

Régi népi ételek RECEPTGYŰJTEMÉNY Magyarszék

2020. augusztus 29.

Alma fáánk

Ennek is olyan radóczot csinálj, mint megmondám. Ezt meg ne szeld, hanem az tortáját vájd ki, nádmézet, fahéjat keverj össze, mártsd az radóczban, úgy rántsd meg azzal, hintsd meg az almát mind kívül belől.

Büjt nap

Az mondolát meg kell hajalni, törni, vizet forrasztani ezzel meghinteni, szűrni az szénhez kell tenni, egy vas kalánnal meg kell érelni, keverni kell, hogy meg ne sugorodjék; hogy megforrad, só kell bele. Malosa szőlőt borban forrasztani, az magvát ki kell szedni, az tejet tálban kell adni, az szőlőt az tálnak az karéjára rakni, fejer czipót pirítani, az tejben verfelye szemre kell metélni, nádmézzel felyül meg kell hinteni.

Büjtös szilva

Ha büjtös embernek akarsz szilvát főzni, Urnak akár fejedelemnek, az mosásával úgy élj, mint ide fele megmondtam; hogy megmosod, tölts reá mézet, mondolát, malosa szőlőt tisztíts reá, sáfrányozd, borsold, szekfüvezd; de az sáfrány csak szint adjon neki, annyi legyen; főzd meg, tedd ki, hűljön meg, add fel.

Disznó fű leves kenyérre

Ezzel is aképen cseleküdjél; azmig az abálásra jutsz, mikor osztán felakarod adni, az tálban levest szelj, apró vöröshagymát vess reá és úgy önts meg az levével, mint egy levest, úgy add fel.

Árpakásával tehénhús

Ennek is az husával az szerint élj, mint ide elől megmondottam. Az árpakását szépen az porátúl megszórjad, megirtasd, megmossad egynehány vízben. Idején feltegyed az tűzhöz, mert szintén annyi fővést vessen fel, mint szintén az húsa. Bű lében főzzed, hogy meg ne büzhödjék. Mikor annyira fő, hogy ki kell mosnod, az nyálas levéből erősen kimossad, hogy nyálas ne legyen; mikoron megfőzöd az kész abállott tehénhús levet, úgy tölts reá avagy szűrjed, avagy az tehénhúshoz is elrakhatod, azt is módgya szerint főzzed, hogy se sűrű, se igen híg ne legyen. Ha peniglen betegnek akarsz főzni, meg is eczetezheted, ha az beteg szereti, mert más országban igen élnek vele. Ha penig az beteg erőtlen, hogy maga kezivel nem ehetik, az fejr cipónak az héját aprón megmetélvén rakjad az árpakásában, hogy kanállal az betegnek megadhassák enni.

Köles kása tejjel

Ennek is az kását szintén úgy mosd meg, mint azelőtt megmondám, ha föld fazékban akarod megfőzni az mosott kását, annyét tégy az tejben, hogy felette kemény ne legyen, híg se.

Ennek az mértéke ez: mikor az kását az tejben rakod, az kalánt felállassad benne, ha megáll az kalán a kásában, szintén elég lészen, ha vas fazékban főzöd is, annyét erőlködjél bele tenni, hogy szégyent ne vallj miatta, az saváról el ne feledkezzél. Mikor megfő s fel akarod adni, akkor sózzad meg, mert ha akkor sózod mikor még fő, megsugorítja s megtúrozik. Mikor megsózod, akkor is megvajazd, mikor feladod is.

Bárány czémer sütve, czitromot avagy lemoniát alája

Ezt az bárány czémert is úgy süsd meg, az mint ide elől meghallanád, mikor megsül, s föl akarod adni, vondd le az nyársról s egy fakalánnal nyomogasd le az levét, hogy az tálban menjen, az czitromot hámozd és szeldeld meg más tálban kerekdeden, végy egy kicsény tehenhús levet reá és egy kis eczetet hozzá, ha pedig czitromleved vagyon, az eczet nem szükséges, ha akarod, kevé és borsot is vehetsz bele, anélkül is meglehet, ezt az tálban melegítsd meg, az czitromot rakjad reá és az levével ősds meg, jó melegen add fel az uradnak, nem az több étkek között add ezt fel, hanem külön magának küld fel.

Bárányfű rántva

Az bárányfejet mindaddig főzzed, az míg az szőri el megyen, de megpróbáld, hogy az szőrivel együtt az hús is le ne főjön, hanem módja szerint, de az lábai is ott legyenek; hogy immár megfőtt, vedd ki az tűzből, össz hideg vizet reá, tisztíts ki az szőrből más tiszta vízben, de megóvjad, hogy füleit el ne szaggasd, állát mesd el és az nyelvével együtt megtisztíts, az orrát egy tiszta vesszővel megszúrkáld, hogx semmi rútság benne ne maradjon, az belit háromszor sóból dörögöld ki, annak utána tiszta vízzel fonnyazd ki, azután tedd fel sóval fejével, lábával együtt, vedd ki a táblára, hogy megfő, rakd ki tiszta tálban, had hűljön meg, osztán az fejét velőstül hasíts kettő, elegendő tikmonyból

csinálj radóczot neki, veverd (így) bele mind fejét, lábát, belit, rántsd meg tiszta vajban, ha akarod meg is faraghatod.

Borban főtt meggy

Az meggynek szedd meg az szárát, mosd meg szépen, csináld hozzá illendő fazékban, tölts bort reá, megmészeld, úgy főzd meg. Törött fahéjacskát is vess reá, ha leszen, ha nincsen, anélkül is meglehet. Az czipót koczka módon metéld meg, vajban rántsd meg igen asszún, ha szélesen rántasz, még az czipóban is jó leszen. Az meggynek bű leve legyen.

Hogy az koczka módon rántott czipót fel akarod adni, belehánd az meggyben hogy megáshassék, úgy add fel jó melegen, az rántott czipóval elegyes legyen az tálban. Mikor szélesen rántod az czipót, úgy szelj alája, mint az túrós éteknek s úgy is tedd felyűl reája. Ha büjtös embernek főzöd az meggyet, az czipót megszeldeld, rostélyon pirítsd meg, azt is úgy rakd az tálban, mint az másikat megmondám, s úgy add reá az meggyet; mikor feladod, az tálban faragd meg nádmézzel, főképen az tál szelit.

Betegnek való erősítő éték

Végy apróra törött mondolát, avagy ha immár készen vagon jó mondola tejed, végy abbók, főtt s meghidegült vízben avagy tejben kenyérnek az belit mártván, áztatván, tikmoly székit egyet avagy kettőt bele vervén, keverjed, hogy egy tálacska e li legyen vele; tedd egy serpenyőcskében, kiben vajad legyen hevétve, keverjed míg fő, nádmézzeld meg azután, rósa vizet is, ha akarod, tölthetsz hozzá, annál erősebb; egy kevésbé sózzad meg. Immár add fel.

Borjúhús kaszáslével

Ugyanaz szerint élj ennek is az feltételével, mint ennek előtte megmondottam. Mint az egyéb husokat, mikor az husát megabálod, szerszámát megakarod adni, vöröshagymát vess reá, petrezselyem gyükeret, ha lészen, az levelet is nem árt, ha bele metéled, ezt mikor megfő s felakarod adni, eczetben tyikmonyat verj, ezt keményen habarófával habarjad, annak utána az husának az levét szürjed reá, habarjad erősen, hogy az tyikmony meg ne sugorodjék, mikor az forró levet reá töltöd; oztán hints reá tyikmonyas eczetes levet, savát jól megadjad, mikor feladod, három vagy négy szeletet is tégy alája.

Borjúhús vespecsenyéje, szárazon sütvé

Az vespecsenyéjét, az mint szokták kivenni, vedd ki, fonynyazd meg csak gyengén, vond fel az nyársra, szép gyengén süsd meg, jó levesen add fel, meg is borsoljad.

Borza virág fánk

Ujságban az borza virágot szedd meg mind fástól s mosd meg, tegyed tiszta tálban, hogy az bize leszivárkozzék, csinálj tikmonyból, lisztből radóczot; sűrű ne legyen, az savát is megadjad, meleg vajad legyen az tűznél, az szárát fogván, az borza virágot mártsad radóczban, mikor az vajban teszed, megrázogasd, hogy kiterjedjen mind radóczostól, mint az borza virág állása; hogy megsül, add fel melegen s faragd meg nádmézzel.

Cseperke gomba tiszta borssal

Ezt is hámozd meg szépen, hánd tiszta vízben, ha aprók a gombák, egészen hadjad, ha nagyok négygyé messed, azt is módja szerint megmetéljed, mert én láttam oly nagyon is, mint egy rosta. Az vízben megmosd szépen, rakd hozzá illendő fazékban vagy csuporban, vess sót reá, tedd az tűzhöz, lassan lassan magában levet ver. Ha arányozod, hogy az leve nem elég, tehénhús levet is tölts reá, ha az nincs, tiszta vizet, vaját is reá, petreselyem levelet is, főzd meg igen jól; mikor megfő, borsold meg, kicsenné meg is gyimbérezd, mikor tehénhús lében főzöd akkor vaját ne vess reá.

Diós sása

Az diót törd meg, s tisztítsd ki az belit, törd meg mosárban. Ha csak egy kis tálra csinálod, tégy két kis fokhagyma fejet belé, egy fejrő czipót is márts az vízben, facsard ki, s törd össze az dióval, fokhagymával. Hogy jól megtöröd, egyelítsd meg tiszta vízzel, tiszta szitán verd által egy fatálban, az míg fel kell adni, had álljon abban az tálban, mikor fel akarod adni, eczettel ereszd fel, egy kis sót is bele tölts az tálban, de kicsent. Mikor az kappan szép sülésben volna, mesd fel az két vállát, az mint szokták, az levét csepegesd az dió sásában, hidat tégy reá, arra az kappant.

Fokhagymás ugorka

Ugorkát hámozz, szeldelj meg, de keresztül. Az fokhagymát gerezenként hámozd meg, törd meg erősen, öss eczetet reá, sózd, s azzal össd meg az ugorkát az tálban.

Csuka sütve héjában

Mosd meg szépen a csukát, az belit vesd ki, sózzad meg, tegyed az rostélyra. Hogy megmelegül, hánd el az héját róla, hintsd meg az testét sóval szép vékonyan, az másik felével is úgy cseleküdjél. Ezt úgy süsd meg, levelet alá. Azt mint akarod, úgy add fel.

Csuka szürke lével

Ennek is a besózásával szintén akképen élj, hozzá illendő fazékban tégy tiszta vizet fel, vereshagymát, ha megvágos s úgy veted bele is, nem árt, petrezselyem gyökeret is hasogass reá; mikor fel akarod eresztetni, mosd ki tiszta fazékban, töltsd reá az levét es bővün faolajat is, eczetezd, borsold, gyömbérezd, kicsiny szerecsendió virágot is vethetsz reá; tedd fel az tűz hátára, ropogtasd meg keményen rajtra, hogy sűrű legyen, így készítsd el, mikor immár ideje, add fel.

Erdei disznó pecsenye sütve

Melegen borson

Ezt igen szépen hámozzad, hogy az vad bűz, kan elmenjen rula, felvonjad szép vékony, tiszta nyársra, süsd meg, jó levesen add fel az uradnak tálban és megborsoljad.

Egészlen főtt árpa dara

Mosd meg az hé vízben az mint hallottad, tedd az tűzhöz forró vízben, tölts eczetet hozzá egy egész vagy fél kalánnal az erősségéhez és az fazékhoz képest, ki ne fusson; mikor már befőtt szárazon, tölts hozzá kappan vagy tyúknak jó erős levét, hadd főni azzal is még kétszer annyét, mennyét teszen az tikmonynak öregén való sülése. Borsold, sáfrányozd meg, ha szereted, petreselymet is metélhetsz belé, néha atracelt is avagy sárga czékla paréjt. Használ és vidámétja az embert, az ki zöld füvest szeret, tudakoznod kell az patiensnél erről, az eczetet is kinn hagyhatni.

Igy bánjál vele: mikor immár az árpa dara egy óráig az vízben főtt, az vizet szűrd le, az helyébe valami hús levet tölts, abban is hadd főni szárazon eczettel és olyan fűvel, az kit szeretsz. Az mennyi kívántatik, adj fel benne egy tálban, tölts tiszta, ritka levecskét reá, meg ne sózd felettébb, mert az igen sós étek méreg az betegnek, az szomjúságot is megöregbíti. De ebben is az szokásra és természetre nézni kell, mert némely ember igen sós étekhez szokott, affélének jobban megsózhatod.

Némely betegségben az bor és eczet tilalmas, mindazonáltal az beteg csak savanyút kíván. Ilyenkor legyen neked igazán elkészített gáliczkű olajod, tölts abban vagy három cseppecskét egy tálban ahhoz az étekhez, kit savanyún szeret az beteg.

Igen hasznos és erős ez az hideglelésben és az gyermeknek az geleszta ellen, sőt minden belső rothadás ellen, csakhogy igazán legyen az készítése. Hogyha az üdökhöz képest, egrest kaphatni, avagy savanyú éretlen szőlőt, végy egyet vagy kettőt, s tedd az darában avagy a levében, tegyen egy forrást vele. Ez is egészséges és hűvösít, hogyha penig az beteges csudás volna és egyszer ezt, másszor mást nem szeretne s ugyancsak savanyút kívánna, törd meg az egrest vagy az sóskát, facsard ki az levét és éljen vele eczet gyanánt.

Hüvelykes borsó sóban, német módon

Ennek is az tisztításával, főzésével szintén úgy élj mint most megmondám. Mikor megfő, fel akarod adni, az levet egy cseppig leszűrd róla, egy keves sót vess reá s megrázzad s úgy add fel.

Keserű gomba főve, fokhagymával

Ezt is tisztítsad s mosd meg s hozzá illendő edényben helyheztessed, tiszta vízben főzd meg, savát is add meg ; mikor fel akarod adni, hogy megfő, az fokhagymát gerezdenkint meghámozd, törd meg az tálban, öss eczetet reá, s úgy add fel.

Király éték

Az czipót négyszegűven szeldeld meg, meg is áztassad édes tejben, nádmézeld, vajazd, tölts tejet reá, tedd szénre. had főjön meg, hogy megfő, add fel.

Fokhagymás csuka

Szépen az fokhagymát megtörjed, eczetben tegyed, borsot, sáfránt, mézet belé; meg kel melegíteni, az halat tálban kell tenni, meg kell önteni az lével. Így immár ebből fű étek leszen. Mikor az urad kívánja, feladhatod.

Fokhagymás kaszás lével tehénhús

Ugyanaz szerint élj ele. Az kit fokhagymás kaszás lévnek hivnok, az mint megmondanám, hogx az tikkmonyat eczetben verjed. az fokhagymát fokonként meghámozzad, erősen megtörjed, azt a tikmonyas eczetben vessed: úgy ereszszed osztán fel, az mint megmondanám. Az abárló fával megtörjed erősen, azután, hogy felereszted, úgy vigyázz reá, hogy meg ne sugorodjék.

Harcsa éles lével melegen

Az mint ide elől megírtam, az több halak között megtanálod, mint kell főzni, hideggé elteheted, ha egyéb halat nem kaphatsz az szükségnek idején.

Juhczémer fokhagymával espéklve

Az szép kövér juhczémert vondd fel egy nyársra, egy kevésé fonnyazd meg, az fokhagymát fokonként hámozd meg, annakután a juhczémert vedd ki az tüztül, az késeddel lyukazd meg, az mennyi helyre az fokhagyma-gerezdeket elrakhatod, ezt így szép levesen süsd meg s add fel.

Harcsa kocsonya

Mint az sóban főttet szokták, szintén úgy főzzed, de az levét szintén annyira meg ne eczetezzed. Mikor immád megfőtt, rakd tiszta edényben avagy asztalra, had hűljön meg. Hogy meghűl, rakd oly edényben, hogy eczetet tölthess reája. Ha felettebb erős az eczet, borral avagy vízzel egegyelés, mert min megeszi az húsát; ha sállyád vagy tárkonyod vagyon, azt is rakhatsz köziben. Mikor feladod, tiszta eczetet tölts reá az tálban.

Juhhús riskával

Ennek is szintén az szerint élj az feltételével, savát megadjad, mikor osztán megabárlod, az időközben míg az húsa fő, az riskáját is tisztíts meg szépen, három vagy (négy) lében mosad meg, mikor arányozd hogy az húsa megfőtt, az levét szűrjed az kására, de meg ne borsoljad, az husát mikor felarakod adni, úgy rakjad az riskását reá, ha akarod az riskát együtt is megfőzheted az húzával.

Juhhús sós tejjel

Az lencsével is szintén megfőzheted az juhhúst, mint az borsóval, az borsóra, lencsére úgy viselj gondot, hogy ezek vizet is válogatnak. Oly vízben főzzed, hogy megfőjön, tisztessget is vallhass vele, az borsónak héjálása felől nem irok, mert tudhatsz lugot csinálni neki. Ezután szólok az borsóru is, miképen kelljen az fejedelmeknek megfőzni, vagy nagy uraknak asztalára.

Kétszer főtt fánk

Hideg tejben verj tikmonyat; ha csal egy asztalra valót akarsz csinálni, megéred husz tikmonynyal, lisztet is bővön habarj belé, meg is sózzad. Hozzá illendő pinnatát szén legyen, úgy össd aztán az tésztát az pinnatára, s abban szárazd meg. Az igen szépen megnő az pinnatában, csakhogy reá vigyázz, hogy meg ne égjen.

Mikor látod, hogy megsült tedd ki tiszta asztalra az pinnatából, körül s felyül az héját metéld le, az fenekét rajta hadd. Ez tésztát négyszegben vessed, koczka módon metéld meg, de az fenekig le ne metéld. Ennek oly serpenyőt válassz, hogy ki ne nőjön az serpenyőből. Elég tésztát mess neki, mert igen megnő ez az fánk. Az vajat meg ne hevétsd, mikor bele akarod tenni, hanem csak megolvaszd; bő vaja legyen, mert semmi fánk bővebb vaját nem kíván, mint ez. Mikor felteszed, az metélt felével hagyjad fel, úgy tegyed szénre, kalánnal mind öntözzed reá az vajat, az hol meszeletetted. Ha látod, hogy az tészta nőni kezd az vajban, tegyed ismét jobb szénre, öntözd vajjal, valamíg megsül szép pirosan, mert ha az öntözésétől megszűnöl, meglohad ismét. Ha arányozd, hogy az vaj meg kezd hűlni, megújétsad az szenet alatta, hogy megsül egészen. Tedd ki az serpenyőből, az vajat le hadd szívárkozni, jó melegen tedd az tálban faragd meg nádmézzel, és add fel.

Lúd köles kásával

Ennek is az első dolgát, mint a többinek, úgy cseleküdjed. Mikor felvágod, oly fazékban csináld, hogy bű legyen az leve, mert mindenkinél több levet kíván az; mikor megabállo, tegyed az tűzhöz, főzzed; mikor megfő, borsold, sáfrányozd meg, és gyömbérezd meg kicsenyet; mikor az húsát látod, szintén megfővésében, az savát is úgy add meg, hogy mikor az kását hozzá ereszted egyenlő ne legyenek. Az kásával pedig úgy cseleküdjél: igen szép köles tiszta kását, ezt egynéhány meleg vízben megmossad, hogy jól megtisztúljon, az mosás után tedd oly fazékban, az mely se öreg, sem kicsiny ne legyen. Ennek az mértékjét is megírhatom, mikor csak egy lúdat akarsz főzni, akár micsoda embernek főzzed ez az mértél: hogy ezt az megmosott kását tedd fel fazekadban, az főtt lúdnak az levét szűrd reá, az minemű kalánnal szoktál főzni, dugd alá a fazékban, ha gyengén megyen alá, hagyd meg rajta, mert elég lesz, ha pedig keményen él az fazékban, kivehetsz benne s mindjárt ezt helyére főzzed, az húsát is melegen tartsd az tűznél. Mikor feladod, elsőben az kását feladjad az tálban, azután az hozzá illendő konczokat rakjad felül; ha az lúd kövér leend, meghagyj egy csuporban kicsiny kövért, az kivel megöntözzed az tálban; ha pedig ösztövért tanálsz főzni, kevés vajjal meghizlaljad.

Lúd riskásával

Mi erdélyiek nem igen élünk vele, hogy lúdat főzzünk riskásával, az szász nemzetek itt is követik azt az eledelt, azonképen az szomszéd országbeliek is. Ennek is az megfőzésével úgy élj, mint egyéb riskásás étket szoktak főzni. De atért, mint ide elől megmondanám, az köleskásánál, meg ne sáfrányozd. Németországban az öreg lúdak az levekben szokták megfőzni; megfőzheted egyébbel is, úgymint borsóval, káposztával; de mi azokból nem szoktunk élni, diszteleneknek is tetszik az nekünk, mert eleinktől sem láttuk, hogy éltek volna vele.

Lúdfi töltve

Mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj, mint ide elől meghallottad. Az mellyesztés után az aprólékját elvagdald, megfőzzed, az mint még felől megírtam. Az töltelékjét így csináljad. Az minémű almák szoktak Szent-Iván és Szt.-Jakab havában teremni, azt meghámozzad, szalonnát köziben, azt mint szokták szalonnával espékelni; az almát négygyé metéld, az szalonnával együtt megborsold, mint annak az módja, az lúdfiat megczövekeljed, az megborsolt almával, szalonnával töltsd az derekát, mennyi belefér; czövekel meg meg az hasát, hogy az alma ki ne hulljon belőle; vond fel nyársra, sózd meg. Az míg az nyárson sül, olyan levelet csinálhatsz neki, az mineműt akarsz. Főképen mézes lé illik hozzá. Az levélben rakjad az aprólékját, hidra tegyed az derekát. Immár feladhatod.

Malacz megsütve, töltve az búr alját az fülérűl

Ennek is mindenképpen úgy cseleküdjél beli kivetésével, mint immár meghallottad, az töltelékjével is az szerint; csakhogy abroncsból fát olyant csinálj, mint az malacz derekának hosszasága, azzal az fával az malacznak az fülén nyulj be és az büre alatt taszigáld meg, hogy az töltelék, mikor megakarod tölteni alája térjen. Az késsel, az füle lyukát kicsinynyé megmessed, hogy az töltelék könnyebben betölthessed. Ennek is az álla alatt kivond a nyelvét, de az nyakát meghasítsd. Az sütésével mennél jobban lehet, úgy élj.

Másféle hasznos étek árpa darából

Végy szép törött s tisztított árpát, tedd egy edényben, tölts tiszta, hé vizet reá, had álljon abban, míg kezedd el túrheted, vedd ki marokkal, nyomd ki, mosogasd meg más vízben úgy, hogy az víz az edényben maradjon ; azonban közben készen legyen mondola tej. Ha pedig vízzel akarod elkészíteni, tedd az hé vízben mosogatott árpát tiszta mázos fazékban forralt vízzel, ha köz tejet szereted, azt végy hozzá, had főjön be szárazon. Mikor az meglőtt, forraltasd fel az mondola tejet, tölts mindjárt hozzá elsőben, mikor megfőtt, sózd meg kevésbé, feladván hints büvön reá nádmézet vagy fahéjas és rósa vizes trisinetot.

Megy torta

Az megyet megszedjed, megmossad, az magvat kihányjat. ezt is megfahéjazd erősen, nádmézzel is megfaragd.

Malacz megsütve, Töltve az bőr alját az fülérül

Ennek is mindenképen úgy cselekdjél beli kivetésével, mint immár meghallottad, az töltelékjével is az szerint; csakhogy abroncsból fát olyant csinálj, mint az malacz derekának hosszasága, azzal az fával az malacznak az fülén nyulj be és az bőre alatt taszigáld meg, hogy az töltelék, mikor megakarod tölteni alája térjen. Az késsel az füle lyukát kicsinynyé megmessed, hogy az töltelék könnyebben betölthessed. Ennek is az álla alatt kivond a nyelvét, de az nyakát meghasíts. Az sütésével mennél jobban lehet, úgy élj.

Malacz sütvé szárazon

Ettel is úgy élj, csakhogy az belinek kivetésével másképen kell cselekdni. Elsőben az segg-véghurkáját vond ki, azután az oldalán mesd meg az húsát, azon vond ki az belit, tüdejít, máját, hójagját; az álla alatt az nyelvét is kivond, az nyakát fen kétfelől megczövekeld, az hol meghasítod, szépen úgy vond fel az nyársra. Megsózzad, mikor arányozd, hogy az éték elkészül, azt is úgy süsd, hogy együtt érkezék el az étkekkel. Ha az malacz nem kövér, szalonnával, sós vízzel is megcsepeged, mikor szép porczogós az bőre, akkor add fel.

Malacz szárazon fokhagymával, Avagy vöröshagymával

*Mikor fejedelemnek avagy *) uradnak bűvön malacza vagyon, ki hamar el nem kelhetne s állani valót akarnál belőle csinálni, így csináljad. Lám immár megirtam, mint élj az malacz mellesztésével s kitisztításával, de az belinek kivetésével nem úgy élj, hanem az hátagerinczit mind fejestül végig hasíts, az feje velejét kivessed, ezeket szépen kiczövekeljed, hogy össze ne menjen az teste; hints meg szép vékony sóval, had álljon abban három avagy négy óráig, rakd fel, hogy az füst ereje által megszáradjon, de meg ne büzhödjék. Az míg ott áll, meglátogasd, hogy lapoczkája avagy egyéb húsosabb fele meg ne vesszen, gyakorta kifeszéts, ha osztán megszárad, vedd le onnét, s tedd oly helyre, hogy meg ne vesszen. Mikor megakarsz benne főzni, így főzzed: vágd fel, az mint szokták, két avagy három avagy négy meleg vízben is megmossad, tedd fel, szintén úgy főzzed, mint a malaczhúst, mint az annak módja, abáljad meg. Mikor fel akarod adni, fokhagymát fokenként hozass hozzá, törd meg, végy jó erős eczetet, ha igen erős leszen az eczet, hús levével meg is szaporítsad, az húsát rakd ki az tálban, úgy ősd meg az fokhagymás lével. Ehhez a malaczhúshoz az torma is hozzáillik, az vöröshagyma is mint szintén az száraz halhoz; ha az szükség kívánná, hogy malaczhúst főzz, s eleven malacznak szerit nem teheted, ezt az száraz malacztot áztasd meg erősen és úgy megfőzheted, mint az nyers testbeli malacztot.*

Marczapánnak az készítése

Egy marok riskát végy, tedd az tűzhöz jó forró tejben, hogy annál inkább megsűrűdjék, had főjön, ha megfőtt, habard meg jól egy abállóban, mennél apróbban lehet, tölts rósa vizet hozzá, mert a nélkül olajos szabású leszen; megtörvén aprón, az mint marczapánthoz kívántatik, tedd az főtt riskára az abállóban, keverd jól együvé, tégy nédmézet és szép nyers kikeletkori vaját hozzá, meg nem kell sáfrányoznod. Ezt mikor fel akarod adni, egynéhány szálkát 3 avagy 4 felől s add fel hidegen.

Nyers káposzta saláta

Az nyers káposztát megmetszik aprón, eczetet, faolajat töltenek reá, megborsolja, nádmézeli. Az olasz nemzet ezzel így él.

Nyúl süldő töltve egészen

Ennek még az fülét is megnyúzzad, s az fején hagyjad, az lábait is mind az körméig megnyúzzad. Az hasát csak annyi helyen hasítsad meg, hol beleit, hójagját, tüdejét, máját kivonhassad., az végső hurkáján kezd el, s úgy vonjad ki az belit. Az töltelékjét így csináld. Az tikmonyat főzd meg, tisztétsd meg, az kövér szalonnával, petrezselyemmel vágd össze, sáfrányozd, borsold, nyers tikmonyat is verj belé, savát add meg, és töltsd az nyúl derekában, czövekeld be, hogy az töltelék ki ne hulljon, megfonnyaszszad, úgy vond az nyársra; kívül ha megspékeled sem árt, süsd meg. Mikor feladod, borsold meg, az czöveket is vond ki belőle.

Mézes pogácsa

Végy mézes pogácsát nagy temérdek s pirúttat neki, borsos, gyömbéres legyen, reszeld meg s szitáld meg aztán, így az öreg darabos morsalékja az szitátskában marad; vedd ezt az darabost s tedd egy kemenczében, végy egy fertály font mézet s nádmézet töröttet, három latját tedd egy küsded üstben, mind nádmézestől olvadjon meg, de ne főjön; ha megolvad, töltsd egy tekenőcskében, melyben az darabos morsalék vagyon, így az is elolvad. Keverd aztán az nádmézben, végy egy marok mézes pogácsát töröttet, tedd az tekenőcskében való mézhez, keverj újonnan szerencsedió virágot is, öregre metéltet, háro, lőtját, szekfüvet és fahéjat darabast négy-négy lőtót, tedd bele az tésztában míg megvékonyodik, keverd meg jól, az mézes pogácsát is tedd belé hogy megsűrűdjék az tekenőben való tészta, egy fából lapoczkával vele bánhatni, anakutána az megreszelt mézes kalácsnak az maradékját hintsed egy szeges helyre, tedd reá az tésztát, melyből három tésztácskát kell formálnod. Végy búza lisztet, tedd az asztalra, végy ismég kevés üdő múltván kevés lisztet hozzá és dagaszd s nyújtsd meg, száraz szabású legyen, hogy kezedhez ne ragadjék; az mely tésztát nyújtó fával kitágéttattál, azt rendre egymásután tegyed az asztalra, lisztet elébb hintvén alá, hogy egymáshoz ne ragadjanak. Végy egy mérő serpenyőt s mérj kilenc lőtót, avagy az minemű nagyon akarod. Végy más sikárló fát, melynek az temérdeksége és szélessége legyen három ujjnyi mint egy mézes kalácsnak, végy aztán egy pogácsához kitágéttattott tésztát, hints lisztet az fára s nyomd azt a fát az kiszélesedett pogácsára s így annak szélessége és hosszúsága ahhoz hasonló leszen, azt az nyomtatott pogácsát rendeld meg egymásután. Végy egy fából kimetszett formát, kinek az temérdeksége egy újjnyi legyen, formáld meg, töröld le aztán a lisztet, hogy lisztes ne legyen az pogácsa; egy deszkára pedig hints lisztet s rakd reá a mézes pogácsát, afféle sütővel süssd meg, ki azzal keresi kenyerét.

Mézet ereszteni

Egy medenczébe mézet végy, egy fontnak az negyed részét, három tikmonynak az fejérét jól megverd, megjön az tajtékja.

Nyers káposzta saláta

Az nyers káposztát megmetszik aprón, ecetet, faolajat töltenek reá, megborsolja, nádmézeli. Az olasz nemzet ezzel így él.

Nyers szilvából

Az nyers beszterczei szilva mikor megéri, hámozd meg, vedd ki az magvát, csinálj radoczt tikmonyból, lisztből neki, egy kis bort is eressz belé, hé vajad legyen az tűznél, abban rántsd meg, a s mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

Őz keserű gomba

Ez keserűbb, temerdekjebb is az nyári gombánál, de úgy süssed ezt is, mint az fejér keserűt szoktad.

Riskását főzni

Végy szép sűrű tejet, had főjön, szedd meg az riskását szép tisztán, tedd egy tálban, tölts forralt vizet reá, hogy jól megdagadjon, szűrd le az vizet; ha az tej forr, tedd bele az riskását, tedd szénre, had főjön, míg meglágyul; tégy azután törött nádmézet reá és ha fel akarod adni, sózd meg, jámbor.

Paraszt embernek és cselédnek való knödel

Végy borsot és vörös hagymát köziben bűvön, vagdald együvé nem szintén apróra, tölts igen hé vajat reá, azután két avagy három tikmonyat s petreselymet, az tikmonytól penig ne legyen lé szabásó, avagy felettebb vékony; végy hozzá búza lisztet s vaját és semlye darát egy kalánnal, semlyét is vethetsz hozzá, ez az tészta sűrű legyen, mint az húsból való knödöl; mikor az húsnak az leve fő, tedd bele, hadd főni, de az vaj és tokmony benne legyen, mert a nélkül el nem készülne.

Rák saláta

Ennek is főtésével szintén úgy élj, az mint megmondtam. Lábát, nyakát ennek is szépen kitisztítsad, az héjában az hussal is nem árt belecsinálnod szaporaságaért, sok arra való leszen. Egy tiszta tálban rakjad, mikor fel akarod adni, az eczetet megborsoláncsad kicsenyynyé, faolajat tölts belé, gyengén petreselyem levelet is szedj és reá hintsed, úgy őssd meg az faolajos borsos eczettel. Ezzel némely mesterek így is élnek, hogy ezen borsos eczetben forralják, úgy adják fel; de így az mint megmondtam, jobb.

Rák töltve

Ez ráknak is úgy élj főzésével, lábait, nyakát kitisztítsad, megvágd szépen, sáfrányozd, borsold, nádmézeld, kicseny faolajat is ereszs belé, apró szőlőt is, savát is megadjad. Az üregit az héjának szépen megtisztítsad s azzal az töltelékkel szépen megtöltsed. Az héját össze burétsad, kettő kettő legyen együtt, úgy vond fel az nyársra, s úgy süsd meg is. Pinnatában is megsütheted.

Pisztráng sütve

Ennek is az belit kivessed, s meghintsed sóval, mint ű maga annyi czöveket csinálj neki, ha melegen akarod feladni, levet is csinálhatsz neki, az minemű levet akarsz, mert hozzá illik; ha melegen nem akarod feladni, fenyő ágban takard, ha nincs kaporban, köményben is meg lehet.

Pisztráng tejfellel

Az pisztrángot besózzad, mint mikor tiszta borssal vagy éles lével akarod főzni; mikor el akarod eresztetni, mosd ki az sóból tiszta fazékban, szűrd reá az tejfelt. Tárkony levelet is hányj reá, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, így főzzed az szerszámmal együtt, mikor ideje, add fel.

Riskával tyúk

Ennek is minden dolgával úgy élj, mint az több tyúkoknak. Mikor az belit kiveszed, az tyúkot egészen feltegyed, zuzzát, máját reá hányjad, minek előtte az kását feltennéd, az kűtül tisztéts és mosd meg; az tyikját hogy megabárlod, az kűtül tisztéts és mosd meg< az tyikját hogy megabárlod, az fővését is látod, hogy helyén vagyon; eleven borsot, szerecsendió-virágot is vess reá, törött borssal is az levét megborsoljad, savát is megadjad. Az tiszta, mosott riskáját mikor fel akarod adni, bocsásd reá az húsára, azt szépen főzd, hogy igen el ne főjön; ha nem kövér leszen az tyúk, szép kövér szalonnácskát vess bele, ha az nem leszen is, tehénhús levet végy reá, nádmézből, gyömbérből trágát is csinálhatsz neki, ha urad szereti.

Szarvas hús vendég lével

Ennek is az húsának megfőzésével s leve megcsinálásával szintén úgy élj, mint megmondtam. Ennek is az húsát, mikor megabálrod, az levében helyhezteted, savát, eczetjét, mézét, jó módjával add meg, kevésbé meg is borsoljad, de ne szerszámozd, úgy mintha azzal az levet nem kellene feladni az uradnak. Ha almád, hagymád vagyon, az sem árt bűvön reá vágnod, közrendet megelégets vele. Az levet, az melyet vendéglének hínak, így csináld. Az mely asztalra akarod az vendégséget készíteni, hozass igen jó bort, nem abrak bort, arra mess szélesen almát, körtvélt pirits s cziprázd azt is, reá szeljed, fügét is vess reá, mondolát, malosza szőlőt, mézet szintén annyit, mint az bor. Ezt együtt mikor főzöd, meg is sáfrányozd, borsold, szekfüvezd, fahéjazd, az derek lében is mérj hozzá, hogy mikor főzöd, tiszta sárga színt ne mutasson, mert nem lenne úgy vendég, hanem gyümölcsös lé, vagy egyéb sárga lé. Mikor feladod, az konczot rakd az tálban, de abban az lében, kiben főtt, ne adj reá, hanem az vendéglében; ha az el nem jut, emezzel is eloszthatod.

Szarvas pecsenye melegen sütve

Ez alá lé nem kell, hanem meg kell fonnyasztani, ispékelni, sütni, borsolni, melegen feladni. Ennek megsütésével így is éltenek az öreg mesterek, hogy vékony nyárson sütötték meg, mikor megsült mind nyársastúl ketté, hármá vágták, úgy adták fel, etc.

Tehénhús pecsenye sütvé

Az szép fejer pecsenyének vedd ki az belit, de kívül meg ne sértegedess, hogy az töltelék ki ne mnejen belőle. Mogyoró hagymát, szalonnát, petrezselymet vágj össze, hogy mogyoró hagyma nem lészen, tehát az vörös hagyma is jó. Ha megborsolod nem árt, de anélkül is meg lehet. Az mely pecsenyét ki vájtál belőle, annak az helyére tedd az tölteléket, annak utána vagy czövekeld avagy bevarrjad, csakhogy az töltelék ki ne menjen. Hirtelen ne süssed, hogy az hagyma és petrezselyem szépen megfőjjön benne.

Töltött kása

Az kását meg kell fonnyasztani, az szita által kevésbé megfonnyasztani és azután lisztben keverni, az meleg forrott tejben bele eresztetni; az tejet keverni, hogy ne csomózzék egyben, így megfőzni, savát megadni, mézelní, vajazni. Mikor feladod, megnádmézeld, szőlőzd.

Tyúkfi rántva

Ezzel is úgy élj, mint megmondottuk; az főzését is úgy műveld, minz mikor sóban szoktak főzni, mikor megfő, vedd ki az tálban, hadd hűljön meg. Tyikmonyból, lisztből csinálj radoczot neki, mikor fel akarod adni az tyúkfíat, rántsd meg benne, keverd radoczban, s add fel jó melegben.

Tehénláb kocsonya

Ezzel is az szerént tisztaságával, főzésével, mint ide elől megmondám, csakhogy mikor fő, az husát rakjad ki, hogy hűljön meg, és rakjad és tisztédsd eczetben. Ha penig azt akarod, hogy álljon az kocsonya, az eczetet egy kis sós vízzel elegyítsed, úgy erőlködjed sózni, hogy az husának savát el ne veszétse. Mikor osztán feladod, abban az sós lépen kicsény tiszta eczetet tölts. Ha akarod valamivel megékesíteni, szép gyenge petreselymet hints reá, ezeket penig mindeniket ónos- vagy föld-fazékban főzzed, mert ha feketék, igen rútak lesznek.

Tejes riskása

Az riskását igen szépen mosd, tisztétsd ki az kövecset belőle, az tejben csináld bele, hozzá láss, hogy meg ne bűzhödjék, mikor fel akarod adni, megsózzad, gyömbérezzed, nádmézzel trágyáld meg, azzal hintsd meg. Ha penig trágyád nem lesz, vajjal is meg lehet.

Tejes riskása hidegen

Ennek is az főzésével úgy élj, mint megmondtam, csakhogy ennek az kásája sűrű ne legyen, az szeme is egészen legyen, meg ne romoljon. Hogy megfő, sózd meg, rakd az tálban, hűljön meg, az kásája kevés legyen, hogy kalánnal ehessenek az tejben, mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

Tejfeles túrós éték

Ha fejedelemnek, vagy úrnak akarod megfőzni, így cseleküdjél. Az igen szép lágy túrót, kit az nap, vagy az előtt csináltak, morsold egy szép tiszta ónas fazékban, mess szép kaprot reá aprón, büvön verj tikmonyat reá; ha csak egy kis tála akarod megcsinálni, megéred öt tikmonynyal, azt törd erpsen benne egy tiszta kalánnal, szűrd által az szitán, igen szép tejfelt reá, annyét, a mennyi elegendő. Vízét egy cseppet is ne tölts köziben, tedd szénre, s mindaddnig, kevergesd, míg fő s fel akarod adni.

Az főzéséhez is úgy kezdj, hogy szintén az feladásra érkezzél el vele, mert ha főttön áll, megsűrűdik, nem lesz jó. Szelt is nem kell úgy az alá, mint az másféle alá, szép levesen add fel, mert ha parás lesz, nem olyan jó ízű urad is nem haragszik reád.

Ha olyan embernek főzöd, hogy elég tejfelt nem ad hozzá, vízzel hozzá. hogyha lágy túrót ehhez nem kaphatsz s az urad kívánja, az aszú túrót tisztásd meg, s gyalúval gyalultasd meg. Ezt az túrót főzd meg erősen, vedd ki, szűrd az tejfelt reá. Immár úgy élj vele mint ide elől megmondtam.

Töltött máj

Az májat nyersen meg kell vágni, szalonnát, petreselyem levelet, tikmonyat, borsot, sáfránt, gyömbért, hagymát az báránynak az hártájában be kell takarni, rostélyon kell megsütni.

Töltött tikmoly

Az tikmolyat meg kell lyukasztani, az begyről az tusájáról az belit is ki kell fúni belőle, meg kell rántani keményen, s vágni, méz, bors, tengeri szőlő, sáfrány, fahéjjal meg kell tölteni az héjat azzal, vékony nyársra kell vonni, sütni távol az széntől, meg kell csepegtetni, fel kell adni.

Túró torta

Az szép lány túrót morzsold meg, verj tikmonyat reá, szép gyenge kaprot, tejfelet is szűrj reá, vaját is eressz beléje.

Ugorka saláta

Az ugorkát meghámozd, kerekdeden szeldeld meg, tiszta vízben kifonnyaszszad, kisedjed, eczetezd, faolajozd, borsold meg. Ezzel sem igen élünk mi magyarok.

Beteges embernek való levecske

Egy tikmonyat végy, had főjön borban, ha megfőtt, ha megfőtt, az bort leszűrjed, szedd ki az tikmony székit, nyomd ki s tölts bort reá, csinálj abból levecskét. Ezt egy vén embertől hallottam, kin mikor az asszú kország volt s igen elszáradott volna, egy Doctornak rendelése szerint mindenkor reggel ilyen levecskével élt s meggyógyult, ereje, húsa, vére megjött.

Tyúk szász lével

Minden első dogla ennek is olyan, minz at többinek elsőnek. Az tyúkot egészen tegyed fel az abvállás után, ha az leve sok, végy el benne, tölts igen savanyú bort reá annyit, kiben az tyúk megfőhessen, írósvaját is tégy bele, ha leszen, jobb ézt ad neki. Mikor ideje sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg; szép fejer czipót metélj meg szélesen, de nem olyan vékonyan, mint egyéb étkek alá szokták metélni, avagy szelni; öt avagy hat részre piríts meg rostélyon szép pirosan. Mikor fel akarod adni, tegyed először az rostélyon szép pirosan. Mikor fel akarod adni, tegyed először az tálban három avagy négy szeletet, tedd azután az tyúkot az tálban, az többi pirított czipóval takard be az tálban, az levével öntözd meg. Immár add fel.

Tyúk vagy kövér kappan erdélyi módon, sós káposztával

Az mellyesztésével etc. Az mennyi asztalra akarod főzni, annyi tyúkot avagy kappant öless meg, halkonczot is avagy szegy fejet annyit melléje, ezt tegyed fel együtt, kevés szalonnácskát is; míg meg kell abállni, addig szép vékonyan mesd meg az káposztáját. Ezt az káposztát ugyanaz tálon borsold meg erősen, el is egyelgessed, eleven borsot is köss egy kis tiszta ruhában. Mikor megabállod, az káposztát rakd az húshoz, az ruhában kötött borsot is köziben, az mint ide elő megírtukm add fel.

Tyúkfi tejfellel

Az tyúkfiat meg kell főzni vízben és meg kell abállani ismét meg kell főzni, édes tejet az szén mellé kell tenni, hogy megaludjon, meg kell szűrni, hogy meghűl, az tyikmonyat úgy kell verni, borsot, sáfránt, gyömbért kell bele vetni, habaró fával meg kell habarni, meg kell őrölni; az tyúkfiat, ha megőtt, ki kell szedni szitára, az tejfel az tyikmonynyal együtt hogy megért, az széntül ki kell tenni, az tyúkfiat aztán bele kell vetni.

Tyúkfi töltve, sütni

Ezzel is úgy élj mellyesztésével, töltelékjével. Ennek is sárga töltelék kell, mint most megmondók, hogy megtöltöd, megczövekeld, s forró vízben mártasd, mikor akarod, akkor azután megfőzheted; de igen el ne főzd, mert az töltelékje csak paras lesz; ha akarod, levet is csinálhatsz alája, de szárazon is meg lehet.

Új káposzta levéllel

Ugyan az szerént élj az husával. Az új káposzta levélnek az inát szépen ki kell metélni s az káposztalevelet aprón, annak az keserűségét ki kell fonnyasztani és facsarni, úgy kell az hús közben rakni, savát is meg kell adni.

Képviselő fánk

- 10 dkg vaj vagy 9 dkg zsír
- 12 dkg liszt
- 10 kanál víz és 4 egész tojás

A 9 dkg zsírt felfőzzük a 10 kanál vízzel, ha forr folyamatos keverés mellett beletesszük a 12 dkg grízes lisztet majd megfőzzük. Ha kihűl hozzáadjuk a 4 egész tojást. Tepsibe kis halmokat rakunk, forró sütőben sütjük, krémes lepény krémjével töltjük.

Krémje:

$\frac{1}{2}$ liter tejet felforralunk $\frac{1}{4}$ kg cukorral, egy kis vaníliával. 4 tojás sárgáját kis liszttel sűrűre keverünk, a tejbe beletesszük és sűrűre főzzük. 4 tojás habját adunk hozzá és hűlni hagyjuk.

Diós torta

8 tojás sárgáját 20 dkg cukorral habosra keverünk, adunk hozzá 8 tojás habját, 20 dkg őrölt diót, egy késhegynyi szegfűszeget, fahéjat és 4 kanál morzsát.

Szilveszteri tészta

- $\frac{1}{2}$ kg liszt
- 20 dkg zsír
- 25 dkg cukor
- 1 sütőpor
- 1 vaníliás cukor
- 2 egész tojás

A hozzávalókat összegyűrjük majd 2 részre osztjuk. Az egyik feléhez kakaót teszünk, vékonyra kinyújtjuk és pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk. Ha megsült lekvárral összeragasszuk.

Etel tészta

- 10 dkg zsír
- 4 kanál lekvár
- $\frac{1}{4}$ kg cukor
- 60 dkg liszt
- 10 dkg dió
- 1 kávéskanál szódabikarbóna
- $\frac{3}{4}$ l tej.

Úri prosza

- 8dkg zsír
- 18 dkg liszt
- 1 tojás sárgája
- 1 csipet só
- 4 kanál víz

A hozzávalókat kevés sütőporral összegyúrjuk, majd két részre osztjuk.

Töltelék:

25 dkg porcukrot 5 tojás sárgájával kikeverjük mint a piskótatésztát. 25 dkg diót, 3 dkg kakaót, 6 tojás habjával gyengén összekeverjük, kis rummal ízesítjük majd a két tészta közé tesszük. A tetejére lehet piskótát is tenni az egyik tészta helyett.

Pekedli tészta

35 dkg lisztet elkeverünk 15 dkg zsírral, majd 2 dkg élesztőt kis tejbe áztatva 1 kanál cukorral, hozzáadunk 1 tojássárgáját és 1 kanál tejfelt.

Manci sütemény

50 dkg lisztet, 3 tojás sárgáját, 12 dkg zsírral és annyi tejjel kikeverünk, hogy lágy tésztát kapjunk. 10 dkg cukrot és 1 sütőport is adunk hozzá.

Ezt 3 részre osztjuk és megsütjük. Egyik lapot összemorzsoljuk, tálba tesszük, 3 kanál lekvárral és $\frac{1}{2}$ dl rummal, 10 dkg cukorral és ízlés szerinti csokoládéporral elkeverjük, majd megtöltjük és a tetejére 3 tojás fehérjéből 1 dkg cukorral gőzön sűrűre keverjük.

Csokoládékrém

3 tojás sárgáját 8 kanál cukorral habosra keverünk.

Másfél deci tejben fél evőkanál lisztet és 5 dkg kakaót megfőzünk, majd ha kihűlt vaját keverünk hozzá.

Csokoládé gombóc

6 dkg vajat habosra keverünk 1 egész tojással, aztán 25 dkg csokoládét és 2 evőkanál kakaót teszünk hozzá. Addig keverjük ameddig össze nem áll, majd vizes kézzel kis gombóckákat formálunk belőle, és csokoládé darába forgatjuk.

Egytojásos torta

50 dkg lisztet 10 dkg zsírral elmorzsolunk, 15 dkg cukrot és egy késhegynyi szódabikarbónát 1 egész tojással és egy kevés tejjel összegyúrunk, majd 5 részben megsütjük.

Krémje:

6 dl tejet, 4 evőkanál cukrot, 4 evőkanál lisztet sűrűre főzünk. Egy másik edényben 3 kanál cukrot megpirítunk barnásra és összekeverjük. Ha kihűlt 10 dkg vajat adunk hozzá.

Csokoládé máz

3 szelet csokoládéhoz 5 dkg cukrot, 2 evőkanál vizet teszünk, majd a tűzhely szélén addig keverjük amíg el nem olvad. Ha kanállal próbálva nyúlósan cseppen a tortát bevonjuk vele.

Narancs torta

7 tojás sárgáját habosra keverünk 20 dkg cukorral. Hozzáadjuk a 7 tojás habját és 12 dkg lisztet. Zsírozott –lisztezett tepsiben megsütjük.

Töltelék:

3 egész tojást 15 dkg cukorral forró víz felett sűrűre keverünk, ha már sűrű hozzáadunk 1 narancs reszelt héját és 2 narancs levét, a tűzről levéve 20 dkg vajjal kikeverjük.

Mézes kalács

25 dkg cukrot 25 dkg mézzel, 12 tojás sárgájával, és 1 kávéskanál szóda-bikarbónával elkeverünk, majd kis rumba áztatjuk fél óráig. Keverjük hozzá a 12 tojás habját, ½ liter lisztet, majd zsírozott-lisztezett tepsibe öntjük. Kb ¾ óráig sütjük, a tetejére diódarabokat szórunk.

Csokoládé szelet

15 dkg vaját, 15 dkg cukrot, 4 tojássárgáját összekeverünk, adunk hozzá 2 szelet csokoládét vagy 2 dkg kakaót, a 4 tojás habját, 12 dkg lisztet, 1 sütőport.

Egy kisebb zsírozott-lisztezett tepsibe öntjük majd megsütjük.

Sütés után bevonjuk a következő habbal: 5 tojás fehérjéhez adunk 25 dkg cukrot és forró víz felett kemény habbá verjük.

Gyorsan a tésztára öntjük, majd megsütjük.

A tetejét csokoládé darával meghintjük, késsel kockákra vágjuk.

Püspökkenyér

6 egész tojást 25 dkg cukorral kikeverünk, majd hozzáadunk

25 dkg mazsolát, egy kevés citromhéjat és 2 marék héjas mandulát.

25 dkg lisztet lassan hozzákeverünk, majd egy kikent tepsibe öntve lassan pirosra sütjük. Ha kihűlt akkor szeleteljük fel.

Diós tekercs

6 tojás sárgáját 15 dkg cukorral habosra keverünk, majd adunk hozzá 12 dkg diót, 2 evőkanál lisztet és a 6 tojás habját.

Töltelék:

4 dkg diót 14 dkg vaníliás cukorral és 2 evőkanál tejjel felfőzünk, aztán hidegre keverjük. 12 dkg habosra kevert vajjal összevegyítjük és a tekercset megtöltjük vele, majd csokoládémázzal bevonjuk.

Csokoládé minyon

25 dkg háztartási kekszet 5 dkg darált dióval, 20 dkg porcukorral és 5 dkg kakaóval elkeverünk, hozzáadunk 1 dl tejet és 3 evőkanál rumot. Összegyúrjuk, majd ízlésesen gömböket formálunk belőle, amiket kristálycukorba forgatunk.

Néger kocka

5 tojás sárgáját kikeverünk 10 kanál porcukorral és 5 kanál vízzel sűrű habosra. Hozzáadunk 9 kanál lisztet, 2 dkg kakaót és az 5 tojás habját. 1 sütőport a liszttel elkeverve adunk hozzá. Zsírozott-lisztezett tepsiben megsütjük. Ha megsült baracklekvárral megkenjük a tetejét.

Töltelék:

6 tojás fehérjét 18 kanál cukorral gőz fölött kemény habbá verünk, majd rákenjük a lekvárra. 6 dkg kakaót vagy 14 dkg csokoládét 16 dkg cukorral és 4 evőkanál tejjel sűrűre főzünk.

Folyamatosan keverjük, majd a tűzről levesszük, és keverés mellett 10 dkg vaját adunk hozzá. Ha kész rákenjük a habra, forró vízbe mártott késsel szeleteljük.

Kossuth kifli

20 dkg vaj vagy 16 dkg zsír, 7 tojás sárgája, 1 sütőpor, 30 dkg cukor és egy citrom héja és fele leve. Ezeket jól kikeverjük, majd 25 dkg lisztet, 7 tojás kemény habját hozzákeverjük és a tetejére vagdalt diót szórunk.

Mandula torta

*14 dkg vajat habosra keverünk 6 tojás sárgájával, 21 dkg cukorral.
14 dkg darált mandulát a 9 dkg lisztet összekeverünk, majd a
6 tojás habjához keverjük lassú tűznél 3/4 órán keresztül.
A tetejét vaníliás cukorral meghintjük.*

Rumos sütemény

*20 dkg zsírt, 3 tojás sárgáját, 3 dkg élesztőt, 2 kanál cukrot és
1 csésze tejfelt összegyúrunk annyi liszttel amennyit felvesz.
1 óráig hideg helyen hagyjuk, majd ezután tesszük a tepsibe.*

Töltelék:

*20 dkg cukrot, 20 dkg diót, 2 kanál rumot, 3 tojás sárgáját,
1 dl tejfelt és 1 vaníliás cukrot összekeverünk, majd ezzel töltjük
meg a tésztát, a tetejére középen habot teszünk.*

Hab:

*3 tojás fehérjét 17 dkg porcukorral habosra keverünk,
ha a tészta megsült utána tesszük rá a habot.*

Rácsos linzer

½ kg lisztet, 20 dkg margarint vagy 15 dkg zsírt, 20 dkg cukrot, 1 egész tojást, 1 kis tejjelt, és 1 sütőport kevés citromhéjjal és fahéjjal összekeverünk.

Jól összegyúrjuk, majd 2/3 részt kinyújtjuk, tepsibe helyezzük és lekvárral megkenjük. A darált diót kevés cukorral összekeverjük és a lekvárra rászórjuk, majd a megmaradt tésztából rácsokat rakunk rá. A tetejét tojással megkenjük, közepes tűznél sütjük. Ha kihűlt hosszúkás szeletekre vágjuk.

Puncs

16 dkg cukrot 2 dkg kakaóporral, fél deci vízzel és fél deci rummal összefőzzük, adunk hozzá 1 kanál kajszilekvárt és egy kevés citromlevet.

Sárgarépa

20 dkg sárgarépa, 50 dkg liszt, 20 dkg zsír, 20 dkg cukor, 1 sütőpor, citrom. A hozzávalókat tejjel összegyúrjuk, a tészta közepét lekvárral megtöltjük.

Szilva dzsem

5 kg szilvát kimagozva egy órát főzzük, azután hozzáadunk 1 kg cukrot, $\frac{1}{4}$ rúd vaníliát, majd újra főzzünk negyed órát. Ha kész 2 dl rumot adunk hozzá.

Meggy eltevés

4 kg meggyet kimagozva 1 kg cukorral és 1 kávéskanál szalicillel összekeverünk, 5 napra a pincébe tesszük, aztán üvegbe nyomkodjuk és rögtön a helyére tesszük.

Túrós pite

40 dkg lisztet 15 dkg zsírt, 15 dkg cukrot, 3 tojás sárgáját és 1 sütőport összekeverünk. 60 dkg túrót 3 tojás habjával és ízlés szerinti cukorral és citrommal elkeverünk.

Esztergomi linzer

50 dkg lisztet 1 egész tojással, 1 csomag sütőporral, 25 dkg cukorral, 25 dkg zsírral, ½ csomag vaníliáscukorral, 1 dkg fahéjjal, 1 kanál kakaóval kikeverjük, annyi tejet vagy tejfelt adunk hozzá, hogy könnyen formálható legyen.

Zsírozott tepsibe a tészta nagyobbik felét elnyomkodjuk, melyre lekvárt és diót szórunk, a félre tett tésztából rácsokat csinálunk a tetejére.

Puncsos meggy

15 dkg csokoládé, 15 dkg porcukor, 15 dkg darált dió, 20 dkg rumos meggy, 10-10 dkg barack lekvár.

A csokoládét megreszeljük és a porcukorral, darált dióval és a lekvárral összekeverjük. Ügyeljünk arra, hogy formázható legyen! Gombócokat csinálunk belőle, és a közepébe meggyet teszünk, majd utána darált dióba hempergetjük.

Márvány szelet

6 tojáshoz 6 tojás nehézségű cukrot adunk, majd ugyanannyi vajat vagy 5 tojás nehézségű zsírt. 6 tojás nehézségű lisztet 1 citrom reszelt héját és egy kis levét.

Kakaós:

8 dkg cukrot 6 tojás sárgájával habosra keverünk, majd hozzáadunk 3 dkg kakaót, majd kikeverünk 6 tojás kemény habját és 30 dkg grízes lisztet.

Sós kifli

1 kg lisztből, 4 dkg zsírból, 3 dkg élesztőből, 1 evőkanál cukorból és egy kis sóból és tejjelből rétes tésztát gyúrunk. Kis cipókat formálunk belőle, majd kelni hagyjuk.

Női szeszély

12 dkg vaját 4 tojássárgájával , 4 kanál cukorral habosra keverünk, majd 1 csésze tejet és 25 dkg lisztel elkevert 1 csomag sütőport adunk hozzá. Könnyű tésztává keverjük, majd a fele tésztát tepsibe egyenletesen elnyújtjuk. Tetejére barack lekvárt kenünk, 5-6 tojás fehérjéből ½ citrom levével és 20 dkg porcukorral habot verünk, majd a tetejére öntjük. Sütés alatt a sütőajtót ne sokat nyitogassuk.

Burgonya sütemény

25 dkg lisztet, 25 dkg főtt és áttört burgonyát, 12 dkg zsírt, 12 dkg porcukrot, 1 egész tojást és 1 sütőport összegyúrunk majd két felé vágunk. A közepét dióval vagy mákkal töltjük meg. Ha megsült a tetejét vaníliás cukorral meghintjük.

Ánizspiskóta

1 egész tojást, 5 tojás sárgáját, 30 dkg cukrot elkeverünk 10 dkg olvasztott vajjal, 18 dkg liszttel és 5 tojás habjával. Tetszés szerint ánizst teszünk bele, de anélkül is kitűnő. Lassú tűznél sütjük.

Debreceni mézes

4 egész tojást 10 dkg cukorral habosra keverünk, ezután hozzáadunk ¼ kg lisztet, 1 sütőport, 4 dl langyos mézet, ½ dkg fahéjat és 3-4 szem apróra tört szegfűszeget. Zsírozott-lisztezett tepsibe tesszük majd megsütjük.

Mézes hab

1 kg liszt, 1 csésze méz, 1 csésze cukor, 1 csésze tejjel, 2 egész tojás, 1 dkg szódabikarbóna.

Rácsos tészta

40 dkg lisztet, 18 dkg zsírt összemorzsolunk, 10 dkg cukrot, 1 citrom reszelt héját és levét, 1 tojás sárgáját és hozzá darált diót adunk. A lapot lekvárral megkenjük és a habot töltelékkel rátesszük a sütőlapra.

Kakaós tészta

8 dkg zsírt 1 egész tojással, 25 dkg cukorral, 4 evőkanál kakaóval és negyed liter tejjel elkeverünk, 25 dkg lisztet adunk hozzá, melybe 1 sütőport tettünk.

Sós kifli

1 kg liszt, 5 dkg élesztő, 15 dkg zsír, kis só, egy csésze tej. Összegyúrjuk a hozzávalókat és 8 részre osztjuk.

Csokoládéhab piskóta

5 tojás fehérjéből 25 dkg porcukorral habverővel tűz fölött sűrűre verjük, majd a tűzről levéve 2 szelet csokoládét, melyet 1 kanál vízben felolvasztottunk hozzáteszünk. Egy lesimított kanál lisztet adunk hozzá, majd összekeverjük és erős fehér papírból készült staneclibe töltjük. Vajjal kikent és lisztezett tepsibe piskótákat formálunk belőle. Nem forró sütőben sütjük.

Kígyó tészta

05,kg liszt, ¼ kg zsír vagy vaj, 1 tojás, 1 tojás sárgája, 1 kanál porcukor, 1 citrom héja, ezeket tejjel összeegyeztetni.

Töltelék:

20 dkg diót ledarálni, 8 kanál porcukrot, 3 tojással és egy kis citrom levével összekeverni.

Kató szelet

5 dkg liszt, 15 dkg zsír, 15 dkg porcukor, 3 tojás sárgája, 1 sütőpor, ezeket tejjel összegyúrjuk, és 3 lapot sütünk a tepszi hátán.

Krém:

10 dkg vaj, 15 dkg cukor, 3 dkg kakaó, ½ dl rum, 1 lapot összetörni, 7-8 kanál vaníliás tejjel felforralunk, ezeket mind jól összekeverjük, kihűtjük és a lapra kevert vajjal összekeverjük.

Bevonat:

3 tojás fehérjét 35 dkg porcukorral gőz fölött kemény habbá verünk, a tésztára kenjük és fél napig állni hagyjuk, ha a hab kemény feldarabolhatjuk.

Tojás nélküli piskóta Kláritól

30 dkg cukor, 15 dkg zsír, ezeket jól elkeverjük egy kis tejjel aztán 60 dkg lisztet, 10 dkg diót, 2 kiskanál szóda bikarbónát, ¼ liter tejet és 2 kanál kakaóport összekeverünk és kisütjük.

Huszár csoki

28 dkg vaj, 35 dkg liszt, 4 tojás sárgája, 14 dkg cukor.

Mesealmás

Az almát meghámozzuk, megpároljuk, majd a cukorral és a fahéjjal megszórjuk. Összegyúrunk $\frac{1}{2}$ kg lisztet, 1 csomag sütőport, 15 dkg cukrot, 1 tojást, 15 dkg zsírt és 2 dl tejfölt egy csipet sóval, majd a tészta egyik felét belerakjuk a tepsibe és megszórjuk zsemlemorzsával. Rátesszük az almát és betakarjuk a tészta másik felével.

Megkenjük tojássárgájával, és aranybarnára sütjük.

A végén porcukorral meghintjük.

Sajtos rudak

*30 dkg liszt, 10 dkg vaj, 2 tojás sárgája, 10 dkg sajt, 1 dl tej,
1 dkg élesztő, 2-3 kanál tejjel és egy kis só
Összegyúrjuk, a tetejét tojássárgájával megkenjük,
sajtot és köménymagot szúrunk rá, fél órát pihenni hagyjuk.*

Sós tallér

*1 kg liszt, 25 dkg margarin vagy 20 dkg zsír, 25 dkg sajt,
1 pofár tejjel, 3 kiskanál só, 2 csomag sütőpor, 1 kanál zsír,
2 egész tojás, 2 dkg élesztő amit kis cukros langyos tejben
felfuttatunk és köménymagot teszünk rá tetszés szerint.*

Kekszes sütemény

*½ kg cukrot összekeverünk 1 csomag mazsolával és 5 dkg kakaóval,
3 kanál liszttel, 10 dkg késsel összevágott dióval és 2 dl tejjel.
Tűzön sűrűre főzzük 10-15 percig, amikor a lábostól kezd elválni
levesszük és hozzákeverünk darabonként 1 csomag margarint és
a negyed kiló kekszet. Zsírpapírra kiöntjük és formázzuk,
máshap szeleteljük.*

Pozsonyi kifli

*50 dkg liszt, 25 dkg hár, csipet só, 2 egész tojás,
2 dkg élesztő, annyi tej amennyiben az élesztő megázik.*

Hadi mákos

*18 dkg cukor, 18 dkg liszt, 15 dkg mák, 1 csomag sütőpor.
2 dl tejben a cukrot feloldjuk, aztán hozzáadjuk a mákot
majd a lisztet, a végén összekeverjük és hűlni hagyjuk*

Csokoládé puding

*2 dkg vajat 6 tojás sárgáját és 14 dkg cukrot fél óráig keverünk és
2 szelet puhított csokoládét és 6 tojás kemény habját adjuk hozzá.
Majd hozzákeverünk 13 dkg darált mandulát és egy marék
zsemlye morzsát. Mindet egy órán át gőzben főzzük és a formát
vajjal kenjük ki, a tálalás előtt pár perccel a sütőbe tesszük.*

Kozuteszka

10 dkg vajjal (vagy zsírral) eldörzsölünk 20 dkg liszttel elkevert fél csomag sütőport, 10 dkg porcukrot és 3 tojás sárgáját. Egyenletesen kikent tepsibe nyomkodjuk a tésztát fél ujjnyi vastagon, és azonnal megsütjük. Sütés után a kihűlt tészta tetejére habot kenünk.

Hab:

4 tojás fehérjét meleg víz fölött 25 dkg cukorral kemény habbá verünk, majd hozzákeverünk 1 csomag vaníliát. 5 dkg őrölt pörkölt mogyorót (vagy diót) 2 kávéskanál finom kakaót vagy csokoládéreszeléket és 1 citrom reszelt héját. A tésztát a bevonattal újra a már langyossá hűlt sütőbe tesszük és szárítjuk. Kisülés után éles késsel hosszú, keskeny szeletekre vágjuk fel.

Meggves lepény

15 dkg vajat 15 dkg porcukorral habosra keverünk, majd hozzáadunk 4 tojás sárgáját, 15 dkg zsemlemorzsát és a tojásfehérjék habját. Zsírral kikent, morzsával meghintett formába öntjük, a tetejére meggyet rakunk és közepes tűznél megsütjük. Ha kész vaníliás cukorral megszórjuk.

Madártej

- $\frac{1}{2}$ liter tej, 2 tojás
- 10 dkg cukor, $\frac{1}{2}$ csomag vaníliás cukor
- 1 deci tej, 1 csomag pudingpor

A tojásfehérjéből kemény habot verünk 5 dkg cukorral.

A tejet felfőzzük, a habból kanállal galuskát szaggatunk és a forró tejbe rakjuk, majd pár másodperc múlva kivesszük.

Közben a pudingport 1 deci tejjel feloldjuk, majd hozzákeverjük a vaníliás cukrot, 5 deka cukrot és folyamatos keverés mellett a forró tejbe öntjük és felfőzzük. Kihűlésig keverjük, majd üvegtálba öntjük és teszünk rá a habból.

Keksztekercs

25 dkg kekszet, 10 dkg porcukrot, 10 dkg darált diót, 1 dl fekete kávé és 1 csomag vaníliát összekeverünk. Kinyújtjuk a tésztát, 10 dkg vajat 10 dkg porcukorral és kakaóval elkeverünk, és megkenjük.

Puncs torta

16 dkg cukrot, 6 tojás sárgáját habosra keverünk, hozzáadjuk a 6 tojás habját és 10 dkg liszttel elkevert $\frac{1}{2}$ csomag sütőport.

Töltelék:

A torta szélét és oldalát levágjuk és kockákra vágjuk, 10 dkg cukrot adunk hozzá, $\frac{1}{2}$ deci rumot elkeverünk 1-2 kanál vízzel, 2 szelet csokoládéval és egy kis darált dióval. A torta alsó és felső felét finom lekvárral megkenjük.

Bevonat:

12 dkg cukrot 3 evőkanál vízzel forrni teszünk, ha kanállal próbálva nyúlósan csepeg akkor egy tányérba teszünk piros ételfestéket, 3 csepp ecetet és hozzá öntjük a cukrot szirupot. Elkeverjük és a tortát rögtön bevonjuk vele.

Gráci kuglóf

10 dkg vaját 8 dkg porcukorral habosra keverünk, hozzáadunk 28 dkg lisztet, 1 csomag sütőport, 4 tojás sárgáját, 1 citrom héját, 1 vaníliát, tejet és mazsolát. A végén a 4 tojás habját keverjük hozzá. Zsírozott-lisztezett formába öntjük és 1 óráig sütjük.

Darázsfészek

50 dkg lisztből, 1 csomag sütőporból, 5 tojás sárgájából, egy csipet sóból és tejből tésztát gyúrunk, majd 2 részre osztjuk. Kinyújtjuk, majd megkenjük 15 dkg cukor, 15 dkg dió, 15 dkg vaj, 1 vanília, 1 citrom héjából készült töltelékkel. Összesodorjuk, aztán ujjnyi széles csíkokra vágjuk és zsírozott-lisztezett tepsibe tesszük. Közepes tűznél sütjük, közben meglocsoljuk tejjel. Tálaláskor vaníliás cukorral meghintjük.

Forgácsfánk

25 dkg lisztet 5 dkg zsírral elmorzsolunk, hozzáadunk 1 kanál cukrot, ½ csomag sütőport, 2 tojás sárgáját és tejfelt amennyit felvesz. Kinyújtjuk a tésztát, tenyérnyi darabokat vágunk belőle, majd a közepén vágást csinálunk és behajtjuk. Forró zsírban világossárgára sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral meghintjük.

Túróstáska

50 dkg lisztet, 1 sütőport, 1 tojást, 5 dkg zsírt, egy csipet sót elkeverünk annyi tejjel amennyit felvesz. A tésztát kinyújtjuk, zsírral megkenjük és 4-5ször összehajtjuk. A végén 1 cm vastagra kinyújtjuk, felvágjuk. 25 dkg túrót, 10 dkg cukrot, 5 dkg mazsolát, $\frac{1}{2}$ vaníliát és 2 tojást összekeverünk, majd a tészták közepére tesszük a tölteléket. A négy sarkot összefogjuk, tojással megkenjük és erős tűznél megsütjük. A tálaláskor vaníliás cukorral megszórjuk.

Almáslepény

50 dkg lisztet elkeverünk 1 csomag sütőporral és 15 dkg zsírral, hozzáadunk 15 dkg cukrot, 3 tojás sárgáját és annyi tejet vagy tejfelt, amennyit felvesz. Jól eldolgozzuk a tésztát, két cipót formálunk belőle, majd kinyújtjuk. Az egyik felét a tepszi aljára tesszük, majd rászórjuk a tölteléket. A töltelékhez 1 kg alma, 15 dkg cukor, 3-5 dkg mazsola és egy kis fahéj kell. Az almákat meghámozzuk, lereszeljük, elkeverjük a mazsolával, cukorral és vaníliás cukorral, kevés fahéjjal. A másik tésztalappal letakarjuk, tojással megkenjük, majd villával megszurkáljuk és szép pirosra sütjük. Kihűlés után szeleteljük fel.