

Gard. O.

5507.



NEMZETI
SZAKÁCSNÉ.

BIZTOS ÚTMUTATÓ,

mint kelljen

nyolczszázhuszféle ételeket és italokat

a' legújabb ízlés szerint,

legegyszerűbben 's legkevesebb költséggel

készíteni.

TAPASZTALÁS UTÁN

KÉSZÍTETTE

NÉMETH 'SUSÁNNA.

KASSÁN, 1835.

Werfer Károly betűivel.



TARTALOM.

	Lap.		Lap.
Levek.		Vert szalonás gombóta-	
Zeller leves.	1	leves.	15
Ris leves.	—	Szalonás gombótás le-	—
Ris leves, más módra.	—	ves közönségesen.	—
Semlyegombócz leves.	2	Szalonás gombótás le-	16
Sültgrisz gombócz leves.	—	ves, máskép.	—
Arpakása leves.	—	Olasz Riso leves.	17
Sült ris leves.	3	Champignon leves.	—
A' la reine léves.	—	Bőjtős levesek.	
Barna leves.	—	Sörleves.	18
Kenyér leves.	4	Csokoládé leves.	—
Burgonya leves.	—	Borsóleves.	—
Franczia léves.	5	Hüvelyes leves.	19
Velő leves.	—	Borsóvíz, mellyet böj-	—
Császár leves.	—	tős levesekhez és éte-	—
Kartifiol leves.	6	lekhez lehet használni.	—
Rak leves.	—	Burgonyaleves.	—
Tavaszi leves.	7	Békaleves.	20
Daragombóczos leves.	—	Rákleves.	—
Írósvajas gombóczás le.	—	Rákleves, Ragouval.	—
Bekötöttel leves.	8	Zöldségleves.	21
Krumpligombóczos lev.	—	Mandulaleves.	—
Más mód.	—	Kucsmagombaleves.	—
Húsgombóczos leves.	9	Tejleves.	22
Lúdaprólékos leves.	—	Szárcsaleves.	—
Hasché fánkos leves.	10	Tekenősbéka leves.	—
Velőgombóczos leves.	—	Sárga leves.	23
Rakaprólékos leves.	—	Borleves.	—
Májgombótás leves.	11	Asiettek v. előétkek	
Májpítés leves.	—	Lúdmáj, írósvajmártass.	24
Al kucsmagombás lev.	12	Carbonadok.	—
Velő leves.	—	Frikandók.	25
Velőgombótás leves.	13	Kolbász, pörkölt vörös-	—
Más mód.	—	hagymával.	—
Lisztpítés leves.	14	Rántott krumpii.	26
Risgombótás leves.	—	Béka-cotelettek, krum-	—
Zsemlyepítés leves.	—	plival.	—
Spárga leves.	15		

*)



	Lap.		Lap.
Lúdmáj, riskarikában	27	Marhahús, angolosan.	41
Borjú croquettek.	28	Marhahús, francziásan.	—
Cotelettek sardellával.	29	Fojtott marhahús.	42
Krumpli-Purée.	—	Párolt marhahús.	—
Velő-Purée.	30	Marhahús, papir-borítékban.	43
Pástétomotskák Hachéval.	—	Marhahús, meggy-jegezettel.	—
Kappanmell osztrigával.	—	Barnára párolt hús.	44
Töltött kucsmagomba.	31	Mártások, marhahúshoz.	
Vegyített Ragout.	—	Almamártás.	—
Sódaros és krumplis Ragout.	32	Köszmétemártás.	—
Champignon tekercesek (Rouletten).	—	Tormamártás.	45
Rántott krumplitekerces.	33	Kucsmagombamártás.	—
Szalonka (Schnepf) hollandiai lével.	—	Franczia mártás.	—
Sódapástétomotskák pirított krumplival.	34	Champignonmártás.	—
Galamb, papirosborit.	—	Krumplimártás.	46
Fojtott fürjek rissel.	—	Kapormártás.	—
Csukamáj osztrigával.	35	Ugorkamártás.	—
Halcarbonádok.	—	Olaszmártás.	—
Krumpliétek.	—	Czitrommártás.	47
Kemény tojás, vagdalttal.	36	Kaprimártás.	—
Tojás, krumplival.	—	Torma, mandulával.	—
Rántotta, spárgával és rákkal.	—	Birsalmamártás.	—
Tojás, piemonti módra.	37	Vörös répamártás.	48
Töltött tojás.	—	Sardellamártás.	—
Sütött tojás.	—	Sóskamártás.	—
Tükörtojás.	38	Hideg mustármártás.	49
Tojás, heringgel.	—	Párolt hagymamártás.	—
Fe borított tojás.	—	Hüvelyes szem, zöltség, gomba és gyökéretelek.	—
Tojástekercsek (Rouletten).	39	Articsóka.	50
Tojás, sóskamártással.	—	Articsóka, zöld borsóval.	—
Töltött csiga.	—	Hüvelyes zöld borsó.	—
Csiga, tormával.	40	Gőzbe főtt sárgarépa.	51
Marhahús.			
Marhahús, lengyelesen.	—	Retkecskék.	—
Boeuf a la Mode.	—	Kalerabé, marhahúshoz.	52
		Fejér répa.	—

— III —

	Lap.		Lap.
Spárga v. nyulárnyék.	52	Kelkáposzta, sódarral	
Fris kucsmagomba.	—	és rissel.	61
Sárgarépa.	53	Barnára párolt kalerábé.	62
Sárgarépa 's zöld borsó.	—	Töltött kalerábé.	—
Paszuly.	—	Kalerábé, csirkével.	63
Zöld bab tejben.	—	Lencse, fogollyal.	—
Spinát.	54	Sárgarépa, kalerabével.	—
Fejérekáposzta.	—	Keverék zöldség.	64
Sabaudiai kel.	—	Spárga, írósvajas lével.	—
Virágos káposzta (karfiol) savanyú mártással.	—	Virágos káposzta, savanyú mártással.	65
Savanyú kel, csukával és osztrigával.	55	Fejér bab, szalonával.	—
Párolt czukor borsó hüvelyestül.	—	Borsó, árpakásával.	—
Pastinák gyökér, eczettel.	—	Párolt savanyított káposzta.	66
Közönséges savanyú kel.	56	Savanyított káposzta, rissel.	—
Kógomba.	—	Párolt-savanyított káposzta, kappannal.	67
Töltött hagyma.	—	Töltött káposzta.	—
Töltött citrom.	—	Vagdalttal töltött fejér káposzta.	—
Fejér bab.	57	Savanyú káposzta, töke hallal.	68
Cseh borsó.	—		
Lencse.	—		
Andívia.	—	Becsinálttak.	
Krumpli, mustárral.	—	a) Apró marhaból.	
Sós krumpli.	58	Töltött csirke, mártással.	69
Krumpli, írósvajmártással.	—	Csirke à la tartare.	—
Krumpli, rostélyossal, angolosan.	—	Csirke, bajer módra.	70
Fejes saláta, írósvajjal és savanyú tejföllel.	59	Csirke, fejér mártással és virágos káposztával.	—
Vagdalt paszuly.	—	Csirke, vagdalt mártással.	—
Gyökerek, magyarosan.	—	Csirke, zöld borsóval.	71
Virágos káposzta, írósvajas mártással.	60	Csirke, rákkal töltve.	—
Barna káposzta, gesztenyével.	—	Faschirozott csirkék.	—
Sült káposzta.	—	Csirke, tojással habart mártásban.	72
Vagdalttal töltött kel.	61	Forralt csirke, savanyú lével.	73

— IV —

	Lap.		Lap.
Ugyanaz, más módra.	73	Borjúhús, osztrigával.	84
Csirke, savanyú tejföllel és citromszeletekkel.	—	Borjúbuktá	85
Csirke, narancsmártással.	—	c) B á r á n y h ú s.	
Csirke, au gratin.	—	Báránymell, kaprival.	—
Kappan, kagylócskával.	74	Borjúczomb spékelve és kocsonyázva.	—
Kappan, osztrigával.	—	Rántott báránymell.	86
Kifejtett, vagdalttal bélelt pulyka.	75	Báránymell, kocsonyával.	—
Pulyka, Fricandeanval.	76	d) Ü r ü h ú s.	
Pulyka, kocsonyával.	—	Ürü karbonádok.	—
Galamb à la Crapaudine.	77	Párolt ürümel.	87
Fojtott galamb.	—	Spékelt ürüczomb.	—
Galambokat fogoly módra készíteni.	78	Ürüczomb, angolosan.	—
Récze, rissel, angol módra.	—	Ürüczomb, rissel.	88
Vadécze, párolva.	—	Ürünyelvek.	—
b) B o r j ú h ú s.		e) M a r h a h ú s.	
Borjúszege, citrommártással.	79	Vesepecsenye, fűszeres fűvekkel.	89
Barnára párolt borjúszege, ságoval.	—	Vesepecsenye, párisi módra.	—
Borjúszege egyveleggel.	80	Vesepecsenye szeletek.	90
Bélelt borjúmell.	—	Marhapecsenye, angolosan.	—
Borjúkarbonád, barnára párolva.	81	Párolt hús, melyet hidegen is lehet feladni.	—
Borjúkarbonád, közönségesen.	—	Rostélyos pecsenye, savanyú tejjel.	91
Spékelt borjúkarbonád.	—	Bélelt rostélyos pecsenye.	—
Borjúczomb, füstölt nyelvel spékelve.	82	Bélelt tekercsek.	92
Töltött borjúczomb.	—	Marhahús szeletek.	—
Párolt borjúczomb, barna lével.	83	Beefsteaks.	—
Borjúpó, tojasos lével.	—	Gulyásos hús.	93
Borjúpó, kocsonyában.	84	Ökörnyelv, lengyelesen.	—
Rántott borjúpó, citrommártással.	—	Spékelt ökörnyelv, sardellával.	—
		Bélelt ökörnyelv.	—
		Ökörnyelv, csipkebogyómártással.	94

	Lap.		Lap.
Pirított ökörnyelv.	94	Tépett csuka, sardellá-	
Ökörfark.	—	val.	105
f) Sörtéshús.		Tépett csuka, savanyú	
Párolt disznólapoczká.	95	káposztával.	—
Sörtésderék, nyárson		Forralt csuka, tormával.	—
sütve.	—	Csuka, osztrigával.	106
Kocsonya, disznóhúsból.	—	Sült csuka.	—
Borjúláb, szarvas gom-		Tűzött csuka, rostélyon	
bával töltve.	96	sütve.	—
Vad sörtésfő.	—	Angolna.	—
Vad sörtéshús.	—	Sörben főtt angolna.	107
g) Vadhús.		Marinírozott v. olaszo-	
Ózdzímerbűl vagdalt.	97	san készített angolna.	—
Ózderékből szeletek.	—	Nyárson sült angolna.	108
Bélelt nyúl.	—	Angolna, mártással.	—
Fácán, vagdalttal.	98	Kecsege, csitromlével.	—
Szarvas gombával töltött		Tűzött harcsa.	—
fácán.	—	Harcsa, rostélyon sültve,	
Főtt fácán.	99	kaprival és savanyú	
Fogoly, mogyoró hagy-		tejföllel.	109
mával és gesztenyével.	—	Czompó, borral.	—
Fogoly, narancs már-		Czompó, kapor- és tejjel.	—
tással.	—	Menyhal, rántva	110
Bélelt fogoly.	100	Süllő, krumplival.	—
Fiatal fogoly vagdalt.	—	Szemlény, eroszosan.	—
Császármadár, kaprival		Rántott szemlény.	—
's olajbogyóval.	—	A' gadócz	—
Pacsirta vagdalt.	101	Kilenczszemű hal.	111
Pacsirta à la minute.	—	Pisztráng, kékre főzve.	—
Töltött pacsirta.	—	Bélelt pisztráng.	—
Szarvas gomba- vagdal-		Pisztráng, angolosan.	112
tal töltött szalonka.	—	Paprikás hal, v. halászlé	—
H a l a k.		Halászos halétel.	—
Kékre forralt potyka.	102	Halak, gyökerekkel.	—
Potyka, cseh módra	—	Tőkehal, sardellával.	113
Potyka, vörös borral és		Tőkehal, francziáson.	—
vérrel.	—	Tekenősbéka, tojasos	
Potyka, sóskamártásba	103	mártással.	—
Potykakocsonya.	—	Rántott tekenősbéka.	114
Marinírozott ponty.	104	Tekenősbéka, tekenőstül	—
Rántott ponty.	—	Tekenősbéka, vagdalt.	—
Sült ponty, ostrigával.	—	Béka, kucsmagombával	
Csuka-Haché.	—	és rákkal.	115

	Lap.		Lap.
Békacomb, tojasos mártással.	115	Rákbukta.	127
Békacomb, petrezse-lyemlével.	—	Polenta.	—
Töltött rák.	—	Olasz ris.	128
Párolt rák.	—	— Tojaslepénykék, töltve.	—
Osztriga.	116	— Zöld tészta.	129
Kagylók.	—	Káposztás galuska.	—
		— Sült dara.	—
Kolbászok.		— Tejszin dara, krumpli liszttel.	—
Fűszerkolbász.	117	Liszt gombóc.	130
Fejér kolbász.	—	Krumpligombóc.	—
Véres kolbász.	118	Krumpligombóc, parmai sajttal.	—
Kolbász.	—	Túrógombóc.	131
Kolbász, borjúhúsbnl.	—	Túrógombóc, sülve.	—
Lúdmáj kolbász.	119	Májgombóc.	—
Tésztás ételek.		Kávéfánk.	132
Francziás laska.	—	Reszelt tészta, puffadtan.	—
Pélelt laska.	120	Puffadt alma.	—
Közönséges laska.	—	— Ugyanaz, más módra.	133
Laska bukta.	—	— Dió, almával, puffadtan.	—
Puffadt laska.	121	Puffadt tészta, czitrom-	
Olasz laska.	—	mal.	134
Makaroni.	122	Ris, puffadtan.	—
Puffadt tészta dara.	—	Almapép.	—
Tojasdara, párolva.	—	Rispép.	135
Laska, rákvajjal és savanyú tejjel.	123	Töltött rispép.	—
Sódaros tészta.	—	Rispép, csokoládéval.	—
Sódaros tészta, más módra.	—	Darapép.	136
Írósvajas gombócza, rákfarkkal.	124	Krumplipép.	—
Írósvajas galuska, cukor-hóval.	—	Kenyérpép.	—
Írósvajas galuska, vaniliával.	—	Csokoládépép.	137
Tejszínes galuska.	125	Kávépép.	—
Derelnye.	—	Czitronátpép.	—
Ris moring.	—	Piskótapép.	138
Lisztmoring.	—	Habpép.	—
Zsemlyemoring.	126	Málnapép.	—
Tésztamáglya.	—	Eperpép.	139
Tejfeles bukta.	—	Birsalmapép.	—
		Cseresznyepép.	140
		Tojásszíkpép.	—
		Lisztép.	—
		Czitronpép.	141
		Mandulapép.	—

	Lap.		Lap.
Mandulapép, almával.	141	Rántott zsemlyeszele-	
Narancspép.	142	tek, vörös borral.	155
Fahéjpép.	—	Töltött zsemlye.	156
Rákpép.	143	Profit sodralék.	—
Velőpép.	—	Piskóta, chaud-eauval.	157
Baraszkkal töltött sod-		Rántott rózsa.	—
ralék.		Tésztakolbászkák.	—
Kávé-consummé.	144	Dorongfánk.	—
Dararétes, bajorosan.	—	Tolófánk.	158
Risrétes.	145	Csörölyye.	—
Mákos rétes.	—	Töltött czukorüvegets-	
Szilvás rétes.	—	kék, risbül.	—
Almás rétes.	146	Töltött fahéjfánk.	159
Tejfeles rétes.	—	Rántott bodzavirág.	—
Rakrétes.	—	Rántott medgy.	160
Lisztpép-rétes.	147	Rántott szilva.	—
Czitronádrétes.	—	Rántott gesztenye.	—
Csokoláderétes.	—	Farsangi fánk.	161
Habrétes.	148	Vert farsangi fánk.	—
Krumpli-rétes.	—	Nagy dorong fánk.	162
Túrós rétes.	—	Piskóta fánk.	—
Tojáslepénykék, tojás-		Pecsenyék.	
sal.	149	Süketfajd, senyvesztve,	—
Tojáslepénykék, ten-		Süketfajd, sülvé.	163
geri szőlővel.	—	Fácán.	—
Tojáslepénykék, man-		Fogoly.	164
dulatésztával.	150	Császármadár.	—
Padding, chaud-eauval.	—	Szárcsa.	—
Ris pudding.	151	Vad récze.	—
Angol pudding.	—	Szalonka.	—
Egő pudding.	—	Szalonka, más módra.	165
Krumpli pudding, só-		Fárjek.	—
dorral.	152	Fenyves madár.	—
Császár pudding.	—	Vad galamb.	166
Fagyott pudding, maró-		Pacsirta, rostélyon-sütve	—
nival.	153	Csirke, sülvé.	—
Alma pudding.	—	Csirke, más módra.	—
Sárga répa pudding.	154	Töltött csirke.	167
Rák meridon.	—	Rántott csirke.	—
Czitron meridon.	—	Kappany, tűzve.	—
Ris meridon.	155	Kappany, csigával töltve	—
Közönséges rántott		Pulyka.	168
zsemlyeszeletek.		Sült galamb.	—

— VIII —

	Lap.		Lap.
Töltött galamb.	168	Compote, gőzben főtt	
Sült lúd.	169	gyümölcsbül.	179
Malacz, sütve.	—		
Ózderék.	—	Sütemények.	
Ózszomb.	170	a) Bukták.	
Nyúl.	—	Cseresznyebukta.	180
Borjúszomb.	—	Medgybukta.	—
Borjúszomb, resepecse-		Almabukta.	181
nyével együtt töltve.	171	Magyaros almabukta.	—
Főtt borjúszomb.	—	Dióbukta.	182
Hideg borjúszomb.	—	Darabos bukta.	—
Borjúszege, sültve.	172	Portugalliai bukta.	183
Báránlapoczká vese-		Rácz Bitta.	—
pecsenyével együtt		Czitronbukta.	—
töltve.	—	Mandulabukta.	184
Ürü sült.	—	Laska-bukta.	—
		Bukta à la Madelaine.	—
Saláták és Compótók.		b) Élesztős sütemények.	
Spárgasaláta.	173	Élesztős sodralék.	185
Articsókasaláta.	—	Straszburgi fánk.	—
Ugorkasaláta.	—	Finom élesztős tészta.	186
Fejessaláta.	—	Vert élesztős tészta.	—
Paszulyasaláta.	174	Kavart élesztős tészta.	—
Zellersaláta.	—	Hideg élesztős tészta.	—
Káposztasaláta.	—	Közönséges élesztős té:	187
Olász saláta.	—	Vanília szarvas.	—
Más módra ugyanaz.	175	Anis szarvas.	—
Almacompote.	—	Szarvas befőttel.	188
Más módra ugyanaz.	—	Más módra, ugyanaz.	—
Más módra ugyanaz.	—	Anis kenyér.	—
Almakocsonya.	176	Tyrolisi kenyér.	—
Körtvély-compote.	—	Koczkás lepény.	189
Más módra ugyanaz.	—	Karlsbádi perecz.	—
Birsalma-compote.	—	Élesztős pereczek.	190
Baraszk-compote.	177	Kavart bukta.	—
Őszi baraszk-compote.	—	Más módra, ugyanaz.	—
Cseresznye-compote.	—	Császári bukta.	191
Medgy-compote.	—	Töltött bukta.	—
Szilva-compote.	178	Gőzlaska.	—
Más módra ugyanaz.	—	Arany laska.	192
Köszméte-compote.	—	Arany laska, rákvajjal.	—
Vegyített compote.	—	Jó kalács.	193
Kocsonyás compotek.	179	Finom mák szarvas.	194
		Bécsi kenyér.	195

	Lap.		Lap.
c) Pástétomok.		Muskotálybor kocsonya.	207
Koszorúkra, ékesítések- re's pástétomokra al- kalmazható írósvajas tészta.	195	Muskatályszőlő kocs.	208
Írósvajas tészta, mellyet a' tésztás ételekre bo- ritékul lehet hasz- nálni.	196	Punsch kocsonya	—
Parázs tészta.	—	Kávé kocsonya.	—
Morzsa-tészta.	197	Kávé kocs. más módra.	209
Pástétom, vagdalékkal.	—	Kávé kocs. csokoládéval	—
Galamb pástétom.	198	Csokoládé kocsonya.	—
Tekenősbéka pástétom	—	Vanília kocsonya.	—
Hideg pástétom.	199	Vanília kocs. ostyával.	210
Parázs pástétom, egy- másra hajtva.	—	Rózsa kocsonya.	—
Apró pástétomotskák.	200	Mandula kocsonya.	—
		Ananas kocsonya.	211
		Pántlikás kocsonya.	—
		Tutti frutti kocsonya.	212
		Blanc-manger.	—
		Blanc-manger, koczka- san.	213
		Blanc-manger, kávéval.	—

Crémek és kocsonyák. Torták és csemegék.

Mandula crême.	—	Írósvajas torta.	—
Csokoládé crême.	201	Franczia leveses torta.	214
Eper crême.	—	Ugyanaz, más módra.	215
Baraszk crême.	—	Írósvajas torta, őszi ba- raszkkal.	216
Tej crême, hólapptával.	202	Írósvajas torta, à la crême.	—
Vanília crême.	—	Almatorta.	217
Kávé crême.	—	Almatorta, más módra.	—
Bor crême.	203	Habart linczi torta.	—
Narancs crême.	—	Ugyanaz, más módra.	218
Tejszín crême, bisquit- tel.	204	Linczi torta, töltve.	—
Aranás crême.	—	Kavart mandulatorta.	219
Háromszínű crême.	—	Tört mandulatorta.	—
Eper kocsonya.	205	Szálás mandulatorta.	220
Málna kocsonya.	—	Más módra, ugyanaz.	—
Ibolya kocsonya.	206	Szárított mandulatorta	221
Tengeriszőlő kocsonya.	—	Kenyértorta.	—
Baraszk kocsonya.	—	Ugyanaz, más módra	222
Narancs kocsonya.	207	Csokoládétorta.	—
Czitron kocsonya.	—	Franczia csokoládétorta	—
Töltött ezitron koeso- nya.	—	Csokoládé öntés tor- tára.	223
Borkocsonya, almával.	—		

	Lap.		Lap.
Piskóta torta.	223	Vagdalt mandulateker-	
Piskótatortha, másodr	224	csek.	238
Piskótatortha tekercek.		Francia kétszersült.	—
ben.	—	Német kétszersült	239
Morzsatortha.		Piskóta.	—
Czukortorta.	225	Írósvajas piskóta.	—
Czukortorta gyümölcsel		Csokoládé piskóta.	240
Narancstortha.		Mézes kalács.	—
Gesztenyetorta.	226	Punsch fánkok.	—
Krumplitorta.		Punsch tortátskák.	241
Croquant-torta.		Ánis-kalács.	—
Főtt torta.	227	Csokoládé-kenyér.	—
Genfi torta.		Linczi kenyér.	242
Kocsonyás torta.	228	Mandulakenyér.	—
Spanyol széltorta.		Kenyér-rudatskák.	—
Fűszerszámos torta.	229	Gyümölcskenyér.	243
Makroni torta.		Ánis-fánk.	—
Grillage torta.	230	Csokoládé-fánk.	—
Birsalmatortha.		Habbal töltött csokolá-	
Schweitzzi torta.		dé-fánk.	—
Császár torta.	231	Mandulafánk.	244
Velőtorta.		Ugyanaz, más módra.	—
Korpatorta.		Csókotskák.	—
Sárgarépa torta.	232	Anis-pereczek.	245
Maróni torta.		Baraszk-pereczek.	—
Crème tortátskák.		Cukor-pereczek.	—
Czitronát tortátskák.	233	Spanyol pereczek.	—
Bécsi tortátskák.		Lipcsei pereczek.	—
Krumpli-tortátska.		Vajas pereczek.	246
Mandula-tortátskák.	234	Mandula-pohárcák.	—
Cseresznye-tortátskák.		Fahéj-kalács.	—
Almaszeletek.		Fűszeres szeletek.	—
Őszi baraszk-szeletek.		Czukortészta-falatok.	247
Eperszeletek.	235	Bécsi falatok.	—
Töltött falatok.		Paulanus falatok.	—
Alma-marmeláddal töl-		Jég-falatok.	248
tött falatok.		Géteau à la française.	—
Édes ostyatekercek.	236	Czukrozott gesztenye.	—
Ugyanaz, más módra.		Perkelt mandula.	—
Vékony, újni ostya-		Mandula-sütemény.	249
tekercek.	237	Mandulahegy.	—
Birsalma ostyatekercs.		Mandula, jégben.	—
Fahéj ostyatekercs.		Makronik.	—

	Lap.		Lap.
Muskazonok.	250	Vanília-fagylalt.	262
Birsalmadió.	—	Fejér fagylalt.	—
Apáczá fánkok.	—		
Olasz szarvaskák.	—	Meleg és hideg italok.	
Tortátskák.	251	Kávé.	262
Töltött tortátskák.	—	Csokoládé.	263
Herczegasszony tor- tátskák.	252	Thee.	—
Egymásra hajtott tor- tátskák.	—	Orosz thee.	—
Mandula-koszorútskák.	—	Közönséges punsch.	—
Vanília - koszorútskák.	—	Angol punsch.	—
Marczipán-tészta	253	Király punsch.	264
Piskóta-rudatskák	—	Tojásos punsch.	—
Mandula-rudatskák.	—	Krock.	—
Mandula - rudatskák , pisztatziával.	254	Nikus.	—
Francziás mandula-ru- datskák.	—	Vin brülé.	—
Főtt mandula - rudats- kák.	—	Bavaroise.	265
Csokoládé-rudatskák.	255	Forró bor.	—
Vaniliás rudatskák.	—	Forró sör.	—
Írósvajas rudatskák.	—	Lengyel forró sör.	—
Narancs rudatskák.	—	Contentement.	—
Francziás rudatskák	256	Mandulatej.	266
Grillage - rudatskák.	—	Limonade.	—
Fűszeres rudatskák.	—	Cseresznyevíz.	—
Czitron-rudatskák.	—	Cedro.	—
		Sillabub.	—
		Hippokras.	267
		Hideg étkek.	
Fagylaltak.		Alma-étel.	—
Ananas-fagylalt.	258	Hideg szilva.	—
Írósvajas fagylalt.	—	Őszi baraszok, hidegen.	268
Csokoládé-fagylalt.	259	Szöllő, hidegen.	—
Eper-fagylalt.	—	Cseresznye, hidegen.	—
Fagylaltak, befőtt gyü- mölesléből.	—	Ugyanaz, más módra.	—
Málna-fagylalt.	—	Szeder, hidegen.	—
Kávé-fagylalt.	260	Málna, hidegen.	269
Czitron-fagylalt.	—	Eper, hidegen.	—
Birsalma-fagylalt.	—	Czitron, hidegen.	—
Narancs-fagylalt.	—	Kenyér-étel.	—
Punsch-fagylalt.	261	Porosz-étel.	270
Tutti-frutti fagylalt.	—	Hideg tej.	—
		Aludt tej.	—
		Bodzatej.	—

	Lap.		Lap.
Befőtt gyümölcs, lé,		Málnalevet eczettel be-	
Geléék és Conservéék.		főzni, betegek szá-	
		mára.	—
Befőtt kajszi baraszk.	271	Birsalmalevet befőzni.	281
Ugyanaz, más módra.	271	Medgyalevet befőzni.	—
Égész befőtt baraszk.	—	Málnalé, besűrítve.	—
Befőtt őszi baraszk.	272	Tengeri szőlőlé, besű-	
Befőtt mirabella szilva.	—	rítve.	—
Befőtt birsalma.	273	Eperlé, besűrítve.	282
Befőtt medgy.	—	Sárga baraszklé, besű-	
Befőtt medgy, eczettel.	—	rítve.	—
Befőtt cseresznye.	274	Őszi baraszklé, besű-	
Befőtt szilva.	—	rítve.	—
Befőtt körtvély.	—	Csipkebogyólé, besűr.	—
Befőtt csipkebogyó.	275	Birsalmalé, besűrítve.	283
Befőtt szőlő.	—	Alma, besűrítve.	—
Befőtt tengeri szőlő.	—	Ibolya conservé.	—
Befőtt köszméte.	276	Málna conservé	—
Befőtt som.	—	Málna conservé, más	
Szederjény.	—	módra.	284
Befőtt eper.	277	Narancs conservé.	—
Cseresznye, eczetben.	—		
Tengeri szőlő, eczet-	—	Gyümölcs-csemege.	
ben.	—		
Medgy, eczetben.	—		
Befőtt dió.	278	Birsalma-sajt.	—
Ugyanaz, más módra.	—	Persicati.	—
Befőtt mandula.	—	Birsalmaszeletek.	285
Befőtt mirabell szilva.	279	Aszalt őszi baraszk.	—
Befőtt dinnye.	—	Ugyanaz, más módra.	—
Befőtt kalmus.	—	Aszalt szilva.	—
Málna, tengeri szőlő és		Aszalt medgy.	286
medgy besűrítve fagy-		Ugyanaz, más módra.	—
lalthoz.	280	Sajtott körtvély.	—
Málna és tengeri szőlő-		Aszalt körtvély.	287
levet befőzni.	280	Gőzbenfőtt gyümölcs.	—

L e v e k.

1. Zeller leves.

Egy Casserolban felolvasztanak egy darab írósvajat, egy kanál lisztet vetnek belé, 's megsárgulni hagyják; ezután egy zeller gyökeret apró kockákra vágva tesznek be, egy fertály óráig pirulni engedik, 's azután annyi levet öntenek rá, a' mennyi szükséges. Ha a' zeller meglágyult, néhány kanál téjfölt, kevés czukrot, szerecsendióvirágot adnak hozzá. Most a' leveses tálba pirított zsemlyét készítenek 's erre reá öntik a' levet.

2. Ris leves.

Egy negyed font rist tisztára mosnak, egy fazék vízzel felteszik és lágyra főzik, de úgy, hogy egész, és széthullott ne legyen. Ha tálalni akarnak, tehát a' rist egy kanál vajjal és sóval jól felkeverni kell, tálba tévén tiszta levet kell reá tölteni.

3. Ris leves, más mód szerint.

A' rist néhány pillanatig forró vízben főzik; azután darabka vajjal feleresztenek, ap-

róra vagdalt petrezselymet, a' rist 's kevés sáfránt tesznek hozzá két kanál levessel. Ha a' ris lágy, négy tojás' sárgáját kell habarni kevés tejföllel, ezt a' forró levesbe öntvén, azonnal tálalni lehet.

4. Semlyegombócز leves.

Három semlye aprítassék apró koczkára, áztassék egy kevés tejben, 's maradjon úgy; egy kanál vajat könnyűre dörzsölvén, négy tojást, vagdalt zöld petrezselymet, sót, zsemlyét és egy kevés lisztet kell bele tenni, össze keverni, 's gombócزot csinálni, 's forró levesbe befőzni.

5. Sült grisز (dara) gombócز leves.

Egy messzely téjbe a' darát jól sűrűn kell befőzni, megsózni 's kihűteni; azután két tojást kell beleverni, 's megczukrozni, 's egy deszkára lisztet 's egy rész darát tévén, a' griszt a' kezével gömbölygeti a' lisztben, egy újni vastagságu kolbászkákra. Ezután egy késsel hosszas darabkákat vagdalkunk, forró vajba vetjük, és sárgára sütvén a' leveses tálba barna levest öntünk reá.

6. Árpakása (Gerstl) leves.

Egy negyed font árpakását tisztára kell mosni és sűrűen vízben megfőzni. Ha tálalni kell, a' kását a' leveses tálba tévén, vajjal, sóval és három főző kalán savanyú tejföllel össze habarván, kanálonkint öntött lével felkevervén az asztalra adhatni.

7. Sült ris leves (Reisshöbert Suppe).

Egy negyed font ris egy icze tejbe sűrűre főzetik, most egy kalán irós vaját fel kell verni, hozzá hat tojás sárgáját zöld petrezselyemet, a' kihült rist és egy kevés szerecsendió-virágot teszünk bele. Most egy vaspléhtáblát megkenünk, azon massát beléteesszük 's világos sárgára megsütjük a' kemenczében; azután kifordítjuk, négyszegű darabokra szeljük, 's vagy barna lével vagy tiszta levessel adjuk asztalra.

8. A' la reine (királyné) leves.

Egy kevés vajban egy fél kanál lisztet apróra vagdalt zöld petrezselyemmel kell pirítani, 's azután levet reá önteni. Most 5 tojás' fehérébül havat verni, egyszerre 5 tojás' sárgáját, sőt és kevés lisztet bele tenni. Egy vas pléhet vajjal megkenvén, a' habartat reá kell tenni, 's a' kemenczében megsütni, csil-lag formával kiszurni, 's a' tálba tenni. Négy tojás' sárgáját tejföllel felvervén a' fenn említett levesbe kell önteni, 's felforralván a' tálba tölteni.

9. Barna leves.

Szalonadarabokat vékony, de nagy lapokra metszvé, egy casseroleba tenni; ehhez egy darab húst, majat és jó csontokat, mellyek darabokra vannak törve, három vagy négy hagymát, egy pár sárga répát, kalerábét, kelkáposztát és zellert, mind darabokra aprítva, ehhez még egy kis borsot, szegfűt tenni, 's a' casserolet befedni kell, 's mind ezt széntü-

zön addig engedni pirulni, míg megbarnul. De hogy oda ne égjen, néha néha egy kevés lével megnedvesítetik, de meg nem forgatják. Egy órával a' tálalás előtt megtöltik lével; azután főni engedik, hogy a' leves megerősödjék, leszűrrik; azután húsz gombóczot, vagy a' mi tetszik tesznek belé.

10. Kenyér leves.

Jó házi kenyeret vévén, igen vékony szeleteket kell belőle metszeni, a' kasserolba egy kevés vaját tenni, ezt megmelegülni hagyván, aprított hagymát kell belevetni, 's feldagadni engedni; azután az aprított kenyeret hozzátenni, ezt szinte egy keveset pirítani kell, 's azután vékony szeletekre vagdalt kolbásszal a' leveses tálba vetni. Most tiszta levet szűrnek egy csuporba, egy kevés tört borsot vetnek hozzá, 's szerecsendió-virágot; jól felforraltván, minden személy számára egy tojást bevervén, néhány percz mulva a' forró leves a' kenyérre öntetik.

11. Burgonya (krumpli) leves.

Három vagy négy nagy burgonyát veszünk, megfőzzük és meghamozzuk, azután reszelőn megreszelvén, csuporba tesszük; egy zsemlyének három részét vesszük, apróra vagdaljuk, vajba kirántjuk, úgy hogy egy kevésé kemény legyen ugyan, de nem felette barna, ezen kirántott zsemlyét mozsárban öszvetörni kell 's szinte a' megreszelt burgonyához vetjük, reá három messzely marhahús levet öntünk, 's az egészet jól felforrni hagyjuk, azután szítán átszűrven feladhatjuk.

12. Franczia leves.

Szép kemény kelfejet kell választani, kale-rábét és sárga répát, mindenikéből egyformán, ezeket metélt gyanánt felvagdadjuk, hozzá négy vagy öt Champignont (peczerke gomba) Casseroleba egy darab írósvajat vagy lúdsírt vetünk, 's az aprított holmit bele, 's egy jó félóraig izzani hagyjuk; azután egy kevés szerecsendió-virágot 's borsot vetünk hozzá, lével felelesztvén addig hagyjuk főni, míg a' zöldség lágy lesz, 's pirított zsemlyére kitálaljuk.

13. Velő leves.

Borjú velőt marhahús lébe megfőzünk, 's ha megfőtt szitán áttörjük; ezután közép nagyságu tizennégy vagy tizenöt darab Champignont darabosan felaprítunk, egy darab vajat felolvasztunk, 's a' Champignont apróra vagdalt zöld petrezselyemmel belevetjük, egy darabig izzani engedjük; azután fél kanál liszttel meghintjük 's pirulni hagyjuk, most hozzá tesszük a' velőt 's jó marhahús levet reá, előre egy kis szerecsendióvirágot és borsot vetvén hozzá, apró velő gombócokra tálaljuk.

14. Császár leves.

Egy Casserolt vajjal 's néhány szelet szalonnával szénre teszünk, hozzá két vörös hagymát szeletekre vagdalva, 's egy egész szekfűvel megfurdalt hagymát; ezután felaprítunk egy fél font marhahúst, fél font borjúhúst, egy pár répát, pastinákat és zellert, ezt mind a' Casserolba vetjük 's mind addig

hagyjuk izzani míg barnulni kezd, gyakrabban felrázzuk, liszttel meghintjük, azután izzani engedvén lével feleresztjük, egész borsot és szerecsendióvirágot bele vetvén, forrásnak bocsátjuk, és sűrű szitán átszűrjük, a' tálalás előtt négy öt tojás' sárgáját beleütünk 's pirított zsemlyére öntjük.

15. Kartifol (virágos káposzta) leves.

Három négy rózsa szép fejer kelt vesszünk, megtisztítjuk, 's darabokra aprítjuk, jó marhahúslében megfőzzük; azután egy darab vaját Casserolba vetünk, feleresztjük, két kanál lisztet hozzá vetünk, 's azután a' kel levét ráöntjük, ha a' kel meglágyult, apróra tört szerecsendióvirággal megfűszerezzük, 's két kanál savanyú téjfölt töltünk hozzá, mielőtt zsemlyére kiöntenénk, egy pár tojás sárgát ütünk bele.

16. Rák leves.

Mintegy hat személyre* harmincz rákot tisztán meg kell mosni, 's marhahúslébe megfőzni, kitisztítani, 's héjastul egy mozsárban megtörni; most egy darab vaját fel kell csesztetni, a' megtört rákot bele kell vetni, 's egy darabig izzani engedni, erre egy kanál lisztet vetni, 's még egy ideig pirulni; végre ezen rákvajat leszűrik, kendőn át, 's a' megmaradt apróléket ismét ugyan azon lébe vetik, mellybe a' rákot főzték, 's ott forni kell engedni. A' kisajtolt rákvajat megmelegítik, azután a' levest, mellyben a' rákokat főztük, reá öntjük, pirított zsemlyére szitán átszűrjük.

A' rákfarkak és ollók, mielőtt a' rákok

a' mozsárba vettetének, megtisztulva héjoktúl a' levesbe tétetnek.

17. Tavasz leves.

Az e' végre szedett tavaszi fűszeres fűveket, mellyek közönségesen ismeretesek, megmossák 's apróra vagdalják, 's forró vajra vetvén, izzani engedik, egy kis liszttel meghintvén, a' levet ráöntik; azután megsózván, fűszerezvén, főni engedik. Most három tojás' sárgáját felhabarják, hozzá tévén egy darab írósvajatot 's egy kevés savanyú tejfölt, erre a' levet ráöntik, újra a' tűzhöz teszik 's mind addig habarják, míg sűrűdni kezd; végre zsemlyére a' tálba öntik.

18. Daragombóczos leves.

Négy lat írósvajatot jól összedörzsölni kell, hozzá két egész tojást vetvén, mindet jól összekeverni 's megsózni. Most a' gombócokat tetszés szerint nagyobbra vagy kisebbre lehet formálni, a' forró levesbe bevetni, 's egy fertály óráig beborítva forni engedni kell.

19. Írósvajas gombóczával leves.

Vegyünk négy lat írósvajatot, ezt könnyeden összedörzsöljük, 's egymásután négy tojás' sárgáját ütünk bele, négy tojás' fejejét hóvá habarjuk, ezt hozzáadjuk, nyolcz kanál finom lisztet; megysózzuk, 's egy ideig pihentetjük. Előpróbául egy gombóczát forró levesbe vethetünk, ha széthull, még egy kevés lisztet kell hozzá adni; ezután a' gombóczákat evő kanállal a' forró levesbe kell verni, beborítani a' csuprot, 's egy fél fertály óráig forr-

ni hagyni 's az asztalra adni, elébb finoman összetört szerecsendióvirágot hozzáadni.

20. Bekötöttel leves.

☞ Sült borjúhúst, kappant vagy pulyka mellett kell venni, ezt apróra vagdalni, egy zsemlyét tejbe áztatni, kinyomni, három tojásból habartat kell csinálni, négy lat vaját összedörzsölni, zöld petrezselymet apróra vagdalni, 's a' húst a' vajba tévén, rá egymásután három tojást törni, sót, borsot 's egy kevés zsemlyemorzsát, két kanál savanyú tejfölt, egymással jól összekeverni; egy asztalkendőt vajjal megkenvén, ezen keveréket együtt ráteríteni; összekötik 's forró sós vízbe teszik, 's egy fél óráig főni engedik. Most vigyázattal kivévén a' leveses talba teszik, 's a' barna levet ráöntik.

21. Krumpligombóczos leves.

Egy fél font főtt, megtisztított burgonyát reszelőn megreszelnek, egy fél font vaját megdörögölnek, hozzá négy egész tojást vernek, 's egy fél zsemlye bélt hozzá tesznek, egy kevés liszttel meghintik, zöld petrezselymet 's apróra vagdalt hagymát vetnek bele miután megsózták; azután apró gombócokat csinálnak belüle, 's jó marhahús levesben befőzik. Elébb próbául lehet egy gombócot bevetni, 's ha szét találna esni, lisztet kell még hozzá keverni.

22. Más mód.

Négy nagy lisztes burgonyát meg kell főzni, 's reszelőn finoman megreszelni, egy

tojás nagyságu vajdarabot össze kell dörzsölni, 's egy kevés zöld, apróra vagdalt petrezselymet bele vetni, egy egész tojást és háromnak sárgáját összevegyíteni, 's ehhez sóval együtt a' burgonyát, ezután dió nagyságu gombócot kell csinálni, zsemlyemorzsával meghinteni, vajba kirántani, a' leveses talba tenni 's a' levet ráönteni.

23. Húsgombóczos leves.

Egy fél font szép borjúhúst kell venni, jó apróra összevagdálni, ehhez egy kevés velt 's a' tejbelaágyított két zsemlyét tenni, mind ezt szinte összeaprítani, egy mozsárba vetni 's addig törni, míg minden jó finom; azután vajat kell venni, ezt könnyűre felverni, 's két egész tojást — egynek pedig sárgáját hozzátenni, ehhez a' húst vetni, megsózni, összekeverni 's ha még lágy találna lenni, kevés zsemlyével szaporítani, 's ezután apró gombócot belőle készíteni, mellyeket zsemlyemorzsában hengergetvén, irós vajba kirántani, 's barna levest ráöntvén az asztalra adni.

24. Lúdaprólékos leves.

Egy Casserolleba irós vaj darabot kell vetni, aprított zöld petrezselyemmel és hat peczerke gombával (Champignon) szénre tévén, egy óra negyedig pirulni hagyja az ember, 's két kalán lisztet vet bele 's ismét pirulni engedi, utóbb egy kevés lével feleereszti, a' lúdaprólékot, jó levesben lágyra főzvén, darabokra kell szeldelni, a' gyomrot, vagy a' mint köznyelven hívják a' zuzát hosszas darabokra metélni, egy kevés szerecsendióvirágot hozzá-

tenni, 's rövid forrás után a' levet ráönteni a' hosszúra vagdalt zsemlyére. A' lúd májat kirántani kell 's apróra vagdalni. Ezt a' levet champignon nélkül is lehet adni.

25. Hasché fánkös leves.

Egy darab maradék pecsenyét, legjobb e' végre a' pulyka mell, egy pár peczerke gombát, egy fél tejbenáztatott zsemjét, zöld petrezselymet 's szerecsendióvirágot kell venni, mind ezt apróra vagdalni, egy kevés sót, 's két tojás' sárgáját hozzátenni, 's összevegyíteni. Most egy deszkára zsemlyemorzsát kell hinteni, a' vagdaltat (Hasché) rátenni, 's ujnyi vastagságra szétteríteni, 's egy gyűző nagyságu formával kimetszeni, barnára kirántani, 's barna levest öntvén reá, az asztalra adni.

26. Velőgombócös leves.

Egy borjú velőt vévén, tisztára mossák, és sós vízben megfőzik, a' hártját rula lehúzzák, zöld petrezselyemmel összevagdalják, sőt, borsot hozzá tesznek, 's gyöngye szentűzön megpirítják, azután egy fél tejbenáztatott zsemlyével mozsárba vetik 's apróra összetörik, vajjal jól felkeverik, két egész tojást, kettőnek a' sárgáját hozzáütik, egy kevés zsemlyebélt vetnek hozzá, gombócöt formálván befőzik, 's azután barna lével feladják.

27. Rákaprólékos leves.

Egy negyed font főtt borjúhúst vesz a' főző, egy zsemlye' héját lereszeli, tejbe áztatja 's jól kinyomja, 's annyi velőt 's rákfarkat

vesz a' mennyi a' hús, mindent összeaprít és megsóz; ezután egy darab rákvajat összedörzsöl, az aprítottat és két egész tejjást apróra tört szerecsendióvirággal belevet, 's összekeveri mind; egy asztalkendőt megken vajjal, 's a' keveréket beleköti, 's egy fertály óráig jó marhahúslében megfőzi. Ez alatt a' következő módon Champignon levet készít; 12 Champignont össze kell vagdalni, miután megtisztították 's apróra vagdalt petrezselyemmel megpirítatnak vajban, egy főző kanál lisztet adván hozzá, erre húsleves öntetik, 's végtére savanyú tejföl. Ezután a' rákvegyíték 's pirított champignon a' tálba tétetik, a' leves ráöntetik 's így feladják.

28. Májgombótás leves.

Egy borjú májnak felét kell venni, a' hártyát rula lehúzni; azután egy fél vöröshagymát, kevés zöld petrezselymet, majoránt, 's két tejbenaztatott zsemlyét, mellyeket kinyomván, mind együtt összevagdalni kell, ehhez valami kevés velőt vagy szalonát kell vegyíteni, két egész tojjást beleütni 's még két zsemlyebélt, hogy elegendő kemény legyen, ezt egy kevés megtört borssal fűszerezni, 's megsózni; ezután jól összevegyítvén, apró gombótákat kell csinálni, 's levesbe befőzni.

29. Májpítés leves.

Egy lúd' máját vékony hártyájátul megtisztítván, apróra vagdadjuk, négy lat vaját összedörzsölvén, egymásután két tojjást és még két tojjás sárgáját kell beleütni, két zsemlyének bőrét lereszelik, tejbe áztatják, 's egy

kevés aprított zöld petrezselymet, sót, borsot 's áztatott zsemlyét vesznek, 's mind ezt jól összekeverik; ha mind ez összevegyítetett, két tojás' fejeébül vert hó hozzáadatik, egy Casserolt kifenvén és zsemlyemorzsával meghintvén, bele a' keveréket öntik 's kemenczében vagy szénen megsütik; ezután darabokra szeldelik és a' levest ráöntik.

30. Ál kucsmagombás leves.

Lágyra főtt borjútüdőt zöld petrezselyemmel és két tejbenáztatott zsemlyével összevagdaldnak, egy negyed font vaját feleresztenek, ebbe egy maroknyi zsemlyemorzsát vetnek és sárgára piritják; azután a' vagdaltat sóval, szerecsendióvirággal 's borssal vegyítve bele teszik, 's egy kevésé pirulni hagyják; azután egy tojást 's három tojásnak sárgáját beleütik, összekeverik és a' tűztül azonnal elveszik. A' gomba szárának lágy tésztát kell készíteni, késhátnyi szélességre kinyújtani 's két újjnyi szélességű darabokra metszeni, egy főző kánál' nyelére tekergetni, egy kis tojás' fejeével hogy együtt maradjon megkenni, 's az összevagdalt tüdőbül ezen szárazra kucsmagombát formál az ember, 's vert tojásba mártván, és zsemlyemorzsába hengergetvén, vajba kirántja 's levest önt reá.

31. Velő leves.

Három zsemlyét szeletekre kell metszeni miután a' haját lereszelték, tejbe áztatják, egy negyed font velőt kiszednek a' csontokbül, felét apróra vagdalják és csuporba teszik, egy negyed font írósvaját összedörzsölnek,

három egész és három tojásnak sárgáját hozzávegyítik, valamint a' megáztatott zsemlyét is. A' velőnek másik fele koczkára aprítatik 's megsóztatik, három tojás fejeéréből vert hó hozzáadatik, 's egy vajjal kifent Casserolba tétetik, 's minékutána három negyedig párában főtt volna, az egész a' leveses tálba fordítatik 's felibe barna leves öntetik.

32. Velőgombótás leves.

Egy fertály font velőt megtisztítván a' esontoktul, egy harmada koczkára aprítatik, a' többi szeletekre; azután csuporban feleresz-
tetik egy kevésé, összedörzsöltetik; azután két lereszelt tejbe áztatott zsemlyét adnak hozzá, valamint két egész és két tojás sárgáját, sőt és zsemlyemorzsát, ebből azután kis gombótát formálnak, levesbe befőzik, azután feladják az asztalra.

33. Más mód.

Másfél zsemlyét hideg tejbe áztatnak, hat lat szalona apróra vagdaltatik 's egy kevés aprított petrezselyemmel összevegyítetik; két egész tojás és kettőnek sárgája hozzátéteik 's megsóztatik, a' zsemlyét jól kifacsarni kell, apróra vágni 's hozzátenni, végre annyi zsemlyemorzsa járul hozzá, a' mennyi összeállítja, a' rászánt velő megtisztítatik azon közben; kimosatik és darabokra aprítatik. Most apró gombótát kell csinálni, mindenikének közepébe egy darabka velőt tenni, forró lében befőzni, 's így mikor azt gondoljuk hogy a' velő jó, feladhatjuk.

34. Lisztpítés leves.

Egy fertály font vaját jól össze kell dörzsölni, két egész tojást és kettőnek a' sárgáját egyikét a' másika után belekeverni, 's hozzá annyi lisztet, hogy belüle könnyű tészta legyen, ehhez négy tojás fejjének havát kell venni, megsózni 's lapos laposba írósvaját tenni, ezt forróvá olvadni engedni, 's bele a' tésztát tenni, midőn szép sárgára sült egy deszkára teszik, és apró metszővel kimetszvéen, rá kelkáposzta levef' találnak.

35. Risgombótás leves.

Egy negyed font rist, lágymeleg vízben megmosván, egy kevés levessel és írósvajjal a' tűzhöz teszik, 's mind addig engedik pirulni míg meglágyul, azután négy lat vaját összedörzsölnek, hozzá három egész tojást és háromnak sárgáját adják, 's a' kihült rist beleöntik 's hogy összealjon egy kis lisztet is adnak hozzá. Apró gombókat formálván, marhahús levesbe befőzik, 's ha jók, barna levesben feladják.

36. Zsemlyepítés leves.

Egy negyed font írósvaját összedörzsölnek, két egész tojást és kettőnek sárgáját hozzáütik, három zsemlyehajat lereszelik, tejbe áztatják, kinyomják 's zsemlyemorzsával a' vajba vetik, sóval és négy tojás' havával. Ezután egy Casserolt vajjal kikenek, zsemlyemorzsával meghintik 's a' keveréket belevetik, megsütik 's rá forró velőlevest öntenek.

37. Spárga leves.

Egy fél font borjúhúst összevagdálnak, az ereket és inakat kiszedik belüle, 's fris velőt kockára aprítanak, két tojás habartját 's tejbe áztatott 's kinyomott zsemlyét hozzá, 5 lat íros vajat összedörzsölnek, bele egy egész tojást és három tojás' sárgáját ütik, borssal megfűszerezik, mindent jól összevegyítván, valami formát vajjal megkennek 's a' vegyítéssel megtöltik 's gőzbe teszik; azután főtt spárgafejek champignonok és kucsmagomba vajba megpirítatik, 's a' főtt vegyítékre egy sor spárga, egy sor gomba tétetik, 's marhahús levesben az asztalra adatik.

38. Vert szalonás gombótaleves.

Négy zsemlyét kell venni, a' haját ezeknek lereszelvén kockára vagdalják; azután négy tojásnak sárgáját adják hozzá, egy fél messzely tejfölt, mellyet a' tojással jól összehabarnak és a' zsemlyére öntenek; ezután 12 lat fris vajat vesznek, apróra vagdalják és egy csuporban két egész tojással és kettőnek sárgájával összekeverik, az áztatott zsemlyebélt lassankint hozzáadván, egy kis maroknyi lisztet vetnek bele, ebből gombóczát csinálnak és jó levesbe vetik. Ezen gombóczát mellék étékül káposztához is lehet adni.

39. Szalonás gombótás leves, közönségesen.

Egy negyed font szalonát apró kockára vagdálnak, 's három zsemlyét, a' szalonát Casserolba vetik 's csak annyira olvasztják föl,

míg üveg színű lesz; azután zöld petrezselymet és a' zsemlyét vetik hozzá, 's folyvástartó keverés közben mind a' kettőt feldagadni engedik; azután elveszik a' tűzről, lapos táltra öntik 's kihűlni hagyják. Most egy meszely lisztből 's egy fél meszely tejből, egy egész tojásból és egynek sárgájából tésztát csinálnak, 's a' kihült zsemlyét belevetik, megsózzák, összekeverik 's gombótát csinálnak belőle 's marhahúslevesbe befőzik.

Ugyan ezt másképp is lehet készíteni: hat friss zsemlyét koczkára kell vagdálni, három egész tojást és háromnak sárgáját egy meszely tejjel össze kell habarni, a' zsemlyét bele kell áztatni; azután egy negyed font szalonát apró koczkára kell aprítani, széntűzön megpirítják, 's apróra vagdalt zöld petrezselymet vetnek bele, 's ezzel leforrázzák a' megáztatott zsemlyét, megsózzák és egy meszely liszttel meghintik; mi előtt befőzetnének a' gombócok, egyet meg kell próbálni, 's ha nem állanak össze, még lisztet kell beletenni. Azután valamint az előbbieket jó marhahús levesbe befőzni kell, vagy sós vízben, ezután zsemlyemorzsát kell zsíron pirítani, 's ezzel leöntvén a' gombótát, hozzá füstölt húst adni.

40. Szalonás gombóczás leves, másképp.

Egy negyed font szalonát koczkára vagdálnak, 's egy zsemlyét is, a' szalonát felolvasztják egy keveset 's a' zsemlyével megpirítják, addig míg ez sárgulni kezd; azután félre teszik hogy kihűljön, az alatt vaját vagy zsírt egy tojás nagyságu darabot összedörzsölnek, ehhez apróra vagdalt petrezselymet, sót,

két egész tojást 's egynek a' sárgáját, zsemlyét és a' szalonát összekeverik; végre egy zsemlyét vízben áztatnak, ezt kinyomják, apróra vágják 's hozzá vegyítik, mind ehhez annyi lisztet adnak, a' mennyi szükséges. A' szokott próbát itt is előre kell bocsátani.

41. Olasz Riso leves.

Minekutána öt fertály font rist tisztára mosnak, egy Casserolét vajjal vagy ludzsirral jól kikennek, azután két sárgarépát, két kelt, 's két kalerábét egy spanyol hagymával, metélt formára összevagdaldnak, egy kappannak mellét és czombjait, egy font borjúhúst; miután sós vízben megabárlották, nagy koczkára aprítják. Ha mind ez el van készítve, egy sor rist tesznek a' Casserolba, azután egy sort a' húskeverékből a' vagdalt zöldséggel, ezt megfűszerezik tört borssal és szerecsendióvirággal; azután ismét egy rét rist, 's ezt így kell folytatni mind addig, míg a' Casserol félignél jobban megtelt; ezután rissel beborítják, egynehány darab vajat tesznek reá, 's beborítatik, így izzó szénre tétetik 's másfél óráig izzani kell hagyni, — ez alatt néha néha levét kell rá önteni, hogy a' ris oda ne égjen, ezután a' Casserolt csinosan asztalkendővel körülkötik, lapos tátra teszik, a' jó levest külön a' leveses tábla, 's így csak az asztalnál vegyítetik össze.

42. Champignon leves.

Ehhez néhány peczérke gombát vesz a' szakács, apró szeletekre vagdálja, — egy kis vajon megpirítja apróra vagdalt petrezselyem-

mel; azután liszttel meghinti, ha ez is megpirult, annyi levét kell ráönteni, hogy olly sűrű legyen mint a' ritka becsinált mártás, ehhez szerecsendió virágot, safránt és egy főzőkanál savanyú tejjölt adnak, egy keveset főni engedik, 's hozzá zsemlyét vagy más alkalmas mellék készítményt adnak.

B ő j t ő s l e v e s e k.

43. Sörleves.

Három messzely fejer sört kell venni, — kevés fahéjat, citromhéjat és annyi czukrot hogy édes legyen, mind ezt együtt felforrallják, nyolcz tojásnak sárgáját egy csuporba ütik, 's lassanként egy fél messzely forró tejsűrüt öntenek bele, mind ezt összehabarják, 's azután a' forró sört meg ismét összehabarják, 's hosszasan metszett zsemlyére öntik.

44. Csokoládé leves.

Három messzely tejet kell venni, egy negyed font reszelt csokoládét, egy kevés czukrot és írósvajat, mindent együtt jól felforrallni kell, 's forrás közben mindig habarni; azután három tojás' szikét ütik egy csuporba, 's erre a' levest öntik, 's így pirított zsemlyeszeletekre tálalják.

45. Borsóleves.

Egy messzely szép nagy borsót kell venni, tisztára mossák, három messzely tiszta

folyó vizzel a' tűzhöz teszik, 's lágyra főzik; ezután egy darab írósvaját felolvasztanak; egy jó kanál lisztet tesznek bele, ezt megsárgulni engedik, ehhez apróra vagdalt zöld petrezselymet vetnek, 's a' levest borsóval egygyütt ráöntik; ezután mikor jól felforrta a' szitán áttörik 's kitalalják.

46. Hüvelyes leves.

Fiatalt borsót hüvelyestül kell szedni, 's ezeket vajban lágyan izzani engedik, 's egynehány pirított zsemlyeszelettel 's két vagy három kirántott csukafővel apróra mozsárba összetörik, 's ha ez megtörtént mindent Casseroléba tesznek, 's borsólevét öntenek reá, azután szitán áttörik 's valami tésztára vagy pirított zsemlyére kitalalják.

47. Borsóvíz, mellyet böjtös levesekhez és ételekhez lehet használni.

Egy csuporba egy messzely borsót kell tenni, három itsze vizet öntenek rá, megfőzik, azután petrezselyemgyökeret, zellert 's néhány pirított zsemlyeszeletet, valami kevés szerecsendióvirágot 's egész borsót vetnek bele 's ezt lassan főni engedik, azután arra használják a' mire szükséges.

48. Burgonyaleves.

Petrezselymet, porréhagymát, sárgarépát és zellert egy csuporba vetnek, ezt vízzel megtöltik, megsózzák, 's két óráig főni engedik, ezután a' burgonyát meghámozzák, kockára vagdalmazzák 's a' zöldséges vizet leszűrik 's főni

engedik, írósvajjal ritka sárga rántást csinálnak, a' mellybe apróra vagdalt petrezselymet hintenek, a' fennemlített vízzel megtöltik, egy kevés szerecsendióvirágot és borsot adnak hozzá, 's ha a' burgonya meglágyult, vajbanpirított zsemlyére tálalják a' levessel együtt.

49. Békaleves.

Egy darab írósvajat kell venni, ezt meglegítik, ehhez egy kevés zöld petrezselymet adnak, a' békákat tisztára mossák, vajba vetik, pirulni engedik, egy kis liszttel meghintik 's rá borsó levet öntenek, ezután megsózzák, szerecsendióvirággal megfűszerezik, 's ha a' leves felforrott és a' békák lágyak, tehát két kanál savanyú tejfölt adnak bele, 's így pirított zsemlyére tálalják.

50. Rákleves.

Ezt ugyan azon mód szerint készítik mint a' marhahúsleves ráklevest, csak hogy a' marhahúsleves helyett borsólevest alkalmaznak.

51. Rákleves Ragouval.

Harmincz rákot kell venni 's megfőzni, 15 rákot össze kell törni, a' többi tizenötnek farkát és ollóját megtisztítják; azután két rántott csukafejet törnek mozsárban néhány pirított zsemlyeszelettel, mind erre jó borsólevet öntenek, és forni hagyják, azután egy szítán áttörik, kevés szerecsendióvirágot adván hozzá, most megfőtt spargafejeket, pirított kucsmagombát, egy csuka' máját, egy darab apróra vagdalt csukát, rákfarkakat és olló-

kat; ezután egy kevés rákvajat kell egy Casserolba vetni, egy kevésé liszttel behinteni, a' felül említett vegyítéket beletenni, az át-tört ráklevet ráöntik, még egyszer felforrallják, 's pirított zsemlyére kitálalják.

52. Zöldségleves.

A' szokott leveshez való fűszeres fűveket kell venni, megmosni, apróra vágdalni, 's kevés írósvajjal Casserolba vetni, itt beboritva izzani engedik; azután egy kanál lisztet vegyítenek hozzá, lassankint két itsze borsólével megtöltik, sót, szerecsendióvirágot és borsot vetnek bele, mielőtt kitálalnák, öt tojás' szikét, két kanál savanyú tejfölt, egy darab vaját habarnak össze, a' forró levest ráöntik a' pirított zsemlyére, lehet rántott potyka vagy csukamáját hozzáadni.

53. Mandulaleves.

Két icze tejet, fél font ozukrot 's Vaníliát kell venni 's felforrallják, ezután hét lat áztatott 's apróra tört mandulát, ezt is felforrallják a' tejben; mielőtt tálalni akarnánk két tojás' szikét kell egy tálba ütni 's egy kevés vizet hozzá önteni, azután a' forró tejjel leforrázni, most pirított zsemlyeszeteleket a' leveses tálba tenni, 's felét a' tejnek ráönteni, a' többit csokoládé habaróval habbá kell csinálni 's úgy míg a' tál tele nem lesz, a' tálba önteni.

54. Kucsmagombaleves.

A' gombát gyakran szorgalmasan kell megmosni, mind addig míg egészen tiszták,

ezután apró darabokra vagdalni, vajba izzani engedni, zöld petrezselyemmel, ha megpirultak egy főző kanál liszttel kell behinteni, 's ismét izzani engedni; ezután annyi borsólevet kell ráönteni a' mennyi szükséges, megsózzák, borssal szerencsendióvirággal megfűszerézik, 's felforni hagyják, a' tálalás előtt egy kanál savanyú tejfölt adnak bele és pirított zsemlyére kitalalják.

55. Tejleves.

Három messzely jó tejet kell venni, egy maroknyi tiszta áztatott 's apróra tört mandulát, kevés Vanilit, 's mind ezt felforralják, mielőtt kitalalják, tetszés szerint meg kell cukrozni, tálalás közben három tojáshoz kével kell összehabarni, 's így pirított zsemlyeszemekre önteni.

56. Száracsaleves.

A' száracsabórt lehúzzák, vízzel a' tűzhöz teszik, 's épen úgy kell vele bánni mintha marhahúslevet akarna az ember készíteni. Egy száracsát egy font hús helyett lehet venni, 's a' víz' mennyiségére nézve is e' szerint alkalmazni magát, ezután petrezselymet, sárgarépát, porréhagymát, zellert 's mindenféle zöldséget hozzáadni, azután megsózzák, 's addig főzik, mint a' marhahúst; most leszűrik, vajjal rántást csinálnak, ezt vízzel feleresztvén felforralják, ezután rántott burgonya gombócot csinálnak, és ezzel adják az asztalra.

57. Tekenősbéka leves.

Három vagy négy tekénős békát vévén, fejeiket, lábaikat, farkát levagdadják, meg-

forrózzák, és a' teknőbül kifejtik, összeszedelik, Casserolba vetik egy darab vajra, apróra vagdalt zöld petrezselyemmel, itt izzani engedik; ezután liszttel meghintik és borsólevet öntenek reá, egy kevés borssal, szerecsendióval megfűszerezik, két kanál savanyú tejfölt bele, 's mind ezt felforralván, pirított zsemlyeszletekre kitalalják.

58. Sárga leves.

Egy darab vaját a' Casserolban felolvasztván spargát és békákat vetnek bele, 's párolgni hagyják, erre borsólevest öntenek, felforralják, megfűszerezik, két kanál savanyú tejfölt adván hozzá 's az aprított zsemlyére tálalják.

59. Borleves.

Egy icze jó fejer bort kell venni, ehhez egy kávés findza vizet önteni, ne hogy felette erős legyen, most egy darab czukrot, fahéjat, citromhéjjal 's szekfűvel együtt egy fél óráig forralni kell, mi előtt az asztalra adnák, kiszedik a' fűszereket, egy csuporba öt tojás szikét ütik, két kanál tejfölt összehabarnak, a' forró bort beleöntik, 's czukorral meghintett zsemlyeszletekre tálalják.

Asiettek, vagy előétkek.

60. Lúdmáj, írósvajmártással.

Két szép lúdmájat megabárolnak, szép szeletekre vagdaltatnak; felét vajjal megkent vasplébre rakják, megsózzák, és tört szekfűvel megfűszerezik. Ezután két tojás' sárgáját savanyú tejföllel 's citromcukorral összehabarnak 's ezt a' májra öntik és kemenczében megsütik. A' májnak más felét megsózva lisztbe mártják, felvert tojásba 's zsemlyemorzába mártják, vajba sütik 's folyvást levessel öntögetik. Most egy darab írósvajat felolvasztanak, lisztet és forró tejfölt és cukrot vetnek bele, 's ha ez a' mártás megfőtt, a' lúdmájakra öntik.

61. Carbonadok.

Fejérre pörkölt lisztbe petrezselymet vetnek, citromhéjat, cukrot, 's ehhez két tojás' szikét, levest 's citromlevet öntenek és felforralják. Ez alatt egy font sörleáshúst 's egy kappanynak mellét apróra vagdalnak, egy darab tejes kenyeret sűrűre tejbe főznek, ebbe egy tojást és egy darab írósvajat vetnek 's ezt a' vagdalt hússal együtt mozsárba teszik 's finomra összetörik. Ezekből azután tallér nagyságú carbonadokat csinálnak, vajon megsütik, kitalalják, és a' mártást ráöntik.

62. Frikandók.

Felolvasztott vajba apróra vagdalt hagymát kell vetni, és zöld petrezselymet, azután egy kevés lisztet, apróra vagdalt borjúpecsenyét, ezt pirulni hagyják, most négy tojás² szikét ütik bele, sót és safránt adván hozzá, ezen Hachét egy tálra teszik. Most a' Frikandókhoz való tésztát készítik el. Egy font lisztet, félannyi írósvajat, három tojásnak sárgáját; egy egész tojást, kevés bort sóval és vízzel jól össze kell habarni 's azután gyur-
ni, kinyújtani 's mint az írósvajas tésztát egymásra hajtani. Ha elég finom, hosszas négy szögletes darabokat metszenek, tojással megkenik, a' Hachét bele teszik, összehajtják, tojásba és reszelt zsemlyébe hengergetik 's vajban kirántják, petrezselyemmel ékesítik,

63. Kolbász, pörkölt vöröshagymával.

Hét vagy kilencz hagymát darabosra vagdálnak, egy pár kanál lúdzsirt megmelegítenek és a' hagymát belevetik, 's hozzá só, borsot, szekfüt, széntüzön piritjuk mind addig míg arany sárgaszínű lesz a' hagyma, most liszttel meghintik, ismét piritják; egy kávésfindzsa levet öntvén reá, 's addig hagyják főni, míg a' levet egészen beszívta magába a' hagyma; azután három négy szál kolbászt hirtelen megsütnek, úgy hogy megbarnuljanak, de ne legyenek egészen kiszülve, most egy óra-negyedig a' hagymában sütik, kitálalják 's a' tál szélét vajbapirított zsemlyével ékesítik, melly háromszögletes darabokra van metszve.

64. Rántott krumpli.

Maradék borjúpecsenye darabot kell venni 's ehhez még főtt borjúhúst adni, ezt apró kockákra kell vágdalni, 's egy darab írósvajjat olly nagyot mint egy tojás felolvasztani, ehhez egy főző kanálnyi lisztet adni, egy kevésé feldagadni hagyni, egy csésze levessel feleresztetni, egy kanál savanyú tejfölt hozzáadni, valami kevés szerecsendióvirágot, a' vagdalt húst, kevés pirított champignont, kockára vagdalt spárgát és szép karfiolt, mind ezt együtt jól forrni engedni kell, míg a' levet beszívta. Most közép formájú krumplit kell venni, megfőzni, de csak úgy hogy szét ne hulljon, meghámozzák, kihűlni hagyják; azután úgy vagdaltják meg alúl és felül hogy a' tálon megáljanak, a' mennyire lehet közepökben kivájják, két vagy három tojást csuporba ütnek 's ebbe mártják 's így zsemlyemorzsába, melly liszttel van vegyítve, most disznózsirban kirántják, a' vagdaltat hogy meg ne hűljenek megtöltik, fedél helyett rák farkatskákat kétké vágnak, tátra teszik, zöld petrezselyemmel felékesítik, 's a' megmaradt Ragout a' tál fenekére teszik.

65. Béka-cotelettek krumplival.

Nagy enni való békákat kell venni, a' czombjaikat levagdálni, a' csontokat kiszedni, 's egy egy pár czombot együtt összeaprítani 's belüle kis cotelettet készíteni; ezután a' kivett csontocskát oldalvást ismét beledugják, a' cotelettet meleg írósvajjal megkenik, finom zsemlyemorzsába bemártják, könnyű széntűzön megsütik, hogy zsemlyészínű legyen. Most

apró főtt krumplit vesznek, egy casserolba néhány darab szalonát vetnek, sódart, néhány szelet vörös hagymát, sárgarépat, 's mind ezzel a' krumplit; mind ezt gőzben izzani hagyni kell, levessel öntözgetni mind addig, míg pirulni kezd; most kiszedik, liszttel meghintik, feldagadni hagyják, 's egy kávécsészé levét öntenek reá, forni hagyván, egy citrom' levét nyomják bele, a' krumplit tálba teszik, és szitán átszűrik a' mártást. A' coletteket köröskörül rakják úgy, hogy mindenikének csontját látni lehessen.

66. Lúdmáj riskarikában.

Egy szép lúdmájat kell venni: megmosásák, megsózzák és egy casserolba teszik; a' máj alá nyolcz, kilencz hagymaszeletet adnak, sárga répaszeletekkel. A' májat szekfüvel megszurdalják, egy fél messzely savanyú tejfölt, zsemlyemorzsát és egy darabka vaját vetnek reá, 's mind ezt vas fedővel beborítják, alul 's felül tüzes szenet tesznek, 's egy álló óráig sütni engedik, ezután kiszedik, 's a' zsiradékot leszűrik a' mártásról, a' gyökerekre egy pár kanál levét öntenek, 's hamar felforralják, a' májat tálba, mellyen már a' riskarika el van készítve rakják, és a' levét reaszűrik.

Az ide való karikát illy módon készítik: Egy darabka vaját felolvasztanak, apróra vágalt petrezselymet vetnek bele, ezután fél font rist tisztára mosnak, 's a' vajba vetik; ezután spanyol hagymát négy részre vágnak 's egy kis borssal hozzáadják, ezt lassan párolni hagyják, 's néha néha egy kis levét öntenek

reá, hogy a' ris meg ne barnuljon; mihelyt meglágyult, tehát a' hagymát és borsot kivesszük belőle, 's egy darab rákvajat vetnek bele. Ezután más Casserolban egy darab vajot felolvasztanak, ehhez kevés vagdalt zöld petrezselymet vetnek, néhány peczérke gombával 's tört borssal pirulni hagyják; ha a' mártás be-főtt, tehát egy vagy két kalán liszttel meghintik és savanyú tejfölt töltenek bele, az előbbi risbül, egy szép karikát készítenek a' tálra, ezt köröskörül megrakják champignonnal és közepébe rakják a' lúdmáját.

67. Borjú croquettek.

Másfél font borjúhúst kell venni, mellyet előbb tisztán megmosni 's megsózni kell, ezt azután nagy darabokra vagdalják; hat lat szalona, egy közép nagyságu sárga répa 's két vöröshagymaszeletekre metéltetik, 's egy Casserolba tétetik, 's széntűzön lassan pároltatják, míg a' hagyma 's répa meglágyult, 's a' borjúhús világosbarna lett; hogy oda ne égjen, néha néha egy kis levet kell ráönteni, most két egész tojást kell beleütni, a' tűztül eltenni, a' nélkül hogy felráznák, kihűlni hagyják; ekkor a' tojás a' nélkül hogy megkeményedne megalapul, 's ha mind megbült, tehát mindent, szalonát, hagymát, tiszta kenyérre öntenek, vágó késsel apróra vágják, casserolba vetik 's reá jó becsinált levet öntenek, sürően befőni hagyják 's kihűtik; ezután finom ostyát hirtelen vízbe mártanak, egy evő kanálnyi húst rátesznek, összehengergetik 's tojásba és zsemlyemorzsába mártják, és vajban kirántják. A' tál alá karfiolbul, champi-

gnonbul és rákfarkakbul ragout készítenek, 's a' croquetteket ráteszik és zöld petrezselyemmel felékesítik.

68. Cotelettek sardellával.

Egy darab marhahúst apróra vagdálnak, 's belőle coteletteket készítenek, és reszelt zsemlyével megbintik 's vajon megsütik. Az alatt tizenkét sardellát, zöld petrezselymet 's vörös hagymát apróra vagdálnak, ezzel a' coteletteket meghintik, egy kis casserolba teszik, egy czitrom' levét ráfacsarják, egy fél messzely savanyú tejfölt felibe öntenek 's addig párolják, míg a' mártás meglehetősen befőtt. Most megfőtt velőt, petrezselymet, sőt és borsot összekevernek, vajban feldagasztják 's kirántott zsemlyedarabokat megkennek vele, 's a' cotelettekre adják.

69. Krumpli - Purée.

A' krumplit megfőzik, meghámozzák és megreszelik, azután egy casserolban egy darab írósvajat felolvasztanak, egy kanál lisztet tesznek belé, a' reszelt krumplit hozzáteszik, két csésze levet ráöntenek, simára dörzsölik, és jól összefőni engedik. Ez alatt vesepecsenyébül vékony szeleteket vagdálnak, megsózzák, három hagymát és egy maroknyi petrezselymet és tört borsot hozzávegyítenek. Azután egy lapos serpenyőben mind ezt párolni hagyják. A' tálalásnál a' krumpli-purée a' tál' közepére jó, a' hússzeletek a' fűszerrel meghintetnek, 's a' tál vele ékesítetik.

70. Velő - Purée.

Két borjú agyvelőt megfőznek, az erektől megtisztítják 's apróra vagdalják; ezután egy darab írósvajat felolvasztanak, apróra vagdalt zöld petrezselymet és hagymát vetnek bele, 's felpöfiedni engedik. Ezután a' velő, só, bors 's zsemlyebél hozzátéteik, párolni hagyják 's lével feleeresztik. Ha jól megfőtt és kihűt, két tojás' sárgáját ütnek rá, valami formát vajjal megkennek 's zsemlyemorzsával meghintik, a' Puréet beleteszik, 's gőzben megfőzik. Az alatt egy darab borjúhúst megapritanak, belőle apró coteletteket csinálnak, vajjal kikent és zsemlyével meghintett serpenyőbe teszik 's megsütik. A' találásnál a' Puréet, gömbölyű talra borítják 's körülé a' coteletteket rakják.

71. Pástétomotskák Hachéval.

Apróra vagdalt sült borjúhús, citromhéjjal, borssal vajban pároltatik; azután citromlevet és két tojás' szikét teszik hozzá, jól összekeverik 's kihűtik. Most vajas tésztát kell csinálni, belőle kerek darabokat kinyútszeni, erre egy kávé kanálnyi Hachét tesznek 's ismét tésztával beborítják, ezt tojás' fehérivel megkenik 's hús kemenczében megsütik.

72. Kappan mell osztrigával.

Egy kappany- vagy pulykamellet szeletekre vagdálnak, 24 osztrigát kifejtének; ezután egy casserolt vajjal kikennek, a' húst és osztrigákat vegyítve beleteszik, tört borssal, szerecsendióvirággal, citromhéjjal 's két citrom'

levével beteszik; így zsemlyemorzsát hintenek reá, vajjal kövéritik 's az egészet addig pároltatják, míg egy kevés levét ereszt.

73. Töltött kucsmagomba.

Egy félfont borjúhúst megpirítanak, egy negyedfont kucsmagombával 's zöld petrezselyemmel vajon, azután, mind a' kettőt apróra vagdalják, mozsárba teszik, megsózzák, borsolják, és szerecsendióvirágot vetnek bele, 's egy fél tejbenáztatott zsemlyét, ezt megtörik 's két tojásnak szikét tesz hozzá, ha mind ez kemény találna lenni, savanyú tejföllel föl lehet eresztetni. Most a' kucsmagombákból a' legnagyobbakat tisztára mossák 's megsózzák, megszarítgatják, a' száraikat kiszedik, vagdalt hússal megtöltik 's a' száraikat ismét beleteszik. Ezután egy casserolba vaját vetnek, zöld petrezselyemmel, ehhez belevetik a' kucsmagombát, savanyú tejfölt, vaját, reszelt zsemlyét hintenek rá, 's mindent együtt megsütnek.

74. Vegyített Ragout.

Egy darab sült pulykát, két borjúfület, egy borjúüdőt, hat peczérke gombát és 20 ráknak farkát és ollóját apró kockákra vagdalják. A' rák' héjából egy negyed font rákvaját csinálnak 's ebben kifejtett zöld borsószemből egy messzelyt párolgatnak; ezután a' vagdaltat belevetik 's együtt pirítják. Két tejes kenyeret megreszelnek, egy messzely tejbe áztatják, két egész tojás és kettőnek széke hozzávegyítetik. Most valami formát

rákvajjal megkennek, írósvajas tésztával kiraknak 's a' rogout beleteszik.

75. Sódaros és krumplis Ragout.

Fejérre pörkölt lisztbe, kockára vagdalt borjúhúst vetnek, pirított champignonnal, zöld petrezselyemmel és karfiollal vagy spárgával, mind ezt együtt pároltatják. Ez alatt hat nagy krumplit meghámoznak és megreszelnek, négy lat írósvajat lágyra dörzsölnek, egy egész tojást és háromnak szikét hozzáadják a' krumplival együtt, ebből gömbölyű lapos leveleket csinálnak, azután zsemlyemorzsába 's tojásba mártják és kisütik. Most a' Ragoura két tojás sárgáját habarják, tálra teszik és apróra vagdalt sodarral meghintik 's a' krumpli süteménnyel ékesítik.

76. Champignon tekertsek (Rouletten).

Borjú ezombrul vékony szeleteket vagdálnak 's megverogetik. Most egy kevés pecsenyét, szalonát, velőt és főtt sódort, szarvas gombát, zöld petrezselymet, mogyoró hagymát és sót borssal összevagdálnak, erre két tojás sárgáját ütik, 's még savanyú tejfölt is adnak, ezzel a' szeleteket megkenik és összehengerítik. Egy casseroléban szalonnaszeleteket tesznek, a' tekeréseket reáteszik, szalonnal beborítják, felülről alólul széntüzet tesznek 's két óráig párolgatják. Ez alatt vajban több Champignont izzasztanak petrezselyemmel, ezt meghintik liszttel, és egy csésze fehér bort öntenek reá, ugyanannyi levet, egy kevés savanyú tejfelt, egy kevésé befőni hagyják, a' zsirt rula leszűrik. A' tekertseket

most szétvagdadják, tálba teszik és a' Champignon levet ráöntik.

77. Rántott krumpli tekercesek.

A' krumplit megfőzik 's megreszelik. Négy lat vaját csaknem a' habzásig dörzsölnék, bele három tojást ütnek, a' krumplit sóval 's apróra vagdalt petrezselyemmel hozzáadják. Azután hosszas tekerceseket csinálnak, tojásba és zsemlyemorzsába mártják 's vajba kisütik. A' krumpli közé parmesan vagy parmaisajtot is lehet tenni 's a' sült tekerceseket kirántott petrezselyemmel ékesíteni.

78. Szalonka (Schnepf) hollandiai lével.

Ha a' szalonkát megtisztították, megkopasztották, kiveszik a' belét, a' szalonkákat pedig szalonaszeletekre borítják és megsütik; azután a' mellrül levagdadják a' legszebb darabokat, a' többit egy zsirbasütött zsemlyével mozsárba összetörik, és egy szitán átszűrik, Casserolba teszik; azután levessel, egy kevés vörös borral, tört borssal és szekfűvel megtöltik. Most a' szalonkának belét összevagdadják 's petrezselyemmel és vöröshagymával izasztják vajban; azután zsemlyét szeletekre vagdálnak, vajban kisütik és a' vagdalt vegyítéssel megkenik. A' mell darabokat kitálalják, a' mártást ráöntik, 's a' zsemlyeszeletek körülötte rakatnak.

79. Sódarpástétomotskák pirított krumplival.

Egy kiáztatott sódarbul apró darabokat kell vagdalni, 's apróra aprított petrezselyemmel 's mogyoróhagymával Casserolba vetik, hozzá egy pohár jó bort öntenek, 's ugyanannyi levet, 's ezt rövid mártássá befőni hagyják. Azután két zsemlyét szeletekre metszenek, disznózsirban kisütik, a' sódarabkákat ráteszik, 's a' mártást rátöltik. A' tál szelére a' pirított krumplit rakják.

80. Galamb, papirosborítékban.

Két galambot hosszára ketté kell metszeni, megsózzák és megverik; ezután zöld petrezselymet, mogyoróhagymát, sőt, egy kevés bort és levet, champignont, a' megfőtt galambmáját, borsot és néhány darab sardellát apróra vagdálnak. Most egy darab fehér papirosra szalonaszeleteket tesznek, 's reá a' galambokat; ezeket a' vagdalttal megkenik 's ismét szalonával beborítják. Így a' papirost összehengergetik, csinosan kivagdalgatják 's vajjal megkent papirost rostélyra tesznek, 's a' papiros borítékokat rárakván, az asztalra adják.

81. Fojtott fűrjek rissel.

Fűrjeket szalonaszeletekkel, borjúhússal, zöld petrezselyemmel, mogyoróhagymával, sóval, borral, levessel egy casserolba tesznek 's széntűzön pároltatják. Ezután kiveszik a' mártást, a' zsirtul megszabadítják, átszűrik és a' fűrjekre

tálalják. A' rist sűrűre főzik vízben, 's vajjal és parmai sajttal kitálalják.

82. Csukamáj osztrigával.

Több csukamáj megsóztatik, reszelt zsemlyébe hengergettetik 's vajban kisüttetik. Egy casserolt vajjal kikennek, a' máj és kifejtett osztriga soronként beletéttetik, borssal és apróra vagdalt citromhéjjal meghintetik. Ezután két citrom' levét nyomják reá, vajat terítnek felibe, 's alul felül széntüzet tesznek és lassan pároltatják. Ezt az ételt sült zsemlyével lehet elkészíteni.

83. Halcarbonádok.

Két font csukát megfőznek, egy font potykát megsóznak, lisztbe mártanak és disznózsirban kirántanak. Ezután a' szálkákat kiszedik 's a' húst összevagdaltják; egy fél tejbenáztatott zsemlye, egy hagyma, kevés fokhagyma, citromhéj és bors összeaprítatnak. Ezen vegyítékből carbonádokat kell készíteni, vajjal megkenni, reszelt zsemlyébe hengergetni 's vajban kirántani. — Mielőtt tálalnának, barnára sütik a' vajat 's citromlevet és héjat vetvén bele, a' carbonádokat ezzel megöntözik.

84. Krumpliétek.

Tizenkét főtt krumplit vastag szeletekre aprítanak, egy pint tejben megfőznek, de úgy hogy szét ne essenek. Ezután néhány darab vajat tesznek bele, hirtelen megsütik, 's

a' tál' szélére egynehány tojásbul rántottat készítenek.

85. Kemény tojás , vagdalttal.

Tizenkét tojást keményre főznek, meghámozzák, felülről 's alulról lemetszik a' csúcsát, a' szikét kiszedik, 's a' csúccsal együtt apróra vagdalják, egy tejbeáztatott zsemlyét tévé hozzá, ezt egy mozsárba vetik és hozzá rákfarkat, vaját, tojást, sót; és összetörik. Azután ezt a' vegyítéket egy fél messzely savanyú tejföllel összekeverik, a' tojást vele megtöltik és a' következő módon Ragout készítenek: Vagdalt champignont kell pároltatni, zöld petrezselyemmel, rákfarkkal, egy darabka főtt hallal, borssal és szerecsendióvirággal, pároltatnak rákvajban, a' tálát megkenik vajjal, a' Ragout ráteszik, a' tojásokat beleállítják, a' tejfölt ráöntik, 's alul felül széntüzet tesznek és megsütik.

86. Tojás , krumplival.

Hat tojást keményre főznek, szeletekre vagdalnak, szintúgy bännak hat megfőtt krumplival. Ezután egy tálra néhány darab vaját tesznek, egy kevés savanyú tejfölt, a' krumplit tojással együtt ráteszik, megsózzák 's reszelt zsemlyével meghintik. Felülről vaját tesznek, 's savanyú tejfellel megöntik, alul felül tüzet rakván megsütik.

87. Rántotta , spárgával és rákkal.

Tizenkét tojást sóval egy csuporban összehabarnak, tizenkét főtt spárgát hosszas da-

rabokra aprítanak, hús ráknak a' farkát a' spárgával és tört borssal együtt a' tojáshoz teszik és összekeverik. Ezután egy darab rakvaját felolvasztanak, mind ezt beleteszik, 's azután kifordítják.

88. Tojás, piemonti módra.

Egy tálat vajjal megkennek, reszelt zsemlyét hintenek reá, 's helvetziai 's croi sajttal, melly szeletekre van vagdalva, beborítják. Most tizenkét tojást ütnek reá, a' tálat széntűzre teszik, 's a' vagdalt tojást fényessé csinálják.

89. Töltött tojás.

Hat keményre főtt tojást hosszára ketté metszenek 's a' szíket kivesszik. Egy darab vaját zöld petrezselyemmel, a' tojás szíkekkel 's egy fél tejbenáztatott zsemlyével, savanyú tejföllel, szerecsendióvirággal összekevertetik, 's ezzel a' tojás' fejére megtöltetik. Egy táliba írósvajszleteket tesznek, a' tojást bele, felülről savanyú tejfelt 's vaját öntenek és világos barnára lassan megsütik.

90. Sütött tojás.

Keményre főtt tojásokból alulról egy darabot elvágnak, hogy a' tálon állhassanak, ezután a' szíkeket kiszedik, megtörik és egy darab vajjal összekeverik, ehhez vagdalt zöld petrezselymet, sardellát, egy zsemlyebelet, sót, borsot és kevés savanyú tejfölt adnak. Ezen vegyítéssel megtöltik a' tojást, habart tojásba és zsemlyemorzsába mártják, azután

disznózsirban kirántják. Ez alatt írósvajas levet csinálnak piritott liszttel, zöld petrezselyemmel, mogyoróhagymával, sardellával és citromlével, ezt a' levet borsóvízzel feleeresztik, hozzá még egy kevés savanyú tejfölt adnak, és a' rántott tojás felibe kiöntik.

91. Tükörtojás.

Egy vajjal megkent táltra hat kanál savanyú tejfölt adnak 's vigyázva beleütnek 12 tojást. Ezután 6 nagy sardellát darabokra vagdálnak és a' tojás közé rakják. Több savanyított ugorkát szeletekre aprítanak, a' tojás körül rakják, a' tűzre teszik, és rövid idő múlva feladják.

92. Tojás, heringgel.

Hét keményre főzött tojás hosszában kétémetszetik 's egy táltra tétetik. Egy kiáztatott hering darabokra vagdaltatik, és potyka tejjel disznózsirban kirántatik. Most a' tojásra vajdarabokat adnak, savanyú tejfölt, a' heringet és potykatejet, felülre savanyú tejfölt kevés petrezselyemmel.

93. Felborított tojás.

Hat keményre főtt tojást felekre vagdálnak, ezután rákvajat egy tejbeáztatott zsemlyével, rákfarkakkal, egy tojást és egy kevés savanyú tejfölt finomra törnek. Most egy talat rákvajjal megkennek, a' megfőtt egyvelegnek felét ráteszik. A' tojást csuka, rákfark, champignon, zöld petrezselyem és zöld borsó ragouval megtöltik. Most a' tojásokat

az egyvelegre rakják, a' másik felét ráteszik, egy kevés savanyú tejfölt, rákvajat, zsemlyemorzsát és szépen megsütik sárgára.

94. Tojástekercsek (Rouletten).

Tíz tojást egy kevés sóval összehabarnak, 's több tojás pitét sütnék belőle. Ezután champignont pirítanak, vajjal és zöld petrezselyemmel. Ez alatt egy darab rántott csukát apróra vagdálnak 20 darab spárgát megfőznek, 's húszt rákfarkkal és ollóval kockára vagdaltatnak, három tojásból habartat csinálnak, 's az előbbi egyveleggel a' champignonokhoz adják, egy ideig párolgatják és rá savanyú tejfölt öntenek. Most ezen vagdalttal a' tojáspitét megtöltik, összehengergetik, közepén ketté vágják. Ezután egy talat rákvajjal megkennek, reá néhány kanál savanyú tejfölt adnak, hozzáteszik a' tekercseket, rákfarkakat 's egy kis vajat, azután alul felül tüzet, 's néhány perczig forrni hagyják.

95. Tojás, sóskamártással.

Apróra vagdalt sóskát írósvajban izzasztanak, hozzá egy kevés lisztet hintenek, savanyú tejfölt öntenek, és ezen mártást befőni engedik. Ezután egy Casserolba három rész vizet és egy rész eczetet vésznek, megsózzák és felforraltják. Most nyolcz vagy tíz tojást ütnek bele, de nem kell felette megkeményedni engedni. A' sóskamártást a' tálba teszik.

96. Töltött csiga.

Szép csigákat meg kell főzni, héjaikból kiszedni 's megsózni; ezután a' nyálkátul meg-

tisztítatnak, 's farkaik lemetszetnek. Most zöld petrezselmet, sardellát, a' csigáknak egy részét citromhéjjal apróra vagdálnak, egy darab vajjal összevegyítik, hozzá citromlevet és zsemlyemorzsát adnak; most ezzel a' tisztára mosott csigahéjakat megtöltik félig, 's egy fél csigát beletesznek, azután ismét tölteleket 's így vaspléh tálon megsütik.

97. Csiga, tormával.

A' csigák héjastul sós vízben megfőzetnek, egy tálra tétetnek, reszelt tormával meghintetnek, vagy mártáscsészébe eczetes torna adatik hozzá.

M a r h a h ú s.

98. Marhahús, lengyelesen.

Egy szép darab marhahúst főni kell engedni, azután egy Casserolt szalonaszeletkekkel bélelnék ki, 's beletesznek kalerábét, petrezselymet, hagymát és sárga répát borjúhússal, ezt azután párolgni hagyják 's a' húst később beleteszik. Egy óra múlva a' hús más Casserolba tétetik, a' gyökerekre lisztet hintonak, levet öntenek 's egy darab czukrot tesznek bele. Most ezt a' levet a' hústra szűrik 's még néhány perczig főni engedik. A' tálalásnál pirított krumplival lehet ékesíteni.

99. Boeuf a la Mode.

A' húst zöldségben takart szalonával és sódaral megspékelik, a' Casserolt szalona-

szeletekkel rakják ki, 's erre vöröshagymát és sárgarépat, egész borsot tesznek, a' húst ráteszik, és parázs tűzön öt vagy hat óráig párolgtatják, és ez alatt néha néha egy kis levet öntenek reá hogy oda ne égjen 's ne keményedjék meg kívülről. Ha lágyulni kezd, tehát egy messzely fejer bort 's egy csésze levet öntenek reá, ezután mind addig hagyja az ember főni, míg meglágyult; most a' kevés levet leszűrik 's minden zsirt leszednek. Ha az asztalra feladják, töltött kellel ékesítik.

100. Marhahús, angolosan.

Egy szép szegy darabot vesz az ember, megsózzák 's mindenütt szalonával megspékelik. Ezután babérlevelet, majoránát, apróra vagdalt citromhéjat, fenyőmagot összetörnek, ezzel a' húst megkenik, azután cserépedénybe teszik és éjen át álni hagyják. Más nap egy Casserolba fejer bort tesznek, egy rész eczetet 's egy harmadrész vizet, hagymát, fokhagymát, zellert, sárgarépat, 's a' húst beleteszik; 's így beboritva sódarhussal párolni hagyják. De el nem kell mulatni, a' gyakrabbi felrázást, hogy oda ne égjen, 's ha elegendőleg meglágyult tehát kivesszik a' húst, a' levet még főni hagyják, egy kis lisztet hintonak bele, 's ha ez egy darabig pirult, marhalevest öntenek hozzá, akkor ismét felforralják, a' húst beleadják, 's fel az asztalra.

101. Marhahús, franczia módra.

Egy serpenyőt szalonaszeletekkel raknak ki 's vagdalt gyökereket vetnek bele, ehhez fűszerszámot és vörös bort öntenek, és ebben

a' marhahúst tizenkét óráig pároltatják. Ezután egy fél palaezk champagniai bort és egy kevés levet öntenek hozzá, egy kis ideig benne fojtják még a' húst és levével az asztalra adatik.

102. Fojtott marhahús.

Egy szép darab marhahúst megveregetnek, füstölt nyelv és szalona hosszára metszik, megspékeltetik és megsóztatik, ezután egy Casserolba fris szalonát, hagymát, répát, petrezselymet, zellert és kevés citromhéjat, egész borsot és fokhagymát tesznek, erre a' húst ráteszik, egy pint bort öntenek reá, vízzel és eczettel; mind ezt beborítva főni engedi az ember, 's ha elég lágy, a' húst kiszedik, a' zsírt szépen leszedik, 's a' zöldséget befőni hagyják, a' húst tátra teszik 's a' lének egy részét szitán át rászűrik, másikat mártás készében az asztalra adják.

103. Párolt marhahús.

A' marhahúst szokás szerint megfőzik, egy Casserolba hat vagy nyolcz szalonaszeletet vetnek, egy egész hagymát, sárga répát szeletekre aprítanak és a' marhahúst ráteszik, azután beborítják és lassan párolgni hagyják, néha néha levet öntögetnek reá, hogy oda ne égjen, azután mindenkép megforgatják hogy szépen megbarnuljon. Ezután néhány fiatal kalerabét és nagy sárgarépát vesz az ember, ezekből apró golyóbisokat készít, egy Casserolba vajdarabokat vet az ember, felolvasztja, 's midőn elég forró, czukrot vet bele 's ebbe a' kalerabét és répát, lágyra párolják; de

hogy meg ne barnuljanak, levet öntenek hozzá. A' tálalás előtt a' lérül leszedik a' zsírt, 's a' sárgarépát és kalerábét köröskörül a' tálra rakják, középebe a' húst 's a' levet reá.

104. Marhahús, papir-borítékban.

Négy font szép marhahúst vesz az ember, jól megveregetik, ha csontok vannak benne ezeket kiszedik, két csésze levet ráöntenek, egy kis Casserolba teszik, 's ezt addig pároltatják míg a' lé egészen befőtt; ezután zöld petrezselymet vesznek, tizennyolcz vagy húsz champignont, ezt mind apróra vagdalják, egy darab vaját, törött borssal és sóval vegyítve, arra szolgál, hogy vele a' hússzeletek meggentessenek 's így az e' végre készített papirosra tétessenek. Ezután egy más papirost vajjal kennek meg, rostélyra tétetik, a' behajtogatott papiros reá 's könnyű széntűzőn pároltatik, ha tökéletesen kiszültek, a' hús a' papiros borítékkal együtt az asztalra adatik.

105. Marhahús meggy-jegezettel (Glace).

Sovány marhahús darabot kell venni, jól megfőzik, egy Casserolban egy darab vaját megmelegítenek, ehhez néhány darab czukrot vetnek, megbarnulni engedik, és a' marhahúst beleteszik, 's be nem fedvén, minden oldalról megbarnulni hagyják. Azután egy kevés barna levet öntenek rá 's ezt befőni hagyják. A' tálalás előtt néhány kanál meggy levet adnak hozzá 's gyakrabbi forgatás közben befőni engedik, 's arra kell vigyázni,

hogy minden oldalról bizonyos szép fényességet nyerjen.

106. Barnára párolt hús.

A' marhahúst szokás szerint lágyra főzik, azután eny Casserolba egy darab czukrot vetnek, egy kevés borral, 's a' czukrot engedik főni, míg gesztenyeszínű nem lesz, azután a' csuporból kivesszik, jól megszárasztgatják, 's a' barnított czukorba teszik 's minden oldalról barnulni engedik, egy kevés marhahúslevet és lisztbemártott írósvajat tesznek hozzá, apróra vagdalt citromhéjjal a' levet befőni engedik, azután a' húst kitálalják, a' levet szitán át rászűrik és feladják.

Mártások, marhahúshoz.

107. Almamártás.

Két vagy három savanyú almát kell venni, ezeket meghámozzák, vékony szeletekre metszik, azután egy kanál leszedett zsirban pároltatják, egy kevés lisztet tesznek és egy kanál levest öntenek hozzá, egy fél citrom' héját, egy kevés citromlevet 's annyi czukrot a' mennyi elég hogy édes legyen, végre egy kevés savanyú tejfelt adnak bele, 's még felforralni hagyják.

108. Köszmététemártás.

A' köszmétémet megtisztítják 's megmossák, egy kevés vajon pároltatják minekutána liszt-

lel meghintették. Azután marhahús levet öntenek reá, czukrot, citromhéjat 's végre három vagy négy kanál tejfölt, addig hagyják főni míg a' köszméte meglágyul, hanem még is egész marad.

109. Tormamártás.

Három almát három darabka czukorral lágyra pároltatnak, a' mártásos csészébe teszik 's hozzá reszelt tormát és eczetet.

110. Kucsmagombamártás.

Jól megmosott és apróra vagdalt kucsmagomba-rántás liszttel, lével, citromhéjjal vagy szeletekkel lévő főzetnek, és azután citromlevet facsarnak rá.

111. Francia mártás.

Egy darabka foghagyma, vöröshagyma; basilik, babérlevél, szerecsendióvirág és majorán apróra vagdaltatnak. Egy kevés vajba lisztet vetnek, a' vagdaltat hozzáteszik 's lével felforralják, szitán átszűrik, azután citromhéjat és levet adnak hozzá.

112. Champignonmártás.

Hat vagy hét szép champignont meghámoznak, a' belsejét kivájják, a' többit szeletekre aprítják, ezután apróra vagdalt zöld petrezselyemmel vajban pároltatnak, most egy kevés lisztet hintenek közzé, egy leveses kanálnyi jó levet rá, 's végre még tejfölt hozzá.

113. Krumplimártás.

Négy vagy öt krumpli nyersen meghámoztatik 's koczkára vagdaltatik, azután fejérré pörkölt liszttel 's vagdalt zöld petrezselemmel 's húslével felelesztetik 's végre egy kevés safránt és két kanál savanyú tejfölt öntenek hozzá.

114. Kapormártás.

A' tisztára mosott kaprot apróra vágják. Leszedett zsíradékban liszttel együtt pároltatik a' kapor, 's marhahúslével felelesztik. Szintén egy citrombul az apróra vagdalt héjat adják hozzá 's két vagy három kanál savanyú tejfölt.

115. Ugorkamártás.

E' végre fris ugorkát vesznek, meghámozzák, késfoknyi vastagságú szeletekre aprítják; azután lisztet hintenek egy casserolba felolvasztott vajba, 's ott pároltatják, lével felelesztik, citromhéj, bors 's egy citrom leve, végre két vagy három kanálnyi savanyú tejfel jön bozzá.

116. Olaszmártás.

Három tojást keményre főznek, a' fejérét apróra vágják 's három sardellát 's egy heringet koczkára vagdalnak, azután egy tojának székét finom olajban feltörik, hozzá két kanálka apróra vagdalt mogyoró hagymaszárát teszik, fejér eczettel felelesztik 's mindent vegyítve feladnak.

117. Czitrommártás.

Vajban sárgára pirítják a' lisztet, hozzá apróra vagdalt hagymát vetnek, annakutána annyi levet öntnek rá, hogy a' szükséges sűrűséget megnyerje, most egy czitromnak héj-ját hosszúra vágják, a' levét belefacsarják, felforralják, végtére két kanál savanyú tej-fölt vesznek és a' mártás kész.

118. Kaprimártás.

Egy kevés lisztet, egy darabcsa vaját 's ugyan annyi más zsíradékot kell venni, 's mind ezt széken pirulni kell hagyni; most apróra vagdalt hagymát tesznek hozzá, mikor ez megdagadt, tehát egy messzely savanyú tej-fölt négy lat kaprit, 's ha a' mártás sűrű találna lenni, tehát marhahúslével tetszése szerint lehet felereszteni. De ha nyúl vagy borjú pecsenyéhez akarjuk alkalmazni, tehát a' pecsenyelébül kell hozzá önteni, czitromlével savanyítani 's a' tálalásnál a' pecsenyét vele megönteni.

119. Torma mandulával.

Egy messzely jó tejföhlöz egy kanál lisztet 's egy nagy kanál levet tesznek, egymással jól összevegyítik; ezután egy maroknyi mandulát meghámoznak, 's egy maroknyi czukorral az említett vegyítékbe teszik; minekutána ez egy kis ideig a' tűzön állott, utójjára egy kevés reszelt tormát adnak hozzá.

120. Birsalmamártás.

Két nagy érett birsalmát lágyra főznek, meghámozzak, reszelőn megreszelik, azután

egy fél messzely, savanyú tejfölt hozzáöntenek, ebbe egy fél kanál lisztet vegyítenek, összekeverik; most egy nagy kanál levet töltenek bele, és ez egy félóraig felforraltatik; ezután a' megreszelt birsalmát belevetik, 's hozzá annyi czukrot, míg édes.

121. Vörös répamártás.

Egy messzely jó savanyú tejfölt vesznek, egy főző kanál lisztet, és jól összekeverik, ezután egy rész marhahúslevet 's egy rész vörös répalevet, és így egy darab czukrot, a' besavanyított vörös répából néhány szeletet kockára metélnek, a' tálalás előtt belevetik, egy kevésé felforraltják. Ezen mártásnak nem kell soká főni, különben szép színét elveszti.

122. Sardellamártás.

Négy lat sardellát megtisztítanak, megmossák, szálkáit kiszedik, egy kevés zöld petrezselymet 's vörös hagymát adnak hozzá, 's ez mind együtt apróra metszetik, 's felolvasztott vajban pároltatik. Ezután egy pár kanál lével felereszti, hozzá borsot 's végre két kanál savanyú tejfölt tesznek. Lehet még citromhéjat és levet is hozzáadni.

123. Sóskamártás.

Két maroknyi sóskát megmosnak, megtisztítanak, apróra összevagdálnak, azután egy darabka vaját Casserolba vetnek, felolvasztják és a' sóskát belevetik, megpárolják, azután lisztel megbintik, ismét pároltatják, 's

igy levet öntenek rá, 's addig főzik, míg megsűrűsödik; végre mind felforralni hagyják.

124. Hideg mustármártás.

Négy tojást keményre főznek, három sardellát hozzávágnaak, de elébb csontjaitul 's szálkáitul megtisztítják, azután vöröshagymával, zöld petrezselyemmel 's tojással összevagdadják, csészébe teszik és mustárral, cukorral, eczettel elkészítik és feladják.

125. Párolt hagymamártás.

Hat vagy hét hagymát vesz az ember, ezeket szeletekre metszi, azután egy kanál zsír egy Casserolba tétetik, forróra olvasztatik, szinte egy darab cukor; 's ha szép sárgásbarna, finomra vagdalt hagymát tesznek bele 's addig pároltatják, míg szépen megbar-nul; ezután egy főző kanál liszttel meghintik, 's annyi levet öntenek reá, a' mennyi az il-lendő sűrűséghez szükséges, most egy kanál fejr eczetet, szekfüvet, hosszantán vagdalt citromhéjat adnak bele, mindent felfor-ralnak, 's mi előtt az asztalra adnak, leszedik a' zsírt.

Hüvelyes szem, zöldség, gomba és gyökérételek.

126. Árticsóka.

A' száraz és hegyes levelek lemetszetnek, azután sós folyóvízben két óráig megfőzetnek. Ezután vajból, zsemlyemorzsából, marhahúslevesből és szerecsendióvirágból mártást csinálnak, az articsókákra öntik, és egy ideig még forni hagyják. De lehet az articsókát vagdalt rakkal vagy zsemlyegombótzá tészával is megtölteni.

127. Articsóka, zöld borsóval.

Az articsókát sós vízben megfőzik, és a' belsejét szépen kivájják, azután zöld borsót vajon megpároltatnak zöld petrezselyemmel, vajmártást készítenek, félig sült borjúhúst koczkára aprítanak, 's a' zöld borsót és vajmártást hozzáadják, szerecsendióvirággal és egy kevés tört borszal meghintik, egy fél kanál tejfölt hozzáöntenek, az articsókát ezen egyveleggel megtöltik, a' vajmártásba visszarakják, felforralják; lúdmájjal ékesítve az asztalra adják.

128. Hüvelyes zöld borsó.

Egy Casserolba egy darab vajat adnak, megmelegítik 's apróra vagdalt petrezselymet adnak hozzá, a' kifejtett és tisztára mosott

borsószemeket belevetik, együtt párolni hagyják, gyakrabban megforgatják hogy meg ne barnuljanak, liszttel meghintik, rá levest és tejfölt öntenek 's bele egy darab czukrot vetnek, 's a' következő étekkel lehet köröskörül rakni; egy darab borjúhúst kell venni, azután valamit sült baromfibil, egy fél tejben-áztatott zsemlyét, egy kevés vöröshagymát zöld petrezselyemmel, ez mind apróra legyen vágva; most borsot és szerecsendiót kell fűszer gyanánt hozzá adni. Most egy tálba savanyú tejfölt és két tojás' szikét kell tenni, mind jól össze kell keverni, 's azután liszttel behintett deszkára teszik, kis kolbászkákat csinál belőle az ember, felvert tojásba mártogatja, zsemlyemorzsával és liszttel betakar- gatja, 's disznózsirban barnás-sárgára ki- rantja.

129. Gőzbefőtt sárgarépa.

A' répát megreszelik, vajban pároltatják, kihűtik, négy tojásnak sárgájával és babbal összekeverik. Egy formát vajjal kikennek, nyelvvel kiraknak, a' répát hozzáteszik 's pároltatják. Egy óra alatt ez mind megfőtt; így azután a' tálra borítják és sötét carbo- nadokkal megrakják.

130. Retkecskék.

A' retkecskéket meghámozzák, négy rét- re vagdalják, leforrázzák és azután vajon pá- roltatják, most liszttel meghintik, czukrot 's egy kevés jó levet tesznek hozzá. Így a' húshoz adják, vagy külön, cotelettekkel.

131. Kalerábé marhahúshoz.

A' kalerábét apró szeletekre vagdalják, 's a' zöld székibül is kell valamit venni, megmossák és megsózzák, ezután jó lével és vajjal casserolba vetik, lágyra hagyják főni; a' feladás előtt zsemlyemorzsával meghintik és szerecsendióvirágot adnak hozzá.

132. Fejér répa.

A' répát megvakarják, kerekded szeletekre metszik, megmossák és főzik, köménymaggal és sóval. Ezután vajban lisztet pirítanak, a' répát egy darabka cukorral belevetik, 's még egy ideig főzik. Ezután sörtéshússal vagy sódarral feladják.

133. Spárga vagy nyulárnyék.

A' spárgát hossza szerint meg kell hámozni, megfőzni, csomókba kötni 's egy fazék megsózott forró vízbe tenni, 's lágyra főzni. Ezután szépen a' tátra rakják, reszelt zsemlyével meghintik, nem különben szerecsendióvirággal, és vajjal leöntik; most tojásszíket cukorral és forró tejföllel összehabarnak, a' spárgára öntik, rövid ideig forralják. A' spárgát megfőzvéen és kihűtvén, eczettel és olajjal a' marhahúshoz vagy pecsényéhez is lehet adni.

134. Fris kucsmagomba.

A' kucsmagombát szépen tisztára mossák és tisztítják, vajban pároltatják, megsózzák, levét öntenek rá, 's hozzá vagdalt petrezse-

lyemmel, zsemlyemorzsát és szerecsendióvirágot adnak.

135. Sárgarépa.

A' sárgarépát hosszas darabokra vagdalják, egy casserolba vaját vetnek, zöld petrezselyemmel, 's a' répát benne pároltatják, ha meglágyultak liszttel meghintik, egy nagy kanál levet öntenek rá, 's egy fél messzely tejfölt kevés czukorral és szerecsendióvirággal hozzá.

136. Sárgarépa 's zöld borsó.

A' répát apróra vagdalják, 's a' borsót hüvelyestül, egy darab vajjal, czukorral, sóval 's vízzel a' casserolba vetik. A' tálalás előtt apróra vagdalt petrezselymet 's két kanál tejfölt kell összekeverni, 's hozzáönteni.

137. Paszuly.

A' paszulyt megmossák, forró vízbe felteszik, megsózzák, 's a' vizet ha megfőtt leszűrik. Most lisztet vajban megpirítanak, hozzá aprított hagymát, valami kevés eczetet és savanyú tejfölt adnak. Ezután carbonádokkal körülraják, vagy kolbásszal, vagy sült lúdmájjal.

138. Zöld bab tejben.

Leszedvén a' babót megmossák, megtisztítják, összevagdalják, megfőzik, és a' vizet róla leöntik, azután írósvajjal, sóval és tejföllel casserolba vetik. A' tálalás előtt zöld

petrezselymet kevernek bele. Ezen ételhez heringet vagy tojáspitét lehet adni.

139. Spinát.

Ha a' spinát tisztára van megmosva 's megfőzve, egy szitába vetik, kinyomják és apróra vagdalják, azután rántást csinálnak, a' spinátot benne pároltatják, tejes kenyeret tejbe áztatnak, apróra vagdalják, egy kevés hagymát adnak hozzá. Ezután egy kanál levest 's egy messzely tejet öntenek bele, 's tört borsot, szekfűt 's zöld mogyoróhagymát vetnek reá.

Ezen éték szépítésére tejes kenyeret szeletekre lehet aprítani, kirántani 's reárakni.

140. Fejérkáposzta (kelkáposzta).

Minden darabot négy részre kell metszeni, leforrázzák, vízben megfőzik 's leszűrik. Most lisztet vajban megpirítanak, hozzá kevés fokhagymát és káposztát adnak, és pároltatják egy keveset; ezután levet, borsot, majonánát adnak bele, 's ha megfőtt, cotelettekkel az asztalra adják.

141. Sabaudiai kel.

Negyedekre vagdalják 's vízzel felteszik, ha félpuha, a' vizet leöntik; levet, vajat és szerecsendióvirágot adnak bele. A' találás előtt zsemlyemorzsával meghintik.

142. Virágos káposzta (karfiol), savanyú mártással.

A' karfiolt sós vízben megfőzik, azután vajat, sót, szerecsendióvirágot és a' főtt kar-

fiolt lábasba teszik 's lágyra főzik. Ezután tojás' szikébül, vajbul, borsbul, reszelt szerecsendióbül, vízbül, boreczetbül mártást csinálnak, 's széntüzön folyvást keverik. A' virágos káposztát szárazon rakják a' tálba, 's a' mártást ráöntik.

143. Savanyú kel, csukával és osztrigával.

A' savanyú kelt megfőzik, a' csukát megtisztítják, feldarabolják és sós vízben megfőzik, azután szeletekre szedik, egy czintányérra a' savanyú kélbül raknak, erre egy réteg halat, közepébe a' fejét, megfőtt máját a' szájába, azután néhány osztrigát és így tovább, felülre kelnek kell jutni; ezután reszelt zsemlyével meghintik, vajszeletekkel beborítják, a' tálat tortaserpenyőbe teszik, felül széntüzet raknak, és barnasárgára sütik, osztriga helyett lehet rákfarkakat is adni.

144. Párolt cukor borsó hüvelyestül.

A' borsót tisztára megmossák, darabokra felvagdadják, vajban és vagdalt zöld petrezselyemmel pároltatják, azután liszttel meghintik és lével megöntik; lehet egy csibét darabokra vagdalni 's vele párolni.

145. Pastinák gyökér, eczettel.

A' pastinákot megvakarják, 's hosszasan vagdadják és lével felteszik; ezután vajot, zsemlyemorzsát, szerecsendióvirágot, és eczetet, tojás' sárgájával összehabarják 's reáöntik.

146. Közönséges savanyú kel.

A' kelt korán kell tűzhöz tenni, forró vízzel, mivel nehezebben fő mint a' fris kel. Ha elég lágy, tehát rántást kell csinálni, benne hagymát pirítani; a' kelt azután vízzel együtt ebbe öntik, 's aprára vagdalt kaporral fűszerezik.

147. Kőgomba.

Szeletekre vagdadják és sós vízben megfőzik. Ezután zöld petrezselymet vajban pároltatnak, a' gombát beleteszik, 's egy ideig pirítják. A' fálalás előtt néhány egész tojást ütnek bele 's megborsozva feladják.

148. Töltött hagyma.

A' hagyma meghámoztatik, egy óranegyedig vízben főzik, azután hideg vízbe teszik. Most kivájják, borjú töltelékkel megtöltik, egy kevés levet öntenek rá, a' hagymák szalonszeletekkel beborítatnak és megsüttetnek.

149. Töltött citrom.

A' citromokat hosszába kettévágják, a' levet kinyomják, a' húst kiszedik, 's azután a' héjakat forró vízbe vetik, 's mind addig hagyják benne, míg a' fejére el nem válik. Most rózsavízzel tésztát kell készíteni, hozzá apróra tört mandulát, tojás' szíkét, fahéjat, czukrot 's valami kevés zsemlyemorzsát adnak, és ezzel a' citromokat megtöltik; ezután papirosra 's a' tortaserpenyőbe rakják, 's kihűtött kemenczében sárgabarnára sütik. Ez alatt

előveszik a' citromlevet, sok czukrot', kevés bort, ezt jól megfőzik, négy tojást összehabarnak lisztel, a' forró levét ráöntik, a' töltött citromokat kitálalják 's a' mártást ráöntik.

150. Féjér bab.

Ezeket megmossák, megfőzik, lisztet disznózsirban megpirítanak, bele hagymát vetnek, a' babot hozzá, 's eczettel megsavanyítják.

151. Cseh borsó.

Sárga borsót folyó vízben lágyra főznek, de úgy hogy a' szem egész maradjon; ezután a' vizet leszűrik róla, reszelt-zsemje vajban megpirítatik, 's a' borsóra öntetik.

152. Lencse.

Ezeket lágyra főzik, két maroknyi lisztet kevernek bele, 's kitálalják, 's vajjal és pirított hagymával leöntik. Lehet még eczettel megsavanyítani is.

153. Andívia.

A' sárga andíviát összevagdalmazzák, sós vízben megfőzik, de nem egészen lágyra. Ezután lisztet pirítanak vajban, így levét öntenek reá, az andíviát beleteszik és szerecsendióvirággal megfűszerezik.

154. Krumpli, mustárral.

Meghámozzák, aprítják és főzik a' krumplit sós vízben; egy fertály font írósvajat fel-

olvasztanak, hozzá egy fél messzely-mustárt öntenek, eczettel, 's a' krumplira öntvén, ezt feladják.

155. Sós krumpli.

Ezeket meghámozzák, sós vízben megfőzik, tálba teszik, 's vajbanpirított hagymával leöntik és feladják.

156. Krumpli, írósvajmártással.

Ezeket meghámozzák és felaprítják, megfőzik és hideg vízzel leöntik. Egy darab vajban lisztet pároltatnak, a' petrezselymet, krumplit, egy kanál levet hozzá tesznek, és lassan megfőzik. Ezután carbonádokkal vagy kolbásszal megrakják.

157. Krumpli, rostélyossal, ángolosan.

Két font bordás darabot kell venni, a' csontokat levagdadják, megsózzák, és félóra-ig állni hagyják. Azután egy casserolba zsirt, vagdalt hagymát és a' rostélyost vetik, 's mind addig pároltatják, míg lágy. Most apró darabokra vagdadják és savanyú tejföllel felforraltják. Ez alatt főtt krumplit szeletekre metszenek, egy casserolt vajjal megkennek, valami kevés savanyú tejfölt öntenek rá, egy sor krumplit, egy sor rostélyost raknak, 's egy kevés borsot, és így tovább míg mind benne van; felül ismét tejfölt adnak zsemlyemorzsával és vajjal, 's kemenczében megsütik.

158. Fejes saláta, írósvajjal és savanyú tejjöllel.

Szép vastag fejes salátát megmosnak, négy szeletre metszik és abárolják. Ezután egy tálat megkennek vajjal, egy fél messzely tejfölt öntenek rá, 's ezután salátát, 's ezt mind addig teszik, míg a' tál tele nem lesz, ezután felül írósvajat és zsemlyomorzsát adnak; felül 's alul széntüzet adnak, 's ha a' saláta felforrott, karbonádokkal ékesítik.

159. Vagdalt paszuly.

A' leszedett paszulyt finoman összevagdaltják, forró vízzel leöntik 's így álni hagyják. Ez alatt egy darab vajot felolvasztanak, bele apróra vagdalt kis petrezselymet, vöröshagymát 's a' leszűrt babot vetik, 's egészen lágyra pároltatják; ezután liszttel meghintik, jó lével feleresztik 's savanyú tejjöllel kellemetesítik; kitálalván, carbonádokkal és sörtes hússal ékesítik.

160. Gyökerek, magyarosan.

Kalerábét sárgarépát, articsókát, 'pastinákot és kel-káposztát darabosan összevagdaltják és vajban izzasztják, valami kevés liszttel meghintik 's rá levet öntenek. Most egy formát vajjal kikenek, 's az alját szalonszeletekkel kirakják, először a' kelt apró, füstölt nyelvseletekkel adják fel, azután sárgarépát és articsókát, utóljára pasztinákot; hanem a' füstölt nyelvet mindig közbe kell rakni. Ezután a' formát egy fertály órányira gőzre kell tenni, 's így a' tálra kifordítatik,

a' szalona gyorsan leszedetik 's a' zöldséget sódar szeletekkel ékesítik.

161. Virágos káposzta (karfiol) írósvajas mártással.

A' virágos káposztát meghámozzák, minden rózsát két részre metszenek, és sós vízben megfőzik. Ezután egy darab vajat felolvasztanak, és három kanál lisztet adnak hozzá, ezt egy keveset feldagadni hagyják, azután jó levet és savanyú tejfölt öntenek rá, 's hozzá megtört szerécsendiovirágot vetnek. A' virágos káposztát most rózsza formára kitálalják, a' mártást felibe öntik, az egészet még egyszer felforralják, és azután béka-carbonáddal ékesítve az asztalra adják.

162. Barna káposzta, gesztenyével.

A' barna káposztát tisztára mossák és forró vízzel kétszer leöntik, lágyra főzik és leszűrik; ezután sárgásbarna rántással, a' káposztát, melyet elébb apróra vagdaltak, egy darabig pároltatják; így két nagy kanál levet öntenek rá, valami kevés borsot, egy darab cukrot, ezután még egy óraig pároltatják, 's végre sült gesztenyét adnak hozzá. A' tálaláskor a' káposztát megrakják kolbásszal.

163. Sült káposzta.

Szép sűrű 's kemény káposztát vévén, ezt sós vízben megfőzik, leszűrik rula a' vizet, 's kibülni hagyják. Most minden főt négy részre metszenek, két tojást összehabarnak, a' káposztát belemártják, 's liszttel vegyes zsem-

lyemorzsába mártják 's disznózsírba kirántják. Ezután egy tálba vajdarabokat tesznek, a' rántott káposztát reáraják; azután egy fél messzely tejfelt, egy kevés írósvajat, 's alul felül széntüzet, és egy fél óráig forrni hagyják.

164. Vagdalttal töltött kel.

Szép, kemény, de nem igen nagy fejeket sós vízben megfőznek, azután hogy a' víz leszivárogon szitára teszik. Ez alatt egy font borjúhúst egy kevés szalonát 's egy tejbeneztatott zsemlyét 's főtt kelfejetskéket összevagdálnak, ezután egy darab vaját összedörzsölnék, a' vagdaltat belevetik, ehhez két egész tojást és kettőnek a' szikét adják, megsózzák és borsozzák. A' káposzta fejeket egy deszkára teszik, a' leveleket szétterítik, a' vagdalttal megkenik, ismét összehajtogatják, és a' káposztafejet régi formájára igazgatják, 's lisztel meghintik. Egy casserolba szalonnaszalagok, sódar és kel tétetik, 's széntüzőn két óráig pároltatják; időről időre egy kevés levet öntenek hozzá. Ha kitálalják, rántott borjú lábakkal ékesítik.

165. Kel-káposzta, sódarral és rissel.

Egy fő kelkáposztát sós vízben megfőznek, most azután sárgás rántást csinálnak, bele apróra vagdalt vöröshagymát vetnek, ebbe teszik a' kelt és egy kevés lével pároltatják. Ezután egy formát lúdzsírral megkennek, feje papírosbul olly nagy lapot vágnak, mint a' minő a' forma feneke, 's ezt megkenvén a' formába teszik. Ezután egy sódarbul

finom szeleteket vagdálnak, 's a' forma' aljára teszik; most egy réteg párolt rist raknak, azután egy réteg kelt, erre sódart, és így tovább míg a' forma meg nem telik. Most hat tojáshoz szikét egy fél messzely savanyú tejföllel és levessel összehabarnak, 's a' kelre öntik, egy óráig párolni hagyják. Mikor a' formát kifordítják, a' papirozt elveszik, és az ételt füstös hússal díszesítik.

166. Barnára párolt kalerábé.

Egy darab czukrot írósvajban kell megbarnítani, 's a' koczkára vagdalt kalerábét belevetni, 's mind addig pároltatják míg meg nem barnul; most kevés liszttel meghintik, csak kevés levet öntenek hozzá, hogy ne legyen leveses, ezután rántott csirkével körülrakják.

167. Töltött kalerábé.

A' fiatal kalerábét meghámozzák és sós vízben megfőzik, azután felülről egy fedelet metszenek le, kivájják 's a' következő vagdalttal töltik meg: egy darab sült borjúhúst, egy tejbenaázott zsemlyét, azon darabokat mellyeket 'a' kalerábébul kivájtunk, zöld petrezselymet, veres hagymát és zöld borsót apróra összevagdálnak, egy egész tojással és kettőnek a' szikével összevegyítik, hozzá fűszerszámot és savanyú tejfölt adván, 's ezzel megtöltik a' kalerábét. Ezután fejéren pörkölt lisztbe a' kalerábét belerakják, alul 's felül széntüzet kell tenni, de vigyázni is hogy fejéren maradjanak.

168. Kalerábé, csirkével.

Fiatal kalerábét kell venni, 's ezt kés-foknyi vastagságra metszik, azután egy ideig apróra vagdalt petrezselyemmel pároltatják írósvajban: néha néha levet öntenek reá, hogy meglágyuljanak, de még is fejéren maradjanak. Ezután két vagy három apró csirkét megkoppasztanak 's megmosnak, darabokra vagdalják és szinte írósvajban pároltatják, egy kevés liszttel meghintik, 's ha ezzel feldagadtak, tehát lével feleresztk 's kevés szerecsendióvirággal fűszerezik, 's addig főzik míg a' csirkék meglágyulnak. Most a' kalerábét beleteszik, egy kanál savanyú tejfellel; 's ha minden lágy tehát kitalalják.

169. Lencse, fogollyal.

A' foglyokat megtisztítják, megsózzák 's nyársra huzzák; most szép nagy lencsét szednek ki, lágyra főzik, de úgy hogy egész maradjon, casserolba kappanzsírra vetik, vagy ha ez nincs más pecsenye' zsírjára, aprított hagymát vetvén bele, 's ezután pároltatják. A' foglyot lehet sütni vagy pároltatni, szalonnával, citromhéjjal, veres hagymával. Most a' lencsét kitalalják, a' foglyot ráteszik, és mártásával leöntik.

170. Sárgarépa, kalerábéval.

Mind a' kettőt meg kell rendje szerint tisztítani, szeletekre vagdalni, 's zöld petrezselyemmel vajra vetni, 's addig pároltatni, míg meglágyul; most liszttel meghintik, lével feleresztk 's cukorral megédesítik. Ha

kész, velőkolbászkákkal ékesítik, melyeket a' következően készítenek: a' velőt meg kell abárolni, hideg vízben megmossák és apróra vagdalják. Egy darab vajat felolvasztanak, vagdalt zöld petrezselymet, a' velőt, sót, borsot, zsemlyemorzsát 's egy kevés levet öntenek hozzá, 's ezt úgy keverik össze hogy sűrű legyen; most ostyát felére vagdalnak, hideg vízbe mártják, erre egy kevés velőt tesznek, összesodorják 's habart tojásba mártják, azután zsemlyemorzsába; így szépen disznózsirban kirántják.

171. Keverék zöltség.

Nagy sárgarépákat, kalerábét és krumplit kell venni, ezeket meg kell tisztítani, 's a' vájó vassal apró golyókat belőle csinálni. Egy casserolban valami kevés vajat [olvasztanak fel, 's zöld petrezselymet vagdaltván, a' zöltséget benne pároltatják, azután liszttel meghintik, egy ideig még pároltatják; azután levet öntenek reá, czukrot tesznek hozzá, 's azután addig pároltatják, míg mind meglágyul 's sűrű leve nem leszen. Ezután karbonáddal és borjúhússal ékesítik.

172. Spárga, írósvajas lével.

A' spárgát megtisztítják és sós vízben megfőzik, 's így írósvajas mártásba teszik, a' vagy a' tálba rakják, rá egy messzely savanyú tejfölt öntenek, zsemlyemorzsával meghintik, egy kevés czukrot és vaját felette elolvasztanak, 's felforni hagyják mielőtt kitálnák. Legegyszerűbb, ha a' spárgát megfő-

vik, reszelt zsemlyével meghintik; 's reá barna vajat öntenek.

173. Virágos káposzta, savanyú mártással.

A' virágos káposztát megtisztítják, megmossák, megfőzik, azután levesbe teszik, vajat reá, szerecsendióvirágot, borsot és sót, egy casserolba együtt, 's ebbe lágyra főzik. Most tojás-, írósvaj-, víz-, eczet-, és fűszerekből savanyú mártást készítenek, széntűznél addig keverik míg megsűrűsödik, 's azután a' virágos káposztára öntik. Különböleg ha lágyra főzik, 's írósvajas mártással az asztalra adják.

174. Fejér bab, szalonával.

Ezt sós vízben lágyra főzik, és leszűrik. Most egy darab szalonát felolvasztanak, bele apróra vagdalt hagymát és zöld petrezselymet mogyoró hagymával vetnek, ebben a' babot egy fertályig pároltatják, azután vagy citromlével vagy eczettel megsavanyítják, 's cotelettekkel az asztalra adják.

175. Borsó, árpakásával.

A' borsót folyó vízben megfőzik, 's vajban pároltatják. Egyszersmint árpakása a' legnagyobb fajtabul vajon, szalonaszeleteken, egy kevés lével, sódaral és veres hagymával pároltatik. Azután egy talat vajjal megkennek, ujnyi vastagságra árpakásával beborítják, azután erre egy réteg borsót tesznek, 's ezt addig folytátják míg a' tal megtelt, felül-

re borsó jön. Az egészet reszelt zsemlyével meghintik, 's barnára pirított vajjal megöntik. Reá sódart, vagy füstölt nyelvet tesznek.

176. Párolt savanyított káposzta.

Egy darab lúdsírt cukorral megbarnítanak, hagymát és szalonát koczkakformára összevagdaldnak, azután a' káposzta' levét ki nyomják, egy kevés levessel a' zsírba teszik 's lassan párolni hagyják, míg sárgabarna lesz. Ezután meghintik liszttel. Most még egy kis levet öntenek rá 's ismét pároltatják. Ezt a' káposztát többnyire sült fázánnal vagy kappannal szokták adni.

177. Savanyított káposzta, rissel.

Egy darab vaját cukorral megbarnítanak, a' káposztát bele teszik és a' nagy villával gyakran megforgatják. Ha megbarnult, liszttel meghintik, azután párolni hagyják, és úgy egy kevés levest és savanyú tejfelt öntenek hozzá, ezután ismét, de jól pároltatják, hogy a' káposzta ne maradjon levesesen. Most egy negyed font rist vajban pároltatnak hagymával és borssal; ha a' ris meglágyult, tehát a' hagymát és borsot kiveszik. Azután egy tálra néhány szalonszeletet raknak, erre egy réteg párolt káposztát, egy réteg rist, apróra vagdalt sódarral, 's négy kalán savanyú tejfölt. Ezt addig folytatják, míg a' tál megteelik, alul 's felül széntüzet tesznek, 's ha szépen meghült, kolbásszal ékesítik és feladják.

178. Párolt savanyított káposzta, kappannal.

Egy casserolban egy darab disznózsírt felolvasztanak, 's egy darabka czukrot megbarnítanak benne; azután a' kinyomott káposztát belevetik, és könnyűden pároltatják, e' mellett egy nagy villával kell forgatni. Ha megbarnult, lisztel hintik meg, később levet és savanyú tejfölt adnak hozzá, 's addig pároltatják, míg a' lé befő. Az alatt egy kövér kappant megspékelnek és gyorsan megsütnek. Azután a' káposztába teszik és egy fél óráig vele pároltatják és így feladják.

179. Töltött káposzta.

Egy font fiatal sertéshús és egy darab szalona apróra vagdaltatik; 's egy cseréptálba tétetik, egy marok megmosott ris, só, fűszer és tojás hozzá. Most három savanyított káposztafejet vesznek, a' leveleket leszedik, a' közép bordákat lemetszik rulok 's az említett keverékből egy kanálnyit beletesznek, ezután erősen összehengerítik, 's gyalult káposztával 's fűszerrel fazékba teszik; két óráig kell főnie. Ezután írósvajat felolvasztanak, benne lisztet és hagymát pároltatnak, a' főtt káposztát azután beleöntik, és még egy óráig főzik. A' tálalásnál a' töltött káposztát felülteszik, 's körüle szép sódort raknak.

180. Vagdalttal (Fasch) töltött fejr káposzta.

Egy nem felette sűrű káposzta fejet megmosnak, sós vízben megfőznek és levelekre

terítgetik. Ezután egy félfont párolt borjúhúst egy fél lúdmájjal, fél tejbenáztatott zsemlyével, vereshagymával és zöld petrezselyemmel, mindent egy cserépedénybe vetnek, megfűszerezik, három tojással és egy kevés savanyú tejföllel összevegyítik. Most egy formát vajjal kennek meg, 's a' főtt káposzta leveleinek egy részével kirakják, ezekre a' vagdaltat rákenik; azután megint leveleket raknak, és így folytatják mind addig míg a' forma megtelik; azután pároltatják. Más fél óra múlva felborítják, fejér mártással leöntik, és rántott csirkével megrakják.

181. Savanyú káposzta, tőke hallal.

A' savanyú káposztát vízben lágyra főzik. Ezután egy darab lúdzsirt felolvasztanak, lisztet hagymával megpirítanak, a' savanyú káposztát apróra vagdalt kaporral beleteszik. Ez alatt az áztatott tőke halat megfőzik, szétszedik, írósvajjal és zsemlyemorzsával pároltatják; végre kevés savanyú tejfölt öntenek rá. Ha tálalnak, középre jön a' káposzta, körülré a' hal.

B e c s i n á l t t a k.

a) Apró marhából.

182. Töltött csirke, mártással.

Egy darab vaját igen jól összedörzsölnek, négy tojáshoz, a' szikét, egynek fejejét teszik hozzá, zöld petrezselyemmel, egy fél tejbenáztatott zsemlyével, sóval és sáfránnyal, és ezzel két csirkét kell megtölteni. Egy casserolba szalonnaszeleteket, sárgarépat, petrezselymet, pastinákat tesznek szeletekre aprítva. Egy óra múlva mind ezt kiszedik, a' casserolba levet öntenek, és míg ez fő, addig irósvajas mártást csinálnak, ezen mártással, három tojáshoz szikét, bort, citromlevet és sáfránt összehabarnak. Most a' csirkéket a' táliba teszik, 's a' mártást rájuk öntik.

183. Csirke à la tartare.

Midőn a' csirkét ölik, vérét egy fazékkal, mellyben ecet vagyon, felfogják és összehabarnak. Egy casserolban szalonnaszeletek, székfűvel megszuralt yeres hagyma, egész bors, székfű vettetik, és mind ehhez a' megtisztított csirke, mind addig míg barnulni kezdenek. Most kivétetnek a' csirkék, liszttel behintetik a' casserol; ezt, megbarnulván, levet feleeresztik, citromlevet belenyomván, a' levet sűrűdni hagyják; azután leszűrik a' mártást, a' csirkéket beleteszik, azután a' vért, 's néhány perczig párolni hagyják.

184. Csirke . Bajor módra.

Két csirkét megkoppasztanak és abárolnak, szalonával megspékelik és kettémetszik. Most a' rézlábost szalonaszeletekkel beborítják, erre vereshagymát és csirkét raknak savanyú tejfellel, fejér borral, borssal, szekfüvei és szerecsendióvirággal; ezután reszelt zsemlyével meghintik, felibe vajdarabokat tesznek, azután lassan pároltatják, mind addig míg meglágyulnak és barnulnak.

185. Csirke, fejér mártással és virágos káposztával.

Három csirkét megtisztítván, megabárolják; ezután egy darab vaját felolvasztanak, egy kevés lisztet megpirítanak, jó levet savanyú tejfellel öntenek reá 's befőni hagyják. Nem sokára ezen mártásba vetik a' csirkéket, a' karfiol szárnyait és torzsait, és egy kevés szerecsendióvirágot. Mielőtt tálnának, a' szépen aprított karfiolrózsákat a' mártásba teszik, és felforralják vele. Most a' csirkéket a' tál közepébe teszik, a' levet ráöntik és köröskörül a' karfiolt rakják.

186. Csirke, vagdalt mártással.

Két vagy három nagyobb csirkét kell venni, ezeket megsózni, azután vékony szalonaszeleteket kell metszeni, a' csirkére borítani 's fejér papirosba betakarni, nyárson megsütni, de úgy hogy meg ne barnuljanak; a' gyomrokat meg kell főzni, 's ha lágyak, a' májakkal együtt, zöld petrezselyemmel, Schnittlinggel és hús vagy huszönöt champi-

gnonnal össze kell aprítani. Ezután egy darab vaját felolvasztanak, a' vagdaltat beleve-tik, egy darabig pároltatják, liszttel meg-hintik, még egy darabig pároltatják, azután egy kanál levet öntenek rá, sőt, borsot és sa-vanyú tejfölt adnak hozzá, 's ha a' csirke meg-sült, a' mártást egy tálba öntik, és a' csirkét ráteszik.

187. Csirke, zöld borsóval.

Apró csirkét megabárolnak 's négy rész-re metszenek, azután sűrű írósvajas mártást készítenek és a' csirkét beleteszik. Most egy messzely zöld borsót pároltatnak zöld petre-zselyemmel vajban, 's ha meglágyultak, a' csirkét kifejtett rákfarkakkal beleteszik, egy fertály óráig főni engedik. Ha felakarják ad-ni, tehát a' csirkét a' tál közepébe teszik, és a' borsót a' rákfarkatskákkal körüle.

188. Csirke, rákkal töltve.

Apró csirkéket vévén, ezeket mint szokás a' töltésre elkészítik. A' töltelékét a' követ-kező módon készítik: apró czukorborsót írósvajban pároltatnak, azután kifejtett rákfarkak apró kockákra vagdaltatnak, és rákvajban pároltatnak; ezután egy kevés savanyú tejfölt adnak hozzá, zsemlyemorzsával, szerecsendió-virággal, sóval és zöld hüvelyekkel, ezzel a' csirkéket megtöltik, vékony nyársra húzzák és megsütik.

189. Faschirozott csirkék.

Jó húsos csirkéket megölvén, egy ideig meleg vízben hevertetik, hogy megfejedje-

nek, azután derékon lefelé kettévágatnak 's a' csontok kiszedetnek, a' czombokat és szárnyakat kivévén. Ezután egy darab borjúhúst szalonával összevagdaldnak, egy lereszelt tejbeáztatott zsemlyét kinyomnak, két tojást ütnek bele, 's mind ezt addig keverik míg minden elég sűrű nem lesz; ezután mind ezt egy mozsárban megtörik, hozzá szerecsendióvirágot és sót adván. Most a' csirkéket egy kendővel megszikkasztják, a' vagdalttal megtöltik, a' bőrt összevarják, csinosan régi formájokra eligazítják, vékony szalonaszeletekkel megrakják, petrezselyemgyökérrel és sárgarépával egy lábasba teszik, egy kanál marhahúslevet öntenek reájok, egy fél óráig pároltatják; azután champignon mártást készítenek hozzá. A' tálalásnál leveszik a' szalonaszeleteket a' csirkékről, ezeket egy táltra teszik, és a' mártást reájok.

190. Csirke, tojással habart mártásban.

Minekutána egynehány apró csirkéket megabárlottak, egy darab vaját felolvasztanak, azután két kanál lisztet tesznek bele. Most egy egész hagymát, petrezselymet, szerecsendióvirágot adnak hozzá, 's levessel feresztik. Mikor ezen lé már jól befőtt, leszűrik és a' csirkéket beleteszik, hogy megfővettessenek. Mi előtt ezen mártásos csirkét az asztalra adnak, két tojás' szikét habarják a' mártásba, mellyet a' csirkékre öntenek és az asztalra feladják.

191. Forralt csirke, savanyú lével.

E' végre jó húsos csirkéket kell választani, megkoppasztván, megsózáván, lábosba vetni; veres hagymát, sárga répát, zöld petrezselymet, egész borsot szekfűvet és három rész vizet egy rész eczettel együtt adnak hozzá, 's addig főzik míg a' csirke félig meglágyul. Most egy darab vajat felolvasztanak, két kanál lisztet adnak bele, 's azután a' levet leszűrik, két kanál savanyú tejföllel megsaporítják, 's így egészen megfőzik.

192. Ugyanaz, más módra.

Minekutána a' csirkék az' előbbeni módon megfőttek, zsemlyemorzsával meghintetnek, és forró vajjal leöntetnek.

193. Csirke, kaprimártással.

A' csirkék szokás szerint megtisztítván, egy darab írósvaj felolvasztatik, ebbe két kanál lisztet vetnek, 's felduzzadni hagyják; most egy hagyma járul hozzá, azután leszűrik a' mártást, a' csirkéket beleteszik, egy kanál jó savanyú eczetet 's három kanál tejfölt öntenek reá, egy marok kaprival, vagdalt citromhéjjal meghintik, 's ezt addig hagyják forni, míg a' csirkék meglágyultak, azután kitalalják és a' mártást ráöntik.

194. Csirke, savanyú tejföllel és citromszeletekkel,

Két apró csirkét megtisztítanak, megmosnak, darabokra vagdalnak, egy fertályig só-

ba hevertetnek. Most egy lábosba jó tejfölt öntenek, egy leves citromot vékony szeletekre aprítanak, a' magokat kiszedik, 's felét a' savanyú tejfölbe vetik, azután felét a' csirkének berakják, erre megint az előbbi módon tejfölt öntenek, 's a' citromszeleteket teszik, most ismét csirkét; utójjára savanyú tejfölt 's vagy négy lat írósvajat. Csak arra kell a' mellett figyelmezní, hogy a' csirkék meg ne forgattassanak, hanem rázattassanak, 's tovább ne forrjanak mint a' míg meglágyulnak; mivel különben mind ízre, mind külső tekintetre könnyen veszthetnének.

195. Csirke, narancsmártással.

Három csirke szokás szerint megtisztítatik, szalonával megspékeltetik, 's csak annyira sütik meg, hogy szép sárgák legyenek. Most egy lábosba egy darab írósvajat vetnek, barna rántást csinálnak, barna lével felereszti, egy fél narancs és fél citrom levét és héját beleteszik, egy darab cukorral 's vagy négy szekfüvel. Ha a' mártás egy darabig főtt, szitán átszűrik, a' csirkét belevetik 's felforralják. Mi előtt az asztalra adnák, egy édes narancsot meghámoznak, és tizenkét vagy több részekre felmetszik; ezzel a' csirkét felfékesítik, a' mártást ráöntik.

196. Csirke, au gratin.

A' megtisztított csirkét megsózzák, a' csontokat kiszedik. Egy lábost szalonnaszeletekkel kibélelnek, petrezselymet, sárgarépat, zellert, egész borsot, és szerecsendióvirágot tesznek bele a' csirkékkel együtt, mellyeket

szalonaszeletekkel beborítanak, 's két nagy kanál lével megöntenek, azután a' lábost tiszta papirossal befedik, 's a' fedelet ráteszik, 's lassan pároltatják a' csirkét. Ezután kiszedik a' csirkét, ismét betakargatják szalonába, hogy fejérek maradjanak, a' párolt zöldségre kevés lisztet hintenek, és annyi levet öntenek hozzá a' mennyi szükséges, 's ha mind ez jól befőtt, a' levet leszűrik és krumplit tesznek bele, 's citromlével megsavanyítják, vagy peczérke gombát vagdálnak hozzá, 's akkor a' mártást nem kell savanyítani. Most a' szalonát leszedik a' csirkékről, mellyeket a' mártásba raknak, 's még egyszer felforralva az asztalra adnak.

197. Kappan, kagylócskákkal (Muscheln).

Egy szép kappant megsóznak és barnára sűtnek. Most sárga rántást csinálnak, reszelt zsemlyét felduzzasztanak, néhány sardellát, zöld petrezselymet, citromhéjat, hagymát apróra vagdalva hozzáadnak, jó marhabúslevet és fél messzely bort öntenek rá, 's forni hagyják. Most fris kagylókat borban megmosnak, a' kappannal együtt a' mártásba teszik, 's fél óra múlva feladják.

198. Kappan, osztrigával.

Két lat írósvajban zsemlyemorzsát kell pirítani, hús kifejtett osztrigát fűszerrel belevetnek, ezzel a' kappant megtöltik és megsűtik. Ez alatt sűrű rántást csinálnak, 's a' peccenyemártást a' kappanrul beleöntik, hús osztrigát és egy citrom' levét beleteszik, mind

ezt felforralják. A' tálalásnál a' mártásba három tojás' szikét habarják.

199. Kifejtett, vagdalttal bélelt pulyka.

Egy fiatal pulykát megabárolnak, a' hátán felmetszik a' bőrét lefelé, 's egy éles késsel kiszedik a' csontokat, a' czomb és szárnyakan kívül. Most egy lúdmáját és fél font borjúhúst abárolnak meg, ezt szalonával összevagdadják, de nem felette apróra, lehet vajban párolt champignonokat és szarvas gombát zöld petrezselyemmel, mogyoróhagymával, sóval és borssal hozzáadni, de előbb mind ezt egy cserép tálban egy tojásnak szíkével és egy egész tojással összekeverni. Ezen vagdalttal megtöltik a' pulykát, a' bőrét összevagdadják, szalonába takargatják 's egy lábasba teszik, ezután három kanál jó marhahúslevet 's egy fél messzely jó fejér bort öntenek rá, 's megfűszerezik. Ha a' pulyka meglágyult, kivesszik és meleg helyre teszik; a' mártásról leszedik a' zsírt, leszűrik, és befőni hagyják. Most a' szalonát leszedik a' pulykáról, a' tálba teszik és a' mártást reáöntik.

200. Pulyka, Fricandeauval.

Egy nagy pulykát megtisztítva megabárolnak, azután czombját nagy kerékbe kivájják. A' czombból a' félizig kifejtik a' csontot valamint a' szárnyakból, azután mind a' kettőt jó sűrűen megspékelik, és borjúlábbal, sódaral mogyoróhagymával, fejér lével labasba teszik és lassan pároltatják. Ha a' meglágyul-

tak kivesszik, a' levét leszűrik és addig főzik, míg kocsonyává nem sűrül; ezután ismét be-
lerakják a' pulykadarabokat, citromlevet
nyomván rá, mingyárt találnak, felül czitrom-
szeleteket raknak.

201. Pulyka, kocsonyával.

Fiatal pulykát, mely egy kappannál nem
nagyobb ölnék meg, 's sárga répával, veres
hagymával, zöld petrezselyemmel, majorán-
nal, sóval, borssal, két rész fejer lével és
egy rész borral csuportba vetik 's lágy tűz mel-
lett, gyakori habszedés mellett megfőzik.
Most kiszedik, megtisztítják és kihűtik. Egy
lábosba két újni magasságra aspikot öntenek,
jégre teszik 's megalunni hagyják, azután a'
pulykát mellet lefelé beleteszik, ismét kocso-
nya levét öntenek reá, 's ismét megalunni
hagyják; ha megalutt, még annyi levét önte-
nek reá, hogy az egész pulyka elborítva le-
gyen. Midőn találni kell, a' lábast hirtelen
forró vízbe mártják és felfordítják.

202. Galamb à la Crapaudine.

A' galambot megtisztítva megmossák, a'
hátán felmetszik, és a' húsát kiszedik, egye-
dül szárnyai, lábai és feje marad. A' húsát
velővel, petrezselyemmel, citromhéjjal és áz-
tatott zsemlyével apróra vagdalják; ezután két
tojásnak habartját adják hozzá, ezenkívül két
egész tojást, savanyú tejfölt és kockára vag-
dalt rákfarkakat, és ezzel a' galambot meg-
töltik. Ezután egy lábosba szalonadarabokat
raknak, sárgarépával, petrezselyemmel és

hagymával, 's a' galambokat belerakják, vajjal megkent papirossal beborítják 's pároltatják, gyakrabban levet öntenek reá, hogy fejéren maradjanak. Most a' galambokat kiszedik. A' gyökereket liszttel megbarnítják, jó levest öntenek reá és megsűrüdni engedik, a' levet leszűrik 's a' galambokat beleteszik.

203. Fojtott galamb.

Egy lábosba szalonszeletekkel tesznek, sárga répát, veres hagymát, [és három szokás szerint összevagdalt galambot, míg megpároltattak és megbarnultak. Azután kiszedik, a' zöltséget liszttel meghintik, levessel és eczettel feleresztik, czitromhéjat és egész borsot adnak bele, 's a' levet megsűrüdni hagyják, azután átszűrik, 's kaprit és savanyú tejfölt tesznek hozzá, a' galambokat bele, még néhányszor felforni engedik, és írósvajas tésztából koszorút csinálnak körüle.

204. Galambokat fogoly módra készíteni.

Három galambot megtisztítanak, megsóznak és bepáczolnak. Huszonnégy óra mulva megspékelik, lassan megsütik, a' páczal és savanyú tejfellel megöntözik. A' mártást egy fél messzely savanyú tejből, liszttel keverve, egy kevés páczal, 's azon lével melly a' pecsenyérül lecsurog, 's hosszúra vagdalt czitromhéjból készítetik; ezt felforrálfák, a' galambokat kitálalják és feladják.

205. Récze, rissel, angol módra.

Két fiatal réczét megtisztítván, bőrét a' hátán felmetszik, a' csontokat kiszedik. Az-

után egy fél font rist megmosnak, fél font velővel, kevés sódarral és lével, egy hagymával, szekfűvel lábosba teszik. Ha a' ris meglágyult, a' hagymát és sódart kiszedik, egy tojásnak szikét ütik bele, megsózzák és a' réczét vele megtöltik; most ezt összevarják, lábosba teszik és írósvajban pároltatják.

206. Vad récze, párolva.

Az apró fajta vad kacsát megkoppasztják, 's finoman nietszett szalonával megspékelik. Most egy lábosba vizet, és ugyan annyi eczetet öntenek, sót, hagymát, szekfűvet, babérlevelet, citromhéjat vetnek, és a' tűz mellé teszik. Ezután egy darab vajat felolvasztanak, 's három kanál lisztet tesznek bele, néhány apróra vagdalt sardellával, jó lével megöntik és forni hagyják, ezután a' réczéket a' mártásba teszik, 's mind addig míg tálnai kell pároltatják.

b) B o r j ú h ú s.

207. Borjúszegey, citrommártással.

Egy borjúmellet megmosnak, hideg vízbe tesznek 's szép darabokra felvagdadják. Ezután két kanál lisztet írósvajban felduzzasztanak, lével ezt feleresztvén, a' borjúhúst beleszűrik és citromlevét nyomnak bele.

208. Barnára párolt borjúszegey, ságoval.

A' bordákat kiszedik a' mellébül, megmossák, és egy lábosba szalonadarabokat,

hagymát, sárga répát és egész fűszert tesznek, és lassan pároltatják. Ha megbarnult, kivesszik, a gyökeret liszttel meghintik, lével feleresztik és eczetet adnak hozzá. Most a levelet leszűrik, 's a' mellett öt lat megmosott ságoval 's citromhéjjal beleteszik, és mind addig pároltatják, míg meg nem lágyul a ságo. Ezen ételt írósvajas tészttával lehet kószorúzni.

209. Borjúszege, egyveleggel.

A' mellett tisztára megmossák, és töltésre elkészítik, a' töltelékét a' következő módon készítik: húsz rákot megfőznek, kifejtenek, és koczkára aprítanak, a' rákhéjbul vaját készítenek, 's benne tejbenáztatott zsemlyét zöld petrezselyemmel pároltatnak. Most zöld főtt spárgát, zöld borsószemet a' rákfarkakkal és zsemlyével összekevernek. Ezután a' túztól elveszik, megfűszerezik és megsózzák; azután egy tojáznak szikét beleütik, összevegyítik és ezzel a' mellett megtöltik. Ezután serpenyőbe teszik, levet öntenek rá, és kemenczébe megsütik. Midőn feladják, champignon mártást öntenek felibe.

210. Bélelt borjómell.

A' borjút a' megtöltésre elkészítik, azután zsemlyét tejbe áztatnak, jól kinyomják és megpároltatják zöld petrezselyemmel írósvajban; ha egy kevésé kihült, hat tojást ütnek bele, felkeverik és safránnal fűszerezik; nem különben szerecsendióvirággal és borssal. Így azután a' borjómellet megtöltik és szépen barnán megsütik.



211. Borjúkarbonád, barnára párolva.

A' karbonádokat tisztára mossák, a' bőrt a' esontrul leszedik, úgy hogy a' hús tiszta legyen 's azután megverik jól, 's carbonádokat csinálnak belőle. Most egy casserolba szalonnaszeleteket, sárgarépát és hagymát tesznek, erre a' karbonádokat, és addig pároltatják, míg mind a' két oldalon megbarnulnak, azután kiszedik, a' zöldséget liszttel meghintik, és ha megbarnul lével megöntik. Egy fél óra múlva a' levet leszűrik, a' zsírt leszedik, 's a' karbonádokra citromlevet és héjat tesznek, ismét visszarakják és felforralják.

212. Borjúkarbonád, közönségesen.

A' karbonádokat megveregetik és szokás szerint elkészítik, megsózzák és írósvajjal megkenik, azután rostélyon megsütik. Azután tálba rakják, egy messzely tejfölt öntenek felibe, 's apróra vagdalt citromhéjat, kaprit hintonak reá, 's írósvajdarabokkal megrakják, most alul és felül széntüzet raknak és egy citromnak levét rányomják.

213. Spékelt borjúcarbonád.

Egy borjúczombbul két újni szélességű 's egy újni hosszúságú szeleteket metszenek, ezeket szalonával megspékelik, 's forró zsírba vetik, azután egy pár hagymát szekfűvel megszurdálnak, szinte a' karbonádokhoz teszik és megbarnulni hagyják, utójjára liszttel vegyített zsemlyemorzsával meghintik, 's pároltatják. Ha a' szeletek barnulni kezdenek, tehát lével megöntik, egy fél citromnak levét belenyom-

ják, két apróra vagdalt sardellát, citromhéjat és szerecsendióvirágot adnak bele, azután friss kagylótskákat borban megmosnak, felibeszik és felforralják.

214. Borjúczomb, füstölt nyelvvel spékelve.

Egy czombot megmosnak és megsóznak, azután megfőtt füstölt nyelvet hosszas darabokra vagdolnak sardellával és velővel, egy keskeny késsel a' húsba lyukakat szurdalnak, és a' vagdalttal bedugják. Azután egy lábosba írósvajat vetnek, a' czombot ráteszik, három szekfüvel megszurdalt hagymát, egy citromnak héját és levét, egy messzely bort, egy kevés levet öntenek a' lábosba, befedik, felül alul széntüzet rakván pároltatják két óráig, hanem a' czombot néhányszor meg kell fordítani. Ha meglágyult, más lábosba teszik, a' levet rászűrik, kaprit és savanyú tejjel tesznek bele, 's így felforralván, feladják.

215. Töltött borjúczomb.

Egy kis czombot alólrul felvágják, a' csontot a' hússal együtt kifejtik, azután két tejjbenáztatott zsemlyét, sardellát, citromhéjat, basilikumot a' hússal együtt összevagdolnak; azután mindent egy cserépedénybe tesznek, négy egész tojással, három kanál savanyú tejjel, borssal, sóval és szerecsendióvirággal; ezzel a' czombot megtöltik, czérnával bekötik, 's valamint a' 214 szám alatt lévőt pároltatják. Most savanyú tejjel 's a' czomb levéből mártást csinálnak, 's ráöntvén feladják.

216. Párolt borjúczomb, barna lével.

A' czombot megmosván, írósvajjal, citrommal, babérlevéllel, sóval és fejer sörrel felteszik és gyakori öntözés mellett, barnára pirítják. — Most kucsmagombalevet készítenek, főtt champignont és rákot adnak hozzá. A' rákollókat finoman összevagdadják, egy darab írósvajjat tejfellel dörzsölnek, a' rákhúst fél reszelt zsemlyével hozzáteszik, két tojást beleütnek és gombóczát csinálnak belőle; ezeket levesben megfőzik és a' mártáshoz adják. Most a' czombot kitalalják, a' rákfarkakat ráarakják, 's a' mártást csészében adják mellé.

217. Borjúfő, tejásos lével.

A' borjúfőt sós vízben megfőzik és azután hideg vízbe teszik, ezután szép darabokra metszik, egy tálba rakják, egy kis levet öntenek reá 's felforralják. Ez alatt lisztet írósvajban felduzzasztanak, párhagymát, zöld petrezselymet tesznek bele, lével megtöltik és felforralni hagyják. Minekelőtte feladnak, három tojás szikét felhabarnak, a' főre öntik 's a' tál szélét írósvajas tésztával szokták ékesíteni.

Lehet a' főt egészen is hagyni, a' mártást citromlével savanyítani 's vele forralni hagyni. Ezután zsemlyemorzsát írósvajban pirítanak, 's ha a' mártás a' tojással összehabartatott, tehát a' borjúfőt egy hosszas tálba teszik, a' mártást ráöntik, zsemlyemorzsával meghintik és feladják.

218. Borjúfő, kocsonyában.

A' borjúfőt közepén kettévágják, és sós vízben zöld petrezselyemmel, sárga répával, vörös hagymával, basilikummal és citromhéjjal lágyra főzik; ezután egy darabig hideg vízben hevertetik. A' levet, mellyben főzték, borjúlábbal, fűszerrel és citromlével félig befőni engedik; azután a' borjúfőből kiszedik a' csontokat, szép darabokra vagdalják, formába rakják, a' levet egy ruhán át rászűrik és a' formát vagy jégre vagy a' pinczébe teszik, és ha megaludt kitalalják.

219. Rántott borjúvelő, citrommártással.

Egy kanál lisztet írósvajban felduzzasztanak, egy hagymát kettévágnak, belevetik, és lével feleeresztik. Ha a' lé befőtt, kiszedik a' hagymát és citromhéjat vetnek bele. A' borjúvelőt megfőzik, egyforma darabokra vagdalják, azután habart tojásba mártják és vajban kirántják, így a' mártásba rakják és még egyszer felforralják.

220. Borjúhús, osztrigával.

A' czombbul vékony szeleteket vagdalnak, megveregetik, megsózzák és egy cintányérra rakják, írósvajjal, borssal, szerecsendióvirággal és húsz darab osztrigával. Ezután egy szénszerpenyőn befedve hagyják, lassan pároltatják és megforgatják. Azután zsemlyemorzsát és citromlevet is lehet ráadni.

221. Borjúbukta (Koch).

Egy darab szépen megsütött borjú pecsenyéből szép szeleteket vagdálnak, írósvajas mártást csinálnak marhahús levessel, a' szeleteket belevetik és főni hagyják. Most tejes kenyeret tejben megfőznek, bele két tojásnak székét és két tojás' fejből készült havat, és egy kevés apróra vagdalt pecsenyét, és mind ezt gőzben megfőzik. Ezután a' tálra fordítják a' szeleteket, a' mártással hozzá teszik.

c) B á r á n y h ú s.

222. B á r á n y h ú s kaprival.

A' húst darabokra vagdadják és megmosásák, azután egy lábosba vajat tesznek, egész párhagymákat, babérlevelet, basilikumot és töretlen fűszerszámot, ebbe a' bányahúst beteszik, és lassan pároltatják, úgy hogy néha néha egy kevés levet öntsenek reá. Ha már majd meglagyúlt, tehát kaprit és citronszeleteket apróra vagdalt sardeilával és borral beteszik. Ha a' mártás ritka volna, semlyemorzsát lehet hozzá adni.

223. Borjú czomb spékelve és koesonyázva.

A' czombot jól sűrűn meg kell spékelni, egy casserolba párhagymát, murokrépat és egy borjúlábat vetnek, babérlevéllel, basilikommal és három kanál lévvel, 's a' czombot bele teszik, ezt mind addig főzik míg megkoesonyásodik. Most vajat olvasztanak fel, azután hagy-

mát és sárgarépát tesznek bele, keyés lisztel és lével feleresztik, lehet ecztet és cittronlevet is hozzá önteni. Ha ez a' mártás jól befőtt, átszűrik, négy nagy eczetben savanyított ugorkát szeletekre vagdálnak, 's vele főzik. Most a' bárány czombot a' kocsonyával betakargatják, kitálalják és a' levet mellé öntik.

224. Rántott bárányhús.

Egy bárány negyedét egyforma darabokra metszenek, megmossák, és forró tejet öntenek reá. Ha a' tej meghűlt kiszedik a' húst, megsózzák, lisztbe mártják; azután habart tojásba 's reszelt semlyébe, 's így kirántják, 's azután rántott zöld petrezselyemmel ékesítik.

225. Bárány-mell kocsonyával.

Minekutánna a' mellbűl a' csontokat kiszedték, közönséges töltelékkel megtöltik. Most egy lábosba szalona szeleteket tesznek, sárgarépával, és veres hagymával, egész fűszer-számmal, borjúlábbal és lével; a' töltött mellett bele teszik és egy jó óráig főzik. Azután kitálalják, és a' gyökereket főni hagyják, végre a' tálba átszűrik a' bárány mellre. Most hideg helyre teszik és kocsonyásodni hagyják.

d) Ü r ü h ú s.

226. Ürü karbonádok.

A' húst az ürü bordárúl lemetszik és szalónával, mogyoró-hagymával, sóval, borsal, szerecsendió-virággal összevagdaldják, azután

két tojást ütnek bele; 's ismét a' bordára rakják. Most habart tojásba mártják, lisztel egyes reszelt semlyemorzsával meghintik, 's írósvajban kirántják.

227. Párolt ürümell.

Egy szép ürümellet párhagymával, szalonszelekekkel, sóval, borsal, basilikummal egy lábosba tesznek. Ha izzadozni kezd levet öntenek reá, 's könnyü tűznél főni hagyják. Azután saját levében feladják.

228. Spékelt ürüczomb.

A' csontot kifejtván, a' kövérséget leszedik az ürüczombrul, és megsózzák. Azután zöld petrezselymet, mogyoróhagyma szárat, és más fűszeres zöldséget apróra vagdálnak, ebbe szalona szeleteket hengergetnek és ezekkel megspékelik a' czombot, most barna levet öntenek reá a' lábosba, mellyet elébb gyökerekkel és fűszerekkel megraktak, a' lábást beborítván, a' czombot lágyra főzik, azután kivesszik, a' levet átszűrik, és megsűrűdni hagyják, 's a' czombot ismét beleteszik. Ez alatt egy darab írósvajjat felolvasztanak, bele apróra vagdalt hagymát vetnek borsal, és néha néha levest, hogy a' hagyma oda ne égjen. Ezután lisztel meghintik, 's levet adnak bele. A' czombot tálba teszik, a' levet reá öntik.

229. Ürüczomb Angolosan.

A' czombot megveregetik, lisztel meghintik, és erős kendővel jól beborítják. Most egy katlanba vizet, sárga 's karórépát és sót tesznek, a' czombot két óráig főzik benne, azu-

tán kiveszik a' kendőből, 's zöldséggel vagy piritott krumplival feladják.

230. Ürücymb rissel.

Egy czombot csinosan elkészítenek, kés-
sel lyukakat szurdálnak, és ezeket sardellával
dugják be. Azután porrá tört majoránból és ba-
silikumból hasonló mennyiséget vesznek, ezzel
a' czombot megkenik, egy fa edénybe teszik,
's reá követ tesznek, hogy megnyomattassék.
Más nap egy font rist sós vízben megfőznek,
míg dagadni kezd. Ez alatt egy lábost szalona
szeletekkel kell kirakni, a' ris felét reá teszik
azután erre a' czombot, meg erre a' risnek má-
sik felét, ezután a' lábost fedelét tésztával be-
fenik. Három óra mulva a' lábost megnyitják,
a' szalonát leszedik, egy nagy tálra fordítják az
ételt, 's midőn a' szalonát felőlről is leszed-
ték, zöld petrezselyemmel meghintik.

231. Ürünyelvek.

A' nyelveket vajban megpároltatják, és
két felé vagdalják a' nélkül hogy a' darabokat
egymástól elválasztanak; most vereshagymával
ketté vagdalt champignonokkal, levessel, bor-
sal egész fűszerrel lábostba teszik és addig fő-
zik, míg a' hagyma meglágyúl. A' nyelveket
kiszedik piritott semlyeszeletekkel tálra rakják
a' hagymát és champignont körös-körül teszik.
A' lébe apróra vagdalt sardellát kaprival kell
vetni, 's egy szítán átszűrven a' nyelvekre
önteni.

e) Mar h a h ú s.

232. Vesepecsenye fűszeres füvekkel.

A² vesepecsenyéről lehúzzák a² hártját, megsózzák és egy lábosban szalonnaszeletek, vereshagyma és sárga répa között pároltatják, és néha levét öntenek reá hogy meg ne keményedjék. Ha meglágyult, egy kevés eczet adnak hozzá és savanyú tejfelt, azután egy darabig pároltatják, most kivesszik és finom szeletekre metszik. Egy más lábosba tejfelt, és írósvajat vetnek; ekkor a² pecsenye szeleteket bele rakják, apróra vagdalt zöld petrezselyemmel, mogyoró és fokhagymával meghintik, és ezt mind addig teszik, míg a² szeletek mind elfogytak, most megint írósvajat és savanyú tejfelt adnak hozzá eczettel, erre alúl felől széntüzet tesznek és az egészet lassan pároltatják.

233. Vesepecsenye párisi módra.

A² vesepecsenyét megsózzák; most bor-eczetből, vízből, citromhéjból és babérlevelekből páczot csinálnak, mellybe egész fűszert, hagymát és szekfűvet raknak sárgarépával, ezt mikor legjobban forr a² hústra öntik, és így huszonnégy óráig állni hagyják. Más nap a² pecsenyét tűzhöz teszik, és azon lébül melyben állott öntenek reá egy keveset. Ez alatt egy maroknyi kaprit, citromhéjat, sardellát, szalonát, petrezselymet és hagymát mely a² páczban hevert, össze aprítanak, vajban felduzzasztják, egy fél messzely savanyú tejfelt öntenek bele, 's a² pecsenyét bele vetik, ha

felforrott, a' pecsenyét feladják, 's a' levet át szürvén reá töltik.

234. Vesepecsenye szeletek.

A' vesepecsenyéről lehúzzák a' hártját és vékony szeleteket metszenek belőle, most hat szeletet zöld petrezselyemmel, citromhéjjal, fokhagymával, szalonával és fél áztatott semlyével apróra vagdálnak, a' tejfelt hozzá öntik, a' többi szeleteket ezzel megkenik, és összehengergetik. Ezután egy lábost szalonával kibélelnek, nem különben hagymával, ré-pával, babérlevéllel, 's más fűszeres füvekkel az összehengerített hús szeleteket reá rakják, megsózzák és borecztet és vizet öntenek reá. Ha meglágyúltak, kitálalják a' levet reá öntve feladják.

235. Marhapecsenye angolosan.

Ezen pecsenyét a' czombból metszik és néhány napig az eczetben hevertetik, ezután szalonával megspékkelik, hanem ezt elébb tört fűszerszámba hengergetik. Az illy módra elkészített húst a' serpenyőben folyvást tartó öntözgetés mellett megsütik. Ezután lisztet barnítanak, marhahús levest adnak hozzá, nem különben kaprit, kucsmagombát, champignont, bort, citromhéjat és levet, a' tűzön savanyú tejszeles mártást habarnak bele, 's a' pecsenyére öntik.

236. Párolt hús, mellyet hidegen is lehet feladni.

Egy szép darab húst a' hátulsó negyedből tisztára mosnak, megvergetik, és megsóz-

zák. Egy pároló edénybe két borjú lábat, szalonát, gyökereket, hagymát, fűszert, bábérlevelet és citronhéjat vetnek azután a marhahúst megspékelve, és ismét szalonával és borjúlábakkal betakarják; ezután egy keves vizet öntenek reá, jól befedik és huszonnégy óráig egy kemenczében hagyják.

A' húst azután egy mély tálba teszik, a' mártáshoz bort, ecztet, citronhéjat tesznek, felforralják, 's a' hústra szűrik. Mihelyt meg-aludt fel lehet adni.

237. Rostélyos pecsenye savanyú tej-fellel.

Egy húsos bordás darabot kell venni, ezt megverik, megmossák, megsózzák; ezután egy lábosba zsírt vetnek, zöld petrezselyemmel veres hagymával, citronhéjjal, egész borsal, 's ebbe a' rostélyos pecsenyét vetik, és lassan pároltatják, egy keves levet utánna öntenek. Ha a' pecsenye meglágyult ecztet és savanyú tejfelt öntenek reá.

238. Bélelt rostélyos pecsenye.

Négy font oldalbordás húsból, lehet öt, vagy hat szeletet metszeni, ezeket megverik és megmossák, most hat sardellát és egy maroknyi kaprit összeaprítanak, két vereshagymával, zöld petrezselyemmel és citronhéjjal; ezt írósvajban pároltatják. A' rostélyos szeleteket ezen vagdalittal megkenetik, összehengergetik és egy lábosban mellyben vaj van, párolják. Ha megbarnult egy messzeiy tejfelt adnak hozzá, egy fél óra múlva feladják.

239. Bélelt tekeresek (Rolladok.)

Egy darab husból hosszas darabokat szel-
delnek, megverik, megsózzák; azután borjú ve-
lővel sós vízzel megfőzik, megvagdadják és
vajban felduzzasztják, petreselyemmel, hagy-
mával, sóval és borsal, egy darab idő múlva
reszelt semlyét és levest öntenek reá. Most
egy darab szalonát vagdadják, a' velővel össze-
keverik, vele a' húst megkenik, azután össze-
tekergetik és czérnával megkötik. Egy lábosba
szalonát, sárgarépát és vereshagymát raknak.
A' tekereseket bele rakják; és mind addig pá-
roltatják, míg megbarnúlnak és mártások meg-
sűrül, azután kiszedik, a' gyökereket lisztel
meghintik, megbarnítják lével és eczettel fele-
resztik; 's azután forni hagyják. A' tekeres-
eket ez alatt más lábosba teszik, 's a' mártást
felibe öntik; a' tálalásnál hosszasra vagdalt
czitronhéjjal ékesítik.

240. Marhahús szeletek.

Egy sovány darab marhahúst szeletekre
aprítanak, lágyra veregetnek, és megsóznak,
azután írósvajjal gyökérrel lábosba vetik, lágy-
ra párolják; végre sardella levet adnak reá.

241. Beefsteaks.

Vékony vesepecsenyéből újni vastagsá-
gú szeleteket vagdadják, ezeket jól megvere-
getik, megsózzák és borsozzák, felolvasztott
vajba mártják 's egy tálba teszik; 24 vagy 48
óra múlva, tizenöt minutumig rostélyon sütik,
e' mellett a' széntüzet folyton legyeni kell,
hogy a' füst a' hústra ne menjen. Ezután a'
Beefsteakot kitalalják 's vaját öntenek reá.

242. Gulyásos hús.

Két font szép húst négy szögletes darabokra metszenek, és ezt egy pint vízzel, három hagymával, köménymaggal, sóval és sárgarépával egy lábosba teszik, hol négy óráig főnie kell, ha a' leve felette befőne, tehát vizet lehet hozzá önteni; 's ezen tápláló eledelt főtt krumplival szokták az asztalra adni.

243. Ökörnyelv lengyelesen.

Egy szép nyelvet sóval és egész fűszerszámmal megfőznek, 's azután a' hártját lehúzzák róla. Most írósvajat felolvasztanak, 's lisztet vetnek bele, mellyet addig kavarnak, míg egészen megbarnúl; most egy darab czukrot vetnek hozzá, 's a' rántást a' nyelv' levélvel feleeresztik és egy kevés ecztet öntenek bele. Ha a' mártás jól megfőtt, nagy malozsa szőlőt és vagdalt mandulát hintenek a' nyelvre.

244. Spékelt ökörnyelv sardellával.

Egy nagy nyelvet lágyra főznek, a' bőrét lehúzzák és szalonával, sardellával megspékellik, azután nyársra húzzák és sütés közben írósvajjal és savanyú tejfellel öntözgetik. Ha már majd megsült, zsemlyemorzsával hintik meg, és egy citronlevét nyomják reá, azután még egyszer savanyú tejfellel öntik meg, 's a' peccsenye zsírral megöntvén az asztalra adják, egy csészébe mellé sardella mártást.

245. Bélelt ökörnyelv.

A' nyelvet sós vízben lágyra főzik, és a' bőrt leeúzzák róla; azután a' végén lévő húst

apróra vagdalják, tojást, citronhéjat és sze-recsendióvirágot vetnek bele, semlyebéllal, és ezt összevagdadják, a' nyelvet közepén ketté mettszik, és a' töltelékkel bele teszik, 's vajjal megöntik, ezután serpenyőbe helyezik és barnára sütik. Ez alatt írósvajban barnított lisztből, marhahús levesből, borból, kapriból, peczerke, kucsma és szarvas gombából mártást csinálnak, 's a' nyelvre öntik és feladják.

246. Ökörnyelv csipkebogyó mártással.

Öt kanál befőtt csipkebogyó liktáriumot, fejez borral mártása ritkítanak; azután tálba öntik, a' főtt nyelvet szeletekre metszve bele rakják 's feladják.

247. Pirított ökörnyelv.

A' nyelvet sós vízben lágyra főzik, lehámozzák 's közepén ketté vágják, azután reszelt semlyével meghintik, 's írósvajon sárgabarnára szépen megsütik.

248. Ökörfark.

Az ökörfarkat vékony darabokra vagdalják, meleg vízben megmossák, eczettel, vízzel, sárgarépával, hagymával, citronhéjjal, babérlevéllel, majoránnal egész fűszerszámmal, sóval lágyra főzik. Ezután egy kevés írósvajjat feleresztenek, ebben lisztet barnítanak, levestel feleresztik 's az ökörfarkat belevetik. Ezen ételt többnyire pastétommal szokták feladni.

f) S ö r t é s h ú s.

249. Párolt disznólapoczka.

Egy disznólapoczkát megsóznak, bepáczolnak. Három vagy négy nap mulva kiszedik és egy lábosban írósvajjal, gyökerekkel és egy kevés pácز lével pároltatják. Ha lágú és barna egy más lábosba teszik át, egy kevés lisztel meghintik és savanyú tejföllel megöntik; 's a' tejeles mártást reá öntik, ezután egy pár óra mulva feladhatják.

250. Sörtés derék, nyárson sütvé.

Öt vagy hat font sörtéshús bőröstül megmosatik és megsóztatik, azután egy éles késsel elébb hosszába, azután szélesége szerint, mély bevágásokat tesznek a' bőrbe. Most a' pecsenyét nyársra húzzák, zsírjával gyakran megöntik, és sárgára sütik, ha jól van sütvé, a' bőrének olly ropogósnak kell lenni mint az üveg; de könnyen haraphatónak.

251. Kocsonya disznóhúsból.

Két font hús a' főrül, három borjú láb megsózva megfőzetnek, azután a' léből kivéttnek, a' levet átszűrik, gyorsan befőzik, azután egész hagymát, szekfűvet, citromhéjat, egész fűszerszámot és egy kevés csésze borecztet öntenek bele 's még egyszer felforralják. Ez alatt a' sörtés húst és borjú lábakat koczkára aprítják, a' levet szítán át reá öntik 's egy citromnak levével a' tűzhöz teszik.

Egy mély saláta tál' fenekére citronszeletekből egy csillagot raknak és vigyázva reá ön-

tik a' főzöttet, azután a' tálat hűvös helyre teszik 's megalunni hagyják. Midőn feladni akarják, a' tálat hirtelenében meleg vízbe mártják.

152. Borjúláb szarvas gombával töltve.

Négy lábat sárgarépával, hagymával, babérral, petreselyemmel, szekfűvel, borral, és sósvízzel egy lábosban megfőznek, míg meglágyulnak, azután kiszedik belőle a' csontokat, most egy kappany' fejer húsát, szarvas gombát és egy darabka szalonát, összevagdálnak fűszerszámmal, 's ezután ezzel megtöltik a' lábakat és így egy hálóba takarják, irós vajba mártják, reszelt semlyébe hengergetik, és rostélyon megsütik.

253. Vadsörtés fő.

A' fejet jól kimossák, forró vízzel leöntik, 's jól megtisztítják, azután lehúzzák nyelvéről a' bőrt, a' főt egy ruhába bekötik, és eczettel, vízzel, borral, sóval, hagymával, sárgarépával, petrezselyemmel, citromhéjjal, fenyőmaggal, babérlevéllel, zellerrel, basilikommal, fokhagymával és mindenféle egész fűszerszámmal lágyra főzik. Ezután egy asztalkendőt csinosan össze raknak, a' fejet reá teszik, zöld petrezselyemmel, vörös répával, kemény tojással, citromhéjjal és zöld babérlevéllel elkészítik, 's tormával vagy csipke bogyó mártással feladják.

254. Vadsörtés hús.

Egy darab szép sörtés húst megmosnak, azután két rész vörös borral, egy rész eczettel, vörös hagymával, sárgarépával, babérlevéllel,

czitronhéjjal, sóval és egész fűszerszámmal, a' meglágyulásig főzik. Azután czitronhéjjal ékesítve, 's egy kevés lével megöntve tálba teszik, 's egy csészébe megritkított csipkebogyó mártást adnak.

g) Vad hús.

255. Őzcsímertől vagdalt (Ragout.)

Egy sült őzcsímert szép szeletekre vagdálnak, 's egy részét apróra aprítják; ezután írósvajas mártást készítenek 's a' vagdaltat citromhéjjal, sáfrán és szerecsendióvirággal, négy tojás székét bele ütnek 's összekeverik; most egy formát vajjal megkennek, egy sor szeletet raknak reá, 's a' vagdaltat reá, 's gőzben megfőzik. Ezután a' tálba fordítják, körüle rakják a' többi szeleteket 's kapri mártást öntenek reá.

256. Őzderékből szeletek.

Egy maradék őzderékből újni hosszaságú szeleteket metszenek, egy kevés írósvajjal és hagymával pároltatják, liszttel meghintik 's pirítani hagyják, azután egy kevés levessel megöntik, egy citromhéjat 's levet fűszerszámmal és savanyú tejjel hozzá vegyítvén, kis ideig forralják, és feladják.

257. Bélelt nyúl.

Egy darab sült őz és nyúlhúst össze aprítanak, ehhez lúdmájat adnak, lében áztatott semlyével és hagymával két tojásnak székével savanyú tejjel, fűszerszámmal mind ezt jól összekeverik. Most egy nyúlformát megkennek

lúdzsírral, reszelt semlyével meghintik, 's felét a' vagdaltnak bele teszik, erre az őz és nyúlhús szeleteket, meg ismét a' vagdaltat, 's egy kemenczében megsütik, így tátra fordítják és kapri mártást adnak hozzá.

258. Fácán vagdaltal.

Egy fácánt megkopasztván csinosan elkészítenek 's mellét szalonával megspékelik. Azután nyárson vagy a' kemenczében megsütik, most borjú májat főznek 's hártóját lehúzzák, ezután ökörszáját lágyra főznek, 's rákokat kifejtenek, ezt öszve vegyítve apróra vagdalják; azután kacsma, és peczérke gombával, írósvajjal egy lábosban pároltatnak. A' találás előtt három tojáznak székét lisztel és hideg vízzel összehabarják 's a' vagdaltat megsüritik vele. A' fácánt tálba teszik és a' Ragounak egy részét reá, másikat csészébe teszik.

259. Szarvas gombával töltött Fácán.

A' fácánt megtisztítván szokás szerint, töltésre alkalmaztatják, azután fél font szarvasgombát megtisztítanak, mogyoró nagyságúakra vagdalják, 's a' maradék darabokat apróbbra. Most egy fél font reszelt szalonát egy negyed font írósvajjal felolvasztanak, a' mogyoró formára gömbölyített szarvasgombát fűszerszámmal és illatos füvekkel bele vetik 's pároltatják; ha meghűlt a' gomba, megtöltik vele a' kappant, szalona szeletekbe takarják 's borjúhússal lábosba teszik; kis idő múlva egy pohár malagai bort öntenek reá 's egy óráig főni hagyják. Most a' zsírt leszedik a' mártásról, a' vagdalt szarvas gombát bele vetik,

's hat apróra tört gesztenyével, és így feladják a' fáczánt ezen mártással.

260. Fojtott fácán.

Ha a' fácán megtisztítatott, tehát czombját befordítván megspékelik, finomra tört illatos füvekkel meghintik és szalona szeletekbe bekötik, így gyökerekkel és szalonával lábosba teszik, fejr bort és marhahús levet öntenek reá, 's két óráig pároltatják, ezután vadhúshoz való mártással feladják.

261. Fogoly mogyoró hagymával és gesztenyével.

A' foglyokat szalonával megtűzik, egy lábosba írósvajjal és marhahús lével pároltatják. Most gesztenyére forró vizet öntenek, egy darab ideig benne hagyják, azután héjokat lehámozzák. A' mogyoró hagymát darabokra vagdadják 's a' gesztenyével lábosba teszik, egy pohár szilva pálinkát, fél citront, a' foglyok' máját 's egy kis levet hozzá adván, könnyű tűzön megfőzik. A' találás előtt két tojásnak székét, lisztet 's vizet habarnak a' mártásba. Most a' foglyokat tálba teszik, a' pecsenye levet a' mártáshoz öntik; 's ennek egy részét a' sültre, másikat csészében feladják.

262. Fogoly narancs mártással.

A' foglyokat szokás szerint megtisztítván szalonával megtűzik, egy lábosba szalona szeleteket, sárgerépát, petrezselyem gyökeret, és egész fűszert adnak, 's a' foglyokat kevés lével benne fojtják. Ezután hideg vízzel lisztet habarnak össze, bele vetik valami kevés na-

rancs lével, héjjal és cukorral. Most a' foglyokat szépen felmetszeni kell és feladni.

263. Bélelt fogoly.

Három nyárson süttött fogolynak mell húsát és csontját leszedik, ezután peczérke és szarvasgombát kockára vagdálnak 's vad pecsenye mártásban megfőznek, 's a' vagdalt fogolyhúst hozzá adják, megforralják; most a' fogoly' melle helyébe rakják és így feladják.

264. Fiatal fogoly vagdalt.

Három sült fogolynak levágják lábát, szárnyát és mellét, és mind ezt leveses tálba teszik. Egy lábosba a' fogoly maradékot teszik, két mogyoróhagymát, egy babérlevelet, kevés fokhagymát, petrezselymet, egy pohár fehér bort, és levet, ezt egy óráig főzik; azután a' levet leszűrik 's a' fogolyra öntik, rövid forrás után semlyeszeletekkel feladják.

265. Császármadar káprival 's olajbogyóval.

A' császármadarat úgy készítik el mint a' foglyokat, a' mellet szalonával megtűzik, és szalona szeletekkel lábosba teszik, lével megöntik és barnára sütik. Ez alatt néhány kalán lisztet írósvajban megbarnítanak, kaprit, és magvátul megtisztított olajbogyót citronszeleteket, egy pohár jó fehér bort és marhahús levet adnak hozzá. Ha ez a' mártás befőtt, a' császármadarakat belerakják, a' mártást reáöntik és egy ideig még pároltatják. A' találásnál egy részét a' mártásnak a' madarakra, másikat a' csészébe adják.

266. Pacsirta vagdalt.

Ha a' pacsirtákat megkoppasztották borsal és marhahús lével egy lábosba teszik, és felforralják; azután koczkára vagdalt jóféle almát, citronhéjat, apró malozsa szőlőt, citronszeleteket és czukrot vetnek hozzá 's főni engedik.

267. Pacsirta à la minute.

Tizenhét pacsirtát sóban és írósvajban izzasztanak, azután apróra vagdalt peczérke gombát, mogyoróhagymát és petrezselymet vajban felduzzasztanak, valami kevés lisztel meghintik, ehhez bort és levest öntenek. Ha a' mártás befőtt, a' pacsirtákat bele tévén feladják.

268. Töltött pacsirta.

Derékon felmetszik a' pacsirtát, bélét és húsát kiszedik, a' fejét levágják, a' húst, szalonát, máját, peczérke gombát, illatos fűvetket, sőt és fűszert összetörnek, egynehány tojás' székét hozzá kevernek, és ezzel a' pacsirtákat megtöltik; serpenyőbe megsütik és narancs mártással feladják.

269. Szarvasgomba- vagdaltal töltött Szalonka.

A' szalonkának felvágják a' hátát, bélét kiszedik, és szalonával, petrezselyemmel, hagymával fűszerszámmal összevagdalják, azután ezzel megtöltik a' szalonkát, szalona szeletekkel és papirossal körül tekerik, és megsütik, és a' szarvasgomba vagdaltat hozzá adják.

H a l a k.

270. Kékre forralt potyka.

A' potykát felnyitják, megmossák, darabokra metszik, és eczettel leforrózzák. Most egy lábosba illatos fűeczetet, vizet, szekfűvet, borsot, citromhéjat, sárgarépát és sötvetnek, ezt mind felforralják, így a' halat beleteszik és lassan megfőzik. Ha a' hal egy keveset meghűlt, kiszedik, tálba rakják és zöld petrezselyemmel felékesítik. Eczettel 's olajjal hordják körül.

271. Potyka, cseh módra.

Egy szép potykának, tisztítás közben, vérért gyűjtik. Egy lábosban két rész sört, egy rész eczetet, petrezselyemgyökeret, sárga répát, zellert, hagymát, basilikumot, citromhéjat, egész fűszert, czukrot, diógeréndet felforralnak, és ezt néhány óráig beborítva forni hagyják. Ez alatt egy maroknyi kenyérbelet írósvajban pároltatnak, 's a' potykavérrel együtt az előbbi léhez adják, 's ismét egy jó negyed óráig főzik; ha a' lé ritka találna lenni; tehát reszelt mézes kalácsot kell belevetni. Most a' halat a' tálba rakják és a' mártást ráöntik.

272. Potyka, vörös borral és vérrel.

A' potykát megtisztítják és vérért eczetbe felfogják, azután a' beleket kiszedik, a' ha-

lat elébb ketté, azután több részekre vágják. Most egy lábosba vörös bort és fejer sört öntenek, azután hagymát, babérlevelet, citromhéjat, fűszert és sót vetnek, ebbe beleteszik a' halat és megfőzik. Ha már habzani megszűnt, tehát írósvajat, vért és egy darab czukrot vetnek hozzá, ismét forni hagyják és a' mártásával feladják.

273. Potyka, sóskamártásban.

Ha a' potykát megtisztították, hosszába mind a' két oldalrul bemetszik, a' nélkül hogy ketté vágnák, azután tört borssal és sóval meghintik, vajjal megkenik és rostélyon megsütik, de gyakran meg kell vajjal öntözgetni. Ha jól megsült tálba rakják 's jó sóska mártással megöntik.

274. Potykakocsonya.

A' potykát felvagdadják, megsózzák. Ezután egy lábosban egy pint eczetet 's ugyan annyi vizet, mellybe sárga répát, vöröshagymát, babérlevelet, citromhéjat, egész borsot, szekfűvet és egy lat vizahólyagot tesznek, 's ebbe teszik, midőn felfort, a' halat; 's ha már a' hal megfőtt, tálba teszik. Míg kihül, két egész tojást ütnek a' lébe, 's még egy ideig főzik. Ezután egy asztalkendőt egy felfordított szék lábaira feszítenek, 's a' levet átszűrik. Ennek felét egy mély formába öntik, 's megalunni hagyják, a' halat olajgyümölcs-csel ékesítve rárakják, 's a' megmaradt lével beborítják; azután a' formát a' tálra fordítván a' halat az asztalra adják.

275. Marinírozott ponty.

A' pontyot megtisztítván, kívül és belől erősen megdörzsölik sóval, 's a' belét megint visszateszik; ezután a' halat megszáritják, vajjal megkenik és rostélyon megsütik lassan. Most egy táltra rakják, meghűlt eczetfővetet öntenek reá, 's így néhány napig álni hagyják.

276. Rántott ponty.

A' megtisztított halat szép darabokra metszik, megsózzák, azután liszttel vegyített darába hengergetik, 's hirtelen kirántják vajban. Hly módon lehet minden más halat kirántani.

277. Sült ponty, osztrigával.

Ha a' ponty megtisztítatott, tehát szalónával megtűzik, a' gyomrát osztrigával megtöltik, mellyekhez írósvajat, citromszeletekkel, sóval, borssal, szerecsendióvirággal kell adni; azután összevarják, nyársra húzzák, írósvajjal megöntik 's megsütik. A' tálalásnál sardella mártással öntik meg.

278. Csuka-Haché.

Egy darab főzött csukából kiszedik a' szálkákat, azután nyolcz sardellával, kaprival összevagdalják, 's írósvajas mártásban felduzzasztják; azután borsólével feleresztik. 's megfűszerezik. Ez alatt egy egész csukát megsóznak és pároltatják, azután kitalalják, azután Ragout öntenek hozzá.

279. Tépett csuka, sardellával.

A' esukat megfőzvé, darabokra tépik és a' szálkákat kiszedik. Ezután petrezselyemgyökereket lágyra főznek, apróra vagdalt sardellát adnak hozzá, 's a' csukára öntik, egy darab írósvajat és citromszeleteket adván hozzá, feladják.

280. Tépett csuka, savanyú káposztával.

A' káposztát közönséges mód szerint elkészítik. A' főtt csukát széttépdelik, azután vajat olvasztanak fel, 's ebben hosszúra vagdalt hagymát párolgatnak. Most egy tálra savanyú tejfölt öntenek, kevés vajjal a' csukának egy részét bele rakják, 's a' pirított hagymával leöntik, zsemlyemorzsával meghintik, 's ezt addig folytatják, míg a' tál megtelik; felül írósvajat és tejfölt öntenek, egy fertályig forni hagyják, és savanyú káposztával az asztalra adják.

281. Forralt csuka, tormával.

Vízül, boreczetből, gyökerekből, egész fűszerszámbul, citromhéjbul levet készítenek, a' megsózott csukát belevetik, 's lassan főni hagyják. Most egy tálba teszik, reszelt tormát hintenek reá, 's a' lébül egy keveset, ha egy kis ideig így beborítva hagyták, az asztalra adják.

Lehet a' tormát liszttel 's egy messzely savanyú tejföllel, egy darab írósvajjal 's az említett lébül két nagy kanállal, összehabarni, felforraltatni 's a' csukára önteni.

282. Csuka, osztrigával.

Egy főtt csukát a' tálba tesznek, tizenöt vagy húsz osztrigát kifejtének, írósvajban párolgtatják, és savanyú tejföllel citromhéjjal 's reszelt zsemlyével adnak a' halhoz, azután egy citromnak levét nyomják rá 's az egészet felforralják.

283. Sült csuka.

Egy nagy csukát megtisztítva sóba hagy-
nak heverni, azután egy darab írósvajot tejföl-
le dörzsölnek, bele aprított zöld petrezsely-
met, vörös hagymát 's négy sardellát vetnek,
ennek felével belőlül megkenik a' csukát,
azután összetűzik és nyársra húzzák. A' sütés
közben azon savanyú tejföllel öntözgetik,
mellybe a' vagdalt egyvelegnek másik felét
tették, 's azután levével együtt az asztalra
adják.

284. Tűzött csuka rostélyon sütvé.

A' csukát szokás szerint felnyitván, meg-
tisztítván, megsózzák, azután sardellát aprí-
tanak, úgy valamint a' szalonát szokták, 's
ezzel jó sűrűn megtűzik a' csukát, 's mineku-
tána vajjal megkenték, rostélyra teszik. Ha
megsült, tálba teszik, rá írósvajot, savanyú
tejföllel, hosszantán citromhéjat tesznek, és
felforralják.

285. Angolna.

Ha az angolna nagy, tehát elébb a' bőrét
le kell húzni, a' mi következő módon törté-

nik. A' fej körül bemetszik, 's egy tövel a' fön keresztül egy szál czérnát húznak 's az angolnát felfüggesztik, azután egy késsel annyi bőrt húznak le, hogy meglehessen fogni, 's most az egész bőrt hirtelen lerántják, azután az angolnát megmossák 's darabokra vagdadják. De ha az angolnák kicsinyek, le nem húzzák a' bőrét, hanem csak besózzák. Most egy lábosba veres hagymát, zsályát, borsot és sót tesznek, 's az angolnát sokaig főzik benne, mivel minden halak között legnehezebben lágyul meg. Ha megfőtt, tálba rakják, eczettel 's olajjal az asztalra adják.

286. Sörben főtt angolna.

Egy lábosba sót, hagymát, szekfüvet, babérlevelet 's más fűszert vetnek az angolnával együtt, 's annyi fejer sört öntenek reá, hogy ez egészen elborítsa; ezután sebes tűz mellett megfőzik, a' habját leszedik, és egy darab vaját adnak hozzá, 's még tovább főzik. A' mártását krumplival megsűrítik.

287. Marinírozott vagy olaszosan készített angolna.

Az angolnának bőrét lehúzáván, derékcsontját kivágják, azután majoránnal, más egyéb illatos füvekkel, borssal, szerecsendióvirággal, sóval meghintik, és egy kis darab ruhába bevarják, 's vízben lágyra főzik, most mind addig míg kívül sajtóban hagyják, 's azután boreczetbe rakják.

288. Nyárson sült angolna.

Ha az angolna bőrét lehúzták, megtűzik, 's három óráig ecetben, levesben, illatos fűvek 's fűszerszám között hevertetik. Azután írósvajjal megkent papírosba takargatják, és nyársra húzzák; midőn lassú tűz mellett sül, írósvajjal és fehér borral öntözgetik, mikor már majd egészen megsült, a' papirost leszedik, hogy megpiruljon, 's azután pirított zsemlyeszeletekkel, mellyeken lazacszeletek vannak, adják az asztalra.

289. Angolna, mártással.

Ha az angolna' bőrét lehúzták, darabokra vagdalják, azután írósvajas mártást csinálnak, 's borral és vízzel felereszti, peczérke gombát vetnek bele, 's az angolnát benne megfőzik. Mielőtt feladnák, háromtojást habarnak össze citromlével, és a' mártáshoz öntik.

290. Kecsege, citromlével.

A' kecségét fél óráig citromlében hevertetik, ez alatt egy darab vajat felolvasztanak, mellybe lisztet vetnek hagymával, 's ha mind a' kettő megsárgul, borsólével vagy marhahúslével eresztik fel. Ezen mártásba teszik azután a' halat és citromlevet nyomnak még rá, 's citromszeletekkel és safránnyal ékesítik.

291. Tűzött harsa.

Egy darab sós harsát vékonyra metélt szalonnával megtűznek. Egy lábosba borjúhúst

tesznek 's szeletekre metszett sódort, petrezselyemmel, borssal, fehér borral és levessel, azután a' halat teszik reá 's felforralják. Ezután kiszedik, a' levet átszűrik, és sűrűre hagyják főni; most ismét beleteszik a' halat.

292. Harcsa, rostélyon sütve, kaprival és savanyú tejföllel.

Két font szép harcsát megsóznak, rostélyra rakják, és folyton írósvajjal öntözgetik. Ha kiszült, tehát tálba rakják, három lat kaprival meghintik, és egy fél messzely jó tejfellel megöntik, és így jól felforni hagyják, erre ismét beleteszik a' halat.

293. Czompó, borral.

Egy szép czompót, mindenütt szépen megmetélnék, a' nélkül, hogy keresztülvágnák, azután egy óráig a' sóban hagyják, azután egy lábosba vetik, apróra vagdalt peczerke gombát, petrezselymet, metéllő hagymát, borsot és egy darab írósvajat adnak hozzá, és egy messzely borban lágyra főzik, és ezen mártással az asztalra adják.

294. Czompó, kaporral és tejjel.

Két czompót erősen megdörzsölnek sóval, azután pikkelyét letisztítják, és darabokra vagdadják. Azután a' következő mártást csinálják reá: Forró tejbe egy maroknyi kaprot vetnek írósvajjal, azután három tojásnak sárgáját habarják bele sóval, liszttel és hideg tejjel; mind ezt a' forró tejhez öntik, 's foly-

vást tartó keverés között felforralják, és ezen mártással adják fel a' czompót.

295. Menyhal, rántva.

A' menyhalat felnyitják, és megsózzák, azután megsikkasztván, lisztbe hengergetik 's írósvajban kirántják, egy czitromnak levét nyomnak reá, savanyú tejföllel leöntik, 's írósvajban pirítva zsemlyemorzsával, citromhéjjal ékesítik és felforralva feladják.

296. Süllő, krumplival.

A' süllőt gyökerekkel megfőzik sós vízben, egy hosszú tálba rakják, meghintik zsemlyemorzsával 's vajban rántott petrezselemmel ékesítve forró írósvajjal leöntik. A' tál szélére a' hal körül rakják a' krumplit.

297. Szemlény (Stinte) oroszosan.

A' szemlényt megfőzik sós vízben hagymával, azután tormát és három almát reszelnek, ezt cukorral és eczettel összedörzsölik, és reáöntik.

298. Rántott szemlény.

A' halat megmosván és megsózáván, lisztbe hengergetik, ezután forró írósvajban kirántják. Legjobb, ha kötőtűkre húzzák és így rántják ki. Savanyú káposztával kellemes étel a' szemlény.

299. A' gadócz (Schellfisch).

Megmosva hideg vízben sóval megfőzik, a' habot leszedik rula, 's barna mártással vagy mustárral feladják.

300. Kilencszemű hal.

Még elevenen megsózzák a' kilencszemű halakat, 's addig hagyják benne heverni, míg élni megszűnnek; azután egy ruhával lehúzzák a' nyáikát és rostélyon megsütik. Ha meghültek, borssal, szekfűvel, szerecsendióviraggal 's babérlevéllel, befőző üvegbe rakják, 's felforralt, de meghült eczetet öntenek reá, 's kövel nehezítik meg, huszonnégy óra mulva leveszik a' követ, és az üveget jól bekötik.

301. Pisztráng, kékre főzve.

A' pisztrángokat kivévén a' vízből fejbe ütik, megmossák és erős borecsettel megfecskenendezik. Egy lábosban fél vizet, fél eczetot, vereshagymát, babérlevelet, citromhéjat és borsot a' pisztránggal együtt megfőznek. Ha hidegen akarják az asztalra adni, tehát meghűlni hagyják; eczettel és olajjal hordják körül.

302. Bélelt pisztráng.

A' pisztráng belét kiszedvén, sóban hagyják a' halat heverni, azután egy darab csukát, vereshagymát, egy fél tejbenáztatott zsemlyét, citromhéjjal és zöld petrezselyemmel apróra vagdálnak, bele két tojást ütnek és megfűszerezik. A' pisztrángot egy kendővel megszáritják, a' vagdalttal 's felolvasztott vajjal bekenik, reszelt zsemlyével meghintik, és írósvajban kirántják, ezután vajjal megkent tálba rakják, savanyú tejfölt öntvén reá, feladják.

303. Pisztráng, angolosan.

A' pisztrángot kékre főzik, a' húsát leszedik 's kitálalják, azután beborítják és parázs hamura teszik. Most írósvajas mártást csinálnak, ehhez szerecsendióvirágot, borsot, citromszeleteket, levet és marhahúslevet tesznek, azután a' halra öntvén, feladják.

304. Paprikás hal, vagy halász lé.

E' végre többféle halat meg kell tisztítani, megmosni, megsózni, azután egy darab vajon hagymaszeleteket megpirítanak, a' halat hozzáteszik és paprikával meghintik. Egy kis idő múlva kevés liszttel meghintik, ha ez megpiralt, levet és savanyú tejfölt öntenek bele.

305. Halászos halétel.

Pontyot, csukát, harcsát, czompót megtisztítanak, megsóznak; ezután rántást csinálnak, benne hagymát pirítanak, veres borral, vízzel feleresztik, petrezselymet, metélt hagymát, portulákot, citromhéjat, fűszerszámot adnak hozzá, ha a' lé megfőtt, belevetik a' halakat, felforralják, és pirított zsemlyeszeletekkel feladják.

306. Halak, gyökerekkel.

Petrezselyemgyökeret, zellert, pastinákot, czukorgyökeret, hosszas darabokra vagdálnak, azután írósvajjal, czukorral, sóval és forró vízzel lábosba vetnek, és benne lassan pároltatják: ha meglágyultak a' gyökerek, vagdalt zöld petrezselymet, reszelt zsemlyét,

szerécsendióvirágot adnak bele. A' halakból lehet venni tergelyet (Schmerl), sigért és süllőt, 's ezeket az alatt sós vízben áztatják, 's megfőzik; ennekutána kitalalják és feladják.

307. Tőkehal, sardellával.

Két font áztatott tőke halat megfőznek, egy darab vajat forróra olvasztanak, és benne zsemlyemorzsát pirítanak, 's ehhez nyolcz aprított sardellát, kaprival és petrezselyemgyökérrel vetnek. Most egy tálat írósvajjal megkennek, a' tőkehalat apró darabokra tépdelik, és soronként a' táliba rakják, rá savanyú tejföllel sardellákat adnak, ismét tőkehalat, 's ezt mind addig folytatják a' míg a' tál megtelik; az egészet reszelt zsemlyével meghintik, végre savanyú tejföllel leöntik és felül 's alul tüzet tesznek és sárgára sütik.

308. Tőkehal, francziáson.

A' tőkehalat megáztatván, darabokra szeldelik, egy lábosba tiszta asztali olajt, írósvajat és két aprított sardellát vetnek, petrezselyemmel, vörös hagymával, fokhagymával, ezután apró citromszeleteket vetnek bele, és a' tőkehalat fél óráig főzik benne, ha meglágyult, reszelt zsemlyével meghintve feladják.

309. Tekenősbéka, tojásos mártással.

A' tekenősbéka' vérét elteszik, a' békát pedig magát sós vízben addig főzik, míg a' tekenőjét lehámozni lehet, ezután a' külső bőrt lehúzzák, és darabokra vagdalják. Ezu-

tán barna rántást készítenek, egy veres hagymát megszurdalnak szekfűvel, lével feleeresztik, citromszeleteket, levet, és borsot adnak hozzá; utójjára a' békát vérével együtt belevetik és felforraltván feladják.

310. Rántott tekenős béka.

Minekutána a' tekenősbékát megfőzték, megtisztították és darabokra metszették, habart tojásba mártják, zsemlyemorzsával meghintik, és disznózsírban kirántják, ezután kirántott zöld petrezselyemmel feladják.

311. Tekenősbéka, tekenőstül.

A' tekenősbékát sós vízben lágyra főzik, kiveszik tekenőjébül, és négy részre vagdalják. A' tekenőbe írósvajat tesznek, a' békát belerakják, zsemlyemorzsával, írósvajjal, citromlével megöntve; ezután a' felső héjat ráborítják, azután ismét a' serpenyőbe teszik és alul felül széntüzet raknak.

312. Tekenősbéka, vagdalt.

A' megfőtt tekenősbékát kiszedik tekenőjébül, a' bőrét lehúzzák, bélét kiszedik, 's minden békát négy részre vagdalnak. Azután egy kanál írósvajban zöld petrezselymet pároltatnak, tizenkét apró peczérke gombával, húsz rákfarkkal és egy fél messzely kifejtett zöld borsóval, ez alatt írósvajas levet készítenek, mellyet borsólével feleeresztenek, ebbe a' tekenős békát a' vagdalttal együtt belevetik és így felforraltják.

313. Béka, kucsmagombával és rákkal.

A' békaczombokat megtisztítják, forró vízzel leöntik, azután hideg vízbe vetik; azután a' kucsmagombát megmossák, és írósvajban zöld petrezselyemmel párolgtatják; ezután írósvajas mártást készítenek, jó lével, a' békát, kucsmagombát, kifejtett rákfarkakat beleteszik és felforralják.

314. Békaczomb, tojásos mártással.

A' megtisztított békaczombokat megmosák; azután egy lábosban írósvajjat olvasztanak fel, benne lisztet duzzasztanak, egy kanál marhahúslevest öntvén bele, apróra vagdalt petrezselymet, sót, szerecsendióvirágot, egy citrom levét és héját a' békaczombokkal együtt belevetik, és egy negyed óráig főzik; utójjára három tojás' szikét habarják a' mártásba, 's így elkészülve feladják.

315. Békaczomb, petrezselyemlével.

A' megmosott czombokat megsózzák, ezután írósvajbul mártást készítenek, egy kevés lisztet, savanyú tejfölt, apróra vagdalt petrezselymet, borsólevet adnak hozzá; most a' békaczombokat vele felforralják 's az asztalra adják.

Igen jó a' békaczomb, ha úgy mint a' kis csirkét vajban kirántják, és zöld petrezselyemmel az asztalra adják.

316. Töltött rák.

A' rákokat, sóval, köménymaggal 's zöld petrezselyemmel megfőzik, lehámozzák, azu-

tán leforrózott risben pároltatják, ezután harmincz apróra vagdalt rákfarkat, sőt és borsot kevernek hozzá, 's egy tojás' sárgájával és savanyú tejjel összehabarják. Most a' rákhéjakat ezzel megtöltik, az alsó részeket ismét visszateszik reájok, úgy hogy a' rák régi természetét visszanyerje. Egy tálba ezután írósvajjat tesznek, zöld petrezselymet, fél messzely savanyú tejfelt, bort és köménymagot, a' rákokat belerakják és így felforralják.

317. Párolt rák.

Egy darab feleresztett írósvajba, apróra vagdalt zöld petrezselymet és fokhagymát vetnek, tisztára mosott eleven rákokkal, ezeket megsózzák és pároltatják; azután egy kávéscsésze bort öntenek rájuk, egy fél messzely savanyú tejföllel, és addig hagyják a' rákot főni míg megpirulnak.

318. Osztriga.

A' legközönségesebb módon elevenen, citromlével és borssal szokták az osztrigát enni. Hanem szokás pirítva is enni, 's ezt a' következő módon teszik meg; az osztrigákat elébb kifejtik, ezután zöld petrezselyemmel, borssal, citromlével írósvajban izzasztják; azután négy darabokra metszik, és így héjába visszateszik.

319. Kagylók.

Ezeket egészen tisztára mossák, azután valami kevés vajjal tűzre teszik, 's mihelyt a' melegség a' héjakat megnyitotta, egyik felét

lefejtik, azután egy darab írósvajat liszttel felhabarnak, apróra vagdalt petrózselymet belevetnek, borssal és sóval, azután lével felelesztik, és savanyú tejfelt öntenek hozzá. Ha tálalni akarnak, egynehány tojás' szikével és ezitromlével megöntik.

K o l b á s z o k.

320. Fűszerkolbász.

A' kövér disznóbeleket megmossák, és olly hosszú darabokra vagdalják, a' minő hosszú kolbászokat akarunk csinálni, azután tizenkét óráig vízben, eczetben és fűszeres fűvekben hagyják heverni. Most a' beleknek egy részét laska formára összeaprítják, disznósírt és hasalját koczkásan, mind ezt borssal, szekfűvel, anissal fűszerezik, és a' többi beleket ezzel megtöltik, de nem felette keményen, hogy fel ne pattanjanak; most a' végeket bekötik és a' kolbászokat vízben, tejben, basilikumban megfőzik, a' lébe meghűlni hagyják, és rostélyon megsütik.

321. Fejér kolbász.

Egy maroknyi kenyérbelet egy pint tejben addig főznek, míg belőle pép nem lesz. Most hat hagymát apróra vagdalnak, vajban felduzzasztják, azután egy fél font hasalját vesznek, ezt a' hagymával és a' péppel össze-

vegyítik és összevagdalmák, hozzá négy tojásnak szikét adják és nagy messzely édes tejfelt. Ha ezt a' keveréket jól összehabarták, megfűszerszámazzák, 's vele ürü vagy disznó belet megtöltenek, és vízben megfőzik. Egy jó óra negyed mulva kiveszik, és hideg vízben vetik, azután írósvajjal kent papírosba takargatják, rostélyon megsütik és tormával feladják.

322. Véres kolbász.

A' vért a' mint a' megölt sertésből kifolyik, azonnal boreczettel kell összehabarni, azután valamivel a' vérnél több hasalját kell koczkára vagdalni, 's hét piritott hagymával a' vérbe kell vetni, mind ezt illatos fűvekkel sóval és fűszerekkel megfűszerezik, tejjel összehabarják és vastag disznóbélt töltenek meg vele. Most ezen hurkákat végeiken összekötik, lágy meleg vízbe vetik, 's megfőzik, 's mihelyt tőszurásnál nem folyik többé vér, készek. Ezután rostélyon megsütik és reszelt zsemlyével feladják.

323. Kolbász.

Sörtéshúst finoman összevagdalmak, megsózzák, tört borsal, majorannával és citromhéjjal megfűszerezik; ezután ezen sűrű massát vízzel meghígítva kolbásztöltőbe teszik, 's a' végére marha vagy sörtésbélt húznak, 's illy móddal gyorsan megtöltik a' kolbászt, 's disznó zsíron megsütik.

324. Kolbász borjuhúsból.

Rovary borjuhúst apróra vagdalmak, hozzá írósvajjat, sőt, vagdalt citromhéjat, kö-

ménymagot, és fűszert vetnek hozzá; 's tiszta marha beleket megtöltenek vele. Ezen kolbászt előbb tiszta vízben megfőzik, azután rostélyon megsütik. Ha ezen kolbászok jobb ízűek legyenek, egy kevés sörtés húst és zsírt kell hozzájuk venni.

325. Lúdmáj kolbász.

Két font hasalját kockásan vagdálnak össze, 's két font lúdmáját szinte úgy, 's egy lábosba vetik, sóval, borsal, fűszerrel, és illatos fűvekkel, párolt petrezselyemmel és vereshagymával, most a' lábost tűzre teszik, 's mindent összekevernek. Rövid idő múlva egy fél messzely tejfelt, és egy messzely vért öntenek bele, 's azután sörtés beleket töltenek meg vele, ezen kolbászokat vízben főzik meg; ezután rostélyon megsütvén.

Tészta ételek.

326. Francziás laska

Mas fél font liszthez négy lat írósvajat vesznek, 's a' nyújtó fával jól összedörzsölik; megsózzák, négy tojással, egy kanál savanyú tejjel, 's valami kevés borral tésztát csinálnak, ha jól össze van vegyítve minden; tehát tépdelt laskát csinálnak belőle, 's édes tejfelben kifőzik, 's meghűlni hagyják. Ezután hat lat írósvajat tejfelé dörzsölnek, négy tojást belevernek, 's a' laskát, hat lat cukrot, 's ke-

vés vaniliát adnak hozzá, egy lábost megkennek írósvajjal, 's megtöltik a' laskával, ezután beteszik a' kemenczébe 's szépen megsütik.

327. Bélelt laska.

Három tojásból rövid laskát készítenek, 's három messzely tejbe befőzik, ha megfőttek kihűlni hagyják. Ezután egy tálal rákvajjal kennek-meg, 's savanyú tejfelt és apróra vagdalt rákfarkakat adnak reá; egy kevés dörzsölt rákvajba tejben áztatott semlyét vetnek, rákfarkakkal együtt. Ezután a' laska felét a' tálba teszik; az össze dörzsölt rákvajat hozzá, 's azután a' megmaradt laskát, megismét rákvajat, így beteszik a' kemenczébe, és megsütik.

328. Közönséges laska.

Hat tojásból finom tésztát készítenek, kinyújtják és egy darabig heverni hagyják, ezután összegömbölygetik, hosszú laskát vagdálnak belüle sós vízben megfőzik, azután szűrőben leszűrik róla a' vizet, 's hideg vízzel megöntik. Ez alatt egy lábosban írósvajat olvasztanak-fel, a' laskát belevetik, 's felül és alul széntüzet tesznek, 's barnasárgára megsütik. Hanem lehet a' laskát ha megfőtt egy tálba adni, 's írósvajjal 's piritott zsemlye vagy kenyérmorzsával meghintve feladni.

329. Laska bukta.

Három tojásból laska tésztát csinálnak, kinyújtják, 's belüle széles laskát vagdálnak; ezt azután három messzely forró édes tejfelbe befőzik, 's hozzá czukrot, vaniliát, hat lat fi-

noman összetört mandolát tesznek, 's mind egygyütt megfőzik, míg a' tej mind befőtt. Ezután vajjal megkent deszkára teszik 's azután formával vagy pohárral gömbölyü szeleteket metszenek ki belőle, felhabart tojásba mártják 's reszelt semlyével meghintik, 's vajba sárgára kirántják, ezután czukorral és vaniliával meghintve feladják.

330. Puffadt laska.

Három messzely tejből tésztát készítenek, 's finomra kinyújtják, rövid laskát vagdálnak belőle, és sós vízben kifőzvé, írósvajban pároltatják. Most egy fél font vaját tejfellel dörzsölnek, tíz tojásnak szikét habarják bele, 's ezután a' laskát, czukrot és öt tojás' fejeiről a' havat. Most egy formát megkennek írósvajjal, és reszelt semlyével meghintik, ezután a' laskának felét bele teszik, 's ezt baraszok vagy más befőzött gyümölcsel bekenik, azután a' maradék laskát, így alól felül tüzet raknak, vagy a' kemenczében megsütik, 's a' tátra kifordítván, czukorral meghintik.

331. Olasz laska.

Nyolcz tojást egy tálba ütnek, 's annyi tisztabúza lisztet adnak bele a' mennyi szükséges tészta, készítésére, 's ezt a' nyújtó fával jól kidolgozzák. Ha vékonyra kinyújtották, hosszú lapokat vagdálnak belőle, ebből tizenkettőt egymásra raknak, és laska formára összevagdadják. Ezután vizet sóval, írósvajjal, és szerecsendió virággal a' tűzhöz tesznek, 's a' száraz laskából belevetnek 's lágyra főzik; ezután egy tálal meghintenek pármái sajttal, a' laskát reá teszik, és sajttal meghintik.

332. Makaroni.

Sós vízben lágyra főzik, ezután egy tálat páрмаi sajttal meghintenek, 's reá raknak a' Makaronibul, ezt ismét meghintik sajttal, és leöntik forró írósvajjal; ezt mind addig folytatják, míg a' tál megtelik. Egy font Makaronihoz három negyed font sajtot szokás venni, és fél font írósvajat,

333. Puffadt tészta dara.

Két tojásbul tésztát készítenek, 's reszelőn megreszelik, ezután egy pint tejben megfőzik és kihűlni hagyják. Most egy negyed font írósvajat pelyhesre dörzsölnek, bele négy lat apróra tört mandulát vetnek, hét tojásnak szíkével és egy negyed font tört czukorral, egy citromnak héjával; ezt egy óráig folyton kavargatják, 's azután a' kihült tészta darát belevetik, négy tojás' fejezéből készült hóval. Ezután egy formát írósvajjal kennek meg, a' felét belevetik, azután befőtt tengeri szőlővel megtöltik; végre a' másik felét teszik be, 's azután a' kemenczében megsütik.

334. Tojás dara párolva.

Egy tojásból vagy háromnak szikéből kemény tésztát készítenek, reszelőn megreszelik és megszáritják. Egy lábosban két itsze tejet egy fertály font sajttal írósvajjal felforraltatnak, a' darát egy kevés sóval befőzik, 's lassan főni hagyják; ha alól megkeményedett a' dara megforgatják, 's ezt mind addig míg nagyobb része megpirult; ezután czukorral és fahéjjal meghintve feladják az asztalra.

335. Laska, rákvajjal és savanyú tejjel.

Két tojásból laska tésztát csinálnak, kinyújtják 's sarkantyúval darabokra szeldelik, ezeket sós vízben megfőzik. Ezután rákvajat olvasztanak fel, a' tésztát belevetik 's összekeverik, 's így egy írósvajjal megkent tálba teszik. Ezután három tojásnak szikét egy fél messzely tejjel 's négy kanál rákvajjal összehabarják; azután koczkára vagdalt rákfarkakkal meghintik a' tésztát, a' habart egyveleget reá öntik, és egy fél óráig főni hagyják.

336. Sódaros tészta.

Kemény laska tésztát olly vékonyra nyújtanak ki a' mint lehetséges, ezután megsikkadni hagyják, és sarkantyúval négy részre vagdálnak, vagy két darabot, a' többi tésztát apró szeletekre szeldelik; aztán sós vízben kifőzik, és vagy kétszer hideg vízzel megöntik. Most írósvajban a' nagy tészta darabokkal kirakják a' lábost, az apró darabokat pedig összevegyítik vagdalt sódarral, és szinte a' lábosba rakják; most három tojást savanyú tejjel összehabarnak, a' tésztára öntik, 's ezt a' megmaradott nagy foltal beborítják és világos sárgára megsütik.

337. Sódaros tészta más módra.

Két egész tojásból 's három tojásnak szikéből laska tésztát csinálnak, kinyújtják és darabokra vagdalmazzák, két itze tejjel megfőzik, ezután hat lat írósvajat parázsra dörzsölnek, bele öt tojást ütnek, és egy tálba apróra vag-

dalt sódarral teszik. Ezután egy tálát megkennek írósvajjal, a' sódaros tésztát reá-teszik, és három fertály óráig megsütik.

338. Írósvajas gombóczka rákfarkal.

Négy lat írósvajat parázsra dörzsölnek, négy tojást kevernek bele, 's azután négy kanál tej-szint, sőt és lisztet adnak hozzá. Most evő kanállal forró tejbe szakasztják a' gombóczkákat, 's kifőzik; ezután egy tálát megkennek írósvajjal, a' gombóczkákat reá teszik, 's rákfarkal, cukorral 's tejjel megöntik, 's alúl felül tüzet tesznek és megsütik.

339. Írósvajas galuska cukor-hóval.

Egy negyed font írósvajbul és három tojásbul galuska tésztát csinálnak, 's evő kanállal forró tejszínbe szakasztják, ha jól megfőttek csészébe teszik. Ezután három tojásnak fejeirébül kemény havat készítenek, nagy evő kanál cukrot vegyítenek bele, — 's ezt a' galuskákra kenik, és így lassan-lassan megsütik.

340. Írósvajas galuska Vaniliával.

Négy lat írósvajbul, két egész tojásbul és háromnak szikéből galuska tésztát készítenek. Két itsze tejszint felforrálnak, cukrot vetnek bele, 's evőkanállal beleszakasztják a' tésztát. Ha kifőttek, egy mély csészébe teszik, négy tojásnak szikét cukorral, vaniliával 's a' megmaradt tejszínnel összehabarják, a' galuskára reáöntik, és a' kemenczébe megsütik; úgy hogy felül szépen megharnúljanak. Azután a' csészében cukorral és vaniliával meghintve feladják.

341. Tejszínes galuska.

Hat tojásbul, egy messzely tejszínbul, és egy fél font lisztbul galuska tésztát csinálnak, ebbul két itsze tejbe, szép galuskákat szakajtanak, 's ha megfőttek kiszedik; most egy tálat megkennek írósvajjal, reszelt semlyével meghintik, a' galuskákat reá teszik; ismét semlyemorzsával meghintik, felolvasztott vajjal leöntik, alól felül széntüzet adnak, a' galuskákat sárgára sütik 's czukorral meghintve az asztalra adják.

342. Derellye.

Négy tojással tésztát készítenek, ezt ki nyujtják, 's befőzött szilvából, kis távulságra egymástól rakáskákat raknak, 's más tészta darabbal beborítják, 's sarkantyúval félgömbölyű foltokat vágnak. Ezeket sós vízben megfőzik, hideg vízzel leöntik, és forró írósvajjal feladják.

Lehet a' következő töltelék is adni. Egy fél font tehéntúrót négy tojással és valami kevés czukorral összekevernek, keyes tejfelt is adnak hozzá, és ezen töltelékkel szintúgy bánnak, mint a' szilva liktáriummal.

343. Ris moring.

Fél font rist tisztára megmosván, és két iteze tejben nem igen lágyra megfőzván, négy lat írósvajat parázsra dörzsölnek, hozzá négy tojásnak szikét és a' kihűlt rist teszük. Ezután egy lábost írósvajjal kennek-meg, a' rist beleteszik, 's alól felül széntüzet teszük, és sárgabarnára megsütük; ezután összetördelik apró darabokra, 's czukorral meghintve feladják.

344. Lisztmoring.

Tizenkét lat lisztet kilencz tojásnak szíkével, sóval és tejjel összedörzsölnek, azután a' kilencz tojás fejbül készített kemény havat hozzáadják. Egy lábosban tizenhat lat vajat forróra olvasztanak, a' tésztát beleöntik, sárgára sütik; azután hogy darabokra törjön, gyakran megforgatják; végre czukorral meghintve az asztalra adják.

345. Zsemlyemoring.

Négy zsemlyét koczkára aprítanak, nyolcz tojást egy messzely tejbe összehabarnak és a' zsemlyére öntik, 's apró malozsa szőlővel összevegyítik, 's vele úgy bánnak mint a' többi moringgal.

346. Tésztamáglya.

Kalácsot vagy vajas szarvasokat hosszas szeletekre vagdálnak, és tejszínnel megnedvesítenek; azután egy porcellán lábost megkennek írósvajjal, ezt meghintik apróra vagdalt mandulával, malozsaszőlővel, czukorral és vaníliával; azután a' szeleteket rárakják, ezeket a' megint a' felebbi vegyítékkal meghintik. Ezután egy fél messzely jó tejfölt három tojás' szíkével összehabarnak, bele czukrot és vaníliát tesznek, a' szeletekre öntik és kemenczébe megsütik.

347. Tejfeles bukta.

Fél font írósvajat lassanként hat tojással parázsra dörzsölnek, azután egy negyed font

lisztet, ezukrot és citromhéjat kevernek bele, egy lapos serpenyőt tiszta írósvajjal kikennek, a' tésztát beleteszik és szépen sárgára megsütik; ezután a' buktát tálba teszik, egy itcze tejfölt czukrosan ráöntenek, 's félóraig valami meleg helyen felduzzadni hagyják.

Tejföl helyett lehet hideg bort czukorral és fahéjjal is hozzá adni.

348. Rákbukta.

Egy negyedfont rákvajat habosra összedörzsölnek, akkor húsz rákból készített sajtot tesznek hozzá; azután nyolcz tojásnak szikét, nyolcz lat zsemlyemorzsát, öt lat apróra tört mandulát, apróra vagdalt rákfarkat, ezukrot és tejfölt habarnak bele, 's utójára öt tojás' fejérebül havat vervén, beleöntik. Most egy formát írósvajjal kennek ki, 's reszelt zsemlyével meghintik, az egyveleget beleteszik 's a' kemenczében megsütik; ezután tálra fordítják és hosszúra vagdalt mandulával megszurdalják.

A' ráksajtot következő módon készítik: húsz nagy ráknak kiszedik az epéjét, 's összedörrik, azután négy tojással és egy messzely tejfellel összekeverik, 's fél óraig nyugodni hagyják; ezután asztalkendőn átszűrik, 's néhány csöp citromlevet nyomnak bele, a' tűzre teszik és keverik; ha megsűrült, nedves asztalkendőbe teszik, mellyet erősen összekötnek, hogy a' víz lefolyjon.

349. Polenta.

Három itcze sós vízben annyi polentalisztet főznek be, hogy sűrű tészta váljon belőle,

mellyet egy lábosha nyomnak és hideg helyre tesznek. Ezután egy erős czérnaszállal késfoknyi vastagságú szeleteket vagdálnak bele, egy lábost megkennek írósvajjal, parmai sajttal meghintik 's azután egy szeletet tesznek reá, 's ezt mind addig folytatják, míg a lábos megtelik. Most nagy melegen egy óráig sütik, azután a' zsírt leszűrik, 's tálba fordítván a' polentát, az asztalra adják.

350. Olasz ris.

Egy font szép rist megmosnak, 's addig főzik vízben, míg a' szemeket könnyen szét nyomni lehet; ezután a' vizet leszűrik és hideg vízzel leöntik. Egy lábosba egy negyed font írósvajat vetnek, a' rist sóval és borssal bele; ha forró, fél font parmai sajttal meghintik, párolni hagyják 's forró írósvajjal leöntve az asztalra adják.

351. Tojáslepénykék, töltve.

Közönséges tojás lepénykéket kell készíteni, 's mindenikét több darabokra vagdálni, ezután főtt spárgafejekből, párolt kucsmagombából, rákfarkakból és tépett csukából 's ennek kirántott májából tölteléket készítenek, mellyet jól összevegyítve apróra vagdálnak 's rákvajban pároltatnak. Most liszttel meghintik, egy egész tojást és egynek a' szikét keverik bele, 's kihűlni hagyják. Ezzel ezen tölteléket a' tojás lepénykékre kenik, összehengergetik, 's írósvajjal kikent lábosba teszik, négy tojásnak sárgáját fél messzely tejjel összehabarva ráöntik és gőzbe teszik.

352. Zöld tészta.

Három tojásbul finom tésztát csinálnak, a' míg ezt nyujtják, addig főtt spinátot apróra vagdálnak, 's hozzá tejbenáztatott zsemlyét adnak, 's így együtt írósvajban pároltatják, ha ez a' töltelék kihült, belőle apró rakáskákat raknak a' tészta'ra 's derelleyeket csinálnak belőle. Most tejet forralnak fel, ebbe egy darab vaját vetnek, 's a' derelleyét benne pároltatják, míg a' tej befőtt.

353. Káposztás galuska.

Közönséges tésztát kell készíteni, kinyujtani 's összedarabolni; sós vízben megfőzik 's hideg vízzel megöblítik. Egy káposztafejet összevagdálnak, megsózzák 's jól kinyomják, 's vagdalt hagymával írósvajban pároltatják mind addig míg meglágyul és sárgabarna nem lesz. Most a' tésztát forró írósvajba vetik, 's a' káposztát ráhintve összekeverik.

354. Sült dara.

Egy itcze tejbe, öt vagy hat tojásnak szí- két ütök, 's három kanál finom lisztet tesznek, 's egy fél citromnak ledörzsölt bóját; folyvást tartó forgatás közben megfőzik mint más darát; ezután egy tálba tálolják, 's ezt lábosra, mellyben forró víz van, teszik, hogy a' dara forró maradjon, azután cukorral meghintik, 's így egy vas lapoczkát megtüzesítenek 's a' darát vele megfényesítik.

355. Tejszín dara, krumpli liszttel.

Kilencz vagy tíz lat krumpli lisztet, két itcze tejfellel összekevernek, sót és cukrot

vetnek bele, 's folyvást tartó forgatás közt felforralják; azután mingyárt kitalalják és ilatos czukorral meghintik.

356. Liszt gombóc.

Tizenkét lat meghámozott fris lisztláng zsemlyét apróra vagdálnak és tejbe áztatnak, tizenkét lat szalonát koczkásan összeaprítanak, sárgára sütnek, és szűrőn a' felolvadott zsírt leszűrik; ezen felolvasztott szalonába a' tizenkét lat zsemlyét ropogósra pirítják 's tüstint kiöntik. Most nyolcz lat írósvajat négy vagy öt tojással összedörzsölnek, a' kinyomott zsemlyét hozzáadják a' szalona porcogóval és pirított zsemlyével; azután húsz vagy huszonnégy lat lisztből tésztát készítenek, 's ebből gombócokat szakajtanak, ezeket azután rövid fél óráig sós vízben kifőzik, vajjal leöntik, avagy zsemlyemorzsával leforrázzák.

357. Krumpligombóc.

Másfél font reszelt krumplit, tizenkét lat finom liszttel könnyen összevegyítenek, nyolcz lat apró koczkára vagdalt zsemlyét tizenkét lat írósvajban keményre pirítanak, 's a' krumplira öntvén, könnyeden összevegyítik vele; ezután két vagy három tojást habarva ráöntenek, 's liszt segítségével gombócokat készítenek belőle; ezeket sós vízben kifőzik, és valamint a' lisztgombócokat feladják.

358. Krumpligombóc, parmai sajttal.

Nyolcz lat írósvajat egy tojással és három tojásnak szikével habzóra dörzsöltetik, fél

font reszelt krumpli, két lat liszt, só és szerecsendióvirág hozzávegyítetik 's újnői vastagságú 's hosszaságú kolbászkákat csinálnak, sós vízben megfőzik, kitálalják, parmai sajttal meghintik, és forró írósvajjal leforrázzák.

359. Túrógombóc.

Nyolcz lat írósvajat három tojással és háromnak szikével habzóra töretik, egy font száraz túrot, tizenkét lat reszelt zsemlyét, sőt és szerecsendióvirágot összekevernek. Ebből a keverékből gombócot készítenek, sós vízbe befőzik, forró írósvajjal leöntik; azután parmai sajttal, vagy pirított zsemlyemorzsával meghintik.

360. Túrógombóc sültve.

Két font megsikkadt túrot, hat tojással, kevés mézzel, sóval, savanyú tejjel és liszttel tésztává készítetik; ebből azután nagy lapos gombócokat készítenek, sós vízbe befőzik, 's azután forró írósvajban szép barnára megsütik.

361. Májgombóc.

Három negyed font szalonát koczkára vagdálnak, felolvasztják és azután parázsra dörzsölik; most egy font tépett borjúmáját, tizenkét lat tejbenáztatott zsemlyét, három egész tojást és háromnak a' szikét, petrezselymet, sőt, metéllő hagymát, majoránt és lisztet összekevernek, 's ezen keverékből gombócokat készítenek, sós vízben kifőzik, 's forró írósvajjal leöntik.

362. Kávé - fánk.

Egy itcze forró tejfölbe hat lat most per-
kelt kávévetnek, beborítják, és egy fertály
óraig úgy hagyják, azután leszűrik, kihűtik,
's hat kanál liszttel és hét tojásnak szikével
összehabárják, széntűzre teszik, 's folyvást
tartó keverés közt péppé főzik: Ezután két
torta lapot írósvajjal megkennek, 's ha ez
meghült, néhány pillanatra a' tűzre tétetnek,
hogy a' pépet le lehessen fordítani. Ezután
pohárral vagy más formával kimetszik, felha-
bart tojásba mártják 's reszelt zsemlyébe hen-
gergetik, vajba kirántják és azután meghintik
czukorral.

Kávé helyett lehet egy negyed font cso-
koládét is venni, 's ezt egy itcze tejszínbe be-
főzni, 's vele szintén mint fellebb mondottuk
bánni.

363. Reszelt tészta, puffadtan.

Egy kanál írósvajat parázsra törnek, az-
után tört mandulát és négy tojásnak szikét ad-
ják hozzá. Ez alatt másfél messzely tejbe ap-
róra reszelt tésztát főznek be, míg jól meg-
sűrűsödik, azután kihűlni hagyják és citrom-
czukorral dörzsölt vajba vetik, azután hat to-
jás fejből készített havat. Most egy formát
írósvajjal kikennek, a' tésztát beleteszik, 's
így a' kemenczébe megsütik; ezután kifordít-
ják, és czukorral meghintve az asztalra adják.

364. Puffadt alma.

Fejér kenyérbelet fejér borba áztatnak,
és czukorral meghintik. Ezután egy lábost

megkennek írósvajjal, 's a' kenyérből újni vastagságra tesznek bele, 's' azután írósvajszeleteket tesznek rá, finoman metszett almaszeletekkel, mandulával, apróbb és nagyobb malozsaszőlővel, citrom és fahéjjal; most ismét kenyérbelet 's írósvajat tesznek rá mind addig, míg a' lábós meg nem telik. Ezután egy óranegyedig a' kemenczében megsütik, és cukorral meghintik.

365. Ugyanaz, más módra.

Tizenöt válogatott almát meghámoznak, szeletekre vagdálnak, borral cukorral lassan megpárolgtatják. Ez alatt négy lat mandulát meghámoznak és összetörnek, négy lat citromadot, vagy is cukorba főzött citromhéjat apróra vagdálnak, ezt az almával és négy tojásnak szikével összekeverik, azután négy lat cukrot, 's négy tojásbul készült havat adnak hozzá. Egy lábost írósvajjal megkennek, zsemlyemorzával meghintik, a' keveréket beleteszik és három fertály óráig lassan megsütik.

366. Dió, almával, puffadtan.

Egy darab írósvajat felolvasztanak, két kanál lisztet belekevernek, 's folyvást tartó kanyargatás közbe másfél messzely meleg tejet öntenek hozzá 's megsűrüdni hagyják. Ha ez a' vegyiték meghült, egy cserép tálba két maroknyi törött diót, azután négy vagy öt koczkára vagdalt almát, cukrot és fahéjat, mind ezt kilencz tojásnak sárgájával összekeverik. Utójára hat tojásnak havát adják hoz-

zá, 's így írósvajjal kikent formába öntik 's megsütik.

365. Puffadt tészta, citrommal.

Egy durab írósvajat felolvasztanak, két kanál lisztet belekevernek, és folyvást tartó keverés közt másfél messzely forró tejet öntenek hozzá, 's ezt kihűtik. Most citromhéjat, nyolcz tojásnak szikét és citromczukrot kevernek bele; azután egy kanál olvasztott írósvajat, 's nyolcz tojásnak fejeéréből készült havat adnak hozzá, 's így a' kemenczében megsütik.

366. Ris, puffadtan.

Egy negyed font rist megmosnak, 's egy itcze tejben sűrűre megfőznek, és a' szitán átszűrik; ezután egy fertály font írósvajat parázsra törnek, kilencz tojásnak szikét, rist, citromhéjat, czukrot, piskóta morzsát és nyolcz tojásbul készült havat tesznek hozzá. Ha mind ez összekeverve van, formába teszik és a' kemenczében megsütik.

367. Almapép.

Hat vagy nyolcz savanyús almát összeapítanak és czukorral péppé pároltatják; azután kalácsot tejszínbe áztatnak. Ezután négy lat írósvajat a' habzásig dörzsölnek, 's négy egész tojást és négynek a' szikét ütik bele, azután az almát, a' kalácsot és öt lat apróra tört mandulát, ugyan annyi czukrot, citromhéjat és utójjára négy tojásnak fejeéréből ké-

szült havat adnak hozzá; egy formába öntve megsütik.

370. Rispép.

Egy negyed font leforrázott risre, egy iteze forró tejet öntenek, azután egy negyed font írósvajat adnak hozzá, 's lassan főni, 's kihűlni hagyják. Most egy cseréptálba összedörzsölik, egy maroknyi reszelt kalácsot, két maroknyi tört czukrot, fahéjt, egy citromnak ledörzsölt héját, két egész tojást és egynek a' sárgáját adják hozzá, ismét jól összekeverik, 's öt tojásnak havával szaporítják. Egy formát írósvajjal kikennek, zsemlyemorzsával meghintik, az egyveleget beleteszik 's a' kemenczében megsütik. Ha a' tátra kifordították, tehát bor vagy tej chaud-eaut öntenek reá.

371. Töltött rispép.

Egy iteze tejben negyed font rist lágyra főznek; azután hat lat írósvajat parázsra dörzsölnek, a' hideg rist, hat tojásnak szikét, négy lat mandulát, hat lat czukrot, egy kevés vanilit, és négy tojás fejjébül készült havat adnak hozzá. Most egy formát vajjal kikennek, reszelt kalácmorzsával meghintenek, a' risnek felét beleteszik, 's azután erre egy réteg befőtt gyümölcsöt kennek, és a' risnek megmaradott felét reáborítják és kemenczében megsütik.

372. Rispép, csokoládéval.

Tizenkét lat megmosott rist, három megszely tejben, négy lat csokoládéval és öt lat

apróra tört mandulával megfőznek. Ezután kitalalják, 's befőtt medgyel megékesítve megsütik. Ez alatt öt tojásnak a' szikét, hat lat cukorral, vaniliával és fél messzely tejszínnel széntüznél összehabarnak, mind addig míg a' chaud-eau megsűrül, ezután a' risre öntik.

373. Darapép.

Három messzely jó tejbe annyi darát főznek be, hogy belőle sűrű pép lesz, azután egy negyed font írósvajat parázsra dörzsölnek, nyolcz tojásnak szikével, négy lat cukorral és egy kevés vaniliával. Most egy formát jól kikennek írósvajjal, 's vékony citronátbul csillagot metszenek ki reá, egy részét a' pépnek ráteszik 's befőtt tengeri szőlővel megkenik; a' másik részét felibe öntik, és könnyeden megpirítják 's feladják.

374. Krumplipép.

Tizenkét lat megfőtt krumplit négy lat írósvajjal összetörnek mozsárban, azután cserépedénybe vetik, 's nyolcz tojásnak szikével összehabarják, hozzá néhány törött mandulát, mellyek között azonban néhány szem keserűnek is kell lenni, hat lat cukrot és egy citromnak héját teszik; utójjára négy tojásnak havát adják hozzá, a' megkent formába öntik és megsütik.

375. Kenyérpép.

Fél font írósvajat, négy tojásnak szikét, és egy negyed font apróra tört mandulát egy

óráig dörzsölnek. Azután egy félfont kenyeret malaga borba áztatnak, 's a' dörzsölthöz adják, czukorral, czitromhéjjal és fahéjjal. Most egy formát megkennek írósvajjal, a' péppel megtöltik, 's azután párán megfőzik, és egyedül czukorral hintik, avvagy baraczkmar-tással megöntik.

376. Csokoládépép.

Egy negyed font apróra tört mandulát, hat lat czukrot, két egész tojást és ötnek a' szikét, egy egész óráig kell keverni; azután négy lat reszelt csokoládét adnak hozzá, vaniliával 's három tojásfejérnek havával, azután írósvajjal kikent formába öntetik és szépen megsütik.

377. Kávépép.

Egy negyed font kávét megpörkölnék és forrón egy itcze forró tejbe vetik, azután befedik, és egy fél óráig benne hagyják. Ezután egy messzely lisztet lábosba tesznek, a' tejet átszűrik 's széntűzön addig keverik míg főni kezd. Most írósvajat parázsra törnek, a' hideg pépet nyolcz tojásnak sárgájával és czukorral hozzáteszik, azután egy fél óráig keverik; végre négy tojásnak fejeirébül vert havat adnak hozzá. A' pépet azután kikent formába öntik, 's fél óráig sütvén, feladják.

378. Czitronátép.

Négy lat írósvajat parázsra törnek, azután négy lat hámzott és összetört mandulát, hat lat czukorral, és négy lat áztatott kalács-

csal, négy lat czukros citromhéjjal egy egész tojással és ötnek a' szíkével hozzátévé, keverik; ezután három tojás fejeérének hava járul hozzá. Most egy formát kikennek írósvajjal, az aljára írósvajjal megkent papirost tesznek; erre citronátbul kettős csillagot metszenek, a' keveréket ráöntik, 's gőzre teszik. Egy óra mulva a' pépet kifordítják, a' papirost vigyázva leveszik, és az asztalra adják.

379. Piskótapép.

Egy negyed font finoman tört czukrot kell venni, ehhez két egész tojást, és négy tojásnak sárgáját ütik, és egy óráig keverik; ezután négy lat finom lisztet adnak bele, a' pépet kikent formába adják és fél óráig a' kemenczében sütik.

380. Habpép.

Öt lat befőtt baraszkot négy lat czukorral jól összehabarnak, azután egy fél citromnak levét belenyomják, kilencz tojásnak fejérebül kemény havat ütnek és kanálonként hozzá vegyítik. — Ezután egy tálat megkennek írósvajjal, a' habot hegy gyanánt rárakják, 's fél óráig a' kemenczében megsütik, 's tüstint fel kell adni; mivel különben könnyen összeomlik.

381. Málnapép.

Fél font czukrot vízzel addig főznek, míg a' czukor nehéz csöppeket vet, azután fél font frissiben áttört málnalevet öntenek bele, 's

ezt sűrűre befőni hagyják; míg most meghűlni hagyják, az alatt három lat írósvajat parázsra törnek, ehhez a' málnát és negyed font hámozott és finoman tört mandulát adnak, négy lat áztatott kalács belet, két egész tojással és kettőnek sárgájával. Fél óra múlva három tojás fejérnek havát adják reá, 's a' pépet a' kikent formába töltik.

382. Eperpép.

Egy itcze érett epret szitán áttörnek, azután egy negyed font czukrot addig főznek míg húzókás lesz, vagy a' mint mondják, fonódik; most az epret beleöntik és sűrűre főzik. Ha meghűltek, egy citromnak levet nyomják hozzá, és kevés czukorral egy óráig kavargatják; ezután hat tojásnak fejéréből kemény havat vernek, kanálonként adják az eperhez; továbbá egy tálat megkennek írósvajjal, a' pépet magasan rátálalják, 's fél óráig sütvén, kitalalják.

383. Birsalmapép.

Három nagy birsalmát megfőznek, meghámozzák és reszelőn megreszelik, négy lat írósvajat parázsra törnek, a' birsalmát öt lat mandulával, ugyan annyi czukorral, három lat áztatott kalácsbéllel, citromhéjjal, két egész tojással, és négynek a' szikével egy óráig összekevertetik, azután négy tojás fejérének havát adják bele, így megkent formába töltik, mellyet zsemlyemorzsával meghintenek, és megsütik.

384. Cseresznyepép.

Két itcze cseresznyét vagy medgyet le-szednek czipkájirul, megmossák és megpárol-tatják; azután szitára teszik, hogy a' leve lefolyjon, 's végre magvait kisedik. Négy lat írósvajat összedörzsölnek, azután a' cse-resznye, négy lat áztatott zsemlyebél, czi-tromhéj, egy negyed font czukor, két egész tojás és négynek a' szíke járul hozzá, 's fél óráig habarják. Végre négy tojás hava jó bele 's így az elkészült formába töltik és meg-sütik.

385. Tojásszíkpép.

Hat keményre főtt tojást összetörnek, négy lat írósvajjal összekeverik; szután egy negyed font törött mandulát, négy egész to-jást és négynek a' szikét, czukrot, vaniliát 's végre három tojásnak havát adják hozzá, 's a' szokás szerint elkészített formába öntik.

386. Lisztpép.

Hat főző kanál liszthez egy messzely hi-deg tejet öntenek lassanként, azután széntüzsre teszik, 's mind addig habarják, míg megsü-rűsödik. Most egy negyed font írósvajat pa-rázsra törnek, a' hideg pépet beleteszik, azu-tán egy egész tojást és hatnak a' szikét, egy negyed font tört mandulát, ugyan annyi czu-krot, és egy czitromnak a' héját, ha ezt fél óráig keverték, négy tojásnak havát adják hozzá 's a' formába megsütik. Midőn feladják, bor chaud-eau-val lehet megönteni.

387. Czitrompép.

Egy negyed font meghámzott és apróra tört mandulát egy czitromnak nedvével megnedvesítenek; azután egy negyed font czukrot két kanál vízben sűrűre főznek, és forrón a mandulára öntik, 's összekeverik. Ha kihült, két egész tojást és hat tojásnak szikét ütik hozzá, egy fertály óráig kavarják; végre három tojásnak fejerét adják bele, apróra vagdalt czitronáddal. Azután kikent formában megsütik.

388. Mandulapép.

Két kis kalácsotskának piros héját lehámozzák, tejbe áztatják és kinyomják, azután egy negyed font vaját parázsra törnek, a' kalácsot és nyolcz lat törött mandulát, czukrot, fahéjt, czitromhéjat adnak hozzá, 's öt tojás sárgájával és három egész tojással egy jó óra negyedig kavarják; a' tojás fejerét hóvá verik, belevegyítik, 's mind-ezt megsütik, a' szokott mód-szerint készített formába.

389. Mandulapép, almával.

Tíz lat tört czukrot, ugyan annyi mandulával és három lat kenyérbéllel, egy czitromnak héjával egy cserépedénybe tesznek, két egész tojással és négynek sárgájával, 's egy fél óráig kavarják; utójjára négy tojásnak fejerébül készült havat adnak hozzá. Ez alatt tíz almát meghámoznak, a' közepét kivájják, 's néhány pillanatig vízben főni hagyják, azután befőtt gyümölcsel megtöltik, porcellán tányérra rakják, 's czukorral meghintik, most

a' pépet felibe öntik 's a' kemenczébe teszik. Ha félig megsült, befőtt baraszkbul habpépet készítenek, a' tál szélit ékesítik vele 's azután a' kemenczébe teszik ismét.

390. Narancspép.

Tizenkét lat mandulát apróra törnek, és hideg vízzel megöblítenek, hogy olajos ne legyen; azután tizenkét lat czukrot két narancson ledörzsölnek, megtörik, és a' mandulával együtt cseréptálba teszik, hozzá egy egész tojást, négynek sárgáját és két narancsnak levét adják. Egy óra múlva havat adnak bele, a' pépet egy elkészített formába töltik és megsütik. Ha tetszik, lehet czukor koszorút csinálni reá. Négy lat czukrot két kanál befőtt málnával kevernek össze, hozzá négy tojásfejből készült havat adnak, 's ebből a' pépre koszorút csinálnak, czukorral meghintik, és ismét a' kemenczébe teszik; hanem ennek hamar kell megtörténni, ne hogy a' pép összeomoljék.

391. Fahéjpép.

Fél font mandulát apróra törnek héjával együtt 's a' törés közben citromlével nedvesítik; egy fél font czukrot egy kevés vízzel sűrűre főznek, 's a' mandulára öntik, 's ha meghült, négy egész tojással és hatnak sárgájával, három fertály óráig keverik. Most egy citromnak héját 's egy kávé kanál fahéjat adnak hozzá, 's egy formába öntik.

392. Rákpép.

Négy lat rákvajat, két nagy evő kanál baraszk befőttel összedörzsölnek, két egész tojást és négynek a' szikét hozzá öntik, azután egy fél zsemlyét megreszelnek, tejszínnel megöntenek, 's négy lat apróra tört mandulával az egyvelegbe teszik. Még ezután harmincz ráknak a' farkát és ollóját czukorral és négy tojásnak havával hozzákeverik, rákvajjal kikent formába öntik 's megsütve az asztalra adják.

393. Velőpép.

Félfont tört mandulát 's ugyan annyi czukrot, hat lat koczkára vagdalt citronáddal egy cseréptálba tesznek, tizenhat tojásnak szikét és egy negyed font velőt koczkára vagdálva hozzáhabarják, 's azután nyolcz tojásnak havával beleöntik. Most dinnye formát írósvajjal kikennek, írósvajas tésztával kibélelik, 's egy óráig hűlt kemenczében megsütik.

394. Baraszkkal töltött sodradék.

Reszelt tésztát sűrűre befőznek fejle, 's ha meghűlt, három egész tojást és háromnak szikét, kevés savanyú tejfelt és citromczukrot vegyítenek hozzá. Ezután egy bádoglapot írósvajjal megkennek, reszelt zsemlyével meghintenek, a' kevertet rákenik és kemenczében könnyen megsütik. Most kettévágják, befőtt baraszkkal megtöltik, összehengerítik; azután két újni szélességű darabokat vagdálnak belőle, tálba teszik és megczukrozzák.

Öt kanál befőtt baraszkot három tojás' fejérével összehabarnak, a' sodralékokra öntik és meleg helyre teszik a' míg feladják.

395. Kávé-consummé.

Négy lat kávét egy messzely vízbe hefőznek, ha jól befőtt és megüledett, lábosba öntik és még egyszer felforralják czukorral. Most meghűlni hagyják, nyolcz tojásnak szíket és három egész tojást; most egy fél messzely jó tejszint adnak hozzá 's átszűrik: azután ezen consummét felső csészékbe töltik, 's fél óráig gőzben hagyják főni 's feladják.

396. Dararétes, bajorosan.

A' rétes tésztát következő módon készítik: egy fél font lisztet a' táblára tesznek, középebe gödröt csinálnak, egy tojást, valami kevés vaját és só't 's annyi langyos vizet adnak hozzá, hogy se igen kemény, se igen híg tésztát lehessen belőle csinálni; ezt jól ki kell gyúrni gömbölyűre, azután meleg cserépedénnyel beborítják és fél óráig pihenni hagyják. Most abroszt terítenek egy nagy táblára, meghintik liszttel, a' tésztát felette papíros vastagságra kézzel kinyújtják, 's ha egy kevésé megszikkadt, tetszés szerint való töltelékét adnak reá.

Egy fél messzely forró tejbe jó darát főznek be, úgy hogy sűrű péppé váljék, ezután hat lat írósvajat dörzsölnek össze, a' darát, citromhéjat, három egész tojást és kettőnek a' szíket hozzáadják, a' megszikkadt rétes tésztát forró írósvajjal megöntik, a' töltelékét rákenik, azután könnyeden összehengerítik.

tik, és csiga formára írósvajjal kikent lábosba teszik, reá egy kevés tejszínt öntenek, és a' kemenczében megsütik, vagy tűzhelyen alul felül széntüzet tévén arra. A' réteseket egészen, czukorral meghintve szokták az asztalra adni.

397. Risrétes.

Egy negyed font írósvajat parázsra dörzsölnek, egy negyed font tejben főtt rist, öt tojásnak sárgáját, czukrot, vaniliát, és három tojásfejrnek havát hozzáteszik, ezzel a' kihúzott rétestésztát megtöltik, összehengergetik, és írósvajjal kikent lábosba teszik, 's felül alul széntüzet tévén, megsütik.

398. Mákos rétes.

Fél font írósvajat összedörzsölnek, nyolcz tojásnak szikét, egy kanál czukrot, fél messzely tejszínt, három kanál élesztőt, sőt és egy itcze lisztet adnak hozzá, ebből tésztát csinálnak, ezt jól felverik, azután kelni hagyják. A' töltelékhez fél messzely tiszta mézet egy itcze tört mákkal a' tűzhöz tesznek, és annyi tejet öntenek bele, hogy kenni lehesen; ha a' mák meglágyult, elveszik a' tűztől, egy darab írósvajat, vaniliát és citromhéjat adnak hozzá. Most a' tésztát kétfoknyi vastagságra kinyujtják, a' tölteléket rákenik, a' rétest összetekergetik, vízzel megkenik, czukorral meghintik, 's állandó melegnél lassan megsütik.

399. Szilvás rétes.

Harmincz érett szilvát hártástul karikákra metszenek, négy lat mandulát összetörnek ;

nem különben hat lat czukrot és fahéjat, egy citronnak héját apróra vagdalják 's kalácsot reszelnek. Most közönséges rétes tésztát készítenek, írósvajjal megöntik, 's a' szilvát a' keverékkel és savanyú tejföllel ráteszik, a' rétest összehengergetik, 's egy lábosban írósvajon megsütik.

Szintúgy lehet szilva helyett cseresznyét, vagy pedig medgyet tölteléknék venni.

400. Almás rétes.

A' rétes tésztát kibuzzák, azután megszikkadni hagyják, írósvajjal megcsepegtetik, 's szeletekre vagdalt almával meghintik, törött mandulával, nagy és apró malozsa szőlővel, fa és citromhéjjal 's morzsával, összehengerítik, írósvajjal megkenik és megsütik.

Lehet az almát czukorral péppé párolni, 's úgy kenni a' rétes tésztára.

401. Tejfeles rétes.

Hat lat írósvajat, négy tojásnak szikével parázsra törnek, és fél messzely savanyú tejfelt öntenek bele, 's hat lat tört mandulát vegyítenek hozzá, ezzel a' rétes tésztát megkenik, 's így zsemlyemorzsával negyed font apró 's nagy malozsával 's czukorral meghintik, a' rétest összesodorják, 's félóraig így sütik; azután lehet czukros tejet tojással habarva hozzáadni.

402. Rákrétes.

Negyven ráknak ollóját és farkát kiszedik, darabosan összevagdalják, és a' héjából

rákvajat készítenek. Most egy darab rákvajat parázsra törnek, egy egész tojást és kettőnek szikét beleütik, hat kanál tejfelt, áztatott zsemlyebelet 's a' rákfarkakat hozzáadják. A' rétes tésztát rákvajjal megöntik 's a' tölteléket rákenik, összesodorva lábosba teszik, mellybe újni magosságra forró tej sűrű legyen, felül a' rétest rákvajjal megkenik.

403. Lisztpép - rétes.

Sűrű lisztpépet készítenek, ezt negyed font írósvajjal, négy lat mandulával, két egész tojással és négynek szikével parázsra töretik, azután hat lat czukrot egy citreron ledörzsölnek, négy tojás fejeérének havát hozzáadják 's a' rétes tésztát ezen töltelékkel megkenik. Egy lábost írósvajjal kikennek 's a' rétest benne megsütik.

404. Czitronádrétes.

Rétes tésztát kell készíteni, csak hogy víz helyett langyos tejet vesznek, fél font mandulát darabosra összetörnek, egy citromnak levével megnedvesítik, nyolcz lat czukorral, hat lat czitronáddal, három lat pistaciával összekeverik. Most a' tésztát kihúzzák, írósvajjal megkenik, a' tölteléket ráteszik, és összesodorva, mint a' többit megsütik.

405. Csokoládérétes.

Hat lat czukrot, ugyanannyi mandulát és reszelt csokoládét 's hat tojásnak sárgáját összehabarják; azután négy tojás fejeérének

havát hozzáteszik. Ha a' tészta ki van húzva 's megsikkadt, olvasztott írósvajjal 's a' töltelékkel megkenik, összesodorják, és így írósvajjal kívülről megöntik, és reszelt csokoládéval meghintve, megsütik.

406. Habrétes.

Két kanál befőtt csipkebogyót, egy tojásnak fejerét 's egy maroknyi czukrot, jól összevegyítenek, azután hat tojásnak fejerét és egy maroknyi torta - vagy piskótamorzsát tesznek bele. Most a' rétes tésztát finoman kihúzzák, azután tányér nagyságú darabokra szeldelik, 's vajban kisütik. Most egy darabot a' tálba tesznek, a' habból rákennek, megczukrozzák, {ismét egy lappal beborítják, 's ezt addig folytatják, míg a' tál megtelik, azután az egészre habot öntenek.

407. Krumpli rétes.

Olly töltelékét csinálnak, mint a' krumplipéphez, ezt a' rétes tésztára kenik, könnyen összesodorják, 's mint a' többit megsütik; mihelyt megsült, tüstint az asztalra kell adni, különben összeomolhat.

408. Túrós rétes.

Négy lat írósvajat parázsra törnek, hat tojásnak szikét, citromhéjat, egy messzely túró, czukrot és savanyú tejfelt adnak hozzá, 's utójára hat tojás fejerének havát. A' rétes tésztát felolvasztott írósvajjal megöntik, a' töltelékét rákenik, a' rétest összesodorják, 's valamint a' többit, szinte úgy megsütik.

409. Tojáslepénykék, tojással.

Egy tányér főtt 's apróra vagdalt spinátot hat lat vajjal nyolcz minutumig párolnak, aztán hozzá lisztet kevernek, tejfölt öntenek bele, felforralják, 's szerecsendióvirággal és cukorral fűszerezik, ha félig meghűlt, öt vagy hat tojásnak szikét ütik bele. Most tíz tojás lepénykét megkennek vele, összesodorják és két hüvelyknyi hosszaságú darabokat szeldelnek belőle, egy ezüst lábost megkennek írósvajjal 's a' sodralékokat belerakják, azután négy tojást egy messzely tejszínnel vagy tejfellel összehabarnak, bele cukrot és szerecsendióvirágot vetnek, 's az ételre öntik, felibe írósvajat tesznek és egy óranegyedig sütik.

410. Tojáslepénykék, tengeri szőlővel.

Két itcze fris tengeri szőlőt lefosztanak szárárul és huszonnégy lat cukorral befőzik; azután tíz tojás lepénykére kenik, összesodorják 's darabokra vagdalják. Most három lat lisztet, három tojásnak szikét, egy messzely tejszínt és cukrot összehabarnak, citromhéjjal, sóval és öt lat írósvajjal a' tűz mellett, mind addig míg főni kezd, ezután négy egész tojást ütnek bele; most egy lábost megkennek írósvajjal, 's a' vegyítékből egy keveset beleöntenek, erre a' sodralékokat rakják, ezekre ismét a' vegyítékből, és így míg meg nem telik a' lábos.

411. Tojáslepénykék, mandulatész- tával.

Egy negyed font mandola, közöttte tizenöt keserű, megtöretik, és nyolcz lat czukrot, egy citromnak héját, egy tojást és három tojásnak szikét adnak hozzá, 's parázsra törrik; ezen mandulatésztát tizennyolcz tojás lepénykére kenik, ujnyi vastagságú sodralékokat csinálnak belőle, 's írósvajjal kikent lábosba felállítva rakosgatják, négy tojásnak szikét, czukrot és tejszínt összehabarnak, 's ráöntik és így megsütik. Ily módra lehet a' tojáslepénykéket malozsával, mandulával, czukorral és mindenféle befőttel készíteni.

412. Pudding, chaud-eauval.

Hat lat írósvajat parázsra dörzsölnek, két tejbeáztatott zsemlyét, hat lat apróra tört mandulát, [egy negyed font nagy és négy lat apró malozsát, czukrot és citromhéjat összekevernek, és két egész tojást, és négynek a' szikét hozzáütik. Egy asztalkendőt közepén írósvajjal kennek meg, a' puddingot beleleteszik, czérnával megkötik és forró vízben egy jó óráig főzik; ezután kiveszik az asztalkendőből, mandulával megszurdalják, és bor chaud-eaut öntenek rá, ezt a' következendő módon készítik; egy negyed font czukrot egy citromon ledörzsölnek, apróra törnek, tíz tojásnak szikével és egy fél messzely fejer borral széntűz mellett, folyvást habarják; míg a' chaud-eau habozni kezd, és megsűrül; azután a' pudingra öntik.

413. Ris pudding.

Egy negyed font megmosott rist, öt lat mandulával tejben megfőznek, azután három lat írósvajat parázsra törnek, és a' rist egy egész tojással és négynek a' szikével hozzáadják, jól összekeverik, 's a' pudingot formába tölik, 's a' gőzön megfőzik. Reá azután téj chaud-eaut adnak, egy negyed font czukrot, kevés vaniliát, nyolcz tojásnak szikével összehabarják, és egy fél messzely tejet öntenek bele; most a' csuprot széntűzre teszik, 's folyvást habarják, míg a' chaud-eau sűrűdni kezd.

414. Angol pudding.

Tíz lat mandulát finoman összetörnek, hideg vízzel megnedvesítik, tíz lat czukrot szinte összetörnek, négy lat kenyérbelet malagaborba áztatnak, egy citronnak héját apróra vagdálnak, mind ezt tört fahéjjal és szekfűvel egy cserép tálba teszik, egy egész tojással és négynek szikével fél óráig keverik. Ezután a' pudingot írósvajjal kikent formába teszik, gőzben megfőzik, és bor chaud-eauval feladják.

415. Égő pudding.

Másfél zsemlyét megreszelnek, a' bélét egy messzely tejszínben megfőzik, négy lat apróra tört mandulával és czukorral jó sűrűre, azután kihűlni hagyják, és négy lat írósvajat, két egész tojást és három tojásnak sárgáját hozzákeverik. Ha ez összevegyítetett, három lat citromadot koczkára szeldelnek, befőtt

zöld diót, zöld szilvát, magvátul fosztott medgyet és somot, annyit adnak bele, hogy a zsemlyét keveset lehessen észrevenni, utójár három tojás havát vegyítik hozzá. Most egy formát, mellynek közepén csapja vagyor, megkennek írósvajjal, a' pudingot beletöltik, 's gőzbe megfőzik. Egy óra mulva kifordítják, a' nyilást megmelegítik rummal és cukorral megtöltik, és ezt, azon pillanatban midőn a' pudingot az asztalra akarják adni, meggyujtják.

416. Krumpli pudding, sódorrall.

Hat lat írósvajat parázsra dörzsölnek, hozzá három egész tojást és háromnak sárgáját ütök, bele fél font reszelt krumpli: 's fél font apróra vagdalt sódort tesznek; azután szokás szerint készített formába töltik, és gőzbe teszik. Egy óra mulva kivesszük, parmai sajttal meghintik, 's forró írósvajjal leforrózzák.

417. Császár pudding.

Tizenkét lat írósvajat parázsra törnek, lassanként tizennégy tojásnak szikét belekeverik, tizenkét lat cukorral és ugyanannyi apróra tört mandulával, öt lat citronáddal, vaniliával és öt tojásfejérnek havával. Ezután szokás szerint formába teszik 's három fertály óráig gőzben főzik. Mikor kifordítják, baraszk liktáriummal meg lehet kenni, és hozzá bor chaud-eaut adni.

418. Fagyott pudding, marónival (olasz gesztenyével).

Egy font maróni héjat leszedvén, ezeket egy kevés írósvajon, a' tűz felett egynehány-szor megforgatják, míg belső hártája lehámlik, - ezt azután asztalkendővel ledörzsölik, most a' marónit egy messzely tejben megfőzik, azután apróra törik, és tíz vagy tizenkét tojásnak szíkével egy fél font tört czukorral és egy itcze tejsűrűvel, mellybe vaniliaszálat főztek, jól összekevertetik és a' tűzre tétetik. Most ezt finom szítán áttörik, 's ha kihült, a' fagylaló szelenczébe teszik, 's míg fagy, egy pohár Maraschino liqueurt öntenek bele; végre nyolcz lat Sultán és nyolcz lat apró malozsaszőlőt tesznek bele, mellyek azonban elébb huszonnégy óráig hideg vízben áztak, hozzá két lat koczkásan aprított citrónadot adván, a' szelenczét addig forgatják míg a' fagylalt elég kemény, azután kúpos formába öntik, ezt a' jégbe egy óráig hagyják. A' tálaláskor meleg vízbe mártják a' formát, úgy fordítják tálra. Azután tejsűrű habot czukorral és maraschinóval adnak mellé.

419. Alma pudding.

Harminczhat almát meghámoznak, szeletekre vagdalják, tizenkét lat írósvajban 's ugyan annyi czukorban lágyra pároltatják, most a' tűzről elveszik, és tizennégy tojásnak szíkével, három negyed font tört mandulát, citrónat, egy quintli fahéjt és tizennégy tojásfehérnek havát hozzáadják. Ezen puddingnak öt fertály óráig gőzben kell főni; azután málna befőttet adnak hozzá.

420. Sárga répa pudding.

Nyers sárgarépát megreszelnek, és a' levét kinyomják belőle; azonban a' reszelt sárga répából három negyed fontot meg kell tartani. Ezután egy itcze tejben fél óráig főzik, meghűlni hagyják, és tizennyolcz tojásnak szikét, harmincznégy rúd apróra tört kétszer sült morzsát, húsz lat írósvajat, czukrot, fahéjt és narancsvirágvizet adnak hozzá. Ha ezt mind jól összekeverték, tizennyolcz tojásnak hava járul hozzá, 's egy formát megkenvén írósvajjal, 's kétszer sült morzsával meghintvén, a' puddingot beletöltik, 's két óráig főni hagyják; felül reá széntüzet adnak. A' répalevet egy messzely tejjel befőzik, egy darab írósvajat és kevés lisztet vetvén bele, ezt azután jól összegyúrnák czukorral és fahéjjal, azután hat tojás sárgájával összehabarják, és a' puddingra öntik.

421. Rák meridon.

Öt lat rákvajat összedörzsölnek, két zsemlyének áztatott béle, ötven ráknak ollója 's farka, két maroknyi párolt zöld borsószem, só, két egész tojás, öt tojásnak szike jó hozzá; utójjára hat tojásnak havát vegyítjük hozzá. Most formába öntik, mellyet előbb rákfarkakkal és spárgafejekkel kiraknak, azután egy óráig gőzben főzik.

422. Czitron meridon.

Egy font és négy lat írósvajat felolvasztanak, lehabozzák és összedörzsölik; azután lassanként húsz tojásnak szikét beleütik; há-

rom fertály font czukrot citrónon dörgölnek, egy negyed font mandulát és négy citromnak levét hozzáadják; mind ezt egy óráig keverik, 's húsz tojás fejrének havát beleöntik. Egy formát írósvajas tésztaival kiraknak, a' meridont beleöntik 's két óráig sűtik a' kemenczében.

423. Ris meridon.

Egy negyed font rist tejben, vagy jó levesben megfőznek, azután hat lat írósvajat parázsra dörzsölnek, a' hideg rist, három egész tojást, és három tojásnak a' szikét, harmincz ráknak farkát és ollóját kifejtik; azután három lúdzúzat főzve, egy kevésé főtt borjúfejet hosszasra metszenek, és három tojásnak havát adják hozzá. Most egy lábost megkennek írósvajjal, mellynek az aljára megkent papirost tesznek, erre rákfarkakat 's spárga fejeket raknak, végre a' meridont rátöltik, 's egy óráig gőzben főzik.

424. Közönséges rántott zsemlyeszeledek.

Három zsemlyét szeletekre vagdálnak, és rá tejet öntenek, hogy át meg át ázzanak; most habart tojásba mártják, reszelt zsemlyével meghintik, 's világos sárgára sűtik vajban, 's czukorral meghintve az asztalra adják.

425. Rántott zsemlyeszeledek, vörös borral.

Hosszas zsemlyéből kétfoknyi vastagságú szeleteket vagdálnak, ezeket befőtt gyümölcs-

csel megkeneketik, azután ismét egy szelet zsemlyét tesznek reá; most jól megczukrozott vörös borba áztatják, ezután felhabart tojásba mártják, reszelt zsemlyével meghintik és sör-tésztsírban kirántják. Lehet vörös borból, lisztből, cukorból 's fahéjból tésztát csinálni, 's a' közönséges zsemlyeszeleteket belemártják és kirántják.

426. Töltött zsemlye.

A' péknél tallér nagyságú zsemlyéket rendelnek, a' héját lereszelik, a' tetejét lemetszik és bélét kiszedik, azután disznózsírban hamar kirántják. Tizenkét zsemlyéhez hat lat cukrot, ugyanannyi mandulát finomra törve, egy citromnak héját 's egy egész tojást és háromnak a' szíkéét keverik hozzá, ezzel a' zsemlyét megtöltik, a' tejet ráteszik. Ezután a' zsemlyét lábosba teszik, egy palaszk vörös bort ráöntenek, 's egy negyed font cukorral párolni hagyják.

427. Profit sodralék.

Fél font darát sűrűn megfőznek tejben, azután apró kolbászkákat csinálnak belőle, 's habart tojásba mártják, és liszttel vegyes zsemlyemorzsába hengergetik; most sorba csészébe rakják a' kolbászkákat, meghintik cukorral, fahéjjal, apró 's nagy malozsával; azután megint kolbászkákat és végre egy messzely vörös bort, alul felül széntüzet tesznek, 's a' bort befőni hagyják.

428. Piskóta, chaud-eauval.

Ha néha nem remélt vendég által, megzavartatunk; azonnal piskótát kell hozatni, a' tálba rakni 's bor chaud-eauval megönteni.

429. Rántott rózsa.

Három negyedfont jó lisztből hat tojásnak szikével, két kanál savanyú tejjel, ugyan annyi cukorral, tésztát készítenek, késfoknyi vastagságra kinyújtják, és a' rózsa formával kiszurdalják. Most három kiszurdalt levelet egymásra raknak, közepén egy keveset megnyomják, szépen sárgára kirántják disznósírban, a' közepébe befőtt gyümölcsöt raknak és feladják.

430. Tésztakolbászkák.

Fél messzely forró tejet vigyázva egy messzely liszttel megfőznek, jól megkavarják, és ha a' tészta a' kanálról lehámlik, kihútik. Így négy tojással összedörzsölik, cserépedénybe teszik, megsózzák, megcukrozzák, most öt tojás szikével simára keverik, csöbe töltik és sörtészsírban kirántják.

431. Dorongfánk.

Nyolcz lat írósvajat egy negyed font írósvajba aprítanak, nyolcz lat cukrot adnak hozzá, három lat apróra tört mandulával, fahéjjal, szekfűvel és apróra vagdalt citromhéjjal egy tojásnak szikét beleütik; egy evő kanál borral tésztát csinálnak; ezután kinyújtják 's egy újni hosszúságú 's négy újni szélességű darabokra szeldelik; azután egyenkint

s' vas csőre kötik, és forró zsírban megsütik. Hogy ha mind megsültek, fahéjjal és cukorral meghintik.

432. Tolófánk.

Egy fél font mandulát, közötté néhány keserű legyen, megforróznak, 's apróra törnek, 's közbe hideg vízzel nedvesítik; azután tizenkét lat cukrot, egy egész tojást, és egynek a' szikét egy lábosba teszik, és gyöngé tűz mellett keverik, mind addig míg a' tészta a' kalánrul lehámlik, most leveszik a' tűzről, 's kihűlni hagyják. Most egy csövön forró vajba tolják, sárgára sütik, tálra teszik és cukorral meghintik. Minden tésztát, mellyet zsírban sütnék minekelőtte feladnák, illatos papirosra szoktak rakni, hogy a' zsír lefolyjon.

433. Csörölyye (Schneeballen).

Egy fél font lisztet megsóznak, kevés cukorral összevegyítik, egy negyed font cukrot hozzávagdálnak; 's ha jól összegeyúrták, két tojásnak szikét adják hozzá, 's annyi savanyú tejfelt, a' mennyi szükséges a' tészta csinálásra; most azután kinyújtják, és valamint az írósvajas tésztát, háromszor borítják egymásra. Most egy tojás nagyságú darabokat vagdálnak belőle, ezeket nyujtóval kinyújtják, ezután karikával háromszor vagy négyszer belevágnak; de úgy hogy ketté ne vagják, 's azután vajban megsütik.

434. Töltött cukorüvegetskék, risbül.

Egy negyed font rist, három lat mandulával jó tejben megfőznek, megcukrozzák,

kihűtik, azután egy deszkát liszttel meghintenek, a' rist kanálonként ráteszik, kézzel háromszögletes darabkákat csinálnak belőle; ezeket baraszk vagy málnaliktáriummal megtöltik, a' széleit tojás' fejeérével megkenik, 's azután mint a' czukorsüveget összehengergetik, 's habart tojásba 's zsemlyemorzsába mártják, 's vajban megsütik. A' mikor a' serpenyőből kiszedik, reszelt esokoládéba mártják, vagy törött czukorba.

435. Töltött fahéjfánk.

Három negyed font lisztet, fél font írósvajat, egy negyed font czukrot, jól összegyurnak a' nyujtófával, azután három tojásnak szikét, savanyú tejfellel öntenek hozzá, 's a' tésztát egy nagy késsel kidolgozzák; ezután valamint az írósvajas tésztát, összezsapják. Most a' tésztának felét, mint a' laskatésztát olly vastagra kinyujtják, befőtten megkenik, 's a' másik felét ráborítják, azután négy szögletes foltokat metszenek belőle, a' formára kötik, vajban megsütik, czukorral és fahéjjal meghintve feladják.

436. Rántott bodzavirág.

Tizennyolcz vagy húsz bodzavirág fűrtöt egy tálba tesznek, meghintik czukorral, és egy pohár bort öntenek reá, 's két óráig ázni hagyják. Ezután lisztből tésztát csinálnak, mellyhez három egész tojást 's fehér bort adnak, ebbe belemártják a' virágfűrtöket, 's vajban szépen kirántják. Ezután czukorral meghintik és narancsvirágvízzel meglocsolva az asztalra adják.

E' szerint lehet baraszk, alma és narancs szeleteket is vajban megsütni.

437. Rántott medgy.

Szép érett medgybül négyet négyet egy csomóba kötnek, szárait levagdadják és ezen csomótskákat, lisztbül, czukorbul és borbul készült tésztába mártják; azután forró vajba vetik, a' serpenyőt gyakran rázogatják, hogy a' medgy össze ne aljon, 's azután czukorral meghintve feladják.

438. Rántott szilva.

Aszalt szilvát megmosnak, 's hogy egy keveset meglágyuljanak megfőzik, a' magvát kiszedik, helyébe hámozott mandulát tesznek, és szinte mint a' medgyet megsütik.

439. Rántott gesztenye.

Hatvan gesztenyét megsütnek, kihámozzák és közepében kettémetszik; ennek felét négy lat írósvajjal megtörik, és szitán átnyomják. Ezen tésztát most két lat írósvajjal, nyolcz lat czukorral, kevés tejfellel, gyöngye széntüzön összekevertetik, mind addig míg megsűrül; most hat tojásnak szikét ütik bele. Ha a' tészta megfőtt és kihült, egy deszkát írósvajjal kennek meg, a' tésztát ráteszik, és kis rakáskákat csinálnak belőle, a' gesztenyének más felét ráteszik és a' tésztával beborítják. Most a' gesztenyét tojásba 's zsemlyemorzsába mártva vajban kirántják.

440. Farsangi fánk.

A' reá szánt lisztet, még a' napot megelőző este meleg szobába kell tenni, most egy fél font lisztet cserépedénybe, bele két tele kanál czukrot és sót tesznek; azután nyolcz vagy tíz tojás' szikét összehabarják, egy messzely langyos tejszín, negyed font felolvasztott írósvaj, 's három kanál jó élesztő hozzá vegyítetik, 's azután szitán át a' lisztbe öntetik, a' tésztát egy nagy fakanállal jól felkeverik; beborítják, 's meleg kályha mellé teszik, hogy keljen. Most egy deszkát meghintenek lisztel, a' tésztát reá teszik, késfoknyi vastagságra kinyújtják, a' fánk szűrővel kijegyzik a' fánk' számát, ennek felére befőtt gyümölcslevelet raknak, azután a' másik felét kiszúrják, 's vele a' gyümölcsös darabokat beborítják, 's még egyszer kiszúrják. Ezután a' fánkokat deszkára rakják, asztalkendővel betakarják és a' kályha mellett kelni hagyják, ha annyira feldagadtak, mint a' kiszúráskor voltak, forró vajba vetik 's a' serpenyőt azonnal befedik, 's a' fedőt csak akkor veszik le, ha a' fánkot megforgatják. A' fánknak magosnak kell lenni sárga barnának, és fejr karikásnak; így jól megczukrozva az asztalra adják.

441. Vert farsangi fánk.

Egy negyed font írósvajat parázsra dörzsölnek egy egész tojást és nyolcznak szikét behabarják; egy messzely meleg tejfelt, három kanál élesztőt, három messzely finom lisztet, sőt czukrot adnak hozzá, a' tésztát jól felverik, és úgy bánnak vele mint az előbbivel.

442. Nagy dorong fánk.

Fél font lisztből tésztát készítenek, négy lat felolvasztott vajjal, két egész tojással és kettőnek szikével; ehhez egy negyed messzely tejszint, ugyan annyi jó élesztőt adván, a' tésztát jól felverik, és kelni hagyják. Ezután lisztel meghintett deszkára adják, újni vastagságra kinyújtják, sarkantyúval széles szeleteket vágnak belőle, a' dorongot meleg vajjal megkenik, a' szeleteket körüle tekergetik, kézzel könnyen reá nyomogatják, 's azután lassan a' tűz mellett, folyvást tartó kezegetés mellett megsütik, ha félig megsült a' tészta, apróra vagdalt mandulával meghintik.

443. Piskóta fánk.

Egy fél font írósvajat parázsra törnek, 4 egész tojást, és négynek a' havát adják hozzá, hat kanál savanyú tejfellel, három kanál élesztővel, négy telt kanál cukorral és egy font lisztel; ha ez a' tészta jól felverve van, újni vastagságra kinyújtják, egy pohárral fánkokat szurdálnak belőle, azután írósvajjal kikent torta serpenyőbe teszik, 's meleg helyen kelni hagyják. Ezután írósvajjal megkenik, kemenczében megsütik, 's a' tálaláskor friss írósvajat és tejszint öntenek reá.

Pecsenyék.

441. Süketfajd, senyvesztve (páczolva).

Ha a' süket fajdot megkopasztották, megmosták és megsózták, tehát törött fenyőmag-

gal, basilikkommal, majorannával, rozmarinnal bedörzsölik; azután borbul, eczetből, hagymából, babérlevélből készült senyvesztőlevet forrón reá öntenek. Ha a' fajd fiatal, csak egy napig kell nekie ezen lében senyvednie, ha vén, három nap egymás után kell forró lével megönteni. Ezután szalonával megtűzik, nyárszon lassan megsütik, 's sülés közben olvasztott szalonával öntözgetik, a' lecsöpögött léből a' senyvesztő lével kurtamártást csinálnak, sardellát adván hozzá. Ezután citronszeletekkel ékesítve feladják.

445. Süket fajd sülve.

A' fiatal süket fajdot megkopasztják, megtisztítják mellesontját benyomják, sóval bedörzsölik, és jó sűrűn szalonával megtűzik. Azután írósvajjal megkent írópapirosba takargatják, nyársra húzzák, és szorgalmatos öntözgetés mellett megsütik. A' tálalás előtt egy órával leszedik róla a' papirost, szépen sárgabaránára megsütik, reszelt semlyével meghintik; azután tálra tcszik, petrezselyemmel és citronszeletekkel ékesítik.

A' nyírfajdot szinte így sütik meg.

446. Fácán.

A' fácánt megkopasztják, megmossák, megsózzák és szalonával megtűzik. Most a' nyársra felhúzzák, bekent papirossal körül tekergetik, 's írósvajjal 's vízzel öntözgetik. Egy óra múlva leszedik róla a' papirost, sárgabaránára megsütik, 's a' tálalás előtt vajjal megöntik és zsemlyével meghintik. A' lefolyt levet mártás csészébe feladják.

447. Fogoly.

Ha a' foglyot megkopasztották és megmosták, tehát szalonával megtűzik, nyársra húzzák, írósvajjal öntözgetik. Ha megsültek saját levökben feladják.

448. Császármadar.

A' császármadarat megkopasztják, kibontják, megmossák, megsózzák, a' mellesontyát betörik és egy szelet szalonát kötnek reá, azután szalonával megtűzik, megsütik. A' császármadarat szárazon vagy mártással is lehet feladni, a' mártásnak, írósvajból, osztrigából, krumplibul, citrónléből és héjből kell készülvé lenni.

449. Szárcsa.

A' szárcsa' bőrét lehúzzák, megáztatják, egy nap senyvesztőlében hagyják heverni, azután megsózzák, 's nyárson megsütik, a' senyvesztő lében öntözgetik; nem különben savanyú tejfellel és írósvajjal. Ha megsült, mártásával együtt szokás az asztalra feladni.

450. Vad récze.

A' réczét néhány napig senyvesztő lében hagyják, azután melét szalonával jól megtűzik, és azután valamint a' szárcsát megsütik.

451. Szalonka.

Ha a' szalonkákat tisztán megkopasztották, tehát bélét és máját kiszedik, 's a' nyárson megsütik. Bélét azután hagymával apróra megvagdadják, írósvajban reszelt zsemlyét pá-

rolnak, 's a' vagdalt beleket bele vetik. Ezu-
tán semlyeszeleteket sűtnek meg vajban, erre
a' vagdalt belet reá kenik 's a' szalonkáva-
együtt feladják.

452. Szalonka más módra.

Megkoppasztják, megmossák a' szalonkát,
hanem belét ki nem szedik, de úgy egészen
szalona szeletekbe takarják és nyárson megsű-
tik, közbe írósvajjal öntözgetik. A' lábosba
semlyeszeleteket tesznek, 's a' pecsenye levét
reá csorogni hagyják, 's a' szalonkával feladják.

453. Fűrjek.

Ezeket megkoppasztják, megmossák, meg-
sózzák, azután egy itcze borral vegyített ecz-
tet öntenek reá; így egész fabéjat, szekfűvet
raknak reá 's tizenkét óráig ezen senyvesztő
lében hagyják heverni, 's így azután megsűtik.

Lehet azonban a' fűrjeket, minekutánna
megmosattak és megsóztak, nyárson vagy
serpenyőben írósvajjal megsűtni, 's semlyemor-
zsával meghinteni,

454. Fenyves madár.

A' madarakat megkoppasztják, szárnyo-
kat, fejöket levagdaltják, 's keresztbe nyársra
húzzák, minden madár közé egy szalona sze-
letet tesznek, 's a' szalona szelet közé sem-
lyét, a' sűlés közben írósvajjal megöntöztetik
és semlyemorzsával meghintve feladják.

Lehet a' következő módon serpenyőben
is megsűtni a' fenyves húrosokat; gyomrot,
szívet, májat össze vagdálnak, és reszelt sem-
lyemorzsával össze vegyítnek, hozzá tört fenyő-

magot adnak; a' madarakat azután ezen egy-
vellegel megtöltik, és írósvajon megsütik.

455. Vad galamb.

A' galambokat senyvesztő lében teszik, apróra szeldelt szalonával megszurdalják és nyárson megsütik, sülés közben tejfellel és senyvesztő lével öntözgetik. Ez alatt apróra vagdalt hagymát, sardellát írósvajban pároltatnak, bele két kanál lisztet vetnek, és azután senyvesztő lével levet öntenek reá; utóljára a' pecsenye' levét és tejfelt adnak hozzá, 's így a' galambra öntve, feladják.

456. Pacsirta, rostélyon sütvé.

A' pacsirtákat megkoppasztván, fejeiket levagdadják, beleiket kiszedik, és azután a' madarakat kiáztatják, megsózzák, apró nyársra fűzik és rostélyon megsütik; közben pedig folyvást írósvajjal öntözik, és zsemlyemorzsával meghintik.

457. Csirke, sülvé.

Ha megtisztították, belőlül sóval, majoránával megdörzsölik, azután sűrűn szalonával megtűzik, 's így eleven tűz mellett nyárson megsütik; lehet azonban tűzetlen is hagyni, 's sülés közben egyedül írósvajjal öntözgetni; végre reszelt zsemlyével meghinteni.

458. Csirke, más módra.

Szintúgy kell elkészíteni, mint az előbbi-
eket, azután lábosba szalona szeleteket rak-

nak, a' csirkéket reá rakják, és minden oldalról szépen megsütik.

459. Töltött csirke.

Két csirkét megtisztítván, sütésre elkészítik, azután két semlyét tejbe áztatnak, kinyomják, 's zöld petrezselyemmel írósvajban pároltatják. Ha ez a' töltelék meghűlt, öt vagy hat tojást ütnek bele, megsózzák és fűszerezik; most megtöltik a' csirkéket a' gégén át, azután bekötik és nyárson vagy serpenyőben megsütik szépen sárga barnára.

460. Rántott csirke.

Megkoppasztják, darabokra tagolják, egy darabig sóban hagyják heverni, azután egy darabot a' másika után lisztben megforgatják, 's vízzel vegyes tojásba mártják, meghintik semlyemorzsával, és vajban kirántják. Ha megsültek, kirántott zöld petrezselyemmel ékesítik.

461. Kappany tűzve.

Ha a' kappanyt annak rendje szerint megtisztították, megmosták, belőlről sóval, majorannával kidörzsölik, és sűrűen megtűzik, szalonával, nyárson megsütik. Lehet azonban ha megmosatott megsózni, apróra vagdalt sardellát írósvajjal összehabarni, 's ezzel kikenve nyárson vagy kemenczében megsütni.

462. Kappany, csigával töltve.

Huszönöt csigát megfőznek, megtisztítanak, négy lat sardellával összevagdalnak, hozzá vöröshagymát, petrezselymet, 's citromhé-

jat vetnek. Azután egy negyed font írósvajat parázsra törnek, a' vagdalt citromlével hozzá adják, 's azután a' kappant megtöltik vele, bevarják, 's írósvajjal és savanyú tejjel megsütik.

463. Pulyka.

A' mint a' pulyka fejét elvágják, azonnal hideg vízbe vetik, hogy húsa szép fejer és lágy legyen. Ha azután megkoppasztották és felbontották, mellesontját benyomják, megsózzák, megtűzik; begyét vagy gömbölyű zsemlyével, mellyet írósvajjal megkentek és apróra tört szekfűvel meghintettek, avvagy zsemlyébül, mandulából és malozsa szőlőből készített töltelékkel megtömik. Most a' spárgát nyársra húzzák, 's két óráig sütik, folyvást írósvajjal öntöztvén.

464. Sült galamb.

A' galambot megforróztván, kibontják, megtűzik, begyét zsemlyével megtöltik; azután nyársra húzzák, sós vízzel megöntvén, írósvajban megsütik.

465. Töltött galamb.

Fiatal kövér galambokat toll csövön fel-fúnak, megkoppasztják, fél óráig sóban hagyják heverni. Két galambhoz egy darab írósvajat parázsra törnek, másfél tejjelbenáztatott zsemlyét zöld petrezselyemmel, sáfránnal, sóval összevagdalnak, mind összekeverik, 's két egész tojást és kettőnek sárgáját beleütik, és

a' galambot vele megtöltvén, nyársra húzzák és lassanként sárgabarnára megsütik.

466. Sült lúd.

A' lúdat megölvén, leforrózzák, megkoppasztják, kibontják 's azonnal hideg vízbe dugják. Ezután sóval, majoránnával kikenik, nyársra húzzák, avagy almával, félig főtt gesztenyével megtömik, bevarják és saját zsirjában megsütik.

A' réczével szintúgy bánnak.

467. Malacz, sütve.

Ha a' malaczt megölték, tört fehér szurokkal megdörzsölik 's leforrázzák, azután belsejét kiszedik, megmossák, megsózzák és tört borssal, majoránnával behintik. A' lábakat befelé kötik, az elsőket visszafelé; a' nyársat farkánál szurják be, hogy a' torkán jöjjön ki, hasát tiszta papirossal tömik ki 's így megsütik egy álló óráig. Eleinte sós vízzel keni meg, mellyben sáfrán vagyon, azután szalonával 's mindjárt tiszta ruhával megszáritják, hogy hólyagok ne támadjanak rajta. A' bőrnek világos barnának 's üveg formájúnak kell lenni. Ezután feladják as asztalra.

468. Őzderék.

Az őzderekat néhány napig senyvesztőleben hagyják heverni, a' bőrhártyát lehúzzák és négyszeresen szalonával megtűzik, így beburkolják papirosba, megsütik, 's senyvesztőlével és savanyú tejfellel öntözgetik, azután feladják.

469. Ózeczomb.

A' czombot tisztán megmossák, megsózzák, azután egy csuporba ecztet 's ugyan annyi vizet öntenek, két szekfűvel tűzött veres hagymát, valami kevés fokhagymát, babérlevelet, fenyőmagot, egész fűszerszámot és citronehéjat, a' forró senyvesztő levet a' czombra öntik, 's ezt négy nap alatt többször ismételik. Most a' bőrt lehúzzák, a' czombot szalonával megtűzik 's nyáron lassan megsütén, kapri mártással lehet feladni.

470. Nyúl.

Ha a' nyúl kitisztítatott, 's a' finom hárttyája lehúzatott, az előbbi senyvesztő lébe teszik. Három nap mulva csinosan megtűzve, nyáron megsütik, sütés közben senyvesztő lével és vajjal öntözgetvén. Ez alatt savanyú tejfelbül, liszttel mártást készítenek, 's a' nyúlról lecsurgott kövérséget és senyvesztő levet adnak hozzá. A' nyúlat hosszú tálba teszik, citronszeletekkel ékesítik és a' levet ráöntik.

A' szép vese vagy fejer pecsenyét szinte így lehet készíteni; de tovább kell sülnie mint a' nyúlnak.

471. Borjúczomb.

Ha a' czombot megmosták, megsózták, nyársra húzzák 's tartós tűz mellett megsütik. Azután írósvajjal megöntik 's úgy feladják az asztalra.

472. Borjúczomb, vesepecsenyével együtt töltve.

Egy hosszú késsel jó mélyen bevágják a borjúczombot, azután egy darab borjúhúst, hat sardellát, hagymát, marhavelőt, zsályát, citromhéjat apróra vagdaldnak zöld petrezselemmel, megsózzák és fűszerezik; azután mozsárban megtörik, savanyú tejföllel összehabarják, lehet osztrigát és burgonyát is hozzáadni. Most ezzel megtöltik a pecsenyét, bevarják, lassan megsütik, és savanyú tejfelől 's írósvajjal megöntik.

473. Főtt borjúczomb.

Megveregetvén a czombot, vajban megsütik, jó levet öntenek reá, citromhéjat, szerecsendióvirágot, babérlevelet és sót adnak bele; ezután beborítván fóni hagyják, 's ha meglágyult kaprit hintenek reá.

474. Hideg borjúczomb.

Este a' czombot borba teszik. Más nap reggel a' hártját lehúzzák, vastagon metélt, sóban és borsban hengergetett szalonaárbokkal megtűzik, 's lábosba teszik, ehhez négy borjúlábát, babérlevelet, szerecsendióvirágot, fejborsot és szekfűvet adnak sóval, azután vizet öntenek reá, 's főzik; ezután bort és citronszeleteket adnak hozzá 's lágyulni hagyják. Most tálba teszik, a' levet asztalkendőn átszűrik 's meghűlni hagyják, a' zsírt leszedik, 's a' megaludt lével ékesítve feladják a' czombot.

475. Borjúszegey, sülvé.

A' bőrt lehúzzák, a' szegeyet szalonával megtűzik, lisztbe hengerítik, és írósvajban megsütik; ha megbarnult, levét és égett bort öntenek hozzá, most sót, szerecsendióvirágot, borsot, vörös hagymát, babérlevelet 's petrezselymet adnak bele. Ha a' borjúszegey lágy, tehát lehet reá savanyú tejjel mártást készíteni.

476. Báránylapoczká vesepecsenyével együtt töltve.

A' báránynak hátulso negyedérül kézzel lehúzzák a' bőrt, megsózzák és a' következő töltelékkel megtöltik: zöld petrezselyemmel írósvajban két tejbenáztatott zsemlyét pároltatnak, mellyhez safránt és borsot adnak, a' tűztől elvévén, két egész tojást és háromnak szikét ütnek bele, 's összekeverik. Ha a' pecsenye megtöltetett, nyársra húzzák 's megsütvén feladják.

477. Ürű sült.

Az ürűt három nappal elébb levágják, 's a' húst jól megverik. Nyársra húzván, elébb sós vízzel, azután zsirral öntik meg; most írósvajas rántást csinálnak 's a' pecsenye levét hozzáöntik.

Saláták és Compótok.

478. Spárgasaláta.

A' spárgát megtisztítván, sós vízben megfőzik, 's csinosan tálba rakják, azután boreczzel, olajjal megöntik és megborsozzák.

Illy módon lehet a' karfiolt is készíteni.

479. Articsókasaláta.

Az articsókát megmossák, csúcsaikat elvagdadják, lágyra főzik. Most egy rostélyt megkennek írósvajjal, az articsókát rárakják, megfűszerezik 's olajt csöpögtetnek rá, lassan megsütik; ha kihültek, eczzel 's olajjal feladják.

480. Ugorkasaláta.

Az ugorkát meghámozzák, vékony szeletekre vagdadják, 's megsózzák. Egy óra múlva jól kinyomják, azután eczetet olajt öntenek reá, 's jól megborsozzák.

481. Fejes saláta.

Szép kemény salátafejeket választanak, ketté, vagy ha igen nagyok négy részre vagdadják, tisztán kimossák, azután asztalkendőre rakják. Azután a' salátatálba borsot, sót, két rész olajt 's egy rész boreczzet öntenek, a' salátát jól megforgatják benne 's feladják.

482. Paszulysaláta.

Fiatal zöld paszulyt leszednek, megmos-
sák, sós vízben megfőzik. Ha kihültek, tál-
ba rakják 's apró vagdalt hagymát hintenek
rá, végre eczettel, olajjal megöntik.

483. Zellersaláta.

A' zellert szeletekre vagdalják, megfőzik,
tálba rakják; azután rezsuhát, andiviát vagy
raponczát mosnak meg, tisztán ráteszik, és
eczettel olajjal elkészítik.

484. Káposztasaláta.

Gyöngéd vörös káposztafejeket, oly vé-
konyra aprítanak a' mint lehetséges; azután
koczkára vagdalt szalonát kiolvasztanak, hoz-
zá eczetet öntenek, és ha ez forr, a' megsó-
zott káposztát leforrózzák vele, most beborít-
va állni hagyják. Az eczet most leszűrik,
ismét felforralják 's ismét leforrózzák, ezt ne-
hányszor ismételik, azután feladják.

Szintúgy lehet banni a' fejes salátával.

485. Olasz saláta.

Többféle zöld salátát összeszednek, eh-
hez néhány főtt krumplit, fejer babot, kaprit,
angolnát, herioget, ezeket szépen összevagdál-
ják; ezután keményre főtt tojássárgát szitán
áttörnek, a' fejerét apróra vagdalják, szintúgy
vörös répát, a' salátát ezzel megékesítvén,
eczettel öntenek reá.

486. Más módra ugyan az.

Két heringet, két darab marinírozott angolnát, négy lat toninát, lazácot, négy lat sardellát szeletekre aprítanak, lapos tálon szét-
rakják, vizaikrát, azaz: Caviárt, kaprival, fengeri rákkal 's olajgyümölcszel ékesítik, aztán az egészre eczetet és olajt öntenek.

487. Almacompote.

Tizenkét almát meghámoznak, de úgy hogy szárok megmaradjon; azután három kannál befőtt baraszklevet vízzel ritkára kevernek, egy darab czukrot és citromlevet adnak hozzá, az almát megfőzik, de úgy hogy szét ne hulljanak. A' tálalásnál a' levet mind szépen rá szokták önteni.

488. Másmódra ugyanaz.

Az almát meghámozzák és ketté vagdalják, a' magvát kiszedik; azután czukorral, borral, fahéjjal, citromhéjjal és malozsaszlólóval lábosba teszik; ha meglágyultak, kitalálják, szeletekre metszett mandulával megszurkálják, a' levet ráöntik és kihűlni hagyják.

489. Más módra ugyanaz.

Nagy almákat szeletekre vagdalnak, 's vízben vagy borban lágyra pároltatják, azután apróra dörzsölik, czukrot, ledörzsölt citromhéjat, apró malozsaszlólót adnak bele, ezt felforralják, míg megmerevül; ezután kitalálják és fahéjjal meghintik.

490. Almakocsonya.

Tizenöt almát meghámoznak, kivájják, 's két rész champagniai borral és egy rész vízzel, tizenkét lat cukorral lágyra főzik, ezután tálba rakják, és befőtt medgyel megtöltik. Az almalevet másfél lat vizahólyaggal ismét tűzre teszik, 's alkörmös lével megfestetik, ezután asztalkendőn vagy itatós papiroson átszűrik, az almára öntik, de úgy hogy az alma meg ne veresedjen; ezután a' tálalt pinczébe teszik.

Ha igazi champagniai bor nincs, egy icze vizet és hat citronnak levét kell venni. Nyárban bár mi féle almát, 's champagniai bor helyett tengeri szőlő levét lehet venni.

491. Körtvély-compote

A' körtvélyt meghámozzák, négy részre vagdalják, azután egy pohár vízzel két citrón' levével 's cukorral pároltatják; ezután medgy vagy málnalevet öntenek hozzá, 's a' körtvélyt a' tálba teszik.

492. Más módra ugyanaz.

A' hámozott körtvélyt négy darabra szeldelik, és írósvajjal mind addig párolják míg megbarnulnak; azután egy pohár bort vagy cukrot öntenek reá 's befőzik.

493. Birsalma compote.

Négy nagy birsalmát meghámozván, hideg vízbe vetik, 's azután négy részre szeldelik, magvait kiszedik, egy negyed font cu-

krot vízben addig főznek, míg nehéz csöppet vet, a' birsalmát benne addig főzik míg meglágyulnak, azután egy fél citromnak levét nyomják bele, 's a' birsalmát ezen lével feladják.

494. Baraszok-compote.

A' baraszokot meghámozzák, közepette kettémetszik, borral, cukorral, citromhéjjal lágyra párolják; a' magvakat megtisztítják és hozzáadják.

495. Őszi baraszok-compote.

A' baraszokot hideg vízbe tévén, meghámozzák, kettévagdadják 's a' magvakat kiszedik. Most hat lat cukrot megfőznek egy fél pohár vízzel, a' baraszokot belerakják, 's lágyra főzik, azután tálba rakják; a' szirupot rummal sűrűbbre főzik, azután ráöntik, és a' tálát jégre teszik.

496. Cseresznye-compote.

A' cseresznyét szárárul leszedik, egy lábosban párolják addig míg meglágyulnak, azután egy fél messzely savanyú tejfelt, cukrot és fahéjt adnak hozzá, azután két lat reszelt csokoládét tesznek bele. Most zsemlyeszleteket pirítanak írósvajban, ezeket tálba rakják, és a' cseresznyét reátálalják.

497. Medgy-compote.

Három negyed font cukrot, három kanál vízzel sűrűre főznek, 's bele két font medgyet

vetnek 's meglágyulni hagyják, azután bab-szedő kanállal kiszedik, magasan találják a' tálba; a' levét addig főzik, míg megkocsonyásodik, 's azután a' medgyre öntik 's hideg helyre teszik. A' tálnak szélét narancshéjjal ékesítik.

498. Szilva-compote.

A' szilvát meghámozzák, borral, cukorral megfőzve tálba rakják. A' lébe apróra vagdalt citromhéjat, egész fahéjt, szekfűvet vetnek, ezt mind addig forralják míg megsűrül, azután a' szilvára öntik és hideg helyre teszik.

499. Más módra ugyanaz.

Egy negyed font cukrot egy pohár vörös borral felforrálnak, az egész szilvaszemeket belevetik, néhányszor megrázzák és addig főzik míg hártájok felpattan; ezután kiszedik, salátatálra találják; ha mártása még ritka, tehát tovább főzik, azután ráöntik.

500. Köszméte - compote.

A' félig érett köszmétét forró vízbe vetik, azután a' vizet leszűrlik rúlok. A', cukrot vízzel befőzik 's a' köszmétét hozzáteszik, néhányszor megrázzák, lassan befőzik; azután kitalalván, kihűtik.

501. Vegyített compote.

Nagy fejr cseresznyét cukros vízzel és citromlével pároltatják; szép medgyet szárá-

mul leszednek, és szinte czukros vízzel pároltatják, apró körtvélyek meghámoztatnak, ketté metszetnek és ismét külön pároltatják czukros vízzel, azután egy kevés rumot adnak hozzá, és kihűtetnek. Most öt lat czukrot egy csésze vízzel főznek addig míg forni kezd; azután öt nagy ketté vágott baraszkot vetnek belé, de ezeknek csak néhány perczig kell főni. Ha a' compoténak tálaltatni kell, a' körtvélyek az első koszorút képezik, a' cseresznye a' másodikat, a' baraszk a' harmadikat, közepébe jó a' medgy.

502. Kocsonyás compotek.

Egy icze tejsűrűt habbá vernek, 's ezt szitára teszik, azután három kanál befőtt baraszkot hat lat czukorral összekevernek, egy fél citronnak levét 's azután a' tejhabot kanálonként hozzáteszik, egy lat felolvasztott vizahólyaggal, ezt mind együtt formába öntik, 's jégen megalusni hagyják. Azután almát vízzel, czukorral és citrónlével felforrálnak, azután három narancs héja durva csikmákra metéltetik, 's villával sűrűre főtt czukorba mártatik, azután megfőzik, kihűtik, a' narancsot cikkekre tépdelik, a' felfordított kocsonyát formával kiszurkálják, a' compotet vele befödik, 's a' czukorba mártott narancshéjjal felékesítik.

503. Compote, gőzben főtt gyümölcsből.

Cseresznyét, czukorral és citrónhéjjal felforrálnak. Egy más lábosban őszi baraszkot czukorral és citrónhéjjal pároltatnak; azu-

tán a' baraszknak felét kiszedik, másik felét alkörmössel megfestik, 's a' compotet kitalalják. Közönségesen a' gőzben főtt gyümölcsöt az üvegből töltik tálba, 's azután czukorral meghintik,

S ü t e m é n y e k.

a) B u k t á k.

504. Cseresznyebukta.

Egy fél font liszthez, egy negyed font írósvajat adnak, azután egy citronnak héját, tört czukorral, két kanál savanyú tejfelt 's egy egész tojást, ebből tésztát készítenek, kinyújtják, tortapléhre teszik, 's magtul tisztított cseresznyével megrakják, ezeket czukorral és fahéjjal meghintik, és rá sok tojásfejér havat tesznek. Épen így készítik a' szilva buktát is.

505. Medgybukta.

Egy negyed font mandulát megforróznak 's megtisztítanak, 's ugyan annyi czukorral megtörik; most négy lat kalácsbélts tejsűrűbe áztatnak, egy citronnak héját összeaprítják, mind ezt egy óráig kavarják, e' mellett két egész tojást és négy tojásnak szikét, 's végére négy tojásfejérnek havát adják hozzá. Most egy formát írósvajjal megkennek, reszelt

zsemlyével meghintik, a' tésztának egy harmadát beleteszik, azután egy sor cukorral párolt medgyet, meg ismét tésztát, erre medgyet, 's végtére megint tésztát, 's így kemenczében megsütik.

506. Almabukta.

Írósvajas tésztát készítenek, késfoknyi vastagságra kinyújtják 's vastáblára teszik, azután hámzott almát vékony szeletekre vagdálnak, a' tésztát bőven megrakják vele, 's cukorral 's fahéjjal egy negyed font tört mandulával meghintik, és más tészta darabbal beborítják, ezt tojás fejeérével szépen megkenik és megsütik.

507. Magyaros almabukta.

Három messzely lisztből, hat lat írósvajbul egy tojásbul és tejből laskatésztát készítenek, jól meggyurják, belőle 25 czipócskát csinálnak, meleg fejr ruhával betakarják és egy fertály óráig beverni hagyják. Ez alatt egy negyed font cukrot megtörnek, ugyanannyi mandulát összeaprítanak, tizenkét lat nagy malozsaszőlőt, egy citronnak héjját, és ezt fahéjjal és kalácsmorzsával jól összevegyítik. Azután savanyú almákat meghámoznak és szeletekre vagdálnak. Most egy lapos tálat vagy formát megkennek írósvajjal, egy czipót a' másika után szépen kihúogatnak felette, mindenikét megkenik írósvajjal, és azt addig folytatják, míg nyolcz nincs kihúzva, ezeket megrakják az almával és a' töltelék felével; azután megint nyolcz tészta lepény 's töltelék jó, utójára kilencz darab tészta; ezt mind kézzel

lenyomják, a' tálon lefüggő tésztát lecsípi, a' buktát tojás fejeével megkenik, villával megszurkálják és megsütik.

508. Dióbukta.

Három fertály font diót megtörnek, egy lat fabéjt, fél lat szekfüvet, két citromnak héját hozzávegyítik; azután fél font czukrot vízzel megfőznek, a' tört vegyítéket beleve-tik, 's felduzzadni hagyják. Ez alatt parázs tésztát csinálnak, ketté vágják, késfoknyi vas-tagságra a' nyujtóval kinyujtják, 's bádog táblára teszik, a' töltelékkel megkenik, felül tizenkét lat sultán malozsával meghintik, 's más tésztával beborítják. Felül a' buktát to-jás fejeével megkenik, és szépen sárgára a' kemenczében megsütik, dió helyett lehet man-dulát venni hártýástul.

509. Darabos bukta.

Szinte parázs tésztát kell készíteni, kés-foknyi vastagságra kinyujtani, a' sütő bádog-ra tévén, villával megszurkálni 's kemenczé-ben egy keveset megsütni; most fris medgyel beborítják, ezeket megczukrozzák 's ismét a' kemenczébe teszik. Ez alatt egy icze tejsűrűt egy negyed font czukorral, nyolcz tojásnak szikével összehabarják, míg megsűrűdik, azu-tán felét a' buktára öntik, hamar a' kemen-czébe vetik, 's ha a' Crem megsűrűlt, kive-szik, másik részét reáöntik, és rajta meg-alunhi hagyják. Most a' buktát darabokra metszik és az asztalra adják czukorral meg-hintve.

510. Portugalliai bukta.

Egy font írósvajat parázsra törnek, nyolcz tojáshoz székét, citromcukrot, szerecsendiót 's három fertály font cukrot kevernek hozzá, fél óra múlva még négy tojást adnak hozzá, egy font lisztet és négy tojás fejrének havát; azután a' buktát a' lábosba teszik és megsütik.

511. Rác Bitta.

Fél font megforrózott mandulát összevagdálnak, fél font malozsaszőlőből kiszedik a' magvat, egy negyed font korinthek, ugyan annyi cukor 's egy kevés fahéj kevertetik a' többihez. Most olly tésztát kell készíteni, mint a' magyaros almabuktához, 's hasonló módon bánnak vele. De ha a' bukta elkészült, tehát nagy négy szögleteket metszenek reá éles késsel, a' tálát azután kemenczébe teszik 's gyöngéd melegnél megsütik, mihelyt megsült, a' négy szögleteket egészen kettévágják, és cukorral meghintve az asztalra adják.

512. Citrombukta.

Olly tésztából, mint a' magyaros almabuktához kívántatik, 28 apró czipót készítenek. Míg pihennek, fél font mandulát törnek, egy fél citromnak levéllel megnedvesítik, és egy negyed font cukrot adnak hozzá. Azután hét hét czipótskát kihúzogatnak a' tál felett, írósvajjal megkenik, 's mandulával megtöltik. Ha a' tészta elfogyott, az^uutolsó darabot habart tojással megkenik, villával megszurdalják, azután megsütik. Most koczkára

lehet vagdalni, 's czukorral meghintve csemegeként feladni, mivel igen jóízű.

513. Mandulabukta.

A' töltelékét következőképen készí-
tik: tizenkét lat mandulát, közötté néhány ke-
serűt megforróznak, meghámoznak, 's megtö-
rik; tizenkét lat czukor, egy citronnak hé-
ja, két egész tojás és négynek szíke a' man-
dulával összekevertetik; különben ezzel a'
buktával is úgy bánnak mint az előbbiekkal.

514. Laska-bukta.

Egy negyed font mandulát megtisztítva
jól megtörnek és citrónlével nedvesítenek,
egy más negyed fontot hosszasan felaprítanak.
Ezután a' mandulát tizenkét lat czukorral és
hat tojásnak sárgájával cserépedénybe teszik,
fél óráig kavarják, azután három tojás fejé-
rének havát belekeverik. Azután egy tojás-
bul, egy tojásnak szíkéből, czukorbul, liszt-
ből széles laskát készítenek, disznózsírba ki-
rántják, összetördelik és citrónczukorral a'
többihez keverik; most egy formát írósvajjal
kifennek, írósvajas tésztával kirakják, a' ve-
gyítéket beletöltik, tésztával beborítják és
szépen, lassan megsütik.

515. Bukta à la Madelaine.

Egy font írósvajat parázsra dörzsölnek,
tizenkét tojásnak sárgáját, citrónczukor, sze-
recsendió, fahéj, egy font czukor és egy ne-
gyed font liszt, négy tojás fejérének havával
hozzávegyítetik. Most egy bádoggal táblát vi-

asszal megkennek, a' buktát egyarányosan rákenik, tojás fejeével megfényesítik, czukorral meghintik, 's hosszasra metszett mandulával megszurdalják; lehet, mielőtt a' kemenczébe jutna, malozsaszőlővel is meghinteni.

b) Élesztős sütemények.

516. Élesztős sodralék.

Egy negyed font írósvajat összedörzsölnek, hozzá hat tojásnak sárgáját adják, 's fél messzely tejsűrűt, két kanál élesztőt, czukrot, sőt 's annyi lisztet, hogy a' tészta olyan legyen mint a' pastétom, most késfoknyi vastagságra kinyújtják, apróra vagdalt mandulával, citronáttal, apró malozsaszőlővel meghintik, összesodorják, írósvajjal megkent torta tátra rakják, kelni hagyják; azután lassan megsütik.

517. Straszburgi fánk.

Fél font kemény írósvajat, nyolcz tojásnak szikét, egy kávé csésze felsőjével élesztőt, ugyanannyi tejsűrűt, négy lat citroneczkrot, egy fatálba verő kanállal jól megkavartatnak, 's azután annyi lisztet adnak hozzá, hogy kalácstészta legyen belőle; most ismét jól felverik 's félreteszik. Ha a' tészta szépen megkelt, meglisztezett deszkára teszik, apró czipócskákat csinálnak belőle, ezeket vajjal kent papirosra rakják, hóval megkenik, vastagra vagdalt mandulával, czukorral, vaniliá-

val sűrűen meghintik, lassan megsütik. Ugyan ezen tésztából jó kétszersültet (Zwieback) lehet készíteni.

518. Fínom élesztős tészta.

Egy font lisztet vesznek deszkára, fél font írósvajat belevagdálnak, kinyújtják, sót, cukrot, nyolcz tojáznak sárgáját, három kanál savanyú tejfelt, három kanál jó élesztőt 's hideg tejsűrűt öntenek hozzá, 's arra használhatni a' mire akarják.

519. Vert élesztős tészta.

Fél font lisztet vesznek egy deszkára, fél messzely tejsűrűt, öt tojáznak sárgájával 's két kanál élesztővel, megsózzák és a' lisztbe öntik; a' tésztát meggyúrnak, késfoknyi vastagságra kinyújtják 's fél font írósvajat tesznek bele; most mint az írósvajas tésztát háromszorosan egymásra hajtogatják, de a' nélkül hogy megpihentetnék.

520. Kavart élesztős tészta.

Fél font írósvajat parázsra törnek, fél messzely tejszínt, öt tojáznak szikét, három kanál élesztőt összehabarnak 's kanálonkint az írósvajhoz öntik; azután sót és cukrot is adnak bele. Most egy font lisztet lassan belekevernek, 's a' tésztát arra használják a' mire tetszik.

521. Hideg élesztős tészta.

Egy kávécsésze felső részit tele ütik tojás sárgájával, ugyan annyi felolvasztott írósvaj

vajat, ugyan annyi langyos meleg tejet, fél annyi élesztőt, egy kevés sót, 's melegre tett liszttel tésztát készítenek; valamivel keményebbet mint a' rétes tészta; ezután símára verik, egy asztalkendővel megkennek írósvajjal, a' tésztát könnyen beleteszik, 's addig hagyják hideg vízben, míg felül nem úszik; most kiveszik 's haszonra fordítják.

522. Közönséges élesztős tészta.

Hat lat írósvajat parázsra dörzsölnek, hozzá öt tojásnak sárgáját ütik, sót, cukrot 's három kanál élesztőt, egy mészely meleg tejet 's annyi lisztet, hogy a' tészta inkább lágy mint kemény legyen; azután addig kavarják, míg a' kanáltul elválik.

523. Vanília szarvas.

Kavart élesztős tésztát csinálnak, 's bele egy szál tört vaniliát tesznek, 's a' tésztát kelni hagyják. Azután kinyújtják, háromszögletes darabokat metszenek belőle, befőtellel megtöltik, összesodorják; azután tojásfejjel megkenik, cukorral meghintik 's megsütik.

524. Anis szarvas.

Finom élesztős tésztát készítenek, kétszeresen összehajtják, kinyújtják és három szögletes darabokat vagdálnak belőle, ezekre nagy és apró malozsaszólót hintenek, apróra vagdalt mandulával, citronáttal, fahéjjal és cukorral összesodorják, tojás fejjel megkenik és kelni hagyják; azután megsütik gyönge tűz mellett: anissal cukorjeget csinálnak, 's a' sütő kemenczéjében megszarítják.

525. Szarvas befőttel.

Finom élesztő tésztát csinálnak vaniliával, kinyujtják, darabokat szeldelnek belőle, azután tengeri szőlő, vagy málna befőtt lével megtöltik, összesodorják és kelni hagyják. Azután habart tojással megkenik, cukorral, mandulával meghintik és megsütik.

526. Más módra, ugyanaz.

Hideg élesztő tésztát kinyujtanak, 's a' szarvasokat befőttel megtöltik; vagy fél font mandulát, fél font cukrot, citromhéjat, hat tojásnak szikét összekeverik, kevés hóval; ezzel a' szarvasokat megtöltik, megcukrozzák és megsütik.

527. Anis kenyér.

Fél font írósvajat összedörzsölnek, tíz tojásnak szikét, három kanál élesztőt, lágymeleget tejszínét, cukrot, só és annyi lisztet adnak hozzá, hogy a' tészta olyan legyen mint az írósvajas gombócza; ha a' kanátnál elválik, meleg helyre teszik és kelni hagyják. Most egy megkent bádoggal lapra a' kis gömbölyű kenyereket elrakják, tojás fejérével megkenik, a' tört cukorral és anissal meghintik.

528. Tyrolisi kenyér.

Fél font írósvajat, egy font lisztet, öt tojásnak szikét, kettőt egészen, három kanál élesztőt, 's hat kanál tejet vesznek, ebből tésztát csinálnak, néhányszor egymásra hajtják, azután kipihentetik. Ezalatt mandulát

leforróznak 's meghámozva megtörik, fél font cukrot, egy narancsnak apróra vágott héját, két egész tojást és négy tojásnak szikét mandulával összekevernek, a' kinyújtott tésztát vele megkenik, citronáttal meghintik, és öszszesodorják; azután ezen sodralékot koszorú formára hajtva megkent bádogra teszik, tojás fejeével meghintik, és cukorral meghintve feladják.

529. Koczkás lepény.

Egy font írósvajat parázsra dörzsölnek, lassanként huszonnégy tojásnak sárgáját adják hozzá, minden szík után egy kanál lisztet 's egy kanál tejszínt, ezt cukorral, sóval és három kanál élesztővel összehabarják. Most a' tésztát kendővel betakarják, meleg helyre teszik, 's egy óra mulva nyolcz tojásnak fejérebül készült havat adnak hozzá, a' koczkavasat megkenik meleg írósvajjal, megmelegítik, és annyi tésztát tesznek bele, a' mennyi belefér, láng felett tartják; hanem gyakrabban utána nézegetni kell, hogy meg ne barnuljon a' sütemény. Ha szép aranysárga, tátra teszik, azután cukorral és fabéjjal meghintik, és így bánnak a' megmaradott tésztával; de a' vasat mindig szorgalmasan kenegetni kell.

530. Karlsbádi perez.

Másfél font lisztet, 's fél messzely hideg tejsűrűt, fél messzely élesztőt és kevés cukrot tésztává gyurnak, megsózzák és húsz lat írósvajat darabonként vegyítenek a' tésztához. Azután apró perezeket csinálnak a' tésztából, ezeket meleg helyre teszik, 's ha megkeltek,

írósvajjal megkenik 's hűlt kemenczében megsütik. Ezen sütemény kávéhoz és theehez igen alkalmas.

531. Élesztős perezcek.

Négy itcze lisztet cserépedénybe tesznek, azután tizenöt tojásnak szikével, három fertály czukórral, fél messzely élesztővel, citrónczukorral, szerecsendióval 's lágy meleg tejjel tésztát készítenek, hozzá egy font írósvajat tesznek 's egy font malozsa-szőlőt, ugyan annyi korintheket, fél font összevagdalt mandulát, egy negyed font narancshéjat 's citrónátot kevernek hozzá; most a' tésztát kidolgozzák, addig míg az edénytől elválik. Azután egy nagy perezcet csinálnak belőle, kelni hagyják; azután írósvajjal 's tojás szikével megkenvén, lassan megsütik. Az illy perezcet igen soká el lehet tartani, 's így az útra jó.

532. Kavart bukta.

Egy negyed font írósvajat habzásig törnek, 's lassanként tíz tojásnak sárgáját adják hozzá, két kanál élesztőt, egy csésze lágy meleg tejet, citrónczukrot és tizenkét lat lisztet. Ezután megkenik a' formát, vagdalt mandulával és czukórral meghintik, félig megtöltik az edényt 's meleg helyen kelni hagyják a' tésztát, 's azután lassan megsütik.

533. Más módra, ugyanaz.

Fél font írósvajat összedörzsölnek, tíz tojásnak a' szike, négy kanál élesztő, három kanál lágy meleg tejsűrű, só, húsz lat liszt

hozzávegyítetik. Azután egy negyed font mandulát megforróznak, hosszantán összevagdálnak, négy lat malozsaszőlőnek magvát kiszedik, négy lat korintheket megtisztítanak, magvát kiszedik, 's szintűgy összevagdadják 's a' tésztával összevegyítik. Ha a' tészta megkelt, a' formába teszik, még egyszer kelni hagyják, azután megsütik.

534. Császári bukta.

Fél font vaját jól megtörnek, nyolcz egész tojást hozzáütnek, minden tojás után egy kanál lisztet adnak; azután só, három kanál czukrot és citronhéjat, ezután a' formát írósvajjal kikenik, apróra vagdalt mandulával és zsemlyemorzsával meghintik 's a' tésztát beletöltik.

535. Töltött bukta.

Tizenkét lat írósvaját jól összedörzsölnek, 's hozzá hat egész tojást és hatnak a' szikét, két kanál czukrot, két kanál élesztőt, só, és egy csésze lágy meleg tejet és tizenhat lat lisztet adnak. Most az edényt írósvajjal kifenik, mandulával meghintik és a' tésztának felét beleteszik, befőtt medgyel megtöltik, a' másik felét ráöntik, az edényt meleg helyre teszik, 's ha a' tészta megkelt, megsütik.

536. Gózlaska.

Három fertály font lisztet egy cserépedényben megmelegítenek, megsózzák, egy kanál czukrot adnak hozzá, azután öt tojásnak szikét, négy lat felolvasztott írósvaját,

fél messzely tejet, két kanál élesztőt jól összehabarnak, szitán át a' lisztbe szűrjük, 's a' tésztát addig verik, míg a' kanáltul elválék. Most liszttel meghintett deszkára teszik, két késfoknyi vastagságra kinyújtják, a' fankmet-szővel kiszúrják 's kelni hagyják, azután lapos lábosba tesznek egy darab írósvajat, czukrot 's újnyi vastagságra tejsűrűt, ezt felforraltják és a' tésztát beleteszik, reá tiszta papirost borítanak, erre fedőt adnak, alúl széntüzet tesznek, 's nyolcz minutumig főni hagyják. Az alatt öt tojás' sárgájából, hat lat czukorbul, valami kevés vaniliából, egy messzely felforralt tejsűrűből levet csinálnak, ezt mind gyöngye tűz mellett összehabarván, a' tésztát tálba teszik, 's a' habartat ráöntik.

537. Arany laska.

Szinte olyan tésztát kell készíteni, mint az előbbihez, a' tésztát formával kiszurdalják, de a' formát nem mártják lisztbe, hanem olvasztott vajba. Azután öt lat mandulát hárttyástul összeaprítanak, egy negyed font malozsaszőlőnek magvát kiszedik és szinte összeaprítják, öt lat czukrot fahéjjal összetörnek, 's összevegyítik. Most a' tésztából egy kient formába egy sort raknak, azután a' fennemlített keverékkel meghintik, azután ismét tésztát és így tovább, a' formát meleg helyre teszik; ha a' tészta megkelt, habart tojással megkenik és megsütik.

538. Arany-laska, rákvajjal.

Egy darab rákvajat összedörzsölnek, egy egész tojást és háromnak szikét, egy messzely

lágymeleg tejsűrűt, két kanál élesztőt, sót és annyi lisztet, hogy a' tésztát kinyújtani lehessen, de elébb kelni kell hagyni. Most a' tésztát kiszurdalják, egy bádóg lapot rákvajjal megkennek, 's a' tésztát mint az előbbit rárakják, minden sort külön külön rákvajjal megkenvegetvén, azután ha mind berakatott, meleg helyen kelni engedik, mielőtt a' kemenczébe betennék, felül rákvajjal megkenik 's megsütik, végre meleg czukros tejsűrűvel feladják.

539. Jó kalács.

Négy icze liszthez két icze tejet kell venni, a' tésztának nem kell olly sűrűnek lenni mint a' kenyérhez. A' párt egy messzely lágymeleg tejjel, négy kanál élesztővel cserépedénybe teszik, jól felkeverik és meleg helyre teszik, 's ha jól megkelt, a' tésztát elkészítik. a' két icze tejet megmelegítik, egy kevés borsot és két kanál czukrot tesznek bele, a' lisztet megsózzák, és a' tejet beleöntik. Ha a' tészta jól kidolgozva van, a' párt közepébe öntik 's újra dagasztják, e' mellett arra kell vigyázni, hogy a' tésztát kinyújtott újjal kell tépdelni, 's a' kézben mindig dörzsölni kell. Egy darab idő mulva egy egész tojást és két tojásnak szikét adják bele, 's fél font felolvasztott írósvajat három ízben; mihelyt a' tészta szép hólyagokat vet, még egyszer meg kell ököllel dagasztani, összehajtani 's liszttel meghinteni, most betakarják és meleg helyre teszik. Ha a' tészta megkelt, apró cipótskákat csinálnak belőle, tíz minutumig pihentetik és úgy csinálják a' kalácsot, és dizsnózsírral bekent papirosra rakják, ismét

megpihentetik, végre habart tojással megkenik. Azon idő alatt míg a' tészta kel, befűtik a' kemenczét, hogy akkorára jól legyen, mikor a' kalács kész.

Ezen tésztából mindenféle buktát lehet készíteni, úgy mint malozsa szőlős, szilvás, cukros és túrós buktát.

540. Fínom mák szarvas.

Öt messzely lisztet venni egy deszkán, megsózzák, és három fertály font írósvajat aprítanak bele, a' nyújtófával finoman kinyújtják, azután tizenkét tojásnak szikét hat kanál savanyú tejfölt, és a' tésztát széles késsel elkészítik. Most apró czipótskákat készítenek belőle, 's tiszta ruhával betakarják. Ez alatt a' tölteléket szintúgy készítik mint a' mákos réteshez, hanem minden hozzávalóbul még egyszer annyit kell venni, azután egy czipócskát a' másika után késfoknyi vastagságra nyújtanak - ki, a' töltelékkel megkenik, össze sodorják, és félhold formára kanyarítják, bádogra teszik, és rövid ideig kelni engedik, azután kavart tojással vagy vízzel megkenik cukorral meghintik, megsütik.

Ezen szarvasokat lehet szilva liktáriummal vagy dióval is megtölteni, az utóbbiból következő módon készítik a' tölteléket, a' diót kifejtven, darabosra megtörik, 's forró színmézbe vagy cukorba vetik, ezután leszedik a' tűzről, citron és fahéjjal, szekfűvel megfűszerezik, 's annyi tejet adnak hozzá hogy könnyen lehessen kenni.

541. Bécsi kenyér.

Három icze lisztet töltenek egy nyújtó deszkára, egy font írósvajat aprítanak bele, kinyújtják két tojáshoz székét hat kanál élesztővel és tejjel tésztát készítenek, fél font cukrot, ugyanannyi malozsa szőlőt, és korintheket adnak hozzá. Ha a' tészta jól ki van dolgozva kis darabokat vagdálnak belőle, 's ezeket kézzel meggömbölyítik 's bádogra teszik, de úgy hogy egymáshoz ne érjenek. Most egy tojással minden czipócskában egy tojással egy kis mélységet nyomnak, 's pihentetik. Ha a' mélység felemelkedik, annak a' jele hogy a' tészta jó. Most hat czipócskára egy szeletekre vagdalt mandulát tesznek, 's két nagy malozsa szőlő szemet, tojásból bekenik, cukorral meghintik és lassan megsütik.

Ugyan ezen tésztából jó szarvasokat is lehet sütni, de malozsa szőlőt, cukrot és korintheket nem teszik a' tésztába, hanem 2 font malozsaszőlőből mag nélkül, apróra vagdálva, egy negyed font cukorral mellyet vízzel sűrűre főznek, citromából és citrom héjből tölteleket csinálnak, és ezzel töltik meg a' szarvasokat.

c. P á s t é t o m o k.

542. Koszorúkra, ékesítésekre, 's pástétomokra alkalmazható írósvajas tészta.

Fél font lisztet kell venni, egy deszkára tenni, megsózni, egy tojást bele ütni, 's két

kanál savanyú tejfellel, két kanál fejer bõrral és kevés vízzel rétes tésztát csinálnak, a' tésztát addig gyúrnák míg a' kéztõl elválik, most egy czipót csinálnak belõle, mellyet pihentetnek. Most kinyújtják, és egy fél font írósvajat szélesre vernek, azután a' tésztának közepébe teszik, a' tésztát négy oldalról ráborítják, liszttel meghintik, a' nyújtófavával laposra verik, vékonyra kinyújtják, 's ugyan azon felére négy oldalról egymásra nyújtják 's fél óráig pihentetik, télen hûvös helyen, nyárban pedig jégen. Illy módra háromszor kell egymásra hajtani.

543. Írósvajas tészta, mellyet a' tészta ételre borítékul lehet használni.

Három fertály font lisztbûl, két tojásnak szikébûl, írósvajbûl, két rész vízbûl 's egy rész borbûl rétes tésztát készítenek, jól megdagasztják és megpihentetik. Azután három negyed font írósvajat egy negyed font liszttel jól összevegyítenek, belõle gömbölyû czipót csinálnak, a' kinyújtott tésztának közepébe teszik, 's szinte úgy bánnak vele mint az elõbivel.

544. Parázs tészta.

Egy font lisztbe három negyed font, darabokra tördelt vajat tesznek, négy tojásnak szikét, sõt, fél messzely savanyú tejfelt, hideg vizet, a' tésztát kézzel kidolgozzák, a' minek azonban gyorsan kell történnie, hogy az írósvaj a' meleg kéztûl ne olvadjon. Most a' tésztát újni vastagságra kinyújtják, négy

szögletre összehajtják, 's hűvös helyre vagy jégre teszik, 's azután czélirányosan alkalmazzák.

545. Morzsa-tészta.

Fél font írósvajat két keményre főtt tojással összetörnek, fél font liszttel, két tojának szikével és savanyú tejfellel tésztát csinálnak, mellyet nagy késsel dolgoznak ki. Azután valamint az írósvajas tésztát háromszor kinyújtják, egymásra hajtogatják, jégre teszik 's tortákra és pástétomokra alkalmazzák.

546. Pástétom, vagdalékkal.

Írósvajas tésztát készítenek, három késfoknyi vastagságra kinyújtják, egy kerek lapot metszenek ki belőle, 's tiszta írópapirosra teszik 's úgy bádoglapra. Most egy formára asztalkendőt tekernek, 's a' tésztaalapnak közepére teszik, most a' formára egy második kerekded lapot borítanak, mellyet azonban a' szélein lenyomdosnak az első kerek lapra, most fánk metszővel kerek darabokat metszenek, 's a' pástétom szélét megrakják velek, de úgy hogy egy kerek folt mindig a' másikkal felét betakarja. A' pástétomnak közepét meleg késsel bemetszik egy ivó pohár nagyságára, 's a' tésztából kettős csomót tesznek reá, az egész pástétomot tojás fejeével megkenik, 's hűvös kemenczében megsütik; azonban a' pástétom' ékesítése csupán csak a' szakácsné ízlésétől függ. Ha a' pástétom megsült, tehát éles késsel a' megmetszett fedelet lemetszik, és a' pástétomot a' már elkészített vagdalékkal megtöltik, a' vagdalékot következő módon

készítik: vesznek egy fél font megfőtt borjúhúst; két borjútüdőt, hat párolt peczérke gombát, kifejtett rákfarkakat, kevés spárgát, vagy karfiolt, mind ezt kockára vagdalják, és írósvajas mártásban párolják, míg a mártás beszívott; ezután a vagdalékokat vigyázva teszik a pástétomba, 's fedelével betakarják.

547. Galamb pástétom.

Fiatal galambokat senyvesztenek, 's azután pároltatnak, ez alatt borjúhúsból vagdalékokat készítenek, 's vele vagdalják a galambzúzakot és májakot, így sót, fűszerszámot, citromhéjat adnak bele 's a galambokat vele megkenik; azután pástétomot csinálnak, a galambokat beleteszik, a pástétomot tojásfejjével megkenik 's a kemenczébe teszik. Ez alatt barna rántást csinálnak, apróra vagdalt kaprit, citromhéjat, senyvesztő 's citromlevet öntenek hozzá, ezt a mártást a sült pástétomba teszik, 's a borítékot rátévén, feladják.

Lehet a pástétomot előbb megsütni, 's azután bár miféle vadat vagy senyvesztett vesepecsenyét mártással beletenni.

548. Tekenősbéka pástétom.

A tekenősbékákat sós vízben megfőzik, kettévagdalgatják és tulajdon írósvajas mártásban pároltatják, főtt spárgával, rákfarkkal, peczérke gombával 's rántott májjal, ezt azután a megsült pástétomba öntik és hamar az asztalra adják.

549. Hideg pástétom.

Fél font szalona 's egy sült őz vagy nyúl derék apróra vagdaltatik; azután öt meghámozott zsemlyét levesben megfőznek kásává, a' vagdaltat hozzáadják, öt tojásnak sárgáját hozzáütik, megsózzák és megfűszerezik. Most három lúdmáját írósvajban pároltatnak, azután szeletekre vagdalják; két sült fáczánnak és fogolynak a' húsát levagdaldják, tíz vagy tizenkét szarvasgombát szeletekre vagdalnak, 's írósvajjal és zöld petrezselyemmel pároltatják. Most két font írósvajból lágy tésztát csinálnak, a' pástétomot magas koszorúval készítik, az alját vékony szalonaszeletekkel megrakják, azután vagdalékot, egy kevés szarvasgombát, azután lúdmáját, megint szarvas gombát, erre megint vagdalékot raknak, erre a' foglyot és a' fáczánt, és így tovább; az utolsó vagdalék sort szalonaszeletekkel borítják be, azután a' pástétomot tésztával beborítják, tojás fejeérével megkenik, 's két óráig sülni hagyják. Ha meghült, a' boritékot felmetszik, és aspikkal megrakják.

550. Parázs pástétom, egymásra hajtva.

Egy font borjúhúst a' ezombrul, vesezsírt, vereshagymát, citromhéjat és tejbeáztatott zsemlyét apróra vagdalnak, azután három tojásbul, írósvajbul és tejbül lágy habartat csinálnak, a' vagdalttal jól összetörik 's két tojást ütnek bele. Most főtt borjútüdőből és tehén tölgyébül ragout készítenek, azután tojás' szikével és citrom héjával mártást csinálnak reá. Egy pástétomtalat újnvi vastag-

ra kinyújtott tésztával beborítanak, köröskörül karikát csinálnak, előbb a' Faschnak felét, erre a' ragout teszük, azután ismét a' fascht; a' megmaradt tésztából újni szélességű síkokat vagdálnak, 's rostély formára a' pástétomra rakják, felvert tojással megkenik 's megsütik; a' rostély' hézagaiba lehet spárgafejeket 's rákfarkakat rakni.

551. Apró pástétomotskák.

A' tésztát kinyújtják, 's kis formával kiszurdalják, fogoly vagy más ragout a' közepébe raknak, 's egy lapotska tésztával betakarva megsütik.

Crêmek és kocsonyák.

552. Mandula crême.

Egy negyed font meghámozott mandulát megtörnek, és vízzel megnedvesítenek. Egy icze jó tejszínt megfőznek, a' mandulát belevetik 's vele főzik, azután tiszta ruhán átszűrik, 's benne tizenkét lat megtört czukrot felolvasztanak. Öt tojásnak fejeéréből kemény havat készítenek, a' tejsűrűt hozzáöntik, azután széntüze teszük 's mind addig habarják, míg az egész tömeg habbá nem válik, azonban fornia nem kell. Most ezen crêmet csészékbe töltik 's jégen megalunni hagyják.

553. Csokoládé crême.

Két icze jó tejszínt jégre tesznek, azután sárga rézkatlanba öntik, és sűrű havatverő seprével sűrű habbá verik; ezt a' habot kanállal leszedik, szitára rakják, 's a' löbbit mind addig verik, míg a' többi is habbá válik. Most egy óra negyed alatt egy negyed font csokoládét könnyű széntűzön fél messzely vízben felolvasztanak, összehabarnak, félre tesznek, és egy negyed font apróra tört czukorral összevegyítenek, 's vigyázva a' crémmeel egybekavarják, formába öntik, és jégre teszik, ha a' crémeket vagy kocsonyákat felfordítani szándékozunk, tehát elébb a' formákat meleg vízbe mártjuk.

554. Eper crême.

Egy icze érett epret szitán áttörnek, és tízenkét kanál czukorral összevegyítenek. Három messzely tejszínt habbá vernek, ezt szitára teszik 's azután eperrel összevegyítik, 's azután hirtelen másfél lat vizahólyagot adnak hozzá. Most a' crémet formába teszik, a' jégen megaltatják 's spanyol csemege koszorúval ékesítve feladják.

555. Baraszok crême.

Két icze sűrű tejszínből sűrű habot készítenek. Ha a' katlant jégre teszik, tehát a' habverés gyorsabban történik, most négy kanál befőtt baraszokot, birsalmát vagy málnát, egy negyed font czukorral összekevernek, egy citromnak levét hozzányomják, 's a' habot lassan beleöntik, utójjára két lat felolvasztott vi-

*

zahólyag járul hozzá, így formába töltik, 's megaludva feladják.

556. Tejcrème, hólaptaival.

Egy negyed font czukrot vaniliával megtörnek, hozzá két tojásnak sárgáját habarják, 's egy messzely felforralt, hideg tejsűrűt öntenek hozzá, a' csuprot azután széntűzre teszik, és sűrűre habarják, ezután mély porcelláncsészébe töltik. Most hat tojásnak fejére hóvá veretik, hozzá öt lat czukrot, egy kevés vaniliával tesznek, lábosban egy icze tejszínt felforrálnak, egy darab czukrot vetnek bele, 's azután a' havat kanálonkint teszik bele, 's ezen hólaptaikat mind a' két oldalról megfőzik, azután kiszedik 's a' csészében lévő crèmere rakják.

557. Vanilia crème.

Tíz lat czukor egy szál vaniliával 's nyolez tojásnak sárgájával összehabartatik, egy icze tejsűrű forrva hozzáöntetik, széntűzre tétetik 's folyton habartatik míg megsűrül; azután csészébe teszik, megaltatják, czukorral meghintik és tüzes lapoczk fényes, mázzal bevonatják.

558. Kávé crème.

Erős kávét főznek, leülepedni engedik, finom gyolcson átszűrik 's még befőni hagyják, azután megeczukrozzák és jégre teszik. Három messzely tejszínből habot vernek, és szitára teszik, hogy a' ritka tej lefolyjon; most tíz lat finomra tört czukrot cserépedénybe tesznek, három kanál kávét hozzákevernek;

azután a' habnak felét, megint két kanál kávét 's végre megint habot; ha a' crème még fejeér volna, tehát kávét adnak bele; utójjára két lat felolvasztott viza hólyagot egyvelítenek bele, azután formába töltik 's jégre teszik.

559. Bor crème.

Tizenkét tojás' sárgáját, egy icze jó borral összehabarnak, tizenkét lat citronos czukrot egy lat felolvasztott vizahólyaggal addig verik míg habzik, azután széntűzre rakják 's addig kavarják míg megsűrűdik, ezután a' csuprot hideg vízbe teszik, 's még is kavarják, mind addig míg kihül. Végre formába öntik, és hűvös helyen megalunni engedik.

560. Narancs crème.

Fél font czukrot vesznek három narancshoz, és ezeknek héját ledörzsölik, azután hat nagy narancsnak levét kinyomják és négy citrónnak, ezt sűrű szitán átszűrik, hogy a' czukor felolvadjon. Most valami medenczével jégre teszik ezt a' levét, egy tojásnak fejeérét beleütik, 's a' habverővel habbá verik; ha nem egyesülne a' massa, még egy tojásnak fejeérét kell beleütni; végtére két lat felolvasztott vizahólyagot adnak bele, formába töltik, jégre teszik, 's ha megaludt feladják.

561. Tejszín crème, bisquittel.

Kerek formát szép piskótával kiraknak, ennek fényes oldalát kifelé kell fordítani. Most három messzely tejsűrübül sűrű habot vernek, hozzá tíz lat czukrot és egy árpaszem-

nyi vaníliát adnak 's két lat vizahólyagot, a' formát megtöltik a' crémmel, jégre teszik, ha a' crème megaludt a' formát forró vízbe mártják 's tálra fordítják.

562. Ananas crème.

Két darab ananast reszelőn megreszelnek és szitán áttörik. Azután egy fél font czukrot vízzel megfőznek, az ananast hozzá keverik 's belé két lat vizahólyagot, 's mind ezt lágy melegen egy icze tejnek habjához adják; erre a' formába töltik 's az egészet megalunni hagyják.

563. Háromszínű crème.

Három messzely tejszint jégre tesznek 's a' habverő vesszővel habbá verik, most a' habot három részre osztják, az egyiket fejéren hagyják, 's egyedül vaniliát és czukrot adnak hozzá, a' másikat hat lat czukorral és ugyanannyi málna befőttel keverik össze, a' harmadikát erős fekete kávéval vegyítik össze, ennek szép barnának kell lenni. Két lat vizahólyagot felolvasztanak, átszűrik, megalunni hagyják 's a' három rész hab közé osztják. Most egy formába legelőször a' kávéhabot adják, és megaltatják, a' vereset reá, 's ezt ismét megalunni engedik, utóára a' fejéret, és ha ez is megaludt, a' crémet feladják.

564. Eper kocsonya.

Három fertály font czukrot egy icze vízzel megfőznek, míg a' czukor nehéz habokat vet, azután három messzely érett epret tesz-

nek bele, ezt néhány minutumig főni hagyják 's azután szitán átfolyni engedik. Ha az eperlé meghűlt, hat citronnak levét belenyomják, ha a' szín nem volna szép, tehát alkörmös levet kell hozzá adni. Most két lat vizahólyagot vegyítenek a' léhez, és asztalkendőn átszűrik. Ezalatt egy gömbölyű kerekded formát jégbe tesznek, kövel megnehezítik, az eperlevet pedig körülötte öntik, 's a' formában megalunni hagyják. Most a' közepén lévő kis formába forró vizet öntenek, hogy a' kocsonyátul elváljék és kivenni lehessen. A' kocsonyában lévő ürességet most a' következő gyümölcsökkel töltik meg, harmincz ananás és ugyanannyi közönséges eperrel; harmincz fejer és ugyanannyi piros málnával, egynehány fűrtötske fejer és piros tengeri szőlővel, ezt mind jól megczukrozzák, és a' megmaradt eperlével megöntik.

565. Málna kocsonya.

Egy icze fris málnalévre, négy citronnak levét veszik, húsz lat czukrot, két lat vizahólyagot, mind ezt összekeverik, egy asztalkendőn áttörik és formába teszik.

566. Ibolya kocsonya.

A' mártziusi ibolyának levelkeit letépdelik, ebből egy tányérnyit valami edénybe tesznek, egy icze forró vízzel leöntik, és egy óráig beborítva hagyják állani, azután leszűrik, hat citronnak levét hozzáteszik, átszűrik és egy fél font czukrot benne felolvasztanak, és mind ezt két lat vizahólyaggal összevegyítik; most egy ruhán átszűrik, a' formába öntik 's megalunni hagyják.

Szintúgy lehet; hanem csupán az illatos szekfű kocsonyát készíteni.

567. Tengeri szőlő kocsonya.

Három fertály font czukrot egy messzely vízzel megfőznek, mind addig főzik, míg néhez bugyborékokat vet, ezután frissiben sajtolt tengeri szőlő levét két citronnak levével adnak, 's meghűlni hagyják; végre két lat vizahólyagot felolvasztanak benne. Most mind ezt asztalkendőn átszűrik és formába öntik.

Cseresznye- és megykocsonyákat szintúgy készítik.

568. Baraszok kocsonya.

Harmincz szép baraszokot meghámoznak, magvát kiszedik 's egy leveses tálba teszik. Három fertály font czukrot megfőznek fél messzely vízben, míg felolvad, azután forróan baraszokra öntik, 's így huszonnégy óráig beborítva hagyják. Azután a' nélkül hogy sajtolnák, szitán átszűrik, négy vagy öt citronnak levét, két lat felolvasztott vizahólyagot adnak még hozzá, 's azután asztalkendőre itatós papiroost tevén áttörik.

569. Narancs kocsonya.

Fél font czukrot öt narancson ledörzsölnék, 's egy leveses tálba teszik, tíz narancsnak levét ráfacsarják, egy kávécsésze vizet öntenek hozzá, 's így pihentetik; ha a' czukor egészen felolvadt, tehát két lat vizahólyagot tesznek belé, asztalkendőn átszűrik és meg-alunni hagyják.

570. Czitron kocsonya.

Tíz czitronnak levét kinyomják, átszűrik, egy messzely vízzel egyvelítik, három fertály font czukrot négy czitronon ledörzsölnek, 's a' lében felolvasztják, két lat vizahólyagot adnak bele, 's mint a' többi kocsonyákat átszűrik.

571. Töltött czitron kocsonya.

Négy vörösbélű narancsot vigyázva meghámoznak, mindenikét nyolez czikkre osztják, 's a' czitron kocsonyának közepébe teszik, mellyet szinte úgy mint az eper kocsonyát ráöntik, 's megalunni hagyják.

572. Borkocsonya, almával.

Apró almát meghámoznak, kivájnak, 's czukorral, vízzel 's czitronlével lágyra főznek, azután befőtt tengeri szőlővel megtöltik, mely csészébe teszik 's reá borchaud-eant töltenek, ebben már felolvasztott vizahólyag van, ha meghült feladják.

573. Muskotálybor kocsonya.

Fél font czukrot fél messzely vízzel sűrűre megfőznek, egy palaszlc muskotálybort, öt czitronnak levét 's két lat vizahólyagot hozzávegyítenek, asztalkendőn áttörrik, 's mint a' többi kocsonyát formába töltik és jégre teszik.

Szinte illy módon lehet tokajibul, malagából és liqueurekbül kocsonyákat készíteni.

574. Muskatályszőlő kocsonya.

Érett muskotályszőlőt leszednek, 's belőle három messzely levét kinyomnak, ezt négy citrornak levével összevegyítik 's azután átszűrik. Most húsz lat czukrot egy messzely vízzel megfőznek, míg bugyborékot hány, azután a' lével harmadfél lat vizahólyagot vegyítenek, most az egyveleget asztalkendőn áttörik, szőlőformába öntik, így hóra teszik, és egy ideig megalunni hagyják.

575. Punsch kocsonya.

Egy leveses tálba egy pohár citrónlevet tesznek, azután négy pohár tört czukrot, fél pohár rumot, és négy pohár risvizet; ezt addig kavarják míg a' czukor megolvadt, most három lat vizahólyagot tesznek bele 's átszűrik, ennek felét alkermessel is lehet megfesteni, így elkészülve formába teszik 's megalunni hagyják.

576. Kávé kocsonya.

Egy messzely erős kávét igen megcukroznak, és másfél lat vizahólyaggal összevegyítenek 's átszűrik. Most dinnye formába öntenek egy gerézdét tele, 's a' jégen megalunni hagyják, azután, a' harmadik gerézdét öntik bele, 's így mind addig a' harmadikba míg ezek váltva megteltek. Ezalatt tizenkét lat édes mandulából és tíz szem keserűből és egy icze risbül sűrű mandulatejet készítenek, ezt megcukrozzák és negyed lat vizahólyagot vetnek bele, még egyszer leszűrik és lassan az üres gerézdekbe töltik. A' kifordításnál fe-

lette vigyázni kell, hogy a' gerézdek tisztán maradjanak; az egyik fejér, a' másik fekete legyen.

577. Kávékocsonya, más módra.

Tizenkét lat igen jó égettlen kávé leveles tálba vetnek, egy icze forró vizet öntenek reá, beborítják és egy óráig állni hagyják, azután egy tiszta ruhán átszűrik, és nyolcz citronnak levét, benne fél font czukrot felolvasztanak és két lat vizahólyagot tesznek bele; ha átszűretett, formába öntik és megalunni hagyják.

578. Kávékocsonya, csokoládéval.

Egy messzely erős fekete kávé, egy messzely jó tejszínnel összevegyítenek, azután egy csuporban hat tojásnak szikét összehabaráják nyolcz lat czukorral, a' csuprot széntűzre teszik, és a' kávé addig keverik míg megsűrül; ekkor hamar más csuporba töltik; most egy lat tejbenfelolvasztott vizahólyagot vegyítenek bele, összekeverik, formába töltik, és megalunni hagyják.

579. Csokoládé kocsonya.

Egy icze tejsűrűbe egy negyed font csokoládét megfőznek, hat lat czukorral fél lat vizahólyagot tejbe vetnek, 's így ezt együtt formába öntik és megalunni hagyják.

580. Vanília kocsonya.

Tíz lat czukrot, fél kvintnyi vaniliát kilencz tojásnak szikével összehabarnak, egy

icze felforralt tejszínt öntenek hozzá, és széntűzön habarják, míg megsűrűdik; most megint más csuporba töltik, míg hűlni kezd; ezután fél lat vizahólyag vegyítetik bele, 's így formába jó, mellyben megalunni hagyják.

581. Vanilia kocsonya, ostyával.

Valamely gömbölyű formába hüvelyknyi magosságra vanilia kocsonyát öntenek, formába teszik 's megalunni hagyják. Azalatt apró ostyát sütnék, 's ebből néhányat gömbölyűre tekernek, néhányat laposan hagynak; a' csuporban lévő vegyítéket jégen félig megalunni hagyják; ha a' kocsonya a' formában megaludt, tehát az ostyát rárakják, egy újni vastagságra pedig a' csuporban lévő massából kennek rá, ismét megaltatják; most megint egy ostyát, megint a' massából, és így tovább. Ha az utolsó megkocsonyásodott, tálra fordítják, 's ostyatekercecsekkel ékesítik.

582. Rózsa kocsonya.

Négy lat frisiben tépett rózsalevelet, 's egy kevés cochenillet, negyed font lehabzott tiszta ezukorral leforróznak 's beborítva pihentetnek. Ha ez egészen meghűlt, tehát meleg vízbe mártott ruhán átnyomják, fél messzely jó cseresznye 's ugyanannyi rózsavízben, öt citromnak levével, két lat tisztított vizahólyaggal összevegyítik, formába öntik, beborítják és mindenütt jéggel körülrakják. Két óra múlva tálba fordítják.

583. Mandula kocsonya.

Három fertály font édes mandulát és tizenkét keserűt egy icze vízzel leforróznak,

huszonnégy óráig pihentetik, és azután meghámozzák; most megsikkasztják, megtörik 's e' mellett folyton vízzel nedvesítik. Most egy csészébe teszik, három messzely kútvizet öntenek rá, ezüst kanállal kavarják és asztalkendőn áttörik, a' szűredéket még kétszer töltik az asztalkendőbe, ezen mandulatejet vizahólyaggal és fél font cukorral összevegyítik, 's megalunni hagyják.

584. Ananas kocsonya.

Két ananast meghámoznak, héját egy mozsárban megtörik, valamivel egy icze víznél többet töltenek reá, 's néhány perczig főzik. Az ananasokat vékony szeletekre metszik, a' héjával főtt vizet reászűrik 's néhány perczig vele főzik, azután kiveszik és lehabzott cukorban felforralják és kihűlni hagyják, az ananas vízben fél font cukrot felolvasztanak, négy citromnak levét vizahólyaggal hozzávetik és átszűrik. A' formát az ananasnak egy részével kirakják, a' kocsonyából hüvelyknyi magosságra öntenek, megalunni hagyják, azután a' maradék ananást ráteszik; most ismét kocsonyát öntenek, és ha ez megaludt megint ananast; ismét megalunni engedik, 's azután feladják.

A' gyümölcs vagy virág kocsonyákat nem kell czínezett formákban csinálni, mivel színeket és ízeket elvesztik.

585. Pántlikás kocsonya.

Egy messzely tejből csokoládé kocsonyát készítenek, formába öntik és megalunni hagyják. Ezután egy messzely tengeri szőlőből,

tíz lat czukorbul, más fél lat vizahólyagbul másfél citronnak levével kocsonyát készítenek és a' csokoládé kocsonyára öntik. Most egy messzely forralatlan tejsűrűbül mandula kocsonyát csinálnak, ezt a' megaludt tengeri szőlőre öntik, és a' jégre teszik.

586. Tutti frutti kocsonya.

Fél font czukron négy citront könnyen ledörzsölnek, hét citronnak levét czukorral együtt, három messzely vízben felolvasztatik, két lat vizahólyaggal összevegyítetik, 's kétszer asztalkendőn átszűretik. Most egy gömbölyű formába hüvelyknyi magosságra öntenek, megalunni hagyják, ezután czukrozott gesztenyét kettévagdálnak, ezzel kettős csillagot raknak a' kocsonyára, ismét újni vastagságra kocsonyát öntenek, ha ez megaludt, megczukrozott átlátszó narancsszeletekből kettős csillagot csinálnak, megint kocsonyát, 's most a' harmadik csillagot csinálják befőtt czukros dióbul. A' negyedik csillagot birsalma sajtbul csinálják, az ötödiket befőtt szilvából (Reine claude), 's már magában értetik hogy minden csillagra kocsonyát töltenek. Ezen kocsonya igen szép és igen jóízű.

587. Blanc-manger.

Egy fél font megforrózott mandulát finoman összetörnek, három messzely tejsűrűvel összehabarják, ruhán átszűrik, egy lábosba teszik, és czukorral, egy szál vaniliával széntűzön egy óra negyedig főzik; azután egy mély csészébe töltik, felkeverik gyakran, úgy hogy megbőrösödjék; azután megalunni hagyják.

588. Blanc-manger, koczkásan.

Blanc-manger készítetik, lapos négy szögletes tálba öntik, azután jégre teszik 's megkocsonyásodni engedik, most hossza szerint hat egyenlő darabra vagdalják, szintúgy keresztre, hogy hat egyforma koczka legyen belőle. Kanálszárral minden második koczkát kiemelnek, 's reszelt csokoládéval megfőzik, kihűlni hagyják 's az ürességeket vele kitöltik, ismét megalunni hagyják 's feladják.

589. Blanc-manger, kávéval.

Négy lat finom kávé megperkelnek, leveses tálba teszik, és reá egy icze tejsűrűt öntenek, így tizenöt minutumig állni hagyják; azután átszűrik, nyolcz tojásnak sárgájával, tíz lat cukorral összehabarják, mély csészébe öntik, 's gőzre teszik; fél óra múlva hideg helyre 's úgy feladják.

Torták és csemegék.

590. Írósvajas torta.

Egy font lisztből, valami kevés írósvajból, három tojásnak szikéből, kevés vízzel, egy kevésé kemény rétes tésztát készítenek, ezt jól átdolgozzák 's pihentetik; most egy font írósvaját lágyra dörzsölnek, a' tésztát négyszegre kinyújtják, az írósvaját beletakar-

ják és hűvös helyre teszik. Öt minútum mulva a' tésztát négy arasznyi egyenlő négyszegre nyujtják ki, azután felülről lefelé, 's alulról felfelé egymásra hajtják, és a' nyujtófával egy keveset lenyomják, úgy hogy a' tészta háromszor hosszabb legyen mint széles, az egymásra borítás most ezen hosszúságú darabbal is megtörténik, és illy mód szerint ötször hajtogatják a' tésztát egymásra. Nyárban, midőn a' melegség könnyen meglágyítja a' tésztát, az írósvajjat elébb jeges vízbe kell tenni, 's a' tésztát az összehajtás után, két vas tál közé tenni, 's ezekre alul felül jeget rakni, öt minútum mulva megforgatni, 's más öt minútum mulva egymásra hajtani, ennek gyorsan kell egymásután történni, 's a' mennyire lehetséges csak kevés liszttel meghinteni.

Ha a' tésztát ötször hajtogatták már egymásra, négy fél fontos torta nagyságú lapokat metszenek belőle, minden lapot tojás fejjével kennek meg. Az elsőre befőtt tengeri szőlőt, a' másodikra befőtt baraszkot, a' harmadikra befőtt csipke liktáriumot tesznek, a' negyedik lapra a' következő jegezetet csinálják; egy tojásnak fejjét hóvá verik, és annyi cukrot adnak bele, hogy olyan legyen mint valami ritka tészta, 's addig keverik míg szép tiszta fejjér nem lesz, ennek egy részét lehet alkermes lével vörösre is festeni, ezt a' jeget kis fecskendőbe töltik, 's csinosan a' tortára tolatik; ezt azután hűlt kemenczébe teszik, hogy a' jég rajta megszáradjon.

591. Francia leveses torta.

Másfél font írósvajbul, ötször egymásra hajtott tortatésztát készítenek, azután két kés-

hegynyire kinyujtják, azután két félfontos tortanagyságú lapokat vágnak ki belőle, azután közepén egy nagy fánk metszővel kiszurdalják, és mind addig míg nyolcz pár nincs, ezek közül az egyiknek mindig kisebbnek kell lenni mint a' másiknak, most minden lapot tojás habarékkal megkennek, villával megsurdalnak, czukorral meghintenek 's hűvös kemenczében megsütnek, ezután minden lapot befőtt baraszkkal megkennek, azután a' reá illő lappal beborítják, mindaddig míg a' lapok tartanak. Ezután négy tojás fejeiről jeget készítenek, és ezzel a' lapok szélét megkenik, azután apróra vagdalt pistácziákon hengergetik, hogy a' szelek zölden maradjanak, négy párt pistácziákban, négy párt czukorban hengergetnek, most megint mind együtt a' kemenczébe jönnek, hogy ott megszáradjanak. Most a' legnagyobb lapokat tálba rakják, baraszkkal megkenik, a' második párt reá teszik, így mind addig, míg mind egymásra jutnak a' lapok; az utolsó lapot egész befőtt medgyel szokták ékesíteni.

592. Ugyanaz, más módra.

Egy font lisztből tésztát készítenek, egy font írósvajat, tizennyolcz lat czukrot, három keményre főtt tojásnak szikét, citromhéjat, egy citromlevet és három tojás' szikét veszik hozzá. Ha a' tészta illendően kidolgoztatott, lapokat csinálnak belőle, tojás fejeiről megkenik 's hűvös kemenczében megsütik. Azután minden lapra jegetet kennek, egymásra rakják, és a' felső lapot különféle czukorban főtt gyümölccsel ékesítik.

593. Írósvajas torta, őszi baraszkkal.

Ötször egymásra hajtott írósvajas tésztát készítenek. Újnyi vastagságra kinyújtják, meleg késsel lapokat vagdálnak belőle, a' kivágott lapbul ismét kissebbet, de még is az első lapbul egy újnyi szélességű karikának kell maradni, a' kissebb lapot olly nagyra nyújtják, mint az első vala; ezt azután megkent vaslapra teszik, szélét megkenik tojás fejjével, és az első lapbul maradt koszorút ráteszik. Most huszonnégyszép őszi baraszkot meghámoznak, kettévagdálnak, felét cukorba hengergetik, 's a' torta alját kirakják vele a' koszorúig, most fél óráig hűvös kemenczében megsütik; ezután a' koszorút cukorral meghintik 's láng mellett mázzá olvasztják. A' megmaradt őszi baraszkot negyed font cukorral megfőzik, csinosan a' tortán elrakják, 's a' midőn feladni akarják, a' sűrűen befőtt őszi baraszok levét ráöntik.

594. Írósvajas torta, à la crème.

Ötszörösen egymásra hajtott tortatésztából, kerekded lapot metszenek, a' széleit két újnyi szélességre tojás fejjével megkenik; azután ugyan ollyan széles koszorút metszenek, reaborítják, és szinte tojás fejjével megkenik. Most egy kanál lisztet tizenkét tojással összehabarnak, negyed font cukorral, apróra vagdalt cukorbanfőtt dióval, reszelt szerecsendióval, citromhéjjal és fahéjjal összevegyítenek, reá egy messzely tejszínt öntvén, széntűzre teszik, és addig habarják míg megsűrűdik; ezen massát azután a' tortára ke-

nik, reá rostélyt készítenek, és hűvös kemenczében szépen megsütik.

595. Almatorta.

Tizenkét lat lisztet kell venni, hozzá tizenkét lat írósvajat, fél font cukrot, citromhéjat, egy egész tojást és egy tojásnak szikét 's annyi tejfelt, hogy vele a' tésztát meglegessen csinálni, ezt jól meggyurják 's valamint az írósvajas tésztát háromszor megverik. Azután hat nagy almát, vízzel, cukorral vaniliával addig főznek, míg péppé nem válnak. A' tésztát késhegynyi vastagságra kinyujtják, a' kihült almát újni vastagságra kenik reá, a' tortát fonott szálakkal ékesítik, köröskörül tésztából koszorút csinálnak, tojás fejeével megkenik, cukorral meghintik és azután három fertály óráig megsütik.

596. Almatorta, más módra.

Ha az előbbi tészta kinyujtatott, koczkára aprított almát, mandulát, malozsaszőlőt, cukrot, fahéjt hintenek reá, a' tésztára rostélyos boritékot készítenek, 's hirtelen megsütik.

597. Habart linczi torta.

Fél font megforrózott mandulát megtörnek és vízzel megnedvesítenek. Most fél font írósvajat parázsra főznek, és egy kanál vizet töltenek hozzá; azután a' mandulát és fél font cukrot, egy citromnak héját, vaniliát, egy citromnak levét és két tojásnak sárgáját, ha jól összehabartatott, fél font lisztet vegyítenek

bele. Azután a' formába teszik, beföttel megtöltik, rostélyokkal ékesítik, tojás fejeével megkenik, czukorral meghintik és megsütik.

598. Ugyanaz, más módra.

A' tortát a' következő módon készítik: három fertály font legfinomabb lisztlángot, fél font citronon ledörzsölt finoman megtört czukorral, nyolcz keményre főzött tojásnak szikével, fél font írósvajjal, kevés sóval és két kanál igen jó tejszínnel vagy tejfellel könnyen és gyorsan összevegyítetik 's tésztává gyúratik; ezt két árkus papiros között jégelévő bádoglpra teszik, hogy az írósvaj megkeményedjék és a' tészta további munkálatra alkalmas legyen. A' tésztának egy részébül egy kised újnyi vastagságú gömbölyű szeletet kinyújtanak, ebbül leszzen a' torta feneke, ezt megkenik baraszklíktáriummal, csak egy hüvelyknyi szélességet hagynak üresen a' szélén; de ennek azután kell történni, miután több vajjal megkent és egymásra tett árkus papirosra téve a' sütő bádogra tétetett. A' tésztának másik részébül apró újnyi vastagságú szalakat csinálnak, és ezzel a' líktarium felibe rostélyzatot csinálnak. A' hosszabb szalakat levagdadják, 's szintolly vastagra húzott tészta szalakkal körülszegik, 's a' szélén írósvajjal megkent papirosszeletekkel körülyétnek, habart tojással megkenik az egészet, czukorral meghintik 's hűvös kemenczében megsütik. Ha a' tészta megsült, a' papirost leszedik, 's csinosítva az asztalra feladják.

599. Linczi torta, töltve.

Fél font mandulát hártványtól megtörnek, fél font czukrot, fél lat fahéjt 's néhány

szekfűvet szinte megtörnek, és egy citronnak héját apróra törik. Most egy deszkára fél font lisztet szórnak, és annyi írósvajat vagdalanak belé, a' nyújtófával kidolgozzák, a' felül említett vegyítéket három tojáshoz sárgájával beleteszik, ehhez tejszínt is öntenek, ebből tésztát csinálnak, mellyből három nagy lapot metszenek, ez tojás fejezével megkenetik, cukorral meghintetnek és szépen megsütötenek. Azután egy lapot a' másikára raknak, elébb beföttel megtöltik, végre narancsjéggel bevonnák, vagy zöld gyümölcseel ékesítik.

600. Kavart mandulatorta.

Fél font leforrózott mandulát megtörnek, vízzel megnedvesítik, két citronnak héját apróra vagdalják, fél font cukrot megtörnek, mind ezt együtt cserépedénybe teszik, két egész tojással és hat tojás szikével addig kavarják, míg kelni kezd; most még három tojás fejezének havát teszik bele, a' tortát egy kikent formába töltik és lassan megsütik. Ez alatt négy lat megszitált csokoládébul mártást csinálnak reá, két tojáshoz fejezével összehabarják, a' meghült tortát ezzel bemázolják, és kihült kemenczében megszáritják.

601. Tört mandulatorta.

Egy font mandulát megtörnek, ezek közél egy lat keserüt egyvelítenek, ehhez három egész tojás járul, így egy cserépedénybe teszik, és egy font cukorral, két citronnak héjával, tizenöt tojás' szikével egy óráig keverik. Ezután nyolcz tojáshoz fejezéből ké-

szült havat tesznek belé, formába töltik, és lassan megsütik.

602. Szálas mandulatorta.

Három fertály font czukrot megfőznek, fél messzely vízzel, míg fonható lesz, azután hosszanta vagdalt egy font mandulát, négy lat aprított pisztacziát, hat lat citronátot, egy citronnak héját levével együtt vetnek belé, egy kevése megmelegedni hagyják; azután pihentetik 's kihűtik, most három tojásnak szikét ütik belé, egy torta bádoglapot beborítanak ostyával, a' tortát formálják rajta, azután megsütik, 's színes jegezettel vagy zöld gyümölcssel ékesítik.

603. Más módra, ugyanaz.

Tíz lat czukrot, citrónlével és tojás fejeével sűrű jéggé kavarnak, azután tíz lat hosszasan metszett mandulát vegyítenek hozzá; ugyan ezen módra, hanem citrónlé nélkül készítenek csokoládé jegezetet, és szálkás mandulával összevegyítik. Hegy-tortaforma írósvajjal megkenetik, két újni szélességű ostya darabokat vagdálnak, és ezen massával késfoknyi vastagságra megkenetnek, és hűvös kemenczében megsüttetnek. Ezalatt két narancson hat lat czukrot ledörzsölnek, finoman összetörik, ebből tojás fejeével kemény tésztát készítenek, kinyújtják, belőle lapokat szurdálnak, ezekből megint kissebbeket, hogy koszorú maradjon, egy bádog darabot megkennek viasszal, és ezen a' tortátskákat kemenczében megszáritják. Most a' koszorútskákat olvasztott czukorral a' tortára rakják,

's mindeniket czukorba főzött dióval vagy mandulával ékesítik.

604. Szárított mandulatorta.

Fél font forrózott mandulát meghámoz-
nak 's megtörnek, fél font czukorral sarga réz-
katlankába teszik, és széntűzön addig szárítják
míg összeragad; most négy citronnak ledör-
zsölt héját, két lat citronatot és négy citron-
nak levét nyomják bele, utójára egy egész to-
jást és egy tojás sárgáját ütik bele. Most
egy tortaformát megraknak ostyával, a' tész-
tának harmadát reáraják a' domborúra, a'
többiből koszorút csinálnak, ezzel a' tortát
ékesítik, azután tojás fejeével megkenik,
czukorral meghintik, ha megsült, jegezettel
ékesítik, a' koszorútskákba befőtt medgyet
szoktak rakni.

605. Kenyértorta.

Fél font leforrózott mandulát összetörnek,
's törés közben vízzel megnedvesítik, fél font
czukrot szinte megtörnek fél lat fahéjjal és
szekfűvel; egy citronnak héját apróra vag-
dalják, fekete kenyérből hat lat belet vesznek,
's két kanál malaga- vagy tokaji borral meg-
nedvesítik, mind ezt egy mély tálba teszik,
két egész tojást 's hatnak sárgáját ütik bele,
's fél óráig keverik. Azután négy tojás' fejé-
réből készült kemény havat tesznek hozzá, a'
formát kikenik írósvajjal és szépen megsütik,
erre narancs jéggel befénik; azután megtör-
nek, megszitálják 's fél narancs levével meg-
nedvesítik. Ha a' torta bemázoltatott, szé-
pen, lassan a' kemenczébe megsütik és fel-
adják.

606. Kenyértorta, más módra.

Kenyeret koczára aprítanak, kemenczében megszáritják, megtörik, megszitálják. Azután egy negyed font hámozatlan mandulát megtörnek egy font cukorral, azután ezt cserépedénybe teszik, 's tizenhat tojásnak szikével összehabarják; most lassankint a' mandulát, egy negyed font kenyeret, egy lat fahéjt, fél lat szekfűvet, kevés citronátot, nancshéjat és két vagy négy egész tojást. Most tizenhat tojásnak fejejét hóvá verik, belevegyítik, a' tortaformát megtöltik, egy óráig sütik és jéggel felékesítik.

607. Csokoládétorta.

Tíz lat írósvajat parázsra dörzsölnek, fél font hámozott mandulát megtörnek, közben vízzel nedvesítik, és az írósvajhoz teszik, valamint tíz lat cukrot, egy citronnak levét és héját és nyolcz tojásnak szikét összevegyítik; azután fél font csokoládét megreszelnek, hozzáteszik, és utójjára nyolcz tojásnak a' havát. Egy tortabádogot írósvajjal megkennek, a' tortát benne megsütik, és tetszés szerint ékesítik.

608. Francia csokoládétorta.

Fél font írósvajat parázsra törnek, hat tojásnak sárgáját, egy negyed font hüvelyes mandulát, kevés vaniliát, zsemlyemorzsát összevesznek. Most egy fél font csokoládét egy kavés czésze vízben felolvasztanak, a' tortához keverik, 's utójjára hat tojás fejejének havát vegyítik hozzá. Most két egyforma

tortalapot, koszorúval együtt írósvajjal megkennek, a' massát beletöltik, megsütik és csokoládéval leöntik.

609. Csokoládé öntés tortákra.

Egy tortához, egy negyed font csokoládé kivántatik, egy negyed font czukor és nyolcz kanálnyi víz, ezt mind együtt lábosba teszik, a' tűzre állítják 's addig kavarják míg a' csokoládé megsimul, ezzel azután a' tortát bekenik. Az illy tortát azután szeletetskékre vagdalt pisztatziákkal ékesítik, avagy rózsacukorkákból koszorútskát csinálnak rá; a' tortát most ismét a' kemenczébe teszik, hogy megszáradjon; a' csokoládé öntésnek, akkor midőn vele a' tortát beborítják, tűzön kell alania.

610. Piskóta torta.

Három fertály font czukrot kevés vaniliával finoman összetörnek, egy narancsnak héját összevagdadják, és ezt három egész tojással és nyolcz tojásnak szikével parázsra dörzsölik, ezután öt tojásból készült sűrű havat adnak kanálonként belé, 's utójjára tíz lat lisztet. Most három egyforma tortalapot megkennek írósvajjal, a' tésztát beléjük elosztják és megsütik, azután ezen lapokat kihűlni engedik, 's mindeniket befőttel megtöltik, egymásra teszik és a' tortát málnajegezettel bevonják. Tizenkét lat czukrot finomra szítálnak és fris málnalével összehabarják, a' tortát beborítják és hűvös kemenczébe teszik.

611. Piskótatorta, más módra.

Az elébb leírt tésztából, három egyforma lapot készítenek, és ezeket négy vagy öt óráig a' kemenczében hagyják, hogy megkeményedjenek. Most baraszk crémet készítenek három messzely tejsűrübül, 's a' lapok közé öntik, a' harmadik lap felibe magasra töltik a' habot és spanyol csemegével (Spanische Wind) ékesítik.

612. Piskótatorta, tekerceken.

Piskóta tésztát készítenek, hosszú sütő bádogot írósvajjal megkennek, a' tésztát reáöntik, egyformára lenyomogatják felette, 's megsütik. Most baraszk vagy málnabefőttel megkenik, beteszik a' kemenczébe hogy a' tészta meglágyuljon, ezután hosszúra tekergetik, és ismét néhány minutumra a' kemenczébe teszik. Most kivesszik és megkeményedni hagyják, az egész tekercest kétfok vastagságú lapokra vágják, 's szép rendel a' talra rakják.

613. Morzsa-torta.

Fél font írósvajat és három negyed font lisztet vesznek egy deszkára, 's ezt jól kidolgozzák, hozzá fél font tört mandulát ugyanannyi cukorral tesznek, egy citromnak héjával, fél lat fahéjjal, néhány szekfüvel, egy citromnak levélvel és egy egész tojással; ezzel tésztát csinálnak, újni vastagságra kinyújtják, befőtt tengeri szőlővel megtöltik, rostélyzatot csinálnak, körülé koszorút tesznek, az egészet tojás fejeivel megkenik és könnyű melegnél megsütik.

614. Czukortorta.

Fél font lisztet, fél font czukorral, citrónhéjjal, vaniliával, öt keményre főtt tojásnak sárgájával, mellyeket szítán áttörnek, összevegyítenek, azután egy fél font írósvajat gyúrnak belé; most három tojásnak szike, 's annyi tejsűrű jó hozzá, a' mennyi szükséges ezen egyvelitéknek megnedvesítésére 's gyúrására, azután kisújnyi vékonyságra kinyújtják, megsütik és meghűlni hagyják. Minden lapot más meg más befőttel kenik meg, egymásra teszik és citrónjegezettel bevonják. Tizenkét lat czukorral egy citrón ledörzsölnek, megtörnek, megszitálnak, és egy citrónnak levével addig kavarják míg a' jegezet habzó lesz, ezzel a' törfat bevonják és a' kemenczében megszáritják.

615. Czukortorta, gyümölccsel.

Egy font finom czukrot, kevés vízzel feleresztnek, míg fonódik, most leforrózott mandulát apróra vagdaltak, négy lat citrónatot, négy lat birsalma befőttet, négy czukorba főtt diót, és két citrónnak héját addig kavarják, míg mind megmered, azután egy tortaformát ostyával beborítják, a' massát reá teszik, meghűlni hagyják, czukorral meghintik és befőtt gyümölccsel ékesítik.

616. Narancstorta.

Három lat írósvajat parázsra dörzsölnek, hozzá három tojásnak szikét ütik, fél font megforrózott és lehámzott mandulát tesznek hozzá fél font czukorral, ezután két ledörzsölt narancsnak héját megtörik, hat kemény-

re főtt tojásnak sárgájával, 's ezen kavarek-hoz két lat finom lisztet is adnak. Most egy tortalapot megkennek írósvajjal, a' keveréknek két részét beleteszik, befőtt baraszkkal megkenik, a' tésztának harmadik részét, fecskendőn át karika formára nyomogatják körökörül. Azután az egész tortát tojás fejeivel megkenik, cukorral megbintik, kemenczében megsütik, és mandula félgömbölyű rudacskaikkal ékesítik.

617. Gesztenyetorta.

Tizenhat sült gesztenyét apróra vagdálnak; azután tizenkét lat cukrot, egy negyed font mandulát, a' gesztenyét, egy citrónnak a' héját, hosszanta vagdalt citrónátot, három egész tojást és ötnek a' szikét keverik hozzá, ezt egy óráig kavarják, megkent formába teszik és megsütik.

618. Krumplitorta.

Néhány lisztes krumplit megfőznek, megbámoznak és belőle tizenkét lapot megreszelnek, ehhez négy lat cukrot adnak, egy citrón héját, két egész tojást és hatnak szikét adják, és ezt fél óráig kavarják; most négy tojás fejevének hava jó hozzá, a' tortát formába öntik, állandó melegen megsütik.

619. Croquant-torta.

Hat tojásnak fejevét, egy negyed font írósvajat, egy rész cukrot, két rész lisztet vévén, ebből tésztát gyúrnak, 's tollszár vastagságra kinyújtják, 's írósvajjal kikent for-

mába teszik. Azután egy kanál lisztet egy messzely savanyú tejjel összehabarnak a' tűzön míg megpépesedik, ehhez még egy fél messzely tejfelt öntenek, hat tojásnak sargáját, cseresznyét, baraszkot és szilyát adnak belé, ezt mind a' tortára teszik, néhány darab írósvajat reá, és czukorral meghintik.

620. Főtt torta.

Fél font czukrot, egy esésze vízzel addig főznek, míg fonódik; azután fél font leforrót mandulát megtörnek, fél citronnak héját összeaprítják, 's mind ezt fél citronnak levél és egy tojás' fejjébül készült hóval a' czukorba teszik és addig főzik, míg megkeményedik. Most egy torta domb formát megkennek írósvajjal, a' massának felét rákenik 's könnyű melegen megsütik, a' massának másik felébül koszorúkat csinálnak, a' tortára ragasztják, minden koszorúba befőtt szilyát tesznek, a' tortát czukorjéggel felékesítik és feladják.

621. Genfi torta.

Fél font írósvajat parázsra törnek, lassan nyolcz tojásnak szikét bele ütik, egy font czukrot, fél font mandulát, fél font lisztet, tizenkét keményre főtt és szét dörzsölt tojásnak szikét, valami kevés fahéjt, egy megreszelt citronnak héját adják. Ha mind ez jól összekavartatott, tehát hat vékony lepényt kennek írósvajjal megkent papirosra, és kihűlni hagyják. Ez alatt a' következő crémet csinálják. Másfél messzely savanyú tejjelbe nyolcz tojásnak szikét adják; négy lat czukorral, fa-

héjjal, ezt a' tűzön habarják, ezzel minden lepényt megkenik, 's egymásra teszik. Most a' tortára ró'sajeget csinálnak, megsütik és feladják.

622. Kocsonyás torta.

Három fertály font czukrot, narancs és citromlével addig főznek, míg a' czukor fonódik, azután fél font meghámozott, szeletekre vagdalt jó almát vegyítenek belé, 's szétfőni hagyják, ezzel a' tűzről leveszik, és a' következőt adják hozzá, három narancsnak és fél citromnak nagy kockára vagdalt héját, négy lat pisztaziát, négy lat leforrázott mandulát, négy lat citronátot, egy negyed font befőtt diót, mind durván összeaprítva. Most egy tortalapot kiraknak ostyával, köröskörül koszorút csinálnak, ezt is ostyával beborítják, a' tortát beletöltik, vízzel megkenik, czukorral meghintik, 's langyos kemenczébe beteszik ott állni hagyják éjszakán át; azután a' koszorút leveszik, és a' tortát befőtt gyümölcselel ékesítik.

623. Spanyol széltorta.

Egy 'font czukrot fél quintli vaniliával, jól megtörnek, 's megszitálnak; tizenegy tojásnak fejrébül vas medenczében olly kemény havat csinálnak, hogy akkor se hüljön ki ha a' medenczét felfordítják, ha már megkeményedett, czukrot vegyítenek. Most két árkus tiszta írópapiroson, négy kerek lapot rajzolnak, mellyek közül minden lap átmérőjében egy kis újnyival kissebb, a' massát újnyi vastagságra a' lapokra kenik, a' hab' maradékát

fecskendőbe teszik, 's a' lapok' szélére spanyol szeleket nyomnak. — A' legkissebb lapot következendő módon ékesítik, a' fecskendővel négy finom csikot csinálnak, a' közepébe magos csomó jó, az üres helyekre borsó nagyságú golyócskák jönnek, azután a' lapok finom cukorral egyarányosan meghintetnek, és így hűvös kemenczében megsüttetnek. Két óra múlva a' lapokat vékony késsel leszedik, befőttel megtöltik, egymásra teszik, és a' legelsőbet befőtt gyümölcselel ékesítik; A' spanyol szél tésztával gyorsan és hűvös helyen kell bálni, nyárban elébb a' tojást jégre vagy hideg vízbe teszik. Ezt a' tortát habbal is lehet megtölteni. Ha fagylaltal akarják megrakni, tehát három egyforma koszorút készítenek hóbul, megsütik, a' fagylaltat a' tálba fordítják, a' koszorukat körülte teszik, úgy hogy a' koszorúk között a' fagylalt látszassék.

624. Fűszerszámos torta.

Három fertály font cukrot megtörnek, ugyanannyi mandulát hártástul, fél lat fahéjt valami kevés szekfüvet, ehhez két citrónnak héját veszik, két vagy három tojásnak fejeével tésztát csinálnak, ezt jól kidolgozzák, újni vastagságra kinyújtják, és írósvajjal megkent tortalapra teszik. Ha a' torta gyöngemelegen megsült, fejr és vörös jéggel ékesítik, és fűszeres karimákkal megrakják.

625. Makroni torta.

Megforrózott és azután megszáritott mandulát, mellyek között két lat keserű legyen, megtörnek; ezután nyolcz tojásnak fejeébül

havat vernek, hozzá három fertály font czukrot, vagdalt citrónátot, ledörzsölt citrónhéjat 's fahéjt vegyítenek, ezt a' massát megkent papirosra kenik és mértékletes tűzön megsütik.

626. Grillage torta.

Fél font mandulát megforróznak, felét durvára vagdalják, a' másik felét szálkásan; azután fél font czukrot a' mandulákkal együtt rézlábosba vetnek, reá egy fél citrónnak levét nyomják, széntűző folyvást kavarják, míg a' czukor megbarnult. Most a' lábost hideg vízbe mártják, a' grillagot belenyomják, egy citrónnal megterhelik, kihűtik és késsel kiveszik.

627. Birsalma torta.

Egy font czukrot fél messzely vízzel megtisztítanak, ez alatt szép érett birsalmákat megfőznek, szitán áttörik, és belőle egy fontot tesznek czukorhoz; nem különben egy lat szálkáson vagdalt mandulát, hat lat citrónátot, egy citrónnak héját és levét, ezt könnyű széntűzön mind addig főzik míg kocsonyásodik. Azután ostyából nagy kerek lapokat sütnék, egy tortalapot megraknak vele, a' mandulát nedves késsel rákenik, czukorral meghintik, és 24 óráig a' kemenczében hagyják. Ha a' tortát belőle kiveszik, citrónjezzettel bevonják.

628. Schweitzi torta.

Egy font fris írósvajat parázsra törnek, egymásután lassankint tizenöt tojás szíket,

egy font tört czukrot, tört fahéjt és szekfűvet ledörzsölt citromhéjat adnak hozzá, 's mindent jól összekevernek. Utójára összetört rozskenyeret, tizenöt tojásnak havával adnak belé, a' tortaformát megtöltik vele és feladják.

629. Császár torta.

Fél font tört czukrot, fél font írósvajat, hat keményre főtt tojásnak szikével, szinte megtörve, 's ezt egy kevés fahéjjal, szekfűvel cserépedénybe teszik, összekeverik, egy maroknyi lisztet kevernek hozzá, 's tiszta formába töltvén, szépen megsütik.

630. Velő torta.

Fél font marhavelőt felolvasztanak, kihűtik és habbá dörzsölik, hozzá fél font mandulát és narancsvirágvizet adnak, négy egész tojásnak szikét, valami kevés ledörzsölt citromhéjat, utójára egy font czukrot, a' tortaformát megtöltik vele, megsütik és melegen feladják.

631. Korpa torta.

Tizenkét lat mandulát hártástul, leforróznak és szálkásan összeaprítanak, fél font czukrot mandulával összevegyítenek, 's lassankint tíz tojást ütnek belé, ezeknek azonban fejerét jéggé verik és rész szerint hozzá adják, ha a' tészta könnyű, még két lat reszelt csokoládét adnak hozzá és négy lat citronátot, a' tortalapot írósvajjal megkenik, a' massát beleöntik és azonnal a' kemenczébe teszik, hogy a' mandula 's citronát fenékre ne szál-

jon. Három fertály óra mulva narancs jéggel bevonják és zöld czukros gyümölcsessel ékesítik.

632. Sárgarépa torta.

Tizenkét vagy tizenöt közép nagyságú sárgarépát megreszelnek, tizenkét lat friss írósvajjal pároltatják, ezután három tejbenáztatott zsemlyét adnak hozzá; most egymásután tíz tojást ütnek belé, hat lat édes, két lat keserű mandulát összetörve adnak belé, egy negyed font czukorral és a' répával jól összekeverik, formába töltik, czukorral és fahéjjal meghintik, azután megsütik. Ezen tortát melegen adják fel.

633. Maróni torta.

Tortaformát tésztalapokkal kiraknak, fél font megsütött marónit megtörnek, nyolcz tojás' szikével jól összedörzsölnek egy font czukrot; nyolcz tojás fejeérének hava jó hozzá, a' massát formába töltik, reá fedelet fonnak, megkenik, megsütik és feladják.

634. Crème tortátskák.

Tizennégy tortátska formát megkennek írósvajjal, írósvajas tésztával kibélelik, lágy papirost összenyomnak, a' formátskákat vele kitömik, most tésztából boritékot csinálnak, tojás fejeérével megkenik és szépen megsütik. Ez alatt Crémet csinálnak, egy negyed font czukrot ledörzsölnek két citreron, megtörik és két tojásnak szikével összehabarják, ehhez fél messzely felforralt jó tejszínt adnak, és széntüzőn addig kavarják míg megsűrül. Most a'

kifordított tortátskákat megtöltik vele, 's hamar feladják az asztalra.

635. Czitronát tortátskák.

A' formákat írósvajas tésztával kibélelik; ezután két lat velőt koczkára vagdalnak; négy lat czitronátot, négy lat mandulát, két lat pisztáciát hosszasra darabolnak, egy negyed font czukrot megtörnek, ennek felét a' vagdalékhoz teszik, a' másik felét négy lat tört mandulával, egy egész tojással és háromnak szikével összekeverik; most minden formába vagdaltat tesznek és a' boríték helyett a' kavarekbul, és megsütik.

636. Bécsi tortátskák.

A' torta formátskákat írósvajas tésztával kibélelik. Ezután egy messzely szöllőlevet addig főznek, míg egy kávécsészényi mennyiségre befő, fél font czukrot, nyolcz tojásnak sárg jával összekavarnak, apróra vagdalt narancsot, czitronátot, fahéjt, szerecsendiót és a' szöllőlevet hozzáteszik; utójjára négy tojásnak havát; ezt a' formába töltik és feladják.

637. Krumpli-tortácska.

Tizenkét lat megfőtt lereszelt krumplihoz nyolcz lat czukrot vesznek, két czitronnak a' héját, ehhez négy egész tojást és nyolcz tojászikét teszik, és fél óráig kavarják. A' formákat megkenik írósvajjal, a' tésztát beleteszik és megsütik; ezen tésztát nagyobb formában is lehet megsütni, és bor-chaud-eauval tésztás étel helyett feladni.

638. Mandula-tortátskák.

Egy negyed font mandulából, negyed font cukorbul, két egész tojásbul és háromnak szikébül valami kevés citromlével, mandula-tésztát készítenek, a' formákba töltik, és megsütve feladják.

639. Cseresznye-tortátskák.

Negyed font cukrot vesznek, négy lat mandulával, négy egész tojással, egy citrom héjával, kevés fahéjjal, négy lat piskóta morzsával 's négy tojás fejeérének havával, ezt egy óráig kavarják, a' formába töltik; utójjára mindenikre öt cseresznyét tesznek, és megsütik.

640. Almaszeletek.

Fél font írósvajbul ötszörhajtott írósvajas tésztát csinálnak, késfoknyi vastagságra kinyujtják, bádogg táblára teszik, alma-liktariummal megkenik, cukorral meghintik, és forró kemenczében megsütik. Ezután az almát megkenik befőttel, hosszasra vagdalt pisticziakkal meghintik, 's a' bádogglapot két minutumra beteszik a' kemenczébe. Ha kihült, három újni szélességű, négy ujnyi hosszúságú szeleteket csinálnak belőle, cukorral meghintik és feladják.

641. Őszi baraszkszeletek.

Ötször egymásra hajtott írósvajas tésztát késfoknyi vastagságra kinyujtván, őszi baraszkmarmeladdal megkenik, 's felibe egy más tésztaalapot tesznek. Ezután a' szeleteket kés-

sel felékesítik, tojás fejeével megkenik, cukorral meghintik, megsütik.

642. Eperszeletek.

Két icze epret tizenkét lat cukorral összevegyítenek, és két írósvajjal készült tésztaalap közé töltetnek; azután ezekkel szintűgybánnak, mint más szeletekkel. Lehet málnaszeleteket is csinálni.

643. Töltött falatok (Maultaschen).

Egy icze finom lisztet vesznek egy deszkára, megsózzák, fél font írósvajjat beleaprítanak, azután a' nyújtófával összetörik; ezután hat tojás' szikét, három kanál savanyú tejfelt, cukrot és bort adnak hozzá; ebbül tésztát készítenek, és valamint az írósvajjas tésztát háromszor megverik. Ezalatt egy negyed font mandulából, hat lat cukorbul, öt tojásszíkbul és citronehéjbul töltelékét készítenek. A' tésztát kézfoknyi vastagságra nyújtják ki, meleg késsel szeleteket vagdálnak belőle, tojásfejérral megkenik, fél kanálnyi töltelékét tesznek rá, a' tésztát egymásra hajtják, a' falatoknak két újni szélességűeknek és egy egy újni hosszúságúaknak kell lenni; ezután tojásfejérral megkenik, cukorral meghintik és zsemlyeszínre megsütik.

644. Alma-marmeláddal töltött falatok.

Ugyancsak az előbb leírt tésztát készítik, almale, citronecukorral, fahéjjal és malozsa-szóllóval összevegyítetik, és a' tésztaalapra kenetik, ennek a' két végét tojásfejérral egy-

másra ragasztják, késsel csinosan felékesítik, tojásfejérrel megkenik, szépen megsütik, cukorral meghintik és feladják.

645. Édes ostyatekercsek.

Két lat mandulát megforróznak, és olly finomra összetörik, hogy tésztává váljanak. Négy nagy kanál lisztet, öt lat cukrot vaniliával szinte finoman összetörve egy csuporba tesznek, ehhez egy egész tojást és egynek a' szikét, egy kanál felolvasztott írósvajat, 's fél messzely tejsűrűt adnak, 's addig kavarják míg a' tészta szép síma lesz. Most az ostyasütő vasat megmelegítik, 's azután írósvajjal megkenik, itató papirossal letörülk, azután megint megmelegítik, az alsó lapnak közepére egy kanálnyi tésztát öntenek, a' vasat keményen összenyomják, a' tűzön mind a' két oldalra megforgatják, 's ha azt biszi az ember, hogy az ostya világos barna, a' vasat felnyitják, a' lapos ostyát kiveszik, 's az e' végre készített fára hengerítik.

646. Ugyanaz, más módra.

Egy negyed font tört cukrot vesznek, négy lat finoman megtört mandulát, két lat felolvasztott írósvajat, két tojás' sárgáját, egy citromnak apróra vagdalt héját, kevés apróra tört fahéjt, néhány szekfüvet, fél messzely tejszínt, 's annyi finom lisztet, hogy a' tészta olly sűrű legyen mint a' ritka morning-tészta, utójára egy citromlevet facsarnak bele, a' tésztát jól összehabarják 's úgy bánnak vele mint az előbbivel.

647. Vékony, újni ostyatekercesek.

Tizenhat lat czukrot egy rövid vanilia szállal apróra törnek, megszitálnak, ezt azután cserépedénybe teszik, hozzá tizenhat lat finom lisztet vesznek, négy egész tojást és négynek a' szikét, ezt mind együtt jól összekavarják; azután négy lat írósvajat, ugyanannyi tejszínt vesznek, úgy hogy a' tészta könnyen folyékony legyen; a' vasat megmelegítik, megkenik írósvajjal, ismét megtörlik, a' tésztából egy kávéskanálnyit öntenek rá, az ostyát megsütik, azután kivesszik, és e' végre készített csövetskékre hengerítik.

648. Birsalma ostyatekerces.

Az érett birsalmát addig főzik vízben míg meglágyul, a' héját lehámozzák, 's azután a' bélét szitán áttörik, belőle tizennyolcz latot vesznek, fél font czukrot, ledörzsölt citrommal együtt, 's egy fél citromnak levével, ezen massát összekeverik, porcellán tányérra kenik, mellyet azonban elébb felolvasztott írósvajjal megmázolnak, a' tányért most meleg kemenczére teszik, 's addig hagyják ott, míg lehámlik a' birsalma, most gömbölyű fákra tekergetik 's a' végén tojásfejérel megkenik, hogy összeragadjanak, 's így meleg kemence körül megszáradni hagyják. Itt azt kell megjegyezni, hogy az a' fele, melly a' megkent tálon vala, mindig kifelé legyen fordítva.

649. Fahéj ostyatekerces.

Fél font leforrózott ostyát vesznek, ezt finoman összetörlik, azután négy tojásfejérből

kemény havat vernek 's a' mandulához teszik, nem különben fél lat fahéjt, egy fél citrónnak levét és héját, ezt mind összehabarják, a' tésztát kanálankint az írósvajjal megkent bádoglagra késfokvastagságra kenik, megsütik, 's gömbölyű fára tekergetik.

650. Vagdalt mandulatekercek.

Valami kevés lisztet, szinte annyi czukrot, egy tojást vesznek, azután tejet és ebbül tésztát készítenek, és ebből szinte mint az ostyatekercekhez lapokat sütnek, egymásra rakják, tányért tesznek reá hogy egyenesen maradjanak. Ezután fél font vagdalt mandulát, fél font czukorral és három tojásnak fe-jérébül készült kemény hóval összekavarják, hozzá citrónlevet nyomnak, nem különben egy citrónnak héját, azután egy narancsot czukorral ledörzsölnek, négy lat citrónátot koczkára aprítanak, darabosra tört fahéjjal és szekfűvel. Ezt mind jól összevegyítik, a' megsütött ostyákat kerekdedre vagdalják, a' tésztával megkenik, bádoglagra teszik 's megsütik, 's mihelyt kivesszik a' kemenczébül, a-zonnal gömbölyű fára tekergetik.

651. Francia kétszersült.

Annai finomra tört czukrot kell venni, a' mennyit tíz tojás héjával együtt nyom, 's annyi lisztet a' milly nehéz hét tojás, tíz tojásnak fe-jérébül havat vernek, 's fél óráig kavarják. Most a' lisztet teszik hozzá, egy format írósvajjal megkennek, a' tésztát beletöltik, czukorral meghintik és vagy tizenkét minutumig sütik, erre azután a' kétszersültet,

két késfok vastagságú rudatskákra vagdalják, és kemenczében megsárgulni hagyják.

652. Német kétszersült.

Egy véka lisztet vesznek, és egy negyed font írósvajat, négy tojásnak szikét, citroneczukrot, két kávé csésze élesztőt, és ebből tejszínnel élesztős tésztát kavarnak. Azután ebből kézzel apró gömbölyű kalácsotskákat csinálnak, bádoglapra teszik és kelni hagyják, ezután megsütik 's ha meghültek, középen kettévagdaltatnak és kemenczében megbarnítatnak. Illy módon szokták a' kávéhoz feladni, de ha borhoz vagy theehez akarják adni, tehát csokoládé jegezettel bevonják.

653. Piskóta.

Egy negyed font czukrot négy tojás' sárgájával egy óra negyedig kavarnak, azután négy tojás' fejeébül vert havat adnak hozzá, utójjára négy lat lisztet, ha jól összekavartattott, a' tésztát papiros formákba töltik, czukorral meghintik 's hűvös kemenczében megsütik.

654. Írósvajas piskóta.

Egy font megszitált czukrot nyolcz egész tojással és tizenkét tojásnak szikével és citroneczukorral jól összehabarnak. Azután egy font fris írósvajat parázsra dörzsölnek, hozzá húsz font lisztet tesznek, azután a' habart piskótát, mind ezt együtt kikent formába teszik, és három fertály óráig hűvös kemenczében megsütik.

655. Csokoládé piskóta.

Egy font megszáított czukrot hóvá vert öt tojás' fejeével egy óra negyedig kavarnak; azután egy font darabosra tört mandulát adnak hozzá, egy negyed font csokoládéval, melly finoman megreszelve legyen, ebből osztán piskótákat formálnak 's hűvös kemenczében megsütik.

656. Mézes kalács.

Fél font lisztet kell venni, egy negyed font czukorral, egy citronnak héjával, kevés fahéjjal, szekfűvel, mind ezt összevegyítik, forró mézzel tésztát csinálnak, 's ezt fél óráig jól kidolgozzák. Három óra mulva egy újvastagságra kinyújtják, azután csillagokat vagy tetszés szerint való falatokat csinálnak belőle; most kettémetszett mandulával megékesítve megsütik.

657. Punsch fánkocok.

Befőző medenczébe negyed font czukrot tesznek és hat egész tojást, ezt egy vesszővel összekeverik, széntűzre teszik, 's addig kavarnak míg a' tészta megsűrűdik. A' tűzről leveszik, és még most is kavarnak, öt lat lisztet belevegyítenek, tölesérbe teszik, fejeérre papirosra apró tallérnagyságú fánkocokot nyomnak, czukorral meghintik 's könnyű melegnél megsütik. Ha meghültek, késsel lefejtik, a' fánk' egyik felét alólról málnabefőttel megtöltik, a' másikat reáteszik. A' punsch-conservéet következő módon készítik, fél font czukrot, fél messzely vízzel megfőznek, míg

megsűrűdik, azután a' tűzről elveszik, és addig kavarják míg megfejeedik; ezután két citron' levét, két kanál rumot vegyítenek hozzá, a' fánkot két villával belemártják, írópírosra teszik, ott addig hagyják míg megkeményednek.

658. Punsch tortátskák.

Finom írósvajas tésztát készítenek, ki-nyujtják, tortametszővel kiszurdalják, körös-körül koszorút csinálnak és megsütik. Ezalatt fél font cukrot két citronon ledörzsölnek, két kanál liszttel, rummal és tizenhat tojásnak sárgájával összehabarnak, a' mihez még két citronnak levét, fahéjt és vizet adnak; most négy tojásnak havát teszik belé, 's ezzel a' tortátskákat megtöltik.

659. Ánis - kalács.

Nyolcz tojást fél font cukorral fél óráig habarnak, azután egy negyed font lisztet és két lat ánist adnak hozzá, egy lapos formát megkennek írósvajjal, zsemlyemorzsával meghintik, a' kalácsot beleöntik, 's hűvösen megsütik. Most kifordítják, két napig pihentetik, 's hosszas rudatskákra aprítják; róston megmelegítik, és száraz helyre elteszik.

660. Csokoládé - kenyér.

A' tésztát szintúgy készítik mint a' piszkóta tortához, egy bádoglapot írósvajjal megkennek, a' tésztát újvastagságra nyomják rá, 's ha megsült, fánkmetszővel kimetszik. Egy részét befőtt baraszkkal töltik meg, a' másik

részével beborítják, azután a' fánkokat csokoládé jegezettel beborítják és kemenczében megszáritják.

661. Linczi kenyér.

Egy font czukrot, tizenkét tojás' sárgáját, ennek kemény havát egy óráig verik. Egy negyed font megforrózott 's lehámozott mandulát szálkásan összevagdálnak, 's lábosban sárgára pirítják; ha a' mandula kihült, a' habarékhöz vegyítik, egy citromhéjjal és egy font liszttel; most egy kétszersültre való formát megkennek írósvajjal, a' tésztát beletöltik, megsütik.

662. Mandula-kenyér.

Más fél font mandulát megforróznak, vékonyan szálkásra vagdadják, ugyanannyi czukrot vaniliával összetörnek, megszitálnak, három tojásfejérből havat vernek, 's czukorral összevegyítik, ezután a' mandulát hozzá keverik; most kanállal apró czipótskákat csinálnak ostyadarabokra, ezeket megsütik: szintűgy lehet czukor helyett csokoládét is venni.

663. Kenyér-rudatskák.

Egy negyed font czukrot tálba tesznek, két egész tojást, két tojás' sárgáját beleütik, hozzá négy lat szálkásan vagdalt és egy negyed font megtört mandulát adnak, négy lat pisztáziát, két lat citromátot, egy narancshéjat, mind szálkásan vagdalva, ezt liszttel összekavarják, papiros formátskába töltik és megsütik. Midőn a' kemenczéből kivették,

valamint a' kétszersültet, összevagdalmják és kemenczében megsikkasztják.

664. Gyümölcs - kenyér.

Egy font közönséges kenyérhez egy font Sultán malozsaszőlőt vesznek, egy font mandulát, egy font diót, fél font mogyorót, egy font aszalt de leforrózott szilvát, sajtolt aszalt körtvélyt, fél font fügét, egy font datolyaszilvát, két citronnak apróra vagdalt héját, egy negyed font citronátot, másfél lat fahéjt, fél lat szekfűvet, mind ezt darabosan összetörve 's összevagdalma a' tésztába belegyúrnak. Most négy lepényt nyujtanak ki kalács-tésztából, 's a' gyümölcstésztát elosztják benne, beborítják, a' tésztát tojás fejérel megkenik, megsütik.

665. Ánis - fánk.

Nyolcz lat szitált czukrot, két tojásnak havával, két kanál liszttel összevegyítik, osztlyabul kerek lapokat vagdalmak, késfoknyí vastagságra kennek az említett tésztából reá, 's ánissal meghintik, megsütik és feladják.

666. Csokoládé - fánk.

Egy negyed font czukrot, két lat finomra reszelt csokoládét vesznek, ezt jól összekeverik, 's belé egy tojásfejrnek havát teszik, ebbül apró gömbölyű kalácskákat csinálnak, egy formát nyomnak rá 's megsütik.

667. Habbal töltött csokoládé fánk.

Fél font czukrot tizenkét egész tojással befőző medenczében habarnak a' tűz felett,

mind addig míg a' tészta sűrű 's fejeres lesz ; azonban nem kell fornia, most leveszik a' tűzről, még egy darabig kavarják, négy lat száraz lisztet belevetnek, a' tésztát tölcsérbe töltik, írópapirosra apró fánkokat nyomnak, cukorral meghintik és megsütik. Most késsel leszedik, csokoládé jegezettel bevonják, megszáritják, éles késsel kivájják, habba vert tejjel megtöltik ; kettő kettő egymásra tálba tétetvén, feladják. Ezen fánkotskákot fagy-lalttal töltve is lehet feladni.

668. Mandula-fánk.

Hat lat megszitált cukrot egy tojás' fejérének havával fél óráig kavarják, egy citromlevet lassan lassan belenyomnak, és addig kavarják, míg lassankint megfejeiredik ; ezután egy negyed font tört mandulát vegyítenek ; végre ostyára apró fánkotskákot nyomogatnak és megsütik.

669. Ugyanaz, más módra.

Fél font cukrot vaniliával finoman összetörnek, megszitálják, két tojásnak kemény havával összekavarják, azután fél font forrózott mandulát apróra vagdálnak 's szinte hozzá teszik. Most az ostyát bádoglagra rakják, kávé kanállal apró rakáskákot csinálnak 's hamar megsütik.

670. Csókotskák.

Nyolcz tojásfejérből kemény havat vernek, ehhez fél font cukrot citromon ledörzsolve kevernek, ostyára apró rakáskákba

nyomják, és lassan megsütik. Ezen csókotskákot tejhabbal adják fel.

671. Anis - perczek.

Nyolcz lat lisztbül, négy lat írósvajbul, hat lat czukorbul, citrónhéjbul és ánisbul egy tojással tésztát csinálnak, ebbül perczeket készítenek, tojásfejérral megkenik, 's darabosra tört czukorral meghintik.

672. Barasz - perczek.

Negyed font megszitált czukrot egy deszkára öntenek, hozzá egy kanál befőtt barasz-
kot és citrónlevet, a' tésztát kidolgozzák keményre, egy nagy késsel, a' deszkát meghintik czukorral, 's apró perczeket készítenek, ezeket papirosra rakják, hűvös kemenczében megszáritják; ezután papiros tölcséren fejer jegezettel ékesítetnek.

673. Czukor - perczek.

Fél font parázs tésztából apró perczeket készítenek, tojássárgával megkenik, czukor 's mandulával meghintve szépen megsütik.

674. Spanyol perczek.

Négy tojásnak fejerébül kemény havat ütnek, ebbe negyed font tört mandulát vegyítnek, belőle perczeket csinálnak és megsütik.

675. Lipcsei perczek.

Fél font írósvajat parázsra törnek, hozzá fél font szitált czukrot adnak, hat tojás' sárgáját, szerecsendiót, Cardamomut, fél font

apróra tört mandulát, citromcukrot, fél font lisztet, ezt jól összehabarják, belőle perezceket csinálnak, megsütik, és száraz helyen sok ideig eltarthatják.

676. Vajas perezcek.

Negyed font lisztet, ugyanannyi írósvajat, két ledörzsölt citront, öt tojas' sárgáját tésztává gyurják, belőle perezceket csinálnak, tojasfejérrrel megkenik, megsütik, citronjegezettel ékesítik és feladják.

677. Mandula-pohárcák.

Az e' végre készített pohárcák épen olyanok, mint a' híg tojáshoz való pohárcák, csak hogy közepeken csap vagyon. Habart mandulatésztát készítenek, a' pohárcákot írósvajjal kikenik, a' tésztával megtöltik, megsütik. Ha kibült a' tészta, az ürességet fagylalttal töltik meg.

678. Fahéj-kalács.

Fél font cukrot, két egész tojást, három tojásszíket, fél lat fahéjt, egy citromnak ledörzsölt héját, fél font lisztet összehabarnak, valami bádognapot viasszal megkennek, a' tésztából apró kalácsotskákat csinálnak belőle, azután cukorral és mandula morzsalékkal meghintik.

679. Fűszeres szeletek.

Ollyan tésztát készítenek, mint a' fűszeres tortához, ezt kinyújtják, fehér jegezettel bekenik, újni hosszúságú falatokat szeldel-

nek belőle, pisztatziákkal ékesítve megszáritják, és feladják.

680. Czukortészta - falatok.

Tizenkét lat czukor, egy citronnak héja összeaprítatik és egy tojás' havával tésztává kavartatik; ha kinyújtatott, belőle falatokat készítenek, 's viasszal kent bádogra tétetvén, szépen megsütetnek.

681. Bécsi falatok.

Egy font szitált czukrot hat tojással fél óráig kavarnak, egy font lisztet tesznek hozzá. Ezután egy bádog lapot megkennek viasszal, késfoknyi vastagságra rákenik a' masát, azután apróra vagdalt narancshéjjal meghintik, megsütik és falatokat aprítanak belőle. Szintúgy készítik a' vanilia falatokat, csak hogy a' tésztába fél quintli vanilia jön, 's meg nem hintik.

682. Paulanus falatok.

Egy negyed font czukrot, ugyanannyi lisztet, egy kanál megtört fahéjt, tizenkét szekfüvet, egy citronnak és narancsnak apróra vagdalt héját, deszkára tesznek, 's malagaborral tésztává csinálják, mellynek azonban nem kell lágnak lenni; késfoknyi vastagságra kinyújtják, két újnyi szélességű szeletekre, ezekből falatokat vagdálnak, mindenikbe mandulát tesznek, a' bádoglapot viasszal megkenik, 's a' falatokat czukros vízzel; és így megsütik.

683. Jég-falatok.

Két tojás fejeirébül készült havat fél font cukorral egy óráig kavarnak, azután egy negyed font tört mandula, négy lat citromát jó hozzá. Most ostyából újnyi vastagságú szeleteket vagdálnak, a' tésztát rákenik, és hűvös kemenczében megsütik.

684. Gâteau à la française.

Ollyan tésztát készítenek, mint a' minő a' kenyér tortához kívántatik, ezt papiros formátskába öntik, hűvös kemenczében megsütik, citromjéggel és pisztatziakkal ékesítve feladják.

685. Czukrozott gesztenye.

A' gesztenyét megsütik, úgy hogy hámozni lehessen, azután tizenkét lat cukrot, egy fél kávé csésze vízzel megfőznek, addig míg a' czukor Caramel-lé válik, ezután egy gesztenyét a' másika után belemartanak, s megszáradásra márványkőre tétetik.

686. Perkelt mandula.

Egy font mandulát valami ruhával megfisztítanak, három fertály font cukrot egy kávé csésze vízzel megfőznek, a' mandulát belevetik, könnyű széntűzön egy kanállal kavargatják, míg a' cukrot beszívták; mihelyt pattogni kezdenek, elveszik a' tűzről, és a' lábost beborítják, míg kihűlnek; most ha a' mandulát pirosra kívánják, alkermes lével megfestik.

687. Mandula-sütemény.

Egy negyed font czukorbul és ugyanannyi tört mandulából, egy negyed font írósvajjal és liszttel, citromhéjjal, négy tojásnak szikével tésztát csinálnak, és ebből különféle koszorútskákat, szíveket, 's más ékességeket csinálnak, mellyeket jéggel bevonnak.

688. Mandulahegy.

Egy font szitált czukor és egy font 'darabosra tört mandula egy citromlével összekavartatik, addig míg a' tészta habzani kezd; ezután három citrombójat adnak hozzá, 's a' tésztát tortahegy-formába töltik és megsütik.

689. Mandula, jégben.

Egy negyed font tört czukrot vesznek, egy tojásfejérnek havát, ebből sűrű jeget kavarnak, azután ostyákat vagdálnak kereken, mindenikre egy meghámzott mandulát tesznek, 's rá egy kávéskanál jeget, és így hűvös kemenczében megszáritják.

690. Makronik.

Egy font megforrázott mandulát narancsvirágvízben megtörnek, egy font megszitált czukorral, szekfűvel, fahéjjal, citromczukorral, szerecsendióval egy óráig kavarják; ezután három tojásfejér' havát adják hozzá. Most ezen tésztából különféle apró figurákat lehet ostyára csinálni, czukorral meghintvén, megsütik.

691. Muskazonok.

Egy deszkára negyed font czukrot tesznek, ugyanannyi apróra vagdalt mandulát, egy lat fahéjt, fél lat szekfűvet, egy citromhéjat, egy tojásfejérből készült hóval tésztát készítenek, a' deszkát czukorral meghintik, a' tésztából különféle apróságokat csinálnak, mellyeket viasszal kent deszkán megsütnek.

692. Birsalma-dió.

Érett birsalmákat megsütnek a' kemenzében, azután a' szitán áttörik, ezután ezen birsalmából fél fontot ugyanannyi czukorral és egy tojásfejérének hovával egy óráig kavarnak, míg feje nem lesz; most ostyára diónyi nagyságú falatokat tesznek, ezeket megsütik és a' tányéron elrakják.

693. Apácza fánkok.

Fél messzely feje mézet felolvasztanak, két lat morzsát, hat lat héjastul megtört mandulát, szekfűvet, egy narancs- és citromhéjat hozzáteszik, egy keveset felduzzadni engedik és úgy kihűlni; így mogyoró nagyságú golyókat csinálnak. Ezután parázs tésztát, miat a' rétes tészta, csinálnak, ezt kinyújtják, a' golyókat ráteszik, a' tésztát a' töltelék körül tojás fejevel megkenik, más tésztával beborítják, fánkmeteszóval kiszurják és megsütik.

694. Olasz szarvaskák.

Fél font czukrot megtörnek, mellyet egy narancson ledörzsöltek; ezt azután két egész

tojással és tíz tojás' szíkével összehabarják, míg a' tészta emelkedni kezd; azután egy negyed font lisztet adnak hozzá, nyolcz tojának havával. Most egy bádoglepot megkennek írósvajjal, kemény tésztából körütekoszorút csinálnak, a' fennemlített tésztát késfoknyi vastagságra kikenik. Ha megsült, fél holdakat szurdalnak belőle, egy részét málna befőttel töltik meg, és a' másikat ráborítják, most spanyol csemegetésztát csinálnak, egy vékony csillagos fecskendőt megtöltenek vele, 's a' szarvasokra különféle formákat nyomogatnak; ezután a' kemenczében megszáritják.

695. Tortátskák.

Egy negyed font írósvajat parázsra dörzsölnek, két egész tojást, egy negyed font citromlevet, tört mandulát, ugyanannyi cukrot, egy citromhéjat 's egy negyed font lisztet kevernek hozzá. Ezen tésztát tortátska formákba töltik, hűvös kemenczében megsütik, és jegezettel ékesítik.

696. Töltött tortátskák.

Egy deszkára negyed font tört mandulát, negyed font cukrot, negyed font lisztet, egy citromnak héját, mind ezt összevegyítik, bele egy negyed font írósvajat vagdálnak, és két tojással és tejszínnel tésztát készítenek; ha szép síma, tebát tortátskákat csinálnak belőle, befőttel megtöltik és rostélyzatot csinálnak rá. Most tojás fejeivel megkenik, darabos cukorral meghintik és megsütik.

697. Herczegasszony tortátskák.

Három fertály font írósvajat parázsra dörzsölnek, és lassankint tíz tojásszíket, három fertály font cukrot, tizenkét lat mandulát, fahéjt, szekfűvet, cardamont, citromhéjt, három fertály font lisztet adnak hozzá; utójjára öt tojásfehér' havát vegyítik bele. Most apró bádogtálatskákot megtöltenek vele, a' tortátskákot megkenik tojással, apróra vagdalt mandulával és cukorral meghintik.

698. Egymásra hajtott tortátskák.

Fél font lisztből tésztát készítenek, fél font írósvajjal, negyed font mandulával, ugyanannyi cukorral, citromhéjjal, négy keményre főtt tojásnak szíkével 's egy egész tojással, ezt kinyújtják 's apró fánkokat szurdalnak belőle, felét befőtt tengeri szőlővel töltik meg, a' tésztának másik felét csillag forma fánkmetezővel szúrják ki, azután a' megtöltött lapokat széleiken megkenik tojással és megsütik.

699. Mandula-koszorútskák.

Fél font mandulát, ugyanannyi cukrot, négy tojássárgát, fahéjt, szekfűvet, szerecsendiót 's fél font lisztet keményre kavarnak, a' gyúró deszkát cukorral meghintik, a' tésztából koszorútskákat csinálnak és megsütik. Most citromjegezettel, mellyet alkörmössel vörösrre festenek, 's pistatziákkal ékesítik; sáfránnal sárgára, ibolyákkal pedig kékre lehet festeni.

700. Vanilia-koszorútskák.

Hat lat cukor tíz lat liszttel összevegyítetik, 's nyolcz lat írósvajat a' nyújtófával be-

letöretik; ha a' tészta jól összeállott, kinyújtják, fánkmeteszővel kimetszetik, 's a' közepe ismét kimetszetik, hogy koszorútska legyen belőle. Azután négy lat megforrózott mandulát apróra vagdálnak, négy lat cukorral és vaniliával összevegyítenek, a' koszorútskákat tojásfejérrrel megkenik, mandulával, cukorral meghintik, és világos barnára megsütik. Midőn a' kemenczébül kiveszik, cukorral és vaniliával sűrűen megszórják, az alját baraszk befőttel megkenik, 's egy más koszorútskára teszik, az ürességet befőtt medgyel kitömik.

701. Marzipán-tészta.

Fél font mandulát vesznek, finom reszelőn megreszelik, 's a' maradék apró darabokat összetörik mozsárban. Azután a' mandulát fél font cukorral serpenyőbe teszik, széntűzre állítják, 's a' mandulát megszáritják, míg belőle egy darab nem lesz; most deszkára teszik, citronlével vegyítik, 's belőle különféle apróságot készítenek.

702. Piskóta-rudatskák.

Olly tésztát készítenek, mint a' piskótatortához, hosszú bádog lapot viasszal megkennek; itatós papirossal megtörülik, és a' tésztát olly vékonyan, a' mint lehetséges rákenik, 's könnyű melegnél megsütik. Ezután két új szélességű 's arasz hosszaságú szeleteket vagdálnak, 's nyujtófán meggörbítik, és addig hagyják rajta míg megmerevednek.

703. Mandula-rudatskák.

Negyed font finom lisztet, fél font cukrot, három fertály font szálkásan aprított

mandulát, kevés vaniliát, egy citromhéjat és annyi tojást kavarnak össze, hogy az egész sűrű legyen, ezután késfoknyi vastagságra, írósvajjal megkent bádoglapra kenik, megczukrozzák 's pihenni hagyják, míg a' cukor szétolvadott, ezután megsütik. Mihelyt a' tészta megsárgult, szinte mint az előbbiből szeleteket vagdálnak, a' bádoglapot még egyszer beleteszik a' kemenczébe, míg a' szeletek sárgabarnák nem lesznek, addig ott hagyják; ekkor egy vékony késsel gyorsan leveszik, és nyújtófára teszik.

704. Mandula - rudatskák, pisztatziával.

Szinte olly tésztát kell készíteni, mint az elébbi, úgy felkenni, meghámozott apró pisztatziákkal meghinteni, 's azután úgy banni mint az előbbivel.

705. Francziás mandula - rudatskák.

A' tészta ugyanaz, ha megsült, három új vastagságú szeleteket vagdálnak, a' leszédésnél meggörbítenek, úgy hogy az egyik vége a' másikat érje; ezen csöveket a' találásnál tejhabbal töltik meg, pisztatziákkal meghintik 's feladják.

Lehet mandulaszeletek gyanánt is feladni, ha meg nem görbítik, négy szögletén forró cukorba, azután apróra vagdalt pisztatziákba mártják.

706. Főtt mandula - rudatskák.

Egy negyed font cukrot kevés vízzel megfőznek, bele egy negyed font tört mandu-

lát, egy ezitronnak héját és levét, egy tojásfejrnek havát adják hozzá. A' tésztát addig szárítják, míg hajtható nem lesz, azután a' tűzről elveszik és meghütik, azután e' szerint ostyákat vagdalnak, a' tésztát rákenik, a' rudakat meggörbítik és megszáritják.

707. Csokoládé - rudatskák.

Egy cserépedénybe negyed font finomra tört csokoládét, negyed font szálkásan vagdalt mandulát adnak, és három tojásnak havával összevegyítik. Ezután ostyára kenik, meggörbítik 's megszáritják.

708. Vaniliás rudatskák.

Egy negyed font czukrot, egy quintli vaniliát, citronlevet és két tojásfejrnek havát egy óráig kavarják, utójjára két lat lisztet adnak hozzá 's a' tésztát ostyákra kenik.

709. Írósvajas rudatskák.

Ötször egymásra hajtott írósvajas tésztát kétfok vastagságra nyujtanak ki, szeletekre vagdalják, tojásfejrrel megkenik, vagdalt mandulával, czukorral és vaniliával meghintik, a' nyujtófán meggörbítik, megsütik.

710. Narancs-rudatskák.

Fél font czukrot két narancson ledörzsölnek, összetörik és egy fél narancslével összekavarják, azután még egy kevés levét adnak hozzá, hogy a' jegezet megsűrűdjék; most az ostyára kenik, pisztatziákkal meghintik, 's úgy bännak vele mint a' többivel.

711. Francziás rudatskák.

Tizenkét lat cukrot vesznek, három tojásfejét 's egy kevés citromlevet, ebből sűrű jeget csinálnak, mellyhez tizenkét lat hosszasan vagdalt mandulát adnak, egy lat narancshéjjal, egy lat citromáttal, fél lat fahéjjal és egy quintli szekfűvel; ezzel az ostyát megkenik, és a' szokott mód szerint bánnak vele.

712. Grillage -rudatskák.

Fél font megforrózott mandulát szálkásra vagdalnak, fél font cukorral összevegyítik, egy narancs- és citromhéjat összevagdalnak, mind a' kettőnek levét hozzáadják 's egy fél óráig pihentetik. Ezután egy lábosba három kanálnyit adnak ebből, barnára pirítják, nedves nyujtófával, három rudatskát nyujtanak belőle, 's pisztatziákkal meghintik; azután épen szinte úgy bánnak vele mint a' többivel.

713. Fűszeres rudatskák.

Negyed font mandulát hártástul megtörnek, cukrot, fahéjt, szekfűvet, citromhéjat adnak hozzá, tojás fejeével összehabarják, ostyára kenik. Ha megkeményedtek, jeggel ékesítik és kemenczében megszáritják.

714. Citron-rudatskák.

Tizenkét lat cukrot vízzel megfőznek, ezután fél font szálkára vagdalt mandulát vetnek belé, 's megpörkölnek; ezután három citromhéjat ledörzsölnek cukorral, 's két czi-

tronlével összekeverik; különben szinte úgy bannak vele, mint az előbbiekkal.

F a g y l a l t a k.

A' fagylaltak' készítéséhez szorgalmatossággal megtisztított cizin vagy bádóg szelenczét kell használni, mellynek fedele pontosan reávaló legyen, 's ne egy könnyen lehessen felnyitni, hogy a' fagyásra betett massába semmi idegen test ne hullhasson, a' mi az ízét elronthatná; bánásmódja a' következő: a' jeget apró darabokra tördelik, sóval összevegyítik és valami dézsába teszik. Közepén a' szelenczének számára helyet engednek, ezt azonban fedeléig jéggel veszik körül, úgy hogy keményen aljon, 's egyedül a' fogó által, melly a' fedelén van, lehessen mozgásba hozni. Azonban szükséges, hogy forgatás közben a' fedelet gyakorta felnyissák, hogy azt, mi a' massából a' szelencze oldalához ragadt, elválasztani lehessen, 's az egészet e' végre rendelt kanállal összekavarni lehessen, ez által akadályoztatik a' fagylaltnak darabossága 's jégcsomóba fagyása. Miután gondolják hogy a' massa nem sokára elegendőleg megfagyott, tehát a' forgatástul el kell állni, a' külső jégről leöntik a' vizet, újra jól megsózzák, a' szelenczét egészen befedik jéggel 's egy óráig pihenni hagyják. Mielőtt feladnák az asztalra, a' szelenczét nagy gyorsasággal forró víz-

be mártják, megtörlik 's tálba fordítják. Ha azonban a' fagylaltat formába szándékozzák adni, tehát addig forgatják a' szelenczében, míg kemény massává válik, azután a' számára rendelt formába kenik, mellyet elébb jég közé helyeztek; ezt jól befedik és jéggel meg-
rakják.

715. Ananas - fagylalt.

Ananasokat megbámoznak, és csak a' leg-szebb húsát veszik el, darabokra vagdalják, 's egy kevés vízzel addig főzik míg liktárium-má nem válik; azután szitán áttörik. Másfél font áttört liktáriumhoz három fertály font czukrot adnak, mellyet másfél messzely vízzel megfőznek, míg a' czukor felolvadt; azután az ananashoz öntik, öt citrónlé jó hozzá, jól összevegyítik, 's úgy bánnak vele mint a' fentebbi utasításban mondatott.

716. Irósvajas fagylalt.

Fél messzely tejszint felforrálnak, hozzá négy lat narancson vagy citrónon ledörzsölt czukrot adnak hat tojás' szikével egy csuporba, a' forró tejet beleöntik, jól összehabarják, hogy össze ne folyjon; azután sűrű szitán áttörik, a' szelenczébe töltik és habarják. Most apróra tört jeget sóval vegyítenek, a' szelenczét a' jég közé teszik, és addig forgatják, míg megfagyott; azután a' szelenczét forró vízbe mártják 's a' fagylaltat a' tálba fordítják.

717. Csokoládé-fagylalt.

Két messzely felette jó tejszínhez, hat tábla finom csokoládét főznek, hat lat czukrot adnak bele, 's addig főzik habarják, míg a' csokoládé egészen felolvad; most kihűlni hagyják, a' fagylaló szelenczébe töltik, 's úgy bánnak vele, mint más fagylalttal.

718. Eper - fagylalt.

Négy messzely érett epret megtisztítanak, szitán áttörik, négy citromlevet hozzá nyomnak; fél font czukrot fél messzely vízzel megfőznek, az eperlével összevegyítik, kihűlni hagyják; azután a' fagylalóba teszik, és úgy bánnak vele, mint a' többivel.

719. Fagylaltak, befőtt gyümölcsleébül.

Egy messzely gyümölcsleéhez, egy negyed font czukrot vetnek, mellyet fél messzely vízben felforrálnak, 's melegen a' gyümölcsleéhez öntik 's vele jól összekeverik, hogy végkép felolvadjon, ezen mennyiséghez hat citromlevet nyomnak, 's úgy bánnak vele mint más fagylalttal.

720. Málna-fagylalt.

Fél font czukrot, fél citromhéjjal 's két pohár vízzel felforrálnak, és azon czukrot, melly az oldalhoz ragad, nedves ronggyal letörlik. Ha a' czukor nyúlik, fél pint málnalevet öntenek hozzá, felforraltják, tálba töltik, citrom- vagy narancslevet nyomnak bele 's a' fagylaló szelenczébe teszik.

721. Kávé - fagylalt.

Negyed font kávét megpörkölnek, leveses tálba tesznek, 's azon pillanatban midőn a kávét bele teszik, két messzely forró tejszínt öntenek reá 's azonnal betakarják. Fél óráig pihentetik, azután czukorba leszűrik, tizenkét lat czukorral összehabarják, 's még hozzá nyolcz tojásnak szikét teszik, széntűzre teszik 's állandóan keverik míg sűrűdni kezd; azután más csuporba töltik, egy darabig ebben is kavarnak míg meghül; azután úgy bánnak vele, mint más fagylalttal.

722. Czitron - fagylalt.

Öt czitront egy negyed font czukron ledörzsölnek, ezt a' sárga czukrot esészébe teszik, tizenkét czitronnak levét hozzányomják, fél font czukrot másfél messzely vízzel addig kavarnak míg nehéz csöppöket nem vet, azután a' czukrot kihűtik, a' levelet hozzávegyítik 's a' szelenczébe teszik.

723. Birsalma - fagylalt.

A' birsalmát vízben lágyra főzik, leszívárogtatják és szitán áttörik, egy font áttört birsalmára három fertály font czukrot vesznek, két pohár malaga - bort, egy czitronhéjat, két czitronlevelet, még egyszer áttörik 's a' fagylaló szelenczébe teszik; ha már majd elkészült a' fagylalt, néhány csöpp pergamottelelajt öntenek bele.

724. Narancs - fagylalt.

Egy font czukron hat narancsot ledörzsölnek, de mélyen nem kell a' héjat ledörzsölni;

különben keserű leszen, tíz narancslevet bele-nyomnak, az előbbi czukrot egy messzely vízzel megfőzik, 's ha jól felolvadt, a' lé közé vegyítik, kihűtik, és úgy bánnak vele, mint bár melly más fagylalttal.

725. Punsch - fagylalt.

Egy evő kanálnyi riskását három messzely vízben egy csuporban megfőznek, lehabozzák, 's ha a' ris felpattogzott, a' tűztől elvonják, ezután több citront kinyomnak, egy pohár citronlére négy pohár tört czukrot mérnek, egy fél pohár rumot 's négy pohár risvizet, ezt egy leveses tálban mind jól összekavarják, beborítják, gyakran felkeverik, míg a' czukor jól felolvadt; ha meghűlt, úgy bánnak vele mint más fagylalttal.

726. Tutti-frutti fagylalt.

Négy narancsnak és ugyanannyi citronnak ledörzsölik a' héját czukron, de minden esetre arra kell vigyázni hogy ne mélyen dörzsöltessék le. Ezután hét narancs- és hét citronlevet kinyomnak, egy font czukrot másfél messzely vízben felolvasztanak, és addig főzik míg jól felolvadt, azután a' lébe öntik, a' ledörzsölt czukrot szinte felolvasztják a' lébe, 's jól összevegyítik vele. Azután mindenféle befőzött zöld gyümölcsből hasonló részeket vesznek, apró darabokra vagdalják, 's úgy bánnak vele mint más fagylalttal. Midőn a' massa sűrűdni kezdődik, tehát a' vagdalt gyümölcs levestől beleöntetik, 's ha a' fagylalttal jól összekevertetik, minél több gyümölcsöt adnak hozzá, annál jobb.

727. Vanilia-fagylalt.

Két messzely jó tejszínre tizenkét lat cukor vétetik, fél quintli vanilia a' cukorral megtöretik és nyolcz tojás' sárgájával egy csuporban jól összehabartatik; a' felforralt tejfelt ezután ráöntik, ismét habarják, széntűzre teszik, 's addig keverik míg sűrűdni kezd; de ekkor hirtelen elveszik a' tűztől, más csuporba töltik, 's még egy kis ideig habarják, hogy össze ne menjen; ha kihült, finom szitán átörlik, ezután a' fagylaló szelenczébe jó 's úgy bannak vele, mint más fagylalttal.

728. Fejér fagylalt.

Fél font cukrot néhány csöp vízzel felolvasztanak, 's néhány perczig pihentetik, egy ezitronhéjat beletesznek, két egész tojást és hatnak a' szikét, azután három icze jó tejszínontenek belé, 's folyvást tartó kavaras mellett széntűzön tartják. Ha kihült, szitán átszűrlik és a' fagylalóba teszik.

Meleg és hideg italok.

729. Kávé.

Egy csésze kávéra egy lat égetett kávévet vesznek, 's vagy fordító maschinában vagy csuporban megfőzik és feladják; ha megtisztult, jó tejszínnel és cukorral feladják.

730. Csokoládé.

Egy csésze csokoládéhoz másfél lat csokoládét vesznek; ezt megreszelik és megfőzik, forró tejszínbe befőzik 's addig habarják míg megfőtt és jól megsűrült, ekkor azután ha tesszik, tojás szikét is lehet adni.

731. Thee.

Hat csészére másfél kanál theet vesznek és egy darabka vaniliával a' thee ibrikbe tesszik, reá forró vizet öntenek, 's kiforralni hagyják; most átszűrik, és jó tejfellel czukorral, rummal feladják.

732. Orosz thee.

Egy icze tejet a' tűzhöz tessznek; mihelyt fő, a' legfinomabb theeből egy thees kanályt vetnek bele, 's kiforralni hagyják. Most átszűrik, megczukrozzák, ismét felforralják, tojás szikével összehabarják és csészében feladják.

733. Közönséges punsch.

Nyolcz pohár punschhoz fél font czukrot vesznek, egy citront ledörzsölnek, a' leveses táliba vetik, három citron- és egy narancslevet hozzá, egy evőkanál rumot, hat kanál Punschessentiát, 's a' vizet mellyben fél lat thee főtt.

734. Angol punsch.

Szinte úgy készítik mint az előbbit, csak hogy három rész champagniai bort és egy rész vizet öntenek bele, 's a' punschessentiát elhagyják.

735. Király punsch.

Négy narancsot, czukron ledörzsölnek, két citron³ levét leveses tálba nyomnak, egy messzely bort 's ugyan annyi vizet megfőznek egy font czukorral, a' leveses tálba töltik, 's hozzá fél messzely rumot adnak.

736. Tojásos punsch.

Befőző medenczébe két citronon ledörzsölt egy font czukrot adnak, két icze égett bort egy messzely rumot vagy czukrot, egy messzely vizet, hat citronlevet, tizenkét tojásziket, ezt széntűzön vesszővel összehabarják, míg a' punsch sűrű habbá válik 's emelkedni kezd, ezzel körülhordják.

737. Krock.

Erős theet csinálnak, egy poharat félig töltenek vele, a' másik felét czukorral és rummal töltik meg.

738. Nikus.

Egy icze vörös bort, fél font czukrot, egy citronhéjat, negyed lat fahéjt felforraltanak, theeszűrőn átszűrik 's forróan körülhordják.

739. Vin brûlé.

Egy boutelia burgundiait fahéjjal, szekfüvel, szerecsendióval, corianderrel és czukorral összevegyítenek, meggyújtják, 's ha kiégett, feladják.

740. Bavaroise.

Egy lat theet egy icze forró vízben vetnek, kis ideig senyvedni hagyják; azután átszűrik, egy messzely tejszint és syrupot adnak hozzá 's pohárba öntve körülhordják.

741. Forró bor.

Négy egész tojást és négynek a' szikét, két icze égett borral összehabarnak 's átszűrik, kis katlanba teszik, hozzá tizenkét lat czukrot, fahéjt, citronhéjt, szekfűvet, 's egy vesszővel habarják, míg megsűrűdik és emelkedik.

742. Forró sör.

Egy icze fejer sört megfőznek citronhéjjal, és négy szekfűt, négy borsot, négy fejer borsszemet, gyömbért, fahéjt, hat lat czukrot vetnek bele, 's hat tojás' sárgájával összehabarják, kevés lisztet és tejszint öntenek bele, lehet egy kevés rumot is beleönteni.

743. Lengyel forró sör.

Egy itze fejer sört, ugyanannyi fejer bort, fél font czukrot, fahéjt 's citronhéjat felforraltak 's hat tojásnak szikével összehabarván, feladják.

744. Contentement.

Három messzely forró tejbe, tíz lat finomra tört czukrot, tíz lat apróra tört mandulát megfőznek, átszűrnek, hozzá citron és fahéjt czukorral adnak; azután három vagy négy tojással összehabarják.

745. Mandulatej.

Fél font édes mandulát vízzel finoman megtörnek; hozzá fél font czukrot adnak, mellyet elébb vízzel megfőznek, ezt kihűtik, azután kúti vízzel a' mandulához öntik, ruhan átsajtolják 's üvegbe töltik.

Lehet a' mandulát egyedül megtörni, vizet ráönteni, ruhan átszűrni 's tört czukorral megédesíteni.

746. Limonade.

Egy icze vízhez két cittronlevet nyomnak, tizenkét lat czukrot adnak bele, jól felrázzák, és üvegbe töltik.

747. Cseresznyevíz.

A' cseresznyét magvastul megtörik, friss vízzel tisztára kavarják, áttörik, czukorral megédesítik, azután üvegekbe töltik.

Epret, málnát, tengeri szöllőt összezúznak, 's úgy bannak vele mint a' cseresznyével.

748. Cedro.

Baraszkot, őszi baraszkot, almát, ananást magvastul összetörnek, fél rész vizet, fél rész fejer bort öntenek belé, 's úgy bannak vele mint a' cseresznyevízzel.

749. Sillabub.

Egy fél finomra reszelt szerecsendiót, 's valami kevés apróra tört fabéjt leveses talba tesznek, egy icze tejet, a' mint épen kifejték, ráöntik és beborítva pihenni hagyják; egy kis

idő mulva egy messzely rumot és czukrot adnak belé.

750. Hippokras.

Négy icze rajnai borhoz tíz vagy tizenkét böralmát (Reinet) szeletekre vagdalva, négy szem szekfűvet, fél lat fahéjt, ugyanannyi Coriandert, fél font czukrot, egy czitront szeletekre vagdalva, 24 óráig állni hagyják, át szűrik 's üvegekbe töltik.

H i d e g é t k e k.

751. Alma - étek.

Négy darabra metszett jóféle almát citronhéjjal vízben lágyra főznek, levét szűrőn át leveses tálba töltik; azután fejer bort, megmosott malozsaszöllőt, citronhéjat adnak hozzá, így meghűlni hagyják. Midőn feladni akarják, kétszersültet adnak hozzá 's czukorral és fahéjjal meghintik.

752. Hideg szilva.

A' szilvát meleg vízbe teszik, hogy hártáját lehúzni lehessen, és a' magot kivenni. Azután fele bor, fele vízben megfőzik ezitronlével, most áttörik és kihűlni hagyják. A' tálalásnál írósvajban pirított zsemlyét adnak reá, 's czukorral, fahéjjal meghintik.

753. Őszi baraszk, hidegen.

Egy csomó őszi baraszkvirágot cukorral tejben megfőznek, azután a' leveleket kiszedik, és a' tejet tojás sárgájával összehabarják, 's hozzá lisztet és cukrot adnak, így leteszik a' pinczébe.

Bodzavirággal szintúgy tesznek; de a' tálalásnál cukrot és fahéjt hintenek reá.

754. Szólló, hidegen.

A' szóllőszemeket tejbe szedik és cukorral meghintik.

Eperrel és földi szederrel ugyanazt lehet tenni.

755. Cseresznye, hidegen.

Jó cseresznyét megpároltatnak, azután áttörik, mezcukrozzák, és ha meghült, pirtott zsemlyével feladják, és fahéjjal, cukorral vagy reszelt csokoládéval feladják.

756. Ugyanaz, más módra.

Cseresznyét magostul apróra törnek és citronhéjjal megfőzik, azután áttörik; most magtul váltott cseresznyét adnak még hozzá 's megfőzik. Ezután a' leveses tálba töltik, fehér bort öntenek reá, cukorral, fahéjjal meghintik 's hűlni hagyják.

757. Szeder, hidegen.

A' megmosott földi szedret megfőzik, fél óráig vízben és borban, citronlével és cukorral; ezután áttörik, hozzá pirtott zsemlye-

szeleteket adnak, 's czukorral, fahéjjal meg-
hintik.

758. Málna, hidegen.

A' málnát csuporba teszik, ezt forró víz-
zel töltött katlanba teszik, hogy a' szemek
felpattanjanak. Most a' levét leszűrik, vízzel,
borral, czukorral fél óráig megfőzik, és besű-
rített málnalevet adnak hozzá, kihűtik, és mi-
dőn feladják, mandulasüteményt adnak mellé.

759. Eper, hidegen.

Az epret tisztára megmossák, jól meg-
czukrozzák, borral megöntik, ha egy ideig
beborítva állott, hideg vizet, de csak keveset
öntenek rá; azután czukorral és fahéjjal meg-
hintik.

760. Czitron, hidegen.

Egy icze fejr bort egy icze sörrel meg-
főznek, ezalatt három tojás sárgáját összeha-
barják fél kanál liszttel és hideg vízzel, 's ezt
állandó kavargatás között a' borhoz öntik, 's
ezzel még egyszer összehabarják. Most egy
czitronnak ledörzsölt héját, levét és czukrot
adnak hozzá, ezen massát kihűlni hagyják,
's bele makronit vagy czukorkenyeret tesznek.

761. Kenyér-étek.

Fekete kenyeret megreszelnek, magtalan
malozsaszóllót vetnek bele, czitronhéjjal, sze-
letekkel és czukorral 's bort és Broihant ön-
tenek reá, a' kenyér helyett kétszersültet is
lehet venni. A' Broihannak jó hidegnek kell
lenni.

762. Porosz-éték.

Fekete kenyeret apróra reszelnek, édes tejszínt 's sört töltenek rá, és cukorral, fahéjjal meghintve feladják.

763. Hideg tej.

Jó édes tejet pinczébe tesznek, azután cukrot, fahéjt tesznek belé, összehabarják és a' habot mindig csészébe teszik; míg a' tej mind habbá vált, a' tál fenekére pirított zsemlyét tesznek.

764. Aludt tej.

Jó tejet csuporba töltenek és negyvennyolcz óráig állni hagyják, itt megalszik; 's ha egészen megaludt, nagy kanállal vigyázva kiszedik darabonkint; azután cukorral és fahéjjal meghintik.

765. Bodzatej.

Egy kanál finom lisztet édes tejszínnel összehabarnak, hozzá tíz tojás' sárgáját adják és egy kanál bodzavirágot, negyed font cukrot 's két icze felforralt tejet adnak hozzá, ezután felforraltják, szitán átszűrik, a' kemenczében megsütik és a' pinczébe leteszik.

Befőtt gyümölcs, lé, Ge- léek és Conservéek.

766. Befőtt kajszin baraszk.

A' baraszkot meghámozzák, magvát kiszedik és a' gyümölcsöt felforralják; ezután szitán áttörik. Egy font czukorra egy pohár vizet öntenek és felforralják, e' mellett a' hab-szedő kanállal leszedik a' habját, míg egészen megtisztult, és nehéz csöppeket vet, ezután az áttört gyümölcsöt beleteszik, egy font czukorra másfél font áttört gyümölcsöt szoktak venni, ezt forni hagyják, de mindig felkeverik, hogy oda ne éghessen. Ha a' befőttből tányérra tesznek és szét nem folyik; tehát eléggé megfőtt, így a' katlankába kihűtik, 's üvegekbe teszik, néhány óra múlva ezeket bekötik és elteszik.

767. Ugyanaz, más módra.

Szép baraszkot meghámoznak és szitán áttörnek, azután egy font finom czukrot darabokra törnek, 's egy font áttört baraszkkal a' medenczébe töltik, és fél óráig főzik; most elveszik a' tűztől 's olly forrón a' mint lehet üvegekbe töltik; ezen befőttet leginkább a' tortákhoz lehet alkalmazni.

768. Egész befőtt baraszk.

Egy font érett, de még is kemény baraszkot tiszta ruhával megtörülnek és ketté-

vagdálnak, ezalatt egy font czukrot egy pohár vízzel addig főznek, míg fonódik, a' baraszkot beleteszik 's minden oldalról háromszor felforralják, azután kiszedik és üvegbe teszik, a' syropot még kis ideig főzik, azután meghűtik 's az üveget nyitva hagyják. Huszonnégy óra mulva a' syropot leszűrik, ismét megfőzik, 's lágy melegen a' baraszokra öntik, ezen bánásmódot négy nap ismétlik egymás után, az ötödik nap bekötik a' poharat.

769. Befőtt őszi baraszk.

A' baraszknak érettnak de keménynek kell még lenni, meghámozzák, kettévágják és a' magvát kiszedik. Ezután folyóvízzel a' tűzhöz teszik, midőn forni kezdenek, frís vízbe teszik. Most megtisztázott czukorba teszik, egynehányszor felforralják, a' tűzről leveszik és papirossal betakarják. Más nap a' leöntött syropot ismét megfőzik, 's a' baraszkot egynehányszor felforralni engedik; harmadik nap ismétlik ezt, 's a' gyümölcsöt azután poharakba teszik.

770. Befőtt mirabella szilva.

A' szilvának még jó forma keménynek kell lenni, két rész vízben és egy rész eczetben megfőzik, és azután hideg vízbe teszik. Egy font czukrot megfőznek, mind addig míg nehéz csöppeket vet, hozzá egy font szilvát tesznek, nehányszor felforralják, ha kihültek üvegekbe teszik, huszonnégy óráig nyitva hagyják, azután a' syropot leszűrik, ismét felforralják és a' gyümölcsre öntik. Ezen bá-

násmódot egymás után három napig ismételik, negyedik nap bekötik az üvegeket.

771. Befőtt birsalma.

Érett birsalmát négy vagy hat szeletre metszenek, meghámozzák és folyóvízben megfőzik; ezután szitára teszik, ha a' víz lecsorgott, tálba rakják, 's megtisztázott cukorral megöntik. Más nap leöntik róla a' cukrot, 's a' birsalmát felforralják. A' harmadik és negyedik nap egyedül cukorral öntik le a' birsalmát, ötödik nap a' birsalma is felforraltatik 's azután eltéteik.

772. Befőtt medgy.

A' legszebb medgyet leszedvén, a' szárait félig levagdadják, fél font cukrot egy pohár vízzel addig főznek míg nehéz csöppeket vet, azután egy és három negyed font medgyet tesznek bele, ezután a' medgyet a' habszedő kanállal kiszedik, levét egy óra negyedig főzik, a' tűztől elveszik, a' medgyet beleteszik, 's ha kihült, üvegekbe rakják.

773. Befőzött medgy, eczettel.

Egy pohár vízzel egy font cukrot megfőznek, másfél font félig levagdalt szárú medgyet belevetnek, egy óra negyedig főzik, azután habszedő kanállal kiszedik és üvegbe teszik. A' cukorhoz egy kávécsésze boreczetet adnak, 's addig főzik míg megsűrűdik, azután hidegen öntik a' medgyre.

774. Befőtt cseresznye.

Fekete leveses cseresznyének magvait kiszedik, egy font czukrot egy pohár vízzel megfőznek, addig míg kitisztult; ehhez harmadfél font cseresznyét adnak, 's addig főzik míg megkocsonyásodnak, a' mire pohárba töltik.

A' medgyet épen így főzik be, csak hogy egy font czukorhoz másfél font medgyet adnak.

775. Befőtt szilva.

Két icze borecztet, három font czukrot, három lat fahéjt, másfél quintli szekfűvet darabokra törve vetnek belé és ezt syruppá főzik, átszűrik és a' fűszerszámot egy darab papiroson megszáritják; most nyolcz font érett szép szilvát vesznek, egy tövel többször megszurálnak minden szemet, üvegbe teszik és a' hideg syrupot reá. Miután tíz napig bekötte állottak, a' syrupot ismét megfőzik, ismét az üvegbe töltik, a' fűszerszámot közibe hintik 's a' syrupot ráöntik, más nap az üvegeket jól bekötik, és hűvös helyre teszik.

776. Befőtt körtvély.

Apró muskotály körtvélyt vékonyra meghámoznak, szárait megvakarják, tövel megszurkálják és folyó vízben lágyra főzik, ezután hideg vízbe teszik. Most tálba teszik 's beborítva pihentetik. Más nap a' czukrot valamivel jobban megfőzik, a' körtvélyt néhány pillanatig forralják; ezt egymás után három nap ismételvén, üvegekbe teszik.

777. Befőtt csipkebogyó.

Nagy érett csipkebogyót szednek, csucsait levagdadják, hosszába kettémetszik, a' magvát kiszedik, folyóvízben megfőzik. Egy darab idő múlva hideg vízbe teszik. Ismét kiszedvén, talba tétetnek, megtisztult cukorral leöntetnek, másod és harmad nap szintúgy, negyed nap forróan öntik reá a' cukrot, 's ötöd napra üvegekbe tétetnek.

778. Befőtt szőlő.

Nagy, még egy kevésé éretlen szőlőszemeket kell választani, oldalvást felmetszik, és a' magszemeket kipiszkalják. Most folyóvízben felforralják, betakarják és addig hagyják a' vízben állani míg meglágyulnak. Ezután szitára teszik hogy a' víz leszivárogjon. Egy font szőlőhöz egy font cukrot főznek, a' szemeket néhány percze beleteszik, 's papirossal betakarva állani hagyják. Másnap szűrőre öntik a' cukrot 's felforralják, és hidegen öntik az üvegekbe tett szőlőszemekre.

779. Befőtt tengeri szőlő.

Szép érett tengeri szőlőt szednek, száraitól letépdelik. Egy pohár vízzel egy font cukrot megfőznek, míg buborékokat vet, azután másfél font szőlőszemet bele, fél óráig főzik, és a' habszedő kanállal kiszedik. A' levét tovább főzik, míg megalunni kezd; azután a' tengeri szőlőt még egyszer felforralják, meghűtik 's az üvegekbe teszik.

Szintúgy lehet a' tengeri szőlőt egész fürtökben is befőzni, de egy font cukorhoz csak egy font szőlőfürtöt vesznek.

780. Befőtt köszméte.

A' köszméte szemeknek teljesen kinőve, de még is érettleneknek kell lenni. Hosszába kettévagdadják, a' magszemeket kiszedik és hideg vízbe vetik, tűzhöz állítják és felforralják; azután a' lábost beborítják és álni hagyják. Most hideg vízbe teszik 's úgy megtisztult czukorba. Más nap a' czukrot jobban megfőzik a' szemekkel együtt, harmad és negyed nap, szinte úgy ötöd napra; még egyszer főzik szemestül, és úgy töltik üvegekbe.

781. Befőtt som.

Egy font érett somot megmosnak, forró vízzel leforrózzák, leszűrik, és egy font megtisztult czukorba teszik, ha fél óráig főtt, a' somot habszedő kanállal kiszedik, a' levét sűrűdni hagyják, azután elveszik a' tűztül; a' somot ismét belerakják, kihűlni engedik 's üvegekbe rakják.

782. Szederjény (Preißelbeeren).

A' szemeket kiválasztják, a' nagyokat külön, az aprókat is külön teszik, csuporba, ezt betapasztják. Most a' kemenczében pároltatják, a' nagyobbakat kevésé, a' kisebbeket míg egészen meg nem lágyulnak. Az utóbbiakat kisajtolják; egy font léhez fél font czukrot tesznek, addig főzik, míg kocsonyás lesz; azután ezt a' nagyobb szemekre öntik, mellyeket üvegbe rakva bekötnek és hűvös helyre tesznek.

783. Befőtt eper.

Egy font czukrot a' foródásig megfőznek, egy font érett, de keményded epret adnak hozzá, felforralják; azután üvegbe rakják.

784. Cseresznye, eczetben.

Nagy szemű érett cseresznyének szárait félig levagdadják, üvegbe rakják, 's közbe fahéjt és szekfűt szórnak. Egy messzely eczethez egy negyed vagy fél font czukrot adnak, ezt együtt megfőzik, a' habot leszedik, 's ha meghült a' cseresznyére öntik, így az üvegeket bekötik. — Ha hogy a' cseresznye sokaig megmaradjon, tizennégy nap mulva az eczetet le lehet önteni, még egyszer felforralni, 's ha meghült, a' cseresznyére tölteni.

785. Tengeri szőlő, eczetben.

Szép fürtöket csészébe raknak, két icze eczetet egy font czukorral megfőznek, forróan a' szőlőre töltik, és két napig pihentetik, most az eczetet letöltik, felforralják, lehabozzák, 's a' tengeri szőlőt néhány perczig benne főzik; ezután ismét a' csészébe teszik, 's ha meghült üvegekbe rakják, fahéjjal, szekfűvel meghintik.

786. Medgy, eczetben.

Nagy fekete medgyet választanak, szárait félig levagdadják, üvegbe rakják és soronkint czukorral meghintik, 's tele töltik boreczettal; így bekötik és a' napra teszik. Négy nap mulva leszűrlik az eczetet; szekfűvet, fahéjt és

czukrot adnak hozzá, fertály óráig főzik, 's ha meghűlt, a' medgyre öntik, az üveget bekötik, a' papirost átszurdalják, ezen medgy a' betegeknek enyhítésül szolgál.

787. Befőtt dió.

E' végre zöld, de még gyöngye héjú diót szoktak venni, ezt pennacsinaló késsel megszurdalják, a' diót fris vízbe vetik, mellyet néhányszor napjában felcserélnek, és nyolcz napig hagyják a' vízben; ezután addig főzik, a' meddig egy lágy tojást szokás főzni. Most annyi czukrot vesznek, a' mennyit a' dió nyom, ezt megtisztítják, a' diót fabéjjal, szekfűvel meghintik, a' czukorba vetik és lágyra forralják, a' habot folyvást leszedik, 's azután kiszedik a' diót. Üvegbe szép rendbe rakják, a' syrupot befőzik és ráöntik, papirossal bekötik 's ezt tüvel átszurdalják.

788. Ugyanaz, más módra.

A' zöld diónak zöld héját lehámozzák, a' fejr diót hideg vízbe vetik, most egy kevés timsót folyóvízzel megfőznek, ebbül hideg vízbe rakják és citronelevet nyomnak rá, így egy edénybe teszik és megtisztult czukrot töltenek rá hidegen, ezt egymásután három napig ismételik; azután a' czukrot a' dióval együtt megfőzik és üvegbe rakják.

789. Befőtt mandula.

Míg a' mandula érettlen és lágy, megtörik, fél vízben és fél eczetben megfőzik, addig míg a' tüvel könnyen átszurdalni lehet;

azután szitára teszik és megszáritják. Azalatt egy font czukrot a' fonódásig főznek, egy font mandulát adnak bele, 's szorgalmasan forgatják; azután üvegekbe rakják, a' meghűlt syrupot ráöntik, az üveget nyitva hagyják, és a' syrupot négy nap egymásután felforralják 's rátöltik mindig; ötödik nap bekötik jól az üveget.

790. Befőtt mirabell szilva.

Az éretlen zöld mirabell szilvákat megszurdalják 's timsóval folyóvízben megfőzik, azután addig állanak míg a' víz lágymeleg lesz, most hideg vízbe teszik 's három nap egymásután benne hevertetik; de mindennap kétszer cserélik fel. Most edénybe teszik, megtisztult czukrot öntenek rá, 's úgy bánnak különben vele, mint a' dióval a' második mód szerint.

Zöld szilvát is szintúgy szoktak befőzni.

791. Befőtt dinnye.

Az éretlen dinnyét hosszas szeletekre vagdalják, meghámozzák, timsóval folyóvízben megfőzik; azután hideg vízbe vetik, meghűtik, tisztázott czukrot öntenek rá. Öt nap egymásután főzik a' czukrot, és a' dinnyét mindig beleteszik néhány percze, hatodik nap üvegbe teszik.

792. Befőtt kalmus.

Ennek nem kell fásnak lenni, darabokra vagdalják, és úgy bánnak vele miut a' dinnyével.

**793. Málna, tengeri szőlő és medgy
besűrítve fagylalthoz.**

A' málnát tiszta ruhán áttörik, 's a' levet itatós papiroson átszivárogtatják, de hűvös helyen. Ezután a' levet megméri, egy font léhez egy font tört czukrot vesznek, mind a' kettőt leveses tálba teszik, ezüst kanállal összekavarják míg a' czukor felolvadt, most a' levet száraz boutelliákba nyakig töltik: bedugják, beszurkolják és hűvös helyre teszik.

A' tengeri szőlővel épen így bánnak, a' medgyet azonban magvastul megtörik; azután sajtolják 's a' t.

**794. Málna és tengeri szőlőlevet be-
főzni.**

Ezen gyümölcsök levét ruhán áttörik; egy font tiszta lére egy font czukrot vesznek, melyet előbb egy mészely vízzel megfőznek addig míg fonódik; most a' levet beletöltik, gyönge széntüzön óra negyedig főzik és szorgalmasan lehabozzák. Próbára néhány csöppet egy tányérra tesznek, 's ha szét nem folyik, tehát a' lé elegendőleg megfőtt. Azután kihűlni hagyják, üvegbe töltik és hűvös helyen tartják.

**795. Málnalevet eczettel befőzni, be-
tegek számára.**

A' málnát megmossák és tiszta edénybe teszik, két icze málnára egy negyed font czukrot, melly vízzel főzetett, adnak, a' czukornak fonódásig kell főni. Ezután a' málnalevet

hozzaöntik és úgy bánnak vele mint az előbbie-
ekkel.

796. Birsalmalevet befőzni.

Szép érett birsalmát meghámoznak, 's magvát kiszedik, azután egy mozsárba megtörlik, ruhán átnyomják, és egy óráig pihentetik, hogy minden alj leszáljon. A' levet azután itatós papiroson átszűrik 's úgy bánnak vele, mint a' többi levekkel; egy font lére egy font czukrot vesznek.

797. Medgyelevet befőzni.

A' medgyet megtörlik, a' levét kinyomják, egy font léhez egy font czukrot vesznek; különben úgy bánnak vele, mint málna 's tengeri szőlőlével.

798. Málnalé, besűrítve.

Egy font czukrot egy pohár vízzel fonódásig megfőznek; azután egy font érett málnát adnak bele, hatszor felbuggyanni hagyják és habszedő kanállal kiszedik, a' levet addig hagyják főni míg kocsonyásodni kezd, azután a' tüztől elveszik, és a' málnát ismét hozzáadják. Ha meghült, tiszta száraz üvegekbe töltik, néhány óráig nyitva hagyják; azután bekötik papirossal.

799. Tengeri szőlőlé, besűrítve.

A' tengeri szőlőt tisztán megmossák, szitára teszik, azután egy font czukrot fél mészely vízzel megfőznek, míg fonódik; a' tengeri szőlőt beleteszik, háromszor felforralják,

tiszta szitára töltik; ezt egy tál felibe állítják 's mind addig pihentetik míg folyni megszűnik; most üvegbe töltik és kocsonyasodni hagyják.

800. Eperlé, besűrítve.

Egy font czukrot kevés vízzel megfőznek a' fonódásig, azután egy font epret szitán áttörnek, 's beletéven, mindig kavarják, míg fel nem forrott; ezután üvegekbe töltik.

801. Sárga baraszklé, besűrítve.

Szép sárga baraszkot meghámoznak, szitán áttörnek, egy font léhez egy font megtisztult czukrot adnak. Fél óra múlva megpróbálják, megalszik é a' lé; ha ez megtörténik, tehát kihűlni hagyják és üvegekbe töltik.

802. Őszi baraszklé, besűrítve.

Az őszi baraszkot leforrózzák, hártáját lehúzzák, magvait kiszedik; szitán áttörik, egy font czukorhoz másfél font őszi baraszkot adnak 's úgy bánnak vele, mint a' sárga baraszkkal.

803. Csipkebogyólé, besűrítve.

Ha a' csipkebogyó jól megérett, kettémetszetik, a' szőrös magvat kiszedik belőle 's egy új fazékban vízzel addig főzik, míg meglágyulnak; azután áttörik. Egy font czukrot vízzel a' fonódásig főznek, bele azután öt fertály font csipkebogyót főznek; tíz. minutumig főzik; azután üvegekbe töltik.

804. Birsalmalé, besűrítve.

Nagy érett birsalmákat czukros vízben megfőznek, azután szitán áttörik. Egy font czukrot vízbe mártanak, és úgy megfőzik míg fonódik; ezután másfél font birsalma velőt adnak bele 's fél óráig főzik, úgy pohárba töltik.

805. Alma, besűrítve.

Szep bőralmákat meghámoznak, darabokra vagdalják 's csak annyi vizet öntenek rá, a' mennyi a' főzésre szükséges; ha meglágyult, tehát ritka ruhán áttörik. Egy font czukrot megfőznek, az almalevet tíz perczig megfőzik benne, 's kihülve üvegekbe teszik.

806. Ibolya conservée.

Egy font czukrot megfőznek egy pohár vízzel a' fonódásig, azután kihűtik. Ezalatt három unczia ibolyalevelet megtörnek, a' levét kinyomják, a' czukorhoz adják 's hamar összevegyítik. De előbb kettős írópapirosból kis ládaformátskát kell készíteni, a' massát belöntik, a' conservéet egy vékony késsel elválasztják, megvagdalják, kihültni hagyják, és a' bemetszéseknél széttördelik.

807. Málna conservée.

Egy font málnát szitán áttörnek, a' levét jó sűrűn befőzik, azután egy font sűrűen főtt czukorba vetik, jól összekavarják; a' kis ládaformátskába öntik, és úgy bánnak vele mint az előbbivel.

808. Málna conservée, más módra.

Főzz egy font czukrot egy pohár vízzel addig, míg nyulékony nem lesz; tégy azután próbat, a' főző kanál nyelvét czukorba, onnan pedig hirtelen hideg vízbe mártván; ha merevény maszszává lesz a' czukor a' főző kanalon, és töredezik, úgy már jó; dörzsölj által ennekelötte egy font málnabogyót szitán, mellynek kinyomott levét rézlábasba tedd, 's addig főzd, míg liktáriumma nem lesz; azután add a' félig meghült czukorhoz, 's keverd addig míg feljül vékony czukor hártya nem látszik, azután tedd papiros-tokba, 's bánj vele úgy, mint az előbbivel.

809. Narancs conservée.

Három fertály font czukrot fél pohár vízbe vetnek 's a' czukrot fonódásig főzik, 's kihűlni hagyják; azután egy narancs héját le-dörzsölik, a' czukorba teszik, és míg megsűrűdik, mindig keverik; azután úgy bánnak vele mint a' többivel.

Illy conservéeket mindenféle gyümölcsből 's virágbul lehet készíteni.

G y ü m ö l c s - c s e m e g e .

810. Birsalma-sajt.

Az érett birsalmát addig főzik míg meglágyul, azután meghűlni hagyják, héját ezüst

kanállal lehúzzák és szitán áttörik. Egy font cukrot egy pohár vízzel megfőznek a' fonódásig, ehhez egy font áttört birsalmát adnak, szüntelenül kavarják és lassan törik. Egy fertály óra múlva egy citrom levét és apróra vagdalt héját adják bele, és ezüst kanállal addig kavarják, míg magába elválnak a' kanáltul. Most melegen kávéházakba töltik, hat napig benne hagyják, tányérra fordítják; hol ismét egy hétig pihen, és minden nap megforgatják, hogy minden oldalról megszáradjon.

811. Persicati.

A' birsalmát megfőzik sajttá, de jó keményen; ha kihült, dió nagyságú golyókat készítenek belőle, ezeket papirosra rakják, melly cukorral van meghintve, laposra nyomják, levegőn megszáritják 's minden nap vékonyabbra nyujtják nyujtófával, mind addig míg ostyavékonyágú lesz; ezután cukorral meghintve iskatulába teszik.

812. Birsalmaszeletek.

Két font érett birsalmát hat gerézdre metszenek, meghámozzák, a' magvát kiszedik, 's a' birsalmát egy messzely vízben és egy messzely eczethen megfőzik és másfél font cukorral lágyra főzik, minden gerézdet elébb szekfűvel, fahéjjal megszurdálnak. A' birsalmát üveg csészébe rakják 's a' befőtt levét sűrűen adják rá.

813. Aszalt őszi baraszk.

Nagy érett őszi baraszkot meghámoznak, kettémetszenek, aszaló deszkára rakják és ke-

menczébe beteszik; ha megszalódtak, tehát újjal egy szeletet a' másikára nyomnak, minden kettős szeletet megtisztult czukorba mártanak és két órára a' kemenczébe teszik; aztán megint czukorba mártják és megszáritják.

814. Ugyanaz, más módra.

Az őszi baraszkot meghámozzák, kettévagdadják, a' mag helyébe felduzzasztott mandulaszemet tesznek minden fél őszi baraszkba, s azután a' kemenczébe teszik.

815. Aszalt szilva.

Ezt is szintúgy mint az őszi baraszkot lehet aszalni, avvagy hosszanta kettévagdadják, a' magvát kiszedik, mandulát tesznek bele, avvagy friss meghámozott diógerézdnet vagy ánismagot, és deszkán a' kemenczében megszáritják.

816. Aszalt medgy.

A' medgyet szárárul letépdelik és a' kemenczébe teszik, megszáritják, magvát kiszedik, a' medgyet egymásra nyomják szélesen, néhány órára a' kemenczébe teszik, megcsukrozzák, iskatulákba elteszik.

817. Ugyanaz, más módra.

Medgyet vagy cseresznyét kemenczébe tesznek, megszáritják, és tűz vagy tizenkét medgyet nádszálból hasított szálatskára vagy e' végre készített faszálkára fűznek; ezeket még egyszer megszáritják a' kemenczében.

818. Sajtolt körtvély.

Jó bergamott körtvély szednek, ezt meghámozzák, közepét kimetszik, de a' szárát rajta hagyják; most czukron vízben addig forralják míg megfőnek, ezután egyikét a' másika után kiszedik, papirosra teszik, ezt valamű lapra rakják, így azután két lapos tál között összenyomják, úgy hogy hosszas legyen; azután megszikkasztják, meg ismét laposabbra nyomják. Így bännak vele háromszor vagy négyszer, míg egészen megalapult és megszáradt. Most iskatulába rakják soronkint, 's mindig meghintik czukorral, így száraz helyre elteszik.

819. Aszalt körtvély.

Érett nagy kármány körtvélyt leszednek, ezt tiszta csuporban addig főzik míg meglágyul; azután leszűrik és meghámozzák; a' héját az alatt tálba rakják, a' körtvélyt pedig soronként sajtóba rakják, 's lassan sajtolják, ha a' körtvély már egy fertályig volt a' sajtóba, 's nem folyik róla lé, tehát még egy kevésé jobban sajtolják, az aszaló deszkára teszik, kemenczébe rakják 's addig hagyják ott míg barna pirosak; azután a' kisajtolt levet a' héjbul kisajtolt lével együtt és egy darab czukorral addig főzik, míg syruppá válik. Most a' körtvélyt belemártják, és ezt egynehányszor ismételik; utójjára jól megszáritják, ha kihültek iskatulába rakják és száraz helyre elteszik.

820. Gőzbenfőtt gyümölcs.

Az e' végre rendelt üvegeket tisztán meg kell mosni 's megszáritani. A' gyümölcsnek

nem kell felette éretnnek lenni. Az őszi 's sárga baraszkot meghámozzák, kettémetszik, magvát kiszedik 's villával teszik az üvegekbe. Cseresznyét, medgyet, tengeri szőlőt, málnát, száraitul leszedik, a' szilvát meghámozzák, a' mirabellákat egészen berakják. Most az üveg szájára gyolcs darabot tesznek, erre megáztatott ökor hólyagot, erős czérnával vagy spárgával jól bekötik. Ezután egy katlannak az alját szalmakoszorúval kirakják, az üvegeket ráteszik 's szalmával bepakolják, a' katlant hideg vízzel az üvegek torkáig megtöltik, tűzre teszik; ha a' víz forrni kezd, tűzenöt minutumig hagyják főni; most a' katlant elteszik, 's az üvegeket addig hagyják benne míg a' víz kihült; most megtörülük, és száraz helyre elteszik.





