

Gazd. O.

6446.

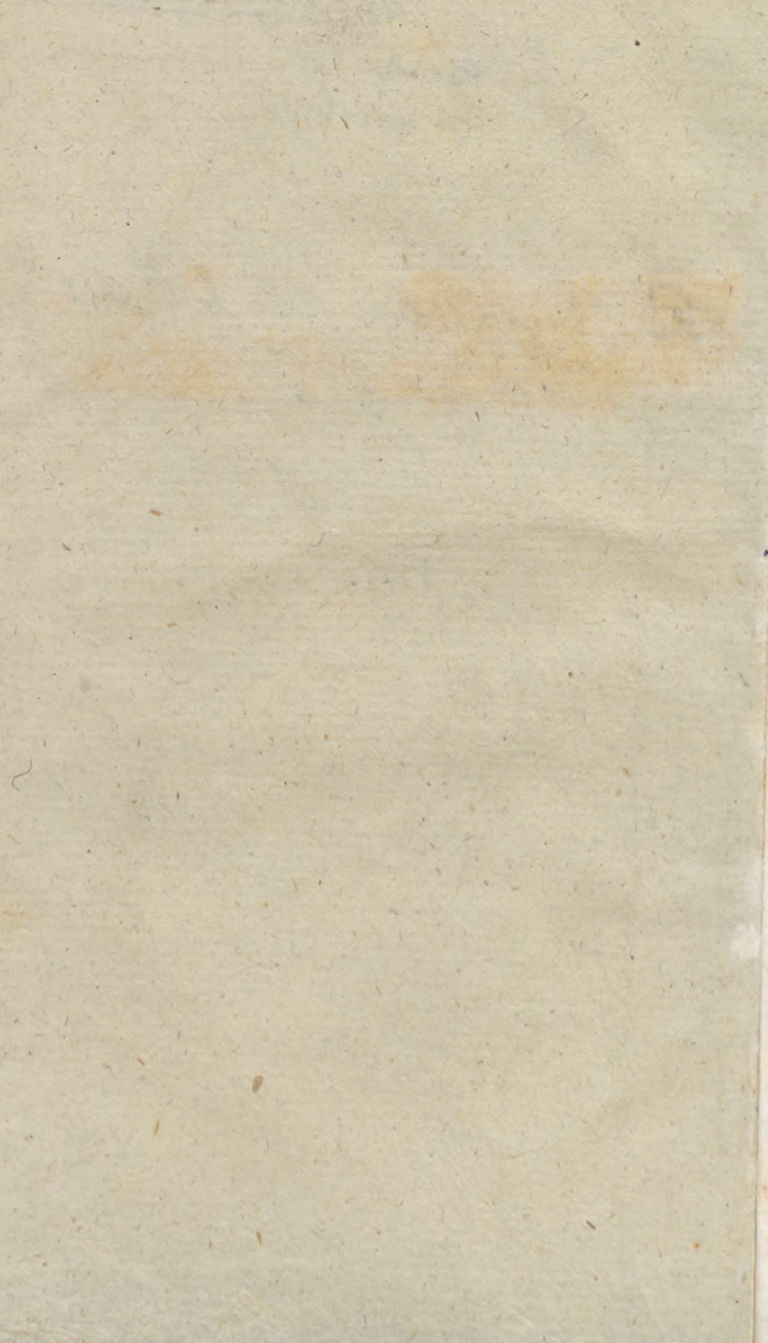
Ed.

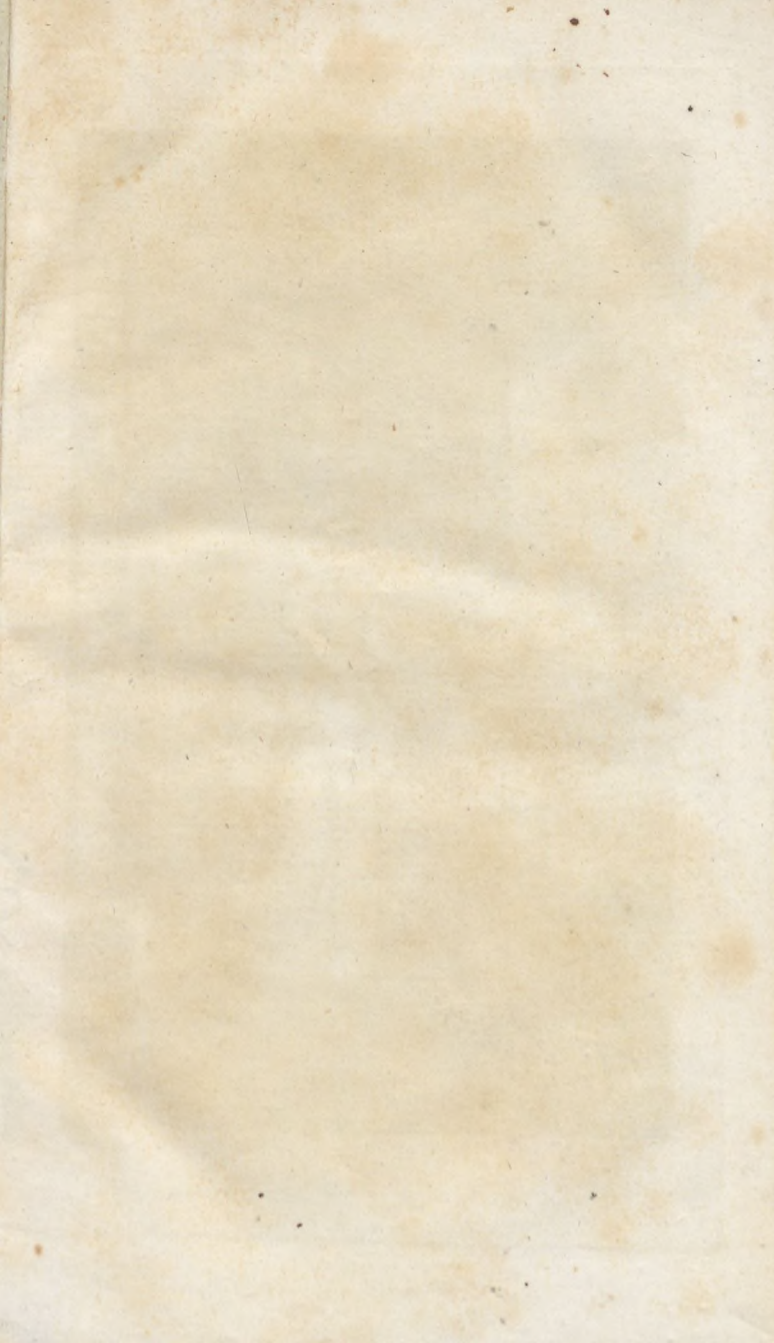
az a'ra l. f 18 H. Conno. Jen

Gard.
o. 6446.

Bollyári Vigyázó Antal Könyvtárábul.

1344







Joh. Jaresch sc. Viena.

LEGÚJABB
MAGYAR
SZAKÁCS KÖNYV.

Készült a'

Felséges Nádor - Ispány' Ő Cs. Kir.

Fő Herczegsége' Udvari Fő

SZAKÁCS MESTERE'

Útmutatása szerint

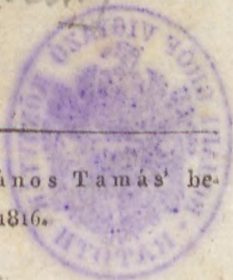
Pesten 1816.

Cz. I. által.

[Czifrai István]

Petrák nem ismeri.

Nyomtattatott Pesten Trattner János Tamás' be-
tűjével és költségével 1816.

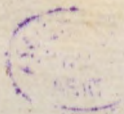
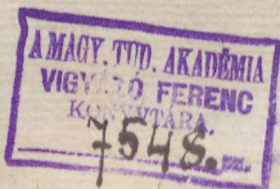


* * *

Meg van a' Szakács Könyv szép Ró'sika írva,
 Mellynek irására kértél csak nem sirva.
 Igazságod is van, aranynál betsesebb
 Gyémánt 's drága kőnél is kellemetesebb
 Egy jó takarékos Gazdasszony; a' Háza
 Körül a' Férjének bővséges Tárháza.

* * *

Sokat kihajthat a' konyha egész esztendőt által
 Jaj néked Férj és Gazdasszony ha ezt nem látod által,
 Hisz, csak a' jó főzés sütés egyebet mást nem tézen,
 Hanem hogy ez által könyű kipusztulni egészen
 Ha csak jól nem gondoskodik 's nem vigyáz mindenkörül
 'S Nem igyekszik a' Gazdasszony, a' Gazdaság nem örül,
 Könnyebb a' kamarából ki, mint abba bé hordani
 'S ott kell az ész 's gond, miként kell a' vagyont ki osztani
 Hogy sem kár, sem szükség, sem szó, ne érje a' ház' tájját
 'S a' jó gondviselés tartsa a' Ház tsoportos nyájját,
 A' melly rozsz Gazdasszonyt kinez a' módi 's dinom dánom.
 A' mellet a' szegény Férjű fúhatja kinom bánom
 Az illyenben bár volna is valamelly futó kedv 's gond
 A' konyha 's kamara körül azért jönak még ne mond
 Mert a' csak szembe kötödsi, ő azt csak úgy szereti
 Mint a' macska, ha egeret lát, a' gyertyát elveti.
 Háza, pitvara, konyhája kamarája kezenek
 Remek tüköre, 's tanúja a' Gazdasszony eszének.
 Rihatnak éles szemei a' leg kisebb tárgyra is
 Mi másnak esckélynek tetszik gondja nagy van arra is
 Így gondolkozott tán Ró'si az a' szép Lány, az a' ki
 Így szólt: bár tsak Magyar Szakács Könyvet írna valaké!
 Itt van élj vele a' Férjed' 's magad' kívánságára
 De egy pár csók legyen érte az Író, jutalmára.



E L Ö B E S Z É D.

A' Szakátsság, a' nyerses étkek' helyes, jó ízű, egészséges, tiszta elkészítésében áll. A' konyha tágas, tiszta, világos legyen; tálással, szekrénnel, asztalokkal, lóczákkal, a' vagdalásra, 'sedények' felaggatására felkészülve, és tűz-szerszámmal 's eszközökkel együtt, mint a' mesteremberek' műhelye, mindenféle edényekkel, u. m. leveses fazekak, lapos és mély leveses tányérok, mártásos tsészék, szűrő tálak, gyümölcstös kosarak és tálak, bors tartók 's törők, gömbölyű, három 's négy szegletű tálak, kisebb nagyobb petsenye sütő nyársak, sótartók, cukros edénykék, tojástartók, vajaskannák, puncsedények, rézlábasok, formaöntők, hütők, mo'sarak, fagyfalók, fon-



tok, mérő serpenyők, kávéörök, örlők, pástétomos tálak, reszelők, fánkös kari-kátskák, fűszerszám tartók, töltsérek, tész-tametéllők, főző és abálló kalanak, villák, vasmatskák, rostélyok, tajtékszedők, konyhakés, bontókés, villa, lámpás, lábasok, petsenyeforgató, szítólapát, fogó, aczél, vagdaló, spékélő, fejsze, ételtartó, víztartóedények, habsodrófák, kallók, fúvók, mosóteknők, fedők, söprök, törőrubák, konyha kendők 's a' t. készen legyenek.

A' hüvelykes főzelékeket leg jobb lágy vízben főzni, a' folyó vízi-halakat pedig kemény vízben. A' főzelékeket, lágy gyökereket, gyümölsöket, apró halakat, tsak addig kell a' vízben hagyni, míglen jól fel főnek, külömben széllyel főnének, a' hús jobb ízű 's erejü, ha már fel forrott vízben főződik, és fedővel bé takartatik, hogy a' tápláló nedvesség el ne párologjon, a' só és vaj lágyítják a' fővés ideje alatt az étkeket 's jó ízüvé teszik, jó e' végre még czukrot és tojás székit is tenni a' fővő étkekbe.

A' petsenyének való vadhúst, és apró marhát télben 5—6 nappal, nyárban 2—3 nappal elébb kell megölni, télben a' szabad levegön, nyárban jó pintzében tartani, a' petsenyének való jó kövér, 's illendően meg spékelt legyen, maga 'sirjával tsendesen kenegetni kell, hogy sem soká, sem



hamar ne süljön, eleinte gyenge tűznél által kell melegíteni, azután keményebb tüzet is lehet alá kaparni, a' tűz-lánghoz közel ne legyen, hanem a' tüztől egy fertály réfnyre. Úgy kell intézni, hogy éppen akkorára süljön meg, mikor az asztalra kell fel tenni, a' nyársra jó - erősen fel kell húzni, hogy minden oldalról egyarányú nehézségű és vastagságú legyen, a' nyárson sült petsenye leg jobb ízű, mert mintegy kézben lévén, a' tűz melegségéhez alkalmáztatva lehet sütni, a' vas tepsikben vajjal sült petsenye is jó, ha nem vastag és nem nagy darab, 15 fontnyi marhahús petsenyét, három jó óráig kell a' nyárson sütni, és maga 'sírjával kenegetni, az ürü húst is addig, a' bérány húst öt fertály óráig, a' bornyúbús petsenyét, két óráig, nyúlhús petsenyét öt fertály óráig, őzgerenczet fél óráig, őzczimert két óráig, pulykát 2 óráig, kappant és fáczánt másfél óráig, tyúk, galamb és kátsa petsenyét három fertályig, ludat két óráig, az ölö malatz sütését lásd Nro. 9 old.

A' tiszta, 's mindég tsinos rendbe szedett konyha a' közönséges és óltsó eledleknek is betseket, izeket fel emeli; a' tsintalan, motskos, szennyes, a' leg drágább eledleket is kellelenné 's betstelenné teszi, a' tálaknak, tányéroknek, fazekaknak 's minden főző sütő edényeknek felette tisztáknak és csinosan kidör'sölteknek

kell lenni, akár tserép, akár czip, akár réz, vas, vagy fa edények legyenek azok, ki mosatni, dörgöletni, száraztatni, 's maga illő helyére rendel elrakatni kell azokat, hogy az egész konyha, a' benne találtató edényekkel együtt a' hét vízből ki mosott kristály pohárnál tisztább legyen és villogjon, 's csillogjon. — Miből volna leg jobb az edény, arról hosszas volna itt szólni, a' tiszta réz edényekben semmit eltetni nem kell, leg jobb azokat szalamiával és jó czinnel belőlről megczíneztetni, ha a' sok dör'sölés által le kopnak, ismét meg kell czíneztetni.

A' konyha körül forgolódo személyek tiszták, és tsinosok legyenek, 's a' konyha ruhák, tálasok, székek, lóczák, deszkák 's a' t. a' mosogatás tsinosgatás után igen tisztán kisöpörni; kivált a' víztartó edények' tisztaságára fel kell vigyázni, mert a' víz' sepreje a' fenékre le ülepedik, rohad, és a' vizet megbüdösíti, azért is a' vizes edényeket a' föld felett magoskán 'sámolyon kell tartani, és tiszta fa deszkákkal, hogy gaz belé ne hulljon, bé borogatni.

Hogy az étkek meg ne kozmásodjanak, füstösödjenek, a' fazekakra, 's edényekre rájuk illő fődöket kell borogatni, száraz, nem nyers fánál tüzelgetni, tiszta, nem füstös kanalakkal kavargatni, a' lángolókat az edényektől elhárítgatni, a' szén leg jobb pár tűznek, és a' száraz tölgyfa,

Á' bévásárláskor jó étkeknek valót kell venni, hogy egy két garas miatt forintokat ne veszítsünk, a' bészerezetekkel nem vesztegetve 's bőven, hanem takarékosan, és szűken kell bánni; így a' kár 's fogyatkozás messze távozván, gyönyörűséggel lehet tapasztalni, hogy a' melly konyhában a' rend, tisztaság, szorgalmatosság kezet fogva uralkodnak, ott az uraságok még egyszer annyi appetitussal ebédelnek, 's annak nyugodalom és egészség bizonyos jutalma.

Az életnek és egészségnek fennmaradása függ a' konyhától, és az gazdaság' nevezetesebb ága az, azért arra fel kell vigyázni, annak is, a' ki kezeit maga reá nem teszi, mert minden nap enni kell, hogy éljünk, és nem egyformát akarunk minden nap enni.

A' szép Nemnek legfontosabb foglalatossága a' főzés, abban gyakorollya magát legszorgalmatossabban a' ki jó 's igaz gazdasszony akar lenni; nem elég, tsak úgy főzni meg az ételt, hogy meg lehessen enni, hanem az egészség' javára, jó ízűen, 's takarékosan megfőzni, ez a' mesteriség; a' mérték' eltévesztése mind az egészségnek, mind az erszénynek káros, az igen megfőtt 's igen megfűszerszámozott étkek ízetlenek, 's egészségtelenek, ide tapasztalás, és gyakorlás kívántatik, a' főzéshez, a' tudományon kívül, kész elesé-

gek kívántatnak meg, mellyek két félék, ideig tartók, mint a' zöldségek, és némelly húсок mint némelly vad húсок, malatz, bárány, bornyú, 's apró marha húсок állandók, az egész esztendő által tartanak, mint lentse, borsó, kása, bab, gersli 's a' t. savanyított zöldség, káposzta, répa, zöld bab, füstölt hal és hús, sódar, szalonna, kolbász, sajt 's a' t. az aszali gyümölts leg tovább éláll, nem is mindég teremvén jól el kell tenni, és megkémélleni, hogy a' terméketlen esztendőekben hat árán ne kellessen venni. Mindeneket annak idejében kell beszerezni, vagy ha magától ki telik, és terem, eltenni és rakni, az élés-kamrában bizonyos számu ki húzó ládáknak lenni, a' liszt, só, borsó, lentse, kása, gríz, gersli, riskása 's a' t. számára, a' siradékot, vaját, sajtot, túróit is tiszta edényekben, a' téli almákat, körtvéyeket, birsalmákat tiszta pólczokon, a' füstös húсок, sódarokat, nyelveket, kolbászokat, szegeken tsüngve tartani, az élés kamrának a' konyhához közel kell lenni, nappal gyakran kiszellőztetni, az ablakokat erős vasakkal és rostélyokkal felkészíteni, hogy semmit belőlle az állatok és emberek ki ne lophassanak.

A' főzésnek közönséges törvényeit adni nem lehet, némellyek a' sós, kövér, fűszerszámos étkeket szeretik, mások nem, némellyek a' jól meg sült száraz, mások a'

felébe sült nyers petsenyét szeretik, vagy-
nak olyan házak, a' mellyekben a' czukron
és fahéjjon kívül más külföldi fűszerrel nem
élnek, hanem ételeiket szagos fűvekkel,
kivált basilikkommal szagosítják, az igen
kövér gyengíti és bényáلكázza a' gyomrot,
és beleket, és az étel kívánást aprónként
elveszti, tapasztalni, hogy a' melly szol-
gálók szük és ösztövére konyháról, bőv és
kövér konyhára kapnak, eleinte nagy ehe-
tők, utóljára elvesz majd minden etel kí-
vánások.

Minthogy némelley vendégségek' alkal-
matosságával, szerfelett sok étkek készít-
tetnek, a' fennmaradtakat a' takarékos Gazd-
asszony ne hánja miagyárt a' cselédek-
nek prédájára. Ezt mind a' takarékoság,
mind pedig az a' felvigyázás megkívánja,
ne hogy az által, a' telhetetlen tselédek
nyalánkságra, 's a' miatt büségtelenségre
vetemedjenek, a' fennmaradt nyúl, tyúk,
kappan, pulyka, őz, 's a' t. petsenyékből
más nap jó izű bétsináltakat lehet készíte-
ni. A' jó vigyázó szemes Gazdasszony, ha
ollykor segítő Asszonyok jönnek konyhá-
jába, őrizkedjen attól, hogy a' pénz és fi-
zetés nélkül segítőknék, a' maradékokból
semmit ne ajándékozzon. Az illy szükséges
esetekben inkább esméretes betsületes sze-
mélyeket botsásson bé, és pénzzel fizesse
ki, ne hogy a' mindennapi szabados és bíz-
tos bójárás által, magobnak just és igazsá-

got képzeljenek mint esméretesek, a' fennmaradt étkek által önként való magok' kifizetésére; mert az ollyatén jutalom, mindég három annyit üt, mint a' rendes napi szám.

Illendő módon fizetni és etetni a' dolgokat, és tselédeket, valóságos takarékosság, mert az ollyan dolgos vagy tseléd, a' kinek egyszer bizodalmit, hajlandóságát és háládatosságát megnyertük, nekünk örömeztobb, hűségesebben és szorgalmatossabban dolgozik.

Többsiben, semmi által le nem rontathatik a' gazdálkodás olly hamar, és könnyen, mint a' gazdag konyha által. A' gazdálkodásban való rendetlenség, legbizonyosabb és legnagyobb kútfeje a' tékozlásnak, a' rendtartás által pedig igen sokat meg lehet kémélleni. Minden dologtételnek, bizonyos kiszabottrendinek, 's idejének kell lenni a' gazdálkodásban, az ebédlés' bizonyos ideje is sok hasznot hajthat, tsak a' fát vegyük fel, sokkal több el ég, ha a' szakátsné 12 órára elkészítette az ebédet, és mégis 1 's 2 óráig melegen kell neki tartani, a' takarékosság, kereskedés, javainkat megszorítja, szükségünket elfordítja, mindent elő hordani a' hely' szükség volta miatt nem lehet, tsak ezeket tartásák szemek előtt a' házi Gazdasszonyok, fog-

ják tapasztalni, melly kimondhatatlan sok hasznai legyenek ezen fő törvényeknek.

Bizonyos az, hogy minden hónap más más eledelekkel kedveskedik, a' mellyek az egészségnek is használatosok, az étel-kívánásunkat is, a' különböző változtatás által kívánatosan gyönyörködtetik. t. i.

Januariusban a' marhahúson kívül jók: bornyúhús, őrűhús, disznóhús, veres és fekete vadhús, nyúlhús, fácán, pulyka, fogoly-madár, kappanok, tyúkok, galambok és mindenféle madarak; a' halfajak között jók a' pontyok, tsukák, tőke halak, lapardon, czompok, ángolnák, platájzhal, lazacz, vidra, hering, galócza, orsóhal, füstös hering, ostrea-csigák, közönséges csigák; a' télére gondosan félre el tett zöldségek u. m. kalarábék, répák, fejer, sárga, vagy murok 's veres répák, vagy czéklák, kék, veres, és fejer káposzták, veres zellerek, petre'selmek, endiviák, retkek, kompérok, téli tormá és rezsuka; az aszalt gyümölts mindenkor jó, tsak gondját kell viselni.

Februariusban a' feljebb előszámlált húsok ekkor is jók, tsak hogy a' nyúlhús vége felé már nem jó; a' jó halak ím ezek: ponty, lazacz, pisztrang, 's a' t. minden Januariusi halak 's akkori zöldségek és gyökerek; már e' hónap közepe,

táján kaphatni rézsukát, gyenge petre'selemet, és zellert, retket, kalánlevelű fűvet, endiviát, turbulyát, spárgát, zöld veres és foghagymát 's a' t.

Marcziusban. Az említett húsokon kívül: e' hónap vége felé vannak már nyúlfiak, tsirkék, vad ludak és kátsák; az említett halakon kívül, kövi-ponty vagy góbbal, görgötse, a' kertben saláták, sóskák, spárgák, 'sállya, majoránna, metélőhagyma és petre'selem: gombák és sokféle fűvek.

Aprilisben. Báránhús, gyenge malacz, gyenge nyúl, ölötsirkék és galambfiak, a' vége felé kátsák és libák; a' halak között ekkor igen jók az ángolnák, a' dévér pontyok, kövi-pontyok, és a' tokok, a' vadhús már most ritkább; kerti zöldségek, gyenge retek, zeller, petre'selem, articsóka, ugorka, saláta, kalarábé, csiperke-gomba.

Májusban. Ürühús, bornyúhús, nyúl, lúd, kátsa, tyúk, gyenge pulykák, kappanok, galambfiak, fűrjek; a' halfajak között: lazacz, pizstrang, dévér-ponty, ángolnák, tsukák, pontyok, rákok szártsák 's a' t.; a' kerti zöldségek, veres, fehér és sárga, vagy murok répák, káposzták, friss tormák, zeller, petre'selem gyökerek, tövis répa, retek, sóska, ugorka, spárga; az írósvaj legjobb ebben a' hónapban.

Juniusban. Ebben a' hónapban van bornyúbús, sertéshús, lúdbús, kátsa, tyúk, kappan, pulyka, galamb, fürj; a' halfajak mind jók, a' kerti zöldségek, káposzták, répák mint a' múlt hónapban; gyümöltsök földi eper, szamócza, tseresznye, sárga, tengeri, kajszín baraczk, muskatal körtvélyek, és zöld borsók.

Juliusban. A' feljebb említett hússok és halak mind jók, tsak hogy halak bővebben vagynak már ekkor; valamint zöldségek is, és gyümöltsök.

Augustusban. A' bornyú és sertés húson kívül az öllő malaczkok ekkor legjobbak, a' szárnyas vagy apró marhák is legkövérebbek és leg jobb ízűek, már ekkor van friss fekete, és veres vadhús is, a' szarvas ilyenkor legjobb, a' nyúlhúst ilyenkor fel sem veszik, de annál jobbak a' szárcsák, fürjek, és patsirták, a' gyökerekes zöldségek bőven vagynak, kivált jó a' fehér káposzta. Ebben a' hónapban a' gyümölts leg levesebb és tápláló nedvességgel tellyes, mint a' dinnyék és szilvák; a' gombákat szedni kell, aszalni, és eltenni.

Szeptemberben. Ebben a' hónapban legjobb a' tehén vagy marhahús, a' bornyú és ürühús kivált igen jó kövér, az öllőmalaczkok már nem igen jók, ekkor vadhús van elég, főképen madarak, sneffek,

rigók, húros madarak, patsirták, pinyók, császár madarak 's a' t. a' halak már most jobbak, mint a' nyári hónapokban, a' rákok ellenben nem jók, a' kerti zöldségek folyvást jók mint feljebb, 's a' gyümölcsök is, már ekkor a' szőlővel, barackokkal, almákkal 's a' t. együtt.

Oktoberben. Ebben a' hónapban sints fogyatkozás a' húsban, fekete és vörös vadhús van bőven, madarak és halak szint' úgy, a' konyhára való kerti 's egyéb zöldségek és gyümölcsök is a' szőlővel, naszpojával, pergament és császár körtvélyekkel egyetemben nagy bővséggel találtnak.

Novemberben. Ebben a' hónapban a' marha, és ürü hús azeledel, a' bornyú és sertés hús már többé nem olly alkalmas; vagynak ellenben füstös húsok, sódarak, nyelvek, sertés hús, kolbászok, vad húsok; a' nyúlak ilyenkor bőven vagnak, 's még madarak is, kék és fejeér káposzta is.

Deczemberben. Ekkor van még mindenféle marha hús és vad hús, az apró marha hús ilyenkor kemény, sűrű, tömött; vannak ellenben jó közönséges csigák, osztreatsigák, mindenféle halak ekkor legjobbak, van friss és füstös hering, a' lazacokat és pisztrángokat ilyenkor legjobb

bésózni, béeczetolajozni, 's béeczethor-
solni; van aszalt gyümöls, és télére gon-
dosan a' pinczébe el tett zöldség, 's a' t.

Az eledelek' tiszta, tsinos kitálalását,
's asztalra vitetését mi illeti, abból is ki-
tetszik, a' gondos vagy gondatlan Gazdasz-
szony' szemessége, mert ha a' tálaló kony-
ha asztal tsintalan, a' tál, fenekére ragadt
hamuval, vagy belé esett szénnel 's a' t.,
vitetik az ebédlő asztalra, az ebédelni kí-
vánók leg ottan meg tsömörlenek tőlle, 's
eliszonyodnak 's undorodnak; a' gyakori
's tsintalan feladás miatt sokan, sok éléb-
beni kedves étkeket megútálták már; az
eledelek' minémüsége, nem a' drágaságtól,
hanem a' tiszta, csinos vele való bánástól,
gyakori változtatástól, jó íze megadásától
függ leginkább: a' tsekélységnek tetsző leg
közönségesebb eledelek is, ha annak rendi
szerént tisztán, csinosan 's jó ízűen elké-
szítettnek felyül múllják, az ellenkezőké-
pen készült drága és ritka, betses eledele-
ket, tehát

1-ször. Fő törvény, vigyázni kell, hogy
az ételnek azon részei tűnjenek vagy ötöl-
jenek szembe, leg elébb is, a' mellyek kö-
zönségesen legszebbeknek tartatnak, hogy
az ebédlő személyek' étel-kívánása annál
inkább is felingereltessen.

2-szor Ha a' leves p. o. 'semle leves,
a' 'semle koczkákat vékonyra kell szedel.

ni, a' száraz'semle részeket a' levesből kinnt állani nem kell hagyni, hanem a' levesbe tiszta kalánnal bé nyomogatni, hogy a' leves felső színén egyaránt elosztva úszszanak, ha kenyér leves, azt is tojásokkal, sült tyúk májjakkal meg lehet ékesíteni, szerecsendióporraltsak a' hús leveket szokták meghinteni, cukkorrall és fa héjjal pedig tsak a' téj és bor leveket.

3-szor. A' marha húsról. Mindég a' leg szebb tehén hús darabot kell az asztalra kiválasztani, és arra vigyázni, hogy a' táliban a' húsosabb szebb része légyen felyül, rendszerént úgy a' mint van, vagy kevés levét töltvén reá tétetik az asztalra, mert úgy is különösen mártást, tormát, czék-lát, ugorkát, vagy mustárt vagy más tejes mártalékot szoktak hozzáadni, a' tehénhúshoz szoktak még sárga répát 's zellert is tenni, a' tálkarimáját pedig petre'selemmel bé hinteni.

4-szer. A' Főzelékekről. Azok többnyire savanyú vagy édes káposztából, répából, borsóból, kalarábéből állanak, jól kell készíteni, mellesleg valókat is szoktak beléjük tenni, valamivel megprémzni, hogy jobb ízűek legyenek, p. o. a' savanyú káposztában kolbászok és disznó húsok a' prémzetek, az édes káposztában rántott semle (pofösen) 's a' t.

5-ször. A' pecsenyében arra kell vigyázni, hogy melegen és mingyárt a' tüztől vitessen az asztalra, és az időt jól ki kell mérni, 's eltalálni, mellyik pecsenye mikorra sülhethet meg, 's mehet mingyárt az asztalra, a' szárnyas állat - pecsenyében arra kell vigyázni, hogy a' mejje felyül, a' feje a' tál szélén, a' lábai pedig alól feküdjenek. —

A' spēkelésben, bizonyos egyarányúságot kell megtartani, a' melly az asztalra tételkor, feladáskor igen kitetszik. A' bornyú pecsenyét úgy kell helybeztetni, hogy a' vesés oldal, mint leg szebb rész felyül maradjon és szembe ötljön; másképen van a' dolog az ürú pecsenyével, annak a' kövérit nem minden kedvelli, ugyan azért az a' leghúsosabb oldalára helyhetődik. A' sertés pecsenyét úgy kell helybeztetni, hogy az oldal - csontok alól feküdjenek, és elta- karódjanak. A' sült nyúl hason, a' hátával felfelé fekszik, az ő legnagyobb ékessége a' szalona, és citrom karikácskával is fel lehet ékesíteni. A' veres és fekete vadhús pecsenyék az első helyt 's rangot nyerték meg, ezeket is meg lehet citrom karikácskával prémezni, a' belső oldalak le, a' külső fel felé állanak, a' czombjok, vagy czímerek hasonlóképen. Más pecsenyéket is meg szoktak prémezni p. o. az őzhat szinpecsenyét patsirtákkal, fenyőmadarak-

kal, a' mellyekkel a' tálak' széleit szépen szokták körül rakni.

6-szor. A' csemegéről (Dessert) ez az asztalra való utolsó vagy végső feladás, szokott állani leginkább gyümölcsökből, száraz vagy nedves konfektekből, fagyaltakból (gelées) 's a' t. A' nagy asztaloknál t. i. lakadalmakban, béiktatásokban, sok módos előadásokat ábrázolásokat szoktak a' csemegékkal előterjeszteni; mellyek a' víg alkalmatosságokhoz, vagy innepekhez vagynak szabva; p. o. templomokat, mulató kerteket, sétáló helyeket, épületeket, szökő kútakat, mejjképeket 's a' t., a' melly, végre a' Bécsi porcellán fábrikából a' világon kigondolható legszebb formákat lehet kapni és hozatni, 's a' t.

Áz okos Házi Gazdaszszony a' jövedelméhez képest tudja és érti elrendelni az asztalát, azoknak ételek, 's dologtétélek, módja szerint a' kiket étellel szokott táplálni, és az ételek' megválasztásában értékére, és a' személyek' egészségére figyelmez leginkább, 's az asztal elrendelésében 's fenntartásában igaz és valódi takarékoságát kimutatja. Hevés jól elkészült étkekkel mindég jobban jól lebet lakni, jobb ízűen is esnek, az egészségnek is használatosabbak; mint a' rendkívül sok számú tált ételek, mellyek már előre is csömörrel bíztatnak, az egészséget pedig romlással fenyegetik.

Az asztalterítésről. Az asztalnak úgy kell helyheztetődni, hogy köröskörül járassanak a' fenn szolgálók; és kiki a' másik alkalmatlansága nélkül felkelhessen, az asztalterítő abrosznak hófejérségű tiszta színnel kell ékeskedni; a' szép, tiszta, fejér csillámló asztal abrosz, rendszerint előjáró hirmondó követje, az elkövetkezendő csinos ebédnek; az asztalkendők egyenlő szabásúak, színűek, és tisztaságúak legyenek; a' nagy ebédeknel damaszból valók szoktak lenni, a' kések és kanalak ezüsből, és nem csak tisztán kimosottak, hanem fényesek és tündöklők; a' kések élesek legyenek, a' több szükséges dolgokat a' nélkül is minden tudja, p. o. hogy az üvegek, poharak tiszták legyenek, az asztalnál ülők nem sűrűen, hanem tágasan ülhessenek, mindenik tálétel előtt tiszta tányérok adassanak, és kivált téli hideg időben tiszta törölővel, megtöröltessenek; hogy osztókanálnak, a' mellyel már ettek, ne adattassék 's a' t.

ELSŐ SZAKASZ.

Bőjtös levesek, tojás, gríz, tej, tészta, és riská-
sa ételek, zsíros és élesztős sütemények.

I. CZIKKELY.

Bőjtös - Levesek.

1. Ser-Leves.

Tölts egy fazekba egy iccze sert, ahoz
czukrot, fűszert, czitromhajat tévén, főzd-
meg. Fél meszszely téjfelt forralj fel egy lá-
basban, hat tojás székit sodorj el egy fa-
zekban, töltsd reá csendesesen a forró sert;
azután mind öszve vegyítvén tégy belé tet-
szesed szerint vékonyra szeldelt zsemle koc-
kákat,

2. Fekete Leves.

Elővévén egy csukát, és felbontván, bélét vedd ki, a' csukát ki ne mosogasd, ekkor zsiradékot olvasztván, és abba hosszára aprított veres hagymát vetvén, tedd belé a' felbontott csukát, barnára rántsd-bé, vagy párgold meg, tölts főtt borsó levet reá, hanem igen fekete, tehetsz egy kevés rántott czukrot is hozzá, azután egy sárga répát és egy darab veres hagymát is, tégy belé egy egész szerecsen dió virágot, és egy pár petrezselem gyökeret, töltsd a' levet a' halakra, főzd meg jól, szürd által, és főzz belőle a' mennyit tetszik.

3. Kenyér - Leves.

Tiszta főtt borsó levet készítvén, tégy abba petrezselem gyökeret, főzd meg, apróra szeldelt fekete kenyeret ránts meg 'sírban, a' levet megfűszerszámozván és sózván, töltsd a' kenyérre és forrald fel, így elkészítvén tégy reá héjj nélkül való nyers tojást. —

4. Zöld Borsó - Leves.

A' gyenge zöld hüvelykes borsót vajban párgold meg lágyra, azután zsemle hajtjal, két vagy három sült csuka fő darabokkal törd apróra, ezután töltsd lábásba, és reá tiszta borsó levet töltvén, főzd fel jól,

azután által szürvén, töltsd fazékba. Forrald fel, sózd meg jól, szerecsendió virággal, és sáfránnyal fűszerszámozd meg, ekkor tálald ki pirított zsemle szeletekre.

5. Hal - Leves.

Egy pár darab potykahúst, zsemle szeleteket, egy pár tojást, valamely gyökerekkel tégy edénybe, töltsd tele tiszta főtt borsó levessel, főzd fel, jól meg fővén, szürd által, tedd edénybe, tartsd melegen, sózd meg, dörzsöly belé kevés szerecsendiót, piríts zsemle szeleteket, és a' levest töltsd reá, lehet reá fekete bőjti levest is tölteni.

6. Bab - Leves.

Három messzely vízben kétmarok babot főzz meg lágyra, hogy fel duzzadjanak fedd bé fedővel, így is belé teheted a' levesbe, vagy ha tetszik szürd meg. Veres hagymával, hogy sárga színű legyen, bé kell ráutani, savanyítani, borsolni, és jól meg sózni.

7. Hal-béles Leves.

Elébb a' halbélit félig eczetes vízben főzd meg, annakutána tégy lábasba egy darab vaját, olvazd el, tégy belé két kanál lisztet, szép sárgára költesd meg, azután apróra metélt veres hagymát tégy be-

lé, és jó borsó levet tölts reá, azután szercesen dió virágot és borsot, sőt a' mennyi illik, főzd fel együtt, tedd bele a' hal bétlet, es még egyszer mint egy fél óráig főzzed.

8. Csuka vagy Ponty-Leves.

A' megsült csukát vagy pontyot kőmozsárban kemény kenyér héjjal törd apróra, tedd lábasha, megvagdalt zellerrel együtt, tölts reá jó főtt borsó levet, együtt főzd fel, azután leszűrven, töltsd a' leveses fazekba jó sűrű vajás rántást, fűszert, tejfelt és sőt vetvén bele, pirított zsemle szeletekre tálald ki.

9. Fánk-Leves.

Végy elő zellert, petrezselmet, kártioliát, pirított zsemlet, sült potykát és csukát, tölts reá borsó levet, főzd fel, szürd le a' levét, egy kicsit rántsdbe és sózdmeg, ezután készíts apró fánkokat vajás tésztából a' fánkmetélővel, mint egy garas olyan nagyokat, süsd meg zsíradékban, 's vedd a' levesbe.

10. Rák-Leves.

A' rákokat megfőzven farkokat tisztán szedd el, a' más részét pirított kenyér hajjal, és sült potykával együtt apróra törd

meg, tedd lábasba, tölts reá borsó levet, és főzd fel; azután szőr szitán által szűr-
vén a' levet, töltsd fazékba, tégy más fa-
zékba egy kevés friss vízzel vegyült lisztet,
üss belé tojás, fejejét, sárgáját, téjfelt és va-
jat, töltsd reá a' ráklevest, főzd fel, fűsze-
rezd és sózd meg,

11. Mandola - Leves.

Apróra tört négy lat mandolát végy elő,
reszelt zsemlet is, tölts reá három messzely
forró tejet, tedd által-szűrő vagy által-tö-
rő edénybe, és annyi forró téjjel törd vagy
szürd által, amint a' mennyi levesre szük-
séged vagyon, kend bé a' lábast belőlről
vajjal, töltsd abba és forrald fel, czukrot,
és vaját is tégy bele, 's tálald ki,

12. Téjfel - Leves.

Fél messzely téjfelt, 5 kalán lisztet,
egy kevés eczetet, borsot és sót egy fazék-
ban keverj egybe, tölts reá egy iccze forró
vizet, csendesen főzjed, mikor felakarod
adni, tölts bele fél messzely jóféle tejfelt,
még egyszer forrald fel, 's töltsd ki zsem-
leszeletekre,

13. Halikra - Leves.

Apróra vagdalt petrezselmet főzz meg
fazékban, egy veres hagyma rántást ké-

szíts, téggy belé fél messzely téjfelt, és kevés ecczetet babér levelet, de hogy sűrű ne legyen, mert az ikra is majd sűríti, a' sós vízben megfőtt ikrát vagdald apróra, töltsd a' rántásos lévőbe, és jól sózván 's fűszerezvén főzd fel jól.

14. Gombás Gersli-Leves.

Főzz meg egy messzely gerslit lágyra, tölts reá egy kevés ecczetet, hogy feje legyen, apróra metélt petrezselmet vajba párgolj meg jól. Mikor a' gersli meg főtt, töltsd belé a' párgolt gombákat, téggy belé egy kevés szerecsen dió virágot is, 's táld - ki,

15. Bor - Leves.

Tölts egy fazékba egy jó iccze bort, fél messzely vizet, czukrot a' mennyi tesz, szerecsen dió virágot, és egy darab fa héjrat; ezeket egygyütt főzd meg jól, ekkor sodorj el habzó fával egy fazékban hat tojás székit, és tölts reá egy fél messzely forró téjfelt, a' többit is mind belé, 's keverd fel igazán.

16. Zeller - Leves.

Véggy 3—6 darab zellert, tisztítsd meg igazán, de egy kevés zöldséget is hagyj rajta, vagdald apróra, egy fazék vízben főzd -

fel, ránts reá szép barna rántással, fűszer-
számozd meg, mikor kiakarod tálalni, tégy
egy fazékba egy darabka vaját, egy pár ka-
lán téfelt 5—6 tojás székit, sodord széllyel,
töltsd reá a' levest, és pirított zsemle-
re táld ki.

Itt a' bőjtös levesbe valókról kellene szólni,
de a' hely, szűk vólta nem engedi, kü-
lönben is tudja azt az okos Gazdaszszony,
hogy azokba lehet vajjal téjjel készült tész-
tákat, tojásokat, halakat, zöldségeket 's a'
t. illendően tenni.

II. CZIKKELY.

A' tojás-ételekről.

1. Tojásos Tészta.

Tégy egy fazékba egy jó nagy kalán lisztet,
sodord el azt édes téjben, azután üss
belé 12 egész tojást, ismét sodord el,
tégy hozzá hat apró megvagdalt heringet
egy tojás sütő lábashan olvassz zsírt,
töltsd erre, és süsd meg; ha már az egyik
oldala megsült, fordítsd meg, hogy a' má-
sik oldala is jól meg sülljön.

2. Töltött Tojások.

Főzd meg keményre a' tojásokat, hámozd meg, a' székját kiszedvén, téjben ázott zsemelével vagdald meg apróra; olvassz friss vaját, a' megvagdalt tojás székít keverd fel, téjfelt, fűszert, és sós zöld petreselmet hozzá, üss reá egy tojás székít, és kavard el jól, töltsd azt ismét tojás héjba, és 'sirrál 's tejjel kent tálba tévén, tölts reá vaját, hints reá zsemle morzsát 's édes téjfelt, citrom levét, alól fellyül pártüzet.

2. Buzogó Tojások.

Egy kevés tiszta lisztet fél messzely édes téjben sodorj el, és öt egész tojásat keverj belé, egy citromnak vékonyan leszeldelt haját keverd közé, kevés fahéjját és cukrot is, egy vajjal meg kent lábasba tedd belé, arra alól felyül pár tüzet, de keveset, hogy csak fel duzzadjon.

4. Francia Tojás-Étel.

A' tojásokat egészen főzd meg keményre, a' székját szedd ki, egy csukát vagdald meg velek együtt, hozzá tévén kevés ázott zsemlet, zöld petreselmet is; annakutánna végy elő egy kevés vaját, 's tojás székít keverd össze, 's töltsd amához, egy pár tojást üss hozzá, zsemle morzsával hintsd meg, süsd meg zsirban, vagy pedig főzd meg csiperke-gomba mártással.

5. Luteránus Tojás-Étel.

Az együve tálba vert tojásokat elsodorván, 's bele megaprított petrezselmet, sót, és fűszert vessél; vagdalj hozzá főtt sódort ostreacsigát, szarvas, és csiperke gombát, ezeket vajba párgold meg, 's meghűtvén keverd a' tojás közé. Olvasz lábasban vaját, vagy zsírt, töltsd belé a' fellebb valókat, süsd meg, de ne keményre.

6. Tojástáncz.

Főzz meg 14 tojást keményre, tisztítsd meg, szeldelj karikákra 12-öt belőle, a' más kettőt mozsárban törd meg, azután végy elő 4 xr. árú édes téjben lágyúlt, 's kifacsart zsemlet, 2 friss tojást, apróra vagdalt rákfarkat, egy messzely téjfelt, sót, porrátört szerecsen dió virágot, egy fertály irós vaját, a' téjfelből és vajból tégy félre egy keveset. Mind ezeket együtt törd össze, és a' vegyületet kavard el jól, a' félre tett vajjal kenj meg egy tálat, a' vegyülettel kend meg azt, rakd reá a' karikára szeldelt tojásokat köröskörül, ismét tégy reá vegyületet, arra ismét vagdalt tojást ismét vegyületet 's így tovább, fellül pedig vegyület maradjon, és azt a' félre tett téjfellel kend bé, azután tégy reá egynehány darabka vaját, hintsd bé zsemle morzsával, alól felül pártüzet, süssed csendesen.

7. El-sikkadt tojások sóskával.

Egy serpenyőben eczetes vízzel tele töltvén azt, főzz meg egy tojásos lepényt sózd meg azt, üss tojásokat egy vízivó kalánba, egyenként ereszd a' fővő vízbe, és főzzed három perczentésig, azután takték szedő kalánnal szedd ki, hadd fusson le a' leve, rakd tálba, a' hozzá való levet így készítsd: olvassz egy darab tojásnyi nagyságú vajat serpenyőben, végy két teljes marok megszedett, 's kimosott sóskát, facsard ki, a' vajba egy kicsit párgold meg, azután hints egy jó kalán lisztet reá, még egy keveset párgold meg; ekkor tölts egy vízivó kalán borsó levet, és három kalán téjfelt reá, főzd meg jól, míg meg nem sűrűdik, akkor töltsd a' tojásokra; de a' tojásoknak lágyan kell maradni.

8. Tojásos Vadhús.

Tojásokat vervén tálba, 's ahoz kevés téjfelt, félkalán lisztet, sót, és fűszertevén, sodordel jól. Ezután kennybé egy tiszta ruhát vagy kendőt vajjal jóvastagon, elébb főzz meg 2 tojást keményre, mind a' kettőt vágd két felé, és a' székját vedd ki, vagdald meg apróra, és tedd a' fellyebb valókhöz, formálj egy nagy tojást belőlők, 's kösdbe mind a' vajas kendőbe, forral fel egy fazékcsában petrezselmes és fűszeres vizet, tedd abba az öszyekötött ken-

dőt, és főzd mind addig, míg meg fő, ekkor vedd ki a' fazékcsából, vedd elő a' keményre főtt tojás fejejét, metéldel hosszú vékonyra, mint a' spékshalonnát szokták, azzal spékeld meg, azután húzd fel egy kis nyársacskára és egy kicsit süsd meg, hogy megbarnodjon, tölts reá vajat, tedd tálba, és téjfelből, vajból és fűszerből készíts reá.

III. C Z I K K E L Y.

Tésztás, tejes, grizes, riskásás étek többnyire böjti napokra.

1. Koczkák Téjfelletel.

A' nyújtó deszkára tett lisztbe, két tojást beléütvén, gyúrj belőle szép tésztát, nyújtsd ki szép vékonyra, metéld koczkára, sós vízbe főzdmeg, szürd le, tégy lapasba rák vajat, töltsd reá a' koczkákat, mint illik, sózd meg, kavard fel, töltsd ki egy tálba, a. u. három tojás székit üss fél megszely téjfelbe, tölts reá négy kalán rák vaját is, sodord el együtt jól, a. u. vagdald koczkára a' rák farkakat, tedd a' téjfelbe, és töltsd a' koczkákra, tedd róstra, alól felül pár tüzet, egy kis fertály alatt megsül.

2. Koczkák Halikrával.

Sós vízben főzdmeg a' halikrát, tégy lábasba egy darab vaját, tégy bele egy zöld petrezselmet és a' főtt ikrát párgoldmeg, hűtsd ki, és süss tojásos koczkákat-tégy közibe édes tejben ázott, 's jól kifacsartzsemlét, édes téjfelt, és vaját, olvassz egy darab vaját serpenyőben, üss bele 4 tojás székít, kavard el benne az ikrát, a' zsemlét, töltsd a' koczkákra, gombolygasd össze, egy czinzett tálat téjfellet kenj meg, tedd belé a' koczkákat, kenj reá téjfelt, és így párgold meg.

3. Gríz gombóc.

Végy elő egy meszszelet grízt, koczkára metélt zsemlét, egy fertály kisült szalonnát, apróra metélt zöld petrezselmet, önts ezekre egy vizivó kanál forró tehénhúslevet, kotord össze jól, fedezd bé, hogy meg dagadjon, azután sózd meg, üss reá öt egész tojást, ismét kotord össze, és csinálj gombócokat; azután főzd fél óráig a' tehénhús levesben, ekkor ki táalván tölts tehénhúslevet reá, friss sertés hússal és metélő hagymával hintsd bé.

4. Ipsilándi gombóc.

Félfont tehénvelőt sodorj el jól, azután félfont hátszín pecsenyét apróra vagda.

ván három egész tojást és két tojás székit, tíz lat félbe főtt riskását, ha tetszik apró heringet vagy párgolt húst is főzz együve, és zsemlemorsával pirítsd meg.

5. Téjfeles (Nockerl.)

Egy messzely téjfelhez végy háromlat olvasztott vaját, három tojás székit, ezeket együtt sodord el jól, azután készíts jó tésztát.

6. Czukros piskóta metélkék.

Egy fertály vaját megolvasztván verj belé három egész tojást, öt tojás székit, jól elhabarva, két kanál élesztőt, három kalán lágy meleg édes téjfelt, fa héjját, czukrot, hogy jó édes legyen és fél fertály porrá tört piskóta morzsát belé, ezekkel hat lat montlisztből készíts tésztát, újni vastagságra nyújtsd el, a' metéllővel metéld el, vagy a' formával szaggasd ki, a' kalácssütő tepsire rakd reá, süsd meg a' meleg serpenyőben zsemleszínűre, és czukorral 's fahéj porral hintsd meg, ilyen formán készülnek a' következő metélek vagy laskák is u. m. vajás, édes tejes, tojás székes, élesztős, vagdalt, gríz, sajtos, tákos, fahéjas, szilvás laskák, mindenkiről nem lehet a' helyszük volta miatt írni, még egyet kettőt.

7. Tojásszékes laska.

Egy font lisztet tévén edénybe, és azt megsózván, 's reá fél messzely tejet töltvén, tiz tojás székét bele vervén, 's egy kalán élesztőt is hozzá tévén, sodord együve jól, gyúrd meg, és csinálj beiclle laskát, egy lábásban kevés tejet és vaját tévén előbb abba, süsd meg, alól felül eleven szenet tévén reá.

8. Grízlaska téjben.

Egy lábás édes tejet főzz fel, vess bele grízt, párgold meg, azután hűtsd ki, egy fertály zsírt három tojással olvassz meg, sózd meg, tsinálj újni nagyságú laskákat, azután bele tévén egy lábásba téjjel és vajjal forrald fel, alól felyül pártüzet.

9. Riskásás tészta étel.

Egy fertály riskását téjben főzz meg, hűtsd ki, olvassz egy fertály vaját, két egész tojás' székét sodorj el, kenj bé vajjal egy lábást, hintsd bé zsemle morzsával, tégy bele, vagdalt sódort, petrezselmet, vagdalt gombákat, és vagdalt rákfarkokat, töltsd belé a' riskását, és pirosra süsd meg.

10. Dinnye forma riskásás tészta.

Elő vévén másfél iccze tejet, és abban fél font riskását keményre megfőzvé hűtsd

ki, üss bele négy egész tojást, és három tojás székit, sózd meg egy kicsit, kenegesd bé a' dinnye formát jól, rakj belé csíkosan vagdalt sódort, párgolj meg egy szép fejer csibét, tedd belé szárazon, és most a' hátra lévő riskását fenn reá, egy óráig főzöd lábasban vízben, felyül tégy reá egy kis pártüzet, azután rohantasd ki egy tálba.

11. Pruzinka tészta étel (Schmarn) riskásával.

Más fél iccze tejben fél font riskását felére főzzmeg, habarj fel tojással olvadt vajjal nyólcz egész tojásokat; öntsd belé a' riskását, kenj meg vajjal egy lábast, tedd belé a' riskásás vegyületet, alól felül pár tüzet, hogy barnára piruljon, akkor vedd ki, törd széllyel, hintsdmeg czukorral és fahéjjal. Így készül a' zsemle, liszt, rák mandola, kappan, gríz pruzinka is.

12 Tehénhúsos rétes sódarral.

Csinálj tésztát fél font lisztből, négy lat vajból, három tojásból és vízből, azután főtt sódort szeldelj koczkára, végy egy marok zsemle morsát, rántsd meg ezeket zsírban, a' tésztát pedig nyújtsd ki, de nem igen vékonyra, végy egy jó messzely téjfelt, üss belé öt tojás székit, ezt kend a' tésztára, hintsd reá a' pirított zsemle morsát, a' koczkára vagdalt hússal egygyütt hen-

gerítsd őszve, kössd egy tiszta kendőbe, főzd meg, de ne igen lágyan, azután vedd ki egy tálba, a' melly vajjal meg van kenve, önts egy kevés levet reá, felyül vajban pirított zsemlemorzzával hintsd bé. Így készül a' gríz, potyka, kappan, rák, rongyos, mandola, téjfeles, vesepecsenyés, riskásás, gombás, zsemles, spárgás, czitromos 's a' t. rétes is, az okos Gazdaszony magától is elkészítheti.

IV. C Z I K K E L Y.

1. Angol gombócz, vagy budin velöböl.

Egy garas-árna zsemlet hámozz meg, édes tejben lágyítsd meg, azután végy kevés tört kétszer sültet (Zwibakot) hét tojást, fél font tört mondolát, czukrot, fahéjjat, megvagdalt pomarancsot, fél font marhahús velöt és sodord együve, keverj bele malozsát és apró szölöt is keveset, tedd kalács sütő zsírral megkent lábasba, alól felyül pártüzet: így készül a' czitromos, csukás, kásás, borrayúhúsos, májas, zsemles angol gombócz is.

2. Élesztős Fánk.

Végy egy font lisztet, tizenkét tojás-
székit, három kalán élesztőt, fél messzely
jó édes téjfelt, négy lat olvadt vaját, sózd
meg, habard el, gyúrd tésztává, gyúró
deszkán újni vastagságúra nyújtsd ki, a'
bádogformával szaggasd ki, kend meg zsír-
ral, süssed.

3. Rákos Fánk.

A' megfőtt 's tisztított rákfarkakat, 's
ollókat mo'sárbe törd meg, mint egy 5 lat-
nyit, tégy hozzá hat lat mondolát is, törj
még vele két tojás székit, czukrot 's fahéj-
jat is, a' rákhajakból készíts rákvajat, 's
abból is tégy hozzá, azután végy előgöm-
bolyü ostyákat, kend azokra, hints reá czu-
krot és pisztáciát, 's süsd meg szépen, le-
het még ilyen formán velővel, fahéjjal,
téjfellel, vesepecsenyével, ribizlivel, rózsá-
val, szilvával 's egyéb a'félével fánkot süt-
ni, csak hogy ha meg akarod tölteni akkor
az alja a' tésztának vékonyabb legyen, mint
sem a' teteje.

4. Alma Lepény.

Olvassz másfél icczè vaját, egy kitsit
hütsd meg, azután egy jó tele marok czuk-
rot, két tojást, másfél pohár jó bort, egy
késhegyni szerecsen dió virágot, és egy fél

font lisztet, a' lisztet a' vajjal gyúrd meg, azután a' czukrot, tojásokat és hort is, a' két utóbbat elébb öszve kell vegyíteni, 's úgy gyúrni a' többihez, azután nyútsd ki a' tésztát vékonyra, és tedd vajjal meg - kent zsemle morzsával bé hintett papirosra a' tészta nyújtás közben reá kell vigyazni, hogy el ne szakadjon, azután hámozz almákat, metéld karikára, rakd a' tésztára, tégy vékonyra szeldelt vaját közibe, hints apróra vagdalt Mandulát és apró szöllöt reá, porrá törtt szekfű virágot, czukrot, fahéjjat, két tojás székít is édes téjfelben elhabarva töltsd a' tésztára, azután vagdald meg ezeket, ha a' kok a' kemenczéből ki vétetik, még czukorral és fahéjjal meg kell hinteni, ennyi vegyületből két kok lehet, az almák helyett lehet cseresznyéket vagy hámozott szilvákat is bele tenni.

5. Gríz Lepény.

Fél font grízt, félfertály óráig lágy meleg vízben tartván, hogy jól megtisztuljon, azután megfőzvéen egy jó fél pint édes téjben főzd meg sűrűre, egy késhegynyi sót is vetvén hozzá, azután hűtsd ki, a' fővés közben reá kell vigyázni, hogy a' gríz igen sebesen ne főjjon, hanem igen csendesen kell főzni, azután fél font sótalán vaját sodorj fel habbá, egy kalánnal ereszgesd belé a' grízt mint habarván, azután tíz tojásnak a' sárgáját, és kettőnek a'

fejérjét, egy fertály font porrá tört czukrot, és három tele kalán fa héj vizet, mind ezeket habard fel, hogy tajtékozzon, töltsd a tortás labasba, a' mellyet vajjal bé kentél, és zsemle morzsával meghintettél, és süsd meg, azután czukorral és fahéjjal hintsd meg. —

6. MeggyesMondola - Lepény.

Végy 8 lat tört mandolát, 8 lat szitált czukrot, habard el 4 egész tojással és 6 tojás sárgájával mind addig, míg sűrű nem lesz, végy 3 lat tört fehér zsemle morzsát is, és egy citromnak apróra szeldelt haját is, mind ezeket kavard együve; egy lapos torta sütőt kenj meg vajjal, hints meg jó zsemlemorzsával, béleld megtésztával, egy kicsit süsd meg, azután rakd belé rendivel a' meggyet, ismét süsd meg egy kicsit, és így tovább mind addig, meg az edény tele nem lesz, ekkor a' habartal borítsd bé, és csendesen süsd meg.

7. Narancs - Lepény.

Elébb készíts egy kevés sűrű tejespépet, t. i. finom lisztet habarj el tejben, azt forró téjbe tedd, hogy jó sűrű pép főjön belőlle, azután habarj el egy font tiszta vaját két tojás székivel, ekkor fél font szitált czukrot, és hat narancs, haját elsodorva tégy hozzá, mindég habargasd a' hozzá

töltés, ideje alatt, és végre mikor a' sűrűre főtt tejes pép ki hűlt, tetszésed szerint bánj vele, hogy jó vastag massa legyen, a' tepsibe süsd meg, de csendesen.

8. Próféta - Lepény.

Végy elő egy font igen jó tiszta buza lisztet, négy tojás székít, három kalán jó édes tejfelt, egy fertály font czukrot, egy fél font vaját, ezt az utólsót jól el kell sodorni, mind ezekből gyúrj tésztát, azután mintegy kis újni vastagságra nyújtsd ki, csinálj szélét, 's apróra vagdalt mandolát hintvén reá, süsd meg; megsülvén ezt is czukorral és fa héjjal bé kell hinteni, ilyen formán készítik a' Baváriai, csokoládés, Florencziai, mandolás, riskásás, vajas, spárgás, Brüni meggyes, Gráczai, Prágai, Bécsi, 's a' t. lepényeket is.

9. Hógolyó vagy lapta, közönséges.

A' nyujtó deszkára két öszve marok montlisztet tévén, és két felé választván a' közepén, 's illendően megsózván, és belé négy tojás székít ütvén, 's belé három borral tellyes tojas héjkat töltvén csendesen hogy a' héj kezedebe maradjon, 's egy diónyi nagyságú vaját is, és egy tele kalán tejfelt is tévén, gyúrj belőlök tésztát, de ne igen keményet, dolgozsd ki jól, hogy réteses legyen, 's kezeddél hozszatskára

nyútsd, és tizenöt darabokra vágd, nyútsd ki gombolyúre, de nem igen vékonyra, keréítsd ki apróra, a közepét mint egy kis újnyi szélességűre hagyván, 's ereszgesd főző kalánnal a forró zsírba, de igen forróban ne süsd, mikor készen van hintsd meg cukorral, a sütő lábas kicsiny legyen, különben igen nagy lesz a golyó.

10. Fájín vajjas tészta.

Végy elő egy font lisztet, két egyenlő részre oszd két felé, végy elő egy font vaját is, töltsd a félfont liszt közé, síkárólj belőlle egy levél tésztát, tedd czínezett tálba, s bé fedezve hadd áljon, azután vedd elő a másfél font lisztet, végy ebbőla' font vajból egy dió nagyságú darabkát, sózd meg, szaggasd apróra a liszt közé, azután végy elő két egész tojásodat, és két tojás székét, két égett borral teles tojás béjjet, végy ugyan annyi édestejet, hogy a tészta szép gyenge legyen, mind addig vagdald a nyújtó deszkán, még nyúlánkos nem lesz, addig gyúrd kezeiddel míg tiszta nem lesz, lisztet egy cseppet sem kell reá hinteni, azután nyútsd ki egy kevéssé, tedd czínezett tálba, fedezd bé; hadd nyugodjon, ismét vedd ki a nyújtó deszkára, nyútsd ki, az olvasztott vaját, öltsd reá, ismét nyútsd ki, hogy a vaj és tészta szépen elkeveredjenek, azután háromszor hajtogasd össze, akkor ismét síkárold el, négyszere-

sen hajtogatd egymásra. Ha már minden-
kép négyszer hajtogatódott egymásra, ak-
kor egy kevésbé hadd nyugodjon, a. u. is-
mét mint a' kesháta olyan vastagra sikárod
ki, és készíts belőlle, a' mi tetszik.

11. Vajas tészta élesztővel.

Tégy a' nyújtó deszkára egy fertály
font lisztet, egy fertály font vaját, négy
tojás székit, két kanál élesztőt, egy kanál
télfelt, egy kevés sót, vagdald együve a'
vagdalóval jól, hincsbé egy deszkát lisztel,
nyútsd ki a' tésztát kés háta vastagságúra,
kerekíts négy szegletű kockákat, a. u. va-
lamelley becsináltat tölcs belé, göndörítsd
össze, rakd bádogra, kend meg tojással
's szépen süsd meg.

12. Tájéfeles tészta.

Tégy öt fertály font szép mont lisztet
a' gyúró deszkára üss belé tojást, gyúrd
tésztává, sózdmeg, csinálj czipócskát be-
lőlle. a. u. ismét nyútsd ki, fele részére a'
tésztának tölcs egy font édes vaját, hajtsd
két rétt egymásra, hűtsd ki, ismét három-
szor hajtogatd egymással ismét hűtsd ki,
mennél hidegebb lesz és többet nyugszik
annál szebb lesz, egy nappal elébb is jó
elkészíteni, de nyárban pinczében, ké-
szícs belőlle tortát, pástétomot, fánkot
's a' t. mindennek jó és szépen felkél.

13. Darázs fészkek.

Olvassz egy fertály font zsirt egy lábasban, üss belé 5 egész tojást és három tojás székít, mindeniket jól elkotorván, habarj belé csendesen három-kanál vizes élesztőt, három evő-kanál lágy meleg tejet, sózsd meg, végy elő egy fontnyi mont lisztet, habard el a' tésztát jól, tedd meg-kent deszkára, sikárod lehető vékonyságúra, kerekíts két újni szélességű, vékony darabokat, közepén ismét kanyarítsd el egymástól, hintsd meg malozsával, vagy aprószöllővel, gombolygassd össze, kenj meg egy lábast zsirral, rakd belé, felyül több pár tüzetégymint alól, csendesen süssed, és czukorral hintsd bé.

14. Mandolás darázs fészkek.

Olvassz 12 lat fris vaját, egy egész tojást és három tojás székít belé, 2 kanál élesztőt, 3 kanál tejet, félfont mont lisztet, sózsd meg, és a' tésztát vékonyra sikárod, tedd a' tésztát lisztes nyújtó deszkára, nyújtsd kisújni vastagságúra, végy apróra vagdalt mandolát, apró szöllőt, fa héj-ját, és czukrot, hintsd ezeket a' tészta levélre, 3 újni szélességű kockákat metélj, és az össze hajtogatás közben kenj ed vajjal, tedd bé fennt lábasba, hadd meleg helyen, és csendesen szépen süssd meg.

MÁSODIK SZAKASZ.

Külömbféle Halakról, Hal — és gyümölcs
étkekről

I. CZIKKELY

1. Ángolnák sültve.

Az ángolnák' haját letisztítván, 's fejeket elvagdaltván, bontsd fel, metöld darabokra, de keresztül, nem pedig hosszába, a' nyársra mindég egydarab ángolnát tévén, közibe egy karika citromot is tégy, mikor már a' tűzhöz tetted, egy serpenyőbe vaját és citrom levet olvassz együve, és ezzel öntözd egynehányszor, és ha megsültek az ángolnák, húzdle a' nyársról a' citrom karikácskákkal együtt, a' darabe-

kat a' czitromokkal együtt kell hagyni, ha a' tál kicsiny volna, két sorba rakni, és még egyszer megöntözni.

2. Ángolnák főzve.

Előbb az ángolnát megtisztítván, vágd darabokra, a. u. végy egy lábasban egyenlően vizet és eczetet, egy karikákra metélt citromot, sózd meg, és darabonként hányd belé az ángolnát, minekelőtte az ángolnát belé hányád fel kell forralni amant, és a' buzgás közben hányd belé az ángolnát, és várakozz, hogy buzogjon vagy forjon egy kitsit, a. u. vedd ki a' tüztől, hadd álljon, a. u. ismét főzd fel még egyszer mikor szükséged van reá, rakd tálba, hints reá petrezselmet 's készen van.

3. A' füstölt halat jól elkészíteni.

Végy elő füstölt halakat, akár mifélet, tedd tálba, forró vízzel ásztasd meg, fedezd bé, hadd lágyúljon, a. u. készíts vajas levest, végy megmetélt zöld petrezselmet, kevés téfellel együtt, a' füstös hal haját tisztítsd le, töltsd reá a' levest tegy belé egy darab vaját és szerecsen dió virágot, forrald fel még egyszer, 's készen van.

4. A' rántott vidra.

Jó meleg zsírt olvasztván, tegy belé kevés lisztet reszelt fekete kenyér belet, hadd

dagadjon meg, végy elő borsó levet, kevés bort, eczetet, babér levelet, rozmarint és fűszereket, rántsd meg benne a' vidrát míg jó nem lesz, tedd táiba, 's a' levet öntsd reá.

5. Pisztrangokat főzni.

Bontsd fel a' Pisztrangokat, mosogasd ki tisztán, tedd friss tiszta vízbe, a. u. forralj fel egy serpenyőben eczetet vízzel, veres hagymával, foghagymával, babérral, citrom hajjal, sóval hadd főjjen, tedd tányérra a' halat, tölcs reá eczetet, és azal együtt töltsdbelé a' halat a' fővő vegyületbe, szépen meg főzván, zöld petrezselemmel együtt add asztalra.

6. Pisztrangokat Tokai borban.

Bontsd fel a' pisztrangokat, vagdald bé a' hátokat, de ne igen mélyen, sózd bé, a. u. tölcs Tokaibort reájok egy edénybe annyit, hogy ellepje őket, tégy bele babért, egy egész szerecsenydió virágot, egész sáfrányt, kevés rozmarint, és kevés lisztel vegyes vaját, főzd meg benne, és egynehányszor rázogasd fel. Ha a' Tokai bor meg lehető édes, úgy nyomj bele citrom levet is, és egynehány citrom hajat is vess belé, a' midőn gondolod hogy már jól meg főtt, táalald ki, és a' levet töltsd reá.

7. Pisztrangokat papirosban sütni.

A' Pisztrangok halpénzét letisztogatván, bontsd fel azokat, és sózsd bé, azután süsd meg rostélyon de lágyra, hűtsd ki, göngyölgesd fűszerszámokkal, és citrommal kent papirosba, tedd a' rostélyra, csendesen süssed, hogy a' fűszerrel együtt szépen megsüljön, és a' papirossal együtt add fel.

8. Bécsinált békák.

Hagyd egy kevés ideig a' vizben állani a' békákat, azután tisztátalan bőreit a' lábairól letisztítván 's körmeit levagdaltván, vedd ki, hintsd bé sóval, serpenyőben olvassz vaját, tégy hozzá kevés lisztet, és a' békákat hánd'belé, egy kevés ideig párgold, vess hozzá meg vagdalt zöld petrezselmet és fűszert, hadd párgolódjon, his időre meg főnek, töltsd ki, reá citrom levét öncs.

9. Kövi potykákat bé csinálni.

A' rendesen meg főtt potykákat lábasba hányván, téjfelben, vajban, és citrom héjjal forrald fel, tégy belé eczetet, kevés lisztet, apróheringet, zöld petrezselmet, téjfelt, sót, fűszert, főzd fel jól, a' meg főtt pontyokra töltsd reájok a' levét, 's melegen add az asztalra.

10. Kővi pontyokat sütni.

Forralj eczetes vizet, sóval, babérral egy lábasban, forrózsd meg a' pontyokat, tedd edénybe, tölcs reá eczetet, és bort, ezt mondják befőjtani, a' lév mikor fő hányd belé a' pontyokat, és hadd benne, mintegy akkoráig, mekkoráig egy pár tojás meg szokott főni, befedve főzöd, öncs le egy keveset a' levéből eresszd fel friss vízzel, jó puhára meg főnek.

11. Vizát főzni.

Forralj vizet, sót, vereshagymát és babér levelet vetvén belé, ismét főzöd fel, vagdald darabokra a' vizát, hányd a' forróba, egy keveset a' levéből, leöntvén eczettel eresszd fel, lehet hozzá tormát is tenni, vagy zöld petrezselmet.

12. Vizát sütni.

A' vizát részekre osztván bé kell sózni, 's fél óráig a' sóban hagyni, abból kivévén megtörlögetni, 's mind a' vizát 's mind a' rostélyt zsírral vagy vajjal meg kengetni, 's ekkor csendesesen sütni, mikor megsült, zsemle morzsával bé hinteni, reá jó levét tölteni, 's készen van, kemenczében is lehet sütni, de három fertály óránál tovább ne süzsd, mert másképen lágyas lesz.

13. Vizát füstölteni.

Metéld el a' vizát vékony darabokra, és sózd be potyka vérével, hogy szép vörös legyen, egy jó óráig tartsd a' sóban, azután akaszd a' füstre; mikor megfüstölődött, főzd meg a' vízben, ekkor reá ránt-hatsz, vagy téjfeles lével készítheted, jó káposzta lévben is vagy ostreacsigával, mint tetszik vagy az idő kívánja.

14. Vizát tormával.

Egyenlően vegyített eczetes sós vízben főzd meg a' vizát azután édes tormát, téjfelt meglágyított zsemle morzsát egybe kavarván, tölcs kevés levet reá, abból, a' mellyben a' viza főtt, hadd főjjön, a' vizát tedd tálba, töltsd reá a' tormát, és forrald fel, ilyen formán lehet vizát borsal, savanyú lében, édesen, 's a' t. főzni.

15. Csukát ostreacsigával.

A' füstölt csukákat vízben megfőzván, tedd tányérra, vedd ki az Ostreacsigákat héjjaikból, és friss vajban rántsd meg, végy egy kevés apróra morzsolt zsemle morzsát, téjfelt, citromhajakat, szerecsendió virágot, citrom nedvet, ostreacsiga nedvet is, töltsd a' halra 's főzd fel.

16. Friss csukát főzni.

Rézlábasban forralj vizet, sózd meg, darabold fel a' csukát, tisztán mosd meg, a' forró vízbe hányd, belé és főzjed, üss belé egy villát, ha könnyen kijön, jele hogy meg főtt, ezt minden halakra nézve jól meg kell jegyezni, vedd ki a' tűztől, a' levéből egy keveset önts le, és röstölj reá.

17. Csukát sütni.

A' halpénzét szépen letisztítván a' csukának vágd el a' fejét, sózd meg, tedd lábasba, karikára metszvéni vereshagymát, vedd elő a' csukát, mess lyukakat rajta, tégy a' likakba hosszára metélt apró heringeket, 's tedd a' halat a' sütő serpenyőbe a' vereshagymákra, végy elő ismét apróra metélt kis heringeket, vajazd meg, tedd a' csukát a' tortás lábasba, csendesen süssed, ekkor tedd tába, így lesz jó.

18. Csukát citrom-lévben.

A' csukát darabokra vágdalván, tégy lábasba egyenlően vizet és eczetet, citromi hajakat, vereshagymát, babért, és forrald fel, a' fővés közben vedd belé a' csuka darabokat, és mind addig főzd, míg jól meg nem fő, ekkor vedd ki, és a' citrom levet vagy szószt így készítsd: olvassz lábasban vaját, elolvadván vess belé lisztet,

sárgára pirítsd meg, 's tölts főtt levét reá, tégy sót és szerecsen dió virágot hozzá, facsarj citrom levét reá, 's egy kicsit főzd fel.

19. Csukát olajban.

A' csukát megtisztogatván szépen meg kell főzni, hogy puha legyen, mint 16. le írtuk. A' főtt vízhez, mellyben a' csuka főtt, bort, és fűszert tévén, az öszve vagdaltat főzd meg benne, a' halat szürd le, töltsd reá a' levét és a' faolajat, egy fél óráig csendesen hadd párgolódjon; mikor ki tálalod a' meg hagyott részét a' lóvnek töltsd reá, de csak annyi levét hagyj meg, a' mennyire a' tálaláskor szükséged lészen.

20. Csukákat apró heringekkel spékelve.

Egy csukának bőrét le húzván, bontsd fel, mosd ki tisztán, de igen meg ne sózd, a' tisztán ki mosott apró heringeket, hosszára elmetélvén mint a' spékelní való szalonnát, spékeld meg velek a' csukát, húzd nyársra, a' fejét és farkát kötözd a' nyárs-hoz, az olvasztó lábasha tégy vaját, 2—3 kalán téjfelt, egy fél citrom' nedvét, és egynehány kalán bort, ezzel öntözd a' halat a' sütés közben, süsd sárgára a. u. tedd tálba, facsarj még kevés citrom nedvet a' levébe, tégy egy kalán téjfelt is, egy darabka vaját, és szerecsen dió virágot hoz-

zá, együtt főzd fel, töltsd a' halra, és citrom hajakat vess reá.

21. Potykát zsidósan.

A' potykát rendesen megtisztítják, és felbontják, három darabba vágják, tálba teszik, reá, borsot és fűszert, az utóbból többet. Ekkor egy lábasha tölts egy fél pint eczetet, tégy egy kevés vaját is hozzá, hogy megsejéredjen, a' feljebb való levelegyütt töltsd a' potykára, főzd fél óráig, míg a' lév megsűrűdik, de előbb malozsát és citrom haját tégy bele.

22. Potykát frissen megfőzni.

Két féleképen lehet a' potykát megfőzni, vagy úgy mint a' csukát, forró vízben, csak hogy tovább kell főzni mint a' csukát. Ha a' potykát darabokra vágdalod, tedd lábasha, tölts reá forrót, főzzed csendesen, ha megfőtt, röstölj reá eczettel és vízzel, de jól meg kell sózni.

23. Potykát lévben sütni.

A' potykát megtisztítván, vagdald el, és sózd meg, egy óráig álljon sóban, töröld meg, szépen pirosra süsd meg, tedd jó borsó lévbe, és reá rántván, habért, rozmarint, citrom haját, kevés foghagyaszt, kapornát tégy bele, 's forrald fel egy

szer kétszer, tégy belefűszert, téjfelt, töltsd a' levét a' sült halra, és csendesen főzd fel.

24. Potykát sütni.

A' potyka a' hátánál fogva fel bontatik, az epéjét kivetvén, sózd bé, tartsd sóban két óráig, megmosogatván törölgesd meg tisztán, önts reá faolajat vagy vajjat, hints reá fűszert, és zsemle morzsát, és ismét öntsd nyakon olajjal vagy vajjal, kend meg a' róstit 's a' pontyot is, süssd meg a' tűzelő helyen, vagy a' sütő kemenczében, csinálj jó levét 's tölts reá, jó kollázió lehet belőle lév nélkül is.

25. Potykát füstölni,

Végy egy szép jó nagy potykát, hasítsd két felé a' közepén, de úgy, hogy a' farkánál együtt maradjon, sózd bé, 3—4 óráig álljon sóban, akaszd füstre, akkor vagdald darabokra, főzd meg vízben, és egy kevés köménymagot is tégy hozzá; jó zsirban is, téjfelben is lével, káposzta lévben is, ha gyakran elő fordulna, a' változtatás kedvéért.

26. Potyka füvekkel.

Tisztítsd meg csinosan a' potykát, bontsd fel, a' gerincze mentibe vágd két felé, vágd darabokba, sózd bé egy kicsit,

kenj meg egy lábast vajjal, vágj belé sokféle füveket, u. m. szelíd tárkonyt, zöld petrezselmet, skárlátzsáallyát; basilikomot, hagymát, zöld foghagymát, babért, citromlevet, vagdald eggyé jól, tedd egy részét a' füveknek a' lábásba, a' halat reá, hintsd reá a' füvek' más részét, és porfüszerszámot, tölts reá egy messzely bort, kevés bor eczetet, és kevés téjfelt, hints reá zsemlemorzsat, alól feljül pártüzet míg zsemleszínü nem lesz, a. u. tedd táliba, készíts egy kevés rántást borsó levesel, töltsd a' lévbe, a' mellyben a' hal párgolódott, forrald fel egy kicsit, osztán töltsd a' halra, de ne szürd meg, és ismét forrald fel,

27. Potykát citrom lévben.

A' potykát szépen megtisztítván 's részekre vagdalyván főzd meg frissen, de hogy szép lágyas legyen, készíts vereshagymás és borsó leves rántást, hogy jó sűrű legyen, önts bort reá, fűszert, citrom haját, sót, petrezselmet vajba rántva, szürd le a' halat, és a' maga levét reá, forrald fel egyszer kétszer.

28. Lazacot (Lachs) frissen főzni.

A' Lazacot vágd két felé, vagdald 3—4 újnyi szélességü darabokra, és mindenik darabkába egy egy fanyárcsacskát, hogy a'

fővészkor és kivételkor széljel ne omoljon, tölcs egy lábasha hort többet mint felét vízzel, tedd pár tűzre, egy darab zsírt, rozmaringot, egész borsot, egész gyömbért, egész szerecsendió virágot, babért, egy pár veres hagyma darabot, mikor fő, vess bele, tedd bele a' halat is, és sózd meg, hadd főjön, míg lágy lesz, a. u. vedd ki a' tűztől, hadd álljon úgy egy fertályig, a. u. végy elő egy tálat, rakd belé a' halat darabonként, locsold meg egy kicsit friss eczettel, a. u. egy kalán kövéret meríts a' levesből, a' mellyben a' hal meg főtt, és töltsd a' halra, akkor tedd egy tába asztal keszkenővel, mint más forró halakat, így lévén legjobb; bécsinálva nincs olly jó.

29. Lazacz fűszeres szósszal.

Három egyenlő rész borból, vízből, és eczedből vévén töltsd lábasha, vess bele apró egész vereshagyma fejeket, szekfű virágot, borsot, habért, pimpinellát, basalikomot, petrezselmet, turbulyát, majoránnát, rozmaringot, thimiánt, fodormentát, sőt, sárga és fejer répát, zellert, és petrezselem gyökeret, tedd belé a' halat, de a' szósznak el kell lepni a' halat, főzd benne a' Lazaczo három fertály óráig, akkor töltsd ki a' szószt, szürd reá szörszitán által.

30. A' vidrát elkészíteni.

Vetkeztess le a' vidrát ahoz értő mészáros-
sal, a' 4 talpát és farkát egészen hagyván, hogy
a' bőre el ne romoljon a' szájával együtt, a.
u. bontsd fel, a' bélit vedd ki, kétszer három-
szor forró vízzel forrósítsd meg jól, ekkor tedd
friss vízbe, 's kevés ideig hadd benne, hogy
a' halbüze el vesszen, akkor nyúzd meg
mint a' nyúlat, páczban párold meg; ek-
kor a' hátulsó részét vedd elő, spékeld meg
mint a' nyúlat apró heringekkel és citrom-
hajjal, süsd meg nyárson, locsold meg tej-
fellel és jó páczczal, az el locsolt levet tedd
alá, 's úgy add fel az asztalra,

31. Tökehal, vagy Stokfis borsó lévben.

Végy elő általtört borsó levet, és a' jól
bé óltott (gesulzt) Stokfist tedd lábasba,
és a' borsó levet töltsd reá, vess fűszert és
vaját belé, főzd fel a. u. egy pár kalán tej-
felt reá, 's tálald ki.

32. Stokfis sülvé.

Húzd le a' bőrét a' Stokfisnak, szel-
deld darabokra, és sózd bé, töröld meg
tisztán, mártogasd tojásba, bintsd bélisz-
tel és zsemle morzsával, szép sárgára süsd
meg, tedd tálba vagy lábasba: tölts ritka

téjfelt reá, és párgold meg, hogy jó puha legyen.

33. Stokfist róstonsütni.

A' Stokfisnak halpénzét szedd le, vágd darabokra, sózd be, hadd fél óráig sóban, töröld meg, tedd róstra, süsd meg hogy a' hüdös vize elrepüljön; a. u. készíts vajjal lábasha, tedd belé a' Stokfist, tégy reá kevés téjfelt, és jó fűszert, párold meg, míg meg puhúl, azomban olvassz vajat, sodorj bele tejfelt, apróra vagdalt kis heringeket, és citrom hajakat, ezeket is jól megvagdálva. Mjdon a' Stokfis puhára meg párgolódot, rántsd reá a' rántást, még egy kicsit párgold meg, 's add aszatra.

34. Stokfis tormával.

Főzd meg a' Stokfist, szálkájától hájától tisztítsd meg, vágd levél forma darabokra, végy elő reszelt tormát, zsemle morzsát, téjfelt, szerecsen dió virágot, rakd lábasha a' Stokfist egymás után, és minden bétételkor tormával, zsemle morzsával, téjfellet, vajjal és fűszerrel hintsd bé; borítsd bé, főzd fel jól, 's add aszatra.

35. Stokfis téjfellet párgolva.

Vagdald darabokra a' Stokfist, főzd meg vízben, de ne igen, megfővén, és

hideg friss vízzel megöblítvén, és megsó-
ván, tisztítsd meg szépen szálkájától 's ha-
jától; készíts rántást egy lábasban, apróra
vagdalt veres hagymából és zsemle morzsá-
ból, tedd belé a' Stokfist, téjfelt, szere-
csen dióvirágot, zöld petreselmet 's a' t.
réa, fedd bé, csendesen főzd fel.

II. C Z I K K E L Y.

Halféle étkek, ostrea csigák, békák, rákok,
vízi tyúkók 's kácsák, tekenős békák és
közönséges csigák' készítése' módja.

1. Viza' gyomrát v. bélit szószban.

A' viza bélit szépen kitisztítván, főzd meg
egy kicsit, ismét tisztítsd ki sós meleg
vízben, vagdald koczka formára, rántsd
meg az apróra vagdalt zöld petrezselmet
vajjal, kevés lisztel, fűszerrel és sáfrán-
nyal; tedd belé az elmetélt viza' gyomrát,
téggy egy darab vaját belé, és főzd fel, ha
jól meg főtt, töltsd ki tálba, hints reá pet-
rezselmet.

2. Vizaikrát vajas lévben, v. szószban.

Elővévén a' vizaikrát, csinosan moso-
gasd ki, ekkor fele vizet fele eczetet for-

raj fel, vedd belé az ikrát, és főzd meg, a' levét pedig így készítsd: készíts forró vaját, hincs belé kevés lisztet, borsó levét hozzá, tedd belé az ikrát, fűszert és kevés vaját hozzá, és főzdfel.

3. Vizaikrát francziásan.

Főzd fel a' vizát félpint vízben, és fél pint eczetben, sózd meg az eczetes vizet; minekutánna jól megfőtt, töltsd le a' levét; mosd meg vele szépen tisztán az ikrát, és tedd egy tálba, a' kelletinél több hőrös részeket fejtegesd le rólla, tégy egy darab vaját egy serpenyőbe, fűszert, és a' lévből egy kalán levét, a' mellyben a' viza főtt, apróra metélt zöld petrezselem füvet is közébe, tartsd a' tűz felibe, és épen mikor főni kezd, töltsd az ikrára, kavard el jól, hincs reá feljül zöld petrezselmet, azután ismét kavargasd, 's add asztra. Az említett lév helyett, a' megfőtt ikrát eczetben és olajban is feladhatod.

4. Csuka poharakat készíteni.

A' csukának szálkáit kiszedvén, vagdald szép apróra, téjben ázott zsemlét farsarj ki jól, ezeket öszve vegyítvén, vagdald öszve apróra, a' mint csak lehet, sőt és szerecsen dió virágot tévén hozzá, olvassz vaját 2—3 tojással, kavard belé az apróra vágottakat; send bé a' poharakat

vajjal, tapaszt bé belőlről köröskörül két kés háta vastagságnyira a poharakat, gyenge tésztát nyújts ki deszkán vékonyra, nyomd a poharakat, a mellyek a vegyülettel bé tapasztva vannak, reá; a. u. készíts borsó levest, apróra vagdalt rákfarkakat, csiperke gombákat, csuka májat, ezeket párgold meg vajban zöld petrezsellem fűvel és szerecsen dió virággal; töltsd meg lével a poharakat; de ne egészen tele, felülről mázold bé a meg maradt vegyülettel, hogy tele szép magas gömbölyűek legyenek, süsd meg őket tortátás tepsiben, megkenetvén még egyszer vajjal, mikor megsültek, vedd le a tortátás tepsiről, rázogasd ki, de vigyázz hogy össze ne törjenek, a poharakból egy tálba, s add fel az asztalra.

5. Csukavese - petsenye.

Elővévén a csuka-pecsenyét vagdald apróra, vagdaldj közzé 3—4 apró heringeket is, kiszedvén elébb a szálkájokat, olvassz vaját, keverd belé a pecsenyét, sózd meg, és fűszerezd meg, csinálj abból hosszú vetéllő formát, mint a vese pecsenye szokott lenni, egy tiszta fejer ruhát vajjal megkenvén tedd belé vagy reá azt a vese formát, főzd meg azt petrezselmes, fűszeres és sós vízben, meg fővén tedd tálba, végy elő 3 apró heringet a szálkáját kiszedvén, vagdald meg, végy röstölt zsem-

le mecczéseket, vagdald egygyüvé, tölts egy kevés boreczetet és vizet reá, főzjed, nem kell sok levének lenni, és mikor megfőtt, fűszerezd meg kicsit, tégy tejfelt és vaját hozzá, töltsd a' csukavesepecsenyére, forradd fel pártüzön, hintsd bé babérlevelekkel, így jó lesz.

9. Potyka - Vesepecsenye.

Felbnotván a' potykát, vágd két felé, a' szálkáját 's bőrét a' húsától válaszd el, vagdald jó apróra, a. u. egy fél halra 2 xr. áru édes tejben ázott hajas kifacsart zsemlet, 3 tojásból való híg habarékkal egygyütt vagdald össze mind egygyüvé, a. u. vágj közibe egy zöld petrezselmet, két czik foghagymát, citrom hajakat de nem sokat, mindenféle törött fűszerszámokat, kaporát, keverd mind a' vegyület közibe, sózd meg, és egy egész tojást is üthetsz belé ha kemény, és édes tejfelt, a. u. a' vegyületet karold össze, 's készíts belőlle vesepecsenyét, egy lábast vajjal megkenvén, petrezselem gyökeret, sárga répát, veres hagymát, mind levelesen vagy karikára szelvelvén, és a' vese pecsenyét reá tévén, tölts egy fél vízivókanál borsó levet reá, párgold egy fél óráig, még sárga színű lesz, a. u. tedd ki a' vese - pecsenyét egy tálba, készíts barna rántást, és tölts borsó levet reá, töltsd a' lábásba, a' mellyben a' vese pecsenye párgolódott, kavard fel, főzd

fel, a. u. töltsd belé a' potyka vérét, és még egyszer főzd fel, a. u. szűrd a' vese pecsenyére, tégy kaperlit vagy kapornát és citrom héjjakat reá, 's add fel az asztalra.

7. Rákok töltve.

Minekutánna a' rákok a' megtöltésre szépen kitisztítottak, a' kifejtegetett rák farkakat vedd elő, és apróra vagdald meg, sodorj el egy egész tojást és egy tojás székít, ha pedig több rákokat akarsz megtölteni, úgy két tojást és egy széket ugyan annyi zsiradékkal mint a' tojások sodorj össze, a' rákfarkakat is keverd közibe, és megtörött mondolával, szerecsen dióvirággal, székfűvel, zsemlemörzsával és czukorral vegyítsd össze jól, töltsd meg vele a' rákokat, és süsd meg, ekkor tedd őket tálba, készíts szép lisztből zsemlebarnaságú rántást, és ránts abba, de ne igen sűrűn borsó levest, a' közzé is tégy szerecsendió virágot, ekkor tedd a' rákokat farkokkal 's ollójokkal együtt mint egészeket egy tálba, vagy ha a' hely szűk volna, szedd le az ollójokat és rakd köröskörül, öntsd reájok a' le írt levest, és elegendő rákvajat, kártifiolához vagy virágháposztához is teheted ilyen módon, de lödörök vagy gombócok nélkül.

8. Rák Leves (ragou.)

A' rákokat elébb boreczetben fejrborossal, és sóval futólag vagy mulólag ki kell

főzni, ekkor szedd el a' farkát és az ollóját, és vajjal fent lábásba, apróra vagdalt fűszerekkel és rántott lisztel együtt tedd bele, és gyenge széntüzön párgold meg, akkor tölts csiperke gomba levest reá, főzd fel jól, és a' tál, szélét rakd köröskörül sült csiperke gombákkal.

9. Szárcsát Levesben.

Megtisztítván a' szárcsát, vágd egynehány darabokra, mosd ki jól, olvassz lábásban vaját, tégy sárga répát petrezselyemgyökeret, vereshagymát, citrom' haját, széklűborsot, szerecsendió virágot, habérleveleket, bazsalikomot beléje, a' szárcsát pedig reája, párgold meg a' pártüzön, azután tölts eczetet és borsó levét reá, főzd fel, készíts sárga színű rántást, czukrot is tégy hozzá, hogy jobb ízű legyen, akkor a' párgolt szárcsa levét és egy kevés bort töltsd reá, főzd fel 's tálald ki.

10. Tekenősbékát zöld borsóval.

Elő vévén a' tekenősbékákat, fejeket, lábokat, és farkokat vagdald el, mosd meg szépen, tedd vízbe a' czombos lábakkal együtt, 's egy marok száraz borsóval együtt tedd a' tűzhöz, mikor meg főttek, bontsd fel, vágd négy darabra, válaszd el az epét a' májtól, hogy az epével keserűséget ne okozz; azután egy lábásba sárgás rántást

készítvén, metélj zöld petrezselmet, és más lábasban vajban rántsd meg, zöld borsót is tévén hozzá tetszésed szerint, a' rántásba tölcse meleg vizet, a' párgoít borsót belé, és a' tekenős hékákat is, sózd meg, és főzd fel.

11. Tekenősbékát citromlével.

A' meg tisztított 's meg főzött tekenős béka darabjait, tojásait és máját tedd lábasba, abból a' lévből a' mellyben főtt egy keveset vévén, rántsd meg egy kicsit, tégy sáfránt, fűszert, és citromnedvet hozzá, főzd fel, ha jól meg főtt, készítsd el a' lével, egy kevés vaját is hozzá, és hosszára vagdalj citromhajat hozzá.

12. Tekenősbékát olajjal.

Minekutánna a' tekenősbékát felbon-
tottad, 's megtisztítottad, rakd ismét tek-
nőjökbe, kevés vaját Provinciái olajat,
szerecsen dió virágot, zsemlemorzsát és
citromnedvet hozzá, hogy savanyús le-
gyen, tedd fel, főzdmeg, és a' teknőkkel
együtt tálald ki.

13. Töltött csigák.

Főzd meg vízben a' csigákat, a. u.
házaikból szedd ki, vagdald el lábaikat és
farkokat, tedd egy deszkára, végy vajba

mártogatott apró heringeket, kevés szerecsendió virágot, zöld petrezselmet, és czitromhajat hozzá, tégy vaját is közzé, a' csigabázakat tisztán kimosván, és sóval meg dörgölvén, és egy kicsit meg piritván, nyomd belé a' töltelékét, így jök.

14. Csigákat főzni.

Estve tedd vízbe a' csigákat, hogy ki nyújtózzanak; a' házaikat ki kell mosni és főzni, a' csigákat a' tisztátalanságtól szépen megtisztítani. Azután olvassz vaját egy lábásban, morzsálj belé zsemclét, majoránát, thimiánt, szerecsendióvirágot, belé: (de egyikből sem sokat); ezeket gyúrd össze és készíts tésztát belőlle; azután tedd a' tiszta csigákat, az ő tiszta házaikba, végy elő a' tésztából, és azzal fend vagy tapasztalé a' házaikat. Ha azt akarod hogy a' tészta a' házokról le ne ragadjon, tehát úgy, egy tojást üss a' tésztába: de jobb izü hatóság nem tétetik belé, el is kerülheted azt, csak a' fővészkor vigyázz reá. Azután végy hallevet és főzdfel, tégy belé mindenféle jó fűszerszámokat és füveket mint felljebb a' tésztába, utóljára tedd a' csigákat a' levesbe, és főzd fel, de ne soká, különben kemények lesznek.

III. CZIKKELY

Bőjti és hús evő napokra való kokok. (koch)

1. Alma kok.

Reszelj - meg 5 — 6 almát a' vasreszelőn, sodorj el egy egész tojást egy darab zsira-dékkal, üss bele 3 tojás székit és három egész tojásokat egyiket a' másik után, 2 kr. árú zsemlét is morzsálj belé, öntözd-meg jó borral, még jobb jó édessel, és az almákkal együtt tedd a' vegyülethez, jól meg czukrozd, 's apróra vagdalj citrom hajakat hozzá, mindezeket jól el kell sodor-ni, 's egy vajjal fent lábasba tenni 's meg-sütni, ha akarod apró szöllőt is tehetsz hoz-zá, közönségesen igen jó, ha minden to-jás fejére hó színű habnak verettetik, a' melly minden kokhoz szükséges, és a. u. utóljára vegyited közzé, mert a' kokok nem esnek olyan hamar össze.

2. Szegény emberek kokja.

Végy elő 20 lat vaját és 14 lat czuk-rot, és 10 tojás, székit, sodord egy egész óráig jól el, vágj bele egész citromot, 's zsirral meg kent tálba süsd meg.

Szakács Könyv.

3. Articsóka kok.

Négy közép szerű articsóka elővé-
vén, főzd meg lágyra, tisztítsd meg, törd
össze a' puháját egy kanállal, egy fél mesz-
szely tejbe, üss három tojást, töltsd egygyü-
ve fazekba, kavard el, tedd közibe az ár-
ticsókát, 3 lat vaját, és kevés ísztatott
zsemlét a. u. 3 lat zsírt egy tojás székivel
kavarj egybe, tedd hozzá a' megtörötteket
és négy pisztáciát, üss hozzá még három
egész tojásokat és három tojás székít is,
czukrozd meg, tedd tortás lábasba, és
süsd meg.

4. Piskóta kok.

Végy elő félfont szitált czukrot, üss be-
le 4 egész tojás és 10 tojás székít, so-
dord egy óráig, keverj belé 8 lat lisztet,
vedd elő a' vas fedőt egy abrantsat tévén
reá vajjal kend bé, töltsd belé a' tésztát,
ragazd köröskörül vastag tésztával az ab-
roncsot, süsd meg szép barnára, készen van.

5. Kenyér kok.

Sodorj el fél font vaját jó tajtékosra,
üss bele 7 egész tojás székít egymásután,
1 font hajával egygyütt porrá tört mándulát,
apróra vagdalt citrom haját, fűszert, czuk-
rot, és $\frac{1}{2}$ font reszelt fekete kenyeret hoz-
zá, kotord egy egész óráig, fend bé vajjal

a' tálat és abroncsot, tedd bele amaszt, és süsd meg tortás lábasban.

6. Felpuffadt vajas kok.

Tegy egy tálba négy lat vaját, sodord tajtékzóvá, üss bele 3 tojás, székit egymás után, és egy tojás, fél fejerjét, kotord olyan sokáig, míg a' kanál meg nem áll benne, egy citromot egy darab vajjal együtt törj vagy keverj össze, és azt is tedd belé egy lábast vajjal bé kenven, töltsd belé a' kokot, alól felyül pár tüzet, süssed csendesen, és mikor már meg sült, tegy egy kereszt vágást rajta, czukrozd meg, 'stedd asztalra.

7. Csokoládé kok.

Ha jó nagy tállal akarsz készíteni, egy fél font apróra tört mandolát, tegy egy tálba, 1 1/2 fertály szitált czukrot, 5 egész tojást és 15 tojás székit, csendesen sotord el egy óráig, hogy fel puffadjon, utóljára végy 9 lat reszelt csokoládét, és egy kevés szitált fahéjt, jól el keverd egymással, lebet reszelt citrom hajat is hozzá tenni, és szépen csendesen süsd mint a' mandolakokot.

8. Csokoládékok másképen.

Főzz meg egy messzely édes téjfelt két szelet csokoládéval, két zsemlet hámozz-

meg, a' bélit reszeld meg, és a' morzsát a' csokoládéval együtt főzsd meg, hogy sűrű kok legyen belőlle; ha a' morzsa kevés volna, úgy még reszelj hozzá, még ilendő sűrűségű lész, akkor hűtsd ki, a. u. sodorj el 3 lat vaját jó tajtékzóvá, 6 tojás sárgáját egy más után a' kihűlt kokba keverj bele, hogy tajtékos legyen, akkor 3 lat czukrot, és a' hat tojás' ki kopogtatott fejerjét, de nem kell többé igen kotorni, egy vajjal kent lábásba tévén, alól felyül pártüzet, és csendesen süssed, azután czukrozd meg.

9. Czitrom kok.

Habarj el 10 lat vaját 7 lat czukorral és 8 tojás székivel egymás után egy jó óráig, tégy bele apróra vagdalt czitromot, kend meg a' tálat és az abroncsot vajjal, süsd meg azt a' tortás lábásba csendesen és hintsd bé szitált czukorral.

10. Kolompér kok.

Egy fertály vaját egy tálban tajtékzóvá sodorván, üss belé két egész tojást, 'skét tojás székít, keverd el, még $1/2$ fertály czukrot, 5 lat kolompért, és egy fél czitrom baját belé kevervén, töltsd vajjal kent lábásba, süsd meg szép csendesen.

11. Földi eper v. szamócza kok.

Készíts $1\frac{1}{2}$ pint földi epret vagy szamóczt, törd által szitán, tégy egy réz pohárba egy fertály cukrot és 3 kalán vizet, főzd meg szép sűrűre, míg nyúlókás lesz, az által tört szamócza levét töltsd bele, jól kavard el és főzd meg, míg sűrű nem lesz, tedd tálba, hogy ki hülön, facsard belé egy citromnak nedvét, és egy evő kalán szitált cukrot; hat tojás fejerét készíts el, sodord el azt egy tálba hogy csupa hab legyen, csendesen töltsd belé, és egy óráig sodorgasd, apróra vagdalt citrom hajat hozzá, tedd egy bé vajazott tálba szép magasra felfelé igazgatván, középszerű melegen süsd meg és hamar add asztalra, mert mingyárt öszve omlik.

12. Tojás-széke v. sárgája kok.

Készíts egy fertály apróra tört mandolát, hat keményre főtt tojásnak a' székit, törd egy mozsárban a' mandola közzé, 1 fertály friss vaját egy tálban tajtékzóvá kavard el, tedd a' mandolát és kemény tojás székeket belé, kavard csendesen, akkor 4 egész tojást és 4 tojás székit 1 fertály szitált cukrot tégy hozzá, és fél óráig kavargasd, tedd bé zsírzott pastétomos tálba, tégy körül karikát, és akkor süsd meg. A' kemény tojás székeket különösen magokat törd meg.

13. Tojásos kok.

Zsírból és montlisztból csinálj fehér szép sűrű rántást, sodord el forró téjjel, hogy sűrű kok legyen, hűtsd ki, ha fő ételnek akarod, több tojást is verhetsz bele; zsírral elébb bé kent lábasban süsd meg kemenczében.

14. Húsos kok.

Végý elő hornyú húst és velőt, a' montlisztból készült zsemlét hámozd meg, ástasd meg vízben, tégy közibe zöld petrezselmet és citrom haját, vagdald együve jól; ezt mind tedd egy tálba, olvassz egy kis vaját, üss 10 tojás székit belé, egy tojának pedíg a' fejerjét, kevés fahéjt, czukrot, apró szőlőt, keverd belé a' megtöröttet, kend bé vajjal a' tálát és a' karikát, tedd belé a' keveréket, felyül több pártüzet tégy mint alól, és süsd 1 óráig.

15. Habzó kok (Gefäumtes Koch.)

Végý elő 8 lat szitán által törtt tengeri baraczk' vagy a' féle jó gyümöcs' nedvet, 8 lat jól meg tört czukrot, és 12 tojás fejerét hó színü fejersegüre sodord el, tedd ekkor a' baraczk' nedvet egy tálba és sodord el jól a. u. a' szitált czukrot egymás után habard belé a' nedvbe, a. u. a' hó fejerseget a' czukorral és nedvel egyszer-

mind, és pedig egy egész óráig míg ugyan csak jól egybe vagynak keveredve, ekkor bádog tálra öntvén csendesen süsséd, mikor fel pattan jó.

16. Fagylalt kok.

Végy elő egy font czukrot, két tojás, fejeérjét, habard el, hogy jó fejeér legyen, végy tört mondolat, 2 lat czitromot, és 2 lat pisztáciát, egy czitrom' haját, fend a' sütő lapos vas edényre, és szép sárgára süsd meg, vágd le, tedd tálba, igen jó.

17. Sárga répa kok.

Tisztíts sárga répákat, reszeld meg igen jól, tedd serpenyőbe, tölts reá tejet, tedd a' lábast a' pártüze, főzd fel, olvassz egy darabka vaját, facsarj ki 2 xr. árúfázott zsemlét, sodord el jól, üss belé két tojás, sárgáját, 's két tojás, fejeérjét hószínűre verj el, tedd hozzá, czukrozd meg, a. u. a' répat tedd belé; ha igen sűrű, tölts tejet hozzá, fenj bé egy lábast vajjal, tedd belé a' kokot, alól felyül pártüzet, süsd meg csendesen, és czukrozd meg.

18. Grízkok felpuffadt.

Készíts rendes Grízkokot, és hűtsd ki, a. u. egy fertály vaját tajtékzóvá habarj el, és 5 tojást egymás után üss belé, végy

egy fertály apróra tört mandolát, czukrot, apróra vagdalt citrom hajat, kevés fahéj-
jat, habard egy fél óráig, ekkor a' kariká-
val együt vedd elő a' tortás tepsit, zsírozd
meg, tapaszd bé vastag tésztával, öntsd be-
lé a' kokot, alól felül pártüzet, süsd csen-
desen, és meg czukrozáván add fel.

19. Közönséges Grízkok.

Forralj tejet, kavard belé a' grízt, for-
rald fel, töltsd más edénybe, hogy jól ki-
hüljön, olvassz zsíradékot, töltsd hozzá, a'
kok ki hűlvén üss belé egy más után tojást,
habard el jól, sózd meg és süsd meg, mint
a' tojásokot.

20. Csukakok.

Egy jó darab sült csukának húsát főzd
le a' szálkájáról, le húzáván előbb a' barna
bőrét, ekkor vagdaló késsel vagdald jó a-
próra, a. u. főzz meg tejben 2 xr. árú zsem-
le, bélést sűrűre, hűtsd ki, azomban habardj
egy darab vaját jó tajtékosra, üss bele 3
egész tojást, és 4 tojás székit, tedd belé a'
kihült főtt zsemle bélet, a' megvagdalt csu-
kát, és citrom hajat's czukrot, a. u. egy
tálat és karikát vajazz meg, töltsd belé a'
kokot, fend meg habart-tojás fejeérével,
hintsd meg czukorral, és süsd meg a' tor-
tás lábasban szépen.

21. Velő kok.

Egy egész bornyú velőt tégy lágy meleg vízbe, tisztítsd ki a' veres ereket szépen belőlle, forrald fel egy kis parányicskát, szüred le, vagdald késsel vagdald össze jól, sodorj el $1\frac{1}{2}$ font vaját egy tálban jó tájtékosra, keverj bele egy fertály törött mandolát, 7 egész tojást, és 5 tojás sargáját, mindeniket jól elhabarván, utóljára egy messzely téjfelben ázott 2 xr. árú zsemle bélélet, a' megvagdalt velővel együtt tedd bele, akkor czukrozd meg, hogy jó édes legyen, végy hozzá még egy fél citromnak apróra vagdalt haját is, mikor minden benne van, habard azt egy fertály óráig, kenj meg egy tálat és karikát vajjal, a' kokot bele, süsd csendesen a' tortás serpenyőben, czukrozd meg.

22. Gesztenye kok.

Egy font jó nagy gesztenyét főzzd mind addig, míg meg nem lehet hámozni, egy kis reszelőcskén reszeld meg, sodorj el $1\frac{1}{2}$ font vaját egy tálban, habarj bele 4 egész tojást, és hat tojás szekit, egy fertály tört mandolát, és másfél fertály szitált czukrot, és a' reszelt gesztenyét is, habard egy óráig, a. u. végy szitált fa héjját, és apróra vagdalt citrom haját, fenned bé vajjal a' tálat és karikát, csendesen süssed szép magasra fel kél, mint egy torony.

23. Kappan kok.

Azt először főzd meg, a. u. meg sült kappan mejjét törd meg mozsárba apróra, a' zsemlét meghámozván ásztasd meg téjben 4 xr. árú velőt beléje, egy maroknyi tört mandolát bele, ezeket mindegyütt törd össze, a. u. tégy egy fertály vaját tálba, habard el tajtékzóra, egy egész tojást és 9 tojás sárgáját csendesen keverj belé, a' töröttet is tedd belé, 1 fertály szitált cukrot, egy citrom hajat apróra vagdalva, és közzé keverve, egy fertályig habard; tedd vajas lábasba, és csendesen süssed 1 óráig.

24. Kürt kok.

Végy 9 xron tojásos kürtöst, vagdald kockára, ásztasd meg téjben, habarj el 4 lat vaját, üss belé 2 egész tojást és 4 tojás sárgáját, a. u. az ázott kürtöst, cukrot, fahéjjat, apró szöllöt, cirbolya magot sodorj belé, egy lábast kennj bé vajjal, töltsd belé, tégy felyül és alól pártüzet, és süsd meg szépen.

25. Keményre sült tojás kok.

Süss meg 6 tojást keményre, törj meg egy fertály font mandolát apróra, a. u. vedd ki a' 6 kemény tojás székit, törd a' mandolához, és $\frac{1}{4}$ font édes vaját, a. u. tedd egy tálba, és cukrozd meg, olyan édes-

re, mint akarod. Végy citrom hajakat is hozzá, üss 4 egész tojást és 4 tojás sárgáját hozzá, babard egy óráig, tölts belé a leragasztott karikába, és süsd meg a tortás lábasban, vagy kemenczében, de a karikát előbb zsirral fenn bé.

26. Turbulya kok.

Készíts el két csomó turbulyát, törd apróra mozsárban, egy iccze téjjel törd által egy asztal keszkenőn, üss reá négy egész tojást, és tedd a tűzhöz, hogy egybe olvadjon, szürd edénybe és hűtsd ki, sodorj el 12 lat vaját egy tálban, 6 tojás sárgáját keverj belé, 6 lat apróra tört mandulát közibe, 1 fertály szitált czukrot, habard azt egy óráig, a kihültet, vegyítsd belé, töltsd vajjal békent tálba, és csendesen süssed. Illyen módon kakukfű kokot is lehet készíteni.

27. Rák kok.

Hámozz meg 6 xr. árú zsemlét, és főzd meg egy iccze téjfelben vagy téjben, a. u. hűtsd ki, készítsd félfont rákos vaját, azt is hűtsd ki, egy fertály mandolát, 6 tojás sárgáját, 24 rák farkakat apróra vágván, és a. u. megtörvén vegyítsd a kokba, 1 1/2 óráig habard, czukrot s citromhaját bele. Készíts egy czintálra, tésztából egy karikát, süsd meg, fenn bé a tá-

lat és a' tészta karikát rákos vajjal, töltsd belé a' vegyületet, süsd három fertályig, meg melegített tortás lábasban, és megczukroztván add fel az asztalra.

28. Májas kok.

Egy tálban tajtékosra habarj el egy fertály vajat, végy elő egy fertály jól megtört mandolát, 6 xr. árú téjben megasztaltott és kifacsart zsemle bélélet, egy fél font apróra vagdalt bornyu májjat, 5 egész tojást, és 3 tojás sárgáját, mindeniket jól elhabarva, 2 lat apróra vagdalt citrom hajat, cukrot, hogy jó édes legyen, egy kevés apróra tört szerecsen dió virágot, habard együvé fél óráig, fenj bé egy bádogtálat vajjal, csinálj tésztából körül egy karikát, és süsd meg a' tálon, a. u. kend meg azt is, töltsd belé a' kokot, süsd 3 fertály óráig, czukrozd meg.

29. Citromos kok.

Tölts egy messzelyes bögrébe vagy esuporba két citromnak a' levét, a' többit vizet, egy darab cukrot, egy darab cikre kimetszett citromot, főzd meg jól, 4 xr. árú zsemlének a' hajat reszeld le, keverd a' le reszelt zsemlét a' megfőzött citromoshoz, a' citrom cikket vedd ki, és mind azokat tedd egy lábasba, habard el jól, míg kok nem lesz belőle, a. u. 5 to-

jás sárgáját egymás után keverj belé, ha nem igen édes czukrot belé, koczkára vágott citromot is tégy belé, az alatt míg fő mindég kavargasd, míglen jó lesz.

30. Vesepecsenye kok.

Sodorj el tajtékzóra egy fertály vaját, 4 xr. árú zsemle bélet ásztass meg téjben, főzd meg a' vesepecsenyét jó lágyra, vagdald meg jó apróra, a. u. tedd ezeket az ázott zsemelével együtt az elsodrott vajba, kavard el jól, végy 10 egész tojást, mindeniket jól elvervén, sőt is a' mennyi elég; habarj el fél messzely téjfelt, apróra vagdalt citrom hajat, mikor mind benne van, habard egy fertály óráig, kenj meg vajjal egy bádog tálat és karikát, tedd belé a' kokot és csendesen süsd meg.

31. Mondola kok habart.

Végy elő, ha jó nagy tállal akarsz, egy fél font czukrot, 3 kalán fris vizet, egy réz pohárban főzd meg a' czukrot sűrűre, míg nyúlókás nem lesz, tölts egy tálba 3 fertály apróra töit mandolát, töltsd belé a' czukrot, jól elkevervén 5 egész tojást, és 15 tojás sárgáját egyiket a' másik után belé kevervén kavard két óráig, utóljára végy elő apróra metélt citromot és hajat, és keverd közzé jól, tedd karikával körül vett tálba, öntsd belé a' ye-

gyült habarékot, szép csendesesen süsd meg
czukrozd meg, 's add asztalra.

32. Mondola kok fagylalva.

Végy elő 1 font le hajalt mandolát, vagdald vékony karikákra, tedd tálba; végy ugyan annyi szitált czukrot mint mandolát, vegyítsd öszve, végy egy kés hegyeni ázott tragánt gummit, habarj el két tojás fejerét, keverd belé a' tragántot, vegyítsd belé így a' mandola közzé, és czukrozd meg, egy egész citromnak a' haját is; fenj bé, és bádog tányért viaszszal, rakd reá a' mandolát levelenként egy késsel, hogy vastagok ne legyenek, tedd a' meg melegített tortás lábásba, és tégy felyülről több eleven szenet, mint alólról, ha felyülről már barnára sülni kezd, úgy jól megsültt, vedd le késsel levelenként, a. u. rakd egymásra, 's készen van. Ha csokoládéval meg akarod festeni, úgy pisztáciát, vagy rántott citromot is tégy közibe.

33. Mandola téj fris citrommal.

Végy elő egy fél font mandolát, lehámozván törd apróra, tégy másfél fertály czukrot hozzá, keverd együvé, egy fél citromot hámozz meg, a. u. kösd egy ruhába, akaszd a' fővő vízbe, és főzd meg mint a' tojást, szürd le jól, vagdald apróra, és

tedd a' mandola közé, üss 3 egész tojásokat, és 7 tojás sárgáját belé, mindég kavargatván, habard egy egész óráig az egyik oldalán, tégy belé apróra vagdalt citrom hajakat, fenj bé egy bádog tányért és karikát vajjal, tapaszd körül vastag tésztával, az elhahart kokot töltsd belé, és süssed lassacskán.

34. Velő kok.

Végy 2 xr. árú velőt, habard el tajtékosra, üss egy egész tojást, és 2 tojás sárgáját belé, czukrozd meg, és süsd meg mint más kokokat, mint az előtt karika levelekre, metélt pisztáciát és citromot is tégy bele.

35. Tengeri baraczk kok.

Ha jó nagy tállal akarsz készíteni, tégy fél font czukrot, egy rész pohárba, 2 kálán vízben forrald fel, végy elő egy font hámozott baraczkot, a' magját vedd ki, tedd a' czukorba, és jó szép sűrűre főzd meg, a. u. szürd vagy nyomd által, egy tálba, hűtsd ki, és habard el, végy 10 tojás fejerét, sodord el tajtékvá, és habard egy egész óráig, a' tojás fejerét lassanként belé habarván, fend magassan a' tálra, és süsd meg, add ézibe az asztalra, mert különben öszve esik.



36. Tájéfeles kok.

Habarj el egy fertály fris vaját tajték-zóvá egy tálban, keverj belé 5 egész tojást, és 5 tojás székit, elébb téjbe áztatott és kifacsart 4 xr. áru zsemlét morzsolj belé, a. u. egy tálát vajjal, töltsd belé felyül alól pártüzet, és süsd meg rózsa színüre a' tortás lábasba.

37. Baraczk kok mandolával.

Végy elő jó érett baraczkokat, hámozd meg, és törd által szitán; végy 4—5 evő tele kalánnal belölle, tedd tálba, a. u. $1\frac{1}{4}$ font tört mandolát, 7 egész tojást, és 12 elsodrott tojás, sárgáját, keverd belé ezt csendesen $\frac{3}{4}$ rész font szitált czukorral, nem külömben apróra vagdalt czitrom hajakkal, egy oldalon sodord mindezt, egy egész óráig, a. u. facsard reá két czitromnak nedvét, kennj bé egy tálát, és karikát vajjal, töltsd belé a' kokot, felyül sok, alól pedig csak kevés pártüzet tévén, 's készen van.

38. Naráncs kok.

Ezt a' kokot egészlen úgy készítsd mint a' czitrom kokot, hanem hogy a' czitrom nedv' helyett a' vízhez, bort tölts, és azzal főzsd meg, üresre kivágott narancs héjjal, a' narancs nedvet a' tojás sárgája után



tán facsard belé, és így tedd osztán a' pártüztire minekutánna megfőtt, hirts vagdalt narancs héjkat reája.

39. Riskása kok.

Végy elő elegendő édes tejet és riskását, és lágyra főzd meg, a. u. mozsárban törd meg apróra, sodorj el szép tajtékosan vajat, keverj belé tojás' sárgáját is egymás után, apróra tört riskását és mandolát is, czukrozd meg tetszésed szerint; habargasd három fertály óráig, a. u. keverj közé apróra vagdalt citromot és citromhajat is, kenj bé vajjal egy réz tálat vagy lábast, töltsd belé az elhabartkokot, és szép csendesen süsd meg.

40. Vese kok.

Sodorj el tajtékosan 6 lat zsiradékot, vagdald igen apróra a' vesét, áztass meg 4 zsemlét egy mészely téjben, de meghámozva, keverd mind kettőt lassan a' zsiradékba, és ezzel ugyanjó tajtékosra habard el, 8 tojás' sárgáját egymás után, 4 tojás fejerét pedig hósínűre vervén, 6 lat czukrot, 4 lat mandolát, és citrom héjkat keverj belé.

41. Tálban sült kok.

Egy bögrében sodorj el fris tojásokat, annyit, a' mennyit a' tál nagysága kíván,

keverj belé annyi édes tejet, mint tojást kevertél, czukrozd meg, apróra vágdalt citrom hajakat, és szitált fa héjját, jól eggyüve sodorván, kenj meg egy tálat zsírral vagy vajjal, alól felyül eleven szemet, csendesen süssed, és add asztalra.

42. Zsemle kok.

Végy 4 mont zsemlét, hámozd meg, karikákra vágdald, önts forró tejet reá, és törd által szitán; ha jó nagy a' tál sodorj el egy fertály vaját, és habarj belé egy fél fertály apróra tört mandolát, 2 egész tojást, és 6 tojás székít, azután vedd az által tört zsemlét, 1 fertály szitált czukrot, egy fél citrom haját apróra vágva, belé, 3 fertály óráig habard, töltsd tálba, és süsd meg sárga színűre.

43. Paréj vagy spinát kok.

Egy bögrébe 2 xr. áru lágyított zsemlét téven, tölts egy diónyi olvadt vaját reá, egy lat tört mandolát, és egy kevés párgolt spinátot, sodord el jól, üss belé 2 egész tojást és 2 tojás' sárgáját, czukrozd meg, tölts két merítő kalán hideg tejet is reá, kavargasd el jól, kenj meg egy lábast vajjal, töltsd belé és süsd meg.

44. Habart kok (Topfentkok.)

Végy elő egy jó iccze tejet, üss 6 egész tojást belé, tedd a' tűzhöz, és habard

míg megsűrűdik, facsarj citrom nedvet belé, hogy el vegyüljön, azután szürd le, és hűtsd ki, sodorj el $\frac{1}{4}$ font vaját tajtékosan, üss 4 egész tojást és 4 tojás' sárgáját belé, habard el jól, végy 2 xr. árú régen sült zsemlét, reszeld le a' haját és a' többi zsemlét is reszeld meg jól, tedd a' vaj közzé, tégy kevés citrom haját is belé, és czukrot a' mennyit tetszik. Utoljára a' habartat tedd belé egészen, töltsd ki egy tálba, a' karikára köröskörül, vagy lábasha, süsd meg szépen, pisztácziaival is fel ékesítheted, úgy szép is jó is.

45. Torta kok, duzzadt.

Sodorj el $\frac{1}{2}$ font vaját jól, üss 9 fris tojás' sárgáját belé, habard $\frac{1}{2}$ óráig, üss ismét 3 tojás' sárgáját reá és sodord azután egy egész óráig, czukrozd meg, hogy jó édes legyen, töltsd tálba, tedd körül a' karikán, és tapaszd le jól vastag tésztával, tedd akkor a' tortás lábasha, felyül több eleven szenet tégy miut alól, és süssed, szép magasra fel fog kelni.

46. Almakok.

Párgolj hámozott almákat, azután törd által, egy fél font által tört almára sodorj 1 $\frac{1}{2}$ fertály vaját szép tajtékosan, keverj belé egy fertály törött mandolát, jól el vagdalt citrom héjjet, azután 10 tojás sárgá-

ját mindeniket jól elhabarva, azután az által töröttet hozzá, végy hozzá 5 tojás elhabart fejejét, és egy fertály cukrot, a' két utolsó darabot apránként keverd belé, kenj meg vajjal és süssed csendesen a' tortás lábasban.

47. Meggyeskok.

Végy elő párgolt vagy aszott meggyeket, mosd meg szépen, főzdmeg szépen vízben és egy kevés borban, törd által szűrőn, és bütsd ki, sodorj el vaját szép tajtékosra, keverj belé néhány egész tojásokat és tojás széket, jól elsodorván, végy zsemle morzsákat, vagy kicsinyre tört piskóta morzsát, szitált cukrot tetszésed szerint, készítsd a' kihült meggyet, keverd belé és szép csendesen süsd meg.

48. Boroskok.

Egy széles lábasba tégy zsiradékot, de ne forrald igen fel, készíts apróra tört zsemle beleket, pirítsd meg szép sárgára, főz meg azonban két rész bort és egy rész vizet együtt, és a' pirított zsemle morzsába töltvén, habard el vele jól, főzd fel jól, cukrozd meg jól, bütsd ki, sodorj el vajatszép tajtékosra, habarj 5 egész tojást, és ugyan annyi tojás sárgáját belé, egyiket a' másikután jól elkeverve; mikor a' kok kihült, abba habard belé jól, végy

apró szöllőt, és szitált fahéjjat, egy fél óráig habard, töltsd egy lábasba, vagy fenj bé egy tálat, és szép csendesen süsd meg.

49. Fahéj kok.

Készíts egy félfont mandolát, ezeket szépen tisztítsd meg, és a' hajával egygyütt igen apróra tördmeg, citrom nedvel, nedvesítsd meg, hogy olajos ne legyen, azután egy fél font czukrot, két halán friss vízzel, szép sűrűre főzd meg, a' mandolát egy táliba, a' czukrot pedig reája töltsd, hűtsd ki egy kicsit, habarj belé 4 egész tojást, és 12 tojás sárgáját, egyyiket a' másik után, három fertály óráig sodorgasd, utóljára egy fél citrom héjját apróra vagdald közibe citromot is és szitált fahéjját, töltsd táliba, és szépen süsd meg.

50. Szilvakok.

Végy elő jóérett szilvákat, hámozd meg, és a' magvait szedd ki, párgold meg vajban és borban, és kevés szitált fahéjjában, törd által, szűrő vagy törő edényen, hűtsd ki, készíts kevés vaját, sodord el, tajtékosra, üss belé tojás sárgáját egyyiket a' másik után, a' szerint a' mennyit készíteni akarsz, mikor a' kok kibűlt, sodord belé, ha igen ritka, vess bele zsemle morzsát, töltsd kenett táliba, és csendesen süssed.

IV. CZIKKELY.

Mindenféle gyümölcs étkek.

1. Vágott alma.

Vágd két 's több felé is az érett almákat, a' magját és szálkáját szeddki, süsd meg zsiradékban, tedd lábásba, tölts bort reá, főzd meg jól, azután hűtsd ki, fele részét tedd czintálba, a' másik fele részét vagdald apróra, 3 xr. áru zsemle morzsát vagy bélét borban áztass meg, mind a' kettőt sodord egy jó darab ideig egy darab vajjal egyyüvé, végy fahéjjat, czukrot, 3 egész tojásokat, és citrom hajakat hozzá, sodord mindegyüvé egy fél óráig, ferd az almákra, a' párgolt almák' nedvét tedd tálba, alól felyül pártüzet, süsd meg szépen.

2. Sült almák töltött meggyekkel.

Legelőször is végy elő igen szép jól megérett almákat, hámozd meg, vágj le a' kis végéről, vagy a' nagyról egy jó kerekded karikát, vágd ki üresre az almákat, töltsd meg meggyekkel, és a' levágott karikával ismét fedezd bé, ferd, vagy kenné bé az almákat tojás' fejeével jól, hintsd bé jó zsemle színű pirosságúra zsiradékban,

a. u. tedd tálba; hintsd bé czukorral, 's készen vagynak.

3. Töltött almák.

Végy elő jó érett almákat, hámozd meg őket, szedd ki a' magvát, vágj le a' tetejéből egy karikát, vágd ki üresre vagy odvasra, végy elő más szép gyönyörű érett almákat, vagdald apróra, párgold meg egy kicsit zsiradékban, a. u. végy elő apró szőlőt, vágott citrom bajakat, fabéjjat, és czukrot, vegyítsd össze meg össze, párgold meg az odvas almákat is zsírban, és a' hozzá tartozó tetejét vagy kalapját is, a' zsírnak forrónak kell lenni, hogy ézibe barnának legyenek az almák, mert különben szélllyel omolnak, töltsd vagy nyomdossd beléjük, a. u. a' töltelékét, és a' kalapjokat vagy fedező tetejeket rakd reájok, a. u. czukrozd meg, és pár tűzön főzsd fel, hintsd citrom héjját reája, és metélt mandolával vagy czirbolya magvakkal spékeld meg, de elébb kell a' czukrot reája hinteni.

4. Úszó almák.

Végy elő szép nagy érett almákat, meg hámozván, szép ékesen vágd ketté a' közepén, és a' magvát 's szálkáját tisztítsd ki gyönyörűségesen, készíts a. u. vékony téstát meleg borból és montlisztből, sózd meg egy kicsit, henpergesd meg, a. u. a' fél

almákat benne, és süsd ki zsíradékból, rázogasd mind addig, míglen szépen fel nem dagadnak, belőlről üressen kell az almáknak maradni, és mikor már a' haja szépen megpirült, czukrozd meg.

5. Almakompót.

Sodorj el 1 lat vaját, törj meg 5 lat hámozott mandolát igen apróra, és 2 kemény tojás sárgáját közibe, ezeket keverd el vajjal jól egymás között, sodorj el egy fél messzely téjfelt is kanálonként eresztvén belé, benne és 8 tojás székít is, kavargasd egy fertályig, tégy belé 5 lat czukrot, 3 xr. árú fabéjjat, ha adnak még most is ennyiért, egy fél citrom vágott haját belé, ezeket ismét keverd el jól, tedd szépen egy tálba, tedd belé az említet sült almákat, tégy körülte egy karikát, és süsd ki a' tortás lábashól.

Alma Lődör.

Vagdalj almákat igen apróra, végy egy kevés zsemle morzsalékot, nedvesítsd meg egy kevés vízzel, vegyítsd a. u. a' morzsát az almák közzé, valamint czukrot és fabéjjat is, keverd össze a. u. tojás székivel, és csinálj belölle lődöröket, de kicsinyeket, süsd ki zsíradékból, és tedd tálba vagy lábasha, és tölts vizet vagy bort reá ha van, forrald pártüzön, tégy még több czukrot és fabéjjat is belé, és tálald ki, 's edd meg.

7. Alma levelek.

Röstölj montlisztet zsírban, a' szerint a' mennyire szükséged vagyon, de ne sok zsírral, vegyíts fele részét röstöletlen lisztet közibe, készíts tésztát hideg borral és sodort tojást, fejérével, megczukrozván, és egy kicsit meg is sózván, hogy helyes sűrűségű legyen, vágj nagy almákat karikákra, de a' magvakat a' közepéből ki szedd, forgasd vagy hengergesd meg a' tésztában, szép pirosra süsd meg, fel duzzadnak, czukrozd meg.

8. Almák, háló köpenyegben.

Készíts jó vajas tésztát, hámozd meg a' szép almákat, vágd ki a' magvaikat a' szálkákkal egyetemben, a' ki vájottakat párgold meg egy lábásban, törd által egy szitán, készíts vegyületet belőlle, töltsd meg az almákat vele, metélj más almákból kerkeded leveleket vagy karikákat reá, készíts a' vajas tésztából négy szegletű nagy koczkákat, késhátú vastagságúakat, tedd reá a' közepére az almát, mindenikre egyet, egyet, fenné bé a' négy szegletét a' koczka tésztának elhabart tojás fejérével, és mind a' négy részét fordítsd fel az almára eggyüve, a' tetején csinálj egy csúcsos gombot, vagy gyűrőt, azt is fenné beköröskörül el sodort tojás fejérével, süsd meg jól megmelegített tortás lábásban zsem-

le pirosságura, a. u. tedd ki egy tálba és cukrozd meg.

9. Alma étek.

Végy 7 egész tojást, egy kávé poharat tele bors vízzel, egy iccze tejet, cukrot, és sót keveset, sodord el jól eggyüvé, és egy garasára czvibakot (kétszer sültet) is tégy belé azután hámozz meg 6—8 almákat, már a' millyen nagyok, — vagdald 8—16 részekre, tedd más fél fertály cukorral, és egy fertály vajjal együtt eleven szénre, főzd fel, míg meg nem lágyúlnak; azután öntsd a' feljebb valókat egy formába, tedd az almákat körös körül karikába mellé, töltsd a' feljebb valókat fellyül reája, és gyenge tűznél süsd meg.

10. Almás tészta.

Végy elő jó érett ízletes almákat, hámozd meg, és vagdald kockára, készíts mont lisztből és borból ha van tésztát, de ne sürűre ne lágyra, 's tedd belé az almákat; azután végy helölle egy széles főző kalánnal, nyújtsd ki, és tedd a' forró zsírba; mikor szépen meg sültek, cukorral meghintvén add asztalra.

11. Almás kolbász.

Vagdald meg az almákat apróra, azután végy elő zsemle morzsát, és rántsd bé

zsírba, vágj hámozott mandolát is, tégy kevés cukrot és fahéjjat is keveset belé, és vegyítsd el együtt, készíts tojással tésztát belőle, a' tésztának eggyüvé álló keménységűnek kell lenni, akkor csinálj kolbászokat belőle, süsd meg egy kicsit zsírban, azután végy elő cukrot, egy kevés citrom' nedvet, és vizet, és főzd meg kocsonya formára, míg nyúlókás lesz, és töltsd reája, ez a' kocsonya forma (sulz) jó minden gyümölcs étkekre, tedd pár tűzre, és főzd fel.

12. Haragos körtvély.

Végy fél font marha, vagy bornyú húst, egy fertály marha hús kövérit, főzd meg, jó tehén hús lévben, áztass 4 xr. árú zsemlet vízben, azután facsard ki, csinálj két tojásból habarékot, és egy egész tojást, zöld petrezselmet, fűszert, és sót hozzá, vagdald apróra, törd meg mozsárban jól, tölteleknek, erős tápláló nedvel teljes lé (ragout) készítették, végy elő rákfarkakat, péra fűvet, babért, spárgát, vágd össze jól, és vajba rántsd meg, egy kevés lisztet is hints belé, és ismét párgold meg, önts levet reá, fűszerezd és sózd meg, és hűtsd ki ezt a' ragoutot, vagy levest, a. u. gömbölygesd össze körtvély formákra, mártogasd tojásba, hints zsemle morzsát reá, s zöld petrezselmet alá, süsd meg barnára.

13. Párgolt körtvély.

Végy elő jó szép érett körtvélyeket, hámozd meg, tégy veres bort, elébb egy darabka czukrot, és kevés czitrom' nedvet tévén belé, a' tűzböz, tedd belé a' hámozott körtvélyeket, és párgold meg, azután tálald ki, tégy a' lévőbe, kevés czukrot, még egy kevés ideig főzzed, és mikor ki hült töltsd tányérra, egészen hűtsd ki, a. u. metélj karikára czitromot reá, a' levébe egész fahéjjakat is tehetsz.

14. Töltött körtvély.

Végy elő jó érett fris körtvélyeket, de a' mellyek nem lágyak vagy ivottak, vágd le a' tetejét kalap formára a' szárával együtt, és odvasítsd ki, a. u. végy elő más körtvélyeket, és vagdald jó apróra, tégy hozzá vagdalt mandolát, malozsát, czukrot is, készíts egy tojásból habarékot, de se kemény se híg ne legyen, készítsd el azzal a' tölteléket, és röstöld meg zsírban a' körtvélyeket is, a' kalapjokkal együtt töltsd meg őket annakutánna a' töltelékkel, és rakogasd reájok a' kalapjokat, kinek kinek a' magáét a' fejébe, hintsd hé vagdalt mandolával, és tedd egy tálba, készíts vízből, borból, czukorból és fahéjból levet reája, és főzd fel pártüzön.

15. Mandola körtvély.

Végy elő mandolákat, törd apróra, de elébb meghámozd, a. u. végy apróra vag-

dalt citromot, és koczkára vagdalt citromhajakat is, fahéjjat és czukrot is hozzá, készíts osztán tojás' sárgájával, és egész tojással kemény tésztát, a. u. formáld olyanra, mint az igazi körtvélyek, a' szára helyett fahéjjat szurkálj belé, a' magja helyett pedig egész szekfüveket, süsd ki vajból v. zsírból szép sárgára, rakd tálba, és édes levet készíts reá, hosszára vágott citrommal, mandolával, czukorral, és fahéjjal, és pár tűzön süsd meg.

16. Mandola répákat készíteni.

Ezt a' tésztát is úgy készítsd, mint a' mandola körtvélyhez valót, formáld belőle tetszésed szerint, fejér, sárga, vagy más répákat, hátul szép vastagra, elől hosszú vékony gömbölyűre, mintegy újni hosszúságúra, süsd ki zsírból, és töltsd ki egy tálba, a. u. készíts levest reája, mint a' körtvélyre, rakd el a' tálba a' répákat szép ékesen, mindenik répa nagy végébe szúrj egy csomócska zöld petrezselmet.

17. Baraczkok töltve, sülve.

Hámozz szép baraczkokat, szedd ki a' magvokat, végy elő becsinált citromot, citrom hajat, és baraczkot, czukrozd meg, és pártüzen főzd fel kicsit, hogy sűrűcske legyen, töltsd meg a. u. baraczkokat vele és középen faspékeld mindeniket, hogy e-

gyüvé álljanak, olyan apró kis fa spékekkel; készíts montlisztból borral és cukorral tésztát, de ne igen keményet; forgasd meg benne a' baraczkokat, süsd ki zsirból, és cukrozd meg.

18. Párgolt szilvák.

A' szilvákat hosszába fel kell hasagatni, és magvait kivetvén, azután egy darabka vajjal, és sahéjjal fel tenni, és úgy meg párgolni, levest eresztenek a' szilvák magok is, ha pedig kevés volna, egy kis bort kell hozzá tölteni.

19. Sült meggyek vagy cseresznyék.

Készíts szép friss meggyeket, kösd őket apró csomócskába öszve, tégy jó montlisztet tálba, a' szerint, a' mennyit akarsz csinálni, készíts tésztát fejer serrel vagy borral, és tojásokkal, sózd meg, cukrozd meg, forgasd meg a' meggyeket és cseresznyéket ebben a' tésztában, süsd meg szépen; vagy, egy diónyi zsírt olvassz lábasban, 3 kis tele kalán montlisztet ránts meg benne szép sárgára, és töltsd azt egy tálba, tölts 5 tele kalán bort bele, üss egy egész tojást hozzá, a' többit fejerjét, hogy illendő keménységű legyen, a. u. tedd azt meleg vízbe, hogy mindég meleg legyen, mártogasd belé a' meggyeket és forrón süsd ki.

20. Töltött meggyek.

A' szép zsemléket meghámozván vékonyan, nyisd ki felülről, a' tetejét vagy kalapját szépen levágván, vágd ki üresre, vagy odvasítsd ki belőlről a' zsemléket, a' meggyeknek magvait kiszedvén röstöld meg vajban vagy zsírban, válazd el jól a' levét tőlle, törj mandolát, 1—2 keményre sült tojás székít, és röstölj kevés zsemle morzsát zsírban, tedd ezeket mind együve, fahéjjat, czukrot bele, hogy jó édes legyen, elegyítsd fel őket a' meggyes levessel, röstöld meg az odvas zsemléket zsírban, és a' leírt tölteléket töltsd beléjük, ha a' meggyek nem igen savanyúak, tehetsz még kevés bort vagy vizet, és több czukrot belé és fahéjjat, a. u. tedd rájok a' kalapjokat, és töltsd reájok a' levét, tedd pártüze főzd fel.

21. Meggy vetélő forma zsemle (stritzel.)

A' zsemlét hámozd meg, a' béliből vágd alj újni vastagságú szeleteket, és zsírból szép sárgára süsd ki, azután végy friss vagy aszalt meggyeket, és vízben bétakarván főzd meg, és törd által, tégy fahéjjat is belé, és ismét főzd fel, tedd a' szeleteket egy tálba, töltsd reá a' levét, és főzjed pártüzen, czukrozd meg jól.

22. Meggy hurka, kolbász, 's a' t.

A' meggyek' magvaít szépen kiszed-
vén, vagdald meg, válad el a' levét, szitán által szürvén, végy zsemle morzsákat, ránts bele kevés zsírt, és tégy kevés czukrot és fahéjjat hozzá, készítsd el tojásokkal, és akkor osztán csinálj kolbászt vagy hurkát belőle, úgy mint a' fel álogatott pástétomot, süsd ki zsírból, de ne igen forróból, a. u. készíts meggy levést reá, tedd pártúzre, főzd fel, lehet abból a' tésztából, lődört is csinálni, azokat is meg kell sütni, az említett levést reá tölteni, pártüzön megfőzni, Ribizliből vagy tengeri szőlőből is lehet kolbászt, lődört 's a' t. készíteni.

HARMADIK SZAKASZ.

Mindenféle hús levesek, tehén-húsok, mártások (Sossen) főzelékek, és bele vagy reávalók.

I. CZIKKELY.

H ú s L e v e s e k.

1. Közönséges jó Hús-Levest főzni.

Ha jó tiszta hús-levest akarsz főzni, ki kell a' fazékat, a' mellybe a' hús tétetik, először tiszta vízzel mosogatni, ha az előtt való nap már tisztán ki mostad is. Ha a' marha hús tisztán kerül haza a' mézsárszékből, soha sem kell megmosni, mert úgy a' leve táplálatosabb lesz, jó levest lehet készíteni ezekből u. m. tyúk-

ból, kappan szárnyakból, kappantaréjból, kakashúsból, és kakas czombokból, a. u. jó a' bornyúhúsból, bornyúlábakból, és májjakból akár micsoda állatéból, a' levesnek mind erőt mind pedig ízt adnak, ha a' tehén vagy marha hússal együtt főztetnek, minden húsok között legjobb 's leg erősebb leve van, az úgy nevezett farktőnek, 's oldalbordának, a' leves ízét és erejét nagyítja a' petrézselem, sárga répa, zeller, 's a' t. ha jó levest akarsz főzni így tégy:

A' húst, lábakat, vagy májjakat, a' miből levest akarsz főzni tedd fazékba tiszta vízzel, a' főzés' vagy tajtékezés' kezdetén szedd le a' tajtékját, 's hadd föjjön csendesen, a. u. először is a' zöltséget tedd bele, mert ha idején bele tennéd, széllyel főne, 's az ereje a' hús tajtékkal le hanyódna, átalljában minden levest csendesen kell főzni, külömben nem lesz jó ízű és szép színű. Az illyen levest sokra lehet használni, p. o. becsinálthoz, zöld étkekhez, tészta étkekhez.

2. Letöltött Lév.

Tisztíts sárga répát, peszternákot, zellert, petrezselmet, kalarábét, zöld petrezselmet, és egy egész veres hagymát igen tisztán, tedd mind a' fővő, és letajtékolt tehénhúsba, főzd azzal együtt, míg mind puha nem lesz, a. u. mikor tá-

lalni kellene, töltsd le a' tiszta levet egy fazékba, hadd főjjon, ha egy jó ítcevolna a' lév, üss bele 4 tájas sárgáját el sodorván elébb igazán egy kis begrében, a. u. szeldelt zsemlére, tálald ki.

3. Cseh Leves.

Végy virágos káposztát (kauli) olasz Brockolyt, sárga répát, spárgát, káposztát, fejer répát, és mind metéld el hosszára, akkor önts reá és párgold vajban zöld borsóval, a. u. tölts tehénhús levet reá, vagy fekete levest, hogy színe legyen, a. u. fűszerezd és sózd meg, és pirított zsemlére tálald ki 's add fel.

4. Barna Leves.

Főzz néhány font tehénhúst, ekkor végy néhány font más tehénhúst a' czomból, metély abból karikákat, mint-egy kéz nagyságúakat, kopogtasd meg azokat egy kés-hátával puhára, tégy vaját egy lábásban a' tüzhöz, tedd hozzá vagy belé a' karikára metszett tehénhús darabokat és süsd meg azokat egészen barnára. Mikor már barnák, tölts a' főtt tehénhúsról levet reá, tégy fűszert és gyökereket belé, hadd főni, töltsd le, szedd le a' kövéret tetejéről tisztán, hadd ülepedjen, a. u. vagy laskát, vagy zsemle szeléseket, vagy zöldséget tehetsz belé.

5. Kenyérleves Madarkákkal.

Házi kenyeret szeldely igen jó vékonyra, és jó tehénhússal főzd fel, a. u. párgoly apró madarkákat zsirban, tedd a' levesbe, röstöly egy jó öszvemarek zsemle morzsát egészen sárgára, hintsd meg a' levest vele, tégy borsot reá, karikára szeldelt füstös kolbászt, velőt, koczkára vágott tojás fehérét, sárgáját, májját, gyomrot, 's a' t. vagy a' mi kicsinységeket akarsz, főzd fel, tégy tojásokat reá, 's készen van.

6. Francia Leves.

Tisztíts 3 vagy 4 petrezselem gyökeket, zellert, sárga répát, kelt, mind hosszára metélve mosd meg szépen, a. u. párgold meg vajban, de meg ne égesd, a. u. hints két kanál lisztet reá, párgold meg egy kicsit, végy illendő sőt, szerecsen dióvirágot, és tehénhús levet, főzd fel jól, és tálald ki szeldelt zsemlére.

7. Vágott Leves.

Végy elő sült pecsenye szeletet, vagdald apróra, olvasz egy darab vaját, tégy kevés fain zsemle morzsát belé, erezd fel, tedd belé a' vágott szeletet, minekutánna meg párgoltad, üss 2 tojás sárgáját belé és egy kanál téjfelt, tégy annyi levet be-

lé, hogy sűrű legyen, főzd fel, végy pirított zsemle szeleteket, fenn reá a' vagdaltat, és tölts reá letöltött levet, vagy:

Végy elő 1 darab bornyúhúst, főzd meg, vagdald jó apróra, végy 1 xrárú zsemlet reszeld le a' haját, áztasd tejbe, vágj egy marok mandolát, törd apróra, tégy egy darab vaját egy lábasba, olvaszd meg, tedd belé a' vagdaltat, a' mandolát közé, röstöld meg egy kitsit, tölts kevés levet reá, jó tisztán elhabard, jól megfőzd, fűszerezd, és pirított zsemlére tálald ki.

8. Vegyes leves, különbféle húsból.

Főzz meg 2 bárány mirígyeket, makkokat (mellyek a' nyakában vagynak (brüssel) 1 száj padlást (obergaum), 1 tölgyet (eiterl) 2 borjú füleket, tisztítsd meg, a. u. metéld kerekdedre, lehető vékonyságúra, forraly fel koczkára vágott virágos káposztát vagy spárgát; tégy lábasba 1 fértály vaját, ránts belé, vagdalt csiperke gombát, kevés petrezselmet zöldet, töltsd a' fellyebb valókat belé, végy sót, szerecsen dióvirágot, párgold meg, hints belé egy tele kalán montlisztet, ismét párgold meg, tölts tehénhús levet reá, a' mennyi szükséges, töltsd fazékba, főzd fel jól; a. u. tégy kevés sáfrányt belé, töltsd ki pirított zsemlére.

9. Vegyes leves sok mindenféle zöldségből.

Készíts vegyületet egy darab bornyúhúsból, velőből, áztatott zsemléből és egy tojás sárgájából, ezt vagdald apróra, a. u. petrezselemnek, zellernek vagy sárga répának bélét kivágván, töltsd meg ismét azokat a' vegyülettel, a. u. egy lábasban olvasz vajat, tedd belé a' megtöltötteket, barnítsd meg, tölts tehénhús levet reá, és főzd fel; a. u. sózd meg és fűszerezd meg, tégy egy darab vajat belé, töltsd ki pirított zsemlére.

10. Törött lév sült tyúkokból.

Végy elő két jó kövér húsos tyúkokat, vágd négy részekre őket, süsd meg szép pirosra, süs néhány tojásos zsemléket is, törd össze apróra együve, törj előbb tisztított czirbolya magokat is, tölts jó tehénhús levet is reá, főzd fel jól, törd vagy szürd által, fűszerezd meg, végy apró csirkéket, töltsd meg azokat párgolt bornyú nyakból való mirigyekkel vagy makokkal, és rékfarkakkal, és főtt spárga hegyével, főzd meg tehénhús lévben, töltsd ki tálba, alól pirított szeleteket reá pedig a' tört levest töltvén.

11. Tört leves sült tyúkokból.

Süss tyúkokat szép csendesen nyárson, minekutánna megsültek húzd le a'

nyársról, a' húsát vágd le rólla, a' több bit pirított kenyérral törd apróra, tölts jó tehénhús levet reá, főzd fel jól, törd vagy szürd által, vedd elő a' lefejtett pecsenyét, törd apróra, tedd fazékba, téjfelt reá, az által tört levesből eresz belé, fűszerezd meg jól, forrald fel, 's tálald ki, és ékesítsd fel sült fánkkal.

12. Tört leves kappanokból.

Végy elő maradék kappan sültet, vágd el és törd apróra, pirított kenyéret is törj hozzá, tedd fazékba, tölts forró levest reá, főzd fel jól, szürd által szűrőn, azután szitán, hogy illendő sűrűségű legyen, főzd fel, fűszerszámozd meg jól, és pirított szeletekre töltsd ki.

13. Zöld borsó leves riskásával.

A' tiszta szemén szedett riskását mosd meg vízben jól, tedd fel meleg vízben a' tűzhöz, forrald fel egynehányszor, töltsd le annakutánna rólla a' forró vizet, mosd meg ismét friss tiszta hideg vízzel, párgoly meg forró vízzel zöld borsókat, töltsd annakutánna a' borsókat és a' riskását egy fazékba, tölts jó rendes tehénhús levest, vagy barna levest, tégy bornyú csontos húst vagy bárányhúst belé, főzd meg a' riskását, a' borsót és bornyú félét is, míg meglágyúl, akkor tálald ki.

14. Velő Leves.

A' velöt forrázd meg, párgold vagy rántsd meg vajban, a. u. tedd fazékba, tégy két pirított zsemle szeletet belé, és egy marok tört mandolát, tölts tehénhús levest hozzá, főzd meg jól, törd által szitán, tégy egy darab vaját és fűszert belé, csinálj rántott zsemlét és tálald ki reája.

15. Vadász (Jager) Leves.

Vedd elő a' sült kappannak vagy pulykának a' melljét, vagdald apróra, és vajban rántsd meg; a. u. végy elő fekete kenyeret, vágj igen vékony zsemle szeletet, pirítsd meg ezt a' két darabot zsírban, a. u. végy fekete kenyeret, tedd tálba, hínts apróra vágott zöld petrezselmet reá, tégy ismét kenyeret reá, és erre ismét pirított zsemlét 's így tovább is, miglen a' tál tele nem lesz, tölts jó tehénhús levet reá, fűszerezd meg, forrald fel, és tégy elsíkkadt tojásokat reá.

16. Császár gersli leves.

Végy két tellyes kalán lisztet, tedd egy begrébe, üss 4 egész tojásokat reá, és egy jó darab vaját, ezeket habard el jól, azután tégy meglehetősen szerecsen dióvirágot és kevés sót belé; minekután-

na mind el habartad jól, tölts egy messzely hideg tehén hús levet reá; sodord el jó igazán, tégy azomban egy fazék vizet a' tüzhöz, mikor a' víz felfő, töltsd belé a' begrében lévő vegyültet, a' fazéknak mintegy 3 messzelyesnek kell lenni, és fedővel béfedezni, annakutánna két óráig főzzed, az alatt az idő alatt még fő, gyakran vizet tölts ismét reá, hogy mindig a' fazék széléig legyen tele, de a' víznek a' fővése elne állyon soha is, annakutánna vedd ki a' gerslit kanálonként, ted a' leveses fazékba, a' melybe már az előtt forró tehén hús levest kellett tenned, a' mellyet arra reá tálalsz.

17. Bornyú hús leves.

Vágj bornyú hús kövérit és szalonát lábásba azután tégy még egy darab bornyú húst is reá, veres hagymát, sárga répát, zellert, 2—3 czik foghagymát, petrezselem gyökerét, kevés kakuk füvet, bazsalikomot, egész székfüvet, gyömbért, borsot szerecsen dió hajat, s a' t. mind ezeket keverd egybe míg barna nem lesz, azután tölts fekete vagy fejer levest reája, és főzd fel, míg illendő színü léssen, hínts kevés lisztet reája, és még egyszer főzd fel, míg illendő sűrű léssen. Ezt a' levest szürd által, sózd meg, és használd ételekhez vagy mártásokhoz, ha

mártás helyett használod kevés bort töltetsz a' leves helyet belé.

18. Kauli vagy virágos káposzta leves.

Főzd meg a' kaulit tehénhús levesben de ne igen puhára se igen keményre, azután készíts vajas levet vagy mártást, töltsd reá a' kauliról a' tehénhús levet, tedd belé a' kaulit és egy darabka vaját, fűszerezd és sózd meg, tégy zsemle lödört belé, vagy tálald ki pirított zsemle szeletekre.

19. Édes káposzta leves.

A' fejer káposztát vízben jól meg főzvéen de nem nagyon, tedd azt annakutána friss hideg vízbe, és jól kifatsarván kösd össze fonalakkal, és tedd lábasba gyökerekkel, t. i. sárga répával, peszternákkal, petrezselem gyökérrel, zellerrel, és kevés bazsalikonnal és kerti kakukfűvel, egy babér levéllel, egy egész vereshagymával, székfűvel, tégy egy darab friss vaját hozzá, kevés sót, és tedd gyenge pár tűzre, és főzjed míg jó gyenge, tégy belé néhány pirított zsemle szeleteket is; mikor ki kell tálalni az asztalra, tedd a' káposztát a' leveses fazékba, a' kövér nélkül, merítsd le a' zsíros kövéret a' káposztás léről, szüzd annakutánna szörszi-

tán által a' káposztára, tedd a' levesbe azt az egynehány pirított zsemle szeleteket, főzd fel, 's tálald ki a' káposztára.

20 Káposztás leves.

Mosd ki a' levesbe való káposztákat szép tisztán, és vagdald apróra, azután olvassz egy darabka vaját, és röstöld a' káposztára, kevés lisztet is belé, töltsd reá a' levest és főzd fel, azután habarj bele 6=8 tojás székít, kevés téjfelt, és egy jó darab vaját, és tedd a' tűzhöz, kavargasd mind addig, míg fel nem forr, 's meg nem sűrűdik, azután sózd meg, és fűszerezd meg, 's add fel pirított zsemle szeletekkel, adhatsz belé, kappan, tyúk, bárány, bornyú mejjet is.

21. Tápláló v. Erős leves.

Végy elő egy jó régi v. vén kakast, és meg tisztítván 's kimosogatván, vagdald össze minden ízeinél vagy forgó csontyainál fogva, és minden velős csontyait 's láb szárait tördeld két felé, tedd fel 2 font bornyú vagy tehén hussal egy fazékba, tölts annyi vizet, a' mennyi levest akarsz készíteni, reá, tégy igen kevés sót, egy petrezselem gyökeret, vereshagymát, sárga répát, egy darab zellert, szerecsen dió virágot, székfűvet bele, fedezd bé, a' fődöt tapasztd bé körös körül.

vastag tésztával, hogy a' pára kine jöjjön, azután tedd egy üstbe forró vízbe, 5—6 óráig főzd benne, ne tölcs hideg vizet az üstbe, hogy elne állyon a' fővése; azután bontsd fel és szörszítán szür által.

22. Fenyő madár leves.

Egy csomó fenyő madarat meg vévén mosd meg szépen, vedski a' belét, egy félfertály vaját olvasz lábásban, tedd belé a' fenyős madarakat és párgold meg, minekutánna szép sárga színűek, végy egy jó marok zsemle morzsát, szép sárgára pörgöld meg, azután végy elő fél fertály mandolát, töröld meg ruhával szépen, tedd mozsárba a' hajával együtt törd apróra, azután a' fenyő madarakat is, a' morzsával együtt, tedd a' mandolához, és törd apróra, olvasz még egy tojasnyi vaját lábásban, tedd belé a' töröttet, röstöld meg egy kicsit, tölts nedvlevet reá és főzd meg jól együtt, azután szürd v. törd által szörszítán, az által szürt levet tedd ismét lábásba, és fűszerezd meg szeccsen dió virággal és szekfüvel, azután 1—2 lévben megsült fogoly madarakat, ha akarod meg is lehet spékelní, tégy belé, vagy sült fáczánt és fenyő madarat, de a' bélit ki kell vetni, hogy a' levest meg ne keseríttse. Ezt a' levest főzd fel még egy kicsit, és töltski pirított zsemle szeletekre, tedd a' fogoly madarakat,

vagy a' mi benne van a' közepére, és rakd körül a' tál szélét zsemle vegyes szeletekkel, fél fenyő madarakkal, vagy más apró sült madarakkal.

23. Májjas leves.

A' májjat szeldeld kerekded szeletekre, hincs kevés lisztet reá, süsd meg zsirba, azután végy 1 tojást, egy pár zsemle szeletet, törd öszve, tedd begrébe tölts tehénhús levest reá, főzd fel jól, törd által szitán, sózd, fűszerezd meg, egypár tojás székít is tehetsz bele, azután töltsd ki piritott zsemle szeletekre, metély máj szeleteket is, süsd meg, 's tedd reá.

24. Velő leves.

Tégy lábasba egy kevés szalonnát, egy fő karikára szeldelt veres hagymát, tisztított petrezselem gyökeret, kevés sárga répát, zellert, bornyú lábakat, vagy szeleteket, tölts minnyájára, tehénhús levest, párgold meg, de meg ne égesd, hanem fehéren hagyd, azután töltsd tele a' lábast jó tehénhús lével, főzd fel, azután szürd által szitán fazékba, végy 3 xr árú tiszta velőt, főzd meg, 's tálald ki piritott zsemle szeletekre.

25. Fogoly madár leves.

Törj meg egy sült fogoly madarat, sült zsemelével és egy darab vajjal, azután

olvasz egy darab vaját, hints kevés lisztet reája, a' töröttet tedd bele, tölts barna levet reá, és főzd fel jól, azután törd által ször szitán, sózd meg és fűszerezd meg, és pirított zsemle szeletekre tálald ki.

26. Fejér répa leves.

Végy elő, szép jó fehér répákat, vágd négy részre. Ha nem édes forró vízben vagy kétszer felkell forralni, ha pedig édes, tedd úgy a' hogy van, lábasha, egy kevés kövérral, tedd pártüzsre, és párgold meg, míg sárgás nem lesz, azután tégy hozzá húst és fekete levet, töltsd fazékba, annyi lével, a' mennyire szükséged van, főzd csendesesen, tölcs ki zsemlére, le merítvén a' kövérit, sózd meg.

27. Fekete nedvleves.

Végy elő szép vékonyra szeldelt tehénhúst, olvassz lábasha zsíradékot, tedd belé a' tehénhúst, de ne mosd meg vízzel, két fő veres hagymat és szalonnát, párgold meg barnára, tölts jó tehénhús levet reá, főzd fel jól, szürd által, fűszerezd meg, és pirított zsemleszeletekre töltski, vagy:

Egy darab tehénhúst és bornyúhúst szeldely szeletekre; tégy egy darab zsírt lábasha, olvaszd meg, egy fő veres hagymába szúrj egy pár székfüvet, párgold barnára a' tehénhúst, hints kevés lisztet

reája, tölts tehénhús levét reá, tégy egy sárga répát, egy pár pirított zsemlet, és egy marok mandolát belé; főzd egy pár óráig, a. u. szürd által szitán, tégy egy darab vaját belé, szeldely zsemlet, tölts ki reá.

28. Saláta Leves.

Végy elő 3—4 bokor endiviát, forrázd meg forró vízzel, a. u. végy bornyú húst, vagy tyúk májját, $\frac{1}{4}$ font velőt, vágd apróra, végy vízben ásztatott zsemlet, és azt is tedd közzé, sózd meg, fűszerezd meg, végy zsemle morzsát is, hogy a' hús puhább legyen, üss egy pár tojás székít belé, a. u. vedd ki a' salátát a' vízből, mesd ki a' közepét, töltsd meg a' salátát a' keverékkel, és kösd össze, hogy a' töltelék ki ne fojjon, tégy egy darab vaját serpenyőbe, 's tedd belé a' salátát, 's párgold meg szép barnára, hints kevés lisztet is reá, és tölts reá a' tehénhús levét, főzd fel, sózd meg, fűszerezd meg, pirított zsemle szeletekre töltsd-ki.

29. Snepf Leves.

Végy szép snepfeket elő, vedd ki a' bélét, vagdald apróra, röstöld meg vajba, zsemle morzsával és téjfellet, végy elő pirított szeleteket, ásztasd meg téjfelletben; fenn reá a' vegyületet, tedd lábas-

ba, süsd meg a' snepfeket nyáron, meg sülvén vedd le a' nyársról, az elejét törd apróra, jó tehénhús levet két piritót zsemle haját reá, főzd fel, szüzd le a' levét, süsd meg a' szeleteket, alól felyül pártüzet, tálald ki szépen tálba, a' hátúlsó részeket köröskörül rakd, a' levet reá töltsd főzd fel csendesen a' tálban.

30 Barna Leves.

Olvasz vaját lábasban, tégy belé néhány szelet szalonnát, bárányhús szeleteket, 1—2 sárga répát, 2 darab zellert, ha kicsiny többet is, egy fél vízivó kalán levet, főzd meg jól, míg a' zsír pattog, a. u. mindég töltöges kevés levest hozzá, míg gesztenye színű barna nem lesz, mikor eléggé barna, töltsd reá a' tehénhús levet, a' mennyire szükséged van, a. u. főzd fel jól, a. u. szüzd által szitán, főzhetsz benne a' mit akarsz, lehet külömbféle bécsináltakhoz is használni.

31. Gyökér leves riskásával.

Sárga répát, peszternákot, zellert, petrezselem gyökeret, karalábét, tisztíts meg szépen, metéld el hosszára, főzd fel forró vízben, mosd meg a' riskását forró vízzel, főzd meg annakutánna a' riskását a' megvagdalt gyökerekkel tehénhús lévben csendesen, forráz meg, zöld petrezsel-

zselmet forró vízzel, és mosd vagy öblítsd ki friss hideg vízzel, ha a' tálalásnak ideje van, tedd a' zöld petrezselmet a' ris-kásás levesbe, sózd meg, fűszerezd meg szerecsen dióvirággal 's tálald ki.

II. CZIKKELY.

Külömb-külömbféle dolgok a' tehénhús
levesbe.

1. Hús vegyület a' tehénhús levesbe.

Vágj meg jó apróra egy darab bornyúhúst, törd meg azt egy mozsárba, vedd ki osztán reszeld meg, a' rostokat (fasern) szedd ki belöle; a. u. végy elő velőt, tében áztatott zsemlét, egy tojásból habar-tat, tedd ezt mind együve, és mind törd meg mozsárban jól, tégy kevés vajattál-ba, sodord el tajtékosra, tedd belé a' yá-gottat, üss két egész tojást belé, habard el jól, és sózd meg, végy egy ruhát elő, nedvesítsd meg vízzel, kösd belé a' ve-gyületet, csináld hosszásra, kösd bé, tedd levesbe, és főzzed, a' tálalás előtt vedd ki, vágd darabokra, a' mennyi szükséges, tedd azokat fazékba, tölts reá levet; eb-ből a' vegyületből kis lödöröket is készít-

hetsz , vagy ha azt a' reszelővel forró levesre reszeled , olyan lesz mint a' riskása , másokra is jó ez.

2. Hús lödör tehénhús levesbe.

Félfont sült bornyúhús pecsenyét vagdald meg apróra , tégy hozzá 2 xr áru velőt , a. u. áztass meg 2 xr áru zsemlét , facsard ki erőssen , ezt is tedd hozzá , a. u. metéld mind jól együve , tedd a' vegyületet a' mozsárba , törd együve , tégy egy darab vaját tálba , sodord el ; üss két egész tojást belé , keverd el jól , és ha igen lágy , tégy hozzá egy kevés zsemle morzsát is , sózd meg illendőén , tedd a' lödöröket forró levesbe , egy fertályig főzöd , azután add fel.

3. Hús lödörök tehénhús levesbe.

Bornyúhúst és kövéret apríts össze , és törj együve , azután üss 2—3 egész tojásokat belé , tégy kevés lisztet és vaját is hozzá , készíts tetszésed szerint lödöröket és kolbászokat belőlle , süsd meg zsírban , tedd a' levesbe , vagy kösd össze egy keskenőbe , és főzöd három fertályig jó tehénhús lében , akkor elmetélheted , és a' tálal vele felékesítheted , vagy egészen a' tálba teheted , a' fellyebb említett tésztához vethetsz zsemlét , vagy téjbe áztatott zsemle morzsát is , rákfarkakat is vegyítvén

közzé, lehet bornyú nyak ikrát, vagy tölgyet is közibe vagdalni, fűszert, só t hozzá, és ezen a' módon készíts mindenfélét a' levesbe.

4. Gríz gombóc a' tehénhús levesbe.

Egy félfertály zsíradékot sodorj el jól, üss belé 2 tojást, keverd el egyiket a' másik után, tégy két evő kanál grízt is belé, hadd álljon egy fél óráig, tégy egy diónyi nagyságú zsírt egy lábásba, olvaszd meg, töltsd a' zsíradékba, hadd süllyön, tégy alá annyi pár tüzet hogy zsemle színre süllyön, forgasd vagy kotóld a' laska keverő kanállal, hogy a' más oldala is olyan színű legyen, hűtsd ki a. u. a' levest is tedd belé, főzd meg a' pár tűzön, olyan lesz, hogy elfuhatod.

5. Velő a' tehénhús v. más hús lévbe.

Fejessd le a' bőrit egy egész bornyú agyvelőnek, főzdmeg sós vízbe, olvasz egy fertály vaját, kavard belé a' velőt, 2 xr árú téjben ázott 's kifacsart zsemle belet, egy fertály aprora tört mandolát, a. u. 4 egész tojásokat, és 3 tojás sárgáját, mind jól elkeverve közzé, sózd meg, fennj bé egy lábast zsírral igen jól, hintsd bé azt zsemle morzsával, töltsd meg félig, alól

felyül eleven szenet, de alól ne sokat, hogy hozzá ne égjen, süssed egy jó fél óráig, a. u. zuhítsd ki egy tálba, tölts valamelly levet a' minő van, reá.

6. Tyúk - máj velő a' húslevesbe.

Két három tyúk májját vágj apróra, végy egy meszszy tejet, főzd meg benne az aprított májjakat, sodorj el 5 egész tojásokat jól, tedd a' téjbe a' májjakkal együtt, 50 hajalt mandola is jön hozzá, de elébb a' téjtől megmaradt vizet öntsd el, a. u. egy serpenyőbe tedd a' tüzre, kavargasd örökké, hogy meg ne égjen; mikor együtt van, tedd egy szitába, facsard ki a' levet, tedd egy tányérra, és hűtsd ki; ekkor szeletekre szeldelheted, és a' levesbe teheted, téjbe is belé mártogathatod, és zsírba sütheted.

7. Borneyúhúsos lödörök, húslevesbe.

Végy elő borneyúhúst, bonczold fel, a' bőrét fejtegesd le, apróra vágd, készíts áztatott zsemle morzsákat, és vagdald együvé, üss tojást belé, de ne sokat, fűszert és sót hozzá, tedd a' lödöröket jó tehénhús levesbe, és fél óráig bé fedve főzzed.

8. Császár lödör v. gomb. hús lében.

Három xr. árú zsemlet és kövérséget vágj igen apróra, nedvesítsd meg édes tej-

jel, végy 5 egész tojásokat, kevés sót, kevés lisztet, keverd el jól, 's csinály lődört.

9. Fáin kövér lődör tehénhús levesbe.

Vágj apróra fáin kövéret fél fontot, tedd azt egy tálba, üss 6 egész tojásokat belé, sót és szerecsen dióvirágot, habard el egymás között, hínts lisztet belé, tedd forró levesbe és főzd egy fertály óráig.

10. Rák tojásokat hús levesbe.

Végy fél font bornyúhús szeletet, vágd apróra, áztass egy xr. árú zsemlét téjfelbe, facsard ki ismét szép tisztán, végy annyi velöt és rákfarkakat, mint a' mennyi a' hús, vágd össze, sózd meg, készíts a. u. rákvajat, üss két tojást belé, és keverd el a' szerecsen dióvirággal, és a' vagdaltal; a. u. kösd a' vagdaltat egy tiszta keszkenőbe, főzzed a' marhahús levében $\frac{3}{4}$ óráig, vágd ki a. u. egy tálba, tégy rákvajat, és téjfelt reá, szurkály belé pisztáciát, és főzd fel.

11. Májjas lődör a' marhahús levesbe.

Végy elő bárány májjat, metéld el igen szépen, és a' bőrét húzogasd le tisztán, a. u. végy 2 xr. árú velöt, egy fél veres hagyma fejet, petrezselmet, ezeket

vagdald öszve szép apróra, és tedd a' májj közé, a. u. 2 xr áru zsemlét vízben áztass meg, facsard ki erősen, ezt is közibe, a. u. tedd a' vegyületet egy tálba, tégy kevés majoránnát reá, borsot, és illendő sót, reszelj egy zsemlét, azt is tedd belé, üss egy tojást belé, keverd el jól egygyütt, a. u. forraly fel tehénhús levet, tedd belé a' lődöröket, főzd egy fertály óráig, akkor kész.

12. Velő lődör a' tehénhús levesbe.

Tisztíts meg 3 xr áru velőt a' csontoktól, vágd szeletekre egy tálba, a' tűz mellett olvazd meg egy kicsint, sodord el habosra, a. u. keverj közzé 3 xr áru téjben ázott zsemlének bélét, négy egész tojást, jól elkeverve, sót, 1 xr. áru zsemlemorzsát, és kevés szerecsen dióvirágot belé, kavard el mind jól, és csinály apró lődöröket, szürj egy fazékba annyi levet, a' mennyire szükséged van, sózd meg, tedd belé a' lődöröket, főzzed egy fertály óráig, akkor tálald ki.

13. Zsemle gombóc hús levesbe.

Végy egy zsemlét, vágd apróra a' bélit mint a' borsó, sodorj el egy darab vaját tajtékosan, üss egy tojás sárgáját és egy egész tojást belé, tedd belé az elvagdalt zsemlét is, sózd meg, kavard el jól,

csinály kis lődöröket, és főzd meg tehénhús levesbe.

14. Spárga lődör marhahús levesbe.

Forrózd meg a' spárgát, metéld el tejet, de nem igen apróra, végy elő párgolt bárány nyakából való makkocskákat, vagdald apróra, olvasz friss vaját, néhány tojásokat belé, téjben áztatott zsemlet apróra vágva közébe, a' másikat is jól fűszerszámozd meg, téjfelt, csinály kis lődöröket és főzd meg, 's készen van.

15. Szalonna lődör, hús levesbe.

Vagdaly meg három fertály font szalonnát, süsd ki szép pirosra, a' zsírját szürd által egy tálba, hogy kihűljön, sodord el jó tajtékosan, üss 3 tojás székit és 2 egész tojásokat, egyiket a' másik után belé, 2 xr árú zsemlet is koczkásan téjfelben nem igen felhabarva, hogy a' zsemle egészen maradjon, tégy bele a' kisült szalonnát is közébe, sózd meg, egy kicsint lisztel híntsd meg, forró levesbe vagy vízbe tedd belé és főzzed.

III. CZIKKELY.

Tehén-Húsok.

1. Tehénhús Baváriai módon.

A' vese pecsenyét hajald le szépen, metéld akkor darabokra, sózd meg, régen sült zsemle morzsát reszelj, tégy kevés fenyő magot is közibe, olvasz vaját lábasban, forgasd meg benne, mikor már elolvadt a' pecsenye szeleteket hintsd bé zsemle morzsával, és süsd meg, vagdalj reá kapornát, tölts reá sódar levet, savanyítsd meg czitrommal, tedd a' marha hús közibe, maga levében is feladhatod.

2. Marhahús Anglus módon.

Egy szép darab bésózott vagy páczolt tehénhúst spékeld meg fűszeres szalonnával, szúrd vagy húzd azt nyársra, és csendesen sütvén, vajjal és eczettel öntözd; míg jól meg nem sült, húzd le a' nyársról, tedd illendő lábasba, töltsd reá a' lefolyt levet, és egy kevés bort, és eczetet is, fedezd bé, tapaszt bé a' fedőt köröskörül vastag tésztaival, hogy a' pára ki ne jöhessen, tedd befütött sütő kemenczébe, párgold 3—4 óráig, készíts maga tu-

lajdon levéből egy jó levest, osztreacsigával, kolompérral, jól megfűszerezve, apró hering' levesre tálald ki. vagy:

Végy egy darab marhahúst, egy farkat, spékeld meg únyi vastagságú szalonnával, fűszerezd, sózd meg, dugd egy fazékba, tölts bor eczetet és vizet reá, végy elő egész veres hagyma fejeket, spékeld meg fűszerrel, és tégy kakuk füvet, rozmaringot, babér levelet, és citrom hajat hozzá, tapaszd bé $1\frac{1}{2}$ órával a' találás előtt vastag tésztával, a. u. bontsd ki, tégy gombákat hozzá, és apróra vagdalt ökör száj padlást is, főzd meg, mikor ki akarod tálalni, rendeld el gombákat, ökörszájja padlását és citrom hajakat, és ha akarod a' levesre tojás sárgáját is tehetsz.

3. Marha hús, módisan.

Metélj szalonnát, únyi vastagságúra, forgasd meg sóban és tört fűszerben, húzogasd által a' darab marha, húson, sózd meg a' húst, tégy egy lábasba szalonnát, a' húst reá, tégy kakuk füvet, babért, veres hagyma fejeket, 2 czikk foghagymát, zellert, sárga répát, petrezselem gyökeret, néhány fűszereket, borsot, gyömbért bele, tölts három egyenlő részt, eczetet, vizet, és bort reá, de hogy ne igen haladja felyül a' hús tetejét, a. u. fedezd bé, főzd lágyra, a. u. vedd ki egy tájba, a' leveds barnítsd meg, hints lisz-

tet reá, de hogy ne legyen vékony, kavard fel, mikor jól megfőtt, szürd által szitán a' hústra, tégy hosszára metélt citrom hajakat reá, egyszer még forrald fel.

4. Tehén hús kolompérral.

Végy egy darab tehén húst egy órával a' tálalás előtt, tedd egy lábasba, tégy szalonnát, sódart, petrezselmet, sárga répát, bornyúhúst, borsot, szerecsen dióvirágot, és sót bele, tégy két tellyes kanál levet reája hogy lévben legyen, a' kolompérokat főzd és tisztítsd meg, a. u. tégy egy darab vaját lábasba, olvasd meg, tégy egy kanál tellyes lisztet belé, és sárgítsd meg, a. u. tedd belé a' kolompérokat, és keveset párgold meg, tégy egy keveset a' tehén hús léből is bele és főzzed, azután töltsd ki a' kolompérokat egy tálba, tedd reá a' tehén húst, és tölts reá levet.

5. Marhahús Hollandus módon.

Sózz bé egy farkat, a' húshoz tégy babér levelet, rozmaringot, kakukfüvet, vereshagymát, néhány czikk foghagymát, tárkonyt, bazsalikomot, pimpinellát, mind hosszára vagdalva fenyőfa magot, minden némű jó fűszerszámot vegyíts öszve jól, tedd egy edénybe, tölts sós vizet reá, de úgy hogy a' húst elne lepje, és nyomtasd meg, egy óráig hadd álljon,

a. u. megfőzheted és tehén hús helyett feladhatod. Következendő módon is megpárgolhatod.

Tégy egy lábasha szalonnát és sonkát a' húst reá, tölts három egyenlő részeket, eczetet, vizet, és bort reá, úgy hogy a' húst ellepje, tégy petrezselem gyökeret, sárga répát, és egy fő vereshagymát hozzá, párgold meg puhára a' pár tűzön, a. u. vedd ki, töltsd le a' levét, hogy csak egy kevés maradjon rajta, a' zöldségnek és a' szalonnának a' serpenyőben kell maradni, barnítsd meg, hínts két főző kánál lisztet belé, és párgold meg, a. u. tölts reá a' letöltött levet ismét, merítsd le a' kövérét, ha kevés a' lév, végy még hozzá tehénhús levet, főzd meg jól, a. u. szürd által egy szitán más lábasha, a' húst belé, főzjed azt, tégy czitrom hajakat és káperlit belé, ha tetszik téjfelt is, főzd fel még egy kicsint 's add asztalra,

6. Marha hús, Kuffsteini.

Végy 3 fontnyi marha húst, mellynek hajai vagy felső részei róstos pecsenyének szeldeltetnek, ebből a' húsból vagdald ki a' csontokat, metély tenyényi szélességű szeleteket, a' vastagsága legyen mint a' vékony rostélyos pecsenyeé, ijeszgesd meg egy kicsint, hínts bé sóval, borssal, fűszerrel, de ne nagyon, végy elő egy lábast, apríts belé egy fő vereshagymát,

sárgarépát, petrezselem gyökeret karikára, babérlevelet, kakukfűvet, citromhajat, tedd a' húst lábasba, tölts egy jó messzely eczetet reá, és $\frac{3}{4}$ messzely vizet, hogy a' lév ellepje a' húst, tedd pár tűzre, és főzd fel, míg tökéletesen befőtt, ha a' hús valamiképp igen puha lenne, hamarább vedd ki, és a' levet magában főzd, tökéletes zsírjának és arany színűnek kell lennie, ez után egy tele kanál lisztet hínts bele, forrald fel egy kicsint, a. u. tölts levet reá; és főzd meg jól, a. u. szürd által a' levet szítán, töltsd a' húsrá és még egyszer főzd fel, 's kész.

7. Marha hús Moszkvai módon.

A' marha húsnek a' mejjéből valónak v. szegyinek kell lenni, a. u. tedd mentül kissebb üsbe, mellyben a' darab hús elfér a' tűzhöz, főzd mind addig, míg nem kezd lágyúlni, tégy gyökereket és egyéb ahoz tartozandókat belé, 3 egész vereshagymát is, szekfüvel szerecsendió virággal, babérlevéllel; tedd három lábú vasra, tégy pártüzet alája, tölts 3 messzely téjfelt reája, a' levéből semmit elne végy de hozzá se tégy, főzdbé osztán jól, hogy a' levéből és téjfelből három únyi magasságra a' fenekétől több ne maradjon, kitalalván, ékesítsd fel körös körül a' tálat petrezselemmel.

8. Marha hús Olasz módon.

Metély egy darab fark tőből vagy ve-
se pecsenyéből vékony szeleteket, kopog-
tasd meg azokat jól és sózd meg, a. u.
tégylábasba vaját, zsállát, citrom ha-
jat és a' szeleteket, a. u. barna zsemle
morzsát, szerecsendió virágot, szekfüvet,
gyömbért, borsot, és fahéjjat, mind a-
próra vágva, 's törve, tégylábasba vaját,
és rakj egy rendet a' szeleteknek belé, és
ísmét másik rendet reája a' füvekből, fü-
szerekből, zsemle morzsából, és így to-
vább, a. u. tölts egy fél ivó pohár bort és e-
czetet reája, a' többit tehén húslevet, és ta-
paszdbé tésztaival, alól felül pár tüzet,
csendesesen főzzed, míg meglágyul, akkor
a' lábásból zuhítsd ki egy tálba, és a'
hús kövérít le meritvén készítsd el, 's ek-
kor téjfeles, kaperlis és citrom nedves
levet tölts reá.

9. Stafádi Marha hús.

Egy darab szép marha húst fával i-
jeszgesd meg jól, apró heringet vagy szár-
delleket, fűszerrel vagdalj apróra, vágj lyu-
kakat a' tehén húson, és rakogasd belé a'
lyukakba darabonként, sózd meg a' húst,
tedd lábásba: egy pár darabka szalonnát,
sonkát, 4 veres hagymát, sárga répát,
zellert, petrezselmet, citromot kerekre
aprítva, 's meg-fűszerezve tetszésed sze-

fint, 4 szelet pirított kenyeret, mind a lábásba, tedd a húst reája, tölts egy pint veres bort reája és egy messzely eczetet, fedezd bé jól, hogy a pára ki ne jöjjön, tapaszd körül a lábast fekete vastag téstával jól, tedd pár tüzre, párgold meg jól, de igen csendesesen, mint egy 6 óráig a. u. vedd ki a húst, szürd által a levet szítán, még egyszer párgold meg, ad fel tehénhús helyett.

10. Stafádi Olasz módon.

Végy elő egy egész bárány czímert, vagy annak a vastag húsos darabját, v. a báránynak hátulsó részét, és egy puha marhahús darabot, híntsd bé sóval, a. u. metély vastag szalonnából olyan hosszú spékszeleteket, hogy az egész darab hűsön keresztül lehessen húzni, metély sok zöld petrezselmet és foghagymát, vagdalj szalonnát is, tedd egy lábásba, a tehénhúst reá, tégy reája felyül ismét vagdalt szalonnát, tölts kevés bort is reá, párgold ki csendesesen jól, hogy kevés levet is ereszen, úgy hagyhatod, vagy téjfelt tehetsz közébe, azután nem kell többé főzni, a téjfelnek nem kell meglátszani, azután a hosszsan metélt szalonna darabokat által kell a bárány vagy bornyúhús közepén húzogatni, utóljára czitrom hajakat tégy reája. —

IV. CZIKKELY.

Tehénhúshoz és peccsenyéhez mártások vagy Szószok.

1. Osztreacsiga szósz.

A' megtisztított ostreacsigákat lével, egy darab vajjal, borsal, szerecsen dióvirággal, citrom lével tégy pártüze, forrald és főzd fel egy keveset, és tedd annakutánna a' sültre.

2. Közönséges fekete léh.

Metélj egy veres hagymát apróra, 's tedd lábasba, kevés vajjal vagy kövérséggel, tedd a' lábast pártüze, és a' hagymát rántsd meg, a. u. hínst egy kanállisztet belé, és szépen sárgítsd meg, tölts te le a. u. húslével, és tégy kevés bazsalikomot, 's babér levelet felet belé, főzdmeg a' levet igazán, és a. u. tajtékozd le; ha jól meg főtt, és nem liszt ízű, szürd által szítán.

3. Citrom léh.

Végy elő tehénhús levet, tölts kevés bort belé, egyszer forrald fel, facsarj czi-

trom nedvet belé, és hosszára vágott citrom haját és cukrot, forrald fel még egyszer és töltsd akár miféle pecsenyére, vagy:

Végy elő 4 tojás sárgáját, kevés lisztet, egy darab vaját, 2—3 citrom levét, és kifacsart haját egy lábasban jól meg-rántván, és fele vizet fele bort belé kevervén, a' savanyúságát egy kevés cukkossal kellene is hinteni, vagy ha az a' citrom levétől nem eléggé savanyú, tehetsz belé egy kevés boreczetet is.

4. Száraz torma léh.

A' szép, jó tiszta tormát tedd a' szár ajtóra, és mikor egészen jól meg száradt, törd meg porrá, és tedd el eskatulában, keverd el ezt a' port eczetben, tégy vaját hozzá, főzd fel, és töltsd a' marhahúsra.

5. Sárga-répa szósz.

A' sárga répát megtisztítván, szeldeld kerekdedre, tedd begrébe, és tölts jó marhahús levest reá, apríts jó formán zöld petrezselmet hozzá, hadd főni, fűszerezd meg, és ránts reá lisztel, tégy vaját hozzá, 's tedd a' tehénhúsra. vagy:

Tisztíts sárga répát, vakard meg, és hosszára vágván, főzd meg jó tehénhús lévben, vereshagyma rántásban ránts-bé, fekete kenyeret alá, 's fűszert, tedd egy tálba a' tehénhúst, 's töltsd reá a' szószot.

6. Zöld

6. Zöld tormá.

Zöld veres hagymát és petrezselmet vágj apróra, és arra reszelt vagy csak vagdalt tormát és metélő hagymát jó bőven, röstöld meg azt annakutánna egy kicsit vajban, és egy lábasban röstöly zsemlemorzsát, tedd azt azután a' zöltség közé, és tölts jó kövér tehénhús levet reá, fűszerezd meg, és 2 óráig csendesesen főzöd, mindég tölthetsz hozzá keveset, hogy se igen sűrű, se igen híg ne legyen, ha tehénhúshoz akarod, úgy vaját is tégy hozzá.

7. Kaperli szósz.

Készíts sárga rántást, tölts levet reá, tégy káperlit belé, savanyítsd és sózdmeg, egypár tele kalán téjfelt is hozzá, főzd fel, vagy:

Fél kalán téjfelt, két tojás sárgáját, egy darab vajjal habarj el igazán, úgy hogy egy kicsit a' leve sűrű legyen, tégy meg tört, szerecseny dió virágot, 1 babér levelet, hosszára metélt czitrom haját hozzá, és vegyítsd közzé ezt is; azután még czukrot, kaperlit is hozzá. Mind ezeket tedd szén tüzre, szüntelen kavargatván hadd sűrűre, ez a' léh jó pecsenyére is, halra is.

8. Fokhagyma léh, vagy mártalék.

Zsemleből és tehénhús léhből csinály vegyültet, aprítsd bele fokhagymát zöld

száraival együtt, sózd meg, tégy egy darab vaját, és sáfrányt belé, főzd fel.

9. Sárga répa mártalék.

Kelkáposztát és sárga répát külön külön forrózz meg, a. u. főzd meg együtt, a' mint a' kelkáposztát szokás, de elébb vajban, jól meg kell párgolni, akkor tedd a' marha húshoz.

10. Rák mártalék (vagy szósz.)

Főzz meg 15 rákot vízben sóban, a. u. fejtsd ki, csinály a' hajából rák vaját, törd által szitán, és tölts tehénhús levet reá, facsarj czitrom levet belé, kevés szerecseny dió virágot is; rántsd bé, és még kicsit főzd fel.

11. Tormát húslével.

A' tormát vakard meg tisztán, reszeld meg reszelőn, reszely hozzá ugyan azon reszelőn száraz fehér kenyeret; hogy a' közzé ragadtat is a' kenyér bél levigye, tedd ezeket fazékba tehénhúslével, vajjal, és szerecseny dió virággal, főzd egy fertályig.

12. Tormát téjjel.

Reszeld meg a' tormát és fehér száraz kenyeret, tedd lábasha v. fazékba hi-

değ téjjel 's egy tele kalán lisztel, és egy kis marok tört mandolával, elébb kavard, a. u. forró tejet anyit tölts reá, míg illendő sűrűségű lesz, czukrot is tégy bele, egy fertályig kotólva főzöd, a' kitálalás-kor fahéjjat vagy szerecseny dió virágot hints reá.

13. Fenyő mag mártás.

A' tehénhús levet eczettel savanyítsd meg, fűszerezd meg, és tégy vaját hozzá, törj meg fél marok fenyő magot, czitrom levet, fűszert hozzá, főzd fel, tedd a' sültre.

14. Czitromos mártás.

Egy czitrom' hajat metély hosszára, mint a' metélkét, röstöly zsemle morzsát, tölts bort reá, főzöd, tölts levest reá, tedd belé a' czitrom hajat a' nedvével együtt, borsot, szerecseny dió virágot, zöld petrezselem gyökeret, vagdaly meg mind ezeket együtt, csendesesen főzöd, tégy vaját belé, egy kalán téjfelt, és tedd a' marha hústra.

15. Vesepecsenye mártás.

Vagdald koczkára a' vese pecsenyét, tégy lábasba kalánnal leszedett kövéret, melegítsd meg, tedd belé a' vese pecsenyét, metély egy czik v. több fokhagymát

belé, párgold meg, míg szép barna nem lesz, a. u. hínts lisztet reá, ismét párgold meg a. u. hínts zsemle morzsát reá, ismét párgold meg, tölts tehénhús levet reá, sózd meg és savanyítsd meg, főzd meg jól, úgy készen van; meg is fűszerezheted, és czi-trom hajjat is tehetsz reá.

16. Mandola mártalék.

Végy egy pár tele kalán montlisztet, habard el téjben, egy marok lehajalt mandolát törj apróra, tégy egy darab czukrot is belé, reszely jó tormát is, azt is tedd belé, tölts tehénhúslevet belé, míg híg nem lesz, főzd fel jól, mikor kitálad, tégy egy darab vajat belé, vagy:

Három lat mandolát mozsárban törj apróra, egy únyi hosszaságú tormát reszelj meg, egy darabka vajat keverj össze vele, a. u. tedd egy fazékba, egy tele kalán lisztet reá, végy egy messzely tejjet, és habard el a' tormával együtt jól, tedd a' begrét pártüzre, főzjed, és illendően czukrozd meg.

17. Velő - mártás.

Metély, a' házi kenyérből apró vékony szeleteket, végy jó nagy velőt, tisztítsd meg szépen, és metéld igen vékony szeletekre, a. u. tedd a' kenyér szeletekre, és fűszerezd meg, mind egy tálba tedd,

tégy vaját hozzá, és tölts a. u. forró tehénhús levet reája, forrald és főzd meg pártüzön, a. u. hínts czitrom haját reá, tálald ki a' sültre.

18. Székfű-lév sültre.

Röstöly bé szép és jó marha hús levet, és fűszerezd meg szerecseny dió virággal és székfűvel, hogy attól jó szagot kapjon, savanyítsd meg eczettel, tégy czitrom haját, és vaját belé, főzd fel, s töltsd a' sültre.

19. Ordinári torma.

Reszely meg egy jó darab tormát, tedd egy félmesszelyesbegrébe, tölts egy fél vízmerítő kanál jó marha hús levet reá, 4 tele kanál le merített v. szedett kövéret, sózd meg, tedd meleg hamura, míg a' tálalásnak ideje lesz.

20. Paradicsom alma mártás.

Párgoly paradicsom almákat vajban, míg el nem főnek, a. u. tehén hús lével törd által szitán, tégy zsemle morzsát a' levébe, hogy sűrűlegyen, czukrozd meg, és add tehén húshoz egy csészében; vagy:

Olvassz egy darab vaját, pörgöly meg benne egy kevés lisztet, tégy kevés czukrot is belé, barnára pirítsd meg, a. u.

tedd belé a' Paradicsom almákat, és párgold meg szépen, savanyítsd meg egy kevés eczettel, tégy tehén hús levet belé és fűszerezd meg, még egyszer főzd fel jól, a. u. szürd által egy szitán. Jó ez a' szósz ürü húshoz is.

21. Petrezselem' szósz v. lév.

A' petrezselem gyökereket, tisztítsd meg szépen és vágd vékony szeletekre, röstöld meg vajba, röstöly zsemle morzsát is, metély zöld petrezselmet is apróra, tedd együtt egy lábasba, tölts jó levest reája, főzd fel, fűszerezd meg, és míg fel adnád, tégy elébb bele vaját, és téjfelt is. vagy:

Egy marok zöld petrezselmet, tárkonyt, fél veres hagyma fejet tisztán vagdaly öszve apróra, tedd egy csészébe, eczetet és provinciái olajat reá, sózd meg, borsold meg, 's add a' húshoz.

22. Sóska szósz.

Készíts barna rántást, tépd le száráról a' sóskát, tedd a' rántásba, erezd fel, tölts marhahús levet reá, savanyítsd meg eczettel, sózd meg, tégy egy pár tele kánál téjfelt is hozzá, főzd fel.

23. Csiperke gomba lév.

Főzz tiszta csiperke gombákat, metéld hosszára, készíts barna rántást, tölts

kevés forró bort is reá, tedd belé a' metélt gombákat, és czitrom hajakat is, sózd meg, főzd fel.

24. Metelő hagyma léh.

A' metelő hagymát meg mosván, metéld jó apróra, a. u. készíts egy kanál lisztet vajban barnára rántván, tedd belé a' metelő hagymát, sózd meg, és tölts levet reá; és együtt főzd meg.

25. Pecsényéhez szosz.

Egy lábasban olvassz zsírt, és ismét hűtsd ki, tölts rózsa' v. más szagos eczetet reá, tégy fahéjjat és székfüvet reá, egy kevés rozmarint, és töltsd a' pecsenyére.

26. Sült ürü czimerhez szosz.

Meg sülvén a' czímer, tedd süttö lábasba, eczettel, lével, vajjal, és tejfellel, öntsd meg a' czimert, m. u. félig meg sült, friss bécsinált ugorkákat metély reá, ha nyers elébb lábasba főzd meg, és mikor a' czimert kitálalod, akkor töltsd reá a' levet, meg is szürheted, a' mint tetszik.

27. Spanyol mártás.

Elő vévén bornyú húst, tyúk zúzákat és májjakat, egy darab marha húst, só-

dort vagdalva, kevés csiperke gombát, zellert, sárgarépát, petrezselmet vajban rántsd meg, a. u. végy igen jó húslevet; töltsd reá, főzzed együtt másfél óráig, egy tiszta fazékba, tégy egy marok fejtérlisztet, végy hideg levest, keverd el benne a' lisztet, erezd a' levesbe és egy óráig főzzed, ez a' szósz mindenre jó.

28. Szalonna szósz.

A' zsemle szeleteket zsirból süsd ki, vágd apróra, a. u. metély jó szalonnát, és egy kicsit vagdald meg, egy veres hagymát metély igen apróra, zöld petrezselmet is, tedd együtt egy lábasba, tölts húslevet reá, és kevés eczetet, hogy savanyú legyen, fűszerezd meg, és főzd fel, tégy vajat is belé, töltsd a' tehén húrra, metély vékony szalonna szeleteket, pirítsd meg róston sárgára, és tedd felyül a' húrra.

29. Ugorka szósz.

Mintegy 7 ugorkát hámozz és vagdaly bé, sózd meg jól, hadd álljon egy kis ideig a' sóban, tégy lábasba zsírt, olvaszd meg, két kanál lisztet belé, sárgára pirítsd veres hagymát, apríts bele zöld petrezselmet is, tedd a' rántásba, és egy kicsit erezd fel, két kanál téjfelt belé, és még egyszer erezd fel, a. u. facsard ki az

ugorkákat jól, és tedd belé a' rántásba azokat is, borsot, szerecseny dió virágot, székfüvet belé, és az ugorkákat egy jó ideig párgold, hogy szagjokat elveszítsék a. u. egy jó kanál hús levet reá, és eczetet, főzd fel jól, míg meg sűrűdik.

30. Bor szós z.

Egy fél messzely fehér bort, ugyan annyi vízzel elegyítvén, tedd a' tűzhöz., a. u. tégy egy darab citrom hajat, törött czukrot, és néhány citrom szeleteket belé, sőt vaját is, és a' levet tojás székvél sodord el jól, vagy gyúrj öszve vaját lisztet és 3—4 tojás sárgáját, tégy citrom hajakat, szerecseny dió virágot, és kevés czukrot is hozzá, akkor keverd el borral, a' mellyhez kevés bor eczetet is tölthetsz.

31. Olasz szós z.

Turbulyát, sóskát, tormalevelet végy egy egy marokkal, mosd ki tisztán, és vagdald öszve apróra, tálald tálba, önts reá eczetet és provinciái olajat, sózd, borsold meg, és add asztalra.

32. Vadhúshoz pác z.

Fél messzely jó eczetet és fél messzely vizet tölts lábasha, metély 4 veres

hagyma fejet belé, babér leveleket, kakukfüvet, citrom hajat, tárkonyt, rozmarint, bors szemeket, 4 székfüvet, néhány fenyő magot, ezeket együtt egy lábasba, főzd fel jól, töltsd a' vad hússal, fedezd bé, 's készen van.

33. Vadhús léh.

A' Vad húst tedd fazékba, egyenlő mennyiségű eczettel, vízzel és borral töltsd tele, sózd meg, tégy belé székfű borsot, fenyő magot, gyömbért, babért, szerecseny dió virágot, veres hagymát és egész citrom hajakat.

34. Fahéj szósz.

Röstölt zsemle morzsára tölts jó húslevet, kevés eczetet és citrom nedvet, kevés szerecseny dió virágot, fahéjjat, míg a' léh attól egészen barna lesz, a' fahéjjat nem kell igen apróra törni, czukrot annyit hogy savanyús maradjon, apríts citrom hajakat belé és csak egyszer forrald fel, tégy vaját belé, és úgy add a' marhahúshoz.

35. Vereshagyma szósz.

Tisztíts meg 8—9 vereshagyma fejet, és metéld szeletekre karikára, a. u. tégy egy kanál zsírt egy lábasba 's olvadd el,

vess egy darab czukröt belé, és szép barnára pirítsd meg, a. u. vedd belé a' veres hagymát, és párgold meg, szép sárgára, hínts egy kanál lisztet reá, még egy kicsit párgold, a. u. tölts kevés húslevet reá, egy kanál eczetet, 's főzd fel jól.

V. C Z I K K E L Y.

Főzelékek, bőjti és húsevő napokra.

1. Endivia saláta párgolva.

Egymástól el vágván és meg tisztítván a' salátát, olvasz jó darab vaját lábasban, egy kanál lisztel rántsd bé, egy kanál levet, borsot, szerecseny dió virágot, sőt tégy belé, a. u. a' salátát szépen facsard ki tedd belé, jó kövér levet reája, rázogatd fel, tedd pár tűzre, egy óráig csendesen párgold, a. u. tálald ki.

2. Töltött árticsóka.

Az árticsókákat főzd meg lágyra, szedd le a' leveleit, a. u. olvasz vaját lábasban, apríts lágyított zsemlét, az árticsókák' bélét rák farkakkal együtt vajba keverd, üss egy tojást belé, fűszert, és sőt.

hozzá tölts meg vele az árticsóka leveleket, tedd lébe, és forrald fel vajás lévben egyszer, lehet róstón is sütni vagy zöld borsóval főzni.

3. Árticsókákat czitromos lével.

Főzd meg az árticsókákat sós vízben, vedd ki a' bélét szépen, tisztítsd meg, és tedd őket friss vízbe, hogy szép fejéren maradjanak, a. u. olvasz egy darab vajat lábásban, fél kanál lisztet belé, puffazd felhús levet belé, tedd belé az árticsóka leveket, savanyítsd meg czitrom lével, kevés szerecseny dió virágot, sőt 's főzd fel.

4. Zöld borsót párgólva.

Olvasz vaját lábába, tedd belé a' borsókat és párgold, a. u. serpenyőbe egy kevés vaját és két kanál lisztet tégy, rántsd bé sárgára, metély zöld petrezselmet, erезд fel, v. röstöld meg, tedd a' borsó közibe, sózd meg, borsot, szerecsen dió virágot, egy darab czukrot belé, 's még egy keveset párgold meg, a. u. tölts borsó levet, v. petrezselem vizet reá, és még egyszer főzd fel.

5. Zöld borsó bárány hússal.

Egy darab bárány húst, vékony szeletekre szeldelvén egy edényben egy fő ve-

reshagymával, egy darab vajjal, sóval, és borsal tévén párgold meg, hínts lisztet is reá, és hús levet, főzöd, és a' borsókat is tedd hozzá, a' vizben egyszer fel forván, tégy kevés czukrot is hozzá, utóljára metélt petreselmet is.

6. Kolompér.

A' Kolompérokat mosd meg, sós vízben főzd meg, szépen hajald le, és kari-kára vagdald, röstöly metélt veres hagymát reá, a. u. tedd belé a' kolompérokat, sózd, borsold, és párgold meg sárgára, kevés lisztet reá, kavargasd, jó marha hús levet reá, azzal főzöd.

7. Zöld bab, v. fizulák.

A' meg tisztított zöld babot, forrózd meg, szeldely vékony sódar szeleteket, tedd lábasba szalonna szeletekkel, a' babot reá, és párgold míglen lágy lesz, ekkor jó levet, bort, szárdellit, vaját, borsot, szerecseny dió virágot hozzá a' zöld babot már az előtt két óráig áztatni kell, vagy:

A' zöld babot fainúl meg vagdaldván, tölts forró vizet reá egy fazékba tévén e-lébb illendően sózd meg, a' fazék ne legyen kicsiny, főzd meg lágyra, a. u. szürd által szitán, tégy jó darab vaját lábasba, olvazd meg, vereshagymát petrezselmet

vágj össze, majoránnát hozzá, tedd a' vágottakat a' vajba, kicsit párgold meg, töltsd belé a' babot, borsot, szerecseny dió virágot belé, egy jó fertályig csendesen párgold, a. u. tölts 2 kanál tárkony eczetet reá, forrald fel még egy kicsit, 's készen van.

8. Kártifiola v. virágos káposzta.

A' Kártifiolát szépen meg tisztítván 's fazékba téven, lisztbe vegyült vaját is tégy belé, illendően sózd meg, a. u. tölts forró vizet reá, főzd meg szép lágyra, a. u. szürd által; egy darab vaját lábasban olvassz el, tégy fél kanál lisztet belé, egy keveset erezd fel, a. u. egy fél mérő kanál borsó levét tölts reá, kevés szerecseny dió virágot és sót, tedd belé a' kártifiolát, még egyszer forrald fel, 's készen van.

9. Kék káposzta gesztenyével.

Elébb a' szép kék káposzta torzsáját vágd ki, a' közepén vágd két felé, mosd ki jól, kétszer forrózd meg, tedd lábasba, főzd meg úgy, mint a' lágy tojást, a. u. szürd le a' levét, ömlítsd ki friss tiszta hideg vízzel, és facsard ki jól, olvasz vaját lábasba, metély belé veres hagymát egy főt, erezd fel egy kicsit, a. u. tedd belé a' káposztát sózd, borsold meg, kavargasd fel jól a' káposztát, egy fél óráig,

párgold meg jól, híntsd meg lisztel, tégy jó három tele kanál lúdzsirt belé, sült gesztenyét, a' mennyit akarsz, 's még egy darabig párgold.

10. Kék káposzta riskásával.

Forrózd meg a' kék káposzta fele részét, főzd meg a' riskását; metély vékonyra szalonnát és velőt, a' szalonna' és velő' fele r'szét tedd lábasba, a' riskását és káposztát szürd le egy cseppig, és mind a' kettőt tedd a' lábasba, tedd reá a' többi szalonnát és velőt, sózd és fűszerezd meg, lisztet is hínts reá, fedd bé, és úgy párgold, kavargasd néhányszor, de úgy, hogy a' káposzta és riskása egészen maradjanak, mikor szépen megpárgolódott, tálald ki szépen, ékesítsd fel sült májjakkal és zúzákkal, v. a' mivel tetszik, a' sült gesztenyék is oda tartoznak.

11. Karalábé.

Metéld vékony szeletekre, sós vízben lágyra főzd meg, tégy tálba vaját és téjfelt, tégy valamit a' szeldelt karalábéból is belé, a. u. vegyültet, ismét szeleteket, ismét vegyültet és így tovább, felyül vegyültel fend bé, a' vegyültet pedig téjfel-
lel, tégy kevés levet is reá, hogy meg ne égjen, alól felyül pár tüzet hogy sárgára süllyön, tálald ki és vajás szósszal add fel.

12. Karalábé töltve.

Hámozz meg 7 karalábét, a' tetejét vagy kalapját szeld le, a. u. vájd vagy odvasítsd ki a' karalábét szép vékonyan, tedd reá a' kalapját, és főzd meg, a' kivájott karalábé morzsát is főzd meg lágyra; a. u. facsard ki jó erössen, és tedd vágó deszkára $\frac{1}{2}$ xr. áru zsemlét téjben áztass meg, hámozva, facsard ki jó erössen; tedd ezt is a' karalábéhoz; a. u. egy jó darab reszelt vagy vagdalt szalonnát is hozzá, vagdald öszve mind együtt jól, sózd meg, tégy kevés szerecseny dió virágot a. u. 2 tojást reá, vegyítsd egybe, egy darab vaját lábasban olvassz meg, és tölts fél messzely borsót belé, párgold szép lágyra a. u. vágd a' rák farkakat koczkára, azt is tedd belé, mikor a' borsók már lágyak vedd ki a' tüztől, a' töltelékkel töltsd meg a' karalábét, minde-
 nikbe tégy egy tele kanál borsót, felyöl ismét tölteléket, a. u. a' tetejét reá tévén kösd bé, főzd sós vízben $\frac{3}{4}$ óráig, a. u. egy darab vaját olvassz el egy serpenyőben, tégy fél kanál lisztet belé, erezd fel, a. u. tölts egy jó kanál levet reá, tégy egy jó darab rák vaját belé, kevés szerecseny dió virágot, sózd meg, szedd le a' karalábék' kalapjait, tedd a' levesbe és főzd fel őket.

13. Töltött káposzta böjti napra.

Egy szép fő káposztát megtisztítván forrózd meg, a. u. keményre sült 2 tojást, egy darab hálnak a' húsát, 15 tiszta kifej-tegetett rákokat vágj apróra, 4 xr árú zsemlet téjben áztatván, azt is vagdald közzé, zsírban ezeket párgóld meg, a. u. hűtsd ki, fűszereket bele és egy pár to-jást is üss bele, kavard el jól, ezzel töltsd meg a' káposztát, főzd meg jó lágyra, röstölt vajból készíts levest.

14. Töltött káposzta hús evő napra.

A' savanyított káposztát aprítsd meg, tehén húst szalonnával apríts meg, bor-sal, gyömbérrel, sóval, szerecseny dió-virággal vagdald öszve, riskását is v. gers-lit tehetsz bele, a. u. takargasd káposzta levélbe, az aprított káposztával főzd meg jól, borsot és kevés bort bocsáss bele, a' töltelékbe rákfarkakat is vagdalthatsz.

15. Kolosvári káposzta.

Egy jó kövér tyúkot, kappant, v. lü-dat főzz meg kövér szalonnával, a. u. apróra gyalult szép savanyú káposztával tedd fél, rántsd reá, egy lábásban egy darab zsírt olvasztván, 4 szelet sonkát, vagy vékony kolbászokat is, két fő veres hagymát, két sárga répát, zellert, bor-
Szakács könyv.

sot, székfűvet, fenyő és kemény magot, kevés czukrot is 's a' t.

16. Káposzta gesztenyékkel.

Apríts meg 3—4 fő káposztát, tedd lábásba, egy darab vaját is hozzá, 's befedezve párgold meg, sózd meg, és mikor már jó lágy kevés lisztet is hínts reá, tölts téjfelt is hozzá, hajalj le egy marok sült gesztenyét, tedd azokat a' káposztába, és együtt párgold meg. Illyen formán lehet tárkony eczettel, 's téjfellet is főzni, 's fogoly 's más madarakkal.

17. Káposzta sódarra l.

Elő vévén 2 káposzta fejet, vágd két-felé közepette, a' torzsáját metéld ki, a. u. egy lábásba szalonnát, veres hagymát, egynéhány sódar szeleteket, a. u. a' káposztát is tedd bele, sózd meg, kemény magot reá, tedd pár tűzre, és csendesen párgold, míg a' szalonna szép barna lesz, a. u. tölts kevés levet reá, és a' káposztát párgold meg, a. u. tedd a' káposztát kerékded tálba, a' lábást tedd pár tűzre a' mellyben a' káposzta vólt, egy jó kanál lisztet bele, főzd fel még, egy jó kanál levet reá, főzd fel jól, a. u. a' levet szürd a' káposztára, híntsd bé a' káposztát czukorral jól, tedd pár tűzre, $\frac{3}{4}$ óráig csen-

desen párgold, a. u. tedd reá a' levet, 's készen van.

18. Káposzta szalonnával.

Egy fő káposztának leveleit fejtse le, kerekítse meg azokat, és sózd meg, a. u. egy jó darab szalonnát olvasz meg, sárgítsd meg kevés cukorral, tedd bele a' sós káposztát, párgold meg, jó eczetet reá, de ne legyen igen savanyú, egy kanál lisztet is bele, kavard el jól, a. u. jó levet reá, tégy reá kolbászt 's a' t.

19. Veres káposzta.

A' káposztát 's veres hagymát, a' mint illik metéld meg, egy darab zsírt vagy vaját olvasz meg, a' hagymát és káposztát vedd bele, 'sót, borsot, jó eczetet, tedd pár tűzre, párgold, gesztenyét is tehetsz reá, ha a' leve sűrű, egy kevés hús levet is tölthetsz reá, párgold meg, 's kész. Ilyen formán készítsd a' fehér savanyú káposztát is, fáczánnal v. heringel.

20. Káposztát csukával.

Főzd meg a' káposztát, a' csukát is tisztítsd meg a' szálkájától, kenny bé egy tálat vajjal; tégy fűszert és téjfelt bele, egy pár vékony semle szeletet is, a. u. egy sor káposztát és halat, és így tovább,

mindenik káposzta és hal sor közibe, vajjat, téjfelt, és fűszert, a' csuka májját tedd középre, tedd pár tűzre, főzd fel.

21. Savanyú káposzta kappannal.

Káposztát egy darab szalonnával főzz meg, a' tisztított kappanba tölts tisztán meg mosott szálkátlan meg vagdalt szárdelleket, czitromot, fűszert és vajjat, sózd meg, de belől ne igen meg töltvén, vadbé, húzd nyársra, és süsd meg szépen, a. u. húzd le a' nyársról, 's dugd a' káposztába, a' káposztát fűszerezd meg szeccseny dió virággal és borsal, tégy egy darab vajjat bele, és így a' kappant a' káposztával együtt párgold meg jól, mikor kitálalod téjfelt is tölts reá, a' tál szélét ékesítsd fel a' mivel tetszik, a' kappant a' közepébe.

22. Savanyú káposzta halikrával.

Főzd meg a' potyka ikrát eczetben, csinály fokhagyma levét reá, a. u. párgold meg a' káposztát vajjal, hínts reá lisztet, az ikrát levével együtt tedd bele, megint párgold meg, a. u. tálald ki, tégy sült ikrát is reá.

23. Káposzta répát párgolva.

A' káposzta répát meg hámozván vagdald meg a' hogy tetszik, egy lábásba

zsírt és kevés czukrot tévén, barnítsd meg, tedd akkor a' vagdalt répát a' zsírba, párgold meg, néhány kanál lisztet reá, mind addig párgold míg a' liszt széllyel párgoldódik, sózd meg, tölts kevés levet reá, tégy reá a' mint tetszik.

24. Lencsék Gollí.

Főzd meg olly lágyra a' lencsét mint a' vaj, a. u. ránts meg néhány zsemle szeleteket egy serpenyőben, egy pár tojást, veres hagymát, és ha maradék sült káposzta vagy mi van azt is tedd bele, mikor mind ezek egygyütt meg röstölődtek, egy mozsárban törd apróra és a' lencsékkel egygyütt tedd egy fazékba, tölts reá hús levet, szerecseny dióvirágot, 2 bors szemet, főzd fel jól, rántást bele, v. egy darab téjben kevert vaját, mikor meg főtt, szörszítán szürd által, süss kolbászt a' mennyi tetszik, csak hogy meg ne szé- nítsd, hogy a' jó nedvessége ki ne süllyön, tedd az által tört lencsébe, főzd fel még, 's töltsd ki pirított zsemle szeletekre.

25. Savanyú répák.

Savanyított vagdalt répákat elegendő vízben a' tűznél főzz meg, röstöly reá grízzel, de két annyi legyen a' gríz mint a' liszt, még azután egy darabig főzjed,

hogy a' gríz meg főjjon, utóljára téjfelt is tehetsz közibe.

26. Sárga répák párgolva.

Vagdald apróra a' mint tetszik a' sárga répát, a. u. apríts jó apróra veres hagymát, zöld petrezselemmel, tedd vajjal v. zsírral lábasban a' tűzre, párgold meg, tedd belé a' sárga répákat, só, szerecseny dióvirágot, czukrot, borsfüvet, s párgold meg, tehetsz belé félig meg főtt juhhúst, v. füstös marha húst is apró szeletekre vágva vele együtt párgolhatod, utóljára hints belé lisztet is, tölts reá hús levet, és főzd meg.

27. Töltött fejer répák.

Meg hámozván a' répákat szeld le a' tetejét vagy kalapját, belől odvasítsd ki, a' kivájottat főzd meg lágyra, facsard ki a' víztől, tedd dészkára, kevés velőt hozzá, téjfelt, téjben ázott kifacsart zsemlét, vagdald apróra, sózd meg, hints egy marok törött mandolát közzé, töltsd szépen az odvas répákba, fedeleket reájok, kösd össze jól, tedd serpenyőbe, tölts hús levet reá, főzd meg szép lágyra, de hogy egészen maradjanak; hús evő napon húst is vágatsz a' töltelék közibe, v. halat, v. rákot böjti napon, és a' helyett a' mandolát kihagyhatod, csinálj a. u. világos

rántást lábásba a' hús léhbe , sôt, szerecseny dióvirágot, egy darab vaját, 's készen van, a' léhre téjfelt is tehetsz.

28. Töltött saláta.

A' fejes saláta torzsáját szeldeld ki, forrózd meg és apróra vágd meg, közibe metélj zöld petrezselmet, 's velőt, fűszerezd meg jól, tojást bele, a' kimetélt saláta fejet töltsd meg vele, kösd össze, hogy semmi ki ne fusson, főzd meg vízben, meg fővén, közepén vágd két felé, rakd tálba, tölts hús levet reá, röstöly reá, fűszerezd meg, vaját bele, tégy sült bornyú pecsenye szeleteket 's kolbászokat reá, főzd fel még egyszer.

29. Disznó babok.

Fejtsd ki a' babokat, egy fazék vízben főzd meg jó lágyra, a. u. szürd le laska szűrőn, lábásban olvasz vaját, veres hagymát, zöld petrezselmet 's a' t. deszkán metély össze, tedd a' vajba, forrald fel, tedd belé a' babokat, egy darab sonkát is tégy a' bab közé, fedezd bé a' lábast, párgold meg jól.

30. Töltött spárgák.

Jó nagy spárgákat forrázz meg, vedd ki a' belit belőlről, de úgy hogy a' spár

gát el ne törd, 12 rákokat meg tisztítván, törd apróra mozsárban, a. u. törd által téj-
jel szitán, tedd lábasba, üss két tojást reá,
sodórd el, tedd pár tűzre, kavargasd míg
meg sűrűdik, a. u. töltsd szitára, hogy a'
víz rólla lefolyjon, tedd tálba, üss egy to-
jást reá, téjben áztatott 's facsart zsemle
morzsát közzé, fűszert, só, olvasz egy
lábasban vaját, ezt is tölts bele, röstöld
benne kevés ideig, töltsd a' spárgákba,
tölts ki osztán tálba, tölts hús levet reá,
forrald fel, midön meg főtt, tedd más
tálba, vaját bele, kevés hús levet, fűszert,
forrald fel, 's meg van.

31. Spárgát szósszal és 'semlemor- zsával.

A' spárgát csomócskában kötven vágd
el a' végét egyenlőre, főzd meg vízben,
a. u. tedd czintálba, tölts jó hús levet reá,
vaját, gyömbért, borsot, szerecseny dió
virágot 's a' t. 's együtt pártüzön forrald
fel, a. u. egy tojás sárgájára tölts húsle-
vet, 's öntsd a' spárgákra.

32. Paréj rendesen.

A' Paréjt vízben rendesen megfőzven
vágd apróra egy veres hagymával, egy
jó darab vaját lábasban egy kanál lisztel
sárgára ránts meg, tedd bele a' hagymát
a' tűzön melegítsd meg, a. u. a' Paréjt

is tedd bele, sót, borsot, szerecseny dió virágot, párgold meg, tölts húslevet reá, főzd meg.

33. Paréj töltve.

Nagy levelű paréjokat a szarától megtisztítván, forró vízzel öntsd meg, 's szürd le, a. u. más paréjokat szépen megmosván facsard ki, vágd apróra, röstöld meg vajban hogy zöld ne legyen, a. u. zöld petrezselmet, téjben ázott 's kifacsart zsemlet keverj el, vágj apróra főtt tyúk, vagy bornyú gyenge húst, mind vegyítsd együve, jól fűszerezd meg, vaját, tojást hozzá, töltsd a levelekbe, hajtogasd össze, tedd tálba vajjal elébb meg kenvén, vajas levet reá, fűszert, a pár tűzön főzted, bőjtí napokon pedig halat v. rák farkakat tehetsz a hús helyett bele.

34. Paréj szerecseny dió virággal.

A' meg tisztított paréjt, főzd meg jól vízben, tedd szűrő edényben, hideg vizet reá hogy meg hüllyön, facsard ki a vizet, vagdald apróra, tégy lábasba vaját, bele a paréjt, kavard el, téjfelt és tejet reá, hogy illendő sűrű legyen, főzd meg jól, szerecseny dió virágot, borsot, sót, szekfüvet bele, tálald ki.

A' paréj zöld borsóval apróra vágva, épen így készül.

VI. CZIKKELY.

Külömbféle borítékok a' főzelékre, böjti és húsevő napon.

1. Véres hurka.

Egy itcze téjfelt egy fazékba, reá egy itcze disznó vért tölts, a. u. fél font sertés hasahúst főzz meg, 1 fertály font friss szalonnát is főzz meg, a. u. metéld koczkásan a' hashúst, szalonnát, és egy zsemlet is, a. u. a' húst, szalonnát és zsemlet tedd a' vérbe, majoránnát is, borsot, szerecseny dióvirágot egy egy kicsit és tárkonyt, sózd meg a' mint illik, és sodord öszve legényesen; a. u. töltsd bele a' hurkába, csinálj egy fertály rőfnyi hosszágú kolbászokat (nem hosszú kolbász rövid prédikáció) főzd meg őket sós vízben a. u. szed ki tálra egy jó marok tormát hints reá, add asztalra a' kinek tetszik meg is piríthatja.

2. Kolbász hur kabél nélkül.

Félfont sertés húst jó apróra vagdalj meg a. u. két újni szép szalonnát koczkásan bele jó apróra. Ezeket egy tálban

a' főző kanállal kotörd el, a. u. lassan lassan vízivó pohár vizet bele, metélt veres hagymát, borsot, gyömbért és sót, majoránnát is. Ha ez a' tészta jól el van vegyülve, akkor egy deszkára hínts lisztet, mindenkor egy egy kanállal tégy reá a' vagdaltból, és 2 újnyi vastagságú s egy újnyi hosszúságú kolbászokat csinálj belőlle, a. u. egy lábásban vaját vagy zsírt olvasztván a' kolbászokat szép sárgára süsd meg benne.

3. Háló v. recze kolbász.

Egy font bornyú húst annak czimeréből meg vágván, szép fehér kenyér morzsákat áztass téjben, ismét facsard ki, és tedd a' húshoz, jól meg metélt veres hagymát is, citrom hajat is, majoránnát, petrezselmet hozzá, mind ezeket még egyszer jó fájintósan vagdald meg, két tojással, fűszerrel, sóval, olvadt vajjal sodord el jól, egy bornyú 2 újnyi hosszú és egy újnyi szélességű reczét szépen kimosván tölts bele a' tölteléből, gömbölyítsd kolbász formára, és vajban süsd meg szépen.

4. Halkolbász.

A' ptykát vagy más halat, csuka májját is tehetsz bele jó apróra megvagdaltván sózd meg, szerecseny dió virágot,

borsot, néhány czik fokhagymát hozzá, ezeket jó apróra vagdald meg; a' borsónál is apróbbra vagdalj szép zsemlét koczkásan, dagazd meg zsírban, potyka ivadékot is koczkásan vagdalva sós vízben forraly fel, egy tálban vaját sodorj el, mind ezeket habard 's keverd bele, kevés majoránnát is hozzá, üss 2—3 tojás székit bele, keverd közé, töltsd sertés hurka bélbe, süsd meg rostón, 's add a' főzelékhez.

5. Lúdláb sültve.

Párgoly liba lábat borban, szalonnát is sodard lágyra, a. u. készíts vegyületet, bornyú húsból, kövérből, zsemléből, és tojás sárgáiból, vedd elő a' lágy lúdlábakat, ferd bé, mikor meg hült a' vegyülettel egy újni vastagságúra, forgasd meg tojásban, hints zsemle morzsát reája, és süsd meg zsírban.

6. Csukamájj kolbász káposztára.

Középszerű csukákat, fejeket, farkokat elvágván, halpénzeket letisztítván, felyül a' bőröket lehúzván, de meg nem sértvén, béleket kivetvén, felét vagdald apróra, a' másfelét pedig vízben főzd meg, ezt is de csak kicsit vagdald meg, áztatott zsemléből és tojásból csinálj habarékot, 's tedd belé, a' főtt halrészt, szerecseny dió virágot, borsot, majoránnát, kevés fokhagymát közzé, a' májjat is főzd 's vag-

dald meg, és keverd hozzá, a. u. a' csukának lehúzott bőrét vard bé, és a' töltelék-t töltsd belé, hogy a' májjas hurkához hasonló legyen, és vízben igen csendesen főzd meg, a. u. rostéllyon meg piríthatód vagy egy lábasban, akkor tedd a' káposztára.

7. Velős rántott zsemle (bofösen) sütni.

A' velőt meg főzvéen tárkonyt zöld petrezselmet metély apróra, olvasz lábasban vaját, a. u. a' velőt, petrezselmet, só-t, borsot, kevés szerecsény dio virágot tévén bele, keverd együve, és még a' tűzön is egy kicsit melengesd meg, egy pár tojás sárgáját tégy közibe; vegyítsd el jól, ekkor vedd le a' tüzről, azomban a' zsemle-ből, mindég két egyforma, kerekded v. szegletes szeleteket szelvén, egyikére a' velőből, egy kés háta vastagságnyira fenny reá, és fedezd bé a' másik zsemle résszel, a' többit is így, egymás után, ezeket a' szeleteket mártogasd tejbe, és tedd ismét tálba szárazra, habarj el néhány tojásokat igen jól, és ha tálalás ideje van, tégy zsíradékot a' tüzre, híntsd bé a' zsemle darabokat zsemle morzsával, de elébb a' tojásba mártogasd, és süsd meg szép gyönyörű sárgára.

8. Velő kolbász.

A' velőt forró vízbe tévén le megyen a' bőre, egy kanállal dörgöld el, tégy pet.

rezselmet zöldet, sót, borsot hozzá, és reszelt zsemle morzsát, keverd együve jól igazán a. u. metély ostyákat, hosszára mint a' kolbász, töltsd meg a' töltelékkel, göngyölgesd együve, mártogasd el habart tojásba, hintsd bé zsemle morzsával, és süsd ki zsirból.

9. Bornyúláb sülve.

Főzd meg a' bornyú lábakat lágyra, vágd darabokra, mártogasd el sodrott tojásba, hintsd bé zsemle morzsákkal, ekkor süsd ki zsirból.

10. Bornyú májj sülve.

A' bornyú májjat hajjald le, mosd meg, és metéld únyi vastagságú darabokra; akkor néhány órákig tartsd téjben. Egy lapos fazékban olvasz vaját, vedd ki a' májjakat a' téjből, töröld meg egy kicsit tiszta ruhával, hintsd meg szép tiszta gyönyörű fejér lisztel, vagy reszelt szegény cseléd fekete kenyérbéllel, tedd ökemeket a' meleg vajba borsal, sóval, 's minden oldalait szép sárgára süssed, mikor meg sültek, akkor hintsd bé sóval, minden féle zöldségre és főzelékre reá tethed, kivált pedig a' fejér káposztára.

11. Bornyú kolbász.

Félfont bornyú húst szeletekre szelvelvén, áztasd meg téjben, a. u. fájín

kövéret koczkásan megaprítván, azokat is téjben áztasd meg, a. u. 2 xrárú velöt, és egy darabka szalonnát hasonlóképen, vedd ki mind a' téjből, törd vagy vágd apróra, a. u. sózd és fűszerezd meg jól, tégy majoránnát és fokhagymát közibe, sózd meg jól; végy elő egy bornyú reczét, töltsd belé a' tölteléket hajtogasd öszve, kösd bé, és süsd meg lábasban.

12. Bornyú kárbónádli sülve.

Ezeket szép gömbölüre metéld, a' csontot igen rövidre hagyd, a' húst pedig mind a' két oldalán meghagyd, vagdald meg egy nem igen jó éles késsel jól, vagy vagdald bele sűrűen, de vigyáz hogy által ne hasson, ekkor mártogasd forró zsírba, és kevés borsba, egy kevés idő múlva hengerítgesd meg elkotólt tojásban, hintsd meg lisztel, és süsd meg csendesen zsírban.

13. Sertés kárbónádli sülve.

Úgy készítsd ezt mint az elébbenit, minekutánna megvagdaltad, borsoltad és sóztad, hadd álljon egy pár óraig; a. u. egy lábasban olvasz vaját, és mind a' két oldalait szép sárgára süsd meg, utóljára eczetet és jól megmetélt vereshagymát hozzá, és azzal együtt még egy fertályig süssed.

14. Potykaivadékos rántott zsemle.

Sóss forró vízzel forrázd meg a' potyka ivadékot, készíts habarékot, és vagdald közzé, metélt zöld petrezselmet, borsot, és szerecseny dió virágot hozzá, tojás székit is elkeverve; a' zsemlét hámozd meg és szeideld szeletekre, fend reájok, és zsírban süsd meg.

15. Potyka kolbász.

A' Potykát fel bontván a' tisztítás után, húzd le a' bőrit, sózd meg, metéld le a' húsát a' háta gerenczéről, minden szálkáját szedd ki, vaját, majoránnát, sót, petrezselmet, citrom hajat, borsot, szerecseny dióvirágot, téjben ázott de jól kifacsart zsemle belet, két tojás habarékot, vagdalj igazán együve, keverj 3 egész tojást közibe, vegyítsd mind az apróra vagdalt potyka hús közibe, olvasz egy serpenyőbe rák vaját és az egész vegyületet párgold meg benne, töltsd bárány bélbe, süssed meg róstón, 's tedd a' főzelékre.

16. Káposzta kolbász.

Egy szép édes káposzta fejet tisztíts meg, metéld ki a' torzsáját szépen és mosd ki 's egy fazékban főzd meg, tégy kevés szalonnát és bornyú húst bele, és főzd jó lágy-

lágyra, a. u. facsard ki, tedd deszkára, vagdald öszve, végy zöld petrezselmet, két tojást habarj el, egy tálba sodorj el vaját, egy egész tojást üss bele, fűszerezd meg, végy elő kolbásznak való beleket, és egy újni hosszaságú kolbászokat készíts beléjük töltvén a' tölteléket, el ne felejtse meg sózni, kötözd bé spárgával egy egy újni hosszaságúra őket, a. u. végy elő egy tiszta lábast, és egyszer kétszer forrald fel, a. u. csiperke gomba levet készíts, a' mellyhez rák farkak és bárány nyak makocskák is járúljanak, tedd belé a' kolbászokat, még egy kicsit forrald fel, mikor az asztalra akarod adni, metéld le a' spárgákat.

17. Rák kolbász.

24 középszerű rákokat só nélkül főzz meg, tisztítsd ki; törd meg a' haját, és vele készíts rákvajat (törd által vele a' tehén vaját szitán, s meg van a' rák vaj), a' tiszta rákokat vagdald apróra, két szép zsemlét téjben áztass meg, és $\frac{1}{4}$ font tört mandolát, és $\frac{1}{4}$ font velőt, kövérséget vagy vaját, tedd mind egy tálba, üss 3—4 tojást reá, a' rák vajból is egy tojásnyit olvasztva bele, zöld petrezselmet aprítva, fűszert, és sózd meg, vágd öszve mind apróra, és vegyítsd el, töltsd hurka belekbe, olvasz zsírt lábásban, röstöld meg igen csendesen, de ne töltsd igen te-

le ökemeket, mert különben meg pukkadnak, ezekkel a' kolbászokkal felékesítheted a' tálat.

18. Májjas hurka kolbász böjti napra.

Vagdald apróra a' csukát valamelly hálnak májjával, zsemlebelet téjben áztass, jó apróra vagdalt czitrom hajakat, és zöld petrezselmet, mindegyüve apróra vágd, tégy lábasba egy darab vaját, párgold meg benne a' vagdalékot, fűszerezd meg, készíts azomban tésztából levelkét, fend reájok a' vegyületet, hajtogasd össze ökemeket 's mártogasd el habartojásba, hínts zsemle morzsát reájok, és süsd ki zsírból.

19. Májjas hurka v. kolbász húsevő napokra.

A' disznó bélről vágd le a' májjat, amaszt egy pár babér levéllel és sóval főzd meg egy fazékban lágyra vízben, és szárazon tedd egy deszkára, a. u. metély egy pár vereshagymát az edénybe, és a' tüdőről fött kövérrel, pár tűzön párgold meg, és tedd a. u. a' tüdőhöz kevés bazsalikommal, tárkonnyal és majoránnával. Már most hajald le a' májjat, metéld ki a' tüdőből egy késsel az ereket, és mind

vagdald együve igazán, sózd és borsold meg, tölts kevés zsiros levet is hozzá, és vegyítsd el jól. Ezt a' vagdalékot töltsd belekbe, kötözd bé, és tedd a' forró tüdő lévbe, forrald fel egynéhányszor, vedy ki, hütsd ki, mikor kiakarod tálalni eg kis vajat vagy zsírt olvasz meg egy lábásban, tedd bele a' hurkákat, tedd jó egyenlő pár tűzre, és mind a' két oldalát pirítsd meg szép sárgára.

20. Tüdő hurka.

Főzd meg a' tüdőt, vagdald apróra, tégy megfőtt kövéret és velőt hozzá, 4—6 tojást keverj el egy darab vajban, sodord tajtékosra, áztass zsemlét édes téjfelbe, vágd apróra zöld petrezselemmel, 2 tojás székivel, sóval és fűszerrel, tedd együve, töltsd a' hurka bélbe, főzd meg, süsd meg papirosba takargatva, vagy lábásban.

21. Recze hurka vagy kolbász.

Bornyúhús pecsenyét vágj igen apróra, velőt, téjben ázott zsemlét, fűszert, 's tojást bele, a' bornyú reczét vágd olyan hosszúra és szélesre mint a' májjas hurkát, varrogasd körül, töltsd belé a' tölteléket, de ne igen tele, hogy meg ne pukkadjon, a. u. vard bé a' szájját, olvasz serpenyőben vajat, tedd belé a' hurkákat, és csendesen süssed, azt a' vajat, melly-

ben megsült töltsd reá, húzogasd ki a' czérnákat csendesen, 's add aszталra.

22. O s t y a h u r k a.

A' bárány bélet szép lágyra megfőz-
vén vagdald apróra, olvasz vaját egy ser-
penyőben, tégy zsemle morzsát belé, és
a' megvagdalt bárány bélet, és egy kicsit
párgold meg, só, fűszert, egy tojást is
bele, tedd ki tányérra, hűtsd ki, ostyát
márts vízbe, tedd a' tölteléket reá, gön-
gyölgesd öszve, mártogasd tojásba, és
híntsd meg zsemle morzsával, és süsd ki
zsírból.

23. Ökör bendő párgolva.

Főzd meg sós vízben a' bendőt, ol-
vasz serpenyőben vaját, babér leveleket,
vágott tárkonyt, vereshagymát, petrezsel-
met, kevés bazsalikomot, 's a' t. bele, tölts
kevés eczetet reá, tedd a' hosszúra me-
telt bendőt bele, sózd és borsold meg,
párgold meg. —

24. Paulinus hurka.

Egy darab potykát és csukát bőrétől
és szálkájától tisztíts meg, két zsemlet téj-
ben megáztátván, facsard ki, és a' hallal eg-
gyütt vágd apróra egy kevés vajjal együtt,
a. u. sózd és borsold meg, kevés majorán-

nát, egy czik vagy több fokhagymát, citrom haját, vegyíts közibe, a. u. csinály szép kis hurkácskákat belőle, a' kiszaggatásra elő vehetsz egy kevés lisztet is, mert különben megragad, főzd meg sós vízben, a. u. olvasz vaját lábasban, hínts bé a' hurkákat zsemle morzsával süsd ki a' hurkákat a' lábasban meg melegített zsíradékból, vagy is vajból, 's készen van.

25. Rántott zsemle (pofösen) böjtös.

Néhány vékony zellert, és sárga répa szeleteket vajban szépen lágyra párgoly meg, a. u. potyka ivadékot is tégy hozzá, fűszerezd és sózd meg, ezt is párgold meg; a. u. tedd ki mind egy deszkára, citrom haját, salátát, fokhagymát hozzá, 's vagdald jó apróra, kevés zsemle morzsát és sót is bele, és eczetet, végy elő egy szelet zsemlet, hempergesd meg tojásban, a' vegyületből fenny reá egy kis újni vastagságút, szép simán, a' közepén egy kicsit magoskábban, még egyszer egészen fennd bé jól elkotort tojással, híntsd bé zsemle morzsával, süsd ki zsírból, tedd a' káposztára vagy akármi zöldségre.

26. Rántott zsemle, húsevő napra.

Maradék bornyúhús pecsenyét vágj apróra, fűszerezd meg, készíts gyenge rántást, azt is vagdald belé, a. u. zsem-

le szeleteket kend bé vele 's a' t. mint fellebb.

27. Halikrás hurka.

Egy darab potykát megtisztítván, az ikráját is, sós vízben főzd meg, a. u. a' hal bőrét lehúzáván szedd ki a' szálkáját, vagdald meg a' húsát, két zsemlét téjben megáztatván, és kifacsarván, vágd közibe, olvasz vaját, tedd belé a' vagdálékot, üss bele egy tojást, sózd meg, keyerd el a. u. az ikrát is közzé. Egy deszkára tégy lisztet, tedd reá a' vegyületet, hengergesd meg a' lisztben, hogy hosszú legyen, metély szeleteket belőle 2 újnnyi szélességűeket és egy kis újnnyi hosszúságúakat, mártogasd tojásba, hintsd bé zsemle morzsával, és süsd meg zsírban sárgára.

28. Paréj kolbász.

A' paréjt megfőzvé, tedd hideg vízbe, facsard ki és vágd apróra, egy lábasban vaját, és két kanál zsemle morzsát ránts meg, tedd belé a' paréjt, és párgold meg, üss két tojást bele, két kanál téjfelt, só, hűtsd ki, és süs tojásos tészta darabokat, töltsd bele, göngyölgesd öszve, egy lábasba tégy téjfelt, tedd bele a' hurkákat, felyül téjfelt reá, sodorj el egy tojás sárgáját téjfellel, és öntsd reá, hints zsemle morzsát reá 's süsd meg.

NEGYEDIK SZAKASZ.

Külömbféle Mellék - étkek, főve, rántva, bé - csinálva, sülve, halból, apró marhá - ból, és vad húsból.

I. CZIKKEL Y.

1. L ú d - m á j.

Sózd bé a' lúd májját, hadd álljon sóban, egy májra egy messzely téjfelt tölts, szurkály bele néhány szekfüvet, vess egész szerecseny dióvirágot bele, alól felyül pártüzet, és főzd belé a' téjfelt, hogy csak kevés maradjon.

2. Kakas taréj' rántva.

A' kakas taréjt hideg vízben tedd a' meleg tűzhelyre, míg a' víz úgy meg nem

melegszik, hogy a' bőre le nem megy a' taréjoknak, a. u. törölgesd meg szépen, facsarj citrom levet reá, hús lében főzd meg, a. u. párgold meg vajban.

3. Pulyka máj téjfelben.

Az egész pulyka májjaat sózd meg, olvasz vaját, tedd bele a' májjaat, szerecseny dióvirágot, szekfüvet, bort, téjfelt hozzá, és zsemle morzsát, főzd meg, mikor meg főtt tölts levecskét reá, és vess citromhajakat belé, és a' májjal együtt igen csendesen főzd meg.

4. Tehéntölgyet sütni.

A' marha tölgyet sós vízben főzd-meg jó lágyra, a. u. vagdald darabokba, forgasd meg lisztben, és süsd meg vajban.

5. Májjaat szalonnával párgolni.

Az egész bornyú májjaat tisztítsd meg, metély nem épen egy kis újnyi vastagságú szalonnát, sózd és fűszerezd meg, húzogasd által a' májjon, tégy lábasha szalonnát, a' májjaat reá, sózd meg egy kicsit, babért, tárkonyt, zellert, sárga répát, petrezselem gyökeret, vereshagymát, mindenikből kicsit bele, tölts kevés eczetet, és hús levet reá, alól felyül tüzet, párgold fél óráig, a. u. tedd ki egy

tálba, olvasz lábasba egy diónyi vaját, hínts két kanál lisztet bele, sárgítsd meg, egy jó kalán hús levet reá, kavard el, töltsd lábasba a' mellyben párgoltad, még egy kicsit főzd fel, a. u. szürd által szítán a' májjra, citrom hajakat a' tálszélére körkörül, bele pedig hínts zsemle morzsát.

6. Hát szín vagy felsár pecsenye.

A' hát szín pecsenyét mosd meg jól, metéld szeletekre, olvasz lábasban zsírt, 2 kanál lisztet bele, röstöld meg de ne igen barnára, végy kevés zöld petrezelmet, fokhagymát vagdald meg 's tedd a' rántásba, a. u. kevés levet reá, eczetet, citrom haját, babér levelet, sót, szekfüvet, főzdel levet jól, a. u. tedd belé a' hátszín pecsenyét, és egyszer kétszer forrald fel.

7. Vese pecsenye Ánglus módon.

A' vesepecsenyét tisztítsd meg, sózd meg, tedd lábasba, a. u. egy jó darab szalonnát, egy fertály font velőt, ugyan annyi kövéret vágj apróra, metély egy marok zöld petrezelmet is, tört szerecseny diót, tedd mind egy lábasba, tégy 2 árkus papirost és egy nagy fedőt reá, párgold, mikor ki akarod tálalni, szürd le a' kövérit, négy tele kalán téjfelt, két tojás sárgáját, két egész citromnak a' nedvét tölts a' levesbe, öntsd azt a' pecsenyére.

8. Olasz metéltet, (margaroni) sódarral.

Az olasz laskát csendesen vízben főzd meg lágyra, a. u. hideg vízben mosd ki, szürd le a' vizet szitán, a' sódort vagy füstölt nyelvet főzd meg és metéld apróra, a. u. olvasz vaját lábasban, tedd bele a' metélt sunkát vagy nyelvet, puffazd fel, a. u. az olasz laskát is, jó téjfelt, a. u. főzd fel 's hütsd ki, a. u. egy fertály font aprora vágott velőt bele, reszelt pármai vagy liptai sajtot bele, szerecseny dió virágot, csinály kari-kát (tésztából) tedd bele, kemenczében süsd meg, pástétomos lábasban is meg sütheted.

9. Mustos pecsenye Francziásan.

Egy nappal elébb bé sózván egy darab szép vesepecsenyét tedd lábasba, tölts annyi mustot reá, hogy a' pecsenyét el nyelje, tégy fahéjjat, szekfüvet, czitrom és narants hajakat bele, mihelyt le fő a' must, ismét frisset tölts reá, pirított fekete kenyér belet, 's reszelt tormát bele.

10. Sertés vesepecsenye mustárral.

Elmetéltetvén a' vesét, tégy lábasba metélt vereshagymát egy darab vajjal, és pár tűzön párgold meg, a. u. tedd bele a' vesét babér levéllel, sóval és borsal, főzd mind együve, hínts lisztet is reá, tölts

hús levet és eczetet is reá, 's főzd fel, utóljára tölts kevés mustárt is reá; 's tálald ki.

11. Ökör nyelv Ánglus módon.

Főzd az ökör nyelvet, mind addig, míg a' bőre könnyen le nem foszlik, a. u. vágd le a' vastag részit, spékeld meg, apróra metéld zöldpetrezselemmel bévert kis heringekkel, a. u. nyáron süsd meg, és téjfellel öntsd meg míg barnára meg nem sül, híntsd bé czitrom hajakkal, 's a' többit is öntsd reá.

12. Rostéjos pecsenye lével.

A' pecsenyének valót sózd meg, tedd lábásba, tölts hús levet és eczetet reá, főzd meg jó lágyra, jó rántással rántsd reá, fűszert, metélt fokhagymát czitrom nedvet és haját belé hogy savanyú legyen.

13. Sódaros tészta.

Először készíts tojással tésztát tiszta vízzel, sikárold el mint a' laskához szokás, a. u. metéld darabokra, főzd ki vízből, tedd félre tiszta ruhára, egy fél font sódort vagdaly apróra, egy félmesszely téjfelbe üss tojást, sodord el jól, olvasz lábásban vaját, rakj egy rend vagy sor tésztát bele, tölts a' tojásos téjfelből is reá, rakj ismét egy sor tésztát reá; és így to-

vább, a. u. alól felyül pár tüzet, de alól kevesebbet, süsd meg szépen.

14. Zsemle hurka.

Régen sült tojásos zsemlét reszelj meg, vegyíts egy tele kanál czukrot bele, egy citromnak apróra vágott haját, kevés sót, két tele kanál apró szöllöt, metély hajalt kolompért és tojást közibe, csinálj hurkákat, süsd ki zsírból szép sárgára, tedd tába vagy lábásba, tölts fele víz fele bort reá, czukrozd meg, tégy kevés fahéjjat is hozzá, 's úgy főzd meg.

15. Nyársra való malacz sülve.

A' malaczt csak olyan forróban kell koppasztani, hogy az ujjad is elálhassa a' víz melegségét, m. u. szépen meg tisztítottad és kimostad, peczkeld ki a' lábait elől hátul fa peczkekkel, elébb belőlről szépen sózd meg, kötdöd béfelé a' lábait, az első lábait hajtsd béfelé, 's kösd meg spárgával, hogy természetes fekvése legyen, a. u. hosszára húzd nyársra, hogy az a' nyakán végig a' száján jöjjön ki, hogy lyuk ne essen rajta, a' hasába tégy tiszta ruhát és vard bé, 's egy óráig csendes tűz mellett süsd; szúrj egy kis nyársra egy darabka böretlen kövér szalonnát, és szorgalmasan kenegesd azzal, néha néha tiszta ruhával törölgesd meg, a' se-

bes tűznél sebesen forgasd, így szépen meg sül, fel nem holyagzik, szép sárga barnára kell sütni, a' bőrének tükör simaságúnak kell lenni, úgy hogy törjön ha vágni akarod.

16. Ölő malacz fejéren főve.

A' malaczkát 8—10 darabokra vágván mosd meg szépen, 's tedd a' tűzhöz kevés sóval és eczettel, főzd meg jól, vess bele sót, egész szekfüvet, borsot, vereshagymát, a. u. tálald ki, 'szöld petrezzelmet köröskörül, 's készen van.

17. Nyelv Lengyelesen.

Főzd meg a' nyelvet lágyra, hajald le, a' közepén vágd ketté, tedd rostélyra, hints zsemle morzsát reá, barnítsd meg; készíts gesztenye színű barna rántást, tölts húslevet 's kevés eczetet reá, egy lat czukrot, fél font malozsát, fél font aprószöllöt, mandolát, és mindenféle fűszert reá, főzd fel, tedd belé a' nyelvet, és még egy kicsit főzzed.

18. Nyelvet rostélyon sütni.

Egy ökör nyelvet ijjeszgecss meg jól, mosd ki tisztán, főzd meg hús lében: a. u. szürd le, vágd két felé hosszára a' közepén; fenned meg vajjal, tedd rostélyra,

facsarj citrom nedvet reá, híntsd bé czuk-
korral és zsemle morzsával, önts reá cit-
rom levét és vaját, és mikor már szép taj-
tékos tedd tálba, friss vagdalt citrom ha-
jakat reá.

II. C Z I K K E L Y.

Külömbféle bornyú hús ételek.

I. Bornyú fő lévben.

A' szép fehér bornyú fejedet, lágyra főzd
meg, a. u. a' csontyait vedd ki, oszd el
12 részekre, sózd meg, a. u. egy font bor-
nyú húst, egy fertály font szalonnát, hét
apró heringet apróra vagdaly meg, egy
tálba készíts fél font friss vaját, sodord
el, üss négy egész tojást bele, vegyítsd
közzé a' vagdaltat, fűszerezd meg jól, ap-
róra vágott citrom hajat belé, két citrom-
nak a' levét, tedd a' bornyú fejedet tálba,
a' kevertet alól felyül, mikor megsült, fe-
lyülről lyukat hagyván, tölts levét egy töl-
tséren belé, tedd tortás lábasban kemenczé-
be, szép rózsaszínűre süsd meg, tölts he-
ring levét reá, meg van.

2. Bornyú mejjet spárgával, rákokkal és borsóval töltsve.

Mosd ki a' bornyú mejjet tisztán, a' tölteléket így készíts: áztass zsemlét tejbe, a' spárgát főzd meg, rákokat is, tisztítsd meg és vagdald meg, a' rákhajakkal rák vaját készíts, facsard ki a' zsemlét, vagdald meg, a. u. rántsd meg rák vajban zöld petrezselemmel együtt, tedd bele a' spárgát is a' rák farkakat is, gombákat is, zöld borsót is, apróra vagdalt csiperkét is. meg párgolván vedd le a' tüzről, sózd és fűszerezd meg, ki hűtvén üss egy egész tojást és egy sárgáját bele, kavard el jól, és töltsd a' mejjbe, tedd lábasba, húslevet reá, főzd meg lágyra, a. u. mikor ki akarod tálalni gomba levest zöld borsóval önts reá.

3. Bornyú velő.

A' bornyú velőt sós vízben fel főralván, ismét mosd ki hideg vízben, szeldeld el szeletekre, és vegyülettel együtt tedd vissza a' tartójába, borsot, szerecseny dióvirágot, téjfelt, tojás sárgáját és sót, keverd el jól, töltsd a' velőre, tedd edénybe és a' kemenczébe süsd meg.

4. Bornyú máj vajjal.

A' májjat le hajalván, metéld szeletekre, ne vastagra, ne vékonyra, tölts

tejet reá, és hadd állani meleg helyen, borsot bele, törölgesd meg a májjattiszta ruhával, azután olvasz vaját széles lábasban, reszelt zsemle morzsában forgasd meg a májj szeleteket, megsózván, tedd a' vajba, és mind a' két oldalát szép sárgára süsd meg, jó czitrom lével is, a' nélkül is.

5. Borneyúhús becsinálva.

A' Borneyúhúsodat főzd meg vízben, sóval, szép fejerre, a. u. tedd lábásba, egy darab vaját hozzá, párgold meg sárga répával, hínts kevés lisztet is reá, jó hús levet reá, és bort; petrezselem gyökeret hosszára vágva, apróra vagdalt czitrom haját, főzd fel, fűszerezd meg.

6. Borneyúhús czitrom' lével.

Egy lábásban vaját olvasz, tedd belé a' borneyúhúst, jó erőssen párgold meg, a. u. hínts két tele kalán lisztet reá, párgold, levet reá, szerecseny dióvirágot, sáfrányt, sót, kevés czitrom hajakat, bort, czitrom levet.

Lehet a' borneyúhúst három vagy négy száz féleképen is készíteni, de itt mind elő számlálni sok volna.

7. Borneyú Kárbónádli téjfeles lével.

A' darabka (karbonadel) borneyúhúst sózd meg, eczettel fercsegtesd bé, lisztel híntsd

híntsd bé, és zsírból süsd ki, tölts jó hús levet reá, bort, és eczetet, főzd fel, ránts reá, készíts levecskét téjfelből káprival és citrom hajjal, 's fűszerrel reája.

8. Borneyúhús szeletek citrom lével.

A' bornyú czímerből vékony szeleteket szeldely, sózd meg, és suptilisan spékeld meg, híntsd bé zsemle morzsával 's lisztel, süsd meg szép sárgára zsírban, feny bé egy tálat vajjal, rakd szép rendel belé a' szeleteket; a' citrom hajakat is apróra vagdald, szerecseny dióvirágot, apró heringeket, téjfelt, 's párgold meg.

9. Borneyú-czímer a' vese-pecsenyével együtt.

A' bornyú hátúlsó negyed részét elővévén, előről a' vesékig vágj le egy darabot, a' hátúlsó része a' czímernek megmarad, egy jó hosszú késsel a' pecsenyét és czímert jó méjjen vágd bé, töltelékét így készíts: hat tiszta apró heringet, rozmarint, citrom hajakat, tárkonyt, zöld petrezselmet, a' levágott darab húst vagdald meg apróra, és együve keverd, még ökör velöt, szekfüvet és téjfelt is hozzá tehetsz tiszta osztreacsigákat, rákfarkakat, kolompérokat hozzá, a' mint az idő engedi, töltsd meg a' pecsenyét, 's czímert szépen, a' lyukakat peczkeld vág-

Szakács könyv.

vard bé, süssed csendesesen, főzz fel vaját és téjfelt együtt, ezzel öntsd és süsd meg, ha tetszik az Úrnak v. az Asszonynak a' lecsepegő nedvből mártást is lehet osztrea-csigával v. kolompérral készíteni.

10. Borneyú-czímer spékelve.

Középszerű bornyú címert moss és sózz meg, készíts fött füstös nyelveket, lehántván fél újnyi hosszúságú vékony darabokra metéld, tiszta kis heringeket készíts, ökör velőt is, szurdaly a' czimérben likakat és spékeld meg rendesen, olvasz lábasban vaját, kevés szerecseny dióvirágot, vereshagymát, szekfüvet belé, egy citrom' levét, és haját, két pohár bort, kevés hús levet, fedezd bé, két óráig párgold, alól felyül tüzet, forgasd meg ottan. Mikor szép lágyas egy marok káprit vagdaly apróra, téjfelt, fűszert, keverd közzé, még egy kicsit párgold meg, a' levet reá.

III. CZIKKELY.

Bárányhús étkek.

1. Bárányhús sültve.

Szép lágyra főzd meg a' húst, teddróst-ra, tölts reá vaját, híntsd bé zsemlemor-

zsával, szép sárgára süsd meg, tedd fel tálba pirított zsemle szeletekkel, vagy jó lével.

2. Bárányhús citrom lével.

Vagdald darabokra a' bárányhúst, mosd meg, olvasz vaját lábasban, tedd belé a' húst, egész szerécseny dióvirágokkal, székfübsorsal, egy pár fej vereshagymával, és babér levéllel, 's bazsalikommal, fedd bé, és gyenge pár tűzön főzd meg, citromot 's citrom levet bele.

3. Bárányhús petrezselem lével.

A' bárányhúst szépen mosd meg, tedd üstbe vagy lábasba, bort reá, főzd, vereshagyma rántást reá, fűszert, olvasz vaját, téjfelt belé, tiszta kis heringeket, citrom' hajat és levet, és zöld petrezselmet, egy fertállal a' tálalás előtt tedd a' hústra ezt a' vegyületet.

4. Bárány-czímer sülve lével.

A' bárány czímert mosd meg, sózd meg, a. u. egy lábasban vaját, vagy zsírt tévén, tedd belé a' czímert is, és barnítsd meg, mintha meg vólna sülve, egy begrébe tégy eczetet és hús levet, babér levelet, citrom hajat, vereshagymát, zöld petrezselmet, székfüvet, főzd meg a. u.

ránts reá, egy diónyi czukrot reá, még egy kicsit forrald fel, az ürü czimert is, így készítheted.

5. Ürü-czímer paradicsom almával.

Megmosván tisztán az ürü-czímert, sózd bójól, vágj négy részre fokhagymát, spékeld meg vele a' czímert, tégy lábasba szalonnát, fél vereshagymát, egy sárga répát, egy darab zellert, 2 petrezselem' gyökeret, tárkonyt, babért, székfübor-sot, gyömbért, szerecseny dióvirágot, a' czímert reá, párgold meg fele víz, fele eczetben, a' levet így készítsd reá: párgoly paradicsom' almákat vajban, míg szélljel omlanak, akkor hús lével törd által egy szitán, pirítsd zsemle bélet, morzsald a' lévbe, hogy sűrű legyen, czukrot bele, töltsd ki a' levet tálba és a' czímert reája.

Lehet a' bárányhúst igen sokféleképen készíteni, de mind előszámlálni nem szükséges, fogja tudni a' jó Gazdasszony, hogy változtassa.

IV. CZIKKELY.

Szárnyas állatok.

1. F a j d t y ú k s ü l v e.

Tépd ki tollait, és tisztítsd meg szépen, ha fiatal, spékeld meg szalonnával vagy

sódorral, páczold bé 1--2--3 nappal előbb süsd meg, tégy alá fenyőmagból vagy más jó levét.

2. Nyírfajd tyúk.

Tollaitól megtisztítván, felbontván, kimosván, bésózáván, megspékelve savanyú lével megöntvén és megis sütvén, készen van.

3. Kácsát vagy Ludat töltve.

A' ludat vagy kácsát bontsd fel, csontjait szedd ki, a. u. édes káposztát, fejer és sárga répát, vajban sóban párgoly meg, füstös húst és kolbászt is tehetsz közzé, híntsd meg lisztel, és fejer lével, párgold meg jól, két tojás sárgáját is közzé, mind ezeket töltsd a' lúdba vagy kácsába, és vard bé, és akkor vajban vagy zsírban párgold meg, hogy a' színe szép barna legyen, fűszert hozzá és vereshagymát, de semmi savanyút ne, mert benne zöldségek vannak, tedd tálba 's barna levét reá.

4. Tyúkot zöld borsóval.

Elkészítvén a' tyúkot mint szokás, ránts reá vajjal, párgoly zöld borsót vajban, de úgy, hogy szép zölden maradjon, mikor már lágyas, a' fűszerezett tyúk léből tölts reá, forrald fel egyszer a' tyúkat, kitálalván töltsd reá a' zöld borsót.

5. Tyúk sülve.

A' tyúkot 6 részekre vágván sózd meg, készíts zsírt, tégy bele lisztet és zsemle morzsát, forgasd meg a' tyúkat benne, és szépen süsd meg.

6. Töltött tyúkot sütni.

A' tyúkot tisztítsd meg szépen, sózd meg, áztass zsemletét tejbe, facsard ki, tedd edénybe, vagdaldj apróra májjat, tedd a' zsemlére, olvasz reá forró zsírt vagy vaját, kavard el jól, borsot, sót, sáfrányt, szerecseny dió virágot bele, üss bele 2-3 tojást, a' fejét petrezselemmel vagy a' szájját dugd bé, hogy a' töltelék ki ne szaladjon, töltsd belé a' tölteléket, kösd bé czérnával, húzd nyársra, vajjal kenegsd 's úgy süsd.

7. Tyúkot czitrom-lével.

A' tyúkot megtisztítván, megmosván sózván, darabokra vagdaldván, lábasha tévén, reá húslevet 's bort töltvén, felfőzvéen, jó rántást reá rántván, petrezselmet, vaját, fűszert, vagdalt czitrom hajat és levet hozzá tévén, édes téjfelt is sokat bele töltvén, és még egyszer jól fel forralván meg van.

8. Tyúkot mandolával töltve.

Tisztíts meg a' tyúkot, 's törj mandolát, de ne igen apróra, czukrozd meg,

üss egy egész tojást és egy sárgáját belé, készíts gyenge rántást, azt is vegyítsd közzé, üss még a. u. több sárga tojást is bele, 's egésszet is; míg a' töltelék helyes nem lesz, a. u. töltsd meg a' tyúkot, de ne igen, hogy meg ne pukkadjon, így osztán süssed csendesen, kenegesd vajjal, hogy szép rózsaszínü pirosságú legyen.

9. Tyúkot laskával.

A' tyúkot tisztán elkészítvén mint fellyebb, tölts jó húslevet reá, főzd meg, petrezselem gyökereket is bele, metélj laskát, m. u. a' tyúk megfőtt, szürd le a' levét a' szokott fazékba, forrald fel, tedd belé a' laskát, forrald fel, fűszerezd meg, a' tyúkot kitálalván, töltsd reá a' laskát is, így készül a' riskásás tyúk is.

Sokféleképen és sokfélével lehet a' tyúkot készíteni.

10. Pulykát sütni.

A' pulykát szép tisztán elkészítvén, a. u. két tojás sárgájából készíts tölteléket mint fellyebb, tégy bele apró szöllöt, malozsát, citromot, citrom haját, czukrot, de puha ne legyen a' töltelék, belölről dugd bé zsemle morzsával, a' mejjén a' likat töltsd meg, vard bé, süsd meg, a' czérnát húzd ki 's add fel.

11. Kappant nyárson töltve sütni.

Szép kövér kappant szépen megtisztítván, végy elő osztreacsigákat, vagy fött rák farkakat, vagy májjat, vajban párgold meg, vagdald apróra, velöt hozzá, fűszert, töltsd meg vele, vard bé, nyárson csendesen süssed, valami szószt önts reá.

12. Galambokat kolompérral.

A' tiszta galambot vágd négy részekre, tégy lábasha szalonnát vagy vaját, hozzá sárga répát, vereshagymát, czi-trom haját, a' galambokat reá, kevés sót, szerecseny dióvirágot, székfüvet, párgold meg jól, a. u. hús levet reá, még egy kicsit főzöd, csinálj rántást, öntsd belé a' párgolt galamb' levet, áztasd meg a' kolompért egy kevés borban, töltsd a' lév-be, főzd fel jól.

13. Galambokat becsinálva zöld borsóval.

A' gyenge galambokat zsírban párgold meg, tölts bort's húslevet reá, főzd meg lágyra, ránts reá, párgold meg a' zöld borsókat vajban lágyra; hisz eleget mondtam már, fűszerezd meg a' galambokat, téjfelt hozzá, tölts a' lévből a' borsóra, főzd fel, szürd le a' borsóról a' le-

vet a' galambokra, tálald ki, a' borsót
töltsd reá,

14. Galambokat pastétom levesben.

Az egész galambokat szépen megtisztítván sózd bé, és eczettel fecskendezd bé, lábasba vaját olvasz, abba egész tiszta vereshagymákat, székfübonsot szurkálván bele, babér levelet, tárkonyt, rozmarinogot, szerecseny dióvirágot, czitrom hajakat vess, tedd belé szépen a' galambokat, alól felyül pártüzet, barnítsd meg, azután a' füveket vedd ki, önts jó húslevet reá, bort, és eczetet, hogy savanyú legyen, ránts reá, fűszerezd meg, czitrom hajat metélve, káperlit, 's téjfelt bele. A' pulykát, kappant, galambot sokféleképen készítheted.

V. CZIKKELY.

V a d h ú s.

1. Búvárt sütni.

A' búvárnak tollait kitépvén, fel bontván és tisztítván sózd be, a' mejjét kés-sel mesd fel, és alája egy szelet szalonnát dugj, uzután spékeld meg, zsemle színűre süsd meg, húzd le egy tálba, ol-

vasz lábasban egy darab vaját, ostreacsi-
gát, kolompért, citrom nedvet, szere-
cseny dió virágot, citrom hajat, ezeket
párgold meg, és töltsd a' bűvár pecse-
nyére.

2. Nyúlat v. más vadat elkészíteni.

Vágd darabokra a' vadat, és tedd e-
dénybe; tégy egy darab szalonnát mo-
zsárba, egy pár fej fokhagymát, bazsali-
komot, démutkát, törd össze jól, 's tedd
a' vad húshoz egy vereshagymával, babér
levéllel, néhány fenyő maggal, sóval,
borsal, szerecseny dió virággal, és egy
pohár veres borral. Párgold meg most
már jól, míg csak nem minden leve el-
fogy, akkor egy kanál lisztet ránts bar-
nára, czukrot hozzá, töltsd tele hús lével,
és főzjed a' húst míg meg lágyúl. Szedd
ki, annakutánna a' vadat v. nyúlat dara-
bonként egy tiszta edénybe, szürd a' le-
vet szörszítán által a' vadhúsra, és tölts
kevés jó eczetet és citrom nedvet reá,
's citrom hajat is, 's kész.

3. Szarvas hús székfűbors lévben.

A' szarvas húst sózd bé, tört fenyő
maggal és kömény maggal hintsd bé, nyom-
tasd meg, főzjed meg vízben, eczettel, veres-
hagymával, babér levéllel puhára, csi-
nálj szép rántást lisztből, vereshagymá-

ból és fekete reszelt kenyérből, a' jó mar-
hahús levet jó sürüre rántsd bé, sava-
nyítsd meg borral és eczettel, fűszerezd
meg, porrá tört székfűborsal, tedd a'
húst lábasba, töltsd reá a' levet, tégy
bele apróra vágott citrom haját, főzd fel,
's add asztalra,

A' szarvas húst sokféleképen készítheted.

4. Csuka pástétom.

Tisztítsd meg a' csukát, vágd el a'
fejét, darabold fel, sózd bé, hadd álljon
benne egy kicsit, a. u. forró vajban veres-
hagymával, petrezselemmel, fűvekkel,
citrom hajjal, borral, citrom levelekkel,
's a' t. párgold meg; a. u. csinálj vegyü-
letet egy darab potykából, csukából, he-
ringből, kápriból, citrom hajból, veres-
hagymából, 's fűszerből: akkor vagdald
a' párgolt csukát gyenge tésztává, alól
felyül vegyületet, formáld a' minőre tet-
szik, bédvédén, süsd meg, levet reá. Il-
lyen formán készül a' tyúk, lúd, pulyka,
bornyú, bárány, 's a' t. sokféle pástétom
is, de itt sok volna mind elő hozni,

ÖTÖDIK SZAKASZ.

Tortáták, sütemények, fagyaltak, nedvek.

I. CZIKKELY.

Tortáták.

1. Alma tortáta.

Egy réz edénybe 1. font czukrot tégy, egy messzely vizet reá, és eggyütt kicsit főzzed a. u. egy font jóféle, hámozott, czikkekre vagdalt almát bele, főzzed eggyütt, míg szép egyenlően el nem fő, a. u. végy 12 lat vagdalt mandolát, 4 lat aprított czitrom hajat, 2 czitrom nedvét és hajat, főzd össze, a. u. egy tortás formára tégy ostyát, és fend reá szép símán a' keveréket; czitromlevet, szitált czukrot

keverj el, azzal kend meg a' tortátát, mikor a' tűzön sütöd gyakran kavargasd, hogy meg ne égjen.

2. Piskóta tortáta.

Tégy elő 5 egész tojásokat, 7 tojás székit, egy fazékban habard el jól, a. u. egy fél font szitált czukrot bele, és fél óráig kavard, metélt citrom hajat bele, és utóljára 12 lat lisztlángot együve keverd. Ekkor vajazd meg a' formát, töltsd bele a' tésztát, és mindjárt jó forró tortás lábasba csendesen süsd meg, felyül nem kell reá sok tűz, külömben mindjárt meg barnódik, és nem kél fel. Egy egész óráig kell sütni, miért? azért hogy igen csendesen.

3. Kenyér tortáta meggyel.

Fél font mandolát, hajalj meg, és apróra törd meg; tégy fél font szitált czukrot közzé, üss 12 egész tojást és 12 sárgáját közzé, kavard egy óráig, a. u. fél fertály citromot apróra vágva és hajat is, tört fahéjjat, székfűborsót közzé; 12 lat fekete kenyér morzsát, kicsit borral meglocsolván, keverd el egy kicsit egy más között, csinálj karikát a' forma körül, és vajjal fend bé jól, töltsd belé a' tésztát, csendesen süsd meg, midön meg sült vedd le a' karikát, késsel a' felső hajat i-

gen vékonyan mesd le, a. u. tégy becsinált meggyet reá.

4. Kenyér tortáta.

Fél font tört mandolát, fél font szitált czukrot, 11 egész tojást, 12 sárgáját, egy más után kavarj el, a. u. 12 lat fekete kenyér mórzsát szítálva, egy citromnak és narancsnak a' haját, fél lat tört székfűborsot, fél lat fa héjját, és narancslevet facsarj bele, vegyítsd el jól mind együve, a. u. locsold meg borral jól, és ha a' mandolák és czukkor jó sűrűn elkeverődtek, tedd belé a' locsolt kenyér belet a' többivel együtt, keverd össze, a. u. a' formát és abroncsat tapaszd körül vastag tésztával, öntsd belé, süsd meg szép barnára, híntsd bé a' mivel tetszik.

5. Vajas tortáta.

Végy elő fél font lisztet, fél font vaját, fél citromnak a' haját, keverd el együtt; és egy fertály font czukrot szítálva két tojással csinálj tésztát belőlle, nyújtsd ki, formát adj neki, a' minő tetszik, tégy becsináltat is bele, és süsd meg, nem igen forró tortás lábasban.

6. Csokoládé tortáta.

Egy tálban egy fertály font vaját szép tajtékosra sodorj el, 6 tojás sárgáját, be-

le, a' fejrjét pedig a' tojasoknak tajtékosra sodord el, azt is lassan erezd bele, végy elő 12 lat apróra tört mandolát, 1 fertály szitált czukrot, egy czitrom levét bele, 3 lat reszelt csokoládét, egy lat fahéjjat, a' tortaformát 's karikát fend bé vajjal tégy reá ostyát, töltsd reá a' kevertet, egyengesd el szépen; süsd meg csendes tűzön.

7. Borsó tortáta.

Egy font vaját tajtékká sodorj, üss bele 20 tojást, de csak 10-nek a' fejrét, keverd el, tégy bele fél font czukrot, kevés czitrom hajat, fahéjjat, és szerecseny dióvirágot. Ehez a' keverékhez egy font főtt és szárazon által tört borsót tégy, és egy fertály óráig kávargasd, a. u. vajas tésztából készíts egy vékony feneket, tedd azt a' tortás bádogra, fend reá a' borsós keveréket, és csendesen süssed.

8. Kolompér tortáta.

A' kolompérokat főzd meg, de úgy hogy meg ne repedezzenek, szürd le, hajald le, reszeld meg; félfont reszelt kompérhoz, végy félfont czukrot, egy táliban 3 egész tojást sodorj el, a. u. elébb a' czukrot, majd a' kolompért tedd bele és fél óráig kávargasd, a' torta sötöt vajazd meg, híntsd bé zsemle lisztel, és reszelt

czitrom hajjal, 's koczkára aprított czitrom béivel, a' tortátát töltsd bele, 's süssed csendesen kemenczében.

9. Élesztős tortáta.

Félfont vaját, 4 evő kanál édes téjfelt, 2 egész tojást, 6 sárgáját habosan sodorj el, a. u. tégy két tele kanál élesztőt, félfont montlisztet bele, és verd el a' tésztát legényesen, fele részét kend a' tortasütőre, és tölts bele valamelly száraz főtet, a' másfélével borogasd bé, és csendesen süssed.

10. Fűszerszámos tortáta.

Két font tört mandolát, 3 fertály font szitált czukrot, egy czitrom levét és haját, 3 lat koczkásan vagdalt czitromot, egy marok pisztáciát, egy narancs haját, székfüvet, fahéjjat együve, 10 tojás székít elhabarva, a' fejejét habbá verve tedd közibe; és egy fél óráig kotord, kend meg a' tortasütőt, ostyát reá, tedd a' tésztát belé, süssed csendesen, czukrot reá.

11. Arany tortáta.

Egy fertály font zsiradékot sodorj el jól, fél font fain apróra tört mandolát és annyi czukrot, 2 egész tojást, 3 tojás sár-

sárgáját, egy óráig kavargass, egy fertály font lisztet belé, valamit is tölts bele, csinálj tetejét, 's süsd meg.

12. Császár tortáta.

Egy font jó apróra tört czukrot, ugyan, annyi jó apróra tört hajatlan mandolát, a. u. egy font vajban 30 keményre fött tojás sárgáját keverj el, ekkor a' czukrot, mandolát, tojás székét a' vajjal, egy citromnak apróra vagdalt haját, és két marok lisztet, sodorgass egy tálban jó darab ideig, fahéjjat is tehetsz belé, ekkor töltsd torta sütőbe, süsd meg.

13. Gesztenye tortáta.

Szépen meg sült 14 gesztenyéket hámozz és vagdaly meg apróra, a. u. más fél fertály font vaját, egy fertály font apróra tört mandolával sodorj el, 12 lat szitált czukrot hozzá, a. u. 3 egész tojást és 5 székít, egymás után keverj bele; apróra vagdalt citrom hajat és citromot hozzá; mikor ez jól el van keverve, kend meg a' tortás bádogot és karikát, tedd bele a' tortátát, ékesítsd fel föttel, süsd meg szépen.

14. Cseresznye tortáta.

A' magvától tisztítsd meg, egy lábasban czukorral tedd fel, kicsit főzzed,

a. u. a' cseresznyét kanállal szedd ki, a' cseresznye levet tört czibakkal, tört fahéjjal, főzd bé sűrűre, a. u. a' cseresznyét tedd ismét hozzá, egyszer még együtt főzd fel, hűtsd kí, ekkor készícs fáin tész-tát tortátaához.

15. Mandola tortáta.

Félfont mandolát hámozz meg, a' bő-rétől tisztíts meg; törj meg egy fél font czukrot, tedd tálba, kavard együve, végy 8 egész tojást, 8 tojás székit, egymás u-tán habard el, egy czitrom haját is apró-ra vagdalva közibe, a. u. ahoz tartozó sü-tőt és karikát vastag tésztaival betapaszt-ván, töltsd a' vegyületet belé, süsd csen-desen, a. u. czukrot tehetsz reá.

16. Mandola tortáta színekkel.

Egy font mandolát tisztíts meg, oszd négy részre, mindenik részt külön külön törd meg, ferd meg a' törés ideje a-latt, egy részt áztatott turnizóllal, más részt zöld spenáttal, harmadikat barna (zi-met) fahéjjal, negyediket feketére csoko-ládéval, egy font czukrot is ossz el 4 rész-re, keverd a' mandola közzé, négy tojás fejerét sodord el habosra, 's tégy minde-nik részbe annyit, a. u. mindeniket kü-lön külön kotord el, kend meg vajjal a'

sütőt, tégy ostyát reá, süsd meg szépen, cukrot reá, 's pisztácziát, kész.

17. Törött mandola tortáta.

Egy jó nagy tortátához készíts egy font apróra tört mandolát egy tálban, egy fél font szitált cukrot, keverj csendesen, 8 egész tojást és két sárgáját bele, 2 óráig sodord, hogy szépen elvegyüljön, kend meg a' formát zsírral, a' citrom apróra vágott haját keverd közzé, töltsd a' meg kent formába, és közép szerű tűznél süsd meg, alól forró ne legyen a' süttö kemencze feneke, hogy meg ne égjen.

18. Dinnye tortáta.

Szép vajás tésztát készíts, a' készülő torta nagyságához képest sokat v. kevesebbet, sikárolj ki és vajás papirosra tedd, a' dinnyét pedig, imígy készítsd: egy igen jól meg érett dinnyét madzagon v. kantárban néhány napra akasz a' verőfényre, hogy az igennél is jobban meg érjen, akkor metéld darabokra, és főzd meg fejér borban cukorral és fahéjjal sűrűre, akkor törd által szűrőn, és hűtsd ki, a. u. törj össze két három czibakot, és keverd a' dinnye közzé, hogy illendő keménységű legyen, ferd a. u. ezt a' vegyületet a' vajás tésztára, fedd be

egy levél tésztával, kenegesd meg tojás sárgájával, és csendesen süsd meg.

19. Szerecseny dió tortáta.

Egy font mandolát tisztíts és apróra vágj meg, a. u. egy font szitált czukrot, 4 lat fa héjjat, 2 lat szerecsen diót reszelj meg, 2 egész tojást, és annyi sárgáját, hogy tésztává gyúrhasd, és síkárólhasd, tedd ostyára, egy éjjel szárítsd meg, más nap süsd meg csendesen, felyül több tüzet mint alól.

20. Zsemle morzsa tortáta.

Egy fazékban 4 egész tojást és négy tojás sárgáját sodorj el jól, tégy bele egy fertály czukrot, fél óráig kavard, négy lat zsemle morzsát, fahéjjat, 's citromot, kend meg a' formát és karikát, töltsd bele, czukrozd és süsd meg.

21. Szalonnás tortáta.

Fél font szalonnát apríts és olvasz meg mint a' zsírt, áztass zsemle belet tejbe, facsard ki, 's keverd a' szalonna közibe, üss 4 egész tojást, és 4 tojás sárgáját bele, egy kalán téjfelt is, czukrozd meg, metélt citromot, fa héjjat, székfübor-sot, 's fél font tört mandolát, kavargasd el jól, készíts vajas tésztát, síkáróly újnyi

vastagságú tészta darabot, tedd a' formába, öntsd reá a' vegyületet, de ne tele, süsd meg.

22. Meggyes tortáta.

Öt lat zsírt és 8 lat tört mandolát sodorj el, üss egész tojásokat és sárgáját is különösen bele, keverd el, három tele kálán téjfelt, citrom hajat, tört székfü borsot, fahéjjat és czukrot, mind együtt jól keverd el, még 8 lat szitált zsemle lisztet bele és párgold meggyeket magvak nélkül, keverd el jól. A' formát a' karikával együtt vajjal megkenvén, töltsd bele a' keveréket, és szép barnára süsd meg.

23. Fahéj (czimet) tortáta.

Végy elő 28 lat lisztet, 23 lat vajat, 11 lat czukrot és fahéjjat, hogy barna legyen, morzsald mind együvé, üss 6 tojás sárgáját közibe, és készíts tésztát, a' formát vajjal kend meg, sikárod ki a' tésztát, de ne igen vékonyra, tölts belé a' mit akarsz, tetejét is csinálj - süsd meg, és tojással kenegesd meg.

24. Czukor tortáta.

Félfont vajat habosra elsodorván, tégy bele 4 tojás sárgáját, fél font apróra tört mandolát, fél font szitált czukrot, jól el-

keverve, egy fél citrom haját jó apróra metéld, fél font zsemle lisztet, jól elkeverve, a' lapos formát a' karikával együtt vajazd meg, és a' fenekére kesháta vastagságú tésztát tévén, önts a' közepébe bécsináltat, a' másik tésztát öntsd reá, süsd meg.

II. C Z I K K E L Y.

Czukros sütemények.

1. Ananász (almakirály) pereczek.

Egy nyújtó deszkán egy fertály font zsemle lisztet, fél fertály vajjal a. u. 1 fertály czukrot, apróra vagdalt citrom haját és ananászt vegyíts közzé, üss egész tojást belé, készíts tésztát, formálj pereczeket, vagy a' mit akarsz, tojás sárgájával vagy fejrjével is kend meg.

2. Piskótát csokoládéból.

Öt tojás fejrét egy tálban sodord el, a. u. 1 font szitált czukrot, tégy a' tojás fejrjébe, és 3 fertályig kavargasd; a. u. végy elő egy font nem igen apróra tört mandolát, 1 fertály csokoládét, és keverd közzé, de ne soká, csak hogy el-

vegyüljön, fenn ostyára, formály piskótákat, süsd meg, felyül több tüzet mint alól.

3. Piskótát tajtékosan.

Egy fazékban habarj el 12 tojásokat apródonként hints bele egy font szítált czukrot egymás után míg habarod, egy fél óráig tartson a' habarás, utóljára fél font igen jó száraz lisztet tégy bele, piskótákat papirosra, süsd meg, elébb meg czukrozzván.

4. Piskóta baraczkkal.

Egy font baraczkot de jó érettet meg hámozván, a' magvával együtt párgold meg, de kavargasd, hogy meg ne égjenek, a. u. sodorj el fél font szítált czukrot egy egész tojással egy óráig, ekkor szítán törd által, beléje a' főtt baraczkokat, 's abból a' vegyületből készíts piskótákat 's süsd meg.

5. Anglus perczeket.

Tégy tálba egy font lisztet, két kanál élesztőt fél messzely lágy meleg tejet, egy fertály olvadt vaját, kevés sót, kevés czukrot, egy fertályig sodord, tedd meleg helyre két óráig hadd álljon, végy elő ismét egy fertály font vaját, azt is sodord

egy fertályig, tedd formára, nyújtsd a tésztát szélesre, tedd a' vajra, hogy meg keményedjen, mikor meg keményedett, szaggass perezeket belöle, süsd meg, de ne forrón, készen van.

6. Porhanyós perezek.

Végy elő egy fél font lisztet, 5 lat vaját, 6 lat czukrot, két egész tojást, készíts tésztát, csinálj belöle perezeket, kend bé tojás fejeével és vízzel, híntsd bé czukorral, és süsd meg szépen.

7. Csokoládé kenyér.

Apróra tört 8 lat mandolát, 8 lat szitált czukrot három egész tojással egy egész óráig egy óldalon sódorj, míg jó sűrű lesz, egy kvintli porrá tört fahéjjat, egy lat reszelt csokoládét, egy czitromnak háját, mind ezeket közibe, egy poharat fenny bé vajjal, és süsd meg, a. u. hütsd ki, metélj hosszas szeleteket belöle, tedd ismét a' torta sütöbe, míg mind a' két óldala barna lesz.

8. Fánk tojás sárgájából.

Egy fertály font mandolát, 's épen annyi czukrot törj meg, tedd azt egy réz edénybe vagy pohárba, négy tojás székit üss bele, tedd a' tűzre, míg meg nem

szárad, hintsd bé kicsit lisztel, fennd osztára, szép hosszára hints reá pisztáciát és süsd meg szépen.

9. Czukorból szamoczát v. epret.

Készíts tészát, 8 lat hajalt és jól megtört mandolát, ugyan annyi czukrot, kevés lisztet, apróra vagdalt citrom hajat és habos tojás fejerét hozzá; tedd mind egy lábasba, szárazd mind a' pár tűzön hogy kemény tészta forma legyen belölle, a. u. tedd két tál közzé hűtsd ki, annak utánna csinálj szamoczákat, vagy epreket belölle, szurkáld apró faszálkákra, mártogasd alkermeslébe ebbe tégy citrom levét hogy szinesebb legyen, fejer sárgás törött czukorkándlival, vagy sárga nád-mézzel, szározd két nap, és a' levelét így készítsd: czukort, ázott tragantot, kevés paréjt törj együve, mint valami tészát sikárod el kés háta vastagságúra, az arra való formával szaggasd ki a' leveleket, és szárítsd meg; a. u. főzz czukrot vízben szép sűrűre, mártogasd bele az epreket és tedd a' levélhez.

10. Fűszeres mézes kalács.

Egy fazékban 5 egész tojást habarj egy fertályig, metélj bele koczkásan egy citrom hajat, 3 kvintli fahéjjat és szekfűborsot törj meg, egy font szitált czuk-

rot is, és ugyan annyi lisztet, vegyítsd mind közibe tégy kevés reszelt szerecseny diót is hozzá, nyomd ki a' formákban, a' tortáta sütot viasszal vagy vajjal kend meg, tedd bele a' kalácsokat, és süsd meg a' tortás lábásban.

11. Nyúlat czukorból.

Egy font mandolát jól apróra törj meg, s egy kvintli mindenféle fűszert, tojás fejeérével és czukorral vegyíts öszve, és formálj egy nyúlat belölle, 24 óráig szárítsd, a. u. készíts szint fél kvintli szekfűborsból és fahéjból egy kanál gumból, egy kanál Árméniai Bolusból, három csep fekete színben feleresztvén, fendd bé vele a' nyúlat, és mikor megszáradt, kend bé a' gummival, és spékeld meg, hosszára metélt mandolával.

12. Kártyát czukorból.

Egy fertály font vaját habosra sodorj el, üss a. u. két tojás sárgáját, 2 egész tojást, egy citromnak a' haját, egy fertály font apróra tört mandolát, egy fertály czukrot, 8 lat lisztet, ezeket keverd el jól együve, tégy fahéjjat és szekfűvet bele, a' tésztát kis újnyi vastagságúra sikárod ki, metélj tészta szeleteket mint egy egy kártya, a' négy szegletébe tégy egy egy

mandolát, kenegesd bé tojás fejeével, híntsd bé czukorral; süsd meg csendesen.

13. Gesztenyéket czukorból.

Három fertály font mandolát hámozz meg, és hajalj le, tedd friss vízbe, hogy szép fejéren maradjanak, a. u. törd meg jó apróra, a' törés közben nedvesítsd meg friss vízzel, hogy barna ne legyen, a. u. két fertály font szitált czukrot egy réz pohárba tégy, mandolát és czukrot vegyítsd együve jól; a. u. tedd lábasba és egy kicsit száraszd meg a' tűzön, de mindég kavargasd hogy megne égjen, a. u. vedd le a' tűzről, hűtsd ki egy kicsit, tedd reája ismét, szárítsd még egy kicsit, ismét vedd le a' tűzről, kavard mind addig míg, csak lágy meleg lesz; citrom hajat apróra vágva, és citrom levet bele, keverd a' tésztába, egy tojás fejejét sodord egy tányéron habzóvá, azt is vegyítsd a' tésztába, tedd ottan az eleven szénre, és száraszd meg, a. u. áztass tiszta ruhát friss vízben, tedd bele a' tésztát melegen, és egy csomóba nyomd össze erőssen, a. u. csinálj gömbölegeket, olly nagyokat, mint a' forma, híntsd bé a' formát lisztel, hogy hozzá ne ragadjon, abból nyomogasd ki a' gesztenyéket 's egyiket a' másik után kend meg tojás sárgájával, a. u. villára szurkálván és a' pára

tüz felibe tartván, süsd meg szép barnára mint a' gesztenyék.

14. Konfekt.

Két friss tojás fejerét, vagy a' mennyire szükséged van, habosra sodord el, a. u. a' tojások mennyiségéhez képest végy elő czukrot is, szitáld meg, 's egy kanállal vegyítsd a' tojás közibe, hogy a' szép fájin kemény tészta legyen, a. u. az asztalon nyújtsd ki, készíts gömbölű vagy négy szegletű újni vastagságú hosszú tésztát belölle, szép formába nyomd bele, a. u. tedd réz sütőre és süsd meg.

15. Rákokat czukorból.

A' mandola tésztát nyomd rák formába, metéld körül szépen, és szárítsd meg, készíts szint neki gummiból és brasiliai fából vagy héjből, (fermabuch holcz) azzal háromszor kend meg a' rákokat, hogy szép veressek legyenek, a. u. ismét a' gumival még egyszer futtasd meg, hogy fényeskedjenek.

16. Fenyő madarakat czukorból.

Készíts tésztát mint a' szamóczához a. u. híntsd bé a' formát czukorral, nyomd belé a' tésztát, a' közepébe tégy apróra vagdalt citromot, tedd reá a' más részét is a' madárnak, szépen kiszedvén, két

napokig szárítsd, akkor főzz cukrot vízzel szép sűrűre, tégy csokoládét a' vízbe, tégy a' cukorba is, főzd fel együtt, kend bé vele a' madarakat, hínts vagdalt citromot reá, és szárítsd meg a' tortás lábasban.

17. Mézes kalács fahéjból és mandolából.

$\frac{1}{4}$ font mandolát törj meg, $\frac{1}{2}$ font cukrot, egy kanál szitált keményítőt, és fahéjjat, annyit hogy mindjárt barna színt kapjon, 2 tojás fejrjét, egy tojás sárgáját, kevés rózsa vizet, készíts jó kemény tésztát, sikárod ki vékonyra, és nyomd formába, a. u. viasszal kent és megint megtörölt tortáta sütőbe, a' kalácsokat tedd reá, és süsd ki jól.

18. Citrom fánk.

Egy fél fertály font cukrot megtörvén tedd tálba, vedd ki két tojásnak a' fejrjét, egy citromnak a' levét és haját sodord habbá, végy elő egy fertály mandolát, keverd közzé, végy elő ostyát, fend reá a' tésztát, csinálj gömbölyű fánkokat belőlle, tedd a' bádogra, és süsd meg a' tortáta sütőben.

19. Mandola torony.

Egy font mandolát hámozz meg és törd meg darabosan, végy elő egy font

szitált cukrot, 3 citromnak a' levét, keverd el jól együtt, hogy habozva tajtékozson, a' citrom hajakat is bele, keny meg vajjal egy bádog pléhet, és mázold reá szépen a' keveréket, süsd meg szép rózsaszínűre, de szép magasra formáld, mint a' Brüsszeli vagy Sz. István' Tornya Bécsben.

20. Mandola kenyér.

Egy fazékba tégy 13 egész tojásokat, és 12 tojás sárgáját, fél óráig habard egy font szitált cukrot hozzá, a. u. végy elő félfont tört mandolát, és ismét 3 fertály óráig kavard, utoljára két citromnak a' haját apróra vágva, egy font szép lisztet, és addig habard, míg jól el nem vegyül, töltsd a. u. az arra rendelt edénybe, a' mellyet elébb keny bé zsírral, és csendesen süssed, akkor hűtsd ki, metéld szép vékonyra és egy rostélyon barnítsd meg.

21. Mandolák sülve.

Tíz lat szép mont lisztet tégy egy deszkára, 4 lat apróra tört mandolát, 5 lat vajat, és 3 lat cukrot, ezeket együtt vegyítsd el, szitált fahéjjal hozzá, hogy a' tészta szép barna legyen 4 tojás sárgáját, a' tésztát gyúrd meg, nyújtsd el szép símára, síkárold kés háta vastagságúra, az

ahoz tartozó formával szaggasd ki a mandolákat, és szép rózsaszínűre süsd ki zsírból, cukorral és fahéjjal hintsd bé.

22. Mandola sajt.

Tisztíts meg 8 lat mandolát, felette igen apróra törd meg, végy elő 1 1/2 pint téjfelt, sodord el jól, végy 1 lat viza hólyagot, vágd apróra, és mosd ki vízben tisztán, a. u. tedd egy czin tálba, tölts vizet reá, tedd pár tűzre, és olvasd meg, de mindég kavargasd, hogy fel ne forjon, mikor meg olvadt, szürd által egy tiszta ruhán, töltsd csendesen a' téjbe, akkor, még egyszer, ísmét szürd által egy ruhán, és facsard ki jól, hogy a' mandolából az erő ki jöjjön, czukrozd meg, töltsd fazékba, kaparj tüzet körülte, kavard mind addig, míg forró lesz; de ne forjon, különben fekete lesz, vedd ki, és töltsd az ahoz tartozó färmába tedd jégre, hogy meg fagyjon.

23. Mandola tészta.

Végy elő 3/4 font mandolát, törd meg jó apróra, 6 tojás sárgáját, 1 fertály font vaját, és 1 fertály font czukrot, mind egy mozsárban törd meg, és egy tálat is szép vastagon kenny bé, és szépen süsd meg, a. u. bécsináltat is adhatsz reá, vagy hó's jég formát habarhatsz reá.

24. Szerecseny dió fánk.

Egy tálba tégy egy fél font szitált cukrot, 3 tojás fejéret, habard el jól három fertály óráig, végy elő 20 lat lehajalt és jól megtört mandolát, és kis megreszelt szerecseny diót is hozzá, csinálj gömbölyű tésztát belölle, 's tedd ostyára, tedd ismét lapos bádogra, süsd meg, de ne forrón.

25. Apácza fánk.

Egy font mandolát törj meg grombásan, főzz meg $3/4$ font cukrot jó sűrűen, tedd belé a' mandolákat, tört szekfuborsot és fahéjjat, koczkásan metélt citromot, két citrom haját, vegyítsd el mind egygyütt, és készíts apró darabokat belölle, a' tésztát így készítsd: egy font cukorhoz végy 12 egész tojásokat, és 12 kanál bort, egy fazékban sodord egy fertályig, és csinálj tésztát belölle, nyújtsd ki vékonyra, töltsd bele a' tölteléket, tedd tortás lábashan, 's csendesen süsd meg.

26. Diókat cukorból.

Egy fertály font mandolát lehajalván törd meg mindjárt citrom lével, főzz meg egy fertály font cukrot kevés vízzel, míg nem nyúlik, tedd bele a' mandolákat, és szárazd meg a' pártüzön, vedd ki a' fele ré-

le részét, hadd fejezen, a' más részét fa-
héjjal barnítsd meg, a' fejer tészta közé
tégyczitrom hajakat is, hínts bé a' for-
mát czukorral, a' hajakat és magvakat
beleket nyomd ki, és szárítsd meg; a'
dióbeleket fenn bé tojás fejerje hóval v.
habbal, a' beleket rakd a' héjjakba és fog-
lald öszve.

27. Sült ostyák.

Gyönyörű szép tiszta lisztre tölts ví-
zet, és sodord el szép egyenlőre, azután
ereszd fel vízzel kicsit, fenn bé a' vasat
viaszkal, tartsd a' tűz felibe és töröld meg
ismétlen, tedd a' vasat ismét a' tűz feli-
be, hogy forró legyen, tölts bele egy ka-
nál tésztát, süsd meg, de csak annyira,
hogy szárazon és fejezen maradjon.

28. Barack ostya.

Két font jó érett s hámozott barack-
ot ször szitán törj által, félfont czukor-
ra tölts fél messzely vizet, főzd meg sü-
rűre; a. u. az által tört barackokat tedd
belé, és főzöd mind addig, miglen mind
megsürűdik, hűtsd ki egy kicsit, vegy ki
belölle valamit, és nyújtsd ki egy kés há-
ta v itagságára, nyomd ki kerekded bá-
doggal vagy üveggel, olyan nagyra, va-
lamint neked tetszik, ha a' deszkához ra-
kadna segíthetsz rajta, szitált czukorral:

midőn ki nyomtad, akkor főzd meg a' czukrot lábasban, és fennd meg a' kinyomott leveleket mind a' két oldalán, míg a' czukor jó forró, mert máskép megsűrűdik.

29. Narancs kenyér.

Egy fertály font szitált czukrot egy tojással kavard el jól, a. u. egy narancsnak a' hajait reszeld meg, végy kevés ananászt, 2 lat apróra tört mandolával, és 4 lat lisztet is hozzá, keverd el mind ezeket jól együtt, a. u. metélj ostya darabokat, tetszésed szerint nagyokat vagy kicsinyeket, kenj reájok ebből a' tészta vegyületből kés háta vastagságnyt (az ostyákra t. i.) tedd, de ne igen forró kemenczébe és süsd meg.

30. Narancs tészta.

Végy elő fél font czukrot, fél font mandolát, mindeniket törd apróra, 14 tojás sárgáját és 6 egész tojást, a' fejejét habbá sodord, 4 narancsnak a' levét és egy tálba tedd mind, habard egy tellyes egész óráig, készíts belöle a' mit akarsz és süsd meg.

31. Gyűrű fánk.

Tégy egy font czukrot egy fazékba, egész tojást és 6 tojás sárgáját, habard

egy óráig, a. u. végy elő 1 font keményítőt, szitáld meg, egy citromnak a' háját, fa héjját, és viaszat tetszésed szerint bele, a. u. melegítsd meg a' faformát, és töltsd bele, süsd meg.

32. Szalámi vagy olasz kolbász czukorból.

Tégy 8 lat hajalt vagy tört mandolát lábasha, 8 lat szitált czukrot, és apróra vágott citrom hájat, kevés lisztet, tedd pártüzsre, szárazd meg, tégy kevés habosra el sodrot tojás fejerét hozzá: mikor szép fáin, vedd el a' tüztől, tégy fahéjját és szekfüvet tetszésed szerint hozzá, 4 lat apróra vagdalt citromot, 2 lat hajatlan szeldelt mandolát, kevés ázott tragantot és alkermes levét, de csak annyit hogy veres legyen, mint a' szalámi hurka, vegyítsd el jól együve, hínts bé egy deszkát czukorral, tedd reá a' tésztát, csinálj kolbászt belöle, hengergesd meg czukorban, hadd állyon két nap, a. u. metéld fel mint a' hurkákat szokás.

33 Csigákat czukorból.

A' mandola tésztát röstöld meg, formálj belöle csigákat és szárítsd meg, a. u. készíts színt két kanál vízből, 14 csep gumiból, egy csep fekete színből, és kevés Arméniai bolust is hozzá, keverd el

jól együtt, fessed meg a' csigákat vele, és felyülről futtasd meg gumival, kevés czukorhavat, utóljára híntsd bé szerecseny dióvirággal.

34. Meggyeskaréj.

Asszú meggyet szép lágyra főzz meg, szedd ki a' magvakat, és tégy 4 lat szitált czukrot egy bádogg vagy réz pohárba, tölts vizet reája, főzd meg szép sűrűre, vagdalj apróra 4 lat hajatlan mandolát; tedd a' czukorba, a' megvagdalt meggyet, citrom hajakat, fahéjjat, egy tojás fehérjét habosra sodord el, és citrom' levet hozzá, keverd együve a' tűznél, a. u. hűtsd ki, fennöstyákra, karéj formákra hajtogasd, süs-sed csendesesen, csinálj fehér és veres czukorhavat reá, szárítsd meg, és híntsd bé pisztáczíával.

35. Fahéj (czimet) kenyér.

Készíts egy fazékba 6 egész tojást, és 12 tojás sárgáját, a. u. félfont szitált czukrot, kavargasd más fél óráig, hogy habos legyen, a. u. végy egy lat szitált fahéjjat, 1 fertály szitált keményítőt, egy fertály szép lisztet, vegyítsd jól együve, kend bé az ahoz tartozó edényt zsírral, és töltsd bele, félen tele, csendesesen süs-sed, metéld el, és a' rostélyon barnítsd meg mint a' mandola kenyeret.

36. Fahéj kártya.

Végy elő egy fertály szitált czukrot, és ugyan annyi lisztet, 1 egész tojást, 1 lat vaját, 1 egész citrom apróra metélt haját, készíts belőlle tésztát, síkárold ki kés háta vastagságúra, metélj kicsinyke négyszegletű tészta darabokat, tégy a' közepébe 2 fél hámozott mandolákat, és süsd meg szépen.

37. Fahéj fánk.

Félfont zsemle lisztbe vágj 12 lat vaját, egy fertály, hámozott és apróra vagdalt mandolát, 2 fertály szitált czukrot, 4 tojás sárgáját, 1 xr árú fahéjjat, 1 xr árú székfübonsot, fél citromnak apróra vagdalt haját, készíts tésztát belőlle; síkárold ki, szaggasd ki gömbölü üveggel, tégy a' közepébe valami főttet, fenné hé az oldalát tojással, csinálj tetejét, tedd formába megkenvén azt elébb tojás sárgájával, és süsd meg szépen.

38. Fahéj mézes kalács.

Tégy egy réz pohárba fél font szitált czukrot; fél font jól meg vagdalt mandolát, szárítsd meg pártüzön, mikor lágy meleg, két tojásnak a' sejerjét tedd bele, 1 lat fahéjjat, egy citromhaját bele, tedd

a' laska nyújtóra, csinálj kalácsokat belőle, süsd meg, 's tégy reá czukorhavat.

39. Mandola, háló köntösben.

Három vagy négy tojás fejerét elővévén egy fazékba, és egy más után egy kálán szitált czukrot bele vetvén, habard 3 fertály óráig, olyan sűrű legyen, hogy ha megfordítod is a' fazékat semmi ki ne fusson, végy elő szép nagy hámozott mandolákat, tisztán törölgesd meg, szurdald a' kötő töre, és mártogasd a' habarékba, fenny bé egy tortasütöt viasszal, vagy friss zsírral, rakogasd reá szép rendel, és egyszerűen süsd meg.

40. Fahéj mandola.

Ezek a' mandolák úgy készülnek, mint a' háló köpönyeges mandolák, mellyeket most irtunk le fellyebb, hanem mídön a' habarék jó sűrűre elkavaródott, tehát szitált fahéjjat tégy bele, és úgy készítsd, mint a' háló köpönyeges mandolát, egy citromnak a' haját vágd apróra közibe.

41. Csokoládé mandola.

Ez is úgy készül mint a' fellyebb való, hanem a' habarék közibe reszelt és szitált csokoládét tégy, még pedig akkor

mikor már a' habarékot, ugyan csak jó sűrűre el habartad.

42. Czukor perezek.

Végy elő fél font szitált czukrot, kevés vagdalt citrom hajakat, apróra tört fűszert, egy messzely lisztet, egy fertály vaját, és 3 tojás székit, készíts ezekből tésztát, formálj perezeket, tedd azokat vajjal megkent bádóg-pléhre, kend meg mind tojás fejeével, hintsd bé czukorral, és süsd meg szép zsemle színűre.

43. Czukor kenyér.

Végy elő fél font fájin lisztet, 10 tojás sárgáját, 3 egész tojásokat, kotord el jól, végy elő elébb fél font tört czukrot, vegyítsd a. u. a' lisztet bele, vegyítsd el jól együtt, tedd ezt a' tésztát vajjal kent papiros tartóba, tedd azt a' tortasütő lábasba, és süssed gyenge tűznél, ha igen felduzzadt, tégy felyül erős vagy kemény tüzet, hogy kemény haja legyen, keverj egy tojást kevés víz közzé, fennd bé a' czukros kenyeret hogy meg ne égjen, vágd hosszas darabokra míg meleg, és szárítsd meg.

44. Czukor hó.

Egy egész font czukorra tölts egy messzely vizet, és egy éjjel had ázzon ben-

ne; a. u. egy tojás fejerét elő vévén, hínts arra fátyolon által szitált czukor havat, és habard el jól, olyan sűrű legyen, hogy ha a' kаланat bele mártod, alig se eshesen le rólla, a. u. tedd fel a' czukrot, és főzzed olyanra, mint a' pomádéhoz, a' czukrot és a' tojást mindég kavargasd, elébb el kell pedig kezdened a' kavargatást egy fertály órával a' tűz mellett való főzésnél, azután is folyvást kavargasd, míg a' czukor sűrű nem lesz, akkor vedd ki a' czukrot a' tűztől, és kavard bele a' habarékot a' czukorba, kavargasd köröskörül, és akkor mingyárt a' formába, a' formát papirossal kell elébb megbélelni, ha formád nincs, végy elő egy skátulát, üssd ki a' fenekét, béleld meg papirossal, és töltsd bele a' hó habarékot, úgy is jó.

45. Czvibak, vagy kétszer sült kenyér kicsiny.

Tégy 12 lat czukrot egy fazékba, üss bele 4 egész tojást, kettőnek a' fejerét, habard egy óráig, hogy sűrű legyen mint a' pép, a. u. végy elő 24 lat lisztet egy deszkára, a' fellyebb valókat töltsd a' lisztbe, és egy marok almakirályt is, csinálj belölle tésztát, és készíts szeleteket tetszésed szerint, süsd meg azokat tortás lábasban, a. u. hűtsd ki, és metéld kés-

háta vastagságnyira, a. u. egy kicsit szárítsd meg.

46. Czvibak lágý.

Végy elő fél fertály font tört czukrot, üss egy egész tojást, és 2 tojás sárgáját bele, kotord mind addig, míg szép sűrű nem lesz, a. u. fél fertály font lisztet keverj közibe, hajts öszve fél árkus papirozt, alól felyül vard öszve, a' tésztát tedd bele, azután süsd meg, mikor megsültek vágd ki a' papirosból, és még azután ismét tedd lábasha és egy kicsit szárítsd meg benne.

47. Czvibak Francziásan.

Végy elő 10 tojásokat a' hajokkal együtt és mérj ugyan annyi nehézségű szitált czukrot, a. u. hét tojás nehézségű jó féle lisztet, törd meg a' tojásokat, mind a' 10 tojás székét v. sárgáját tedd félre, a' fejerét pedig egy tálba hó v. hab formára sodord el; és a. u. a' sárgáját is vegyítsd közibe, ekkor a' szitált czukrot, öntsd közibe, habard ismét fél óráig, egy nagy főző kanállal egy oldalon, a. u. a' meg. mért lisztet is de a' melly jó száraz legyen ízibe keverd bele, kenegesd meg vajjal a' bádog formákat, és töltsd bele a' tésztát, híntsd bé felyül szitált czukorral, süsd meg hült kemenczében 10—12

pillantatig, de olyan tortasütőben a' melly
felyül fel nyílik ne süsd.

Jegyzés. Ebből a' tésztából francia
piskótát is készíthetsz, csak hogy reszelt
czitrom hajakat is tégy bele.

48. Czvibak Csokoládéból.

Ved elő 8 tojásnak a' fejejét, és ha-
bard zúzzá habbá, vagy is hóvá, akkor
vedd a' sárgákat is, keverj bele egy font
tört czukrot is, keverd egy jó fél óráig;
tedd belé apródonként a' havat, akkor
vegyíts egy font fain lisztet is közibe, so-
ká nem kell kotorgatni, töltsd papirosból
készült tokba, süsd meg, és mikor meg
sült, hűtsd ki, ekkor végy elő egy font
czukrot, tedd a' tűzre, és főzd fel, tégy
apróra vágott csokoládét bele, és csak ki-
csit főzöd, hogy széllyel mennyen, ka-
vargasd el egy kicsit, hogy sűrű legyen,
és márts belé a' czvibakot.

III. CZIKKELY.

Édes vagy savanyú Saláta.

1. Körtvély Saláta.

Hámozd meg vékonyan a' körtvélyeket,
tedd hideg vízbe, hogy meg ne feketedje-

nek, töltsd a' lábast félig vízzel, tégy egy jó darab czukrot, egy darab fahéjjat, és egy egész citromhajat belé, midőn főni elkezd, tedd bele a' körtvélyeket is, fedezd bé, és főzd jó lágyra, a. u. tedd a' sulczos csészébe, de a' száraival felfelé, ekkor tégy még egy jó darab czukrot a' lábásba, és mind addig főzzed, míg a' czukor nem nyúlik, töltsd a' körtvélyekre, hadd aludjon meg hives helyen, és édes saláta helyett add asztra.

Jegyzés. 18 körtvélyre egy font czukor kell; és ha a' körtvélyeket dinnyébe tészed, úgy a' közepén vagdald két felé, és visszajára rakd bele, a' sulczot vagy aludt levét reája, és hives helyen oltsd meg.

2. Bab vagy Fizola saláta.

A' baboknak mind a' két oldaláról a' bőröket lehajalván, vagdald rézsuntosan, és jó fáintosan, végy elő sós vizet, tedd ebbe, és főzd meg lágyra, a. u. hűtsd ki, és eczettel készítsd el fa olajjal, és borssal egyetemben.

3. Czikória saláta

A' czikória gyökereket szépen tisztítsd meg, és hosszára hasogatván, a' bélit metéld ki, és néhány órára tedd vízbe, hogy a' kesernyese kiszívódjon, minden órában

friss vizet tölts reá, főzd meg osztán, és spárga salátával készítsd el.

4. Kauli vagy virágos káposzta saláta.

A' szép fehér virágos káposztának egész virágját sós vízben főzd meg, töltsd le rólla a' vizet, és ismét frisset tölts reá, sózd meg, hogy szép fejéren maradjon, készítsd el osztán eczettel és faolajjal, tedd tálba, és azután asztalra.

5. Fűszer saláta.

Végy elő mindenféle friss egészséges fűszereket: p. o. kanál levelű füvet, tormás levelet, sóskát, borsfüvet, ezerjófüvet, méhfüvet, czukorfüvet, sárga violát, szekfüvet, 's a' t. válogasd ki, mosogasd meg, és eczettel, 's olajjal mint más salátákat készítsd el, a' boreczet helyett szép rózsaszín eczettel, czukrot a' közepébe, és körülötte más salátákat rakván még szebb, csinosabb 's kedveltetőbb.

6. Káposzta saláta.

A' gyenge veres és fehér káposzta fejeket, kemény ereiket ki metélvén először hajtogasd együve erőssen, igen szép aprócskára szálásra metélgesd meg beretva élességű késkéddel, a. u. néhány órával

osztán reá töltheted az eczetet, vagy olajat, meg is kell borsolni.

7. Retek saláta.

Hámozd meg a' retket vékony karikácskákra szeldelvén, tölts reá eczetet és falajat, tégy borsat és sót hozzá, a' retek szeleteket elébb jó lesz, ha megsózod, a' levét le szűröd, és mint mondám, elkészítöd.

8. Spárga saláta.

A' spárgákat megtisztítván, csomóba kötöd, lágyra főzd, a. u. a' vizet tisztán szűröd le, tedd tába, de a' fejek befelé legyenek, és kihüllyenek, végy tisztán mosott főző salátát, tégy abból is közibe, jó boreczetet, provinciái olajat, 's jó lesz.

9. Iborka saláta.

Meghámozván az iborkákat metéld igen szép vékony szeletecskékre, sózd meg jól, borítsd bé tállal, egy óráig így állván, töltsd le az iborka levét, a. u. tölts reá boreczetet, provinciái olajat és borsot.

10. Meggysaláta.

Három fertály font czukrot (ha egy jó tállal kívánsz készíteni) tégy egy réz

pohárba, és 3 kanál vizet, 's jó sűrűre főzd fel, a. u. készítsd két font leszemelt tiszta meggyet, tedd a' meg főtt czúkorba, főzd fel lassan míg szép lágyak lesznek, a. u. egy tajték szedő likas kanállal szedd ki a' szűrő tálra, hogy a' híg léh le szűrődjön, tedd szép rendel ökemeket egy tálba, főzd meg igazán a' levet, míg meg nem aluszik, szüzd átal a' meggyekre, 's tedd híves helyre, a' tál szélére tehetsz, rakhatsz metélt narancsokat és czitromokat.

11. Zeller saláta.

A' zeller gyökereket tisztítsd meg, és a' leg szebb zöldjét v. levelét hadd rajta, a' gyökereket olyan vékony gömbölyű szelvényekre metéld a' mint csak lehet a' zöldjével együtt, a. u. mosogasd meg, készítsd el eczettel, fa olajjal, sóval, és borsal, ha tetszik elébb vízben egyszer kétszer fel is forralhatod.

12. Szilva saláta.

A' szép érett szilvákat vékonyan hámozd meg, tedd egy méjj czintálba, tölts kevés jó bort reája, a' nélkül is magából is ereszt levet, főzd fel egyszer, tedd szitára hogy le szűrődjenek, a' levet czukrozd meg, és tégy apróra metélt citromhajakat belé, főzd össze mint az aludt le-

vet és töltsd a' szilvákra, ismét czukrozd meg, és melegen vagy hidegen add asztalra.

IV. CZIKKEL Y.

F a g y l a l t a k.

1. Vajfagylalt.

Fél pint édes téjfelt főzz meg, tégy négy lat narancsot v. citromot, törött czukrot és 6 tojás székit bele, tölts forró tejet beleje, habard szüntelen, szürd által szörszítán, töltsd a' vajas kantába és sodord el. Végy elő apróra tört jeget, vegyítsd el sóval, tedd a' vajas kantát a' jégbe, csináld bé mindenütt, tedd belé méjjen, és forgasd mindég, mikor tellyességgel meg fogyótt, tedd hirtelen a' vajaskantát meleg vízbe, és hirtelen zuhítsd ki tálba.

2. Csokoládé fagylalt.

Négy tojás sárgáját, 1 fertály font reszelt csokoládét, fél font czukrot keverj együve; forralj fel egyszer egy meszely édes téjfelt egy kvintli egész vaníliával, keverd el a' tojásokat a' fővő téj fellel, és szürd által szörszítán, a' többbit mint fellyebb.

3. Eper v. szamócza fagylalt.

Nyomd össze az epreket, szüred által a' levét, czukrot bele; töltsd a' fagylaló kantába, tedd a' jégbe, kavargasd fel a' kanállal, hogy mindenütt meg fagyjon. Így készül a' tengeri szőlő, gyömbért, fa's más szeder fagylalt is.

4. Czitrom fagylalt.

Egy fertály font czukorra reszelj 12 czitromot, tedd a' sárga levét egy nagy csészébe, és facsard reá a' czitrom levét, a' többi czukrot két csésze vízzel higgasd meg, mikor meg hült tedd a' többihez, és szüred által mind egy ször szítán.

5. Baraczk fagylalt.

Hámozd meg a' jó érett baraczkokat, szedd le a' húsát a' magváról, és törd által ször szítán, a. u. egy font baraczk húsára egy fél font czukort, szürj vagy higgasz, 3 csésze bort, és három czitrom levét, keverd együve, egy czitrom hatjat reszelj meg, és egy csésze forró vízzel ször szítán által mint fellyebb szüred által 's a' t.

6. Narancs fagylalt.

Hat narancsot, és négy czitromot reszelj 1 font czukorra, tölts bele két

két csésze jó bort, és egy csésze forró vizet, a' több czukrot mellyre a' narancsot reszeled, híggazd meg, 's tedd a' többihez 's a' t.

7. Meggyfagylalt.

Az érett meggyet a' magvával együtt törd meg, hadd álljon egy éjjel, hogy jobb izü legyen, akkor egy ruhán által nyomd ki, czukrozd meg, és így tovább, fagylald meg mint fellyebb.

V. CZIKKELY.

Sulczok vagy óltott levek

1. Baraczk sulcz.

Az érett baraczkokat szárától meg tisztítván, fele részét törd meg kő mozsárban, a. u. tedd lapos tálba, és tölts alá bort, a' mennyi sulczra szükséged van, egy rézedényben főzzed egy fertály óráig, a. u. törd által tiszta ruhán; egy pint lévre tégy félfont czukrot, 2 lat feleresztet viza hojagot, szürd meg a' sulczos zacskón hogy szép tiszta legyen, töltsd csészébe, tedd jégre vagy híves helyre.

2. Csokoládé sulcz.

Végy 5 darab csokoládét, és 1 pint édes téjfelt v. tejet, főzd meg a' csokoládét benne, és keverd el, midön sürües, eresz fel 1 lat viza hójagot vízben, és szürd reá; főzd egy kicsit együtt, czukrozd meg, hogy épen jó édes legyen a. u. szürd által egy ruhán, tedd pinczébe, vagy jégre, hogy meg aludjon.

3. Eper v. Szamocza sulcz.

Készíts szép megérett epreket, törd által egy szitán, végy elő ugyan annyi czukrot, és főzd meg vízben szép sürüre, tedd bele a. u. az által tört epret, czitrom levét, 1 lat viza hójagot 3 messzely eper nedvre, főzd meg őket, és töltsd csészékbe.

4. Fűszer sulcz.

Végy elő 5 messzely bort veresset v. ha az nincs fejéret, töltsd főző fazékba, 3 lat viza hójagot, czitrom haját, székfűbor-sot, fahéjjat, és vaniliát ha van bele, hogy a' fűszertől ugyan szagoskodjon, czukrot is bele, hogy eléggé édes legyen; tedd a. u. czintányérra, és vigyázz reá, ha keményedik e? hanem, tovább főzzed, ismét köss két székre két ruhát, mindenkire tégy itató papirost egy árkust, és

a' sulczot szürd átal rajta, a' mint magától átal ázalog, a' második széken ismét, a. u. tedd csészébe vagy tálba, tedd jégre, hogy meg keményedjen 's készen van.

5. Málna sulcz.

A' málnabolyót törd által szitán, tedd főző edénybe a' levét és főzd sűrűre, a. u. másfél lat viza' hójagot oldozz fel vízben, de télbe egy lat is elég, azt is főzd vele együtt, lehet a' málna lève fél pint, a' tüztől kivévén; szürd által ruhán, tedd jégre, vagy a' pinczébe.

6. Cseresznye sulcz.

A' cseresznyét magvaitól, száraitól szépen megtisztítván, a. u. törd össze, ha gondoldod hogy kevés leve lesz, tölthetsz hozzá kevés bort is vereset, a. u. tedd lábasba, czukrot bele annyit, a' mennyitől gondoldod hogy eléggé édes lesz, egy jó pinthez végy fél lat viza hójagot, erezd fel vízben, szürd meg, tedd a' lébe, a. u. tojás habot tégy bele, főzd fel, köss egy tálra ruhát, töltsd reá és szürd meg 2-er 3-or, hogy szép tiszta legyen, a. u. töltsd felét egy, másikat más felé, hadd álljon, végy elő cseresznyéket, főzd meg veres borban, de czukrot is tégy bele, hogy édes legyen, hűtsd ki, és szurkáld a' sulcz-

ba, de hogy ne fordúlyon mikor mind benne állanak sorban a' cseresznyék, a' más rész levét is töltsd reá, tedd jégre, vagy pinczébe, hogy megaludjon.

7. Czitromok töltve.

Vágd ketté közepén a' czitromot, metéld ki a' fejer bélét tisztán, a. u. vízzel mosogasd ki az odvas czitrom hajakat, hogy a' kesernyés részek lemosódjanak: a. u. törj lehajalt mandolákat és téjben ázott zsemle morzsákat, czitromot és haját vagdalva közibe, czukrozd meg mind, és készíts el czitrom lével és apró szölkövel, töltsd belé az odvas vagy is üres czitrom hajakba, tedd tálba, és czukor sulczot csinálj reá, tedd pártüze és főzd fel.

8. Mandola téj sulcz veres és barna.

Egy pint édes téjfelt vagy édes tejet tégy egy fazékba, fedezd bé, és főzd fel jól, végy elő egy font szép mandolát, hámozd meg, és törd meg apróra, a' törés közben, ne hogy olajos és fekete legyen, tölts kevés hideg tejet reá, törd lehető apróra, a. u. a' megtört mandolákat ketős tiszta fejer ruhán úgy által törd, hogy csak 6 lat legyen az, a' mi által nem ment, a. u. végy 2 lat víza hójagot, metéld apróra, és mosd ki tisztán, tedd tálba, tölts

vizet reá, tedd pár tűzre, és olvaszd meg, mindég kavargasd, hogy fel ne forjon, és mikor elolvadt, szüred a téjbe, hadd áljon, a' viza hójag' ize ne legyen rajta, veresre is lehet festeni, vagy csokoládéval barnára, czukrot is tehetsz bele.

9. Mandola téj sulcz, zöld, sárga és fejér.

Megtört Mandolával együtt törj által főtt viza hójagot vízzel, a' petrezselemnek zöldjét metéld apróra, a' mandola téjnek harmad részét meg czukrozván szüred által, 's zöld lesz. A' más két részt főzd meg, felét tölts lábasba és had fejéren, a' más felét sáfránnyal sárgítsd meg, így három színű lesz, minekutánna megfagylaltad, meleg vízbe tévén zuhítsd ki tálba, 's metéld el tetszésed szerint.

10. Téj sulcz, ékes.

Jó édes tejet, 6—8 tojás fejérét sodord el együtt jól, a. u. szitán szüred által és czukrozd meg; ha tetszik rózsa vizet is tehetsz hozzá és főzjed, az alatt kavargasd, a. u. mindjárt tálba töltsd, hadd megállapodni, hínts reá apró szöllöt, ékesítsd fel narancs levelekkel, 's borostyán vagy babér koszorúval.

11. Narancs sulcz, rendes.

Egy messzely vizet, egy messzely bort, tölts új lábasba, egy pár narancsot czu-

korral reszelj meg, és hatnak a' levét facsard belé, egy pár czitromét is hozzá adhatsz, czukrozd meg a' vizet és bort, hogy jó édes legyen, és főzd míg sűrű nem lesz; a. u. másfél lat víza hójagot eresz fel vízben, és azt is szürod bele, mikor így jól meg főtt, tedd belé a' levét is, és csak egyszer forrald fel, köss székekre kendőket és szürod által, tedd jégre.

12. Ribizli vagy tengeri szőlő sulcz.

Egy messzely ribizlit törj öszve, és egy fél messzely vizet tölts reá, egy éjszaka hadd áljon, szürod által a' levét egy asztal kendőn, egy messzely lévőhöz fél lat víza hójag és 2 elsodrott tojás fejére, tovább úgy készítsd mint a' meggy sulczot.

13. Füge sulcz, vagy fagyalt.

Egy öszve marok kék fügét szárától megtisztítván, kösd egy tiszta ruhába, tölts reá forró vizet, hogy a' víz megkéküllyön, tölts a' vizet egy czintálba, egy czitromnak a' levét nyomd belé, czukrozd meg, tedd pár tűzre, forrald fel, mikor forró, egy tojás fejrjét hó habbá sodord el, tedd a' lébe, vedd ki a' tűztől, hűtsd ki, mikor meg hűlt, szürod által ruhán, de ne facsard ki, csak csepegtesd, két lat víza hójagot főzz meg hideg vízben, főzd bé és mikor befőtt vedd ki a' tűztől, hűtsd ki,

mikor hideg szűrő által szitán a' sulczba, azt is töltsd esészébe, tedd híves helyre, hogy meg aludjon.

14. Meggy sulcz friss.

Tisztítsd meg a' szárától a' meggyeket és törd meg kő mozsárban szép apróra, a. u. egy tálba tévén fedezd bé, 2 óráig hadd álljon, hogy a' magvától jó ízt kapjon, a. u. facsard által egy kendőn, és tégy hozzá czukrot is tetszésed szerint, másfél lat vízben feloldozott viza hójagot hozzá, szűrő által, hogy a' sulczszép tiszta legyen, tálald ki csészékbe, és tedd híves helyre.

15. B o r s u l c z.

Vagdaldj össze egy lat viza hójagot, mosd ki szép tisztán, és köss néhány sáfrány virágot, málna bolyót és székfüvet egy tiszta ruhába, és egy fél pint jó borban főzd meg lágyra, ezt vedd ki, és a' viza hójagot tedd belé, mindég kavargatván amazzt egy más edényben egyszer kétszer forrald fel, tégy 24 lat czukrot bele, és 4 citrom levét, szűrő által egynehányszor egy tiszta asztalkendőn, és tedd híves helyre, megfagy.

16. Fahéj sulcz (zimet.)

Három messzelyes edényben ha akarsz készíteni 9 citrom levét facsard egy

tálba, a' többi rész víz, vagy bor legyen, 3 fertály czukrot áztass el benne, szürd által ruhán, hogy szép tiszta legyen, fessd meg alkermessel, tégy hat csep fahéj szeszt bele, a. u. két lat viza hójagot eresz fel vízben, vegyítsd közibe, szürd által még egyszer ruhán és csészében fagylald meg.

17. Szilva fagylalt.

Szép érett nagy szilvákat 60-at egy messzely borhoz készíts el, tölts ebből keveset egy réz pohárba, tégy egy darab czukrot bele, főzd fel, töltsd bele a' bornak más részét is, kóstold meg, ha elég édes-é, hámozd meg a' szilvákat, de a' szárát és magvát hadd meg a' mint van, tedd a' borba, és egy kicsit főzzed, tégy citrom hajakat kevés szekfuborsot, és fa haját bele, egy kevés viza hójagot eresz fel, és tedd bele, a. u. két tojásból csinálj habat, azt is töltsd belé, köss kendöket székekre, és a' sulczot szürd által, tedd bele a' szilvákat, tedd jégre, hadd faggyon meg.

HATODIK SZAKASZ.

Bécsinált vagy befőzött gyümölcsökről és nedvekről (zaftokról) italokról, a' konyhába tartozó főzni valók eltartásáról.

I. CZIKKELY.

Bécsinált és befőzött gyümölcsök.

1. Kajszin baraczkot befőzni.

A' szép érett baraczkokat ször szitán szürd vagy törd által, tedd réz edénybe egy font főtt gyümölcsöt, egy fertály font czukrot tégy bele, tedd pártüze, és főzjed, míg sűrüdni kezd, de mindég kavargasd, hogy meg ne égjen, és mikormár jó sűrű, vedd ki a' tüztől és hűtsd ki, 's tedd edénybè.

2. Fa epret vagy szedret befőzni.

Két részt epret, egy részt czukrot végy elő, a' czukrot főzd meg, míg nem nyúlik, ekkor az epret tedd bele és főzjed, míg sűrű nem lesz.

3. Muskatal körtvélyt bécsinálni.

Az érett körtvélyeket, szép véknyan hámozd meg, és a' magját kivetvén, tedd friss vízbe, azomban egy edényben, főzz czukrot, szürd által, hűtsd ki, a. u. a' körtvélyekről is a' vizet szürd le, és tedd őket a' czukorba, főzjed igen csendesen, míg jó puha lesz, akkor vedd ki, hűtsd ki, és tedd üvegekbe, a' levét még sűrűbre főzd, a. u. hűtsd ki, és töltsd reá, ha víz ízű, még kevés czukrot tégy bele.

4. Baraczkot befőzni.

Szép jó nagy baraczkokat, főzd meg míg zöldek, hogy a' haja lejöjjön, tedd friss vízbe, egy réz lábast sóval és eczettel tisztíts ki, tedd bele, fedd bé, pár tűzön főzd fel, mikor jó forrón fel főtt 2 napra tedd a' pinczébe. Ekkor czukrot főzvéen tedd belé a' baraczkokat, lábásban főzd fel, hűtsd ki.

5. Narancsot becsinálni.

Szurkald által egynehányszor a' narancsokat kötő tövel, tedd fris vízbe, egy

éjjel hadd álljon benne, akkor vízben főzd fel jól. Ha a' víz sárga ismét más vizet tölts reá és főzjed, ezt így ötször cselekedd, hogy a' bőre lefőjjön: akkor egy éjjel friss vízben hadd álljon, más nap főzd meg ismét, még pohanyó nem lesz és a' víz többé meg nem sárgodik hanem szép zöldes lesz: ekkor egy font narancsra 5 fertály czukrot, ennek felét fél messzely vízben olvaszd meg, mikor meg főtt és ki hült, tedd a' narancsokat egy üvegbe és töltsd a' hideg levet reá, hadü álljon egy éjjel, más nap a' levet szürdle, tedd belé a' többi czukrot, ismét főzd bé sűrűre, és mind annyiszor szükséges, hogy a' narancsok tele itatódjanak, és a' lév elég sűrű legyen.

6. Ribizlit (tengeri szöllöt) befőzni.

Egy font tengeri szöllöhöz $\frac{3}{4}$ font czukrot végy, nagyába meg törvén, a' szöllöt száraról tépd le, mosd ki friss vízzel tisztán, tedd réz lábásba, a' czukrot reá, tedd pár tűzre, csendesen főzjed, míg jó sűrű nem lesz, a. u. hűtsd ki, és töltsd üvegbe.

7. Meggyet befőzni.

Végy elő 1 font czukrot, és 1 font meggyet, törd meg a' czukrot vízben, tedd réz edénybe, és főzjed míg széllyel fő, a.

u. a' meggyet szárától tisztítsd meg, tedd a' czukorba, fél fertályig főzted, de ne tovább, vedd ki a' meggyeket egy tányérra, hűtsd ki, a. u. tégy fél lat szekfüvet a' léhbe, főzd vele, tedd a' meggyeket üvegbe és szürd által ruhán a' levét: hogy a' fűszer is által jöjjön, tedd a' pohárral együtt vízbe, hogy ki hülljön, a. u. mikor hideg tölts a' meggyekre az üvegbe és kösd bé.

8. Meggyeket bécsinálni.

Egy üvegnek a' fenekét híntsd bé szitált czukorral jó vastagon, rakj belé egyszer meggyet jó erőssen, míg a' czukrot el nem lepi a. u. ismét hínts czukrot vastagon reája, és ismét meggyet, és azt mind addig, míg az üveg kevés híján tele nem lesz, utóljára hínts reá czukrot; meg kell jegyezni, hogy a' meggy szárait csak félig metéld el, és mikor a' czukrot a' fenékre híntetted a' meggyet pedig reá rakad kevés eczetet is tölts reá, a. u. ismét meggyet, ismét czukrot eczettel és így tovább, az üveget jól bé kell csinálni, és egy fertály esztendeig a' napon tartani, olly tellyesen és szépen megmaradnak, mintha most szakasztanád le.

II. CZIKKELY.

(Zaftok) Nedvek.

1. Alma nedv, v. zaft.

A' hámozott almát reszelõn reszeld meg, nyomd ki a' levét, hadd álljon egy éjjel, szüрд le a' tisztáját, egy pint lèvhez vagy nedvhez, végy elõ félfont czukrot és főzd meg jó sűrűre, facsarj kevés citrom nedvet is bele, és forrald fel még egynéhányszor: czukor nélkül is jó. —

2. Alkermes zaft.

Az alkermes szemeket vagy bolyókat szedd le szemenként a' száráról, egy réz pohárba tégy fél font czukrot és fél mészely vizet, főzd fel, a. u. tedd bele az alkermest, főzd csendesen, hogy felolvadjanak a. u. szitán v. ruhán által szüрд meg vagy facsard, a' nedvet tedd ismét réz pohárba és még fél font czukrot hozzá, főz-zed míg sűrű lesz, a' tajtékját szedd le a. u. tedd a' nedvet üveg edényekbe.

3. Körtvély nedv.

Ezt mint az alma nedvet úgy készítheted. Vedd elõ a' leg jobb és leg leve-sebb körtvélyeket, törd meg péppé, fa-

csard ki a' levét azt 7 óráig főzzed, mikor olyan lesz mint a' méz és barnás, már akkor jó.

4. Eper nedv, zaft.

A' földi epernek és a' mezei földi apró epernek, igen érettnek kell lenni, ez úgy készül mint a' málna bolyó nedv, a' melyet mindjárt le írunk, igen jó julep nedvet, v. édes híg orvosságot kapsz belőlle.

5. Sárga répa nedv.

Reszeld meg a' sárga répát előbb szépen megtisztítván, és ruhán által facsard ki a' levét; a. u. tedd lábasba, és még főszedd le a' tajtékját, mind addig főzd, míg nem tajtékzik, és olly sűrű lesz, hogy a' ruhán által megy.

6. Málna nedv.

Jó érett málna bolyókat tégy fazékba, törd össze főző kanállal, tedd éjszakára pinczébe, más nap facsard által ruhán, hogy a' leve ki jöjjön. Egy pint léhre egy font czukor kell, és két citrom leve, a. u. a' czukrot részeld a' sárga citrom hajra, és a' nedvet a' czukorral együtt egy réz pohárban tedd a' pár tüzre, és fél óráig főzzed, kavard el jól, hűtsd ki a' nedvet, és töltsd üvegekbe, más nap tölts mandola olajat reá.

7. Cseresznye nedv.

A' savanyú cseresznyéket száráról le
szedvén üstben pár tűzön főzd meg leves-
re, a. u. a' levét szürd le egy ruhán v. szí-
tán által egy porcellán edénybe, egy
fontnyi nedvhez fél font czukrot vé-
vén, tedd mind a' kettőt szép tiszta szá-
raz réz üstöcskébe, kavargasd és főzjed,
míg a' nedv jó sűrű, akkor szürd üvegbe.

8. Fűszer nedv.

Mindenféle fűszerből lehet nedvet főz-
ni: p. o. ürömből, méhfüből, kalán le-
velű füből, fodormentából, kerti vagy fe-
jérhátú bogácsból, 's a' t. csak hogy az ü-
römhöz kétannyi czukor kell mint a' töb-
biekhez.

9. Mandola tej nedv.

Fél font édes mandolát hámozz meg,
és 8-at keserűt hozzá, törd meg jó apró-
ra, és egy messzely vízzel csinálj jó sűrű
mandola tejet, mindég kevés vizet bele,
és ismét jól törjed, facsard ki jól, a. u.
végy elő nagyából meg tört egy font czuk-
rot, töltsd reá a' meg szűrt mandola tejet,
és egyszer forráld fel, szürd által ruhán,
hűtsd ki, narancs virág vízzel szagosítsd
meg, és tedd czukros üvegbe, kösd bé és
a' papiroson szurdálj tövel likakat.

10. Czitrom nedv.

Annyi czitrom levét nyomj ki, hogy egy félmesszely legyen, elébb a' hajokat reszeld le egy fertály font darab czukorra, a' reszeltet, a' czukrot, és a' facsart levét egyetlen egyszer forrald fel, szürd által ruhán, hűtsd ki, és hidegen töltsd üvegbe, egy pohár víz leöntésére elég belölle egy tele kanállal.

11. Fa eper v. szeder nedv.

Az érett epret v. szedret facsard ki ruhán által tiszta edénybe, egy itcze ilyen facsart léhre egy font szitált szép czukor esik. Tedd ökemeket, réz edénybe v. új mázos lábasha, és még sűrű nem lesz főzöd, és mikor már a' tüztől kiakarod venni, egy czitromnak a' levét facsard bele és azzal hűtsd ki, de elébb metélj bele néhány czitrom haj darabokat, igen kellemetes drága gyönyörű ízt ad ökemének mikor meg hült, szedd ki a' hajakat belölle, és tedd el üvegekben.

12. Baraczk virág nedv.

Le fosztott veres baraczk fa virágot 12 latot, törj meg kő mozsárban, tedd czin edénybe; tölts egy messzely forró vizet reá, hadd álljon 24 óráig bé takarva, akkor szürd által ruhán, főzd fel egy font

korral , míg keményedik , hűtsd ki, és töltsd üvegekbe.

13. Narancs Nedv.

Egy font cukrot vízben meghíggasztván, mind addig főzd, míg meg nem sűrűdik, ekkor 12 narancsnak a' levét facsard bele, a' sárga narancs hajakat reszeld meg reszelőn, kösd egy ruhácskába, tedd forró vízbe, és mindaddig főzd, míg a' keménye el nem fő, ekkor a' főtt hajakat tedd a' cukorba, forrald fel háromszor, ekkor hűtsd ki, töltsd üvegbe és kösd bé.

14. Puncs' Nedv.

A' narancsoknak és citromoknak hajait három fertály font cukorra reszeld meg, a' leveket pedig facsard ki hogy 2 fél messzely legyen. $\frac{3}{4}$ font cukrot a' nedvel együtt tedd egy réz pohárba és egyszer forrald fel, szüred által, és hűtsd ki, az arakot mindjárt is bele teheted, hogy sem igen erős, sem igen gyenge ne legyen, vagy magában hagyhatod, és hollandiai théával és ezzel a' két darabbal puncsot készíthetsz.

15. Ribizli v. tengeri szőlő nedv.

A' tengeri szőlőt facsard és szüred által ruhán, hogy tiszta leve legyen, egy

messzely lével egy font czukrot főzz sűrűre, egy kicsit hűtsd ki, és a. u. töltsd üvegekbe, felyül reá mandola olajat.

16. R ó z s a n e d v.

Egy itcze mézhez, 4 lat veres 4 lat fejér rózsát, törd össze jól, a' mézet pedig vízben feleresztvén tedd bele és mind addig főzd, míg sűrű nem lesz, a. u. facsard által ruhán és a' levet tedd el, egy pár kanál mézet is tehetsz hozzá, úgy igen jó.

17. F e j é r r é p a n e d v.

A' Fejér répa levét szürd meg tisztán a' melly belőlle ősszel a' bégyalúláskor ki foly (a' Magyarok még ezt nem mindenütt szokták bégyalúlni télére, mint a' káposztát, holott felséges étel télbe savanyúan,) és tedd lábasba, tedd pár tüzre, és főzted csendesesen, míg jó sűrű lesz, mint az alma vagy körtvély nedvet, drágább a' papiroskába takart sárga fínom aranynál köhögés ellen.

18. M e g g y n e d v.

A' száratlan szemes meggyet magjával egygyütt kö mozsárban törd meg, a. u. len ruhán által facsard ki, egy pint meggy lére fél font tört czukrot, tedd palaczkba, de ne épen tele, 3 quintli fahéjjat, fél lat szék-

fűvet törj meg, kösd új len ruhácskába, és akaszd a' palaczkba, kösd bé jól hójaggal, hadd a' nap fényen 14 napokig, akkor jó, ekkor borral vagy vízzel leönt-heted.

19. Szöllő szem' nedv.

A' szemen szedett puha szöllő szemeket fa mozsárban törd meg, szürd által ruhán, hadd álljon egy éjjel mázos fazékba, hogy a' sepreje fenekre szálljon, a. u. vékony tiszta ruhán szürd által edénybe, tedd a' pártúzre egy citromnak sárga hatját reszeld le, a' bélit főzd meg a' lében, még igen lágy nem lesz, hogy el morsolhasd, a. u. szürd a' nedvet tiszta ruhán mázos edénybe, hadd álljon ismét egy éjjel, a. u. egy darab sárga nádmézet, egy font szép czukrot főzz meg benne mind addig míg sűrű lesz, minekelötte a' tűztől ki vennéd, a' citrom sárgákat tedd bele és 5—6-szor forrald fel, 's jó lesz.

20. Czukor nedv.

Néhány tojást a' hajában keményre főzz meg, hajald le, metéld ketté, a' sárgáját vedd ki, töltsd tele a' helyét tört czukorral, ismét mind a' két fél tojást tedd együve egymásra, a. u. egy tiszta cserép edénybe tiszta fa botocskákra rakogasd úgy, hogy alól hézak vagy üres hely le-

gyen, tedd híves helyre, vagy pinczébe 24 óráig. Az edény fenekén fogod találni az igen fáin édes nedvet, a' melly tulajdonképen a' megolvadt és a' tojás feje-
keresztül szűrődött (filtrirozott) czukor, vegy abból időről időre 2—3 kávéskanállal.

III. C Z I K K E L Y.

Külömbféle Fa- és Mezei Gyümölcsöket épen, és sokáig eltartani, a' jó enni valókra reájok esmérni, 's hogy kell elrakni.

1. Almát 's körtvélyt eltartani.

Az almákat 's körtvélyeket vízben is lehet télen által tartani. Végy elő egy ocska boros hordót, üsd ki a' felső fenekét, állítsd fel egyenesen talpra pinczében, rakd tele jó féle almákkal és körtvélyekkel úgy, hogy valamí fél lábnyi híjja legyen, tedd reá a' kiütött feneket, nyomtasd meg jó nagy kövel, tölts bele annyi vizet hogy a' felső feneket el lepje a' víz, az egész dolog meg van. Valamennyiszer körtvélyt vagy almát veszel ki belőlle, mind annyiszor ismét jól fedezd bé, és nyomtasd le, mert ha a' vízben úsznak, megfeketednek 's elrothadnak.

2. A' vajat eltartani.

Az esztendő legjobb részében gyűlt vajat frissiben mind addig mosd vízben, míg a' víz tiszta nem lesz, azt a. u. kő vagy jól kiégett mázos fazékba tedd bele, de úgy, hogy az edénynek egy kevés híjja essék, ezt a' vajas fazékat tedd egy más nagyobb vízzel tellyes edénybe, és úgy hogy a' víz fentebb legyen a' vajnál. Már most igen csendesen lágy melegítsd meg a' vizet, ilyen lágy melegségű állapotban tartsd azt a' vizet, egy részt meleg, más részt hideg víznek belé töltögetése által, míglen lassacskán a' vaj meg olvad és a' nehéz sepreje a' fenékre le ülepedik, és a' tiszta vajon, mint a' régi tiszta boron által láthatsz, most már vedd ki az edényt a' lágy meleg vízből, és tedd híves helyre, és töltsd vagy szürd le a' tetejét, harmadát, felét, vagy három negyed részét a' jóságához képest, és tedd el alkalmas edényben haszonvételre, a' hátra maradt allyával főzhetsz, hogy el ne vesszen. Ezt Májusban, vagy Juniusban legjobb művelni, mert ekkor legjobb ízű a' vaj, a' telinek pedig harmad része sem tiszta.

3. A' vajat megfrissíteni.

Az elromlott vajat, mind addig mosogasd tiszta vízzel és öblöngesd, míg tiszta nem lesz, így: tedd a' vajat tiszta c-

dénybe, friss tiszta vizet reá, ekkor morsold el, hat óráig hadd benne híves helyen, ezt 10—13-szor vidd véghez.

4. Zöld borsót eltartani.

A' kifejtett borsót főzd meg kicsit sós vízben, szüred le egy kicsit, tedd róstan a' napfényre, hogy megszáradjon, rakd skatulába, és a' tetején fúrd likakat, hogy a' levegő járja, vagy:

Végül elő érett borsókat, fejtsd ki, tégy a' tüzhöz vizet; forrald fel, töltsd bele a' borsókat, és húzd hátra a' vizet, hadd állani 2—3 miatyánkig, szüred le, töltsd ki papírosra, és szárazd meg mindjárt, és meleg helyen vagy sütő kemenczében aszald meg, mikor osztán megakarod főzni, elébb lágy meleg vízben áztasd meg, és egy darab szalonnát vagy vaját tégy reá.

5. Krumplit el tartani.

Leg jobb őket partos helyen, fővény gödörben tartani, ott az ízeket el nem vesztik, a' kolompért ha vizes helyen tartod elvész, és az egészségnek is igen ártalmas eledel, ha fővény gödörben nem tarthatod, leg jobb, mihelyt ki ásod felálló hor-dókban a' kamarában megszáritani.

6. Az eczetet jól eltartani, 's megerössíteni.

A' bor eczet mindig a' legjobb, mert kellemetes, és tiszta íze van, de a' vigyázatlan velebánás miatt hamar elgyengül és el is romlik, és nagy munkába, sok időbe kerül ismét jóra szert tenni, a' legkönnyebb 's leg ólcsóbb mód, a' gyenge eczetet megerössíteni, ha a' szőlő szemeket, mellyek még nem érettek, csak puhúlni kezdenek szárokról le szemeled, egy kicsit megnyomogatod, és az eczetes edénybe hányod, rövid idő alatt megtüzesedik az által, az elgyengült eczet. A' fő nyereség pedig az eczetet illő erejében mindig megtartani abban áll, hogy az eczetes edényedről az eczetet soha egészen le ne szürd, hanem a' mennyit rólla le töltesz, ugyan annyi jó bort ismét helyébe vissza tölts. Mennél jobb bort töltesz az eczetágyára, annál jobb és tüzesebb az eczet.

7. Tojásokat sokáig eltartani.

Némellyek korpába, vagy polyvába, mások szecskába, hamuba, vagy szalmára a' pinczében hogy egyik a' másikat ne érje teszik, de a' legjobb mód ez: az olyan tojásokat, mellyeket a' három Bóldog Asszony napok között 2-ik Juliustól 3-dik Septemberig öszve gyűjtesz, egy átalagocskát alól száraz fűrészes porral bé

borítasz, azt tojással bé rakod, kis hegyes végével alól, egyik a' másikat ne illesse, ismét száraz fűrész porral takard bé, ismét más rend tojást hegyivel lefelé, 's így tovább, kivált az Augustus végén és Sept. elején tojott tojások leg tovább el állanak.

8. Az élesztőt meg próbálni jó - é?

Tégy az élesztőből keveset meleg vízbe, hadd álljon egy kicsit, ha felyül lebeg jó, ha a' fenekén marad semmit sem ér.

9. Gerstlit eltartani.

A' lisztől mosogasd meg, szárítsd ki, tartsd tiszta száraz fa fiókokban.

10. Mézet higgasztani.

A' mézet tedd réz edényben pártüze, tégy bele egy egész tojást, mihelyt az a' fenekére le ül, a' méz meg van főve és higgadva, de mindég kavargasd, hogy meg ne égjen.

11. Cseresznyét eczetbe bécsinálni.

A' szép nagy szemű húsos cseresznyét vagy meggyet kiválasztván, tölts erős bor-eczetet reá, hogy el borítsa, hadd úgy egy nap egy éjszaka, szüörd le az eczetet, és minekutánna a' cseresznye ruhán meg-

száradt a' le szűrt eczetbe egy itczébe egy fertály czukrot vess bele és az eczettel együtt főzd fel, töltsd lágy melegen a' cseresznyére, kösd bé az edényt a' mellyben elteszed jó erőssen.

12. Karalábét eltartani.

A' télre valót összel ásd ki, leveleit a' szívéig szedd le, rakd száraz fővénybe fedezd bé földel.

13. Káposztát savanyítani.

A' tiszta káposzta fejeket metéld ketté, a' vastag torzsákat metéld ki, a' hordó fenekét alól diófa levéllel borongasd bé, a' gyalúlt káposztából egy rendet v. sort tölts reá, hintsd bé sóval, és kömény maggal, vagy fenyőmaggal is, ismét egy sor gyalúlt káposztát reá, arra ismét sót, kemény és fenyő magot, 's így tovább míg a' hordó tele nem lesz; a' szolgálka szépen megmosott lábaival tapogassa meg, a. u. fedd bé tiszta ruhával, és bele illő deszkával, reá jó nehéz nyomtató követ, minden hónapban megmosogasd a' rongyot és deszkát, vizet nem jó hozzá tölteni, mert az erejét és színét elrontja, hanem legelőször kell jól meg nyomtatni, hogy levedzen magától, azután kisebb nyomtató kö is jó.

14. Konyhára való füveket száraztani.

Rostában a' sütő kemenczén vagy meleg szobában ruhán lehet mindenféle nyári fűszereket télére aszalni.

15. A' Lencsét megesmérni jó-é?

A' lencse és borsó ha régi, kemény és nehéz fővő, a' könnyűeket tiszta világos által látszókat kell választani, mert a' verhenyeges és veres rossz.

16. Mandolákat el tartani.

A' legjobb mandolák, a' nem kesernyések hanem édesek, kívül világos barnás sima és gyenge hajú, belől szép fehér fényes, ha az újjaiddal morzsalod olajos, tiszta és száraz helyen kell tartani.

17. Lisztet eltartani.

A' liszt sokáig eltart, ha Martiusban és Novemberben mindjárt a' hóld tölte után való napokban örlik, leg jobb fadeszka ládáknban, vagy hordókba bé verve tartani száraz helyen.

18. Dinnyét eczetbe bécsinálni.

A' dinnyéket czikkekre vágván és vékonyan lehámozván mikor még igen el nem

értek, a' bélét és magvát is mind kivet-
vén, úgy hogy csak a' tulajdonképen va-
ló húsa, a' mellyet megenni szoktak ma-
radjon meg, tedd cserép edénybe, tölts jó
bor eczetet reá, hadd álljon 3—9 napo-
kig, vedd ki akkor az eczethöl, és fele e-
czet fele vízben mind addig főzd, míg olly
lágyak lesznek hogy egy szalmaszállal is
által szűrhatod, ezután főző kanállal szedd
ki, rakd sorba üveg edénybe, tört szekfü
borsot, fahéjjat, szerecseny dióvirágot reá,
tölts jó erős bor eczetet reá, hogy a' din-
nyéket elborítsa, az edényt hójaggal kösd
bé jól, egy kis idejig tartsd a' napfényen.

19. A' téj hogy öszve ne menjen vagy túrósodjon.

Az édes téjbe vagy téjfelbe vess egy
darabka kanáriai czukrot, akár meddig
főzöd öszve nem megyen.

20. A' jó riskását megesmérni.

A' riskása két féle: egyik Olaszország-
ban Florenczia és Maylánd körül terem,
a' másikat Indiákról hozzák a' legjobb Chí-
nában terem. A' megesmértető jelei a' jó
félének ezek: ha szép, nagyok, vastagok a'
szemek és apró vékony hasadékosok, a'
mellett kemények, izek nem savanyú,
színek szép fejér, a' vételben ezekre vígyáz.

21. Riskása főtt levet készíteni.

Négy lat riskását márvány mozsárban törj porrá, egy jó itcze vízben főzd meg péppé, a. u. melegen egy ruhán által facsard ki, kocsonya keménységű lesz, egynehány kanál meleg vízzel vagy húslével is feleresztheted, ha tetszik.

22. Répát eltartani.

A' répákat gödörbe egymás mellé rakván sűrűen tölts reá fővényt, ismét más sor répát rakj bele, arra ismét száraz fővényt, mind addig míglen a' gödör tele lesz, felyül ismét fővénnel és földel, azt ismét szalmával, a' szalmát deszkával, azt ismét szalmával fedd bé, hogy sem hideg sem nedvesség néki ne árthasson, mikor felbontod és egy egész sort kivészel ismét csináld bé, a' kivetteket apródonként eldegéld meg a' pinczébe tartván jó helyen.

23. Répákat bécsinálni.

Főzd meg lágyra, hajald le, metéld karikára, tedd edénybe, főtt de meg hült eczetet és kömény magot bele, sok helyen a' veres és fejer répákat egyvelgest csinálják bé. A' fejer répákat meg hámozván meg főzik és éjjel egy deszkán meg szárasztják, a' veresset is meg hámozván meg főzik, s mind a' kettőt karikákra metélik,

mind a' kettőt tormával elvegyítik, sőt, ananászt, kömény magot bele, tedd edénybe, főtt bor eczetet reá; a' fejér répa főtt levéből is tölthetsz keveset reá, a. u. fedd bé, és nyomtasd meg.

24. A' sáfrányra vigyázni.

Nagy különbség van a' sáfrányok között, mind a' hazájokra nézve mellyben termenek, mind ízekre és színekre, mind pedig erejekre és hathatóságokra nézve, sőt becsek' és árokra nézve is, a' nevek sokféle, leg jobb az igen szagos hathatós nagy erejű, vereses színű, nem tiszta sárga virágokkal kevert, jó száraz, elég nagy és tökéletes.

25. A' sót eltartani.

A' sót száraz helyen fán vagy deszkán kell tartani.

26. Sóskát bécsinálni.

A' sóskát szépen megtisztítván és vízben kiöblögetvén, vedd forró vízbe, a. u. ismét friss vízbe, tedd edénybe, töltsd meg latkával, dugd bé, és tedd el hives helyre.

27. Gombákat bécsinálni.

A' gombákat megtisztogatván, forrald fel egyszer sós és horsos vízben, a' vizet

szürd le, a' gombát egy tálban hűtsd ki, tedd kö edénybe vagy üvegbe, jó bor eczetet reá, fa olajat, borsot, és sót, dugd bé, és híves helyen tartsd, jó eledelt kapsz pecsenyéhez.

28. Spárgát aszalni.

Varró tővel czérnát húzogatóván bele aggasd a' sütő kemencze körül, de meg ne melegedjen igen, mert megfeketedik, ha jól meg nem aszalod, megsavanyodik 's meg rothad.

29. Szalonnát eltartani.

A' szalonnát kősóval, de jól meg törttel és szitáltal verd bé, és sajtold meg jó erőssen egy sajtóban, de minden nap ki vedd belőlle, és a' felső bőrére ismét hínts kősót szitáltat, ismét a' présbe, ezt 4 hétig folytasd, a. u. akaszd fel csak a' konyhába, hol a' levegő járhassa, úgy 2—3 esztendeig is el áll. Ha a' húst kősóval bé hínted hasonlíthatatlan szép veres lesz, valamint a' nyelv is.

30. Uborkát eczettel bésavanyítani.

Szép apró gyenge uborkákat szedvén száraz időben, törölgesd meg szép tiszta ruhával együl egyig, de a' haját meg ne sértsd, tálba tévén illendően sózd meg,

egy éjjel hadd álljon a' sóban, egyszer kétszer fel is rázogadhatod, a' magából eresztett vizet tölts le rólla, és a' helyett, forró eröss eczetet tölts reája, borítsd be, és ismét hagyd egy éjjelre, főzz még egyszer friss eczetet egész fahéjjal, székfűborssal, és babér levelekkel, az uborkán állott eczetet töltsd le, és a' helyett a' második forró eczetet reá; hűtsd ki egészen, és tedd zöld köménnyel, a' mellynek mindig az uborka között van az helye, üveg vagy köedénybe, de az uborkákat mindig bé lepje az eczet, az edényt bé csináld.

31. Uborkát metélve bé csinálni.

Hámozd meg, és metéld vékony szeletekre a' nagy uborkákat, mint az uborka salátához szokás, sózd meg, tölts kevés eczetet is hozzá, hadd álljon egy kevés ideig egy cserép edényben, a. u. facsard ki jól, tedd kö vagy üveg edénybe, porrá tört borsal borsold meg, tölts elegendő eczetet reá, és tölts annyi provinciái jó olajat reá, hogy az uborkákat ellepje, kösd bé az edényt papirossal, sokáig eláll, és mindig olly jó ízű mint a' friss uborkák.

32. Szöllöt el tartani.

A' fürtöket egyenként vagy párosával kötözd fonalakra, és akaszd száraz a' fagy-

tól bátorságos helyre, de jobb és bizonyosabb mód ez: egy ládának vagy hordónak fenekét híntsd bé száraz fővénnyel, borigasd bé azt, hasonlóképen száraz szőlőlevelekkel, rakd reá a' szőlőket egy sorjával, ezt ismét száraz szőlőlevelekkel takargasd bé, hínts reá 1—2 újni vastagságú homokot, a. u. szőlőlevelet, ismét szőlőt, míg a' láda vagy hordó tele nem lesz; olyan helyen tartsd, az hol meg nem fagyhat.

33. A' friss szilvákat eltartani.

Jól készült edénybe mellybe a' víz be nem mehet tévén, a' friss szilvákat, és az edény szájját szurokkal bé csepegtetvén, s egy kútba kötélen le eresztvén vagy felakasztván sokáig eltarthatod.

IV. CZIKKEL Y.

Mindenféle húsok, aprómarhák, halak bé eczet-olajozásáról, füstöléséről, bésozásáról és eltartásáról.

1. Kolbászt készíteni.

Kolbászba való 4 font disznó húshoz 3 fertály font szalonnát vévén, mind azt, mind ezt vágd apróra és gyúrd együve,
tál-

tálban, hadd álljon egy éjjel, más nap só, borsot, gyömbért, majoránnát, kóriándromot bele és egy kevés borral gyúrd meg jól, a. u. töltsd a' belekbe.

2. Sült halat bé eczetolajozni.

A' meg tisztított csukát fele zsír fele fa olajban süsd meg egy lábasban, hengeresd meg a' halat lisztben, süsd ki sárgán, tedd egy edénybe, a. u. eczetet és olajat és zsírt a' mellyben a' hal főtt, egy darab friss zsírt és friss olajat, citrom hajat, babér levelet, rozmaringot, egész szerecsen dió virágot, borsot, borsfüvet egygyütt főzd meg, és töltsd a' halra, egy fél esztendeig is eltart.

Más halakkal is épen így bánjál.

3. Halakat füstölni.

A' halakat a' mellyek füstölni valók, fel bontván, szépen meg is tisztítván tiszta vízből egynehányszor ugyan jól kimosd, a. u. tiszta ruhán jól ki szárazd, belől jól meg sózd, edénykébe tedd és kövel meg nyomtasd, a. u. 3 nap mindég nyers fával tüzelvén alatta jól megfüstölődik.

4. A' marhahúst eltartani.

Felette szükséges dolog a' falukon; leg jobb a' jég verem, a' mellynek készí-

tésére reá érthetne a' hosszú télnek idején a' szegény is, és az egész meleg nyáron által menyi hasznát venné.

5. Húst bé-páczolni.

A' bépáczolás által mindenféle húst marha, juh, bornyú, némelly apró marha, kácsa, galamb, kivált vad húsakat sokáig nyárban is, télben pedig igen sokáig el lehet tartani, a' szokott módja a' bépáczolásnak ez: hogy a' húst edénybe, tálba, vagy ha sok, dézsába teszed, jó bor eczetet töltesz reá, és hogy igen savanyú ne legyen, kevés bort is töltesz reá, egy ruhácskával bé takarod, néha néha friss eczetet kell hozzá tölteni, és ha igen forró meleg idő jár, a' régít leszűrni és frisset kell helyébe tölteni, ha bor eczet nincs, jó a' ser vagy gyümölcs eczet is.

6. Ludat bé-sózni.

A' ludat szépen megtisztítván, fejét, lábait, és szárnyait, elvagdaltván, a' közepén vágd ketté, a' háta gerenczét mesd ki, néhány napra sózd bé, papirosba takarván füstre akaszd, de ne soká, hogy meg ne feketedjen. A' füstölt ludhús káposztába igen jó eledel.

7. Heringet bé-eczetolajozni.

A' heringeket 3 nap minden reggel estve friss vízből kiáztatván, füstöld meg

3 napig, rostélyon süsd meg, és babér levéllel, szekfűborsal 's egyébbel fűszerezd, és jó eczettel savanyítsd meg.

8. Vagy-is:

A' heringet 24 óráig áztasd vízbe, ismét 24 óráig téjbe, füstöld meg illendően, 's jó eczettel és fűszerszámokkal, edd meg.

9. A' vizát egy esztendeig eltartani.

A' friss vizát metéld szép széles darabokra, mosd ki tisztán, sós vízben forrald fel olyan erőssen, hogy meg is ehetnéd, a. u. tedd egy ruhában deszkára, a' vízbe pedig vess egy darab zsírt, a' vizát is a' levest is hűtsd ki, a. u. a' zsírt merítsd le a' léről, tedd jó erős boreczetbe, főzd fel, a' vizát tedd egy kis szük edénykébe, töltsd reá a' boreczetet forrón, és úgy hűtsd ki, az eczetnek sósnak kell lenni, az edényt kösd bé, nyomtasd meg, tedd el.

10. Bornyú becsenyét eltartani.

A' bornyú becsenyét bé sózva vagy füstölve ha jég vermed nincs, jó ha zsackóban varrod és úgy akasztod füstre, nem lesz olly igen fekete.

11. Rákokat el tartani.

Egy kosárban bé kötve kútban, ha az nincs, egy jó tágos kosárba tévén őket, fecskendezd meg friss vízzel, híntsd reájok búzát, v. korpát, kevés köményt, a' kosár fenekére tégy egy aczélt, sokat tesz életek' megmaradására, a' kosarat ruhával kösd bé, tedd csupa földre a' híves pinczébe, minden 2—3 nap friss vízzel fecskendezd meg, újj korpát és köményt híntsd reájok, így el élnek 14 nap, tovább is.

12. Marha és disznó -húst füstölteni.

A' füstölteni való húst előbb sóval dörögöld meg, sózd meg, 3—4 nap hadd álljon, a. u. füstre akasztván csendesen füstölteni, hogy meg ne feketedjen papirossal vagy tiszta rongygal bé kötni, ezt a' húst a' füstölés után, egy füstös kamara szegletébe kell tenni, a' hol nem sok füst járja, és Martius tájján, mikor száraz napok vannak, le venni, tiszta vízben megmosni, fel akasztva meg szárítani; az ökör és marha nyelvel hasonlóképen kell cselekedni, a' sertés húsból csak a' sódarokat, szalonát kolbászokat, fejet, oldal bordákat, hát gerenczeket szokás megfüstölteni, a' vékonyakat 7, a' vastagokat 14 nap jó nagy füstre, de nem alatt, hogy meg ne melegedjen akaszd, a. u. gyengébre, de ne

legyen igen erős a' füst, különben megmelegszik, 's mind elromlik.

13. A' csigákat el tartani.

Az edényt, mellybe rakni akarod, híntsd bé búza liszt korpával, rakd belé a' csigákat egymás után, híntsd bé ismét korpával, hogy egy csiga se látszodjon, sőt is hínts közibe, tedd híves helyre.

14. Sódart soká el tartani.

Szépen meg mosván, főzd meg vízben, abból kí vévén, sóval és tört fenyő maggal dörgöld meg, de ne igen, hütsd ki, tedd vannácskába, hínts reá rozmarint, majoránnát, babér levelet, tölts eczetet és bort reá jó bőven, hogy el lepje, kösd bé, tedd híves helyre, fél esztendeig eláll, mikor eledelül akarod elkészíteni, elébb vízben áztasd ki, különben savanyú lesz.

15. Sertés vagy marha húst bé-csinálni.

Tárkonyt, borsot, székfüvet, babér leveleket, fokhagymát, fenyő magot, kevés salétromot és sót, a' bé-csinálandó hús mennyiségéhez képest elő-vévén, vegyítsd és törd meg, a. u. dörgöld a' húsbába belé jól igazán, hadd állyon 14 nap, az alatt egyszer forgasd meg, 5—6 napra a-

kaszd füstre, de csak rendesre, hat nap múlva akaszd a' levegőbe, míg szüséged lesz reá.

16. Ölö malacgot be eczetolajozni.

A' kis malacgot szépen meg tisztítván metéld darabokra, a' fejét ketté, az agy velejét vedd ki, fele eczet, fele víz és sóba tedd bele, tégy kevés rozmaringot, babér leveleket hozzá, főzd lágyra, tedd tálba, egy lábásba tölts abból a' léből a' mellyben főtt, a' mennyi lé annyi eczetet tölts bele, kevés rozmaringot és babér levelet bele, gyömbért, borsot, száfrányt, szerecseny dió virágot, főzd fel kicsit, friss czitrom hajakat, vagy czitromot bele, egy néhány kanál fa olajat, vedd ki a' tüztől a' malaczhúst, tedd lábásba, alá rakván a' meg főzött fűszereket, töltsd reá a' levét, fedezd bé deszkával, nyomtasd meg kövel, tedd pinczébe vagy híves helyre 5—6 napok alatt meg élheted.

17. Madarakat eltartani.

Szépen megtisztítván, és bélét kivétvén, a' helyett bele fenyőmagot és sós szalonnát tégy, a' madaraknak frisseknek és csak most fogottaknak kell lenni, ekkor süsd meg, de csak úgy, hogy jól általmelegedjenek, sózd meg, és hűtsd ki, tedd egy fazékban a' földre, hints reá sót, fe-

nyő magot, a. u. vaját olvasztván, töltsd a' madarakra, fedezd bé jól, ha jól gondjokat viseled, sokáig el állanak.

18. Vesztháliei kolbászt, vagy hurkát készíteni.

Végy elő 6 font marha húst és 2 font vesekővérit, a' húst főzd meg, a' kövéret pedig csak forrald fel, mind a' kettőt igen jó apróra vagdald meg, áztass meg húslében 3 xr árú zsemlet és facsard ki azt is bele, só, tört borsot, tört székfűvet, ezt a' töltelékét töltsd kövér marha hurka bélekbe, a' hurkákat forrald fel, és füstöld meg sárgára, jó főzelékben, káposztában, 's vajban, de mindjárt el kell élni 's fogyasztani.

19. Vad húst sokáig eltartani.

Főzd meg eczetben, hűtsd ki, és tedd pinczébe, a' nagy csontokat vedd ki, sok ideig eltart. Vagy:

A' fris vad húst tedd fazékba, fűszerezd meg borsal, tölts reá jó erős bor-eczetet, nyomtasd meg nehéz kövel, 's tedd híves pinczébe, soká el áll a' forró nyáron is. Vagy:

Sózd bé a' vad hús czímért, vagy más részét, márts eczetbe egy asztal kendőt, csavargasd a' vad húsról oly sűrűen, hogy a' levegő hozzá ne férjen, ekkor akaszd

száraz szellős helyre, mikor meg akarod sütni, vedd ki a keszkenyöböl, áztasd ki vízből, és süsd meg nyáron.

V. C Z I K K E L Y.

A' konyhában készülni szokott italok készítése módja.

1. Barbarász.

Egy xr árú kapillári füvet fél messzely vízben egy fertályig főz meg, a' vizet a' füvel együtt szitára tévén, szürd által egy edénybe, tégy bele egy font czukrot főzd meg erőssen, a' tajtékját szedd le, az kapillári szirup lesz. Egy üveg, vagy pohár forró téjbe tölts ebből a' kapillári szirupból, és az erős hurut ellen igyál théat kapillári sziruppal, meg szünik.

2. Kávét főzni.

A' kávé babokat pártüzön, vas edényben szüntelen kavargatván, mind addig pörgöld, míg gesztenyeszínü barnák nem lesznek, a. u. kávé örlön öröld meg, eb-

ből a' porból két latot tégy a' kávé kan-
nában fővő vízbe, és még egyszer forrald
fel, de vigyáz, hogy ki ne fusson, hogy
minél előbb le ülepedjen, lottsancs bele
kevés fris vizet, vagy kevés czukrot vess
a' kannába, ezt tisztán, czukorral, fe-
ketén, vagy meleg téjjel, findzsábóligyad.

3. Csokoládét készíteni.

Egy pint téjhez 4 darab csokoládét a-
próra vágva vess mikor for, mikor meg-
főtt a' csokoládé, töltsd le és sodord vagy
habard el, némellyek 3 tojás sárgáját is
tesznek hozzá, a' tojás fejerje elrontja,
némellyek szeretik habosan innya, de sze-
let okoz a' gyomorban, kicsit jó felhabar-
ni, hogy a' csokoládé fenékre ne szálljon,
de ha jó apróra vágta és a' téjjel jól meg-
főzted, az sem szükséges.

4. Tojás kenyérkét sütni.

Kevés szép montlisztet melegíts meg
a' sütő kemenczén lágy melegre, végy fél
messzely ser élesztőt, kevés lágy meleg te-
jet, gyúrj tésztát, a. ú. lágy melegíts tejet,
üss 20 tojást bele, sodord el jól együtt,
ezzel készítsd el a' tésztát, olvasz fél font
sós vaját, és azt is gyúrd bele, hadd meg-
kelni, meleg kemencze mellett csinálj ke-
nyérkéket belőlle: kend meg vajjal, süsd
meg kemenczében.

5. Málna vagy tárkony eczetet készíteni.

Válogasd ki a málnát, hogy száraz közöttene maradjon, tedd egy nagy üvegpalaczkba, tölts jó eczetet reá, és tedd a napra, hogy meg híggadjon, ha a szemek meg fejednek, vedd ki, és frisseket tégy bele, jobb lesz, míg a napon tartod ne kösd bé erössen, ha pedig onnan bé veszed, szedd ki a szemeket, mert elromlanak. Vagy:

Végy elő 5 pint eczetet, 5 tele marok lefosztott tárkonyt, 4 fej vereshagymát, 24 skárlát zsallyát, 80 bors szemet, 24 szem fejer fűszert, és 1 xr áru málnát, tedd mind egy üveg palaczkba, tarts a napfényen 4 hetekig híggadni, de jobb a tűzhelyen.

6. Czitrom port készíteni.

Három fertály font czukrot elő vévén 2—4 czitrom hajnak a sárgáját reszeld levele, ezt a czukrot reszelőn reszeld meg igen apróra egy tálba, és facsard bele a le reszelt czitromok' levét, szárítsd meg ezt a masszát egy meleg kemencében, hogy apró porrá törhesd, vegyítsd közzé fél font borkő virágot is, ebből a porból 3 latot napjában vehetsz bé vízben.

7. Mandola tejet készíteni.

Végy elő 3 font czukrot, önts reá 3 messzely vizet, és mind addig főzd míg nem nyúlik, a. u. végy 12 lat görög dinnye tisztított magokat, 4 keserű mandola magot, mind ezeket törd porrá, önts fél itcze vizet reá, és egy ruhában facsard ki jól, a. u. tölts a' fellyebb mondott czukorra, és együtt úgy főzjed, mint a' keményre főtt tojást szokás, a. u. egy tojás fejérét verd habosra, tedd bele, egy kicsit főzjed, és szürd által fain szép tiszta vékony sűrű gyólcson, hűtsd ki, és töltsd üveg palaczba, megvan.

8. Mandola tejet melegén.

Egy font mandolát, hajalj és tisztíts 's törj meg apróra, tölts 12 tele findzsa forró vizet reá, kavargasd mind addig, míg ki nem hül és kifacsarhatod, a. u. czukrozd meg, tedd pár tűzre, és habard egy oldalon, míg meg sűrűdik, utóliára önts elegendő narancs vizet belé, és töltsd kávé findzsába, jó szagúvá teheted, ha elébb citrom hajakat, fahéjjat v. vaniliát a' vízben meg forralsz a' mellyet a' mandolával kifacsarsz.

9. Puncsot készíteni.

Egy pint Hollándiai théa vízhez, egy fertály font czukrot törj meg jól, a' mel-

lyet elébb citrommal meg reszelhetsz, 8 citromnak a' levét facsard ki és szürd szitán által a' czukorhoz egy fazékba, ekkor tehát és egy fél butella arakot tölts hozzá; hadd álljon egy kevés ideig minekutánna jól elkeverted. Ha pedig azt akarod, hogy az ereje el ne repüljön takard bé jól a' fazékat.

Ha pedig csak egy pohárral akarsz készíteni, két citromnak a' levét az üveg poharad 12-ted része nagyságú czukrot, és három evő kalánt tele arakkal tölts bele, és kavard el jól, készen van.

10. Sattót készíteni.

Egy messzely jó borhoz, 10 tojás sárgáját, egy jó darab czukrot, egy darab fahéjjat, egy egész citrom haját mind egy fazékba tévén, kotord el jól, tedd pár tűzre, és kavard, míg sűrüdni kezd, töltsd pohárba; vagy: Reszeld egy jó nagy naracsnak és egy fél citromnak a' haját csinosan egy fertály font czukorra, dörgöld bele a. u. egy csuprocskába, facsard belé, mind a' kettőnek a' levét, tölts 6 tojás sárgáját, 4 kukóhaj bort, 3 kukóhaj vizet, 's még egy naracsnak a' levét is belé, sordord el mind jól, törd bele a' többi czukrot is, tedd a' csuprot pár tűzre, kavár-

gasd mindég, míg jó sűrű nem lészen, és fel nem dagad, a. u. tölts a' csokoládés pohárba, és piríts zsemlét hozzá.

El végeztem már Barátom a' Szakács könyv irását, Mellynek szép hajlékony Magyar Nyelven nem láthatsz mássát.

Még eddig -ha hasznát veszed nagyon fogom szeretni Mert azért csak, hogy Szakács Könyv, nem kell mindjárt megvetni.

Ezzel is épül a' Nyelvünk, a' szép Nem okosodik.

Kamarája és konyhája s cselédje csinósodik.

Felesleg valót is találsz, azt nem tagadom, benne.

Mert ha mind igen jó volna úgy belőlle mi lenne?

A' mi jót, hasznost, erányost ezen sorok beszélnek,

És tanácsost, szabd magadra, a' többit crezd szélnek.

Most egyszerre egyhúzómban egy szusszal ám elég e'

Hogy nagy, drága könyv ne legyen, legyen itt épen vége.

L A J S T R O M.

Böjtös - Levesek.

	Oldal.
1. Ser - Leves	20
2. Fekete Leves.	21
3. Kenyér Leves.	—
4. Zöld Borsó Leves	—
5. Hal - Leves	22
6. Bab - Leves	—
7. Hal - béles Leves-	—
8. Csuka vagy Ponty - Leves	23
9. Fánk - Leves.	—
10. Rák - Leves	—
11. Mandola - Leves	24
12. Téli - Leves.	—
13. Halikra - Leves	—
14. Gombás Gersli - Leves	25
15. Bor - Leves	—
16. Zeller - Leves	—

A' Tojás - ételekről.

1. Tojásos Tészta	26
2. Töltött Tojások.	27
3. Buzogó Tojások.	—
4. Francia Tojás - Étél.	—
5. Luteránus Tojás - Étél.	28
6. Tojástáncz	—
7. El - sikkadt tojások sóskaival.	29
8. Tojásos vadhús.	—

Tészta, tejes, grízes, riskásás étkek többnyire böjti napokra.

1. Koczkák tejjel.	30
2. Koczkák Halikrával.	31

3. Griz gombóc.	31
4. Ipsilándi gombóc.	—
5. Tejfeles (Nockerl.)	32
6. Czukros piskota metélkék.	—
7. Tojásszékes laska.	33
8. Grizlaska téjben.	—
9. Riskásás tészta étel.	—
10. Dinnye forma riskásás étel.	—
11. Pruzinka tészta étel (Schmar) riskásával.	34
12. Tehénhúsos rétes sódarral	—
1. Angol gombóc, vagy Budin, velőből.	35
2. Elesztős Fánk.	36
3. Rákos Fánk.	—
4. Alma Lepény.	—
5. Griz Lepény.	37
6. Meggyes Mandola - Lepény.	38
7. Narancs - Lepény.	—
8. Próféta - Lepény.	39
9. Hógolyó vagy lapta, közönséges.	—
10. Fajin vajás tészta.	40
11. Vajás tészta elesztővel.	41
12. Tejfeles tészta.	—
13. Darázs fészkek.	42
14. Mandolás darázs fészkek.	—

Külömbféle Halakról, Hal — és gyümölcs étkekről.

1. Angolnák sültve.	43
2. Angolnák főzve.	44
3. A' füstölt halat jól elkészíteni.	—
4. A' rántott vidra.	—
5. Pisztrangokat főzni.	45
6. Pisztrangokat Tokai borban	—
7. Pisztrangokat papirosban sütni.	46
8. Bécsinált békák.	—
9. Rövi potykákat bécsinálni.	—
10. Kövi potykákat sütni.	47
11. Vizát főzni.	—
12. Vizát sütni.	—
13. Vizát füstölteni.	48
14. Vizát tormával.	—
15. Csukát ostreacsigával.	—
16. Friss esukát főzni.	49
17. Csukát sütni.	—

	Oldal.
13. Csukát citrom - lévben.	49
19. Csukát olajban.	50
20. Csukákat apró heringekkel spékelve.	—
21. Potykát zsidosan.	51
22. Potykát frissen megfőzni.	—
23. Potykát lévben sütni.	—
24. Potykát sütni.	52
25. Potykát füstölni.	—
26. Potyka füvekkel.	—
27. Potykát citrom lévben.	53
28. Lazacot (Lachs) frissen főzni.	—
29. Lazac fűszeres szósszal.	54
30. A' vidrát elkészíteni.	55
31. Tőkehal, vagy Stokfis horsó lévben.	—
32. Stokfis sülvé.	—
33. Stokfist rőston sütni.	56
34. Stokfis tormával.	—
35. Stokfis téjfellel párgolva.	—

Halféle étkek, ostreacsigák, békák, rákok, vízi tyúkok 's kácsák, tekenős békák és közönséges csigák' készítése' módja.

1. Viza' gyomrát vagy bélit szószban.	57
2. Vizaikrát vajas lévben, vagy szószban.	—
3. Vizaikrát francziásan.	58
4. Csuka poharakat készíteni.	—
5. Csuka - vese pecsenye.	59
6. Potyka - vese pecsenye.	60
7. Rákok töltve.	61
8. Rák leves (ragou.)	—
9. Száracsát Levesben.	62
10. Tekenősbékát zöld borsóval.	—
11. Tekenősbékát citrom lével.	63
12. Tekenősbékát olajjal.	—
13. Töltött csigák.	—
14. Csigákat főzni.	64

Bőjti és húsevő napokra való kókok. (koch)

1. Almakok.	65
2. Szegény emberek kokja.	—
3. Articsóka kok,	66

	Oldal
4. Piskota kok.	66
5. Henyér kok.	—
6. Felpuffadt vajas kok.	67
7. Csokoládé kok	—
8. Csokoládé kok másképen	—
9. Czitrom kok	68
10. Kolompér kok	—
11. Földi eper v. szamócza kok	69
12. Tojás - széke v. sárgája kok	—
13. Tojásos kok	70
14. Húsos kok	—
15. Habzó kok (Gefäumtes Koch.)	—
16. Fagylalt kok	71
17. Sárga répa kok	—
18. Grizkok fel puffadt.	—
19. Közönséges Grizkok	72
20. Csuka kok	—
21. Velő kok.	—
22. Gesztenye kok	73
23. Kappan kok	—
24. Rürt kok-	74
25. Reményre sült tojás kok	—
26. Turbulya kok	—
27. Rák kok	75
28. Májás kok	—
29. Czitromos kok	76
30. Vese - pecsenye kok	—
31. Mandola kok habart	77
32. Mandola kok fogylalva	—
33. Mandola tej friss czitrommal	78
34. Velő kok	—
35. Tengeri baraczk kok	79
36. Tájételes kok	—
37. Baraczk kok Mandolával	80
38. Narancs kok	—
39. Riskása kok	—
40. Vese kok	81
41. Tálban sült kok	—
42. Zsemle kok	—
43. Paréj vagy spinát kok	82
44. Habart kok (Topfent kok)	—
45. Torta kok, duzaadt.	—
46. Alma kok	83
47. Meggyes kok	—
48. Boros kok	84
49. Fahéj kok	—
50. Szilva kok	85

Mindenféle gyümölcs étkek.

	Oldal
1. Vágott alma	86
2. Sült almák töltött meggyekkel	—
3. Töltött almák	87
4. Uszó almák	—
5. Alma kompót	88
6. Alma Lödör	—
7. Alma levelek	89
8. Almák, háló köpenyegben	—
9. Alma éték	90
10. Almás tészta	—
11. Almás kolbász	—
12. Haragos körtvély	91
13. Párgolt körtvély	92
14. Töltött körtvély	—
15. Mandola körtvély	—
16. Mandola repákat készíteni	93
17. Baraczkok töltve, sülve	—
18. Párgolt szilvák	94
19. Sült meggyek vagy cseresznyék	—
20. Töltött meggyek	95
21. Meggy vetelő forma zsemle (stritzel.)	—
22. Meggy hurka, kolbász, 's a' t.	96

Mindenféle hús levesek, tehén - húsok, mártások (Sossen) főzelékek, és bele vagy reá valók.

1. Közönséges jó hús-levest főzni	97
2. Letöltött Lév	98
3. Cseh Leves	99
4. Barna Leves	—
5. Kenyér leves Madarkákkal	100
6. Francia Leves	—
7. Vágott Leves	—
8. Vegyes leves, külömbféle húsokból	101
9. Vegyes leves sok mindenféle zöldségből	102
10. Törött lév sült tyúkokból	—
11. Tört leves sült tyúkokból	—
12. Tört leves kappanokból	103
13. Zöld borsó leves riskásával	—
14. Velő leves	104
15. Vadász (Jäger) leves	—
16. Császár gersli leves	—

17. Bornyú hús leves	105
18. Kauli vagy virágos káposzta leves	106
19. Edes káposzta leves	—
20. Káposztás leves.	107
21. Tápláló vagy Erős leves	—
22. Fenyő madár leves	108
23. Májjas leves	109
24. Velő leves	—
25. Fogoly madár leves	—
26. Fejér répa leves	110
27. Fekete nedv leves	—
28. Saláta leves	111
29. Snepf leves	—
30. Barna leves	112
31. Gyökér leves riskásával	—

Külömb - külömbféle dolgok a' tehénhús levesbe.

1. Hús vegyület a' tehén hús levesbe	113
2. Hús lődör tehén hús levesbe	114
3. Hús lődörök tehén hús levesbe	—
4. Gríz gombóc a' tehén hús levesbe	115
5. Velő a' tehén hús vagy más hús lévbe	—
6. Tyúk - máj velő a' hús levesbe	116
7. Bornyú húsos lődörök, hús levesbe	—
8. Császár lődör vagy gombóc hús lében	—
9. Fájín kövér lődör tehén hús levesbe	117
10. Rák tojásokat hús levesbe	—
11. Májjas lődör a' marha hús levesbe	—
12. Velő lődör a' tehén hús levesbe	118
13. Zsemle gombóc hús levesbe	—
14. Spárga lődör marha hús levesbe	119
15. Szalonna lődör, hús levesbe	—

Tehén - Húsok.

1. Tehén hús Baváriai módon	120
2. Marha hús Anglus módon	—
3. Marha hús, módisan	121
4. Tehén hús kolompérral	122
5. Marha hús Hollandns módon	—
6. Marha hús, Kuffsteini.	123
7. Marha hús Moszkvai módon	124
8. Marha hús Olasz módon	125

	Oldal
9. Stafádi Marha hús	125
10. Stafádi Olasz módon	126

Tehénhúshoz és pecsenyéhez mártások v. Szószok.

1. Ostrea csiga szósz	127
2. Közönséges fekete léh	---
3. Czitrom léh	---
4. Száraz torma léh	128
5. Sárga-repa szósz	---
6. Zöld torma	129
7. Kaperli szósz	---
8. Fokhagyma léh, vagy mártalék	---
9. Sárga repa mártalék	130
10. Bák mártalék (vagy szósz)	---
11. Tormát hús lével	---
12. Tormát tejjel	---
13. Fenyő mag mártás	131
14. Czitromos mártás	---
15. Vese pecsenye mártás	---
16. Mandola mártalék	132
17. Velő-mártás	---
18. Székfü-lév sültre	133
19. Ordinári torma	---
20. Paradicsom alma mártás	---
21. Petrezselem szósz vagy lév	134
22. Sóska szósz	---
23. Csiperke gomba lév	---
24. Metelő hagyma léh	135
25. Pecsényéhez szósz	---
26. Sült ürü ezimerhez szósz	---
27. Spanyol mártás	---
28. Szatonna szósz	136
29. Ugorka szósz	---
30. Bor szósz	137
31. Olasz szósz	---
32. Vadhúshoz pác	---
33. Vadhús léh	138
34. Fehér szósz	---
35. Vereshagyma szósz	---

Főzelékek, böjti és hús evő napokra.

1. Endivia saláta párgolva.	139
2. Töltött articsóka.	---

	Oldal
3. Árticsókákat citromos lével	140
4. Zöld borsót párgolva	—
5. Zöld borsó barány hússal	—
6. Kolompér	141
7. Zöld bab, vagy fizulák	—
8. Kártifola vagy virágos káposzta	142
9. Rék káposzta gesztenyével	—
10. Rék káposzta riskásával	143
11. Karalábé	—
12. Karalábé töltve	144
13. Töltött káposzta böjti napra	145
14. Töltött káposzta hús evő napra	—
15. Kolosvári káposzta	—
16. Káposzta gesztenyékkel	146
17. Káposzta sódarral	—
18. Káposzta szalonnával	147
19. Veres káposzta	—
20. Káposztát csukával	—
21. Savanyú káposzta kappannal	148
22. Savanyú káposzta halikrával	—
23. Káposzta répát párgolva	—
24. Lenések Gollí	149
25. Savanyú répák	—
26. Sárga répák párgolva	150
27. Töltött fejér répák	—
28. Töltött saláta	151
29. Disznó babok	—
30. Töltött spárgák	—
31. Spárgát szósszal és zsemle morzsával	152
32. Paréj rendszeren	—
33. Paréj töltve	153
34. Paréj szerecseny dió virággal	—

Külömbféle borítékok a' főzelékre, böjti és hús evő napon

1. Véres hurka	154
2. Kolbász hurka bél nélkül	—
3. Háló vagy recze kolbász	155
4. Hal kolbász	—
5. Lúd láb sülve	156
6. Csuka májj kolbász káposztára	—
7. Velős rántott zsemlet (bofösen) sütni	157
8. Velő kolbász	—
9. Bornyú láb sülve	158
10. Bornyú májj sülve	—

	Oldal.
11. Bornyú kolbász	158
12. Bornyú Kárbonádli sülve	159
13. Sertés Kárbonádli sülve	—
14. Potyka ivadékos rántott zsemle	160
15. Potyka kolbász	—
16. Káposzta kolbász	
17. Rák kolbász	161
18. Májjas hurka kolbász hőjti napra	162
19. Májjas hurka vagy kolbász hús evő napokra	—
20. Tüdő hurka	163
21. Kecze hurka vagy kolbász	—
22. Ostya hurka	164
23. Ökör böndő párgolva	—
24. Paulinus hurka	—
25. Rántott zsemle (bofösen) hőjtős	165
26. Rántott zsemle, húsevő napra	—
27. Halikrás hurka	166
28. Paréj kolbász	—

Külömbféle mellék - étkek, főve, rántva, bé csinálva, sülve, halból, apró marhából, és vad húsból.

1. Lúd - máj,	167
2. Kakas taréj rántva	—
3. Pulyka máj tejfelben	168
4. Tehén tölgyet sütni.	—
5. Májkat szalonnával párgolni	—
6. Hátszin vagy felsár pecsenye	169
7. Vese pecsenye Anglus módon	—
8. Olasz metéltet, (margaroni) sódarral	170
9. Mustos pecsenye Francziásan	—
10. Sertés vesepecsenye mustárral	—
11. Ökör nyelv Anglus módon	171
12. Rostéjos pecsenye lével	—
13. Sódaros tészta	—
14. Zsemle hurka	172
15. Nyársra való malacz sülve	—
16. Ölö malacz fejéren főve	173
17. Nyelv Lengyelesen	—
18. Nyelvet róstejon sütni	—

Külömbféle bornyú hús ételek,

1. Bornyú fő lévben	174
2. Bornyú mejjet spárgával, rákokkal és borsóval töltve	175

Oldal.

3. Bornyú velő	175
4. Bornyú máj vajjal	—
5. bornyú hús becsinálva	176
6. Bornyú hús citrom' lével	—
7. Bornyú karbonádlí tejfeles lével	—
8. Bornyú hús szeletek citrom' lével	177
9. Bornyú - czimer a' vese - pecsenyével együtt	—
10. Bornyú - czimer spékelve	178

Bárányhús étkek

1. Bárányhús sülve	178
2. Bárányhús citrom' lével	179
3. Bárány hús petrezselem lével	—
4. Bárány - czimer sülve lével	—
5. Urü - czimer paradicsom almával	180

Szárnyas állatok.

1. Fajdtyúk sülve	180
2. Nyirfajd tyúk	181
3. Hácsát vagy Ludat töltve	—
4. Tyúkot zöld borsóval	—
5. Tyúk sülve	182
6. Töltött tyúkot sütni,	—
7. Tyúkot citrom' lével	—
8. Tyúkot mandolával töltve	—
9. Tyúkot laskával	183
10. Pulykát sütni	—
11. Kappant nyárson töltve sütni	184
12. Galambokat kolompérral	—
13. Galambokat becsinálva zöld borsóval	—
14. Galambokat pastétom levesben	185

Vadhús.

1. Búvárt sütni	185
2. Nyúlat vagy más vadat elkészíteni	186
3. Szarvas hús székfűbors lévben,	—
4. Csuka, pastétom	187

Tortáták, sütemények, fagylaltak, nedvek.

1. Alma tortáta	188
2. Piskóta tortáta	189

	Oldal.
3. Kenyér tortája meggyel	189
4. Kenyér tortája	190
5. Vajas tortája	—
6. Csokoládé tortája	—
7. Borsó tortája	191
8. Holompér tortája	—
9. Elesztős tortája	192
10. Fűszerszámos tortája	—
11. Arany tortája.	—
12. Császár tortája	193
13. Gesztenye tortája	—
14. Cseresznye tortája	—
15. Mandola tortája	194
16. Mandola tortája szinekkel	—
17. Törött mandola tortája	195
18. Dinnye tortája	—
19. Szerecseny dió tortája	196
20. Zsemle morzsa tortája	—
21. Salonnás tortája	—
22. Meggyes tortája	197
23. Fahéj (czimet) tortája	—
24. Czukor tortája	—

Czukros sütemények.

1. Ananász (almakirály) perezcek	198
2. Piskótát csokoládéból	—
3. Piskótát tajtékosan	199
4. Piskóta baraczkával	—
5. Anglus perezceket	—
6. Porhanyós perezcek	200
7. Csokoládé kenyér	—
8. Fánk tojás sárgájából	—
9. Czukorból szamóczát vagy epret	201
10. Fűszeres mézes kalács	—
11. Nyúlat czukorból	202
12. Kártyát czukorból	—
13. Gesztenyéket czukorból	203
14. Konfekt	204
15. Rákokat czukorból	—
16. Fenyő madarokat czukorból	—
17. Mézes kalács fahéjból és mandolából	205
18. Czitrom fánk	—
19. Mandolá torony	—
20. Mandola kenyér	206
21. Mandolák sültve	—
22. Mandola sajt	207

	Oldal.
23. Mandola tészta	207
24. Szerecseny dió fánk	208
25. Apácza fánk	—
26. Diókat czukorból	—
27. Sült ostyák	209
28. Baraczk ostya.	—
29. Narancs kenyér	210
30. Narancs tészta	—
31. Gyűrű fánk	—
32. Szalámi vagy olasz kolbász czukorból	211
33. Csigákat czukorból	—
34. Meggyes karéj	212
35. Fahéj (czimet) kenyér	—
36. Fahéj kártya	213
27. Fahéj fánk	—
38. Fahéj mézes kalács	—
39. Mandola, háló köntösben	214
40. Fahéj mandola	—
41. Csokoládé mandola	—
42. Czukor pereczek	215
43. Czukor kenyér	—
44. Czukor hó	—
45. Czvikak, vagy kétszer sült kenyér kicsiny	216
46. Czvikak lágy	217.
47. Czvikak Franeziásan	—
48. Czvikak Csokoládéből	218

Édes vagy savanyú saláta.

1. Körtvély saláta	218
2. Bab vagy fizola salata	219
3. Czikória saláta	—
4. Kauli vagy virágos káposzta saláta	220
5. Fűszer saláta	—
6. Káposzta saláta	—
7. Retek saláta	221
8. Spárga saláta	—
9. Iborka saláta	—
10. Meggy saláta	—
11. Zeller saláta	222
12. Szilva saláta	—

Fagylaltak.

1. Vaj fagylalt	223
2. Csokoládé fagylalt	—

	Oldal.
3. Eper vagy szamócza fagylalt	224
4. Czitrom fagylalt	—
5. Baraczk fagylalt	—
6. Narancs fagylalt	—
7. Meggy fagylalt	225

Sulczok vagy oltott levek.

1. Baraczk sulcz	225
2. Csokoládé sulcz	226
3. Eper vagy szamócza sulcz	—
4. Füszer sulcz	—
5. Málna sulcz	227
6. cseresznye sulcz	—
7. Czitromok töltve	228
8. Mandola tej sulcz veres és barna	—
9. Mandola tej sulcz, zöld, sárga és fejeér	229
10. Tej sulcz ékes	—
11. Narancs sulcz, rendes	—
12. Ribizli vagy tengeri szöllő sulcz	230
13. Füge sulcz, vagy fagylalt	—
14. Meggy sulcz friss	231
15. Bor sulcz	—
16. Fahéj sulcz (zimet)	—
17. Szilva fagylalt	232

Bécsinált vagy befőzött gyümölcsökről és nedvekről (zaftokról) italokról, a' konyhába tartozó főzni valók eltartásáról.

1. Hajszin baraczkot bé főzni	233
2. Fa epret vagy szedret befőzni	234
3. Muskatal körtvélyt bé csinálni	—
4. Baraczkot befőzni	—
5. Narancsot becsinálni	—
6. Ribizlit (tengeri szöllőt) bé főzni	235
7. Meggyet befőzni	—
8. Meggyeket becsinálni	236

(Zaftok) Nedvek.

1. Alma nedv, vagy zaft	237
2. Alkermes zaft	—
3. Körtvély nedv	—

	Oldal.
4. Eper nedv, zaft	238
5. Sarga répa nedv	—
6. Málna nedv	—
7. Cseresznye nedv	239
8. Fűszer nedv	—
9. Mandela tej nedv	—
10. Czitrom nedv	240
11. Fa eper vagy szeder nedv	—
12. Baraczk virág nedv	—
13. Narancs nedv	241
14. Puncs nedv	—
15. Ribizli vagy tengeri szőlő nedv	—
16. Rózsa nedv	242
17. Fejér répa nedv	—
18. Meggy nedv	—
19. Szőlő szem nedv	243
20. Czukor nedv	—

Külömbféle Fa és Mezei Gyümölcsöket épen, és sokáig eltartani, a' jó enni valókra reájok esmérni, 's hogy kell el rakni.

1. Almát 's körtyélyt eltartani	244
2. A' vaját eltartani	245
3. A' vaját megfrissíteni	—
4. Zöld borsót eltartani	246
5. Krumplit eltartani	—
6. Az eczetet jól eltartani, 's megerössíteni	247
7. Tojásokat sokáig eltartani	—
8. Az élesztőt megpróbálni jó-é?	248
9. Gerslit eltartani	—
10. Mézet higgasztani	—
11. Cseresznyét eczetbe bécsinálni	—
12. Karalábét eltartani	249
13. Háposztát savanyítani	—
14. Konyhára való füveket szárasztani	250
15. A' Lencsét megesmérni jó-é?	—
16. Mandolákat eltartani	—
17. Lisztet eltartani	—
18. Dinnyét eczetbe bé csinálni	—
19. A' tej hogy össze ne menjen vagy túró sodjon	251
20. A' jó riskását megesmérni	—
21. Riskása fött levett készíteni	252
22. Répát eltartani.	—
23. Répákat bécsinálni	—
24. A' safrányra vigyázni	253

	Oldal.
25. A' söt eltartani	253
26. Sós-kát bé csinálni	—
27. Gombákat bécsinálni	—
28. Spárgát aszalni	254
29. Szalonnát eltartani	—
30. Uborkát eczettel bésavanyítani	—
31. Uborkát metélve bécsinálni	255
32. Szöllőt eltartani	—
33. A' friss szilvákat eltartani	256

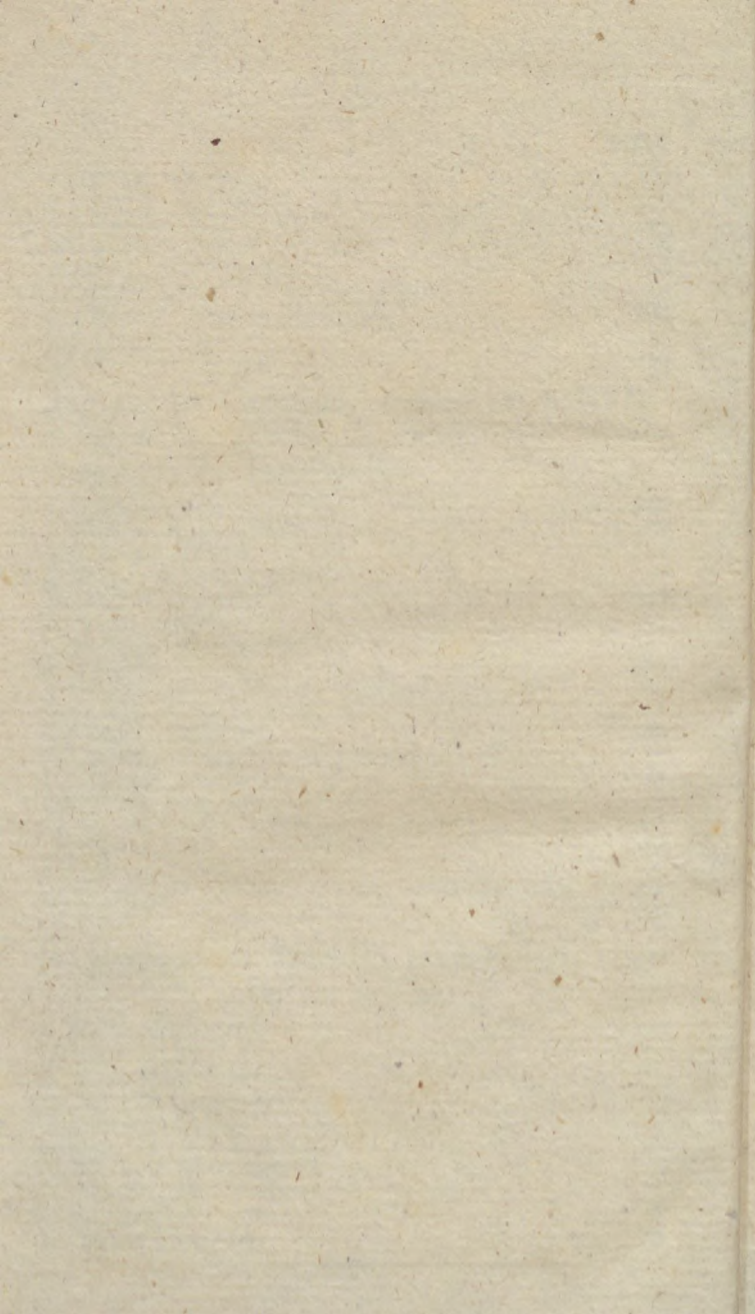
Mindenféle húsok, apró marhák, halak bé-
eczet-olajozásáról, füstöléséről, bé só-
zásáról és eltartásáról.

1. Kolbászt készíteni	256
2. Sült halat bé eczet-olajozni	257
3. Halakat füstölni	—
4. A' marha húst eltartani	—
5. Húst bé-páczolni	258
6. Ludat bé-sózni	—
7. Heringet bé-eczetolajozni	—
8. Vagy-is:	259
9. A' vizát egy esztendeig eltartani	—
10. Bornyú pecsenyét eltartani	—
11. Rákokat eltartani	260
12. Marha és disznó-húst füstölni	—
13. A' csigákat eltartani	261
14. Sódart soká eltartani	—
15. Sertés vagy marha húst bé csinálni	—
16. Ölé malacztot bé eczetolajozni	262
17. Madarakat eltartani	—
18. Vesztháliai kolbászt, vagy hurkát készíteni	263
19. Vadhúst sokáig eltartani	—

A' konyhában készülni szokott italok ké-
szítése modja.

1. Barbarász	264
2. Kávét főzni	—
3. Csokoládét készíteni	265
4. Tojás kenyérkét sütni	—
5. Málna vagy tárkony eczetet készíteni	266
6. Citrom port készíteni	—
7. Mandola tejet készíteni	267
8. Mandola tejet melegen	—
9. Puncsot készíteni	—
10. Sattót készíteni	268







Σζακας

Κορυϋ