

750524

9181

26.  
B  
T  
Cu

Ms. Book  
by C. Severin

1808

1808

1808



I. 7  
1947

Szakáts könyv  
A XVIII. n. részről

Az Olvasóhoz.

**E**z az én Könyvem nem siet az Udvarokban való nagy konyhákhoz, ahol a Szakátsok magoktól-is jó-ízű Éteket tudnak főzni; hanem tsak leginkább a betsületes Köz-rendeknek, a kik gyakorta Szakáts nélkül szükölködnek, akar szolgálni: tsak azokat tanítja miképpen kellessék két vagy három tál étet készíteni, (noha egyéb renden levő embernek szolgálatjára-is (kész).

De mivel-hogy a konyhákon mindennek rendi vagyon, mit mivel főzzenek,

A nek,

nek, mihez mitsoda lév illik, ez a  
Könyv éppen nem vigyáz arra, hanem  
a' mire érkezik, együgyüképpen rendet  
ád az el-készítésben: (holott némelyek  
a' vagyomból sem tudnak élni az alkal-  
matossággal). Azért jámbor Olvasó,  
ha kedved szerént vagy az a' Könyv,  
végyed jó néven, és légy jó egészségben!

toz

---

## ELSŐ RÉSZ.

Húst-evő napokra-való főtt

É t k e k.

---

• *Káposzta Kolosvári módon.*

Végy szép sós káposztát, azt szép vékonyon aprítsd-meg, azonban egy fazékba egy kövér tyúkot, vagy pedig let egy fél lúdat, kövér szalonnával forrald-fel, abárod meg, és a' káposztával tedd-fel, borsot beléje, az az: egy rendet el-rakván, borsold-meg, más rendet hasonló-képpen, és jól főzd-meg: bort-is tégy belé a' mennyi elég, hogy jobb ízü legyen, és mikor fel-adod, borsold-meg.

## Töltött Káposzta.

A' sós káposztát szépen aprítsd-meg, azonban nyers tehén-húst szalonnával össze-kell vágni jól a' vágó-késsel szép apron, abba bors, gyömbér, só: e' meg-léven, darabonként takargasd egész káposzta levelbe, elsőben az ormóját le-metélvén, az-az: a' tor'sátskáját, rakd fazékba az aprított káposztával, főzd-meg jól; és mikor meg-főtt; egy kevés bort botsáss belé jobb izü leszsz, add-fel a' tálba; ha meg-borsolod, annál jobb leszzen.

### *Káposztát közönséges módon,*

Végy sós káposztát, az ormóját vedd-le, az-az: a' leveléktől a' tor'sátskát metéld-le, és szép apron vagdald-fel, vagy pediglen tsak úgy levelenként, két vagy három garabokra metélvén, tedd-fel a' fazékba igen szép kövér szalonnával. Tehén vagy Berbéts-hússal: ezeket elsőben fel-forralván: abárod-meg, és úgy tedd a' káposzta közibe; vagy pedigtsak szalonnával tedd-fel: egy darabotska avast-is tégy belé, hogy ízt adjon: bort belé, és mikor meg-fő, add-fel, fellyül egy kevés borssal, ha tetszik, hintsd-meg.

• *Téjfeles Káposzta.*

A' sós káposztát szépen meg-aprítván szalonnával tedd-fel, és mikor meg-főtt a' levében, végy-ki egy tsuporba, a' mellyben a' téjfel vagyon, és azzal jól öszvehabarva, ereszd-fel, 's öntsd a' káposztához a' fazékba; mennél több a' tejfel; annál jobb, és fel-foralván add-fel, mint az egyéb káposztát. Ha valami szép tehén-húst tehetsz belé, annal szebb, és annál jobb lészen; hogy pedig jobb izü légyen, egy poharatska jó bort-is botsáss beléje, kedves étke a' Magyaroknak.

*Új Káposztát szalonnával.*

A' nyers új káposztát hasábonként kell metélni, meg-fonnyasztván szép szalonnával berbéts, vagy tehén-hússal tedd-fel, elsőben a' húst, szalonát meg-főzvé, tedd a' káposztához, savanyítsd-meg, vagy etzettel, vagy bor-kövel, úgy hogy a' bor követ kösd rohátskába, és úgy tedd belé, hogy jó savanyú légyen; ha olyan nints, etzettel savanyítsd-meg.

• *Tehén-hús árpa-kásával.*

A' Tehén-húst, és az árpa-kását külön-külön fazékba tedd-fel, főzd-meg, és

annak idejében a' húst abárod-még az árpa-kásáról szürd-le a' levet, és szépen meleg vízzel fatsard-ki a' sűrűjét; azután tedd fel a' hús mellé, petre'selyem' levelével, vagy gyökerével egygyütt, hadd főjjön azzal-is : mikor meg-fő, bors, gyömbér belé; tzitrom-levet-is tölts a' tálba fellyül reá, ha vagyon ; ha pedig nints, a' nélkül-is jó, de az ad jó izt néki:

• *Tehén-hús kásával.*

A' Húst főzd-meg, vagy kontz, vagy Tyúk-fi lészen: azt minekutánna meg-abárod, tégy petre'selyem gyökeret belé, eleven borsot egynehány szemetskét, a' Riskását meg-tisztogatván, meg-mosván, tedd belé, és főzd-meg jól a' Riskásával egygyütt, egynehány malo'sa-szöllöt-is tégy belé; ha nintsen a' nélkül-is jó; mikor meg-fő, bors, gyömbér, és ha meg-sáfrányozod, jobb izü leszsz, add-fel.

*Tehén-hús-lév.*

Egy darab fejer kenyér-belet meg-reszelvén, egy, vagy két tyúk-monnyal verd öszve a' levéhez képest; ezeket jól megtörvén, a' forró tehen-hús-lével ereszd-fel, hogy öszve ne mennyen, és a' főtt húst  
rakd

rakd tálba, a' levét öntsd reá, add-fel; ha meg-akarod; borsolni, lássad.

### *Kukrejtél.*

A' nyers Tehén-húst szépen mosd-meg, nyáron süsd-meg, jól levesen vond-le a' nyársról, metéld-fel darabonként, rakd fazékba: az után metélly veres-hagymát, sályát, és egy darab fejer kenyeret kotzkamódon; borral; etzettel, (ha bor-etzet nints) vízzel tedd-fel, főzd-meg. Egy kevésfenyő-magot-is meg-törvén, ruhátskába kötik, és úgy főzik benne, és mikor fel-akarja adni, akkor ki-veti. Ezek így meg-lévén, bors, gyömbér, sáfrány, 's add-fel.

### *Tehén-hús tiszta borssal.*

A' Húst tedd-felsóban, vízben, főzd-meg, meg-abárolván, tégy bőven petre'selyem gyökeret levelestől belé, (ha levele vagyon) fog-hagymát egészszén, és főzd-meg jól, abba bors, gyömbér, add-fel jó melegen.

### *Polyékával.*

A' Tehén-húst a' szokás szerént megsütvén, darabonként jó hosszsan metéld-meg, és lapos szeletre a' tálba szép rend-

del fellyül rakd reá, Tehén, vagy Berbéts-hús lével felyül öntsd-meg, és aprón vagdalt veres-hagymával hintsd-meg.

### *Kaszás-Lév.*

A' Húst tedd-fel vízben, sóban főzd-meg igen jól, abárod-meg, és mikor fel akarod adni, etzetben habarj egykalan lisztet, tyúk-monyat, törött fog-hagymát, és a' levét reá öntvén, ereszd-fel véle, tedd a' tűzhöz abba a' tsuporba, és forrald-fel, szüntelen fodorván, hogy meg-ne túródzék, mikor forrani kezd, öntsd a' hústra a' fazékba, a' lév-szűrőn által, hogy a' fog-hagymája oda ne mennyen, szebb lesz; avagy pedig a' meg-főtt húst rakd tálba, és úgy öntsd-meg a' levével.

Némellyek nem szürik-meg a' fog-hagymától, és meg-is borsollyák; lássad te mint szereted lapos szeltet szely alája, és add-fel.

### *Vad-almával.*

A' Húst tedd-fel vízben, sóban forrald-fel, abaróld-meg, és mikor jól meg-főtt, akár savanyú almát, akár vad-almát metélj-le a' tor'sájáról, és a' Tehén-hús levet le-szürvén tedd-fel véle, egy darabotska ke-  
nyer

nyér-belet melléje, mikor meg-fő, szitán verd által; töltsd a' hústra a' fazékba, egy kevés petre'selyem levelet belé, és forrald-fel véle, az után jó melegben lapos szelet-re add-fel. Igen jó étek a' ki szereti.

### *Tehén-hús tormával.*

A' Húst szépen mosd-meg, tedd-fel vízben; sózd-meg, főzd-meg, és mikor meg-abárolod, meg-tisztogatod, hasogass petre'selyem gyökeret, tedd melléje, főzd-meg véle (vagy ha a' nélkül-is) és mikor meg-főtt, tálba lapos szeltre ad-fel, tormázd-meg.

### *Tormás Tejsel.*

A' Tehén-húst tedd-fel vízben sóban, főzd-meg: meg-abárolván, vëss petre'selyem gyökeret belé, és levelet-is ha vagon; és mikor fel-akarod adni, végy téj-felt egy tsuporba, akkor egy kevés etzetet, egész borsot, reszelt kenyér belet: ezeket jól meg-sodorván, a' hús levél-erezd-fel: mind sodorni kell, mint a' kasszás levét; azonban ha jól meg-főtt, a' húst tedd tálba, lapos szeltet alája, és a' levét fellyül öntsd reá, add-fel.

*Las-*

## *Laska.*

Szép fejer lisztet szítálj-meg, két vagy három tyúk-monnyal, tsinálj tésztát belőle (ha tyúk-mony nincs, vízzel) jól meggyúrván, a' lapító fával szépen nyújtsd-el, és öszve-fogdosván, szép vékonyon metéld-meg, onnét ki-vévén, rakd szitára, vagy rostára, hogy a' vize le-szivárkodjék, és töltsd a' húshoz; főzd-meg jól, bors, gyömbér, sáfrány.

Némellyek pedig a' Laskát nem vízben fonnyasztják-meg, hanem vajban, vagy pedig hájban meg-rántják szép pirossan, és úgy teszik-fel a' mellé; így még-jobban esik, lássad te, a' mint szereted, a' mint tőled ki-telik. Tehén-húst-is, Tyúkot-is főzhetni ilyen lével.

### • *Törött-Lév.*

Közönségesen a' Lúdat, avagy Tsukát szokták főzni ezzel a' lével, ilyen módon. A' mellyesztett Lúdat szépen fel-metélvén tedd-fel szépen vízben, sóban, és mihént tajtékját ki-hányja, tégy darab fejer kenyeret belé, veres-hagymát, egy-néhány petre'selyem gyökeret; ezeket megkell főzni, és mikor meg-abárlod, a' kenyeret, hagymát, pesre'selymet, verd-által a' szitán, és a' hús' levével fel-eresztvén,  
tedd

tedd tűzhöz, szép apron hasogatott petre-  
selyem gyökérrel egygyütt főzd-meg jól;  
sáfrányt, gyömbért belé: add-fel.

Miképpen kellessék pedig a' friss Tsu-  
kát főzni törött lével, meg-találod ide  
alább, mikor az Halakról írok.

### *Savauyú-Lév.*

A' Húst fel-téven, annak idejében abá-  
rtd-meg, és főzd-meg jól: azonban egy  
darab szalonnátskát aprón meg-metélvén,  
mint a' Salátára szokták tsinálni, pergeld-  
meg, és egy kevés lisztet ránts-meg ben-  
ne etzettel; és a' hús lével erezd-fel, töltsd  
a' fazékba a' hústra, ha szalonnád nintsd,  
vajban pergely lisztet, egy kevés bort önts  
belé, gyömbért, ha sáfrányt tesz' belé,  
lássad, szép, és jó leszsz.

Némellyek egy tyúk-mónyat vernek a'  
hideg etzetbe, meg-sodorván jól, úgy eresz-  
tik-fel a' több szerekkel: lássad a' mint sze-  
reted, mindenképpen jó, és lapos szeletre  
add-fel.

### *Német-Lév.*

A' Húst meg-abárolván, a' maga levét  
szürd reá, azonban metély veres hagymát,  
és

és hasogatott petre'selyem gyökeret ugyan tégy jól melléje, az után valami 'sirban, akár vaj, akár hár, akár szalonna légyen, egy kis lisztet meg-rántván, ereszd-fel a' hús levével, tsak-hogy a' szalonna-teper-tyüt ki kell hánni kalánnal a' serpenyőből; gyömbért, sáfrányt: ha pedig egy kevés etzetet botsátasz belé, talám jobb leszzen, és mikor fel-akarod adni, egy kevés bort-is tölts belé, egyszer fel-forralván, add-fel lapos szeletre: a' bor igen jó ízt ad néki.

De azt vedd eszedbe, hogy mikor Tyúkot főzsz ezzel a' lével, egynehány darabotska szalonnát-is szeletenként tégy belé, hadd főjjön vele, sírossabb leszsz, ha pedig Tehén, vagy Berbérs-hús leszzen magában-is elég 'síros leszsz: lássad te mint szereted.

### • Röstölt-Lév.

A' Húst meg-abárolván, mikor meg: főtt, metélj szalonnát, mint a' salátára szokták metélni, pergeld-meg, a' tepertyü, jét ne hányd-ki, kanem tsak úgy ránts lisztet benne, és etzettel, borral, és a' maga levével ereszd-fel, töltsd a' húsia: bors gyömbér, ha sáfrányt-is tesz' belé, lássad, és lapos szeltre add-fel.

Len-

## Lengyel-Lév

Ez olyan mint a' Német lév egyéb-ként, tsak-hogy ebben a' petre'selymet nem hosszára metelik, hanem keresztül, kerekdeden, mint a' póltura, osztán ez Tyúkhöz, vagy Madárhoz illik inkább, vagy Vad-húshoz, hogy-sem egyéb-féle húshoz; azonban mikor meg-főtt, egynehány szálatska majoránnát dör'söly belé: és lapos szeletre add-fel.

## Tehén-hús petre'selyemmel.

Tedd-fel a' szép kövér Tehén-húst, vagy kontzot sóban, vagy vízben, abá-röld-meg, a' levét reá szürvén, tégy pe-tre'selyem levelet bőven belé, főzd-meg jól, és melegen add-fel.

## Murokkal.

Mikor fel-tészed a' húst: minek-előtte meg-abárolnád, tisztogass murkot, metéld-fel, a' murkot mosd-meg hideg vízben, és rakd a' húst mellé, szürd reá a' levét, és főzd-meg jól; 's add-fel.

## Répával.

Minek előtte meg-abárolnád, tisztogass répát, metéld-fel, és a' húst meg-abárolván,  
B rakd

rakd mellé, és a' levét szürd reá, főzd-meg jól; ha a' hús ösztövé, egy darabotska szalonnát-is tégy melléje, ha meg-borsold, lássad.

Ha pedig disznó-hússal, vagy orjával főzöd azt, meg-kell jól mézelní, mivel úgy illik ehez, és mikor meg-fő, bors nélkül add-fel.

### *Máj rántva.*

Tégy-fel borjú, vagy egyéb májat vízben, fonnyaszd-meg jól, a' véreből onnét ki vévén: metéld szép vékonyon lapossan, főzd-meg, hadd állyon egy ideig a' sóban, az után egy kis liszttel meg-hintvén, rántsd-meg vajjal, veres-hagymával elegy, a' tába add-fel, borsold-meg, és a' rántott metélt hagymát fellül rakd reá.

### *Tüdő rántva.*

Főzd-meg jól a' tüdőt, és egy darab tzipót áztass Tehén-hús lévben, onnét ki vévén, tüdővel vágd öszve, petre'selyem levéllel, bors, gyömbérrel egygyütt, és vajban rántsd-meg, egy kis bort-is önts bele, azonban egy tyúk hasznával tsinálj tész-tát, mint a' laskának, ki nyújtsad jó darabosan, szaggasd-el négy szegre, és rakj reá ebből a' tüdőből, hajtogasd öszve minc

egy

egy fél almát, hányd forró vízbe, rántsd-meg, onnét, ha meg-fő, szedd-ki, rakd tába, és reszelt, sajttal, vagy kenyér béllal hintsd-meg, és egy kevés forró vajjal öntsd-meg: add-fel, és olyan mint a' piroska, tsak-hogy húsból áll.

### *Fokhagyma lével.*

Mikor fel-forr a' hús, abárod-meg, és metéld-el apron, vetretze módon, azonban törj fok-hagymát etzettel egygyütt, öntsd a' hústra, hadd álljon benne egy óráig, az után a' húst a' rostélyon pirítsd-meg, és az után fazékba rakván, töltsd reá a' sárga levét, ahoz etzetet, borsot, gyömbért, főzd-meg egygyütt, a' fok-hagymás etzetet meg-szűrhetni, és jó leszsz reá önteni, abból levét tsinálbatsz, ha kell, vizet-is önts hozzá: Tehén-húshoz, Berbéts-húshoz; mind hozzá illik, ha jól meg-fő, add-fel.

### *Spékkel.*

Mikor fel-tészed a' húst vízben, sóban, tégy egy darab szalonnát-is melléje: míg azt meg-abárolnád, négy, vagy öt tyúk-monyat főzz-meg jó keményen, egy darab kenyeret-is melléje: e' meg-lévén, a' szalonnát a' hús mellől vedd-ki, metéld-meg,

és azt tyúk-monnyal áztatott kenyér bélel, egy kevés zöld petre'selyem levéllel jól vágd-egybe a' vágó késsel, veres-hagymával egygyütt rakd belé, főzd-meg jól, bors, gyömbérrel; ha sáfrányt tesz belé, lássad, de arra kell vigyázni, hogy a' leve jó sü-rütske légyen, és tyúk-mony légyen benne, úgy esik jobban.

### *Egressel.*

Mikor meg-abárlod a' húst; a' maga le-vét szürd reá a' lev szürön, és az egress meg-tisztogatván, meg-mosván, rakd a' hús mellé, és főzd-meg véle, bors, gyömbér belé; mikor meg-főtt, egy tsuporban, vagy egy tálatskában végy egy kevés téj-felt, és a' fazékból egy kevés levet tölts hozzá, és jól meg-sodorván, töltsd a' fazékba a' húshoz, igen jó ízt ad néki, noha a' nél-kül-is jó, mikor téj-fel nints, mikor pedig Tyúkot főzsz ilyen lével, egynehány da-rabotska szalonnát-is metélj belé igen vé-konyon szeletenként, és mikor meg-főtt, egynehány lapos szeletre add-fel.

### *Tyúk tiszta borssal.*

A' Tyúkot meg-melleyesztvén, tisztogatván, tsak úgy egészen tedd-fel sóban, vízben, annak idejében abárold-meg, szép

vékony hasogatott petre'selyem gyökeret tégy belé, és ha vagyon, zöld petre'selyem levelet-is, egynehány darabotska szalonnát-is, szép vékony szeletenként, két, vagy három fő fok-hagymát egészszzen, és mikor meg-fő, egy kevés szeretsen-dió-virágot dör'sölj belé, bors, gyömbér, jó melegen add-fel.

### *Fekete lév.*

Rend szerént fekete lével disznó-húst, kereszt-tsontot, malatzot, vagy egyéb valami vad-húst szoktak főzni, ilyenképpen: A' húst meg-mosván, tedd-fel vízben, sóban, főzd-meg, egy darab fejer kenyeret-is melléje; azonban míg fő, almát, vereshagymát meg-tisztogatván, aprón kell vágni, és egy kevés dió-belet-is meg-tisztogatván, mo'sárban törd-meg, vagy egyéb edényben, onnét ki-vévén, a' vágott almával, hagymával, vágd egybe egyszer kétszer, és tedd serpenyőbe, önts etzetet belé, tartsd a' tűzön mind addig, míg meg-feketedik: az meg-lévén, a' húst abárod-meg: ezeket a' szeleteket tedd-belé, és a' meg-főtt kenyér bélt a' maga levével verd-által szítán, hogy legyen sűrűtske a' leve, mézeld-meg, hogy jó édes legyen, bors, gyömbér, szeg-fű ugyan jól, hogy meg-érezzék benne, egy marok dió-bélt-is egészszzen, és

ezeket egygyütt a' hússal jól meg-főzvé, add-fel.

Némellyek zöld tárkony levelet-is metélnek belé, de a' nélkül-is jó; lássad te, mint szereted.

Némellyek pedig a' fekete levét nem piritott kenyérral feketitik-meg, hanem ha malatzot, vagy tyúkot ölnek, annak a' véreből egy kitsinyt vesznek egy serpenyőbe, etzettel öszve-keverik, a' vagdaltt almával, hagymát abba tévén, jól meg-pergelik, és a' több szerszámokat hozzá tévén, meg-készítik, te lássad a' mint szereted, és a' mire érkezhétel, mindenképpen jó, ha meg-tudod készíteni, add-fel.

### *Másképpen ugyan ez.*

A' disznó, szarvas, vagy öz-húst meg-főzvé, abarold-meg, és tedd-fel, és jól piritott kenyeret tégy melléje, midőn meg-ázik, szitán a' hús-lével verd-által, etzettel-meg; azonban almát, hagymát, aprón metélvén, mézben rántsd-meg, tedd a' tűzhöz, főzd-meg jól, bors, gyömbér, szeg-fű add-fel.

Némellyek mandolát, malo'sa-szöllöt, egynehány füget tesznek belé; de ezek nélkül-is jó: ha pedig te szereted, teheted ezeket, lássad, igen jó étek.

### *Klödör.*

A' melly húst klödörrel akarsz főzni, tedd-fel sóban, vízben, egy darab szalonát-is melléje, forrald-fel, és mikor megabárlod a' szalonnát, tedd-ki, és zöld petre'selyem-levével, veres hagymával, igen szép aprón vágd egybe, az után tedd táliba, egy, vagy két nyers tyúk-monyat törj mellé, gyömbér, sáfrány, egy, vagy két kalán lisztet-is, vagy ha többet-is, hogy el-ne fusson egymástól, ezeket a' kalánnal jól egybe kevervén, a' főtt-húsnak a' levét szürd-le más fazékba, és egy kalánnal darabonként hányd abba a' forró vízbe, (lévbe) hogy ugyan buzogjon a' lev, és úgy golyóbisonként marad, mikor ott jól megfőtt, töltsd a' fazékba a' hús mellé, bors, gyömbér, sáfrány belé.

### *Pástétom Lével.*

A' húst meg-főzvé, abárold-meg<sup>7</sup>, és szép hasogatott petre'selyem gyökeret tégy belé, az után dör'sölj majoránnát belé, etzet, bor, bors, gyömbér, és egy fő veres-hagymát meg-metélvén, ráutsd meg valami 'sirban egy parányi liszttel egygyütt; hogy kevésbé meg-sűrűdjék a' leve, azonban szeretsen-dió-virágot-is törj belé, és ha leszsz tzitrom-vizet-is; mikor fel-akarod ad-

ni, igen jó ízt ad néki: ez a' lev halra-is igen jó, tsak jól készítsed.

### *Berbéts Fő.*

A' Berbéts-fejet tedd-fel egy üstben, lábaival egygyütt, tsak úgy gyapjástól' elsőben a' szarvait el-vagdaldván, és azokat jól meg-főzvé, vedd-ki, és igen szépen koppaszd-meg, és a' fejét darabonként felhasználván tedd-fel megint egy fazékba lábaival egygyütt, főzd-meg jól, az után abárod-meg, módja szerint, a' nagy tsontokat mind hányd-ki belőle; ez így lévén, megéint tedd fel, főzd-meg mind addig, a' mig szükség leszs, azomban egy kevés fok-hagymát törj-meg szépen, és etzetet egy kis lisztetkével ereszs-fel, és önts a' maga levéhez egy kevés bort-is, hogy jobb ízű legyen, az után jó melegen add-fel; de arra kell végyázni, hogy jó etzetes legyen. Igen jó étek, a' ki szereti.

### *Berbéts-fő saláta.*

A' Berbéts' fejét, szarvait el-vagdaldván, tedd-fel egy üstbe, lábaival egygyütt, mind gyapjástól, és mikor fel-forr, vedd-ki, koppaszd-meg, a' fejét darabold-fel és szép tiszta vízzel, sóval (a' mint fellyebb) tedd-fel, és mikor jól meg-főtt, darabold-  
 meg-

meg igen szépen, a' nagy tsontokat hányd-ki belőle, és saláta módjára rakd a' tálba a' húsát, velejét, igen szép aprón, és egy tálatskába töltvén, tölts jó etzetet reá, borsold-meg jól, és töltsd a' Berbéts főre, add-fel.

De még jobb leszzen ha két, vagy három tyúk-monyat jó keményen meg-sütnél, és azt fel metélvén, fellyül a' hústra raknád, és úgy öntenéd-meg a' petre'selymes etzettel.

### *Szömörtsök Lévé.*

A' melly húst, vagy tsukat szömörtsökkel akarsz főzni, azt tedd-fel vízben, sóban, mikor forr, tajtékját hányd-le, és annak idejében szépen abárod-meg, megint tedd-fel szép aprón hasogatott petre'selyemgyökérrel egygyütt, azonban Tehén, vagy Berbéts-húst nyersen igen jól meg-kell vágni szalonnával egygyütt, (ha egy kis kenyér bélt vágsz hozzá, lássad) egy, vagy két nyers tyúk-monyat-is belé, bors, gyömbér, vágd egybe jól, azután markodba gömbölítsd-össze, mint egy dió, hogy a' markodba ne ragadjon, vízezzed-meg a' markodat, vagy liszttel hintsd-meg: és mikor a' hús meg-főtt, szürd-le a' levét más tsuporba, és mikor erőssen forr, ezt hányd belé egygyenként, és főzd-meg jól; mikor

meg-fő, töltsd a' húsrá mind levestől, és egy kalánnyi lisztet pergelj-meg valami 'sírban, ereszd-fel a' levével, hogy sűrűtske legyen a' leve, bors, gyömbér belé, forrald-fel, és add-fel.

### *Pikáda.*

A' szép kövér tyúkot vond-fel a' nyársra, melléje vagy disznó, vagy berbéts-húst, süsd-meg egygyütt véle, az után hogy megsült, a' tyúkot metéld fel egy lapos serpenyőbe, és a' mellyén-való húst vagdald-meg a' több sültt hússal, egy kis zöld petre'selemmel, és majoránnával egygyütt, és az után a' vagdalt húst hintsd reá a' sültt tyúkra, tölts tehén hús levet reá, tzitrom levet, etzetet, bort, ha tzitromod vagyon, szeletenként felyül metéld, bors, gyömbér, szeretsen-dió-virágot beléje, és ezzel fel-forralván, főzd-meg jól; de sok lév nem kell, csak míg el-lepi a' tyúkot, főzd-meg, és add-fel,

### *Kenyér Kása.*

Tedd-fel a' nyers tyúk-fiat Tehén-hús lével az után meg-abárolván, és fel-metélvén tégy petre'selyem-gyökeret, és levelet belé, azomban mor'solj egy tzipónyi fejer kenyér bélt, és törj-három tyúk-monyat belé,

lé, azt vagdald-meg, és tedd a' tyúk mel-  
lé, főzd-meg jól, bors, gyömbér, safrány,  
szeretsen-dió-virágot tehetsz belé, ha a-  
karsz, és add-fel.

Tehén-húst, vagy Berbéts-húst-is főz-  
hetsz ilyen lével; igen könnyü el-készíteni.

### *Éles Lével.*

Mikor éles lével akarsz, vagy tyúkot,  
vagy malatzot, vagy egyéb húst főzni,  
tedd-fel azt sóval, vízzel, főzd-meg, an-  
nak idejében abárod-meg: azonba almát  
kell igen jól meg-vagdálni, és ezt tedd  
egy fazékba a' hús mellé, hadd főjjön vé-  
le, tárkony levelet-is tégy belé, igen jó ízt  
ad neki, etzetet tölts belé, egy kevés bort-  
is; tzitromot szeletenként, szeretsen-dió-  
virágot-is dör'sölj belé, bors, gyömbér,  
safrány, és lapos szeletre add-fel, igen szép,  
és jó éték.

Ha pedig halat akarsz főzni ilyen lé-  
vel, a' vagdalt almát, hagymát, és tár-  
kony levelet kell egy kis tsuporban (po-  
hárban) főzni, (mert a' hamarébb meg-fő-  
annál) és közönségessen édesen szokták főz-  
ni a' halat efféle lével; azért ebbe méz  
kell, hogy jó édes legyen, és minden szer-  
rit (a' mint fellyebb) meg-adván lapos  
szeletre add-fel.

### *Tüdő - Kása.*

Forrald-fel a' tüdőt szalonnával egygyütt, és ki-vévén a' szalonnával, petre'selyem levéllel, és veres hagymával igen jól vágdald-meg, és hozzá-való kis tsuprot keresztvén - tehén-hús lével tedd-fel; de jó sürun kell hagyni, és mikor fel-akarod adni, egy tyúk-monyat üss etzetben, megsodorván, azon forró tüdő kásával fel-ereszd, bors, gyömbér, sáfrány belé, és mihelyt fel-ereszted, tsak egy forradásig, add-fel, igen jó éték.

### *Tyúk-fi sóban.*

A' Tyúk-fiát meg-mejjesztvén, és tisztítván, tsak egészszen sóban főzd-meg, az után mikor jól meg-főtt, vedd-ki, és metéld-fel, rakd a' tálba; azonban petre'selyem-levelet szedvén, mosd-meg egy kis tálban, önts jó etzeter a' petre'selyem-levéltre, borsold-meg, ha szükség egy kis sót-is: ezt jól össze-kevervén, öntsd a' tyúk-fira, mind az asztra, még ha egy kevéssé meg-hül, annál jobb, és kedvesebb lészen.

### *Magyar Lév.*

A' Tyúkot meg-tisztogatván, egészen tedd-fel, forrald-fel, abárod-meg, annak-utánna spékeld-meg egész szeg-füvel; szép aprón

apron hasogatott fa-hajjal, megint tedd-fel a' fazékba, a' maga levét szürd reá, hasogatott petre'selyem-gyökeret melléje, eleven borsot, főzd-meg jól, mikor meg-fő, bors, gyömbér: csak úgy egészen add-fel egynehány szeletetskére, a' meg-főtt petre'selymet szépen fellyül rakd reá, és vidd az asztalra.

### • *Kotzka Lévé.*

Főzd-meg a' húst, akár tyúk, akár egyéb hús légyen, abárod-meg, azonban mikor meg-főtt, kotzka módan metélj kenyeret, és ezt rántsd-meg erőssen vajban, tedd a' húshoz, bors, gyömbér belé, lapos szeletre add-fel: ha tyúkot találsz főzni ilyen lével, egynehány szeletetske szalonnát-is tégy belé, jobb ízű leszsz, 'sírosabb-is.

### • *Lúdas Kása.*

A' Lúdat metéld-fel, és főzd-meg jól vízben, sóban, mikor a' lúd jól meg-főtt, a' mint kell lenni, a' levét szürd-le, és főzz köles-kását benne, ez meg-fővén, rakd a' kásába a' lúdat, bors, gyömbér, safrány jól légyen benne, add-fel, vagy a' főtt lúdat rakd-ki szépen tálba, és a' kását úgy töltsd reá fellyül.

Ha

Ha pedig sa' lúdnak más levét akarsz tsinálni, vagy sütni akarod, tehát tsak az aprólékjával főzd a' kását, és ki-tsinálván vidd az asztalra.

### Hideg Étek.

Főzd-meg jól a' diszó-lábait, szedd-le a' 'sírját; és mikor meg-fő; törj fok-hagymát, azt a' maga levével verd-által a' szitán egy tálba a' lábra, vidd-ki, hadd hűljön-meg.

### Sárga Lév.

Sárga murkot, egy kevés petre'selymet, vagy hat fő veres hagymát, jól megkell vízben főzni, és szitán verd-által, az után sáfrányozd-meg, és nád-mézzel, vagy egyéb mézzel edesítsd-meg: tengeri-szöllőt, malo'sa szöllőt tégy belé egy fél marokkal, és a' halat, tyúk-fiat, vagy egyéb húst vízben meg-főzvéen, szürd-le a' sós-vizet róla és azt a' levet reá öntvéen, forrald-fel véle, add-fel, tyúkhöz, halhoz, húshoz hozzá illik. Jó éték az, a' ki szereti.

### Töltött Tyúk.

A' tyúkot, vagy galambot meg-mejlesztvéen, tisztogatván, tsak úgy nyersen töltsd

töltsd egészen ilyenképpen-meg: szalonnát, veres-hagymát, keményen főtt tyúk-monyát, petre'selyem levéllel, borssal, gyömbérral öszve kell jó aprón vágni, és ezzel töltsd-meg belől-is, és a' bőr alatt-is, e' meg lévén, fonnyaszd-meg, és meg-tisztogatván, tedd-fel vízben, sózd-meg, azonban szépen harogatott petre'selyem-gyökere-t tégy melléje, metélt veres-hagymát, két, vagy három egész fok-hagymát, főzd-meg jól bors, gyömbér, szerétsen-dió-virág belé, és add-fel.

### • Tárkonnyal.

Rend szerént Bárány húst szoktak főzni tárkonnyal; noha a' szegény ember nem nézhet arra, hanem egyéb húst-is meg-főz ilyen lével, tudni-illik: A' húst fel-téven abarold-meg, tégy igen szép tárkony levelet belé, ugyan jótskán, és mikor meg-fő a' hús, etzetezd-meg, egynéhány szeletetske szalonnát-is tégy hozzá, és mikor fel-akarod adni, egy tsuporba üss tyúk-monyát, egy parányi liszttel ereszd-fel, töltsd a' többi lévhez a' fazékba, hogy legyen fejeletske a' leve, és lapos szeletre add-fel; de arra vigyázz, hogy nem kell igen sűríteni a' liszttel, mert nem leszzen szép, ha meg-borsolod, sáfrányozod, igen jó leszsz: de úgy tsak fejéren, és jó éték.

### Kaporral.

Mikor szép gyenge a kapor, megabárolván a húst, tégy kaprot a hús mellé, tárkonyt, egy kevés szalonnát-is vékony szeletenként, az után etzetezd-meg, (jó étek a ki szereti) ha tehén, vagy berbéts-húst főzsz ilyen lével, szalonna nélkül-is elég 'síros leszsz.

### Balás Lé. v.

Tedd-fel a húst, főzd-meg vízben, sóban, abárod-meg, azonban petre'selyem-gyökeret, és veres-hagymát bőven tégy belé, főzd-meg jól, egy kevés bort-is botsáss belé, jobb ízt ad néki, bors, gyömbér, szeretsen-dió-virágot belé, 's add-fel.

### 'Sufa.

Illyen lével közönségesen bárány-húst szoktak főzni, (noha egyébhez-is hozzá illik, úgy-mint sódozhoz, tyúkhöz 's a többi) ilyenképpen: A húst főzd-meg sóban, vízben, abárod-meg, egynehány szeletetke szalonnát-is tégy belé, hadd főjjön vele, és egynehány tárkony levelet-is: mikor meg-főtt, egy fazéskába végy ugyan jó bort, etzetet, egynehány tyúkmonyat, egy kis lisztetskét, habard egybe jól, bors, gyöm-

gyömbér, sáfrányt belé, és a' hús-levével ereszd-fel, tedd a' tűzhöz, forrald-fel; de szüntelen sodorni kell, mint a' kásás levet: és a' főtt húst tálba rakván, úgy öntsd a' hústra fellyül; mert ha a' fazékba töltöd a' hús mellé, meg-túródzik, ha pedig csak fejéren akarod, sáfrány nélkül-is jó; csak legyen jó borsos: add-fel, szép éték, és könnyű el-készíteni.

### *Tyúk káposzta-lévben.*

A' tyúkot meg-tisztogatván, káposzta-lévben tedd-fel, csak úgy egészen abárod-meg; és főzd-meg jól, mikor fel-adod metéld-fel, rakd tálba, tölts levet reá, és tormázd-meg jól, jó éték, a' ki szereti.

### *Bárány-fő rántva.*

A' bárány-fejét, lábát, tedd-fel egy fazékban mind gyapjastól, forrald-fel, ki-vé-ven koppaszd-meg: tisztogasd-meg szépen, és megént sóban, vízben tedd-fel, főzd-meg jól, annak módja szerint, a' meddig jól meg-fő, vedd-ki, és abárod-meg szépen, azonban tsinálj kadótzot, az az egy tálba tölts bort, vagy sert, hogy puhább legyen, abba tyúk-monyat, lisztet, jó sü-rún kell keverni, mint az ostyának olyan tésztát kell tsinálni, és mártogasd abba a' meg-

meg-főtt bárány-lábat, és fejet, de hasítsd ketté a' fejét; és úgy meg-mártva, rántsd meg forró vajban, egy serpenyőben, és feladván felyül nád-mézzel trágyázd-meg: ha nints, a' nélkül-is jó.

### *Vendég Lév.*

A' melly húst vendég-lével akarsz főzni, azt tedd-fel vízben, sóban, főzd-meg, abárod-meg szépen; és megint fel-téven, a' maga levét szürd reá, főzd-meg jól. Azonban a' levet így tsináld: egy jókorú tsu-porba bort tégy-fel, húst a' hoz képest, abba egy darab fehér kenyeret; ezt meg-főz-vén, szítán verd által, abba tégy mézet, malo'sa-szöllöt, mondolat, apró szöllöt, almát, körtvélyt, lapossan tzikkelyenként metelve, abba bors, gyömbér, sáfrány; ezeket jól öszve-sodorván, a' húsnak a' levét szürd-le, és öntsd-ki, és ezzel a' fü-szeres lével botsásd-fel a' húst, és főzd-meg jól egygyütt, és add-fel: igen szép étek, főképpen, ha a' fü-szerszámoknak szerit teheted.

### *Galluska.*

A' tyúkot, vagy egyéb húst fel-téven, vízben, sóban, forrald-fel, és annak idejében meg-abárolván, hasogatott petre'selyem

lyemmel tedd-fel, (nyárban pedig petre'selyem-levéllal-is meg-lehet) azonban mor'solj kenyér belet; tedd egy tálba, törj négy vagy öt nyers tyúk-monyat belé, és liszttel egygyüt borsold; és safrányozd-meg; ezeket törd-öszve; hogy jó kemény legyen; és aprónként a' kalánnal hányd a' forró vízbe, (lévbe) és ott jó fel-forralván, add-fel; jó éték, és könnyű el-készíteni.

### *Majoránna Lév.*

A' tyúk-fiat; vagy egyéb húst, akár sülve, akár főve, metéld-fel, rakd egy lapos serpenyőbe, tégy kaprot belé, és sós lemonyit-is metélj szeltenként belé, egy kevés majoránnát-is, abban bors, gyömbér, és szeretsen-dió-virágot: annak-utánna tölts hús-levet réá, bort, egy kevés erzetet, ezeket a' lapos serpenyőben jól főzd-meg, egy kevés lisztet ránts belé, akár szalonna 'sírban, akár pedig vajban, hogy 'sírosabb legyen, és add-fel.

### *Tüdő Étek.*

Főzd-meg erőssen a' tüdőt, hogy jó lágy legyen, vagdald-meg szép aprón a' vágókéssel, az után rántsd-meg vajban, tengeriszöllőt, nád-mézet, fa héjat, borsot, gyömbért belé, egy kalánnyi tehén hús-levet;

tzitrom-vizet, vagy tzitromot szeltenként, és egy tálatskában add-fel.

Ha pedig Udvari módon akarod fel-admi, hadd hüljön-meg egy kevéssé, 's akár tormába, akár pástetomba öntsd, vagy tsinálnál-bé, és add-fel, jó leszén, de leg-jobb az etzetes tüdő efféle specialénak.

### *Kotsonya.*

A' tehén-lábait ajakostól főzd-meg jól, sóban, vízben, abárod-meg, 's szépen borotváld-meg, ha szükség, tedd egy fazékba, önts jó erős etzetet reá, és sállya-levelet bőven, mind tsak hidegen, és hadd légyen benne, mikor kell, fel-adhatsz benne, kedves étek.

### *Kutkufa.*

A' Berbéts-bélt mosd-ki igen szépen, azonban a' tüdőjét fonnyaszd meg jól, és igen apron vagdald-meg, szalonnával vereshagymával, és petre'selyemmel, és töltsd-meg a' berbéts-gyomrát, és valami vastag bélt-is, és főzd-meg mint szereted, akár spékkel, akár tormával, akár egyéb lével, és jó melegén add-fel.

### *Keresdi Lév.*

Egészen tedd-fel a' tyúk-fiat, Tehén-hússal egygyütt, és hadd főjjon, és mikor akarod abárolni, vedd-ki onnét, abárold-meg, metéld-fel, rakd fazékba, petre'selyem-gyökeret aprón, bor, tehén-hús-levet tölts reá, ezeket egygyütt főzd-meg jól, ziztrom-levet, bors, gyömbér, szeretsen-dió-virág, szeg-fü, lapos szeltre add-fel.

### *Lábból-való saláta.*

Tedd-fel a' disznó, vagy tehén-lábat vízben, sóban, főzd-meg igen jól, és meg-abárolván, meg-tisztogatván tsak úgy lév nélkül rakd szépen egy tálba, az után nyers zöld petre'selyem-levéllel rakd-bé, hideg borsos-etzettel fellyül öntsd-meg, úgy hidegen add-fel.

### *Nyelvet főzni.*

Főzd-meg a' tehén nyelvet, tsak úgy vízben, sóban jól, vedd-ki, abárold-meg, hasítsd ketté, és rostélyon pirítsd-meg igen szépen: az után tsinálj gyömbéres, vagy gyümölts-levet, (mint alább) és fel-metélvén tedd abba a' lévbe, és főzd-meg-jól benne. Ha pedig egyéb lével akarod készíteni, vagy tiszta borsal, vagy máskép-

pen, te lássad, ha a' maga levéből készíthetsz. Ha pedig sütvé akarod meg-enni, tsak úgy egészen meg-piritva tedd hídra, fellyül borsold-meg, és ha levet tsináltál néki, tölstd alája, vagy tsak szárazon add-fel.

### *Etzettel, hagymával.*

Tégy-fel akármiféle húst vízben, sóban, főzd-meg, és minek-utánna meg-abárlod, metélj veres-hagymát belé, petre'selyem-gyökérrel egygyütt, és ha a' hús ösztövé, két szeleletske szalonnát-is tégy belé, vagy ha a' nélkül-is szereted, lássad: hogy pedig a' leve sűrűtskébb légyen, némellyek egy, vagy két tyúk-monyat ütnek belé, vagy egy kalán lisztet meg-rántanak valami 'sírba, és azzal fel-eresztik, és szeltre úgy adják-fel. Lássad te, mint akarod.

### *Bárany-húst Német-módon.*

A' Bárany-húst tedd-fel vízben, sóban, főzd-meg, azonban hasogatott petre'selyem-gyökeret tégy belé, és főzd-meg jól, aztán szalonna 'sírban pergelj egy kevés lisztet, ereszd-fel a' hús-levével, bors, gyömbér, ha sáfrányt téssz belé, jobb, és szebb leszsz, avagy a' mint érkezhétel, add-fel jó melegen.

### *Savanyú Petsenye.*

A' Petsenyét süsd-meg szépen, és a' nyársról le-vonván, meteld jó darabotskákön, mint a' Kukrejtnek-valót, metélt petre'slyem-levelet-is tégy hozzá, és tén, vagy berbets hús lével fel-eresztvén, főzd-meg jól abba, bort, etzetet, tzitromot szetenként, vagy tzitrom-vizet, majoránnát, bors, gyömbér, szeretsen-dió-virág, és fel-forralván, add-fel. Némellyek almát, vereshagymát meg-metélvén, meg-rántják valami 'sirban egy kis lisztet, és úgy teszik a' fel-metélt süthöz, és egy kevéssé meg-mézelve, fel-adják.

### *Barány-fő hidegen.*

Főzd-meg szépen, tisztogasd-meg lábait, belét, fejét, meg-főzvéen rakd tálba, keményen főtt tyúk-monyat hasogass reá, azután felyül turbolya, tárkony, petre'slyem-levével rakd-meg, és azon felyül borsold-meg, igen jó saláta.

### *Luther Lév.*

Illyen lével leg-inkább tsukát szoktak főzni, hús-evő napon, noha egyéb halhoz is hozzá illik, ilyenképpen: Metéli szalonát, mint a' salátára szoktak metélni, per-

geld-meg jó portzogósan, kenyér kotzka szelettel egygyütt, abba tégy jó etzetet, bors, gyömbér, belé, azonban a' halat más edénybe főzd-meg vízben, sóban, és mikor meg-főtt, a' halat abból a' lévből vedd-ki, és szépen rakd a' tálba, és azt az elkészített levet öntsd reá, más tálba tedd-bé, és vidd az asztalra.

### *Tejes borsó.*

A' borsót meg-hajazván, főzd-meg, törd-meg, és téjjel, vagy tej-fellel erezd-fel, és az után a' szokás szerént pergelj salonnát felyül reá, és add-fel a' szalonnát elsőben vízben meg-főzvé, azzal a' lével fel ereszthetni, és olly' sűrűn a' mint szokás; ha pedig orjával szereted, vagy sódorral, annál jobb leszsz.

### *Lapos Tüdő, Máj.*

Tiszta vízben főzd-meg jól a' tüdőt, és a' májat, onnét ki-vévén, tisztogasd-meg, és lapossan szeltenként metéld-fel, tedd-fel tehén, vagy berbéts-hús lével, petre'selyem levéllel egygyütt, mikor jól meg-főtt, pergelj egy parányi lisztet valami 'sírban, öntsd mellé, bors, gyömbér, forrald-fel, és jó melegen add-fel. Ha pedig zöld petre'selyem-leveled nints, gyökerével főz-zed, úgy is igen jó.

*Téj-*

### Téj-fellel.

Illyen lével leg-inkább Tyúk-fiat, vagy Galamb-fiat szoktak főzni; így a' tyúk-fiat: tedd-fel vízben, sóban, egynehány szeltetske szalonnát, abárod-meg tsak úgy egészen, és a' maga levét reá szürvéu, petreselyem-levével tedd-fel, azonban hogy megfő, végy téj-felt, üss vagy két tyúk-monyat belé, sodord-meg, és a' levével ereszd-fel, mint a' 'Sufát sodorni kell; hogy megne túródzék, töltsd a' hús mellé, és bors, gyömbér, ha sáfrányt-is tézszz belé lássad, de fejéren-is jó, egynehány szeltre add-fel.

### Orjával.

Ha Lentsét, vagy Borsót, vagy Kását akarsz főzni Orjával: vagy Szalonnával, vagy Tehén-hússal, vagy Berbéts-hússal, vagy egyébbel, a' húst tedd-fel vízben, sóban, forrald-fel, abárod-meg, és a' levét reá szürvéu főzd-meg, más fazékban pedig a' Lentse, vagy Borsó főjjon, és mikor megakarod törni a' lentsét, a' levét szürd-le róla, törd-meg jól egy kevés liszttel, és mikor meg-főzted jól, a' hús'levével ereszd-fel, hogy jó sűrű légyen, és a' húst tálba rakván, a' lentsét, vagy borsót fellyül öntsd reá, és sírral trágyázd-meg, vidd az asztra.

---

### *Szürke Lév.*

Végy egy darab fekete köz kenyeret, veres-hagymát, azt jól egygyütt meg-főz-  
vén, szitan verd által, petre'selyem-gyöke-  
ret-is kell főzni azon lévben, de a' pet-  
re'selyem-gyökeret tzérnával öszve kell köt-  
ni, és mikor a' többit által vered, azt ki-  
vévén hagyd egészen, és osztán úgy ereszd-  
fel a' hússal, eleven bors belé; és mikor  
meg-főtt, bors, gyömbér, szeretsen-dió-vi-  
rág, ha pedig halat főzsz, fa-olajjal kell  
'sírosítani, és jó melegen add-fel.

### *Gombát főzni.*

Ha Lása gombát, vagy Pisztritz gom-  
bát akarsz főzui, tisztogasd-meg szépen, há-  
mozd-meg, és a' vágó-késsel, szalonnával,  
igen szép aprón vagdald-meg egygyütt pe-  
tre'selyem levéllel egybe, tedd-fel, vízben  
főzd-meg, bors, gyömbér, ha szeretsen-dió-  
virágot téssz belé, lássad.

---

## MÁSODIK RÉSZ.

### Sültek.

---

#### *Mustos Petsenye.*

A' Petsenyét jó levesen süsd-meg, akár Tehén, akár Berbéts-hús légyen, és mikor fel-akarod adni, egy tálba metéld-fel, és meleg mustal öntsd-meg, azután törmázd-meg. Ha pedig mustod nincs, tsinálj mézes bort, a' reszelt tormát tedd belé, úgy töltsed a' sültre, az-is egygyel szolgál, jó étek, a' ki szereti.

#### *Sült Lév.*

A' sült-madárta, vagy egyéb sültre így tsinálj levet: Végy egy kevés bort, vizet, azt forrald-meg, tégy egy kalán írósvajat belé, vagy egyéb vajat, borsold-meg, szeg-fű, s retsen-dió-virág belé, és öntsd a' tálba a' fel-metéltre. Ha pedig másképen szeretted, tsinálj így: A' sültet metéld-fel a' tálba, végy egy kevés tehén-hús-levet, bors, etzetet a' mennyit elégnek gondolnál, fű-szerszámold-meg, úgy töltsd a' Madárta a' tálba, és tedd a' szénre, forrald-fel

fel a' tálban, ha leszs egy friss tzitromod, szeltenként metéld reá; ha a' nints, tsak tzitrom-vízzel-is jó, add-fel.

### *Kárbonáta.*

A' Borjú, vagy Bárány-máját, azonn nyersen, aprón meg-kell vagdalmi, fel-kell nyers tyúk-monnyal eresztteni; de nem sok tyúk-mony kel hozzája, ha igen ritkának tetszik mikor vágod, egy kis fejer kenyér-belet kell belé vetni; és meg-sűrűdik, abba borsot, gyömbért, szeretsen-dió-virágot, és mint a' tar-petsenyét, takard olyan hárttyába, jól tzövekeld-meg, ki-ne bomoljék, és vajban igen szép pirossan egészenrántsd-meg, mikor meg-rántódik, vedd-ki, és szeltenként metéld-fel, és körül rakd tálba, vetretze módon, azonban míg készülne, Borjú-húst, és apró Madarakat kell közibe sütni, és mind a' Borjú-húst, mind a' környüle-valót rakd-meg szépen mondolával, de a' Sültet, és madarakat kenyér bélel megkell hinteni, mint mikor Fürjeket sütnék, hogy szép pirossan legyen; azonban levének végy egy tsupor bort, etzetet, nád-mézet, vagy egyéb mézet, borsot, gyömbért, szeretsen-dió-virágot, szeg-füvet, malo'sa-szöllöt, tengeri-szöllöt, mondolát, egy friss tzitromot szelt módjára, egy kevés kenyér-bélt, ezek egygyütt lévén; jól megkell-

kell főzni, az után akár hidra add-fel, akár pedig a' petsenyét a' tálba öntsed-meg véle, de meg-is kell sáfrányozni, ha úgy szereted.

### *Kappan Lév.*

A' Kappant, vagy Tyúkot meg-sütvén, a' tálba metéld-fel, azonban kenyeret kell lapos szeltenként meg-tzifrázni, az az roztozni, és ezt vajban meg-rántván, a' Kappan közzé kell rakni a' tálba, azonban körtvélyt, almát lapossan metélvén, meg-tzifrázni, és vajban, mézben rántsd-meg, az után egy tiszta serpenyőbe, vagy pörsölőbe szeltenként metélj friss tzitromot, ahoz tégy sügét, mondolát, malo'sa-szöllöt, gyömbért, borsot, szeretsen-dió-virágot, sáfrányt, szeg-füvet, jó bort, egy kis etzetet, egy kevés kenyér-belet, ezek egygyüt lévén, erőssen fel-forralni mind szerszámostól; az után mikor jól meg-forr, öntsd a' tálba a' fel-metelt Kappanra, vagy Tyúkra, vagy egyéb sültre, és újjolag tálástól tedd jó szénre, és forrald-fel a' tálban, más tállal fedd-bé; és mikor az asztalra akarod vinni, trágyázd-meg nád-mézzel, fa-héjjal, és add-fel.

E' pedig olyan majd, mint a' Gyümöls vagy Malo'sa-lév.

*Madár Lév.*

Süsd-meg a' Tyúkot, és vajjal, vagy szalonnával, vagy egyéb 'sírral öntözzed, azonban levének apríts veres-hagymát, aprón szeltenként ugyan jótskán, azt rántsd-meg vajban igen jól, hogy legyen lágy; au után ha lészen, sós tzitromot régy hozzá, ha nem leszs, tsak azt a' hagymát vagdald-meg aprón, malo'sa-szöllővel, tölts egy kevés tehén-hús-levet reá, és az után bort, etzetet, szín-mézet, hogy jó édes legyen, az után bors, gyömbér, sáfrány, szeg-fü belé, tzitrom levet-is ha szükség leszs, főzd-meg jól, és a' sült Tyúkot, vagy egyéb sültet fel-metélvén, öntsd-meg ezzel a' lével, és add-fél.

*Sült.*

Ezekből mind sülteket tsinálhatni, és tsak úgy szárazon fel-adhatni: Tyúk sülve: tehén-hús petsenye sülve: Berbéts-hús sülve, Börös petsenye, szeg-fü lév alája: Kolbász, Májos, Óldalas sülve, sok-káposzta melléje; Disznó-petsenye, azt meg-linteni kömény-maggal, és úgy sütni.

*Vad-hús sültve.*

A' Vad-húst mikor akarod sütni; elsőben forrald-fel, az után spékeld-meg szalonnával, és úgy vond a' nyársra, és mikor meg-sül, a' tálban borsold-meg; vagy pedig tsak tedd forró vízbe, hadd vonja-ki a' vérét, bár ne forrald-fel.

*Lúd sültve.*

Mikor a' Lúdat egészen akarod megsütni, tégy fenyő-magot, 'sályát, majoránát belé, úgy süsd-meg, hadd verje-által a' szaga, és igen jó ízt ad néki.

*Tzitrom Lév.*

A' Tyúk-fiat, vagy madarat, vagy egyéb sültet spékeld-meg, igen szépen süsd-meg, azonban egy' tsuporbán végy Tehén-hús-levet, vagdalj petre'selem-levelet szép aprón belé, vagy tsak tzitrom vizet, az után író's vaját; ha az nints, szalonna-'sirt, vagy hájat, bort, etzetet, gyömbért belé: ezek a' szerek egygyütt lévén, főzd-meg jól, a' sültet meteld-fel, öntsd reá.

## Töltött Tyúk.

A' Tyúkot, vagy Galambot meg-mejjesztvén, tisztogatván, tsak ugy nyersen töltsd-meg egészen, ilyen-képpen: Szalonát, veres-hagymát, keményen fött tyúk-monyat, petre'selyem-levelet öszve-kell jó aprón vágni, arra bors, gyömbér; ha sáfrányt téssz belé, annál szebb, és jobb leszsz, ezekkel a' fű szerszámokkal-is egybe kell jó vágni, sózd-meg a' mennyire elég; ez meg-lévén, töltsd-meg ezekkel a' Tyúkot, vagy egyéb Macarat, belől-is, a' bőre alatt-is, ha egy kevésse meg-fonnyasztod, ha nem-is, lássad: vond nyársra, és szépen süsd-meg, add-fel, ha levet tsinálsz alája, tedd hidra, és úgy add-fel. Ha pediglen másképpen szereted tölteni, lásd-meg alább.

## Gyümöls Lév.

Borba fejer kenyeret kell hányni, ezt szitán verd-által, abba mézet, borsot, gyömbért, sáfrányt, almát, körtvélyt, szeletenként kell metélni, tzifrázd-meg, és az által-vert borban jól meg-főzni, ha vagyon malo'sa-szöllöt, mondolat belé, és hidra tedd-fel sült alá, ha pedig a' körtvélyt meg-rántod mézben, jobb leszsz.

*Szeg-füves Lév.*

Borba köz kenyeret, vagy jól meg-pirított kenyeret meg-kell jól főzni, a' szítán verd-által, abba méz, bors, gyömbér, hogy jól meg-érezzék, abba malo'sa-szöllő, mon-dola; add-fel, sült alá.

✱ *Bors - porral.*

Szalonnát metélj mint a' salátára, meg-pergelve, azonban fok-hagymát fejenként meg-tisztogatván, meg-kell törni, és etzet-fel-kell eresztetni: ezeket forrald-meg; bors, gyömbér, öntsd-meg, add-fel, metélj süttet a' tálba.

*Deszpot Lév.*

Ez mint a' bors - porral majd úgy jár: Szalonnát mint a' salátára, ezt pergeld meg, fok-hagymát meg-tisztítván törd-meg, és borral, vízzel ereszd-fel a' serpenyőben, egyszer fel-forralván, a' süttet metéld fel, és öntsd reá: ebbe nem kell etzet, sem pedig a' süttet nem kell hidra adni, jó étek, ha szereted.

### *Gyömbéres Lév.*

Mint a' Gyümölcst-lév egészen majd olyan ; ezt ki-vévén , hogy nem kell alma , 's körtvély bele , hanem csak gyömbér bőven , hogy meg-érezzék , és a' sültet hidra add-fel , ezt a' levét alája , vidd az asztalra.

### *Mikló Lév.*

Tehén-hús-lévben , vagy ha ez nints , egy kis vajas vízben , petr' selyem-levelet kell vágni , meg-főzven , bors , gyömbér , és a' tálban a' meg-metelt sültet öntsd-meg véle , vidd az asztalra.

### *Leány sarjával.*

Szedd-meg a' torna-levelet , és zöld fok-hagymának a' szárait , ezeket tedd-fel vízben , főzd-meg jól , hogy főjjön-ki a' vadsága : onnét ki-vévén , a' kezéddel jól nyomogasd-ki a' vad levét ; tedd mo'sárba , törd-meg jól , meg-törvén ereszs egy kicsiny vizet bele , és tiszta ruhán fatsard által , abba bort , etzetet , egy vagy két nyers tyúk-monyat , bors , gyömbér ; ha meg-sáfrányozod lássad : ezek egygyütt levén , forrald-meg , és a' sült alá hidra add-fel : az az meg-kell tölteni a' pipét , vagy rezét ,  
és

és a' pipének aprólékját, lábait, 's azt főz-  
meg-tiszta vízben, sóban, a' mint szokás,  
tálba ki-kell rakni, önts reá az el-készített  
zöld-levet, és a' Pipét, vagy Rétzét hídra  
add fel: jó étek, ha jól tsinálod.

● *Megygy-kása sült alá.*

Egy fazékba tégy Megygyet, bort,  
fejér tzipó-bélt; főz-meg erőssen, és szi-  
tán verd által, az után töltsd egy tsupor-  
ba, és szelt módjára metélj tzitromot be-  
lé, bors, gyömbér, safrány fa-héj, szeg-  
fű, méz, mondolát belé, de a' mondolát  
aprón kell metélni: főz-meg jól, és hídra  
add-fel, akármí petsenyéhez jó étek.

*Tzifra Léu.*

A' Lúdnak, vagy Pipének, vagy Kap-  
pannak, az aprólékját főz meg vízben, só-  
ban, és a' töltelékjét, mollyel a' Lúdat, vagy  
Pipét meg-töltöd, így kell tsinálni: végy  
mondolát, hánd forró vízbe, és a' héjától  
tisztogasd-meg szép fejéren, azután mo'sár-  
ban törd-meg, hogy olyan légyen mint a'  
tészta, és mikor töröd, ró'sa-vízzel öntözd,  
azonban egy tálba készítvén a' mondolát,  
tisza tyúkmony' fejérit verj belé, és az-  
zal fel-eresztvén, ró'sa-vizet, nád-mezet,  
és tengeri-szöllöt fel-kell forralni borban,

hogy meg-dagadjon, osztán habard egybè,  
 egy kevés sòt-is, gyömbért, szeretsen-dió-  
 virágot, de ne igen sokat, ezek így lévén  
 mikor akarod a Lúdat, vagy Pipét tölteni,  
 tehát tsak a' böre alá töltsd, ne be-  
 léje: és meg-töltvén, meg-ne fonnyaszd a'  
 Lúdat, hogy a' nád-méz' ereje ki-ne men-  
 jèn, hanem tsak nyersen vond-fel nyárs-  
 ra, az aprólékját tiszta vízben meg-főzvé,  
 abból a' lévből végy egy tsuporral, a' men-  
 nyire levet akarsz tsinálni, ahoz bort, etze-  
 tet, nád-mézet bőven, vagy egyéb mézet,  
 mondolat egészen, ró'sa-vizet, egy tzitro-  
 mot, egynehány tyúk-meny fejerit; habard-  
 fel jól, és mint egy kászás levet, ereszd-  
 fel a' lével, sodord, és forrald-fel jól a' Lúd-  
 aprólékját, és rakd egy tálba, ezt a' le-  
 vet öntsd reá, és hidra add-fel a' sültet; de  
 a' tzitromot egy tányérra lapossan kell szel-  
 ni, és jól meg-nádmézelní, és úgy kell a'  
 sültre fellyul rakni.

### *Váradí Lév.*

Mikor a' Tyúk jó levesten meg-sült,  
 spékeld-meg fa héjjal, egész szeg-füvel, és  
 megint jobban süsd-meg, vajjal, vagy sza-  
 lonnával tsepegesd-meg, az után piríts ke-  
 nyeret szeltenként, és azt mártsd-meg jól  
 mézes borban, ha malo'sa-borod niutsen,  
 és a' kenyeret jól meg-gyömbérezvé;  
 rakd

rakd tálba a' sültet, add-fel reá egészen,  
vagy metéld-fel, könnyebben ehetnek belőle.

### • Töltött Malatz.

A' tüdőjét, Máját forrald-fel egy kis  
szalonnával, az után vágd aprón hagymá-  
val, petre'selyem - levéllel, majoránnával  
egygyütt: abba bors, gyömbér, ha sáfrányt  
teszsz belé, lássad, süss egy nyers tyúk-  
monyat-is belé: ezeket jól egybe-vágván,  
töltsd-meg a' Malatzot, vard-be, hogy ki  
ne bomoljék, egészen süsd-meg, és szalon-  
nával, vagy egyéb 'sirrál; ha pedig csak  
úgy akarod a' Malatzot szárazon meg süt-  
ni töltelek nélkül, úgy-is igen jó, csak  
szépen süssed; és vidd-fel,

### Füstölt petsenye.

Vond-fel a' petsenyét nyársra, tedd-  
fel kevésbé a' füstre, hogy meg-jária, és  
úgy süsd-meg, jó ízt ad néki, a' tehén pe-  
tsenyéhez illik inkább, noha a' disznó-hús-  
is jó így.

### Fok-hagymás Petsenye.

Törd-meg a' fok-hagymát ugyan jó so-  
katskát, vízzel ereszd-fel egy-fazékba, és  
a' sütni való petsenyét tedd-belé; hadd lé-

gyen benne egy fél óráig, vagy tovább-is, az után vond nyársra, süsd-meg: vagy pedig mikor a' petsenye félig meg-sült, spékeld-meg tisztított fokhagymával igen gyakran: a' nyárstól bár ne vond-le, ott-is meg-lehet, jó ízt ad neki.

### *Dió Sása.*

Dió bélt meg-tisztítván, egy darabig vízben állott fehér kenyér, és egynehány fokhagymával törd-össze a' mo'sárban, és etzettel a' szitán verd-által, és tedd hidra a' sültet, azt a' levét öntsd alája a' tálba.

### *Bárány-hús piritva.*

Főzd-meg a' húst, hogy lágy legyen, az után tedd rostélyra, pirítsd-meg szépen, hintsd-meg sóval, köménnyel, borssal, és add-fel. Ha levét akarsz neki csinálni, mint a' mézes bort, hogy sűrűtske legyen, egy kalán lisztet tégy belé, bors, safrány, gyömbér; és két, vagy három szelt belé, és a' hidra add-fel.

### *Sályás Petsenye.*

A' Tehén-húst, vagy Borjú-húst spékeld-meg 'sályával, és mikor sütik, szalol-

lonnával, vagy egyéb 'sirrall tsepegetni kell; és mikor fel-adod, borsold-meg.

### *Tölteléke.*

Mikor Tyúkot, vagy egyéb Madarat akarsz tölteni, sütni, két vagy három Tyúk-monyat ránts-meg vajban jó keményen, azt pètre'selyem-levéllal, kenyér-béllal, veres-hagymával, majoránnával, jól vágd egybe, abba bors, gyömbér, sáfrány, ha édesen akarod, egy kevés mézet tégy belé, és ezzel töltsd-meg, vard-bé, hogy ki ne bomoljék; szépen meg-tsepegetvén, sütvén, vidd az asztra.

### *Vetretze.*

A' Húst vond nyársra, és mikor félig meg-sült, jó levesen vond-le, metéld-fel szeltenként, tedd serpenyőhe, vagy egy lábasha, metélj szalonnát-is közibe laposan, és veres-hagymát bőven, és ránts-meg jól, úgy hogy a' szalonna-is jól meg-rántódjék, és mikor így a' maga 'sírjában meg-főtt, bors, gyömbér belé, add-fel. Né-meltyek egy kis etzetet-is eresztenek belé, lássad te, úgy tsináld, a' mint szereted.

### Sült Pástétom.

A' Vad-hús ha temérdek, egynehány helyt verd-által késsel, sózd-meg, és rostélyon pirítsd-meg, mind kívül belől szép sülvé légyen, spékeld-meg szép szalonnával vékonyon, bors, szek-fű, gyömbér, 'sálya-levelet belé, és úgy tsináld tésztába tedd a' kementzébe' a' tésztája-is hadd süljön jól meg, a' tésztáját pedig ro'slisztből tsináld, tsak tiszta vízzel, sóval, vízzel gyúrd-meg, és meg-sülvén; vidd az asztalra.

### Fürj-hús sülvé.

Vonogasd nyársra, és mikor pirúlni kezd, mor 'solt kenyeret hints reá, és reá ragadván a' maga 'sirjában meg-rántódik.

### Malo'sa lév sült alá.

Egy ittze borban mondolát, fügét, malo'sa-szöllöt jó bővön belé, jól mézeld-meg, bors, gyömbér, sáfrány, szeg-fű, ezeket jól meg-kell főzni, az után vajas-mézben ránts tzipot, mind kotzka mind pedig lapos szelt módon, mikor fel-akarod adni: önts talba a' levét, fellyül hidra a' sültre hintsd reá a' kotzka szeltet, és a' lapos szel-

szeltet rakd melléje; és a' malo'sát, mondolát, fűgét fellyul rakd reá, és add-fel.

*Húst bé - sózni.*

Törj fok-hagymát jó sokat, az után vízben keverd-bé, és sózd-meg jól, a' húst rakd etzetbe, és azt öntsd reá.

Némellyek szoktanak fok-hagyma helyett fenyő-magot tenni belé (de a' Magyarok nem igen szokták úgy) hadd álljon úgy egynehány nap: etzetet-is tehetz belé, ha sok etzeted vagyon: és a' hús jó lesz sütni - főzni; mert ha a' vizen kívül áll, a' legyek meg-szálják, és nem leszén jó.

---



---

## HARMADIK RÉSZ.

### Vajas Étkek.

---

#### • *Mondola Tortáta.*

A' Mondolának a héjját le-kell venni, és a' mondolát mo'sárba téven, mind adig kell törni, míg olyan lészen mint a' tészta, és gyakorta kell hinteni ró'sa-vizzel, hogy olajja ne ereszekedjék: az után két annyi nád-mézet törj belé mint lisztet, azt verd-össze a' mandolával, és annyi tyúk-mony' sárgáját kell belé vetni, hogy se igen sűrű; se híg ne legyen, hanem olyan legyen mint a' Tolyó-fánkknak a' tésztája; vagy a' pulyeszka, az után a' mandola Tortátának a' formáját bé kell tenni tiszta vajba, hogy meg-pirosodjék, és öntsd osztán abba a' vajas formába a' mondolát, és tedd a' kementzébe, süsd meg; de reá kell vigyázni, hogy meg-ne égjen, a' formát annyira meg-kell vajazni, hogy a' mondola tészta reá ne rágadjon, és midőn meg-sül add-fel, ha ki szereti ehetik benne, tsak hogy ritka éték ez az embereknel.

*Téj-*

### *Téj-fel kenyér.*

Végy jó téj-felt, és hat, vagy hét tyúk-mony sárgáját, ezt verd egybe, egy kevés ró'sa-vizet-is belé; az után szelj egy néhány darab fejer tzipó szeltet lapossan, és azt vagy tsak úgy a' tűznél szárazon pirítsd-meg, vagy pedig vajban rántsd-meg ez meg-lévén, egy mázas tálát vajjal keny meg; és a' kenyeret tedd a' fenekére, és a' téj-felt öntsd reá, és azon tálban a' szénen süsd-meg; de egy kis mézet-is, vagy pedig egyéb mézet eresz a' téj-felbe, hogy édesebb légyen, 's add-fel.

### *\* Tálban főtt.*

Egy fél fejer tzipót, vagy egy darab fejer kenyeret édes téjben főzz-meg, ha meg-fő, egy tálba vedd-ki, tégy egy kalán irós vaját, vagy egyéb vaját belé, nád-mézet vagy egyéb mézet, ró'sa-vizet a' szagáért, két tyúk-monynak a' sárgáját, hármat egészen mind fejerestől; sárgástól, ezeket jól meg-kell törni 'a tálban, az után egy mázas tálát, vagy réz tálát, meg-kell vajazni, és töltsd abba a' tálba azt, és az után azon tálban, a' szénen süsd-meg szép pirossan, trágyázd-meg, és add-iel.

### Töltött tyúk-mony.

A' Tyúk-monynak, vagy Lúd-tojásnak törd-meg mind a' két végét; és fúdd-ki a' serpenyőbe, vagy lábasba azt, rántsd-meg, ne felette keményen: az után vedd-ki, és petre'selyem levéllel, mézzel, borssal, vagdald jól meg a' vágó-késsel, és a' tyúk-mony, vagy lúd-mony' héját töltsd-meg véle, 's a' mellyikből ki-fúttad, az után vagy a' rostélyon vagy szép szálán süsd-meg, és add-fel, jó éték.

### Vajas Klödör.

Petre'selyem-levelet, veres-hagymát, keményen főtt tyúk-monyat, ezeket vagdald-össze: az után lisztel nyers tyúk-monnyal keverd egybe, és kalánnal golyóbisonként hánd forró-vízbe, és azon levében bors, gyömbér; add-fel.

### Új Káposzta téjben.

Nyers új Káposztát meg-kell apron vagdálni, és meg-fonnyasztván, azt a' levét szürd-le, és édes téjben ereszd-fel, fellyül tyúk-mony rántottát tégy a' tálba, és mikor fel-adod, úgy vidd az asztalra.

*Semlye Kása.*

Egy fertályi tejet meg-kell forralni, abba tégy más-fél marok 'Semlye-kását, és mikor jó öregeen meg-fő, vedd ki egy tálba, és jó irós-vajat, és tyúk monyat annyit kell bele verni, hogy úgy még-hígúljon tőle, mint a' Mondola-kása, nád-mézet, és ró'sa-vizet-is a' mennyi elég, hogy édeséget, és jó szagot-is adjon néki, ezeket vagy fél óráig tsak hidegen kell keverni, és mikor erőssen fel-puffad, egy mázas tálalattal vajjal meg-kenvén, azt a' kását tedd belé, és úgy tálalástól tedd a' kementzébe; és mikor piros leszsz add-fel.

*Alma Étek.*

Vagy hat almát, ha többet-is, meg-kell sütni, annak a' lágyát a' tálba le-mé-télvén, három kalán nád-mézet; vagy egyéb mézet kell belé tenni, három tyúk-mony-nak a' sárgáját, vagy pedig egészen mind székestől, fejérestől, osztán jól meg-ke-l ezeket egygyütt törni, az után egy mázas tálba szépen tsináld-belé, és a' tálba főzd-meg, és add-fel.

### Makaró.

Egy kalán olvasztott vaját végy a' tálba, azt jól ráútsd-meg, azonban három tyúk-monyat üss belé, és egy darab édes tejben ásztatott tzipó belt mor'solj belé: tsak hogy jól ki-kell fatsarni a' tejet: és ezeket egy keves fejer liszttel egygyütt a' kalánnal jól meg-kell törni, annak utánna apronként mint egy dió úgy kell a' forró vízbe hányni, ha jól meg-fő vedd-ki, és tálba rakván; vagy reszelt kenyér béllal hintsd-bé, és forró vajjal öntsd-meg.

### Olasz Makaró.

Tsinály tészta't tyúk-monnyal, azt a' lapító fával szépen nyújtsd-ki, és öszve fogdosván laska módon a' késsel szépen metéld-fel, és midön forró vízben meg-főzted; rakd szitára, hadd szivárokodjék-le a' vize, és tálba rakván, közbe reszelt sajttal, és reszelt kenyér béllal hintsd-bé, és fellyül forró vajjal öntsd-meg; de kevesebb légyen a' reszelt sajt, ha pedig jó bőven teszed-is a' sajtot, lássad a' mint te szereted: e' meg-lévén, hogy melegen adhasd-fel, fedd-bé más tállal, és tedd forró vízzel való teli fazékra, és a' párájától melegdjék: jó étek.

Egész

## *Egész Alma.*

Az almát tsak meg-kell tisztogatni, kell meg-hámozni: azomban vagy két kalán vajban az almát egészen egy serpenyőben rántsd-meg, mikor jól meg-rántodik, egy kevés bort, vagy két kalán nád-mézet, vagy, egyéb mézet önts melléje, és az almával egygyütt főzd-meg, és add-fel.

## *Töltött tzipó.*

A' Tzipónak ki-kell vájni a' bélit; és magát-is szépen meg-hámozván, tsináljrántottát hat vagy hét tyúk-monyból, azt a' tzipó-bélével jól öszve kell vágni, az után egy tálba téven, vagy három tyúk-monyat kell reá ütni, abba nád-mézet, vagy egyéb mézet, tengeri-szöllőt, sáfrányt bőven belé és azokkal megint öszve-kell-keverni, az után azzal kell a' tzipót meg-tölteni, és kis tzipó héjjal tsináld-bé, hogy a' töltelék a' tzipóból ki-ne menjen, azonban egy tsuporban végy nád-mézet, hogy jó édes legyen, mündolát, malo'sa-szöllött, füget; fa héjat és ezekkel a' szerekkel a' töltött tzipót a' tsuporba egészen tedd-fel: és főzd-meg jól, a' mig fel-forr; ha pedig nem akarod a' tzipót meg-főzni, tehát rántsd - meg vajban mind töltelékestől, és tsináld hidra, és úgy öntsd

öntsd alája ezt a' levét: igen jó étek, ha jól tsinálod.

### • Spanyol Lév.

Vagy hat almát meg-kell hámozni; és négy darabra ketté hasogatván, úgy kell keresztül metszeni, és ezeket vajban szép pirossan rántsd-meg, ha meg-rántódik, szedd ki a' serpenyőből, és dugj mozdulat beléje, és fellyül tengeri-szőlővel meg-tölts vagy két kalán bort, és a' vízét hozzá, és tálban forrald-tel, egy kalán mézet-is tégy belé, borsot, sáfrányt, és ha jól meg-fő, add-fel.

### • Tseh Rántott.

Az almát meg-hámozva hasítsd négy darabra, vedd-ki a' völgyét, és rántsd-meg vajban, mézben, az után törd-meg jól, és szítán verd-általegy tálba, ahoz tégy tyúk-mony' sárgáját, tej-felt, és kevés mézet, úgy hogy se igen sűrű, se igen híg ne legyen, ezeket jól öszve-kevervén; más mázas tálban, kend-meg jól vajjal, és öntsd abba a' tálba, és mind tálastól tedd sebes szénre, és süsd-meg, vasfedővel fellyül is pirosítsd-meg, úgy hogy a' vas-fedőre rakj jó sebes-szénre, és mikor meg-fő, s jól meg-pirosul, trágyázd-meg nád-mézzel, és  
fa

fa-héjjal, és add-fel az asztalra, a' kinek kell ehetik benne.

### ● *Bába fánk.*

A' szép kenyeret metéld apró lapos szeltre, rakd tálba, öntsd-meglágy meleg édes téjjel, mikor valamennyire meg-ázik, szürd-le a' tejét, rakd szitára a' szeltet, hogy meg-szivarzkodjék, az után hat vagy hét tyúk-monyat verj egy fazékba, vagy tálba, mézet belé, habard tálba; mézet belé, habard-meg, és a' szeltet mártogasd belé, egygyenkét rakd serpenyőbe meleg vajban, és mikor egy rendet raktál: félyül maló'sa szőlővel rakd-meg, megint maló'sa szőlőt, így rakd egynehány renddel: e' meglévén, rántsd-meg, fordítsd-meg, hogy mind a' két felől meg-pirúljon, add-fel, trágyázd-meg: jó étek, a' ki szereti.

### *Paláta.*

add-fel az édes tejet magánossan, egy tsuporba tizen-hat tyúkerít verd belé, más tsnporegyéb szükségre, egy éjtels a' tyúk-mony fejerit jól megd a' hideg fel-forralt tejbe, és ró'sa-vizet, habardzhöz, mind addig habard

a' míg fel-forr, csak távol, hogy meg-ne  
kozmasodjék, töltsd a' tálba, és meg-alu-  
szik, felyül hintsd-meg malo'sa-szöllővel,  
és mondolával.

### *Író's Lév.*

A' halat főzd-meg sós etzetes vízben,  
azonban más tsuporban petre'selyem-leve-  
let gyökerestől kell főzni, és mikor meg-  
fő, egy fazékba végy bort; etzetet a' men-  
nyi elég, ha vagyon tzitromlevet belé,  
három vagy négy kalán tejet-is; mor'salt  
kenyér bélt, gyömbért, szeretsen-dió-virá-  
got: és mikor fel akarod adni, azon meg-  
főtt Hal-levet petre'selyem-levével ereszd-  
fel, úgy a' mint tetszik az íze, sodord a'  
levét míg fel-forr; a' Halat rakd tálba, és  
ezzel a' lével öntsd nyakon, és add-fel;  
jó étek, ha akarsz, egy kis vaját-is te-  
hetsz belé.

### *Zolnai Lév.*

A' halat meg-hajazván  
meg egy kevésbé, hadd  
abból ki-mosván, tedd-fel  
a' mellyben jó bőven petre's  
vagy gyökeret főztél, de  
ne hosszan hasogasd, h  
metéld, csak az után író's

belé; és egy kis liszt lángotskát ránts belé, egy kevés mézet-is kell a' levéee tenni, bors gyömbér; add-fel. Ha pedig fa-olajjal főzöd; úgy-is jó.

### *Veres Béles.*

A' melly veres tengeri-szöllő a' kertekben terem, szedd - meg, azonban végy egy serpenyőben ro'sa-vizet, és nád-mézet, forrald-fel, és midőn fel-forr; azt a' tengeriszőlőt tedd belé, és mind addig főzd, míg jó sűrű lészen, de ne keverd, hogy a' szőlő meg-ne romoljon; abba bors, fa-héj, gyömbér, szeg-fű, és mondolat aprón metélve, egy kevés zitromot reá kell metélni; fa-héjjal, nád-mézzel jól trágyázd-meg, és a' bélesnek valót tésztába tsináld belé, mint szintén egyéb vajas bélesbe, és tedd-bé a' kementzébe, süljön-meg; 's add-fel.

### *Körtvély Béles.*

Szépen meg-tisztítván a' körtvélyt kerekdeden, szép vékonyan metéld-fel, és vajban rántsd-meg, azonban, malo'sa-szöllőt, és mondolat forraly-fel más edényben, tsinály tésztát Bélesnek, a' mint szokták tsinálni vajjal, tyúk-monnyal, és el-lapítván a' rántott körtvélyt, malo'sa-szöllőt rakja a'

tésztára: fa-héjjal, nád-mézzel, szeg-füvel trágyázd-meg, megint tésztával tsináld-bé, megint körtvélyel rakd-bé, és fű-szerszámokkal, megint tészta, és fű-szerszámokkal, megint tészta, és mind így egynehány renddel: leg-fellyül tsináld-bé tésztával a' mint a' módja, és a' Kementzében süsd-meg, és add-fel.

### *Egres Béles.*

A' Kertekben termő meg-ért édes egrest csak úgy zölden tisztogasd-meg, az után végy annyi nád-mézet, a' mennyit itélsz elégnek, a' Tortáta-hoz avagy béles-höz, törd-meg, mint a' lisztet, hányd-béle az egrest; tölts ró'sa-vizet, a' mennyi egy fel tyúk-mony' héjába férne, tedd eleven szénre, hadd főjjon annyira, hogy sűrű legyen, safrányt, szeg-füvet, fa-héjjat belé, főzd-meg jól; de ne keverd, hogy az egres egészen maradjon: és mikor a' leve mind el-fő, tedd-ki, hadd hüljön-meg, és az után a' bélest töltsd-meg véle, kementzében süsd-meg, és add-fel.

### *Kenyer Tortáta.*

Egy tzipó kenyeret metélj-fel kotzka módon szép aprón, és az után verj egy fazékba öt vagy hat tyúk-monyat, azt jól  
meg-

meg-habarván öntsd a' kotzka szeltre, ke-  
 verd-meg igen jól, és az után egy jó szé-  
 les serpenyőben ránts-meg, és mikor meg-  
 pirossúl fordítsd-meg, hogy más felől is meg-  
 pirúljon: mikor meg-pirúlt jól, vedd-ki egé-  
 szeu, és a' késsel hasítsd ketté, és az után  
 mind a' két felét két-két újni darabonként  
 jó hosszúkon metéld-el: azonban borban  
 egy kevés mézet, téj-felt habarj össze jól,  
 tégy malo'sa-szőlőt belé, és egynehány fü-  
 gét, ketté hasogatván a' mondolat-is: de  
 elsőbe a' mondolat forrald-meg vízben, hogy  
 meg-hajalhassad, és ebbe a' bélbe rakd be-  
 lé, a' fel-metélt, rántott Tortátát forrald-  
 fel, bors, sáfrány, gyömbér, és az után  
 rakd tálba szép renddel, és a' levet öntsd  
 reá, jó étek. Ha pedig akarod, ugyan il-  
 lyen forma Tortátát meg-készítvén, és da-  
 rabonként el-metélvén, önts édes tejet be-  
 lé, bors, gyömbér, sáfrány, és egyéb nem  
 kell semmi: és mikor a' forrástól meg-áll,  
 sózd-meg; és add-fel.

### *Bába Kenyér.*

Végy egy fazekba, vagy egy tálba fél  
 ejtelnyi téj-felt, melegítsd-meg gyengén,  
 verj abba vagy hat tyúk-monyat, sáfrányt  
 bőven, élesztőt, harmad-fél tyúk-monyat,  
 nád-mézet vagy egyéb mézet, hogy édes  
 legyen, tengeri-szőlőt, sőt szokás szerint;

hogy se igen sós, se igen sótelen ne maradjon: ezeket a' szerszámokat, egybe sodorván, légyen készen fehér liszt, mint a' palantsintának való, de jó sűrűtskén, és a' fenn mondott szereket keverd ebbe, fedd bé, hadd kellyen-meg, azonban a' sütő kementzében tűz légyen, és midőn a' kementze meg-hevült, és a' tészta meg-költ, végy egy éjteles mázas fazékat, tégy öt kalan vaját belé, és a' más fazékból a' meg-költ résztát töltsd a' mázas -fazékba; úgy arányozd, hogy a' fazék ne légyen igen teli, mert ki-fut, olly fazékat keress, és ezek így lévén, tedd a' hév kementzébe mind fazekastól, és ott süsd-meg mikor fel-akad adni, vedd-ki, és a' fazékat törd-el aprónként, hogy egészen maradjon, mert másképpen ki-nem vehetni: trágyázd-meg, s vidd-fel.

### *Rák Tej-fellel.*

A' Rákot sós vízben főzd-meg szokás szerént, és tisztogasd-meg mint szijalt-rákot, azonban írósvaját ki-mosván, fehér tzipó béllal gyúrd-meg, akár egyéb vajjal, akár szeretsen-dió-virágot, tzitromot szeltenként annak utánna a' Ráknak héját főtt petre'selyem gyökérrel mo'sárban jól törd-meg, és vízzel szitán szürd-által, tégy tejfelt osztán belé, egy kis bor etzetet, zöld

pet-

petre'selyem levelet aprón meg-vagdalva: ezek egygyütt lévén forrald-fel őket, és jó melegen töltsd a' szijalt Rákra, azzal-is forrald-fel őket, és add-fel, igen jó étek a' Magyaroknál.

### *Hal Táj-fellel.*

Ha Pisztrángot, Rákot Kövihalat, Tsukát, Tyúkfiat akarsz így főzni: Ezeket a' Halakat, ha elevenek lesznek, etzetben kell meg-ölni, hogy meg-kéküljön; de a' Rákot tsak úgy szokás szerént sós vízben kell főzni, az után egészen meg-szijalni, mikor a' Hal meg-fő, vedd-ki a' tüztől, és a' levét így tsináld néki: Egy kis fazékba tégy metélt petre selyem levelet, hadd főjjön jól, azonban más fazékba tégy jól táj-felt, egy darab irós-vajat, vagy egyéb vajat, egy kevés mor'solt tzipó bét; ha friss tzitromod nints, tzitromlevet, egy kevés bort, és etzetet-is, hogy savanyútska legyen, szeretsen-dió-virágot, gyömbért: ezeket jól meg-habarván, a' petre'selyem vízzel ereszd fel, öntsd reá a' tálban a' halra, vagy Rákra, vagy Tyuk-fira: de a' Tyúkot a' petre'selymes vízben-is meg-kell főzni, mivel hogy nem fő-meg ollyan könnyen, mint a' Kövi-hal, hasonlóképpen a' Tyúkfiat, vagy egyéb húst: a' Madarat meg-kell jól főzni, vagy Tehén hús lévben, vagy Berbét's hús

lévben, és mikor meg abárlod, tégy petre-  
selyem gyökeret belé, és ezzel a' petre-  
selymes hús' levével ereszd-fel a' meg-mon-  
dott szereket; és mikor fel-akarod adni, a'  
meg-főtt húst rakd, egy tálba, és a' kész  
levet meg-sodorván, 's mint a' kaszás le-  
vet fel-forralván, öntsd a' hústra, és vidd  
az asztra.



### *Rántot Riskása.*

A' Riskását meg-tisztogatván téjben  
főzd-meg, és mikor meg-fő: tégy malo'sa-  
szólót belé, nád-mézet, vagy egyéb-mézet  
és keverd-el benne, ha meg-fő, egy tisz-  
ta tálba rakd-ki, tedd hidegre, hadd hül-  
jön jól meg, és mikor meg-hül keményen  
metéld-fel jól arossan, mint két újni da-  
rabokra: azonban négy vagy öt tyúk-mo-  
nyat üss egy tálba, és egy kevés fejer liszt-  
tel jól keverd-meg, és a' Riskását darabon-  
ként mártsd belé abba, mint egy kadótzba,  
és tiszta vajban rántsd meg, és renddel a'  
tálba rakván, nád-mézzel sellyül trágyázd-  
meg, 's add-fel.

### *Olasz Kolbász.*

Tsinálj tészát, mint szintén egyéb  
Laskának, azt lapítsd-el, azonban ránts  
tyúk-monyat vajban, bórs, safrány belé,  
és

és mikor öregén meg-rántódik, vagdald-meg aprón, egy kevés mézzel, és azt azután kend a' ki-nyújtott laskára, hajtogasd öszve, metéld-el jó darabonként, és tyúk-monyból 's lisztből tsinált kadótzra mártogasd a' végeit, szélit, hogy ki ne bomoljék, és így rántsd-meg vajban, és a' levét így tsináld: tsinálj mézes bort a' szokás szerént, maló'sa-szőlő, bors, gyömbér, sáfrány, szeg-fű, mondola, egy kalán liszt legyen benne: ez meg-lévén, tedd ebbe a' meg-rántott, és el-metélt laskát, és egyszer fel-forralván, add-fel.

### *Boros Szérdék.*

Végy téj-felt, abba botsáss három, vagy négy tyúk-monyat, mézet, bort, ezeket sodró-fával jól meg-sodorván, tsak úgy hidegen az után tűzhöz tévén, jól forrald-meg, főzd-meg, hogy ki ne fusson, és mind szüntelen habarnikell; mert meg-túródzik: az után osztán egy tzipót vajban ránts-meg, és egy vagy két szeftet melléje, a' tzipót hasogasd-meg; hogy inkább meg-járja a' vaj, és ezeket tálba tévén, öntsd reá a' levét-is; igen jó étek a' ki szereti,

### *Tyúk-mony-Sufa.*

Étzetet, bort, tyúk-monyt, lisztet; lorsot, gyömbért, ezeket habard-meg hidegen, az után a' tuznél főzd-meg, és szüntelen keverd, hogy meg-ne túródzék; és egynehány tyúk-monyat meg-főzven, hántsd-meg, és vond nyársatskára, pirítsd-meg, rakd tálba, és a' Sufát öntsd reá, 's add-fel.

### *Tejes Klödör.*

Tsinálij tészttát mint a' Laskának nyújtsd-el, az után veres-hagymát aprítván vajban, és mézben rántsd-meg, bors, gyömbér, sáfrány belé: az után a' tészttát el-darabolván négy szegre kalánnal tégy minden darabra; és mint a' piroskát öszve-hajtogatván, tyúk-monnyal, vagy kadóttzal, kend-meg a' szélit, hogy ki-ne bomolják, és azt jól meg-főzd, jól meg-forrott téjben, ha akarsz a' tejbe-is tehetsz egy kevés borsot, gyömbért sáfrányt, és jól-meg-főzven sózd meg, és add-fel.

### *Hajtott Tejes éték.*

Laskát tsinálij, és el-nyújtván, tolú-szállal, vagy a' kezeddél vajazd-meg jól; aztán hajtogasd, vagy takard egybe; és nagy da-

darabonként el-metélvén, főzd-meg édes tejben, safrány, gyömbér, és add-fel.

### *Metélt Étek.*

Tsinálj Laskát, azt szépen káposzta módra aprítván, hányd forró vízbe, onnét hamar ki-vévén, midőn a' vize le-szivárkodott, vedd forró (vízbe) tejbe, mikor jól meg-fő, add-fel, vajazd-meg fellyül.

### *Sűrű Tejes Étek.*

Az édes tejet, mikor immár fel-akar forrani, vedd-ki a' tüztől, és vess tyúk-monyat belé, szüntelen habarni kell: és mikor fel-forrott, add-fel lapos szeltre, vajjat reá.

### *Lábbogó Tejes Étek.*

Mikor a' tej ki-forr, egynehány tyúk-monyat verj egy fazékba vagy egy tálba, kalánnal rontsd-meg, és azután egy kalán forró tejet tégy belé, öntsd a' forró tejbe; azt kell habarni; hadd mehessen össze, és az után lapos szeltre add-fel, a' tyúk-monyat fellyül rakd a' szeltre, vajjat reá.

*Vag-*

### *Vagdalt Étek.*

Lisztbe verj tyúk-monyat, és azt a' vágó késsel igen szépen vagdald-meg; az után ereszd téjbe, főzd-meg jól, sőt belé, és vajat reá, 's add-fel.

### *Túrós Étek.*

Ha alutt tejed vagyon, szedd-le róla a' tej-felt egy kis tsuporba, a' szérdéket osztán forrald-fel, és mikor öszve-fut, szürd-le egy szita fenekére, hadd szivárokodjék-le a' savója: az után hányd a' téjbe; egy vagy két tyúk-monyat üss közibe, és mé-télt kaporral jól törd öszve, ereszd-fel egy kis meleg vízzel, forrald-fel, és lapos szelt-re add-fel, vajat reá.

### *Tálban főtt tejes Étek.*

Édes tejet, akár tej-felt tégy egy fazékba, abba tyúk-monyat, lisztet, rósa-vizet, sőt, mézet, jól meg-habarván töltsd tálba, és a' fenekén főzd-meg, fellyül (ha leszsz) nád-mézet, apró-szöllővel trágyázd-meg: a' tálát tedd három követskére, és úgy szenet alája.

### *Bodza Kása.*

Két vagy három Bodza-fa virágot tégy a' téjbe, és fel-forralván szitán szüzd-meg, és a' fazekat meg-mosván, töltsd vissza a' fazékba; de egy keveset végy-ki benne más tsuporba, hadd hüljön-meg, és mikor a' tsuporba valamennyire meg-hül, verj tyúk-morjanc, lisztet belé, és jól meg-habarván, öntsd a' több téjhez, melly a' tűznél fort, és mindjárt vedd-ki a' tűztől távol, mert meg-túródik, és tsak akkor sózd-meg, mikor fel-akarod adni.

### *Veres hagymát főzni.*

A' Veres-hagymát meg-tisztítván, rakd egy fazékba, sózd-meg, mikor valamennyire meg-főtt, hogy ki-menjen a' mérge, rakd a' szitára, és mikor meg-szivárkozik, tedd fazékba, vagy egy lábasba, tölts kövér tehén hús-levet, vagdalj petre'selyem-levelet belé, bors, gyömbér, szeretsen-dió-virágot: az után egy kis írósz vagy egyéb vajban rántsd-meg, egy kevés lisztet önts reá; de bőjtben nem kell tehén hús-lév, hanem vaj, vagy olaj.

### *Olasz Káposzta.*

Az újj Káposztát tsak darabonként hasogasd-fel, és szép tiszta vízben főzd-meg  
és

sóval egygyütt, az után hogy meg-főtt, rakd ki egy mázas tálba, és jól vajazd-meg, vagy böjt nap fa-olajozd-meg, és fellyül meg-borsolván, tsak úgy lév nélkül más tálal fedd-bé, hadd pirúljék magában, és add-fel.

### *Laboda paréj.*

A' Labodát szép levelenkéntszedd rakd egy fazékba, főzd-meg, és a' levét le-szürvén vagdald-meg, édes téjjel ereszd-fel, főzd-meg, rántsd-meg a' tyúkmonyt, mikor feladod tedd reá, fellyül vajazd-meg.

### *Hüvelyes Borsó.*

Tisztogasd-meg, főzd-még vízben, sóban, az után öntsd-ki a' tálba, szürd-ki a' levét, vajazd-meg jól, és más tálal fedd-bé, akar fa-olajjal böjt nap.

### *Múrok Téjjel.*

Főzd-meg a' Murkot vízben, sóban, és mikor meg-fő szürd-le a' levét, ereszd-fel forrott téjjel, add-fel, de egyszer felkell forni, kevés reszelt kenyérral süritsd-meg a' levét.

### *Alma Kása.*

Hámozd-meg az almát, mosd-meg vízben, metéld-le a' tor'sájáról, tedd-fel egy fazékba borral, vajjal, és mikor fel akarod adni, mézeld-meg; de meg-kell jól törni, mikor meg-fő, úgy add-fel, ha kell, fellyül is vajazd-meg, nád-mézzel trágyázd-meg, és add-fel.

### *Tök Téjjel.*

Hámozd-meg a' Tököt; metéld szépen aprón, főzd-meg tiszta vízben, szürd-le a' levét, mikor meg-fő verd-által valami rostán, az után forralt téjjel ereszd-fel, verd egybe kalánnal, főzd-meg, ránts fellyül tyúk-mony rántottát; mert azzal jó, add-fel.

### *Boros Kenyér.*

Szélj laposán szép fejer kenyeret, mint egy újjod temérdekségére; azt jó édes borban áztasd-meg, az után rántsd-meg vajba rakd tálba, trágyázd-meg nád-mézzel, gyömbérral.

### *Tyúk-mony Lév.*

Tyúk-monyat verj fazékba, bors, safrány, gyömbér, habard jól még, ereszd-fel.

fel jó forró vízben, vaját belé, szeretsen dió virágot, és szeltre add-fel.

### *Német Rántotta.*

Melegíts vaját, hogy ugyan forró legyen, egy serpenyőbe törj tyúk-monyat, és egygyenként hánd a' forró vajba, kettőt harmat a' mennyire akarsz; de meg-ne keverd, hogy egészen maradjon, és tálastól tedd szénre, fellyül sózd-meg; ha meg fő trágyázd-meg gyömbérrel, borsal: ha akarsz fa-hajat is törve, nád-mézet is tehetsz reá; de ezek nélkül-is elég jó ez.

### • *Ser Leves.*

A' Sert forrald-fel, és tsuporba verj egy vagy két tyúk-monyat, azt hideg Serrel verd össze jó, az után a' meleg serrel ereszd-fel: sózd-meg, és kotzka szeltre add-fel: azonban a' kotzka szeltet vajban meg-rántván, azt fellyül hiútsd reá, ha akarod, a' tyúk-mony helyett tégy tej-felt belé, ha a' ser igen etzetes, vízzel temperáld-meg.

### *Boró Leves.*

Bort mézzel forrald-fel, abba bors, gyömbér, sáfrány, malo'st-szóllő, füge, és lapos szeltre ad-fel: fellyül ránts tyúk-mony rán-

rántottát, és add-fel, mondat-is tégy be-  
le, és jobb lészen.

### *Rák töltve.*

Főzd-meg a' Rákot, és a' húsát tisztítsd-meg, vagdald-meg petre'selyem-levé-  
lel, majoránnával egygyütt, kenyér bélel;  
bors, gyömbér, sáfránnyal, egy vagy két  
tyúk-monyat-is törj belé, és ránrzd-meg vaj-  
bau, mézben, és a' Rák haját töltsd meg  
véle, és két Rákot tégy egybe, egygyik-  
nek a' fejét ide, másiknak tova egybe kell  
dugni, és úgy rakd a' fazékba tsak lév nél-  
kul, és tsinald-bé, és magában hadd pár-  
lódjék-meg.

### *Lapos Tésztá.*

Tégy két vagy három tyúk-monyat,  
vizet, só, gyúrjtésztát, és szép vékonyon  
terítsd-el, metéld-el tsak úgy lapossan négy  
négy szegre, mint a' négy újod, és hányd  
forró vízbe, forrald-fel, szedd-ki a' vízből,  
rakd tálba, és közben közben hintsd-meg  
reszelt kenyér-bélel, és vajazd-meg, az  
után fellyul-is hasonlóképpen, és add-fel.

### *Ortya Béles.*

A' Szilvát meg-kell jól főzni, hányd-  
ki a' magyát, vagdald-meg jól; és vajban,  
F méz-

mézben rántsd-meg, szeg-füvet, borsot belé: az után rakd-fel Ostya közzé, és kadóttzal tsináld-bé, a' szélit bé-hajtogatván, az után vajban rántsd-meg, add-fel.

### *Alma Béles.*

Mint szintén az Ostya-Bélest, úgy kell azt-is tsinálni, tsak hogy ennek tésztát tsinálj, és abba kell rakni, malo'sa-szóllót-is; mondolát-is tehetsz belé, és a' szélit hajtogasd egybe, és vajban rántsd-meg, (a' mint fellyebb vagyon.

### *Alma Fánk.*

Tsinálj kadótzot tyúk-monyból, lisztből, és egy kis bort-is éreszthetsz belé, az almát metéld lapossan, mártogasd belé, és vajban rántsd-meg, mikor fel-adod, trágyázd-meg nád-mézzel, add-fel; ha levet akarsz néki tsinálni, gyömbéres levet tsinálhatsz, és az almát hidra add-fel.

### *Pila,*

A' Ris-kását tedd-fel vízben, fonnyaszd meg, míg ki-fakadoz, és mikor majd megfő, malosza-szóllótt-is egy keveset, meleg vízben fonnyaszd-meg, az után tegy egy serpenyőbe vaját, mézet, és a' Ris-kását  
rakd

rakd abba a' malo'sa szőlővel egygyütt ;  
de jól ki-kell a' levét szőzni, és rántsd-meg,  
ha meg-rántódik add fel, fellyül trágyázd-  
meg fa-hajjal, és nád-mézzel.

### • Tolyó Fánk.

Végy egy tálba igen szép fejeér lisztet,  
abba tyúk-monynak tsak a' sárgáját verd  
belé, a' mennyire akarsz fánkot tsinálni,  
azt a' kalánnal igen jól törd össze: ez meg-  
lévén mosd-meg szépen a' kezedet, és egy  
darabotska vaját a' tálba tévén, a' kezed-  
del igen jól sokáig gyárd-meg, sózd-meg,  
és ha annak valóformád vagyón, abba töltsd  
belé, és egy serpenyőbe forró vajba lödd  
belé, megint-töltsd-meg a' formát, megint  
lödd belé: és midőn meg-rántódik vedd-ki  
a' serpenyőből, rakd tálba, és egygyenként  
a' tésztát mellyet annak tsináltál lövögessd  
belé, és a' tálban fellyül nád-mézzel trá-  
gyázd-meg. Ennek pedig a' formája, olyan  
mint a' vízi puska, tsak hogy nagy lyuka  
van a' végén, rézből való metzett tsillag,  
és azon löjjék-által a' tolyo fával: gyenge  
fánk, gyenge eledel, ha meg-rúdód készí-  
teni.

### Tejes Borsó.

A' Borsót meg-hajalván, főzd-meg: és  
Céjjel, vegy Tép-fellel ereszd fel, egymá-

roknyi lisztet-is belé, és mikor fel-akarod adni, kotzka módon kenyeret metélvén, rántsd-meg mézben, vajban, és a' tálban hintsd reá, és vidd az asztalra. Ha pedig Orjával, vagy Sódorral főzted, vagy szalonnával jobb leszsz, de szalonnát pergelj reá, és add-fel.

### *Árpa Kása.*

Az Árpa-kását igen szépen meg-mosván édes téjben, mint szintén az egyéb kását főzd-meg, vajazd-meg, add-fel.

### *Palatsinta.*

Végý vagy hét vagy nyóltz tyúk-mo-nyat, vagy vizet, hogy jobb lehessen, azt egy fazékba verd belé, és törd-meg egy kalánnal, sózd-meg, az után tölts édes tejet belé, azt-is jól meg-sodorván, szép tiszta lisztet tégy belé, és tsinalj olyan Pástétomot mint az Ostyának való; tsak egy kitsinnyel keményebben: azonban légyen egy porsolóban meleg vaj; és egy kalán benne, a' serpenyőt meg-melegítvén, tölts egy kalán vaját belé, forgasd-el benne, hogy a' feneke meg'sirosúljon, és mindjárt töltsd egy kalánnal a' serpenyőbe, azt hajtogasd-el, hogy a' serpenyő fenekén mind el-fol-lyon, és süsd-meg a' szénen, és mindenkor  
egy

egy egy kitsiny vajat tölts a' palatsintára, hogy sirosabb légyen; midőn meg-pirúl, ha szükség leszs, forgasd-meg, és jó melegen add-fel.

### *Disilber.*

Egy serpenyőbe vagy porsolóba tégy vizet, és mikor forr, tyúk-monyat üss belé, hogy egészen maradjon, egynehányat: ötöt, hatot, vagy ha többet-is; mikor a' tyúk-mony meg-főtt benne, szedd-ki egygyenként, rakd talba egynehány szeltetskére, sózd, vajazd, 's borsold-meg: igen jó rántotta ez-is, és könnyű készíteni: add-fel az asztalra.

### *Körtvély Fánk.*

Tégy édes tejet egy fazékba, törd egynehány tyúk-monynak a' sárgáját, fejerit tartsd egyéb szükségedre, úgy, hogy a' mennyi tej, annyi tyúk-mony sárgája, abba tégy lisztet, igen jól keverd el, és egy kalánka élesztőt-is tégy belé, jó sűrűn kell hagyni: azonban ruhával fedd-bé a faze-  
kat, tedd meleg helyre, hadd keljen-meg, midőn meg-kél, daraboként hányd forró vajba, és mikor meg-sül, egy kis szálkával szedd-ki, mind úgy tselekedjél, és igen szépen fel-puffad, és gyenge leszs, a' talban nád-mézzel trágyázd-meg; ha az nints,

egyéb mézzel hintsd-meg, vidd az asztalra. Némellyek a' tyúk-monymnak a' fejéit is belé verik: de nem leszzen olyan poronyó, mint mikor tsak a' sárgájával tsinálják: lásd te a' mint szereted.

### • *Piroska.*

Végy igen szép jó túró, abba törj egynehány nyers tyúk-monyat, és a' kalánal jól törd-meg, ha egy kevés metélt kaprot tészsz belé, ha nem-is, jó leszzen: azonban tsinálj tészttát, azt nyújtsd el, és darabonként metéld-el, kalánnal mindenre tegy egy darabotskát, hajtogasd-öszve, és ha vagon, retzés rézzel, vagy fával körül-metéld-el, hánd forró vízbe, forrald-fel, szedd ki abból, add-fel, vajazd-meg, és ha reszelt kenyér béllal még-hintéd, lassad.

### • *Süveg. Fánk.*

Tsinálj tészttát két vagy három tyúk-monnyal, liszttel, azt el-lapítván igen szépen, vékonyan káposzta módra aprítsd-meg, tedd egy nagy tálba, vagy medentzébe, és önts forró vizet reá, fedd-bé egy kevésség, onnét ki vévén, rakd szitára, hogy a' vize le-szivárgodjék, és serpenyőbeu vajban egészen rántsd-meg, és tsak úgy egészen süveg formára maradván add-fel,  
ha

ha kivántatik, meg-fordíthatod, hogy jobban meg-rántódjék, és úgy egészen vidd az asztalra.

### *Dió Béles.*

Tsinálj tésztát tyúk-monnyal mint a' Laskának, lapítsd-el szépen, azonban törj Diót, meg-tisztogatván ugyan felesen, igen szépen törd-meg a' mo'sárban, onnét ki-vé-ven mézben, vajban rántsd-meg, és szépen rakd a' szitára, Béles formára hajtogasd egy-be, és a' kementzében süsd-meg, ha meg-vajazod, kívül, belől, lássad, annál jobb izu leszsz.

### *Szilvás Béles.*

Törd-meg a' szilvát, azonban magyát ki-hányván, vagdald-meg szép aprón, abba bors, gyömbér, szeg-fű: tsinálj tésztát mint a' Laskának, teríts-el kerekdeden, mint a' tenyered, a' szilvát rakd fellyül, más tésztával fedd-bé, és fond-bé körül, hogy ki-ne bomoljék, akár tzi-frázd-meg, és mártsd kadótzba, tsinálj egynehányat illyent, vajban rántsd-meg, és add-fel.

### *Rák Sajt.*

Jól felessen főzz Rákot vízben, sóban és mikor féligre meg-főne, vedd-ki szijald-meg;

meg, rakd mo'sárba, és törd-meg erőssen, az után önts edes tejet belé, és egynehány nyers tyúk-monyat-is, ahoz képpest a' mennyi a' Rák, keverd-meg jól, és szítán szürd-meg; a' míg azt készited: egy fazékatskában légyen forró víz a' tűznél és a' megszürt Rákot töltsd abba, és szépen öszve-mégyen; onnét szedd-ki rostás kalánnal egy szitára, nád-mézzel, fa-hajjal rakd-meg jól, apró szőlőt-is hints közibe, sózd-meg, és kösd egy tiszta ruhába, nyomtasd-meg erőssen, hogy a' leve jól ki-menjen, és midőn meg-hül a' ruhából fejtse-ki, és vagdald-meg hosszúkon mint a' két újjod, pirítsd meg a' rostélyon: azonban a' míg sül, ilyen levet tsinálj néki: Bort, mézet tégy egy tsuporba jól sodord-meg, safrány, bors, gyömbér belé, tengeri-szőlőt-is, és fel-forralván, az el-metelt Rák sajtot rakd belé, és egyszer forrald-fel, melegen add-fel.

### *Rántott Rák.*

A' Rákot szokás szerént főzd-meg jól, sóban, vízben, onnét ki-vévén, mint a' szíjalt Rákot, úgy tisztítsd-meg, lábait, farkát, derekát, keverd tyúk-monyba, és lisztbe, és forró vajban rántsd-meg.

### *Rák Tej-fellel.*

A' Rákot szokás szerént főzd, es tisztogasd-meg, a' mint fellyebb mondám, az után rakd egy tsuporba, tégy téj-felt belé, egynehány tárkony levelet, abba sáfrányt, és savát meg-adván, forrald-fel: és szeltre add-fel.

### *Német Tejes Étek.*

Tsinálj tésztát mint a' Laskának tyúk-monnyal, liszttel, nyújtó-fával az asztalon szépen nyútsd-el, és darabonként négy szegeletessen metéld-el, vajban rántsd-meg; azonban a' tűznél forró téj légyen, azt meg sáfrányozván a' rántott téasztát ereszd belé és midőn egy kevéssé meg-sűrűdik, add-fel, fellyül vajazd-meg.

### *Tej-feles Túró.*

Végy igen szép lágy Túrót, mellyet ma vagy tegnap tsináltak, mor'sold egy fazékba, metélj bőven gyenge kaprot belé, öt-vagy hat nyers tyúk-monyat üss belé, és kalánnaltörd öszve, ez meg-léven, tölts tiszta téj-felt, bőven reá; semi viz nem kell belé, tedd a' szénre mind szüntelen keverd, mig fel-akarod adni, és mikor arányzod,

hogy meg-főtt a' széneen , tsak , szelt nélkül add-fel.

### *Mondola Sása.*

A' Mondolát forró vízbe hányván hajald-meg igen szépen, mo'sárban törd-meg, borban áztatott kenyér béllal egygyüt: azon ban más edényben törj fok-hagymát, és etzet-tel borral szürd a' meg-törött mondolára, egy kevés mézzel meg-édesítvén: forrald-fel, sült alá add-fel; ha só kivántatik; sózd-meg, és viđd az asztra.

### *Daru Sása.*

A' mondolát mind hajastól törd-meg mo'sárban, azonban mézes borban áztass tzi-pó bélt, vagy kenyeret, és abból valamen-nyire ki-fatsarván törd közé egy kalán méz-zel, egy kalán vajjal, és ro'savizzel egy-gyütt verd által a' szitán, abba tengeri-sző-lőt: és fel-forralván sült alá hidra add-fel.

### *Főkötös Fánk.*

Csinálj kadótzót néki, mint az Alma-fánknek, az után egy tiszta tsupornak a' feukét lyukaszd-meg, mint egy borsó szem, tiszta meleg víz légyen a' tűznél ser-penyőben: s' az után töltsd lyukas feukü  
fa-

fazékba a' kadótzot, a' mennyit meg akarsz rántani, tsorgass a' vajba a' tsuporból annyit, hogy egészen vehesd-ki, mikor sütöd szép fodor leszén, mikor arányzod; hogy meg-sült, vedd-ki rostás kalánnal, és nád-mézeld-meg fellyül, és add-fel.

### *Töltséret Fánk.*

Édes téjbe verj bővén tyúk-mony fejé-rit, lisztet, mézet hogy édeske légyen, ke-verd-meg igen jól, olly' sűrű légyen, mint egyéb kadótz szokott lenni, hogy a' töltsér' szárán által-mehessen, só belé: légyen forró vaj a' tűznél a' serpenyőbe, és valami öregetske töltséret tölts-meg, és botsásd a' forró vajba; midőn meg-sült szedd-ki tálba, fellyül nád-mézzel trágyázd-meg, és vidd-fel.

### *Baratzk Fánk.*

Azigen szép hasadó Baratzkot hámozd meg szépen, a' magvát ki-vetvén: kadótzot tsinálván tyúk-monyból, lisztből favátis meg-adván, márts belé a' meg-hámozott Baratzkot, rántsd-meg szép' sirosón, jó melegen add-fel, sáfrányozd-meg, faragj nád-mézet reá, vidd az' asztalra.

### *Birs-Alma Pástétom.*

Először tsinálj egy szép kis házatskát sáfrányos tésztából, a' mint szokás, azonban egynehány Birs-Almát hány a' tűzbe, és midőn a' haja meg-fog pergelődni, szedd-ki, hányd hideg vízbe, és a' hajáról szépen meg-tisztogasd, fellyül lyukaszd-meg, a' magvát mind szedd-ki, és tsak úgy egészen rakd-belé a' Pástétomba: abba vaját mézet, kevés szeg-füvet, tsináld-bé, és a' kemenzébe süsd-meg, és melegen add-fel.

### *Körtvély Pástétom.*

Az almát, vagy körtvélt tedd fazékba és vízben forrald-fel egyszer jól, vedd-ki, tisztasd-meg a' hajától, és tsak úgy egészen tedd más fazékba, tölts veres bort reá, nád-mézet, vagy egyéb mézet, és fa héjjal, szeg-füvel spékeld-meg: ezek így lévén, főzd-meg jól, és tésztából Pástétomot tsinálván, rakd belé - tsináld-bé fellyül, és a' kementzében süsd-meg, 's add-fel.

### *Tyúk-mony Sajt.*

Édes téjbe verj tyúk-monyat, habard meg erőssen, sózd-meg, nád-mézet, aprószőlőt vess belé, tedd szénre, kevergesd sodró fával, mind addig, a' mig meg surüdik,

dik, tőrödzik; azt osztán szedd-ki, kösd egy ruhába, nyomtasd-meg fellyül, hogy a' savója ki-mennyen: az olyan lészen mint egy kis sajotska; azt vedd-ki a' ruhából, metéld-el mint a' két újjod, szép pirossan pirítsd-meg a' rostélyon, tsinálj olyan Tájfeles levet néki, és tálba rakváu, öntsd-meg a' Táj-fellel.

### *Szilvás Tzipó.*

Mosd-meg az aszszú szilvát 's főzd-meg, a' magvát ki-hányván vágd-meg jól a' vágó késsel, abba szeg-fű, gyömbér: azonban szel delly tzipót igen szép lapossan, vékonyan szeltenként, akár kenyeret, és a' szilva töltelékjét kend reá, azon fellyül egy szeltet, megint töltelék: ez így lévén egynehány renddel, a' két végét tövekel-d-bé, hogy ki-ne bomoljék, és kadotzba mártogatván, vajban rántsd-meg igen jól, onnét ki-szedvén, metéld-el keresztül, lapossan, hosszúkon, mint két újnyira, és tálba rakván, nád-mézzel trágyázd-meg, vidd az asztralra. Ez majd olyan mint az Ostya-béles, kevés külömbség vagyon benne.

### *Alma Kása.*

Szépen meg-hámozván az almát, mé-  
teld-el darabonként, és tsuporban fel-téven,  
vizzel, és egy kevés vajjal főzd-meg jól:  
azután verj három vagy négy tyúk-monyat  
beé, és igen jól törd-meg a' kalánnal, hogy  
darabos ne legyen, egy iél kalán törött fa-  
héjat, egy kalán nád-mézet vagy egyéb mé-  
zet belé, hogy jó édes legyen, egz kevés  
ró'sa-vizet-is a' szagaért: és ezeket jól meg-  
törvén, azonba ha ezüst tálad nints, egy  
mázás tálát vajjal meg-kenvén, tedd abba,  
az alma kását, és mind alól fellyül szenet kell  
reá rakni: és midőn ott szépen meg-pirúl,  
a' fedőjét le-vévén, fellyül nád-mézzel trá-  
gyázd-meg, és vidd az asztalra.

Ha pedig másképpen akarod az Alma-  
kását főzni, lásd fellyebb.

### *Tálba főtt 'Semlye Kása.*

Végy egy marok 'Semlye-kását - édes  
téjben, főzd-meg keményen jó öregen: az  
után a' fazékból ki-vévén, tedd egy mázas  
tálba, arra író's-vajat, egynehány tyúk-mo-  
nyat, úgy annyira, hogy meg-hígúljon tő-  
le, arra nád-mézet, vagy egyéb mézet,  
ró'sa-vizet, úgy hogy edesseget 's jó sza-  
got-is adjon neki: ezek egygyütt lévén, csak  
hidegen igen jól meg-kell törni a' kalánnal,  
mind

mind addig, a' míg fel-puffad jól: azonban egy mázas tálát vajjal meg-kell kenni jól, és abba rakván, tedd-bé a' meleg kemenczébe; hadd süljön-meg; és mikor meg-pírúl, vedd-ki, nád-mézzel trágyázd-meg, 's viidd-fel.

### *Mondola Klödör.*

Végy fél marok mondolát, azt hányd forró vízbe, onnét ki-vévén, vond-le szépon a' haját, és meg-tisztogatván, mo'sárban törd-meg, néha egy tsepp ró'sa-vizet tseppents belé, hogy olajja ne ereszkedjék, jól meg-törvén tedd egy tálba, ahoz nád-mézet, ró'sa-vizet, azonban fejer tzipóbelet áztass édes-téjben, azt ki-vévén, jól fatsard-ki belőle a' tejet, tedd a' mondolához, üss vagy három tyúk-monyat-is belé: ezeket törd egybe; hogy egy kevéssé keményetske légyen, és tűznél egymázas tsuporban forjon édes tej, és kalánnal hányd abba: midőn meg-fő; rakd tálba, és a' levét öntsd reá; de arra vigyázz, hogy nem kell igen sokáig főzni: és téjbe-is nád-mézet, és egy tsepp ró'sa-vizet botsáss, hogy édes, és jó szagú légyen.

### *Túrós Béles.*

Az alutt tejet tedd a' tüzhöz hadd men-  
jen egybe, az után szürd egy szitára, és a'  
kezedd a' savoját jól nyomogasd-ki, rakd  
egy tálba, és metélj egy kevés gyenge kap-  
rot belé, jól gyúrd egybe; azonban tsinálj  
tésztát neki vízzel, egy kevés élesztővel:  
azt szép aprón, mint egy kisdéd tányér,  
el-nyújtván rakd reá a' kapros túrót, és  
más tésztával fedd-bé, tedd-bé a' kementzé-  
be egygyenként, onnat ki-vévén, melegen  
mártogasd forró vízbe, rakd tálba, és va-  
jazd-meg, a' többit hasonlóképpen, és vidd  
az asztalra jó melegen.

### *Víz Leves.*

Tégy egy tsuporba tiszta vizet a' tüz-  
höz, sőt belé, azonban egy tálbaszelj ke-  
nyér szeltet a' mennyire akarod, azt öntsd-  
meg a' forró vízzel, éppen teli, más tállal  
fedd-bé: azonban egy lábasban pergelj me-  
téit veres-hagymát vajba, és midőn a' ke-  
nyér jól meg-ázott, a' vizet szürd-le róla,  
és fellyül a' vajás hagymát reá rakván vidd  
az asztalra.

### *Domika.*

Egy tálbaszelj kenyeret vékonyon szel-  
tenként egy renddel, azt mindjárt túrózd-  
meg,

meg, még-is más rend szeltet, megint túró-  
rót közébe, és mind így a' még a' tál meg-  
telik : azonban legyen egy fazékba tiszta  
forró víz; abba só, és azzal öntsd-meg a'  
tálba a' Domikát, jó melegen, más tállal  
fedd-bé; ha bé-iszsza a' vizet, megint tölts  
reá : ez meg-léven, ha sok víz marad rajta,  
szürd-le, fellyül vajazd-meg : Ha pedig Ka-  
látsból tsinálsz Domikát, annál jobb leszsz.

### *Pép.*

Végy egy tálba igen szép túró, arra  
önts szitált lisztet, és a' kezeddel jól mor-  
'sold-el a' liszttel egygyütt, tedd fazékba  
meleg vízzel, és főzd-meg jól, sőt belé,  
kockák szeltre add-fel : felyül ha meg-vaja-  
zod, lássad, annál jobban esik.

### *Lyukas Kása.*

Főzd-meg a' köles kását vízben, sóban  
szokás szerént, és mikor meg-főtt, add-fel  
a' tálban, és a' tál' kéréjára mind körül tsi-  
náld-ki, és hideg édes tejet önts a' köze-  
pire : vidd-fel.

### *Palástos Ris-kása.*

Egy marok Ris-kását tégy édes téjbe,  
főzd-meg igen jól, (csak legyen bőven a'  
G téj

téj benne) és add-fel a' tálban, tedd-ki, hadd hűljön-meg; nád-mézzel trágyázd-meg; ha gyömbérrrel-is, lássad, és ezüst kalánnal egyel benne: igen szép, és gyenge éték.

### *Köles Kása.*

A' Köles-kását mosd-meg tista vízben, és tedd-fel a' tűzhöz, akár vízzel, akár édes téjjel, és hogy meg-fő, egy kevés szitált liszttel törd-fel: ez után add-fel, vajazd-meg.

### *Zab Kása.*

A' Zab-kását hasonlóképpen tedd-fel akár vízzel, akár téjjel, főzd-meg, törd-meg, és add-fel, vajazd-meg. De leg-jobb, ha téjjel főzöd. A' Zab kását pedig úgy csinálják: Egy nagy üstbe tesznek két vagy három véka zabot, az üsthöz képpest, és ott meg-főzik a' míg a' tokja le-kezd koppadni, az után meg-szárasztják a' kemenczében, és úgy törik-meg a' kása-törőben; mert más-képpen nem koppad-le a' héja a' béliről, igen jó kása, a' ki szereti, és szerint teheti, leg-főképpen ha el-tudják készíteni.

### *Édes tej.*

Pirított kenyeret apríts egy tálba, akár pedik Kalátsot, és hideg édes tejet önts reá, vidd az asztalra: leg-jobb pedig őszszel a' tej, és télben, mert akkor sűrubb. A' Bivaly tej annál-is jobb, és sűrubb, a' kinek olyan fejő marhája van.

### *Azonban ezek-is jók.*

Sós tej, tej-fel, írósvaj, fellyül nád-méz, bot-sajt, Jungáta, édes orda, sós orda, sajt, túró, új édes tejjel, tej hidegen.

Ezekkel hol egygyet, hol mást, az asztalra fel-vihetni; a' ki szereti, ehetik benne.

### *Ordás Leves.*

A' szép Ordát tedd-fel vízben, metélj egy kevés kaprot belé igen aprón, és főzd-meg igen jól, és egy tálba lapost metélvén, öntsd reá az ordás levet, és vidd-fel.

### *Káposzta vajjal*

Metéld-meg szépen aprón a' Káposztát, főzd-meg jól, és annak idejében mor'solj valami túró-t belé, és vagy két kalán vaját is; főzd-meg jól: egy kevés bort-is botsáss

belé, jobb ízű leszsz, és add-fel. Ha pedig túró nints, tsak vajjal-is jó, vidd az asztalra.

### *Bálmor.*

Szép lágy édes sajtot tégy egy mázas lábasba, két kalán édes tejet mellé, azt a' tűznél sokáig főzzed, mivel igen sok fővést vár ez, és magától elég 'sírja ereszkedik, azonban mikor meg-főtt, egy vagy két kalán liszttel törd-fel igen jól, és megint tedd a' tűzhöz: ropogtasd-meg, és add-fel az asztalra.

### *Zuppon.*

Egy ssuporba hasogass petre'selyemgyökeret, azt vízben egy kalánka írósz vagy egyéb vajjal főzd-meg: azouban vagdalj kenyer belet, két vagy három tyúk-monnyal; és ereszd-fel a' meg-főtt petre'selyemmel, abba bors, gyö bér, szeretsen-dió-virág, főzd-meg, és jó sűrűn add-fel: igen jó étek főképpen beteg embernek.

### *Bodza Fánk.*

A' Bodza-fának a' virágát mikor gyenge szakaszd-le, szép bokrossan mind szárastól: azonban egy tálba verj két vagy há-

rom

rom tyúk-moyat, és mártogasd abba; az után öntsd-meg liszttel, és vajban rántsd-meg, vidd az asztalra.

*'Sállya Fánk.*

Szedj szép zöld 'Sállya levelet, mosd-meg vízben, egy tálba két vagy három tyúk-moyat kell verni, ét mártogasd abba a' száránál fogva, és fejer liszttel meg-kenvén, rántsd-meg.

---

NEG Y E D I K R É S Z.

Böjti Eledelek.

---

*Káposzta Ikrával.*

A' sós Káposztát elsőben meg-kell főzni mint-egy félig, és az ikrát-is elsőben fonnyaszd-meg, az után mindenikről a' levét szürd-le; de a' káposzta levét tedd jó helyre: az után az ikrát mor'sold-meg, és a' káposztával elegyítsd-öszve, borsold-meg, safrányozd-meg, és a' káposzta-lével, melyet le-szürtél, ereszd-fel.

### *Alma Lév.*

Egynehány, két vagy három öreg almát meg-hámozván, vond nyársatskára, süsd-meg, és mikor meg-pirúl, vond-le, és egy serpenyőben mézben rántsd-meg, egy tyúk-monyoni borral egygyütt, onnét rakd tálba, tölts mézes bort, azzal egygyütt mellyben meg-rántottad, hogy félig el-lepje az almát: azonban az almát rakd-meg mondolával, spékeld-meg, és szeg-füvel hintsd-meg, ezen tálban ugyan forrald-fel igen jó: azonban szeltenként piríts kenyeret, hosszúkon metélvén, rakd a' tál szélire, és azon kenyeret szeg-füvel meg-hintvén, vidd az asztalra.

### *Mondola Peretz.*

A' mondolat meg-kell héjjálni, és szépen meg-törni mo'sárban, nád-mézet-is hozzá, olly aprón kell törni mint a' liszt: ha egy font a' Mondola, fél-font nád-méz kell hozzája, és mikor a' Mondola tört, ró'savizzel kell öntözni: ez meg-lévén tedd egy Tepsibe, (a' pedig réz légyen, vagy réz tálba), és egy kevéssé a' szénen jól meg-melegítvén, jól öszve kell verni, mint szinten a' toló-fánkknak a' tésztáját, hogy olly kemény légyen: addig gyúrd a' kezeddel, hogy a' nedvessége jól ki-menjen; az után

egy

egy kis keményítővel hogy inkább el-nem mor'solódjék, az után nyúítsd-el: annak utánna akár Martzipántot, akár Mondolapertzet tsínálhatsz belőle, és gyenge meleg kementzébe tévén papiros közt, hadd keményedjék-meg, onnét ki-vévéen, add-fel.

### *Köldús Lév.*

Meg-főzvéen a' Halat káposzta lévben, veres-hagymát jó bőven apríts, olajbarántsdimég, egy kevés lisztet hányj belé, és a' Hal levével ereszd-fel, bors, gyömbér, sáfrány belé, és lapos szeltre add-fel: Ez fő-képpen tsíkhöz, és menny-halhoz illik.

### *Eg Lév.*

Hagymát, almát, aprón meg-kell vágni, és a' nyers Halnak a' héját le-borotválván, tedd a' vagdalthoz, tsak nyersen, és ezeket mind addig kell főzni: míg el-fő, és a' szitán ezeket által-vertvén, töltsd a' nyers halra, és főzd-meg; bors, gyömbért, sáfrány belé: rakd-ki a' tálba, öntsd reá a' levét, és meg-aluszik, mint a' hideg éték.

### *Sák Vászonnal.*

A' sós káposztát, vagy aprón, vagy levelenként fel-tévén, mikor immár meg-főtt,

a' tsíkot káposzta lévben öld-még, és azt úgy kell a' káposzta közzé rakni, a' levét pedig meg-borsolván, gyömbérezvén, sáfrányozván, reá kell önteni. Ha pedig ikrával főzöd, hasonlóképpen kell véle banni: azonban metélj veres-hagymát, pergeld-meg len-mag olajban, és a' levével fel eresztvén, öntsd belé; ha a' tálban fellyül meg-borsolod, lássad: igen jól esik.

### *Gutta Léu.*

Az új Tsukát meg-hámozván, darabonként metéld-meg, főzd-meg, és hadd álljon fél óráig; az után szokás szerént mosd-ki a' sóbúl, azután metélj igen szép kerekdeden szeletenként veres-hagymát, és a' vas fazéket meg-arányozván, hogy belé férjen, elsőbe a' fazékba rakj veres-hagymát szép renddel; arra fellyül egy rend halat, tudniillik míg a' fazék meg-telik. Erre fellyül tiszta vizet, hogy a' Halat lepje-el; és mennél sebessebb tűzbe teheted, oda tedd, és mind addig főzd, míg a' víznek vagy harmad része el-apad, vagy a' meddig elég lesysz, hogy a' hagyma jól meg-főjjön, az után egy ittzés, tsuporba végy bort, etzetet, nád-mézet, vagy egyéb mézet, egy parányi lisztet a' három újjod közzé, azt jól meghabarván, mikor az ember gondolja, hogy az étek kéri, a' Hal levével fel-kell eresz-

ereszteni abba a' tsuporba sáfrány, bors, fa-héj, gyömbér, tzitromot, szeletenként, füget, malo'sa-szöllöt: és így ezek egygyütt lévén főzd-meg jól, mézeld-meg, hogy jó édes legyen: mikor meg-fő, a' Halat rakd-tálba, a' levét öntsd reá, és meg-főtt hagymát, és egyéb tzumóltzót rakd reá felül, és nyers tzitromot-is, ha akarsz, fellül szeletenként, és ezeket fa héjjal, és nád-mézzel trágyázd-meg, és vigyék az asztalra.

### *Szójalt Rák.*

A' Rákot főzd-meg sós vízben, tisztítsd-meg a' hajtól, tedd egy tsuporba, és metélj tárkonyt belé, ne igen aprón: annak utánna a' haját törd-meg meunél jobban mo'sárban; azonban végy vizet, és vess kenyér darabokat belé, és borral fel-kevervén, szitán verd által, egy kevés etzetet is belé, tzitromot szeletenként, hagymát, tzitrom-vizet, (ha egygyik süts, a' nélkül is jó lesz) ezt a' levet tölts a' tisztogatott Rákra, borsot, sáfranyt, szeretsen-dió-virágot belé, ezzel főzd-meg, mikor meg-fő, add-fel.

### *Lengyel Czibre.*

Borba tzipót kell tenni, és mikor jól meg-fő, szitán verd-által, tégy osztán abba

mézet, úgy hogy meg-érezzék; bors, gyömbér, sáfrány: forrald-fel, és kotzka szeltre add-fel.

### *Körtvély főve.*

Hányd a' tűzbe a' Körtvélyt, a' míg a' haja meg-kezd égni, és ki-vévén, hányd hideg vízbe, dörgöld a' kezéddel, és szépen meg-tisztíthatok: az után metéld négy darabra, és borral tedd-fel, főzd-meg, bors, gyömbér, szeg-füvet, mézet belé: és vagy két lapos szeltre add-fel.

### *Saláta.*

A' Tunbolyát, vagy Tzikóriát, vagy egyéb kerti salátát, szedd-meg, mosd-meg jól, és egy tálba jó etzetet, 's jó fa-olajt jól öszve habarván, tsak hidegen öntsd reá, fellül nád-mézeld-meg.

### *Torsa Saláta.*

Mikor a' nagy Lapúnak; akár pedig a' kerti Salátának a' kőrója gyenge; szedd-meg, hántsd-meg a' hajától, és sós meleg vízzel öntsd-meg hogy vonja-ki a' vad ízét: az után meleg etzettel hamarébb vóltaért, kaporral főzd-bé, és mihelyt meg-hült, mindjárt jó.

Némellyek kovászszal savanyítják-meg, de későbbre érik-meg, és a' leve-is sűrű leszsz, nem leszsz olyan jó.

### *Ugorka Saláta.*

Hámozd-meg a' nyers Ugorkát, kereken metéld-fel, rakd tálba; sózd-meg jól, és rázogasd-meg; az után szürd-le a' sós vizet, törj fok-hagymát etzettel, borssal, tsak hidegen ereszd-fel, 's öntsd a' fel-metelt Ugorkára, jó étek: egy kevés fa-olajt kell belé tenni, és vidd az asztalra.

### *Miskulantzia Saláta.*

Igen szép gyermekdéd Salátát, 'Sálya levelet, Fodormenta levelet, Pujpunelát, Borragót, Petre'selyem levelet, Turbolyát, Tárkonyt, Kömény levelet, és a' művek hozzá illenek, és mint az egyéb salátát, jó bor etzettel, sós fa olajjal öntsd-meg, és fellül a' Borragó virrággal hintsd-bé: jó tiszta Saláta, a' ki szereti, ha akard fellyül nád-mézzel trágyázd-meg.

### *Mondola Lév.*

A' Mondolát forrald-fel tiszta vízben, és a' haját le-tisztítván, mo'sárban törd-meg, fejer kenyér béllal egygyütt, verd-áttal a'  
szi-

szitán tiszta vízzel szépen ereszd-fel, nád mézet, sőt belé, ró'sa vizet, forrald-fel, és mikor sült alá fel-adod, szeretsen-dióval, fa-héjjal hintsd-meg; ha pedig Böjt-nap, lapos szeltre, öntsd reá, és a' sült Halat hídra vetvén, add-fel.

### *Bot Lév.*

Bort, vizet, mézet forralj-fel, vess ma-ló'sa-szőlőt belé, tengeri-szőlőt, akár vajat, és akár fa-olajat, bors, sáfrány, gyömbér, lapo-szeltre, vagy kotzka szeltre add-fel; ha tyúk-monnyal, liszttel meg-sűríted, majd olyan mint a' 'Sufa, és mint a' sült halat hídra tévén add-fel.

### *Kender-mag Czibre.*

A' Kender-magot mosd-meg vízben, avagy főzd-meg, ez míg ki-tsirádzik, egy-nehány levét szürd-le: az után mo'sárban fejer kenyér béllal törd-meg jól, és meleg tiszta vízzel ereszd-fel, tölts etzetet belé, hogy savanyú légyen, egy egész veres-hagy-mát azért, sózd-meg, és add-fel kotzka szeltre.

Némellyek tsak szárazon törik-meg a' magot: de úgy majd portzogósan esik, mert poros leszsz: lássad te, a mint szereted, úgy tsináljad.

### *Ikrát főzni.*

Forrald-fel a' Hal ikrát vízben, sóban, azt a' levét szürd-le, rakd apróra, tedd-fel ismét, és főzd-meg jól; az után pergelj lisztet, akár vajban, akár olajban, bors, gyömbér belé: vidd az asztalra.

### *Nyers Káposzta Saláta.*

Metéld-meg igen szép aprón a' nyers Káposztát, és jól fonnyaszd-meg meleg vízben, az után fatsard-ki, és tsinálj etzetet szalonnával, vagy fa-olajjal mint szintén egyéb Salátának, főzd-meg öntsd reá, és add-fel. Némellyek nem fonnyasztják-meg, hanem csak meg-sózzák, úgy öntik-meg forró etzettel: úgy-is jó.

### *Borsó Leves.*

A' Borsót főzd-meg jól vízben egy darab kenyérrrel, szép vékonyon petre'selyem gyökérrel egygyütt; de a' petre'selyem gyökeret öszve-kösd, hogy el-ne széledjen, egy kevés fok-hagymát is metélj belé, az után a' borsot, kenyeret, hagymát verd-által a' szitán; és a' maga levével ereszd-fel, és a' petre'selyem-gyökeret-is tedd-belé, gyömbér, egynehány 'sállya leveletskét-

is-

is metélj, és lapos szeltre add-fel, fellyül olajjal hintsd-meg: vidd az asztalra.

### *Párolt Rák.*

A' Rákot meg-főzvéen sóban: vízben, önts bort reá, le-szürvéen az első levet, falajat belé, petre'selyem-levelet metélve, bors, egy kis mézet-is, ha akarsz, és úgy melegen fedd-bé jól; hadd párolódjék-meg, ha egyszer fel-forrasztod ezekkel, inég annál jobb leszsz.

### *Korpa Cxibre.*

A' Korpából igen jól szitáld-ki a' lisztet, azonban végy jó savanyú kovászt, és azt meleg vízzel öntsd-meg, rántsd-meg jól benne, mint-egy három vagy négy ittze meleg vízben, a' mint a' kezed el-álhatja, az után öntsd közibe a' korpát, és azt-is keverd-meg jól, hogy olly' kemény légyen, mint a' kenyérnek való tészta, egy tseberbe teheted: ez így lévén, tegyed jó meleg helyre, hogy magában meg-poshadjon, harmad napig jól tsináld-bé az edénybe; az után gyenge meleg vizet készítvéen, öntsd reá a' korpát, keverd-el jól, és azt szürd-által a' szitán, a' kezeddel nyomogasd-ki a' korpát, és tiszta edneybe szürvéen, mi-kor meg-száll, főzhetsz benne, és azt a'  
kor-

korpat vesd-el, mert nem leszen jó mász-  
szor: és mikor főzni akarod; akár egy ma-  
rok köles kását vess belé, és kotzka szelt-  
re add-fel, olajozd-meg; akár pedig tsak a'  
tálban, mikor fel-adod, tormázd-meg.

### *Borsót főzni.*

Tsinálj erős lúgot, úgy-hogy: tégy egy  
fazékba hamvat, azt jól forrald-fel, azután  
vedd-ki, önts egy kevés hideg vizet belé,  
és mindjárt meg-száll az szürd-le, és a'  
Borsót meg-eresztvén a' szitán, főzd-meg  
benne, míg a' haja le-kezd koppadni: az-  
után ez a' lúgot szürd-le a' borsóról, és  
hideg vízben dörgöld a' kezeddél, míg az  
haja le-suhad: ez meg-véven, vízzel tedd-fel,  
főzd-meg, és törd-meg: és mikor fel-adod,  
pergely kotza módon vajban, mézben ke-  
nyeret, Böjt-nap pedig olajban, és add-fel;  
akár pedig tsak olajozd-meg, úgy-is jó  
leszen.

### *Ugorkát Télre sózni.*

Szedj közép-szerű Ugorkát, tisztogasd-  
meg; de meg-ne hasogasd, se a' végeit el-  
ne metéld, és valamennyire hadd szivárkod-  
jék a' vize: azután rakd edénybe kaporral  
elegy, és jó sós meleg etzettel öntsd-meg  
mint a' káposztát, és néha néha forgasd-meg.

Ha

Ha pedig hamar akarsz benne enni, rakd fazékba, tölts vizet reá, etzetet, sót, kaprot belé, és a' tűzön forrald-fel, mihelyt fel-forr, tedd jeges vízbe, mindjárt meg-érik, és ehetel benne.

### *Fényő gombát főzni.*

A' szép Fényő-gombát csak tisztogasd-meg, ha valami gaz vagyon rajta; ha pedig meg-mosod-is hideg vízben, nem árt, de osztán hadd száradjon-el a' vize, és rakd valami edénybe szép rendel, és a' színével alá, a' szárával fel, és minden rendet jól meg-kell sózni apró sóval: és osztán nyomtasd-meg, magától elég vize ereszkedik, azért semmi vizet nem kell önteni; és mikor enni akarsz benne, ne főzd-meg, hanem egy tálatskában fok-hagymás etzettel öntsd-meg, és edd úgy meg, mint a' só-ugorkát.

### *Kinzott kása.*

Főzd-meg a' Kását tiszta vízben, sóban, azután midőn jól meg-főtt, öntsd egy tányérra, vagy széles tálba, hadd hűljön-meg: azután metéld szép szeltekre hosszau, rakd a' tálba; azonban egy rostán vagy rostélyos kalánon, verj-áttal benne a' tálbéli kásában jó sűrűn, és temérdeken, és önts dióból

tsi-

tsinált tejet reá: jó meg-enni. Ha pedig tejjel akarod csinálni, önts forralt, de meghűlt édes tejet reá, és úgy hidegen vidd-fel.

A' Dió tejet pedig így csinálhatni: a' Dió-bélt meg-tisztogatván, mo'sárban törd-meg igen jól; és meleg tiszta vízzel szitán verd által, és azután töltsd a' Kásáru: igen jó éték, a' ki szereti.

### *Lentsé Leves.*

A' Lentsét igen szépen mosd-meg két vagy három vízben, tedd-fel vízzel, legyen bőv leve; azután metélj veres hagymát, sallyát, vagy pedig majoránát, egy kalán lisztet len-mag olajban pergelj-meg, öntsd belé, forrald-fel jól véte, és lapos szeltre add-fel; ha gyömbért teszsz belé, lássad.

Némellyek petre'selyem-gyökeret-is tesznek belé, és meg-etzetezik: te a' mint szereted, úgy csináljad: és melegen vidd az asztalra.

### *Hal Ris-kásával.*

A' Riskását meg-tisztítván, tedd fel petre'selyem-gyökérrel, és midőn meg-főtt szénen, ereszd fel a' Hallal, és úgy főzd-meg a' Halat benne; eleven borsot belé, fa-olaj, és ha akarsz szeretsen-dió-virágot-is belé; de olajnélkül-is jó; bors, gyöm-

H

bér-

bér, add-fel: szeltet alája; Posár; Viza illik ez lével.

### *Olaj Spék.*

Főzd-meg a' Halat tsak vízben, sóban, akár só, akár friss Hal legyen; de leginkább friss tsukához illik: azután metélj kotzka szeltet, és petre'selyem-levelet igen szép aprón; és azt rántsd-meg olajban, azután röltts jó etzetet reá, bors, gyömbér, és a' Halat tába rakván, ezt a' levet öntsd reá felül, egy kevés bort belé az iziért: ha az etzet igen erős leszsz, vízzel kell meg-elegyíteni, vagy borral.

### *Txitzer, az-az, Bagoly Borsó.*

Aztasd jól meg, és tedd-fel vízzel, petre'selyem-levével, gyökérrel-is, és metéld-meg, 'sallyával főzd-meg, akár vajban, akár olajban, (hús evő nap szalonnával, 'sallyával) rántsd-meg egy kis liszttel, bors, gyömbér belé, egy vagy két szeltetskére add-fel. Ha ilyen Borsód nints, a' Bab-is jó, főképpen ha öreg a' Bab.

### *Sült Halt.*

Midőn valami szép Halat akarsz sütni, vagy Hartsa farkát, vagy pedig Vizát, süsd-meg

meg annak rendi szerént, és ha valami levet akarsz tsinálni alája, vagy dió sását, vagy egyéb levet, hídra téven a' Halat, add-fel.

### *Lémonyával.*

A' Tsukát, vagy egyéb Halat meg-tisztítván, sózd-meg, álljon egy kevéssé a' sóban: azután rakd egy fazékba, tölts tiszta vizet reá, petre'selyem-levelet, vagy gyökeret, két vagy három Lémonyát: főzd-meg ezeket egygyütt, azután szürd-le a' levét, kenyér béllal verd által a' szitán a' levét mind Lémonyistól: azután a' Hal melle megint metélj Lémonyát, és a' Halat azzal a' lével ereszd-iel, bors, gyömbért, sáfrány, szeretsen-dió-virág, fa-héj, forrald-fel egyszer, sózd-meg illendőkép-pen, és add-fel.

### *Törött lével Hal.*

A' Tsukát darabold-fel, hadd álljon egy vagy két óráig a' sóban, azután tiszta vízben főzd-meg; más tsuporba tegy veres-hagymát, petre'selyem-gyökeret öszve kell kötni, hogy ki-vehesd belőle: azután hogy ezek meg-főnek, az öszve-kötött petre'selymet vedd-ki, és a' többit szitán verd-által a' levével egygyütt, és azután abban az

által-vert lévben forrald-fel a' Halat, a' petre'selymet tedd belé; bors, gyömbért, sáfrányt, szeretsen-dió-virágot, és jó melegen add-fel.

### *Tsukát tsuka lével.*

Minekutánna a' tsukát meg-főzted sós vízben, szürd-le a' levét, és abba tégy egy kis etzetet, olaj, bors, gyömbér, forrald-fel, és a' tálba a' tsukára öntsd reá, add-fel: egyéb Halat-is főzhetsz ilyen lével.

### *Olajos Domika.*

Végy bort vízzel elegy, mézet, fa-olajt, apró tengeri-szőlőt; ezeket jól főzdmeg, azonban ránts metélt veres-hagymát fa-olajban, egy tálba lapos-szelt lévén, azt öntsd-meg sós vízzel, más tállal fedd-bé, azután rántott veres-hagymát tölts reá.

### *Kozák Lével.*

Ha Pisztrángot, vagy egyebet akarsz ilyen lével főzni: kenyér belet, metélt almát, hagymát rántsd-meg olajban, és mikor a' Hal fő, tedd-belé, és melegen add-fel.

### Zöld Lével.

Tedd-fel a' Halat tiszta vízben, egymarok petre'selyem-levéllel, sózd-meg, azután verdd-ki a' petre'selyem-levelet, és mo'sárban törd-meg, verd által a' szitán a' maga levével, töltsd a' Halra, forrald-fel, só, bors, gyömbér belé: add-fel.

### Borsos Szilva.

Az aszszú Szilvát mosd-meg szépen, szürd-le a' levét, egy kis mézes vízzel öntsd-meg, és borsold-meg, igen jó Bőjt nap *collatiokon*.

### Etzetes Czibre.

Forralj egy fazékban tiszta vizet, azon egy tsuporba sodorj lisztet etzettel, a' mennyire akarsz tsinálni, és a' forró vízzel ereszd-fel, egy ágatska Tsombordot-is tégy belé, lássad, és meg-sózván, mikor fel-akarod adni, a' Tsombordot vedd-ki, és kotzka szeltre add-fel. Némellyek egy vagy két tyúk-monyat-is törnek az etzetbe, ha úgy akarod, lássad a' mint szeteted: ahoz képest a' mint bőjtölni akarsz.

## *Hal fekete lével.*

Ennek a' készítése olyan formán va-  
gyon, mint oda fel meg-írtam *fol. 32.* Avagy  
Pósárt vagy egyéb Halat akarsz így főzni,  
így bánjál vele: a' Halat tisztítsd-meg, ha  
új, sózd-bé, hadd álljon sóban, míg a' le-  
vét készited, azonban szép vékonyan pi-  
rits kenyeret jó feketén, azt hányd vízbe,  
hogy vonja-ki a' pergelt szagát, onnat ki-  
vévén tedd egy tsuporba, abba vizet, bort,  
etzetet, főzd-meg jól, szítán verd-áttal jó  
sűrűn, és almát metélvén, és hagymát,  
mézben rántsd-meg, egy kevés tört Dió-  
béllel egygyütt, és a' halat szépen ki-mos-  
ván; tedd-fel vele, főzd-meg jól a' mint il-  
lik, abba bors, gyömbér, szeg-fű, só, méz,  
hogy jó édes légyen, és jó melegen add-fel.

## *Zuppon Lév.*

A' Halat tiszta vízben sóban jól főzd-  
meg, azután metélj veres-hagymát belé,  
azután petz olajban pergelj lisztet, ereszd-  
fel a' Hal levével, etzet, bors, gyömbér  
belé, lapos szeltre add-fel.

## *Tiszta Borssal.*

Egy tsuporba hasogass szép vékonyon  
petre'selyem-gyökeret, metélj veres-hagy-  
mát

mat bőven, tedd-fel vízben, jól főzd-meg: azonban tedd belé a' Halat, főzd-meg benne, azután fa-olajban pergelj egy kis lisztet, töltsd reá; abba bors, gyömbér, szetsen-dió-virág, és a' savát meg-adván, lapos szeltre add-fel.

### *Bors porral.*

Fok-hagymát törj-meg, azonban kenyeret kotza módjára, rántsd-meg olajban, és etzettel, fok-hagymával öszve-kevervén, méz, bors, gyömbér, forrald-fel, és a' tálban a' sült Halat öntsd-meg véle, 's vidd-fel.

### *Vizát víza lével.*

Ha sós Vizát akarsz így készíteni, vontasd-meg hideg vízzel, ha pedig új vizád vagyon, metéld-fel, sózd-meg, hadd álljon sóban egy kevéssé: azonban borban fejer kenyeret meg-főzvé, szitán verd-által, tedd-fel a' Halat, főzd-meg jól, abba bors, gyömbér, sáfrány, méz, és savát meg-adván, főzd-meg jól, és jó melegen add-fel.

### *Szömörtsök gomba főve.*

Egy tsuporba tégy Ris-kását, metélt petre selyemet levéllel egygyütt, főzd-meg:

ez meg-lévén a' Gombát mosd-meg, és töltsd-meg véle, és a' levét főzd-meg jól: bors, gyömbér belé, etzetet-is, és savát meg-adván, jó melegen add-fel.

### *Borított Lév.*

Tsikot szoktak ilyen lével főzni, noha egyéb Halhoz-is hozzá illik, a' mint az idő hozza. A' tsikot főzd-meg káposzta lévben veres-hagymával egygyütt, más tsuporba metélj petre'selyem gyökeret kotzka módon, tsak keresztül, levelet-is moss hozzá, és vízzel tedd-fel, főzd-meg jól, és midőn fel akarod adni, a' petre'selyemről a' levét szürd-le, és tölts a' tsik levéből reá, abba fa-olaj, bors, gyömbér, a' tsikot a' tálba rakván, a' petre'selymes fa-olajat borítsd reá, más tállal fedd bé, vidd az asztalra.

### *Kása Olajjal.*

A' Kását meg-főzvé, egy kis liszttel törd-fel; és fel-adván, fellyül olajozd-meg, só a' mennyire kívántatik, adassék neki. Némellyek a' kásás káposzta lévben főzik; te lássad a' mint szereted.

### *Lentse Olajjal.*

Főzd-meg a' Lentsét, metélt veres-hagymát tégy belé, mikor meg-főtt, egy kevés liszttel törd-fel, és mikor fel-adod, a' kenyeret kotzka módon rántsd-meg petz olajban; és azzal fellyül trágyázd-meg.

### *Borsó Laskával.*

Tedd-fel vízzel a' Borsót, és mikor jól meg-főtt, a' szitán verd-által: azonban tsinálj Laskát tésztából, a' mint szokás össze-fogdosván, szép vekonyan metéld-meg, és a' borsóval ereszd-fel, tedd a' tűzhöz, főzd-meg, sózd-meg, és mikor fel-akarod adni, pergelj kenyeret kotzka-módon petz olajban, és vidd az asztalra. De arra kell vigyázni, hogy se igen híg, se igen kemény ne legyen; hanem tsak mint a' tejes Laskát szokták főzni, ne legyen sok liszt benne, hanem a' Borsó legyen több benne, Laska ne igen sok: jó étek.

### *Káposztás Béles.*

A' sós káposztát metéld-meg igen szép aprón, és olajban meg-rántván, vagdald' veres-hagymával egygyütt, töltsd-meg a' Bélest véle, és a' kementzébe süsd-meg; de a' kementzéből ki-vévén, mártsd forró

vízbe, és olajjal öntözd-meg; a' tésztát pedig vízzel, és egy kis élesztővel tsináld igen jó puhán.

### *Hagymát Rántva.*

A' veres-hagymát tisztogasd-meg tsak egészen, és tsak afféle közép rendű veres-hagymát meg-tisztogatván, a' kés hegyével szürd-meg a' tetejét kereszt formára, hogy inkább meg-járja a' leve, és tedd-fel vízben, sóban, és mikor fel-forr, és egy kicsinnyég lágyúl, mindjárt vedd ki, szürd-le a' vizet róla, és egy porsolóba hányd forró vajba, rántsd-meg jól; hints egy kevés sót, ha szükség reá, és fellyül meg-borsolván, vidd az asztra: igen jó, és gyenge etek.

Ha pedig fa-olajban, vagy len-mag-olajban rántod, úgy is igen jó: lássad a' mint neked tetszik, úgy tsináljad.

### *Káposzta-lév Czibre.*

Káposzta-levet tégy a' tűzhöz, ha igen sós, vízzel elegyítsd-meg, és egy tsuporban hideg vízben egy kalánnal lisztet habarván ereszd-fei a' forró Káposzta-lével, sódord-meg jól, abban légyen bors, és kocka szeltre add-fel.

### Lönye.

Tsinálj peretzet, és azt el-tördelvén, áztasd mézes vízben, onnan ki-vévén rakd tálba, és a' mézes vízben-is tölts reá, és törött mákkal fellyül, és közben hintsd-meg, és vidd az asztalra: Ha pedig ezt változtatni akarod, a' Peretz helyében tsinálj gölyóbisokat kenyérnek való tesztákból, és a' kementzében meg-sütyén, hasonló-képpen mézes vízben áztasd-meg, és mákozd-meg: jó éték.

### Lása.

Tsinálj tesztát, és a' nyújtó-fával nyújtsd-el jó vastagots'ra, akár a' kementzében, akár a' szépen sütyé meg; de jobb a' kementzében sütni, mert amúgy rajta marad az égett szaga: ez meg lévén, tördeld-el, és egy fazékban vízben főzd-meg, sózd-meg, és jól meg olajozván, melegen add-fel. Ha pedig tetszik, Lönye módjára áztasd meleg vízben, rakd tálba, jól mákozd-meg, úgy is jó éték.

### Sós víz.

Tégy Sert fazékba, abba mézet, a' mézzel jól melegítsd-meg, borsold-meg, és pirított kenyeret tálba aprítván, önts-d-meg; vidd az asztalra.

Ola-

---

### *Olajos Lév.*

A' Halat tedd-fel káposzta-lévben, és főzd-meg benne, ha a' káposzta lev igen sós, vízzel elegyítsd-meg azonban petz-olajban ránts veres-hagymát, egy kalánka lisztel elegy, és a' Hal levével ereszd-fel, bors, gyömbér: és lapos szeltre add-fel.

### *Viza-Ikra.*

A' nyers Viza-ikrát vagdald-meg igen jól, vízben azott kenyérrel egygyütt, azonban tedd egy tsuporban forró vízben, főzd-meg, és mivelhogy az egybe fut, tsak úgy egészen tedd egy tálba, fellyül hideg etzettel öntsd-meg, vidd az asztalra. Némellyek egy kevés veres-hagymát-is vágnak közibe: lássad te a' mint szereted.

### *Új Káposzta.*

A' szép újj fejes Káposztát meg-tisztogatván, hasogasd-meg, tedd egy üstbe, meleg vízben fonnyaszd-meg, onnét kiszedven, tedd-fel vízzel, főzd-meg jól, mikor meg-fő, vagy etzettel, vagy borkővel savanyítsd-meg: olajozd-meg jól, és melegen add-fel.

---

## E' K Ö N Y V H Ő Z

Adattatnak más egynehány Ét-  
kek' készítésének módjai.

---

### *Rák tehén-hús-lévben.*

**A'** Rákot meg-kell előszször vízben főzni, le-kell a' vizet tölteni róla: azután az apró lábait el-kell szedni, és nagy lábának kitsínnyét, azokat az apró lábakat osztán meg-kell törni mo'sárban, a' tehén hús-lévbe belé kell vetni, fejer tzipónak a' bélit mint egy két annyit meg-kell törni az apró lábakkal egygyütt, a' tehén-hús-lévre bort kell tölteni, mindenestől osztán a' szitán által kell szürni, abba a' lévbe kell vetni írósvajat, petre'selyemet, szeretsen-dió-virágot, gyömbért, és borsót: ismét a' tüzhöz kell tenni, hogy forrjon: és mikor annak ideje, fel-kell adni.

### *Tyúk-fi tzipóban való.*

**A'** Tyúk-fiát tehén-hús-lévben fel-kell tenni, egy kis írósvajat-is kell belé tenni, tzitrom-levet meg-savanyítani, szeretsen-  
dió-

dió-virágot, borsot, gyömbért illendőképen belé vetni, az igen szép tzipónak a' tetejét kerekén ki metszeni, és meg-hámozni, és bélit ki-vájván, a' tzipóját vajban meg-kell rántani; ugy kell osztani a' Tyúkfiat belé tenni, és asztalhoz vinni.

### *Tyúk-fi bor-köben való.*

A' Tyúk-fiat meg-kell metélni, tiszta vízben fel-kell főzni, egy kis szalonát kell belé tenni: mikor osztán meg-fő, meg-kell abárolni, egy kis petró'selmet-is szítán által kell törni, mikor fel-akarják adni, akkor kell egy kis bor-követ belé tenni, a' mennyivel meg-savanyódik, azután úgy kell fel-adni.

### *Bárány-bél édes tejjel.*

A' Bárány-bélt igen szépen tisztítsd-meg, tedd-fel tiszta vízben, sóban főzd-meg, meg-abárolván, a' levét szürd-le róla, és édes tejjel tedd-fel, főzd-meg jól, a' mint illik, midőn meg-fő, egy kevés veres-hagymát aprón meg-metélvén, rántsd-meg vajban, és töltsd reá, azután bors, gyömbér, safrány belé, és mikor fel-akarod adni, a' Bélt metéld-el aprónként, rakd-tálba, és a' levét töltsd-el reá, vidd az asztalra; ha pedig  
tej-

téj-felt öntesz reá a' téj helyett, annál jobb leszén.

*Sódor gyümölcst-lével.*

A' Disznó sódort elsőben forrald-fél vízben: és vondfel a' nyásra, süsd-meg, azonban míg sül, levet így tsinálj neki: bort, fehér tzipó-belet, ha borod nints, etzetet helyébe, tegy egy fazékba, tehén-hús-lével együtt főzd-meg jól, minekutánna megfő; verd-által a' szitán, de arra vigyázz: hogy se igen sűrű, se igen híg ne legyen: azonban a' Sódort a' nyárról le-vonván, metéld-le szépen darabokra a' húsát, és hányd abba a' lévbe, főzd-meg jól; midőn fővésében vólna, kóstold-meg, hogy ha elég etzetes, és mézes, ha kívántatik, többet tehetsz belé, ahoz mondolat, és lapossan metélt, és tzifrázot körtvélyt, abba bors, gyömbér, safrány, és jó melegén add-fel.

*Sódor szeg-füves lével.*

Elsőben a' Sódort vízben forrald-meg, onnét ki-vévén, nyáron vagy rostélyon süsd-meg: azonban tsinálj levet neki a' mint szetted; borban köz kenyeret, vagy jól megpirított kenyeret, meg-kell jól főzni, a' szitán verd-által; abba méz, bors, gyömbér, szeg-fü, hogy meg-érezzék, malósa-szőlő,

mondola, és a' húst le-metélvén a' tsontjáról, szép darabokban tedd a' lévbe, vidd az asztalra. Ha pedig hídra akarod tenni, lássad : akkor egészen kell maradni a' sódornak, és úgy hídra cenni.

### *Malatz hidegen.*

Meg-tisztítván a' Malatzot, tedd-fel tiszta vízzel, sóval, almával, és veres-hagymával egygyütt, mikor meg-főtt, abárod-meg, és tiszta fazékba rakván, a' levét szürd-reá, hogy sürütske légyen : abba bors, gyömbér, safrány, méz, főzd-meg, meg-kivántatik : azután a' húsát rakd tálba, és a' levet szürd tálba reá, hadd aludjék-meg, légyen annyira a' leve, hogy a' húsát lepje-el, és midőn meg-aluszik, metélj lémonyát, vagy tzitromot szeltenként, mondolát, apró-szözlöt, és a' malatz' szájába tégy egy almát, vagy lémonyát, ha vagyon ; és add-fel asztalra : ha az nints, úgy-is jó.

Némellyek meg-is etzetezik, hogy savanyú légyen : lássad te, a' mint szereted : csak hogy etzetiesen nem könnyen aluszik-meg.

### *Tyúk Saláta.*

Tyúkot meg-mejjesztvén, vound-fel a' nyásra, és szépen süsd-meg : azonban a'  
míg

míg sül, egynehány tyúk-monyat főzz-meg jó keményen, hányd hideg vízbe, és tisztítsd-meg a' hajától; a' Tyúkot a' nyársról, ha jól meg-sült, vond-le, és szépen vagdald-fel, rakd tálba, és hideg jó bor etzettel öntsd-meg: ez meg-lévén petre'selyemlevéllel rakd-bé fellyül, és a' meg-főtt tyúk-monyat négy darabra hasogatván, rakd reá fellyül; jó étek, a' ki szereti.

Némellyek az etzetet meg-borsolják, és úgy öntik reá, fellyül-is meg-hintik bors-sal; lássad a' mint szereted, úgy tsináljad, és add-fel.

### *Hagyma lével.*

Metélj szalonnát, mint a' Salátára szoktak metélni, azt pergeld-meg, veres-hagymát bőven metélj belé, etzetet tölts reá, és egy kevés bors, gyömbér belé, és akármi sültet fel-metélvén, azt a' levet öntsd reá, jó melegen vidd-fel az asztalra.

*Tebén-Bél Spékkel.*

*Tebén-Bél Téjjel.*

*Gömbözt Tormával.*

*Disznó-fő Torma melléje.*

Ezek közönségesek a' Magyaroknál.

### *Kolbász lévre.*

A' Kolbászt tedd-fel káposzta lévébe egy fazékba, hasogass petre'selyem-levelet, és gyökeret szép vékonyan melléje, és meg-metélt veres-hagymával főzd-meg jól: egy parányi liszttel, ha a' levét meg-sűríted, lássad; ha a' káposzta lév igen sós lenne, vízzel elegyítsd: bors, gyömbér belé; és lapos szeltre add-fel.

### *Másképpen.*

A' Kolbászt süsd-meg, szépen fel-metélvén, rakd talba lapos szeltre, és Tehén-hús-lével öntsd-meg: fellyül borsold-meg, melegen vidd az asztalra.

### *Rántott Körtvély.*

A' Körtvélyt tisztogasd-meg szépen a' hajátúl, szokás szerént, a' tűzbe hányván, és metéld négy darabra, vagy ketté, és egy porsolóban, vajban, mézben rántsd-meg, vidd az asztalra. Ha pedig almát akarsz rántani, nem kell meg-hámozni; hanem vagy egészen, vagy ketté hasítván, úgy rántsd-meg, a' magvát, és völgyét elsőben hánydki: igen jó étek.

### *Rishása Tében.*

Meg-tisztogatván a' Ris-kását, tedd-fel édes téjben, és főzd meg: mint az egyéb kását: abba só, és mikor fel-adód, a' tálban fellyül gyömbérral trágyázd-meg.

### *Rántott Kenyér.*

Egy tálba üss két vagy három tyúk-monyat, törd-meg jól, azonban szelj kenyeret fél-újjodnyi vastagságára, mártsd a' tyúk-monyba, és forró vajban rántsd-meg.

### *Másképpen.*

Szelj vékonyon kenyeret, pirítsd-meg, rakd tálba, öntsd-meg forró tejjel: azután tyúk-monyba mártogatván, rántsd-meg vajban, és úgy add-fel, trágyázd-meg.

### *Kék Káposzta.*

A' Kék-káposztát orjával szokás főzni, jó 'sírosan: és mikor meg-fő, jól mézeld-meg, hogy édes legyen, és melegen add.

### *Tyúk-mony Saláta.*

A' Tyúk-monyat főzd-meg jó öregen, hányd hideg vízbe, és szépen a' hajától tisztogasd-meg; mesd négy darabia, rakd a'

tálba: só, bors, etzet reá, és petró'selyem-levéllal rakd-meg, és vidd-fel.

### *Más Megy-Sása.*

A' Megygyet szedd-le a' száráról, két font vagy két ittze Megyre egy ittze vizet, vagy bort tölts, abba jó lágyan főzd-meg, hogy meg-fő szitán verd-által, újobban a' szitán által-vert Megygyet főzd-meg lassan; de igen keverd; hogy meg-ne égjen, 's mind addig kell főzni, a' míg a' tányéron meg-áll, és el-nem terül: azután tsináld üvégebe. Ha akarod deszkára-is teheted, 's felmetélheted, borban meg-olvaszthatod.

Ha akarod, mézzel-is főzheted, a' harmada méz légyen. A' nyers Megygyet kifatsarhatod, annak-is a' levét így főzheted, jobb-is ez.

### *Rősa Kása.*

Egy tsuporba két tyúk-monyat kell ütni, abba egy kis rősa-vizet tölts, más-fél kalán nád-mézet, egy kis liszttel jól öszvekevervén, hogy se igen híg, se öreg ne légyen; egy serpenyőbe egy kevés vaját tölts, mikor reá töltöd, ne légyen igen meleg: mind addig kevered míg meg-öregedik: és szenet tégy alája, míg-szépen meg-piról.

### Mondola Pogátsa.

Mint egy jó nagy marok Mondolát tégy a' tüzhöz, mind addig melegítsd a' tüznél; míg a' haja le-koppad, ruha között nyomd-meg: a' haját le-koppasztván egy réz mo'sárban törd-meg, egy kis ró'sa-vizet tölts belé, hogy olajat ne ereszszen, mikor töröd, egy darabotska nád-mézet vess közzé: hamar törd, hogy meg-ne keseredjék a' mondola, egy fél tzitromnak a' levét fatsard belé, mikor fél törésében van a' mondola, ne törd igen lágyan, hanem darabos legyen, töltsd-ki egy tálba, aprón vagdalt tzitrom-hajat tégy belé, úgy kell ostyára kenni, és pinyátában meg-sütni; de a' pinyátát melegítsd-meg: a' ki úgy szereti, hogy fellyül fényes legyen, a' szitált nád-mézben két kalánnal egy kevés ró'sa-vizet tégy belé; erőssen habard három óráig szüntelen: de a' kalánt a' vajával ne fordítsd, tsak egy felé keverd, de meg-ne állj a' keveréstől: mikor immár fél sütésében van a' Mondola-pogátsa, akkor kell a' ró'sa-vizet 's nád-mézet reá tölteni, még újjabban bétedd, hadd süljön: némellyiken szépen felnő a' nád-méz, némellyikeú tsak lapossan marad, ha pedig úgy akarod, a' nélkül is jó.

### *Szeg füves Sása.*

Bort, mézet, etzetet egy kis fazékba tsinálj, vess borst belé, és szeg-füvet, ropogtasd-meg, hogy a' méztől meg-sűrűjék, tartsd melegen, hogy melegen adhasd-fel; nem kell ebbe tzipó.

### *Gyömbéres Sása.*

Ezzel-is úgy élj, tsak hogy sáfrányt tégy a' szeg-fü helyett, 's gyömbért bőven.

### *Baratzk Torta.*

Szépen hámozd-meg a' Baratzkot szeld-le a' magváról, egy tálban fa héjazd, nád-mézeld-meg: 's a' mint szokták a' Torta fazekat tsinálni, úgy ezt-is ró'sa vagy majorránna vízzel öntözd-meg; ha pedig olyan vized nints, borral-is meg öntözhedd.

### *Dinnye Torta.*

Hámozd-meg a' Dinnyét, a' mint szokták, belől-is a' sárgáját veds-ki, ott ahol a' magva áll, vágd-meg aprónként, mint az almát szokták meg-vágni; fazékba egy serpenyőbe tölts mézet reá, két, vagy három tyúk-monyat-is üss belé: sáfrány, bors belé, azt mézben főzd-meg, hogy meg-fő, tedd-

tedd-ki, ha ld-meg hüljön, apró-szőlőt hints  
reá.

*Mo'sár Fánk.*

A' Réz mo'sárba tégy tyúk-monyat,  
vaját, forrald-meg, a' hideg tejbe habarj  
tengeri-szőlőt, 's tyúk-monnyal öszve-öntsd  
forró vízbe, fedővel fedd-bé, hadd főjjon-  
meg, 's add-fel.

**T Ó L D A L É K ,**

*Mellyben*

Le-írattnak egynehány-féle ne-  
vezetesebb Liktáriumok' készítésének, egy  
derék Udvarból költ módjai.

*Liktáriumok' tsinálásához kívántatott  
méz-készítés.*

**H**a nád-mézet akarsz olvasztani, egy font  
nád-mézre egy ittze vizet tölts: egy  
tyúk-monynak a' fejerit habarva tedd belé,  
's úgy főzd-meg, hogy egy kitsinnyég sü-  
rű legyen, és szürd-meg a' szítán-által: min-  
denféle Liktáriumhoz jó leszén.

Ha pedig házi mézből akarsz Liktáriumot csinálni, tölts minden egy ittze mézhez egy ittze vizet, 's tyúk-monynak a' fejéret habarva tedd helé; ha sok, két vagy három, ha kevés a' méz, egy tyúk-monynak a' fejéret: azzal főzd-meg, hogy kitsinnyég megsűrűdjék, szitán szürd-által: ez is-mindenféle Liktáriumhoz jó lesz.

### *Görög-Dinnye Liktárium.*

A' Görög-Dinnyének a' haját szép vékonyan hámozd-meg a' zöld hajától, a' bélit-is jól metéld-el róla, csinálj lúgot meleg hamuval, szürd-le a' hamuról a' vizet: mikor meg-higgad, a' meg-hámozott Dinnye haját hányd belé; nyóltzad napig tartsad a' lúgban; de meg-nyomogasd, hogy a' lúg fellyül légyen a' Dinnye haján: ezután minden nap tedd új tiszta vízbe, míg ki-vonja a' hideg a' szagát, azután mézes vízben főzd-meg, 's ha jól meg-fő, ruhával nyomogasd-ki a' vizet a' Dinnye hajából; de meg-hadd hűlni, 's úgy rakd osztán forrott mézbe, 's főzd-meg benne lassú fővéssel.

### *Apró veres Szőlő, Málna, Eperj-Liktáriumok.*

Akármellyiket rontsd-meg, 's verd-által a' szitán, hogy a' magva által ne menjen,  
egy

egy ittze lévhez egy font n d-mézet tégy,  
's egy tyúk-monynak a' fejerit habard belé,  
azzal f z-d-meg, és sz r-d-meg, ha fel-hányja  
a' tajtki t, és  jebben főzöd, meg-sűrű-  
dik ugyan, de gyakran ki-vedd, meg-ne  
 gesd: olyan sűrűn f z-d, hogy ha fa t -  
nyárra tseppented, gömbölyegen meg-áll-  
jon, mikor meg-h l, töltsd üvegbe, vagy  
formába; nem  rt tzitrom-levet-is tölteni  
belé. Akármelly Likt riom jó, ha  gy f z-  
heted, hogy meg-ne égjen.

### *Fényes Birs-alma Likt riom.*

Mosd-mge a' Birs-almát szépen, de ne  
hámozd-meg: hasogasd darabokra, de jól  
ki-metéld a' k vess t: metéld falatokra,  
tedd egy fazékba, fellyeb légyen a' fazék  
f lign l jóval-is, légyen mint egy negyed  
rész h jja: töltsd-meg vízzel a' Birs-almás  
fazékat, f z-d-meg jól, hogy jól le-apadjon  
a' leve, és sűrű légyen, töltsd ruhára, 's  
fatsard-ki jól a' levét, 's ha meg-hideg l a'  
leve, annyi font n d-mézet tégy belé: ha  
több-is a' nád-m z egy fontnál f l fert lly l-  
is nem  rt, 's a' mennyi font a' nád-m z,  
annyi tyúk-mony fejerit tégy habarva belé,  
's azzal egygyütt f z-d-meg, m g jól fel-ve-  
ti a' habját, 's ha meg-keményedik a' hab-  
ja, sz r-d-meg ruhán által, de belé ne fa-  
tsard a' habját, hanem minekel tte meg-

szürnéd, szedd-el kalánnal: újjobban főzd-meg a' tűznél, de csak lassú fővéssel; mikor látod, hogy sűrűdni kezd, jól tölts tzitrom-levet belé, hogy meg-ne égjen, de gyakran-is kevergessed: mikor jó sűrű leszsz, tseppents fa-tányérra, ha meg-főtt, fel-válik, 's nem fut-el a' tányéron, hanem gömbölyegen meg-marad: gyakran ki-vedd a' tűztől; mikor sűrűdik, hogy meg-ne égjen. Ha akarod formába öntheted, mikor igen forró nem lészen, 's rázd-meg vízben a' formát, 's ne legyen forró, mikor belé öntöd; 's ne öntséd temérdeken, ne-is tartsad sokáig a' formában, csak mint egy fél óráig: rakd iskatulyába, 's ha akarod üvegbe rakhatod. Míg fel nem forr, sebes tűznél főzheted, de azután lassúnál: ha igen kezd apadni, míg fő, szaporíthatod fél meszely Birs-alma lével. Ezeket a' Liktáriomokat kováts szénnél kell főzni, de nem kell fúvóval alatta fújni; hanem sok darab kováts szenet kell a' tűzbe hányni, 's mikor jól meg-tüzesül, másféle szénnel egygyütt úgy kell a' fazék, vagy medentze alá rakni, 's mindenkor ollyannal kell újjítani.

*Másféle öntött Birs-alma Liktáriom.*

A' Birs-almát tisztán vízben főzd-meg jó lágyan, ne legyen sok a' vize, az almáját szedd-ki, lágyát metéld-le, hogy köves legyen, szitán törd-által a' lágyát: ha két font

font Birs-almát akarsz meg-főzni, annyi font nád-mézet olvaszsz-meg ugyan annyi Birs-alma lévben, a' mennyi font a' nád-méz, ugyan annyi ittze Birs-alma levet kell reá töltened hidegen a' nád-mézre, 's főzd-meg a' nád-mézet a' Birs-alma lévben erőssen: ha sűrűdik kitsinuyég, tseppentsd fa tányér-ra; ha gömbölyegen áll rajta, meg-főtt, 's hidegen tedd belé a' szitán által-törr Birs-almát, annyi fontot a' mennyi font a' nád-méz: de a' méz-is hideg legyen, 's által kell szűrni ruhán, míg meleg a' méze, főzd egygyütt a' mézet a' Birs-almával, 's meg-esmérd ha meg-főtt arról, hogy jó kemény lészen; de igen oltalmazd, hogy meg-ne égjen, 's úgy a' formát vizezd, vagy borozd-meg, 's jól rázd-ki a' vizet, öntsd a' Birs-almát melegen belé, A' melly Birs-alma meg-főtt, szorítsák-meg fellyül boros kézzel 's a' formában álljon mintegy fél óráig; azután szedd-ki, rakd iskatulyába.

*Birs-alma Lihtárium, mellynek a' leve fényes, 's meg-alszik.*

Nyersen a' Birs-almát vágd négy felé, a' kövét verd-ki, míg magva vagyon, rakd fazékba, legyen félig Birs-almával; ha kevésse fellyebb, nem árt: tölts vizet reá, addig főzd, míg a' Birs-alma jó lágy lészen, tsak meg-ne hasadjon, de gyakran keverd  
ad-

addig, míg fel-forr; azután pedig tsak a fazékat forgasd: ha lágy leszsz, megént leszürd a' levét, 's rakd rostára a' Birs-almáját, ha meg-hűl úgy hámozd-meg: követ újjobban metéld-ki, a' levét, mellyet le-szürsz róla, mérd-meg, két ittze lévhez harmadfél font nád-mézet, vess egy diónyi Birs-alma magot közzé, két, vagy három tyúk-monynak a' fejerit egy tában erősen habard-meg, 's mikor már a' mag fertály óráig, vagy kevéssé többig van véle; töltsd belé a' tyúk-mony fehérit, 's úgy főzd osztán Birs-alma lével, 's maggal: de vizet ne habarj közibe. Ha tzitrom nem leszsz benne, két vagy három kalán jó bort tölts belé, hadd főjjon-meg a' lével egygyütt: mikor osztán a' Birs-alma-lév jól meg-sűrűdik, szürd-meg ruhán által, 's mind addig főzd, míg a' levét próbául le tseppented egy fátányérra, onnet szépen fel-válik; akkor két vagy három kalán citróm-levet tölts belé; ha bort nem tölthetsz, egy kitsinnyét hadd főjjon véle, 's osztán rakd-ki a' Birs-almát az üveg tsészébe, szürd reá a' levét.

### *Más-féle Birs-alma Liktárium.*

A' Birs-almát hámozd-meg, a' tor'sáját 's magvát hanyd-ki, vékonyan szeldeld-meg, tölts vizet reá, de ne igen sokat; főzd-meg erőssen, egy tiszta ruha által szürd-meg,  
egy

egy kitsinyég meg-is fatsard, a' Birsalmá-  
ját tsak vesd-el, a' nád-mézet olvaszd-meg,  
egy font nád-mézre tölts egy meszszyly vi-  
zet, úgy olvaszd-meg, azzal a' Birs-alma-  
lével töltsd egybe, a' minémü édeszen sze-  
reted, tsak annyi nád-mézet tölts közibe.  
A nád-mézet pedig tyúk-mony fejérével tisz-  
títsd-meg: azt a' Birs-alma levet mikor ösz-  
ve-tsinárod, erőssen meg-főzd, mind addig,  
míg azon tanyérra ki-veszed, 's szépen meg-  
aluszik.

*Birs-alma-lévből más fényes Liktárium.*

Egynehány Birs-almát hasogass négy da-  
rabra hajastól, savanyú almát-is: úgy hogy fe-  
le Birs-alma, fele savanyú alma legyen, min-  
denik hajastól: a' két féle almát erőssen  
főzd-meg, hogy lágy legyen, 's ruhába töltsd;  
ha jó lágyan meg-főtt, fatsard-ki jól a'  
levét, 's tedd hidegre azt a' levet, ele-  
gyítsd-meg olvasztott nád-mézzel, úgyhogy,  
fele olvasztott nád-méz, fele Birs-alma-lév  
legyen, ezeket egybe-elegyítvén, jó erős-  
sen főzd-meg, de gyakran keverd, hogy meg-  
ne égjen: ha a' tányéron tseppentve meg-  
áll, öntsd az iskátulyába,

*Más-féle fényes Birs-alma Likáriom.*

Szedd-ki a' Birs-almának a' tsiráját, az után rakd fazékba, főzd jól lágyan, a' vizet, mellyben főtt töltsd egy tiszta fazékba; a' Birs-almát reszeld-meg, a' maga levével keverd egybe, a' minémű sűrűn gondold, hogy elég, úgy hagy, azután tiszta ruhán szurd meg, 's úgy rakd serpenyőbe, töretlen nád-mézet hányj belé a' mennyit arányasz, hogy elég: osztán mind addig főzd, míg formába veheted.

*Más Birs-alma Likáriom Borral, 's fűszerszámmal.*

A' Birs-almát hámozd, és metéld-meg igen apró szeltekre, azután négy font Birs-almához tégy egy font nád-mézet, tölts egy ittze mustot reá, mennél édesbet; ha pedig igen igen kemény lenne a' Birs-alma, tölts több mustot reá, hadd forrjon egy kevésbé, 's azután tölts belé a' nád-mézet, és midőn eléggé meg-főtt tégy gyömbért, szeg-füvet, fa-héjat, azután-is addig főjjon, míg meg-pirúl, és keverd, hogy meg-ne égjen, és mikor el-válik a' tányértól, akkor töltsd a' formába.

*Birs-almából piros Liktárium.*

Hámozd-meg a' Birs-almát, 's metéld szeltekre, mosd-meg, 's tedd medentzébe: tölts forró vizet reá, hadd főjjön, hogy meg-lágyúljon: azután töltsd egy ruhába, és nyomd-átal, de ne igen, hogy tisztán, és ritkán maradjon, azután töltsd egy medentzébe, és nád-mézet reá, a' mennyit gondolod, hogy elég, hadd főjjön lassan, az után úgy éllý vele, mint a' fellyebb való Liktáriumokkal.

*Nyers Megy Liktárium.*

Egy fazekat rakj a' szorossáig Meggyel, de a' szárát el-metéld, csak kitsínyt hagyj rajta: tiszta forrott mézzel, a' melly immár meg-hidegült, töltsd-meg: minden nap forgatni kell, úgy hogy egygyik fazékból a' másikba töltsed, két hétig úgy tartsad, a' levét szürd-le, 's főzd-meg azt a' levét, a' tajtékját tisztítsd-ki, hidegen töltsd vissza a' megyre, ha másszor-is megkezd tajtékozni, és hidegülni a' leve, másszor-is főzd-meg a' levét, le-töltvén a' Megyről, 's meg újjabban hidegen töltsd a' Megyre vissza.

*Mind nyers szilvát, mind nyers Diónak a' bélit hámozva, ilyen férmán tsindál bázi mázból.*

*Más*

### *Más egész Megygy Liktárium*

A nyers Megygynek metéld-el a' szárát, hogy csak kitsiny maradjon rajta, 's a' Megygyet egy fazékba öntsd-meg forró vízzel, 's fedd-bé, álljon a' Megygy a' forró vízben egy tyúk-mony sultig, 's töltsd-le a' vizet róla, a' Megygyet rakd ruhára, hadd száradjon-meg, meg száradván a' Megygy a' ruhán, önts megint forrott, de meg-hült vizet reá: két hétig minden nap forgasd, az után főzjed, a' levét töltsd-le a' Megygyről, 's meg-tisztítván jól a' habjától, töltsd vissza a' Megygyre hidegen a' mézet; azután ha meg-habzik, újobban főzd-meg a' levét,

### *Más egész Megygyből Liktárium.*

Az egész Megygynek a' szárát félig mesd-el, egy font vagy egy ittze Megygyhez olvaszsz egy font nád-mézet, és abban főzd-meg a' Megygyet; de mikor főzöd, csak rázogasd, lassan főzjed: ha pedig más-féle mézzel főzöd, egy font nád-méz helyett egy ittze más-féle mézet végy, ollyat, melly már főtt vízzel, 's tiszta.

### *Más Megygy Liktárium.*

A' Megygyet kösd bokorba, 's mártsd olvasztott viaszba, de ne legyen meleg a' viasz

viasz: mikor meg-hál, a' viaszszos Megygyet üvegbe rakd; 's pintzében tartsad, mikor télben enni akarod, mártogasd forró vízbe, 's hámozd-le a' viaszát.

### *Fényes Megygy Liktárium.*

Négy ittze Megygyre tölts két meszely vizet, azzal erőssen főzd-meg: hogy meg-fő, a' hideg levét töltsd-le, szitán szurd-által, azt a' levét erőssen főzd-meg sokáig; de keverd kalánnal, hogy meg-sűrűdjék: mikor olyan sűrű leszsz, hogy ha a' fa tányéron próbáld, el-nem fut; üvegbe öntsd melegen, 's szép fényes leszsz: és fel-metélheted: a' sűrű megygyet, melly a' szitán marad, verd-által, főzd-meg erőssen; de keverd, hogy meg-ne égjen. Megygy Sásának jó leszzen.

### *Ró'sa Liktárium.*

A' melly veres Ró'sa még bimbós, hogy jó szoros a' bimbója, szedd-meg, a' leg-belső veressét, a' míg szép veres, nem halavány, és a' tövén való fejezetskét el-kell metélni, a' nem jó, 's a' sárgájától is meg-kell tisztítani: azután azt a' meg-tisztított Ró'sa-levelet apróra vagdald-meg, és azután mérd-meg, és ha egy font a' Ró'sa, két ittze Ró'sa-vizet tölts reá, és sár-

ga réz medentzében főzd úgy, hogy fel-forrjon a' ró'sa vízben; mikor fel-forr, egy font nád-mézet hányj belé apródarabonként és mikor az el-olvad, újobban egy font nád-mézet hányj belé, mint az előtt: mikor osztán egy kevéssé fő, két font nád-méz után megint fél font nád-mézet vess-belé. Mert mindenkor az egy font Ró'sához harmad-fél font nád-méz kell, és két ittze ró'sa-víz. Mikor osztán mind benne leszsz a' nád-méz, szép lassú kováts szén-nél főzd meg; de a' láng ne érje, tsak lassatskán főjjon: de míg a' nád-méz benne nem leszsz, hirtelen főzd, akkor lánguál-is meg-lehet, azután-is a' második font nád-méz' belé vetéséig: de mihent sűrűdni 's pirosodni kezd, mindjárt lassabban főzd, úgy kell főzni, hogy mind a' levét el-ne főjje, hanem egy kevéssé levesetskén maradjon. Mikor jól meg-fő, négy kalán tzitrom-levet tölts belé, de ne igen nagygyal; azután tsak kevéssé főzzed; és ki-vévén a' tüztől egy kevéssé hűljön. Ha több vagy kevesebb a' Ró'sa, ahhoz képest intézzed a' mértéket-is.

*Másképpen így főzd.*

Az ide fel-írt mód szerént tisztítsd, és vagdald-meg a' Ró'sát, ha egy font Ró'sa, tölts három ittze vizet egy réz medentzé-be,

be, és vess két font nád-mézet abba a' vízbe, és egy tyúk-monynak a' fejerit belé tévén, keverd egygyütt őket: mind addig főzd, míg jó darabot apad, kevés híjján egy itzét kell apadni, és a' felső rút tájkjától tisztítsd-meg, 's hányd-le róla; még lehet azt hirtelenül főzni, míg benne nem leszs a' Ró'sa: mikor osztán meg-tisztúl, és jó darabot apad, hadd meg-hülvi, hogy tsak lágy meleg légyen, és azután egy font vagdalt ró'sát vess belé, azzal egygyütt főzd, míg fel-nem forr hirtelen, de azután tsak lassan kovátszennél: mikor osztán jól megfő a' fellyül meg-írt mód szerént, tzitromlevet önts belé, és azt-is (úgy a' mint a' felsőt) edénybe tsináld: ha ki akarja, mindenikbe ereszthet egy kevés *Spiritus Vitriolit* a' színéért: noha a' nélkül-is elég szép színű, üvegben jobb mindenkor tartani.

### *Másképpen így:*

Az igen szép tiszta Ró'sát aprón vagdald-meg, és mérd-meg, mennyit nyom a' Ró'sa, két anayi törött nád-mézet vess belé: vagdalj újabban közibe, hogy jó apró légyen a' Ró'sa, és jól el-kell elegyíteni a' nád-mézzel, egy kevés *Spiritus Vitriolit* tölts belé: egy font Ró'sához mint egy kis kálannal, elegyítsd-el, és tsináld üvegbe: igen szép piros leszén.

### *Muskotály Körtvély Liktárium.*

A' Muskotály Körtvélyt ne hámozd-meg, hanem a' szárát félig metéld-el, egy ittze Körtvélyt, egy ittze forrott mézbe tégy, 's főzd-meg egy kevésbé, a' Körtvélyt szedd-ki belőle, 's rakd üvegbe: a' mézet újobban főzd-meg, 's tisztítsd-meg, 's töltsd reá a' Körtvélyre.

### *Baratzk Liktárium.*

A' Durántzai Baratzkot ne hámozd-meg; hanem egy ittze Baratzkhoz tölts egy ittze főtt mézet hidegen, 's egynehány napig tartsd a' mézben; azután kevésbé főzd-meg.

Az Olaj magot így kell tsinálni, mikor annyi, mint egy mogyoró a' Szilva.

### *Tengeri Baratzk Liktárium.*

A' Baratzkot hámozd-meg, szitán törd által, 's mérd-meg, hogy egy font legyen, ha keveset akarsz tsinálni: egy font nád-mézhez tölts egy tyúk-mőnynek a' fejéret, habard belé, 's azzal főzd-meg jól: ha megkeményedik a' tajtékja jól: apad-is a' forrás-sal, kalánnal hányd-le a' tajtékját, és ruhán által szürd a' mézet: töltsd tiszta medentzé-be, hadd hidegüljön-meg: a' szitán által-tört egy font Baratzkot tégy a' mézbe, főzd meg;

de gyakorta ki-vedd a' tüztől, hogy meg-ne égien, tanyéron próbáld-meg, ha fel-válik, formában-is meg-öntheted; de a' formákat vízbe mártogasd, 's jól ki-rázd a' vizet: mikor belé tsinálod, ne tartsd sokáig a' formába, hanem csak fél óraig, 's vedd-ki.

### *Tört Som Liktárium.*

A' jól meg-lágyúlt Somot szitán verd-által, és mézzel elegyítsd-meg, a' minémű édessen akarod, 's jó erőssen főzd, mind addig, míg, ha próbálsz, fel-válik a' tányerról: osztán ki-kell tölteni, 's azután fel-metélui.

### *Veres Tsipke Liktárium.*

A' veres tsipkét hasítsd két felé, tisztítsd-ki jól a' magvát, 's sűrűjét hányd-ki, a' veressét főzd-meg borban, tölts hideg mézet reá, abba főzd-meg, míg jó sűrű lesz, 's ha akarod üvegbe teheted. (Aréna ellen jó.)

### *Zöld Dió Liktárium.*

Míg a' zöld dió kitsíny, szent János nap előtt két héttel, szedd-el; orsóval szurd-által keresztül, 's hosszára-is, hogy általmenjen az orsó; de el-ne hasadjon: hideg

gyenge párlúgban kell áztatni egy hétig; de mindennap új lúgot tölts reá: egy hét múlva tiszta vízbe tedd; de mindennap az orsóval ki-fúrogasd, hogy a' lyuk meg-ne rekedjen benne: ha egy hétre szépen ki-ázik, próbáld-meg, főzd-meg azután mézes vízben; ha szép gyenge leszén, szedd-ki a' vízből, rázd-ki jól, és tégy a' lyukába két szem szeg-füvet, és egy kés fahéját: 's mézes vízben főzd-meg, 's rakd ruhára, szálljon-ki a' vize. Azután tölts meg-tisztult hideg forrott mézet reá: ha pedig megvirágoznék a' méz, újobban főzd-meg a' levét; de ezelőtt mindennap forgassad, egyik fazékból a' másikba, míg meg-nem főzöd a' levét másodszor.

*Birs-alma tésztát így tsinálj.*

A' Birs-almát aprón szegdeld-meg, a' magvát s' tor'sáját vedd-ki: egy fazékba tölts vizet reá, erőssen főzzed, mikor forr a' víz, akkor tedd belé a' Birs-almát: mikor ostán jó lágyan meg-fő a' Birs-alma, egy tiszta fehér ruhába ki-kell rakni, mikor jól meg-szárad a' víztől, egy sűrű szitán verd-által: egy font nád mézet mérj, és egy font Birs-almát; de a' negyed része igen szép fehér liszt legyen. A' Birs-almával osztán erőssen gyúrd-öszve, a' mitsoda formát akarsz,  
reá

reá nyomhatod, mikor a' kenyér ki-sül, akkor tedd a' kementzébe, hadd süljön.

*A Birs-alma Julepet így főzd.*

A' Birs-almát torna-reszelővel reszeld meg, keszkenőn által fatsard-meg, egy réz serpenyőbe tedd, 's mind addig főzd, hogy féle el-főjjon: azután egy font nád-mézhez egy meszsely vizet tölts; 's egy tyúk-mony fejérit habard a' vízbe, úgy töltsd a' nád-mézre: mind addig főzd, míg azt a' vizet a' nád-mézzel főzöd, mikor osztán a' nád-méz úgy meg-fő, hogy a' kalán után felnyúl, mikor le-tseppented a' kalánról, úgy kell ki-venni a' tüztől, a' tyúk-mony fejérit ki-kell vetni belőle, 's meg-főtt Birs-alma levével egybe kell elegyíteni, a' minémű edessen szereted, azzal egygyütt egy óráig főzd. Mikor nád-mézet akarsz tisztítani, mindenkor az egy ittze nád-mézhez egy ittze vizet tölts. A' tzitrom-lévből főzött Julepet-is úgy tsináld, mint a' Birs-alma Julepet-is; a' Meggy lévből, a' Tengeri-szőlőből-is szintén úgy.

Az Egres Julepet-is, tsak-hogy az Egrest fa mo'sárban kell meg-törni; azt-is ugyan ruha által fatsard-meg, 's egy mázos fazékba szürd, egy nap hadd higgadjon, más nap kezdj osztán a' főzéséhez: mikor osztán az

üvegbe szűröd, azután egy héttel egy fertály óráig főzd, 's úgy áll tovább.

*A Szederjes Viola Julepet így tsináld,*

A' Szederjes Violát szedd-meg levelenként, 's ha egy itzés fazékba teszed, annak teli kell lenni, 's azután egy meszszely forró vizet tölts reá: igen erőssen tsináld-bé ezüst palatzkba, ha vagyon, vidd a' pintzébe, 's harmad napig ott tartsd: azután egy ruha által erőssen fatsard-ki, 's főzd-meg egy réz medentzébe, míg felét el-főzi: azután meg-tisztított nád-mézből, annyit tölts belé, a' melly édesen szereted, azzal egygyütt főzd-meg, hogyha sűrűtské lészen, úgy töltsd osztán üvegbe.

*Eleven Gyömbért így tsinálj.*

Végy friss Gyömbért, mosd-meg jól, légyen jó erős lúgban nyóltz hétig, és ha meg-kezdene a' lúg penyészedni, tölts újabb lúgot reá: azután mosd-meg szépen a' gyömbért, hogy a' haja le-menjen, tedd újabban tiszta hideg vízbe, 's hadd álljon nyóltz hétig benne; de mindennap új vizet tölts reá, azután ismét mosd-meg, és tedd egy tiszta korsóba, tölts nád-mézet reá, úgy hogy két újnyival fellyül légyen a' gyömbéren, magához szívan a' nád-mézet, minden negyed

gyed hétben újtsd-meg. Hogy kell a' nád-mézet el-olvasztani, lásd fellyebb.

*A' Mondola Olajat így tsináld.*

A' Mondolát egy mo'sárban törd-meg, mind addig törd, míg (ha ember nyomogatja) érezni, hogy olaja ereszkedik, úgy annyira, hogy a' pépnél valamennyire sürűbb légyen: azután egy Lengyel patyolatból tsinált 'satskóba tedd, és úgy kell a' sajtóba tenni: tsak annyira kell nyomni a' sajtóba, hogy két újjal az embernek közzé férjen: azután egy órában egyszer egyszer, ha fertály óra múlva fordítják-is a' sajtóját, nem árt, tsak hádd tsepegjen ő magától; elsőben fejér lészen ugyan, de azután meg-sárgódik.

*A' fejér Bis-coctumot így tsináld.*

A' szitán által-verd a' Birs-almát, mint a' mellyből a' Birs-alma sajtot tsinálják, másfél öreg kalánnal végy olyan Birs-almát egy öreg mázos tálba; egy kevés nád-mézet-is tégy közzé, ha szereted, egy fél tzitromnak a' levét-is fatsard-belé; két tyúk-monyának a' fejérit erőssen habard-meg egy tányéron, mikor erőssen meg-habarodik, míg közzé tsináld, az almát olly' erőssen habard közzé, hogy miat a' hó úgy fel-tajtékozzék az alma: és úgy kell osztán erőssen a'

Birs-almát mind nád-mézzel, tyúk-monnyal habarni; de kalánt nem kell a' vápás felével fordítani; hanem alá tsak egy-felé keverd négy egész óráigszüntelen, minden fertály órában két két tyúk-monynak a' feje-rit habard közzé, 's nád-mézet-is tégy belé, a' melly édessen szereted, harminthac tyúk-monynak a' feje-rit verd annyi Birs-almába egyszer's mászsor, mint fellyebb mondám, mind addig keverd, míg ugyan lyukatsos lészen a' kalánban, mint a' költ tészta; azután osztán úgy rakd papirosra, 's róstába tedd, 's azután kementze hátára tedd fel, hadd száradjon, de alól légyen melegb néki, fellyül nem annyira.

### *A' Birs-alma Sajtot így tsináld.*

A' szép Birs-almát forró vízben tedd fel, 's hirtelen főzd-meg, hogy meg-ne verressedjék a' Birs-alma: mind addig főzd, míg meglágyúl jól, osztán hámozd-meg, 's a' rész előnreszeld-meg: azután egyszitán verd-által; a' meunyre gondolod, hogy a' forma meg-telik: azután minden font öszve-törtt Birs-almához más-fél font nád-mézet vess, 's a' nád-mézet medentzébe fel-kell tenni, minden egy fontra egy-egy meszszyel vizet tölts, 's mind addig főzd, míg jó sűrű leszsz: azután vedd-el a' tüzről, 's az öszve-törtt Birs-almát a' nád-mézbe keverd:

a'

a' ki szerszámoson akarja, 's minémű fűszer-  
számot akar tenni, aprón metélve belé vet-  
heti; a' kik pedig ezt nem szeretik, tsak  
egy kis tzitrom-hajat aprón metélve vetnek  
belé, 's még egyszer a' tűzre teszik, 's  
úgy hagyják főzni, kevervén kalánnal, 's  
mikor veszi eszébe, hogy mint-egy hámlik,  
a' medentzéről a' Liktárium, le-kell venni,  
's formába kell öltetni: egy székre a' ke-  
mentze mellé tedd, más nap a' mint a' met-  
zése van, tiszta papirosra tedd, környül  
mind meg-fesd, veres sártlit a' Patikából ho-  
zatván, egy kis fa héját-is közibe teven:  
ezeket egy patyolat ruhába kötven, a' saj-  
tot meg-porozd vele, míg nedves: azután  
egynehány napig a' házban kell tartani, szé-  
pen bé-fedni, hogy a' por meg-ne lepje.

### *Más sárga Birs-alma Sajt.*

Ezt-is úgy főzd, a' mint fellyebb meg-  
írtam: tsak-hogy annak a' nád-mézét jobban  
meg-főzd: hogy ugyan sűrű legyen: a' nád-  
mézet tsak igen lassú tűznél főzd, az al-  
máját pedig jobban, hogy hirtelen főjjon;  
mondola olajjal meg-kend, a' miben aka-  
rod főzni: abba-is szintén úgy tzitrom-ha-  
jat metélj, 's arra kétszer, vagy háromszor  
kell olvasztott nád-mézet tölteni.

*Disznó-fülből való Sajt.*

A' Disznó fejét mind addig főzd, míg a' tsontjától el-válik: azután a' két fület vágd-el: azt aprón 's hosszszaan jól meg-me-téld, a' felső bőrit le-vedd, 's ruhába tedd: a' több húsát, a' melly a' fején van, le-szedd, 's abba a' bőrbe rakd, a' metélt füleket be-lé hintegesd, 's meg-kell szépen fü-szer-szá-mozni; szeg-fü, bors, gyömbérrrel: abba a' ruhában szépen öszve - takarván, meg-kell nyomtatni.

*A' tzirom-pogátsát tiszta nád-mézből  
igy tsindld.*

Törd, és szitáld-meg a' nád-mézet igen szépen, 's a' tzirom-levet fatsard közze: ugyan tzirom hajnak a' sárgáját-is igen aprón vagdald közzé, olyan keményen gyúrd, hogy a' formában jól fel-keljen.

*Tengeri-szőlőből, Megygyből, Sóskából  
igy tsindld.*

A' Tzirom-lév helyébe, azoknak a' magok levét töltsd, úgy rakd a' papiros-ra, 's meg-szárad szépen.

## 'Semlye Galuska.

Végy egy kalán szürt vaját egy tseréptálba, egy kalánnal mind addig keverd, míg olyan lészen, mint a' tej-fel: azután két tyúk-monyat törj belé, azt-is azzal egygyütt keverd-öszve: annakutánna 'semlye-kását verj belé, míg öregetske lészen, hogy osztán meg-öregedik, egy kevés só-t-is tégy belé, hogy só-talan ne maradjon: a' 'semlye-kását, só-t, vaját öszve-keverd, de igen örege-n ne tsináld: mert ha igen örege-n tsináld, főtelen marad, ha pedig híg lészen, el-porlik egymástól, öszve nem mégyen: azután tégy egy fazékba tiszta vizet a' tűzhöz, hogy meg-forrjon; azt-is illendöképpen főzd-meg, egy kevés vaját-is tégy belé, 's a' 'Semlye-kását tsináld gömbölyegen, mint egy közép szerű dió, úgy hányd a' víz-be: mikor szép lágyan meg-fő, borsot, gyömbért, sáfrányt tégy illenöképpen belé, szetsen-dió-virággal egygyütt: mikor hús-evő nap van, tehén-hús-lévben tsináldhatod a' Galluskát, de vaját ne tégy belé, hanem borsot, sáfrányt: ha jól meg-tudod főzni, igen szép, és jó.

### *Martxafántot így tsinálj.*

Két font Mondolát áztass-meg estve hideg vízben, reggel osztán szépen vond-le a'  
la-

haját: egy mo'sárba törj-meg benne egy fontot, egy óráig törd, négyszer vagy ötször tölts ró'sa-vizet reá, hogy olaja ne ereszkedjék: a' másik font gondolát-is hasonlóképpen törjed: azután más-fél font nád-mézet végy, azzal-is öszve-törd a' meg-tört gondolával egygyütt mint-egy tyúk-mony sültig: azután egy réz medentzébe tsináld, lassú tűznél főzd-meg, avagy inkább tsak melegítsed, erössen egy mo'sár törővel keverjed, hogy hozzá ne égjen; mibelyt megmelegedik, mindjárt egy széles kés hegyivel ázott drágántot tégy belé, más-fél óráig főzd tsak lassú gyenge fővéssel; mind addig, hogy ha nyomogatod-is, kezedhez ne ragadjon. Az elsőt pedig mind addig törd, hogy a' fényessége ne lássék a' gondolának, ha kezedhez ütögeted: azután vedd-ki a' tüztől, igen szép tört keményítőt köss egy ruhába, az asztalt azzal a' keményítővel porozd-meg ruhán által, a' mint által-jő, úgy osztán hömpölygesd-meg: a' tiszta gondolát azután nyújtsd-el a' nyújtó-fával; de akkor-is hintsd-meg az asztalt a' keményítővel, 's mind a' tiszta gondolát, úgy mesd osztán a' formához, a' szelit fel-hajtván mind körül, úgy osztán két száll tollú végivel tzifrázd-meg: azután ahol valami tzifrát akarsz rajta ejteni, drágánttal kend-meg: azután egy tányért dörgölj-meg krétával, arra tedd a' kép-író aranyat, a' Martzafántot  
vüz-

vízzel kend-meg; úgy tsak osztán az el-  
 vagdalt aranyos gyapjúval nyomogasd reá:  
 azután Tepzába tedd, keményítővel meg-  
 hintvén, addig süsd, míg papirosson fellyül  
 a' kezed el-nem állhatja a' melegségit: az-  
 után vedd-ki, hadd süljön meg magától a'  
 Tepzán, meg újabban reá tedd a' tüzre,  
 mind addig süsd, míg az alsó része egy ki-  
 tsinnyég meg-nem pirúl, ismét vedd-ki,  
 hadd süljön magától, azután egy tyúk-mony  
 fejerit, egy ón tányérra töltsd-ki, erőssen  
 habard-meg, azután egy kés hegyén tört  
 nád-mézet vess belé, azzal egygyütt-is erős-  
 sen habard-meg a' kés hegyével, úgy osztán  
 kend-meg a' Martzafánt tábláit véle; min-  
 denik tyúk-monyat külön ón tányérra tsi-  
 náld: a' mellyet veressen akarsz festeni, ská-  
 lát festéket jó reggel törj-meg mo'sárban,  
 egy kis ró'sa-vizet tölts reá, azzal egygyütt  
 jól törd öszve, azután egy üvegbe töltsd,  
 hadd álljon úgy osztán egy fertály óráig,  
 azután osztán tégy tíz kés hegyin nád-mé-  
 zet, tedd egy mo'sárba a' veres festékre,  
 egy kis ró'sa-vizet-is tölts közibe; a' fes-  
 téket pedig erőssen törd-meg, hogy jó sü-  
 rü legyen, úgy osztán a' Martzafánt' tábláit  
 töltsd-meg véle, meleg helyen tartsd, hadd  
 száradjon-meg.

*Apró fánhotskákat így tsinálj.*

Egy tyúk-moynak a' fejerit keményen habard-meg egy tányéron: azután aprón vagdalt tzitrom-hajnak a' sárgáját keverd közzé, meg-tört szitált nád-mézet erőssen habarj össze, úgy annyi légyen, mint egy öreg mogyoró, hogy meg-gömbölyögtet-hessék nád-mézben, vagy vas, vagy réz edényben, mellynek mind alól, 's fellyül tüzet tsinálhatsz reá, annak a' fenekét kend-meg fejer viaszzsal, úgy rakd azokat az apró golyóbisotskákat reá, 's mind alól fellyül szenet tégy, úgy süsd-meg: tsak szépen kell le-szedni, ha meg-sülnek.

*Mondola Táj.*

A' Mondolát törd-meg mo'sárban, de sokáig ott ne hagyj, mert meg-keseredik: rósa-vizet tölts reá, 's tiszta ruhán fatsard-által. (Álom szerzésre igen jó betegnek.)

## U J J

## T Ó L D A L É K,

Külömb-féle Tortáták, és Sütemények' készítésének módjai.

*Tzitrom-Tortáta.*

Végy egy fertály font irót, annyi nád-mézet, öttyúk-mony' sárgáját, és két tzitromnak le-dör'sölt haját; tedd mind ezeket egy lábasba, a' tűzön mind addig habard, míg meg-nem sűrűdik; az után tedd-ki egy tálba, hadd huljön-meg, 's két tzitrom-levét fatsard-reá, hintsd-meg törött fa-hajjal, egy kevés kardamomival, kend-meg a' tortáta formát íróval, süsd-meg a' tésztát alól, fellyül; hanem alól kevés tüzet tégy, fellyül pedig valamivel többet. Ha ki-veszed a' kementzéből, jó bőven trágyázd-meg fa-hajjal, és nád-mézzel, de jól vigyázz a' kivételbe, hogy meg-netörd.

*Vajas Tortáta.*

Ehez végy fél font vaját, törd-meg jól, üss belé hat tyúk-mony' sárgáját, és két

L egész

egész tyúk-monyat; mind ezeket egymás-  
után jól meg-habarván; adj hozzá fél font  
nád-mézet, mondolát, egy egész tzitrom  
haját, végre egy ittze szép lisztet, ezeket  
egyben kevervén, a' tésztának felét tedd a'  
formába, töltsd-meg, a' mivel tetszik, fedd-  
bé, süsd-meg.

### *Fa-haj Tortáta.*

Egy font nád-mézet törj meg jól aprón  
mo'sárban, verd-által egy sűrű szítán: az-  
után 18. tojás' sárgájával habard-öszve a'  
nád-mézet egy k s tiszta, és száraz ris-ka-  
sa seprutskével, adj-hozzá két lat jól meg  
tört fa-hajat, és 9. tojás' fejerit, habard  
mind öszve vagy egy fél óráig, azután las-  
sanként tégy hozzá egy font keményítő lisz-  
tet, öntsd a' formába, 's mint más egyéb  
tortátát, süsd-meg.

### *Angliai Tortáta*

Végy egy font tiszta búza lisztet, egy  
font irót, egy font nád-mézet, 16. tojást,  
négy kalán sűrű de édes tej-felt, ezeket mind  
addig habard, míg habot nem vetnek. A' to-  
jások' sárgáját egy tsuporba fél óráig jól meg-  
tsapkodd; az után a, tojás' fejeriből, mel-  
lyet előb habossan jól meg-kell kavarni,  
adj egy kalánnal hozzája, tégy azután egy  
ka-

kalánnal irót, nád-mézet, lisztet, ezeket mind addig habard, míg fel-nem dagadnak; a' tortáta-abrontsot kend-meg belől jól iróval, 's tedd a' serpenyőbe a' tésztat. Mihelyest a' tészta meg-kelt, azonnal tedd a' kementzébe, 's trágyázd-meg nád-mézes lével.

### *Komisz Tortáta.*

Egy font meg-tört mondolálához végy egy font nád-mézet, 12. egész tojás, és 39. tojás sejerit, két Pomagrána, és két tzitrom haját, négy lót Pisztráczit, nyóltz lót Citronádat, két lót fa-hajat, egy lót szekfüvirágot, két szeretsen-diót töröttet, három lót reszelt fekete kenyeret, ezeket hintsd-meg jó-féle veres borral, vagy pomagrána lével, két óráig habard-meg jól, 's végre elegyítsd hozzá a' reszelt kenyeret-is; két óráig kell sütni, azután készíts szeletelt pistrácziból jeget reá, 's add-fel.

### *Lengyel Tortáta.*

Mint egy jókorú tojás, akkora darab irót, fél óráig törj-meg jól, adj-hozzá hat tojást, egy jó maroknyi törött mondolát, ugyan aunyi por nád-mézet, habard mind öszve; utóljára egy lót szekfüvirágot, fa-hajat, szeretsen-dió-virágot, tzitrom-hajat

le mor'solt tzipó belet, mind ezeket ve-  
gyítsd-öszve, és süsd-meg abronts között  
akármelly tortáta formába.

### *Hollandiai Tortáta.*

Törj meg egy fertály font vaját jó pely-  
hessen, keverj belé két marok lisztet, fél  
tztrom' haját, fél Verdung avagy valami-  
vel többetske nád-mézet; kenj-meg egy ser-  
penyőt íróval, lapítsd-el a' tészának felét  
reája, kend-meg liktáriommal, a' többi tész-  
tából pedig lapíts fedelet reája, kend-meg  
tojással, azután süsd-mega' formába, trá-  
gyázd-meg jól nád-mézzel, 's add-fel.

### *Pomeránts Tortáta.*

Fél font kövesztett mondolát törj-meg  
mo'sárban, a' törés közben nyomd-belé egy  
pomerántsnak a' levét, végy hozzá egy  
darab nád-mézet, dör'sölj-le vele három vagy  
négy pomerántsot, a' meg maradt nád-me-  
zet pedig törd-meg, szitáld-meg, és tedd  
mind ezeket a' mondolák közzé, öt egész  
tojás, és 15. tojásnak a' sárgáját egymás-  
után habard közibe; és osztán egy óráig  
habarjad, egy jól meg-kent formábaöntsd  
bé, süsd-meg lassú szén tűznél.

### *Birs-alma Tortáta.*

Végy hat jókora nagyságú birs-almát, tisztogasd-meg a' hajától, azután főzd-meg borban, vízben, mind addig, míg önként magától meg-nem founnyad; verd-által a' szűrőn, 's tedd mo'sárba, a' mellyben elébb egy fél font irót meg-törtél. Ehez tégy két téjben meg-áztatott, de ismét ki-nyomott 'Semlyét, kavard egy ideig az iróval, és birs-almával, üss belé 20. tojás' sárgáját, és fél löt törött fa-hajat. Mind ezeket jól öszve-habarva, készíts irós tésztát a' forma-fenekére 's az egybe-habartakat töltsd felibe, atután, lassú tűznél süsd-meg.

### *Hamar Tortáta.*

Fél font irós vajhoz adj egy fertály font nád-mézet, fél font riskása lisztet, és egy tojás' sárgáját. Mind ezeket törd-meg jól valami mo'sárban, 's dagaszd-meg tiszta liszettel, és készíts belőle két tésztát, 's egygyiket nyújtsd a' sütő pléhre, vagy bádogra, kend-meg liktáriommal, 's fedd-bé a' másik tésztával; azután meg-hasogatvan a' tésztát, kend-meg tojás' sárgájával, süsd-meg.

## *Medgyes Tortáta.*

Készíts egy Verdung iróból tésztát, sodord-meg egy kés-fok vastagságnyira, fedd-bé vele a' pléhet, tsináld-meg a' karimáját, 's a' meg-maradt tésztából béleld-ki az abrontsok' öblit két újnvi vastagságnyira, rakd-meg a' formát megygyel, habarj egy fél-meszszely téj-felt, négy tojás' sárgáját, és négy lót nád-mézet reája, fellyül-is hintsd meg nád-mézzel, süsd-meg lassú tűznél, 's add-fel.

### *Tortáta tojás nélkül.*

Nyóltz lót irós vaját törj-meg fél óráig, azután végy egy font meg-kövezetett, és törött mondolát, 12. lót szitált nád-mézet, hat lót tiszta búza lisztet, és egy tztromnak a' haját apróra meg-vagdalva, a' levét pedig nyomd belé. Mind ezeket habard az íróval egygyüvé, azután lapíts ostyát a' pléhre, és a' tésztának felét terjeszd reá; tetszésed szerént töltsd-meg akármi-féle liktáriommal; a' többi tésztából pedig készíts oszlopokat reá, 's hints-meg ánis-maggal, a' tetejét rakd-meg ostyával 's pisztátsi-maggal, tedd a' sütő edénybe, süsd-meg gyenge tűznél, azután készíts jeges nád-mézet reá, ezt szárítsd-meg ismét az edényben, 's add fel.

*Szö-*

### *Szőkő Tortáta.*

Törj-meg két font kövesztett mondolát, 's főzz két font nád-mézet mind addig, míg nem habzik, azután hányd ebbe a' mondolákat, 's szárítsd-meg a' tűznél, akkor vedd-fel a' tüztől, és ha felette kemény találna lenni, lágyítsd-meg habart tojás feje-  
rivel, lehet apróra vagdalt citróm-hajat-is vetni belé. Kenj-meg azután egy tálat tojás feje-  
rivel, tégy ostyát reá, hadd száradjon-meg, lapítsd reá azután a' tésztát, tégy reá liktáriomot; a' meg-maradt tésztából készíthetsz holmi gyűrűkét avagy koszorúkat felibe: 's fedd-bé vélek szép tsinossan, úgy hogy egybe legyenek kaptsolva, süsd-meg lassú tűznél, 's add-fel.

### *Rák Tortáta.*

Végy hat vagy hét Rákot, főzd-meg sotalan vízben, koppaszd-meg a' farkát, 's vagdald-meg jó apróra; a' többi húsát hajtóljó apróra törd-meg. Ehez végy fél font friss, és sotalan író, mellyben süsd-meg a' törött Rákot, verd osztán a' szítán által 's vedd a' vagdalt Rák-farkokat beléje, ehez adj fél font kövesztett, 's ró'sa vízben megtört mondolát, nyóltz ló nád-mézet, 's fedd-bé író's vajjal meg-kent papirossal. Végy azután három egész tyúk-monyat, és egy ma-

rok lisztet, ezt keverd a' tészta közzé, sodorj néki tésztából feneket, és körülötte karikát: ebbe tölts bé-tsinált pomerántsot, avagy meggyet, a' meg maradt tésztából pedig rostélyos fedelet, mellyet a'Rákból készült írósvajjal meg-kenvén, süsd-megszép pirossan. Igen jó sütemény; hanem arra kell vigyázni, hogy a' tészta se felette kemény, se igen lágy ne légyen, és hogy illendően süljön-meg.

### *Borsó Tortáta.*

Egy font írósvajat törj-meg habossan, üss belé húsz tyúk-monyat; de tiznek hadd-meg a' fejerit; kavard jól öszve, és tégy fél font nád-mézét, egy kevés tzitrom-hajat, fa-hajat, és szeretsen-dió-virágot közébe. Ehez végy egy font jól meg-főtt, és minél szárazabban által-vert Borsót, mind ezt keverd még egy fertály óráig. Azután készíts vékony feneket néki írósvajztól, lapítsd a' tortáta pléhre, kend a' borsót rája, süsd-meg lassú tűznél, 's add-fel.

### *Paréj Tortáta.*

Készíts szokás szerént írósvajból jó tésztát; a' paréjt tisztán meg mosván, kevés vízben egyszer forrald-fel: a' levét leszűrvé, tölts fejer borthelyébe, és főzd-meg

meg jó lágyan a' paréjt benne. Azután főző kalánnal dör'söld szitán által ereszsze fél kalán ró'sa-vizet, törött nád-mézet, és fa-hajat közibe. Készíts dupla lapos tésztát, nyújtsd papirostra: a' tésztára kend azután a' paréjt, erre ismét lapos tésztát; abárod meg tyúk-mony sárgájával, és süsd-meg.

Némellyek a' Paréj-Tortátát így készítik: Jó poronyó tésztát tsinálnak írósvajjal a' paréjt vízben meg-főzvé, jó apróra megvagdadják, ebbe tengeri szőlőt, dör'sölt tzitrom-hajat, és nád-mézet vetnek, és ismét újra meg-főzik. A' fővés után hideg helyre ki-teszik, a' tésztát el lapitják, és gömbölyűen ki-metszik: erre a' paréjt reá kenvén fedelet tsinálnak tésztából, és így a' serpenyőben szépen meg-sütik. De itt arra kell vigyázni, hogy a' paréjnak elegendő nedvessége legyen, mert különben a' Tortáta igen kemény lesz.

### *Dinnye Tortáta.*

A' Tortáta nagyságához képpeszt készíts írósvajjal szép tésztát, azt lapítsd-el, mesdki szegletessen, és tedd írósvajjal meg-kent papirostra. A' Dinnyét pedig így kell hozzá el-készíteni: végy egy jól meg-érett sárga Dinnyét, akaszd-ki madzagon a' nap-lényre, hadd függjön így egynehány napig, hogy jól meg-érjék; azután a' hajától meg-tiszto-

gatván, metéld-fel apró szeltekre, és kevés fejer borban, nád mézzel, fa-hajjal mind addig főzd, míg kasává nem válik; ezt a kását szitán verd-áttal, 's tedd-ki hideg helyre. Törj-meg két vagy három kétszer sultet (zwiback) és hintsd a' hideg kása közé, hogy elegendő sűrűsége legyen; ezt a masszát kend a' tésztára, 's fedd-bé más lapos tésztával, mellyet tyúk-mony sárgájával meg-kennv n, gyenge tuznál lassan süsd meg.

Lehet ekképpen-is igen szép Dinnye-Tortátát sütni: készíts egy font ki-eresztett iróból, egy font lisztből, két tojásból, egy pohár fehér borból, és egy verdung nád-mézből, szép tésztát; azután egy jól meg értt sárga Dinnyét a' hajától meg-tisztogatván, szeleckenként metéld-fel, tedd tányérra, és bort nád-mézzel főzz-meg, míg meg-nem sűrűsedik, ezt osztán öntsd a' dinnyére, egy-néhány óráig hagyd így állani. Lapíts ennek kerekdeden tésztát a' közit ismét foglalald-bé más tésztával, mellyet tyúk-mony sárgájával meg-kell kenni; a' tésztát pappal tedd az edénybe, a' Dinnyét reá, ezt hintsd meg szekfü virággal itt-is amott-is. Ha meg-ült trágyázd-meg nád-mézzel, és fa-hajjal. Azoknak, a' kik a' dinnyét kedvellik, igen kedves tsemegéjek; hanem igen gyenge melegnél kell sütni, másképp a' dinnye egész el-szarad.

---

### *Tzékla Tortáta.*

Készíts írósvajjal tésztát, azután végy jó setét veres tzéklát, metéld-fel szeltekre, és kása formán főzd-meg, tégy egy kevés nád-mézet, fa-hajat, sőt nem sokat, egy fél pohár bort, és főzd-meg ismét. Ha ez a kása meg-hült, kend a tétztára, tégy fedelet reá ismét tésztából, metéld-meg szegletesen, tyúk-mony' sárgájával kend-meg, azután lassanként süsd-meg: 's nád-mézzel trágyázd-meg, de még akkor mikor még meleg, hogy jól reá száradjon.

### *Gesztenye Tortáta.*

Végy tizennégy szépen meg-sült gesztenyét, azokat metéld apróra, azután törj meg egy fél verdung írósvajat, ugyanannyi mondolával, fél font törött nád-mézet, három egész tojást, és öt' sárgáját egymásután verj belé, keverd-meg jól; apróra vagdaltt tzitrom-hajat adj hozzá; ha mindezeket jól egybehabartad, kend-meg az edényfenekét, és a karikáját íróval, lapítsd reá szépen a Tortáta tésztáját, ékesítsd-fel valami bé-tsinálttal, ha meg-sült.



GG

## Külömb féle Puddingok, és Pás- tétomok' nemei.

### *Angliai Pudding.*

Három 'Semlyét ásztaſſ-meg édes tében, mellyeknek elébb a' hajat le-metélted, azután nyomogasd-ki jól, ehez tégy fél font öreg szőlőt, és egy verdung apró szöllöt, egy pohár róza vizet, és 12. tyúk-monyat de csak hatnak add a' fejerit hozzája. Mind ezeket kavard jól egybe; azután egy asztal-kendőbe küsd-bé; ezt a' kendőt botsásd egy félig vízzel, félig pedig marha lével meg-töltött fazékba, mellyet valamelly botra fel-akasztván, egy egész óráig kell főzni; azután a' Puddingot ki-kell a' kendőből venni, egy tálba tenni, és borból vagy téjből levet reá önteni. Ha borból akarunk reá levet készíteni, tehát fél-meszszely borhoz, ugyan annyi vízhez adj öt tojás' sárgáját, egy darab nád-mézet, egy kevés sa-hajat: és apróra vagdalt tzitrom-hajat, egy kés hegyni liszttel mind addig kevervén, míg főni nem kezd; azután a' levet a' Puddingra kell önteni.

### *Mongold Pudding.*

Végy szépen le-koppasztott Mongold-Gombát, főzd-meg jólágyan, reszeld-le apróra, és szitán verd-áttal; erre önts ki-eresztett irós-vajat fel fontot, hat tojást, egy egész 'semlye darát, nád-mézet, de kevesec, mind ezeket habardjól egybe: azután kend-meg a' formát irós-vajjal, egybe tedd a' Mongold-Gombát, szeltekre metelt sódort tégy felibe, hintsd-meg 'semlye darával, és forró vajjal öntsd-meg, azután szép pirosan süsd-meg. A' sütés után igazítsd a' Mongold' Puddingot egy tálba, 's forró iróval öntsd-le, ez igen óltsó, de jó éték: csak a' sóról el-ne felejtkezzél.

### *Köles Pudding.*

Egy ittze köles kását főzz-meg jól keményen édes tejben, azután tedd-ki hideg helyre; keverj nyoltz tojást, egy darab irót, nád-mézet, és aprón meg-törtt fa-hajat közibe; mind ezeket tedd egy más tálba, avagy medentzébe, 's habard jól egygyüvé, azután töltsd a' formába, szép barnán süsd-meg. Levet készíthetsz reá illy' toman: végy fel meszszyed édes tejet, négy tojás sárgáját, egy diónyi nagyságú nád-mézet, fa-hajat, tzitrom-hajat; mind ezeket szentuzön szüntelen kell keverni, mind addig, mig

míg fornni nem kezd: ezt a' levet öntsd osztán a' Puddingra, fellyül nád-mézzel 's fahajjal trágyázd-meg, 's add-fel.

### *Jó poronyó Pástétom*

Végy egy és egy fertály font szép fehér lisztet, metélj egy font friss írósvaját közibe, ezt keverd egybe, 's lapító fával egy kevéssé lapítsd-meg; azután üss két egész tojást, háromnak pedig a' sárgáját közibe, adj-hozzá hat kalán tej-felt, ugyan annyi jó fehérbort, sőt annyit, a' mennyit elegendőnek gondolsz lenni, dagaszd-meg a' tésztát, háromszor leg-alább lapítsd-meg, és készen van

### *Tekenős-békából Pástétom.*

Eleven tekenős békáknak vagdald-el a' fejét, lábait, és farkát, vedd hideg vízbe, hogy foljon-el a' vére, azután borsó-lévbe főzd-meg, hogy a' bőre meg-lágyúljon, 's szépen le lehessen koppasztani; így osztán darabold-el tzombonként. A' gyomrát, máját, 's epéjét vedd-el; de jól vigyázz, hogy valamellyiket ezek közzül meg-ne fakaszd; tsináld-bé tzitrom vagy Frikáza-lévbe, készíts holmi kevert étket hozzája kárviol, spárga, schampion, ártitsóka, avagy zöld borsóból. E' meg-lévén készíts pastétom-

tomnak való tésztát írósvajjal, süsd-meg  
üressen, 's tedd a'tekeenős-békát a' fellyebb  
említett módok szerént el-készulve a' meg-  
sült pastétomba, 's add-fel.

*Kisded Pástétom hús evő napokon.*

Egy font lisztet gyűri-meg egy pohár  
vízzel, kevés sóval, egy tojással, és egy  
kaláu szilva pályinkával: ezt a' tésztát osz-  
tán lassan gyúrogatva, hagyd gömbölyűen  
állani. Adj ehez egy font új, ki-mosott,  
és meg-száradott írósvajat, mellyet a' tésztá-  
ta közzé rakogass; ezt hagyd ismét egy da-  
rabig úgy állani; azután nyújtsd-ki a lapító  
fával hosszsan, és a' két végét a' tésztának  
hajtsd egybe. A' belé való húsnak minden-  
kor ösztövérenek kell lenni, és vagy borjú,  
vagy disznó-hús legyen, mellyhez egyne-  
hány szardellát-is vagdalhatsz. Ehez végy  
vagdaltt petre'selymet, tejet, szalonnát,  
borsot, 'semlye-darát, és egy tojást: a' tésztá-  
ta egy tányer vastagságú legyen. Azután a'  
Pástétomot vagy késsel, vagy pedig seres-  
pohárral gömbölyűen ki-metszik, a' húst a'  
középire teszik, tojás' sárgájával meg-ken-  
vén, meg-sütik.

### *Apátza Fingotska.*

Készíts tésztát tojásokból; végy nád-mézet, és reszelt mézes-kalátsot; kavard meg ezeket főtt borral, tégy fa-hajat, és borsot belé; verd a tésztába; azután süsd meg a tortátás serpenyőben.

### *Augsburgi Fánk.*

Végy egy fertály font vaját, azt kavard-össze igen jól; azután fél font lisztet, és ezt is hasonló módon jól össze-kell kavarni édes téjjel; ró'sa vízzel, és egy tojással, hogy a tészta egy kevésbé sűrűbb legyen, mint a rétes béles tésztája. Ebbe osztán tégy nád-mézet, és darabossán tört mandolát, fa haját, tzitrom-hajat, szeretsei diót, és virágot, kevés szek-füvet is. Süsd meg osztán mint a pogácsát, ostyát, vagy peretzet; és midőn osztán azon vas-formábólle jön, tekerd az ostya sűrű-fára, melly a sodró-fához hasonló.

### *Mondola Tortáta téjben*

Hét vagy nyóltz tojást: ugyan annyi mondola-tejert habarj-össze végy hozzá nád-mézet és vizet; tsinálj tésztát mandolából, és nád-mézből 's szalonnából; azután hadd  
sul-

süljön-meg; tégy reá íros-vajat imitt amott,  
's ha meg-sül trágyázd-meg nád-mézzel.

### *Méhék Fészke.*

Tsinálj bukta tésztát (tudják ezt a' tészta-müvet tsinálók mitsoda) tsak vékonyon liszttel; nyújtsd-ki mint egy bélesnek valót szoktak ki-nyújtani; olvasztott vajjal kend-meg a' bélest jól; és száraz apró-szőlővel rakd-meg jó bőven; azután nád-mézzel, fahéjjal; és apró tzitrom-hajjal. Metélj osztán egy újni széles szeleteket; gömbölygesd-öszve két felől; tedd egy edénybe; a' melly vajjal meg-vagyon kenve; tehetsz hozzá, ha akarod, hosszan metélt mondolát-is.

### *Dohány-türetet tsinálni.*

Végy egy font lisztet, ugyan annyi vajat, és vag 12. tojást, ennek négye egész-  
légyen, a' többinek pedig tsak a' sárgáját vedd, és mind azokat tedd öszve; egy kevéssé főzd; azután a' nyújtó-fával nyújtsd-el a' tésztát, a' nyújtás közben-is hajtsd-öszve kétszer, vagy háromszor-is, hogy vékonyon légyen; de előszször főzz apró-szőlőt, mint valamelly apró-szőlős tortatához; tégy hozzá darabossan meg-tört mondolát-is: azukend-meg a' fákat vajjal, 's hajtogasd reá a' tésztát; a' kötő madzagot pedig tsak tágon kösd reá; süsd-meg, de halkal; azután pedig

M

vond-

vond-le a' fáról, hintsd-meg nád-mézzel, és fahéjjal mind kívül, mind belől; 's az a' dohány-türet:

*Édes tisztát tsinálni.*

Fél font vaját, ugyan annyi lisztet, más-fél fertály nád-mézet, és két tojás székét ró'sa-vízzel, vagy borral kavard öszve; ebből tsinálhatsz osztán, a' mit akarsz; vagy ezt abba teheted, a' mibe akarod.

*Mondola hurkátka.*

Törd-meg a' mondolát igen apróra ró'sa-vízzel; áztass fejer kenyeret téjben; nyomd-ki ezt, és tedd a' mondolához nád-mézzel egygyütt, tsak hogy igen édes ne legyen, mert külömben meg-nem sülné. Kavard osztán egygyüvé tojssokkal a' tésztát igen jól, és szeldelj fejer kenyereket szeltekre, és ezekre kend reá a' tésztát. Ha akarsz hurkátkákat tsinálni, végy egy fatanyérra jó-féle lisztet, tsinálj a' tésztából hosszú hurkátka formákat, hömpölygesd-meg abban a' lisztben, és süsd-meg 'sírban, azután tsinálj édes levét reá: így lesz a' mondola-hurka.

*Nád-mézes, vagy tsukros Béles.*

Végy elegendő lisztet szép fejeret, egy marok nád-mézet, hat tojásnak a' fejeret; elegyítsd-öszve fél meszszely téjjel, és

ró'sa-vizzel, süsd-meg szép sárgán 'sírban,  
hiats nád-mézet reá, 's meg-van.

*Lépes méz forma Béles.*

Készíts fél meszszely lágy meleg vizet,  
és végy négy kalánnyi ser seprőt, egy kevés  
sót, és nyóltz egész tojást, verd azt egy  
mély tálba, kavard egygyűvé, tégy lisztet  
belé, 's tsinálj tésztát belőle, ebből pedig  
egy béles formát, tégy belé 12. löt kemé-  
nyítőt, kend-meg vajjal, hintsd-meg 'semlye  
liszttel; azután tedd ezt a' bélest egy lépes-  
méz formára tsinált formában, 's süsd-meg.

*Vesés Bélest tsinálni.*

Metéld-ei a' vesét, és a' húst kotzkássan;  
sózd-meg, 's fűszerszámold-meg; azután  
kavard-össze egynehány tojással: süsd-meg  
'sírban, vagy vajban, mint a' tojásos bélest.

*Hó-gulyát tsinálni.*

Végy lisztet, sót, és ró'sa-vizet, és  
egynehány tojás' sárgáját; metéld-el egy kis  
tésztát vagdaló karikátskával, fogd-fel egy  
orsóra, süsd-meg vajban vagy 'sírban.

*Nadrág-hötő, vagy nadrág-szifj.*

Tsinálj tésztát két tojással két marok  
lisztből, nád-mézből, és ró'sa vízből, nyútsd-  
ki azt, és metéld-el tésztához való karikáts-  
kával: egy újni szélesen, és a' milyen  
hosszan akarod pántika formára: azután

süsd-meg vajban, 'sírban, és tégy egy kevés nád-mézet-is reá.

### *Tortáta májból.*

Főzz-még egy darabotska borjú májat, vagdalj rozsmaringot, és 'sallyát egygyüvé, végy új vajat, hat tojást, ró'sa-vizet, mé-télt mondolát, egy kevés kenyér-mor'sát; ma-lo'sa-szőlőt: ezeket habard jól egygyüvé; és tedd a' tésztából tsinált formába; nem kell semmi fedőt reá tenni, hanem tsak a' sütő kementzében a' nélkül meg-sütni. Így tsinálhatod a' tüdős tortátat-is, tsak hogy hús-levet, és valami borjú-veséről kövért kell hozzá venni.

### *Gesztenyéből Pástétom.*

Forrázd-meg a' gesztenyét jól, vagdald apróra, és veres-hagymát közzé, sózd és fuszerszámozd-meg: azután tégy belé ma-lo'sa-szőlőt, és vajat, 's ezt tedd egy széles pástétomos serpenyőbe, hadd süljön két óraig.

### *Gyerme hágyas-aszszonynak-való kenyér.*

Végy egy negyed rész véka lisztet, egy negyed rész font nád-mézet, ugyan annyi darabossan meg-tört mondolát, vajat-is annyit; tsináld ezeket tésztává, és ugyan ezen tésztából egy újnyi darabotskát, kend-meg azokat tojás' fejeirivel; hints reájok darabos nád-mézet, és süsd-meg pléhen szép sárgán.

## *Spanyol tésztát tsinálni.*

Ennek készítése ebből áll; végy elegendő lisztet; ezt vízzel és sóval tsináld tésztává: de se lágy, se kemény felette ne legyen, tsináld-ki azt mind két felől hosszszan, mint a' tömlő, hatszor, vagy többször-is öszve-hajtogatván, míg olyan puha lészen, mint a' bársony; akkor tsináld olly' kerek formára, mint a' pék-kenyér, vagy a' német süttök' kenyerei: azután egy fejer ruhában tedd a' pintzébe, ha nyár, vagy igen melegek vannak. Azután két font tésztához végy egy font vaját; azt mosd-meg előszször hideg vízben egy tiszta táblán; tsináld lapos, széles, és kerek kárikába: a' tésztát-is valamennyire szélesen nyújtsd-el, és a' vaját verd reá: A' vaj ki-lévén nyomva, és a' tésztával egy kevéssé fel-dör-sölődve, verd egymásra; hogy a' vaj a' közepére menjen: nyújtsd-ki ezt egygyütt egy jó hüvelyknyi vastagságra, hosszú formán, a' ki-nyújtás előtt pedig hints előszször a' táblára egy kis lisztet, és a' tésztára-is. A' tiszta már ki-lévén nyújtva, hajtsd-is. A' tészta már ki-lévén nyújtva, hajtsd-fel egymásra fellyülrül alá-felé, és alólról fel-felé, hogy három rétüen feküdjön egymáson; nyomd reá a' másodszori ki-nyújtás előtt a' nyújtó-fával- tsak-hogy ne igen keményen; hints újra mindenütt fellyül reá egy kevés

lisztet, és újra nyújtsd-ki; azután ismét hajtogasd egymásra, 's nyomd keresztül valamennyire, a' nyújtó-fával középben; újra hajtogasd-össze, hogy négy rétűnek-is téssek lenni. E' meg-léven, nyomd ismét keresztül a' nyújtó-fával, és ki-nyújtván, hajtsd-fel harmadszor-is egy-másra: azután tedd félre, és tégy jegyzést, hogy ez a' tészta háromszor hajtódott egymásra. Ebből a' tésztából csinálhatsz apró pogácsákat a' pástétomhoz; de ha ebben a' munkában mindegy te szorossan nem vigyázol: mind munkád, mind fáradságod, és költséged-is el-vész. Az időre is jól vigyázz: mert a' meleget ez a' tészta nem szereti; és végre nyárban a' meleg meg-mosott vaj karikákat egy darabig hideg kút vízbe tedd, minnélötte szükség lenne rájuk.

### *Ausztriai új tészta-mív.*

Végy fél font 'sirt, vagy vaját, és ehhez 15. tojást: és a' 'sirt mindenkor kell egy felől kavarni; ebbe egymás után verd belé a' tojást, és midőn már mind a' tizenöt bean van, kavarij belé egy szűrő szitán által egy font lisztet igen jó-félét; tégy belé öt vagy hat kalán jó ser'seprőt, és tiz kalán nád-mézet. Ezek már egygyütt lévén kavard egy darabig, azután a' kemenczénél hagyd állani, kend-meg a' formát vas-tagon vajjal; azután töltsd-belé, és süsd-meg.

meg. A' tésztát meg-kell sózni, és jobb ízű  
lészen, ha tört mondolat-is teszel belé.

*Rakás fát tsinálni.*

Vájj, vagy tsinálj a' tésztából két la-  
pos pléh, és pék-kenyér formára kenyeret,  
s' azt süsd-meg: kenj-meg egy tálat vajjal,  
abba tégy egynehány szeleteket azon sü-  
tésből: azon felül ismét szeleteket, míg mind  
benne lészen. Akkor kavarj egy fél mesz-  
szely téjbe hat vagy nyóltz tojást; és bőven  
nád-mézet; ezt töltsd a' szeletekre, hadd lá-  
gyúljanak-meg egy kevésbé, azután egysütő  
kementzében szép sárgán süsd-meg, ez lé-  
szen a' rakás-fa.

*Tortátn savanyú káposztából.*

Szedd-ki a' káposztából a' fenyő mago-  
kat (mivel úgy szokták a' Németek az ő  
káposztájokat bé-savanyítani) és mosd-meg  
egynehányszor: hogy a' kömény-mag-is a'  
fenekén maradjon a' hordóban. Akkor a' ká-  
posztát tedd a' vízbe, és vagy két hétig,  
minden nap új vizet tölts reá; akkor osz-  
tán tedd egy fazékba hideg vízbe, főzd-  
meg, és sózd-meg, hogy meg-lágyúljon.  
Osztan töltsd-le a' vizet róla, és szárazd-  
meg a' káposztát egy asztal-kendő között  
jól; szedeged-ki a' hosszabb leveleit, és  
olvaszsz-meg 12. lat nád-mézet, és a' ká-  
posztából főzz-meg egy fertály fontnyit, és

ugyanabban a káposztában három tzitromnak a belét-is, de a melly a magvától, és belétől jól meg-tégyen tisztítva, és a hajától-is igen jól meg-hámozva vékonyon, s vízbe meg-főzve, míg meg-lágyúl. Akkor azokat hosszára rakd-le, úgy mint a káposza metéllődött, a nád-mézhez, és káposztához-is, és mind egygyütt még egy kevésbé főzd; azután metélj tetszésed szerént fűszerszámmal meg-készítettett tzitromhajat belé, vedd-ki azután a káposztát egy tiszta kalánnal, a nád-mézet pedig hagyj jól belé főni. Ebből végy osztán töteléknek valót a tortáta-hoz, a melly vajjal, vagy borral sült tésztaból van tsinálva. De jól meg-kell jegyezni, egy tsepp nád-mézet sem kell többet venni, és a fűszerszámmal meg-készítettett tzitromhajat sem kell vele meg-főzni.

*Tortáta tengeri-szőlőből, vagy tengeri Baratzkból.*

Olvaszd-el a nád-mézet, tégy hozzá ketté vágott baratzkokat, vagy tengeri-szőlőt, és hosszúkára metélt tzitromhajat; főzd ezeket, míg öszve-állanak; akkor hagyj meg-hűlni, és töltsd valami vajas, vagy édes tésztaba, süsd-meg osztán tetszésed szerént.

*Mondola-kenyér.*

Végy fél font apróra tört mondolat, fél font nád-mézet, és fél font lisztnél valami-

lamivel többet, 21. lat vaját, és egy kevés fa-héjat; elegyítsd-össze osztán ezeket; de lágy ne legyen: azután tedd egy lapossan ki-vert pléhre, hadd süljön-meg sárgán; mé-téld-el nád-mézes kenyér nagyságúakra. Ezt hívják némellyek martzipánnak, a' Néme-tek pedig Zvibaknak.

*Vén.aszszonyokat tsinálni.*

Tsinálj meg-forrázott pogátsának való tésztát, hevítsd-meg a' sirt, márts egy vas-tag főző kalán' nyelét előszszór a' sírba, és azután a' tésztádba, hadd süljön a' sír-ban; míg tsak egy pogátsa van a' nyelven; azután ezeket a' pogátsákat tedd bor-lév-be; de édesbe, és főzd-meg.

*Jó tsokoládét főzni.*

Reszelj-meg négy lat tsokoládét, tölts arra fél meszszely tejet forrón, kavard a' fővés közben szüntelen: habarj-el két to-jas' sárgáját benne; 's azzal hadd főjjon tsen-desen; kavard szorgalmatosan, de ne hagyj sem igen meg sűrűdni, sem igen meg-hígulni.

*Mézes mondolát tsinálni.*

(Makarónak-is hívják.)

Törj-meg két font meg-hámozott mon-dolát, jó apróra két font nád-mézzel; ha-barj-össze négy tojasnak a' fejerit, hogy ol-lyan legyen mint a' tajték: ez-is meg-lé-

vén, tedd egygyüvé mind, és kavard jól  
 össze, 's főzd-meg jól egy serpenyőben;  
 Makaród léssen.

*Portugalliai kenyeret tsinálni.*

Törj-meg darabosan fél font meg-hámo-  
 zott mondat ró'sa-vízzel, egy font nád-  
 mézet pedig apróra, és egy kevés veres  
 örmény-földet; ezeket dör'söld egygyüvé;  
 törj-meg darabosan egy lat szekfüvet-is, és  
 végy egy font lisztet; habarj-el annyi to-  
 jást henne, hogy tészta lehessen belőlle;  
 ebből tsinálj egy újni vastagságú darabokat;  
 hints-meg egy papirozt lisztel, tedd arra,  
 és süsd-meg tortátának való serpenyőben,  
 a' mellynek fellyül gyenge, de alól erős-  
 sebb tüzének kell lenni,

*Sárga kenyeret sütni.*

Törj-meg egy fertály font nád-mézet,  
 végy ahoz egy font búza lisztet, öt tojás'  
 székít; és egy egész tojást. A' tojások jól  
 össze lévén kavarva, habard közzé a' nád-  
 mézet, 's azután a' lisztet; tedd azt papi-  
 ros iskatulyába, de a' mellyet előszször vaj-  
 jal bé-kenj, tedd' azt egy tortátának való  
 serpenyőbe, hadd süljön-meg gyenge tüzön,  
 és mikor derekasan sülni kezd, tégy fei-  
 lül több tüzet reá, hogy a' felső haja meg-  
 keményedhessen, de meg-ne égjen; és kend-  
 be

bé azt tojás' székivel, a' melly vízzel egygyütt meg-vagyon habarva.

*Maul-tast (magyarul poszlev.) tsinálni.*

Törj-meg hat lat mondolat, és négy lat nád-mézet, fél nehézék gyömbért, szekfüvet, szeretsen-diót, borsot-is annyit, egy nehézék fa-héjat, és hét árpa szemnyi pész-mát; kavard-meg a' nád-mézet, és mondolat jól: üss három tojást hozzá, elegyítsd-közzé a' fűszerszámot egy kevés liszttel, és tsinálj tésztát belőle, solly' formákra, mint néked tetszik, azután süsd-meg, trágyázd-meg nád-mézzel 's fa-hajjal.

*Jég-fát készíteni.*

Ez lakadalmi éték a' Németeknél, melyet így készítenek: meg-habarják a' tojás' fejerit, és által-vonnak egy rozmaring szálat rajta; azután közönséges nád-mézet öntenek reá, és ha meg-szárad, a' hegyét meg-aranyozzák, 's ez osztán a' jég-fa.

*Olasz-diókat bé-tsinálni.*

Végy illy' diókat, minekelötte a' bélek meg-keményedne, fűrj a' diókon lyukakat, azután tedd lágy meleg vízbe, és egy darabig meleg hámura helyheztesd; és minekutánna az elébbi vizet el-itták, tölts új-jat reájok, 's főzd-meg; míg minden keserüségek ki-fő: azután pedig főzd-meg borban,

ban, meg-lágyúlnak, és szükségedre tedd el iskátulába, sűrűn meg-higgasztott nád-mézzel meg-adván az ízeket nékiek.

*Szedret bé-tsinálni.*

Végy két font még veresnek látszó szedret, és más-fél font nád-mézet; egy kevés vízzel egygyütt tedd egy fazékba, és jó sűrűen főzd-meg.

*Vagy.*

Tölts hideg, meg-higgasztott, és sűrűen meg főzött nád-mézet az újontában megtört szederjekhez egy edénybe, és ha a nád-méz igen híg találna lenni, illy' esetben újra főzd-meg sűrűen.

*A' tzitrom-hajakat bé-tsinálni.*

Metélj új tzitrom-hajakat hosszútskán egynehány darabokba; tartsd azokat három nap tiszta hideg vízben, de a' vizet mindennap újjítsd rajtok kétszer, hogy megfonnyadjanak, azután főzd-meg higgasztott nád-mézzel; és három vagy négy nap múlva újra főzzed a' nád-mézet, fojtsd-bé, és újra töltsd a' fa-hajakhoz, és főzd mind addig, míg eléggé meg sűrűdik.

*Rósa conservátát tsinálni.*

Szedj két font piros, és még tökéletesen ki-nem nyílt ró'sát: ennek leveleit a' zöl-

zöldektől, és sárgáktól válaszd-el; azután egy kő-mo'sárban törd-meg jól, 's végy hozzá jó-féle négy font nád-mézet; és azt megtörvén, elegyítsd a' ró'sák közé, és szük-ségedre tedd-el.

*Az almát, és körtvélyt sokáig el-tartani.*

Az új, és ép almákat, és körtvélyeket jól, és minden meg-sértődés nélkül száraz időben le-szedvén fájaikról, törölgesd-meg szép, és tiszta ruhával; a' meg-tisztítás után tedd száraz zabba, sokáig el-állanak.

*Vagy.*

Végy fa-ládákat: azután végy valamely folyó-vízből, vagy patakból fővényt, mosd-meg azt jól: azután pedig szárazd-meg, és tedd a' ládába, ezeken fellyül rakd azután a' gyümöltsöket, és ezeket ugyan azon fővényel fedd-bé: azután tedd a' ládákat száraz, de nem meleg helyre: illy módon a' gyümöltsök sokáig el-állanak. De az illy gyümöltsök mind épek, és szárazok legyenek ám; és úgy rakattassanak a' ládába, hogy egymást ne érhék.

*A' lúdat úgy hízlalni, hogy nagy májjok legyen.*

Törd-meg az Antimoniumot, (magyarúl Spisztoltz) és dör'sold-el igen puhára, azután tsinálj abból tésztát, ebből pedig ap-  
ró

ró pogátsákat, vagy apró salatotskákat: az Antimonium porát úgy kell alkalmaztatni: hogy egy lúd abból egy nap mint-egy három kés hegynyit vegyen bé a' háromszori töltésre. Továbbá töltheted a' lúdat tsak tészta-laskával, és tengerivel-is, tsak-hogy felettébb meg-ne töltsed, és mindenkor innivalója légyen.

*Az öhöz, vagy tehénhúst sokáig el-tartani.*

Tedd a' hús egy tálba, és tölts reá annyi savanyú tejet, hogy a' tej a' húson fellyul légyen. E' ki-szívja minden vérét a' húsnak; és így nagy hévségben-is el-tart 8. 9. vagy 10. napig-is, tsak hogy mindennap újítsd rajta a' savanyú tejet; az előbbenit pedig tölts-le rólla; jó izü-is lesz a' hús ez által.

*A' száraz húst, és sódorokat meg-óltalmazni, hogy semmi férgek, vagy molyok beléje ne essenek.*

Az illy' húst, vagy sódorokat, le-vén a' füstől, tedd egy tekenyőbe, vagy kádba: azután tsinálj erős lúgot, töltsd azokra; s mosd-meg jól: ezután tedd valami szelős helyre, a'hol meg-száradjanak. Így sokáig el-állanak a' sódorjaid, és a' füstös húsaid.

*A' szárnyas állatot úgy meg-ölni, hogy jó izü legyen.*

Az illy' szárnyas-állatnak, míg meg-nem ölnéd, tölts etzetet a' torkába egy kalánnal;

ak-

akkor a' töltés után fogd-bé az orrát egy kevéssé, hogy azon az etzetet ki-ne adja: akkor osztán öld-meg, sokkal jobb izu étel leszen belőle.

*Az ösztövért tyúkot hirtelen meg-hizlalni.*

Végy sovány eleven tyúkot; 's más kísült tyúknak a' kövérét melegítsd-meg annyira, hogy annak melegségét az újjod el-állhassa; ebből tölts a' sovány tyúknak torkába, a' mennyit tölthetsz: azután a' tyúkot tedd a' záros helybe, kergesd abban mind addig, míg meg-hevülván, le-esik. Akkor a' belé töltött kövérség a' bőre és húsa között meg-ülledik; azonnal mosd-meg a' torkát, vedd hideg vízbe, ez által a' kövérség a' húsa, bőre között meg-állapodig, azután forrázd-meg, koppaszd-meg; süsd-meg, 's a' soványból kövér tyúkod leszen.

*A' tojásokat sok ideig frissen el-tartani.*

Rakd azokat sóba, vagy rostált hamuba, forgasd-mg gyakran azokat a' sóban, vagy hamuban; sokáig el-állanak romlás nélkül.

*Norimbergai mézes Kaláts.*

Egy kis pár tűzön olvasz-el Sirupot, és jó féle mézet, egy forma mértékben; törj szekfűvet, kardemomumot, szeretsendiót, borsot, gyömbért, tzitramot, tzirom-

ha-

hajat-is darabokban, és annyit, a' mennyit akarsz; kavarij e' közzé búza lisztet, hogy tésztává legyen; ezt nyomd a' formába, süsd-meg: a' sütés után pedig kend-meg mézes vízzel.

*A vad-húst etzet nélkül sokáig el-tartani.*

Hintsd-meg a' vad-húst egy kevés sóval, márts egy asztal kendőt jó erős etzetbe, ezzel takard-bé a' vad-húst olly' formán, hogy sehol az aër hozzá ne érhesse. Akaszd-fel osztán valami jó szellős, és száraz helyre, és midőn meg-akarod sütni, vedd-ki az asztal kendőből, mosd-meg tiszta vízben, és süsd-meg nyáron, mint a' kár-melley vad-húst.

*A borjú petsenyét frissen el-tartani.*

Nyári napokon ez egy igen szükséges dolog, mivel az ilyen petsenye egyszerre mind el-nem fogyhat. Ha tehát jó szellős kamarád nintsen, végy asztal kendőt, ebbe takard-bé jól a' hideg borjú petsenyét, hogy az aër ne érhesse, tedd azután valami hűves helyre, és el-áll minden hiba nélkül.

*Jó Marha petsenye.*

A' hideg napokban hadd függni a' szép fejer petsenyét három napig szellős helyen. Azután verd-meg jól, hogy poronyó legyen, és szalonnával spékeld-meg, hints kevés lisztet reá, 's lábásba süsd-meg, (de gyakor-

után tálba, készíts barna rántást' a' levé-  
re, és ha igen meg-sűrűdne, hígítsd-meg  
borsó levével, és a' hal véret öntsd köz-  
be; hagyd még egyszer fel-forrani, verd-  
által tiszta szitán, tzitrom-hajjal rakogasd  
meg 's add-fel.

*Egész tsukát nyárson sütni*

Eggy három fontos tsukának vond-le a'  
bőrét, a' hasán tégy egy olyan hosszú met-  
szést, hogy a' kezeddél bé-nyúlhass. A'  
bélit vedd-ki, fejét, tarkát hagyd-meg, 's  
sósd-meg jól; azután süss-meg két tojást,  
ennek a' fejérit szardellával, tzitrom-hajjal  
metéld hosszútskára, mint a' szalonnát, 's  
ezzel spékeld-meg a' Tsukát, de úgy, hogy  
egyszer tojást, azután egy egy szardellát, e'  
mellé meg tzitrom-hajat vonj, 's így bánj  
véle mind a' két oldalán; azután vond a'  
nyársra; a' hal' hosszúságához képest, ha-  
síts két darab fátskát, ezeket kend-meg vaj-  
jal, 's kösd a' hal' oldala mellé spárgával;  
a' sütés közben öntözgesd meleg iróval 's  
tzitrom lével. Ha tejes a' hal, tehát vedd-  
el az epéjét, 's a' tejét a' májjával egygyütt  
vedd-ki, 's vagdald-meg jó aprón, e' köz-  
zé habarj szardellát, és tzitrom-hajat, pá-  
rold-meg meleg vajban, sósd-meg, tégy  
hozzá egy kalán lisztet-is, engedd párolni  
egy kevés ideig; azután tölts hozzá egy

kalán borsó levét, és egy fél tzitromnak a' levét, hadd főjjon így egy kevés ideig, azután készítsd ezt a' levét egy tálba, vond-le a' tsukát a' nyársról, az oldal fákat tedd félre, a' tsukát helyheztesd a' lévőbe, 's a' le folyt 'sírját a' serpenyőből öntsd reá, 's add-fel.

### *Angolna sülve.*

Sós vízben mosd-meg szépen az Angolnát, 's szárítsd-meg. Azután vond nyárs-ra, 'semlye-darával hintsd-meg, adj hozzá szeretsen-dió-virágot, sós és meleg íróval gyakran lotsold, egy fél tzitromnak nyomd reá a' levét, így süsd-meg szép pirosan.

### *Tsigákat főzni.*

Hogy a' tsigák ki-bújjanak, tedd őket estve hideg vízbe; a' házokat mosd-ki, 's főzd-ki tisztán, a' tsigákról szedd-le a' nyálasságot, 's tisztogasd-meg szépen. Tégy azután lábasba írósvajat, hagyd el-olvadni, ehez tégy majoránuát, kakuk-füvet, szeretsen-dió-virágot, és egy kevés borsót, e' közzé keverj lisztet, 's készíts tésztát belőle; azután tedd-viszsa a' tsigákat ismét a' ki-tisztított házokba, és az említett tésztával fellyül tapasztd-bé. Hogy pedig a' tészta le-ne essék, üss egy tojást-is a' liszt köz-

közzé : de jobb ízű legyen, ha tojás nélkül készíted, 's könnyen el-lehet kerülni, ha a' főzés közben jól vigyáznak reá, Azután végy hal levét, ebbe főzd-meg a' tsigákat, hányj belé minden-féle fűszerszámot, mint fellyebb a' tészta készítésben említettem, és hagyd így tsak egy kevés ideig főni, mert különben a' tsigák igen meg-keményednek.

### *Pisztrángot papirosban sütni.*

Tisztítsd-meg a' Pisztrángokat, sózd-meg, azután rostélyon engedd egy ideig sülni, de úgy hogy levében maradjon, ezután hagyd meg-hűlni, 's tedd egy fűszerszámmal meg-kent papirosba, mellyből a' jó szagú fűvek, és a' tzitrom ki-ne maradjanak, tedd vissza ismét a' rostélyra, süsd-meg lassú tűznél, hogy a' fűszerszá-mok' erejét jól magához vonja. Azután add a' papirossal egygyütt az asztalra.

### *Tsuka tzitrom lévben.*

Bontsd-fel a' tsukát szokás szerént, metéld-fel darabokra, tedd egy ittze borba, és vízbe, ehez veres-hagyma, tzitrom-héj, fűszerszám, forrald-fel a' tsukát ezekben, azután vond-le a' bőrét, egy lábásba olvaszsz meg egy tojásnyi nagyságú vaját,

két kalánnyi lisztet hints reá, hagyd egy kevéssé meg-dagadni, önts jó borsó, tsuka-és tzitrom levét reá, adj-hozzá tzitrom-hajat, szeretsen-dió-virágot, sáfrányt. és egy darab írórt hozzá, engedd jól egygyüvé forrni, azután öntsd a' tsukára, 's hagyd még egyszer fel-forrni.

### *Karátsonyi kenyér.*

Végy egy font mondolát, kövezd-meg, annak mindenikét metéld-el három részre, egy font malo'sa szőlőt, ezeket metéld két részre, egy font figét, egy font mogyorót, fél font tzitronádot, ugyan annyi aszalt körtvélyt, és szilvát, egy garasára diót, négy krajtzár arrú Pomarants-hajat, mind ezeket vagdald jól öszve, végy hozzá két krajtzár arrú koriándrumot, és három garas arrú fejer kenyér tésztát, dagaszd-meg jól, süsd-meg kenyér formán, 's ezt híják Karátsoni kenyérnek, a' Németek pedig (Kle-tzenbrodnak),

### *Muskatzóni.*

Egy font mondolát vagdali-meg hajas-tul jó apróra, végy hozzá egy egész tzitrom-hajat: egy lót szekfü virágot, és egy lágy szeretsen-dió-virágot törj-meg, ezeket keverd a' mondola közzé, azután egy font  
nád-

nád-mézset nyóltz lat lisztet ; mind ezeket négy tojás' székivel-tsináld egybe, a' formát apró nád-mézzel kend-meg jól, 's nyomogasd a' tésztát beléje, süsd-meg lassú tűznél, és ha meg-sült, fagyott tzuokkal öntsd-meg, 's készen van.

### *Tsuka Kása.*

Egy darab sült tsukat tisztogass-meg a' tsontjától, de elébb a' külső bőrét le-kop-paszd, és a' vágó késsel jól aprón vagdald-meg, azután két 'semlye belét édes téjben főzz-meg, mellyet a' fővés után tégy hűvös helyre, azonban egy darab írósvaját hójagossan törj meg, üss belé három egész tojást, négynek pedig a' sárgáját, erre add a' tejes 'semlyét, a' vágott tsukat, egy kevés tzitrom-hajat, és nád-mézset, a' mennyi elég; azután kend-meg a' formát íróval, öntsd belé a' kását, kend-meg tojás 'sárgájával, 's nád-mézzel trágyázd-meg, azután süsd-meg szép pirossan.

### *Tüdő kása.*

Egy fertály font írósvaját törj-meg jó pelyhessen, egy pólturára 'semlye belet áztass-meg édes téjben, a' tüdőt főzd-meg jó lágyan, metéld-el apróra, és az ázott 'semlye béllal tedd az írósvajközzé, ka-

vagd jól egybe, végy tiz tojást, söt a' mennyi elég, egy fél meszsely téj felit, egy kevés apróra vagdalt petre'selymet, és vékonyon metszett tzitrom-hajat, ha mind ezek egygyütt vannak, akkor egy fertály óráig kavard jól egygyüvé, azután kenj-meg egy bádog tálat abrantsostól íróval, tedd belé a' kását, lassú tűznél süsd-meg.

### Zsemlye Kása.

Egy pólturára 'semlyére önts egy meszsely téj-felit, hagyd meg-főni, de a' tűzön szüntelen kavard, hogy szép vékony legyen, azután tedd-ki a' tüztől, hadd hüljön-meg; végy egy fél fertály írósvajat, törd-meg szép hójagossan, míg fel-nem dagad, azután üss két egész tojást, és tiznek a' sárgáját hozzá, mindeniket egymásután nád-mézeld meg tetszésed szerént, adj-hozzá tzitrom-hajat-is, a' tál körül készíts tésztából abrantsot, töltsd közibe a' kását, szép híven süsd-meg, és meg-van.

## MUTATÓ TÁBLA.

	<i>Lap.</i>		<i>Lap.</i>
<b>A</b> lma étek	61	Bárany-hús piritva	54
Alma béles	72	Bárany-bél téjjel	120
Alma fánk	82	Baratzk fánk	91
Alma kása	79	Baratzk tortáta	134
Alma lév	94-102	Berbéts-fő	24
Arpa kása téjben	84	Berbéts fő saláta	14
		Birs alma pastétom	92
<b>B.</b>		Bodza fánk	100
Bába fánk	65	Bodza kása	77
Bába kenyér	69	Borsporral	49-119
Bagoly borsó	114	Boros kenyér	79
Balás lév	32	Boros leves	80
Balmos	100	Boros szérdék	75
Bárany-fő rántva	33	Borsó leves	109
— hus német módon	38	Borsót főzni	111
Bárany-fő hidegen	39	Borsó laskával	121
		Borsos szilva	117

Bo.

Borított l�v	129	Gutta l�v	104
Bot l�v	108	Gy�m�lts l�v	48

## D.

Daru sása	90
Deszpot l�v	49
Dio b�es	87
Dió-sasa	54
Dinnye Tortáta	134
Domika	96
Disilber	85

## E.

Etzetes tzibre	117
Edes t�j	99
Eg l�v	103
Egész alma	63
Egres b�es	68
Eles l�v	27

## F.

Fekete l�v	21-22
Fenyő-gombát f�z.	112
Fokhagym�s petse.	53
F�k�t�s f�nk	90
F�rj h�s s�lve	56
F�st�l�t petsenye	53

## G.

Galuska	34
Gombát f�zni	42
Gy�mb�eres l�v	50
Gy�mb�eres s�sa	134

## F.

Hagyma l�vel	129
Hagyma rántva	122
Hajtott tejes �tek	74
Hal fekete l�vel	118
Hal t�j-fellel	70
Hal risk�s�val	113
Hal tiszta borssal	118
Hal l�mony�val	115
Hideg �tek	30
H�st b� s�zni	57
H�velyes bors�	78

## I.

Ir�s l�v	66
Ikr�t f�zni	109

## K.

Káposzta Kolosv�ri	5
— közönséges	6
— vajjal	99
— ikr�val	101
Káposzta l�v tzibre	122
K�poszt�s b�es	121
Kappan l�v	45
Karbon�ta	44
K�sa olajjal	120
Kasz�s l�v	10
Kender mag tzibre	108
Kinzott k�sa	111
Kenyér tortáta	63

Ke-

Kenyér kása	26	M.	
Keresdi lév	37		
Kotsonya	86	Madár lév	46
Kotzka lév	29	Magyar lév	28
Kolbász lévre	130	Majoránna lév	35
Korbonáta	56	Máj rántva	18
Kozák lével	116	Makaró	62
Kék káposzta	131	Malatz hidegen	128
Köles kása	98	Maló'sa lév	56
Körtvély pastétom	92	Megygy kása	51
Körtvély béles	67	Megy sása	132
Klödör	23	Metélt éték	75
Körtvély fánk	85	Mikló lév	50
Körtvély főve	106	Miskulántzia saláta	107
Kóldús lév	103	Mondola Klödör	95
Korpa tzipre	110	Mondola lév	107
Kutkufa	36	Mondola Peretz	102

## L.

Lábból saláta	37	Mondola sása	96
Lábbogó tejes éték	75	Mondola tortáta	58
Laboda paréj	78	Mondola pogácsa	133
Lapos tészta	81	Mo'sar fánk	135
Lapos tüdő máj	40	Murok téjjel	78

## N.

Lasa	123	Mustos petsenye	43
Laska	12		
Lengyel lév	17	Német lév	13
Lengyel tzipre	105	Német rántotta	80
Leány sarjával	50	Német tejes éték	89
Lentse olajjal	121	Nyelvek főzni	37
Lentse leves	113	Nyers káposzta sal.	109

## O.

Lúd sültve	47		
Ludas kása	29	Olajos spék	114
Luther lév	39	Olajos domika	116
Lyukas kása	97	Olajos lév	124
Lönye	123		

Ola.

Olajos Káposzta	77	Savanyú l�ev	13
Olasz kolb�asz	72	Savanyú petsenye	39
Olasz makar�o	62	Saláta	106
Ordas levés	99	'S�ly�s petsenye	54
Orjával	41	'S�k vászonnal	103
Ostya b�eles	81	Szef�ves sása	134

## P.

Palástos risk�sa	97	Sódor gyümölts l�v.	127
Pal�ta	65	Sódor szef�ves l�v.	127
Párolt r�k	110	S�s víz	123
P�st�tom l�vel	23	Spanyor l�v	64
P�p	97	Sufa	32
Pik�da	26	S�lt	46
Pil�	82	S�lt hal	114
Piroska	86	S�lt l�v	43
Palatsinta	84	S�lt p�st�tom	56

## R.

Rántott ris-k�sa	72	S�r� tejes �tek	75
Rántott keny�r	131	S�veg f�nk	85
R�k sajt	87	Sz�jaltt r�k	105
R�k t�jfellet	70-89	Sz�lv�s b�eles	87
R�k teh�nh�s l�v.	125	Sz�m�rts�k gomba	119
R�k t�ltve	81	Sz�m�rts�k l�v	25
Rántott K�rtv�ly	130	Sz�rke l�v	42
Rántott Rák	88	Szef�ves l�v	49
Ris-kása téjben	131	Sz�lv�s tzip�	98

Ro'sa Kása	132		
R�st�lt	14		

## S.

S�lya fánk	101		
Sárga l�v	30		

## T.

Tálban főtt	59
— 'semlye-kása	94
— főtt tejes étek	76
T�j-feles Káposzta	7
T�j-fel kenyér	59
T�j-feles t�r�	89
Tehén h�s l�v	8
Tehén-h�s árpa-k�s�.	7

Te.

Tehénhús petre'sely.	17	Töltséres fánk	91
— Ris-kásával	8	Töltött malatz	53
— Tiszta borssal	9	Töltött tzipó	73
— Polyékával	9	Töltött tyukmony	60
— Tormával	11	Töltelek	55
— Kukrejtet	9	Tök téjjel	79
— Murokkal	27	Törött lév	12
— Répával	17	Töröttlével hal	115
— Vad almával	10	Tüdő kása	28
— Fokhagymával	18	Tüdő éték	34
— Spékkal	29	Tüdő rántva	18
— Egressel	20	Tzitrom lév	47
— Tárkonyal	31	Tseh rántott	64
— Kaporral	32	U.	
— Etzettel hagymá.	38	Ugorkát téltre sózni	111
Tejes Klödör	72	Ugorka saláta	107
Tejes borsó	40-83	Új káposzta	124
Tolyó fánk	83	— Szalonnával	7
Tör'sa Saláta	106	— téjben	67
Túrós éték	76	V.	
Túrós béles	96	Vad hús sülve	37
Tormás téj-fel	11	Vagdaltt éték	76
Tyúk tiszta borssal	20	Váradi lév	52
Tyúki sóban	28	Vajas klödör	60
Tyúki bor-köben	126	Vendég lév	34
Tyúki tzipóban	115	Veres béles	67
— Téj-fellel	51	Vereshagymát főzni	77
Tyúk-mony Saláta	131	Vetretze	55
Töltött tyúk	20 48	Vizát viza lével	119
Tyúk Káposzta lév.	33	Viza ikra	123
Tyúkmony 'Sufa	74	Viz leves	96
Tyúkmony lév	79	Z.	
Tyúk saláta	123	Zab kása	98
Tyúkmony sajt	93	Zsolnai lév	66
Tzifra lév	51	Zuppon	100
Tsuka lével	116	Zuppon lév	118
Töltött káposzta	6	Zöld lév	17

AZ ÚJ TOLDALÉKNAK  
L A I S T R O M A.

	<i>Lap.</i>
Tzitrom Tortátá	161
Vajas tortátá	161
Fahaj Tortátá	162
Angliai tortátá	162
Komisz tortátá	163
Lengyel tortátá	163
Hollandiai tortátá	164
Pomeránts tortátá	164
Birs-alma tortátá	165
Hamar tortátá	165
Meggyes tortátá	166
Tojás nélkül tortátá	166
Szökő, torátá	167
Rák tortátá	167
Borsó tortátá	168
Paréj tortátá	168
Dinnye tortátá	169
Tzékla tortátá	171
Geszténye tortátá	171
Angliai Pudding	172
Mongold Pudding	173

Kö-

Köles Pudding	173
Jó ponyó Pástétom	174
Tekaős-békából Pástétom	174
Kisöd pástétom	175
Anáza Fingotska	176
Augspurgi Fánk	176
Mondola tortáta téjből	176
Méhek' fészke	177
Dohány türetet tsinálni	177
Edes tésztát tsinálni	178
Mondola hurkátska	178
Nád-mézes vagy zúkrós béles	179
Lépes-méz forma béles	179
Vesés bélést tsinálni	179
Hó-gulyát tsinálni	179
Nadrág kötő vagy nadrág szíjj	179
Tortáta májból	180
Gesztenyéből Pástétom	180
Gyermek-ágyas Aszszonynak való kenyér	180
Spanyol tésztát tsinálni	181
Austria újj tészta műh	181
Rakás fát tsinálni	183
Tortáta savanyú káposztából	183
Tortáta tengeri-szőlőből, vagy tengeri-ba- ratzkból	184
Mondóla kenyér	184
Vén aszszonyokat tsinálni	185
Jó tsokoládét főzni	185
Mézes mondolat tsinálni	185
Portugalliai kenyeret tsinálni	186
Sárga kenyeret sütni	186
Maul-tast tsinálni	187
Jég fát készíteni	187
Olasz diókat bétsinálni	187
Szedret bétsinálni	188
A' tzitrom-hajakat bétsinálni	188
Ro'sa Conservátát tsinálni	188

Az almát és körtvélyt sokáig eltartani	189
A' lúdakat úgy hizlalni, hogy nagy májjok légyen	189
Az ökor vagy tehén-húst sokáig eltartani	90
A' száraz húst, és sódorokat megoltalmaz- ni, hogy semmi férgek, vagy molyok beléjek ne essenek	190
A' szárnyas állatot úgy megölni, hogy jó izü légyen	190
A' ösztövért tyúkot hirtelen meghizlalni	191
A' tojásokat frissen sok ideig eltartani	191
Norimbergai mézes-kalács	191
A' vad-húst etzet nélkül sokáig el-tartani	192
A' borjú-petsenyét frissen eltartani	192
Jó marha petsenye	192
Mustos netsenye Német módon	193
Töltött Tsuka	193
Ponty fekete lévben	194
Egész tsukát nyárson sütni	195
Angolna sülve	196
Tsigákat főzni	196
Pistrángot papirosban sütni	197
Tsuka tzitrom-lévben	197
Karátsonyi kenyér	198
Muskatzöni	198
Tsuka kása	199
Tüdő kása	199
Semlye kása	200

V É G E.

DEBRECENI EGYETEMI KÖNYVTÁR  
3902/1951 gyarapodási naplósám

750524

ANONIMA

*Handwritten scribble*



*[Faint, illegible handwritten text]*

*[Faint, illegible handwritten text]*

*[Large, dark, illegible smudge or mark]*

