braisenből (brezli) készült ragout.

Vágj vékony szeletekre sódart, és főzd-meg: mosd-meg a' borjú-brézlit, és tedd meleg vízbe, hogy megkeményedjék, tisztítsd-meg, 's tedd a' sódar-szeletekkel egy casseroléba. — Vágd apróra a' jól megtisztított, főtt, és kihűlt ökör-szájpadlást, kucsma és csiperke-gombát, tedd a' többihez apróra vagdalt vereshagymával, babér-levéllel és sóval; adj hozzá egy kevés sárga rántást, önts reá tehénhús-levest, és főzd mind együtt.

297. Kis pástétom csuka-ragouttal.

Vágd apróra a' jól megtisztított csukát, sózd-be, azután nyomd-ki jól. Olvassz-el vajat; tégy belé czitrom-héjat, szerecsendió-virágot és a' csukát, — 's fojtsd-be úgy, mintha fricaszszét készitenél. Azután vagdalj-el apróra árticsókát, kucsmagombát és rákfarkat; tedd a' csukához és fojtsd-be mind összse; hintsd-be zsemlye-morzsával, önts belé egypár kanál tehénhús-levest, és főzd egy ideig. — Kenj-be vajjal egy pléh-tálat, tedd-bele a' ragout a' levével, és adj hozzá apróra vagdalt czitromhéjat, és szerecsendió-virágot; csinálj tésztából egy pástétomot a' tálra, és süsd-meg a' ke-

menczében. Ez alatt készíts egy mártást ekképen: üss 3—4 tojás' sárgáját egynehány csepp bor-eczettel együvé, keverd-el egy kevés finom liszttel, tégy hozzá egy darab vajat, egy egész vereshagymát és levest, vagy petrezselyemvizet, 's keverd mind addig a' tűznél, míg nem kezd sűrűdni. Azután emeld-fel a' pástétomot, öntsd belé a' mártást, vesd-ki a' vereshagymát, tedd reá a' pástétomot, és hintsd-be czúkorral.

298. Ragout brézlivel, csiperke-gombával és más egyébbel.

Főzd-meg sós vízben a' brézlit, tehént-tölgyet, borjú és sertés-fület és lábát, spékeld-meg a' brézlit; a' többit pedig csak tisztítsd-meg, vágd hoszszú darabokra, valamint a' csiperke-gombát is vagdald-el a' rák-ollójával és farkával együtt; adhatsz hozzá osztrea-csigát is. Majd ránts-meg barnán egy kevés lisztet egy casszeroléba; önts tehénhús-levest hozzá, sózd-meg és tedd-belé a' megvagdalt elegyéket; adj hozzá szerecsendió-virágot, és czitrom-levet, 's főzd-fel még egyszer; ha tálalni akarod, tedd a' brézlit a' tetejére.

299. Ragout kucsma-gombából; sűlt endivia salátával.

Mosd-meg jól és vágd kétfelé a' kucsma-gombát, fojtsd-be barnán, sózd és borsold-meg, adj hozzá apróra vagdalt zöld petrezselymet, főzd-meg borsó-levessel jó sűrűn, és keverj hozzá egypár tojás' sárgáját. Ez alatt főzd-meg a' jól megtisztított endívia-salátát borsó-levesben; adj hozzá szegfűt, szerecsendió-virágot, babér-levelet, zöld petrezselymet, sót és apróra vagdalt vereshagymát; ha már elég puha: szedd-ki, és szűrd-le. — Habarj-fel 5—6 tojást, mártsd-bele a' salátát, hintsd-be zsemlye-morzsával, süsd forró zsírban, és rakd vele körűl a' ragout.

300. Ragout szalonkából.

Vagdald-el két részre a' borral, és tehénhús-levessel fojtott szalonkákat, csinálj vajjal egy barna rántást, tedd-belé a' szalonkákat, a' máját és egyebét; öntsd hozzá a' levét, fűszerszámozd-meg szerecsendió-virággal, borssal, egész szegfűvel, és sóval, 's főzd egy ideig; tégy bele egynehány csiperkegombát, és még egyszer főzd-fel.

301. Ragout sertés-lábbal.

Főzd-meg a' sertés-lábakat, és hűtsd-ki vízben, vágd darabokra, csinálj vajjal egy barna rántást, tégy belé apró-

ra vagdalt vereshagymát és a' sertés-lábakat; önts hozzá tehénhús-levest, fűszerszámozd-meg szerecsendió-virággal, borsal, szegfűvel, sózd-meg és főzd mind együtt. — Ha tálalni akarod, önts hozzá két kanál eczetet, vagy nyomj belé egy czitrom' levét, és főzd-fel még egyszer.

302. Ragout fogolyból brezlaui-pástétommal.

Készíts a' pástétomoknak jó tésztát, gyúrd-ki, 's kenjbe vajjal apró, két újnyi magos pástétom pléh-formákat, és hintsd-be zsemlye-morzsával, azután rakd-be ezzel a' tésztával, és tégy egy 4 szegletű darab zsemlyét a' közepére; a' tetejét valamivel vastagabban nyújtsd-ki mint az alját, és kend-be tojás' sárgával, azután takard-be és vágdel a' tésztát körös-körűl, hogy a' tészta feldagadhasson, és süsd-meg sebesen.

Majd süss-meg a' ragouthoz két foglyot, válaszd-el a' mejj-húsát, és vágd kis darabokra, a' többit pedig törd-meg jól, és fojtsd-be vajba egy fél negyed-óráig, koczkára vagdalt sódarral, mogyoró-hagymával, koriándal, egész szegfűvel, ánis 's bors-szemekkel együtt, önts belé egy fél meszszely bort, és főzd-meg jól mind együtt. Azután önts még hozzá tehénhús-levest és főzd újra; majd nyomd egy szitán keresztűl a' mártást, add bele az elvagdalt mejj-húst, és töltsd-be jó melegen a' pástétomokba; vedd-le a' tetejét, vesd-ki a' zsemlyét és töltsd-meg, azután ismét takard- és hintsd-be czúkorral.

303. Csirkék vér-mártásban.

Ha megszúrtad a' csirkét, vedd a' vért egy fazékba, mellyben eczet-is vagyon, és kavargasd, hogy meg ne aludjék. — Sózd-meg a' jól megtisztított csirkét, készítsd-el szépen, rakj-be egy serpenyőt szalonna-szeletekkel, tégy hozzá egy kétfelé hasított, szegfűvel spékelt vereshagymát, egynehány egész borsot, és új fűszerszámot, add reá a' csirkét, és fojtsd egy ideig, de nem barnán; azután vedd-ki, hintsd-be a' zsírját liszttel, rántsd-meg barnán, öntsd tele levessel: nyomj bele egy kevés czitrom-levet, és főzdel jól, szűrd által egy szitán, tedd bele a' csirkét, és főzd mind addig, míg jó puha nem lész. — Majd keverd-el a' vért a' mártással, és főzd egy pár pillantásig mind együtt.

304. Csirkék zöld-borsóval és rák-farkkal.

Blanchirozd-meg és vágd-fel négy részre a' gyenge csirkét, készíts-el egy vaj mártást, tedd bele a' csirkét, azután fojts-be zöld petrezselymet vajban, 's egy meszely zöld

borsót, melly ha már puha, tedd a' megtisztított rákfarkakkal együtt a' csirkéhez, és főzd egy negyedig. Ha tálalni akarod; tedd a' csirkét a' tál' közepébe, a' szélére pedig a' zöld borsót karika formában, — 's rakd-meg rákfarkakkal.

305. Faschirozott csirkék.

Tisztítsd-meg jól a' szép csirkéket, és tedd egy ideig meleg vízbe, hogy szép fejérek legyenek; — vagdald-be hátúl mindegyiket hosszan; szedd-ki minden belső csontjait, csak a' lábait és szárnyaikat nem. — Majd tisztíts-meg egy darab borjú-húst az inaitól, vágd apróra egy kis darab szalonnával együtt, nyomj-ki egy téjbe mártott zsemlyét, üss reá két tojást, és keverd-el a' tűzön mind addig, míg jó sűrű nem lesz; azután törd-meg egy kosárban a' hússal együtt, adj hozzá szerecsendió-virágot, sót, és töltsd-meg vele a' csirkéket, vard-öszsze a' bőröket a' hátán, rakd-be vékony szalonna-szeletekkel, és tedd egy casseroléba petrezselyemgyökérrel és sárgarépával együtt, önts reá egy kevés tehénhús-levest, 's fojtsd-be egy fél óráig, és készíts hozzá csiperke-gomba-mártást. Ha tálalni akarod, szedd-le a' szalonnát a' csirkékről, tedd egy tálba és öntsd reá a' mártást.

306. Főtt csirke borssal és eczettel.

Készítsd-el szépen a' jól megtisztított 's megsózott gyenge csirkét, tedd egy casseroléba vereshagymával, sárgarépával, zöld petrezselyemmel, borssal, új fűszerszámmal és szegfűvel, önts-bele három rész vizet 's egy rész eczetet; és főzd mind addig, míg fél puha nem lesz, azután olvassz-el egy darab vajat, tégy belé két kanál lisztet, rántsd egy ideig, szűrd reá a' mártást, és főzd puhán.

307. Csirke, kaporna-mártásban.

Blanchirozd-meg a' csirkét, és készítsd-el szépen, olvassz-el egy darab vajat, tégy hozzá két kanál lisztet és egy egész vereshagymát, öntsd tele levessel és főzd-el jól, szűrd által egy szitán, és tedd belé a' csirkét, adj hozzá egy kanál jó eczetet, egy maroknyi kapornát, apróra vagdalt czitrom-héjat, és főzd jól, míg a' csirke jó puha nem lesz; azután tedd szépen a' tálba, és öntsd reá a' mártást.

308. Csirkék tejfellel és czitrom-szeletekkel.

Tisztíts-meg szépen két csirkét, mosd-meg jól meleg vízben, vágd-el darabokra, és hagyd sóban egy fertályig. Majd tégy egy casseroléba jó tejfelt: vágd vékony szele-

tekre a' magjától megtisztított czitromot, add egy részét a' tejfelre, arra tégy egy sor csirkét, utóljára tejfelt, és három latnyi vajat. A' csirkét nem kell felkeverni, csak felrázni, és nem tovább főzni mint szükséges; mert íze és formája elvész. — Rakd a' csirkét a' czitrom-szeletekkel csínosan a' tálba, és öntsd reá a' mártást.

309. Csirkék paradicsom-almával.

A' jól megtisztított, 's elvagdalt csirkét fojtsd-be vajba, hintsd-be liszttel; főzz levesbe paradicsom-almát egy egész vereshagymával együtt, nyomd keresztűl egy szitán a' csirkére; és főzd mind addig, míg elég puha nem lesz. Utóljára adj hozzájok egy kanál jó tejfelt, rakd csínosan tálba, és önts mártást reá.

310. Csirkék narancs-mártásban.

Spékelj-meg csínosan három jól megtisztított csirkét, süsd-meg, hogy szép színök legyen. Készíts egy sárgás barna rántást, töltsd tele barna levessel; adj hozzá fél narancs, és fél czitrom-héjat, egy darab czúkrot és 3—4 szegfűt. Ha már a' mártást egy darabig főzted, szűrd-le szitán, és teddbelé a' csirkéket, 's főzzed tovább is. Ha tálalni akarod, vágj 12 részre egy meghámozott édes narancsot, rakd-be velök a' csirkéket, szedd-le a' mártásról a' zsírt és öntsd reájok.

311. Vékonyan metélt vaddisznó-hús.

Vágd-le a' bőrét a' megsűlt, vagy fojtott vad-disznóhúsnak, vagdald-el szeletekre és csinálj hozzá egy mártást ekképen.

Fojts-be barnán vajba 12 szeletekre vagdalt vereshagymát, önts hozzá eczetet, 's egy pár tálaló-kanál espagnolét, sózd és borsold-meg, azután főzd-el jól: szedd-le a' zsírt, és tedd belé a' vad-disznó-húst; de tovább ne főzd, csak tartsd melegen. Ha tálalni akarod, rakd körűl vajban pirított zsemlyével. — Ezen módon készíthetsz-el minden vadhús maradékot.

312. Hízott pulyka-czomb.

Szedd-ki egynehány meghízlalt pulyka-czombnak a' csontjait, hogy belőle csak valami maradjon, készíts egy jó szálpicont szarvas-gombából, apró marha' májából, borjú-brézlivel; adj hozzá sót, borsot, fűszerszámot, apróra vagdalt csiperke-gombát, mogyoró- és vereshagymát, basilikomot, lekarszolgatott szalonnát, és egy pár tojás' sár-

gáját. Ezekkel töltsd-meg a' czombot és vard-be újra, hogy ollyan formájú legyen, mint volt; majd főzd-meg puhán szalonna-szeletekkel betakarva erős braise-levesbe. — Ha tálalni akarod, adj hozzájok olaszmártást.

313. Öszve-tekergetett récze.

Tisztíts-meg jól két szép kacsát, törd-ki a' csontjait, verd-el laposan 's forgasd-meg jól apró marhából készített farcetban, tekergesd öszve és kösd-be gyengén szalonna-szeletekbe. Azután főzd puhán braisbe, fűszerszámmal, finom zöldséggel és egy pohár borral; öntsd-le a' zsírját, és adj hozzá szárdelli mártást.

314. Rostélyon sűlt czomb.

Ezeket sok-féle módon készítik; legjobb az, a' melly bevagdalva, sóval, borssal behintve, hirtelen rostélyon sütve, robert mártással együtt feladódik.

315. Glacírozott ürű-nyelv.

Spékeld-meg vékony szalonnával a' jól megtisztított nyelveket, 's főzd-meg puhán braisbe, sódar- és borjú-szeletekkel és egy csomó zöldséggel, vedd-ki a' nyelvet, nyomj a' szitán által egy keveset a' braisből más casserolába, tégy bele egy darab glacét, 's a' nyelveket tedd a' meleg hamura, míg szép sárgán nem fénylenek. Mártást ollyat adhatsz hozzá a' millyen tetszik.

316. Ragout ürű-farkból.

Főzz-meg fél puhán egynehány ürű-farkat braisben, vedd-ki és vágd kétfelé. — Fojts-be vajba csiperke-gombát, adj hozzá jó coulist és önts reá bouíllont-is a' mennyi kell, hogy jól elfőjjön. — Tégy a' mártásba blanchírozott borjú-brézlit, az ürű-farkat és egy kis máj-gombóczot, fűszerszámozd meg, 's főzd gyenge pártüzön. A' ragout se híg se nagyon sűrű ne legyen. — Feladhatod leveses-tálban, ezüst casserolában, vagy pástétomban.

317. Vadhús módra készített ürű-czomb.

Verj-meg jól egy kövér gyenge ürű-czombot, és tisztítsd-meg a' bőrétől, mint az őzhúst. Majd spékeld-meg, és páczold-be eczettel, sóval, borssal, szerecsendióval, borral, vereshagymával, koriandal, czitrommal, és hadd úgy egynehány napig. Ha mindjárt volna szükséged reá, forrázd-meg pácczal, azután húzd fel nyársra 's csepegtesd-meg a' pácczal

és vajjal. Ha tálalni akarod: készíts hozzá bors-mártást, vagy csak a' lecsepegett levével add-fel.

318. 319. Befojtott ürű-czomb.

Verd-meg a' kövér ürű-czombot, szedd-ki a' csontját, vagdalj szalonnát jó vastagra. Vegyíts öszve sót, borsot, fűszerszámot és apróra tört száraz zöldséget, forgasd-meg a' szalonnát benne, spékeld úgy meg vele a' czombot, és tedd egy casserolába: adj hozzá egynehány sárgarépát, egész vereshagymát, szegfűt, egy babér-levelet, egy csomó petrezselymet egynehány meghámozott krumplit, sót, borsot és szalonna-szeleteket; a' casserolét a' pártűzre, önts reá egy pár tálaló-kanál bouillont, és fedd-be jól; főzd így két óráig, és többször forgasd-meg. Ha tálalni akarod, tedd-ki a' húst a' tálba, és a' zöldséget rakd-körűl. Szedd-le a' zsírját, főzd-el a' mártást és úgy öntsd a' húsra.

Ekképen főzd az ürű-hátúlját is, mellyet glacírozva, rakj körűl sárgarépával, krumplival, vagy vereshagymával, és öntsd-meg paradicsom-alma-mártással.

320. Ürű haschée finom zöldségekkel.

Vágd-le a' megsűlt ürű-czombnak a' húsát, tisztítsd-meg az inaitól, bőrétől, és vagdald-el egy görbe késsel. — Fojtsbe vajba apróra vagdalt mogyoró-hagymát, adj hozzá csiperke-gombát és zöld petrezselymet, 's fűszerszámozd-meg. Ha már egynehány pillantásig fojtódott, hintsd-be liszttel, és önts belé bouillont, 's főzd-el egészen. Utoljára keverd bele a' haschéét, de ne főzd tovább. Tedd szépen a' tálba, rakd körűl vajban pirított zsemlyével, vagy zsírban sűlt tojással.

321. Ürű-lapoczka, glacírozva.

Szedj-ki minden csontot a' lapoczkából, és spékeld-meg apróra vagdalt szalonnával, forgasd-meg olvasztott vajban, sóban, borsban, finomul elvagdalt szagos zöldségben, csiperke és szarvas-gombában. Kend-be apró marha-farcéval, tekerd-öszve, és kösd-meg egy czérnával. Azután főzd-meg úgy, mint a' fricandeaut, és add-fel szarvas-gomba-mártással.

322. Bárány kármanádli.

Verd-meg jól a' bárány-húst, 's forgasd-meg olvasztott vajban, sóban, borsban, és szagos zöldségben, 's tedd egy negyed óráig jó pártűzre, öntsd-le majd róla a' zsírt, tégy bele egy darab glacét, rázd-fel sokszor, és rakd csínosan tálba a' karmanádlit; önts a' levébe egy kevés espagnolt, és add-fel a' karmanádlival.

323. Sertés-vese pezsgő (champagni) borban.

Vagdald-el vékonyra a' vesét, hintsd-be sóval, borssal, és szerecsendióval: fojtsd-be vajba apróra vagdalt mogyoróhagymával és petrezselyemmel; majd hintsd-be liszttel, és önts hozzá egy pohár champagni bort, forgasd-meg gyakran hogy meg ne égjen, de tovább ne főzd. Czifrázd-fel pirított zsemlyével, és jó melegen add-fel az asztalra.

324. Sertés-fül, pármai sajttal.

Tisztítsd-meg jól a' sertés-fület, 's főzd-meg puhán brais levesben, — hűtsd-ki, forgasd-meg vajban, zsemlye-morzsában, reszelt sajtban, és süsd-meg sebesen zsírban; ha már szépen megsárgúlt, add-fel pikánt mártással.

325. Faschirozott malacz.

Szedd-ki a' malacznak minden csontjait, 's töltsd-meg borjú farcettel, elvagdalt szarvas-gombával, zöldséggel, és fűszerszámmal; főzd-meg szalonnával berakva jó brais-levesben és add-fel savanyú kocsonyával.

326. Sertéshús, vad-disznó-hús módra készítve.

Ezt készítheted a' sertés' czombjából és oldal-bordájából. — Csinálj azért egy páczot ekképen: vegyíts öszve sót, vastagon tört borsot, szegfűt, fenyő-magot, babér-levelet, basilikomot, kakuk-füvet, bor-eczetet, fodormentát, és zöld dió-héjat, tedd belé a' húst, melly 12 nap hideg helyen álljon úgy a' páczban. Ezen pácz után, ollyan íze lesz a' sertés-húsnak, mint a' vad-disznó' húsának. — A' sertés-hús gyenge és ne igen kövér legyen.

327. Borjú fodor-háj olasz-módra.

Tisztíts-meg egy borjú' fejér fodorháját, és főzd-meg brais-levesben, azután vedd-ki, és vágd darabokra. — Ez alatt fojts-be gyenge tűzön vajban vereshagymát, csiperkegombát, hintsd-be liszttel, adj hozzá sót, borsot, szerecsendiót, és önts reá jó bouillont 's egy kanál finom olajat; — ha már jól elfőtt, tedd bele a' borjú' fodorháját, főzd egy kevés ideig, nyomj bele czitrom-levet, és add-fel jó melegen.

328. Borjú-agyvelő rák-vajjal.

Főzd-meg braisben a' jól megtisztított borjú-velőt, takard-be szalonna-szeletekkel, tedd egy jó rák-vaj-mártásba, és fűszerszámozd-meg; — szedd-ki a' velőt tálba, rakd-be

köröskörül vajba pirított zsemlyével, 's rák-farkakkal, és öntsd reá a' mártást.

329. A' borjú-húst mind ízére, mind formájára nézve úgy készíteni mint a' tinn-hal.

Vágd-le egy fris borjú-czombnak a' húsát; hagyd úgy egynehány napig hideg helyen, hogy puha legyen, tisztítsd-meg az inaitól, és vágd-el négy részre. — Készíts-el, egy ¼ font száraz, finomra megtört sót, dörzsöld-be vele a' borjú-húst, azután tedd egy kő-fazékba, — adj hozzá karikára vagdalt vereshagymát, petrezselyem-gyökeret, babér-levelet, gyömbért, fokhagymát, fenyő-magot, borsot és három megtört szárdellit, keverd jól mind együvé, és kösd-be a' fazekat egy ruhával. Négy nap múlva forgasd-meg és kösd-be újra, és hagyd úgy 4 napig. Azután szűrd-le a' levének a' felét, a' többijét pedig a' hússal és más egyébbel együtt tedd egy casseroléba, önts reá egy palaczk jó fejér bort, és főzd lassan gyenge pár-tűzön. Ha még elég puha, tedd-be ismét azon kő-fazékba, hideg helyre. — Másnap vedd-ki a' húst, tedd egy üvegbe, és önts reá annyi finom olajat hogy a' húst betakarja, — és az üveget kösd-be egy hójaggal.

330. Vese-pecsenye angol módra.

Tisztítsd-meg bőrétől és inaitól a' vese-pecsenyét és sózd-be. — Készíts egy páczot borból, eczetből, vízből, — adj hozzá czitrom-héjat, babér-levelet, két szegfűvel spékelt veres-hagymát, és borsot, — főzd-fel és öntsd forrón a' pecsenyére, 's hagyd úgy egy serpenyőben pártűzön, és fojtsd-be puhán. — Majd vagdalj-el apróra, és fojts-be vajban egy maroknyi kapornát, egy fél czitromot, egy pár szálkájától megtisztított szárdellit, egy kis darab szalonnát, zöld petrezselymet és egy vereshagymát; — vegyítsd a' húshoz, adj hozzá egy fél meszely tejfelt, vajat és borsot; 's fojtsd tovább is. — Szedd-le a' zsírt, tedd tálba a' húst, és rakd-be czitrom-szeletekkel.

331. Spékelt vese-pecsenye.

Tisztíts-meg egy szép vese-pecsenyét a' bőrétől, vágd-el a' csontjait és sózd-be. — Készíts egy páczot egy rész eczetből és két rész vízből, — adj hozzá vereshagymát, sárgarépát, czitrom-héjat, babér-levelet és egész borsot, főzd-el jól, és öntsd forrón a' húsra; fedd-be 's hagyd úgy 24 óráig hideg helyen: azután vedd-ki a' pecsenyét, spékeld-meg 3 vagy 4 sorosan, szedd-ki a' páczból a' vereshagymát, és sár-

garépát, tedd egy serpenyőbe, a' pecsenyét reá; felűl 's alól adj tüzet hozzá, és úgy fojtsd míg szép sárga színű nem lesz: majd önts reá egy meszely tejfelt, fojtsd még egy negyed óráig; azután tedd a' pecsenyét tálba, és öntsd reá a' mártást.

332. Betekergetett hús fojtva.

Vágj a' jó husból vékony széles szeleteket, verd-meg jól és sózd-be, azután főzz-meg sós vízben egy agyvelőt, vagdald-el apróra, fojtsd-be vajban zöld petrezselyemmel; adj apróra vagdalt véreshagymát, sót, borsot, zsemlyemorzsát és egy kanál levest: főzd egy darab ideig, és hűtsd-ki. — Vagdalj-el azután egy darab szalonnát, keverd-el az agyvelővel, kend-be vele a' húst, tekergesd öszve és kösd-be czérnával. — Majd tégy egy casserolába szalonnát, vereshagymát, sárgarépát és a' húst, azután fojtsd mind addig, míg szép barna nem lesz. — Szedd-ki a' húst, hints lisztet a' casserolába, és ha kezd már barna lenni, önts hozzá levest, egy kevés eczetet, czitrom-héjat, 's főzd-el jól a' mártást; szűrd-le, tedd belé a' húst két kanál tejfellel és fojtsd-be egy ideig. — Majd tedd a' húst sorban a' tálba, öntsd reá a' mártást és hintsd-be apróra vagdalt czitrom-hajjal.

333. Nyúlhús matróz-módra.

Ha már a' nyúl meg van sűlve, hűtsd-ki, és vagdald-el két újnyi széles darabokra. — Majd vágj apróra ½ meszely apró vereshagymát, és fojtsd-be ½ font vajba puhán. — Adj hozzá egy kanál lisztet, egy szelet sovány sódart, egy meszely fejér bort, 's ugyan annyi schú-levest, egynehány babér-levéllel együtt. — Főzd-el jól a' mártást, tégy bele egy szeletekre vagdalt czitromot, egynehány megtört szegfűvet 's a' nyúlat, — és főzd lassan egy fél óráig. Ha tálalni akarod, vegyítsd-fel a' mártást egy kevés apró marha-vérrel. — Adhatsz hozzá apróra vagdalt szárdellit is.

HARMADIK SZAKASZ.

I. A' súltek vagy pecsenyék.
II. A' saláták.
III. Az eczet és az olaj.
IV. A' halak, békák, csigák 's a' t.

I.

A' sűltek vagy pecsenyék.

Olly levesnek kell egy jó pecsenyének lenni, hogy az a' kisűlt levébe förödjék, és ha vágod, húsos színe legyen. Ha addig sütsz, vagy pergelsz egy darab pecsenyét, míg fekete bőrrel be nem vonódik; akkor kemény, kedvetlen ízű, 's az egésségnek is ártalmas lesz. Azért tehát mikor a' pecsenyét nyársra húzod, ne rakj eleinte nagy tüzet alá, hanem lassan-lassan többet. Ha nincs a' pecsenye megspékelve, öntözgesd-meg vajjal vagy zsírral, hogy a' belső sava igen ki ne sűljön, melly ha így sűl is, ízére nézve nem ollyan mint a' spékelt: — valamint a' kemenczében sűlt pecsenye is nem ollyan jó ízű, mint a' nyárson sűlt.

Vagdald-fel a' spékelni való szalonnát vékony 4-szegű széles darabokra, abból vagdalj keskeny tíz vonalnyi hosszú szeleteket, dugdosd a' spékelőbe; és úgy spékeld-meg a' nyúlat, szarvas- és őz-húst. A' szelid állatok közűl csak a' réczét és a' ludat nem spékelik, hanem töltik. — A' juh és sertés-húst, az elsőt kivált nem szalonnával, hanem szárdellivel, mogyoró-hagymával, zsályával 's a' t. szokták spékelni.

A' sűltek 's kivált a' szárnyas állatok pecsenyének való készítésök' módja' kitanúlására tapasztalás kivántatik.

---

334. Fajd-tyúk sűlve.

Tépd-meg a' fajd-tyúkot, sózd-be és dörzsöld-be fenyőmaggal, basilikommal 's rozmarinnal, hadd álljon így egy óráig, azután tedd egy páczba, melly borból, eczetből, vereshagymából és babér-levélből készűl, ezt forrón öntsd reá. — Ha vén a' tyúk, 2 — 3 napig is hadd benne, és minden nap forrázd-meg vele; ha gyenge, elég egy nap: majd spékeld-meg szalonnával, süsd nyárson; csinálj a' lecsorgásból és a' páczból szárdellivel és kapornával egy kevés levet, tálald-ki, czifrázd-fel czitrom-héjjal, és add-hozzá a' mártást egy findzsában.

335. Fáczán sűlve.

Tépd-meg tisztán a' fáczánt, vesd-ki a' bélét, mosd-ki, sózd-be, spékeld-meg, öntsd-meg gyakran vajjal: 's ha megsűlt, czifrázd-fel czitrom-héjjal, öntsd reá a' levét és add-fel.

336. Császár-madár sülve.

Tisztítsd-meg, mosd-ki és sózd-be a' császár-madarat, válaszd-el a' mejj-bőrét, 's tégy közé egy szelet-szalonnát, spékeld-meg és süsd zsemlye-színűre. — Csinálj egy mártást vajból, osztrea-csigából, krumpliból, czitrom-héjból és levesből, tálald-fel a' madarat egy tálba, 's öntsd reá a' mártást.

337. Foglyok sűlve.

Ha a' foglyok tisztán meg vagynak tisztítva, mosva és besózva, vágj tenyérnyi vékony szalonna-szeleteket, hajtsd-be a' szárnyát és a' lábait, készítsd-el szépen; tekergesd-be ezen szalonna-szeletekbe, és süsd-meg nyárson; a' sütés közben csepegtesd-meg gyakran vajjal. A' szalonnába való tekergetés helyett meg is spékelheted, és úgy sütheted.

338. Szárcsa és vízi-tyúk sűlve.

Húzd-le a' szárcsa', vagy vízi-tyúk' bőrét, azután áztasd-be egy óráig a' vízbe, és egy napig tedd páczba; minekelőtte nyársra húznád, sózd-meg, süsd szépen, 's a' sütés közt öntsd-meg többször a' páczczal, végre tejfellel és vajjal; — — ha megsűlt, add-fel az asztalra és a' mártást öntsd reá.

339. Szalonkák sűlve.

Ha a' szalonkák tisztán meg vagynak tépve, vedd-ki beleit és májait, sózd-meg és készítsd-el rendesen; hajtsd-be a' lábait és szárnyait, dugd az orrait a' jobb szárnyuk alá, és süsd nyárson: vagdald-öszve a' béleit és májait vereshagymával apróra, pirítsd-meg zsemlye-mozsával vajban, add hozzá a' mondottakat és röviden főzd-fel; süss-meg azután egynehány zsemlye-seletet zsírban, tedd a' tálba, kend-reá a' szalonkák' belsejét, és add-fel a' sűlt szalonkákkal együtt az asztalra.

340. Vad-réczék spékelve és sűlve.

Tisztítsd-meg tisztán a' vad-réczéket, tedd egynehány napig a' páczba, sózd-meg, és a' mejjöket 5 — 6 sorosan spékeld-meg; süsd-meg nyárson, hintsd-meg tejfellel és páczczal több ízben, 's add-fel lecsorgott levével együtt.

341. Fűrjek sűlve.

Ha a' fűrjek jól meg vagynak tisztítva, kimosva, és megsózva, hagyd egy ideig a' sóban, önts reájok egy itcze bort, és annyi eczetet, — adj hozzá fa-héjt és szegfűvet, hagyd egy nap a' páczban, úgy süsd-meg a' levében. — Csinálhatsz egy kis levet-is a' páczból hozzá.

342. Fáczán madár angol módra.

Szedd-ki a' fáczánnak csontjait, és tömd-meg azoknak helyét faschéval; formáld újra fáczán formává, kösd-be szalonnával, sódarral és czitrom-héjjal együtt papírosba: helyheztesd egy casserolé' vajjal bekent fedőjére, 's úgy tedd-be egy kemenczébe. Azután csinálj egy mártást ekképen: melegíts-fel vajat egy serpenyőben, adj hozzá sódart, szegfűvet, babér-levelet, és apróra vagdalt csiperke-gombát, hints egy kis lisztet reá, önts fekete levest hozzá és fojtsd-be. — Végre tégy bele egy kevés czitrom-levet, főzd-fel, szedd-le a' zsírját és öntsd a' levét a' fáczánra.

343. Pacsirták rostélyon sűlve.

Tisztítsd-meg a' pacsirtákat, vagdald-el fejeiket, béleiket vesd-ki, de hogy a' kövérjök benn maradjon, tedd egy negyedig vízbe, sózd-meg, és pacsirta-nyárson süsd-meg rostélyon; öntsd-meg gyakran vajjal, és hintsd-be zsemlye morzsával.

344. Telelő kacsa sűlve.

Tépd-meg a' telelő kacsát, vesd-ki a' bélét, sózd-be és tedd egynehány napig páczba, spékeld-meg czitrom-héjjal, süsd-meg nyárson zsemlye-színűre, öntsd-meg többször a' páczczal és tejfellel. — Azután olvassz-fel egy darab vajat, adj hozzá lisztet, 's majd tedd bele a' kacsa' apróra vagdalt máját, fojtsd-be, 's önts hozzá egy kevés páczot, és a' mi a' sűltről lecsorog, egy pár kanál tejfellel és egy kevés kapornával együtt; tedd a' kacsát a' tálba, öntsd reá a' mártást és add-fel az asztalra.

345. Szarvas-czímer sűlve.

Mosd-meg jól a' szarvas-czímert, vagdald-le a' hártyáját, verd-meg jól, míg puha nem lesz, sózd-meg és két három napra tedd a' páczba, azután süsd-meg kemenczében egy tepsiben, tégy reá egy zsírral bekent papirost, hogy a' zsír meg ne égjen; önts reá gyakran páczot, és ha jól kisűlt, tedd egy tálba és adj hozzá kaporna-mártást.

346. Őz-czomb sűlve.

Mosd-ki jól, és sózd-be az őz-czombot, hagyd egy ideig sóban, azután tégy egy fazékba egy itcze eczetet és annyi vizet, két szegfűvet, spékelt veres-hagymát, egy czik fokhagymát, két babér-levelet, czitrom-héjat, egynehány szem fenyő-magot, egy egész borsot: főzd-fel a' páczot, forrázd-meg vele az őz-czimert, hagyd benne két három nap, és minden-nap forrázd-meg kétszer, azután vedd-ki, tisztítsd-le a' hártyáját, spékeld-meg jól szalonnával, és süsd lassan nyárson; az alatt öntsd-meg gyakran páczczal vegyített tejfellel. Ha jól kisűlt, tálald-ki egy tálba, czifrázd-fel mint a' nyúlat, és önts reá páczczal, szárdellivel és kapornával készűlt mártást.

347. Őz' hátúlja sűlve.

Ezt is úgy kell elkészíteni, mint a' czombot, t. i. eczettel és vereshagymával bepáczolni, abban egy két nap benne tartani, hártyájától megtisztítani, megspékelni, papírosba által-kötni, nyárson lassan sütni és többször páczos tejfellel megöntözni. — Ha jól kisült, kitálalni, és felczifrázni mint az őzczombot.

348. Kecske-czombot jól elkészíteni.

Mosd-meg jól a' kecske-czombot, hártyázd-le, sózd-be, és hadd sóban egy óráig, azután spékeld-meg és páczold-be ekképen: végy egy meszely tokai 's annyi budai veres-borté egy kevés eczetet, szegfűvet és különbféle szagos zöldséget, egy fej veres-hagymát, főzd mind jól együtt, öntsd a' czombra, és hagyd a' páczban egynehány nap jól betakarva. — Azután süsd-meg, tégy a' páczba egy kevés tejfelt, lisztet és czitrom-héjat, főzd egy kevés ideig és szűrd reá a' czitromra.

349. Kappan osztrea-csigával töltve, és sűlve.

Melegíts-fel két lat vajat, tégy belé egy marok zsemlyemorzsát és 20 kitisztított osztrea-csigát, azután sót és szerecsen-diót, keverd jól együvé, töltsd-meg vele a' kappant, és süsd-meg szépen a' levében. Azután csinálj vajból és lisztből sárga rántást, adj hozzá egy kanál-levest és kappan-mártást, a' 20 csigát és egy czitrom' levét, 's főzd mind együtt. Ha tálalod, vegyítsd-el a' mártást tojás' sárgájával.

350. Pulyka sűlve.

Tisztítsd-meg tisztán a' pulykát, vágd-fel, vedd-ki a' mejj-csontját, mosd-ki jól, sózd-be, spékeld-meg a' mejjét csínosan; a' golyváját rakd tele tejbe mártott zsemlyével, és

süsd-meg nagy tűzön. Ha nagy a' pulyka, kell neki két óra míg megsűl; a' sütés alatt öntsd-meg vajjal többször, és lecsorgott levével együtt add-fel az asztalra.

351. Csirkék sűlve.

Tisztítsd-meg tisztán, törd be a' mejjök' csontját és veddki, sózd-be, hajtsd-be lábaikat, és süsd nyárson jó tűznél, csepegtesd-meg többször meleg vajjal; behintheted zsemlyemorzsával is ha tetszik, azután süsd még egy darabig, add-fel melegében az asztalra. — Megspékelheted vékonyra vágott szalonnával is.

352. Galambok sűlve.

Sütni, csak az ifjú húsos galambok jók, — fúdd-fel azokat egy tollal, tisztítsd-meg jól, sózd-be, és hadd álljon a' sóban fél óráig.

Két galambhoz ekképen csinálj tőteléket: dörzsölj-el habzásig egy darab vajat, reszeld-le két zsemlyének a' héját, a' bélét pedig mártsd tejbe, nyomd-ki jól, adj hozzá apróra vágott petrezselymet, sáfránt, sót; vegyítsd jól együvé, üss bele két tojást, és egy tojás' sárgáját, keverd-el még egy darabig, töltsd-meg vele töltsér által a' galambokat, kösd-be, húzd egy vékony nyársra és süsd fél óráig; — a' sütés alatt öntsd-meg több ízben vajjal.

353. Sűlt nyőstény pulyka.

Végy egy, már egy nappal az előtt leölt fiók és kövér nyőstény pulykát, tisztítsd-meg, szárazd-ki, v gd-el a' szárnyait, és készítsd-el egészen. Azután sózd-meg, húzd-fel a' nyársra szalonnába betakarva, és süsd lassan, hogy színt kapjon. Ha készen van, adj hozzá robert-mártást vagy s hüt.

354. Faschirozott és sűlt gunár-pulyka.

Tudva van, hogy a' gunár-pulykát pecsenyének készítik, mellyhez fojts-be vajba vagy szalonnába két csirkemájat, egész, vagy elszaggatott főtt szarvas-gombát, egy pár tuczet egész veres-hagymát, mellyet elébb levesben főzz-meg; azután sózd és borsold-meg, keverd-fel egy kevés schü-levessel, töltsd-meg vele a' gunár-pulykát jól, hogy semmi ki ne hűlljon belőle, süsd lassan nyárson, és adj hozzá tiszta schüt.

355. Olasz módra sűlt pulyka.

Ezt is tisztítsd-meg: — azután készíts egynehány apró marha' májából, szarvas- vagy kucsma-gombából egy farcét,

mellyet fűszerszámozz jól meg; töltsd-meg azzal a' pulykát és húzd-fel a' nyársra. Ha már színe van, tekergesd-be szalonnába és papírosba, süsd lassan, és öntözd-meg többször forró vajjal. — Ez alatt vagdalj-öszve egynehány megtisztított kucsma- vagy szarvas-gombát, gyenge hagymát és petrezselymet; fojtsd-be olajba, vagy vajba, és tégy közé egy darab lisztbe megforgatott vajat, önts hozzá jó schüt, 's egy jó pohár fejér bort, és ha a' mártás jól meg van fűszerszámozva, főzd jól meg. Adhatsz néha fok-hagymát is hozzá, de el is lehetsz nála nélkűl. Utoljára nyomj bele czitromlevet, vedd-le róla a' szalonnát, öntsd reá a' mártást melegen és add-fel.

356. Pulyka rák-lével.

Tisztítsd-meg szépen a' pulykát, készítsd-el, és mikor szépen megsűlt a' levében, tedd-fel egy tálon, önts reá rákcoulist, a' rák' kiszedett béleivel együtt; — lehet más módon is készíteni, valamint a' kappant és a' tyúkot.

357. Kappan osztrea-csigával.

Tisztítsd-meg a' kappant, vesd-ki a' bélét, mosd és szárítsd-ki, — válaszd-el a' mejjétől a' bőrt vígyázva, hogy el-ne szakadjon. Vágj-öszve egy blanchirozott borjú' belső részét, egynehány osztrea-csigát, csiperke-gombát, szárdellit, borsot, szerecsendiót, czitrom-héjat, kakuk-füvet, adj hozzá egy tojás' sárgáját, és a' kappant töltsd-meg ott, a' hol a' mejjet elválasztottad a' bőrtől. — Belőlről töltsd-meg osztrea-csigával 's készítsd-el pecsenyének, hogy a' fasche és a' csiga ki ne hulljon; azután takard-be szalonnával, és süsd lassan nyárson. — Ha készen van, vedd-le, rakd-be czitrom-szeletekkel, és tálald-ki tiszta schüvel vagy bors-lével.

358. Galambok beburkozva.

Tisztíts-meg 4 galambot, vesd-ki a' bélét, vagdald-el a' körmeit, tedd-be a' lábát, és vágd-által a' hátán, verd-el egy késsel laposra; sózd, borsold, és fűszerszámozd-meg. — Tedd egy darab vajjal 's levakart szalonnával és szagos zöldségekkel együtt a' galambokat egy edényben pár-tűzre; fojtsd-be egy ideig, azután szedd-ki a' galambokat egy tálba: — hányj ugyan csak azon vajba csiperke-gombát, petrezselymet, mogyoró-hagymát, és egy kevés fűszerszámot, főzzed egy darabig, 's öntsd azután a' galambokra; és tedd fére, hogy kihüljön. Majd csinálj fejér vastag papírosból egy skatulát, mellybe belől egy fél galamb elférjen; kend-meg belőlről olajjal, és tedd bele a' galambot, ha tálalni akarsz, tedd mindjárt rostélyra, süsd lassan, és önts hozzá tiszta schű-levest.

359. Sűlt kacsa narancs-lével.

Készíts-el két kacsát pecsenyének, azután végy egy darab vajat, forgasd-meg apróra vágott petrezselyemmel, veres és mogyoró-hagymával, basilikommal, sóval, borssal, és reszelt szerecsendió-virággal; tömd-meg mindgyik kacsát ilylyen darab vajjal, és húzd a' nyársra; ha már nem sok idő múlva megsűlt, tedd egy tálba. — Vágd-be hoszszára több helyen, hintsd-be sóval és borssal, rakj-reá narancs-szeleteket, szűrd-le a' kacsáról a' lecsepegő zsírt tisztán, és öntsd a' kacsa alá. — Add-fel melegében, nyomj közé narancs-levet, és czifrázd-fel a' tálat vajban pirított zsemlyével, croutonnal.

360. Sűlt-lúd gesztenyével.

Tisztíts-meg egy kövér ludat, mosd-ki jól, — szárítsd-ki mind belől, mind kivűl, és sózd-meg. — Az alatt süssmeg egy font gesztenyét, és vagdald darabokra; — készítsel apróra vágott lúd-májból egy kevés borjú-hússal, petrezselyemmel, egy fűszeres farcét, párold-el vajjal együtt félig gyenge tűzön, forgasd jól meg, és hűtsd-ki. Azután töltsd-meg vele a' ludat, készítsd-fel, hogy semmi ki ne hűlljon belőle, süsd szépen nyárson, vagy a' kemenczében, és add-fel tiszta schűvel, vagy pikánt mártással.

361. Lúd kemenczében sűlve.

Tisztítsd-meg csínosan a' ludat, szárítsd-ki jól, és egy hoszszas sütő tepsiben apró veres-hagymával, sóval, borsal és fűszerszámmal megtőltve, egy kevés bouillont és fejérbort hozzá öntve, tedd-be kemenczébe, 's néha-néha meglocsolva forgasd-meg; — ha kisűlt, öntsd-le a' zsírját, tedd tálba, czifrázd-fel körös-körűl veres-hagymával és szűrd reá a' maradt levet. — Veres-hagyma helyett rend szerint csak kis fajta angol krumplikat sütnek-meg a' lúddal, fényessé teszik, és ezzel czifrázzák-fel. — Megtőltik birsalmával, vagy alma- és szőllő-liktáriommal (marmalade) és gesztenyével is.

362. Tőltött kacsa haschéval készítve.

Ha a' kacsát jól kitisztítottad, válaszd-el a' mejj-bőrét, és töltsd-meg jól borjú-hús faschéval, mellyhez még kacsa' máját, csiperke-gombát, szárdellit, száraz finom zöldségeket, sót, borsot, és szerecsendiót-is tégy. Törd-meg mind együtt mozsárban, és töltsd-meg vele a' kacsát; kösdáltal szalonnával, hogy a' fasche ki ne hűlljon belőle, és süsd nem igen nagy tűznél nyárson. Ha tálalod, adj alá hasché-mártást, és a' kacsát magát csináld fényessé.

363. Kacsa tésztával, nyárson sütve.

Tisztíts-meg egy gyenge kacsát, vesd-ki a' bélét, vedd-ki a' mejje' és czombja' csontját, dörzsöld-be sóval, borssal és száraz, izletes zöldséggel; töltsd-meg szárnyas-állatfarcéval, vard-be, és készítsd-fel. — Olvaszsz-el egy casserolében vajat, tedd-bele a' kacsát, rakd-meg szalonnával, és tekergesd egy vékonyra nyujtott paté-prizeébe (ezt; milylyen, lásd a' maga helyén és nevén a' tészták közt), azt borítsd-be újra egy vajjal bekent papírossal és czérnával kösd-által, — süsd gyenge pártűznél nyárson, és ha megsült, vedd-le a' papírost, tedd tálba, és pikánt mártással add-fel.

364. Fenyő-madár sűlve.

Ezeket, valamint a' pacsirtákat kösd-be szalonnába, húzd kis nyársra és süsd-meg. — Sütheted szalonna nélkül is: zsemlye-morsával behintve.

365. Vad-disznó-fej.

Tisztítsd-meg a' vad-disznó-főt, válaszd-el mindenütt a' csontjától, rakd-be szarvas-gomba-farcéval, és töltsd-meg vad-disznó-hússal Ezután tedd-öszve a' fejét, 's vard-be mintha egész volna, és főzd erősen borból, eczetből, borjú-lábból, szalonnából, veres-hagymából és száraz zöldségekből készűlt bréz-levesben, mind addig, míg puha nem lesz; sózd, borsold, és fűszerszámozd meg. — Másnap felvagdalva geleével feladhatod.

366. Vad-disznó-szelet (filets) sűlve.

Vágj a' szépen megtisztított vad-disznóból egy szép szeletet tetszésed szerint, spékeld-meg szalonnával és szarvasgombával, — tedd egy, eczetből, borból, sóból, veres-hagymából, petrezselyemből, száraz zöldségből készült páczba, (marinád); adj egy darab vajat hozzá és fojtsd-be egy casserolében gyenge pár-tűzön, hogy a' filet's a' marinád ízét beszívja. — Azután húzd-fel a' nyársra, kösd-által papírossal és süsd lassan, öntsd-meg vajjal és marináddal, mellyből egy pikánt mártást is csinálj hozzá. — Rakd-el szépen tálba a' szeleteket 's tedd fényessé (glacirozd-meg), és öntsd reá a' levest. Lehet bréz-levesben is rövid ideig elfőzni.

367. Vad-disznó-czomb.

Forgasd-meg jól a' tűzön a' vaddisznó' czombját, mosd és tisztán töröld-meg, szárítsd-ki. Vedd-ki a' csontját és

spékeld-meg szalonnával: dörzsöld-be sóval, borssal, fűszerszámmal és száraz zöldségekkel; kösd által, és egynehány nap páczold-be szeletekre vagdalt veres-hagymával, babérlevéllel, kakukfűvel, sóval, petrezselyemmel és borssal: tedd egy porczellán serpenyőbe: adj hozzá 4 itcze bort, vizet, sárga-répát, szegfűvet, egész veres-hagymát, a' feljebb mondott páczczal együtt, fedd-be jól és főzzed 6—7 óráig, míg meg nem puhul. — Azután szedd-le a' zsírját, és hadd még egynehány óráig a' czombot a' levében; ha tálalod, kend-be glacéval, és hintsd-be zsemlye-morzsával, tedd egy kevés ideig a' sütőkemenczébe, és ha feladod, csinálj egy szép formát neki.

368. Malacz, német módra.

Forrázd-meg jól a' malaczot, vedd-ki és süsd-meg a' májját forrázott szalonnával, szarvas 's csiperke-gombával, egynehány kapornával, kiáztatott szárdellivel, két gerézd fokhagymával és izletes zöldségekkel; — tedd egy casserolába egy kis ideig a' tűzhöz, és fűszerszámozd-meg: töltsd-meg vele a' malacz' bélét, kösd-által, süsd-meg nyárson, és az alatt brabanti olajjal öntözgesd-meg.

369. 370. Malacz töltve.

Vagdald-öszve a' malacz' májját sóval, szalonnával, csiperke-gombával, borssal, finom zöldségekkel és egy kevés zsályával. Fojtsd-be azt egy casserolába, töltsd-meg vele a' malaczot, vard-öszsze, hogy a' tőtelékje ki ne hulljon, és süsd-meg mint rendesen szokták.

V a g y. Húzd-le a' malacz' bőrét mint a' nyúlét, vágd-ki a' malacz' sovány húsát, 's vagdald-öszve borjú-hússal 's kövérével, sóval, borssal, szerecsen-dióval, szegfűborssal, veres-hagymával, kakuk-fűvel és petrezselyemmel apróra együvé vágva; — töltsd-meg vele a' malacz' bőrét, mellyen a' csuklóig a' lábai csüggenek, vard-öszve és süsd-meg torta-tepsiben egy kemenczében. Ha tálalod, húzd-ki a' czérnát belőle.

371. Juh-czomb sűlve.

Tisztítsd-le a' juh' hártyáját a' mint lehet, spékeld-meg szalonnával és süsd-meg mint rendesen szokták. Az alatt vagdalj öszve egy más darab juh-húst, keverd-el zöld petrezselyemmel, basilikommal, kakuk-fűvel, majoránnával és más szagos zöldségekkel, gyömbérrel, szerecsendió-virággal, vajjal, egy pár kanál jól kinyomott pöszméte' levével, (később

kinyomott musttal), kapornával, és borral, 's majd főzd mind együtt. Minekelőtte kitálalnád, vágj-fel két tojást apróra, keverj közzé zsemlye-morzsát, tedd a' levébe és még egyszer főzd-fel. — Öntözgesd-meg a' juh-czombot egynehányszor a' nyárson vele, húzd-le, tedd tálba, és öntsd reá a' levet.

372. 373. Sódar.

A' nyárson sűlt sódarral ekképen kell bánni: húzd-le a' felső bőrét a' sódarnak, tisztítsd-meg jól alól, mosd-ki lágy meleg vízben, önts reá egy meszely fejér bort, és hadd benne 10—12. óráig; vagy egy éjszakán által. — Azután húzd a' nyársra, tekergesd papírosba; a' bort, mellyben ázott, öntsd a' tepsibe: és öntözgesd-meg a' sütés alatt gyakran vele. Ha elég puha, vedd-le róla a' papírost, hintsd-be finom zsemlye-morzsával és zöld petrezselyemmel, 's hadd pirúljon. Azután vedd-le a' nyársról, hűtsd-ki, tedd egy tálba öszvetett asztalkendőbe, és czifrázd-fel zöld petrezselyemmel.

Portugali módon ekképen is készítheted: vagdald-le a' felső bőrét, és a' mi nem enni való rajta, áztasd-be egy éjszakán-által vízbe, azután tedd egy casserolába, önts reá egy itcze jó tehénhús-levest, és annyi veres-bort, adj hozzá elég veres-hagymát, sárga-répát és petrezselyem-gyökeret, egynehány egész borsot, szegfűt és fahéj-darabot, tedd-be jól, és főzd csendes tűzön 4—5 óráig míg puha nem lesz. Azután hűtsd-ki a' levében, vedd-ki belőle, szedd-le a' levéről a' zsírt és tisztítsd-meg tojás' fejérével. Azután csinálj egy tenyérnyi szélesen tésztát a' tálba; süsd-meg a' kemenczében, tedd a' sódart a' közepébe, és töltsd-meg a' megtisztúlt sodar' levével, midőn már aludni kezd.

374. Spékelt és páczolt borjú-czomb.

Ha a' borjú-czombról a' szeleteket levagdaltad, felmarad egy kisded czomb még is, ezt hártyájától megtisztítva spékeld-meg, tedd egy páczba, mellyből 24 óra múlva vedd-ki, dörzsöld-be sóval, és a' nyárson jó levesen süsd-meg. Piríts e' mellett egy szelet kenyeret, tedd egy csuporba, önts reá jó bor-eczetet, fűszerszámozd-meg borssal, szegfűvel és szerecsendió-virággal, azután főzd-el, és ha a' pecsenyét az asztalra tészed, czifrázd-fel csínosan vagdalt czitrom-szeletekkel, és a' levest szűrd-le a' tálba.

375. Borjú-czomb, különösen jól készítve.

Tisztíts-meg egy szép borjú-czombot, spékeld-meg egy kis újnyi vastagságnyi szalonnával egy hosszú spékelő ál-

tal; a' czomb' szárát vágd-le egészen, azután tedd serpenyőbe, mellybe elébb rakj rozmarint, és babér-levelet, önts reá három rész bort és egy rész vizet, fűszerszámozd-meg borssal, gyömbérrel, szerecsendió-virággal és szegfűvel; adj hozzá még egy kevés rozmarint, basilikomot és babér-levelet, fedd-be jól a' serpenyőt és tapaszd-be agyaggal; azután tedd pár-tűzre, és főzd lassan, többször rázd-fel, hogy oda ne ragadjon. Ha már gondolod hogy eléggé fojtódott, vedd-le vigyázva a' fedőt az agyaggal együtt, vedd-ki a' czombot, tedd egy tálba, és egy szűrőn szürd-reá a' levet.

376. Juh-oldal-borda sűlve.

Válaszd-el a' hátúlja' alsó részétől a' bőrt egy kevéssé úgy, hogy egészen alól maradjon, tégy reá nehány sódar szeletet, és borsal, mogyoró-hagymával fűszerszámozott szalonna-darabot, hogy az egész hátúlja be legyen fedve; húzd-fel reá ismét a' bőrét, kösd által vékony spárgával 's tekergesd-be papírosba, és süsd-meg nyárson. Midőn már csak nem megsült, vedd-le róla a' papírost, hintsd-be zsemlyemorzsával és süsd-meg jó puhára. — Csinálhatsz hozzá kapornával és olaj-fa-gyümölcsel egy mártást is, vagy ragout.

377. Ürű-czomb, vad módra készítve. (Lásd a' 137. számot.)

378. Côte de boeuf braisben.

Ez egy darab az oldal-bordából, mellyet laposra kell verni, azután megspékelni 's behinteni sóval, borssal, szerecsendióval és finomra tört szegfűvel. — Tégy egy casseroléba szalonna-szeleteket, és oldalast, mellyet ismét szalonnával takarj-be; majd tégy reá egész veres-hagymát, sárgarépát, babér-levelet, kakuk-fűvet és petrezselymet: — fojtsd-be sebesen pártűzön, azután töltsd-meg bouilonnal vagy vizzel, és főzd míg puha nem lesz, a' leve pedig míg el nem fő, hogy fényes legyen. — Szedd-le a' zsírját, készítsd-el tálban a' bordákat, tölts egy kevés bouillont a' mártásba, és öntsd alá. Megfényesítheted egyformán vagdalt sárga és fejér répával, vajban glacírozott veres-hagymával, pirított krumplival, faschirozott kellel 'stb.

379. Filet nyárson sütve.

Végy egy szép jó kövér filetet, és veregesd-meg, dörzsöld-be jól sóval, borssal, kakuk-fűvel, 's húzz keresztűl rajta egy hoszszú nyársacskát. Hajtsd-be a' filetet mind a' két végén, és az egészet kösd egy nagyobb nyárshoz; süsd

lassan; és vajjal, czitromlével öntözgesd-meg. Ha már leveses, öntsd-le a' zsírját, készítsd-el egy tálba, és egy mártásos edényben adj-fel hozzá pikánt vagy paradicsomalma-mártást.

380. Filet de boeuf á la mariée.

Szedd-le egy filetnek mind a' kövérét, mind a' hártyáját, hasítsd-el hoszszára, verd-meg laposra, hintsd-be sóval és fűszerszámmal, spékeld-meg szalonnával, és csinálj hozzá finom faschét reszelt kenyérből, öszve-tört csiperke-gombából, petrezselyemből, veres-hagymából, szalonnából, vagy borjú-brezliből, sóból, borsból, basilikomból. 3 tojás' sárgájából. Ezen farcét kend hoszszára mind a' két oldalán a' filétnek, 's kend-be felhabart tojással is, tekergesd-fel, kösd-be egy tiszta ruhába és főzd-meg erős levesben. — Ha tálalod, tedd fére a' ruhát, glacírozd-meg a' filetet, és adj alá szarvas-gomba-mártást.

381. Filet de boeuf á l'indienne.

Szedd-le a' bőrét és kövérét egy szép filétnek, veregesd-meg jól, és spékeld-meg az egyik oldalát szalonnával, a' másikat vágd-be gyengén keresztűl, és töltsd-meg sóval, borssal, reszelt szerecsendióval, szegfűvel, basilikommal; önts reá finom olajat és páczold benne egy darab ideig: azután süsd-meg nyárson, öntsd-meg vajjal és czitrom-lével. Minekelőtte a' nyársról levennéd, azt a' részét a' filétnek melly még meg nincs spékelve, hintsd-be zsemlye-morzsával és apróra vagdalt petrezselyemmel; adj hozzá olasz pikánt vagy bors-mártást.

382. Fogoly egresbe páczolva.

Páczold-be a' foglyot egres-szőllő' levébe, czitromba és sóba, szegfűvel, mogyoró-hagymával és babér-levéllel együtt, mint-egy három óráig. Csinálj azután egy híg tésztát fejérborral és tojás' sárgájával, mártsd-bele a' foglyot, süsd-meg olvasztott zsírban 's add-fel vagdalt petrezselyemmel.

383. Sűlt pacsirták.

Ha meg vagynak tisztítva, húzd-fel apró vas nyársakra, 's tégy minden két madár közé egy szelet szalonnát, — keverj-öszve zsemlye-morzsával lisztet, gyömbért, borsot és sót, hintsd-be velök, csepegtesd-be vajjal, 's minekelőtte feladnád, pirítsd-meg vajban zsemlye-morzsával, és ha feladod is, hintsd-be velök.

384. Pulyka tüskés-disznó formára.

Ha a' pulyka ki van tisztítva, hasítsd-fel a' mejjét egyik végétől a' másikig; vedd-ki a' mejj-csontját, rakd-tele mindenféléből készített ragouttal, vard-be és főzd-meg kösönséges braisbe; azután készíts puszpáng, vagy más fábol csínos kisded nyársakat, tégy reájok kisded darab májat, sódart 'stb. mártsd-be tojás' fejérébe, hintsd-be zsemlye-morzával és süsd-meg zsírban. — Majd tedd a' pulykát mejjével lefelé fordítva a' tálba, rakd-be a' hátát kis nyársakkal, melly annyi légyen hogy az egész pulykát betakarja. — A' nyaka csak hadd üljön farka gyanánt: — szűrd-le a' mártást.

385. (Panirter), beborított szarvas-czímer.

Mosd-ki jól a' czimert, kösd által spárgával, tedd egy üstbe vízzel és eczettel együtt, sózd és borsold-meg, és adj hozzá finom zöldséget, babér-levelet, rozmarint, szegfűt, nagyokra vagdalt veres-hagymát; — főzd velök együtt. Az alatt vegyíts-el reszelt rozs-kenyeret czúkorral és tört fahéjjal, szegfűvel, vagdalt mandulával és dörzsölt czitromhéjjal; vedd-ki a' czímert az üstből egy torta-tepsibe, oldozd-ki a' spárgából, kend-be a' húst felvert tojással, és szórdel rajta a' reszelt és fűszerszámozott kenyeret; hintsd-be vajjal vagy zsírral, tedd a' kemenczébe és süsd míg sárgás nem lesz. Ha ki van sűlve, add-fel melegen. A' változtatás' okáért behintheted czukorhóval is, és kiszáríthatod a' kemenczében.

II.

A' saláták.

Figyelmeztetés.

A' saláta, mellyet közönségesen a' pecsenyéhez, és néhol a' húshoz is szoktak enni, különbféle: — rendesen pedig, kivévén a' káposzta- és szalonna-salátát, mind egyformán készül.

A' saláták' fajai azok, mellyek más tavaszi salátáknak való zöldségeken kivűl leghúzamosabb ideig tartanak, melyeknek kitisztítására, kiszedésére, mind a' por 's sár miatt, mind a' férgek miatt nagy szakácsi és gazdaszszonyi figyelem kivántatik; melly ha meg van készítve, nem szükség

mondanom, hogy fél, vagy ¼ részre vagdalt tojással czifráztassék-fel.

Ezeken kivűl használjuk a' zöld-babot, és a' retket is (némellyek a' krumpli' zöld-bogyóját) a' zellert, 'stb. — Egy kellemes saláta' neme az ugorka-saláta is. —

Egyéberánt most az a' szokás, hogy a' salátát csaknem minden nagyobb házaknál, annak idejében még a' legnagyobb házi aszszonyok is az asztalnál készítik el.

386. 387. Zeller-saláta.

Ezt öszve-keverve szokták enni, raponczal, salátával 's más egyéb zöldségekkel, vagy nyersen karikára vágva, vagy forrázva, vagy főzve. A' legjobb készítés-módja ez: — fojtsd-be eczetbe a' karikára vagdalt zellert, — fedd-be jól, 's ha már elég puha, vedd-le a' tűzről, hűtsd-ki tulajdon levében; azután önts reá olajat a' mennyi szükséges.

388. Lengyel saláta.

Hámozz-meg három rész szép almát és egy rész téli retket, tisztítsd-meg szépen és szegdeld-el karikákra, apróra vagdalt veres-hagymával és egy pár szálkáitól megtisztitott heringgel együtt; vegyítsd-fel sóval, borsal, eczettel. — Ha tejes a' hering, sokkal jobb a' saláta, ha t. i. a' tejet eczettel felhabarod és reá öntöd.

389. Felczifrázott raponcz-saláta.

Rakd egy tányérba a' jól megmosott raponcz-salátát, 's tégy egy megfőzött rózsát a' közepébe: — vagdalj-el apróra, keményre főtt tojás-fejérét puhára főtt czéklával, szedd-ki külön a' tojás' sárgáját és rakd-be velek szépen a' salátát.

390. Felczifrázott vérfű-saláta.

Ezen salátát jól megmosva tedd egy tányérra, azután csinálj czikoriából egy bokrétát, és tedd a' közepébe; vágj egy puhán megfőtt és meghámozott raponcz-gyökeret szeletekre, és rakd-el a' czikória körűl. — Vágj aspik-kocsonyából is apró darabokat és borongasd-be velek a' tányér' szélét.

391. Zöldség-saláta.

Válaszsz-ki magadnak zöldséget, a' mellyet legjobban szeretsz p. o. keserű salátát, sóskát, torma-levelet, tárkonyt, borágot, pimpinellát, édes köményt (fenchel) méhfüvet (melisse), czukor-répát, kankalint, sárga-violát 'stb; mosd-meg szépen és készítsd-el eczettel és olajjal. Közönséges eczet helyett vehetsz rózsa-eczetet, és ha tetszik meg is czukrozhatod.

392 Közönséges zöld saláta.

Szedd-ki a' fejes vagy bolonyai salátának a' közepét, vagy vágj más közönséges salátát 4 részre, mosd-meg tisztán, nyomd-ki belőle a' vizet, készítsd-el olajjal, eczettel, sóval, és add-fel az asztalra.

393. Árticsóka-saláta.

Mosd-meg szépen az articsókát, vágd-le a' hegyét és főzd-meg puhára; tisztítsd-le a' görcsös és redves részeit, tedd egy bekent rostélyra, öntsd-meg finom olajjal, és hintsd-be fűszerszámmal, süsd lassan, rakd szépen a' tálba, öntsd-meg újra eczettel, olajjal, és add-fel hidegen az asztalra.

394. Szalonnás meleg saláta.

Mosd-meg tisztán az endívia vagy bolonyai salátát, vágj apró koczkára ¼ font szalonnát, pergeld-meg sárgán, önts hozzá bor-eczetet, sózd-meg, forrald-fel a' szalonnával, és forrón öntsd-meg vele a' salátát. Szűrd-le újra a' salátáról, forrald-fel ismét és öntsd-meg még egyszer, — ekkép' készítheted-el vajjal.

395. Komló-saláta melegen.

Mosd és tisztítsd-meg jól a' komlót: főzd-meg először sós vízben, azután tedd egy csuporba egy darab vajjal, sóval, és eczettel, főzd újra míg puha nem lesz. Ha tálalni akarod, frikasszirozd-meg egy pár tojás' sárgájával.

396. Zöldség saláta-virággal.

Szedj-ki gyenge, vetett salátát, egy kevés keserű salátát, gyenge turbolyát, vékony veres-hagyma-szárat, vagy gyenge veres-hagymát, mosd-meg jól ezeket, és szedj hozzá kék borágot, kankalint, sárga és kék violát, nehány éleczkét és tárkonyfű-levelet; ezt keverd-el mind jól a' salátával: főzz-meg keményen egy pár tojás' sárgáját, vagdald el apróra, önts reá jó olajat, eczetet és czukrot, vegyítsd-fel a' salátát vele és add-fel az asztalra.

397. Kártifiol-saláta.

Főzz-meg szép fejér kártifiol-rózsákat sós vízben, ha már elég puha, szűrd-le a' vizet, és mosd-meg hideg vízben, hogy szép fejér maradjon, sózd-meg, rakd csinosan a' tálba, és önts reá olajat, eczetet.

398. Spárga-saláta.

Tisztítsd-meg a' spárgát, kösd egy csomóba és főzd-meg puhán, szűrd-le a' vizet róla, és rakd csinosan a' tálba, úgy hogy a' feje befelé legyen és hűtsd-ki jól. Azután mosd-meg a' szép sárga hoszszú salátát, és rakd csillag-formán a' spárgához, sózd-meg, önts reá provánszi olajat bor-eczettel, egy negyed órával hamarébb mint az asztalra feladnád.

399. Festett tojással czifrázott saláta.

Szedd-ki tetszésed szerént a' vetett vagy fejes-salátát, szedegesd-el szálakra. — Főzz-meg keményen egy tojást, vagdald-el apróra a' fejérét, és készíts háromféle festéket ekképen vereset; czékla-léből; kéket eczetben főtt kék-káposzta-léből, zöldet vízben főtt kék-káposztaléből és hűtsd-ki mindegyiket. — Oszd-el négy részre a' tojás' fejérét, mártsd-be minden színbe egy részét, 's hagyd úgy egynehány óráig, a' negyedik része pedig maradjon fejéren: vagdald-el a' tojás' sárgáját különösen, hintsd-be vele a' salátát; rakd reá csínosan a' 4 színű tojást, és ha fel akarod adni, önts hozzá olajat és eczetet.

400. Csiga-saláta.

Főzd-meg puhán a' csigát vízben, tisztítsd-meg, és vágd-el apró hoszszas darabokra, — ekképen vágd-el a' szárdellit is főtt tojással és veres-hagymával. Keverd jól mind öszve, adj eczetet 's olajat hozzá, sóval 's borssal, és add-fel az asztalra.

401. Hering-saláta krumplival.

Tisztíts-meg egy heringet, szedd-ki a' szálkáját, és vagdald-el apró koczkára; adj hozzá főtt 's elvagdalt krumplit veres-hagymával együtt, keverd jól öszve, öntsd-meg olajjal, eczettel; hintsd-be czukorral, és add-fel.

402. Ugorka-saláta.

Hámozd-meg a' gyenge ugorkát, vagdald-el vékony karikákra, adhatsz gyenge hónapos retket is elvagdalva hozzá; sózd-meg, és önts reá eczetet, 's hintsd-be tört borssal. Némellyek sóba is szokták áztatni, és úgy azután a' vizet belőle kinyomni; de én igy egésségesnek nem tartom, mert az ugorka, a' kinyomás után bőr forma maradván, nehéz megemészteni. Feladhatod saláta gyanánt, vagy tehén-húshoz is.

403. Birsalma-saláta.

Hámozd-meg a' szép birsalmát, vágd kétfelé, tisztítsd-meg a' magjaitól, főzd-meg puhán, szűrd-le róla a' vizet, önts reá jó bort és főzd-el jól czúkorral; szedd-ki 's rakd szépen a' tálba, hogy fejér maradjon: tégy a' levébe czitrom-héjat, egész darab fa-héjt, 's szegfűvet, főzd-el jó sűrűn, öntsd a' birsalmára, és hintsd-be hoszszúra vagdalt mandolával, czitronáttal, és spanyol-megygyel.

404. Sárdelli-saláta.

Szedd-ki a' jól kiáztatott szárdellinek a' szálkáját, tedd egy óráig borba, azután tégy a' tál' közepébe egy tányért, reá egy csínosan kivágott czitromot, szúrkálj abba virágot, és rakd körűl egynehány szárdellivel, a' többit pedig helyheztesd úgy, hogy a' farkok a' tányér' szélén legyen, a' tál' szélét rakd-be czitrom- vagy narancs-levelekkel. — Vegyíts öszve továbbá eczetet, olajat, borsot, 's czitrom-levet, öntsd a' szárdellire, és hintsd-be vékonyra vagdalt narancs- és czitrom-szeletekkel, becsinált narancs-virággal, koczkára vagdalt czitrom-héjjal, kapornával, és olajfa-gyümölcsel.

405. Narancs-saláta.

Vágj szeletekre friss narancsot, rakd szépen a' tányérra, hintsd-be czukorral, hogy elég édes legyen, és rakd-be mindegyik szeletet czúkorral becsinált meggy-liktáriommal, és add-fel az asztalra.

406. Meleg kel-káposzta-saláta.

Vagdald, vagy gyalúld-meg vékonyra a' kel-káposztát, hintsd-be sóval. Tégy egy serpenyőbe vajat a' tűzre, fojtsd benne a' káposztát egy negyedig; önts hozzá eczetet, és végre hintsd-be lisztel és borssal.

407. Útra való muszka-saláta.

Tégy a' tűzhöz két itcze vizet, egy itcze bor-eczettel 's annyi borral együtt; főzz-meg benne puhán 4 borjú-lábat, adj hozzá szegfűvel spékelt vereshagymát, 's nehány babér-levelet. — Azután vedd-ki a' lábakat, és a' levet főzd-el igen sűrűn. — Majd végy 3 font sült borjú-húst, két font sült sódart, és egy font szalámit. Vagdald-öszve mind apró szeletekre, vágd-le a' lábakról is mind a' húst, szűrd-le a' levet egy ruhán keresztűl, 's öntsd reá az elvagdalt aprólékra. — Vágj vereshagymát, czitrom-héjat 's szagos zöldségeket, u. m.

tárkonyt, basilikomot hozzá, vegyítsd együvé, sózd, és borsold-meg fél lat borssal. — Hogy sokáig eltarthasd, tedd-el kő vagy porczellán edénybe, hadd jól megaludni, adj hozzá még nehány kanál povánszi olajat, és kösd jól be. — Ha enni akarsz belőle, rakd darabonként a' tányérra, és önts reá eczetet tetszésed szerint.

III.

Eczet és olaj.

Emlékeztetés.

Valamint a' salátának, úgy a' hideg húsnak és halnak is két szükséges része: az eczet és az olaj. Hogy eczet legyen készen mindenkor minden háznál, igen szükséges; mert annak haszna mind az egésséges, mind a' beteges állapotban igen kiterjedő.

Semmit-sem szoktak annyira meghamisítani, mint az eczetet, melly az egességet gyakran zűrzavarba hozza. — Elő-adom azért a' jó eczet' megesmértető jeleit, adok tanácsot annak megjobbítása', 's finomabbá tétel-módjára; csak elébb az ételekhez való olajokról szóllok egyet-kettőt.

Mennél jobbak a' magvak, vagy gyümölcsök, mellyekből az olajok lesznek, annál jobbak az olajok is; valamint pedig különbfélék a' gyümölcsök: úgy különbféle mértékben adnak olajat is. — A' mogyoróban két annyi olaj van, mint a' téli répa-magban; a' midőn a' len-mag, egy harmadrésznyivel kevesebbet ád mint a' répa-mag: — a' bikk-fa gyümölcs, a' nyári rózsa' magvai, és a' kender-mag, ismét kevesebbet mint a' len-mag.

Az olajfa' apró gyümölcseiből, akár érett, akár nem, igen jó olaj lesz; legjobb pedig, a' melly egy mérséklett nyomás által eleinte lefoly; melly ha nehány hétig állott és megszált, még sokkal jobbá lesz. — A' nyomás után megszokták a' gyümölcsöt forró vízzel önteni, 's újra úgy nyomják-ki, a' mikor az olaj a' víz' tetején lebeg. — Ha egy öszvevagdalt borstorfi, vagy mosánszki almával együtt nyomják-ki, különös ízt kap.

A' zöld olaj igen rosz, legjobb a' provanszi, ollyan a' genuai is, de az igen ritkán tiszta; mert mák, dió, bikkfagyümölcs olajokkal megvesztegetik.

Az olajok' esmértető jelei.

Ha a' provanszi olaj, más olajjal van megvesztegetve, a' felrázás által buborékot csinál, melly ha tiszta, nem történik.

A' másik megesmértető jel az, hogy a' tiszta olaj, a' hideg 4-dik fokán Reaumur szerint öszve kezd menni; a' midőn a' vegyített a' 10—15-dik fokon is alig.

Az ólmos szerekkel még az ételekhez való olajat is: u. m. a' fa-, 's repcze-olajat is megvesztegetik; melly által az olaj fejéres édessé lesz. — Ennek megpróbálására legjobb a' (gyógyszertárban kapható) Hahnemann' vize, mellyből ha az olajba csepegtetsz, és ha fekete lesz: úgy az olaj meg van hamisítva.

A' bikkfa-gyümölcs-olaj, míg friss, jobb a' fa-olajnál. A' mák-olaj Franczia-országban és Német-ország' déli részében igen divatban van. — A' nyári rózsa-magból nyomott olaj is híres — valamint a' dió-olaj is, melly, ha a' dió érett és nem penészes volt, eleget is ád. — A' szőllő-magból nyomott olajat híresebbnek mondják, mint magát a' provánszi olajat is.

Az eczetről.

Az eczet egy hig fűszerszám, mellynek tisztának, világosnak, nem barnának kell lenni; hogy a' fogat el-ne vásolja, a' szájat ne égesse, és ha a' két tenyered között dörzsölöd, semmi hamis szaga ne legyen.

Az eczet' próbája.

1) Ha kénsav (vitriololaj), vagy olaj van közte: — tégy közé egy kis ólom-czukrot: — ekkor egy fejér váladékot kapsz.

2) Ha választó-víz, vagy salétrom-sav van benne, gőzölögtess-el tűznél egy keveset, szárítsd-ki, és a' mi megmaradt, hintsd pár-tűzre; ha puffan, úgy választó-víz van benne.

3) Ha só-sav van közte, vegyíts-öszve hidegen salétrom-savú higanyt; és ha az az eczetet kékes fejérre változtatja; az van benne.

4) Meg lehet tudni, ha valjon valamelly réz vagy ólom edénytől nem húzott-e valamit magához; ha egy pohárba ammoniumot, a' másikba pedig Hahnemann-vizet öntesz. — Ha az eczet kék lesz ammoniumtól, úgy réz

van közte; ha pedig ólom van benne, a' másik pohár barna lesz. Ha grispán van benne; tégy bele vasat, a' vas bevonódik rézzel.

5) Ha farkas boroszlány, vagy paprika vagy más csipős növények vagynak benne: végy a' tiszta eczetből egy két cseppet a' felső ajkadra, abból pedig a' mi gyanús, az alsó ajkadra; ha az alsón tartósabban marad-fel valamelly égető érzés mint a' felsőn; az eczet nem tiszta.

Nem szükség említenem, melly különbféle eczetet lehessen készíteni; elég az, ha a' jó 's tiszta eczet' készítése' módjára jó tanácsot adhatunk. — Ezeknek készítésére igen alkalmatosok a' francziák, de minthogy ez a' mesterség ő velek sem született, mi is megtanúlhatjuk.

A' bor- és ser-eczet közti külömbség.

1. Ha egy próba-üvegbe bor-eczetet öntesz: tiszta, hab és buborék nélkül való marad, a' ser-eczet pedig nem úgy.
2. A' főzés által erősebb a' bor-eczet, mint a' ser-eczet.

408. Erős, tartós eczet.

El-áll az eczet ha azt borral meg hagyod fagyni, és a' mi meg nem fagyott, edényre töltöd; mert csak a' vizes rész fagy-meg.

A' lecsepegtetett eczet fejér lesz, és ha jó volt, sem a' levegőtől, sem más változástól meg nem romlik. — Ha az eczetet egynehány pillantásig vízzel tele lévő üstbe tészed üvegestől együtt, és úgy főzöd: igen sokáig eláll.

409. Jó bor-eczet.

Tégy-ki egynehány napig a' napra vagy a' kemenczére, két itcze savanyú bor-eczetet, és két itcze bort két jól kiégetett korsóban, tölts még két itczét hozzá, mind addig, míg csak a' korsó tele nem lesz; mellyet legalább is 8 napig savanyíts, 's majd szűrj által belőle 4 itczét, és önts a' második korsóba, ha az első tele van, a' másikat is lassan-lassan utánna.

Ha nehány nap múlva az elsőből venni akarsz; töltsd tele a' másikból, ehhez pedig önts ismét bort, így mindig jó bor-eczeted lesz.

Ha mindennap egy darab czúkrot vetsz hozzá, még erősebb lesz az eczet.

410. Igen jó franczia-eczet.

Ezt könnyen lehet készíteni az erősen megfagyott boreczetből, csak hogy több valami is jön még hozzá, u. m. tárkony-levél, török fokhagyma, egynehány babér-levél, basilikom, kevés menta, egynehány mogyoró-hagyma, póré, angyelika-gyökér, kalmus-gyökér, és egynehány szárdelli. — Ezeket mind jól öszve-törve keverd mind együvé egy széles szájú edényben, csináld-be marha-hójaggal, hogy néha-néha fel is rázhasd. Csinálj majd a' hójagon egy lyukat tővel. — Jobb ha a' napon tartod, mint a' kemenczén.

411. Olcsó és könnyen csinálható eczet.

Vegyíts öszve két itcze bort és annyi vizet, vess bele 6 lat friss lágy rozs-kenyeret, tedd-ki a' napra 3 napig, télen pedig 8 nap a' kemenczére.

Ha szereted az efféle eczetet, és gyakrabban is használod: jobb ha egyszerre eleget készítesz, melly ha jó helyen áll, és jól be van dugva, ember életéig tart.

412. Száraz eczet-ágy különbféle haszonra.

Moss borkövet mind addig, míg a' víz tisztán nem folyik-le róla, szárítsd-ki, törd porrá és gőzölögtess-el rajta jó bor-eczetet, hét nyolcz ismételt reá-öntéssel és elgőzölögtetéssel. — Az igen savanyú port elviheted magaddal az útra egy üvegben; — tégy egynehány köntinget a' seres, vagy boros edénybe vízzel; olly savanyú lesz, mint az eczet.

A' bor-kővel helyre lehet hozni a' romlani készűlő eczetet is.

413. Zöldség-eczet.

Ehhez minden szagos zöldségek szükségesek, mellyek csak a' ház körűl vagynak, ú. m. basilikom, édes kömény, tárkony, méhfű, demutka, turbolya, kapor, zeller, 's petrezselyem-gyökér, pimpinella és a' mi már felebb is említtődött.

Egyébiránt bánj úgy vele, mint a' franczia eczettel; ha akarod tégy belé nehány levendula-virágot, rozmarin-virágot, narancs és czitrom-héjat, és külső országi fűszerszámot.

Az efféle eczet franczia forma eczet lesz; mert elég keverék van benne.

414. A' négy zsiványok' eczetje.

Tégy 4 itcze jó és tiszta eczetbe egy marok rutát, zsályát, fodor-mentát, ürmöt és levendulát, tedd 4 napig meleg

helyre, de jobb a' napra; azután szűrd által, nyomd-ki, töltsd palaczkra, és adj még hozzá egy és fél-lat kámfort.

Jó ezzel az eczettel a' szádat kimosni, ha beteget mégy vagy voltál látogatni, elnyelhetsz keveset belőle — ha pedig képed, 's kezed megkened véle, annál kevesebbé félhetsz.

415. Különbfélékből készült eczet.

Az eczet tulajdonképen mindig megmaradhat, és jó is lehet; de különbféle szagos portékákat is lehet közé rakni, ú. m. málnát, tárkony-levelet, és más efféléket; szóval: a' mit csak a' pálinkába raknak, az eczetbe is lehet öszvevagdalva rakni, úgy a' napra vagy a' kemenczére kitenni és hójaggal bekötni.

416. 417. Gyümölcs-eczet

Ha a' gyümölcs bor-forrásba megy által, annak a' melegen való tartás és valami hozzá-tétel által eczetté kell válni; melly a' gyümölcs' tulajdonságához, és a' vele való bánáshoz képest, vagy gyengébb vagy erősebb fog lenni. Lehet a' rothadt gyümölcsből is, valamint annak rothadt hűlladékjaiból jó eczetet készíteni. — Szedd-öszve t. i. azokat, hányd egy hordóba a' pinczében (hogy meg ne fagyjon) és ha már a' tél' elmúlása miatt nincs mit hányni a' hordóba, sajtold-ki, öntsd-le a' levet egy tiszta edénybe, hányd-le a' tetejéről a' csúnyaságot, — tedd melegre, kevés hetek múlva ollyan eczeted lesz, melly hasonló a' bor-eczethez, és a' min semmi penész-szag nem érzik.

Hogy a' vad-almából és vad körtvéből hasonló eczetet lehet kapni könnyen által lehet látni. — Ezeket csak a' szabad ég alatt kell hagyni, vagy a' ház' héjján, míg kovász formává nem válik; azután épen úgy kell velök bánni, mint a' nemes gyümölcsökkel.

418. Savanyító szerek.

A' czukor és méz, valamint annak tajtékja is igen hatalmas savanyító szerek, és nem csak az eczetesedést mozdítják-elő, hanem ízt, erőt és lelket is adnak az eczetnek.

419. Meggy, málna, tárkony és szeder-eczet.

Tégy ezekből annyit a' mennyi tetszik egy fazékba, tölts reá bor-eczetet, 's hagyd a' napon 14 napig. Ezután szivárogtasd-át az eczetet itatós papiroson, dugd-be jól az üveget és tedd a' pinczébe, a' hol jól eláll. — A' tárkony' leveléből végy egy jó maroknyit két itczéhez; a' többiből vehetsz a' mennyi tetszik.

IV.

Halak.

Emlékeztetés.

Mesterségesebb a' halat főzni tudni, mint a' húst. A' halak' főzése' módját több folyam-partokon, leginkább pedig Hollandiában igen értik; a' midőn nálunk sok szakácsoknak épen nem jól sűl-el.

Magam is igyekeztem, hogy a' halak' főzése módjára reá találjak. Ugyanis a' halak' neme és nagysága; a' víz, mellyben éltek, 's az idő, miólta dögölve vagynak, különkülönbféle állapotokat hoznak-elő. — Jól megfőzni tudni a' halakat, hogy t. i. széllyel ne főjjenek, attól függ: ha már a' szakács úgy tudja a' halak' természetét, mint a' hollandok.

Két pontra kell pedig különösen figyelmezni:

1.) A' halat magát jól megfőzni tudni. 2) Annak jó levet készíteni. Az első pontban arra kell vigyázni: hogy a' halnak nyálkás része megmaradjon; melly megesik, ha a' hal nem elébb tevődik a' vízbe, míg csak a' víz jól nem fő; mert a' sebes meleg, a' hal' külső borítékját öszvé-húzván, annak kiizzadását megakadályoztatja. — Ez' okból, ne hagyd sok ideig a' hideg vízben, ha már megtisztítottad és kipusztítottad.

A' tengeri halakat legjobb tenger-vízben megfőzni, ha lehet.

Német-ország' némelly részeiben, mindenféle halat eczettel és borssal főznek, melly bár nem rosz, elveszi mindazáltal a' hal' ízét. — Egynehány egész bors, valamint elég só, semmi halnak nem árthat. — Akkor szoktam én a' pisztrángot és lazaczot eczettel főzni, midőn egynehány nap tulajdon kocsonyájában el akarom tartani. — Sok helyt borban főzik a' pisztrángot, melly ugyan nem rosz, de annak kellemes izéből még is sokat elvesz; — én legjobbnak tartom a' maga levében feltenni, és egyebet vajnál 's kenyérnél hozzá fel nem adni.

A' rákokat fel lehet hideg vízzel tenni, — némellyek borssal, sóval és kömény-maggal főzik, a' mi nekem is tetszik.

A' tengeri-rákoknak, és a' zsacskós-rákoknak, be kell dugni orrukat és hátúljokat, hogy a' víz beléjök ne has-

son és a' hásuk ki ne ázzék. — A' parti rákokat is tenger vízbe főzik; vagy ha nincs, sok sóval.

420. Hód (Castor).

Spékeld-meg jól szalonnával és szarvas-gombával egy hódnak a' czombját, tedd egy casseroléba, önts reá bort 's eczetet; adj hozzá gyökereket, 's száraz zöldséget, babérlevelet, fűszerszámot, czitrom-szeleteket, sót, és főzd mind addig, míg jó puha nem lesz. — Adhatsz hozzá tetszésed szerint vagy osztrea-csiga, — vagy szarvas-gomba mártást.

421. Hód-fark.

Hagyd a' hód-farkon a' hát-gerincz' egy részét, és öntözgesd jól meg forró vízzel, hogy a' pikkelje letisztúljon. — Rakj egy hoszszú edénybe szalonna-szeleteket, vajat, veres-hagymát, szegfűvet és száraz zöldséget, tedd hozzá a' hódat, és fojtsd benne, míg szép szinü nem lesz. — Önts reá egy pohár veres-bort- 's bouillont, és főzd lassan. Azután öntsd-le a' levét, szedd-le a' zsírját, vegyítsd-fel a' levet spanyol mártással, főzd-el jól, adj hozzá kapornát, szarvas-gombát, czitrom-levet, és add-fel a' hóddal együtt.

422. Rántott-békák.

Mosd-meg a' béka-czombot, páczold-be egy ideig sóval, borssal, izletes zöldséggel, petrezselyemmel, veres-hagymával 's bor-eczettel: — azután forgasd-meg seres tésztában, és süsd-meg zsírban, vagy forgasd-meg tojásban, és zsemlye-morzsában. — Czifrázd-fel rántott petrezselyemmel.

423. Sült osztrea-csiga.

Nyisd-ki a' csigát, vedd-le a' tetejét, és mosd-meg jól, tedd az alsó lapjával a' rostélyra; fűszerszámozd-meg borssal, czitrom-lével és czukorral, süsd-meg sebesen, és add-fel az asztalra.

424. Aszszú-tőke-hal. (Stockfisch.)

Főzd-meg puhán a' jól kiáztatott aszszú tőke-halat, húzd-le a' bőrét, és tedd egy asztal-kendőre, azután készítsd el szépen a' tálban, hintsd-be sóval, borsal, és öntsd-meg meleg vajjal, vajba pirított zsemlye-morzsával, és barnán rántott veres-hagymával, 's tartsd melegen míg tálalod. Sütheted ekképen is: ha meg van főzve és sózva, forgasd-meg tojásban, lisztben és zsemlye-morzsában 's süsd-meg sárgán.

425. Főtt lazacz.

Tégy egy casserolába 3—4 font lazacz darabot a' közepéből: önts reá vizet, egy itcze fejér bort és bor-eczetet; hogy a' hal belölök ki ne lássék. — Tégy hozzá egynehány vereshagymát, szegfűvet, borsot, babér-levelet, finom száraz zöldségeket és gyökereket sóval együtt; főzd úgy ¾ óráig. Azután tedd tálba, és szűrd reá szitán a' mártást. — A' csukát is ekképen készítheted.

426. Fricasszírozott békák.

Olvaszsz-el egy darab vajat, adj hozzá egy kanál lisztet és egy fél veres-hagymát, fojtsd-be egynehány pillantásig, de hogy barna ne legyen; önts bele borsó-levest, egy kevés czitrom-héjat, és főzd egy ideig; azután tedd bele a' békát egy kanál tejfellel, és főzd-fel; majd tégy egy csuporba három tojássárgáját, egy fél kanál hideg vizet, egy czitrom' levét, szűrd reá a' mártást, habard-fel folyvást a' tüznél, tedd a' békával együtt a' tálba, hintsd-be czitrom-héjjal; és add-fel.

427. Faschírozott rák.

Főzd-meg a' rákot sóval, zöld petrezselyemmel, és kömény-maggal, azután tisztítsd-meg, és szedd-ki a' bélét. Fojts-be vajba egy kevés riskását, zöld-petrezselymet és 30 apróra vagdalt rákfarkat, sóval 's borssal — és hűtsd-ki; majd keverd-el jól egy tojás' sárgájával és 3 kanál jó tejfellel, 's töltsd-meg vele a' rák-héjakat, tedd reájok az alsó részét, nyomd öszve — rakd egy tálba, adj hozzá egy kevés vajat, elvagdalt zöld petrezselymet, hat kanál tejfelt, egynehány kanál fejér bort, kömény-magot, és a' többi rákot; adj alól és felől tüzet reá, forrald-fel és add-fel az asztalra.

428. Szárcsa, barna-mártással.

Nyúzd-le a' szárcsa' bőrét, és vagdald-el több részekre, mosd-meg jól 's páczold-be ekképen: forralj-fel egy rész eczetet, egy rész vizet demutkával, babér-levéllel, czitrom-héjjal, veres-hagymával, és sóval: ha jól forr, tedd belé a' szárcsát, és fojtsd-be puhára; készíts hozzá egy barna mártást ekképen: csinálj vajjal egy kevés rántást, öntsd hozzá a' pácznak felét és annyi borsó-levet; főzd-el jól, azután vegyítsd-fel borral, tedd-belé a' szárcsát, és főzd még egy ideig; rakd szépen a' tálba, és szűrd reá szitán a' mártást.

429. Tekenős-béka vér-mártásban.

Ha már a' tekenős-béka' vérét egy edénybe eltetted, főzzed sós vízben, mind addig, míg a' tekenője róla el nem válik. — Azután szedd-ki a' tekenős-békát, húzd-le a' külső bőrét, szedd-ki a' belsejét, és oszd-el több darabokra. Csinálj vajból egy kevés barna rántást, tégy belé szegfűvel spékelt fél veres-hagymát, töltsd tele tehén-hús levessel: adj hozzá czitrom-héjat, egész borsot, és egy fél czitrom-levet; tedd belé a' tekenős békát, főzd-meg, utóljára add-hozzá a' vért, főzd még vele egy ideig, 's ekképen elkészítve add-fel.

430. Ragout tekenős-békából.

Főzd-meg puhán a' tekenős-békát sós vízben, vedd-le a' tekenőjét, szedd-ki a' tekenős-békát, és nyúzd-le a' fekete bőrét, szedd-ki a' máját és bélét olly vigyázva, hogy az epéje közé ne fakadjon. Vágd-el azután a' tekenős-békát 4 részre, csinálj egy kevés vaj-mártást, önts-bele borsó levest. — Majd fojts-be vajba zöld petrezselymet, fél meszely zöld-borsót, 12 apróra vagdalt csiperke-gombát, 15—20 rákfarkat; ha már mind puha, tedd a' tekenős-békához, főzd-el mind együtt, 's add-fel kevés mártással.

431. Tekenős-béka tulajdon tekenőjében.

Főzd-meg sós vízben puhán a' tekenős-békát, nyisd-fel a' tekenőjét, szedd-ki és oszd-el 4 részre, — a' levet, melylyet benne találsz, tedd fére, 's vedd-ki a' máját vigyázva, hogy az epéje közé ne fakadjon: — tégy egynehány darab vajat a' tekenőjébe, a' benne talált lével, és a' megtisztított békadarabokkal együtt; adj hozzá egy kevés zsemlye-morzsát, vajat, apróra vagdalt czitrom-héjat, és egy czitrom' levét; tedd egy serpenyőbe, adj reá alól felől tüzet, főzd egy ideig; — 's készen van.

432. Lazacz finom zöldséggel.

Vágj három font kövér füstös lazaczot, 3 újnyi széles és egy újnyi hoszszú darabokra, — csinálj mindegyik darabon egy hoszszú vágást, és tégy belé zöld farcét. Kevarj a' farcéhoz elvagdalt szárdellit, ugorkát, csiperke- és szarvas-gombát. — Rakd-be a' halat egy casseroléba, önts reá egy itcze fejér-bort, adj hozzá egy babér-levelet és finom száraz zöldséget; főzzed így egy negyedig. — Majd gyúrj öszve egy negyed font vajat egy kanál liszttel; szaggasd el

apróra, 's tedd a' mártásba, 's adj hozzá egy czitrom' vagy narancs' levét és héját; főzd mind jól együtt és add-fel.

433. Rostélyon sült lazacz.

Tisztíts meg egy 3 vagy 4 fontos lazaczot, szedd-ki a' középső szálkáját, páczold-be apróra vagdalt zöldségekkel készült eczetbe egy óráig: törűld-meg ruhával, szurkáld-meg jól egy késsel, kend-be finom olajjal, és süsd-meg a' rostélyon; forgasd-meg gyakran, és kenegesd-be többször. — Ha fél óráig sült, add-fel hollandi mártással.

434. Glacírozott szemling.

Tisztítsd-meg a' szemlinget, húzd-le a' bőrét, és spékeld-meg csínosan. Fojts-be vajba sárgán egy casserolében 15 apró veres-hagymát, szarvas-csiperke-gombát és szemlinget: adj hozzá egy kevés coulist és bouillont, egy pohár fejér bort, és egy czitrom' levét, 's főzd-el hamarjában; sózd-meg egy keveset, glacírozd és készítsd-el szépen a' tálban, 's öntsd reá a' mártást.

435. Szemling ragouttal.

Tisztítsd-meg a' szemlinget, és töltsd-meg a' hasát szalpikonnal vagy apró koczkára vagdalt szarvas-gombából, lúdmájból, kakas-taréjból, borjú-brézliből, csiperke-gombából, veres-hagymából, zöld petrezselyemből, sóval, borssal, izletes zöldséggel, karczolgatott szalonnával, és tojás' sárgájával vegyített ragouttal. — Ezeket mind dörzsöld jól el. — Ha már lehúztad a' szemling' bőrét, spékeld-meg szépen szalonnával, szarvas-gombával és sódarral, főzd-meg jó erős brais-levesben és borban, szedd-le a' zsírját, glacírozd-meg a' szemlinget, önts alá pikánt mártást, és rakd körűl sült zsemlye-szeletekkel, kakas-taréjjal, rákfarkkal, szarvas-gombával és lúdmájjal.

436. Fricandeaux szemling-halból.

Tisztítsd-meg a' szemlinget és vagdald-el széles darabokra, spékeld-meg szalonnával és sódarral, — 's főzd-meg lassan brais-levesben. Azután kend-be glacéval mindegyik darabot. — Készits egy királyi mártást, vegyítsd-fel sűrű tejfellel, tedd a' fricandeauxot bele, és add-fel.

437. Türbót.

A' jól megtisztított türbót halnak nyisd-fel az oldalát, szedd-ki a' bélét, és dörzsöld-be czitrom-lével, 's sóval,

hogy szép fejér legyen, és vágj kereszt-vágást a' hátán. — Tégy egy réz-edénybe vizet, tejet, sót, czitrom-szeleteket, veres-hagymát, és babér-levelet, főzd-el jól, vedd-le a' tűzről, add hozzá a' halat, 's tedd gyenge pártűzre és főzd lassan. — Adj-fel mellé egy mártásos tálban hollandi mártást, vagy csak tiszta elolvasztott vajat. — Feladhatod bechamel, spagnole, kakas-taréj, vagy kaporna-mártással, — vagy pástétomban rákfarkakkal, és csuka-gombóczczal készitett 's tojás' sárgajával sűrűbbé tett mártással.

438. Tőke-hal.

A' megtisztított és kiáztatott halat kösd-meg spárgával, és főzd úgy: mindent hozzá adva, mint a' türbótot. — Add-fel az asztalra főtt 's hámozott krumplival, 's olvasztott vajjal, vagy hollandi mártással.

439. Tinn-hal.

Ezt a' nagy halat Provansziában fogják, — olajjal páczolva adják-fel, és nevezik: hors' d'oeuvre.

440. Hering.

Ha el akarod készíteni, vágd-fel a' hátát, hogy lapos legyen, szedd-ki a' bélét, tedd egy tepsire és öntsd-meg vajjal — hagyd úgy egy ideig. Majd tedd egy más, vajjal bekent pléh-tálra, fojtsd-be, és üss hozzá egy pár fris tojást, borsold-meg, 's vígyázz hogy a' tojás meg ne keményedjék.

441. Közönséges vidra.

Nyúzd-le vigyázva a' közönséges 'vidra' bőrét, de hogy a' farka és a' négy lába egészen maradjon: — tisztítsd-ki belőlről és áztasd egynehány napig friss vízben: öntsd-le róla minden-nap nehányszor a' vizet, önts reá újra frisset. Azután páczold-be nehány napig eczettel, veres-hagymával, babér-levéllel, 's finom zöldséggel, és forgasd-meg gyakran. — Az első részét készítsd-el ragoutnak, mint a' nyúl' első részét; a' hátúlsót pedig spékeld-meg szalonnával, szárdellivel, és süsd-meg kemenczében, vagy nyárson; 's csepegtesd-meg gyakran savanyú tejfellel és vajjal. — Azután tedd a' tálba, vegyítsd-fel a' mártást spanyol mártással 's kapornával, és öntsd a' halra.

442. Süllő.

Főzd-meg a' megtisztított és kimosott süllőt sós vízben; hagyd benne melegen míg tálalni akarod, azután készítsd-el, és adj hozzá hollandi mártást.

Jegyzés. Sokan nem tudják, hogy a' sügérek és a' márnák, bizonyos időben és esetekben, leginkább pedig azoknak az ikrájok mérgesek. — Nem hal ugyan meg annak evésétől az ember; de lehet utánna 20—24 óráig is kínos beteg.

443. Fricasszirozott csuka.

Tisztítsd és mosd-meg jól a' csukát; — szedd-ki a' máját vigyázva, hogy az epe közé ne fakadjon, (a' csukának csak a' máját lehet használni), sózd-be, és hagyd úgy egy ideig; azután főzd meg fele vízben, fele bor-eczetben, vereshagymával 's babér-levéllel együtt. — E' mellett készíts egy fricaszszét, mellyhez tehén-hús leves helyett adj tiszta borsó-levest, vagy (még jobb) fejér hal schü levest: készítsd-el a' halat, és öntsd reá a' fricaszszét.

444. Fricasszirozott csuka hidegen.

Tisztítsd és mosd-meg jól a' csukát, — vágd nehány darabokra; — tedd egy casserolába, adj hozzá vajat, egy czitrom' levét, sózd-meg, fedd-be jól, és főzd puhára. — Ha már meg van főzve, habarj-fel 6, vagy 8 tojás' sárgáját egy kevés friss vízzel és egy czitrom' levével, öntsd a' halra és keverd-el míg jó sűrű nem lesz. — Tedd a' halat a' mártással a' tálba, hűtsd-ki, és add-fel az asztalra.

445. Fojtott csuka szárdellivel.

Tisztítsd-meg a' csukát, azután tedd egy fazékba egészen, vagy darabokra elvágva; és fojtsd-be sóval, borssal, egy darab vajjal, apróra vagdalt veres- és mogyoró-hagymával, 's czitrom-héjjal. Ha még nincs egészen kifőzve, adj hozzá egynehány apróra vagdalt szárdellit, zöld petrezselymet és czitrom-levet, 's add-fel ezzel a' mártással. — Süthetted darabokra vágva is vajjal, szárdellivel és czitrom-héjjal.

446. Csuka sülve.

Ha már a' csuka meg van tisztítva és besózva, húzd-fel hoszszára a' nyársra, süsd lassan a' tűznél, kenj reá gyakran vajat, és csepegtesd-bé czitrom-lével; 's e' mellett kend-be vajjal a' csuka-májat, és süsd-meg levesesen ros-

télyon. — Ha már a' csuka meg van sülve: tedd a' máját a' szájába, öntsd-meg még egyszer vajjal, és add-fel az asztalra.

447. Pisztráng kéken főzve.

Ha a' pisztrángot kék színűre akarod főzni, ne vedd ki mind addig a' vízből, míg csak szükséged nincs reá. — Verd-meg azért a' fejét, vágd-fel a' hasát, szedd-ki a' bélét, és mosd-meg jól, hogy a' vére kimenjen; csepegtesd-meg jó boreczettel. — Tégy a' tűzhöz vizet, sózd-meg, és ha jól forr; tedd bele a' halakat az eczettel együtt, és főzd. — Ha tálalni akarod, önts reá fris bor-eczetet; takard-be a' halat és add-fel melegen az asztalra, — hidegen is fel-adhatod. — Ha hidegen adod-fel, hűtsd-ki a' levében; — ekképen szép kék színe lészen.

448. Ángolna sülve.

Verj egy szeget az ángolna' fejébe, és szegezd az asztalhoz, vagdald-el a' bőrét a' feje körűl, és nyúzd-le azt az egész halról, tartsd a' pár-tűzre mind a' két oldalán, míg a' vékony bőrét egészen le nem tisztítod; azután spékeld-meg egészen szalonnával, és zsálya-levéllel, tekergesd-öszve gömbölyűn, vágd-el a' fejét, és tedd egy pléh-tálba, vagy casserole-fedőre, öntsd-meg vajjal és süsd-meg kemenczében; csepegtess reá gyakran vajat 's czitrom-levet. Ha meg van sülve, kend-be glacéval, vagy hintsd-be zsemlye-morzsával, hogy színe legyen, tedd egészen a' tálba, és önts reá szárdelli mártást.

449. Ángolna kéken főzve.

Üss a' fejére az ángolnának, — nyisd-fel, mosd-meg jól és csepegtesd-meg bor-eczettel. Azután tégy a' tűzhöz bor-eczetet, egy darab vajat, nehány babér-levelet; szeg-fűvel, sóval és borssal. Ha már fő, tedd bele az ángolnát mindenestől együtt, fedd-be, 's főzd-meg jól, és add-fel fris eczettel, — 's rakd-be zöld-petrezselyemmel.

450. Potykát vagy más efféle halat sütni.

Tisztítsd-meg jól a' potykát, vágd-el darabokra, sózd-meg, és hagyd úgy egy ideig, azután forgasd-meg mind-egyik darabot lisztben, mártsd sebesen friss vízbe, és hintsd-be zsemlye-morzsával. Ha már mind megvan, süsd-meg zsír-ban szép barnán; (a' zsír mindig forró legyen, hogy a' hal

ropogva vagy pesegve süljön). Rakd-be zöld petrezselyemmel, és add-fel melegen.

451. Potyka cseh-mártással.

Bontsd-fel a' potykát, szedd-ki a' bélét, és az epéjét válaszd-el vígyázva, vedd-ki a' vérét, csepegtess reá egy kevés bor-eczetet, vagdald-el darabokra. — Tégy egy casserolába, fele eczetet, fele-sert, adj hozzá egynehány elaprózott vereshagymát, czitrom-héjat, egynehány petrezselyemgyökeret és vékonyra vagdalt zellert. Főzd-el jól és tedd bele a' hal-darabokat a' belsejével, egy darab vajjal, és egy kevés kenyér-héjjal együtt. Ha tálalni akarod, tedd hozzá a' vért és egy darab czúkrot; főzd még egy darab ideig, és add-fel az asztalra.

452. Potyka vérbe fojtva.

Bontsd-fel a' potykát, vedd-ki tisztán a' vérét, tisztítsd-meg, és vágd darabokra, hintsd-be sóval: tégy egy serpenyőbe egy darab vajat, egy kevés elvagdalt veres-hagymát és a' halat, önts reá egy kevés bor-eczetet, adj hozzá borsot, szegfűvet, czitrom-héjat és babér-levelet; fojtsd-be a' halat egy ideig, forgasd-meg egyszer, és ha már puha, önts hozzá egy kevés borsó-levest. — Készíts egy barna rántást egy darab vajjal, egy kanál liszttel, és egy darab czukorral; add a' halhoz, főzd még egy ideig; ha tálalni akarod tedd bele a' vért, főzd-fel még egyszer, tedd a' halat a' tálba, és szűrd reá a' mártást.

NEGYEDIK SZAKASZ.

I. Mindennemű főtt, és sült tésztás-ételekről.
II. A' süteményekről közönségesen.
III. A' tojásos ételekről.

I.

Mindennemű főtt és sült tésztás-ételekről.

Figyelmeztetés.

Ezen nemei között az ételeknek, a' leveses tészták, szükséges voltuk miatt legnagyobb figyelmet érdemlenek.

Egy erős, olasz maccaroni módra készűlt leveses tészta, különös gyárban készűl; csak annyi kell hát a' házi-asszonyoknak és szakácsoknak, hogy a' jó tésztát a' rosztól meg tudják különböztetni. A' nápolyi maccaroni tészta ha fő, két-harmad-résznyire feldagad, és fejér. — A' lombárdiai és génuai pedig lapos és sáfránynyal van készítve; nincs hát ollyan becsű, mint a' nápolyi.

Ha a' maccaronit, vagy fonal-forma tésztát a' tűzhöz akarod tenni: főzd-fel elébb jól a' vizet, vagy tehénhús levest, mert a' lágy meleg vízben péppé válik.

Az én véleményem szerint a' maccaroni, mint tészta a' levesben, nem ollyan jó mint a' vagdalt laska, ha kivált szép tiszta lisztből, kevés vízzel és elég tojás' sárgájával van jó keményre gyúrva; melly ha egynehány nappal elébb készűl, és a' napon ki van száradva, még jobb.

A' vagdalt laskát-is, tehénhús-lében vagy vízben főzzük sóval, zsemlye-morzsával, vagy vajjal, és pármai sajttal behintve adjuk-fel az asztalra.

Ausztriában és Bajorországban (de nálunk is) szokás a' tésztát gömbölyűre öszvenyomni, és úgy megreszelni, melly aztán a' napon kiszárad, és reszelt tésztának nevezik, vagy tojás-gerslinek.

Az efféle tészta, ha vajat és tajtékig habart tojást teszel hozzá; ollyan puha lesz, hogy a' forró vízbe nagyobb mértékkel is beteheted. Illyen a' gombócz, és a' kanállal formált galuskák. — Mellyeken ha változtatni akarsz, végy liszt helyébe grízt és csinálj belőle griz-gombóczot.

A' tészták, mellyeket mindig változtass a' levesben, jobbak, mint a' zsírban rántottak, mellyeket néhol a' levesben is szoktak használni; mert ezek megosztják a' zsírjokat

a' levessel, 's e' szerint mind az ízét, mind a' belső jóságát elrontják az ételnek.

A' pudding, mint már a' neve is mutatja, egy angol étel; — mellyet, míg a' krumplit nem esmérték, tehénhúshoz ettek és vízzel 's liszttel készítették, asztal-kendőbe kötötték, 's abban is főzték-meg. — Lassan-lassan azután elterjedt, melly kivált annak, a' kinek foga nincs, kellemetes eledel. A' puddingnak, akár főve, akár formába sütve legyen, hígnak és gomba-formájúnak kell lenni, minthogy a' tojás' habja, és folyvást való keverés által sok levegő záródik-be a' tésztába, melly a' melegben magát kiterjeszti. Mivel pedig ezen étel' neme, lisztből, tojásból és vajból áll: csinálhatod édesre, savanyúra, vagy fűszerszámosra, a' mint tetszik. — A' mostani időkben legkedvesebb a' plumpudding, mellyben a' marha-velő és borjú-kövérség igen kellemes ízt ad.

A' tört mandula, mellyet az édes puddingokhoz vegyítenek, nehéz emésztetű; — a' mandulák átaljában egészségtelenek. — A' sült pedig ártatlan csemege, mert az olajja nagy részint elpárol, és nem válik ragaszossá.

Minekelőtte a' puddingról tovább mennék, mellyet felső Ausztriában knopfnak (csomó) neveznek; minthogy asztal-kendőbe kötve főzik, az apróbb gömbölyű csomócskákról is szóllok, mellyet gömbölyű galuskáknak, gombócznak is neveznek. — A' bajor gombóczok, száraz koczkára vagdalt zsemlyéből vajban megpergelve, tojás' sárgájával, liszttel 's tejjel, vagy mi jobb, levessel felkeverve, 's gömbölyűre nyomva készűlnek; mellyek minekelőtte megfőződnének, elébb száraz lisztben megforgattatnak. — Vegyítenek szalonnát, vagy borjú-májat is hozzá; és szalonnás vagy májas gombócznak nevezik.

Épen ollyan híresek a' gőz-laskák, a' kelt-laskák, és más könnyű tészták; mellyeket csak a' bajor-országi élesztőknek lehet köszönni.

Jobb ízű a' felpuffadt, mellyet ha enni akarsz, keverj-el finom búza-lisztet tejjel péppé erős tűzön, hűtsd-ki, és az asztalra való feltétel előtt vedd-elő fél órával, akkor keverj közé vajat és egynehány tojás' sárgáját hidegen, és czukrot; ha jól elkeverted, vegyítsd hozzá a' tajtékká csinált tojás' fejérét is, és fűszerszámozd-meg vaniliával, fa-héjjal, czitrom vagy narancs-héjjal.

453. Pudding riskásából cseresnye-lével.

Moss és forrázz-meg egy font riskását, főzd-meg tejben sűrűn, de hogy egész maradjon; 's főzd-meg újra egy itcze

tejfelben, két itcze tejben, tégy belé egy darab fa-héjat, és hűtsd-ki. Dörzsölj-el habzásig fél font vajat 12 tojás' sárgájával; keverj-bele ¼ font czitrom-héjához dörzsölt czukrot, ½ font apró malozsa-szőllőt és 8 tojás'-fejére' habját. Majd kenj-be tányér nagyságnyira vajjal egy asztal-kendőt, öntsd bele a' vegyítést, kösd-be gyengén, hogy feldagadhasson. — Tedd azután egy edényben a' puddingot forró vízbe, és főzd jól másfél óráig. — Ha tálalni akarod, önts reá cseresnyelevet.

454. Pudding angol módra készítve bor-lével.

Reszeld-le két zsemlyének a' héját, vagdald-el darabokra, és mártsd tejbe, vagy tejfelbe. — Dörzsölj-el habzásig fél font vajat 12 tojás' sárgájával, adj hozá fél font apróra vagdalt velőt, fél font czitrom-héjjal dörzsölt, 's finomra tört czukrot, ¼ font apróra vagdalt mandulával, kinyomott zsemlyét, ½ font apró-szőllőt, és a' tojás-fejére' havát. — Bánj a' vegyítékkel úgy, mint a' feljebb mondottal, csak-hogy ezt két óráig főzd. — A' bor-levest hozzá ekkép' készítheted: forralj-fel két itcze bort, ¼ font czitrom-héján dörzsölt czukorral, egy kis darab vajjal, 's fahéjjal. — Habard-fel a' forró bort 18 tojás' sárgájával, és habard mindig a' tűzön is míg jó sűrű nem lesz, 's öntsd a' puddingra.

455. Pudding narancsból.

Nyomj a' szitán által nyolcz puhán megfőzött fris narancsot, keverj belé két font tejbe mártott fejér kenyeret, fél font mandulát, fél font finomra tört czukrot, és ¼ font czitrom-héjat. — E' mellett dörzsölj-el habzásig egy font vajat, 18 tojás' sárgájával, tedd bele a' vegyítéket és lassan-lassan 12 tojásnak a' havát, 's majd főzd úgy, mint az elébbenit. Készíts hozzá veres-bort fa-héjjal.

456. Pudding rákból.

Szedd-ki 30 sótalan megfőtt rák' farka és lábai velejét, vagdald-el apróra; — dörzsölj-el habzásig fél font rák-vajat 10 tojás' sárgájával. Keverd bele a' rákok' velejét, sóval, borssal, szerecsendió-virággal, és annyi zsemlye-morzsával, hogy elég sűrű legyen. — Bánj vele továbbá úgy, mint a' többiekkel.

457. Pudding vadász módra.

Habarj-fel 10 tojás' sárgáját, 6 tojás' fejérét, egy itcze tejfellel; és keverj belé hat kanál finom lisztet, egy font nyers vese' kövérjét, egy font magjától megfosztatott apró 's

ugyan annyi apró malozsa-szőllőt, 2 lat czitronátot, ¼ font finomra tört czukrot, és egy pohár franczia-pálinkát; keverd jól egyűvé, és főzd-meg mint feljebb.

458. Pudding velőből.

Márts-be egy zsemlyét egy itcze tejfelbe, dörzsöld-el egy font apróra vagdalt velővel, ¼ font czukorral, 4 tojással, két kanál franczia-pálinkával. — Kenj-be egy asztal-kendőt vajjal, és főzd-meg mint a' többit.

459. Pudding krumpliból.

Nyomd-által a' megfőtt 's meghámozott krumplit melegen és a' szitán dörzsöld-el fél font olvasztott vajjal és hat tojással, adj hozzá fél font megtisztított malozsa-szőllőt, egy pohár franczia pálinkát, kösd-be gyengén vajjal bekent asztal-kendőbe, főzd más-fél óráig egy nagy edényben, forróvízben, és adj hozzá bortajték-mártást.

460. Pudding tőke-halból.

Blanschírozz-meg három font tőke-halat, tisztítsd-meg szálkástól és vagdald-el apróra, tedd fél font habzásaig eldörzsölt vajba; adj hozzá 10 tojást, egy kevés apróra elvagdalt veres-hagymát, sót, szerecsendiót és egy darab czukrot. — Keverd jól öszve és főzd-meg sós vízben egy óráig. Ha tálalni akarod, adj hozzá vajmártást.

461. Pudding kalácsból.

Nyomj-ki jól fél font tejbe mártott kalácsot, üss-reá 16 tojás' sárgáját egymás után, és dörzsöld így el egy óráig, keverj hozzá 4 lat friss vajat, ¼ font tört czukrot, czitromhéjat, és a' 16 tojás' fejérje' havát, főzd más-fél óráig, és add-fel bor-mártással.

462. Pudding à la chapelure.

Száríts-ki kemenczében két font kalács-héjat, törd-meg finomra, és szitáld által egy szőr-szitán. — Dörzsölj-el habzásig egy font vajat és 8 tojást, továbbá tégy hozzá egy meszely tejfelt, 10 tojást, ¼ font tört czukrot, 15 lat édes és egy lat keserű mandulát, czitrom-héjat és kalács-morzsát, — keverd-jól együvé, és főzd két óráig. Adj hozzá bor-tajtékot.

463. Pudding kukoriczából.

Keverj-el egy nagy tálban 3 font kukoricza-lisztet 10 font forró vízzel és ¾ font czukorral, tedd egy zacskóba, kösdbe gyengén, és főzd egy üstben hat óráig, ha a' viz elfőtt,

önts mindig forró vízet hozzá. Czukor helyett tojás' sárgáját is adhatsz hozzá. — Ez a' legkedvesebb étel Észak-amerikában vajjal megöntve.

464. Pudding sült csirke-mejjekből.

Dörzsölj-el egy font rák, vagy más vajat habzásig, üss bele egymásután 8 tojást 's annyi tojás' sárgáját, dörzsöld tovább is. — Azután adj hozzá két font tejbe mártott, 's kinyomott kalácsot, finomúl elvagdalt csirke vagy kappan-mejj húst, és egy kevés lisztet, négy lat naranes-héjjal dörzsölt czukrot és sót. — Főzd úgy mint a' többit, és adj hozzá hollandi bor-levet.

465. Pudding sülve mandulával.

Törj-meg mozsárban jól fél font mandulát, puhán megfőtt czitrom-héjat, fél font czukrot, egy pár kanál rózsa-vízzel. — E' mellett olvaszsz-el fél font vajat, keverj hozzá 8 tojást és 4 tojás' fejérét, vegyítsd-el a' többivel, — kenj-be egy párkányos pléh-tálat vajjal és süsd benne lassan egy óráig.

466. Pudding sült csukával.

Főzz-meg egy jó nagy csukát sós vízben, szedd-ki a' szálkáját és szaggasd-el apróra, adj hozzá 50 főtt rák' bélét. — Készíts rák-vajat, ránts-meg benne egy font reszelt zsemlye-morzsát, öntsd tele két itcze tejjel, egy itcze tejfellel, és főzd-el kemény péppé, fűszerszámozd-meg a' kihűlt pépet, sóval, szerecsen-dióval; keverj bele finomra vagdalt rák- és csuka-húst, 's utoljára 12 tojás' fejérjéből a' havot. — Rakj-ki egy casserolét olasz-tésztával, tedd belé a' vegyítéket, és süsd más-fél óráig; adj hozzá rákvaj-mártást.

467. Pudding sült kappanból vagy csirkéből.

Törj-meg fél font mandulát egy pár tojással, és keverd-el egy negyedig 12 lat czukorral, 6 tojás' sárgájával, 6 egész tojással, önts hozzá fél font olvasztott 's kihűlt vajat, keverd belé a' kappan-húst, hat meghámozott almát, ¼ font koczkára vagdalt czitronátot, fél font zsemlye-morzsát, két kanál lisztet, egy kevés szerecsendió-virágot, és utóljára egy font, két meszely tejben főtt 's kihűlt riskását; azután kösd-be, főzd-meg jól, és add-fel bor-tajtékkal.

468. Pudding riskásából és cseresnyéből.

Ehhez szükséges fél font riskása, 's két font cseresnye vagy meggy, fél font vaj, 10 tojás, ¼ font czukor, annyi liszt, egy kevés czukorral dörzsölt czitrom-héj és fahéj. — Főzd-

meg félig tejben a' riskását, és tedd egy szitára; szedd-ki a' meggy' vagy cseresnye' magvát, főzd-el czukorral, és hűtsd-ki, keverd mind együvé öt tojás' sárgájával, és egy kevés zsemlye-morzsával; kösd-be, és főzd más-fél óráig. — Add-fel bortajték-mártással.

469. Plum-pudding.

Dörzsölj-el habzásig fél font vajat, adj hozzá egy font finom száraz lisztet, 16 tojás' sárgáját, de úgy, hogy minden kiüresített tojás' sárgája után egynehány kanál lisztet keverj bele. — Majd olvaszsz-fel egy meszely édes tejfelben, fél font, két czitrom-héjjal dörzsölt czúkrot, tégy hozzá fél font nagy, és fél font apró malozsa-szőllőt, 's utoljára 10 tojás-fejér habját: hintsd-be a' vajjal bekent asztal-kendőt finomra vagdalt czitronáttal és tengeri szőllővel, tedd bele a' vegyítéket, kösd-be gyengén; főzd két óráig és add-fel sűrű bor-mártással.

470. Pudding vese' kövéréből.

Dörzsölj-el habzásig fél font olvasztott vese' kövérét, keverj hozzá egy font malozsa-szőllőt, ¼ font czukrot, és három tejbe áztatott 's kinyomott zsemlyét; ezt vagy asztal-kendőben főzheted, vagy vajjal bebent pléh-formában sütheted.

471. Pudding sült májból.

Karczolgass-le egy nyers májat, hogy hártyájától és inaitól megtisztúljon, keverj hozzá fél font finomra vagdalt füstölt szalonnát, egy kevés czitrom-héjat, egynehány mogyoróhagymát, sót és szerecsendiót, egy font reszelt tejbe mártott zsemlye-morzsát, 10 tojást, és ha tetszik basilikomot, és demutkát. — Tedd a' vegyítéket egy friss vajjal bekent casseroléba, süsd kemenczében lassan.

472. Pudding vékony laskából.

Főzz-meg fél font finom laskát egy itcze tejfelben, és hűtsd-ki. Dörzsölj habzásig fél font vajat 12 tojás' sárgájával: keverj hozzá ¼ font czitrom' sárgájával dörzsölt czukrot, és a' laskát. Kenj-be egy pléh formát olvasztott vajjal, hintsd-be az allyát és az oldalát zsemlye-morzsával, tedd bele a' vegyítéket, fedd-be jól, tedd a' formát forró vízbe, és főzd 3 óráig: ha a' víz elfőtt, önts hozzá mindég forró vizet, hogy a' víz az egész tömeget ellepje. Ha tálalni akarod, adj reá tejfel-mártást.

473. Pudding májból kaporna-mártással.

Reszelj-meg finomúl egy szép főtt borjú-májat. — Fojtsbe fél font vajba egy kövér, koczkára vagdalt lúd' mája t. fél font velőt, és egynehény apróra vagdalt veres-hagymát; keverj hozzá apródonként 8 tojást és annyi tojás' sárgáját, fél font apró szőllőt, egy kevés vékonyra vagdalt czitromhéjat, egy font reszelt, tejfelbe mártott zsemlye-morzsát 's reszelt májat, sót, és szerecsen-diót. Készítsd-el úgy, mint más puddingot. — Ha tálalni akarod, rakbe czitromszeletekkel és önts reá kaporna-mártást.

474. Pudding a la rodney.

Tégy egy casseroléba fél font vajat, ¼ font czukrot és egy meszely tejet, keverj bele fél font lisztet, és főzd, míg a' tészta jó kemény nem lesz. Azután hűtsdki, és adj hozzá ¼ font czukrot, és 16 tojás' sárgáját, keverd-el jól egy ideig. — Csinálj a' tojás' fejéréből havat és keverd közé. — Kösd-be egy nedves asztal-kendőbe a' puddingot, és főzd tehén-hús leveses sós vízben. — Majd készíts egy szágó-mártást ekképen: Tégy a' tűzhöz ¼ font megmosott szágót apróra vagdalt czitrom-héjjal; ha már fóni kezd és tisztúl: önts belé egy meszely veres-bort, adj hozzá czukrot a' mennyi szükséges, czitrom-szeleteket, egynehány kanál tengeri szőllő liktáriomot, és egy kis darab fa-héjat: főzd-el jól a' mártást, és add-fel a' puddinghoz.

475. Pudding borjú-lábból.

Főzz-meg puhán sós vízben 6 vagy 8 borjú-lábat, vágdle a' csontokról a' húst, és keverd-el apróra vagdalt vese' kövérével, sóval, 8 tojással, tört szerecsendió-virággal, borssal, tejfellel, zöld petrezselyemmel, veres-hagymával, és zsemlye-morzsával: — főzd vajjal bekent asztal-kendőben három óráig; 's ha tálalni akarod, önts reá petrezselyemmártást, tehénhús-levest, vajat és zsemlye-morzsát.

476. Pudding tehén-húsból.

Vágj-fel 3 font sovány tehén-húst, és ¾ font füstölt szalonnát, hoszszú vékony darabokra kis koczkára, adj hozzá 8 felhabart tojást, apróra vagdalt veres-hagymát, czitromhéjat, sót, szerecsendió-virágot, szegfűvet, borsot és száraz tört basilikomot. — Önts reá három-négy kanál forró vajat, keverd jól mind öszve, és főzd-meg mint a' többit, de négy óráig. — Mártásnak csinálj egy sárgás barna rántást, hűtsd-ki, önts bele tehénhús-levest, adj hozzá csi-

perke-gombát, czitrom-szeleteket, kapornát, szerecsendió-virágot és borsot, főzd-meg egy ideig, és add-fel a' puddinghoz.

477. Pudding tehén-lábból.

Vagdald-le az igen puhán megfőtt tehén-láb' húsát, aprózd-el finomul, dörzsölj-el habzásig vajat, adj hozzá 6 tojást, egy kevés tejbe mártott zsemlyét és apróra vagdalt borjú-húst, vegyítsd hozzá az elvagdalt tehén-lábat, sózd és fűszerszámozd-meg szerecsendióval, keverd-el jól és főzzed mint a' többit. — A' mártást készítsd vajba fojtott vereshagymából és turbolyából, hintsd-be liszttel, és főzzed tehén-hús-levessel.

478. Pudding felgyújtva.

Önts egy meszely tejfelt más-fél zsemlye-morzsára; adj hozzá 4 lat megtisztított és tört mandulát, 's annyi czukrot. Keverd-el jól gyenge pár-tűzön, főzd-el péppé és hűtsd-ki. Azután keverj egyenként hozzá hét tojást és három tojás' sárgáját, 4 lat vajat: ehez vagdalj-el nagy koczkákra 3 lat czitronátot; czukorral becsinált zöld-diót, zöld szilvát, megygyet, somot tégy hozzá; utóljára pedig keverj belé három tojás' fejére' havát. — Kenj-be vajjal ollyan réz-formát, mellynek közepén egy vastag csap van, tedd bele a' tömeget, és tedd egy óráig a' gőzre; ha tálalni akarod, fordítsd-ki a' tálra; — a' csap' lyukába pedig önts felmelegített jó erős rumot; tégy bele egynehány darab czukrot, gyújtsd-meg és égve add-fel az asztalra. — Ez vacsorára való inkább mint ebédre. — A' réz-formának az allját, rakd-ki szépen elvagdalt czitronáttal és hasogatott mandulával.

479. Riskása meridon.

Főzz-meg ¼ font riskását tejben vagy levesben, hűtsd-ki; dörzsölj-el habzásig egy tojás nagyságú vajat, add hozzá a' riskását, 2 tojást, 3 tojás' sárgáját és keverd jól el, tégy belé 30 rák'bélét, 2—3 puhán megfőtt pulyka vagy lúdzúzát, egy keveset a' borjú fej' húsából, sót, és három tojás' fejére' havát. Rakd-be fejér papirossal egy vajjal bekent casserolénak az allját, kend-be a' papirost újra vajjal, rakd-be csínosan rák-farkakkal, és sós vízbe főtt spárga-fejekkel. Tedd-bele a' riskását és főzd gőzben egy egész óráig, fordítsd-ki szépen a' tálba, vedd-le a' papirost, és add-fel az asztalra.

480. Rák meridon.

Reszelj-el két zsemlyét morzsává, és önts reá fél me-

szely tejfelt. Dörzsölj-el habzásig, 5 lat rák-vajat, add belo a' zsemlye-morzsát és 40—50 rák' kiszedett bélét, fél meszely vajba fojtott zöld-borsót, sót, két tojást és 5 tojás' sárgáját, keverd-el habzásig, és utóljára adj hozzá 5 tojás' fejére' havát, kend-be rák-vajjal a' réz-formát, rakd-be csínosan rák-farkakkal, zöld-borsóval, spárga-fejekkel, és tedd egy óráig a' gőzre.

481. Olasz maccaroni.

Ennek a' formája ollyan mint az üres nádnak, és laskatésztából készül. Megfőznek belőle egy fontot puhán, sós vízben, azután kihűtik hideg vízben, leszűrik, serpenyőbe teszik, ¼ font vajat adnak hozzá, és ugyan annyi pármai sajtot; egyébiránt úgy bánnak vele mint a' riskásával.

482. Olasz polenta.

Forralj-fel 3 itcze sós vizet egy vas serpenyőben, és ha jól forr, keverj belé annyi kukoricza-lisztet, hogy a' tészta jó kemény legyen, dolgozd-ki egy fa-kanállal jól, azután formáld gömbölyűre nyújtó-deszkán, tekerd egy asztalkendőbe, és hadd úgy egy óráig; majd vagdald-el czérnával vékony szeletekre. — Kenj-be vajjal egy casserolét, hintsd-be reszelt pármai sajttal, adj reá egy sor polenta szeletet, arra reszelt sajtot, megint polentát, és úgy tovább, míg mind benne nincs, az utólsó sor pedig sajt legyen. — Süsd-meg jól tűzön egy óráig; ha tálalni akarod, szűrd-le a' zsírját, fordítsd-ki a' tálba és add-fel az asztalra. — A' polentának ropogós héjúnak és világos barna színűnek kell lenni.

483. Krumpli polenta.

Vágj szeletekre egy megfőtt és kihűlt krumpli és sódar puddingot, süsd-meg épen úgy, mint az elébb mondottat, vajjal és sajttal jó meleg kemenczében.

484. Czika-rakás kereszt-rakás.

Kenj-be egy porczellán casserolét vajjal, hintsd-be aprára vagdalt mandulával, apró és malozsa szőllővel, tört czukorral és vaniliával, tégy bele egy sor hoszszúra vagdalt, 's tejfelbe mártott vajas kiflit vagy peréczet, hintsd-be újra az elébb mondatottal, míg csak a' casserole egészen tele nem lesz; habarj-fel egy meszely tejfelt 3 tojás' sárgájával, czukorral és vaniliával, öntsd a' casseroléba, adj felől és alól pár-tüzet reá, és süsd-meg szépen.

485. Kiczifrázott kereszt-rakás.

Kenj-be vajjal, egy sárga dinnyeképű réz-formát, hintsd-

be az első czikkelyét apró szőllővel, a' másodikat megtisztított és elhasított mandulával, a' harmadikat magjától megtisztított malozsa-szőllővel, a' negyediket pisztáczczal, és újra ismét malozsa-szőllővel, és úgy tovább, míg minden czikkely sűrűn ki nem lesz rakva. Azután adj reá vékony, hoszszára vagdalt, tejfelbe mártott kalácsot, hintsd-be jól czukorral, tört mandulával és vaniliával, — újra kalácscsal, és úgy tovább, míg a' réz-forma egészen tele nem lesz. — Majd habarj-fel egy meszely tejfelt 5 tojás' sárgával, 6 lat czukorral, és egy kevés vaniliával, öntsd a' kereszt-rakásra, és tedd egy fél óráig a' gőzbe, hol szűntelen főjjön; azután fordítsd-ki a' tálba és add-fel vagy szárazon, vagy pedig tejfel-sadóval (chadeau).

486. Maccaroni sajttal és hússal.

Főzz-meg fél font maccaronit, vágd a' boeuf á la móde nevű pecsenyéből a' maradékot hoszszú keskeny darabokra; tégy egy vajjal bekent tálba egy sor maccaronit, egy sor húst és vajat közé; ha már mind be van rakva, öntsd reá a' boeuf à lá mode megmaradt mártását; hintsd-be még egyszer sajttal, főzd-fel egy negyedig, és add-fel az asztalra.

487. Toló fánk.

Vegyíts-öszve ½ font lisztet ¼ meszely lágy meleg tejfelt, és annyi élesztőt, 4 lat olvasztott vajjal, 2 tojást, 2 tojás' sárgáját, sózd-meg, verd-fel jól a' tésztát hogy megkelljen; ha már jól megkőtt, tedd egy liszttel behintett deszkára, nyújtsd-el kis újnyi vastagságnyira, 's vágd-el a' két szélét derelye-csinálóval.

Kend-be a' fát vajjal, melegítsd-fel a' tűznél, tekerd-reá a' tésztát, és süsd lassan, kend-be mindég vajjal, és ha már félig megsült, hintsd-be apróra vagdalt mandulával, tedd ismét a' tüzhöz, forgasd rajta szépen, azután vedd-le a' fáról, 's hintsd-be czukorral. — Süsd a' többit is ekképen.

488. Farsangi fánk.

Minthogy a' fánkot leginkább farsangban sütik, melly meleg kemencze mellett szokott legjobban megkelni; ennél fogva szükséges: hogy a' liszt már egy nappal elébb a' meleg kemenczéhez behozattassék, hogy száraz és meleg legyen. — Ebből szitálj-meg majd ¾ fontot, sózd-meg, és adj hozzá egy kanál finomra tört czukrot, habard-fel 5 tojás' sárgájával, fél meszely lágy meleg tejfellel, 3 lat olvasztott vajjal, 's két kanál élesztővel, 's vegyíts még annyi lisztet hozzá a' mennyi szükséges; de hogy a' tészta kemény ne

legyen; majd verd-fel egy kanállal mind addig, míg csak a' tészta tőle el nem válik. — Azután hintsd-be lisztel a' deszkát, tedd-reá a' tésztát, és nyujtsd-ki 2 kés foknyi vastagságnyira, lisztezd-meg a' fánk-formát, és nyomd-ki vele a' fánkot, rakd a' meleg kemenczéhez egy lisztes ruhára, hogy még egyszer ollyan magosra megkeljen. — A' zsír, mellyben sütni fogod, ne legyen nagyon forró; a' serpenyőt pedig, míg csak a' fánknak egyik oldala szép sárga és sűrű nem lesz, szedd-be, — 's ha megsült szedd-ki, tégy egy szitára itatós papirost, 's rakd-reá, hintsd-be czukorral és add-fel az asztalra. Meleg liktáriomot is adhatsz egy edényben hozzá.

489. Csorogtatott czukros-tészta.

Készíts egy, pruzsinkának való tésztát hat kanál finom lisztből, 6 tojás' sárgájából, egy meszely tejfelből 4 kanál tört czukorral együtt, keverd-el jól, és csorogtasd egy lyukas kanálon keresztűl a' forró zsírba, süsd-meg szépen sárgán, hintsd-be czukorral és fa-héjjal 's add-fel az asztalra.

490. Rák-kók.

Vágd-le egy zsemlyének a' héját, és a' többit főzd-meg egy itcze tejfelben, mint a' gyermekeknek való pépet, 's hűtsd-ki, keverj hozzá ¼ font finomra tört mandulát, 6 tojás' sárgáját, 25 apróra vagdalt rák-farkakat, vegyítsd-el egy és fél óráig, dörzsölj-el egy czitromot czukorral, 's add hozzá: majd csinálj egy pléh-tálra tésztából egy abroncsot, és süsd-meg: azután kend-be rák-vajjal a' tálat és az abroncsot, öntsd belé a' keveréket, süsd-meg szépen, hintsd-be czukorral, és add-fel az asztalra.

491. Máj-kók.

Dörzsölj-el habzásig ¼ font vajat, keverj bele ¼ font tört mandulát, egy tejbe mártott és kinyomott zsemlyét, ½ font elvagdalt lúd-májat, 2 lat czitronátot, egy czitrom-héját, czukrot, szerecsendió-virágot, dörzsöld-el fél óráig, azután csinálj tésztából egy abroncsot a' tálra, süsd-meg, kend-be vajjal a' tálat és az abroncsot, öntsd bele a' keveréket, süsd ¾ óráig lassan, hintsd-he czukorral és add-fel az asztalra.

492. Vese-kók.

Vagdalj-el apróra egy egész vesét, és egy tejbe mártott, 's kinyomott zsemlyét; azután dörzsölj-el 4 lat vajat, adj hozzá egy tojást, két tojás' sárgáját, apróra vagdalt czitrom-

héjat és zöld petrezselymet. Keverd-el jól, csinálj tésztából a' tálra egy abroncsot, kend-be vajjal, öntsd bele a' kókot, adj reá alól-felől tüzet, süsd szép barnán, hintsd-be czukorral, és add-fel.

493. Riskása-kók.

Főzz-meg egy ¼ font riskását sűrűn tejfelben, adj hozzá ¼ font vajat, keverd jól el, és hütsd-ki, azután dörzsöld-el finomul a' riskását két tojással és 4 tojás' sárgájával, adj hozzá egy kevés tojás' fejér havat, czukrot és fahéjat, csinálj egy karikát a' tálra, vagy süsd-meg egy serpenyőben.

494. Alma-kók.

Fojtsd-be a' meghámozott almát és nyomd által szitán. — Egy fél font kinyomott almához dörzsölj-el ¼ font vajat, ¼ font finomul megtört mandulát, vékonyra vagdalt czitromhéjat, azután keverj bele egyenként tíz tojás' sárgáját, és utóljára az almát. — Csinálj öt tojás' fejéréből havat, és keverd hozzá lassan ¼ font szitált czukorral együtt. — Kenj-be vajjal egy tálat és a' karikát, süsd egy óráig lassan.

495. Bor-kók.

Olvassz-fel egy tojás-nagyságú darab olvasztott vajat, ránts-meg vele reszelt zsemlye-morzsát sárgán. — Főzz-fel két rész bort, 's egy rész vizet, öntsd a' zsemlyéhez, adj hozzá czukrot, keverd-el jól és hűtsd-ki. Majd dörzsölj-el egy ¼ font vajat, vegyíts hozzá 5 tojást, 5 tojás' sárgáját, mindegyiket jól elkeverve, adj bele egy kevés tört fahéjat, mosott apró szőllőt, — kenj-be vajjal egy pléh-tálat, a' karikával együtt, vagy lábast, tedd bele a' kókot, és süsd lassan.

496. Habzó kók.

Tégy egy edénybe 3 lat szitált czukrot, és 4 lat hecsepecs liktáriomot, azután csinálj 4 tojás' fejéréből havat, és keverd mind jól öszve egy ¼ óráig. — Kenj-be vajjal egy torta tepsit, tedd reá a' kókot, süsd lassan, hintsd-be czukorral, és add-fel.

497. Baraczk-kók.

Tégy egy edénybe egy itcze baraczk-liktáriomot, dörzsöld-el egy negyedig, ¾ font apróra tört mandulával együtt. — Üss hozzá egyenként hat tojást, és 14 tojás' sárgáját. — Czukrozd-meg tetszésed szerint, adj bele két czitromhéját, és keverd folyvást lassan, de mindig egy oldalra, öntsd

egy vajjal bekent pléh-formába, és süsd lassú melegen egy óráig.

498. Krumpli-kók.

Dörzsölj-el habzásig ¼ font vajat; üss belé két tojást, és két tojás' sárgáját, keverj közzé 4 lat czukrot, 5 lat krumplit, és egy fél czitrom-héjat, 's süsd lassan egy vajjal bekent casserolében.

499. Túrós-kók.

Önts egy fazékba két itcze tejet, hat tojást, egy czitrom' levét, és habard-fel jól, szürd egy szitán által egy serpenyőbe, tedd a' tűzre, és keverd folyvást míg gyenge túróvá nem lesz; azután tedd a' szitára, 's hűtsd-ki. — Dörzsölj-el habzásig 12 lat vajat, adj hozzá zsemlye-morzsát, és 6 tojás' sárgáját, mind egyenként, 's utoljára a' túrót. — Vágj apró koczkákra egy czitrom-héjat, három lat vagdalt czitronátot, egy lat apróra vagdalt pisztáczot, és négy lat finomra tört mandulát: — dörzsöld mind öszve egy ideig. Kenj-be vajjal egy pléh-tálat, 's a' karikát, töltsd bele a' kókot, süsd-meg lassan és hintsd-be czukorral.

500. Zsemlye-kók.

Önts egy meszely tejfelt egy kis zsemlyére, keverd-el jól a' tűzön. Dörzsölj-el 4 lat vajat habzásig, üss bele egyenként két tojást, tíz tojás' sárgáját; czukrozd-meg tetszésed szerínt, tégy bele czitrom-héjat, csinálj tésztából a' tálra egy karikát, öntsd belé a' kókot, és süsd lassan.

501. Birs-alma kók.

Dörzsölj-el habzásig ¼ font vajat; — keverd hozzá a' szeletekre vágott és téjbe áztatott zsemlye' bélét; ha jól eldörzsölted, tégy bele 12 lat tört mandulát, 6 tojást, 's annyi tojás' sárgáját, mindegyiket jól elkeverve — azután fél czitromhéjat, ¼ font, főtt 's hámozott, és szitán keresztűl nyomott birsalmát, czukrot és egy kevés fa-héjat. Keverd még egy negyedig, — 's kenj-be vajjal egy pléh-tálat a' karikával együtt, add bele a' keveréket, süsd lassan és hintsd-be czukorral.

502. Riskása-kók felpuffadva.

Forralj-fel egy itcze tejet, és főzz-meg benne ¼ font megmosott riskását; ha már jól elfőtt, hűtsd-ki a' tálba, azután törd-meg mozsárban. Dörzsölj-el habzásig ¼ font olvasztott vajat, tedd belé a' riskását 6 lat finomra tört mandu-

lával, 6 lat szitált czukorral; és egy czitrom' héjával együtt; azután üss hozzá 5 tojást, 6 tojás' sárgáját mindegyiket jól elkeverve: dörzsöld még egy fél óráig; öntsd a' keveréket egy melegitett torta-formába lassan.

503. Kók vajból.

Dörzsölj-el 20 lat vajat; — üss bele egyenként 16 tojást, adj hozzá 12 lat czukrot, és egy czitrom-héjat, öntsd a' tésztát egy karikába, és sűsd gyenge melegen.

504. Kók, kifliből felpuffadva.

Vágj koczkára négy vajaskiflit, vagy kalácsot, és mártsd tejbe, dörzsölj-el 4 lat vajat, — üss belé két tojást, 4 tojás' sárgáját, és keverd-el jól megtisztitott apró szőllővel, czukorral és fa-héjjal. Azután kenj-be vajjal egy serpenyőt, tedd bele a' kókot, adj reá alól felől pártüzet, és süsd-meg.

505. Gyermekeknek való pép kisülve.

Főzz-meg tejfellel egy jó sűrű pépet, tedd azután egy tepsibe, hűtsd-ki, 's vagdald-el hoszszú darabokra, forgasd-meg tojásban és zsemlye-morzsában, süsd-meg zsírban, és hintsd-be czukorral és fa-héjjal.

506. Csokoládé-kók.

Üss két tojást, három tojás' sárgáját egy itcze tejfelbe; habard-fel jól és tedd a' tűzhöz, hogy túró legyen belőle; kösd egy ruhába, akaszd-fel egy éjszakán által, hogy a' víz róla lecsorogjon. — Majd dörzsölj-el egy edényben ¼ font vajat, keverj-öszve fél font túrot ¼ font tört mandulával, és tedd az eldörzsölt vajhoz. Üss egy tálba hat tojást, hat tojás' sárgáját; — készíts a' fejéréből havat: a' 'tojást páronként keverd, 's e' mellett dörzsöld egy fél óráig, adj hozzá egy font czukrot, 6 lat csokoládét. — Kenj-be vajjal egy karika pléh-formát, töltsd-belé a' keveréket és süsd lassan.

507. Mandula-kók czitromból.

Tégy egy edénybe ¾ font tört mandulát, épen annyi czukrot, reszeld-le egy czitrom' héját, főzd-meg egy pár tojással, szűrd-le, nyomd-ki és keverd jól el czukorral és mandulával együtt. — Üss hozzá egyenként 6 tojást, 10 tojás' zárgáját; dörzsöld egy óráig. — Kenj-be vajjal egy karikát, töltsd bele a' keveréket, és süsd lassan.

508. Tüdő-kók felpuffadva.

Dörzsölj el habzásig ¼ font vajat, mártsd-be tejbe egy zsemlyének a' bélét, főzd-meg puhán a' tüdőt, vagdald-el apróra, és tedd a' zsemlyével együtt az eldörzsölt vajba, keverd jól el, 's üss-bele egyenként 10 tojást jól elkeverve, adj hozzá sót, fél meszely jó tejfelt, finomra vagdalt czitrom-héjat, és zöld petrezselymet; ha már mind benne van, dörzsöld még egy negyedig; — majd kenj-be vajjal egy tálat és karikát, tedd bele a' kókot, és süsd lassan.

509. Felpuffadt-kók borjú-pecsenyéből.

Dörzsölj-el habzásig egy negyed font vajat, keverj hozzá ¼ font finomra tört mandulát, két tojást, 8 tojás' sárgáját; vagdald-el apróra a' borjú-pecsenyét, és törd-meg mozsárban, egy tejbe mártott zsemlyével együtt: — keverd a' többihez, adj hozzá jól megtisztított, koczkára vagdalt velőt, és utoljára ¼ font finomra szitált czukrot, és egy czitrom' héját. Ha már mind benne van, keverd még egy negyedig: — majd kenj-be vajjal egy tálat karikával, tedd bele a' kókot, süsd-meg lassan, hintsd-be czukorral, és addfel. —

510. Narancs-kók.

Dörzsölj-el jól két tojás-nagyságú darab vajat, három tojással és egy tejbe mártott, apróra vagdalt zsemlyével együtt; majd egy fél narancs-héján dörzsölt czukrot, és a' narancs' levét add hozzá: czukrozd-meg tetszésed szerint. — Kenj-be vajjal egy casserolét, hintsd-be újra felűlről zsemlye-morzsával, és süsd-meg.

511. Meggy-kók.

Mosd-meg tisztán az aszalt meggyet, főzd-meg borban, nyomd egy szitán keresztűl, és hűtsd-ki. — Majd dörzsölj-el habzásig egy darab vajat, keverj bele tojást és tojás' fejérje' havát, zsemlye-morzsát, vagy még jobb tört piskotát, szitált czukrot és fa-héjat, add hozzá a' kihűlt meggyet, apróra vagdalt czitrom-héjjal együtt, és süsd lassan.

512. Tejfel-kók.

Dörzsölj-el habzásig ¼ font vajat öt tojással, és öt tojás' sárgájával együtt — apríts hozzá egy tejbe mártott és kinyomott zsemlyét, adj bele czukrot: azután kenj-be vajjal egy tálat, önts belé egy meszely édes tejfelt, apróra

vagdalt czitrom-héjjal együtt, add hozzá a' többit is, majd felűl és alól pár-tüzet tégy reá, és süsd-meg szépen.

513. Tajtékos birsalma-kók.

Főzz-meg egynehány birs-almát, és nyomd egy szitán keresztűl. Végy egy fél font birs-almához fél font czukrot, egy kevés apróra vagdalt narancs- és czitrom-héjat. — Készíts tíz tojás' fejéréből havat, tedd egy szitára, és add darabonként a' keverésbe, dörzsöld mind együvé, — 's rakd magosan egy ostyával kirakott tepsibe gömbölyűleg; csinálj a' tetején egy kereszt-vágást, és süsd-meg kemenczében.

514. Hegyesen vagdalt mandula-kók.

Főzz-meg sűrűn ¾ font czukrot, hűtsd-ki, adj hozzá 14 lat tört mandulát, keverd jól el, üss bele 8 tojást egymás után, tégy közzé egy czitrom' héját, és utóljára újra 14 lat hegyesen vagdalt mandulát, keverd jól mind öszve, — kenj-be vajjal egy karikát, és süsd lassan.

515. Kók, csukából.

Húzd-le a' bőrét egy csukának, szedd-le a' húsát és vagdald-el apróra; azután főzz-meg péppé egy zsemlye' bélét tejben és hűtsd-ki. — E' mellett dörzsölj-el habzásig egy darab vajat, üss bele három tojást, négy tojás' sárgáját, add hozzá a' zsemlye-pépet, az elvagdalt csukát, egy kevés czitrom-héjat, és tetszésed szerint czukrot. — Kenj-be vajjal egy tálat és karikát, öntsd bele a' kókot, kend-be tajtékos tojás fejérrel, hintsd-be czukorral és süsd-meg szépen.

516. Kók, borsóbol.

Főzd-meg félig vízben a' borsót, úgy hogy a' haja tőle olváljon, szedd-le a' héját és szárítsd-ki a' borsót, azután törd-meg apróra mozsárban, — dörzsölj-el valamelly edényben egy darab vajat, adj hozzá vajban pergelt zsemlye-morzsát, üss bele 10 tojást, és keverd folyvást lassan; adj hozzá még 8 tojás' sárgáját, és vegyítsd-el jól együtt; utóljára adj bele egy font szitált czukrot, és keverd, míg szép sima és gyenge nem lesz. Azután tedd a' tésztát egy vajjal bekent tálba és karikába, süsd-meg és tálald-ki melegen jól felczifrázva.

517. Kók, sárga-répából.

Reszeld-meg a' jól megtisztított sárga-répát, és minthogy igen leves, csak szárazon dörzsöld-el egy casseroléban; — üss hozzá öt tojást, és addig keverd míg csak ege-

szen ki nem szárad, azután dörzsöld-el egy kevés olvasztott vajjal, és tizenegy tojás' sárgájával — adj hozzá egy tejbe mártott, és kinyomott zsemlyét, ¾ font tört czukrot, és keverd egy negyedig. — Azután öntsd a' tésztát a' készített tálba és karikába tedd a' kemenczébe, süsd lassan — és add-fel az asztalra hidegen vagy melegen, de melegen sokkal jobb ízű.

518. Kók, fahéjból.

Habarj-fel téjjel egy fél font riskását, keverd-el egy mély tálban tiz tojással, tíz tojás' sárgájával, vegyíts hozzá fél font finomra tört czukrot, 3 lat fahéjjal együtt jól elkeverve egy pléh-tálban, és süsd lassan.

519. Rétes velővel.

Készíts egy jó rétes-tésztát, húzd-ki vékonyra, ha már megszáradt, kend-be vajjal. — Azután dörzsölj-el hat lat tört czukrot, hat tojás' sárgájával, keverj hozzá ¼ font megtisztított és apró koczkára vagdalt velőt, 4 lat apróra vagdalt czitronátot, és utóljára három tojás' fejére' havát; kendbe a' töltelékkel a' tésztát, tekergesd-öszve, tedd egy vajjal bekent tálba, önts reá egy kevés tejfelt, és süsd-meg kemenczében; ha meg van sülve, hintsd-be czukorral, és add-fel asztalra.

520. Mákos rétes.

Dörzsölj-el habzásig egy fél font vajat; üss hozzá 8 tojás' sárgáját, mind egyiket jól elkeverve, tégy bele egy kanál tört czukrot, egy fél meszely tejfelt, és három kanál jó élesztőt, sót, és egy itcze lisztet, keverd jól el; verdfel egy kanállal, és hagyd úgy, hogy keljen egy kevéssé. Tölteléknek végy egy fél meszely tiszta mézet, egy itcze finomra tört mákot, tedd gyenge pár-tűzre, adj hozzá egy kevés tejet, egy kis darab vajat, finomra tört vaniliát, és apróra vagdalt czitrom-héjat; ha már elég puha, tedd fére és hűtsd-ki. — Tedd a' tésztát egy liszttel behintett deszkára, nyújtsd-ki két késfoknyi vastagságnyira, kenj reá ugyan olly vastagon mákot, tekergesd-öszve, tedd egy vajjal bekent pléh-tepsibe; hadd keljen még egy keveset, és süsdmeg meleg kemenczében.

521. Sódar-rétes.

Készíts egy közönséges rétes tésztát, mellybe tégy egy kevés vajat is, ha jól elverted, hagyd úgy meleg ruhával betakarva egy ideig. — E' mellett vagdalj-el apróra egy

darab sovány sódart, húzd-ki vékonyan a' tésztát, kend-be olvasztott vajjal, habarj-fel fél meszely tejfelt két tojással, öntözgesd-meg vele a' tésztát, hintsd reá a' sódart, tekergesd öszve, tedd egy vajjal bekent serpenyőbe, kend-be felül olvasztott vajjal, és süsd-meg szépen.

522. Rétes csokoládéval.

Készíts egy rétes tésztát, húzd-ki vékonyan és szárítsd-ki: azután reszelj-el három táblácska csokoládét, ¼ font apróra vagdalt mandulát, csepegtesd-meg a' tésztát egy pár kanál olvasztott vajjal, hintsd-be csokoládéval, és mandulával, öntözgesd-meg 5 kanál tejfellel, tekergesd- öszve. — Önts egy hüvelknyire tejfelt egy serpenyőbe, tedd belé a' rétest, adj reá alól felül pár-tüzet, és süsd-meg szépen ropogósan.

523. Tiroli rétes.

Készíts egy vajas tésztát, nyújtsd-ki hosszabbra mint szélesre, törj-meg finomra fél font mandulát; 's épen annyi czukrot, vagdalj apróra egy narancs' vagy czitrom' héját, tedd ezeket mind egy edénybe; üss hozzá két tojást, 4 tojás' sárgáját, és dörzsöld-el fél óráig, kend a' vajas tésztára, hintsd-be két lat czitronáttal, tekergesd öszve, tedd egy vajjal bekent torta-tepsibe, kend-be tojás' fejérével, és süsd-meg egyenlő tűzön.

524. Élesztő rétes.

Dörzsölj-el habzásig ¼ font vajat, keverj hozzá hat tojás' sárgáját, fél meszely édes tejfelt, két kanál jó élesztőt, két kanál tört czukrot és egy kevés sót, adj hozzá annyi lisztet, hogy a' tészta pástétomnak is jó legyen; nyujtsd-ki egy újnyi vastagnyira, és töltsd-meg apróra vagdalt mandulával, czitronáttal, megtisztított apró és malozsa-szőllővel, tekergesd öszve; tedd egy vajjal bekent torta-tepsibe, vidd meleg kemenczébe, hogy keljen, és süsd-meg.

525. Felpuffadt, ságóval.

Moss-meg jól ¾ font ságót, főzd-meg többször vízben, tedd szitára, és hűtsd-ki hideg vízzel; majd főzz-meg fahéjjal két itcze tejet 's egy meszely tejfelt: add hozzá a' ságót, és főzd-el jól, de hogy kozmás ne legyen. Ha már jól elfőtt, keverj hozzá ¼ font fris vajat, 's annyi czukrot, és hütsd-ki. — Azután tégy hozzá 12 tojás' sárgáját, és a' fejére' havát, 's süsd-meg karikás tálban.

Ha a' felpuffadtakat sütés előtt czukorral behinted, mindegyik szép fényes színt kap.

526. Kók agyvelőből.

Tégy egy egész borjú-agyvelőt lágy meleg vízbe, tisztítsd-meg véres ereitől, főzd egy kevés ideig, tedd egy szitára, és vagdald-el apróra. Dörzsölj-el habzásig ¼ font vajat, adj hozzá ¼ font finomra tört mandulát, 5 tojást, 5 tojás' sárgáját; utoljára keverj hozzá egy meszely tejfelbe mártott zsemlye' bélét, ¼ font czitrommal dörzsölt czukrot, 's a' velőt, keverd még egy negyedig, azután kenj-be vajjal egy karikás tálat, töltsd-bele a' keveréket, és süsd-meg lassan.

527. Felpuffadt, riskásából.

Moss-meg jól egy font riskását, főzd egy ideig vízben, és hűtsd-ki hideg vízzel; e' mellett főzz fa-héjjal két itcze tejet, egy meszely tejfelt, keverd hozzá a' riskását, és főzd gyenge pár-tüzön: ha már elég puha a' riskása, tégy bele fél font vajat, és hűtsd-ki. Majd keverj hozzá ¼ font czitrom' sárgájához dörzsölt czukrot, ¼ font nagy és annyi malozsa-szőllőt, 16 tojás' sárgáját, és utoljára 12 tojás' fejére' havát. Kend-be jól vajjal a' karikát vagy formát, és hintsd-be zsemlye-morzsával.

528. Felpuffadt, riskásából: burgundi borral.

Kend-be friss vajjal a' réz-formát, és rakd-ki vékony zsemlye-szeletekkel, nyomogasd jól hozzá, és tedd belé az elkészített riskása-kókot, rakd-be felől újra vajjal bekent szeletekkel, és süsd két óráig. — Főzz-el félig jól befedve két itcze burgundi bort, czukorral, fa-héjjal, czitrom-héjjal és egynehány veres-hagymával; öntsd a' szitán által egy mártásos tálba, és add-fel a' felpuffadthoz.

529. Felpuffadt, rákból; bajor módra.

Végy 30 rákhoz egy itcze tejet, 16 tojás' sárgáját, ¼ font rák-vajat, ¼ font pisztáczot, ¼ font czukrot, ¼ font reszelt zsemlyét. Készíts egy ¼ font vajat 15 rákból, a' másik feléből pedig szedd-ki az epéjét, és nyomd által szitán, de úgy, hogy a' héja által ne menjen. A' kinyomott tejet keverd egy kevés eczettel addig a' tűzön, míg csak túró nem lesz belőle, 's öntsd egy szitára; ha már a' savója lecsorgott, törd-át jól a' túrót, és dörzsöld-el habzásig a' rákvajjal, 's keverj belé lassan 16 tojás' sárgáját; a' többit és végre a' 16 tojás' fejérje' havát süsd egy óráig karikás formában.

530. Felpuffadt, borjú-brézliből.

Márts vízbe, és nyomj-ki jól ½ font kalácsot vagy zsemlyét, fojtsd-be a' tűzön ¼ font vajjal egy kevés ideig: — verj tajtékká 12 lat vajat 12 tojás' sárgájával, tedd hozzá a' kalácsot, sót, és egy kevés szerecsen-diót; dörzsöld egy negyed-óráig, és utóljára keverj bele 8 tojás' fejérje' havát. — Blanschirozz és tisztíts-meg hártyáitól 6 vagy 8 borjú-brézlit, vagdald-el apró koczkákra, és fojtsd-be puhán vajjal, apróra vagdalt mogyoró-hagymával, petrezselyemmel és czitrom-héjjal; hintsd-be egy kanál finom liszttel, azután önts hozzá bouillont, vagy schü-levest, egy pohár bort, és főzd-el jól, utóljára nyomj bele czitrom-levet, és hűtsd-ki. Ez alatt kend-be vajjal a' réz-formát, hintsd-be zsemlye-morzsával, töltsd bele a' tömegnek felét, adj reá ragout, tedd felülre a' más felét, és süsd-meg lassan.

531. Bécsi felpuffadt, mosánszki almával.

Hámozz-meg 24 almát, dörzsöld-el kövön. Törj és szitálj-meg ¾ font keményre pirított kétszer sültet. — Készíts túrót 6 itcze tejből czitrom-lével, nyomd-ki jól, és keverd-el ¾ font finomra tört mandulával, fél font czitromhoz dörzsölt czukorral, az almával és a' kétszer sült' porával együtt. — Ez alatt verj tajtékká ½ font vajat, 6 tojással, 12 tojás' sárgajával. — Vegyítsd-öszve csendesen mind a' két tömeget, és utóljára tégy közé 8 tojás' fejérje havát. — Süsd-meg vajas tésztával berakott formában.

532. Felpuffadt, túróból.

Végy 3 font közönséges túrót, ¾ font édes ¼ font keserű mandulát, fél font két czitromhoz dörzsölt czukrot, egy kevés tört fahéjat, egy font vajat, és huszonegy tojást. Törd-meg apróra a' megtisztított mandulát három tojás' fejérével, 's épen úgy a' túrót és a' vajat; azután dörzsöld-el habzásig 18 tojás' sárgájával, keverd bele lassan-lassan a' mandulát. czukrot, fahéjat és utóljára a' 18 tojás' fejérje' havát. Majd kenj-be vajjal egy karikát vagy formát, töltsd bele a' vegyitéket, és süsd nem igen nagy melegen más-fél óráig.

533. Kanállal formált tejfeles galuska.

Habarj-fel egy meszely tejfelt 3 lat olvasztott vajjal, és három tojás' sárgájával, keverj hozzá négy kanál lisztet, és ha már jó habos a' tészta; önts egy hüvelyknyire tejfelt a' serpenyőbe, melly ha jól forr, rakd bele kanálonként a'

tésztát, adj alól-felől pár-tüzet reá; adhatsz hozzá czukrot 's vaniliát is.

534. Fahéjas metélt tészta.

Dörzsölj-el habzásig ¼ font vajat, keverj hozzá 5 tojást, 5 tojás' sárgáját, önts bele fél meszely lágy meleg tejfelt, dolgozd-ki jól a' tésztát, tedd egy liszttel behintett deszkára, nyújtsd-ki egy újnyi vastagra, és formálj hoszszú darabokat kanállal vagy piskóta-formával. — Törj és szitáljmeg finomra egy lat fahéjat, ¼ font czukorral; hints-be velök egy vajjal bekent serpenyőt, rakd-be a' formált tésztával, hints reá újra czukrot és fahéjat, míg a' serpenyő tele nem lesz, — nem kell néki soká kelni — süsd-meg szépen.

535. Rák-táska.

Tégy 12 lat finom lisztet egy tálba, üss bele három tojás' sárgáját, önts hozzá egy kevés lágy-meleg tejet, 2 kanál élesztőt, négy kanál rák-vajat, sózd-meg és verd-fel jól, hogy a' kanáltól magába el-váljon, hintsd-be liszttel a' deszkát, és tedd reá a' tésztát, nyújtsd-ki késfok vastagnyira, kend-be rák-vajjal, hintsd-be apróra vagdalt rák-farkkal; majd vagdald-el szeletekre, tekergesd-öszve; 's kenj-be rák-vajjal egy serpenyőt, tedd-belé a' táskát, hogy hadd keljen egy negyed-óráig, önts reá forró tejet czukorral együtt, adj alól felűl pártüzet reá, így egy negyed-óra alatt készen van.

536. Hoszszú túrós metélt sülve.

Tégy egy font lisztet egy tálba három marok kinyomott túróval, négy lat olvasztott vajjal és egy meszely tejjel együtt, melegítsd-meg egy kevéssé mind együtt, és habard-fel egy fazékban; majd adj hozzá két tojást, két tojás' sárgáját, és három kanál élesztőt: — verd-fel jól a' tésztát, sózd-meg és formálj hoszszú metéltet belőle. Csinálj a' közepén mindegyiknek egy vágást, hagyd kelni, és süsd-meg zsírban.

537. Krumpli lödör vagy gombócz.

Dörzsölj-el habzásig ¼ font vajat három tojással, 3 tojás' sárgájával, adj hozzá 3 kanál édes tejfelt, 4 lat czukrot, és egy kevés narancs-virágot. Azután keverj hozzá lassan ¾ font reszelt krumplit, hogy a' tészta olly kemény legyen, mint a' millyen gombócznak kell, — süsd-meg szép sárgán zsírban, és add-fel tejfel mártással.

538. Kolbász formájú tejfeles tészta.

Dörzsölj-el ¼ font vajat 4 tojással, sózd-meg és adj hozzá fél meszely tejfelt, és keverj bele annyi lisztet, hogy a' tésztát jól felverhesd. — Majd formálj belőle késsel, lisztel behintett deszkán, hosszú kis kolbász formákat, hintsd-be czukorral, fedd-be és adj pár-tüzet a' fedőre, ha sárgán megsült, habard-fel a' maradék-tejet 5 tojás' sárgájával és czukorral 's add hozzá különösen.

539. Sódaros tészta, vagy krumpli lecske.

Készíts közönségesen laska, vagy metélt tésztát, nyújtsd-ki, metéld-el négyszegletű koczkára, főzd-meg sós vízben, és öntsd egy laska-szűrőbe. Ez alatt fojts-be vajjal apróra vagdalt veres-hagymát és petrezselymet, vagdalj-fel apróra egy font főtt sódart. — Keverj-el egy tálba hat tojás' sárgáját fél meszely savanyú tejfellel; és kevés szerecsendió-virággal, add hozzá a' befojtottakat és a' sódart, utóljára keverd hozzá a' koczkás lecskét, 's kenj-be vajjal egy rézformát, hintsd-be zsemlye-morzsával, töltsd bele a' vegyítéket és süsd egy óráig.

540. Riskása sülve.

Moss-meg meleg vízben egynehányszor ¼ font riskását, főzd-meg puhán tejben, czukorral, finomra vagdalt narancs-héjjal, sóval és fris vajjal. — Törj finomra továbbá egynehány édes maccaronit, keverd a' megfőtt riskásához, vedd-le a' tűzről, és vegyíts hozzá négy tojás' sárgáját. — Azután formálj egy evő kanállal apró gombóczokat, forgasd-meg felhabart tojásban és finom zsemlye-morzsában, egynehány pillantással a' tálalás előtt süsd-meg sárgán zsírban, hintsd-be czukorral és fa-héjjal, 's add-fel az asztalra.

541. Sült krém.

Forralj-fel egy itcze tejfelt, vess bele czitrom-, vagy narancs-héjat, és tedd fére. — Dörzsölj-el egy tálban egynehány kanál finom lisztet 4 tojással, azután tejfellel; hogy gríz forma ne legyen, keverd-el a' gyenge tűzön, de ne főzd. Majd vegyíts közé ¼ font finomra szitált czukrot, egy kis darab vajat, egynehány csepp narancs-virág vizet és 4 tojást, tedd újra pár-tűzre, és keverd folyvást míg jó sűrű nem lesz. — Majd kenj-be vajjal egy torta-tepsit, tedd bele egy újnyi vastagságra a' krémet. — Ha már kihűlt, vagdald-el hosszú vagy 4 szegletes darabokra, forgasd-meg reszelt

zsemlyében, és süsd-meg szépen zsírban, — hintsd-be czukorral, és fényesítsd-meg kemenczében.

542. Gőz-laska.

Tégy egy tálba egy pár font finom lisztet, csinálj a' rakás' közepén egy lyukat, és keverd-el két kanál jó sűrű élesztővel 's egy kevés lágy meleg tejjel; hagyd úgy hogy keljen; azután olvassz-el egy darab tojás-nagyságú vajat meleg tejben, üss bele egy tojást, sózd-meg, verd-fel a' tésztát, de hogy sem puha, sem kemény ne legyen; takard-be egy ruhával, és hagyd egy darab ideig hogy keljen; azután csinálj liszttel behintett deszkán tetszésed szerint való laskákat, 's hagyd rajta hogy tovább is keljen. — Olvassz-fel serpenyőben egy darab vajat, önts hozzá egy hüvelyknyire tejet, és tégy belé egynehány darab czukrot; azután rakd-bele a' gőz laskát, de ne igen szorosan, fedd-be egy reá illő fedővel, és hallgasd mikor főel a' tej, majd húzd-ki alóla a' tüzet, későbben szedd-ki a' laskát, és add-fel úgy; vagy tejfellel, vagy tojás' sárgájával czukorral és vaniliával készített mártással.

543. Cseresznye-fánk.

Melegíts-fel egy tálban két font finom lisztet, és épen úgy 12 tojást lágy meleg vízben. — Olvaszsz-el gyenge tűzön ¾ font vajat egy meszely tejfelben, de ne főzd a' tejfelt; habard-fel mind a' tojást 12 lat czukorral, 3 kanál jó élesztővel, keverd-el a' liszttel, és verd-fel mind addig, míg az edénytől el nem válik. — Adhatsz hozzá fa-héjat, czitrom-héjat, és egy kevés sót is. — Tedd továbbá a' tésztát egy lisztel behintett gyúró-deszkára, nyújtsd-ki egy kés fok vastagnyira. — E' mellett készíts cseresznye pépet, mellyet czukorral, fa-héjjal, czitrom-héjjal, és borral főzz-meg. Tégy belőle rakásonként két kisded kanállal a' tésztára; kend-be tojás' sárgájával, 's takard-be ollyan darab tésztával, nyomogasd-le a' kerületét, és derelye-vágóval vágd körűl; tedd meleg helyre, hogy egy keveset keljen, süsd lassan zsírban, 's rázd-fel gyakran vígyázva a' sütés közben a' casserolét. — Ha már sárgán meg van sülve, szedd-ki itatós papirosra, és hintsd-be czukorral és fa-héjjal.

544. Tengeri-nyúl gombócz.

Ezt minthogy a' magyarok a' tengeri-nyúlak' húsát nem eszik: a' m. fordító kihagyta.

545. Krumpli-gombócz.

Moss és főzz-meg puhán egynehány lisztes krumplit,

hámozd-meg és nyomd által egy rostán, tedd egy dörzsölő kőre, adj hozzá fél annyi vajat, 6 tojás' sárgáját, sót, borsót, finomra vagdalt petrezselymet, három tojás' fejérét, és gyúrd-ki jól; formálj belőlé gombóczot, főzd-meg bouillonban, és add-fel bechamel-mártással, tiszta vajjal, vajban pirított zsemlye-morzsával és jó erős levessel.

546. Krumpli-gombócz másféleképen.

Hámozd és reszeld-meg a' megfőzött krumplit. — Pergelj-meg egy font reszelt krumplihoz fél font koczkára vagdalt szalonnát, fél font fejér kenyeret és egynehány apróra vagdalt veres-hagymát. — Keverd-el a' krumplit hat tojással, három kanál tejfellel, sóval és szerecsen-dióval, add hozzá a' pergelt kenyeret, a' szalonnát, és egy pár kanál lisztet, formálj belőle apró gombóczokat, és főzd-meg levesben vagy sós vízben. Az ekkép' készített gombóczokat feladhatod vajban sárgán pergelt zsemlye-morzsával és barna vajjal, vagy füstölt hússal és aszalt gyümölcsel.

547. Krumpli-gombócz zsírban sülve.

Keverj-el habzásig ¼ font vajat három tojással, 's öt tojás' sárgájával; adj hozzá három kanál narancs-virág vizet, 3 kanál jó tejfelt, 4 lat czukrot, és egy kevés szerecsendió-virágot; utóljára keverj belé ¾ font reszelt krumplit, formálj belőle kis gombóczokat, süsd-meg zsírban arany színű sárgán, és add-fel tejfel-mártással.

548. Gríz-gombócz.

Forralj-fel két itcze tejfelt ¼ font vajjal, tégy belé fél font grízt, és keverd mind addig, míg a' casserolétól szárazon el nem válik. Ha eléggé kihűlt, keverj hozzá egyenként 12 tojás' sárgáját, sót, 4 lat czukrot és ledörzsölt czitrom' sárgáját; formálj belőle gombóczokat, főzd-meg forró tejben és add-fel barna vajjal, vagy szilva-compóttal.

549. Gríz-gombócz olasz módra.

Blanchirozz-meg vízben ½ font riskását, főzzd-el puhán bouillonban fél font tehén-velővel. Ez alatt pergelj-meg vajban fél font reszelt zsemlye-morzsát, keverj hozzá 8 tojást, 12 lat reszelt pármai sajtot, egy kevés szerecsendiót, sót és riskását Majd kenj be vajjal egy asztal-kendőt, oszd-el három részre a' tömeget, kösd-be czérnával külön-külön mindegyik gombóczot, főzd egy óráig jó bouillonban, mellybe tetszésed szerint tehetsz zellert és petrezselymet; add-fel reszelt pármai sajttal és barna vajjal.

550. Frankfurti máj gombóczczal.

Tisztíts-meg hártyájától és inaitól egy borjú-májat, vagdald-el apróra egynehány vereshagymával, petrezselyemmel 's majoránnával. — Márts két itcze tejbe egy font zsemlyét, add hozzá a' májat szerecsendióval, sóval, és fél font koczkára vagdalt, sárgán pergelt szalonnával. Utoljára keverj hozzá 5 tojást, 5 tojás' sárgáját, 's annyi lisztet, hogy gombóczot formálhass belőle; főzd-meg sós vízben, vagy még jobb bouillonban.

551. Zsemlye-gombócz.

Dörzsölj-el habzásig 12 lat vajat, és adj hozzá lassan-lassan 3 tojás' sárgáját, sót, szerecsendiót és apróra vagdalt petrezselymet. Majd keverj bele 12 lat finomra reszelt zsemlyét, formálj belőle apró gombóczokat, és főzd-meg bouillonban. Az efféle apró gombóczokat adhatod csirkéhez, galambhoz, borjú vagy bárány-húshoz, — 's rák-mártással is.

552. Kiterjesztett rétes.

Tégy egy fél font lisztet a' gyúró deszkára, üss bele két tojást 's egy tojás' fejérét, adj hozzá egy kis darab vajat, sót, egy kevés lágy-meleg vizet, és dolgozd úgy ki, hogy ollyan kemény legyen mint a' vajas tészta; azután takard-be egy meleg ruhával, hogy ki ne hüljön és ki ne száradjon; hagyd úgy fél óráig, azután teríts egy tiszta ruhát az asztalra, nyújtsd-ki elébb a' tésztát, majd terjeszsze két személy tovább, míg olly vékony nem lesz, hogy az irást is keresztűl olvashatod rajta; azután hadd száradjon-ki, kend-be olvasztott vajjal és saványú tejfellel, hintsd-be zsemlye-morzsával, tekergesd-öszve, és tedd csiga formán vajjal bekent serpenyőbe, önts reá két itcze forró tejfelt, és süsd-meg kemenczében, vagy adj reá alól felől pár-tüzet, és vedd-ki, vagy add-fel a' serpenyővel. — Zsemlye-morzsa' helyébe adhatsz grízt is hozzá.

553. Rák-rétes.

Készítsd-el a' tésztát úgy, mint az elébbenihez, terjeszd-ki vékonyan, csinálj fél font rák-vajat és egy rák habarékot 6 tojással; — vagdalj ismét apróra 20 rák-farkat, dörzsölj-el ¼ font vajat, tedd belé a' rák-habarékot, rák-farkat és a' czukrot; kend-be rák-vajjal a' tésztát, keverj a' rák-habarékba tejbe mártott zsemlyét, 2 tojás' sárgáját, kend-be velök a' rétest, tekergesd-öszve csiga-formába, tedd a' rák

vajjal be-kent serpenyőbe, önts reá forró tejfelt czukorral, adj alól-felől pár-tüzet reá, és add-fel barnán sülve.

554. Dörzsölt vaj-galuska.

Dörzsöld-el a' tésztát vajjal, tojással és liszttel; tégy a' tűzre egy lapos serpenyőben tejfelt vajjal. — Ha már fő, szaggasd bele kanállal a' galuskát, adj alól pár-tüzet reá, főzd-el egészen a' tejfelt, és ha már a' galuska szép barna, szedd-ki, és add-fel frissiben. — Ha tetszik, czukrot is adhatsz hozzá.

555. Bechamel galuska.

Készítsd-el a' bechamelt, dörzsöld-el 's tölts egy casserolába ¼ hüvelyknyire tejfelt, adj hozzá vajat, czukrot és vaniliát; ha már jól fő, szaggasd bele kanállal a' galuskát, főzd-el mint a' vaj-galuskát, és add frissiben az asztalra.

II.

A' süteményekről közönségesen.

Emlékeztetés.

A' hideg pástétomoknak való kemény, erős és minden formára való tésztát, legalkalmatosabban készítik-el a' francziák; ezeknek ebben is, valamint más sütemények' készítésében alkalmatos voltuk már természetté vált; könyveikben minden szabályokat elő-adnak ehhez; — mellyekből ezen észrevételeket közlöm.

A' hozzá valóknak mennyisége: 6 font liszt, 3 font vaj, 4 lat só, 10 tojás' sárgája. — Ennek fele, negyed része, — vagy kettőzve; a' mennyit készíteni akarsz.

A' vele való bánásmód. Végy lisztet, tedd egy asztalra, és csinálj felül rajta lyukat, tedd bele a' vajat, a' sót, a' tojás' sárgáját, egy pohár vizet, vagy többet; dolgozd-ki igen jól a' tésztát, melly ha száraz lenne, nedvesítsd-meg — de többet kétszernél ne verd-fel; különben igen kemény, száraz lenne és alig állana öszve.

Hogy a' tészta kemény és arany-színű legyen: főzd-meg félig a' pástétom' töltését egy casserolában; ez által a' tészta szép lesz ugyan, de a' jó izéből sokat elveszt. Ezt megpró-

bálva készíts két pástétomot, egy forma tőtelékkel. — Az egyikhez főzd-meg a' húst franczia módon; a' másikhoz pedig tedd nyersen a' pástétomhoz való tölteléket; jegyezd-meg mind a' kettőt, és süsd-meg. — A' nyersen betett hús' íze tisztább, kellemesebb és erősebb is lesz, mint a' félig megfőzött tőteléké.

A' vajas tészta' készítése módjához, vagy módjáról, a' mennyi a' szakács-könyv, annyiféle javasoltatik: — de minden tudja, hogy igen jó liszt, vaj, és hideg helyen való elkészítés kivántatik hozzá. — A' mennyiségre nézve, hosszas tapasztalásom után merem ajánlani, hogy: vegyen egy font finom tiszta buza lisztet, ¾ font sótalan, vagy a' többszöri kimosás által sótalanná tett vajat, két fris tojást, egy kanál jó franczia égett bort és egy kanál édes tejfelt.

A' bánás módja ez: tedd a' lisztnek felét egy tiszta sima táblára, vagy márvány asztalra; csinálj annak közepén egy lyukat, tedd belé a' tojást, az égett bort és a' tejfelt, gyúrd jó tésztává; tedd a' vajnak felét a' kinyújtott tésztára, borítsd-fel reá a' tésztát; hintsd-be az elmaradt liszttel egy más helyen a' deszkát, fordítsd-meg a' tésztát úgy, hogy a' felső része a' lisztel behintett deszkán legyen, nyújtsd-ki többször, 's vedd elő a' vajnak másik felét, és bánj úgy vele mint az elsővel, míg csak a' liszt a' mi van, egészen fel nem megyen reá.

Azután nyújtsd vékonyra a' tésztát, mesd-ki olly formára, a' millyenre tetszik, 's rakogasd egymásra. — Minden tészta-darab közé, valamint felől is, kenj-fel egy kevés tojás' sárgáját, hogy a' süteménynek szép arany színe legyen. A' francziák sok vajat tesznek az efféle süteményekhez, mások pedig jól megsózzák.

A' vajas tésztákból készült pástétomokat, külömbféle húsbeliekkel, savanyús mártásokkal, frissiben főzöttel, koczkára vagdaltakkal, magában vagy csiperke- 's kucsmagombákkal, vagy más félékkel fejér lében felmelegítve töltik-meg, 's úgy adják-fel; — vagy pedig a' kucsma-gombát, rák-láb és fark-velővel kevert savanyús mártással vegyítik. — Erre való az apró marhák' mája is, valamint a' marhák' száj-padlása, vagy pofa-húsa, a' kakas-taréjok, borjú-brézlik, és osztrea-csigák is, csakhogy az utolsót meg nem főzik, hanem megmelegített lében adják-fel.

A' tengeri rákokkal, vagy hummerokkal készült pástétomoknak megfőzik elébb a' rákokat, kiveszik a' fejök'

belsőjét, öszve-vágják mogyoró-hagymával, finom fűszeres zöldségekkel 's egy szárdellivel, felkeverik a' tűznél egynehány kanál eczettel, ó-hájjal, vagy vajjal mind addig, míg fel nem fő; majd czitrom-levet adnak hozzá, és szitán általnyomják, koczkára is fel lehet a' tengeri rák' húsát vagdalni. Ezt bele teszik az által nyomott mártásba, megsózzák 's fűszerszámozzák, együtt felmelegítik, 's megtöltik vele a' pástétomot.

Ha rákból akarsz pástétomot készíteni, főzd-meg, szeddki a' farkok' bélét, és tedd viszsza beléjök; tedd a' többi részeit vajjal, vagy borjú-levessel a' tűzhöz, nyomd által egy szitán, és adj hozzá lisztet, egynehány tojás' sárgáját, kevés czitrom-levet, sózd-meg, és a' rák-farkakat melegítsd-fel benne, majd töltsd-meg velök a' pástétomokat.

Szinte ekkép' lehet használni, minden hal és hús-nemű részeket is; — valamint a' helvécziai ramequin, vaj, tojás' sárgája, krumpli, liszt, és pármai sajt is hasonló szolgálatokat tesznek.

A' vajas tésztát, használják ebéd' végén is, mint a' mellyet a' főzött, és megkészített gyümölcsöknek, valamint más édes csemegéknek alája szokták tenni. — Illyen formában tortának is nevezik, mellyek között legjobbak, a' morzsa és homok forma torták, minthogy legkönnyebb emésztetűek is.

Hogy minden tortát mandulával készítsenek, mint némelly helyeken szokás, én nem javaslom; mert egy az, hogy nem mindennek kedves; más az, hogy nem is minden gyomor emészti-meg.

Átaljában a' száraz vagy puha, zsíros vagy kemény tésztába, süteményekbe, vagy tortába különbféle változások vagynak; — mellyeket különbféle szakács-könyvekben észre is lehet venni; — de a' helybeli, vagy házi szokás egyet vagy más affélét javasol. — A' szakácsnék, kik nem útaznak annyit, mint a' szakácsok, jobban esmérik, és tudják is a' helybeli süteményeket készíteni; — de mindenkor jó liszt, tiszta vaj, és friss tojás kivántatik meg.

Egyébiránt csak arra kell figyelmezni, hogy a' tészta sem nagyon vajas, sem nedves ne legyen, akkor vivődjék a' tűzhöz mikor jól megkölt, jól kisüljön, meg ne égjen, — és nagyon meg ne fűszerszámozd.

556. Hideg pástétom tészta.

Szaggass négy font finom liszthez 6 lat vajat, csinálj egy lyukat a' liszt' közepén, üss bele három tojást, vegyítsd-fel egy vagy két meszely forró vízzel; dolgozd-ki a' lisztet frissében jó kemény tésztának és formálj belőle lapta-alaku gömböcsöket, tekerd-be egy asztal-kendőbe, míg egy kevéssé kihül. — Hogy kellessék tovább vele bánni! — lásd alól.

557. Hideg pástétom farce.

Vagdalj-el apróra 4 font borjú' husát a' czombjából, két font szalonnával, adj hozzá tejbe mártott, 's kinyomott fejér kenyeret. — Fojts-be vajba apróra vagdalt veres- és mogyoró-hagymát, adj hozzá sót, borsot, fűszerszámot és finom zöldséget, törd-meg egy mozsárban hat tojással, sózd-meg jól (mert minden hideg ételhez több só kell, mint a' meleghez).

Használhatod ezen farcét minden hideg pástétomhoz.

558. Meleg pástétom farce.

Tisztíts-meg az inaitól 4 font borjú-czomb' húsát, vagdald-el apró koczkákra, egy font szalonnával, sódarral és vese' kövérével együtt; fojtsd-be négy veres-hagymával, csiperke- vagy szarvas-gombával, finom száraz zöldséggel fél óráig gyenge pár-tűzön, és önts hozzá egy pohár jó bort.

Vagdald-el azután apróra a' húst, szalonnát, 's a' befojtottakat, és keverd-el tejbe mártott reszelt zsemlyével: — főzd-el egészen a' levét, és egy dörzsölő kövön dörzsöld-el hat tojással; sózd, borsold, és füszerszámozd-meg. — Használhatod minden meleg pástétomhoz a' farcét.

559. 560. 561. Felczifrázott pástétom.

Tégy annyit a' hideg pástétom tésztából, mennyi a' pástétom' fedezetéhez szükséges, — nyújtsd-ki egy újnyira; a' többi tétsztát pedig gömbölygesd öszsze kenyér-formára, tedd egy tiszta papírosra, 's csinálj rajta a' kezeddel egy lyukat virágos-edény-forma nagyságnyira; tapogasd-ki azt csínosan, 's az elmaradott tésztát nyomd a' kezeddel ki az aljára; és ugyan ott csipdesd-ki vassal a' szélét. — Rakd-ki belől farcéval a' pástétomot, tedd-belé rendesen az apró marhát, vagy vad-húst, 's ha velek meg nem telik, rakj közé a' farcéból, és takard-be felűl szalonna-szeletekkel; a' külső szélét pedig kend-be két újnyi szélességnyire tojás' sárgájá-

val, tedd-fel a' fedezéket a' pástétomra, nyomogasd-be körösköröl a' bekent széléhez, és a' nem oda valót vagdalgasd-el. — Csipdesd-ki vassal körös-körül a' pástétomot, 's csinálj a' fedezéken egy meszelyes palaczknyi lyukat; — ragaszsz hozzá tésztából egy kis kéményt, kend-be a' pástétomot felhabart tojással, és süsd nem igen meleg kemenczében 3—4 óráig lassan. — Felczifrázhatod tésztából készített virággal, de, elébb kend-be tojással.

Készíthetsz apró pástétomokat más módon is, melly egy nem igen gyakorlott kéznek még könnyebb, mint az első. — Ehezképest nyújts-ki kerekdeden, vagy tojásformán egy darab tésztát egy hüvelyknyi magasra: tedd papirosra, kend-be tojás' sárgájával, csinálj neki szélét, nyomogasd jól az aljához, felől két újnyira kend-be tojás' feférével, tégy reá más tészta-fedezéket, vágd-el tőle, a' mi reá nem illik, valamint a' szélén kiálló részeket-is csipdesd-ki czifrán. — Hogy a' pástétom czifra legyen, végy egy fa virág-formát, mellyen virág, vagy más cziráda van kimetszve, dörzsöld-be ezt a' formát liszttel, nyujtsd-ki késfoknyira, és tedd a' fa formára, a' hol kés-foknyira kinyújtva van: addig menj a' mangorral rajta, míg a' virág-forma a' tésztába nem ér; azután vedd-le a' tésztát a' fáról, kend-be a' pástétom' szélét tojás' sárgájával, és nyomd reá a' virágformát. Ha a' pástétom készen és töltve van, kend-be egészen tojással.

Az efféle pástétomokat, ha a' vad-hús egynehány nappal ez előtt páczolva volt, készítheted vadból, szárnyas-állatokból és lúd-májból is.

Koppaszd-meg t. i. a' szárnyas-állatot, vesd-ki a' bélét, törd-ki a' csontját, töltsd-meg farcéval, vard öszsze hátúlról, és fojtsd-be vajba mogyoró- és veres-hagymával, fűszerszámmal, száraz zöldségekkel hogy puha legyen, tedd fére míg kihűl; és csinálj belőle pástétomot.

562. Nyúl-pástétom.

Nyújts-ki kis újnyi vastagnyira egy jó vajas tésztát, tedd egy tepsire, adj reá egy papirossal beborított, kivájott zsemlyét; kend-be körös-körül a' tésztát tojás' sárgájával, takard-be az egészet egy más, ollyan forma kinyújtott tésztával; a' többijét vagdald-el körös-körül, — czifrázd-meg késsel a' szélét, kend-be tojás' sárgájával, és süsd fél óráig. — Ha már szép sárga, vágd-ki a' fedezéket, vedd-ki a' zsemlyét a' papirossal együtt, és tölts helyébe nyúlból

készített ragout bele, add-fel melegen az asztalra — más efféle apró-marhát is adhatsz belé.

563. Tőke-hal-pástétom.

Tisztíts-meg szálkáitól 5 font kiáztatott tőke-halat, vagdald-le a' bőrét, és oszd-el két újnyi széles darabokra, tedd fris vízzel egy casserolében a' tűzre, ha már jó, öntsd le róla a' vizet, és adj reá friset, és főzd-fel benne. Azután szeddki, 's tedd fére, hogy hűljön-ki. — Majd készíts tepsiben egy jó vajas tésztát, rakd reá rétegenként a' tőke-halat, és csuka farcéból készített gombóczokat, hintsd-be sóval, borssal, szerecsendióval, és egynehány szelet vajjal. — Kend-be tojás' sárgájával a' szélét, csinálj reá vékony fedeléket — önts elébb bele krém-mártást jó tejfelből készítve.

564. Pástétom ángolnával.

Vágd-el egy ángolnának a' fejét, nyúzd-le a' bőrét, vesd-ki a' bélét, tisztítsd-meg a' szálkáitól, és vagdald-el két újnyi széles darabokra, csinálj minden darabon egy hasítást, páczold-be eczettel, sóval, száraz zöldséggel, vedd-ki egy óra múlva hogy kiszáradjon; kend-be mindegyik vágást tojás' sárgájával, töltsd-meg csuka-farcéval, és fojtsd-be gyenge pártűzön száraz zöldségbe egy negyed-óráig — Készítsd-el a' pástétom' alját, a' feljebb mondott mód szerint vajas tésztából, tedd reá az ángolnát, csuka-farcéból készült gömbölyű galuskákkal együtt. — Kend-be tojással az alját és tetejét, süsd ¾ óráig, és adj bele szárdelli vagy más egyéb pikánt mártást.

565. Pástétom csirkével.

Tedd egy ruhára az elvagdalt és kiáztatott csirkét, fojtsd-be egy jó nagy darab vajjal, veres-hagymával, sóval, borssal, egy csomó izletes zöldséggel és szerecsen-dióval, azután hintsd-be két kanál liszttel, rázd-fel jól, önts reá egy kevés bouillont, és főzd-el a' levét, míg jó sűrű nem lesz, tedd félre hogy hűljön-ki. — Majd rakd a' csirkét borjú-farcébúl formált galuskákkal az elkészített vajas tészta' aljára, csepegtesd-meg borral a' csirkét; utóljára rakd-meg szalonna-szeletekkel, csinálj reá tésztából fedeléket és kend-be a' sütés előtt tojással. — Ha már a' pástétom sárga, vágd-le a' fedelékét, vegyítsd-fel tojás' sárgájával a' kevés mártást, adj hozzá czitrom-levet, szűrd szitán a' pástétomba, és add-fel jó melegen.

566. Pástétom filéttel.

Készíts-el egy jó vajas tésztát pléh-tálban, és vagdaldel körös-körűl. — Kenj reá jó vastagon egy borjú-farcét, rakd-reá a' spékelt, bepáczolt, és brais-levesben puhára főzött filetteket és szalonna-szeleteket. — Csinálj tésztából fedeléket, kend-be a' pástétomot tojással, tedd a' tállal együtt tepsibe, és frissében süsd-meg. — Majd vágd-le a' fedeléket, szedd-le a' szalona-szeleteket, és önts bele haché-mártást.

567. Kis-pástétom rákkal.

Készíts apró formákban vajas tésztából készült kisded pástétomokat, adj mindegyikre egy dió nagyságu rák-farcét, és elvagdalt rák-farkakat, kend-be tojás' sárgájával, csinálj reá fedeléket, és süsd-meg rák-vajjal bekenve sárgán; azután vágd-le a' fedeléket, önts mindegyikbe jó rák-ragout, tedd reá a' fedőléket, 's add-fel az asztalra jó melegen.

568. Kis-pástétom osztrea-csigával.

Tedd az osztrea-csigát kiszedve, tulajdon levével egy negyedig gyenge pár-tűzre; ez alatt készítsd-el a' feljebb említett pástétomot, tégy mindegyikbe egy osztrea-csigát, és a' tésztát húzogasd öszve keresztbe a' csiga felett, hogy rózsa-formát mutasson; tedd a' tepsire, és süsd-meg hamarjában kemenczében. — Majd csepegtess belé tokai bort, és add-fel jó melegen az asztalra.

569. Kis-pástétom bechamellel.

Nyujtsd-ki a' vajas tésztát, fél újnyi vastagnyira, formáld-ki gömbölyűen a' pástétomokat, tedd egy tepsibe, kend-be tojás' sárgájával, nyomj-ki a' közepén egy karikát, és süsd-meg szépen — Ha meg vagynak sülve, szedd-ki a' közepéről a' nyomás után elvált puha tésztát, töltsd-meg apró koczkákra vagdalt csirke-mejj-hússal, 's jól készíttetett bechamellel, és add-fel jó melegen az asztalra.

570. Vaj-pástétom ragouval.

Vágj egy kis újnyi vastag tésztából meleg késsel egy gömbölyű tál-forma darabot. — Kend-be tojás' fejérével a' szélét, és tégy a' szélére, czifrázva tésztából, két újnyi széles virág-formát, — 's készíts az elmaradt tésztából húszas forma darabokat, rakd-fel körös-körűl pántlika-virág formára, és süsd-meg szépen. — Ez alatt készíts egy ragout ek-

képen: tégy egy kevés vaj mártásba, sós vízben főtt, és koczkára vagdalt borju-húst, brezlivel együtt. — Fojts-be vajjal 's zöld petrezselyemmel 15 csiperke-gombát; vagdaljel hoszszú darabokra sós vízben főtt spárgát vagy kártifiolt; keverj hozzá 20—30 rák-farkat, önts reá két kanál tojás' sárgájával fel-habart levest, főzd egy kevéssé a' ragout, 's töltsd a' szépen sütött pástétom' közepébe.

Bőjti napokon adhatsz hús helyében hozzá halat, vizát, lazaczot, vagy tekenős-békát. — Hús-evő napokon pedig borjú-fejet főzve, és koczkára vagdalva.

571. Riskása-pástétom.

Dörzsölj-el egy darab rák-vajat, üss bele négy tojás' sárgáját, adj hozzá 4 tojás' fejér' havát, keverd-el ¼ font tejben sűrűn főtt, és kihűlt riskásával. — Készíts egy ragout koczkára vagdalt borjú' füléből, rák-farkakból, spárgából, és csiperke-gombából, fojtsd-be rák-vajba, önts bele 2 tojás' sárgájával fel-habart hideg tehén-hús-levest, és keverd jól mind együvé. — Majd rakj-be jól egy casserolét vajas tésztával, tedd bele az eldörzsölt riskása' felét, adj reá felöl ragout, 's újra riskását; csinálj tésztából egy fedeléket reá — kend-be tojás' fejérével és süsd lassan kemenczében.

572. Krumpli-pástétom.

Rakj-bé egy casserolét két kés-foknyi vastag parázs tésztával, tégy reá egy sor főtt, és vékony szeletekre vagdalt krumplit és sódart; majd ismét krumplit; sózd-meg, és hintsd-be reszelt pármai sajttal; adj hozzá vajat és tejfelt, rakd-meg ekkép a' casserolét míg tele nem lesz. — Majd csinálj egy fedeléket vajas tésztából, kend-be tojás' fejérével, és süsd-meg kemenczében lassan.

573. Sódar-pástétom.

Készíts metélt tésztát két tojással, nyújtsd-ki véknyan és vagdald-el nagy koczkákra, főzd-meg sós vízben, öntsd egy laska-szűrőbe, hűtsd-ki hideg vízzel, és szárítsd-ki egy ruhán. — Készíts majd parázs vajas tésztát, 's rakj-be vele egy vajjal bekent casserolét, adj hozzá egy sor lecskét, — dörzsölj-el egy darab vajat 3 tojással 's 8 kanál tejfellel, önts valamit a' lecskékre belőle, hintsd-be főtt 's elvagdalt sódarral, újra lecskével, és úgy tovább míg a'

casserole tele nem leend: takard-be vajas tészta-fedelékkel, kend-be tojás' fejérével, és süsd egy óráig kemenczében.

574. Tekenős-béka-pástétom.

Készíts vajas tésztából egy pástétomot, kend be tojás' fejérével és süsd-meg szépen. — Azután csinálj egy kevés vaj mártást, fojts bele főtt spárgát, megtisztított főtt és elvagdalt tekenős-békát, csiperke-gombát, rák-farkakat és sült májat. — Ha a' pástétom megsült, vagdald-le vígyázva a' felületét, töltsd-meg a' vegyítékkel, fedd-be újra, és add-fel hirtelenében az asztalra.

575. Hideg-pástétom vad- vagy borjú-farcéval.

Főzz-meg fél font vajat egy itcze vízben, készíts vele 4 font liszttel és 3 tojással, sóval, jó kemény tésztát; ha már a' tészta jól ki van dolgozva, hagyd egy darab ideig ruhába takargatva. — Készíts ez alatt egy jó farcét őz-húsból, vagy frissen lőtt nyúlból; adj hozzá ¼ font szalonnát, ½ font megtisztított szárdellit, borsot, mogyoró-hagymát, veres-hagymát, czitrom-héjat, szegfűt, bazsilikomot, demutkát, egy pohár veres-bort, 4—5 tojás' sárgáját. — Vágd-fel a' bőrét egy kövér lúdnak vagy pujkának, szedd-ki a' csontjait, de a' mejje' húsát hagyd-meg a' bőrön; töltsd-meg egészen farcéval, mellybe főtt csiperke-, vagy szarvasgomba, 's lúd- vagy pujka-máj is keverve van. — Tedd a' tésztát egy iv fejér papírosra, csinálj rajta kézzel egy lyukat, és formálj belőle egy gömbölyű leveses tálat, de vastagabb sehol se legyen egy erős új vastagságnyinál, azután rakd-be az alját farcéval, és csinálj reá fedeléket. — Csipdesd-ki körös-körűl csínosan a' tésztát, kend-be egészen vajjal, és süsd lassan 3—4 óráig. — Ha a' pástétomot a' kemenczéből kiveszed, csinálj a' fedeléken egy kis lyukat, önts bele egy pohár erős bort, és hűtsd-ki. — Készíts továbbá egy jó kocsonyát egy pár borjú-lábból, egy font borjú- és tehén-húsból, fojtsd-be egy ideig szegfűvel, spékelt veres-hagymával és gyökerekkel, 's ha már élég barna, önts bele tehén-hús- és egy kevés schü-levest; főzd-el jól, szűrd által tisztán egy ruhán, öntsd a' pástétomba, és tedd félre hogy kihűljön. — Hazai farcéval készítsd ekképen: csinálj egy finom farcét 3 font borjú-czomb húsból, adj hozzá egy font szalonnát, vagy velőt, veres- és mogyoró-hagymát, demutkát, tehén-húsba mártott két zsemlye' bélét, sót, borsot, és egynehány tojást, azután vegyítsd-

fel borjú-pecsenye' levével, és tégy a' farce közé egy pár szalonkát vagy foglyot egészen; vagy négyfelé vágva szarvas- vagy csiperke-gombát, és készítsd úgy hozzá a' pástémot, mint feljebb mondottuk.

576. Kemény-pástétom maccaronival és bechamellel.

Készíts kemény tésztából egy fedelék nélkül való pástétomot; csinálj egy bechamelt schű-levessel, adj bele egy pár tojással többet mint másszor adni szoktál; keverj közé főtt és jól kicsurgott maccaronit, egy pár kanál schű-levest; egy kés-hegynyi fahéjat, és egy kevés sót; töltsd-meg vele a' pástétomot, és süsd be nem fedve, nem nagy tűzön egy óráig, 's add-fel.

577. Hideg pástétom fajd-tyúkkal.

Vágd-fel a' megtisztított és kiszedett fajd-tyúknak a' hátát, szedd-ki a' bordáit, dörzsöld-be szegfűvel, szagos zöldséggel, és hagyd úgy egy éjszakán által. — Töltsd-meg a' feljebb mondott módon elkészített pástétomot farcéval, tedd a' fajd-tyúkot a' közepébe, takard-be egészen farcéval, adj felűl reá egynehány nyers sódar-szeleteket; tésztából csinálj reá fedeléket, és süsd-meg szépen. — A' felmaradt bordáiból és csontjaiból csinálhatsz kocsonyát, vagy szulczot a' pástétomhoz.

578. Timballé foglyokból.

Vágd-le 4 megtisztított fogolynak a' mejjét és czombját, fojtsd-be vajba finom zöldséggel, fűszerszámmal, sóval, borssal; önts hozzá egy pohár bort, főzd-meg puhán és hűtsd-ki. — Továbbá nyújtsd-ki a' parázs vajas tésztát egy újnyi vastagságnyira, mesd-ki, és rakd-el renddel egy vajjal bekent casserolába, rakj a' tésztára pástétom-farcét, tedd belé a' foglyokat, takard-be farcéval és azon finom zöldséggel, mellybe befojtottad: végre vagdalj reá vékony szalonna-szeleteket. Készíts reá a' tésztából egy fedeléket, kend-be tojással, csinálj rajta egy lyukat, és süsd a' timballét két óráig lassan. Majd fordítsd-ki egy tálra, vedd-le vigyázva a' tetejét, csinálj a' farcéba kis lyukakat egy késsel, és önts bele lassan-lassan spanyol-, vagy pikánt mártást.

579. Csuka-farcé.

Tisztítsd-meg szálkáitól 3 fontos csukának a' húsát; vagdald-el apróra és dörzsöld-el a' kövön. — Keverd-el apróra vagdalt, vajba fojtott veres-hagymával, 3 tejbe mártott 's kinyomott zsemlye-béllel, ¼ font vajjal vagy velővel, 3 tojással, sóval, borssal, szerencsen-dióval; dörzsöld-el finomul egy ideig, és nyomd által egy réz-drót-szitán. — Csinálj ezen farcéból kis gombóczokat, és czifrázd-fel vele az ételeket.

580. Potyka-farcé.

Ezt is épen úgy készíted mint a' közelebbit, és csinálsz belőle brissolest, eskalapst, cotolettet, és különbféle ételekhez való felczifrázást.

581. Szarvas-gomba-farcé.

Fojtsd-be vajba a' meghámozott és 'apróra vagdalt fekete szarvas-gombát, törd-meg finomul mozsárban, nyomd keresztűl egy szőr-szitán, és keverd ollyan farcéhoz a' milylyen tetszik.

582. Zöld-farcé.

Moss-meg egynehány marok gyenge spenátot, törd-meg mozsárban, és szűrd szitán által egy casseroléba, azután tedd casserolostól együtt forró vízbe, hogy úgy öszvemenjen mint a' turó; nyomd által egy szűrő-szitán, és csorogtasd-le róla a' vizet. — Keverd-el ezt a' farcét aprólék, marha, csuka, vagy borjú-hús-farcéval, — szép zöld fog lenni.

583. Lúd-máj farcé.

Törj-meg és dörzsölj-el kövön egy pár hizlalt, és vagdalt lúd-májat; fél font szeletekre vagdalt szarvas-gombát; vajba fojtott és elaprózott veres- és mogyoró-hagymát, petrezselymet, fél annyi mint a' lúd-máj késsel karczolt szalonnát, levesbe mártott és kinyomott zsemlye' bélét, 5—6 tojást, borsot, sót, és szerecsendiót. — Készíthetsz ezen farcéval hideg vagy meleg pástétomot is; valamint használhatod a' nyárson sült apró marhához és szarvas-gombával spékelt lúd-májhoz is.

584. Szálpikon.

Főzz-meg ökör' száj-padlását puhán, jó brais-levesben, kakas-taréjjal és tehén-brézlivel együtt. Hűtsd-ki és vag-

dald-el apró koczkákra rák-farkakkal, szarvas- és csiperkegombával, ugorkával, vagy apró kapornával; fojtsd-be vajba, hintsd-be egy kanál liszttel, önts bele coulist, vagy fejér-mártást; adj hozzá egy kevés főtt, füstölt nyelvet, főzd-el jól, sózd-meg, 's keverd-el tojás' sárgájával és czitrom-lével; hozzá adhatod az apró marha pecsenye maradékot is. — Azután töltsd krem-poharakba, hintsd-be felűl barna zsemlye-morzsával, adj reá egy kevés rák-vajat, és tedd egy kis ideig meleg kemenczébe. Ezt a' ragout mindenféle ételekhez használhatod.

585. Fán, vagy nyárson sült kalács.

Ehhez szükséges 2 font vaj, 2 font finom liszt, 1½ font czukor, 30 tojás, ½ lat fa-héj, szerecsendió-virág 's két czitrom' sárgája — verd-el jól a' tojás' sárgáját czukorral fél óráig; olvaszd-el a' vajat, hűtsd-ki egy kevéssé, és add hozzá az elvert czukros tojást, — dörzsöld-el mind addig, míg nem habzik. — Azután keverj bele fűszerszámot, majd lassan-lassan lisztet, úgy a' tojás' fejérje' havát.

Még egy módon említem-meg:

586. Egy más-szerű fán, vagy nyárson sült kalács.

A' feljebb mondott mód szerint keverj-el ½ font czukrot, 1½ font vajat, 3 font finom lisztet, 1 és ½ meszely édes tejfelt, 20 tojást, ½ lat fahéjat és szegfűvet, és a' mellyik tömegből tetszik a' kettő közül, süsd ekképen. — Kell lenni hozzá egy gömbölyű mangorló-forma fádnak, mellynek hossza másfél lábnyi; és a' kiterjedése alól 5 és fél hüvelyk, felől pedig 3¼ hüvelyk; a' hol lassan-lassan 2¼ hüvelyknyivel mindig vékonyabb legyen. Tekergess ezen fára két iv fejér papírost, melly mind a' két végén kiálljon, kötözgesd által szorosan spárgával. A' fa' vége felé kösd-meg máslira a' spárgát, de úgy, hogy azért a' süteményt ha jó is, ismét felhúzhasd reá: a' másik vége, a' mint a' papíros rajta van, megmarad; de hogy meg ne égjen, vagy a' papíros tőle el ne váljék, ragaszd a' hengerhez tésztával, melly ekképen egy nyársra húzódik-fel, bepeczkelődik, és a' tűzhöz tevődik. — A' tűz kisded fákból készűl eleinte, hogy ha szükség nagyobb, de kisebb is lehessen. Mihelyest sárga már a' papíros a' fa körül, mindjárt végy-ki a' tésztából egy részt valamelly edénybe vagy deszkára, és öntsd-fel reá az első sütni valót, de folyvást, még pedig sebe-

sen forgatva, — tégy a' henger alá egy tepsit, hogy a' lecsepegő tészta ismét a' többihez tevődhessék.

Az első felöntés egy kis újnyi vastagon adatik-fel, melly ha jól volt készítve, kisded csipkézeteket formál, melly lassan-lassan mindég nagyobbodik. — Ha ez a' széntűznél mindég forgatva, arany-szín sárgán van megsülve, — öntsd reá a' másodikat, harmadikat is, úgy mint az elsőt. — Minekelőtte levennéd, pirítsd még egy darabig a' pár-tűznél, melly mikor elaludt már; hadd mégis a' fán legalább egy fél óráig hogy jól kiszáradjon; akkor mind a' két végén vágd-el egy formán a' hengeren, és vedd-le. — Ha a' nyársat egy formán tartva a' falhoz lökdösgeted, a' sütemény a' spárgával és papirossal együtt szinte leesik a' hengerről.

Első figyelem az itt, hogy a' henger jól öszve legyen kötve a' nyárssal; de hogy akkor is, mikor a' hengert a' falhoz lökdösöd, fel ne repedjen, vagy róla egészen le ne essék a' süteményed; tarts alatta két kézzel egy asztalkendőt, azután kihúzván alóla a' spárgát add-fel, melly ha még valahol hozzá volna ragadva; nyúlj kézzel hozzá, és húzd-ki a' papirossal együtt.

587. Dörzsölt fahéj-torta.

Dörzsölj-el habzásig ¾ font vajat, üss bele lassan-lassan kilencz tojás' sárgáját, adj hozzá ½ font finomra tört mandulát, ½ font szitált czukrot, és két lat apróra tört fahéjat. — Ha ezeket mind-együtt dörzsölted már egy óráig, keverj hozzá ¾ font lisztet. — Kenj-be vajjal egy tortás karikát, adj az aljára egy késfoknyi vastagon a' tésztából, tölts közé befőzött meggyet, tengeri szőllőt 'stb. — Csinálj reá a' többi tésztából egy rostélyformát, süsd-meg lassan, és czifrázd-fel czukros jéggel.

588. Alma-torta.

Vágd darabokra a' meghámozott almát, 's főzd-el liktáriomnak czukorral, czitrom-héjjal és fa-héjjal; azután hűtsd-ki. — Készíts vajas tésztából egy tortát, töltsd bele a' tömeget, kend széjjel egy újnyi vastagnyira, — csinálj reá egy vékony fedeléket, süsd-lassan, és felűl glacírozd-meg.

589. Porzós-tortácskák.

Olvaszsz-el egy font fris vajat, keverj bele lassan-lassan 12 tojás' és egy czitrom' eldörzsölt sárgáját, 1 font

szitált czukrot, és 12 tojás' fejére' havát; utóljára adj kanálonként hozzá egy font lisztet.—Kenj-be olvasztott vajjal apró pléh- formákat, töltsd beléjök félig a' tömeget; és tedd vagy rakd egy tepsire; azon fél óra alatt megsülnek. — A' feljebb említett tömegből kijön 70—80 ollyas apró formácskával.

590. Máltai kalács vagy fánk.

Törj-meg finomul fél font édes mandulát, egy kevés tojás' fejérével, és dörzsöld fél óráig, fél font finomra tört czukorral, 16 tojás', és egy czitrom' sárgájával, 4 lat olvasztott vajjal, keverj végre hozzá fél font finom lisztet, és lassan-lassan 8 tojás' fejére' havát, és süsd fél óráig apró közönséges formákban.

591. Abroncs-kalács.

Dörzsölj-el habzásig ¾ font vajat 12 tojás' sárgájával, és egy ledörzsölt czitrom' héjával. — Azután vegyíts-öszve egy font finom lisztet, fél font czukrot, és keverd a' tömeghez 6 tojás' fejére' havával együtt, és süsd-meg lassan, egy karika-formában.

592. Bor-síp.

Verj tajtékká 14 tojás' fejérét, törj-meg egy font czitromhoz dörzsölt czukrot, és keverj-belé utóljára lassan-lassan ¾ font finom lisztet; tedd ezt a' tömeget, két újnyi széles rétegenként, egy vajjal bekent pléh-tepsibe, süsd-meg sebesen egy negyedig, vagdald-el darabokra, és tekergesd melegen egy újnyi vastag pálczára.

593. Porzós-torta.

Ehhez végy egy font vajat, egy font lisztet, egy font czukrot, egy czitrom' sárgáját, es 15 tojást. — Dörzsöld-el a' vajat habzásig, azután add hozzá egyenként a' tojást, keverd-el a' czukrot liszttel, utóljára tégy bele lassan-lassan 8 tojás' fejérje' havát, és süsd-meg a' tortát egy ollyan formában, mellynek a' közepén csap van.

594. Angol-torta.

Végy egy font lisztet, éppen annyi tört czukrot, és 15 tojást, tedd közé a' tojás' fejérének a' felét; a' többit pedig habard-el fél óráig egy fazékban czukorral, utóljára add hozzá a' lisztet, 's egy kevés szitált vaniliát, — 's verd-fel a'

tésztát mind addig, míg jó erős nem lesz. — Azután kenjbe olvasztott vajjal egy pléh-formát, töltsd-meg félig a' tésztával, és süsd-meg szép sárgán.

595. Zsírban sült fánk.

Végy két font száraz liszthez, fél font vajat, 5 tojást, 5 tojás' sárgáját, 4 evő kanál jó élesztőt, 4 lat czukrot, és egy itcze jó tejet. — Olvaszd-el a' vajat meleg tejben, — habard-fel a' tojással 's a' többivel, adj hozzá szerecsendió-virágot, és keverd-el vele a' lisztet. — Verd-fel a' tésztát egy fa-kanállal mind addig, míg a' kanáltól el nem válik, azután dolgozd-ki kézzel deszkán, és nyújtsd-ki olly vékonyan, mint egy szalma-szál, majd tégy a' tésztára czukorral, mandulával vagy fa-héjjal elkeverve becsinált málnát, — tengeriszőllőt, vagy baraczkot, takard-be egy más tésztával, vágd-ki apró fánk-formán, tedd egy ideig a' melegre, hogy megkeljen, és süsd-meg sárgán zsírban.

III.

Tojásos ételek.

Figyelmeztetés.

A' tojás, a' természetnek valóban egy becses ajándéka, mellyből az esztendő' minden részeiben olly egésséges és tápláló eledelt lehet készíteni, hogy a' hús-étel nélkül, mellette, könnyen el lehet lenni. — De mint az ételekhez megkivántató járulék, innét minden konyhában szükséges; — mert ritka étel az, mellyhez tojás, vagy legalább tojás' sárgája ne adatnék. — Szükség mindazáltal arra vigyázni, hogy a' tojás fris, ifjú tyúkoktól való legyen, — de a' mellett ne több mint kell, mert ha sok, a' gyomor meg nem emészti, — a' gyenge gyomrot pedig éppen elrontja.

596. Töltött-tojás.

Főzd-meg keményen a' tojást, a' mennyi kell, hámozd-meg és vagdald kétfelé; azután szedd-ki a' sárgáját, vagdald-el apróra egy darab téjbe mártott zsemlyével: — majd dörzsölj-el vajat, keverd bele a' tojás' sárgáját tejfellel, sóval,

borssal, zöld petrezselyemmel, és töltsd-meg vele a' tojást csúcsos formán; azután rakd-el soronként, egy vajjal és savanyú tejfellel bekent tálba, öntözgesd-meg vajjal, hintsd-be zsemlye-morzsával, és önts reá kevés savanyú-tejfelt, de hogy a' tojást egészen be ne takarja; tégy hozzá zöld-petrezselymet is metélt-hagymával együtt, adj alól és felűl tüzet reá, és süsd-meg a' kemenczében.

597. Tojás, szárdellivel.

Kenj-be egy tálat, savanyú tejfellel, adj bele apró darab vajat, és szálkáitól megtisztított apróra vagdalt szárdellit, olvaszd-el a' vajat, és üss bele tojást a' mennyi szükséges; de úgy, hogy egészen maradjon; sózd-meg, és főzd egy kevés ideig.

598. Tojás, heringgel.

Moss-meg egy pár heringet, húzd-le a' bőrét, szedd-ki a' szálkáit, és vagdald-el apróra. Majd olvaszsz-el vajat serpenyőben, üss belé tojást, a' mennyi szükséges; adj hozzá egy evő kanál vizet, sót, borsot, 's az elvagdalt heringet, és keverd-el úgy, mint a' közönséges rántottát; csakhogy annál hígabb legyen.

599. Tojás eczettel, és savanyú tejfellel.

Készíts egy kevés sárga rántást, önts belé eczetet, és főzd egy kis ideig, majd üss belé egynehány tojást, de fel ne kavard. Azután habarj-fel savanyú tejfelt egy pár tojás' sárgájával, és öntsd a' tojásra, főzd egy kevéssé, de úgy hogy a' tojás kemény ne legyen. Ha tálalni akarod, hintsd-be czukorral és fa-héjjal.

600. Rántotta, v. vajrénye.

Vágj apró darabokra egy darab füstölt főtt halat, és tedd egy serpenyőben meleg vajba; majd habarj-fel egy fazékban tojást, a' mennyit akarsz, sózd, és fűszerszámozd-meg, öntsd a' halhoz, keverd-el jól, és add-fel, míg meg nem keményedik.

601. Tojás, portugalli módon.

Dörzsöld-el a' keményre főtt tojást, önts belé egy kevés bort, és törd-meg mozsárban czukorral és czitronáttal; főzd-el a' tömeget egy vajjal bekent tálban; mind addig, míg sűrű péppé nem lesz; majd hintsd-be czukorral, és szerecsendióval — szurkálj bele czitrom-héjat, és pisztáczot.

602. 603. Tojásból ragout.

Főzz-meg annyi tojást a' mennyi szükséges, keményre, vágd kétfelé, tedd egy serpenyőbe, és önts reá jó tejfelt — adj hozzá reszelt szerecsendiót, sót, elvagdalt zöld-petrezselymet, és egy darab vajat 's főzd-el jó sűrűn, azután rakogasd-el csínosan egy tálban, 's a' szélét czifrázd-fel keményre főtt tojással.

Vagy: süsd-meg keményre meleg hamuban a' tojást, hámozd-meg, és vágd szeletekre, azután süsd-meg vajban, és adj hozzá reszelt szerecsendiót, sót, borsot, elvagdalt mogyoró-hagymát, és porrá tört demutkát. Ha már a' tojás barnán megsült, önts reá egy kevés borsó-levest, és sózd-meg egy keveset. — Ez alatt dörzsölj-be mogyoró-hagymával egy tányért, add bele a' ragout, és nyomj hozzá czitrom-levet.

604. Tojás-szeletek.

Keverj-el tojást, a' mennyi szükséges, adj hozzá finom lisztet, zöld petrezselymet, sót, gyömbért és szerecsendió-virágot; keverd jól mind öszve, kösd-be egy asztal-kendőbe, és főzd vízben úgy, mint a' pudingot. Ha már eléggé főtt, vagdald-el szeletekre, tedd egy casserolába forró vajba, süsd-meg benne, és add-fel szárazon az asztalra.

605. Híg tojás.

Tedd a' tojást hideg vízbe a' tűzhöz, és ha el kezd főni, szedd-ki a' vízből, és add-fel az asztalra hoszszú darabokra vagdalt kenyérrel, sóval és borssal. — Magyarországban és Szileziában olvasztott vajat is szoktak bele tenni, és úgy eszik.

606. Egész tojás.

Kenj-be savanyú tejfellel egy pléh-tálat, önts reá vajat, üss hozzá annyi tojást, a' mennyi szükséges; de úgy, hogy egész maradjon, — tedd a' pár-tűzre, főzd-fel, és sózd-meg.

607. Rántotta, vajrénye.

Üss tojást, a' mennyi tetszik, egy edénybe, keverd-fel elegendő tejfellel, és adj közé egy kevés szerecsendió-virágot. Olvaszsz-el vajat vagy zsírt egy serpenyőben, öntsd bele a' tojást, kavargasd-el jól, hogy kemény vagy csomókás ne legyen. — Ha tálalod, hintsd-be metélő-hagymával.

608. Tojás, csiperke-gomba-mártással.

Készíts serpenyőben egy fejér vagy sárga rántást; önts bele petrezselyem vizet, vagy híg borsó-levet; sózd-meg, adj hozzá szerecsen-diót, koczkára vagdalt csiperke-gombát, és főzd jól, — adhatsz hozzá apróra vagdalt főtt spárgát is. — Tedd a' tojást egy pléh-tálba, öntsd reá a' mártást, és főzd-fel még egyszer.

609. Tojás-zsemlyével keverve.

Áztass zsemlye-morzsát tejben két óráig, ha már elég puha, nyomd által egy szitán, adj hozzá czukrot, sőt elvagdalt czitrom-héjat, üss hozzá tojás' sárgáját a' mennyi szükséges, keverd-el zsemlyével, és a' tojás' fejére' havával. — Majd kenj-be vajjal egy casserolét, add bele a' keveréket, és süsd-meg kemenczében, vagy pár-tűzön. Azután forditsd-ki tálba, hintsd-be czukorral, és sütögesd-meg meleg lapáttal.

610. Bubbert, tojásból.

Habarj-fel egy kis kanál lisztet, egy kevés édes tejfellel; üss bele annyi tojást a' mennyi szükséges, adj hozzá czukrot, dörzsölt czitrom-héjat, tejfelt, és keverd jól mind öszve. — Tedd majd egy hideg vajjal bekent tálba, adj felől és alól pártüzet reá, és süsd-meg szépen. Ha nem készítesz többől 8 tojásnál, tedd a' tálat egy fazékra, mellyben víz forr, és főzd-meg úgy.

611. Zöld, vagy pázsitos tojás.

Főzz-meg egynehány tojást keményre, vagdald kétfelé, szedd-ki a' sárgáját, dörzsöld-el egy kanállal, aprózz-el zöld-petrezselymet; fojtsd-be vajba egy kevés mont liszttel, keverd a' tojás' sárgájához, üss belé még egy pár fris tojást, kavard még egyszer mind jól öszve, és töltsd csúcsos formán a' tojások' fejérébe; azután süsd-meg tejfellel békent és vaj darabokkal berakott tálba. — Készíts ez alatt hozzá zöld-levelet, zöld-petrezselyemből, megtörve t. i. azt mozsárban; nyomd keresztűl a' szitán egy kevés borsó-lével, adj bele vajat és fűszerszámot, és főzd csak röviden, hogy a' színét el ne veszítse.

612. Töltött sült tojás.

Vagdald kétfelé a' keményre főtt tojást; dörzsöld-el egy tálban a' sárgáját, keverj hozzá egy kevés finom zsemlye-morzsát, hoszszúra vagdalt mandolát, apró malozsa-szőllőt,

czukrot és fa-héjat; vegyítsd-fel egy pár fris tojással, töltsd csúcsosan a' tojás' fejérébe, és süsd-meg zsírban. — Forraljfel egy kis serpenyőben bort czukorral és fűszerszámmal, tálald-ki a' tojást, és öntsd reá a' bort.

613. Tojás-palacsinta, zsemlye-morzsával (fridáte).

Áztass tejbe zsemlye-morzsát két óráig, azután nyomdkeresztűl egy szőr-szitán; adj hozzá czukrot, sót és finomra vagdalt czitronátot, tojás' fejére' havát, és sárgáját, keverd jól el; tedd egy vajjal bekent casseroléba, és süsd-meg kemenczében, vagy pár-tűzön: majd fordítsd-ki tálba, és sütögesd-meg tüzes lapáttal.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

I. Marmeládok, vagy befőzött gyümölcsök.
II. Compótok, vagy befojtott gyümölcsök.
III. Fagylaltak.
IV. Krémek.
V. Czukros sütemények.

I.

Mármelódok, vagy czukorral befőzött gyümölcsök.

614. Befőzött cseresznye.

Moss-meg jól 12 font szép érett cseresznyét, húzogasd-ki a' szárait, és hányd-ki a' magvát, tedd egy casserolében gyenge pár-tűzre, 's keverd egy fa-kanállal, míg csak félig el nem fő; majd olvaszsz-fel kevés vízben 6 font czukrot, és főzd mind addig, míg (ha vizes újjal próbálod) ropogni nem kezd, vagy míg a' fogadhoz nem ragad. Azután öntsd a' cseresznyét bele, és keverd jól el folyvást, míg elég sűrű nem lesz, mellyet megesmérhetsz, ha a' keveréskor a' casserolénak az alja látszik. Ha félig kihült, töltsd üvegekbe.

615. Befőzött málna.

Nyomj egy szőr-szitán által 8 font szép málnát, tedd egy casserolében pár-tűzre, keverd folyvást, míg félig el nem fő. Főzz-meg a' felebb mondott módon 4 font czukrot, tedd bele a' málnát és bánj vele úgy, mint a' másikkal.

616. Befőzött sárga-baraczk.

Tisztíts-meg magvaitól 8 font érett baraczkot, nyomd által egy laska-szűrőn és tedd a' casserolében gyenge pár-tűzre, hogy a' nedvessége elgőzölögjön, — azután szedj-ki egy maroknyi megtisztított magvát, vagdald-el hoszszúra, keverd a' baraczkhoz, és tedd fére. Főzz-meg sűrűn 5 font czukrot, és vegyítsd közé a' baraczkot. Ha már olly sűrű, hogy a' kanáltól elválik, tedd félre, hogy hűljön-ki és töltsd üvegekbe.

617. Befőzött sárga vagy zöld-szilva.

Szedd-ki a' magvát 6 font érett szilvának, nyomd keresztűl egy szőr-szitán és tedd pár-tűzre. — Majd főzz-meg 4 font czukrot, vegyítsd közé, és keverd folyvást, míg elég sűrű nem lesz. Ha kihült, töltsd üvegekbe.

618. Befőzött körtve.

Hámozz-meg 6 font izenbart, vagy bergament körtvét, vagdald-el 4 részre, szedd-ki a' magvát, és tedd fris vízbe, hagyd úgy egy ideig, és főzd-meg vízben puhán. Azután szűrd-le róla a' vizet, és nyomd által egy laska-szűrőn a' tálba. — Majd főzz-meg 4 font czukrot, szedd-le a' tajtékját, vegyítsd közé a' körtvét, és keverd folyvást a' tűznél míg elég sűrű nem lesz.

Az almából is ekképen készíthetsz.

619. Befőzött őszi baraczk.

Tisztíts-meg magvaitól 7 font jó fajta érett baraczkot, nyomd által egy laska-szűrőn. Készíts hozzá 4 font czukrot, és töltsd üvegekbe.

620. Befőzött birs-alma.

Hámozd-meg az érett sárga birs-almát, vagdald 4 részre, szedd-ki a' magvát, és főzd-meg puhán sok vízben, azután szűrd-le a' vizet és nyomd keresztűl a' birs-almát egy laska-szűrőn. A' mennyi font a' birs-alma, annyi czukor kell hozzá: — hagyd így a' pár-tűzön, míg jó sűrű nem lesz, nyomj bele két czitrom' levét, meg ne égesd — azután hűtsd-ki.

621. Befőzött hecsepecs.

Tisztíts-meg érett hecsepecset, nyomd által egy szőrszitán, adj 7 lat hecsepecshez ½ font czukrot, főzd-el jól sűrűn, hűtsd-ki és töltsd üvegekbe.

622. Befőzött szilva.

Szedd-ki a' szilva' magvát, tedd egy új mázos fazékba, fedd-be, és kösd-be jól, tedd a' fazekat egy üstben forróvízbe, főzd úgy egy óráig de vigyázva, hogy a' fazékba víz ne menjen. — Azután vedd-ki, nyomd-keresztűl szitán a' szilvát — a' mennyi font a' szilva, annyi font czukrot adj hozzá. — 'S töltsd üvegbe.

II.

C o m p ó t.

623. Alma, portugalli módra.

Hámozz-meg egynehány mosánszki almát, vájd-ki a' közepén, és töltsd-meg pisztácz-krémmel vagy egyéb más

édességgel: forgasd-meg bor-tésztában, süsd-meg lassan, és fényesítsd-meg czukorral.

624. Alma, vajas tésztába tekergetve.

Készítsd-el az almát a' felebb mondott mód szerint; töltsd-meg befőzött tengeri szőllővel, és tekergesd egy darab vajas tésztába, rakd egy torta-tepsibe, süsd-meg lassan a' kemenczében, és fényesítsd-meg czukorral.

625. Cseresznye compót.

Vagdald-el a' cseresznye' szárait, önts reá hideg vizet. Olvaszsz-el egy kevés vízben ½ font czukrot, és főzd-meg sűrűn: tedd bele az aszalt cseresznyét, főzd egy ideig, szedd-le a' tajtékját, hűtsd-ki, és add-fel egy compót-tálban.

626. Baraczk compót.

Ha éretlen a' baraczk, sem a' héját, sem a' magvát nem kell kivenni; de ha már érett, tisztítsd-meg 's vesd-ki a' magvát is, és főzd-meg fél puhán vízben, azután hűtsd-ki egy tiszta-ruhán, 's tedd a' czukorhoz: főzd egy kis ideig, és szedd-le a' tajtékját, majd főzd-el jól a' szörpöt (syrup), a' baraczkot pedig tedd egy compót-tálba, és a' szörpöt öntsd reá.

627. Birs-alma compót.

Hámozz-meg egynehány birs-almát; vagdald kétfelé, és főzd-meg vízben puhán, mint a' körtvét. Ha már elég puha, főzd-meg jól szörppel, és czitrom-lével, azután tedd rendesen egy compót-tálba, és öntsd reá a' sűrűn elfőtt szörpöt.

628. Compót egész almából.

Hámozz-meg 10 almát, vájd-ki a' közepét, és tedd czitromlével hideg vízbe. Azután főzz-meg tisztán ¼ font czukrot, tedd bele az almát, és főzd mind addig, míg jó puha nem lesz. — Majd rakd az almát rendesen egy compót-tálba, és öntsd reá a' sűrűn elfőtt szörpöt.

629. Körtve compót.

Hámozd-meg a' körtvét, vágd két-felé, szedd-ki a' magvait, és tedd czitrom-lével hideg vízbe, hogy fejér maradjon. Majd főzd-meg puhára szörppel, adj belé egy kevés czitrom-levet, 's ha már a' szörp sűrűn elfőtt; öntsd a' tálban elkészített körtvére.

630. Charlotté almája.

Hámozz-meg egynehány szép almát, vágd darabokra és főzd-meg liktáriomnak czukorral, czitrom-héjjal, és kevés

vízzel és hűtsd-ki. Majd vágj-fel egy zsemlyét vékony szeletekre, mártsd mindegyik szeletet olvasztott vajba, 's rakd renddel egy casseroléba; tedd reá az almát, hagyj a' közepén egy lyukat, mellybe baraczk mármeládot teszel. Ha már a' casserole tele van, takard-be vajba mártott zsemlye-szeletekkel, és süsd-meg 3 negyedig jó meleg kemenczében; adhatsz hozzá apró és malozsa szőllőt, narancs-héjat, czitronátot, tört fahéjat, vagy vaníliát is.

631. Baraczk fánk.

Hámozd-meg a' baraczkot, vágd két-felé, és páczold-be tört czukorral és franczia pálinkával; azután szedd-ki, szárítsd-meg, forgasd-meg bor-tésztában, és süsd sebesen, glaczírozd-meg czukorral, és add-fel az asztalra.

632. Chartreuse de pommes.

Hámozz-meg 12 almát, mesd-ki formára, és tedd mindjárt hideg vízbe czitrom-lével, hogy szép fejér maradjon. Főzz-meg ¾ font czukrot, adj hozzá czitrom-levet, és főzd benne a' kimetszett almát egy ideig: majd szedd-ki és tedd egy szőr-szitára. Az elmaradott alma-darabokból főzz liktáriomot, és hűtsd-ki. Azután kenj-be vajjal egy casserolét, rakd-bele renddel az almát, kenj reá vastagon alma-liktáriomot, a' közepére pedig baraczk-liktáriomot, újra megint alma liktáriomot, és úgy tovább, míg a' casserole tele nem lesz. Azután tedd egy pár pillanatig forró vízbe, és fordítsd-ki a' tálba. — Az elmaradott nedvből főzz jó szörpöt, és öntsd reá. — Czifrázd-fel befőzött gyümölcsel, baraczkal 's a' t.

633. Alma, riskásában.

Hámozz-meg egynehány almát, hagyd egészen, csak a' magva fészkét szúrd-ki — Főzz egy gyenge szörpöt czitrom-lével, czukorral és vízzel, tedd bele az almát; ha már látod hogy elég puha, szedd-ki egy szőr-szitára. — Készíts azalatt liktáriomot egynehány almából, 's majd kenj-be vajjal egy tálat, és rakd-be az alját tejbe főzött riskásával, töltsd-meg a' kivájt magva' fészkét befőzött gyümölcsel, tedd a' tálba, és takard-be riskásával. Hintsd-be felül finomra vagdalt czitronáttal, vagy narancs-héjjal, és finom por czukorral. Tedd, még egy ideig meleg kemenczébe, hogy szép fényes színű legyen.

634. Alma, pomeráni márczipán módra.

Reszelj-meg egy jó adag házi fekete kenyeret, keverd-összze finomra tört czukorral, fa-héjjal és dörzsölt czitrom-

héjjal. Majd olvaszsz-el ¼ font vajat egy karikás-tálban, hints bele annyi kenyér-morzsát, hogy a' lepény fél ujnyi vastag legyen. Azután rakj reá jó vastagon alma- és baraczk liktáriomot, malozsa-szőllőt, és finomra vagdalt czitronátot, takard-be újra olly vastagon, reszelt kenyér-morzsával; utoljára öntözgesd-meg olvasztott vajjal, és süsd-meg lassan ¾ óráig a' kemenczében.

635. Glaczírozott alma.

Szúrd-ki 20 almának a' magva' fészkét, hámozd-meg, és vesd hideg vízbe. Készíts ¼ font czukorból egy caramelt, 's ha már sárga kezd lenni, vedd-le a' tüzről, rakd-bele renddel az almát, önts hozzá egy kis pohár vizet, tégy bele egy czitrom-héjat, és főzd-el jól, be-fedve lassan, míg az alma jó puha és fényes nem lesz; azután hűtsd-ki, és tedd egy compót-tálba. — Adj a' casserolében felmaradott nedvhez ¼ font czukrot, egy kevés vizet — főzd-meg szörpnek, szűrd hidegen a' szitán által az almára.

336. Pommes merinques.

Készíts 10 almából egy sűrű liktáriomot, rakd szépen egy tálba, csinálj havat finom czukorból és tojás-fejérből, és takard-be vele. Tedd meleg kemenczébe, hogy szép sárgaszínű legyen, 's add-fel az asztalra.

637. Szilva-compót.

Szedd-ki a' szilvának a' magvát, tedd tört czukorral a' tűzre, és főzd lassan fél óráig. — Azután rakd kétszersültre, vagy csak úgy add-fel.

338. Málna compót.

Szedd-ki a' szép málnát, rakd csinosan egy compót tálba, és takard-be egészen tengeri-szőllő szulczal, és add-fel az asztalra.

639. Compót fontos-körtvéből.

Hámozd-meg a' körtvét, vágd két-felé, és szedd-ki a' magvait; azután főzd-meg fél-puhán egy casserolében vízzel, és egy pár czitrom-szelettel, — szedd-ki, és tedd egy negyedig hideg vízbe; azután főzd czukorral, borral, vagy vízzel mind addig, míg a' leve jó kocsonya formájú nem lesz. — Azután rakd szépen tányérra, és add-fel az asztalra.

640. Compót apró baraczkból.

Tedd a' baraczkot forró vízbe, és hagyd benne mind addig, míg a' héját szépen le nem tisztíthatod, azután főzd-be czukorral, és fa-héjjal. — A' czukornak mindég tisztán kell elfőzve lenni.

641. Compót narancsból.

Tisztítsd-le a' narancs' héját, azután vágd karikára, vagy szeletekre, — tedd casserolába egy negyed-óráig, ollyan tisztán főtt czukorral, melly narancs-héjjal el van dörzsölve. Ha már egy ideig főtt, és a' szörppel sűrű kezd lenni, szeddki, és add-fel az asztalra.

642. Compót cseresznyéből.

Vagdald-el egy font idején érő cseresznyének a' szárait; azután főzz-meg tojás' fejérével tisztán egy fél font czukrot, szedd-le a' tajtékját, és főzd benne egy ideig a' cseresznyét, 's add-fel a' szörppel együtt az asztalra.

643. Compót mirabel-szilvából.

Ezt is a' szerint készítsd, mint a' baraczk-compótot. Vesd a' forró vízbe, tisztítsd-le a' héját, 's főzd-meg szörppel.

III.

Fagylaltak.

Emlékeztetés.

A' fagylaltakhoz különös czín vagy pléh, és hozzá illő borítékos edény kivántatik; hogy könnyen fel ne nyíljon, és a' jeges víz bele ne húljon, melly a' fagylalt' jó ízét elvenné. Azután bánj vele ekképen: két órával elébb törd-öszsze apróra a' jeget, tedd egy részét fa-edénybe, mellynek alól csapja van, hogy a' víz róla lecsoroghasson; hintsd-be egy pár maroknyi sóval, azután tégy reá ismét jeget, majd sót, 's a' t., míg a' fa-edény egészen tele nem lesz; de úgy, hogy a' közepére az edény, mellyben a' fagylalt van, betevődhessék, 's jéggel, sóval, körös-körűl rakattathassék csak-

nem a' tetejéig: de a' tető, mellynek fogantyúja van, szabadon marad. Ezen fogantyúnál fogva forgatódik sebesen és gyakorta az edény' tetеje, ez által nyitódik-fel, hogy több ízben meg lehessen nézni, hogy a' mi az edény' oldalához ragadt, egy kis arra való lapátocskával levakartassék, és a' többi közé kevertessék. — Ugyanis minden fagylaltnál arra kell vigyázni, hogy csomós, vagy jeges ne legyen, hanem bár kemény-is, de finom és ollyan sima, mint a' vaj. — Ez pedig csak a' folyvást való forgatás, a' többszöri levakarás, és felkeverés által esik-meg. Minekutána a' csapon lefutott, és belől legalább-is 4-szer le van vakarva, és elkeverve; — ismét csináld-be jól az edényt, sózd-meg a' jeget, fedd-be jéggel, és hagyd ott egy óráig. Minekelőtte az asztalra feladnád, mártsd-be hirtelen a' fagylaltas edényt forró vízbe, mosd-meg jól, és egy tálba fordítsd-ki. Ha pedig mintába (model) akarod tenni, addig tartsd az edényben, míg keménnyé nem lesz, azután kend a' mintába, mellyet elébb tégy a' jég közé, fedd-be erősen, 's rakd-be felől jéggel.

644. Tejfel-fagylalt vaniliával.

Vagdalj apróra ½ lat vaniliát, főzd-meg 3 itcze édes tejfellel, azután habard-fel 18 tojás' sárgájával. Főzz-meg tisztán ¾ font czukrot, vegyítsd-fel jól a' tejfellel, szűrd-által egy szőr-szitán, keverd folyvást, míg ki nem hűl; azután öntsd a' fagylalt edénybe.

645. Kávé-fagylalt.

Végy épen annyi tejfelt, czukrot, tojás' sárgáját, és bánj vele úgy mint az elébbenivel. — Főzz-meg 6 lat jó kávét, 3 findzsányi vízben, szűrd-le tisztán, öntsd a' tömeghez, és keverd folyvást, míg ki-nem hűl, azután öntsd a' fagylalt edénybe.

646. Marasquino-fagylalt.

Végy czukrot, tejfelt, tojás' sárgáját, és bánj vele úgy mint a' feljebb valókkal. Utóljára önts bele a' marasquinóból annyit, a' mennyitől jó erős lesz, 's keverd jól összse a' pléh-lapáttal. Ezen módon készíthetsz tejfeles fagylaltakat, mindenféle franczia liqueurból, és cseresznye-vízből is.

647. Czukrot tisztán főzni.

Főzz-meg egy font czukrot egy meszely vízzel, szedd le a' tajtékját, és főzd folyvást, míg fonalképen nem nyúlik a' kanál után. — Csak akkor használhatod aztán.

648. Czitrom-fagylalt.

Dörzsöld-el egy font czukron 9 czitromnak a' héját; karczold-le a' sárgáját egy tálba, és nyomj reá 18 czitrom' levét: a' többi czukrot főzd tisztán egy meszely vízzel, és hűtsd-ki, keverd a' tömeghez, szűrd-által egy szőr-szitán, 's öntsd a' fagylalt edénybe.

649. Puncs-fagylalt.

Készítsd ehhez-is épen a' felebb mondott tömeget, csak-hogy több czukor szükséges hozzá. Ha már az edényben eléggé meg van fagyva, keverj bele lassan-lassan a' lapátocskával egy meszely arrakot, vagy rumot.

650. Narancs-fagylalt.

Dörzsölj-el egy font czukron 8 narancsot, 4 czitromot, tedd egy leveses tálba a' ledörzsölt sárgáját, czitrom- és narancs-lével együtt, önts bele egy meszely tokai bort, vagy édes mustot, és egy pohár vizet; a' többi czukrot főzd-meg tisztán, add a' tömeghez, nyomd által szitán a' fagylalt edénybe.

651. Cseresznye-fagylalt.

Moss-meg hat font cseresznyét, törd-meg magvastól együtt, és nyomd keresztűl egy szőr-szitán. Főzz-meg tisztán egy font czukrot, tedd az által-nyomott cseresznyéhez, 4 czitrom' levével, keverd jól el, és öntsd fagylalt edénybe. Figyelemmel kell ezzel bánni, mert a' cseresznyének sok vizes részei vagynak, és nem fagy olly hamar, mint más egyéb gyümölcs.

652. Földi-eper fagylalt.

Nyomj keresztűl a' szitán 2½ font földi-epret, 6 lat tengeri szőllőt, keverj bele egy kevés vizet, 1 font tisztán főzött, és kihült czukrot, azután öntsd a' fagylalt edénybe.

653. Málna-fagylalt.

Ezt épen úgy készítsd, mint az elébbenit; csak-hogy ehez kevesebb czukor szükséges.

654. Körtve-fagylalt.

Hámozz-meg 30 jó bergament körtvét, vagdald 4 darabokra, szedd-ki a' magvait, és főzd egy kevés vízzel liktáriommá, nyomd által egy szőr-szitán leveses tálba, és adj hozzá 3 czitrom' levét. Főzz-meg tisztán 1 font czukrot,

és ha kihűlt, keverd-el a' körtvével, és add a' fagylalt edénybe.

655. Sárga-baraczk fagylalt.

Ezt is épen úgy készítsd és annyiból, mint a' körtvefagylaltat. Ha által-nyomtad a' szitán, keverj hozzá ¾ font főzött czukrot, és öntsd a' fagylalt-edénybe.

656. Birs-alma fagylalt.

Főzz-meg puhán vízben 12 szép birs-almát, és nyomd által a' szitán. Egy font kinyomott birs-almához végy ¾ font tisztán főzött czukrot, 2 pohár tokai bort, 2 czitrom' levét, 's egy czitrom' héját. Nyomd által még egyszer, és készíts hozzá jeget.

657. Alma-fagylalt.

Hámozz-meg 24 almát, vágd négy-felé, szedd-ki a' magvait, törd-meg a' dörzsölő-kövön, és főzd-el kevés vízzel gyenge pár-tűzön. Azután nyomd által a' szitán és vegyítsd-fel ¾ font tisztán főzött czukorral. Ha már a' tömeg jól ki-hűlt, nyomj belé két czitrom' levét, keverd jól el mind együtt, és öntsd a' fagylalt edénybe.

658. Ananász-fagylalt.

Dörzsöld-el czukron 6 ananásznak a' külsőjét — karczold-le egy tányérra: az ananászt vágd darabokra, és nyomd a' levét keresztűl szitán — épen úgy bánj 8 czitrommal is; keverj közé ¾ font tisztán főzött 's kihűlt czukrot, 's öntsd a' fagylalt edénybe.

659. Pisztácz-fagylalt.

Végy három itcze tejfelhez egy font héjától megtisztított pisztáczot, — a' magvát hagyd egy ideig fris vízben, azután szedd-ki hogy száradjon, és törd-meg dörzsölő kövön, egy kevés tejfellel, és czitromhoz dörzsölt czukorral; majd habard-fel egy leveses tálban, 10 tojás' sárgájával, és keverj bele ¾ font tisztán főzött, 's kihűlt czukrot. A' többi tejfelt pedig keverd a' tömeggel folyvást a' tűznél, míg csak sűrű nem kezd lenni, azután vegyíts közé egynehány csepp spenát-levet, nyomd egy szitán keresztűl, és keverd mind addig, míg jól ki nem hűl, azután öntsd a' fagylalt-edénybe.

660. Champagni bor-fagylalt.

Végy két üveg champagni bort, 6 czitromot, ¾ font tisztán főzött czukrot, egy meszely vizet, és 4 tojás'

fejérje' havát. — Ez is úgy készűl mint a' marasquino-fagylalt. — 'S ekép' készíthetsz fagylaltat a' muskatály, — revizáltai, malagai, madérai és mindenféle fejér liqueur-borból is.

661. Őszi baraczk-fagylalt.

Hámozz-meg 24 baraczkot, szedd-ki a' magvait, és nyomd által egy szőr-szitán. — Végy egy font kinyomott baraczkhoz ¾ font tisztán főzött czukrot, 2 pohár muskatály-bort, és 3 czitromnak a' levét, dörzsölj-el egy czitromot czukron, keverd jól mind öszsze, egy pohár meleg bort az utolsó baraczkra a' szitába, és nyomd által. Azután öntsd lassan-lassan a' bort belé és add a' tömeget a' fagylalt edénybe.

662. Cseresznye-nedv.

Törj-meg egy csomó cseresnyét, nyomd által a' levét egy asztal-kendőn, főzd egy óráig: végy egy font elfőzött cseresznye-nedvhez ¾ font czukrot, és főzd újra, míg jó sűrű nem lesz. Ha meg akarod tudni, jól elfőtt-e már? öntsbelőle tányérra egy pár cseppet, és ha az mindjárt öszsze-áll, — készen van. Ha már jól ki van hülve, öntsd a' csemegeüvegekbe, kösd-be sertés-hólyaggal, és tedd-el száraz helyre.

663. Tengeri szőllő-nedv.

Végy egy font kinyomott nedvhez egy font czukrot, főzd-el együtt, és szedd-le jól a' tajtékját; egyébiránt bánj vele úgy, mint a' cseresznye-nedvvel.

664. Málna-nedv.

Ezt is készítsd úgy, mint a' cseresznye-nedvet. — Figyelmezz azonban, hogy ha valamelly nedv vizesedni kezdene, tüstént tedd egy casseroléba, és főzzed mind addig, míg jó sűrű nem lesz. Azután vágj-ki gömbölyű formán fejér papirost, mártsd a' belső oldalát franczia pálinkába, és tört czukorba. — Ha már a' nedvet üvegbe töltötted, tedd felől reá a' papirost és kösd-be hólyaggal.

665. Puncs-szörp (Syrup)

Főzz-meg tisztán egy finom czukrot, adj hozzá két font czitrom-levet, 1½ font butellia rumot vagy arrakot; főzd a' czitrom' levet és czukrot folyvást keverve kevés ideig gyenge pár-tűzön; azután hűtsd-ki, öntsd bele a' rumot, keverd jól öszsze, és töltsd butelliákba.

IV.

Krémek.

666. Pisztácz-krém.

Forralj-fel egy itcze tejfelt, egy jó darab czukorral. Aztán tisztíts-meg ¼ font pisztáczot, törd finomra, üss egy fazékba 6 tojás' sárgáját, keverj hozzá tejfelt, és a' pisztáczot, nyomd által a' krémet szitán, és töltsd a' hozzá való poharakba. — Majd tedd edényestől együtt egy casseroléban forró vízbe; de vígyázva, hogy a' víz az edényekbe be ne menjen; tégy a' fedőre egy kevés pár-tüzet, 's ha már megfőtt, add-fel hidegen az asztalra.

667. Kávé-krém.

Forralj-fel 3 meszely édes tejfelt, önts bele erős feke-te-kávét és czukrozd-meg tetszésed szerint. — Majd habarj-fel egy fazékban 9 tojás' sárgáját, vegyítsd a' kávéhoz, szűrd által szitán; és bánj vele úgy, mint a' feljebb mondatottal.

668. Sült narancs-krém.

Készíts krémet egy itcze jó tejfelből 12 tojás' sárgájával, és egy pár narancs' és czitrom' héjjával eldörzsölt czukorral. Bánj vele úgy, mint a' feljebb mondottal. — Ha már meg van főzve, hütsd-ki jól, és vágd darabokra, forgasd-meg lisztben, zsemlye-morzsában és süsd-meg sebesen zsírban. Jobb ízű a' krém, ha bor-tésztában van megforgatva, és zsírban sütve. A' bor-tésztát pedig készítsd ekképen: végy két maroknyi lisztet, egy pár evő-kál finom olajat, czitrom' sárgájához dörzsölt czukrot, és keverd-fel fejér borral, gyenge tésztának; csinálj 6 tojás' fejéréből havat, keverd bele, és süsd lassan zsírban.

669. Krém au gratin.

Üss 8 tojás' sárgáját egy casseroléba, és keverj belé lassan-lassan egy itcze tejfelt, czukrot, narancs-virágot, és egy pár kanál finom lisztet, habard-fel jól, hogy gombóczos ne legyen. — Majd tégy egy tálat egy kevés tejfellel meleg hamura, 's ha már forrni kezd a' tejfel, öntsd bele a' tömeget, keverd-el egy ideig, azután hagyd úgy gyenge pár-

tűzön, hogy a' krém a' tál' alján szép sárga héjat kapjon. Utoljára sütögesd-meg felől lapáttal, és add-fel az asztalra.

670. Maccaroni-krém.

Forralj-fel egy itcze tejfelt, ¼ font czitrommal eldörzsölt czukorral, azután törj-meg finomra 4 keserű maccaronit, és 4 piskótát: adj hozzá egy kevés narancs-virágot; habarj-fel 8 tojás' sárgáját és vegyítsd mind együvé; nyomd által a' krémet egy szőr-szitán poharakba, 's főzd-meg homok- vagy víz-fördőben.

671. Krém-brüleé.

Üss egy casserolébá 12 tojás' sárgáját, keverd-el jól egy meszely tejfellel; adj hozzá ¼ font czitromhoz dörzsölt czukrot, és egy darab fa-héjat, — ezeket keverd folyvást mind addig, míg gyenge pár-tűzön fel nem fő. — Keverj bele lassan-lassan 11 tojás fejére' havát, rakd egy tányérra szépen a' krémet, adj reá egy findzsa tengeri-szőllő nedvet és tarkázd-meg egy kis fácskával; tedd tányérostól együtt meleg kemenczébe, hogy a' krém arany-színű sárga legyen, és add-fel melegen az asztalra.

672. Krém champagni borral.

Üss egy új fazékba 16 tojás' sárgáját, önts hozzá 32 fél tojás' héjával mért bort, ¼ font czitromhoz dörzsölt czukrot, és egy kevés egész darab fa-héjat. — Ezeket főzd-fel, folyvást habarva gyenge pár-tűzön, hogy sűrű és tajtékos legyen; azután tálald ki egy lapos tálba, vagy findzsa' felsőjébe.

673. Krém á la reive.

Habarj-fel egy evő-kanállal lisztet, 's 30 tojás' sárgáját. — Önts hozzá egy meszely malagai bort; és veregesd-meg veszszővel, fél negyedig — Csak annyi czukrot adj hozzá, hogy 2 czitrom' sárgáját eldörzsölhesd vele, különben a' krém nagyon édes lenne; 's veregesd gyenge pár-tüzön mind addig, míg jó sűrű nem lesz, és míg egyszer fel nem fő; — azután készítsd-el egy tálban, főzd-meg, hintsd-be ¼ font apróra vagdalt pisztáczczal, és add-fel hidegen.

674. Krém málnából.

Nyomj szitán keresztűl két font friss málnát, azután üss egy fazékba 16 tojás' sárgáját, önts bele 2 pohár cham-

pagni bort, ¼ font czukrot, és a' málna-nedvet, habard-fel pár-tűzön, míg sűrű tajtékká nem válik; azután rakd hegyes formán a' tányérra, és add-fel hidegen az asztalra.

675. Krém cseresznyéből.

Törj-meg finomul 2 font cseresznyét magvastól együtt, nyomd által egy szőr-szitán. — Habarj-fel egy fazékban 16 tojás' sárgáját, a' cseresznye-nedvet, egy pohár erős maderai bort, 1 darab fahéjat és czukrot. Ezeket folyvást habarva egyszer főzd-fel gyenge pár-tűzön, hogy sűrű tajtékká váljék.

676. Krém szőllóból.

Nyomj-ki az érett szőllőből 2 meszely mustot, és főzd-el ½ meszelyig, adj hozzá ¼ font czukrot, és hűtsd-ki. Majd habarj-fel egy fazékban 12 tojás' sárgáját két jó pohár tokai borral, öntsd belé a' levet, és főzd-fel egyszer folyvást keverve. — Rakd-be a' tányért érett szőllővel, és adj reá hidegen krémet.

677. Hó-hegyek krémmel.

Tégy a' tűzre egy casserolét, öntsd tele félig tejjel, félig vízzel, csinálj 15 tojás' fejéréből kemény-havat; ha már a' téj forr, végy tálaló kanállal a' hóból, és főzd-meg a' tejben, tedd egy szitára, hogy a' tej lefusson róla, és bánj vele tovább is úgy, mig csak a' hó egészen el nem fogy. A' tojás' sárgáját pedig keverd-el, 2 lat finomra tört keserű mandulával, egy meszely édes tejfellel, egy kevés narancs-virággal, és ¼ font czukorral. A' megfőzött hóból rakj egy sort a' tálba, arra egy sor krémet, újra havat, és akként tovább, míg mind hegyként be nincs rakva. Azután vagdalj-el hosszára mandulát, szurkáld-be vele a' havat, hintsd-be felől tarka czukorral, és add-fel hidegen az asztalra.

678. Török-csokoládé krém.

Főzz-meg ½ font jó és finomra reszelt csokoládét, egy meszely tejfellel; üss egy fazékba 20 tojás' sárgáját, habard-fel egy kevés lágy meleg tejjel, és öntsd hozzá folyvást keverve a' csokoládét — ekképen egy sűrű tajték lesz belőle, mellyet tányéron hidegen feladhatsz az asztalra.

679. Bor krém.

Üss egy fazékba 8 tojás' sárgáját, önts belé egy meszely jó ó bort; adj hozzá egy darab vaniliát, és habard jól

fel gyenge pár-tűznél, míg csak egyszer fel nem forr; öntsd sebesen a' tálba, vedd-ki a' vaniliát, és add-fel melegen az asztalra.

680. Krém eperből.

Moss-meg két font szép epret, és nyomd keresztűl egy szőr-szitán. Főzz-fel egy meszely tejfelt ¼ font czukorral, és egy darab fa-héjjal. Ha a' tejfel már lágy meleg, adj hozzá 6 tyúk megtört gyomra' bőrét, nyomd keresztűl egynehányszor szitán, tedd befedve meleg hamura, adj körröskörűl gyenge pár-tüzet hozzá, hagyd úgy a' krémet egy negyedig, hogy ollyan legyen mint a' gelée, azután tedd a' krém-poharakkal nagy tányéron pinczébe.

681. Krem á l'estofade tejfelből,

Keverj-el jól egy kanál finom lisztet, egy meszely tejfellel. — Habarj-fel egy casserolében 16 tojás' sárgáját, öntsd belé a' tejfelt — dörzsölj-el 12 lat czukron egy czitrom' héját, tedd a' tejfelhez egy darab fa-héjjal együtt, és keverd-el gyenge pár-tűzön mind addig, míg nem fő. — Majd készíts 16 tojás' fejéréből jó kemény havat, és keverd melegen a' tömeghez; — végy-ki belőle egy kanállal, tedd hegyes formán a' tálba, hints reá 4 lat finomra vagdalt 's megczukrozott narancs-héjat, és add-fel hidegen az asztalra.

682. Krém czukros-kenyérből.

Keverj-el 20 tojás' sárgáját 3 kanál finom liszttel, 8 lat piskotával egy meszely jó borral, és folyvást habarva főzd-fel egyszer. — Ennek sűrűnek kell lenni, és hidegen adatik-fel.

683. Ángol-krém sülve.

Forralj-fel 3½ itcze tejet egy darab fa-héjjal. — Üss egy fazékba 15 tojást, adj hozzá ¼ font keserű mandulát, ⅔ font czukrot, egy czitrom-héjat, és habard folyvást egy negyedig. — Öntsd azután hozzá jól keverve a' forró tejet. Tedd majd a' krémet egy tányérra 's add egy lágy meleg kemenczébe, hogy megkeményedjék. — Feladhatod lágy melegen, vagy hidegen — vagy pedig jól befedve tedd edényestől egy casserolében forró-vízbe, hogy megkeményedjék. — Nem minden krémet jó igen nagy melegbe tenni, mert némellyik meghójagosodik, a' mi nem igen jó.

684. Krém keserű maccaroniból.

Keverj-el 12 tojás' sárgáját, egy kanál finom liszttel, 2 meszel tejjel, adj hozzá ¼ font czukrot, czitrom-héjhoz

dörzsöltet, fél font elvagdalt keserű maccaronit, és fél font apró szőllőt. Ezeket folyvást keverve főzd-fel egyszer, és keverd mind addig, míg jól ki nem hűl. Keverd belé lassan-lassan a' tojás' fejére' havát, aztán rakd hegyesen a' tálba, süsd-meg lágy meleg kemenczében, és add-fel melegen az asztalra.

685. Krém, spanyol módra.

Keverj-el 3 kanál riskása-lisztet 3 tojás' sárgájával, 3 kanál vízzel és két kanál narancs-virág-vízzel; önts hozzá egy meszely forró tejfelt, és folyvást keverve főzd a' tömeget gyenge pár-tűzön, míg jó sűrű nem lesz. Add-fel azután apró krém poharakban.

686. Felvert tejfel.

Verj-fel 8 tojás' fejérét, önts bele egy meszely spanyol bort, czukrozd-meg tetszésed szerint, adj hozzá egynehány darab czitrom-héjat, verd-fel jól egy tiszta kisded vesszőcskével, ha már elég kemény, szedj-le mindig felülről, rakd hegyesen a' tányérra, és add-fel az asztalra.

687. Krém pisztáczból.

Dörzsölj-el egy dörzsölő kövön finomul egy font pisztáczot, egy jó kanál franczia-pálinkával, tedd egy casserolába, és önts hozzá egy meszely tejfelt, üss bele két tojás' sárgáját, és habard-fel jól, majd keverd-el gyenge pártűzön mind addig, míg elég nem lesz, de ne főzd; ha jól kihűlt, add-fel mint más krémet.

688. Narancs-krém.

Hámozz-le vékonyan egy narancs' héját, tedd egy casserolába, és nyomj reá 4 narancs' levét, keverj hozzá 8 lat czukrot, és fél meszely vizet. Készíts öt tojás' fejéréből havat, és vegyítsd a' többihez, azután tedd a' casserolét gyenge pártűzre, és keverd a' tömeget mind addig, míg jó sűrű nem lesz, majd nyomd keresztűl szitán, és hűtsd-ki. Azután habarj-fel öt tojás' sárgáját, öntsd bele a' kihűlt krémet, tedd egy casseroléval gyenge pár-tűzre, és keverd, míg csak nem kezd főni. Azután hűtsd-ki, töltsd krém poharakba, és add-fel az asztalra.

689. Caramel-krém.

Végy 3 lat czukrot, egy czitrom' héját, egy findzsányi vizet, és főzd-meg egy casserolában, hogy szép barna caramel legyen belőle. Azután önts bele 8 findzsányi vizet, és

adj hozzá ¼ font czukrot. Ha már eléggé meg van főve, hűtsd-ki, keverj-el 6 tojás' sárgáját, öntsd a' kihűlt tömegre, és szűrd keresztűl egynehányszor szitán. Majd töltsd poharakba, tedd casserolében forró vízbe, fedd-be jól, adj felől pártüzet reá; 10 minuta alatt megvan — 's add-fel hidegen az asztalra.

690. Csokoládé-krém.

Keverj mind addig ½ font csokoládét egy meszely forró tejben, míg csak lágy meleg nem lesz, azután törj-meg finomul 5 tyúk-zúzát, add a' tömeghez, czukrozd-meg jól, nyomd keresztűl egy szőr-szitán, és tedd jól befedve meleg hamura, adj felül reá gyenge pár-tüzet. Tedd azután a' krémet pinczébe, hogy megaludjon.

691. Más módon készűlt krém.

Főzz-meg egy meszely jó tejfelt, egy darab czukorral és vaniliával együtt; azután hűtsd-ki — habarj-fel 6 tojás' sárgáját és fejérét; mindegyiket különösen; keverj a' fejérhez egy kanál lisztet, vegyítsd-fel a' többivel, és keverd pár-tüzön mind addig, míg elég sűrű nem lesz; azután öntsd egy tálba, hintsd-be jól czukorral, és felűl sütögesd-meg tüzes-lapáttal.

692. Krém, kávéból.

Főzz-meg egy meszely vízben 8 lat kávét, azután önts bele ½ meszely lágy meleg tejfelt. — Habarj-fel egy fazékban 16 tojást, és folyvást keverve, öntsd bele a' megczukrozott kávét; majd készítsd-el a' krémet tányérra, bánj vele a' felebb mondott módon, és add-fel hidegen az asztalra.

693. Kifordított krém á la vanille.

Főzz-meg gyenge pár-tűzön egy itcze jó tejfelt egy darab vaniliával és ¼ font czukorral, azután hűtsd-ki: majd habarj-fel egy casserolében 3 tojást, 12 tojás' sárgáját, keverd hozzá a' hideg tejfelt, nyomd keresztűl nehányszor a' szitán, kenj-be véknyan vajjal egy réz-formát és öntsd bele a' krémet. Majd tégy egy casserolt vízzel együtt a' tűzre; tedd bele a' formákat, ha már jó forró a' víz; de vigyázz, hogy a' krém maga ne főjjön — adj reá egy fedőt pár-tűzzel, és ha már kezd sűrű lenni, fordítsd-ki a' krémet egy tálba; — a' többit pedig tedd fére egy ideig: azután öntsd a' másikra, és add-fel az asztalra.

V.

Czukros sütemények.

694. Bécsi piskóta-torta.

Keverj-el egy egész óráig cserép edényben egy font finom czukrot, 16 tojás' és egy czitrom' sárgájával; azután nyomj bele fél czitrom' levét, és dörzsöld még egy negyedig. Majd készíts 14 tojás' fejéréből kemény havat, és vegyítsd lassan a' tömeghez. Utóljára keverj bele 28 lat finom lisztet, kenj-be vajjal egy közönséges torta-formát, és töltsd bele a' tömeget, — a' forma csak félig legyen tele, és igen lassan süljön.

695. Linczi-torta.

Ehhez szükséges vaj, czukor, liszt, és mandula; mind egyikből ¾ font, egy czitrom-héjjal és 8 tojás' sárgájával együtt. — Törd-meg finomra a' mandulát, egy kevés borral, tedd a' lisztet a' gyúró-deszkára, szakíts közé vajat; add hozzá a' többit, és gyúrjad. Majd kenj-be vajjal egy papirost, nyújtsd-ki reá egy újnyi vastagon a' tésztát, és vágd-ki tál formán; rakj reá tetszésed szerint befőzött cseresznyét, baraczkot, vagy mást 's a' t. a' többi tésztából csinálj a' tetejére rostély-formát, kend-be tojás' fejérével, és süsd egy egész óráig.

696. Csokoládé-piskóta.

Dörzsölj-el egy negyedig 12 tojás' sárgáját, ½ font czukrot, 6 lat szitált csokoládét; azután adj hozzá lassan-lassan 12 lat finom lisztet, utóljára 12 tojás' fejére' havát. Töltsd a' keveréket formákba, hintsd-be czukorral, és süsd lassan.

697. Vanilia-piskóta.

Szitáld-meg a' finomra tört fél font czukrot, egy darab vaniliával, és keverd-fel habzásig 6 tojás' sárgájával, adj hozzá lassan-lassan 6 tojás' fejére' havát, 4 lat finom lisztet, és süsd egy negyedóráig, nem igen nagy melegben.

698. Czukros perecz.

Végy egy font vajat, ½ font czukrot, 1½ font lisztet, 9 tojást, egy könting fa-héjat, és egy czitrom' héját. — Dör-

zsöld-el a' vajat habzásig, üsd bele egyenként a' tojást, adj hozzá fűszerszámot és utoljára a' lisztet. Csinálj belőle apró pereczeket, kend-be tojás' fejérével, és süsd-meg nem nagy meleg tűznél.

699. Vanilia hajtás.

Végy egy ¼ font czukrot, czukorral tört vaniliát, 2 tojás' fejére' havát, egy kevés czitrom-levet, és keverd-öszsze egy edényben, míg csak jó sűrű nem lesz. Azután keverj belé két lat lisztet, kend széles ostyákra és süsd-meg szépen.

700. Berlini czukros hajtás.

Dolgozz-ki egy font lisztet, 6 tojással és egy font czukorral jó tésztává, adj hozzá czitrom-héjat és narancs-virágot. Kend a' tésztát vajjal bekent papírosra, egy kés-foknyi vastagon, és süsd lassan egy negyedóráig, azután vagdald-el 3 újnyi széles szeletekre, és hajtogasd melegen egy viaszk-gyertya vastagnyi fácskára.

701. Csorogtatott czukros tészta.

Tégy egy cserép edénybe ½ font lisztet, 6 lat finomra tört czukrot, és keverj hozzá lassan-lassan 10 tojás' fejérét, és egy kevés bort. Nagyon ne dörzsöld, hogy ne habozzék. Azután öntsd a' keveréket egy töltséren keresztűl forró zsírba, szedd-ki és hajtogasd egy gömbölyű fácskára, 's hintsd-be czukorral és fa-héjjal.

702. Édes maccaroni.

Forrázz-meg egy font édes mandulát; tedd egy pár pillantásig hideg vizbe, tisztítsd-meg, és hagyd 24 óráig betakarva, hogy száradjon. — Végy-ki egy maroknyit a' mandulából, törd-meg egy mozsárban, 's önts reá egy tojás' fejérét, és dolgozd-ki finom tésztává. — Üresítsd-ki a' mozsárt és törd a' többit úgy mind addig, míg egészen tésztává ki nem készíted: ha egy tojás' fejére nem elég, végy többet. Ha már ekként az egész tömeg ki van dolgozva, tedd újra a' mozsárba, adj hozzá két font finomra tört czukrot, és két czitrom' eldörzsölt héját: keverd jól mind öszsze, és adj hozzá még annyi tojás' fejérét a' mennyi szükséges, hogy a' tészta jó kemény legyen. Végy egy font mandulához 12 — 18 tojást. Ha már a' tészta el van készítve, végy egy újnyi széles kemény fából való linea formát, mellynek fogantyuja van; erre tégy egy kevés tésztát; fogjad bal-kezeddel, és tégy egy tiszta késsel egy iv papírosra, hoszszas, gömbölyű, új vas-

tagságnyi csomócskákat 1½ hüvelyknyire egymástól — 's ha ez megvan, csusztasd-be egy pléh-tepsin a' maccaronit mérséklett meleg kemenczébe, és süsd lassan 3 negyedig.

A' maccaroni' készítésekor figyelmezni kell: 1.) hogy a' mandula, minekelőtte a' mozsárba tevődnék, jó száraz legyen. 2) Figyelmezni kell a' tojás' felverésekor, hogy a' fejéréhez csak egy csepp sárgája se keveredjék, melly által az egész tészta elromlanék, és a' kemenczében a' helyett, hogy felduzzadna öszsze-esik, és semmit-sem mutat. 3.) A' kemencze csak mérsékelve legyen fűtve, mert a' mandula és czukor hamar megég. — Ha nem vigyázol, öszsze-sül a' maccaronid' felülete; mig a' belseje nyersen marad: — hogy pedig bizonyosabb légy benne, csúsztass-be próbára egy párt a' kemenczébe és süsd 3 negyedig: ha szép sárga színű, és meg nem égett, akkor megvan a' kemencze' mérséklett melege; de ha alól fekete, az az oka, hogy a' meleg nagyobb az alján, mint felől; ezen esetben 2—3 iv papírost kell a' tepsi' aljára tenni. Mikor ekkép' megpróbáltad a' kemencze' melegét, rakd papírosra a' maccaronit, és csak akkor szedd-le róluk, mikor már egészen kihűltek.

703. Keserű maccaroni.

Végy egy font keserű és ¼ font édes mandulát, 2½ font czukrot, 20 tojás' fejérét, és bánj vele a' felebb mondott módon — 's formáld gömbölyűre.

704. Csokoládé - maccaroni.

Ha már az édes maccaroni tészta el van készítve, tégy egy fél font csokoládét egy pléh tepsivel pár-tűzre, hogy jó puha legyen, azután öntsd a' tányérba, és adj hozzá két kanálnyit a' mandula-tésztából. Ha már jól öszsze-keverted, tedd a' többi tésztához a' mozsárba, adj hozzá egy kanál finomra tört fa-héjat, vagy egy kevés vaniliát, keverd-öszsze jól. — A' sütésére igen vigyázz.

705. Fűszeres-maccaroni.

Adj az édes maccaroni-tésztához egy kanál finomra tört fa-héjat, 6 — 8 tört szegfűvet, egy kanál apróra vagdalt czukros narancs-héjat, éppen annyi czitronátot; ezeket mind elkeverve jól a' mandula-tésztával, készítsd gömbölyű vagy hoszszas formára.

706. Fűszeres maccaroni-torta.

Ragaszsz-öszsze annyi ostya-darabot, hogy torta nagyságú legyen, tedd reá a' tálat, mellyen készíteni akarod, és az ostyát körös-körűl vagdald-el. — Majd kend-be egy

újnyi vastagon, a' felebb leírt fűszeres maccaroni-tésztával, és tedd meleg kemenczébe. Az alatt, míg a' torta sül, főzz 8—12 lat czukrot narancs-virággal mind addig, míg a' keverés alatt habzó magos hójagokat nem csinál. — Ha már a' torta sárgás barnán meg van sülve, öntsd-meg egészen a' czukros tömeggel, és tedd újra egy pár pillanatig a' kemenczébe, hogy a' czukor megszáradjon. — Az efféle tortának igen kellemetes íze és szaga van.

707. Töltött-maccaroni.

Rakj az édes maccaroni tésztából apró gömbölyű ostyákra; csinálj egy újnyi vastag fácskával mindegyiknek a' közepén egy lyukat, és süsd-meg a' leírt mód szerint. Azután töltsd-meg mindegyiket málna, cseresnye, vagy más egyéb liktáriommal; a' süteményt ne válaszd-el az ostyától, hanem csak vagdald körös-körűl.

708. Töltött maccaroni-torta.

Végy tál-forma gömbölyű ostyát, tedd egy papírosra, és kend-be kés-foknyi vastagon édes maccaroni-tésztával, azután rakd-be a' szélét hoszszas formán csinált maccaronival, hogy a' hegye öszsze-álljon: rakj ekképen egynehány sort hoszszára, és szélesen rostély-formán, és tedd kemenczébe; három negyed múlva vedd-ki, és töltsd-meg a' maccaroni közt lévő üres helyeket czukorral, 's becsinált cseresnyével, málnával, baraczkal 's a' t.

709. A' márczipán-tésztáról.

A' márczipán-tésztának az a' haszna, hogy hat holnapig-is eláll, a' nélkűl, hogy elromlanék; azonban hasznát is lehet venni, p. o. adhatod azt mindenféle mandula-süteményekhez, ha egy font mandula, és annyi czukor' helyében egy font márczipán-tésztát veszel, és csak ott teszel több czukrot hozzá, a' hol szükséges. Ha maccaronit akarnál márczipán-tésztából készíteni; két font marczipán-tésztához adj még egy font czukrot.

A' márczipán-tésztát pedig ekképen készítsd:

Végy 4 font édes mandulát, tedd forró vízbe, hogy a' haja róla elváljon; azután tedd hideg vízbe, tisztítsd és mosd-meg jól; tégy belőle egy maroknyit kő-mozsárba, önts reá két kanál vizet, és törd-meg finom tésztává — ha apródonként töröd, az a' haszon belőle, hogy finomúl elkészítheted.

Majd tedd a' mandula-tésztát egy jó nagy üstbe, adj hozzá 4 font finomra tört czukrot, tedd az üstöt pár-tűzre, és keverd-el a' tésztát, egy 2½ lábnyi hoszszú és vastag lapáttal, hogy sem az aljára, sem az oldalára ne ragadjon; mert úgy a' márczipán, nem csak sárga pecsétet, hanem pép ízet is kaphatna. — Igy a' sűrű tömeg elgőzölög, és folyóbbá lesz. Két óráig szükség pedig keverni, midőn már a' kanálhoz mellyet bele mártasz nem ragad, eléggé volt a' tűzön. — Majd tartsd rézsunt az üstöt, hogy a' tészta az üst' oldalára düljön, tisztítsd-ki lapáttal az alját, és a' szabad oldalát; hintsd-be liszttel és fordítsd a' tésztát erre az oldalra. Ekkép tisztítsd-le az edény' szabaddá lett oldalát, és ezt is hintsd-be liszttel. Ha ez megvan, rázogasd-fel fogantyujánál fogva az üstöt, hogy a' tészta egy csomóvá álljon, és egy hoszszas kenyérhez hasonló legyen, öntsd-ki egy iv papirosra, vagy liszttel behintett asztalra és tedd-el. — Ha a' tészta a' mondott mód szerint van elkészítve, eláll 6 hónapig is; de ha jól ki nem gőzölög, tíz nap múlva már megsavanyodik. Ha mindjárt akarod; nem szükség, hogy ollyan nagyon kiszárítsd.

710. A' márczipán-tészta' használásáról.

A' marczipán-tészta egy a' legnagyobb tészták közűl; azért-is, csak a' legkülönösebb süteményekhez szokták használni, — ha ehhez egy kevés lisztet hozzá teszel, úgy nyersz egy csekélyebb tulajdonságú tömeget; — sokféle süteményeket készíthetsz belőle, mellynek egynehány módját közlöm — melly szerint, és melly után, a' jártas szakácsok, és mások sok több másféléket is fognak tudni készíteni. — Én azonban nem megyek könyvem' határán túl, hogy az efféle receptek' számát szaporítsam.

711. Fa-héj csemege (Confect).

Vegyíts-fel egy font márczipán-tésztát, annyi tojás' sárgájával a' mennyi szükséges, hogy belőle ollyan tömeg legyen, mellyet késsel könnyen elterjeszthetsz; tégy hozzá egy lat finomra tört fa-héjat, és keverd jól mindegyüvé; mikor pedig már mindenféle alakokat kivágtál az ostyából, rakj reá a' tömegből kés-foknyi vastagnyira, és süsd mérséklett melegben. Hogy e' mellett szebb legyen ezen confectnek színe; meg is glaczírozhatod.

712. Czitrom-confect.

Ezt úgy készítheted, mint a' felebb valót, csak arra vigyázz, hogy a' márczipán-tésztát nem tojás' sárgájával, hanem

fejérével vegyítsd-fel. A' fahéj' helyébe fűszerszámozd-meg eldörzsölt czitrom-héjjal.

713. Csokoládé-confect.

Végy 4 lat csokoládét egy font márczipán-tésztához, dörzsöld-el pár-tűzön péppé, egy kevés forró-vízzel; öntsd a' márczipán-tésztára, adj hozzá fa-héjat, vagy vaniliát; keverd-el jól a' tömeget, és kend a' kivagdalt ostyákra. — Ezt is csak mérséklett melegben süsd-meg.

714. Közönséges mandula-hegyecskék.

Már egyszer említettem a' mandula-hegy' helyes készítése' módját; a' közönséges tömeget pedig ekképen készítsd hozzá: vegyíts-fel 4—5 tojás' fejérével, fél font márczipán tésztát; adj hozzá ¼ font finom czukrot, ½ font hoszszúra vagdalt édes mandulát, és egy kevés fa-héj-port; keverd jól el, rakj a' keverékből papirosra apró csomókat, és süsd-meg mérséklett melegben.

715. Mandula-koszorúk.

Végy egy ½ font márczipán-tésztát, 2—3 tojás' fejérét, egy kevés tört fa-héjat, és liszttel együtt gyúrd tésztává. Hintsd-be a' gyúró-deszkát vastagra vagdalt mandulával, 's formálj a' tésztából kis új hoszszaságnyi kolbászkákat, forgasd-meg az elvagdalt mandulában, és kösd-öszsze a' két végét koszorú-formán. — Tedd papírosra, csusztasd-be a' jó meleg kemenczébe, süsd-meg sárgás barnán.

716. Márczipán-dió.

Végy egy darab márczipán-tésztát, gyúrd-öszsze jól fa-héj-porral, nyújtsd-el fél újnyi vastagnyira, 's vagdald-fel apró darabokra, és töltsd-meg velök a' formákat, mellyek dió-formán kimetszvék. — Hintsd-be először a' formákat finom liszttel, úgy nyomogasd bele a' tésztát, és a' mi belőle kimarad, vágd-el egy késsel. — Ha már mind megvan, tedd a' marczipán dió-héjat üres oldalával a' papirosra, és hagyd úgy 4 napig hogy száradjon; majd tedd egy negyed-óráig lágy meleg kemenczébe, glaczírozd-meg czukorral 's vízzel, és tedd újra egy pár pillanatig a' kemenczébe. — Azután töltsd-meg a' dió-héja' belső részét jó compóttal, kend-be a' szélét felolvasztott gummival, tégy kettőt-kettőt együvé, hogy dió-formát játszék.

717. Apró-kolbász márczipánból.

Puhíts és olvaszsz-fel ¼ font csokoládét egy pléh tepsin; azután tedd egy cserép-edénybe, és vegyítsd-fel egy kevés vízzel; adj hozzá egy font márczipán-tésztát, egy lat finomra tört fa-héjat, 6 — 8 porrá tört szegfűvet, vagy vaniliát, és fesd-meg a' keveréket veresre. Azután gyúrd-meg jól a' tésztát, formálj belőle apró kolbászkákat; — hintsd-be a' gyúró-tésztát jó vastagon vagdalt mandulával, hogy az ide 's oda ragadt mandulák kövérség gyanánt látszanak. — Hagyd az elkészített kolbászt egynehány napig a' papíroson hogy száradjon, azután süsd-meg mérséklett meleg kemenczében.

718. Veres-hurka márczipánból.

Végy 1 font veres márczipán-tésztához fél font veres-hurka' fejérjét, vagdald-el formátlan apró darabokra, és keverd-öszsze; majd végy száraz 's minden kövérétől jól megtisztított sertés' bélét, töltsd-meg jó keményen márczipán darabokkal, és préseld jól együvé; kend-be a' kezedet mandula-olajjal mikor ezzel babrálsz, hogy a' hurka fényljék.

719. Márczipán-sódar.

Végy 8 font márczipán-tésztát, gyúrd-meg finomra tört czukorral és oszd-el a' tésztát két részre; az egyiket három, másikat 5 fontosra. — A' nagyobbikat fesd-be veresre, 's fűszerszámozd-meg egy lat fa-héjjal, és úgyan annyi szegfűvel (mind finomul megtörve) és csinálj belőle-sódar formát; — majd tégy a' veres tészta' közepén késsel egynehány bevágást; töltsd-meg fejér tésztával, kövérség gyanánt; azután nyujtsd-ki a' fejér márczipán-tésztának maradékát és rakd-fel a' veres tésztára 3 újnyi magasnyira vigyázva, hogy természetes kövérséget mutasson. — Hogy pedig a' sódarnak bőrét is ábrázolhasd: főzz-meg ¼ font csokoládét vízben, és mázold-be vele több ízben a' felületét. — Ha jobb ízűvé is akarnád tenni még ezen confectet, végy vaniliát vagy csokoládét, és hintsd-be a' sódart elmorzsalt maccaronival, mint a' szakácsok szokták behinteni a' sódart, kenyér-héj morzsával. — Ez a' márczipán-sódar német találmány.

720. Málna, márczipánból.

Végy egy font márczipán-tésztát, 4 czitrom' levét, ¼ font málna-nedvet, egy kevés cochenilt (biborborgarat), és keverd mind jól el egy fa-lapátocskával. — Minthogy pedig a' hozzá tett nedvességtől a' tömeg hígabb lesz, tégy hozzá czukrot és finom lisztet. — Majd formálj a' tömegből, mál-

nához hasonló golyóbisocskákat, és hagyd 8 — 10 napig a' papiroson, hogy száradjon. — Ha ez meg van, önts egy mély edénybe ½ meszely málna-nedvet, adj hozzá porrá-tört czukrot, és egy kevés cochenilt, vess bele egy maroknyi márczipán málnát; majd úgy lassanként a' többit, míg mind meg nem lesz festve. — E' mellett készíts egy edényben dara-czukrot eképen: szitáld-át egy selyem-szitán a' tört czukrot; a' mi a' szitában maradt, azt szitáld-meg újra egy szőrszitán — a' mi ebben marad, azt nevezik dara-czukornak. Ezen dara-czukorban forgasd-meg a' málna-lében megpuhult márczipán-gyümölcsöt, és tedd-ki vigyázva, hogy megszáradjon.

721. Fejér márczipán.

Nyújtsd-ki egy kés-fok vastagnyira a' márczipán-tésztát czukorral, és vágj-ki belőle mindenféle idomokat, u. m. szívet, rózsát, csillagot 's a' t. derelye-csinálóval. — Csinálj mindegyik körűl egy újnyi vastag abroncsot, és csipegesd-ki vassal, hogy fodros legyen. Majd hagyd úgy a' márczipánt 8 napig, hogy jól kiszáradjon, azután süsd-meg, gyengén fűtött kemenczében világos sárgán. — Főzz egy kevés czukrot, narancs-virág-vízzel mind addig, míg gyöngy-nagyságú buborékot nem csinál, és kend-be vele a' márczipán' szélét; a' közepére pedig önts bele az elfőtt czukorból. — Majd készíts czérna-formára vagdalt 's megczukrozott narancs-héjat, és rozsa-formára kimetszett czitronátot; az elsőt rakd ág vagy szár formán, a' márczipán nedves közepére, a' czitronátot pedig ragaszd hozzá levél gyanánt, és utóljára rakj reá rendesen mindenféle színű czukros gyümölcsöket, u. m. cseresznyét, baraczkot, és más egyebet: ha ekképen beraktad a' márczipán-tésztát, tedd kemenczébe, hogy megszáradjon, és fényes legyen; majd kend-be a' szélei' felső részét valamelly czukros nedvvel, és hintsd-be non pareille-vel.

722. Rózsa márczipán.

Ezzel is akképen bánj, mint feljebb elő-adtam, csakhogy a' czukros tömeghez adhatsz egy kevés cochenilt, és egynehány csepp rózsa-eczetet is — valamint a' narancs-virág víz' helyébe, rózsa-vizet is adhatsz. —

HATODIK SZAKASZ.

I. Meleg italok.
II. Hideg italok.
III. Aludt-levek vagy szulczok.
IV. Liquerök.
V. Betegeknek és lábbadozóknak való tisánák.

I.

Meleg italok.

Emlékeztetés.

Tudatlanságnak venné talán a' világ, ha receptjeinkben, a' csak nem közönségesen bevett, és mostanában csak a' gondosabb konyhákból kiidézett szokást követnénk a' czitrom' héjának czukron való eldörzsölésében. — De mivel egy jó szakács-könyvnek nem-csak azt kell elő-adni, a' mi az inynek kedves, hanem a' mi az egésségnek is hasznos; ennélfogva kötelesség közlenem, hogy a' czitrom' olajos sárgáját, minden gyomor nehezen emészti-meg, és az ezzel való bővebb viszsza-élés után, többnyire fő-fájás, bágyadtság, és a' száj' kedvetlen íze következik, a' mit gyakran tapasztalhatsz, ha bővebben puncsoztál mint kellett volna. — Az én tanácsom hát az: hogy a' czukrot soha se dörzsöld-el a' czitromon, hanem-csak a' levét használd; így bár az íze nem ollyan jó lenne is, de egésségednek sokkal hasznosabb fog lenni.

723. Puncs közönséges módon készítve.

Dörzsölj-el 4 czitrom-héjat 2 font czukorral, tedd a' czukrot egy leveses tálba, az eldörzsöltet pedig, egy finom szőrszitára, nyomj bele 12 czitrom' levét, önts reá 6 itcze forró vizet, mellyben ½ lat thea meg volt forrázva, azután önts hozzá egy butellia jó arrakot, tedd a' tálat jól befedve gyenge pár-tűzre; mikor pedig már fejér tajték kezd a' szélén támadni, vedd-le a' tűzről.

724. Angol módra készített puncs.

Hámozz-meg finom ½ font czitrom-héjat, vagdald-el apróra, és tedd ¾ font czukorral egy leves tálba, nyomj hozzá három czitrom' levét, és önts bele 3 meszely forró-vizet, azután egy meszely rumot, és éppen annyi franczia pálinkát; tedd a' tálat egy pár pillanatig meleg hamura vagy forró vízre, és add-fel melegen.

725. Király-puncs.

Törj darabokra egy font czukrot, tedd egy leveses tálba — szürj által egy asztal-kendőn 12 czitrom' levét, 's egy

meszely forró vizet, mellyben egy lat finom thea volt főzve; ha már a' czukor elolvadt, önts bele két itcze rénusi, és 2 itcze burgundi bort, és arrakot; ½ boutellia jó maraszquino, és egy butellia champagni bort; keverd jól mind összze, és add-fel hidegen.

726. Tojásos-puncs.

Dörzsölj-el két czitrom-héjat czukorral, tedd egy üstbe, 4 czitrom' levével, egy font czukorral, 2 itcze rénusi borral, egy meszely arrakkal, egy meszely vízzel, és 12 tojással; tedd pár-tűzre, és verd egy csínos seprőcskével mind addig, míg csak a' tajtékja fel-nem száll, azután add-fel puncsos poharakban.

727. Wiszt.

Főzz-meg két lat jó theát, két itcze vízben, szürd által egy asztal-kendőn, két font czukorra; adj hozzá 12 czitrom' levét, 6 boutellia jó medokot, melegitsd-fel pár-tüzön, és add-fel poharakban. Ennek az italnak nem kell forni, mert úgy az erejét elveszti.

728. Püspöki-ital.

Vagdalj-be késsel 8 keserű narancsnak a' héjába, azután süsd-meg gyenge pár-tűznél rostélyon, majd csinálj mindegyiken egy mély kereszt-vágást, tedd egy cserép edénybe, önts reá 4 butellia jó pontákot, fedd-be jól az edényt, és hagyd úgy a' meleg hamun 4—6-óráig, hogy jól által-járja a' pontáik. — Kinyomhatod kanállal is egynehányszor, de jobb, ha egy éjszaka áll, és úgy egy asztal-kendőn által préselve 2 font czukorral édesre készíted. — Ezen italt feladhatod melegen is hidegen is; tehetsz bele pirított fekete kenyér-héjat, fa-héjat és szegfűvet, — de a' tiszta narancsíz, és szag sokkal kellemetesebb.

729. Nikusz.

Tégy egy leveses tálba 2 butellia pontákot, egy meszely vizet, 2 czitrom' levét, és a' ledörzsölt' sárgáját, egy font czukrot, és egy kevés reszelt szerencsen-diót, tedd gyenge pár-tűzre, míg fejér tajtékot nem kap; azután adj hozzá 3 lat püspök-esszentziát, hagyd úgy melegen egy darabig, és add-fel közönséges puncsos poharakban.

730. Vin brúle.

Tégy egy leveses tálba 6 itcze jó rénusi vagy franczia bort, de nem champagnit, mert az nem annak való, adj

hozzá egy kevés fa-héjat, szegfűvet, czitrom-héjat, és ¾ font czukrot; tedd meleg hamura, hogy forró legyen, de ne főjjön; azután gyújtsd-meg egy papírossal, hogy égjen, míg csak magától el-nem alszik. — Majd szűrd által egy asztalkendőn, és add-fel melegen.

731. Hippokrász.

Végy 4 butellia jó rénusi, vagy más-féle jó fejér-bort, egy font czukrot, 2 lat fa-héjat, 2 szemer (gran) fejér egész borsot, és egy czitrom' héját; hagyd úgy jól be-fedve 24 óráig, azután végy egy szűrő zsacskót, tégy belé egy szemer, ruhába bekötött, 's czukorral porrá tört ámbrát és szűrd által nehányszor a' bort rajta.

732. Szapajeau.

Dörzsölj-el czukron 3 czitrom' sárgáját, tedd egy casseroléba, nyomd reá a' levét, 's adj hozzá 6 tojást, ½ font tört czukrot, lassan-lassan egy butellia jó bort, tedd pártűzre, és verd a' seprőcskével mind addig, míg nem forr, és magos tajtékot nem mutat; — töltsd csokoládés findzsába és add-fel.

733. Három-lábas.

Forralj-fel két itcze pontáki vagy budai bort, egy lat fahéjjal, egy nehéz vaníliával, és 12 lat czukorral. Ez alatt habarj-fel 8 tojás' sárgáját, egy kevés hideg pontákkal, és ha már a' bor forrni kezd, öntsd a' tojáshoz, habard folyvást egy pár pillanatig a' tűzön, add-fel findzsákban.

734. Tajtékos forró bor.

Tégy egy casseroléba 4 tojást, és 4 tojás' sárgáját, önts hozzá lassan-lassan 2 itcze rénusi bort, azután szűrd keresztűl szitán, hogy a' tojás' csirája benne maradjon, adj hozzá 12 lat czukrot, egy kis darab fa-héjjal együtt, tedd a' tűzre, és verd mind addig egy csínos seprőcskével, míg sűrű tajtékosan fel nem száll. — Majd add-fel findzsában.

735. Barbarász.

Vegyíts-fel ½ meszely jó erős theát, fél meszely tejjel, habarj-fel hat tojás' sárgáját egy kevés hideg-tejjel, keverd-el forró-tejjel, adj hozzá szirupot, hogy elég édes legyen, és add-fel jó melegen findzsákban.

736. Legjobb puncs-essentzia.

Keverj-öszsze 16 lat friss czitrom' levét, 56 lat jamajkai rumot, és hagyd úgy csendesen 48 óráig; azután öntsd-le róla a' mi megtisztúlt; az alját pedig szűrd egy itatós-papíroson által; majd olvaszsz-fel egy font finom czukrot, egy font vízben, vegyítsd mind öszsze. — Ekkép' készen van az essentzia, mellyből thea' levével puncsot készíthetsz. — Még jobb ha a' czukrot csak akkor teszed hozzá.

737. Püspök-vonat (extract)

Ebből több időre valót is készíthetsz. — Közönségesen csak narancs' héjából szokták csinálni, de nem árt, ha harmad, vagy negyed résznyi apró éretlen narancsot is adsz hozzá. Vagdald-el t. i. apróra azokat, vagy nyomd-öszsze az egész narancsot, önts két-három annyi bor-szeszt reá, tedd egy széles szájú üvegbe és nem egészen tele, kösdbe egy hójaggal, tedd-ki a' napra vagy meleg kemenczére, hogy a' meleg jól által-járja. Majd töltsd-által egy más üvegbe, tégy hozzá a' kinyomott héj' maradékából is. — Minthogy ezen extract, a' jól bedugott üvegekben több esztendőkig is eláll — ennélfogva jobb egyszerre többet készíteni, hogy az által az idő, a' munka és a' költség is kimélődjék, ha kivált a' hozzá-valók épen akor olcsóbbak volnának.

738. 739. 740. Csokoládé.

Végy két lat elvagdalt vagy reszelt csokoládét egy findzsára; főzd-meg, vedd-le a' tűzről, hadd álljon egy kis ideig. — Ez alatt tedd a' csokoládés findzsákat forró vízbe: habard-fel tajtékká a' csokoládét, és szedd-le egy tajtékszedő kanállal a' findzsákba, míg tetésen tele nem lesznek; azután sütögesd-meg tüzes lapáttal, mellyet tarts-fel egy hüvelyknyire a' findzsa felett. A' sütés nem egyébre való, hanem hogy a' tajték olly hamar le ne szálljon, 's feladhatod készer-sülttel, vagy jó pirított zsemlyével. — A' víz helyett vehetsz tejet is hozzá; — a' készítés' módja egyforma; de ha rénusi vagy champagni borban akarod főzni, figyelmezz, hogy a' bor meg-ne gyúljon; ne kiméld ígen a' czukrot tőle, és habard-fel, — számlálj minden findzsára egy tojás' sárgáját.

741. Kávé.

Igen el lévén terjedve a' kávéval élés, annak készítése' módját közlöm.

1) A' kávés edény csupán csak kávé-főzésre használtassék, és tisztán tartassék.

2) A' fris, sem nem feketén, sem nem homályos barnán, hanem sárgás barnán, vas pléhből készült, nyárson forgó dobban pergelt kávé sokkal jobb, mint a' más edényben pergelt; mellynek ha kivált bő mértékben volt pergelve, szagos ereje idővel elillan; — tedd hát jól bezárható edénybe, vagy üvegbe, hogy erejét megtarthassa.

3) Sokkal jobb ízű a' kávé, ha az őrlés helyett, a' napkeleti szokás szerint, egy mozsárban töröd-meg közel a' pártűz mellett.

4) Jobb ízű a' machinában (erőműben) készített kávé, mint más edényben főzött: — ha pedig edényben kell főznöd, borítsd-be jól az edény' száját.

5) A' rendes mérték 3 findzsára két lat kávé, minden más egyéb zavarék és hozzá-tétel nélkül.

6) Ha fejéren akarod inni, két kávés-kanál jó tejfel elég egy findzsára, mert a' sok rosz tejfel, vagy gyenge tej, elveszi a' kávé' jóságát.

II.

Hideg italok.

742. Mandula-tej.

Moss-meg egy font édes mandulát háromszor, fris vízben, törd-meg egy mozsárban kevés vizzel finomra, azután vedd-ki egy edénybe, és önts hozzá lassan-lassan 8 itcze fris vizet, préseld-ki egy asztal-kendőn, és czukrozd-meg tetszésed szerint; utoljára adj hozzá egy kevés narancs-virág vizet, úgy a' mandula-tej kellemetesebb ízű lesz.

743. Mandula-tej szirup.

Tisztíts és moss-meg egy édes, 3 lat keserű mandulát, és törd-meg egy pohár vízzel finomra, folyvást keverve mind addig, míg fonal módra nem nyúlik. Majd keverd bele gyenge pártűzön a' tört mandulát, és préseld keresztűl melegen egy ruhán. Töltsd a' szirupot butelliákba, hogy sokáig eláljon. — Ez a' szirup igen jó az útasoknak, mert csak

tetszésök szerint, fris vízzel felvegyítve, a' legjobb ízű ital lesz hamarjában belőle.

744. Száraz mandula-tej szirup.

Tégy egy font édes, és 4 lat keserű mandulát forró vízbe; 's hagyd benne, míg a' héja le nem megyen, mosd-meg, és törd-meg finomul egy kevés vízzel, adj hozzá egy font szitált czukrot, és pergeld a' tűzön mind addig, míg a' kezedhez, ha vele reá ütsz, nem ragad. Azután vedd-ki a' tömeget, és ha kihűl, tedd cserép edénybe, vagy formálj belőle gömbölyű rudacskákat, tekerd-be papírosba, és tedd-el száras híves helyre. — Ha inni valót akarsz belőle készíteni, olvassz-el ¼ fontot a' tömegből két itcze fris vízben, és hagyd úgy egy óráig. Azután önts belé egy kevés narancs-virág-vizet, és préseld-által egy asztal-kendőn.

745. Limonáde.

Végy két itcze vízhez 3 szép czitromot, dörzsöld-el az egyiknek a' sárgáját czukorral; nyomd reá a' 3 czitrom' levét, keverd jól mind öszve; adj hozzá ¼ font czukrot, és szűrd-által egy asztal-kendőn, adhatsz egy meszely bort is hozzá — úgy a' limonádé sokkal jobb ízű lesz.

746. Czitrom-szirup.

Végy 18 szép czitromot, dörzsöld-el 6 czitrom' sárgáját czukron, és nyomj reá 18 czitrom' levét, főzz-meg két font czukrot egy itcze vízzel szirupnak, és keverd bele melegen a' czitrom' levét, szürd keresztűl egy finom szitán, és ha kihűlt, töltsd butelliákba. Ezen szirupból a' legkellemetesebb limonádét készítheted, ha belőle egy keveset fris vízzel felereszteszz.

747. Földi-eper víz.

Végy 4 font jó érett földi-epret, és egy font málnát, tedd egy cserép edénybe, és nyomogasd öszsze jól, adj hozzá egy czitrom' levét, és önts reá 4 itcze vizet, hagyd úgy egy fél óráig, azután nyomd által egy asztal-kendőn, adj hozzá czukrot tetszésed szerint, és szűrd keresztűl egy szitán.

748. Málna-víz.

Nyomogasd-öszsze egy cserép edényben a' málnát, nyomd-által egy asztal-kendőn, adj két itcze nedvhez két itcze vizet, és egy czitrom' levét; tégy hozzá tört czukrot, és szűrd egy szitán vagy asztal-kendőn által.

749. Cseresznye-víz.

Szedd-ki az érett cseresznyének a' szárát, törd-meg mozsárban magvastól együtt egy pár szegfűvel, és egy kevés fahéjjal; hagyd egynehány óráig a' cserép-edényben, azután nyomd keresztűl egy ruhán, önts 2 itcze nedvhez 4 itcze vizet, czukrozd-meg tetszésed szerint és szűrd-által egy szitán.

750. Tajtékos tejfel.

Végy fris édes tejfelt a' mennyi szükséges, azután egy kanál kétszer lehúzott narancs-virág-vizet; egy kevés tört czukrot, és verd tajtékká. Szedd-le kanállal a' tajtékot egy szitára, tégy alá egy leveses tálat, hogy a' tejfel lecsepeghessék. — Tedd újra a' lecsorgott tejfelt a' fazékba, és verd mind addig, míg tajtékká nem lesz, de mikor fris tejfelt öntesz hozzá, mindig jól keverd-el, azután rakd hegyformán tálba, és tedd híves helyre, hogy fris maradjon.

751. Tajtékos savanyú-tejfel.

Végy 3 meszely sűrű fris savanyú-tejfelt, 8 lat tört czukrot, és verd sűrű tajtékká egy jó negyedóráig. — A' jó sűrű tejfelt nem szükség olly sokáig verni, mert hamar vajjá válik.

III.

Aludt levek, vagy szulczok.

Ezt a' szerint készíted, a' mint a' czitrom-szulczot; csakhogy ¾ font szarvas-szarvat, 4 itcze vízzel felteszel — 's mikor már a' tűzről leveszed, önts hozzá egy butellia arakot; és adj bele ¾ font czukrot.

752. Rénusi bor-szulcz.

Vágj két-felé 12 megtisztított borjú-lábat, vesd-ki a' középső nagy csontjait, főzd-meg a' lábakat 4 itcze vízben 4 óráig, szedd-le a' tajtékját, de ne sózd-meg, azután nyomd egy szórszitán keresztűl, és tedd újra pár-tűzre, 's főzd-el félig sűrű tömeggé. Majd adj hozzá egy butellia rénusi bort, 's ½ font czitrom-héjhoz dörzsölt czukrot, egy czitrom' levét; de ne főzd tovább, hogy a' jó ízét el ne veszítse. — Tisz-

táld-meg hat tojás' fejére' havával, töltsd formába és tedd híves helyre. Igen tiszta lesz a' szulcz, ha egy flanel zsacskón szűröd-által, mellyhez végy egy darab flanelt, mártsd forró vízbe, és ha kiszárad vard-öszsze, hogy alól hegyes legyen; a' hol varva van, valamint felől is szegd-be fejér pántlikával; — szükséges reá egynehány akaszték, hogy jobban fel lehessen függeszteni. — Ez jobb az asztal-kendőnél, annyiban, hogy szappanszaga nincs, mi az asztalkendőnél megtörténik. — A' használás után mosd ki elébb hideg vízben, azután tojás fejérébe, és száritsd-ki. — Ekkép kell a' szőr-szitákat és szőr-zsacskókat is kitisztogatni.

A' tojás' fejére' havát lágy melegen keverd-öszsze a' szulczal, és akkor egynehány szempillanatig való folyvást keverés közben forrald-fel; azután tedd fére, tégy a' casserolé fedőjére pár-tüzet, és hadd egy ideig állani, hogy a' tojás' fejére egy keveset öszsze-áljon.

753. Narancs-szulcz.

Készítsd-el a' 12 borjú-láb' levét, épen úgy, mint a' rénusi, vagy franczia bort, 12 narancsot, 3 czitromot, ½ font czukrot, és egy kevés egész fa-héjat. A' három czitromhéjat dörzsöld-el czukron, add hozzá a' rész rénusi bort és a' fa-héjat. A' többi czukron dörzsölj-el 12 narancs' héját, nyomd reá a' levét, és öntsd hozzá a' többi bort. — Szűrdáltal ezeket a' szulcz-zsacskón tálba. — A' borjú-láb' levét tisztáld-meg tojás' fejérével, valamint a' rénusi bor-szulcznál.

754. Sokféle-színű szulcz.

Önts az elkészített narancs, vagy rénusi bor-szulczból egy réz-formába két újnyi magasan, és tedd jégre, hogy aludt legyen; azután rakd-be sorosan, czukorral befőzött gyümölcsel, u. m. baraczkal, szilvával, szőllővel, és narancsszeletekkel; önts reájok újra egy kevés kihült szulczot, és ha a' gyümölcs eléggé be van takarva, és a' lé aludt, újra berakhatod gyümölcsel, azután öntsd tele szulcz-lével, és hagyd úgy, hogy jól megaludjék. Ha tálalni akarod, mártsd a' formát forró vízbe, és fordítsd hamarjában a' tálra.

755. Rózsa-szulcz.

Ez ugyan igen egyszerü, de különös jó ízű szulcz: melly eképen készül. — Tégy egy lat turnesolt (bécsi rongyot) két itcze vízben megfőtt szarvas-szarvhoz — forrald-fel egyszer tojás' fejére' tajtékával és czukorral, hogy szép veres legyen — azután vedd-el a' tűzről, önts hozzá fél butellia

legjobb rózsa-vizet, 6 czitrom' levét, fél butellia rénusi-bort, és bánj vele a' többször leírt mód szerint.

756. Marasquino szulcz.

Ezt egészen készítsd úgy, mint a' rénusi bor-szulczot, csak hogy mikor már a' zsacskón szűrni akarod, önts bele egy pár findzsa igazi zárai marasquinót és bánj vele úgy, mint a' többivel.

757. Fényesített földi eper.

Mosd-meg fris vízben a' földi epret, szárítsd-meg egy szitán, és forgasd-meg tisztán megfőzött czukorban. Az epret, levessége miatt nem tojás' fejérébe, hanem czukorban kell megforgatni. — Továbbá bánj vele a' feljebb mondott mód szerint.

758. Fényesített cseresznye.

Vágd-el a' cseresznyének a' szárait, mosd-meg, és bánj vele a' feljebb mondott módon.

759. Fényesített gesztenye.

Főzz-meg egy font finom czukrot egy itcze vízben, tisztáld-meg egy kevés tojás' fejérével, és főzd erős tűznél, egy réz casserolében. Probáld-meg a' czukrot majd ekképen: mártsd vízbe, — tedd azután a' fogadhoz, ha oda ragad és ropog; úgy eléggé meg van már főzve, majd nyomj bele egynehány csepp czitrom' levet és fényesítsd-meg vele a' gesztenyéket, mellyeket megsütve, meghámozva húzz-fel apró fa-nyársakra. — Mártogasd czukorba, csepegtesd-le, és forgasd mind addig, míg ki nem hűl. — Ha kezd a' czukor hidegedni, rázd-fel jól és melegítsd-meg újra.

760. Földi-eper szulcz.

Főzz-meg ¾ font szarvas-szarvat 2 itcze vízben, de sűrűbben mint a' rózsa-szulcznál. — Azután főzz egy kevés ideig 3 itcze jó érett epret egy kevés vízzel, gyenge pár-tűzön és szűrd által (de ne nyomd) egy szőr-szitán. — Öntsd az eper-nedvet az által-szűrt szarvas-szarvhoz, adj hozzá 3 tojás' fejére' havát. — Forrald-fel egyszer a' tűznél, és tedd fére. — Majd adj hozzá ½ font czukrot, 2 czitrom' levét, ½ butellia édes-bort, és szűrd-által egy asztal-kendőn.

IV.

A' pálinka' és liqueurök' készítésmódja.

Figyelmeztetés.

Főbb része a' pálinkának a' bor-szesz, a' másik viz. — Nem tartozik ide miképen kellessék életből, földi 's más gyümölcsökből, gyökerekből 'stb. pálinkát főzni; vagy annak lehuzása után, mimódon kellessék holmi gyökerek, narancs-héj és fenyő-mag 'stb. hozzá-tétele által azt jobb ízűvé tenni, és mikép' lehessen az újra való lepárologtatás által nemesebbé csinálni. — Ide csak az való, hogy lehessen egy családos háznál, a' dolgozóknak jó pálinkát adni, és a' vendégeknek egy üvegecske liqueurrel szolgálni.

Megesmértető jelek.

Mennél több szesz van a' pálinkában, annál könnyebb az: mennél könnyebb pedig, annál mélyebben süllyed bele a' mérő, melly egy üres hoszszú-nyakú golyóbis.

A' jó pálinka tiszta, ha felrázod buborékol, de a' melly tüstént elmúlik: — ha az íze csípős, olajos, savanyú, karczoló, vagy kozmás, nem jó.

Legbizonyosabb jele jóságának az, ha a' tányérra kiöntöd és meggyújtod, fél annyi vizet nem hagy hátra, mint a' mi elégett.

A' jó pálinkában továbbá egy csepp olaj is az aljra leszáll.

Ha réz van a' pálinkában; olvaszsz-el egy kis darab meszet vízben egy pohárban; ha zöldesen, 's majd zölden kezd leszállani; jele hogy réz van benne.

A' pálinka' javítása vagy megnemesítése.

Tudva van, hogy a' tiszta gabona-pálinka jobb, mint a' legfinomabb liqueur is, és némellyek mértékkel jobban szeretik, mint a' bort is. — De sokszor van annak valami kedvétlen különös vegyes íze, mellyet több szerekkel le lehet ugyan venni: de legjobb az, ha a' szén-poron lepárologtatod.

A' rosz és romlani készűlő pálinka jóvá és erőssé lesz, ha abból egy részt egy kevés hamu-zsirral jól felrázol —

mennyi kellessék a' hamu-zsírból hozzá, a' pálinka' menynyisége maga megmutatja.

A' hamu-zsír magába veszi a' vizet, és csak a' nagy melegségnél egyesűl a' bor-szeszszel. — Ennek is elejét lehet venni, ha a' timsót porrá töröd, és vele a' pálinkát felrázod, melly a' hamu-zsírral egy sót fog formálni.

Ha fa-szénnel akarnád a' pálinkát megtisztítani; ez által csak tisztábbá nem pedig erőssebbé lesz. Végy azért egy font puha fa-szenet 12 vagy 16 itcze pálinkához, rázdfel jól, és szürd-által egy pamut-keszkenőn.

Ha fa-szenet nem akarsz, tégy hamut és riskását a' pálinkába és tedd pár-tűzre; kösd-be a' palaczkot hólyaggal, és szurkálj rajta tővel lyukakat.

A' kik magok szeretnek ezzel pepecselni, szükség hogy egy lombikjok, és egy fővény fürdős edényök készen legyen; a' mikor a' második lehúzásnál, egy kevés hamuzsírt és sót bele adva, a' pálinka minden karczoló tulajdonságát elvészti. — Maga a' bor-kő is megcsinálja a' még új forrásban levő pálinkát.

A' muszkák borson húzzák azt keresztűl — és ugyancsak azt raknak bele.

Szóval — minden mesterséget felűl-halad az idő, csak hogy várva. — Ha van megtisztított pálinkád, vagy ha megtisztított nem volna is, de gabonából volna tisztán főzve, tedd ollyan hordóba, mellyben jó bor volt: hagyd benne fél esztendeig — vagy mennél tovább lehet, annál jobb. — Ez ugyan megapad, de azért ne töltsd-meg, mert bár a' menynyiségben vesztel is, — nyersz a' jóságában; ha kivált egy kevés czukrot teszel hozzá.

Ha a' pálinkát kökénnyel akarod vegyíteni, és úgy akarsz vele bánni, mint a' bornál le lesz írva; úgy ez a' tanács is sokat ér.

Könnyen által lehet látni, hogy ezen két utolsó nemű pálinkák nem igen rontják-meg az egészséget, nem annyira a' pálinka hát az egészség rontó, mint annak a' még ki nem forhatása miatt való tulajdonsága.

Legjobb azért, ha 4 itcze erős és tiszta pálinkát 4 lat zöld narancsra ¼ font fejér czukorra és két kanál bor-kőre öntesz — azután bekötöd az üveget hólyaggal, kiszurkálod, a' napra vagy melegre kiteszed, felrázod napjában egynehányszor, és ha már megszált, leszűröd róla a' pálinkát. — Ez az ital így a' mejjnek sem annyira ártalmas.

761. Zöldségből készült norimbergi ital.

Ezen italról az volt a' hír, bár be nem teljesedett: hogy a' ki ebből reggelenként egy üvegecskével iszik, az életét meghoszszabbítja.

Ehhez: — végy két könting majoránnát, üröm-virágot, rozmarin, zsálya, földi-eper leveleket, és gyökereket; két könting betonika-levelet, tarka tövis-virágot, veres rózsa-levelet, és kőszirtes tarjagot; egy könting kék-liliom, kalmus, és veres tárnics-gyökeret. — Mosd-ki jól, öntsd reá a' pálinkát 14 napig, tedd-ki a' napra vagy a' kemencze' melegére; majd szűrd-le — tehetsz reá egy más új öntést is.

762. Mi módon kellessék a' pálinkát megtisztálni.

Végy 28 itcze minden fűszerszámmal vegyített gabona-pálinkához 3 meszely tejet, 5 font fris sovány tehén-húst, és párologtasd-le. — Azután arra, a' mi legelől lepárol, figyelmezz; és ha nyers íze van, vedd-el. — Majd az azután által-menő pálinka tiszta, kellemetes, és fűszeres ízű lesz. — Vegyíts továbbá hozzá czukros-vizet egyforma mértékben, ezzel mindent készíthetsz, a' mit a' franczia pálinkáról feljebb mondottunk.

A' tejnek és a' húsnak íze, melly az edényben marad, igen kedvetlen ízű lesz.

763. Fenyő-magos pálinka.

Ez már igen régi találmány: használják a' szegények ragadós nyavalyák ellen. — Angliában most is igen nagy divatban van — öszsze-törnek t. i. egy csomó fenyő-magvat: de a' belső szemét nem, mert annak igen csömörlős íze van. — Azután tiszta pálinkát öntenek reá, a' napon vagy meleg kemenczén tartják — 's úgy iszszák.

764. Különféle gyümölcsökből készült pálinka.

Szedj-öszsze éretlen gyümölcsöket (kivált sovány eszdőkben) szilvát magvastól öszsze-törve, almát, fél ért szőllőt, a' csipke' héját, kökényt, piros berkenyét, — zsályát, bors-füvet, csombort, levendulát, ánist; törd mind öszsze: tedd melegre egy fazékban hadd forjon, és párologtasd-le — hogy pedig jobban iható legyen, tégy hozzá czukrot.

Ha másodszor is le kellene még párolnod, ez vagy amaz íze miatt; vagy szeretnéd még ez vagy amaz fűvet hozzá tenni — bátran teheted.

765. Fínom liqueur vagy ratafia mustból, körtvéből 'stb.

Végy 24 itcze mustot, főzd-el egy üstben, hogy fele maradjon, ezen felét töltsd egy edénybe, és tölts hozzá ugyan annyi jóféle bor-szeszt — adj belé két könting ánizs vagy levendula-virágot, egy könting fa-héj-port és 12 öszszetört kajszín és szőrös-baraczk magvat; vagy ha ez nem volna, annyi szilva-magvat; — tedd jól bedugva az edényt két napig meleg kemenczére, majd szűrd-le; tedd újra az edénybe; egynehány hónap múlva ismét szűrd-által, és öntsd palaczkokra.

Ekkép' készíthetsz a' körtve' és alma' levéből is liqueurt.

A' cseresznyéből végy 15 fontot, (melly még jobb ha erdei) tisztítsd-meg a' magvától, 's adj hozzá két font málnát, és 3 font tengeri-szőllőt száraitól megtisztítva; tördöszsze mind együtt, és önts e' kinyomott lére annyi borszeszt, mennyi a' lé maga; adj hozzá nehány font czukrot, és nehány szegfűvet, és egy latnyi öszszetört szilva-magvat.

Jobb ha az efféle liqueur a' napon áll, nem pedig a' meleg kemenczén.

Lehet efféle ratafiát fris baraczk', szőrös-baraczk' és szilva-mag' béléből is készíteni, ha t. i. egy hoszszú nyakú üveget harmad résznyire megtöltesz efféle maggal, tele öntöd bor-szeszszel, bekötöd hólyaggal és 4 hétig a' napon tartod. — Akkor leöntöd róla a' bor-szeszt, kinyomod a' magvat, czukrot teszel hozzá és rázod, míg el nem olvad — 4 hét múlva újra letisztálod.

Hasonló módon lehet különbféle ízű liqueuröket is készíteni.

766. Narancs-ratafia.

Puhítsd-meg a' narancs-héjat vízben, szedegesd-le a' belső szálas és velős húsát, hogy csak a' felső sárgája maradjon; vágd finom darabokra és száritsd-ki. — Önts 4 lat afféle narancs-héjra 4 itcze bor-szeszt; és másfél font czukrot, mellyet elébb ¾ font vízben olvaszsz-fel; hagyd melegen egy napig, és tisztáld-le butelliákba.

A' millyen ízt akarsz neki adni, afféle valamit adj hozzá.

767. Maccaroni-liqueur.

Törj-meg ½ font keserű mandula-magvat kő-mozsárban: önts reá egy korsóban 18 itcze pálinkát, és keverd folyvást: 14 nap múlva tisztáld-le fövény-fürdőn gyenge tűznél; ha már 10 itcze lement, tedd hozzá a' czukros vizet, melly áll 5 font czukorból, 6 itcze vízben, és 4 itcze narancs-virágvízben felolvasztva.—Ha az ital igen erős, adj hozzá több czukros vizet, úgy azután az egészet tisztáld le.

768. Marasquino.

Végy 100 font cseresznyét (az erdei még jobb) és 5 font cseresznye-levelet, törd jól mind öszsze, tedd egy edénybe, hogy forrásba jöjjön, és párologtasd-le; a' mi lepárolt húzd-le újra, és minden két itcze léhez, egy itcze vízben felolvasztott czukrot tegyél.

Cseresznye helyett vehetsz tengeri szőllőt is.

769. Magból készült liqueur.

Olvaszsz-fel 4 font czukrot 18 itcze vízben, adj hozzá 24 itcze pálinkát és egy font keserű mandulát, hagyd nehány napig a' napon, azután tisztáld-meg.—Lehet szőrös, vagy sárga baraczk' magvából is készíteni; ha egynehány hétig bor-szesz áll rajta, és czukros vízzel van felvegyítve.

770. Liqueurös-víz földi-eperből.

Szedd-le a' nap' feljövetele előtt, vagy míg a' nap még nem süt, az érett földi epret, tisztogasd-meg száraitól, tedd egy kő-mozsárba, és dörzsölgesd egy fa-törővel, önts hozzá egy kávés-kanál czitrom-levet, dörzölgesd tovább is, 's öntsd-viszsza egy edénybe, hol egynehány óráig álljon.

Azután tégy 8 lat finom czukrot kő-mozsárba, és tölts reá 12—16 lat bor-szeszt: keverd mind együvé, és tisztáld-meg egy tisztáló zsacskón, tedd-el hideg helyre; mert úgy sem soká áll ez el.

Ekkép lehet málna, narancs, tengeri-szőllő, és czitrom-vizet is készíteni.

771. Csokoládé-liqueur.

Törj-öszsze egy font csokoládé-babot, és egy lat fa-héjat (adhatsz hozzá egy könting vaniliát is) forrázd-meg 4 itcze erős pálinkával, hadd álljon 8 nap; azután rázd-öszsze, és húzz-le róla lombikból két itczét, végy újra ½ font pergelt csokoládé-babot, egy lat fa-héjat, 's egy könting vaniliát, fél könting szegfüvet, és tedd 4 itczével ahhoz, a' mi maradt; tedd

8 napig melegre, tisztáld-meg, és vegyítsd-fel a' lehúzott bor-szeszszel, 2 font 4 itcze vízben felolvasztott czukorral, és mikor már egy hétig áll, újra tisztáld-meg.

Könnyen lehet más ízt is neki adni, a' mint tetszik. — Ekkép' készíthetsz kávéból is liqueurt.

Csinálhatsz különb-különbféle gyökerekből, fű-szerszámokból (vagy becsinált gyümölcsökből, baraczkból, cseresznyéből, és őszi-baraczkból) angelikából, kalmuszból, ánizsból, édes köményből, és kömény-magból.

772. Felséges ital.

Ez alatt a' név alatt a' francziák efféle italt készítenek: öntenek t. i. egy korsóba 8 itcze bor-szeszt, hozzá adnak egy könting czitrom, és bergamot-olajat, 8 lat kétszer lehúzott narancs-virág-vizet; utóljára 4 font, 16 itcze vízben felolvasztott czukrot. — Összze-rázzák, 6 — 8 napig hagyják állni, és megtisztálják.

Jegyzés. Az olajok mindég sok czukrot kivánnak.

773. Mannheimi víz.

Ez készűl ekképpen: végy 4 lat ánizst — törj-összze 2 lat édes köményt 4 itcze lehúzott pálinkával, és önts reá 2 itcze vizet, hadd álljon 8 nap, és húzd-le; adj hozzá ½ font 6 itcze vízben felolvasztott czukrot, egy meszely pálinkával együtt és tisztáld-meg.

Az édes kömény megakadályoztatja hogy zavaros ne legyen, és téj módjára összze ne menjen.

Jegyzés. A' rum Déli-Indiában készűl, a' czukor-nád' és a' raffinirozás' hulladékjaiból; — melly ha esztendeig állott, ihatóvá lesz.

Az arak. Legelőször Goában Észak-Indiában a' kókusdióból készült, a' melly háromszori lehúzás után is még elég gyenge. — Legjobbat csinálnak Bataviában riskásából és czukorból.

774. Kávé-liqueur.

Végy 4 font czukrot, vegyíts közé egy font pergelt és őrlött kávét, hogy vele forrásba jőjjön és párold-le — öntsd ezt a' lepárolt szeszt még egyszer hasonlón készűlt kávéra, mellyben nehány nap hagyd állani is. — Ekkép készíthetsz a' csokoládéból is liqueurt.

775. Földi-eper-liqueur.

Végy két itcze földi-eperhez két itcze cseresznye- vagy szilva-pálinkát, töltsd mind a' kettőt egy üveg lombikba,

tedd kilencz napi hideg helyre, és minden nap rázd-fel jól. Nyomd-ki azután egy keszkenőn, és a' kinyomott léhez önts 4 lat hárs-fa-virág, rózsa, kökény-virág, és gyöngy-virág 's fekete cseresznye-vizet, 8 lat fa-héj-vízzel, egy lat fa-héjjal és két könting szeg-fűvel, egy és ¼ font czukorral együtt. — Tedd-ki az edényt 8 napig a' napra, és rázd-fel minden nap, tisztáld-le, és öntsd butelliákra. — A' ki a' felebb említett vizeket nem szeretné bele tenni, tegyen helyette felényi, vagy ugyan annyi fa-héj-vizet.

776. Narancs-pálinka.

Vagdald-el a' narancs-héjat hoszszú darabokra, tedd egy üvegbe, önts reá erős pálinkát, és tedd a' napra.

777. Ánizs-liqueur.

Főzz-meg egy edényben ¼ font czukrot míg egészen el nem olvad. — Főzz-meg ugyan csak 6 lat ánizst egy fél meszely vízben, hogy forró, és elsült legyen — borítsd jól be, és tartsd ott fél óráig; akkor öntsd a' forró czukor közé, vedd-el a' tűztől, és önts hozzá 3 meszely pálinkát; keverd jól el, és töltsd egy korsóba — azután tedd a' napra, vagy télen a' kemenczére, és jól bedugva hadd álljon 3 hétig, 3 hét múlva tisztáld-le, töltsd butelliákra, és dugd-be jól.

778. Veres gyümölcsökből készült liqueur.

Végy 3 font fekete cseresznyét, 3 font málnát, és 3 font földi-epret, a' két utolsót nyomd jól öszsze kézzel; az elsőt pedig törd-meg, tedd együtt egy tiszta edénybe, fedd-be, és 5 — 6 óráig tartsd híves helyen. — Azután nyomd-által egy vékony keszkenőn, minden két itcze léhez adj egy meszely pálinkát és ½ font czukrot, tedd így egy üvegbe, kösdbe hólyaggal, és napjában 2-er — 3-or rázd-fel; mikor már 4 hétig így állott, tisztáld-le, töltsd butelliákra, dugd-be jól, és tartsd híves helyen legalább is 8 hónapig.

779. Czitrom-liqueur.

Hámozd-le 6 czitrom' sárga-héját, tisztítsd-meg a' fejérétől, vágd hoszszúra, és tedd 2 meszely pálinkába: főzz-meg egy ½ font czukrot egy pohár vízben mind addig, míg jól nem tajtékzik; öntsd a' pálinkához; hadd álljon úgy 8 hétig — akkor rázd-fel, és újra hagyd állni 12 nap, akkor tisztáld-le. — Mennél régibb annál jobb.

780. Baraczk-liqueur.

Vágj-fel 25 érett leveses baraczkot apró darabokra, törd-meg a' magvát, hámozd-meg és törd-öszsze mozsárban, tedd mind egy edénybe, önts reá két itcze pálinkát és 1½ font czukrot, kösd-be a' palaczkot, hadd álljon úgy 3 hétig; minden nap rázd-fel kétszer, azután tisztáld-meg, szűrd butelliákra, dugd-be jól és tedd híves helyre.

781. Baraczk-magból készült liqueur.

Törj-öszsze egy font baraczk-magot, melly közt keserű is legyen, de nem igen nagyon, mert úgy olajos is lenne — tedd egy nagy üvegbe, önts reá két itcze pálinkát, egy itcze vizet, fa-héjat, és fél font czukrot; hadd álljon úgy 9 nap, keverd-fel napjában kétszer, tisztáld-le más nap itatós papíroson, öntsd butelliákra, dugd-be jól, és hadd álljon egynehány hónapig, — mennél tovább áll, annál jobb.

782. Narancs-liqueur.

Végy egy itcze pálinkához két narancsot; egyiknek dörzsöld-le czukron a' héját — a' másik egészen megy bele — öntsd a' pálinkát egy tágas üvegbe, egy itczéhez tégy ¾ font czukrot, és hadd álljon úgy 20 napig — kösd-be jól az üveget, rázd-fel minden nap kétszer, a' 21-dik nap tisztáld-le, öntsd butelliákra, dugd-be jól és legalább 5 — 7 hónapig tartsd úgy.

783. Birsalma-liqueur.

Vedd-elő a' szép fajta birsalmákat, hámozd-meg, vágd-ki a' magva' fészkét, törd-öszsze egy mozsárban, és egy erős ruhán préseld-által. — Két itcze pálinkához adj 3 font birsalma levet, és minden fonthoz egy font czukrot; tedd mind együtt egy nagy edénybe, csináld-be jól, és hagyd úgy 12 nap, a' 13-dik napon tisztáld-le itatós papíroson, öntsd butelliákra, dugd-be jól, és hagyd úgy 6 hónapig.

784. Vanília-liqueur.

Végy 4 itcze pálinkát, 2 itcze édes tejfelt, egy lat cochenilt, egy lat apróra vagdalt vaníliát; keverd mind együvé egy fél font czukorral együtt, tedd meleg kemenczére 14 napig, azután tisztáld-le itatós papiroson — így készen van az ital.

785. Vespetro-liqueur.

Tégy 2 itcze jóféle pálinkához két könting angelika gyökeret, 2 lat koriandot, ánizst, és édes köményt, 4 újnyit,

törd-öszsze elég nagyra és tedd a' pálinkába. — Vágd-le két czitromnak a' héját, hogy a' fejére ott ne maradjon, és tedd bele minden levestől, 1 és fél font czukorral együtt. — Tedd mind-együtt egy nagy szájú üvegbe, hagyd úgy 6 nap; rázd-fel minden nap kétszer, 7-dik nap tisztáld-le egy itatós papíroson; öntsd butelliákra, dugd-be jól, és tedd hives helyre. — Mennél régibb annál jobb.

V.

A' bor és sor.

A' bor.

Legfőbb alkatrésze a' bornak a' bor-szesz, melly a' kiforrás által fejlődik-ki. Mennél több a' bor-szesz a' borban, annál erősebb a' bor; mennél jobb pedig az esztendő, annál édesebb a' szőllő; mennél édesebb a' szőllő, annál több benne a' czukor-anyag; mennél több benne a' czukor-anyag, annál tüzesebb a' bor-szesz is. — Rosz esztendőkben csak savanyúság, még pedig alma-savany van a' borokban.

A' mi egyébiránt a' borhoz megkivántatik, rövideden előadom. Illyen

A' pincze.

Minden pinczét jól szellőzz-ki előre, és egy száraz tiszta nap, aljját, tetejét, oldalait szorgalmatosan törölgesd-le — mert a' dohos büdös pincze valamint a' zöldségeket, úgy a' bort és más italokat is megrontja.

A' zöldségeknek való homokot minden esztendőben több ízben száritsd-ki; vagy ha ki nem akarnád hordatni, több ízben kapálgasd-fel.

Nem árt néha-néha az ajtót és szellőző lyukat kinyitva tartani, egy sebes szalma-tüzet is gerjeszteni a' pinczében, vagy a' fal körül, tetején, alján, egy égő szalma-csomót körös-körül hordozgatni, hogy ez által a' rosz levegő ki, a' jó pedig bemenjen. — Még jobb fekete szurkot, vagy szurkos fenyő-forgácsot meggyujtani, vagy fenyő-maggal füstöl-

ni. — Ha pedig igen rosz volna a' levegő benne, büdös-követ; csak-hogy a' füstnek és gőznek jó kimenetelt készíts.

786. A' bornak megesmertető jelei.

Egy tapasztalt boros-gazda, vagy egy nyomos bor-kereskedő, nem-csak a' jóságát tudja-meg a' bornak az ízéről, hanem még az esztendőt is gyakran kitalálja, mellyben termett; vagy ha nem, legalább hozzá vet.

1.) A' bor ha pohárba öntöd ne csak pezsegjen; hanem a' pezsgése és buborékja hamar is elmuljon.

2). Tiszta színe legyen, és semmi úszó rész ne találtassék benne.

3). Tiszta íze, és tiszta szaga legyen; mellyet, ha két napig áll is, el ne veszítsen, és tört színt ne mutasson.

4). Természetes édessége legyen — és a' gyomron könnyen általmenjen.

Már a' veres-bor lassabban veszti-el pezsgését vagy habzását; tovább is marad a' testben: — ennek színt csinálnak a' tudatlanok földi-bodza bogyóból; vagy adnak bele timsót, hogy öszsze-húzó erejét és szinét neveljék — elég gondolatlanúl. — Adnának inkább ha már csak-ugyan csalni akarnak, afonyát, vagy egy kevés fernambukkot hozzá.

Legveszedelmesebb pedig az ólom-czukor, melly a' bornak savanyúságát elveszi, színét meg-nem változtatja, 's annak kiforrását megakadályoztatja — de az egészséget igen megtántorítja 's szomorú halált-is okoz: mellynek próbájára végy a' gyógyszertárból Hahneman vizet, és önts belőle egy kanállal 6 lat borba: ha fekete váladék támad, úgy ólom van benne. Ez a' víz próbája a' veres-bornak is, de azzal a' különbséggel, hogy elébb a' veres-bort felvegyíted édes tejjel, itatós papiroson letisztálod és úgy probálod.

Ha timsó van a' veres-borban, végy szalamia-szeszt, csepegtesd bele, és ha zavaros fejéren száll le, jele, hogy benne van a' timsó.

Ha mész vagy kréta van benne, tégy bele egy ezüst-kanalat — a' kanál tőle megsárgúl.

Ha égett-bor, vagy bor-szesz van a' gyenge bor közé öntve, ezt ízéről 's szagáról megesmérheted, ha egynehány cseppet belőle tenyereden dörzsölgetsz-el.

Némellyek a' megbüdösödött bortól igen félnek, melly valóban nem annyira ártalmas, mint képzelik. — Az efféle borokat, mellyeknek edényök nincs megfüstölve büdös-kővel, igen meszszire nem is lehet vinni, mert a' levegő megrontja.

— Ha az efféle borba egy ezüst kanalat bele teszel, fekete lesz.

787. A' borral való bánás-mód.

Mennél jobb az edény, mellyben a' bor áll; 's mennél jobb a' bor, melly ezelőtt az edényben állott; annál finomabb fog lenni, ha butelliákra szűröd, csak-hogy elébb hagyd a' hordó' száját dugatlan. — Ha a' bor nem igen szeszes, és ha nem rendes időben töltögetted, virágos lesz, melly ha már úgy van, ütögesd meg a' hordó' oldalát, hogy a' virág a' közepéről mind a' tetejére szálljon, és a' mi a' hordó' szája alól van, újjaiddal mosd-ki.

Azután végy ollyan hosszú csövű töltsért, hogy a' borba bele érjen, ez által töltögesd-meg, és oldalt, 's a' szája körűl veregesd-meg, hogy a' hordó' szájánúszó virágot ezüst kanállal leszedhesd — midőn ekképen kitisztogattad, mosd-meg a' hordót minden csunyaságaitól, izzadásaitól, penészeitől 's a' t. és dugd-be.

Ha a' champagni, burgundi borok romlani kezdenek, üvegestől együtt vidd a' padra, hol kivált nyáron újra megritkúlnak.

Némelly borokat helyre lehet úgy is hozni, ha egyik üvegből, vagy hordóból a' másikba több ízben által-öntögeted; melly sokkal jobb, ha egyikből a' másikba, magosról szürcsölöd által, hogy a' levegő is bővebben hozzá férhessen.

Úgy is helyre-hozhatod, ha a' bort egy nagy kádba kiöntöd, és egy nyír-ág veszszővel mind addig veregeted, míg jól nem tajtékzik, 's akkor újra hordóra szűröd.

788. Az eczetességre hajlandó bor' megjavítás-módja.

Az öszsze-tört tojás-héj, a' rákszem' és kréta' porai, elveszik ugyan a' bor' eczetességét, de szeszétől is megfosztják, és nyúlóssá teszik.

Végy azért körűl-belől 3 font hárs-fa, fűz-fa, vagy más gyenge fa' már nem égő szenét, törd nem igen apróra, tedd egy akónyi borba három napig, minden nap keverd-fel egy óráig, és így 8—10 nap hagyd a' seprőn; mikor a' szén-por alá-száll, és a' bort, melly egészen megjavúlt, róla leöntheted.

789. Dohos bor.

Ha nem nagyon dohos ízű, talán még a' frissében sült, 's hegyes formára kivagdalt meleg kenyér elégséges: melly-

nek szélesebb és bővebb része a' hordó' száján áll, a' hegyes vége pedig benn van a' borban. Efféle pyramisokat több ízben rakj-fel a' hordó' szájára.

Az sem rosz, ha tüzesített köveket hánysz a' hordóba, mellyek ha egynehány hétig benne állottak, és nyálkássággal bevagynak vonva, jele az: hogy jót tettek.

790. A' boros vagy seres-edények.

A' hordók.

Készíttess tőlgy-fából hordókat, forráztasd-ki jól, hogy sem szaga sem íze ne legyen. — És ha dohos volna, üsd-fel az egyik fenekét, végy oltott meszet, 's kend-be vele a' hordót, 's száritsd-ki fris levegőn, vagy égesd-ki szalmával úgy, hogy a' belső oldalán szén forma darabocskák legyenek; ezáltal a' rothadás megakadályoztatik, és a' bor benne igen jól eláll.

791. Üveg vagy más edények.

Vagynak üveg, kő, vagy más cserép-edények is; mellyek ha dohosok, töltsd tele kávé' alja' főtt levével, rázd vagy forgasd-meg több ízben, 's tedd-ki a' melegre.

Ha zsír vagy más egyéb van benne, mosd-ki fűrész-porral, vagy hamuval és sóval, vagy homokkal 's meleg vízzel. — Ha pedig veres-boros piszkos palaczkot kell kitisztítanod, törj porrá üveget, vagy kovát; ezeknek éles szegelete meleg vízzel lemossa a' szint.

792. A' dugók.

A' dugók igen szükségesek az edények' bedugására; ezek készűlnek fa' kérgéből, mellyhez szurok vagy más is kivántatik, hogy a' levegő, a' palaczkban lévő nedvhez ne férhessen; efféle anyagot készíthetsz, ha két lat olvasztott viaszkot, egy lat faggyút és 1½ lat terpentint melegen összevegyítesz, mellyel ugyan-csak melegen kend-be a' dugókat, hogy a' levegő hozzá ne juthasson.

793. Olcsó mesterséges bor.

A' hol szőllő terem, mint a' mi hazánkban, nincs az efféle borra szükség; ennél fogva a' fordító ezt nem is említi.

794. Az alma-bor Angliában és a' Rénus' vidékén.

Összse-törik az ép almákat, zsákban kinyomják, és 120 font alma-mustban felolvasztanak három font bor-követ, hogy hamarébb forrjon; azután össze-törnek 10 font nyers vagy

aszszú kökényt, és a' hordóba teszik, — ha kiforrott, lecsapolják egy tiszta hordóba; ha a' must nem volna elég édes, czukrot is tesznek hozzá. — Mennél finomabb az alma, annál jobb az almabor és a' jóféle eláll 10 esztendeig is.

795. Mesterséges champagni bor.

Szedd-öszsze a' legédesebb körtvéket, nyomd-ki minden víz nélkűl magában, szűrd hordóra, dugd-be vászon dugóval: ha kiforrott, töltsd tele a' hordót; dugd-be erősen, és tedd egy hónapig hideg pinczébe, üss belé csapot, és szedd-le ollyan üvegekre, mellyeknek dugóját dróttal kötözd-be és szurkold-meg.

796. A' champagni bor' gyümölcsbőli gyártása.

Hanauban, gyárokban készítik a' champagni bort, és van háromféle:

Az első készűl a' kiválogatott körtvékből, mellyek igen levesek és édesek. — A' 2-dik-jó édes almákból. — A' 3-dik rendes jó ízű körtvékből, mellyekhez czukrot is tesznek az üvegekbe.

Meghámozzák a' finom fajtájú gyümölcsöket, különös készületekbe öszsze-törik, vászon zsákokba kipréselik, és a' levét egy puttonba öntik; a' finomabbnak valót újra leszűrik, 's úgy töltik a' hordókba, mellyekben már fejér bor állott. — Czukrot olvasztanak-fel vízben, felforralják, hozzá öntik, leviszik a' pinczébe, újra tesznek hozzá mustban felolvasztott bor-követ, 's egynehány üveg szén-sav-szeszt. — Egynehány nap múlva, a' mikor kezdődik a' forrás, csapot ütnek bele, ha kiforrott megtöltik, és a' jó-félét 6, az alábbvalót pedig 8 hétig állni hagyják — ez alatt megtisztúl; majd leszűrik jó vastag edényekbe és mindenikbe egy darab czukrot tesznek: — 3 hét múlva lehet inni.

Vegyítik más gyümölcsökkel is, u. m. málnával, apró-szőllővel, afonyával, budza-bogyóval és kökénnyel is.

Én még ezt teszem hozzá:

Én a' mustomat karácsonyig tartottam, és hogy ki ne forrjon, több ízben által-szürtem más edénybe, és minden által-szűréskor büdös-kő füstöt adtam hozzá: — úgy hagytam 8 — 10-ik februáriusig — 's akkor megakarván nézni, a' levegő a' dugóját kiütötte, és a' must kifutott; én egy mély edénybe öntöttem, és mikor már kiforrta magát, palaczkokra szedtem és a' pitvar' ablaka' párkányára raktam, a' nélkül, hogy bedugtam volna, a' hol 5 — 6 nap múlva, mikor az ablak is jól befagyott, semmi nyoma nem volt többé rajtok a' buboréknak.

Egynehány nap múlva bedugdostam, 's levitettem a' pinczébe, a' hová egyszer csak nyár' közepén menvén-le, látom, hogy a' 30 üvegemből alig maradt 12, a' többi mind elpattant. — 'S egyet megpróbálván észre-veszem, hogy az én ablak' párkányán kiforrott mustom champagni borrá vált; csak-hogy a' seprője is alatta volt.

Úgy tartják, hogy Champagniában legjobban habzik a' bor, ha 10—11-dik mártius' táján huzzák-le palaczkokra. — Én augustus' közepén is próbáltam lehúzni, a' mikor sok üvegem eltört a' miatt, hogy sem a' dugót meg nem drótoztam, sem czukrot nem tettem hozzá.

797. Másféle champagni bor.

Állíts-fel egy akós hordót, tégy belé 16 font czukrot, 8 font malozsa-szőllőt, szeletekre vagdalt 4 czitromot, és egy újnyi hijján töltsd tele jó-féle fejér borral, dugd-be felől a' csap' lyukát, forgasd ide 's oda fél óráig, 's szúrj bele egy üres tollat, mellyen ha a' pezsegést nem hallod, már kiforrott, akkor csináld-be a' lyukat, vidd-le egy híves pinczébe, tartsd ott 12 hétig, majd szedd-le butelliákra, nem árt ha minden butelliához egy darab czukrot is teszel; drótozd, és szurkáld-be a' dugóját; rakd-el, és 8 hét múlva vedd-elő.

798. Tokaji bor legközönségesebb borból.

Minthogy hazánkban valóságos tokaji 's más afféle csinált borokat ihatunk, nem szükség hogy a' külső-országi csinált borokra szoruljunk. Csak azt kellene óhajtanunk, hogy a' hazánkbeli valóságos, csinált aszszú-szőllő bor a' maga valóságában maradna, és a' külömbféle pancsolás által (a' mi igen szokásban van) meg ne vesztegetődnék; hogy így a' magyar boros-gazdák' és kereskedők' hitele a' külső-országiak előtt is, csorba próba-kőre ne tevődnék-ki.

799. Czukros-bor Angliában.

Olvaszsz-fel 216 rész czukrot, 9 rész porrá tört bor-követ 614 rész vízben: adj hozzá 79 rész friss csömöszölt bodza-virágot, 79 rész kökény-levet, és 25 rész szén-sav szeszszel megterhelt vizet. Ha kiforr, kellemetes ízű borod lesz, melly a' bodzától muskatály-szagot is kap.

800. Méh-ser.

Ezt legjobb nyárban csinálni.

Önts 2 itcze mézre 16 itcze fris vizet egy üstben, akassz reá felől egy kis zsacskót komlóval tele, vagy ha akarod, adhatsz hozzá szerecsendió-virágot és foszlárt is.

Főzd lassan gyenge pár-tűzön, szedd-le a' tajtékját; ha már tisztúlni kezd, vedd-ki alóla a' tüzet, hütsd-ki jól. — Vess bele egy tojást, ha az olly mélyen száll-le, hogy csak a' hegye látszik-ki, úgy eléggé meg van főve. — Ha egészen az aljára száll, úgy még igen sok víz van benne, mellynek ki kell gőzölögni. Ha a' tojás a' méh-ser' tetején marad, úgy még sok a' méz benne 's önthetsz vizet hozzá. — Majd töltsd a' tömeget hidegen egy olly hordóba, mellyben egy kevés igen tiszta seprő van, de ne egészen tele, 's ha kiforrott, hagyd úgy 3 hónapig, azután bánj vele úgy, mint a' borral.

Különösen figyelmezni kell arra —

Hogy a' közönséges víz' helyébe inkább ollyan vizet végy, melly a' viaszk' kipréselésénél felmaradt. — A' mézet, mellyet 4—8 rész vízzel főztél, seprő nélkül is öntheted a' hordókba — a' gyengébbhez pedig adhatsz valamelly forrást elő-mozdító szert. — A' jól készített méh-sert egy rangba teszik a' spanyol-borral.

Ha nem forrott jól ki, 's útra találják vinni, kivált melegben; új forrásba jön, és sokszor kiüti az üveget valamint a' champagniai bor.

801. Más mesterséges bor.

Ez a' mesterséges bor' készítése' módja is elmarad, mivel hazánkban nincs szükségünk reá.

802. Kökény-bor.

Végy egy véka kökényt, csömöszöld öszsze, önts reá egy akó bort, kavard-fel többször napjában a' pinczében — szűrd-le a' kökényről és töltsd seprőre; ha jobbá akarod tenni, adj hozzá czukrot is.

803. Magyar borok.

Minthogy csaknem minden megyének megvan a' maga tulajdon valóságos bora; nem szükség, hogy a' magyar lakos a' pancsoláshoz nyúljon, hogy azt kövesse; ennél-fogva a' fordító ezeket sem említi.

804. Rothadt gyümölcsből készűlt bor.

Ezekből hazánkban nem bort, hanem pálinkát szoktak főzni; azért ezt is kihagyta a' fordító.

805. Keserű bor, orvos bor.

Tisztogasd-le a' keserű bogácsot száraitól egy maroknyi ezer-jó-fűvel együtt, — adj hozzá egy lat mustár-levet, ½ lat muszka rabarbarát, 's egy maroknyi űrmöt, 1 lat édes köméný-magvat, és két szelet narancs-héjat. — Vagdald-el apróra, és csináld-be jól az üveget, és tedd-ki 1—2 napig a' napra, vagy meleg kemenczére — 's rázd-fel gyakran. Majd szűrd-le a' bort kis butelliákra, és tedd-el jól bedugva.

806. Meggy-bor.

Végy egy itcze borhoz egy kis putton meggyet 's két putton fekete apró cseresznyét, törd-meg magvastól együtt egy mozsárban, adj hozzá 1½ font czukrot, 1 lat fa-héjat, 1 lat szegfűvet 's egy lat szerecsendió-virágot; — tedd ezt mind öszsze egy zacskóba, akaszsz reá egy követ, hogy a' hordó' alját érje; azután öntsd reá a' kipréselt meggyes cseresznyelevet, és a' bort, — dugd-be jól a' hordót, és hagyd úgy 8 napig.

807. Ürmös és fűszeres bor.

Végy 3 maroknyi fejér 's ugyan annyi bárány-ürmöt keserü bogácscsal együtt; végy rozmarint, izsópot és méhfüvet két maroknyit — vagdald-el apróra, töltsd egy zsacskóba, és ereszd-le a' mustos hordóba 12—14 napig — az alatt készen van az ürmös-bor.

808. A' sert igen jól megtisztálni.

Ha már jól kiforrott a' ser, 's egynehány nap állott, végy egy kevés reszelt szarvas-szarvat, főzd-meg 4 itcze serrel, öntsd melegen vigyázva a' hordóba, és hagyd úgy egy éjszakán által. Azután töltsd palaczkokba, ollyan tiszta lesz mint a' rubin.

809. Különös jó ízű ser.

Ha a' télben főtt ser állott már egy darabig, — ha megszállott a' pinczében és jó erőben van, öntsd erős borszeszszel kimosott üvegekbe, de úgy hogy ne tajtékozzék; adj hozzá egy darab czukrot.

Ne töltsd egyszerre tele az üvegeket, hanem egy ötöd részét hagyd üresen, és ha az utolsót töltöd, kezd újra, míg mind meg nem lesz töltve 3 ujnyi hájján; azután dugd-be jól, kötözd által dróttal; és szurkáld-meg.

Kellemetesebb lesz a' ser, ha egy hordóba 2—3 itcze jó erős bort öntesz. — Tedd az üvegeket pinczébe szájával lefelé, nyárban öntözgesd-meg a' homokot minden nap fris vízzel, majd egy idő múlva kiforr, tajtékzik, mint a' champagni bor, és akkor már inni lehet. Jobban eláll üvegekben, mint a' kő-edényben.

810. Élesztőt csinálni.

Végy 12 itcze vizet 2 maroknyi árpa vagy búza-malátát, főzd-el 4 itczére, hűtsd-ki, és ha lágy-meleg, keverj hozzá egy kanál borkő-sót, és egy kés-hegynyi bor-követ, nyomdáltal a' szitán, ekkép elkészült az élesztő.

811. Élesztőt szárazon eltartani.

Tedd a' ser-főzés után az élesztőt egy asztal-kendőbe hamu közé, és vele takard-be jól, a' hamu minden nedvességet kihúz belőle, és csak tészta marad, mellyből csengetyűcskéket formálhatsz, melly felől lyukas lesz. — Szárítsd-ki ezeket deszkán kemenczében, törd-öszsze 's tedd-el egy zsacskóba száraz helyre. Ha használni akarod, áztass-meg belőle egy maroknyit meleg vizben vagy serben.

812. Ugyan csak az.

A' hollandok ruhára öntik az élesztőt, hogy lecsorogjon, azután a' ruha közt mind addig préselik, míg öszsze nem áll. Majd deszkákon kiteszik a' levegőre 's jól kiszáradva betapossák hordókba vagy zsákokba.

Az angolok is által-szűrik az élesztőt a' ruhán, 's megmossák hideg vízzel, és mi a' ruhán marad, elkeverik czukorral vagy czukros-sziruppal, egy rész híg élesztőhöz 1½ font czukrot vagy szirupot számítva.

VI.

A' betegeknek és lábbadozóknak való tisának.

Emlékeztetés.

A' betegeknek és lábbadozóknak adandó italokra nézve, nem kevesebb figyelem kell, mint az ételekre. — Sok nyava-

lyákban nagy, és gyötrő a' szomjúság; mellyet a' betegségben, nem mindig azonféle módon lehet eloltani, mint az egészséges állapotban. — Nem minden nyavalyában való a' betegnek a' bor és a' ser; azért írom-le tehát egynehány ártatlan italok' készítése' módját, hogy az okos és nyomos beteg körül forgó, a' nyavalya' természetéhez mérve, és ha lehet az orvos' megegyezésével; sinlődő betegjének, készített italt nyujthasson.

813 Kenyér-tisána.

Főzz 16 lat közönséges fejér kenyeret ½ óráig egy itcze vízben, jól befedett cserép-fazékban; önts hozzá annyi vizet, a' mennyi róla lefőtt, és szűrd szitán keresztűl.

Ha inkább lágyabbra akarod ezen tisánát csinálni, végy kenyér' helyébe zsemlyét — ha erősebbre akarod: tégy kenyérhéjat közé, mellyet meleg-vízben áztass-meg.

814. Vegyes kenyér-tisána.

Végy a' közönséges kenyér-tisánából egy itczét, adj hozzá egy lat czitrom-levet, 3 lat fa-héj-vizet, egy meszely rénusi bort; tört czukrot a' mennyi az édességig elég. — Tehetsz hozzá tojás' sárgáját, ha kivált a' hideg-lelés nem igen nagy.

Ez a' tisána igen jó a' bágyadásokban — a' hideg-lelés után igen kellemetes, — erősítő, és megnyugtató. —

815. Letisztált kenyér-víz.

Végy két font házi kenyeret, tekerd-be egy ruhába, tedd egy üveg lombikba, önts reá 12—13 itcze vizet, adj hozzá egy pár czitrom-héjából való két újnyi hoszszú szeletet — és tisztáld-le.

Ez a' víz nyugtató. — Ihatod borral, ha a' betegséged megengedi; vagy savóval rendes ital gyanánt.

816. Ritkító, lágyító és hivesítő ital.

Végy egy lat fejérmák' magvát, törd-meg; — végy egy lat zabot, 3 lat tört borsót; bor-ágot és fejér-mályva gyökeret 7 köntinget, 4 lat pozdor gyökeret: főzd mind együtt 3 itcze vízzel egy óráig; szűrd-által egy szitán, és adj hozzá 2 lat tengeri szőllő, és habzó liktáriomot.

Ihatod rendes ital gyanánt a' köszvényben, mejj-görcsben, és az álmatlanságban.

817. Frissítő savanyú zab-ital.

Főzz-meg 4 lat kitisztított zabot egy itcze vízben fél óráig, szűrd-által egy szitán, és adj hozzá két lat czitromlevet, czukorral főzött szeder-nedvet, és két könting fa-héj vizet — vagy adj a' közönséges zab-italhoz rénusi bort, és két lat viola-nedvet.

818. Vér-tisztító zab-ital.

Végy más-fél font jó zabot, tisztítsd-ki jól, és mosd-meg nehányszor tiszta vízzel egy szitán, — azután végy apróra vagdalt czikória-gyökeret egy marokkal, tedd a' zabbal együtt egy tiszta edénybe, önts reá 24 itcze vizet, és főzd-el félig; a' hátra-lévő 12 itczét szűrd-le egy tiszta ruhán, adj hozzá egy lat tiszta salétromot és 12 lat czukrot; forrald-fel velök együtt még egyszer a' tűznél, azután jól befedve viddle azon edényben a' pinczébe 24 óráig, hogy jól kihűljön; azután szűrd-le a' felől lévő tisztáját, és igyad — czukor helyett tiszta mézet is adhatsz hozzá.

Ez az ital sok nyavalyákban hasznos, és megbecsülhetlen — melly ritkítja a' vért, kevesíti a' nyálat, megnyitja a' bedugúlt edényeket, oszlatja a' csipősséget, és a' vizelletet hajtja. — Lehet rendes ital gyanánt inni reggelenként 3 findzsával melegen, a' mikor legjobban dolgozik. — Ha orvosság gyanánt akarsz ezzel élni; végy elébb egy hashajtót, azután más nap egy itczényit reggel, a' második nap 3 meszelyt, a' 3-ik nap két itczét, ennél feljebb ne is menj. — Ezen gyógymóddal 14 — 21 vagy 28 napig is élhetsz — hanem akkor nagy mozgásokat ne tégy; de azért a' rendest el ne kerűld.

Ha az ezzel való élés alatt gyomor-nyomást, émelygést, az ételektől való idegenséget, nyughatatlanságot, 's lomhaságot tapasztalnál, oka az hogy sokat iszol. — Igyál azért ekkor kevesebbet, ne vonj-meg magadtól egy pohár bort, vagy gyomor-erősítőt is; tégy nagyobb mozgást, vagy tedd fére egynehány nap a' zab italt, míg csak a' gyomrod a' sok víztől meg nem szabadúl.

819. Nyugtató és szomjúság-oltó a' hideglelés' forró pillanataiban, és a' nagy bágyadásban.

Végy két leves czitromot, vágd-fel és válaszd-le róla a' héjat, tedd fére magvaival együtt, — törd-öszsze a' húsos

részét, tölts reá egy meszely árpa-vizet — tégy bele 4 lat czukorral készült szeder-nedvet, 16 lat rénusi bort, két czitrom' héját, és 4 lat pirított kenyeret, — 's használd.

820. Árpa-víz.

Moss-meg 4 lat árpát meleg vízben, főzd-meg harmad-fél itcze vízben, míg az árpa fel nem pattog, és egy vászon ruhán szűrd-által.

Főzheted külömbféle gyökerekkel; vegyítheted eczettel és mézzel, czitrommal, és savanyú-borral — vagy csak magában használod.

821. Megnyitó és görcs-oszlató tisána.

Végy egy marok tiszta árpát, pozdort és reszelt szarvas-szarvat két latnyit, czikória-gyökeret egy latnyit; főzd mind együtt 6 itcze vízben mind addig, míg 4 itczényi marad és szűrd keresztűl.

822. Megnyitó tisána.

Végy petrezselyem-gyökeret, bogács-kóró és spárga-gyökeret egy latnyit, tisztítsd-meg és vagdald darabokra, főzd egy óráig egy meszely vízben, a' fővés' végén adj hozzá czikoria-levelet egy maroknyit, és főzd-fel még nehányszor — azután szűrd-le, olvaszsz-fel benne két lat Polychreszt' sóját, és adj belé két lat narancs-szirupot.

Minden két órában igyál egy jó pohárral belőle.

823. Erősen hajtó tisána.

Végy más-fél font porcsin és bimbó-fű-gyökeret, főzd két óráig 4 itcze vízben, míg két itczényi marad, nyomd által egy ruhán, adj hozzá 7 könting polychreszt-sót és ½ font eczetmézet (oxymel).

Végy belőle minden két órában fél findzsányit 3 hétig vagy négyig egymás után.

824. Köles' főtt leve.

Végy egy lat kölest, apró-szőllőt, és ugyan annyi figét, főzd egy meszely vízben egy óráig, — azután szürd-le.

825. Alma' vegyes főtt leve.

Végy 20 lat meghámozott mosánszki almát, főzd egy óráig becsinált edényben egy meszely vízben, szűrd-által egy ruhán, adj hozzá egy könting öszsze-tört szerecsen-diót, két lat reszelt száraz-kenyeret, 4 lat rénusi bort, és annyi czukrot, a' mennyi kedves ízűvé teszi.

826. Eper, málna, meggy és tengeri-szőllő-víz.

A' friss gyümölcsökből való vizek' készítésében egy a' mód. — Mellyek minthogy levesek, csak a' vízbe nyomattatnak-ki — egy meszely vízhez végy egy font gyümölcsöt, nyomd-ki; adj hozzá egy ¼ font czukrot, keverd-fel jól — tisztáld-le, és tartsd híves helyen.

A' földi-eper vízbe egy czitrom-levet is bele nyomhatsz, a' többinél nem szükséges.

Toldalék

az

állatok' és növények' jól eltartása' módjáról,
a' kiszáritás, becsinálás, páczolás, besózás és füstölés által;

egy egészen új
's nehány óra alatt megeső

füstölés' módjával;

melly szerint minden hús' neme a' legjobb ízűn,
és kevésbe kerűlve füstölődik-meg.

Az állatok' és növények' jól eltartása' módjáról, kiszáritás, becsinálás, páczolás, besózás, és füstölés által.

A' kiszáritás.

Külömbféle konyhabeli, kivált leveses növényeket, de gyökereket is el lehet a' következő módon tartani:

Mosd-ki a' növényeket olly tisztán, mintha konyhában használnád; csorgasd-el róla a' vizet, és száritsd-ki kihúzott vásznon, vagy még jobb kihúzott hálón, szellős, de nem a' nap érő helyen. — Ha ruhán száritod, forgasd is meg.

Ha kiszáradtak, — száritsd-ki még jobban egy meleg kemenczén; még pedig úgy, hogy mind levelét mind szárát csaknem porrá dörzsölhesd; a' mikor vidd-le ismét a' pinczébe, hogy annyi nedvességet szívjon magába, hogy nyomni, és elpakolni lehessen. — Ekkor pakold-be papirosból készült boritékokba; de csak ollyanokba, mellyekbe nehány lat megyen bele, és egy kamarába, a' melly nem igen nedves, tedd-el.

Az ezen módon bepakolt növények esztendeig, 's tovább is elállanak, nehézségekből vesztenek, annyira, hogy egy fontból 6 lat marad — de ollyan is van, hogy egy fontból csak egy latnyi lesz.

Ha használni akarod ezen növényeket, forrázd-meg vízzel, főzd-fel és bánj vele a' szokott mód szerint. — Némelly növényeket, ú. m. spárgát, borsót 'stb elébb egy órával áztass-be fris vízbe — a' többinél ellehet az első levet is önteni.

Ezen mód szerint kihajtódnak a' növénynek vizes részei, mellyek az ízét elrontanák.

Ezen mód szerint tartják már régóta a' francziáknak sok tartományai és a' thuringiaiak növényöket — némelly helyeken tégla-épületek, u. m. 3 lábnyi magos kemenczék vagynak építve, mellyekben egy ritkán szőtt 's rámákra húzott vászon-darab úgy van alkalmaztatva, hogy a' kemencze' tetejéhez közelebb is, távolabb is lehet vinni. Fellebb ezen vászon-darabon van egy készület, mellybe a' már nagy részint kiszáradt növények csomóba vagy szitába rakatnak további kiszáritás végett.

A' petrezselyem és mustár — valamint a' borsó is 'stb többnyire csak a' felsőbb emeleten szárad-ki — de a' nedvesebb növények, mint a' kártifiol, brokoli, veres és mogyoró-hagymák, torma, 'stb elébb az alsó rámára tétetnek-fel, mert különben megbarnúlnak és nyálkások lesznek.

Csaknem minden enni valót meg kell száritani, kivévén a' retket és ugorkát; mellyek alig száradnak-ki egészen.

827. Mimódon áll-el a' torma.

Vágd-el szeletekre, száritsd-meg hirtelen, csináld porrá, és üveg-edényben tedd-el. — Itt a' legkisebb gyökérnek is hasznát veheted. Minekelőtte pedig használod, áztasd-be a' port hideg vízben.

Jegyzés. Az efféle edényekből, mellyekbe elakarsz valamit tenni, húzd-ki a' levegőt meggyújtott és bele tett papiros által.

828. Az édes murok' eltartása.

Ezzel is úgy kell bánni, mint a' feljebb mondottakkal, csakhogy a' főzés előtt meg kell forrázni, hogy a' kemény héját könyebben lehámozhasd.

829. A' csiperke-, kucsma-, és más-féle gombák' eltartása.

Forrázd-meg elébb, száritsd-ki, 's jól kiszáradva pakold-el, vagy porrá törve tedd üvegbe.

A' tökököt főzd-meg elébb reszeld-meg és szárítsd-ki. — Az öszsze-állott darabokat törd-öszve — és a' főzés előtt forrázd-meg és morzsold-el. — Ebből ha kiszárad, alig látsz egy fontból fél latot.

Igen jó eledel ez tejjel és vajjal.

830. A' becsinálás

által nem állnak-el olly sok ideig a' növények, mint a' szárítás által; kivévén a' savanyú-káposztát, melly tíz hónapig is eláll. — Minden fajta káposztát be lehetne eképen csinálni.

Sokkal kellemesebb ízű, ha alma-szeleteket raksz közé; mellyhez jó a' közönséges savanyú alma is.

Nem árt tört fenyő-magot is tenni hozzá, de kis mértékben, más hazai fű-szerszámmal együtt; de kivált az emésztés végett, mustárt.

831.

Szoktak fejér és sárga-répát is a' savanyú-káposzta közé rakni — 's a' zöld babot is eképen csinálják-be.

A' fejér-répát legjobban eltarthatod, ha zsinórra felhúzva az essőtől ment helyen de nem közel a' falhoz, szabad levegőre kiteszed; ez által kiszívja a' nap a' levességet, és édessé lesz.

Ha a' karó-répát nem akarod hordókban száraz homok közt tartani, hámozd-meg és zsinórra főzve szárítsd-meg a' padon.

832.

A' csiperbe-gombának, valamint a' nagynak, úgy a' kicsinynek, vágd-el a' szárát, tisztítsd-meg, hasítsd két felé, és forrald-fel egyszer jó sós vízben. — Azután nyomd-ki belőle jól a' vizet. — Majd forralj erős bor-eczetet; szerecsendió-virággal, új borsal, szeg-fűvel, és babér-levéllel együtt, tedd bele a' gombát, és főzd-fel egyszer. — Ha ez frisében kihűlt, tedd czukros üvegekbe, önts reá 3 nap múlva olvasztott tiszta ürű-zsírt, annyit, hogy a' gombát egy pár vonal magosnyira betakarja: kösd-be az üvegeket erős papirossal és tedd híves helyre.

Az angolok, kik a' fris csiperke-gombát igen szeretik: a' pinczéjekbe növesztik, hol annak 3—4 lábnyira a' faltól 9 rész ló-ganajból, 's egy rész galamb-ganajból ágyat készítenek. — Vegyíthetsz szamár-ganéjt-is hozzá, ha van.

833.

Szedess azért gombát, és ültesd meleg ágyba jó messze egymástól; hintsd-be egy és fél hüvelyknyire feketés földdel az ágyat, és öntözgesd-meg a' már nehány napig a' levegőn állott vízzel. Úgy minden részeiből az ágynak kicseperednek a' gombák. — A' beültetett csiperke-gombák csak arra valók, hogy azok által annál többek jöjjenek-ki az ágyból.

Ha efféle ágyat készíthetsz, bár nem a' pinczében is, könnyen termeszthetsz csiperke-gombát; melly annál hamarébb nő, ha ollyan vízzel öntözgeted, mellyben ugyan csak csiperke-gomba nőtt. — Egyébiránt minden héten csak egyszer öntözd-meg lágymeleg vízzel.

834. A' gyümölcsök' eltartása.

Nem kell a' gyümölcsnek nagyon érettnek lenni, ha azt eltartani akarod; inkább szedd-le egynehány nappal előbb, és hagyd fekvő helyén megérni. — Ha pedig igen jókor leszeded, megránczosodik és elhervad. Sok gyümölcsöt jókor szükség leszedni, p. o. a' baraczkot, ha már a' szára körűl puha kezd lenni — az almát, körtvét, és őszi-baracz-

kot, főkép a' szőrös baraczkot, mikor már szaga van; legjobb pedig reggel 9 óráig leszedni, mert akkor még fris; — a' napon pedig sokat kigőzölög; csakhogy öszsze ne roncsold és meg ne sértsd.

Rakd a' leszedett gyümölcsöt egymás mellé szellős kamarába 10—12 napig, hogy jól kigőzölögjön, azután szeddki a' hibásokat; az épeket pedig rakd vigyázva hordókba vagy ládákba, vitesd-le a' pinczédbe és gadnár-fára rakd-fel.

Eltarthatod az almát a' nélkül, hngy izét elvesztené, egy elég magas bolt-hajtású tiszta pinczében pünkösdig is.

Ha pedig különös fajtájú almád volna, és tovább is akarnád tartani, tekerj-be papirosba minden almát különösen, azután rakd soronként egy hordóba, száraz szecska vagy még jobb száraz köles-kása közé. — Ha így becsinálod, meszsze útra is elviheted.

A' francziák fa-szén-por közé rakják a' gyümölcsöket, mellynek sem hideg, sem meleg nem árt.

Ha szilvát vagy más egyebet akarnál télre eltenni, de kis mértékben; rakd kő-fazékba, fedd-be jól, és ásd-be a' földbe, egy pár lábnyi mélységnyire.

A' mosánszki almát, melly már karácsony után kezdi jó izét veszteni, eltarthatod húsvétig is, ha ládástól száraz földbe mélyen beásod.

Szoktak kútba is akasztani fazekakat tele szilvával, mellyek karácsonykor még ollyan frisek, mintha akkor szedődtek volna le a' fáról. — Az író azt tartja, hogy a' víz alatt mindenféle gyümölcsöt, talán húst is el lehetne tartani jól befedett edényben.

835. Másféle mód szilvát hoszszabb ideig eltartani.

Szedd-le a' szilvát, míg a' szárától el nem válik, és tedd szárastól együtt 2—3 nap száraz kamarába, azután rakd soronként buza-korpába, úgy, hogy egymást ne érje; eképen rakva igen sok ideig eláll: ha az asztalra akarod adni, tartsd egy darabig a' meleg víz' gőzén, hogy feldagadjon, és frisnek lássék.

Többnyire arra kell figyelmezni, hogy az edényben levegő ne maradjon; mert az rontja-el leginkább a' gyümölcsöt. — De a' levegő kihajtására még eddig semmi egyszerü módot nem találtak. — Gyújts-meg azért az edényben egy darab öszsze-tekergetett papírost, kapd-ki hirtelen, mikor legjobban ég, úgy rakd bele a' gyümölcsöt. Az is jó, ha az edényt pártűzön felmelegíted.

836. Szőllőt eltartani.

Szedd-le a' szőllőt száraz tiszta napon dél-tájban — minden éretlen és rothadni kezdő szőllőt vágj-le, és valamint a' szárát, úgy a' helyét is, a' honnan a' szőllőt levágtad, olvasztott-viaszszal vagy szurokkal kend-be. Minekutánna már a' szőllőket száraz helyre felaggattad, rakd soronként egy ládába vagy hordóba szecska, köles, vagy száraz tiszta búza közé, de úgy, hogy egymást ne érje; öszsze-asznak ugyan itt valamennyire a' szemek, de a' fris vízben ismét feldagadnak.

Úgy is eltarthatod kivált a' húsos fajtákat, ha nem egészen érett korában szárastól együtt levágod; és a' szára' végét olvasztott szurokba mártod — azután reá-kötsz egy czérnát, felakasztod egy szobába, a' hol nem igen éri a' por.

Különös az, hogy azért áll-el olly soká, mert a' szára beszurkolódik; valamint minden gyümölcs, vagy a' virág is, tovább eláll, ha ekképen bánsz vele.

Veszszőstől elvágva, még tovább eláll a' szőllő.

837. 838. 839. 840. Czitromok.

Szükség, hogy ezen házi gazdaságban olly sokféle módon használható gyümölcsöt mind kellemetes íze, mind az egészség' feltartása végett, mind azért hogydrága, jól eltarthasd.

Legegyszerübb és legtermészetesebb mód: mind egyiket jó erős iró-papirosba betakarni, hogy a' levegő át ne járhassa — ezután száraz és szellős helyre tenni.

A' második egy nem igen esmeretes, de nevezetes mód, egy fris birke-veszszőből seprőt öszsze-kötni, és a' czitromot annak ágai közé rakogatni, a' seprőt felfordítva, egy magas bolt-hajtásos pinczébe valahova megtámasztani.

841. Cseresznyét eltartani.

Szedd-le szép száraz napon a' fekete érett cseresznyét keztyűs kézzel, nyird-el ollóval a' szárait, rakd vigyázva jó széles szájú üregekbe, dugd és pecsételd-be jól, hogy a' levegő ne érje; tedd a' pinczébe, igy karácsonyig is eláll; ha kivált későbben rakod-be; de tüstént, mikor a' fáról leszedted.

Ha jól bedugva hólyaggal bekötötted, felakaszthatod a' kútba, igy is sokáig eláll.

842. Franczia módra csinálni-be a' gyümölcsöt.

Leginkább arra kell figyelmezni, hogy a' gyümölcsnek

szine, íze, és szaga megmaradjon. — Ezen módban legfőbb szerepet játszik a' bor-szesz és a' czukor.

843. Őszi baraczk.

Végy 40 érett baraczkot, töröld-meg és egy vastag tővel szurkáld-meg.

Főzz-fel fort vízzel 5 font finom czukrot mind addig, míg, ha belőle egy keveset fa-kavaróval a' levegőbe vetsz, talu formán le nem esik.

Vedd-el az edényt a' tűzről, hagyd úgy 5—6 pillanatig; azután tedd bele a' gyümölcsöt, keverd-fel egy fa-kavaróval, főzd-meg gyenge pár-tűzön, azután rakd egyenként szőr-szitára, 's egy kevés idő múlva tedd viszsza szirupba, azzal együtt a' mi a' szitáról lecsorgott.

Hagyd úgy 24 óráig, azután főzd újra és tedd félre 48 óráig, majd forrald-fel még egyszer, 's mikor már jól kihűlt, tedd egy szitára; önts a' siruphoz 3 font erős borszeszt, keverd-el jól, szűrd keresztűl egy szitán, és öntsd az edénybe, tedd bele egyenként a' gyümölcsöt, dugd-be jól az edényt, tedd híves helyre, és rázd-fel minden harmad nap, míg a' gyümölcs egészen le nem száll. Két holnap múlva önts hozzá egy font bor-szeszt. — Az ekkép berakott gyümölcs eláll egy esztendeig, színét, szagát, és ízét megtartva.

Ekképen csinálhatsz-be szilvát, cseresznyét, baraczkot, és szőllőt is.

Jegyzés. A' nagyobb gyümölcsöt nagy tővel, az aprót pedig vékony tővel szurkáld-meg.

844. Petrezselymet zölden eltartani.

Szaggasd-le a' zöld petrezselymet őszszel, mikor jó erőben van, mosd-meg és vagdald-el apróra. — Azután melegíts-fel forrón vajat, rántsd-meg benne a' petrezselymet, hagyd úgy egynehány nap, azután szedd-ki egy kanállal. — A' leszállt nedvet ne keverd hozzá, mert úgy elromlik; majd rakd egy más edénybe, olvaszd-fel még egyszer, hűtsd-ki, és tedd-el szükségedre.

845. Árticsókát eltartani.

Hintsd-be egy tiszta hordónak az alját sóval — rakj-reá árticsókát, a' második sort fordítsd viszsza-felé a' hegyével az első közé, és rakd úgy tovább, míg a' hordó tele nem lesz; azután fenekeltesd-be a' bodnárral, de a' fenekén fúrass egy lyukat. Azután forralj vizet, vess bele bőven sót, hűtsd-ki, és öntsd a' lyukon által az árticsókára. Ha a'

hordó, vagy tonna tele van, csináld-be dugóval a' lyukat, tedd a' pinczébe, és néha-néha rázd-fel. — Ekképen igen soká eláll. — Elébb meg is főzheted, és úgy rakd a' hordóba mint a' spárgát, azután hagyd két óráig meleg vízben, 's ugyan csak hagyd száradni két óráig, úgy rakd a' hordóba.

846. Csiperke-gombát becsinálni.

Tisztítsd-meg a' csiperke-gombát, vágd-le a' szárát, mosd-meg, és a' nagyobbakat vagdald két-felé. — Forralj-fel vizet sóval, tedd bele a' gombát, főzd egy kevés ideig, szedd-ki és egy laska-szűrőn nyomd-ki belőle a' vizet. — Ez alatt míg kihűl, forralj-fel bor-eczetet kevés szerecsendió-virággal, szegfüvel, borssal, és babér-levéllel. — Ha forr már az eczet, tedd bele a' csiperke-gombát, főzd-fel egyszer, hűtsd-ki, és tedd az eczettel és fűszerrel együtt üvegekbe. — Három nap múlva önts reá ürü-zsírt, és az üvegeket rakd híves helyre.

Ha használni akarod szedd-le az ürü-zsírt — Becsinálhatod a' csiperke-gombát úgy is, ha sós vízben megfőzöd, kinyomod, és soronként üvegekbe rakod — rakj azért először egy sort zöld babér-levélből, nagyra tört borsból, egész szerecsendió-virágból; — rakj más sort csiperke-gombából, újra mást zöld babér-levélből 'stb. — Öntsd reá a' felforralt, és kihűlt bor-eczetet, és felül öntözgesd-meg olvasztott ürüzsírral.

847. A' spárga.

Ezt szeretik az angolok télen által is. — Szedegesd-ki a' legjobbat, mosd-meg, és szárítsd-ki egy ruhán. — Vegyíts-öszsze lisztet vagy korpát, egy kevés rántott sóval, hintsd-be jól az alját egy hordónak, melly kivülről olvasztott szurokkal van bekenve; rakj reá spárgát, hintsd-be újra fél hüvelyknyire a' keverékkel, rakj újra reá spárgát, és úgy tovább, míg a' hordó két ujnyi hijján tele nem lesz.

Nyomd-meg erősen a' felső lisztes sort, önts reá olvasztott zsírt, és tedd a' hordót vagy tonnát száraz helyre. — Igy eláll egész télen által is, a' mikor sem a' korpa sem a' zsír el nem vész.

848. Krumplit eltartani.

Mosd-meg a' krumplit egy tompa seprővel, vágd vékony szeletekre; áztasd hideg vízben 18—24 óráig, szárítsd-meg egy kevéssé, és aszald-meg meleg kemenczében; ekképen elvész a' rosz íze és szaga, és sokáig eláll.

849. Másféle mód a' krumpli' eltartására.

Hollandiában meghámozzák és erőmüvel törik öszve a' krumplit, azután ruha közt kipréselik annyira, hogy a' kipréselt krumpli fél hüvelyknyi forma vastag lepényt formál, kiszárítják a' napon, vagy kenyér-sütés után a' kemenczében. — Ez ha jól kiszáradt, több esztendőkig is eláll és meg nem penészedik.

850. Vagy.

Főzd-meg félig a' krumplit, hámozd- és reszeld-meg — szárítsd-ki; 's mikor már a' krumpli vagy elfogyott, vagy kicsirázott, használhatod levesbe, vagy vastag ételhez. — Öröltetheted lisztnek is, ha nyersen szeletekre vagdalod és kiszárítod.

851. Megfagyott krumpliból készített liszt.

A' megfagyott krumpli, könnyen által-megyen rothadó forradásba; de ha mindjárt héjastól együtt kipréseled, ha kiengedt; könnyen kifoly a' leve, és egy 's ¼ font bécsi mérőből, lesz 28—30 font száraz liszted.

852. Másféle használása.

Egy más mód szerint: tedd a' megfagyott krumplit forró vízbe, hogy ott engedjen ki, hagyd benne nehány nap. — Ezekből több keményítőt készíthetsz mint az egésséges krumpliból.

Azon tajtékkal, a' mi a' fagyott krumpliból víz által kijön, a' legfinomabb ruhákat lehet mosni.

Ha csak kevéssé fagyott-meg a' krumpli, akkor édesebb lesz, és ha ezen állapotban változtatva a' Reaumur 10—12 fokától fogva az O fokot mutató levegőre kiteszed; akkor a' pép folyó czukorrá vagy sziruppá változik, a' mikor a' sós liszt megmarad.

Ha a' fagy által megédesedett krumplit öszsze-törögeted, és azokból 3 bécsi mérőre 40 itcze vizet öntesz ½ font elébb egy óráig főtt gyömbérrel és annak levével, — 's harmad nap múlva ½ font jó élesztőt adsz belé: által-szűrve, és czukorral együtt, hogy forrásba jöjjön, edénybe téve, 3 hónap múlva egy borforma italod lesz belőle.

Lehet a' nem igen nagyon megfagyott krumplit, az esmeretes és tudva lévő módon kenyérnek is használni, lehet belőlök bort, sőt eczetet is készíteni. Főzd-fel t. i. a' jól megmosott fagyos krumplit vízzel, szűrd-le a' barna levet, törögesd-öszsze, 's vegyíts közéjök árpát darálva; adj hoz-

zá élesztőt, melly forradásba hozza, és ha kiforrott, öntsd vagy szűrd-le; vegyítsd-öszsze egy kevés eczettel valami edényben, hogy újra forrjon.

853. Tejet eltartani.

Nyárban a' meleg napokon elég már, ha a' tejet 24 óráig eltarthatod.—A' kifejés után, ha kihűlt, töltsd üvegekre, 's tartsd híves helyen, vagy hideg vízben.

Némellyek, hogy a' tejök ne menjen könnyen öszsze, felolvasztott folyó bor-követ is tesznek belé, minden 5 itczébe 10 cseppet.

854. Tojást eltartani.

Eláll a' tojás 6 hónapig 's tovább is, ha külön-külön bekened egynehányszor olajjal vagy fénymázzal.—De jobban eláll, ha szén-por közé rakod, vagy meszes vízben tartod a' pinczében.

855. Vajat sok ideig frissen eltudni tartani.

Az angolok 2 rész közönséges sót egy rész finom czukrot, egy rész salétromot jól öszsze-kevernek.—Ezen vegyítékből 24 lat vajhoz két latot tesznek, öszsze-gyúrják vele; és berakják ekképen az edényekbe.—Az ekkép' berakott vajat egynehány esztendeig el lehet tartani, mellynek íze, ezen hozzá-tétel által még jobb lesz.—Főzni csak akkor vehetsz belőle, a' mikor már a' hozzá-adott só jól által-járta, ez pedig belekerűl 3 hétbe.

A' másik mód szerint.— Tégy a' vajas edényre egy lyukas fazekat; az ebből lecsorgó víztől a' vaj kigőzölög, és azt mindég hívesen tartja.

856. A' vaj' rosz ízét elvenni.

Törj-meg finomul mozsárban két rész vastag tengeri sót, egy rész salétromot, egy rész fejér czukrot, és keverd mind jól öszsze.—Végy belőle egy font vajhoz két latot, és sózd-be úgy mint közönséges sóval szoktad.—Eleinte ugyan érzeni fogod a' salétrom és czukor' ízét egy keveset; de 3 hét múlva az is egészen elvész.

857. Tengeri csigát besózni.

Szedd-ki a' tengeri csigát borítékjából, és rakd soronként sóval, borssal behintve fazékba, azután rakj közé babér-levelet, egész darab fa-héjat, zöld tört édes kaport; újra a' tengeri-csigát, ismét az említett fűszereket, és úgy tovább mind addig, míg az edény egészen tele nem lesz.

— Ekképen elrakva ehetsz belőle nyersen; — vagy áztatva mindenféle ételekhez használhatod.

858. Tekenős-békát sokáig eltartani.

Csináltass ripacsos kőből a' kertedbe, egy 10 lábnyi hoszszú és széles, 's egy lábnyi magas kő-falat, annak közepébe áss-be egy más-fél lábnyi széles, és 8 ujnyi mély kivésett követ; csináltass hozzá egy csatornát, mellyen a' víz kifolyhasson — önts a' kőbe moslékot, korpával vegyítve: adhatsz néha minden héjastól öszsze-tört csigákat is nékik, mellyeket igen szeretnek enni. A' csatorna azonkivűl, hogy rajta a' víz kifoly, arra is való, hogy a' tekenős-békák benne fördenek és magokat ott megfrissítik.

Szurogass-be nekik levistikont is, vagy lestyánt, melylyet szinte igen szeretnek, és ha sebesek volnának is, ezzel gyógyítják magokat.

Télben a' pinczében készíts helyet számokra ekképen: Csináltass 6 lábnyi hoszszú, 5 lábnyi széles, másfél ujnyi magasságú kő-falat. — Tégy egy másfél lábnyi széles és 8 ujnyi mélységre kivésett követ a' közepére; de úgy, hogy a' földből kiálljon. Azután vegyíts-öszsze jó fekete földet és búza-korpát, és hintsd-el á' kivésett kő körűl, úgy, hogy azzal egyforma felületű legyen. Önts moslékot a' kőbe — így bemásznak a' tekenős-békák a' földbe és egész télen által ott maradnak, a' hol nyugodni is hagyod mind addig, míg csak magok ki-nem másznak onnan. — Ekképen eltarthatod 12—15 esztendeig, vagy talán tovább is.

859. Füstölt hús.

Sokszor megesik, hogy a' füstölt hús belülről rothad, mikor még kivűlről egészen egészségesnek látszik; — megesik néha az is, hogy ha egy sódart felvágsz; belülről egészen üresen találod. Ennek oka a' szalonna-bogár, vagy még a' mi sokkal rútabb, annak a' lárvája. — Különös ezen férgekben, hogy a' fúrásokat tekervényesen teszik. — Több esztendők alatt látni sem lehet; de száraz nyárban egyszerre igen sokad magával jelenik-meg. — A' bogár magában csak ¼ hüvelyknyi hoszszú fekete, szárnya borítékjának elsőbb része hamu-szín. — Ha észre-vetted ezen kártévő rontó pált, igyekezz a' lyukaiból kikergetni. Erre nézve önts a' lyukaikba égett bort, melly csak-nem minden férgeket és bogarakat megöl.

Legfőbb dolog pedig az, hogy a' kamarádat tisztán tartsad, gyakran kifüstöld: rakj ide 's oda fenyő-fa forgá-

csot, levendula-olajba mártott ruhácskákat, bagaria-bőrda rabokat, kámfort 'stb. — De legjobb mód a' füstölt húsnak a' bogarak és férgek ellen való megoltalmazására a' bik-fahamva. Törüld-meg azért és szárítsd-ki a' füstölt húst, 's hints-be jól egy ládát hamuval, rakj reá egy sor füstölt' húst, újra hamut, 's úgy tovább, míg csak a' láda tele nem lesz, azután tedd egy száraz helyre.

860. Vad hús.

Ha nyáron által elakarod a' vad, vagy másféle húst tartani — hintsd-be jól szén-porral. — Ez a' rosz szagú húst is megjobbítja. —

Dörzsöld-be azért a' húst jól szén-porral — tedd híves helyre; egynehány óra vagy nap mulva mosd-ki tisztán, és főzd vagy süsd a' mint tetszik.

861. Bepáczolni.

Átaljában a' besózott húsnak jósága részszerint a' helybeli októl is jügg, mert a' járó 's mezőn hizlalt magyar és lengyel marha; 's a' gesztenyén vagy makkon hízott sertések sokkal jobb ízűk, mint az othon hizlaltak.

Ezeknek húsaikat 's más efféle kövér húsokat legjobb besózni — mert a' sovány sok sót bevesz — hamar kiszárad a' füstön, 's könnyebben is rothadásba megy mint a' kövér. — Szász-országban a' sovány borjúk' czombjait szokták megfüstölni, Brandenburgban pedig minden anya-juhot besóznak; mellynél kedvetlenebbet képzelni sem lehet.

A' húsos kolbászokhoz vagy hurkákboz vakard-le a' húst éles késsel, hogy a' húsos szálak, minden bőrtől és inaktól elváljanak. — A' füstölt húsos hurkákat nagyobbra vágott töltelékkel, és keményen kell tölteni; mert mennél jobban összse-húzódnak a' füstön: annál tartósabbak lesznek, — szelni is kellemetesebb.

A' beleket jól ki kell tisztítani és egynehány nap a' vízben hagyni, úgy azután tölteni.

A' sertés' vese-pecsenyéjét harmad résznyi rajta lévő kövérrel minden inaitul megtisztítva, sózd-be, fűszerszámozd-meg, tekergesd-be hólyagba, vagy a' vég-bélbe, és még egynehány nap tedd-viszsza a' sós-páczba 's úgy akaszd-fel a' füstre.

Valamint a' pástétomok', úgy a' hurkák' készitésében, t. i. mimódon, micsoda hús' nemével töltve, 's mint fűszerszámozza-meg valaki, nincs megkötve a' keze; más lévén

mindenütt a' szokás, csak-nem mindenütt más vegyítékek vagynak.

Minden házi környül-állások javasolják, ha egyébaránt kitelik, hogy időről-időre, a' mikor már hívesek vagynak, öles felhizott sertéskéket, hogy sózott húsod mindég legyen. — töltsd meg a' bélét hurkának, kolbásznak. — A' hátgerinczét süttesd-meg pecsenyének; sódarjait sózasd jól be, és rakasd kevés ideig a' füstre.

A' lúd, kacsa, és a' nem igen kövér sertés-hús, ha elvagdalod, eláll; ha savanyúan, megfűszerszámozva, és egy kis nyálkás részszel, vagy szarvas-szarval vegyítve bepáczolod, felfőzöd, azután kihűtöd, és zsirral megöntöd.

Hasonlóan lehet a' vad-disznó' fejét is, csontjaitól megtisztítva, és azok helyett vagdalt hússal vagy kövérrel töltve, megfőzni és tulajdon kocsonyájában tartani.

Ekkép' állnak-el a' nagyobb halak is.

862. Malacz- és vad-pecsenyét befüstölő és besózó mód.

Ne húzd-le a' bőrét, hanem perzseld-meg: vágd négy részre, vedd-ki a' hát-gerinczét, sózd-be, és az oldal-bordákat hagyd rajta — nyáron által eheted mustárral. — A' vadhús' besózása' módja csaknem épen az, mi a' szelid állatok' húsáé, csak-hogy a' só száraz, jó fejér és lisztfinomságú legyen, mellyből annyit hints a' tonna' aljára, hogy az egészen elborítsa: azután rakj-reá egy sor vad-húst, sózd-be, 's majd nagyobbra tört sóval, koriandal, fenyő-maggal, vagy más egyéb fűszerszámmal hintsd-be; — kezdj újra más sort, 's menj így mind addig, míg a' tonna egészen tele nem lesz, és a' bodnárral fenekeltesd-be. — Némellyek a' tonnát minden nap le 's felfordítják, mások csapot csinálnak az alján, hogy a' pácz lefolyhasson; és felül reá újra felöntik. Ha a' sózás' alkalmával egy kevés salétromot is vegyítesz a' többi közé; azon-kivül hogy a' hús szint kap, kellemetes íze is lesz.

863. Hamburgban szokásban lévő hús-füstölés' módja.

A' hamburgi füstölt hús az egész világon híres, mellynek módja igen gazdaságos, és czélra-vezető. Ehhez hasonlót még sem Angliában, sem Irlandiában nem találtak. Hollandia nem közelít hozzá, Dánia meszsze van tőle, és a' franczíák örülnek ha hamburgi füstölt-húst ehetnek.

Füstölni leginkább ollyan kövér ökröt szoktak, melly nem igen vén; azt leütik, megnyúzzák, és a' husát megfüstölik az esztendő' utolsó hónapjában. — Besózzák pinczében angol sóval, mert jobb, mint a' közel-lévő lünenburgi; behintik a' húst egy kevés salétrommal is, és 8—10 napig így hagyják.

A' kémények vagy tűzhelyek, a' hol tüzet csinálnak, mellyből a' füst kiszolgál, a' pinczébe vagynak készítve, hol a' húst besózzák: de a' kamara, hol ez a' pára öszsze-gyűl, a' 4-dik emeleten van. — A' kéménynek két csője egyesűlve van, azaz által-ellenben együtt öszsze-jön.

A' felett van egy kamara deszkából készítve, melly a' füstöt egy, a' tetőn lévő lyuk által az alsó kamarából vezeti.

Az alsó kamarában melegebb a' füst valamivel a' lágymelegnél, a' 2-dikon lágy-meleg, és csaknem híves. Két lyuk van a' kéményből, mellyek a' füstölő kamarára szolgálnak, mert egy nem elég a' füstölésre, ha kivált jól tele van rakva hús-darabokkal, mellyek egymástól fél lábnyi távolságra vágynak felfüggesztve; úgy hogy a' hús' külső oldala a' füsthozó lyuk felé van, még pedig igen közel fordítva — lehet a' füstöt egy záros tábla által kisebbé 's nagyobbá is tenni.

Jegyzés. Vigyázni kell, hogy egyik darab hús a' másikhoz ne érjen, mert ez által mind a' kettő penészt kap; mellyből rothadás következne, és az egész darab jó izét elvesztené.

A' falon minden lyuknak ellenében van egy lyuk, és egy kinyiló tábla, melly által a' felesleges füst levivődik. — Ez a' füstölés' módja mindig egy forgást csinál, hogy a' hús minden szempillanatban más füstöt kapjon; és az a' füst, melly a' sónak lefolyásától megnehezedett, vagy már a' hoszszas léte miatt elenyészni kezd, csak egyszer érheti a' húst.

A' felső fal csak egy ember magasságnyira van az alsótól; és az egész hely, vagy annak nagysága, a' hús' mennyiségéhez van mérve.

A' füst mind éjjel, mind nappal megmarad egyforma melegségében, és a' hús' nagysága szerint kifüstölődik 4—6 hét alatt.

A' hidegnek és melegnek változása is nagy befolyással van ezen környülállásra; mert a' hidegben hamarébb behat a' füst a' húsba, mint a' nedves időben.

Néha ugyan nyáron is füstölnek húst, de csak kis darabokban és kevés ideig.

A' véres-hurkákat a' felső-emeletben füstölik; a' hol is vékony fonalnál-fogva egy pálczára felakasztják, mellyek ha 4—5 hüvelyk vastagnyiak, 8—10 hétig is füstölődnek; a' vékonyabbak kevesebb ideig.

Ezen kamarának 2, vagy 3 szája van kivűl a' tetőn, de a' füst mindig csak az elsőn megyen-ki.

Mikor ekképen füstölnek, mindig tölgy-fát, vagy forgácsot égetnek, mellynek száraznak kell lenni, 's nem nedvesnek 's büdösnek, melly a' húst elrontaná. — A' bik-fa azért nem jó, mert nagy melege van.

Nem nagy nehézséggel van hát a' hús' füstölés-módja öszsze-kötve; ha t. i. jól besóztad, 's ha jó száraz tölgy-fád van, csak vigyázz a' megkivántató melegségre, a' hidegre, és az időre.

864.

A' hamarjában megeső füstölés' módja, tűz és füst nélkül.

Emlékeztetés.

Talán el is maradhatott volna a' hoszszasan leírt, rendes füstölő-mód, a' mikor Gánson Farkastól feltalált tűz és füst nélkűl hamarjában megeső, 's próbám alá is esett füstölő mód, mind az időre, mind a' hozzá megkivántatókra nézve igen gazdaságos, eszembe ötlött.

Szabad tetszésökre bízom azért olvasóimnak választani: mellyik mód, a' régi vagy az új szerint akarják-e jövendőben húsbeli gazdaságokat megfüstölni, és jó ízűvé tenni. — Csak annyit mondok: hogy ezen új füstölés' módja már annyira becsben van, hogy Bavariában a' felséges udvar' számára, máskép füstölt húst nem is szabad használni. — Ez az egyszerű rövid, 's kevésbe kerülő füstölés-mód pedig ez:

a) A' besózás.

Mindenféle húsnak frisnek kell lenni. — A' borjúhúsnál arra kell figyelmezni, hogy mihelyt elvágatod,

húzd-le a' bőrét, hogy attól valamelly kedvetlen szagot ne szívjon; mosd-ki tisztán, dörzsöld-be egy kevés salétrommal, tedd 4 óráig híves helyre, vagy minden nyomadék nélkül kő- vagy tölgy-fa edénybe.

Ez alatt az idő alatt olvaszsz-el konyha-sót, meleg esső vagy főtt kút-vízben — dörzsöld-be a' húst apróra tört fenyőmaggal; hintsd-be apróra vagdalt fokhagymával, és egynehány gevely (Gevánium) rózsájával, egynehány czitrom-héjjal, és babér-levéllel. — Figyelmezz azonban, hogy a' hús' sorai közt semmi üreg ne maradjon.

Utoljára öntsd-reá a' már meghült sós vizet, takard-be egy ruhával, és hadd álljon úgy száraz helyen 3 nap: — 4-dik nap már nyomtasd-le kővel, és 12-ik napig minden-nap nagyobb-nagyobb nyomadékot tégy reá — melly nap vedd-le róla a' köveket — két nap múlva pedig az elébbeni nyomtatást, 4 nap múlva, újra vedd-elő.

A' borjú-hús nyáron álhat a' sóban 8—12 napig; télen pedig 14—18 napig. — 25 font borjú-húshoz, végy 4 lat salétromot, egy font sót, 2 vagy 3 czik fok-hagymát, fél czitrom' héját, és 4 babér-levelet.

Az ökör-nyelvet éppen ekképen kell besózni, — valamint a' tehén-vagy sertés-húst is; csak-hogy itt 25 font húshoz más-fél font só kell, és 6 lat salétrom; azonban ezek télen 24, nyáron pedig 14 — 18 napig állanak a' páczban.

Ha malaczot akarsz bepáczolni, és úgy füstölni, dörzsöld-be belől jól sóval, és csak egy óráig hagyd a' páczban. — Igy bánj a' lúddal, kacsával és pulykával is; csakhogy ezeket besózd, borssal is hintsd-be belülről.

Ekkép' kell a' halakat is besózni, azzal a' külömbséggel mindazonáltal, hogy ezeknél semmi nyomadék nem kell.

Midőn kiveszed a' páczból, csorgasd-le jól; de ne száritsd-ki, tisztogasd-meg csínosan; úgy tedd a' korom-lúgba; a' mi tulajdonképen valója.

b) Füstölő-mód.

Minekelőtte kivennéd a' páczból a' borjú-húst; harmad fél nappal előbb készíts-el két font csínos, kéményről leszedett, 's megszitált kormot, önts reá 12 itcze eső vagy főtt kút-vizet, fedd-be az edényt, és napjában többször kavargasd-fel.

Két órával azelőtt minekelőtte a' húst bele-tennéd, adj hozzá 8 font sót — és szinte több ízben keverd fel.

Ezután a' sós-páczból kivett, 's lecsorgatott húst tedd egy más edénybe; és öntsd-meg ezzel a' korom-lúggal. — Melly ha a' húst egészen be-nem fedné, önts a' maradék aljára újra főtt eső vagy kút-vizet, kavard-fel jól, és töltsd a' többihez.

A' mikor a' korom-lúgban ekképen benne volt a' hús 5—6 óráig; 's a' mikor napjában többször megforgattad benne; vedd-ki belőle, és akaszd-fel szellős helyre hogy kiszáradjon, a' mikor egy pemecs- vagy ecsettel kend-be faeczettel; melly, szinte ha nem volna is helyben, elmaradhat.

Ekkép füstöld-meg az ökör-nyelvet is.

A' tehén és sertés-húsnak hat font sóból, 1½ font tiszta koromból, és 12 itcze vízből készűl a' lúg; a' mikor bele téve mind a' két hús-félét lenyomtatod; és többszöri megforgatás mellett 8 — 9 óráig tartod benne. A' többi velevaló bánás épen úgy megyen, mint a' borjú-húsnál; csakhogy a' só' mennyiségét soha el-ne hibázd.

A' szárnyas-állatok és a' halak csak 1—2 óráig maradhatnak a' korom-lúgban. — De minden hús-félének legyen előre készen madzagja, a' mire felakasztódjék, hogy kiszáradhasson.

Mindenféle kolbász és hurka-féléket tehetsz 3 óráig a' korom-lúgba; — melly után legalább is 48 óráig rakd-ki a' fris levegőre.

Az ételek' lajstroma

egy

esztendőre; bőjti, és hús-evő nap szerint, ebéddel és vacsorával együtt;

's

a' nagyobb, u. m. 18 — 36 személyekre terítendő táblák' elrendelése módja.

Továbbá mimódon

kellessék barátságos asztalokat kéz-fogás', lakadalom', keresztelés', és tor' alkalmával adni.

Emlékeztetés.

Minden bölcsen tudhatja, hogy erre a' kérdésre: mit főzünk ma, vagy holnap? legpompásabb házakban is nehéz egyszerre megfelelni; és magok a' tapasztalt 's gazdaszszonyságukat esmerő aszszonyságok is gondolkozóba esnek, míg csak vagy szakácsuk vagy szakácsnéjok meg nem szóllal — vagy pedig lévén szakácskönyvük, azt, út-mutatásúl elő nem veszik.

Nem minden asztalnál, kivált pedig egy ollyannál, melly népes, lehet az esztendő' járása szerint, az asztal mellett ülők' várakozásának eleget tenni: — nem is tehetem azt itt czélomúl; — leszek mindazáltal egy kalauz arra, mit adhasson-fel egy aszszonyság, vagy egy szakácsné minden nap ura' asztalára.

Igyekeztem ezen étel lajstrom' kidolgozásában minden ház' és család' várakozásának eleget tenni. — Ha czélom el nem érhetem, nem fogok csudálkozni; mert jól tudom, hogy minden ház legjobban esméri a' maga környűlállásait. — A' ki pedig e' szerint nem megy — nem akar menni — vagy nem mehet; — a' száj' íze, vagy a' házi környűl-állás szerint, szinte-ugy tápláló ételeket fog asztalára felnyujthatni.

Az ételek' lajstroma.

Januáriusban.

1. Vasárnap uj-esztendőkor.

Délre.

Fekete leves, laskával.
Tehén - hús, mandula - mártással borban, és savanyú ugorka.
Kék kel-káposzta kolbászszal.
Bárány-mejj csiperke-gombával.
Sült fáczán.
Linczi torta.

Estvére.

Rongyos leves.
Ragou gyenge-lúdból.
Spékelt borjú-szelet.

2. Hétfőn délre.

Riskása-leves.
Tehénhús, petrezselyem-mártással.
Krumpli.
Nyúl-aprólék becsinálva.
Sült borjú-czomb.
Kalács.

Estvére.

Brezli-leves.
Fenyő-madár.
Fojtott-alma.

3. Kedden délre.

Haché-leves.
Tehén-hús vagdalt mártással.
Édes-káposzta kolbászszal.
Maccaroni vajjal.
Óz-pecsenye hecsepecs-mártással.
Kompót.

Estvére.

Reszelt-tészta leves.
Sült-kappan.
Saláta.

4. Szerdán délre.

Májas-galuska leves.
Hús, fokhagyma-mártással.
Káposzta németalföldi módon.
Kis-madarakból készített szalámi.
Borjú vese-pecsenye.
Mandula-kalács.

Estvére.

Habart-leves.
Borjú-pecsenye.
Gesztenye-kók.

5. Csötörtökön.

Tehén-hús fejér mogyoró hagyma-mártással.
Krumpli beschamellel és sódarral.
Vad-pecsenye mártással.
Sült-récze.
Saláta.

Estvére.

Leves velővel, vagy agyvelő-leves.
Riskása-kolbász.
Sült-nyúl káposzta-salátával.

6. Pénteken délre.

Fekete-leves tört czompóval.
Tojás, heringgel.
Kék-káposzta kolbászszal.
Bajor-kalács.
Angolna sülve.

Estvére.

Nem igazi csokoládé-leves.
Alma a' héjában.
Pisztráng.

7. Szombaton délre.

Riskása-leves.
Tehén-hús ugorka-mártással.
Krumpli ürü-hússal.
Puding bor-lével.
Sült-kappan.
Saláta.

Estvére.

Gersli gombával.
Borjú-hús szalonnával.
Fojtott-körtve.

8. Vasárnap délre.

Leves fejér-répával és zsemlyével.
Tehén-hús stofádával.

Krumpli savanyú tejfellel és kemény tojással.
Csirke, szarvas-gombával becsinálva.
Malacz-pecsenye.
Saláta.

Estvére.

Nedv. — Leves.
Vese-pecsenye.
Tajtékos-kók.

9. Hétfőn délre.

Leves tört májjal.
Tehén-hús, nem igazi csiga-mártással.
Fejér és sárga-répa borjú-kármonádlival.
Sült fogoly.
Alma-fánk.

Estvére.

Zsemlye-leves.
Kartifiol vaj-mártásban.
Sült galamb.

10. Kedden délre.

Kenyér-leves v. panádli.
Tehén-hús czéklával.
Káposzta páczolt-nyelvvel.
Élesztős laska.
Sült nyúl.
Szardelli-saláta.

Estvére.

Marha lép-leves.
Borjú becsinált csiperke-gombával.
Császár-szeletek.

11. Szerdán délre.

Leves agyvelővel.
Tehén-hús sárga-répa mártással.
Kék-káposzta füstölt hússal.
Tyúk vagy kappan fojtva.
Borjú vese-pecsenye.
Alma fojtva.

Estvére.

Leves prusanka-tésztával.
Máj-kók.
Faschirozott-alma.

12. Csötörtökön délre.

Vegyített-leves.
Tehén-hús fojtva.
Borsó-kármanádlival.
Csirke, szarvas-gombával becsinálva.
Sült csuka.
Vajas-perecz.

Estvére.

Leves lecskével.
Borjú vese-pecsenye.
Kisült riskása.

13. Pénteken délre.

Hal' kitisztított belsőjéből leves.
Töltött tojás.
Savanyú-káposzta ikrával.
Parasztos-gombócz.
Hal feketén.
Kompót körtvéből.

Estvére.

Bor-leves.
Hal-kármonádli.
Aszalt meggy czukorral.

14. Szombaton délre.

Leves, zab-forma tésztával.
Tehén-hús csiga-márt ssal.
Által-nyomott lencse sült hallal.
Blamasche fánk mandulával.
Sült pulyka.
Saláta.

Estvére.

Barna-leves pirított zsemlyével.
Alma-kók, mandulával.
Rostélyos-pecsenye salátával.

15. Vasárnap délre.

Leves gríz-gombóczczal.
Tehén-hús kaporna-mártással.
Töltött-káposzta.
Pástétom vad-hússal.
Sült kappan.
Linczi torta.

Estvére.

Leves riskásával.
Borjú-hús becsinálva.
Kis-madarak sülve.

16. Hétfőn délre.

Barna-leves vékony-tésztával.
Tehén-hús fahéj-mártással.
Savanyú-répa, sertés-kármanádlival.
Becsinált csirke szarvas-gombával.
Borjú-hús szelet pecsenye helyett.
Mandula-fánk.

Estvére.

Gersli-leves.

Liktáriomos-palacsinta.
Sült kappan salátával.

17. Kedden délre.

Franczia-leves.
Tehén-hús, szarvas-gomba mártással.
Hospót zöldségből.
Puding velőből.
Sült nyúl.
Olasz-saláta.

Estvére.

Panádli-leves.
Agyvelő-kók.
Zsemlye puding.

18. Szerdán délre.

Leves fridatta laskával.
Tehén-hús, kaunicz mártással.
Faschirozott káposzta riskásával.
Vese-pecsenye.
Sült csuka.
Mandula-hajtás.

Estvére.

Laska-leves.
Génuai pástétom.
Sült nyelv.

19. Csötörtökön délre.

Leves hús-gombóczczal.
Tehén-hús zsemlyés tormával.
Riskása borjú-hússal.
Felpuffadt pép.
Sült fogoly.
Saláta.

Estvére.

Vajas galuska-leves.
Galamb-fekete mártásban.
Bor-kók.

20. Pénteken délre.

Borsó-leves laskával.
Tojás szárdellivel.
Palacsinta metélt spenáttal.
Fricaszszirozott csuka.
Sült viza.
Saláta.

Estvére.

Tört hal-leves.
Laka vagy tyúk-láb pirítva.
Füstölt viza.

21. Szombaton délre.

Gersli-leves.
Tehén-hús tejfeles-tormával.
Spenát májjal.
Reszelt tészta bor-lével.
Juh-hús czomb portugalli módra.
Kompot.

Estvére.

Gersli-leves gombával.
Spékelt borjú-szelet.
Körtvély fővе.

22. Vasárnap délre.

Májas-galuska leves.
Tehén-hús mandula-tormával.
Karó-répa sertés-füllel.
Kappan tengeri-csiga-mártással.
Apró madarak sülve.
Perecz, mint confect.

Estvére.

Kenyér-leves kolbászszal és tojással.
Kók borjú-pecsenyéből.
Öz czimer fojtott gyümölcsel.

23. Hétfőn délre.

Leves, galuskával.
Tehén-hús tormával.
Édes-káposzta kis kolbászszal.
Borju-húsból készült madárkák.
Sült récze.
Saláta.

Estvére.

Griz leves.
Olasz maccaroni.
Faschirozott malacz.

24. Kedden délre.

Leves-csiga tésztával.
Tehén-hús német mártással.
Kartifiol borju-hússal.
Pirított laska bor-levessel.
Bárány-hús pecsenye.
Saláta.

Estvére.

Leves riskása gombóczczal.
Faschirozott-borjú, reczébe tekergetve.
Kis pástétomok bechamellel.

25. Szerdán délre.

Gersli leves.
Tehén-hús, veres-hagyma, mártással.

Savanyú-káposzta fáczánnal.
Palacsinta lekvárral.
Borjú-vese-pecsenye.
Saláta.

Estvére.

Agyvelő-leves.
Zsemlye-kók.
Vad-disznó-czomb.

26. Csötörtökön délre.

Leves tojás-lecskével.
Tehén-hús, közönséges tormával.
Káposzta sarjú, rántott borjú-lábbal.
Becsinált csirke.
Juh-hús-czomb.
Üres-ostya confectnek.

Estvére.

Olio leves.
Gulyás-hús.
Krumpli gombócz.

27. Pénteken délre.

Borsó-leves hal-gombóczczal.
Tojás ragouval.
Vadász puding.
Glacirozott szemling.
Tojás palacsinta salátával.

28. Szombaton délre.

Leves lecskével.
Tehén-hús mustárral.
Savanyú-répa karmanádlival.
Öz-hús barna mártással.
Sült pulyha.
Farsangi fánk.

Estvére.

Nem igazi kucsma-gomba leves.
Rostélyos tehén-hús, krumplival.
Tirolisi rétes.

29. Vasárnap délre.

Leves, riskásával.
Tehén-hús, pikánt mártással.
Karó-répa páczolt nyelvvel.
Becsinált tyúk, czitrom-mártással.
Sült fenyő-madár.
Saláta.

Estvére.

Békötéssel készített leves.
Tengeri-csigával töltött kappan.
Sódar hidegen.

30. Hétfőn délre.

Leves szalonna-gombóczczal.
Tehén-hús, veres-hagyma-mártással.
Spenát bárány- v. borjú-hússal.
Madár, czitrom-mártással.
Borjú-czomb. — Saláta.

Estvére.

Ser-leves.
Galamb frikaszszírozva.
Boeuf á la mode hidegen.

31. Kedden délre.

Leves lecskével.
Tehén-hús szárdelli mártással.
Kel-káposzta kolbászszal.
Tál pástétom csukával.
Sült csuka.
Befojtott alma.

Estvére.

Zeller-leves.
Tojás-palacsinta.
Tehén-hús mustárral.

Ételek' laistroma.

Februáriusban.

1. Szerdán délre.

Borjú brezli-leves.
Tehén-hús mártással.
Kártifiol csirkével.
Felpuffadt pép.
Borjú-czomb.
Keserü vér-tisztító saláta.

Estvére.

Muszka-leves.
Nyelv, lengyel-mártással.
Sült szarvas-czimer.

2. Csötörtökön délre.

Riskása-leves.
Tehén-hús mártással.
Faschirozott édes-káposzta.
Frikaszszirozott borjú fodor-háj.
Sült fenyő-madarak.
Megygy-compót.

Estvére.

Szárcsa-leves.
Faschirozott malacz.
Túrós kók.

3. Pénteken délre.

Csiga-leves.
Spenát töltve.
Töke-hal tejfeles tormával.
Alma rétes.
Viza-hal czitrom-mártással.
Potyka rántva.

Estvére.

Olla potrida bőjti napokra.
Lazacz finom zöldségekkel.
Tojás csiperke-gomba mártással.

4. Szombaton délre.

Barna-leves hús-gombóczczal.
Tehén-hús mártással.
Faschirozott kel-káposzta riskásával.
Czitrom-mártással.
Sült őz-czomb.
Zeller-saláta.
Zsírban fecskendezett fánk.

Estvére.

Julienne leves.
Fejér ragou sárga-karikával.
Riskása meridon.

5. Vasárnap délre.

Barna-leves sült borsóval.
Tehén-hús mártással.
Kartifiol borjú-hússal.
Becsinált csirke.
Borjú vese-pecsenye.
Sült alma-szeletek.

Estvére.

Olio leves.
Galamb fricaszszirozva.
Olasz polenta.

6. Hétfőn délre.

Leves tört borjú-húsból.
Tehén-hús, mártással.
Kék kel-káposzta kolbászszal.
Vad-hús pástétom.
Sült pujka.
Fojtott körtve.

Estvére.

Derelye-leves.
Tál pástétom csuka-ragouval.
Óz-czomb zeller salátával.

7. Kedden délre.

Paczal-leves.
Tehén-hús mártással.
Karó-répa rántott bárány-hússal.
Maccaroni sódarral.
Sült fogoly.
Befojtott alma.

Estvére.

Agy-velő leves.
Becsinált sertés-hús vad módra.
Szagó felpuffadt.

8. Szerdán délre.

Gersli leves.
Tehén-hús mártással.

Savanyú káposzta csigával és borjú májjal.
Rák meridon.
Sült malacz.

Estvére.

Zsemlye-leves.
Frikaszszirozott kakas-taréjok.
Kacsa tésztával nyárson sülve.

9. Csötörtökön délre.

Leves reszelt tésztával.
Fojtott tehén-hús.
Kinyomott borsó sült borjú-lábbal.
Ragou mindenféléből, csiperkegombával.
Sült őz-czimer.
Narancs-saláta.

Estvére.

Krumpli-leves.
Csirke vér-mártással.
Vadász módra pudding.

10. Pénteken délre.

Czompó-leves.
Rántotta szárdellivel.
Töke-hal veres-hagymás vajjal.
Reszelt tészta bor-lével vagy lekvárral.
Csuka-hal portugalli módrá.

Estvére.

Borsó leves hal-gombóczczal.
Csiga eczettel olajjal és tormával.
Czika rakás.

11. Szombaton délre.

Franczia leves.
Tehén-hús mártással.
Spenát borjú-hússal.
Kifli-kók felpuffadva.
Sült kacsa.
Kartifiol saláta.

Estvére.

Kenyér-leves tojással és kolbászszal.
Nyelv hecsepecs-mártásban.
Csorogtatott czukros tészta.

12. Vasárnap délre.

Reszelt tészta-leves.
Tehén-hús mártással.
Karó-répa sertés-füllel.
Laska fánczli vagy pirított laska.
Sült pulyka.
Alma beborítva.

Estvére.

Zeller-leves.
Ragou ürü-farkokból.
Hideg felvagdalt pecsenye.
Csorogtatott mandula tészta.

13. Hétfőn délre.

Leves laskával.
Tehén-hús mártással.
Sárga-répa recze kolbászszal.
Szalonnával befojtott borjú-máj.
Sült fáczán.
Kompót.

Estvére.

Bab-leves.
Zsemlye-kók.
Pecsenye.

14. Kedden délre.

Leves agyvelős fánkkal.
Tehén-hus mártással.
Répa sertés-hússal.
Őz-hús barna mártással.
Laska, tojás' sárgájával.
Sódarral töltött borjú-mejj.

Estvére.

Tört máj-leves.
Ragou foglyokból kis pástétommal.
Krumpli pudding.

15. Szerdán délre.

Zsemlye-leves.
Tehén-hús, mártással.
Riskása sódarral.
Becsinált pulyka, tengeri-csiga, mártással.
Sült madarak.
Mandula hajtás.

Estvére.

Veres-hagyma leves.
Hizlalt pulyka-czomb.
Sódaros tészta.

16. Csötörtökön délre.

Leves derelyével.
Tehén-hús mártással.
Krumpli niderlándi módon.
Vad-hús hecsepecs-mártással.
Bárány-nyúl.
Üres ostya czukorral.

Estvére.
Felhabart leves.
Spékelt borjú-szelet.
Velő-puding.

17. Pénteken délre.
Borsó és rák-leves.
Tojás szeletek.
Krumpli prusanka.
Békák czitrom-mártással.
Griz-laska tejben.
Hal feketén.

Estvére.
Hecsepecs leves, borral.
Pép tojás' fejéréből.
Szagó felpuffadt.

18. Szombaton délre.
Barna-leves lecskével.
Tehén-hús, mártással.
Által-nyomott borsó füstölt hússal.
Borjú-hús vaj-mártásban.
Sült kappan.
Linczi torta.

Estvére.
Kenyér leves tojással és apró füstölt kolbászszal.
Ragou borjú brézlivel.
Ostrea csiga pástétom.

19. Vasárnap délre.
Tört máj-leves.
Tehén-hús, mártással.
Édes káposzta juh-hússal.
Zsemlye puding.
Sült kacsa compóttal.
Krápli fánk.

Estvére.
Reszelt-tészta leves.
Spékelt borjú-hús frikaszszirozva.
Puding felgyújtva.

20. Hétfőn délre.
Barna-leves tésztával.
Tehén-hús mártással.
Sódaros tészta krumpliból.
Fricaszszirozott kakas taréjok.
Sült fogoly.
Csorogtatott fa-héjas tészta.

Estvére.
Piritott zsemlye leves.
Rostélyon sült tehén-hús.
Páczolt füstölt lud.

21. Kedden délre.
Barna-leves palacsinta laskával.
Tehén-hús mártással.
Borsó, sertés-kármanádlival.
Becsinált bárány-mejj.
Sült kappan.
Krapl.

Estvére.
Zeller-leves.
Öszsze-tekergetett hús, csiperke-gombával.
Szemling ragouval.

22. Hamvazó szerdán délre.
Böjti kolbász-leves.
Töltött spenát.
Tőke-hal tejfeles tormával.
Víza-hal czitrom-mártással.
Alma rétes.

Estvére.
Csiga-leves.
Lazacz finom zöldséggel.
Kukoricza puding.

23. Csötörtökön délre.
Gersli-leves.
Tehén-hús mártással.
Veres káposzta sült májjal.
Reszelt tészta csiperke-gombával.
Sült kappan.
Raponcz saláta.

Estvére.
Nem igazi kucsma-gomba leves.
Borjú pecsenye.
Franczia puding.

24. Pénteken délre.
Gersli kis gombával.
Tojás ragou.
Lencse sült hallal.
Élesztő fánk olasz-tésztával.
Vérbe befojtott czompó hal.

Estvére.
Bor-leves.
Tőke-hal puding.
Rántott béka-czombok.

25. Szombaton délre.
Leves tojás-lecskével.
Tehén-hús mártással.
Kártifiol bechamellel.
Puding bor-lével.

Juh-czomb pecsenye.
Apró pereczek.

Estvére.

Bab-leves.
Rostélyos sült tölgy-szeletek zöldség, vagy fűszeres mártással.
Hering öltönyben.

26. Vasárnap délre.

Vegyitett leves zöldséggel.
Tehén-hús mártással.
Édes kel-káposzta.
Borjú-fej frikaszszírozva.
Sült fáczán.
Compót.

Estvére.

Olio leves.
Sódar rántott zsemlye-szeletekkel.
Páczolt és spékelt borjú-czomb.

27. Hétfőn délre.

Leves máj-gombóczczal.
Tehén-hús mártással.
Barna kel-káposzta nyelvvel.
Borjú-czomb kaporna-mártással.
Sült kappan.
Cseh kalács.

Estvére.

Riskása-leves.
Spékelt borjú-hús fricaszszirozva.
Beüftek krumpliból.

28. Kedden délre.

Leves, griz, palacsintával.
Tehén-hús mártással.
Káposzta sarjak karmanádlival.
Borjú-láb póré-mártással.
Riskása alma.
Borjú-pecsenye.
Gyümölcs-saláta.

Estvére.

Krumpli-leves.
Faschirozott tehén-tölgy.
Ürü-czomb vad-hús módra.

Ételek' lajstroma.

Márczius.

1. Szerdán délre.

Hal' belsője leves.
Tojás-lepény sárga-répával.
Tejjel rétes.
Potyka.
Mandula felpuffadt apró formákba.

Estvére.

Füszeres leves vagy zöldség-leves.
Krumpli savanyú tejfellel.
Sült nyúl.

2. Csötörtökön délre.

Franczia-leves.
Tehén-hús mártással.
Répa kolbászszal.
Öszsze-tekergetett borjú-hús.
Sült őz' hátulja.
Narancs-saláta.

Estvére.

Gyökér-leves.
Borjú brezli becsinált.
Sült pulyka apró salátával.

3. Pénteken délre.

Borsó-leves.
Rántotta.
Savanyú káposzta böjtös kolbászszal.
Víza-ikra vaj-mártásban.
Griz kók.
Kisült tergelye halak.

Estvére.

Árticsóka-leves.
Rongyos tojás, csiperke-gomba mártással.
Riskása meridon.

4. Szombaton délre.

Zsemlye-leves.
Savanyú káposzta.

Maccaroni — pármai sajtal.
Felpuffadt alma-szeletek.

Estvére.

Zöldség-leves.
Palacsinta lekvárral.
Hering saláta, almával.

5. Vasárnap délre.

Barna-leves sárga-répából.
Tehén-hús sóska-mártással.
Spenát sült májjal.
Becsinált borjú-brezliből.
Riskása.
Bárány-czímer tojással sülve.

Estvére.

Haché leves.
Vad sertés-hús, hecsepecs-mártással.
Bécsi kalács.

6. Hétfőn délre.

Agyvelő-leves.
Tehén-hús-mártással.
Töltött édes-káposzta.
Májas lepény.
Rántott borjú-mejj.
Apró tojás — mandula lepény.

Estvére.

Leves pirított zsemlyével.
Podlupka rántott borjú-lábbal.
Riskása meridon.

7. Kedden délre.

Leves reszelt tésztával.
Tehén-hús, csiperke-gomba-mártással.
Sódar-lecske.
Kisült vékony laska bor-lével.
Bárány-nyúl.
Rántott alma.

Estvére.

Gersli-leves.
Borjú-hús szegfű-virággal.
Rostélyos pecsenye apró salátával.

8. Szerdán délre.

Ártics óka-leves.
Rongyos-tojás csiperke-gomba mártással.
Spenát rántott békával.
Olla potrida.
Sült viza.
Hering saláta almával.

Estvére.

Ser-leves.
Tojás kucsma-gombával.
Sült lazacz-szeletek apró salátával.

9. Csötörtökön délre.

Barna-leves laskával.
Tehén-hús ugorkával.
Krumpli puding sódarral.
Vese mártásban.
Nyúl sülve.
Czitrom-saláta.

Estvére.

Kenyér-leves apró füstölt kolbászszal.
Borjú fodor-háj olasz módra.
Felpuffadt, borjú-pecsenyéből.

10. Pénteken délre.

Barna-leves tojással.
Tojás portugalli módon.
Ikrás káposzta rántott tőke-hallal.
Zsirba fecskendezett tészta, tejfellel.
Rántott potyka.
Felpuffadt alma-szeletek.

Estvére.

Hal' belsője leves.
Becsinált csuka, frjkaszszé mártással.
Beborított alma.

11. Szombaton délre.

Borsó-leves hal-gombóczczal.
Spenát, — tojással.
Ragou kucsma-gombából rántott endivia salátával.
Tál pástétom csukával.
Rántott potyka.

Estvére.

Bor-leves.
Hód-fark.
Fényesitett szemling.

12. Vasárnap délre.

Leves máj-gombóczczal.
Tehén-hús portugalli módra.
Sóska borjú-nyelvel.
Reczébe faschirozott riskása.
Sült kappan.
Keserű saláta raponczal együtt.

Estvére.
Zöldség-leves.
Sertés-hús, vad sertés-hus módra készítve.
Kecske-czomb salátával.

13. Hétfőn délre.
Kruppa-leves.
Tehén-hús bavériai módon.
Kinyomott brézli ostyába rántott agyvelővel.
Őz hús borsal.
Töltött bárány kármanádlival.
Sip forma ostya.

Estvére.
Griz-leves.
Máj-pép.
Sült galamb, salátával.

14. Kedden délre.
Leves paczallal.
Tehén-hús mártással.
Szalonnás gombócz füstölt hússal.
Borjú-tüdő vaj-mártással.
Sült borjú-szeletek.
Jezsuita kenyér.

Estvére.
Riskása-leves.
Vese savanyún.
Rántott bárány-hús.

15. Szerdán délre.
Szegfű-gomba-leves.
Lúd-tojás.
Krumpli heringgel.
Tekenős-béka, tekenőjében.
Lazacz rostélyon sülve.

Estvére.
Panadli-leves.
Töke-hal puding.
Tehén-hús pikánt mástással.

16. Csötörkön délre.
Spenát rántott borjú-vagy bárány hússal.
Befojtott borjú-máj.
Töltött bárány-mejj.
Mandula-hajtás.

Estvére.
Gyökér-leves.
Borjú fodor-háj czitrom-mártásban.
Rántott csirke salátával.

17. Pénteken délre.
Tej-leves, riskása-galuskákkal.
Rántotta.
Vajas-galuska.
Krumpli puding.
Lazacz sülve.

Estvére.
Zöldség-leves.
Faschirozott csuka.
Rántott békák.

18. Szombaton délre.
Csokoláde-leves.
Maccaroni, pármai sajtal.
Czika-rakás, apró szőllővel.
Palacsinta lekvárral.
Süllő-hal.

Estvére.
Bab-leves.
Griz-kók.
Rántott angolna salátával.

19. Vasárnap délre.
Leves velős gombóczczal.
Tehén-hús mártással.
Krumpli németalföldi módon.
Borjú fodor-háj majoránnás lével.
Nyúl sülve.
Compót.

Estvére.
Olio leves.
Bárány-hús becsinálva.
Sódar hidegen.

20. Hétfőn délre.
Tört máj-leves.
Feltekergetett tehén-hús.
Kel-káposzta sódarral.
Riskása olasz módra.
Pulyka sülve.
Compót.

Estvére.
Gersli-leves.
Ragau sertés-lábbal.
Pástétom maccaronival és bechamelleł.

21. Kedden délre.
Leves griz-gombóczczal.
Tehén-hús gesztenyével.

Karó-répa sertés-hussal.
Palacsinta rétes spenáttal.
Sült bárány-czimer.
Endivia saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Töltött ökör-szem.
Bárány-hús rántva.

22. Szerdán délre.

Czompó-leves.
Tojás kucsma-gombával.
Sóska tojás palacsintával.
Faschirozott csuka.
Rántott békák salátával.

Estvére.

Veres-hagyma leves.
Tojás szárdellivel.
Zsirban sült laska.

23. Csötörtökön délre.

Maccaroni-leves.
Tehén-hús zöld mártással.
Sódar-laska krumplival.
Nyelv lengyel mártással.
Kappan sülve.
Raponcz saláta.

Estvére.

Ragou-leves.
Galamb befojtva.
Vese-pecsenye.

24. Pénteken délre.

Által-nyomott borsó leves piritott zsemlye-koczkával.
Töke-hal krumplival.
Felpuffadt kiffli-kók.
Tekenős-béka pástétom.
Hód-czomb.

Estvére.

Zöldség-leves.
Fricandó szemlingből.
Kéken főtt pisztrangok.

25. Szombaton délre.

Szárcsa-leves.
Lencse.
Szárcsa becsinálva.
Vadász puding.
Vidra sülve.

Estvére.

Zeller-leves.
Gőz galuska.
Tengeri csiga sülve.

26. Vasárnap délre.

Barna-leves zsemlye-gombóczczal.
Tehén-hús mártással.
Főzött endivia, kappan-kolbászszal stb.
Rostélyos pecsenye mártásban.
Töltött malacz.
Compót.

Estvére.

Gersli-leves.
Reszelt tészta bor-lével.
Bárány-hús rántva salátával.

27. Hétfőn délre.

Tüdő-rétes-leves.
Tehén-hús mártással.
Öszsze-tekergetett édes káposzta.
Borjú-hús nem igazi tengericsiga-mártásban.
Sült galamb.
Compót.

Estvére.

Julienne-leves.
Borjú brezli.
Kövér lud.

28. Kedden délre.

Leves griz lepénnyel.
Tehén-hús portugalli módra.
Spenát és sóska tojás palacsintával.
Rántott tehén-tölgy.
Bárány-mejj sülve.
Zeller saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Borjú-fej czitrom-mártással.
Máj-puding kaporna-mártással.

29. Szerdán délre.

Ausztriai bőjti bouillon.
Rántotta.
Kel-káposzta németalföldi módon.
Élesztő rétes.
Puding kalácsból.
Törbot hal.

Estvére.

Zsemlye-leves.
Bécsi felpuffadt mosanszki almából.
Rántott potyka.

30. Csötörtökön délre.

Vegyitett zöldség-leves.
Tehén-hús mártással.
Töltött káposzta.
Riskása-fánk.
Borjú czomb.
Compót.

Estvére.

Panádli-leves tojással és apró füstös kolbászszal.
Nyúl-gombócz.
Rántott-csirke salátával.

31. Pénteken délre.

Hal' belsője leves.
Sóska tojás palacsintával.
Turós-kók.
Töltött és sült tojás.
Befojtott csuka szárdellivel.

Estvére.

Krumpli-leves.
Potyka vérébe fojtva.
Mákos rétes.

Ételek' lajstroma.

Áprilisre.

1. Szombaton délre.

Ikra-leves.
Lencse.
Csuka-kók.
Ragou tojásból.
Hering beborítva.

Estvére.

Zöldség-leves.
Pirított krumpli prusánka.
Ángolna sülve.

2. Vasárnap délre.

Tekenős-béka leves.
Endivia saláta vaj-mártásban, rántott hal' belsőjével felczifrázva.
Szárcsa fekete mártásban.
Tekenős-béka pástétom.
Vidra sülve.

Estvére.

Bor-leves.
Csokoládé rétes.
Rántott potyka salátával.

3. Hétfőn délre.

Zeller-leves.
Tőke-hal savanyú-káposztával.
Zsirban sült krumpli-gombócz.
Tojás-szeletek.
Tiroli rétes.

Estvére.

Szegfű-gomba-leves.
Mandula-kók, czitrommal.
Felpuffadt, riskásából.

4. Kedden délre.

Nem igazi kucsma-gomba leves.
Által-nyomott borsó pauláni kolbászszal.
Zsemlyével kevert tojás.
Vajas-kók.
Csorogtatott czukros-tészta.

Estvére.

Griz-leves.
Olasz maccaroni.
Rántott potyka.

5. Szerdán délre.

Olla potrida bőjti napokra.
Mákos laska.
Rongyos tojás csiperke-gomba-mártással.
Befojtott csuka szárdellivel.
Apró pereczek.

Estvére.

Zsemlye-leves.
Griz-prusánka.
Hering.

6. Zöld-csötörtökön délre.

Krumpli-leves sült hal-májjal.
Spenát tojással.

Mandula-kók.
Rántott potyka.
Saláta kemény tojástal.

Estvére.

Savanyú tejfeles-leves.
Gőz-laska.
Csuka sülve.

7. Nagy pénteken délre.

Sor-leves.
Krumpli-prusánka.
Czompó-hal vér-mártásban.
Tőke-hal pástétom.
Krémek sülve.

Estvére.

Rántott-leves.
Tejfeles kók.
Puding kalácsból.

8. Nagy szombaton délre.

Nem igazi tehén-hús leves.
Lencse.
Ragou tojásból.
Sült puding tojásból.
Pereczek. — 'S kalács.

Estvére.

Riskása-leves.
Dörzsölt vajas galuska.
Lepény-kalács 's más egyéb.

9. Husvét vasárnapján.

délre.

Barna schű-leves hasche-fánkal.
Tehén-hús mandula tortával és hideg zöldség-mártással.
Kelkáposzta (új) kolbászszal és kármanádlival.
Sódar és páczolt nyelv.
Szálmi szalonkából.
Spárga vaj-mártásban.
Puding a la rodney.
Tál pástétom nyúl aprólékkal.
Kéken főzött pisztráng olajjal és eczettel.
Bárány-hús zeller salátával.
Borju-czomb fejes salátával, és kemény tojással.
Mandula-torta.
Csorogtatott czukros tészta.

Estvére.

Olio-leves.
Rántott csirke.
Hideg pecsenye.
Sódar nyelv 's a' t.

10. Hétfőn délre.

Agyvelő-leves.
Tehén-hús mártással.
Kártifiol bárány-hússal.
Csokoláde-kók.
Őz-czomb sülve.
Apró saláta.

Estvére.

Lép-leves.
Borjú-hús kucsma-gombával.
Malacz sülve.

11. Kedden délre.

Leves galuskával.
Tehén-hús mártással.
Befojtott retek bárány-hússal.
Maccaroni sódarral.
Galamb sülve.
Endivia-saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Laska-lepény.
Rostélyos pecsenye salátával.

12. Szerdán délre.

Leves palacsinta laskával.
Tehén-hús mártással.
Sóska pofésennel.
Becsinált töltött-csirke, kucsma-gombával.
Bárány-húsból formált nyúl.
Saláta.

Estvére.

Zöldség-leves.
Spárga fejér-mártásban.
Kappan sülve.

13. Csötörtökön délre.

Szalonnás gombócz-leves.
Tehén-hús mártással.
Brezli ragoú.
Nyúl sülve.
Krumpli saláta.

Estvére.

Leves bechamel galuskával.
Töltött bárány-mejj csiperke gombával.
Sült galamb, salátával.

14. Pénteken délre.

Tejfeles-leves tojással habarva.
Tojás szárdellivel.

Krumpli tőke-hallal.
Riskása mandulával.
Süllő befojtva.
Krumpli torta.

Estvére.

Leves a' hal' belsőjéből.
Híg tojás.
Potyka sülve.

15. Szombaton délre.

Laska-leves.
Tehén-hús mártással.
Sárga-répa tejfellel.
Pirított bárány-hús bor-lében.
Csirke sülve.
Saláta.

Estvére.

Leves paczallal.
Borjú-mejj becsinálva.
Riskása meridon.

16. Vasárnap délre.

Zöldség-leves.
Tehén-hús mártással.
Spárga vaj-mártásban.
Borjú-tüdő reczébe sülve.
Nyúl, tejfellel.
Mákos riskása-lepény.

Estvére.

Csorogtatott tésztás-leves.
Borjú-máj szarvas-máj módra készítve.
Velő-puding.

17. Hétfőn délre.

Tört májas leves.
Tehén-hús bor-mártással.
Kártifiol borjú-hússal.
Rétes vesével.
Kármanádli tojással.
Befojtott alma.

Estvére.

Leves palacsinta laskával.
Töltött-csirke becsinálva kucsmagombával.
Gyenge sertés-pecsenye.

18. Kedden délre.

Leves reszelt-tésztával.
Tehén-hús mártással.
Borjú-fej sülve.
Narancs-puding.
Töltött bárány.
Mandula-hajtás.

Estvére.

Gersli-leves.
Spárga vaj-mártásban.
Sült őz-czomb.
Saláta.

19. Szerdán délre.

Leves húsos gombóczczal.
Tehén-hús mártással.
Spenát rántott májjal.
Vad-hús pástétom.
Bárány pecsenye.
Alma befojtva.

Estvére.

Zsemlye-leves.
Felpuffadt, agyvelőből.
Rántott csirke.

20. Csötörtökön délre.

Rák-leves.
Tehén-hús mártással.
Gyenge karalábé kolbászszal.
Tál pástétom ragouval, mindenfélékből.
Borjú-czomb sülve.
Aszalt-szilva salátának.

Estvére.

Zöldség-leves.
Sódaros rétes.
Filet de bouef a la indienne.

21. Pénteken délre.

Lencse-leves.
Tojás-szeletek.
Riskása zsírban kisülve.
Viza sülve.
Üres ostyák.

Estvére.

Nem igazi csokoládé-leves.
Csuka, tormával.
Turós kók.

22. Szombaton délre.

Császár-leves.
Tehén-hús, mártással.
Sóska és spenát kolbászszal.
Zsemlye-prusánka.
Bárány-czímer sülve.
Aszalt megygy salátával.

Estvére.

Kenyér-leves tojással és kolbászszal.
Máj-puding, sülve.
Faschírozott borjú-hús.

23. Vasárnap délre.

Leves fánkkal.
Tehén-hús mártással.
Töltött káposzta.
Tehén-vese, malozsa szőllő-lével.
Vese pecsenye — és hizlalt lúd.
Apró torta.

Estvére.

Gríz-leves.
Felpuffadt tüdő-kók.
Hizlalt lúd.

24. Hétfőn délre.

Riskása-leves.
Tehén-hús mártással.
Krumpli németalföldi módon.
Ragou sertés-lábból.
Sült pujka.
Keserű saláta.

Estvére.

Laska-leves.
Zöld ragou veres abroncsal.
Croquette apró marhából.

25. Kedden délre.

Leves tészta keverékkel.
Tehén-hús mártással.
Frikaszszírozott komló-hajtások bárány kármonádlival.
Ragou kakas-taréjokból.
Borjú pecsenye, apró saláta.

Estvére.

Sóska-leves.
Vese-pecsenye.
Vaj pástétom ragouval.

26. Szerdán délre.

Kenyér-leves apró kolbászszal és tojással.
Tehén-hús mártással.
Kártifiol galambbal.
Borjú-láb édes lében.
Spékelt borjú-szeletek.
Apró tojás, mandula-lepény.

Estvére.

Riskása-leves.
Felpuffadt turós kók.
Tengeri csigával töltött kappan.

27. Csötörtökön délre.

Elfőtt zsemlye-leves.
Tehén-hús retekkel és tormával.
Savanyú-káposzta kolbászszal.
Galamb befojtva.
Bárányhús sülve.
Narancs-saláta.

Estvére.

Zöldség-leves.
Spárga-vajjal.
Rostélyos pecsenye salátával.

28. Pénteken délre.

Apró gomba-leves.
Savanyú tojás.
Spárga-vajjal.
Csuka-gombócz vaj-mártással.
Lazacz sülve.
Apró pástétom csigával.

Estvére.

Bor-leves.
Sült túros-laska.
Puding kalácsból.

29. Szombaton délre.

Zsemlye-leves.
Tehén-hús mártással.
Befojtott retek.
Bárány-czomb faschirozva.
Pulyka sülve.
Saláta kemény tojással.

Estvére.

Leves lecskével.
Máj-kók.
Borjú vese-pecsenye.

30. Vasárnap délre.

Barna-leves zsemlye-gombóczczal.
Tehén-hús mártással.
Spenát tejfellel.
Borjú vaj-mártásban.
Rántott galamb.
Alma-szeletek.

Estvére.

Ragou-leves.
Öszsze-tekergetett hús fojtva.
Sódar hidegen.

Ételek' lajstroma.

Májusra.

1. Hétfőn délre.

Sóska-leves.
Tehén-hús mártással.
Sódaros tészta.
Borjú-hús vaj-mártásban.
Kappan sülve, — saláta.

Estvére.

Gríz leves.
Spárga fejér lében.
Nyúl, matróz módon készítve.

2. Kedden délre.

Reszelt tészta-leves.
Vese-pecsenye.
Spenát borjú-lábbal.
Apró vajas tészta fánk.
Bárány-pecsenye.
Saláta, kemény-tojással.

Estvére.

Barna zeller-leves, tojás palacsintával.
Fejér-pecsenye.
Puding sült csirke-mejből.

3. Szerdán délre.

Leves tojás lepénnyel.
Tehén-hús zeller-mártással.
Fricaszszírozott komló, bárány-hússal.
Nyúl, cseh mártással, olasz tésztával felczifrázva.
Rántott csirke.
Turnier sütemény.

Estvére.

Gersli-leves.
Rostélyos sült ökör-száj-padlás nyársastól.
Fejér ragou, sárga karikával.

4. Csütörtökön délre.

Leves vagdalékkal.
Tehén-hús mártással.
Töltött fejes saláta.
Becsinált csirke narancs-lében.
Borjú-pecsenye, — saláta.

Estvére.

Rongyos-leves.
Tehén agyvelő vaj-lében.
Nyúl sülve, — saláta.

5. Pénteken délre.

Leves tojás' fejérével.
Híg tojás.
Rák meridon.
Fárczéval bekent csuka.
Rántott békák, — saláta.

Estvére.

Zöldség-leves.
Spárga, vaj-mártásban.
Pisztrang kéken főzve.

6. Szombaton délre.

Panádli-leves.
Tehén-hús, zöld-mártással.
Sárga-répa tejfellel 's karmonádlival.
Spékelt és sült sertés-nyelv édes lében.
Borjú-pecsenye, — saláta.

Estvére.

Zsemlye-leves.
Ragou borju-brézlivel.
Rák-kók, velővel.

7. Vasárnap délre.

Borsó-leves sertés füllel.
Tehén-hús metélt hagyma-mártással.
Kalarábé sült borjú nyelvvel.
Pulyka sülve, — fejes saláta.

Estvére.

Máj-gombócz leves.
Borjú-hús vaj-mártásban.
Pulyka sülve.

8. Hétfőn délre.

Leves vagdalt brézlivel.
Tehén-hús rántott liszt mártással.
Brokoli-káposzta bárány-hússal.
Csirke gombóczczal, rak-farkkal és kucsma-gombával.
Lúd sülve.
Ugorka-saláta.

Estvére.

Leves sült habarékkal.
Borjú fodor-háj, olasz módra.
Rántott csirke, salátával.

9. Kedden délre.

Leves parczallal.
Tehén-hús mártással.
Fejér-répa bárány-hússal.
Reszelt tészta bor-lével.
Májjal töltött kappan sülve.
Kaporna saláta.

Estvére.

Haché-leves.
Ragou sertés-lábból.
Sódar rétes.

10. Szerdán délre.

Rántott borsó-leves.
Tehén-hús mártással.
Befojtott saláta kolbászszal vese-mártásban.
Bárány-pecsenye.
Jezsuita kalács.

Estvére.

Tört máj-leves.
Őz-hús barna mártásban.
Faschírozott riskása reczében.

11. Csütörtökön délre.

Riskása-leves.
Tehén-hús sóskával.
Kártifiol gombóczczal.
Galamb fojtva, apró pástétommal.
Rántott csirke, — saláta.

Estvére.

Leves, hús-gombóczczal.
Pirított laska.
Vese-pecsenye salátával.

12. Pénteken délre.

Rákból, csigából, és ikrából készült leves.
Savanyú tojás.
Spárga, vaj-mártásban.
Tejfeles rétes.
Apró szárcsák becsinálva.
Olasz mandula-ostya.

Estvére.

Czompó-leves.
Olasz maccaroni.
Lazacz-szeletek sülve, salátával.

13. Szombaton délre.

Panádli-leves tojással és apró kolbászszal.
Tehén-hús, mártással.
Kalarábé rántott májjal.
Töltött csirke.
Spékelt borjú-szeletek befojtva.
Riskása lepény.

Estvére.

Gersli-leves.
Rostélyos-pecsenye, szárdelli mártással.

14. Vasárnap délre.

Barna-leves laskával.
Tehén-hús mártással.
Sóska borjú-szelettel.
Csokoládé kók.
Sült csirke. — Saláta.

Estvére.

Schü-leves zsemlye-gombóczczal.
Borjú-máj fojtva.
Sült lúd salátával.

15. Hétfőn délre.

Habart leves.
Tehén-hús mustár-mártással.
Fejér-répa kolbászszal.
Ragouval töltött apró vajas pástétomok.
Kappan sülve osztrea-csigával.
Saláta.

Estvére.

Csorogtatott tészta-leves.
Róstélyon sült tölgy — és czitrom-mártással.
Őz-pecsenye, salátával.

16. Kedden délre.

Leves gríz-gombóczczal.
Tehén-hús eczetes tormával.
Holnapos retek bárány-hússal.
Becsinált brézli apró gombával és más egyébbel.

Csirke sülve.
Apró torták.

Estvére.

Pirított zsemlye-leves.
Spárga frikaszszé mártásban.
Hideg pecsenye.

17. Szerdán délre.

Zöldség-leves.
Tehén-hús mártással.
Frikaszszírozott komló, bárány-hússal.
Borjú-máj, szarvas-máj módra készítve.
Lúd sülve. — Saláta.

Estvére.

Gríz-leves.
Sódaros tészta.
Rostélyos pecsenye, — saláta.

18. Csötörtökön délre.

Leves, kolbászszal.
Tehén-hús mártással.
Spenát, sóskával.
Czitrom-rétes.
Rántott galamb, — komló-saláta.

Estvére.

Pirított zsemlye-leves.
Becsinált ökör-száj-padlás.
Páczolt vese-pecsenye.

19. Pénteken délre.

Czompó-leves.
Tojás, kucsma-gombával.
Tejfeles laska.
Lazacz sülve. — Saláta.

Estvére.

Ser-leves.
Spárga, vaj-mártásban.
Vidra.

20. Szombaton délre.

Leves, hús-gombóczczal.
Tehén-hús kucsma-gombával.
Sárga-répa, recze-kolbászszal.
Pirított laska.
Vese-pecsenye. — Saláta.

Estvére.

Leves.
Felpuffadt tüdő-kók.
Galamb sülve salátával.

21. Vasárnap délre.

Muszka leves.
Tehén-hús szárdelli mártással és retekkel.
Rák savanyún kolbászszal herczegi módon.
Angol puding bor-lével.
Vékonyra vagdalt vad disznó-hús.
Lúd sülve, salátával.

Estvére.

Leves ragou, gombóczczal.
Gulyásos-hús.
Kirakott czika-rakás.

22. Hétfőn délre.

Gersli-leves.
Tehén-hús zöld petrezselyem mártással.
Kártifiól bechamellel.
Frikaszszírozott bárány-hús.
Nyúl sülve.
Vajas tészta-hajtás.

Estvére.

Leves gríz palacsintával.
Borjú-agyvelő, rák-vajban.
Haché fánk.

23. Kedden délre.

Leves palacsinta laskával.
Tehén-hús, mártással.
Töltött karalábé.
Rántott tehén-nyelv kaporna-lébe.
Spékelt kacsa sülve. — Saláta.

Estvére.

Kenyér-leves apró füstölt kolbászszal.
Faschírozott tölgy.
Felpuffadt, rákból, bavariai módra.

24. Szerdán délre.

Leveses szalonna, gombóczczal.
Pergelt tehén-hús savanyún.
Spárga, vajjal.
Rétes spenáttal.
Befojtott borjú-máj.
Táska.

Estvére.

Franczia gyökér-leves.
Kacsa, feltekergetve.
Mák-rétes.

25. Csötörtökön délre.

Leves-tüdő rétes.
Tehén-hús ugorka mártással.
Kártifiol borjú-hussal.
Borjú fodor-háj, tejfel lével.
Pulyka sülve — Saláta.

Estvére.

Tört máj leves.
Felpuffadt, borjú brézliből.
Muszka rostélyos pecsenye, salátával.

26. Pénteken délre.

Leves krumpli gombóczczal.
Rántotta szárdellivel.
Spenát, apró rántott halakkal.
Kéken főtt pisztráng.
Csorogtatott fa-héj-tészta.

Estvére.

Nem igazi kucsma gomba-leves.
Riskása, felpuffadt burgundi borral.
Forrón főtt rák.

27. Szombaton délre.

Leves tojás-darával.
Tehén-hús mártással.
Spárga, vaj-mártásban.
Glaczirozott szelet.
Tehén-nyelv lengyel mártásban.
Mandula-kalács.

Estvére.

Kártifiol-leves.
Savanyú káposzta fojtva, borjú-vesével.
Puding vese' kövérjével.

28. Pünkösd vasárnap délre.

Tortué-leves.
Tehén-hús, bréz-levesben, ugorka salátával.
Faschírozott kelkáposzta kappan kolbászszal.
Frikaszszírozott csirke, paradicsomalma-mártásban.
Sertés-vese, champagni borba.
Töltött kacsa hachée-mártással.
Puding felgyújtva.
Pástétom angolnával.
Forrón főzött lazacz.
Rák.
Kecske-czomb.
Rántott szilva, endivia saláta.
Vad-sertés-fej eczettel, olajjal.
Nyárson sült kalács.
Porzó apró torta. — Bor-síp.
Cseresznye és baraczk.

Estvére.

Olio-leves.
Hideg pecsenye 's a' t.

29. Pünkösd hétfőn délre.

Leves töltött zsemlyével.
Tehén-hús, barna mártással.
Sárga-répa apró kolbászszal.
Galamb befojtva.
Borjú-czomb sülve.
Rántott szilva.

Estvére.

Leves ragou gombóczczal.
Cote de boeuf braizban.
Tirolisi rétes.

30. Kedden délre.

Leves rántott borsóval.
Tehén-hús, mártással.
Brokkoli, kolbászszal.
Rántott tehén-tölgy.
Fürj rántva basilikommal.
Aszalt meggy.

Estvére.

Zsemlye-leves.
Csirke becsinálva.
Faschírozott rostélyos pecsenye.

31. Szerdán délre.

Leves pirított zsemlyével.
Tehén-hús mártással.
Lencse, füstölt hússal.
Pástétom paczallal.
Lúd sülve. — Saláta.

Estvére.

Leves máj-kókkal.
Felpuffadt, agyvelőből.
Krém sülve.

Ételek' lajstroma.

Juniusra.

1. Csötörtökön délre.

Leves derelyével.
Tehén-hús, mártással.
Zöld-borsó és sárga-répa, szelettel.
Galamb fojtva.
Lud sülve — zöld-bab saláta.

Estvére.

Panádli-leves.
Tehén-hús-szelet.
Puding borjú-lábbal.

2. Pénteken délre.

Tört czompó-leves.
Tölgy, tojásból.
Rák, zöd-borsóval.
Pástétom csuka-ragouval.
Pisztrang sülve.
Csorogtatott fa-héjas tészta.

Estvére.

Gríz-leves.
Rák-kók.
Puding riskásából és cseresznyével.

3. Szombaton délre.

Leves, reszelt tésztával.
Tehén-hús, gomba-mártással.
Fejér-répa, juh-hússal.
Olasz-tészta fánk-faschéval.
Csirke sülve.
Tejfeles krém.

Estvére.

Leves fejér-répából.
Tüdő-kók.
Rántott csirke.

4. Vasárnap délre.

Leves, máj-gombóczczal.
Tehén-hús, mártással.
Sárga és fejér répa, karmanádlival.
Pástétom nyúl.
Csirke sülve.
Perecz.

Estvére.

Hasche-leves.
Ragou ürü-farkból.
Vad-sertés-szeletek sülve.

5. Hétfőn délre.

Leves, paczallal.
Tehén-hús, cseh módra.
Puding cseresznye-lével.
Borjú-pecsenye-maradék fricasszírozva.
Lúd-sülve. — Saláta.

Estvére.

Griz-leves.
Galamb, fojtva.
Borjú-vese-pecsenye salátával.

6. Kedden délre.

Gersli-leves.
Tehén-hús sárga robert-mártással.
Töltött édes-káposzta.
Bárány-mejj, gombával.
Óz' hátúlja sülve.
Cseresznye fojtva.

Estvére.

Megygy-leves.
Bárány-hús tárkonnyal.
Rétes sódarral.

7. Szerdán délre.

Leves csorogtatott tésztával.
Tehén-hús, pöszméte-mártással.
Töltött saláta.
Óz-hús barna mártással.
Pulyka sülve.
Cseresznye fojtva.

Estvére.

Habart-leves.
Ragou sertés-lábbal.
Maccaroni pármai sajtal és hússal.

8. Csötörtökön délre.

Borsó-leves, sertés füllel.
Tehén-hús, mártással.
Fejér-répa, karmanádlival.
Vad-récze befojtva.
Bárány-pecsenye. — Saláta.

Estvére.

Kártifiol-leves.
Riskása meridon.
Töltött récze.

9. Pénteken délre.

Tejfeles-leves.
Spenát, tojással.
Csuka becsinálva.
Dörzsölt-tészta-borban.
Kéken főtt ángolna.
Csorogtatott czukros tészta.

Estvére.

Hal-leves.
Fa-héj-kók.
Rántott lazacz-szeletek.

10. Szombaton délre.

Kenyér-leves-leves apró kolbászszal
Tehén-hús, mártással.
Tejfeles sárga-répa rántott májjal.
Fojtott ürü-czomb, savanyú ugorkával.
Tyúk sülve.
Cseresznye-lepény.

Estvére.

Riskása-leves.
Borjú-agyvelő, rák-vajban.
Bárány-pecsenye, salátával.

11. Vasárnap délre.

Tört máj-leves.
Tehén-hús mártással.
Befojtott saláta, bárány-hússal.
Bába-kalács.
Nyúl, sülve.
Zöld-bab saláta.

Estvére.

Bor-leves.
Óz-czomb sülve.
Szágó felpuffadtan.

12. Hétfőn délre.

Brezli-leves.
Tehén-hús, mártással.
Zöld-borsó, rántott csirkével.
Borjú-kármanádli fojtva.
Kacsa, sülve.
Narancs-kenyér.

Estvére.

Borsó-leves, sertés-füllel.
Vad-kacsa, fojtva.
Rétes, sódarral.

13. Kedden délre.

Leves palacsinta, laskával.
Tehén-hús mártással.
Ludas kártifiol.
Gőz-laska bavariai módra.
Páczolt vese-pecsenye.
Cseresznye fojtva.

Estvére.

Barna-leves zsemlye-gombóczczal.
Bárány-mejj, gombával.
Rántott-csirke salátával.

14. Szerdán délre.

Habart-leves.
Tehén-hús, mártással.
Zöld-borsó és fejes-saláta, szelettel.
Zsemlyepuding vajjal.
Nyúl sülve.
Apró lepény, borjú-brézlivel.

Estvére.

Riskása-leves, lúd-aprólékkal.
Spékelt borjú-szeletek.
Galamb, sülve.

15. Csötörtökön délre.

Által-nyomott zöld-borsó leves.
Tehén-hús, mártással.
Borjú-hús éretlen pöszmétével.
Maccaroni vajjal.
Nyúl sülve.
Cain de veau.

Estvére.

Leves, tojás-darával.
Faschírozott rostélyos pecsenye.
Zsemlye-gombócz.

16. Pénteken délre.

Földi-eper leves.
Tojás, savanyú-mártással.
Zöld-borsó, rántott békával.
Bába-kalács.
Sült viza, czitrom-mártással.
Csokoládé-szeletek.

Estvére.

Sor-leves.
Rák-kók.
Felpuffadt rántotta, salátával.

17. Szombaton délre.

Sült-tojás leves.
Tehén-hús, mártással.
Töltött kalarábé.
Rostélyon sült tölgy, czitrommártással.
Csirke sülve — Saláta.

Estvére.

Leves, fánkal.
Frikaszszírozott borjú-pecsenye-maradék.
Zsirban sült riskása.

18. Vasárnap délre.

Zsemlye-leves.
Tehén-hús mártással angol módra.
Zöld-bab nyelvvel.
Rántott gomba, bor-lével.
Ózs-pecsenye.
Cseresznye fojtva.

Estvére.

Gersli-leves.
Máj-kók.
Rétes, sódarral.

19. Hétfőn délre.

Gríz-leves.
Tehén-hús portugalli módra.
Zöld-borsó, árticsókával.
Czitrom-lével becsinált ürü-pecsenye.
Lúd sülve, — Saláta.

Estvére.

Ragoú-leves.
Borjú réczébe faschírozott.
Rostélyos pecsenye, salátával.

20. Kedden délre.

Panádli-leves.
Tehén-hús-mártással.
Edes-káposzta füstölt hússal.
Récze fojtva.
Fürj sülve.
Földi-eper torta.

Estvére.

Agyvelő-leves.
Ürü-czomb vad módra.
Olasz polenta.

21. Szerdán délre.

Lúd-aprólékos leves.
Tehén-hús mártással.
Zöld-borsó, kolbászszal.
Szalonnával befojtott borjú máj.
Csirke sülve. — Cseresznye.

Estvére.

Leves, vajas galuskával.
Vese-kók.
Lúd sülve, ugorka-salátával.

22. Csütörtökön délre.

Császár-leves.
Tehén-hús mártással.
Zöld-bab, juh-hússal.
Galamb-befojtva.
Borjú-vese-pecsenye — Saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Ragou, ürü-farkakból.
Vad-disznó-szeletek, sülve.

23. Pénteken délre.

Tört czompó-leves.
Tölgy, tojásból.
Zöld borsó, rákkal.
Pástétom csuka, ragouval.
Pisztráng sülve.
Csorogtatott fa-héjas tészta.

Estvére.

Ságós tej-leves.
Árticsóka, zöld-borsóval.
Mandula-puding sülve.

24. Szombaton délre.

Leves, máj-palacsintával.
Tehén-hús, kapor-mártással.
Borjú-hús, kártfiollal.
Felpuffadt kiffl-kók.
Récze sülve. — Saláta.

Estvére.

Zöld-leves, borsóval.
Ürü-hasché finom zöldséggel.
Rétes sódarral.

25. Vasárnap délre.

Turbolya-leves.
Tehén-hús, mártással.
Zöld borsó, rántott tésztával.
Savanyún becsinált juh-czomb.
Lúd sülve. — Saláta.

Estvére.

Sokféle színű puding leves.

Ragou, kakas-taréjból.
Öz-pecsenye, salátával.

26. Hétfőn délre.

Schü-leves spárgából, faschírozott salátából és kucsma-gombából.
Stofáde, tehén-hús.
Hospot, kolbászszal és lúd-májjal.
Glacírozott ürü-nyelv.
Nyúl sülve — saláta.

Estvére.

Leves bekötéssel.
Borjúczomb, füstölt nyelvvel spékelve.
Rák.

27. Kedden délre.

Leves, velő-gombóczczal.
Tehén-hús, spanyol mártással.
Apró spárga, galambbal.
Barnán befojtott borjú-hús.
Rántott csirke. — Saláta.

Estvére.

Tört máj-leves.
Felpuffadt, agyvelőből.
Borjú-mejj, spárgával, rákkal és zöld-borsóval töltve.

28. Szerdán délre.

Leves, riskása-gombóczczal.
Tehén-hús mártással.
Kel-káposzta, nyelvvel.
Becsinált csirke, gombával.
Kappan sülve, salátával.

Estvére.

Laska-leves.
Fojtott ugorka, sertés-kármanádlival.
Sódaros rétes.

29. Csörtörtökön délre.

Riskása-leves.
Tehén-hús, fejér-mártással.
Sárga-répa, kármanádlival.
Becsinált-csirke.
Malacz sülve. — Saláta.

Estvére.

Grisz-leves.
Bárány-hús, tárkonnyal.
Pástétom, szelettel.

30. Pénteken délre.

Gomba-leves.
Töltött tojás.
Kartifiol vajjal és sajtal.
Felpuffadt riskása, lekvárral.
Páczolt és sült lazacz.
Zöld-bab saláta.

Estvére.

Lencse-leves.
Rák-laska.
Felpuffadt, szágóból.

Az ételek' lajstroma.

Júliusra.

1. Szombaton délre.

Leves, hús-gombóczczal.
Tehén-hús mártással.
Kalarábé, bárány-hússal.
Befojtott és spékelt szeletek.
Vizi szalonkák, sülve.
Spárga-lepény.

Estvére.

Franczia gyökér-leves.
Csirke, zöld-borsóval és rák-farkakkal.
Sódar-pástétom.

2. Vasárnap délre.

Barna-leves, vékony tésztával.
Tehén-hús, medgy-lével
Veres savanyú-káposzta, sódarral.
Pirított laska, bor-lével.
Borjú-czomb, sülve.
Compót, meggyből.

Estvére.

Leves, ragou-gombóczczal.
Ragou, brezlivel és csiperke-gombával.
Ürü-czomb vad módra.

3. Hétfőn délre.

Leves, derelyével.
Tehén-hús, bavériai módon.
Befojtott saláta, rántott májjal.
Borjú-hús, paradicsom-almával.
Rántott csirke.
Tengeri-szőllő torta.

Estvére.

Leves, lecskével.
Becsinált borjú-fél.
Óz' hátulja sülve, salátával.

4. Kedden délre.

Kartifiol-leves.
Tehén-hús, mártással.
Spenát, apró kolbászszal.
Pástétom, fogollyal.
Récze sülve. — Saláta.

Estvére.

Gríz-leves.
Máj-kók,
Spékelt és páczolt borjú-czomb, salátával.

5. Szerdán délre.

Panádli-leves.
Tehén-hús, mártással.
Kartifiol csirkével.
Juh kármanádli.
Fürj sülve — fojtott meggyek.

Estvére.

Schü-leves, szágóval.
Felpuffadt, borjú brezliből.
Puding, velőből.

6. Csötörtökön délre.

Vegyített leves, zöldségből.
Tehén-hús, fris savanyitott ugorkával.
Zöld-borsó és saláta, kolbászszal.
Pástétom ragouval, és rákkal.
Foglyok sülve.
Zöld-bab-saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Fejér ragou, sárga karikával.
Frankfurti máj-gombócz.

7. Pénteken délre.

Sárga-répa leves, tejjel.
Tojás-lepény, zsemlye-gombóczczal.
Zöld-borsó, csuka karmanádlival.
Vajas galuska.
Kéken főtt pisztrang.
Cseresznyés kalács.

Estvére.

Ausztriai bőjti bouillon.
Dörzölt tejfeles galuska.
Apró rák pástétomok.

8. Szombaton délre.

Leves, tojásos darával.
Tehén-hús, mártással.
Fejér-répa, pecsenye-maradékkal.
Becsinált ökör-száj.
Fogoly sülve.
Dinnye-torta.

Estvére.

Riskása-leves.
Tölgy czukorral, fényesítve narancs-lében.
Sódaros tészta.

9. Vasárnap délre.

Borjú-kolbász-leves.
Tehén-hús, mártással.
Spárga, galambbal.
Felpuffadt, baraczkból.
Nyúl sülve, salátával.

Estvére.

Olio-leves.
Sertés-hús, vad módra készítve.
Lúd sülve, ugorka-salátával.

10. Hétfőn délre.

Barna-leves zsemlye-gombóczczal.
Tehén-hús, mártással.
Zöld-bab, juh-hússal.
Velő-puding.
Kappan, sülve.
Compót baraczkból.

Estvére.

Riskása-leves.
Sült récze, narancs-lével.
Mákos rétes.

11. Kedden délre.

Ugorka-leves.
Tehén-hús, stofádéval.
Kel-káposzta, sódarral.

Vese-rétes.
Galamb, sülve.
Baraczk-saláta.

Estvére.

Piritott zsemlye-leves.
Maccaroni, sajtal és hússal.
Nyelv, fricandóból.

12. Szerdán délre.

Leves, vagdalt tehén-húsból.
Tehén-hús, mártással.
Kartifiol, fejér-lében.
Csirke, három színű gombóczczal.
Malacz, sülve.
Málna-torta.

Estvére.

Ser-leves.
Ürü-lapoczka, fényesítve.
Pástétom, foglyokból.

13. Csötörtökön délre.

Leves, kolbászszal.
Tehén-hús, paradicsomalma-mártással.
Zöld-borsó, rántott csirkével.
Maradék vese-pecsenyéből, szelet bechamellel.
Őz' hátulja, sülve.
Kártifiol saláta.

Estvére.

Tört máj-leves.
Sertés-fülek, pármai sajtal.
Spékelt borjú-szeletek, ugorkasalátával.

14. Pénteken délre.

Csuka-leves.
Tojás, spárgával.
Kartifiol, csukával.
Spenát, torta mandulával.
Rák, tejfelben.
Táska.

Estvére.

Bab-leves.
Faschirozott paradicsom-alma.
Puding, kalácsból.

15. Szombaton délre.

Leves, kártifiol gombóczczal.
Tehén-hús, cseresznye-lével.
Zöld-bab, kolbászszal.
Fürjek becsinálva.
Vese-pecsenye, sülve.
Ugorka-saláta.

Estvére.

Zöld-leves, borsóból.
Borjú-hús, pöszmétével.
Sült récze, salátával.

16. Vasárnap délre.

Leves, spenátos laskával.
Tehén-hús, mártással.
Sárga-répa, kolbászszal.
Foglyok befojtva.
Lúd-sülve, salátával.

Estvére.

Bor-leves.
Fényesített borjú-mejj.
Ürü-czomb, fojtva.

17. Hétfőn délre.

Leves, máj-gombóczczal.
Tehén-hús, mártással.
Kel-káposzta, sódarral.
Csirke vérben, ökör-száj-padlással.
Malacz sülve.
Meggy.compót.

Estvére.

Gersli-leves.
Borjú-fodor-háj, olasz módra.
Tirolisi rétes.

18. Kedden délre.

Habart-leves.
Leves, tojás-lecskével.
Tehén-hús mártással.
Zöld-bab, juh-hússal.
Bavériai gőz-laska.
Nyúl sülve,
Káposzta saláta.

Estvére.

Agyvelő-leves.
Nyárson sült nyelv szárdelli mártással.
Rák-puding.

19. Szerdán délre.

Leves, gríz-palacsintával.
Tehén-hús, mártással.
Sárga-répa, tojás-palacsintával.
Csirke, gombával.
Juh-czomb, pöszméte-mártással.
Spenát-torta.

Estvére.

Nem igazi kucsma-gomba leves.
Feltekergetett hús, fojtva.
Récze tésztával, nyárson sülve.

20. Csötörtökön délre.

Leves, töltött kel-káposztával.
Tehén-hús, mártással.
Káposzta, sódarral.
Csirke vérben, ökör-száj-padlással.
Malacz, sülve.
Compót, meggyből.

Estvére.

Zöldség-leves.
Kel-káposzta, riskásával és sódarral.
Rostélyos-pecsenye, salátával.

21. Pénteken délre.

Tojás-leves.
Kemény-tojás, savanyú tejfellel.
Zöld bab, pármai sajtal.
Csuka-gombócz, vajjal.
Viza sülve — Saláta.

Estvére.

Rák-leves, ragouval.
Kucsma-gomba, rántott endivia salátával.
Szárcsa sülve, salátával.

22. Szombaton délre.

Nedv-leves.
Ökör-fark, fojtva.
Édes-káposzta kolbászszal.
Töltött borjú-fej.
Pulyka sülve.
Zöld-bab saláta.

Estvére.

Griz-leves.
Karó-répa, borjú fodor-hájjal.
Csorogtatott czukros tészta.

23. Vasárnap délre.

Leves, brézlivel.
Tehén-hús, mártással.
Articsoka, borjú-hússal.
Rák, kók-velővel.
Óz-pecsenye, sült körtvével.

Estvére.

Leves, békötéssel.
Rostélyon sült czombok, mártással.
Galambok papirosban.

24. Hétfőn délre.

Leves paczallal.
Tehén-hús mártással.
Rák, spárgával.
Csirke, paradicsom-alma mártással.
Sült fáczán.

Estvére.

Tüdős rétes-leves.
Örű hasche finom zöldséggel.
Spékelt borjú-szelet.

25. Kedden délre.

Zsemlye-leves.
Tehén-hús, mártással.
Édes-káposzta juh-hússal.
Becsinált csirke, gombával.
Bárány-pecsenye.
Endivia saláta.

Estvére.

Leves, lisztes kókkal.
Tehén-hús, meggy-vagy málnanedvvel.
Rákok.

26. Szerdán délre.

Leves, vajos galuskával.
Tehén-hús, franczia módra.
Zöld-borsó, rántott májjal.
Lúd-aprólék, riskásával.
Pulyka sülve — saláta.

Estvére.

Leves, kártifiol-gombóczczal.
Felpuffadt tüdő-kók.
Lud sülve, ugorka salátával.

27. Csötörtökön délre.

Zöldség-leves.
Tehén-hús, mártással.
Kel-káposzta, tehén-tölgygyel.
Baraczk kók.
Pulyka sülve. — Saláta.

Estvére.

Ragou-leves.
Rostélyos pecsenye.
Sódaros pástétom.

28. Pénteken délre.

Rák-leves tejfellel.
Híg tojás.
Sóska, rántott tergelye-halakkal.
Spenát, tojással.
Csuka sülve. — Saláta.

Estvére.

Rongyos-leves.
Felpuffadt riskása-kók.
Sült hal.

29 Szombaton délre.

Leves, töltött zsemlyével.
Tehén-hús, mártással.
Zöld-bab, kis kolbászszal.
Júh-nyelv, szárdelli mártással.
Sült hacsa. — Saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Puding májból, kaporna-mártással.
Borjú-agyvelő, rák-vajban.

30. Vasárnap délre.

Leves, mindenféle zöldségből és húsból.
Tehén-hús, mártással.
Kártifiol, galambbal.
Riskása-fánk.
Kappan sülve. — Saláta.

Estvére.

Schü-leves szágóval.
Frikaszszirozott galambok.
Vese-pecsenye. — Saláta.

31. Hétfőn délre.

Agyvelő-leves.
Tehén-hús fojtva.
Zöld borsó kármanádlival.
Riskása meridon.
Juh-czomb sülve. — Saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Gulyásos-hús.
Nyúl-pástétom.

Ételek' lajstroma.

Augusztusra.

1. Kedden délre.

Habart-leves.
Tehén-hús, mártással.
Zöld-borsó, rákkal.
Szarvas-hús-maradék barnán, olajfa gyümölcsel.
Sült kappan.
Piskóta.

Estvére.

Leves, csorogtatott tésztával.
Regou, borjú-húsból.
Juh-czomb, krumplival.

2. Szerdán délre.

Ólió-leves.
Tehén-hús, királyi módon.
Káposzta, kolbászszal.
Csirke, amarilis mártással.
Sült nyúl.
Fojtott körtve.

Estvére.

Vese-leves.
Tehén-hús, hospottal.
Máltai fánk.

3. Csötörkön délre.

Leves derelyével vagy táskával,
Tehén-hús, mártással.
Sárga-répa tejfellel és agyvelővel.
Örü - karmonádli mártással.
Fürjek.
Cseh szerecsen-diós kalács.

Estvére.

Zöld-bab leves.
Ragou, ürű-farkal.
Feltekergetett kacsák.

4. Pénteken délre.

Csiga-leves.
Sült tojás, lével.
Töltött krumpli.
Túrós puding.
Sült harcsa.
Cseh mandula-kalács.

Estvére.

Nem igazi tehén-hús leves.
Töltött fejes saláta.
Rák meridon.

5. Szombaton délre.

Riskása-leves.
Tehén-hús, mártással.

Zöld-bab, savanyún füstölt nyelvvel.
Agyvelő, fojtva.
Sült ürű-oldal.
Ánizsos perecz.

Estvére.

Kolbászos-leves.
Vese-pecsenye, angol módra.
Abroncsos kalács.

6. Vasárnap délre.

Leves, lotharingiai módon.
Tehén-hús, fricandó módra.
Édes-káposzta töltve.
Lúd-máj fojtva.
Pulyka sülve.
Csorogtatott czukros tészta.

Estvére.

Reszelt tészta-leves.
Csiperke-gombából készült rollade.
Vad-kacsa spékelve és sülve.

7. Hétfőn délre.

Leves, czikória-hajtással.
Tehén-hús, mártással.
Káposztás kolbász.
Bécsi módra készített szalonkapástétom.
Fejér pecsenye.
Saláta.

Estvére.

Griz-leves.
Csirke tejfellel és czitrom-szeletekkel.
Örű-czomb, vad módra.

8. Kedden délre.

Rongyos-leves.
Tehén-hús, mártással.
Töltött ugorka, beschâmellel.
Galamb, cseresznye-mártással.
Fáczán sülve.
Csorogtatott tészta.

Estvére.

Hasche-leves.
Máj-kók.
Rostélyos pecsenye, salátával.

9. Szerdán délre.

Sült tojásos-leves.
Tehén-hús, mártással.
Spenát a la créme frikandóval.
Szálmi, foglyokból.
Nyúl, mátróz módra.
Tojás sülve.

Estvére.

Gersli-leves.
Töltött kalarábé.
Borjú-czímer spékelve, salátával.

10. Csötörtökön délre.

Sült brezli-leves.
Tehén-hús, mártással.
Foglyok, veres-salátával.
Borjú-lábból puding.
Sült lúd — Saláta.

Estvére.

Lúd-aprólék riskásával levesbe.
Sóska frikandóval.
Hizlalt pulyka-czombok.

11. Péntéken délre.

Tajtékos-leves.
Hig-tojás.
Kártifiola, pármai-sajtal.
Gombócz, füstölt hússal.
Pisztráng elszaggatott tőke-hallal.
Angol szeletek.

Estvére.

Böjtös, kolbászos leves.
Kártifiol, vaj-mártásban.
Búvár sülve.

12. Szombaton délre.

Borsó-leves sertés-füllel.
Tehén-hús, mártással.
Sárga-répa, mandulával.
Rostélyon sült borjú-láb.
Galamb, beborítva.
Torta.

Estvére.

Leves, ragou gombóczczal.
Ragou csiperke-gombából.
Vad-disznó-czomb.

13. Vasárnap délre.

Leves fürjjel.
Tehén-hús, vesztfáliai módon.
Ugorka fojtva, sertés-kármanádlival.
Bevagdalt bárány-hús.
Kacsa töltve és sülve.
Meggy fojtva.

Estvére.
Bor-leves.
Borjú-brezli ragou.
Puding, tehén-húsból.

14. Hétfőn délre.
Paczal-leves.
Tehén-hús, mártással,
Csirke, zöld-borsóval.
Kók, borjú-májból.
Szarvas-vese-pecsenye.
Cseresznye-torta.
Estvére.
Griz-leves.
Faschirozott malacz.
Vad-kacsa sülve.

15. Kedden délre.
Krumpli-leves.
Tehén-hús, bor-mártással.
Befojtott ugorka.
Juh-lábak krém-mártással.
Borjú-czomb — Saláta.
Estvére.
Nem igazi kucsma gomba-leves.
Borjúhus, tinn-hal módra páczolva.
Rák.

16. Szerdán délre.
Zöld-bab leves.
Tehén-hús mártással.
Karó-répa fojtva, füstölt hússal.
Borjú-fej becsinálva.
Őz-pecsenye. — Endivia saláta.
Estvére.
Ragoú-leves.
Máj-kók.
Fürjek sülve, salátával.

17. Csötörtökön délre.
Vegyitett leves.
Vese-pecsenye, krumplival.
Szelet, borju-pecsenye maradékból.
Velő-fark.
Savanyún becsinált juh-czomb.
Szipa-sütemény.
Estvére.
Riskása-leves.
Borjú-agyvelő, rák-vajban.
Sódaros tészta.

18. Pénteken délre.
Leves-potyka ikrás derelyével.
Tojás sajt sülve.
Kartifiola befojtva.
Cseresznye-kók.
Hal feketén.
Zsirba fecskendezett tészta.
Estvére.
Rántott leves.
Rák-puding.
Pisztráng kéken főzve.

19. Szombaton délre.
Vese-leves.
Tehén-hús, mártással.
Vagdalt édes-káposzta, juh-kármanádlival.
Csirke, cseh-mártásban.
Kappan töltve.
Meggy-torta.
Estvére.
Leves, bekötéssel.
Krumpli-gombócz.
Rostélyos pecsenye.

20. Vasárnap délre.
Nedv-leves.
Tehén-hús cseh-módra.
Endivia bárány-karmanádlival.
Riskása-puding cseresznyével.
Töltött malacz, salátával.
Estvére.
Gersli-leves.
Faschirozott tehén-tölgy.
Őz-czomb-pecsenye, salátával.

21. Hétfőn délre.
Leves, borjú-hús kolbászszal.
Tehénhús, mártással.
Krumpli gombócz füstölt hússal.
Préselt juh-hús.
Galamb, olasz-tésztában.
Apró sütemények.
Estvére.
Leves, laskával.
Ragou brézliből és csiperke-gombával.
Rostélyos pecsenye, salátával.

22. Kedden délre.
Lúd-aprólékos leves, riskásával.
Pergelt tehén-hús.

Krumpli, juh-hússal.
Tehén nyelv, spanyol-lében.
Nyúl, cseh lében.
Árticsóka sűlve.

Estvére.

Leves, lecskével.
Maccaroni, sajtal és hússal.
Lúd sülve, — saláta.

23. Szerdán délre.

Leves, édes-káposztával.
Tehén-hús, mártással.
Zöld-borsó és saláta, szelettel.
Maradék pulyka-pecsenye, rostélyon sülve.
Foglyok sülve — saláta.

Estvére.

Pirított zsemlye-leves.
Rák-kók.
Vese-pecsenye, salátával.

24. Csötörtökön délre.

Zeller-leves.
Boeuf á la mode.
Krumpli, majoránnával, és szalonnával.
Borjú-fodor-háj, tejfel mártásban.
Vad-kacsa sülve — saláta.

Estvére.

Agyvelő-leves.
Felpuffadt borjú-pecsenye kók.
Sódaros rétes.

25. Pénteken délre.

Barát-leves.
Tojásos palacsinta.
Zöld-bab, rántott zsemlyével.
Bába-kalács.
Angolna, borsó-lével.
Nyárson sült fánk.

Estvére.

Rongyos-leves.
Krumpli-puding.
Rák.

26. Szombaton délre.

Leves tüdős rétessel.
Tehénhús, mártással.
Bavariai káposzta, sódarral.
Hasche, borjú-tüdővel.
Kappan sülve — Saláta.

Estvére.

Panádli-leves.
Csirke zöld-borsóval, és rák-farkakkal.
Spékelt borjú-szeletek, salátával.

27. Vasárnap délre.

Tört-leves.
Tehén-hús, mártással.
Czikoria-hajtás, szelettel.
Sertés-pofa, kucsma-gombával.
Szarvas-czimer, tengeri-szőllő nedvel.

Estvére.

Schü-leves, szágóval.
Töltött kalarábé.
Fáczán sülve, salátával.

28. Hétfőn délre.

Barna-leves, laskával.
Tehén-hús, bécsi módra.
Galamb, zöld borsóval.
Spenát palacsinta.
Vese-pecsenye — Saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Borjú-agyvelő, rák-vajban.
Ürü-pecsenye, ugorka-salátával.

29. Kedden délre.

Griz palacsintás leves.
Tehén-hús, vagdalt mártással.
Frikaszszirozott ugorka.
Becsinált borjú-hús, kapornával.
Kácsa sülve — saláta.

Estvére.

Kenyér-leves, tojással és apró kolbászszal.
Tekergetett hús, fojtva.
Rák-kók.

30. Szerdán délre.

Leves töltött zsemlyével.
Tehén-hús, mártással.
Kartifiol, kolbász fejér-mártással.
Tüdő-pép, palacsintaval.
Pulyka sülve — saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Sertés-fül, pármai-sajtal.
Lúd sülve, ugorka-salátával.

31. Csötörtökön délre.

Lúd-aprólékos leves.
Tehén-hús, mártással.

Kel-káposzta, franczia módon.
Csirke, riskásával.
Kappan sülve — salátával.

Estvére.
Zöld-borsó-leves rák-farkakkal.
Krokét, apró marhából.
Rák-puding.

Ételek' lajstroma.

Szeptemberre.

1. Pénteken délre.

Kalarábé-leves.
Rántotta.
Ragou gombából, fejes salátával.
Kók, rántásból.
Ángolna borsal cseh módra.
Fánk, nyárson sülve.

Estvére.

Csiperke-gomba-leves.
Articsóka, zöld borsóval.
Élesztős rétes.

2. Szombaton délre.

Leves gerslivel.
Tehén-hús, mártással.
Czikoria-hajtás, kármanádlival.
Szalonnás gombócz, füstölt hússal.
Befojtott bárány-pecsenye.
Bairáthi kalács.

Estvére.

Griz-leves.
Vese-pecsenye spékelve.
Máj-puding sülve.

3. Vasárnap délre.

Kenyér-leves, apró madarakkal.
Ökör-fark, fojtva.
Édes-káposzta tejfellel és ostyában sült agyvelővel.
Rostélyos-pecsenye, fojtva.
Kappan sülve — saláta.

Estvére.

Olio-leves.
Tekergetett hús, fojtva.
Óz-czomb, salátával.

4. Hétfőn délre.

Leves, paczallal.
Tehén-hus, mártással.
Zöld-bab, csirkével.
Sertés-pofa, kucsma-gombával.
Juh' hátulja sülve.
Compót, szilvából.

Estvére.

Laska-leves.
Krumpli prusánka.
Puding sült csirke-mejjből.

5. Kedden délre.

Panadli-leves.
Tehén-hús, mártással.
Karó-répa fojtva, júh-kármanádlival.
Madarak, szőllő-mártással.
Borjú-czomb — saláta.

Estvére.

Krumpli-leves.
Lencse fogollyal.
Vajas tészta, pástétom ragouval.

6. Szerdán délre.

Zöld-borsó leves.
Tehén-hús, mártással.
Fejér-répa, kolbászszal.
Rák-ikra.
Sült.

Estvére.

Leves, csorogtatott tésztával.
Felpuffadt agyvelő.
Velős rétes.

7. Csütörtökön délre.

Barna-leves, zsemlye gombóczczal.
Tehén-hús, franczia módon.

Zöld-bab savanyún, juh-hússal.
Glaczirozott borjú-hús-szelet.
Kacsa sülve — saláta.

Estvére.

Piritott zsemlye-leves.
Juh-czomb, krumplival.
Ángol torta.

8. Pénteken délre.

Leves riskása-gombóczczal.
Töltött tojás.
Zöld-borsó tergelye-hallal.
Élesztős cseh-tészta.
Csuka sülve.
Zsirba fecskendezett fánk.

Estvére.

Olla potrida böjti napokra.
Szemling ragouval.
Csuka puding, sülve.

9. Szombaton délre.

Leves riskása, lúd-aprólékkal.
Tehén-hús, mártással.
Töltött ugorka, bechamellel.
Frikasszirozott bárány-láb.
Pacsirták sülve.
Tojásos sütemény.

Estvére.

Leves, reszelt tésztával.
Máj-kók.
Lúd-sülve, salátával.

10. Vasárnap délre.

Habart-leves.
Spenát á la creme frikandóval.
Befojtott juh-czomb, savanyú ugorkával.
Fogoly sülve — saláta.

Estvére.

Leves, lecskével.
Sódaros laska.
Ürü-pecsenye, ugorka-salátával.

11. Kedden délre.

Kruppa-leves.
Tehény-hús, mártással.
Krumpli.
Szilva-kók.
Fáczán sülve — saláta.

Estvére.

Ragou-leves.
Szarvas-hús, sülve.
Tirolisi rétes.

12. Kedden délre.

Leves, derelyével.
Tehén-hús, mártással.
Édes-káposzta töltve.
Őz-hús, fekete lében.
Pulyka sülve — saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Vese-kók.
Foglyokból ragou, apró pástétomokban.

13. Szerdán délre.

Gyökér-leves, franczia módon.
Tehén-hús, paprikás ugorkával.
Töltött kalarábé.
Ragou galambból, pástétomokban.
Faschírozott rostélyos pecsenye.
Olasz mandula-ostya.

Estvére.

Pirított zsemlye-leves.
Felpuffadt, borjú-brézliből.
Hideg pástétom borjú-hús faschéval.

14. Csütörtökön délre.

Tehén-húsos vagdalt leves.
Tehén-hús, mártással.
Ugorka frikandóval.
Hascheé, juh-czombból.
Őz-czomb sülve, salátával.

Estvére.

Máj-kókos leves.
Krumpli gombócz.
Faschírozott borjú-hús, reczében.

15. Pénteken délre.

Tehén-hús béka-leves.
Tojás' fejéréből készült palacsinta, gombával.
Csuka, cseh mártásban.
Bécsi kalács.
Harcsa-hal vajjal.
Ánizsos perecz.

Estvére.

Krumpli-leves.
Felpuffadt riskása-kók.
Kéken főtt pisztráng.

16. Szombaton délre.

Kártifiol-leves.
Pergelt tehén-hús.
Bárány-karmanádli fojtott endiviával.
Csirke, egres mártással.
Lúd sülve — saláta.

Estvére.

Aprólékos leves, ludból.
Nyúl' eleje fekete mártással.
Sódaros rétes.

17. Vasárnap délre.

Leves csorogtatott tésztával.
Tehén-hús, mártással.
Fejér-répa, kolbászszal.
Vadhús-maradék, olaj-fa gyümölcslével.
Kacsa sülve — Saláta.

Estvére.

Olasz-tészta leves.
Ragou ürü-farkakból.
Nyúl sülve, salátával.

18. Hétfőn délre.

Laska leves.
Tehén-hús, mártással.
Podlupka, korjú-májjal.
Madarakkal töltött zsemlye.
Galambok sülve — saláta.

Estvére.

Griz-leves.
Csiperke-gomba rollade.
Rostélyos pecsenye, salátával.

19. Kedden délre.

Saláta-leves.
Tehén-hús, beschamel mártással.
Ugorka fojtva, sertés-kármanádlival.
Amarillis lébe becsinált csirke.
Vese-pecsenye — saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Örü-czomb, vad módra.
Máltai fánk.

20. Szerdán délre.

Barna-leves, rántott borsóval.
Tehén-hús, mártással.
Töltött krumpli.
Pergelt tehén-nyelv, kaporna mártással.
Galamb, beboritva.
Piskóta.

Estvére.

Zsemlye-leves.
Ragou szalonkából.
Spékelt borjús-zeletek salátával.

21. Csötörtökön délre.

Tojásos dara-leves.
Tehén-hús, mártással.
Karó-répa, borjú.fodor-háj.
Vad kacsa borjú fodor-hájjal.
Vad kacsa befojtva.

Estvére.

Krumpli-leves.
Ragou, sertés-lábból.
Felpuffadt, agyvelőből.

22. Pénteken délre.

Szárcsa-leves.
Krumpli kinyomva, potyka kolbászszal.
Kartifiol, sajtal.
Hód-fark.
Porzós torta.

Estvére.

Rongyos-leves.
Tojás csiperke-gomba-mártással.
Szárcsa sülve.

23. Szombaton délre.

Borjú-fej leves.
Tehén-hús, mártással.
Faschirozott kel-káposzta, riskásával.
Szálmi foglyokból.
Juh-czomb sülve — Saláta.

Estvére.

Kenyér-leves.
Vese-kók.
Muszka rostélyos pecsenye, salátával.

24. Vasárnap délre.

Májas-gombóczos leves.
Tehén-hús, mártással.
Zöld borsó, fejes salátával.
Pulyka-maradék, rostélyon sülve.
Egresbe páczolt foglyok.
Apró alma fánk.

Estvére.

Ugorka-leves.
Felpuffadt kók, borjú-pecsenyéből.
Óz-pecsenye, salátával.

25. Hétfőn délre.

Leves reszelt tésztával.
Tehén-hús, mártással.
Káposztás kolbász.
Sódar kók.
Pulyka sülve. — Saláta.

Estvére.

Bor-leves.
Májas-kók.
Vese-pecsenye, salátával.

26. Kedden délre.

Leves, kolbászszal.
Tehén-hús, mártással.
Sárga-répa, mandulával.
Szalonkák, barna mártásban.
Pulyka, sült disznó vagy szőrös D. módra — Saláta.

Estvére.

Leves, bekötéssel.
Sertés, veres-borba fojtva.
Sódaros rétes.

27. Szerdán délre.

Zeller-leves.
Tehén-hús, mártással.
Kártifiol, borjú-hússal.
Madarka fojtva.
Malacz, bécsi módon.
Aprós vajas torták.

Estvére.

Gríz-leves.
Krumpli-prusánka.
Galamb sülve, salátával.

28. Csötörtökön délre.

Csirke, sülve.
Tehén-hús befojtva.
Zöld-borsó, faschirozott árticsókával.
Ragou, pacsirtákkal.
Pastétom, galambokból.
Lúd sülve, saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Szarvas vesé-pecsenye.
Vadász puding.

29. Pénteken délre.

Ser-leves.
Spenát, tojással.
Csúka, lengyel mártásba.
Sárga-répa kók.
Sült czompó.
Alma-sütemény, bor-lében.

Estvére.

Nem igazi csokoládé-leves.
Tekenős-béka, vér-mártásban.
Vidra sülve. —

30. Szombaton délre.

Ugorka-leves.
Tehén-hús, hollandiai mártással.
Articsóka, zöld-borsóval és borjúhussal.
Ragou, ürü-farkakból.
Szarvas-czimer, befojtott aszalt-megygyel.

Estvére.

Habart-leves.
Hospot.
Krumpli-gombócz.

Ételek' lajstroma.

Octoberre.

1. Vasárnap délre.

Borsó-leves, maradék lúd-pecsenyével.
Tehén-hús, mártással.
Édes-káposzta, apró kolbászszal.
Brézli, egres mártással.
Madarak sülve.
Alma-kolbász.

Estvére.

Leves, gríz-palacsintával.
Frikaszsze galambból.
Tehén-hús fojtva, krumpli boritékkal.

2. Hétfőn délre.

Leves, kolbászszal.
Tehén-hús, mártással.
Olasz riskása, borjú-hússal.
Sertés-fő, főzve.
Lúd sülve, — Saláta.

Estvére.

Leves, lúd-aprólékkal.
Faschírozott nyúl.
Mandula-rétes.

3. Kedden délre.

Leves paczallal.
Tehén-hús, mártással.
Borsó, karmanádlival.
Töltött ökör-gömböcz.
Juh-czomb, savanyú ugorkával.
Gesztenye kók.

Estvére.

Pirított zsemlye-leves.
Máj-kók.
Fenyő-madarak sülve.

4. Szerdán délre.

Reszelt tészta leves.
Tehén-hús, mártással.
Faschírozott kel-káposzta, riskásával.
Csirke, tejfellel.
Kacsa, gesztenyével.
Olasz-tészta torták.

Estvére.

Leves, laskával.
Kacsa sülve.
Krumpli-gombócz, zsírban sülve.

5. Csötörtökön délre.

Spanyol leves.
Tehén-hús, mártással.
Endívia saláta, karmanádlival.
Borjú-hús-gombócz.
Préselt sódar.
Káposzta-saláta.

Estvére.

Bab-leves.
Ragou, sertés-lábból.
Sült lúd.

6. Pénteken délre.

Sűrü petrezselyem-leves.
Rántotta.
Kartifiola vajban, sajtal.
Spanyol laska.
Sült potyka, szőllő-mártással.
Alma-fánk.

Estvére.

Krumpli-leves.
Felvert galuska.
Tojás, heringgel.

7. Szombaton délre.

Augsburgi leves.
Tehén-hús, mártással.
Fejér-répa, kolbászszal.
Lúd-aprólék, kártifiolával.
Nyúl sülve.
Ánisos kalács-szeletek.

Estvére.

Rongyos-leves.
Lencse, foglyokkal.
Velős-rétes.

8. Vasárnap délre.

Leves, töltött édes-káposztával.

Tehén-hús, mártással.
Krumpli majoránnával és szalonnával.
Puding, tehén-húsból.
Sült kappan — Saláta.

Estvére.

Schü-leves, riskása-gombóczczal.
Felpuffadt, borju-brézliből.
Spékelt borjú-szeletek.

9. Hétfőn délre.

Vadász-leves.
Tehén-hús, hecsepecs-mártással.
Árticsóka zöld-petrezselyemmel és sárga-répával.
Tüdő-pép, fridattával.
Sertés-pecsenye, — Saláta.

Estvére.

Ser-leves.
Juh-czomb, krumplival.
Bécsi felpuffadt, masánszki almával.

10. Kedden délre.

Barna-leves.
Tehén-hús, mártással.
Savanyú-káposzta, pacsirtákkal.
Spenát palacsinta.
Töltött kacsa.
Baraczkos sütemény.

Estvére.

Gersli-leves.
Tehén-hús, mustban főve.
Turós laska.

11. Szerdán délre.

Leves, krumpli-galuskával.
Tehén-hús, mártással.
Karó-répa, juh-hússal.
Máj-puding.
Sült lúd. — Saláta.

Estvére.

Gríz-leves.
Rostélyos-pecsenye, salátával.
Sódar-szeletek.

12. Csötörtökön délre.

Leves, lúd-aprólékkal.
Tehén-hús, mártással.
Spenát, füstölt hússal.
Csirke, paradicsom-almával becsinálva.
Fenyő-madarak sülve.
Káposzta-saláta.

Estvére.

Agyvelő-leves.
Vegyített ragou brézlivel, és csiperke-gombával.
Vese-pecsenye, salátával.

13. Pénteken délre.

Hecsepecs-leves.
Aszszú tőke-hal, krumplival.
Szilva, fojtva.
Viza, tormával.
Torta, szőllőből.

Estvére.

Vékony leves.
Kartifiola vajban.
Tál pástétom, csuka-ragouval.

14. Szombaton délre.

Barna-leves, kókkal.
Tehén-hús, mártással.
Fejér-répa, sertés-hússal.
Juh-czomb, alma-lével.
Sült pulyka. — Saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Vese, pergelve.
Krumpli-puding.

15. Vasárnap délre.

Leves, fejér-répával.
Tehén-hús, mártással.
Zeller, borjú-hússal.
Vad-hús, tejfellel.
Galamb, spékelve és sülve.
Csokoládé-piskóta.

Estvére.

Bor-leves.
Felpuffadt tüdő-kók.
Őz-pecsenye, salátával.

16. Hétfőn délre.

Leves, derelyével.
Tehén-hús, mártással.
Káposztás kolbász.
Vaddisznó-hús, hecsepecs-mártással.
Sült pulyka. — Saláta.

Estvére.

Krumpli-leves.
Nyúl, matróz módra.
Sódaros rétes.

17. Kedden délre.

Szalonka-leves.
Tehén-hús, spanyol mártással.

Savanyú-káposzta, mosánszki almával.
Agyvelő fojtva.
Szarvas-mejj kemenczében sülve.
Olasz-tészta fánk.

Estvére.

Nem igazi kucsma-gomba leves.
Savanyú-kaposzta borjú-vesével fojtva.
Sült kacsa — Saláta.

18. Szerdán délre.

Leves, gríz-palacsintával.
Tehén-hús, mártással.
Krumpli savanyún juh-hússal.
Ragou szalonkából.
Sült kappan — Saláta.

Estvére.

Kenyér-leves tojással és füstölt kolbászszal.
Kel-káposzta, riskásával és sódarral.
Sült nyúl, zeller-salátával.

19. Csötörtökön délre.

Leves, gömbölyü galuskával.
Tehén-hús, mártással.
Endivia, kolbászszal.
Fogoly, czitrom-lével.
Fürjek, tepsiben sülve. — Sült birsalma.

Estvére.

Laska-leves.
Ragou, ürű-farkból.
Sült fenyő madarak.

20. Pénteken délre.

Alma-leves.
Töltött tojás.
Spenát, potyka brezlis ostyával.
Kók, masánszki almából.
Potyka, édes fekete lében.
Tál torta.

Estvére.

Lencse-leves.
Ragou, tojásból.
Pudding, a la rodney.

21. Szombaton délre.

Gersli-leves.
Tehén-hús, majoránna-lével.
Veres-káposzta, fogollyal.
Puding, borjú-lábból.
Sült kappan.
Szilva-compót.

Estvére.

Pirított zsemlye-leves.
Ürű-nyelv, glaczirozva.
Kacsa feltekergetve.

22. Vasárnap délre.

Leves, gombóczczal.
Tehén-hús, mártással.
Kártifiola, borjú-hússal.
Töltött alma, madarakkal.
Borjú-mejj sülve — Saláta.

Estvére.

Beköténsel készült leves.
Sertés, veres borban.
Ürű-czomb, vad módon.

23. Hétfőn délre.

Csorogtatott leves.
Tehén-hús, mártással.
Sült krumpli.
Borjú-hús, frikasszírozva.
Nyúl, fojtva.
Pain de veau.

Estvére.

Riskása-leves.
Ürü-hátulja, glaczírozva.
Csigával töltött kappan sülve.

24. Kedden délre.

Gríz-leves.
Tehén-hús, mártással.
Czikoria, frikandóval.
Rostélyos sült tehén-tölgy czitromlében.
Sertés-czomb, zsemlye-morzsával sülve.
Saláta.

Estvére.

Zeller-leves.
Borjú fődor-háj, olasz módra.
Felpuffadt, agyvelőből.

25. Szerdán délre.

Leves, sárga-répával.
Tehén-hús, mártással.
Spenát, sült májjal.
Madarak, borjú-húsból.
Fáczán, sülve — Saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Krumpli-böftek.
Mákos-rétes.

26. Csötörtökön délre.

Leves, szalonnás gombóczczal.
Tehén-hús, mártással.
Káposzta, sódarral.
Kók, birs-almából.
Pacsirták töltve.
Torta.

Estvére.

Ragou-leves.
Sertés-fülek, pármai sajtal.
Szarvas-czimer, salátával.

27. Pénteken délre.

Zeller-leves.
Tojás, savanyú tejfellel.
Krumpli, tejfellel.
Gríz-kók.
Ángolna, savanyú-káposztával.
Vajas-kiffl.

Estvére.

Krumpli-leves.
Kók, csukából.
Kukoricza-puding.

28. Szombaton délre.

Agyvelő-leves.
Tehén-hús, mártással.
Édes-káposzta, töltve.
Borjú fodor-háj töltve.
Galamb, frikandó.
Sült almák, czukros abroncsal.

Estvére.

Hachée-leves.
Faschírozott csirkék.
Vagdalt sódar-szeletek.

29. Vasárnap délre.

Leves, vagdalt tehén-hússal.
Tehén-hús, mártással.
Karó-répa, fojtva füstölt hússal.
Savanyún, gomba.
Lúd-máj, reczében sütve.
Birs-alma, fojtva.

Estvére.

Schű-leves, szágóval.
Ürű-czomb, krumplival.
Narancs-puding.

30. Hétfőn délre.

Vese-leves.
Tehén-hús, mártással.
Sárga-répa, rostélyos borjú-pecsenye maradékkal.
Galambok, fojtva.
Sült pacsirták, fojtott körtvével.

Estvére.

Reszelt tésztás-leves.
Sertés-hús, vad módon.
Sült nyúl, káposzta-salátával.

31. Kedden délre.

Barna-leves, laskával.
Tehén-hús, mártással.
Káposzta, páczolt nyelvel.
Rétes, tirolis módra.
Sült lúd.
Saláta.

Estvére.

Bab-leves.
Ragou, sertés-lábakból.
Hideg pástétom, vad — vagy borjú farcéval.

Ételek' lajstroma.

Novemberre.

1. Szerdán délre.

Lúd-aprólékos leves.
Tehén-hús, mártással.
Zeller, töltve.
Riskása dinnye.
Pulyka sülve — Saláta.

Estvére.

Krumpli-leves.
Felpuffadt tüdő-kók.
Szalonnás gombócz.

2. Csötörtökön délre.

Augsburgi-leves.
Tehén-hús, mártással.
Krumpli-zsámiska.

Gulyás-hús,
Öz' hátulja, sülve.
Alma, veres sulczban.

Estvére.

Pirított zsemlye-leves.
Faschírozott, borjú réczében.
Sódar, pirított zsemlye-szeletekkel.

3. Pénteken délre.

Benediktinus leves.
Sült-tojás.
Töltött krumpli.
Élesztős rétes.
Potyka rántva — Zeller saláta.

Estvére.

Hal belsője leves.
Tojás, portugalli módon.
Pástétom, angolnával.

4. Szombaton délre.

Leves, palacsinta-laskával.
Tehén-hús, mártással.
Savanyú-káposzta fojtva.
Almás-tészta.
Nyúl.
Bécsi-torta.

Estvére.

Gríz-leves.
Felpuffadt, agyvelőből.
Fenyő-madarak, sülve.

5. Vasárnap délre.

Tojás-sárgájából, leves.
Tehén-hús, mártással.
Kék kel-káposzta, gesztenyével és kolbászszal.
Madarak fojtva.
Kappan sülve — Saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Tehén-hús mustban.
Spékelt tölgy, haschée mártásban.

6. Hétfőn délre.

Leves-gomba, gombóczczal.
Tehén-hús, mártással.
Savanyú-répa, sertés-pecsenye maradékkal.
Lúd, frikasszírozva.
Töltött pacsírták.
Alma-szeletek.

Estvére.

Gersli-leves.
Maccaroni, sajtal és hússal.
Nyúl sülve, káposzta-salátával.

7. Kedden délre.

Riskása-leves.
Tehén-hús, mártással.
Kel-káposzta, füstölt nyelvel.
Rostélyos pecsenye fojtva.
Sült kappan, osztrea-csigával.
Perecz.

Estvére.

Ser-leves.
Nyúl első része, krumplival.
Rostélyos pecsenye, salátával.

8. Szerdán délre.

Leves lúd-aprólékos riskásával.
Tehén-hús, mártással.
Endivia, karmonádlival.
Vese, mártásban.
Foglyok sülve — Saláta.

Estvére.

Ragou leves.
Ragou ürű-farkakból.
Bécsi felpuffadt, masánszki almából.

9. Csötörtökön délre.

Leves, máj-gombóczczal.
Tehén-hús, mártással.
Savanyú répa, kolbászszal.
Csirke, gesztenyével.
Fürjek, sülve.
Csorogtatott fa-héj-tészta.

Estvére.

Leves, lecskével.
Tehén-hús, gulyásosan.
Juh-czomb, krumplival.

10. Pénteken dére.

Fahéjleves.
Hering, tojással sülve.
Tekergetett spenátos kolbász.
Sleziai zsemlye-kolbász.
Tőke-hal, mustárral.
Töltsér sütemény.

Estvére.

Szárcsa-leves.
Tál pástétom csukával.
Szárcsák, sülve.

11. Szombaton délre.

Kók, kel-káposzta leves.
Tehén-hús, hollandi mártással.
Karó-répa, sertés-füllel.
Borjú-máj, sülve.
Kacsa, csiperke-gombával.
Pástétom, ostrea-csigával.

Estvére.

Lencse-leves.
Ürü-nyelv glacirozva.
Felpuffadt, riskásából.

12. Vasárnap délre.

Leves, kolbászszal.
Tehén-hús, mártással.
Faschirozott kel-káposzta, riskásával.
Madarak, borjú-húsból.
Pulyka sülve — Saláta.

Estvére.

Haschée-leves.
Szarvas-hús, borban fojtva.
Vese-pecsenye, salátával.

13. Hétfőn délre.

Barna-leves.
Tehén-hús, angol módon.
Töltött kel-káposzta.
Galambok fojtva pástétomokkal.
Öz-czomb, mandolás lével.
Zsírban rántott birs-alma.

Estvére.

Laska-leves.
Ragou, sertés-lábból.

14. Kedden délre.

Zeller-leves.
Tehén-hús, mártással.
Krumpli, majoránnával 's szalonnával.
Vad-kacsa, fojtva.
Zsemlye - morzsával sült sertés-czomb.
Saláta.

Estvére.

Pirított zsemlye-leves.
Savanyú-káposzta fáczánnal.
Mákos rétes.

15. Szerdán délre.

Contra-mars leves.
Tehén-hús, mártással.
Zeller, borjú-hússal.
Vajas galuska cseh módon.
Portugalli sódar.
Apró alma-sütemények.

Estvére.

Gríz-leves.
Borjú-pecsenye-maradék, frikaszszirozva.
Máj-puding, kaporna-mártással.

16. Csötörtökön délre.

Leves, vajas-galuskával.
Tehén-hús, mártással.
Karó-répa, borjú fodor-hájjal.
Szarvas fülek, szarvas gombával.
Császár madár sülve.

Estvére.

Krumpli-leves.
Befojtott rolláde.
Kacsa sülve.

17. Pénteken délre.

Gesztenye-leves.
Tojás-lepény, czukorral és malozsával.
Karó-répa, rántott tőke-hallal.
Palacsinta, bor-lével.
Potyka, borsal.
Táska.

Estvére.

Ikra-leves.
Pisztráng, kéken főzve.
Riskása meridon.

18. Szombaton délre.

Leves, arany szeletekkel.
Tehén-hús, mártással.
Árticsoka, vaj mártásban.
Vad-sertés fej.
Csirke sülve — Saláta.

Estvére.

Lencse-leves.
Gulyás-hús.
Spékelt borjú-szelet.

19. Vasárnap délre.

Leves, agyvelős fánkal.
Tehén-hús, mártással.
Veres édes-káposzta, rántott májjal.
Borjú-hátulja pergelve lével.
Rántott csirke, franczia módon.
Alma-fánk.

Estvére.
Vajas galuska-leves.
Kacsa, sülve.
Sódar-pástétom.

20. Hétfőn délre.
Szalonka-leves.
Tehén-hús, mártással.
Fejér-répa fojtva.
Rostélyos pecsenye.
Nyúl, sülve. — Alma-torta.

Estvére.
Ragou-leves.
Faschirozott, borjú-reczében.
Czika-rakás.

21. Kedden délre.
Panádli-leves.
Tehén-hús, mártással.
Krumpli-gombócz füstölt hással.
Tojás-sárgája kók.
Sertés-czomb sülve. — Káposzta saláta.

Estvére.
Gersli-leves.
Rostélyos ökör-száj-padlás nyársastól.
Krumpli-zsámiska.

22. Szerdán délre.
Leves tojással.
Tehén-hús, mártással.
Kártifiola, csirkével.
Édes tojásos gombócz.
Juh-czomb, sülve.
Riskása-torta.

Estvére.
Riskása-leves.
Felpuffadt, máj-kók.
Vad-sertés szeletek sülve.

23. Csötörtökön délre.
Kenyér-leves.
Tehén-hús, mártással.
Édes-káposzta tejfellel és ostyába rántott agyvelőből.
Borjú-hús, bazsilikommal.
Lud sülve — Saláta.

Estvére.
Griz-leves.
Tehén-hús, braisba.
Tirolisi rétes.

24. Pénteken délre.
Barát leves.
Ostya, almával.
Csiga, gesztenyével,
Kék kel-káposzta-kók.
Csuka, osztrea-csigával sülve.
Anizsos kalács.

Estvére.
Hal' belsője leves.
Tajtékos birsalma-kók.
Potyka rántva.

25. Szombaton délre.
Reszelt tészta leves.
Tehén-hús, mártással.
Káposztás kolbász.
Olasz riskása borjú-hússal.
Sült kacsa, lével.
Alma-kolbász.

Estvére.
Pirított zsemlye-leves.
Vese-kók.
Páczolt lúd.

26. Vasárnap délre.
Schű-leves, szágóval.
Tehén-hús, mártással.
Sárga és fejér-répa kármanádlival.
Galamb, savanyú tejfellel.
Púlyka sülve. — Saláta.

Estvére.
Haschée-leves.
Borjú-fodor-háj olasz módon.
Nyúl-pecsenye, káposztás salátával.

27. Hétfőn délre.
Spenát-leves, csirkével.
Cseh módra befojtott tehén-hús.
Savanyú káposzta osztrea-csigával.
Tehén-nyelv pergelve kaporna mártással.
Lúd, gesztenyével töltve.
Apró kifflik mandulából.

Estvére.
Leves, lecskével.
Nyúl' első része krumplival.
Sódaros tészta.

28. Kedden délre.
Barna-leves.
Tehén-hús, mártással.

Sárga-répa, recze-kolbászszal.
Juh-láb, frikasszirozva.
Pulyka sülve. — Saláta.

Estvére.

Laska-leves.
Tehén-hús, meggy- vagy málna-nedvel.
Puding apró marha-maradékból.

29. Szerdán délre.

Vesés-leves.
Tehén-hús, mártással.
Fejér-répa, sertés-hússal.
Paczal.
Szalonkák sülve.
Angol süteméný.

Estvére.

Tört máj-leves.
Felpuffadt, agyvelőből.
Krumpli-gombócz.

30. Csötörtökön délre.

Leves, velős gombóczczal.
Tehén-hús, mártással.
Borsó, füstölt hússal.
Galamb, frikaszszirozva.
Madarak, sülve.
Apró olasz-tészta torták.

Estvére.

Bab-leves.
Rostélyos pecsenye, salátával.
Maccaroni, sajtal és hússal.

Ételek' lajstroma.

Decemberre.

1. Pénteken délre.

Töltött rántotta.
Spenát, laska-kolbászszal.
Hal-galuska.
Csuka, szárdelli vajban.
Narancs-kalács.

Estvére.

Rongyos-leves.
Csiga, tormával.
Kukoricza-zsamiska.

2. Szombaton délre.

Krumpli-leves.
Tehén-hús, mártással.
Hospot, zöldségből.
Borjú-hús, vaj-mártással.
Becsinált csirkék, czitrom-lével.
Torta.

Estvére.

Zeller-leves.
Ürü-czomb, fojtva.
Felpuffadt, riskásából.

3. Vasárnap délre.

Franczia-leves.
Tehén-hús, cseh módra.
Árticsóka, borjú-hússal.
Csirkék, narancs-lében.
Öz' hátulja sülve, — salátával.
Vajas tortácskák.

Estvére.

Olio-leves.
Vad disznó-hús, vékonyra szeg-delve.
Sült lúd.

4. Hétfőn délre.

Leves, húsos fánkkal.
Tehén-hús, mártással.
Répa savanyún, kolbászszal.
Szálmi, madarakból.
Pulyka sülve. — Saláta.

Estvére.

Panádli-leves.
Sertés-fül, pármai sajtal.
Máj-puding, sülve.

5. Kedden délre.

Finom griz-leves.
Tehén-hús, mustban.
Kék kel-káposzta, kolbászszal.
Töltött juh-gömböcz.
Foglyok sülve. — Saláta.

Estvére.

Csorogtatott tészta-leves.
Gulyás-hús.
Krumpli-pástétom.

6. Szerdán délre.

Tüdős rétes-leves.
Tehén-hús, mártással.
Töltött kalarábé.
Riskása, almával.
Vese-pecsenye, salátával.

Estvére.

Gríz-leves.
Tehén-hús, mustban.
Agyvelős rétes.

7. Csötörtökön délre.

Laska-leves.
Tehén-hús, mártással.
Rostélyos-pecsenye, krumplival.
Vese-kók.
Sertés-pecsenye. — Saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Puding, tehén-húsból.
Bor-kók.

8. Pénteken délre.

Gersli-leves, csiperke-gombával.
Palacsintás laska, szárdellivel.
Savanyú-káposzta ikrával.
Zsemlye-pruzsánka.
Potyka, cseh módra.

Estvére.

Hal-belsője-leves.
Csuka-kók.
Osztrea csiga-pástétom.

9. Szombaton délre.

Leves, derelyével.
Tehén-hús, mártással.
Édes-káposzta, rántva.
Becsinált borjú-fej.
Sült nyúl.
Töltött csörege.

Estvére.

Gersli-leves.
Máj-kók.
Puding, maradékból.

10. Vasárnap délre.

Zöld schü-leves,
Tehén-hús, mártással.
Savanyú-káposzta, véres-hurkával.
Felpuffadt, borju-pecsenye-maradékból.
Kappan, beboritva.
Gesztenye-compót.

Estvére.

Bor-leves.
Befojtott rollade.
Kecskeczomb.

11. Hétfőn délre.

Leves, zsemlye-gombóczczal.
Tehén-hús, mártással.
Savanyú-répa, sertés-kármanádval.
Borjú-lép, vagdalva.
Galamb, fogoly módon.
Szilva-compót.

Estvére.

Pirított zsemlye-leves.
Nyúl' első része, krumplival.
Kacsa, sülve.

12. Kedden délre.

Leves, gombóczczal.
Tehén-hús, mártással.
Kártifiol, csirkével.
Szarvas-máj, befojtva.
Borjú-czomb sülve. — Saláta.

Estvére.

Ragou-leves.
Borjú-fodor-háj, olasz módra.
Frankfurti máj-gombócz.

13. Szerdán délre.

Leves, griz-palacsintával.
Tehén-hús, ugorkával.
Karó-répa, füstölt nyelvvel.
Csirke, paprikás lében.
Fáczán sülve. — Saláta.

Estvére.

Bab-leves.

Spékelt vese-pecsenye, krumplival.
Riskása-puding, cseresnye-lével.

14. Csötörtökön délre.

Agyvelő-leves.
Tehén-hús, mártással.
Töltött édes-káposzta.
Borjú-kármanádli.
Örü-pecsenye, franczia módra.
Tojásos sütemények.

Estvére.

Táska-leves.
Sertés-vese, horban.
Csokoládé-rétes.

15. Pénteken délre.

Bab-leves.
Tojás sülve, ragouval.
Karó-répa, potykával.
Alma-rétes.
Apró csuka, sülve.
Felpuffadt alma-szeletek.

Estvére.

Hecsepecs leves.
Fa-héj-kók.
Pástétom angolnával.

16. Szombaton délre.

Rumfort' levesse.
Tehén-hús mártással.
Krumpli, beschamellel és sódarral.
Caszszerole pástétom, vad-hús maradékkal.
Pulyka sülve. — Saláta.

Estvére.

Lecske-leves.
Krokétt, apró marhából.
Piritott zsemlye-szeletek sódarral.

17. Vasárnap délre.

Leves, vajas galuskával.
Tehén-hús-mártással.
Töltött fejér-répa.
Ökör-nyelv, hecsepecscsel.
Juh-czomb, paradicsom-almával.
Olasz-tészta.

Estvére.

Tört máj-leves.
Felpuffadt, agyvelőből.
Vad-sertés-czomb.

18. Hétfőn délre.

Gyökér-leves, franczia módon.
Tehén-hús, mártással.
Krumpli, sertés-hússal.
Pulyka-pecsenye maradék, rostélyon sülve.
Nyul fojtva, ugorka-mártással.
Kenyér-torta.

Estvére.

Haschée-leves.
Vese-kók.
Fenyő-madarak, sülve.

19. Kedden délre.

Leves, máj-galuskával.
Tehén-hús, hideg szárdelli mártással.
Édes-káposzta, rántott borjú-májjal.
Gesztenye-kók.
Őz' hátulja, sülve. — Saláta.

Estvére.

Leves, reszelt tésztával.
Vad-sertés-szelet.
Felpuffadt, szágóból.

20. Szerdán délre.

Csorogtatott tészta-leves.
Tehén-hús, mártással.
Spenát, frikandóval.
Töltött borjú lép.
Foglyok, osztrea-csigával.
Cseh piskóta, apró szőllővel.

Estvére.

Gersli-leves.
Felpuffadt tüdő-kók.
Vese-pecsenye, salátával.

21. Csötörtökön délre.

Panádli leves.
Tehén-hús, mártással.
Kék kel-káposzta, kolbászszal.
Zsemlye-kók.
Kacsa sülve — Saláta.

Estvére.

Agyvelő-leves.
Fürjek sülve.
Felpuffadt, borjú brézliből.

22. Pénteken délre.

Hal belsője leves.
Tojás, heringgel.

Savanyú-káposzta, rántott csukával.
Csiga, tormával.
Aszszú tőke-hal pástétom.

Estvére.

Szárcsa-leves.
Sárga-répa, tejfellel.
Hal sülve.

23. Szombaton délre.

Leves, hal-gombóczczal.
Maccaroni, sajtal.
Lencse, sült hajjal.
Felpuffadt, riskásából.
Csiga, tormával.
Sült laska.

Estvére.

Rongyos-leves.
Hering, eczettel 's hagymával.
Rostélyon sült hal.

24. Ünnep' szombatján, vasárnap délre.

Hecsepecs-leves, borral.
Híg tojás.

Estvére.

Tekenős-béka leves.
Rolládé, tojásból.
Szemling, ragouval.
Potyka, cseh mártásban, savanyú-káposztával.
Krumpli laska, fojtott gyümölcsel.
Hód-fark.
Puding csukából, sülve.
Vidra.
Pisztrángok, kéken főve.
Angolna pástétom.
Mákos rétes.

25. Karácson első napján, hétfőn délre.

Fogoly-leves.
Boeuf á la mode.
Kappan, savanyú-káposztával.
Borjú-mejj, csiperke-gombával.
Pástétom, gyénge galambokkal.
Sült pulyka. — Saláta.
Linczi torta — gyümölcs, kalács stb.

Estvére.

Olio-leves.
Apró marhák, hidegen. — Sütemények. — Nyelv.
Sódar — Sültek.

26. Kedden délre.

Augsburgi-leves.
Tehén-hús, mártással.
Kel-káposzta, cseh módra.
Bába-kalács.
Sült lúd. — Saláta.

Estvére.

Lúd-aprólékos leves.
Ragou, a' maradékokból.
Krumpli-saláta, heringgel.

27. Szerdán délre.

Leves, szalonnás gombóczczal.
Tehén-hús, muszka módra.
Sárga-répa, kolbászszal.
Borjú-hús, paradicsom-mártással.
Sült ürü-czomb. — Saláta.

Estvére.

Griz-leves.
Máj-kók.
Rostélyos-pecsenye, salátával.

28. Csötörtökön délre.

Leves, paczallal.
Tehén-hús, mártással.
Tört lencse, ostyába rántott agyvelővel.
Galambok, fojtva krumplival.
Kappan sülve. — Saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Ragou, ürü-farkból.
Kucsa sülve, endivia salátával.

29. Pénteken délre.

Barna-leves, hal-gombóczczal.
Rántotta.
Krumpli, szárdellivel.
Tejfeles rétes.
Sült czompo hal. — Saláta.

Estvére.

Olla potrida, böjti napokra.

Tál pástétom, csukából.
Csiga, tormával.

30. Szombaton délre.

Riskása-leves.
Tehén-hús, mártással.
Káposzta, kolbászszal.
Tüdő-pép, fridattával.
Sült kacsa. — Saláta.

Estvére.

Piritott zsemlye-leves.
Borjú-hús páczolt tinn-hal módra.
Bécsi felpuffadt, mosánszki almából.

31. Vasárnap délre.

Csipegetett tészta-leves.
Tehén-hús, mártással.
Borsó, sertés kármanádlival.
Lúd-aprólék, riskásával.
Sült szalonkák.
Birs-alma, rántva vagy sülve.

Estvére.

Csorogtatott-leves.
Savanyú-káposzta, fáczánnal.
Borjú- vagy őz-czimer, sülve.

A' nagy asztalok' vagy táblák' elrendelés-módja.

Figyelmeztetés.

Már feljebb említettem, hogy egy csínos elrendelés-módja az asztalnak egy ollyan pont, melly a' szemet hizlalja, és az étvágyat is neveli. — Mi, valamint a' németek is nagy részint, el vagynak szokva attól, hogy az ételek, mind egyszerre felrakódjanak az asztalra, mint a' francziáknál; — hanem a' mellyek egyszerre tevődhetnek-fel, azok együvé vagynak kapcsolva és zárva.

A' nagy asztaloknál, a' két által-ellenben lévő közepe az asztalnak, a' legelső helyek: csak épen a' lakadalom', vagy kéz-fogás' alkalmatosságával van még talán meg az a' szokás, hogy a' két házas-pár a' felső vagy első helyet foglalja-el.

A' tor' alkalmatosságával, egy borítékot szoktak azon helyre tenni, hol a' megholt, életében szokott volt ülni, és enni; melly üresen marad, és egy emlékezést önt mindennek szívébe. — Ha kétfélék a' vendégek, azon kell a' házi urnak igyekezni, hogy a' dámák két gavallérok, és minden gavallér két dáma közt üljön; a' mikor szinte, minden dámának egy gavallér, és minden gavallérnak egy dáma üljön által-ellenében.

I.

36 Személyre való tábla' elrendelésmódja.

Egy

aprilis, vagy május hónap, hús-evő napján adott ebéd' alkalmatosságával.

Julienne leves.
Tortue leves.

Rollade, csiperke-gombával.
Sódar, pirított zsemlye-szeletekkel.
Kakas-taréjok.
Rostélyon sült ökör-száj, nyársastól együtt.

Tehén-hús, stoffádéval.
Páczolt tehén-hús.
Zöldség-mártás, ugorka-saláta.
Fris hónapos retek, — mustár.

Sóska, frikandóval.
Hospót, sárga-répából és pásztinákból.
Borjú-hús, éretlen pöszmétével.

Bárány-hús, tárkonyos mártással.
Csirkék, zöld-borsóval és rák-farkakkal.
Nyúl-pástétom.
Borjú-agyvelő, rák-vajban.
Sertés-vese, champagni borban.

Spárga, vajjal.
Puding, májból kaporna-mártással.
Kártifiola, vajjal.

Ángolna, kéken főzve.
Rák.
Pisztrángok, kéken főzve.

Kappanok, csigával töltve, és sülve.
Vad-kacsák, sülve.
Fajd-tyúk.
Foglyok.
Fáczánok.
Két tál endivia saláta — és két tál compót.
Óz-czomb.
Nyúl, bárány-húsból formálva.
Borjú-czímer.

Csorogtatott, czukros-tészta.
Apró mandula koszorúk.
Töltött maccaroni torta.
Czitrom - confect.
Fahéj - confect.

Földi eper — cseresznye. — Érlelő házak' gyümölcsei.

II.

36 Személyre való tábla' elrendelés-módja.

Egy,

october vagy september hónap' bőjtös napján adandó ebéd' alkalmatosságával.

Tekenős-béka leves, pirított és rántott zsemlyével.
Szárcsa-leves, sült krumpli - gombóczczal.

Filet, sült csukából.
Rollade, tojásból.
Olasz-tészta, fánk hal farszével.
Faschirozott kucsma-gomba.

Endivia saláta, vaj-mártásban, lazacz-szeletekkel.
Fejér-répa, rák kolbászszal, herczegi módon.

Ángolna, kiszedett osztrea-csigával és krumplival.
Kecsege, czitrom-lévben.

Riskása - puding, cseresznye-mártással.
Puding, felgyujtva.
Puding, angol módra bor-lével.

Hód-fark.
Ángolna pástétom.
Potyka szulcz vagy aspik.

Sült búvár.
Tinn-hal, páczolva.
Vidra, szárdellivel spékelve.
Alma - compót — szulcz.
Olasz - saláta.

Vajas-tészta torta.
Narancs - hajtás.
Czukros - hajtás.
Ananász-szulcz.
Fekete-kávé, szulcz mandula-tejjel.
Őszi baraczk - fagylalt.
Pisztácz fagylalt.
Négy tányér friss gyümölcs.

Hat tányér finom czukros sütemény.
Két tányér piskóta.

III.

24 Személyre való tábla.

Húsvéti napokon télben.

Schü-leves, hasche-fánkkal.
Muszka-leves.

Szálmi, szalonkákból.
Hasche-fánk.
Karmanádli.
Páczolt nyelv.

Tehén-hús, mustban.
Tehén-hús, portugalli módon.
Czitrom-martás. — Olasz mártás.
Csiperke-gomba — és hideg mustár-mártás.

Kék kel-káposzta, gesztenyével, kolbászszal.
Egész sódar.
Savanyú-káposzta, borjú-vesével befojtva.

Csirke, tejfellel és czitrom-szeletekkel.
Galamb, vér-martásban.
Ürü-czomb, vad módra.
Nyúl, mátróz módra.
Borjú-fodor-háj, olasz módra.

Felpuffadt, szágóból.
Vaj-pástétom, ragouval.
Riskása felpuffadt, burgundi borral.
Befojtott csuka, szárdellivel.
Tekenős-béka, tekenőjében.
Szemling frikandó.

Szarvas-czimer, zsemlye-morzsával sülve.
Kacsa, narancs-lével sülve,
Pulyka, sült disznó formára.
Fáczán, sülve.
Páczolt és spékelt borjú-czomb.
Fejes saláta, kemény tojással és szárdellivel.
Zeller saláta.
Aszalt gyümölcsök.
Két tányér compót szulcz.

Confect a' mi van.

IV.

18 Személyre való tábla.

Hús-evő napokon.

Schü-leves; szágóval.
Leves, ragou-gombóczczal.

Krokét, apró marhából.
Rostélyos tölgy-szeletek, zöldség-mártásban.

Befojtott tehén-hús, krumpli-boritékkal.
Tehén-hús, hospottal.
Szárdelli mártás. — Kaporna-mártás.
Czékla — Téli ugorka.

Savanyu-káposzta, fáczánnal.
Lencse, foglyokkal.

Zöld-ragou, veres karikával.
Feltekergetett kacsa.
Veres ragou, zöld karikával.

Puding, sült kappanból.
Lúd-máj-pástétom.
Felpuffadt, borjú-brézliből.

Osztrea-csiga, sülve.
Lazacz, főve.
Béka, rántva.
Kecskeczomb, aszalt gyümölcs.
Nyúl sülve, káposzta-salátával.
Óz-czomb, aszalt gyümölcsel.

Máltai fánk.
Csorogtatott czukrostészta.
Czukros pereczek.
Bécsi torta.
Zsirban sült fánk.
Két tányér fris gyümölcs.
Négy findzsa becsinált gyümölcs.

V.

12 Személyre való ebéd.

Bőjtös napokon.

Zöldség-leves.
Hal' belsője-leves.

Rolláde, krumpliból.
Tojás-fánk.

Savanyú-répa, hal-kolbászszal.
Spenát, füstölt lazaczczal.

Süllő, hollandi módon.
Czompók, borral.

Gőz-laska, krémmel.
Mosánszki almából készült bor-felpuffadt.

Rántott potyka.
Forrón főtt rák.
Viza sülve.
Alma-compót.
Savanyú saláta.

Linczi torta.
Mandula-krém szulcz.
Vaj, és retek.
Két tányér czukros-sütemény.
Két tányér piskota.

VI.

Templom-szenteléskor való ebéd.

Leves á la daube riskása-gombóczczal.
Schü-leves, szágoval.

Tehén-hús, portugalli módon.
— Mustban.

Csuka-szeletek, rántva.
Krokett, apró-marhából.
Sódar, rántott zsemlye-szeletekkel.
Szálmi szalonkákból.

Lencse, foglyokkal.
Savanyú-káposzta, fáczánnal.

Frikaszsze, galambok.
Csirke, vér-lében.
Nyúl-pástétom.
Nyelv, hecsepecs-mártásban.
Frikaszsze, bárány-húsból.
Sódar-rétes.
Puding, felgyújtva.
Csokoládé-rétes.

Ángolna, kéken főzve.
Hód-fark.
Pisztrángok.

Őz-czomb, szilvával.
Borjú-czomb, compóttal.
Pulyka, festett tojással felczifrázott salátával.
Ürű-czomb, árticsóka salátával.

Porzós torta.
Máltai fánk.
Ángol torta.
Bor-sip.
Zsirban rántott sült fark.
Alma, szilva, mandula, szőllő, dió, őszi-baraczk, körtve.

Jegyzés.

Az együvé-zárt ételek, mindig egyszerre jönnek fel az asztalra; mellyeket úgy szükség fel-rakni, hogy minden szemnek tessék; a' mint azt a' következő számban előfogjuk adni:

Estvére.

Olió és bor-leves, findsákban.
Mindenféle hideg-pecsenyék, felvagdalva.
Mindenféle gyümölcs.
Külömbféle sajtok — utóljára
Puncs, és fekete-kávé.

Jegyzés.

A' levest findsákban kell kiosztogatni. — A' többi hideg enni valók az asztalon állnak; minden vesz belőle a' mint tetszik. — Csak-hogy a' fejér-személyeknek az inasok szolgáljanak — ha pedig azok nem volnának, a' férfiak vigyék szerepjöket.

VII.

Névnapi ozsonna.

Kávé tejfellel és finom bába-kalácscsal.

Egy más nagyobb asztal meg-van terítve, és az itt elő-adandó módon van hideg eledelekkel felczifrázva. — Minden ahhoz nyúl, a' mi tetszik — minden húsos-étel mellé villák vagynak támasztva.

Az asztal' felső részén vagyon.

Tiszta tányér, kések, kenyér, asztal-kendők.
Alma, szilva,
Fejér-szőllő,
Dió, őszi-baraczk,
Sódar, osztrea-csiga, nyelvek,
Pulyka,
Őz-pecsenye,
Pozsonyi kétszer sült, Czukros csorogtatott tészta,
Bécsi-torta,
Bor-síp, Piskóta,
Bornyú-pecsenye,
Kappan,
Szálmi, Osztrea-csiga, Páczolt füstölt-hús,
Őszi-baraczk, Mandula hajastól,
Fekete-szőllő,
Szilva, Körtve,
Asztal-kendő, kenyér, tányér, és kések.

Jegyzés.

Az osztrea-csigák nyersen vagynak, mellyeket hasított czitrommal szoktak berakni. — A' bor-ivás, gyenge asztali-boron kezdődik, 's végződik a' campagni és aszszú-szőllő boron. — Éjfélkor adj:

Puncsot és püspöki-italt,
az elmenetel előtt pedig rendesen
Fekete-kávét. — A' dámáknak tejfellel.

VIII.

Farsangi mulatság.

Minthogy a' múlatság későbben kezdődik, elmarad a' kávé, hanem adsz olió-levest findsákban, pecsenyét 's rántott csirkét 'stb.

Az asztalt elrendelheted a' VII-dik szám szerint; azzal a' különbséggel mindazáltal, hogy a' bécsi-torta helyett, egy tál farsangi fánkot, 's a' szőllő helyett, ha már nem volna, sült ludat, 's a' szilva, baraczk 's más nemes gyümölcsök helyett, egy tálban szalámit tégy-fel.

A' táncz miatt készíttess fagylaltat, limonádét, és mandula-tejet is.

IX.

24 Személyre való ebéd, hús-evő napon.

Kéz-fogáskor.

Tört májas-leves.
Leves, bekötéssel.

Rostélyon sült czomb.
Úrű-nyelv, glaczirozva.
Sertés-fül sajtal.
Borjú-agyvelő, rák-vajban.

Tehénhús, angol módra.
Tehén-hús, fojtva.
Kaporna-mártás — mandulás torma.
Téli ugorka — Veres-czékla.
Fejér-répa, kolbászszal.
Faschírozott kel-káposzta, rántott borjú-lábbal.
Két tányér, felvagdalt szalámival.
Két tányér, felvagdalt páczolt lúddal.

Ragou, szalonkákból.
Frikaszszé, brézliből és csiperke-gombából.
Pástétom, szelettel.
Tyúkok, faschirozva.
Feltekergetett kácsa.

Kéken főtt pisztráng.
Puding, felgyújtva.
Kéken főtt angolna.

Őz-czomb-pecsenye.
Fáczán, sülve.
Nyúl.
Pulyka.
Foglyok, sülve.
Borjú-czomb.
Két compótos edény tele.
Két edény aszalt gyümölcs.
Két tál savanyú saláta.

Confectnek a' mi van.

X.

21 Személyre való vacsora lakadalom' alkalmatosságával.

Hús-evő napokon.

Leves, derelyével.
Leves, máj-kókkal.
Szálmi, szalonkákból.
Befojtott borjú-mejj, ságóval.
Spárga, vaj-mártásban.
Nyúl-pástétom.
Kartifiol, vaj-lében.
Frikaszszé, galambokból.
Csirkék, vér-mártásban.
Lazacz, izletes zöldséggel.
Forrón főtt rák.
Frikasszirozott csuka, hidegen.

Felpuffadt, borjú-brézliből.
Angol puding, bor-lével.
Bécsi felpuffadt mosánszki almából.
Töltött kacsa, hachée-mártással.
Óz' hátúlja sülve.
Vad-sertés sülve.
Vad-sertés-fej.
Borjú-czomb.
Fáczán angol módon.
Foglyok sülve.

Confectnek a' mid van.

XI.

Keresztelőt hús-evő napon adhatsz a' VII-dik szám szerint, változtatva a' mint akarod.

XII.

Tor 12 személyre bőjti-nap.

Barna-leves, rántott borsóval.
Bor-leves, pirított zsemlyével.

Frikandó, szemlingből.
Befojtott szárcsák, olasz-tészta karikával.
Süllő, szárdellivel.

Apró osztrea-csiga, pástétomok.
Rákok, faschirozva,
Riskása felpuffadt, burgundi borral.
Kártifiola, béka-kármonádlival.
Felpuffadt szágóból, tejfeles lével.
Töltött-csiga.
Apró pástétom szarvas-gombával.

Viza sülve.
Csuka-szulcz, aspikkal felczifrázva.
Potyka, rántva.

Confect, compot, saláta tetszésed szerint.

FÜGGELÉK.

I.

Több gazdaságos jegyzetek.

Igen czélszerü mód a' vajat besózni, mellyet sokáig és jól eltartani akarunk.

E' czélra 2 rész konyhasó, egy rész czukor és egy rész salétrom jól összekevertetnek; 's e' keverékből minden font vajhoz két lat vétetik, melly jól bele gyuratik. Az ekkép' besózott vaj zsiros és velős tulajdonnal bir, mellette szép szint nyer, nem nagyon sós ízű, és nem válik morzsássá. Mielőtt haszonra fordíttatnék; 3—4 hétig kell állnia, hogy a' sók jól felolvadván, vele belsőleg vegyülhessenek.

A' disznók' leöléséről és füstöléséről.

Ha már hizott állapotban veszed a' disznót; arra ügyelj, hegy ne pálinkamoslékkal hizlalt légyen, mert akkor felpuffadt hussal bir. A' tengerivel hizlalt legjobb hussal biró. Ha a' disznó más helységből hajtatik; egy éjjel nyugodni hagyatik, 's csak az utánna következő napon öletik le. Ha a' májban daganatok és genyhólyagok találkoznak; akkor egészen vettessék el az; nehány borsókák a' husban nem ártalmasak. Miután a' disznóhús darabokra vágatott és kihülni hagyatott volna: konyhasóból és salétromból álló vegyűlettel jól besózatik. A' sonkák azonkivül alul, a' bütykös csontnál, sóval, melly salétrommal, borsal és szegfűvel van keverve, jól bedörgöltetnek. Azt kell tenni a' lapoczka-csontnál is. A' sonkák és lapoczkák mindenekelőtt egy téres hordóba rakatnak, mellynek alja eleve sóval behintetett, szalonnás oldalukra fordítva. A' többi részek felül rakatnak reá, hogy használtatásuknál hamarabb ki lehessen venni. Miután ekkép' berakattak volna, egy fafedéllel befedetik, melly kövekkel le is nyomatik. A' köveknek időnkénti utánna tétele el ne mulasztassék. A' szalonnás részek 3, a' sonkák és lapoczkák pedig 4 hétig maradnak igy jól besózva, mire füstre akasztatnak. Hogy a'

sonkák jó levesek és izletesek maradjanak, mellette szép szint nyerjenek: a' füstrei aggatás élőtt buzakorpába hengergettetnek meg.

Mindennemü halak' füstölése.

Nagy halak, mellyek 3—4 font sulyuak, megvakartatásuk után kétfelé hasittatnak hátukon hosszában; ha pedig kicsinyek, mint közönségesen, hasuknál felvágatnak, hol a' belrészek kiszedetnek. Mindkét esetben tisztán megmosatnak, hogy semmi vér se maradjon bennök, egy ruhában jól kiszárittatnak, sóval, főleg belül, jól bedörgöltetnek, aztán egy hordócskába rakatván, lenyomatnak. Ha nincs nagyon meleg: 1—2 nap a' hordóban hagyatnak, mi által izletesebbek leendenek. Ezután fapeczkekkel kipeczkeltetnek, papirost kötözvén körülök, 2—3 napig füstöltetnek. — Ha fenyőfaágak tétethetnek a' füstgerjesztő tüzbe, mellyek nehogy lánggal égjenek, csak csendesen emésztődjenek; a' halak sokkal kellemesebb izt nyernek.

A' véres hurka' készitésmódja.

Midőn a' sertés leöletik, vére, folyvásti kavarás közben egy teknőben felfogatik; ezután befedve egy sem nagyon hideg, sem nagyon meleg helyre tétetik. A' belek sóval és vizzel jól kitisztáztatnak; 's miután tiszták: még azon nap megtöltethetnek és főzettethetnek. Rendesen a' hasrészi hús, a' nyelv, sziv, lép, vesék és gége használtatnak hozzá; mellyek tisztán megmosatva, egy üstben lágyra főzetnek. Ezután nagy koczkákra vágatnak, izletes fűszerrel, szegfüvel, borssal, gyömbérrel, átszitált majoránnával és sóval meghintetnek, 's jól összekevertetnek. Erre a' keverék már az egyik végükön bepeczkelt belekbe töltetik, melly czélra maga a' gyomor is használható, ügyelvén a' megtöltésnél, hogy nagyon megtömve ne legyenek, nehogy főzés közben szétrepedjenek; aztán a' másik végük is bepeczkeltetik. Miután igy elkészittettek volna, az üstben visszamaradt húslében főzetnek csendesen, mig egy gombostűveli beleszurás után semmi vér sem mutatkozik. Erre hideg vízben megmosatnak, egy deszkán vagy szalmán nem tömötten egymásra rakatnak, a' nagyobbak közülök két deszka között csendesen megnyomatnak. Mellyek füstölésre szánvák, 8—10 napig kéménybe akasztatnak, azaz mig kellőleg megfüstölvék.

Májas hurka.

A' sertésmáj nyersen jól kimosatik és apróra összevágatik, valamint a' majd nem egészen megfőtt tüdő és szív is. Végűl, disznózsirban párolt foghagymát és tejbe vagy húslébe mártott és ismét kinyomott zsemlyét adj hozzá, 's úgy az egészet keverd jól össze. Ezután a' tömeggel majoránnát, szegfüvet, borsot, sót és apró szőlőt keverj össze, 's azután vékony sertésbeleket tölts meg vele, mellyek egypárszor megtekertetvén, a' véres hurkával együtt üstbe tétetnek. — Ha füstölni akarod: a' zsemlyét hagyd ki belőle, mert különben az megsavanyodik.

Kolbász.

Ehhez közönségesen a' hátgerincz-hús vétetik, de mellette más is használható. A' bőr a' husról leszedetik, és finomra összevagdaltatik. Ha a' hús nem elég kövér lenne, egy kevés fris szalonna is adatik hozzá. A' kövér hus valamivel durvább vágású lehet mint a' sovány. Ezután a' hushoz finomra metélt czitromhéj, só, egy kevés bors, gyömbér, köménymag és bor vegyittetik, 's a' tömeggel vékony sertésbelek megtömetnek.

Ha vajban süttetik a' kolbász, nehogy megfeketedjék; egy kevés ser is töltetik hozzá. Ugy szinte mind a' sütés előtt, mind sütés közben gombostüvel meg kell szurkálni, ne hogy felpuffadása közben szétpattanjon.

Nyáron, alkalmas pincze' és kamara' nem létében a' hust frisen eltartani.

A' hús, melly lehetőségig csontnélküli legyen, lefelezett vagy savanyu tejbe tétetik, és pedig úgy, hogy az, a' hús' fölibe jusson. Meleg időben mindennap, hüvösben pedig minden 2—3ik nap töltetik fris tej reá. Ekként nem csak mintegy 14 napig eláll, de ízére nézve is sokat nyer. Vadhusok, marhahus, steffélék, ha frisek, egy fehér ruhába takartatnak, 's egy ládába téve fövénnyel vagy hamuval befedetnek, ez által 3 hétig is elállanak jól, mellette elkészittetésökkor jó puhák lesznek. Czélszerü a' ládát száraz, szellős és hüvös helyen tartani.

Mód, a' véres hust megromlástól megóvni.

Ha vevésnél véres hust kaptál, tedd azt egy mély tálba, és tölts reá lefölözött savanyu tejet, melly első nap kétszer, a' következőkön pedig csak egyszer töltessék le. A'

vér, mint a' rothadásnak fő okozója, a' savanyu tej által kivonatik, mellette a' hust puhává változtatja a' nélkül, hogy természetes izét elvenné; csakhogy megfőzése előtt egy éjjel fris vizben áztattassék, és tisztán mosattassék meg.

A' rothadásba induló husnak izét és szagát elvenni.

Noha itt is alkalmas a' savanyu tej, hatályosabb mindazáltal a' következő mód: vess a' fövő hushoz izzó, de tökéletesen elégett parázsszén-darabokat, mennyire lehet valamelly kemény fából. Fövés alatt a' fazékban maradnak, sőt ha már igen szagos a' hus, a' széndarabok ujjal felcseréltetnek.

A' füstölt husnak eltartásáról.

A' legjobb kezelés mellett is megromolhat a' füstölt hús. Igen egyszerű és biztos módja az eltartásnak, ha minden darab füstölt hús, szalonna vagy kolbász, egy szalmacsutakkal vagy rongyal tisztán megdörgöltetik, hogy minden bennelevő nedvesség kiszedessék, aztán reá jó száraz és tisztára szitált hamuval jó vastagon behintetik, végre darabrul darabra egy jól berekesztett ládában vagy hordóban hüvös helyen tartatik. — A' hamu legkevésbé sem árt a' husnak, ellenben megóvja a' pondrótól; a' szalonna fehér marad, és használás esetében szorgalmas levakarás 's lemosás leveszi a' hamut.

A' halaknak posványos izét elvenni.

Ez történik, ha egy hordóba fris viz töltetik, ebbe egy maroknyi só vettetik, és a' halak benne több izben megmosatnak.

Spárgát eltevésre becsinálni.

E' czélra a' legjobb spárga használtassék, melly fövés közben jó lágy lesz. Miután levágatott, megtisztittatik, darabokra metéltetik a' lágy része, megmosatik, és egy forró viztartalmu üstbe tétetik, mellyben csak egyszer szabad neki felfőni. Ezután kivétetik, a' víz róla lecsurogni hagyatik, jó erős üvegekbe rakatik 's sós viz töltetik reá, mellyben t. i. addig olvasztatott só, mig tiszta és erős sós ízü lett. Erre az üvegek alkalmas dugaszszal elláttatnak, jól bedugaszoltatnak és viaszkal vagy szurokkal beragasztatnak. Hasznalás' esetében a' sós viz letöltetik róla és annyi spárga vétetik ki, mennyi szükséges, aztán a' sós viz ismét visszatöltetik, 's az üveg' szája ismét, mint az előtt,

beragasztatik. A' használásra kivett spárga elkészitése előtt egy éjjel hideg vizben álljon, 's jól megmosassék.

Endiviát huzamosb ideig eltartani.

A' téli endiviák a' fagynak tökéletes előlépésével egy jó száraz déli időben felszedetnek, egy száraz helyen mintegy 14 napig tartatnak, mig egészen hervadtak lettek. Erre, belőle annyi, mennyit eltenni akarunk, megtisztíttatik, öszszeköttetnek 's pinczében megfordítva levelökkel nedves homokba rakatnak. Ügyelni kell reá, hogy az egerektől és fagytól megóvassanak. A' többi endiviát pinczében, vagy más helyen, ritkán, deszkára rakhatni, 's mindenkor annyit megtisztitani, felül bekötni és ismét berakni belőle, mennyi egy hónapra, vagy rövidebb időre szükséges. Ekként egész télen által lehet endivia salátád. Egyébiránt az endiviának nem árt, ha egész télen át is a' földön kivül feküsznek; beplántáltatásukkor ismét vaskosok lesznek.

Lehet a' bántatlanul hagyott endiviát gyökerével együtt zsinorra sorba is aggatni és egy padra, hol a' naptól megovatvák, felakasztani. Illyes zsinorokra annyit aggathatni, mennyi egy hónapra elégséges. Később, midőn a' fagy jobban kezd uralkodni, pinczébe akasztatnak.

Zeller' eltartása.

A' zeller' levelei néhány ujnyira levágatnak, (a' szivlevelek hosszabbak maradhatnak), 's úgy, mint a' földből felvétettek, pinczében, fris homokba rakatnak. Ekkép' egész télen által eltarthatni fris állapotban.

Veres czéklát eltartani.

Ezek a' földtől megtisztíttatnak, leveleik mintegy hüvelyknyire levágatnak 's egy fagymentes helyen, pinczében, homokban tartatnak.

A' veres czékla' becsinálásmódja.

Miután a' czéklák zöld leveleiktől megszabadittattak volna, mi mellett magokat a' czéklákat megsérteni nem kell, hogy fövés közben levöket el ne veszítsék, tisztán megmosatnak, aztán megfőzetnek vagy sütőkemenczében megsüttetnek, és vékony szeletekre vágatnak. Mig ezen szeletek melegek, egy fazékba tétetnek apróra vágott tormát, köménymagot és egy kevés sót tévén közikbe, eczettel leöntetik, mellyel egészen befedve legyenek. Közönségesen ezután befedetnek és hüvös helyre állíttatnak. Néhány nap mulva hasznát veheted.

Krumplit télire eltenni.

Minekutána a' kellőleg megért krumpli száraz időben a' földből kiszedetett volna, száraz pinczébe töltetnek, hol télen át maradnak. De ha az ember nedves időben kénytelen a' földből kiszedni, akkor előbb szellős helyen meg kell száritani.

Ha nem nagy mennyiségü krumplit szándékozik az ember eltenni, akkor egy hordóba is tölthetni, 's azt, az időjárás' minősége szerint egy szinben, kamarában vagy pinczében téglákra kell állítani. Eltartásához ezenkivül meglehetős sötét hely kivántatik, csakhogy fal mellé ne állíttassék, és fedessék be.

Krumpli-kenyeret sütni.

Igen jó és egészséges kenyeret lehet krumpliból a' következő módon sütni. A' nyers krumpli meghámoztatik, apró darabokra vagdaltatik és éjjelen át fris vizbe áztattatik. Másnap' kivetetik a' vizből, egy nagy fazékban vizzel befedetik, és péppé főzetik. Miután ez megtörtént és annyira kihült, hogy a' kéz benne kiállja, egy szitán által egy teknőbe dörzsöltetik. Estve kovász tétetik hozzá, és annyi rozsliszt gyúratik bele, mennyi egy közönséges kenyértésztához különben megkivántatik a' nélkül, hogy csak egy csepp víz is adassék hozzá. Ezen megdolgozott tészta éjjen által állni hagyatik. Reggel ismét semmi viz sem adatik hozzá, hanem a' tészta jól meggyúratik és annyi liszt adatik hozzá, mennyi hozzá megkivántatik, hogy elegendő szilárdsággal birjon. Ezután mintegy 3—4 óráig meglehetős melegben hagyassék, mielőtt kiszakajtatik és kemenczébe tétetik. A' kemencze valamivel erősebben legyen fülve, mint a' liszt-tésztához kivántatik. Ha egy kevés só és köménymag adatik a' tésztába, a' kenyér' ize izletesebb és egészségesebb leend.

Krumplit szárítani.

A' héjastól együtt megfőtt krumpli megreszeltetik, egy papirosra kiterittetik és mérsékelt meleg kályhán megszárittatik. Ezután papíroszacskókban száraz helyre eltétetik.

Megczukrozott virágok, torták 's más sütemények felékesitésére.

Szép tragant egy nap rózsavízben áztattatik, az ázalék ruhán átnyomatik és annyi finomra tört 's szitált czukor kevertetik hozzá, mennyivel pépet képez, melly egy kanállal

addig kavartatik, mig szép fényt nyer. Ezen tagant-keverékből, ecsettel, tetszés-szerint bekenetnek virágok, melylyek finom czukorporral behintetnek 's meleg szobában papiroson megszáríttatnak. Illyes virágok, ha frisek nincsenek, szép ékességül szolgálnak süteményekre.

Mindennémü konyhazöldségek' és főzelékek' szárításmódja.

Igen hasznos a' konyhazöldségek és főzelékek' szárítása; elvesztik az által vizenyős részeiket, tovább eltarthatóságokban nyernek, kevesebb tért kivánnak és sokkal is hamarabb főzettethetnek meg. A' kezelésmód következő:

A' kevésbé ledús fűszernövények megmosatnak, apró csomókba köttetnek és levegőn, semmi esetre pedig napon, felaggatva megszárittatnak.

Másnemű növények, millyenek a' saláták, kelfélék és gyökzöldségek jól megmosatnak és tisztittatnak, 's a' szerint mint a' főzéshez apróra felvagdaltatnak és vizben jól megmosatnak. Ezután a' viz rólok jól lefolyni hagyatik, melly czélra egy kifeszitett lepedőre, vagy mi czélszerűbb, kifeszitett hálóra avagy szitára és deszkára kiterittetnek, 's hogy a' viz egészen lecsepeghessen belőlök, gyakran megforgattatnak. Miután ekként a' megszárításhoz előkészittettek volna, véknyan szétteritve szitán vagy deszkán meleg kemenczére vagy hozzá közeltétetnek. Lehet sütés után magában sütőkemenczébe is tenni, ha már nem forró többé, hanem csak mérsékelt meleg. A' legfőbb dolog abban áll, hogy a' levelek és felvágott gyökerek szorgalmasan megforgattassanak. A' száritás addig történik mig a' szárak könnyen törékennyé válnak és a' levelek ujak közti dörzsölés közben porrá válnak. — Erre egy pinczébe avvagy más mérsékelt nedves helyre rakatnak 's addig tartatnak ott, mig magokat jól összenyomni engedik a' nélkül, hogy eltöredeznének. Ezután papirosból kézzült pakkokba tetetnek, 's egy fával jól belenyomatnak. Száraz helyen ekkép' eltartják évekig magokat a' zöldségek és gyökerek jól. Ha haszonra akarja az ember forditani, a' megkivántató mennyiség kivétetik, forró vizzel leforráztatik és egypárszor vele felfőzetik. Ezután a' viz letöltetik és húslé vagy forró viz töltetik reá 's ekként kezeltetik továbbá mint a' fris. Ha a' száritott zöldségek homokosok lennének, főzés előtt vizben megmosattathatnak. Czélirányos a' gyökereket, spárgát, borsót, ugorkát 'stb. megkészittetésök előtt egy éjjel vizbe áztatni, mi által jobban felduz-

zadnak. Az utóbb említetett, megszáritása előtt miután meghámoztatott, felnegyedeztetett és magjaitól megtisztittatott volna, kevés időre sóval behintetik és azután megmosatik. De lehet gyökérzöldségeket is, például: karikákra vagdalt fiatal sárgarépát, fehérrépát, továbbá zellert, és elmetélt savanyu ugorkát fonalakra fűzve kemenczénél megszárítani. Az ekkép' megszáritott savanyu ugorkák később eczetben felfőzettethetnek 's kihülés után étkül feladattathatnak.

Káposztát besavanyítani és őszi répát becsinálni.

Errenézve fehér, szilárd és jó nagy fejek, mellyek sem nem hervadtak, sem fagy által nem szenvedtek, választatnak; ezek tisztátalan leveleiktől megtisztittatnak, torzsáik kivágatnak, 's egy finom metszetü gyalun vékony 's hosszú szálakra meggyalultatnak. A' meggyalult káposzta kellő mennyiségű sóval, egy kevés köménymaggal, száraz kapormaggal és néhány birsalmaszeletekkel összekevertetik. Ha olly hordód van, mellyben fehér bor állott, ez a' káposztához igen alkalmas, minthogy attól különös jó izt nyer a' káposzta; illyesnek nem létében más hordó használtatik, mellyet vizzel jól forrázz ki 's az alját káposztalevelekkel rakd be. A' betöltött sós káposzta mennyiség egy csömöszlő-fával minden oldalon mindenbor lenyomatik, nálunk ember által tapasztatik le. E' bánásmód addig folytattatik, mig a' hordó megtelik, mi mellett mindazáltal óvakodni kell, hogy igen sok káposzta ne töltessék be egyszerre, különben nem lehet feszesen lenyomni. A' rajta támadó fölösleges levet lemerhetni és azt a' teheneknek adhatni. Elvégül, a' betaposott káposzta fölül tiszta levelekkel ujra befedetik, egy alkalmas fafedéllel befedetik és kövekkel lenyomatik. Miután ekkép' egy fütött szobában kiforrott, egy meglehetős hüs helyre állíttatik, hol mindazáltal meg ne fagyjon, mi által a' savanyitott káposzta izére és tartósságára nézve sokat nyer.

Ha főzni akar belőle az ember, akkor a' nélkül hogy felkavartatnék, fölülről szed le az ember és mindenkor befedetik újra 's kövekkel megterheltetik a' fedél. — Ha a' besavanyításhoz borhordót vett az ember, 's a' káposzta mintegy felényire kiszedetett a' hordóból: hogy a' közepe felé támadó hézag, melly a' hordó kidülledő dongáji és a' fedél közt támad kipótoltassék, 's általa a' levegőnek nagy behatása gátoltassék, egy lepedő összegöngyöltetik, 's gyürüként odatétetik. El nem kell pedig feledni ezen lepedőt időrül időre kimosni. — Lehet szőlőindát is tenni a' káposz-

ta közé, ez által ízére nézve sokat nyer; ugyszinte édeskapor és fenyőbogyó által is.

A' lehámozott őszi répák vagy valamelly sajátlagos gerebenen vékony, késhátvastagságú szálakra vágatik, vagy gyaluvason karikákra gyalultatik, 's mint a' savanyu káposzta becsináltatik 's szükség' esetében haszonra fordittatik.

Ugorka-salátát télre eltenni.

E' czélra középszerü nagyságú ugorkák használtatnak, mellyeknek még nincsenek nagy magjaik, mellette hervadtak se legyenek. Tisztán meghámoztatnak, egy késsel vékony szeletekre vágatnak, 's a' nélkül hogy, kinyomatnék, sóval és boreczettel kevertetik össze. Miután ekkép egy óráig együtt befedve állott volna, egy fazékra kifeszitett ruhára töltetik, 's néhány óráig úgy állni hagyatik, hogy a' nedvesség átszivárogjon, de az ugorka ki ne nyomassék. Ezután üvegekbe rakatik, de csak félig töltessenek meg vele az üvegek, jó, felforrott és újra kihült eczet töltetik rájuk, hogy az az ugorkát minden üvegben befedje, végre két ujnyira fris provánszi olaj töltetik fölikbe. Ennek megtörténtével az üvegek papirossal beköttetnek, 's száraz és hüs helyen tartatnak. Ha a' saláta haszonra fordittatik, annyi vétetik ki belőle, mennyi szükséges, és mint közönségesen, boreczettel, provánszi olajjal és borssal kevertetik össze.

Dinnyéket december- és januárig eltartani.

Későnérő dinnyék, mellyek tökéletes éréspontjukat még el nem érték, letöretnek, tiszta rongygyal könnyedén megtörültetnek és egy-két napra száraz helyre tétetnek. Erre egy hordóba szitált hamu tétetik, a' dinnyék rétegenként beletétetnek ugy, hogy köröskörül befedve legyenek hamuval és egy fagymentes helyre állíttatik a' hordó. Kivétetésöknél egészen jó állapotban találtatnak.

Szőlőt eltartani.

Errenézve tolófedéllel ellatott ládák vétetnek, mellyekbe vesszők szorittatnak, mellyekre a' fürtök fonal által aggattatnak. A' fürtöknek nem szabad egymáshoz érniök, mellette a' fedél egészen reá illjék. Miután a' szőlőfürtök ekkép' berakattak, a' fedél gypszel vagy enyvel betapasztatik, aztán egy száraz pinczébe állíttatik, hol homokkal befedetik.

Meg kell jegyezni, hogy ide ollyas fürtök választassanak, mellyek nem tulértek, és külnedvességöktől megszárítva, húsos fajuak legyenek.

Czélszerü mód a' ludakat hizlalni.

A' következőkben áll: áztass árpát vizbe és hagyd állani, mig felszáll, ekkor kiöntetik és befedve ujra állni hagyatik, mig csirádzott, mire jól szétteríttetik és megszáradni hagyatik. Ezen maláta majd savanyu tejjel vagy savóval megnedvesíttetik és eledelül a' ludaknak adatik.

Más, igen könnyü mód. A' ludak 14 vagy több napig sárgarépával tartatnak, mi mellett fris vizzel mindenkor ellátva legyenek. Az említett idő' lefolytával árpadara adatik nekik, mellyet mindenkor meg kell egy kevéssé nedvesiteni. Ezen tápszerrel ismét mintegy 14 napig tartatik, melly idő után a' ludak jó hizottak és megölésre alkalmasak lesznek. Czélirányos ivóedényökbe egy kevés durva homokot is tölteni.

Ismeretes mód a' ludakat tölteni. Ez abban áll, hogy krumpli jó lágyra főzetik, mellyről a' viz letöltetik és a' szétnyomott krumplihoz annyi barna liszt kevertetik, menynyit felvenni képes, melly keverék azután a' ludaknak táplálékul adatik.

Szokták rövid idő alatt rendkivüli kövérségre vinni a' következő módon is. Az ember meleg, egy kissé sós vizbe borsót áztat be, melly czélra ollyas fordittathatik, melly különben fövésre alkalmatlan, 's azt adja a' ludaknak eledelül. Mindazáltal a' beáztatás legfölebb két napig tartson, különben könnyen savanyuvá válik, 's a' ludak nem eszik. Ha mindenkor fris vizök is van mellette inni, nem csak hamar meghiznak, de nagy májat is kapnak. — Még nagyobbak és kövérebbek lesznek, ha tiszta homok vettetik vizökbe, 's mellette naponként egyszer izzó szén oltatik ki. Ügyelni kell mindazáltal e' hízlalásmódnál, hogy mindjárt elejétől kezdve kezdessék meg velök, különben a' ludak nem fogják a' borsót örömest enni, ha előbb már darára voltak szoktatva.

Hogy pedig a' ludak holdtöltekor jobban hiznak mint fogytakor, oka: mivel sokan nem sötét helyen hizlalják, 's noha eledelöket bőségesen, még is napjában egypárszor elökbe töltve kapják. Ha tehát holdtöltekor világosságot nyernek, a' ludak idejöket nem alvással, de evéssel töltik, mit nem tehetnek, ha sötétben vannak. Ha tehát valaki éjjel a' ludak' ólját világosan tartja, tapasztalni fogja, hogy

a' ludak éjjel-nappal evéssel foglalkoznak és mellette rövid idő alatt meghiznak. Ekként tehát egy kevés világosság épen úgy, sőt jobban hat rájuk, mint a' telihold.

Nálunk szokás a' ludakat tengerivel tömni is, mit napjában 2—3-szor tesznek, mi mellett csak hamar meghiznak. Czélszerű leend a' tengeri közé egy kevés, finomra tört 's szitált szenet is adni, az által nagy májat nyernek a' ludak.

Krumplilisztet csinálni.

Jó nagy krumplik tisztán megmosatnak, meghámoztatnak és nyersen megreszeltetnek, 's úgy egy edényben hideg vizzel jól felkavartatnak. Néhány órák mulva egy szitán átszüretik, hogy a' szálkás része visszamaradjon, mellyre még egyszer töltetik viz, ismét felkavartatik, 's mint előbb, átszüretik. Mihelyest a' lészt az edény fenekére ülepszik, mi hamar megtörténik, a' viz róla letöltetik, 's újra fris töltetik reá, felkavartatik, 's a' viz utántöltése és leszürése mindaddig ismételtetik, mig az, tiszta marad. Elvégre az utolsó víz leszivárogtatik (abfiltnirt) a' lisztről egy finom fátyolszitán keresztül, a' visszamaradt liszt egy kanállal egy tiszta kendőre vagy papirosra rakatik 's mérsékelt meleg kemenczénél vagy levegőn megszáríttatik. Ha még valamennyire nedves, egy kendőbe göngyöltetik, 's annakutána egy finom szitán átszitáltatik. E' módon a' legjobb krumplilisztet nyerhetni, melly, ha jó száraz, nem nedves helyen kőfazékban vagy papiroszacskóban eltartathatik sok évekig.

Cseresznyeviz betegeknek.

Egy fél font aszalt, és magvastól együtt megtört cseresznyére három meszely víz töltetik, mellyhez egy czitrom' héja, 's egy darab fahéj is adatik. Ezek együtt ½ óráig főzetnek, 's annakutána a' folyadék átszüretik.

Kemény vizet lágygyá és lágyat keménynyé változtatni.

Kemény viznek olly viz neveztetik, mellyben mész és más földek ásványsavakkal — millyenek a' kénsav, salétromsav, sósav, — egyesülve felolvadt állapotban léteznek; lágy viznek pedig az ezektől ment neveztetik.

A' kemény víz' megtisztitása végett egy font tiszta és jó hamuzsir leöntetik egy üvegedényben másfél font esővizzel. Ezen keverék tiz óráig állni hagyatik, mi közben több-

ször felkavartatik. A' hamuzsir, kivévén a' tisztátalan idegen részeit, a' vizben felolvad, 's miután ez megtörtént volna, itatós papiroson átszivárogtatik. Ezen átszivárgott tiszta folyadék immár tisztítószerül szolgál a' kemény vizre, melly czélra 12—14 itczéhez 2 kanállal adatik belőle. Erre a' kemény viz zavarossá válik azonnal, 's földes váladékot ereszt le magából. Miután egészen leülepedett, csendesen letöltetik, avvagy átszivárogtatik. Az ekkép' megtisztitott viz immár lágy, és a' hüvelyesvetemények' főzésére alkalmas.

Itt nem kell gondolni, hogy az illy viz hamuzsirral keverve marad. A' hamuzsir, vagy is a' viz által felolvadt lúgsó (alkalisches Salz) a' kemény vizben tartózkodó földes részekkel romlást szenved, 's azokat leválítja. A' folyadékban visszamaradt sórész pedig az egészségre nem hogy nem ártalmas, sőt üdvös reá nézve.

A' kemény víz még jutányosabban tisztittathatik meg mosásra a' következő módon. Ha olly vized van, melly kemény, 's vastartalmú, melly mosásnál a' fehér ruhát megsárgítja, azt következő módon tisztithatod meg és teheted jó vizzé: 20 font tölgy- v. bikkfahamura 10 font viz töltetik, a' támadt lúg átszivárogtatik, 's belőle minden puttonra egy findzsányi adatik. A' viz ez által azonnal zavaros lesz, 's egy földessótartalmu váladékot bocsát le, mellytől a' viz megtisztitandó vala.

A' lágy viz keményebb leend, ha konyhasót vetsz bele.

Végre szükséges azt is tudni, miként lehessen, a' kemény vizet a' lágytól megkülönböztetni. Legkönnyebben, ha az ember leparolt vízben felolvaszt egy kevés szappant, de nem zsirosat; 's ezen olvadékkal kémleli a' vizeket. A' kemény viz igen zavaros, a' lágy pedig tisztás marad tőle.

Lúdzsirt nem szabad közönséges főző fazékban tartani

Néhány évek előtt Poroszországban egy szomorú eset adta magát elő, melly által majd öt személy lett a' halál' áldozatja. Ezek ugyanis ludzsirban sült borjuhust ettek reggelire, 's alig mult el egy óra, midőn mérgezés jelei mutatkoztak rajtuk, és csak 12 óra mulva szabadíttattak meg orvosi segély által tőlök. Szintugy 3 kutya is, mellyek az említett ételből kaptak, mintegy 24 óráig mutattak mérgezés' jegyeit. Ezen mérges anyag az úgynevezett zsirsavtól eredt, melly a' zsirban idővel képelődött huzamos állás által, 's a' borjuhús is illy zsirban süttetett volt meg.

Egy asszony t. i. egy földfazékban tartotta a' zsirt, mellyben ekkép támadt aztán az említett anyag. Ezen zsirból folytonosan 6—7 hétig használt, 's szükség' esetében mindenkor a' közepéből szedett ki, melly jó volt. Az említett pecsenyéhez pedig az alja és oldalaira tapadt rész használtatott, 's ettől eredt a' veszélyes roszullétel támadása. — Ha immár megakarsz győződni, valjon zsirod ehető-e avvagy sem; dörzsölj belőle egy keveset kék lakmuspapirosra (a' gyógyszertárban egy garasért eleget kapsz), 's ha az megveresedik tőle: zsirsav (fett säure) van benne, 's annálfogva nem jó, ha kék marad: hasznavehető.

Élesztőpróba, valjon jó-e?

Ha azon edény, mellyben van, meleg vizbe tétetik, 's az élesztő feduzzad: jó, de ha mozdulatlanul marad, akkor nem használható.

Vagy: ha egy findzsa forró vízbe tétetik egy csepp élesztő, 's az azonnal a' víz fölületére kerül: van ereje az élesztőnek. De ha a' findzsa' alján marad: nem ér semmit.

Ha az élesztő még nem egészen hasznavehetlen, akkor megjavitható az által, ha tört czukortej és arrak kevertetik közibe.

Miként lehet a' serélesztőt sütésnél megszaporitani.

A' serélesztő megszaporitására vesz az ember körülbelül egy font megfőtt és összezuzott krumplit, 4 lat czukrot ád hozzá és 1—2 evő kanálnyi serélesztőt. Ezután mintegy egy itczényi meleg viz töltetik hozzá 's az egész keverék 24 óráig meleg helyre forrás végett félretétetik. Ez által szinte két itczényi jó 's hatásos élesztőt nyerni. — Megfőtt és megreszelt sárgarépával is meglehet ekkép' szaporitani.

Élesztőt száritani.

Miután az élesztőből a' viz kinyomatott volna, lapos tálra kiteritve levegőn kiszárittatik, 's használás' esetében felolvasztatik.

Vagy: az élesztő egy ruhába téve hamuba tétetik 's abban 1—2 nap állni hagyatik. A' hamu kihuzza a' nedvességet belőle lassanként 's annakutána kivetetik belőle. A' megszikkadt élesztőből apró harangformák idomittatnak, 's kályha mellett csendes melegben kiszárittatnak. A' megszáradt élesztő vagy szétdörzsöltetik vagy szétnyomatik 's egy jól berekesztett üvegben tartatik száraz helyen; legczélszerűbb szellős padláson tartani.

Élesztőkészítés anyaélesztő nélkül.

Egy maroknyi buzaliszt egy cserépedényben hideg vizzel vastag péppé kevertetik, 's befedve mérsékelt meleg helyre tétetvén, napjában egyszer megkavartatik. A' 7—8ik napon, egy arra alkalmas edényben 5 font malátaliszt leöntetik folyvásti kavarás közben 12 font (60° R) vizzel: a' tömeg 2 óráig állni hagyatik 's akkor egy szitán vagy kendőn átszüretik. A' hig malátavonat ezután 3 lat komlóval egy óráig főzetik, aztán átszivárogtatik, 's miután vérmelegségig kihült volna, a' főnebb előadott buzalisztpéppel összekevertetik. Néhány órák mulva egy élénk forrás áll bé, mellynek végével az edény fenekén mintegy itczényi vastag serélesztő találtatik. Maga a' folyadék noha nem erős, de még is egészséges és tiszta izű sert szolgáltat. — Ekkép' tehát minden időben, minden helyen lehet valódi élesztőt készíteni.

A' barna szörpöt (syrup) megtisztázni, hogy tiszta czukorizzel birjon.

A' barna szörp vizzel feleresztetik és szénporral főzetik. Az által elveszti sajátlagos izét és szagát és viztisztaságu lesz, mi által theákhoz, kávéhoz és puncshoz bátran használtathatik a' nélkül, hogy a' czukortóli különbsége észrevétetnék.

Avas vaj' megjavitása.

Az avas vajat megjavithatni, ha szénporral keverve olvasztatik fel és egy darab erősen megpergelt kenyérhéj vettetik bele. — Lehet a' tűzön elolvadt vajba egy kevés vizet töltve 's szénporral keverve egy ideig főzni is, mig t. i. a' nedvesség elfő, aztán átszüretik.

Vagy: szétteritett állapotban néhány órákra édes tejbe tétetik, vele összegyuratik, aztán vizzel kimosatván, ujra besózatik.

Szardelli-vaj.

Ez reggeli gyanánt vagy krumplihoz, melly héjastul együtt adatik fel, vagy estve hideg vacsoránál zsemlyeszeletekre felkenve adatik. Készitésmódja következő: 4 lat szardelli megmosatik tisztán, a' szálkáktól megtisztíttatik és finomra összevágatik 's szétdörzsöltetik. Ekkor fél font fris vaj adatik hozzá, 's mindkettő becsületesen összedörzsöltetik. Ezután a' vajkeverék pinczében megkeményed-

ni hagyatik 's úgy egy tányéron felékesitve feladatik. — Szokták ebéd után csemege közt is feladni.

Jó növénysajt szardellivel.

Ennek készités és használásmódja az előbbenivel megegyez, csak hogy kiválasztott, megmosott és igen finomra összevagdalt petrezselyem, metélőhagyma és tárkony adatik hozzá.

A' tejnek nyáron fris és édes állapotbani eltartása.

Mint biztos mód errenézve ajánltatik a' következő: a' fedetlen tejes edények, mellyek nincsenek színig töltve, mindenütt csalánnal befedetnek.

Más mód.

E' mód leginkább nagy városokban kezelhető, hol gyakran szükében van az ember a' hüvös pinczének és kamarának, hol tehát nehéz megóvni a' fris tejet a' reggeltől estvéigi megsavanyodástól. Ennek gátlására borkősóból (Weinsteinsalz, Sal tartari) felolvaszt az ember egy latot egy font forró vizben, 's félretétetik.

Ha mármost reggeli jó tejed van, mellyet estig vagy másnapi reggelig el akarsz frisen tartani, tölts az emlitett olvadékból egy kanállal egy üveg tejbe 's 1—2-szer más edénybe töltsd által. Ekkép' jól eláll és a' tejfel kevesbé szál fel.

Hogy kell eltávoztatni, hogy a' tej forralás közben össze ne menjen.

Ha fél az ember, hogy teje felforralás közben összemegy; jol fel kell habarni, azután egy kevés tört finom czukrot hozzáadni 's ugy felforralni. Ezután ismét fel kell habarni. E' módon huzamosb ideig édes marad, mellette nem megy össze.

Tejfelt néhány hónapig eltartani.

Ha az ember a' tejfelt bő mennyiségü czukorral elfőzi, 's miután kihült, üveg edényekbe tölti, akkép' több hónapig jól eltarthatja 's kávéhoz különösen alkalmatos leend.

Miként lehet egy megégett tejes ételnek kellemetlen izét elvenni.

Ha tejes ételed odaégett, vedd el a' tüztől és vess a' fazékra egy nedves kendőt, 's hagyd ugy állani.

Miként lehet a' tejes ételeknek odaégését gátolni.

Ez történik, ha azon fazék' oldalait, mellyben tejes ételed' akarod főzni, előbb vajjal bekened.

Egy elsózott ételnek fölösleges sóját elvenni a' nélkül, hogy meggyengittessék.

Egy tiszta ruha hideg vizbe mártatik, 's miután kifacsartatott, az elsózott étel' fölibe terittetik, 's egy darabig úgy hagyatik. Ha ennek levétele után is még sós lenne az étel, a' mivelet ismételtetik.

Mód, a' hust hamar lágyra főzni.

Miután a' hús letajtékoztatott, legnagyobb forrása közt mintegy 3 fontra két kanál jó életpálinka töltetik. A' hús, ha mindjárt vén marhából való is, csak rövid idő alatt lágy lesz, mellette a' pálinkának legkisebb ize sem marad vissza.

Vén tyukot rövid idő alatt puhává tenni.

Pálinka 3-szor gyujtattatik meg, a' tyukra töltetik 's befedetik; ezután forró vaj töltetik reá, melly a' pálinka' izét egészen elveszi. Erre a' tyuk füszerrel bedörzsöltetik 's egy pár napra eczetbe áztattatik. Ez által vad izt is nyernek.

Borsót és babot rövid idő alatt lágyra főzni.

Tudva van, hogy a' borsó és bab néha igen nehezen fő lágygyá, kivált ha már régiek, ezen segiteni akként lehet, ha az ember főzése közben a' mennyiség' több vagy kevesb volta szerint 1—2 késhegynyi borkősót, melly gyógyszertárban, tisztán, jó olcsón kapható, tesz bele, ez által izére nézve is nyer.

Tojást hosszu ideig eltartani.

Télre azon tojások tétetnek el, mellyek augusztus és september hónapokban tojattak. Egy hordóban vagy ládában száraz rozs közé rakatnak rétegenként, vagy mi jobb, kölesbe, (pelyvába is jó) úgy, hogy egyik a' másikkal érülletbe ne jöjjön, 's mind hegyére legyen állítva, hogy az által a' sárgája a' fejérében uszhassék. Az ekként megtöltött hordó egy fedéllel berekesztetik, 's egy nem nagyon meleg helyen tartatik; télen, ha nincs más hely, hol a' fagytól megóvassék, pinczében is eltartathatik. — Ha ekkép' a' tojások elrakatnak, 's állásukból rázás vagy taszitás ál-

tal nem bolygattatnak; biztosan számithatni télen jó és izletes tojásokra bennök, mellyek ollyanak leendnek, mintha frisen tojattattak volna.

Kik ekkép' nem tartják, azok a' következő módot is használhatják. A' fris tojások rozs helyett szitált száraz hamu közé rakatnak, mellyben jól elállanak, kivált ha berakattatásuk előtt előbb zsirral bekenetnek. Nyáron is elállanak ekkép' a' tojások, ha kivált nagy mennyiségben vannak jelen, nem árt a' leirt kezelésmód.

Egy mód a' tojásokat úgy eltartani, hogy huzamos ideig szinte a' kiköltésre alkalmasak maradjanak, a' következőkben áll. Bevonatnak egyenként arabiai mézga-olvadékkal (arabisch. gummi) és feszesen faszénpor közé rakatnak.

Miként lehet megtudni, valjon fris-e a' tojás.

A' fris tojások a' vizben leülepszenek, a' megromlottak ellenben a' felületén usznak.

Miként tudható meg, hogy a' tojás már keményre megfőtt.

Ha a' vizbőli kivételnél nedvesek maradnak: akkor még tovább főzendők; ellenben, ha azonnal megszáradnak: kellőleg meg vannak főve.

A' kávénak kellemetlen vad izét elvenni.

A' kávéhoz, pergelés közben egy, darabokra metélt veres hagyma tétetik, mellyek később kivétetnek ujra. Nem kell tartani, hogy ez által a' kávé hagymaizt kap.

Miként lehet a' kávét higgadtá és izletessé tenni.

Ha minden findzsára egy borsnyi száraz ásványlúgsó (alcali minerale), melly minden gyógyszertárban olcsón kapható, tétetik; az által töményebb és kellemesebb izü lesz a' kávé.

Mit kell tenni, ha valamelly edényben vaj, zsir steff. meggyulnak.

Mihelyest a' vaj vagy zsir a' fazékban vagy lábasban meggyulni kezd, a' tüzről azonnal vétessen le, 's egy borító fedővel fedessék be, ez által a' tűz elfojtatik. Őrizkedni kell pedig vizzel oltani kezdeni, mert ez által csak a' láng növekednék és magosabbra szállana.

Egyszerú mód a' kigyult kéményt hirtelen kioltani.

Az első, könnyü és biztos mód a' kénneli kioltásban áll, mirenézve minden szakács és szakácsné jól fogja tenni, sőt szükséges, hogy vagy egy font ként tartson a' konyha körűl.

Errenézve, midőn a' kémény kigyul, a' tűzhelyen lévő tüzet szét kell kaparni, hogy a' láng alábbra szálljon, aztán mintegy fél font kén vettetik a' tűzbe, 's minél magosabb a' kémény, annál több ként kell a' tűzre tenni, 's azt mind addig égni hagyni, mig a' kéményben kialszik a' láng.

Második mód. Czélszerű a' kéményt egy felvonható ajtóval ellátni, melly egy reá akasztott lánczczal felvonható és leereszthető lenne. Ha immár a' kémény kigyul, az ajtó azonnal felvonatik, az által a' léghuzam a' kéményen keresztül gátoltatik, 's a' láng elfojtatik.

Szükség' esetében lehet kigyulladáskor a' kéménybe lőni is, az által is kialszik.

Szerek, a' megégett részekre.

Erősen megégett részre czélszerü szer a' finom szénpor, melly a' gennyes részre hintetik.

A' pamut, ha a' testnek megégett részére tétetik, csilapitja a' fájdalmat és előmozdítja a' gyógyulást; mit több esetek bizonyitnak. Különös sikerrel hat, több tapasztalások után, a' frisen nyirt juhgyapju is.

Czélirányosan használható a' lenmagolaj is (kivált ha egy kevés gléteczettel és mész-vizzel van keverve, mellyek a' gyógyszertárban kaphatók), avvagy a' fris meghámozott és reszelt krumpli, melly a' szenvedő részre rakatik, 's frissel gyakran felváltatik.

Vagy; a' megégett rész szóval mosogattatik és addig mártogattatik bele, mig a' fájdalom megszünt.

Vagy: azon szempillanatban, midőn forró vizzel leforráztatik valamelly rész, buza- vagy rozslisztel mintegy 10 minutáig dörgöltetik, azután egészen beköttetik lisztbe. Néhány órák mulva semmi nyomai sem látszatnak az égésnek.

Fazékas edényeket igen tartóssá tenni.

Sod ideig eltartanak, ha külsőkép lenmagolajjal addig kenetnek be, mig azt többé be nem issza. Erre egy sütő kemenczében kiszáríttatnak 's egynehányszor vizben kifőzetnek. Ez által az anyag olly szilárd összefüggést nyer, hogy az edények a' legerősebb tüzben sem pattannak el.

Könnyü mód a' kenyeret penészedéstől megóvni.

Mintegy 100 csep levendulaviz töltetik azon viz közé, mellyel a' liszt tésztává gyuratik. Ezen egyszerü szer által megóvatik a' penészedéstől, mellette az ize sem változik.

A' buzalisztet féregtől megóvni.

Igen egyszerü és tapasztalás után ajánlható szer a' lisztférgek ellen a' hüvelyeiből kifejtett fehér bab, mellyek a' lisztbe tétetnek.

Mód, a' lencsét, borsót és babot zsizsiktől megmenteni.

Azon károk' eltávolitására, mellyeket a' zsizsikek szoktak okozni, a' lencsét megszokták kemenczékben pergelni. Azonban az illyes lencsék elvetésre nem használtathatnak, 's a' zsizsikek bennök megdögölve hevernek.

Czélszerübb a' következő kezelésmód: mihelyest learattatott a' lencse, hideg vizben jól megmosatik és napfényen addig tartatik, mig tökéletesen megszáradt. Ez által minden jelenlévő zsizsikek eltávoznak, a' többi pedig ki nem fejlődhetik. A' viz és nap megölték őket. E' kezelésmód ajánlható minden ollyas lisztes gabonanövényekhez is, mellyeket az ember télre elakar tenni.

Olly üvegeket, mellyekben olaj volt, kitisztítani.

Illy üvegekbe hamut kell tenni, 's vizzel teletöltve egy fazékba vagy üstbe kell tenni, mellybe szinte egy pár maroknyi hamu tétetett, 's vizzel teletöltetik. Ezen üst immár tüzre tétetik 's fél óráig főzni hagyatik, végre csendesen kihülni hagyatik. Ezután az üvegek kivétetnek 's kaviccsal vagy homokkal kevert vizzel kimosatnak.

Ezüstnemüeket tisztítani.

Kréta finom porrá töretik, átszitáltatik, 's az ezüstnemüek egy darab lágy bőrből készült 's a' krétaporba mártott bőrkeztyüvel megsuroltatnak. Vigyázni kell, hogy a' krétapor darabos ne legyen, mert akkor karczolásokat okoz az ezüstön.

Ha az ember azt akarja, hogy az ezüst szép fényt nyerjen, kréta helyett szarvas-szarvport használjon, és viz helyett borszeszt vegyen folyadékul hozzá.

Ha az ezüstkanál tojástól veres-barna foltot kapott volna, azon esetben korommal suroltassék, melly által emlitett foltjától megszabadittatik.

Üvegedényeket megtisztítani.

Ha zsirosak, és vizzel le nem moshatók: fahamuval kell megsúrolni, 's annakutána tiszta vizben megmosni.

II.

A' megjavitott 's czélszerünek elismert gőzmosás' kezelésmódja.

Mellyik, szorgos házi aszszonyaink vagy azoknak szeretetreméltó utódjai közül, kik olly jól tudják, hogy a' tisztaság, legdrágább talizsmánul szolgál magokat egész a' késő korig friss és vonzó kecsességben megtartani, ha magának nem volt alkalma a' gőzmosásról tapasztalatokat szerezni, legalább nem tudakozódott volna felőle, ezen fontos ujdonságáról a' háztartásnak? De mellyik nem hallott volna közülök legbecsmelőbb itételeket is egyszersmind? Majd itt egy mosóné, kinek, hogy a' ruhát a' magosan álló gőzkádba rakhassa, egy létrán kell vala felmászni, 's lejövetelével vigyázatlanságból lebukván, karját törte el. — Majd amott egy másik a' forró ruha' kiszedésénél a' gőzkádba fogózkodván erősen megbotlás közben azt maga után rántotta, 's mind magát, mind másokat veszedelmesen megsértett. — Most egy lyukat kapott a' gőzkatlan, és a' füstje a' tüznek a' ruha közé hatván, vagy a' bevakolt gőzkazán' karimáján álló fa-gőzkád gyulladt meg, és általa az egész ruha, vagy legalább egy része összeégett; — vagy a' fehér ruha sárga vonásokat kapott, vagy a' gőz a' bennök lévő foltokat beleégette 's az által kitisztíthatlanná vált; — vagy végre egy-vagy kétszeri mosás által az egész ruha egészen odalett!

Ez utóbbit leszámitva, melly tiszta rágalom, a' többi adatok igazak lehetnek a' nélkül, hogy a' gőzmosás' érdekességéből, ha az ember alkalmas készülettel bir és rendszeres kezelésmódot követ mellette, legkisebb is levonatnék.

Ha az ember (mint minden más, a' gőzmosásról szóló munkákban, kivévén az alul feljegyzettet *), irva 's ajánlva ván) egy átlyuggatott fenékkel biró gőzkádat egy bevakolt mosóüst szélére tesz, hogy a' gőz közvetlenül a' ruhára bocsáttathassék: akkor mindenesetre 6 — 8 — 10 lábnyi magosságra is fel fog nyulni a' készület, mellybe igen fáradságos a' ruhát belerakni, de még fáradságosabb belőle kiszedni, 's minthogy ehhez egy létra vagy zsámoly kivántatik: igen könnyen megtörténhetik minden nap, hogy a' mosóné megcsuszamolván, tántorgásában az egész készületet magával lerántja. — Igen könnyen megtörténhetik illyes készületnél, továbbá, az is hogy vagy az üst vigyázatlanságból viz nélkül marad, 's általa kilyukasodik 's a' ruha megég; vagy a' szelelő lyukain a' falnak nagy tüz' következtében az üst' szélei megtüzesednek, 's ez által az ott álló kád is tüzet kap, mellette a' füst a' ruhába hat. Mind ezen 's más káros következhetésü körülmények egészen elhárítvák az ide mellékelt, dr. Gall által ⅛ természetes nagyságában előadott, ábrázolat szerint készülhető szállítható gőzkészületben. Az egész készület a' 2. ábrázolat szerint, egy széles alacson talapon állva, függőleges átmetszettel van ábrázolva: két fő részből áll, ugymint: egy fehér pléhből készült gőzkészítőből A. B. C. D. — mintegy kétszer olly nagyságú, mint egy locsoló — ez, a' bevakolt katlan' helyét pótolja ki, 's egyszersmind a' gőzkádét E, mellybe mintegy 100 darab ruha tétethetik egyszerre, mirenézve igen alacsony és kicsiny lehet, annálfogva könnyen belerakhatni a' ruhát, 's kiszedhetni belőle. A' gőzkád' nagyságától az egy nap alatt tisztitandó ruha' mennyiségi tekintetéből mi sem függ, mert a' gőzölés gyorsasága egyedül a' gőzkészítő hatásától függ. Ha 6 óra alatt 600 darab ruhát akar az ember átgőzöltetni e' készülettel, azon esetre 3 óra alatt 300 darabot és 1 óra alatt 100 darabot tisztithatni meg. Minthogy pedig ide kis gőzkádak használhatók, mellette még is ugyanannyi idő alatt ugyanannyi ruhát tisztithatni meg mint a' legnagyobban, még más hasznokat is szerez, mellyeket a' gondos háziasszonyok méltányolni fognak tudni: így 1-ör kevesebb költséget okoz, 2-or kevesebb helyet foglal el, 3-or a' kádat könnyebben lehet megtölteni és kiüriteni, és 4-er mi legfon-

*) Die Dampfwäsche, allgemein und überall anwendbar, und allen Klassen zugänglich gemacht von dr. Ludwig Gall (in Pesth). Trier, in Commission bei F. A. Gall 1842.

tosabb, minden külön faju ruha, u. m. durvább és finomabb, ágyi és testi fehérnemü, konyha- és asztalkendők elkülönözve gőzölhetők.

Azon hiányokon és alkalmatlanságokon, mellyek a' régi tökéletlen gőzmosó készületeknél előkerültek, a' Gall-féle készület által tehát segitve van; de mintha hallanók a' mi gondos olvasónőinktől ez ujnemü mosókezelésmódnál a' következő ellenvetéseket tenni: 1-ör az itt szappan helyett használni szokott sziksó a' len- és pamutszöveteket igen megrontja és tartósságukra károsan hat, és 2-or a' fehér ruhák a' legügyesebb bánásmód mellett is sárgasak és idővel egészen sárgák lesznek.

De erre is megnyugtató és kielégitő feleletet adunk. Semmi esetre sem tagadható, hogy ezen tett ellenvetésekben valami igaz van, mert Franczia- és Németországban is, hol a' gőzmosás olly hirtelen elterjedt, a' ruháknak megsárgulása által egy időre megszünt. A' mód, melly által ott ujra lábra kapott és szokásban feltartja magát, mi is Magyarországra nézve még hasznosabb lenne, mint az eddigi kezelésmód igérni látszatott, abban áll, hogy az emberek az eredeti gőzmosási rendszerhez, mint az 50 év előtt Chaptal által előadatott, visszatértek. Chaptal' idejében sokkal drágább volt a' sziksó (soda), hogy sem arra gondolhattak volna, azt szappan helyett használni. Mirenézve Chaptal' gőzmosásához hamulugot és szappant használtak közönségesen, 's a' gőz csak segitségül vétetett az emlitett tisztító szerek' hatásának előmozdítására; mi mellett azon hasznot éri el az ember, hogy a' tüzi anyagokkal és munkával sokat meggazdálkodik, mellette a' ruhák, mellyeket ekként nem kell ugy dörzsölni, igen megkiméltetnek. De ujabb időben, a' sodagyártás erős előhaladásával és Napoleon által reá egy millio franknyi jutalomdij kitüzésével Franczia országban ezen gyártás annyira tökéletesittetett, hogy ott a' sziksó' ára lassanként felényinél is kevesebb lett mint a' szappané. Nem volt tehát egyéb hátra, mint a' drága szappan helyett sziksólúgot használni; mi később báró Bourgnon de Layre által 1837-ben először megjelent gőzmosásról szóló munkájában ajánltatott is, és Német-sőt Magyarországban is elfogadtatott, a' nélkül, hogy az általa előadott okok ide is kiterjedtek volna mint Franczia országra, sőt inkább a' megforditott arányban álló ára a' szappannak és sziksónak a' szappannáli maradást tanácslá. — Nem a' gőz, de a' sziksó az, melly az ujabb gőzmosási rendszer ellen felhányt károkat okozza. Mire-

nézve az eszköz, melly a' gőzmosás' hasznát kár' elhárításával eszközli, az ujabb rendszer' gőzölésének a' régibb közönséges mosási rendszer' tisztitószereiveli összehasonlitásában áll, ennélfogva Magyarországra nézve az által, hogy a' szappan itt olcsóbb mint a' szikso, a' megjavitott gőzmosás sokkal sikerszerübb, mint a' sziksóval kezelt mód valaha lehetett volna.

A' készület' leirása.

Mielőtt a' kijavitott gőzmosás-készület' egyes részeinek leirására térnénk, előbb az egészet, a' mint azt az ide tartozó ábrázolat mutatja, kell leirnunk. Az 1. Ábra függőleges átmetszetét ábrázolja elő az egész mosókészületnek, u. m. a' gőzkészítőét egyesítve a' gőzkáddal. — Az *A* a' gőzkészítő viztartója, mellybe egy kályha *B* vagyon helyezve. Mint kivehető, az ábrázolatból: vizzel van befedve és körülvéve, ugy, hogy ha tüzet gyujt az ember benne, a' fölülete és oldalai a' meleget közvetlenül a' vizzel közösítik. Az érintett felületeket a' tüz és viz között, mellynek nagyságától függ a' gőzkészítő' hatása még jobban megnagyobbitására, a' kályhán keresztül még hat csövek *a*, *a*, *a* és *b* vonvák, mellyek szinte érületbe vannak a' vizzel. A' *C* a' vizmelegítő, azaz: egy olly rész, melly a' gőzkészitő *c* füstkürtőjének *d* folytatása. Midőn ezen vizhevitőt vizzel megtölti az ember, a' füstkürtőn kihúzódó füst' melegét azon viz' melegitésére használja, melly a' gőzkészítőből elpárolgó víz' kipótlására van kitüzve. A' *D* egy talapot (Untersatz) ábrázol, erős vaspléhből, melly egyszersmind hamugyüjtőül is szolgál. Az A-ban képződő gőz a' gőzvezető csövön *e* a' gőzkádba *E* jut *). A' kivül álló üvegcsövön *f* a' vizállást tudhatni meg, milly magosan áll t. i. az *A* gőzkészítőben. Ha a' csőben a' viz az *av* (legalantabbi vizállás) jegyig sülyedt: a' gőzkészitőben a' vizet szaporitani kell, mi akkép történik, ha egy cserép vagy pléh-edény (vagy mi legczélszerübb: egy, 3—4 ftot kóstáló nyomó szivattyu [Druckpumpe]) által hideg vizet töltünk a' gőzkészitőbe, mirenézve a' *g* töltsérbe töltsünk. A' hideg viz ekkép' a'

*) Az 1 Fig. nem lép közvetlenül a' gőz a' gőzvezető csövekbe, hanem a' gőzkülönzőkakasba *i*, mellyel aztán, a' megfelelő hosszú gőzvezető csövek *e* és *é* által két kád akkép hozathatik összeköttetésbe, hogy az egyikbe gőzölni lehet, mig a' másik kiüresithetik vagy megtöltetik.

vizhevitő' alsó részébe jut, mi által eszközöltetni fog, hogy a' felső forró vizrétegek a' *h*, *h*, vizszaporitó csöveken (Speiseröhren) **) a' gőzkészítőbe átfolynak. Az *MV* vizállás a' viz' legmagosabb állását mutatja, meddig t. i. a' gőzkészítő használtatik; ha pedig csak vizhevitésre szolgál, miről alább leend emlités: akkor vizzel egészen megtölthető. A' *k* kakas egyedül csak kinyittatik, ha az ember a' vizhevitőt kiakarja üríteni. Az *l* kakas pedig arra szolgál, hogy a' gőzkészitőből vétethessék viz a' nélkül ki, hogy a' *B* kályha a' viztől megfosztassék, mi által a' kályha, mig tüz van benne, forradásnak tétetnék ki. Az *m* kakas végre arra van kijegyezve, hogy általa a' gőzkészitő, ha használtatása után kiüritendő lenne, az megtörténhessék.

A' gőzkád a' 3 ábrán átmetszetben I-II vonal szerint van ábrázolva; lágy fából készíthető, beloldalán fa-léczekkel *nn* van felruházva, mellyek 1¼″ szélességüek, ½″ vastagok és 1″ állanak egymástól. Ezen léczek 5″ kezdődnek a' kád' fenéke fölött és a' felső szél alatt 4″ végződnek. Ezen léczek továbbá arra szolgálnak, hogy a' ruha oda ne feküdhessék nagyon 's egészen a' kád' falaihoz, azonkivül köröskörül mintegy nyilások létezzenek a' gőz' keringésére. A' mozditható 's kivehető *o* fenék négy, 2″ magosságú tuskón nyugszik, és a' kád' nagyságához képest 2, 3, 4 vagy 5 lyukakkal *pp* bir, mellyeknek átmetszete 1¼″. A' ruhák' berakása előtt a' kádba ezen lyukakba sima rudacskák, 9 a' 4. Abr. dugatnak. Miután erre a' kád a' lánczruházat' magosságáig megtöltetett, az emlitett rudacskák ismét kihuzatnak; az által az egymásra rakott ruha közt mintegy csövek maradnak a' felszáló gőz' részire. A' gőznek ezen csövekbe kénytetése, ugy szinte oldalvást köröskörül a' léczek közt csatornaféle nyilások maradnak a' ruhákra hathatása végett a' kád, miután a' rudak kiszedettek volna, 2—3 ujnyival felebb megtöltetik összehajtott ruhával, ama csatornák és csövek felül befedetnek. Mindazáltal a' ruha és fedél között mintegy egy ujnyi üres térnek kell maradni. A' kivehető fenék a' főnebb emlitett *pp* lyukakon kivül még számos apróbb átfúrásokat, hogy a' gőz az alanti ruha-rétegek közé is férkezhessék. Végre a' kádat a' fenékhez közel egy csaplyukkal, vagy mi czélszerübb, egy sárga réz csap-

**) I Fig. két ollyas csövek láthatók, mellyek közül a' h' jegyzetü csak jelentő de nem valódi cső, és egyedül arra szolgál, hogy a' gőzkészítőre állitott vizhevitőnek több támasz adassék.

pal, mellyen a' két fenék közt lévő lúg kifolyhassék, ellátni. Az *r* fedél, hogy könnyen fel ne vetessék és a' nyilását a' kádnak jól berekessze: kettős deszkából van készitve. Egyébiránt a' léczek' ugyszinte a' fedél' beerősítésére vas-szegek semmi esetre sem, hanem fa-szegek használtassanak.

Az egész készület egy 8—10 ujnyi magos, és 1½ lábnyi széles F talapon nyugszik, mellynél a' *d* füstkürtőre az alkalmatosság szerint vagy egyenes vagy térdképü tető tétetik, hogy a' füst általa a' legközelebbi kéménybe, avvagy az ablakon keresztül a' szabadba vezettessék. Ha a' füst a' kéménybei vezettetése előtt 4—6 lábnyira ereszthető; az eszközül szolgál a' tüz-huzamot, 's ennek következtében az égés' élénkségét, 's következésképen a' gőzkészitő' hatását is meglepő módon emelni.

A' mosás' kezelésmódja.

Első dolog a' ruhák' elkülönzése. Ha kevés, azaz: csak mintegy 2—3-szor kádtöltésre való ruha mosandó, azokat egyedül durvákra 's piszkosabbakra meg finomabbakra 's kevésbbé szennyesekre, avvagy ollyanokra osztandó, mellyek a' közönséges mosásban szapultatnak és ollyanokra, mellyek egyedül csak szappannal mosatnak ki. De ha látható, hogy a' ruha annyi, hogy a' kád többször megtöltethetik vele, akkor czélszerübben tesz az ember, ha ama két fő osztályozását a' ruháknak még tovább, u. m. testi-, ágy- és asztali fehérneműekre osztja. Minden osztályzat külön egy hálóba vagy zacskóba tétetik 's mindegyütt egy kádban annyi hideg folyó vagy esővizzel leöntetik, hogy, miután a' ruhák már egészen átáztak volna, a' viz még egy pár ujnyira álljon fölöttök. Ha a' ruhák 3—4 óráig ekként áztak már, kivétetnek, jól kifacsartatnak és a' piszkos foltok szappannal jól bedörgöltetnek. Erre minden osztályzat következő további kezelésmód alá vettetik.

1.) A' durvább és szennyesebb ruhák egy különös kádban közönségesen készíteni szokott hamuluggal hidegen leöntetnek.

2.) A' kevesbé szennyesek és finomabbak szappanlugba áztatnak, mihez a' szerint, mint a' ruha többé vagy kevesbé szennyes, 2½ — 4 font száraz szappant vesz az ember

100 font száraz ruhára, és annyi meleg vizet *), mennyivel elegendő lúg készülhet, hogy a' ruha tökéletesen beáztathassék; — 100 font száraz ruhára, miután már egyszer beáztatott és ismét kifacsartatott, általjában véve 10 font lesz szükséges.

3.) A' következő napon, azaz: miután a' ruha 10—20 óráig belúgozva volt, először az tétetik a' már leirt módon a' kádba, melly szapulandó, a' legszennyesebbeket rakván egészen alul, ugy szinte az emlitett rudak körül is; annakutána darabonkent egymásra rakatik a' többi, míg a' kád megtelik, minél arra kell ügyelni, hogy a' ruha lehető egyarányusággal legyen benyomva. Miután a' gőzkészítő és vizbevitője kellőleg megtöltetett vizzel, akkor, még a' ruha' berakása előtt meglehet a' *B* kemenczében a' tüzet gyujtani. Erre az azt környező viz csak hamar forrásba jő, és az ez által kifejlődő gőz a' *c* csövön a' betett *o* fenék alá kerül, 's az azon lévő lyukakon és léczruházatok között minden oldalon egyenlően a' ruha közé jut; mi által lassanként azon hőfokig megmelegszik, mint a' közönséges mosásnál az üstben megmelegíttetni szokott. Minthogy pedig némelly házi asszonyoknak a' vizgőz' melegségéről álfogalmuk van, hogy ezen félreértett nagy melegség legkárosabb befolyással lenne a' ruhára nézve: szükségesnek tartám ismételve nyiltan biztosítani mindent, hogy a' physikai szabályok szerint is bebizonyitható, minek ugyan helye itten nincs, hogy a' gőz a' gőzkádban fél fokkal sem leend forróbb mint a' forró viz a' mosóüstben. Kik tehát a' felül meg akarják magokat győzni, csak egy lyukat kell a' kád' tetejébe furatni 's egy hőmérő' (Thermometer) golyóját beledugni a' kádba: tapasztalni fogják, hogy a' hőmérőben a' kéneső nem lép feljebb a' vizforrási pontnál. De térjünk ismét a' mosási módhoz vissza. A' ruhának a' gőz általi áthevülése a' két fenék között egy igen piszkos lúg gyül össze. Errenézve mihelyest a' tetőn gőz kezd kitolulni, ezen lúgot le kell csapolni, 's kiönteni. Csak hamar reá a' ruha, miután a' fedél róla levétetett volna, fris lúggal leöntetik, melly a' folyvást betódúló gőz mellett a' ruhán átszivárog, 's forró állapotban a'

*) Az alatt mintegy 50 foku meleg viz értetődik, azaz: olly mérsékü, mellyben az ember eltarthatja még a' kezét a' nélkül, hogy azt megégetné. Az, ezen lúghoz megkivántató viz melegitése a' gőzkészítőben is történhetik; ügyelvén mellette reá: hogy valamikép' ne az *m* kakasnál csapoltassék le, mielőtt az ember a' tüzet kioltotta vagy kiszedte volna.

két fenék közt összegyűl; honnét, — miután ez 6 — 8-or ismételtetett volna, mindenkor — lecsapoltatik. A' ruhának a' szapulásmódja a' közönséges szapulástól a' kezelésre nézve az által különbözteti meg magát, hogy a' lecsapolt lúgot nem kelletik mindég ujra a' tüzre hozni 's ott megmelegiteni, mert a' lefolyó lúg a' nélkül is forró eléggé, az tehát csak felül minden lecsapolás után reáöntetik. Hogy pedig ezen feltöltésnél ne kellessék mindenkor a' fedelet leszedni, a' fedél egy töltsérrel van ellátva, mint a' 2 ábrán látható, mellynek csöve egy facsappal *t* van bedugva. Ezen töltsér mindazáltal nem a' széle felé a' fedélnek, mint a' mi ábránkon rajzolva áll, de a' közepén illesztetik be, vagy mi czélszerübb, a' fedelen több arravaló lyukak lehetnek, hogy a' töltsér beléjök állittathassék, hogy a' lúg jobban eloszolhassék, majd egyiken, majd másikon töltethessék fel a' lefolyt lúg.

4) Hasonlókép' kezeltetnek a' többi osztályzatu ruhadarabok is. Mirenézve itten is az először lefolyt piszkos szappanlúg kiöntetik; utánna a' ruhára ujra annyi szappanlúg töltetik, melly lefolyván és lecsapoltatván ismét felöntetik, 's ez 5 — 6-szor ismételtetik.

5) A' gőzölés és szapulás után ugy bánnak a' ruhákkal mint a' közönséges mosásnál szoktak; minél mindazáltal tapasztalható, hogy a' ruhák' tisztitása nem olly fáradságos, 's mellette a' ruha is sokkal kevesebbet szenved.

A' készület egyéb figyelmet nem kiván, csak azt: hogy a' kályhában addig égjen tüz, mig a' viz az *av* vonalnál alább el nem főtt. Mindenkori használtatása után az egész készület 5 minuta alatt szétszedhető, 's vagy a' padra, vagy valamelly szegletben, hol utba nincs, állítható; míg más mosásmódnál a' befalazott üst sok és állandóul helyet foglal el, mi vagy városokban, hol a' hely nagyon ki van mérve mindenre, nem csekély alkalmatlanságot okoz. Továbbá, mint látható, egy illy szállítható gőzkészületet több családok is használhatnak; 's ugy, mintegy 5 p. ftnyi kiadással az egész készület birtokába juthatnak. Egy illy készület' megrendelését senki sem fogja megbánni, ha mindjárt nem a' gőzmosás' érdekéből történnék is. *) Mert már egyedül viz' hevitésére, mosásra, fürdő' készitésre 's más házi szükségekre alig gondolhatni kényelmesebb és fát gaz-

*) E' készület készitésével jelenleg Pesten már több bádogosok és rézmüvesek foglalkoznak.

Toldalék.

A' hamarjában megeső füstölés' módja, tűz és füst nélkül.

Az ételek' lajstroma

Továbba mimódon

kellessék barátságos asztalokat kéz-fogás', lakadalom', keresztelés', és tor' alkalmával adni.

A' nagy asztalok' vagy táblák' elrendelés-módja.

Függelék.

I. Több gazdaságos jegyzetek.

III. A' megjavitott 's czélszerünek elismert gőzmosás' kezelésmódja.

dálkodóbb készületet. Ennélfogva kétfélekép' lehet hasznát venni, a' szerint, a' mint több vagy kevesebb forró vizre van szükség. Az utóbbi esetben a' forró vizet közvetlenül az *l* kakas által, 's ha a' tüz kialudt, az *m* kakas által is lehet ereszteni a' gőzkészitőből. Az első esetben pedig, midőn t. i. sok forró vizre van szükség, a' mosó- vagy gőzkádat E is meg kell mintegy ¾-éig vizzel tölteni és a' gőzkészítőből belevezetett gőz által forrásba hozni.

Főleg pedig falusi vagy mezei gazdaságokban ezen egyszerü 's könnyen kezelhető szállítható gőzkészületnek megbecsülhetlen a' haszna, és kevés évek mulva alkalmasint szint olly nélkülözhetlennek fogják tartani mint az ekét. Azon számos hasznavehetések közé, mellyekre ezen hasznos készület a' házi és mezeigazdaságokban czélszerüleg fordíttathatik, tartoznak a' következők is.

1) Cselédeknek benne főzni és nagyobb jószágokon az aratóknak is, minél e' készület a' szabad mezőre kiállítható; igen könnyen végbevihető.

2) Széna-, szalma-, burgonya- és répa - fülesztésre a' marhának.

3) Viz' melegitésére mosáshoz, kenyérsütéshez, juhmosáshoz stb. ugy szinte fürdőhöz, a' tejedények' tisztitásához 's más effélékhez.

4) A' boros és seres hordók' tisztogatásához gőz által.

5) A' must' befőzéséhez, valamint a' bor' javitásához, nem különben szörp- és czukor-készitéshez.

6) A' nyers valamint a' már kiolvasztott faggyunak ujonti megolvasztására, úgy szinte a' zsirnak és viasznak felolvasztására.

7) Az asztalos-, kerékgyártó- és bodnár-munkákhoz kitüzött fák' kilugzására, mi által a' rendesen megkivántató időnél $\frac{1}{10}$-el hamarébb és tökéletesebben kiszáradnak mellette, tartósabbak lesznek.

8) A' kender- és lennek sziksólúgban kifőzésére, mi által azok nemesittetnek.

9) A' szalma' kikészitésére, mi által az alkalmatossá tétetik a' lószőr' kipótlására.

10) Ser-, és eczetfőző, pálinkaégető és czukorgyárokban.

11) A' dohány' javitásához és száritásához.

12) A' malátakészítéshez, hogy a' malátás pinczében a' levegő melegen és nedvesen tartassék. Egy uj használásmódja a' gőznek, mi által tökéletesen és egyenlóen csirázik a' gabona.

Ezen sokoldalu használhatási módja a' Gallféle szállítható gőzkészitőjének a' legközönségesebb 's mindennapi foglalatosságokban méltóvá teszi a' gőzhasználásnak mindenütti terjesztését, főleg olly osztályak közt is, kiknek vagy semmi vagy álfogalmaik vannak felőle; mirenézve reméljük, hogy némileg járulunk mi is a' gőz' használásának a' házi és mezeigazdaságokbani terjesztésére, ha az előádottak' megfontolására ismét felszólitjuk a' régi megrögzött rosz szokásokhoz ragaszkodó olvasót, melly alkalommal kedves kötelességünkül ismerjük egyszersmind egy nem régiben megjelent, 's legalaposábban bebizonyított 's leirt hatásáról a' gőznek szóló 's alább megjegyzett czimü munkára a' közönséget figyelmeztetni. *)

---

*) Beschreibung und Abbildung meiner brennstoffersparenden und tragbaren Dampferzeuger, für die Haus- und Landwirthschaft, für Casernen, Spitäler und andere öffentliche Anstalten, so wie für die meisten technischen Gewerbe. Mit den erforderlichen Constructions-Zeichnungen und Anleitungen zur richtigen Berechnung und Anfertigung derselben, in den grösten, wie in den kleinsten Dimensionen. Zweyte vermehrte Ausgabe 270 Seiten mit 80 Abbildungen. Trier. 1844. — Pesten kapható Emich Gusztáv' könyvkereskedésében.

100 font száraz ruhára, és annyi meleg vizet *), mennyivel elegendő lúg készülhet, hogy a' ruha tökéletesen beáztathassék; — 100 font száraz ruhára, miután már egyszer beáztatott és ismét kifacsartatott, általjában véve 10 font lesz szükséges.

3.) A' következő napon, azaz: miután a' ruha 10—20 óráig belúgozva volt, először az tétetik a' már leirt módon a' kádba, melly szapulandó, a' legszennyesebbeket rakván egészen alul, ugy szinte az emlitett rudak körül is; annakutána darabonként egymásra rakatik a' többi, mig a' kád megtelik, minél arra kell ügyelni, hogy a' ruha lehető egyaránynyusággal legyen benyomva. Miután a' gőzkészítő és vizhevitője kellőleg megtöltetett vizzel, akkor, még a' ruha' berakása előtt meglehet a' *B* kemenczében a' tüzet gyujtani. Erre az azt környező viz csak hamar forrásba jő, és az ez által kifejlődő gőz a' *c* csövön a' betett *o* fenék alá kerül, 's az azon lévő lyukakon és léczruházatok között minden oldalon egyenlően a' ruha közé jut; mi által lassanként azon hőfokig megmelegszik, mint a' közönséges mosásnál az üstben megmelegíttetni szokott. Minthogy pedig némelly házi asszonyoknak a' vizgőz' melegségéről álfogalmuk van, hogy ezen félreértett nagy melegség legkárosabb befolyással lenne a' ruhára nézve: szükségesnek tartám ismételve nyiltan biztosítani mindent, hogy a' physikai szabályok szerint is bebizonyitható, minek ugyan helye itten nincs, hogy a' gőz a' gőzkádban fél fokkal sem leend forróbb mint a' forró viz a' mosóüstben. Kik tehát a' felül meg akarják magokat győzni, csak egy lyukat kell a' kád' tetejébe furatni 's egy hőmérő' (Thermometer) golyóját beledugni a' kádba: tapasztalni fogják, hogy a' hőmérőben a' kéneső nem lép feljebb a' vizforrási pontnál. De térjünk ismét a' mosási módhoz vissza. A' ruhának a' gőz általi áthevülése a' két fenék között egy igen piszkos lúg gyül össze. Errenézve mihelyest a' tetőn gőz kezd kitolulni, ezen lúgot le kell csapolni, 's kiönteni. Csak hamar reá a' ruha, miután a' fedel róla levétetett volna, fris lúggal leöntetik, melly a' folyvást betódúló gőz mellett a' ruhán átszivárog, 's forró állapotban a'

*) Az alatt mintegy 50 foku meleg viz értetődik, azaz: olly mérsékü, mellyben az ember eltarthatja még a' kezét a' nélkül, hogy azt megégetné. Az, ezen lúghoz megkivántató viz melegitése a' gőzkészítőben is történhetik; ügyelvén mellette reá: hogy valamikép' ne az *m* kakasnál csapoltassék le, mielőtt az ember a' tüzet kioltotta vagy kiszedte volna.

két fenék közt összegyűl; honnét, — miután ez 6 — 8-or ismételtetett volna, mindenkor — lecsapoltatik. A' ruhának a' szapulásmódja a' közönséges szapulástól a' kezelésre nézve az által különbözteti meg magát, hogy a' lecsapolt lúgot nem kelletik mindég ujra a' tüzre hozni 's ott megmelegiteni, mert a' lefolyó lúg a' nélkül is forró eléggé, az tehát csak felül minden lecsapolás után reáöntetik. Hogy pedig ezen feltöltésnél ne kellessék mindenkor a' fedelet leszedni, a' fedél egy töltsérrel van ellátva, mint a' 2 ábrán látható, mellynek csöve egy facsappal *t* van bedugva. Ezen töltsér mindazáltal nem a' széle felé a' fedélnek, mint a' mi ábránkon rajzolva áll, de a' közepén illesztetik be, vagy mi czélszerübb, a' fedelen több arravaló lyukak lehetnek, hogy a' töltsér beléjök állittathassék, hogy a' lúg jobban eloszolhassék, majd egyiken, majd másikon töltethessék fel a' lefolyt lúg.

4) Hasonlókép' kezeltetnek a' többi osztályzatu ruhadarabok is. Mirenézve itten is az először lefolyt piszkos szappanlúg kiöntetik; utánna a' ruhára ujra annyi szappanlúg töltetik, melly lefolyván és lecsapoltatván ismét felöntetik, 's ez 5 — 6-szor ismételtetik.

5) A' gőzölés és szapulás után ugy bánnak a' ruhákkal mint a' közönséges mosásnál szoktak: minél mindazáltal tapasztalható, hogy a' ruhák' tisztitása nem olly fáradságos, 's mellette a' ruha is sokkal kevesebbet szenved.

A' készület egyéb figyelmet nem kiván, csak azt: hogy a' kályhában addig égjen tüz, mig a' viz az *aa* vonalnál alább el nem főtt. Mindenkori használtatása után az egész készület 5 minuta alatt szétszedhető, 's vagy a' padra, vagy valamelly szegletben, hol utba nincs, állítható; míg más mosásmódnál a' befalazott üst sok és állandóul helyet foglal el, mi vagy városokban, hol a' hely nagyon ki van mérve mindenre, nem csekély alkalmatlanságot okoz. Továbbá, mint látható, egy illy szállítható gőzkészületet több családok is használhatnak; 's ugy, mintegy 5 p. ftnyi kiadással az egész készület birtokába juthatnak. Egy illy készület' megrendelését senki sem fogja megbánni, ha mindjárt nem a' gőzmosás' érdekéből történnék is. *) Mert már egyedül viz' hevitésére, mosásra, fürdő' készitésre 's más házi szükségekre alig gondolhatni kényelmesebb és fát gaz-

*) E' készület készitésével jelenleg Pesten már több bádogosok és rézmüvesek foglalkoznak.

dálkodóbb készületet. Ennélfogva kétfélekép' lehet hasznát venni, a' szerint, a' mint több vagy kevesebb forró vizre van szükség. Az utóbbi esetben a' forró vizet közvetlenül az *l* kakas által, 's ha a' tüz kialudt, az *m* kakas által is lehet ereszteni a' gőzkészitőből. Az első esetben pedig, midőn t. i. sok forró vizre van szükség, a' mosó- vagy gőzkádat E is meg kell mintegy ¾-éig vizzel tölteni és a' gőzkészítőből belevezetett gőz által forrásba hozni.

Főleg pedig falusi vagy mezei gazdaságokban ezen egyszerü 's könnyen kezelhető szállítható gőzkészületnek megbecsülhetlen a' haszna, és kevés évek mulva alkalmasint szint olly nélkülözhetlennek fogják tartani mint az ekét. Azon számos hasznavehetések közé, mellyekre ezen hasznos készület a' házi és mezeigazdaságokban czélszerüleg fordíttathatik, tartoznak a' következők is.

1) Cselédeknek benne főzni és nagyobb jószágokon az aratóknak is, minél e' készület a' szabad mezőre kiállítható; igen könnyen végbevihető.

2) Széna-, szalma-, burgonya- és répa - fülesztésre a' marhának.

3) Viz' melegitésére mosáshoz, kenyérsütéshez, juhmosáshoz stb. ugy szinte fürdőhöz, a' tejedények' tisztitásához 's más effélékhez.

4) A' boros és seres hordók' tisztogatásához gőz által.

5) A' must' befőzéséhez, valamint a' bor' javitásához, nem különben szörp- és czukor-készitéshez.

6) A' nyers valamint a' már kiolvasztott faggyunak ujonti megolvasztására, úgy szinte a' zsirnak és viasznak felolvasztására.

7) Az asztalos-, kerékgyártó- és bodnár-munkákhoz kitüzött fák' kilugzására, mi által a' rendesen megkivántató időnél $\frac{1}{10}$-el hamarébb és tökéletesebben kiszáradnak mellette, tartósabbak lesznek.

8) A' kender- és lennek sziksólúgban kifőzésére, mi által azok nemesittetnek.

9) A' szalma' kikészitésére, mi által az alkalmatossá tétetik a' lószőr' kipótlására.

10) Sör-, és eczetfőző, pálinkaégető és czukorgyárokban.

11) A' dohány' javitásához és száritásához.

12) A' malátakészitéshez, hogy a' malátás pinczében a' levegő melegen és n e d v e s e n tartassek. Egy uj használásmodja a' gőznek, mi által tökéletesen és egyenlóen csirázik a' gabona.

Ezen sokoldalu használhatási módja a' Gallféle szállítható gőzkészitőjének a' legközönségesebb 's mindennapi foglalatosságokban méltóvá teszi a' gőzhasználásnak mindenütti terjesztését, főleg olly osztályak közt is, kiknek vagy semmi vagy álfogalmaik vannak felőle; mirenézve reméljük, hogy némileg járulunk mi is a' gőz' használásának a' házi és mezeigazdaságokbani terjesztésére, ha az előadottak' megfontolására ismét felszólitjuk a' régi megrögzött rosz szokásokhoz ragaszkodó olvasót, melly alkalommal kedves kötelességünkül ismerjük egyszersmind egy nem régiben megjelent, 's legalaposabban bebizonyított 's leirt hatásáról a' gőznek szóló 's alább megjegyzett czimü munkára a' közönséget figyelmeztetni. *)

---

*) Beschreibung und Abbildung meiner brennstoffersparenden und tragbaren Dampferzeuger, für die Haus- und Landwirthschaft, für Casernen, Spitäler und andere öffentliche Anstalten, so wie für die meisten technischen Gewerbe. Mit den erforderlichen Constructions-Zeichnungen und Anleitungen zur richtigen Berechnung und Anfertigung derselben, in den grösten, wie in den kleinsten Dimensionen. Zweyte vermehrte Ausgabe 270 Seiten mit 80 Abbildungen. Trier. 1844. — Pesten kapható Emich Gusztáv' könyvkereskedésében.

1	6	10	5	10	1
2	3	43	3	42	1
3	7	22			1
4	2	28			1
5	6	30			1
6	3	21			1
7	4	16			1
8	5	56			1
9	3	33			
10	4	17			1
11	7	18			1
12	5	18			1
13	[illegible]	12			
14	4	2			
15	6	40			
16	3	54			
17	5	42			
18	4	54			
19	4	38			
20	6	43	~~5~~	~~10~~	
21	5	12			