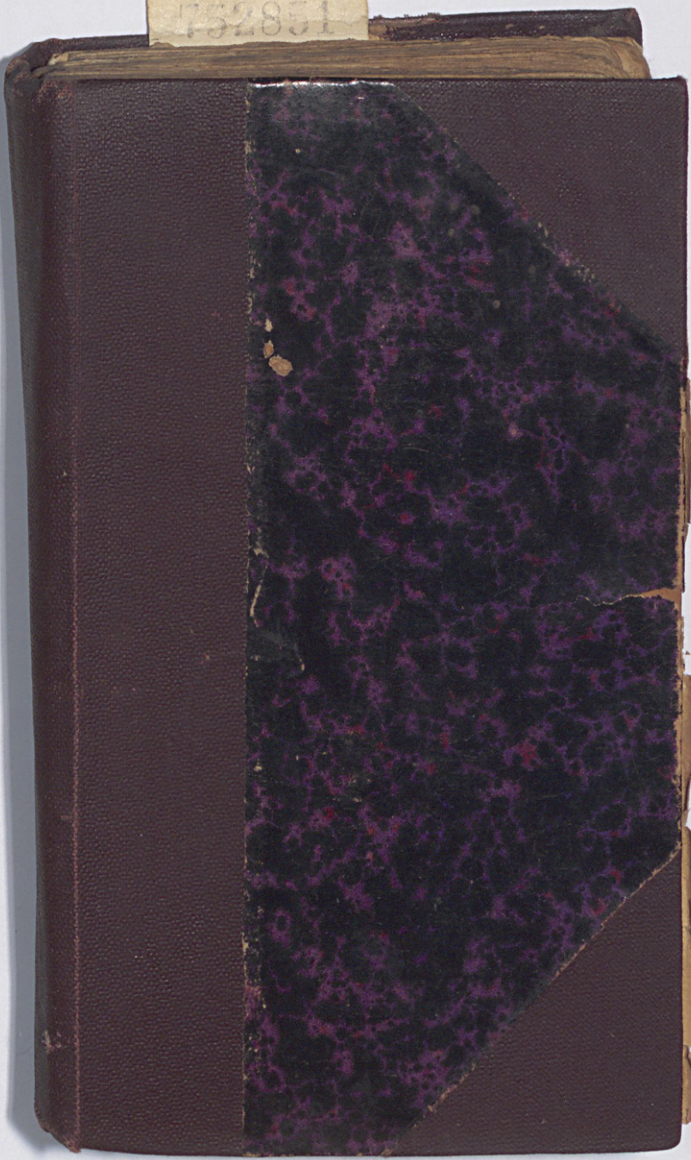


752851





SZAKÁTS
MESTERSEGEK
KÖNYVEJSKÉZE.

Mellyben

Különb-különbféle váloga-
tott trifta, jó, egészséges, hafnos
tífta, és hafosa Étteknek meg-képitése,
Süteje, és Főzeje, mint egy élés-kama-
rában, rövideden le-irattatik, és kinek-
kinek hafnára le-ábrároltatik.

Melly most meg-bővítettvén

I. Több pukséges, és hafnos Éttek
remeinek képitésével.

II. SZAKTARTOMOK, és egyéb holmik tsi-
nálásáról egy jeles Tractával:

A- Gardaszponyoknak nagy
könnyebiségekre e' kis formában
ki-botsáttatott.

-E3-

E3-

K O L O S V A R A T J

Az Akadémiának bötüivel, 1755.

Eftend.

752851



AZ OLVASÓHOZ.

Ez az én könyvetském nem siet az Udvarokban való nagy Konybákhoz, az bol a' Szakátsok tsak magoktól is jó ízű Étkeket tudnak főzni; hanem tsak leg inkább a' Betsületes köz Rendeknek, a' kik gyakorta Szakáts nélkül szükölködnek, akar szolgálni: tsak azokat tanít ya, miképpen kellesték két, vagy bárom Tál étket készíteni. (Noha egyébbrenden lévő embereknek szolgáltyára is kész.) De mivelhogy a' nagy Konybakon mindennek rendi vagyon, kit mivel főzzenek, kibezt mitsoda Léveik ez a' Könyvetske nem vigráz arra, hanem a' ki mire érkezhetik, eg ügyüképpen rendet ad az el-készítésben, (bolot némellyek a' vagyonból is nem tudnak élni az alkalmatossággal) Azért jámbor Olvasó, ha kedved szerént vagyon ez a' Könyvetske, vedyed jó néven, és légy egészségben.



T Á B L A

Mint kellesték mindenféle Húst főzni.

Tebén - Hús .

<p>Arpa-kásával , Balás lével , Bélt téjjel , Bélt spékkél , Borsporral , Czitrom lével , Daru sásával , Dió sásával , Eczettel hagymával , Egreffel , Fokhagyma lével , Fokhagymás sült , Füstölt petsenye , Galuskával , Gyömbéres lével , Gyümöls lével , Hagyma lével , Hideg éték , Kaporral , Káposzta téjjel , Káposzta töltve , Káronatával , Kafzás lével .</p>	<p>☞ Kenyér-kásával . Kotsonya , Kotzka lével , Kukréjtél , Klődörrel , Lábból való saláta , Lapos tüdő, máj, Maskával , Lengyel lével , Madár lével , Majoránnával , Máj rántva , Megy sásával , Mondola sásával , Murokkal , Mustos petsenye Német lével , Nyelv gyömbéres lév. Nyelv gyümöls lév. Petrefelyemmel , Polyékával , Répával , ☞ Ris-kásával ,</p>
---	--

T Á B L A.

Röftölt lével,	♣ Tehén hús lével,
Sáliyás petsenye,	Tiszta borssal,
Sárga lével,	Tormával,
Savanyú lével,	Tormás tej-seiell,
Savanyú petsenye,	Túdő rántva,
Sufával,	Túdő étek,
Spékkel,	Túdő kása,
Sülve,	Vad almával,
Sült lével,	Vágott sült,
Sümöcsökkel,	Vendég lével,
Tárkonyal,	♣ Vetrecze módon,

Berbéts. Hus.

B arány hús sülve.	♣ Hagyma lével,
Bárány hús pirítv.	Kaporral,
Bárány bél téjjel,	Karbonáta,
Bárány fő hidegen,	Kásával,
Bárány fő rántva,	Kaszás lével,
Bélt spékkel,	Kenyér kásával,
Berbéts fő,	Klódörrel,
Berbéts fő saláta,	Kotzka lével,
Borsporral,	Kutkusa,
Czitrom lével,	Laskával,
Daru sásával,	Majoránnával,
Dió sásával,	Máj rántva,
Eczettel hagymával,	Madár lével,
Egrefsel,	Megy sásával,
Fejet lábat rántva,	Mikó lével,
Fejet eczet. hagymá.	Mustos petsenye,
Galluskával. (val,	♣ Német lével,

T Á B L A.

Petrefelyemmel,	☞ Sült (zárazon,
Róstitól lével,	Spékkel,
Pástétom lével,	Sufával,
Sárga lével,	Sömörtsőkkel,
Savanyu lével,	Vad-almával,
savanyu petsenye,	Vágott sült,
Sült level,	☞ Vendég-lével,

Sállás Petsenye, Tyúk, Lúd.

B Alás lével,	☞ Kaszás lével,
Czifra lével,	Kenyér kásával,
Czitrom lével,	Keresdi lével,
Daru sásával,	Kotzka lével,
Dió sásával,	Köldus level,
Despot lével.	• Klódörrel
Etzettel hagymával,	Laskával,
Eressel,	Lengyel lével,
Edes lével,	Leány sarjával,
Fátzán,	Lémonyával,
Fekete lével,	Lúdas kása,
Fogoly madár,	Lúd sülve egész,
Fúrj sülve,	Madár lével,
Galluskával,	Mogyoró Tyúk,
Gyümöltz lével,	Magyar lével,
Gyömbéres lével,	Majoránna lével,
Hagyma lével,	Malofa lével,
Hídra levet alája,	Megy sásával,
Kaporról,	Mikó lével,
Kappan lével,	Mondola sásával,
Káposzta lével,	Német lével,
Kásával,	☞ Mondola lével,

T Á B L A.

Páva sülve,	♣ Sufával,
Pástétom lével,	Szekfűves lével,
Petrefelyemmel,	Szömörtsókkal,
Pikádával,	Szürke lével,
Pulyka sülve,	Téj-feles lével,
Retze főve,	Tiszta borssal,
Riskásával,	Töltve tiszta borssal,
Rőtölt lével,	Törött lével,
Sárga lével,	Töltve téj fellel,
Savanyu lével,	Tyúki sóban hidegē,
Spékkel,	Tyúk saláta,
Sülve,	Váradí lével,
Sült lével,	♣ Vendég lével,

Disznó, és Vad-bús.

B Orsó orjával,	♣ Kolbász főve,
Bot lével,	Kömény maggal sült,
Czitrom lével,	Lentse orjával,
Darur sásával,	Malatz főve,
Dió sásával,	Malatz sülve,
Disznó fő,	Malatz töltve,
Etzettel haymával,	Malatz hidegen,
Édes lével,	Megy sásával,
Fekete lével,	Mondola sásával,
Füstös petsenye,	Mikó lével,
Gombát szalonnával,	Mustos petsenye,
Hagyma lével,	Oldal petsenye,
Hideg éték,	Orja borsóval,
Káposztával,	Orja káposztával,
Kaszás lével,	Orja lentsével,
Kolbász, májos sülve,	♣ Orja kék káposztával,

T Á B L A.

Fehérvérrel, Fehérvérrel, Rózsóléval, Sódor hidegen, Sódor sülve, Sódor szekfüves lével, Sódor gyümölcs lével, Spékkel, Sufával,	☩ Sült pástétom, Sült, Szekfüves lével, Tejes borsóval, Tormával, Vad. hús sülve, Vendég lével, ☩ Véres sülve,
---	---

Haltól-való Étek.

B orsporral, Borítot lével, Bot lével, Csuka lével, Dió sásával, Eg lével, Eles lével, Fekete lével, Gutta lével, Irós lével, Kozák level, Köldus lével, Lémonyával, Lengyel lével, Luther lével, Mondola lével, Olajos lével, Olajos spékkel,	☩ Pástétom lével, Ris. kásával, Sák. vafzonnal, Sárga lével, Savanyu lével, Sóban tormát mellé, Spékkel, Sülve, Szürke lével, Téjfellet, Tiszta borsóval, Tormával, Törött lével, Viza lével, Zolnai lével, Zuppon lével, Zöld lével, ☩
--	--

Vajas Étek.

A lma kása, Alma fánk,	☩ Alma éték, ☩ Alma béles,	Ara
----------------------------------	-------------------------------	-----

T Á B L A.

<p>Arpa kása téjben Bába fánk, Bába kenyér, Bába sajt, Bálmos, Baratzk fánk, Birsalma pástétom, Bodza kása, Bodza fánk, Boros szérdék, Boros kenyér, Boros leves, Borsó laskával, Bot lével, Bot sajt, Cseh rántott, Cfiga vajjal, Disilber, Domika, Edes Orda, Edes téj. Egész alma, Egres béles, Főkő-ős fánk, Galluska téjjel, Gombát vajjal, Hajtott tejes éték, Hüvelyes borsó, Iros lév, Iró vaj nád. mézzel, Jungáta,</p>	<p>☞ Káposzta téjben, Káposzta vajjal, Kenyér tortáta, Kőles kása, Körtvély béles, Körtvély fánk, Körtvély pástétom, Körtvély rántva, Lebbegő tejes éték, Lapos tészta, Lyukas kása, Makaró, Metéltt éték. Mondola klődör, Mondola tortáta, Murok téjjel, Német rántott, Német tejes éték, Olasz makaró, Olasz káposzta, Ordás leves, Ostya béles, Paláta, Palástos Ris-kása, Pánkó, Paréj, Pép, Pila, Piroska, Palatsinta, Rántott Ris-kása, ☞ Rántott rák.</p>
--	--

T Á B L A.

Rántott kenyér,	☩ Tég hidegen,
Rántott körtvély,	Tolyó fánk,
Rák téjfellet,	Túrós béles,
Rák töltve,	Túró, Túrós étek,
Rák sajt,	Töltött tyukmony,
Ris-kása téjben,	Töltött czipó,
Sajt,	Tök téjjel,
Sállya fánk,	Töltéséres fánk,
Semlye kása,	Tyukmony süta,
Ser leves,	Tyukmony lév,
Sós orda,	Tyukmony sajt,
Spanyor lév,	Tyukmony saláta,
Sűrű tejes étek,	Tyukmony rántott,
Süveg fánk,	Vagdalt étek,
Szilvá béles,	Vajas klódör,
Szilvás czipó,	Veres béles,
Tálban főtt,	Veres hagyma főve,
Tálban főtt semlye,	Veres hagyma rántva,
Téjfel kenyér,	Víz leves,
Tejes borsó,	Uj sajt,
Téjfeles túró,	Zab kása,
Téjfel,	☩ Zuppon,

Bélesek.

A Alma béles,	☩ Olyá béles,
Dió béles,	Szilvás béles,
Egres béles,	Túrós béles,
Káposzta béles,	Veres béles,
Körtvély béles,	☩



Bójt-

T Á B L A.

Bőjtre.

<p>A lma lève, Alma, Bagoly borsó, Borsó leves, Borsó olajjal, Borsó laskával; Borsos szilva, Borsó tisztá borsóval, Bor leves malosával, Cziczzer borsó, Czikória saláta, Csiga olajjal, Csík mák mézzel, Csík mák olajjal, Czékla, Dió, Etzetes tzibre, Gomba főve, Gomba sültve, Gomba rántva, Gyümölcs, Gyümölcs lève, Hagyma főve, Hagyma rántva, Ikrás főve, (val, Ikrát etzettel hagymá Káposzta ikrával, Káposzta sákvászónal, Káposztás béles,</p>	<p>☞ Káposzta olajjal, Káposzta mákkal, Káposzta leves, (gal, Káposzta kender mag- Káposzta ris-kásával, Kása olajjal, (töltve, Kása káposzta lèveben Kinzott kása, Kender- mag czibre, Körtvély, Körtvély főve, Laska, Lentse leves, Lentse olajjal, Lengyel czibre, Liktárium; Lőnye, Magyaró, Mézes bor, Mondola peretz, Miskulántzia saláta, Murok olajjal, Nyers káposzta saláta, Olajos domika, Párolt rák, Rák sóban, Répa olajjal, Retek, ☞ Saláta,</p>
--	---

T Á B L A.

Saláta fa-olajjal, Ser leves malosával, Seres kenyér, Sós ugorka, Sós víz, Szijjalt rák, Szika,	Sömörtsők gomba, Torfa saláta, Turbolya saláta, Ugorka, Ugorka saláta, Viza ikra, Zöld borsó;
---	---

Gyümölcs.

A Alma, Baraczk, Dió, Dinnye, Edes fajt, Edes orda, Egres, Görög dinnye, Jungáta, Körtvely,	Mogyoró, Minden féle liktárió, Retek, Sajt, Só, Sós orda, Szilva, Szőlő, Tengeri szőlő, Zeller, <i>Es a' mi ezek- bez illendő.</i>
--	---

Saláták.

C Zikória saláta, Cékla saláta, Endívia saláta, Fejes saláta, Galamb saláta, Káposzta saláta, Közönséges saláta,	Komlós saláta, Miskolánczia saláta, Torfa saláta, Turbolya saláta, Ugorka saláta, 's több efféle.
---	--

Vedd elzedbe: *A' Böjti étkekben
 ba szükség hozza, a' Vaj helyett ola-
 jat rehetz, valamint változtatni aka-
 rod.*

SZA.



SZAKÁTS

KÖNYVETSKENEK

ELSŐ RÉSZÉ.

Hús-évő Napokra-való főtte
Étkek.

Káposzta Kolosvári módon.

Vegy szép sós - káposztát,
azt szép vékonyon ap-
ritsd - meg, azonban egy
fazékba egy kövér tyúkot vagy pe-
diglen egy fél ludat, kövér sza-
lonnával forrald-fel, abárod-meg:
és a' káposztával tedd-fel, bortot
beléje, az az egy rendet el-rakván
borfold-meg, más rendet hasonlő-
képpen, és jól főzd-meg: bort-is
tégy belé a' mennyi elég, hogy jobb
izű legyen, és mikor fel-adod, bor-
fold-meg.

Töltött Káposzta.

A' Sós káposztát szépen aprítsd meg, azonban nyers tehén húst szalonnával ószve kell vágni jól a' vágó késsel, szép aprón, abba bors, gyömbér, só: e' meg-lévén, darabonként takargasd egész káposzta levélben, elsőben az ormóját lemetélvén, az az, a' torsátskáját, rakd fazékba az aprított káposztával, főzd meg jól; és mikor meg-lőtt, egy kevés bort borás belé, jobb ízű lesz, add fel a' tálba: ha megborzolod, annál jobb lesz.

Káposztát közönséges módon.

VÉgy sós káposztát, az ormóját vedd-le, az az, a' levelekről a' torsátskát metéld-le, és szép aprón metéld-el, vagy pediglen csak úgy levelenként, két, vagy három darabokra metélvén, tedd-fel a' fazékba igen szép kövér szalonnával, Tehén, vagy Berbéts hússal: ezeket elsőben fel-forralván, abárod meg,
és

és úgy tedd a' káposzta közébe ;
vagy pedig csak szalonnával tedd-
fel ; egy darabotska avast-is tégy be-
lé , hogy ízt ádgyon : bort belé , és
mikor meg-fő , add-fel , fellyúl egy
kevés törött borssal , ha tetszik
hintsd-meg.

Téjfeles káposzta.

A' Sós káposztát szépen meg-aprit-
ván szalonnával tedd-fel , és
mikor meg-főtt a' levében , végy-ki
egy tsuporba , a' mellyben a' Téjfel
vagon , és azzal ereszd-fel , jól ha-
bard-ószve , és öntsd a' káposztához
a' fazékba , mennél több a' téjfel ,
annál jobb , és fel forralván add-fel ,
mint az egyéb káposztát : ha valami
szép tehén húst tehetsz belé , annál
szebb , és annál jobb leszzen ; hogy
pedig jobb ízű legyen , egy pohá-
rotska jó bort-is botsásf beléje ,
kedves étke a' Magyaroknak.

Új káposztát szalonnával.

A' Nyers új káposztát hasábonként kell metélni, megfonnyasztván szép szalonnával, berbéts, vagy tehén hússal tedd-fel, elsőben a' húst, szalonnát meg-főzvéen, tedd a' káposztához, savanyítsd meg, vagy etzettel, vagy bor-kővel, úgy hogy a' bor-követ kösd ruhátskába, és úgy tedd belé, hogy jó savanyú legyen: ha olyan nints, etzettel savanyítsd-meg.

Tehén-hús Árpa-kásával.

A' Tehén-húst, és az árpa-kását külön-külön fazékba tedd-fel, főzd-meg, és annak idejében a' húst abárod-meg, az Árpa-kásárul szűrde-le a' levet, és szépen más meleg vízzel fatsard-ki a' sűrőjét, az után tedd-fel a' hús mellé, petrefelyem levelével, vagy gyökerével együtt, hadd főjjon azzal-is: mikor meg-fő, bors, gyömbér belé, tzitrom levet-is, tölts a' tába fellyül reá, ha vagy

gyon;

gyo ; ha pedignints , a' nélkül is jó ,
de az ádjó ízt néki.

Tehén-hús kásával.

A' Húst főzd-meg , vagy kontz ,
vagy Tyúkfi lézen : azt minek-
utánna meg-abárlod , t'gy petrese-
lyem gyökeret belé , eleven borsot
egy néhány szemetskét , a' Riskását
meg-tisztogatván , meg mosván , ted
belé , és főzd-meg jól a' Riskásával
együtt , egynehány malosa szólót-is
tégy belé ; ha nintsen a' nélkül-is jó ;
mikor meg-fő , bors , gyömbér , és ha
meg sáfrányozod , jobb ízű lesz ,
add-fel.

Tehén hús lév.

EGy darab fejer kenyér bélet meg
reszelvén , egy , vagy két tyuk-
monnyal verd-őszve a' levéhez ké-
pest : ezeket jól meg-törvén , a' for-
ró tehén-hús lével erészd-fel , hogy
őszve ne mennyen , és a' főtt húst
rakd tálba , a' levét öntsd reá , add-
fel ; ha meg-akarod borsolni , lássad.

Kte.

Kukréjtel.

A' Nyers Tehén-húst szépen mosd-meg, nyárfon sűsd-meg, jó levefen vond-le a' nyárfról, metéld-fel darabonként rakd fazékba: azután metélly vereshagymát, sállját, és egy darab fejér kenyeret kotzka m:don: borral, etzettel, (ha bor-etzet ninitis) vizzel tedd-fel, főzd-meg. Egy kevés fenyő magot-is meg-törvén, ruhátskába kötik, és úgy főzik benne, és mikor fel akarják adni, akkor ki-vetik. Ezek így meg lé-vén, bors, gyömbér, sáfrány, 's add-fel. *Tebén hús tisztá borssal.*

A' Húst tedd-fel sóban, vízben, főzd meg, meg-abárolván, tégy bőven petrefelyem gyökeret levelestől belé, (ha levele vagon) foghagymát egészlen, és főzd-meg jól, abba bors, gyömbér, add-fel jó me-legen. *Polyékával.*

A' Tehén húst a' szokás-szerint meg-sűtvén, darabonként jó hofz-

hoszfzan metéld-meg, és lapos szeltre a' tálba szép rendel fellyül rakd reá, Tehén vagy Berbéts hús lével fellyül öntsd-meg, és aprón vagdalt vereshagymával hintsd-meg.

Kaszás lév.

A' Húst tedd-fel vízben, sóban, főzd-meg igen jól, abárod-meg és mikor fel akarod adni, etzetben habarj egy kalán lisztet, tyukmonyat, törött fokhagymát, és a' levét reá öntvén, ereszd-fel véle, tedd a' tűzhöz abba a' tsuporba, és forrald-fel, szüntelen sodorván, hogy meg ne túródzék: mikor forrani kezd, öntsd a' hústra á' fazékba, a' lévszűrőn által, hogy a' fokhagymája oda ne memnyen, szebb lesz; avagy pedig a' meg-főtt húst rakd tálba, és úgy öntsd-meg a' lével.

Némellyek nem szűrik-meg a' fohagymától, és meg-is borfolják; lássad te mint szereted: lapos szeltet szely alája, és add-fel.

Vad-

Vad-almával.

A' Húst tedd-fel vízben, sóban, forrald fel, abárold meg, és mikor jól meg-főtt, akár savanyú almát, akár vad-almát metélly le a' torsájáról, és a' Tehén-hús levet leszűrvén tedd - fel véle, egy darabotska kenyér bélet melléje, mikor meg-fő, szítán verd-által, töltsd a' hústra a' fazékba, egy kevés petrefelyem levelet belé, és forrald-fel véle, azután jó melegen lapos szeltre add-fel, igen jó étek a' ki szereti.

Tebén hús tormával.

A' Húst szépen mosd meg tedd-fel vízben, főzd-meg, és mikor meg-abárlod, meg - isztogatod, hasogass petrefelyem gyökeret, redd melléje, főzd-meg véle (vagy ha a' nélkül-is) és mikor meg főtt, tálba lapos szeltre add-fel, tormázd-meg.

Tormás Téfél.

A' Tehén-húst tedd-fel vízben sóban, főzd-meg: meg-abárolván,
vefs

vesz petreselyem gyökeret belé, és levelet-is, ha vagon, és mikor fel akarod adni, végy téjfelt egy tsuporba, ahhoz egy kevés eczetet, egész borsot, reszelt kenyérbélet: ezeket jól meg-sodorván, a' hús levével ereszd fel: mind sodorni kell, mint a' kaszás levét; azonban ha jól megfőtt, a' húst tedd tálba, lapos szeltet alája, és a' levét fellyül öntd rá, add fel.

Laska.

SZép fejer lisztet szitály meg, két, vagy három tyukmonnyal tfinály tésztát belőle (ha tyukmony nints, vízzel) jól meg-gyurván, a' lapító fával szépen nyútsd-el, és öszvefogdosván szép vékonyon metöld-meg, és fonnyaszd-meg forró vizben; onnét ki-vévén, rakd szitára, vagy rostára, hogy a' vize le szivarkodgyék, és töltsd a' húshoz, főzd meg jól, bors, gyömbér, sáfrány.

Némellyek pedig a' Laskát nem vizben fonnyasztyák-meg, hanem vaj-

vajban, vagy pedig hájban, meg-rántyák szép pirossan, és úgy tesz-
fel a' hús mellé; így még jobban
esik, lássad te a' mint szereted,
a' mint tőled ki- telik. Tehén-
húst-is, Tyúkot-is főzhetni ilyen
lével.

Törött lév.

KÖZönségelen a' Lúdat, avagy
Tsukat szokták főzni ezzel a'
lével, ilyen módon. A' mellyesztett
Lúdat szépen fel-metélvén tedd-fel
szépen vizben, sóban, és mihent
tajtékját ki hánya, tégy egy da-
rab fejer kenyeret belé, vereshagy-
mát, egynehány petreselyem gyök-
ret; ezeket meg-kell főzni, és mi-
kor meg-abárlod a' kenyeret, hagy-
mát, petreselyemet, verd által a' szi-
tán, és a' hús levével fel-eresztvén,
tedd a' tűzhöz, szép aprón haso-
gatott petreselyem gyökérrel együtt
főzd-meg jó; sáfrány, gyömbér be-
é, add-fel.

Mi-

Miképpen kellesek pedig a' fris
Tsukat főzni törött lével, meg ta-
lálod ide alább, mikor a' Halakról
írok.

Savanyú lév.

A' Húst fel-téven, annak idejében
abárold-meg, és főzd meg jól:
azomban egy darab szalonnátskát
aprón meg-metélvén, mint a' salátá-
ra szokták tfinálni pergeld-meg, és
egy kevés lisztet ránts meg-benne
etzettel; és a' hús lével ereszd fel
töltsd a' tezekbaa' húfra; ha szalonná-
d nints, vajban pergely lisztet,
egy kevés bort tőgy belé, gyömbért,
ha sáfrányt tész belé, lássad, szép
és jó lesz.

Némellyek egy tyukmonyat ver-
nek a' hidegetzetbe, meg sodorván
jól, úgy eresztek-fel a' több szerek-
kel: lássad a' mint te szereted, min-
lenképpen jó, és lapos szeltre add
fel.

Német lév.

A' Húst meg abárolván, a' maga le-
vét szúrd reá, azomban metély

ve-

vereshagymát, és hasogatott petre-
felyem gyökereit ugyan tégy jó mel-
léje, a után valami sirban, akár váj,
akár hár, akár szalonna légyen, egy
kis lisztet meg-rántván, ereszd-fel a'
hús levével, csak hogy a' szalonna
tepertyút ki-kel hánni kalánnal a'
serpenyőből; bors, gyömbér, sáf-
rány: ha pedig egy kevés etzetet
borsátasz belé, taám jobb lesz; és
mikor fel akarod adni, egy-ke-
vés bort-is tölts belé, egyszer fel-
forralván, add-fel lapos szeltre: a'
bor igen jó ízt ad néki.

De azt vedd eszedbe, hogy mi-
kor Tyúkot főszsz ezzel a' lével, egy-
nehány darabotska szalonnát-is sze-
letenként tégy belé, hadd főjjön
véle sirossabb lesz; ha pedig Tehén,
vagy Berbéts-hús lesz, magában is
elég siros lesz: lássad te mint szere-
ted *Röstölt lév.*

A' Húst meg-abárolván, mikor
meg-főtt, metélly szalonnát,
mint

mint a' salátára szokták metélni, pergeld-meg, a' tepertyűjét ne hándki, hanem tsak úgy ránts lisztet benne, és eczettel, borral, és a' maga levével erzd fel, töltsd a' húra: bors, gyömbér, ha sáfrányt-is tész belé, lássad, és lapos szeltre add-fel.

Lengyel lév.

EZ olyan, mint a' Német lév egyébként, tsak hogy ebben a' petreselymet nem hoszfzára metélik; hanem keresztül, kerekdeden, mint a' póltura, osztán ez Tyúkhöz, vagy Madárhoz illik inkább, vagy Vad-húshoz, hogy-fem egyéb féle húshoz: azonban mikor meg-főtt, egynéhány szálatska majoránát dör-söly belé, és lapos szeltre add-fel.

Tehén-hús petreselyemmel.

TEdd-fel a' szép kövér Tehén-húst, vagy kontzot sóban, vagy vizben, abárold-meg, a' levét reá szűr-vén, tégy petreselyem levelet bő-vön belé, főzd-meg jól, és melegen add-fel.

B

Mu

Murokkal.

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

Répával.

Minek előtte meg-abárolnád, tisztogass répát, metéld-fel, és a' húst meg-abárolván, rakd mellé, és a' levét szűrd reá főzd-meg jól; ha a' hús ősztvér, egy darabotska szalonnát is tégy melléje, ha meg-borfolod, lássad.

Ha pedig Disznó hússal, vagy Orjával főzd azt, meg-kell jól mézeleni, mivel úgy illik ehez, és mikor meg fő, bors nélkül add-fel.

Máj rántva.

TEdd-fel Borju, vagy egyéb Májat vízben fonnyasd-meg jól a' véreből, onnét ki-vévén, metéld szép vékonyon lapossan, főzd-meg, hadd álljon

állyon egy ideig a' sóban , azután egy-kis lisztel meg-hintvén , rántsd-meg vajjal , vereshagymával elegy, a' tálba add-fel, borfold-meg, és a' rántott, metéltt hagymát fellyül, rakd reá.

Tüdő rántva.

Főzd-meg jól a' tüdőt, és egy darab tzipót ásztafs Tehén-hús lévben, onnét ki-vévén, a' Tüdővel vágd-őszve, petreselyem levéllel, bors, gyömbérrel együtt, és vajbá ránts-meg, egy kis bort-istégy belé, azonban egy Tyúk hasznával tsinálly tésztát mint a' laskának, kinyujtsad jó daraboson, szaggasd-el négy szegre, és rakj reá ebből a' Tüdőből, hajtogasd őszve mint egy fél almát, hánd forró vizbe, rántsd-meg, onnét, ha meg fő, izedd ki-rakd tálba, es reszelt sajttal, vagy kenyér bélllel hintsd-meg, és egy kevés forró vajjal önts-d-meg, add-fel, és olyan mint a' piroska, tsak hogyhúsból áll. B 2 Pok.

Fokhagyma lével.

Mikor fel-forr a' hús, abárod-
 meg, és metéld-el apron, ve-
 trecze módon, azonban tőrij Fok-
 hagymát eczettel együtt, öntsd a'
 húfra, hadd álljon benne egy órá-
 ig, azután a' húst a' rostélyon pi-
 rítsd-meg, és azután fazékba rak-
 ván, töltsd reá a' sárga levet, ahoz
 eczetet, borsot, gyömbért, főzd-
 meg együtt, a' Fokhagymás eczetet
 meg-szűrhetni, es jó lesz reá önteni,
 abból levet tsinálhatsz, ha kell, vi-
 zet-is tégy hozzá: Tehén húshoz,
 Berbéts húshoz, mind hozzá illik,
 ha jól meg-fő, add-fel.

Spékkel.

Mikor fel-teszed a' húst vizben,
 sóban téggy egy darab szalon-
 nát-is melléje: azonban míg azt meg-
 abárolnád, négy, vagy öttyukmo-
 nayat főzz-meg jó keményen, egy
 darabkenyeret-is melléje:e' meg-lé-
 vén, a' szalonnát a' hús mellől vedd
 ki,

ki, metéld-meg, és a' tyukmonnyal áztatott kenyér bélel, egy kevés zöld petreselyem levéllel jól vágod-egybe a' vágó késsel, vereshagymával együtt rakd belé, főzd-meg jól, bors gyömbérrel; ha sáfrányt tész belé, lássad, de arra kell vigyázni, hogy a' leve jó sűrűtskelégyen, és tyukmony légyen jobbatskán benne, úgy esik jobban.

Egrefsel.

Mikor meg-abárlod a' húst, a' maga levét szûrd reá a' lev szûrõn, és az egrest meg-tisztogatván, megmosván, rakd a' hús mellé, és főzd-meg véle, bors, gyömbér belé; mikor meg-fõtt, egy tsuporban vagy egy tálatskában végy egy-keves tejfelt, és a' fazékból egy-keves levet tölts hozzá, és jól meg-sodorván, töltsd a' fazékba a' húshoz, igen jó izt ad néki, noha a' nélkül-is jó, mikor téjfel nints: mikor pedig Tyukot főszsz ilyen lével, egyne-

B ;

hány

hány darabotska szalonnát-is metélly belé igen vékonyon szeltenként, és mikor meg-főtt, egynéhány lapos szeltre add fel.

Tyúk tiszta borssal.

A' Tyúkot meg-melleyesztvén, tisztogatván, tsak úgy egészen tedd fel sóban, vizben; annak idejében abárod-meg, szép vékony hasogatott petrefelym gyúkeretég belé, és ha vagon, zöld petrefelyem levelet-is, egynéhány darabotska szalonnát-is szép vékony szeltenként, két, vagy három fő fok-hagymát egészen, és mikor meg-fő, egy kevés szeretsen dió virágot dörssölly belé, bors, gyömbér, jó melegen add-fel.

Fekete lév.

REnd szerént Fekete lével Disznó húst, keresztsontot, malaczozt; vagy egyéb valami Vad-húst szoktak főzni, illyenképpen: A' húst megmosván, tedd-fel vizben, sóban, főzd-meg,

meg, egy darab kenyérbelet-is melléje; azonban míg fő, almát vereshagymát; meg-tisztogatván, apron kell vágni, es egy kevés dió belet-is meg-tisztogatván, mosárban törd-meg, vagy egyéb edényben, onnét ki-vévén, a' vágott almával, hagymával vágd egybe egyszer, kétszer, és tedd serpenyőbe, önts eczetet belé, tarsd a' tűzön mind addig, míg meg-feketedik: az meg-lévén, a' húst abárod-meg; ezeket a' szeleteket tedd belé, és a' meg-főtt kenyérbél a' maga levével verd által a' szitán, hogy legyen sűrőtske a' leve, mézeld-meg, hogy jó édes legyen, borsgyömbér, szegfű ugyan jól, hogy meg érezzék benne, egy marok dióbél-is egészen, és ezeket együtt a' hússal jól-meg főzvé, add-fel.

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

Némellyek pedig a' fekete levét nem piritott kenyérral feketitik meg hanem ha malatztot, vagy Tyukot ölnék, annak a' véréből egy kicsinyt vesznek egy serpenyőbe, eczettel öszve keverik, a' vagdalt almát, hagymát abba téven, jól meg-pergelik, és szép fekete leszzen, és a' több szerzámokat hozzá téven, meg-készítik: te lassad a' mint szere-
ted, és a' mire érkezhétel, minden-
képpen jó, ha meg-tudod-készíteni,
add-fel. *Másképpen ugyan ez:*

A' Disznó, Szarvas, vagy Őz húst meg-főzvéen, abárod-meg, és tedd-fel, és jól piritott kenyeret tegymelléje, midőn meg-ázik, szitán a' hús lével verd által, eczetezd, meg azonban almát, hagymát, apron metélvén, mézben rántsd-meg, ted a' tűzhöz, főzd-meg jól; bors, gyömbér, szegfő, add-fel.

Némellyek mondulat, malosa szőlőt, egynéhány főgét tesznek belé;
de

de ezek nélkül is jó : ha pedig te szerét teheted ezeknek, lássad. Igen jó étek.

Klödör.

A' melly húst Klödörrel akarsz főzni, tedd-felsőban, vízben, egy darab szalonnát-is melléje, forrald-fel, és mikor meg-abárlod a' szalonnát, tedd-ki, és zöldséget, petreselyem levéllel, vereshagymával, igen szép apron vágd egybe, azután tedd táliba, egy, vagy két nyers tyukmónyat törj belé, bors, gyömbér sáfrány, egy, vagy két kalán lisztet-is, vagy ha többet-is, hogy el ne fuísson egymástól, ezeket a' kalánnal jól egybe kevervén, a' főtt húsnak a' levét szûrd le más fazékba, és egy kalánnal darabonként hánd abba a' forró vízbe, (lévbe) hogy ugyan buzogjon a' lév, és úgy golyobisonként marad, mikor ott jól meg-főtt, töltsd a' fazékba a' hús mellé, bors, gyömbér, sáfrány belé.

Pástétom lével.

A' Húst meg-főzvé, abárod-meg, és szép hafogatott petreselyem gyökeret tégy belé, az után dősölly majoránnátbelé, eczetet, bor, bors, gyömbér, és egy fő vereshagymát meg-metélvén, rántsd-meg valami zirban egy parányi liszttel együtt, hogy kevelsé meg-sűrűdgyék a' leve, azonban szerecsen dió virágot-is törj belé, és halesz, czitrom vizet is mikor fel-akarod adni, igen jó izt ad néki: ez a' lév halra-is igen jó, tsak jól készítsed.

Berbéts fő.

A' Berbéts fejet tedd-fel egy üstben, lábaival együtt, tsak úgy gyapjastól, elsöben a' szarvait elvagdolván, és azokat jól meg-főzvé, vedd-ki, és igen szépen koppazd-meg. és a' fejét darabonként felhafogatván, tedd-fel megint egy fazékba lábaival együtt, főzd-meg igen jól, azután abárod-meg, módgya-
sze.

fzerént, a' nagy tsontokat mind hánd-kibelöle; ezigy lévén, megint tedd-fel, főzd meg mind addig, a' mig főzéség lesz, azonban egy kevés fokhagymát törj meg szépen, és ezetet egy kis liszteteskével ereszfzel, és önts a' maga levéhez egy kevés bort is, hogy jobb izü légyen, azután jó melegen add fel; de arra kell vigyázni, hogy jó eczetes légyen. Igen jó étek, a' kiszereti.

Berbéts fő saláta.

A' Berbéts fejét, szarvait elvagdaltván, tedd fel egy üstbe, lábával együtt, mind gyapjastól, és mikor fel forr, vedd ki, koppaszd meg, a' fejét darabold-fel, és szép tiszta vízzel, sóval (a' mint fellyebb) tedd-fel, és mikor jól-meg főtt, darabold-meg igen szépen, a' nagy csontokat hánd ki belöle, és saláta modgyára rakd a' tálba a' húsát, velejét, igen szép apron, és egy tálatskába töltvén, tölts jó eczetet reá,

borfold-meg jól, és tölts a' Berbéts főre, add-fel.

De még jobb leszzen, ha két vagy három tyukmonyat jó keményen meg-sűtnél, és azt fel-metélvén, fellyúl a' húfra raknád, és úgy öntened-meg a' petrefelymes eczettel,
Szömörtsők lév.

A' Melly húst, vagy Tyukát szömörtsőkkel akarás főzni, azt tedd-fel vízben, soban mikor forr, tajtékját hánd-ki, és annak idejében szépen abárod meg, megint tedd-fel szép apron halogatott petrefelyem gyökérrel együtt, azonban Tehén, vagy Berbéts húst nyersen igen jól meg kell vágni szalonnával edgyütt, (ha egy kis kenyér bélt vágsz hozzá, lássad egy vagy két nyers tyukmonyat is belé, bors gyömbér, vágd egybe jól, azután a' markodban gömbölitd őszve, mint egy dió, hogy a' markodba ne ragadgyon, vizezd-meg a' markodat, vagy liszt-
tel

telhintsd-meg: és mikor a' hús jól meg-főtt, szórd le a' levét más tsu-
porba, és midőn erőssen forr, ezt
hánd belé egyenként, és főzd-meg
jól, mikor meg-fő, töltsd a' hútra
mind levestől, és egy kalánnyi lisz-
tet pergely-meg valami zirban, e-
reszd-fel a' levével, hogy sűrutske
légyen a' leve, bors, gyömbér belé,
forrald-fel, és add-fel.

Pikáda.

A' Szép kővér Tyukot vond-fel a'
nyársra, melléje vagy Disznó,
vagy Berbéts húst, sűsd-meg együtt
véle, azután hogy meg-sült, a' Tyú-
kot metéld-fel egy lapos serpenyő-
be, és a' mellyén való húst vagdald-
mega' több sült hússal, egy kis zöld
petreselyemmel, és majoránnával
együtt, és azután a' vagdalt húst
hintsd reá a' sült Tyúkra, tölts Te-
hén hús levet reá, czitrom levet, e-
czetet, bort; ha czitromod vagy on
szeletenként tellyül metéld, bors,

gyömbér, szerecsen dió virágot be-
léje, és ezzel fel-forralván, főzd meg
jól, de sok lév nem kell, tsak mig
el-lepi a' Tyúkot, főzd-meg, és add-
fel.

Kenyer kása.

TEdd-fel a' nyers Tyúk-fiat Tehén
húslével, az után meg abárol-
ván, és fel-metélvén, tégy petrefe-
lyem gyökeret, és levelet belé, azon-
ban morfolly egy cziponyi fejer ke-
nyér bélt, és törj három tyukmo-
nyat belé, azt vagdald-meg, és tedd
a' Tyúk mellé, főzd-meg jól, bors,
gyömbér, sáfrány, szerecsen dió vi-
rágot tethetz belé, ha akarsz, és
add-fel.

Tehén húst, vagy Berbéts. húst-is
főzhetisz illyen lével; igen könnyű el-
kélziteni.

Éles lév.

Mikor éles lével akarsz, vagy Tyú-
kot, vagy Malaczot, vagy e-
gyéb húst főzni, tedd-fel azt sóval,
viz.

vizzel, főzd meg, annak idejében a bár old-meg: azonban almát kell igen jól meg-vagdálni, és ezt tedd egy fazékba a' hús mellé, hadd főj-dön véle, tárkony levelet-ist egy be-lé, igen jó ízt ad néki, eczet ettölts-belé, egy kevés bort-is, czitromot szeletenként, szeretsen-dió virágot-is törsoily belé, bors, gyömbér, sáfrány, és lapos szeltre add-fel, igen szép, és jó étek.

Ha pedig Halat akarsz főzni illyen lével, a' vagdalt almát, hagymát, és tárkony levelet külön kell egy kis tsuporban (pohárban) főzni, (mert a' Hal hamarébb meg-fő a' nál) és közönségesen édesen szokták főzni a' Halat efféle lével; azért ebbe méz kell, hogy jó édes legyen, és minden szerit (a' mint fellyebb) megadván, lapos szeltre add-fel.

Tűdő kása.

FOrrald-fel a' Tűdőt szalonnával együtt, és ki-vévén a' szalonnával,

val, petrefelyem levéllel, és vereshagymával igen jól vagdald-meg, és hozzá-való kis tsuprotkeresvén, Téhén hús lével tedd-fel; de jó sűrön kell hadni, és mikor fel akarod adni, egy tyukmonyat újs eczetben, meg-sodorván, azon forró Tűdő kásával fel-erezd, bors, gyűmbér sáfrány belé, és mihelyt fel-erezted, csak egy forradásig, add-fel, igen jó étek.

Tyúk-fi sóban.

A'Tyúk-fiat meg-melleyesztvén, és tisztitván, csak egészen sóban főzd-meg azután mikor jól meg-főtt, vedd-ki, és metéld-fel, rakd a' tálba; azonban; petrefelyem levelet szedvén, mosd-meg egy kis tálban, önts jó eczetet a' petrefelyem levélre, borsold-meg, ha szűkség, egy kis só-t-is; ezt jól őszve kevervén, öntsd a' Tyúk-fira, vidd az asztalra, még ha egy kevélsé meg-húl, annál jobb, és kedvesebb leszzen.

Me-

Magyar lév.

A' Tyúkot meg-tisztogatván, egészen tedd-fel, forrald fel, abárod-meg, annakutánna spékeld-meg egész szegfűvel, szép apron hasogatott fa-hajjal, megint tedd-fel a' fazékba, a' magalevét szűrd reá, hasogatott petrefelyem gyökeret melléje, eleven borsot, főzd-meg jól, mikor meg-fő, bors, gyömbér: csak úgy egészen add-fel egynehány szeletetskére, a' meg-főtt petrefelymet szépen fellyül rakd reá, és vidd az asztalra.

Kotzka lév.

Főzd-meg a' húst, akár Tyúk, akár egyéb húslégyen, abárod-meg, azonban mikor meg-főtt, kotzka módon metélly kenyeret, és aztrántsdimeg erőssen vajban, tedd a' húshoz, bors, gyömbér belé, lapos szeltre add-fel: ha Tyúkot találz főzni ilyen lével, egynehány szeletetske szalonnát-is tégy belé, jobb ízű lesz, ziroffabb-is.

Lúdas

Ludas kása.

A' Lúdat metéld-fel, és főzd-meg jól vizben, sóban, mikor a' Lúd jól meg-főtt a' mint kell lenni, a' levét szűrd-le, és főzz Kőles kását benne, ez meg-fővén, rakd a' Kásába a' Lúdat, bors, gyömbér sáfrány jól légyen benne, add-fel, avagy a' főtt Lúdat rakd ki szépen tálba, és a' kását úgy töltsd reá fellyül.

Ha pedig a' Lúdnak más levet akarsz tsinálni, vagy sütni akarod, tehát csak az aproték jával főzzed a' Kását, és ki-tsinálván vidd az asztalra.

Hideg éték.

Főzd-meg jól a' Disznó lábait, szedd-le a' zírját, es mikor meg-fő, törj fokhagymát, azt a' maga levével verd által a' szitán egy tálba a' lábra, vidd-ki hadd hűllyön-meg.

Sárga lév.

Sárga Murkot, egy kevés petre-selymet, vagy hat jó fő veres-hagy-

hagymát, jól meg kell vizben főzni, és szitán verd-áttal, azután sáfrányozd-meg, és nád mézzel, vagy egyéb mézzel édesítsd-meg: tengeri szőlőt, malosa szőlőt tégy belé egy fél marokkal, és a' Halat, Tyúkfiat, vagy egyéb húst vizben meg-főzvéni szűrd-le a' sós vizet róla, és azt a' levetreá öntvéni, forrald-fel véle, add-fel, Tyúkhöz, Halhoz, Húshoz hozzáillik. Jó étek az, a' ki szereti.

Töltött Tyúk.

A' Tyúkot, vagy Galambot meg-melleyesztvéni, tisztogatván, csak úgy nyersen töltsd egészen ilyen-képpen meg: Szalonnát, veres hagymát, keményen főtt tyúk-monyat, petrefelyem levéllel, borssal, gyömbérrel öszve kell jó aprón vágni, és ezzel töltsd-meg belől-is, és a' bőr alatt-is, e' meg-lévén, foányaszd-meg, és meg tisztogatván, tedd-fel vizben főzd-meg, azonban szépen hasogatott petrefelyem gyökeret tégy

tégy melléje, metélt vereshagymát, két vagy három egész fokhagymát, főzd-meg-jól, borsgyömbér, szerepsen dió virágbelé, és add-fel.

Tárkonnyal.

REnd szerint Bárány húst szoktak főzni tárkonnyal, noha a' szegény ember nem nézhet arra, hanem egyéb húst-is meg-főz, ilyen lével tudni illik: A' húst fel-tévén, abárod-meg, tégy igen szép tárkony levelet belé, ugyan jótskán, és mikor meg-fő a' hús, etzetezd-meg, egynehány szeletetske szalonnát-is tégy hozzá, és mikor fel akarod adni, egy tsuporba űs tyukmonyat, egy párányi liszettel erezd-fel, töltsd a' többilévhez a' fazékba, hogy legyen fejéretske a' leve, és lapos szeltre add-fel; de arra vigyáz, hogy nem kell igen meg sűríteni a' liszettel, mert nem léssen szép, ha meg-borfolod, száfrányozod, igen jó lesz: de úgy tsak fejéren-is jó étek.

Kapor.

Kaporral.

Mikor szép gyenge a' Kapor, meg-
 abárolván a' Húst, tégy Kap-
 rot a' hús mellé, tárkonyt, egy ke-
 vés szalonnát-is vékony szeltenként
 az-után eczetezd meg, (jó étek a' ki
 szereti.) ha Tehén, vagy Berbéts
 húst főz ilyen lével, szalonna nél-
 kül-is elég ziros lesz.

Balás lév.

Tedd-fel a' húst, főzd-meg vízben,
 sóban, abárod-meg, azonban
 petreselyem gyökeret, és vereshagy
 mást bőven tégy belé, főzd-meg jól
 véle: annak utána eczetezd meg jól,
 egy kevés bort-is botsáfs belé, jobb
 ízt ad néki, bors, gyömbér, szeretsen
 dió virágot belé, 's add-fel.

Sufa.

Ilyen lével közönségesen Bárány
 húst szoktak főzni, (noha egyéb-
 hez-is hozzá illik, úgy mint Sódor-
 hoz, Tyúkhöz, 's többi ilyen kép-
 pen: A' húst főzd-meg sóban, vízben,
 abáold

abárod-meg, egynehány szeletetske szalonnát-is tégy belé, hadd-főjjön véle, és egynehány tárkony levelet-is: mikor meg-főtt, egy fazakatskába végy ugyan jó bort, eczetet, egynehány tyukmonyat, egy kis lisztetskét, habard egybe jól, bors, gyömbér, sáfrány belé, és a' hús le- vével erezd-fel, tedd a' tűzhöz, forrald-fel; de szüntelen sodorni kell mint a' kázás levet, és a' főtt húst tálba rakván, úgy öntsd a' húfra fel- lyúl; mert ha fazékba töltöd a' hús mellé, meg-túrodzik, ha pedig tálk fejéren akarod, sáfrány nélkül-is jó csak legyen jó borsós. add-fel, szép éték, és könnyű el-készíteni.

Tyúk káposzta lévben.

A Tyúkot meg-tisztogatván, Ká- poszta lévben tedd-fel, csak úgy egészen abárod-meg; és főzd-meg jól, mikor fel-adod metéld-fel rakd tálba, tölts levet reá, és tormád jól-meg, jó éték a' ki szereti

Bárány

Bárány jó Rántva.

A' Bárány fejét, lábát, tedd-fel egy fazékba mind gy: pjaftól, forrald-fel, ki-vévén koppaszd meg: tisztogasd-meg szépen, és megint sóban, vízben, tedd fel, főzd-meg jól annak módgya szerint, a' meddig jól meg-fő, vedd-ki, és abárod-meg szépen, azonban tsinálly kadóczott, az az, egy tálba tölts bőrt, vagy sert, hogy puhább legyen abba tyuk-monyat, lisztet, jó sűrűn kell keverni, mint az ostyának olyan tészát kell tsinálni, és mártogasd abba a' meg-főtt Bárány lábát, és fejet, de hasítsd ketté a' f jet; és úgy meg-mártván, rántsd-meg forró vajban, egy serpenyőben, és fel-adván fellyül nád-mézzel trágyázd-meg; ha nincs, annélkül is jó.

Vendég lév.

A' Melly húst Vendég lével akarsz főzni, azt tedd-fel vízben, sóban, főzd-meg, abárod meg szépen,
és

és megint fel-téven, a' maga levét szûrd rá, főzd-meg jól. Azonban a' levét tûnald: egy jókoru tsuporba tégy bort fel húst ahoz képest, abba egy darabb fejer kenyeret; ezt meg-főzvé, szitán verd-által, abba tégy mézet, malosa szőlôt, mondolat apró szőlôt, almát, kôrtvélt, lapossan tzikelyenként metélve abba bors, gyömbér, sáfrány, ezeket jól ôszve sodorván, a' húsnak a' levét szûrd le, és ôntsd-ki, és ezzel a' fôszeres lével, botsásd-fel a' húst, és főzd-meg jól együtt, és add-fel: igen szép étek, fôképpen ha a' fûszerzámoknak szerit teheted.

Galluska.

A' Tyúkot, vagy egyéb húst feltéven, vízben, sóban, forrald-fel, és annak idejében meg-abárolván, halogatott petreselyemmel tedd-fel, (nyárban pedig petreselyem levéllel-is meg-lehet) azonban morfolly kenyér belet, tedd egy tálba, törj
négy

négy, vagy öt nyers tyukmonyat belé, és lisztel együtt borsfold, és sáfrányozd meg; ezeket törd őszve, hogy jó kemény legyen, és aprónként a' kalánnal hánd a' forró vízbe, (lévbe) és ott jól fel-forralván, add fel; jó étek, és könnyű el-készíteni.

Majoránna lév.

A' Tyúk-fiat vagy egyéb húst, akár sülve, akár főve, metéld-fel, rakd egy lapos serpenyőbe, tégy kaprot belé, és sós lémonyát is metéllyszeltenként belé, egy kevés majoránnát is, abba bors, gyömbér, és szeretsendió virágot: annak utánna tölts húslevet reá, bort, egy kevés eczetet, ezeket a' lapos serpenyőben jól főzd meg, egy kevés lisztet ránts belé, akár szalonna zirban, akár pedig vajban, hogy sírossabb legyen, és add fel.

Tüdő étek.

Főzd-meg erőssen a' Tüdőt, hogy jó lágy legyen, vagdald-meg szép aprón a' vágó-késsel, az-után

C

rántsd

rántsd-meg vajban, tengeri szőlő, nád-mézet, sahéjat, borsot, gyömbért belé, egy kalánnyi tehén húslevet, czitromvizet, vagy czitromot szeltenként, és egy talátskában add fel.

Ha pedig Udvari módon akarod fel adni, hadd hűllyön-meg egy kevesé, 's akár tormába, akár pástétomba öntsd, vagy tfináld-bé, és add-fel, jó leszzen, de legjób az etzetes tûdö efféle *spéciálé*-nak.

Kotsonnya.

A' Tehén lábait ajakostól főzd-megjól, sóban vízben, abárod-meg, 's szépen borotváld-meg, ha szükség tedd egy fazékba, önts jó erős eczetet reá, és sállya leveles bőven, mind csak hidegen, és hadd légyen benne, mikor kell, fel-adhat sz benne, kedves étek.

Kutkusa.

A' Berbéts-bélt mosd-ki igen szépen, azonban a' Tûdöjöt fonnyaszd

nyaszd meg jól, és igen aprón vagdald-meg, szalonnával veres hagymával, és petrefelyem, és töltsd-mega' Berbéts gyomrát, és valami vastagbél-t-is, és főzd-meg mint szeted, akár spékkel, akár tormával, akár egyéb lével, és jó melegen add fel.

Keresdi lève.

EGészen tedd-fel a' Tyúkfiat, Tehén hússal együtt, és hadd főj-jön, és mikor akarod abárolni, vedd ki onnét, abárold-meg metéld fel, rakd fazékba, petrefelyem gyökere aprón bort, tehén hús levet tölts reá, ezeket együtt főzd-meg jól, citromot szeltenként, ha az nints, citrom levet, bors, gyömbér, szetsen dió virág, szegfű, lapos szelt-re add-fel.

Lábból való Saláta.

TEdd-fel a' Disznó, vagy Tehén lábát vizben, sóban, főzd-meg igen jól, és meg-abárolván, meg-tisztogat-

rogatván tsak úgy lév nélkül rakd szépen egy tálba, azután nyers zöld petrefelyem levéllel fellyül rakd bé, hideg borsos eczettel fellyül öntsd-meg, úgy hidegen add-fel.

Nyelvet főzni.

Főzd-meg a' Tehén nyelvet, tsak úgy vizben, sóban jól, vedd-ki, abárod-meg, hasítsd ketté, és a' rostélyon piritd-meg igen szépen: az után tfinálly gyömbéres, vagy gyümöls levet, (mint alább) és felmetélvén tedd abba a' lévőbe, és főzd-meg jól benne. Ha pedig egyéb lével akarod készíteni, vagy tiszta borssal, vagy másképpen, te lássad, ha a' magalevéből készithetsz. Ha pedig sűtve akarod meg-enni, tsak úgy egészen meg-piritva tedd hídra, fellyül borsold-meg, és ha levet tfináltál néki, töltsd alája, vagy tsak szárazon add-fel.

Eczet-

Eczettel hagymával.

TEdd-fel akár miféle húst vízben, sóban, főzd-meg, és minek utánna meg-abárlod, metélly vereshagymát belé, petreselyem gyökérrel együtt, és ha a' hús ősztvér, két szeletecske szalonnát-is tégy belé, avagy ha a' nélkül-is ízereted, lássad: hogy pedig a' leve sűrűtskébb legyen, némellyek egy vagy két tyukmonyat útnek belé, vagy egy kalánlisztet meg-rántnak valami zirbà, és azzal fel-eresztik, és szeltre úgy adgyák-fel. Lássad te, mint akarod.

Bárány húst Német módon.

A' Bárány-húst tedd-fel vízben, sóban, főzd-meg, azonban ha fogatott petreselyem gyökeret tégy belé, és főzd-meg jól, azután szalonna zirban pergely egy kevés lisztet, erezd-fel a' hús levével, bors, gyömbér; ha sáfrányt téíz belé, jobb, és ízeb lesz, avagy a' mint érkezhetsz add-fel jó melegen.

Savanyu petsenye.

A' Petsenyét süsd-meg szépen, es a' nyárfrúl le-vován, metéld jó darabotskákön, mint a' Kukréjtnek valót, metélt petrefelyem levelet-is tégy hozzá, és Tehén, vagy Berbéts hús levével fel-ereztvén, főzd-meg jól, abba, bort, eczetet, czitromot szeltenként, vagy czitrom vizet, majoránnát, bors, gyömbér szeretsendió virág, és fel-forralván, add-fel.

Némellyek almát, vereshagymát meg-metélvén, meg-rántyák valami zirban egy kis lisztel, és úgy teszük a' fel-metélt süthöz, és egy kevelsé meg-mézelvén, fel-adgyák.

Bárány-fő hidegen.

Főzd-meg szépen, tisztogasd-meg lábait, bélét, fejét, meg-főzvé, rakd tálba, keményen főtt tyukmónyat hasogals reá, sózd-meg, borsold-meg, tölts eczetet reá azután fellyül turbolya, tárkony, petrefelyem levéllel rakd-meg, és azon fellyül borsold-meg, igen jó saláta. *Lutber.*

Lutber lève.

Ilyen lével leg inkább Tsukat szoktak főzni, hús évő napokonnoha egyéb Halhoz-is hozzá illik, illyenképpen: Metélly szalonnát, mint a' salátára szokták metélni, pergeld-meg jó portzogóson, kenyér kotzka szelttel együtt, abba tégy jó eczetet, bors, gyömbér belé, azonban a' halat más edényben főz-meg vízben, sóban, és mikor megfőtt, a' halat abból a' lévből vedd-ki, és szépen rakd a' tálba, és azt az el-készítettet levet fellyül öntsd reá más tállal fed-bé, és vidd az al-talra.

Tejes borsó.

A' Borsót meg-hajazván, főz-meg, Atörd-meg, és téjjel vagy téjfellel cressz-fel, és az után a' szokás szerint pergely szalonnát fellyül reá, és add-fel, a' szalonnát elsőben vízben meg-főzvé, azzal a' lével-is fel-cresszthetni, és olly sűrűn, a' mint

szokás: ha pedig Orjával szereted, vagy sódorról, annál jobb lesz.

Lapos Tűdő, Máj.

Tiszta vízben főzd-meg jól a' Tűdőt, 's a' Májat, onnét ki-vévén, tisztogasd-meg, és lapossan szeltenként metéld-fel, tedd-fel Tehén, vagy Berbéts hús lével, petrefelyem levéllel együtt, mikor jól meg-főtt, pergely egy parányi lisztet valami zirban, öntsd mellé, bors, gyömbér, forrald-fel, és jó melegen add-fel. Ha pedig zöld petrefelyem leveled nints, gyökerével főzzed, úgy-isigen jó.

Téjfellel.

Ilyen lével leg inkább Tyúkfiat, vagy Galambfiat szoktak főzni; így a' Tyúkfiat: tedd-fel vízben, sóban, egynehány szeletetske szalonát, abárod-meg csak úgy egészen, és a' maga levét reá szűrven, petrefelyem levéllel tedd-fel, azonban hogy meg-fő, végy téjfelt, újs vagy két tyukmonyat belé, sodord-meg,

és

és a' levével ereszd-fel, mint a' Sufat fodorni kell, hogy meg ne turod- zék, töltsd a' hús mellé, és bors, gyömbér, ha sáfrányt-is téfz belé lassad, de fejéren-is jó, egynéhány szeltre add-fel. *Orjával.*

HA Lentsét, vagy Borsót, vagy Kását akarsz főzni Orjával, vagy Szalonnával, vagy Tehén hús- sal, vagy Berbéts hússal, vagy egyéb- bel, a' húst tedd-fel vízben, sóban, forrald-fel. abárod-meg, és a' levét reá szűrvén főzd-meg, más fazékban pedig a' Lentse vagy Borsó főjjon, és mikor meg-akarod törni a' lentsét, a' levét szűrd le róla, törd-meg jól egy kevés lisztel, és mikor meg-föz- ted jól a', hús levével ereszd-fel, hogy jó sűrű legyen, és húst talba rakván, a' Lentsét, vagy borsót fel- lyül öntsd reá, és zirral trágyázd- meg, vidd az asztalra.


Szürke lév.

VÉgy egy darab fekete kőz ke-
 C S nye-

nyeret, vereshagymát, azt jól együtt meg-főzvé, szitán verd által, petrefelyem gyökeret-is kell főzni azon lévben, de a' petrefelyem gyökeret tzerhával ószve kell kődni, és mikor a' többit által-vered, azt ki-vévé hadd egészlen, és olztán úgy ereszd fel a' hással, eleven bors belé; és mikor megfőtt, bors, gyömbér, szetsen-dió virág: ha pedig halat főz, fa oljjal kell zirofitani, eczetet belé, és bort, citromlevet, és jó melegen add-fel.

Gombát főzni.

HA Lása-gombát, vagy Pisztritz-gyombát akarsz főzni, tisztogasd-meg szépen, hámozd meg, és a' vágó kéffel, szalonnával, igen szép apron vagdald-meg együtt petrefelyem levéllele egybe, tedd-fel, vízben főzd-meg, bors, gyömbér, ha szetsen-dió virágot tész belé, lássad.


 MASODIK RÉSZE.

Sültök.

Mustos Patsenyé.

A' Patsenyét jó levesten süsd-meg, akár Tehén, akár Berbétshús legyen, és mikor fel-akarod adni, egy tálban metéld-fel, és meleg mustal öntsd-meg, az után tormázd-meg. Ha pedig mustod nincs, tsinálly mézes bort, a' reszelt tormát tedd belé, úgy töltsd a' sültre, az is egyet szolgál: jó éték, ki szereti.

Sült lész.

A' Sült Madárra, vagy egyéb sültre így tsinálly levet: Végy egy kevés bort, vizet, azt forrald-meg, tégy egy kalán irós vaját belé vagy egyéb vaját, borsold-meg, szegfű, szerecsen-dió virág belé, és öntsd a' tálba a' fel-metélt sültre. Ha pedig

másképpen szeretted, tfinálly így :
 A' sültet metéld-fel a' tálban, végy
 egy kevés tehén hús levet, bort, e-
 tzetet a' mennyit elégnék gondol-
 nál, fűszerzám zd-meg, úgy töltsd
 a' Madárra a' tálba, és tedd a' szén-
 re, forrald-fel a' tálban, ha lesz egy
 tris czitromod, szeltenként metéld
 reá: ha az nints, csak czitrom viz-
 zel-is jó, add-fel.

Kárbonata.

A' Borjú, vagy Bárány májat, azon
 nyerffen, aprón meg-kell vag-
 dalni, fel-kell nyerstyukmonnyal e-
 resztteni, de nem foktyukmony kell
 hozzája, ha igen ritkának tetszik mi-
 kor vágod, egy-kis fejer kenyér bé-
 let kell elé vetni: és meg-sűrűdik,
 abba borsot, gyömbért, szeretsen-
 dió virágot, és mint a' tar-petsenyét
 takard olyan hártýába, jól tzdve-
 keld-meg, ki ne bomollyék, és vaj-
 ban igen szép pirossan egészen ránsd-
 meg, mikor meg-rántódik, vedd-ki,
 és szel-

és szeltenként metéld-fel, és körülrakd tálba, vetrecze módon: azonban még el-készülne, Borjú húst, és apró Madarakat kell közibe sütni, és mind a' Borjú húst, mind a' környüle valót rakd-meg szépen mondolával, de a' Sültet, és Madarakat kenyér béllal meg-kel hinteni, mint mikor Fúrjeket sütnék; hogy szép pirosan légyen; azonban levének végy egy tsupor bort, eczetet, nád-mézet, vagy egyéb mézet, borst, gyömbért, szeretsen-dió virágot, szegfüvet, malosa-szözlöt, tengeri szözlöt, mondulát, egy fris ezitromot szeltt módgyára, egy kevés kenyér bélt, ezek együtt lévén, jól meg-kell főzni, az-után akár hidra add-fel, akár pedig a' petsenyét a' tálban öntséd meg véle; de meg-is kell sáfrányozni, ha úgy szereted,

Kappan lév.

A' Kappant, vagy Tyúkot meg-sütvén, a' tálba metéld-fel, azonban

ban kenyeret kell lapos szeltenként meg-tzifrázni, azaz, rostozni, és ezt vajban meg-rántván, a' Kappan köz-zé kell rakni a' tálba, azonban körtvélyt, almát lapossan metélvén, meg kell tzifrázni, és vajban, mézben rántsd meg, azután egy tiszta serpenyőbe vagy pőrsőbe szeltenként metély fris czitromot, ahhoz tégy fűgét, mondolát, malofa szőlőt, gyömbért, borsot, szeretsen-dió-virágot, sáfranyt, szegfűet, jó bort, egy-kis eczetet, egy kevés kenyér bélet, ezek együtt lévén, erőssen fel-forralni mind szer számostól, az-után mikor jól meg-forr, öntsd a' tálba, a' fel metélt Kappanra, vagy Tyúkra, vagy egyéb sültre, és ujjolag tálastól tedd jó szénre, és forrald-fel a' tálban, más tállal fedd-bé; és mikor az asztalra akarod vinni, trágyázd-meg nád-mézzel, fa-hajjal, és add-fel.

E' pedig olyan majd, mint a' Gyűmölcs, vagy Malofa-lév. *Madár*

Madár lève.

SÜsd meg a' Tyúkot, és vajjal, vagy Szalonnával, vagy egyéb zirral öntözzed, azonban levének aprits vereshagymát, aprón szeltenként ugyan jótskán, azt rántsd meg vajban igen jól, hogy légyen lágy; az után ha lész, sós czitromot tégy hozzá, ha nem lész, csak azt a' hagymát vagdald meg aprón, malofa szőlővel, tölts egy-kevés Tehén húslevet reá, és az után bort, eczetet, szin-mézet, hogy jó édes légyen, az után bors, gyömbér, sáfrány, szegfű belé, czitrom levet is ha szükség lész, a' czitrom helyet. Ezek együtt lévén főzd meg jól, és a' sült Tyúkot, vagy egyéb sültet fel-metélvén, öntsd meg ezzel a' lével, és add fel.

Sült.

Ezekből mind Sülteket csinálhatni, és csak úgy szárazan fel adhatni: Tyúk sültve: Tehén hús pe-
tse-

tsenye sülve : Berbéts hús sülve :
Bőrös petsenye , szegfű lév alája :
Kolbász , Májos , Odalos sülve ,
sós káposzta melléje , Díznó petse-
nye , azt meg-hinteni kőmény mag-
gal , és úgy sütni.

Vad bús sülve.

A' Vad húst mikor akarod sütni ,
elsőben forrald-fel , az után spék-
keld-meg szalonnával ' és úgy vond
a' nyársra , és mikor meg-sül , a' tálban
borfold-meg ; vagy pedig tálak tedd
forró vízbe , hadd vonnya-ki a' vé-
rét , bár ne forrald-fel.

Lúd sülve.

Mikor a' Lúdat egészen akarod
meg-sütni , tégy fenyő magot ,
sallyát , majóránnát belé , és úgy
súsd-meg , hadd verje által a' szaga ,
és igen jó ízt ad néki.

Czitrom lév.

A' Tyúkfiat , vagy Madarat , vagy
egyéb sültet spékeld meg , igen
szépen súsd-meg , azonban egy tsu-
por-

porban végy Tehén hús levet, vagdally petrefelyem levelet szép aprón belé, vagy tsak tzitrom vizet, az után írós vaját; ha az nints szalonna zirt, vagy hájjat, bort eczetet, gyömbért belé: ezek a' szerek együtt lévén, főzd-meg jól, a' sültetmetéld-fel, és öntsd reá.

Töltött Tyúk.

A' Tyúkot, vagy Galambot meg-melleyesztvén, tisztogatván, tsak úgy nyersfen töltsd meg egészen, ilyen képpen: Szalonnát, vereshagymát, keményen főtt tyukmónyat, petrefelyem levelet öszve kell jó aprón vágni, arra bors, gyömbér; ha sáfrányt tész belé, annál szebb, és jobb lesz, ezekkel-is a' fűszerezámokkal egybe kell jól vágni, sózd-meg a' mennyire elég: ez meglévén, töltsd-meg ezzel a' Tyúkot, vagy egyéb Madarat, belől-is, a' bőre allat-is ha egy-kevelsé meg-fonnyasztod, ha nem-is, lássad: vond
nyárs-

nyárra, és szépen sűsd-meg, add-fel, ha levet tfinálsz alája, tedd hídra, és úgy add fel. Ha pedig len más-képpen szereted tölteni, lásd-meg alább.

Gyümöls lév.

BOrba fejer kenyeret kell hánni, ezt szitán verd által, abba mézet, borsot, gyömbért, sáfrányt, almát, kőrtvélyt szeletenként kell metélni, tzifrázd-meg, és az által-vert borban jól meg-kell főzni, ha vagyon malosa szőlőt, mondolát belé, és hídra tedd fel sűlt alá, ha pedig a' kőrtvélyt meg-rántod mézben, jobb lesz.

Szeg-füves lév.

BOrba köz kenyeret, vagy jól meg piritott kenyeret meg-kell jól főzni, a' szitán verd által, abba méz, bors, gyömbér, hogy jól meg-érez-zék, abba malosa szőlő, mondola; add-fel sűlt alá.

Bersporral.

SZalonnát met. lly mint a' salátára- meg pergelvén, azonbá lokhagy-
mát

mát fejenként meg-tisztítván, megkell törni, és eczettel fel-keferezteni: ezeket forrald-meg, bors, gyömbér, öntsd-meg, add-fel, metélly sültet a' tálba.

Despot lév.

EZ mint a' bors porral majd úgy jár: szalonnát mint a' salátára, ezt pergeld-meg, fokhagymát megtisztítván törd-meg, és borral, vízzel erezd fel a' serpenyőben, egyszer fel-forralván, a' sültet metéld-fel, és öntsd rá, ebbe nem-kell eczetet, sem pedig a' sültet nem kell hídra adni, jó étek, ha szeretted.

Gyömbéres lév.

Mint a' Gyümölcs lév egészen majd olyan; ezt ki-vévén, hogy nem kell alma, körtvély belé, hanem csak gyömbér bőven, hogy megérezzék, és a' sültet hídra add-fel, ezt a' levet alája, vidd az asztalra.

Mikó lév.

TEhén hús lévben, vagy ha az
aints

nints, egy kis vajas vízben, petrefelyem levelet kell vágni, meg-főzvé, bors, gyömbér, és a' tálban a' megmetélt sültet öntsd-meg véle, vidd az asztalra.

Leány sarjával.

SZed-meg a' torma levelét, és zöld fokhagymának a' szárait, ezeket tedd-fel vízben, főzd-meg jól, hogy főjjon-ki a' vadsága: onnétki-vévén, a' kezeddél jól nyomogasd ki a' vad levét, tedd mosárba, törd-meg jól, meg-törvé, ereszd egy-kitsiny vizet belé és tiszta ruhán fatsard által, abbabort, eczetet, egy vagy két nyers Tyukmonyat, bors, gyömbér; ha meg-sáfrányozod lássad: ezek együtt lévén, torrald-meg, és a' sült alá hídra add-fel: az az, meg kell tölteni a' pipét, vagy Réztét, és a' Pipének aprólékját, lábait 's azt főzd meg tiszta vízben, sóban, a' mint szokás, ezeket tálba ki-kell rakni, öntsd reá az elkészí-

készített zöld levet, és a' Pipét, vagy Rézét hidra add-fel: jó étek ha jól tsinálod. *Megy sáfa sült alá.*

EGy fazékba tégy Meggyet, bort, fejer czipó bét, főzd-meg erősen, és szitan verd által, az után töltsd egy tsuporba, és sze tt módgyára metélly czitromot belé, bors, gyömbér, sáfrány, fa-héj, szegfű, méz, mondolat belé, de a' mondolat, aprón kell metélni: főzd-meg jól, és hidra add-fell, akár mi petse nyéhez jó étek.

Tzifra lév.

A' Lúdnak, vagy Pipének, vagy Kappannak az aprólékját főzd-meg vízben, sóban, és a' töltelekét, mellyel a' Lúdat, vagy Pipét megtöltöd, így kell tsinálni: Végy mondolat, hánd forró vízbe, és a' héjától tisztogasd-meg szép fejéren, az után mosárban törd-meg, hogy olyan legyen mint a' tézta, és mikor töröd, rósa vízzel öntözd, azonban

ban egy tálba készítvén a' mondolát, tiszta tyukmony fejéit verj belé, és azzal fel-eresztvén, rósa vizet, nád-mézet-is, tengeri szőlőt fel kell forralni borban, hogy meg-dagadgyon, osztán habard egybe, egy-kevés só-t is, gyömbért, szeretsen-dió virágot, de ne igen sokat: ezek így lévén, mikor akarod a' Lúdat, vagy Pipéc, tölteni, tehát tsak a' bőre alá töltsd, ne beléje: és meg-töltvén, meg-ne fonnyaszda' Lúdat, hogy a' nád-méz ereje ki-ne mennyen, hanem tsak nyerssen vond-fel a' nyárfra az apró-lékját tiszta vizben, sóban meg-főz-vén, abból a' lévből végy egy tsu-porról, a' mennyire levet akarsz tsi-nálni, ahoz bort, eczetet, nád-mézet bőven, vagy egyéb mézet, mondo-lát egészen, rósa vizet, egy czi-tromot, egynéhány tyukmony fejéit; habard-fel jól, és mint egy kafsás levet, ereszd-fel a' lével, sodord, és forrald-fel jól a' Lúd aprólékját, és
rakd

rakd egy tálba, ezt a' levet öntsd reá,
 es hidra add-fel a' sültet; de a' czi-
 romot egy tányérra lapossan kell szel-
 ni, és jól meg nád-mézelní, és úgy
 kell a' sültre fellyül rakni.

Váradi lóv.

Mikor a' Tyúk jó leveffen meg-
 sült, spékeld-m g fa-hójjal, e-
 gész szeg-füvel, és megént jobban
 üsd-meg, vajjal, vagy szalonnával
 lepegesd-meg, az után piríts kenyé-
 ret szeltenként, és azt mártsd-meg
 jól mézes borban, ha malosa borod
 nintsen, és a' kenyeret jól meg-
 gyömbérezvén, rakd tálba a' sültet,
 add-fel reá egészen, vagy metéld-
 fel, könnyebben ehetnek benne.

Töltött Malacz.

A' Tüdőjét, Májját forrald-fel egy
 kis szalonnával, az után vágd ap-
 rón hagymával, petreselyem levél-
 lel, majoránnával együtt: abba bors,
 gyömbér; ha sáfrányt tész belé, lás-
 sad, süs egy nyers tyukmonyat is be-

XI le:

lé: ezeket jól egybe vágván, töltsd meg a' Malaczozt, vard bé, hogy ki ne bomollyék, egészen sűsd-meg, és tsepegeds-meg izalonnával, vagy egyéb zirral; ha pedig csak úgy akarod a' Malaczozt szárazon meg-sűtni töltelek nélkül, úgy-is igen jó, csak szépen sűsd: és vidd fel.

Fűstölt Petsenye.

Vond-fel a' petsenyét nyárfra, tedd-fel kevelsé a' fűstre, hogy meg-járja, és úgy sűsd-meg, jó ízt ad néki, a' Tehén petsenyéhez illik inkább; noha a' Disznó hús-is jó így.

Fokhagymás Petsenye.

Törd meg a' fokhagymát ugyan jó fokatskát, vízzel erízd-fel egy fazékba, és a' sűtni való petsenyét tedd belé, hadd legyen benne egy fél óráig, vagy tovább-is, az után vond nyárfra, sűsd-meg: vagy pedig mikor a' petsenye félig meg-sült, spékeld-meg tisztított fokhagymával igen gyakran: a' nyárfáról bár ne

vond

vond-le, ott-is meg lehet, jó ízt ad néki,

Dió Sása.

Dió bélt meg-tisztítván, egy darabig vizben állott fejeér kenyér, és egynehány fokhagymával törd-őszve a' mosárban, és eczettel a' szitán verd-által, és tedd hídra a' sültet, azta' levet öntsd alája a' tálba.

Bárány hús piritva.

Főzd-meg a' húst, hogy lágy legyen, az után tedd rostélyra, piritd meg szépen, hintsd meg sóval, köménnyel, és borsal, és add-fel. Ha levet akarsz néki csinálni, mint a' mézesbort, hogysűrűtske legyen, egy kalán lisztet tégy belé, bors, sáfránygyömbér, és két, vagy három szelt belé, és a' húst hídra add-fel.

Sáallyás petersenye.

A' Tehén húst, vagy Borjú húst spékeld meg sáallyával, és mikor sűtik szalonnával, vagy egyéb zirral tsepegetni kell, és mikor elfel-adod, borsfold-meg.

D

Tölze-

Töltelék.

Mikor Tyúkot, vagy egyéb Madarat akarasz tölteni, sütni, két, vagy három Tyukmonyat ránts-meg vajban jó keményen, azt petrefelyem levéllel, kenyér bélllel, vereshagymával, majoránnával, és szalonnával jól vágd-egybe, abba bors, gyömbér, sáfrány; ha édeszen akarsz, egy-kevés mézettel tegy belé, és ezzel töltsd-meg, vard-bé, hogy ki ne bomolyék, szépen megtsepegetvén, sütvén, vidd-az asztalra.

Vetrecze.

A' Húst vond nyársra, és mikor félig meg sült, jó leveessen vond le, meté'd-fel szeltenként, tedd egy serpenyőbe, vagy egy lábasha, metélly szalonnát-is közibe lapossan, és vereshagymát bőven, és rántsd-meg jól, úgy hogy a' szalonna-is jól meg-rántódgyék, és mikor így a' magazirjában meg-főtt, bors, gyömbér belé, add-fel. Némellyek egy-kis etzetet-

tzetet-is erőstenek belé; lássad te,
úgy tfináld, a' mint szereted.

Sült Pástétom.

A' Vad-hús ha temérdek, egyné-
hány helyt verd-á' tal a' késsel,
sórd-meg, és rostélyon piritd-meg,
mind kívül, belől szép sülvé legyen,
spékeld meg szép szá' onnával véko-
nyon, bors, szegfű, gyömbér, sállya
levelet belé, és úgy tfináld tészta-
ba, tedd a' kementzébe, a' tészta-
ját is hadd süllyön jól-meg, a' tészta-
ját pedig ros-lisztből tfináld, csak tisz-
ta vízzel, sóval, akár búza-lisztel,
tyukmonnyal, sóval, vízzel gyúrd-
meg, és meg-sülvén, vidd az asztalra.

Fürj hús sülvé.

Vonogasd nyársra, és mikor pi-
rúlni kezd, morsalt kenyeret
hínts reá, es reá ragadván a' maga
zirjában meg-rántódik.

Malosa lév sült alá.

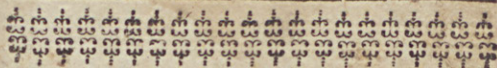
EGy itze borban mondolát, fügét,
malosa-szóldt jó bőven belé,

jól mézeld-meg, bors, gyömbér, sáfrány, szegfű: ezeket jól meg-kell főzni, az után vajas mézben ránts tzipót mind kotzka, mind pedig lapos szelt módon: mikor fel akarsz adni, töltsd tálba a' levét, fellyül hídra a' sültet, és a' sültre hintsd reá a' kotzka szeltet, és a' lapos szeltet rakd melléje, és a' malosát, mondolat, fűgétfellyül rakd reá, és add-fel.

Húst bé-sózni.

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

Némellyek szoktanak fokhagyma helyett fenyő magot tenni belé (de a' Magyarok nem igen szokták úgy ;) hadd álljon úgy egynehány nap: etzetet-is tehetz belé, ha fok eczeted vagyon : és a' hús jó lesz sütni, főzni ; a' tseberben pedig nyomtasd megkövel, mert ha a' vizen kívül áll, a' legyen meg-szállják, és nem léfzen jó. **HAR.**



HARMADIK RÉSZE.

*Vajas Étkek.**Mondola Tortáta.*

A' Mondoláknak a' héjját le kell venni, és Mondolát mosárba tévén, mind addig kell törni, míg olyan lészen mint a' tészta, és gyakorta kell hintezni rósa vízzel, hogy olajja ne ereszkedgyék: az után két annyi nád-mézet törj belé mint a' lisztet, azt verd össze a' mondolával, és annyi tyukmoy sárgáját kell belé verni, hogy se igen sűrű, se híg ne légyen, hanem ollyá légyen mint a' Tolyó-fánkknak a' tésztája, vagy a' puleszka: az után a' mondola Tortátának a' formáját bé kell tenni tiszta vajban, hogy meg pirosodgyék, és öntsd osztán abba a' vajas formába a' mondolát, és tedd a' kemenczébe, sűsd-meg; de

reá kell vigyázni, hogy meg-ne égjen, a' formát annyira meg-kell vajazni, hogy a' mőndola tészta reá ne ragadgyon, és midőn meg-sűl add-fel, ha ki szereti ehetik benne, tsak hogy ritka étek ez az embereknél.

Téj-fel kenyér.

VÉgy jól téjfelt, és hat, vagy hét tyukmony sárgáját, ezt verd-egybe egy-kevés róla vizet-is belé: az után szelly egynehány darab fejërtzipó szeltet lapossá, és azt vagy tsak úgy a' tűznél szárazon pirítsd-meg, vagy pedig vajban rántsd-meg, ez meg lévén, egy mázas tálat vajjal keny-meg, és a' kenyeret tedd a' fenekére, és a' téjfelt öntsé reá, és azon táiban a' szénen sűsd-meg, tűzes fedővel fellyül-is borítsd-meg; de egy kis nád mézet-is, vagy pedig egyéb mézet erelzs a' téjfelbe, hogy édessebb légyen, 's-add-fel.

Tálban főtt.

EGy fél fejërtzipót, vagy egy da-
rab

rab fejr kenyeret édes tejben főz-
 meg, ha meg-fő, egy tálba vedd-ki,
 tégy egy kalan írós-vajat, vagy e-
 gyéb vajat belé, nád-mézet, vagy e-
 gyéb mézet, rósa vizet a' szagáért,
 két tyúkmonynak a' sárgáját, hármat
 egészen mind fejérestől; sárgástól,
 ezeket igen jól meg-kell törni a' tál-
 ban, az után egy mázas tálat, vagy
 réz tálat, meg kell vajazni, és töltsd
 abba a' tálba azt, és az után azon tál-
 ban a' szénen süsd-meg szép pirossan,
 trágyázd-meg, és add-fel.

Töltött tyúkmony.

A' Tyúkmonynak, vagy Lúd to-
 jásnak törd-meg mind a' két vé-
 gét, és fűd-ki a' serpenyőbe, avagy
 lábosba azt, rántsd meg, ne felet-
 te keményen: az után vedd-ki, és
 petrefelyem levéllel, mézzel, bor-
 sal, vagdald jól-meg a' vágó-késsel,
 és a' tyúkmony vagy lúd tojás-héj-
 ját töltsd-még véle, 's a' kiből ki-
 süttad, azután vagy a' rostélyon,

vagy szép szálkán süsd-meg, és add-fel: jó étek.

Vajas Klődör.

PEtrefelyem levelet, vereshagymát, keményen főtt tyukmonyat ezeket vagdald-ószve: azután lisztel, nyers tyukmonnyal keverd-egybe, és kalánnal golyóbisonként hánd forró vízbe, és azon levében bors, gyömbér: add-fel.

Új-káposzta téjben.

NYers új Káposztát meg-kell aprón vagdalni, és meg-fonnyasztván, azt a' levét szűrd-le, és édes téjben ereszd-fel, fellyül tyukmonyrántottát tégy a' tálba, és mikor feladod, úgy vidd az asztalra.

Semlye kása.

EGgy fertálynyi tejet meg-kell forralni, abba tégy más fél marok Semlye kását, és mikor jó őregen meg-fő, vedd-ki egy tálba, és jó irós vaját, és tyukmonyat annyit kell belé verni, hogy úgy meg hígúllyon tőle,
minta'

mint a' Mandola kása, nád-mézet, és rósa vizet-is a' mennyi elég, hogy édeséget, és jó szagot-is adgyon néki, ezeket vagy fél-óraig csak hidegen kel keverni, és mikor erőssen fel puffad, egy mázas tálát vajjal meg-kenvén, azt a' kását tedd-belé, és úgy tálástól tedd a' kementzébe, és mikor piros leszsz: add-fel.

Alma éték.

Vagy hat almát, ha többet-is, meg kell sütni annak a' lágyát a' tálba le metélvén, három kalán nád-mézet, vagy egyéb mézet kell belé tenni, három tyukmonynak a' sárgáját, hármat pedig egészen mind székestől, fejérestől: osztán jól meg kell ezeket együtt törni, azután egy mázas tálba szépen tfináld belé, és a' tálba főzd-meg, és add-fel.

Makaró.

Egy kalán olvasztott vaját végy a' tálba, azt jól rántsd-meg, azonban három tyukmoyat ús belé, és

egy darab édes tejben áztatott tzipó-
bél morfolly belé; csak hogy jól-ki-
kell fatsarnia' tejét: és ezeket egy-
kevésfejér liszttel együtt a' kalánnak
jól meg-kell törni, annak után apró-
rónként mint egy dió úgy kell a' for-
ró vízbe hánni, ha jól meg-fő vedd-
ki, és tálba rakván, vagy reszeltt
sajtal, vagy reszeltt kenyér bélel
hintsd-bé, és forró vajjal öntsd-meg.

Olász Makaró.

TSinálly tészta tyukmonnyal, azt
a' lapítófával szépen nyútsd-ki,
és öszve fogdosd an laska módon a'
késsel szépen meteld fel, és midőn
forró vízben meg-főzted, rakd szitá-
tára, hadd szivarkodgyék-le a' vize,
és tálba rakván, közé-közbe re-
szeltt sajtal, és reszeltt kenyér bélel
hintsd-bé, és fellyül forró vajjal
öntsd-meg; de kevesebb légyen a'
reszeltt sajt, ha pedig jó bőven té-
szed is a' sajtot, lássad a' mint te sze-
rated: e' meglévén, hogy melegen
adhasd.

adhasd-fel, fedd-bé más tállal, és tedd forró vizzel való teli fazékra, és a' párájától melegedgyék: jó étek.

Egész Alma.

AZ almát csak meg-kell tisztogatni, nem kell meg-hámozni: azonban vagy két kalán vajban az almát egészen egy serpenyőben rántsd meg, mikor jól meg-rántódik, egy kevés bort, vagy két kalán nád-mézet, vagy egyéb mézet, önts melléje, és az almával együtt főzd-meg, és add-fel.

Tyltött tzipó.

A' Tzipónak ki kell vájni a' belit, és magát is szépen meg-hámozván, tfinálly rántottát hat, vagy hét tyukmonyból, azt a' tzipó belével jól öszve kell vágni, azután egy tálba tévén, vagy három tyukmonyat kell reá ütni, abba nád-mézet, vagy egyéb mézet, tengeri szőlőt, sáfrányt bőven belé, és azokkal megint jobban öszve kell verni, az után azzal kell a' tzipót meg tölteni, és kis tzipó héjjal

tsináld-bé, hogy a' töltelék a' tzipóból ki ne mennyen, azonban egy tsuporban végy nád-mézet, hogy jó édes legyen, mondolat, malosa szőlőt, fűgét, fa-héjjat, és ezekkel a' szerekkel a' töltött tzipót a' tsuporban egészen tedd-fel, és főzd meg-jól a' mig fel-forr; ha pedig nem akarod a' tzipót meg-főzni, tehát rántsd-meg vajban mind töltelékeftől, és tsináld hídra, és úgy öntsd alája ezt a' levet: igen jó étek, ha jól tsinálod.

Spanyor lév.

VAgy hat almát meg-kell hámozni, és négy darabra ketté ketté hasogatván, úgy kell keresztül metszeni, és ezeket: vajban szép pirossan rántsd-meg, ha meg rántódik, szedd-ki a' serpenyőből, és dugj mondolat beléje, és fellyül tengeri-szőlővel hintsd-meg, tölts vagy két kalán bort, és egy kalán vizet hozzá, és tálban forrald fel, egy kalán mézet is tégy belé, borlot, sáfrányt, és ha jól meg-fő add-fel. *Tseb*

Tseb Rántott.

AZ almát meg-hámozván hafítsd négy darabra, vedd-ki a' völgyet, és rántsd-meg vajban mézben, azután tórd-meg jól, és szitán verd által egy tálba, ahhoz tégy tyukmony sárgáját, téjfelt, és kevés mézet, úgy hogy se igen sűrű, se igen híg ne legyen, ezeket jól ólízve kevervén, más mázas tálban, kend meg jól vajjal, és öntsd abba a' tálba, és mind tálástól tedd jó sebes szénre, és süsd-meg, vas-fedővel fellyül-is pirofítsd-meg, úgy hogy a' vas fedőre rakj jó sebes szenet, és mikor meg-fő, 's jól meg piroffúl, trágyázd-meg nád-mézzel, és fa-héjjal. és add-fel az asztalra: a' kinek kell ehétik benne.

Bába fánk.

A' Szép kenyeret metéld apró lapos szeltre, rakd tálba, öntsd-meg lágy meleg édes téjjel, mikor valamennyire meg-ázik, szúrd le a' tejét, rakd szitára a' szeltet, hogy

meg-szivarkodgyék azután hat, vagy hét tyukmonyat verj egy fazékba, vagy tálba, mézetbelé, habard-meg, és a' szeltet mártogasd belé, egyenként rakd serpenyőbe meleg vajban, és mikor egy rendet raktál, fellyúl malosa szőlővel rakd-meg, megint szeltet, megint malosa szőlőt, így rakd egynéhány rendel: e' meg-lévén, rántsd-meg, fordítsd-meg hogy mind a' két-felől meg pirullyon, add-tel trágyázd-meg: jó étek a' ki szereti.

Pálata.

Forrald-fel az édes tejet magánosan, és meg-hűlvén, egy tsuporba tizen hat tyukmonynak a' fejéit verd-belé, más tsuporba a' sárgáját, egyéb szükségre, egy ejtelnitél kell, és a' tyukmony fejéit jól meg-sodorván, öntsd a' hideg fel-forraltt téjbe, abbanád-mézet, és rósa vizet, habard-meg jól, tedd tűzhöz, mind habard a' míg fel-forr csak távúl, hogy meg-ne kozmasodgyék, töltsd a' tálba, és

ba, és meg alufzik, fellyül hintsd-meg malofa szőlővel, és mondolával.

Irós lév.

A' Halat főzd meg sós eczetes vízben, azonban más tsuporban petrefelyem levelet gyökereftől kell főzni, és mikor meg-fő, egy fazékba végy bort; eczetet a' mennyi elég, ha vagy on czirom levet belé, három vagy négy kalán tejet is, morsáltt kenyér bélt, gyömbért szeretsendió virágot: és mikor fel-akarod adni, azon meg-főtt Hal levet petrefelyem levéllel cresszd-fel, úgy a' mint tetszik íze, sodord a' levét mig fel forr; a' Halat rakd tálba, és ezzel a' lével önts d nyakon, és add-fel jó ét-k, ha akar sz egy kis v ajat is tehet sz-bele.

Zólnai lév.

A' Halat meg-hajazván metéld-fel, sózd-meg egy kevés sé, hadd álljon sóban, és abból ki-mosván, tedd fel olyan vízben, a' kiben jó bőven petre-

petrefelyem levelet, vagy gyökeret főztél, de a' petrefelymet ne hofszan hasogasd, hanem kerekdeden metéld, tsak azután irós vaját tégy bőven belé; és egy kis liszt langotskát ránts belé, egy kevés mézet-is kell a' levébe tenni, bors, gyömbér; add-fell. Ha pedig fa olajjal főzöd, úgy-is jó. *Veres béles.*

A' Melly veres tengeri szőlő a' kertekben terem, szedd-meg, azonban végy egy serpenyőben rósa vizet, és nád-mézet, forrald-fel, és midőn fel-forr, azt a' tengeri szőlőt tedd-belé, és mind addig főzd, míg jó sűrű lészén, de ne keverd, hogy a' szőlő meg-ne romollyon, abba bors, fa-héj, gyömbér, szegfű, és mondolat aprón metélve egy kevés czitromot reá kell metélni, fa-héjjal, nád-mézzel jól trágyázd-meg, és a' bélesnek válót téltába tfináld belé, mint szintén egyéb vajas bélesbe, és tedd-bé a' kementzébe, süllydön-meg 's add fel. *Körtvély*

Körtvély Béles.

SZépen meg-tisztítván a' körtvélyt, kerekdeden, szép vékonyon metéld-fel, és vajban rántsd-meg, azonban malosa szólót, és mondolat forrally-fel más edényben, tfinálly tészta Bélesnek, a' mint szokták tfinálni vajjal tyukmonnyal, és el lapitván a' rántott körtvélyt, malosa szólót rakj a' tésztaára: fa-héjjal, nád-mézzel, szeg fűvel trágyázd-meg, megint tésztaival tfináld-bé, megint körtvélyyel rakd-bé, és szerfzámokkal, megint tészta, és mindig egy-nehány rendel: leg-fellyül tfináld-bé tésztaival a' mint a' módgya, és a' kementzében sűsd-meg, és add-fel.

Egres Béles.

A' Kertekben termő meg-ért édes egrest, tsak úgy zölden tisztogasd-meg, az után végy annyi nád-mézet, a' mennyit itélsz elégnek, az Tortához, avagy béleshez, törd-meg mint a' lisztet, hánd-belé az egrest,

rest , tölts rósa vizet , a' mennyi egy fél tyukmony héjjában férne , tedd eleven szénre , hadd főjjön annyira , hogy sűrű legyen , safrányt , szeg-fűvet , fa-héjat belé , főzd-meg jól ; de ne keverd , hogy az egres egészen maradjon : és mikor a' leve mind el-fő , tedd-ki hadd hűllyön-meg , és az után a' bélest töltsd-meg véle , kementzében sűsd-meg , és add-fel.

Kenyer Tortáta.

EGy tzipó kenyeret metélly-fel kotzka módon szép aprón , és azután verj egy fazékba őt , vagy hat tyukmonyat , azt jól meg-habarván öntsd a' kotzka szeltre , keverd-meg igen jól , és azután egy jó széles serpenyőben rántsd-meg , és mikor megpirossúl fordítsd-meg , hogy más felől-is meg-pirullyon : mikor megpirúlt jól , vedd-ki egészen , és a' késsel hasítsd ketté , és azután mind a' két-felét két-két újni darabonként jó hosszúkon metéld-el : azonban borban

ban egy kevés mézet, téjfelt habarj-
 ófzve jól, tégy malosa szőlőt belé, és
 egynehány fűgét, ketté hafogatván
 mondolat is: de elsőben a' mondo-
 lát forrald-meg vízben, hogy meg-
 hajalhasd, és ebbe a' bélbe rakd belé,
 a' fel-metélte rántott Tortátát for-
 rald-fel, bors, safrány, gyömbér, és
 azután rakd tálba szép rendel, és a'
 levet öntsd reá: jó étek. Ha pedig
 akarod, ugyan ilyen forma Tortátát
 meg készítvén, és darabonként elme-
 télvén, önts édes tejet belé, bors,
 gyömbér, safrány, és egyéb nem kell
 femmi: és mikor a' forrástól meg-áll,
 sózd-meg, és add-fel.

Bába Kenyér.

VÉgy egy fazékba, vagy egy tálba
 fél ejtelnit téjfelt, melegítsd-meg
 gyengén, verj abba vagy hat tyukmo-
 nyat, safrányt bőven, élesztőt har-
 madfél tyukmoñyit, nád-mézet, vagy
 egyéb mézet, hogy édes legyen, ten-
 geri szőlőt, sőt szokás szerint; hogy
 se igen

se igen sós, se igen sotalan ne mar-
 radgyon : ezeket a' szerízámokat
 egybe sodorván, legyen készen feje-
 liszt, mind a' palantsintának való, de
 jó sűrűtskén, és a' fenn mondott
 szereket keverd ebbe, fedd-bé, hadd
 kellyen-meg, azonban a' sűtő ke-
 mentzében tűz legyen, és midőn a'
 kementze meg-hevült, és a' tészta
 meg-költ, végy egy ejteles mázas fa-
 zakat, tégy őt kalán vaját belé, és a'
 más fazékból a' meg-költt tésztát
 töltsd a' mázas fazékba; úgy ará-
 nyozd, hogy a' fazék ne legyen igen
 teli, mert ki-fűt, olly fazakat keresz:
 és ezek így lévén, tedd a' hév ke-
 mentzébe mind fazakastúl, és ott,
 sűsd-meg, mikor fel akarod adni,
 vedd-ki, és a' fazakat törd-el aprón-
 ként, hogy egészen maradgyon, mert
 másképpen ki-nem vehetni: trá-
 gyázd-meg, 's vidd-fel.

Rák Tejjel,

A' Rákot sós vízben főzd-meg
 szokás

szokas szerint, és tisztogasd-meg, mint szijalt rákot, azonban írós vaját, ki-molván, fejér tzipó béllal gyúrd meg, akár egyéb vajjal, akár szeretsen dió virágot, czitromot szeltenként, annak utánna a' Ráknak héját főtt petreselyem gyökérrel mosárban jól tórd-meg, és vízzel szitán szűrd által tégy téjfelt osztán belé, egy kis bor-eczetet, zöld petreselyem levelet aprón meg-vagdalva: ezek együtt lévén, forrald-fel őket, és jó melegen töltsd a' szijalt Rákra, azzal-is forrald-fel őket, és add-fel: igen jó étek a' Magyaroknál.

Hal Téjfellel.

HA Pisztrangot, Rákot, Kővi-halat, Tsukát Tyúkfiat akarsz így főzni: Ezeket a' Halakat, ha elevenek lesznek, eczetben kell meg-ölni, és etzetes vízben kell meg-főzni, hogy meg-kéküllyön; de a' Rákot csak úgy szokas szerint sós vízben kell főzni, az után egészen meg

meg-szizalni, mikor a' Hal meg-fő, vedd-ki a' tűztől, és a' levét így tfináld néki: Egy kis fazékba tégy megtelt petreselyem levelet, hadd főjön jól, azonban más fazékba tégy jól réjselt, egy darab írósvajat, vagy egyéb vajat, egy kevés morfolt tzipó bélt; ha friss czitromod nints, tzitrom levét, egy kevés bort, és eczetet is, hogy savanyutska légyen, szeretsé dió virágot, gyömbért: ezeket jól meg habarván, a' petreselyem vízzel erezd-fel, öntsd reá a' tálba a' halra, vagy Rákra, vagy Tyúkfira: de a' Tyúkot a' petreselymes vízben is meg-kell főzni, mivel hogy nem főmeg olyan könnyen, mint a' Kóvihal, hasonló-képpen a' Tyúkfia, vagy egyéb húft: a' Madarat megkell jól főzni, vagy Tehén hús lévben, vagy Berbéts hús lévben, és mikor meg-abárlod, tégy petreselyem gyökeret belé, és ezzel a' petreselymes hús levével erezd-fel a' meg-
 mon-

és vefs tyukmonyat belé, szüntelen habarni kell, és mikor fel forrott, add-fellapos szeltre, vajat reá.

Lábbagó Tejes éték.

Mikor a'téjki-forr, egyneháy tyukmonyat verj egy fazékba vagy egy tálba, kalánnal rontsd-meg, és azután egy kalán forró tejet tégy belé, öntsda' forró téjbe; azt nem kell habarni, hadd mehesseñ öszve, és az után lapos szeltre add-fel, a' tyukmonyat fellyül rakd a' szeltre, vajat reá.

Vagdaltt éték.

Lisztbe verj tyukmonyat, és azt a' vágó-késséligen szépen vagdald-meg; azután ereszd forró téjbe főzd-meg-jól, sót belé, és vajat reá, s add-fel.

Turós éték.

HA alutt tejed vagyon, szedd-le róla a' téjfelt egy-kis tsuporba, a' szérdéket osztán forrad-fel, és mikor öszve fút, szúrd-le egy szita fenekére, hadd szivárokodgyék-le a' savoja: azután hánd a' téjbe; egy

vagy két tyukmonyat ús közibe, és metéltt kaporral jól tórd őszve, erzd-fel, és egy-kis meleg vízzel, forrzd-fel, és lapos szeltre add-fel, vajjat reá. *Tálban főtt tejes éték.*

EDes tejet, akár téjfelt tégy egy fazékba, abba tyukmonyat, lisztet, rósa vizet sót, mézet, jól meghabarván töltsd tálba, és a' fenekén főzd-meg, fellyül (halefz) nád-mézzel, apró szőlővel trágyázd-meg: a' tálát tedd három követskére, és úgy szenet alája. *Bodza kása.*

Két vagy három Bodza fa virágot tégy a' téjbe, és fel forralván szitán szúrd-meg, és a' fazakát megmosván; tó' tsd-vissza a' fazékba; de egy keveset végy-ki benne más tsuporba, hadd hűllyön-meg, és mikor a' tsuporban valamennyire meghűlt, verj tyukmonyat, lisztet belé, és jól-meg-habarván, öntsd a' több téjhez, ki a' tűznél forr, és mindgyárt vedd ki a' tűztől távól, mert-meg-túród-

túródzik, és csak akkor főzd-meg, mikor fel-akarod adni.

Veres hagymát főzni.

A' Veres hagymát meg-tisztítván, rakd egy fazékba, sózd-meg, mikor valamennyire meg-főtt, hogy ki-ment a' mérge, rakda' szitára, és mikor meg-szivárogdik, tedd fazékba, vagy egy lábasba: tölts kővér tehén hús levét, vagdally petreseyem levelet belé, bors, gyömbér, szeretsen-dió virágot: azután egy-kis író, vagy egyéb vajban rátsd-meg, egy-kevés lisztet öntsreá; de Bőjtben nem kell tehén hús lév, hanem vaj, vagy olaj.

Olasz Káposzta.

AZ új káposztát csak darabonként hasogasd-fel, és szép tiszta vízben főzd-meg sóval együtt, azután hogy meg-főtt, rakd-ki egy más tálba, és jól vajazd-meg, vagy Bőjt nap fa-olajozd-meg, és fel yül meg-borsolván, csak úgy lév nélkül

Más tállal fedd-bé, hadd párollyék magában, és add-fel.

Labboda Paréj.

A' Labodát szép levelenként szedd a' rakd egy fazékba, főzd-meg, és a' levét le szűrvén vagdald-meg, és des téjjel cresszd fel, főzd-meg rántsd-meg a' tyukmonyt, mikor fel-adod tedd rá, fellyül vajazd-meg.

Hüvelyes Borsó.

Tisztogasd-meg, főzd-meg vízben sóban, azután öntsd-ki a' tállal, szűrd-ki a' levét, vajazd-meg jól, és más tállal fedd-bé, akár sa-olajjal Bőjt nap. *Murok Téjjel.*

Főzd-meg a' Murkot vízben, sóban és mikor meg-fő szűrd-le a' levét: cresszd-fel forrott téjjel, add-fel de egyszer fel-kell forraloi, kevés reszelt kenyérral sűrítsd-meg a' levét. *Alma Kása.*

Hámozd-meg az almát, mosd-meg vízben metéld-le a' torsájáról, tedd-fel egy fazékba borral, vajjal,

vajjal, és mikor fel-akarod adni, mézeld-meg; de meg-kell jól törni, mikor meg-fő úgy add-fel ha kell, fellyül-is vajazd-meg, nád-mézzel trágyázd-meg, és add-fel.

Tök Téjjel.

HÁmozd-meg a' Tököt, [metéld szépen aprón, főzd-med tiszta vízben, szűrd-le a' levét, mikormeg fő verd által valami rostán, azután forralt téjjel ereszd-fel, verd egybe kalánnal, főzd-meg, ránts fellyül tyukmonny rántottát; mert azzal jó add-fel.

Boros Kenyér.

SZelly lapossan szép fejér kenyeret, smint egyújd temérdekségére, azt jó édes borban áztassd-meg, azután rántsd-meg vajban, rakd tálba, trágyázd-meg nád-mézzel, gyömbérrel.

Tyukmonny lév.

TYukmonnyat verj fazékba, bors, sáfrány, gyömbér, habard jól meg, ereszd-fel jó forró vízben, vajjat belé, szeretsen dió virágot, és szeltre add-fel.

Német Rántotta.

MElegits vaját, hogy ugyan forró legyen, egy serpenyőbe törj tyukmonyat, és egyenként hánd a' forró vajba, kettőt, hármata' mennyire akarsz; de meg-ne keverd, hogy egészen maradgyon, és tálastól tedd szénre, fellyül sózd-meg; ha meg-fő trágyázd-meg gyömbérrel borssal: ha akarsz, fa-hajat-is törve, nád-mézet-is tehetz reá, de ezek-nélkül-is elég jó ez.

Ser leves.

A' Sert forrald-fel, és tsuporba verj egy vagy két tyukmonyat, azt hideg Serrel verd ószve jól, azután a' meleg serrel ereszd fel: sózd-meg, és kotzka szeltre add-fel: azonban kotzka szeltet vajban meg-rántván, azt fellyül hintsd reá; ha akarod, a' tyukmony helyett tégy téjfelt belé, ha a' Ser igen etzetes, vizzel temperáld-meg.

Boros

Boros leves.

Bort mézzel forrald-fel, abbabors gyömbér, sáfrány, malofa szőlő, fűge, és lapos szeltre add-fel: fellyül ránts tyukmony rántottát, és add-fel, mondolat-is tégy belé, és jobblészen. *Rák töltve.*

Főzd-meg a'Rákot, és a' húsát tisz-
títsd-meg, vagdald-meg petre-
selyem levéllel, majoránnával együt,
kenyérbéllel, bors, gyömbér, sáfrán-
nyal, egy vagy két tyukmonyat-is
törj belé, és rántsd-meg vajban, méz-
ben, és a' Rák haját töltsd-meg vé-
le, és két Rákot tégy egybe, egyik-
nek a' fejét ide, másikat tova egybe
kell dugni, és úgy rakd a' fazékba
csak lév nélkül, és tfináld-bé, és
magában hadd párlódgység-meg.

Lapos Tészta.

Végy két, vagy három tyukmo-
nyat, vizet, sót, gyúrj tészta-t,
és szép vékonyon terítsd el, me-
töld-el csak úgy laposfán négy

négy szegre, mint a' négy újjod, és hánd forró vízbe, forrald-fel, (tedd-
kia' vizből), rakd tába, és közben-
közben hintsd-meg reszelt kenyér
béllel, és vajazd-meg, azután fellyül-
is hasonlóképpen, és add-fel.

Ostya Béles.

A' Szilvát meg-kell jól főzni, hánd-
kia' magvát, vagdald-meg jól,
és vajban, mézben rántsd-meg, szeg-
fűvet, borsot belé: azután rakd-fel
Ostya közzé, és kadótzal tsináld-
bé, a' szélit bé-hajtogatván, azután
vajban rántsd-meg, add-fel.

Alma Béles.

Mint szintén az Ostya Bélest, úgy
kell azt-is tsinálni, tsak hogy
ennek tésztát tsinálly, és abba kell
rakni, malofa szőlőt-is; mondolat-
is teherfz belé és a' szélit hajtogatd-
egybe, és vajban rántsd-meg (a'
mint fellyebb vagyón)

Alma Fánk.

Tsinálly kadótzot tyukmonyból,
liszt-

lisztből : és egy-kis bort-is éresz-
hetsz belé , az almát metéld lapos-
san mártogasd belé , és vajban rántsd-
meg , mikor fel-adod , trágyázd meg
nád-mézzel , add-fel , ha levet akarsz
néki csinálni , gyömbéres levet csi-
nálhatsz , és az Almát hidra add-fel.

Pila.

A' Riskását tedd-fel vízben , for-
nyazd-meg , míg ki-fokadoz , és
mikor majd-meg-fő , malosa szőlőt-is
egy-keveffet , meleg vízben főnyazd-
meg , azután tégy egy serpenyőbe va-
jat , mézet , és a' Riskását rakd abba
a' malosa szőlővel együtt : de jól ki-
kell a' levét szárni , és rántsd-meg ,
ha meg-rántódik add-fel , fellyül trá-
gyázd-meg fa-hajjal , és nád-mézzel.

Tolyó Fánk.

VÉgy egy tálba igen szép fejer
lisztet , abbatyukmonynak tsak
a' sárgáját verd-belé , a' mennyire a-
karsz fánkot csinálni , azt a' kalánnal
igen jól törd-őszve : ez meg-lévéen

mosd-meg szépen a' kezedet, és egy darabotska vaját a' tálba tévén, a' kezeddal igen jól fokáig gyúrd-meg, sózd-meg, és ha annak való formád-vagyon, abbatöltsd-belé, és egy serpenyőben forró vajba lödd belé, megint töltsd-meg a' formát, megint lödd belé: es midőn meg-rántódik veddki a' serpenyőből, rakd tálba, és egyenként a' tésztát, mellyet annak tsináltál lövőgesd-belé, és a' tálban felyül nád-mézzel trágyázd-meg.

Ennek pedig a' formája olyan mint a' vizi puska, tsak - hognagy lyuka vann a' végin, rézből való metzett tsillag, és azon löjjék által a' To'yó fával: gyenge fánk, gyenge eledel, ha meg-tudod készíteni.

Tejes Borsó.

A' Borsót meg-hajalván, főzd-meg és Téjjel, vagy Téjfelletrefszd-fel, egy maroknyi lisztet-is belé: és mikor fel-akarod adni, kotzka módon kenyeret metélvén, rántsd-meg mézben,

mézben, vajban, és a' tálban fellyúl hintsd reá, és vidd az asztalra. Ha pedig Orjával, vagy Sódorral főzted, vagy Szalonnával jobblesz; de szalonnát pergelly reá, és add-fel.

Árpa Kása.

AZ Árpa kását igen szépen megmosván, édes tejben, mint szintén az egyéb Kását főzd meg, add-fel; vajazd-meg-

Palatsinta.

VÉgy vagy hét, vagy nyoltz tyukmonyat, és vizet hogy jobbolehessen, azt egy fazékba verd belé, és törd-meg egy kalánnal, sózd-meg azután tölts édes tejt belé, azt is jól-meg sodorván, szép tiszta lisztet tégy belé, és tsinálly olyan Pástétomot mint az Ostyának való, tsak egy kitsinnyel keményebben: azonban légyen egy porfolóban meleg vaj; és egy kalán benne, a' serpenyőt meg-melegi vén, tölts egy kalán vaját belé forgasd-el benne, hogy

a' feneke meg-pirosúllyon, és mind-
gyárt töltsd vízfűz a' vaját, és mind a'
Pástétommal együtt töltsd egy ka-
lánnal a' serpenyőbe, azt hajtogasd-
el, hogy a' serpenyő fenekén miad el-
folyon, és süsd-meg a' szenen, és
mindenkor egy - egy kitsiny vaját
tölts a' Palatsintára, hogy zirossabb
légyen; midőn meg-pírúl, ha szükség
lesz, forgasd meg, és jó melegen
add-fel. *Diszber.*

EGy serpenyőbe vagy porsóba
tégysz vizet, és mikor forr, tyuk,
monyat újs belé, hogy egészen ma-
radgyon, egynehányat, ötöt hatot
vagy ha többet-is, és mikor a' tyuk-
mony meg-főtt benne, szedd-ki e-
gyenként, rakd tálba egynehány
szeltetskére, sózd, vajazd, borfold-
meg: igen jó rántotta ez-is, és könyű
készíteni: add-fel az asztalra.

Körtvély Fánk.

VÉgy édes tejet egy fazékba, törd
egynehány tyukmonynak a'
sárga-

sárgáját, a' fejéit tartsd egyéb szük-
ségedre, úgy hogy, a' mennyi réj, an-
nyi tyukmony sárgája: abba tégy
lisztet, igen jól keverd-e!, és egy ka-
lánya élesztőt-is tégy belé, jó sűrűn
kell hadni: azonban ruhával fedd-
bé a' fazakat, tedd meleg helyre,
hadd keljen-meg, midőn meg-két
darabonként händ forró vajba, és
mikor meg sül, egy kis szálkával
szedd-ki, mind úgy tselekedgyél, és
igen szépen fel-puffad, és gyenge
lesz, a' tálban nád-mézzel trágyázd-
meg; ha az nints, egyéb mézzel
hintsd-meg, vidd az asztalra. Né-
mellyek a' tyukmonynak a' fejéit-is
belé verik: de nem leszzen olyan po-
ronyó, mint mikor tsak a' sárgájával
tsinállyák: lássad te a' mint szereted.

Piroska.

VEgy igen szép jó túró, abba törj
egynehány nyers tyukmonyat,
és a' kalánnal jól törd-meg, ha egy,
kevés metéltt kaprot téz belé, ha
nem-

nem-is, jólészen: azonban csinálly
 télytát azt nyújtad-el, és darabon-
 ként metéld-el, kalánnal minden-
 re tégy egy darabotskát, hajto-
 gasd őszve, és ha vagyon, retzés
 rézzel, vagy fával kőrül metéld-el,
 hánd forró vízbe, forrad-fel, szedd-
 ki abból, add-fel, vajad-meg, és ha
 re szeltt kenyér béllal meg-hinted láf-
 sad. *Süveg Fánk.*

Tsinálly télytát két, vagy három
 tyukmonnyal, lisztel, azt el-
 lapitván igen igen szépen, vékonyon
 káposzta módra aprítsad-meg, tedd
 egy nagy tálba, vagy medentzébe, és
 őnts forró vizetreá, fedd-bé egy ke-
 vétség, onnétki-vévén, rakd szitára
 hogy a' vize le szivárokodgyék, és ser-
 penyőben vajban egészen rántsd-
 meg, és tsak úgy egészen Süveg for-
 mára maradván add-fel: ha kívánta-
 tik, meg-fordithatod, hogy jobban
 meg-rántódgyék, és úgy egészen vid
 az asztafra.

Dió.

Dió Béles.

Tsináally tészttát tyúkmonnyal mint a' Laskának, lapítsd-el szépen, azonban törj Diót, megtisztogatván ugyanfelesen, igen szépen törd-meg a' mosárban onnét ki-vévén, mézben, vajban rántsd-meg, és szépen rakd a' szitára, Béles formára hajtogasd egybe, és a' kementzében süsd meg, ha meg-vajazod kívül, belől lássad, annál jobb ízű lesz.

Szilvás Béles.

Törd-meg a' Szilvát azonban a' magvát ki-hárván, vagdald-meg szép aprón, abba bors, gyömbér, fzegfü: tsináally tészttát mint a' Laskának, terítsd-el kerekdeden, mint a' tenyered, a' Szilvát rakd fellyül, más tészttával fedd bé, és fond-bé körül, hogy ki-ne bomollyék, akár tzi-frázd meg, és mártsd kadótzba, tsináally egynehányat illyent, vajban rántsd-meg, és add-fel.

Rák Sajt.

Jól felessen főz Rákot vizben sóban; és mikor féligre meg-főne, vedd-ki szijald-meg, rakd mosárba, és törd-meg erőssen, azután önts édes tejet belé, és egynehány nyers tyukmonyat-is, ahozképest a' mennyia' Rák keverd-meg jól, és szitán szűrd-meg a' míg azt készited: egy fazakatskában légyen forró viz a' tűznél, és a' meg-szűrt Rákot töltsd abba, és szépen ószve mégyen; onnét szedd-ki a rostás kalánnal egy szitára, nád-méz-zel, fahajjal rakd-meg jól, apró szőlőt-is hints közébe, sózd-meg, és kösd egy tiszta ruhába, nyomtasd-meg erőssen, hogy a' leve jól ki-menyen, és midőn meg-hűl, a' ruhából fejtsd-ki, és vagdald-meg hoszszúkon mint a' két ujjod, pirítsd-meg a' rostélyon; azonban a' míg sül ilyen levet tsinálly néki: Bort, mézet tégy egy tsuporba, jól sodord-meg, száfrány, bors, gyömbér belé; tengeri

geri szőlőt-is , és fel-forralván , és elmetélt Rák sajtott rakd-belé , és egyszer forrald-fel , melegenadd-fel.

Rántott Rák.

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

Rák Téjfellet.

A' Rákot szokás szerint főzd , és tisztogasd-meg , a' mint fellyeb mondám , az után rakd egy tsuporba , tégy téjfelt belé , egynehány tárkony levelét , abba sáfrányt , és savát-meg-adván , forrald-fel , és két három szeltre add-fel.

Német Tejes-Étek.

TSinálly tésztát mint a' Laskának tyukmonnyal lisztel , nyújtó fával az asztalon szépen nyújtsd el , és darabonként négy szegeletessen metéld-el , vajban rántsd-meg : azonban a' tűz.

a' tűznél forró tej legyen, azt megsáfrányozván, a' rántott tésztaereszd-belé, és midőn egy kevesé megsűrűdik, add-fel, fellyül vajazd-meg.

Téjfeles Túró.

VÉgy igen szép lágy Túrót, ki ma, vagy tegnap csináltak, morfold egy fazékba, metélly bőven gyenge kaprot belé, őt, vagy hat nyers tyukmonyat ús belé, és kalánnal törd-őszve, ez meg-lévén, tölts tiszta téjfelt bőven reá; semmi viz nem kell belé, tedd a' szénre, mind szüntelen keverd, míg fel-akarod adni, és mikor arányzod, hogy meg-főtt a' széne, csak szelt nélkül add-fel.

Mondola Sása.

A' Mondolát forró vízbe hányván hajald-meg igen szépen, mosárban törd meg, borban ászta-tott kenyér bélel együtt: azonban más edénybe törj fokhagymát, és etzettel borral szórd a' meg-törtt mondolára, egy kevés mézzel meg-édesit.

édesítvén : forrald-fel, sűlt alá add-fel ; ha só kívántatik, sózd-meg, és vidd az asztalra. *Daru Sása.*

A' Mondolát mind hajastól törd-meg mosárban, azonban mézes borban áztass tzipó bélt, vagy kenyeret, és abból valamennyire kifatsrván törd közibe egy kalán mézzel, és egy kalán vajjal, és rósa vizzel együtt verd által a' szitán abba tengeri szőlőt : és fel-forralván sűlt alá hídra add fel.

Főkötős Fánk.

TSinálly kadótzot néki, mint az Alma fánkknak, azután egy tiszta tsupornak a' fenekét lyukaszd-meg, mint egy borsó szem, tiszta meleg vajlégyen a' tűznél serpenyőben : azután töltsd a' lyukas fenekű fazékba a' kadótzot, a' mennyit meg-akarasz rántani tsorgass a' vajba a' tsuporból annyit, hogy egészen vehesd-ki, mikor sűtőd szép fodor lészen, mikor arányzód, hogy megsűlt,

sült, vedd-ki rostás kalánnal, és nád-
mézeld-meg fellyül, és add-fel.

Töltéséres Fánk.

EDes téjbe verj bőven tyukmony-
fejérit, lisztet, mézet, hogy é-
deske legyen keverd meg igen jól,
olly sűrű legyen mint egyéb kadótz
szokott lenni, hogy a' töltésér szárán
által meheffen, só belé: legyen for-
ró vaj a' tűznél a' serpenyőbe; és
valami óregetske töltésért tölts meg,
és botsásd a' forró vajba; midőn
meg-sült, szedd tálba, fellyül nád-
mézzel trágyázd-meg, és vidd-fel.

Baratzk Fánk.

AZ igen szép hasadó Baratzkot
hámozd-meg szépen, a' mag-
vát kivetvén: kadótzot tsinálván
tyukmonyból, lisztből, savát-is meg
adván, mártsd-belé a' meg-hámozot
Baratzkot, rántsd meg szép zirosson
jó melegen add-fel, sáfrányozd-meg
faragj nád-mézet reá, vidd az asz-
talra.

Birs-alma Páftétom.

ELőször tsinálly egy szép kis házatskát sáfrányos tésztaból, a' mint szokás, azonban egynehány Birs almát hány a' tűzbe, és midőn a' haja meg-kezd pergelődni, szedd-ki hánd hideg vízbe, és a' hajától szépen meg-tisztogasd, fellyül lyukafzd-meg, a' magvát mind szedd-ki, és tsak úgy egészen rakd belé a' Páftétomba: abba vaját, mézet, kevés szegfüvet, tsináld-bé, és a' kementzében sűsd-meg, és melegen add-fel.

Körtvély Páftétom.

AZ almát vagy körtvélyt tedd egy fazékba, és vízben forrald-fel egyfzer jól, vedd-ki, tisztítsd-meg a' hajától, és tsak úgy egészen tedd más fazékba, tölts veres bort reá, nád mézet, vagy egyéb mézet, és fahéjjal, szegfüvel spékeld-meg: ezek így lévén, főzd meg jól, és tésztaból Páftétomot tsinálván, rakd belé, tsináld-bé fellyül, és a' kementzében sűsd-meg, s add-fel. *Tyuk-*

/ Tyukmony Sajt.

EDes téjbe verj tyukmonyat, habard-meg erőssen, sózd-meg, nád-mézet, apró szőlőt vész belé, tedd szénre, kevergesd sodró-fával, mind addig a' míg meg-sűrűdik, túródzik; azt osztán szedd-ki, kösd egy ruhába, nyomtasd-meg fellyül, hogy a' savója ki mennyen: az olyan lészzen mint egy kis sajtotzka, azt vedd-ki a' ruhából metéld-el mint a' két újod, szép pirossan piritd meg a' rostélyon, tsinálly olyan Téjfeles levet néki, és tálba rakván, öntsd-meg a' Téjfellet.

Szilvás Tzipó.

MOsd-meg az aszszú Szilvát, 's főzd-meg a' magvát ki-hányván vágd-meg-jól a' vágó késsel, abba szegfű, gyömbér: azonban szel delly tzipót igen szép lapossan, vékonyon szeltenként akár kenyeret, és a' Szilva töltelékjét kend reá, azon fellyül egy szeltet, megint töltelék-

teléket: ez így lévén egynehány
 renddel' a' két végit tőveked-bé,
 hogy ki-ne bomollyék, és kadótz-
 bamártogatván, vajban rántsd-meg
 igen jól, onnét ki szedvén, metéld-
 el keresztül, lapoísan, holzszukon,
 mint két újnyira, és tálbarakván,
 nád-mézzel trágvázd-meg, vidd az
 asztra. Ez majd olyan mint az
 Ostyá béles, kevés külömbség va-
 gyon benne.

Alma Kása.

SZépen meg-hámozván az Almát,
 metéld-el darabonként, és tsu-
 porban fel-tévén, vízzel, és egy kevés
 vajjal főzd-meg jól: azután verj há-
 rom, vagy négy tyukmonyat belé, és
 igen jól törd-meg a' kalánnal, hogy
 darabos ne legyen, egy fél kalán tő-
 rött fa-héjat, egy kalán nád-mézet,
 vagy egyéb mézet belé, hogy jó é-
 des legyen, egy kevés rósa vizet-is a'
 szagáért: és ezeket jól meg-törvén,
 azonban ha ezüst tálad nints, egy

F

mázas

mázas tálat vajjal meg-kenvén, tedd abba az Alma kását, és mind alól, fellyül szenet kellreá rakni: és midőn ott szépen meg-pirúl, a' fedőjét le tévén, fellyül nád-mézzel trágyázd-meg, és vidd az asztalra.

Ha pedig más képpen akarod az Alma kását főzni, lásd-meg *fol. 90.*

Tálban-főrt Semlye kása.

VÉgy egy marok Semlye kását, édes téjben főzd-meg keményen jó őregen: azután a' fazékból kivévén, tedd egy mázas tserép tálba, arra írós vaját, egynehány tyukmonyat, úgy annyira, hogy meg-hígúlyon tölle, arra nád-mézet, vagy egyéb mézet, rósa vizet, úgy hogy édelességet's jó szagot-is adgyon néki: ezek együtt lévén, tsak úgy hidegen igen jól meg-kell törni a' kalánnal, mind addig, a' míg fel-puffad jól: azonban egy mázas tálat vajjal meg-kell kenni jól, és abba rakván, tedd bé a' meleg kementzébe, hadd süllyönmeg;

meg; és mikor meg-pirúl, vedd-ki, nád-mézzel trágyázd-meg, 's vidd-fel. *Mondola Klödör.*

VÉgy fél marok Mondolát, azt hánd forró vízbe, onnét ki-vévén, vond le szépen a' haját, és megtisztogatván, mosárban tórd-meg, néha néha egy tsep rósa vizet tsep-pents belé, hogy olajja ne ereszkedgyék, jól megtórvén, tedd egy tálba, ahoz nád-mézet, rósa vizet, azonban fejér tzipó belet ászta's édes téjben, azt ki vévén, jól fatsard-ki belőle a' tejet, tedd a' mondolához, űs vagy három tyukmonyat is belé; ezeket jól tórd-egybe, hogy egy-kevésé keményetske légyen, és a' tűznél egy mázas tsuporban forrjon édes téj, és kalánnal hánd abba: midőn meg-fő, rakd tálba, és a' levét öntsd reá; de arra vigyázz, hogy nem kell igen sokáig főzni: és téjbe-is nád-mézet, és egy tsep rósa vizet bortsá's, hogy édes, és jó szagú légyen.

Túrós Béles.

AZ alutt Tejet tedd a' tűzhöz ,
hadd mennyen egybe , az után
szűrd egy szitára , és a' kezedd a'
favóját jól nyomogasd-ki , rakd egy
tálba , és metélly egy-kevés gyenge
kaprot belé , jól gyúrd egybe ; azon-
ban tsinálly tésztát néki vizzel , egy
kevés élesztővel : azt szép aprón ,
mint egy kisdéd tányér , elnyújtván ,
rakd reá a' Kapros Túrót , és más
tésztáva' fedd-bé , tedd-bé a' kemen-
tzébe egyenként ; onnat ki-vévén ,
melegen mártogasd forró vízbe rakd
tálba , és jól vajazd-még , a' többit
hasonlóképpen , és vidd az asztalra
jó melegen.

Viz leves

TÉgy egy tsuporba tiszta vizet a'
tűzhöz , sőt belé , azonba egy tál-
ba szelly kenyér szeltett a' mennyire
akarod , azt óntsd-meg a' forró viz-
zel , éppen teli , más tállal fedd-bé :
azonban egy lábasban pergelly me-
téltt

téltt vereshagymát vajba, és midőn a' kenyér jól meg-ázott, a' vizet szűrde róla, és fellül a' vajas hagymát reá rakván vidd az asztalra.

Domika.

EGy tálba szelly kenyeret vékonyon szeltenként egy renddel azt mindgyárt turozd-meg, mégis más rend szeltet, megint túrók közibe, és mind így a' míg a' tál meg-telik: azonban legyen egy fazékba tiszta forró víz, abbansó, és azzal öntsd-meg a' tálba a' Domikát, jó melegen, más tállal fedd bé; ha el-izsizza a' vizet, megint tölts reá: ez meglévén, ha sok vize marad rajta, szűrde-le, fellyül vajazd-meg: Ha pedig Kalátsból csinálsz Domikát, annál jobb lesz.

Pép.

VÉgy egy tálba igen szép Túrók, arra önts szitált lisztet, és a' kezdeddel jól morsáld-el lisztel együtt, tedd fazékba meleg vízzel, és főzd-meg jól, sőt belé, kotzka szeltre

add-fel: fellyül ha meg-vajazod, lássad, annál jobban esik.

Ljukas Kása.

Főzd-meg a' Kőles kását vízben, sóban szokás szerint, és mikor meg-főtt add-fel a' tálban, a' tál karéjára mind körül tsináld-ki, és hideg édes tejet önts a' közepire: vidd fel.

Palástos Ris-kása.

Egy marok Riskását tégy édes tej-be főzd-meg igen jól, (csak legyen bőven a' tej benne) és add-fel a' tálban, tedd-ki, hadd hűllyön-meg; nád-mézzel trágyázd-meg; hagydombérrel-is, lássad, és ezüst kalán-nál egyél benne: igen szép, és gyenge éték.

Kőles Kása.

A' Kőles kását mosd meg tiszta vízben, és tedd-fel a' tűzhöz, akár vízzel, akár édes tejjel, és hogy meg-fő, egy kevés szitált liszttel törd-fel: ezután add fel, vajazd-meg.

Zab Kása.

A' Zab kását hasonló képpen tedd-fel,

fel akár vizzel, akár téjjel, főz-
meg, tórd-meg. és add-fel, vajazd-
meg. De leg-jobb ha téjjel főzöd.
A' Zab kását pedig úgy tfinállják,
Egy nagy üstbe tesznek két vagy há-
rom véka Zabot, az üsthöz képest,
és ott meg-főzik a' míg a' tokja le-
kezd koppadni, azután meg-szárasz-
tyák a' kementzében, és úgy török-
meg a' Kása tórdoben; mert más kép-
pen nem kopad-le a' héja a' bélitől:
igen jó kása, a' ki szereti, és szerit
teheti, leg-főképpen ha el tudgyák
készíteni. *Édes Tég.*

Piritott kenyeret apríts egy tálba,
akár pedig Kalátsot, és hideg-é-
des tejet önts reá, vidd az alzataira:
leg-jobb pedig őszízel a' tég, és tél-
ben, mert akkor sűrőbb. A' Bial tég
annál-is jobb, és sűrőbb, a' kinek ol-
lyan sejö marhája van.

Azonban ezek is jók.

Sós Tég, Téjfel, Irós vaj, fellyül
nád méz, Bot Sajt, Jungáta, Édes

Orda, Sós Orda, Sajt, Túró, Uj, édes Sajt téjjel, Táj hidegen.

Ezekkel hol egyet, hol mást, az asztra fel vihetni; a' ki szereti ehetik benne. *Ordás Léves.*

A' Szép Ordát tedd fel vízben, mértelty egy kevés gyenge kaprot belé igen aprón, és főzd-meg igen jól, és egy tálba lapos szeltet mértelvén, öntsd reá az Ordás levet, és vidd-fel. *Káposzta vajjal.*

MÉtéld meg szépen aprón a' Káposztát, főzd-meg jól, és annak idejében morsály valami jó Túrót belé, és vagy két kalán vaját-is, főzd-meg jól: egy kevés bort-is bortsáfs belé, jobb ízű lesz: és add-fel. Ha pedig Túró nints, csak vajjal-is jó, vidd az asztra.

Bálmós.

SZép lágy édes Sajtot tégy egy mázas lábasba, két kalán édes tejet mellé, azta' tűznél fokáig főzted, mivel igen fok fővést vár ez, és

ma*

és magától elég zírja erefzkedik, azonban mikor meg-főtt, egy, vagy két kalán liszttel tórd-fel igen jól, és megint tedd a' tűzhöz, ropogtasd-meg, és add-fel az asztalra.

Zuppon.

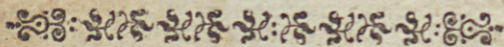
EGy tsuporba hasogasd petrefelyé gyökeret, azt vízben egy kalánka irós, vagy egyéb vajjal főzd-meg: azonban vagdally kenyér bélet, két vagy három tyukmoñyal, és erefzdfel a' meg-főtt petrefelyemmel, abba bors, gyömbér, sizeretsen dió virág, főzd-meg, és jó sűrűn add-fel: igen jó étek, főképpen beteg embernek.

Bodza Fánk.

A' Bodza-fának a' virágát, mikor gyenge, szakaszd le, szép bokroffon mind szároftól: azonban egy tálba verj két vagy három tyukmoñyat, és mártogasd abba; az után öntsdfel liszttel, és vajban rántsdfel meg, vidd az asztalra.

Sállya Fánk.

SZedgy szép zöld Sállya levelet, morfold-meg vízben, egy tálba két vagy három tyúkmonyat kell verni, és mártogasd abba a' száránál fogva, és fejér liszttel meg-hintvén, vajban rántsd-meg.



NEGYEDIK RÉSZE.

*Bőjti Eledelek.**Káposztát Ikrával.*

A" Sós Káposztát elsőben meg kell főzni mint egy félig, és az Ikrát-is elsőben fonnyaszt-meg, az után mindeniktől a' levét szűrd-le; de a' Káposzta levet tedd jó helyre: azután az Ikrát morfold-meg, és a' Káposztával elegyítsd ószve, borfold-meg, sáfrányozd-meg, és a' káposzta lével, mellyet le-szűrtél ereszd-fel.

Alma

Alma Léve.

EGynéhány, két, vagy három öreg almát meg-hámozván, vond nyársatskára, süsd-meg, és mikor megpirul, vond-le, és egy serpenyőben mézben rántsd-meg, egy tyukmony-ni borral együtt, onnét rakd tálba, tölts mézes bort, azzal együtt melyben meg-rántottad, hogy félig ellepje az almát: azonban az almát rakd-meg mondolával, spékeld-meg: és szegfűvel hintezd-meg, ezen tálban ugyan forrald-fel igen jól: azonban szeltenként piríts kenyeret, hoszfűkon metélvén, rakd a' tál-szélire, és azon kenyeret szegfűvel meg-hintezvén, vidd az asztalra.

Mondola Peretz.

A' Mondolát meg-kell héjjalni, és szépen meg-törni mosárban, nád-mézet-is hozzá, olly aprón kell törni mint a' liszt: ha egy font a' Mondola, fél font nád-méz kell hozzája, és mikor a' Mondola tört, ró-

fa vizzel kell öntözni: ez meg-lévén tudd egy Tépsibe, (az pedig réz legyen) vagy réz tálba, és egy kevés a' széneen jól meg melegítvén, jól öszve kell verni, mint szintén a' Tollyó fánkknak a' tésztaját, hogy olly kemény legyen: addig gyúrd a' kezdeddel, hogy a' nedvesége jól ki-mennyen; azután egy-kis keményé-tővel, hogy inkább el ne morsálód-gyék, azután nyújsd-el: annak után-na akár Martzapántot, akár Mondo-la peretzet csinálhatsz belőle, és gyenge meleg kemétyébe tévén két papiros közt, hadd keménykedgyék meg, onnét ki-vévén add-fel.

Kóldus lév.

MEg-főzvé a' Halat káposzta lév-ben, vereshagymát jó bőven apríts, olajban rántsd-meg, egy kevés lisztet hány belé, és a' Hal levével ereszd-fel, bors, gyömbér, safrány belé, és leposízeltre add-fel: Ez fő-képen Tsikhoz, es Menyhalhoz illik.

Eg

Eg lev

HAgymát, almát, aprón meg-kell vágni, és a' nyers Halnak a' hékját le-borotválván, tedd a' vagdalt-hoz, tsak nyerssen, és ezeket mind addig kell főzni: míg el-fő, és a' szítán ezeket által-vertén, töltsd a' nyers halra, és főzd-meg; bors, gyömbér, sáfrány belé: rakd-ki a' tálba, öntsd reá a' levet, és meg-aluszik, mint a' hideg étek.

Sák Vászonnal.

A' Sós - káposztát, vagy aprón, vagy levelenként fel-tévén, mikor immár meg-főtt, a' Tsíkot káposzta lévben főzd-meg, és azt úgy kell a' káposzta közzé rakni, a' levet pedig meg-borfolván, gyömbérezvén, sáfrányozván, reá kell önteni. Ha pedig ikrával főzöd, hasonlóképpen kell véle bánni: azonban metélly vereshagymát pergeld-meg, Lenmag olajban, és a' levével fel-ereztvén, öntsd-belé; ha a' tálban fellyül meg-borfolod, lássad: igen jól esik. *Gut.*

Gutta Lév.

A Zúj Tsukát meg-hámozván, darabonként meteld meg, főzd meg, és hadd-állyon fél óráig; az utá szokás szerint mold-ki a' sóból, azután metélly igen szép kerekdeden szeltenként vereshagymát, és a' vas fazakat meg-arányozván, hogy beléférjen, elsőben a' fazékba rakj vereshagymát szép renddel, arra fellyül egy rend Halat: megint egy rend hagymát, megint egy rend Halat, tudni-illik míg a' fazék meg-telek. Erre fellyül tiszta vizet, hogy a' Halat lépje el, és meñél sebesebb tűzbe tehető, odatedd, és mindaddig főzd, míg a' viznek vagy harmad része elapad, avagy a' meddig elég lesz, hogy a' hagyma jól meg-főjjon, azután egy itzés tsuporba végy bort, etzetet, nád-mézet, vagy egyéb mézet, egy parányi lisztet a' három újod közzé, azt jól meg-habarván, mikor az ember gondollya, hogy az étket

étket kérik, a' Hal levével fel kell
ereszteni abba a' tsuporba, sáfrány,
bors, fahéj, gyömbér, tzitromot szel-
tenként, fűgét, malofa szőlőt: és így
ezek együtt lévén főzd-meg jól, mé-
zeld-meg, hogy jó édes légyen: mi-
kor meg-fő- a' Halat rakd tálba, a'
levét öntsd reá, és a' meg-főtt hagy-
mát, és egyéb tzumóltzot rakd reá
fellyül, és nyers tzitromot-is, ha a-
karsz, fellyül szeltenként, és ezeket
fahéjjal, és nád-mézzel trágyázd-
meg, és vigyék az asztalra.

Szijalt Rák.

A' Rákot főzd-meg sós vízben tisz-
títsd-meg a' hajától, tedd egy
tsuporba, és metélly tárkonyt belé,
ne igen aprón: annak utánna a' ha-
ját tórd-meg mennél jobban mosár-
ban; azonban végy vizet, és vés
kenyér darabokat belé, és borral fel-
keveryén, szitán verd-áttal, egy ke-
vés etzetet-is belé, tzitromot szel-
tenként, hagymát tzitrom vizet, (ha
egyik

egyik lints, az nélkül-is jó lesz) eze
a' levét töltsd a' tisztított Rákra,
borsot, sáfrányt, szeretsen-dió virá-
got belé, ezzel főzd-meg, és mikor
meg-fő, add-fel.

Lengyel Czibre.

BOrba tzipót kell tenni, és mikor
jól meg-fő, szitán verd-által, tégy
osztán abba mézet, úgy-hogy meg-
érezzék: bors, gyömbér, sáfrány:
forrald-fel, és kotzka szeltre add, fel.

Körtvély főve.

HÁnd a' tűzbe a' Körtvélyt, a'
míg a' haja meg-kezd égni, és ki-
vén, hánd hideg vízbe, dörgöld
a' kezdeddel, és szépen meg-tisztitha-
tod: az után metéld négy darabra,
és borral tedd-fel, főzd-meg, bors,
gyömbér, szeg-füvet, mézet belé: és
vagy két lapos szeltre add-fel.

Saláta.

A'Turbolyát, vagy Tzikóriát, vagy
egyéb kerti Salátát, szedd-meg
mold meg jól, és egy tálban jó etze-
tet

tet, 's jó fa-olajt jól öszve habarván,
tsak hidegen öntsd reá, fellyül nád-
mézeld-meg. *Torsa Saláta.*

Mikor a' nagy Lapunak, akár pe-
dig a' kerti Salátának a' kóró-
ja gyenge; szed-meg, hántsd-meg
a' hajától, és sós meleg vízzel öntsd-
meg, hogy vonnya-ki a' vad ízét:
az után meleg etzettel hamaréb vól-
táért, kaporral sózd-bé, és mihelyt
meg-hűlt, mindgyárt jó.

Némellyek kovászfízzal savanittyák
meg, de későbbre érik-meg, és a'
leve-is sűrű lesz, nem lézzen olyan
jó. *Ugorka Saláta.*

Hámozd-meg a' nyers Ugorkát,
kereken metéld-fel, rakd tálba;
sózd meg jól, és rázogasd-meg: az
után szűrd-le a' sós vizét, törj fok-
hagymát etzettel, borssal, tsak hide-
gen ereszd fel, és öntsd a' fel-me-
telt Ugorkára, jó etek: egy kevés
fa-olajt kell belé tenni, és vidd
az asztalra.

Misku-

Miskulántzia Saláta.

IGen szép gyermekdéd Salátát, Sályalevelet: Fodorménta levelet, Pujpunellát, Borrágót, Petrefelyem levelet, Turbolyát, Tárkony, Kóménylevelet; és a' mi süvekhez illenek; és mint az egyéb salátát, jó bor etzettel, sós fa-olajjal, öntsd-meg, és fellyül a' Borrágó virággal hintsd-bé: jó tiszta Saláta, a' ki szereti, ha akarod fellyül nád-mézzel trágyázd-meg.

Mondola Lév.

A' Mondolát forrald-fel tiszta vízben, és a' haját le tisztitván, mosárban törd-meg, fejér kenyér béllal együtt, verd által a' szitán tiszta vízzel szépen ereszd fel, nád-mézet, sőt belé, rósa vizet, forrald-fel, és mikor sült alá fel-adod, szeretsen dióval, fahéjjal hintsd-meg; ha pedig Bőjt-nap, lapos szeltre, öntsd-reá, és a' sült Halat hidra tévén, add-fel.

Bot Lév.

DOrt, vizet, mézet forrally fel, vész
Bmalosa szőlőt belé, tengeri szőlőt, akár vaját, és akár fa olajt, bors, safrány, gyömbér: lapos szeltre, vagy kotzka szeltre add-fel; ha tyukmonnyal, lisztel meg-sűrited, majd olyan mind a' Sufa, és mint a' sült halat hídra tévén, add-fel.

Kender mag Czibre.

A' Kender-magot mosd-meg vízben, vagy főzd-meg, ez míg ki tñirázik, egynéhány levét szűrd-le: az után mosárban fejér kenyér bélével törd-meg jól, és meleg tiszta vízzel ereszd-fel. tölts etzetet bele, hogy savanyú legyen, egy egész vereshagymát azért, sózd-meg, és add-fel kotzka szeltre.

Némellyek tfak szárazon törík-meg a' magot, de úgy majd portzogósson esik; mert poros lesz: lássad te, a' mint szereted, úgy tñinálad.

Ikrát

Ikrát főzni.

Forrald-fel a' Halikrát, vízben, sóban, azt a' levet szűrd-le, rakd apróra, tedd-fel ismét, és sózd-meg jól, azután pergelly lisztet, akár vajban, akár olajban, bors, gyömbér belé: vidd az atztra.

Nyers Káposzta Saláta.

MÉtéld-meg igen szépen aprón a' nyers Káposztát, és jól fonnyaszd-meg meleg vízben, az után fatsard-ki, és tsinálly etzetet szalonával, vagy fa-olajjal, mint szintén egyéb Salátának, főzd-meg, öntsd rca, és add-fel. Némellyek nem fonnyaszttyák-meg, hanem csak megsózzák, úgy öntik-meg forró etzetel: úgy-is jó.

Borsó Leves.

A' Borsót főzd-meg jól vízben egy darab kenyerral, és szép vékonyon petrefelyem gyökérel együtt; de a' petrefelyem gyökeret őszve kösd, hogy el-ne szélyedgyen, egy-
kevés

kevés vereshagymát-is metélly belé,
 az után a' borsót kenyeret, hagy-
 mát verd-által a' szitán, és a' maga
 levével ereszd-fel, és a' petrefelyem
 gyökeret is tedd belé, gyömbért,
 egynehány sállya levelets két-is me-
 télly, és lapos szeltre a' d-fel, fellyül
 olajjal hintsd-meg: vidd az asztalra.

Párolt Rák.

A' Rákot meg-főzvé sóban, viz-
 ben önts bortréa, le-szűrvén az
 első levét, fa-olajat bele, petrefelyem
 levelet metélve, bors, egy kis mézet-
 is, ha akarsz, és úgy melegen fedd-
 bé jól, hadd párolódgyék-meg, ha
 egyszer fel forrasztod ezekkel, még
 annál jobb lesz.

Korpa Czibre.

A' Korpából igen jól szitáld-ki a'
 lisztet, azonban végy jó sava-
 nyú kovászt, és azt meleg vízzel
 öntsd meg, rontsd-meg jól benne,
 mint egy három, vagy négy itze me-
 leg vízben, a' mint a' kezed el álhat-
 tya,

tya, az után öntsd-közibe a' korpát, és azt is keverd-meg jól, hogy olly kemény legyen, mint a' kenyérnek való tészta, egy tseberbe teheted: ez így lévén, tegyed jó meleg helyre, hogy magában meg-poshadgyon, harmadnapig jól tsínáld-bé az edénybe: az után gyenge meleg vizet készitvén, öntsd reá a' korpára, keverd-el jól, és azt szűrd által a' szitán; a' kezeddél nyomogasd ki a' korpát, és tiszta edénybe szűrvén, mikor meg-száll, főzhetsz benne, és azt a' korpát vedd-el mert nem leszé jó mászor: és mikor főzni akarod, akár egy marok Kőles kását vedd belé, és kotzka szeltrő add-fel, olajozd-meg; akár pedig tsak a' tálban mikor fel adod, tormázd-meg.

Borsót főzni.

TSinálly erős lúgot, úgy hogy: tégy egy fazékba hamvat, azt jól forrald-fel, az után vedd-ki, önts egy kevés hideg vizet belé, és mind-gyárt

gyárt meg-szál, azt szűrd-le, és a' Borsót meg eresztvén a' szitán főzd-meg benne, míg a' haja le-kezd koppadni: az után ezt a' lúgot szűrd-le a' Borsóról, és hideg vízben dörgöld a' kezeddél, míg a' haja le suhad: az meg-lévén, vízzel tedd-fel, főzd-meg, és tórd-meg: és mikor fel-adod, pergelly kotzka módon vajban, mézben kenyeret, Bőjt nap pedig olajban, és add-fel; akár pediglen tsak olajozd-meg, úgy-is jó lesz.

Ugorkát Tétre Sózni.

SZedgy közép szerű Ugorkát tisztogasd-meg; de meg ne hasogasd, se a' végeit el-ne metéld, és valamennyire hadd szivárkodgyék a' vize: az után rakd edénybe kaporral elegy, és jó sós meleg etzettel öntsd meg mint a' káposztát, és néha n' ha forgasd-meg. Ha pedig hamar akarsz benne enni, rakd fazékba, tölts vizet reá, etzetet, sót, kaprot belé, és a' tűzön forrald-fel, mihe'lyt fel-

forr

forr, tedd jeges vízbe, mindgyárt meg-érik, és ehetel benne.

Fenyő gombát főzni.

A' Szép fenyő gombát tsak tisztogasd-meg, ha valami gaz vagy rajta; ha pedig meg-mosod-is hideg vízben, nem árt, de osztán had száradgyon el a' vize, és rakd valami edénybe szép rendde', és a' szinével alá, a' száraival fel, és minden rendet jól meg-keel sózni apró sóval: és osztán nyomtasd-meg magától elég vize ereszkedik, azért semmi vizet nem kell reáönteni; és mikor enni akársz benne, ne főzd-meg, hanem egy tálatskában fokhagymás etzettel öntsd-meg, és edd úgy meg, mint a' sós ugorkát.

Kinzott Kása.

Főzd-meg a' Kását tiszta vízben, sóban, azután midőn jól megfőtt, öntsd egy tányérra, vagy széles tálba, hadd hűllyön meg: az után metéld szép szeltekre hosszsan, rakd a' tálba;

a' tálba; azonban egy roftán, vagy roftályos kalánon, verj-által benne a' tálbéli Kásában jó sűrűn, és természeteken, és önts dióból tfinált tejet reá: jó meg-enni. Ha pedig téjjel akarod tfinálni, önts forraltt, de meg-hűlt édes tejet reá, és úgy hidegen vidd-fel.

A' Dió tejet pedig így tfinálhatni: a' Dió bélt meg-tisztogatván, mosárban törd meg igen jól; és meleg tiszta vízzel szitán verd által, és azután töltsd a' Kására: igen jó étek, a' ki szereti.

Lentsé Leves.

A' Lentsét igen szépen mosd-meg két, vagy három vizben, tedd-fel vízzel, légyen bő leve, azután metélly vereshagymát, sallyát, vagy pedig majoránnát, égy kalán lisztet len-mag olajban pergely-meg, öntsd belé, forrald-fel jól véle, és lapos szelre add-fel; ha gyömbért tesz belé, lássad.

G

Némel-

Némellyek petrefelyem gyökeret-
is tesznek belé, és meg-etzetezik: te
a' mint szereted, úgy tfinálljad: és
melegen vidd az alztalra.

Hal Riskásával.

A' Riskását meg tisztitván, tedd-
fel petrefelyem gyökérrel, és
midőn meg-főtt jó széneen, ereszd-fel
a' Hallal, és úgy főzd meg a' Halat
benne; eleven borsot belé, fa olajt,
és ha akarasz, szeretsen-dió virágot-
is belé; de olaj nélkül-is jó; bors,
gyómbér, add-fel: szeltet álaja:
Posár, Viza illik ez lével.

Olaj Spék.

Főzd-meg a' Halat csak vizben, só-
ban, akár sós, akár fris Hal lé-
gyen; de leg inkább fris Tsukához
illik: azután metélly kotzka szeltet,
és petrefelyem levelet igen szép ap-
rón, és aztránts-d-meg olajban, az-
után tölts jó etzetet reá, bors, gyóm-
bér, és a' Halat tálba rakván, ezt a'
levet öntsd reá fellyül, egy kevés
bors

bort belé az iziért: ha az etzet igen erős lesz, vízzel kell meg elegyíteni, vagy borral.

/ Tziszter az-az Bagoly Borsó.

AZtald jól-meg, és tedd-fel vízzel, petreselyem levéllel, gyökérrel-is, és metéld-meg, sállýával főzd-meg, akár vajban, akár olajban, (hús evő nap szalonnával, sállýával) ránts-meg egy kis lizttel. bors, gyömbér, belé, egy, vagy két szeletetskére add fel. Ha ilyen borsóed nints, a' Bab is jó, főképpen ha öreg a' Bab.

Sült Hal.

Mldön valami szép Halat akarsz sütni, vagy Hartsa farkát, vagy pedig Vizát, süsd-meg annak rendszerint, és ha valami levet akarsz tisztálni alája, vagy dió sását, vagy egyéb levet, hidra tévéna' Halat, add fel.

Lémonyával.

A' Tsukat, vagy egyéb Halat megtisztítván, főzd-meg állyon egy kevésbé a' sóban: azután rakd egy

fazékba, tölts tiszta vizetreá, petrefelyem levelet, vagy gyökeret, két, vagy három Lémonyát: főzd-meg ezeket együtt, azután sűrű-le a' levét, és kenyér béllal verd által a' szitán a' levét mind Lémonyástól; azután a' Hal mellé megint metély Lémonyát, és a' Halat azzal a' lével ereszd-fel, bors, gyömbér, sáfrány, szeretsen dió virág, fa-héj, forrald-fel egyszer, sózd-meg illendőképben, és add-fel.

Túrótt Lével Hal.

A' Tsukát darabold-fel, hadd álljon egy, vagy két óráig a' sóban, azután tiszta vízben főzd meg; más tsuporba tégy vereshagymát, petrefelyem gyökeret, kenyérbélet, egy kevés petrefelyem gyökeret öszve kell kötni, hogy vehesd-ki belőle; azután hogy ezek meg-főnek az öszve kötött petrefelymet vedd-ki, és a' többit szitán verd által a' levélvel együtt, és azután abban az által

vert

vert lévben forrald-fel a' Halat, a'
petrefelymetted-belé; bors, gyömbér,
sáfrány, szeretsen dió virágot,
és jó melegen add-fel.

Tsukát tsuka Lével.

Minek utánna a' tsukát meg-főz-
ted sós vízben, szűrd-le a' levét,
és abba tégy egy kis etzetet, olaj,
bors, gyömbér, forrald-fel, és a' tál-
ba a' Tsukára öntsd reá, add-fel:
egyéb Halat-is főzhetisz ilyen lével.

Olajos Domika.

Végybort vízzel elegy, mézet, fa-
olajat, apró tengeri szőlőt; ez-
eket jól főzd-meg, azonban ránts
metélt vereshagymát fa-olajban egy
tálban lapos szelt lévén, azt öntsd-
meg sós vízzel, más tállal fedd-bé,
azután a' rántott veres-hagymát
töltsd reá.

Kozák Lével

HA Pisztrangot, vagy egyebet a-
karisz ilyen lével főzni: kenyér-
bélet, metélt almát, hagymát rántsd-

meg ólajban, és mikor a' Hal fő,
tedd-belé és melegen add-fel.

Zöld Lével.

TEdd-fel a' Halat tiszta vízben,
egy marok petrefelyem levéllel,
sózd-meg, azután vedd-ki a' petre-
felyem levelet, és mosárban törd-
meg, verd-áttala' szitán a' maga le-
vével, töltsd a' Halra, forrald-fel,
só, bors, gyömbér belé: add-fel.

Borfos Szilva.

AZ aszszú Szilvát mosd-meg szé-
pen, szúrd-le a' levét, egy kis
mézes vízzel öntsd-meg, és borfold-
meg, igen jó Bőjt nap *collatiokon*.

Etzetes Tzibre.

FORraly egy fazékban tiszta vizet,
azonban egy tsuporban sodorj
lisztet etzettel, a' mennyire akar sz-
tfinálni, és a' forró vízzel eresz-fel,
egy ágatska Tsombordot-is tégy-be-
lé, abba bors, gyömbér, ha sáfrányt
tész belé, lássad, és meg-sózván, mi-
kor fel-akarod adni, a' Tsombordot
vedd-

vedd-ki, és kotzka szeltre add-fel.
Némellyek egy, vagy két tyukmo-
nyat is törnek az etzetbe, ha úgy a-
karod, lássad a' mint szereted, ahhoz
képezt a' mint bőjtölteni akarsz.

Halfekeze Lével.

ENnek a' készítése olyan formán
vagyon, mint oda fel meg-irtam
fol. 18. A' vagy Posárt, vagy egyéb
Halat akarsz így főzni, így bánnyal
véle: A' Halat tisztítsd-meg, ha új,
sózd-bé, hadd álljon sóban, míg a'
levét készited, azonban szép véko-
nyon piríts kenyeret jó feketén, azt
hánd vízbe, hogy vonnya ki a' per-
gelt szagát, onnat ki-vévén, tedd egy
tsuporba, abba vizet, bort, etzetet,
főzd-meg jól, szitán verd-által jó-
sűrűn, és almát metélvén, és hagy-
mát, mézben rántsd meg, egy kevés
törtt Dió béllel együtt, és a' Halat
szépen ki-mosván, tedd fel véle,
főzd-meg jól a' mint illik; abba bors,

gyömbér; szeg-fű, só, méz, hogy jó
édes legyen, és jó melegen add-fel.

Zuppon Léu.

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

Tiszta Borssal.

EGy tsuporba hasogals szép véko-
nyon petrefelyem gyökeret, me-
tély vereshagymát bőven, tedd-fel
vízben, jól főzd-meg: azonban tedd
belé a' Halat, főzdmeg benne: az-
után fa olajban pergely egy kis lisz-
tet, töltsd reá; abba bors, gyöm-
bér, szeretsen-dió virág, és a' savát
meg-adván, lapos szeltre add-fel.

Bors-porral.

Fokhagymát törj meg, azonban
kenyeret kotzka módgyára,
rántsd-meg olajban, és etzettel fok-
hagymával ólízve kevervén, méz,
bors,

bors, gyömbér, forrald-fel, és a' tá-
 ban a' sült Halat öntsd-meg véle, 's
 vidd-fel.

Vizát viza Lével.

HA sós vizát akarsz így készíteni,
 vontasd-meg hideg vízzel, ha
 pedig új vizád vagon, metéld-fel,
 sózd-meg, hadd álljon sóban egy-
 kevelsé: azonban borban fejer ke-
 nyeret meg főzvé, szitán verd-álat,
 tedd-fel a' Halat, főzd-meg jól, ab-
 ba bors, gyömbér, sáfrány, méz, és
 savát meg adván, főzd-meg jól, és jó
 melegen add-fel.

Sömörtsök Gomba főve.

EGy tsuporba tégy Riskásat, me-
 télt petrefelymet levélle! e-
 gyütt, főzd-meg: ez meg-lévén,
 a' Gombát mosd-meg, és töltsd-meg
 véle, és a' levelet öntsd a' Gombára,
 abba petrefelyem levelet, főzd-meg
 jól: bors, gyömbér belé etzetet-is,
 és savát meg-adván, jó melegen add-
 fel.

G-s

Borzi

Borított Lév.

TSíkot szoktak ilyen lével főzni, noha egyéb Halhoz is hozzá illik, a' mint az idő hozza. A' Tsíko főzd-meg káposzta lévben, vereshagymával együtt, más tsuporba metély petrefelyem gyökeret, kotzka módon, tsak keresztúl, levelet is mets hozzá, és vizzel tedd-fel, főzd-meg jól, és midőn fel akarod adni, a' petrefelyemről a' levet szűrd-le, és tölts a' Tsík lévből reá, abba faolaj, bors, gyömbér, a' Tsíkota' táliba rakván, a' petrefelymes fa olajat borítsd reá, más tállal fedd-bé, vidd az asztalra.

Kása Olajjal.

A' Kását meg-főzvé, egy kis liszt-tel tórd-fel; és fel-adván, sellyül olajozd-meg, só a' mennyire kívánatik, adassék neki. Némellyek a' Kását káposzta lévben főzik; te lássad a' mint szereted.

Lentse:

Lentse Olajjal.

Főzd-meg a' Lentsét, metélte vereshagymát tegy belé, mikor meg-főtt, egy kevés liszttel tórd-fel, és mikor fel-adod, Kenyeret kotzka módon rántsd-meg petz olajban, és azzal fellyül trágyázd-meg.

Borsó Laskával.

Tedd-fel vizzel a' Borsót, és mikor jól meg-főtt, a' szitán verd által: azoban tfinally Laskát téstából, a' mint szokás őszve fogdosván, szép vékonyon metéld-meg, és a' Borsóval crezd-fel, tedd a' tűzhöz, főzd-meg, sózd meg, és mikor fel-akarod adni, pergely kenyeret kotzka módon petz olajban, és vidd az asztalra. De arra kell vigyázni, hogy se igen hig, se igen kemény ne legyen; hanem tsak mint a' tejes Laskát szokták főzni, ne legyen sok liszt benne, hanem a' Borsó legyen több benne, Laska ne igen sok: jó éték.

Káposztás Béles.

A' Sós káposztát metéld-meg igen szép aprón, és olajban meg-rántván, vagdalt vereshagymával együtt töltsd meg a' Bélest-vélő, és a' kementzében süsd meg; de a' kementzéből ki-vévén mártsd forró vízbe, és olajjal öntözd-meg: a' tészta pedig vízzel, és egy kis élesztővel tfináld, igen jó puhán.

Hagyma Rántva.

A' Vereshagymát tisztogasd-meg: tsak egészen, és tsak a'féle közép rendű vereshagymát meg-tisztogatván, a' kés-hegyivel szurd-meg a' tetejét Kereszt formára, hogy inkább meg-járja a' leve, és tedd-fel vízben, sóban, és mikor fel-forr, és egy kis finnyég lágyúl, mindigárt vedd ki: szurd-le a' vizet róla, és egy porfolóba hánd forró vajba, rántsd-meg jól; hints egy kevés sót, ha szükség reá, és fellyül meg-horfolván, vidd az asztalra: igen jó, és gyenge étek.

Ha:

Ha pedig fa-olajban, vagy len-magolajban rántod, úgy-is igen jó; lásd a' mint néked tetszik, úgy tfinállyad. *Káposzta lév Tzibre:*

Káposzta levet tégy a' tűzhöz, ha igen sós, vízzel elegyítsd meg, és egy tsuporban hideg vízben egykalánnal lisztet habarván ereszd fel a' forró Káposzta lével; lodord-meg jól abban legyen bors, és kotzka szeitre add fel. *Lőnye:*

Tsináally peretzet, és azt el-tördelvén, áztasd mézes vízben, oñan ki-vévén rakd tálba, és a' mézes vízből-is tölts reá, és törött mákkal fellyül, és közben hintsd meg, és vidd az asztalra: Ha pedig ezt változtatni akarod, a' Peretz helyében tfinály golyóbifokot kenyérnek való tésztaból, és a' kementzében megsütvén, hasonlóképpen mézes vízben áztald meg, és mákozd-meg; jó étek.

Lása:

Tsináally tészta, és a' nyújtó-fával
G 7. nyújsd.

nyújsd-el jó vastagotskán , akár a' kementzében, akár a' széneen sűsd-meg; de jobb a' kementzében sűtni, mert amúgy rajta marad az égett szaga: ez meg-lévén, tórdeld-el, és egy fazékba vízben főzd-meg, sózd-meg, és jól meg-olajozván, melegen add-fel. Ha pedig tetszik, Lőnye módgyára áztasd meleg vízben, rakd tálba, jól mákozd-meg, úgyis jó étek.

Sós Víz.

HA kinek olly fogadása vagyon, hogy csak kenyérral, vízzel akarhá magát sanyargatni, így-is meg lehet: Metéllyen kenyérből kotzka szeltet, és azt-is forró vízzel öntse-meg, a' vizet elsőben meg-sózván, és Kalánnal Tzibre módgyára ehetik benne. *Seres Kenyér.*

TÉgy Sert fazékba, abba mézet, a' mézzel jól melegítsd-meg, borsöld-meg, és piritott kenyeret tálba:

tálba aprítván, öntsd reá, vidd az asztalra. *Olajos Lév.*

A' Halat t. dd-fel káposzta lévben, és főzd-meg benne, ha a' káposzta lév igen sós, vízzel elegyítsd-meg: azonban petz-olajban ránts vereshagymát, egy kalánka liszttel elegy, és a' Hal levével ereszd-fel, bors, gyömbér: és lapos szeltre add-fel. *Viza Ikra.*

A' Nyers Viza Ikrát vagdald-meg: igen jól, vízben ázott kenyérel együtt, azonban tedd egy tsuporba forró vízben, főzd-meg, és mivel-hogy az egybe fut, csak úgy egészen tedd egy tálba, fellyül hideg etzettel öntsd-meg, vidd az asztalra. Némellyek: egy kevés vereshagymá: is vágnak közébe: lássad te a' mint szereted!

Új Káposzta.

A' Szép új tejes Káposztát megtisztogatván, halogasd-meg, tedd egy üstbe, meleg vízben fonnyald.

nyafzd-meg, onnét ki-szedvén, tedd-fel vizzel, főzd-meg jól, mikor meg-fő, vagy etzettel, vagy bor-kővellavanyítsd-meg, olajozd-meg jól, és melegén add-fel.



e
E' K Ö N Y V H Ö Z
e

Adattatnak más egynéhány
Étkek készítésének módgyai.

Rák Tehén-hús Lében.

A' Rákot meg-kell először vízben főzni, le-kell a' vizet tölteni róla: azután az apró lábait el-kell szedni, és nagy lábainak kitsínyet; azokat az apró lábakat osztán meg-kell törni apró lábakkal együtt, a' Tehén hús levre-bort kell tölteni, mindenestől osztán a' szitán által kell szűrni,

szürni, abba a' lévbe kell vetni írósvajat, petreselymet, szeretsen-dióvirágot, gyömbért, és borlot; ílmét a' tűzhöz kell tenni, hogy forrjon: és mikor annak ideje, felkell adni.

Tyúk-fi Tzipóban-való.

A' Tyúk-fiat Tehén hús lévben felkell tenni, egy-kis írósvajat is kell belé tenni, tzitrom lével megfanyítani, szeretsen-dióvirágot, borlot, gyömbért illendőképben belé vetni, az igen szép tzipónak a' tejét kereken ki metszeni, és meghámozni, és bélit ki-vájván a' tzipóját vajban megkell rántani; úgy kell osztán a' Tyúk-fiat belé tenni, és asztalhoz vinni.

Tyúk fi Bor-kőben-való.

A' Tyúk-fiat megkell metélni, tiszta vizben felkell tenni, megkell főzni, egy-kis szalonnát kell belé tenni: mikor osztán meg-fő, megkell abárolni, egy-kis kenyérbelet is kell.

is kell belé vetni, egy-kis p-trefely-
met-is, szitán által kell törni, mikor
fel-akarják adni, akkor kell egy-kis
bor-követ belé tenni, a' mennyivel
meg-savanyodik, azután úgy kell fel-
adni. *Bárány-bél Édes téjjel.*

A' Bárány-bélt igen szépen tiszt-
ítsd meg, tedd-fel tiszta vízben-
sóban főzd meg, meg-abárolván, a'
levét szűrd-le róla, és édes téjjel
tedd-fel, főzd meg jól a' mint illik,
midőn meg-fő, egy-kevés vereshagy-
mát aprón meg-metélvén. rántsd-
meg vajban, és töltsd reá: azután
bors, gyömbér, sáfrány belé, és mi-
kor fel akarod adni, a' Bélt metéld-
el aprónként, rakd tálba. és a' levét
töltsd reá, vidd az asztalra; ha pe-
dig téjfelt öntesz reá a' tej helyett,
annál jobb leszén.

Sódor Gyümöls-lével.

A' Disznó Sódort elsőben forrald-
fel vízben, és vond-fel a' nyárs-
ra, süsd-meg; azonban míg sül,
levet

levet így tfinály néki : Bort, fejeér
tzipó bélet, ha borod nints etzeter
helyébe, tégy egy fazékba, Tehén
hús lével együtt főzd-meg jól, mi-
nek-utánna meg-fő, verd-által a' szi-
tán, de arra vigyázz, hogy se igen
sűrű, se igen híg ne legyen : azon-
ban a' Sódort a' nyársról le-vonyván
metéld-ei szépen darabokra a' húsát,
és hánd abba a' lévbe, főzd-meg jól;
midőn fővésében volna, kóstold-
meg, hogy ha elég etzeter, és mézes,
ha kivántatik, többet tehetisz belé,
ahoz mondolát, és lapossan metéltt,
és tzipázott körtvélyt, abba bors,
gyömbér, sáfrány, és jó meleg add-
fel. *Sódor Szeg-fűves lével.*

ELsőben a' Sódort vizben forrald-
meg, onnét ki-vévén, nyárson
vagy rostélyon süsd-meg : azonban
tfinály levet néki a' mint szereted;
borban köz kenyeret, vagy jól meg-
pirított kenyeret meg-kell jól főzni,
a' szitán verd-által; abba méz, bors,
gyöm-

gyömbér, szeg-fű, hogy meg-érezzék, malosa szőlő, mondola, és a' húst le-metélvén a' tsontról, szép darabokban tedd a' lévőbe, vidd az asztalra. Ha pedig hídra akarod tenni, lássad: akkor egészen kell maradnia a' Sódornak, és úgy a' hídra tenni.

Malatz bidegen.

MEg-tisztítván a' Malazzot, tedd fel tiszta vízzel sóval, almával, és vereshagymával együtt, mikor meg-főtt, abárod-meg, és tiszta fazékba rakván, a' levét szűrd reá, hogy sűrűtske légyen: abba bors, gyömbér, sáfrány, méz, főzd-meg, míg kívántatik azután a' húsát rakd tálba, és a' levét szűrd tálba reá, hadd aludgyék-meg, légyen annyira a' leve, hogy a' húsát lepje-el, és midőn meg-aluszik, metély lémonyát, vagy tzitromot szeltenként, mődolát, apró szőlőt, és a' Malatz szájába tégy egy almát, vagy lémonyát, ha vagyó; és add fel az asztalra: ha az nints, úgy is jó.

Némel-

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

Tyúk-Saláta.

A' Tyúkot meg-melleyesztvén, vond-fel a' nyársra, és szépen süsd-meg: azonban a' míg sül, egy-néhány tyukmonyat főz-meg jó-keményen, händ hideg vízbe, és tisz-títsd-meg a' hajától; a' Tyúkot a' nyársról, ha jól meg-sült, vond-le, és szépen vagdald-fel, rakd tálba, és hideg jó bor etzettel öntsd-meg: ez meg-lévén, petreselyem levéllel rakd-bé fellyül, és a' meg-főtt tyuk-monyat négy darabra hasogatván, rakd-reá fellyül: jó étek, a' ki szereti.

Némellyek az etzetet meg borsfol-lyák, és úgy öntik reá, és fellyül-is meg-hintik borssal; lássad a' mint sze-reted, úgy tñálljad, és add-fel.

Hagyma lével.

Métély szalonnát, mint a' Salátára szok-

szokták metélni, azt pergeld-meg, vereshagymát bőven metély-belé, etzetet tölts reá, és egy kevés bort: bors, gyömbér belé, és akármilyen sültet fel-metélvén, azt a' levét öntsd-reá, jó melegben vidd-fel az asztalra.

Tehén Bél Spékkel.

Tehén Bél Téjjel.

Gömbözt Tormával.

Disznó-fő, Torma melléje.

Ezek közönségessek a' Magyaroknál.

Kolbász lévre.

A' Kolbászt tedd-fel káposzta lévben egy fazékba, hasogals petrefelyemlevelet, és gyökeret szép vékonyon melléje, és megmetélt vereshagymával főzd meg jól: egy párnyi liszttel, ha a' levét meg-sűríted, lássad; ha a' káposzta lév igen sós lenne, vízzel elégyítsd, bors, gyömbér belé, és lapos szeltre add-fel.

Másképpen.

A' Kolbászt süssd-meg, szépen fel-metélvén, rakd tálba lapos szeltre, és

re, és

re, és Tehén hús lével öntsd-meg: fellyül borfold-meg, melegén vidd asztra.

Rántott Körtvély.

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

Ris-kása Tejben.

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

Rántott kenyér.

EGy tálba úts két, vagy három tyukmonyat, tórd-meg jól azonban, szelly kenyeret fél újodni
vastag-

vastagságára, mártsd a' tyukmonyba
és forró vajban rántsd-meg.

Másképpen.

SZelly vékonyon kenyeret, pírítsd-meg, rakd tálba öntsd-meg forró téjjel : azután tyukmonyba mártogatván, rántsd-meg vajban, és úgy add-fel, trágyázd-meg.

Kék Káposzta.

A' Kék káposztát Orjával szokás főzni, jó síroffon, és mikormeg fő, jól mézeld-meg, hogy édes legyen, és melegen add-fel.

Tyukmony Saláta.

A' Tyukmonyat főzd meg jó öre-gen, hánd hideg vízbe, és szépen a' hajától tisztogasd-meg, mesd négy-négy darabra, rakd a' tálba : só, bors, etzet reá, és fellyül zöld-tárkonnyal, petresélyem levéllel rakd-meg, és vidd-fel.

Más Megy Sása.

A' Megyet szed-le a' száraról, két font, vagy két itze Megyre egy itze

itze vizet, vagy bort tölts, abba jó
lágyan főzd-meg, ha meg-fő, szitán
verd által, és újobban a' szitán által
vertt Megyet főzd-meg lassan; de
igen keverd; hogy meg ne égjen, 's
mind addig kell főzni, a' míg a' tá-
nyéron meg-ál, és el nem térül: az-
után tfináld üvegbe. Ha akarod,
dész-kára-is teheted, 's fel-metélhe-
ted, borban meg-olvafzhatod.

Ha akarod mézzel-is főzheted, a'
harmada méz legyen. A' nyers Me-
gyet ki-fatsarhatod, annak-is a' le-
vét így főzheted, jobb-is ez.

Rósa Kása.

EGy tsuporba két tyukmonyat
kell útni, abba egy kis rósa vi-
zet tölts, más-fél kalán nád-mézet,
egy-kis liszttel jól őszve kevervén,
hogy se igen híg, se öreg ne legyen;
egy serpenyőbe egy kevés vaját tölts
mikor reá töltd, ne legyen igen
meleg: mind addig keverd, míg

H

meg-

meg-öregedik, és szemet tégy alája
a' míg szépen meg-pirúl.

Mondola Pogátsa.

Mint-egy jó nagy marok Mondo-
lát tégy a' tűzhöz, mind addig
melegítsd a' tűznél, míg a' haja le-
koppad, ruha kőzött nyomd-meg:
a' haját le koppasztván egy réz mo-
sárban törd-meg, egy kis rósa vizet
tölts belé, hogy olajat ne ereszzen,
mikor törd, egy darabotska nád-
mézet vés kőzzé: hamar törd, hogy
meg ne keseredgyék a' mondola,
egy fél tzitromnak a' levét fatsard-
belé mikor fél törésében van a'
mondola, ne törd igen lágyan, ha-
nem darabos legyen, töltsd-ki egy
tálba: aprón vagdaltt tzitrom haját
tégy belé, úgy kell ostyára kenni,
és pinyátában meg-sútni; de a' pi-
nyátát melegítsd-meg: a' ki úgy
szereti, hogy fellyül fényes legyen,
a' szitáltt nád-mézben két kalánnal
egy kevés rósa vizet tégy belé;
erőssen

erőssen habardd három óráig szüntelen: de a' kalánt a' lapjával ne fordítsd, csak egy felé keverd, de megne állj a' keveréstől: mikor immár fél sütésében van a' Mondola pogátsa, akkor kell a' rósa vizet 's nád-mézet reá tölteni, még ujjobban bétedd, hadd süllydön: némellyiken szépen fel nő a' nád-méz, némellyiken csak laposfan marad, ha pedig úgy akarod, a' nélkül-is jó.

Szeg-füves Sása.

BOrt, mézet, etzetet, egy kis fazékba tfinálly, vels borsot belé, és szeg-füvet: ropogtasd-meg, hogy a' méztől meg-sűrűdgyék tartsd melegen, hogy melegen adhasd-fel; nem kell ebbe tzipó.

Gyömbéres Sása.

EZzel-is úgy ély, csak, hogy sáfrányt tégy a' szeg-fü helyett, 's Gyömbért hőven.

Baratzk Torta.

SZépen hámozd-meg a' Baratzkot,
H 2 szeld.

szeld-le a' magváról egy tálban sa-
héjazd, nád mézeld-meg: 's a' mint
szokták a' Torta fazakat tfinálni,
úgy ezt-is rósa, vagy majoránna viz-
zel öntözd-meg; ha pedig olyan
vizet nints, borral-is meg-öntözheted

Dinnye Torta.

HÁmozd-meg a' Dinnyét, a' mint
szokták belől-is a' sárgáját vedd-
ki, ott, a' hol a' magva áll, vágd-meg
aprónként, mint az almát szokták
meg-vágni: fazékba, vagy serpenyőbe
tölts mézet reá, két, vagy három
tyukmonyat-is ús-belé: sáfrány,
bors, belé, azt mézben főzd-meg,
hogy meg fő, tedd-ki, hadd hül-
lyön-meg, apró szőlőt hints reá.

Mosár Fánk.

A' Réz mosárba tégy tyukmonyat,
vaját, forrald-meg, a' hideg téj-
be habarj tengeri szőlőt, 's tyuk-
monnyal öszve, öntsd forró vízbe,
fedővel fedd-bé, hadd főjjön-meg,
's add-fel.



T O L D A L É K.

Melkyben

Le-írattatnak egynéhány-féle
nevezetesbb Liktáriomok ké-
szítésének, egy derék Udvarból
költt módgyai.

*Liktáriomok' tfinálásához ki-
vántatott méz készítés.*



A nádmézet akarsz olvasz-
tani, egy font nád-mézre
egy itze vizet tölts: egy
tyukmőnynek a' fejérit
dd belé, 's úgy főzd-meg,
hogy egy kitsinnyég sűrű legyen,
és szurd-meg a' szitán által: min-
denféle Liktáriomokhoz jó leszén.

Ha pedig házi mézből akarasz Liktáriumot csinálni, tölts minden egy itze mézhez egy itze vizet, 's tyukmonynak a' fejérit habarva tedd belé; ha sok, két, vagy három, ha kevés a' méz, egy tyukmonynak a' fejérit: azzal főzd-meg, hogy kitsinyég meg-sűrűdgyék, szítán szűrő-által: ez-is midenféle Liktáriumhoz jó lészen.

Görög Dinnye Liktárium.

A' Görög Dinnyének a' haját szép vékonyon hámozd-meg a' zöld hajától, a' belit-is jól metéld-el róla, csinálly lúgot meleg hamuval, szűrő-le a' hamuról a' vizet - mikor meghiggad, a' meg hámozott Dinnye haját hánd belé; nyoltzad napig tartsd a' lúgban; de meg-nyomogasd; hogy a' lúg fellyül légyen a' Dinnye haján: azután minden nap tedd új tiszta vizbe, míg ki-vonnya a' hideg a' szagát, 's azután mézes vizben főzd-meg, 's ha jól meg-fő, ruha.

ruhával nyomogasd ki a' vizet a Dinnye hajából; de meghadd hűlni's úgy rakd osztán forrott mézbe, 's főzd meg benne lassú fővéssel.

*Apró veres Szőlő, Málna, Eperj
Liktáriumok.*

A Kár mellyiket rontsd meg, 's vedd által a' szitán, hogy a' magva által ne-mennyen: egy itze lévőhez egy font nád-mézet tégy, 's egy tyukmonynak a' fejéit habard belé, azzal főzd meg, és szűrd meg, ha fel-hánnya a' tajtékját, és újjobb-ban főzzed, meg-sűrűdik ugyan, de gyakran ki-vedd, meg ne-égesd: olyan sűrűn főzd, hogy ha is tá-nyérra tseppented; gömbölyegen meg-állyon: mikor meg-hűl, töltsd üvegbe, vagy formába: nem árt tzitrom levét is tölteni belé. Akár-melly Liktáriumra jó, ha úgy főzhetedd, hogy meg ne-égjen.

Fényes Birs-alma Liktárium.

Mosd meg a' Birs-almát szépen ,
 de ne hámozd-meg : hasogasd
 darabokra , de jól ki-metéld a' kő-
 vesét : metéld falatokra , tedd egy
 fazékba , fellyebb légyen a' fazék fé-
 lignél jóval-is légyen mint egy ne-
 gyed rész híjja : töltsd-meg vizzel a'
 Birs-almás fazakat , főzd-meg jól,
 hogy jól le-apadgyon a' leve , és sű-
 rű légyen , töltsd ruhára , 's fatsard-
 ki jól a' levét , 's ha meg-hidegűl a'
 leve , annyi font nád-mézet tégy
 belé ; ha több-isa' nád-méz egy font-
 nál fél fertállyal-is , nem árt , 's a'
 mennyi font a' nád-méz , annyi tyuk-
 mony sejerit tégy habarva belé , 's
 azzal együtt főzd meg , míg jól fel-
 veti a' habját , 's ha meg-keményedik
 a' habja , szűrd-meg ruhán által ; de
 belé ne-fatsard a' habját , hanem mi-
 nek előtte meg-szűrnéd , szed le ka-
 lánnal : újjobban főzd-meg a' tűz-
 nél , de csak lafsú fővéssel : mikor
 látod ,

látod, hogy sűrűdni kezd jól, tölts
tzitrom levét belé, hogy meg ne-
égjen, de gyakran-is kevergedd:
mikor jó sűrű lesz, tseppents fa tá-
nyérra, 's ha meg-főtt, fel-válik, 's
nem fut-el a' tányéron, hanem göm-
bőlyegen marad: gyakran ki-vedd
a' tűztől, mikor sűrűdik, hogy meg
ne égjen. Ha akarod, formába önt-
heted, mikor igen forró nem lé-
szen, 's rázd-meg vízben a' formát,
's ne legyen forró, mikor belé önt-
töd; 's ne is öntséd temérdeken,
ne-is tartsad sokáig a' formában, csak
mint egy fél-óraig: rakd iskatulyá-
ban, 's ha akarod üvegbe rakhatod.
Míg fel nem forr, sebes tűznél főz-
heted, de azután lassúnál: ha igen
kezd apadni, míg fő, meg szaporit-
hatod fél megszely Birs-alma lével.
Ezeket a' Liktáriumokat kováts
szénnél kell főzni, de nem kell fűvó-
val alatta fűjni; hanem sok darab
kováts szenet kell a' tűzbe bánni,
's mikor

's mikor jól meg-tűzesül, más féle szénnel együtt úgy kell a' fazék-vagy medentze alá rakni, 's mindenkor ollyannal kell újjítani.

*Más féle öntött Birs-alma Lik-
táriom.*

A' Birs-almát tisztán vízben főz-
meg jó lágyan, ne legyen sok a'
vize: az almáját szed-ki, a' lágyát
metéld le, hogy köves ne legyen,
szitan törd által a' lágyát: ha két
font Birs-almát akarsz meg-főzni, an-
nyi font nád-mézet olvasz-meg u-
gyan annyi Birs-alma lévben, a'
mennyi font nád-méz, ugyan annyi
itze Birs-alma levelet kell reá töltened
hidegen a' nád-mézre, 's főz-
meg a' nád-mézet a' Birs-alma lév-
ben erössen: ha sűrűdik kitsínnyég,
tseppentsd fa tányérra; ha gömbö-
lyegen áll rajta meg-főtt, 's hidegen
tedd belé a' szitan által törtt Birs-
almát, annyi fontot, a' mennyi,
font

font a, nád-méz; de a' méz-is hideg légyen, 's által kell szűrni ruhán, míg meleg a' méze, főzd-együtt a' mézet a' Birs-almával, 's meg-isméred ha meg főtt, arról, hogy jó kemény lészzen; de igen óltalmazd, hogy meg ne-égjen, 's úgy a' formát vizezd, vagy borozd-meg, 's jól rázd-ki a' vizet, öntsd a' Birs-almát melegen belé. A' melly Birs-alma megfőtt, szorítsák-meg fellyül boros kézzel, 's a' formában állyon mint egy fél óráig; azután szedd-ki, rakd iskatulyába.

Birs-alma Liktárium, mellynek a' leve fényes, 's meg-aluszik.

NYerffen a' Birs-almát vágdd négy-felé, a' kővét vedd-ki, míg a' magva vagyon, rakd fazékba, légyen félig a' fazék Birs-almával; kevesse fellyebb nem árt: tölts. vizet reá, addig főzd, míg a' Birs-alma jó lágy lészzen, tsak meg ne hasadgyon, de

gyakran keverd addig, míg fel-forr; azután pedig csak a' fazakat forgasd: ha la'gy lesz, megint le-szűrd a' levét, rakd rostára a' Birs-almáját, ha meg-hűl úgy hámozd-meg: a' kővét újjobban metéld-ki, a' levét, kit le-szűrsz róla, mérd-meg, két itze lévőhez harmad-fél font nád-mézet, vész egy diónyi Birs-alma magot közzé, két vagy három tyukmony-nak a' fejéit egy tálban erőssen habard-meg, 's mikor már a' mag fertály óráig. vagy kevesse többig van véle, töltsd belé a' tyukmony fejéit, 's úgy főzd o'ztán Birs-alma lével, 's maggal: de vizet ne habarj közibe. Ha tzitrom nem lesz benne, két, vagy három kalán jó bort tölts belé, hadd főjjon meg a' lével együtt: mikor o'ztán a' Birs-alma lév jól meg sűrűdik, szűrd-meg ruhán által, 's mind addig főzd, míg a' levét próbául le-tseppented egy fa tányérra, onnét szépen fel-válik; akkor két,

vagy

vagy három kalán tzitrom levet
tölts belé, ha bort nem tölthetíz,
egy kitsínyé hadd főjjön véle, 's
ofztán rakd-ki a' Birs-almát az üveg
tsészébe, 's szűrd reá a' levét.

Más fényes Birs-alma Liktárium.

A' Birs-almát hámozd-meg a' tor-
sáját 's magvát hánd-ki, véko-
nyan szeldeld-meg, tölts vizet reá,
de ne igen sokat; főzd-meg erőssen,
egy tiszta ruha által szűrd-meg, egy
kitsinnyég meg-ísfatsard, a' Birs-al-
máját tsak vedd-el, a' nád-mézet ol-
vaszd-meg, egy font nád-mézre tölts
egy megszely vizet, úgy olvaszd meg
azzal a' Birs-alma lével töltsd egy-
be: a' minémő édesßen szereted,
tsak annyi nád-mézet tölts közibe.
A' nád mézet pedig tyukmony fejé-
rivel tisztítsd-meg: azt a' Birs-alma
levet mikor őszve tsínárod, erőssen
meg-főzd, mind addig, míg azon tá-
nyérrá ki veszed, 's szépen meg alu-
szik.

*Birs-almás lévből más fényes Lik-
táriom.*

EGynehány Birs-almát hafogás négy darabra hajasztól, savanyú almát-is: úgy hogy fele Birs-alma, fele savanyú alma legyen, mindenik hajasztúl: a' két féle almát erőssen főz-d-meg, hogy lágy legyen, 's ruhába töltsd, hajó lágyan meg-főtt, és fatsard -ki jól a' levét, 's tedd hidegre azt a' levet, elegyítsd meg olvasztott nád-mézzel, úgy-hogy, fele olvasztott nád méz, fele Birs-alma lév legyen; ezeket egybe elegyítvén, jó erőssen főz-d-meg, de gyakran keverd, hogy meg ne égjen; ha a' tányéron tseppentve meg-áll, öntsd az iskatulyába.

Más féle fényes Birs-alma Liktáriom.

SZedd-ki a' Birsalmának a' tsiráját. az után rakd fazékba, főzd jó lágyan, a' vizet, a' kiben lótt, töltsd
egy

egy tiszta fazékba. A' Birs-almát
 reszeld-meg, a' magalevével keverd
 egybe, a' minémű sűrűn gondolod
 hogy elég, úgyhadd: az után tiszta
 ruhán szűrd-meg, 's úgy rakd ser-
 penyőbe, töretlen nád mézet hány
 belé, a' mennyit aránzasz, hogy e-
 lég: osztán mind addig főzd, míg
 formába veheted.

*Más Birs-alma Liktárium Borral s' fű-
 szerzámmal.*

A' Birs-almát hámozd, és metéld-
 igen apró szeletekre, az után
 négy font Birs-almához tégy egy
 font nád-mézet, tölts egy itze mu-
 stot reá, mennél édesbet; ha pedig
 igen kemény lenne a' Birs-alma, tölts
 több mustot reá, hadd forjon egy
 kevelsé, 's azután töltsd belé a' nád-
 mézet, és midőn eléggé meg-főtt,
 tégy gyömbért, szeg-fűvet, fa-héj-
 jat az után-is addig főjjon, míg meg-
 pirúl, és keverd, hogy meg ne-
 égjen,

égjen, 's mikor el-válik a' tányérról,
akkor töltsd a' formába.

Birs-almából piros Liktáriom.

HÁmozd-meg a' Birs-almát, 's me-
töld szeltekre, mosd-meg, 's
tedd medentzébe, tölts forró vizet
reá, hadd főjjon, hogy meg-lágyúl-
lyon: az után töltsd egy ruhába, és
nyomd-által, de ne igen, hogy tisz-
tán, és ritkán maradgyon, az után
töltsd egy medentzébe, és nád-mé-
zetreá, a' mennyit gondolod, hogy
elég hadd főjjon lassan, azután úgy
élly véle, mint fellyebb való Liktá-
riomokkal.

Nyers Megy Liktáriom.

EGy fazakat rakj a' szorosáig
Meggyel, de a' szárát el-me-
töld, csak kitűnyt hagy rajta: tisz-
ta forrott mézzel, a' ki immár meg-
hidegült, töltsd-meg: mindennap
forgatni kell, úgy-hogy egyik fazék-
ból

búl a' másikba töltsed, két hétig úgy tartsad, a' levét szűrd-le, 's főzd-meg azt a' levet, a' tajtékját tisztítsd ki, hidegen töltsd vissza a' Megyre: ha mászor-is meg-kezd tajtékozni, és hidegülni a' leve, mászor is főzd meg a' levét, le-töltvén a' Megyrül, 's meg újjobban hidegen töltsed a' Megyre vissza:

Mind nyers Szilvát, mind nyers Diónak a' béli bázisozva, ilyen formán tsináld bázi mézből.

Más egész Megy Liktárium.

A' Nyers Megynek metéld-el a' szárát, hogy tsak kitsiny maradgyon rajta, 's a' Megyet egy fazékba, öntsd-meg forró vízzel, 's fedd bé, állyon a' Megy forró vízben egy tyukmony sültig, 's töltsd-le a' vizet róla, a' Megyet rakd ruhára, ha ld száradgyon-meg, megszáradván a' Megy a' ruhán, önts megint forrot, de meg-hült vízet

reá:

reá: két hétig mindennap forgasd, azután főzjed, a' levét töltsd-le a' Megyről, 's meg tisztítván jól a' habjától, töltsd vissza a' Megyre hidegen a' mézet; azután ha meghabzik, újjobban főzd-meg a' levét.

Más egész Megyből Liktárium.

AZ egész Megynek a' szarát félig mesd-el, egy font, vagy egy itze Megyhez olvaszsz egy font nád-mézet, és abban főzd-meg a' Megyet; de mikor főzöd, csak rázogasd, és lassan főzd; ha pedig más-féle mézzel főzöd, egy font nád-méz helyet egy itze más-féle mézet végy, ollyat, ki már főtt vízzel, 's tiszta.
Sec. fol. 161, 162.

Más Megy Liktárium.

A' Megyet kösd bokorba; 's mártsd olvasztott viaszba, de ne legyen meleg a' viasz: mikor meg hűl, a' viaszas Megyet üvegbe rakd, 's pintzében tartsad, mikortél-

ben

ben enni akarod, mártogasd forró vizbe, 's hámozd-le a' viaszát.

Fényes Megy Liktárium.

NÉgy itze Megyre tölts két megszely vizet, azzal erőssen főzdemeg: hogy meg-fő, a' hideg levét töltsd le szitán, szűrd-által azta' levet serpenyőbe, azt a' levét erőssen főzdemeg sokáig; de keverd kalán-nal, hogy meg sűrűgyék: mikor olyan sűrű lesz, hogy ha a' fa tányéron próbáld, elnem fut, üveg-be öntsd melegen, 's szép fényes lesz: és fel-métélheted: a' sűrű meggyet, melly a' szitán marad, verd-által, 's főzdemeg erőssen; de keverd, hogy meg ne égjen. Megy Sásának jó lesz.

Rosa Liktárium.

A' Melly veres Rósa még bimbós, hogy jó izoros a' bimbója, szedd-meg, a' leg-belső veresét a' míg szép veres nem halavány, és a'
tövén

tővén való fejéretskét el kell metélni, a' nem jó, 's a' sárgájától-is meg kell tisztítani: azután azt a' meg-tisztított Rósa levelet apróra vagdald-meg, és azután mérd-meg, és ha egy font a' Rósa, két itze Rósa vizet tölts reá, és sárga réz medentzében főzd, úgy hogy fel-forrjon a' rósa-vizben, mikor fel-forr, egy font nád-mézet hány belé apró darabonként, és mikor az el-olvad, újjobban egy font nád-mézet hány belé, mint az előtt: mikor osztán egy keveysé fő, két font nád-méz után megint fél font nád-mézet vész belé. Mert mindenkor az egy font Rósához harmad fél font nád-méz kell, és két itze rósa-viz. Mikor osztán mind benne lesz a' nád-méz, szép lassú kováts szénnél főzd-meg; de a' láng ne érje, csak lassatskán főjjon: de míg a' nád méz benne nem lesz, hirtelen főzd, akkor lángnál-is meg-lehet, azután-is a' második font nád-méz

méz belé vetéséig ; de mihent sűrűdni, pirofodni kezd, mindgyárt lassabban főzd, úgy kell főzni, hogy mind a' levét el-nefőjje, hanem egy keveysé levefetsként maradjon. Mikor jól meg-fő, négy kalan tzitrom levet tölts belé, de ne igen nagy: azután csak keveysé főzzed; és ki-vévén a' tűztől egy keveysé hűlyön. Ha több, vagy keveysőbb a' Rósa, ahhoz képest intézzed a' mértéket-is.

Másképpen így főzd.

AZ ide fel-irt mód szerint tisztítsd és vagdald-meg a' Rósát, ha egy font a' Rósa, tölts három itze vizet egy réz medentzébe, és vefs két font nád-mézet abba a' vizbe, és egy tyukmonynak a' fejerit belé tévén keverd-el együtt őket: mind addig főzd, míg jó darabot apad, kevés-hiján egy itzét kell apadni, és a' felső rüt tajtékjától tisztítsd-meg,
s händ

's hánd-le róla; meg-lehet azt hirtelenül főzni, míg benne nem lesz a' Rósa: mikor osztán meg-tisztúl, és jó darabot apad, hadd meg-hűlni, hogy csak lágy megleggyen, és azután egy font vagdaltt Rósát vess belé, azzal együtt főzd, míg fel nem forr hirtelen, de azután csak lassan kováts szénnél: mikor osztán jól meg-fő a' fellyül megirt mód szerint, tzitrom lever önts belé, és azt-is (úgy a' mint a' felsőt) edénybe tfináld: ha ki akarja, mindenikbe ereszthet egy kevés *Spiritus Vitriolii* a' színéért: neha a' nélkül-is elég szép színű: üvegben jobb mindenkör tartani.

Másképpen így.

AZ igen szép tiszta Rósát aprón vagdald-meg, és mérd-meg, mennyit nyom a' Rósa, két annyi törött nád-mézet vess belé: vagdally újjobban kőzibe, hogy jó apró legyen a' Rósa, és jól el-kell elegyíteni

teni a' nád-mézzel, egy-kevés *Spiritus Vitriolit* tölts belé: egyfont Ró-sához mint-egy kiskalánnal, elegyítsd-el, és tfináld üvegbe; igen szép piros léfzen.

Muskotál Körtvély Liktárium:

A' Muskotály Körtvélyt ne há-mozd-meg, hanem a' Izárat fé-
lig metéld-el; egy itze Körtvélyt,
egy itze forrott mézbe tégy, főzd-
meg egy kevelsé, a' Körtvélyt szedd-
ki belőle, 's rakd üvegbe: a' mézet
újjobban főzd meg, 's tisztítsd-meg,
's töltsd reá a' Körtvélyre.

Baratzk Liktárium.

A' Durántzai Baratzkót ne há-
mozd-meg; hanem egy itze Ba-
ratzkhöz tölts egy itze főtt mézet
hidegen, 's egy néhány napigtartsd
a' mézben; azután kevelsé főzd-meg-
Az Olaj magot így kell tfinálni,
mikor annyi, mint egy mogyoró: a'
Szilva.

Tenge-

Tengeri Baratzk Liktárium.

A' Baratzkot hámozd-meg, szitán törd-által, 's mérd-meg, hogy egy font legyen, ha kevelset akarsz tfinálni: egy font nád-mézhez tölts egy megszízel vizet, egy tyukmony-nak a' fejérit habard belé, 's azzal főzd-meg jól, ha meg-keményedik a' tajtékja jól: apad-is a' forrással, kalánnal händ-le a' tajtékját, és ruhán-által szürd a' mézet, töltsd tiszta medentzébe hadd hidegülyön meg: a' szitán által-tört egy font Baratzkot tégy mézbe, főzd-meg; de gyakorta ki-vedd a' tűztől, hogy meg ne égjen, tányéron próbáld-meg, ha fel-válik, formában-is meg-öntheted, de a' formákat vizbe mártogasd, 's jólki-rázd a' vizet, mikor belé tfinálsz, ne tartsd sokáig a' formában, hanem csak fél óráig, vedd-ki.

Törtt Som Liktárium.

A' Jól-meg-lágyútt Somot szitán
verd-

erd-által, és mézzel elegyítsd-meg,
' minémű édeslen akarod, 's jó e-
őssen főzd-meg, mind addig, míg, ha
róbálsz, fel-válik a' tányérról: ősz-
án ki kell-tölteni, 's azután fel-me-
élni. *Veres Tsipke Liktárium.*

A' Veres Tsipkét hasítsd két felé,
tisztítsd-ki jól a' magvát, 's a'
zúróját hánd-ki, a' veressét főzd-
neg borban, tölts hideg mézet reá,
abban főzd-meg, míg jó sűrű léfzen,
's ha akarod, deszkára teritheted, 's
ha akarod üvegbe teheted. (*Arena*
ellen jó. *Zöld Dió Liktárium.*

Míg a' zöld Dió kitsiny, szent Já-
nos nap előtt két héttel, szedd-
le; orsóval furd-által keresztül, 's
hosszára-is, hogy által-mennyen az
orsó; de el ne hasadgyon: hideg
gyenge párlúgban kell áztatni egy
hétig; de minden nap újlúgot tölts
reá: egy hét múlva tiszta vízbe tedd,
de minden nap az orsóval ki-szúro-
gasd, hogy a' lyuk meg ne rekedgyen
I benne:

beñe : ha egy hétre szépen ki-ázik , próbáld-meg, főzd meg azután mézes vizbé, ha szép gyengelészén, szedd-ki a' vizből, rázd-ki jól , és tégy a' lyukába két szem szeg-levét, és egy-kis fahéját: 's mézes vizben főzd-meg, 's rakd ruhára, szállyon-ki jól a' vize. Azután tölts meg tisztultt hideg forrott mézet reá: ha pedig meg-virágoznék a' méz , újjobban főzd-meg a' levét; de ez előtt minden nap forgasd , egyik fazékbul a' másikba , míg meg nem-főzöd a' levét másodszor.

Birs-alma tészttát így csinálly.

A' Birs-almát aprón szegded-meg, a' magvát, 's torsáját ved-ki: egy fazékba tölts vizet reá, erössen főzzed, mikor forra' viz, akkor tedd belé a' Birs-almát, mikor osztán jö-lágyan meg fő a' Birs-alma, egy tiszta fejer ruhába ki ke'l rakni, mikor jól meg-szárad a' vitzól, egy sűrű szitán verd által: egy font nád-mézet mérj,

és

és egy font Birs-almát; de a' negyed része igen szép fejér liszt légyen. A' Birs-almával osztán erőssen gyúrd össze, a' mitsoda formát akarsz, rá nyomhatod, mikor a' kenyér ki-súl, akkor tedd a' kementzébe, hadd süljön. *A' Birs-alma Julepet így főzd.*

A' Birs-almát torma reszelővel reszeld-meg, keszkenőn által fatsard-meg, egy réz serpenyőbe tedd, 's mind addig főzd, hogy fele el-főj-jön: azután egy font nád mézhez egy megszél vizet tölts, 's egy tyukmony fejérit habard a' vízbe, úgy töltsd a' nád-mézre: mind addig főzd, míg azt a' vizet a' nád-mézzel főzöd, mikor osztán nád-méz úgy megfő, hogy a' kalán u'án fel-nyúl, mikor le-tseppented a' kalánról, úgy kell ki-venni a' tűztől, a' tyukmony fejérit ki kell vetni belőle, 's meg-főtt Birs-alma lével egybe kell elegyíteni a' minémű édeszen szereted, azzal edgyütt egy óráig főzd. Mikor nád-

mézet akarasz tisztítani, mindenkor az egy itze nád-mézhez egy itze vizet tölts. A' Tzitrom lévből főzött Julepet-is úgy tfináld, mint a' Birsalma Julepet: a' Megy lévből, 's Tengeri szőlő lévből-is szintén úgy.

Az Egres Julepet-is, tsak hogy az Egrest fa mosárban kell meg-törni; azt-is ugyan ruha-által fatsard-meg, 's egy mázos fazékba szűrd, egy nap hadd higgadgyon, más nap kezdgy osztán a' főzéséhez: mikor osztán az üvegbe szűród, az után egy héttel egy fertály óráig főzd, 's úgy állyon tovább.

A' Szederjes viola Julepet így tfináld.

A' Szederjes Violát szedd-meg le-velenként, 's ha egy itzés fazékba telzed, annak teli kell lenni: 's azután egy meszszely forró vizet tölts reá, igen erőssen tfináld-bé ez-üst, ha vagon, palatzkba vidd a' pintzébe, 's harmad napig ott tartsd: azután egy ruha-által erőssen fatsard-

ki, 's főzd-meg egy réz medentzében, míg felét el fővi: azután megtisztított nád-mézből, annyit tölts le, a' melly édeffán szereted, azzal együtt-is főzd-meg, hogy ha sűrűs-ke leszzen, úgy töltsd osztán űvegbe.

Eleven Gyömbért így csinálly.

Vegy friss Gyömbért, mosd-meg jól, légyen jó erőss lúgban nyóltz hétig, és ha meg kezdene a' lúg penyészedni, tölts újjabb lúgot reá: az után mosd-meg szépen a' Gyömbért, hogy a' haja le-mennyen tedd újjabban tiszta hideg vízbe, 's hadd állyon nyóltz hétig benne; de minden nap új vizet tölts reá: azután ismét mosd-meg, és tedd egy tiszta korsóba, tölts nád-mézet reá, úgy, hogy két újnyival fellyül légyen a' gyömbéren, magához sziván a' nád mézet, minden negyed hétben újjítsák-meg. Hogy kell a' nád-mézet olvasztani, lásd fellyebb

fol. 161.

A' mondola Olaját így tsináld.

A' Mondolat egy mosárban tórd-
meg, mind'addig tórd, míg (ha
ember nyomogattya) érzi, hogy o-
lajja ereszkedik, úgy annyira, hogy
a' pépnél valamennyire sűrűbb lé-
gyen: azután egy Lengyel patyo-
latból tsináltt fatskóba tedd, és
úgy kell a' fajtóba tenni: tsak an-
nyira kell nyomni a' fajtóban, hogy
két újja az embernek közzé férjen:
azután minden órában egyszer egy-
szer, ha fertály óra múlva fordittyák-
is a' fajtóját, nem árt, tsak hadd tse-
pegjen ő magától; elsőben fejér lé-
szen ugyan de azután meg-sárgódik.

A' fejér Bis-coctumot így tsináld.

A' szitán által verd a' Birs-almát,
midt a' kiből a' Birs-alma sajtot
tsinállyák más-fél öreg kalánnal végy
olyan Birs-almát egy öreg mázos
tálba; egy kevés nád-mézet-is tégy
közzé, ha szereted, egy fél tzitrom-
nak a' levét-is fatsard belé, két
tyuk-

tyukmonynak a' fejerit erössen habard-meg egy tányéron, mikor erössen meg habaródik, míg közzé tsinálod; az almát olly erössen habard-közzé, hogy mint a' hó úgy fel tájékozzék az alma: és úgy kell osztán erössen a' Birs-almát-mind nád-mézzel, tyukmonnyal habarni; de a' kalánt nem kell a' vápás felével fordítani; hanem tsak egy felé keverd négy egész óráig szüntelen, minden fertály órában két két tyukmonynak a' fejerit habard közzé, 's nád-mézetegy belé, a' melly édeszen szereted, harmintz hat tyukmonynak a' fejerit verd annyí Birs-almába egyszer 's más-szor, mint fellyebb mondám, mind addig keverd, míg ugyan lyukatsos lesz a' kalánban, mint a' költ tészta, az után osztán úgy rakd papirofra, 's rostába tedd; 's az után a' kementze hátára tedd-fel, hadd száradgyon, de alól legyen melegebb neki, fellyül nem annyira.

A' Birs-alma Sajtot így tsináld.

A' szép Birs-almát forró vízbe tedd fel, 's hirtelen főzd-meg, hogy meg ne veresdedgyék a' Birs-alma: mind addig főzd, míg meg-lágyúl jól, ofztán hámozd-meg, 's a' reszelőn reszeld-meg: azután egy szitán által verd a, mennyire gondolod, hogy a' forma meg-telik: az után minden font őszve törtt Birs-almához más fél font nád-mézet vesz: 's a' nád-mézet medentzébe fel kell tenni, minden egy fontra egy egy meszszely vizet tölcs, 's mind addig főzd, míg jó sűrű lesz: azután vedd le a' tűzről, 's az őszve tört Birs-almát a' nád-mézbe keverd: a' ki szerzsámofon akarja, a' minémű fűszerzsámot akar tenni, aprón metélve belé veheti; a' kik pedig azt nem szeretik, tsakegy kis tzitrom haját aprón meg-metélve vetnek belé, 's még egyszer a' tűzre teszik, 's jól hadgyák főni, kevervén kaláonnal, 's mikor veszi eszébe, hogy
mint-

mint egy hámlik a' medentzéről a' Liktárium , le kell venni , 's a' formába kell tölteni: egy székre a' ke- mentze mellé tedd, más nap, a' mint a' metzése van , tiszta papirosra , tedd, kőrnnyúl mind meg ferd, veres sártlit a' Patikából hozatván, egy- kis fahéjat is közébe tévén: ezeket egy pátyolat ruhába kötven , a' laj- tot meg porozd véle, míg nedves: az után egynehány napig a' ház- ban kell tartani, szépen bé-fedni, hogy a' por meg-ne lepje.

Más sárga Birs.alma Sajt.

EZt-is úgy főzd, a' mint fellyebb meg-irtam: tsak hogy annak a' nád-mézet jobban meg-főzd, hogy ú- gyan sűrű legyen: a' nád mézet tsak igen lassú tűznél főzd, az almáját pedig jobban, hogy hirtelen jőjjön; mondola ojjal meg kend, a' miben akarod főzni: abba-is szintén úgy tzirom haját metélly, 's arra kétszer, vagy háromszor kell olvasztott nád- mézet tölteni. I 5 *Disz-*

Disznó főbül való Sajt.

A' Disznó fejet mind addig fõyd, míg a' tsontyáról el-válik: az után a' két fület vágd-el: azt szép aprón, 's hosszsan jól meg-meteld, a' felső bőrit le-vedd, úgy tuhába tedd: a' több húsát, a' ki a' fején van, le szedd, 's abba a' bőrbbe rakd, 's a' metéltt fúleket belé hintegesd, 's meg-kell szépen fű-szer számozni; szeg-fű, bors, gyömbérrel: abba a' ruhába szépen ólzsve takarván, meg-kell nyomtatni.

A' tzitrom Pogátsát tiszta nád-méz-ből így isináld.

Törd, és szitáld-meg a' nád-mézet igen szépen, 's a' tzitrom leveg fatsard közé: ugyan tzitrom haj-nak a' sárgáját is igen aprón vagdald: közé, olyan keményen gyúrd, hogy a' formában jól fel-keljen.

Tengeri szőlőből, Megyből, Sós kából is így tsináld.

A' tzitrom leve helyébe, azok-nak

nak a' magok levét töltsd, úgy rakd a' papírosra, 's meg-szárad szépen.

Semlye Galluska.

VÉgy egy kalán szűrte vaját egy tserép tába, egy kalánnal mint addig keverd, míg olyan lesz, mint a' téjtel: az után két tyukmónyat törj belé, azt is azzal együtt keverd őszve: annak utána semlye kását verj belé, míg őregetske lesz, hogy osztán meg-őregedik, egy kevés só-t is tégy belé, hogy só-talan ne maradgyon: a' semlye kását, só-t, vaját őszve keverd, de igen őregen ne tfináld: mert ha igen őregen tfinálsz, főtelen marad, ha pedig híg lesz, el-porlik egymástól, őszve nem mégyen: az után tégy egy fazékba tiszta vizet a' tűzhöz, hogy megforjon; azt is illendőképpé főzd meg, egy kevés vaját is tégy belé, a' semlye kását tfináld gömbölyegen, mint egy közép szerű dió, és úgy händ a' vízbe: mikor szép lágyan

meg-fő borsot, gyömbért, sáfrányt tégy illendőképben belé, szeretsendió virággal együtt: mikor hús evő nap van, tehén hús lévben tfinálhatod a' Galluskát, de vaját ne tégy belé, hanem borsot, sáfrányt: hajól meg-tudod főzni igen szép, és jó.

A Martza fantot így tfináld.

Két font mondotát asztals-meg estve hideg vízben, reggel olztán szépen vond-le a' haját: egymosárban törj-meg benne egy fontot, egy óráig tórd, négyszer, vagy ötszer tölts rósa vizet reá, hogy olajja ne ereszkedgyék: a' másik font mondotát-is hasonlóképben törjed; azután más fél font nád-mézet végy, azzal-is öszve tórd a, meg tórt mondotával együtt, mindegy tyukmony sültig: az után egy réz medentzébe tfináld, lafsú tűznél főzd-meg, avagy inkább csak melegítsed, erősfen egy mosár törővel keverjed, hogy hozzá ne égjen; mihelyt megmele-

melegedik, mindgyárt egy széles
kés hegyivel azott drágántot tégy
belé, más fél óráig főzd csak lafsú
gyenge fővéffel; mind addig hogy ha
nyomogatod-is kezedhez ne ragad-
gyon. Az elsőt pedig mind addig
törd, hogy a' fenyeisége ne lássék a'
mondolának, ha kezedhez ütöge-
ted: azután vedd-ki a' tűztől, igen
szép tört keményítőt köls egy ruhá-
ba, az asztalt azzal a' keményítővel
porozd-meg ruhán által, a' mint ál-
tal jó, úgy osztán hőmpölygesd-
meg: a' tiszta mondolát az után
nyújtsd-el a' nyújtó-fával, de ak-
kor-is hintsd-meg az asztalt a' ke-
ményítővel, 's mind a' tészta mon-
dolát, úgy mesd osztán a' formá-
hoz, a' széleit fel hajtván mind körül,
úgy osztán kétizál tollú végeivel tzi-
rázd-meg: azután a' hol valami tzi-
frát akarsz rajta ejteni, drágánttal kend-
meg: azután egy tányért dörgöly-
meg krétával, arra tedd a' kép író a-
ranyat

ranyat a' Martza fántot vizzel kend-
 meg; úgy tlak osztán az el-vag-
 da'tt aranyat gyapjúval nyomogasd
 reá: az után Tepsibe tedd, kemé-
 nyítővel meg-hintvén, addig sűsd,
 míg papiroson fellyül a' kezéd el
 nem álhattyá a' melegségét: azután
 vedd-ki, hadd sűllydön-meg magától
 a' Tepsin: meg újjabban reá tedd a'
 tűzre, mind addig sűsd, míg az alsó
 része egy kitsinnyég meg-nem pi-
 rúl; ismét vedd-ki, hadd sűllydön ma-
 gától, azután egy tyukmony fejéit
 egy ón tányérra töltsd-ki, erőssen ha-
 bard-meg, azután egy kés hegyin
 tört nád-mézet vess belé, azzal egy-
 gyütt is erőssen habard-meg a' kés-
 hegyivel, úgy osztán kend-meg a'
 Martza fánt táblait véle, mindenik
 tyukmonyat külön ón tányérra tsi-
 náld: a' kit veressen akarsz festeni,
 skárlát festéket jó reggel törj-meg
 mosárban, egy-kis rósa vizet tölts
 reá, azzal együtt jól tórd ószve, az
 után

után egy üvegbe töltsd, had álljon úgy osztán egy fertály-óraig: azután osztán végy tiz kés hegyin nád-mézet, tedd egy mosárbaa' veres festékre, egy-kis rósa vizet-is tölts közibe; a' festéket pedig erössen tórd-meg, hogy jó sűrű legyen, úgy osztán a' Martza fant tábláit töltsd-meg véle meleg helyen tartsad, hadd száradgyon meg.

Apró fánkotskákat így csinálly.

EGy tyukmonynak a' fejérit keményen habard-meg egy tányéron: azután aprón vagdaltt tzitromhajnak a' sárgáját keverd közzé, meg törtt szitáltt nád-mézset erössen habarj-össze, úgy hogy annyi legyen mint egy öreg mogyoró, hogy meg-gömbölyögtethessék nád-mézben, vagy vas, vagy réz edényben, mellynek mind alól, 's tellyül tüzet csinálhatz reá; annak a' fenekét kend-meg tejér vialszal, úgy rakd azokat az apró golyobifotskákat reá, 's mind.

mind alól fellyül szemet tégy, úgy
sú d-meg, tsak szépen gyengén kell
le-szedni, ha meg-súlnek.

Mondola Táj.

A' Mondolát tórd-meg mosárban;
de sokáig ott ne hadd, mert
meg keseredik: rósa-vizet tölts
reá, 's tiszta ruhán fatsard - ál-
tal. (Alom szerzésre igen jó
betegnek.)

V E G E.



MUTATÓ TABLA.

A.		Bóros Leves.	93.
A Alma étek.	69.	Boros Szérdék.	84.
Alma béles.	94.	Borsó Leves.	128.
Alma fánk.	194.	Borsót főzni.	130.
Alma kása.	90. 109.	Borsó Laskával.	143.
Alma lév.	19.	Borfos Szilva.	138.
Arda kása téjben.	97.	Borított Lév.	142.
B.		Bot Lév.	127.
B Afa fánk.	73.	C.	
Bába kenyér.	76.	C Zitrom Lév.	52.
Bagoly Borsó.	115.	Cseh Rántott.	73.
Balás Lév.	33.	D.	
Bálmos.	116.	D Aru Sása.	105.
Bárány fő rántva.	35.	Despot Lév.	55.
Bárány h. Németm.	41.	Dió Béles.	101.
Bárány főhidegen.	42.	Dió Sása.	61.
Bárány hús piritva.	61.	Dinnye Torta.	160.
Bárány bél téjjel	159.	Domika.	113.
Baratzk Fánk.	106.	Diüiber.	93.
Baratzk Torta.	159.	E.	
Berbéts fő.	22.	E Tzetes Tzibr.	138.
Berbéts fő saláta.	23.	Etzettel hagy.	41.
Birsalma Páftét.	107.	Edes Tér.	115.
Borza Fánk.	117.	Eg Lév.	121.
Borza Kása.	88.	Egész Alma.	71.
Bors Borral.	54. 140.	Egtes Béles.	77.
Boros Kenyér.	92.		

Egref-

MUTATO TABLA.

Egrefsel.	17.	K.	
Eles Lév.	26.	K	Aposzta Kolosvári módon. 1.
F.			
F ekete Lév.	18.		Káposzta közöns. 2.
Fenyő Gomb. 132.			Káposzta vajjal. 116.
Fokhagyma Lév. 16.			Káposzta Ikrával. 118.
Fokhagy. petsen. 60.			Káposzta lév tzip. 145.
Főkötös Fánk. 105.			Káposzta Béles. 144.
Fűrj sülve. 63.			Kappan Lév. 49.
Fűstölt petsenye. 60.			Kaporról. 33.
G.			Karbonáta. 48.
G alluska. 36.			Kása olajjal, 142.
Gombát főzni. 46.			Kaszás Lév. 7.
Gyömbéres Lév. 55.			Kendermag tzip. 127.
Gyömoéres Sása. 159.			Kinzott Kása. 132.
Gutta Lév. 122.			Kenyér Kása. 26.
Gyümölcstös Lév. 24.			Kenyér Tortáta. 79.
H.			Keresdi Lév. 39.
H agyma Lév. 153.			Kotsonya. 38.
Hagyma ránt 144.			Kotzka Lév. 29.
Hajtott tejes éték. 86.			Kolbász. 154.
Hal fekete lével. 139.			Kozák Lév. 137.
Hal Tejfellet. 81.			Köles Kása. 140.
Hal Riskásával. 134.			Körtvély pástét. 107.
Hal tiszta borsfal. 140.			Körtvély Béles. 77.
Hideg Eték. 30.			Klódör 21.
Húst bé sózni. 64.			Körtvély Fánk. 98.
Hüvelyes borsó. 90.			Körtvély főve. 124.
I.			Kuldus Lév. 130.
I rós Lév. 72.			Korpa Tzibre. 129.
Ikrát főzni. 135.			Kukréjttel. 6.

MUTATO TABLA.

Kutkusa.	38.	Mikó lév.	55.
Kdk Káposzta.	156.	Miskulántzia fal.	126.
L.		Mondola Klóddör.	111.
L Abból való Sal.	39.	Mondola Peretz.	119.
Labogó tejes ét.	87.	Mondola lév.	126.
Laboda paréj.	90.	Mondola Pogátsa.	158.
Lapos tészta.	93.	Mondola Sása.	104.
Lapos tündő Máj.	44.	Mondola Torta.	65.
Lása.	145.	Mosár Fánk.	160.
Laska.	9.	Murokkal.	14.
Lengyel Lév.	13.	Murok téjjel.	90.
Lengyel Tzibre.	124.	Musto petsenye.	47.
Lengyel sarjával.	56.	N.	
Lentse Levesi	133.	N Emet lév.	1.
Lentse olajjal	143.	Német ránt.	92.
Lémonyával.	135.	Német tejes éték.	103.
Lúdas Kása.	30.	Nyelvet főzni.	40.
Lúd sültve.	52.	Nyers káposz. fal.	128.
Luther Lév.	43.	O.	
Lyukas kása.	114.	O Lajos Spék.	134.
Lőnye.	145.	Olajos Domi.	137.
M.		Olajos lév.	147.
M Adár Lév.	51.	Olasz káposzta.	89.
Magyar Lév.	29.	Olasz makaró.	70.
Majoránna Lév.	36.	Ordás leves.	116.
Máj rántva.	14.	Orjával.	45.
Makaró.	69.	Ostya Béles.	94.
Malatz hidegen.	152.	Olasz Kolbász.	83.
Malosa lév.	61.	P.	
Megy Sása.	57.	P Aláftos riskás.	114.
Más Megy Sása.	146.	Paláta.	74.
Metéltt Ete.	86.	Párolt.	

MUTATO TABLA.

Párolt Rák.	129.	Semlye Kása.	68.
Paréj.	96.	Seres Leves.	92.
Pástétom.	22.	Seres Kenyér.	146.
Pép.	113.	Sódor gyüm.lév.	150.
Pikáda.	25.	Sódorszeg.fü.lév.	151.
Pila.	95.	Sós Viz.	146.
Firoska.	99.	Spékkal.	16.
Palatsinta.	97.	Spanyor Lével.	72.
R.		Sufa.	33.
R Aantot Riskás.	83.	Sült.	51.
Rántot Kenyér	105.	Sült Hal.	235.
Rák rántva	103.	Lév.	47.
Rák Sajt	102.	Sült Pástétom.	63.
Rák Tejfellet. So.	103.	Sűrű Tejes éték.	68.
Rák Tehén húsbā	148.	Süveg Fánk.	100.
Rák töltve.	93.	Szjalt Rák.	123.
Rántot Körtvély.	155.	Szilvás Béles.	101.
Répával.	14.	Szilvás Tzipó.	108.
Riskása téjben.	155.	Szömörtsök gáb.	41.
Rósa Kása.	157.	Szömörtsök Lévé.	2.
Róstit Lévé.	112.	Szürke Lévé.	164.
S.		T.	
S allya Fánk.	118.	T Alban főtt.	66.
Sárga Lévé.	30.	Tálban főtt sem-	
Savanyú Lévé.	11.	lye kása.	110.
Savanyú Petsenye.	41.	Tárkonnyal.	32.
Saláta.	124.	Tálbā fő: tejes ét.	88.
Sallyás petsenye.	61.	Téjfeles káposzta.	3.
Sák vászonnal.	121.	Téjfeles Turó.	104.
Szeg füves Lével.	54.	Tejfellet.	44.
Szög füves Sása.	158.	Tejfellet.	66.
		Tehén	

MUTATO TABLA.

Tehén hús.	[Arpa Kásával. 4.	Töltsére Fánk. 106.
	Petrefelyemél. 13.	Töltött Malatz. 59.
	Riskásával. 5.	Töltött Tyuk. 31.
	Tehén hús lével. 5.	Töltött Tzipó. 71.
	Tiszta borissal. 6.	Töltelék. 62.
	Polyékával. 6.	Tök Téjjel. 91.
	Tormával. 8.	Törött Lév Hal. 136.
	[Kukréjtél. 6.	Töltött Tyukmony. 67.
	Tejes Klődör. 85.	Tüdő Kása. 27.
	Tejes Borsó. 43.	Tüdő Etek. 37.
Téjfeles Borsó. 96.	Tüdő Rántva. 25.	
Solyó Fánk. 95.	U.	
Torfa Saláta. 125.	U. Gorka Saláta. 125.	
Túrós Etek. 87.		
Tormás Tésztel. 8.	Uj Káposzta	
Túáós Béles. 112.	Uj Káposzta	
Tyúk tiszta borissal. 18.	Uj Káposzta tejben, 68.	
Tyúkfi sóban. 28.	V.	
Tyúkfiborkóban. 149.	V Ad almával. 5.	
Tyúkfi Tzipóban. 149.	Vad hús sülve. 52.	
Tyukmony Salát. 156.	Vagdaltt Etek. 87.	
Töltött Tyúk. 53.	Váradí Lév. 59.	
Tyúk káposzta lév. 34.	Vajas Klődör. 68.	
Tyukmony Sufa. 8.	Vendég Lév. 25.	
Tyukmony Lév. 91.	Veres Béles. 76.	
Tyúk Saláta. 153.	Veres hagymát főz. 89.	
Tyukmony Sajt. 108.	Vetrecze. 61.	
Tzifra Lév. 57.	Vizát viza lével. 141.	
Tsuka Lével. 137.	Viza Ikra. 147.	
Töltött Káposzta. 2.	Viz Leves. 112.	

Zab.

MUTATO TABLA.

Z.	Zuppon.	127.
Zab Kása. 114	Zuppon Lév.	140.
Zólnai Lév. 75.	Zöld Lév.	138.



T O L D A L É K
MUTATO TABLAJA.

Méz készítés a' Liktáriomhoz	161
Leve Liktáriom.	162
Zöld, Málna, Eperj, m.	163.
Fényes Birs alma Liktáriom.	164.
Más féle öntött Birs-alma Liktá- riom.	166.
Birs-alma Liktárióm, mellynek a' leve fényes, 's meg-aluszik.	167,
Más féle Birs-alma Liktáriom.	169.
Birs-alma lévből más fényes Lik- táriomok.	170.
Más féle fényes Birs alma Likt	170.
Birs-alma Liktáriom fűszer számal.	171.

Leht. 19345-1963 Birs-

752851

752851

752851

752851

