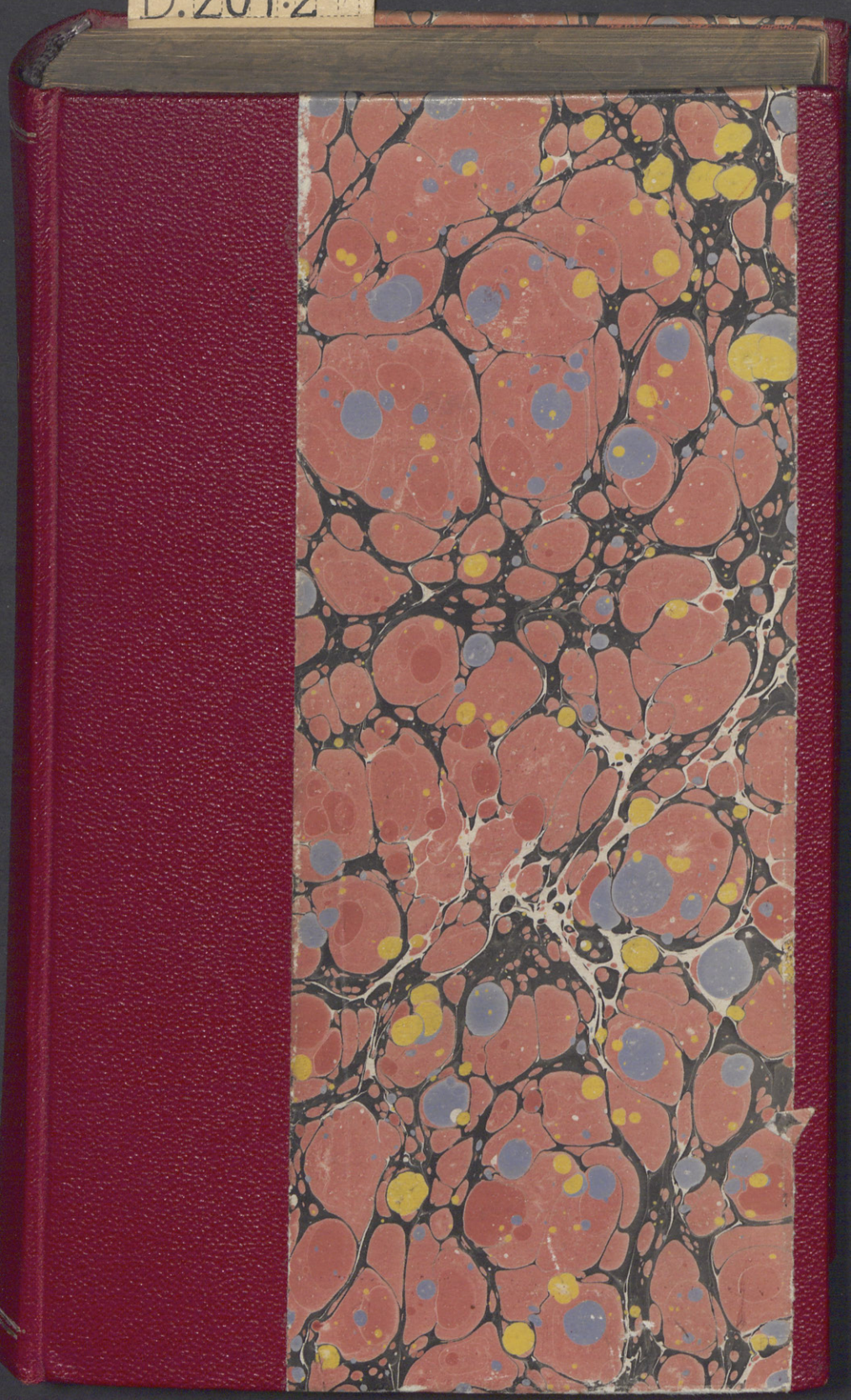
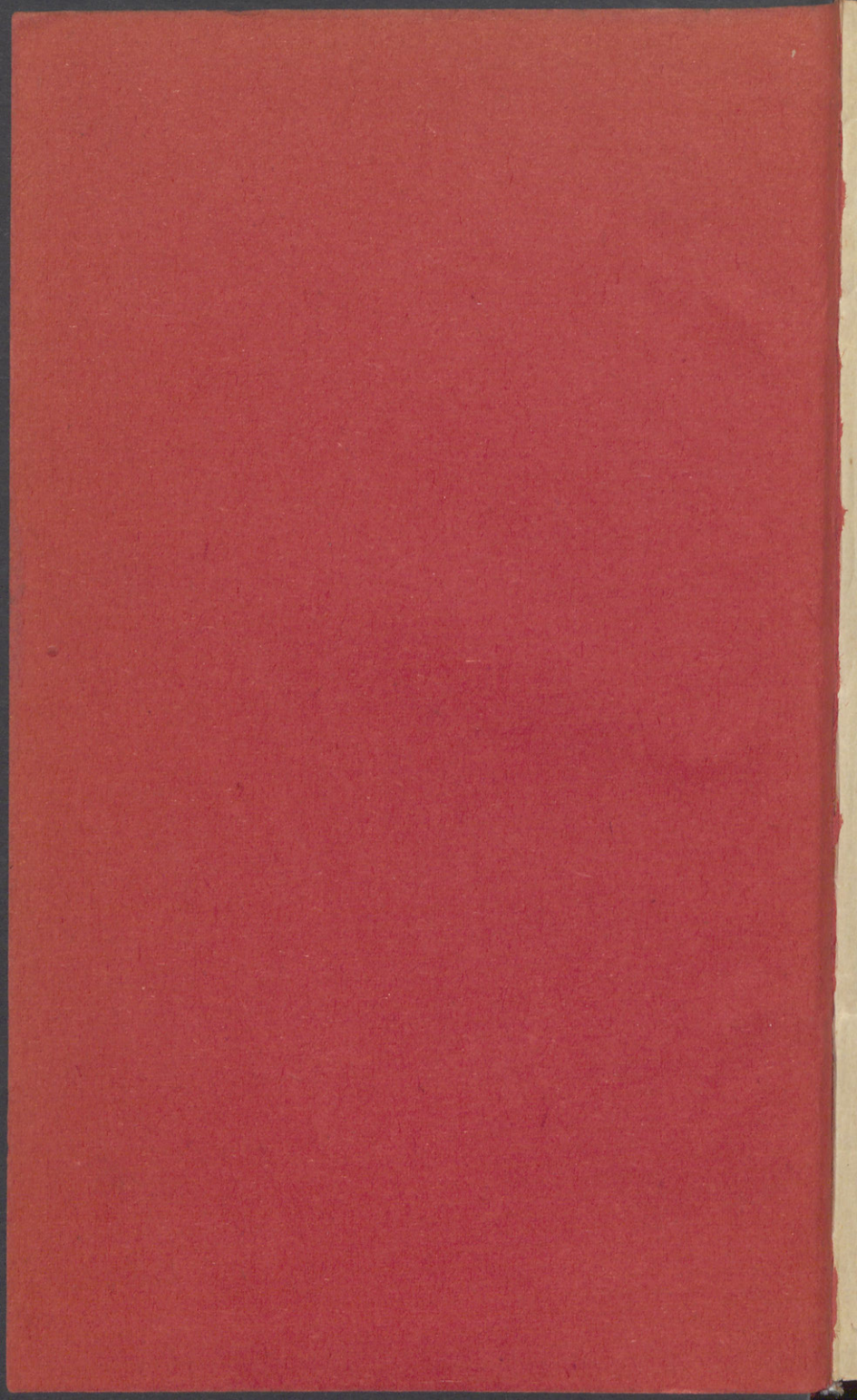


D.201:2









Minden
 Háznál használható Közönséges
 és leg-újabb
 N e m z e t i
Szakács-Könyv

eggy
 hosszas tapasztalás után irrt Bèvezetèssel,
 mimódon kellessen, t. i. a' Húsos és Bőjti Éte-
 leket, akár Egèssègeseknek, akár Betegeknek,
 akár Lábbadozóknak ; szintűgy egy nagy Táb-
 lához, mint kissebb Asztalhoz készíteni.

A'
 Főzés', Befojtás', Sütés', Kolbász-
 töltés' Aludt-levek' vagy Szulczok' csinálása',
 Gyümöltk befőzés', hideg 's meleg italok',
 egèssèges Tisánok', Fagylaltak', Krémek',
 Czukros-sütemények', Liktariomok' Liqueurok,
 bőv gyűjteményei 's 'a t.
 könnyen megfogható, bizonyos, és tapasztalá-
 son épült réguláival.

Egy Toldalékkal

Mimódon kellessék az enivalókat kiszáraj-
 tani, elrakni, bepécizolni, besózni, és füstölni; több font 's
 házi-gazdasághoz megkívántató, kinczésekkel, 's majd
 egy egèz esztendő minden nappaira kidolgozott ételek'
 Laistromával; figyelmezve a' nagyobb ünnepekre, 's a'
 vendégségekre is személytől fogva, 36ig. — A' honczolás,
 az asztal felczírítás és tárlás; valamint a' Szakácsoság-
 ba felvett idegen nevek 's szók' elkerülhetetlen említèse-
 vel, 's a' jól elrendelt Ronyhába szükséges készületek'
 illetésével egyűtt.

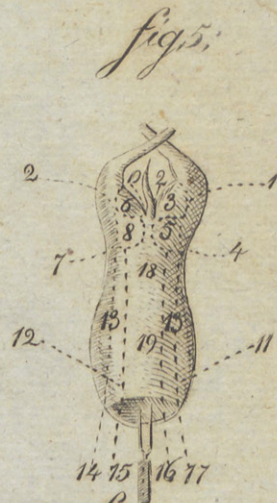
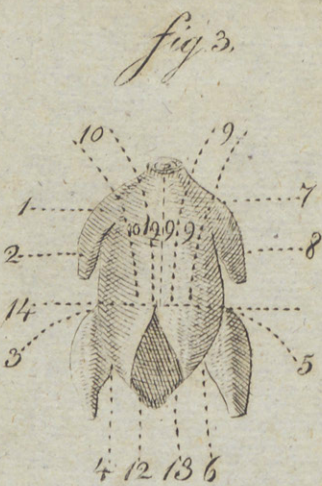
Irta Német nyelven
Hofbauer Anna.
 Magyarra fordította
 P. P.



Zero







Minden
Háznál használható Közönséges
és legújabb

N e m z e t i

36e

Szakács - Könyv.

Eggy

hosszas tapasztalás után irtt Bévezetéssel, mimódon
kellessen t. i. a' Húsos és Böjti Ételeket, akár Egés-
ségeseknek, akár Betegeknek, akár Lábadozóknak;
szintúgy egy nagy Táblához, mint kisebb Asz-
talhoz készíteni.

A'

Főzés', Befojtás', Sütés', Kolbász-töltés'
Aludt-levek' vagy Sulczok' csinálása', Gyümölcs be-
főzés', hideg 's meleg italok', egészséges Tisánok',
Fagylaltak', Krémek', Czukros-sütemények', Likta-
riomok', Liqueurok'

bőv gyűjteményei' 's a' t.

könnyen megfogható, bizonyos, és tapasztaláson épült reguláival.

Egy Toldalékkal

Mimódon kellessék az enni valókat kiszárajtani, el-
rakni, bepáczolni, besózni, és füstölni; több fontos, házi gaz-
dasághoz megkívántató kinézésekkel, 's majd egy egész esz-
tendő minden napjaira kidolgozott Ételek' Laistromával; figyel-
mezve a' nagyobb ünnepekre, 's a' vendégségekre 12 személy-
től fogva, 36-ig. — A' bonczolás, az asztal felczifrázás, és tá-
lalás; valamint a' Szakácséságha felvett idegen nevek 's szók' el-
kerülhetetlen említésével, 's a' jól elrendelt Konyhákba szük-
séges készületek' illetésével együtt.

Irta Német nyelven

H o f b a u e r A n n a:

Magyarra fordította

P. P.



Kassán, 1826.

Nyomatott Werfer Károly' betűivel es költségeivel.

Duplum venditum
ex Bibliotheca
Radvánszkyana

~~5912~~

D:201:2



1556 - 1918/19

Duplum venditum
ex Bibliotheca
Rabánaskyras

B É - V E Z E T É S.

Hogy kívánt czélt igérhess magadnak, tanúly-megnyomosan mindent a' világban: mert bár melly könnyűnek nézel is valamelly dolgot, ha bele fogsz, akkor látod által, hogy hamarébb megyen, ha olly móddal vagy fortéllyal látsz hozzá, mellyet még eddig nem esmerve, más után vagy tapasztalásod után tudsz.

Ekkép' van a' dolog a' Szakátságba is. — Sok fejér személy könnyűnek tartja a' Szakácságot; 's csak nem minden, a' ki egy darab marha-húst puhára megfőz, a' ki egy rántást csomók nélkül elkészít, vagy egy borju czímert ki nem szárajt, azt hiszi, hogy jól tud főzni; sőt kívánnya is hogy jó főzőnek tarcsák. — De ez nem elég.

Mert egy nyugodalmas, 's minden szükséges eszközökkel felkészült konyha nélkül, az edények, a' fa, a' pártúz' használása esmerete nélkül, a' vízzel való bánás, a' fűszerszámoknak egymásra való tekintetek és némely tápláló szerek használására való figyelem nélkül, ha szinte minden Szakács' könyv-réguláit követed is, és jókor beszédnél 's elraktál is holmi enni való eszközöket; — semmit sem ér.

A' maga mesterségét értő szakácsnak, valamint egy sok esztendőszakácsnének, 's egy a' maga konyhájára ügyelő tapasztalt házi gazdaszszonynak, általában nem mind szükséges az, a' mit én itt írok; nékik a' Szakács-könyvek, mellyekbe semmi új találmányok, nyomos, 's hasznos tapasztalások nincsenek;

valóban nem egyébbre valók; hanem hogy az ételek neme feltalálását könnyebbítsék. De azok, a' kik most tanulnak főzni, bár a' legpallérozottabbak legyenek is, megfognak győződni arról, hogy mind azon figyelmetes Tárgyakról, mellyekről én ezen Bővezetésben szóllok, eddig sem szóval nem hallottak, sem más Szakács-könyvekbe nem olvastak, mellyeket csak úgy fognak tudni használni, ha magok, még pedig húzamosan fognak jární utánna.

Én nem csak reményilem, hogy vezérlő oktatósom minden fogyatkozást helyre hoz, hanem hízlekedem is magamnak, hogy kedvező környűállással val folyó életemnek két harmad részét tapasztalással töltvén el; munkám melly azonkívűl hogy figyelmező rendel van írva, és elosztva; sok új és fundamentomos potlásokat is foglal magába; kedves leendő a' Kezdőknek, valamint a' Szakácsoknak és Szakácsnéknak is.

I.

A' Tűzhelynek, a' Konyhai eszközöknek és az égő szerelkeknek szükséges mivólta.

A). Minthogy a' Konyhának helyheztetése, és építése, igen ritkán függ a' Szakács, vagy Szakácsné rendelésétől; és magok a' tüzes házi gazdaszszonyok is, a' kik a' tűz körül szeretnek forgolódni, a' millyea konyhájok van, kéntelenek vele megelégedni: ennél fogva csak a' nyugodalom, és a' tűzhelynek okos haszonvétele a' legfőbb figyelem. Egyébaránt a' kinek konyhája nem fűstől, rajta ne változtasson semmit, hogy valamimódon, ezen jeles becsit konyhájának el ne veszítse, mellyet, csak egy rosszszűl helyhetett kő is, könnyen okozhatna.

Nem szóllok itt, azon takarékos tűzhelyekről, és más hasznos főző, sütő kemenczékéről, mellyek az újabb idők találmányi; mind azért, hogy még azoknak haszonvétele, fájdalom ugyan! nem olyan közönséges mint kívánni kellene; mind azért, hogy azoknak tökéletes össze-rakások után, minden az azokkal való bánásra vezérlő oktatás szükségtelen vólna; csak az

afféle tűzhelyekről adok tanácsot, mellyek minden gazdálkodásba szükségesek.

Ha a' közönséges tüzelő közepén elég helye van a' lobogó tűznek hogy a' megkívántató esetben, több nyársakra is elégségesen szolgálhasson; akkor a' másik oldalon is, mindenféle fazékaknak, serpenyőknek jut hely, e' szerént, az oldalt kihúzott pártúz melege sem vesz-el. Egy vízzel mindég tele lévő vas, vagy réz üst (mellynek szükséges voltát eléggé le nem irhatom) leg jobb, ha a' ángra, mellynek csak a' hegye érje az üstöt fejléről lecsüng; ha ez van, nem csak az hogy hely nem foglalódik-el, hanem a' tűz- ereje is megmarad, bánni is könnyű vele, ennél fogva, a' réz-fazéknál sokkal inkább ajánlható.

B). Felesleg vólna, a' Konyhába megkívántató külömbféle formájú, és hasznú cserép edényekről u; m: Fazekakról Serpenyőkről, Tálakról, Tányérokrol, Tepsikről, Kannákról szollani: minthogy azok, külömben is, a' legközönségesebb konyhai készületek közzé tartoznak; mindazonáltal, közönségesen tesztek említést, és egy kevésbé bővebben, csak a' szükségesebbeknél ereszkedem ki.

A' mi Fazekas edényeinken egy igen nagy javítás kívántatna meg, mert egy az, hogy a' mellett; hogy igen hamar törnek, drágák; más pedig az, hogy ólommal vagynak mázolja, mellyekbe, ha savanyú, vagy csipős ételt teszel-el, minthogy a' savanyúság, és csipősség a' mázt feleszi, 's el-is olvasztya, az egészségnek igen ártalmasok. Főzni még benne csak maradhat; ámbár erre is jobb a' fejer agyagból készült edény Steingut, a' melly, hogy el ne pattanjon, jobb ha réz pléhvel bevonatod. És minthogy az ilyen edények csak a' lassan fővést, 's időt kívánó tűzhöz való, a' millyen kívántatik a' Tehén-húshoz, Sódarhoz, Fojtott húshoz, Kromplihoz 's a' t. az effélékbe igen jó szolgálatot tesznek.

A' hol azomban, a' tűz' sebessebb melege kívántatik-meg, ércz-edények szükségesek u: m: egy mindég tisztán tartott 's jól meg czinezett réz edény, melly jobb az öntött vas edénynél, mellyel már nehéz vólta miatt sem lehet könnyen bánni, azomban az igen erős lángnál megreped, 's az étel benne össze-hú-

zó ízűvé, változott, piszkos, és appetitus nélkül való színűvé lesz. — A' vas edények tehát csak kisebb haszonra valók. — A' réz serpenyőket Casserolékét és más főző edényeket, jó féle czínnel és szalonnával kell megczínezní, mellyet eleven fénnýéról, és az ezüstöz csak nem hasonló fejréségéról, minthogy a' kevert czínnel színe, kékes, és bádjadtt fénnýű; már ha reá nézel is, megesmerhetsz.

A' czínezetlen, réz vagy sárga réz edényekben csak olyan ételt főzz mellynek fővésére, és készenlételére nem sok idő kell, de ételt még a' czínezetbe sem tégy el; hanem inkább cserép, vagy fejer agyagból készült edénybe porcellánba 's a' t' mellyeknek mázzok minden ártalmas vegyíték nélkül, csak a' tűz' melegétől vagon.

A' Fejer maszlag által megfejerített réz-edényt még a' konyhából is ki kell csapni. — A' régen módiba lévő czín-tányérokról való evés most már nincs szokásban. — A' még talán módiba lévő salátás tálaktól sőtartóktól, és gyermekeknek való ivó poharaktól is, minthogy a' czín ólommal van vegyítve, jó megszabadúlni.

Minthogy pedig a' cserép-edények nélkül soha nem lehet el a' Konyha, azoknak esmeretéről és használásáról itt lévén helye egyet kettőt szóllok.

Ha a' máz csak úgy van rajta, hogy nincs az agyaggal együvé olvadva, úgy a' savanyú étel azt felolvasztja, és az egészséget megrontja: mikor azért veszed, próbáld-meg a' körmöddel, le-hámlik é a' mázza vagy nem? vagy a' mi jobb töltsd tele vízzel, és vess bele az edény' nagyságához képeest egy vagy több marok sót, melly hadd állyon benne 24 óráig, ennek el-telése után még egy óráig főzd; ezen próba által ha valami árthatna is benne, nagy részént elkerülheted.

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

Egy jól elintézett Konyhába szükségesnek látom a' rendes edényeken kívül.

1). Hogy a' már fellyebb említett réz, vagy vas függő üstbe mindég víz ályon, az edények vagy szárnyas marhák' hirtelen megkivántató tisztítására.

2). Legyen egy jó peccsnye forgató, a' mellyre kisebb nagyobb nyársak reá illyenek.

3). Egynehány külömbféle nagyságú Rostélyok, mellyek ha felől ki vagynak tisztítva, mind az hogy az étel jobb ízű rajtok, mind az hogy csinosabbak.

4). Ha a' tüzelő-helyen nincsenek kis kandallók; több három lábú vas macskák, hogy a' réz edények Casserolék, arra helyheztessenek.

5). Egynehány pléh tál és külömbféle szegletű más pléhek.

6). Kőből, érczből, és fából készült Mo'sarak. — Ha olajos vagy 'sírost valamit törsz u. m: mákot, mandolát, kávé, Szerecsen-diót, inkább kő mo'sarat végy elő, mint rezet, mert így a' grispántól nem félhetsz.

7). Külömbféle fáinságú Reszelő, hogy ne egyget használly mindenre.

8). Külömbféle jól megczínezett réz formák, hogy a' téztás ételek formába abba öntessenek, vagy abba készülyenek. Az olyan ételeknek, mellyek hideg által jönnek formába, mint a' Fagylaltak, legjobb az üveg mód, mert ebbe mind színét mind tisztaságát, mind sűrűségét jobban lehet látni, mint a' réz vagy cserép edénybe.

9). Ha nem volna Márvány táblád, mellyen minden téztát készíthess, csináltass fából tézta gyúrót famangorral.

10). Gyalud legyen fainabb is durvább is, mellyen káposztát, almát, ugorkát gyalúly; a' fainabbon pedig a' szarvas-gombát szálakra.

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

12). Vésett formák a' gyümölcsök' tokjai lehántására, és más apróságok bizonyos formára való kivágására — Vágó-deszkák kemény fából. Két nyelű görbe, törő, és vágó kés, azonban a' rendes konyha-késeken kívül egy mészáros kés,

a' mivel a' Sódart vagy Szalámit vékonyan vágod, pléh fogók és formák.

Végtére a' nagyobb konyhákba van egy pár ezüst Edény is Casserole, egy Papin leve-ses fazékja, és egy anglus gőz üst.

Nem szükség azt említenem, hogy ezen edények-nek mindég tisztán kell állani, és minden használás után tüstént újra meg kell mosni. — A' tisztaság mel-lett, a' konyhába való jó rendnek, valamint az ott dolgozó cselédeknek is, csinosoknak kell lenni, hogy a' rusnyaságok által már az appetitust el ne rontsák. Örömmel léphetsz-be az oly tiszta Konyhába, a' hol minden edények fénylenek, ragyognak, és a' portól tiszták. A' többször kiséprett konyhából, nem száll fel többé a' rothasztó, és a' levegőt megvesztegető gőz, — és a' tiszta öltözet, 's tisztán megmosott kéz, min-dég bizonyos nyele a' konyhába való jó rendnek és csinoságnak.

Még egynehány sort közlök a' Szakácsságot kez-dőkkel és asztal-terítőkkel, t: i: minekelötte az ételt feladnák, mossák-meg a' 'sirtól, portól, vagy hamu-tól a' tálakat, késeket, poharakat, villákat, kanalakat, tányérokat asz.-kendővel, és mikor megmosták szárasz-szák-ki ismét, mellyek ha télen által a' konyhából a' szobába szállítódnak, izzadnak. — Így van a' dolog a' gyümölcsökkel is, mellyek minekelötte feladódnának más szobába tételnek és megtöröltetnek.

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

C). Az Égő-szereknek igen nagy befolyása van a' Szakátságra. Ezek közt legelső a' Bikkfa, csak hogy már egynehány esztendősen legyen, mert a' friss fa nem jól ég, 's némelly ételeket is ront.

Mint hogy pedig a' felhasogatott fa több meleget ad, mint a' darabokba lévő; tehát hasogatottal kell tüzelni. Egy gödrötske a' tüzelő helyen, melly kö-rül 4 — 6 főző edények állanak, és a' meleget magok között tartják, kivált ha mindég egy két darab tevő-dik reá, kissebb gazdaságba igen jó, mert ez által a' fa megkiméllődik, mellynek mennyisége, olly tekín-tetbe lesz, mint van egy háromhoz.

A'hol igen nagy melegű tűz kívántatik, mint az Anglus módra készített Tehén-húsnak Rostbeefs, ekkor a' Kőszén mindennel legjobb kivált a' Coaksz mellytől már a' Bűdöskő ki van tisztítva. A' barna vagy agyagszén, a' mit hamissan kőszénnek is mondanak nem arra való, mert agyagos lévén kisebb meleget ad, lassabban ég, és kigőzölt rossz szaga egygyesül az étellel. A' Torfának vagy Gyep-tőzegnek a' szene, jobb a' közelébb említettnél.

A' szárazfából 's tiszta, nem szeles időbe készült Fa-szén a' Coaksz után első rangú; de ha nedves fából, 's szeles időbe készült, úgy fakadozik, 's ha a' tüzet fuvod pattog, melly által a' fazékokba a' por és szén bele száll.

II.

A' Vizek álló részeinek különbsége.

Igen nagy befolyása van a' víznek a' főzésbe; mert nem minden ivó vízzel lehet jól főzni, valamint nem minden főzni való víz, jó víz, jó innya. Egy gyenge vagy álló vízzel könnyebb főzni, mint az erős vízzel, mert ez a' magába lévő savanyat és só, hamar felolvasztya, és az étellel elvegyíti, az alatt míg más a' rothadt plánták' részeit a' fővésbe részszerént alá-szálítja, részszerént a' tajtékozás által kiveti.

Ha átallyában véve, jobb is főzni a' gyenge víz, mint az erős, vagynak mindazáltal némelly eledelek, mellyek az erős vízbe, jobban megkészítődnek, mint a' gyengébe. p: o: Ha a' halat gyenge vízbe főzöd, vigyáznod kell, hogy széllyel ne főjjon. — A' zöldtségek pedig inkább megtartják színeket az erős vízbe mint a' gyengébe.

Nem mindegy azomba, hogy némelly ételt, meleg vízzel tégyé-fel, vagy hideggel a' tűzhöz! — Némelly ételekbe, a' víz sebes melegsége ellenkező következést csinál, mint a' mit a' Szakács vár, azaz, keményé lesz a' helyett hogy megpuhulna. — Igy van a' dolog a' Főzelékekkel, Marha-húsokkal, 's régi aszalt húsokkal, mellyeket mindég hideg vízbe kell a' tűzhöz fel tenni. — Ha a' Bab, Borsó, Lencse csak idei, nem kell vízbe beáztatni egy nappal előtte, melly

által tulajdon ízek elvész; de azért hogy felfúvó erejeknek egy részit elvedd, az első főtt vizét töltsd-le — Az olyan borsóra pedig, a' melly több egy eszten-dősnél, öntsd fővése előtt egy éjszakával hideg vizet.

A' Zöldtségeket előbb forró vízzel öntsd meg, azután mindjárt sózd-meg és úgy tedd a' tűzhöz, mert ha sótalan, és hideg vízbe teszed - fel a' lassan-lassan melegedő tűzhöz, puhák lesznek ugyan, de színeket és ereket elvesztik.

III.

A' Fűszerszámok, és azoknak használásánál való felvigyázás.

A' Külső - országi fűszerszámok között, nevezem először az új fűszerszámot, vagy Anglus borsot, mellyet Pimenti borsnak is mondanak, melly nem bors, hanem egy Pimente nevű Mirtus bokornak bogyója. Ez kedves egy fűszerszám, melly az ízlést nem szerfelett izgatja.

A' Gyömbér, melly kivált a' régibb időkben igen szokásba völt, elősegíti az emésztést; azért jó egynehány darabocskát a' hússal megfőzni van három féle fekete, barna, és fehér.

A' Szerecsen - dió mellynek két faja van ú: m: az úgy nevezett hím vagy kóczos Szerecsen - dió, a' melly hoszsú, de erejére nézve, a' kerek vagy nyös-tény Szerecsen dióhoz nem is hasonlítható. Ennek kemény borítékja, egy háló forma bőrrel van bevonva, a' mellyet Szerecsen - dió virágnak neveznek. — Magá-ban a' dióba sok olaj van, melly drága. — Ereje sze-leket hajtó.

A' Bors nállunk igen szokásba lévő Fűszerszám, melly minthogy igen izgató mértékkel kell vele élni, a' mikor elősegíti az emésztést; nagyobb mértékben gyomor égetést okoz. — A' fehér bors éppen az a' mi a' fekete, csakhogy az érettebb és simább, a' tenger-vízbe is be van mártva, azért megy-le a' haja. — A' Kubeben vagy malo'sa - bors egy faj vele; de a' Spa-nyol bors, nem is atyafias hozzá.

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

A' jó féle Sáfrán egy kevésbé keserű, erős, hatalmas, de egyszer'smind kellemetes és fűszerszámos ízű, ha tapintod kövéres, és színe homályos bársony szín, a' vizet arany sárgává teszi. — Mint-hogy drága, sokféleképpen hamisítják meg u: m: vadsáfránnyal, és a' húsból csinosan elvagdalt hús szákkal; meglehet tudni a' csalást, ha timsót olvasztasz-el a' vízbe, melly által a' Sáfrán bepáczolódik és egy ruha darabokra letevődik. — Mennél színetlenebbül van megfestve a' ruha, annál roszzsabb a' Sáfrán — Jól meg kell a' levegőtől őrizni, mert az által sok ereje elvész.

A' fa-héjj vagy Canella, terem némely napkeleti Indiai Tartományokba, leginkább pedig Ceylon szigetébe. A' legjobb igen vékony, kevésbé hajlós, édes, a' nélkül hogy valami ízt vagy csipősséget hagy-na maga után; az alább való sorsú vastagabb barnás, csipős, és keserű ízű. A' fahéjj igen kevés olajat ad, a' melly drága, és igen tűzel.

A' fejjér fahéjjt is használták ez előtt, melly sok esetekbe azt tette a' mit a' jó féle fa-héjj tett. — Ez egy keserű, szagos, csipős ízű héj, mellyet az emésztés hibája, és a' szelek ellen használtak; de azomba más nemű növény, mint a' fahéjj, a' melly napnyugoti Indiának külömbféle szigeteibe terem.

A' Szegfű bors Hindostannak némely szigeteibe terem, de már Cajennába izle de France és Burbon szigetekbe is van ültetve. Ezek nem egyebek hanem zöld bimbói a' fának, mellyek olly tüzesek, hogy friss korokba, a' legerőssebb fűszerszámoshoz szokott, Északi Indianer sem birja-meg; azért előre leszedődik, hogy az idő miatt szerfelett való erejét elveszítse, néha elébb füstön, azután a' napon szárítják-meg; erejeből a' Tengeren is sokat elvesztenek.

Az öszve'sugorodott és ránczos Szegfű borsok semmit sem érnek — a' jónak vaskosnak, és könnyen töredékenynek kell lenni, valamint megkivántatik,

hogy a' virágja bimbója is a' vastagabb végén rajta legyen.

A' mi hazánk elég plántákat terem, mellyek nem csak fűszerszámozni, hanem enni is valók. — Ha azt akarod, hogy jó ízű gyökereid legyenek; ne legyenek azok régiiek, mellyre nézve az esztendő külömbféle szakaszsaiban átsásk-ki; fűszerszámos erejek ugyan leginkább tavaszkor van meg, és már a' nyáron által szagos erejeből vesztenek, kivált a' petre'selyem, nem csak az hogy az erejét elveszti, hanem ha régen állott a' gyomornak is nehéz.

A' Tárkony egy a' leghathatósabb fűszerszá-
mok között; módjával kell hát az ételhez adni — Egy gazdaságbeli kérdést teszek itt fel, t. i. Hogy a' Tárkony levéllel megdörgölt hús, a' beköpní szokott legyektől éppen marad é, vagy nem? — Látszik talán valaminek benne lenni.

A' Borsfű is a' szagos fűvek közötté való, 's leginkább az emésztést segíti-elő.

A' több hazai Fűszerszámmokról, Magokról, Fűvekről, nincs mit emlékezni, hanem hadd legyen itt szabad egy kérdést feltennem, t. i. Mi az oka hogy a' mi szagos Kalmusunkat és Angyelikánkat a' konyhákba nem használják, holott szaga nagy, a' gyomrot erősíti, és mindennemű gyengeségekre hasznos, valamint a' Keserű kerti saláta és torma sincs még elegendőképpen szokásba, mellyeknek pedig kelleme-
tes, és gyógyító keserűségek vagon.

Francia Mustár.

Törd-ösze a' sárga jó Mustárt egy mo'sárba, és egy tepsibe melegítsd-fel mind addig, míg belőlle az újoddal az olajat ki nem nyomhatod; ekkor tedd prés közötté, és törd fájniul porrá. — Önts reá eczetet, a' melly ha meg fagy még erősebb lesz, és két ittzé-
hez tégy egy lat majoránát, fél lat Tárkonyt, egy lat Kakukfüvet, és 'Sályát, két lat Török fokhagy-
mával együtt — Azután kiteszed a' napra 5 — 6 na-
pig hadd párologjon, majd leszűröd, és a' fellyebb
említem Mustár mag porából adsz hozzá 2 fontot —
egy negyed rész font czukrot — a' fahéjból, gyöm-
bérből ujborsból törve, egyformán egy és fél latot,

egy könting édes kapor magot Fenikkelt, és ha jól öszve-keverted eczettel tészta módjára gyúrd-meg, 's jó helyre tedd-el.

Nem egy forma nemű vagy egymással ellenkező fűszerszámokat, soha sem keverj egyűvé, mert azoknak vagy kedvetlen ízek lesz, vagy egyik a' másikat fejlül haladja; és bár ennek nyomos regulának kellene lenni, fájdalom mindazáltal hogy meg nem tartodik. Vagynak kész Szakács-könyvek, mellyekben Receptek vagynak, mimódon kellessék a' gombát a' mogyoró hagymát, citrom-hajat, Basilikomot más kisebb szagú fűszerszámokkal egyvelíteni.

Minden fűszerszámok között leg elkerülhetetlenebb a' Só, mellynek eléggé esmeretes voltáról; és használásáról, minden más utasítás elmellőzése mellett, csak azt az észrevételt teszem, hogy a' vad húshoz csak fél annyi só kell, mint ugyan annyi szelid állat húshoz, mert már a' vadba természetesen több sós részek vagynak — a' kövér hús is több sót kíván mint a' sovány.

Hogy a' Fűszerszámokba tulajdon czélt érjünk; melly a' gyomor erősítése, melegítése, és az emésztés elő-segítése; ehez képpest, nem kell szerfelett vele gazdálkodni. Ez a' hibája sok Szakács-könyveknek is, hogy a' külső országi Fűszerszámokról igen 'siros Recepteket irnak. T z e n k e r a' maga Theoretisch practische Anleitung zur Kochkunst nevű Könyve által, igen érdemessé lett, hogy ő az Indiai Fűszerszámokkal való élést nem csak az hogy mérsékli; hanem gyakran a' hazai által is pótollya-ki. Ezen nyomos példát követi a' Prágai Szakácsné is, és ohajtani kellene, hogy ezen a' már egyszer elkezdett úton; szorgalmasan járának, mert hazánkba nem hibázik az olyan fűszerszám, a' mi a' Külső-országának minden tulajdonságival kisebb mértékbe és erőbe ugyan ne bírna, a' nélkül; hogy a' vért felzavarná, gyulladásba hozná, vagy pedig erős izgatása által veszedelmes dolgozna. — És ha a' mi telhetetlenségünk sem érné-be a' hazai fűszerszámokkal u: m: a' petre'selyemmel, zellerrel, 'sályával, turbojával, sóskával kakukfűvel, majoránnával, mogyoró 's fokhagymával, Fenikkellel, koriandrummal, fenyő, kömény ánis maggal, sáf-

ránnyal borsfűvel basilikkal 's a' t: legalább az Indiaiakat használlyuk kisebb mértékbe, mert azok a' gyomornak veszedelmesek. —

A' Prágai Szakátsné egy fűszerszámozni való port ajánl, kivált télre, a' mikor semmi zöldtség nincs t. i. Végy a' kakukfűből petre'selyemből borsfűből egyegy részt, a' basilikomból kettőt, csináld fáin porrá és élly vele; mondhatom hogy mind a' leveshez, mind a' húsos ételhez mind a' Szalonnához igen jó.

A' Külső-országi fűszerszámokkal való élésbeli felvigyázás, más tápláló eledelre is kiterjed, u: m: a' gombákra, mellyeket vagy magad jól esmerj, vagy olly bizonyos embertől végy a' kibe bizhatsz. — Sok szakátsné a' bürköt sem tudja a' petre'selyemtől jól megkülömböztetni, annyival inkább hogy a' bürök a' petre'selyem közt is nő és igen hasonlít hozzá; de ha mikor még kicsiny, megnézi hátulsó lapjainak ezüst színét, 's ujjai között eldör sölve kedvetlen szagáról megismerheti; ha pedig nagyobb még könnyebben, a' melly vegyítve a' petre'selyemmel, ha nagy veszedelmet nem okoz is, de általa elvesz a' petre'selyem íze, és kisebb veszedelem nélkül nincsen. A' kromplikba is van valami ártalmas lé, melly részszerént a' gyakori mosás, és többszöri vízzel való ki-öblítés által enyészik el, a' mi pedig még hátra marad a' gyenge tűz által elrepül. — Az árticsokába is van valami epés matéria, melly szinté a' töb'szöri mosás által vevődik-el.

IV.

A' bévásárlásnak rendes ideje.

Ha az asztalra megkívántató dolgok megvásárlásánál, mind a' szükséges mennyiségre, mind a' rendes időre tekintesz, nem csak a' pénzbe gazdálkodtál már; hanem az időbe is nyertél, mert addig mást csinálhatsz, a' holott pontos ügyesség, a' jót a' rossz enni valóktól, valamint átallyában, úgy egyenként is meg tudni különböztetni, erre pedig meg-kívántatik hogy jól meg-nézd, megszagold, megtapogasd, és néha meg is kostold; ezen érzékenységeknek tehát meg-kell lenni a' Szakácsnél.

Az idő és a marha élete módja, mindenféle Hús nál meghatározza annak Jóságát, valamint némelyeknél, a' Nem és az esztendő' része azt elárúllyá, mint a' vadhusoknál. — A' gyenge hús ki-terjed a' főzés által, megpuhul és meglágyúl. A' vén hús pedig kevesebb lesz, és kemény, szívós marad.

A' Marhahús alatt a' Németek az ökör húst értik, de nem csak ökrö, hanem tehenet, bivalt, és bikát is vágnak. A' telénnek húsa, ha jól megvólt hizlalva, még talán jobb ízű mint az ököré — A' bivalt húst megismerheted zavaros barna színéről. A' Bika-hus pedig igen keletlen szagú és kedvetlen ízű, — legjobb a' marhkat 6. esztendős korokba levágni, ha kivált soha jeomba még nem vóltak.

A' Borjú-húst megismered feje színéről, — mennél több tejet szopct, annál fejejobb, és jobb ízű a' húsa. Legalább is legyen hát 14 napos mikor levágják, ha ifjabb, veress a' színe, és petyhedt.

A' Sertés-hús, melyet ha friss korába akarsz főzni, sem kövér, sem ét esztendősnél öregebb ne legyen, mert akkor szívós és kedvetlen ízű a' húsa, — sok függ mindazáltal, min' húsára, mind' sírjára, mind izére nézve attól, hogy artódik, és hogy hizlalódik a' sertés.

A' Juh-hús jó mívó legelő van; de már a' bak, vagy heves juh-húsa, mid' szagára, mind izére nézve igen kedvetlen — A' árányokat míg csak a' húsok a' téjtől meg nem fejeik le ne vágd.

A' szárnyas állatok nézve, a' régieknek észrevételek figyelmetességet rdemel. — A' ludak, hat hónapos korokba legjobb; de ha már esztendősök, a' legjobb hizlalás mellett sem lehet szívós, durva húsokat kellemetessé csinálni. A' vénet meglehet külbömböztetni a' gyengét barnás, és öszve ránczosodott láb-fejéről — a' gúárnak, melynek húsa nincs olyan jó mint a' nyöstéynek, hosszú a' teste, vastag a' feje, hosszú erősa' nyaka, valamint a' szava is hangosabb, és erősebb — egészséges korába az orrának is pirosnak kell lenni.

A' Kacsák, melyek kivált magok keresik életmeket, és ha a' mellett a' vízen is laknak, hal' sír izűek. — Szükség azért a' levágás előtt 14 nappal ot-

hon, kukuritzával tartani. — Legjobbak ha 4 — 6 holnaposok.

A' Pujka, ha esztendő; igen jó pecsenye, ha már vénebb szívós, és kemény a' húsa.

A' Csirkék, növések fide pontján, mihelyt t. i. már egészszen tollasok, legjobb ízük a' kövér tyúkok, inkább főzni valók mintsütni, csak hogy akkor ne verdjenek, sem pipjek ne legyen, sem kottások ne legyenek. A' kakas-húsa töbnjire veres, és nem olyan jó ízű, mint a' tyúké, — a' Kappanak ha esztendősök még nincsenek és nem verének, mindenkor a' legjobb pecsenyék.

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

A' Vad-húsba jobb az ifjú nyöstény vadak, húsa, mint a' hímeké. A' szarvas' hevesedése kezdődik Sz. Egyed napján, az Özeké és vad sertéseké pedig Novemberbe, a' mikor a' húsok szívós, és ízetlen. — A' Nyúlak legjobbak ha még csak fél növésekbe vagynak, mert ha vének ezet pácz nélkül nem enni valók. — Könnyen meglehet a' vén nyulat az ifjútól különböztetni az által, hogy a' vénnek egy lencse forma kinövése van, az első láb-hegye külső részin, mindjárt a' csikló felett.

A' Fajdyúk, a' párosodás ideje alatt ízetlen, és inkább a' miatt becses hogy ritka, nem pedig különös jó íze miatt, mert ez mindég kemény étel. A' nyír fajdokat töbre becsülik.

Az Erdei-Sneffek csak ősszel jó ízűk, tavaszkor a' Sár-Sneffek legjobbak.

A' gyenge Fogjoknak feketé vagy homályos barna órroknak 's ugyan olyan láboknak kell lenni. — Meg lehet esmerni számyok' első tolláról is, a' mély hegyes. — Két holnapos korokba legjobb ízűk.

A' nagyobb madarak mint a' Fenyő-rigó, és minden rigók fajtái, valamint a' kisebb madarak is, leginkább pedig a' pacsirták ősszel legjobbak.

A' Halaknál leginkább az ívás' idejét kell tekinteni, a' mikor enni nem lehet, — azt is jó tudni, álló vizekből valók é, vagy folyókból vagy is forrásokból. — Az álló vizekből vagy is tókból valóknak kön-

nyen petyhed az ízek, mellyeken már a' [konyhába segíteni kell.

A' Pisztrángok között a' veresből sárgába menő puha húsú pisztrángoknak elsősegek van, a' feketén pettyegtettek felett. — Legjobbak a' Galocza pisztrángok, mellyek ha másfél arasznyi hoszszak, legjobb ízűk. Ivnak-Septemberben, a' tengeri pisztrángok pedig Novemberben.

A' Csukák legkövérebbek és legjobb ízűk Februáriusba, azután Juliusig nem enni valók — Ivnak Májusba, és igen sok Békát megesznek — a' májjok igen jó falat.

Az Angolna hogy jó legyen, egy pár rőf hoszúnak, és kar vastagságnynak kell lenni. — Legjobb ízű Májusban Juniusban, és Augustusban.

A' Menyhalak ellenben legízesebbek ha kicsinyek, és közép nagyságúak, legjobbak késő őszszel, Ivnak Januáriusban és Februáriusban. Ezeknek is igen fáin a' Májjok.

A' Potykák legjobb ízűk, mellyeknek rövid szürkés fejek, kemény és sárgás hasok, fáin feketés testek vagyon, és 3.4. fontosok. Ívások Júniusban Augustusig esik-meg.

A' Rákok legjobb ízűk Júniusban. — Az Anyarások, mellyeknek tojások van, igen delicateszszek; mellyeket a' farkok alatt lévő lapos szív forma pajsocskájakról lehet megismérni, azomba szélesebb és simább testük is, mint a' hímek, mellyeknek a' pajsocskájak helyett, két bajuszok vagyon. — A' Tengerbe és folyó vizekbe lévőek, némely plántáknak szagjait magokba veszik — sokkal tisztábbak és édesebbek mellyek a' forrásban vagynak. — A' melly holnapok R. be végződnek, azokon asztalodra ne tétesd fel.

A' főzelekeknek is van tulajdon idejek, mellyek után már ízeket elvesztik.

A' Kalarábé annál fáinabb, mennél hamarébb ehető, már Mihály nap után megfásodik.

A' Spárga. Legjobb Aprilisben és Májusban, csak-hogy a' hosszasállás miatt el ne hervadjon.

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

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

A' Sárga-répa akkor jó ha gyenge, 's egy újni vastagságú, ámbár ha vénebb is, igen kedves étel, minthogy sok benne a' czukros rész.

A' Kék-káposzta csak a' fagy után lesz jó ízű azért nyáron nem isfenni való.

A' Karó-répa Mártziusig is jó ízű marad, ha jó helyen tartod.

A' Fejes-káposzta — ha legjobban bánsz is vele, még sem tarthatod-el tovább Februáriusnál, hogy a' vólt jó izét el ne veszítse.

Az ugorka mellyből salátát csinálsz, zöld, nem sárgás 's ne igen nagy legyen. — Legjobb az úgy nevezett hosszas, nem igen vastag Kigyó ugorkák.

A' bésavanyítandó Ugorkáknak közepszerű nagyoknak, és legkeményeknek kellenni — A' Téltre becsinált ugorkáknak pedig, csak a' legkisebbek valók.

A' némelly enni valóknak jól eltartásáról való észre-vételemet egy különös ragasztékba adom elő t. i. mímódon kellessen a' hús külömb külömbféle nemeit befüstöltni valamint a' plánták magjait is öszve-szedni, azokat becsinálni, és arra felvigyázni. Itt legyen elég, a' minden gazdaságra szükséges, 's úgy nevezett Hídeg Konyháról szóllani, a' hol a' hús' nemei legjobban elálnak, és ha onnan kikerülnek, sokkal jobb izűk lesznek.

Mind a' főzni, mind a' sütni való hús sokat elveszt jóságából, ha mindjárt a' levágás után tűzhöz teszed — hadd álljon azért egy darab ideig, hogy a' nyúlós részitől jobban megszabaduljon. Már a' halaknál megfordítva van a' dolog, mellyek annál jobb izűk, men-

nél frissebben szabadúltak-ki a' vízből. — Azt hiszem hogy sok olvasóim tapasztalták, az ebéd vagy vacsora előtt levágott apró-marha íze, vagy az állott között való különbséget. — Csak hogy ha áll, vigyázz az esztendő' részire, az apró-marha vénségire, és annak nemire, — hogy a' sok, ismét ne árcson. — Közönségesen nyárban, a' Tehén, Sertés, Juh, Bornyú vagy Barány-húst harmad napra főzetjük, vagy süttetjük meg. Télen által két nappal is tovább lehet tartani. — Minden vadat mellynek petyhedt íze van, nyárban legalább is egy nap, télben pedig 4. 5. nap. — A' fajdtyúkot 14 nap tovább is ellehet tartani; de a' mellett szorgalmasan megkell nézegetni, mert a' lágy idő, a' helynek különbsége, az állat' ideje, sokszor hamarebb is parancsolnak. — Vigyázni kell tovább, hogy télen a' hús, a' soká tartás miatt ki ne száradjon, erejét el ne veszítse, szagos ne legyen, és a' rajta lévő kövérség hamarébb rothadásba ne mennyen mint a' sovány húsa. — 'S utollyára hogy meg ne faggyon.

A' hol a' hús nagyobb mennyiségbe van, annak eltartására, és puhává való tételére egy kevésbe kerülő készületet ajánlok, a' melly kivált Német-ország' északi részén igen módiba van, de még nállunk kevesen vették-be. — Tudniillik 1). Egy pinczébe, boltba, vagy árnyékos kamarába becsinált horog, mellyre a' hús felakasztódik, vagy valamelly függő kapocs vagy karika, melly úgy van csinálva, hogy reá a' húst fel's leereszteni lehessen, a' hol azomban a' szellő is járja, legbizonyosabb a' macskák, egerek, és patkányok ellen, bár nem egészszen bizonyos a' férgek beköpése, 's más bogarak és pókok ellen. — 2). Egy négy lábnyi magosságú, és három lábnyi szélességű kaszni, mellynek külső oldala és ajtaja, állatlátszó, léczhez szegezett szúnyog-háló forma materiából van csinálva, mellynek belső tetején elegendő kapcsok, és ha a' szükség kívánja, a' kapcsok köz't némely keresztül tett pálcácskák is vagynak, mellyekre a' hús felaggatódik: — nem egészszen megvetni való. Tzenker, emlékezik a' munkájába ezen hideg konvháról; de úgy látszik, hogy ő már felteszi, hogy ezen készületek esmeretesek, és már mindenütt is vagynak.

— Éppen az indít engem, ezeknek ott bővebb leírására, mivel tapasztalásból tudom, hogy sok jeles házaknál egyik sints közzülök — a' mi pedig olly helyt, valamint a' Traktiroknak, és Étel-főzőknek is, igen szükséges volna.

V.

Ezen bévezetés vége felé egynehány észre-vételeket teszek, az Ételek' tálalásánál való rendről, és azoknak felcsinosításáról.

A' Szakácscságnak, a' mellett hogy szükséges, kellemetesnek is kell lenni: szükséges voltát teszi, az ételek nélkül való el nem lehetés — kellemetessé lesz pedig két módon, u: m: midőn a' fellyebb mondott czél' elérésére igyekezik, mert minden tápláló és egészséges ételek töb'nyire jó izük is, azonban minden tápláló eledelkehez valamely fűszerszám is tevődik, a' melly azoknak egy tetszős szint ad. — Ez az utolsó az, leginkább mellyről szollani kívánok.

Valamint különböző az eledel' tálalása, úgy átallyában véve, az igen szép izlés, és ügyesség a' legjobb tanács-adók; mellyek ezen különböző bánás módját a' fő regulák szerént határozzák-meg. Minden ételnek, vagy annak minden részének úgy kell a' tálba fel-jönni, hogy a' szemnek kellemetes legyen, melynek széle petre'selyemmel, metélő hagymával reszelt 'semlye porral, citrom-hasábocskákkal 's a' t. Csak azért van felcizifrázva, hogy az étel' pompásabbnak láttassék. — Elő-bordom azért itt az étel' jelesebb nemeit és tulajdon észre-vételemet — a' többit a' maga tapasztalá ából kiki megfogja tanulni.

A' leves' tálalásáról, melly a' leveses tálba tevődik fel, talán semmi megjegyzés nem volna szükséges — némellyek metélő-hagymával vagy petre'selyemmel hintik-be leveseket, a' mi nem mindenütt szokás, mert sok helyen nem is szeretik — tulajdon színének meg kell lenni; mellynek a' hozzá való fűszerszámokkal behintett 'siros buborékjait az osztogató felkeve-

ri, mellybe ha pirított 'semlye hasábok, vagy vajba pergelt kockák vagynak, minekelőtte még a' fűszerszámot bele tennéd, jól áztatd - be, hogy szárazon a' leves tetetén ne uszszanak. — Legjobb fűszerszám beléjek a' gyömbér. — A' sáfrán megfesti ugyan, de jóvá nem teszi, a' mint ezt némelleyek hiszik.

A' Tehén-húsnak mindég a' legszebb darab kell, és a' mellyik oldala legszebb, az legyen felül téve, mellynek mind szélire mind tetejire rakj petre'selymet.

Meleg-mártásnak, a' leves 'síros tetejéből veszünk, a' melly azt felékesíti, valamint az olaj, az eczettel készített hideg mártást. A' czéklához lehet egynehány darab kockára metszett tormát is tenni, — az ugorkához kaprot, ha pedig már tonnából való egy kevés Medgyfa vagy Szőlő levelet alóira.

A' vastag ételekre teszszük, a' vele főtt húst, a' melly ha hideg u. m. Sódar, Nyelv, Szalámi, vagy valami füstölt kolbász, jobb ha magánosan A szétlinek adódik-fel, — a' barna kelre pirított gesztenyét, a' borsóra pirított szalonnát, a' lencsére szint azt vagy hagymát teszünk; a' Németek reszelt 'semlyével hintik-be. — A' spárgát ha meg-főtt csomónként szedjük-ki a' vízből, mellynek, kicsepegése után elvagdallyuk a' szálait, és egy lapos tálba befele a' hegyivel elterjeszgetjük, úgy öntjük reá a' levet, a' melly ha olvasztott vaj, behintjük reszelt 'semlyével minden fűszerszám nélkül.

A' Becsináltaknál leginkább arra kell vigyázni, hogy az apró marhának belső oldala benn feküdjön a' tálba, és hogy a' rossz csontos része ki ne lásson a' tálból. — Ha gyenge galambok volnának becsinálva, mellyek négy részre vagynak darabolva, akkor az egyik szárny közzé a' máj, a' másik közzé pedig, a' gyomór vagy is zúza ugy csinálódik-be, hogy fele mind a' kettőnek a' tálból kilásson. — A' szárnyak által ellenbe tevődnek a' tálba egymással, a' czombos részek pedig a' tál szélén — Ha Kártifiollal, vagy kis Galuskákkal van készítve a' becsinált, már elég, ha kivált a' Kártifiol ro'sái csinosan vagynak elrakogatva.

A' nyúl, lud 's kacsza aprólékjaiból is kés'itenek ugyan becsináltat, de ezek már inkább kis asztalokra valók; illendőbb a' két szárnyas állat' aprólékit, a' hól a' gyomor apróra elvagdaldódik, a' levesbe bele-
tenni — Nincs a' ki ne tudja, hogy a' lúd-máj ha jó nagy, igen jó ízű sült.

A' Tésztás ételekről csak azt mondom, a' mit fel-
lyebb mondtam. Ezeknek felső részeiket behintyük
czukorral és fa-héjjal — a' pástétomot csak czukorral
— Ez alá valamely szagos virágot ne tégy, valamint
más ételhez sem, csak éppen utólyára, mert a' szag
elvegyül vele, és senki vagy kevés ember eszik be-
lölle. — A' sódort főzd lassan vízbe vagy a' mi jobb
süsd meg kenyérbe, 's mikor meghült vedd ki, nyúzd
le a' bőrit hosszába, melyet vagy vágj-le, vagy fel-
göngyölgetvén tözz-fel peczekkel. A' kövérjét hints-
be tört borsal — melyet ha hasábokba vágva teszel
az asztalra, adj-fel hozzá eczetet, olajat és borsot is,
hogy minden a' maga ízlése szerént ehesse.

A' fel bontott vagy eldarabolt nagy Halakat, ha
tálalod, úgy tedd a' tálba, hogy a' belső nem igen vi-
dám oldala belőlről, háts része pedig felül feküdjön,
erről megtudhatod azt is, mitsoda nemű a' hal. —
A' vastag vége mindég a' tál' széle felé, a' feje pedig,
ha kivált a' hal egy kerületet csinál a' tálba fejjel esik,
minthogy az legcsinosabb rész, és más darabok ki-
vétele által is könnyen öszve-roncsolódik. — A' for-
rón főtt halakhoz, tégy veres-hagymát és gyökereket,
mellyekkel együtt főttek, némellyeket citrom-hasáb-
bal; a' sós, és sült halakat pedig zöld petre' selyem-
mel ékesítik-fel.

A' tengeri Csigák mellé egy kétfelé vágott
citromot tégy-fel a' tál' közepére, és úgy rakd a' ci-
gát körös-körül a' tál' szélire, hogy a' nyílt oldala hú-
sával együtt fel felé álljon.

A' nem töltött Rákoknak fejek és ollójok
kifele fordulva legyen; ha töltve vagynak, úgy a' pai's
nyílása esik fel felé.

Az Árticsokák között, ha előbb kicsurgattad, mindig a' legszebbet tedd a' tál közepére, és körös-körül a' többit úgy öntsd reá a' levét.

A' fojtott gyümölcsöt mindig cukorral hintsd-be, — a' jól megtisztított Körtvéket szárával díítsd felfelé. — Ha pedig almát vagy főt szilvát adsz saláta helyett, tehetsz a' cukor közzé egynehány citrom hajatskát is.

Ha a' pecsenye szárnyas állat, annak dereka lefelé, mellye pedig fel-felé álva megy az asztalra, mert mellyéről lehet megítélni kövér e, husos e 's e' szerént jó ízű-e a' pecsenye. — A' más pecsenyéknél is mindig alól fekszik annak a' belső oldala, csak éppen a' Prágai Szakácsné szerént. — A' Borjú vese pecsenye nem, mellyet ő ugymond a' szem figyelmének meg kell nyitni; de én ebbe sem térek-el közönséges Regulámtól, hogy t. i. a' húsnek belső oldala mindig le felé legyen fordítva.

A' sült nyúl úgy kedves, ha spékelve van — a' Bornyú czombot egynehány citrom hasáb jobb ízűvé teszi — reá is lehet egynehány szál petre'selymet hinteni.

A' hideg saláta. Feladásánál igen egygyűgyű figyelem kívántatik-meg: t. i. A' hasábos salátának torsás oldala kifelé áll, az által könnyebb is kivenni — a' kisebb zöld saláták vegyítve vagynak zellerrel kromplival vagy czéklával, — ha más növényeket adsz saláta gyanánt, hints-be cukorral.

Ha az ételek után gyümölcsöt teszel az asztalra; a' szép és nagyobb gyümölcsöket jól rendeld-el — A' szőrös, és sárga baraczk alá valamint a' szőlő alá is tégy leveleket, mellyeknek szárok befelé, és sima óldalok fel felé legyen.

VI.

A' Tráncsirozás' módja.

A' Konyhába lévőknék nem kötelességek tráncsirozni. — Mindenféle pecsenye, vagy nagy darabba

lévő hús, és más húsos ételek, mellyek azért tevődnek - fel az asztalra, hogy az appetitust csiklándoztassák, onnan ismét levitetnek és egy oldalt lévő asztalon feltráncsiroztatnak, úgy hordódik osztán körökörül a' vendégek közt. — De egy háznépes ebédnél, maga szed 's tráncsiroz is a' házi gazdaszszony, ha csak valaki az asztalnál, a' maga ügyességét nem akar-ná a' bontása által kimutatni.

A' Tráncsirozásba legfőbb dolog az: Hogy a' vil-lád úgy legyen beszúrva, hogy azzal a' sültet felemel-hesd, és forgathasd — a' nélkül hogy kezdeddel vagy ujjaiddal hozzá nyúlnál.

A' Tráncsirozás módja közönséges régulái közzé tartoznak e' következők.

- 1) Hogy a' tráncsirozónak éles nagy kése, egy kissebb asztali késsel, 's egy erősebb, — 's más kissebb két ágú villája legyen.
- 2) Ezen kést és villát tányéron adod-fel, hogy az abrosz el ne piszkolódjon.
- 3) Ha tráncsirozol állj-fel — ha ülve nem teheted.
- 4) Vigyázz, hogy a' szomszédodat 'sírral, vagy a' sült mártásával be ne fecskendezd.
- 5) Ha bontaszsz, sietve végezd - el, hogy a' sült meg ne hüljön.
- 6) Az elvagdalt darabokat szép rendel rakd a' tálba.

Ámbár a' mindenféle húсок tráncsirozása módjá-ról, különös régulákat nem lehet adni; a' mi mindaz-által leg megkívántatóbb, olvashatod; — és az elő-adott figuráknál láthatod, mellyek a' jelesebb és ne-vezetesebb vágások.

1-ső Figura. Kacsát tráncsirozni.

Szúrd a' villát a' Kacsa közepébe, fordítsd ma-gadhoz a' jobb oldalát, és

- I. Hasítsd-le a' jobb mejjéről a' húst.

2. E' mellett tégy egy más hasítást, melly által a' jobb szárny forgó csontját elválaszthasd.
3. Ekkép bánasz a' bal oldallal is, csak hogy itt, azt a' vágást, a' mi a' jobb oldalon másodszer vólt téve, először teszed.
4. Le vágod a' bal mejj húst.
5. Teszel egy kereszt vágást a' jobb oldalon, hogy a' jobb szárny jól el-vágódjon és le essen.
- 6-7). Elvágod a' jobb czombot egy felső és alsó vágással.
8. A' bal szárnyát egy kereszt vágással elválasztod — majd.
9. 10. A' bal czombot al, és fel vágással — 's utolylára.
11. 12. A' jobb és bal oldalt a' hátullyától. --

2-dik. Fig. Fácán madárt trancsirozni.

Szúrd-be az egyik ágát a' villának a' hátulján úgy, hogy a' másik ága kint maradjon — de a' mellett jó erőssen áljon, hogy szabad kézből is vág hassad. Ha vágod mindég fel-felé tartsd a' mejjét.

1. 2. Vágd el a' nyakát,
3. 4. A' jobb czombot,
5. 6. A' bal czombot.
7. 8. Vágd-be alolról a' jobb és bal szárnyat.
9. 10. Vágd-le egy egy felső vágással mind a' két szárnyat.
11. Megmutatja mint kell a' mejjét levágni.
12. 13. Mint kell két fél hóld forma vágással a' jobb és bal mejj húsát levágni.
14. 15. Mint kell az alsó mejj hússal bänni.

16. 17. Mint kell a' jobb és bal oldalon, a' fél hold formán tett vágáson keresztül hosszára két hasítást tenni, és a' hátulját elvágni.

3-dik Fig. Ludat tráncsirozni.

Szúrd a' villát a' Lúd' közepébe, keresztül a' mejj csonton ré'sont, és jobb oldallal fordítsd felfelé.

1. 2. Elő-adja hogy kell egy al, és felvágással, a' jobb szárnyat levágni.
3. 4. Hogy vágódik - el egy al és felvágással a' jobb czomb.

5 és 6. A' bal czomb.

7 és 8. A' bal szárny.

9 10. Mint kell elébb a' jobb azután a' bal oldalon teendő két fél hold forma vágással a' mejj-et elválasztani.

11. Elő-adja, hol kell a' gömbölyű vágást elkezdeni, hogy az egész mejj csont az apró oldalbordáktól elváljon, és kivevődjön, hogy a' töltést is ki lehessen venni.

12. 13. Hogy kell felvágni a' hátulját.

14. Mint kell a' hátulját a' felső részitől elválasztani.

Némellyek a' mejj czontot a' 9. és 10. szám szerint hosszára két felé vágják, és egy oldalon vágják-ki a' mejj húst, a' szárnyat, és czombot; — 's a' más oldalon szint' ekképpen. — ez így nyugodalmasabb is.

4-dik Figura. Örü czombot tráncsirozni.

Szúrd a' villát a' csont erősebb húsos részibe, és vágd-el a' húst.

1. Vágd - be a' húst a' hajlás alatt egészszen a' csontig.

2. Tégy rajta egy kereszt vágást, hogy lyuk lásson rajta, hogy csinosan vághasd, vagy
3. 4. 5. Vágd oldalt mind addig, míg
8. 9. Két hasítást nem teszel rajta, hogy rendes szeleteket csinálhass.
10. 11. 12. Mutatják a' másik oldalon csontig teendő vágásokat.

5-dik Figura. Nyúlát tráncsirozni.

Szúrd hátulról a' villa egyik ágát keresztül a' hát girinczen úgy, hogy a' másik ága a' nyúl alatt legyen, azután.

1. 2. Vágd-el a' térde csuklóját, tedd fére, 's majd.
3. Vedd-le a' húst, egy fél hold forma vágással, a' velős csont belső részéről.
4. Majd a' külső részéről.
5. Tégy egy fél hold forma vágást a' hát girincz alatt balra.
6. 7. 8. Ugyan csak a' jobb oldalon.
9. Tégy egy hosszú kereszt vágást, melly által az 5-dik szám alatt vágott darab újra elvágódik.
10. Egy hasonló vágást a' bal oldalon.
11. 12. Két kereszt vágás, a' hát girincz bal és jobb oldalán.
13. Egy kereszt vágást, a' hát-girincz' közepén,
14. 15. 16. 17. Hosszas vágások, a' hát girincz hosszán hátra felé.
18. 19. Két kereszt vágás, hogy a' háton lévő darabok hosszúk legyenek.

Ha ékkép' elvagdaltad fordítsd meg, és vágd ki a' veséjét.

Némellyek ha az 1-ső számtól a' 8-dikig elvégezték, azután egyenként ütögetve, vagdallyák-el a' hát girincz' részeit, és a' húst rólla' egy kereszt vágással. —

Ez sokkal könnyebb ha már a' konyhába bevagynak az ízek egyenként jó formán vagdalva.

6-dik Figura. Tyuk bontás' módja.

Szúrd a' villát úgy, mint a' Fáczámba. Lásd a' 2 fig.

1. Vágd el a' nyakát egy vágással balról jobbra.
2. 3. Egy fel, és al vágással a' jobb czombot.
4. 5. A' jobb szárnyat két vágással.
6. 7. 8. 9. A' bal oldalon szinte akképpen.
10. Vágd-le a' húst a' bal oldalon, a' mejj feléig azután
11. Egy ellen vágással a' jobb oldalon a' mejj feléig.
12. Tégy egy kereszt vágást a' mejjen.
13. 14. 15. 16. Tégy négy hasítást, a' mejj' bal, és jobb oldalán, t. i. felőlről lefele, mint a' 12-dik szám mutatja.
17. 18. Ugyan csak két hasított vágást fel a' nyakhoz hátulról.
19. Vágd-el a' farát.

7-dik Figura. Borjú czombot bontani.

Szúrd-be a' villát a' czombba előb'ről, a' mint a' figurába láthatod. Ha ez meg van.

- 1) Válaszd-el a' csont' csiklóját egy vágással.
2. 3. 4. 5. Négy mély vágások a' csontig, melyekhez.
6. 7. Egy hosszas vágás is tevődik.
8. Egy fél hóld forma vágás, melly után következnek.
9. 10. 11. és 12. — Vágások.
- a' 13. 14. Két fél hóld forma metszés felől esik a' czombon.

8-dik Fig. Borjú - pecsenyét felbontani.

Legelől is vágd ki a' veséjét, metzd fél fain szeletekre, és add körül míg meleg, azután üsd a' villát a' hátuljába és

- 1). Vágd hosszába a' bordák szerént, mellyeket fordítgass hátra.
2. Vagdald-el a' hát girinczeket részenként.
3. Válaszd-el a' farkát a' hát girincztől és
4. Vágj-fel hóld forma szeleteket.
5. Egészszen fel, és
6. Vedd-ki a' forgó csontot.

9-dik Figura. Sült Kappan.

A' kést vagy szúrd-be a' mejjbe, vagy alkalmaztasd a' Fáczánnál említett módon és

1. 2. Vágd-el két vágással a' nyakat.
3. 4. A' jobb czombot.
5. 6. A' jobb szárnyat.
7. 8. A' bal czombot.
9. 10. A' bal szárnyat — erre teszel.
11. Egy kereszt vágást az egészszen, melly által a' nyaknál lévő mejj hús is levágódik.
12. Levágod a' bal mejj húsait hosszára, valamint
13. A' jobbat is — 's végre.
14. Ki vágod a' hátulját.

10-dik Figura. Pulyka bontás.

Üsd a' mellybe a' villát, úgy mindazáltal, hogy közel ne essen a' tötelékhez, de azomba a' fejr mejj húst is levághasd tölle — azután.

1. Vágd el a' nyakát.
2. Tégy egy kereszt vágást a' mejj jobb oldalán majd

3. 4. Két hasítást a' jobb oldalon felőlről lefelé, és válaszd-el.
5. A' felső jobb oldal húsait, egy kereszt vágással — azután
6. A' jobb czomb' csiklóját egy felső vágással válaszd-el.
7. Tégy egy al vágást a' jobb czombon a' csukló fele.
8. 'S egy al vágást fel felé a' jobb szárnyon.
9. A' jobb szárnyon lévő húst elvagdald, és
10. Ugy egészszen a' jobb szárnyat — majd a' bal oldalon.
11. A' bal mejjén teszel egy kereszt vágást és
12. 13. Újra két hasítást mint a' jobb oldalon vólt.
14. Válaszd el az oldal darabot.
15. Tégy egy fél vágást, hogy a' bal czombtól a' térd csukló csont elválhasson.
16. Egy al vágást, a' térd csukló csont felé.
17. Vágd-le a' czombról a' húst.
18. Tégy egy vágást a' bal szárny felé.
19. Egy fel vágást szinte azon. — Ezután
20. Vágd ki a' nyak csontot.
21. Szedd ki a' honaj csontokat.
22. 23. Két hosszú vágást teszel a' 2. és 11. szám szerint. — Végre.
24. A' kereszt csont választódik-el.

11-dik Fig. Foglyot tráncsirozni.

A' villát akkép' szúrd-be mint a' Fáczánnál — azután

1. 2. Vágd-el a' nyakát.
3. Tégy egy alsó vágást a' bal szárnyon, 's vágd-el
4. 5. A' jobb czombot.

6. Tégy egy felső vágást a' bal szárnyon.
7. 8. Elvágod a' bal czombot, valamint.
9. A' bal, és
10. Jobb szárnyát — azután
11. Le-vágod a' mejjet, mint szinte
12. 13. Két hosszú vágással a' bal és jobb oldalon lévő mejj húst is.
14. Utollyára a' hátulját.

12. Figura. Sneffet bontani.

Szúrd a' villát a' hátuljába.

1. 2. Vágd el a' nyakát.
3. 4. A' jobb czombot.
5. 6. A' bal czombot.
7. 8. Tégy két hosszú vágást, a' jobb és bal oldalon alólról fe-felé.
9. Vágd ki a' farát.
10. 11. A' jobb és bal szárnyat.
12. Egy kereszt vágást tégy a' mejjen.
13. 14. A' mejj két részreit szedd-le.

13. Figura. Vad-disznó mejjet bontani.

Üsd a' villát az egyik orr' lyukába.

1. Vágd-le a' bal fület.
2. 3. 4. 5. A' pofa húst a' bal oldalról.
6. A' jobb fület egy vágással, és
7. 8. 9. 10. Menny által a' pofa darabokra a' mint az 2-dik és 5 dik szám alatt lévő vágások voltak.
11. Hasítsd két felé az orr' részreit és
12. Tégy egy kereszt vágást rajta.

14-dik Fig. Galambot villán felbontani.

Szúrd-be a' villának egyik ágát a' galamb hátulján, hogy a másik kint maradjon, de azért valamit tar-

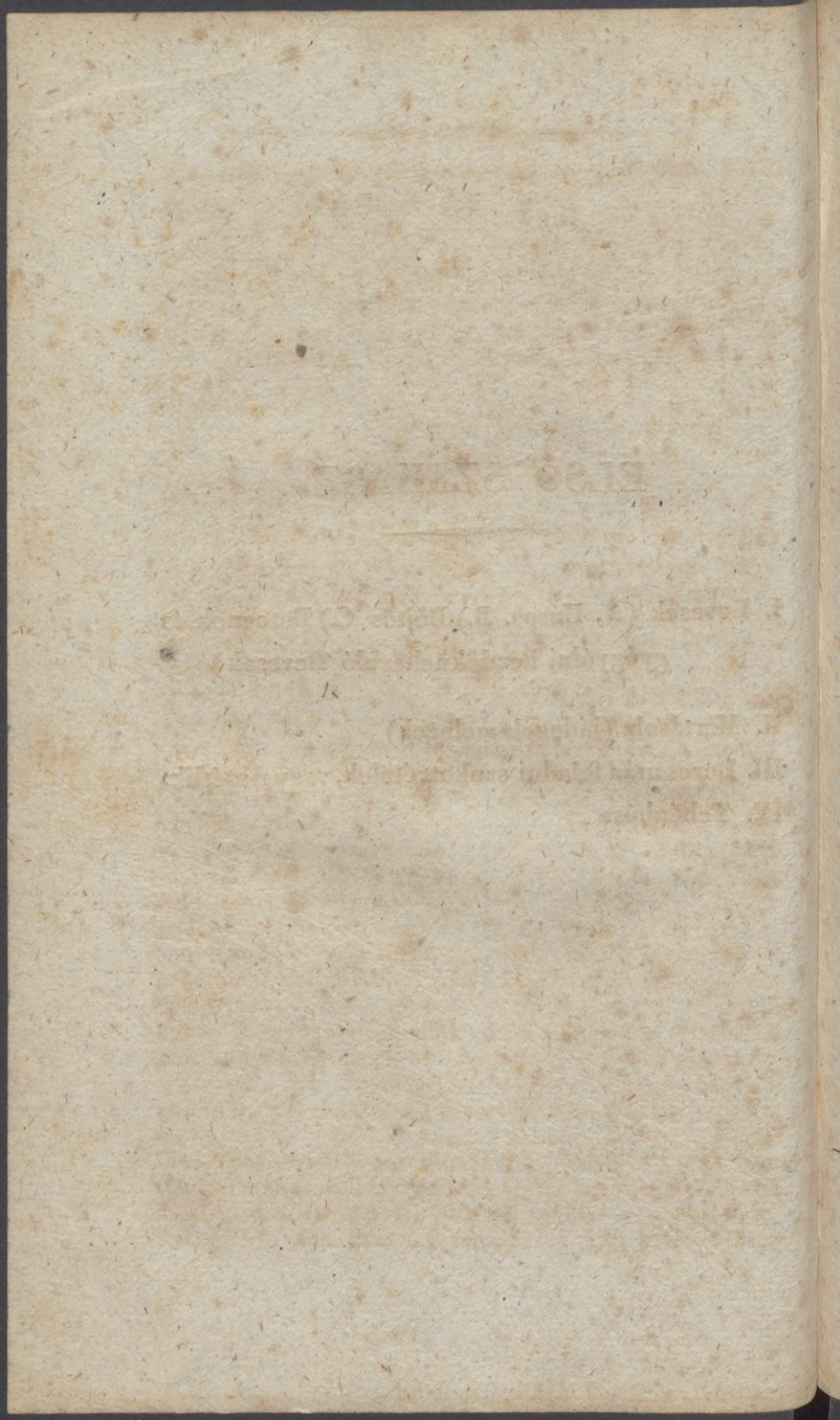
tson, — tartsd fel a' galambot, hogy a' mejje feléd legyen azután.

1. 2. Vágd-le a' nyakát, egy alés fel vágással.
3. A' jobb szárnyat de jól a' csiklón találva.
4. Tégy egy ellen vágást hogy a' szárny leessen.
5. 6. Vágd-le a' jobb czombot.
7. Tégy egy hosszú vágást a' kereszt-csont' jobb oldalán kezdve a' mejjig.
8. Egy ellen vágást, hogy a' mejj hús elváljon.
9. 10. Vágd-le a' jobb czombot.
11. 12. A' jobb szárnyat.

Közönségesen nállunk csak négy felé szokták a' galambot vágni.

ELSŐ SZAKASZ.

- I. Levesek (A, Húsos. B.) Böjtös C.) Betegnek és gyógyúlni kezdőknek való Levesek)
- II. Mártások. (hidegek melegek)
- III. Leves után feladni szokott ételek, vagy Aszétlik.
- IV. Tehénhús.



I.

A) A' Tehén-hús Levesek.

Emlékeztetés.

Minthogy az Ebéd a' Levesen kezdődik, szükség arra figyelmeznii: — általlyában jó tehénhús levest készíteni, nem nagy mesterség; fáradtság sem sok kell hozzá: ennél fogva, sem sűrűn, sem hígán vagy rossz ízűn, nem kellenék annak az asztalra feljönni, melly miatt az ebéd nagyobb részint elromlik — Ajánlom azért az ezen emlékeztetésre való figyelmet mindeneknek, a' kik akár a' Zöldséghez 's becsinálthoz, akár a' Mártáshoz megkívántató, vagy magába is erőss, és jó ízű levest akarnak főzni.

A' húsnak elébb állani kell, hogy puha legyen, azután tedd, egy vízzel már színig töltött edénybe a' tűzhöz — 's a' tajtékját lassan lassan hányd-le. A' víz, lehet egy jó darabhúshoz 6 font, az az 3 ittze, ha pedig a' hús mellett jó csontok is vagynak, lehet 7 ittze. — A' Sót csak két óra múlva tedd a' húshoz a' fazékba, az által minden rusnyaságok és más materiák felölre vetődnek-fel, mellyeknek lehányása után a' Gyökereket u: m: Zellért, Sárga-répát, Kelkáposztát, Pórhagymát, Petrezselymet add hozzá hogy ezeknek hozzá-adása által, a' kevesebbé lett Leves, ismét az edény' szélég érjen. En vereshagymát nem szoktam bele tenni, minthogy az, főve; az egész levesnek különös ízt ad. — Továbbá az Levesnek szánt első levét, másodiksor való hozzá öntés által ne szaporítsd; ez által egy ízetlen zavarék lenne belőle, — sem pedig a' gyökereket jókor bele ne tedd, mert úgy a' szagos íz, mellynek a' levessel

eggyesülni kellene, egészen elfő; — végre vígyázz-fel, hogy kozmás és füstös ne legyen.

Minden húsnak ereje és jó íze nevededik a' hú-sok' vegyítése által; legjobb leves készül ugyan a' Marha-húsból — de azért más hús néméhez is adhatod, a' mellyből Levest akarsz főzni. — Az Örű, Bárány, Kétske, Sertés, Lúd, Katsa 's a' t. és más efféle hú-sokból jó Levest nem készíthetsz; szükségből mind-azáltal az Örű húslevét is megehetővé teheted; ha Olasz módra, Riskását, 's vékonyan hasíogatott Sárga-répát főzöl közzé; mert egyiknek kellemetessége; a' másiknak avas izét megfosztja.

A' Mészárosok nyomtatékját, és a' gazdaságban előforduló nyers hús, 's csont-darabokat, törd öszve és tedd a' húshoz, ezek az Leves' erejét igen neve-lik, 's mikor már az enni való hús, és Leves a' fa-zékból ki van véve, egy újonnan hozzá ömött víz által, tökéletesen kifőnek, 's a' Cselédeknek — vagy Mártásnak, vagy vastag ételhez adhatsz belőle. — E' szerént, mindég legyen készen Levesed, hogy az első Levesedet, az előforduló szükség alkalmával, ne kel-lessen pótolgatni.

Egy kötet petrezselymet, és egy darabgyömbért, csak akkor teszel, a' fazékba, mikor már fönni akar a' hús, azután leszüröd a' Levest egy fain szitátskán, egy kissebb fazékba — 's ha sok a' zsír rajta, leszedsz belőle, és úgy főzöl bele valami tésztát, vagy a' mit akarsz, a' melly legyen bár akármí, ha soká áll a' Levesbe, az izít elveszi, és megsűríti, a' honnan lággyá, és appetitus nélkül valóvá lesz.

Valamint minden valamire való Konyhába készen kell lenni mindég a' Tehénhús Levesnek (*Bouillon*) éppen olyan szükséges a' nagyokba a' fekete Leves *Jus*, a' Fejér vagy barna Szürt Leves *Coullis* és az *Aspik*, mellyek a' Leves' lelkéből készülnek.

1) Fekete-leves.

Vágj egy darab nem igen füstös szalonnából, két újni széles, és egy kés-fok vastag darabokat, tedd egy lapos réz Serpenyőnek az allyára egymás mellé, azután vágj a' Szalonna tetejére vereshagymát, majd

sovány Tehénhúst, és egynehány Snitzlit Borjú-húsból két czolnyi vastag darabokba, 's tégy hozzá más maradékot is u: m: Snitzlit 's más effélét 'sa' t'. Azután tedd a' réz-Serpenyőt jól betakarva kis tűzhöz, hogy lassan, és addig főjjon, még a' húsnak Leve világos barnán, a' Serpenyő allyára le nem száll. — Majd önts reá annyi vizet, vagy még jobb Kész Tehén-hús levest; a' mennyi Levest akarsz készíteni, vagy a' mennyit a' hús kíván, hogy erős és jó legyen. — Most szedd-le a' tajtékját, 's húz-ki a' tüzet alólla hogy inkább állapodjon mint főjjon, így a' Leves meg-tisztul. — Utollyára tégy hozzá egynehány tisztított fej Zellert, Petrezselymet, Sárga répát, Kelkáposztát, egy kevés Szeretsen-dió virágot, ezekkel hadd főjjon újra mind addig, míg a' hús egészen meg nem puhul, azután a' Levest szürd-le egy asztalkendón, vagy Szitán keresztül fazékba, és tedd el szükségedre. — Egy ilyen Levesből, jó *Coulist* (az az barna Levest) készíthetnek azok, a' kik értenek hozzá, valamint a' húsos-ételekhez megkivántató mindenféle barna mártást is.

Hasonlót, az ollyas hús-darabokból is készíthetsz, a' mellyeket a' maga Levébe megfőztél, melly egy közönséges étel készítésben jobb is, mintha egy barna Leves pergelt czukorral van megkészítve; — annak a' ki jól tud főzni, sem egyik sem másik nem volna elég.

2) Egy más erős Leves.

Végy egy font vese kövért, 's vágj egynehány veres-hagymát Karikára — tégy egy Réz Serpenyőbe 4 font borjúhúst, 's annyi tehénhúst Csontot, és egy vén Tyúkot, — tedd fel a' pár tűzre, önts reá egy ittze vizet, hogy pezsegjen még sárga lesz; azután töltsd tele Bouillonnal, vágj bele Zellert, Pasztinákat, és Sárga-répát, szedd-le gyakran a' tajtékját, és főzd addig míg egészen puhává nem lesz; azután szedd-le a' zsírját, és szürd által, egy vékony asztalkendón, a' *Consommét*, vagy sűrű Levest (a' miről majd alább szó lessz) 's szükségedre tedd-el.

3. A. La Braise.

Végy egy fél font sovány Sódort, egy font jó vese kövéret, (vágd mind a' kettőt darabokra) két ittze Zsíros *Bouillont* egy babér Levelet, egynehány szekfű virágot egy kevés borsót, 's Szeretsen-dió virágot, és tedd egy réz edénybe a' pár-tűzre; majd továbabb adj hozzá egynehány nagy veres-hagymát, Zellert, Sárga-répát, egy kötet petre'selymet, és egy fél font széles darabokra vágott Szalonnát, hogy a' húst vagy az aprólékot, mellyet készíteszsz vele letakarhasd. A' Fedő a' *Casserolet*n (az az: a' réz-edényen) éppen ahoz való legyen, mert felől és alól szén-tűz jön hozzá, hogy a' mennyire lehet lassan főjjon. — Ha néha néha itt vagy amott felbuzog a' hús, mellynek úgy sem kell igen puhának lenni, sokkal puhábbá lesz, mintha hirtelen főne — azomba arra is kell vigyázni, hogy az a' darab hús vagy akármi legyen az, a' miből ez a' Leves készül egésszen megtelje a' *Casserolet*t, mellynek különben is nem kell igen nagynak lenni.

4. A La Daube.

Ez csak nem az, a' mi Alabraise Leves, csak hogy a' Daubehoz, ha azt akarod, hogy jó erős sűrű leved legyen, mellyet a' hideg pástétomhoz vagy máshoz adsz; még egy pár bornyú Lábat, egy darab Sódort Szekfű-virágot, Borsot, Szeretsen-dió virágot, gyökeket, 's egy kötet petre'selymet (mind egészben) egy pohár fejr-bort, és egy kevés bor-etzetet tégy hozzá; ezenkívül úgy bánj vele mint Alabraise Levessel, végre pedig azt a' mi alászált, vagy a' Daubetól való *Bouillont*, szűrű által a' szitán, és a' *Consommé*val keverd eggyüvé.

5. Fejér Szürt Leves v. Coulis.

Vagdalj-el egy $\frac{1}{4}$ font nyers sovány Sódort és annyi szép Borjú húst, vékony darabokra, valamint Veres-hagymát Zellert, és Petre'selyem gyökeret is a' szerint, a' mint többet, vagy kevesebbet akarsz készíteni.

Majd olvassz-el egy fél font vaját, ahoz egy fakanállal keverj annyi lisztet hogy meg ne keményedjen, hanem jól elkeverődjön és a' gyenge tűzön mind

addig keverd, míg nem kezd fejéren tajtékozni, az után add hozzá a' fellyebb mondottakat, u:m: Sódart, Bornyú-húst és egyébbb mást, úgy önts reá fejer Bouillont annyit, a' mennyi Coulist akarsz készíteni, és keverd vele (Ha egyszerre sok Bouillont öntesz az izzadt lisztre, galuskás lesz') majd főzd lassan oldalt kis tűz mellett, míg elég sűrű lesz. — A' fővés alatt szedd-le mind a' felszáltzsírt, mind a' tajtékot, szúrd-meg a' szitán által, de ne nyomd kanállal által, mert a' főzött hústól, és Zöldségtől fekete lesz' a' leve. A' fejer Coulis, sokféle mártáshoz, és vastag ételkekhez szükséges, mellyet színekről megesmérhetsz; ha p:o: Sok külömbféle ízű barna mártásaid vagynak, azokközzül mindegyiknek másféle színűnek kell lenni — ha egy mártáshoz egy kanál fejer, és 2 kanál barna Coulist veszel, még ekkor nem lesz' egészen setétes színű, — kevés gondolkozás után külömbféle mártásokat adhatsz-fel az asztalra — mellyek azoknak tetszhetnek; a' kik értenek hozzá.

6. A' barna szürt Leves vagy barna Coulis.

A' barna és fejer Coulis egynehányakat kivéve a' leg megkívántatöbb részei, minden Leveknek; mellyeknek nevezete, a' hozzá adattak után lesz' u: m: a' fain Zöldségtől, Ráktól, Szarvas-gombától, Csiperke gombától, Tengeri Csigától, Kucsma gombától, és más efféléktől. — A' jó Coulis készítésére nem nagy mesterség, hanem csak figyelem, és ízlés kívántatik. Ha a' több más féle foglalatosságok miatt, csak két féle Coulist, de elegendőképpen készithetsz; azokból már könnyen tsinálhatsz külömbféle mártást is, ha eggyenként hozzá teszed a' fellyebb említetteket, mellyek külömbsegek miatt a' nagy asztalokra megkívántatnak. — Minden tapasztalt Szakáts tudja, mennyit nyert az által, ha elegendő Coulist készített, és milyen jó hírre névre kap akkor, ha a' Bouillon és Mártások hiba nélkül vagynak készítve; ennél fogva, ezen tanátsomra való figyelmet, minden mesterségébe járatosnak merem javasolni. — Ha jó Levest főztél, igen könnyen tsinálhatsz jó ízű Coulist is. Egy jó barna Coulishoz, végy két ittze jó Levest, fél font Kockára vágott, sovány Sódart, főzd mind addig míg ol-

lyan sűrű nem lesz, mint a' Szirup, vagy a' felosztott enyv; azután keverj belé 2 vagy 3 kanál lisztet, tégy hozzá ismét annyi jó Levest, hogy a' negyed része leföjjon, és elég sűrű lehessen. — Kavard majd a' Levest a' tűzön mind addig, míg nem fő, azután hadd állapodjon oldalt a' gyenge tűz mellett; szedd-le kanállal, mind a' felszált Zsírját, mind a' tajtékját, és mind addig szállyon, míg elég sűrűvé nem lesz, azután szürd-le a' szitán (de ne nyomd-ki, mert ha Zöldséget főztél benne, nem maradna tisztán) 's tedd-el szükségedre.

7. Egy más módon készített szűrt Leves, barna Coulis.

Készíthetsz egy barna Coulist, a' lellyebb leirt módon is. Végy egy fél font vaját, vagy többet is ahozképpent, a' mint több vagy kevesebb Coulist akarsz tsinálni; olvasd-fel azt, és tégy hozzá annyi lisztet, hogy könnyen elkavarhasd, de kemény ne legyen — 's a' mérsékelt tűznél kavard mind addig egy folytában, míg világos barna színt nem kap: most tessel bele $\frac{1}{2}$ font koczkára vágott sovány Sódart, egynehány karikára vágott vereshagymát, és petrezselyem gyökeret, hogy süllyön, mind öszve egynehány szempillantásig. — Továbbá tessel hozzá annyi jó Levest, még pedig barnát, a' mennyi Coulist akarsz készíteni, ezzel együtt főzd lassan az óldalt, és a' fél font zsírt 's tajtékot szed-le kanállal. — Ha már addig főtt, hogy a' Coulis elég sűrű, szürd-le szitán, és használd.

Ezen alkalmatossággal elakarok a' Szakácsokkal egy nagy hibát kerülni, mellybe esnének, ha egy Coulist (a' mellyet nem csak mártásokhoz, hanem Főzelékekhez, és egyéb másokhoz is használni akarnának) valami savanyúval, mint borral, eczettel, vagy czitrom-lével öszve kevernének; melly először a' Főzelékekhez nem való, másodsor, ha a' Savanyúság miatt készítetted, annak édeses Savanyú 's kellemetlen íze lévén; mind a' nagyobb mind a' kisebb asztalokra csupa savanyú levet vagy mártást adhatnál-fel, a' mi nem minden ételhez való. — Minden féle hús, és apró marha tulajdon készitést kíván; nem lehet hát

minden lév, vagy Mártás savanyú, ’ többféle iz unek is kell lenni; és ha savanyúság k iv antatna valamely l evhez vagy mártáshoz, adj hozzá citrom-levet. — A’ sok fűszerszám sem j o a’ Coulisba, annak lelke, csak a’ jó Bouillon, és jó ízű Leves.

8. Kotsonya-leves A’spick.

Egy jó Aspickot vagy Kotsony at készíthetsz a’ Szárnyas-állatokból, borjú Snitzlib ol, erős Bouillonb ol, vén Ty ukokb ol, és valamely hozzá teendő Z oldts egekb ol mellyek mihelyt puhára megf ottek, és a’ tajték, ’s a’ felsz alt Zsír le van szedve, sz urd-le egy asztalkend on által, és egy más r ezed enybe tedd az erős szén tűzre, a’ hol szüntelen kavarva, hogy meg ne kozm asodjon, mind addig fő; míg olyan sűrű nem lesz’ mint a’ Szirup. Ha látod hogy készen van, tedd fére, hadd h ulj on-ki. — Arra hogy az ételnek ereje és jó kinézése légyen, az Aspik főzésnek tudása, csak nem első a’ Szakáts-mesterségben, mellynek haszna, az úton is eléggé esmeretes.

9. Kenyér-leves.

A’ legkönnyebb készítésű Leves, — melly készül, ha a’ forró erős hús Levest pergelt zsemlye karikákra  ontod, — mellyet fl ost okre, ’s betegeknek kívált haszonnal adhatsz.

Egy k oz epszer u búza-lisztből sült, ’s karikára vágott, és a’ Levesbe egészzen széllyel főtt házi kenyér, mellyhez jó ízű Zöldtségek is szükségesek, táp-l al o és könnyen em eszhet o Leves — melly a’ csecsemőknek is jó.

Sokan a’ gabona-lisztből sütött jó ízű kenyéret, eleibe teszik a’ tiszta búza-kenyérnek, csak hogy az Savanyú ne legyen, — mellyből szelj vékonyan, p ir ited-meg jó szárazra; tedd a’ leveses-tálba, adj hozzá zöld petrezsellymet, és metélt hagymát, ’s  onstd reá a’ már rendesen megfőzött levest, takard-be, és vidd-fel az asztalra.

Ha pedig, még jobb  iz uv e akarod tenni ezen Levest, adj hozzá egy font hüvelyknyi hosszúságra elvagdalt, és jól megsült kolbászt; és tojást annyit, hogy minden Személyre egy jusson, melly ha a’ Leves

fő, egy szempillantat alatt megkeményedik. — Né-
 mellyek a' kenyeret a' levessel együtt szokták meg-
 főzni, de olyankor nints meg a' rendes színe a' le-
 vesnek.

A' Kenyér után következnek, lisztes magok; mint
 a' Riskásából darált-árpából, tiszta búzából, zabból,
 tatarka darából, kukuritzából, 's más effélékből ké-
 szült levesek. — Ézeket nem kell soká főzni, ha csak
 szitán által nem akarod szűrni, és a' Szemek szálait
 egészen el nem akarod a' lisztől választani.

10. Szágo-Leves.

Mosogass-ki egy fél font Szágot, friss vízzel több
 izbe, forrózd-meg egy fél fertályig, öntsd-ki egy ször-
 szitára, és hűtsd-ki friss vízzel. — Tedd a' Szágot egy
 Casserolébe, önts jó levest reá — adj hozzá pasztiná-
 kot, kel-káposztát, turbolyát és csinosan vágott Sós-
 kát, mellyel együtt főzd fél óráig, öntsd pirított
 Zsemlyére, és add-fel.

11. Kártifioła-Leves.

Forrozz-meg egynehány jól megtisztított Kartifiol
 Ro'sáját, és főzd puhára, jó levesbe. — Hat latnyi
 kártifiolhoz, végy egy 1/4 font vaját a' mellybe, a' mikor
 a' Levesből kivetted, fojtsd-be, és azután tedd a' le-
 veses tálba — a' Levest habard-fel egynehány tojás-
 sárgával, sózd meg, és adj hozzá egy kevés Szere-
 tsen-dió virágot — 's öntsd a' Kártifiolra; mellyhez
 vagy pirított Zsemlyét, vagy csinos galuskákat készíts.
 Jobb ízüvé is teheted ezen Levest; ha apróra vagdalt
 (*Faschirt*;) Tyúkot, vagy Borjú mellyet, Rák-farka-
 kat, és egy kevés Rák-vajat, adsz hozzá.

12. Spárga; öszve vagdalt (*Faschirozott*) Saláta, és Kucsma-gomba-Leves.

Vágd-el a' Spárga fejét egy íznyire; tisztíts-meg
 egy hasábos vagy Endivia Salátát, 's forrózd-meg a'
 Spárgával együtt, — szürd-le és tedd friss vízbe —
 vagdally alá egynehány Saláta fejet, és Kucsma gom-
 bát, 's szürd-meg a' Spárgát egy szitán. — Majd tégy
 a' Casserolébe vaját, 's tedd bele a' fellyebb mondot-

takat; fojts.be egy kevés ideig, adj hozzá Szeretsen-dió virágot, és tedd oldalt. — Ha a' Leves ki van főzve, szüzd-meg, és a' más rendbeli jól öszve vagdalt Salátával, főzd együtt. Egy fertállal a' kitalálás előtt; adj hozzá pirított Zsemlyét, és főzd-meg. Így készülnek a' Zeller, és más Faschírozott Zöldtség Levesek is.

13. Be Kötéssel Készült Leves.

Vagdalj-el, fojtott vagy sült Borneyú-húst, sült Kappant, és Pujka mejjet apróra; áztass téjbe Zsemlyét, és nyomd-ki — csinálly három tojásból egy habarékot, és vágj zöld petre'selymet apróra együvé — dörsölly 4. lat vaját, még tajték formává nem lesz', keverj hozzá minden öszve vagdaltakat; és üss bele 3 Tojást egy másután, — Sót, borsot, zsemlye morzsát, 2 kanál jó téjfelt, keverj együvé; és add hozzá. Azután kenny-be egy asztal-kendőt jól vajjal, 's tedd bele az egész keveréket, kösd együvé, és főzd egy oráig, forró sós vízbe. — Mikor kivetted, tedd a' leveses tába, és önts reá barna levest.

14. Agyvelő-Leves.

Mikor Tehénhús lébe megfőztél egy bornyú-fejet, szüzd által a' szitán, vágj 15. vagy 20 csiperke gombát együvé, tégy apróra vagdalt petrezselymet a' Casserolébe; mellybe már egy darab elolvadt vaj van ebbe hadd fojtódjon egy kevés ideig a' Csiperke gomba, hints-be fél kanál lisztel — tovább is fojtsad még, — tedd bele az agyvelőt, és töltsd tele tehénhús lével, adj hozzá borsot, Szerecsen-dió virágot, főzd egy kevéssé vele együtt, és tálald-ki pirított Zsemlyére.

15. Tört máj-Leves.

Süss meg $\frac{1}{2}$ font Borjú májját 'Sírba, 's tégy hozzá 3 rész zsemlyét, és két tojást — törd egy mozsárba együvé, tedd egy fazékba töltsd tele jó Levessel, mellybe Szerecsen-dió virág is van, főzd fél oráig, szüzd egy szitán által, öntsd vissza ismét a' fazékba, és főzd még egy kevés ideig.

16 Máj Strudlival készült Leves.

Főzd-meg puhára, a' borjú tüdőt, szívvel egygyütt; vágd-el tölle a' nyeldeklöt, és a' többbit apróra vágva; tedd egy Casserolébe, mellyben már egy darab vaj fel van olvasztva, és petrezselyem is van benne; Sózd, és borsold-meg, azután hadd pirúllyon egy keveset; üss hozzá két egész tojást, és egy tojás sárgáját, kavard jól-el, és hűtsd-ki. — Gyúrj azután egy Strudlinak való tésztát, nyújts-ki fainúl, és töltsd-meg vele a' tésztát, úgy hogy a' ki nyújtott tészta, mint egy másfél arasztra, a' közepén, üressen maradjon; mellyet akkor a' közepén vágj-el; azután tekergesd öszve mind a' két oldalon a' tésztát, hogy annak üres része, a' töltött részt egynehányszor betakarja; majd egy lisztbe mártott konyha kanál nyelivel egy újni hosszan egymástól, benyomogatod; 's egy késsel el-is osztod, és egy világos színű levesbe, az asztalra felteszed.

17. Rántottás Máj-leves.

Nyúzd-le a' Lúdmájról, a' felső borítékot, és vagdald apróra, dörzsölly tajtékezésig 4 lat vaját, vagy olvasztott vaját öszve; verj bele két egész tojást, és még, két sárgáját, egymás után, — reszeld-le két zsemlyének a' haját, 's ásztasdbe a' két zsemlyét téjbe, és adj aprított petrezselymet, sót, borsot, 's fain zsemlye morzsát hozzá, kavard-fel jól, és csinálj hozzá két tojás fehériből havat: azután kennybe egy Casserolét vajjal, hintsd-meg zsemlye morzsával, és tedd bele a' fellyebb mondottakat. — Mellyeket vagy a' kemenczén vagy a' pár-tűzön süss-meg, — vagdally-el darabokra, és önst reá tört máj-levest.

18. Ragout *) Galuskával vagy Gombocczal készült Leves.

Forrózz-meg, egypár borjú szeletet, és egy tölgyet kevés ideig, vágd-el kotzkákra, olvaszsz-el egy darab vaját, 's tedd belé a' mondottakat, kucsma gombával

*) Mi Legyen a' Ragout Lásd a' 270-ik Számú Ételnemét.

együtt, és fojtsd-be. — Verj bele három tojás sárgáját, 's egy kevés tejbe habard-fel jól, öntsd reá, és keverd-el sóval, és Szerecsen-dió virággal. — Vagdaldj ostyákat 4 szegeletre; 's kend be azokat tojás fejrrel, önts 1/2 kanál Ragaút reá, gömböjgesd össze, forgasd-meg a' felhabart tojásba, azután fain zsemlye morzsába, és Süsd-meg forró zsirba; — tedd a' leveses tálba, 's önts reá tört csontokból 's tyrkokból készült fejr Levest — Bőjti napokon, a' Borjú szelet, és tölgy helyett végy Halbélit, sós vízbe főzve.

19. A' különböző színű Pudding-Leves.

Áztass-be, egy hajától Letisztított 'Semlyét tejbe, dörssölly-el 1/4 rész vaját, vagy olvasztott vaját, add hozzá jól kinyomva a' 'Semlyét; verj bele hat egész tojást, és két sárgáját egy más után, 's egy kevés koczkára vágott nyers velót; azután csinálly két-féle keveréket — egyet veresset rák 'sírból, mást zöldet a' letsepegtetett Spenát Lévből, a' mint le lészen. írva, vagdald-el mind a' kettőt nagy koczkákba; és vegyítsd hozzá lassan keverve, hogy a' keverék széllyel ne mennyen. Hints hozzá az 5 újjoddal kivehető lisztet; azután kenny-be egy asztalkendőt vajjal, és tedd bele, kösd össze egy fonallal, úgy hogy el ne óldodjon, tedd egy sós vízzel tele lévő fazékba hadd-benne egész egy óráig, vedd-ki-öld-ki-és tedd a' Pudingot a' tálba, melyhez önts Levest és add-fel.

20. Francia módra készült Gyökér-Leves.

Tisztíts-meg egynehány Sárga-répát, Zellert, Pasztinákat, pór és veres-hagymát, vágd hosszúra, és fojtsd be a' már fel tett olvasztott vajjal puhán, mellyhez adj Kel, és Fejes Káposztát, Turbolyát és Soksát hosszúra metszve, — ha már puhán be van folytva, töltsd tele jó Levessel, és forrald-fel mind együtt — a' tálalás előtt píríts barnán, egynehány hasáb 'semlyét, és egynehány szempillantásig forrald-fel vele együtt, 's rendesen megsózva, tálald-ki.

21. Vagdalt Sült Fánk-Leves.

Az Olasztészától elmaradt hulladékokhoz, keverj egy kis lisztet, nyújtsd-ki egy kés foknyi vastagság-

nyira, és csinálly a' felmaradott husból, egy jó vagdaltat; verj bele egy tojást, és kend-fel egy kés foknyira a' tésztára, tedd a' tésztát kettősen együvé, és egy kanállal vagdald-el, kis fánk formába; süsd-meg a' zsírba, önts reá levest.

22. Muszka Leves.

Vágj a' fejes és Kel-káposztából 6 vagy 7 tisztán meg mosott hasábot — 's tégy a' Tűzhöz egy 4 fontos tehén mellyhúst egy vén tyúkot, 10 itte vízbe — 's főzd együtt egynehány óráig. — Azután fojts-be egynehány vékonyan vagdalt Kel-káposzta. Fejet, egy kanál fain lisztel, egy darab vajba, 's önts reá a' húsról a' Levet. — Most, add hozzá a' húst apróra vagdaltan, együtt a' tyúkkal, a' főtt Kellel, és káposztával együtt, 's vágj hozzá, két font nyers sovány 's kis darabokra vagdalt 'Sódart — a' melly a' többivel együtt főjjön, 's forjon-fel, azután sózd, és borsold-meg — a' tálalás előtt adhatsz hozzá egynehány kanál Savanyú-téjfelt; és együtt a' hússal, 's Sódarral az asztalra tedd-fel; — a' kinek tetszik bor-etzetet is tehet hozzá.

23. Julienne Leves.

Ehez igen erős, rendszeren megfőtt, és minden Zsirtól megtisztított Leves szükséges; mellyet még egy asztal-kendőn által eresztve, elegendőképen sózd-meg és tégy-el melegen, — majd egy mind tollától, mind bélitől jól megtisztított Fogjot; vagy Sneffet bélevel együtt nyersen törj-meg egy mozsárba; adj hozzá egy tálaló kanál Levest, és 4 tojás sárgáját, 's mikor ez jól meg van együtt törve; nyomd által egy szítán, és tedd-el; melly ha sűrű vólna, adj hozzá egy kevés Bouillont. — Ha a' Leves meleg, és sóval, Szerecsendió virággal meg van készítve, tálald-ki, és keverd közzé, egy folytában a' kinyomott sűrűséget.

24. Zöld Borsó-leves.

Végy egy csomó zöld-borsót, tedd egy Casserolébe, 's öntsannyi vizet reá, hogy azt egészen ellepje, adj hozzá két szál pór, és egy veres-hagymát; és főzjed; ha már minden leve elfőtt; törd össze egy mozsárban, 's olvassz-el $\frac{1}{4}$ font vaját, vagy olvasz-

tött vaját, 's keverd azt egy kanál lisztel mind addig, míg nem tajtékzik, azután vágj hozzá 1/4 kotzkára vágott sovány sódart, kavard vele öszve a' tört borsot, — önts reá annyi Bouillont, a' mennyit a' borsó kíván, hogy elég sűrű légyen — Földz majd együtt csendes tüzön fél óráig, 's törj öszve egy maroknyi tisztánn megmosott Spenátot mozsárban; és ha a' Leves elég sűrű, szüred által egy Szór szitán a' tört Spenáttal együtt; — majd ismét egy fainabban, 's adj hozzá elég sót, és a' tálalásig tartsd forrón. — Majd rántsmeg, fain koczkára vagdalt fehér kenyeret vajba; míg az keményé nem lesz, 's szedd-ki egy lyukas kanállal, tedd papirosra, hogy a' Zsírja lefusson, és öntsd reá a' levest — Tehetsz egy maroknyi gömböjű Zöld-borsó szemet is hozzá — 's a' kemény borsóból is főzhetsz eféle levest.

25. Tortue Leves.

Ez igen jeles Leves, azok előtt kivált a' kik azt esmerik; azért hát a' készítésére is figyelmezní kell. — Ha már a' fellyebb mondott mód szerént, jó levest készítettél; tégy egynéhány megtisztított Zellert, pásztinákot, vagy petrezselyem gyökeret, és sárga-répát, kevés kakukfűvet, és majoránnát hozzá, 's a' Bouillonnal földz együtt, míg a' két hüvelyknyi vastagságra vágott tehén, és borjú-hús szeletek félig meg vagynak főve. — Most, végy egy két fontos Potykát, mosd ki jól a' vízbe, vagdald-el darabokra, és add a' Leveshez — Mikor már a' hús egészen puha, szüred-le egy fain szitán, és tartsd melegen. — Csináld azonban egy fontos Csukából egy *Fachet*; az az, vagdald-fel: valamint egy fél font borjú-húsból is; mind a' kettőt, külön külön. — Vedd-ki, két főtt tojásnak a' Sárgáját, tedd egy Casserolébe, 's adj hozzá vaját a' mennyi kell, és eldörsölvén fainúl; Söldz-meg, 's adj hozzá lisztet, és egy tojás sárgáját. — Végre tisztogass-meg, egy megfőtt borjú-lábat, mind csontjától, mind portzogójától; 's vagdald-el a' bőrit csinos vékony stráfokra, mellyeket egyszer'smind tégy mindjárt a' Levesbe. — Azután vagdally-el a' Csukából, 's változtatva a' vagdalt Borjú-húsból is, egy evő kanállal, gömböjű galuskácskákat; és tedd azokat, valamint a' tojásból

csinálttakat is, a' fővő Bouillonba, a' mellynek jó melegnek kell lenni — borsold-meg, és adj hozzá egy messzely Ménesi, Budai, vagy Egri jó bort, mellyel ismét főzd-fel, de úgy hogy ne forjon, és úgy tálald-ki. — A' külömbkülömbféle galuskákat, szedd-ki egy szitára, és tedd a' Leves közzé.

26. Zöldségből készült Leves.

Mosd-ki jól a' Pór-hagymát, Turbolyát, Petrezselymet, Spenátot, Sós-kát, gyenge veres-hagymát, gyenge keserű kerti-salátát; vágd egy görbe vagdalt késsel egyyüvé. — Verj-fel egynehány kanál lisztet vajjal, vagy Olvasztott vajjal, fojtsd-be egy darab ideig az öszve vagdalt Zöldségeket, töltsd tele jó tehénhús-lével, főzd együtt, de ne soká, hogy a' Zöldség színét elne veszítse. — A' tálalás előtt, 6 ittényi leveshez adhatsz 6 tojás' sárgáját, mellyet habarj-fel egynehány kanál hideg vízzel egy edénybe, hogy az által, a' Leves *Fricassirozva* legyen; az az: folyvást való kavargatás közt, öntsd a' Leves közzé, és keverd mind addig egyyüvé; míg a' Leves sűrű nem kezd lenni.

27. Krompli-leves.

Vagdally-fel, 10. 12. középszerű nagyságú Kromplit, apró szeletekre; tedd egy Casserolébe elég zsírral, egy-marok veres-hagymával, és petrezselyemmel együtt, fojtsd jól be, hints, reá két kanál szép lisztet, és önts reá, nem sokára jó Levest, tégy hozzá egynehány pirított zsemlye hasábot, és főzd jól együtt. — A' Tálalás előtt szúrd által, és tálald-ki koczkára vagdalt zsemlyére.

28. Nem igazi Kutsma-gomba Leves.

Vagdally öszve, egynehány nyers Csirke-májjat, és gyomrot, zöld petrezselyemmel együtt keverd öszve egypár tojással, adj hozzá zsemlye morzsát, sót és Szerecsen-dió virágot. — Ezekből gömbölygess öszve Kutsma forma darabokat; forgasd-meg a' felvert tojásba, és hintsdbé zsemlye morzsával; majd süsd-meg, nem igen meleg zsírba, tedd a' Leveshez, vagy fekete Leveshez, főzd-fel még egyszer vele; és add-fel az asztralra.

29. Zöld borsó-leves Csirkével együtt.

Tisztíts-meg egy pár Csirkét, és főzd-fel fővéséig a' levesbe; végy két messzely Zöld-borsót, fojtsd-be egy Casserolébe a' javát; egy darab vajjal együtt, a' mellyhez egy kevés Csukrot is adhatsz, azután tégy hozzá, egy evő kanál lisztet, keverd-el egy ittze jó Bouillonnal, vess hozzá egy csomo petrezselmet, bors-füvet, és csirkéket-is; 's főzd puhára. Majd a' többi borsót, fojts-be bors-füvel, sárga fejes salátával, 1/4 font vajjal és lisztel együtt, töltsd tele Bouillonnal, főzd egy óráig, adj egynehány sárga-répát hozzá; és utólyára egy szőr szítán nyomd keresztül — Mihelyt puhák már a' Csirkék, tedd a' tálba, és a' zöld-borsót a' többivel együtt öntsd reá; sózd-meg, és Szerecsen diót is adj hozzá.

30. Borjú tüdővel, és szível készült Derellye-leves.

Ha a' tüdő, és szív megfőtt, 's jól öszve van egy veres hagymával együtt vagdalva, fojtsd-be vajjal egy Serpenyűbe; adj hozzá egy pár elvagdalt tojás-sárgáját, aprított petre'selymet, sőt és borsot, — hűttsd-ki, azután végy tészta-hoz való lisztet, sózd-meg, üss-bele egy tojást, adj hozzá egy kevés vajat, 's gyurd-meg meleg vízzel, hogy magába elvállyon a' gyúró-deszkától, azután nyujtsd-ki a' hengerrel, és kézzel is segítts rajta, hogy mennél vékonyabb legyen. — Majd kend-be a' kinyújtott tésztát, felhabart tojással, — tégy bele a' töltelék-ből annyit egy kanállal, a' mennyi egy derellyének elég; vagdald-el a' derellye vágóval, és takard-be a' másik tészta-vel. — Azután tégy a' tűzhöz rézedénybe vizet tedd bele a' derellyét ha forr — szedd ki a' lyukas kanállal, csurogtasd-le rólla a' vizet, azután tedd egy tálba, önts reá levest, de hogy a' derellye el ne rontsolódjon, hintsd-be aprított petre'selyemmel, borsal és Szerecsen-dióval, végre vajba pergelt 'Semlye mor'sával.

31. Olio-leves.

Hogy ezt készíthesd, legyen jó Levesed készen, mellyet 6 ittzes Casserolébe tégy, 's adj hozzá 3 font borjú-húst vagy csontot, 3 font ínas, vagy sovány



tehén-húst, egy font sódart, egy tehén, és borjúlábat, egy vén tyúkot; petre'selymet, pasztinákot, sárga-répát két két szálát, főzd négy oráig, szürd-le, és add find'sákba innya.

32. Gersli-leves.

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

33. Griz palacsinta-leves.

Csináld egy habarékot 4 lat 'sírból, vagy vajból, (mellyet dörssölly-el tajtékezésig) 's adj hozzá két egész tojást, két tojás-sárgáját egy pár kanál tejet, sőt és Grizt a' mennyi kell. — Olvassz-fel egy darab 'sirt egy Serpenyőbe; tedd bele a' habarékot pirítsd-meg mind alól, mind felől széntűzön, és főzzed a' tehén-hús lébe (bőjti nap pedig borsó lébe) mikor kitálalod hintsd-be Szerecsen-dió virággal.

34. 35. Riskása-leves

Moss-ki, egy $\frac{1}{4}$ font Riskását elébb hideg, azután lágy meleg, majd forró vízzel: önts reá egy ittze jó hús levet, sózd-meg keverés nélkül; főzd lágyra ha fekete levest akarsz belőlle készíteni; mihelyt tojással Fricaszzirozod-meg, fel-is keverheted. Mivel pedig a' felöntött Levet elitta a' Riskása, öntsd azt egy tálba, és az első esetben önts reá, egy ittze fekete levessel vegyes Levet; sózd-meg, és add-fel az asztalra, a' hová egy tányérra, reszelt Pármai Sajtot is adj-fel.

Ha pedig másféleképp' akarod a' Levest, — dörssölly-el a' hozzá öntendő Levesbe, egy kanál vízzel elhabart 3 tojást, míg az sűrűvé nem lesz, azután tálald reá a' riskását, és hintsd-meg, valamint a' Fekete Levest is, Szerecsen-dió virággal.

36. Riskásából készült Galuska-leves.

Keverj-el $1/2$ font kiszemezett, kimosott és tehén-hús lébe főtt Riskását vajba; sárgás barnán rántott 'Semlye mor'sával, és 4 tojással, - vagdally galuskákat belőlle, és főzd-meg a' Levesbe.

Szükségtelennek tartom a' tehén-hús Levesek készítése modjáról adott Recept-formákhoz, a' kisebb figyelmű Levesek készítése módját is hozzá adnom — a' ki a' nevezetesebbet megtudja főzni; nem fél az a' könnyebbtől — Csak annyit mondok itt; hogy a' Tészta ételt, soha egyfertálnál tovább ne főzd, melyly ha megfőtt, felszál a' fazék' tetejére. — 'S a' t.

37. Száraz Tehénhús-leves, vagy Tábla formákba öntött Bouillon.

Végy jó erős tehén-húst, vagy 12 fontot, a' melly nem igen kövér; egy csomo csont-velőt egy pár mo'sárba össze tört vén tyúkot, egy borjú lábat, egynehány Szerecsen-dió virágot egy kevés gyömbért, és borsot.

Főzd 12 oráig egy cserép edénybe széntűzön jól befedve; néha néha forgasd-meg, és a' tajtékját szedd-le, szúrd-le egy ször-szitan, szedd-le a' 'Sírját, és hűtsd-ki.

Majd újra melegítsd-fel a' kotsonyát a' széntűzön; hadd sűrűdjön-meg, önts egy czin edénybe, és mikor meghült, vagdald-fel, 3 újni hosszú és széles darabokra, azután tedd egy cserép tábla, a' mikor már a' kenyeret ki szedted a' kementzéből, hogy hadd száradjon meg, és ha megszárad't, tedd-el.

Há váratlanúl, vagy úton kell Levest csinálnod, ez igen nagy jótétemény; mert ha Spenátod, Turbo-lyád, és egyebed van, főzz vizet a' tüznél, sózd-meg 's a' t. — Ha két tányér levesre van szükséged, tégy hozzá egy latnyi Bouillont — készen van: — ha tetszik újra is megfűszerszámozhatod.

B. Böjti Levesek.

A' valamire való Konyhákban, Böjti napokon a' Coulis helyett, Borsó-levest főznek - Szükség azért, hogy ez mindég készen legyen.

Az édes vízbe nőtt halak levéből, böjti levest készithetsz, ha kivált nem sok vízbe, és egynehány gyökerekkel főzöd, 's fél órával, készen létel előtt, jó féle Zöldségeket is adsz hozzá. — Olasz-Országba az ilyen levest, egy darab tiszta búza-Kenyérre öntik, 's ugy eszik. — Az effélére, a' halak nemei közt, legalkalmasabb, mind tiszta íze, mind nyálkássága miatt, a' Csuka.

Valamint a' tehénhúsból, úgy halakból is készithetsz által nyomott levest, ha egy sült hal-ikrát, bemártott 'Semlyét, egy tojás-sárgáját, és fűszerszámot adsz hozzá; — Ha mindazáltal egyvelíteni akarnád a' tehén-hús levest a' hal-levesel — adj a' hal-leveshez borjú-lábat, és egynehány szelet sódart — ez leginkább együvé illik.

38. A' Böjti Levesek 's Ételek készítésére való Borsó-leves.

Tégy egy messzelly száraz borsót, 3' itte folyó-vízbe; főzd-meg, adj hozzá petre'selymet, Zellert, és Sárga-répát, egynehány 'Semlye-szeletet, egy kevés borsot egészen, és Szerecsen dió virágot, főzd lassan, szürd-le a' levét és vedd hasznát. —

39. Hal-leves.

Tégy egy Casseroléba egynehány eldarabolt Potykát, vagy Csukát, tojásba sült 'Semlyét, és töltsd tele Bouillonnal, vagy borsó-levesel; sózd-meg, adj hozzá zöldséget, főzd puhára, szürd-le, és adj bele pirított kenyeret, és Szerecsen-diót.

40. Hal Gombocczal készült Borsó-leves.

Tisztíts-meg a' szálkájától két potykát, vagy két csukát, húzd-le a' bőrit, 's vagdald-fel fainra, keverj közzé 4 lat vaját tajtékzásig, két kisdéd téjbe már-

tott 'Semlyével, két evő kanál téjfellel, egy egész tojás, és 3 tojás sárgájával Szerecsen-dió virággal és sóval együtt; és add hozzá, a' kitsinyre vagdalt halat, mellyből a' tésztával jól öszve vegyítve, csinálly kis galuskákat, mellyeket 'Sírba süss-meg; vagy borsó-levesbe főzz-meg. A' tálalás előtt öntsd reá a' már elébb elkészített, kinyomott borsó-levest; a' mellybe tehetsz pirított 'Semlye szeleteket is. — Ha a' fellyebb említett vagdalt hal, meg van törve és egy szitán ki van nyomva, sokkal jobban üt - ki.

41. Szártsa-leves.

Ezt úgy lehet készíteni, mint a' Tehén-hús Levest, minthogy egy szártsát, egy font húrra lehet tenni — húzd-le azért a' börit, — tedd a' tüzhöz vízbe, adj hozzá petre'selymet, kelkáposztát, zellert, pórhagymát, és mindenféle fűszerszámot, mint a' Tehén-hús Leveshez — szúrd le, és csinálly vajjal egy vékony rántást, töltsd tele és főzzed a' Levessel — tégy a' tálba sült krompli galuskákat; vagy más ollyast valamit, és töltsd reá a' Levest.

42. Vereshagyma-leves.

Egy 1/4 font vajba fojts-be hámozott és kétfelé vagdalt vereshagymát, pártüzön Casserolébe, míg barnás nem lesz', azután töltsd tele Bouillonnal vagy vízzel, főzzed egy fél óráig, sózd és borsold-meg, 's tálald-ki koczkára vágott pirított 'Semlyére.

43. Szágó Tejjel.

Végy egy fél font Szágot, mellyet több ízben mosski — 's tedd a' tüzhöz három messzely tejjel, czukorral és czimettel. — Ha már a' Szágó jó sűrűre főtt a' tejbe, habard-fel tojással, és tálald-ki melegen vagy hidegen.

44. Csiperke-gomba Leves.

Megtisztított 's apróra vagdalt csiperkét, tégy hideg vízbe, hogy fejez légyen; fojtsd-be egy Casseroléba szén-tüzön a' vereshagymát, és petre'selymet; adj hozzá borsot, sot, és Szerecsen-dió virágot, töltsd tele

borsó lével vagy erős leyessel, és főzzed — minekelőtte kitálalnád, pirított 'semlyét adj hozzá.

45. Ikrás-leves.

Keverj-el egy fött hal-ikrát, és főzzed által-nyomott borsó-levesbe, adj hozzá borsot, gyömbért, Szerecsen-diót, és vajat — tálald-ki koczkára vagdalt vajba pirított 'semlyére.

46. Hal kitisztított belsejü Leves.

Végy egy tisztán megmosott 's apróra vagdalt hal belsejét, ikrájával együtt, tedd két itnze vízbe, fél messzely etzettel, két babér levéllel, czitrom hajjal, kakukfűvel, 4 szelet veres-hagymával, sóval, Szerecsen-dió virággal, borsal és kevés safránnyal együtt a' tüzhöz; főzjed két óráig, csinálly egy vékony rántást vajból, vagy olvasztott vajból, főzd a' Levest egy fertály óráig vele, utollya felé, vedd-ki a' kakukfűvet, veres-hagymát, és a' babér leveleket belőlle, 's adj reá egy pár kanál jó tejfelt, és tálald-ki pirított 'semlyére.

47. Ragouttal készült Rák-leves.

Forróz-meg 30 Rákot, vesd-ki a' felének az epéjét, mellyeket törj is meg, a' többinek tisztítsd-meg a' farkát, és olloját. — Törj öszve, két sült csuka-fejet, egynehány 'Sirba pirított 'Semlyét, mellyhez adj borsó-levest, és főzd együtt, — majd szürd által egy szitán, adj hozzá Szerecsen-dió virágot, és tört borsót. — Továbbá készítsd-el egynehány Spárga fejet, fojtott Kutsma gombát, egy Csuka májbat, egy szálakra szaggatott Csukát, és Rák-farkakat. — Tégy egy Casserolébe Rák-vajat, hints lisztet hozzá, és keverd közzé a' fellyebb mondottakat. — Öntsd hozzá a' ki nyomott Rák-levest, és még egyszer főzd-fel, azután tálaldki pirított 'Semlyére.

48. Tekenös-béka Leves.

Vágd-el fejét, lábát, és farkát a' Tekenös békának, forróz-meg, vagdald apróra, és fojtsd-be Serpenyöbe vajjal, és Zöld petre'selyemmel, hintsd-meg

liszfel és önts reá borsó-levest, végtére adj hozzá borsot, Szerecsen-dió virágot, két kanál tejfelt, — főzd együtt, és tálald-ki pirított 'Semlyére.

49. Kutsma-gomba Leves.

Mosd-ki jól a' Kutska gombát, vagdald apróra, és fojtsd-bé vajjal, 's petre'selyemmel, hints reá egy kanál lisztet, és újra fojtsd-be; azután adj annyi borsó-levest hozzá, a' mennyi kell, sózd, borsold-meg, 's forrald újra fel Szerecsen-dió virággal. — A' tálalás előtt adhatsz még hozzá egy kanál tejfelt; és ugy 'Semlyére tálald-ki.

50. Szegfü-gomba Leves.

Mosd-ki a' Szegfü-gombát jól, és főzd-meg borsó-levesbe, azután szúrd le a' levét más fazékba — fojtsd-be a' Gombát vajjal, és zöld petre'selyemmel, hintsd-be egy Szakáts kanál lisztel, öntsd reá a' fellyebb mondott borsó-levest, sózd és borsold-meg, és tégy hozzá Szerecsen-dió virágot, 's egy kanál tejfelt — úgy, tálald-ki pirított kenyérre.

51. Bor-leves.

Főzz-fel egy ittze jó bort, egy findza vízzel, egy darab Czukorral Czimettel, Czitrom-hajjal és Szekfűvirággal fél oráig, majd későbbben szedd-ki a' fűszer-számokat belőlle — űss 4 tojás-sárgáját egy fazékba, 's tégy hozzá két kanál édes tejfelt, habard jól öszve, 's öntsd reá a' bort, mikor forr — 's tálald-ki. — Adj felölre csinosan vagdalt'sczukorral behintett, és tűzes lapáttal besütött 'Semlye szeleteket és hamar tedd-fel az asztalra, hogy a' 'Semlye meg ne puhúllyon.

52. Béka-leves.

Fojts-be a' Békákat vajjal 's aprított Zöld petre'selyemmel, hints reá egy pár kanál lisztet — újra fojtsd-be, és töltsd tele Borsó-levessel, adj hozzá sót, és Szerecsen-dió virágot — Ha a' Leves megfőtt, és a' Békák puhák, adj hozzá két kanál tejfelt, és tálald-ki pirított 'Semlyére.

53. Csokoládé-leves.

Reszelly-el 4 tábláska Csokoládét 3 messzel tejbe; főzd cukorral, és egy darab vajjal — habard-fel 3 tojás-sárgával egy fazékba, önts reá levest, és tálald-ki apróra vagdalt pirított kenyérre.

54. Ser-leves.

Főzz-meg három messzelly Sert czimettel, Czitrom-hajjal és cukorral, hogy elég édes legyen — üss 8 tojás-sárgáját egy fazékba, önts hozzá egy fél messzelly jól fővő tejfelt lassan lassan; habard-el eggyütt, azután öntsd reá a' Sert — újra még egyszer habard-fel; és tálald-ki hosszan metszett pirított 'semlyére.

55. Hetsepets-leves borral.

Ha 12 Személyre valót akarsz készíteni, végy egy, és fél font Hecsepetsét; tedd azt egy 3 messzelyes fazékba, adj czimetet 's czitrom-hajat hozzá és főzd, még csak egésszen puhává nem lész, akkor nyomd keresztül egy fűz szitán — adj hozzá Czukrot, és még egyszer két itze borba forrald-fel, és tálald-ki pirított 'Semlyére.

56. Csiga-leves.

Főzd-meg a' Csigákat sóval vízben, míg hajoktól el nem válnak, a' honnan villával kihúzván, vágd-el a' farkát, tisztítsd-meg barna bőritől; mesd-el az elől álló hegyit; és a' tüskét vedd-ki: azután tedd egy tálba, hintsd-be sóval, hogy a' nyálkássága felolvadjon, és újra hideg vízbe mosd-ki. — Azután vagdald-fel keménytojással, veres-hagymával, Zöld petre'selyemmel, és téjbe mártott 'semlyével, igen apróra — Csinálly egy serpenyőbe rántást, egy kanál lisztből — tedd bele, 's önts lassan lassan borsó-levet reá, sózd és borsold-meg, és ha meg-főtt tálald-ki pirított 'semlyére.

57. Gyapjú szál formájú Leves.

Végy 5 kanál szép lisztet; kavard-fel édes téjjel, hogy a' tészta, a' rongyos levesnek való tésztához hasonló legyen, üss 5, -6, tojást hozzá, és jól keverdel, akkor ereszd-be a' fővő borsó-levesbe, és mindég

kavargasd, míg csak meg nem sűrűdik — Ha tálalod, tehetsz hozzá fűszerszámot is, a' mint tetszik. 卍

58. Nem igazi Tehén-hús Leves.

Tégy egy fel-bontott de pikkejjétől meg nem tisztított, de megmosott Czompot, egy marok borsóval, veres-hagymával, petre'selyemmel, Zellerrel egész darabokba, kevés 'Sírral, egy fazékba; önts reá vizet, és főzjed két oráig — szürd-le lész egy levesed, mellybe tésztát főzhetszt, — tálald-ki.

59. Nem igazi Csokoláde-leves.

Csinály egy rántást Tehénhús 'Sírból, annyi czukorral együtt, hogy az egész leves édes, de a' 'Sírba gesztenye színűvé legyen, két kanál lisztel, fahéjjal Szekfű-virággal, és egy ittze forró téjjel, főzd egy darabig, habard-fel 3 tojás sárgájával; és öntsd pirított Zsemlyére.

60. Édes-tejfel Leves.

Végy 6 tojás sárgáját, egynehány csepp vízzel egy fazékba; önts reá folyvást való habarás közt 4 ittze Czukorral megédesített forró édes téjfelt, tálald-ki pirított kenyérre. — Ha ízt akarsz neki adni; főzz közzé, szórös baratzk Levelet, vagy egy két keserű mondulát.

61. Rántott-leves.

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

62. Austriai böjtös-léves vagy Bouillon.

Főzz borsot lassan vízbe, sok ideig; hogy a' Leves tiszta maradjon; tégy belé egész veres-hagymákat, Zellert, zöld petrezselymet, porhagymát pasztinákat, ha megállapodott, szürd-meg szitán. — Egy Cassarolóbe, mellynek allya, be van laposra vágott veres-hagymával hintve, tégy vaját, adj hozzá egy

zsemlyét, kakukfüvet 's a' t. Végre egy Czopot, vagy Potykát, és fojtsd-be lassan. — Majd főzöd jól borsó-levessel és egy darab Pármai Sajtal. — Ha állott egy darabig, tálald-ki pirított Zsemlyére.

63. Lentse-leves.

Végy barna Tehén-hús, vagy Hal-levest, egy sült Csuka vagy Potyka fejet, melyet pirított zsemlyével apróra törj-meg — adj hozzá tört borsot, csinálly vajjal egy barna rántást, add hozzá a' tisztán megfőzött megszózott Lentsét, Levessel együtt, és főzöd újra jól együtt — majd önts kevés etzetet belé, szüörd által, fűszerszámozd-meg, és tálald-ki sült Csuka májra, és pirított zsemlyére.

64. Tej-leves tojáshavú Széllel.

Verj-fel tajték formáig egynehány tojás - fejerét, egy tágas szélű tálban, húzogasd azt a' szélire a' tálnak, és tartsd a' tajtéket közel a' pár-tüzhöz, hintsd-be cukorral; és tüzes lapáttal süsdbe, hogy barna legyen. — Habarj-fel egynehány tojás-sárgáját, szép lisztel, Cukorral és fahéjj vízzel, önts hozzá lassatskán édes forró tejet, és habard-fel tajtékká — végre tégy a' leveshez kisded cukros süteményt.

65. Tej-leves Riskása Gomboczal.

Főz-meg 8 lat egy éjszakán vízben állott Riskását, levét leöntvén, puhára, és hűtsd-ki. — Ezután keverj közzé 5 tojás, cukrot a' mennyi elég, egy findzsányi olvasztott vaját, tört fahéjat, és ledörzsölt Czitrom haját, formálly kisded sima galuskákat belőle, és süsd-meg egy vajjal be kent torta-tepsibe barnán, azután öntsd reá a' már megtört mandulából 's tojás-sárgájából, cukorral és fahéjjal megkészített tejet, és a' mikor már a' leves börödzik, hintsd-be fahéjjal.

66. Böjtös napokra való Leves, úgy nevezett

Olla potrida.

Főzd-meg egy fazékba a' megtisztított Csigákat borsó-levessel, adj hozzá gyömbért, Szerecsen-diót, — az alatt főz Kucsma-gombát is, és mind a' kettőnek

a' levit, keverd együvé, ezen Kutsma és Csiga keverékhez tisztogasd-meg a' ráknak a' farkát, és olloját, 's adj hozzá, egynehány szépen vágott Articsókát is — de tehetsz hozzá kitisztított és megfőzött hal-darabokat is, szeletre vágott meg-forrózott hal-májját, Potyka ikrát, kis Zsemlye galuskát, spárgát, gyenge salátát, Kártifliolt 's a' t. A' mit csak az eszten-dő része miatt találhattz; de mind csak felibe főzve. — Most önts a' mindenre, egy széles Serpenyő rák-levest, adj egy jó darab vaját hozzá, fűszerszámozd-meg Szerecsen-dió virággal, borsal, gyömbérrel, főzd, míg sűrűvé nem lesz' — levét többször leszűröd, 's megint felöntöd — ha tálalod, hintsd-be újra Szerecsen-dió vi-rággal.

67. Zeller-leves.

Önts egynehány lisztel 's édes-téjfellet elhabart tojást a' szeletekre vagdalt Zellerekhez pirított zsemlyére, — adj egy darab vaját a' borsó-lével főtt levesre — 's fűszerszámozd-meg a' mint tetszik.

68. Hal-ikrás Leves Rákkal és Csigával.

Rakj főtt Potyka ikrát pirított zsemlye darabokra, tedd egy tálba; mellybe megfőtt, apróra vágott Csigákat, 's kitisztított rák-farkakat és ollókat tészel — reá öntesz borsó-levest — 's adsz hozzá vaját, és fűszerszámot sóval együtt — 's egyszer még felforralod.

69. Borsó-leves.

Tégy a' tűzhöz egy messzely szép 's tisztán megmosott Borsót 3 messzelly gyenge vízzel. — Főzd puhára, olvassz-fel vaját, adj bele egy jó kanál lisztet, hogy szép sárga legyen, 's tégy hozzá zöld petrezselymet. — 'S későbbben a' levest, borsójával együtt főzd egy darabig; szürd által egy szitán egy fazékba, sózd-meg, és tálald-ki egy fájánul készült tészta nemire.

70. Bab-leves.

Főzd-meg a' tisztán megmosott Babot, jó puhára; szürd-le több ízben a' levét, adj hozzá apróra vágott Zöld petrezselymet, sót és egy kis bor-etzetet — csinálly

egy rántást vajból, lisztből, és aprózott veres-hagymából — tégy közzé egy kis Czitrom-hajat, és tálald - ki piritott zsemlyére.

71. Böjti napra való Kolbász-leves.

Főzd-meg a' potyka ikrát, petrezselyemmel, Zellerrel sós vízbe, csinálly egy piros rántást, tedd belé az öszve tört lépjét vagy feketéjét a' hálnak, a' mi, a' lép és az ikra közt van; majoránnával, és fokhagymával együtt, végre öntsd közzé a' Potyka vérit, és a' levest főzd-fel még egyszer; mellyet hosszúra vágott piritott ikrás kenyérré kenj-fel.

C. Beteg-leves.

Emlékeztetés.

A' szoros élet nemének megtartása, azért szükséges, hogy az; csendesén ugyan; — de bizonyosan hasznos lévén, segít: ha azért beteg vagy; el ne távozz tőlle — de azomba, tovább ne is ély vele, mihelelyest egésségedre tértél — a' mikor azután csak attól őrizkedj, a' mi sok; és ártalmas.

72. Az ollyan Személyeknek való Olla Potrida, a' kiknek gyomrok, igen gyengén emészt.

König József nevű Szakács; a' maga Geist der Kochkunst nevű munkájában így ír: hogy mikor ő egyszer Olasz-Országba, az Urával utazott; — Romában több hólnapokig quártéjózott, a' hol csak olly igen igen kis konyhán lehetett főzni; a' hová csak egy magos, és szűk leveses fazekat lehetett feltenni. — Az Urának betegeskedése nem szenvedhette-el, a' Római keserves főzés' modját; — azért König a' fazékába, minden nap feltett egy lat Sódart, 2 font tehén-húst, egy font borjú-húst, egy Csirkét, 's egy galambot, a' melly utólsó; Romában igen jó ízű. — Mikor eléggé főzte a' Levest, annyi Zóldséget, gyökereket, 's főzeléket tett hozzá, a' mennyit kapott; és darab ideig együtt főzte. — Majd mikor tálalni akarta, az asztal közepére

feltette a' levest, köröskörül a' négyféle hús ételt Szárdeliivel, friss vajjal, ugorkával, ugorka-salátával, retekkel 's a' t. — És minthogy nem minden nap egyforma főzeléket tett a' levesbe, azomban az Ura ma egy, 's holnap más húsból evett; — ezen úgy nevezett Olla Potrida néki, mindég újnak tetszett, 's hat hétig nem is kívánt más, vagy máskép készült ételt, — a' mi több személyekre is elég lett volna.

73. Tehénhús-leves, erős Leves.

A' Czel a' betegekre nézve a' táplálás és az erősítés, és mivel az emésztés a' betegeknel, a' nyavalyák külömbsege szerént igen külömböző, ahozképpest kell a' tehén-hús levest is készíteni. — Hogy készül a' Bouillon, már fellyebb megmondottuk. — A' hig levest a' már zsíros levest, valamint az erős levest is, legjobb, a' betegeknek findzsánként 2-szer 3-szor 4-szer, 's többször is — csak hogy kevesenként adni. — Az erős Bouillonnak jó emésztés kell, mellyhez a' nyavalyák külömbsege szerént, adhatz orvosi plántákat vagy gyökereket — mellyeket vagy kinyomsz egy szór szítán, és csak a' levét adod a' betegnek, vagy a' plántákkal egygyütt, vagy azoknak csak kinyomott levét vegyítve.

A' kotszonyás és erős levek, a' legnyúlósabb állati matériából állanak, a' mellyet már magában, a' gyenge gyomor meg nem emészt, 10 annyi vízzel kell hát vegyíteni hogy azt elbírhasssa.

74. Lágycító-leves a' Szédülésre kajlandóknak.

Végy két font vert borjúhúst, 4 lat tiszta árpát, főzd egy jól becsinált edénybe 3 óráig 3 ittze vízzel: — adj hozzá 8 lat pozdort, 4 lat közönséges salátát, és 8 lat galambegyet, — forrald-fel még egy fertály óráig, és szűrd-le, 's add minden két órában egy findzsával. — Melly ha sűrű vólna vegyíts közzé vizet.

75. Lágycító Rák-leves Gyökérrel és Plántákkal.

Végy 3 font rákot, főzd egy óráig 4 ittze vízben, azután vedd-ki, és törd öszve hajastól egygyütt, 's főzed az elébbi vízbe ismét 4 óráig, de úgy hogy néha néha vizet önts hozzá — azután szűrd-le, adj hozzá alatsony Pozdort; mézes murokot, 2 lat ökör-nyelví,

és 3 latbárány-nyelvű füvet, vagy másképp' *Borágot*, főzd még egy ideig, és szürd által. — Adj belőlle minden két órában egy findzsával.

76. 77. Kenyér-leves.

Főzd a' megreszelt kenyérhajat két rész vízbe, 's egy rész borba; tégy hozzá czukrot, és kömény-magot: — vagy főzz 4 lat kétszer sültet, más fél font vízbe, míg a' kétszer sült elég puhává nem lesz; adj hozzá két három kanál bort, és lat czukrot, mellyet egy tojás sárgával dörgölly-fel.

78. Riskása sűrű-lév.

Törj porrá egy márvány mozsárba, 4 lat Riskását, főzd-meg két itte kút vízbe, azután egy ruhán szürd, és nyomd által. — Ennek álló része nagy részént kotsonyás lévén, keverd-el meleg vízzel, vagy egy kis levestel.

Ez ugyan nem olyan tápláló mint a' Riskása Leves, de a' gyengeségekben, a' hól nem emészt a' gyomor, 's forró hideglelésekben igen könnyű tápláló szer, azomba a' feszes hús szálait is meglágyítja, és a' csipőséget elveszi.

79. Erősítő-leves a' Gyógyulandóknak.

Főzz-meg egy tojás kevésbé keményre, és nyomd által vagy borral, czukorral, fahéjjal, vagy Tehén-hús lével, mellybe Szerecsen-dió virágot tettél, tálaljdki piritott Zsemlyére, vagy fejer kenyérre, és add a' betegnek reggelenként. — Ha nem akarsz tojást és fűszerszámot bele tenni, áztasd be a' kenyeret borba, vagy citrom-lébe, és adj hozzá gyenge Tehén-hús Levest.

80. Zab-Gritzaleves. Hús-lével.

Tégy egy marok Zab gritzát vízbe a' tüzhöz, és főzd-meg jó sűrűn, a' mikor már elég sűrű, vegyíts közzé egy darab vaját, önts elégséges vékony Levest reá, sózd-meg, adj hozzá egy kis Szerecsen-dió virágot, — verj-fel egy tojás sárgáját, és a' tálalás előtt tedd bele.

81. Lágyító és hívesítő-leves.

Végy egy jól kimosott borjú tüdőt, egy kanál tiszta riskását, 2 lat veres és fekete Jujubat, malózsza-szöllőt, 's ugyan annyi Tamaránd bélit, és Figét, két Ranetta almát, főzd egynehány oráig vízbe, — szürd-le, és minden két orába igyál, egy két findzsával. — Ez a leves nem igen tápláló ugyan, hanem sükségre hajtó, lágyító és hívesítő. Jó hát a' veres természetűeknek, — jó a' gyulladáshos köshvényekbe, melly és óldal fájásokba, 's forró nyavalyákba.

82. Hívesítő, és vér-tisztító Zöldség-leves.

Végy 12 lat gyenge saláta leveleket, endiviát, portsint 's bimbó fűvet, 6 lat Sós-kát, mosd-ki jól vízbe, csafard-le a' vizet rólla, főzd lassan, és adj hozzá vaját, sót és Szerecsen-diót.

83. Skorbut ellen való Leves.

Végy két maroknyi kanál Torma levelet, keserű Zöld salátát, fejer Füstikét és Zellert, egy könting narancs haját, egy lat vad sárga répa magot, két ószve vagdalt borjú Szívet, 12 rák farka' és lábai' bélit, főzd elegendő vízbe, és oszd két részre.

Ez a' nyálasságot eloszlattya, hajtya a' vizelletet, 's tisztítja a' vért; lehet hát a' Zöld sárgaságba, és a' bámeszságba adni.

84. Egy más erős Leves.

Tégy egy fazekat 4 ittze vízzel, 2 font sovány tehén-hússal, egy font Juh-hussal, vagy Juhlábbal, 's bárány csontal, egy vén agyon ütött galambal, hogy vére ki ne legyen fojva, a' tűzhöz. — Ha már tajtékját lehánytad; adj hozzá két sárga-répát, 2 pasztinákat, 2 petrehselyem gyökeret, két Zellert, egy pórt, és vereshagymát; és süsd-meg pár tűzön; tégy hozzá egynehány Szekfű virágot, egypár fokhagymát és babérlevelet. — Ha ezek már mind benne vagynak, takard-be egy fedővel, mellyet téstázz jól be, és főzd a' levest 3 oráig, azután szür-le, 's adj belőlle 2-szer napjába. — Sózhatod a' mint tetszik.

85. Borral és Fűszerszámokkal készült Leves.

Végy egy jól öszve-tört kappant, 12 rákot, fél font fehér kenyeret; mellyet egy éjtszakán áztass vízbe; apró malozsát, Jujubát 12 szemet, féllat Foszlárt, Malozsát, Szereesen-dió virágot, és fahéjt — egy maroknyi Endiviát és Salátát, törd mind apróra, tedd egy nagy czin edénybe, tölts két itte vizet reá, és más fél messzely bort, csináld jól be az edényt, tedd egy nagy üstbe a' tűzhöz, és főzd 6 óráig; szürd által egy ruhán, szedd-le a' zsírját, 's a' maradék hadd állyon, míg meg nem sűrűdik, és reggel estve adj belőlle gyenge Levesbe, vagy meleg vízbe egynehány kanállal.

86. Zöldtségből készült vaj a' szédülésre hajlandóknak.

Végy két jó marok szagos rutát, és zsállját; vágd jól öszve, és tedd egy messzely édes tejfellel egy kö edénybe; hadd állyon 24 óráig, akkor vajazd-meg, és a' vajat nyomd-ki egy ruhán; hogy a' Zöldtség hátra maradjon. — Ebből kenny kenyérre a' betegnek, 's utánna, mind addig semmitsem egyék, míg csak a' vaj el nem olvadt. — Ihat mellette, mindenféle rendes italt.

87. Főtt Kenyér-szeletek, a' Beteg-ágyasoknak és forró betegségbe lévőeknek.

Vagdally egy Tál allyára Zsemlyét vagy kenyeret, önts reá olvasztott vaját; ismét rakj egy új sort kenyérből reá, és öntsd-meg vajjal újra, 's tégy így mind addig, míg a' tál vagy Serpenyő tele nem lesz; azután tölts reá egy kis melegvizet, takard-be, és forrald-fel lassú tűznél. — 'S szedd-ki.

88. Eröss pép a' gyengéknek.

Vágy vékony fehér kenyér-szeleteket, — pírítsd-meg, önts reá Rózsa vagy Czimet vizet, hogy benne megpuhúljon, hints reá Czukrot, és keverd-fel mandula tejjel péppé; -- ez a' nyelv alatt elolvad.

89. Eröss pép a' Gyógyúlandóknak.

Végy tojás-sárgáját, de úgy hogy a' fejeiréből semmi sem maradjon közte, dörgöld-el, 's adj hozzá Czukrot, Czimetet — önts hozzá mandula tejet, és főzd gyenge péppé.

90. Betegeknek való főtt Zsemlye.

Vágd le a' Zsemlye haját, vedd ki a' bélit, és áztasd-be egynehány óráig tejbe, nyomd egy ruhán keresztül, azután forgasd-meg a' 'Semlyét a' tojás sárgájába, főzd-meg vajba, és önts reá Hetsepets, vagy Szilva levet.

91. Meg-frissítő pép a' hideglelésbe bádjadásba, és epenyavalyákba.

Végy két lat'kinyomott Szeder vagy tengeri Szólló, vagy Megy-levet, télen pedig azoknak lekvárját; adj hozzá egy tojás sárgáját, egy könteng Czitrom Levet, 2 lót fehér bort, és két annyi fainra dörgölt kenyeret, és czukrot, hogy hig péppé vállyon.

92. Riskását puhára főzni.

Sok nemzetek' példáiból, kik csupán csak Riskásával élnek tudjuk; hogy a' riskása igen tápláló eledel, azért a' hol a' táplálásra van szükség, ehez folyamodunk. — A' hol sok vér veszett-el, 's a' hol csípősök a' nedvességek, többet tész ez, mint az erős leves, melly a' vért felheviti, és a' csípősséget még neveli, — Csak hogy jó gyomrot kíván mert a' gyengét, földes és nyálkás részeivel megterheli, melly ha a' gyomorba fel nem olvad, sok tisztátalanságot szűl. Hogy hát mind az egészségeseknek mind a' betegeknek használhatóbb lehessen sok féle készítése modját találták-ki, melly által emészthetőbbé 's táplálóbbá lész. Ezek közt legjobb ez, a' mi következik.

Végy egy czin golyobist, mellynek felső tetején egy olyan lyuk van, melynek üregébe, legfellyebb 6-7 lat Riskása fér-be. — Valahányszor főzni akarsz benne, mosd-ki kívül belől, és úgy tégy bele 2-4 lat riskását, mert az a' fővésbe mindég nő. — Azután tedd ezt a' golyóbist egy olyan fazékba, mellybe tehénhús fő két óráig, és tajtékját szedd-le. — Ha már eléggé

főtt, és jól felduzzadt, vedd-ki a' golyóbist. — Az a' haszon ezen czin-golyobisba való fővésből; hogy a' riskása puhább, fejérbbe és jobb-ízű lesz', 's meg sem kozmásodik, külömben semmi fáradságba nem kerül, — ellenben ha máskép' készited, mindég jelen kell lenned, 's mindég kevergetned; mellyet ha nem teszel megkozmásodik. — Ha pedig nem vólna gojóbisod; úgy kösd-be a' riskását jó tágan egy vászon darabba, vagy asztal-kendőbe, ebbe is úgy meg fő, mint a' gojobisba.

93. Riskása panadli.

Végy-ki a' fellyebb mondott mod - szerént főzött riskásából egy tányérra; dörzsöld-el egy kanállal, és főzd meleg vízbe vagy tehénhús-lébe, egy kevés czitrom-hajjal és Szerecsen-dió virággal.

94. Árpa-pép, vagy Orgeát.

Végy megtisztított, megáztatott, és kézzel eldör'sölt, 7 vagy 8. óráig főzött árpát, tedd azután egy kő mor'sárba 's dörzsöld-meg tisztított mandulával jó darabig és nyomd által; (ezt némellyek sűrűbben; mások higabban szeretik) adj hozzá czukrot, tedd egy ezüst vagy cseréptálba a' pár-tűzre, és főzd lassan. — Ha a' ki nyomott részt, újra meg-főzöd, sűrűbb és táplálóbb lesz; ha pedig nem főzöd; higabb marad, mellyet többen is szeretnek úgy. — Adj belőlle 2-szer 4-szer napjába. — Néhá a' főzés végén tejet is tölthetsz hozzá, hogy jobb ízű legyen; de a' kiket a' hideg lel; tejjel nem való.

II.

M á r t á s o k.

Emlékeztetés.

Legközelébb atyafiak a' levesek a' mártásokkal. — Mellyre nézve a' rendet megtartva, valamint, a' hidegen vagy melegen húshoz adni szokott mártásokról; úgy a' konyhába már ételeknek szánt levekről is, mellyek által a' Becsináltak', a' Fricassek, és Ragauk' készítése módja megfogása, sokkal könnyebbé lesz, fogok szóllani.

A' Bouillon, Schü, vagy Coulison kívül kell mindig előbb valaminek a' konyhába készítve lenni, hogy az elő-forduló esetekbe az idő is megnyerődjön, a' szükséges vegyíteni-való is készen legyen.

95. Rák-vaj.

Tisztítsd-ki 24 ráknak a' farkát, vedd-ki az epéjét, és a' bélit; és törd a' haját 's lábait egy fél font vajjal apróra, fojtsd-be egy Serpenyűbe pár-tűzön, hintsd-be egy kis vízzel, szúrd által a' vajat egy hideg vízbe mártott ruhán, és jól nyomd-ki.

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

Törj egy fél font vajat, $\frac{1}{4}$ font tisztán megmosott 's kitisztított Szárdellivel, 's nyomd keresztül a' tört vajat egy fűn szőr szitán, mellyet a' további mártásokhoz, 's farcekhez megkívántató szükségedre tégy-el.

97. Petre'selyem-vajat csinálni.

Végy egy jól öszve vagdalt maroknyi petre'selymet, törd öszve egy fél font vajjal, nyomd-ki egy szőr szitán, tedd-el.

98. Fojtott veres-hagyma mártás.

Olvassz-el egy kanál 'sirt egy serpenyűbe, egy darab vajjal együtt, míg csak nem szép sárgás barna, vágj hozzá 6 vagy 7 veres-hagyma szeletet, adj egy kanál lisztet hozzá, és önts annyi levét reá, hogy elég sűrű legyen. — Utollyára adj még bele, egy kanál bor-etzetet, 3 szekfű virágot, hosszúra metszett citrom-hajat, és főzd jól mind együvé.

99. Kaporna-Mártás.

Fojts-be apróra vagdalt veres-hagymát vajba, vagy 'sírba, egy pár kanál lisztel, míg sárgássá nem lesz; 's adj hozzá egy messzelly tejet és 4 lat kapornát, a' melly ha sűrű volna, önts még levét hozzá. — Ha a' mártás sült nyúlra, vagy bornyú czimerre adódik-fel, keverd hozzá a' pecsenye 'sírját, 's főzd jól el; — savanyúvá is teheted citrommal, hozzá adván a' mint tetszik borsot, és citrom haját. — Így, töltsd a' pecsenyére.

100. 'Semlyés Torma.

Tégy vajba, vagy a' leves-'sírjába egy kevés lisztet, és egy maroknyi 'semlye mor'sával együtt pergeld-meg, önts hozzá annyi levest, a' mennyi kell, hogy elég sűrű legyen, és végre add hozzá a' reszelt tormát, két kanál tejfelt, és egy csepp sáfránt.

101. 102. Ugorka mártás.

Fojts-be egy' Casserolébe vajjal; kés foknyi vas-tagra vágott friss ugorkát egy kis lisztel; és adj hozzá annyi levest a' mennyi kell; hosszúra vágott, citrom-hajjal, borsal, egy fél citrom lével, és végre, 2 vagy 3 kanál téjfellet — vagy főzd-meg az ugorkát tehén-húslébe, 's fojtsd-be a' kitsínyre vagdalt veres-hagymát, egy vajjal készült rántásba, tedd bele az ugorkát a' levestel, citrom hajjal — Lével vagy Fejér e-tzettel együtt, és utólyára 2 vagy 3 kanál téjfellet. — Vigyázz mindazáltal reá, hogy az ugorka széjjel ne főjjon.

103. Mandula Torma.

Vegyíts jól el, egy messzely édes téjfelt, egy kis kanál lisztel; adj hozzá egy szedő kanál levest, egy marok megtisztított és megtört mandulát, czukorral együtt, végre reszelt tormát, kavard jól meg egyszer egyűvé, hogy még kétszer felforjon.

104. Paradiesom-alma mártás.

Tisztíts-meg, és fojtsd-be 6 vagy 7 megmosott és elvagdalt paraditsom-almát puhán egy Casserolébe, csinálly egy rántást vajjal és lisztel, 's vegyítsd közzé a' befojtott, és szitán keresztül nyomott paraditsom-almát, melly ha sűrű vólna adj hozzá levest, és egy darab czukrot.

105. Rendes Torma-mártás.

Főzz-meg egy kis csupor tehénhus-levesbe reszelt tormát egy fertályig, és reszelly tovább még azon a' reszelón 'Semlyét; hogy az által a' még ott maradt torma kihűllyön, utólyára tégy belé egy darab vajjat, és egy kés hegynyi reszelt Szerecsen-diót.

106. Spanyol módra készült Zöldtség - mártás.

Fojs-be pártüözön Brabantzai olajba, 3 vagy 4 szelet sódort egynehány vereshagymát, Csiperke-gombát fok-hagymát mogyoró-hagymát (mind koczkára vágva) babérlevelet, ba'silikomot, kakukfüvet és más fűszerszármokot, míg csak sárgává nem lesz', — önts reá tehénhús levét, főzd egynehány kanál kapornával, Czitromhajjal és Szárdellivel, szedd-le a' tajtékját; önts hozzá egy pohár bort, és szűrd által egy ször szitán.

107. Fokhagyma - mártás.

Hogy a' Fokhagyma kedvetlen íze elvesszen, főzdemeg azt elébb etzetbe, vagdald-el; rántsd-meg vajba sárgán, keverj hozzá vajba pergelt 'semlye mor'sát, 's önts annyi levest 's etzetet reá a' mennyi kell, fűszerszámozd, és főzd lassan. — 'S mikor tálalni akarsz, adj egy kis vaját még belé.

Hideg mártások.

108. Olasz Mártás.

Törd öszve egy mo'sárba 6 keményre főtt tojás-sárgáját, egy marok megtisztított mandolával 's czukorral; vegyítsd-fel egy mártásos tálba, egy pár kanál Brabantzai olajjal, és a' jó bor etzettel, adj hozzá apróra vagdalt metélő hagymát, zöld petre'selymet, vagy ha tetszik Szárdellit, vagy megtisztított Heringet.

109. Borago, vagy is Hertí Atratzel - mártás.

Vegyíts-fel tisztán megmosott, vékonyra vagdalt, megfőzött, és jól kinyomott Borágot etzettel, olajjal, és borssal — Így csinállyák az ugorka salátát is.

110. Zöldtség Mártás.

Vagdally öszve metélő hagymát, Tárkonyt, petre'selymet, Ba'silikomot, és egynehány veres-hagyma szárat etzettel és olajjal, hintsd-be czukorral — 's add-fel a' hideghalhoz és petsenyéhez.

111. Torma etzettel és olajjal.

Tisztítsd - meg a' tormát, reszeld - meg 'Semlyével együtt, 's vegyítsd össze olajjal etzettel, cukorral, vagy a' cukor helyett sóval és borssal.

112. Mustár Mártás.

Vegyíts össze Szárdellit, 4 keményre főtt tojás-sárgáját, vereshagymát, zöld petre'selymet (apróra vágva) egy tálba, mustárral, etzettel, olajjal, és cukorral, vagy Cukor helyett sóval. — Ezt is a' hideg halhoz vagy pecsenyéhez szokták leginkább adni.

113. Vadhús mártás.

Reszelly - le egy darab cukorra 2 Czitrom-hajat, és vegyítsd - el apróra vagdalt metélő hagymával, vereshagymával 's 4 tojás sárgájával, adj hozzá két czitrom levét, 20 apróra tört fenyő magot, etzetet, olajat, míg nem mártássá lesz. — Ezt leginkább a' nagyobb vadakhoz szokták adni.

114. Béchamel mártás.

Vágj össze egy font borjú-húst, és fél font Sódart apróra adj hozzá egynehány sárga répát, vereshagymát; egy pár Szekfű-virágot, Babérlevelet, Kakukfűvet, és fél font vaját; tedd mind egygyütt egy Casserolébe, mellyet pártüzön lassan fojts - be, és vigyázz, hogy a' hús az edény aljához ne süllyön, vagy homájos színt ne kapjon; erre nézve sokszor kavard is fel. — Azután adj hozzá 5 kanál lisztet; és ha jól elkavartad, önts közzé, egy ittze édes tejfelt, és kavard mind addig, míg föni nem kezd. — Ha gyenge a' tűz, másfél óra kell reá, hogy rendesen elfőjjön — melly ha sűrű vólna, vegyítsd fel tejjel, de nem igen sózva, minthogy már Sodar van benne. — Ez a' mártás jól össze szokott állani, és kása formájú — mellyet szűrj keresztül egy szitán és adj - fel.

115. Hollandiai mártás.

Vegy egynehány karikára vágott vereshagymát tedd egy darab vajjal és egy pár kanál lisztel a' szén tűzre; hogy benne fojtódjék; töltsd tele a' Casserolét jó Bouillonnal, és tégy hozzá egy darab fagyaltat — főzd rövid ideig; szedd - le a' 'sírját és tajtékját; utól-

lyára habard-fel a' mártást tojás sárgájával, kevés jó etzettel vagy Czitrom-lével, és egynehány Spenat-cseppel.

116. Non pareille mártás.

Főzz kevés ideig egy réz Serpenyűbe, egy pohár bor etzetet, mogyoró-hagymát, bor'sal, és egy darab vajjal együtt, adj hozzá egynehány kanál elég sós barna Coulist, főzzed míg tiszta nem lesz', és a' tajtékját szedd-le, 's tégy hozzá ha tálalni akarsz kis ugorkákat, kemény tojás-fejéret főtt Sárga-répát, 's egynehány megtisztított 's koczkára vágdalt Szárdellit; — egy kanál kápornát keverj bele a' forró mártásba, 's tovább azután már ne főzd.

117. Szavas-Gomba mártás.

Vagdally-el petre'selymet, mogyoró hagymát, fáinra; tedd vajba, 's add hozzá a' megtisztított 's kitsínyre vágdalt Szarvas-gombát, sót, borsot, egy jó pohár fehér bort, 's egynehány kanál Barna Coulist, hadd főjjen mind együtt lassan, szedd-le a' 'Sirját és tajtékját, 'és ha tálalod tégy bele Czitrom levet, és Szerecsen-diót.

118. Hajnal mártás.

Tégy egy kevés fehér Coulist egy Casserolébe; adj hozzá egy Czitrom kinyomott levet, Sót, borsot, és Szerecseny-diót, 's főzzed, szedd-le a' tajtékját 's végy 4 keményre főzött tojás' sárgáját, nyomd által egy drótos szitán, hogy hasonlítson a' vékony laskához, 's ha tálalod, vegyítsd a' mártásba, — és azután sem el ne keverd, se ne főzd tovább.

119. Anglus mártás.

Fojs-be vajba egy fél font Sódart, veres-hagymát, Zöldegeket, és egynehány Szekfűvirágot, 's keverj hozzá egy pár kanál lisztet, — tölts hozzá egy itte Bouillont 4 keményre főtt tojás sárgáját dör'sölly bele: — főzz-meg 8 megvagdalt Szárdellit a' mártással együtt; nyomd által egy szőr-szitán, és keverj hozzá megfőzött 's vastagra vágdalt Eshagont és Czitrom Levet.

120. Muszka-mártás.

Fojtsd-be Sódart és mogyoró-hagymát rák-vajba, tölts tele Coulissal, és keverj hozzá, jó sűrű savanyú tejfelt, ha megfőtt nyomd keresztül egy szőr-szítán, és adj hozzá Czitrom Levet. — ilyen mártást közönséges vajjal is csinálhatsz.

121. Lioni mártás.

Fojtsd-be 15 karikára vágott veres-hagymát egy fél font vajba mind addig; míg barna és puha nem lesz; azután adj hozzá lisztet, és töltsd tele a' Casserolét Levessel, 's adj hozzá egy kevés nádmézet, bort, Szerecsen-diót, és bor-etzetet, keverd jól fel, és főzd sűrűre, utollyára nyomd által egy szőr szítán.

122. Patriárka mártás.

Vagdally-fel egy tyúkot, egy darab sovány Sódart, egynehány szelet borjú húst, velővel együtt apróra, 's tedd egy find'sa Bouillonnal réz serpenyűbe a' tűzre, ha már egy keveset főtt, önts hozzá egy pohár erős fejer bort, egy kevés Coulist, és a' többi Bouillont, majd tégy belé vékonyra vagdalt mogyoró-hagymát, csiperke-gombát, egy csomó száraz Zöldtséggel együtt, 's főzzed mind addig míg a' mártásnak fele el nem fő, azután tégy hozzá Sót, borsot, és szerecsen-diót. — Ha tálalni akarod, mind azokat, a' mi benne van főzve, vedd ki a' mártásból, és szűrd a' szítán keresztül, szedd-le a' 'sírját és tajtékját, — 's add fel.

123. Stokfisch, vagy Asszú töke hal mártás.

Fojtsd-be a' Csiperke-gombát vajba, veres vagy fokhagymával és aprított petre'selyemmel, azután keverj belé egy jó kanál lisztet, önts tele a' Casserolt Bouillonnal, hogy a' fele főjjon-le, ha tálalod szűrd egy szítán keresztül, és önts az Asszú töke halra.

124. Német mártás.

Keverj lisztet vajjal jól öszve; tégy hozzá Csiperke-gombát, mogyoró-hagymát, kitsiogyre vagdalt Szárdellit, Sót, és borsot, tedd a' tűzhöz hadd főjjon egy kis Bouillonnal együtt; ha tálalod habard-fel egynehány tojás sárgájával, nyomj bele Czitrom levét, és szűrd-le a' mártást szőr-szítán.

125. Friss Szarvas-gomba mártás.

Mosd-meg a' Szarvas-gombát tisztán, a' haját pedig koczkára vágott veres-hagymával fojtsd-be, keverj bele egy kis lisztet, sózd meg töltsd tele jó levestel és főzd mind együtt — Majd vagdald-el magát a' Szarvas-gombát karikára, 's főzzed egy pohár borral 's levestel együtt, és tedd az első mártást hozzá, azután készítsd egy Farcét aprólékból és vékonyan elvagdalt szarvas-gombából, — csinálly kis Galuskákat belőlle, és tedd a' mártásba.

126. Krompli mártás.

Hámozz-meg egypár lisztes kromplit nyersen, főzd-meg borba olly puhára hogy könnyen széllyel menjen, önts hozzá tehén-hus Levest, ha még mártásnak sűrű volna, hintsd-meg nád-mézszel, Czitrom-lével és fűszerszámmal tégy hozzá egy darab vaját, és főzd mind együtt.

127. Királyi mártás.

Fojtsd-be petre'selymet, mogyoró, veres, és fok-hagymát, csiperke és szarvas-gombát, vékonyra vagdalt Sódart, vagy sovány szalonnát, babér Leveget vajba: önts hozzá annyi tehén-hús levest, a' mennyi szükséges, főzd jól együtt, nyomd által egy szőr szitán, keverj közzé tojás sárgáját, 's pisztáczt, és tálald-ki a' húshoz.

228. Kinyomott ugorka mártás.

Csinálly egy sárga rántást vajból lisztből és vereshagymából, vágd bele az ugorkát, Laska formán, zöld petre'selyemmel együtt; ha már egy darab ideig megpirúlt, önts hozzá tehén-hús levet, egy kis etzetet, savanyú tejfelt, 's fűszerszámozd-meg, 's főzzed jól, és szűrd egy szitán a' tálba.

III.

Leves után fel-adni szokott Ételek,
vagy Aszetlik.

A' mit a' Leves után, a' hús előtt felszoktak adni Aszetlinek nevezik; a' mi lehet a' természet országából, csak hogy jól készülve és csinosan feladva legyen. — Hideg Aszetlikkel még a' leves feltétele előtt meg lehet az asztalt rakni, ha bár a' Francia módit nem-is akarod követni; hogy mindent egyszerre az asztalra fel-rakj, hogy a' felczifrázott ételekbe való szemed' hizlását, a' hideg ételektől való megcsömörléssel fizesd-meg.

129. Hering mundurla.

Végy szép heringet, áztasd és tisztítsd-ki a' szálkájától, vagdald öszve egynek a' húsát fainúl, 's adj hozzá egy kevés vese kövérét, szalonnát petr'selymet és aprított citromhajat, egy kevés szalonna kövérét is vakarj bele; — keverd együvé egy pár tojás sárgájával, 'Semlye mor'sával, száraz Zöldséggel, és mind együtt törd öszve egy mo'sárba — majd kenj a' hering azon oldalára, a' honnan a' szálkát kiszededt annyi Fachét, hogy az ismét olyan legyen mint a' Hering (de a' fejét el-kell vágni) azután vágj egy erős fejr papírosból Hering formát jó hosszan és jó bőven; hogy azon, ha az vajjal be kenődik a' hering fekhessen, és az egész széle körös körül be-hajtodhassék; most tedd a' tűzre egy rostélyon, és süsd hirtelen egy fertályig, többször megforgatva.

130. Kinyomott kromplival készült Büstek.

Főzd, hámozd, és hidegen reszeld-meg a' kromplit, azután melegíts-fel egy Casserorébe egy darab vaját, tégy egy fa-kanál lisztet bele, mellyel duzzadjon ugyan, de barna ne legyen; majd bele teszed a' kromplit, és annyi tehén-húst öntesz reá, a' mennyi kell; kávék kanállal, takard-be egy más tésztaival — nyomd-

azután felkevered, hogy olyan legyen, mint egy Kók, megszózd és jól elfőzöd együtt. — Továbbá vágj vése-pecsenyéből vékony gömböjű szeleteket, főzd-meg, 's tégy hozzá 3 veres-hagymát, egy marok aprított zöld petre'selymet és fél kávék kanál tört borsot. — Majd tégy egy lapos serpenyűbe egynehány kanál'sirt, tedd bele a' húst, és a' zöldtséget, 's fojtsd-be mind addig, míg a' Snitzli jól ki nints sülvé, — a' benne lévő veres-hagymának és petre'selyemnek, csak sárgának kell lenni. — A' kinyomott kromplit a' Snitzli 'sírjával öszve keverve, tedd a' tálba, azután a' petre'selyemmel és vereshagymával jól megkent Snitzlit rakd-fel csínosan reá, és úgy add-fel az asztalra.

131. Cotelette vagy Karmanadli.

Ezt készítik örú vagy borjú húsból ekképpen: végy oldalbordákat, melyeken a' girintz csont is rajta van, válaszd-el csínosan a' girintz csontokat, és vágd egyik oldal bordát a' másik után keresztül. — Az oldal Csont 2 hüvelyknyire állyon ki a' húsból — melynek bőrit jól vakard-le, és a' húst a' mi elől van vakargasd hátra felé, hogy 2 czolnyira hátul oda ragadva legyen, azután egy késnyelivel veregesd-ki laposra, 's kopogtasd meg a' kés' fokával, hogy csínos formája legyen, majd forgasd-meg az olvasztott vajba, sózd-meg, és 'semlye mor'sával hintsd-be. — A' rostélyt is mellyen sütöd bekened vajjal, 's rajta a' sültet gyakran megforgatod. — Be márthatod a' karmanadlit tojásba is, azután hinted be 'semlye mor'sával, úgy lapos serpenyűbe vajba megsütheted — Az örú karmanadlihoz vehetsz egy kis tört borsot is — betekerheted gömböjűre mettzett, vajjal megkent tiszta papirosba is 's úgy sütheted meg a' rostélyon, csak hogy több ízben forgasd-meg, és ha a' papiros már barna, megsült a' Karmanadli.

132. Hasche Fánk.

Tégy egy Casserolébe [apróra vágott sült Borjú] húst egy darab vajjal együtt, borsal 's citromhájjal — fojtsd-be — adj hozzá citrom levét, és két tojás sárgáját — kavard jól öszve, és hűttsd-ki egy tányéron; azután csinálly íróstészta nyújtsd-ki, 's egy fánk formával nyomorgasd-ki, 's tégy reá a' Haschéból egy

özsze, — kend-be tojás-fejérével, tedd egy torta tepsibe, és süsd-meg.

133. Faschirozott Kucsma-gomba.

Melegíts-fel egy darab vaját réz Serpegyőbe, tégy belé egy fél font borjú-húst, két maroknyi Kutsma-gombát, és fojtsd-be — ha már jó puha, vagdally öszve zöld petre'selymet, főzd-meg, adj hozzá tört borsót, Szerecsen-dió virágot, és egy fél téjbe mártott, 's jól kinyomott 'semlyét törd jól öszve a' mor'sárba, 's tégy belé még egy pár kanál tejfelt és két tojás sárgáját. — Azután szedd-ki a' kimosott Kutsma-gombát, sózd meg, és egy darabig, hadd a' sóba állani, majd szárazd-ki, szedegesd-le a' Száráról, tisztítsd-ki jól belőlről, töltsd meg Faschéval, vágd ismét hozzá a' Szárát, és nyomogasd belé. — Adj továbbá, egy Serpenyűbe vaját, és egy kevés zöld petre'selymet, 's tedd hozzá a' Kutsma-gombát egy kanál friss tejfelt önts reá, 's egy maroknyi 'semlye mor'sát, 's alól felel széntüzet, hogy lassan főjjon.

134. Be-tekert Csiperke-gomba.

Vájj egy borjú hátulsó Czímerből vékony Snitzlit, verd-ki jól, és e' mellett vájj öszve valamely maradék pecsenyét is, egy darab szalonnával, velővel, sódaral, zöld petre'selyemmel metélő hagymával 's egynehány szarvas-gombával együtt, sózd és borsold-meg adj hozzá két tojás sárgáját, és két kanál tejfelt, keverd mind jól egygyüvé, a' fellyebb említett Snitzlit kend-be vele, és tekergesd öszve. Tégy egy Casserolébe, egynehány szelet Szalonnát az öszve tekergettet tedd reá, egy más szelet szalonnával takard-be, 's adj alól felől széntüzet reá, hogy a' gyenge tűzön két oráig be-fojtódjon; szúrd-le a' 'sirt, 's vágd-fel hosszára a' be-tegergetett húst, 's tedd úgy a' tálba, hogy a' töteléket látni lehessen. — Végy jól megmosott csiperke-gombát, petre'selymet, metélő-hagymát, — tedd meleg vajba és fojtsd mind addig míg a' leve el nem főtt; hintsd-be lisztel, és fojtsd tovább; utólyára adj hozzá egy fél find'sa fehér bort, és levest, két kanál tejfelt, és főzd mind addig, míg csak kevés leve nem marad — a' kevés lév 'sírját szúrd-le, és öntsd a' be-

tekergetett húsrá; rakd-meg Csiperke-gombával a' tál szélit és a' betekergetett húst tedd a' tál' közepére.

135. Vajba sült 'Semlye szeletekkel készült Sódar.

Tégy egy Casserolébe apróra vagdalt jés jól kiáztatott Sódart önts reá egy messzely levest, és egy pohár jó fejer-bort, adj hozzá vékonyra vagdalt Zöld petre'selymet, és metelő hagymát, főzd mind együtt, míg puha nem lesz', és kevés leve nem marad -- vigyázz azomba, hogy a' Sódar jól kiáztatva, és a' lé nem igen sózott legyen. Vágj a' 'Semlyéből éppen olyan szeleteket mint a' Sódarból, süsd-meg 'sírba, tedd reá a' Sódart, és öntsd reá a' kevés levet, — a' tál szélit fojtott kromplival vagy csiperke-gombával be-rakhatod.

136. Sneff Szálmi.

Tisztítsd-meg a' Sneffeket, szedd -ki a' bélit, és tedd fére. — Tekerd-be a' Sneffeket Szalonna darabokba, és süsd-meg, azután vágd-le a' mellyéről a' leg-szebb darabokat, a' többi részit pedig törd össze, 'sírba megpergelt 'Semlyével egy mo'sárba, mind addig; míg olyan nem lesz' mintegy Kók. — Két Sneff-hez végy egy 'Semlyénél valamivel kevesebbet, nyomd keresztül egy ször szitán, tedd egy Casseroléba, öntsd tele félig jó levessel, félig veres-borral, és főzd mind addig míg olyan sűrű nem lesz mint a' Kók. — Az alatt vagdald apróra a' bélit a' Sneffeknek, 's adj hozzá vagdalt zöld petre'selymet 's veres-hagymát, és fojtsd-be vajba — Vágj egy 'Semlyét 3 szegletű darabokra, süsd-meg 'sírba, és kend-be a' befolytott Sneffek' béli-vel. — A' mellyről levágott darabokat pedig, tedd a' tálnak az ajjára, tedd reá a' Szálmit és a' tál szélit czifrázd-fel a' három szegletre vagdalt, bekent 'Semlyével.

137. Fürj Riskásával.

Tégy egy Casserolébe megtisztított fürjeket, egy-néhány darab szalonnát, borjú-húst Zöld petre'selymet, metelő-hagymát, sót, egy fél pohár fejer bort, 's egynehány kanál jó Levest; — főzd gyenge tűzön

mind egylitt; — ha meg van főzve, szedd-ki a' fúrjeket, szedd-le a' mártás 'Sírját, szürd-meg egy szitán, tedd a' Fúrjeket a' tál közepire, öntsd reá a' kevés levet, és formálly a' tál szélén riskásából egy karikát.

138. Kakas - Tarójok.

Tisztítsd-meg a' Kakas-tarójokat, lágy meleg vízbe; hogy fejérek legyenek, nyúzd-le a' felső bőrit, és tedd egy ideig meleg vízbe, főzd-meg Bouillonba, egy darab szalonnával, egy Czitrom hasákkal, sóval, 's egy diónyi nagyságú vajjal, lisztbe elébb megforogatva. — Ha hogy már puhák, feladhatod Fricasszé, vagy Spanyol mártással, és felczifrázhatod vajba rántott 's kakas taréj formára kivágott 'Semlyével.

139. Apró marhából készült Croquette.

Szedegesd-le a' hideg apró marha pecsenyéről a' húst, vagdald-el, és csinálly egy Béchamelt a' fellyebb mondott hússal, keverd öszve, 's kend egy újni vastagságnyra egy tepsire, és ha meghült metz-ki egy kis pástétom formával, forgasd-meg 'Semlye mor'sába, mártsd-be felhabart tojásba, hintsd-be még egyszer 'semlye mor'sával, süsd-meg hirtelen vajba, vagy 'Sírba; és add fel hamarjában.

140. Rostélyozott Ökör Száj hús, nyársastól.

Tisztítsd-meg az ökör Száj húst, húzd-le a' bőrit, főzd-meg egy pár bornyú tölgyel Braise Levesbe, és azután hűtsd-ki, hogy kivehesd, és egy formán koczkára felvagdalhasd. — Tégy egy Casserolébe olvasztott vajat, szeletekre vagdalt szarvas, és Csiperkegombát, apróra vágott petre'selymet, és veres-hagymát, — fojtsd-be, adj hozzá elégséges lisztet, és a' fellyebb mondott Levessel töltsd tele, azután főzd röviden; 5 vagy 6. Tojás sárgájával tedd sűrűbbé. — A' koczkára vágott ökör Száj húst tedd bele, adj hozzá Czitrom Levét és hűtsd-ki. — Húzd reá egy ezüst nyársra az Ökör Száj húst 's szurkálly közzé vegyes Szarvas, vagy Csiperke-gombát, és Tölgyet, egyformán bekenve a' Lével; és a' 'semlye mor'sába addig forgasd, míg egészen be nem lesznek fedve. Azután ólvassz-el vajat, és keverd-fel egynehány tojás sárgájával, márts bele jól minden nyársat, és reszelt 'sem-

lyével hintsd-be, akkor mind egyiket a' három olda-
lán süsd-meg, a' 4-diken pedig csinálly néki színt egy
tüzes lapáttal. — Tálally reá erős Levest, vagy Spa-
nyol 's pikkánt mártást.

141. CsuKából készült süttött Filéts.

Készítsd-el egy megtisztított, 's kimosott csukának
a' hasát Fasche modjára, azután vagdald-fel két új-
nyi vastag darabokra; fél oráig tedd sóba és etzetbe,
szárazd-ki, forgasd-meg a' felvert tojásba, hintsd-be
egy kis lisztel össze kevert 'Semlye mor'sával, és hir-
telen süsd vajba vagy 'sírba. — Az ezen módon készí-
tett halak, a' több halból készült ételek fel-czifrázásá-
ra szükségesek — így készíts mindenféle halakat, bé-
kákat 's a' t.

142. Rántott Csirke.

Tisztítsd-meg a' Csirkét, 's vagdald-fel, tedd lágy
meleg vízbe hogy fejez maradjon; egy óra múlva szedd-
ki egy tiszta ruhára, szárajtsd-ki, azután csinálly egy
marinátot fáin petre'selyemből, mogyoró és veres-hagy-
mából, basilikomból, Szekfű virágból, citrom hajból;
sóval, etzettel, borsal, és Bouillonnal: tedd a' meg-
vagdalt Csirkét, a' meleg hamura, hogy ott jó ízt kap-
hasson, azután vedd-ki a' marinátból, és hűtsd-ki,
forgasd-meg felvert tojásba 's 'semlye mor'sával hintsd-
be, és hirtelen süsd-ki vajba.

143. Felkevert tojás Spárgával és Rákfarkával.

Végy egy sós vízbe megfőzött kötet Spárgát, tiszt-
íts-meg hozzá 20 rák farkát, és vágd-el mindegyiket
a' közepin. — Üss 12 tojást egy fazékba, sózd-meg és
habard-fel, tedd bele a' Spárgát és Rák fark béleit, egy
kevés tört borsot, és keverd jól mind együvé — ol-
vassz-fel egy darab rákvajat, tedd bele mind, keverd-
el, és szaggasd-el kis darabokra. — Ha tálalni akarod
add-fel egy gömbölyű tálba, a' közepit rakd-fel ma-
gossan, és körös-körül rák-farkakkal czifrázd-fel.

144. Sült Tojás.

Végy tetszésed szerint kemény tojást, vágd-el az
eggyik allya végét, hogy a' tálba felállítva lehessen,
a' felső végiből is vágd-el a' tetejét; és vessd-ki a' sár-

gáját, melyet mo'sárba fainra törj-meg. — Azután, dör'sölly-el egy darab vaját, adj hozzá vagdalt petre'selymet 's egynehány elaprított Szárdellit, egy maroknyi 'Semlye mor'sát, egy pár kanál tejfelt, sőt, tört borsót, és keverd-el mind jól egyyüvé: — ezen töteléssel töltsd-meg a' tojást, a' töltöttet mártsd-be habart tojásba, forgasd-meg lisztbe és 'Semlye mor'sába, és süsd 'Sírba. — Tsinálly egy kis mártást Czitrom lévből, Szárdelliből, Zöld petre'selyem, és metélő hagymából, tedd mind öszve, egy gyenge, Sárga rántásba, és vegyítsd-fel borsó-levessel; adj hozzá egy pár kanál tejfelt, és főzd mind egyyütt, hogy kevés leve legyen; azután tedd a' tojást a' Tálba, öntsd reá a' levet — megvan.

145. Tojás Fántzli.

Dörzsölly-el 6 lat vaját, tajtékezésig, vagdally öszve 10 keményre főzött tojást, egy téjbe mártott 'Semlyét Zöld petre'selymet, és tedd belé a' vajba, mind keverj közzé két tojást, és két tojás sárgáját, egy fél messzely tejfelt, sőt, törött borsot; azután kenj-be egy Casserolt vajjal tedd bele a' keveréket, és süsd-meg szépen: ha meg van, fordítsd-ki a' tálba, és add-fel az asztalra.

146. Ragauttal készült Tojás.

Főzz-meg egy darab Csukát sós vízbe, szedd-ki a' szálkát belőlle és szabdald-el darabokra, azután vagdally-el rák farkát, csiperke-gombát, és sós vízbe megszózott Spárgát, fojtsd-be mind vajba, és hintsd-be lisztel — majd tégy a' tálba egynehány kanál tejfelt, és a' Ragut, azután verd-be a' tojást a' forró sós vízbe, és főzd mind addig, míg kemény kezd lenni, szedd-ki lyukas kanállal és tedd a' Ragura, a' melly már elébb tejfellel felfort, és add azon a' tálon az asztalra.

147. Tojásból készült betekergetett (Rolladen).

Olvassz-fel egy darab vaját, 's adj hozzá vastagra vagdalt Csiperke-gombát, Zöld petre'selymet, sőt, Borsot, fojtsd-be, míg csak minden leve el nem fő, azután adj belé egy marok 'Semlye mor'sát, egy pár kanál tejfelt, és fojtsd-be újra — majd üss 10 vagy 12

tojást egy fazékba, sózd-meg, és habard-fel; olvaszd-fel egy palacsintás Serpenyűbe a' vaját, végy a' tojásból egy keveset hozzá, fordítsd a' más oldalra 's öntsd-ki hirtelen — azután töltsd - meg csiperke-gombával 's tekergesd össze. — Kenj-be egy tálat vajjal, adj reá egynehány kanál tejfelt, tedd bele a' betekergettet, 's egy kis felforrás után add-fel.

148. Töltött Csiga.

Főzd-meg a' Szép Csigákat, szedd-ki a' borítéjkökből, sózd-meg, 's hadd álljon, egy kevés ideig sós vízbe — mosd-ki a' borítékját tisztán, tisztítsd-meg a' Csigákat nyálkájoktól vágd-el a' farkát. — Végy zöld petre'selymet, egy rész megmosott és meg-tisztított Szárdellit, Czitrom hajat; és egy részit a' Csigáknak, 's vagdald mind össze, — dörgölly-el egy darab vaját, add a' vagdaltat hozzá, czitrom lével, 's egy maroknyi fáin 'semlye mor'sával, és keverd jól egyyüvé. — Egy részivel töltsd-meg a' Csiga házait, tégy a' közepire egy fél csigát, a' tetejére pedig ismét vágottat, míg a' Csigabot tele nem lesz, tedd egy pléh tátra — adj alól felül tüzet reá — így készen van.

IV.

Tehén-Hús.

Nem tartom szükségesnek, a' Tehén-húsról különös észrevételeket tennem, minthogy már az a' leves-készítése módjáról írt Szakaszban befoglalódott; csak annyit említek, hogy kell a' jó levesre és tehén-húsra szert tenni.

Helyesen mondja Czenker a' maga Nicht mehr als 6 Schüssel neví Szakáts könyvébe, hogy sok függ a' hús darabok választásától, mert nem minden része a' marhának ugyan azon tulajdonságú, csak a' fark darab már rendesen kövér, fonal szálú, tömött, kelle-

metes kemény húsú, mellyet úgy tekintenek, mint leg-
 levesebb és legjobb ízű részt: Kissebb házakhoz leg-
 gazdaságosabb a' Lapotzka hús — a' Szegy, kövér. —
 A' kis tarjából, és nyakhúsból jó leves lesz' ugyan, de
 magokban ételeknek nem valók; — az oldal bordák
 igen inasok, belső oldalak pedig mintegy vastag gö-
 röngy, csont nélkül inkább csak fojtani való, — a'
 Vese pecsenye is, ha fazékba fő elveszti a' levességét
 és ízét.

De nem mindég függ a' hús millyen vólta a' vevő-
 től; esmerni kell hát a' Szakácsnének a' hús darabo-
 kat, hogy mihelyt reá tekint tudhassa, mellyik rész
 az, és ha kéri, tudja nevéen nevezni.

Jó Tábla darabok a' középső Felsár, a' Sárkontz,
 az alsó Felsár és a' fartó. — Levesnek legjobbak, a'
 Csontos hát szín, vékony és vastag hát szín — A' Sze-
 gyi fojtva, a' Vese pecsenye betsinálva — honnan vá-
 godik a' rostélyos pecsenye minden tudja. — Holmi
 gömböjű forma, csonttól elvált 's megtisztított dara-
 bok, legjobbak töltésnek vagy Fachenak.

Nem lévén a' hús' fővése után semmi mondani
 valóm, csak a' hús külömb-külömbféle készítése mód-
 jait említem, 's figyelmetessé teszem olvasóimat, mi-
 módon kellessék az ételeknek jobb, és külömbféle kel-
 lemetes ízt adni.

Nem czél, a' befojtás, és lassú fővés által, a'
 húst egészen megkészíteni, hanem arra is kell vi-
 gyázni, hogy jó erős Levesed légyen, a' mi mártásúl
 is szolgállyon, mert a' kevés lév, a' melly a' hús alatt
 van, minden hozzá adás nélkül is legjobb mártás, és
 a' hol még valamit is teszél hozzá, mindég fundamen-
 toma a' lév.

Minden húst jól betakart edénybe fojts-be, hogy
 erejét el ne veszítse, arra való a' tágas őblős cserép
 Serpenyő, vagy czínezett réz Casserole, mellyet a'
 haszon vétel után beáztatsz, és nem homokkal, ha-
 nem szitált hamuval, hogy a' czín le ne mennyen,
 tisztítas-ki. Az afféle edényekbe mindenféle Zöldtsé-
 get u. m. Kelt, Káposztát is 's a' t. készíthetsz, ez által,
 kellemetesebb lesz a' Zöldtség' íze. — Ezt nevezik: *be-
 fojtani.*

Hogy jó fojtott húst még pedig együgyűen készíthess, rakj az edény aljára sódar szeleteket, adj reá gyökereket, 's mogyoró vagy veres-hagymát — azután tedd bele a' főzni való húst, töltsd tele tiszta vízzel vagy hideg levessel, és főzd két három óráig pár-tüzön, míg harmad része a' lévnek el nem fő, 's forgasd-meg több több ízben, hogy oda ne égjen; erre nézve a' tűz ne legyen az edény közepén, hanem körös-körül. — Ha a' lév megfőtt, szűrd-le, 's akkor is adhatsz még hozzá Tárkonyt, Ba'silikomot: Ha pedig Szarvas, Kutsma, vagy más gombát akarsz a' levéhez adni, főzd-meg azt előre borral, lével, vagy vajjal, azután melegítsd-fel a' fojtott húslével. — Az olaj gyümölcsöknek kapornáknak és más afféléknak sóban 's etzetben becsinálva; nem kell egyéb a' lébe való felmelegítésnél.

Ha a' levesnek, megkülömböztetett ízt akarsz adni; süsd meg előbb a' Sódart, míg még a' húst és gyökereket hozzá tennéd, ez által a' hús leve barnás lesz, melly a' tehén és Örü-húshoz mintegy jobban illik — nem árt egynehány nap etzet páczba, vagy egy etzetbe mártott ruhába betekerni, és úgy főzni. — A' savanyú-levet pergelt lisztel elkeverni, nem kellemetlen; de el-is maradhat.

149. Boeuf à La mode.

Végy egy szép darab Fel-sárt, spékeld-meg Szalonna és Sódar darabokkal, aprítsd előre Zöld petreselymet, mogyoró-hagymát, 's Csiperke-gombát; adj hozzá sót, borsot, keverd mind öszve és forgasd-meg benne a' Szalonna, és Sódar darabokat, 's úgy Spékeld-meg a' húst velek. — Rakj a' Casserolénak az aljára széles szeletekre vágott szalonnát, veres-hagymát, és sárga-répát, tedd reá a' húst, takard jól be és fojtsd-be négy óráig gyenge tűzön, forgasd-meg gyakran hogy meg ne égjen, 's önts majd hozzá egy kis pohár fehér bort, és annyi jó levest, 's fojtsd lassan-lassan, míg a' hús eléggé meg nem puhúl, szedd-le a' 'sírját — készen van. Ezt hidegen is feladhatod az asztalra.

150. Tormával be-borított Szegyi.

Vedd-ki a' fazékból a' puhán megfőtt 6.7. fontos Szegyit, csinálly mandula tormát, és sűrűbben mint a' tehén-húshoz szokták csinálni; keverj hozzá négy tojás sárgáját, 's kend-be vele egy újni vastagságyira a' Szegyit; öntsd-meg olvasztott vajjal, és hintsd-be 'Semlye mor'sával. — A' tálalás előtt tedd-be a' kemenczébe, hogy szép sárga legyen, csinosítsd-fel Zöld petrezselyemmel, és add-fel az asztalra.

151. Ánglus modra készített Tehén-hús.

Spékelly-meg köröskörül Szalonnával, egy szép darab jól megsózott Sárkontzot; vagdally hozzá kakukfűvet majoránát, czitromhajat, és egynehány feynyő magot, keverd mind egygyűvé, és dörgöld-meg vele jól a' húst, tedd egy cserép edénybe, takard-be, 's hadd állyon úgy egy éjtszaka. Önts a' Casserolébe egy rész fehér bort, egy rész eczetet, és egy rész vizet, továbbá veres-hagymát, fok-hagymát, Zellert, Sárga-répát, egy darab Sódart, a' Sárkontzot; 's takard-be jól, hogy fojtodjon, 's rázogasd-fel több ízben, hogy meg ne égjen. — Ha már elég puha a' hús, vedd-ki, fojtsd-be még egy darab ideig a' levét hintsd-be egy pár kanál lisztel, önts reá egy kis tehén-hús levest, főzd-fel még egyszer, tedd a' húst bele, és a' tálalás előtt vedd ki a' tálra, és a' kevés levét szúrd reá.

152. Befojtott Tehén-hús.

Spékelly-meg egy szép darab Felsárt hosszúra vagdalt főstölt nyelvet szalonnával és sózd-meg — tégy egy Serpenyűbe fris szalonnát, veres-hagymát, Sárga-répát, petre'selyem gyökeret, Zellert, széles szeletekre vágva, adj hozzá Czitrom-hajat, egész borsot, kakuk-fűvet, tedd reá a' húst, önts hozzá egy ittzebort, egy kevés eczetet, és vizet, jól betakarva, fojtsd-be, ha már elég puha, vedd-ki, szedd-le a' 'Sirját, főzd-még egy ideig a' gyökereket — újra tedd vissza hozzá a' húst, hogy fojtódjon, azután vedd-ki egy tálba, 's szúrd reá a' levének egy részit a' húsrá, a' másik részit pedig add egy edénybe az asztalra,

153. 154. Tehén-hús hospottal.

Ha már a' rendes módon meg van a' tehén-hús főzve, és puha kezd lenni; tégy 6 vagy 8 szelet szalonnát, egy egész veres-hagymát, 's sárga-répát egy serpenyűbe, és a' húst reá, takard-be és fojtsad; lassan lassan önts hozzá több ízbe levest, hogy meg ne égjen 's főrgasd-meg hogy szép barna legyen: — Csinálj egy kivájott vassal golyobiskákat kalarábéból, és sárga-répából. — Tégy egy Casserolébe egy darab vaját, és ha elég meleg egy darab czukrot, melly ha elolvadt, add hozzá a' Kalarábét, Sárga-répát, és fojtsd-be puhára; és önts reá többször levest, hogy nagyon barna ne legyen, ha már tálalni akarod szedd-le a' sírját, szürd egy szitán keresztül; 's a' befolytott kalarábét és Sárga-répát rakd a' tál szélire, a' húst pedig a' közepibe, úgy öntsd reá a' levit. — Ha kromplival készíted is, ekkép bánssz vele; csak hogy egynehány szelet Sódart adsz még hozzá, 's a' tál' szélit a' meghámozott, és befojtott kromplival felczifrázod.

155. Krompli borítékkal fojtott tehén-hús.

Főzd-meg a' tehén-húst puhára, és tégy egy Casserolébe, Szalonna szeleteket, veres-hagymával és Sárga-répával együtt, forgasd jól meg; hogy mind egyik oldala barna legyen — vedd-ki a' húst, hintsd-be a' sírt lisztel, és ha már elég barna, adj felét levest, felét veres-bort hozzá; melly ha jól elfőtt, szürd által. — Csinálj egy kivésott vassal, kalarábéból és Sárga-répából golyobiskákat, tedd-belé a' lébe, és főzd-meg puhára, az alatt míg fő, hámozz-meg 3 nagy főtt kromplit, reszeld-meg hidegen és dör'söld jó el, egy fél tojásnyi nagyságú vajjal, Zöld petre'selyemmel, egy kevés sóval, két egész tojással, és két tojás sárgájával, kend-be vele a' húsnak felső részit, egy újnyi vastagnyira, süsd-meg a' kemenczébe, hogy a' boríték szép barna legyen. — Ha tálalsz, tedd a' húst a' tál közepire, a' kevés barna levet pedig az allyára; a' szélit czifrázd-fel koszorú formán rakott befojtott kalarábéval, és Sárga-répával.

156. Braise-Levesbe készült tehén-hús.

Főzz-meg puhára egy szép darab tehén-húst az oldal-bordájából; tégy egy Casserolébe 3-4 hasított veres-hagymát, egynehány megvagdalt sárga-répát, pasztinákot, Zellert, és a' leves 'sírjával fojtsd-be, a' tálalás előtt tedd-belé a' húst, és adj hozzá egy kevés Schú Levest, vedd-ki a' húst a' tálba, és a' Zöldtséget levével együtt öntsd reá.

157. Bouef à la mode hidegen.

Spékelly-meg egy darab sovány tehén-húst, fűszerszámozd-meg és tedd egy méjj üstbe, vagy pároló Serpenyűbe, önts reá bor-eczetet, és vizet, hogy félig a' hús a' lévből kilegyen, tégy hozzá vereshagymát, és szagos Zöldtségeket. — Ha a' hús 18 vagy 20 fontos, adj mellé 4 bornyú vagy tehén-lábat elvagdálva; takard-be, és süsd meg egy kemenczébe puhára, — majd vedd-ki a' húst, szúrd-le a' levét, 's csorogtasd-le, hogy tiszta legyen; — a' melly öszve álván, tedd darabonként a' szeletekre vagdalt húsrá, és add-fel hidegen vatsorára.

158. Magyar módra készített Fejér-pecsenyé.

Tisztítsd-le a' hártyáját a' Fejér-pecsenyének, és vagdald-fel keresztbe kés foknyi vastag szeletekre, hámozd-le egynehány 'Semlyének a' haját, 's vágd-fel karikára; azután vágj Szalonnából éppen olyan szeleteket, mint a' 'Semlye és a' hús. — Most sózd-meg a' hús szeleteket, 's rakd csinosan egymásra p: o: egy szelet húst, egy szelet szalonnát; és egy szelet 'Semlyét, míg mind egymásra nints jól felrakva, majd szúrkáld-fel két kis nyársra, és nyomd jól öszve, hogy olyan legyen, mintha egész fejér pecsenye volna, azután kösd-meg egy harmadik nyárson alól felől, csorgass reá vaját és eczetet, utólyára pedig savanyú tejfelt és süsd két oráig — minekelőtte pedig kitálalod, hintsd-be Pármai sajttal a' tűzön, hogy valamelly borítékot kapjon — ha tálalod, öntsd a' tálba a' csorgott levét, és a' pecsenyét reá.

150. Bétsi módra készített rostélyos pecsenye.

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

160. Portugallus módra készült Tehénhús.

Akassz-fel hideg helyen egy darab fartót, spékeld-meg jó sűrűn sózd, és fűszerszámozd-meg borsal és szekfűvirággal, 's hintsd-be jól lisztel, öntsd-meg vajjal, és süsd-meg mind a' két oldalon, míg csak a' liszt meg nem barnúl; azután tedd egy Casserolébe, adj hozzá eczetet és vizet, veres-hagymát, kapornát, citrom-hajat, és főzd mind addig, míg csak a' hús puha nem lesz, és a' leve jól el nem főtt, akkor add-fel az asztalra.

161. Muszka róstélyos pecsenye.

Tisztítsd-le a' fejer, vagy vese-pecsenye, hártýáját, és vagdal-el keresztbe, egy újni vastagszeletekre, sózd-meg, mártsd olvasztott vajba, süsd-meg róstélyon mind a' két oldalon a' pártúznél, míg ki nem sül, azután tedd a' tálba, reszelly reá tormát és add-fel.

162. Pácztolt hús vagy nyelv.

A' sovány húst vagy nyelvet ekkép' pácztold-be. Végy egy rész konyha sót ugyan annyi Salétromot, dör'söld-el vele a' húst, és rakd egy le-srófolható Vannába, azután minden darabra külön-külön hintsót, salétromot, koriándrumot, babér-levelet, borsot, fenyő-magot, rozmaringot 's reszelt tormát, így srófold vagy nyomtasd-le, hogy ezen pácztba állyanak, még pedig a' nagyobb darabok 14 napig. A' nyelveket e-lébb főzd-meg vízbe jó puhára, — és ha tálalod, asztal-kendőbe betakarva tedd a' tálba vagy mindenféle Zöldtséggel behintve, hidegen add-fel.

163. Rostélyos Szegy Kromplival.

Főzz-meg Braise levesbe puhára, egy darab kövér szegyit, azután kend-be jól vajjal, sózd-meg,

hintsd-be 'Semlye mor'sával, és mind két oldalán süsd-meg rostéllyon — Főzz-meg azomba a' Levesbe gömböjű meghámozott kromplikat, add hozzá a' rajta lévő 'sírt, tedd vele a' húst a' tálba, és add-fel.

164. Sovány Tehén-hús, meggy vagy málna lével, vagy lekvárral.

Végy egy sovány darabot a' felsárból, főzd puhára — pergely-meg egy darab czukrot egy Casserolébe barnán, 'sírba; adj bele egy marok aprított vereshagymát, melly a' Czukorba egészen puhává lesz'; azután tedd bele a' felsárt, ne fedd-be, hogy minden oldalán, pirosra süllyön-meg, azután adj hozzá Schüt, és főzzed; a' tálalás előtt öntsd-meg meggy, vagy málna-lével, vagy lekvárral, forgasd-meg többször, főzd-el jól, és vigyázz reá, hogy mind a' két oldala tündököllyön.

165. Közönséges rostéllyos - pecsenye Szárdelli-lével.

Végy ahoz való oldal-borda húst, 's vágj-el belőlle, a' mennyi kell, sózd-meg veregesd-meg, és forgasd-meg vajba 's 'Semlye mor'sába, és süsd a' rostéllyon, azután tedd egy Casserolébe. hús-lével, szárdellivel és egy citrom-levével, főzd el jól a' levit, és add-fel.

166. Gulyás - hús.

Tisztíts-meg a' hártájától egy nem igen sovány darab tehén-húst, az oldal-bordájából; vagdald-el apró darabokra, adj hozzá szegy kövérit egy Casserolébe vereshagymával együtt, és tedd hozzá a' húst és tulajdon levébe főzzed, sózd, és paprikázd-meg; utólyára hintsd-be lisztel, hogy a' leve sűrűbb legyen, és tovább ne főzd.

167. Wesztfáliai módra készült tehén-hús.

Vagdally-le egy egy darabb hátszint az óldal-bordáról, egy kéz-fogatnyi darabokba; tedd egy tágas fazékba, szedd-le a' tajtékját, és főzd-le egy egész vereshagymával, majoránnával 'sa't' két újnyira az-

után tésztázd a' fedőt a' fazékhoz, 's tedd olly távól a' tüztől, hogy csak lassan főjjon, ha pedig már el-főtt, nyisd-fel, szúrd-le a' leves 'sírját, 's adj hozzá egy marok 'Semlye mor'sát 's czitrom-hajat; — főzd-fel még egyszerűen — és tálald-ki.

168. Mustba főtt tehén-hús.

Mosd-meg a' Vese-petsenyét, és fojtsd egy Casse' rolébe borral szagos zöldtséggel, egész borsal és gyöm-bérrel, befedve, mind addig; míg elég puha nem lesz, azután önts reá mustot, vagy ha a' nem vólna, ki-csavart szőlő-levet; adj hozzá czukrot, és főzd mind addig míg sűrű nem lesz — ha a' húst kitáladod, szúrd reá a' levét is.

169-170. Tehén-hús Stofádéval készülve.

Vereges-meg egy darab tehén-húst, vagdally hoz-zá szagos zöldtséget, fűszerszámmal együtt, vágj lyukakat a' húson, és töltsd meg az öszve-vagdaltak-kal, sózd-meg, 's tégy egy Serpenyőbe szeletekre vag-dalt szalonnát, négy kis veres-hagymát, Sárga-répát, petre'selymet, Zellert, citrom szeleteket, fűszerszá-mot és 4 szelet pirított kenyeret; tedd a' húst reá a' serpenyűbe, önts egy ittze veres bort, és egy messzelly jó eczetet hozzá, fedd-be és tésztázd a' fedőhöz; azu-tán tedd a' tűzre, 6 oráig fojtsd-be; tálald-ki a' húst, és a' levét szúrd reá a' szitán.

Másképpen. Dörsöld-be a' tehén-húst mindenféle fűszerszámmal; szúrj lyukat a' húson, és tégy belé Szekfű-virágot és velőt, azután tégy egy Serpenyőbe szalonnát, tehén-hús lév 'strt, petre'selyem gyökeret, sárga-répát, Zellert, Szekfű-virággal meg-spékelt veres-hagymát, 's tedd reá a' húst, — Önts hozzá egy ittze bort; fojtsd-be puhára, és ha tálalod, szúrd reá a' levest.

171. Cseh módra fojtott tehén-hús.

Végy egy darab véknyát, vagdald-fel más fél új-nyi vastagságnyra, veregesd jól meg, hintsd-be Só-val, és súsd-meg a' róstélyon; azután rakd-be egy cse-rep fazékba, önts reá fejer sert, bort, levest, és etze-tet, tégy pártúzet a' fazék körül, és fedőt reá, 's jó

ideig fojtsd-be, azután adj hozzá, meghámozott, és vagdalt mandulát, malo'sát, Szekvü-virágot, gyömbért, borsot, reszelt mézes-kalátsot, czukrot, és egy pár babér-levelet 's ha a' leve kevés vólna, önts hozzá újra bort, de levest és eczetet. — Rázogasd-fel gyakran, hogy a' lève a' húst jól megjárja, és tégy mindég friss pártüzet hozzá, míg elég puha nem lesz' — ha tálalod hintsd-be czitrom-hajjal.

[Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]

[Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]

[Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]

MÁSODIK SZAKASZ.

- I. Vastag Ételek. A.) Az egészségeseknek. B. A' Betegeknek, és gyógyúlandóknak.
- II. A' vastag Ételek' felczifrázása, és a' Kolbász készítése' módja.
- III. A' Becsináltak Fricasszék Ragoúk, Farsék, és Hachék készítése módja.

MASSACHUSETTS

I. Young, Clerk of the Court, Boston, Mass.
II. A. Young, Clerk of the Court, Boston, Mass.
III. A. Young, Clerk of the Court, Boston, Mass.
IV. A. Young, Clerk of the Court, Boston, Mass.

I.

A.) Egésségeseknek való vastag
Ételek.

Mind a' mellett hogy a' mi ételeink választásában, 's készítésében, a' Francia Szakáttségnek nagy befolyása van; még sem mehetett annyira; hogy a' vastag ételeket asztalainkról egészen ki-zárja; talán azon az okon, mivel érezzük, hogy azok gyomrainknak jók, 's a' külső országi fűszerszámokkal készült ételeket enyhesebbé tészik, a' melly az emésztést, és egészséget különben talán megtántorítaná.

A' leves, hús, és vastag-étel közönséges táplálata alkalmasint, még a' szegény embereknek is; mellyet minden is eltud készíteni. — A' Zöldtségek' jól ki-mosását, tisztítását; valamint a' száraz főzelékek kiválogatását is, nem szükség említenem.

A' Bévezetésbe említett különbség a' főzés, és fojtás között, megtettzik leginkább a' zöld vastag ételeknél, és a' savanyú káposztánál; mellyek közönségesen a' fojtás által kevesebbek lesznek ugyan, de ízek sokkal kellemetesebb marad.

Hogy a' legeggyűbb vastag étel is, jó ízű legyen; függ a' készítés módjától — már csak a' krompli külömbkülömbféle nemei, külömbféle készítés módot kívánnak; mert annak egy része lisztes, a' másik szalonnás: az első fajta inkább kása formán, vagy szárazon, — húshoz, főtt halakhoz, szalonnákhoz és e-félékhez való; a' szalonnás pedig mindenféle mártásnak, vastag ételnek, vagy salátának is. — A' lyukas és üresekkel csak hizlalunk, a' melly fajta Olasz és Felső Német Országba, csak a' nem művelésből csúszott a' jók közzé, a' melly azután azoknak elfajulását is okozta.

Vagnak sokféle Zöltségek még, mellyek nem csak a' pusztá szükségre, mint vastag ételeknek, hanem mint az ételhez tenni valók, a' jó íz miatt szükségesek — ezekről próbákat is tettek, de a' mellyekről tettek, nem a' legjobb kézbe vóltak. — Ez csak azoknak való; a' kik ezen tanácsot használni akarják.

Ifjabb esztendeimbe, ettem egyszer egy útamba, valami különös jó ízű vastag ételt, a' mi nem egyéb vólt a' reptsén' levelénél, és száránál, melly a' szántó földeken bőven terem.

170. Krompli-főzés' módja.

A' jól megmosott Kromplit, tedd annyi hideg vízbe a' tűzhöz, hogy azt egészen be ne takarja, sózd-meg — Ha nagyok a' Kromplik, és már fõnnek; önts rájuk hideg vizet mind addig, míg fél óra alatt egészen meg nem fõnnek, azután szûrd-le a' vizet, tedd ismét a' tűzhöz, míg csak a' benne lévõ víz ki nem gözölõg.

Azt mondja Zenker, hogy a' párolgás által való fõzés, nem veszi-el a' kromplinak rossz és ártalmas álló részeit, a' mi a' vízbe való fõzés által elvész.

171. Krompli-főzés más módon.

Hámozd-meg a' Kromplit nyersen, vagdald-fel apróra, mosd-ki, és önts reá forró vizet, sózd-meg, és tégy hozzá vaját mellybe lassan fõzjed. — Minek-elõtte még eléggé meg fõtt vólna, olvassz-fel újra vaját habzásig, 's töltsd-ki a' kromplit egy tálba, vagy Casserolébe, és ezen vajjal forrózd-meg.

172. 173. 174. 175. Spenát.

A' Spenátnak az a' tulajdonsága, hogy minden esztendőbe bőven terem, és csak a' kemény hidegbe, vagy tartós szárazságba hervad-el. — Ezen nyájas, szagos, 's kellemetes ízű, és színű, Zöltséget gyakran fõzik, még pedig némelleyek vízbe, mellyet azután leöntenek rólla, megvagdallyák, és vajjal vagy tehénhús lével be-fojtyák. Ha veress-hagymát lisztel, és 'Semlye mor'sával elkeverve, teszel hozzá új és idegen szagú lész, a' Spenát' készítése módjai között, nem lehet czél ellen valóbb mint ez.

Ha jól öszve vagdald akarod a' spenátot enni, nyers korába vagdald úgy tedd vízbe, vagy a' mi jobb tehén-hús lébe a' tűzhöz, párolgasd-el lassan-lassan, és adj hozzá sót, vaját a' mennyi szükséges. — A' spenát természetes jó ízéből sokat elvész a' liszt, vagy 'Semlye mor'sa, de még is inkább ezt adj hozzá, mint vagdalt hagymát.

Az Olaszok a' spenátot fiatal korokba huzgallyák ki a' földből, és leszedik a' durvább leveleit, 's a' gyökere szálait, és befojtyák gyökerestől együtt, a' nélkül; hogy öszve vagdalták volna. — A' gyenge spenát gyökere igen jó ízű, melly a' levelekkel egy könnyű szagos keserúséget oszt-meg, a' melly egynehány-szor próbálva, az azt meg nem szokó nyelvnek is, kedves léssen.

Igen kellemetes vegyítés a' spenát a' sóskával.

A' spenátnak leve igen kedveltető zöld színű, mellyel némelly ételeket mártásokat 's a' t. szép zöld-re szoktak festeni. — Ez az ételt nem rontya-el; de mégis leginkább a' zöldtségek hideg levéhez add ek-képpen.

Végy a' zöldtségnek hideg levéhez, félannyi sóskát, portsint, petre'selymet, olasz-salátát: adj hozzá egy kevés mogyoró-hagymát, egynehány level ba'silikomot majoránát, és kakuk-füvet; törd öszve egy fa vagy kő-mo'sárba, öntsd egy szitába, és forró eczettel, keverd által egy cserép edénybe, mellyet a' forrás pontjáig tégy a' tűzhöz, akkor vedd el a' tűztől, 's mindjárt a' keverés kezdetén, adj hozzá sót, egy késhegynyi salétromot, hogy a' színe annál szebb legyen; azután a' folyvást való keverés által, hadd-meghűlni, hogy mindenütt egyforma állapotú legyen. — Majd tedd sűrűvé a' mint a' szükség kívánja falajjal, vagy tojás-sárgájával, vagy aludt hús leve által.

176. Jó ízű Krompli-gombotz.

Végy kromplit, a' mennyi tetszik, főzd-meg, 's reszeld-meg fáinúl! és keverj hozzá tizen-hatod résznyí lisztet, sózd-meg 's adj hozzá szagos Zöldtséget egy kis borsot, és reszelt füstölt húst, vagy heringet és pirított apróra tört kenyeret. — Formálly ezekből gom-

botzokat, és főzd mind addig míg a' víz' tetejére fel nem szálnak.

177. Kel-Káposzta' sarjadzása.

Tisztítsd-meg a' Kel-káposztát a' vastagabb leveleitől; főzd-meg sós vízbe puhán, de úgy hogy a' belső része a' kelnek épen maradjon; az ezen módra megfőtt, és leszúrt két ittényi plántát, fojtsd-be 12 lat vajba, egy kis sóval és fehér-borral, jó tűzön egy fertályig; hogy az alatt a' sok leve leföjjön. — Ha tálalod rakd-meg kolbással, páczolt nyelvel, vagy Juh-karmanadlival 's más egyébbel, 's úgy add fel.

178. Lencse Fogallyal.

Vagdald-el a' megtisztított foglyok' fejét, 's hajtsd-be a' honajja alá a' szárnyát, peczkeld-be, és sózd-meg. — Főzz a' mellett Lencsét, úgy hogy egészen maradjon, szürd-le a' vizét, és fojtsd-be egy serpenyőbe, kappan vagy más egyéb pecsenye 'sírral, és apróra vagdalt veres-hagymával. — A' foglyokat fojtsd-be szalonnával, citrom-hajjal, citrom-lével, veres-hagymával és borral — majd az ezeken lévő levet, öntsd a' lencsére; és fojtsd-be újra mindegyütt egy ideig. — Ha tálalni akarsz, tedd a' foglyokat a' tál közepére, a' lencsét pedig reá.

179. 180. Töltött kalarabé.

Főzd-meg a' gyenge kalarabét sós vízbe, fél puhán; vágd-le a' tetejét, mettd-ki üres vassal és töltsd-meg Fachéval; melynek vágj jól öszve egy darab sült, vagy fojtott borjú-húst, tejbe áztatott fél 'Semlyét, zöld petre'selymet, veres-hagymát, és valamit a' kimetszett kalarabé közepiből; ha tetszik adhatsz hozzá rák farkat, vagy Zöld-borsót is, 's keverd mind együvé két kanál tejjel, egy egész tojással, két tojás sárgájával, sóval tört borsal, és egy kevés Szerecsen dió virággal, tölts-meg a' kalarabét, és takard-be a' tetejével — majd csinálly egy vaj mártást ekképpen: Tégy két kanál lisztet, és egy darab vaját, egy Serpenyőbe, öntsd tele jó levessel, adj hozzá tört Szerecsen-dió virágot és két kanál édes tejfelt — tedd belé a' töltött kalarabét, 's takard-be a' Casserolt egy árkus tiszta papirossal, és vas-fedővel; tégy alól 's felől tüzet reá,

hogy csak lassan forjon, és feje maradjon. — Ha pedig barnán akarod a' kalarábét; tégy a' forró vajba, darabosan tört czukrot, melly ha sárga, tedd a' kalarábét hozzá, mellyet elébb egy szál czérnával kötzgess öszve, 's forgasd-meg, hogy szép barna legyen; majd szedd-ki, — 's tégy a' Casseroléba egynehány Sárga-répát, veres-hagymát, — hintsd-be liszettel, és egy kis levessel forrald-fel; a' kalarábét tedd más Casseroléba, szúrd reá a' levet, forrald-fel pártúzon, rakd a' tálba, és adj hozzá rántott csirkét, vagy mást egyebet.

181. Kel-káposzta riskásával és sódarral.

Mosd-meg a' jó tömött Kel-káposztát, és főzd-meg sós vízbe, csinálly egy sárga rántást, veres-hagymával; tedd bele a' Kel-káposztát egy kevés borsal, önts reá levest, és főzd mind addig, míg a' leve egészen el nem fő; azután fojts-be riskását — kenj-be egy Casserolt lúd-'sírral, vágj tiszta papírosból egy olyan formát ki, mint a' Casserolnak az allya, ezt is kend-be 'Sírral, — rakj reá vékonyra vágott három szegletes Sódar szeleteket, mellyek ugy egy máshoz illyenek, hogy a' Casserolénak az allyát ne lehessen látni — azután tégy reá egy Sor riskását, egy sor kel-káposztát, és úgy tovább, míg a' Casserolé tele nem lesz' — a' mellyhez öntesz még 5 kanál tejfelt, 6 tojás-sárgáját, egy fél messzely jó levest, mind jól felhabarva, főzöd egy oráig, azután kifordítod a' tálba, elveted a' papírost, és szépen fel-czifrázod füstölt hússal.

182. Kék Kel-káposzta gesztenyével.

Tedd egy sárgás barna rántásba, a' jól megmosott kétszer megforrózott, puhára megfőzött, kicsire vagdalt és leszúrt kék kel-káposztát, — fojtsd-be egy ideig adj hozzá két tálaló kanál jó levest, sőt, és egy darab czukort fojtsd tovább, és utollyára tégy annyi pergelt gesztenyét hozzá, a' mennyit akarsz, rakd szépen a' tálba és kolbásszal czifrázd-fel.

183. Endivia Saláta, vaj mártásba.

Tisztítsd-le a' Sárga Endivia Salátáról a' Zöld-leveleket, vágd mind egyiket 4 részre, és főzd-meg sós vízbe, de úgy hogy nagyon puha ne legyen, 's szúrd-

le a' vizet — majd kenj-be egy tálat vajjal, önts reá 4-5 kanál tejfelt, tégy reá egy sor salátát, és így tovább 's a' t. míg elég nem lesz; utollyára tejfelt, és egynehány darab vaját, majd hintsd-be 'semlye mor'sával, adj reá alól felől pártúzet, hogy jól főjjen, és rakd körül borjú kármonadlival.

184. Hospotot csinálni.

Fojtsd-be vajba puhán a' szépen kimetszett kalarábét, Sárga répát, Kel-káposztát, árticsokát, tövis-répát, mindegyiket magánosan, — hints-be különkülön lisztel 's adj hozzá egy kis levest, és rázd-fel jól; azután kenj-be egy réz formát lúd'sírral, 's rakd-be az allyát vékony szalonna szeletekkel, tégy reá egy sor kel-káposztát, egy sor vékonyra vagdalt, páczolt 's főtt nyelvet; arra egy sor béfojtott kalarábét, egy sor nyelvet, árticsokát, megint nyelvet, utollyára tövis-répát, fojtsd-be egy fertályig, — fordítsd-ki a' tálba, rakd-be a' szélit sódar szeletekkel, szedd-le a' szalonát a' tetejéről, és hamar add-fel az asztalra.

185. Zöld-bab.

Forrózd-meg a' szépen megtisztított és megvagdalt gyenge zöld babot, melly hadd álljon tovább is a' vízbe; azután olvassz-fel két kanál 'sirt, melly ha már jó forró, tégy bele zöld petre'selymet, fok-hagymát, és a' leszúrt babot, keverd-fel gyakran, és fojtsd-be jól, önts reá jó levest 5 6. kanál tejfelt, és a' tálba rakd körül sertés kármonadlival.

186. Rostélyos-pecsenye kromplival.

Hadd álljon két font csontjától megtisztított 's megvert' rostélyos pecsenye megsózva, egy fél oráig; azután fojtsd-be 'sírral egy serpenyöbe; adj hozzá apróra vagdalt veres-hagymát, forgasd-meg gyakran 's vagdalt-el hosszú darabokra, 's újra a' Serpenyübe téve adj egy fél messzely tejfelt hozzá, 's még egy darabig hadd a' tűzön. — Azután kenj-be egy tálat vajjal, 's adj hozzá tejfelt és egy sor főtt, 's szeletekre vagdald kromplit, sózd-meg, majd egy sor befojtott húst, veres-hagymával; és úgy tovább, míg sorszerént mind-be nints rakva; az utolsó sorra önts felől tejfelt, és egynehány darab vaját, hintsd-be 'semlye

mor'sával, tégy alól felől tüzet reá, és süsd-meg szép sárgán.

187. Articsóka zöld-borsóval.

Fojtsd-be a' zöld borsót petre'selyemmel vajba, tedd azután egy kis vaj mártásba, adj hozzá koczkára vagdalt sült borjú-húst, Szeretsen-dió virágot, borsot, és egy kanál tejfelt — ezzel töltsd-meg, a' sós vízbe megfőtt, és a' közepén kivájott, 's megtisztított Articsókát: — ha meg vagynak töltve, tedd a' vajas lévbe, és főzd vele együtt jól; — 's majd czifrázd-fel sült lúd-májjal.

188. Kártifola vaj-lévbe.

Főzd-meg sós vízben, a' jól megtisztított, és négy részre hasított kártifolát: csinálly 2—3 kanál lisztel, és vajjal fehér rántást, öntsöd tele jó levessel, 's adj hozzá tört szerecsen-dió virágot, és 2—3 kanál tejfelt. — Továbbá rakd a' kartifolát, 's szárát elvagdálva ro'sa formán csínosan a' tálba, öntsöd reá a' jól elfőtt levet, és még egyszer főzd-fel. — Ha tálalsz, úgy tálally, hogy a' ró'sákat látni lehessen — felczifrázhatod rántott csirkével, vagy béka kármonádlival.

189. Karalábé fejéren befojtva.

Vagdally-ki a' meghámozott gyenge kalarábéból karikákat, és fojtsd-be zöld petre'selyemmel a' leves 'sírba; majd adj hozzá gyakran egy egy kevés levest hogy puha legyen és fehér maradjon. — Fojtsd-be továbbá, a' leves 'sírba, 3-4 darabokra elvagdalt csirkét, hintsd-be lisztel, és önts reá annyi levest, hogy egy keveset sűrű legyen, majd főzd szerecsen-dió virággal, mind addig, míg a' csirke elég puha nem lesz, azután add hozzá a' kalarábét, egy kanál tejfellel együtt, és ha már jó puha, rakd a' kalarábét a' tál közepére, a' csirkét pedig a' szélire.

190. 191. 192. 193. Zöld-bab Örü-hússal.

Vagdald-el a' zöld-babot ré'sont apró darabokra, 's tisztogasd-meg a' hegyitől, és óldalt lévő szálaitól; mosd-meg jól, fojtsd-be egy Casseroléba vajjal, önts reá tejfelt, és főzd puhára: — majd önts-le a' levét a' babról, és habard-fel egy pár tojás sárgájával, úgy az-

után öntsd ismét vissza reá, de tovább ne főzd. Ha kitálad, csepegtess reá vajat, és rakd körül Örü-hússal. Ha így van készítve, semmi fűszerszám nem kell hozzá.

Vagy, főzd-meg az 'elvagdalt babot sós vízbe, és ha megfőtt, fojtsd be vajba, 's adj hozzá vékonyra vágott magyoró-hagymát, borsot, sót, és tálald a tál közepire, a' szélit pedig rakd körül Örü-karmánálival, velő-fánkal, kolbásszal, vagy egyet másal; — vagy pedig, csak piritott 'Semlyével.

Vagy, főzd-meg a' beáztatott, 's megvagdalt babot jól meg-szózott hús-lévbe, tedd egy Casseroléba, önts reá egy kevés levet 's tégy bele Szerecsen-dió virágot, gyömbért, és főzjed — azután keverjrántást, vagy 'Semlye mor'sát hozzá, hogy sűrű legyen; és rakj reá a' mit akarsz.

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

194. Borjú-hús, éretlen Pöszmétével.

Vedd fel a' húst meleg vízbe a' tüzhöz; sózd-meg, szedd-le a' tajtékját, és főzd puhára. — Az alatt tégy egy csuporba éretlen Pöszmétét, egynehány sárgán piritott 'Semlye szelettel, önts reá levest, és egy kevés eczetet, 's főzd mind addig, míg a' pöszméte meg nem puhúl: azután nyomd egy szitán keresztül, 's önts újra levest reá, fűszerszámozd-meg gyömbérrel, borsal, sóval és Szerecsen-dió virággal, tégy ismét több pöszmétét, és egynehány kanál tejfelt hozzá, 's főzjed míg meg nem puhúl, majd adj vajat belé, és tálald a' borjú-húsrá.

195. Kártifiola sajtal.

Vágd-fel a' kártifiolát, egynehány darabokra; tisztítsd-meg vastag bőrítől, és tedd hideg vízbe, hogy a' nyers izit elveszítse, azután főzd-meg sós vízbe puhára, 's rakd egy vajjal bekenett tálba, és nyomd-meg egy tiszta ruhával, hogy egy formán feküdjön; majd csepegtess reá olvasztott vajat, — 's hintsd-be jól, re-

szelt sajtal, azután süsd, egy meleg kemenczébe, mind addig, míg a' sajt arany színű sárga bőrt nem kap.

196. Töltött fejes-saláta.

Nyitogasd-fel felölről, a' szépen megmosott saláta-fejeknek leveleit, és töltsd-meg akármiféle húsból Farcéval, rákkal, 'semlye mor'sával, vajjal, veres-hagymával, Zöldtséggel, zöld petre'selyemmel, fűszer-számmal, és soval, — kösd-meg czernával, és tégy egy Casseroléba vaját, önts hozzá levest, és főzd egy ideig; majd végre, csinálly levesből, rákból, rák-vajból, kucsma-gombából, veres-hagymából, és Zöldtségből egy levet, főzd-meg benne a' salátát, és add-fel az asztalra.

197. 198. 199. 200. Fejér-répa kolbásszal.

Hámozd, és vagdald-meg a' répát, 's forrald-fel vízbe, és öntsd-ki egy laska-szűrőre, hogy a' víz rólla lecsorogjon; majd fojtsd-be vajjal, és lisztel egy Casseroléba, önts levest reá, és főzd együtt vele. — Minthogy pedig a' gyenge répa keserű szokott lenni, tégy reá egy szelet kenyeret, a' melly a keserűséget magához fogja húzni.

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

Vagy, ha már a' répa meg van tisztítva, és vagd-alva, fojtsd-be barnán vajba; azután rakj belőle egy sort valamely edénybe, hintsd-be Anis-maggal, czukorral, és vaj-szeletekkel, erre rakj újra egy sor répát, és így tovább mind addig; míg annyi nincs, a' mennyi kell. — Utollyára önts reá levest, és fojtsd-be jól betakarva lassan.

Vagy, vágj egy pár veres-hagymát kockára, adj hozzá egy maroknyi Zöld petre'selymet, 's fojtsd be a' répával együtt, egy jó darab vajba; majd egy óra múlva, adj bele egy kanál lisztet, egy kevés kemény-magot, vizet, és sót; önts gyakran levest hozzá,

hogy valami leve legyen, rázd-fel többször, és arra figyelmezz, hogy puha legyen.

201. Borjú-vese, savanyú káposztával befojtva.

Készítsd-el a' káposztát, mintha azt az asztalra akarnád adni, e' mellett vagdally-fel borjú-vesét apróra; — Kenj-be egy tálát vajjal, 's rakd-be vékonyan a' vagdalt vesével, azután tégy egy sor káposztát reá, majd vesét, és rakd egymás után úgy, hogy az utolsó sor káposzta legyen; arra önts savanyú tejfelt, takard-be a' tálát, tedd gyenge pártúzre, 's fojtsd-be egy ideig, úgy add-fel az asztalra.

202. Vagdalt édes-káposzta, Örü-karmonádlival.

Főzd-meg a' két felé vágott édes káposztát puhán, sós vízbe; vagdald-fel apróra — majd fojts-be apróra vagdalt veres-hagymát lisztel, vajba, tedd bele a' káposztát, egy kevés kömény-maggal — azután tölts reá levest, és bor-eczetet, forrad-fel-együtt, és ha tálalsz; rakd körül a' felyebb mondott karmonádlival.

203. Ugorka, sertés-karmonádlival befojtva.

Hámozd-meg az ugorkát, vágd karikákra, és páczold-le két óráig sóba, azután szúrd-le a' vizet rólla, adj hozzá ser-eczetet, és tedd a' tűzhöz; ha már jól meg van főve, ránts-meg egy Casserolébe egy pár kanál lisztet vajba, szúrd-le a' megfőtt ugorkáról az eczetet hozzá, 's tégy belé czukrot, borsot, szerecsendió virágot, és basalikomot: majd add hozzá az ugorkát, és fojtsd tovább is. A' nem böti napokon, czifrázd-fel sertés karmonádlival, vagy más sült hússal; böti napokon pedig palacsintával, vagy más tojásbelivel.

204. Karórépa füstös hússal fojtva.

Tedd a' meghámozott, és hosszúra vagdalt répát, olvasztott 'sírral együtt, egy vas serpenyőbe, és pergeld-meg barnán; azután rakj egy sort egy serpenyőbe, hintsd-be czukorral, és ánis-maggal, tégy reá vaját, arra ismét répát, és úgy tovább mind addig, míg a' serpenyő meg nem telik. — Azután önts reá, tehén-hús levest: főzd lassan, 's végre hintsd-be

lisztel, hogy a' leve sűrűbb legyen, majd tálald-ki, és rakd körül füstölt hússal.

205. Töltött krompli.

Hámozd, és mosd-meg a' jó nagy, de nem lisztes-kromplit, vágd-el a' tetejét, és vájd-ki üres vassal. Majd dörssölly-el vaját egy pár tojással, citrom-hajjal, szerecsen-dió virággal, sóval, savanyú tejfellel; és a' ki-vájott kromplival együtt; — tégy annyi 'semlye mor'sát hozzá; a' mennyi szükséges, hogy a' Farce sűrű legyen: — Azután töltsd-meg az üres kromplit, takard-be az elvágott tetejével, 's tedd a' serpenyőbe vajjal együtt, majd fojtsd-be pár tűzön, önts tejfelt reá, és főzd puhára. Nem bőjti napokon tölthetsz olyan hús Farcét hozzá, a' milyen tetszik.

206. 207. Karórépa borjú fodorhájjal.

Hámozd és vagdald fel a' karó répát, szokás szerint, és főzd-meg tehén-hús lévbe, — azután ránts lisztet vajba, vagy leves 'sírba, 's vegyítsd-fel a' répalévével, és önts egy kevés cukorral és sóval együtt újra vissza a' répara, 's főzd csak addig, hogy kevés leve maradjon. — Az alatt, vágd kis darabokra a' borjú fodorháját, tisztogasd-meg, a' rajta lévő kövér-ségtől, dörzsöld-be sóval, és mosd-meg jól vízbe, hogy nyálkás ne legyen. — Majd keverj-el egy Casse-roléba, egynehány csepp eczettel együtt lisztet, tedd bele a' fodor-háját, önts hozzá vizet, szedd-le a' tájtékját, és főzd-fel; majd szürd által egy szitán, 's tedd a' répához, és keverd-el vele. Vagy forgasd-meg a' fodor hájat, ha le szürted vajba; és 'semlye mor'sába, és süssd-meg rostélyon papírosba beborítva, 's cifrázd-fel a' répát velek.

208. Borsó, sertés-hússal.

Válogasd-ki a' szép borsót, és tedd egy fazékba friss vízzel egy darab szalonnával, sóval a' tűzhöz — Tégy reá fedőt, hogy a' haját le-hánnya, és ha a' vize elfőtt, önts reá 'siros levest; — ha már puha, főzd-le a' levét egészen, kanállal ne kavard, csak rázd-fel, hogy ép, és egész maradjon; utollyára rakj a' fazék körül jó pártüzet, hogy a' leve el főjjon; azután fordítsd-ki a' tálba, — vágj friss szalonnát apró-

ra, pergeld-meg egy serpenyőbe sárgán, hintsd-be a borsót 'Semlye mor'sával, önts reá forrón a' szalonnát, 's vagdally a' puhára főtt gyenge Sertés-húsból kis darabokat, és rakd-be a' borsót velek. — Szalonna helyett vajjal is készítheted.

209. Savanyú káposzta, Fátzán madárral.

Fojtsd-be a' Savanyú-káposztát vajba, vagy pécse nye 'sírba, hintsd-be lisztel, és önts reá tehén-hús levest, veres-hagymát, és főzd jól együtt. — Majd süss-meg egy vagy több Fátzán-madarat, tedd minden 'Sírostól együtt a' káposztához; főzd vele tovább, úgy add-fel az asztalra.

210. Babot főzni.

Főzd-meg a' babot friss vízbe; puhára; szűrd-le rólla a' vizet, ránts vajat vagy 'sirt, veres-hagymával, és petre'selyemmel, öntsd közé a' babot, és egy kevés hús-levet, főzd egy ideig; 's ha tálalni akarod, habard-fel egynéhány tojás-sárgájával, és eczettel a' bab-levet, és úgy add-fel az asztalra.

211. Szarvas-gomba vaj-mártásba.

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

212. Sárga-répából, és poszternákból készült Hospot.

Válogasd-ki a' nagy 's szép sárga-répát, és ugyan annyi paszternákat, tisztogasd-meg, és vágd hosszú darabokra, főzd-meg tehén-hús lévbe puhára, szűrd-le majd a' levet; azután vagdally újra laska formánn sárga-répát, fojtsd-be vajba puhán, hintsd-be lisztel, és adj hozzá jó tehén-hús levest; vagy abból a' levesből önts reá, a' mellyikbe a' gyökereket főzöd; majd készíts egy Franczia Farchét, a' melly legjobb ízű. Sertés-húsból, vagy szalonnából, — vagy ha az niincs, üressítsd-ki a' kolbaszt, és vegyítsd-fel levessel — most kenj-be egy Casserolét 'sirrál, rakd-be óldalt, és az allyát, a' főtt gyökerekkel: tégy-le csinosan egy sár-

ga répát, pásztinákat, kend-be egy újni vastagon a' Farchéval, és csinálly egy sort a' befojtott sárga répából, mást az apróra vagdalt Sódar vagy füstölt nyelvből, majd ismét a' Farchéből, és úgy tovább, mind addig, míg a' Casserolé tele nem lesz. — Azután takard-be a' gyökereket, és süsd egy óráig a' kemenczébe, fordítsd-ki szépen a' tálba, szúrd-le a' 'Sirját, és úgy add-fel az asztalra.

213. Holnapos retek, vastag ételnek.

Mosd-meg jól, és tisztítsd-meg a' hólnapos retket — olvassz-el egy darab czukort'sírba, gesztenyeszínűn; tedd belé az elébb már megforrózott retket, fojtsd-be puhára, hintsd-be lisztel, önts reá levest, vagy barna Schü-levest, főzd-el jól, és add-fel az asztalra. Berakhatod kolbásszal vagy más egyéb süttel.

214. Sóska Frikandóval.

Mosd-meg a' sóska, és vagdald-el egy görbe késsel apróra, fojtsd-be úgy, mint a' spenátot 'sírba vagy vajba; önts levest reá és sózd-meg. A' Fricandó készül, borjú-czombúl, mellyről két vagy három darab levágodik — szélessége egy kéznyi; hosszas, és minden hártától 's ínaktól meg van tisztítva; — majd megforrózódik, 's úgy spékeldik-meg. — Mikor megspékelted, főzd-meg bráise levesbe, és ha tálalni akarod, forgasd-meg glacéba, hogy szép barna és fényes legyen; rakd-fel szépen a' Sóskaára.

215. 216. Csiperke-gomba kenyérrel.

Moss és tisztíts meg egynehány Csiperke-gombát, és főzd-fel egy pár pillantatig vízbe, 's majd szedd-ki egy ruhára hogy száradjon, azután fojtsd-be friss vajjal, sóval, és fehér-borral, adj Coulist, és Bouillont hozzá. — Ha meg van főve, reszeld-le a' 'Semlyének a' haját, 's vájd-ki a' bélit; önts édes tejfelt a' Ragouthoz, töltsd meg vele a' 'Semlyét, és add-fel jó melegen. — Ha azt akarod hogy a' Csiperke-gombával készült Ragout fehér legyen, vegyítsd-fel tojás sárgájával, adj hozzá Szerecsen-diót, és keverd-fel édes tejjel. — Ha nincs apró Csiperke-gombád, vagdald-el a' nagyot apróra, de egynehányszormosd-ki a' vízbe.

217. Csiperke-gombából készített Ragout.

Tisztítsd-ki a' Csiperke-gombát, süsd-meg rostélyon; ha már piros, tedd egy Casseroléba, Coulissal, Bouillonnal, sóval, borsal, és egy pohár jó borral együzt; nyomj hozzá fél citrom-levet, főzd egy fél óráig, úgy add-fel az asztalra.

218. Pozdor Vaj-mártásba.

Ha a' pozdor meg van tisztítva, vagdald-fel egy újni hosszúra, tedd mindjárt hideg vízbe, mellybe egy kevés lisztet, és eczetet is vegyíts — majd tégy egy Casserolt Bouillonnal, és vajjal együzt a' tűzhöz, add hozzá a' pozdort, sóval és borsal együzt, és főzd mind addig míg meg nem puhúl. — Azután csinálly reá vajas levet, citrom-lével.

219. Ragout Szarvas-gombából.

Mosd és hámozd-meg a' szarvas-gombát, vágd fel vékony karikákra, tégy egy Casserolt egy jó darab vajjal a' tűzhöz, fojtsd a' szarvas-gombát egy ideig benne, sózd 's borsold meg, és keverj hozzá fejer Coulist. — Ha tálalni akarod, szedd-le a' 'sírját; nyomj bele citrom levet, és rakd körül vajba piritott 'semlyével.

220. 221. Kartifiol sajtal.

Ha már a' kártifiola meg van tisztítva, és forrózva, rakd-ki egy ruhára, hogy száradjon-ki; azután rakogasd-el szépen a' tálba, és hintsd be reszelt' Pármái sajtal. — Csinálly egy vaj mártást; mellyhez tégy reszelt sajtot is, öntsd-meg a' mártással a' kártifiolát és hintsd-be újra reszelt sajtal, majd tedd a' kemenczébe, hogy szép sárga, és ropogós legyen. — A' vajat szedd-le rólla; itatós papirossal, és a kártifiolát tálald-ki melegen. — Készítheted vaj-mártásba is, vagy olasztészta-ba betakarva 'sírba, mint a' pozdor gyökeret.

222. Brokoli-káposzta, vagy podlupka.

Tisztítsd-meg a' Brokoli-káposztát szépen, főzd-meg a' sós vízbe, szürd-le rólla a' vizet, és főzd újra Bráise levesbe és Coulisba. — Megöntheted fain olajjal, úgy add-fel az asztalra.

223. Komló.

Tisztítsd és főzd-meg puhára vízbe a' komlót, fojts-be egy darab vajas lisztel, egy szelet sovány sódarral, és egy pár veres-hagymával, süsd-meg és önts tele Bouillonnal. — Ha már a' meg-főtt komlót megmostad, tedd bele a' lévőbe egy darab cukorral együtt, és főzzed lassan: Ha tálalni akarod sűrítsd-meg a' levét tojás-sárgájával, és citrom-lével, szedd-ki belőle a' veres-hagymát, és a' sódart, és rakd körül kármonádlival.

224. Spenát vajjal.

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

225. Faschirozott Kel-káposzta.

Végy gyenge kelt, mosd és tisztítsd-ki, főzd-meg sós vízbe szűrd-le a' vizet rólla, tedd egy szitára, hogy minden leve lefajjon, 's bánj vele ekképpen; vágj jól együvé borjú-hús szeletet, szalonnát, tejbe mártott de ki-csavart 'semlyét, és a' megfőtt kelnek egy részit; azután dörzsölly-el egy darab vaját, tedd belé a' vagdaltakat, üss hozzá két tojást, és két tojás-sárgáját, sózd és borsold-meg; azután tedd a' kellt egy deszkára, nyitogasd-fel csínosan a' leveleit, és borogasd a' vagdaltat beléjek; azután takargasd-be ugyan csak levelekkel, formálly egy kel-káposzta fejét belőlle, mártsd a' lisztbe, azután tégy egynéhány szelet szalonnát, 's sódart egy serpenyőbe; add hozzá a' kellt, de hogy meg ne égjen, rázogasd többször-fel, és ha már elég puha, tálald-ki csínosan egy táliba, szűrd-le a' kövérit, önts reá a' levét, és rakd körül sült borjú-lábbal. — Az Endíviát is ekképen lehet Faschirozni.

226. Faschirozott paradicsom-alma.

Vádj-el felől, az érett paradicsom - almából egy kis lapot, vedd-ki a' bélit magostól együtt, és egy részit nyomd által egy szitán; tizenkét paradicsom-almához tégy körül belől $\frac{1}{4}$ font riskását; mellyet jól megmosva, egynehány pillantatig főzz-meg; akkor végy egy fél font puhára fojtott borjú-húst, tejbe mártott 'Semlyét, egy kevés zöld petre'selymet, vágd mind jól együvé; azután dör'sölly-el $\frac{1}{4}$ font vaját, keverj közzé egy egész tojást, és két tojás-sárgáját; öntsd az elvagdaltakra a' riskását, 's egynehány által nyomott paradicsom-almát, sót, és Szerecsen-dió virágot; keverd jól együvé, töltsd meg vele a' paradicsom almát, és tedd reá a' tetejit; mikor ez meg van, kenj-be egy Casserolét, vágy lapos serpenyőt vajjal; hintsd-be lisztel, tedd bele a' töltött paradicsom almát; önts reá egy kis tejfelt, tégy reá fedőt, adjalól felől tüzet hozzá; és három egész fertályig főzzed, hogy szép színét megtartsa.

227. Töltött-káposzta.

Vagdally öszve, egy font gyenge Sertés-húst, és egy darabka szalonnát, tedd egy edénybe, és adj hozzá egy marok riskását, sót, borsot, és két egész tojást, keverd jól együvé — 's vágd-ki a' káposzta levél vastag bordáját, töltsd-meg, gömbölygesd öszve, és rakd a' vagdalt káposztával együtt egy fazékba: tedd a' tűzhöz, és főzd két óráig, azután csinálly egy világos színű rántást; tégy hazzá öszve vagdalt veres-hagymát, 's későbbben öntsd belé a' káposztát, és legalább egy óráig még, főzzed. A' tálalás előtt, adj hozzá, egy messzely tejfelt; add, és czifrázd-fel töltött káposztával, és Sódar-szeletekkel.

228. Vegyes vastag-étel.

Végy sárga-répát, kalarábét, kromplit, tisztítsd-meg jól, és vájd-ki üres vassal kis golyobis formára. Tégy egy Casserolébe vaját, melegítsd-fel, adj hozzá zöld petre'selymet, a' kivájattakkal együtt; és egy darabig fojtsd-be, de hogy barna legyen — azután hintsd-be lisztel, és önts reá valami levet, melly sok ne legyen, czukrozd-meg, és fojtsd mind addig, míg

egésszen meg nem puhúl, és borjú kármanádlival felcizfrázva add-fel az asztalra.

B.) Betegeknek vagy gyógyulandóknak való vastag-ételek.

Emlékeztetés.

Sok emberek bal ítélettel vagynak az ételek, és italok eránt. — Kénszerítik a' beteget, a' ki nem chetnék az evésre, és eltiltják annak az italt, a' ki szomjúhozik. — Sokszor a' betegnek olyan ételeket adnak mellytől elromlik; és tiltyák attól a' mi'egészséges volna, 's nem merik azt adni, a' mit az beteg' íze kíván, a' mi talán gyakran orvosság volna.

Minden betegnek kerülni kell a' nehéz emésztésű ételt: ilyen a' krompli, lentse, bab, bors, füstös-hús, nehéz tésztás ételek — kalátsok, sajt, agy és hátgirintz-velő, hal-ikra, kemény tojás, lepények, csigák, lud, katsa, vízi-állatok, kövér halak és gombák.

Könnyen emészthetők, és táplálók; a' jól megfőtt 's sült gyenge marha-hús, a' szárnyas állatok, kivéven a' ludat, és katsát, a' híg tojás, fris osztrea csigák, a' csont-velő, borjú, örfü, és ökör-nyelv; borjú-hús, kerti gyenge Zöldtségek, saláta, és az apró-halak. — Ezeket használhattyak, a' forró nyavalyákba lévőeknek is.

229. Kenyérből készült aludt-lév, vagy kotsonya.

Főzz egy óráig fél font fejer kenyeret egy itte vízbe, szürd által, és gyenge tűzön repítsd-el a' rajta lévő vizet, míg sűrűvé nem lesz, és hűtsd-ki. — Eből a' kenyér-lévből, lehet tejjel, tehén-hús lével, borral, serrel, kellemetes pépet készíteni.

230. Riskása Puding.

Főzz-fel, egy fél font riskását, mellyet egynehányszor megforróztál vízzel, azután tégy hozzá egy itte tejet, és főzd vele sűrűre, majd vegyítts közzé

4 tojást, vaját és sót; tedd-be mind együtt egy asztalkendőbe kösd jól öszve, tedd-be egy forró vízzel tele lévő fazékba, és főzd két óráig — utólyára önts hozzá hecsepecsét.

231. Édes Murokból készült pép.

Vagdald-fel hasábokra a' murkot, valamint a' retket; főzd-meg tejbe, vagy a' mi még jobb kappan vagy tyúk lévőbe, míg csak elég lágy nem lesz: szúrd által egy szőr szitán, 's adj hozzá egy kevés tejet vagy kappan levét, egynehány tojás sárgáját, fahéjjat, cukrot, hogy híg pép legyen; ha több levét veszel, levest is csinálhatsz belőlle. — A' fűszerszámozást, a' környülállásokhoz intézheted.

232. Borjú-tüdő-pép.

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

233. Tekenős-békából készült aludt-lév, vagy kotsonya.

Végy, egy font sovány borjú-húst, 's a' tekénős-békának a' májját szívet, vérit, és húsát, főzd két itnze vízbe egynehány óráig míg sűrű nem lesz, szúrd által és hűtsd ki. — Adhatod a' betegnek 2 3 latonként levesbe.

234. Rák és Csiga-aludt-lév.

Végy, 30 rákot, és 30 csigát; mosogasd -ki jól, törd apróra, és tedd egy lat friss vajjal gyenge tűzre, tégy hozzá, két megtisztított és apróra vagdalt, borjú lábat, 4 itnze kút vizet, és főzd mind addig míg csak egy ittényi leve marad: azután tégy hozzá, egy fél könteng tört szerecsen - dió virágot, és egy marok olasz-salátát, főzd-fel velek újra, és nyomd által egy tiszta ruhán, azután tedd a' pinczébe, hogy kotsonya módra öszve állyon. — Ennyivel beérheted 4 5 napig, és vegyen a' beteg, ha még a' gyomra jól emészt,

reggel, délbe, és estve, két-kanállal, felosztva tyúk vagy kappan lévőbe.

235. Tojás' fejeiréből készült pép.

Végy, öt tojás fejeirét, habard-fel czukorral, és adj hozzá egy messzely tejet, melegítsd-fel együtt, a' folyvást való habarás által; tedd egy tálba, önts reá egy kevés narancs-vizet, és reszelly reá citrom-hajat és czukrot.

II.

Az Ételek fel-czifrázása.

Emlékeztetés.

Bár a' vastag ételeinkre rakni szokott darabokról, nagy részént eléggé beszéltem; némelly házaknál mindazáltal, javaslásaimat, ez vagy más okból, nem mindég fogadhatják-el. — Vagynak néha olly esetek is, hogy a' szakáts, a' házi Ur kívánságának, vagy a' számosan megjelent, és nem várt vendégek várakozásának meg nem felelhet. Az illyen esetekben a' külömbféle hurkák, 's kolbászok készítése módjának tudása; sokat helyre hoz; mellyek vagy ké zen legyenek, vagy ha nem volnának, hirtelen el készílhessenek. Mivel pedig az afféle hurkák, vagy kolbászok, csak nem minden vastag ételen feladódhatnak; ennél fogva, itt talállok helyet, hogy ezekről írjak. A' páczolt, 's füstölt hússal, sódarral, nyelvel 's a' t. való bánás módját pedig, egy különös ragasztékba adom elő.

A' kolbászok és a' pástétomok' feltalálásában egytágas kiterjedés van, mellyeket nem szükség az előadott regulák szerént készíteni, mert a' hús-féléknek, fűszerszámoknak, és zöldtségeknek keverése, egyenesen magadtól függhet. Német-orzágnak, valamint Európának minden részeibe, másféle-kép' rakogatják öszve az ételeket; egyik követi a' másik' példáját, vagy áldozik a' maga képzeleteinek; ha a' szakátság reguláival nem ellenkezik.

Mindenféle kolbászhoz, meg kell a' húst hártájától, és inaitól, egy éles késsel vonogatni, — mellyel, megvagdalyva megtöltődik a' bél. Külön kell vágni a' húst, külön sózni, 's fűszerszámolni, úgy kell azután hozzá vegyíteni, a' megvagdalt kövéret. — A' füstöl-ni való kolbászokat jól meg kell tömni, mert mennél jobban öszve állanak a' füstön; mennél tartósabbak, és mennél fainabban lehet szelni, annál kellemetesebbek. — Én az efféle kolbászokba, a' húst, és kövéret nagyra szoktam vágatni, valamint az olasz Szalámiba.

A' Sertés Felsár pecsenyéjét, egy harmad résznyi rajta lévő kövérséggel együtt, börtől, 's inaitól megtisztítva, jó korán be-sozva és meg-fűszerszámolva, végre a' végbélbe vagy hójagba betekergetve próbáld-meg egynehány nap sós pácza tenni; azután akaszdfel a' füstre, mint a' kolbászt, vagdald-fel jó vastag szeletekre, és készítsd-meg apróra vagdalt kövérséggel; ezt hívják Polpettának, a' mint a' Római hegyeken, csak azért esznek, hogy fok-hagyma, és koriándrom van benne; a' mint a' könyvíró nem álhat.

A' modenai Zám-pona. Egy más, egészen azon vidéknek szokásba lévő, besózása módja. — Lehúzzák t. i. a' hajlásokról vagy az első csipejéről a' Sertésnek, a' bőrt; úgy, hogy sem meg ne sűrűdjön, sem ki ne szakadjon, azután levagdallyák rólla a' húst, 's a' porcogót; kivájják a' csontot, öszve vagdallyák a' húst és porcogót, más hússal, és vese kövérséggel; elvegyítik megsózzák, 's megfűszerszámolozák, és megtöltik vele e' lehúzott bőrt, azután mind a' két végin öszvekötik, és a' sóba teszik mind addig, míg szükség; azután felkötik a' füstre, későbbben pedig száraz helyen tartják. — Minekelötte megfőzik; megmossák, és megpuhítják; — fél annyi ideig főzik mint a' Sódart, mellyet mind melegen, mind hidegen, mind Aszétli gyanánt, mind vastag ételre használnak.

A' Sertés' agyvelejéből készült kolbászhoz; re' szelt fejer kenyeret is adhatsz. — Az északi részeken, a' vágott húsnak levébe, főtt zab-grízből, vagy ris-kása lisztből csinállyák a' legjobb ízű kolbászokat, hozzá adván vért, fűszerszámot, kövérséget 's a' t. Ez a' keverék lehet édes is. — Az efféle ételek igen házi

környülalásúak, mellyek arra valók, hogy az levá-
gott marha húsa, kövére, 's leve haszonra fordítód-
jék. — A' mesterséges vegyítés által készült kolbászok
mellyek rostélyon sütődnek legjobb ízük.

236. Jó ízű füstös-májos

Végy a' fris borjú és sertés májból; a' megreszelt
és levesbe mártott fejer kenyérből, három részt — tiszt-
ítsd-meg a' májat, vagdald vékonyra, keverd jól ösz-
ve, sózd, és fűszerszámozd-meg, 's tégy hozzá fél an-
nyi koczkára vagdalt szalonnát, vegyítsd újra öszve,
töltsd meg vele a' jól kimosott beleket, kösd-be, és
tedd forró vízbe; azután vedd-ki, hűtsd-meg, és
kaszd-fel a' füstre, míg jó kemény nem lesz.'

237. Braunsweigi Kolbász.

Legjobb ezt Karátsony előtt készíteni, mert a'
Sertés akkor legkövérebb: végy tehát, a' kolbászhoz
Sódart, Hátgirintz kövérit, inak nélkül való húst,
mellyből két rész sovány, egy rész pedig kövér le-
gyen. — Vagdald-el a' húst fainra, adj hozzá két ma-
roknyi közönséges fekete borsot, és vagdald újra mind
addig, míg a' bors egészen öszve nem vagdalódik;
azután hintsd-be újra egy vagy két kés hegyni bor'sal,
és vagdald tovább.

Ha már mind fainúl meg van vagdalva, tedd a'
meleg kemence alá, hogy gyenge maradjon; azután
töltsd-be a' kolbász bélbe, mellyet több sertésből
szedd-ki; minthogy egy sertésnek csak egy ilyen béle
vayon; mikor töltöd szurkáld-meg tövel, vagy villá-
val, hogy a' bezárt levegő belőlle kimenjen, és a' bél
mindenütt tele legyen; azután kösd-meg, és peczkeld-
be a' végit, annál fogva akaszd-fel a' füstre, de ne
nagy melegre, hogy fekete ne legyen. — Így csüng
4 hétig a' füstön, míg meg nem barnúl, azután leve-
szed és jó helyen tartod, hogy meg ne penészedjen.

238. Szalamit készíten

Tisztíts-meg 5 font sovány tehén-húst az inaitól;
végz 3 font Szalonnát és annyi sertés-húst; vágd apró-
ra a' húst, a' Szalonnát pedig valamivel nagy'bra,
melly jól öszve keverve, hadd álljon 24 oráig sótan.
Azután keverj hozzá 10. 11 lat sőt, 3 lat foszlárt, 4 lat

tört borsot, töltsd magas belekbe keményen, kösd-be jól, és szurkald-meg-tövel körös-körül; akaszd-fel a kéménybe, vagy a padra; 14. 15 nap múlva szedd-le, és rakd hideg helyre.

239. Préselt-kolbászt készíteni.

Váji-fel apró koczkára egy font nyers Sódart, annyi szalonnát, és két font kövér sertés húst, és fület, egynehány veres-hagymát, kevés fok-hagymát, jól megsózá; keverd össze basilikommal, és kakuk-fűvel, töltsd-meg belőle a sertés gyomrot, kösd-meg a két végét és tedd egy Casserolébe, vagy serpenyűbe; önts reá bor-eczetet és vizet annyit; hogy a gyomrot befogja, — főzd két óráig egynehány babér levellel és szegfűvel, azután vedd-ki, és préseld két tál közzé. A levét tedd fére kocsonyának, és ha a gyomor kihűlt vágd szeletekre, és rakd a kocsonyát reá.

240. Agyvelőből kolbászt készíteni.

Tisztítsd-meg hártájától egy pár tehén, és egy pár borjú agyvelejét, vágd össze fájniúl, egy fertály font másféle velővel; mártsd a semlyének a közepit tejbe, nyomd-ki, és vegyítsd hozzá, sózd és borsold-meg, a mennyire szükséges, és adj hozzá vékonyra vágott citrom-hajat, üss bele két tojást, és két tojás sárgáját, keverd jól össze; töltsd-meg a beleket vele, kösd-be szorossan; főzd-meg, vedd-ki, tedd hideg vízbe, és süsd-meg rostélyon.

241. Útra való kolbász.

Keverj jól össze, két font apróra vagdalt velőt, két font sertés sirt 2 lat fainra tört szekfüvet, 2 lat szerecsen diót, 2 font reszelt Pármai sajtot, 2 lat fahéjt, annyi borsot, és 4 lat sót, töltsd-be tiszta belekbe, hogy minden kolbász fél fontnyi legyen. Ha olly helyeken útaazol, a hol jó levesed nincs, tedd egy fazékba forró vízbe, főzd-fel, öntsd pirított kenyérre — így a legjobb levesed lesz.

242. Apró véres-hurka.

Fojts-bé fel font koczkára vagdalt velőt, apróra vagdalt mogyoró és veres-hagymával, adj hozzá egy ittze sertés, vagy borjú vért, egy ittze édes tejfelt, sóval, borsal, és majoránnával együtt, keverd jó

el, töltsd-meg az apró beleket vele, tedd a' meleg víz-be, míg csak a' vér meg nem keményedik; ha sütni akarsz; forgasd-meg vajba, és süsd rostélyon. — Aszétl-nek is fel-adhatod; vagy pedig más vastag étel gyanánt.

243. Jó féle májost készíteni.

Vedd-ki a' Sertés tüdejét, és más belső részt, 's ha több kolbászt csinálsz, végy borjú belsejét és fodor-háját is hozzá, keverj közzé kövér sertés-húst vagy 'sirt is, főzd-fel, 's szedj-ki belőlle minden mirigyet és porcogót; majd vagdald-fel darabokra tetszésed szerént. — Vágj két sertés belsejéhez, egy pár font húst, és négy 'semlyét, 's majd mártsd-be a' levesbe, a' mellybe a' hús főtt: ha már puha a' 'semlye, vágd-fel apróra 3 4 veres-hagymával 's egy darab fok-hagymával, egy lat porrá tört majoránnával, egy lat borssal, és sóval, mellyet mind öszve keverve, vegyítsd-fel a' fellyebb említett levessel, és töltsd a' belekbe, azután kösd-be jól, és tedd forró vízbe, a' hol álljon, míg csak meg nem keményedik — egy fertály óra múlva szedd-ki; és tedd-el.

244. Füstölt Májost készíteni.

Végy, a' fellyebb mondottakhoz kövéret, és nyers apróra vagdalt májat, de a' lévből csak negyed részt; töltsd-meg velek a' jól megtisztított beleket, akaszd-fel két három napig a' füstre. — Eheted nyersen, vagy meg főzve is hidegen.

245. Jó kolbászt készíteni.

Tisztítsd-meg a' hizott gyenge sertésnek czombhúsát a' bőritől, és inaitól; vagdald-fel fainúl — ad 4 vagy 5 font húshoz a font szalonnát, egy citrom' háját, vagdald mind jól öszve, sózd és borsold-meg; önts hozzá, folyvást keverve egy itte vizet, majd töltsd-meg belőlle a' jól megtisztított örü beleket; és tedd-el.

246. Kappan-kolbászt készíteni.

Vagdald-le a' levesen megsült kappannak a' húsát görbe késsel: Főzz-meg két tejbe mártott 'semlyét gyenge tűzön, és keverd-el jól a' kappan-hússal, vékonyan vagdalt citrom-hajjal; 3 4 tojás-sárgájával, só-

val, és Szerecsen-dió virággal. — Töltsd a' belekbe, és tedd meleg vízbe, majd süsd-meg rostélyon.

247. Augsburgi-kolbászt csinálni.

Tisztíts-meg 6 fontnyi, czombról való tehén-húst az inaitól; verd-meg egy fával jól, hogy csak nem pép forma légyen; a' verés közben, önts hozzá 6 meszsely vizet, 6 lat sót, és hagyd úgy egy éjszakán. A' második nap, sózd-meg egy keveset, és töltsd-meg vele a' jól kimosott tehén beleket.

248. Pomeriai füstölt Lúd.

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

Legelső dolog a' ludat jól hizlalni tudni; — főképpen pedig akkor, a' mikor a' tollok nő, zabjok, korpájok, sárga répájok, es csorbóka dudvájok, 's valamint helyek a' hol járnak elég légyen — éjszakára szinte, tiszta enni és innya valójok.

Második az, hogy a' lúdnak tolla, az útállatig ki ne szagगतódjon — leg-felgyebb is csak annyit szedj-ki, a' mennyi a' kezében marad.

Ha megölted a' ludat, vesd-ki a' béleit, és válaszd-le rólla a' csontokat, azután dör'söld be belőlről, sóval, salétrommal, szegfűvel és borsal, sóval kívülről is bedör'sölheted. — Majd tedd eggyüvé a' két fél ludat, kösd öszve madzaggal, és préseld két deszka közzé. — Önts-meg a' lecsorgott vízzel a' Ludat minden nap, más más oldalán; és ha már 10 napig úgy állott, takard egy papírosba, 's akaszd-fel gyenge füstre.

249. Páczott hizlalt Lúd.

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

250. Véres-hurkák.

Vágj egy pár tutzet veres-hagymát apró kockákra, és fojtsd-be puhán vajba, azután adj hozzá, éppen úgy megvagdalt 2 font Sertés kövérit, sót, borsot, fűszerszámot, és petre'selymet; keverj 4 ittze vérhez, 2 ittze édes tejfelt egy fazékba, azután öntsd mind együtt a' Casseroléba; vegyítsd-el igen jól, hogy a' Sertés kövére jól feloszollyon — mely sem sűrű, sem híg ne legyen; úgy töltsd-meg a' megtisztított Sertés beleket, kösd be a' két végin, és tedd egy üstbe igen meleg, de nem forró vízbe. — Ha már kezdenek keményedni, szurkald-meg tövel, és ha nem csurog többé belőle a' vér, szedd-ki a' vízből, hűtsd-ki, és süsd-meg róstélyon. — Vadhúsból is éppen így készíthetsz Boudinst.

251. Fejér Boudins.

Ezekhez éppen úgy fojtod-be puhán a' veres-hagymát; csak hogy a' két font Sertés kövérit mo'sárba vagy másutt fainúl megtöröd; majd tégy tejbeáztatott, és jól kinyomott 'semlyét, mely annyi legyen mint a' Sertés' kövére, a' befajtott veres-hagymához; és keverd-fel marha-hússal és három messzely édes tejfel-lel; adj hozzá 6 7. tojás sárgáját, sózd és fűszerszámozd-meg, és töltsd a' jól megtisztított Sertés belekbe, kösd-meg mind a' két végin, és vigyázz, hogy a' belekbe levegő ne maradjon, mert úgy a' Boudins elszakad; főzd-meg a' fellyebb mondott mód szerint vízbe és tejbe, hűtsd-ki, és tedd vajjal, vagy olajjal bekent papírosba, és süsd lassan a' róstélyon.

252. Czervelát-kolbász.

Vagdald-ki a' Sertés czombbúl a' sovány húst; szedd-ki az inait, azután törd-meg fainúl, adj hozzá sót, borsot, és basilikomot, vagy apró kockákra vagdalt szalonnát, és keverd-fel jól a' hússal: azután töltsd jó keménnyen a' tágas Juh-belekbe, és füstöld-meg elegendőképpen.

253. Lúd-máj Kolbász.

Reszeld-meg a' megfőzött lúd-máját; — fojtsd-be puhán vajba a' fainúl megvagdalt veres-hagymát, és

adj hozzá tejbe áztatott és kinyomott 'semlyét, egy kevés Szarvas-gombát, friss 'sirt, sôt, borsot, fűszer-számot, kakukfűvet, basilikomot, majoránnát, mind fáinul megtörve, egynehány tojás sárgájával, és egy szélke tejfellel együtt, keverd jól össze, és töltsd a' jól megtisztított Sertés belekbe. Azután főzd-meg a' kolbászt tejbe, és 'sírral megkent papírosba süsd-meg róstélyon, és add-fel az asztalra.

254. Agyvelőből készült Kolbász.

Tisztítsd és szedd-ki egy pár borjú fejből, és ugyan csak egy pár sertés fejből az agyvelőt, főzd-meg, és fáinul megvagdalva tedd fére. — Fojts-be szalonnával, egy maroknyi apróra vagdalt veres-hagymát; főzz-meg puhán két font, a' hasáról vágott sertés húst, vágd kis kockákra, és dör'söld-el a' szalonnával és veres-hagymával; azután adj hozzá 6 tojást, sôt, szerecsen-diót, és egy tejbe áztatott, és kinyomott 'semlyét, utollyára pedig az agyvelőt: — az alatt főzz-meg szagos zöldtséget tejbe, és ezen szagos tejet, öntsd a' többi közzé, melly ha jól el van keverve, töltsd-meg vele a' sertés beleket, kösd-be jól, főzd-meg Bouillonba, és süsd-meg róstélyon, bekent papírosba.

255. Potykából készült Kolbász.

Tisztítsd és mosd-meg szépen a' potykát, vágd-le a' fehér húst rólla, szedd-ki a' szálkát belőlle, fojtsd-be vajba, sóval, borsal, petre'selyemmel, czitromhajjal, szerecseny-dió virággal, szegfűvel, és adj hozzá 5 tojást, vegyítsd hozzá a' potyka-húst, fojtsd-be egy Casseroléba, töltsd-meg a' Juh-beleket vele, süsd-meg róstélyon, és adj hozzá barna vajat.

256. Csukából készült Kolbász.

Tisztítsd-meg a' csukát, vágd-le a' fehér-husát, szedd-ki belőlle a' szálkát; — fojtsd-be vajba puhán apróra vagdalt veres-hagymát és mogyoró-hagymát — Főzz tejbe basilikomot, kakuk-fűvet majoránnát, és egy pár 'semlyét; keverd-el a' Csuka-húst a' veres-hagymával vagdald-meg mind együtt, sózd, és fűszerszámozd-meg elegendőképpen, üss bele 8. 10. tojást, vegyítsd jól egyyüvé egy edénybe, és önts hoz-

zá annyi olvasztott vaját a' mennyi kell, a' téjből is annyit, míg elég higgá nem lesz; töltsd kövér belekbe, és főzd-meg tejbe; majd süsd-meg rostélyon papirosba.

257. Véres-hurka potykából.

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

258. Kolbász potykából és füstölt Lazaczból.

Vágd-le a' jól megtisztított 3. 4. font potykából a' jó húst; végy hozzá fél annyit a' füstölt lazaczból; — vágj-fel apró kőczkákra egy 'semlyét, és önts reá egy messzely fejr bort: — fojts-be vajba puhán egy maroknyi veres-hagymát, és egy kevés törött fok-hagymát; 's tedd a' jól megtört szagos zöldtséggel együtt a' többihez. — Majd vegyíts-fel egy fél font jól megtisztított szárdellit, 3 lat kapornát apróra vagdalva, egy citrom levével, és keverd a' többihez; azután töltsd-meg a' sertés beleket vele, de nem keményen, mert úgy elpattan; oszd-el darabokra, kösd-be a' végét, és bekent papirosba süsd-meg lassan a' rostélyon.

259. Rák-kolbász Herczegi módon.

Válogass-ki 25 eleven rákot, vagdald-el apróra a' farkokat, és keverd-el tejbe áztatott 'semlyével, és hat tojással együtt; majd vagdald-el a' hajaitól a' fejeket, vesd-ki az epéjét, és törd egy darab vajjal mo'sárba; fojtsd-be egy ideig befedve a' pár-tűzön, önts tejfelt hozzá; főzzed tovább is, és nyomd keresztül egy szőr-szítán a' többihez; azután tégy hozzá, három keményre főzött tojás-sárgáját, sót, szerencseny-dió virágot, majoránnát, és keverd mind jól el, hogy sem kemény, sem híg ne legyen; töltsd a' jól kimosott sertés belekbe, és főzd-meg tejbe.

260. Örü-hús Kolbász.

Nyúzd-le az örü czombjáról az inakat, és kövérit, vagdald-el fájánul görbe késsel. — Négy font sovány örü húshoz, végy egy font apró kőczkára vagdalt friss szalonnát; adj hozzá egy kevés tört borsot, egy römpöly fejr bort, egy citrom haját, és szagos zöldtséget, keverd jól el, és töltsd-meg vele jó

keményen a' Sertés beleket. — Ha vastag ételhez akard feladni, kend-be vajjal, és süsd lassan rostélyon.

261. Tenžeri-nyúl húsból készült Kolbász.

Ezen kolbász' készítése módját, önként elhagyta a' Magyar fordító; minthogy annak húsát, a' Magyarok nem igen eszik.

262. Borjú-húsból készült kolbász velövel.

Vagd-kí a' czomb húst, tisztítsd-meg az inaitól; vagdald öszve egy görbe késsel; azután dör'söld-el, keverd hozzá, az apró koczkára vagdalt velöt, hintsd-be fűszerszámmal; és ereszd fel, egy kevés fehér borral; majd töltsd-meg véle, a' megtisztított örü beleket; oszd-fel, a' millyen hosszúra akard, és süsd-meg lassan r' 263. Francia Véres-hurka.

263. Francia Véres-hurka.

Vagdald-el a' tiszta szép 's kövér sertés beleket apró darabokra fűszerszámold-meg, és önts reá bort; vagdally öszve éppen annyi sertés kövérét, és sertés-húst, mint az első völt; keverd mind együvé, kakuk-fűvel, majoránnával, basilikkommal, borsal, és szerezseny-dióval együtt, tedd a' borral megöntött beleket hozzá, keverd jól együvé, és töltsd-meg vele a' megtisztított, Sertés beleket, de csak tágan; hogy el ne pattanjanak. — Kösd-meg jól mind a' két végin, és főzd-meg Bouillonba vagy Brézbe. — Ezt sokképen használhatod meg-sütheted magába, vagy 'semlye mor'sába megforgatva rostélyon; — télen által is soká eltarthatod.

264. Anglus Kolbász.

Tisztíts-meg inaitól egy font gyenge Sertéshúst, egy font borjú-húst, és annyi vese kövérét, vagdald-el, egy fél font tejbe mártott 'semlyével, hat fris 'sállya-levéllel, és citrom hajjal, sóval borsal, szerezseny-dióval, és más egyéb szagos zöldtséggel. Ha már mind jól öszve keverted, önts egy kevés bort hozzá, hogy a' kolbász jobb ízű legyen: ha basználni akard, vizezz-meg egy nyújtó deszkát, forgasd-meg rajta a' masszát, és formáld kolbászt belölök, melyeket egy forma hosszúságyira vagdally-el; Tedd

ezeket bekent papírosba a' rostélyra, vagy süsd-meg vajjal serpenyűbe. — Töltheted belekbe is, kockákra vagdalt szarvas-gombával, mellyeket először veres-hagymával és szalonnával fojts-be.

III.

Be - Csináltak

Emlékeztetés.

Igen nagy a' Be-csináltak' száma, mert nem csak a' Fricasszét Ragout, és a' Pástétomok' húsos részit értjük ezen név alatt; hanem minden hús, és hal nemeit, akár fojtva, akár főzve, akár nyárson vagy rostélyon sütvé, mihelyt lév vagy mártás jön hozzá. Ide tartoznak a' Meridonok is, és a' hideg húsos, vagy hal ételek is.

Némely nevezetek, mellyek ezen Szakaszban előfordúlnak, tanúi azon külömbségnek, melly a' Be-csináltak nemei között előfordúl: ilyen p. o.

265. Fricasszé.

Ezt az ételt készítheted borjú-húsból, tyúkból, galambból, vad-húsból, halakból, békákból és más egyebekből, mellyek közzül akármellyiket kis darabokra vagdalva, fojtsd-be, vagy süsd fűszerszámmal, és fáin zöldtséggel együtt, és add-fel tojás, vagy citrom-lébe.

266. Braise (olvasd Bréz).

Ez egy különös módra készült, igen jó ízű erős leves. Ha akarsz t. i: egy kappant, kacsát, vagy borjú mejjet Brézbe becsinálni, végy egy Casserólt; rakd-be az allyát szalonna szeletekkel; vágj apróra vese kövérét, hintsd-bé vele a' szalonnát, adj hozzá babér-levelet, rozmarint, basilikomot, kakuk-füvet, egész veres hagymát, egynehány szem egész borsot, egész szegfűvet, egy darabka gyömbért, és sót, tedd

reá a' húst, fedd-be a' Casserólt, tedd gyenge pár tűzre, forgasd-meg néha néha, és ha kevés a' leve, önts hozzá tehénhús levest, vagy vizet, és főzd-meg élegendőképpen — Más féle levet is adhatsz hozzá.

267. Stoffade.

Ennek az ételnek részei galambból kappanból, borjú vagy bárány-húsból állanak: mellyeket először verj-meg, sózz-meg, és hincsb-be lisztel, pergeld-meg vajba, vagy szalonnába, és főzd-meg lassan fűszerszámmal, borral, citrom-hajjal, és valami szagos zöldtséggel együtt tehén-hús levesbe.

268. Grillade vagy rostélyon-sült.

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

269. Fasché Haché.

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

270. Ragout.

Egy jó leves, melly húsból vagy halból készül; tengeri csigával, szárdellivel, citrommal, szarvasgombával, kapornával, és más egyébbel — adhatod más ételekhez is, minthogy az íze igen jó.

271. Farce vagy Fasche.

Ez készül fainra vagdalt nyers-húsból, mellyel a' kiüresített galambot, csirkét, borjú vagy bárány mejjét, pujkát borjú-czombot kel-káposztát, kalarábét, és más egyéb zöldtséget megtölthetsz: sokszor szükséges hozzá, tejet, spénátot, tojást, zöld-petre'selymet, Szerecseny-dió virágot, szagos zöldtséggel és fűszerszámmal együtt keverni.

Figyelmetességet érdemel a' becsináltak mártása' vagy levek' színe; és a' fűszerszámok' kellemetessége, melly által a' gége'nek kedvessé lesz. — Azért hát az afféle ételek felhordásánál, az egygyügyütől kezdve a' legössze rakottabbig; a' fejjértől, vagy sárgától, a'

barnáig vagy homályosig, 's ekképp' a' legerőssebb ízűig figyelmezní kell, mert ha mindjárt a' legerőssebben kezded, torkodat igen csiklandozván; az asztalra feljövő egygyűbb ételek' íze, semmivé lész.

A' borjúból sok féle becsináltat készíthetsz, a' mi ugyan az egygyűük, de a' legkellemetesebb ízű becsináltak közzé tartozik.

272. Becsinált Borjú-fej.

Forrózd-meg a' borjú fejet, és főzd-meg Bréz levesbe, azután vedd-ki, vágd-fel a' bőrét, és szedd-ki az agyvelejét. — Tsinálly egy jól megfűszerszámozott Farcét, keverd hozzá az agyvelőt és töltsd-meg vele a' fejet, és a' füleket; hintsd-be sóval és borsal, forgasd-meg olvasztott vajba, tojásba, és 'semlye mor'sába, 's tedd a' meleg kemenczébe, hogy szép sárga legyen, és add-fel pikánt lével.

273. Borjú-fej Glacéba.

Válasz-el az oldal bordáitól, egy szép borjú mejjét, és blanschirozd-meg ezen módon: Tedd a' forró vízbe, és főzd-meg egynehány pillantásig, vedd-le a' tűzről, és tedd a' hideg vízbe. — Spékeld-meg 5.6. sorosan szalonnával, vagdald-el egy éles késsel a' szalonnának hegyit, hogy olyan formájú legyen, mint egy tövisses disznó: tedd egy Casseroléba, egynehány sódar szeletekkel, mogyoró-hagymával, 's egy csomó zöld petre'selyemmel együtt, önts reá barna levest, 's fedd-be és fojtsd-be mind addig, mig jó puha nem lész. Azután vedd-ki a' borjú mejjét, szúrd-átal a' levét a' szítán, öntsd a' Casseroléba, és főzd lassan, mig Glacénak elfő, és csak kevés marad belőlle; forgasd-meg benne a' húst, hogy fényes legyen, tedd a' táj közepire, és öntsd reá a' kevés mártást; majd csinálly egy koszorút ekképpen: Csinálly egy Fasché, egy fél font borjú húsból, 8 lat szalonnából jól öszve vadalva; törd-meg egy tejbe mártott 'semlyével mor'sárban, adj hozzá két három tojás sárgáját, apróra vadalta mogyoró-hagymát, és zöld petre'selymet, hints-be egy gyúró deszkát lisztel, és formálly a' keverékből egy vastag kolbászt, főzd-meg tehén-hús le-

vesben, vágd szeletekre, rakd-be a' tál' szélit koszorú formán vele.

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

Mosd-meg jól a' borjú-mejjet, és készítsd-el, hogy megtölthesd; a' töltést pedig csináld ekképpen: mártsbetejbe egy'semlyét, főzd-meg a' spárgát, és a' rákot, tisztítsd-ki a' hajaiból; vágd a' spárgával együtt apró kockákra; nyomd-ki és vagdald-meg a' semlyét zöld petre'selyemmel, és fojtsd be vajba, add hozzá a' spárgát, a' rák-fark' beleit, a' zöld-borsót, és fojtsd-be újra mind együtt egy ideig; azután sózd és fűszerszámozd-meg, és hűtsd ki; üss bele egy egész tojást, és egy tojás sárgáját, keverd jól el, és töltsd-meg vele a' mejjet, tedd egy serpenyőbe, önts reá Tehén-hús levest, és fojtsd-be puhán. Ha tálalni akarsz, készítsd egy csiperke-gomba mártást, és öntsd a' borjú mejjre.

275. Bárány-hús tárkony mártással.

Blánschirozz-meg egy bárány mejjet, és vágd darabokra, olvassz-el egy darab vaját, és adj hozzá egy kanál lisztet, egy 4 részre vágott veres-hagymát, és egy csomó tárkonyt, fojtsd-be egy ideig, önts hozzá levest egy kevés eczetet, 2 kanál tejfelt, tedd bele a' bárány húst, és főzd-meg, hogy elég puha legyen. Ha tálalni akarsz, tedd a' húst a' tálba, szüred-le külön a' mártást, és főzd-meg újra; azután habard-sel két tojás sárgájával, és öntsd a' hústra.

276. Füstölt nyelvel spékelt borjú-czomb.

Moss és sózz-meg egy borjú czombot, vágj hosszú darabokra főtt füstölt nyelvet, szárdellit, és velt; csinálly egy hegyes késsel lyukat a' húsba, és spékeld-meg sor szerént nyelvel, szárdellivel, és velővel; azután kenj-be egy Casserolt vajjal, adj hozzá szegfűvel spékelt 3 veres-hagymát, egy citrom levét és haját, tedd reá a' húst, és önts hozzá egy messzely bort és fél messzely levest, fedd be; adj alól-felől tüzet hozzá, fojtsd-be többször megforgatva 2 óráig. Ha

már a' hús jó puha; vágj öszve egy maroknyi kapornát, tedd a' húst egy más Casseroléba, szúrd reá a' mártást, add bele a' kapornát, és egynehány kanál tejfelt, fojtsd-be még egy ideig, vedd-ki a' húst egy tába, és öntsd reá a' mártást.

277. Spékelt Borjú-szelet vagy Snitzzel.

Vágj-le egy czombról két újnvi széles, és 4 újnvi hosszú vékony szeleteket; spékeld-meg vékonyra vagdalt szalonnával, sózd-meg, és tedd a' forró 'sírba, azután spékelly-meg, szegfűvel is három egész veres-hagymát, add a' húshoz, és süsd mind együtt barnán, majd hintsd-be a' Snitszelt lisztel, és 'semlyemor'sával, fojtsad tovább is — 's önts hozzá levét egy tálaló kanállal, egy fél citrom-levét, egy kevés vagdalt citrom-haját, két kicsire vagdalt szárdellit, és Szerecsen-dió virágot, mosd-meg a' csigát borba, tedd hozzá és főzd mind egygyütt — a' Csigát ki is szedheted.

278. A' borjú reczéjébe faschirozott.

Fojts-be egy fél font borjú-húst, szalonnával, és veres-hagymával: tégy hozzá sült pulyka vagy kappan maradékot; vágd apróra a' befojtott húst, szalonnát, és veres-hagymát, egy tejbe mártott 'semjét, zöld petre'selymet, sózd és borsold-meg, keverj hozzá egy tojást, és két tojás sárgáját. — Kenj-be egy Casserólt vajjal, hintsd-be 'semlye mor'sával, tedd reá a' borjú reczéjét, és a' faschét takard be újra a' borjú reczével; fedd-be a' Casserólt, és adj alól-felől tüzet reá, úgy süsd-meg szépen. Majd csinálly egy barna rántást, töltsd tele barna-levessel, adj hozzá citrom-haját, és főzd-el jól, utólyára adj bele két kanál tejfelt, kis kapornát, egy citrom-haját, és főzjed tovább is. Azután fordítsd-ki a' sült faschét egy tába, öntsd reá a' mártást, és czifrázd-fel, formára vágott citrom hajjal.

279. Faschirozott Nyúl.

Végy egy darabot a' hideg sült nyúlból, és Öz-húsból, egy kevés veres-hagymával, egy sült lúd-máj felivel, és egy levesbe mártott 'semlyével egygyütt,

adj hozzá 2 tojás sárgáját, két kanál tejfelt, tört bort, és keverd mind jól össze. — Majd kenj-be lúd-sírral egy nyúlva készült formát, hintsd-be 'semlye mor'sával, tedd bele a' faschének egy részit, azután vágj a' nyúlból, es az Öz czomból vékony szeleteket, ismét faschéreá; alól és felől tüzet, és süsd-meg szépen. — Majd csinálly, egy jó barna rántást, önts hozzá levest, egy kevés eczetet, citrom-hajat, kapor-nát, és utóljára egy pár kanál tejfelt, főzd-meg; — majd fordítsd-ki a' formából a' nyúlat, és öntsd reá a' kevés mártást.

280. Nyelv Fricandeauxba.

Tedd egy fazékba a' nyelvet, egy csomó petre'selyemmel, mogyoró-hagymával, sárga-répával, és sóval együtt: — főzd mind addig, míg csak a' bőrit le nem nyúzhatod; majd spékeld-meg 3, 4 sorosan szalonnával. Tégy egy Casseroléba szalonnát, veres-hagymát, sárga-répát, és sódart, mind szeletekre vágva, tedd hozzá a' nyelvet, töltsd tele barna-levessel, fedd-be a' Casserolt, és fojtsd-be a' nyelvet mind addig, míg, jó puha nem lesz. Azután vedd-ki, szúrd-le a' mártást, önts bele két kanál jó eczetet, főzd-el míg Glacé nem lesz belőlle, tedd bele a' nyelvet, forgasd-meg jól benne. — A' tál' szélit berakhatod koszorú formán, be-fojtot apró veres-hagymával.

281. Nyárson sült nyelv szárdelli mártásba.

Főzz-meg puhán, egy jó nagy friss nyelvet, nyúzd-le a' bőrit, és csak akkor vedd-ki a' fazékból, mikor a' nyársra akarod húzni, és a' nyársrol egyenesen az asztalra. — Készítsd-el ekképen: Ha le-nyúztad a' bőrit, spékeld-meg csinosan, két rész szalonnával egy rész szárdellivel, húzd-fel egy vékony nyársra. — Olvassz-el egy darab vaját, adj hozzá fél meszszyel tejfelt, és öntözgesd-meg vele 3-szor, 4-szer a' nyelvet; hintsd-be 'semlye mor'sával, nyomj-ki hozzá egy citrom levét, öntsd-meg még egyszer a' levivel; süsd-meg hirtelen a' nyelvet, húzd-le, tedd a' tálba, és öntsd reá a' mártást.

282. Borjú-húsból készült Ragout.

Vágj-le egy darabot a' hideg borjú pecsenyéből kockára: csinály egy vaj mártást ekképpen: Olvassz-fel egy tojás nagyságú darab vaját, adj hozzá egy kanál lisztet, fojtsd-be egy kevés ideig, önts hozzá levest, egy kanál tejfelt, és egy kevés tört borsot; Tedd belé a' borjú-húst, és 25 — 30 szál elvagdalt, zöld petre'selyemmel vajba be-fojtott spárgát, és Csiperkegombát; fojtsad mind együtt, míg a' leve egészen elfő. — Majd a' tálba hegyesen rakd-el, és csinály körös-körül Olasz-tésztából egy koszorút. — Ha spárgád nem vólna adhatsz helyette, kártifoliát hozzá, melyet előbb sós vízbe főzz-meg, úgy vagdally-fel.

283. Nyelv Lengyel módra készítve.

Főzd-meg a' nyelvet sós vízbe puhára: húzd-le a' bőrit, tedd egy Casseroléba, adj hozzá szalonna szeleteket, egy nagy veres-hagymát, tegy elvagdalt sárga répát, egy kevés egész új borsot, és egynehány borjú csontot. — Fojts-be pár tűzön, mind addig, míg szép barna nem lesz; hintsd-meg egy kanál lisztel, töltsd tele, fele veres-borral, fele levessel; főzd-el jól; szürd-le a' levit egy szitán más Casseroléba, adj hozzá 3 vagy 4 lat malo'sa szöllőt, 2 lat, lehajazott, 's hosszúra vagdalt mandulát; tedd bele a' nyelvet, és főzd-meg jól, a' tálalás előtt, spékeld-meg a' nyelvet egészen vagdalt mandulával: — öntsd-ki a' levét a' tálba, 's úgy tedd bele a' nyelvet.

284. Nyelv Hecsepecs-mártásba.

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

285. Spékelt borjú-húsból készült fricasszé.

Vágj egy kés fok vastagságnyi 's 3 ujnyi széles szeleteket a' borjú-czombból, verd-meg kalapáttal,

és spékeld-meg vékony szalonnával, tedd egy vaserpenyőbe, süsd-meg barnán, önts reá levest, adj hozzá borsot, Szerecsen-dió virágot és egész vereshagymát: — ha már elfőtt, tégy hozzá egy kevés apróra vagdalt fokhagymát, és főzd vele.

286. Bárány-húsból készült fricasszé.

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

287. Galambból készült fricassze.

Vágd 4 részre a' galambot, pergeld-meg forró vajba, adj hozzá egynehány Csiperke-gombát, és zöldpetre'selymet, önts reá tehénhús levest, és bort, s főzd mind együtt, utólyára tégy belé, Szerecsen-dió virágot és egy darab vajat.

288. Borjú pecsenye maradékból készített fricasszé.

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

289. Egész marha-tölgy, faschirozva.

A' marha tölgynek egy vagy két darabból kell állani; mellyet ha puhán megfőztél, és bőritől megtisztítottál, vágj-be hosszan egynehány helyt, de nem egészen ketté. — E' mellett készíts egy jó fain Hachét, keverd-el egy pár tojás' sárgájával, és tölts belőlle mind egyik vágásba, — nyomd össze; — önts két tojás-

sárgájával felhabart messzely savanyú tejfelt reá, hintsd-be 'semlye mor'sával és süsd-meg szépen a' kemenczébe, — azután add a' maga levébe-fel az asztalra.

290. Tölgy, czukorral fényesítve, narancs mártással.

Főzz-meg puhán két Tehén - tölgyet, vedd-ki a' vízből, vágd-le a' bőrit, és formáld gömbölyűre. Azután csinálly egy kanál lisztből, és vajból egy sárga rántást, adj hozzá levest, és egy pohár fehér- bort, egy darab narancsal dör'sölt czukrot; főzd-el jól a' mártást, szüird egy szitán által a' tálba, tedd bele a' tölgyet, hintsd-be czukorral, süsd-be tüzes lapáttal, hogy a' tölgy fényljen, úgy add-fel az asztalra.

291. Rostélyon sült tölgy-szeletek, zöldtség mártásban.

Főzz-meg puhán egy tölgyet, és vágd vékony szeletekre, sózd-meg, és forgasd-meg olvasztott vajba, és 'semlye mor'sába, süsd-meg két oldalt a' rostélyon. — Ez alatt készíts zöldtségből egy mártást, öntsd a' tálba, tedd bele a' tölgyet, és add-fel.

292. Ragout vagy Becsinált, a' tál' szélin lévő fejér karikával.

Főzd-meg jó levesbe sűrűn a' riskását, keverj egy néhány tojás sárgáját melegen hozzá (egy $\frac{1}{4}$ font riskásához adatsz három tojás' sárgáját), sózd, és fűszerszámozd-meg. — Kenj-be vajjal egy lapos tálát, és rakd a' szélire karika formán a' riskását. Tedd a' közepibe, a' becsinált borjú-húst, vagy csirkét, rákmártással, 's tedd egy fertály oráig a' meleg kemenczébe, és úgy add-fel az asztalra.

293. Zöld Ragout veres karikával.

Készíts egy $\frac{1}{4}$ font vajból rák-vajat, 'reszeld-le 4 kis 'semlyének a' haját, és mártsd tejbe; ha már elég puha, nyomd-ki, és dör'söld-el a' rák-vajjal, keverj bele egy tojást, és 4 tojás sárgáját, sót, Szerecsen-dió virágot, és apróra vagdalt rák-farkat. — Csinálly a' keverésből, a' vajjal bekent tálra egy karikát; a' közepé-

be pedig, tégy apróra vagdalt, borjú vagy bárány becsináltat, petre'selyem mártással. Kend-be a' karikát rák-vajjal, és tedd a' kemenczébe; ha tálalni akarod szedd-le a' becsináltról a' 'sirt, és add-fel az asztalra.

294. Veres becsinált vagy Ragout zöld karikával.

Készíts elegendő spenát-levet, és márts két 'semlyét tejbe; ha már elég puha keverd-el, egy font fain borjú Farcéttel, egy pár tojással, zöld petre'selyemmel, és a' spenát-lével; dör'söld ezeket mind addig, míg szép zöld nem lesz; azután csinálly belölle, a' bekent tálra egy karikát, tálald-ki a' becsinált csirkét a' közepibe paradicsom alma mártással, és tedd egy fél óráig a' kemenczébe: betakarhatod az ételt vajjal bekent papirossal is, hogy a' melegség, a' becsinált és karika' színét el ne vegye. — Majd vedd-el a' papirost, és úgy add-fel a' Ragout az asztalra.

295. Fejér Ragout vagy becsinált sárga karikával.

Tisztíts és moss-meg 6 8. szép sárga-répát, 's főzd-meg puhára tehén-hús levesbe, szüzd-le a' levét, és nyomd a' szitán keresztül, a' sárga répát pedig dör'söld-el vajjal, egy maroknyi 'semlye mor'sával, 4 tojás sárgájával, sóval, és szerecsen-dió virággal. — Csinálly a' keverésből, a' bekent tálra egy karikát, és add a' közepére a' becsinált borjú vagy bárányhúst fejér vaj-mártással; adhatsz hozzá kártifiolt is — a' becsináltat csirkéből is készítheted; tedd fél óráig a' kemenczébe, és úgy add-fel az asztalra.

296. Borjú Braisenból (Brezili) készült Ragout.

Vágj vékony szeletekre sódart, és főzd-meg: Mosd-meg a' borjú brézlit, és tedd meleg vízbe, hogy megkeményedjen, tisztítsd-meg, 's tedd a' sódar szeletekkel egy Casseroléba. — Vágd apróra a' jól megtisztott, főtt, és kihült ökör száj padlást, kucsma, és csiperke-gombát, tedd a' többihez apróra vagdalt veres-hagymával, babér-levével, és sóval; adj hozzá egy kevés sárga rántást, önts reá tehénhús levest, és főzd mind együtt.

297. Kis Pástétom Csuka-Ragouttal.

Vágd apróra a' jól megtisztított csukát, sózd-be, azután nyomd-ki jól. Olvassz-el vajat; tégy belé citrom-hajat, Szerecsen - dió virágot, és a' csukát — 's fojtsd úgy minjha Fricasszét készitenél. Azután vagdally-el apróra árticsokát, kucsma-gombát, és rák-farkat, tedd a' csukához; és fojtsd-be mind öszve; hintsd-be 'semlye mor'sával, önts belé egy pár kanál tehén-hús levest, és főzd egy ideig. — Kenj-be vajjal egy pléh tálal tedd-bele a' Ragout a' levével, és adj hozzá apróra, vagdalt citrom haját, és Szerecsen-dió virágot; csinálly tésztából egy pástétomot a' tálra, és süsd-meg a' kemenczébe. Ez alatt készíts egy mártást ekképpen: üss 3. 4. tojás sárgáját, egynehány csepp bor-czettel egyyüvé, keverd-el egy kevés fain lisztel, tégy hozzá egy darab vajat egy egész veres-hagymát, és levest, vagy petre'selyem-vizet, 's keverd mind addig a' tűznél, míg nem kezd sűrűdni. Azután emeld-fel a' pástétomot, öntsd belé a' mártást, vedd-ki a' veres-hagymát, tedd reá a' pástétomot, és hintsd-be czukorral.

298. Ragout Brézlivel, Csiperke-gombával és más egyébbel.

Főzd-meg sós vízbe a' Brezlit, tehén-tölgyet, borjú és sertés fület, és lábat, spékeld-meg a' brezlit; a' többbit pedig csak tisztítsd-meg, vágd hösszű darabokra, valamint a' csiperke-gombát is vagdald-el, a' rák-ollójával és farkával egyyütt; adhatsz hozzá osztrea csigát is. Majd ránts-meg: barnán egy kevés lisztet egy Casseroléba; önts tehén-hús levest hozzá, sózd-meg, és tedd belé a' megvagdalt mismást; adj hozzá Szerecsen-dió virágot, és citrom levet, 's főzd-fel még egyszer: ha tálalni akarod, tedd a' brézlit a' tetejére.

299. Ragout Kutsma-gombából; sült Endivia salátával.

Mosd-meg jól és vágd kétfelé a' kucsma-gombát, fojtsd-bé barnán, sózd és borsold-meg, adj hozzá apróra vagdalt zöld petre'selymet, főzd-meg borsó le-

vessel jó sűrűn, és keverj hozzá egy pár tojás' sárgáját. Ez alatt főzd-meg a' jól megtisztított Endívia salátát borsó-levesbe; adj hozzá szegfűt, Szerecsen-dió virágot, babér-levelet, zöld petre'selymet, sőt és apróra vagdalt veres-hagymát; ha már elég puha; szedd-ki, és szürd-le — Habarj-fel 5. 6. tojást, mártsd bele a' salátát, hintsd-be 'semlye morsával, süsd forró 'sírba, és rakd vele körül a' Ragout.

300. Ragout Snepfből.

Vagdald-el két részre a' borral, és tehénhús-leves-sel fojtott snepfeket; csinálly vajjal egy barna rántást, tedd belé a' snepfeket, a' májját és egyebet; öntsd hozzá a' levét, fűszerszámozd-meg, Szerecsen-dió virággal borsal, egész szegfűvel, és sóval, 's főzd egy ideig, tégy bele egynéhány csiperke-gombát, és még egyszer főzd-fel.

301. Ragout Sertés-lábból.

Főzd-meg a' sertés lábakat, és hűtsd-ki vízbe' vágd darabokra, csinálly vajjal egy barna rántást, tégy belé apróra vagdalt veres-hagymát, és a' sertés lábakat; önts hozzá tehén-hús levest, fűszerszámozd-meg, szerecsen dió virággal, borsal, szegfűvel, sózd-meg, és főzd mind egygyütt. — Ha tálalni akarod önts hozzá két kanál eczetet, vagy nyomj belé egy citrom' levét, és főzd-fel még egyszer.

302. Ragout Fogolyból Brezlai-pástétommal.

Készíts a' pástétomoknak jó tésztát, gyúrd-ki, 's kenj-be vajjal kisded, két újni magos pástétom pléh formákat, és hintsd-be 'semlye mor'sával, azután rakd-be ezzel a' tésztával, és tégy egy 4 szegletű darab 'semlyét a' közepire; a' tetejét valamivel vastagabban nyúítsd-ki mint az ajját, és kend-be tojás sárgájával, azután takard-be és vágd-el a' tésztát köröskörül, hogy a' tészta feldagadhasson, és süsd-meg se'bessen.

Majd süss-meg a' Ragouthoz két fogjot, válaszd-el a' mejj husát, és vágd kis darabokra, a' többit pedig törd-meg jól, és fojtsd-be vajba egy fél fertály óráig,

koczkára vagdalt sódarral, mogyoró-hagymával, koriándrummal egész szegfűvel, ánis 's bors-szemekkel együtt önts belé egy fél messzely bort, és főzd-meg jól mind együtt. Azután önts még hozzá tehén-hús levest és főzd újra; majd nyomd egy szitán keresztül a' mártást, add bele az elvagdalt mejj húst, és töltsd-be jó melegen a' pástétomokba; vedd-le a' tetejét, vedd-ki a' semlyét és töltsd-meg, azután ismét takard-be és hintsd-be czukorral.

303. Csirkék vér-mártásba.

Ha megszúrta a' csirkét, vedd a' vért egy fazékba, melybe eczet is vagy, és kavargasd, hogy meg ne aludjon. — Sózd-meg a' jól megtisztított csirkét, készítsd-el szépen, rakj-be egy serpenyűt szalonna szeletekkel, tégy hozzá egy két felé hasított szegfűvel spékelt veres-hagymát, egynehány egész borsot, és új fűszerszámot, add reá a' csirkét, és fojtsd egy ideig, de nem barnán; azután vedd-ki, hintsd-be a' 'sírját lisztel, rántsd-meg barnán, öntsd tele levessel; nyomj bele egy kevés citrom-levet, és főzd-el jól, szúrd által egy szitán, tedd bele a' csirkét, és főzd mind addig míg jó puha nem lesz. — Majd keverd-el a' vért a' mártással, és főzd egy pár pillantásig mind együtt.

304. Csirkék zöld-borsóval és rák-farkal.

Blanchirozd-meg és vágd-fel négy részre a' gyenge csirkét, készítsd-el egy vaj mártást, tedd bele a' csirkét, azután fojts-be zöld petre'selymet vajba, 's egy messzely zöld borsot, mely ha már puha, tedd a' megtisztított rákfarkakkal együtt a' csirkéhez, és főzd egy fertályig. Ha tálalni akarod; tedd a' csirkét, a' tál közepibe, a' szélire pedig a' zöld borsót karika formába: — 's rakd-meg a' rák-farkakkal.

305. Faschirozott Csirkék.

Tisztítsd-meg jól a' szép csirkéket, és tedd egy ideig a' meleg vízbe, hogy szép fejérek legyenek — vagdald-be hátul mindegyiket hosszan; szedd-ki minden belső csontjait, csak a' lábait, és szárnyaikat nem — Majd tisztíts-meg egy darab borjú-húst az inaitól, vágd apróra egy kis darab szalonnával együtt,

nyomj-ki egy tejbe bemártott 'semlyét, üss reá két tojást, és keverd-el a' tűzön, mind addig; míg jó sűrű nem lesz; azután törd-meg egy kosárba a' hússal egygyütt, adj hozzá Szerecseny-dió virágot, sőt, és töltsd-meg vele a' csirkéket, vard össze a' bőröket a' hátán, rakd-be vékony szalonna szeletekkel, és tedd egy Casseroléba, petre'selyem gyökérrel, és sárga-répával egygyütt, önts reá egy kevés tehén-hús levest, 's fojtsd-be egy fél óráig, és készíts hozzá csiperkegomba mártást. Ha tálalni akarod szedd-le a' szalonát a' csirkékről, tedd egy tálba és öntsd reá a' mártást.

306. Főtt Csirke borsal és eczettel.

Készítsd-el szépen, a' jól megtisztított 's megsózott gyenge csirkét, tedd egy Casseroléba, veres-hagymával, sárga-répával, zöld petrezselyemmel borsal, új fűszerszámmal, és szegfűvel, önts bele három rész vizet, 's egy rész eczetet, és főzd mind addig, míg fél puha nem lesz, azután olvassz-el egy darab vaját, tégy belé két kanál lisztet, rántsd egy ideig, szűrd reá a' mártást, és főzd puhán.

307. Csirke, Kaporna mártásba.

Blanchirozd-meg a' csirkét, és készítsd-el szépen, olvassz-el egy darab vaját, tégy hozzá két kanál lisztet, és egy egész veres-hagymát, öntsd tele leves-sel, és főzd-el jól, szűrd által egy szitán, és tedd belé a' csirkét, adj hozzá egy kanál jó eczetet, egy maroknyi kapornát, apróra vagdalt citrom-hajat, és főzd jól míg a' csirke jó puha nem lesz; azután tedd szépen a' tálba, és öntsd reá a' mártást.

308. Csirkék tejjel és citrom szeletekkel.

Tisztíts-meg szépen két csirkét mosd-meg jól meleg vízzel, vágd-el darabokra, és hadd a' sóba egy fertályig. Majd tégy egy Casseroléba jó tejjelt: vágd vékony szeletekre a' magjától megtisztított citromot, add egy részt a' tejjelre, arra tégy egy sor csirkét, felől reá tejjelt, majd citrom szeleteket, és csirkét, utólyára tejjelt, és három latnyi vaját. A' csirkét nem kell felkevernü, csak felrázni, 'és nem tovább főzni

márt szükséges, mert íze és formája elvész. — Rakd a' csirkét a' citrom szeletekkel csinosan a' tálba és öntd reá a' mártást.

309. Csirkék paradicsom-almával.

A' jól megtisztított, elvagdalt csirkét fojtsd - be vajba, hintsd - be lisztel: főzz levesbe paradicsom - almát egy egész veres-hagymával együtt, nyomd keresztül egy szitán, a' csirkére; és főzd mind addig míg elég puha nem lesz. Utollyára adj hozzájok egy kanál jó tejfelt, rakd csinosan a' tálba, és önts mártást reá.

310. Csirkék narancs-mártásba.

Spékelly-meg csinosan három jól megtisztított csirkét, süsd - meg, hogy szép színek legyen: Készíts egy sárgás barna rántást, töltsd tele barna levessel; adj hozzá fél narancs, és fél citrom-hajat, egy darab cukrot, és 3. 4. szegfűt: Ha már a' mártást egy darabig főzted, szürd - le a' szitán, és tedd - belé a' csirkét, 's főzzed tovább is. Ha tálalni akarsz, vágj 12 részre egy meghámozott édes narantsot, rakd - be velek a' csirkéket, szedd - le a' mártásról a' 'sirt, és önts reájok.

311. Vékonyan metélt Vad-disznó-hús.

Vágd - le a' bőrit a' megsült, vagy fojtott Vad-disznó húsnak, vagdald - el szeletekre; és csinálly hozzá egy mártást ekképpen:

Fojts - be barnán vajba 12 szeletekre vagdalt veres-hagymát, önts hozzá eczetet, 's egy pár tálaló kanál Espagnolét, sózd, és borsold - meg, azután főzd - el jól: szedd - le a' 'sirt, és tedd belé a' Vad - disznó húst, de tovább ne főzd, csak tartsd melegen. Ha tálalni akarsz, rakd körül, vajba pirított 'semlyével. — Ezen módon készíthetsz - el minden Vad - hús maradékot.

312. Hizott Pulyka - czomb.

Szedd - ki egynehány meghizlalt pulyka - czombnak a' csontjait, hogy belőlle csak valami maradjon, készíts' egy jó szálpicont, szarvas - gombából, apró marha májjából, borjú brézlivél; adj hozzá, sót, borsot,

fűszerszámot, apróra vagdalt csiperke-gombát, mogyoró, és veres-hagymát, basilikomot, lekárczolgatott szalonnát, és egy pár tojás sárgáját. Ezekkel töltsd-meg a' czombot és vard-be újra, hogy olyan formájú legyen mint vólt; majd főzd-meg puhán szalonna szeletekkel betakarva erős Braise-levesbe. — Ha tálni akarod, adj hozzájuk olasz-mártást.

313. Öszve tekergetett kacsza.

Tisztíts-meg jól két szép kacsát, törd - ki a' csontjait, verd-el lapossan 's forgasd-meg jól apró mahából készített Farcetba, tekergesd öszve és kösd-be gyengén szalonna szeletekbe. Azután főzd puhán Braise fűszerszámmal, fain zöldséggel, és egy pohár borral; öntsd-le a' 'sírját, és adj hozzá szárdelli mártást.

314. Rostélyon-sült czomb.

Ezeket sok féle módon készítik; legjobb az a' melly bevagdálva, sóval borsal behintve, hirtelen rostélyon sütvé, Robert mártással együtt feladódik.

315. Glacirozott Örű-nyelv.

Spékeld-meg vékony szalonnával a' jól megtisztított nyelveket, 's főzd-meg puhán Braisebe, sódar, és borjúszeletekkel, és egy csomó zöldséggel, vedd-ki a' nyelvet, nyomja a' szitán által egy kevéset a' Braiseből más Casseroléba, tégy bele egy darab Glacét, 's a' nyelveket tedd a' meleg hamura, míg szép sárgán nem fénylenek. Mártást olyat adhatsz hozzá a' millyen tetszik.

316. Ragout Örű-farkból.

Főzz-meg fél puhán egynehány örű-farkat braisebe, vedd-ki, és vágd kétfelé. — Fojts-be vajba csiperke-gombát, adj hozzá jó Coulist és önts reá Bouillont-is, a' mennyi kell, hogy jól elfőjjen. — Tégy a' mártásba hlanchirozott borjú-brézlit, az örűfarkat és kis májgombócot, fűszerszámozd-meg, 's főzd gyenge pár-

tűzön. A' Ragout sem híg se nagyon sűrű ne legyen.— Feladhatod leveses-tálba, ezüst Casseroléba, vagy pástétomba.

317. Vad-hús módra készített Örű-czomb.

Verj-meg jól egy kövér gyenge örű czombot, és tisztítsd-meg a' bőritől, mint az őz-húst, Majd spékeld-meg, és pátzold-be eczettel, sóval, borsal, Szerecsendióval, borral, veres-hagymával koriándrommal, citrommal; és hadd úgy egynehány napig. Ha mindjárt volna szükséged reá, forrózd-meg a' páttzal; azután húzd-fel a' nyársra 's csepegtesd-meg a' páttzal és vajjal. Ha tálalni akarod: készíts hozzá bors mártást, vagy csak a' le-csepegett levével add-fel.

318. 319. Befojtott Örű-czomb.

Verd-meg jól a' kövér Örű czombot, szedd-ki a' csontját, vagdally szalonnát jó vastagra. Vegyíts össze sót, borsot, fűszerszámot, és apróra tört száraz zöldséget, forgasd-meg a' szalonnát benne, spékeld úgy meg vele a' czombot, és tedd egy Casseroléba: adj hozzá egynehány sárga-répát, egész vereshagymát, szegfűt, egy babér-levelet, egy csomó peterselymet, egynehány meghámozott kromplit, sót, borsot, és szalonna szeleteket; tedd a' Casserolét a' pár-tűzre, önts reá egy pár tálaló kanál Bouillont, és fedd-be jól; főzd így két óráig, és töb'ször forgasd-meg. Ha tálalni akarod, tedd-ki a' húst a' tálba; és a' zöldséget rakd körül. Szedd-le a' 'sirját, főzd-el a' mártást, és úgy öntsd a' húsra.

Ekképpen főzd az örű-hátúlyát is, mellyet glacirozva, rakj körül sárga répával, kromplival, vagy veres-hagymával, és öntsd-meg paradicsom alma mártással.

320. Örű Haschee fain zöldségekkel.

Vagd-le a' megsült örű czombnak a' húsát, tisztítsd-meg az inaitól, bőritől, és vagdald-el egy görbe késsel — Fojts-be vajba apróra vagdalt mogyoró-hagyma-

mát, adj hozzá csiperke-gombát, és zöld petre'selymet, 's fűszerszámozd-meg. Ha már egynehány pillantásig fojtódott, hintsd-be lisztel, és önts belé Bouillont, 's főzd - el egészen. Utólyára keverd bele a' Hachéét, de ne főzd tovább. Tedd szépenj a' tálba, rakd körül vajba piritott 'semlyével, vagy 'sirba sült tojással.

321. Örü-lapoczká, glacirozva.

Szedj-ki minden csontot a' lapotzkából, és spékeld-meg fáinra vagdalt szalonnával, forgasd-meg olvasztott vajba, sóba, borsba, fáinúl elvagdalt szagos zöldtségbe, csiperke és szarvas-gombába. Kend-be apró marha farcéval, tekerd öszve, és kösd-meg egy czérnával. Azután főzd-meg úgy, mint a' Fricandeaut, és add-fel szarvas-gomba mártással.

322. Bárány - kármonádlí.

Verd-meg jól a' bárány-húst', 's forgasd - meg olvasztott vajba, sóba, borsba, és szagos zöldségbe, 's tedd egy fertály óráig jó pár tűzre, öntsd - le majd rólla a' 'sirt, tégy bele egy darab Glacét, rázd - fel sokszor, és rakd csinosan a' tálba a' kármonádlit; önts a' levébe egy kevés Espagnolt, és add-fel a' kármonádlival.

323. Sertés-vese Champagner borba.

Vagdald - el vékonyra a' vesét, hintsd-be sóval, borsal, és Szerecsen-dióval; fojtsd-be vajba fáinra vagdalt mogyoró - hagymával, és petre'selyemmel; majd hintsd-be lisztel, és önts hozzá egy pohár Champagner bort, forgasd-meg gyakran, hogy meg ne égjen, de tovább ne főzd. Czifrázd-fel piritott 'semlyével, és jó melegen add-fel az asztalra.

324. Sertés-fül, Pármai sajtal.

Tisztítsd-meg jól a' sertés fület, 's főzd-meg puhán Brais levesbe, — hűtsd-ki, forgasd-meg vajba, 'sem-

lye-mor'sába, reszelt sajtba, és süsd-meg sebessen 'sirba; ha már szépen megsárgúlt, add-fel pikáns mártással az asztalra.

325. Faschirozott malacz.

Szedd-ki a' malacznak minden csontjait, 's töltsd-meg borjú Farcettel elvagdalt szarvas-gombával, zöld-séggel, és fűszerszámmal; főzd-meg szalonnával be-rakva, jó Brais levesbe; hűtsd-ki a' levébe, és add-fel savanyú kocsonyával.

326. Sertés-hús, Vad-disznó-hús módra készítve.

Ezt készítheted a' sertés' czombjából, és oldal bordájából. — Csinálly azért egy pácztot ekképpen: Vegyíts össze sót, vastagon tört borsot, szegfűt, fenyő-magot, babér-levelet, basilikomot, kakuk-fűvet, bor-eczetet, fodormentát, és zöld dió-hajat, tedd belé a' húst, melly 12 nap hideg helyen állyon úgy a' pácztban. Ezen páczt után, olyan íze lesz a' sertés húsnak, mint a' vad-disznó húsának. — A' sertés hús gyenge és ne igen kövér legyen.

327. Borjú Fodor-háj Olasz-módra.

Tisztíts-meg, egy fejr borjú fodorhájját, és főzd-meg Brais levesbe; azután vedd-ki, és vágd darabokra. — Ez alatt fojts-be gyenge tűzön vajba veres-hagymát, csiperke-gombát, hintsd-be lisztel, adj hozzá sót, borsot, Szerecsen-diót, és önts reá jó Bouillont 's egy kanál fűz olajat — ha már jól elfőtt, tedd bele a' borjú fodor hájat, és főzd egy kevés ideig; nyomj bele citrom levét, és add-fel jó melegen.

328. Borjú agyvelő rák-vajjal.

Főzd-meg braisbe a' jól megtisztított borjú-velőt, takard-be szalonna szeletekkel, tedd egy jó rák-vaj mártásba, és fűszerszámozd-meg — szedd-ki a' velőt a' tálba, rakd-be köröskörül vajba pirított 'semlyével, 's rák-farkakkal, és öntsd reá a' mártást.

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

Vágd-le egy friss borjú czombnak a' húsát; hadd úgy egynehány napig hideg helyen, hogy puha legyen, tisztítsd-meg az inaitól, és vágd-el négy részre. — Készíts-el egy 1/4 font száraz fánra megtört só t, dör'söld-be jól vele a' borjú-húst, azután tedd egy kőfazékba — adj hozzá karikára vagdalt veres-hagymát, petre'selyem gyökeret, babér-levelet, gyömbért, fokhagymát, fenyő-magot, borsot, és három megtört Szárdellit, keverd jól mind egygyüvé, és kösd-be a' fazekat egy ruhával. Négy nap múlva forgasd-meg újra, kösd-be újra, és hadd úgy 4 napig. Azután szürd-le a' levének a' felit, a' többijét pedig a' hússal és más egyébbel együtt, tedd egy Casseroléba, önts reá egy palaczk jó fehér-bort, és főzd lassan gyenge pártűzön. — Ha már elég puha, tedd-be ismét azon kő fazékba, hideg helyre — Másnap vedd-ki a' húst, tedd egy szitára, hogy a' leve lecsorogjon, azután tedd egy üvegbe, és önts reá annyi fain' olajat, hogy a' húst betakarja, — és az üveget kösd-be egy hójaggal.

330. Vese pecsenye Anglus módra.

Tisztítsd-meg bőritől és inaitól a' vese-pecsenyét, és sózd-be. — Készíts egy páczot borból, ecetből, vízből, — adj hozzá citrom-hajat, babér-levelet, és két szegfűvel spékelt veres-hagymát, 's borsot, — főzd-fel és öntsd forrón a' pecsenyére, 's hadd úgy egy éjszakán által. — Más nap tedd egy serpenyűbe pártűzre, és fojtsd-be puhán. — Majd vagdally-el apróra, és fojts-be vajba egy maroknyi kapornát, egy fél citromot, egy pár szálkájától megtisztított Szárdellit, egy kis darab szalonnát, zöld petre'selymet, egy veres-hagymát; — vegyítsd a' húshoz, adj hozzá egy fél messzely tejfelt, vaját és borsot; 's fojtsad továbbis. — Szedd-le a' 'sirt; tedd a' tálba a' húst, és rakd-be citrom szeletekkel.

331. Spékelt Vese-pecsenyé.

Tisztíts-meg egy szép vese-pecsenyét, a' bőritől, vágd-el a' csontjait és sózd-be: — Készíts egy páczot egy rész ecetből, és két rész vízből. — adj hozzá veres-hagymát, sárga-répát, citrom-hajat, babérlevelet, és egész borsot, főzd-el jól, és öntsd forrón a' hústra; fedd-be 's hadd úgy 24 óráig hideg helyen: azután vedd-ki a' pecsenyét, spékeld-meg 3 vagy 4 sorosan, szedd-ki a' páczból a' veres-hagymát, és sárga répát, tedd egy serpenyőbe, — a' pecsenyét reá; felől 's alól adj tüzet hozzá, és úgy fojtsd, míg szép sárga színű nem lesz: majd önts reá egy messzely tejfelt, fojtsd-még egy fertály óráig; azután tedd a' pecsenyét a' tálba, és öntsd reá a' mártást.

332. Betekergetett hús fojtva.

Vágj a' jó húsból vékony széles szeleteket, verd-meg jól, és sózd-be: azután főzz-meg sós vízbe egy agyvelőt, vagdald-el apróra, fojtsd-be vajba zöld petre'selyemmel; adj hozzá apróra vagdalt veres-hagymát, sót, borsot, 'semlye mor'sát és egy kanál levest: — főzd egy darab ideig, és hűtsd-ki. — Vagdally-el azután egy darab szalonnát, keverd-el az agyvelővel, kend-be vele a' húst, tekergesd össze és kösd-be czérnával. — Majd tégy egy Casseroléba szalonnát, veres-hagymát, sárga répát, 's a' húst, és fojtsd mind addig, míg szép barna nem lesz. — Szedd-ki a' húst, hints lisztet a' Casseroléba, és ha kezd már barna lenni, önts hozzá levest, egy kevés ecetet, citrom-hajat, 's főzd-el jól a' mártást; szürd-le, tedd belé a' húst két kanál tejfellel, és fojtsd-be egy ideig. — Majd tedd a' húst sorban a' tálba, öntsd reá a' mártást, és hintsd-be apróra vagdalt citrom hajjal.

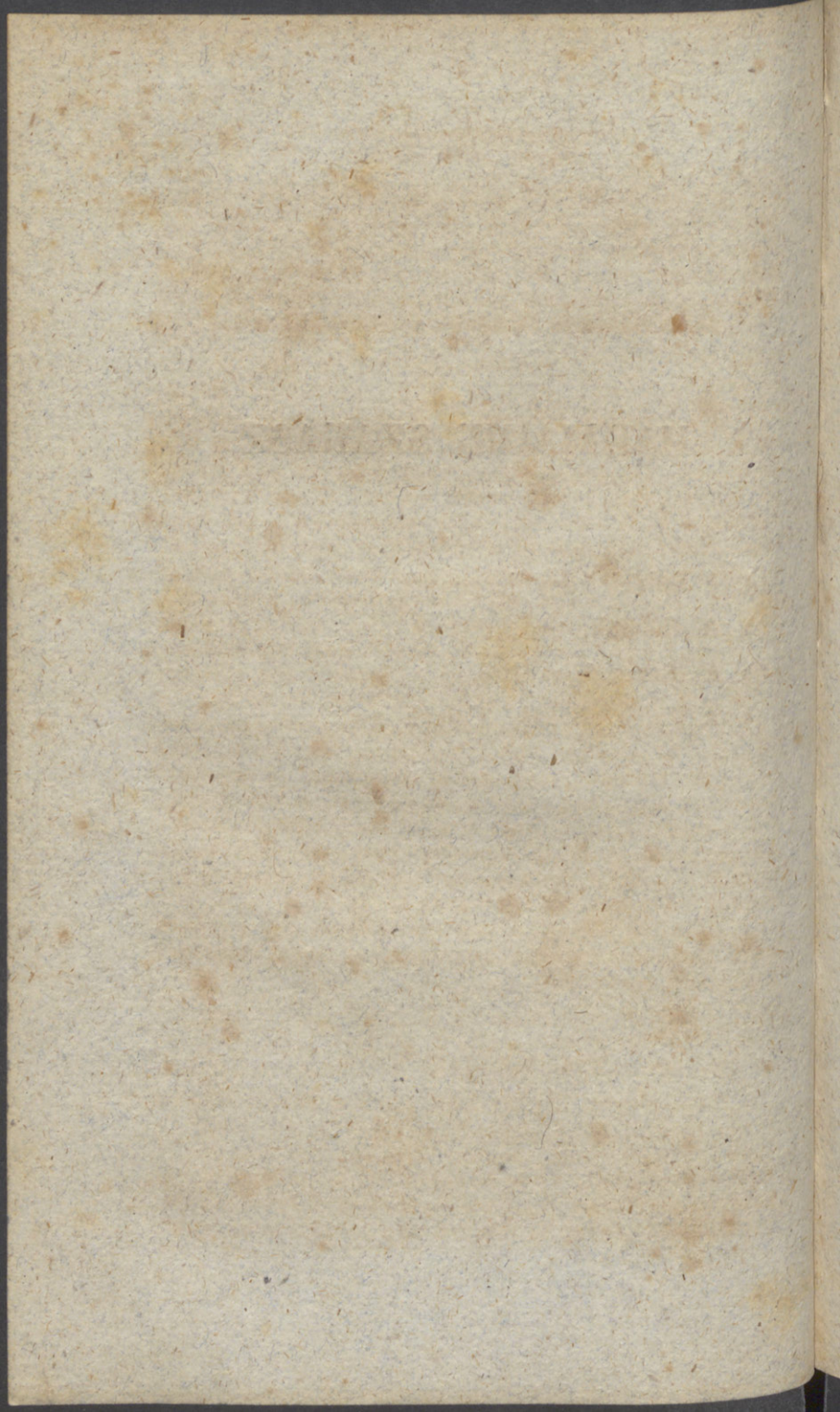
333. Nyúl-hús Mátróz-módra.

Ha már a' nyúl meg van sülve, hűtsd-ki, 'és vagdald-el két újni széles darabokra. — Majd vágj apróra 1/2 messzely apró veres-hagymát, és fojtsd-be 1/2 font vajba puhán. — Adj hozzá egy kanál lisztet, egy szelet sovány sódart, egy messzely fejr bort, 's ugyan

annyi Schü levest, egynehány babér-levéllal együtt.
— Főzd-el jól a' mártást, tégy bele egy szeletekre
vagdalt citromot, egynehány megtört szegfűvet 's a'
nyúlat — és főzd lassan egy fél óráig. Ha tálalnit
akarod vegyítsd-fll a' mártást egy kevés apró marha
vérrel. — Adhatsz hozzá apróra vagdalt szárdellit is.

HARMADIK SZAKASZ.

- 1). A' Sült'ek vagy Pecsényék.
- 2). A' Saláták.
- 3). Az Eezet és az Olaj.
- 4). A' Halak, Békák, Csigák 's a' t.



I.

A' Sültek vagy Pecsényék.

Oly levesnek kell egy jó pecsenyének lenni, hogy az a' ki sült levébe fürödjön, és ha vágod, húsos színe legyen. Ha addig sütsz, vagy pergelsz egy darab pecsenyét, míg fekete bőrrel be nem vonódik; akkor kemény, kedvetlen ízű, 's az egységnek is ártalmas lesz. Azért hát mikor a' pecsenyét nyársra húzod, ne rakj eleinte nagy tüzet alá, hanem lassan-lassan többet: Ha nincs a' pecsenye megspékelve, öntözgesd meg vajjal vagy 'sírral, hogy a' belső sava igen ki ne süljön, melly ha így sül is, ízire nézve nem olyan, mint a' spékelt: — valamint a' kemenczébe sült pecsenye is nem olyan jó ízű, mint a' nyárson sült.

Vagdald-fel a' spékelnivaló szalonnát vékony 4 szegű széles darabokra, abból vagdalj keskeny tíz lineányi hosszú strófokat, dugdodsd a' spékelőbe; és úgy spékeld-meg a' nyúlat, szarvas, és őz húst. A' szelid állatok között, csak a' kacsát és a' ludat nem spékelik, hanem tóltik. — A' juh és sertés-húst, az elsőt kivált nem szalonnával hanem szárdellivel; mogyoró-hagymával 's álljával 's a' t. szokták spékeln.

A' sültek 's kivált a' szárnyas állatok pecsenyének való készítése' módja kitanulására, eggy valóságos tapasztalás kívántatik.

334. Fajd-tyúk sülve.

Tépd-meg a' Fajd-tyúkot, sózd-be és dör'söld-be fenyő-maggal, basilikommal 's rozmarinnal, hadd álljon így egy oráig, azután tedd egy pácza, melly borból, eczéből, veres-hagymából, és babér-levelből készül, ezt forrón öntsd reá. — Ha vén a' tyúk 2 3 napig is hadd benne, és minden nap forrózd-meg vele;

ha gyenge, elég egy nap: majd spékeld-meg szalonnával, süsd nyárson; csinálly a' lecsorgásból, és a' páczból, szárdellivel és kapornával egy kevés levét, tálald-ki, czifrázd-fel czitrom-hajjal, és add hozzá a' mártást egy find'sába.

335. Fáczipán sülvé.

Tépd-meg tisztán a' Fáczipánt, vesd-ki a' bélit, mosd-ki, sózd-be, spékeld-meg, öntsd-meg gyakran vajjal: 's ha megsült czifrázd-fel czitrom-hajjal, önts reá a' levét és add fel.

336. Császár-madar sülvé.

Tisztítsd-meg, mosd-ki és sózd-be a' Császár madarat, válaszd-el a' mejj bőrit, 's tégy közzé egy szelet szalonnát, spékeld-meg és süsd 'semlye színüre. — Csinálly egy mártást vajból, Osztreá csigából, krompliból, czitrom-hajból és levesből, tálald-fel a' madarat egy tálba 's önts reá a' mártást.

337. Foglyok sülvé.

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

338. Szárca és vízi-tyúk sülvé.

Húzd-le a' szárca', vagy vízi-tyúk' bőrit, azután áztasd-be egy óráig a' vízbe, és egy napig tedd a' páczba, minekelőtte a' nyársra húznád sózd-meg; süsd szépen, 's a' sütés közt, öntsd-meg töb'ször a' pácczal, végre tejfellel és vajjal; — ha megsült, add fel az asztalra, és a' mártást öntsd reá.

339. Snepfek sülvé.

Ha a' snepfek tisztán megvagynak tépve, vedd-ki a' bélit és májját, sózd-meg, és készítsd-el rendszeren; hajts-be a' lábát, és szárnyait, dugd az órrát a' jobb

szárnya alá, és süsd nyárson: Vagdald-öszve a' bélit, és májját, veres-hagymával apróra, pirítsd meg 'semlye mor'sával vajba, add hozzá a' mondottakat, és röviden főzd-fel, süss-meg azután egynehány 'semlye szeletet 'sírba, tedd a' tálba kend reá a' snepfek bel-sejét, és add-fel a' sült snepfekkel együtt az asztalra.

340. Vad-kacsák spékelve és süelve.

Tisztítsd-meg tisztán a' Vad-katsákat, tedd egynehány napig a' pácza, sózd-meg, és a' mellyén 5. 6. sorosan spékeld-meg; süsd-meg nyárson, hintsd-meg tejfellel és pácczal több ízben, 's add-fel lecsorgott levevel együtt.

341. Fürjek süelve.

Ha a' fürjek jól meg vagynak tisztíszva, kimosva, és megsózva, hadd egy ideig a' sóban, önts reájok egy ittze bort, és annyi eczetet — adj hozzá fa-héjt és szeg-füvet, hadd egy nap a' pácza, úgy süsd-meg a' leviben — Csinálhatsz egy kislevet is a' páczból hozzá.

342. Fácán madár Ánglus módra.

Szedd-ki a' fácánnak csontjait, és tórd-meg azoknak helyét Faschéval; formáld újra fácán formává, kösd-be szalonnával, sódarral és citrom-hajjal együtt papírosba: helyheztesd egy Casserolé' vajjal be kent fedőjére, 's úgy tedd-be egy kemenczébe. Azután csinálly egy mártást ekképpen: Melegíts-fel vaját egy serpenyűbe, adj hozzá sódart, szegfüvet, babér-levelet, és apróra vagdalt csiperke gombát, hints egy kis lisztet reá, önts fekete levest hozzá és fojtsd-be. — Végre tégy bele kevés citrom levet, főzd-fel, szedd-le a' 'sírját és öntsd a' levét a' fácánra.

343. Pacsirták róstélyon süelve.

Tisztítsd-meg a' Pacsirtákat, vagdald-el fejeiket, béleiket vesd-ki, de hogy a' kövérjek bent maradjon, tedd egy fertályig vízbe, sózd-meg, és pacsirta nyárson süsd-meg róstélyon; öntsd-meg gyakran vajjal, és hintsd-be 'semlye mor'sával.

344. Teelő Kacsá sülve.

Tépd-meg a' teelő kacsát, vedd-ki a' bélit, sózd-be, és tedd egynehány napig a' páczba, spékeld-meg citrom-hajjal, süsd-meg nyárson 'semlye színún, öntsd-meg töb'ször a' pácczal és tejfellel. — Azután olvassz-fel egy darab vaját, adj hozzá lisztet, 's majd tedd bele a' kacsá apróra vagdalt májját, fojtsd-be, 's önts hozzá egy kevés páczot, és a' mi a' sültről lecsorog, egy pár kanál tejfellel, és egy kevés kapornával együtt; tedd a' kacsát a' tálba, öntsd reá a' mártást és add-fel az asztalra.

345. Szarvas-czímer sülve.

Mosd-meg jól a' Szarvas-czímert, vagdald-le a' hártáját, verd-meg jól, míg puha nem lesz, sózd-meg és két három nap tedd a' páczba, azután süsd-meg a' kemenczébe egy tepsibe, tégy reá egy 'sírral bekent papirozt, hogy a' 'sír meg ne égjen; önts reá gyakran páczot, és ha jól kisült, tedd egy tálba, és adj hozzá kaporna mártást.

346. Őz-czomb sülve.

Mosd-ki jól, 's sózd-be az őz-czombot, hadd egy ideig a' sóba, azután tégy egy fazékba egy ittze eczettet, és annyi vizet, két szegfűvet spékelt veres-hagymát, egy czik fok-hagymát, két babér-levelet, citrom-haját, egynehány szem fenyő magot, egy egész borsot; főzd-fel a' páczot, forrózd-meg vele az őz-czímert, hadd benne két három nap; és mindennap forrózd-meg kétszer, azután vedd-ki, tisztítsd-le a' hártáját, spékeld-meg jól szalonnával, és süsd lassan nyárson; az alatt öntsd-meg gyakran pácczal vegyített tejfellel. Ha jól ki sült, talald ki egy tálba, czifrázd-fel mint a' nyúlat, és öntsd reá a' pácczal szárdellivel és kapornával készült mártást.

347. Őz' hátúlya sülve.

Ezt is úgy kell elkészíteni, mint a' czombot, t. i. eczettel és veres-hagymával bepáczolni, abba egy két nap benne tartani, hártájától megtisztítani, megspékelní, papírosba által kötni, nyárson lassan sütni.

és töb'ször páczos tejfellel megöntözni. — Ha jól ki-
sült kitálalni, és felczifrázni mint az óz-czombot.

348. Keeske-czombot jól elkészíteni.

Mosd-meg jól a' ketske czombot, hártýázd-le, sózd-
be, és hadd a' sóba egy oráig, azután spékeld-meg
és páczold-be ekképpen: Végy egy meszszely Tokaji 's
annyi Budai veres-bort, egy kevés eczetet szegfűvet,
és külömbféle szagos zöltséget, egy fej Spanyol veres-
hagymát, főzd mind jól együtt, öntsd a' czombra,
és hadd a' páczba egynehány nap jól betakarva. —
Azután süsd-meg, tégy a' páczba egy kevés tejfelt,
lisztet, és citrom-hajat főzd egy kevés ideig és szürd
reá a' czombra.

349. Kappan Osztreea csigával töltve, és sülvé.

Melegitts-fel két lat vaját, tégy belé egy marok
'semlye mor'sát, és 20 kitisztított osztreea csigát, az-
után sót és Szerecsen-diót, keverd jól egyyüvé, töltsd-
meg vele a' kappant, és süsd-meg szépen a' levibe.
Azután csinálly vajból és lisztből sárga rántást, adj
hozzá egy kanál levest és a' kappan mártást, a' 20
csigát, és egy citrom levét, 's főzd mind egyyütt. Ha
tálalod, vegyítsd-el a' mártást tojás sárgájával.

350. Pulyka sülvé.

Tisztítsd-meg tisztán a' pulykát, vágd-fel, vedd-ki
a' mejj-csontját, mosd-ki jól, sózd-be, spékeld-meg a'
mejjét csinosan; a' golyváját rakd tele tejbe mártott
'semlyével, és süsd-meg nagy tűzön. Ha nagy a' puly-
ka, kell neki két óra míg megsül, a' sütés alatt öntsd-
meg vajjal töb'ször, és lecsorgott levével egyyütt add-
fél az asztalra.

351. Csirkék sülvé.

Tisztítsd-meg tisztán, törd-be a' mejjek-csontját
és vedd-ki, sózd-be hajtsd-be lábaikat, és süsd nyár-
son jó tűznél, csepegtesd-meg töb'ször meleg vajjal;
behintheted 'semlye mor'sával is ha tetszik, azután
süsd-meg egy darabig, és add-fel melegében az asz-
talra. — Mégspékelheted vékonyra vágott szalonná-
val is.

352. Galambok sülvé.

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

Két galambhoz ekképpen csinálly tötéléket: Dör-sölly-el habzásig egy darab vaját, reszeld-le két'semlyének a' haját, a' bélit pedig mártsd tejbe, nyomd-ki jól, adj hozzá apróra vágott petre'selymet, sáfránt, sót, vegyítsd jól együvé, üss bele két tojást, és egy tojás' sárgáját, keverd-el még egy darabig, töltsd-meg vele, töltsér által a' galambokat, kösd-bé, húzd egy vékony nyársra, és süsd fél óráig; a' sütés alatt öntsd-meg több ízben vajjal.

353. Sült nyöstény pulyka.

Végy egy, már egy nappal az előtt leölt ifjú és kövér nöstény pulykát, tisztítsd-meg, szárazd-ki, vágd-el a' szárnyát, és készítsd-él egészszén. Azután sózd-meg, húzd-fel a' nyársra, szalonnába betakarva, és süsd lassan, hogy színt kapjon. Ha készen van, adj hozzá Robert mártást vagy Schüt.

354. Faschirozott és sült Gunár-pulyka.

Tudva van hogy a' gunár-pulykát pecsenyének készítik, mellyhez fojts-be vajba vagy szalonnába két csirke májját, egész, vagy elszagगतott főtt szarvasgombát, egy pár tuczet egész veres-hagymát, mellyet elébb levesbe főzz-meg; azután sózd és borsold-meg, keverd-fel egy kevés Schü levessel, töltsd-meg vele a' gunár-pulykát jól, hogy semmi ki ne húllyon belőlle, süsd lassan nyársra, és adj hozzá tiszta Schüt.

355. Olasz módra sült pulyka.

Ezt is tisztítsd-meg: — azután készítsd egynehány apró marha májjából, szarvas, vagy kucsma-gombából egy Farcét, mellyet fűszerszámozz jól meg; töltsd-meg azzal a' pulykát, és húzd-fel a' nyársra. Ha már színe van, tekergesd-be szalonnába és papírosba, süsd lassan, és öntözd-meg töb'ször forró vajjal. — Ez alatt vágdally öszve egynehány megtisztított kucsma vagy szarvas-gombát, gyenge hagymát és petre'selymet;

fojtsd-be olajba, vagy vajba, és tégy közzé egy darab lisztbe megforgatott vaját, önts hozzá jó Schüt, 's egy jó pohár fehér bort, és ha a' mártás jól meg van fűszerszámozva, főzd jól meg. Adhatsz néha fokhagymát is hozzá, de el is lehetsz nálla nélkül. Utólyára nyomj bele citrom-levet, vedd-le rólla a' szalonnát, öntsd reá a' mártást melegen, és add-fel.

356. Pulyka rák-lével.

Tisztítsd-meg szépen a' pulykát, készítsd-el, és mikor szépen megsült a' levébe, tedd-fel egy tálon, önts reá Rák-Coulist, a' rák' ki szedett béleivel egygyütt — lehet más módon is készíteni, valamint a' kappant és a' tyúkot.

357. Kappan Osztreacsigával.

Tisztítsd-meg a' kappant, vedd-ki a' bélit, mosd és szárajtsd-ki, — válaszd-el a' mejjítől a' bőrt vígyázva, hogy el ne szakadjon. Vágj öszve egygy blanchírozott borjú belső részit, egynehány osztreacsigát csiperke-gombát, szárdellit, borsot, Szerecsendiót, citrom-hajat, kakuk-füvet, adj hozzá egy tojás sárgáját, és a' kappant töltsd-meg ott a' hol a' mejjet elválasztottad a' bőrtől. — Belőlről töltsd-meg Osztreacsigával 's készítsd el peccsenyének, hogy a' Fasche és a' csiga ki ne húllyon; azután takard-be szalonnával; és süsd lassan nyárson. — Ha készen van, vedd-le, rakd-be citrom szeletekkel, és tálald-ki tiszta Schüvel vagy bors-lével.

358. Galambok beburkozva.

Tisztíts-meg 4 galambot, vedd-ki a' bélit, vagdald el a' körmeit, tedd-be a' lábát, és vágd-áttal a' hátán, verd-el egy késsel laposra; sózd, borsold, és fűszerszámozd-meg — Tedd egy darab vajjal, 's levakart szalonnával és szagos zöltségekkel egygyütt a' galambokat egy edénybe pár tűzre; fojtsd-be egy ideig, azután szedd ki a' galambokat egy tálba: — hánny, ugyan csak azon vajba csiperke-gombát, petre'selymet, mogyoró-hagymát, és egy kevés fűszerszámot, főzzed egy darabig, 's öntsd azután a' galambokra;

és tedd fére hogy kihűjjön. Majd csinálly fejer vastag papirosból egy skatulát, mellybe belől egy fél galamb elférjen, kend-meg belőlről olajjal, és tedd bele a galambot. ha tálalni akarsz, tedd mindjárt róstélyra, süsd lassan, és önts hozzá tiszta Schú levest.

359. Sült Kacsa narancs-lével.

Készíts-el két kacsát pecsenyének, azután végy egy darab vaját, forgasd-meg apróra vágott petre'selyemmel, veres és mogyoró-hagymával, basilikkommal, sóval, borsal, és reszelt Szerecsea-dió virággal; tömd-meg mind egyik kacsát ilyen darab vajjal, és húzd a nyársra; ha már nem sok idő múlva megsül, tedd egy tálba — Vágd-be hosszára több helyen, hintsd-be sóval és borsal, rakj reá narancs szeleteket, szürd-le a kacsától a lecsepegő sirt tisztán, és öntsd a kacsa alá — Add-fel melegiben, nyomj közzé narancs levet, és czipfrázd-fel a tálat vajba piritott 'semlyével? Croutonnal.

360. Sült-lúd gesztenyével.

Tisztíts-meg egy kövér ludat, mosd-ki jól — szárajtsd-ki mind belől, mind kívül, és sózd meg. — Az alatt süss-meg egy font gesztenyét, és vagdald darabokra — készíts-el, apróra vágott lúd-májból egy kevés borjú-hússal, petre'selyemmel, egy fűszerszámos Farcét, repítsd-el vajjal együtt félig egy gyenge tűzön, forgasd jól meg, és hűtsd-ki. Azután töltsd-meg vele a ludat, készítsd fel, hogy semmi ki ne hűllyon belőllé. süsd szépen nyárson, vagy a kemenczébe, és add-fel, tiszta Schúvel, vagy pikánt mártással.

361. Lúd-kemenczébe sülvé.

Tisztítsd-meg csinosan a ludat, szárajtsd-ki jól, és egy hosszas sütő tepsibe apró veres-hagymával, sóval, borsal, és fűszerszámmal megtöltve, egy kevés Boullint és fejer-bort hozzá öntve, tedd-be a kemenczébe, 's néha-néha meglocsolva, forgasd-meg: — ha ki-sült öntsd-le a 'sirját, tedd a tálba, czipfrázd-fel köröskörül veres-hagymával és szürd reá a maradt levet. — Veres-hagyma helyett rend szerént csak

kis fajta Anglus-kromplikat sütnék-meg a' lúddal, fényessé tészik, és ezzel czifrázzák-fel. — Megtöltik birsalmával, vagy alma és szőlő liktáriommal (Maralade) is, és gesztenyével.

362. Töltött kacsza Haschéval készítve.

Ha a' kacsát jól kitisztítottad, válaszd-el a' mejj bőrit, és töltsd-meg jól borjú-hús Faschéval, a' mellyhez még kacsza májjat, csiperke-gombát, szárdeliit, száraz fain zöldsegeket, sót, borsot, és Szerecsendiót is tégy. Törd-meg mind együtt mo'sárba, és töltsd-meg vele a' kacsát; kösd által szalonnával, hogy a' Fasche ki ne húllyon belőlle, és süsd nem igen nagy tűznél nyárson. Ha tálalod, adj alá Hasché mártást, és a' kacsát magát csináld fényessé.

363. Kacsza tésztával, nyárson sütvé.

Tisztíts-meg egy gyenge kacsát, vedd-ki a' bélit, vedd-ki a' mejje és czombja csontját, dör'söld-be sóval, borsal, és száraz fain zöldtséggel; töltsd-meg szárnyas-állat Farcéval, vard-be, és készítsd-fel. — Olvassz-eleg Casseroléba vaját, tedd bele a' kacsát, rakd-meg szalonnával, és tekergesd egy vékonyra nyujtott Paté prizeébe (ezt; millyen, lásd a' maga helyén és nevéen a' tészták közt.) azt borítsd-be újra egy vajjal bekent papírossal, és czérnával kösd által. — Süssed gyenge pár tűznél nyárson, és ha megsült, vedd-le a' papírost, tedd a' tálba, és pikántsárral add-fel.

364. Fenyő-madár sülvé.

Ezeket valamint a' pacsirtákat kösd-be szalonnába, húzd kis nyársra és süsd-meg. — Sütheted szalonna nélkül is, 'semlye mor'sával behintve.

365. Vad-disznó fej.

Tisztítsd-meg a' Vad-disznó-főt, válaszd-el mindenütt a' csontjától, rakd be szarvas-gomba Farcéval, és töltsd-meg Vad-disznó hússal. Ezután tedd öszve a' fejet, 's vard-be mintha egész volna, és főzd erősseu, borból, eczetből, borjú-lábból, szalonnából, yeres-

hagymából és száraz zöltségekből készült bréz levesbe, mindaddig; míg puha nem lesz, sózd, borsold, és fűszerszámozd-meg. — Másnap fel-vagdálva Geleével feladhatod.

366. Vad-disznó szelet (Filets) sülve.

Vágj a' tisztán megtisztított Vad-disznóból egy szép szeletet tetszésed szerént, spékeld-meg szalonnával, és szarvas-gombával, tedd egy ecetből, borból, sóból, veres-hagymából, petre'selyemmel, száraz zöltségből készült páczba (marinád) adj egy darab vaját hozzá, és fojtsd-be egy Casseroléba gyenge pár-tűzön, hogy a' Filet's a' marinád ízit beszívja. — Azután húzd-fel a' nyársra, kösd által papirossal, és süsd lassan, öntsd-meg vajjal és marináddal, melyből egy pikánt mártást is csinálj hozzá. — Rakd-el szépen a' tálba a' szeleteket; tedd fényessé (glacirozd meg) és öntsd reá a' levest. Lehet bréz levesbe is rövid ideig elfőzni.

367. Vad-disznó czomb.

Forgasd-meg jól a' tűzön a' Vad-disznó czombját, mosd, és tisztán töröld-meg, szárazd ki. Vedd-ki a' csontját, és spékeld-meg szalonnával: dörz'söld be sóval, borsal, fűszerszámmal, és száraz zöltségekkel, kösd által, és egynehány nap páczold-be szeletekre vagdalt veres-hagymával, babérlevéllel, kakukfűvel, sóval, petre'selyemmel, és borsal: tedd egy fain porcellán serpenyőbe; adj hozzá 4 itte bort, vizet, sárga répát, szegfűvet, egész veres-hagymát, a' fellyebb mondott pácczal együtt, fed-be jól, és főz-zed 6. 7. óráig, míg meg nem puhúl. — Azután szedd-le a' 'sirját, és hadd még egynehány óráig a' czombot a' levébe, ha tálalod kend-be Glacéval, és hintsd-be 'semlye morsával, tedd egy kevés ideig a' sütő-kemen-czébe és ha feladod, csinálly egy szép formát néki.

368. Malacz Német módra.

Forrózd-meg jól a' Malaczt; vedd-ki, 's süsd-meg a' májját forrózott szalonnával, szarvas 's csiperke-gombával, egynehány kapornával, kiáztatott szárdellivel, két czik fok-hagymával, és fain zöltségek-

kel — tedd egy Casseroléba egy kis ideig a' tűzhöz , és fűszerszámozd-meg ; töltsd-meg vele a' malacz' bélit , kösd által , süsd-meg nyárson , és az alatt brabantiai olajjal öntözgesd-meg.

369. Malacz töltve.

Vagdald öszve a' malacz' májját, sóval, szalonnával, csiperke-gombával, borsal, fain zöldségekkel, és egy kevés 'sályával. Fojtsd-be azt egy Casseroléba, töltsd-meg vele a' malaczt, vard öszve, hogy a' töltelekje ki ne hüllyon, és süsd-meg mint rendszeren szodtad.

370. Vagy. húzd-le a' malacz' bőrit, mint a' nyúlét, vágd-ki a' malacz' sóvány húsát, 's vagdald öszve, borjú - hússal, 's kövérivel, sóval, borsal, Szerecsen-dióval, szegfűborsal, veres -hagymával, kakuk és petre'selyemmel apróra egyyüvé: — töltsd-meg vele a' malacz-bőrit, mellyen a' csuklógig, a' lábai csüngenek, vard öszve, és süsd-meg torta tepsibe egy kemenczébe. Hatálad, húzd-ki a' czérnát belőlle.

371. Juh-czomb sülvé.

Tisztítsd-le a' Juh' hártáját, a' mint lehet, spēkeld-meg szalonnával és süsd-meg, mint rendszeren szokták. Az alatt, vagdally öszve egy más darab juh húst, keverd-el zöld petrezselyemmel, basilikommal, kakuk-fűvel, majoránnával, és más szagos zöldségekkel, gyömbérrel. Szerecsen-dió virággal, vajjal, egy pár kanál jól kinyomott pöszméte levével (későbbben kinyomott mustal) kapornával, és borral; 's majd főzd mind együtt. Minekelőtte kitálnád, vágj-fel két tojást apróra, keverj közzé 'semlyemor'sát, tedd a' lévbe, és még egyszer főzd-fel. — Öntözgesd-meg a' juh-czombot egynehányszor a' nyárson vele, húzd-le, tedd a' tálba, és öntsd reá a' levet.

372. 373. Sódar.

A' nyárson sült Sódarral ekképpen kell bänni: Húzd-le a' felső bőrit a' sódarnak, tisztítsd-meg jól alól, mosd-ki lágy meleg vízbe; önts reá egy messzely fejr bort, és haddjbenne 10. 12. óráig, vagy egy éj-

szakán által. — Azután húzd a' nyársra, tekergesd-be papirosba; a' bort mellybe ázott öntsd a' tepsibe; és öntözgesd-meg a' sütés alatt gyakran vele. Ha elég puha vedd-le rólla a' papirost, hintsd-be fain 'semlye-mor'sával és zöld petre'selyemmel, 's hadd pirúlyon. Azután vedd-le a' nyársról, hűtsd-ki, tedd egy tálba öszvetett asztal-kendőbe, és cifrázd-fel zöld-petre'selyemmel.

Portugalliai módon ekképpen is készítheted: Vagdald-le a' felső bőrit, és a' mi nem euni való rajta, áztasd-be egy éjszakán által vízbe, azután tedd egy Casseroléba, önts reá egy ittze jó tehén-hús levest, és annyi veres bort, adj hozzá elég veres-hagymát, sárga-répát és petre'selyem gyökeret, egynehány egész borsot, szegfűt, és fahéj darabot, tedd-be jól, és főzd csendes tűzön 4. 5. óráig, míg puha nem lesz. Azután hűtsd-ki a' levibe, vedd-ki belőlle, szedd-le a' leviről a' 'sirt, és tisztítsd-meg tojás' fejeével. Azután esinálly egy terényi szélessen tésztát a' tálba; süsd-meg a' kemenczébe, tedd a' sódort a' közepibe, és töltsd-meg a' megtisztúlt sodar' levével, ha már aludni kezd.

374. Spékelt és páczolt borjú-czomb.

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

375. Rorjú-czomb különösen, jól készítve.

Tisztíts meg egy szép borjú-czombot, spékeld-meg egy kis újni vastagságnyi szalonnával egy hosszú spékklő által; a' czomb' szárát vágd-le egészen, azután tedd egy serpenyőbe, mellybe előbb rakj rozmarint és babér-levelet, önts reá három rész bort, és egy rész vizet, fűszerszámozd-meg borsal. gyömbér-

rel, Szerecsen-dió virággal és szegfűvel, adj hozzá még egy kevés rozmarint, basilikomot, és babér-levelet, fedd - be jól a' serpenyőt, és tápaszd-be agyaggal; azután tedd pár tűzre, és főzd lassan, töb'ször rázd-fel, hogy oda ne ragadjon. Ha már gondolod hogy eléggé fojtódott, vedd-le vígyázva a' fedőt az agyaggal együtt, vedd-ki a' czombot, tedd egy tálba, és egy szűrőn, szürd reá a' levét.

376. Juh oldal-borda sülvé.

Válaszd-el a' hátúlja' alsó részitől a' bőrt egy kés-sel úgy; hogy egészen alól maradjon, tégy reá egynehány sódar szeletet, és borsal, mogyoró - hagymával fűszerszámozott szalonna darabot, hogy az egész hátúlja belegyen fedve; húzd-fel reá ismét a' bőrit, kösd által vékony spagáttal tekergesd-be papírosba, és süsd - meg nyárson. Ha már csak nem meg sült, vedd-le rólla a' papírost, hintsd-be 'semlye-mor'sával, és süsd-meg jó puhára. — Csinálhatsz hozzá kapornával, és olaj-fa gyümöltsel egy mártást is, vagy Ragout.

377. Örű-czomb, vad módra készítve. Lásd a' 137. Nrust.

378. Côte de Boeuf Braisbe.

Ez egy darab az óldal-bordából, mellyet laposra kell verni, azután megspékelní, 's behinteni sóval, borsal, Szerecsen-dióval és fáinra tört szegfűvel — Tégy egy Casseroléba szalonna szeleteket, azután az oldalost, mellyet ismét szalonnával takarj-be, majd tégy reá egész veres-hagymát, sárga-répát babér-levelet, kakukfűt, és petre'selymet: — fojtsd-be sebessen pártúzőn, azután töltsd-meg Bouillonnal vagy vízzel, és főzjed míg puha nem lesz, a' leve pedig jól el nem fő, hogy fényes legyen. — Szedd-le a' 'sirját, készítsd-el tálba a' bordákat, tölts egy kevés Bouillont a' mártásba, és öntsd alá. Megfényesítheted egy formán vagdalt sárga és fejeér répával, vajba glacirozott veres - hagymával, pirított kromplival, Faschirozott kellel 's a t.

379. Filet nyárson sütvé.

Végy egy szép jó kövér filetet, és veregesd-meg, dör'söld-be jól sóval, borsal, kakuk-füvel, 's húzz keresztül rajta egy hosszú nyársacskát. Hajtsd-be a' filetet mind a' két végén, és az egészet kösd egy nagyobb nyárshoz, süsd lassan, és vajjal, citrom-lével öntögesd-meg. Ha már leveses, öntsd-le a' 'sírját, készítsd-el egy tálba, és egy mártásos edénybe addj-fel hozzá pikánt, vagy paradicsom alma mártást.

380. Filet de boeuf a' la mariée.

Szedd-le egy Filetnek mind a' kövérit, mind a' hártáját, hasítsd-el hosszúra, verd-meg laposra, hintsd-be sóval és fűszerszámmal, spékeld-meg szalonnával, és csinálly hozzá fain Faschétt reszelt kenyérből, öszve-tört Csiperke-gombából, petre'selyemből, veres-hagymából, szalonnából, vagy borjú brezliből, sóból, borsból, bašilikomból, 3 tojás sárgájából. Ezen Farcét kend hosszúra, mind a' két oldalon a' Filetnek, 's kend-be felhabart tojással is, tckergesd-fel, kösd-be egy tiszta ruhába, és főzd-meg erős Brais levesbe. — Ha tálalod tedd fére a' ruhát, glácirozd-meg a' Filetet, és adj alá szarvas-gomba mártást.

381. Filet de boeuf à L' indienne.

Szedd-le a' bőrit, és kövérit egy szép Filetnek, veregesd-meg jól, és spékeld-meg az egyik oldalát szalonnával, a' másikat vágd-be gyengen keresztül, és töltsd-meg sóval, borsal. reszelt Szerec-en-dióval, szegfűvel, kakukfűvel, basilikkal; önts reá fain olajat, és páczold benne egy darab ideig: azután süsd-meg a' nyárson, öntsd-meg vajjal és citrom lével. Minekelőtte, a' nyársról levennéd, azt a' részit a' Filetnek, melly még meg nincs spékelve, hintsd-be 'semlyemor'sával, és apróra vagdalt petre'selyemmel; adj hozzá olasz pikánt, vagy bors mártást.

382. Fogoly egresbe páczolva.

Páczold-be a' foglyot, az egres szőlő levibe, citromba és sóba, szegfűvel, mogyoró-hagymával,

és babér-levéllal együtt, mint egy három óráig. Csínálj azután egy híg tésztát fejez-borral, és tojás-sárgájával mársd-bele a' foglyot, süsd-meg olvasztott 'sírba, és add-fel vagdalt petre'selyemmel.

383. Sült pacsirták.

Ha meg vagynak tisztítva, húzd-fel apró vas nyársakra, 's tégy minden két madár közzé, egy szelet szalonnát — keverj öszve 'semlyemor'sával, lisztet, gyömbért, borsot, és sót, hintsd-be velek, csepegtesd-be vajjal, 's minekelötte feladnád, pirítsd-meg vajba 'semlye-mor'sával, és ha feladod is hintsd-be velek.

384. Pulyka szörös - disznó formára.

Ha a' pulyka ki van tisztítva, hasítsd-fel a' mejjét egyik végétől a' másikig; vedd-ki a' melly-csontját, rakd tele, mindenfélekéből készített Ragouttal, vard-be és főzd-meg közönséges Braisbe; azután készíts pusz pang, vagy más fából, csinos kiseded nyársakat, tégy reájok kiseded darab májjat, sódart 's a' t. mártsd-be tojás fejezébe hintsd-be 'semlye-mor'sával, és süsd-meg 'sírba. — Majd tedd a' pulykát mejjével lefelé fordítva a' tálba, rakd-be a' hátát a' kis nyársakkal, melly annyi légyen, hogy az egész pulykát betakarja. — A' nyaka csak hadd ülljön farka gyanánt: — szúrd reá a' mártást.

385. (Panirter) Beborított Szarvas-czímer.

Mosd-ki jól a' czímert, kösd által spagáttal, tedd egy üstbe vízzel és eczettel együtt, sózd 's borsold-meg, és adj hozzá fain zöldséget, babér-levelet rozmarint, szegfűt, nagyokra vagdalt veres-hagymát: — főzd velek együtt. Az alatt vegyíts-el reszelt ro's kenyeret czukorral és tört fahéjjal, szegfűvel, vagdalt mandulával, és dör'sölt citrom-hajjal, vedd-ki a' czímert az üstből, egy torta-tepsibe, oldozd-ki a' spagátból, kend-be a' húst felvert tojással, és szórd-el rajta a' reszelt és fűszerszámózott kenyeret; hintsd-be vajjal, vagy 'sírral, tedd a' kemenczébe, és süsd, míg sárgás nem lesz. Ha ki van sülve, add-fel mele-

gen. A' változtatás' okáért behintheted czukor-hóval is, és kiszárajthatod a' kemenczébe.

II.

S a l á t á k.

Emlékeztetés.

A' Saláta, mellyet közönségesen a' pecsenyéhez, és néhol a' húshoz is szoktak enni külömbféle: — rendesen pedig kivévén a' káposzta, és szalonna-salátát, mind egy formán készül.

A' saláták' fajai azok, mellyek más tavaszi salátáknak való zöldségeken kivül; leghúzamosabb ideig tartanak: mellyeknek kitisztítására, kiszedésére, mind a' por' 's sár miatt', mind a' férgek miatt, nagy szakácsi és gazdaszszonyi figyelem kívántatik; — melly ha meg van készítve, nem szükség mondanom: hogy fél, vagy $\frac{1}{4}$ részre vagdalt tojással cziprázd-fel.

Ezeken kivül használlyuk a' zöld-babot, és a' retket is (némelylek a' krompli' zöld-bogyóját) a' zellert, 's a' t. — Egy kellemetes saláta neme az ugorka saláta is. —

Egyébaránt most az a' szokás, hogy a' salátát, csak nem minden nagyobb házaknál, annak idejében az asztalnál készitenek - el a' legnagyobb házi Asszonyok is.

386. 387. Zeller - saláta.

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

388. Lengyel saláta.

Hámozz-meg három rész szép almát, és egy rész téli retket, tisztítsd-meg szépen, szegdeld-el karikákra, apróra vagdalt veres-hagymával és egy pár szálkától megtisztított heringel együtt — vegyítsd-fel sóval, borsal, eczettel, és olajjal. — Ha tejes a hering, sokkal jobb a saláta, ha t. i. a tejet eczettel felhabarod, és reá öntöd.

389. Felczifrázott raponcz saláta.

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

390. Felczifrázott Vércü-saláta.

Ezen salátát jól megmosva, tedd egy tányérra, azután csinálly czikhoreából egy bokrétát, és tedd a közepébe; vágj egy puhán megfőtt, és meghámozott raponcz gyökeret szeletekre, és rakd-el a czikhorea körül — Vágj Aspik kocsonyából is apró darabokat, és borongasd-be velek a tányér szélit.

391. Zöldség-saláta.

Válassz-ki magadnak zöldtséget, a melyet legjobban szeretsz p. o. keserű salátát, sóskát, tormalevelet, tárkonyt, borágot, pimpinellát, fenikelt, melissát, czukor-répát, kankalint, sárga-violát 's a t'; mosd-meg szépen és készítsd-el eczettel és olajjal. Közönséges eczet helyett vehetsz ró'sa eczetet, és ha tetszik meg is czukrozhatod.

392. Közönséges zöld-saláta.

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

393. Árticsoka saláta.

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

394. Szalonnás meleg saláta.

Mosd-meg tisztán az Endívia vagy Bolonyai salátát, vágj apró koczkára $\frac{1}{4}$ font szalonnát, pergeld-meg sárgán, önts hozzá bor-eczetet, sózd-meg, forrald-fel a' szalonnával, és forrón öntsd-meg vele a' salátát. Szürd-le újra a' salátáról, forrald-fel ismét, és öntsd-meg, még egyszer — ekkép' készítheted-el vajjal is.

395. Komló - saláta melegen.

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

396. Zöldség saláta - virággal.

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

397. Kártifiol saláta.

Főzz-meg szép fejer kártifiol ro'sákat, sós vízbe, ha már elég puha, szürd-le a' vizet, és mosd-meg hideg vízbe, hogy szép fejer maradjon, sózd-meg, rakd csinosan a' tálba, és önts reá olajat, eczetet.

398. Spárga saláta.

Tisztítsd-meg a' spárgát, kösd egy csomóba, és főzd-meg puhán, szürd-le a' vizet rólla, és rakd csinosan a' tálba, úgy hogy a' feje befelé legyen és hűtsd-ki jól. Azután mosd-meg a' szép sárga hosszú salátát, és rakd csillag formán a' spárgához, sózd-meg, önts reá prováncziai olajat bor-etzettel, egy fertály orával hamarébb, mint az asztalra feladnád.

399. Festett tojással ezifrázott saláta.

Szedd-ki tetszésed szerént a' vetett vagy fejes-salátát, szedegesd-el szálakra. — Főzz-meg keményen egy tojást vagdald-el apróra a' fejerit, és készíts három féle festéket ekképp: vereset; czékla-lévből, kéket; kék-káposztát eczetbe főzve — zöldet, kék-káposztát vízbe főzve, és hűtsd-ki mind egyiket. — Oszd el négy részre a' tojás' fejerit, mártsd-be minden színbe az egy részit, 's hadd úgy egynehány óráig, a' negyedik része pedig maradjon fejezen: Vagdald-el a' tojás-sárgáját különösen, hintsd-be vele a' salátát, rakd reá csinosan a' 4 színű tojást, és ha felakarod adni, önts hozzá olajat és eczetet.

400. Csiga - saláta.

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

401. Hering - saláta kromplival.

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

402. Ugorka - saláta.

Hámozd-meg a' gyenge ugorkát, vagdald-el vékony karikákra, adhatsz gyenge hónapos retket is el-

vagdálva hozzá; sózd-meg, és önts reá eczetet, 's hints-be tört borsal. — Némellyek sóba is szokták áztatni, és úgy azután a' vizet rólla kinyomni; de én így egészségesnek nem tartom, mert az ugorka, a' kinyomás után bőr forma maradván, nehéz megemészteni. Feladhatod saláta gyanánt; vagy tehén-húshoz is.

403. Birsalma - saláta.

Hámozd-meg a' szép birsalmát, vágd kétfelé, tisztítsd-meg a' magjaitól, főzd-meg puhán, szúrd-le rólla a' vizet, önts reá jó bort, és főzd-el jól czukorral; szedd-ki 's rakd szépen a' tálba hogy fejez maradjon: tégy a' levébe citrom-hajat, egész darab fa-héjt, 's szegfüvet; főzd-el jó sűrűn, öntsd a' birsalmára, és hintsd-be hosszúra vagdalt mandolával, citronáttal, és spanyol medgyel.

404. Sárdelli-saláta.

Szedd-ki a' jól kiáztatott szárdellinek a' szálkáját, tedd egy óráig borba, azután tégy a' tál közepébe egy tányért, reá egy csinosan kivágott citromot, szúrkálly abba virágot, és rakd körül egynehány szárdellivel, a' többit pedig helyeztesd úgy, hogy a' farkok a' tányér szélén legyen, a' tál' szélit rakd-be citrom, vagy narancs levelekkel. — Vegyíts öszve továbbá eczetet, olajat, borsot, 's citrom-levet, öntsd a' szárdellira, és hintsd-be vékonyra vagdalt narancs, és citrom szeletekkel, becsinált narancs-virággal, koczkára vagdalt citronáttal, kapornával, és olajfa gyümölgtsel.

405. Narants - saláta.

Vágy szeletekre friss narancsot, rakd szépen a' tányérra, hintsd-be czukorral, hogy elég édes legyen, és rakd-be mind egyik szeletet czukorral becsinált medgy liktáriommal, és add-fel az asztalra.

406. Meleg kel-káposzta saláta.

Vagdald, vagy gyalúld-meg fainra a' kel-káposztát, hintsd-be sóval. Tégy egy serpenyűbe vaját a' tűzre, fojtsd benne a' káposztát egy fertályig; önts hozzá eczetet, és végre hintsd-be lisztel, és borsal.

407. Útra való Muszka-saláta.

Tégy a' tűzhöz, két ittze vizet, egy ittze bor eczettel 's annyi borral együtt; főzz-meg benne puhán 4 borjú lábat, adj hozzá szegfűvel spékelt veres-hagymát, 's egynehány babér-levelet. — Azután vedd-kí a' lábakat, és a' levet főzd-el igen sűrűn. — Majd végy 3 font sült borjú-húst, két font sült sódart, és egy font Szalámit. Vagdald öszve mind apró szeletekre, vágd-le a' lábokról is mind a' húst, szúrd-le a' levet egy ruhán keresztül, 's öntsd reá az elvagdalt apróléokra. — Vágj veres-hagymát, citrom-hajat, 's szagos zöldségeket u: m: tárkonyt, basilikomot hozzá, vegyítsd együvé, sózd, és borsold-meg fél lat borsal. — Hogy sokáig eltarhasd tedd-el kö vagy porcellán edénybe, hadd jól megaludni, adj hozzá még egynehány kanál provancziai olajat, és kösd jól be. — Ha enni akarsz belőlle, rakd darabonként a' tányérra, és önts reá eczetet tetszésed szerint.

III.

E c z e t é s O l a j .

Emlékeztetés.

Két szükséges része a' salátának, de a' hideg húsnak, és hálnak is az eczet és az olaj. Hogy eczet legyen készen mindenkor, minden háznál, igen szükséges: mert annak haszna mind az egészséges, mind a' beteges állapotban, igen kiterjedő.

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

Mennél jobbak a' magok, vagy gyümölcsök, melyekből az olajok lesznek, annál jobbak lesznek az

olajok is: valamint pedig, külömbfélék a' gyümölcsök úgy külömbféle mértékben adnak olajat-is. — A' mo-gyoróba két annyi olaj van, mint a' téli répa-magba; a' mikor a' len mag, egy harmadrésznyivel kevesebbet ad, mint a' répa-mag, — a' bikk-fa gyümölcs, a' nyári ró'sa-magvai, és a' kender-mag, ismét kevesebbet mint a' len-mag.

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

A' zöld olaj igen rossz, legjobb a' Provancziai, olyan a' Genuai is, de az igen ritkán tiszta, mert mák, dió, bikk-fa gyümölcs olajokkal megvesztegetik,

Az olajok' esmértető Jelei.

Ha a' Provancziai olaj, más olajjal van megvesztegetve, a' felrázás által buborékot csinál, melly ha tiszta, nem esik meg.

A' másik megemértető jel az, hogy a' tiszta olaj, a' hideg 4-dik gradusán Reaumur szerint öszve kezd menni; a' mikor a' vegyített 10. 15-dik graduson is alig.

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

A' Bikk-fa gyümölcs olaj, míg friss, jobb a' fa-olajnál. — A' mák olaj Francia-országba; és Németország déli részibe igen módiba van. — A' nyári ró'sa magból nyomott olaj is híres — valamint a' dió-olaj is, melly ha a' dió érett, és nem penészes volt, eleget is

ád. — A' szálló - magból nyomott olajat, híresebnek mondják, mint magát a' Prováncziai olajat is.

A z E c z e t r ő l.

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

Az Eczet' prohája.

- 1) Ha a' büdöskő-savány, vagy olaj van közte! — tégy közé egy kis ólom czukrot: — ekkor egy fejer leszállást kapsz.
- 2). Ha választó - víz, vagy salétrom-savány van benne, repítts-el tűznél egy keveset, szárajdts-ki, és a' mi megmaradt, hintsd a' pártúzre, ha puffan, úgy választó - víz van benne.
- 3). Ha só-savany van köz'te, vegyítts-öszve hidegen salétrom savanyú kényesőt; és ha az az eczetet kékes fejerre zavarja-fel; az van benne.
- 4). Meg lehet tudni, ha vallyon, valamely réz vagy ólom edénytől, nem húzott-é valamit magához; ha egy pohárba ammoniumot, a' máslkba pedig Hahnemann vizet öntesz. — Ha az eczet kék lesz az ammoniumtól, úgy réz van köz'te; ha pedig ólom van benne, a' másik pohár barna lesz. Ha grispán van benne, tégy bele vasat, a' vas bevonódik rézzel.
- 5). Ha Farkas boroszlány, vagy paprika van benne, vagy más csipős plánták, végy a' tiszta eczetből, egy két cseppet a' szád felső szélire, abból pedig a' mi gyanús, az alsó szád szélire; ha az alsón tartósabban marad-fel valamely égető érzés, mint a' felsőn; az eczet nem tiszta.

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

A' Bor és Ser-eczet közt való különbség.

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

408. Erős tartós eczet.

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

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

409. Jó Bor-eczet.

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

Ha egynehány nap mulva az elsőből venni akarsz; töltsd tele a' másikkól, ehez pedig önts ismét bort, így mindég jó bor-eczeted lesz.

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

410. Igen jó Francia-eczet.

Ezt könnyen lehet készíteni az erősen megfagyott bor-eczetből, csak hogy több valami is jön még hoz-zá, u. m. tárkony-levél, török fok-hagyma, egynehány babér-levél, basilikom, kevés menta, egynehány mo-gyoró-hagyma, póré, angelika-gyökér, kálmus-gyö-kér, és egynehány szárdelli. — Ezeket mind jól öszve-törve keverd mind együvé, egy széles szájú edénybe, csináld-bé marha hójaggal, hogy néha néha fel is ráz-hasd. Csinály majd a' hójagon egy lyukat төvel. — Jobb ha a' napon tartod, mint a' kemepczén.

411. Olcsó és könnyen csinálható eczet.

Vegyíts össze két itnze bort és annyi vizet, vess bele 6 lat friss lágý ro's kenyeret, tedd - ki a' napra, 3 napig, télen pedig 8 nap a' kemenczére.

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

412. Száraz eczet-ágy különbféle haszonra.

Moss borkövet mind addig míg 'a víz tisztán nem foly rólla le, szárajtsd - ki, törd porrá, és gőzölögtes. el rajta jó bor - eczetet, hét nyólcz reá - öntéssel és elgőzölögtetéssel. — Az igen savanyú port elviheted magaddal az útra, egy üvegbe; — tégy egynehány köntenget a' seres, vagy boros edénybe vízzel; olly savanyú lesz mint az eczet.

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

413. Zöldség - eczet.

Ehez minden szagos zöldségek szükségesek, mellyek csak a' ház körül vagynak ú. m. basilikom, fenikulum, tárkony, melissa, demutka, turbolya, kapor, zeller, 's petre selyem - gyökér, pimpinella és a' mi már fellyebb is említődött.

Egyébbaránt bánj úgy vele, mint a' Francia eczettel; ha akarod tégy belé egynehány levendula virágot, rosmarin virágot, narancs, és citrom - haját, és külső országi fűszerszámot.

Az efféle eczet Francia forma eczet lesz', mert elég keverék van benne.

414. A' négy 'Siványok' eczetje.

Tégy 4 itnze jó és tiszta eczetbe, egy marok rutát, 'sállyát, fodor - mentát, ürmöt, és levendulát, tedd 4 napig meleg helyre, de jobb a' napra; azután szűrd által, nyom - ki, töltsd palaczkra, és adj még hozzá, egy és fél - lat kámfort.

Jó ezzel az eczettel a' szádát kimosni, ha beteget mégy vagy voltál látogatni — el - nyelhetsz keveset belőlle — ha pedig képed, 's kezéd megkened vele, annál kevesebbé félhetsz.

415. Külömbfélékből készült eczet.

Az eczet tulajdonképpen mindég megmaradhat, és jó is lehet; de külömbféle szagos portékákat is lehet, közzé rakni, u. m. málnát, tárkony-levelet, és más efféléket; szóval: a' mit csak a' pályinkába raknak, az eczetbe is lehet öszve-vagdalva rakni, úgy a' napra vagy a' kemenczére kitenni, és hójaggal bekötni.

416. 417. Gyümölcs-eczet.

Ha a' gyümölcs, bor-forradásba megy által, annak a' melegen való tartás és valami hozzá tétel által eczetté kell válni; a' melly a' gyümlöcs-tulajdonságához, és a' velé való bánáshoz képpest, vagy gyengébb vagy erősebb fog lenni. Lehet a' rothadt gyümölcsből is, valamint annak rothadt hulladékjaiból, jó eczetet készíteni. — Szedd öszve t. i. azokat, hányd egy hordóba a' pinczébe (hogy meg ne faggyon) és ha már a' tél elmulása miatt, nincs mit hányni a' hordóba, sajtold-ki, öntsd-le a' levet egy tiszta edénybe, hányd-le a' tetejéről a' csunyaságot, — tedd melegre, kevés hetek múlva olyan eczeted lesz, a' mi hasonló a' bor-eczethez, és a' minn semmi penész szag nem érzik. —

Hogy a' vad almából és vad körtvéjből hasonló eczetet lehet kapni könnyen által lehet látni — Ezeket csak a' szabad ég alatt kell hagyni, vagy a' ház hájáján, míg kovász formává nem válik, azután éppen úgy kell velek bánni, mint a' nemes gyümölcsökkel.

418. Savanyító szerek.

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

419. Medgy, Málna, Tárkony, és Szeder-eczet.

Tégy ezekből annyit a' mennyi tetszik egy fazékba, tölts reá bor-eczetet, 's hadd a' napon 14 napig. Ezután csepegtesd-le az eczetet itatós papíroson,

dugd-be jól a' butelliát, és tedd a' pinczébe, a' hol jól eláll. — A' tárkony' leveléből végy egy jó maroknyit két ittzéhez; a' többiből vehetsz a' mennyi tetszik.

IV.

H a l a k.

Emlékeztetés.

Mesterségesebb a' halat főzni tudni, mint a' húst; A' halak' főzése módját több víz-partokon, leginkább pedig Hollandiában igen értik; a' mikor nálunk sok Szakácsoknak éppen nem jól sül el.

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

Két pontra kell pedig különösen figyelmezni:

1) A' Halat magát jól megfőzni tudni. 2) Annak jó levet készíteni. Az első pontban arra kell vigyázni: hogy a' hálnak nyálkás része megmaradjon; melly megesisik, ha a' hal nem elébb tevődik a' vízbe, míg csak a' víz jól nem fő, mert a' sebes meleg, a' hal' külső borítékját öszve-húzván, annak ki-izzadását megakadályoztatja. — Ezen az okon, ne hadd sok ideig a' hideg vízben, ha már megtisztítottad, és kipusztítottad.

A' tengeri halakat legjobb tenger-vízbe megfőzni ha lehet.

Német ország' némelly részeiben, mindenféle halat eczettel, és borsal főznek, mely bár nem roszt, elveszi mindazáltal a' hal' ízit. — Egynehány egész bors, valamint elégső, semmi hálnak nem árthat. — Akkor szoktam én a' pisztrángot és lazacot eczettel

főzni, a' midőn egynehány nap tulajdon kocsonyájában elakarom tartani. — Sok helyt borban főzik a' pisztrangot, melly ugyan nem rosz', de annak kellemetes íziből még is sokat elvesz; — én legjobbnak tartom a' maga levében feltenni, és egyebet vajnál 's kenyérnél hozzá fel nem adni.

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

A' Tengeri-rákoknak, mint a' Hummernek, Lokusztának, és a' 'Sacskós-rákoknak, be kell dugni az orrokat, és hátúlyokat, hogy a' víz beléjek ne hasson, és a' húsok ki ne ázzon. — A' parti rákokat is tenger vízbe főzik; vagy ha a' nincs, sok sóval.

420. Kásztor.

Spékeld-meg fáinúl szalonnával és szarvas-gombával egy kásztornak a' czombját, tedd egy Casseroléba, önts reá bort, 's eczetet; adj hozzá gyökereket, 's száraz zöldséget, babér-levelet, fűszerszámot, citrom-szeleteket, sőt és főzd mind addig, míg jó puha nem lesz. — Adhatsz hozzá tetszésed szerint vagy Osztreacsiga, — vagy szarvas-gomba mártást.

421. Kásztor-fark.

Hadd a' Kásztor-farkon a' hát-gírcz' egy részét, és öntözgesd jól meg forró vízzel, hogy a' pikellye letisztúlyon. — Rakj egy hosszú edénybe szalonna szeleteket, vaját, veres-hagymát, szegfűt és száraz zöldséget, tedd hozzá a' kásztort, és fojtsd benne míg szép színű nem lesz. — Önts reá egy pohár veres-bort, 's Bouillont, és főzd lassan. Azután öntsd-le a' levét, szedd-le a' 'sirját, vegyítsd-fel a' levet Spanyol mártással, főzd-el jól, adj hozzá kapornát, szarvas-gombát, citrom-levet, és add-fel a' kásztorral együtt.

422. Rántott-béák.

Mosd-meg a' béka-czombot, páczold-be egy ideig sóval, borsal, fáin zöldtséggel, petre'selyemmel, veres-hagymával 's bor-eczettel: — azután forgasd-meg

seres tésztába, és süsd-meg 'sírban, vagy forgasd-meg tojásban, és 'semlye mor'sában. — Czifrázd-fel rántott petre'selyemmel.

423. Sült Osztreá csiga.

Nyisd-ki a' Csigát, vedd-le a' tetejét, és mosd-meg jól, tedd az alsó lapjával a' rostélyra. fűszerszámozd-meg borsal, citrom - levél, és czukorral, süsd - meg sebessen, és add-fel az asztalra.

424. Aszszú-tőke hal. (Stockfish.)

Főzd-meg puhán a' jól kiáztatott Aszszú tőke-halat húzd-le a' bőrit, és tedd egy asztal-kendőre, azután készítsd-el szépen a' tálba, hintsd-be sóval, borsal, és öntsd-meg meleg vajjal, vajba pirított 'semlye mor'sával, és barnán rántott veres-hagymával, 's tartsd melegen míg tálalod Sütheted ekképpen is: Ha meg van főzve, és sózva, forgasd-meg tojásba, lisztbe és 'semlye-mor'sába 's süsd-meg sárgán.

425. Főtt Lazacz.

Tégy egy Casserolébe 3. 4. font lazacz darabot a' közepiből: önts reá vizet, egy ittze fejr bort, és bor-czetet; hogy a' hal belőlök ki ne lássék. — Tégy hozzá egynehány veres-hagymát, szegfűt, borsot ba-bér-levelet, fain száraz zöldségeket és gyökereket só-val együtt; főzd úgy 3/4 oráig. Azután tedd a' tálba, és szüred reá szitán a' mártást. — A csukát is ekképpen készítheted.

426 Fricaszszírozott békák.

Olvaszsz el egy darab vaját, adj hozzá egy kanál lisztet, és egy fél veres-hagymát, fojtsd-be egynehány pillantásig, de hogy barna ne legyen; önts bele bor-só-levest, egy kevés citrom-hajat, és főzd egy ideig; azután tedd bele a' békát, egy kanál tejfellel, és főzd-fel; majd tégy egy csuporba három tojás-sárgáját, egy fél kanál hideg vizet, egy citrom' levét, szüred reá a' mártást, habard-fel fojvást a' tűznél, tedd a' békával együtt a' tálba, hintsd-be citrom-hajjal; és add-fel.

427. Faschirozott rák.

Főzd-meg a' rákot sóval, zöld petre'selyemmel, és kömény-maggal, azután tisztítsd-meg, és szedd-ki a' bélit. Fojtsd-be vajba egy kevés riskását, zöld-petre'selymet, és 3o. apróra vagdalt rákfarkat, sóval 's borsal — és hűtsd-ki; majd keverd-el jól egy tojás-sárgájával, és 3 kanál jó tejfellel, 's töltsd-meg vele a' rák-hajakat, tedd reájok az alsó részit, nyomd össze — rakd egy tálba, adj hozzá egy kevés vajat, elvagdalt zöld petre'selymet, hat kanál tejfelt, egynehány kanál fehér bort, kömény-magot, és a' többi rákot; adj alól és felől tüzet reá, forrald-fel és add-fel az asz-
alra.

428. Szárcsa barna-mártással.

Nyúzd-le a' szárcsa bőrit, és vagdald-el több részekre, mosd-meg jól 's pácold-be ekképen: Forraly-fel egy rész eczetet, egy rész vizet, demutkával, bábér-levéllal, citrom-hajjal, veres-hagymával, és sóval; ha jól forr, tedd belé a' szárcsát, és fojtsd-be puhára; készíts hozzá egy barna mártást ekképen: Csinály vajjal egy kevés rántást, öntsd hozzá a' pácznak felét, és annyi borsó levest; főzd-el jól, azután vegyítsd-fel borral, tedd-belé a' Szárcsát, és főzd-még egy ideig; rakd szépen a' tálba és szűrd reá szitán a' mártást.

429. Tekenős-béka vér-mártásba.

Ha már a' tekenős-béka' vérit egy edénybe elted, főzjed sós vízben mind addig, míg a' tekenője rólla el nem válik. — Azután szedd-ki a' tekenős békát, húzd-le a' külső bőrit, szedd-ki a' belsejét, és oszd-el több darabokra.

Csinály vajból egy kevés barna rántást, tégy belé szegfűvel spékelt, fél veres-hagymát, töltsd tele tehénhús levessel, adj hozzá citrom-hajat, egész borsot, és egy fél citrom-levet, tedd belé a' tekenős békát, főzd-meg, utólyára add hozzá a' vért, főzd még vele egy ideig, 's ekképpen elkészítve add-fel.

430. Ragout Tekenős-békából.

Főzd-meg puhán a' tekenős-békát, sós vízben, vedd-le a' tekenőjét, szedd-ki a' tekenős-békát, és nyúzd-le a' fekete bőrit, szedd-ki a' májját, és bélit, olyl vigyázva, hogy az epéje, közzé ne fakadjon. Vágd-et azután a' tekenős-békát 4 részre, csinálly egy kevés vaj mártást, önts bele borsó levest. — Majd fojtsd-be vajba; zöld petre'selymet, fél meszszely zöld-borsót, 12 apróra vagdalt csiperke-gombát, 15 — 20 rákfar-kat, ha már mind puha, tedd a' tekenős békához, főzd-el mind együtt, 's add-fel kevés mártással.

431. Tekenős-béka tulajdon tekenőjébe.

Főzd-meg sós vízbe puhán a' tekenős-békát, nyisd-fel a' tekenőjét, szedd-ki, és oszd-el 4 részre — a' levet, mellyet benne találsz tedd fére, 's vedd-ki a' májját vigyázva, hogy az epéje közzé ne fakadjon: — tégy egynehány darab vaját a' tekenőjébe, a' benne talált lével, és a' megtisztított béka-darabokkal egy-gyütt; adj hozzá egy kevés 'semlye-mor'sát, vaját, apróra vagdalt citrom-hajat, és egy citrom' levét; tedd egy serpenyübe, adj reá alól felől tüzet, főzd egy ideig: — 's készen van.

432. Lazacz fain zöldtséggel.

Vágj három font kövér füstös lazacot, 3 újni széles, és egy újni hosszú darabokra — csinálly mindegyik darabon egy hosszú vágást, és tégy belé zöld Farcét. Keverj a' Farcethez elvagdalt szárdellit, ugorkát, csiperke és szarvas-gombát — Rakd-be a' ha-lat egy Casseroléba, önts reá egy ittze fejer-bort, adj hozzá egy babér-levelet, és fain száraz zöldtséget; főzjed így egy fertályig — Majd gyúrtjözve egy fertály font vaját egy kanál lisztel; szaggasd-el apróra, 's tedd a' mártásba, 's adj hozzá egy citrom, vagy narancs' levét és haját; főzd mind jól együtt és add-fel.

433. Róstélyon sült Lazacz.

Tisztítsd-meg egy 3. vagy 4 fontos lazacot, szedd-ki a' középső szálkáját, páczold-be apróra vagdalt

zöldségekkel készült eczetbe, egy óráig: töröld-meg ruhával, szurkald-meg jól egy késsél, kend-be fáin olajjal, és süsd-meg a' rostélyon; forgasd-meg gyakran, és kenegesd-be többször:— Ha fel óráig sült, add-fel Hollandiai mártással.

434. Glacirozott Szemling.

Tisztítsd-meg a' szemlinget, húzd-le a' bőrit, és spékeld-meg csinosan. Fojts-be vajba sárgán, egy Casseroléba 15 apró veres-hagymát, szarvas-csiperke-gombát, és a' szemlinget: adj hozzá egy kevés Coulist, és Bouillont, egy pohár fejer bort, és egy Czitrom-levét, 's főzd-el röviden; sózd-meg egy keveset, glacirozd és készítsd-el szépen a' tálba, 's öntsd reá a' mártást.

435. Szemling Ragouttal.

Tisztítsd-meg a' szemlinget, és töltsd-meg a' hasát szalpikonnal vagy apró koczkára vagdalt szarvasgombából, lúd-májból, kakas-taréjből, borjú-brézliből, csiperke-gombából, veres-hagymából, zöld petre'selyemből, sóval, borsal, fáin zöldtséggel, karczoltott szalonnával, 's tojás sárgájával vegyített Ragouttal. — Ezeket mind dör'söld jól el. — Ha már le-húztad a' szemling' bőrit, spékeld-meg szépen szalonnával, szarvas-gombával, és sódarral. főzd-meg jó erős Brais-levesbe, és borba, szedd-le a' 'sírját, glacirozd-meg a' szemlinget, önts alá pikánt mártást, és rakd körül sült 'semlye szeletekkel, kakas-taréjjal, rákfarkal, szarvas-gombával, és lúd-májjal.

436. Fricandeaux Szemling-halból.

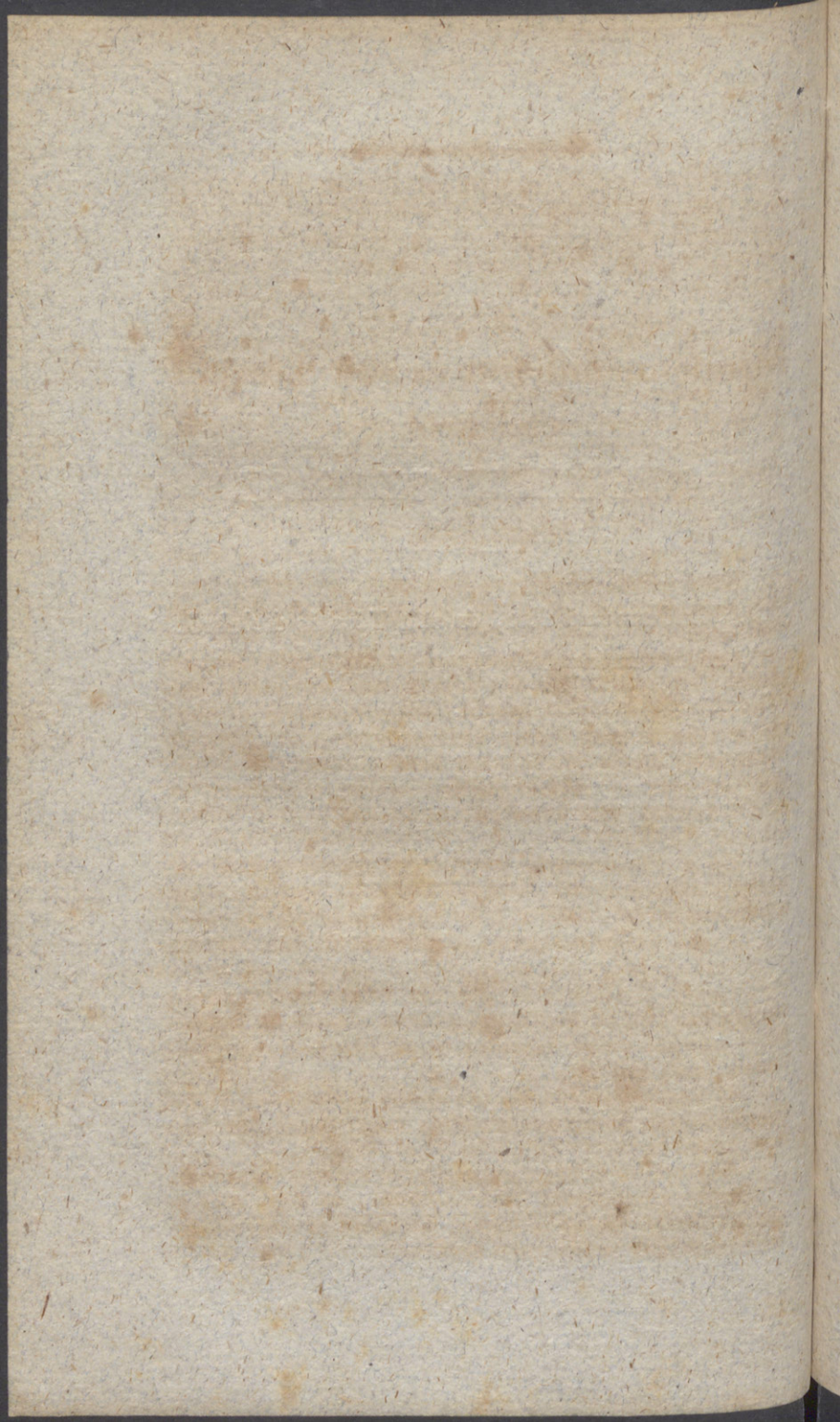
Tisztítsd-meg a' szemlinget, és vagdald-el széles darabokra, spékeld-meg szalonnával és sódarral — 's főzd-meg lassan Brais-levesbe. Azután kend-be glaccéval mind egyik darabot. — Készíts egy Királyi mártást, vegyítsd-fel sűrű tejfellel, tedd a' Fricandeauxot bele; és add-fel.

437. Türbót.

A' jól megtisztított Türbót hálnak nyisd-fel az oldalát, szedd-ki a' bélit, és dör'söld-be czitrom-lével,

NEGYESEDIK SZAKASZ.

- 1). Mindennemű főtt, és sült Tésztás-ételekről.
- 2). A' Süteményekről közönségesen.
- 3). A' Tojásos Ételekről.



I.

Mindennemű főtt és sült Tészta- ételekről.

Emlékeztetés.

Ezen nemei között az ételeknek, a' leveses tész-
ták; szükséges vóltok miatt, legnagyobb figyelmet ér-
demlenek.

Eggy erős, Olasz Maccaroni módra készült leveses
tészta, különös Fabrikába készül, csak annyi kell hát
a' házi-aszszonyoknak és szakácsoknak, hogy a' jó tész-
tát a' rosztól meg tudják különböztetni. A' Nápolyi
Maccaroni tészta ha fő; két harmad-résznyire felda-
gad, és fejér. — A' Lombárdiai és Genuai pedig lapos
és safránnyal van készítve; nincs hát olyan becsü,
mint a' Nápolyi.

Ha a' Maccaronit, vagy fonal forma tésztát, a'
tűzhöz akarod tenni, főzd-fel elébb jól a' vizet, vagy
tehén-hús levest, mert a' lágy meleg vízbe péppé válik.

Az én ítéletem szerint a' Maccaroni, mint tészta
a' levesbe; nincs olyan jó mint a' vagdalt laska, ha
kivált szép tiszta lisztből, kevés vízzel és elég tojás-
sárgájával van jó keményre gyúrva; melly ha egyne-
hány nappal elébb készült, és a' napon ki van szá-
radva, még jobb.

A' vagdalt laskát is, tehén-hús lévbe vagy vízbe
főzzük sóval, 'semlye-mor'sával, vagy vajjal; és Pár-
mai sajtal behintve adjuk-fel az asztalra.

Ausztriába és Bajor-országba (de nállunk is) szokás,
a' tésztát gömbölyűre öszve-nyomni, és úgy megre-
zeleni, melly osztán a' napon kiszárad és nevezik re-
zelt tészta-nak, vagy tojás-gerlinek.

Az efféle tészta, ha vaját és tajtékgig habart tojást tesz el hozzá; olyan puha lesz, hogy a forró vízbe nagyobb mértékbe is beteheted. Illyen a knédli, gombóc, és a kanállal formált galuskák. — Mellyeken ha változtatni akarsz, végy liszt helyébe grizt és csinálly belőlle griz-gnédlit.

A tészták, mellyeket mindég változtass a levesbe; jobbak, mint a sirba rántottak, mellyeket néhol a levesbe is szoktak használni, mert ezek megosztyák a sirjokat a levestel, a e szerint mind az ízt, mind a belső jószágát elrontyák az ételnek.

A Pudding a mint már a neve is mutatja, egy Anglus étel; — Mellyet, míg még a kromplit nem esmerték, tehén-húshoz ették, és vízzel s liszttel készítették, asztal-kendőbe kötötték, s abba is főzték meg. — Lassan-lassan a után elterjedt, melly kivált annak a kinek foga nincs, kellemetes eledel. A Puddingnak, akár főve, akár formába sütvé legyen, hígnak és gomba formájúnak kell lenni, minthogy a tojás tajtéka, és folyvást való keverés által sok levegő zárodik be a tészta, melly a melegbe magát kiterjeszti. Mivel pedig ezen étel neme, lisztből, tojásból és vajból áll, csinálható édesre, savanyúra, vagy fűszerszámosra a mint tetszik. — A mostani időkbe legkedvesebb a plumpudding, mellybe a marha-velő, és borjú kövér-ség, igen kellemetes ízt ad.

A tört mandula, mellyet az édes puddingokhoz vegyítenek, nehéz emésztetű — a tört mandulák által lyában egészségtelenek — A sült pedig ártatlan Confect, mert az olajja nagy részént elrepül, és nem válik gyánta csipává.

Minekelőtte a Puddingról tovább mennék, mellyet felső Ausztriában Knopfnak neveznek (Csomó) minthogy asztal-kendőbe kötve főzik az a rőbb gömböjű csomótskákról is szöllok, mellyet gömbölyű galuskáknak, gombócznak s knödlitnek is neveznek. — A Bajor knödlit, száraz koczkára vagdalt semlyéből vajba megpergelve, tojás-sárgájával, liszttel s tejjel, vagy a mi jobb levestel felkeverve, s gömbölyűre nyomva készülnek; mellyeket minekelőtte megfőznek, elébb száraz lisztbe megforgatnak. — Vegyítenek szá-

's sóval, hogy szép fejer legyen, és vágj kereszt vágást a' hátán — Tégy egy réz edénybe vizet, tejet, sót, czitrom-szeleteket, veres-hagymát, és babér-levelet, főzd-el jól, vedd-le a' tűzről, add hozzá a' halat, 's tedd gyenge pár-tűzre, és főzd lassan. — Adj-fel mellé egy mártásos tálba Hollandiai mártást, vagy csak tiszta el-olvasztott vaját. — Fel-adhatod bechamel, spaguole, kakas-taréj, vagy kaporna mártással, — vagy pástétomba rák-farkakkal, és csuka gombócczal készített, 's tojás-sárgájával sűrűbbé tett mártással.

438. Töke-hal.

A' megtisztított és kiáztatott halat kösd-meg spagáttal, és főzzed úgy; mindent hozzá adva, mint a' Türbótot. — Add-fel az asztalra főtt-'s hámozott kromplival, 's olvasztott vajjal, vagy Hollandiai mártással.

439. Tinn-hal.

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

440. Hering.

Ha elakarod készíteni, vágd-fel a' hátát, hogy lapos legyen, szedd-ki a' bélit, tedd egy tepsire, és öntsd-meg vajjal — hadd úgy egyg ideig. Majd tedd egy más vajjal bekent pléh tálra, fojtsd-be — és üss hozzá egy pár friss tojást, borsold-meg, 's vígyáz, hogy a' tojás meg ne keményedjék.

441. Közönséges Vidra.

Nyúzd-le vígyázva, a' közönséges Vidra' bőrit, de hogy a' farka és a' négy lába egészen maradjon: — tisztítsd-ki belőlről, és áztasd-ki egynehány napig friss vízbe; öntsd-le rólla minden nap egynehányszor a' vizet; és önts reá újra frisset. Azután páczold-be egynehány napig eczettel, veres-hagymával, babér-levéllal, 's fain zöldtséggel. és forgasd-meg gyakran. — Az első részit készítsd-el Ragoutnak, mint a' nyúl' első részit; a' hátúlsót pedig spékeld-meg szalonnával, szárdellivel, és süsd-meg kemenczében, vagy nyárson; ' csepegtesd-meg gyakran sava-

nyú tejfellel és vajjal. — Azután tedd a' tálba, ve-
gyítsd-fel a' mártást Spanyol mártással 's kapornával,
és öntsd a' halra.

442. Süllő.

Főzd-meg a' megtisztított, és kimosott süllőt sós
vízbe; hadd benne melegen, míg tálalni akarod, az-
után készítsd-el, és adj hozzá Hollandiai mártást.

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

443. Fricaszszírozott Csuka.

Tisztítsd és mosd-meg jól a' Csukát; — szedd-ki a'
májját vigyázva, hogy az epe közzé ne fakadjon (a'
Csukának csak a' májját lehet használni), sózd-be,
és hadd úgy egy ideig; azután főzd-meg fele vízbe,
fele bor-eczetbe, veres-hagymával, 's babér-levéllal
együtt. — E' mellett készíts egy Fricaszszét, mellyhez
tehén-hús leves helyett, adj tiszta borsó-levest, vagy
(még jobb) fejr hal Schü levest: készítsd-el a' halat,
és öntsd reá a' Fricaszszét.

444. Fricaszszírozott Csuka hidegen.

Tisztítsd és mosd-meg jól a' Csukát — vágd egyne-
hány darabokra; — tedd egy Casserolébe, adj hozzá
vaját, egy citrom levet, sózd-meg, fedd-be jól, és
főzd puhára. — Ha már meg van főzve, habarj-fel 6,
vagy 8 tojás' sárgáját, egy kevés friss vízzel, és egy
Citrom-levével, öntsd a' halra, és keverd-el míg jó
sűrű nem lesz. — Tedd a' halat a' mártással a' tálba,
hütsd-ki, és add-fel az asztalra.

445. Fojtott Csuka Szárdellivel.

Tisztítsd meg a' Csukát, azután tedd egy fazék-
ba egészszen, vagy darabokra elvágva; és fojtsd-be
sóval, borsal egy darab vajjal, apróra vagdalt veres,
és mogyoró-hagymával, 's citrom-hajjal. Ha még
nincs egészszen kifőzve, adj hozzá egynehány apróra

vagdalt szárdellit, zöld petre'selymet, és citrom-levet, 's add-fel ezzel a' mártással. — Sütheted darabokra vágva is vajjal, szárdellivel és citrom-hajjal.

446. Csuka sülvö.

Ha már a' Csuka meg van tisztítva és be-sózva, húzd-fel hosszára a' nyársra, süsd lassan a' tűznél, kenj reá gyakran vaját, és csepegtesd-bé citrom-lével; 's e' mellett kend-be vajjal a' csuka-májját, és süsd meg levesesen róstélyon. — Ha már a' csuka' meg van sülvö, tedd a' májját a' csuka' szájába, öntsd-meg, még egyszer vajjal, és add-fel az asztalra.

447. Pisztrang kéken főzve.

Ha a' Pisztrangot kék színűre akarod főzni, ne vedd-ki mind addig a' vízből; míg csak szükséged nincs reá. — Verd-meg azért a' fejét, vágd-fel a' hasat, szedd-ki a' bélit, és mosd-meg jól hogy a' vére kimennyen; csepegtesd-meg jó bor-eczettel. — Tégy a' tűzhöz vizet, sózd-meg, és ha jól forr; tedd bele a' halakat az eczettel együtt, és főzd — Ha tálni akarod, önts reá friss bor-eczetet; takard-be a' halat, és add-fel melegen az asztalra — hidegen is feladhatod. — Ha hidegen adod-fel, hűtsd-ki a' levébe; — ekképpen szép kék színe lészen.

448. Ángolna sülvö.

Verj egy szeget az Ángolna' fejébe, és szegezd az asztalhoz, vagdald-el a' bőrit a' feje körül, és nyúzd-le azt az egész halról, tartsd a' pár-tűzre mind a' két oldalán, míg a' vékony bőrit egészszen le nem tisztítod; azután spékeld-meg egészen szalonnával, és 'sálya levellel, tekergesd öszve gömbölyűn, vágd-el a' fejét, és tedd egy pléh tálba, vagy Casserole fedőre, öntsd-meg vajjal és süsd-meg a' kemenczébe; csepegtesd reá gyakran vaját 's citrom-levet. Ha meg van sülvö, kend be glacéval, vagy hiñtsd-be 'semlyemor'sával, hogy színe legyen, tedd egészszen a' tálba, és önts reá szárdelli mártást.

449. Ángolna kéken főzve.

Üss a' fejére az Ángolnának — nyisd-fel, mosd-meg jól, és csepegtesd-meg bor-eczettel. Azután tégy

a' tőzhöz bor-eczetet, egy darab vajat, egynehány babér-levelet, szegfűvel, sóval és borsal. Ha már fő, tedd bele az Ángolnát mindenestől együtt, fedd-be, 's főzd-meg jól, és add-fel friss eczettel, — 's rakd-be zöld petre'selyemmel.

450. Potykát vagy más efféle halat sütni.

Tisztítsd-meg jól a' potykát, vágd-el darabokra, sózd-meg, és hadd úgy egy ideig, aztán forgasd-meg mindegyik darabot lisztbe, mártsd sebessen friss vízbe, és hintsd-be apró 'semlye-mor'sával. Ha már mind meg van, süsd-meg 'sírba szép barnán; (a' 'sír mindég forró legyen, hogy a' hal ropogva, vagy pesegve süllyön) Rakd-be zöld petre'selyemmel, és add-fel melegen.

451. Potyka Cseh-mártással.

Bontsd-fel a' potykát, szedd-ki a' bélit, és az epéjét válaszd-el vígyázva, vedd-ki a' vérit, csepegtess reá egy kevés bor-eczetet, vagdald-el darabokra. — Tégy egy Casseroléba, fele-eczetet, fele-sert, adj hozzá egynehány elaprózott veres-hagymát, citrom-hajat, egynehány petre'selyem gyökeret, és fainúl vagdalt zellert. Főzd-el jól és tedd bele a' hal darabokat, a' belsejével, egy darab vajjal, és egy kevés kenyér hajjal együtt. Ha tálalni akárod, tedd hozzá a' vért, és egy darab czukrot; főzd még egy darab ideig, és add-fel az asztra.

452. Potyka vérbe fojtva.

Bontsd-fel a' potykát, vedd-ki tisztán a' vérit, tisztítsd-meg, és vágd darabokra, hintsd-be sóval. Tégy egy serpenyűbe egy darab vajat, egy kevés elvagdalt veres-hagymát, és a' halat, önts reá, egy kevés bor-eczetet, adj hozzá borsot, szegfűt, citrom-hajat, és babér-levelet, fojtsd-be a' halat egy ideig, forgasd-meg egyszer, és ha már puha, önts hozzá egy kevés borsó levest. — Készíts egy barna rántást egy darab vajjal, egy kanál lisztel, és egy darab czukorral; add a' halhoz, főzd még egy ideig; ha tálalni akárod tedd bele a' vért, főzd-fel még egyszer, tedd a' halat a' tájba, és szúrd reá a' mártást.

468. Pudding riskásából és cseresnyéből.

Ehez szükséges fél font riskása, 's két font cseresnye vagy medgy, fél font vaj, 10 tojás, 1/4 font cukor, annyi liszt, egy kevés cukorral dör'sölt citromhaj, és fa-héjj — Főzd még félig tejbe a' riskását, és tedd egy szitára; szedd-ki a' medgy vagy cseresnye magvát, főzd el cukorral, és hűtsd-ki, keverd mind együvé öt tojás-sárgájával, és egy kevés 'semlye-mor'saval; kösd-be, és főzd más fél óráig. — Add-fel bor tajték mártással.

469. Plum - pudding.

Dör'sölly-el habzásig, fél font vaját, adj hozzá egy font fűn száraz lisztet, 16 tojás-sárgáját, de úgy hogy minden kiüresített tojás-sárgája után egynehány kanál lisztet keverj bele. — Majd olvaszsz-fel egy meszszely édes tejfelbe, fél font, két citrom-hajjal dör'sölt cukrot, tégy hozzá fél font nagy és fél font apró malo'sa-szöllöt, 's utólyára 10 tojás' fejeér havát: hintsd-be a' vajjal bekent asztal-kendőt fűnra vagdalt citronáttal és tengeri szöllővel, tedd bele a' vegyítéket, kösd-be gyengén, főzd két óráig és add-fel sűrű bor-mártással.

470. Pudding vese kövériből.

Dör'sölly-el habzásig, fél font olvasztott vese kövérít, keverj hozzá egy font malo'sa szöllöt, 1/4 font cukrot, és három tejbe áztatott, 's kinyomott 'semlyét; ezt vagy asztal-kendőben főzheted; vagy sütheted, vajjal bekent pléh formában.

471. Pudding sült májból.

Karczolgass-le egy nyers májját, hogy hártáiától, és inaitól megtisztúljon, keverj hozzá fél font fűnra vagdalt fűstölt szalonnát, egy kevés citromhaját, egynehány mogyoró-hagymát, sót, és szerecseny-diót, egy font reszelt tejbe mártott 'semlye-mor'sát, 10 tojást, és ha tetszik basilikomot, és demat-kát. — Tedd a' vegyítéket, egy friss vajjal bekent Casseroléba, süsd a' kemenczébe lassan.

472. Pudding vékony laskából.

Főzz-meg, fél font fáin laskát egy itte tejfelbe, és hűtsd-ki. Dör'sölly-el habzásig fél font vaját, 12 tojás-sárgájával: keverj hozzá $\frac{1}{4}$ font citrom-sárgájával dör'sölt czukrot, és a' laskát. Kenj-be egy pléh formát olvasztott vajjal, tintsd-be az allyát és az oldalát 'semlye-mor'sával, tedd bele a' vegyítéket, fedd-be jól, tedd a' formát forró vízbe, és főzd 3 óráig: ha a' víz elfőtt, önts hozzá mindég forró vizet, hogy a' víz az egész masszát ellepje. Ha tálalni akarod, adj reá tejfel mártást.

473. Pudding májból kaporna mártással.

Reszelly-meg fáinúl egy szép főtt borjú májat. — Fojts-be fél font vajba, egy kövér, koczkára vagdalt lúd májjat, fél font velőt, és egynehány apróra vagdalt veres hagymát; keverj hozzá apródonként 8 tojást és annyi tojás-sárgáját, fél font apró maló'sa szöllöt, egy kevés vékonyra vagdalt citrom-hajat, egy font reszelt tejfelbe mártott 'semlye-mor'sát, a' reszelt májjat, sőt és szerecsen-diót. Készítsd-el úgy, mint más puddingot. — Ha tálalni akarod rakd-be citrom-szeletekkel, és önts reá kaporna mártást.

474. Pudding a la Rodney.

Tégy egy Casseroléba fél font vaját, $\frac{1}{4}$ font czukrot, és egy meszszely tejet, keverj bele fél font lisztet, és főzd; míg a' tészta jó kemény nem lesz. Azután hűtsd-ki, és adj hozzá $\frac{1}{4}$ font czukrot, sőt, és 16 tojás-sárgáját, keverd-el jól egy ideig, — Csináldy a' tojás' fejrjéből havat, és keverd közzé. — Kösd-be egy nedves asztal kendőbe a' puddingot, és főzd tehén-hús leveses sós vízbe. — Majd készíts egy szágó mártást ekképpen: Tégy a' tüzhöz $\frac{1}{4}$ font megmosott szágót, apróra vagdalt citrom-hajjal; ha már főni kezd, és tisztúl; önts belé egy meszszely veres-bort, adj hozzá czukrot a' mennyi szükséges, citrom-szeleteket, egynehány kanál tengeri szöllő liktáriomot, és egy kis darab fa-héjt: főzd-el jól a' mártást, és add-fel a' puddinghoz.

475. Pudding borjú-lábból.

Főzz-meg puhán sós vízbe 6. vagy 8 borjú-lábat, vágd-le a' csontokról a' húst, és keverd-el apróra vagdalt vese kövérivel, sóval, 8 tojással, tört szerecsendió virággal, borsal, tejfellel, zöld petre'selyemmel veres-hagymával, és 'semlye-mor'sával: — főzd vajjal bekent asztal-kendőbe három óráig; 's ha tálalni akarsz, önts reá petre'selyem mártást, tehén-hús levest, vaját és 'semlye-mor'sát.

476. Pudding tehén-húsból.

Vágj-fel 3 font sovány tehén-húst, és $\frac{3}{4}$ font füstölt szalonnát, hosszú vékony darabokra kis koczkára, adj hozzá 8 fél habart tojást, apróra vagdalt veres-hagymát, citrom-hajat, sót, szeretsendió virágot, szegfűt, borsot és száraz tört basilikomot. — Önts reá három négy kanál forró vaját, keverd jól mind öszve, és főzd-meg, mint a' többit, de négy óráig. — Mártásnak csinálly egy sárgás barna rántást, hűtsd-ki, önts bele tehén-hús levest, adj hozzá csiperke-gombát, citrom szeleteket, kapornát, szerecsendió virágot, és borsot, főzd-meg egy ideig, és add-fel a' puddinghoz.

477. Pudding tehén-lábból.

Vagdald-le, az igen puhán megfőtt tehén-láb húst, aprózd-el fainúl, dör'sölly-el habzásig vaját, adj hozzá 6 tojást, egy kevés tejbe mártott 'semlyét és apróra vagdalt borjú-húst, vegyítsd hozzá az elvagdalt tehén-lábat, sózd, és fűszerszámozd-meg szerecsendióval, keverd el jól és főzjed mint a' többit. — A' mártást készítsd, vajba fojtott veres-hagymából, és turbolyából, hintsd-be lisztel, és főzjed tehén-hús levestel.

478. Pudding felgyújtva.

Önts egy messzely tejfelt, más fél 'semlye-mor'sára; adj hozzá 4 lat megtisztított, és tört mandulát, 's annyi cukrot. Keverd-el jól gyenge pár-tűzön, főzdel péppé és hűtsd-ki. Azután keverj egyenként hoz-

zá két tojást, és három tojás' sárgáját 4 lat vaját: ehhez vagdally-el nagy kockákra, 3 lat citronátot; czukorral becsinált zöld-diót, zöld szilvát, medgyet. somot tégy hozzá, utólyára pedig keverd belé három tojás' fehérje' hazát. — Kenj-be vajjal olyan réz formát, a' mellynek közepén egy vastag csap van, tedd bele a' maszszát, és tedd egy óráig a' gőzre; ha tálni akarod' fordítsd-ki a' tálra; — a' csap' lyukába pedig, önts fel-melegített jó erős rumot; tégy bele egynehány darab czukrot, gyújtsd-meg, és égve add-fel az asztalra. — Ez vacsorára való inkább mint ebédre. — A' réz formának az allyát, rakd-ki szépen elvagdalt citronáttal, és hasígatott mandulával.

479. Riskása Meridon.

Főzz-meg $\frac{1}{4}$ font riskását, tejbe vagy levesbe, műtsd-ki; dör'sölly-el habzásig, egy tojás nagyságú vaját, add hozzá a' riskását, 2 tojást, 3 tojás-sárgáját, és keverd jól el, tégy belé 3o rák bélit, 2.3. puhán megfőtt pulyka vagy lúd zúját, egy keveset a' borjú fej' húsából, sőt, és három tojás' fehérje-havát. Rakd-be fehér papirossal egy vajjal bekent Casserolénak az allyát, kend-be a' papirost újra vajjal, rakd-be csinosan rák farkakkal, és sós vízbe főtt spárga fejekkel. Tedd bele a' riskását, és főzd gőzbe egy egész óráig, fordítsd-ki szépen a' tálba, vedd-le a' papirost, és add-fel az asztalra.

480. Rák meridon.

Reszelly-el két 'semlyét mor'sává; és önts reá fél messzely tejfelt. Dör'sölly-el habzásig, 5 lat rák-vaját, add bele a' 'semlye mor'sát, és 40 — 50 rák kiszedett bélit, fél messzely vajba fojtott zöld-borsót, sőt, két tojást, és 5 tojás-sárgáját, keverd-el habzásig, és utólyára adj hozzá 5 tojás fehérje' havát, kend-be rák-vajjal a' réz formát, rakd-be csinosan rák-farkakkal, zöld-borsóval, spárga-fejekkel, és tedd egy óráig a' gőzre.

481. Olasz Maccaroni.

Ennek a' formája olyan, mint az üres nádnak. és laska-tésztából készül. Megfőznek belőle egy fontot

lonnát, vagy borjú májját is hozzá; és szalonnás vagy májas knödlének nevezik.

Éppen olyan híresek a' gőz-laskák, a' kelt-laskák, és más könnyű tészták; mellyeket csak a' Bajor-or-szági élesztőknek lehet köszönni.

Jobb ízű a' felpuffadt, mellyet ha enni akarsz, ke-verj-el fain búza lisztet tejjel péppé erős tűzön, hűtsd-ki, és az asztalra való fel-tétel előtt vedd elő fél órával, akkor keverj közzé vaját, és egynehány tojás-sárgáját hidegen, és cukrot; ha jól elkeverted ve-gyítsd hozzá a' tajtékká tsinált tojás fejerét is, és fűszerszámozd-meg vaniliával, fa-héjjal citrom vagy narancs hajjal.

453. Pudding riskásából cseresnye-lével.

Moss és forrózz-meg egy font riskását, főzd-meg tejbe sűrűn, de hogy egész maradjon; 's főzd-meg új-ra egy ittze tejjelbe, két ittze tejbe, tégy belé egy da-rab fa'éjt, és hűtsd-ki. — Dör'sölly-el habzásig fél font vaját 12 tojás-sárgájával; keverj-bele $\frac{1}{4}$ font, citrom-hajához dör'sölt cukrot, $\frac{1}{2}$ font apró malo-'sa szöllöt, és 8 tojás fejerje' havát. Majd kenj be tá-nyér nagyságnyira vajjal egy asztal-kendőt, öntsd be-le a' vegyítést, kösd-be gyengén, hogy feldagadhas-son. — Tedd azután egy edénybe a' puddingot forró vízbe, és főzd jól más fél óráig — Ha tálalni akarod, önts reá cseresnye-levet.

454. Pudding Anglus módra készítve bor-lével.

Reszeld le két 'semlyének a' haját, vagdald-el da-rabokra, és mártsd tejbe, vagy tejjelbe. — Dör'sölly-el habzásig fél font vaját 12 tojás-sárgájával, adj hoz-zá fél font apróra vagdalt velőt, fél font citrom-haj-jal dör'sölt, 's fainra tört cukrot, $\frac{1}{4}$ font apróra vagdalt mandulával, a' kinyomott 'semlyét $\frac{1}{2}$ font apró szöllöt, és a' tojás fejerje' havát. — Bány a' ve-gyítéssel úgy, mint a' fellyebb mondottal, csak hogy ezt két óráig főzzed. — A' bor levest hozzá ekkép' ké-szítheted: forrally-fel két ittze bort, $\frac{1}{4}$ font citrom-

haján dör'sölt czukorral, egy kis darab vajjal, 's címettel. — Habard-fel a' forró bort 18 tojás-sárgájával, és habard mindég a' tűzön is, míg jó sűrű nem lesz, 's öntsd a' Puddingra.

455. Pudding narancsból.

Nyomj a' szitán által nyólcz puhán megfőzött fris narancsot, keverj belé két font tejbe mártott fejerkenyeret, fél font mandulát, fél font fainra tört czukrot, és $\frac{1}{4}$ font citrom-hajat. — E' mellett dör'sölly-el habzásig, egy font vaját, 18 tojás-sárgájával, tedd bele a' vegyitéket, és lassan-lassan 12 tojásnak a' havát, 's majd főzd úgy mint az elébbenit. Készíts hozzá veres-bort fa-héjjal.

456. Pudding rákból.

Szedd-ki 30 sótalan megfőtt rák' farka és lábai velejét, vagdald-el fainúl; — dör'sölly-el habzásig fél font rák-vaját, 10 tojás-sárgájával. Keverd bele a' rákok velejét, sóval, borsal, Szerecsen-dió virággal, és annyi 'semlye-mor'sával, hogy elég sűrű legyen. — Bánj vele továbbá úgy, mint a' többiekkel.

457. Pudding vadász módra.

Habarj-fel 10 tojás-sárgáját, 6 tojás-fejérét, egy ittze tejfellel; 's keverj belé hat kanál fain lisztet, egy font nyers vese kövérét, egy font magjától megfosztott nagy 's ugyan annyi apró malo'sa-szöllöt, 2 lat citronátot, $\frac{1}{4}$ font fainra tört czukrot, és egy pohár Francia-pályinkát, keverd jól egygyűvé, és főzd-meg, mint fellyebb.

458. Pudding velőből.

Márts-be egy 'semlyét egy ittze tejfelbe, dör'söld-el egy font apróra vagdalt velővel, $\frac{1}{4}$ font czukorral, 4 tojással, két kanál Francia pályinkával. — Kenj-be egy asztal-kendőt vajjal, és főzd-meg, mint a' többit.

459. Pudding krompliból.

Nyomd által a' megfőtt 's meghámozott kromplit melegen a' szitán dör'söld-el fél font olvasztott vajjal,

és hat tojással, adj hozzá fél font megtisztított malosa szöllöt, egy pohár Franczia pályinkát, kösd-be gyengén vajjal bekent asztal-kendőbe, főzd más-fél óráig, egy nagy edénybe foró vízbe és adj hozzá bor tajték mártást.

460. Pudding töke-halból.

Blanschírozz-meg három font töke-halat, tisztítsd-meg szálkáitól, és vagdald-el fáinra, tedd fél font, habzásáig el-dör'sölt vajba, adj hozzá, 10 tojást, egy kevéssé apróra elvagdalt veres-hagymát, sót, Szerecsen-diót, és egy darab ezukrot. — Keverd jól össze és főzd-meg sós vízbe egy óráig. Ha tálni akarod, adj hozzá vaj mártást.

461. Pudding kalácsból.

Nyomj-ki jól fél font tejbe mártott kalácsot, üss reá 16 tojás' sárgáját egy más után, és dör'söld így el egy óráig, keverj hozzá 4 lat friss vaját, $\frac{1}{4}$ font el tört czukrot, citrom-hajat, és a' 16 tojás fehérje hajat, főzd más fél óráig, és add-fel bor mártással.

462. Pudding à La chapelure.

Száríts-ki kemenczébe két font kalács hajat, törd-meg fáinra, és szitáld által egy szőr-szítán. — Dör'sölly-el habzásig egy font vaját és 8 tojást, továbbá tégy hozzá egy meszszelet tejfelt, 10 tojást, $\frac{1}{4}$ font tört czukrot 15 lat édes, és egy lat keserű mandulát, citrom-hajat és kalács mor'sát, — keverd jól egygűvé, és főzd két óráig. Adj hozzá bor-tajtéket.

463. Pudding kukuriczából.

Keverd-el egy nagy tálna 3 font kukuricza-lisztet, 10 font forró vízzel, és $\frac{3}{4}$ font czukorral, tedd egy satskóba, kösd-be gyengén, és főzd egy üstbe hat óráig; ha a' víz elfőtt, önts mindég forró vizet hozzá. Czukor helyett, tojás-sárgáját is adhatsz hozzá. — Ez a' legkedvesebb étel, Északi Amerikába, vajjal megöntve.

464. Pudding sült esirke mejjkből.

Dör'sölly-el egy font rák, vagy más vaját habzá-
sig, üss bele egy más után 8 tojást 's annyi tojás-sár-
gáját, dör'söld, tovább is. — Azután adj hozzá két
font tejbe mártott, 's kinyomott kalácsot, fáinul el-
vagdalt csirke vagy kappan mejj húst, és egy kevés
lisztet, négy lat narancs hajjal dör'söltt czukrot, és
sót. — Főzd úgy mint a' többit, és adj hozzá Hollan-
dai bor-levet.

465. Pudding sülve mandulával.

Törj-meg mo'sárba jól fél font mandulát, puhán
megfőtt czitrom-hajat, fél font czukrot egy pár kanál
ró'sa vízzel. — E' mellett olvaszsz-el fél font vaját, ke-
verj hozzá 8 tojást, és 4 tojás-fejérét, vegyítsd-el a'
többivel — kenj- be egy párkányos pléh tálat vajjal
és süsd benne lassan egyg óráig.

466. Pudding sült Csukával.

Főzz-meg egy jó nagy csukát sós vízbe, szedd-ki
a' szálkáját és szaggasd-el apróra, adj hozzá 50 fött
rák' bélit. — Készíts rák-vaját, ráncs-meg benne egy
font reszelt 'semlye-mor'sát, öntsd tele két ittze tejjel,
egy ittze tejfellel, és főzd-el kemény péppé, fűszer-
számozd-meg a' kihült pépet sóval, Szerecsen-dióval,
keverj bele fáinra vagdalt szárdellit, 12 tojás sárgáját,
apróra vagdalt rák és csuka húst, 's utólyára a' 12
tojás' feijérjéből a' havat. — Rakj-ki egy Casserolét.
Olasz-tésztaival, tedd belé a' vegyítéket, és süsd más-fél
óráig; adj hozzá rák vaj-mártást.

467. Pudding sült kappanból vagy csirkéből.

Törj-meg, fél font mandulát, egy pár tojással,
és keverd-el egy fertályig. 12 lat czukorral, 6 tojás-
sárgájával, 6 egész tojással, önts hozzá fél font olvasz-
tott, 's kihült vaját, keverd belé a' kappan-húst, hat
meghámozott almát, 1/4 font koczkára vagdalt czi-
trónátot, fél font 'semlye-mor'sát, két kanál lisztet, egy
keves szerecsen-dió virágot, és utólyára egy font, két
messzely tejbe főtt, 's ki-hült riskását; azután fősd-
be, főzd-meg jól, és add-fel bor-tajtékkal.

puhán, sós vízbe; azután kihűtik hideg vízbe, leszűrik, serpenyűbe teszik, $\frac{1}{4}$ font vaját adnak hozzá, és ugyan annyi Pármai sajtot, egyébaránt úgy bánnak vele mint a' riskásával.

482. Olasz polenta.

Forrally-fel 3 ittze sós vizet egy vas serpenyűbe, és ha jól forr, keverj belé annyi kukoricza lisztet, hogy a' massa, jó kemény legyen, dolgozd -ki egy fa-kanállal jól, azután formáld gömböjűre a' nvűjtő-deszkán, tekerd egy asztal-kendőbe, és hadd úgy egy óráig; majd vagdald-el czérnával vékony szeletekre. — Kenj-be vajjal egy Casserolét, hintsd -be reszelt Pármai sajtal, adj reá egy sor polenta szeletet, arra reszelt sajtot, megint polentát, és úgy tovább, míg mind benne nincs, az utolsó sor pedig sajt legyen. — Süsd-meg jó tűzön egy óráig; ha tálalni akarod szürd-le a' 'sirját, fordítsd-ki a' tálba és add-fel az asztalra. — A' polentának ropogós hajának, és világos barna színjének kell lenni.

483. Krompli polenta.

Vágj szeletekre egy megfőtt és ki-hűlt krompli és sódar pudingot, süsd meg éppen úgy, mint az elébb mondottat, vajjal és sajtal jó meleg kemenczébe.

484. Czika-rakás kereszt-rakás.

Kenj-be egy porcellán Casserólét vajjal, hintsd-be apróra vagdalt mandulával, apró és nagy malo'sa szőlővel, tört czukorral és vaniliával, tégy bele egy sor hosszúra vagdalt, 's tejfelbe mártott vajas kürtöt, vagy pereczet, hints-be újra az elébb mondatottal, míg csak a' Casserole egészszen tele nem lesz' habarj-fel egy meszszety tejfelt 3 tojás-sárgájával, czukorral, és vaniliával, öntsd a' Casseroléba, adj felől és alól pártüzet reá, és süsd-meg szépen.

485. Kiczifrázott kereszt rakás.

Kenj-be vajjal, egy sárga dinnye réz formát, hintsd-be az első czikkelyét apró malo'sa szőlővel, a' másodikat, megtisztított, és elhasított mandulával,

a' harmadikat magjától megtisztított, nagy malo'sa szőlővel, a' negyediket pisztácczal, és újra ismét malo'sa szőlővel, és úgy tovább, míg minden czikkely sűrűn ki nem lesz' rakva. Azután adj reá vékony hosszára vagdalt tejfelbe mártott kalácsot, hintsd-be jól czukorral, tört mandulával, és vaniliával — újra kalácsal, és úgy tovább míg a' réz forma egészen tele nem lesz'. — Majd habarj-fel egy meszszely tejfelt 5 tojás sárgájával, 6 lat czukorral, és egy kevés vaniliával, öntsd a' kereszt-rakásra, és tedd egy fél óráig a' gőzbe, a' hol szüntelen főjjon; azután fordítsd - ki a' tálba és add-fel vagy szárazon, vagy pedig tejfel 'sádóval.

486. Maccaroni sajtal és hússal.

Főzz-meg, fél font maccaronit, vágd a' boeuf à la mode nevű peccenyéből, a' maradékot hosszú keskeny darabokra; tégy egy vajjal bekent tálba egy sor maccaronit, egy sor húst, és vaját közzé; ha már mind be van rakva, öntsd reá à boeuf a la mode megmaradt mártását, hints-be még egyszer sajtal, főzd-fel egy fertályig, és add-fel az asztalra.

487. Toló fánk.

Vegyíts össze $\frac{1}{2}$ font lisztet $\frac{1}{4}$ meszszely lágy meleg tejfelt, és annyi élesztőt, 4 lat olvasztott vajat, 2 tojást, 2 tojás-sárgáját, sózd-meg, verd-fel jól a' tésztát, hogy megkellyen; ha már jól megkótt, tedd egy lisztel behintett deszkára, nyújtsd-el kis újni vastagságnyra, 's vágd-el a' két szélit derellye csinálóval.

Kend be a' fát vajjal, melegítsd-fel a' tűznél, tekerd-fel reá a' tésztát, és süsd lassan a' tűznél, kend-be mindég vajjal, és ha már félig megsült, hintsd-be apróra vagdalt mandulával, tedd ismét a' tűzhöz, forgasd rajta szépen, azután vedd-le a' fáról, 's hintsd-be czukorral. — Süsd a' többit is ekképpen.

488. Farsangi fánk.

Minthogy a' fánkot leginkább farsangba sütik, melly meleg kemencze mellett szokott legjobban megkelni; ennél fogva szükséges: hogy a' liszt már egy nappal elébb a' meleg kemenczéhez be-hozasson, hogy

száraz és meleg legyen. — Ebből szitálly-meg majd $\frac{3}{4}$ fontot, sózd-meg, és adj hozzá egy kanál fáinra tört cukrot, habard-fel 5 tojás-sárgájával, fél meszszely lágy meleg tejfellel, 3 lat olvasztott vajjal, 's két kanál élesztővel, 's vegyíts még annyi lisztet hozzá a' mennyi szükséges; de hogy a' tészta kemény ne legyen; majd verd-fel egy kanállal mind addig, míg csak a' tészta tölle el nem válik. — Azután hintsd-be lisztel a' deszkát, tedd reá a' tésztát, és nyúts-ki, 2 kés foknyi vastagságyira, lisztezd-meg a' fánk formát, és szúrd-ki vele a' fánkot, rakd a' meleg kemenczéhez, egy lisztes ruhára, hogy még egyszerű olyan magosra megkellyen. — A' 'sir melybe sütni fogod, ne legyen nagyon forró; a' serpenyűt pedig, míg csak a' fánknak egyik oldala szép sárga sűrűvé nem lesz, szedd-be, — 's ha meg sült szedd-ki, tégy egy szitára itatós papirost, 's rakd reá, hintsd-be cukorral és add-fel az asztalra. Meleg liktáriomot is adhatsz egy edénybe hozzá.

489. Csorogtatott cukrös-tészta.

Készíts egy pru'sinkának való tésztát; hat kanál fáin lisztből, 6 tojás-sárgájából, egy meszszely tejfelből 4 kanál tört cukorral együtt, keverd-el fáinul, és csorogtasd egy lyukas kanálon keresztül a' forró 'sirba, süsd-meg szépen sárgán, hintsd-be cukorral, és fáhéjjal 's add-fel az asztalra.

490. Rák Kok.

Vágd-le egy 'semlyének a' haját, és a' többit főzd-meg egy ittze tejfelbe, mint a' gyermekeknek való pépet, 's hűtsd-ki, keverj hozzá $\frac{1}{4}$ font fáinul tört mandulát, 6 tojás-sárgáját, 25 apróra vagdalt rák farkakat, vegyítsd-el egy és fél óráig; dör'sölly-el egy citromot cukorral, 's add hozzá: majd csinálly egy pléh tála tésztából egy abroncsot, és süsd-meg: azután kend-be rák-vajjal a' tálat, és az abroncsot, önts be lé a' keverést, süsd-meg szépen, hintsd-be cukorral, és add-fel az asztalra.

491. Máj Kók.

Dör'sölly-el habzásig $\frac{1}{4}$ font vaját, keverj bele $\frac{1}{4}$ font tört mandulát egy tejbe mártott és kinyomott 'semlyét, $\frac{1}{2}$ font elvagdalt lúd májat, 2 lat citronátot, egy citrom-haját, czukrot, Szerecsen-dió virágot, dör'söld-el fél óráig, azután csinálly téstából egy abroncsot a' tálra, süsd-meg, kend-be vajjal a' tálát és az abroncsot, öntsd bele a' keverést, süsd $\frac{3}{4}$ óráig lassan, hintsd-be czukorral és add-fel az asztalra.

492. Vese Kók.

Vagdally-el apróra, egy egész vesét, és egy tejbe mártott, 's kinyomott 'semlyét; azután dör'sölly-el 4 lat vaját adj hozzá egy tojást, két tojás-sárgáját, apróra vagdalt citrom-haját, és zöld petre'selymet. Keverd-el jól, csinálly téstából a' tálra egy abroncsot, kend-be vajjal, öntsd bele a' Kókot, adj reá alól felől tüzet, süsd szép barnán, hintsd-be czukorral, és add-fel.

493. Riskása Kók.

Főzz-meg egy $\frac{1}{4}$ font riskását sűrűn tejfelbe, adj hozzá $\frac{1}{4}$ font vaját, keverd jól el, és hűtsd-ki, azután dör'söld-el fáinúl a' riskását két tojással; és 4 tojás-sárgájával, adj hozzá egy kevés tojás fejrét havat, czukrot és fa héjt, csinálly egy karikát a' tálra, vagy süsd-meg egy serpenyűbe.

494. Almá Kók.

Fojtsd-be a' meghámozott almát és nyomd által szítán. — Egy fél font kinyomott almához dör'sölly-el $\frac{1}{4}$ font vaját, $\frac{1}{4}$ font fáinúl megtört mandulát, vékonyra vagdalt citrom-haját, azután keverj bele egyenként tíz tojás-sárgáját, és utólyára az almát. — Csinálly öt tojás fejréből havat, és keverd hozzá lassan $\frac{1}{4}$ font szitált czukorral együtt — Kenj-be vajjal egy tálát, és a' karikát, süsd egy óráig lassan.

495. Bor Kók.

Olvassz-fel egy tojás nagyságú darab olvasztott vaját, ránts-meg vele reszelt 'semlye-mor'sát sárgán. — Főzz-fel két rész bort, 's egy rész vizet, öntsd a' 'semlyéhez,

adj hozzá czukrot, keverd-el jól, és hűtsd-ki. Majd dör'sölly-el egy $\frac{1}{4}$ font vaját, vegyítts hozzá 5 tojást, 5 tojás sárgáját, mindegyiket jól elkeverve, adj bele egy kevés tört fa-héjt, mosott apró malo'sa szőlőt, — Kenj-be vajjal egy pléh-tálat, a' karikával együtt, vagy lábast, tedd bele a' Kókot, és süsd lassan.

496. Habzó Kók.

Tégy egy edénybe 3 lat szitált czukrot, és 4 lat hecsepecs liktáriomot, azután csinálly 4 tojás fejejéből havat, és keverd mind jól öszve egy $\frac{1}{4}$ óráig, — Kenj-be vajjal egy torta tepsit, tedd reá a' Kókot, süsd lassan, hintsd-be czukorral, és add-fel.

497. Baraczk Kók.

Tégy egy edénybe egy ittze baraczk liktáriomot, dör'söld-el egy fertályig, $\frac{3}{4}$ font fainra tört mandulával együtt. — Üss hozzá egyenként hat tojást, és 14 tojás-sárgáját. — Czukrozd-meg tetszészed szerént, adj bele két citrom-haját, és keverd folyvást lassan, de mindég egy oldalra, öntsd egy vajjal bekent pléh formába, és süsd lassú melegen egy óráig.

498. Krompli Kók.

Dör'sölly-el habzásig $\frac{1}{4}$ font vaját; üss belé két tojást, és két tojás-sárgáját, keverj közzé 4 lat czukrot, 5 lot kromplit, és egy fél citrom-haját, 's süsd lassan egy vajjal bekent Casseroléba.

499. Túros Kók.

Önts egy fazékba két ittze tejet, hat tojást, egy citrom-levét, és habard-fel jól, szűrd egy szitán által egy serpenyűbe, tedd a' tűzre, és keverd folyvást míg gyenge túróvá nem lesz; azután tedd a' szitára, 's hűtsd-ki. — Dör'sölly-el habzásig 12 lat vaját, adj hozzá 'semlye mor'sát, és hat tojás-sárgáját, mind egyenként, 's utólyára a' túró. — Vágj apró kockák-ra egy citrom-haját, három lat vagdalt citronátot, egy lat apróra vagdalt pisztáczt, és négy lat fainra tört mandulát: — dör'söld mind öszve egy ideig. Kenj-be vajjal egy pléh tálat, 's a' karikát, töltsd bele a' kókot, süsd-meg lassan és hints-be czukorral.

500. 'Semlye Kók.

Önts egy meszszely tejfelt egy kis 'semlyére, keverd-el jól a' tűzön. Dör'sölly-el 4 lat vaját habzásig, üss bele egyenként két tojást, tíz tojás' sárgáját, cukrozd-meg tetszésed szerént, tégy bele citróm-hajat, csinálly tésztából a' tálra egy karikát, öntsd belé a' Kókot, és süsd lassan.

501. Birsalma Kók.

Dör'sölly-el habzásig $\frac{1}{4}$ font vaját; — keverd hozzá a' szeletekre vágott, és téjbe áztatott 'semlye bélit, ha jól eldör'sölted tégy bele 12 lat tört mandulát, 6 tojást, 'sannyi tojás-sárgáját, mind egyiket jól elkeverve — azután fél citróm-hajat, $\frac{1}{4}$ font, főtt 's hámozott, és szitán keresztül nyomott birsalmát, cukrot, és egy kevés fa-héjt. Keverd még egy fertályig, — 's kenj-be vajjal egy pléh tálat, karikával, add bele a' keverést, süsd lassan, és hintsd-be cukorral.

502. Riskása Kók felpuffadva.

Forrally-fel egy ittze tejet, és főzz-meg benne $\frac{1}{4}$ font megmosott riskását, ha már jól elfőtt, hűtsd-ki a' tálba, azután törd-meg mosárba. Dör'sölly-el habzásig $\frac{1}{4}$ font olvasztott vaját, tedd belé a' riskását 6 lat fainra tört mandulával, 6 lat szitált cukorral, és egy citróm' hajával együtt; azután üss hozzá 5 tojást, 6 tojás-sárgáját, mind egyiket jól elkeverve; dör'söld még egy fél oráig; öntsd a' keveréket, egy jól becsinált karikába, hintsd-be cukorral; és süsd-meg egy melegített torta formába lassan.

503. Kók vajból.

Dör'sölly-el 20 lat vaját; — üss bele egyenként 16 tojást, adj hozzá 12 lat cukrot, és egy citróm-hajat, öntsd a' tésztát egy karikába, és süsd gyenge melegen.

504. Kók kürtből felpuffadva.

Vágj koczkára négy vajas kürtöt, vagy kalácsot, és mártsd tejbe, dör'sölly-el 4 lat vaját — üss belé két

tojást, 4 tojás-sárgáját, és keverd el jól meg-tisztított apró malósa szőlővel, cukorral. és fa-héjjal. Azután kenj-be vajjal egy serpenyút, tedd bele a' Kókot, adj reá alól felől pártúzet, és süsd-meg.

505. Gyermekneknek való pép kisülve.

Főzz-meg tejjel egy jó sűrű pépet, tedd azután egy tepsibe, hűtsd-ki, 's vagdald-el hosszú darabokra, forgasd-meg tojásba, és 'semlye-mor'sába, süsd-meg 'sírba, és hintsd-be cukorral és fa-héjjal.

506. Csokoládé Kók.

Üss két tojást, három tojás-sárgáját egy itnze tejfelbe; habard-fel jól, és tedd a' tűzhöz, hogy túró legyen belőlle; kösd egy ruhába, akaszd-fel egy éjszakai által, hogy a' víz rólla lecsorogjon. — Majd dör'sölly-el, egy edénybe $\frac{1}{4}$ font vaját, keverj össze fél font túró $\frac{1}{4}$ font tört mandulával, és tedd az eldör'sölt vajhoz. — Üss egy tálba hat tojást, hat tojás-sárgáját; — készíts a' feijéréből havat; a' tojást páronként keverd, 's e' mellett dör'söld egy fél óráig, adj hozzá egy font cukrot, 6 lat csokoládét. — Kenj-be vajjal egy karika pléh formát, tölts belé a' keverést, és süsd lassan.

507. Mandula Kók citromból.

Tégy egy edénybe $\frac{3}{4}$ font tört mandulát, éppen annyi cukrot, reszeld-le egy citrom-haját, főzd-meg egy pár tojással, szűrd-le, nyomd-ki, és keverd jól el cukorral, és mandulával együtt: — Üss hozzá egyenként 6 tojást, 10 tojás-sárgáját, dör'söld-el egy óráig. — Kenj-be vajjal egy karikát, töltsd bele a' keverést, és süsd lassan.

508. Tüdő Kók felpuffadva.

Dör'sölly-el habzásig $\frac{1}{4}$ font vaját, mártsd-be tejbe egy 'semlyének a' bélit, főzd-meg puhán a' tüdőt, vagdald-el apróra, és tedd a' 'semlyével együtt az eldör'sölt vajba, keverd jól el, 's üss bele egyenként 10 tojást jól elkeverve, adj hozzá sót, fél meszszely jó tejfelt fainra vagdalt citrom-haját, és

zöld petre'selymet, ha már mind benne van, dör'söld még egy fertályig; — majd kenj-be vajjal egy tálat és karikát, tedd bele a' Kókot, és süsd lassan.

509. Felpuffadt Kók borjú-pecsenyéből.

Dör'sölly-el habzásig egy fertály font vaját, keverj hozzá 1/4 font fánra tört mandulát két tojást, 8 tojás-sárgáját; vagdald-el apróra a' bornyú pecsenyét, és törd-meg mo'sárba, egy tejbe mártott 'semlyével együtt: — keverd a' többihez, adj hozzá jól megtisztított kockára vagdalt velőt, és utollyára egy 1/4 font fánra szitált czukrot, és egy czitrom' haját: Ha már mind benne van, keverd még egy fertályig: — Majd kenj-be vajjal egy tálat, karikával, tedd bele a' Kókot, süsd-meg lassan, hintsd-be czukorral; és add-fel. —

510. Narancs Kók.

Dör'sölly-el jól két tojás nagyságú darab vaját, három tojással, és egy tejbe mártott apróra vagdalt 'semlyével együtt; majd egy fél narancs haján dör'sölt czukrot, és a' narancs levét add hozzá czukrozd-meg tetszésed szerént. — Kenj-be vajjal egy Casserolét, hintsd-be újra felőlről 'semlye-mor'sával, és süsd-meg.

511. Medgy Kók.

Mosd-meg tisztán az aszalt medgyet, főzd-meg borba, nyomd egy szitán keresztül, és hűtsd-ki. — Majd dör'sölly-el habzásig egy darab vaját, keverj bele tojást, és tojás fejrje' havát, 'semlye-mor'sát, vagy még jobb tört piskotát, szitált czukrot, és fahéjt, add hozzá a' kihült medgyet, apróra vagdalt czitrom-hajjal együtt, és süsd lassan.

512. Tejfél Kók.

Dör'sölly-el habzásig 1/4 font vaját öt tojással, és öt tojás-sárgájával együtt — aprítsd hozzá egy tejbe mártott és kinyomott 'semlyét, adj bele czukrot: — azután kenj-be vajjal egy tálat, önts belé egy meszely édes tejfelt, apróra vagdalt czitrom-hajjal együtt, add hozzá a' többit is, majd felől és alól pártüzet reá, és süsd-meg szépen.

513. Tajtékos birsalma Kók.

Főzz-meg egynehány birsalmát, és nyomd egy szitán keresztül. — Végy egy fél font birsalmához egy fél font czukrot, egy kevés fainra vagdalt narancs, és citrom-hajat. — Készíts tíz tojás' fejéréből havat, tedd egy szitára, és add darabonként a' keverésbe, dör'söld mind együvé, — 's rakd magossan egy osztával kirakott tepsibe, gömbölyűleg; csinálly a' tetején egy kereszt vágást, és süsd-meg egy híves kemencébe.

514. Hegyesen vagdalt Mandula Kók.

Főzz-meg sűrűn $3/4$ font czukrot, hűtsd-ki, adj hozzá 14 lat tört mandulát, keverd jól el, üss bele 8 tojást egy más után, tégy közzé egy citrom-hajat, és utólyára újra 14 lat hegyessen vagdalt mandulát, keverd jól mind öszve, — kenny-be vajjal egy karikát, és süsd lassan.

515. Kók csukából.

Húzd-le a' bőrit egy csukának, szedd-le a' húsát, és vagdald-el apróra; azután főzz-meg péppé egy 'semlye bélit tejbe és hűtsd-ki. — E' mellett dör'sölly-el habzásig egy darab vaját, üss bele három tojást, négy tojás-sárgáját, add hozzá a' 'semlye pépet, az elvagdalt csukát, egy kevés citrom haját, és tetszésed szerént czukrot. — Kenj-be vajjal egy tálát, és karikát, öntsd bele a' kókot kend-be tajtékos tojás fejjel, hintsd-be czukorral, és süsd-meg szépen.

516. Kók borsóból.

Főzd-meg' félig vízbe a' borsót, úgy hogy a' haja tölle elvállyon, szedd-le a' haját és szárítsd-ki a' borsót, azután törd - meg fainra mo'sárba — dör'sölly - el valamelly edénybe, egy darab vaját, adj hozzá vajba pergelt 'semlye mór'sát, üss bele 10 tojást, és keverd folyvást lassan, adj hozzá még 8 tojás-sárgáját, és vegyítsd-el jól együtt; utólyára adj bele egy font szitált czukrot, és keverd míg szép sima és gyenge nem lesz. Azután tedd a' tésztát egy vajjal bekent tálba, és karikába, süsd-meg és tálald-ki melegen jól felcifrázva.

417. Kók sárga-répából.

Reszeld-meg, a' jól megtisztított sárga-répát, és minthogy igen leves csak szárazon dör'söld-el egy Casseroléba; — üss hozzá öt tojást, és addig ne keverd míg egészszen ki nem szárad, azután dör'söld-el egy kevés olvasztott vajjal, és tizenegy tojás sárgájával — adj hozzá egy tejbé mártott, és kinyomott 'semlyét $\frac{3}{4}$ font tört czukrot, és keverd egy fertályig. — Azután öntsd a' tésztát a' készített tálba és karikába tedd a' kemenczébe, süsd lassan; — és add-fel az asztalra hidegen vagy melegen; de melegen sokkal jobb ízű.

518. Kók fahéjból.

Habarj-fel téjjel, egy fél font riskását, keverd-el egy mély tálba tíz tojással, tíz tojás-sárgájával, vegyíts hozzá fél font fáinra tört czukrot, 3 lat fahéjjal együtt jól elkeverve egy pléh-tálba, és süsd lassan.

519. Strudli velövel.

Készíts egy jó strudli tésztát, húzd-ki fáinúl, ha már megszáradt, kend-be vajjal. — Azután dör'söllyel hat lat tört czukrot, hat tojás-sárgájával, keverj hozzá $\frac{1}{4}$ font megtisztított, és apró koczkára vagdalt velót, 4 lat apróra vagdalt citronátot, és utóllýára három tojás fehérje' havát; kend-be a' töltelékkel a' tésztát, tekergesd öszve, tedd egy vajjal bekent tálba, önts reá egy kevés tejfelt, és süsd-meg a' kemenczébe; ha meg van sülve hintsd-be czukorral, és add-fel az asztalra.

520. Mákos strudli.

Dör'sölly-el habzásig, egy fél font vaját; üss hozzá 8 tojás-sárgáját, mind egyiket jól elkeverve, tégy bele egy kanál tört czukrot, egy fél meszszely tejfelt, és három kanál jó élesztőt, sót, és egy ittze lisztet, keverd jól el; verd-fel egy kanállal, és hadd úgy, hogy kellyen, egy kevésé. Tölteléknek végy, egy fél meszszely tiszta mézet, egy ittze fáinra tört mákot, tedd a' gyenge pártúzre, adj hozzá egy kevés tejet,

egy kis darab vaját, fáinra tört vaniliát, és apróra vagdalt citrom-hajat; ha már elég puha, tedd fére, és hűtsd-ki — Tedd a' tésztát egy lisztel behintett deszkára, nyútsd-ki két kés foknyi vastagságnyira, kenj reá ugyan olly vastagon mákot, tekergesd öszve, tedd egy vajjal bekent pléh tepsibe; hadd kellyen még egy keveset, és süsd-meg a' meleg kemenczébe.

521. Sódar strudli.

Készítts egy közönséges strudli tésztát, mellybe tégy egy kevés vaját is, és ha jól elverted, hadd úgy, meleg ruhával betakarva egy ideig. — E' mellett vagdally-el apróra egy darab sovány sódart, húzd-ki vékonyan a' tésztát, kend-be olvasztott vajjal, habarj-fel fél meszszely tejfelt két tojással, öntözgesd - meg vele a' tésztát, hintsd reá a' sódart, tekergesd öszve, tedd egy vajjal bekent serpenyűbe, kend-be felől olvasztott vajjal, és süsd-meg szépen.

522. Strudli csokolládéval.

Készítts egy strudli tésztát, húzd - ki vékonyan és szűritsd-ki: azután reszelly-el három táblácska csokolládét $\frac{1}{4}$ font fáinra vagdalt mandulát, csepegtesd-meg a' tésztát egy pár kanál olvasztott vajjal, hintsd-be csokolládéval, és mandulával, öntözgesd - meg 5. kanál tejfellel, tekergesd öszve. — Önts egy hüvejknyire tejfelt egy serpenyűbe, tedd belé a' strudlit, adj reá alól felől pártüzet, és süsd-meg szép ropogósan.

523. Tirolisi strudli.

Készítts egy vajas tésztát, nyútsd-ki hossza'bra, mint szélesre, törj - meg fáinra fél font mandulát, s' éppen annyi czukrot, vagdally apróra egy narancs vagy citrom-hajat, tedd ezeket mind egy edénybe; üss hozzá két tojást, 4 tojás - sárgáját, és dör'söld-el fél óráig, kend a' vajas tésztára, hintsd - be két lat citronáttal, tekergesd öszve, tedd egy vajjal bekent torta tepsibe, kend-be tojás fejrjével, és süsd-meg egyforma tűzön.

524. Élesztő strudli.

Dör'sölly-el habzásig $\frac{1}{4}$ font vaját, keverj hozzá hat tojás-sárgáját fél meszszely édes tejfelt, két kanál jó élesztőt, két kanál tört czukrot, és egy kevés sót, adj hozzá annyi lisztet, hogy a' tészta pástétomnak is jó legyen: nyújts-ki egy újni vastagnyira, és töltsd-meg apróra vagdalt mandulával, citronáttal, megtisztított nagy és apró malo'sa szöllővel, tekergesd össze; tedd egy vajjal bekent torta tepsibe, vidd a' meleg kemenczéhez, hogy kellyen, és süsd-meg.

525. Felpuffadt Szágoval.

Moss-meg jól $\frac{3}{4}$ font szágót, főzd-meg töb'ször vízbe, tedd a' szitára, és hűtsd-ki hideg vízzel; majd főzz-meg fa-héjjal, két itte tejet, 's egy meszszely tejfelt; add hozzá a' szágót, és főzd-el jól, de hogy kozmás ne legyen. Ha már jól el főtt keverj hozzá $\frac{1}{4}$ font friss vaját, 's annyi czukrot, és hűtsd-ki. — Azután tégy hozzá 12 tojás-sárgáját, és a' fejére' havát, 's süsd-meg karikás tálba.

Ha a' felpuffadtakat sütés előtt czukorral behinted, mind egyik szép fényes színt kap.

526. Kók Aggyvelöböl.

Tégy egy egész borjú aggyvelőt lágy meleg vízbe, tisztítsd-meg véres ereitől, főzd egy kevés ideig, tedd egy szitára, és vagdald-el apróra. Dör'sölly-el habzásig $\frac{1}{4}$ font vaját, adj hozzá $\frac{1}{4}$ font fainra tört mandulát, 5 tojást, 5 tojás-sárgáját, utóllýára keverj hozzá, egy meszszely tejfelbe mártott 'semlye bélit $\frac{1}{4}$ font citrommal dör'sölt czukrot, 's a' velőt, keverd még egy fertályig, azután kenj-be vajjal egy karikás tálát, töltsd bele a' masszát, és süsd-meg lassan.

527. Fel-puffadt riskásából.

Moss-meg jól, egy font riskását, főzd egy ideig vízbe, és hűtsd-ki hideg vízzel; e' mellett főzz fa-héjjal két itte tejet, egy messzely tejfelt, keverd hozzá a' riskását, és főzd gyenge pártúzon: ha már elég puha a' riskása, tégy bele fél font vaját, és hűtsd-ki.

Majd keverj hozzá $\frac{1}{4}$ font citrom-sárgájával dör'sölt cukrot, $\frac{1}{4}$ font nagy és annyi apró malo'sa. szöllöt, 16 tojás-sárgáját, és utólyára 12 tojás fehérje' havát. Kend-be jól vajjal a' karikát, vagy formát és hintsd-be 'semlye-mor'sával.

528. Felpuffadt riskásából Burgundiai borral.

Kend-be friss vajjal a' rézformát, és rakd-ki vékony 'semlye szeletekkel, nyomogasd jól hozzá, és tedd belé az elkészített riskása kókot, rakd-be felől, újra; vajjal bekent szeletekkel, és süsd két óráig. — Főzz-el félig jól befedve, két ittze Burgundiai bort, cukorral, fahéjjal, citrom-hajjal, és egynehány veres-hagymával, öntsd a' szitán által egy mártásos tálba, és add-fel a' felpuffathoz.

529. Felpuffadt rákból Bajor módra.

Végy 30 rákhoz egy ittze tejet, 16 tojás-sárgáját $\frac{3}{4}$ font rák vaját, $\frac{1}{4}$ font pisztáczt, $\frac{1}{4}$ font cukrot, $\frac{1}{4}$ font reszelt 'semlyét. Készíts egy $\frac{1}{4}$ font vaját 15 rákból, a' másik feléből pedig szedd-ki az epéjét, és nyomd által a' szitán, de úgy hogy a' haja által ne menyen. A' kinyomot tejet, keverd egy kevés eczettel addig a' tűzön, míg csak túró nem lesz belőlle, 's öntsd egy szitára; ha már a' savója lecsorgott törd-el jól a' túró, és dör'söld-el habzásig a' rák-vajjal, 's keverj belé lassan-lassan, 16 tojás-sárgáját, a' többit; és végre 16 tojás' fehérje' havát; süsd egy óráig karikás formába.

530. Felpuffadt borjú-brézliből.

Márts vízbe, és nyomj-ki jól $\frac{1}{3}$ font kalácsot, vagy 'semlyét, fojtsd-be a' tűzön $\frac{1}{4}$ font vajjal egy kevés ideig: — verj tajtékká 12 lat vaját, 12 tojás-sárgájával, tedd hozzá a' kalácsot, sót, és egy kevés Sze-recsen-diót, dör'söld egy fertályig, és utólyára keverj bele 8 tojás fehérje' havát. — Blanschirozz, és tisztíts-meg hártjától 6, vagy 8 borjú-brézlit, vagdald-el apró kockákra, és fojtsd-be puhán vajjal, apróra vagdalt mogyoró-hagymával petre'selyemmel és citrom-hajjal; hintsd-be egy kanál fain lisztel, azután önts hozzá Bouillont, vagy Schü levest, egy pohár

bort, és főzd-el jól, utólyára nyomj bele czitromlevet, és hűtsd-ki. Ez alatt kend-be vajjal a' réz formát, hintsd-be 'semlye-mor'sával, töltsd bele a' maszszának felét, add reá a' Ragout, tedd felőltre a' más felét, és süsd-meg lassan.

531. Bécsi felpuffadt Masánszki almával.

Hámozz-meg 24 almát, dör'söld-el a' kövön. Törj és szitálly-meg $\frac{3}{4}$ font keményre pirított kétszer sültet. — Készíts túrót 6 ittze tejből czitrom-lével, nyomd-ki jól, és keverd-el $\frac{3}{4}$ font fainra tört mandulával, fél font czitrommal dör'sölt czukorral, az almával és a' kétszer sült' porával együtt. — Ez alatt verj tajtékká $\frac{1}{2}$ font vaját, 6 tojással, 12 tojás-sárgájával: — Vegyítsd öszve csendesen mind a' két maszszát, és utólyára tégy közzé 8 tojás fejerje' havát. — Süsd-meg vajas tésztával berakott formába.

532. Felpuffadt turóból.

Végy 3 font közönséges túrót $\frac{3}{4}$ font édes $\frac{1}{4}$ font keserű mandulát, fél font két czitrommal dör'sölt czukrot, egy kevés tört fahéjt egy font vaját, és huszonegy tojást. Törd-meg fainra a' megtisztított mandulát három tojás fejerével, 's éppen úgy a' túrót és a' vaját; azután dör'söld-el habzásig 18 tojás-sárgájával, keverd bele lassan-lassan a' mandulát, czukrot, fahéjjat, és utólyára a' 18 tojás fejerje' havát. Majd kenj-be vajjal egy karikát, vagy formát, töltsd bele a' maszszát, és süsd nem igen nagy melegen másfél óráig.

533. Kanállal formált tejeles galuska.

Habarj-fel, egy meszszy tejfelt, 3 lat olvasztott vajjal, és három tojás-sárgájával, keverj hozzá négy kanál lisztet, és ha már jó habos a' tészta; önts egy hüvelyknyire tejfelt a' serpenyűbe, melly ha jól forr, rakd bele kanalanként a' tésztát, adj alól felől pár-tüzet reá; — adhatsz hozzá czukrot 's vaniliát is.

534. Fahéjjas metélt tészta.

Dör'sölly-el habzásig $\frac{1}{4}$ font vaját, keverj hozzá 5 tojást, 5 tojás-sárgáját, önts bele fél meszszy lágy

meleg tejfelt, 4 kanál élesztőt, és egy font fain lisztet; dolgozd-ki jól a' tésztát, tedd egy lisztel be-hintett deszkára, nyútsd-ki egy újni vastagra, és formálly hosszú darabokat kanállal vagy piskóta formával. — Törj-meg, és szitálly-meg fainúl egy lat fahéjtt egy $\frac{1}{4}$ font cukorral; hintsd-be velek egy vajjal bekent serpenyút, rakd-be a' formált tésztával, hints reá ujra cukrot és fahéjtt míg a' serpenyű tele nem lesz. — nem kell néki soká kelni. — süsd-meg szépen.

535. Rák táska.

Tégy 12 lat fain lisztet egy tálba, üss beke három tojás-sárgáját, önts hozzá egy kevés lágy meleg tejet, két kanál élesztőt, négy kanál rák vaját, sózd-meg, és verd-fel jól, hogy a' kanáltól magába el-vállyon, hintsd-be lisztel a' deszkát, és tedd reá a' tésztát, nyútsd-ki kés fok vastagnyira, kend-be rák vajjal, hintsd-be apróra vagdalt rák farkal, majd vagdald-el széles stráfokra, tekergesd össze; 's kenj-be rák vajjal egy serpenyút, tedd belé a' táskat, hogy hadd kellyen egy fertályig, önts reá forró tejet cukorral együtt, adj alól felől pár-tüzet reá, így egy fertály alatt készen van.

536. Hoszszú túrós metélt sülve.

Tégy egy font lisztet egy tálba, három marok kinyomott túróval, négy lat olvasztott vajjal és egy megszely tejjel együtt; melegítsd-meg egy kevésé mind együtt, és habard-fel egy fazékba; majd adj hozzá két tojást, két tojás-sárgáját, és három kanál élesztőt: — verd-fel jól a' tésztát, sózd-meg, és formálly hosszú metéltet belőle. Csinálly a' közepén mind egyiknek egy vágást, hadd kelni, és süsd-meg 'sírba.

537. Krompli lödör vagy knödli.

Dör'sölly-el habzásig $\frac{1}{4}$ font vaját három tojással, 5 tojás-sárgájával, adj hozzá 3 kanál édes tejfelt, 4 lat cukrot, és egy kevés narancs virágot. Azután keverj hozzá lassan $\frac{3}{4}$ font reszelt kromplit, hogy a' tészta olly kemény legyen, mint a' millyen knödlinek kell, — süsd-meg szép sárgán 'sírba, és add-fel tejfel mártással.

538. Kolbász formájú tejeles tészta.

Dör'sölly-el $\frac{1}{4}$ font vaját, 4 tojással, sózd-meg, és adj hozzá fél meszszely tejfelt, és keverj bele annyi lisztet, hogy a' tésztát jól felverhesd. — Majd formály belőlle késsel, lisztel behintett deszkán, hosszú kis kolbász formákat, hints-be cukorral, fedd-be, és adj pár tüzet a' fedőre, ha sárgán megsült, habard-fel a' maradék tejet 5 tojás-sárgájával, 's cukorral és add hozzá különösen.

539. Sódaros tészta, vagy krompli lecske.

Készíts közönséges laska, vagy metélt tésztát, nyújtsd-ki, és metéld-el négyszegletű koczkákra, főzd-meg sós vízbe, és öntsd egy laska szűrőbe. Ez alatt fojts-be vajjal, apróra vagdalt veres hagymát és petre'selymet, szabdaly-fel apróra egy font főtt sódart. — Keverj-el egy tálba hat tojás-sárgáját fél meszszely savanyú tejjel, és kevés Szerecsen-dió virággal, add hozzá a' befojtottakat és a' sódart, utólyára keverd hozzá a' koczkás lecskét, 's kenj-be vajjal egy réz-formát, hintsd-be 'semlye-mor'sával, tölts bele a' végítéket és süsd egy óráig.

540. Riskása sülve.

Moss-meg meleg vízbe egynehányszor $\frac{1}{4}$ font riskását, főzd-meg puhán tejbe cukorral, fűnül vagdalt narancs hajjal, sóval és friss vajjal. — Törj fűn-ra továbbá egynehány édes Maccaronit, keverd a' megfőtt riskásához, vedd-le a' tűzről, és vegyíts hozzá négy tojás-sárgáját. — Azután formály egy evő kanállal apró gombócokat, forgasd-meg felhabart tojásba, és fűn 'semlye-mor'sába, egynehány pillantással a' táálás előtt süsd-meg sárgán 'sírba, hintsd-be cukorral és fa-héjjal, 's add-fel jó melegen az asztalra.

541. Sült Krém.

Forrally-fel egy ittze tejfelt, vess bele citrom, vagy narancs haját, és tedd fére. — Dör'sölly-el egy tálba egynehány kanál fűn lisztet, 4 tojással, azután a' tejjel, hogy gríz forma ne legyen; keverd-el a' gyenge tűzön, de ne főzd. Majd vegyíts közzé $\frac{1}{4}$ font

fáinúl szitált cukrot, egy kis darab vaját, egynéhány csepp narancsvirág vizet, és 4 tojást, tedd újra pártútre, és keverd folyvást míg jó sűrű nem lesz. — Majd kenj-be vajjal egy torta tepsit, tedd bele egy újni vastagágra a' krémet. — Ha már kihűlt, vagdald el hosszú vagy 4 szegletes darabokra, forgasd-meg reszelt 'semlyébe, és süsd-meg szépen 'sírban, — hintsd-be cukorral, és fényesítsd-meg a' kemenczében.

542. Gőz laska.

Tégy egy tálba egy pár font fain lisztet, csinálly a' rakás' közepin egy lyukat, és keverd-el két kanál jó sűrű élesztővel 's egy kevés lágy meleg tejjel; hadd úgy, hogy kellyen; azután olvassz-el egy darab tojás nagyságú vaját meleg tejbe, üss bele egy tojást, sózd-meg, verd-fel a' tésztát, de hogy sem puha, sem kemény ne legyen: takard-be egy ruhával, és hadd egy darab ideig, hogy kellyen; azután csinálly a' lisztel behintett deszkán tetszésed szerént való laskákat, 's hadd rajta hogy tovább is kellyen. — Olvassz-fel serpenyűbe egy darab vaját, önts hozzá egy hüvelyknyire tejet, és tégy belé egynéhány darab cukrot; azután rakd belé a' gőz laskát, de ne igen szorossan, fedd-be egy reá illő fedővel, és halgasd, mikor fő-el a' tej, majd húzd-ki alólla a' tüzet, későbbben szedd-ki a' laskát, és add-fel úgy; vagy tejjel, tojás-sárgájával cukorral és vaniliával készített mártással.

543. Cseresznye Fánk.

Melegíts-fel egy tálba két font fain lisztet, és éppen úgy 12 tojást lágy meleg vízbe. — Olvassz-el gyenge tűzön $\frac{3}{4}$ font vaját egy meszszyel tejfelbe; de ne főzd a' tejfelt; habard-fel mind a' tojást 12 lat cukorral, 3 kanál jó élesztővel, keverd-el a' lisztel, és verd-fel mind addig, míg az edénytől el nem válik. — Adhatsz hozzá fa-héjjat, czitrom-haját, és egy kevés sót is. — Tedd továbbá a' tésztát egy lisztel behintett gyúró-deszkára, nyujtsd-ki egy kés fok vastagnyira. — E' mellett készíts cseresznye pépet, melyet cukorral, fa-héjjal, czitrom-hajjal, és borral főzz-meg. Tégy belőle rakásként, két kisded kanállal a' tésztára; kend-be tojás-sárgájával, 's takard-be olyan darab

tésztával, nyomogasd-le a' kerületit, és derelyle vá-
góval vágd körül; tadd meleg helyre, hogy egy ke-
veset kellyen, süsd lassan 'sírba, 's rázd-fel gyakran
vígázva a' sütés közben a' Casserolét. — Ha már sár-
gán meg van sülvé, szedd-ki itatós papirosra, és
hintsd-be czukorral és fa-héjjal.

544. Tenyeri-nyúl knödlí.

Ezt, minthogy a' Magyarok a' tengeri-nyúlak' hú-
sát nem eszik; a' M. fordító kihagyta.

545. Krompli knödlí.

Moss és főzz-meg puhán egynehány lisztes krom-
plit, hámozd-meg és nyomd által egy rostán, tadd
egy dör'sölő kőre, adj hozzá fél annyi vaját, 6 tojás-
sárgáját, sót, borsot, fánra vagdalt petre'selymet, há-
rom tojás-fejérét, és gyúrd-ki jól, formálly belőlle
knödlít, főzd-meg Bouillonba, és add-fel Bechamel
mártással, tiszta vajjal, vajba pirított 'semlye-mor-
'sával, és jó erős levessél.

546. Krompli knödlí másféleképpen.

Hámozd és reszeld-meg a' megfőzött kromplit. —
Pergelly-meg egy font reszelt kromplihez fél font koc-
kára vagdalt szalonnát, fél font fejer kenyeret, és
egynehány apróra vagdalt veres hagymát. — Keverd-
el a' kromplit hat tojással, három kanál tejfellel, só-
val, és Szerecsen-dióval, add hozzá a' pergelt kene-
ret, a' szalonnát, és egy pár kanál lisztet, formálly
belőlle apró knödliket, és főzd-meg levesbe, vagy
sós vízbe. Az ekkép' készített knödliket fel-adhatod
vajba, sárgán pergelt 'semlye-mor'sával és barna vaj-
jal, vagy füstölt hússal, és aszalt gyümöltsel.

547. Krompli knödlí 'sírba sülvé.

Keverj-el habzásig $\frac{1}{4}$ font vaját három tojással,
's öt tojás-sárgájával; adj bozzá három kanál narancs
virág vizet, 3 kanál jó tejfelt, 4 lat czükrot, és egy
kevés Szerecsen-dió virágot, utólyára keverj bele
 $\frac{3}{4}$ font reszelt kromplit, formálly belőlle kis knödliket,
süsd-meg 'sírba arany színű sárgán, és add-fel tejfel
mártással.

548. Gríz knödli.

Forrally-fel két ittze tejfelt $\frac{1}{4}$ font vajjal, tégy belé fél font grízt, és keverd mind addig, míg a' Casserolétól szárazon el nem válik. Ha eléggé kihült, keverj hozzá egyenként 12 tojás-sárgáját, sót, 4 lat czukrot, és ledör'sölt citrom-sárgáját; formálj belőle knödliket, főzd-meg forró tejbe és add-fel barna vajjal, vagy szilva Compóttal.

549. Gríz knödli Olasz módra.

Blanchiroz-meg vízbe $\frac{1}{2}$ font riskását, főzd-el puhán Bouillonba, fél font tehén velővel. Ez alatt, pergelly-meg vajban fél font reszelt 'semlye-mor'sát, keverj hozzá 8 tojást, 12 lat reszelt Pármai sajtot, egy kevés szerecsen-diót, sót, és a' riskását. Majd kenj-be vajjal egy aszta-kendőt, oszd-el három részre a' maszsát, kösd-be czérnával külön-külön mindegyik knödlit, főzd egy oráig, jó Bouillonba, melybe tetszésed szerént tehetsz zellert és petre'selymet; add-fel reszelt Pármai sajttal, és barna vajjal.

550. Frankfurti máj knödlivel.

Tisztíts-meg hártájától és inaitól, egy borjú májat, vagdald-el fainra egynehány veres-hagymával petre'selyemmel, 's maioránnával. — Márts, két ittze tejbe egy font 'semlyét, add hozzá a' májat, szerecsen-dióval, sóval, és fél font koczkára vagdalt, sárgán pergelt szalonnával. Utólyára keverj hozzá 5 tojást, 5 tojás-sárgáját, 's annyi lisztet, hogy knödlit formálhass belőlle; főzd-megsós vízbe, vagy még jobb Bouillonba.

551. 'Semlye knödli.

Dör'sölly-el habzásig 12 lat vaját, és adj hozzá lassan-lassan 3 tojás sárgáját, sót, szerecsen-diót, és apróra vagdalt petre'selymet. Majd keverj bele 12 lat fainra reszelt 'semlyét, fojmálly belőlle apró knödliket, és főzd-meg Bouillonba. Az efféle apró knödliket, adhatod csirkéhez, galambhoz, borjú vagy bárány-húshoz, — 's rák mártással is.

552. Kiterjesztett strudli.

Tégy egy fél font lisztet a' gyúró deszkára, üss bele két tojást, 's egy tojás' fejerét, adj hozzá egy kis darab vaját; só, egy kevés lágy meleg vizet, és dolgozd úgy ki, hogy olyan kemény legyen, mint a' vajas tészta azután takard-be egy meleg ruhával, hogy ki ne hüllyön, és ki ne száradjon, hadd úgy fél óráig, azután teríts egy tiszta ruhát az asztalra, nyútsd ki előbb a' tésztát, majd terjeszsze két személy tovább, míg oly vékony nem lesz, hogy az írást is olvashatod keresztült rajta; azután hadd száradjon-ki, kend-be olvasztott vajjal, és savanyú tejjel, hintsd-be 'semlye-morsával, tekergesd öszve, és tedd csiga formán, a' vajjal bekent serpenyűbe, önts reá a' két itte forró tejfelt, és süsd-meg kemenczébe, vagy adj reá alól felől pártűzet, és vedd-ki, vagy add-fel a' serpenyűvel. — 'Semlye-mör'sa helyibe adhatsz grízt is hozzá.

553. Rák strudli.

Készítsd úgy el a' tésztát, mint az előbbenihez, terjeszd-ki vékonyan, csinálly fél font rák-vajat, és egy rák habarékot 6 tojással — vagdally ismét apróra 20 rákfarkat: dör'söly-el $\frac{1}{4}$ font vaját, tedd belé a' rák-habarékot, rák-farkat, és a' cukrot; kend-be rák-vajjal a' tésztát, keverj a' rák habarékba tejbé mártott 'semlyét, 2 tojást 2 tojás-sárgáját, kend-be velek a' strudlit, tekergesd-öszve csiga formába, tedd a' rák-vajjal bekent serpenyűbe. önts reá forró tejfelt cukorral, adj alól felől pár-tűzet reá, és add-fel barnán sülvé.

554. Dör'sölt vaj galuska.

Dör'söld-el a' tésztát vajjal, tojással és lisztel; tégy a' tűzre egy lapos serpenyűbe tejfelt vajjal. — Ha már fő, szaggasd bele kanállal a' galuskát, adj alól felől pár-tűzet reá, főzd-el egészszen a' tejfelt, és ha már a' galuska szép barna, szedd-ki, és add-fel frissibe. — Ha tetszik, cukrot is adhatsz hozzá.

555. Bechamel galuska.

Készítsd el a' Bechamelt, dör'söld-el; 's tölts egy Casseroléba $\frac{1}{4}$ hüvelyknyire tejfelt, adj hozzá vaját, cukrot és vaniliát, ha már jól fő; szaggasd bele kanállal a' galuskát, főzd-el mint a' vaj-galuskát, és add frissibe az asztalra.

II.

A' Süteményekről közönségesen.

Emlékeztetés.

A' hideg Pástétomoknak való kemény erős és minden formára való tésztát legalkalmasabban készítik -el a' Francziák; ezeknek ebben is, valamint más sütemények' készítésében, alkalmas vóltok; más természetűé vált; könnyveikbe minden regulákat elő-adnak ehez, — mellyekből ezen észre vételeket közlöm.

A' hozzá valóknak mennyisége. 6 font liszt, 3 font vaj, 4 lat só, 10 tojás-sárgája. — Ennek fele, — negyed része, — vagy duplázva; a' mennyit készíteni akarsz.

A' vele való bánás módja Végy lisztet, tedd egy asztalra, és csinálly felől rajta lyukat, tedd bele a' vaját, a' sót, a' tojás-sárgáját, egy pohár vizet, vagy többet; dolgozd-ki igen jól a' tésztát, melly ha száraz lenne, nedvesítsd-meg — de többet kétszernél ne verd-fel; külömben igen kemény száraz lenne, és alig állana öszve.

Hogy a' tészta kemény, és arany színű legyen. Főzd-meg félig a' pástétom' töltsit egy Casseroléba, ez által a' tészta szép lesz' ugyan; de a' jó íziből sokat elveszt. Ezt megpróbálva készíts két pástétomot, egy forma tötélékkel: — Az egyikhez főzd-meg a' húst Franczia módon; a' másikhoz pedig tedd nyersen, a' pástétom-

hoz való tölteléket, jegyezd - meg mind a' kettőt, és süsd - meg. — A' nyersen betett hús' íze tisztább, kelemetesebb, és erősebb is lesz, mint a' félig megfőzött tölteléké.

A' vajás tészta' készítése' modjához, vagy modjáról, a' mennyi a' Szakáts - könyv, annyit javasol: — de minden tudja, hogy igen jó liszt, vaj, és hideg helyen való kikészítés kívántatik hozzá. — A' mennyiségre nézve, hosszas tapasztalásom, ezt adja másoknak kezekbe által, hogy: vegyen egy font fáin tiszta búza lisztet, $\frac{3}{4}$ font sótalán, vagy a' töb'szöri kimosás által, sótalanná tett vaját, két friss tojást, egy kanál jó Franczia égett bort, és egy kanál édes tejfelt.

A' bánás' modja ez: Tedd a' lisztnek felét, egy tiszta sima táblára, vagy márvány asztalra; csinálly annak közepén egy lyukat, tedd belé a' tojást, az égett bort, és a' tejfelt, gyúrd jó tésztává; tedd a' vajnak felét a' kinyújtott tésztára, borítsd - fel reá a' tésztát; hintsd - be az elmaradt liszttel egy más helyt a' deszkát, fordítsd - meg a' masszát úgy, hogy a' felső része a' liszttel behintett deszkán legyen, nyújtsd - ki töb'ször, 's vedd elő a' vajnak más felét, és bánj úgy vele mint az elsővel, míg csak a' liszt a' mi van; egészszen fel nem megyen reá.

Azután nyújtsd vékonyra a' tésztát, metszd formára, a' millyenre tetszik, 's rakogasd egymásra. — Minden tészta darab közzé, valamint felől is, kenj - fel egy kevés tojás - sárgáját, hogy a' süteménynek szép arany színe legyen. A' Francziák sok vaját tésznek az efféle süteményekhez, mások pedig jól megsózzák azt.

A' vajás tésztákból készült pástétomokat, külömbféle húsbeliékkal, savanyús mártásokkal, frissibe főzöttékkal, kockára vagdaltakkal, magába vagy csiperke 's kucsma - gombákkal, vagy más félékkel fejtér lévőbe felmelegítve töltik - meg, 's úgy adják - fel; — vagy pedig a' kucsma - gombát, rák - láb és fark velővel kevert savanyús mártással végyítik. — Erre való az apró marhák' májja is, valamint a' marhák' száj padlósa, vagy pofa - hússa, kakas - taréjjok, borjú - brézlik, és osztrea - csigák is, csak hogy az utólsót meg nem főzik hanem megmelegített lévőbe adják - fel.

A' tengeri rákokkal vagy Hummerokkal készült pástétomoknak megfőzik előbb a' rákokat, Kiveszik a' fejek' belsőjét, össze-vágjákogyoró-hagymával, fáin fűszer-zöltségeekkel 's egy szárdellivel, felkeverik a' tűznél, egynehány kanál eczettel, óhájjal, vagy vajjal mind addig, míg fel nem fő; majd citromlevet, adnak hozzá, és szitán által nyomják. (koczkára is fellehet a' tengeri rák' húsát vagdalni). Ezt bele tesszik az által nyomott martásba, megsózzák 's fűszer-számozzák, együtt felmelegítik, 's megtöltik vele a' pástétomot.

Ha rákból akarsz pástétomot készíteni, főzd-meg. Szedd-ki a' farkok' bélit, és tedd vissza beléjük; tedd a' többi részeket vajjal, vagy borjú levessel a' tűzhöz, nyomd által egy szitán, és adj hozzá lisztet, egynehány tojás-sárgáját, kevés citrom-levet, sózd-meg, és a' rák farkakat melegítsd-fel benne, majd töltsd-meg velek a' pástétomokat.

Szinte ekkép' lehet használni, minden hal és hús nemű részeket is; — valamint a' Helvetziai Ramequin, vaj, tojás-sárgája, krompli, liszt, és Pármai sajt is, hasonló szolgálatokat tész'.

A' vajas tésztát használlyák ebéd végin is, mint a' mellyet a' főzött, és megkészített gyümölcsöknek, valamint más édes csemegéknek alája szokták tenni. — Illyen formába tortának is nevezik, mellyek között legjobbak, a' mor'sa, és homok forma torták, mint-hogy legkönnyebb emésztetűek is.

Hogy minden tortát mandulával készítsenek, mint némely helyeken szokás! én nem javaslom; mert egy az, hogy nem mindennek kedves; más az, hogy nem is minden gyomor emészti-meg.

Atallyában a' száraz vagy puha, 'síros vagy kemény tésztába, süteményekbu, vagy tortába külömbféle változások vagynak; — mellyet a' külömbféle Szakács-könyvekbe észre is lehet venni; — de a' helybeli, vagy házi szokás egyet vagy más affélét javasol. — A' szakácsnék, a' kik nem útnak annyit, mint a' szakácsok, jobban esmerik, és tudják is a' helybeli süteményeket készíteni — de mindenkor jó liszt, tiszta vaj, és friss tojás kívántatik-meg hozzá.

Egyébaránt csak arra kell figyelmezní, hogy a tészta sem nagyon vajas, sem nedves ne legyen — akkor vivődjön a' tüzhöz, mikor jól megkölt, — jól kisüllyön, meg ne égjen, — és nagyon meg ne fűszerszámozd.

556. Hideg pástétom tészta.

Szaggass négy font fáin liszthez 6 lat vaját, csinály egy lyukat a' liszt' közepén, üss bele három tojást, vegyítsd-fel egy vagy két meszszyel forró vízzel; dolgozd-ki a' lisztet frissibe jó kemény tésztának; és formály belőlle lapta forma gömbölyeget, tekerd-be egy asztal-kendőbe, míg egy kevéssé ki-hül. — Hogy kellessen tovább vele bänni! — Lásd alól:

557. Hideg Pástétom Farcé.

Vagdally-el apróra 4 font borjú' húsát, a' czombjából, két font szalonnával, adj hozzá tejbe mártott, 's kinyomott fejer kenyeret. — Fojtsd-be vajba, apróra vagdalt veres és mogyoró-hagymát, adj hozzá sót, borsót, fűszerszámot, és fáin zöldséget, törd-meg egy mo'sárba hat tojással, sózd-meg jól, (mert minden hideg ételhez több só kell mint a' meleghez).

Használhatod ezen Farcét minden hideg pástétomhoz.

558. Meleg Pástétom Farcé.

Tisztíts-meg az inaitól 4 font borjú' czomb húsát, vagdald-el apró kockákra, egy font szalonnával, sódarral és vese kövérevel együtt; fojtsd-be négy veres-hagymával, csiperke vagy szarvas-gombával, fáin száraz zöldséggel fél óráig, gyenge pártü-zön, és önts hozzá egy pohár jó bort.

Vagdald-el azután apróra a' húst, a' szalonnát, 's a' befojtottakat, és keverd-el tejbe mártott reszelt 'semlyével: — főzd-el egészszen a' levét, és egy dör'sölő kövön, dör'söld-el hat tojással; sózd, borsold, és fűszerszámozd-meg. — Használhatod minden meleg pástétomhoz a' Farcét.

559. 560. 561. Felczifrázott pástétom.

Végy annyit a' hideg pástétom tésztából, a' mennyi a' pástétom' fedőlékjéhez szükséges, — nyújtsd-ki egy újnyira; a' többítésztát pedig gömbölygesd össze kenyér formára; tedd egy tiszta papírosra; 's csinály rajta a' kezdeddel egy lyukat virágos edény forma nagyságnyira; tapogasd-ki azt csinosan, 's az elmaradt tésztát nyomd a' kezdeddel ki az allyára, és ugyan ott csipdesd-ki vassal a' szélit. — Rakd-ki belől Farcéval a' pástétomot, tedd belé rendesen az apró marhát, vagy vad húst, 's ha velek meg nem telik, rakj közzé a' Farcéból, és takard-be felől szalonna szeletekkel; a' külső szélit pedig kend-be, két újni széleségnyre tojás-sárgájával, tedd fel a' fedőléket a' pástétomra, nyomogasd-be köröskörül a' bekent szélihez, és az nem oda valót vagdalgasd-el. — Csipdesd-ki vassal köröskörül a' pástétomot, 's csinály a' fedőléken egy meszszyes palaczknyi lyukat; — ragaszs hozzá tésztából, egy kis kéményt, kend-be a' pástétomot, felhabart tojással, és süsd-meg, nem igen meleg kemenczébe 3 — 4 óráig lassan. — Felczifrázhatod tésztából készített virággal, de előbb kend-be tojással.

Készíthetsz apró pástétomokat más módon is, melly egy nem igen gyakorlott kéznek még könnyebb, mint az első. — Ehez képpent nyújts-ki kerekdeden, vagy tojás formán egy darab tésztát, egy hüvelyknyi magasra; tedd papírosra, kend-be tojás-sárgájával, csinály neki szélit, nyomogasd jól az allyához, felől két újnyira kend-be tojás-fejéivel, tégy reá más tészta fedőléket, vágd-el a' mi reá nem illik tőlle, valamint a' szélin kiálló részeket is csipdesd-ki czifrán. — Hogy a' pástétom czifra legyen, végy egy fa virág formát, mellyen virág, vagy más cziráda van kimetszve, dörösd-be ezt a' formát lisztel, nyújtsd-ki kés foknyira, és tedd a' fa formára, a' hol kés foknyira kinyújtva, addig menny a' mangorral rajta; míg a' virág forma a' tésztába nem ér; azután vedd-le a' tésztát a' fáról, kend-be a' pástétom' szélit tojás-sárgájával, és nyomd reá a' virág formát. Ha a' pástétom készen, és töltve van, kend-be egésszen tojással.

Az efféle pástétomokat, ha a' vad hús egynehány nappal ez előtt páczolva volt, készítheted, vadból, Szárnyas-állatokból, és lúd májból is.

Fosztásd-meg t: i: a' szárnyas állatot, vedd-ki a' bélit, törd-ki a' csontját, töltsd meg Farcével, vaddal öszve hátúlról, és fojtsd-be vajba mogyoró, és veres-hagymával, fűszerszámmal, száraz zöldtségekkel, hogy puha legyen, tedd fére míg ki hül; és csinálly belölle pástétomot.

502. Nyúl Pástétom.

Nyútsd-ki, kis újni vastagnyira egy jó vajas tésztát, tedd egy tepsire, adj reá egy papirossal beborított, kivájott 'semlyét; kend-be körös-körül a' tésztát tojás-sárgájával, takard-be az egészset egy máolyan forma kinyújtott tésztával; a' többjét vagdald-el körös-körül, — czifrázd-meg késsel a' szélit, kend-be tojás-sárgájával, és süsd fél óráig. — Ha már szép sárga, vágd-ki a' fedőleket, vedd-ki a' 'semlyét a' papirossal együtt, és tölts helyibe nyúlból készített Ragout bele, add-fel melegen az asztalra — más efféle apró marhát is adhatsz belé.

503. Töke-hal pástétom.

Tisztíts-meg szálkáitól 5 font kiáztatott töke-halat, vagdald-le a' bőrit, és oszd-el két újni széles darabokra, tedd friss vízzel egy Casserolébe a' tűzre, ha már fő, öntsd-le rólla a' vizet, és adj reá frisset — töltsd-le ismét rólla, 's adj reá ismét frisset, és főzd-fel benne. Azután szedd-ki, 's tedd fére, hogy hüllyön-ki. — Majd készíts tepsibe egy jó vajas tésztát, rakd reá soronként a' töke-halat, és csuka Farcéból készített gombócokat, hintsd-be sóval, borsal, Szerecsen-dióval, és egynehány szelet vajjal. — Kend-be tojás-sárgájával a' szélit, csinálly reá vékony fedőleket — önts elébb pedig bele Krém mártást jó tejfelből készítve.

504. Pástétom Ángolnával.

Vágd-el egy ángolnának a' fejét, nyúzd-le a' bőrit, vedd-ki a' bélit, tisztítsd-meg a' szálkáitól, és vagdald-el két újni széles darabokra, csinálly min.

den darabon egy hasítást, páczold-be eczettel, sóval, száraz zöldséggel, vedd-ki egy óra múlva, hogy kiszáradjon; kend-be mind egyik vágást tojás-sárgájával, töltsd-meg Csuka Farcéval, és fojtsd-be gyenge pár-tüzön száraz zöldségbe egy fertályig. — Készítsd-el a' pástétom' allyát, a' fellyebb mondott mód szerint vajás tésztából, tedd reá az ángolnát, Csuka Farcéból készült gömbölyű galuskákkal együtt. — Kend-be tojással az allyát, és tetejét, süsd 3/4 óráig, és adj bele szárdelli vagy más egyéb pikánt mártást.

565. Pástétom csirkével.

Tedd egy ruhára az elvagdalt, és kiáztatott csirkét, fojtsd-be egy jó nagy darab vajjal, veres-hagymával, sóval, borsal, egy csomó fáin zöldséggel és Szercesen-dióval, azután hintsd-be két kanál lisztel, rázd-fel jól, önts reá egy kevés Bouillont, és főzd-el a' levét, míg jó sűrű nem lesz, tedd fére hogy hüllyön-ki. — Majd rakd a' csirkét, borjú farcából formált galuskákkal az elkészített vajás tészta' allyára, csepegtesd-meg borral a' csirkét; utollyára rakd-meg szalonna szeletekkel, csinálly reá tésztából fedőléket és kend-be a' sütés előtt tojással. — Ha már a' pástétom sárga, vágd-le a' fedőléket, vegyítsd-fel tojás-sárgájával a' kevés mártást, adj hozzá citrom-levét, szúrd a' szítán a' pástétomba, és add-fel jó melegen.

566. Pástétom Filéttel.

Készítsd-el egy jó vajás tésztát pléh táliba, és vagdald-el körös-körüül — Kenj reá jó vastagon egy borjú farcét, rakd reá a' spékelt, bepáczott, és Brais levesbe puhára főzött filetteket, és szalonna szeleteket. — Csinálly tésztából fedőléket, kend-be a' pástétomot tojással, tedd a' tállal együtt a' tepsibe, és frissibe süsd-meg. — Majd vágd-le a' fedőléket, szedd-le a' szalonna szeleteket, és önts bele Haché mártást.

567. Kis pástétom rákkal.

Készítsd apró formákba vajás tésztából készült kisedő pástétomokat, adj mindegyikre egy dió nagyságú rák-farcét, és elvagdalt rák-farkakat, kend-be tojás-sárgájával, csinálly reá fedőléket, és süsd-meg

rák-vajjal bekenve sárgán; azután vágd-le a' fedőléket, öntsd mind egyikbe jó rák Ragout, tedd reá a' fedőléket, 's add-fel az asztalra jó melegen.

568. Kis pástétom Osztreea csigával.

Tedd az osztreea csigát kiszedve, tulajdon levével egy fertályig gyenge pártúzre; ez alatt készítsd-el a' fellyebb említett pástétomot, tégy mindegyikbe egy Osztreea-csigát, és a' tésztát húzogasd öszve keresztbe a' csiga felett, hogy ró'sa formát mutasson; tedd a' tepsire, és süsd meg hamarjában kemenczébe. — Majd csepegtess belé Tokai bort, és add-fel jó melegen az asztalra.

569. Kis pástétom Bechamellel.

Nyuítsd-ki a' vajas tésztát, fél újni vastagnyira, formáld-ki gömbölyűnn a' pástétomokat, tedd egy tepsibe, kend-be tojás-sárgájával, nyomj-ki a' közepin egy karikát, és süsd-meg szépen. — Ha meg vagnak sülve, szedd-ki a' közepiről, a' nyomás után elvált puha tésztát, töltsd-meg apró kockákra vagdalt csirke melly-hússal, 's jól készített Bechamellel, és add-fel jó melegen az asztalra.

570. Vaj pástétom Ragouval.

Vájj a' kis újni vastag tésztából, meleg késsel egy gömbölyű tál forma darabot. — Kend-be tojás fejével a' szélit, és tégy a' szélire, czifrázva tésztából, két újni széles virág formát, — 's készíts az elmaradt tésztából, húszas forma darabokat, rakd-fel körös-körül, a' pántlika virág formára, és süsd-meg szépen. — Ez alatt készíts egy Ragout ekképen: Tégy egy kevés vaj mártásba, sós vízbe főtt, és kockára vagdalt borjú-húst, Brezlivel együtt. — Fojts-be vajjal 's zöld petre'selyemmel, 15 csiperke-gombát; vagdally-el hoszszú darabokra sós vízbe főtt spárgát, vagy kártifolt, keverj hozzá 20 30 rák-farkat, önts reá két kanál tojás-sárgájával fel-habart levest, főzd egy kevésbé a' Ragout, 's töltsd a' szépen sütött pástétom közepibe.

Bőjti napokon; adhatsz hús helyibé hozzá halat, vizát, lazacot, vagy tekenős-békát — Hús evő napokon pedig borjú-fejet főzve, és kockára vagdalva.

571. Riskása pástétom.

Dör'sölly - el egy darab rák vaját, üss bele négy tojás-sárgáját, adj hozzá 4 tojás fehér havát, és keverd-él 1/4 font tejbe sűrűn főtt, és kihűlt riskásával. — Készíts egy Ragout koczkára vagdalt borjú füléből, rák farkakból spárgából, és csiperke-gombából fojtsd-be rák-vajba, önts bele 2 tojás-sárgájával fel-habart hideg tehén-hús levest, és keverd jól ming egyűvé. — Majd rakj-be jól egy Casserolét vajas tésztaival, tedd bele, az eldör'sölt riskása' felit, adj reá felül Ragbut 's újra riskását; csinálly tésztaból egy fedőléket reá — kend-be tojás fejeérével, és süsd lassan a' kemenczébe.

572. Krompli pástétom.

Rakj-bé egy Casserolét, két kés foknyi vastag párázs tésztaival, tégy reá egy sör főtt, és vékony szeletekre vagdalt kromplit, és sódart; majd ismét kromplit; sózd-meg, és hintsd-be reszelt Pármai sajtal; adj hozzá vaját, és tejfelt, rakd-meg ekkép' a' Casserolét míg tele nem lesz'. — Majd csinálly egy fedőléket vajas tésztaból, kend be tojás fejeérével, és süsd-meg a' kemenczébe lassan.

573. Sódar pástétom.

Készíts metélt tésztát két tojással, nyújtsd-ki vékonyan, és vágdald-el nagy koczkákra, főzd-meg sós vízbe, öntsd egy laska szűrűbe, hűtsd-ki hideg vízzel, és szárítsd-ki egy ruhán. — Készíts majd párázs vajas tésztát, 's rakj-be vele egy vajjal bekent Casserolét, adj hozzá egy sör lecskét, — dör'sölly-el egy darab vaját 3 tojással 's 8 kanál tejfellel, önts valamit a' lecskékre belőlle; és hintsd-be főtt 's elvagdalt sódarral, újra lecskével, és úgy tovább, míg a' Casserole tele nem lesz': takard-be vajas tészta fedőlékkel, kend-be tojás-fejeérével, és süsd egy óráig kemenczében.

574. Tekenős béka pástétom.

Készíts vajas tésztaból egy pástétomot, kend-be tojás fejeérével és süsd-meg szépen. — Azután csinálly

egy kevés vaj mártást, fojts bele főtt spárgát, megtisztított főtt, és elvagdalt tekenős-békát, csiperkegombát, rák farkakat, és sült májjat. — Ha a' pástétom megsült, vagdald-le vígyázva a' felületét, töltsd-meg a' vegyítéssel, fedd-be újra, és add-fel hirtelenében az asztalra.

575. Hideg pástétom vad- v. borjú farcéval.

Főzz-meg fél font vaját egy itte vízbe, készíts vele 4 font lisztel és 3 tojással, sóval jó kemény tésztát; ha már a' tészta jól ki van dolgozva, hadd egy darab ideig ruhába betakargatva. — Készíts ez alatt egy jó farcét Öz-húsból, vagy frissen lőtt nyúlból; adj hozzá $\frac{1}{4}$ font szalonnát, $\frac{1}{2}$ font megtisztított szárdellit, borsot, mogyoró-hagymát, veres-hagymát, citrom-hajat, szegfűt, basilikomot, demutkát, egy pohár veres-bort, 4 — 5 tojás' sárgáját — Vágd-fel a' bőrit egy kövér lúdnak, vagy pujkának, szedd-ki a' csontjait, de a' mejje husát hadd-meg a' bőrön; töltsd-meg egészszen farcéval, melybe főtt csiperke, vagy Szarvas-gomba, 's lúd, vagy pujka máj is keverve van. — Tedd a' tésztát egy árkus fejer papírosra, csinálly rajta kézzel egy lyukat, és formálly belőlle egy gömbölyű leveses tálat, de vastagabb schol sem legyen, egy erős új vastagnyinfl, azután rakd-be az allyát Farcéval, és felől szalonna szeletekkel — kend-be tojással a' szélit, és csinálly reá fedőléket. — Csipdesd-ki körös-körül csínosan a' tésztát, kend-be egészszen vajjal, és süsd lassan 3. 4. óráig. — Ha a' pástétomot a' kemenczéből kiveszed, csinálly a' fedőléken egy kis lyukat, önts bele egy pohár erős bort, és hűtsd-ki. — Készíts továbbá, egy jó kocsonyát, egy pár borjú lábából, egy font borjú és tehén-húsból, fojtsd-be egy ideig szegfűvel, spēkelt veres-hagymával; és gyökerekkel, 's ha már elég barna, önts bele tehénhús, és egy kevés Schú levest; főzd-el jól, szűrd által tisztán egy ruhán, öntsd a' pástétomba, és tedd fére hogy kihűllyön. — Hazai Farcéval készítsd ekképpen: Csinálly egy fáin Farcét, 3 font borjú czombhúsból, adj hozzá egy font szalonnát, vagy velőt, veres és mogyoró-hagymát, demutkát, tehén-húsba mártott két semlye bélit, sót, borsot, és egynehány

tojást, azután vegyítsd - fel borjú- pecsenye) levével, és tégy a' Farce közzé egy pár Snepfet vagy Foglyot, egészszen; vagy négy felé vágva, szarvas, vagy csiperke-gombát, és készítsd úgy hozzá a' pástétomot, mint fellyebb mondottuk.

576. Kemény pástétom maccaronival és bechamellel.

Készíts kemény tésztából, egy fedőlék nélkül való pástétomot; csinálly egy bechamelt Schú levest, adj bele egy pár tojással többet, mint mászszor adni szoktál; keverj közzé főtt, és jól kicsorgott maccaronit, egy pár kanál Schú levest, egy kés hegynyi fa-héjjat, és egy kevés sót; töltsd-meg vele a' pástétomot, és süsd-be nem fedve, nem nagy tűzön egy óráig, s add-fel.

577. Hideg pástétom fajd-tyúkkal.

Vágd-fel a' megtisztított, és kiszedett fajd-tyúknak a' hátát, szedd-ki a' bordáit, dör'söld-be szegfűvel, szagos zöldséggel, és hadd úgy egy éjszakán által. — Töltsd-meg a' fellyebb mondott módon elkészített pástétomot farcével, tedd a' fajd-tyúkot a' közepibe, takard-be egészszen farcével, adj felül reá egynehány nyers sódar szeleteket; tésztából csinálly reá fedőléket, és süsd-meg szépen. — A' felmaradt bordáiból és csontjaiból csinálhatsz kocsonyát, vagy szulczot a' pástétomhoz.

578. Timballé fogjokból.

Vágd-le 4 meg-tisztított fogojnak a' mejjét és czombját, fojtsd-be vajba, fűin zöldséggel, fűszerszámmal, sóval, borsal, önts hozzá egy pohár bort, főzd-meg puhán és hűtsd-ki. — Továbbá nyújtsd-ki a' párázs vajas tésztát egy újni vastagságnyira, metszd-ki, és rakd-el rendel, egy vajjal bekent Casserolébe, rakj a' tésztára pástétom farcét, tedd belé a' foglyokat, takard-be farcével, és azon fűin zöldséggel mellybe befojttad: végre vagdally reá vékony szalonna szeleteket. Készíts reá a' tésztából egy fedőléket, kend-be tojással, csinálly rajta egy lyukat, és

süsd a' timballét két óráig lassan. Majd fordítsd - ki egy tálra, vedd - le vigyázva a' tetejét, csinálly a' farcéba kis lyukakat egy késsel, és önts bele lassan - lassan Spanyol, vagy pikánt mártást.

579. Csuka Farce.

Tisztítsd - meg szálkáitól, 3 fontos csukának a' húsát, vagdald - el apróra, és dör'söld - el a' kövön. — Keverd - el, apróra vagdalt, vajba fojtott veres - hagymával, 3 tejbé mártott 's kinyomott 'semlye béllal, 1/4 font vajjal vagy velővel, 3 tojással, sóval, borsal; Szerecsen - dióval; dör'söld el fáinúl egy ideig, és nyomd által egy réz drót szitán. — Csinálly ezen farcéból kis knödliket, és czifrázd - fel vele az ételeket.

580. Potyka Farcé.

Ezt is épen úgy készíted, mint a' közelebbit, és csinálsz belőlle Brissolest, Eskalopst, Cotolettet, és különbféle ételekhez való felczifrázást.

581. Szarvas - gomba Farcé.

Fojt - be vajba a' meghámiozott és apróra vagdalt fekete szarvas - gombát, törd - meg fáinúl mo'sárba, nyomd keresztül egy szór szitán, és keverd olyan Farcéhez, a' milyen tetszik.

582. Zöld Farcé.

Moss - meg egynehány marok, gyenge spénatot, törd - meg mo'sárba, és szúrd szitán által egy Casserolébe, azután tedd Casserolostól együtt, forró vízbe, hogy úgy öszve mennyen, mint túró; nyomd által egy szűrő szitán, és csorogtasd le rólla a' vizet. — Keverd el ezt a' Farcét aprólék, marha, csuka, vagy borjú - hús Farcével — szép zöld fog lenni.

583. Lúd - máj Farcé.

Törj - meg és dör'sölly - el kövön egy pár hizlalt, és elvagdalt lúd - májját; fél font szeletekre vagdalt szarvas - gombát; vajba fojtott és elaprózott veres és mogyoró - hagymát, petre'selymet, fél annyi mint a' lúd máj késsel karczolt szalonnát, levesbe mártott és

kinyomott 'semlye bélit, 5. 6. tojást, borsot, sót, és Szerecsen-diót. — Készíthetsz ezen Farcéval, hideg vagy meleg pástétomot is; valamint használhatod, a' nyárson sült apró marhához, és szarvas-gombával spékelt lúd-májhoz is.

584. Szálpikon.

Főzz-meg, 'ökör száj-padlását puhán, jó Brais levesbe, kakas-taréjjal és tehén-brézlivel együtt. Hútsd-ki és vagdald-el apró kockákra rák-farkakkal, szarvas és csiperke-gombával, ugorkával, vagy apró kapornával, fojtsd-be vajba, hints-be egy kanál lisztel, önts bele Coulist, vagy fejer mártást; adj hozzá egy kevés főtt, füstölt nyelvet, főzd-el jól, sózd-meg, 's keverd-el tojás-sárgájával és citrom-lével; hozzá adhatod az apró marha pecsenye maradékot is. — Azután, töltsd Krem poharakba, hintsd be felől barna 'semlye-mor-sával, adj reá egy kevés rák vaját, és tedd egy kis ideig a' meleg kemenczébe. Ezt a' Ragout mindenféle ételekhez használhatod.

585. Fánn vagy nyárson Sült kalács.

Ehez szükséges 2 font vaj, 2 font fain liszt, 1 1/2 font cukor 30 tojás 1/2 lat fahéj, és Szerecsen-dió virág 's két citrom' sárgája — verd-el jól a' tojás' sárgáját, cukorral fél óráig, olvaszd-el a' vaját, hűtsd-ki egy kevésbé és add hozzá, az elvert cukros tojást, — dör'söld-el mind addig, míg nem habzik. — Azután keverj bele fűszerszámot, majd lassan-lassan a' lisztet, ugy a' tojás fejerje' havát.

Még egy módon említem -meg.

586. Egy más szerű, fánn vagy nyárson sült kalács.

A' fellyebb mondott mód szerént keverj-el 1/2 font cukrot 1 1/2 font vaját, 3 font fain lisztet, 1 1/2 fél meszszely édes tejfelt, 20 tojást, 1/2 lat fahéjt és szegfűt, és a' mellyik masszából tetszik, a' kettő közül süsd ekképen: — Kell lenni hozzá egy gömbölyű mangorló forma fádnek, mellynek hossza más-fél lábnyi, és a' kiterjedése alól, 5 és fél czoll, felől pe-

dig $\frac{3}{4}$ czoll; a' hol lassan-lassan a $\frac{1}{4}$ czólnyival mindég vékonyabb legyen. Tekergess ezen fára két árkus fehér papírost, melly mind a' két végén kiállyon, kötözgesd által szorossan spagáttal. A' fa vége felé kösd-meg másira a' spagátot, de ugy: hogy azért, a' süteményt ha jó is, ismét felhúzhasd reá; a' másik vége, a' mint a' papiros rajta van, marad; de hogy meg ne égjen, vagy a' papiras tölle el ne vájjon, ragaszd a' hengerhez tésztával, melly ekképen egy nyársra húzódik-fel, bepeczkelődik, és a' tűzhöz tevődik. — A' tűz kisded fákból készül eleinte, hogy ha szükség nagyobb, de kissebb is lehessen. Mihelyest sárga már a' papiros a' fa körül, mindjárt végy-ki a' tésztából egy részt, valamelly edénybe vagy deszkára, és öntsd-fel reá az első sütni valót, de folyvást, még pedig sebessen forgatva, — tégy a' henger alá, egy tepsit, hogy a' lecsepegő tézta, ismét a' többihez tevőd-hessen.

Az első felöntés egy kis újni vastagnyin adódik-fel, melly ha jól vólt készítve kisded csipkezeteket formál, melly lassan-lassan mindég nagyobbodik. — Ha ez a' széntűznél mindég forgatva arany szín sárgán van megsülve; — öntsd reá a' másodikat, harmadikat is, úgymint az első. — Minkeelőtte levennéd, pirítsd még egy darabig a' pártűznél, melly mikor el-aludt már; hadd még is a' fán legalább egy fél óráig, hogy jól kiszáradjon; akkor mind a' két végén vágd-el egy formán a' hengeren, és vedd-le. — Ha a' nyársat egy formán tartva a' falhoz lökdösgeted, a' sütemény a' spagáttal és papirossal egygyütt szinte le-esik a' hengerrel.

Első figyelem az itt, hogy a' henger jól öszve legyen kötve a' nyársal; de hogy akkor is, mikor a' hengert a' falhoz lökdösöd, fel ne repedjen, vagy rólla egészszen le ne essen a' süteményed, tartsd alatta két kézzel egy asztalkendőt, azután kihuzván alóla a' spagátot add-fel, melly ha még valahol hozzá vólna ragadva; nyúlj kézzel hozzá, és húzd-ki a' papirossal egygyütt.

587. Dör'sölt' fa-héj torta.

Dör'sölly-el habzásig $\frac{3}{4}$ font vaját, üss bele lassan-lassan kilencz tojás' sárgáját, adj hozzá $\frac{1}{2}$ font

fáinra tört mandulát, $1/2$ font szitált cukrot, és két lat apróra tört fa-héjt. — Ha ezeket mindegyütt dör'sölted már egy óráig, keverj hozzá $3/4$ font lisztet. — Kenj-be vajjal, egy tortás karikát, adj az allyára egy kés foknyi vastagon a' tésztából, tölts közé befőzött medgyet, tengeri szöllöt 's a' t. — Csinálly reá a' többi tésztából egy róstély formát, süsd - meg lassan, és czifrázd-fel cukros jéggel.

588. Alma - torta.

Vágd darabokra a' meghámozott almát, 's főzd-el liktáriomnak cukorral, czitrom-hajjal és fa - héjjal; azután hűtsd-ki. — Készíts vajas tésztából egy tortát, töltsd bele a' maszszát, kend széjjel egy újni vastagnyira, — csinálly reá egy vékony fedőleket, süsd lassan, és felül glaciroid-meg.

589. Porzós tortácskák.

Olvassz-el, egy font fris vaját, keverj bele lassan-lassan, 12 tojás és egy czitrom eldör'sölt sárgáját, 1 font szitált cukrot, és 12 tojás fejére' havát, utólyára adj kanalanként hozzá egy font lisztet. — Kenj-be olvasztott vajjal apró pléh formákat, töltsd beléjük félig a' maszszát; és tedd vagy rakd egy tepsire; azon fél óra alatt megsülnek. — A' fellyebb említett maszszából kijön 70. — 80 ollyas apró formácskával.

590. Máltai kalács vagy fánk.

Törj-meg fáinul fél font édes mandulát, egy kevés tojás fejérével, és dör'söld fél óráig, fél font fáinra tört cukorral, 16 tojás, és egy czitrom sárgájával, 4 lat olvasztott vajjal, keverj végre hozzá fél font fain lisztet, és lassan-lassan 8 tojás fejérje' havát, és süsd-fél óráig apró közönséges formákba.

591. Abronesos kalács.

Dör'sölly-el habzásig $3/4$ font vaját 12 tojás sárgájával, és egy le-dör'sölt czitrom-hajjával. — Azután vegyíts össze egy font fain lisztet fél font cukrot, és keverd a' maszszához 6 tojás fejérre' havával együtt, 's süsd-meg lassan, egy karika formába.

592. Bor Sip.

Verj, tajtékká 1/4 tojás fejejét, törj-meg egy font citrommal dör'sölt czukrot, és keverj belé utólyára lassan-lassan 3/4 font fain lisztet; tedd ezt a' masz-szát két újni széles stráfonként, egy vajjal bekent pléh tepsibe, süsd-meg sebessen egy fertályig, vag-dald-el darabokra, és tekergesd melegen egy újni vastag pálczára.

593. Porzós torta.

Ehez végy, egy font vaját, egy font lisztet, egy font czukrot, egy citrom-sárgáját, és 15 tojást. — Dör'söld-el a' vaját habzásig, azután add hozzá egy-gyenként a' tojást, keverd-el a' czukrot lisztel, utó-lyára tégy bele lassan-lassan 8 tojás fejeje havát, és süsd-meg a' tortát egy olyan formába, mellynek a' közepén csapja van.

594. Anglus torta.

Végy egy font lisztet, éppen annyi tört czukrot, és 15 tojást, tedd közzé a' tojás fejejének a' felit, a' többit pedig habard-el, fél óráig egy fazékba a' czu-korral, utólyára add hozzá a' lisztet, 's egy kevés szitált vaniliát, — 's verd-fel a' tésztát mind addig, míg jó erős nem lesz. — Azután kenj-be olvasztott vaj-jal egy pléh formát, töltsd-meg félig a' tésztával, és süsd-meg szép sárgán.

595. 'Sirba sült fánk.

Végy két font fain száraz liszthez, fél font vaját, 5 tojást, 5 tojás sárgáját, 4 evő kanál jó élesztőt, 4 lat czukrot, és egy ittze jó tejet. — Olvaszd-el a' vaját meleg tejbe, — habard-fel a' tojással 's a' többivel, adj hozzá Szerecsen-dió virágot, és keverd-el vele a' lisztet. — Verd-el a' tésztát egy fa-kanállal mind addig, míg a' kanáltúl el nem válik, azután dolgozd-ki kézzel deszkán, és nyútsd-ki olly vékonyan mint egy szalma-szál, majd tégy a' tésztára; czukorral mandulával vagy fa-héjjal elkeverve becsinált málnát, — tengeri szöllőt, vagy baraczkot, takard-be egy más tésztával

vágd-ki apró fánk formán, tedd egy ideig a' melegre,
 hogy megkeljen, és süsd-meg sárgán 'sírba.

III.

Tojásos Ételek.

Emlékeztetés.

A' tojás, a' természetnek valóban egy becses aján-
 déka, a' mellyből az esztendő minden részeibe, olly
 egészséges és tápláló eledelt lehet készíteni, hogy a'
 hús étel nélkül; a' mellett, könnyen el lehet lenni. —
 De mint az ételekhez szükséges hozzá tétel is, minden
 konyhába szükséges; — mert ritka étel az, mellyhez
 tojás vagy legalább tojás sárgája ne adódna. — Szük-
 ség' mindazáltal arra vigyázni, hogy a' tojás friss, —
 ifjú tyúkoktól való, — legyen — de a' mellett nem
 több mint kell, mert ha sok; a' gyomor meg nem e-
 mészti, — a' gyenge gyomrot pedig éppen elrontya.

596. Töltött Tojás.

Főzd-meg keményen a' tojást, a' mennyi kell,
 hámozd-meg és vagdald két felé; azután szedd-ki a'
 sárgáját, vagdald el apróra egy darab téjbe mártott
 'semlyével: — majd dör'sölly-el vaját, keverd bele a'
 tojás-árgáját, tejjel sával, borsal, zöld petre'se-
 lyemmel, és töltsd-meg vele a' tojást csúcsos formán;
 azután rakd-el soronként, egy vajjal és savanyú tej-
 fellel bekent tálba, öntözgesd-meg vajjal, hintsd-be
 'semlye-mor'sával, és önts reá kevés savanyú téjfelt,
 de hogy a' tojást egészszen bé ne takarja; tégy hozzá,
 zöld petre'selymet is, metélt hagymával együtt, adj
 alól és felől tüzet reá, és süsd-meg a' kemenczébe.

597. Tojás szárdellivel.

Kenj-be egy tálát, savanyú tejjel, adj bele apró
 darab vaját, és szálkáitól megtisztított apróra vagdalt

szárdellit, olvaszd-el a' vaját, és üss bele tojást a' mennyi szükséges, de úgy, hogy egészszen maradjon, sózd-meg, és főzd egy kevés ideig.

598. Tojás heringel.

Moss-meg egy pár heringet, húzd-le a' bőrit, szedd-ki a' szálkáit, és vagdald-el apróra. Majd olvaszsd-el vaját serpenyűbe, üss belé tojást, a' mennyi szükséges, adj hozzá egy evő kanál vizet, sót, borsot, s az elvagdalt heringet, és keverd-el úgy, mint a' közönséges rántottát; csak hogy annál higabb legyen.

599. Tojás eczettel, és savanyú tejjel.

Készítsd egy kevés sarga rántást, önts belé eczetet, és főzd egy kis ideig, majd üss belé egynehány tojást, de fel ne kavard. Azután habarj-fel savanyú tejjel, egy pár tojás sárgájával, és önts a' tojásra, főzd egy kevésbé, de úgy hogy a' tojás kemény ne legyen. Ha tálalni akarod hintsd-be cukorral, és fahéjjal.

600. Rántotta.

Vájd apró darabokra, egy darab füstölt főtt halat, és tedd egy serpenyűbe meleg vajba; majd habarj-fel egy fazékba tojást, a' mennyit akarsz, sózd, és fűszerszámozd meg, önts a' halhoz, keverd-el jól, és add-fel míg, meg nem keményedik.

601. Tojás Portugalliai módon.

Dör'söld-el, a' keményre főtt tojást, önts belé egy kevés bort, és törd-meg mo'sárba cukorral és citronáttal; főzd-el a' masszát egy vajjal bekent tálba; mind addig míg sűrű péppé nem lesz; majd hintsd-be cukorral, és Szerecsen-dióval — szurkálly bele citrom-hajat, és pisztáziát.

602. 603. Tojásból Ragout.

Főzz-meg annyi tojást a' mennyi szükséges keményre, vágd két felé, tedd egy serpenyűbe, és önts rá jó tejjel — adj hozzá reszelt Szerecsen-diót, sót, elvagdalt zöld petre'selymet, és egy darab vaját.

főzd-el jó sűrűn, azután rakogasd-el csinosan egy tálba, j's a' szélit cziprázd-fel keményre főtt tojással. —

Vagy. Süsd-meg keményre meleg hamuba a' tojást, hámozd-meg, és vágd szeletekre, azután süsd-meg vajba, és adj hozzá, reszelt Szerecsen-diót, sőt borsot elvagdalt mogyoró-hagymát, és porrá tört demutkát. Ha már a' tojás barnán megsült, önts reá egy kevés borsó levest, és sózd-meg egy keveset. — Ez alatt dör'sölly be mogyoró-hagymával egy tányért, add bele a' Ragout, és nyomj hozzá citrom levet.

604. Tojás szeletek.

Keverj-el tojást a' mennyi szükséges, adj hozzá fain lisztet, zöld petre'selymet, sőt, gyömbért és Szerecsen-dió virágot, keverd jól mind össze, kösd-be egy asztalkendőbe, és főzd vízbe úgy, mint a' pudingot. Ha már eléggé főtt, vagdald-el szeletekre, tedd egy Casseroléba forró vajba, süsd-meg benne, és add-fel szárazon az asztalra.

605. Híg tojás.

Tedd a' tojást hideg vízbe a' tűzhöz, és ha elkezd főni; szedd-ki a' vízből, és add-fel az asztalra hosszú darabokra vagdalt kenyérral sóval és borsal. — Magyar-országba és Szileziába olvasztott vajjal is szoktak bele tenni, — és úgy eszik.

606. Egész tojás.

Kenj-be savanyú tejjel egy pléh tálat, önts reá vaját, üss hozzá annyi tojást a' mennyi szükséges, de úgy, hogy egész maradjon, tedd a' pár-tűzre, főzd-fel, és sózd-meg.

607. Rántotta.

Üss tojást a' mennyi tetszik egy edénybe; keverd-fel elegendő tejjel, és adj közzé egy kevés Szerecsen-dió virágot. — Olvaszsz-el vaját vagy sirt egy serpenyűbe, öntsd bele a' tojást, kavargasd-el jól, hogy kemény vagy csomokás ne legyen. — Ha találod, hintsd-be metélő-hagymával.

608. Tojás csiperke-gomba mártással.

Készíts serpenyűbe, egy fehér, sárga ráptást, önts bele petre'selyem vizet, vagy híg borso levét; sózd-meg, adj hozzá Szerecsen-diót, koczkára vagdalt csiperke-gombát, és főzd jól — adhatsz hozzá apróra vagdalt főtt spárgát is. — Tedd a' tojást egy pléh tálba, öntsd reá a' mártást, és főzd-fel még egyszer.

609. Tojás 'semlyével keverve.

Aztass-meg 'semlye mor'sát tejbe két óráig; ha már elég puha nyomd által egy szítán, adj hozzá cukrot, sőt elvagdalt citrom-hajat, üss hozzá tojás-sárgáját a' mennyi szükséges, keverd-el 'semlyével, és a' tojás fehérje' havával. — Majd kenjbe vajjal egy Casserolét, add bele a' keverést, és süsd-meg a' kemenczében, vagy pár-tűzön. Azután fordítsd-ki a' tálba, hintsd-be czukorral, és sütögesd-meg meleg lapáttal.

610. Bubbert tojásból.

Habarj-fel egy kis kanál lisztet, egy kevés édes tejfellel: üss bele annyi tojást a' mennyi szükséges, adj hozzá cukrot, dör'sölt citrom-hajat, tejfelt és keverd jól mind öszve. — Tedd majd egy hideg vajjal bekent tálba, adj felől és alól pár-tűzet reá, és süsd-meg szépen. Ha nem készítesz többől 8 tojásnál, tedd a' tálat egy fazékra, mellybe víz forr, és főzd meg úgy.

611. Zöld, vagy pá'sitos tojás.

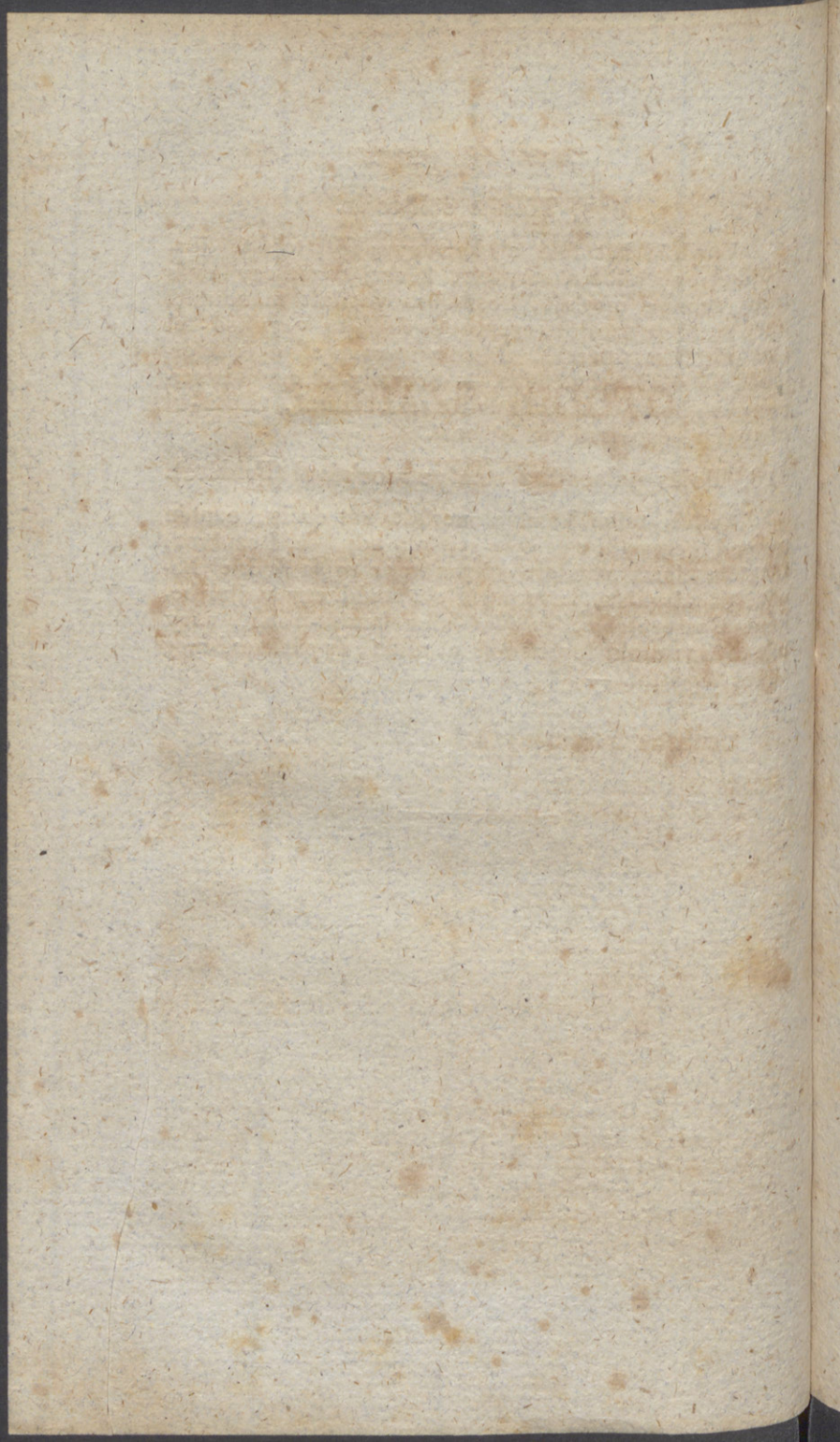
Főzz - meg egynehány tojást keményre, vagdald kétfelé, szedd-ki a' sárgáját, dör'söld-el egy kanállal; aprózz-el zöld petre'selymet; fojtsd-be vajba egy kevés münd lisztel, keverd a' tojás-sárgájához, üss belé még, egy pár friss tojást, kavard még egyszer mind jól öszve, és töltsd csúcsos formán, a' tojások' fehérjébe; azután süsd-meg tejfellel békent, és vaj darabokkal berakott tálba. — Készíts ez alatt hozzá zöld levelet, zöld petre'selyemből, megtörve t: i: azt mor'sárba; nyomd keresztül a' szítán egy kevés borsó lével, adj bele vajat és fűszerszámot, és főzd csak röviden, hogy a' színét el ne veszítse.

612. Töltött sült tojás.

Vagdald két felé a' keményre főtt tojást; dör-
'söld-el egy tálba a' sárgáját, keverj hozzá egy kevés
fáin 'semlye mor'sát, hosszúra vagdalt mandulát,
apró maló'sa szőlőt, czukrot és fa-héjt; vegyítsd -fel
egy pár friss tojással, töltsd csútsosan a' tojás fejr-
jébe, és süsd -meg 'sírba. — Forrally-fel egy kis ser-
penyűbe bort, czukorral és fűszerszámmal, tálald -ki
a' tojást, és öntsd reá a' bort.

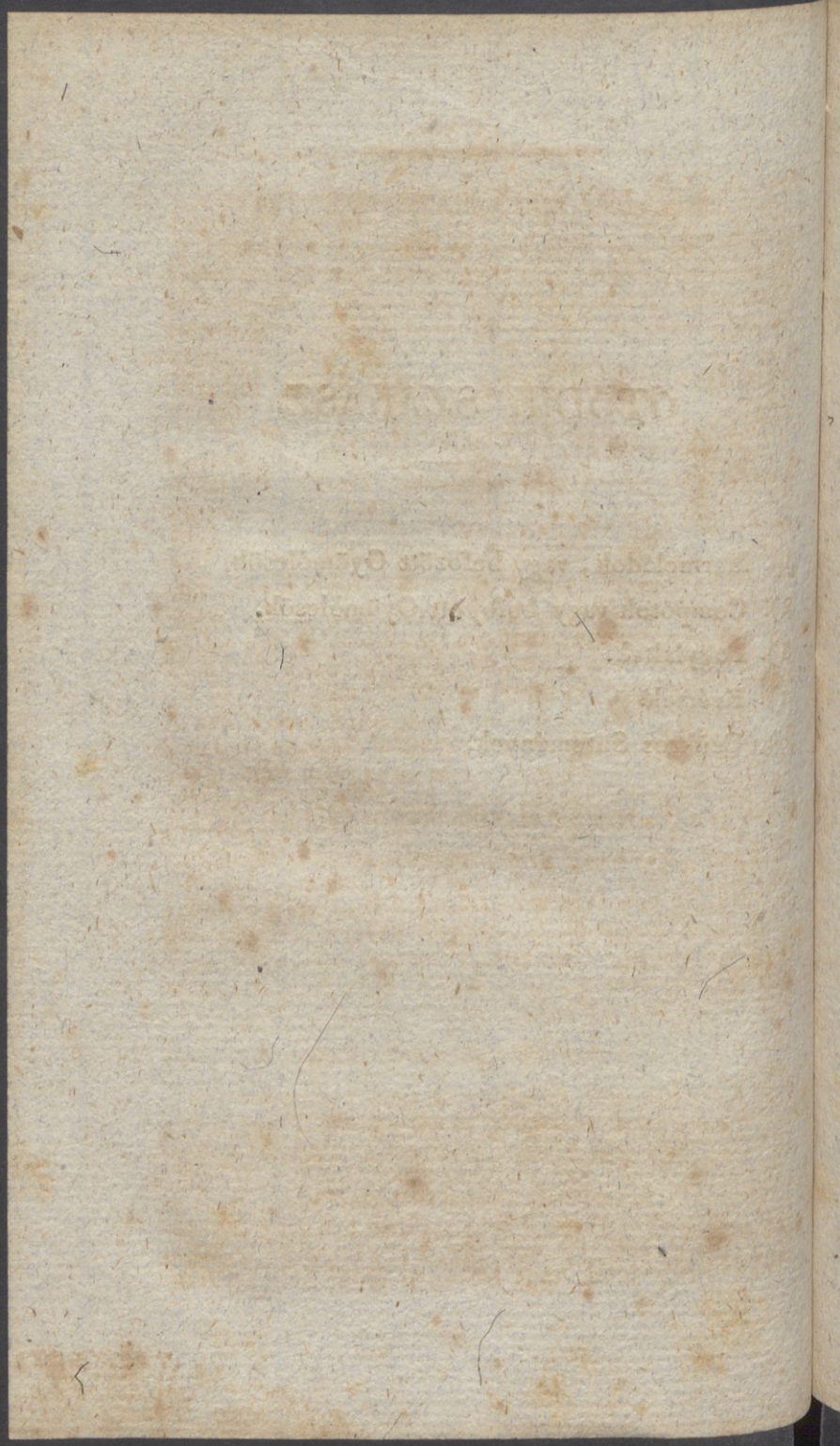
613. Tojás palacsinta 'semlye mor'sával (Fridate).

Áztass tejbe 'semlye mor'sát két óráig, azután
nyomd keresztül egy szőr szitán; adj hozzá czukrot,
sót, és fáinra vagdalt cittronátot, tojás fejrje' ha-
vát, és sárgáját, keverd jól el; tedd egy vajjal be-
kent Casseroléba, és süsd -meg kemenczébe, vagy
pár-tűzön: majd fordítsd -ki a' tálba, és sütögesd -meg
tüzes lapáttal. —



ÖTÖDIK SZAKASZ.

- 1). Marmeládok, vagy befőzött Gyümölcsök.
- 2). Compotok vagy befojtott Gyümölcsök.
- 3). Fagylaltak.
- 4). Krémek.
- 5). Czukros Sütemények.



I.

Mármelódok vagy czukorral befőzött Gyümöltsök.

614. Befőzött Cseresznye.

Moss-meg jól 12 font szép érett cseresznyét, húzogasd-ki a' szárait, és hányd-ki a' magvát, tedd egy Casserolébe gyenge pár-tűzre, 's keverd egy fa-kanállal, míg csak félig el nem fő; majd olvasz-fel kevés vízbe 6 font czukrot, és főzd mind addig míg (ha víz-űjjal próbálod:) ropogni nem kezd, vagy míg a' fogadhoz nem ragad. Azután öntsd a' cseresznyét bele, és keverd jól el folyvást, míg elég sűrű nem lesz', mellyet megesmérhetsz, ha a' keveréskor a' Casserolénak az allya látszik. Ha félig kihült töltsd üvegekbe.

615. Befőzött Málna.

Nyomj egy szór szitán által 8 font szép málnát, tedd egy Casseroléba pár-tűzre, keverd folyvást míg félig el nem fő. Főzz-meg a' fellyebb mondott módon 4 font czukrot, tedd bele a' málnát és bánj vele úgy, mint a' másikkal.

616. Befőzött Sárga-baraczk.

Tisztíts-meg magjaitól 8 font érett baraczkot, nyomd által egy laska-szűrőn és tedd a' Casseroléba gyenge pár-tűzre, hogy a' nedvessége kigőzőlögjön — azután szedj-ki egy maroknyi megtisztított magját, vagdald-el hosszúra, keverd a' baraczkhoz, és tedd fére: Főzz-meg sűrűn 5 font czukrot, és vegyítsd köz-ze a' baraczkot. Ha már olly sűrű, hogy a' kanáltól elválík, tedd fére, hogy hűjjön-ki és töltsd üvegekbe.

617. Befőzött sárga vagy zöld-szilva.

Szedd-ki a' magvát 6 font érett szilvának, nyomd keresztül egy szőr szitán és tedd a' pár-tűzre. — Majd főzz-meg 4 font czukrot, vegyítsd közzé, és keverd folyvást, míg elég sűrű nem lesz.' Ha kihült töltsd üvegekbe.

618. Befőzött Körtvély.

Hámozz-meg 6 font izenbart, vagy Bergament Körtvélyt, vagdald el 4 részre, szedd-ki a' magvát, és tedd friss vízbe, hadd úgy eggy ideig, és főzd-meg vízbe puhán. Azután szürd-le rólla a' vizet, és nyomd által egy laska szűrőn a' tába. — Majd főzz-meg 4 font czukrot, szedd-le a' tajtékját, vegyítsd közzé a' Körtvélyt, és keverd folyvást a' tűznél míg elég sűrű nem lesz.

Az Almából is ekképpen készíthetsz.

619. Befőzött Őszi Baranczk.

Tisztíts-meg magvaitól 7 font jó fajta érett Baranczkot, nyomd által egy Laska szűrőn. Készítsd hozzá 4 font czukrot, és töltsd üvegekbe.

620. Befőzött Birsalma.

Hámozd-meg az érett Sárga Birs-almát, vagdald 4 részre, szedd-ki a' magvát, és főzd-meg puhán sok vízbe, azután szürd-le a' vizet és nyomd keresztül a' Birs almát egy laska szűrőn. A' mennyi font a' Birsalma, annyi czukor kell hozzá: — hadd így a' pár-tűzön, míg jó sűrű nem lesz, nyomj bele két citrom levét, meg ne égesd — azután hűtsd-ki.

621. Befőzött Hecsepecs.

Tisztíts-meg érett Hecsepecset, nyomd által egy szőr szitán adj 7 lat Hecsepecshez $\frac{1}{2}$ font czukrot — főzd-el jó sűrűn, hűtsd-ki és töltsd üvegekbe.

622. Befőzött Szilva.

Szedd-ki a' Szilva' magvát, tedd egy új mázos fazékba fedd-be, és kösd-be jól, tedd a' fazékat egy

üstbe forró vízbe, főzd úgy egy óráig de vigyázva, hogy a' fazékba víz be ne menjen. Azután vedd-ki nyomd-keresztül a' szitán a' Szilvát — a' mennyi font a' szilva annyi font czukrot adj hozzá. — 'S tölts üvegekbe.

II.

C o m p o t.

623. Alma Portugallia módra.

Hámozz-meg egynehány masánszki almát, vájd-ki a' közepin, és töltsd-meg Pisztátzia Krémmel vagy egyéb más édességgel; forgasd-meg bor tésztába, süsd-meg lassan, és fényesítsd-meg czukorral.

624. Alma vajas tésztába tekergetve.

Készítsd-el az almát a' fellyebb mondott mód szerint; töltsd-meg befőzött Tengeri-szöllővel, és tekergesd egy darab vajas tésztába, rakd egy torta tepsi-be, süsd-meg lassan a' kemenczébe, és fényesítsd-meg czukorral.

625. Cseresznye Compot.

Vagdald-el a' Cseresznye' szárait, önts reá hideg vizet. Olvassz-el egy kevés vízzel $\frac{1}{2}$ font czukrot, és főzd-meg sűrűn; tedd bele az aszalt cseresznyét, főzd egy ideig, szedd-le a' tajtékját, hűtsd-ki, és add-fel egy Compot tálba.

626. Baraczk Compot.

Ha éretlen a' Baraczk sem a' haját, sem a' magvát nem kell kivenni; de ha már érett tisztítsd-meg, 's vedd-ki a' magvát is, és főzd-meg fél puhán vízbe, azután hűtsd-ki egy tiszta ruhán, 's tedd a' czukorhoz: főzd egy kis ideig, és szedd-le a' tajtékját, majd

főzd-el jól a' Szirupot, a' Baraczkot pedig tedd egy Compot tálba, és a' Szirupot öntsd reá.

627. Birsalma Compot.

Hámozz-meg egynehágy Birsalmát; vagdald két felé, és főzd-meg vízbe puhán, mint a' Körtvélyt. Ha már elég puha, főzd-meg jól Sziruppal, és Czitromlével, azután tedd rendesen egy Compot tálba, és önts reá a' sűrűn elfőtt Szirupot.

628. Compot egész almából.

Hámozz-meg 10 almát, vájd-ki a' közepit, és tedd czitrom-lével hideg vízbe. Azután főzz-meg tisztán $\frac{1}{4}$ font czukrot, tedd bele az almát, és főzd mind addig, míg jó puha nem lesz. — Majd rakd az almát rendesen egy Compot tálba, és öntsd reá, a' sűrűn elfőtt Szirupot.

629. Körtvély Compot.

Hámozd-meg a' Körtvélyt, vágd két felé, szedd-ki a' magvait, és tedd czitrom lével hideg vízbe, hogy fejr maradjon. Majd főzd-meg puhára Sziruppal, adj belé egy kevés czitrom levet, 's ha már a' Szirup sűrűn elfőtt; öntsd, a' tálba elkészített körtvélyre.

630. Charlotté Almája.

Hámozz-meg, egynehány szép almát, vágd darabokra és főzd-meg liktáriomnak czukorral, czitromhajjal, és kevés vízzel és hűtsd-ki. Majd vágj-fel egy 'semlyét vékony szeletekre, mártsd mind egyik' szeletet olvasztott vajba, 's rakd rendel egy Casseroléba; tedd reá az almát, hadj a' közepin egy lyukat, melybe Baraczk mármeládót teszel. Ha már a' Casserole tele van, takard-be vajba mártott 'semlye szeletekkel, és süsd-meg 3 fertályig jó meleg kemenczébe; adhatsz hozzá nagy és apró malo'sa szöllöt, narancshajat, czitronátot, tört fahéjt, vagy vaniliát is.

631. Baraczk Fánk.

Hámozd-meg a' Baraczkot, vágd két felé, és páczold-be tört czukorral és Francia pálinkával; azután

szedd-ki, szárajtsd-meg, forgasd-meg bor tésztába, és süsd sebessen, glatírozd-meg cukorral, és add-fel az asztalra.

632. Chartreuse de Pommes.

Hámozz-meg 12 almát, mettd-ki formára, és tedd mindjárt hideg vízbe citrom lével, hogy szép fejér maradjon. Főzz-meg $\frac{3}{4}$ font cukrot, adj hozzá citrom levét, és főzd benne a' kimetszett almát egy ideig: majd szedd-ki és tedd egy szór szitára. Az elmaradott alma darabokból főzz liktáriumot, és hűtsd-ki. Azután kenj-be vajjal egy Casserolét, rakd bele rendel az almát, kenj reá vastagon alma liktáriumot, a' közepére pedig barack liktáriumot, újra megint alma liktáriumot, és úgy tovább míg a' Casserole tele nem lesz'. Azután tedd egy pár pillantatig forró vízbe, és fordítsd-ki a' tálba. — Az elmaradott nedvből főzz jó Szirupot, és öntsd reá. — Czirfrázd-fel befőzött gyümöltsel, barackal 's a' t.

633. Alma Riskásába.

Hámozz-meg egynehány almát, hadd egészen csak a' magva fészkit szúrd-ki. — Főzz egy gyenge Szirupot citrom-lével, cukorral, és vízzel, tedd bele az almát; ha már látod hogy elég puha, szedd-ki egy szór szitára. — Készíts az alatt Liktáriumot egynehány almából, 's majd kenj-be vajjal egy tálat, és rakd-be az ajját, tejbe főzött Riskásával, töltsd-meg a' ki vajt magva fészkit, befőzött gyümöltsel, tedd a' tálba, és takard-be Riskásával. Hintsd-be felül fainra vagdalt' citronáttal, vagy narancs-hajjal, és fainpor cukorral. — Tedd, még egy ideig meleg kemencébe, hogy szép fényes színű legyen.

634. Alma Pomeriai Márczipán módra.

Reszelly-meg egy jó portzió házi fekete kenyeret, keverd-össze fainra tört' cukorral, fa-héjjal és dör'sölt' citrom-hajjal. Majd olvaszsz-el $\frac{1}{4}$ font vajat, egy karikás tálba, hints bele annyi kenyér mor'sát, hogy a' lepény fél újni vastag legyen. Azután rakj reá jó vastagon alma és barack liktáriumot, majd sa szöllöt, és fainra vagdalt' citronátót, takard-

be újra oly vastagon, reszelt kenyér mor'sával; utólyára öntözgesd-meg olvasztott vajjal, és süsd-meg lassan $3/4$ óráig a' kemenczébe.

635. Glazírozott alma.

Szúrd-ki 20 almának a' magva fészkit, hámozd-meg, és vesd hideg vízbe. Készíts $1/4$ font czukorból egy Caramelt 's ha már sárga kezd lenni, vedd-le a' tüzről, rakd bele rendel az almát, önts hozzá egy kis pohár vizet, tégy bele egy citrom-hajat, és főzdel jól, be-fedve lassan, míg az alma jó puha és fényes nem lesz'; azután hűtsd-ki, és tedd egy Compót tálba. — Adj a' Casseroléba el-maradott nedvhez $1/4$ font czukrot, egy kevés vizet — főzd-meg Szirupnak, szúrd hidegen a' szitán által az almára.

636. Pommes Merinques.

Készíts 10 almából egy sűrű liktáriomot, rakd szépen egy tálba, csinálly havat fain czukorból és tojás fejeiből, és takard-be vele. Tedd a' meleg kemenczébe, hogy szép sárga színű legyen, 's add-fel az asztalra.

637. Szilva Compot.

Szedd-ki a' Szilvának a' magvát, tedd tört' czukorral a' tűzre, és főzd lassan fél óráig. — Azután rakd kétszer sültre, vagy csak úgy add-fel.

638. Málna Compot.

Szedd-ki a' szép Málnát, rakd csinosan egy Compot tálba, és takard-be egészszen tengeri szőlő Szulczal, 's add-fel az asztalra.

639. Compot Fontos Körtvélyből.

Hámozd-meg a' körtvélyt, vágd két-felé, és szedd-ki a' magvait; azután főzd-meg fél puhán egy Casseroléba vízzel, és egy pár citrom szelettel, — szedd-ki, és tedd egy fertályig hideg vízbe; azután főzd czukorral, bórral, vagy vízzel mind addig, míg a' leve jó kocsonya formájú nem lesz. — Azután rakd szépen a' tányérra, és add-fel az asztalra.

640. Compot apró Baraczkból.

Tedd a' baraczkot forró vízbe, és hadd benne mind addig, míg a' haját szépen le nem tisztíthatod,

azután főzd-be cukorral, és fa-héjjal. — A' cukkot
nak mindég tisztán elfőzve kell lenni.

641. Compot Narancsból.

Tisztítsd-le a' Narancs haját, azután vágd kariká-
ra, vagy szeletekre, — tedd Casseroléba egy fertályig,
ollyan tisztán főtt cukorral, melly narancs hajjal el
van dör'sölve. Ha már egy ideig főtt, és a' Szirup sűrű
kezd lenni, szedd-ki, és add-fel az asztalra.

642. Compot Cseresznyéből.

Vagdald-el egy font idején érő' Cseresznyének
a' szárait; azután főzd-meg tojás' fejeével tisztán
egy fél font cukrot, szedd-le a' tajtékját, és főzd
benne egy ideig a' Cseresznyét, 's add-fel a' Sziruppal
együtt az asztalra.

643. Compot Mirabel Szilvából.

Ezt is a' szerént készítsd, mint a' Baræczk Com-
pót. Vesd a' forró vízbe, tisztítsd-le a' haját, 's
főzd-meg Sziruppal.

iii.

F a g y l a l t a k.

Emlékeztetés:

A' Fagylaltakhoz különös czín vagy pléh, és hoz-
zá illő boritékos edény kívántatik; hogy könnyen fel-
ne nyíljon, és a' jeges víz bele ne hüljön, melly a'
fagylalt' jó ízét elvinné. Azután bánj vele ekképpen:
Két órával elébb, törd-össze apróra a' jeget, tedd
egy részit fa-edénybe, mellynek alól csapja van, hogy
a' víz rólla lecsoroghasson; hintsd-be egy pár marok-
nyi sóval, azután tégy reá ismét jeget, majd sót, 's a' t.
míg, a' fa-edény egészszen tele nem lesz; de úgy,
hogy a' közepire az edény, mellybe a' fagylalt' van
betevődhessék, 's jéggel, sóval, körös - körül rakód-

hassék, csak nem a' tetejéig: de a' tető mellynek fogója van, szabadon marad. Ezen fogónál fogva forgatódik sebessen és gyakorta az edény' teteje, ez által nyitódik-fel, hogy több ízben meg lehessen nézni, hogy a' mi az edény' oldalához ragadt', egy kis arra való lapátocskával levakartassék, és a' többi közzé kevertessék. — Ugyan is minden fagyaltnál arra kell vigyázni, hogy csomós, vagy jeges ne legyen, hanem bár kemény is, de fáin és olyan sima, mint a' vaj. — Ez pedig, csak a' folyvást való forgatás, a' töb'szöri levakarás, és fel-keverés által esik-meg. Minekutánna a' víz a' csapon lefutott, és belől legalább is 4-szer le van vakarva, és el-keverve; — ismét csináld-be jól az edényt, sózd meg a' jeget, fedd-be jéggel, és hadd ott egy óráig. Minekelőtte az asztalra feladnád, mártsd-be hirtelen a' fagyaltas edényt, forró vízbe, mosd-meg jól, és egy tálba fordítsd-ki. Ha pedig Modelbe akarod tenni, addig tartsd az edénybe, míg keménnyé nem lesz', azután kend a' modelbe, mellyet elébb tégy a' jég közzé, fedd-be erőssen, 's rakd-be felől jéggel.

644. Tejfel-fagyalt Vaniliával.

Vagdálj apróra $\frac{1}{2}$ lat vaniliát, főzd-meg 3 ittze édes tejfellel, azután habard-fel 18 tojás-sárgájával. Főzz-meg tisztán $\frac{3}{4}$ font czukrot, vegyítsd-fel jól a' tejfellel, szúrd-által egy szór-szítán, keverd folyvást, míg ki nem hűl; azután öntsd az fagyalt' edénybe.

645. Kávé-fagyalt.

Végy éppen annyi tejfelt, czukrot, tojás-sárgáját, és bánj vele úgy mint az elébbenivel. — Főzz-meg 6 lat jó Kávét, 3 findzsányi vízbe, szúrd-le tisztán, öntsd a' maszszához, és keverd folyvást, míg ki nem hűl, azután öntsd a' Fagyalt' edénybe.

646. Marasquino-Fagyalt.

Végy czukrot, tejfelt, tojás-sárgáját, és bánj vele úgy mint a' fellyebb valókkal. Utólyára önts bele a' Marasquinóból annyit, a' mennyitől jó erős lesz'; 's keverd jól össze a' pléh lapáttal. Ezen módon készíthetsz tejeles fagyaltakat, mindenféle Francia Liqueurból, és cseresznye vízből.

647. Czukrot tisztán főzni.

Főzz-meg egy font czukrot egy meszszeley vízzel, szedd-le a' tajtékját, és főzd folyvást, míg fonál formán nem nyúlik a' kanál után. — Csak akkor használhatod osztán.

648. Czitrom-Fagylalt.

Dör'söld el egy font czukron 9. czitromnak a' lapját; karczold-le a' sárgáját egy tálba, és nyomj reá 18 Czitrom-levet: a' többi czukrot főzd tisztán egy meszszeley vízzel, és hűtsd-ki, keverd a' maszszához, szűrő-áttal egy szőr szitán, 's öntsd a' fagylalt edénybe.

649. Puncs - Fagylalt.

Készítsd ehhez is éppen a' fellyebb mondott maszszát; csak hogy több czukor szükséges hozzá. Ha már az edénybe eléggé meg van fagyva, keverj bele lassan-lassan a' lapátocskával egy meszszeley Arrakot, vagy Rumot.

650. Narancs - Fagylalt.

Dör'sölly-el egy font czukron, 8 narancsot, 4 czitromot, tedd egy leveses tálba a' ledör'sölt sárgáját, czitrom és narancs-lével együtt, önts belé egy meszszeley Tokai bort, vagy édes mustot, és egy pohár vizet; a' többi czukrot, főzd-meg tisztán, add a' maszszához, nyomd által szitán a' fagylalt edénybe.

651. Cseresznye - Fagylalt.

Moss-még hat font cseresznyét, törd-meg magvastól együtt, és nyomd keresztül egy szőr-szitán. Főzz-meg tisztán egy font czukrot, tedd az által nyomott cseresznyéhez, 4 czitrom-levével, keverd jól el, és öntsd az Fagylalt edénybe. Figyelemmel kell ezzel bánni, mert a' cseresznyének sok vizes részei vagnak, és nem fagy olly hamar, mint más egyéb gyümölcs.

652. Földi-eper Fagylalt.

Nyomj keresztül a' szitán a' 1/2 font földi-epret, 6 lat Tengeri-szöllöt, keverj bele egy kevés vizet, 1 font tisztán főzd, és kihűlt czukrot, azután öntsd a' fagylalt edénybe.

653. Málna-Fagylalt.

Ezt éppen úgy készítsd, mint az előbbent; csak hogy ehhez kevesebb cukkor szükséges.

654. Körtvély -Fagylalt.

Hámozz-meg 30 jó Bergament körtvélyt, vagdald 4 darabokra, szedd-ki a' magvait, és főzd egy kevés vízzel liktáriommá, nyomd által egy szőr szitán leveses tálba, és adj hozzá 3 citrom-levét. Főzz-meg tisztán 1 fontcukrot, és ha kihült, keverd-el a' körtvélyvel, és add a' fagylalt edénybe.

655. Sárga-barack-Fagylalt.

Ezt is éppen úgy készítsd és annyiból; mint a' körtvély-fagylaltat. Ha által nyomtad a' szitán, keverj hozzá $\frac{3}{4}$ font főzött cukrot, és öntsd a' Fagylalt edénybe.

656. Birs-alma-Fagylalt.

Főzz-meg puhán vízbe 12 szép Birs-almát, és nyomd által a' szitán. Egy font kinyomott Birs-almához végy $\frac{3}{4}$ font tisztán főzött cukrot, 2 pohár Tokai bort, 2 citrom levét, 's egy citrom-haját, Nyomd által még egyszer, és készíts hozzá jeget.

657. Alma-Fagylalt.

Hámozz-meg 24 almát, vágd négy felé, szedd-ki a' magvait, törd-meg a' dör'sölő kövön, és főzd-el kevés vízzel gyenge pár-tűzön. Azután nyomd által a' szitán, és vegyítsd-fel $\frac{3}{4}$ font tisztán főzött cukorral. Ha már a' maszsa jól kihült, nyomj belé két citrom levét, keverd jól el mind együtt, és öntsd a' fagylalt edénybe.

658. Ananász-Fagylalt.

Dör'söld-el cukron 6 Ananásznak a' külsőjét — karczold-le egy tányérra: az ananászt vágd darabokra, és nyomd a' levét keresztül a' szitán — éppen úgy bánj 8 citrommal is; keverj közzé $\frac{3}{4}$ font tisztán főzött 's kihült cukrot, 's öntsd a' Fagylalt edénybe.

559. Pisztaéczia Fagylalt.

Végy három ittze tejfelhez egy font hajától megtisztított Pisztaécziát, — a' magvát hadd eggy ideig friss vízbe, azután szedd-ki hogy szaradjon, és törd-meg dör'sölő kövön, egy kevés tejfellel, és citrommal dör'sölt cukorral; majd habard-fel egy leveses tálba, 10 tojás-sárgájával, és keverj bele $\frac{3}{4}$ font tisztán főzött, 's kihült cukrot. A' többi tejfelt pedig, keverd a' maszszával folyvást a' tűznél, míg csak sűrű nem kezd lenni, azután vegyíts közzé egynehány csepp Spenát-levet, nyomd egy szitán keresztül, és keverd mind addig, míg jól ki nem húl, azután öntsd a' fagylalt edénybe.

660. Champagniai-Bor-Fagylalt.

Végy két üveg Champagniai bort, 6 citromot $\frac{3}{4}$ font tisztán főzött cukrot, egy meszszely vizet, és 4 tojás' fejére' havát. — Ez is úgy készül mint a' Marasquino-Fagylalt — 'S ekkép' készíthetsz fagylaltat a' Muskatály, — Revizáltai, Malagai, Madérai és mindenféle fejer Liqueur borból is.

661. Őszi-Baraczk-Fagylalt.

Hámozz-meg 24 baraczkot, szedd-ki a' magvát, és nyomd által egy szőr-szitán. — Végy egy font ki-nyomott Baraczkhoz $\frac{3}{4}$ font tisztán főzött cukrot, 3 pohár Muskatály-bort, és 3 citromnak a' levét, dör'sölly-el egy citromot cukron, keverd jól mind özsze, egy pohár meleg bort az utolsó baraczkra a' szitába, és nyomd által. Azután öntsd lassan-lassan a' bort belé és add a' maszszát a' fagylalt edénybe.

662. Cseresznye-Nedv.

Törj-meg egy csomó cseresznyét, nyomd által a' levét egy asztal-kendőn, főzd eggy óráig: végy egy font elfőzött cseresznye-nedvhez $\frac{3}{4}$ font cukrot, és főzd újra, míg jó sűrű nem lesz'. Ha megakarod tudni, jól elfőtt e' már? önts belőlle tányérra egy pár cseppet, és ha az mindjárt özsze áll; — készen van. Ha már jól ki van hülve, öntsd a' Confect üvegekbe, kösd-be sertés hólyaggal, és tedd-el száraz helyre.

663. Tengeri-Szöllő-nedv.

Végy egy font kinyomott nedvhez, egy font czukrot, főzd-el együtt, és szedd-le jól a' tajtékját; egyéb-aránt bánj vele úgy, mint a' Cseresznye nedvel.

664. Málna-Nedv.

Ezt is készítsd úgy mint a' Cseresznye-nedvet. — Figyelmez azonban, hogy ha valamelyik nedv vizesedni kezdene, tüstént tedd egy Casserolébe, és főz-zed mind addig, míg jó sűrű nem lesz'. Azután vágj-ki gömbölyű formán fejér papírost, mártsd a' belső oldalát Francia pálinkába, és tört' cukkorba. — Ha már a' nedvet üvegbe töltötted, tedd felől reá a' papírost és kösd-be hólyaggal.

665. Puncs Szirup.

Főzz-meg tisztán egy font fáin czukrot, adj hozzá két font citrom levét, 1 1/2 font Butellia Rumot vagy Arrakot; főzd a' citrom levét és czukrot folyvást keverve kevés ideig, gyenge pár tűzön; azután hűtsd-ki, öntsд bele a' Rumot, keverd jól össze, és töltsд Butelliákba.

IV.

K r é m e k.

666. Pisztaéczia-Krém.

Forrally-fel egy itsze tejfelt, egy jó darab czukorral. Azután tisztíts-meg 1/4 font Pisztaécziát, törd fáinra, üss egy fazékba 6 tojás-sárgáját, keverj hozzá tejfelt, és a' pisztaécziát, nyomd által a' Krémet a' szitán, és töltsд a' hozzá való poharakba. — Maj tedd edényestől együtt, egy Casserolébe, forró vízbe, de vigyázva, hogy a' víz az edényekbe be ne mennyen; tégy a' fedőre egy kevés pár-tüzet, 's ha már megfőtt add-fel hidegen az asztalra.

667. Kávé - Krém.

Forrally - fel 3 megszely édes tejfelt, 'önts bele erős fekete kávé és cukrozd-meg tetszésed szerént. — Majd habarj - fel egy fazékba 9 tojás sárgáját, vegyítsd a' Kávéhoz, szürd által a' szitán, és bánj vele úgy, mint a' fellyebb mondatottal.

668. Sült Narancs - Krém.

Készíts Krémet egy ittze jó tejfelből 12 tojás-sárgájával, és egy pár narancs, és citrom-hajával eldör'sölt cukorral. Bánj vele úgy mint a' fellyebb mondatottal. — Ha már meg van főzve, hűtsd ki jól, és vágd darabokra, forgasd-meg lisztbe, 'semlye-mor'sába és süsd-meg sebesen 'sírba. Jobb ízű a' Krém, ha bor tésztába van megforgatva, és 'sírba sültve. A' bor-tésztát pedig készítsd ekképpen: végy két maroknyi lisztet, egy pár evő-kanál fain olajat, citrom-sárgájával dör'sölt' cukrot, és keverd-fel fejr borral, gyenge tésztának; csinálly 6 tojás fejríből havat, keverd bele, és süsd lassan 'sírba.

669. Krém au gratin.

Üss 8 tojás'-sárgáját egy Casseroléba, és keverj belé lassan-lassan egy ittze tejfelt, cukrot, narancs-virágot, és egy pár kanál fain lisztet habard-fel jól, hogy gombóczos ne legyen. — Majd tégy egy tálat, egy kevés tejfellel a' meleg hamura, 's ha már forni kezd a' tejfel, öntsd belé a' maszszát, keverd-el egy ideig, azután hadd úgy gyenge pár-tűzön, hogy a' Krém a' tál' ajján, szép sárga haját kapjon. Utólyára süttögesd-meg felől, a' lapáttal, és add-fel az asztalra.

670. Maccaroni - Krém.

Forrally - fel egy ittze tejfelt, $\frac{1}{4}$ font citrommal eldör'sölt cukorral, azután törj-meg fainra 4 keserű Maccaronit és 4 piskótát: adj hozzá egy kevés narancs virágot; habarj - fel 8 tojás' sárgáját és vegyítsd mind egyyüvé; nyomd által a' Krémet egy szór szitán a' poharakba, 's főzd - meg homokos vagy vízi fődőbe.

671. Krém-brülecé.

Üss egy Casserolébe 12 tojás'-sárgáját, keverd-el jól egy meszszyel tejfellel; adj hozzá $\frac{1}{4}$ font czitrommal dör'sölt czukrot, és egy darab fahéjt, — ezeket keverd folyvást mind addig, míg a' gyenge pár-tűzön fem nem fő. — Keverj bele lassan lassan 12 tojás' fejére'-havát, rakd egy tányérra szépen a' Krémet, adj reá egy find'sa tengeri -szöllő nedvet és tarkázd-meg egy kis fátskával; tedd tányérostól egygyütt, a' meleg kemenczébe, hogy a' Krém arany színű sárga legyen, és add-fel melegen az asztalra.

672. Krém Champagniai borral.

Üss egy úgy fazékba 16 tojás' sárgáját, önts hozzá 32 fél tojás'-hajával mért bort, $\frac{1}{4}$ font czitrommal dör'sölt czukrot, és egy kevés egész darab fahéjt. — Ezeket főzd-fel, folyvást habarva gyenge pár-tűzön, hogy sűrű és tajtékos legyen; azután tá-lald-ki egy lapos tálba, vagy a' find'sa felsőjébe.

673. Krém à la reive.

Habarj-fel egy evő -kanállal lisztet, 's 30 tojás'-sárgáját. — Önts hozzá egy meszszyel Malagai bort, és veregesd-meg veszszővel, fél fertályig. — Csak annyi czukrot adj hozzá, hogy 2 czitrom' sárgáját el-dör'sölhesd vele, különben a' Krém nagyon édes lenne; 's veregesd a' gyenge pár-tűzön, mind addig, míg jó sűrű nem lesz', és míg egyszer fel nem fő; — azután készítsd-el egy tálba, főzd-meg, hintsd-be $\frac{1}{4}$ font apróra vagdalt' Pisztáciával, és add-fel hidegen.

674. Krém Málnából.

Nyomj szítán keresztül két font friss málnát, azután üss egy fazékba 16 tojás'-sárgáját, önts bele 2 pohár Champagniai bort $\frac{1}{4}$ font czukrot, és a' Málnanedvet, habard-fel pár-tűzön, míg egy sűrű tajtékká nem válik; azután rakd hegyes formán a' tányérra, és add-fel hidegen az asztalra,

675. Krém Cseresznyéből.

Törj-meg fáinul 2 font cseresznyét magostól egygyütt, nyomd által egy szór szitán. — Habarj - fel egy fazékba 16 tojás-sárgáját, a' Cseresznye nedvet, egy pohár erős Maderai bort, 1 darab fahéjt, és czukrot. Ezeket folyvást habarva egyszer főzd-fel, gyenge pártűzön, hogy sűrű tajtékká válylon.

676. Krém Szőlőből.

Nyomj-ki az érett Szőlőből 2 messzely mustot, és főzd-el $\frac{1}{2}$ messzelyig, adj hozzá $\frac{1}{4}$ font czukrot, és hűtsd-ki. Majd habarj-fel egy fazékba 12 tojás' sárgáját két jó pohár Tokai borral, öntsd belé a' levet, és főzd-fel egyszer folyvást keverve — Rakd-be a' tányért érett szőlővel, és adj reá hideg Krémet.

677. Hó-hegyek Krémmel.

Tégy a' tűzre egy Casserolét, önts tele félig tejjel, félig vízzel, csinálly 15. tojás fejeiriből kemény havat; ha már a' téj forr, végy egy tálaló kanállal a' hóból, és főzd-meg a' tejbe, tedd egy szitára, hogy a' tej lefusson rólla, és bánj vele tovább is úgy, míg csak a' hó egészszen el nem fogy. A' tojás' sárgáját pedig keverd-el, 2 lat fáinra tört' keserü mandulával, egy messzely édes tejfellel, egy kevés narancs virággal, és $\frac{1}{4}$ font czukorral, A' megfőzött hóból rakj egy sort a' tálba, arra egy sor Krémet, újra havat, és akként tovább, míg mind hegy formába be nincs rakva. Azután vagdally-el hoszsúra mandulát, szurkál-d-be vele a' havat, hintsd-be felől tarka czukorral, és add-fel hidegen az asztalra.

678. Török Csokoládé Krém.

Főzz-meg $\frac{1}{2}$ font fáin, és fáinra reszelt' csokoládét, egy messzely tejfellel; üss egy fazékba 20 tojás'-sárgáját, habard-fel egy kevés lágy meleg tejjel, és öntsd hozzá folyvást keverve a' Csokoládét — ekképpen egy sűrű tajték lesz' belőle, melyet tányéron hidegen feladhatsz az asztalra.

679. Bor - Krém.

Üss egy fazékba 8 tojás' sárgáját, önts belé egy meszszyel jó ó bort; adj hozzá egy darab vaniliát, és habard jól fel gyenge pár-tűznél, míg csak egyszer fel nem forr; öntsd sebessen a' tálba, vedd-ki a' vaniliát, és add-fel melegen az asztalra.

680. Krém Eperből.

Moss-meg két font szép epret, és nyomd keresztül egy szőr-szítán. Főzz-fel egy meszszyel tejfelt $\frac{1}{4}$ font cukorral, és egy darab fa-héjjal. Ha a' tejfel már lágy meleg, adj hozzá 6 Tyúk megtört' gyomra' bőrit, nyomd keresztül egynehányszor a' szítán, tedd-be fedve meleg hamura, adj körös-körül gyenge pár-tüzet hozzá, hadd úgy a' Krémet egy fertályig, hogy olyan legyen mint a' Gelée, azután tedd a' Krem poharakkal nagy tányérba, a' pinczébe.

681. Krem à L'estofade Tejfelből.

Keverj-el jólegy kanál fáin lisztet, egy meszszyel tejfellel. — Habarj-fel egy Casserolébe 16 tojás' sárgáját, öntsd belé a' tejfelt — dör'sölly-el 12 lat czukron egy citrom-hajat, tedd a' tejfelhez egy darab fa-héjjal együtt, és keverd-el a' gyenge pár-tűzön mind addig, míg nem fő. — Majd készíts a' 16 tojás-fejéréből jó kemény havat, és keverd melegibe a' maszszához; — végy-ki belőlle egy kanállal, tedd hegyes formán a' tálba, hints reá 4 lat fáinra vagdalt' s megczukrozott narancs haját, és add-fel hidegen az asztalra.

682. Krém Czukros Kenyérből.

Keverj-el 20 tojás'-sárgáját 3 kanál fáin lisztel, 8 lat piskotával egy meszszyel jó borral, és folyvást habarva főzd-fel egyszer. — Ennek sűrűnek kell lenni, és hidegen adódik-fel.

683. Anglus Krém sülve.

Forrally-fel 3 $\frac{1}{2}$ itsze tejet egy darab-fa-héjjal. — Üss egy fazékba 15 tojást, adj hozzá $\frac{1}{4}$ font keserű mandulát $\frac{3}{8}$ font czukrot, egy citrom-hajat, és ha-

hard folyvást egy fertályig. — Öntsd azután hozzá jól keverve a' forró tejet. — Tedd majd a' Krémet egy tányérra 's add egy lágy meleg kemenczébe, hogy megkeményedjen. — Feladhatod melegen, vagy hidegen — vagy pedig jól befedve tedd edényestől egy Casserolébe forró vízbe, hogy megkeményedjék. — Nem minden Krémet jó igen nagy melegbe tenni, mert némellyik meghójasodik, a' mi nem igen jó.

684. Krém keserű Maccaroniból.

Keverj - el 12 tojás'-sárgáját, egy kanál fáin lisztel, 2 messzel tejjel, adj hozzá 1/4 font czukrot, citrom hajon dör'sölve, fél font elvagdalt keserű maccaronit, és fél font apró maló'sa szöllöt. Ezeket folyvást keverve főzd-fel egyszer, és keverd mind addig, míg jól ki nem hűl. Keverd belé lassan-lassan a' tojás-fejére' havát, rakd hegyesen a' tálba, süsd-meg lágy meleg kemenczébe, és add-fel melegen az asztalra.

685. Krém Spanyol módra.

Keverj-el 3 kanál riskása lisztet, 3 tojás'-sárgájával, 3 kanál vízzel és két kanál narancs-virág vízzel, önts hozzá egy messzely forró tejfelt, és folyvást keverve főzd a' maszzát gyenge pár-tűzön, míg jó sűrű nem lesz.' Add-fel azután apró Krém poharakba.

686. Felvert Tejfel.

Verd-fel 8 tojás fejerét, önts bele egy messzely Spanyol bort, czukrozd - meg tetszésed szerint, adj hozzá egynéhány darab citrom-hajat, verd-fel jól egy tiszta kisded vesszőtskével, ha már elég kemény, szedj - le mindég felőlről, rakd hegyessen a' tányérra, és add-fel az asztalra.

687. Krém Pisztaáciából.

Dör'sölly-el egy dör'sölő kövön fáinul, egy font Pisztaáciát, egy jó kanál Franczia pálinkával, tedd egy Casseroléba, és önts hozzá egy messzely tejfelt, üss bele két tojás' sárgáját, és habard-fel jól, majd keverd-el gyenge pár-tűzön mind addig, míg elég nem lesz'; de ne főzd'; ha jól kihült add - fel mint más Krémet.

688. Narancs Krém.

Hámozz-le vékonyan egy Narancs haját, tedd egy Casserolébe, és nyomj reá 4 narancs levét, keverj hozzá 8 lat czukrot, és fél mészsely vizet, Készíts öt tojás fejeréből havat, és végyítsd a' többihez, azután tedd a' Casserolét gyenge pár-tűzre, és keverd a' masszát mind addig, míg jó sűrű nem lesz', majd nyomd keresztül a' szitán, és hűtsd-ki. Azután habarj-fel öt tojás' sárgáját, öntsd bele a' ki-hült Krémet, tedd egy Casserolével gyenge pár-tűzre, és keverd míg csak nem kezd főni. Azután hűtsd-ki, töltsd a' Krém poharakba, és add-fel az asztalra.

689. Caramel Krém.

Végy 3 lat czukrot, egy citrom haját, egy find'sányi vizet, és főzd-meg egy Casserolébe, hogy szép barna Caramel legyen belőlle. Azután önts bele 6 find'sányi vizet, és adj hozzá 1/4 font czukrot. Ha már eléggé meg van főve, hűtsd-ki, keverj-el 6 tojás' sárgáját, öntsd a' kihült' masszát, és szúrd keresztül egynehányszor a' szitán. Majd töltsd a' poharakba, tedd egy Casserolébe forró vízbe, fedd-be jól, adj felől pár-tűzet reá; 10 minuta alatt meg van — 's add-fel hidegen az asztalra.

690. Csokoládé Krém.

Keverj-el mind addig 1/2 font Csokoládét egy meszsely forró tejbe, míg csak lágy meleg nem lesz', azután törj-meg fáinul 5 tyúk-zúzat, add a' masszához czukrozd-meg jól, nyomd keresztül egy szőr-szitán, és tedd jól be fedve a' meleg hamura, adj felől reá gyenge pár-tűzet. Tedd azután a' Krémet a' pinczébe, hogy megaludjon.

691. Más módon készült' Krém.

Főzz-meg egy meszsely jó tejfelt, egy darab czukorral és Vaniliával együtt; azután hűtsd-ki — habarj-fel 6 tojás' sárgáját, és fejerét; mind egyiket különösen; keverj a' fejerhez egy kanál lisztet, végyítsd-fel a' többivel, es keverd a' pár-tűzön mind

addig, míg elég sűrű nem lesz'; Azután önts egy tálba, hintsd-be jól cukkorrall, és felül sütögesd-meg tüzes-lapáttal.

692. Krém Kávéból.

Főzz-meg egy meszsely vízben 8 lat Kávét, azután önts bele $\frac{1}{2}$ meszsely lágy meleg tejfelt. — Habarj-fel egy fazékba 16. tojást, és folyvást keverve, önts bele a' megczukrozott Kávét; majd készítsd-el a' Krémet a' tányérra, bánj vele a' fellyebb mondott módon, és add-fel hidegen az asztalra.

693. Rifordított Krém à la Vanille.

Főzz-meg gyenge pár-tűzön egy itsze jó tejfelt, egy darab vaniliával és $\frac{1}{4}$ font cukkorrall, azután hűtsd-ki: majd habarj-fel egy Casserolébe 3 tojást, 12 tojás' sárgáját, keverd hozzá a' hideg tejfelt, nyomd keresztül egynehányszor a' szitán, kenj-be vékonyan vajjal egy réz-formát és öntsd bele a' Krémet. Majd tégy egy Casserólt vízzel együtt a' tűzre; tedd bele a' formákat ha már jó forró a' víz, de vigyázz, hogy a' Krém maga ne főjjön — adj reá egy fedőt pár-tűzzel, és ha már kezd sűrű lenni, fordítsd-ki a' Krémet egy tálba; a' többit pedig tedd fére egy ideig, azután öntsd a' másakra, és add-fel az asztalra.

V.

Czukros Sütemények.

694. Bécsi Piskóta-torta.

Keverj-el egy egész óráig cserép edénybe egy font fain cukrot, 16 tojás és egy citrom-sárgájával; azután nyomj bele fél citrom-levet, és dör'söld még, egy fertályig. Majd készíts 14 tojás-fejériből kemény havat, és vegyítsd lassan a' maszszához. Utólyára

keverj bele 28 lat fáin lisztet, kenj-be vajjal egy közönséges Torta-formát, és töltsd bele a' maszszát, — a' forma csak félig legyen tele, és igen lassan sülljön.

695. Linczi Torta.

Ehez szükséges vaj, czukor, liszt, és mandula, mind egyikből 3/4 font, egy citrom-hajjal és 8 tojás sárgájával együtt. — Törd-meg fáinra a' mandolát, egy kevés borral, tedd a' lisztet a' gyúró-deszkára, szakíts közébe vaját, add hozzá a' többit, és gyúrjad. Majd kenj-be vajjal egy papírost, nyújtsd ki reá egy újni vastagon a' tésztát, és vágd ki tal formán, rak reá tetszésed szerint befőzött cseresznyét, baraczkot, vagy mást 's a' t.' a' többi tésztából csinálly a' tetejére róstély formát, kend-be tojás fejeével, és süsd egy egész óráig.

696. Csokoládé Piskóta.

Dör'sölly-el egy fertályig 12 tojás sárgáját 1/2 font czukrot, 6 lat szitált Csokoládét; azután adj hozzá lassan-lassan 12 lat fáin lisztet utólyára 12 tojás-fejére-havát. Töltsd a' maszszát formákba, hintsd-be czukorral, és süsd lassan.

697. Vanília Piskóta.

Szitáld-meg a' fáinra tört' fél font czukrot, egy darab Vaníliával, és keverd-fel habzásig 6 tojás sárgájával, adj hozzá lassan-lassan 6 tojás-fejére-havát, 4 lat fáin lisztet, és süsd-meg egy fertályig, nem igen nagy melegben.

698. Czukros Percz.

Végy egy font vaját 1/2 font czukrot 1 1/2 font lisztet, 9 tojást, egy kötting fa-héjt, és egy Citrom-hajat. — Dör'söld-el a' vaját habzásig, üsd bele egyenként a' tojást, adj hozzá fűszerszámot, és utólyára a' lisztet. Csinálly belölle apró perczeket, kend-be tojás fejeével, és süsd-meg nem nagy melegben.

699. Vanília hajtás.

Végy egy 1/4 font czukrot, czukorral tört' Vaníliát, 2 tojás fejeére havát, egy kevés citrom-levet, és

keverd - öszsze egy edénybe, míg csak jó sűrű nem lesz.' Azután keverj belé két lat lisztet, kend széles ostyákra és süsd-meg szépen.

700. Berlini Czukros hajtás.

Dolgozz-ki egy font lisztet, 6 tojással és egy font czukorral jó tésztává, adj hozzá citrom-hajat és narancs virágot. Kend a' maszszát vajjal bekent papírosra, egy kés foknyi vastagon, és süsd lassan egy fertályig, azután vagdald-el 3 újnyi széles stráfokra, és hajtogasd melegen egy viasz-gyertya vastagnyi fátskára.

701. Csorogtatott Czukros-tészta.

Tégy egy cserép edénybe $1/2$ font lisztét, 6 lat fainra tört czukrot, és keverj hozzá lassan-lassan 10 tojás' fejerit, és egy kevés bort. Nagyon ne dör'söld, hogy ne hab'zoñ. Azután öntsd a' maszszat, egy töltséren keresztül forró 'sírba, szedd-ki, és hajtogasd egy gömbölyű fátskára, 's hintsd-be czukorral és fahéjjal.

702. Édes Maccaroni.

Forrózz-meg egy font édes mandolát; tedd egy pár pillantásig hideg vízbe, tisztítsd-meg, és hadd 24 óráig betakarva, hogy száradjon. — Végy-ki egy maroknyit a' mandolából, törd-meg egy mo'sárba, 's önts rá egy tojás' fejerét, és dolgozd ki fain tésztává. — Üresítsd-ki a' mo'sárt és törd a' többit úgy; mind addig míg egészszen tésztává ki nem készited: ha egy tojás' fejére nem elég, végy többet. — Ha már ekként az egész maszsza ki van dolgozva, tedd újra a' mo'sárba, adj hozzá két font fainra tört' czukrot, és két citrom eldör'sölt haját: keverd jól mind öszsze, és adj hozzá még annyi tojás' fejerét a' mennyi szükséges, hogy a' tészta jó kemény legyen. Végy egy font mandulához 12 — 18 tojást. — Ha már a' tészta el van készítve, végy egy újnyi széles kemény fából való lina formát, mellynek fogója van, erre tégy egy kevés tésztát; fogjad bal kezeddal, és tégy egy tiszta késsel egy árkus papírosra, hosszszas, gömbölyű, új vastagnyi csomocskákat $1 \frac{1}{2}$ czolnyira egymástól —

's ha ez meg van, csusztasd-be egy pléh tepsin a' macaronit mérséklett meleg kemenczébe, és süsd lassan 3 fertályig.

A' Maccaroni készítésekor figyelmezní kell 1.) Hogy a' mandola minekelötte a' mo'sárba tevödne, jó száraz legyen. 2.) Figyelmezní kell a' tojás felverésekor, hogy a' fejéréhez csak egy csepp sárgája se keveredjék, melly által az egész tészta ciromlana. 's a' kemenczébe a' helyet, hogy felduzzadna öszsesik, és semmit sem mutat. 3-szor A' kemencze csak mérsékelve legyen fütve, mert a' mandula és czukor hamar meg-ég. — Ha nem vigyázol, öszsesül a' Maccaronid' felülete; a' mikor a' belseje nyersen marad: — hogy pedig bizonyosabb légy benne, csusztas-be próbára egy párt a' kemenczébe és süsd 3 fertályig; ha szép sárga színű, és meg nem égett, akkor meg van a' kemencze' mérséklett melege; de ha alól fekete, az az oka; hogy a' meleg nagyobb az ajján, mint felöl; ezen esetbe 2. 3. árkus papírost kell a' tepsí' ajjára tenni. — Mikor ekkép' meg-probáltad a' kemencze' melegét, rakd papírosra a' maccaronit, és csak akkor szedd-le röllok, mikor már egészszen kihültek.

703. Keserü Maccaroni.

Végy egy font keserü, és $\frac{1}{4}$ font édes mandolát 2 $\frac{1}{2}$ font czukrot 20 tojás' fejérét, és bánj vele a' fellyebb mondott módon — 's formáld gömbölyüre.

704. Csokoláde maccaroni.

Ha már az édes maccaroni tészta el van készítve, tégy egy fél font Csokoládét egy pléh tepsivel a' pártütre, hogy jó puha legyen, azután öntsd egy tányérba, és adj hozzá két kanálnyit a' mandola tésztából. Ha már jól öszsze keverted, tedd a' többi tésztához a' mo'sárba, adj hozzá egy kanál fainra tört fa-héjt, vagy egy kevés Vaníliát, keverd öszsze jól. — A' sütésére igen vigyázz.

705. Füszer-számos Maccaroni.

Adj az édes Maccaroni tésztához egy kanál fainra tört fa-héjt, 6-8 tört' szegfüt, egy kanál apróra

vagdalt cukros narancs hajat, éppen annyi citrónát; ezeket mind elkeverve jól a' mandola tésztával, készítsd gömbölyű vagy hoszszas formára.

706. Fűszerszámos Maccaroni Torta.

Ragaszs-össze annyi ostya darabot, hogy Torta nagyságú legyen tedd reá a' tálat, mellyen készíteni akarod, és az ostyát körös-körül vagdald-el. — Majd kend-be egy újni vastagon, a' fellyebb le-írt fűszerszámos maccaroni-tésztával, és tedd a' meleg kemenczébe. Az alatt, míg a' torta sül; főzz 3-12 lat cukrot narancs virággal mind addig, míg a' keverés alatt habzó magos hojagokat nem csinál. — Ha már a' Torta sárgás barnán meg van sülvé, önts meg egészszen a' cukros maszszával, és tedd újra egy pár pillantatig a' kemenczébe, hogy a' cukor megszáradjon. — Az eféle tortának igen kellemetes íze és szaga van.

707. Töltött Maccaroni.

Rakj az édes maccaroni tésztából apró gömbölyű ostyákra; csinálly egy újni vastag fátskával, mind egyiknek a' közepén egy lyukat, és süsd-meg a' leírt mód szerént. Azután töltsd-meg mind egyiket málna, cseresznye, vagy más egyéb liktáriommal; a' süteményt ne válaszd-el az ostyától, hanem csak vagdald körös-körül.

708. Töltött Maccaroni Torta.

Végy tál forma gömbölyű ostyát, tedd egy papírosra, és kend-be kés-foknyi vastagon édes maccaroni tésztával, azután rakd-be a' szélit hoszszas formán csinált maccaronival, hogy a' hegye össze-állyon; rakj ekképpen egynehány sort hoszszára, és szélesen rostély formán, és tedd a' kemenczébe; három fertály múlva vedd-ki, és töltsd-meg a' maccaroni közt' lévő üres helyeket cukorral, s becsinált cseresznyével, málnával, barackal 's a' t.

709. A' Márczipán-tésztáról.

A' Márczipán tésztának az a' haszna, hogy hat hólnapig is eláll, a' nélkül hogy elromlana; azomban hasznát is lehet venni, p: o: adhatod azt mindenféle

mandola-süteményekhez, ha egy font mandula, és annyi cukor helyébe egy font márczipán tésztát veszel, és csak ott teszel több cukrot hozzá, a' hol szükséges. Ha maccaronit akarnál márczipán tésztából készíteni; két font márczipán tészta-hoz adj még, egy font cukrot.

A' Márczipán tésztát pedig készítsd ekképpen:

Végy 4 font édes mandolát, tedd forró vízbe, hogy a' haja rólla elvályon; azután tedd hideg vízbe, tisztítsd és mosd-meg jól; tégy belőlle egy maroknyit kómo'sárba, önts reá két kanál vizet, és törd-meg fáján tészta-vá — ha maroknyént töröd az a' haszon belőlle, hogy fájánúl elkészítheted.

Majd tedd a' mandola-tésztát, egy jó nagy üstbe, adj hozzá 4 font fájánra tört cukrot, tedd az üstöt a' pár-tüze, és keverd-el a' tésztát, egy 2 1/2 lábnyi hosszú és vastag lapáttal, hogy sem az allyára, sem az oldalára ne ragadjon; mert úgy a' márczipán, nem csak sárga pecsétet, hanem pép ízt is kaphatha. — Így a' sűrű maszsa elgőzölög, és folyóbbá lesz. Két óráig szükség pedig keverni, a' mikor ha az kanálhoz mellyet bele mártasz nem ragad, eléggé vólt a' tűzön. — Majd tartsd ré'sont az üstöt, hogy a' tészta az üst' oldalára düllyön, tisztítsd-ki lapáttal az allyát, és a' szabad oldalát; hintsd-be lisztel és fordítsd a' tésztát erre az oldalra. Ekkép tisztítsd-le az edény' szabad-dá lett oldalát, és ezt is hintsd-be lisztel. Ha ez meg van, rázogasd-fel fogójánál fogva az üstöt, hogy a' tészta egy csomóvá álljon, és egy hosszúas kenyér-hez hasonló legyen, önts-ki egy árkus papírosra, vagy lisztel behintett asztra és tedd-el. — Ha a' tészta a' mondott mód szerint van elkészítve, eláll 6 hólnapig is; de ha jól ki nem gőzölög, tíz nap múlva már meg-savanyodik. Ha mindjárt akarod, nem szükség, hogy olyan nagyon kiszárítsd.

710. A' Márczipán-tészta' használásáról.

A' Márczipán tészta egy a' legnagyobb tészták közzül; azért is, csak a' legkülönösebb sütemények-hez szokták használni, — ha ehez egy kevés lisztet hozzá teszel, úgy nyersz egy csekélyebb tulajdonságú maszszát — sok féle süteményeket készíthetsz belőlle, mellynek egynehány módját közlöm — melly szerint,

és melly után, az nyomos Szakácsok, és mások több másféléket is fognak tudni készíteni. — Én azonban nem megyek a' könyvem' határán túl, a' ki, az efféle Retzeptek' számát szaporítsam.

711. Fa-Héj Confect.

Vegyíts-fel egy font márczipán tésztát, annyi tojás' sárgájával a' mennyi szükséges, hogy belőlle olyan maszsza legyen, mellyet késsel könnyen elterjeszthetsz; tégy hozzá egy lat fáinra tört' fa-héjt és keverd jól mind együvé, mikor pedig már mindenféle figurákat kivágtál az ostyából, rakj reá a' maszszából készfoknyi vastagnyira, és süsd mérséklett melegbe. Hogy e' mellett, szebb legyen ezen Confectnek színe; meg is glaciározhatod.

712. Czitrom Confect.

Ezt úgy készítheted, mint a' fellyebb valót, csak arra vigyázz, hogy a' Márczipán-tésztát nem tojás-sárgájával, hanem fejeivel vegyítsd-fel. A' fa-héj helyébe fűszerszámozd-meg dör'sölt czitrom-hajjal.

713. Csokoládé Confect.

Végy 4 lat Csokoládét, egy font márczipán-tésztához, dör'söld-el pár-tűzön péppé, egy kevés forró-vízzel; öntsd a' márczipán tésztára, adj hozzá fa-héjt, vagy vaniliát; keverd-el jól a' maszszát, és kend a' kivagdalt ostyákra, — Ezt is csak mérséklett melegbe süsd-meg.

714. Közönséges mandola hegyecskék.

Már egyszer említettem, a' mandola hegy' fáin készítése módját; a' közönséges maszszát pedig ekképpen készítsd hozzá: Vegyíts-fel 4-5 tojás fejeivel, fél font márczipán tésztát; adj hozzá 1/4 font fáin-czukrot, 1/2 font hosszúra vagdalt édes mandolát, és egy kevés fa-héj port; keverd jól el, rakj a' maszszából papírosra apró csomókat, és süsd-meg mérséklett melegben.

715. Mandola Koszorúk.

Végy egy $\frac{1}{2}$ font Márczipán tésztát, 2. 3. tojás fejerit, egy kevés tört fa-héjt, és lisztel egygyütt gyúrd egy tésztává. Hintsd-be a' gyúró deszkát vastagra vagdalt' mandolával, 's formály a' tésztából, kis új hosszaságnyi kolbászkákat, forgasd-meg az elvagdalt mandolába, és kösd-össze a' két végét koszorú formán. — Tedd papírosra, csusztasd-be a' jó meleg kemenczébe, süsd-meg sárgás-barnán.

716. Márczipán Dió.

Végy egy darab Márczipán-tésztát, gyúrd-össze jól, fa-héj porral, nyújtsd-el, fél újni vastagnyira, 's vagdald-fel apró darabokra, és töltsd meg velek a' formákat, mellyek dió-formán vagnak kimetszve. — Hintsd-be először a' formákat fain-lisztel, úgy nyomogasd bele a' tésztát, és a' mi belőlle kimarad, vágd-el egy késsel. — Ha már mind meg van tedd a' márczipán dió hajat üres oldalával a' papírosra, és hadd úgy 4 napig hogy száradjon, majd tedd egy fertályig lágy meleg kemenczébe, gláczírozd meg cukorral 's vízzel, és tedd újra egy pár pillantatig a' kemenczébe. — Azután töltsd-meg a' Dió haja' belső részit, jó Compóttal, kend-be a' szélit feloszvasztott gummival, tégy kettőt-kettőt egyívé, hogy Dió formát jádzon.

717. Apró Kolbász Márczipánból.

Puhíts és olvasz-fel $\frac{1}{4}$ font csokoládét egy pléh tepsin; azután tedd egy cserép edénybe, és vegyítsd-fel egy kevés vízzel; adj hozzá egy font Márczipán tésztát, egy lat fainra tört' fa-héjt, 6—8 porrá tört szegfűt, vagy vaniliát, és ferd-meg a' maszszát veres-re. Azután gyúrd-meg jól a' maszszát, formály belőlle apró kolbászkákat; — hintsd-be a' gyúró-tésztát jó vastagon, vagdalt mandolával, hogy az ide 's oda ragadt' mandolák kövérség gyanánt látszanak. — Hadd az elkészített kolbászt, egynehány napig a' papíroson hogy száradjon, azután süsd-meg, mérséklett meleg kemenczébe.

718. Veres-hurka Márczipánból.

Végy egy font veres márczipán-tésztához, fél font fejezet, vagdald-el formátlan apró darabokra, és keverd-össze; majd végy száraz 's minden kövéritől jól megtisztított sertés bélit, töltsd-meg jó keményen márczipán darabokkal, és préseld jól egygüvé; kend-be a' kezedet mandola olajjal, mikor ezzel babrálsz, hogy a' hurka fényljen.

719. Márczipán Sódar.

Végy 8 font Márczipán tésztát, gyúrd-meg, fájra tört' cukorral és oszd-el a' maszszát két részbe; az egygyiket három, a' másikat 5 fontosba. — A' nagyobbikat ferd-be veresre, 's fűszerszámozd-meg egy lat fa-héjjal, és ugyan annyi szegfűvel (mind fájnul törve) és csinálly belölle Sódar formát; — majd tégy a' veres tészta közepén késsel egynehány bevágást; töltsd-meg fejer tésztával, kövérség gyanánt; azután nyujtsd-ki, a' fejer Márczipán tésztának maradékát és rakd-fel a' veres tésztára 3 újni magasnyira vigyázva, hogy természetes kövérséget mutasson. — Hogy pedig a' Sódarnak bőrit is ábrázolhasd; főzz-meg $\frac{1}{4}$ font Csokoládét vízbe, és mázold-be vele több ízbe a' felületit. — Ha jobb ízűvé is akarnád tenni még ezen Confectet, végy Vaníliát vagy Csokoládét, és hintsd-be a' Sódart morsált Maccaronival, mint a' Szakácsok szokták behinteni a' Sódart, Kenyér-haj mor'sával. — Ez a' Márczipán Sódar, Német találmány.

720. Málna Márczipánból.

Végy egy font Márczipán-tésztát, 4 citrom-levét, $\frac{1}{4}$ font Málna nedvet, egy kevés Kokcsenilt, és keverd mind jól el, egy fa lapátotskával. — Minthogy pedig a' hozzá tett nedvességtől, a' maszsza hígabb lesz, tégy hozzá cukrot és fáj lisztet. — Majd formálj a' maszszából, málnához hasonló golyóbi-socskákat, és hadd 8-10 napig a' papíroson, hogy száradjon. — Ha ez is meg van, önts egy mély edény-be $\frac{1}{2}$ meszszely málna nedvet, adj hozzá porrá tört cukrot, és egy kevés Koktsenilt, vess bele egy maroknyi márczipán málnát; majd úgy lassanként a' töb-

bit; míg mind meg nem lesz festve. — E' mellett készíts egy edénybe, dara czukrot ekképen: Szitáld-ki egy selyem szitán a' tört czukrot; a' mi a' szitába maradt, azt szitáld-meg újra egy szőr-szitán — a' mi ebbe marad, azt nevezik dara czukornak. Ezen dara czukorba forgasd-meg, a' Málna lébe, megpuhult Márczipán gyümölcsöt, és tedd-ki vígyázva, hogy megszáradjon.

721. Fejér Márczipán.

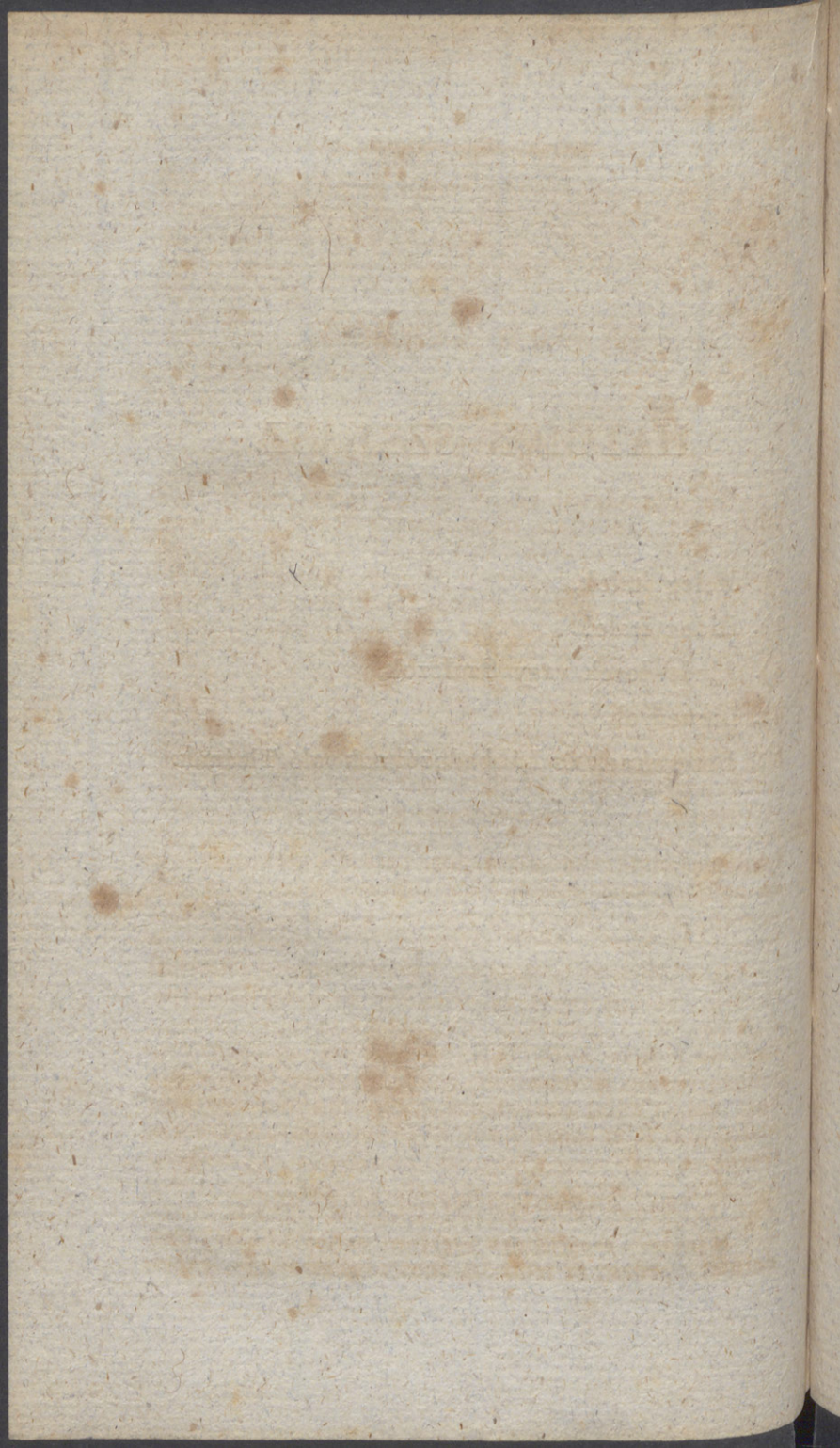
Nyújtod-ki egy kés fok vastagnyira a' Márczipán-tésztát czukorral, és vágj-ki belőlle, mindenféle figurákat u: m: szívet, ro'sát, csillagot 'sa' t' a' derelyle csinálóval — Csinálly mindegyik körül, egy újni vastag abroncsot, és csipegeds-ki vassal, hogy fodros legyen. Majd hadd úgy a' Márczipánt 8 napig, hogy jól kiszáradjon, azután süsd meg, gyengén fűtött kemenczébe világos sárgán. — Főzz-meg egy kevés czukrot, narancs-virág vízzel mind addig, míg gyöngy nagyságú buborékot nem csinál, és kend-be vele a' Márczipán' széleit; a' közepire pedig önts bele az elfőtt czukorból. — Majd készíts, czérna formára vagdalt 's megczukrozott narancs - hajat, és ro'sa formára kismetszett citrónátot, az elsőt rakd, ág, vagy szár formán, a' márczipán' nedves közepire, a' citrónátot pedig ragaszd hozzá levél gyanánt, és utólyára rakj reá rendesen, mindenféle színű, czukros gyümölcsöket u: m: cseresznyét, baraczkot, és más egyebet: ha ekképen beraktad a' márczipán tésztát, tedd a' kemenczébe, hogy megszáradjon, és fényes legyen; majd kend be a' szélei' felső részit, valamely czukros nedvel, és hintsd-be non pareille-vel.

722. Ró'sa Márczipán.

Ezzel is'akképen bánj, a' mint fellyebb elő-adtam, csak-hogy a' czukor mázhoz, adhatsz egy kevés Kokcsenilt, és egynehány csepp ró'sa eczetet is — valamint a' narancs-virág víz helyibe, ró'sa vizet is adhatsz. —

HATODIK SZAKASZ.

- 1). Meleg italok,
- 2). Hideg Italok.
- 3). Aludt²-levek vagy Szulczok.
- 4). Liqueurok.
- 5). Betegeknak és Lábbadozóknak való Tizánák.



Meleg Italok.

Emlékeztetés.

Tudatlanságnak venné talán a' Világ, ha Receptjeinkbe, a' csak nem közönségesen bevett, és! mostanában csak, a' nyomosabb Konyhákból kiidézett szokást követnének, a' citrom-hajának czukron való eldör'sölésébe. — De mivel egy jó Szakács könyvnek nem csak azt kell elő-adni, a' mi a' toroknak kedves, hanem a' mi az egésségnek is hasznos; ennél fogva kötelesség közlenem, hogy a' citrom' olajos sárgáját, minden gyomor nehezen emésztí-meg, és az ezzel való bővebb vissza-élés után, töb'nyire fő-lájás, bádjadtság, és a' száj' kedvetlen íze következik, a' mit gyakran tapasztalhatasz, ha bővebben puncsoztál mint kellett volna. — Az én Tanácsom hát az; hogy a' czukrot soha se dör'söld-el a' citromon, hanem csak a' levét használd; így bár az íze, nem olyan jó lenne is de egésségednek sokkal hasznosabb fog lenni.

723. Puncs közönséges módon készítve.

Dör'sölly - el 4 citrom-hajat 2 font czukorral, tedd a' czukrot egy leveses tálba, az eldör'söltet pedig, egy fűin szőr-szitára, nyomj bele 12 citrom-levet, önts reá 6 ittze forró vizet, mellybe $\frac{1}{2}$ lat Tkea megvolt forrozva, azután önts hozzá egy butellia jó Arrakot, tedd a' tálát jól befedve gyenge pár-tűzre; mikor pedig már fejtér tajték kezd a' szélin lenni, vedd-le a' tűzről.

724. Anglus módra készített Puncs.

Hámozz - meg fűinra $\frac{1}{2}$ font citrom-hajat, vagdald-el apróra, és tedd $\frac{3}{4}$ font czukorral egy leveses

tálba, nyomj hozzá három czitrom-levet, és önts bele 3 megszely forró-vizet, azután egy megszely Rumot, és éppen annyi Franczia pálinkát, tedd a' tálát egy pár pillantatig a' meleg hamura vagy forró vízre, és add-fel melegen.

725. Királyi Puncs.

Törj darabokra egy font fáin czukrot, tedd egy leveses tálba — szűrj által egy asztal-kendőn 12 citrom-levét, 's egy messzely forró vizet, mellybe egy lat fáin Thea vólt főzve; ha már a' czukor elolvadt, önts bele két ittze Rénusi, és 2 ittze Burgundiai bort, és Arrakot; $1/2$ Butellia jó Maraszquino, és egy butellia Champagniai bort; keverd jól mind öszsze, és add-fel hidegen.

726. Tojásos Puncs.

Dör'sölly-el két citrom-hajat czukorral, tedd egy üstbe, 4 citrom lével, egy font czukorral, 2 ittze Rénusi borral, egy megszely Arakkal, egy megszely vízzel, és 12 tojással, tedd pár tűzre, és verd egy csinos seprótskével mind addig, míg csak a' tajtékja fel nem szál, azután add-fel puncsos poharakba.

727. Wiszt.

Főzz-meg két lat fáin Theát, két ittze vízbe, öntsd által egy asztal-kendőn, két font czukorra, adj hozzá 12 citrom levét, 6 butellia jó Medokot, melegítsd-fel a' pár-tűzön, és add-fel poharakba. Ennek az italnak nem kell forni, mert úgy az erejét elveszti.

728. Püspöki Ital.

Vagdally-be késsel 8 keserű Narancsnak a' hajába, azután süsd-meg gyenge pár-tűznél rostélyon, majd csinálly mindegyiken egy méjj kereszt vágást, tedd egy cserép edénybe, önts reá 4 butellia jó Pontákot, fedd-be jól az edényt, és hadd úgy a' meleg hamun 4-6-óráig, hogy jól által járja a' Ponták. — Kinyomhatod kanállal is egynehányszor, de jobb, ha egy éjszaka áll, és úgy egy asztal-kendőn által préselve 2 font czukorral édesre készited. — Ezen italt feladha-

tođ melegen is hidegen is; tehetsz bele pirított fekete kenyér-hajat, fahéjt és szegfűt, — de a' tiszta narancs íz, és szag sokkal kellemetesebb.

729. Nikusz.

Tégy egy leveses tálba 2 butellia Dontákot, egy meszszely vizet 2 citrom-levet, és a' le dör'sölt' sárgáját, egy font czukrot, és egy kevés reszelt szerecsen-diót, tedd gyenge pár-tűzre, míg fejer tajtékot nem kap; azután adj hozzá 3 lat Püspök-essentiát, hadd-úgy melegen egy darabig, és add-fel közönséges puncsos poharakba.

730. Vin brúle.

Tégy egy leveses tálba 6 ittze jó Rénusi vagy Francia bort, de nem Champagniait, mert az nem annak való, adj hozzá egy kevés fahéjt, szegfűt, citrom-hajat, és $3/4$ font czukrot; tedd a' meleg hamura, hogy forró legyen, de ne főjjon; azután gyűjtsd meg egy papírossal, hogy égjen, míg csak magától el nem alszik. — Majd szúrd által egy asztal-kendőn, és add-fel melegen.

731. Hippokrász.

Végy 4 butellia jó Rénusi, vagy más féle jó fejer-bort, egy font czukrot, 2 lat fahéjt, 2 grán fejer egész borsot, és egy citrom-hajat hadd úgy jól be-fedve 24 óráig, azután végy egy szűrő 'satskót tégy belé egy grán ruhába bekötött, 's czukorral porrá tört' ámbrát és szúrd-által egynehányszor a' bort rajta.

732. Szapajeau.

Dör'sölly - el czukron, 3 citrom' sárgáját, tedd egy Casseroléba, nyomd reá a' levét is, 's adj hozzá 6 tojást, $1/2$ font tört' czukrot, bele lassan-lassan, egy butellia jó bort, tedd a' pár-tűzre, és verd a' seprőcskével mind addig, míg nem forr, és magos tajtékot nem mutat; — töltsd csokoládés find'sába és add-fel.

733. Három-lábas.

Forrály-fel két ittze Pontáki vagy Budai bort, egy lat fahéjjal kötting vaníliával, és 12 lat czukorral. Ez alatt habarj-fel 8 tojás sárgáját, egy kevés hideg Pontákkal, és ha már a' bor forni kezd, öntsd a' tojáshoz, habard folyvást egy pár pillantatig a' tűzön, és add-fel find'sákba.

734. Tajtékos forró bor.

Tégy egy Casseroléba 4 tojást, és 4 tojás' sárgáját, önts hozzá lassan-lassan 2 ittze Rénusi bort, azután szürd keresztül a' szitán, hogy a' tojás' csirája benne maradjon, adj hozzá 12 lat czukrot, egy kis darab fahéjjal együtt, tedd a' tűzre, és ved mind addig egy csinos seprőtskével, míg sűrű tajtékosan fel nem száll. — Majd add-fel find'sába.

735. Barbarász.

Vegyíts-fel $\frac{1}{2}$ meszszy jó erős Theát, fél meszszy tejjel, habarj-fel hat tojás sárgáját, egy kevés hideg tejjel, keverd-el a' forró-tejjel, adj hozzá Szirupot hogy elég édes legyen és add-fel jó melegen find'sákban.

736. Legjobb Puncs Essentzia.

Keverj-össze 16 lat friss czitrom-levet 56 lat Jamaikai Rúmot, és hadd úgy csendesesen 48 óráig; azután öntsd-le rólla a' mi megtisztult; az allyát pedig szürd egy itatós papíroson által; majd olvasz-fel egy font fain czukrot, egy font vízbe, vegyítsd mind össze. — Ekkép' készen van az Essentzia, mellyből Thea levélvel puncsot készíthetsz. — Még jobb ha a' czukrot, csak akkor teszed hozzá.

737. Püspök Extract.

Ebből több időre valót is készíthetsz. — Közönségesen csak Narancs hajából szokták csinálni, de nem árt, ha harmad, vagy negyed résznyi apró éretlen narancsot is adsz hozzá. Vagdald-el t. i: apróra azokat, vagy nyomd-össze az egész narancsot, önts két

vagy három annyi bor-szeszt reá, tedd egy széles szájú üvegbe és nem egészen tele, kösd-be egy hójaggal, tedd-ki a' napra vagy a' meleg kemenczére, hogy a' meleg jól által-járja. Majd töltsd - által egy más üvegbe, tégy hozzá a' kinyomott haj maradékából is. — Minthogy ezen Extract, a' jól bedugott üvegekbe, több esztendőig is eláll — ennél fogva jobb egyszerre többet készíteni, hogy az által az idő, a' munka és a' költség is kimélődjék, ha kivált a' hozzá valók éppen akkor oltsóbbak volnának.

738. 739. 740. Csokoládé.

Végy két lat elvagdalt vagy reszelt Csokoládét egy find'sára: főzd-meg, vedd-le a' tűzről, hadd álljon egy kis ideig. — Ez alatt tedd a' Csokoládés find'sákat forró vízbe; habard-fel tajtékká a' csokoládét, és szedd -le egy tajték szedő kanállal a' find'sákba, míg tetésen tele nem lesznek; azután, sütögesd-meg tűzes lapáttal, mellyet tarts fel hüvelyknyire a' find'sa felett. A' sütés nem egyébre való, hanem hogy a' tajték olly hamar le ne szálljon, 's feladhatod kétszer süttel, vagy fain pirított 'semlyével. — A' víz helyett vehetsz tejet is hozzá; — a' készítés' módja egy forma; de ha Rénusi vagy Champagniai borba akarod főzni, figyelmezz hogy a' bor meg ne gyúljon; ne kiméld igen a' ozukrot tőle, és habard-fel, — számlálj minden find'sára egy tojás' sárgáját.

741. Kávé.

Igen el lévén terjedve a' kávéval való élés, annak készítése módját közlöm.

1). A' kávé edény csupán csak Kávé-főzésre használtassék, és tisztán tartassék.

2). A' fris, sem nem feketén, sem nem homályos barnán, hanem, sárgás barnán, vas pléhből készült, nyárson forgó dobba pergelt' Kávé sokkal jobb, mint a' más edénybe pergelt'; mellynek ha kivált bő mértékben volt pergelve, szagos ereje idővel elrepül — tedd hát jól be zárható edénybe, vagy üvegbe, hogy erejét megtarthassa.

3). Sokkal jobb ízű a' Kávé, ha az őrlés helyett, a' napkeleti szokás szerint, egy mo'sárba töröd-meg közel a' pár-tűz mellett.

4). Jobb ízű a' Machinába készített Kávé, mint más edénybe főzött; — ha pedig edénybe kell főznöd, borítsd-be jól az edény' száját.

5). A' rendes mérték 3 find'sára két lat Kávé, minden más egyéb zavarék, és hozzá-tétel nélkül.

6). Ha fejeřen akarod innya, két kávé kanál jó tejfel elég egy find'sára, mert a' sok rossz tejfel, vagy gyenge tej, elvész a' Kávé' jóságát.

II.

H i d e g I t a l o k.

742. Mandola-Tej.

Moss-meg egy font édes mandulát, háromszor friss vízbe, törd-meg egy mo'sárba kevés vízzel fáinra, azután vedd-ki egy edénybe, és önts hozzá lassan-lassan 8 itze friss vizet, préseld-ki egy asztal-kendőn, és czukorozd-meg tetszésed szerént, utoljára adj hozzá, egy kevés narancs-virág vizet, úgy a' Mandula tej kellemetesebb ízű lesz'.

743. Mandola-Tej Szirup.

Tisztíts és moss-meg egy édes, 3 lat keserű mandulát, és törd-meg egy pohár vízzel fáinra folyvást keverve mind addig, míg fonal módra nem nyúlik. Majd keverd bele gyenge pár-tűzön, a' tört' mandulát, és préseld keresztül melegen egy ruhán. Töltsd a' szirupot Butelliákba, hogy sokáig elálljon. — Ez a' szirup igen jó az útasoknak, mert csak tetszések szerént, friss vízzel felvegyítve, a' legjobb ízű Ital lesz' hamarjában belőle.

744. Száraz Mandola-Tej Szirup.

Tégy egy font édes, és 4 lat keserű mandulát forró vízbe, 's hagyd benne míg a' haja le nem megvén.

mosd-meg, és törd-meg fáinul egy kevés vízzel, adj hozzá egy font szitált cukrot, és pergeld a' tűzön mind addig míg a' kezedhez, ha vele reá útsz nem ragad. Azután vedd-ki a' maszszát, és ha kihűl tedd cserép edénybe, vagy formálj belőlle gömböjű rudacskákat, tekerd-be papírosba, és tedd-el száraz híves helyre. — Ha innya valót akarsz belőlle készíteni, olvaszsz-el $\frac{1}{4}$ fontot a' maszszából, két itnze fris vízbe, és hadd úgy egy óráig. Azután önts belé egy kevés narancs virág vizet, és préseld által egy asztal-kendőn.

745. Limonáde.

Végy két itnze vízhez 3 szép citromot, dör'söld-el az egyiknek a' sárgáját cukorral, nyomd reá a' 3 citrom' levét, keverd jól mind össze; adj hozzá $\frac{1}{4}$ font cukrot, és szúrd - által egy asztal-kendőn, ad-hatsz egy meszszely bort is hozzá — úgy a' limonádé sokkal jobb ízű lesz'.

746. Citrom Szirup.

Végy 18 szép citromot, dör'söld-el 6 citrom' sárgáját cukron, és nyomj reá 18 citrom levét, főzz-meg két font cukrot egy itnze vízzel Szirupnak, és keverd bele melegen, a' citrom' levét, szúrd keresztül egy fain szitán, és ha kihűlt töltsd butelliákba. — Ezen Szirupból a' legkellemetesebb Limonádét készítheted, ha belőlle egy keveset friss vízzel feleresztesz.

747. Földi - eper víz.

Végy 4 font, jó érett földi Epret, és egy font Málnát, tedd egy cserép edénybe, és nyomogasd össze jól, adj hozzá egy citrom levét, és önts reá 4 itnze vizet, hadd úgy egy fél óráig, azután nyomd által egy asztal-kendőn, adj hozzá cukrot tetszésed szerint, és szúrd keresztül egy szitán.

748. Málna víz.

Nyomogasd-össze egy cserép edénybe a' Málnát, nyomd által egy asztal-kendőn, adj két itnze nedvhez két itnze vizet, és egy Citrom levét, tégy hozzá tört cukrot, és szúrd egy szitán vagy asztal-kendőn által.

749. Cseresznye víz.

Szedd ki az érett cseresznyének a' szárát, törd meg mo'sárba magostól együtt egy pár szegfűvel, és egy kevés fa-héjjal; hadd egynehány oráig a' cserép edénybe, azután nyomd keresztül egy ruhán önts 2 ittze nedvhez, 4 ittze vizet, czukrozd meg tetszésed szerint és szűrd-áttal egy szitán.

750. Tajtékos Tejfel.

Végy friss édes Tejfelt, a' mennyi szükséges, azután egy kanál kétszer lehúzott narancs-virág vizet, egy kevés tört czukrot, és verd tajtékká. Szedd-le kanállal a' tajtékot egy szitára, tégy alá egy leveses tálat, hogy a' tejfel lecsepeghessen. — Tedd újra, a' lecsgorgott Tejfelt a' fazékba, és verd mind addig míg tajtékká nem lesz, de mikor friss tejfelt öntesz hozzá, mindég jól keverd-el, azután rakd hegy' formán a' tálba, és tedd híves helyre, hogy friss maradjon.

751. Tajtékos Savanyú Tejfel.

Végy 3 megszely sűrű friss savanyú tejfelt, 8 lat tört' czukrot, és verd sűrű tajtékká egy jó fertályig. — A' jó sűrű tejfelt nem szükség oly sokáig verni, mert hamar vajjá válik.

III.

Aludt' Levek, vagy Szulczok.

Ezt a' szerént készited, a' mint a' Czitrom Szulczot; csakhogy $\frac{3}{4}$ font szarvas szarvat, 4 ittze vízzel felteszel — 's mikor már a' tüzről leveszed önts hozzá egy butellia Arakot; és adj bele $\frac{3}{4}$ font czukrot,

752. Rénusi bor Szulcz.

Vágj két-felé 12 megtisztított borjú-lábat, vedd-ki a' középső nagy csontjait, főzd-meg a' lábakat 4 ittzé vízbe 4 óráig, szedd-le a' tajtékját, de ne sózd-meg, azután nyomd egy szór-szítán keresztül, és tedd újra pár tűzre, 's főzd-el félig sűrű masszává. Majd adj hozzá egy butellia Rénusi bort, 's $\frac{1}{2}$ font citrom-hajon dör'sölt czukrot egy citrom levét; de ne főzd tovább, hogy a' jó ízt el ne veszítse — Tisztáld-meg hat tojás-fejére' havával, töltsd formába és tedd híves helyre. Igen tiszta lesz a' Sulcz' ha egy flanél 'sacsón szűröd által; mellyhez végy egy darab flanét, mártsd forró vízbe, és ha kiszáradt vardöszsze, hogy alól hegyes legyen; a' hol varva van, valamint felül is szegd-be fejer pántlikával; — szükséges reá egynehány akasztékis, hogy jobban fel lehessen függeszteni. — Ez jobb az asztal-kendőnél, annyiban, hogy szappanszaga nincs, a' mi az asztal-kendőnél megtörténik. — A' használlás után mosd-ki elébb hideg vízbe, azután tojás' fejerébe, és szarajtsd-ki. — Ekkép' kell a' szór-szítákat és szór-'sacskókat is kitisztogatni.

A' tojás-fejére' havát lágy melegen keverd-összse a' Szulczal, és akkor egynehány szempillantatig való folyvást keverés közben forrald-fel, azután tedd fére, tégy a' Casserolé fedőjére pár-tűzet, és hadd egyg ideig állani, hogy a' tojás-fejére egy keveset öszsze-álljon.

753. Narancs Szulcz.

Készítsd-el a' 12 Borjú-láb' levét, éppen úgy, mint a' Rénusi, vagy Francia bort 12 narancsot, 3 citromot, $\frac{1}{2}$ font czukrot, és egy kevés egész fahéjt. A' három citrom-hajat dör'söld-el czukron, add hozzá a' rész Rénusi bort és a' fahéjt. — A' többi czukron dör'sölly-el 12 narancs' haját nyomd reá a' levét, és öntsd hozzá a' többi bort — Szürd-által ezeket a' Sulcz 'sacsón a' tálba. — A' borjú-láb levét tisztáld-meg tojás fejerével, valamint a' Rénusi bor Sulcznál.

754. Sokféle színű Szulcz.

Önts az elkészített narancs, vagy Rénusi bor Szulczból egy réz formába két újni magassan; és tedd a' jégre, hogy aludt legyen, azután rakd-be sorosan, czukorral befőzött gyümöltsel u: m: barackkal, szilvával, szőlővel, és narancs szeletekkel; önts rájok újra egy kevés kihűlt Szulczot, és ha a' gyümöltsel eléggé be van takarva, és az lév aludt', újra berakhatod gyümöltsel, azután önts tele Szulcz lével, és hadd úgy, hogy jól megaludják. Ha tálalni akarod, mártsd a' formát forró vízbe, és fordítsd hamarjában a' tátra.

755. Ró'sa Szulcz.

Ez ugyan igen eggyűgyű de különös jó ízű Szulcz: melly ekképen készül. — Tégy egy lat Turnesolt két itte vízbe megfótt Szarvas-szarvhoz — forrald-fel egyszer tojás-fejére' tajtékjával és czukorral, hogy szép veres legyen — azután vedd-le a' tűzről, önts hozzá fél butelia legjobb ró'sa vizet, 6 citrom-levet, fél butelia Rénusi bort, és bánj vele a' töb'ször leírt' mód szerént.

756. Marasquino Szulcz.

Ezt egészszen készítsd úgy mint a' Rénusi bor Szulczot, csak hogy mikor már a' 'sacskón szűrni akard, önts bele egy pár find'sa igazi Zárai Marasquinót és bánj vele úgy, mint a' többivel.

757. Fényesített Földi Eper.

Mosd-meg friss vízbe a' földi-epret, szárítsd-meg egy szitán, és forgasd-meg a' tisztán megfőzött czukorba. Az epret, levessége miatt nem tojás' fejérebé, hanem czukorba kell megforgatni. — Továbbá bánj vele a' fellyebb mondott mód szerént.

758. Fényesített Cseresznye.

Vágd-el a' Cseresznyének a' szárait, mosd-meg, és bánj vele a' fellyebb mondott módon.

759. Fényesített Gesztenye.

Főzz-meg egy font fain czukrot egy itte vízbe, tisztáld-meg egy kevés tojás' fejeével, és főzd erős tűznél, egy réz Casseroléba. Probáld-meg a' czukrot majd ekképpen: márts vízbe — Tedd azután a' fogadhoz, ha oda ragad és ropog; úgy eléggé meg van már főzve — majd nyomj bele egynehány csepp citrom-levet és fényesítsd-meg vele a' gesztenyéket, mellyeket megsütve meghámozva híz-fel apró fa-nyársakra — Márto gasd a' czukorba, csepegtesd-le, és forgasd mind addig míg ki nem húl. — Ha kezd a' czukkor hidegedni rázd fel jól és melegítsd-meg újra.

760. Földi-Eper Sulcz.

Főzz-meg $3/4$ font Szarvas-szarvat 2 itte vízbe, de sűrűbben mint a' Ró'sa Szulcznál. — Azután főzz egy kevés ideig 3 itte jó érett Epret, egy kevés vízzel, gyenge pár tűzön és szúrd által (de ne nyomd) egy szór-szítán. — Öntsd az eper-nedvet az által szűrt szarvas-szarvhoz, adj hozzá 3 tojás-fejére' havát. — Forrald-fel egyszer a' tűznél, és tedd fére. — Majd adj hozzá fél font czukrot, 2 citrom levet, fél butelia édesbort, és szúrd által egy asztal-kendőn.

IV.

A' Pályinka és Liqueurök' készítése' módja.

Emlékeztetés.

Főbb része a' Pályinkának a' Bor-szesz, a' másik a' víz. — Nem tartozik ide miképpen kellessen, Életből, földi 's más gyümölcsökből, gyökerekből 's a' t'. pályinkát főzni; vagy annak lehuzása után, mimódon kellessen holmi gyökerek, narancs-haj, és fenyő-mag

's a' t'. hozzá tételek által azt jobb ízűvé tenni, és mikép lehessen az újra való lecsepegtetés által neme sebbé csinálni. — Ide csak az való, hogy lehessen egy familiás háznál, a' dolgozóknak jó pályinkát adni, és a' vendégeknak egy üvegetske Liqueurrel szolgálni.

Megesmértető Jelek.

Mennél több szesz van a' pályinkába, annál könnyebb az; mennél könnyebb pedig, annál méjebben sülyyed bele a' mérő, melly egy üres hosszú - nyakú golyóbis.

A' jó pályinka tiszta, ha felrázod buborékol, de a' mely tüstént elmúlik: — ha az íze csípős, olajos, savanyú karczoló, vagy kozmás, nem jó!

Legbizonyosabb jele jóságának az, ha a' tányérra kiöntöd, és megnyújtod: fél annyi vizet nem hágy hátra, mint a' mi elégett.

A' jó pályinkába, továbbá egy csepp olaj is az alyra leszáll.

Ha réz van a' pályinkába; olvaszsz-el egy kis darab meszet vízbe egy pohárban; ha zöldesen, 's majd zölden kezd leszállani, jele hogy réz van benne.

A' Pályinka javítása vagy megnevesítése.

Tudva van, hogy a' tiszta gabona-pályinka jobb, mint a' legfáinabb Liqueur is, és némellyek mértékkal jobban szeretik, mint a' bort is. — De sokszor van annak valami kedvetlen különös vegyes íze, mellyet több szerekkel el lehet ugyan venni; de legjobb az, ha a' szén-poron lecsepegteted.

A' roszz és romlani készülő pályinka jóvá, és erőssé lesz, ha abból egy részt egy kevés hamu 'sírral jól felrázol — mennyi kellessék a' hamu 'síról hozzá, a' pályinka' mennyisége maga megmutatja.

A' hamu - 'sír magába veszi a' vizet; és csak a' nagy melegségnél eggyesül a' bor-szesszel. — Ennek is eleit lehet venni, ha a' timsót porrá töröd, és vele a' pályinkát felrázod, melly a' hamu 'sírrel egy söt fog formálni.

Ha Fa-szénnel akarnád a' pályinkát megtisztítani; ez által csak tisztábbá nem pedig erősebbé lesz. Végy azért egy font puha fa-szént 12 vagy 16 itte pá-

lyinkához, rázd-fel jól, és szűrj-áttal egy gyapjú keszkenőn. —

Ha fa-szént nem akarsz, tégy hamut és riskásat a' pályinkába, és tedd a' pár-tűzre, kösd-be a' palaczkot hólyaggal, és szürkály rajta tövel lyukakat.

A' kik magok szeretnek ezzel pepecselni, szükség hogy egy lombikjok, és egy fővény fürdős edények készen legyen; a' mikor a' második lehúzásnál, egy kevés hamu-'sirt és sót bele adva, a' pályinka minden karczoló tulajdonságát elveszti. — Maga a' bor-kő is megcsinállya, a' még új forrásba lévő pályinkát.

A' Muszkák borson húzzak azt keresztül — és ugyan csak azt raknak bele.

Szóval — minden mesterséget felyül halad az idő, csak hogy várva. — Ha van megtisztított pályinkád, vagy ha megtisztított nem volna is, de gabonából volna tisztán főzve, tedd olyan hordóba, melyben jó bor volt, hadd benne fél esztendeig — vagy mennél tovább lehet annál jobb. — Ez ugyan megapad, de azért ne töltsd-meg, mert bár a' mennyiségben vesztel is; — nyersz a' joságában, ha kivált egy kevés czukrot teszszel hozzá.

Ha a' pályinkát, kökénnyel akarod vegyíteni, és úgy akarsz vele bánni, mint a' bornál le lesz' írva; úgy ez a' Tanács is, sokat ér.

Könnyen által lehet látni, hogy ezen két utolsó nemű pályinkák nem igen rontják-meg az egészséget, nem annyira a' pályinka hát az egészség rontó; mint annak a' még ki nem forhatása miatt való tulajdonsága.

Legjobb azért ha 4 itnze erős és tiszta pályinkát 4 lat zöld narancsra $\frac{1}{4}$ font fehér czukorra és két kanál bor-kőre öntesz — azután bekötöd az üveget hólyaggal, kiszürkálod, a' napra vagy melegre kiteszed, felrázod napjában egynehányszor, és ha már megszált, leszűröd rólla a' pályinkát — Ez az ital így, a' mejnek sem annyira ártalmas.

Úgy-is jó italod lesz, ha egy lat tört' fehér czukrot 6 — 8 csepp büdöskő savanyval vegyitesz két itnze pályinkához.

761. Zöldtségből készült' Norimbergai Ital.

Ezen italról az vólt a' hír, bár be nem tellyesedett: hogy a' ki ebből reggelenként egy üvegecskével iszik, az életét meghoszsabbítja.

Ehez. — Végy két könting majoránnát, üröm virágot, rozmarin, 'sallya, földi-eper leveleket, és gyökereket; két kötting betonika levelet, tarka tövis virágot, veres ró'sa-levelet, és kőszirtos Tarjagot; egy kötting Kék-liliom, Kálmus, és veres Encziána gyökeret. — Mosd-ki jól, öntsd reá a' pályinkát 14 napig, tedd-ki a' napra vagy a' kemence' melegére; majd szűrd-le — tehetsz reá egy más új öntést is.

762. Mi módon kellessék a' pályinkát megtisztálni.

Végy 28 itte minden] fűszerszámmal vegyített gabona pályinkához, 3 meszszelet tejet, 5 font friss sovány tehén-húst, és csepegtesd-le. — Azután arra, a' mi legelől lecsorog figyelmezz; és ha nyers íze van veddel. — Majd az azután által menő pályinka tiszta, kellemes, és fűszerszámos ízű lesz'. — Vegyts továbbá hozzáczukros vizet egyforma mértékben, ezzel mindent készíthetsz, a' mit a' Franczia pályinkáról fellyebb mondottunk.

A' tejnek és a' húsnak íze, melly az edénybe marad igen kedvetlen ízű lesz'.

763. Fenyő-magos pályinka.

Ez már igen] régi találmány: használlyák a' szegények a' ragadós nyavalyák ellen — Angliában most is igen nagy módiban van — össze-törnek t: i: egy csomó fenyő magot: de a' belső szemit nem, mert annak igen csömörlős íze van. — Azután tiszta pályinkát öntenek reá, a' napon vagy meleg kemenczén tartják — úgy isszák. —

764. Külömbféle gyümölcsökből készült pályinka.

Szedj-össze éretlen gyümölcsöket (kivált sovány esztendőkből) szilvát magostól össze-törve, -almát, fél ért' szőlőt, a' csipke' haját, kökényt, piros berkenyét. — 'sallyát, borsfüvet, csombort, le-

vendulát, ánist, törd mind öszsze; tedd melegre egy fazékba hadd forjon, és csepegtesd - le — hogy pedig jobban iható legyen, tégy hozzá cukrot.

Ha másodsor is le - kellene még csepegtetned, ez vagy amaz íze miatt; vagy szeretnéd még ez vagy amaz fűvet hozzá tenni — bátran teheted.

765. Finom Liqueur vagy Ratafia mustból körtvélyből 's a' t.

Végy 24 itte mustot, főzd - el egyg üstbe, hogy fele maradjon, ezen felét töltsd egy edénybe, és tölts hozzá ugyan annyi jó féle bor - szeszt — adj belé két kötting ánis vagy levendula virágot, egy kötting fa - héjj port és 12 öszsze - tört' kaiszin és szőrös - baraczk magot; vagy ha ez nem vólna, annyi szilva magot; — tedd jól bedugva az edényt két napig meleg kemenczére, majd szúrd - le; tedd újra az edénybe; egynehány holnap múlva ismét szúrd által, és önts palaczkokra.

Ekkép' készíthetsz a' körtvély' és alma' levéből is Liqueurt.

A' cseresznyéből végy 15 fontot (melly még jobb ha erdei) tisztítsd - meg a' magvától, 's adj hozzá két font málnát, és 3 font tengeri - szőlőt száraitól megtisztítva; törd - öszsze mind együtt, és önts a' kinyomott lévre annyi bor - szeszt, a' mennyi a' lév maga, adj hozzá egynehány font cukrot, és egynehány szegfűt, és egy latnyi öszsze - tört' szilva - magot.

Jobb ha az efféle Liqueur a' napon áll, nem pedig a' meleg kemenczén.

Lehet efféle Ratafiát fris baraczk', szőrös - baraczk' és szilva - mag' béliből is készíteni, ha t: i: egy hosszú nyakú üveget, harmad résznyire megtöltesz efféle

maggal, tele öntöd bor-szeszszel, bekötöd hólyaggal és 4 hétig a' napon tartod. — Akkor leöntöd rólla a' bor-szeszt, kinyomod a' magot, czukrot teszel hozzá és rázod míg el nem olvad — 4 hét múlva újra le-tisztálad.

Hasonló módon lehet külömbféle ízű Liqueur-ökat is készíteni.

766. Narancs Ratafia.

Puhítsd-meg a' narancs hajat vízbe, szedegesd-le a' belső szálás és velős húsát, hogy csak a' felső sár-gája maradjon; vágd fáin darabokra és szárajtsd-ki. — Önts 4 lat efféle narancs hajra 4 ittze bor-szeszt, és másfél font czukrot, melyet elébb $\frac{3}{4}$ font fővő vízbe olvaszsz-fel; hadd melegen egy napig, és tisztáld-le butelliákba.

A' millyen ízt akarsz neki adni, afféle valamit adj hozzá.

767. Maccaroni Liqueur.

Törj-meg fél font keserű mandola-magot kő-mo-sárban; önts reá egy korsóba 18 ittze pályinkát, és keverd folyvást; 14 nap múlva tisztáld-le a' fővény fürdön gyenge tűznél, ha már 10. ittze lement, tedd nozzá a' czukros vizet, melly áll 5 font czukorból, hat ittze vízben, és 4 ittze narancs-virág vízbe felolvasztva. — Ha az ital igen erős adj hozzá több czukros vizet, úgy azután az egészet tisztáld-le.

768. Marasquino.

Végy 100 font cseresznyét (az erdei még jobb) és 5 font cseresznye-levelet, törd jól mind öszsze, tedd egy edénybe, hogy forrásba jöjjön, és csepegtesd-le, a' mi le-csepegett húzd-le újra, és minden két ittze lévőhez, egy ittze vízbe felolvasztott czukrot teszel.

Cseresznye helyett vehetsz tengeri-szöllőt is.

769. Magból készült Liqueur.

Olvaszsz-fel 4 font czukrot, 18 ittze vízbe, adj hozzá 24 ittze pályinkát és egy font keserű mandolát, hadd egynehány nap a' napon. azután tisztáld-meg. —

Lehet szőrös, vagy sárga baraczk' magvából is készíteni; ha egynehány hétig, bor-szesz áll rajta; és cukros vízzel van felvegyítve.

770. Liqueuros víz Földi-eperből.

Szedd-le a' nap' feljövetele előtt, vagy míg a' nap még nem sütne, az érett földi-epret, tisztogasd-meg száraitól, tedd egy kő mo'sárba, és dör'sölgesd egy fa-törővel, önts hozzá egy kávék kanál citrom-levet, dör'sölgesd tovább is, 's öntsd-vissza egy edénybe, a' hol egynehány óráig álljon.

Azután tégy 8 lat fűz-cukrot a' kő-mo'sárba, és tölts reá 12, — 16 lat bor-szeszt; keverd mind egygyüvé, és tisztáld-meg egy tisztáló 'sacsón, tedd-el hideg helyre; mert úgy sem, soká áll ez el.

Ekkép' lehet málna, narancs, tengeri-szólló, és citrom-víz is készíteni.

771. Csokoládé Liqueur.

Törj-össze egy font csokoládé babot, és egy lat fa-héjt (adhatsz hozzá egy kötting vaníliát is) forrózd-meg 4 itte erős pályinkával, ha'd álljon 8 nap; azután rázd-össze, és húzz-le rólla lombikon két itztét, végy újra fél font pergelt csokoládé-babot, egy lat fa-héjt, 's egy kötting vaníliát, fél kötting szegfűt, és tedd 4 ittével ahhoz, a' mi maradt, tedd 8 napig a' melegre, tisztáld-meg, és vegyítsd-fel a' lehúzott bor-szeszszel, 2 font 4 itte vízbe felolvasztott cukorral, és mikor már egy hétig állt, újra tisztáld-meg.

Könnyen lehet más ízt is neki adni, a' mint teszük — Ekkép' készíthetsz kávéból is Liqueurt.

Csinálhatsz külömb-külobbféle gyökerekből, fűszerszámokból (vagy becsinált gyümölcsökből, baraczk-ból, cseresznyéből, és őszi-baraczból) angelikából, kálmuszából, ánisból, fenikkelből, és kőmény magból.

772. Felséges Ital.

Ez alatt a' név alatt a' Francziák efféle italt készítenek: Öntenek t: i: egy korsóba 8 itte bor-szeszt, hozzá adnak egy kötting citrom, és bergamút olajat, 8 lat kétszer lehúzott narancs virág vizet, utólyára

4 font, 16 itnze vízbe elolvastott czukrot. — Össze-rázzák, 6 8 napig hadják álni, és megtisztállyák.

Jegyzés. Az olajok mindég sok czukrot kívánnak.

773. Mannheimi Víz.

Ez készül ekképpen: Végy 4 lat ánist. — törj-össze két lat Fenikkelt 4 itnze lehúzott pályinkával, és önts reá két itnze vizet, hadd álljon 8 nap, és húzd-le, adj hozzá fél font hat itnze vízbe fel-olvastott czukrot, egy meszszy pályinkával együtt és tisztáld-meg.

A' fenikkel meg-akadályoztatja hogy zavaros ne legyen, és téj modjára össze ne menjen.

Jegyzés. A' Róm Déli Indiában készül, a' czukor nádnak, és a' raffinirózás' hulladékjaiból; — melly ha esztendeig állott, ihatóvá lesz.

A' Rak. Legelőször Goába Északi Indiába a' Kókus-dióból készült, a' melly háromszori le-húzás után is, még elég gyenge — Legjobbat csinálnak Bataviába riskásából és czukorból.

774. Kávé Liqueur.

Végy 4 font czukrot, vegyís közé egy font pergelt és őrlött kávé, hogy vele forradásba jöjjön és csepegtesd-le — öntsd ezt a' lecsepegett szeszt még egyszer hasonlón készült' kávéra, mellybe egynehány nap hadd állani is. — Ekkép' készíthetsz a' csokoládéból is Liqueurt.

775. Földi-eper Liqueur.

Végy két itnze Földi-eperhez két itnze cseresznye pályinkát vagy szilvoriumot, töltsd mind a' kettőt egy üveg lombikba, tedd kilencz napi hideg helyre, és minden nap rázd-fel jól. Nyomd-ki azután egy keskenőn, és a' kinyomott lévhez önts 4 lat hársfa virág ró'sa, kökény-virág, 's gyöngy-virág és fekete cseresznye vizet, 8 lat fa-héj vízzel, egy lat fa-héjjal és két köttingszeg-fűvel, egy és $\frac{1}{4}$ font czukorral együtt. — Tedd-ki az edényt 8 napig a' napra, és rázd-fel minden nap, tisztáld-le, és öntsd butelliák.

ra — A' ki a' fellyebb említett vizeket nem szeretné bele tenni, tegyen helyette felényi, vagy ugyan annyi fa-héj vizet.

776. Narancs pályinka.

Vagdald -el a' narancs hajat hosszú darabokra, tedd egy üvegbe, önts reá erős pályinkát, és tedd a' napra.

777. Ánis Liqueur.

Főzz-meg egy edénybe egyes $\frac{1}{4}$ font czukrot míg egészen el nem olvad — Főzz-meg ugyan csak 6 lat ánist egy fél messzely vízbe, hogy forró, és el-sült legyen — borítsd jól be, és tartsd ott fél oráig; akkor öntsd a' forró czukor közzé, vedd-el a' tűztől, és önts hozzá 3 messzely pályinkát, keverd jól el, és töltsd egy korsóba — azután tedd a' napra, vagy telen a' kemenczére, és jól bedugva hadd álljon 3 hé-tig, 3 hét múlva tisztáld-le töltsd butelliákra, és dugd-be jól.

778. Veres gyümölcsökből készült' Liqueur.

Végy 3 font fekete cseresznyét, 3 font málnát, és 3 font földi epret, a' két utólsót nyomd jól össze kézzel; az elsőt pedig törd-meg, tedd mind együitt egy tiszta edénybe, fedd-be, és 5 óráig tartsd híves helyen. — Azután nyomd-áttal egy vékony keszkenőn: minden két ittze lévhez adj egy messzely pályinkát és fél font czukrot, tedd így egy üvegbe, kösd-be hó-lyaggal, és napjában 2-er 3-or rázd-fel; mikor már 4 hé-tig így állott, tisztáld-le, töltsd butelliákra, dugd-be jól, és tartsd híves helyen legalább is 8 hónapig.

779. Czitrom Liqueur.

Hámozd-le 6 czitrom' sárga hajat, tisztítsd-meg a' fejjérítől, vágd hosszúra, és tedd 3 messzely pályin-kába; főzz-meg $\frac{1}{2}$ font czukrot egy igen jó pohár vízbe mind addig, míg jól nem tajtékzik; öntsd a' pá-lyinkához; hadd álljon úgy 3 hétig — akkor rázd-fel, és újra hadd állni 12 nap, akkor tisztáld-le. — Mennél régibb annál jobb.

780. Baraczk Liqueur.

Vágj-fel 25 érett leveses baraczkot apró darabokra, törd-meg a' magvát, hámozd-meg és törd-össze mo'sárban, tedd mind egy edénybe önts reá két itte pályinkát és $1\frac{1}{2}$ font czukrot, kösd-be a' palaczkot, hadd állyon úgy 3 hétig, minden nap rázd-fel kétszer, azután tisztáld-meg, szúrd butelliákra, dugd-be jól és tedd hives helyre.

781. Baraczk magból készült' Liqueur.

Törj-össze egy font baraczk magot, melly közt keserű is legyen, de nem igen nagyon, mert úgy olajos is lenne — tedd egy nagy üvegbe, önts reá két itte pályinkát, egy itte vizet, fa-héjt, és fél font czukrot; hadd állyon úgy 9 nap, keverd-fel napjában kétszer, tisztáld-le más nap itatós papíroson, öntsd butelliákra dugd-be jól, és hadd állyon egynehány hólnapig, — mennél tovább áll annál jobb.

782. Narancs Liqueur.

Végy egy itte pályinkához két pomarancsot; egyiknek dör'söld-le czukron a' haját — a' másik egészen megy bele — öntsd a' pályinkát egy tágas üvegbe, egy ittéhez tégy $\frac{3}{4}$ font czukrot, és hadd állyon úgy 20 napig — kösd-be jól az üveget, rázd-fel minden nap kétszer, 21-dik nap tisztáld-le, öntsd butelliákra dugd-be jól és legalább 5, 7, hólnapig.

783. Birsalma Liqueur.

Vedd-elő a' szép fajta birsalmákat, hámozd-meg, vágd-ki a' magya fészket, törd-össze egy mo'sárba, és egy erős ruhán préseld-által. — Két itte pályinkához, adj 3 font birsalma levét, és minden fonthoz egy font czukrot; tedd mind együtt egy nagy edénybe, csináld-be jól, és hadd úgy 12 nap, 13-dik napon tisztáld-le itatós papíroson, öntsd butelliákra, dugd-be jól, és hadd úgy 6 hólnapig.

784. Vanília Liqueur.

Végy 4 itte Pályinkát, 2 itte édes tejfelt, egy lat kokcsenilt, egy lat apróra vagdalt vaniliát; keverd

mind együvé egy fél font czukorral együtt, tedd meleg kemenczére 14 napig, azután tisztáld-le itatós papíroson — így készen van az ital.

785. Vespetro Liqueur.

Tegy 2 ittze jó féle pályinkához két kötting angelika gyökeret, 2 lat koriandrumot, ánist, és fenikelt, 4 újnyit, törd-össze elég nagyra és tedd a' pályinkába. — Vágd-le két czitromnak a' haját, hogy a' fejére ott ne maradjon, és tedd bele minden levestől, 1 és fél font czukorral együtt. — Tedd mind együtt egy nagy szájú üvegbe, hadd úgy 6 nap; rázd-fel minden nap kétszer, 7-dik nap tisztáld-le egy itatós papíroson, öntsd butelliákra, dugd-be jól, és tedd hives helyre. — Mennél régibb annál jobb.

V.

A' Bor és Ser.

A' B o r.

Legfőbb álló része a' bornak a' bor-szesz, a' melly a' kiforrás által fejtődzik-ki. — Mennél több a' bor-szesz a' borban, annál erősebb a' bor; mennél jobb pedig az esztendő, annál édesebb a' szőlő; mennél édesebb a' szőlő annál több benne a' czukros rész, mennél több benne a' czukros rész, annál tüzesebb a' borszesz is. — Róssz esztendőkben csak savanyúság, pedig alma savanyúság van a' borokban.

A' mi egyébaránt a' borhoz megkívántatik, röviden elő-adom. Illyen.

A' Pincze.

Minden pinczét jól szellőz-ki előre, és egy száraz tiszta nap, ajját, tetejét, oldalait szorgalmasan

törölgesse-le — mert a' dohos bűdös pincze valamint a' zölcségeket, úgy a' bort és más italokat is megront.

A' zölcségeknek való homokot minden esztendőben, több ízben szárajtsd-ki, vagy ha ki nem akarnád hordatni, több ízben kapálgasd-fel.

Nem árt néha-néha, az ajtót és szellőző lyukat kinyitva tartani, egy sebes szalma tüzet is gerjeszteni a' pinczébe, vagy a' fal körül, tetejin, ajján egy égő szalma csomót körös-körül hordozgatni, hogy ez által a' rosz' levegő ki, a' jó pedig bemenjen. — Még jobb feketé szurkot, vagy szurkos fenyő forgácsot meggyújtani vagy fenyő maggal füstölteni. — Ha pedig igen roszsz volna a' levegő benne bűdös-követ, csak hogy a' füstnek és göznek jó kimenetelt készíts.

786. A' Bornak megesmertető Jelci.

Egy tapasztalt boros gazda, vagy egy nyomos bor kereskedő, nem csak a' joságát tudja-meg a' bornak az íziről, hanem még az esztendőt is gyakran kitalállyá, mellyben termett; vagy ha nem legalább hozzá vet.

1). A' Bor ha pohárban öntöd ne csak pe'segjen, hanem a' pes'gése és buborékja hamar is elmúlyyon.

2). Tiszta színe legyen, és semmi úszó rész ne találtassék benne.

3). Tiszta íze, és tiszta szaga legyen; mellyet, ha két napig áll is el ne veszíttsen, és tört' szint ne mutasson.

4). Természetes édessége legyen — és a' testen könnyen által menjen

Már a' veres bor lassabban veszi-el pesgését vagy habzását; tovább is marad a' testben: — ennek szint csinálnak a' tudatlanok földi bodza bogyóból; vagy adnak bele timsót, hogy öszsze-húzó erejét és színét nevellyék — elég gondolatlanúl. — Adnának inkább ha már csak ugyan csalni akarnak, afonyát, vagy egy kevés fernabukkot hozzá.

Legveszedelmesebb pedig az ólom-czukkor, melly a' bornak savanyúságát elveszi, színét meg nem változtatja, 's annak kiforrását megakadályoztatja — de az egészséget igen megtántorítja 's szomorú halált is okoz: mellynek probájára végy a' patikából Hahne-

mann vizet, és önts belőle egy kanállal 6 lat borba : vagy feketés leszállás látszik az allyán, ha nincs ólom benne fejéren száll alá. Ez a' víz a' próbája a' veres bornak is, de azzal a' különbséggel, hogy elébb a' veres bort felvegyíted édes tejjel, itatós papíroson letisztálod és úgy próbálod.

Ha Timsó van a' veres borban végy Szalamia Spiritust, csepegtesd bele, és ha zavaros fejéren száll le, jele ; hogy benne van a' timsó.

Ha mész vagy kréta van benne, tégy bele egygy ezüst kanalat — a' kanál tölle megsárgúl.

Ha égett bor, vagy bor-szesz van a' gyenge bor közzé öntve, ezt íziről 's szagáról megesmérheted, ha egynehány cseppet belőle tenyereden dör'sölgetsz-el.

Némellyek a' megbüdösödött bortól igen félnek, a' melly valóban nem annyira ártalmas, a' mint képzelik. — Az efféle borokat, mellyeknek edények nincs megfüstölve büdös-kővel, igen mes szire nem is lehet vinni, mert a' levegő megrontja — Ha az efféle borba egygy ezüst kanalat bele teszel, fekete lesz'.

787. A' borral való bánás' módja.

Mennél jobb az edény, mellyben a' bor áll, 's mennél jobb a' bor, melly ez előtt az edénybe állott ; annál fainabb fog lenni, ha butelliákra szűröd, csak hogy elébb, hadd a' hordó' száját dugatlan. — Ha a' bor nem igen szeszes, és ha nem rendes időben töltögetted, virágos lesz', melly ha már úgy van, ütögesd a' hordó' oldalát egy tröböllyel, hogy a' virág a' közepéről mind a' tetejére szállyon, és a' mi a' hordó' szája alól van, újjaiddal mosd-ki.

Azután végy olyan hosszú csövű töltérsert, hogy a' borba bele érjen, ez által töltögesd-meg, és oldalt, 's a' szája körül veregesd-meg, hogy a' hordó száján 's a' virágot ezüst kanállal leszedhesd — mikor ekképpen kitisztogattad, mosd-meg a' hordót minden csunyaságaitól, izzadásaitól, penészszeitől 's a' t' és dugd-be.

Ha a' Champagniai, Burgundiai borok romlani kezdenek, üvegestől együtt vidd a' padra, a' hol kivált nyáron újra megritkúlnak.

Némely borokat helyre lehet úgy is hozni, ha egyik üvegből, vagy hordóból a másikba több ízben általöntögeted, melly sokkal jobb, ha egyikből a másikba, magosról szürtsőlöd által, hogy a' levegő is bővebben hozzá férhessen.

Úgy is helyre hozhatod, ha a' bort egy nagy kád-
ba kiöntöd, és egy nyír-ág vesszővel mind addig ve-
regeted, míg jól nem tajtékzik, 's akkor újra hordóra
szűröd.

788. Az eczetességre hajlandó bor meg-javítása
módja.

Az öszsze-tört' tojás haj a' Rákszem és Kréta porai,
elveszik ugyan a' bor eczetességét, de szesztől is meg-
fosztják, és nyúlóssá teszik.

Végy azért körül-belől 3 font Hárs-fa Füzfa
vagy más gyenge fa' már nem égő szenét, törd nem
igen apróra, tedd egy akónyi borba három napig, min-
den nap keverd-fel egy óráig, és így 8-10. nap hadd
a' seprőn, a' mikor a' szén-por alá száll, és a' bort,
melly egészszen megjavult rólla leontheted.

789. Dohos bor.

Ha nem nagyon dohos ízű. talán még a' frissibe
sült, 's hegyes formára kivagdalt meleg kenyér elégsé-
ges: mellynek szélessebb és bővebb része a' hordó szá-
ján áll, a' hegyes vége pedig benn van a' borban.
Efféle piramisokat több ízben rakj-fel a' hordó, szájára.

A' sem rossz, ha tüzesített köveket hánysz a'
hordóba, mellyek ha egynehány hétig benne állottak,
és nyálkássággal bevagnak vonva, jele az, hogy
jót tettek.

790. A' Boros vagy Seres-edények.

A' Hordók.

Készítesd tölgy-fából hordókat, forróztasd-ki jól,
hogy sem szaga sem íze ne legyen. — És ha dohos
volna üsd-fel az egyik fenekét, végy óltott meszet,
's kend-be vele a' hordót, 's szárajtsd-ki friss levegőn,
vagy égesd-ki szalmával úgy, hogy a' belső oldalán

szén forma darabotskák legyenek; ez által a' rothadás megakadályoztatik, és a' bor benne igen jól eláll. —

791. Üveg vagy más edények.

Vagynak üveg, kő, vagy más cserép edények is; mellyek ha dohosok, töltsd tele Káv' allya' főtt levélvel, rázd vagy forgasd-meg több ízben, 's tedd-ki a' melegre.

Ha 'sít vagy más egyéb van benne, mosd-ki fűrész porral, vagy hamuval és sóval, vagy homokkal 's meleg vízzel. — Ha pedig veres boros piszkos palaczkot kell kitisztítanod, törj porrá üveget, vagy követ ezeknek éles szegelete, meleg vízzel lemossa a' színt.

792. A' Dugók.

A' Dugók igen szükségesek az edények bedugására, ezek készülnek a' fa' kérgiből, mellyhez szurok vagy más is kivantatik, hogy a' levegő, a' palaczkba levő nedvhez ne férhessen; efféle matériát készíthetsz, ha két lat olvasztott viaszszat, egy lat faggyút és 1/2 lat terpentint melegen össze vegyítesz, mellyel ugyan csak melegen kened-be a' dugókat, hogy a' levegő hozzá ne juthasson.

793. Olcsó mesterséges bor.

A' hol szőlő terem mint a' mi Hazánkban, nincs az efféle borra szükség, ennél fogva a' Fordító ezt nem is említi. —

794. Az Alma-bor Angliában és a' Rénus' vidékén.

Össze-török az ép almákat, 's átkba kinyomják, és 120 font alma mustban felolvasztanak három font bor-követ, hogy hamarébb forjon, azután öszve törnek 10 font nyers vagy aszszú kökényt, és a' hordóba tesszik, ha kiforrott lecsapollyák egy tiszta hordóba; ha a' must nem volna elég édes, czukrot is tesznek hozzá. — Mennél fainabb az alma, annál jobb az alma-bor, és a' jó féle eláll 10 esztendeig is.

795. Mesterséges Champagniai bor.

Szedd-össze a' legédesebb körtvéket, nyomd - ki minden víz nélkül magában, szúrd hordóra, dugd-be vászon dugóval: ha kiforrott, töltsd tele a' hordót; dugd-be erőssen, és tedd egy holnapig a' hideg pinczébe, üss belé csapot, 's szedd-le olyan üvegekre, mellyeknek dugóját dróttal kötzd-be és szurkold-meg.

796. A' Champagnia bor' gyümölcsből való Fabrikája.

Hanauban, fabrikákba készítik a' Champagniai bort, és van három féle:

Az első készül a' ki-válogatott körtvélyekből, mellyek igen levesek és édesek. — A' 2-dik, jó édes almákból — A' 3-dik rendes jó ízű körtvélyekből, mellyekhez czukrot is tesznek az üvegekbe.

Meghámozzák a' fain fajtájú gyümölcsöket, különös készültekbe össze-törik, vászon 'sákokba kipréselik, és a' levét egy puttonba öntik; a' fainabbnak valót újra leszúrik, 's úgy töltik a' hordókba, mellyekbe már fejer bor állott. — Czukrot olvasztanak-fel vízbe, felforrallyák, hozzá öntik, leviszik a' pinczébe, újra tesznek hozzá mustba felolvasztott bor követ, 's egynehány üveg szén-savany szeszt. — Egynehány nap múlva, a' mikor kezdődik a' forrás, csapot ütnek bele, ha kiforrott, megtöltik, és a' jó félét 6. az alább valót pedig 8 hétig állni hagyják — ez alatt megtisztul; majd leszúrik jó vastag edényekbe és mindenikbe egy darab czukrot tesznek: — 3 hét múlva lehet innya.

Vegyítik más gyümölcsökkel is u: m: málnával apró-szóllóvel, afonyával, bodza-bogyóval és kő-kénnyel.

Én még ezt teszem hozzá:

Én a' mustomat Karacsonyig tartottam, és hogy ki ne forjon, több ízben által-szürtem más edénybe; és minden által-szűrészkor bűdöskő füstöt adtam hozzá: — úgy hagytam 8 — 10 dik Februáriusig — 's akkor megakarván nézni, a' levegő a' dugóját kiütötte, és a' must futott-ki, én egy méjj edénybe öntöttem és mi-

kor már kiforta magát, palaczkokra szedtem, és az pitvar' ablaka' párkányára raktam, a' nélkül hogy bedugtam volna, a' hol 5. 6. nap múlva, a' mikor az ablak is jól befagyott, semmi nyoma nem volt többé rajtok a' buboréknak.

Egynehány nap múlva bedugdostam, 's levitettem a' pinczébe, a' hová egyszer csak a' nyár közepén men-
vén-le, látom hogy a' 30 üvegemből alig maradt 12. a'
többi mind elpattant. — 'S egyet megpróbálván ész-
re veszem, hogy az én ablak' párkányán kiforrott
mustom Champagniai borrá vált; csak hogy a' seprője
is alatta volt.

Úgy tartják hogy Champagniába legjobban habzik
a' bor, ha 10 11-dik Mártius' tájján huzzák-le palasz-
kokra. — Én Augustus közepén is próbáltam lebú-
zni, a' mikor sok üvegem eltört a' miatt, hogy sem
a' dug t meg nem drótoztam, sem czukrot nem tet-
tem hozzá.

797. Másféle Champagniai bor.

Allíts-fel egy akós hordót, tégy belé 16 font
czukrot, 8 font malo'sa szöllöt, szeletekre vagdalt 4
czitromot, és egy újni hijján töltsd tele jó féle fe-
jér borral, dugd-be felől a' csap' lyukat, forgasd ide
's oda fél óráig, és újra állítsd-fel — fürd-ki a' csap'
dugóját 's szűri bele egy üres tollat, mellyen ha a'
pe'sgést nem hallod, már kiforrott, akkor csináld-be a'
lyukat, vidd-le egy híves pinczébe, tartsd ott 12 hé-
tig, majd szedd-le butelliákra, nem árt ha minden bu-
telliához egy darab czukrot is teszel, drótozd; és
szurkáld-be a' dugóját; rakd-el, és 8 hét múlva vedd-elő.

798. Tokaji bor legközönségesebb borból.

Minthogy hazánkba valóságos Tokaji 's más afféle
csinált borokat ihatunk, nem szükség hogy a' külső
országi csinált' borokra szorúlyunk. Csak azt kellene
őhajtánunk; hogy a' hazánkbeli valóságos, csinált,
aszszú-szöllő bor a' maga valóságában maradna, és
a' külömbféle pancsolás által (a' mi igen módiban van)
meg ne vesztegetődne; hogy így a' Magyar boros gaz-
dák', 's kereskedők' hitele; a' külső országiak előtt is,
csorba próba köre ne tévődne-ki.

799. Czukros Bor Angliában.

Olvaszsz-fel 216 rész czukrot, 9. rész porrá tört borkövet 614. rész vízbe: adj hozzá 79 rész friss ösze csomoszolt bodza - virágot, 79 rész kökény levét, és 25 rész Szén-savany szeszszel megtöltött vizet. Ha kiforr kellemetes ízű borod lesz, melly a' bodzától muskatály szagot is kap.

800. Méh Ser.

Ezt legiobb nyárban csinálni.

Önts 2 ittze mézre 16 ittze friss vizet egy üstbe, akaszsz rajta felől egy kis 'sacsokót komlóval tele, vagy ha akarod adhatsz hozzá Szerecsen-dió virágot és Foszlárt is.

Főzd lassan gyenge pír-tűzön, szedd-le a' tajték-ját, ha már tisztulni kezd, vedd-ki alóla a' tüzet, hűts-ki jól. — Vess bele egy tojást ha az oly méjjen száll-le, hogy csak a' hegyi láttzik-ki, úgy eléggé meg van főve. — Ha egészszen az allyára szál, úgy még igen sok víz van benne, mellynek ki kell gőzölögni. Ha a' tojás a' méh ser' tetején marad, úgy még sok a' méz benne 's önthetsz vizet hozzá. — Majd töltsd a' maszszáthidegen egy oly hordóba, mellybe egy kevés igen tiszta sepró van, de ne egészszen tele, 's ha kiforrott, hadd úgy 3 holnapig, azután bánj veje úgy, miát a' borral

Különösen figyelmezní kell arra,

Hogy a' közönséges víz' helyébe inkább olyan vizet végy, melly a' viasz kipréselesénél felmaradt. — A' mézet, mellyet 4 — 8 rész vízzel főztél, sepró nélkül is öntheted a' hordókba — a' gyengébbhez pedig adhatsz valamely forrást elő-mozdító szert — A' jól készített Méh sert egy rangba teszik a' Spanyol-borral.

Ha nem forrott jól ki, 's útra talállják vinni; ki-vált melegbe új forradásba jön, és sokszor kiüti az üveget valamint a' Champagniai bor.

801. Más mesterséges bor.

Ez a' mesterséges bor' készítése módja is elmarad: mivel hazánkban nincs szükségünk reá.

802. Kőkény bor.

Végy egy véka kőkényt csomoszold öszsze-önts reá egy akó bort, kavard-fel töb'ször napjában a' pinczébe — szúrd-le a' kőkényről és töltsd seprőre; ha jobbá akarod tenni, adj hozzá czukrot is.

803. Magyar Borok.

Minthogy csak nem minden Megyének meg van a' maga tulajdon valóságos bora; nem szükség, hogy a' Magyar lakos a' pancsoláshoz nyúljon, hogy azt kövesse, ennél fogva a' Fordító ezeket sem említi.

804. Rodhadt gyümölesből készült bor.

Ezekből hazánkban nem bort, hanem palyinkát szoktak főzni; azért ezt is kihagyta a' Fordító.

805. Keserü bor, Orvos bor.

Tisztogasd-le a' keserü bogácsot száraitól egy maroknyi ezer-jó-füvel együtt — adj hozzá egy lat mustár levét $\frac{1}{2}$ lat Muszka Rabarbarát. 's egy maroknyi úrmöt, 1 lat fenikkel magot, és két szelet narancs haját. — Vagdald-el apróra, és tedd egy széles szájú üvegbe; önts reá 3 ittze jó erős ó bort; csináld-be jól az üveget, és tedd-ki 1 — 2 napig a' napra, vagy meleg kemenczére — 's rázd-fel gyakran. Majd szúrd-le a' bort kis butelliákra, és tedd-el jól bedugva.

806. Medgy bor.

Végy 20 ittze borhoz egy kis putton Medgyet 's két putton fekete apró cseresznyét, törd-meg magostól együtt egy mo'sárba, adj hozzá $1 \frac{1}{2}$ font czukrot, 1 lat fa-héjat, 1 lat szegfűt 's 1 lat Szerecsen-dió virágot; — tedd ezt mind öszsze egy 'sacskóba, akassz reá egy követ, hogy a' hordó' allyát érje, azután öntsd reá a' kipréselt medgyes cseresznye-levet, 's a' bort, dugd-be jól a' hordót, és hadd úgy 8 napig.

807. Ürmös és fűszeres bor.

Végy 3 maroknyi fejer 's ugyan annyi bárány úrmöt keserü bogácsal együtt, végy Rozmarint, Isó-

pot és Melisszszít két maroknyit — vagdald-el apróra, töltsd egy 'satskóba, és ereszd-le a' mustos hordóba 12 — 14 napig — az alatt készen van az ürmös bor.

808. A' Sert igen jól megtisztálni.

Ha már jól kiforrott a' Ser, 's egynehány nap állott, végy egy kevés reszelt szarvas szarvat; főzd-meg 4 itnze serrel, öntsd melegen vigyázva a' hordóba, és hadd úgy egy éjszakán által. Azután töltsd palaszkokba, olyan tiszta lesz mint a' Rubin.

809. Különös jó izü Ser.

Ha a' télbe főtt Ser, ált' már egy darabig, — ha megszállott a' pinczébe és jó erőben van, öntsd erős bor-szeszszel kimosott üvegekbe, de úgy, hogy ne tájékozzék, adj hozzá egy darab czukrot.

Ne töltsd egyszerre tele az üvegeket, hanem egy ötöd részit hadd üressen, és ha az utólsót töltöd, kezd újra, míg mind meg nem lesz' töltve 3 czolnyi híjján, azután dugd-be jól, kötözd által dróttal, és szurkál-d-be.

Kellemetesebb lesz' a' Ser, ha egy hordóhoz 2. 3. itnze jó erős bort öntesz — Tedd az üvegeket pintzébe szájával lefelé, nyárban öntözgesd-meg a' homokot minden nap fris vízzel, majd egy idő múlva kiforr, tajtéknak, mint a' Champagniai bor, és akkor már innya lehet. Jobban eláll az üvegekbe, mint a' Kő-cdénybe.

810. Élesztőt csinálni.

Végy 12 itnze vizet 2 maroknyi árpa vagy búza malátát, főzd-el 4 itzére, hűtsd-ki, és ha lágy meleg, keverj hozzá egy kanál Bor-kósót, és egy késhegynyi borkövet, nyomd által a' szítán, ekképp elkészült' az élesztő.

811. Élesztőt szárazon eltartani.

Tedd a' Serfőzés után az élesztőt egy asztal-kendőbe a' hamu közzé, és vele takard-be jól, a' hamu minden nedvességet kihúz belőlle, és csak tészta marad, mellyből csengecsúcskéket formálhatsz, melly fe-

lől lyukas lesz'. — Száritsd - ki ezeket deszkán a' kemenczébe, törd össze 's tedd - el egy 'satskóba száraz helyre. Ha használni akarod áztass - meg belőlle egy maroknyit meleg vízbe vagy serbe.

812. Ugyan csak az.

A' Hollandusok ruhára öntik az élesztőt, hogy lecsorogjon, azután a' ruha közt' mind addig prése - lik, míg össze nem áll. Majd deszkákon kiteszik a' le - vegőre 's jól kiszáradva betapossák hordókba vagy 'sákokba.

Az Anglusok is által - szürik az élesztőt a' ruhán, 's megmossák hideg vízzel. és a' mi a' ruhán marad elkeverik cukorral vagy cukros sziruppal egy rész híg élesztőhöz 1 1/2 font cukrot vagy szirupot szá - mítva.

VI.

A' Betegeknek és Lábbadozóknak
való Tisánák.

Emlékeztetés.

A' Betegeknek és Lábbadozóknak adandó italokra nézve, nem kevesebb figyelem kell, mint az ételek - re. — Sok nyavalyákban nagy, és gyötrő a' szomjú - ság, mellyet a' betegségben, nem mindég azonféle módon lehet eloltani; mint az egészséges állapotban. — Nem minden nyavalyába való a' betegnek a' bor és a' ser; azért írom - le tehát egynehány ártatlan Italok' ké - szítése módját, hogy az okos és nyomos beteg körül forgó, a' nyavalya' természetéhez mérve, és ha lehet az Orvos' megegyezésével; sinlődő betegjének, ké - szített italt nyujthasson.

813. Kenyér Tisána.

Főzz-meg 16 lat közönséges fehér kenyeret 4 fertályig egy ittze vízbe, jól befedett cserép-fazékban; önts hozzá annyi vizet; a' mi rólla lefőtt, és szűrdszítán keresztül.

Ha inkább lágyabra akarod ezen Tisánát csinálni, végy Kenyér helyébe semlyét — ha erőseb're akarod tégy kenyér haját közzé, mellyet meleg vízbe áztass-meg.

814. Vegyes Kenyér Tisána.

Végy a' közönséges kenyér Tisánából egy ittét, adj hozzá egy lat czitrom-levet, 3 lat Fa-héj vizet, egy meszszy Rénusi bort; tört' czukrot a' mennyi az édességig elég — Tehetsz hozzá tojás' sárgáját, ha kivált a' hideg-lelés nem igen nagy.

Ez a' Tisána igen jó' a' bádjadásokban — a' hideg-lelés után igen kellemetes, — erősítő, és megnyugtató. —

815. Letisztált Kenyér-víz.

Végy két font házi-kenyeret, tekerd-be egy ruhába, tedd egy üveg lombikba, önts reá 12 — 13 ittze vizet, adj hozzá egy pár czitrom' hajából való két újni hosszú szeletet — és tisztáld-le

Ez a' víz nyugtató — Ihatod borral, ha a' betegséged megengedi: vagy savóval rendes ital gyanánt.

816. Ritkító, lágyító és hívesítő Itál.

Végy egy lat fehér mák' magvát; törd-meg — végy egy lat zabot, 3 lat tört' borsót; bor-ágot és fehér mályva-gyökeret 7 köttinget, 4 lat pozdor gyökeret: főzd mind együtt 3 ittze vízzel egy óráig; szűrdszítán, és adj hozzá 2 lat Tengeri-szöllő, és habzó liktáriumot.

Ihatod, rendes ital gyanánt a' köszvényben, a' melly görcsben, és az álmatlanságban.

817. Frissítő savanyú zab ital.

Főzz meg 4 lat kitisztított zabot egy ittze vízben fél óráig, szúrd által egy szitán, és adj hozzá két lat citrom-levet, czukorral főzött szeder-nedvet, és két kötting fa-héj vizet — vagy adj a' közönséges zab italhoz Rénusi bort, és két lat viola nedvet.

818. Vér tisztító Zab-ital.

Végy másfél font jó zabot, tisztítsd-ki jól, és mosd-meg egynehányszor tiszta vízzel egy szitán — azután végy apróra vagdalt cikórea gyökeret egy marokkal, tedd a' zabbal együtt egy tiszta edénybe, önts reá 24 ittze vizet, és főzd-el félig; a' hátra lévő 12 ittztét szúrd-le egy tiszta ruhán, adj hozzá egy lat tiszta salétromot és 12 lat czukrot; forrald-fel velek együtt még egyszer a' tűznél, azután jól befedve vidd-le azon edényben a' pinczébe 24 óráig; hogy jól ki-hűllyön; azután szúrd-le a' felől lévő tisztáját; és igyad — czukor helyett tiszta mézet is adhatsz hozzá.

Ez az ital sok nyavalyákba hasznos, és megbetegítetellen — a' mely ritkítja a' vért, kevesíti a' nyálat, megnyítja a' bedugúlt edényeket, oszlattya a' csipősséget, és a' vizelletet hajtya. — Lehet rendes ital gyanánt innya reggelenként 3 find'sával melegen, a' mikor legjobban dolgozik. — Ha orvosság gyanánt akarsz ezzel élni; végy elébb egy Laxatívát azután más nap egy ittzenyt reggel, a' második nap 3 meszelyt, 3 dik nap két ittztét, ennél fellyebb ne is menj. — Ezen Curával 14. 21. vagy 28 napig is élhetsz — de nagy mozgásokat akkor ne tégy; de azért a' rendest el ne kerüld.

Ha az ezzel való élés alatt gyomor-nyomást, émelygést, az ételektől való idegenséget, nyughatatlanságot, 's lomhaságot tapasztalnál, oka az hogy sokat iszol. — Igyál azért ekkor kevesebbet, ne vonj-meg magadtól egy pohár bort, vagy gyomor erősítőt is, tégy nagyobb mozgást, vagy tedd fére egynehány nap a' Zab italt, míg csak a' gyomrod a' sok víztől meg nem szabadúl.

819. Nyugtató és szomjúság óltó a' hideglelés me-
leg pillantataiban és a' nagy bádjadásban.

Végy két leves czitromot, vágd-fel és válaszd-le
rólla a' haját, tedd fére magvaival együtt — törd-
össze a' húsos részét, tölts reá egy meszszele árpa-
vizet — tégy bele 4 lat czukorral készült Szeder ned-
vet 16 lat Rénusi bort, a' két czitrom-haját, és 4 lat
pirított kenyeret, — és használd.

820. Árpa víz.

Moss-meg 4 lat árpát meleg vízbe, főzd-meg 3mad-
fél itte vízbe, míg az árpa fel nem pattog, és egy
vászón ruhán szűrd által.

Főzheted külömb-féle gyökerekkel; vegyítheted
etzettel és mézzel, czitrommal, és savanyú borral —
vagy csak magában használd.

821. Megnyitó és görts-oszlató Tisána.

Végy egy marok tiszta árpát, — pozdort és re-
szelt szarvas szarvat két latnyit Czikórea gyökeret egy
latnyit, főzd mind együtt 6 itte vízbe mind addig,
míg 4 ittényi marad és szűrd keresztül.

822. Megnyitó Tisána.

Végy Petre'selyem gyökeret, bogács-kóro és spár-
ga gyökeret egy latnyit, tisztítsd-meg és vagdald dara-
bokra, főzd egy óráig egy meszszele vízbe, a' fővés
végin adj hozzá Czikorea levelet egy maroknyit; és
főzd-fel még egynehányszor — azután szűrd-le, ol-
vaszsz-fel benne két lat Polychreszt sóját, és adj belé
két lat narancs szirupot.

Minden két órában igyál egy jó pohárral belőlle.

823. Erössen hajtó Tisána.

Végy más fél font Porcsin és bimbó-fű gyökeret,
főzd két óráig 4 itte vízbe, míg két ittényi marad,
nyomd által egy ruhán, adj hozzá 6 kötting Polych-
reszt sót és fél font oximelt.

Végy belőlle minden két órában fél find'sányit
3 hétig vagy négyig egymás után.

824. Köles' fött leve.

Végy egy lat kölest, apró szőlőt, és ugyan annyi figét, főzd egy meszsely vízbe egy óráig. — azután szürd-le.

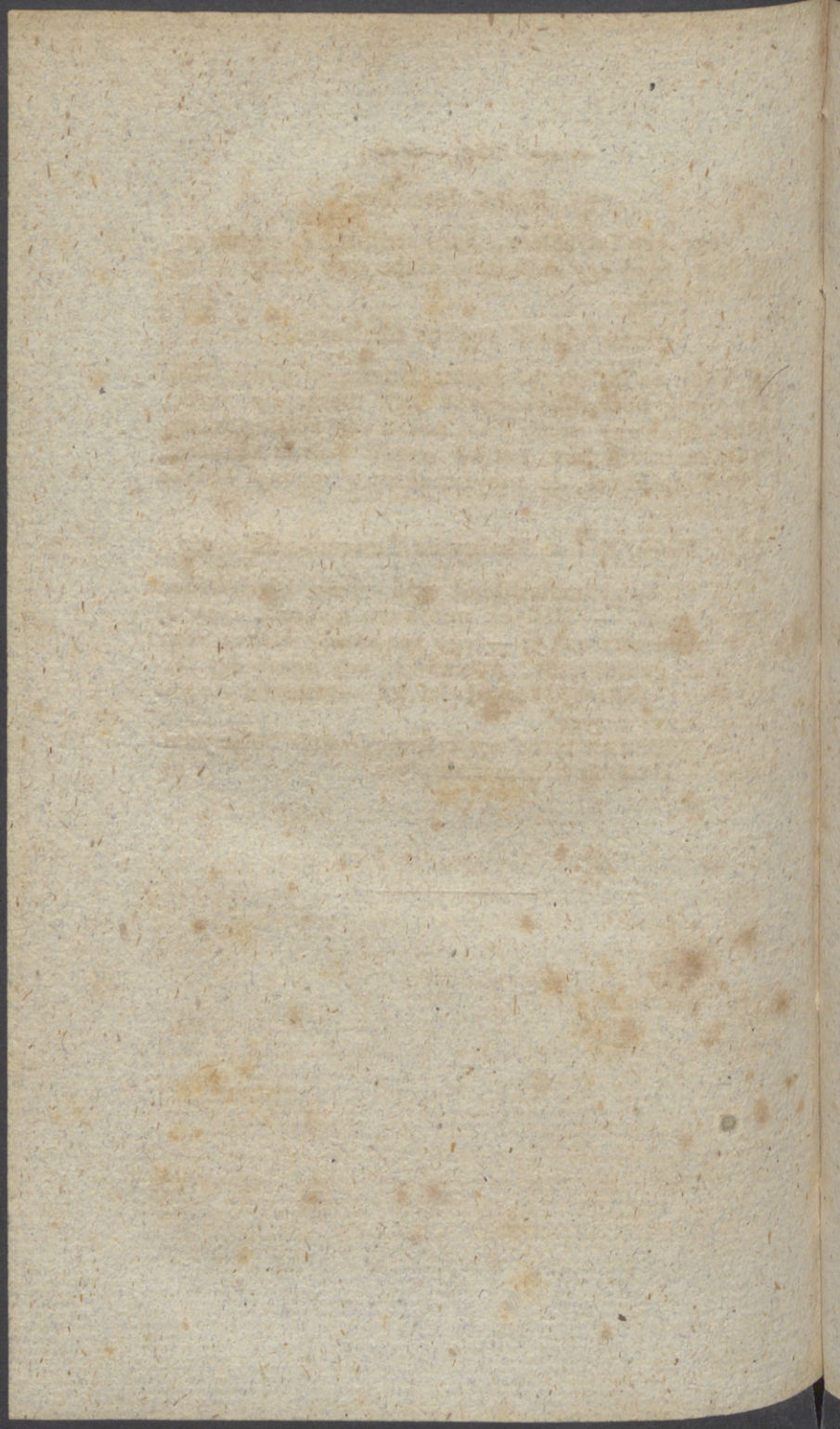
825. Alma' vegyes fött leve.

Végy 20 lat meghámozott Masánszki almát, főzd egy óráig becsinált edénybe egy meszsely vízbe, szürd - által egy ruhán, adj hozzá egy kötting öszszetört' Szerecsen - diót, két lat reszelt száraz kenyeret, 4 lat Rénusi bort, és annyi czukrot a' mennyi kedves ízűvé teszi.

826. Eper, Málna, Medgy és Tengeri-szöllő víz.

A' friss gyümölcsökből való vizek készítésében egy a' mód. — Mellyek minthogy levesek, csak a' vízbe nyomattatnak-ki — egy meszsely vízhez végy egy font gyümölcsöt, nyomd-ki, adj hozzá egy ferály font czukrot, keverd-fel jól — tisztáld-le, és tartsd híves helyen.

A' földi eper-vízbe egy citrom-levet is bele nyomhatsz — a' többinél nem szükséges.



T o l d a l é k

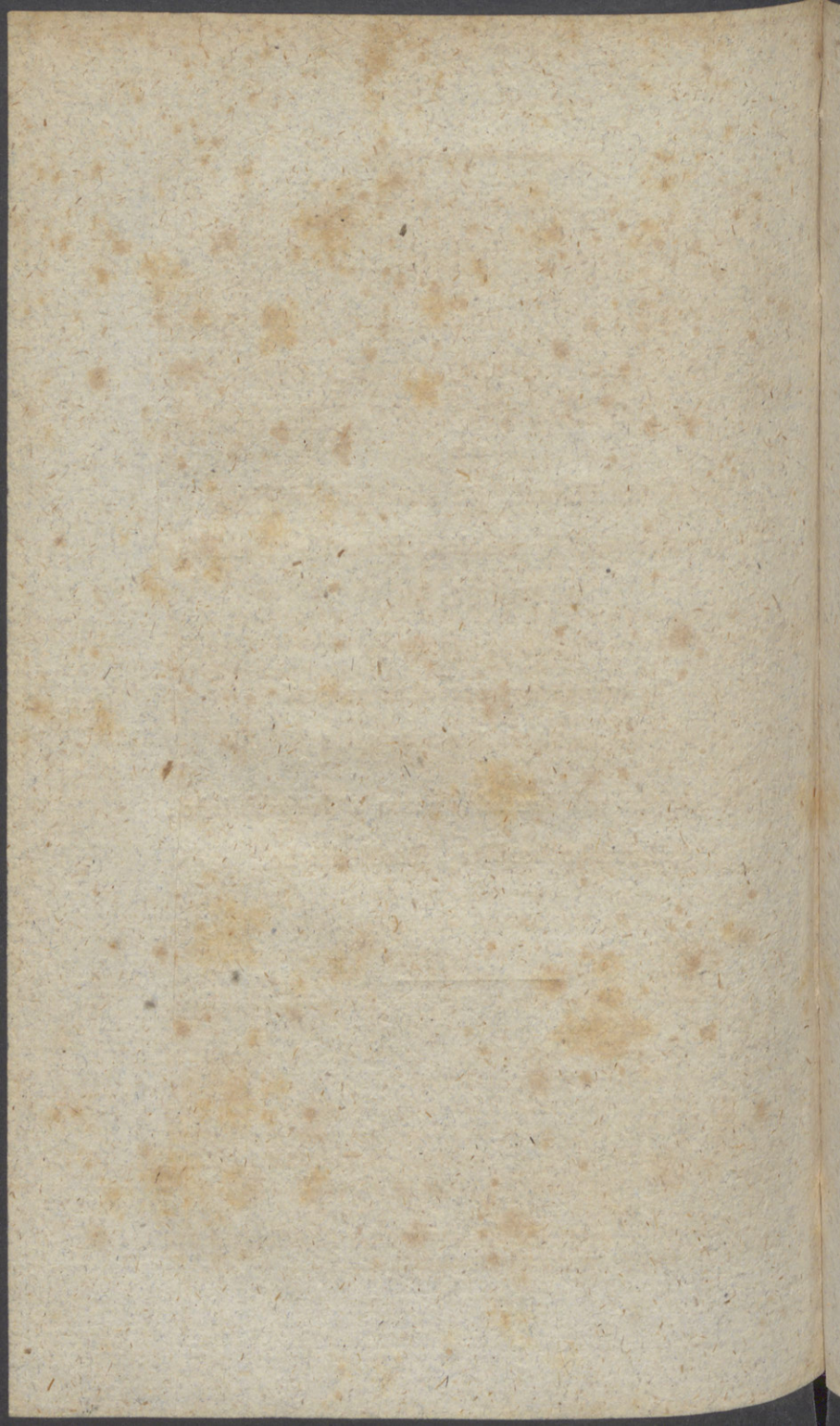
a z

Állatok' és Plánták' jól eltartása' módjáról.
A' Ki-szárajtás, Becsinálás, Páczolás, Besózás
és Füstölés által

eggy egészszen új
's egynehány óra alatt megeseő

Füstölés' Módjával,

melly szerént minden hús' neme a' legjobb ízün,
és kevesbe kerülve, füstölödik-be.



Az

Állatok' és Plánták' jól eltartása'
módjáról a' kiszárajtás, bécsiná-
lás, páczolás, besózás, és füstö-
lés által.

A' Kiszárajtás.

Külömbfélé konyhabeli, kivált leveses plántákat,
de gyökereket is ellehet a' következő módon tartani:

Mosd - ki a' plántákat, oly tisztán, mintha a'
konyhába használnád, csorgasd - le rólla a' vizet, és
szárajtsd - ki kihuzott vásznon, vagy még jobb kihú-
zott hálón; szellős de nem a' nap érő helyen. — Ha
ruhán szárajtod, forgasd is meg.

Ha kiszáradtak; szárajtsd - ki még jobban egy
meleg kemenczén; még pedig úgy, hogy mind levelét
mind szárát csak nem porrá dör'sölhesd; a' mikor,
vidd - le ismét a' pinczébe, hogy annyi nedvességet
szívjon magába, hogy nyomni, és elpakolni lehes-
sen. — Ekkor pakold - be papírosból készült borítékok-
ba; csak olyanba mellybe egynehány lat megyen be-
le, és egy kamarába a' melly nem igen nedves tedd - el.

Az ezen módon bepakolt plánták, esztendeig, s
tovább is elállanak, nehézségekből elvesztenek, an-
nyira hogy egy fontból 6 lat marad — de olyan is
van, kogy egy fontból, csak egy latnyi lesz'.

Ha használni akarod ezen plántákat, forrózd - meg
vízzel, főzd - fel és bánj vele a' szokott mód szerént. —
Némely plántákat u: m: Spárgát, Borsót, s a' t. előbb
egy órával áztass - be fris vízbe — a' többin ellehet az
első levét is önteni.

Ezen mód szerént, kihajtódnak a' plántának vizes
részei, mellyek az ízit elrontanák.

Ezen mód szerént tartják, már rég olta a' Frantziáknak sok Tartományai és a' Thuringiaiak plántájokat — némely helyeken Téglá-épületek u: m: 3 lábnyi magos kemenczék vagynak építve, mellyeken egy ritkán szótt 's rámákra húzott vászon darab, úgy van alkalmaztatva, hogy a' kemencze tetejéhez közelebb is, távolabb is lehet vinni. Fellyebb ezen vászon darabon van egy készület, melybe a' már nagy részint kiszáradt plánták csomóba vagy szitába rakatnak, a' további kiszárajtás végett.

A' Petre'selyem és Mustár — valamint a' Borsó is 's a' t. többnyire csak a' felsőbb emeleten szárad-ki — de a' nedvesebb plánták mint a' Kártifiol, Brokoli, veres és mogyoró-hagymák Torma 's a' t. elébb az alsó rámára tételnek-fel, mert külömben megbarnúlnak és nyálkások lesznek.

Csak nem minden enni valót meg kell szárajtani; kivéven a' retket és ugorkát; mellyek alig száradnak-ki egészszen.

827. Mimódon áll-el a' Torma.

Vágd-el szeletekre, szárajtsd-meg hirtelen, csináld porrá, és üveg edénybe tedd-el — Itt a' legkisebb gyökérnek is hasznát veheted. Minekelőtte pedig használd áztasd-be a' port hideg vízbe.

Jegyzés. Az efféle edényekből, mellyekbe elakarsz valamit tenni, húzd-ki elébb a' levegőt meggyújtott és bele tett papíros által.

828. Az édes Murok' eltartása.

Ezzel is úgy kell bánni, mint a' fellyebb mondotakkal, csak hogy a' főzés előtt meg kell forrózni, hogy a' kemény haját könnyebben lehámozhassd.

829. A' Csiperke', Kucsma', és másféle Gombák' eltartása.

Forrózd-meg elébb, szárajtsd-ki, 's jól kiszáradva pakold-el, vagy porrá törve tedd üvegbe.

A' T ö k ö k e t főzd-meg elébb reszeld-meg és szárajtsd-ki. — Az össze állott darabokat törd össze — és a' főzés előtt forrózd-meg és morsold-el — Ebből ha kiszárad, alig látsz egy fonttól fél latot.

Igen jó étel ez téjjel és vajjal.

830. A' Becsinálás

által nem álnak-el olly sok ideig a' plánták, mint a' szárítás által, kivéven a' Savanyú-káposztát, melly tíz holnapig is eláll. — Minden fajta káposztát belehetne ekképen csinálni.

Sokkal kellemetesebb ízű, ha alma szeleteket raksz közzé; mellyhez jó a' közönséges savanyú alma is.

Nem árt tört fenyő-magot is tenni hozzá, de kis mértékbe, más hazai fűszerszámmal együtt, de kivált az emésztés végett mustárt.

831.

Szoktak fejer és sárga répát is a' Savanyú-káposzta közzé rakni — 's a' zöld babot is ekképen csinályák-be.

A' fejer-repát legjobban eltarthatod, ha sinórra felhúzza az essőtől ment' helyen de nem közel a' falhoz szabad levegőre kiteszed, ez által kiszívja a' nap a' levességet, és édessé lesz'.

Ha a' karó-répát nem akarod hordókba száraz homok közt' tartani, hámozd-meg és sinórra fűzve szárítsd-meg a' padon.

832.

A' Csiperke Gombának úgy a' nagynak mint a' kitsinynek, vágd-el a' szárát, tisztítsd-meg, hasítsd két felé, és forrald-fel egyszer jó sós vízbe. — Azután nyomd-ki belőlle jól a' vizet. — Majd forrally erős bor-eczetet; Sz. Dió virággal új borsal, szegfűvel borsal és babér levéllel együtt, tedd bele a' gombát, és főzd-fel egyszer. — Ha ez frissibe kihúlt, tedd czukros üvegekbe, önts reá 3 nap múlva olvasztott tiszta örü 'sirt annyit, hogy a' gombát egy pár linea magosnyira betakarja; kösd-be az üvegeket erős papirossal és tedd híves helyre.

Az Anglusok, a' kik a' friss csiperke gombát igen szeretik: a' pinczékbe növesztik, a' hol annak 3. 4. lábnyira a' faltól 9 rész ló-ganajból 's egy rész galamb-ganajból ágyat készítenek. — Vegyíthetsz, szamár-ganajt is hozzá, ha van.

Szedess azért Gombát, és ülted a' meleg ágyba jó meszsze egymástól; hintsd-be egy és fél hüvelyknyire feketés földel az ágyat, és öntözgesd-meg a' már egynehány nap a' levegőn ált vízzel. Ugy minden részeiből az ágnak kicsiperednek a' gombák. — A' beültetett Csiperke gombák csak arra valók, hogy azok által annál többek jöjjenek-ki az ágyból.

Ha efféle ágyat készíthetsz, bár nem a' pinczébe is, könnyen természeteshz csiperke-gombát, melly annál hamarébb nő; ha olyan vízzel öntözgeted, melyben ugyan csak Csiperke-gomba nőtt. — Egyébaránt minden héten csak egyszer öntözd-meg lágy meleg vízzel.

854. A' Gyümölcsök' eltartása.

Nem kell a' Gyümölcsnek nagyon éret'nek lenni, ha azt eltartani akarod; inkább szedd-le egynehány nappal elébb, és hadd fekvő helyén megérni. — Ha pedig igen jókor leszeded megránczosodik és elhervad. Sok gyümölcsöt jókor szükség leszedni, p: o: a' Baraczkot, ha már a' szára körül puha kezd lenni — az almát, körtvélyt, és őszi baraczkot főkép' a' szőrös baraczkot; mikor már szaga van; legjobb pedig reggel 9 oráig leszedni, mert akkor még friss; — a' napon pedig, sokat kigőzölög; csak hogy őszsze ne rontsold és meg ne sértsd.

Rakd a' leszedett gyümölcsöt egymás mellé szelős Kamarába 10. — 12 napig, hogy jól kigőzölögjön, azután szedd-ki a' hibásokat, az egészségeseket pedig; rakd vigyázva hordókba vagy ládába, vitesd-le a' pinczébe és gadnár fára rakd-fel

Eltarthatod az almát, a' nélkül hogy ízit elveszténé, egy elég magas bóthajtású tiszta pinczébe Pünkösdig is.

Ha pedig különös fajtájú almád volna, és tovább is akarnád tartani, tekerj-be papirosba minden almát különösen, azután rakd soronként egy hordóba, száraz szecska vagy még jobb száraz Köles-kása közé. — Ha így becsinálod, meszsze útra is elviheted.

A' Francziák Fa-sz'n por közzé rakják a' gyümölcsöket, mellynek sem hideg sem meleg nem árt.

Ha szilvát vagy más egyebet akarnál télére eltenni de kis mértékben, rakd kő-fazékba, fedd-be jól, és ásd-be a' földbe, egy pár lábnyi mélységnyire.

A' maránszki almát, melly már Karácsony után kezdi jó ízit veszteni, eltarthatod Húsvétigis, ha ládástól száraz földbe, méllyen beásod.

Szoktak kútba is akasztani Fazekakat tele szilvával, mellyek Karácsonkor, még olyan frissek, mint-ha akkor szedődtek volna-le a' fáról — Az Iró azt tartja hogy a' víz alatt mindenféle gyümölcsöt talán húst is ellehetne tartani jól befedett edénybe.

835. Másféle mód Szilvát hosszabb ideig eltartani.

Szedd-le a' szilvát, míg a' szárától el nem válik, és tedd szárazástól együtt két 3 nap száraz kamarába, azután rakd soronként Búza korpába, úgy hogy egy mást ne érje; ekképen rakva igen sok ideig eláll: ha az asztalra akarod adni, tartsd egy darabig a' meleg víz' gözín, hogy feldagadjon, és frisnek lássék.

Töb'nyire arra kell figyelmezní, hogy az edénybe levegő ne maradjon; mert az rontya-el leginkább a' gyümölcsöt — De a' levegő kihajtására még eddig semmi együgyű módot nem találtak. — Gyújts-meg azért az edénybe egy darab özsze-tekergetett papírost kapd-ki hirtelen, mikor legjobban ég, úgy rakd bele a' gyümölcsöt. Az is jó ha az edényt pár-tűzön felmelegited.

836. Szöllöt eltartani.

Szedd-le a' szöllöt száraz tiszta napon dél tájban — minden éretlen és rothadni kezdő szöllöt vágj-le, és valamint a' szárát, úgy a' helyét is a' honnan a' szöllöt levágtad, olvasztott viaszszal vagy szurokkal kend-be. Minekutánna már a' szöllöket száraz helyre felaggadtad, rakd soronként egy ládába vagy hordóba szetska, köles, vagy száraz tiszta búza közzé, de úgy hogy egymást ne érje; özsze-asznak ugyan itt valamennyire a' szemek, de a' friss vízbeismét feldagadnak.

Úgy is eltarthatod kivált a' húsos fajtákat, ha nem egészen érett korába, szárastól együtt levágod, és a' szára' végit olvasztott szurokba mártod — azután reá kötsz egy czernát, felakasztod egy szobába a' hol nem igen éri a' por.

Különös az hogy azért áll-el oly soká hogy a' szára beszurkolodik; valamint minden gyümölcsöt vagy a' virág is tovább el-áll, ha ekképen bánsz vele.

Veszszöstől levágva, még tovább el-áll a' szőlő.

837. 838. 839. 840. Czitromok.

Szükség, hogy ezen házi gazdagságban oly sokféle módon használható gyümölcsöt mind kellemetes íze, mind az egészség' feltartása végett, mind a' miatt hogy drága, jól eltarthasd.

Legeggyűgyűbb és legtermészetescbb mód; mind egyiket jó erős író papírosba betakarni, hogy a' levegő által ne jarrhassa — azután száraz és szellős helyre tenni.

A' második egy nem igen esmeretes de nevezetes mód, egy friss birke veszszeből, seprőt özsze-kötöni, és a' czitromot annak ágai közzé rakogatni, a' seprőt felfordítva, egy magas bót-hajtásos pinczébe felfordítva valahova megtámasztani.

841. Cseresznyét eltartani.

Szedd-le szép száraz napon a' fekete érett cseresznyét kesztyűs kézzel, nyírd-el ollóval a' szárait, rakd vígyázva jó széles szájú üvegekbe dugd és pészétd-be jól, hogy a' levegő ne érje, tedd a' pinczébe, így Karátsonyig is eláll; ha kivált későbbben rakod-be de tüstént, mikor a' fáról leszded.

Ha jól bedugva hólyaggal bekötötted, felakasztod a' Kutba, így is sokáig eláll.

842. Franczia módra csinálni-be a' gyümölcsöt.

Leginkább arra kell figyelmezn, hogy a' gyümölcsnek színe, íze, és szaga megmaradjon — Ezen módba legfőbb rollét jádzik a' bor-szész és a' czukor.

843. Őszi Baraczk.

Végy 40 érett Baraczkot, töröld-meg és egy vas-tag tövel szurkáld-meg.

Főzz-fel fort vízzel 5 font fáin czukrot mind ad-dig, míg, ha belőlle egy keveset a' fa kavarával a' levegőbe vetsz talu formán le nem esik.

Vedd-le az edényt a' tűzről, hadd úgy 5. 6. pil-lantatig; azután tedd bele a' gyümölcsöt, keverd-fel egy fa kavarával, főzd-meg gyenge pártúzon, azután rakd egygyenként szőr szitára, 's egy kevés idő múlva tedd vissza Szirupba, azzal együtt a' mi a' szitáról lecsorgott.

Hadd úgy 24 oráig, azután főzd újra és tedd fére 48 oráig, majd forrald fel még egyszer, 's mikor már jól kihült, tedd egy szitára; önts a' Sziruphoz 3 font erős bor-szeszt, keverd-el jól, szűrd keresztül egy szitán, és öntsd az edénybe, tedd bele egyenként a' gyümölcsöt, dugd-be jól az edényt, tedd híves hely-re, és rázd-fel minden harmad nap míg a' gyümölcs egészen le nem száll. Két hólnap múlva önts hozzá egy font Bor-szeszt. — Az ekkép' bérakott Gyömölcs eláll egy esztendeig, színét, szagát, és ízit megtartva.

Ekképpen csinálhatsz -be Szilvát, Cseresznyét, Baraczkot, és Szöllöt is.

Jegyzés. A' nagyobb gyümölcsöt nagy tövel az aprót pedig vékony tövel szurkáld-meg.

844. Petre'selymet zölden eltartani.

Szaggasd-le a' zöld petre'selymet őszszel, mikor jó erőbe van, mosd-meg, és vagdald-el apróra — Az-után melegíts-fel forrón vaját, rántsd-meg benne a' petre'selymet, hadd úgy egynehány nap, azután szedd-ki egy kanállal — A' leszált nedvet ne keverd hozzá, mert úgy elromlik -majd rakd egy más edénybe, ol-vaszd-fel még egyszer, hűtsd-ki, és tedd-el szüksé-gedre.

845. Árticsokát eltartani.

Hincs -be egy tiszta hordónak az ajját sóval -- rakj reá árticsokát, a' második sort fordítsd vissza.

felé a' hegyivel az első közzé, és rakd úgy tovább míg a' hordó tele nem lesz; azután fenekeltesd be a' Bodnárral, de a' feneken fúráss egy lyukat. Azután forrally vizet, vess bele bőven sót hűtsd-ki, és öntsd a' lyukon által az Articsokára. Ha a' hordó, vagy tonna tele van, csináld-be dugóval a' lyukat, tedd a' pinczébe, és néha néha rázd-fel. — Ekképpen igen soká eláll. — Előbb meg is főzheted, és úgy rakd a' hordóba; mint a' Spárgát, azután hadd két óráig a' meleg vízbe, 's ugyan csak hadd száradni két óráig, úgy rakd a' hordóba.

846. Csiperke Gombát becsinálni.

Tisztítsd-meg a' Csiperke-gombát, vágd-le a' szárát, mosd-meg, és a' nagyobbakat vagdald két felé. — Forrally-fel vizet sóval, tedd bele a' Gombát, főzd egy kevés ideig, szedd-ki és egy laska szűrőn nyomd-ki belőlle a' vizet. — Ez alatt míg kihűl, forrally-fel bor-eczetet kevés szerecsen-dió virággal, szegfűvel, borsal, és babér-levéllal. — Ha forr már az eczet tedd bele a' csiperke-gombát, főzd-fel egyszer, hűtsd-ki, és tedd az eczettel és fűszerrel együtt üvegekbe. — Három nap múlva önts reá örrű 'sirt, és az üvegeket rakd híves helyre.

Ha használni akarod szedd-le az örrű 'sirt. — Becsinálhatod a' Csiperke-gombát úgy is, ha sós vízbe megfőzöd, kinyomod, és soronként üvegekbe rakod — rakj azért először egy sort zöld babér levelből, nagyra tört borsból egész szerecsen-dió virágból — rakj más sort csiperke-gombából, újra mást zöld babér levélből 's a' t'. — Öntsd reá a' felforralt, és kihűlt Bor-eczetet, és felől öntözgesd-meg olvasztott örrű 'sirrall.

847. A' Spárga.

Ezt szeretik ez Anglusok télen által is. — Szedegésd-ki a' legjobbat, mosd-meg, és szárítsd-ki egy ruhán. — Vegyítts-össze lisztet vagy korpát, egy kevés rántott sóval, hintsd-be jól az allyát egy hordónak, melly kívülről olvasztott szurokkal van bekenve; rakj reá Spárgát, hintsd be újra fél hüvelyknyire a'

keverékkel, rakj újra reá spárgát, és úgy tovább, míg a' hordó két czolnyi hijján tele nem lesz'.

Nyomd-meg erőssen a' felső lisztes sort, önts reá olvasztott 'sirt, és tedd a' hordót vagy tonnát száraz helyre — Igy eláll egész télen által is, a' mikor sem a' Korpa sem a' 'Sír el nem vész.

848. Kromplit eltartani.

Mosd-meg a' kromplit egy tompa sepróvel, vágd vékony szeletekre; áztasd hideg vízbe 18 — 24 oráig, szárajtsd-meg egy kevéssé, és aszald-meg meleg kemenczébe; ekképpen elvész a' rozs szíze és szaga, és sokaig eláll.

849. Másféle mód a' Krompli' eltartására.

Hollandiában meghámozzák és makhinával törik össze a' kromplit, azután ruha közt' kipréselik annyira, hogy a' kipréselt krompli fél hüvelyknyi forma vastag lepényt formál, kiszárítják a' napon vagy a' kenyér sütés után a' kemenczébe. — Ez ha jól kiszáradt, több esztendőig is eláll és meg nem penészedik.

850. Vagy

Főzd-meg félig a' kromplit, hámozd, és reszeld-meg — szárítsd-ki 's, mikor már a' krompli vagy elfogyott, vagy kicsirázott, használhatod levesbe; vagy vastag ételhez. — Öröltedheted lisztnek is ha nyersen szeletekre vagdalod és kiszárítod.

851. Megfagyott Krompliból készített liszt.

A' megfagyott krompli, könnyen által megyen rothadó forradásba, de ha mindjárt hajastól együtt kipréséled, ha kiengedt'; könnyen kifoly, a' leve és egy s $\frac{1}{4}$ font Bétsi mérőből, lesz' 28 — 30 font száraz liszted.

852. Másféle használása.

Egy más mód szerént: tedd a' meg-fagyott kromplit forró vízbe, hogy ott engedjen-ki, hadd benne egynehány nap — Ezekből több keményítőt készíthetsz mint az egésséges krompliból.

Azon tajtékkal, a' mi a' fagyott krompliból víz által kijön, a' legfáinabb ruhákat lehet mosni.

Ha csak kevésse fagyott-meg a' krompli, akkor edesebb lesz', és ha ezen állapotban változtatva a' Reaumur 10 — 12 grádusától fogva a' 0 grádust mutató levegőre kiteszed, akkor a' pép fojó czukorra vagy sziruppá változik, a' mikor a' sós liszt megmarad.

Ha a' fagy által megédesedett kromplit össze-törögeted, és azokból 3 Bétsi mérőre 40 itte vizet öntesz, fél font elébb egy óráig főtt gyömbérrel, és annak levével, — s harmad nap múlva fél font jó élesztőt adsz belé: által szürve, és czukorral együtt, hogy forrásba jöjjön edénybe téve, 3 holnap múlva egy bor forma italod lesz' belőlle.

Lehet a' nem igen nagyon megfagyott kromplit, az esmeretes, és tudva lévő módon kenyernek is használni, lehet belőlök bort, sőt eczetet is készíteni: Főzd-fel t: i: a' jól megmosott fagyos kromplit vízzel, szüird-le a' barna levét, törögesd-össze, 's vegyítsd közéjek árpát darálva, adj hozzá élesztőt, melly forradásba hozza, és ha kiforrot öntsd vagy szüird-le vegyítsd-össze egy kevés eczettel valami edénybe, hogy újra forjon.

853. Tejet eltartani.

Nyárban a' meleg napokon elég már, ha a' tejet 24 óráig eltarthatod. — A' kifejés után, ha kihűlt töltsd üvegekre, 's tartsd hives helyen vagy hideg vízbe.

Némellyek, hogy a' Tejek ne ménnyen könnyen össze, felolvasztott fojó bor-követ is tesznek belé, minden 5 ittebe 10 cseppet.

854. Tojást eltartani.

Eláll a' tojás 6 holnapig 's tovább is, ha külön külön bekened egynehányszor olajjal vagy Firneiszal. — De jobban eláll ha szén por közé rakod: vagy meszes vízbe tartod a' pinczében.

855. Vajat sok ideig frissen eltudni tartani.

Az Anglusok 2 rész közönséges sőt egy rész fáin cukrot, egy rész Salétromot jól össze-kevernek — Ezen vegyítékből 24 lat vajhoz, két latot téznek össze-gyúrják vele; és berakják ekképpen az edényekbe. — Az ekkép' berakott vajat egynehány esztendeig ellehet tartani, melynek íze, ezen hozzá-tétel által még jobb lesz' — Főzni csak akkor vehetsz már belőlle, a' mikor már a' hozzá adott só jól által-járta, ez' pedig bele kerül 3 hétbe.

A' másik mód szerint — Tégy a' vajas edényre egy lyukas fazekat; az ebből lecsorgó víztől a' vaj kigőzölög, és azt mindég hűvesen tartja.

856. A' Vaj roszt ízit elvenni.

Törj-meg fáinul mo'sárba két rész vastag tengeri sőt, egy rész salétromot, egy rész fejez cukrot, és keverd mind jól össze — Végy belőlle egy font vajhoz két latot, és sózd-be úgy mint közönséges sóval szoktad — Eleinte ugyan érzeni fogod a' Salétrom és Cukkor ízit egy keveset; de 3 hét múlva az is egészen elvész.

857. Tengeri-csigát besózni.

Szedd-ki a' Tengeri-csigát borítékjából, és rakd soronként sóval, borsal behintve Fazékba, azután rakj közé Babér-levelet, egész darab fa-héjt zöld tört' Fenikkelt, újra a' Tengeri-csigát ismét az említett fűszereket, és úgy tovább mind addig, míg az edény egészen tele nem lesz' — Ekképpen elrakva chetsz belőlle nyersen; — vagy áztatva mindenféle ételekhez használhatod.

858. Tekenös-béktat sokáig eltartani.

Csináltass ripacos köből a' kertedbe, egy 10 lábnyi hosszú és széles, 's egy lábnyi magas kő-falat, annak közepibe áss-be egy másfél lábnyi széles, és 8 czolnyi mély kivésett követ; csináltass hozzá egy csatornát, mellyen a' víz kifolyhasson — önts a' kőbe moslékot, korpával vegyítve, adhatsz néha minden

hajastól össze-tört' csigákat is nekik, mellyeket igen szeretnek enni. A' csatorna azonkívül, hogy rajta a' víz kifoly, arra is való, hogy a' Tekenős-Békák benne fürdenek és magokat ott megfrissítik.

Szurogass-be nekik Levistikont is, vagy Lestyánt, mellyet szinté igen szeretnek, és ha sebessek volnának is, ezzel gyógyítják magokat.

Télbe a' pinczébe készitts helyet számokra ekképpen:

Csináltass 6 lábnyi hoszszú 5 lábnyi széles- másfél czolnyi magasságú kö-falat — Tégy egy másfél lábnyi széles és 8 czolnyi mélységre kivésett követ a' közepire, de úgy, hogy a' földből kiáljon. Azután vegyitts-össze jó fekete földet és búza-korpát, és hintsd-el a' kivésett kő körül, úgy hogy azzal egy forma felületű legyen. Önts moslékot a' köbe — így bemásznak a' Tekenős-békák a' földbe és egész télen által ott maradnak, a' hol nyugodni is hagyod mind addig, míg csak magok ki nem másznak onnan — Ekképpen eltarthatod 12 — 15 esztendeig, vagy talán tovább is.

859. Füstölt Hús.

Sokszor megesik, hogy a' füstölt hús belőlről rothad, mikor még kívülről egészszen egésségesnek látszik — megesik néha az is, hogy ha egy Sódart felvágysz; belőlről egészszen üressen találod. Ennek oka a' Szalonna-bogár, vagy még a' mi sokkal rútabb, annak a' lárvája. — Különös ezen férgembe, hogy a' fúrásokat tekervényesen teszik. — Több esztendők alatt, látni sem lehet, de a' száraz nyárban egyszerre igen sokad magával jelenik meg — A' Bogár magába csak 1/4 hüvelyknyi hoszszú fekete, szárnya borítékjának elsőbb része hamu-szín — Ha észre vetted ezen kártevő Rontó Pált, igyekezz a' lyukaiból ki-kergetni; Erre nézve önts a' lyukaikba égett bort, melly csak nem minden férgemet és bogarakat megöl.

Legfőbb dolog pedig az, hogy a' Kamarádat tisztán tartsád, gyakran kifüstöld, rakj ide, 's oda fenyő-fa forgácsot Lavendula olajba mártott ruhácskákat, Bagaria bőr darabokat, Kámfort 's a' t'. — De legjobb mód a' füstölt húsnek a' bogarak és férgek ellen való mególtalmazására a' Bikfa hamu. Töröld-

meg azért és szárajtsd-ki a' füstölt húst, 's hintsd-be jól egy ládat hamuval, rakj reá egy sor füstölt húst, újra hamut, 's úgy tovább míg csak a' láda tele nem lesz', azután tedd egy száraz helyre.

360. Vad Hús.

Ha nyáron által elakarod a' vad, vad másféle húst tartani — hintsd-be jól szén-porral — Ez a' rosesz szagú húst is megjobbítja. —

Dör'söld-be azért a' Húst jól szén-porral — tedd hives helyre; egynehány óra vagy nap mulva mosd-ki tisztán, és főzd vagy süsd a' mint tetszik.

361. Bepáczolni.

Átallyában a' besózott húsnak jósága részszerént a' helybeli októl is függ, mert a' járó 's mezón hizlalt Magyar és Lengyel marha, 's a' gesztenyén vagy makkon hizott sertések sokkal jobb ízűk, mint az otthon hizlaltak.

Ezeknek húsaikat, 's más efféle kövér húsokat legjobb besózni — mert a' sovány sok sót bevesz' — hamar kiszárad a' füstön, 's könnyebbenis rothadásba megy mint a' kövér. — Szász országba a' sovány Borjúk' czombjait szokták megfüstölni, Brandenburgba pedig minden anya juhot besóznak, mellynél kedvetlenebb valami nem lehet.

A' Húsos kolbászokhoz vagy hurkákhoz vakard-le a' húst éles késsel, hogy a' húsos szálak, minden bőrtől és inaktól elvállyanak. — A' füstölt' húsos hurkákat nagyobbra vágott töteléssel, és keményen kell tölteni, mert mennél jobban össze-húzodnak a' füstön; annál tartósabbak lesznek, szelni is kellemesebb.

A' Beleket jól ki kell tisztítani és egynehány nap a' vízbe hagyni, úgy azután tölteni.

A' Sertés vese-pecsenyéjét harmad résznyi rajta lévő kövérral minden inaitól megtisztítva, sózd-be, fűszerszámold-meg, tekergesd-be hólyagba, vagy a' vég-bélbe, és még egynehány nap tedd-viszsa a' Sós pácza 's úgy akaszd-fel a' füstre.

Valamint a' Pástétomok, úgy a' Hurkák készítésébe, t: i: mimódon, micsoda hús nemével töltve,

's mint fűszerszámozza-meg valaki, nincs megkötve a' keze, más lévén mindenütt a' szokás, csak nem mindenütt más vegyítékek vagynak.

Minden házi-környűállások javasollyák, ha egyébaránt kitelik, hogy időről-időre; a' mikor már hívesek vagynak öles felhizott Sertés-kéket, hogy sózott húsod mindég legyen — Tölcsd-meg a' bélit Hurkának Kolbásznak. — A' Hát girinczét sütiesd-meg peccsenyének, sódarjait sózasd jól be, és rakasd kevés ideig a' fűstre.

A' lúd, katsa, és a' nem igen kövér sertés-hús, ha elvagdald eláll, ha savanyúan, megfűszerszámozva, és egy kis nyalkás részszel, vagy szarvas szarval vegyítve bepáczolod felfőzöd, azután kihűtöd, és 'siral megöntöd.

Hasonlóan lehet a' vad-disznó' fejét is, csontjaitól megtisztítva, és azok helyett vagdalt hússal vagy kövérral töltve, megfőzni és tulajdon kocsonyájában tartani.

Ekkép' álnak-el a' nagyobb Halak is.

802. Malacz és Vad-peccsenyét befüstölő és beszózó mód.

Ne húzd-le a' bőrit, hanem per'seld-meg; vágd négy részre, vedd-ki a' hát girinczét, sózd-be, és az oldal-bordákat hadd rajta — nyáron által eheted mustárral. — A' vad-hús bésozása' módja, csak nem éppen az a' mi a' szelid állatok' husáé, csak hogy a' jó száraz, jó fejt, és liszt forma apró legyen, mellyből annyit hints a' tonna' ajjára, hogy az egészen elborítsa, azutan rakj reá egy sor vad-húst, sózd-be, 's majd nagyob'ra tört' sóval koriandrummal, fenyőmaggal, vagy más egyéb fűszerszámmal hintsd-be; — kezd újra más sort, 's menj így mind addig, míg a' Tonna egészen tele nem lesz', és a' bodnárral fenekelted-be. — Némellyek a' tonnát minden nap le's felfordítják, mások csapot csinálnak az allyán, hogy a' pácz lefolyhasson; és felül reá újra felöntik. Ha a' sózás' alkalmatosságával egy kevés salétromot is vegyítesz a' többi közzé, azonkívül hogy a' hús szép színt kap, kellemetes íze is lesz'.

863. Hamburgban, szokásban lévő Hús-füstölés' módja.

A' Hamburgi füstölt' hús az egész világon híres, mellynek módja igen gazdaságos, és czélra vezető. Ehez hasonlót még sem Angliában sem Irlandiában nem találtak. Hollandia nem közelít hozzá, Dánia messze van tőlle, és a' Francziák örülnek ha Hamburgi füstölt húst ehetnek.

Füstölni leginkább olyan kövér ökröt szoktak, melly nem igen vén, azt leütik, megnyúzzák, és a' husát megfüstölik az esztendő' utolsó holnapjában. — Besozzák a' pinczébe Angliai sóval, mert a' jobb, mint a' közellévő Lüneburgi, behintik a' húst egy kevés Salétrommal is, és 8, 10 napig így hadják.

A' kémények vagy tűzhelyek, a' hol tüzet csinálnak, mellyből a' füst kiszolgál, a' pinczébe vagnak készítve, a' hol a' húst besozzák: de a' kamara a' hol ez a' pára össze-gyűl, a' 4 dik emeleten van — A' kéménynek két csője egyesülve van, az az által ellenben együtt össze-jön.

A' felett van felül egy kamara deszkából készíttve, melly a' füstöt, eggy a' tetőn lévő lyuk által az alsó kamarából vezet.

Az aló kamarába melegebb a' füst valamivel lágy melegnél, a' 2-dikon lágy meleg, és csak nem híves. Két lyuk van a' kéményből, a' melly a' füstölő kamarára szolgál, mert egy nem elég a' füstölésre, ha kivált jól tele van rakva hús darabokkal, mellyek egymástól, fél lábnyi távolságra vagnak felfüggesztve, úgy hogy a' hús' külső oldala, a' füst hozó lyuk felé van, még pedig igen közel fordítva — lehet a' füstöt egy záros Tábla által kissebbé 's nagyobbba is tenni.

Jegyzés. Vigyázni kell, hogy eggyik darab hús a' másikhöz ne érjen, mert ez által mind a' kettő penészt hap, mellyből rothadás következne, és az egész darab jó ízit elvesztené.

A' falon minden lyuknak ellenébe van egy lyuk, és egy kinyitó tábla, melly által a' felesleg való füst levivődik. — Ez a' füstölés' módja, mindég egy forgást csinál, hogy a' hús minden szempillantatba más füs-

töt kapjon; és az a' füst, mely a' sónak lefolyásától megnehezedett, vagy már a' hosszszas léte miatt elenyészni kezd, csak egyszer érheti a' húst.

A' felső fal csak egy ember magasságnyira van az alsótól, és az egész hely, vagy annak nagysága, a' hús' mennyiségéhez van mérve.

A' füst mind éjjel, mind nappal megmarad egyforma melegségébe és a' hús', nagysága szerént kifüstölődik 4 — 6 hét alatt.

A' hidegnek és melegnek változása is nagy befolyással van, ezen környülállásra, mert a' hidegben hamarébb behat a' füst a' húsba; mint a' nedves időben.

Néha ugyan nyáron is füstölnek húst, de csak kis darabokba és keves ideig.

A' véres hurkákat a' felső emeletbe füstölik, a' hol is vékony fonállal fogva egy pálczára felakasztyák, mellyek ha 4. 5. hüvelyk vastagnyiak, 8. 10. hétig is füstölődnek; a' vékonyabbak kevesebb ideig.

Ezen kamarának 2, vagy 3 szája van kívül a' tetőn, de a' füst mindég csak az elsőn megyen-ki.

Mikor ekképen füstölnek mindég tölgy-fát vagy forgácsot égetnek, mellynek száraznak kell lenni — 's nem redvesnek 's bűdösnek; mely a' húst elrontaná — A' Bikk-fa azért nem jó, mert nagy melege van

Nem nagy nehézséggel van hát a' hús' füstölése módja össze-kötve; ha t: i: jól besóztad — ha jó száraz tölgy-fád van, csak vigyázz a' megkívántató melegségre, a' hidegre; és az időre.

864. A' hamarjában megeseő Füstölés' módja Tűz, és Füst nélkül.

Emlékeztetés.

Talán el is maradhatott volna a' hosszszasan leírt, rendes füstölő mód, a' mikor Gánson Farkastól feltalált', tűz és füst nélkül hamarjába megeseő, 's pró-

bám alá is esett füstölő mód, mind az időre, mind a' hozzá megkívántatókra nézve igen gazdaságos.

Szabad tetszésekre bízom azért Olvasóimnak választani; Mellyik mód, a' régi vagy az új szerint akarják e' jövődöben húsbeli gazdaságokat megfüstölni, és jó ízűvé tenni. — Csak annyit mondok, hogy ezen új füstölés' módja, már annyira becsbe van, hogy Bavoriába a' Felsőges Udvar számára, más-kép' füstölt' húst nem is szabad használni. — Ez az együgyű, rövid, 's kevésbe kerülő füstölés mód pedig ez:

a). A' Bésózás.

Mindenféle húsnak frisnek kellenni. — A' Borjú-húsnál arra kell figyelmeznii, hogy mihelyt elvágatod, huzd-le a' bőrit, hogy attól, valamely kedvetlen szagot ne szívjon-be, mosd-ki tisztán, dör'söld-be egy kevés salétrommal, tedd 4 óráig hűves helyre, vagy minden nyomadék nélkül kő vagy tőlgly-faedénybe.

Ez alatt az idő alatt olvaszsz-el konyha-sót, meleg esső, vagy főtt kút vízbe — dör'söld-be a' húst apróra tört' fenyő maggal; hintsd-be apróra vagdalt' fokhagymával, és egynéhány Gevely, (Gevanium) Ró'sájával, egynéhány czitrom-hajjal, és babér levéllel. — Figyelmezz azonban, hogy a' hús' sorai közt, semmi üreg ne maradjon.

Utollyára öncsd reá a' már meghült sós vizet, takard be egy ruhával, és hadd álljon úgy száraz helyen 3 nap: — 4-dik nap már nyomtasd-le kövel; és 12 napig minden nap nagyobb nagyobb nyomadékokat tégy reá — melly nap vedd-le rólla a' köveket — két nap múlva pedig az elébbeni nyomtatást, 4 napig újra vedd-elő.

A' Borjú-hús nyáron állhat a' sóban 8 — 12 napig; télen pedig 14 — 18 napig. — 25 font borjú-húshoz, végy 4 lat salétromot, egy font sót, 2 vagy 3 czikk fokhagymát, fél czitrom haját, és 4 babér levelet.

Az Ökör-nyelvet éppen ekképpen' kell besózni — Valamint a' Tehén vagy Sertés-húst is, csak hogy itt 25 font húshoz, más fél font só kell,

és 6 lat Salétrom; azomban ezek télen 24, nyáron pedig 14 — 18 napig állanak a' páczbá.

Ha Malaczo t akarsz bepáczolni, és úgy füstölteni, dör'söld-be belől jól, sóval, és csak egy óráig hadd a' páczbá. — Így bánj a' Lúddal, Kacsával és Pulykával is, csak hogy ezeket besozod, borssal is hintsd-be belőlről.

Ekképp' kell a' Halakat is besózni, azzal a' különbséggel mindazonáltal, hogy ezeknél semmi nyomadék nem kell.

Mikor kiveszed a' páczból csorgasd-le jól de ne szárajtsd-ki, tisztogasd-meg csinosan úgy tedd a' korom lúgba a' mi a' tulajdonképpen való.

b). Füstölő Mód.

Minekelötte kivennéd a' páczból a' Borjú-húst; harmad fél nappal mintegy készítsd el két font; csinos kéményről leszedett, 's megszitált kormot, önts reá 12 itte esső vagy fött kút vizet, fedd-be az edényt; és napjában többször kavargasd-fel.

Két órával az előtt minekelötte a' Húst bele tenéd adj hozzá 8 font sót — és szinte több ízben keverd-fel.

Ezután a' sós páczból kivett, 's lecsorgatott húst, tedd egymás edénybe; és öntsd-meg ezzel a' korom-lúggal — Melly ha a' húst egészen be nem fedné, önts a' maradék allyara, újra fött esső vagy kút vizet, kavard-fel jól; és töltsd a' többihez.

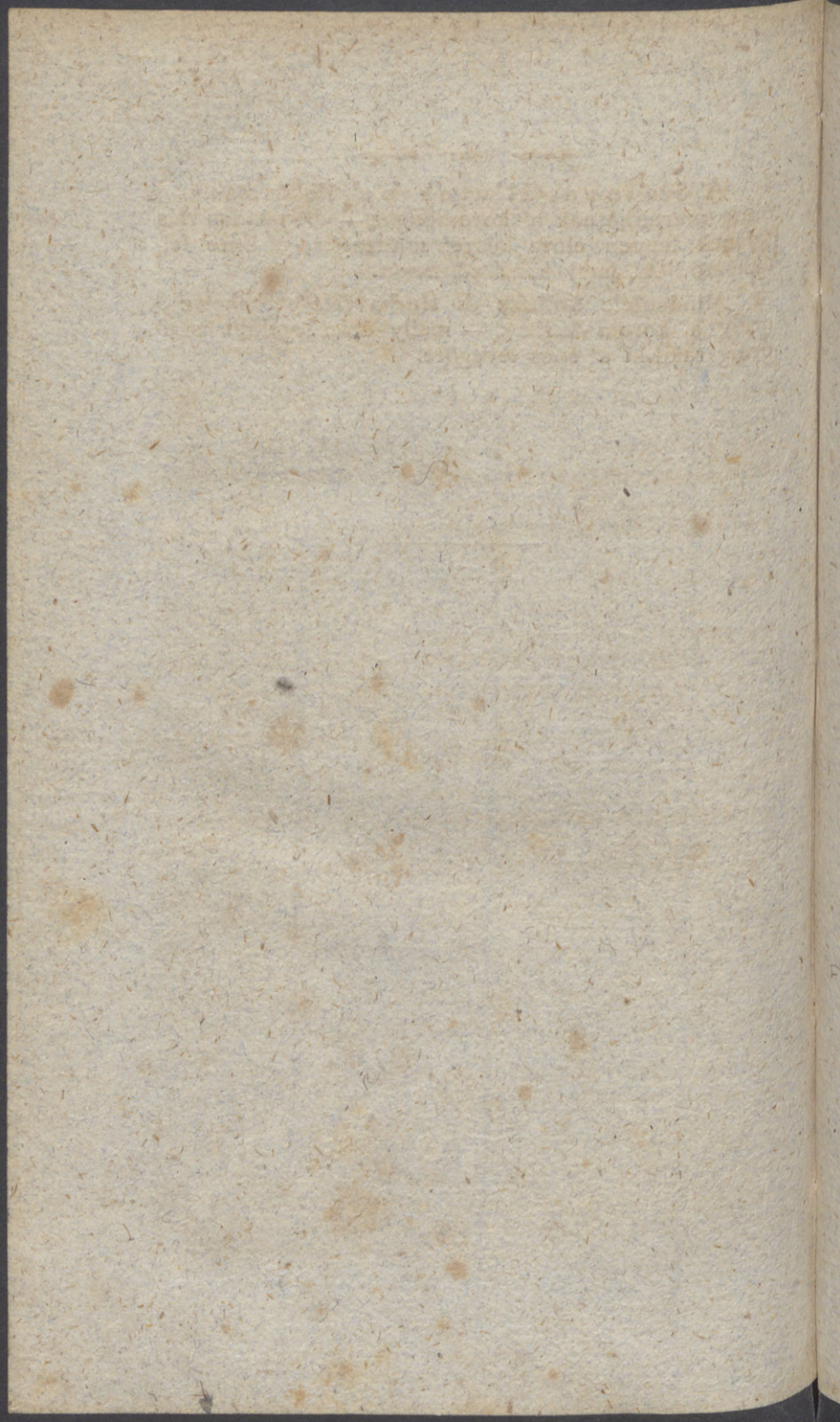
A' mikor a' korom-lúgba ekképpen benne volt a' Hús 5 — 6 óráig; 's a' mikor napjába töb'ször megforgattad benne; vedd-ki belölle, és akaszd-fel szelős helyre hogy kiszáradjon, a' mikor egy pemettsel hend-be fa-czettel; melly, szinte ha nem volna is helyben, elmaradhat.

Ekképp' füstöld-meg az Ökör nyelvet is.

A' Tehén és Sertés-húsnak hat font sóból, 1 1/2 font tiszta koromból, és 12 itte vízből készűl a' lúg; a' mikor bele téve mind a' két hús félét, lenyomtatod; és a' töb'szöri megforgatás mellett 8. 9. óráig tartod benne. A' többi vele való bánás, éppen úgy megyen, mint a' borjú-húsnál; csak hogy a' só mennyiségét, soha el ne hibázd.

A Szárnyas állatok és a Halak csak 1-2 óráig maradhatnak a korom-lúgba — De minden Hús felének legyen előre készen madzagja, a' mire felakasztódják, hogy kiszáradhasson.

Mindenféle Kolbász és Hurka féléket tehetsz 3 óráig a' korom-lúgba; — melly után legalább is 48 óráig rakd-ki a' friss levegőre.



Az Ételek' Laistroma.

eggy

Eszkendőre, böti, és hús evő nap szerint Ebéddel és Vacsorával együtt

's

A' nagyobb, u: m: 18 — 30 Személyekre teritendő Táblák elrendelése' módja.

Mimódon

Kellessék barátságos asztalokat Kézfogás',
Lakadalom', Keresztelés', és Tor' alkal-
matosságával adni.

E m l é k e z t e t é s .

Minden böltsen tudhatja, hogy erre a Kérdésre: Mit főzünk ma, vagy holnap, a' legpompásabb hazánkban is nehéz egyszerre megfelelni; és magok a' tapasztalt' s gazdaszszonyságokat esmerő aszszonyságok is, gondolkozóba esnek, míg csak vagy Szakácsok, vagy Szakácsnéjok meg nem szállal — vagy pedig lévén Szakács könyvek, azt út-mutatásúl elő nem veszik.

Nem minden asztalnál, kivált pedig egy olyan-nál a' mi népes lehet az esztendő' járása szerint az asztal mellett ülők várakozásának eleget tenni: — nem is tehetem azt itt czéломúl — lészek mindazáltal egy Kalauz arra' mit adhasson-fel egy Aszszonyság, vagy egy Szakátsné minden nap Ura' asztalára.

Igyekeztem ezen étel Laistrom' kidolgozásában minden ház és familia várakozásának eleget tenni. — Ha czéлом el nem érhetem nem fogok csudálkozni; mert jól tudom, hogy minden ház legjobban esméri a' maga Környül-állásait. — A' ki pedig e' szerint nem megy — nem akar menni — vagy nem mehet; — a' száj íze; vagy a' házi környül-állás, szinte úgy tápláló ételeket fog asztalára felnyujtani. —

Az Ételek' Laistroma.

Januáriusban.

1. Vasárnap UjEsztenőkor.

Délre.

Fekete Ieves Laskával.
Tehén-hús, Mandula-mártással
borba, és savanyú ugorka.
Kék Kel-káposzta Kolbászal.
Bárány mejj csiperke gombával.
Sült Fácán.
Linczi Torta.

Estvére.

Rongyos Leves.
Ragou gyenge Lúdból.
Spékelt borjú Sniczli.

2. Hétfőn Délre.

Riskása Leves.
Tehén-hús, petre'selyem-már-
tással.
Krompli.
Nyúl aprólékja becsinalva.
Sült borjú czomb.
Kalács.

Estvére.

Brezli Leves.
Fenyő madár.
Fojtott alma.

3. Kedden Délre.

Haché Leves.
Tehén-hús vagdalt' mártással.
Edes Káposzta Kolbászsza.
Maccaroni vajjal.
Óz pecsenye Hecsepecs már-
tással.
Kompót.

Estvére.

Reszelt tészta leves.
Sült Káppan.
Saláta.

4. Szerdán délre.

Májas galuska leves.
Hús, fokhagyma mártással.
Káposzta Niderlandi módon.
Kis madaraktól készített Sza-
lámi.
Borjú vese-pecsenye.
Mandula Kalács.

Estvére.

Habart Leves.
Borjú Madarhál.
Gesztenye Kók.

5. Csütörtökön Délre.

Tehén-hús fejr mogyoró hagy-
ma-mártással.
Krompli Beschamellel, és Só-
darral.
Vad pecsenye-mártással.
Sült Kaesa.
Saláta.

Estvére.

Leves velövel vagy Agyvelö
Leves.

Riskása Kolbász.
Sült nyúl Káposzta salátával.

6. Pénteken Délre.

Fekete Leves tört' czompóval.
Tojás Heringel.
Kék Káposzta Kolbászsza.

Bájos Kalács.
Angolna süve.

Estvére.

Nem igazi Csokolládé Leves.
Alma a' hajaban,
Pisztráng.

7. Szombaton Délre.

Rishása Leves.
Tehén-hús ugorka mártással.
Krompli örü-hússal.
Puding bor-level.
Sült Kappan.
Saláta.

Estvére.

Gersli gombával.
Borjú-szalonnával.
Fojtott Körtve.

8. Vasárnap Délre.

Leves fehér répával és 'sem-
lyével.
Tehén-hús Stofádával.
Krompli savanyú tejfellel és
kemény tojással.
Csirke, Szarvas-gombával be-
csinálva.
Malacz pecsenye.
Saláta.

Estvére.

Nedv. — Leves.
Vese-pecsenye.
Tajtékos Kók.

9. Hétfőn délre.

Leves tört' májjal.
Tehén-hús, nem igazi Csiga
mártással.
Féjer és Sárga-répa borjú Hár-
monádlival.
Sült' fogoly.
Alma Fánk.

Estvére.

*Semlve Leves.
Kartifol vaj mártásba.
Sült Galamb.

10. Kedden Délre.

Kenyér-leves v. Panádlí.
Tehén-hús Czéklával.
Káposzta páczolt nyelvel.
Élesztős-Laska.
Sült' nyúl.
Szárdelli saláta.

Estvére.

Marha lép Leves.
Borjú becsinált Csiperke gem-
bával.
Császár Szeletek.

11. Szerdán Délre.

Leves Agyvelővel.
Tehén-hús sárga-répa mártással.
Kék Káposzta füstölt' hússal.
Tyúk vagy Kappan fojtva.
Borjú vese pecsenye.
Alma fojtva.

Estvére.

Leves Prusanka tésztával.
Máj Kók.
Faschirozott alma.

12 Csütörtökön délre.

Vegyített Leves.
Tehén-hús fojtva.
Borsó Hármanádlival.
Csirke szarvas-gombával be-
csinálva.
Sült' Csuka.
Vajas perez.

Estvére.

Leves Lecskével.
Borjú vese-pecsenye.
Kisült' Rishása.

13 Pénteken Délre.

Hal kitisztított belsője' leves.
Töltött Tojás.
Savanyú Káposzta Ikrával.
Parasztos Knölli.
Hal feketén.
Kompót Körtvéből.

Estvére.

Bor-Leves.
Hal Kármanádli.
Aszalt' Medgy czukorral.

14 Szombaton Délre.

Leves Zab forma tésztával.
Tehén-hús csiga mártással.
Által-nyomott Lenese sült'
Hallal.

Blamasché Fánk mandulával.
Sült' Pulyka.
Saláta.

Estvére.

Barna Leves piritott 'semlyével.
Alma Kók mandulával.
Rostélyos peccsenye salátával.

15 Vasárnap Délre.

Leves Griz Gombócczal.
Tehén-hús Kaporna mártással.
Töltött Káposzta.

Pástétom vad-hússal.

Sült' Kappan.

Linczi Torta.

Estvére.

Leves Riskásával.
Borjú-hús becsinálva.
Kis madarak sülvé.

16 Hetfőn Délre.

Barna-leves vékony tésztával.
Tehén-hús Fabéj mártással.
Savanyú répa Sertés Kármanádlival.

Becsinált Csirke Szarvas-gombával.

Borjú-hús Snitzli peccsenye helyett.

Mandula Fánk.

Estvére.

Gersli Leves.
Lequáros palacsinta.
Sült' Kappan Salátával.

17 Kedden Délre.

Francia Leves.
Tehén-hús Szarvas-gomba mártással.

Hospót Zöldtségből.

Puding velőből.

Sült' nyúl.

Olasz Saláta.

Estvére.

Panádli Leves.

Agy-velő Kók.

'Semlye Puding.

18 Szerdán Délre.

Leves Fridatta Laskával.

Tehén-hús Kaunicz mártással.

Faschirozott Káposzta Riskásával.

Vese-peccsenye.

Sült' Csuka.

Mandula hajtás.

Estvére.

Laska Leves.

Génuai Pástétom.

Sült' nyelv.

19 Csütörtökön Délre.

Leves hús gombócczal.

Tehén-hús 'Semlyés Tormával.

Riskása Borjú-hússal.

Felpuffadt pép.

Sült' fogoly.

Saláta.

Estvére.

Vnjas galuska leves.

Galamb fekete mártásban.

Bor Kók.

20. Pénteken Délre.

Borsó Leves Laskával.

Tojás Szárdellivel.

Palacsinta Strudli Spénáttal.

Frikaszzirozott Csuka.

Sült' viza.

Saláta.

Estvére.

Tört Hal Leves.

Laska vagy Tyúk láb piritva.

Füstölt' viza.

21. Szombaton Délre.

Gersli Leves.

Tehén hús Tejfeles Tormával.

Spenát Májjal.
Reszelt tészta Bor-lével.
Juh-hús czomb Portugal módra.
Kompot.

Estvére.

Gersli Leves gombával.
Spékelt Borjú Sniczli.
Körtvély főve.

22. Vasárnap Délre.

Májas galuska leves.
Tehén-hús mandula tormával.
Karó Répa Sertés füffel.
Kappan Tengeri Csiga mártással.

Apró Madarak süve.
Perecz mint Confekt.

Estvére.

Renyér Leves Kolbászszal és Tojással.

Kók borjú pecsenyéből.
Őz Czimer fojtott gyümölesel.

23. Hetfőn Délre.

Leves galuskával.
Tehén-hús Tormával.
Édes Káposzta kis Kolbásszal.
Borjú - húsból készült madarak.

Sült Katsa.

Saláta.

Estvére.

Griz Leves.
Olasz Maccaroni.
Faschirozott Malacz.

24. Kedden Délre.

Leves csiga tésztával.
Tehén-hús Német mártással.
Rártífiol borjú-hússal.
Piritott laska bor-levessel.
Bárány-hús pecsenye.
Saláta.

Estvére.

Leves Riskása gombócczal.
Faschirozott-borjú reczébe tekergetve.
Kis pástétomok Bechamellel.

25. Szerdán Délre.

Gersli Leves.
Tehén-hús veres-hagyma mártással.

Savanyú-Káposzta Fáczánnal.
Palacsinta Lekvárral.
Borjú vese pecsenye.
Saláta.

Estvére.

Agyvelő Leves.
Semlye Rók.
Vad-disznó Czomb.

26. Csütörtökön Délre.

Leves Tojás Lecskével.
Tehén-hús közönséges Tormával.

Káposzta Sarjú rántott borjú lábbal.

Becsinált Csirke.
Juh-hús Czomb.
Üres ostya Confectnek.

Estvére.

Olio Leves.
Gulyás-hús.
Krompli Gombóc.

27. Pénteken Délre.

Borsó-leves Hal gombócczal.
Tojás Ragouval.
Vadász Puding.
Glacirozott Szemling,
Tojás palacsinta salátával.

28. Szombaton Délre.

Leves Lecskével.
Tehén-hús Mustárral.
Savanyú répa Karmanádlival.
Őz-hús Barna mártással.
Sült pulyka.
Farsangi Fánk.

Estvére.

Nem igazi Kutsma-gomba leves.
Rostélyos Tehén-hús, Kromplival.
Tirolisi Strudli.

29. Vasárnap Délre.
Leves Riskásával.
Tehén-hús pikáns mártással.
Karó Répa páczolt nyelvel.
Beccsinált Tyúk czitrom mártással.
Sült Fenyű-madar.
Saláta.

Estvére.

Békötéssel készített Leves.
Tengeri Csigával töltött káppan.
Sódar hidegen.

30. Hefőn Délre.

Leves szalonna gombócczal.
Tehén-hús veres-hagyma mártással.
Spénát bárány v. borjú-hússal.

Madár czitrom mártással.
Borjú Czomb. — Saláta.

Estvére.

Ser-leves.
Galamb Frikaszszirozva.
Boeuf a la mode hidegen.

32. Hedden Délre.

Leves Leckével.
Tehén-hús Szárdelli mártással.
Kel-káposzta Kollhásszal.
Tál Pástétom Csukával.
Sült Csuka.
Befojtott alma.

Estvére.

Zeller-Leves.
Tojás palacsinta.
Tehén-hús mustárral.

Ételek' Laistroma.

Februáriusban.

1. Szerdán Délre.

Borjú Brezli-leves.
Tehén-hús mártással.
Kártifol Csirkével.
Felpuffadt pép.
Borjú czomb.
Kecserü vér-tisztító Saláta.

Estvére.

Muszka-Leves.
Nyelv Lengyel mártással.
Sült Szarvas Czimer.

2. Csötörtökön Délre.

Riskása Leves.
Tehén-hús mártással.
Faschirozott édes Káposzta.
Frikaszszirozott Borjú fodorháj.
Sült fenyű madarak.
Medgy Kómpót.

Estvére.

Szárcsa Leves.
Faschirozott Malacz.
Turos Kók.

3 Pénteken Délre.

Csiga-leves.
Spénát töltve.
Töke hal Tejszeles Tormával.
Alma Strudli.
Viza-hal czitrom mártással.
Potyka rántva.

Estvére.

Olla potrida Böjti napokra.
Lazac fain zöldségekkel.
Tojás Csiperke-gomba mártással.

4. Szombaton Délre.

Barna-leves Hús gombócczal.
Tehén-hús mártással.
Faschirozott Kel-káposzta Riskásával.

Czitrom mártással,
Sült' Őz czomb.
Zeller Saláta,
'Sirba fecskendezett Fánk.

Estvére.

Julienne Leves.
Fejér Ragou Sárga karikával.
Riskása Meridon.

5. Vasárnap Délre.

Barna-leves sült' borsóval.
Tehén-hús mártással.
Kartifol borjú hússal.
Becsinált Csirke.
Borjú vese-pecsenye.
Sült' alma szeletek.

Estvére.

Olio Leves.
Galamb Frikaszszirozva.
Olasz' polenta.

6. Hetfőn Délre.

Leves tört borjú-húsból.
Tehén-hús mártással.
Rék Kel-káposzta Kolbászsal.
Vad-hús pástétom.
Sült' Pujka.
Fojtott Körtve.

Estvére.

Derellye Leves.
Tál Pástétom Csuka Ragouval.
Őz czomb Zeller Salátával.

7. Kedden Délre.

Pacsal-Leves.
Tehén-hús mártással.
Raré répa rántott Bárány-hússal.

Maccaroni Sódarral.
Sült' Fogoly.
Befojtott alma.

Estvére.

Agy-velő Leves.
Becsinált Sertés-hús vad módra.
Szágó felpuffadt.

8. Szerdán Délre.

Gersli Leves.
Tehén-hús mártással.

Savanyú Káposzta csigával és
borjú májjal.
Rák Meridon.
Sült malacz.

Estvére.

'Semlye Leves.
Frikaszszirozott Hakas Taréjok.
Kacsa tésztával nyárson sülvé.

9. Csötörtökön Délre.

Leves reszelt tésztával.
Fojtott Tehén-hús.
Kinyomott Borsó sült' borjú-
lábbal.

Ragou mindenféleből, Csiper-
ke-gombával.
Sült' Őz Czimer.
Narancs Saláta.

Estvére.

Krompli Leves.
Csirke vér mártással.
Vadász módra Pudding.

10. Pénteken Délre.

Czompó Leves.
Rántotta Szárdellivel.
Tőke-hal veres-hagymás vajjal.
Reszelt tészta bor-lével vagy
Lekvárral.

Csuka hal Portugallus módra.

Estvére.

Borsó Leves Hal gombóccsal.
Csiga eczettel olajjal és tormá-
val.
Czika rakás.

11. Szombaton Délre.

Franzia Leves.
Tehén-hús mártással.
Spenát Borjú-hússal.
Kürt Rók felpuffadva.
Sült' Kacsa.
Kartifol Saláta.

Estvére.

Kenyér Leves tojással és Kol-
bászsal.
Nyelv Heesepecs mártásba.
Csorogtatott ezukros tészta.

12 Vasárnap Délre.

Reszelt tészta Leves.
 Tehén-hús mártással.
 Haró-répa Sertés füffel.
 Laska Fáncli vagy piritott
 Laska.
 Sült Pulyka.
 Alma beboritva.

Estvére.

Zeller-Leves.
 Ragou Örű farkokból.
 Hideg felvagdalt Pecsénye.
 Csorogtatott mandula tészta.

13 Hétfőn délre.

Leves Laskával.
 Tehén-hús mártással.
 Sárga répa recze Kolbászszal.
 Szalonnával befojtott borjú-
 máj.
 Sült Fácán.
 Rempót.

Estvére.

Bab-Leves.
 Semlye Hók.
 Pecsénye.

14 Kedden Délre.

Leves agyvelős Fánclal.
 Tehén-hús mártással.
 Répa Sertés-hússal.
 Öz-hús barna mártással.
 Laska tojás-sárgájával.
 Sódarral töltött borjú mejj.

Estvére.

Tört' máj-leves.
 Ragou Foglyokból kis pásté-
 tommal.
 Krompli Pudding.

15. Szerdán Délre.

Semlye Leves.
 Tehén-hús, mártással.
 Rískása Sódarral.
 Beesínált pulyka tengeri Csiga
 mártással.
 Sült' madarak.
 Mandula hajtás.

Estvére.

Veres hagyma Leves.
 Hizlalt Pulyka Czomb.
 Sódaros Tészta.

16 Csötörtökön Délre.

Leves Derellyével.
 Tehén-hús mártással.
 Krompli niderlandi módon.
 Vad-hús Hecsepecs mártással.
 Bárány nyúl.
 Üres ostya czukorral.

Estvére.

Felhabart Leves.
 Spékelt Borjú Sniczli.
 Velő Puding.

17 Pénteken Délre.

Borsó és Rák Leves.
 Tojás Szeletek.
 Krompli pru'sanka.
 Békák Czitrom mártással.
 Griz Laska tejbe.
 Hall feketén.

Estvére.

Hecsepecs Leves, borral.
 Pép tojás fejeéréből.
 Szagó felpuffadt.

18 Szombaton Délre.

Barna-Leves Lecskével.
 Tehén-hús, mártással.
 Által nyomott borsó füstölt'
 hússal.
 Borjú-hús vaj mártásba.
 Sült' Kappan.
 Linczi Torta.

Estvére.

Kenyér leves tojással és apró
 füstölt kolbászszal.
 Ragou borjú brézlivell.
 Ostrea Csiga pástétom.

19. Vasárnap Délre.

Tört' máj Leves.
 Tehén-hús, mártással.
 Édes káposzta Juh-hússal.
 Semlye puding.

Sült' Kaesa Compóttal.
Krapli Fánk.
Estvére.
Reszelt tészta Leves.
Spékelt borjú-hús Frikaszszirozva.
Puding felgyújtva.
20. Hétfőn Délre.
Barna-leves tésztával.
Tehén-hús mártással.
Sódaros tészta Krompliból.
Fricaszszirozott Kakas taréjjok.
Sült' Fogoly.
Csorogtatott Fa-héjjas tészta.
Estvére.
Piritott 'Semlye Leves.
Rostélyon sült Tehén-hús.
Páczolt füstölt' Lúd.
21. Kedden Délre.
Barna-leves palacsinta Laskával.
Tehén-hús-mártással.
Borsó Sertés Kármanáddival.
Becsinált bárány mejj.
Sült' Kappan.
Krapli.
Estvére.
Zeller Leves.
Össze- tekergetett hús Csiperke gombával.
Szemling Ragouval.
22. Hamvazó Szerdán Délre.
Bőjti Kolbász Leves.
Töltött Spenát.
Töke hal Tejfeles Tormával.
Viza-hal czitrom mártással.
Alma Strudli.
Estvére.
Csiga-Leves.
Lazacz fain zöldséggel.
Kukuricza Puding.
23. Csötörtökön Délre.
Gersli-Leves.
Tehén-hús mártással.

Veres Kaposzta sült májjal.
Reszelt tészta csiperke-gombával.
Sült' Kappan.
Raponez Saláta.
Estvére.
Nem igazi Kucsma-gomba Leves
Borjú pecsenye.
Franczia Pudiug.
24. Pénteken Délre.
Gersli kis gombával.
Tojás Ragou.
Lencse sült' Hallal.
Élesztő Fánk Olasz-tésztával.
Vérbe befojtott Czompó hal.
Estvére.
Bor-leves.
Töke-hal Puding.
Rántott Béka-czombok.
25. Szombaton Délre.
Leves tojás Leeskével.
Tehén-hús mártással.
Kártifol Beschamellel.
Puding bor-lével.
Juh-czomb pecsenye.
Apró perezcek.
Estvére.
Bab-leves.
Rostélyon sült' Tölgy Szeletek
Zöldség, vagy fűszeres mártással.
Hering mondurba,
26. Vasárnap Délre.
Vegyített Leves Zöldséggel.
Tehén-hús-mártással.
Édes Kel-káposzta.
Borjú-fej Frikaszszirozva.
Sült' Fácán.
Compót.
Estvére.
Olio Leves.
Sódar rántott 'Semlye szeletekkel.
Páczolt és Spékelt Borjú-czomb.

27. Hétfőn Délre.

Leves Máj gombócczal.
Tehén-hús - mártással.
Barna Kel-káposzta nyelvel.
Borjú - czomb Kaporna mártással.
Sült' Kappan.
Cseh Kalács.

Estvére.

Riskása-leves.
Spékelt borjú - hús Frikaszszirozva.
Beüfték Krompliból.

28. Kedden Délre.

Leves griz palacsintával.
Tehén-hús-mártással.
Káposzta sarjak Karmanádlival.
Borjú-láb Póré mártással.
Riskása alma.
Borjú pecsenye.
Gyümölcs Saláta.

Estvére.

Krompli-Leves.
Faschirozott Tehén Tölgy.
Örű - czomb vad-hús módra.

Ételek' Laistroma.

Mártziusra.

1 Szerdán Délre.

Hal belsője Leves.
Tojás lepény sárga répával.
Tejjel Strudli.
Potyka.
Mandola felpuffadt apró formákba.

Estvére.

Fűszeres Leves - vagy Zöltség Leves.
Krompli Savanyú tejjel.
Sült' Nyúl.

2. Csütörtökön Délre.

Francia-leves.
Tehén-hús mártással.
Répa Kolbászszal.
Össze-tekergetett borjú-hús.
Sült' Őz' hátulja.
Narancs Saláta.

Estvére.

Gyökér-leves.
Borjú Brezli becsinált.
Sült' pulyka apró Salátával.

3. Pénteken Délre.

Borsó-leves.
Rántotta.
Savanyú Káposzta böjtös Kolbászszal.
Viza ikra vaj mártásba.
Griz Rök.
Kisült Tergelye Halak.

Estvére.

Árticsóka-leves.
Rongyos Tojás Csiperke - gomba mártással.
Riskása Meridon.

4. Szombaton Délre.

'Semlye-leves — vagy Panadli.
Savanyú Káposzta.
Maccaroni — Pármaj sajtal.
Felpuffadt alma szeletek.

Estvére.

Zöltség Leves.
Palacsinta Legnárral.
Hering saláta, Almával.

5. Vasárnap Délre.

Barna leves sárga-répából.
Tehén-hús Sóska mártással.
Spénát sült' májjal.

Becsinált borjú-brezliből.
Riskása.
Bárany-Czimer tojással sülvé.
Estvére.
Haché-leves.
Vad sertés-hús Heesepees mártással.
Bécsi Kalács.

6. Hetfőn Délre.

Agyvelő-leves.
Tehén-hús — mártással.
Töltött édes Káposzta.
Májás Lepény.
Rántott borjú mejj.
Apró tojás — mandula lepény.

Estvére.

Leves piritott, 'Semlyével.
Podlupka - rántott borjú lábbal.
Riskása meridon.

7. Kedden Délre.

Leves reszelt' tésztaival.
Tehén - hús - Csiperke - gomba-mártással.
Sódar lecske.
Kisült' vékony Laska bor-lével.
Bárany Nyúl.
Rántott alma.

Estvére.

Gersli-leves.
Borjú hús szegfű virággal.
Rostélyos peccsenye apró Salátával.

8. Szerdán Délre.

Árticsóka-leves.
Rongyos Tojás Csiperke-gomba mártással.
Spénát rántott Bekával.
Olla potrida.
Sült' Viza.
Hering Saláta almával.

Estvére.

Ser-Leves.
Tojás Kuesma-gombával.
Sült' Lazacz szeletek apró Salátával.

9. Csötörtökön Délre.

Barna-leves Laskával.
Tehén hús ugorkával.
Krompli puding sódaral.
Vese-mártásba.
Nyúl sülvé.
Czitrom saláta.

Estvére.

Kenyér-leves apró füstölt' Kolbászszal.
Borjú fodor háj Olasz módra.
Felpuffadt borjú - peccsenyéből.

10. Pénteken Délre.

Barna-leves tojással.
Tojás Portugalliai módon.
Ikrás Káposzta rántott Tökéhallal.
'Sirba fecskendezett Tészta Tejfellel.

Rántott potyka
Felpuffadt' alma szeletek.

Estvére.

Hal' beisője leves.
Becsinált Csuka Frikaszszé mártással.
Beborított alma.

11. Szombaton Délre.

Borsó-Jeves Hal gombócczal.
Spénát — tojással.
Ragou Kucsma-gombából rántott Endivia Salátával.
Tál pástétom csukával.
Rántott potyka.

Estvére.

Bor-leves.
Kasztor Fark.
Fényesített Szemling.

12. Vasárnap Délre.

Leves Máj-gombócczal.
Tehén-hús Portugalliai módra.
Sóska borjú-nyelvel.
Beczébe faschirozott Riskása.
Sült' Kappan.
Keserű saláta Raponczal együtt.

Estvére.

Zöldség-leves.
Sertés-hús vad sertés-hús mód-
ra készítve.
Kecske ezomb salátával.

13. Hétfőn Délre.

Kruppa-leves.
Tehén-hús Baváriai módon.
Kinyomott Brézli ostyába rán-
tott agyvelővel.
Őz hús borsal.
Töltött Bárány Kármanádlival.
Sip forma ostya.

Estvére.

Griz-leves.
Máj-pép.
Sült Galamb salátával.

14. Kedden Délre.

Leves paczallal.
Tehén-hús mártással.
Szalonnás Knödlí füstölt hússal
Borjú Tüdő vaj mártással.
Sült borjú szeletek.
Je'suita Kenyér.

Estvére.

Riskása-leves.
Vese savanyún.
Rántott Bárány-hús.

15. Szerdán Délre.

Szegfű gomba-leves.
Lúd Tojás.
Krompli Heringel.
Tekenős Béka, Tekenőjébe.
Lazacz rostélyon sülvé.

Estvére.

Panadli-leves.
Töke-hal puding.
Beborított Hering.
16. Csötörtökön Délre.

Gersli-leves.
Tehén-hús pikánt mártással.
Spenát rántott borjú vagy bá-
rány hússal.
Befőtt Borjú-máj.
Töltött Bárány-mejj.
Mandula hajtás.

Estvére.

Gyöker-leves.
Borjú fodor-háj Czitrom már-
tásba.
Rántott csirke salátával.

17. Pénteken Délre.

Tej-leves, Riskása galuskákkal.
Rántotta.
Vajas galuska.
Krompli puding.
Lazacz sülvé.

Estvére.

Zöldség-leves.
Faschirozott Csuka.
Rántott Békák.

18. Szombaton Délre.

Csokoládé-leves.
Maccaroni Pármai sajtal.
Czika rakás, apró malo'sa
szöllővel.
Palacsinta Leguárral.
Süllő hal.

Estvére.

Bab-leves.
Griz Kók.
Rántott ángolna salátával.

19. Vasárnap Délre.

Leves velős gombócczal.
Tehén-hús - mártással.
Krompli Niederlandi módon.
Borjú fodor - háj majoránnás
lével.
Nyúl sülvé.
Compót.

Estvére.

Olio Leves.
Bárány-hús becsinálva.
Sódar hidegen.

20. Hétfőn Délre.

Tört máj-leves.
Feltekergetett Tehén-hús.
Kel-káposzta Sódarral.
Riskása Olasz módra.
Pulyka sülvé.
Compót.

Estvére.

Gersli-leves.
Ragou Sertés-lábbal.
Pástétom Maccaronival és Be-
chamellel.

21. Kedden Délre.

Leves griz gombócczal.
Tehén-hús gesztenyével.
Karc-répa Sertés-hússal.
Palacsinta Strudli Spenáttal.
Sült' Bárány Czimer.
Endivia Saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Töltött Ökör-szem.
Bárány-hús rántva.

22. Szerdán Délre.

Czompó-leves.
Tojás Kucsmá-gombával.
Sóska tojás palacsintával.
Faschirozott Csuka.
Rántott Békák salátával.

Estvére.

Veres hagyma-leves.
Tojás Szardellivel.
'Sirba sült' Laska.

23. Csütörtökön Délre.

Macaroni-leves.
Tehén-hús Zöld mártással.
Sódar-laska Kromplival.
Nyelv Lengyel mártással.
Kappan sülve.
Raponcz Saláta.

Estvére.

Ragou-leves.
Galamb befojtva.
Vese pecsenye.

24. Pénteken Délre.

Által nyomott borsó-leves pi-
ritott 'Semlye kockával.
Töke-hal Kromplival.
Felpuffadt kürt Kók.
Tekénős Béka Pástétom.
Kasztor ezomb.

Estvére.

Zöldség-Leves.
Fricando Szemlingből.
Kéken főtt Pisztrangok.
25. Szombaton Délre.

Szárcsa-leves.
Lencse
Szárcsa becsinálva.
Vadász puding.
Vidra sülve.

Estvére.

Zeller-leves.
Göz Galuska.
Tengeri Csiga sülve.

26. Vasárnap Délre.

Barna-leves 'Semlye gombóc-
czal.
Tehén hús mártással.
Főzött Endivia Kappan kol-
bászszal 's a' t.
Róstyós pecsenye mártásba.
Töltött Malacz.
Compót.

Estvére.

Gersli-leves.
Reszelt tészta bor-lével.
Bárány-hús rántva salátával

27. Hétfőn Délre.

Tüdő Strudli-leves.
Tehén-hús mártással.
Össze-tekergetett édes Ka-
poszta.
Borjú - hús nem igazi tengeri
Csiga mártásba.
Sült' Galamb.
Compót.

Estvére.

Julienne-leves.
Borjú Brezli.
Kövér Lúd.

28. Kedden Délre.

Leves griz Lepénnyel.
Tehén-hús Portugalliai módra.
Spenát és Sóska tojás pala-
csintával.

Rántott Tehén Tölgy.
Bárány mejj sülvé.
Zeller Saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Borjú-fej citrom mártással.
Máj puding Kaporna mártással.

29. Szerdán Délre.

Ausztriai bóti bouillon.
Rántotta.
Kel-káposzta Niederlandi mód-
don.

Élesztő Strudli.
Puding Kalácsból.

Türbot Hal.

Estvére.

'Semlye-leves.
Bécsi felpuffadt masanszki al-
mából.
Rántott Potyka.

30. Csütörtökön Délre.

Vegyített Zöldtség-leves.
Tehén-hús mártással.
Töltött Káposzta.
Riskása Fánk.
Borjú Czomb.
Compót.

Estvére.

Panadli-levés tojással és apró
füstös kolbászszal.
Nyúl gombóc.

Rántott csirke salátával.

31. Pénteken Délre.

Hal belsője leves.
Sóska tojás palacsintával.
Turós - kók.
Töltött és sült' tojás.
Befojtott Csuka szardellivel.

Estvére.

Krompli-leves.
Potyka véribé fojtva.
Mákos Strudli.

Ételek' Laistrema.

Áprilisre.

1. Szombaton Délre.

Ilra-leves.
Lencse.
Csuka Kók.
Ragot Tojásból.
Hering behoritya.

Estvére.

Zöldtség-leves.
Piritott krompli Prusánka.
Angolna sülvé.

2. Vasárnap Délre.

Tekenős-béka-leves.
Endivia Saláta vaj - mártásba
rántott hal belsőjével fel-
ezifrázva.

Szárca fekete mártásba.

Tekenős-béka pástétom.
Vidra sülvé.

Estvére.

Bor-leves.
Csokoládé Strudli.
Rántott Potyka Salátával.

3. Hétfőn Délre.

Zeller-leves.
Tőke hal savanyú-káposztával.
'Sirba sült' Krompli Gombóc.
Tojás szeletek.
Tirolisi Strudli.

Estvére.

Szegfű gomba-leves.
Mandula Rók, Citrommal.
Felpuffadt Riskásából.

4. Kedden.

Nem igazi Kucsma gomba leves.
Altal nyomott borsó Pauláni
Kolbászszal.

'Semlyével kevert' tojás.

Vajas Kók.

Csorogtatott czukros tészta.

Estvére.

Griz-leves.

Olasz Maccaroni.

Rántott Potyka.

5. Szerdán Délre.

Olla potrida böjti napokra.

Mákos Laska.

Rongyos Tojás csiperke-gomba
mártással.

Befojtott Csuka Szárdellivel.

Apró pereczek.

Estvére.

'Semlye-leves.

Griz prusánka.

Hering.

6. Zöld-Csötörtökön Délre.

Krompli-leves sült Hal májjal.

Spenát tojással.

Mandula-kók.

Rántott Potyka.

Saláta kemény Tojással.

Estvére.

Savanyú tejszeles-leves.

Göz-laska.

Csuka sült.

7. Nagy Pénteken Délre.

Ser-leves.

Krompli prusánka.

Czompó-hal vér-mártásba.

Töke-hal pástétom.

Krémek sült.

Estvére.

Rántott-leves.

Tejszeles kók.

Puding Kalácsból.

8. Nagy Szombaton Délre.

Nem igazi Tehen-hús leves.

Lenése.

Ragou Tojásból.

Sült puding Tojásból.

Pereczek. — 'S kalács.

Estvére.

Riskása-leves.

Dör'sült vajas Galuska.

Lepény-kalács 's más egyéb.

9. Húsvét Vasárnapján Délre.

Barna Schü-leves Hasche Fán-
kal.

Tehen-hús mandula tortával és
hideg Zöltség mártással.

Kel-káposzta (új) kolbászszal és
Kármanádlival.

Sódar és páczolt nyelv.

Szálni Snefből.

Spárga vaj mártásba.

Puding à la Rodney.

Tál pástétom nyúl aprólékkal.

Kéken főzött Pisztráng olajjal és
eczettel.

Bárány nyúl zeller salátával.

Borjú-czomb fejes Salátával, és
kemény tojással.

Mandula torta.

Csorogtatott czukros tészta.

Estvére.

Olio-leves.

Rántott Csirke.

Hideg pecsenye.

Sódar nyelv 's a' t'.

10. Hétfőn Délre.

Agyvelő-leves.

Tehen-hús mártással.

Kártifol bárány-hússal.

Csokoláde Kók.

Öz czomb sült.

Apró Saláta.

Estvére.

Lép-leves.

Borjú-hús Kucsma-gombával.
Malacz sült.

11. Kedden Délre.

Leves galuskával.

Tehen-hús mártással.

Befojtott retek Bárány-hússal.

Maccaroni Sódarral.

Galamb sülvé.
Endivia Saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Laska-lepény.
Rostélyos peccsenye salátával.

12. Szerdán Délre.

Leves Palacsinta Laskával.
Tehén-hús mártással.
Sóska Pofésennel.
Becsinált töltött Csirke kucsma-
gombával.
Bárány-húsból formált nyúl.
Saláta.

Estvére.

Zöldség-leves.
Spárga fehér mártásba.
Kappan sülvé.
13. Csőtörtökön Délre.

Szalonnás knöddli-leves.
Tehén-hús mártással.
Brezli Ragoú.
Nyúl Sülvé.
Krompli Saláta.

Estvére.

Leves Bechamel galuskával.
Töltött Bárány mejj Csiperke-
gombával.
Sült galamb salátával.

14. Pénteken Délre.

Tejfeles-leves tojással habarva.
Tojás Szárdellivel.
Krompli Töke-hallal.
Riskása Mandulával.
Süllő befojtva.
Krompli Torta.

Estvére.

Leves a' Hal' belsőjéből.
Hig tojás.
Potyka sülvé.

15. Szombaton Délre.

Laska-leves.
Tehén-hús mártással.
Sárga-répa tejfellel.
Piritott bárány-hús bor-lebe.

Csirke sülvé.
Saláta.

Estvére.

Leves paczallal.
Borjú mejj becsinálva.
Riskása Meridon.

16. Vasárnap Délre.

Zöldtség-leves.
Tehén-hús mártással.
Spárga vaj mártásba
Borjú tüdő Reczébe sülvé.
Nyúl tejfellel.
Mákos riskása lepény.

Estvére.

Csorogtatott tészta-leves.
Borjú máj szarvas máj módra
készítve.
Velő puding.

17. Hétfőn délre.

Tört májas-leves.
Tehén-hús bor-mártással.
Kártifol borjú-hússal.
Strudli vesével.
Kármanadli Tojással.
Befojtott alma.

Estvére.

Leves palacsinta laskával.
Töltött Csirke becsinálva Kucs-
ma-gombával.
Gyenge sertés peccsenye.

18. Kedden Délre.

Leves reszelt Tésztaival.
Tehén-hús mártással.
Borjú fej sülvé.
Narancs puding.
Töltött Bárány.
Mandola hajtás.

Estvére.

Gersli-leves.
Spárga vaj mártásba.
Sült Öz czomb.
Saláta.

19. Szerdán Délre.

Leves húsos gombóccsal.
Tehén-hús mártással.

Spenát rántott májjal.
Vad hús pástétom.
Bárány pecsenye.
Alma befojtva.

E s t v é r e.

'Semlye - leves.
Felpuffadt agyvefőből.
Rántott Csirke.
20. Csőtörtökön Délre.

Rák-leves.
Tehén-hús mártással.
Gyenge karalábé kolbászszal.
Tál Pástétom Ragouval minden
féléből.
Borjú-czomb sülve.
Aszalt - szilva salátának.

E s t v é r e.

Zöldség-leves.
Sódaros strudli.
Filet de bouef à l' Indienne.
21. Pénteken Délre.

Lencse leves.
Tojás szeletek.
Riskása 'sirba kisülve.
Viza sülve
Üres ostyák.

E s t v é r e.

Nem igazi csokoládé-leves.
Csuka Tormával.
Turós Kók.

22. Szombaton Délre.

Császár-leves
Tehén-hús mártással.
Sóska és spenát kolbászszal
'Semlye prusánka
Bárány czimer sülve,
Aszalt' medgy salátával,

E s t v é r e.

Kenyér-leves tojással és kolbász-
szal.
Máj puding sülve.
Faschirozott borjú-hús.

23. Vasárnap Délre.
Leves Fánkal.
Tehén-hús - mártással.

Töltött káposzta.
Tehén-vese, malo'sa szőlő lével
Vese pecsenye — és hizlalt lúd.
Apró Torta.

E s t v é r e.

Gríz-leves.
Felpuffadt Tüdő kók.
Hizlalt lúd.

24. Hétfőn Délre.

Riskása leves,
Tehén-hús mártással.
Krompli Niderlandi módon.
Ragou sertés lábból.
Sült' pujka.
Keserű saláta.

E s t v é r e.

Laska-leves.
Zöld Ragou veres abroncsal.
Croquette apró marhából.

Kedden Délre.

Leves tésztás keverékkel.
Tehén-hús mártással.
Frikaszszirozott komló-hajtások
bárány kármónádlival.
Ragou kakas taréjokból.
Borjú pecsenye apró saláta.

E s t v é r e.

Sóska-leves.
Vese pecsenye.
Vaj pástétom Ragouval.

26. Szerdán Délre.

Kenyér-leves apró kolbászszal
és tojással.
Tehén-hús mártással.
Kártifol Galambal.
Borju-láb édes lévbe.
Spékelt borjú szeletek.
Apró tojás, mandola lepény.

E s t v é r e.

Riskása-leves.
Felpuffadt Turós kók.
Tengeri csigával töltött kap-
pan.

27. Csütörtökön Délre.

Elfőtt 'semlye - leves.
Tehén-hús Retekkel és Torma-
val.
Savanyú káposzta kolbászsal.
Galamb befojtva.
Bárány-hús sültve.
Narancs saláta.

Estvére.

Zöltség-leves.
Spárga vajjal.
Röstélyos peccsenye salátával.

28. Pénteken Délre.

Apró Gomba-leves.
Savanyú tojás.
Spárga vajjal.
Csuka gombóc vaj mártással.
Lazac sülve.
Apró pástétom esigával.

Estvére.

Bor-leves.
Sült túros laska.
Puding kalácsból.

29. Szombaton Délre.

'Semlye-leves.
Tehén-hús mártással.
Befojtott Retek.
Bárány czomb faschirozva.
Pulyka sültve.
Saláta kemény tojással.

Estvére.

Leves lecskével.
Máj-kök,
Borjú vese peccsenye.

30. Vasárnap Délre.

Barna-leves 'semlye gombóccsal
Tehén-hús mártással.
Spénát tejfellel.
Borjú vaj mártással.
Rántott galamb.
Alma - szeletek.

Estvére.

Ragou-leves.
Össze-tekergetett Hús fojtva.
Sódar hidegen.

Etelek' Laistroma.

Májusra.

1. Hétfőn Délre.

Sóska-leves.
Tehén-hús mártással.
Sódaros tészta.
Borjú-hús vaj mártásba.
Happan sültve — saláta.

Estvére.

Griz-leves.
Spárga fehér levbe.
Nyúl mátróz módon készítve.

2. Kedden Délre.

Reszelt' tészta - leves.
Vese-peccsenye.
Spénát borjú - lábbal.
Apró vajas tészta fánk.
Bárány peccsenye.
Saláta kemény tojással.

Estvére.

Barna zeller-leves Tojás pala-
esintával.

Fejér pecsenye.
Puding sült' csirke mejből.

3. Szerdán Délre.

Leves tojás lepénnyel.
Tehén-hús Zeller mártással.
Frikaszzírozott Komló bárány-
hússal.

Nyúl, Cseh mártással, Olasz
tésztával felezifrázva.

Rártott Csirke.

Turnier sütemény.

Estvére.

Gersli-leves.

Rostélyon sült ökör-száj' padlás
nyársastól.

Fejér Ragou sárga karikával.

4. Csötörtökön Délre.

Leves vagdalékkal.

Tehén-hús mártással.

Töltött fejes saláta.

Becsinált csirke narancs lévbe.

Borjú pecsenye-saláta.

Estvére.

Rongyos-leves.

Tehén agyvelő vaj lévbe.

Nyúl sülvé-saláta.

5. Pénteken Délre.

Leves tojás' fejeivel.

Hig tojás.

Rák Meridon

Fárczéval bekent csuka.

Rántott Békák — saláta.

Estvére.

Zöldtség leves.

Spárga vaj mártásba.

Pisztrang kéken főzve.

6. Szombaton Délre.

Panádli-leves.

Tehén-hús zöld mártással.

Sárga-répa tejfellel 's Kármo-
nádlival.

Spékelt és sült' sertés nyelv
édes lévbe.

Borjú-pecsenye-saláta.

Estvére.

'Semlye-leves.

Ragou borjú Brézlivvel.

Rák'Hók velövel.

7. Vasárnap Délre.

Borsó-leves sertés füllel.

Tehén-hús metélt hagyma már-
tással.

Kalarabé sült' borjú nyelvel.

Pulyka sülvé — Fejes saláta.

Estvére.

Máj Gombóc-leves.

Borjú-hús vaj mártásba.

Pulyka sülvé.

8. Hétfőn délre.

Leves vagdalt Brézlivvel.

Tehén-hús rántott liszt már-
tással.

Brokoli káposzta Bárány-hússal

Csirke gombócczal, Rák-farkal
és Hucsmagombával.

Lúd sülvé.

Ugorka saláta.

Estvére.

Leves sült' habarékkal.

Borjú fodor háj Olasz módra.

Rántott csirke salátával.

9. Kedden Délre.

Leves paczallal.

Tehén-hús mártással.

Fejér-répa bárány-hússal.

Reszelt tészta bor-lével.

Májjal töltött Happan sülvé.

Kaporna saláta.

Estvére.

Haché-leves.

Ragou sertés lábból.

Sódar Strudli.

10. Szerdán Délre.

Rántott borsó-leves.

Tehén-hús mártással.

Befojtott saláta kolbászszal ve-
se - mártásba.

Bárány pecsenye.

Je'suita Kalács.

Estvére.

Tört' máj-leves.

Öz-hús barna mártásba.

Faschirozott Riskása reczébe.

11 Csötörtökön délre.

Riskása-leves.

Tehén-hús sóskával.

Kártifol gombócczal.

Galamb fojtva apró pástétom-
mal.

Rántott csirke — saláta.

Estvére.

Leves hús gombócczal.

Piritott laska.

Vese-pecsenye salátával.

12. Pénteken Délre.

Rákból, csigából és ikrából ké-
szült' leves.

Savanyú tojás.

Spárga vaj mártásba.

Tejfeles Strüdlí.

Apró száresák becsinálva.

Olasz mandola ostya.

Estvére.

Czompó-leves.

Olasz Maccoroni.

Lazac szeletek sülvé salátával.

13. Szombaton Délre.

Panádli-leves tojással és apró

Kolbászszal.

Tehén-hús mártással.

Kalarábé rántott májjal.

Töltött csirke.

Spékelt borjú szeletek befojtva

Riskása lepény.

Estvére.

Gersli-leves.

Rostélyós - pecsenye Szárdelli
mártással.

Rák Strüdlí.

14 Vasárnap Délre.

Barna-leves laskával.

Tehén-hús mártással.

Sóska Borjú-Sniczlivel.

Csokoládé Kók.

Sült' csirke — Saláta.

Estvére.

Schü-leves 'semlye gombócczal

Borjú máj fojtva.

Sült lúd salátával.

15. Hetfőn Délre.

Habart-leves.

Tehén-hús mustár mártással.

Fejér Répa Kolbászszal.

Ragouval töltött apró vajas

Pástétomok.

Kappan sülvé osztrea csigával.

Saláta.

Estvére.

Csorogtatott Tészta-leves.

Róstélyon sült' Tölgy — és

Czitrom-mártással.

Öz-pecsenye salátával.

16 Kedden Délre.

Leves Gríz gombócczal.

Tehén-hús ecetes tormával.

Holnapos Retek Bárány-hússal.

Becsinált Brézli apró gombával
és más egyébbel.

Csirke sülvé.

Apró torták.

Estvére.

Piritott 'Semlye-leves.

Spárga Frikaszszó mártásba.

Hideg pecsenye.

17. Szerdán Délre.

Zöldtség-leves.

Tehén-hús mártással.

Frikaszszírozott Komló bárány-
hússal.

Borjú máj, Szarvas máj módra
készítve.

Lúd sülvé — Saláta.

Estvére.

Griz-leves.
 Sódáros tészta.
 Róstyos pecsenye — saláta.
 18. Csőtörtökön Délre.
 Leves Kolbászszaal.
 Tehén-hús mártással.
 Spenát Sóskaival.
 Czitrom Strudli.
 Rántott Galamb-Homló saláta.

Estvére.

Píritott 'Semlye-leves.
 Becsinált ökör száj padlás.
 Páczolt vese-pecsenye.

19 Pénteken Délre.

Czompó-leves.
 Tojás Ruesma gombával — Tejfeles laska.
 Tejfeles laska.
 Lazac sülve — Saláta.

Estvére.

Ser-leves.
 Spárga vaj mártásba.
 Vidra.

20. Szombaton Délre.

Leves-hús-gombóczezal.
 Tehén-hús Kuesma-gombával.
 Sárga-répa Recze Kolbászszaal.
 Píritott Laska.
 Vese-pecsenye — Saláta.

Estvére.

Leves
 Felpuffadt Tüdő Hók.
 Calamb sülve salátával.

21 Vasárnap Délre.

Muszkaleves.
 Tehén-hús Szárdelli mártással és Retekkel.
 Rak savanyún Kolbászszaal Hercegi módon.
 Anglus puding Bor-lével.
 Vékonyra vagdalt vad Disznó-hús.
 Lúd sülve salátával.

Estvére.

Leves Ragou Gombóczezal.
 Gulyásos - hús.
 Kirakott Czika rakás.

22 Hetfőn Délre.

Gersli-leves.
 Tehén-hús zöld petre'selyem mártással.
 Kártifiól Bechamellel.
 Erikaszszirozott Bány-hús.
 Nyúl sülve.
 Vajas tészta hajtás.

Estvére.

Leves Griz palacsintával.
 Borjú agyvelő Rák-vajba.
 Haché Fánk.

23. Kedden Délre.

Leves palacsinta laskával.
 Tehén-hús mártással.
 Töltött Haralábé.
 Rántott Tehénnyelv Kaporna lébe
 Spékelt Kacsa sülve — Saláta.

Estvére.

Kenyér-leves apró füstölt kolbászszaal.
 Faschirozott Tölgy.
 Felpuffadt Rákból Bavariai módra.

24. Szerdán Délre.

Leves szalonna gombóczezal.
 Pergelt Tehén-hús savanyún.
 Spárga vajjal.
 Strudli Spenáttal.
 Befojtott Borjú-máj.
 Táska.

Estvére.

Franczia Gyökér-leves.
 Kacsa feltekergetve.
 Mák Strudli.

25 Csőtörtökön Délre.

Leves tüdő Strudlival.
 Tehén-hús ugorka mártással.
 Kártifiól Borjú-hússal.

Borjú fodor-háj Tejsel lével.
Pulyka süve — Saláta.
Estvére.
Tört' máj leves.
Felpuffadt borjú Brézliből.
Muszka röstélyos pecsenye sa-
látával.

26. Pénteken Délre.

Leves Krompli gombócczal.
Rántotta Szárdellivel.
Spenát apró rántott Halakkal.
Kéken főtt Pisztráng.
Csorogatott fa-héj tészta.

Estvére.

Nem igazi Kuesma gomba-leves.
Riskása felpuffadt Burgundiai
borral.

Forrón főtt Rák.

27. Szombaton Délre.

Leves Tojás Darával.
Tehén-hús mártással.
Spárga vaj mártásba.
Glaczirozott Sniczli.
Tehén-nyelv Lengyel mártásba.
Mandola Kalács.

Estvére.

Kartifol-leves.
Savanyú Káposzta fojtva Borjú
vesével.

Puding vese-kövérevel.

28. Pünkösöd Vasárnap
Délre.

Tortue-leves.
Tehén-hús Bréz-levesbe ugorka
salátával.

Faschirozott Kelkáposzta Kap-
pan kolbászszal.

Frikaszszirozott Csirke paradi-
csom alma mártásba.

Sertés vese Ckampagniai borba.

Töltött Kacsa Hacheé mártással

Puding felgyújtva.
Pástétom Angolnával.
Forrón főzött Lazacz.
Rák.

Kecske czomb.
Rántott Szilva és Endivia Saláta
Vad Sertés fej eczettel olajjal.
Nyáron sült Kalács.
Porzó apró torta — Bor-sip.
Cseresznye és Baraczk.

Estvére.

Olio-leves.

Hideg pecsenye 's a't.

29. Pünkösöd Hétfőn
Délre.

Leves töltött 'semlyével.
Tehén-hús barna mártással.
Sárga-répa apró kolbászszal.
Galamb befojtva.

Borjú-czomb süve.

Rántott Szilva.

Estvére.

Leves Ragou gombócczal.
Côte de Boeuf Braizbe.
Tirolisi Strudli.

30. Kedden Délre.

Leves rántott borsóval.

Tehén-hús mártással.

Brokkoli Kolbászszal.

Rántott Tehén-tölgy.

Fürj rántva Basilikommal.

Aszalt' medgy.

Estvére.

'Semlye-leves.

Csirke becsinálva.

Faschirozott röstélyos pe-
csenye.

31. Szerdán Délre.

Leves piritott 'semlyével.

Tehén-hús mártással.

Lenese füstölt mártással.

Pástétom paczallal.

Lúd süve — Saláta.

Estvére.

Leves Máj-kókkal.

Felpuffadt, Agyvelőből.

Krém süve.

Ételek' Laistroma.

Júniusra.

1. Csütörtökön Délre.

Leves Derellyével.
Tehén-hús mártással.
Zöld Borsó és Sárga-répa Snitz-
livel.
Galamb fojtva.
Lúd sülve - zöld-bab, saláta.

Estvére.

Panádli-leves.
Tehén-hús Sniczli.
Puding borjú-lábbal.

2. Pénteken Délre.

Tört Czompó-leves.
Tölgy Tojásból.
Rák Zöld-horsóval.
Pástétom Csuka Ragouval.
Pisztrang sülve.
Csoroglatott Fa-héjjas tészta.

Estvére.

Gríz Leves.
Rák Rók.
Puding Riskásából és Cseresz-
nyével.

3. Szombaton Délre.

Leves reszelt' tésztával.
Tehén-hús gomba-mártással.
Fejér-répa Juh-hússal.
Olasz tészta Fánk Faschéval.
Csirke sülve.
Tejfeles Krém.

Estvére.

Leves fehér-répából.
Tüdő Rók.
Rántott csirke.

4. Vasárnap Délre.

Leves Máj - gombóczezal.
Tehén-hús - mártással.
Sárga és fehér-répa Karmanad-
lival.
Pástétom Nyúl.
Csirke sülve.
Perecz.

Estvére.

Hasche-leves.
Ragou Örü-farkból.
Vad sertés szeletek sülve.

5. Hetfőn Délre.

Leves paczallal.
Tehén hús Czeh módra.
Puding Cseresznye-lével.
Borjú-pecsenye maradék Fri-
kaszszirozva.
Lúd sülve — Saláta.

Estvére.

Gríz-leves.
Galamb fojtva.
Borjú vese-pecsenye salátával.

6. Kedden Délre.

Gersli-leves.
Tehén-hús sárga Robert már-
tással.
Töltött édes Káposzta.
Bárány mejj gombával.
Őz hátulja sülve.
Cseresznye fojtva.

Estvére.

Nedv-leves.
Bárány-hús Tarkonnyal.
Strudli Sódarral.

7. Szerdán Délre.

Leves esorogtatott tésztaival.
Tehén-hús Pöszméte mártással.
Töltött Saláta.
Őz-hús barna mártással.
Pulyka sülve — Cseresznye
fojtva.

Estvére.

Habart-leves.
Ragon Sertés lábbal.
Maccaroni pármaj sajtjal és
hússal.

8. Csötörtökön Délre.

Borsó-leves sertés füffel.
Tehén-hús mártással.
Fejér-répa Karmanádlival.
Vad-kacsa befojtva.
Barány pecsenye — Saláta.

Estvére.

Hártifol-leves.
Riskása Meridon.
Töltött Kacsa.

9. Pénteken Délre.

Tejfeles-leves.
Spenát tojással.
Csuka becsinálva.
Dör'sölt tészta borban.
Réken főtt Angolna.
Csorogtatott czukros tészta.

Estvére.

Hal-leves.
Fa-héj Kók.
Rántott Lazac szeletek.

10 Szombaton Délre.

Kenyér-leves apró kolbászszal
Tehén-hús mártással.
Tejfeles sárga répa rántott
májjal.
Fojtott Őrű-czomb savanyú
ugorkával.
Tyúk sülve.
Cseresznye lepény.

Estvére.

Riskása-leves.
Borjú Agyvelő Rák vajba.
Barány pecsenye salátával.

11. Vasárnap Délre.

Tört máj-leves.
Tehén-hús mártással.
Befojtott saláta Barány-hússal.
Bába kalács.
Nyúl sülve.
Züld-bab saláta.

Estvére.

Bor-leves.
Őz-czomb sülve.
Szagó felpuffadtan.

12 Hétfőn délre.

Brezli-leves.
Tehén-hús mártással.
Zöld-borsó rántott esirkével.
Borjú Hármanádli fojtva.
Kacsa sülve.
Narancs kenyér.

Estvére.

Borsó-leves sertés füffel.
Vad Kacsa fojtva.
Strudli sódaral.

13 Kedden Délre.

Leves palacsinta laskával.
Tehén-hús mártással.
Ludas Kartifol.
Göz-laska Bavariai módra.
Páczott vese-pecsenye.
Cseresznye fojtva.

Estvére.

Barna-leves 'semlye gombóc-
czal.
Barány mejj gombával.
Rántott esirke salátával.

14 Szerdán Délre.

Habart-leves.
Tehén-hús mártással.
Zöld-borsó és Fejes-saláta
Sniczlivel.
'Semlye puding vajjal.

Nyúl sülvé.
Apró lepény Borjú Brézlivél.
Estvére.

Riskása leves Lúd aprólékkal.
Spékelt borjú szeletek.
Galamb sülvé.

15. Csötörtökön Délre.
Által-nyomott zöld borsó-leves
Tehén-hús-mártással.
Borjú-hús éretlen pöszmétével.
Maccaroni vajjal.
Nyúl sülvé.
Cain de Veau.

Estvére.

Leves-Tojás Darával.
Faschirozott Róstélyos pe-
csenye.

Semlye gombóc.
16. Pénteken Délre.

Földi-eper-leves.
Tojás savanyú mártással.
Zöld-borsó rántott békával.
Baba-Kalács.
Sült viza citrom mártással.
Csokoládé szeletek.

Estvére.

Ser-leves.
Rák Kók.
Felpuffadt rántotta salátával.

17 Szombaton Délre.

Sült Tojás-leves.
Tehén-hús mártással.
Töltött Kalarabé.
Róstélyon sült Tölgy citrom
mártással.
Csirke sülvé — Saláta.

Estvére.

Leves Fánkal.
Frikaszszirozott borjú-pecsenye
maradék.

Sirba sült Riskása.

18. Vasárnap Délre.

Semlye-leves.
Tehén-hús mártással Anglus
módra.

Zöld-bab nyelvel.
Rántott gomba bor-lével.
Öz pecsenye — Cseresznye
fojtva.

Estvére.

Gersli-leves.
Máj Kók.
Strudli sódarral.

19. Hetfőn Délre.

Griz-leves.
Tehén-hús Portugalliai módra.
Zöld-borsó árticsokával.
Citrom-lével becsinált Örü-
pecsenye.
Lúd sülvé-saláta.

Estvére.

Ragoú-leves.
Borjú rézében Faschirozott-
Róstélyos pecsenye salátával.

20. Kedden Délre.

Panádli-leves.
Tehén-hús mártással.
Édes-káposzta füstölt hússal.
Kacsa fojtva.
Fűrj sülvé.
Földi-eper-Torta.

Estvére.

Agyvelő-leves.
Örü-czomb vad módra.
Olasz polenta.

21 Szerdán délre.

Lúd aprólékos leves.
Tehén-hús mártással.
Zöld-borsó kolbászszal.
Szalonnával befojtott borjú máj-
Csirke sülvé — Cseresznye.

Estvére.

Leves vajas galuskával.
Vese-Kók.
Lúd sülvé ugorka salátával.

22. Csötörtökön Délre.

Császár-leves.
Tehén-hús mártással.
Zöld-bab Juh-hússal.

Galamb befojtva.
Borjú vese-pecsenye — Saláta.
Estvére.

Gersli-leves.
Ragou Örű farkakból.
Vad Disznó szeletek sülve.
23 Pénteken Délre.

Tört' Czompó-leves.
Tölgy tojásból.
Zöld borsó rákkal.
Pástétom Csuka Ragouval.
Pisztráng sülve.
Csorogtatott fa-héjas tészta.
Estvére.

Szágós tej-leves.
Articsóka zöld-borsóval.
Mandola puding sülve.
24. Szombaton Délre.

Leves Máj palacsintával.
Tehén-hús Kapor mártással.
Borjú-hús Hárisifollal.
Felpuffadt Kürt Kók.
Kacsa sülve — Saláta.
Estvére.

Zöld-leves borsóval.
Örű hasché fain zöldtséggel.
Strudli sódaral.
25. Vasárnap Délre.

Turbolya-leves
Tehén-hús mártással.
Zöld-borsó rántott tésztával.
Savanyún becsinált Juh-czomb.
Lúd sülve-Saláta.
Estvére.

Sokféle színű puding leves.
Ragou Kakas taréjból.
Öz pecsenye salátával.
26. Kedden Délre.

Schü-leves spárgából Faschiro-
zott salátából és Rucsma-gom-
bából.
Stofáde Tehén hús.
Hospot Kolbászsal és Lúd-
májjal.

Glacirozott Örű-nyelv.
Nyúl sülve — Saláta.
Estvére.

Leves bekötéssel.
Borjú-czomb füstölt nyelvel
spékelve.
Rák.
27. Kedden Délre.

Leves velő gombócczal.
Tehén-hús Spanyol mártással.
Apró Spárga galambal.
Barnán befojtott borjú-hús.
Rántott csirke — Saláta.
Estvére.

Tört' máj-leves.
Felpuffadt, agyvelőből.
Borjú Mejj-Spárgával rákkal és
zöld borsóval töltve.

28. Szerdán Délre.
Leves Riskása — gombócczal.
Tehén-hús mártással.
Kel-káposzta nyelvel.
Becsinált csirke gombával.
Kappan sülve salátával.
Estvére.

Laska-leves.
Fojtott ugorka Sertés Kárma-
nádlival.
Sódaros Strudli.

29. Csőtörtökön Délre.
Riskása-leves.
Tehén-hús Fejér mártással.
Sárga répa Kármánádlival.
Becsinált csirke.
Malacz sülve — Saláta.
Estvére.

Griz-leves.
Bárány-hús Tárkonyal.
Pástétom Sniczlivel.

30. Pénteken Délre.
Gomba-leves.
Töltött Tojás.

Hartifiol vajjal és sajtal.
Felpuffadt Riskása Lelkvárral.
Pácztolt és sült' Lazacz.
Zöld-bab saláta.

Estvére.
Lenese-leves.
Rák Laska.
Felpuffadt Szágóból.

Ételek' Laistroma.

Júliusra.

1 Szombaton Délre.

Leves - Hús gombócczal.
Tehén-hús mártással.
Kalarábé Bárány - hússal.
Befojtott és spékelt Sniczlik.
Vizi Snettek sülve.
Spárga Lepény.

Estvére.

Francozia gyökér Leves.
Csirke zöld-borsóval és rák farkakkal.
Sódar pástétom.

2. Vasárnap Délre.

Barna-leves vékony tészttával.
Tehén-hús Medgy - lével.
Vörös savanyú - káposzta sódarral.
Piritott Laska bor-lével.
Borjú-czomb sülve.
Compót medgyből.

Estvére.

Leves Ragou gombócczal.
Ragou Brezlivél és Csiperke-gombával.

Örű-czomb vad módra.

3. Hétfőn Délre.

Leves Derellyével.
Tehén-hús Baváriai módon.
Befojtott Saláta rántott májjal.
Borjú-hús paradicsom almával.
Rántott Csirke.
Tengri-szöllő Torta.

Estvére.

Leves Lecskével.
Becsínált borjú-fél.
Öz' hátulja sülve salátával.

4 Kedden Délre.

Hartifiol-leves.
Tehén-hús mártással.
Spenát apró kolbászszal.
Pástétom Fogollyal.
Kaesa sülve — Saláta.

Estvére.

Griz-leves.
Máj - Kók.
Spékelt és pácztolt borjú-czomb salátával.

5. Szerdán Délre.

Panadli-leves.
Tehén-hús mártással.
Hartifiol csirkével.
Juh Hármanadli.
Fűrj sülve — fojtott Meggyek.

Estvére.

Schü-leves Szágóval.
Felpuffadt borjú brezliből.
Puding velőből.

6. Csütörtökön Délre.

Vegytett leves zöldségből.
Tehén-hús friss savanyított ugorkával.
Zöld-borsó és saláta kolbászszal.
Pástétom Ragouval, és Rákkal.
Fogjok sülve.
Zöld-bab saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Fejér Ragou Sárga Karikával.
Frankfurti Máj-gombóc.

7. Pénteken Délre.

Sárga-répa leves Tejjel.
Tojás Lepény 'semlye gombóc-
czal.
Zöld-borsó Csuka Karmanádli-
val.

Vajas galuska.
Réken főtt Pisztráng. —
Cseresnyés Kalács.

Estvére.

Ausztriai Böjti Bouillon.
Dör'sölt tejeles galuska.
Apró Rák Pástétomok.

8. Szombaton Délre.

Leves Tojásos Darával.
Tehén-hús mártással.
Fejér-répa pecsenye maradékkal
Beccinált ökor-száj.
Fogoly sülve.
Dinnye Torta.

Estvére.

Riskása-leves.
Tölgy czukorral fényesítve na-
rancs lébe.
Sodaros Tészta.

9. Vasárnap Délre.

Borjú Kolbász-leves.
Tehén-hús mártással.
Spárga galambal.
Felpuffadt, Barackból.
Nyúl sülve salátával.

Estvére.

Olio-leves.
Sertés-hús vad módra készítve.
Lúd sülve ugorka Salátával.

10. Hétfőn Délre.

Barna-leves 'semlye gombóc-
czal.
Tehén-hús mártással.
Zöld-bab Juh-hússal.
Velő puding.

Kappan sülve.
Compot barackból.

Estvére.

Riskása-leves.
Sült' Kacsa narancs lével.
Mákos Strudli.

11. Kedden Délre.

Ugorka-leves.
Tehén-hús stofádeval.
Kel-káposzta Sódarral.
Vese Strudli.
Galamb sülve — Barack sa-
láta.

Estvére.

Piritott 'Semlye-leves.
Maccaroni sajtal és hússal.
Nyelv, Fricandóbol.

12. Szerdán Délre.

Leves vagdalt Tehén-húsból.
Tehén-hús mártással.
Hartifiol fejér-lébe.
Csirke három színű gombóccsal
Malacz sülve.
Málna torta.

Estvére.

Ser-leves.
Örű lapoczká fényesítve.
Pástétom foglyogból.
13. Csőtörtökön Délre.

Leves Kolbászsal.
Tehén-hús paradicsom alma
mártással.
Zöld borsó, rántott csirkével.
Maradék vesepecsenyéből Snic-
li Bechamellel.
Öz' Hátulja sülve.
Kártifiol saláta.

Estvére.

Tört máj leves.
Sertés fülek Parmai Sajtal.
Spékelt borjú Szeletek ugorka
Salátával.

14. Pénteken Délre.

Csuka-leves.
Tojás Spárgával.

Hartifiol csukával.
Spenát Torta mandolával.
Rák Tejfelbe.
Táska.

Estvére.

Bab-leves.
Faschirozott paradicsom.
alma.
Puding Kalácsból.
15. Szombaton Délre.

Leves Kártifiol gombóczezal.
Tehén-hús Cseresznye lével.
Zöld-bab Kolbászszal.
Furjek becsinálva.
Vese pecsenye süelve.
Ugorka Saláta.

Estvére.

Zöld-leves borsóból.
Borjú-hús Köszmétével.
Sült Kacsa Salátával.

16. Vasárnap Délre.

Leves Spenátos Iaskával.
Tehén-hús mártással.
Sárga-répa Kolbászszal.
Foglyok befojtva.
Lúd süelve salátával.

Estvére.

Bor-leves.
Fényesített borjú-mejj.
Órú czomb fojtva.

17. Hetfőn Délre.

Leves Máj-gombóczezal.
Tehén-hús mártással.
Kel-káposzta Sódarral.
Csirke vérbe ökör száj pad-
lással.
Malacz süelve.
Medgy Compót.

Estvére.

Gerli-leves.
Borjú Fodor-háj olasz módra.
Tirolisi Strudli.

18. Kedden Délre.

Habart'-leves.
Tehén-hús mártással.

Zöld-bab Juh-hússal.
Bavariai gőz Iaska.
Nyúl süelve.
Káposzta saláta.

Estvére.

Agyvelő-leves.
Nyáron sült Nyelv Szárdelli
mártással.
Rák puding.

19. Szerdán Délre.

Leves griz palacsintával.
Tehén-hús mártással.
Sárga-répa Tojás palacsintával.
Csirke gombával.
Juh czomb pöszméte mártással.
Spenát Torta.

Estvére.

Nem igazi Kucsma gomba-leves.
Feltekergetett Hús fojtva.
Kacsa Tésztával nyáron süelve.

20. Csütörtökön Délre.

Leves töltött Kel-káposztával.
Tehén-hús mártással.
Káposzta Sódarral.
Csirke vérbe ökör száj pad-
lással.
Malacz süelve.
Compót Medgyből.

Estvére.

Zöltség-leves.
Kel-káposzta Riskásával és Sód-
darral.
Rostélyos Pecsenye Salátával.

21. Pénteken Délre.

Tojás-leves.
Kemény tojás savanyú tejjel.
Zöld bab Pármai sajttal.
Csuka gombóc vajjal.
Viza süelve — Saláta.

Estvére.

Rák-leves Ragouval.
Kucsma gomba rántott Endi-
via Salátával.
Szarcsa süelve Salátával.

22. Szombaton Délre.

Nedv leves.
Ökör fark, fojtva.
Édes káposzta kolbászszal.
Töltött Borjú fej.
Pulyka sülvé.
Zöld-bab Saláta.

Estvére.

Griz-leves.
Karó répa borjú fodor-hájjal.
Csorogtatott czukros tészta.

23. Vasárnap Délre.

Leves Brézlivél.
Tehén-hús mártással.
Articsoka borjú-hússal.
Rák Kók-velövel.
Öz pecsenye-sült Körtyvellyel.

Estvére.

Leves bekötéssel.
Rostélyon sült' czombok mártással.

Galambok papirosba.

24 Hétfőn délre.

Leves paczallal.
Tehén-hús mártással.
Rák Spárgával.
Csirke Paradicsom-alma mártással.

Sült' Fácán

Estvére.

Tüdős Strudli-leves.
Örü Hasche fain zöldséggel.
Spékelt Borjú-Sniczli.

25 Kedden Délre.

'Semlye-leves.
Tehén-hús mártással.
Édes-Káposzta Juh-hússal.
Beesinált csirke gombával.
Barány pecsenye.
Endivia Saláta.

Estvére.

Leves lisztes Rókkal.
Tehén-hús Medgy vagy Málna nedvvel.
Rákok.

26 Szerdán Délre.

Leves vajas galuskával.
Tehén-hús Francia módra.
Zöld-borsó rántott májjal.
Lúd aprólék riskásával.
Pulyka sülvé — Saláta.

Estvére.

Leves Kártifol gombócczal.
Felpuffadt Tüdő Kók.
Lúd sülvé ugorka salátával.

27. Csütörtökön Délre.

Zöldtség-leves.
Tehén-hús mártással.
Hél-káposzta Tehén-Tölgyel.
Baraczk Kók.
Pulyka sülvé. — Saláta.

Estvére.

Ragou-leves.
Rostélyos pecsenye.
Sódaros pástétom.

28. Pénteken Délre.

Rák-leves tejfellel.
Hig tojás.
Sóska rántott Tergelye-halakkal
Spenát tojással.
Csuka sülvé — Saláta.

Estvére.

Rongyos-leves.
Felpuffadt Riskása Kók.
Sült Hal.

29 Szombaton Délre.

Leves töltött 'semlyével.
Tehén-hús mártással.
Zöld-bab kis kolbászszal.
Juh-nyelv Szárdelli mártással.
Sült' Kácsa — Saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Puding májból Kaporna mártással.

Borjú agyvelő Rák vajba.

30. Vasárnap Délre.

Leves mindenféle zöldtségből és húsból.
Tehén-hús mártással.

Kártifol galambal.
 Riskása Fánk.
 Kappan sülve — Saláta.
 Estvére.
 Schü-leves szágoval.
 Frikaszszirozott galambok.
 Vese-pecsenye — Saláta.
 31. Hétfőn Délre.
 Agyvelő-leves.
 Tehén-hús fojtva.

Zöld-borsó Kármanádlival.
 Riskása Meridon.
 Juh czomb sülve — Saláta.
 Estvére.
 Gersli-leves.
 Gulyásos hús.
 Nyúl pástétom.

Ételek' Laistroma.

Augustusra.

1. Kedden Délre.

Habart-leves.
 Tehén-hús mártással.
 Zöld-borsó Rákkal.
 Szarvas-hús maradék barnán
 olaj-fa gyümölcsel.
 Sült Kappan.
 Piskóta.

Estvére.

Leves csorogtatott tésztával.
 Ragou borjú-húsból.
 Juh-czomb Kromplival.

2. Szerdán Délre.

Ólío-leves.
 Tehén-hús Királyi módon.
 Káposzta kolbászszal.
 Csirke Amarillis mártással.
 Sült' Nyúl.
 Fojtott Körtvély.

Estvére.

Vese-leves.
 Tehén-hús Hospottal.
 Máltai fánk.

3. Csötörtökön Délre.

Leves derellyével vagy Tás-
 kával.
 Tehén-hús mártással.

Sárga-répa tejfellel és agyve-
 lövel.

Örű Karmonádli mártással.
 Fürjek.
 Cseh Szerecsen-diós Kalács.

Estvére.

Zöld-bab-leves.
 Ragou Örű farkál.
 Feltekergetett Kacsák.

4. Pénteken Délre.

Csiga-leves.
 Sült' tojás lével.
 Töltött Krompli.
 Túrós puding.
 Sült' Harcsa.
 Cseh Mandula Kalács.

Estvére.

Nem igazi Tehén-hús leves.
 Töltött fejes Saláta.
 Rák Meridon.

5. Szombaton Délre.

Riskása-leves.
 Tehén-hús mártással.
 Zöld-bab savanyún füstölt'
 nyelvel.
 Agyvelő fojtva.
 Sült Örű óldal.
 Ánisos perecz.

Estvére.

Kolbászos - leves.
Vese Pecsénye Anglus módra.
Abronsos Kálács.

6. Vasárnap Délre.

Leves Lotharingiai módon.
Tehén-hús Fricandó módra.
Édes-káposzta töltve.
Lúd - máj fojtva.
Pulyka sülvé.
Csorogtatott czukros tészta.

Estvére.

Reszelt Tészta-leves.
Csiperke - gombából készült
Rollade.
Vad-kacsa spékelye és sülvé.

7. Hétfőn Délre.

Leves Czikórea hajtással.
Tehén-hús mártással.
Káposztás Kolbász.
Bécsi módra készített Sneff
Pástétom.
Fejér pecsenye.
Saláta.

Estvére.

Griz-leves.
Csirke Tejjel és citrom sze-
letekkel.
Örű czomb vad módra.

8. Hétfőn Délre.

Rongyos-leves.
Tehén-hús mártással.
Töltött ugorka Beschamellel.
Galamb cseresznye mártással.
Fácán sülvé.
Csorogtatott Tészta.

Estvére.

Hasche-leves.
Máj - Rók.
Rostélyos pecsenye Salátával.

9. Szerdán Délre.

Sült Tojásos-leves.
Tehén-hús mártással.
Spenát a la Crème Frikandával.

Szálni Foglyokból.
Nyúl Mátróz módra.
Tojás sülvé.

Estvére.

Gersli-leves.
Töltött Kalarabé.
Borjú czimer spékelve sala-
tával.

10. Csütörtökön Délre.

Sült Brezli-leves.
Tehén-hús mártással.
Foglyok veres salátával.
Borjú-lábból puding.
Sült lúd — Saláta.

Estvére.

Lúd-aprólék Riskásával levesbe
Sóska Frikandóval.
Hizlalt' pulyka ezombok.

11. Pénteken Délre.

Tajtékos-leves.
Hig Tojás.
Kártífiola Pármai Sajtal.
Knödli füstölt' Hússal.
Pistrang elszaggatott Töke-
hallal.

Anglus Szeleték.

Estvére.

Böjtös Kolbászos-leves.
Kartífiol vaj mártásba.
Búvár sülvé.

12. Szombaton Délre.

Borsó-leves sertés füllel.
Tehén-hús mártással.
Sárga-répa Mandolával.
Rostélyon sült' Borjú-láb.
Galamb beboritva.
Torta.

Estvére.

Leves Ragou Gombóczezal.
Ragou Csiperke-gombából.
Vad-disznó czomb.
13 Vasárnap Délre.
Leves fűjél.
Tehén-hús Vesztfáliai módon.

Ugorka fojtva Sertés Kármanádlival.

Bevagdalt Bárány-hús.

Kacsa töltve és süelve.

Medgy fojtva.

Estvére.

Bor-leves.

Borjú Brezli Ragou.

Puding Tehén-húsból.

14. Hetfőn Délre.

Pacsal-leves.

Tehén-hús mártással.

Csirke zöld-borsóval.

Kök borjú májból.

Szarvas vese-pecsenye.

Cseresznye Torta.

Estvére.

Griz-leves.

Faschirozott malacz.

Vad-kacsa süelve.

15. Kedden Délre.

Krompli-leves.

Tehén-hús bor-mártással.

Befojtott ugorka.

Juh-lábak Krém mártással.

Borjú czomb. — Saláta.

Estvére.

Nem igazi Hucsmagomba-leves.

Borjú - hús Tinn-hal módra páczolva.

Rák.

16. Szerdán Délre.

Zöld-bab-leves.

Tehés-hús mártással.

Karó-répa fojtva füstölt' hússal.

Borjú-fej becsinálva.

Óz pecsenye. — Endivia saláta.

Estvére.

Ragou-leves.

Máj Kök.

Fürjek süelve Salátával.

17. Csütörtökön Délre.

Vegyített leves

Vese-pecsenye Krompéval.

Sniczi, Borjú pecsenye maradékból.

Velő Fark.

Savanyún becsinált, Juh-czomb.

Czigaró Sütemény.

Estvére.

Riskása-leves.

Borjú agyvelő Rák vajba.

Sódaros tészta.

18. Pénteken Délre.

Leves Potyka ikrás Derellyével

Tojás sajt süelve.

Kartifola befojtva.

Cseresznye Kök.

Hal feketén.

'Sirba fecskendezett tészta.

Estvére.

Rántott-leves.

Rák puding.

Pisztrang Réken főzve.

19. Szombaton Délre.

Vese-leves.

Tehén-hús mártással.

Vagdalt' édes - káposzta Juh-

Kármanádlival.

Csirke Cseh mártásba.

Kappan töltve.

Medgy Torta.

Estvére.

Leves bekötéssel.

Krompli Gombóc.

Róstitélyos pecsenye.

20. Vasárnap Délre.

Nedv. - Leves.

Tehén-hús Cseh módra.

Endivia Bárány Kármanádlival.

Riskása puding cseresznyével.

Töltött malacz-salátával.

Estvére.

Gersli-leves.

Faschirozott Tehén-Tölgy.

Óz czomb pecsenye salátával.

21. Hetfőn délre.

Leves borjú-hús kolbászzal.

Tehén-hús mártással.

Krompli gombóc füstölt hússal
Préselt Juh-hús.
Galamb Olasz-tésztába.
Apró Sütemények.

Estvére.

Leves Laskával.
Ragou Brézliből és Csiperke-
gombával.

Röstélyos peccsenye salátával.

22 Kedden Délre.

Lúd-aprólékos leves Riskásá-
val.

Pergelt Tehén-hús.
Krompli Juh-hússal.
Tehén-nyelv Spanyol lévbe.
Nyúl Cseh lévbe.
Articsóka sülvé.

Estvére.

Leves lecskével.
Maccaroni sajtal és hússal.
Lúd sülvé saláta.

23. Szerdán Délre.

Leves édes-káposztával.
Tehén-hús mártással.
Zöld-borsó, és saláta Snicz-
livel.

Maradék pulyka peccsenye rös-
télyon sülvé.

Fogyok sülvé — Saláta.

Estvére.

Piritott 'semlye-leves.

Rák Kók.

Vese peccsenye salátával.

24 Csütörtökön délre.

Zeller-leves.

Boeuf à la Mode.

Krompli Majoránnával és Sza-
lonnával.

Borjú fodor háj Tejjel már-
tásba.

Vad kacsá sülvé — Saláta.

Estvére.

Agyvelő-leves.

Felpuffadt borjú peccsenye Kók.

Sédaros Strudli.

25. Pénteken Délre.

Barát-leves.

Tojásos palacsinta.

Zöld-bab rántott 'Semlyével.

Bába Kalács.

Angolná borsó lével.

Nyarson sült Fánk.

Estvére.

Rongyos-leves.

Krompli Puding.

Rák.

26. Szombaton Délre.

Leves tüdös Strudlival.

Tehén-hús mártással.

Bavariai Káposzta Sódarral.

Hasche borjú Tüdőből.

Kappan sülvé saláta.

Estvére.

Panádli-leves.

Csirke zöld-borsóval, és rák
farkakkal.

Spékelt borjú szeletek salá-
tával.

27. Vasárnap Délre.

Tört-leves.

Tehén-hús mártással.

Czikorea Hajtás Sniczlivel.

Sertés pofa, kuesma-gombával.

Szarvas czimer Tengeri-szöllő
nedvel.

Estvére.

Schü-leves Szágóval.

Töltött Kalarábó.

Fácán sülvé salátával.

28. Hétfőn Délre.

Barna-leves Laskával.

Tehén-hús Bécsi módra.

Galamb zöld-borsóval.

Spénát palacsinta.

Vese-peccsenye — Saláta.

Estvére.

Gersli-leves.

Borjú agyvelő Rák vajba.

Örű peccsenye ugorka-salátával.

29. Kedden Délre.

Griz palacsintás leves.
Tehén-hús vagdalt mártással.
Frikaszszirozott ugorka.
Becsinált borjú-hús Kapornával.
Kacsa sülvé — Saláta.

Estvére.

Kenyér-leves tojással és apró
Kolbászszal.

Tekergetett Hús, fojtva.
Rák Kók.

30. Szerdán Délre.

Leves töltött 'Semlyével.
Tehén-hús mártással.
Kartifol, Kolbász fejer-már-
tással.

Tüdő pép, palacsintával.
Pulyka sülvé — Saláta.

Estvére.

Riskása-leves.

Sertés fül, Pármai sajtal.
Lúd sülvé, ugorka salátával.

31. Csötörtökön Délre.

Lúd aprólékos leves.
Tehén-hús mártással.
Kel-káposzta Francia módon.
Csirke Riskásával.

Kappan sülvé — salátával.

Estvére.

Zöld-borsó-leves Rák farkakkal.
Krokét apró marhából.
Rák puding.

Ételek' Laistroma.

Septemberre.

1. Pénteken Délre.

Kalarábe-leves.
Rántotta.
Ragou gombából fejes salátával
Kók rántásból.
Ángolna borsal Cseh módra.
Fánk nyáron sülvé.

Estvére.

Csiperke-gomba-leves.
Articsoka zöld-borsóval.
Élesztős Strudli.

2. Szombaton Délre.

Leves gerslivel.
Tehén-hús mártással.
Czikorea hajtás Kármanádlival.
Szalonnás Knödlí füstölt hússal
Befojtott Bárány pecsenye.
Bairáthi kalács.

Estvére.

Griz-leves.
Vese-pecsenye spékelve.
Máj puding sülvé.

3. Vasárnap Délre.

Kenyér-leves apró madarakkal.
Ökör fark fojtva.
Edes-káposzta tejjel és os-
tyába sült agyvelővel.
Rostélyos pecsenye fojtva.
Kappan sülvé — Saláta.

Estvére.

Olio leves.

Tekergetett Hús fojtva.
Öz czomb salátával.

4. Hetfőn Délre.

Leves paczallal.
Tehén-hús mártással.
Zöld-bab czirkével.
Sertés pofa kucsma-gombával.
Juh' hátulja sülvé.
Compót szilvából.

Estvére.

Laska-leves.
Krompli prusánka.
Puding sült' csirke mejjből.

5. Kedden Délre.

Panadli-leves.
Tehén-hús mártással.
Karó-répa fojtva Juh kárma-
nádlival.
Macarok, szőlő mártással.
Borjú-czomb — Saláta.

Estvére.

Krompli-leves.
Lencse fogollyal.
Vajas tészta pástétom Ragouval.

6. Szerdán Délre.

Zöld-borsó-leves.
Tehén-hús mártással.
Fejér-répa kolbászszal.
Rák ika.
Sült.

Estvére.

Leves csorogtatott Tésztával.
Felpuffadt Agyvelő.
Velős Strudli.

7. Csőtörtökön Délre.

Barna-leves 'Semlye gombócz-
czal.
Tehén-hús Francia módon.
Zöld-bab savanyún Juh hússal.
Glaczirozott borjú-hús Sniczli.
Kacsa sülvé — saláta.

Estvére.

Piritott 'Semlye-leves.
Juh-czomb Kromplival.
Ánglus Torta.

8. Pénteken Délre.

Leves Riskása gombóczczal.
Töltött tojás.
Zöld-borsó Tergelye Hallal.
Élesztős Cseh Tészta.
Csuka sülvé.
'Sirba fetskendezett Fánk.

Estvére.

Olla potrida böjti napokra.
Szemling Ragouval.
Csuka puding sülvé.

9. Szombaton Délre.

Leves Riskásás lúd-aprólékkal.
Tehén-hús mártással.
Töltött ugorka Beschamellel.
Frikaszszirozott Bárány láb.
Paesirták sülvé.
Tojásos sütemény.

Estvére.

Leves reszelt tésztával.
Máj Kók.
Lúd sülvé Salátával.

10. Vasárnap Délre.

Habart-leves.
Tehén-hús mártással.
Spenát à la Creme Frikandóval.
Befojtott Juh-czomb savanyú
ugorkával.
Fogoly sülvé — Saláta.

E s t v é r e .

Leves lecskével.
Sódaros Laska.
Örű pecsenye ugorka salátával.

11. Hétfőn délre.

Kruppa-leves.
Tehén-hús mártással.
Krompli.
Szilva Kók.
Fácán sülvé. — saláta.

Estvére.

Ragou leves.
Szarvas hús sülvé.
Tirolisi Strudli.

12. Kedden Délre.

Leves Derellyével.
Tehén-hús mártással.
Édes káposzta töltve.
Őz-hús fekete lévbe.
Pulyka sülvé — Saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Vese Kók.
Foglyokból Ragou apró pásté-
tomokba.

13. Szerdán Délre.

Gyökér-leves Francia módon.
Tehén-hús paprikás ugorkával.
Töltött kalarabé.
Ragou galamból pástétomokba.
Faschirozott Rostélyos pe-
csenye.
Olasz Mandola ostya.

E s t v é r e.

Piritott 'semlye leves.
Felpuffadt Borjú Brézliből.
Hideg pástétom Borjú-hús
Faschéval.

14. Csütörtökön Délre.

Tehén-húsos vagdalt-leves.
Tehén-hús mártással.
Ugorka Frikandóval.
Hasché Juh czombból.
Öz czomb sülvé salátával.

E s t v é r e.

Máj kókos leves.
Krompli gombóc.
Faschirozott borjú-hús,reczébe.

15. Pénteken Délre.

Tehén-hús Béka leves.
Tojás' fejréből készült pala
lacsinta gombával.
Csuka Cseh mártásba.
Bécsi kalács.
Harcsa Hal vajjal.
Anisos perecz.

E s t v é r e.

Krompli-leves.
Felpuffadt Riskása Kók.
Kéken főtt Pisztráng.

16. Szombaton Délre.

Kartifiola-leves.
Pergelt' Tehén-hús.
Bárány karmanádli fojtott En-
diával.
Csirke egres mártással.
Lud sülvé — Saláta.

E s t v é r e.

Aprólékos leves lúdból.
Nyúl' eleje fekete mártással.
Sódaros strudli.

17. Vasárnap Délre.

Leves csorogtatott tésztával.
Tehén-hús mártással.
Fejér-répa kolbászsal.
Vadhús maradék olaj-fa gyü-
möles-level.
Kacsa sülvé, — Saláta.

E s t v é r e.

Olasz-tészta leves.
Ragou Örü farkakból.
Nyúl sülvé salátával.

18. Hétfőn Délre.

Laska leves.
Tehén-hús mártással.
Podlupka borjú májjal.
Madarakkal töltött 'semlye.
Galambok sülvé — Saláta.

E s t v é r e.

Gríz leves.
Csiperke-gomba Rollade.
Rostélyos pecsenye salátával.

19. Kédden.

Saláta-leves.
Tehén-hús Beschamel már-
tással.
Ugorka fojtva sertés Kárma-
naddival.
Amarillis-lébe becsinált Csirke.
Vese-pecsenye — Saláta.

E s t v é r e.

Gersli-leves.
Örü czomb vad módra.
Máltai Fánk.

20. Szerdán Délre.

Barna-leves rántott borsóval.
Tehén-hús mártással.
Töltött krompli.
Pergelt' Tehén nyelv kaporna
mártással.
Galamb heboritva.
Piskóta.

E s t v é r e.

'Semlye-leves.
Ragou Sneffből.
Spékelt borjú szeletek salátával

21. Csőtörtökön Délre.

Tojásos Dara-leves.
Tehén-hús mártással.
Karó-répa borjú-fodor hájjal.
Vad-kaesa befojtva.
Lúd sülve — Saláta.

E s t v é r e.

Krompli-leves.
Ragóu Sertés lábából.
Felpuffadt, agyvelőből.

22 Pénteken Délre.

Szárca-leves.
Krompli kinyomva Potyka kol-
bászszal.
Kartifioľsajtál.
Kásztör Fark.
Porzós torta.

E s t v é r e.

Rongyos-leves.
Tojás Csiperke-gomba már-
tással.
Szárca sülve.

23. Szombaton Délre.

Borjú-fej leves.
Tehén-hús mártással.
Faschirozott Kel-káposzta Ris-
kásával.
Szálmi foglyokból.
Juh czomb sülve — Saláta.

E s t v é r e.

Henyér-leves.
Vese-Rök
Muszka róstélyos pecsenye sa-
látával.

24. Vasárnap Délre.

Májás-gombóczos leves.
Tehén-hús mártással.
Zöld-borsó fejés salátával.
Pulyka maradék rostélyon
sülve.
Egresbe páczolt foglyok.
Apró alma fánk.

E s t v é r e.

Ugorka-leves.
Felpuffadt Rök borjú-pecse-
nyéből.
Öz pecsenye, salátával.

25 Hetfőn Délre.

Leves reszelt tésztával.
Tehén-hús-mártással.
Káposztás kolbász.
Sódar Rök.
Pulyka sülve — Saláta.

E s t v é r e.

Bor-leves.
Májás-Rök.
Vese-pecsenye, salátával.

26. Kedden Délre.

Leves kolbászszal.
Tehén-hús mártással.
Sárga-répa mandolával.
Sneffek barna mártásba.
Pulyka sült Disznó vagy szőrös
D. módra.
Saláta.

E s t v é r e.

Leves Bekötéssel.
Sertés vese-borba fojtva.
Sódaros strudli.

27. Szerdán Délre.

Zeller-leves.
Tehén-hús mártással.
Kartifioľa Borjú-hússal.
Madarak fojtva.
Malacz Bécsi módon.
Aprós vajas torták.

E s t v é r e.

Griz-leves.
Krompli Prusánka.
Galamb sülve, salátával.

28. Csőtörtökön Délre.

Csirke-leves.
Tehén-hús befojtva.
Zöld-borsó Faschirozott Ár-
csokával.

Ragou Pacsirtákkal.
Pástétom Galambokból.
Lúd sülvé — Saláta.

Estvére.

Gersli leves.
Szarvas vese-pecsenye.
Vadász puding.

29. Pénteken Délre.

Ser-leves.
Spenát Tojással.
Csuka Lengyel mártásba.
Sárga répa Kók.

Sült' Czompó.

Alma sütemény Bor-lévbe.

Estvére.

Nem igazi Csokoládé-leves.
Tekenős-béka vér-mártásba.
Vidra sülvé. —

30. Szombaton Délre.

Ugorka-leves.

Tehén-hús Hollandiai mártással.

Árticsóka zöld borsóval és borjú-hússal.

Ragou Örü farkakból.

Szarvas czimer befojtott aszalt Medgyel.

Estvére.

Habart leves.

Hospot.

Krompli Gombóc,

Ételek' Laistroma.

Octoberre.

1. Vasárnap Délre.

Borsó-leves maradék Lúd-pecsenyével.

Tehén-hús mártással.

Édes-káposzta apró kolbászszal.

Brezli egres mártással.

Madarak sülvé.

Alma kolbász.

Estvére.

Leves Griz palacsintával.

Frikaszszé Galambból.

Tehén-hús fojtva Krompli boritékkal.

2. Hétfőn Délre.

Leves Kolbászszal.

Tehén-hús mártással.

Olasz Riskása Borjú-hússal.

Sertés-fő főzvé.

Lúd sülvé — Saláta.

Estvére.

Leves lúd-aprólékkal.

Faschirozott Nyúl.

Mandola Strudli.

3. Kedden Délre.

Leves paczallal.

Tehén-hús mártással.

Borsó Kármanadlival.

Töltött Ökör gömböcz.

Juh czomb savanyú ugorkával.
Gesztenye Kók.

Estvére.

Piritott 'semlye leves.

Máj Kók.

Fenyő madarak sülvé.

4. Szerdán Délre.

Reszelt' tészta leves.

Tehén-hús mártással.

Faschirozott Kel-káposzta Ris-kásával.

Csirke tejfellel.
Kacsa Gesztenyével.
Olasz Tészta torták.
Estvére.

Leves Laskával.
Kacsa sülve.
Krompli gombóc 'sirba sülve.
5. Csőtörtökön Délre.

Spanyol leves.
Tehén-hús mártással.
Endivia saláta Karmanádlival.
Borjú-hús gombóc.
Préselt Sódar.
Káposzta saláta.
Estvére.

Bab-leves.
Ragou Sertés lából.
Sült lúd.
6. Pénteken Délre.

Sűrű Petre'selyem-leves.
Rántotta.
Kártifioła vajba sajtal.
Spanyol Laska.
Sült' potyka szőlő mártással.
Alma fánk.
Estvére.

Krompli-leves.
Felyvert Galuska.
Tojás Heringel.
7. Szombaton Délre.

Augsburgi leves.
Tehén-hús mártással.
Fejér-répa kolbászsal.
Lud-aprólék Kártifiolával.
Nyúl sülve.
Ánisos Halács szeletek.
Estvére.

Rongyos-leves.
Lencse Foglyokkal.
Velős Strudli.
8. Vasárnap Délre.
Leves töltött édes-káposztával.
Tehén-hús mártással.

Krompli Majoránnával és Szalonnával.
Puding Tehén-husból.
Sült kappan — Saláta.
Estvére.

Schü-leves Riskása Knödlivel.
Felpuffadt borjú-brézliből.
Spékelt borjú sniczlik.
9. Hétfőn Délre.

Vadász-leves.
Tehén-hús Hecsepecs mártással.
Árticsoka zöld-petre'selyemmel és sárga répával.
Tüdő-pép Fridattával.
Sertés pecsenye — Saláta.
Estvére.

Ser-leves.
Juh czomb Kromplival.
Bécsi felpuffadt Masánszki almával.
10. Kedden Délre.

Barna-leves.
Tehén-hús mártással.
Savanyú Káposzta pacsirtákkal.
Spenát Palacsinta.
Töltött kacsa.
Baraczkos sütemény.
Estvére.

Gersli-leves.
Tehén-hús mustha főve.
Túrós Laska.

11. Szerdán Délre.
Leves Krompli - knödlivel.
Tehén hús mártással.
Káro-répa Juh-hússal.
Máj puding.
Sült lúd — Saláta.

Estvére.
Griz-leves.
Róstitályos pecsenye salátával.
Sódar - szeletek.

12. Csőtörtökön Délre.

Leves lúd-aprólékkal.
 Tehén-hús mártással.
 Spenát füstölt hússal.
 Csirke paraditsom almával be-
 csinálva.
 Fenyő-madarak sültve.
 Káposzta saláta.

Estvére.

Agyvelő-leves.
 Vegyített Ragou Brézlivel, és
 Csiperke-gombával.
 Vese-pecsenye salátával.

13 Pénteken Délre.

Hecsepecs-leves.
 Aszszú töke hal kromplival.
 Szilva fojtva.
 Viza tormával.
 Torta szőlőből.

Estvére.

Vékony leves.
 Kártifliola vajba.
 Tál pástétom Csuka Ragoúval.

14. Szombaton Délre.

Barna leves Kókkal.
 Tehén-hús mártással.
 Fejér-répa Sertés-hússal.
 Juh-czomb alma lével.
 Sült' pulyka — Saláta.

Estvére.

Riskása leves.
 Vese pergelve.
 Krompli puding.

15. Vasárnap Délre.

Leves fejér-répával.
 Tehén-hús mártással.
 Zeller Borjú-hússal.
 Vad - hús tejjel.
 Galamb spékelve és sültve.
 Csokoládé piskóta.

Estvére.

Bor-leves.
 Felpuffadt tüdő Kók.
 Öz pecsenye salátával.

16. Hétfőn Délre.

Leves Derellyével.
 Tehén-hús mártással.
 Káposztás kolbász.
 Vad Disznó-hús Hecsepecs mártással.
 Sült pulyka — Saláta.

Estvére.

Krompli-leves.
 Nyúl Mátroz módra.
 Sódaros Strúdl.

17. Kedden Délre.

Sneff-leves.
 Tehén-hús Spanyol mártással.
 Savanyú káposzta Masánszki
 almával.
 Agyvelő fojtva.
 Szarvas Mejj kemenczébe sültve.
 Olasz - tészta Fánk.

Estvére.

Nem igazi Kucsma-gomba Leves.
 Savanyú káposzta Borjú vesével
 fojtva.

Sült Kacska — Saláta.

18. Szerdán Délre.

Leves Griz-palacsintával.
 Tehén-hús mártással.
 Krompli savanyún Juh - hússal.
 Ragou Sneffből.
 Sült' Kappan — Saláta.

Estvére.

Kenyér-leves tojással és füstölt
 kolbászszal.
 Kel-káposzta Riskásával és Sódarral.
 Sült nyúl; Zeller-salátával.

19. Csőtörtökön Délre.

Leves gömbölyű galuskákkal.
 Tehén-hús mártással.
 Endivia Kolbászszal.
 Fogoly citrom-lével.
 Fűrjek tepsibe sültve — Sült
 Birs - alma.

Estvére.

Laska-leves.
Ragou Örű Farkból.
Sült Fenyő madarak.

20. Pénteken Délre.

Alma-leves.
Töltött tojás.
Spenát Potyka Brezlis ostyával.
Kók Masanszki almából.
Potyka édes fekete lébe.
Tál Torta.

Estvére.

Lenese leves.
Ragou Tojásból.
Pudding à la Rodney.

21 Szombaton Délre.

Gersli-leves.
Tehén-hús majoránna lével.
Veres-káposzta Fogollyal.
Puding borjú-lábból.
Sült kappan.
Szilva Compót.

Estvére.

Piritott 'semlye-leves.
Örű nyelv glaczirozva.
Kacsa feltekergetve.

22. Vasárnap Délre.

Leves knödlivel.
Tehén-hús mártással.
Kártifola Borjú-hússal.
Töltött alma madarakkal.
Borjú-mejj sülve — Saláta.

Estvére.

Bekötéssel készült leves.
Sertés vese borba.
Örű czomb, vad módon.

23. Hetfőn Délre.

Csorogtatott-leves.
Tehén-hús mártással.
Sült krompli.
Borjú-hús Frikaszszirozva.
Nyúl fojtva.
Pain de Vcau.

Estvére.

Riskása-leves.
Örű hátulja glaczirozva.
Csigával töltött kappan sülve.

24. Kedden Délre.

Griz-leves.
Tehén-hús mártással.
Czikorea Frikandóval.
Röstélyos sült Tehén-tölgy
Czitrom lévbe.
Sertés-czomb 'semlye mor'sá-
val sülve.
Saláta.

Estvére.

Zeller-leves.
Borjú fodor-háj olasz módra.
Felpuffadt Agyvelőbök.

25. Szerdán Délre.

Leves sárga-répával.
Tehén-hús mártással.
Spenát sült Májjal.
Madarak borjú-húsból.
Fácán sülve — Saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
Krompli Bőftelk.
Makos Strudli.

26. Csütörtökön Délre.

Leves szalonnás knödlivel.
Tehén-hús mártással.
Káposzta Sódarral.
Kók birsalmából.
Pacsirták töltve.
Torta.

Estvére.

Ragou-leves.
Sertés fülek Pármai sajtal.
Szarvas czimer salátával.

27. Pénteken Délre.

Zeller-leves:
Tojás savanyú tejfellel.
Krompli tejfellel.
Griz Kók.
Ángolna savanyú káposztával.
Vajas Kürt.

Estvére.

Krompli-leves.
Kók Csukából.
Kukuricza Puding.
28. Szombaton Délre.
Agyvelős-leves.
Tehén-hús mártással.
Édes-káposzta töltve.
Borjú Fodor-háj töltve.
Galamb Fricando
Sült' almák cukros abron-
csal.

Estvére.

Hachée-leves.
Faschirozott Csirkék,
Vagdalt Sódar Szeletek.
29. Vasárnap Délre.
Leves vagdalt Tehén-hússal.
Tehén-hús mártással.
Karé-répa fojtva füstölt hússal.
Savanyún Gomba,
Lúd-máj reczébe sütvé,
Birs-alma fojtva.

Estvére.

Schü-leves Szágóval.
Örű-czomb kromplival.
Narancs pudding.

30. Hétfőn Délre.

Vese-leves.
Tehén-hús mártással.
Sárga-répa röstélyos Borjú-pé-
csenye maradékkal.
Galambok fojtva.
Sült' pacsirták — fojtott körté-
vellyel.

Estvére.

Reszelt tészta-leves.
Sertés-hús vad módon.
Sült' nyúl káposzta-salátával.

31. Kedden Délre.

Barna-leves laskával.
Tehén-hús mártással.
Káposzta páczolt nyelvel.
Strudli Tirolis módra.
Sült' Lúd.
Saláta.

Estvére.

Bab-leves.
Ragou' Sertés lábakból.
Hideg pástétom vad — vagy
borjú Farcéval.

Ételek' Laistroma.

Novemberre.

1. Szerdán délre.

Lúd-aprolékos-leves.
Tehén-hús mártással.
Zeller töltve.
Riskása Dinnye.
Talyka sülvé — Saláta.

Estvére.

Krompli-leves.
Felpuffadt Tüdő Kók,
Szafonnás Knödl.

2. Csötörtökön Délre.

Ausgburgi leves.
Tehén-hús mártással.
Krompli 'Sámiska.
Gulyás hús.
Oz hátulja sülvé.
Alma veres Sulczba.

Estvére.

Piritott 'Semlye leves.
Faschirozott, borjú reczébe.
Sódar piritott 'semlye szele-
tekkel.

3. Pénteken Délre.

Benediktinus leves.
Sült Tojás.
Töltött krompli.
Élesztős Strudli.
Potyka rántva — Zeller saláta.

Estvére.

Hal belsője leves.
Tojás Portugalliai módon.
Pástétom ángolnával.

4. Szombaton Délre.

Leves palacsinta laskával.
Tehén-hús mártással.
Savanyú-káposzta fojtva.
Almás tészta.
Nyúl.
Bécsi Torta.

Estvére.

Griz-leves.
Felpuffadt agyvelőből.
Fenyő madarak sülve.

5. Vasárnap Délre.

Tojás sárgája leves.
Tehén-hús mártással.
Kék kel-káposzta Gesztenyével
és kolbászszal.
Madarak fojtva.
Rappan sülve — saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Tehén-hús mustba.
Spékelt Tölgy Haschéé mártással.

6. Hétfőn Délre.

Leves-gomba knödlivel.
Tehén-hús mártással.
Savanyún, Répa sertés peccenyé maradékkal.
Lúd Frikaszszirozva.

Töltött pacsirták.
Alma szeletek.

Estvére.

Gersli-leves.
Maccaroni sajtal és hússal.
Nyúl sülve káposzta salátával.

7. Kedden Délre.

Riskása-leves.
Tehén-hús mártással.
Kel-káposzta füstölt nyelvel.
Rostélyos peccenyé fojtva.
Sült kappan Ostrea csigával.
Perecz.

Estvére.

Ser-leves.
Nyúl első része kromplival.
Rostélyos peccenyé salátával.

8. Szerdán Délre.

Leves lúd aprólékos riskásával.
Tehén-hús mártással.
Endivia karmanádlival.
Vese mártásba.
Foglyok sülve — Saláta.

Estvére.

Ragou leves.
Ragou Örü Farkakból.
Bécsi felpuffadt Masánszki almából.

9. Csütörtökön Délre.

Leves máj-gombóccsal.
Tehén-hús mártással.
Savanyún, Répa, kolbászszal.
Csirke gesztenyével.
Fürjek sülve.
Csorogtatott Fa-héj tészta.

Estvére.

Leves-lecskével.
Tehén-hús gulyásosan.
Juh czomb kromplival.

10. Pénteken Délre.

Fa-héj leves.
 Hering tojással, sülvé.
 Tekergetett spenátos kolbász.
 Széziai 'Semlye kolbász.
 Tőke-hal Mustárral.
 Tölcsér sütemény.

Estvére.

Szárcsa leves.
 Tál pástétom Csuakával.
 Szárcsák sülvé.

11. Szombaton Délre.

Kók kel-káposzta leves.
 Tehén-hús Hollandiai mártással
 Karó-répa sertés füffel.
 Borjú máj sülvé.
 Kacsa Csiperke-gombával.
 Pástétom osztrea csigával.

Estvére.

Lencse-leves.
 Örű nyelv glacirozva.
 Felpuffadt, Riskásából.

12. Vasárnap Délre.

Leves kolbászszal.
 Tehén-hús mártással.
 Faschirozott Kel-káposzta Riskásával.
 Madarak borjú-húsból.
 Pulyka sülvé — saláta.

Estvére.

Haschéé-leves.
 Szarvas hús borba fojtva.
 Vese-pecsenye salátával.

13. Hétfőn Délre.

Barna-leves.
 Tehén-hús Anglus módon.
 Töltött kel-káposzta.
 Galambok fojtva pástétomokkal
 Őz czomb mandulás lével.
 'Sirba rántott Birsalma.

Estvére.

Laska-leves.
 Ragou sertés lábból.
 Fenyő madarak sülvé.

14. Kedden Délre.

Zeller-leves.
 Tehén-hús mártással.
 Krompli majoránnával 's szalonnával.
 Vad-kacsa fojtva.
 'Semlye mor'sával sült' Sertés czomb.
 Saláta.

Estvére.

Piritott 'semlye-leves.
 Savanyú káposzta Fáczánnal.
 Mákos strudli.

15. Szerdán Délre.

Kontra mars-leves.
 Tehénhús mártással.
 Zeller borjú-hússal.
 Vajas galuska Cseh módon.
 Pottugalliai sódar.
 Apró alma sütemények.

Estvére.

Griz-leves.
 Borjú-pecsenye maradék Friskaszírozva.
 Máj puding kaporna mártással.

16. Csötörtökön Délre.

Leves vajas galuskával.
 Tehén-hús mártással.
 Karó-répa borjú fodor hájjal.
 Szarvas fülek, szarvas gombával.
 Császár madár sülvé — Saláta.

Estvére.

Krompli-leves.
 Befojtott Rolláde.
 Kacsa sülvé.

17. Pénteken Délre.

Gesztenye-leves.
Tojás lepény cukorral és apró
Malo'sával.
Karó-répa rántott Töke-hallal.
Palácsinta bor-lével.
Potyka borsal.
Táska.

Estvére.

Ikra-leves.
Pisztráng kéken főzve.
Hiskása Meridon.

18. Szombaton Délre.

Leves arany szeletekkel.
Tehén-hús mártással.
Árticsoka vaj mártásba.
Vad sertés fej.
Csirke sült — Saláta.

Estvére.

Lencse-leves.
Gulyás hús.
Spékelt borjú snicli.

19. Vasárnap Délre.

Leves agyvelős fánkal.
Tehén-hús mártással.
Veres édes káposzta rántott
májjal.
Borjú hátulja pergelve lével.
Rántott Csirke Francia módon.
Alma Fánk.

Estvére.

Vajas galuska-leves.
Kacsa sült.
Sódar Pástétom.

20. Hétfőn Délre.

Sneff-leves.
Tehén-hús mártással.
Fejér-répa fojtva.
Róstélyos pecsenye.
Nyúl sült — Alma Torta.

Estvére.

Ragou leves.
Faschirozott, borjú-reczébe.
Czika rakás.

21. Kedden Délre.

Panádli-leves.
Tehén-hús mártással.
Krompli gombóc füstölt
hússal.
Tojás sárgája Kók.
Sertés czomb sült — Káposzta
Saláta.

Estvére.

Gerli-leves.
Róstélyos ökör száj padlás
nyársastól.
Krompli 'Sámiska.

22. Szerdán Délre.

Leves Tojással.
Tehén-hús mártással.
Kártifolia Csirkével.
Édes tojásos Knöddli.
Juh-czomb sült.
Riskása Torta.

Estvére.

Riskása-leves.
Felpuffadt Máj Kók.
Vad Sertés szeletek sült.

23. Csütörtökön Délre.

Kenyér-leves.
Tehén-hús mártással.
Édes Káposzta tejfellel és os-
tyába rántott agyvelővel.
Borjú-hús Ba'silikommal.
Lúd sült — Saláta.

Estvére.

Griz-leves.
Tehén-hús Braisba.
Tirolisi Strudli.

24. Pénteken Délre.

Barát-leves.
Ostya almával.
Csiga Gesztenyével.
Kék Kel-káposzta Kók.
Csuka Osztreá csigával sülvé.
Anisos Halács.

Estvére.

Hal belsője leves.
Tajtékos Birsalma Kók.
Potyka rántva.

25. Szombaton Délre.

Reszelt tészta leves.
Tehén-hús mártással.
Káposztás Kolbász.
Olasz Riskása borjú hússal.
Sült Kacsá lével.
Alma Kolbász.

Estvére.

Piritott Semlye leves.
Vese Kók.
Páczolt Lúd.

26. Vasárnap Délre.

Schü-leves Szágóval.
Tehén-hús mártással.
Sárga és fejr-répa Hármadnallival.
Galamb savanyú tejjel.
Pulyka sülvé — Saláta.

Estvére.

Haschéé-leves.
Borjú fodor-háj Olasz módon.
Nyál peccsenye Káposztás salátával.

27. Hetfőn Délre.

Spenát-leves csirkével.
Cseh módra befojtott Tehén-hús
Savanyú káposzta osztreá csigával.
Tehén nyelv pergelve kaporna mártással.

Lúd gesztenyével töltve.
Apró Rürtök mandulából.

Estvére.

Leves Lecskével.
Nyúl első része Kromplival.
Sódaros tészta.

28. Kedden Délre.

Barna-leves.
Tehén-hús mártással.
Sárga-répa recze kolbászszal.
Jub-láb Frikaszszirozva.
Pulyka sülvé — Saláta.

Estvére.

Laska-leves.
Tehén-hús Medgy vagy Málna nedvel.
Puding apró marha maradékból

29. Szerdán Délre.

Vesés-leves.
Tehén-hús mártással.
Fejr-répa Sertés hússal.
Pacsal.
Sneffek sülvé.
Anglus sütemény.

Estvére.

Tört máj-leves.
Felpuffadt Agyvelőből.
Krompli Knödl.

30. Csöttörtökön Délre.

Leves velős gombóczezal.
Tehén-hús mártással.
Borsó füstölt hússal.
Galamb Frikaszszirozva.
Madarak sülvé.
Apró Olasz tészta Torták.

Estvére.

Bab-leves.
Róstélyos peccsenye salátával.
Maccaroni sajtal és hússal.

Ételek' Laistroma.

Decemberre.

1. Pénteken Délre.

Veres-hagyma-leves.
Töltött Rántotta.
Spenát laska kolbászszal.
Hal galuska.
Csuka Szárdelli vajba.
Narancs Kalács.

Estvére.

Rongyos-leves.
Csiga Tormával.
Kukuricza 'Sámiska.
2. Szombaton Délre.
Krompli-leves.
Tehén-hús mártással.
Hospot zöldségből.
Borjú-hús vaj mártással.
Becsinált Csirkék ezitrom lével
Torta.

Estvére.

Zeller-leves.
Örű-czomb fojtva.
Felpuffadt Riskásából.

3. Vasárnap Délre.

Francia-leves.
Tehén-hús Cseh módra.
Ártiesoka Borjú-hússal.
Csirkék Narancs lébe.
Őz' hátulja sülvé — salátával.
Vajas Tortácskák.

Estvére.

Olio-leves.
Vad-Disznó-hús vékonyra szeg-
delve.
Sült' Lúd.

4. Hétfőn Délre.

Leves Húsos Fánkal.
Tehén-hús mártással.
Répa Savanyún Kolbászszal.
Szálmi madarakból.
Pulyka sülvé — Saláta.

Estvére.

Panádli Leves.
Sertés fül Pármai Sajtal.
Máj puding sülvé.

5. Kedden Délre.

Fáin Griz-leves.
Tehén-hús mustba.
Kék Kel-káposzta kolbászszal.
Töltött Juh-gömböcz.
Foglyok sülvé — Saláta.

Estvére.

Csorogtatott tészta-leves.
Gulyás-hús.
Krompli pástétom.

6. Szerdán Délre.

Tüdös Strudli-leves.
Tehén-hús mártással.
Töltött Kalarábé.
Riskása almával.
Vese-pecsenye — Saláta.

Estvére.

Griz-leves,
Tehén-hús mustba.
Agyvelős Strudli.

7. Csütörtökön Délre.

Laska-leves.
Tehén-hús mártással.

Róstélyos pecsenye Kromplival.
Vese Kók.
Sertés pecsenye — Saláta.

Estvére.

Riskása-leves.
Puding Tehén-húsból.
Bor-Kók.

8. Pénteken Délre.

Gersli-leves Csiperke-gombával
Palacsintás laska Szárdellivel.
Savanyú-káposzta ikrával.
'Semlye pru'sánka.
Potyka Cseh módra.

Estvére.

Hal belsője-leves.
Csuka Kók.
Osztreá Csiga pástétom.

9. Szombaton Délre.

Leves derellyével.
Tehén-hús mártással.
Édes Káposzta rántva.
Becsinált borjú-Fej.
Sült Nyúl.
Töltött csöröge.

Estvére.

Gersli-leves.
Máj Kók.
Puding Maradékból.

10. Vasárnap Délre.

Zöld Schü-leves.
Tehén-hús mártással.
Savanyú-káposzta véres hur-
kával.
Felpuffadt borjú-pecsenye ma-
radékból.
Kappan behorítva.
Gesztenye Compót.

Estvére.

Bor-leves.
Befojtott Rollade.
Hécske czomb.

11. Hétfőn délre.

Leves 'Semlye gombóczzal.
Tehén-hús mártással.
Savanyú-répa Sertés Kárma-
nádlival.
Borjú-lép vagdalva.
Galamb Fogoly módon.
Szilva Compót.

Estvére.

Piritott 'Semlye leves.
Nyúl első része Kromplival.
Kacsa sültve.

12. Kedden Délre.

Leves gombóczzal.
Tehén-hús mártással.
Kártifol Csirkével.
Szarvas máj befojtva.
Borjú czomb sültve — Saláta.

Estvére.

Ragou-leves.
Borjú fodor háj Olasz módra.
Frankfurti Máj gombóc.

13. Szerdán Délre.

Leves Griz palacsintával.
Tehén hús ugorkával.
Káró répa füstölt nyelvel.
Csirke paprikás lébe.
Fácán sültve — Saláta.

Estvére.

Bab-leves.
Spékelt vese-pecsenye Krom-
plival.
Riskása Puding Cseresznye
lével.

14. Csütörtökön Délre.

Agyvelő leves.
Tehén-hús mártással.
Töltött édes Káposzta.
Borjú Kármanádli.
Örű pecsenye Francia módra.
Tojásos sütevények.

Estvére.

Táska-leves.
Sertés vese borba.
Csokoláde Strudli.

15. Pénteken Délre.

Bab-leves.
Tojás sülvé Ragouval.
Raró-répa Potykával.
Alma strudli.
Apró Csuka sülvé.
Felpuffadt Alma-szeletek.

Estvére.

Hecsepecs-leves.
Fa-héj Kók.
Pástétom Angolnával.

16. Szombaton Délre.

Rumfort' Levesse.
Tehén-hús mártással.
Krompli Beschamellel és Sódarral.
Caszszerole Pástétom vad-hús maradékkal.
Pulyka sülvé — Saláta.

Estvére.

Lecske-leves.
Krokétt apró marhából.
Pírtott Semlye szeletek sódarral.

17. Vasárnap Délre.

Leves vajas galuskával.
Tehén-hús mártással.
Töltött fejr-répa.
Ókör nyelv Hecsepecsvel.
Juh-czomb paradicsom almával
Olasz Tészta.

Estvére.

Tört' máj-leves.
Felpuffadt Agyvelőből.
Vad-sertés czomb.

18. Hétfőn Délre.

Gyöker-leves Francia módon.
Tehén-hús mártással.
Krompli Sertés-hússal.

Pulyka pecsenye maradék rostélyon sülvé.
Nyúl fojtva ugorka mártással.
Kenyér Torta.

Estvére.

Haschéé Leves.
Vese Kók.
Fenyő madarak sülvé.

19. Kedden Délre.

Leves máj galuskával.
Tehén-hús hideg szárdelli mártással.
Édes-Káposzta rántott borjú májjal.
Geszténye Kók.
Őz' hátulja sülvé — Saláta.

Estvére.

Leves reszelt Tésztával.
Vad-sertés Sniczli.
Felpuffadt Szágóból.

20. Szerdán Délre.

Csorogtatott tészta leves.
Tehén-hús mártással.
Spenát Frikandóval.
Töltött borjú lép.
Fogyok osztrea csigával.
Cseh piskóta apró malósával.

Estvére.

Gersli-leves.
Felpuffadt tüdő Kók.
Vese-pecsenye salátával.
21. Csőtörtökön Délre.
Panádlí leves.
Tehén-hús mártással.
Kék Kel-káposzta kolbászszal.]
'Semlye Kók.
Kacsa sülvé — Saláta.

Estvére.

Agyvelő leves.
Fűrjek sülvé.
Felpuffadt borjú brézliből.

22. Pénteken Délre.

Hal-belsője leves.
 Tojás Heringel.
 Savanyú - Káposzta rántott csu-
 kával.
 Csiga Tormával.
 Aszszú töke-hal pástétom.

Estvére.

Szárca-leves.
 Sárga-répa tejfellel.
 Hal sülve.

23. Szombaton Délre.

Leves Hal Gombóczzal.
 Maccaroni Sajtal.
 Lencse sült hallal.
 Felpuffadt Riskásából.
 Csiga Tormával.
 Sült laska.

Estvére.

Rongyos-leves-
 Hering eczettel, hagymával.
 Rósthelyon sült' Hal.

24. Ünnepe Szombatján
 Vasárnap Délre.

Hecepecs-leves borral.
 Hig Tojás,

Estvére.

Tekenős béka-leves.
 Rolládé Tojásból.
 Szemling Ragouval.
 Potyka Cseh mártásba Savanyú-
 Káposztával.
 Krompli laska fojtott gyümöl-
 csel.
 Kásztör fark.
 Puding Csukából, sülve.
 Vidra.
 Pisztrángok kéken főve.
 Angolna Pástétom.
 Mákos Strudli.

25. Karácsony első nap-
 ján Hétfőn Délre.

Fogoly-leves.
 Bœuf à la mode.

Kappan savanyú káposztával.
 Borjú-mejj Csiperke-gombával.
 Pástétom gyenge galambokkal.
 Sült pulyka — Saláta.
 Linczi Torta — Gyümölcs, Ha-
 lács 's a' t.

Estvére.

Ólio-leves.
 Apró marhák hidegen. — Süte-
 mények — Nyelv.
 Sódar — Sülték.

26. Kedden Délre.

Augsburgi-leves.
 Tehén-hús mártással.
 Íel-Káposzta Cseh módra.
 Bába Kalács.
 Sült lúd — Saláta.

Estvére.

Lúd-aprélékos leves.
 Ragoú a' maradékokból.
 Krompli Saláta Heringel.

27. Szerdán Délre.

Leves Szalonnás Knödlivel.
 Tehén-hús Muszka módra.
 Sárga répa Kolbászszal.
 Borjú-hús Paradicsom már-
 tással.
 Sült' Örű czomb — Saláta.

Estvére.

Griz-leves.
 Máj Rök.
 Rósthelyos pecsenye salátával.

28. Csőtörtökön Délre.

Leves paczallal.
 Tehén-hús mártással.
 Tört lencse ostyába rántott
 Agyvelővel.
 Galambok fojtva Kromplival.
 Kappan sülve — Saláta.

Estvére.

Gersli-leves.
 Ragou Örű farkból.
 Kacsa sülve Endivia salátával.

29. Pénteken Délre.

Barna-leves Hal Knödlivel.
Rántotta.
Krompli Szárdellivel.
Tejfeles Strudli.
Sült' Czompó hal — Saláta.

Estvére.

Olla potrida böjti napokra.
Tál pástétom csukából.
Csiga Tormával.

30. Szombaton Délre.

Riskása-leves.
Tehén-hús mártással.
Káposzta Kolbászszal.
Tüdő-pép Fridattával.
Sült' Kacsa — Saláta.

Estvére.

Piritott 'Semlye-leves.
Borjú-hús páczolt Tinn-hal
módra.
Bécsi felpuffadt masánszki al-
mából.

31. Vasárnap Délre.

Csipegetett Tészta-leves.
Tehén-hús mártással.
Borsó Sertés Kármanádlival.
Lud-aprólek Riskásával.
Sült' Sneffek.
Birs-alma rántva vagy sütve.

Estvére.

Csorogtatott-leves.
Savanyú-Ráposzta Fáczánnal.
Borjú, vagy Óz czimer sültve.

A' Nagy Asztalok' vagy Táblák' elrendelése' módja.

Emlékeztetés.

Már fellyebb említettem, hogy egy csinos elrendelése módja az Asztalnak egy olyan pont, a' melly a' szemet hizlallya, és az appetitust is neveli. — Mi, valamint a' Németek is nagy részént, elvagnak szokva attól, hogy az ételek, mind egyszerre felrakódnak az asztalra, mint a' Francziáknál; — hanem a' mellyek egyszerre tevődhetnek-fel, azok egygyüvé vagnak kapcsolva és zárva.

A' Nagy asztaloknál, a' két által ellenbe lévő közepe az asztalnak, a' legelső Helyek: csak éppen a' lakadalom', vagy kéz-fogás' alkalmatosságával van még talán meg az a' szokás, hogy a' két házas-pár a' felső vagy első helyet foglalallya-el.

A' Tor' alkalmatosságával, egy borítékot szoktak azon helyre tenni a' hol a' megholt, életében szokott volt ülni, és enni; melly üressen marad, és egy emlékeztést önt mindennek szívébe — Ha kétfélék a' vendégek, azon kell a' házi Úrnak igyekezni, hogy a' Dámák két Gavallérok, és minden Gavallér két Dáma közt' üljön; a' mikor szinte, minden Dámának egy Gavallér, és minden Gavallérnak egy Dáma üljön által-ellenébe.

I.

36 Személyre való Tábla' elrendelése' módja.

Eggy

Aprílis, vagy Május hólnap', hús-évő napján adott
Ebéd' alkalmatosságával.

Julienne Leves.
Tortue Leves.

Rollade Csiperke - gombával.
Sódar piritott 'Semlye szeletekkel.
Kakas Taréjok.
Róستélyon sült ökör-száj, nyársastól együtt.

Tehén hús Stoffádeval.
Páczolt Tehén-hús.
Zöldség mártás, Ugorka-saláta.
Fris hólnapos retek, — Mustár.

Sóska Frikandóval.
Hospót Sárga-répából és Pásztinákból.
Borjú-hús, éretlen pöszmétével.

Bárány-hús Tárkonyos mártással.
Csirkék Zöld borsóval és Rák-farkakkal.
Nyúl Pástétom.
Borjú agyvelő Rák vajba.
Sertés vesé Champagniai borba.

Spárga vajjal.
Puding májból Kaporna mártással.
Kartifliola vajjal.

Ángolna kéken főzve.
Rák.
Pisztrángok kéken főzve.

Kappanok csigával töltve, és sülve.
Vad Kacsák sülve.

Fajd Tyuk.
Fogyok.

Fácánok.
Két tál Endivia Saláta — és Két Tál Compot.

Öz Czomb.
Nyúl Bárány-húsból formálva.
Borjú Czimer.

Csorogtatott Czukros Tészta.
Apró Mandula Roszorúk.
Töltött Maccaroni Torta.
Czitrom Confect.
Fahéj Confect.

Földi eper — Cseresznye — Érlelő Házak' gyümölcssei.

II.

36 Személyre való Tábla' elrendelése módja.

Egy

Octóber vagy September Hólnap' böjtös napján
adandó Ebéd' alkalmatosságával.

Tekenős-Béka-leves piritott és rántott 'Semlyével.
Szarcsa-leves sült' Krompli Knödlivel.

Filet sült' Csukából.
Rollade Tojásból.
Olasz - tészta Fánk Hal Farszéval.
Faschirozott Kucsma-gomba.

Endivia Saláta Vaj mártásba Lazacz szeletekkel.
Fejér - répa Rák Kolbászszal Herczegi módon.

Ángolna kiszedett Osztreá Csigával és Kromplival.
Kecsege Czitrom-lévbe.

Riskása puding Cseresznye mártással.
Puding felgyújtva.
Puding Ánglus módra bor-lével.

Hásztor - Fark.
Ángolna Pástétón.
Potyka Szulcz vagy Aspik.

Sült' Búvár.
Tinn-hal páczolva.
Vidra Szárdellivel spékelve.

Alma Compót — Szulcz.
Olasz Salata.

Vajas-tészta Torta.
Narancs hajtás.
Czukros hajtás.
Ananász Szülez.
Fekete-Kávé Szulcz Mandula-tejjel.
Őszi Baraczk Fagylalt.
Pisztánzia Fagylalt.
Négy tányér friss gyümölcs.
Négy find'sa becsinált gyümölcs.
Hat Tányér fain Czukros Sütemény.
Két Tányér piskóta.

III.

24 Személyre való Tábla.

Húsvéti napokon Télbe.

Schü-leves Hasche Fánkal.
Muszka-leves.

Száلمي Sneffekből.
Hasche Fánk.
Karmanadli.
Páczolt nyelv.

Tehén-hús mustba.
Tehén hús Portugalliai módon:
Czitrom mártás — Olasz mártás.
Csiperke-gomba — és hideg mustár mártás.

Kék kel-káposzta Gesztenyével, Kolbászszal.
Egész Sódar.
Savanyú-káposzta borjú-vesével befojtva.

Csirke Tejjel és czitrom szeletekkel.
Galamb vér mártásba.
Örű-czomb vad módra.
Nyúl mátróz módra.
Borjú Fodor háj Olasz módra.

Felpuffadt Szágóból.
Vaj pástétom Ragóval.
Riskása felpuffadt, Burgundiai borral.

Befojtott Csuka Szárdellivel.
 Tekenős-béka tekenőjében.
 Szemling Frikandó.

Szarvas Czimer 'semlye mor'sával sülvé.
 Kacsa narancs-lével, sülvé.
 Pulyka sült' Disznó formára.
 Fácán sülvé.
 Páczott és spékelt Borjú-czomb.
 Fejes saláta kemény tojással és szárdellivel.
 Zeller Saláta.
 Aszalt' gyümölcsök.
 Két Tányér Compót Szulez.

Confected a' mi van.

 IV.

18 Személyre való Tábla.

Hús-evő napokon.

Schü-leves Szágóval.
 Leves Ragou gombócczal.

Krokét apró marhából.
 Róstélyos Tölgy-szeletek zöldség mártásba.

Befojtott Tehén-hús Krompli boritékkal.
 Tehén-hús Hospottal.
 Szárdelli mártás — Kaporna mártás.
 Czékla — Téli ugorka.

Savanyú - Káposzta, Fáczánnal.
 Lenese Foglyokkal.

Zöld Ragou veres karikával.
 Feltekergetett Kaesa.
 Veres Ragou zöld karikával.

Puding sült' Kappanból.
 Lúd máj Pástétom.
 Felpuffadt borjú brézliből.

Osztrea csiga sülvé.
 Lazacz főve.
 Béka rántva.

Hecské ezomb aszalt' gyümölcs.
 Nyúl sülvé Káposzta salátával.
 Öz ezomb aszalt' gyümölcse.

Máltai Fánk.
 Csorogtatott czukros - tészta.
 Czukros peretzék.
 Bécsi Torta.
 'Sirba sült' Fánk.
 Két tányér fris gyümölcs.
 Négy findsa becsinált gyümölcs.

V.

12 Személyre való Ebéd.

Böjtös Napokon.

Zöldség - leves.
 Hal belsöje-leves.

Rolláde Krompliból.
 Tojás Fánk.

Savanyú Répa Hal kolbászszal.
 Spenát füstölt' Lazaczczal.

Süllő Hollandiai módon.
 Czömpók borral.

Göz Laska Krémmel.
 Masánszki almából készült bor felpuffadt.

Rántott potyka.
 Forrón fött Rák.
 Viza sülvé.
 Alma Compót.
 Savanyú Saláta.

Linezi torta.
 Mandula Krém Szulcz.
 Vaj és Retek.
 Két tányér Czukros-sütemény.
 Két tányér piskóta.

VI.

Templom' szentelésekor való Ebéd.

Leves à la Daube Riskása Gombóczezal.
Schü-leves Szágóval.

Tehén-hús Portugallus módon.
— Mustba.

Csuka szeletek rántva.
Krokkett apró-marhákból.
Sódar rántott 'Semlye szeletekkel.
Szálmi Sneffekből.

Lencse Foglyokkal.
Savanyú - káposzta Fáczánnal.

Frikaszze, Galambból.
Csirke vér-lévbe.
Nyúl pástétom.
Nyelv Hecsepecs mártásba.
Frikaszze Bárány-húsból,
Sódar Strudli.
Puding felgyujtva.
Csokoládé Strudli.

Ángolna kéken főzve.
Kásztör Fark.
Pisztrángok.

Őz czomb Szilvával.
Borjú-Czomb Compóttal.
Pulyka festett Tojással felczifrázott Salátával.
Őrű-czomb Articsoka Salátával.

Porzós Torta.
Máltai Fánk.
Ánglus Torta.
Bor-Sip.

'Sirba rántott sült' Fark.
Alma, Szilva, Mandula, Szőlő, Dió, Őszi-Baraczk, Körtvély.

J e g y z é s.

Az egyyüvé-zárt ételek, mindég egyszerre jönnek-fel az asztalra; mellyeket úgy szükség felrakni, hogy minden szemnek tessenek; a' mint azt a' következő számba elő fogjuk adni:

E s t v é r e.

Olió és bor leves findsákba.
 Mindenféle hideg pecsenyék felvagdálva.
 Mindenféle gyömöles.
 Sütemények és csukros Tészták.
 Külömbféle Sajtok — utollyára.
 Puncs és Fekete Kávé.

J e g y z é s.

A' levest a' findsákba kell kiosztogatni. — A' többi hideg enni valók az asztalon álnak; minden vesz belőle a' mint tetszik. — Csak hogy a' Fejér Személyeknek az Inasok szolgálynak — ha pedig azok nem volnának a' Férliaak vigyék Rölléjokat.

VII

Név-napi O'sonna.

Kávé Tejjel és fám Bába - kalácsosal.

Egy más nagyobb asztal meg van terítve, és az itt előadandó módon van a' hideg eledelkkel felezifrázva. — Minden ahoz nyúl a' mint tetszik — Minden Húsos étel mellett villák vagnak támasztva.

Az Asztal felső részén vagon.

Tiszta Tányér,	Kések, Kenyér, Asztal-kendők.	
Alma,	Szilva,	
Dió,	Fejér-Szöllő,	
Sódar,	Őszi-Baraczk,	
Osztreá-Csiga,	Nyelvek,	
Pulyka,	Öz-pecsenye,	
Po'sonyi kétszer sült,	Czukros csorogtatott Tészta,	
Bor-Sip,	Bécsi-Torta,	
	Piskóta,	
	Bornyú-pecsenye,	
	Kappan,	
Szálni,	Osztreá-Csiga,	Páczott füstölt-hús,
Őszi-baraczk,	Fekete Szöllő,	Mandula hajastól,
Szilva,		Körtvély,
Asztal-kendő,	Kenyér, Tányér, és Kések.	

J e g y z é s.

Az Osztreá - Csigák nyersen vagynak, mellyeket hasított oztrommal szoktak berakni. — A' bor-ivás, gyenge asztali boron kezdődik, 's végződik a' Campagniai és Aszszá-szöllő boron — Ejjélkor adj:

Puncsot és Püspöki italt,
Az elmenetel előtt pedig rendesen.
Fekete-Kávét. — A' Dámáknak Tejjellel.

VIII.

Farsangi Mulattság.

Minthogy a' Mulattság későbbben kezdődik, elmarad a' Kávé, hanem adsz Olió-levest findsákba, pecsenyét 's rántott Csirkét. 's a' t.

Az' asztalt elrendelheted a' VII-dik N-rus szerént; azzal a' külömbséggel mindazáltal, hogy a' Bécsi Torta helyett, egy Tál Farsangi Fánkot, 's a' szöllő helyett, ha már nem volna, sült Ludat, 's a' Szilva, Baraczk, 's más nemes gyümölcsök helyett, egy tába Szalámit tégy-fel.

A' Táncz miatt készítettess, Fogylaltat, Limonádét, és Mandula - Tejet is.

IX.

24 Személyre való Ebéd' hús - evő napon.

Kéz - fogáskor.

Tört Májas-leves.
Leves bekötéssel.

Róstélyon sült' czomb.
Örű-nyelv glacirozva,
Sertés-fül sajtal.
Borjú-agyvelő Rák vajba.

Tehén-hús Anglus módra.
Tehén-hús fojtva.
Kaporna mártás — Mandulás Torma.
Téli ugorka — Veres-czékla.

Fejér répa Kolbászszal.
 Faschirozott Kel-káposzta rántott borjú lábbal.
 Két tányér felvagdalt Szalámival.
 Két tányér felvagdalt páczolt Lúddal.

Ragou Sneffekből,
 Frikaszszé Brezliből és Csiperke-gombából,
 Pástétom Sniczlivel.
 Tyúkok Faschirozva.
 Feltegergetett Kacsa.

Kéken főtt Pisztráng,
 Puding felgyújtva.
 Kéken főtt Angolna.

Öz czomb pecsenye.
 Fácán sülvé.
 Nyúl.
 Pulyka.
 Nyúl.
 Foglyok sülvé.
 Borjú czomb.
 Két Compótos Edény tele.
 Két edény aszalt' gyümölcs.
 Két tál savanyú saláta.

Confectnek a' mi van.

X.

24 Személyre való Vacsora Lakadalom'
 alkalmatosságával.

Hús-evő Napokon.

Leves Derellyével.
 Leves Máj-kókkal.

Száلمي Sneffekből.
 Befojtott borjú-méjj Szágóval.
 Spárga vaj - mártásba.
 Nyúl pástétom.
 Hartífiol vaj-lévbe.
 Frikaszszé Galambokból.
 Csirkék vér - mártásba.

Lazacz fain zöldséggel.
 Forrón főtt Rák.
 Frikaszszirozott Csuka hidegen.

Felpuffadt borjú - brézliből.
 Ánglus puding bor-lével.
 Bécsi felpuffadt Maszánszky almából.
 Töltött Kaesa Hachée mártással.
 Happan Osztreá esigával.
 Öz' hátúlja sülve.
 Vad Sertés fej.
 Borjú-czomb.
 Fácán Ánglus módon.
 Foglyok sülve.

Confectnek a' mid van.

XI.

**Keresztelőt Hús - evő napon adhatsz a'
 VII-dik Nrus szerént, változtatva a' mint
 akarod.**

XII.

Tor 12 Személyre Bőjti Napon.

Barna-leves rántott borsóval.
 Bor-leves pirított 'semlyével.

Frikandó Szemlingből.
 Befőtt Száresák Olasz - tészta karikával.
 Süllő Szárdellivel.

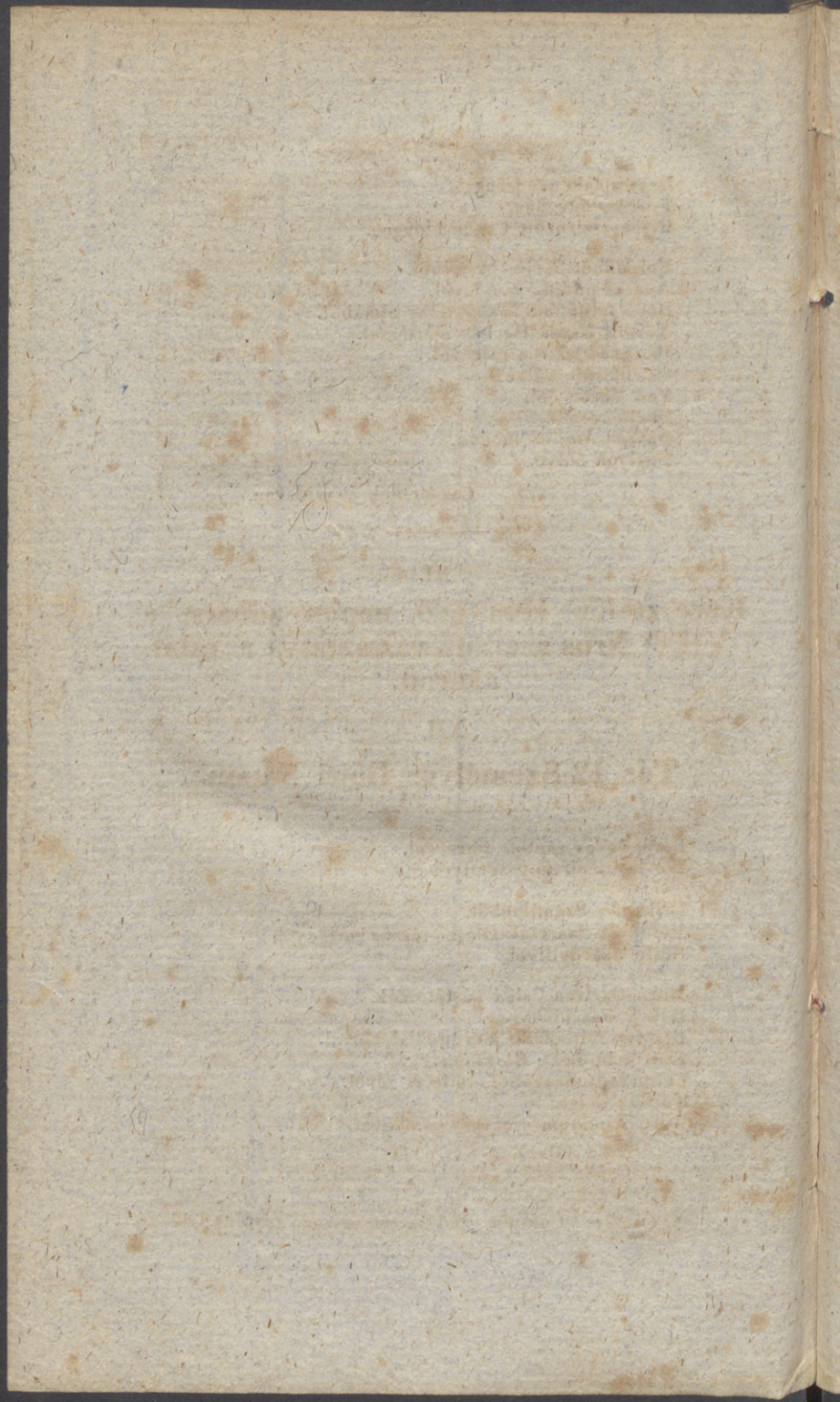
Apró Osztreá Csiga pástétomok.
 Rákok Faschirozva.
 Riskása felpuffadt, Burgundiai borral.
 Kártifola Béka Hármonádlival.
 Felpuffadt Szágóból, tejeles lével.
 Töltött Csiga.
 Apró Pástétom szarvas - gombával.

Viza sülve.

Csuka Szulcz Áspikkal felezifrázva.

Potyka rántva.

Confect, Compot, Saláta tetszészed szerént.



Mutató Tábla.

- | | |
|--|--|
| <p>I. A' Tűzhelynek, a' Konyhai eszközöknek és az égő szer-
reknek szükséges mivolta.</p> <p>II. A' vizek álló részeinek kü-
lömbsege.</p> <p>III. A' Fűszerszámok, és azok-
nak használásánál való fel-
vagyázás.</p> | <p>IV. A' bévásárlásnak rendes
ideje.</p> <p>V. Ezen bévezetés vége felé
egynehány észre vételeket
teszek, az Ételek' tálalásá-
nál való rendről, és azok-
nak felesinosításáról.</p> <p>VI. A' Tráncsirozás' módja.</p> |
|--|--|

ELSŐ SZAKASZ.

- | | |
|---|---|
| <p>I. A) A' Tehén-hús Levesek.</p> <p>1 Fekete-leves.</p> <p>2 Egy más erős Leves.</p> <p>3 A. La Braise.</p> <p>4 A La Daube.</p> <p>5 Fejér Szűrt-leves v. Coulis.</p> <p>6 A' barna szűrt leves vagy
barna Coulis.</p> <p>7 Egy más módon készített
szűrt leves, barna Coulis.</p> <p>8 Hocsonya-leves A'spick,</p> <p>9 Kenyer-leves.</p> <p>10 Szágó-leves.</p> <p>11 Kártifola-Leves.</p> <p>12 Spárga; öszve vagdalt (Fa-
schirozott) Saláta, és Kúcs-
ma-gomba Leves.</p> <p>13 Be-kötéssel készült leves.</p> <p>14 Agyvelő leves.</p> <p>15 Tört máj-leves.</p> <p>16 Máj Strudlival készült leves.</p> <p>17 Rántottás Máj-leves.</p> <p>18 Ragout *) Galuskával vagy
Gomboczal készült leves.</p> <p>19 A' különböző színű Pud-
ding-Leves.</p> <p>20 Francia módra készült Gyo-
ker-Leves.</p> <p>21 Vagdalt sült Fánk-leves</p> <p>22 Muszka-leves.</p> | <p>23 Julienne-leves.</p> <p>24 Zöld Borsó-leves.</p> <p>25 Tortue Leves.</p> <p>26 Zöldségből készült leves.</p> <p>27 Krömpli-leves.</p> <p>28 Nem igazi Kúcsma-gomba
Leves.</p> <p>29 Zöld borsó-leves Csirkével
együtt.</p> <p>30 Borjú tüdővel, és szível ké-
szült Derellye-leves.</p> <p>31 Olio-leves.</p> <p>32 Gersli-leves.</p> <p>33 Griz palaesinta-leves.</p> <p>34 35 Riskása-leves.</p> <p>36 Riskásából készült Galuska-
leves.</p> <p>37 Száraz Tehén-hús Leves,
vagy Tábla formákba ün-
tött Bouillon.</p> <p style="text-align: center;"><i>B. Böjti Levesek.</i></p> <p>38 A' B₂ li Levesek 's Ételek
készítésére való Borsó-leves.</p> <p>39 Hal-leves.</p> <p>40 Hal Gombocczal készült
Borsó-leves.</p> <p>41 Szárcsa-leves.</p> <p>42 Veres-hagyma leves.</p> <p>43 Szágó Tejjel.</p> |
|---|---|

- 44 Csiperke-gomba leves.
 45 Ikrás-leves.
 46 Hal kitisztított belsejü leves.
 47 Ragouttal készült Rák-leves.
 48 Tekenős-béka Leves.
 49 Kucsma-gomba Leves.
 50 Szegfü-gomba Leves.
 51 Bor-leves.
 52 Béka-leves.
 53 Csokoládé-leves.
 54 Ser-leves.
 55 Hecsepees-leves borral.
 56 Csiga leves.
 57 Gyapjú szál formájú leves.
 58 Nem igazi Tehén-hús leves.
 59 Nem igazi Csokoládé-leves.
 60 Édes-tejfel Leves.
 61 Rántott-leves.
 62 Austriai böjtös-leves vagy Bouillon.
 63 Lencse leves.
 64 Tej-leves tojashavú Széllel.
 65 Tej-leves Riskása Gomboczal.
 66 Böjtös napokra való Leves, úgy nevezett Olla potrida.
 67 Zeller-leves.
 68 Hal-ikrás Leves Rákkal és Csigával.
 69 Borsó-leves.
 70 Bab-leves.
 71 Böjti napra való Kolbász-leves.
- C. Beteg-leves.*
- 72 Az olyan Személyeknek való Olla Potrida, a kiknek gyomrok, igen gyengén emészt.
 73 Tehén-hús-leves, erős leves.
 74 Lágyító-leves a' Szédülésre hajlandóknak.
 75 Lágyító Rák-leves Gyökérel és Plántákkal.
 76-77 Kenyér-leves.
 78 Riskása sűrű-lév.
 79 Erősítő-leves a' Gyógyulandóknak.
 80 Zab-Gricza-leves. Hús-lével.
 81 Lágyító és hivesítő-leves.
- 82 Hivesítő, és vér-tisztító Zöldség-leves.
 83 Skorbut ellen való leves.
 84 Egy más erős Leves.
 85 Borral és Fűszerszámokkal készült Leves.
 86 Zöldségből készült vaj a' szédülésre hajlandóknak.
 87 Főtt Kenyér-szeletek a' Beteg ágyasoknak és forró betegségbe lévőknak.
 88 Erős pép a' gyengéknek.
 89 Erős pép a' Gyógyulandóknak.
 90 Betegeknek való főtt 'semlye
 91 Megfrissítő pép a' hideglelésbe bádjadásba, és epenyavalyákba.
 92 Riskását puhára főzni.
 93 Riskása panadli.
 94 Árpa pép, vagy Orgeát.
- II. Mártások.*
- 95 Rák vaj.
 96 Szárdelli-vaj, a' melly további szükségre van előre elkészítve.
 97 Petre'selyem vaját csinálni.
 98 Fojtott veres-hagyma mártás
 99 Kaporna-mártás.
 100 'Semlyés Torma.
 101-102 Ugorka mártás.
 103 Mandula Torma.
 104 Paraditsom-alma mártás.
 105 Rendes Torma-mártás.
 106 Spanyol módra készült Zöldség-mártás.
 107 Fokhagyma mártás.
- Hideg mártások.*
- 108 Olasz Mártás.
 109 Boragó, vagy is Kerti Atraczel mártás.
 110 Zöldség Mártás.
 111 Torma eczettel és olajjal.
 112 Mustár Mártás.
 113 Vadhús mártás.
 114 Béchamel mártás.
 115 Hollandiai mártás.
 116 Non pareille mártás.

- 117 Szarvas-gomba mártás.
 118 Hajnal mártás.
 119 Anglus mártás.
 120 Muszka mártás.
 121 Lioni mártás.
 122 Patriárka mártás:
 123 Stokfish, vagy Aszszú-töke hal mártás.
 124 Német mártás.
 125 Friss Szaryas-gomba mártás.
 126 Krompli mártás.
 127 Királyi mártás.
 128 Kinyomott ugorka mártás.
- III. Leves után feladni szokott Ételek, vagy Aszetlik.*
- 129 Hering mundurla.
 130 Kinyomott kromplival készült Büftek.
 131 Cotelette vagy Karmanadli.
 132 Hasche Fánk.
 133 Faschirozott Kucsma-gomba.
 134 Betekert Csiperke-gomba.
 135 Vajba sült Semlye szeletekkel készült Sódar.
 136 Sneff Szálmi.
 137 Fürj Riskásával.
 138 Kakas-Taréjok.
 139 Apró marhából készült Croquette.
 140 Rostélyozott Ökör-száj hús, nyársastól.
 141 Csukából készült süttöt Filécs.
 142 Rántott Csirke.
 143 Felkevert tojás Spárgával és Rák farkával.
 144 Sült tojás.
 145 Tojás Fáncli.

- 146 Ragauttal készült Tojás.
 147 Tojásból készült betekerggett (Rolladen).
 148 Töltött Csiga.

IV. Tehén-Hús.

- 149 Boeuf à La mode.
 150 Tormával beborított Szegyi
 151 Anglus módra készített Tehén-hús.
 152 Befojtott Tehén-hús.
 153-154 Tehén-hús hospottal.
 155 Krompli boritékkal fojtott tehén-hús.
 156 Braise-levesbe készült tehén-hús.
 157 Bouef à la mode hidegen.
 158 Magyar módra készített Fejér-pecsenye.
 159 Bécsi módra készített rostélyos pecsenye.
 160 Portugallus módra készült Tehén-hús.
 161 Muszka rostélyos pecsenye.
 162 Páczott hús vagy nyelv.
 163 Rostélyos Szegy Kromplival.
 164 Sovány Tehén-hús, meggy vagy Málna lével, vagy lekvárral.
 165 Közönséges rostélyos-pecsenye Szárdelli lével.
 166 Gulyás-hús.
 167 Wesztfáliai módra készült tehén-hús.
 168 Mustba főtt tehén-hús.
 169-170 Tehén-hús Stofádéval készülve.
 171 Cseh módra fojtott tehén-hús.

MASODIK SZAKASZ.

- I. A) Egészségeseknek való vastag Ételek.**
- 170 Krompli-főzés' módja.
 171 Krompli-főzés más módon.
 172 173 174 175. Spenát.
 176 Jó ízű Krompli-gombóc.
 177 Kel-káposzta' sarjadzása.
 178 Lenese Fogyallyal.
 179 180 Töltött kalarábé.
 181 Kel-káposzta riskásával és sódarral.
 182 Kék Kel-káposzta gesztenyével.
 183 Endivia Saláta, vaj mártásba.
 184 Hospotot csinálni.
 185 Zöld-bab.
 186 Rostélyos-pecsenye kromplival.
 187 Articsóka zöld-borsóval.
 188 Kártifiola vaj-lévbe.
 189 Haraifabé fejéren befojtva.
 190 191 192 193 Zöld-bab Örühússal.
 194 Borjú-hús, éretlen Pöszmélével.
 195 Kártifiola sajtal.
 196 Töltött fejes-saláta.
 197 198 199 200 Fejér-répa kolbászszal.
 201 Borjú-vese, savanyú káposztával befojtva.
 202 Vagdalt édes-káposzta, Örűkarmanádlival.
 203 Ugorka, sertés-karmanádlival befojtva.
 204 Karó-répa füstös hússal fojtva.
 205 Töltött krompli.
 206 207 Karórépa borjú fodorhájjal.
 208 Borsó, sertés-hússal.
- 209 Savanyú káposzta, Fácánmadárral.
 210 Babot főzni.
 211 Szarvas-gomba vaj mártásba.
 212 Sárga-répából, és poszternákból készült Hospót.
 213 Holnapos retek, vastag ételnek.
 214 Sóska Frikandóval.
 215 216 Csiperke-gomba kenyérrrel.
 217 Csiperke-gombából készített Ragout.
 218 Pozdor Vaj mártásba.
 219 Ragout Szarvas-gombából.
 220 221 Kartifiol sajtal.
 222 Brokoli-káposzta, vagy podlupka.
 223 Romló.
 224 Spenát vajjal.
 225 Faschirozott Kel-káposzta.
 226 Faschirozott paradicsomalma.
 227 Töltött-káposzta.
 228 Vegyes vastag-étel.
- B) Betegeknek vagy gyógyulandóknak való vastag-ételek.**
- 229 Kenyerből készült aludtlév, vagy kocsonya.
 230 Riskása Puding.
 231 ÉdesMurokból készült pép.
 232 Borjú-tüdő-pép.
 233 Tekenős-békből készült aludtlév, vagy kocsonya.
 234 Rák és Csiga-aludtlév.
 235 Tojás' fejéréből készült pép.
- II AzÉtelek fel-czifrázása.**
- 236 Jó ízű füstös-májos.
 237 Braunsweigi Kolbász.

- 238 Szalámit készíteni.
 239 Préselt-kolbászt készíteni.
 240 Agyvelőből kolbászt készíteni.
 241 Útra való kolbász.
 242 Apró véres-hurka.
 243 Jó féle májost készíteni.
 244 Füstölt májost készíteni.
 245 Jó kolbászt készíteni.
 246 Kappan-kolbászt készíteni.
 247 Augsburgi - kolbászt készíteni.
 248 Pomeriai füstöl Lúd.
 249 Páczott hizlalt Lúd.
 250 Véres-hurkák.
 251 Fejér Boudins.
 252 Czervelát - kolbász.
 253 Lúd máj Kolbász.
 254 Agyvelőből készült Kolbász.
 255 Potykából készült kolbász.
 256 Csukából készült kolbász.
 257 Véres hurka potykából.
 258 Kolbász potykából és füstölt Lazaczból.
 259 Rák-kolbász Herczegi módon.
 260 Örü-hús Kolbász.
 261 Tengeri - nyúl húsból készült kolbász.
 262 Borjú - húsból készült kolbász velővel.
 263 Francia Véres-hurka.
 264 Anglus Kolbász.
- III. Becsindltak.*
- 265 Frikaszszé.
 266 Braise (olvasd Bréz).
 267 Stoffade.
 268 Grillade vagy rostélyon sült.
 269 Fashé Haché.
 270 Ragout.
 271 Farce vagy Fasche.
 272 Becsinált Borjú-fej.
 273 Borjú-fej Glacéba.
 274 Spárgával, rákkal, és zöldborsóval töltött Borjú-mejj
- 275 Barány-hús tárkony mártással.
 276 Füstölt nyelvel spékelt borjú-czomb.
 277 Spékelt Borjú-szelet vagy Snicczel.
 278 A' borjú reczéjébe faschirozott.
 279 Fashirozott Nyúl.
 280 Nyelv Fricandauxba.
 281 Nyáron sült nyelv szárdeli mártásba.
 282 Borjú-húsból készült Ragout.
 283 Nyelv Lengyel módra készítve.
 284 Nyelv Heesepecs mártásba.
 285 Spékelt borjú - húsból készült Fricasszé.
 286 Barány húsból készült fricasszé.
 287 Galambból készült fricasszé.
 288 Barány peosenye maradékból készített fricasszé.
 289 Egész marha tölgy, faschirozva.
 290 Tölgy, czukorral fényesítve, narancs mártással.
 291 Rostélyon sült tölgy szeletek, zölség mártásban.
 292 Ragout vagy becsinált, a' tál szélén lévő fejér karikával.
 293 Zöld Ragout veres karikával.
 294 Veres becsinált vagy Ragout zöld karikával.
 295 Fejér Ragout vagy becsinált sárga karikával.
 296 Borjú Braisenból (Brezíli) készült Ragout.
 297 Kis Pástétom Csuka - Ragouttal.
 298 Ragout Brézlivel, Csiperke-gombával és más egyébbel.

- | | |
|---|--|
| 299 Ragout Kucsma-gombából; sült Endivia salátával. | 317 Vad-hús módra készített Örű-czomb. |
| 300 Ragout Snefhöl. | 318 319 Befojtott Örű-czomb. |
| 301 Ragout Sertés-lábból. | 320 Örű Haschee fain zöldségekkel. |
| 302 Ragout Fogolyból Brezlaui pástétommal. | 321 Örű-lapoczka, glacirozva. |
| 303 Csirkék vér-mártásba. | 322 Bárány - karmonádli. |
| 304 Csirkék zöld-borsóval és rák-farkal. | 323 Sertés - vese Champagner borba. |
| 305 Faschirozott Csirkék. | 324 Sertés-fül, Pármai sajtal. |
| 306 Főtt Csirke borsal és etzettel. | 325 Faschirozott malacz. |
| 307 Csirke, Kaporna mártásba. | 326 Sertés-hús, Vad-disznó-hús módra készítve. |
| 308 Csirkék tejfellel és citrom szeletekkel. | 327 Borjú Fodor - háj Olasz-módra. |
| 309 Csirkék paradicsom almával. | 328 Borjú agyvelő rák vajjal. |
| 310 Csirkék narancs mártásba. | 329 A' borjú-húst mind izére, mind formájára nézve úgy készíteni mint a' Tinn-hal. |
| 311 Vékonyan metélt Vad-disznó-hús. | 330 Vese peccsenye Ánglus módra. |
| 312 Hizott Pulyka czomb. | 331 Spékelt Vese-peccsenye. |
| 313 Öszve tekergetett kacsa. | 332 Betekergetett hús fojtva. |
| 314 Rostélyon sült czomb. | 333 Nyúl-hús Mátröz-módra. |
| 315 Glacirozott Örű-nyelv. | |
| 316 Ragout Örű farkból. | |

HARMADIK SZAKASZ.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| <i>I. A SültekvagyPecsenyek</i> | 349 Happan Osztreea csigával töltve, és sülvé. |
| 334 Fajd-tyúk sülvé. | 350 Pulyka sülvé. |
| 335 Fácán sülvé. | 351 Csirkék sülvé. |
| 336 Császár madár sülvé. | 352 Galambok sülvé. |
| 337 Foglyok sülvé. | 353 Sült nyöstény pulyka. |
| 338 Szárca és vizi-tyúk sülvé. | 354 Faschirozott és sült Gunár-pulyka. |
| 339 Sneffek sülvé. | 355 Olasz módra sült pulyka. |
| 340 Vad - kacsák spékelve és sülvé. | 356 Pulyka rák-lével. |
| 341 Fürjek sülvé. | 357 Happan Osztreea - csigával. |
| 342 Fácán madár Ánglus módra. | 358 Galambok heburkozva. |
| 343 Pacsirták rostélyon sülvé. | 359 Sült Kacsa narancs-lével. |
| 344 Telelő Kacsa sülvé. | 360 Sült lúd gesztenyével. |
| 345 Szarvas-czimer sülvé. | 361 Lúd kemenczébe sülvé. |
| 346 Öz-czomb sülvé. | 362 Töltött kacsa Haschéval készítve. |
| 347 Öz' hátállva sülvé. | 363 Kacsa tésztával, nyáron sütvé. |
| 348 Kecske - czombot jól elkészíteni. | |

- 364 Fenyő-madar süleve.
 365 Vad-disznó fej.
 366 Vad-disznó szelet (Filecs) süleve.
 367 Vad-disznó czomb.
 368 Malacz Német módra.
 369 370 Malacz töltve.
 371 Juh-czomb süleve.
 372 373 Sódar.
 374 Spékelt és páczolt borjú-czomb.
 375 Borjú-czomb különösen, jól készítve.
 376 Juh oldal-borda süleve.
 377 Örü-czomb, vad módra készítve. Lásd a' 37. Nrust.
 378 Côte de Boeuf Braisbe.
 379 Filet nyárson sütve.
 380 Filet de boeuf a' la mariée.
 381 Filet de boeuf à L' indienne.
 382 Fogoly égresbe páczolva.
 383 Sült pacsirták.
 384 Pulyka szörös-disznó formára.
 385 (Panirter) Beborított Szarvas-czimer.

II. Saláták.

- 386 387 Zeller-saláta.
 388 Lengyel saláta.
 389 Felcizfrázott raponcz saláta.
 390 Felcizfrázott Vértü saláta.
 391 Zöldség-saláta.
 392 Közönséges zöld-saláta.
 393 Árticsoka saláta.
 394 Szalonnás meleg saláta.
 395 Romló-saláta melegen.
 396 Zöldség saláta-viraggal.
 397 Kártifol saláta.
 398 Spárga saláta.
 399 Festett tojással cizfrázott saláta.
 400 Csiga saláta.
 401 Hering saláta kromplival.
 402 Ugorka saláta.
 403 Birsalma saláta.
 404 Sárdelli saláta.

- 405 Narancs saláta.
 406 Meleg kel-káposzta saláta.
 407 Útra való Muszka-saláta.

III. Eczet és Olaj.

- 408 Erős tartos eczet.
 409 Jó Bor-eczet.
 410 Igen jó Francia eczet.
 411 Olcsó és könnyen csinálható eczet.
 412 Száraz eczet-ágy külömbféle hasznóra.
 413 Zöldség eczet.
 414 A' négy 'Siványok' eezetje.
 415 Külömbfélékből készült eczet.
 416 417 Gyümölcs-eczet.
 418 Savanyító szerek.
 419 Medgy, Málna, Tárkony, és Szeder-eczet.

IV. Halak.

- 420 Kásztor.
 421 Kásztor-fark.
 422 Rántott-békák.
 423 Sült Osztreá csiga.
 424 Aszszü-tőke hal. (Stoch-fisch).
 425 Főtt Lazac.
 426 Fricaszszirozott békák.
 427 Faschirozott rák.
 428 Száresa barna-mártással.
 429 Tekenős-béka vér-mártásban.
 430 Ragout Tekenős-békából.
 431 Tekenős-béka tulajdon tekenőjébe.
 432 Lazac fain zöldséggel.
 433 Róstélyon sült Lazac.
 434 Glacirozott Szemling.
 435 Szemling Ragouttal.
 436 Fricandaux Szemling-halból.
 437. Türbot.
 438 Tőke-hal.
 439 Tinn-hal.
 440 Hering.
 441 Közönséges Vidra.
 442 Süllő.
 443 Fricaszszirozott Csuka.

- | | |
|---|--|
| 444 Fricaszszírozott Csuka hi-
degen.
445 Fojtott Csuka Szárdelli-
vel.
446 Csuka süelve.
447 Pisztrang kéken főzve. | 448 Angolna süelve.
449 Angolna kéken főzve.
450 Potykat vagy más efféle
halat sütni.
451 Potyka Cseh-mártással.
452 Potyka vérbe fojtva. |
|---|--|

NEGYEDIK SZAKASZ.

- | | |
|--|--|
| I. Mindennemű főtt és sült
<i>Tészta-ételekről.</i>
453 Pudding riskásából cse-
resznye-lével.
454 Pudding Anglus módra ké-
szítve bor-lével.
455 Pudding narancsból.
456 Pudding rákból.
457 Pudding vadász módra.
458 Pudding velőből.
459 Pudding krompliból.
460 Pudding töke hálból.
461 Pudding kaláesből.
462 Pudding à La chapelure.
463 Pudding kukuriczából.
464 Pudding sült csirke mej-
jekből.
465 Pudding süelve mandulá-
val.
466 Pudding sült Csukával.
467 Pudding sült kappanból
vagy csirkéből.
468 Pudding riskásából és cse-
resnyéből.
469 Plum-pudding.
470 Pudding vese-kövériből.
471 Pudding sült májból.
472 Pudding vékony laskából.
473 Pudding májból kaporna
mártással.
474 Pudding a la Rodney.
475 Pudding borjú lábából.
476 Pudding tehén-húsból.
477 Pudding tehén-lábból.
478 Pudding felgyújtva.
479 Riskása Meridon.
480 Rák meridon. | 481 Olasz Maccaroni.
482 Olasz polenta.
483 Krompli polenta.
484 Czika-rakás kereszt-rakás.
485 Kiczifázott kereszt rakás.
486 Maccaroni sajtal és hússal.
487 Toló - fánk.
488 Farsangi fánk.
489 Csorogtatott czukros-tészta
490 Rák Kók.
491 Máj Kók.
492 Vese Kók.
493 Riskása Kók.
494 Alma Kók.
495 Bor Kók.
496 Habzó Kók.
497 Baracz Kók.
498 Krompli Kók.
499 Túros Kók.
500 'Semlye Kók.
501 Birsalma Kók.
502 Riskása Kók felpuffadva.
503 Kók vajból.
504 Kók kúrthól felpuffadva.
505 Gyermekeknek való pép
kisülve.
506 Csokoladé Kók.
507 Mandula Kók czitromból.
508 Tüdő Kók felpuffadva.
509 Felpuffadt Kók borjú-pe-
csenyéből.
510 Narancs Kók.
511 Medgy Kók.
512 Tejfel Kók.
513 Tajtékos birsalma Kók.
514 Hegyesen vagdalt Mandula
Kók.
515 Kók csukából. |
|--|--|

- 516 Hók borsoból.
 517 Hók sárga-répából.
 518 Kók fahéjból.
 519 Strudli velővel.
 520 Mákos strudli.
 521 Sódar strudli.
 522 Strudli csokolládéval.
 523 Tirolisi strudli.
 524 Élesztő strudli.
 525 Felpuffadt Szágóval.
 526 Kók Agyvelőből.
 527 Felpuffadt riskásából.
 528 Felpuffadt riskásából Bur-
 gundiai borral.
 529 Felpuffadt rákból Bajor
 módra.
 530 Felpuffadt borjú-brézliből.
 531 Becsi felpuffadt Masánsz-
 ki almával.
 532 Felpuffadt turóból.
 533 Kanállal formált tejeles
 galuska.
 534 Fahéjas metélt tészta.
 535 Rák táska.
 536 Hoszszú túros metélt sülvé.
 537 Krompli lődör vagy knödl.
 538 Kolbász formájú tejeles
 tészta.
 539 Sódoros tészta, vagy krom-
 pli lecske.
 540 Riskása sülvé.
 541 Sült Krém.
 542 Gőz laska.
 543 Tseresznye Fánk.
 544 Tenyeri-nyúl knödl.
 545 Krompli knödl.
 546 Krompli knödl másféle-
 képpen.
 547 Krompli knödl 'sirba sü-
 ve.
 548 Griz knödl.
 549 Griz knödl Olasz módra.
 550 Frankfurti máj knödlivel.
 551 'Semlye knödl.
 552 Kiterjesztett strudli.
 553 Rák strudli.
 554 Dör'sült vaj galuska.
 555 Bechamel galuska.
- II. A Süteményekről kö-
 zönségesen.*
- 556 Hideg pástétom tészta.
 557 Hideg pástétom Farcé.
 558 Meleg pástétom Farcé.
 559 560 561. Felezilfrázott pás-
 tétom.
 562 Nyúl Pástétom.
 563 Tőke-hal pástétom.
 564 Pástétom Angolnával.
 565 Pástétom csirkével.
 566 Pástétom Filétel.
 567 Kis pástétom rákkal.
 568 Kis pástétom Osztreá csi-
 gával.
 569 Kis pástétom Bechamellel.
 570 Vaj pástétom Ragouval.
 571 Riskása pástétom.
 572 Krompli pástétom.
 573 Sódar pástétom.
 574 Tekenős béka pástétom.
 575 Hideg pástétom vad vagy
 borjú farcéval.
 576 Remény pástétom maccaro-
 nival és bechamellel.
 577 Hideg pástétom fajt-tyuk-
 kal.
 578 Timballé foglyokból.
 579 Csuka Farcé.
 580 Potyka Farcé.
 581 Szarvas-gomba Farcé.
 582 Zöld Farcé.
 583 Lúd-máj Farcé.
 584 Szálpikon.
 585 Fánn vagy nyáron Sült
 kalács.
 586 Egy más szerű, fánn vagy
 nyáron sült kalács.
 587 Dör'sült' fa-héj torta.
 588 Alma-torta.
 589 Porzós tortácskák.
 590 Máltai kalács vagy fánk.
 591 Abroncosos kalács.
 592 Bor Sip.
 593 Porzós torta.
 594 Anglus torta.
 595 'Sirba sült fánk.

III. Tojásos Ételek.

- | | |
|--|---|
| 596 Töltött Tojás. | 606 Egész tojás. |
| 597 Tojás szárdellivel. | 607 Rántotta. |
| 598 Tojás heringel. | 608 Tojás csiperke-gomba mártással. |
| 599 Tojás eczettel, és savanyú tejjel. | 609 Tojás 'semlyével keverve. |
| 600 Rántotta. | 610 Bubbort tojásból. |
| 601 Tojás Portugalliai módon. | 611 Zöld, vagy pá'sitos tojás. |
| 602 603 Tojásból Ragout. | 612 Töltött sült tojás. |
| 604 Tojás szeletek. | 613 Tojás palacsinta 'semlye-mor'sával (Fridáte). |
| 605 Hig tojás. | |

ÖTÖDIK SZAKASZ.

I. Mármelódok vagy czukorral befőzött Gyümölcsök.

- 614 Befőzött Cseresznye.
 615 Befőzött Málna.
 616 Befőzött Sárga-baraczk.
 617 Befőzött sárga vagy zöld-szilva.
 618 Befőzött Körtvély.
 619 Befőzött Őszi Baraczk.
 620 Befőzött Birsalma.
 621 Befőzött Heesepecs.
 622 Befőzött Szilva.

II. Compót

- 623 Alma Portugallia módra.
 624 Alma vajas tésztába tekergetve.
 625 Cseresznye Compót.
 626 Baraczk Compót.
 627 Birsalma Compót.
 628 Compót egész almából.
 629 Körtvély Compót.
 630 Charlotté Alm'ja.
 631 Baraczk Fánk.
 632 Chartreuse de Pommes.
 633 Alma Riskásába.
 634 Alma Pomeriai Márczipán módra.
 635 Glaczirózott alma.
 636 Pommes Merinques.
 637 Szilva Compót.
 638 Málna Compót.

- 639 Compót Fontos Körtvélyből.
 640 Compót apró Baraczkból.
 641 Compót Narancsból.
 642 Compót Cseresznyéből.
 643 Compót Mirabel Szilvából.

III. Fagylaltak.

- 644 Tejfel-fagylalt Vaniliával.
 645 Hávé-fagylalt.
 646 Marasquino - Fagylalt.
 647 Czukrot tisztán főzni.
 648 Czitrom-Fagylalt.
 649 Puncs-Fagylalt.
 650 Narancs-Fagylalt.
 651 Cseresznye-Fagylalt.
 652 Földi - eper Fagylalt.
 653 Málna-Fagylalt.
 654 Körtvély-Fagylalt.
 655 Sárga-baraczk-Fagylalt.
 656 Birs-alma-Fagylalt.
 657 Alma-Fagylalt.
 658 Ananász-Fagylalt.
 659 Pisztácia Fagylalt.
 660 Champagniai-Bor-Fagylalt.
 661 Őszi-Baraczk-Fagylalt.
 662 Cseresznye - Nedv.
 663 Tengeri Szöllő-nedv.
 664 Málna-Nedv.
 665 Puncs Szirup.

IV. Krémek.

- | | | | |
|-----|--------------------------------|-----|-------------------------------------|
| 666 | Pisztácia-Krém. | 696 | Csokoládé Piskóta. |
| 667 | Kávé-Krém. | 697 | Vanília Piskóta. |
| 663 | Sült Narancs-Krém. | 698 | Czukros Pecz. |
| 669 | Krém au gratin. | 699 | Vanília hajtás. |
| 670 | Maccaroni-Krém. | 700 | Berlini Czukros hajtás. |
| 671 | Krém-brülee. | 701 | Csorogtatott Czukros-tészta. |
| 672 | Krém Champagniai borral. | 702 | Edes Maccaroni. |
| 673 | Krém à la reive. | 703 | Keserű Maccaroni. |
| 674 | Krém Máluából. | 704 | Csokoládé Maccaroni. |
| 675 | Krém Cseresznyéből. | 705 | Fűszer-számos Maccaroni. |
| 676 | Krém Szőlőből. | 706 | Fűszer-számos Maccaroni Torta. |
| 677 | Hó-hegyek Krémmel. | 707 | Töltött Maccaroni. |
| 678 | Török Csokoládé Krém. | 708 | Töltött Maccaroni Torta. |
| 679 | Bor-Krém. | 709 | A' Márczipán-tésztáról. |
| 680 | Krém Eperből. | 710 | A' Márczipán tészta' használásáról. |
| 681 | Krém à L' estofade Tejfelből. | 711 | Fa-Héj Confect. |
| 682 | Krém Czukros Kenyérből. | 712 | Czitrom Confect. |
| 683 | Ánglus Krém sülve. | 713 | Csokoládé Confect. |
| 684 | Krém keserű Maccaroniból. | 714 | Közönséges mandola hegyeeskék. |
| 685 | Krém Spanyol módra. | 715 | Mandola Koszorúk. |
| 686 | Felvert Tejfel. | 716 | Márczipán Dió. |
| 687 | Krém Pistáciaiból. | 717 | Apró Kolbász Márczipánból. |
| 688 | Narancs Krém. | 718 | Véres-hurka Márczipánból. |
| 689 | Caramel Krém. | 719 | Márczipán Sódar. |
| 690 | Csokoládé Krém. | 720 | Málna Márczipánból. |
| 691 | Más módon készült Krém. | 721 | Fejér Márczipán. |
| 692 | Krém Kávéből. | 722 | Rós'a Márczipán. |
| 693 | Rifordított Krém à la Vanille. | | |

V. Czukros Sütemények.

- 694 Bécsi Piskóta-torta.
695 Linczi Torta.

HATODIK SZAKASZ.

I. Meleg Italok.

- | | | | |
|-----|----------------------------------|-----|---------------|
| 723 | Puncs közönséges módon készítve. | 727 | Wiszt. |
| 724 | Ánglus módra készített Puncs. | 728 | Püspöki Ital. |
| 725 | Királyi Puncs. | 729 | Nikusz. |
| 726 | Tojásos Puncs. | 370 | Vin brúle. |
| | | 731 | Hippokrász. |
| | | 732 | Szapajeau. |
| | | 733 | Három-lábas. |

- 734 Tajtékos forró bor.
 735 Barbarász.
 736 Legjobb Puncs Essentzia.
 737 Püspök Extract.
 738 739 740. Csokoládé.
 741 Kávé.

II. Hideg Italok.

- 742 Mandola Tej.
 743 Mandola-Tej Szirup.
 744 Száraz mandola - Tej Szirup.
 745 Limonáde.
 746 Czitrom Szirup.
 747 Földi-eper viz.
 748 Málna viz.
 749 Cseresznye viz.
 750 Tajtékos Tejfél.
 751 Tajtékos Savanyú Tejfél.

III. Aludt' Levek, vagy Szulczok.

- 752 Rénusi bor Szulcz.
 753 Narancs Szulcz.
 754 Sokféle színű Szulcz.
 755 Ró'sa Szulcz.
 756 Marasquino Szulcz.
 757 Fényesített Földi Eper.
 758 Fényesített Cseresznye.
 759 Fényesített Gesztenye.
 760 Földi-Eper Szulcz.

IV. A Pályinka és Liqueurök' készítése' módja.

- 761 Zöldtséghöl készült' No'rimbergai Ital.
 762 Mi módon kellésék a' pályinkát megtisztálni.
 763 Fenyő-magos pályinka.
 764 Külömbféle gyümölcsökből készült pályinka.
 765 Finom Liqueur vagy Ratafia mustból körtvélyből 's a' t.
 766 Narancs Ratafia.
 767 Macaroni Liqueur.
 768 Marsquino.

- 769 Magból készült' Liqueur.
 770 Liqueuros viz Földi-eperből.
 771 Csokoládé Liqueur.
 772 Felséges Ital.
 773 Mannheimi Viz.
 774 Kávé Liqueur.
 775 Földi-eper Liqueur.
 776 Narancs pályinka.
 777 Anis Liqueur.
 778 Veres gyümölcsökből készült' Liqueur.
 779 Czitrom Liqueur.
 780 Baraczk Liqueur.
 781 Baraczk magból készült' Liqueur.
 782 Narancs Liqueur.
 783 Birsalma Liqueur.
 784 Vanilia Liqueur.
 785 Vespetro Liqueur.

V. A' Bor és Ser.

- 786 A' Bornak meg - esmertető Jeléi.
 787 A'borral való bánás' módja.
 788 Az ezetetésre hajlandó bor megjavítása módja.
 789 Dohos bor.
 790 A' Boros vagy Seres - edények.
 791 Üveg vagy más edények.
 792 A' Dugók.
 793 Olcsó mesterséges bor.
 794 Az Alma-ber Angliában és a' Rénus' vidékén.
 795 Mesterséges Champagniai bor.
 796 A' Champagnia bor' gyümölcsből való Fabrikája.
 797 Másféle Champagniai bor.
 798 Tokaji bor legközsége-sebb borból.
 799 Czukros Bor Angliában.
 800 Méh Ser.
 801 Más mesterséges bor.
 802 Hökény bor.
 803 Magyar Borok.

- | | |
|---|--|
| 804 Rodhadt gyömölesből készült bor. | 816 Ritkító, lágyító és hivesítő Itál. |
| 805 Keserű bor, Orvos bor. | 817 Frissítő savanyú zab ital.n |
| 806 Medgy bor. | 818 Vér tisztító Zab-ital. |
| 807 Urmös és fűszeres bor. | 819 Nyugtató és szomjúság ölt-a' hideglelés meleg pillan-taiban és a' nagy bádja-dásban. |
| 808 A' Sert igen jól megtisz-tálni. | 820 Árpa viz. |
| 809 Különös jó ízű Ser. | 821 Megnyitó és görts-oszlató Tisána. |
| 810 Elesztőt csinálni. | 822 Megnyitó Tisána. |
| 811 Elesztőt szárazon eltartani. | 823 Erössen hajtó Tisána. |
| 812 Ugyan csak az. | 824 Köles' főtt leve. |
| <i>VI. A Betegeknak és Láb-badozóknak való Tisánák.</i> | 825 Alma' vegyes főtt leve. |
| 813 Kenyér Tisána. | 826 Eper, Málna, Medgy és Tengeri-szőllő viz. |
| 814 Vegyes Kenyér Tisána. | |
| 815 Letisztált Kenyér-viz. | |

T O L D A L É K.

- | | |
|--|---|
| Az Állatok' és Plánták' jól eltartása' módjáról a' kiszáraj-tás, becsinálás, páczolás, besózás, és füstölés által. | 847 A' Spárga. |
| 827 Mimódon áll-el a' Torma. | 848 Kromplit eltartani. |
| 828 Az édes Murok' eltartása. | 849 Másféle mód a' Krompli' eltartására. |
| 829 A' Csiperke', Kucsma', és másféle Gombák' eltartása. | 850 Vagy |
| 830 A' Becsinálás. | 851 Megfagyott Krompliból ké-szített liszt. |
| 831 | 852 Másféle használása. |
| 832 | 853 Tejet eltartani. |
| 833 | 854 Tojást eltartani. |
| 834 A' Gyömölesök eltartása. | 855 Vajat sok ideig frissen el-tudni tartani. |
| 835 Másféle mód Szilvát hosz-szabb ideig eltartani. | 856 A' Vaj rozsz' izit elvenni. |
| 836 Szöllőt eltartani. | 857 Tengeri-csigát besózni. |
| 837 838 839 840 Czitromok. | 858 Tekenős-békat sokáig el-tartani. |
| 841 Cseresznyét eltartani. | 859 Füstölt Hús. |
| 842 Francia módra csinálni-be a' gyömölesöt. | 860 Vad Hús. |
| 843 Őszi Baraczk. | 861 Bepáczolni. |
| 844 Petre'selymet zölden el-tartani. | 862 Malacz és Vad-peesenyet befüstölő és besózó mód. |
| 845 Articsokát eltartani. | 863 Hamburgban, szokásban lévő Hús-füstölés módja. |
| 846 Csiperke Gombát becsi-nálni. | 864 A' hamarjában megeseő Füs-tölés' módja Tüz, és Füst nélkül. |

Az Ételek' Laistroma,

egy

Eszkendőre, böti, és hús-evő nap szerént Ebéddel és
Vacsorával együtt

s

A' nagyobb, u: m: 18 — 36 Személyekre teritendő
Táblák elrendelése' módja,

Mimódon

Kellessék barátságos asztalokat Kézfogás', Lakadalom',
Keresztelés', és Tor' alkalmatosságával adni.

A' NAGY ASZTALOK' VAGY TÁBLÁK' ELRENDELÉSE' MÓDJA.

- | | |
|---|---|
| <p>I. 36 Személyre való Tábla' elrendelése' módja.</p> <p>II. 36 Személyre való Tábla' elrendelése módja.</p> <p>III. 21 Személyre való Tábla.</p> <p>IV. 18 Személyre való Tábla.</p> <p>V. 12 Személyre való Tábla.</p> <p>VI. Templom' szentelésekor</p> <p>VII. Név-napi O'sonna.</p> <p>VIII. Farsangi Mulattság.</p> <p>IX. 21 Személyre való Ebéd hús-evő napon.</p> | <p>X. 21 Személyre való Vacsora Lakadalom' alkalmatosságával.</p> <p>XI. Keresztelöt Hús-evő napon adhatsz a' VII - dik Nrus szerént, változtatva a' mint akarod.</p> <p>XII. Tor 12 Személyre Böjti Napon.</p> |
|---|---|





D. 201:2

DÍSZMŰVEK

ÉS E KÜLÖNGYŰJTEMÉNYBE
SOROLT MÁS KIADVÁNYOK
A KÖNYVTÁRI SZABÁLYZAT
RENDELKEZÉSEI SZERINT
HÁZI HASZNÁLATRA CSAK
IGAZGATÓI ENGEDÉLLEL
ADHATÓK KÖLCSÖN



D. 201:2

