

Doktori (PhD) értekezés

A „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” magyar nyelvű
szakácskönyveinek bemutatása és összehasonlító elemzése

Füreder Balázs Gábor

Debreceni Egyetem
BTK
2009

"Én Füreder Balázs Gábor teljes felelősségem tudatában kijelentem, hogy a benyújtott értekezés a szerzői jog nemzetközi normáinak tiszteletbentartásával készült. Jelen értekezést korábban más intézményben nem nyújtottam be és azt nem utasították el"

TARTALOMJEGYZÉK

TARTALOMJEGYZÉK	3
I. AZ ÉRTEKEZÉS CÉLJA, TARTALMA, A FELHASZNÁLT FORRÁSOK ÉS A SZAKIRODALOM BEMUTATÁSA	9
I. 1. BEVEZETÉS	9
I. 2. A DISSZERTÁCIÓ KUTATÁSI FELADATAI, FORRÁSAI	12
II. A MAGYAR GASZTRONÓMIA VÁLTOZÁSAI	16
II. 1. A KEVÉSBÉ ISMERT MAGYAR KONYHA (A MAGYARSÁG LETELEPEDÉSÉTŐL AZ ÁRPÁD-HÁZ KIHALÁSÁIG TARTÓ IDŐSZAK ÉTKEZÉSE).....	16
II. 2. A HOSSZÚ RENESZÁNSZ KONYHAKULTÚRA (A 14–18. SZÁZAD GASZTRONÓMIÁJA)	17
III. A HOSSZÚ RENESZÁNSZ KONYHAKULTÚRA MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEINEK BEMUTATÁSA	25
III. 1. ELSŐ MAGYAR RECEPTEK ÉS SZAKÁCSKÖNYVEK	25
„Magyar torta tizenkét személyre” a 14. századból	25
„Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése” a 15. századból.....	26
„Pisztráng borban magyar módra” 1556-ból.....	27
„Barack és szilva liktárium” 1569-ből.....	27
A „Szakács Tudomány” a 16. század végéről.....	28
Szakácskönyvtöredék a 16. század végéről.....	29
III. 2. A 17. SZÁZAD SZAKÁCSKÖNYVEI	33
Szent Benedeki Mihály szakácskönyve 1601-ből.....	33
Régi magyar ételrecepte 1624-ből	34
A csáktornyai Zrínyi-udvar 17. századi kéziratos szakácskönyve.....	35
Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból.....	38
A Tótfalusi Kis Miklós által kiadott „Szakács mesterségnek könyvecskéje”	40
III. 3. A 18. SZÁZAD SZAKÁCSKÖNYVEI	45
„Szakácskönyv és hasznos feljegyzések” (a 18. század eleje).....	45
„A Szakács – Mesterségnek rövid le – írása” (1711)	46
Apor Zsuzsanna „liktáriumos” könyve (1727).....	49
„Szakács Könyv” (1743).....	51
Nevezetes német szakácskönyvből magyarra fordított éteknek nemei (1753)	53
„Ételek Nemeiről” (1753-1758).....	55
Balassa Ágnes szakácskönyve (1769).....	56
Nánási István szakácskönyve (1771).....	56
Wesselényi Kata szakácskönyve (1772).....	59
Babós Gábor szakácskönyve (1777).....	61
A. J. szakácskönyve (1779).....	61
Koszdercka Emmanuel szakácskönyve (1782)	64
Mikes Mária szakácskönyve (1784).....	66
Csinálossi Ravazdj András néhány receptje 1788-ból	68
Simai Kristóf szakácskönyve (1795).....	69
A jó gazdasszony szakácskönyve (a 18. század vége).....	70

<i>Magyar szakácskönyv (a 18. század vége)</i>	73
„ <i>Uj szakáts-könyv</i> ” (1795) és „ <i>Úri</i> ” szakácskönyv (1801)	73
III. 4. AZ ÁTMENET IDŐSZAKA, A „PAPRIKÁS MAGYAR KONYHAKULTÚRA” ELTERJEDÉSE ...	76
IV. BALASSA ÁGNES SZAKÁCSKÖNYVÉNEK BEMUTATÁSA	79
IV. 1. A BALASSÁK	79
IV. 2. BALASSA ÁGNES SZAKÁCSKÖNYVE	80
IV. 3. A KÖNYV SZERKEZETE ÉS TARTALMA	81
IV. 4. A SZAKÁCSKÖNYV NYERSANYAGAI	81
V. BALASSA ÁGNES RECEPTJEINEK ISMERTETÉSE	84
V. 1. HÉTKÖZNAPOK HÚSOS ÉTELEI	86
<i>Káposztás ételek</i>	86
<i>Sült- és párolt ételek</i>	87
<i>Pástétomok és „galantinok”</i>	88
V. 2. BÖJTÖS FOGÁSOK	91
<i>Halak, rákok</i>	91
<i>Leves</i>	92
<i>Egyéb fogások</i>	93
V. 3. SÜTEMÉNYEK, DESSZERTEK	96
<i>Czeltlek, letzelték</i>	96
<i>Fánkok</i>	98
<i>Torták</i>	100
<i>Kalácsok</i>	102
<i>Piskóták</i>	103
<i>Egyéb sütemények</i>	105
<i>Szultzok és gyümölcssajtok</i>	107
<i>Kiegészítők</i>	108
V. 4. TARTÓSÍTOTT KÉSZÍTMÉNYEK	109
<i>Tartósított gyümölcsök</i>	109
<i>Tartósított zöldség</i>	113
<i>Tartósított hús</i>	114
<i>Ecetek</i>	115
V. 5. ITALOK	115
<i>Rozsólisok</i>	115
<i>Egyéb italok</i>	119
VI. ÖSSZEGZÉS	122
MELLÉKLET.....	128
I. CXIII. TORTA UNGARESCA PER XII PERSONE	128
II. A SZAKÁCSKÖNYVEK FELOSZTÁSA A SZERZŐ(K) SZERINT	130
II. 1. „ <i>Szakács Tudomány</i> ”	130
II. 2. 1. „ <i>Az köz-éteknek főzéséről való rövid jegyzés</i> ”	132
II. 2. 2. „ <i>Egy új főzésről való könyv</i> ”	132
II. 2. 3. „ <i>Szakács mesterségnek könyvecskéje</i> ”	139
II. 3. 1. „ <i>Szakácskönyv és hasznos feljegyzések</i> ”	139
II. 3. 2. „ <i>A Szakács – Mesterségnek rövid le – írása</i> ”	139
II. 3. 3. „ <i>Szakáts Könyv</i> ”	140
II. 3. 4. „ <i>Nevezetes Nemet Szakacs Könyvből Magyarra Fordítottot Etkeknek Nemei. 1753</i> ”	140

II. 3. 5. „Ételek Nemeiről”	141
II. 3. 6. „Szakácskönyv”	141
II. 3. 7. „Szakácskönyv”	142
II. 3. 8. „A. J. szakácskönyve”	142
II. 3. 9. „Egy Négy Részből álló Konyha és Házi Könyv”	142
II. 3. 10. „A Gazda Aszszonyi Böltéségnek Tárháza”	143
II. 3. 11. „Némelly Étek Készítése módgya,”	143
II. 3. 12. „Jo Gazda Aszszony”	144
II. 3. 13. „Magyar Szakáts Könyv”	144
II. 3. 14. „Úri, és közönséges konyhákon”	145
III. BALASSA ÁGNES ÉTELRECEPTJEI	146
A KORABELI MÉRTÉKEGYSÉGEK	146
KÜLÖMB-FÉLE NÁDMÉZZEL ÉS MÁS AHHOZ ALKALMAZTATOTT ELEGYÍTÉSEKKEL ÍZESÍTETT SÜTEMÉNYEK	146
1. Piskóta	147
2. Nagyobb formába csinált piskóta	147
3. Nagy piskótakenyér	147
4. Piskótakenyér mandulával	147
5. Apró cvibak	148
6. Fűszerszámos letzeltl	148
7. Paraszt letzeltl	148
8. Szarvas	148
9. Perc	148
10. Citromlevével letzeltl	149
11. Szerecsendiós kalács	149
12. Mandulás kalácsnak mestersége	149
13. Jég	149
14. Citromos jég	149
15. Koszorú	150
16. Letzeltl	150
17. Lnyyl	150
18. Mézes letzeltl	150
19. Spanyolpiskóta	150
20. Apró golyóbisokra formált kalács	151
21. Tragantból csinált tészta	151
22. Felhabart ánizsból csinált kalács	151
23. Parasztfánk	151
24. Mindenféle kalácsokról és piskótákról írósvajas tészta	151
25. (a receptnek nincs címe)	152
26. Rosszul kevert tészta	152
27. Tejfölös tészta	152
28. Mandulából csinált tészta	152
29. Fahéjjal fűszerszámozott sütemény	152
30. Nyúlfővel, juh fővel vagy mással csinált pástétom	153
31. Csukával vagy vizával készített pác	153
32. Pástétom potykával	153
33. Mandulás tüdő és pacal	153
34. Mesterséges fánk	153
35. Stritzl formára csinált fánk	153
36. Tejes sütemény	154

37. Nádmézzel csinált fánk.....	154
38. Másféle fánk.....	154
39. Szarvas torta.....	154
40. Körtéből fánk.....	154
41. Élesztős fánk.....	154
42. Sült karórépa.....	155
43. Vagdalt mandulából sütemény.....	155
44. Írósvajas sütemény.....	155
45. Zsemleből sütemény.....	155
46. Rizskása, gríz-, avagy köleskása.....	155
47. Lekváros éték.....	156
48. Almának főzése.....	156
49. Alma mandulával.....	156
50. Ráknak mesterséges főzése.....	156
51. Másféle rákból való éték.....	156
52. Pástétomba rák.....	156
53. Rákból másféle éték.....	157
54. Csirke rák töltelékkel.....	157
55. Kappan savanyú káposztával.....	157
56. Török haluska.....	157
57. Répának főzése.....	158
58. Rák lé vagy csukával, vagy más hallal.....	158
59. Potyka francia lével.....	158
60. Sült snepp levessel.....	158
61. Potyka pástétomban vagy csuka.....	158
62. Szardella leves.....	159
63. Vese.....	159
64. Pisztráng hal citrom levével.....	159
65. Letzeltl.....	159
66. Formán által nyomott perec.....	159
67. Vörös nádméz.....	159
68. Fehér letzeltl citrom levével.....	160
69. Tragantos jég.....	160
70. Vizes jég.....	160
71. Citromos jég.....	160
72. Tojásfehérjével jég.....	160
73. A legoria tészta.....	160
74. Makaróni reszelt citrommal.....	161
75. Citrom letzeltl.....	161
76. Pomarantsbúl czeltl.....	161
77. Marschellen vaj scharlból.....	161
78. Fehér nádméz.....	161
79. Narancs virágjából szultz.....	162
80. Másféle szultz.....	162
81. Almának főzése.....	162
82. Tej.....	162
83. Másféle tej.....	162
84. Disznófő.....	162
85. Császár letzeltl.....	163
86. Fehér császár letzeltl.....	163

87. <i>Cvibak letzeltl</i>	163
88. <i>Töltött mandula letzeltl</i>	163
89. <i>Csokoládé letzeltl</i>	163
90. <i>Lisztlángból sütemény</i>	164
91. <i>Birsalma</i>	164
92. <i>Habart mandula</i>	164
93. <i>Kerekas mandula kalács</i>	164
94. <i>Zsemle mandulával</i>	164
95. <i>Birsalma</i>	164
96. <i>Rákból éték</i>	165
97. <i>Kisgyermeknek való pép</i>	165
98. <i>Pisztácia</i>	165
99. <i>Citromlevével étel</i>	165
100. <i>Felhabart birsalma-, barack-, kökény-, egres- vagy ribizlilekvár</i>	165
101. <i>Becsinált zöld egres</i>	165
102. <i>Zöld szilvának becsinálása</i>	166
103. <i>Zöld szőlőnek becsinálása</i>	166
104. <i>Zöld ribizlinek becsinálása</i>	166
105. <i>Zöld diónak becsinálása</i>	166
106. <i>Zöld mandulának becsinálása</i>	167
107. <i>Száraz mandulának becsinálása</i>	167
108. <i>Zöld hecse-pecse becsinálása</i>	167
109. <i>Sárgabaracknak becsinálása</i>	167
110. <i>Szőrös baracknak becsinálása</i>	167
111. <i>Körtének becsinálása</i>	168
112. <i>Vaj schárl becsinálása</i>	168
113. <i>A csipkebokor gyümölcsének becsinálása</i>	168
114. <i>Kenyérből kalács</i>	168
115. <i>Fahéjas kalács</i>	168
116. <i>Másféle kalács</i>	168
117. <i>Szultznak mestersége</i>	169
<i>Mások eképpen csinálják</i>	169
118. <i>Fahéjas letzeltl</i>	169
119. <i>Magas mandulatorta</i>	169
120. <i>Nagy mandulatorta</i>	170
121. <i>Puha mandulatorta</i>	170
122. <i>Fahéjas kalács</i>	170
123. <i>Pléhformában csinált mandulás torta</i>	170
124. <i>Mézes letzeltl</i>	170
125. <i>Birsalmás kenyér</i>	170
126. <i>Reszelt mandulás torta</i>	170
127. <i>Birsalmás czeltl</i>	171
128. <i>Narancs-, avagy citromhéj fahéjjal és nádmézzel</i>	171
129. <i>Becsinált narancs-, avagy citromhéj</i>	171
130. <i>Törött mandulás torta</i>	171
131. <i>Élesztős mandulakalács</i>	171
132. <i>Más fűszerszámos torta</i>	172
133. <i>Szegfűből ecet</i>	172
134. <i>Fehér szultzos birsalmának becsinálása</i>	172
135. <i>Birsalma lekvár</i>	172

136. <i>Birsalma szultz</i>	172
137. <i>Gróf Schmidegn rozsólisa</i>	173
138. <i>Olaszkáposzta lével</i>	173
139. <i>Másféle vagdalt lé</i>	173
140. <i>Sült potyka olajjal, avagy vajjal</i>	173
141. <i>Friss sárgabarackból való étel</i>	173
142. <i>Ribizli sütemény</i>	174
143. <i>Egresből sütemény</i>	174
144. <i>Olaszrépából étel</i>	174
145. <i>Borsóból sütemény</i>	174
146. <i>Pesti rozsólis</i>	174
147. <i>Másféle rozsólis</i>	174
148. <i>Uborkának becsinálása</i>	175
149. <i>Borban áztatott mandulának becsinálása</i>	175
<i>Fehér ecetet csinálni</i>	175
MAGAM PRÓBÁIBÓL LEÍRT BECSINÁLTAK.....	175
<i>Pálinkában csinált meggy</i>	175
<i>Málnából nyári italra valót csinálni</i>	176
<i>Narancs- és citromhajat</i>	176
<i>Zöld szőlőt becsinálni</i>	176
<i>Száraz som</i>	176
<i>Édesen maradó ürmösbor</i>	176
<i>Sódart és húst besózni</i>	177
<i>Csipkét becsinálni</i>	177
<i>Zöld szilva sajtot</i>	177
IV. SZÓSZEDET	178
FELHASZNÁLT FORRÁSOK ÉS SZAKIRODALOM	182

I. AZ ÉRTEKEZÉS CÉLJA, TARTALMA, A FELHASZNÁLT FORRÁSOK ÉS A SZAKIRODALOM BEMUTATÁSA

I. 1. Bevezetés

A mindennapok bemutatása, az életmód és a gasztronómiatörténet kutatása a történelemtudományban az 1960-as, 70-es évektől vett új lendületet Európában. A figyelem a korábban általánosnak tekinthető gazdaságtörténeti (mezőgazdasági, kereskedelmi, ipari) témák helyett, az emberek hétköznapi felé fordult. Már nem „csupán” az foglalkoztatta a szakembereket, hogy mivel, mennyit és mit termeltek, hanem az is, hogy ezen termékek hogyan jelentek meg a társadalom különböző rétegeinek az asztalán az elmúlt évszázadok alatt. Fontossá vált a fogyasztás, az előállított nyersanyagok tápértéke, és ezek útjának bemutatása. A kutatások során később már nem csak az élelmiszerek mennyiségére vagy minőségére vonatkozóan keresték a választ, hanem azok konyhai megjelenésére valamint az asztali kultúrára is. A gasztronómiatörténettel foglalkozó munkáknál megfigyelhetjük, hogy egy részük a kezdetektől napjainkig kívánja feltárni és elemezni a társadalom táplálkozási szokásait, míg mások egy rövidebb korszakban végbement változások bemutatására vagy egy speciális témára fókuszáltak.

A teljesség igénye nélkül a nagyobb időintervallumot felölelő publikációk egyik előfutárának az 1960-ban Georges Blond és Germaine Blond által közzétett „*Histoire pittoresque de notre alimentation*” tekinthető (a könyv magyar kiadása: „*Georges Blond – Germaine Blond: Évezredek asztalánál. Táplálkozásunk kultúrtörténete. Bp., Gondolat, 1971.*”). A szerzőpáros az őskortól kezdődően napjainkig ismerteti a korszakok jellegzetességeit és mutat rá a változásokra. Az általános gasztronómiai kutatások a 90-es évektől azonban ismét megújultak. Maguelonne Toussaint-Samat-nak 1993-ban angolul is megjelent: „*A History of Food.*” című művében, a szerző a nyersanyagok története és elterjedése alapján elemzi a korszakokat. Szintén 1993-ban látott napvilágot Massimo Montanari tollából a „*La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*” (a könyv magyar kiadása: „*Massimo Montanari: Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete. Bp., Atlantisz, 1996.*”) Az olasz történészprofesszor az ókortól kezdve járja körül a témát. Montanari Jean-Louis Flandrin-nal közösen szerkesztve 1996-ban jelentette meg a „*Histoire de l'alimentation.*”-t, melyben a francia-olasz páros számtalan tanulmány (általában olasz és francia kutatók) alapján mutatja be a gasztronómia fejlődését a történelem előtti időktől napjainkig. Hozzájuk hasonló a Paul Freedman által 2007-ben összeállított „*Food. The History of Taste.*” (a könyv magyar kiadása: „*Ét-vágy, az ízlés története. Gasztronómiai felfedezőút az ízek birodalmába. Szerk. Paul Freedman. Bp., József Attila Műhely, 2008.*”) felépítése is. Freedman munkája azonban első a maga nemében, amely alkalmazza a gasztronómiatörténészek új generációjának felfedezéseit a különböző múltbéli és jelenlegi civilizációk kulináris fejlődésével kapcsolatban! Paul Freedman szerkesztő francia, német, belga, amerikai és brit történészek esszéit gyűjtötte össze, hogy kronologikusan összefoglalja, és bemutassa az íz történetét a történelem előtti időktől napjainkig. A rövidebb korszakok bemutatásával foglalkozó jelentősebb munkák egyike, az Annales-mozgalom meghatározó egyéniségéhez Fernand Braudelhez köthető „*Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe–XVIIIe siècle I. Les structures du quotidien: le possible et l'impossible.*” (A könyv

magyar kiadása: *Fernand Braudel: Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV-XVIII. század. A mindennapi élet struktúrái: a lehetséges és a lehetetlen. Bp., Gondolat, 1985.*) Könyve 1979-ben jelent meg és alapmunkának számít napjainkban is a kora újkorral foglalkozók számára, de ebbe a csoportba sorolhatjuk még Peter Garnsey 1999-es („*Food and Society in Classical Antiquity.*”) vagy Terence Scully 1997-es („*The art of cookery in the middle ages.*”) és Melitta Weiss Adamson 2004-es („*Food in Medieval Times.*”) műveit is. Az előbbi az ókori, az utóbbiak a középkori gasztronómiai szokásokat mutatja be. A „*speciális téma*” kategóriánál találkozhatunk olyannal is, amely egy korszakból ragad ki egy réteget, mint például Marcus Junkelmann 1997-ben („*Panis militaris.*”), aki a római katonák gasztrókultúráját ismerteti, de olyannal is, amely a kezdetektől napjainkig egy adott eseményre összpontosít, mint például Roy Strong („*Lakoma. A dúsan terített asztal története. Bp., Magyar Narancs – Athenaeum. 2006.*”), aki a lakomák történetét tárja fel. A kultúrtörténeti írások közül – melyekből a gasztrókultúra fejlődésével kapcsolatban hasznos információkat nyerhetünk – többek között megemlíthetjük még Egon Friedell „*Az újkori kultúra története. I-III. IV. V. VI. Bp., Holnap, 1992., 1993., 1994.*”, Philippe Ariès és Georges Duby szerkesztette „*Histoire de la vie privée.*” vagy Norbert Elias „*A civilizáció folyamata. Bp., Gondolat, 2004.*” és „*Az udvari társadalom. A királyság és az udvari arisztokrácia szociológiai jellemzőinek vizsgálata. Bp., Napvilág, 2005.*” című műveket is.

A téma népszerűségének ellenére a historiográfiai munkákban a nyersanyagok étellé való átalakulására, tehát a tényleges feldolgozási, azaz konyhatechnológiai módszerekre napjainkig nem helyeződött kellő hangsúly. A szakácskönyveket, receptgyűjteményeket a kutatók általában megemlítik tanulmányaikban, de nem elemzik őket a megfelelő alapossággal. Nem vizsgálják meg a fogások nyersanyagait, a sütési, főzési, sűrítési technológiákat, így nem lehet azok elő-, és utóéletét végigkövetni. Ebből adódóan az évszázadok alatt bekövetkező technológiai változások egy része rejtve marad. Természetesen a nemzetközi szakirodalomban találhatunk néhány forrást a témával kapcsolatban, de ezek száma elenyészőnek tekinthető a gasztronómatörténeti kutatáson belül! A nemzetközi publikációk közé sorolhatjuk például Constance B. Hieatt tanulmányát („*Constance B. Hieatt: Medieval Britain. In: Regional Cuisines of Medieval Europe. A Book of Essays. Ed. Melitta Weis Adamson. London, 2002. 19-45.*”) vagy Hans Wiswe könyvét („*Hans Wiswe: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München, Heinz Moos, 1970.*”)

Hazánkban a táplálkozástörténet területén a '60-as és a '70-es években néprajzkutatóként Schram Ferenc és Belényesy Márta alkottak maradandót. A történészek közül Makkai László, N. Kiss István, Perjés Géza és Zimányi Vera foglalkozott a témával alaposabban, de Zolnay László régész is számos tanulmánnyal, könyvvel járult hozzá a téma bemutatásához. A 20. század vége felé, a 21. század elejére a gasztronómatörténeti kutatások új lendületet vettek Magyarországon. Ettől kezdve egyre bővült azok tábora, akik érdeklődést mutattak a gasztronómatörténet feltárása iránt. Az életmóddal, gasztronómiával foglalkozó történészek, néprajzkutatók és muzeológusok napjainkig számos kutatást végeztek az udvari kultúra, különösen az étrendek, a táplálkozási szokások valamint a népi táplálkozás területén. A teljesség igénye nélkül például a 17. századi udvari kultúrával Benda Borbála, Jeney-Tóth Annamária, Kiss Erika és Koltai András foglalkozott részletesebben. Pálffy Géza a 15–17. századi koronázási lakomákat kutatta. Rüszt-Fogarasi Enikő a kolozsvári vendégfogadást ismertette. Kisbán Eszter a magyar és európai, Hoffmann Tamás pedig inkább az európai parasztság táplálkozását vizsgálta. Kuti Klára Bornemissza Anna gazdasági naplónak elemzéséből készítette doktori disszertációját. Draveczy Balázs a 19–20. század fordulóján működő vendéglők, kávéházak világát tárta fel. Azonban az utóbbi 30-40 évben sem került sor a fennmaradt receptek, szakácskönyvek ismertetésére és összehasonlító elemzésére.

Ha alaposabban megvizsgáljuk a magyar gasztronómiatörténeten, illetve életmódkutatáson belül a recept- és szakácskönyvkutatásokat, akkor megállapíthatjuk, hogy az első ilyen jellegű feltárások a 19. század második felében kezdtek kibontakozni. Az elsők között Jókai Mórt (Kakas Márton álnéven) említhetnénk, aki az 1601-es, Szent Benedeki Mihály által írt kéziratos szakácskönyvről 1862. július 6-án a Vasárnapi Újságban tájékoztatót¹ közölt. A század vége felé a történészeket egyre gyakrabban foglalkoztatta – ugyanakkor a néprajzosok, irodalmárok, régészek, vendéglátós szakemberek számára is érdekessé vált – a téma, így 1873-ban már ismertettek egy régi magyar ételleírást,² 1881-ben egy 17. századi,³ 1879-ben és 1893-ban pedig – Radvánszky Bélának köszönhetően – két 16. század végi receptgyűjteményt.⁴ Természetesen a receptközlések mellett találhatunk még néhány egyéb forrásközlést és elemzést az adott korszakokról, illetve gasztronómiai szokásainkról. A 19. század végén született publikációk közül – a teljesség igénye nélkül – legelsőnek a Radvánszky Béla által írt háromkötetes „*Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században.*” című munkát kell kiemelni, melyben a szerző az elemzések mellett számos nagyon fontos gasztronómiai vonatkozású forrást is közölt. A levéltári anyagok közreadásában szerencsére Radvánszky mellett másokat is megemlíthetünk. Közéjük tartozik például: Fejérpataky István, aki 1885-ben a magyarországi városok régi számadáskönyveit (Selmezbánya, Pozsony, Besztercebánya, Nagyszombat, Sopron, Bártfa, Körmöcbánya) közölte, Eőr-Darmay Zsolt, aki leltárakat, hagyatékokat ismertetett, B. Nyáry Albert, aki egy asztali rendtartást mutatott be, vagy Thaly Kálmán, aki 1874-ben egy 1552-ből származó gasztronómiai jellegű levelet közölt. Az összefoglaló tanulmányok közül kiemelkedik Csánki Dezső Hunyadi Mátyás udvarát ismertető munkája, Demkó Kálmánnak a felvidéki magyar városok 15–17. századi életének bemutatása, valamint Herman Ottónak a magyar halászat történetének feltárása. Mellettük többek között Acsay Antaltól, Bárczay Oszkártól és Tagányi Károlytól olvashatunk még a témában.

A 20. század elején a gasztronómiai jellegű kutatások kicsit veszítettek az előző század végén felfedezhető dinamizmusukból, azonban az elemző jellegű publikációk közül kiemelhetjük Főgel Józsefnek a II. Ulászló és II. Lajos udvarát bemutató könyveit, Gombocz Zoltánnak a régi magyar ételneveket feltáró cikkeit, valamint Takáts Sándornak a főúri asszonyok levelezéseinek közreadását. A háborút követően új erőre kaptak a kutatások,⁵ majd 1943-ban megjelent Ballai Károly szerkesztésében a „*A magyar vendéglátóipar története. A honfoglalás századától napjainkig.*”⁶ A könyv máig egyedülállónak mondható hazánkban. Felépítése megegyezik a már korábban említett Massimo Montanari–Jean-Louis Flandrin vagy Paul Freedman szerkesztette munkákkal. A korszak legjobb szakembereinek írásai kerültek bele, és ebben találjuk a napjainkig egyetlen olyan tanulmányt, amely kizárólag szakácskönyvek, receptek elemzésével foglalkozik. Gundel Károlynak „*A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvirodalom a XVIII. század végéig.*”⁷ című korszakalkotó publikációja,

¹ KOVÁCS S. I., 1981. 13.; KAKAS, 1862, 321.

² ifj. K. M., 1873. 444.

³ TOLDY, 1881. 367-371, 569-581.

⁴ RADVÁNSZKY, 1879. 37-50.; RADVÁNSZKY, 1893.

⁵ Ballai Károly a magyar kocsmák és vendégfogadók történetét a 13–18. század között tárta fel (1935), Bevilacqua-Borsody Béla a magyar sörfőzés történetét ismertette (1931). Domanovszky Sándornak és tanítványainak köszönhetően számos uradalomtörténeti-gazdaságtörténeti monográfia látott napvilágot. Például Jármay Edit-Bakács István: *A regéci uradalom gazdálkodása a XVIII. században. Bp., 1930.*; Komoróczy György: *Nádasdy Tamás és a XVI. századi nagybirtok gazdálkodása. Bp., 1932.*; Kalász Elek: *A szentgotthárdi apátság birtokviszonyai és a ciszterci gazdálkodás a középkorban. Bp., 1932.*; Wellmann Imre: *A gödöllői Grassalkovich -uradalom gazdálkodása, különös tekintettel az 1770-1815-ös esztendőkre. Bp., 1933.*; Sinkovics Imre: *A magyar nagybirtok élete a XV. század elején. Bp., 1933.*; Tholt Judit: *A sárvári uradalom majorgazdálkodása a XVIII. század első felében. Bp., 1934.*

⁶ A könyvet az Állami Könyvterjesztő Vállalat 1988-ban reprintben kiadta.

⁷ GUNDEL, 1943. 287-371.

és az általa alkalmazott módszerek jelen disszertáció kutatási koncepcióját is alapjaiban határozták meg. Gundelt követően a szakma érdeklődését elkerülték a receptekből nyerhető információk, és azóta csak néhány tanulmány született a témában, melyek általában egy adott szakácskönyv ismertetésével foglalkoztak. Közéjük tartozik Schram Ferenc Simai Kristóf szakácskönyvének⁸ bemutatása (1964), Kovács Sándor Iván irodalomtörténész bevezető tanulmánya „*A gyomros matéria*” (1981), melyben a szerző a Zrínyi-udvar és Tótfalusi Kis Miklós szakácskönyvét tudományos alaposan elemzi,⁹ Lakó Elemér rövid összefoglalója Bornemisza Anna szakácskönyvéről (1983),¹⁰ Szántó András néhány gondolata a régi magyar szakácskönyvekről (1986),¹¹ vagy Kuti Klára ismertetője egy 16. századi közép-európai szakácskönyvben található savanyú ételekről.¹²

I. 2. A disszertáció kutatási feladatai, forrásai

Véleményünk szerint hazánk gasztronómiai fejlődését, a korszakokban bekövetkezett változásokat az udvari kultúra, étrendek, nyersanyagok értékelése mellett csak a régi receptek, szakácskönyvek elemzésével együtt lehet hitelesen feltárni. (A szakácskönyvek alapján a felsőbb társadalmi réteg táplálkozását lehet érdemben vizsgálni, a polgárságra vonatkozóan csak időnként, a parasztságnál, pedig nagyon ritkán találhatunk értékelhető forrást a receptgyűjteményekben!)

A magyar gasztronómatörténetet folyamatában egyedül Kisbán Eszter vizsgálta az utóbbi évtizedekben.¹³ Szerinte az elmúlt évszázadokban a következő nagyobb egységeket lehet elkülöníteni „*konyhánk*” történetében: „*A késő középkori táplálkozáskultúra (1300-1500)*”, „*A kora újkori táplálkozáskultúra (1500-1690)*”, „*Az újkori táplálkozáskultúra [...] (1690-1780)*”, majd az ezeket követő „*egységek*” az 1780-1880 és az 1880-1970 közötti időintervallumba estek.¹⁴

Disszertációnk megírásának kezdetekor több lényeges kérdés merült fel bennünk. Az első, hogy miért nem irányultak a kutatások kellő intenzitással eddig a receptek vizsgálatának irányába? Valóságos-e az az elképzelésünk, miszerint a szakácskönyvek alapos elemzését a gasztronómiakutatók nem hagyhatják figyelmen kívül? A kutatások elvégzését követően a kapott eredmények megerősítik, illetve elvetik a többi részterülettel foglalkozó szakemberek megállapításait? A magyar gasztronómatörténeti „*fejezeteket*” mennyire lehet a receptek vizsgálatát követően alátámasztani, elvetni, esetleg kiegészíteni?

Az ismert források és a szakirodalom feldolgozása után úgy döntöttünk, hogy kutatásaink központjában a 16–18. században lejegyzett vagy kiadott magyar nyelvű szakácskönyveket helyezük. Természetesen ezen időszak alatt számos német,¹⁵ latin stb. nyelvű receptgyűjtemény is napvilágot látott hazánkban, melyek vizsgálata szintén fontos, de

⁸ SCHRAM, 1964. 578–598.

⁹ KOVÁCS S. I., 1981. 5-142.

¹⁰ LAKÓ, 1983. 5-31.

¹¹ SZÁNTÓ, 1986.

¹² KUTI, 1997. 21-36.

¹³ A Hanák Péter által 1980-ban szerkesztett „*Hogyan éltek elődeink? Fejezetek a magyar művelődés történetéből.*” című könyvben számos gasztronómiai emléket találhatunk, de a mű inkább a korabeli életmóddal foglalkozik. Ketter László 1985-ben megjelent „*Gasztronómiánk krónikája. A magyar konyha múltja és jövője.*” vagy Szeleczky Arnold „*Ínycsiklandó. Gasztronómiai fogalomtár. Csemegéző a terített asztal művészetéből.*” (2003), és „*A Kárpát-medence historikus lakomái. Legmagasabb fokú beavatás a magyar gasztronómia történetébe.*” (2006) könyvei inkább ismeretterjesztő, mint tudományos munkának tekinthetők.

¹⁴ KISBÁN, 1997. 423-439.

¹⁵ A főúri udvarokban alkalmazott német szakácsok (pl. Batthyányak stb.) a 17. századtól erőteljes német hatásra utalhatnak.

mivel a magyar nyelvű forrásanyag sincs kellő mértékben feldolgozva, ezért ennek a prioritása megkérdőjelezhetetlen. A téma szűkítését követően azonban elengedhetetlennek éreztük egy korabeli kéziratos szakácskönyv – a többinél alaposabb – elemzését.

Választásunkat több tényező befolyásolta. Kutatásaink során arra a feltételezésre jutottunk, hogy a 16. és a 17. században szokásos nyersanyagok, konyhatechnológiák alapjai a 18. század végéig megmaradhattak, és csak minimálisan módosulhattak, ennek alátámasztására mindenképp egy 18. századi szakácskönyvre volt szükségünk. A századból fennmaradt források jelentős részénél azonban a tényleges tulajdonost nem ismerjük, ebből adódóan nem megoldott egyéb levéltári forrásokkal kiegészíteni a receptekben „*megbúvó*” információkat. A lehetséges receptgyűjtemények köre így tovább szűkült, míg végül a választásunk Balassa Ágnes 1769-ben lejegyzett könyvére esett. A szakácskönyvvel kapcsolatban két kérdés merült fel bennünk. Vajon mennyire befolyásolta a recepteket a könyv német eredete, és ebből adódóan a fogások más ételleírásokkal történő összehasonlítása során felfedezhetünk-e majd hasonlóságokat? Munkánk során a kérdések szerencsére megválaszolásra kerültek. A 18. században ugyanis több szakácskönyvet fordítottak németről magyarra. Az ezekben található receptek viszont nem mutattak eltérést azoktól a leírásoktól, melyek eredeténél nem tüntették fel a külföldi származást, így a Balassa könyvből nyert információk minden bizonnyal hűen tükrözik a korszakot.¹⁶

A disszertáció szerkezeti felépítésén belül öt nagyobb egységet különítettünk el. Az elsőben („*A magyar gasztronómia változásai*”) a magyar gasztronómatörténet – általunk vélt – fejezeteit ismertettük a témában megjelent publikációk és szakácskönyvek alapján. A könyveknél, tanulmányoknál az általános gasztronómiával kapcsolatos munkák mellett („*Kisbán Eszter: Táplálkozáskultúra.; Benda Borbála: Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon.*”) az egyes korszakokat bemutató művekből a táplálkozástörténettel foglalkozó részeket hasznosítottuk. Így kiemelhetjük például: „*Győrffy György: István király és műve.; Józsa László: A honfoglaló és Árpád-kori magyarság egészsége és betegségei; Kósa László (szerk.): Magyar művelődéstörténet.; Zolnay László: Ünnepek és hétköznap a középkori Budán.*” című könyveket. A tanulmányok közül: „*Benda Borbála: Fogyasztási szokások és változásai a 17. századi főúri udvarokban.; Csánki Dezső: I. Mátyás udvara.; Csernus Sándor: Francia források Zsigmond párizsi tartózkodásáról. (1416 március); Kisbán Eszter: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában.; N. Kiss István: Hús fogyasztás (katonai és közfogyasztás) a XVI–XVII. századi Magyarországon.*” A fejezet megírásához korabeli forrásokra is támaszkodtunk, melyeket más részeknél is felhasználtunk. Közéjük tartozik például: „*Apor Péter:*

¹⁶ Az ELTE Régi Magyar Irodalom Tanszékén a hallgatók már korábban is foglalkoztak 16–18. századi háztartási-, orvosi- és szakácskönyvekkel és ezekből például 2006. április 28-án 17:00 órától a budapesti Petőfi Irodalmi Múzeumban „*A 17-18. századi gasztronómia elméletben és gyakorlatban*” címmel rövid előadásokat is tartottak. (<http://www.museum.hu/search/event.asp?IDE=9536&ID=51> a letöltés ideje: 2006. április 20.) Az előadások azonban inkább ismeretterjesztő jellegűek voltak és gasztronómatörténeti elemzéseket nem tartalmaztak. Napjainkban Sárdi Margit vezetésével a „*Gyógyító és háztartási receptek*” című szemináriumon lehet kutatásokat folytatni a témában: „*A szeminárium vállalt feladata 17–18. század kéziratos szövegátírása mai helyesírás szerint, továbbá közzététele internetes formában. Az első órán a most csatlakozókat beavatjuk a szövegátírás és kézírásolvasás rejtelmeibe. Az első hónapokban folyik a szövegek beírása, az összeolvasás, november közepéig kell a szövegeket a tanárnak megküldeni, utána történik a jegyzetkészítés, a szerkesztés. E félévben 18. századi kéziratosokat írunk át*”. Balassa Ágnes könyvével kapcsolatban a következőket találhatjuk a tanszék oldalán: „*Quart. Hung. 1373. Különféle nádmézzel és más, ahhoz alkalmaztatott elegyítésekkel ízesített sütemények, melyeket Ms. N. báró Balassa Ágnes asszonynak német nyelvről magyarra fordított ájtatos oskolabéli szerzetes, Száblik István. Vác, 1769. 18. sz. Több kéz munkája, későbbi kéz bejegyzéseivel. 115 f. Átirása elkészült.*” (A könyvet vagy értékelhető gasztronómiai elemzést a témával kapcsolatban – az átirás ellenére – egyetlen egy internetes oldalon sem sikerült felfedeznünk a disszertációnk befejezéséig.) http://miti.freeblog.hu/archives/2008/10/03/Sardi_Margit_Gyogyito_es_haztartasi_receptek/ (a letöltés ideje: 2008. november 20.)

Metamorphosis Transylvaniae.; Bél Mátyás: *Magyarország népeinek élete 1730 táján.*; Bethlen Miklós *önéletrésze*; Galeotto Marzio: *Mátyás királynak kiváló, bölcs, tréfás mondásairól és tetteiről szóló könyv és Vay Sarolta: Régi magyar társasélet.*”

A második egységben a hosszú reneszánsz konyhakultúra magyar nyelvű szakácskönyveit kronologikus sorrendben mutattuk be. A fejezet megírása során elsődlegesen a kéziratos magyar nyelvű szakácskönyveket használtuk, melyek többsége az Országos Széchényi Könyvtár Kézirattárában¹⁷ található, de a Központi Piarista Levéltárban,¹⁸ a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Könyvtárában,¹⁹ és a Magyar Országos Levéltárban²⁰ is fellelhető egy-egy receptgyűjtemény. A kéziratok mellett a nyomtatásban megjelent szakácskönyveket és recepteket is vizsgáltuk. Közéjük tartozik az ifj. K. M. által közölt „*Régi magyar ételreceptek*”; a Király Erzsébet szerkesztette „*Szakács mesterségnek könyvecskéje*”; a Lakó Elemér összeállításában megjelent „*Bornemisza Anna szakácskönyve*”; a Radvánszky Béla által publikált „*Szakács Tudomány*” és „*Szakácskönyvtöredék*” valamint a Fűskúti Landerer Mihály kiadásában megjelent „*Uj*” (1795) és „*Úri*” (1801) szakácskönyvek. Elemezzük a források felépítését, az alkalmazott konyhatechnológiákat és részletesen közöljük a könyvekben található összes nyersanyagot, amelyek alapján világosan láthatjuk az adott munkában megemlített receptek hátterét.²¹ A nyersanyagok bemutatását általában a napjainkban elfogadott csoportok alapján végeztük. Így a húsok közül²² (háziállatok) előre kerültek a nagy vágóállatok, a baromfifélék, vadon élő állatok (apró- és nagyvadak), majd következnek a halak, valamint az egyéb hidegvérű állatok.²³ A zöldségeknél (burgonyafélék, káposztafélék, gyökérgumósok, kabakosok (uborka, tök), hagymafélék, hüvelyesek, levélzöldségek, évelőzöldségek, gombák és virágok), és gyümölcsöknél (hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyósok, kabakosok, szárzöldségek; déligyümölcsök: friss és szárított déligyümölcsök) hasonló módon jártunk el.²⁴ A fűszerek közül először az európai, majd a keleti fűszereket soroltuk fel, az egyéb nyersanyagoknál, pedig megpróbáltunk nagyobb egységek alapján (például: tejtermékek, festékek) kategóriákat kialakítani. Ebbe a csoportba időnként az ízesítőhöz tartozható nyersanyagokat is feltüntettünk (például: kávé, csokoládé, lekvárok), mivel véleményünk szerint ezek inkább ide tartoznak. A leírt nyersanyagokat először a korabeli elnevezéssel közöltük, de ezt követően a napjainkban használatos megnevezést alkalmaztuk, például: először tengeri szőlő, majd a későbbiekben már ribizli.

A harmadik egységben a Balassa család rövid bemutatását követően (Kempelen Béla és Nagy Iván könyvei alapján) az előző fejezetben alkalmazott módszerek szerint tártuk fel a család szakácskönyvét.

A negyedik fejezetben a Balassa Ágnes könyvben található recepteket kategorizáltuk, majd az ismertetésüket követően megpróbáltunk egyéb receptgyűjteményekben leírt fogásokkal összevetni őket. A kategóriák kialakításánál elsődlegesen a korszak más

¹⁷ Országos Széchényi Könyvtár = OSZK Fol. Hung. 1361.; Oct. Hung. 412.; Oct. Hung. 636.; Oct. Hung. 845.; Oct. Hung. 1660.; Oct. Hung. 1747.; Quart. Hung. 1373.; Quart. Hung. 1595.; Quart. Hung. 2906.; Quart. Hung. 3023.; Quart. Hung. 3024.; Quart. Hung. 3316.; Quart. Hung. 3317.; Quart. Hung. 3536.; Quart. Hung. 3687.; Quart. Hung. 4175.; Quart. Hung. 4355.

¹⁸ Központi Piarista Levéltár = KPL Manuscripta. For. 0-3. Nr. 65.

¹⁹ Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum = MKVM 1987. 23.; 1978. 9.

²⁰ Magyar Országos Levéltár = MOL Gyárfás cs. P 1874, 4. cs. 13. tétel

²¹ Kutatási módszerünk alapján, a szakácskönyvek eddig fel nem tárt részleteit is megismerhettük. Természetesen tisztában vagyunk módszerünk hátrányaival is. A disszertációnk ezen része, a sok adat miatt nem biztos, hogy könnyen értelmezhető.

²² A húsok felsorolásánál figyelembe vettük – a korabeli szakácskönyvekhez hasonlóan – az állatok korát is, így például nem csak a marhát vagy a tyúkot említjük meg, hanem a borjút és a csirkét is.

²³ A húsoknál külön említjük a húsrészeket (comb, fej) és a félkész és késztermékeket (szalonna, kolbász, májas).

²⁴ SAHIN-TÓTH, 2003. 58-68, 72-85, 93-108.

szakácskönyveiben található csoportokat vettük figyelembe, de mellette napjainkból is merítettünk ötleteket. Balassa Ágnes szakácskönyvének elemzése kapcsán – a receptgyűjteményeken kívül – a család levéltárában fennmaradt gasztronómiai vonatkozású iratokat is felhasználtuk.²⁵

Az ötödik nagyobb egység a disszertáció melléklete, melyben közöltük a 14. századból származó magyar torta című recept eredeti és magyar fordítását, a kategorizált szakácskönyvek tartalomjegyzékét,²⁶ Balassa Ágnes szakácskönyvének korunk helyesírási szabályainak megfelelően átírt változatát, és egy általunk összeállított szómagyarázatot.

Az értekezésünk céljának a korábban felállított gasztronómiatörténeti szakaszok megerősítése, kiegészítése, esetleg elvetése mellett a „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” ideje alatt keletkezett szakácskönyvek forrásértékének bemutatását tekintjük, melyekből elsődlegesen a nemesi udvarok konyháiban használt nyersanyagok, ételkészítési technológiák ismerhetőek meg. Nem állt, nem állhatott szándékunkban – a disszertáció korlátai miatt – ezen időszak magyar táplálkozási szokásait részletiben elemezni másfajta forrástípusok bevonásával!

A receptek, szakácskönyvek vizsgálata során számos nehézség merült fel. Többek között megállapíthatjuk, hogy a 16. század végén keletkezett leírások roppant fontosak, de a szerzőket vagy a fordítókat, a tulajdonosokat és a keltezés pontos helyét és dátumát nem ismerjük. A 17. és a 18. századból fennmaradt szakácskönyvek közül is csupán négy felel meg az előbb említett négy kritériumnak. Ezek közé tartozik: a Thököly-udvarban tevékenykedő Szent Benedeki Mihály tollából 1601-ben Késmárkon lejegyzett „*Magyar étkeknek főzése*”, a Bornemisza Annának Keszei János által 1680-ban Radnóton fordított „*Egy új főzésről való könyv*”, a Balassa Ágnes tulajdonában álló, 1769-ben Száblik István által Vácon fordított „*Külömb-féle nádmézzel*”, valamint Wesselényi Katának 1772-ben Szebenben Lázár János által fordított „*Szakáts Könyv*”. Ebből adódóan sajnós a receptek, szakácskönyvek megjelenési helyét, tulajdonosának lakhelyét térképen nem tudjuk szemléltetni. A szakácskönyvekben nagyon gyakran előfordul, hogy akár oldalanként is eltér az írásmód, nem egységes a helyesírás, és bizonyos alapanyagok (például: tragant, dragant) könyvenként eltérően vannak feltüntetve. Ezért nem láttuk célszerűnek a nyersanyagokat korabeli névvel leírni, mert így egy-egy nyersanyagot akár kétszer, háromszor is megemlíthetnénk művenként, nagyban nehezítve annak pontos beazonosítását. A nyersanyagok között időnként találkozhatunk olyanokkal is, melyek jelentését nem sikerült megfejtenünk (például: corciron olaj, kukurik), így a leírás hiteles elemzését sem tudtuk a megfelelő módon elkészíteni.

²⁵ MOL Balassa cs. P 11 17. cs. 26. 624–638.; P 1769 22. cs. 48. tétel; P 1769, 29. cs. 1708.; P 1769, 29. cs. 1725–1726.; P 1770 4. cs. 1757.; P 1770, 11. cs. 1797.; P 1776 13. cs. 8. tétel 1730-1748.; P 1815, 14. cs. 22. tétel

²⁶ A szakácskönyvek tartalomjegyzékét a könyvekben található helyesírással adtuk közre, feltüntetve az adott fejezetekben leírt receptek számával együtt.

II. A MAGYAR GASZTRONÓMIA VÁLTOZÁSAI

Mi magyarok határtalan önbizalommal rendelkezünk, ha konyhánkról, italainkról, táplálkozási szokásainkról kell beszélnünk. Hozzáállásunknak köszönhetően a világ számos ételt, nyersanyagot illetve egyéb gasztronómiai élményt köt hozzánk. Azonban tegyük fel a kérdést! Mitől magyar a magyar gasztronómia? Miért mondjuk tipikusan magyar ételnek a gulyást, a harcsapaprikást túrós csuszával, a kolozsvári töltött káposztát vagy italnak a tokaji aszút, a kecskeméti barackpálinkát vagy az Unicumot? A választ három tényező alapján tudjuk megadni.

Először is roppant fontos az ország földrajzi elhelyezkedése és a terület éghajlata. Ez eleve meghatározza a konyhánkban felhasználható alapnyersanyagok milyenségét és minőségét. Másodszor Magyarország történelme során számos néppel került közvetlen vagy közvetett kapcsolatba (például németek, törökök, szerbek, olaszok, franciák). Ezen népek kulináris szokásaiból meglehetősen sok apró elemet vettünk át, és esetleg némi módosítással honosítottuk meg asztalainknál. Végül, de nem utolsó sorban pedig a magyarok által kreált különlegességekre kell gondolni, melyek méltán örvendenek nagy elismerésnek.

A Kárpát-medence az elmúlt évszázadok alatt a népek igazi olvasztótégelye volt és minden valószínűség szerint ez a későbbiek során sem fog változni. Disszertációnk, ezen fejezetében, arra kívánunk rávilágítani, hogy a magyar gasztronómia számos elemből felépülve alakult ki és vált ismertté! Nemzeti ételünk egy része nem magyar, hanem inkább kárpát-medencei különlegesség. A magyar konyhakultúra igazi értéke a sokszínűség és a változatosság, ami sajnos napjaink globalizált világában egyre kevésbé tud megjelenni hazánkon kívül.

II. 1. A kevésbé ismert magyar konyha (A magyarság letelepedésétől az Árpád-ház kihalásáig tartó időszak étkezése)

A honfoglalás előtti, utáni magyar konyháról – egészen az Árpád-ház kihalásáig – roppant kevés forrásanyag áll a gasztronómiakutatók rendelkezésére, ebből adódóan a korszak konyhakultúrájával kapcsolatban, számos esetben csak hipotéziseket tudunk felállítani.

A letelepedett magyarság földművelése és növénytermesztése jelentősen bővült, amikor a Kárpát-medence lakóival keveredett, és így a táplálkozásuk is változatosabbá vált. A vándorlások alatt más népektől vettünk át szavakat. Bolgár-török eredetű a bika, borjú, disznó, árpa, búza, szőlő, bor, gyümölcs, körte, alma,²⁷ borsó, hagyma szavunk, míg a gabona, répa, bab, lencse, káposzta, uborka, retek, kapor, mák, szilva, cseresznye, barack, szamóca, málna, és a dinnye szláv jövevényszó.²⁸

A szántóföldeken főként gabonaféléket termeltek. A 10–11. században az Alföldön inkább kölest, míg a Dunántúlon a búzát és az árpát részesítették előnyben (az Alföldön a 11–12. században vált fő gabonanövénné a búza). A rozs népszerűségének növekedése is erre az időszakra esik. Őseink a 9–10. század táján kezdték el termesztetni a babot, céklát, káposztát, sárgarépat és az uborkát. A rómaiak által meghonosított, de az idők folyamán részben

²⁷ A szőlőműveléssel és gyümölcsstermesztéssel kapcsolatos szavaink nagy része még a Kazár Kaganátussal való együttélés idején kerültek nyelvünkbe. GYULAI, 1997. 126.

²⁸ GYÖRFFY, 1977. 398, 421, 423.

elpusztult szőlőkultúrát hamar felújították és a 10. század végére már jól termő szőlőskertek voltak az országban, melyek kolostorokhoz, korai földesúri birtokokhoz tartoztak.²⁹

Az állattenyésztésben nem következett be minőségi változás a letelepedést követően. Az istállózó állattartás nyomai a honfoglalás korában is kimutathatók,³⁰ azonban a későbbiekben gyakoribbá vált az ólak és téli állatszállások készítése és használata. Ezért az állatok csak tavasztól őszig voltak legelőkön, majd télire szállásokra hajtották és takarmányozták a jószágot.³¹

A fűszernövények honfoglalás-kori egyhangúsága (bors, torma, ürömfű) az Árpád-korban lényegesen megváltozott. Őseink először a kaporral és a csomborral, majd a 12. századot követően – a Bizáncon keresztül érkező – szerecsendióval ismerkedtek meg. A 13. század közepétől vezetett Budai Jogkönyv már rendelkezik borókabogyó, bors, cukor, édeskömény, gyömbér, sáfrány, szegfűszeg kereskedelméről (a Kárpát-medencében őshonos volt: a boróka, kakukkfű, kálmos, vassfü).³² Az édesítőszer közül a méz volt a legjelentősebb,³³ igaz a cukor import a 14. században kezdett beindulni, de drágasága miatt csaknem a 19. század végéig luxuscikk maradt, így a népelelmezésben nem igazán lehetett szerepe.³⁴

Az italfogyasztási szokások a honfoglalást követően némileg átalakultak. A korábban közkedvelt kumisz kezdett eltűnni, és a sörfogyasztást kezdte megelőzni a borfogyasztás. Magyarországon a kora középkorban a fehérbor volt általános. Ez a későbbiekben is csak lassan változott, ugyanis még 1503-ban az egri püspökség számadásaiban is – kilenc év alatt a minden jelző nélkül szereplő hatalmas mennyiségű bor mellett – mindössze két hordó vörösbort említenek.³⁵

Az ételek elkészítésével kapcsolatban írásos források nem maradtak az utókorra, így csak a régészeti feltárások eredményeiből lehet következtetni a főzési szokásokra. Ezért feltételezhetjük, hogy a fogásokat inkább – keleti szokásoknak megfelelően – főve készítették, habár a süt, ránt szavunk finnugor eredetű. A főzéshez cserépüstöt, bográcsot használtak, de elképzelhető, hogy faedénybe illetve bőrtömlőbe forró köveket dobva is készítettek ételeket.³⁶ A húsokat sóval vagy tormával főzték és többnyire lével együtt fogyasztották, míg máskor a főtt húst tormával és kásával ették.³⁷

II. 2. A hosszú reneszánsz konyhakultúra (A 14–18. század gasztronómiája)

A magyarországi reneszánsz kultúra, táplálkozási szokások kialakulása nem köthető Hunyadi Mátyás (1458-1490) uralkodásához. A változás az Anjouk trónra kerülésével kezdődhetett, de kétségkívül Mátyás király alatt élte fénykorát. Az uralkodó halálát követően, a mohácsi

²⁹ Újabb kutatások szerint szőlőtermesztésünk kettős gyökerű, ugyanis a magyarság keletről hozott szőlőtermesztési ismeretei a Kárpát-medencében egészültek ki a római eredetű pannóniai szőlőtermesztéssel. GYULAI, 1997. 126.

³⁰ Újabb kutatások szerint az istállózó állattartás az egész 10. század során ismeretlen maradt a magyaroknál, a rideg állattartás pedig a törzsi területen belül, nemzetségi keretek között zajlott. KRISTÓ – MAKK, 2001. 160.

³¹ Lásd bővebben: BARTOSIEWICZ, 1997. 135-142.; GYULAI, 1997. 113-134.; GYULAI, 2002. 101-114.

³² JÓZSA, 1996. 27, 30.

³³ LÁSZLÓ, 1944. 296.; BORSODY, 1995. 14-17.

³⁴ KISBÁN, 1997. 535-536.

³⁵ SOLYMOSI, 1998. 20.

³⁶ Lásd bővebben: LASZLOVSZKY, 1997. 64-74.; TAKÁCS, 1997. 94-112.

³⁷ JÓZSA, 1996. 30-32.; Lásd bővebben: ALMÁSI, 2000.; BARTHA, 1988.; CSORBA, 1997.; KRISTÓ, 1995. 3-62.; KRISTÓ, 1996.; KRISTÓ, 1999.; KOVÁCS – PALÁDI-KOVÁCS, 1997.; MAKK, 2000.

vereségig Magyarországon, majd Erdélyben tovább élt,³⁸ és alapjában véve a 18. század végéig megőrizte főbb jellemvonásait.

A 14. században a szántóföldeken és a kiskertekben a gabonafélék mellett zöldségeket, gyümölcsöket termeltek, de ekkorra már külön becsben állt a szőlő és a belőle készített bor, mely fogyasztását az egészségtelen vizek is elősegítették.³⁹ A borokat színük alapján a 15. századtól kezdve kezdték megkülönböztetni egymástól.⁴⁰ A korszak legismertebb borai a szerémségi, soproni és baranyai nedűk voltak.⁴¹

Az ételek fajtáiról csak az állaguk és az erős fűszerezettségük⁴² ismert. Luxemburgi Zsigmond 1416 márciusában Párizsban vendégeskedett. Az egyik napon a város előkelő asszonyait és kisasszonyait lakomára hívta szálláshelyére a Louvre-ba. *„S csináltatott igen nagy pompázatossgot országa módszerei és szokásai szerint, ételt, amely sűrű raguból és erősen fűszerezett léből állt.”* Az ételek fogyaszthatóságáról a korabeli krónikás csak ennyit ír: *„Nagyon kevesen voltak, akik enni tudtak ott a fűszerek erőssége okán, de a húst bőven szolgálták fel”*.⁴³ A korszak szakácsait már megbecsült emberekként tartották nyilván. 1414-ben Eresztvényi Ferenc királyi főszakács, Péter és Cherubin nevű testvéreivel együtt Zsigmond királytól Speyerben címet kapott. Az első magyar szakácscímer két végén meghajlított, lángok fölé helyezett, nyárson sült csukát ábrázol kopoltyúiban lombbal.⁴⁴

Heltai Gáspár szerint Hunyadi Mátyás a szász szalonnás káposztát kedvelte leginkább.⁴⁵ Galeotttól pedig arról értesülhetünk, hogy őseink négyszögletű asztalok mellé ültek le enni és minden ételt mártásban tálaltak. A mártások az ételek szerint váltakoztak. A fiatal fácán, fogoly, kacska, kappan, liba és seregély (ezek mellett, más források szerint szerették a pávát és a pulykát is,⁴⁶ holott az utóbbi csupán 1524 táján érkezett meg Európába az Újvilágból⁴⁷) – melyek nagy számban voltak errefelé – borjú-, bány-, gödölye-, disznó és vaddisznóhús, meg mindenféle hal a maga külön mártásában úszott és fűszereződött. Őseinknél az is szokás volt, hogy valamennyien egy tálból ettek, és senki sem használt villát, amikor a falatot fölemelte vagy a húsba harapott. Mindenki előtt volt valami kenyérféle, és a közös tálból kivett ételt falatokra vágva ujjjaival tették a szájukba. *„A magyaroknál nemigen van szokásban az étekosztók, úgyhogy csak a legnagyobb nehézségekkel védheti meg az ember a magyarok bőséges és gazdag táplálkozása miatt kezét és ruháját a beszennyeződéstől, mert a lecsöpögő sáfrányos lé néha az egész embert bemocskolja.”* Mátyás udvarában a legnépszerűbb fűszereknek a sáfrány, a szegfűszeg, a fahéj, a bors és a gyömbér számított. Galeotto a magyarokat erőteljesebb és hevülékenyebb természetű embereknek tartotta, ezért

³⁸ FÜREDER, 2007/d. 97, 101.

³⁹ BERTÉNYI, 2000/a. 81.

⁴⁰ CSOMA, 1998. 21.

⁴¹ ZOLNAY, 1975. 149.

⁴² Az erős fűszerezettség már az ókori Róma konyhakultúrájában is megfigyelhető. FÜREDER. 2002. 62.

⁴³ CSERNUS, 1995. 129.

⁴⁴ ZOLNAY, 1975. 146.

⁴⁵ KOVÁCS S. I., 1981. 110.

⁴⁶ *„A pulyka a legnagyobb ritkaságok közé tartozott Európaszerte, a magyar udvarnál pedig sokáig talán hírét sem hallották. Csak az utolsó időkben gondolt rá Mátyás, hogy meghonosítsa.”* (CSÁNKI, 1883. 649.) vagy *„A pulyka ritkaság még ekkor; 1489-ben a király, a milánói herceg követe útján kér és kap pulykákat s azok nevelésére egy milánói pulykamestert. A milánói pulykász 1489 tavaszán megérkezett Budára, hogy a király cselédeit a – pávánál kevésbé szép, de jobb húsú – pulykákkal való bánásra, rendszeres pulykatenyésztésre megtanítsa.”* ZOLNAY, 1975. 141. A pulyka szó eredete összefügg a páva szavunkkal, mégpedig a latin eredetű páva, kicsinyítő képzős „pávka” származékával azonos. Ebből adódhat, hogy a pávát korábban pulykának hívhatták, azonban ellene szól, hogy a „pávka” alak kimutathatatlan a magyarban. (BENKŐ, 1976. 309.) Természetesen a szó megfejtésével kapcsolatban napjainkban is további kutatások folynak. (Dr. Gundel János szíves közlése alapján.)

⁴⁷ WISWE, 1970. 124.

nem helytelen, hogy sok fűszerrel élnek. Avicenna szerint is a forróvérűeknek valók a forró dolgok, és a helyes táplálkozás alapja mindig a megfelelően hasonló táplálék.⁴⁸

A korabeli krónikások az udvari szokások, lakomák mellett feljegyezték a híres vadászatokat is, melyeknek elsődleges célja inkább a társasági élet, mintsem a húsbeszerzés volt. Számos nagy vadászat ismeretes, így többek között I. Lajos 1353. évi zólyomi medvevadászata, Luxemburgi Zsigmond 1412-es a pesti Rákoson megtartott körvadászata vagy Estei Hyppolit (Estei Hyppolit Beatrixnak volt az unokaöccse) bíborosnak, Eger püspökének 1518. február 21-én megtartott bükki medvehajtása.⁴⁹

A 16. században a nemesek és a parasztok táplálkozása is csak nagyon lassan bővült új fogásokkal. A korábban is kedvelt kölesből vagy árpából készült kása változatlanul megmaradt. A hüvelyesek közül a borsót és a lencsét szerették a legjobban. A főzeléknövényeknél a káposztát vagy a répát részesítették előnyben, de ezeket savanyították is. A húsok közül marha- és juhhús került leggyakrabban az asztalokra. Mindkettőnél becsesebbnek számított a sertés, és a baromfifogyasztás már egyenesen rangot jelentett. Amerika felfedezését követően elsőként az új növények, állatok közül a pulyka (indiai tik) érkezett meg hozzánk. Európába a spanyolok hozták be és a magyar főúri étkezésbe a 16–17. század fordulóján jelent meg ez az újdonság.⁵⁰ A hústeleket természetesen főve és sütve készítették, sóval ízesítették.⁵¹ A legelterjedtebb keleti fűszernövény továbbra is a bors maradt, de a sáfrány, szerecsendió, szerecsendió-virág, szegfűszeg, fahéj által nyújtott ízekről, színekről sem mondtak le.⁵² A század legnagyobb jelentőséggel bíró ételújítása a főtt tészták megjelenése. A főként metéltre vágott tészta és a gabonagombóc a 16. század derekán már nagyon gyakori a Nyugat-Dunántúlon, viszont a Felvidéken a 17. század elején sem terjedt el. Magyarországon a főtt tészták megjelenésük kezdetét követően az absztinens napok ételiei közé tartoztak.⁵³ Az étkezés bevezető fogása a leves azonban hiányzott az asztalokról és elterjedésére még közel száz évet kell várni.

A katolikus egyház a középkorban végül is évi 210 húsevő és 150 böjtös napot jelölt ki.⁵⁴ A böjtös napok csökkenését a protestáns reformáció indította el, amely többek között elutasította a római egyház étkezési szabályait is. Eredményeként a halfogyasztás visszaszorulása mellett a főzéshez használt zsír adék fajtája is megváltozott. A korábban szigorú böjti olívaolaj helyett egyre gyakrabban készítették az ételeket vajjal.⁵⁶ Összességében

⁴⁸ GALEOTTO, 1977. 55-56. Lásd bővebben: BERTÉNYI, 2000/b.; BITSKEY, 1999.; CSÁNKI, 1883. 515-581, 617-667, 750-785.; DRASKÓCZY, 2000.; FEJÉRPATAKY, 1885.; FÖGEL, 1913.; FÖGEL, 1917.; KUBINYI, 1995. 309-335.; PÁLFFY, 2004. 1005-1101.; SYLVIUS, 1898.; STRONG, 2006.

⁴⁹ ZOLNAY, 1971. 106.

⁵⁰ KISBÁN, 1997. 426-427.

⁵¹ Magyarország keleti részén a kora újkorban a sóbányák két nagyobb vidéken terültek el, Máramaros vármegyében és Erdélyben, (SZABÓ P., 1997. 23.) melyek gazdasági jelentősége a későbbi századokban is megmaradt. (PAPP, 2008/a. 265.) A korszakban az Erdélyből származó só messze földön híres volt. Hans Dernschwam szerint a tordai só a legjobb, „*ugyanis szilárd és fehér.*” DRASKÓCZY, 2004. 25.

⁵² FÜREDER, 2004/c. 4. Például Brassóba – a városi huszadjegyzékek alapján – borsot, gyömbért, szegfűszeget, tömjént, sáfrányt, fahéjat, szerecsendió-virágot hoztak be 1503-ban. PACH, 1978. 1014.

⁵³ KISBÁN, 1997. 427.

⁵⁴ HOFFMANN, 2001. 110.

⁵⁵ A böjti fejelem lazulása mellett komoly hatással lehettek a hal-, teknősbéka-, folyami rákfogyasztásunkra a 18. században kezdődő vízszabályozási munkálatok. A mocsarak lecsapolása, az árterek vízmentesítése és a folyamszabályozás eredményeként például a teknősbékák, rákok, kagylók lassú pusztulása kezdődött hazánkban. (R. VÁRKONYI, 1998. 66.) A mocsarak lecsapolása a sárréti emberek mindennapi életét is jelentősen átalakította, mivel a „*halféleségek pusztulása nemcsak azt eredményezte, hogy ezzel elszegényedett a sárrétiak étrendje, hanem azt is, hogy megváltozott a fogyasztott ételek anyaga.*” SZIGETI, 2003. 146, 150. A területek vízmentesítését követően, ezeken a növényművelésre alkalmassá tett földeken először kukoricát, burgonyát vagy kölest termesztettek. SURÁNYI, 2004/2005. 53.

⁵⁶ MONTANARI, 1996. 136–141. Magyarországon 1611-ben Forgách Ferenc esztergomi érsek kért és kapott pápai felmentést hazánk számára a tejtermékek és a tojás böjti fogyasztása alól. TÓTH, 2000. 158.

azonban megállapíthatjuk, hogy mindazokon a területeken, amelyek protestánsként, mind pedig azokon, amelyek katolikusként kerültek ki a reformáció-ellenreformáció korszakából, az étkezés milyenségét befolyásoló szabályok megszűntek napról napra való ritmust diktálni a táplálkozásban.⁵⁷

A 16. századi Magyarországon két új ital jelent meg: az égettbor⁵⁸ és a kávé.⁵⁹ Az égettbor korábban csak orvossággént került felhasználásra, de ekkor már kezdenek feltűnni az égettbor-kocsmák.⁶⁰ A kávé a század közepétől van jelen az országban. A magyar nemesi társadalom a törököktől⁶¹ és az osztrákoktól is egyaránt átvehette a kávéfogyasztás szokását, de igazi elterjedése e körökben csak a következő század második felére tehető,⁶² hasonlóan az erdélyi nemesekhez.⁶³

A 17. században a húsos ételek abszolút elsőséget élveztek. Az egy főre eső húsfogyasztás napi 15 és 30 dkg között ingadozott.⁶⁴ Ezek az adatok nagyjából megegyeznek a városi polgárok (napi 17,5–19 dkg, évi 65 kg) és katonák (napi 30–35 dkg, évi 110–127 kg) húsfogyasztásával.⁶⁵ Országos mértékben a szarvasmarha a legelterjedtebb haszonállat a 16–17. században,⁶⁶ és a nemesek is inkább a marhából készült fogásokat részesítették előnyben (például Bethlen Miklósnak a legkedvesebb ételle a „sós-káposztás hús” volt).⁶⁷ A hús mellett a kenyér és a bor⁶⁸ a korszak másik két alapélelmiszere. A korabeli borfogyasztás⁶⁹ a mai kor emberének szinte mértéktelennek mondható. Erre talán legjobb példa az, hogy Bethlen Miklós 18 évesen elhatározta, hogy nem részegeskedik többet és ezt követően ebédre és vacsorára is csak fél ejtel (kb. 0,75 liter) vagy három meszely (1,2 liter) bort ivott. Batthyány Ádám azonban (1636-ban) ebédre és vacsorára is 2-2 pintet (3,2 liter), felesége pedig 1-1 pintet (1,6 liter) fogyasztott a nemes nedűből.⁷⁰

⁵⁷ KISBÁN, 1984. 388–389.

⁵⁸ Az italt eredetileg a bor párolása útján nyerték és gyógyszernek tekintették főleg a döghalál, a köszvény és a rekedtség ellen és csak lassan csúszott ki a patikusok és az orvosok kezéből. A tömény szeszes italok elterjedésében Európa északabbra fekvő országai játszottak úttörő szerepet és ezek közül is leginkább Németalföld. Lassačskán mindenütt és szinte mindenféle növényből állítottak elő pálinkát: szőlőből-Cognac, almából-Calvados, cseresznyéből-Kirsch, tönkölyből-Grappa, gabonából-Kornbrand stb. készült. BRAUDEL, 1979. 206–209, 211.

⁵⁹ Lásd bővebben: BAXTER 1995.; KEENAN 2001. 153., KISBÁN 1988. 149-177.; SALY, 2001.; TAMÁS 2004/a.

⁶⁰ KISBÁN, 1997. 427.

⁶¹ A korszakban a magyar konyhát jelentős török hatás érte. Ennek köszönhetően jelent meg nálunk a töltött káposzta, tarhonya vagy a törökméz, mely ételeket napjainkban már tipikus magyar finomságoknak tekintünk. TÓTH, 2000. 161-162.

⁶² FÜREDER, 2004/c. 4.

⁶³ PAPP, 2006/b. 209.

⁶⁴ BENDA, 1996. 280–281.

⁶⁵ N. KISS, 1973. 104, 106.

⁶⁶ BUZA, 2000. 113.

⁶⁷ V. WINDISCH, 1980. 514.

⁶⁸ A 17–18. századi magyar nagybirtok uradalomépítésében meghatározó szerepet játszottak a szőlőföldek, mivel birtoklásuk minden esetben biztos jövedelemforrást eredményezett. PAPP, 2008/b. 53.

⁶⁹ Hazánkban a tokaji bor termelésének gyökerei a 13. századra vezethetők vissza. A szőlőművelésnek a tatárjárás után idetelepített olaszok adtak döntő lökést. (JOHNSON, 2005. 126.) A 15–16. század fordulóján a külföldre kerülő borok jelentős hányada Hegyaljáról származott. (DRASKÓCZY, 2002. 116.) A Szerémség pusztulását követően, a 16. század végén a 17. század elején már Tokaj-Hegyalja számít a vezető magyar borvidéknek. (OROSZ, 2002. 192.) A borvidék fénykorának a Rákóczi-szabadságharcot követően, a 18. század végéig – Lengyelország harmadik felosztásáig – tartó időszakot tekinthetjük. (OROSZ, 1998. 36.) A középkortól fogva Tokaj-Hegyalján kialakult egy borscsoport, melynek egyes összetevői más magyar borvidékeken is megtalálhatók, de együttesen csak itt. Ez pedig a következő: közönséges bor (ordinárium), szamorodni (főbor), aszú (aszúszőlőbor, aszúbor) esszencia (nektár). BALASSA, 2002. 190.

⁷⁰ BENDA, 2002. 117, 119-120.

A korabeli konyhákban szinte ugyanazokat a tárgyakat lehet megtalálni, mint a mai kor konyháiban. Magának a konyhának a kialakítása, berendezése is hasonló, a különbség „csak” annyi, hogy az eltelt időszak alatt az akkori eszközök egy részét továbbfejlesztették vagy újakat találtak ki. Az iratok tanúsága szerint (főleg a 17. századi Batthyány uradalmi leltárakat alapul véve) a nagyobb uradalmakban több konyhát is találunk. Egyrészt külön konyhák tartoztak a várakhoz, kastélyokhoz, udvarházakhoz (a legáltalánosabbnak az egy nagy „öregnek” nevezett és egy kiskonyha tűnik).⁷¹ Másrészt időnként előfordult, hogy valamelyik majorságnak vagy malomnak is volt konyhája. A konyhák ajtaja fából készülhetett (be lehetett zárni) és rendelkeztek ablakkal.⁷²

A konyhát a konyhamester igazgatta. Radvánszky Béla szerint, általában a legjobban főző és legügyesebb szakácsot nevezték ki erre a posztra.⁷³ Azonban újabb kutatások ezt cáfolva, egy tekintélyesebb familiárisnak adják a pozíciót.⁷⁴ Ebből adódóan a konyhamester nem volt szakács, és nem foglalkozott a főzéssel.⁷⁵ Feladatai közé a rendtartás, az eszközök épségére és elmosására való odafigyelés, a húsok szortírozása stb. tartozott.⁷⁶ A konyhamester mellett a konyhákban feltűnt a konyhasáfár is a 17. században. A konyhasáfár feladatának az udvar ellátásához szükséges élelmiszerek beszerzését, felügyelését és kiadását tekinthetjük. Ő vásárolta meg a drága fűszereket, édességeket, melyeket az uradalmakban nem tudtak előállítani. Az ételek elkészítését a szakácsok végezték. Nagyobb konyhákban vezetésüket a főszakácsra bízta és mellette több mesterszakácsot és szakácslegényt is alkalmaztak.⁷⁷ Az „átlagos” szakácsok származásáról nem sokat lehet tudni, viszont a királyi szakácsoknál már más a helyzet. Ők általában a Somogy megyei Kis-, Nagy-, vagy Külső-Szakácsiból kerültek az udvarhoz. Hunyadi Mátyásnál szolgált Veres György, Orros Péter és Orros Miklós,⁷⁸ II. Ulászlónál Gede Mihály és Gondos János,⁷⁹ míg Tolvay István és Bereki Mihály II. Lajos szakácsa volt.⁸⁰ A Báthoryaknál szolgáló szakácsok közül ismerjük például Báthory Gábor Tamás nevű szakácsát⁸¹ vagy Báthory István lengyel király udvarában tevékenykedő magyar mestereket (István, János, Tamás, Sebestyén, Szöllősy András, Nagyszilágyi Mihály).⁸²

A 17. század második felében a kávé mellé megérkezett két új élvezeti cikk is a kontinensre. A tea⁸³ és a csokoládé⁸⁴ az évszázad vége felé már a hazai udvarok asztalán is

⁷¹ BENDA, 2005. 18-19.

⁷² B. NAGY, 1973. 83, 106, 112, 121.

⁷³ RADVÁNSZKY, 1896. 181.

⁷⁴ BENDA, 2005. 20.

⁷⁵ A XVII. században a Zichy családnál a konyhamester feladata reggel és délután a következő volt: „Az konyhamester reggel öt órakor mindenféle sütni és főzni valót, az mit I[ste]n add, ki vigyen az kulcsártól és egyébünnétt elrendelvé, honnét, mi legyen az udvarbíróval együtt.” valamint „Az konyhamester az vacsorára főzni sütnivalót egy órakor vigye ki.” BENDA, 2007/a. 146, 147.

⁷⁶ KOLTAI, 2001. 35, 189-209.

⁷⁷ BENDA, 2005. 24-25, 28.

⁷⁸ CSÁNKI, 1883. 541.

⁷⁹ FÓGEL, 1913. 137.

⁸⁰ FÓGEL, 1917. 125.

⁸¹ JENEI-TÓTH, 2008. 146.

⁸² BENDA, 2005. 40. A korabeli udvari és a polgári kultúrával kapcsolatban lásd bővebben: B. NAGY, 1973.; BENDA, 2004/a.; DEMKÓ, 1890.; G. ETÉNYI – HORN, 2005.; JENEI-TÓTH, 2006. 95-107.; KOLTAI, 2001.; KOVÁCH – BINDER, 1981.; RADVÁNSZKY, 1896.

⁸³ Európába Kínából érkeztek az első teás ládikák. A szállítmány állítólag 1610 körül futott be Amszterdamba az Oost Indische Companie (a Holland Kelet-Indiai Társaság) kezdeményezésére. Franciaországban az új italtól először 1635-ben vagy 1636-ban történik említés, de csak 1657-től egy orvosi értekezés hatására kezdik elfogadni. A Szigetországba holland közvetítéssel kerül a tea 1657 táján, de a Kelet-Indiai Társaság csak 1669-ben kezdi importálni Ázsiából, melynek teakereskedelmi monopóliuma 1833-ig állt fent. (TAMÁS, 2004/b. 48.) Az európai teafogyasztás azonban csak az 1720–1730-as esztendőktől vált jelentőssé. BRAUDEL, 1979. 214–216. Lásd bővebben: BROCHARD – CARLES – FLEURENT 2003.; S. NAGY 2002.

⁸⁴ „Ebből az értékes italból egy csészényi is elég ahhoz, hogy az ember egy napon át gyalogolni tudjon anélkül, hogy bármi más ételt fogyasztana.”- vélekedett így Hernan Cortez V. Károlynak írott levelében a csokoládéről.

előfordult, de szélesebb körű elterjedése csak a következő században valósult meg.⁸⁵ Természetesen ezen újdonságok fogyasztása nem érintette a társadalom minden rétegét,⁸⁶ de a nemeseknél a csokoládét hamarosan – a 18. századi szakácskönyvek alapján – már nem csak „italnak” hanem desszert alapanyagának is tekinthetjük.

Az 1600-as évek végén az 1700-as évek elején a középkorban szokásos kettős étkezési rendről a magyar nemesség kezd áttérni az úgynevezett újkori hármas étkezésre: reggeli – ebéd – vacsora. A reggeli, egy új meleg ital a kávé köré szerveződött, ami mellé kenyérféle és kiegészítők jártak. Az ebédet már bizonyíthatóan a leves vezette be, és ebből adódóan a lapostányérok mellett megjelentek a mélytányérok is.⁸⁷ A leves, mint fogás nem a korszak „találmánya” tőlünk nyugatra. Magyarországon a 17. század közepéig, végéig nem fogyasztottak levest, és csak ezt követően kezdett elterjedni a főúri udvarokban.⁸⁸ Angol, francia, olasz területeken már a középkorban elfoglalta helyét az asztalokon, de a cseh konyhákon is szívesen készítették a 16. században.⁸⁹ Természetesen a német emberek sem zárkóztak el a leves fogyasztásától,⁹⁰ mint az a 1303-ból, a weissenfelsi plébániatemplom menüsorából is kitűnik: „*Daz ehrste Gericht. Eine Eysersope mit Safran, Pfefferkörner und Hönig darin. Ein Hyrssen Gemüze. Ein Essen Schavfleisch mit Cypollen daröber. Ein gebraten Hun mit Tzwetschken.*”⁹¹ A hazánkban lakó német származású polgárok valószínűleg előbb kezdték el fogyasztani a levest, mint a magyarok, de a hipotézis megválaszolásához további kutatások szükségesek.⁹² Az étkezések végén pedig a 18. században fel-felbukkan már a fagyalt⁹³ és természetesen hozzá tartozó eszközök is. Például gróf Csáky Kata férjének Bethlen Miklósnak 1777. július 29-én írott levelében a következőt találjuk: „*Én pedig azon kérlek, hogy csináltass nekem egy fagyaltnak való ónedényt, de ne olyan nagyot, mint a mijenk, és küldd ki, kalánt is csináljanak hozzá.*”⁹⁴

(BUSSO – VISCHI, 2005. 9.) A csokoládé divatja eleinte elsősorban Európa déli országaiban – Itáliában és Spanyolországban – hódított. Azonban a csokoládé fogyasztása soha nem vált tömegmértévé, megmaradt a világi és egyházi felsőbb körök italának - közismert a jezsuiták fontos szerepe a csokoládénak, mint „böjti” italként az elterjesztésében. (MONTANARI, 1996. 152.) A csokoládé böjti fogyasztása eleinte nem volt egyértelmű, de XIII. Gergely pápa lezárta a vitát és engedélyezte a csokoládé fogyasztását böjti napokon is. (BORSODY, 1995. 27.) A csokoládét szilárd alakban először Angliában készítették 1674-ben (BUSSO – VISCHI, 2005. 15.), de az igazi tömegtermelés csak a 19. században kezdődött meg Európa szerte. McFADDEN – FRANCE, 2001. 28-29. Lásd bővebben: SCHUHMACHER – FORSTHOFER – RIZZI – TEUBNER 2001.

⁸⁵ BENDA, 2002. 131-133.

⁸⁶ KISBÁN, 1997. 541, 543.

⁸⁷ KISBÁN, 1997. 429.

⁸⁸ BENDA, 2002. 129.

⁸⁹ BENDA, 2004/a. 279.

⁹⁰ KUTI, 1995. 429-430.

⁹¹ POTTHOFF – KASSENHASCHEN, 1996. 129-130. A tojáslevest a korizlésnek megfelelően sáfránnyal, egész borssal és mézzel készítették.

⁹² A hazai céhszabályok a kora 18. századig gyakran írták elő a céh lakomák ételsorát, melyen a lakomák sűrű étellel kezdődtek leves nélkül, de majd csak a komáromi városi tanács rendeletében tűnik fel a leves 1759-ben. KISBÁN, 2004. 82.

⁹³ Az ókori civilizációk bukását követően a fagyaltkészítés, fogyasztás fejlődése lelassult és csak a 16. században éledt újjá egy cataniai cukrásznak köszönhetően. A cukrászmester kitalálta, hogy a jeget vagy havat nem az alapanyagokhoz kell keverni, hanem csak hűtésre kell használni. Az alapanyagok így egy tégelybe kerültek, melyet jégbe állítottak, és lassan forgattak, míg meg nem fagyott az ízletes lé. A fagyalt diadalútja ezt követően töretlenül ívelt fölfelé! A mai értelemben vett fagyalttal így már a következő században találkozhatunk Francesco Procopio del Coltelli szicíliai származású „limonádés mester” párizsi kávéházában. (RÉDEY, 2007. 9-11.) Hazánkban feltételezhetjük, hogy – a szoros itáliai kapcsolatnak köszönhetően – a késő reneszánsz alatt, már fogyaszthattak valamilyenfajta fagyos nyalánkságot, de ezzel kapcsolatos írásos bizonyítékok napjainkig még nem láttak napvilágot. (FÜREDER, 2007/b. 19.) A török időkben azonban már megjelennek a gyümölcslevekből készített jeges italt kínáló édességárusok. A barokk korban a szakácskönyvek is közölnek néhány „fagyos receptet”, majd a 19. században Fischer Péter pesti cukrásznak köszönhetően a nagyközönség is megismerheti az igazi fagyí ízét. RÉDEY, 2007. 13-14.

⁹⁴ PAPP, 2006/b. 146-147.

A 17–18. század fordulóján a magyar étkezési kultúrában kezdenek megjelenni az Újvilág növényei. A kukorica⁹⁵ az 1700–1720-as évtizedekben vált általánossá Erdélyben,⁹⁶ a század folyamán a Partiumban,⁹⁷ azonban a klimatikusan alkalmatlan észak-kárpáti zónában a növény termesztése nem számottevő.⁹⁸ A burgonya⁹⁹ magyarországi termesztése eddigi ismereteink szerint elsők között a kamarai birtokokon indult meg. Kolozsvári Mátyus Istvántól származik 1762-ből a növény első magyar nyelvű leírása. Tőle tudhatjuk, hogy a belgák és a franciák vízben főzve vajjal eszik.¹⁰⁰ Az 1760-as évektől a kormányzatok folyamatosan népszerűsítették nemcsak étkezési és takarmányozási, hanem ipari (szeszfőzés) céljából is a növényt. Ellenben az emberek csak az 1814, 1817-es esős, nedves, ínséges esztendőket után fogadták el általánosan.¹⁰¹

A magyar konyha egyik legjellegzetesebb növénye a paprika¹⁰² az 1720-as években jelent meg hazánkban. A Balkánról érkezett és ebből adódóan először a dél-alföldi régióban terjedt el a fogyasztása, de kizárólag csak a parasztság körében. A nemesek eleinte teljesen elzárkóztak tőle és csak a század vége felé, mint étel mellé savanyúság kezdtek vele próbálkozni.¹⁰³ Az igazi áttörés a 19. században a reformkor hatására következett be. A nemeseket és a polgárokat ekkor egyre jobban foglalkoztatta a haza, a múlt, és a magyar nép gyökerei. Így a tipikusnak tekinthető paraszti fűszert¹⁰⁴ beemelték a saját konyhájukba, és

⁹⁵ A hagyomány szerint a kukorica névadója Kolumbusz fia lehetett. Annyi mindenesetre bizonyos, hogy a növényt ő említi először naplójában. Európába portugál hajósok jóvoltából kerül a kukorica. Portugáliát követően Spanyolországban, Franciaországban, Itáliában és Törökországban ismerik meg a növényt. Ezután török közvetítéssel jut a Balkán félszigetre majd Magyarországra, Ausztriába és az egyéb német területekre. (HOFFMANN, 1998. 215.) A kukoricát eleinte inkább csak a parasztgazdaságokban termesztették élelemnek, míg az uradalmakban főleg sertéseket hizlaltak vele. ifj. BARTA, 2000. 85.

⁹⁶ KISBÁN, 1997. 430.

⁹⁷ PAPP, 2006/a. 110, 118, 119. A század vége felé kukoricából már pálinkát is főztek a Partiumban. A Csákyaknak 1788-ban 22 köből rozsos árpából, alakorból, tengeriből és borseprüből 13 cseber és 2 icce eladható italuk lett. PAPP, 1998. 205.

⁹⁸ KISBÁN, 1997. 430.

⁹⁹ A burgonya a prekolumbián Amerikában, minden valószínűség szerint a mai Peru és Észak-Bolívia területén az Andok magashegyi medencéiben és fennsíkain vált vadnövényből emberi táplálékká. (KÓSA, 1980. 13.) Az indiánok „papa”-nak nevezték. (WISWE, 1970. 125.) Jiménez de Quesada 1536-ban Kolumbiából visszatérve elsőként adott hírt a növényről (HOFFMANN, 1998. 206.), és a spanyolországi gyors elterjedést mutatja, hogy már 1574-ben a sevillai kórház papjai ezzel táplálták a betegeiket. (BLOND – BLOND, 1960. 349.) A krumpli ennek ellenére nem a mediterrán világban lesz meghatározó alapélelmiszer, hanem a kontinens északi és középső részén jól lefedve a kukorica és a szálas tészta által kihagyott részeket. MONTANARI, 1996. 163–164.

¹⁰⁰ KÓSA, 1980. 19.

¹⁰¹ KÓSA, 2000/a. 266.

¹⁰² A paprika hazánkban Szenczi Molnár Albert szótárában (1604. évi kiadás) „törökbors” illetve „piper indicum” néven fordult elő először. Csapó József 1775-ben, Pozsonyban megjelent „Új füves és virágos magyar kert” című könyvében, azonban már a paprikát úgy, mint a paraszti fűszert írja le: „Török-bors, paprika, kerti bors... ezt kertekben termesztik, és a' piros hosszú gyümölteit a' paraszti emberek porrá törik, és eledeleiket avval borsozzák.” CSAPÓ, 2007. 31-32.

¹⁰³ KISBÁN, 1997. 430. Simai Kristóf – született Sima Márton (1742-1833) – 1795-ös szakácskönyvében (Némelly Étek Készítése módgya) található egy „Télre uborkát hordóba bé-tsinálni” című receptet, melyben az uborkát zöldpaprikával együtt tartósítja. Schram Ferenc a következő módon kommentálta ezt elemző tanulmányában: „Növényi nyersanyagánál nem említettük meg a zöld paprikát, ugyanis ez az egyetlen eset, amikor használja. Érdekes, hogy fűszerként még nem ismeri, borsot használ helyette. Tudomásunk szerint elsőnek jegyzi fel Simai a paprika használatát.” (SCHRAM, 1964. 586.) Kutatásaink során a paprikával elsőként Nánási István 1771-es szakácskönyvében találkoztunk. Az „548. Törökbors sült mellé” leírás szintén egy savanyúság. „Gyenge zöld korában meg-szedvén, buzgó forró vízzel, forrázd-meg, egy éjtszaka hadd ályon benne, reggel meg kóstolván, ha igen erős, újjabban forrázd-meg, fél-nap ályon benne, azután fél-nap ályon hideg vízben, de mikor hideg vízbe teszed, villával lyuggasd-meg, azután úgy rakd el, köményes meggyfa levelekkel, mint az ugorkát, és tölcs etetet réa.” MKVM 1978. 9.

¹⁰⁴ Természetesen ez vonatkozik a fűszerrel ízesített, főzve készített ételre (gulyás, pörkölt, paprikás) is, melynek elnevezése területenként, esetleg „évtizedenként” változott. KISBÁN, 1997. 483-484. Napjainkra némi módosulás történt eme magyar specialitás nyersanyag összetételében, készítési technológiájában és

egyre gyakrabban kezdték el használni,¹⁰⁵ lassan feledve a korábbi ízeket. A reneszánsz ízvilág (bors, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, sáfrány, gyömbér, bor, ecet, cukor) és a kenyérral, zsemlével való sűrítés átalakulása a 18. század végére a 19. század elejére tehető. Ugyanis hiába jelentek meg korábban új fogások, nyersanyagok ezek alapjába véve nem változtatták meg konyhánk jellegét. Azonban idővel természetesen szakácskönyveinkben is feltűntek a különböző paprikával készülő ételek, például: „*Gulyás-hús*”.¹⁰⁶ A paprika ekkor még nem szinonimája a magyaros ételnek. Czifray István 1840-ben megjelent Magyar nemzeti szakácskönyvében található „*Ponty magyarosan*”-hoz pontyot, ikrát, sót, almát, vaját, borsólét, gyömbért, cukrot, szerecsendiót, bort, zsemlét, metélt citromhéjat használt, mely receptnél láthatjuk még az úgymond „*középkori*” fűszerezést.¹⁰⁷ A paprika természetesen nem lett egyből az egész ország kedvenc növénye. A palócoknál a paprikával fűszerezett húseteleket még 1900 körül sem lehet megtalálni. Először az 1920-as években Hevesaranyoson, lakodalmi menüsorban találkozhatunk vele, ahol a birkahúsos káposzta helyébe lépett a birkapörkölt.¹⁰⁸

Az ételekről, ételfogyasztásról a korszakból viszonylag bőséges forrásanyag áll a kutatók, érdeklődők rendelkezésére. Vay Sarolta jegyezte fel, hogy a húsvét másnapján tartott búcsúban „*Pirosra főtt sonka, kacsapecsenye, kalács, túrós meg lekváros rétes került a nagy, födeles kosárba*.”¹⁰⁹ A vendégfogadók, vendéglők a század első felében már rendszeresen ötfogásos menüt kínáltak: húsleves – főtt marhahús mártással – becsinált vagy főzelék feltéttel – főtt tészta – sült hús,¹¹⁰ és az ételek mellé már pezsgőt is fogyaszthatott a kedves vendég.¹¹¹

elnevezésében. Manapság már csak a – szakaszos párolás – készített fogást nevezzük pörköltnek. A paprikás ennek az ételnek a tejfőllel, tejszínnel való dúsítását követően alakul ki, míg a gulyás egy a „*Magyaros híg levesek*” kategóriájába tartozó leves elnevezése lett. PETŐ, 1991. 72-74; CSIZMADIA, 1993. 330, 346.

¹⁰⁵ FÜREDER, 2005/a. 4.

¹⁰⁶ ZELENA, 1846. 67.

¹⁰⁷ FÜREDER, 2005/b. 284.

¹⁰⁸ KISBÁN, 1989. 86-87.

¹⁰⁹ VAY, 1986. 342.

¹¹⁰ KISBÁN, 1997. 434.

¹¹¹ Hazánkban az első pezsgőgyár 1825-ben nyitotta meg kapuit Hubert J. E. jóvoltából. (NAGYVÁTHY É., 2007. 12.) A pezsgőkészítés gondolata először angol kereskedők fejében fordult meg – nagyjából a 15. század végén – hogy a kissé savas champagne-i borhoz kevés melaszt vagy cukrot adjanak, és így palackozzák. A pezsgőbor feltalálását sokan Dom Pérignon bencés szerzetes nevéhez kötik, aki 1665-től 1715-ben bekövetkezett haláláig a hautvillers-i apátság pincemestere volt. Valójában ő nem a pezsgőt találta fel, hanem azt, hogy különböző alapborokból hogyan lehet mesteri házasítással egy igazán kiváló cuvée-t kapni. (BICHSEL, 2001. 10.) Az igazán finom pezsgő titka a 18. század első felében szivároghatott ki az apátságból és ezt követően az üzemszerű pezsgőkészítéssel a környék borkereskedői kezdtek foglalkozni. A pezsgőkészítés folyamata a 19. században tisztázódott le teljesen és a champagne-i pezsgők aranykora is a század végére tehető. NISZKÁCS, 2004. 10-11.

III. A HOSSZÚ RENESZÁNSZ KONYHAKULTÚRA MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEINEK BEMUTATÁSA

A magyar szakácskönyvek, receptek a kezdetektől napjainkig többször átalakultak, fejlődtek. Eleinte egy szűk rétegnek szóltak,¹¹² majd a nyomtatott könyvek megjelenésével egyre több emberhez jutottak el. A ma ismert 16–18. századi szakácskönyvek többsége még kéziratos volt és valamelyik nemesi család birtokában maradt fenn. Hiába indult útjára a 17. század végén az első nyomtatott szakácskönyv karrierje, az igazi áttörés a 19. században következett be. A 19. században láttak először „*komoly üzletet*” a gasztronómiában a könyvkiadással, írással foglalkozó szakemberek. Ekkor a szakácskönyvek már nemcsak a nemeseknek, hanem a polgárságnak is íródtak. A receptek és egyben a konyhánk átalakulása erre az időszakra tehető. Az Újvilágból érkező nyersanyagok, a hazánkban és távolabb élő népek technikái „*a reformkor politikai eszményeivel kiegészülve*” összefogták a társadalmat. A század közepére már biztosan kialakult a 20. század végéig élő, elfogadott magyar konyha, mely a nemesi, polgári asztali kultúra mellett sajátjának tekintette a paraszti táplálkozási szokásokat.

III. 1. Első magyar receptek és szakácskönyvek

Az első magyar receptek és szakácskönyvek vizsgálata során a jelenleg ismert forrásokat kívánjuk bemutatni, illetve amit tudunk, elemezni. A receptek közül a 14. századból származó „*Magyar tortát*”, a 15. századnak tartott – szerintünk tévesen – „*Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése*”, az 1556-ban leírt „*Pisztráng borban magyar módra*”,¹¹³ és az 1569-ben keltezett „*Barack és szilva liktárium*”. A szakácskönyvek kínálata a mai tudásunk szerint roppant szűk. Csupán egy könyvet („*Szakács Tudomány*”) és egy „*szakácskönyvtöredéket*” találhatunk a 16. század végéről, melyek alapján messzemenő következtetéseket nem lehet, nem szabad levonni a korszak receptjeiről.

„Magyar torta tizenkét személyre” a 14. századból

Hazánk gasztronómatörténeti kutatásain belül az elmúlt száz évben nem fordulhatott kellő figyelem a magyar vonatkozással bíró korai szakácskönyv- és receptkutatásra. Minden valószínűség szerint a téma iránt érdeklődők csekély száma, illetve a kutatott terület speciális volta miatt történhetett így. Ebből adódóan a megjelent, összefoglaló jellegű¹¹⁴ vagy egy korszakot bemutató publikációk¹¹⁵ – kivétel nélkül Radvánszky Bélára hivatkozva¹¹⁶ – a 15.

¹¹² Ebből adódóan a szakácskönyvekből nem lehetséges a társadalom egészének táplálkozástörténeti vizsgálatát megoldani, mert a könyvekből csupán a nemesi asztalok kifinomult ételeit ismerhetjük meg és csak utalásokat kapunk a paraszti konyhakultúrára.

¹¹³ A bemutatások, elemzések során kifejezetten a magyar nyelvű munkákra fókuszáltunk, de a korai időszak forráshiányosságai miatt úgy döntöttünk, hogy az első öt ismert magyar jellegű receptről is említést kell tennünk.

¹¹⁴ A teljesség igénye nélkül például: GUNDEL, 1943. 293, 295., KOVÁCS S. I., 1981.; SCHRAM, 1961. 267.; SZÁNTÓ, 1986. 15-16.

¹¹⁵ BENDA, 2004/a. 18.

¹¹⁶ „*A müncheni királyi könyvtárban 349/cod. germ. mon. jegy alatt lévő codexből, mely a XV. század második feléből való vegyes darabokat tartalmazza.*” RADVÁNSZKY, 1893. 4.

századra datálják az első magyar recepteket (Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése).

Véleményünk szerint azonban – Hans Wiswe munkájára¹¹⁷ támaszkodva – már a 14. századból is maradt fenn magyar recept. A Magyar torta elkészítési leírását¹¹⁸ az ebből az időszakból származó Libro di cucina¹¹⁹ tartalmazza.¹²⁰

A recept alapján véve egy húsos töltelékkel készített rétestorta.¹²¹ A kappan- és sertéshúst, hagymával, fűszerekkel, sóval megízesítve bő zsírban megsütötték, majd vízzel felöntve megpárolták. Közben elkészítették a lisztből és sós vízből álló tésztát, amelyet lapokra nyújtottak,¹²² szalonnával zsíroztak, töltöttek, és végül megsütöttek. (Az étel omlós tésztával készítve is kitűnő!)¹²³

Természetesen nem állítjuk, hogy a Magyar torta az első magyar recept, de arra utal, hogy érdemes további középkori receptek után kutatni!¹²⁴

„Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése” a 15. századból

A 15. századra datálják a már említett magyar és cseh ételeket: „Ponty zsírral párolva és egy fácánlé; Szegfűborslé a rántott harcsához, pontyhoz vagy más halakhoz; Sült kappan gyömbéres lében; Borslémártás vadsülthöz”.¹²⁵ A receptek érdekessége, hogy mindegyik étel

- tartalmaz zsemlet, vagy zsemlemorzsát, esetleg mézeskalácsot
- ízesítéséhez felhasználnak mézet és bort vagy borecet
- fűszerezésének alapja a sáfrány

A fogások ezek mellett váltakozva tartalmaznak még borsot, szegfűborsot, gyömbért és fahéjat. Így elméletileg kétségkívül megfelelnek a Galeotto által ismertetett korabeli magyaros ízeknek,¹²⁶ melyeket napjainkban is érdemes kipróbálni.¹²⁷ A receptek eredetileg német nyelven íródtak és Radvánszky így is közölte őket.¹²⁸ A fordítással először Gundel Károly próbálkozott, de ő csak egy kivonatott készített el.¹²⁹ Napjainkban az érdeklődők Dittmayer Andor nyersfordításából ismerhetik meg részletesebben az ételeket.¹³⁰

A fordításokban ismertetett nyersanyagok, technikák nagyjából megegyeznek, azonban például az első leírásban („Item ein Karpfen Im Furhess und ein Fassan prue”) található receptrészletet: „in mit nagell peffer Zymerrinden, safrian vnd ob es zw saur wurdt so lincz mit einem honygk”¹³¹ a két fordító máshogyan interpretálja. Gundel szerint a szöveg

¹¹⁷ Kovács Sándor Iván már 1981-ben ismerte Wiswe munkáját „Az a német monográfia, amelyben a francia címlapra rátaláltam” csak elkerülhette figyelmét a forrás. KOVÁCS S. I., 1981.47, 436.

¹¹⁸ Lásd melléklet I.

¹¹⁹ A 14. századi recepteket tartalmazó Libro di cucina 1899-ben került kiadásra. LIBRO, 1899.

¹²⁰ WISWE, 1970. 108.

¹²¹ Manapság a torták általában már édesek – inkább a piték között találhatunk sós készítményeket – de a korszakban még számos „különleges” tortát készítettek. Lásd bővebben: V. 3. Sütemények, desszertek (Torták).

¹²² A módszer hasonlít a rétes készítésére, igaz az alapanyagok közül hiányzik néhány napjainkban meglévő alapanyag (tojás, ecet, zsír) és technológiai (a tészta hólyagosra dolgozása, pihentetés, a húzást követő szikkasztás) folyamat. PETŐ, 1991. 719-720.

¹²³ FÜREDER, 2006/b. 4-5.

¹²⁴ FÜREDER, 2006/c. 5.

¹²⁵ SZÁNTÓ, 1986. 15-16.

¹²⁶ „és minden ételt mártásban tálnak. [...] Ugyanis igen nagy mértékben használnak sáfrányt, szegfűszeget, fahéjat, borsot, gyömbért meg más fűszereket.” GALEOTTO, 1977. 55-56.

¹²⁷ FÜREDER, 2004/a. 7.; FÜREDER 2004/b. 5.

¹²⁸ RADVÁNSZKY, 1893. 3-4.

¹²⁹ GUNDEL, 1943. 295.

¹³⁰ SZÁNTÓ, 1986. 15-16.

¹³¹ RADVÁNSZKY, 1893. 3.

nem más, mint „szegfűszeggel, fahéjjal és sáfránnyal. Ha savanyú lenne mézzel enyhítteti savanyúságát”,¹³² addig Dittmayer véleménye a következő „szegfűborssal, fahéjjal, sáfránnyal, ha savanykás, egy kis mézzel fűszerezd meg”.¹³³ A fordítások közötti különbség ebben az esetben már feltűnő, ugyanis nem mindegy, hogy szegfűszeget vagy szegfűborsot ajánl a leírás, mert ez komoly kihatással van az ételek „korára”!

A szegfűszeg (Caryophylli flos) Afrikában (Zanzibár), Kelet-Indiában, az Indonéz szigeteken és más trópusi vidékeken honos, míg a szegfűbors (Pimentae fructus, Amomi semen, Piper jamaicense) Mexikóból, Közép-Amerikából és Dél-Amerika északi vidékeiről származik.¹³⁴ Az eredeti szövegben található „nagell peffer” jelentése „szeg bors”,¹³⁵ ami inkább a szegfűborshoz áll közelebb. A szegfűbors származásából adódóan csak Amerika felfedezését követően jelenhetett meg a kontinensen, így nehezen elképzelhető, hogy az 1400-as évek végén már fűszereztek vele európai ételeket. A „Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése a XV. századból” receptek korát megdönteni látszik Hans Wiswe is, aki szerint a fogásokat 1548-ban vetették papírra.¹³⁶ Az előzőek alapján, ha biztosan nem is jelenthetjük ki, de „határozottan feltételezhetjük”, hogy ezen ételek nem a 15. hanem a 16. századból származnak!

„Pisztráng borban magyar módra” 1556-ból¹³⁷

A 16. század derekán keletkezett¹³⁸ Messisbugo „Pisztráng borban magyar módra” leírása.¹³⁹ Messisbugo-ról tudjuk, hogy régi ferrarai nemesi család ivadéka. 1515-ben már I. Alfonz szolgálatában állt és politikai karrierje egészen 1548. novemberében bekövetkezett haláláig töretlenül ívelt felfelé.¹⁴⁰

„Barack és szilva liktárium”¹⁴¹ 1569-ből

Takáts Sándor közli Choron Zsófia Nádasdy Kristófnénak 1569-ben írt levélrészletét, melyből megtudhatjuk a barack- és a szilvalekvár korabeli elkészítésének módját.¹⁴² Choron Zsófia a barackot meghámozta, magját kivette, helyébe egy fél mandulamagot helyezett, borsos mézzel megöntötte, majd tiszta deszkára téve a gyümölcsöket, kemencében megaszalta őket. A szilvalekvárral hasonló módon járt el azzal a különbséggel, hogy nem mandulamagot, hanem a megtört szilva magját tette vissza a gyümölcsbe. (Ha nem hámozta meg a szilvát akkor is ugyanígy cselekedett a lekvár készítésekor.)

¹³² GUNDEL, 1943. 295.

¹³³ SZÁNTÓ, 1986. 15.

¹³⁴ RÁPÓTI – ROMVÁRY, 1983. 326.

¹³⁵ A nagell valószínűleg a der Nagel (szög illetve köröm) megfelelője, a peffer pedig a der Pfeffer-rel (bors) lehet egyenlő. A szegfűbors azonban nem más, mint a der Nelkenpfeffer. HALÁSZ, 1952/II. 208, 218, 268.

¹³⁶ A kódex írása ugyan a 15. században kezdődött, de a magyar és cseh recepteket tartalmazó oldalt a 16. század közepén írták le. WISWE, 1970. 108.

¹³⁷ Messisbugo szakácskönyve néhány nagyobb németországi könyvtárban megtalálható.

¹³⁸ WISWE, 1970. 108.

¹³⁹ MESSISBUGO, 1556.

¹⁴⁰ STRONG, 2006. 140.

¹⁴¹ Liktárium = lekvár. (DRAVECZKY, 2001. 50.; KIRÁLY, 1981. 461.) A lekvár szlovák, míg a liktárium latin eredetű szó, és eredetileg a szájban elolvadó pépes orvosságot hívták így. (BENKŐ, 1970. 747, 770.) A recept azonban egy aszalással elkészített ételt ismertet. A korszakban a későbbiekben is megfigyelhető, hogy a tartósított gyümölcsök neve és a készítési technológia között időnként jelentős eltéréseket fedezhetünk fel. Lásd bővebben: V. 4. Tartósított készítmények (Tartósított gyümölcsök)

¹⁴² TAKÁTS, 1914. 12-13.

A magyar nemesasszonyok levelezéseiben nem szokatlan a különböző nyersanyagok, ételek, ételsorok megemlítése,¹⁴³ de a levelekben az előbbtől eltekintve, eddig még nem találtunk más konkrét receptleírást.¹⁴⁴

A „Szakács Tudomány” a 16. század végéről

A 16. század második felében íródott a napjainkban is elsőnek tartott magyar szakácskönyv a „*Szakács Tudomány*”, melynek szerzője az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmesterének nevezi magát.¹⁴⁵ A mű kivételesen azon magyar szakácskönyvekhez tartozik, melyek nem kerültek el a gasztronómatörténet után érdeklődők figyelmét. A megjelenését követően (1893) számos elemzés készült a könyvről,¹⁴⁶ és ezek megfelelő módon ismertetik a szakácskönyvet.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen, az Erdélyi Fejedelem Udvari Főszakácsmestere¹⁴⁷
- *Cím:* „*Szakács Tudomány*”
- *Kelkezés helye:* ismeretlen, de valószínű, hogy valamelyik erdélyi település
- *Kelkezés ideje:* ismeretlen, de valószínű, hogy a 16. század vége felé
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* feltételezések szerint valamely német nyelvű szakácskönyv alapján írták, esetleg fordították
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
 1. Szakács Tudomány, 62 fejezet, 689 recept,¹⁴⁸ mi 717 leírást számoltunk össze
 2. Wecker János Jakab orvos utasításai: 1 fejezet, 103 recept,¹⁴⁹ mi 105 leírás számoltunk össze
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 792 recept, de egy címszó alatt több leírás is található, ezért az ételek száma meghaladja a 800-at.¹⁵⁰

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*¹⁵¹

¹⁴³ Takáts Sándor által közölt levelekben találkozhatunk például spárgával, borsóval, dinnyével, hízott pávával, gyöngytyúkokkal, ludakkal, kappanokkal, sós heringgel, marcipánnal, de azt is megtudhatjuk, hogy a század végén Forgách Imre és Zrínyi Kata mi módon segítette alattvalóikat. „*Karácsonykor, husvétkor, pünkösdben és Szent Imre napján mind a négy napra minden ispita három tál étet kap, bárányt, hat-hat tyúkot, 24 icce borsót, szalonnát, lisztet, 6-6 icce bort és 10-10 icce sert. Egyik tál étel mindenkor borsos és sáfrányos legyen. A várbéli prédikátor kap évenként 34 és fél kvarta lisztet, 312 font tehénhúst, 365 icce bort, 430 icce sert. Az öreg deákoknak ad az úr minden héten hústra 30 pénzt, mendikánsoknak 20 pénzt, egy vég morvai posztót.*” TAKÁTS, 1914. 12, 13, 17, 105-106.

¹⁴⁴ Radvánszky Bélánál is olvashatunk utalást Vingárti Horváth Gáspárné 1552. március 6-án Melczer Andrásához írt levelére, melyben „*viola- és medgy-likáriumról beszél.*” (RADVÁNSZKY, 1879. 37.) de a levél itt sem említi az elkészítés folyamatát. THALY, 1874. 513-514.

¹⁴⁵ RADVÁNSZKY, 1893. 7.

¹⁴⁶ A teljesség igénye nélkül a szakácskönyvet elemző, ismertető, esetenként összehasonlító publikációk: BÁRCZAY 1893. 402-420.; HERMAN, 1887. 119-127; GUNDEL, 1943. 296-321.; KOVÁCS S. I., 1981. 11-21. 424.; LAKÓ, 1983. 7-18.; SZÁNTÓ, 1986. 17-71.

¹⁴⁷ Radvánszky Béla szerint a könyv írója Báthory Kristóf és Báthory Zsigmond szolgálatában állhatott, de lehet, hogy már Báthory István és János Zsigmond udvarában is tevékenyen részt vett a konyha életében. RADVÁNSZKY, 1893. XVI.

¹⁴⁸ GUNDEL, 1943. 296.

¹⁴⁹ GUNDEL, 1943. 296.

¹⁵⁰ GUNDEL, 1943. 296.

A lejegyzett receptek szerkezeti, tartalmi elemzése, elkészítésüknek technikáját és az ételekhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők, fűszerek bemutatását Gundel Károly már kiválóan megtette.¹⁵² Ebből világosan látszik, hogy a „*Szakács Tudomány*” roppant alapos és változatos munkának tekinthető, mivel a szerző 14 húsfélére, 35 fajta halra, 20 gombafajtára ajánl fogásokat, de nem feledkezett el a rákokról, csigákról, tojásételekről, salátákról, zöldségekről, sásákról, liktáriumokról, és a különböző desszertekről sem. A könyvben található recepteken jól látszik, hogy a mű szerzője, az erdélyi fejedelemmel szolgálva, külhoni uralkodók konyháján is megfordulva, inkább a felső társadalmi réteg számára kínál fogásokat, de időnként a recepteket a szegényebbek számára is megvalósítható módon közli.¹⁵³

A készítési technológiáknál előszeretettel alkalmazták a korszakban a készre sütést vagy rántást, majd főzést; a készre főzést, majd radócba¹⁵⁴ mártást és sütést. A sűrítést általában kenyérrel, zsemelével oldották meg, de időnként a rántásra is találhatunk példát. Az általánosnak tekinthető ételeket gyakran ízesítették borral, ecettel, húslével, vérrel,¹⁵⁵ citromlével, rózsavízzel, mézzel és nádmézzel. A fűszereknél a keleti fűszerek mellett (bors, fahéj, szerecsendió-virág, gyömbér, sáfrány, szegfűszeg,¹⁵⁶ kardamom) az Európában őshonos zöldfűszereket is használták (borókabogyó, kakukkfű, zsálya, rozmarin, kapor, köménymag, menta, tárkony, zöldpetrezselyem), és nem egyszer ezeket vegyítve alkalmazták. A fogások ízhatását az előbbieket mellett zöldségekkel és gyümölcsökkel is fokozták, amelyek egyben köretként is funkcionálhattak az étkezések során.

Szakácskönyvtöredék a 16. század végéről

Szintén a korszakban „született” még egy szakácskönyvtöredék is.¹⁵⁷ Ennek a szerzője, tulajdonosa, de még a pontos keletkezési ideje sem állapítható meg.¹⁵⁸ Az iratok feltehetően egy kisebb főúri kastély szakácsának a tulajdonát képezték,¹⁵⁹ és az ételleírások mellett egyéb hasznos tanácsokat is tartalmaznak.¹⁶⁰

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen
- *Cím:* ismeretlen

¹⁵¹ Lásd részletesebben: melléklet II. 1.

¹⁵² GUNDEL, 1943. 296-321.

¹⁵³ BENDA, 2007/b. 83.

¹⁵⁴ „Az lábakat meghasogáld, az belit is aprón metéljed, azt osztán keverd az radóczban, igen szép tiszta hév vajban rántsd meg.” -Borjú fő sóban, városi módon. (RADVÁNSZKY, 1893. 35.) A radóc sok tojásból, lisztből készült tészta, amelyet használhattak panírozott húshoz, körítésekhez, süteményekhez. SZÁNTÓ, 1986. 68.

¹⁵⁵ „még ott pirítod, borból, ecetből, vérből, kenyérből csináld meg az levet” -Tehén tölgye, nyelve szekfüves lével. RADVÁNSZKY, 1893. 31.

¹⁵⁶ Gundel Károly szerint a könyvben a szegfűbors (GUNDEL, 1943. 297.) is megjelenik, azonban erre mi nem találtunk példát.

¹⁵⁷ RADVÁNSZKY, 1879. 37-50.

¹⁵⁸ Radvánszky a következőket írja a szakácskönyvtöredékről: „A magyar Tört. Társ. Tulajdonában lévő, 4-rét Orvos kertész és szakács könyvből, melynek czimlapja, első levele és közben is néhány levele hiányzik. Ennél fogva sem íróját, sem tulajdonosát, sem keltezési évét nem határozhatjuk meg pontosan. Írásmodora és ortographiája után ítélve véleményem szerint a XVI. század utolsó tizedében iratot. Ennek megítélésére ezen szakácskönyv kezdetének betű hű másolatát is adom, u. m.” RADVÁNSZKY, 1879. 49-50.

¹⁵⁹ SZÁNTÓ, 1986. 72.

¹⁶⁰ Az iratokból megtudhatjuk, hogy egy úrnak mennyi fogást és milyen tálakon illik szervírozni ebédre, illetve a szerző bevezet minket az ételanyozás rejtelseibe is. RADVÁNSZKY, 1879. 44-45, 48.

- *Keltezés helye*: ismeretlen, de valószínű, hogy valamelyik erdélyi település
- *Keltezés ideje*: ismeretlen, de valószínű, hogy a 16. század vége
- *Keltezés formája*: kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete*: ismeretlen
- *A könyv jellege*: feltételezhetjük, hogy általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása*:
 1. Következnek szakácssághoz való mesterségek, 1 fejezet, 53 recept és 2 töredék¹⁶¹
- *A szakácskönyvben található receptek száma*: 53 recept¹⁶²

A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint: -

A szakácskönyvtöredék szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy a receptek nincsenek megszámozva és az ételek sorrendje között nincs összefüggés. A fogások korabeli helyesírására egy recept utal¹⁶³ – mert a közreadó az iratokat átírta – ebből adódóan messzemenő következtetéseket nem lehet levonni ezzel kapcsolatban.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A szakácskönyvtöredék szerzője receptjeit a mindennapokra szánta, így a feljegyzett fogások segítségével a tulajdonos megfelelő módon tudta összeállítani egy tetszőleges héten főzendő ételek sorát. Ezen állítást igazolja, hogy a húsos fogások mellett, a böjti napokon gyakrabban fogyasztott halak, kásák, gyümölcs és zöldségételek vagy a közkedvelt desszertek is szép számmal megtalálhatóak a műben. A szerző ételeinek többségét mártással készítette, amelyeket a jelenlévők a tálalást követően valószínűleg kenyérral fogyasztottak, de néhány esetben találhatunk példát a körettel való együttfőzésre is.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: nem szokatlan amikor a receptírók csupán húsról, tehénhúsról, vadhúsról „beszélnek” és ez alól ezen szakácskönyvtöredék sem kivétel. Az alaphúsnak számító marha, borjú mellett találhatunk bárányal, és számos szárnyassal (páva, tik,¹⁶⁴ tikfi,¹⁶⁵ kappan, lúd, galamb) készült ételt is.
 - vadak: fajd, fogoly, fácán, apró madarak (?), húros madár (?), túzok
 2. húsrészek: pecsenye, bárány- és özcímer,¹⁶⁶ ökörnyelv, tehénbél, borjúszegy, tyúkfej, -nyak, -mell
 3. félkész és késztermékek: szalonna¹⁶⁷
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: csuka, angolna, harcsa, tok, viza, rák
- Növényi eredetű nyersanyagok:

¹⁶¹ RADVÁNSZKY, 1879. 42.

¹⁶² RADVÁNSZKY, 1879. 37-50.

¹⁶³ Radvánszky a fogások közlését követően a „Páva sása” című receptet eredeti helyesírással is publikálta, az általa használt átírási móddal egyetemben. RADVÁNSZKY, 1879. 37, 50.

¹⁶⁴ Tik = tyúk.

¹⁶⁵ Tikfi = jérce.

¹⁶⁶ Címer = a címer az állat mellső vagy hátsó combrészt jelöli. DRAVECZKY, 2001. 19.

¹⁶⁷ A szalonna nem minden esetben tekinthető „csak” zsiradéknak, ugyanis számos esetben adták az ételekhez az íze miatt – időnként avasan is – és ebből adódóan a félkész és késztermékek csoportjába is tartozhat. Ezért véleményünk szerint különbséget kell tenni a zsírozásra és az ízesítésre használt szalonna között.

1. zöldségek: petrezselyemgyökér, cékla, retek levél, tök, borsó, fokhagyma, hagyma (valószínűleg vörshagyma), ispinác¹⁶⁸
 2. gyümölcsök: alma, birsalma, körte, tengeri szőlő,¹⁶⁹ som, dió, mandula, limonia,¹⁷⁰ füge, mazsola, és aszalt illetve „befőzött gyümölcsök” azaz confreitöt¹⁷¹
 3. gabonafélék: árpa, búza (a búzamazg mellett zöld búza és gyermekded búza¹⁷²), kender¹⁷³, köles, rizs
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: kakukkfű, menta, petrezselyemlevél, fenyőmag,¹⁷⁴ tárkony, turbolya, zsálya, bors, fahéj, gyömbér, sáfrány, szegfűszeg, szerecsendió-virág
 2. ízesítők: só, méz, nádméz,¹⁷⁵ bor, ecet, tehénhús leve, vér, egres víz
 - Zsiradékok: faolaj,¹⁷⁶ vaj, talán faggyú¹⁷⁷, olvasztott szalonna

¹⁶⁸ Ispinác = spenót. SZÁNTÓ, 1986. 80.

¹⁶⁹ Tengeri szőlő = ribizli. LAKÓ, 1983. 278.; KIRÁLY, 1981. 468.

¹⁷⁰ A receptekben a következőt találjuk: „*aztán mikor a tikfiakat főzöd, limoniát is főzz közötte és tárkonyt is,*” (Fekete pástállial tikfi); „*Az tikfi között főzz limoniát*” (Sárga pástállial tikfi); „*rakd be az tésztaban limoniával*” (Tikfiat fekete pástállial, de ezt tortába csinálják) (RADVÁNSZKY, 1879. 38, 39, 40.). A limonia jelentése a kutatók szerint változik. Szántó András a Szakács Tudomány szómagyarázatában a lemonyát citromnak értelmezi. (SZÁNTÓ, 1986. 69.) Gundel Károly ugyanerről a szóról az adott könyvben, ennek az ellenkezőjét állítja: „*Sokszor találkozunk a citrommal és a lemonyával is, mely utóbbinak az előbbitől való különbözősége kétségtelen (egymás mellett használják őket több receptben), de nem tudjuk vajon narancsot vagy citromadot értettek-e alatta. A szótárak »mala lemoniá«-nak fordítják, a zitrom pedig »malum medicum citreum«*” (GUNDEL, 1943. 300.). Tótfalusinál is találkozhatunk a közös használattal: „*és midőn megaluszik, metélj lemonyát vagy citromot szeltenként,*” (271. Malac hidegen). Így nem meglepő, hogy Király Erzsébet szómagyarázatában K. Mátyus István: Ó és új diaetetica III. kötetére hivatkozva a szóról a következőket közli megerősítve Gundel véleményét: „*(mala limonia, Citrus aurantifolium): A citrom és a limonia egy speciesű gyümölcsök; hanem hogy a limonia a citromnál apróbb, hosszukóbb, vékonyabb hajjú; fehérebb sárga színű; levesebb, savanyóbb és fojtóbb ízű... Egyébként mind konyhai, mind orvosi hasznokra nézve tökéletesen megegyeznek.*” KIRÁLY, 1981. 391, 461.

¹⁷¹ RADVÁNSZKY, 1879. 41. A „*Confektum*” megegyezik a confekti olasz eredetű szóval, ami apró cukorkát, (BAKOS, 1994. 414.) cukorral bevont gyümölcsöt jelent. (KUTI, 1997. 30.) A konfektum régi magyar neve a posztpászt. GOMBOCZ, 1905. 260.

¹⁷² A zöld búza és gyermekded búza alatt feltételezhetjük, hogy a még éppen növekvő, nem érett gabonát érti a szerző.

¹⁷³ „*Kender mag zakot (így) mint kell csinálni.*” (RADVÁNSZKY, 1879. 46.) A kender étkezési célú felhasználása napjainkban furcsának tűnhet, de például a Zrínyi szakácskönyvben is megjelenik a fogások között egy kenderes leírás (210. Kendermag-zsufa). KIRÁLY, 1981. 196.

¹⁷⁴ A fenyőmag többek szerint a borókabogyó. (KIRÁLY, 1981. 457.; CSIZMADIA 1993. 143.) Ezt támasztja alá, hogy a borókapálínkát a borovicska, borovica, bossikapálínka elnevezés mellett fenyővíznek illetve fenyőmagpálínkáknak is szokás hívni. (BALÁZS, 1998. 43.) Bornemisza Anna szakácskönyvében található fenyőbor receptben a következő mondatra lehetünk figyelmesek: „*Tégy egy fenyőfa pálcát az tűzbe, olyat, amelyen az fenyőmag terem.*” (LAKÓ, 1983. 251.) A boróka őshonos növénye a Kárpát-medencének, (JÓZSA, 1996. 30.) és kutatásaink során a korabeli receptekben egységesen csak a fenyőmag elnevezéssel találkoztunk. Ebből adódóan – véleményünk szerint – a korszak szakácsai a borókát ténylegesen fenyőmagnak nevezték, de szó jelentése napjainkra megváltozott! Mivel a hazánkban is oly népszerű olasz eredetű pesto alapja már nem a boróka, hanem a fenyőmandula magja.

¹⁷⁵ Nádméz = nádcukor, cukornádból előállított cukor. Indiában már Kr. e. 6. században ismerték ezt a fajta édesítőszert. Európába lényegesen később érkezett meg, de Kr. u. 1000 körül a velenceiek által kontinens szerte elterjedt. BORSODY, 1995. 17-18.

¹⁷⁶ Faolaj = olívaolaj. KIRÁLY, 1981. 457.

¹⁷⁷ A receptben a következőt olvashatjuk: „*Az tikfiat főzd meg, szódd ki az levéből, rakd be az tésztaban limoniával és végy oztán hogy berakod tehén hus kövérét, csöpögtösd reá és ismét borsot, sáfránt reá fölül aztán*” (Tikfiat fekete pástállial, de ezt tortába csinálják) (RADVÁNSZKY, 1879. 40.). A tehénhús kövérjével találkozhatunk a Zrínyi szakácskönyv több receptjében is „*Vagy az vágott hagymát pergeld meg vajban, avagy tehénhús kövérre,*” (58. Tüdőkása borjúmájból); „*Végy szép parét, főzd meg, azután szürd el a levét, facsard ki jól, vágd apróra, a tehénhús zsírával vagy kövérivel ereszd fel,*” (150. Parés hús); „*Húsevő-nap tehénhús*

- Egyéb nyersanyagok: víz, tej, sajt,¹⁷⁸ tojás (sárgája, fehérje), kenyér, zsemle, liszt (közönséges liszt és lisztláng¹⁷⁹)

Az első magyar receptek és szakácskönyvek ismertetését követően megállapíthatjuk, hogy érdemben a 16. század végéig nem áll rendelkezésünkre kellő mennyiségű receptura. A „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” kialakulását és fellendülését hazánkban, ebből adódóan az egyéb írott források, és a régészeti leletek alapján lehet inkább felvázolni. A 14. századból származó „*Magyar torta*”, és a 16. században leírt „*Pisztráng borban magyar módra*”, valamint „*Barack és szilva liktárium*” nem adhat megfelelő képet a korszak gasztrokultúrájáról. A 15. századnak tartott „*Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése*” hasonlóan az előzőekhez nem biztos, hogy elégséges forrásnak tekinthető, de az mindenképp elgondolkasztató, hogy a receptekben szereplő szegfűborssal, majd csak a 18. század végén megjelent Balassa Ágnes szakácskönyvében találkozhatunk újra. A 16. és a 17. század fordulóján született „*Szakács Tudomány*” és „*Szakácskönyvtöredék*” szerencsére megtöri a csendet. A „*Szakács Tudomány*” kapcsán elmondhatjuk, hogy szerzője világot látott ember volt, mivel számos (például: német, olasz, lengyel) külhoni receptet is közölt munkájában. Könyvének felépítése világos és céltudatos, és ebből adódóan jól használható a mindennapok és ünnepnapok alatt is. A „*Szakácskönyvtöredék*”-ről sajnos lényegesen kevesebb információ áll a rendelkezésünkre. A megmaradt receptek alapján feltételezhetjük, hogy ez inkább a konyhában használt receptgyűjtemény, mintsem egy „*íróasztal*” mellett született szakácskönyv. Erre utalnak a receptek úgymond „*összevisszaságai*”. A szerző ebben az esetben inkább a mindennapok tapasztalatait és új receptjeit jegyezte fel és nem gondolt ezek egységesítésére, könyv formában történő leírására.

A könyvek alapján szerencsére betekintést nyerhetünk a korabeli főzési, sütési, sűrítési technológiákba, a különböző roppant változatos nyersanyagokba, fűszerekbe és ízesítőkbe. Ezek alapján világosan láthatjuk, hogy nem csak vadételek kerültek a nemesek asztalaira és a kicsit túlmisztifikált bors, fahéj, gyömbér, sáfrány, szegfűszeg ötöse mellett a korabeli szakácsok előszeretettel nyúltak a hazánkban is élő zöldfűszerekhez: borókabogyó, kakukkfű, zsálya, menta, tárkony vagy zöldpetrezselyem. Az általánosnak vélt ételeket így az utóbbiakkal is – nem egyszer közösen – fűszerezték. Borral, ecettel, húslével, esetleg vérrel ízesítették, kenyérbéllel sűrítették, és mézzel, nádmézzel tették a „*szájuknak*” megfelelően édessé. A sültetekhez nagyon gyakran használtak zöldségeket és gyümölcsöket, mellyel a finom ízük mellett a korszak „*bizonytalan*” köreteit is kiválthatták. A korszakban az általánosan elfogadott köretnek a kenyér tekinthető, de találhatunk olyan zöldséggel, gyümölccsel (például: „*Lúd répával*” vagy „*Szarvas hús vendég lével*”)¹⁸⁰ együttfőzött húsételeket is, melyeknél az említett növények köretként jelenhettek meg. Természetesen nem állítjuk, hogy egyéb köreteket vagy köretnek felhasználható ételféleségeket (például: kásákat, gabonagombócokat, főtt tésztákat)¹⁸¹ nem adtak a fogásokhoz, de ezeket nem tüntették fel

kövérrivel ereszd fel.” (356. Árpakását általverve). (KIRÁLY, 1981. 159, 182, 238.) Véleményünk szerint – az előzőek alapján – a tehénhús kövérje megegyezhet a faggyúval.

¹⁷⁸ A sajt valószínűleg mandulasajt lehet: „*Az mondolát és az sajtot törd jól össze,*” (Sülthöz való lév csinálás). (RADVÁNSZKY, 1879. 46.) A mandulasajt készítését megismerhetjük Szent Benedeki Mihály szakácskönyvéből. (KOVÁCS J., 1959. 140.)

¹⁷⁹ Lisztláng = legjobb minőségű liszt. DRAVECZKY, 2001. 51.

¹⁸⁰ RADVÁNSZKY, 1893. 79, 169.

¹⁸¹ A gyulaféhvári szabócéh mesterasztalára rendelt ételek között (1596) több fogást találhatunk olyan köretekkel, melyekkel akár napjainkban is kínálhatnánk ezen ételeket: „*XV. Rizskása három tyúkkal, három velős konccal, három tátra. [...] XVIII. Három tyúkot egészen köldörrel három tátra. [...] XXVI. Három réce sülve, tehénhús pecsenyével, saláta mellé.*” (KOVÁCH – BINDER, 1981. 137.) Ez a tendencia a későbbiekben is megfigyelhető. A Nádasdiak 17. század közepéről származó étrendjében szintén találhatunk különböző

köretként a művekben. Ez a „szokás” végigkíséri a reneszánsz konyhakultúrát, ugyanis a köretek külön történő megemlítésével csak a 19. században kezdenek el foglalkozni a szakácskönyvírók. Ekkortól már a nemesek, polgárok asztalain természetesnek tekinthető a hús és köret, hal és köret ételösszeállítás, de a parasztoknál továbbra is a kenyér, illetve ünnepnapokon a kalács maradt az egyedüli köret.¹⁸²

III. 2. A 17. század szakácskönyvei

A 17. század az előzőhöz képest már bővelkedik a szakácskönyvekben. A század elején íródott Szent Benedeki Mihály szakácskönyve (1601), majd 1624-ből származik egy „*Régi magyar ételrecepte*” (a recept pontos címe ismeretlen) és az 1600-as évek közepe táján vetették papírra a Zrínyi-udvar szakácskönyvét. Keszei János 1680. augusztus 23-án Radnóton befejezte Bornemisza Anna számára Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch-nak a fordítását és a század végén megjelent a Tótfalusi Kis Miklós nevével fémjelzett első nyomtatott magyar szakácskönyv.

Szent Benedeki Mihály szakácskönyve 1601-ből

A 17. század első ismert magyar nyelvű szakácskövét a Thököly-udvarban tevékenykedő Szent Benedeki Mihály vetette papírra. Művéről 1862. július 6-án a Vasárnapi Újságban¹⁸³ Jókai Mór (Kakas Márton álnéven) tájékoztatott először, a kéziratot Berettyóújfaluból beküldő Miskolczi Károlynak köszönhetően.¹⁸⁴ A receptgyűjteményből ezt követően Gundel Károly is „*konyhanyelven*” közölt recepteket,¹⁸⁵ de az újbóli teljes, majdnem teljes bemutatás előbb Kovács József (1959),¹⁸⁶ majd Szántó András (1986)¹⁸⁷ nevéhez fűződik. A szakácskönyvet a nyomtatott változatok mellett az Országos Széchényi Könyvtárban kézirat formában is meg lehet vizsgálni.¹⁸⁸

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* Szent Benedeki Mihály (Thököly Sebestyén szakácsa)
- *Cím:* „*Magyar étkeknek főzése*”
- *Keltezés helye:* Késmárk
- *Keltezés ideje:* 1601. augusztus 10.
- *Keltezés formája:* kézirat szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv (?)
- *A szakácskönyv felosztása:*
Nincsenek fejezetek
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 54 recept

köretekkel kínált fogásokat, például: „*Tíkot metélttel, Tíkot ris kásával, Répát tehénhússal, Káposztát tehénhússal*” BENDA, 2004/b. 937, 938, 949.

¹⁸² KISBÁN, 1997. 433.

¹⁸³ KAKAS, 1862, 321.

¹⁸⁴ KOVÁCS S. I., 1981. 13.

¹⁸⁵ GUNDEL, 1943. 321-325.

¹⁸⁶ KOVÁCS J., 1959. 135-143.

¹⁸⁷ Szántó két recept közlését elmulasztotta (Koldus lé, Szegfüves lé). SZÁNTÓ, 1986. 82-88.

¹⁸⁸ OSzK Quart. Hung. 2906.

A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint: -

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy az utolsó öt fogás kivételével az ételek számozottak, de a számozás és az ételkategóriák között nincs összefüggés.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

Szent Benedeki Mihály szakácskönyve sokban hasonlít a 16. század végi szakácskönyvtöredékhez. Itt természetesen nem az-az elsődleges, hogy a receptek száma szinte teljesen megegyezik, hanem a felhasznált nyersanyagok, a készítési technológiák és az ételek fajtái is hasonlóságot mutatnak. Ebből adódóan szintén egy a mindennapokra szánt szakácskönyvről beszélhetünk, melyből a napoknak megfelelően lehetett kímélő illetve pazar lakomákat kreálni.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: marha, borjú, bárány, tyúk, jérce, kappan, lúd, nyúl
 - vadak: vad
 2. húsrészek: nyelv (valószínűleg marhanyelvről van szó), marhaoldalas és konc, bányacímer, lúdaprólék, tyúkláb, szárny és nyak
 3. félkész és késztermékek: szalonna
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: ponty, harcsa, kárász, csuka, kövi hal [kövi csík vagy kövi kárász (?)],¹⁸⁹ rák
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 4. zöldségek: fejes káposzta (friss és savanyított), petrezselyemgyökér, vöröshagyma, zöldbokhagyma, tormalevél
 5. gyümölcsök: alma, körte, meggy, szilva, ribizli, dinnyemag, mandula, dió, limonia, füge, mazsola, konfrait¹⁹⁰
 6. gabonafélék: rizs, köles, zöld búza
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: borókabogyó, tárkony, petrezselyemlevél, majoránna, rozmarin, köménymag, bors, sáfrány, szegfűszeg, gyömbér, fahéj, szerecsendió-virág
 2. ízesítők: só, méz, nádméz, bor, ecet, tehénhús leve, vér
- Zsiradékok: olívaolaj, mandulaolaj, vaj, olvasztott szalonna
- Egyéb nyersanyagok: víz, fehér- és feketekenyér, liszt, tej, tojás, vizahólyag¹⁹¹

Régi magyar ételrecepte 1624-ből¹⁹²

1873-ban publikálta ifj. K. M.¹⁹³ a régi magyar ételrecepte¹⁹⁴ névre keresztelt ételleírást. A receptet a Bethlenfalvi gróf Thurzó család levéltárában találta Árva várában, egy 1624-ben

¹⁸⁹ A kövihálról Király Erzsébet így vélekedik: „(*Fundulus*) ízes édesvízi apróhal (ma nálunk nem honos)”. (KIRÁLY, 1981. 460.) Azonban Szántó András szerint nem lehet más, mint a kövi csík vagy a kövi kárász. SZÁNTÓ, 1986. 88.

¹⁹⁰ Valószínűleg confrait, azaz konfektum.

¹⁹¹ A halhólyagot kocsonyásító jellege miatt az ételek sűrítésére használták. SZÁNTÓ 1986. 69.

¹⁹² Ifj. K. M., 1873. 444.

¹⁹³ A szerző kiléte számunkra ismeretlen.

¹⁹⁴ A közlésből nem derül ki a recept valódi címe.

keltezett levélben. A szerző szerint a leírás gr. Thurzó György nádor özvegyének, gr. Czobor Erzsébetnek a tulajdona volt.

Az étel elkészítése során először is kukuriknak¹⁹⁵ nevezett gyökeret kell szednünk – lehetőleg májusban – egy dézsával, majd miután megtisztítottuk, egy éjjen át, áztatjuk. Másnap apróra daraboljuk, nagy vasfazékba tesszük, közben kétszáz tojást megfőzünk, a fehérjéjét felmetéljük (a sárgáját nem kell felhasználnunk) és a kukurikhoz tesszük. Ezt követően egy cipó fehér kenyér belét összetépkedjük, két citromot apróra vágunk, majd három diónyi nádmézzel együtt hozzákeverjük az ételhez, öntünk hozzá kecsketejet, és készre főzzük.

Erről az ételről csak úgy tudnánk hiteles véleményt formálni, hogy ha ismernénk a kukuriknak nevezett nyersanyagot. Azonban azt így is kijelenthetjük, hogy a receptben található arányok rosszak. Egy dézsa kukurikot, kétszáz darab főtt tojásfehérjét és a hozzátépkedett cipóbelet nem lehet érezhetően ízesíteni két darab citrommal és három diónyi cukorral, mellette a citrom és a tej annyira „nem is szereti”¹⁹⁶ egymást.

A csáktornyai Zrínyi-udvar 17. századi kéziratos szakácskönyve

A csáktornyai Zrínyi-udvar kéziratos szakácskönyvéről először Toldy László számolt be a 19. század végén.¹⁹⁷ Ezt követően azonban a szakácskönyv feledésbe merült és majd csak a 20. század második felében foglalkoztak vele újból a kutatók. Kovács Sándor Iván elemző tanulmányának köszönhetően nagyon sok mindent tudhatunk meg a könyvről. Talán a legfontosabb információ a kézirat eredetét vizsgáló részeket tekinthetjük. Feltételezhetjük, hogy a mű alapjául két szakácskönyv is szolgált (De La Varenne: Az asztalnok és a fő-étekgő igaz francia szakácsa,¹⁹⁸ ... és Messer Bartolomeo Scappi: A főzés művészetéről ... című művek) melyeket szakácsunk előszeretettel forgathatott.¹⁹⁹

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen, talán Michael Rosinkek, vagy Blasius Grudinovich esetleg Vlakovich, akik a Zrínyi-udvar szakácsai lehettek²⁰⁰
- *Cím:* „Az köz-étekeknek főzéséről való rövid jegyzés”²⁰¹
- *Kelkezés helye:* Csáktornya
- *Kelkezés ideje:* a 17. század közepe, de biztosan 1662. október 10-e előtt²⁰²

¹⁹⁵ A kukurik jelentése számunkra ismeretlen.

¹⁹⁶ A tej kicsapódása a citromsav hatására valószínűleg nem volt zavaró a fogyasztóknak az étel állaga és mennyisége miatt.

¹⁹⁷ TOLDY, 1881. 367-371, 569-581.

¹⁹⁸ A téma iránt érdeklődőknek ajánljuk figyelmükbe, hogy a La Varenne szakácskönyv 1658-as amszterdami kiadása megtalálható a keszthelyi Helikon Kastélymúzeum könyvtárában: „Oec. 467. De La Varanne: Le cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester et assaisonner toutes sortes de Viandes Graffes et Maigres, Legumes et Patisseries, etc. ... Par le sieur --. 4. éd. Amsteldam, 1658, Smit. [16], 354, [28] p. 16 cm.”

¹⁹⁹ KOVÁCS S. I., 1981. 44-56.

²⁰⁰ KOVÁCS S. I., 1981. 41-42. (Minden valószínűség szerint a könyvet egy ember írta, mely kiderül a mű ajánlásából is.)

²⁰¹ A könyv címének és ajánlásának folytatása: „De communi coctione ciborum. Hogy megértse az olvasó, akinek kezében akad, és olvasni fogja az étekeknek főzéséről való jegyzésit, ne vélje azt, hogy úgy írtam legyen, mintha valamely fő-szakácsnak tudományából írtam volna; hanem csak az én állapotom és hivatalom szerint, amint étekezhettem szakácsoktól, s magam amint praktikálhattam főzésem által eleitől fogván, azt jegyzettem most újonnan magamnak fel, hogy el ne felelkezzenem róla; holott az embereknek elméje hovatovább elfogyatkozik. És ez így lévén, ezt gondolván, konyhán költ magyarismussal ték egynéhány jegyzést magamnak. Azért az olvasó könnyen eszébe veheti a benne való fogyatkozásokat. Tudom, nem is fogja tulajdonítani másnak, hanem csak az én magam vékony értékemnek.” KIRALY, 1981. 145.

- *Keltezés formája*: kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete*: feltételezhetjük, hogy La Varenne és Scappi szakácskönyvek szolgálták alapjául a műnek
- *A könyv jellege*: általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása*:
8 + 2 fejezet
- *A szakácskönyvben található receptek száma*: 394 recept

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*²⁰³

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy a receptek számozottak²⁰⁴ és kategorizáltak. A kategóriák kialakításánál elsődlegesen a felhasználás alkalmát és nem a felhasznált nyersanyag milyenségét tartotta fontosnak a szerző. Az ételleírások gyakran szűkszavúak, melyből arra következtethetünk, hogy magának²⁰⁵ és a szakmának írta a könyvet.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A készítési technikáknál megtaláljuk a főzés és sütés mellett a pirítást is. Az ételek sűrítésénél a hagyományosnak tekinthető kenyérrrel, zsemelével történő lé megkötésen kívül fel-feltűnik a pergelt liszt, a vajban pirított liszt, a vaj vagy a tejföl alkalmazása.²⁰⁶ Érdekes, hogy a szakácskönyv írója – hasonlóan másokhoz – előszeretettel használta a nyersanyagok általánosítását, például: „*Galambfiat és egyébféle madarat főzhetni efféle lével*”.²⁰⁷ Ezt a tendenciát nemcsak a korszakban, hanem a későbbi századokban is megfigyelhetjük! A receptek a korszaknak megfelelően nem tartalmaznak konkrét anyaghányadokat, így az író a felhasználó tudására bízta a szükséges mennyiségeket.²⁰⁸

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:²⁰⁹

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: marha, borjú, bárány, ürü, disznó, malac, tyúk, jérce, kappan, lúd, lúdfi, galambfi, gerlice,²¹⁰ indiai tik,²¹¹ egyébféle madár, nyúl
 - vadak: vaddisznó, szarvas, őz, fogoly, vadgalamb

²⁰² KOVÁCS S. I., 1981. 43.

²⁰³ Lásd részletesebben: melléklet II. 2. 1.

²⁰⁴ Az eredeti kézirat számozása és Király Erzsébet közreadása között némi eltérés található. KIRÁLY, 1981. 146-147.

²⁰⁵ Állítása szerint csupán azért jegyezte le ezen recepteket, hogy ne felejtse el őket. BENDA. 2007/b. 83.

²⁰⁶ A készítési, sűrítési technológiákban nem tapasztalhatunk előrelépést a 16. század végéhez képest.

²⁰⁷ „31. *Malozsa-lével tikot*” KIRÁLY, 1981. 153.

²⁰⁸ A könyv végén található „*Az pincéről*” szóló fejezetben a pontos mértékegységek használata már megjelenik, ezért feltételezhetjük, hogy ez a rész később került bele a műbe.

²⁰⁹ „*Az pincéről*” szóló fejezet nyersanyagait megvizsgáltuk, de mivel külön egységet alkotnak az italok és nem „*rejtve*” lettek közölve az ételekkel együtt, ezért itt ismertetjük azokat: bor, must (vörös is), bodzavirág, édesgyökér, ánizs, szerecsendió, fahéj, galanga (A galanga Kínában és az indiai szigeteken őshonos, égetően csípős ízű, barnapiros, kellemes illatú fűszernövény. RÁPÓTI – ROMVÁRY 1983. 311.), mandula, barackmag, nádméz, borkő, tömjén, mirha, mázatlan fazékcserép, fehér kő, mazsola-víz, gálickő, sal armonyakum, só, méz, fővén (homok), víz, tojásfehérje, hársfavirág, kecsketej, cipó, zsálya, komló, fehér gyertyánfa, szőlő, forgács, üröm. KIRÁLY, 1981. 257-262.

²¹⁰ A gerlice nem más, mint a gerle. KIRÁLY, 1981. 458.

²¹¹ „*Ügymint indiai tik alá, lúd alá, mindenféle madár alá, vadhús alá etc.*” (173. Virágos lév, gyümölcsös lév, mindenféle sült alá). Az indiai tik nem más, mint a pulyka. KIRÁLY, 1981. 187, 459.

2. húsrészek: tehénláb, tarja, orja, tüdő, bél, nyelv; nyúl utolja,²¹² borjúmáj, fej, velege,²¹³ tüdő, velő, szegy, lapocka; sertés orja, fül, fej, soldor,²¹⁴ nyula, láb; malac tüdő, máj; báránymáj; lúdmáj, és aprólék; vaddisznófej
 3. félkész és késztermékek: szalonna
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: ponty, harcsa, kárász, keszeg, csuka, süllő, pisztráng, kecsge, csík, márna, menyhal,²¹⁵ lepényhal, kövi hal, habranica,²¹⁶ stokfis,²¹⁷ plataisz,²¹⁸ fejr hal,²¹⁹ viza, tok, rák és csiga; csukamáj és gyomor; ikra (ponty, viza, vagy csak sós)
 - Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: fejes káposzta (friss és savanyított), olaszkáposzta,²²⁰ fodor kékkáposzta,²²¹ karalábé, karfiol,²²² petrezselyemgyökér, paszternák, (fehérrépa²²³) répa,²²⁴ sárgarépa (időnként karórépának nevezi), uborka, tök, vöröshagyma, fokhagyma, borsó (hüvelyes, bagoly), lencse, fasio,²²⁵ fejes saláta, endívia,²²⁶ cikória (levél és gyökér), komló hegy,²²⁷ spinát,²²⁸ sóska, spárga, torma (a levele is), articsóka (virág és gyökér), capornok,²²⁹ capornok virág
 2. gyümölcsök: alma, vadalma, birsalma, körte, meggy, szilva, egres, ribizli, bodzabogyó, mandula, dió, gesztenye, limonia, füge, mazsola
 3. gabonafélék: árpa, rizs, köles, zab, kendermag
 - Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek:²³⁰ borókabogyó, zsálya, menta, tárkony, petrezselyemlevél, kapor, majoránna, rozmaring, kömény (köménylevél is), római kömény, fenikulom,²³¹

²¹² „Az utolját forraszd fel, és az felső vékony hártáját szépen hasgasd le, spékeld meg,” (128. Nyulat sülvé) (KIRÁLY, 1981. 176.). A nyúl utolja az állat hátsó része, minden valószínűség szerint a combokkal együtt.

²¹³ A szerző az állat agyát használja fel (136. Borjúfőt egészen). KIRÁLY, 1981. 178.

²¹⁴ Soldor, sódar = a disznó mellső combja, sonkája, illetve lapockája. KIRÁLY, 1981. 466, 467.

²¹⁵ A menyhal édesvízi tőkehalféle. KIRÁLY, 1981. 463.

²¹⁶ Habarnica = szárított polip. KIRÁLY, 1981. 458.

²¹⁷ Stokfis = tőkehal. KIRÁLY, 1981. 467.

²¹⁸ Plataisz = lepényhal. KIRÁLY, 1981. 465.

²¹⁹ Fejr hal = szélhajtó kűsz. KIRÁLY, 1981. 457.

²²⁰ Olaszkáposzta = kelkáposzta. A növényre a szerző használja a brassica (149. Brassicát böjtnapon) szót is. KIRÁLY, 1981. 181, 454, 463.

²²¹ „Fodor kék káposztát, mézet, borsot bele.” (141. Olasz káposztát főzni). A fodor kék káposzta = leveles kel. KIRÁLY, 1981. 179, 457.

²²² A szerző a „Kauli rapi” és a „Kauli fiori” megnevezést használja, ami egyértelműen a karalábé és a karfiol korai elnevezése. KIRÁLY, 1981. 186, 459.

²²³ A szerző váltakozva használja a paszternák („Tehenhúst tormával, spináttal, répával, sárgarépával, pastornakkal” (8. Tehenhúst tormával) és a fehérrépa („Fejérrépat báránnyússal, tehenhússal, szalonnával, orjával, borsot bele, igen jó.” (165. Fejérrépat báránnyússal) kifejezést a receptekben (KIRÁLY, 1981. 148, 185, 457.), ami valószínűleg egy és ugyanaz.

²²⁴ A répa nem sárgarépát jelent, hanem kerek vagy tarlórépát (KIRÁLY, 1981. 465-466.), de elképzelhető, hogy a petrezselyemgyökér esetleg a paszternákot takarja (?).

²²⁵ „Saláta fasioából, szépen megfőzni, olajt, sót, ecetet bele.” (186. Saláta fasioából) A fasio nem más, mint a tűzbab. KIRÁLY, 1981. 190, 457.

²²⁶ Az endívia a cikóriával rokon, egyéves, lágy szárú növény, mely napjainkban is igen kedvelt zöldség- és salátaféle. CSIZMADIA, 1993. 125.

²²⁷ „Komló hegyét azonképpen” (380. Komló hegyét) KIRÁLY, 1981. 242.

²²⁸ Spinát = spenót. A szerző időnként paré-nak is hívja: „Végy szép parét, főzd meg,” (150. Parés hús). Király Erzsébet szerint a paré a zöld fűszernövények gyűjtőneve (KIRÁLY, 1981. 182, 464, 467.), de szerintünk egyenlő a parajjal, ami nem más, mint a spenót. CSIZMADIA, 1993. 331.

²²⁹ (184. Capornok-saláta) Capornok = kapri. KIRÁLY, 1981. 189, 454.

²³⁰ A zöldfűszerek közül többel találkozhatunk, mint saláta alapanyag.

²³¹ „Az anisom helyett tehetsz fenikulomat,” (170. Körtvélt főzni) A fenikulom nem más, mint az édeskömény. KIRÁLY, 1981. 186, 457.

- ánizs, pinpinella,²³² borsfű, borrago (borrago-virág is),²³³ vöröshagymaszár, fokhagymaszár, mustármag, turbolyalevél, bors, sáfrány, gyömbér, szegfűszeg, fahéj, szerecsendió-virág
2. ízesítők: só, méz, nádméz, bor (fehér és vörös), ecet, tehénhús leve, kappan lé,²³⁴ vér, must, mustár, borkő,²³⁵ rózsavíz
- Zsiradékok: olívaolaj, lenmagolaj, vaj (közvaj, írósvaj,²³⁶ sósvaj), sertézsír és -háj,²³⁷ faggyú
 - Egyéb nyersanyagok: víz, fehér- és fekete kenyér, reszelt kenyér,²³⁸ mézes pogácsa,²³⁹ liszt (búza ha csak liszt, rozs, lág, árpa, zab és korpa), kovász, tej, édes tej (friss tej),²⁴⁰ tejföl, túró, sajt, tojás (sárgája és fehérje), sör, lúg

Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból

Bornemisza Anna szakácskönyve viszonylag sokáig elkerülte a gasztronómatörténet iránt érdeklődő szakemberek elemző szeme.²⁴¹ Többen tudtak a létezéséről,²⁴² de a mű alapos „boncolgatására” várni kellett a 20. század második feléig. A csendet Gundel Imre törte

²³² A szó jelentése nem teljesen világos. Elképzelhető, hogy a közönséges ánizsról (Pimpinella anisum) van szó, de nem kizárt, hogy a szerző a földitömjént (Pimpinella saxifraga) használja fel (RÁPÓTI – ROMVÁRY 1983. 74, 151.), mely véleményt Király Erzsébet is megerősít. KIRÁLY, 1981. 464-465.

²³³ Borrago = borágófű, kerti ökörnövény. KIRÁLY, 1981. 454.

²³⁴ A kappan lé több receptben megjelenik: „kenyérbél fõzz meg kappan-lében” (15. Kappant törött lével); „és tehénhús- vagy kappan-lébe fõzd meg jól,” (351. Panatat csinálni) és kappanlevest vagy kappan alaplevet jelenthet. KIRÁLY, 1981. 150, 237.

²³⁵ „Ha savanyón akarod, borkövet tehetsz bele egy kis tiszta ruhába kötve, vagy erős ecetet beleereszteni.” (144. Nyers káposztát tehénhússal). KIRÁLY, 1981. 180.

²³⁶ Írósvaj = friss köpülésű vaj, amelyből még nem gyúrták, vagy süttették ki az írot. PATAY, 2001. 271.

²³⁷ „Fõzd meg jól, szedd le a kövérit,” 65. (Disznólábat hidegen vagy oltva) Feltételezésünk szerint a kövére hájat jelenthet. KIRÁLY, 1981. 161.

²³⁸ „Forraszd fel a sert, vess egy kevés köményt bele, és reszelt kenyeret annyit, amennyi elég,” (223. Serből lév) (KIRÁLY, 1981. 199.) Reszelt kenyér = prézli.

²³⁹ „Fekete mézes pogácsával is meg lehet, amint Németországban szokták csinálni.” (272. Fekete lével más módon) (KIRÁLY, 1981. 214-215.) A mézes pogácsa, mézeskalács felhasználása a főzés során nem szokatlan és láthatjuk, hogy hozzánk a német területekről érkezett. A „Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése” során a (Ponty zsírral párolva és egy fácánlé) valamint (Szegfűborslé a rántott harcsához, pontyhoz vagy más halakhoz) receptekben is szerepel, (SZÁNTÓ, 1986. 15.) de ugyanúgy előfordul Rumpolt szakácskönyvében is. Kuti Klára szerint a mézeskalács alkalmazása „a további keleti fűszerek használatát csökkentette, illetve sűrítésként szolgált.” (KUTI, 1997. 29.) Véleményével egyetértünk, de szerintünk a finom íze miatt is alkalmazták, mely különösen a „benne bundázott” és zsiradékból készített ételek adnak a legjobban vissza. Napjaink magyar konyháján a mézeskalács morzsa használata már nem jellemző, azonban például Svédország északi részén (Norrland) tovább él ezen szokás. WINLUND, 1990. 10, 34-35, 38-39.

²⁴⁰ A tej (164. Árpakását tejjel; 205. Tejből, tikmonyból torta) és az édes tej (146. Nyers káposztát tejfellel, édes tejjel; 158. Borsót tejfellel) számtalan étel elkészítése során került felhasználásra. (KIRÁLY, 1981. 181, 183, 185, 195.) Természetesen csak a frissen fejt tej édes ízű, ebből adódóan ezt használhatják, mint ahogy Bél Mátyás is írta: „A tej a magyaroknak állandó ételük az országnak sok részében, kivált a hegyvidékeken. Nem vegyítik úgy az ételeket vele, mint más népek, hanem ahogy kifejték, mindjárt édesen fogyasztják, vagy miután megalvadt. Fõznek is mind édes, mind savanyú tejjel, [...] De azok is, kiket jósors, tisztség vagy vagyon az egyszerű népnél magasabb polcra emelt, jobb étkezésekhez tejjel élnek.” BÉL, 1984. 101.

²⁴¹ A könyv igazi kuriózuma szakácskönyvirodalmunknak. Számos kultúrtörténeti érdekesség mellett, amit a mű tartalmaz, kiemelkedik a korszak többi szakácskönyve közül az általában „címszavakban” leírt receptjeivel.

²⁴² Herman Ottó a szakácskönyvben található halételekkel foglalkozott csupán (HERMAN, 1887. 127-131.), míg Gundel Károlynál a következőket olvashatjuk: „Nem sikerült ismertetnem a kolozsvári református kollégium könyvtárában lévő, 1667-ben [?] megjelent könyvet, mely Apaffy Mihály szakácsmesterének kézírásos könyve, sem egy másik érdekesnek tartott munkát, melynek létezéséről tudomásom van, melyhez hozzáférni azonban nem tudtam.” GUNDEL, 1943. 362.

meg,²⁴³ aki lefényképezte a könyvet a Kereskedelmi és Vendéglátóipar Múzeum Könyvtárának részére, melyről Kovács Sándor Iván is beszámolt,²⁴⁴ de a mű felemelkedése a nyomtatott kiadást (1983)²⁴⁵ követően kezdődhetett csak el.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* Keszei János (a könyv fordítója)
- *Cím:* „Egy új főzésről való könyv, az az”²⁴⁶
- *Kelkezés helye:* Radnót
- *Kelkezés ideje:* A fordító 1680. február 7-én Fogarason kezdte a munkát és 1680. augusztus 23-án Radnóton fejezte be.
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* „*Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch. Frankfurt am Main, 1581.*”²⁴⁷ az 1604-es kiadást használta a fordító²⁴⁸
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
7 nagyobb fejezet (a szerző nem különíti ezeket el egyértelműen egymástól) és 242 alfejezet
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 1646 recept²⁴⁹

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*²⁵⁰

A szakácskönyv részletes bemutatását Kuti Klára²⁵¹ és Lakó Elemér²⁵² már megtették, azonban néhány fontos momentumot érdemes kiemelni. A könyv szerkezeti felépítése leginkább a 16. század végi „*Szakács Tudomány*”-hoz hasonlítható, de annál is részletesebb. A mű elején a fordító számos jó tanáccsal látja el az olvasót. Ezt követően először az állati nyersanyagok, majd az ételféleségek alapján számtalan fogás következik, míg végül a kulcsárnak szolgál hasznos információkkal.

A recepteknél megfigyelhetjük, hogy számos esetben nem rendelkeznek névvel, hanem csak számmal, és nem egyszer csak egy mondatból állnak, például: a pulykánál a 2. recept „*Pastetumban, hidegen.*”²⁵³ Ebből az következik, hogy a szerző és egyben a fordító is

²⁴³ A múzeum jelenlegi dolgozóinak elmondása alapján.

²⁴⁴ KOVÁCS S. I., 1981. 15-16, 426.

²⁴⁵ LAKÓ, 1983.

²⁴⁶ A könyv címének folytatása: „*Bizonyosan leiratott, miképpen főzön és készítsen ember igazán és jól nemcsak a négylábú szelid és vadállatokból, hanem sokféle madarakból és szárnyasállatokból, ahhoz mindenféle nyers és aszú halakból mindenféle étkeket, úgymint főttet, kemencében sültet, rántott prosolatákat, carbonatákat, sokféle töltelékeket, pastetumokat, hideg étkeket, magyar, német, spanyor, olasz és francia módra, mindenféle kásákkal, gyümölcsökkel, sásával, mustárral, confectumokkal és lictariumokkal. Azt is megérthetni, mint kell nagy bánketákat csinálni minden rendűeknek. Melyhez hasonló soha ennek előtte ki nem adatott. A meynzi elector főszakácsa, Marcus Rumpolt által, az felséges római császár privilégiuma által Anno 1604. Ezzel együtt vagyon egy bizonyos tanítás, miképpen kell minden borokat minden réá következhetendő károktul megoltalmazni, a megveszteket helybenhozni, füves és másféle borokat, sert, ecetet és mindenféle italokat csinálni, hogy azok természet szerint ártalom nélkül legyenek.*” LAKÓ, 1983. 34.

²⁴⁷ RUMPOLT, 1581.

²⁴⁸ LAKÓ, 1983. 10.

²⁴⁹ „*Maga az ételeket elkészítési módjának leírását tartalmazó tulajdonképpeni szakácskönyv még a be nem avatottakat is elkápráztatja rendkívüli gazdagságával és változatosságával: 1646 étel receptjét írja le.*” (LAKÓ, 1983. 12.) Véleményünk szerint a könyvben található ételleírásokat pontosan megszámolni nem lehet, mert számtalan recept pontatlan és úgymond csak utal az elkészítésre.

²⁵⁰ Lásd részletesebben: melléklet II. 2. 2.

²⁵¹ KUTI, 1995. 425-434.; KUTI, 1997. 21-36.; KUTI, 2002.

²⁵² LAKÓ, 1983. 5-31.

²⁵³ LAKÓ, 1983. 135.

kifejezetten olyan szakácsoknak szánta a művet, akik teljes mértékig tisztában voltak a korabeli ételkészítési technológiákkal és ebből adódóan „fél szavakból” is megértették egymást. Sajnos ez a könyv alaposabb elemzését szinte teljesen ellehetetleníti napjaink kutatói számára, mivel így a leírások roppant kevés konkrétumot tartalmaznak. A könyv eredeti szerzőjének magyar kötődését azonban a fordításban is végig nyomon lehet követni, mert több fogásnál találkozhatunk utalásokkal az ételek magyar eredetével kapcsolatban.

A szakácskönyv fordítója, mivel a fejedelemasszony számára készítette a könyvet, számos „kevésbé fontos” részt kihagyott az eredeti szövegből (például a grófok, hercegek, polgárok és parasztok lakomáiról szóló négy fejezetet) vagy összevont egyes részeket.²⁵⁴ A könyv fejedelmi jellegét a nyersanyagok sokszínűsége és nagyon magas száma is hűen tükrözi, ugyanis a közönségesnek tekinthető marhából 149 receptet (ökörből 83, tehénből 7, borjúból 59), malacból 32 receptet, özből 29 receptet közölt, de mellette hódra, mókusra vagy havasi mormotára is találunk leírásokat. Véleményünk szerint azonban a mű igazi kuriózuma a földi alma²⁵⁵ megjelenése (Lakó szerint elképzelhető, hogy ez már a burgonya,²⁵⁶ de lehet, hogy „csak” a csicsóka).²⁵⁷ A földi almával – szakácskönyvekben – ezen kívül, majd csak a „Hosszú reneszánsz konyhakultúra” végén találkozhatunk újból. Nánási István 1771-es és Babós Gábor 1777-es művében („A földi alma művelésének és haszonra való fordításának mestersége”) a zöldség termesztéséről írnak,²⁵⁸ Simai Kristóf 1795-ben ellenben már nyersanyagként használja és „kolompérnak” nevezi.²⁵⁹

A Tótfalusi Kis Miklós által kiadott „Szakács mesterségnek könyvecskéje”

A magyar gasztronómia legsikeresebb szakácskönyvének a Tótfalusi Kis Miklós nyomdász nevéhez köthető Szakács mesterségnek könyvecskéjét tekinthetjük. A könyv első kiadásait – Nagy Iván szerint – 1692-ben, majd 1693-ban Dobos Zsófia „követte el” Marosvásárhelyen, de ezt még senki sem tudta napjainkig bizonyítani.²⁶⁰ A mű ezt követően 1695-ben Kolozsváron jelent meg, és a 18. század végéig változatlanul számos kiadást megélt, majd némi módosítással és kiegészítéssel folytatta karrierjét a 19. század elejéig.

Jelenleg a következő kiadásokat ismerjük²⁶¹ (kiadások évszám és város szerint):

²⁵⁴ LAKÓ, 1983. 12-13, 25.

²⁵⁵ A 164. fejezet 36. és 37. receptjeiben található „földi alma” eredetileg „Erdapfel”-ként szerepet. (LAKÓ, 1983. 17, 203, 204.) Földi alma = burgonya. SZABÓ T. A., 1984. 374.

²⁵⁶ LAKÓ, 1983. 17.

²⁵⁷ A csicsóka édeskés, kis energiatartalmú, gumós gyökerű növény. (CSIZMADIA, 1993. 97.) Véleményünk szerint Lakó Elemér joggal kérdőjelezi meg a burgonya jelenlétét a szakácskönyvben, mivel a burgonya termesztésével kapcsolatos első hazai adatok (1765. Nagyvárad; 1768. Élesd; 1769. Máramarossziget, Huszt, Tarcal, Magyaróvár) csak a 18. század második feléből származnak. (KÓSA, 1980. 19.) A könyv német eredetéből adódóan, nem szabad figyelmen kívül hagyni a növény német területeken való megjelenését, elterjedését. Ezzel kapcsolatban tudjuk, hogy Délnyugat-Európában a 16. század közepén már fogyasztották a burgonyát. A német területeken a 17. század közepétől biztosan találunk a termeléssel kapcsolatos adatokat (HOFFMANN 1998. 206, 209-210; HOFFMANN, 2001. 248), azonban a növény csak II. Frigyes porosz király (1740–1786) uralkodása alatt vált néptáplálékká. (ifj. BARTA, 2004/2005. 15-16.) Tehát az eredeti műben lehetséges a burgonya nyersanyagként való megemlítése, de valószínűtlen, hogy a 17. század végén Erdélyben ténylegesen használták is az ételekhez a növényt.

²⁵⁸ MKVM 1978. 9.; OSzK Fol. Hung. 1361.

²⁵⁹ SCHRAM, 1964. 581.

²⁶⁰ KOVÁCS S. I., 1981. 56-57.

²⁶¹ A könyv különböző kiadásairól napjainkig több kutató jelentetett meg publikációt. Herman Ottó a szakácskönyv 1698-as kiadását ismerte és szokásához hűen csupán a halátelekkel foglalkozott. (HERMAN, 1887. 132-137.) Gundel Károly 1943-ban az 1698-as kolozsvárit, 1763-as kassai, 1785-ös nagyszombati és az 1793-as kolozsvári kiadásokat ismerte és ismertette. (GUNDEL, 1943. 339-358.) Kovács Sándor Iván 1981-ben

1695.	Kolozsvár
1698.	Kolozsvár
1745.	Kolozsvár
1755.	Kolozsvár
1771.	Kolozsvár
1793.	Kolozsvár

1714.	Nagyszombat
1730.	Nagyszombat
1742.	Nagyszombat
1763.	Nagyszombat
1785.	Nagyszombat

1763.	Kassa
1771.	Kassa
1774.	Kassa ²⁶²

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen
- *Cím:* „*Szakács mesterségnek könyvecskéje*”²⁶³
- *Megjelenés helye:* Kolozsvár
- *Megjelenés ideje:* 1695
- *Keltezés formája:* nyomtatott szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
 1. Több szükséges és hasznos étek nemeinek készítésével: 5 fejezet, 293 recept
 2. Likтариomok s egyéb holmik csinálásáról egy jeles traktával, a gazdasszonyoknak nagy könnyebbségekre e kis formában kibocsáttatott: 1 fejezet, 41 recept
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 334 recept

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*²⁶⁴

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy a könyv egymástól némileg elkülönülő két egységből áll. Az első érdekességének tekinthetjük, hogy a szerző²⁶⁵ kifejezetten ritkán használ mértékegységeket,²⁶⁶ és így inkább a főző személy rutinjára bízta a

azonban alapos kutatásinak köszönhetően csak az 1730-as nagyszombati, és az 1771-es kolozsvári kiadásokról nem szerzett tudomást. KOVÁCS S. I., 1981. 74.

²⁶² HORVÁTH, 2006/a. 34.

²⁶³ A könyv címének és ajánlásának folytatása: „*Melyben különb-különbféle válogatott, cifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta és szapora éteknek megkészítése, sütése és főzése, mintegy éléskamrában, rövideden leírtatik, és kinek-kinek hasznára leábrázoltatik. Mely most megbővítettén.*” KIRÁLY, 1981. 264.

²⁶⁴ Lásd részletesebben: melléklet II. 2. 3.

²⁶⁵ Szántó András szerint a könyv írója valószínűleg ismerhette a 16. század végi „*Szakács Tudomány*”-t, vagy egy harmadik közös forrást, mert számos leírás mutat hasonlóságot a két műben. SZÁNTÓ, 1986. 89-90.

²⁶⁶ „*egy ejtelní tej kell,*” (122. Paláta); „*azután egy itcés csuporba végy bort*” (212. Gutta-lév); „*két font vagy két itce meggyre egy itce vizet vagy bort tölts*” (286. Más meggy-sása) KIRÁLY, 1981. 331, 368, 394.

felhasználható nyersanyagok mennyiségét.²⁶⁷ A szakácskönyv ezen rész így teljesen megfelel korának, viszont a toldalékról ezt már nem lehet elmondani. A lekvárokat bemutató szakaszban a mértékegységek gyakori feltüntetése²⁶⁸ jellemzi, ami már a 18. századot idézi.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A könyvben található ételleírások – természetesen találunk tipikus erdélyi ételeket – nem tűnnek ki a korszak megszokott receptjei közül. A szerző ugyanolyan technikákat, nyersanyagokat alkalmaz, mint amit már megszokhattunk. Véleményünk szerint az, hogy a kiadó a gazdasszonyokat „célozta meg” nem csupán üzleti fogásnak tekinthető. Ugyan a nyersanyagok, a tálalási, és díszítési módok nem egy szerényebb polgári családnak szólnak, de a korabeli polgárság tehetősebb tagjai számára elérhetőek voltak!

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: marha, borjú,²⁶⁹ borbély,²⁷⁰ disznó, malac, különböző szárnyasok (tyúk, jérce, kappan, lúd, réce,²⁷¹ galamb, galambfi)
 - vadak: vaddisznó,²⁷² szarvas, őz, fűj
 2. húsrészek: marhaláb, nyelv, bél (elképzelhető, hogy van marhatüdő is a nyersanyagok között)²⁷³; borjúmáj; borbélyfej, láb, velő, bél, tüdő, vastagbél; báránybél, láb, fej, máj; sertésorja, sódar, láb, oldalas, fej, fül, bőr; malactüdő, máj, keresztcsont;²⁷⁴ lúdaprólék, szárnyasaprólék²⁷⁵
 3. félkész és késztermékek: szalonna (van avas szalonna is), tepertő,²⁷⁶ kolbász, májas, gömböc²⁷⁷
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: sós és friss halak, ezen belül ponty, csuka, csík, kövi hal, pisztráng, menyhal, viza (sózva is), rák; harcsafarka; rákláb, -farok, -derék; ikra (ezen belül van vizaikra is)²⁷⁸

²⁶⁷ Az első pontos anyaghányadot tartalmazó szakácskönyvünk Móra Ferencné (született Walleshausen Ilona) tollából származik (Móra Ferencné szakácskönyve címmel) és 1928-ban jelent meg Budapesten. HORVÁTH, 2006/b. 40.

²⁶⁸ „*azután négy font birsalmához tégy egy font nádmézet, s tölts egy itce mustot reá,*” (303. Más birsalmaliktáriom borral s fűszerszámmal). KIRÁLY, 1981. 404.

²⁶⁹ Gundel Károly figyelmét a borjúhús jelenléte valószínűleg elkerülte „*A tehénhúson kívül a borbély (ürü) és a bárányhús szerepel, míg a borjú teljesen hiányzik s a disznóhúsnak is alig jut hely;*” (GUNDEL, 1943. 340.). Ezzel szemben viszont a borjúmáj feltűnik például a (25. Máj rántva) vagy a (77. Karbonáta) című receptekben. Az utóbbiban miközben elkészíti a máját a következőket tanácsolja a szerző: „*azonban míg elkészülne, borjúhúst és apró madarakat kell közibe sütni, és mind a borjúhúst, mind a környüle valót rakd meg szépen gondolával,*”. KIRÁLY, 1981. 290, 313.

²⁷⁰ Borbély = juh, ürü. KIRÁLY, 1981. 454.

²⁷¹ Réce = kacsa. KIRÁLY, 1981. 465.

²⁷² A receptben valószínűleg vaddisznót használ a szerző: „*A disznó-, szarvas- vagy őzhúst megfőzvé*” (32. Másképpen ugyanez). KIRÁLY, 1981. 293.

²⁷³ Több receptben nincs megnevezve, hogy mely állat tüdejét kell felhasználni (26. Tüdő rántva; 41. Tüdőkása; 70. Lapos tüdő, máj) (KIRÁLY, 1981. 290, 298, 309-310.), ezért feltételezhetjük, hogy a „*legközönségesebb*” tüdőről van szó.

²⁷⁴ „*Rendszerint fekete lével disznóhúst, keresztcsontot, malacot vagy egyéb valami vadhúst szoktak főzni,*” (Fekete-lév). KIRÁLY, 1981. 292.

²⁷⁵ „*A lúdnak, vagy pipének vagy kappannak az aprólékját főzd meg vízben,*” (93. Cifra lév). KIRÁLY, 1981. 319.

²⁷⁶ „*csak hogy a szalonnatepertyűt ki kell hánni kalánnal a serpenyőből*” (19. Német lév). KIRÁLY, 1981. 286.

²⁷⁷ A gömböc valószínűleg disznósajtot jelent, de a konkrét felhasználást, elkészítését nem ismerhetjük meg, mert csak receptcím található. KIRÁLY, 1981. 392.

²⁷⁸ A receptek időnként csak ikrát említenek, de néha feltűnik a konkrét megnevezés is, például: „*és az ikrát is elsöbben fonnyaszd meg*” (206. Káposztát ikrával); „*A nyers viza-ikrát vagdald meg*” (263. Viza-ikra). KIRÁLY, 1981. 365, 385.

- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: fejes káposzta (friss és savanyított), kelkáposzta, kékkáposzta,²⁷⁹ petrezselyemgyökér, sárgarépa (időnként muroknak nevezi), répa,²⁸⁰ uborka, tök, vöröshagyma, fokhagyma (és zöld fokhagyma szár is), bab, lencse, borsó (hüvelyes, bagoly), laboda,²⁸¹ cikória, lapu,²⁸² sóska, torma (a levele is), gombák (lása,²⁸³ pisztritz,²⁸⁴ fenyő, szömörccsök²⁸⁵), mák, vörös rózsza,²⁸⁶ viola,²⁸⁷ olajmag²⁸⁸
 2. gyümölcsök: alma (vadalma és savanyú fajta alma is), birsalma,²⁸⁹ körte (muskotályos körte is), meggy, szilva (van aszalt változat is), barack (őszi, sárga, duráncai²⁹⁰), apró szőlő (van veres szőlő is), málna, eper, egres, ribizli, som, csipke, bodzavirág, dinnye (sárga, görög), dió (van zöld dió is), mandula, citrom, lémony (limonia),²⁹¹ füge, mazsola
 3. gabonafélék: árpa, rizs, köles, zab, kendermag
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek²⁹²: borókabogyó, zsálya, fodormenta, pujsunella (?) (pinpinella), borragó (a virágja is), tárkony, petrezselyemlevél, kapor, majoránna, kömény (a levele is), csombor, turbolya, bors, sáfrány, gyömbér, szegfűszeg, fahéj, szerecsendió-virág
 2. ízesítők: só, méz, nádméz, bor (mézes, mazsola, édes), ecet (borecet is), tehénhúslé, berbécs húslé, káposztalé, citromhéj, citromlé és citromvíz,²⁹³ vér, must, borkő, rózsavíz, majoránnavíz, petrezselyemvíz
- Zsiradékok: olaj (olívaolaj, lenmagolaj,²⁹⁴ mandulaolaj), vaj (közönséges vaj, írósvaj), sertézsír és -háj, szalonna
- Egyéb nyersanyagok: víz, fehér- és fekete kenyér, kenyérmorzsa, kalács, pereg, zsemlye, cipó, liszt (búza ha csak liszt, rozs, lág, és korpa), keményítő, dragant,²⁹⁵

²⁷⁹ „A kék káposztát orzával szokás főzni,” (284. Kék káposzta). (KIRÁLY, 1981. 393.) A receptben nem szerepel a fodros jelző, ezért elképzelhető, hogy nem kelkáposztáról, hanem kék színű fejeskáposztáról van szó.

²⁸⁰ A répa jelentése megegyezhet a Zrínyi szakácskönyvben található répával. A szakácskönyvben egymásután a következő recepteket írta le a szerző: 22. Tehénhús petrezselyemmel; 23. Murokkal; 24. Répával. KIRÁLY, 1981. 288.

²⁸¹ „A labodát szép levelenként szedd,” (147. Laboda-paréj). A laboda (kerti laboda), nagy levelű, dús lombú növény, íze a spenótéhoz hasonló. KIRÁLY, 1981. 342, 461.

²⁸² „Mikor a nagy lapunak, akár pedig a kerti salátának a kórója gyenge,” (217. Torzsa saláta). (KIRÁLY, 1981. 369.) Nem tudjuk, hogy milyen növényt használ a szerző.

²⁸³ Lása = késői laskagomba. KIRÁLY, 1981. 461.

²⁸⁴ Pisztritz-gomba = töke- vagy pisztritzgomba. KIRÁLY, 1981. 465.

²⁸⁵ Szömörccsök-gomba = kucsmagomba. KIRÁLY, 1981. 468.

²⁸⁶ „Amely veres rózsza még bimbós,” (311. Rózsza-likтариom). KIRÁLY, 1981. 407.

²⁸⁷ „A szederjes violát szedd meg levelenként” (322. A szederjes viola-julepet így csináld). KIRÁLY, 1981. 413.

²⁸⁸ Az olajmag valószínűleg az olivabogyót takarja.

²⁸⁹ A birsalmának a magját is felhasználja. „vess egy diónyi birsalmamagot közzé,” (299. Birsalma-likтариom, melynek a leve fényes s megalszik). KIRÁLY, 1981. 404.

²⁹⁰ A duráncai barack (francia barack) nem magvaváló barackfajta. KIRÁLY, 1981. 455.

²⁹¹ A citromból és a lémonyából használ tartósítottat is. „és sós lémonyát is metélj szeltenként belé,” (57. Majoránna-lév); „sós citromot tégy hozzá,” (79. Madár-lév). KIRÁLY, 1981. 305, 314.

²⁹² A zöldfűszerek között találkozhatunk saláta alapanyaggal is.

²⁹³ „citromot szeltenként vagy citromvizet,” (66. Savanyú peccsenye). A citromvíz mézzel vagy cukorral felfőzött, lehűtött, és felhasználáskor vízzel hígított citromlé. KIRÁLY, 1981. 308, 455.

²⁹⁴ „egy kalán lisztet lenmag-olajban pergelj meg,” (232. Lencseleves). A lenmagolajat időnként petz olajnak is nevezi. „azonban petz-olajban ránts vereshagymát,” (262. Olajos lév). KIRÁLY, 1981. 376, 385, 464.

²⁹⁵ „mindjárt egy széles kőhegyin ázott dragántot tégy belé,” (332. A marcafántot így csináld). (KIRÁLY, 1981. 418.) A dragant, tragant fehéres-barnás színű, szilárd anyag. Görögországban és Kis-Ázsiában termő fa terméke. (CSIZMADIA 1993. 437.) Vízben erősen duzzadó basszorint, kevés keményítőt és oldódó tragakantint tartalmaz. (RÁPÓTI – ROMVÁRY 1983. 329.) A tragant használata a 16–17. századi szakácskönyveinkben már

kovász, élesztő, tej²⁹⁶ (friss és aludttej is), bivalytej, tejfel, túró, sajt, tojás (tyúktojás sárgája és fehérje, lúdtojás), sör, lúg (hamulúg), képíró arany,²⁹⁷ viasz, skarlátfesték, spiritus vitrioli²⁹⁸

A 17. századból fennmaradt szakácskönyvek – mennyiségükből adódóan is – lényegesen több információval látják el a kutatókat, mint azt az előző időszakban tapasztalhattuk. A Thökölyudvarból származó Szent Benedeki Mihály szakácskönyve (1601), a Zrínyi-udvarban a század közepén készült „*Az köz-étkeknek főzéséről való rövid jegyzés*” vagy Apafi Mihály feleségének 1680-ban fordított „*Egy új főzésről való könyv*” segítségével a Kárpát-medence három különböző pontján élő nemesi család udvari gasztronómiájába tekinthetünk be. A főúri konyhák mellett a polgárok asztalaira kerülő fogásokkal is megismerkedhetünk a század végén megjelent „*Szakács mesterségnek könyvecskéje*”-ből. A források növekedése azonban elsősorban nem a konyhakultúra változatosabbá válását, hanem inkább az addig is élő szokásokat erősítik meg (például a híd használata vagy időnként az ételek aranyozása). Természetesen elképzelhető, hogy születtek új fogások, módszerek, de mivel az előző századból és annak is a végéről, csak Erdély területéről ismerünk két használható munkát, így messzemenő következtetéseket levonni, véleményünk szerint, nem szabad!

Annyi azonban bizonyos, hogy – a szakácskönyvek alapján – a 17. század magyar gasztronómiájára jelentős hatással lehetett az olasz, a francia, a német és a lengyel konyha. A könyvek nyersanyagaiból kiderül a roppant nagy változatosság és nyitottság. Az alapvető húsok (marha, borjú, juh, sertés, szárnyasok és édesvízi halak) mellett a vadak, a különböző tengeri halak, folyami rákok, és az éti csiga is számos esetben felhasználásra került. A húsrészeknél a belsőségek szerepe lényegesen jelentősebb, mint akár napjainkban. Ugyanezt elmondhatjuk a növényeknél is, mivel a káposztaféléken, a petrezselyemgyökéren, a sárgarépan, a vörös- és fokhagymán, babon, lencsén, uborkán, spenóton, sóskán kívül az articsóka, a spárga, a paszternák, a különböző salátanövények (cikória, endívia) és gombák is rendszeresen „*beépültek*” a receptekbe. A források alapján feltételezhetjük, hogy a században nőtt meg az ehető virágok szerepe a konyhakultúránkban, melyek igazi kiteljesedése a következő században valósult meg. A gyümölcsöknél a Kárpát-medencében megtermelhetőek domináltak inkább, de kivétel nélkül találkozhatunk citrommal, limoniával, fügével és mazsolával is. A fűszereknél, ízesítőknél az előző század végén már megfigyelhető tendencia folytatódott.²⁹⁹ A zöldfűszerek valamint keleti fűszerek használata kiegyenlítette egymást, és

előfordul, de a fellelhető forrásanyag hiányosságaiból eredően a megjelenését nem tudhatjuk pontosan meghatározni. A 16. század végi szakácskönyvben ez áll: „*Az dragantot áztasd meg harmad napig rósa vízben,*” (Nádmézből csinált marczapánt). (RADVÁNSZKY, 1893. 245.) A 17. században a Tótfalusi szakácskönyv mellett például Bornemisza Annánál a következőket olvashatjuk: „*42. Végy borragum-füvet, petrezselymet, pumpernelt, balsamumot, izsópot, dragont s tárkonyt.*” (Lakó Elemér – véleményünk szerint hibásan – a dragon-t tárkonynak értelmezi. LAKÓ, 1983. 221, 265.) Napjainkban a tragantot Iránból hozzák be hazánkba („*Tragacantha, E 413 # 2487. Bp 1980 OÉTI 1867/2000*”), és a cukrárszok újból kezdik felfedezni, használni.

²⁹⁶ A szerző a (199. Azonban ezek is jók) című receptben számos tejterméket felsorol: „*Sós tej. Tejfel. Írós vaj, felyül nádméz. Botsajt. Jungáta. Édes orda. Sós orda. Sajt. Túró. Új édes sajt édes tejjel. Tej hidegen. Ezeket hol egyet, hol mást az asztalra felvihetni; aki szereti, etetik benne.*” KIRÁLY, 1981. 361.

²⁹⁷ Az aranyozás szokása számunkra érdekes lehetne egy polgárinak tartott szakácskönyvben, de a toldalék eredetét figyelembevéve ez teljesen természetesnek mondható. KOVÁCS S. I., 1981. 58-60.

²⁹⁸ „*egy kevés Spiritus Vitriolit tölts belé;*” (313. Másképpen így). A spiritus vitrioli nem más, mint szulfátok alkoholos oldata, színezőanyag. KIRÁLY, 1981. 409, 467.

²⁹⁹ Érdekes, hogy Báthory Gábor szakácsa a fejedelem 1610-es kolozsvári látogatása során nem kapott keleti fűszereket a várostól, hogy azzal ízesíthesse ura fogásait. A város sáfárpolgári számadáskönyvei alapján az ételek ízet – a mézen, eceten, és a boron kívül – petrezselyemmel, tárkonyal, tormával valamint vöröshagymával és fokhagymával adhatta meg. (JENEI-TÓTH, 2005. 287-288, 290-292.) A fejedelem két évvel későbbi látogatásakor konyhájába továbbra sem kerültek ilyen jellegű fűszerek, azonban a vendégei közül már háromnak (Ibrahim török csausz, Csomortáni Jonaskó moldvai követ, Radul posztelnik) is utaltak borsot, de

az édeskés, savanykás ízvilág továbbra is kedvelt maradt. A sűrítést változatlanul inkább kenyérrrel, zsemlével oldották meg. Az egyéb nyersanyagoknál a különböző szakácskönyvekben ugyan tapasztalhatunk eltéréseket, de ezeket nem tekinthetjük újdonságoknak (például: változatos tejtermékek használata), hanem inkább helyi sajátosságoknak. A felfedezések által Európába került nyersanyagok közül már találkozhatunk a pulykával, valamint Bornemisza Anna szakácskönyvében feltűnő földi almával. A pulyka a századtól egyre gyakrabban jelenik meg a nyersanyagok sorában, azonban a burgonyával (ha ténylegesen az) készülő receptekkel csak a 19. században találkozhatunk újra.

Az 1695-ben kiadott „*Szakács mesterségnek könyvecskéje*” egy új időszak kezdetét jelentette konyhakultúránkban. A nyomtatásnak köszönhetően gyorsabban terjedhettek és nagyobb „*tömegeket*” érthettek el a kedvelt fogások leírásai. Az igazi fellendülés a következő században ugyan még nem következett be, de az átalakulás már érezhetővé vált.

III. 3. A 18. század szakácskönyvei

A 18. században minden korábbinál több szakács és cukrászkönyv született vagy legalábbis maradt az utókorra. Tótfalusi „*Szakács mesterségnek könyvecskéje*” minimum tizenkétszer került nyomdába és a század elejéről egy kéziratos változat is fennmaradt: „*Szakácskönyv és hasznos feljegyzések*”. Ezt követően a korszak közepéig öt munka ismeretes a „*Szakács – Mesterségnek rövid le – írása*” (1711), Apor Zsuzsanna „*liktáriumos*” könyve (1727), „*Szakács Könyv*” (1743), „*Nevezetes német szakácskönyvből magyarra fordított étkeknek nemei*” (1753), és az „*Ételek Nemeiről*” (1753-1758). Balassa Ágnes szakácskönyvét 1769-ben fordították le, majd a század második felében már egy igazi „*szakácskönyv bumm*” szemtanúi lehetünk. Nánási István „*Szakácskönyv*”-e 1771-ben, Wesselényi Kata „*Szakács Könyv*”-e 1772-ben, Babós Gábor „*Szakácskönyv*”-e 1777-ben, A. J. szakácskönyve 1779-ben, Koszdercka Emmanuel „*Egy Négy Részből álo Konyha és Házi Könyv*”-e 1782-ben, Mikes Mária „*A Gazda Aszszonyi Böltéségnek Tárháza*” 1784-ben látta meg a napvilágot. Ezt követően tudunk még Csinálósi Ravadzj András néhány receptjéről 1788-ból, Simai Kristóf által jegyzet „*Némelly Étek Készítése módgya*” című munkáról 1795-1799-ből, és a Jó gazdasszony szakácskönyvéről (18. század vége). Az előző kéziratos könyvek mellett a korszak végéről ismeretes még két nyomtatott is, a „*Magyar Szakács Könyv*” (talán a 18. század vége), és a Tótfalusi Kis Miklóshoz köthető, ifj. Füstkúti Landerer Mihály által 1795-ben kiadott „*Új szakácskönyv*”.

„Szakácskönyv és hasznos feljegyzések” (a 18. század eleje)³⁰⁰

A Országos Széchényi Könyvtár kézirattárában található a „*Szakácskönyv és hasznos feljegyzések*” című könyv. Kovács Sándor Iván szerint a szakácskönyv „*Tótfalusi Kis Miklós kolozsvári szakácskönyvének másolata!*”,³⁰¹ mely állítással csak részben tudunk egyetérteni,

egyedül Csomortáni ételeit ízesítették, színezték sáfránnyal. (JENEI-TÓTH, 2008. 142, 151-152.) Az előzőek alapján azt gondolhatnánk, hogy Báthory Gábor nem szerette a borssal, sáfránnyal, gyömbérral, fahéjjal készült ételeket, mely nehezen elképzelhető, hogy megfelel a valóságnak, de véleményünk szerint a téma tisztázása még további kutatásokat igényel.

³⁰⁰ OSzK Oct. Hung. 845.

³⁰¹ Kovács Sándor Iván tanulmányában az előbb idézett mondat mellett a kéziratról a következőket írja: „*az Oct. Hung. 845. sz. kézirat receptjei nem XVIII. századiak, hanem még a XVII. századból származnak, mert ez a kötet*

mivel a másoló az eredeti könyvből számos leírást kihagyott,³⁰² néhány újat leírt,³⁰³ illetve az átmásolt ételek egy részét rövidítve közli.³⁰⁴

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen, a recepteket követően a következő betűket találjuk: O. A. M. D. G. B. V. M. K.
- *Cím:* „*Szakácskönyv és hasznos feljegyzések*”
- *Keltezés helye:* ismeretlen
- *Keltezés ideje:* ismeretlen, de valószínűleg a 18. század elején
- *Keltezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* Szakács mesterségnek könyvecskéje (Tótfalusi Kis Miklós)
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
6 fejezet
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 276 + 2 recept, összesen: 278

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*³⁰⁵

A szakácskönyv elemzését nem kívánjuk elvégezni, mert lényegi eltérést nem mutat a Tótfalusi által kiadott műtől.

„A Szakács – Mesterségnek rövid le – írása” (1711)³⁰⁶

A században papírra vetett ismert magyar gasztronómiai könyvek sorában „*A Szakács – Mesterségnek rövid le – írása*” című mű a következő. A könyvről sajnos nem tudunk sok mindent. A szerzőre csupán néhány betű, a keltezésre pedig egy a szöveg oldalán „*megbúvó*” bejegyzés utalhat. A könyv érdekessége, hogy két helyen tartalmaz gasztronómiai recepteket – közte orvosi, háztartási tanácsokat találunk – és az utóbbi alapja minden valószínűség szerint a 17. századi csáktornyai Zrínyi-udvar kéziratos szakácskönyve.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen. A „*Mutato Táblácskája é könnyvecskének*” végén a következő betűket találjuk: O. A. M. D. G.

– mint felsorolom 3. tételnél jelzem – Tótfalusi Kis Miklós nyomtatott szakácskönyvének szó szerinti másolata.” KOVÁCS S. I., 1981. 427, 429.

³⁰² Király Erzsébet gondozásában megjelent Tótfalusi szakácskönyvet összevetve a kézírással az alábbi számú recepteket nem találhatjuk a másolatban: 14, 22, 23, 24, 32, 42, 46, 138, 141, 145, 147, 148, 149, 158, 167, 172, 191, 194, 196, a 197-es később megtalálható, 198, 199, 200, 201, 202, 216, 218, 222, 223, 225, 227, 232, 236, 244, 246, a 247 és 248-as recept egyben van, 252, 253, 254, 256, 257, 259, 260, 262, 263, 273, a 274-től a 277-ig, de itt az eredetiben sem szerepel ételleírás, 279, 283 (?), 284, 290, 301, 302, 304, 306 de itt az eredetiben sem szerepel ételleírás, 308, 313, 328, 329, 330. OSzK Oct. Hung. 845.; KIRÁLY, 1981. 279-420.

³⁰³ A könyv elején kettő a végén négy új ételleírás található: „[...] *tyúkot csinálni, Egh levet így csinálj, 273. Friss szőlőt miként kell tartani, 274. Friss szilvát tartani, 275. Uborkát csinálni mesterségesen, 276. Miképpén kell gyümölcsöket szárazon liktáriumnak becsinálni*”. OSzK Oct. Hung. 845.

³⁰⁴ Például a (150. Árpa kása tejjel) a következő módon készül a másoló szerint: „*Tedd föl főzd meg vajazd meg add föl*”. Ezzel szemben Tótfalusinál a következőt találjuk (165. Árpakása) előállításánál: „*Az árpakását igen szépen megmosván, édes tejben, mint szintén az egyéb kását, főzd meg, add fel, vajazd meg*”. OSzK Oct. Hung. 845.; KIRÁLY, 1981. 348.

³⁰⁵ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 1.

³⁰⁶ OSzK Oct. Hung. 636.

- *Cím: „A Szakács – Mesterségnek rövid le – írása”*
- *Kelkezés helye: ismeretlen*
- *Kelkezés ideje: 1711 az „Orvos Könyv” című fejezetben található a következő bejegyzés „Anno 2711. Bartzke M Hodoni”³⁰⁷*
- *Kelkezés formája: kéziratos szakácskönyv*
- *A szakácskönyv eredete: ismeretlen, de a „Medicina Culinare” fejezet megírója valószínűleg ismerte a Zrínyi-udvar szakácskönyvét³⁰⁸*
- *A könyv jellege: általános szakácskönyv*
- *A szakácskönyv felosztása:*
Két szakácskönyvet különíthetünk el a kéziratban, a második könyvhöz hozzávetőlegesen 25 alfejezet tartozik,³⁰⁹ de az előbbieket mellett orvosi és háztartási tanácsokat is olvashatunk a műben.
- *A szakácskönyvben található receptek száma: 52 és 266, összesen körülbelül 318 recept³¹⁰*

A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:³¹¹

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy két különböző szakácskönyvet ismerhetünk meg a kéziratban. „A Szakács – Mesterségnek rövid le – írása” és az ezt követően, „Orvos könyv”, „Némely füveknek hasznairól” és „Mutató Táblácskája é könyvecskének” papírra vetője egy és ugyanaz a személy lehetett, azonban a „Medicina Culinare”-t már másnak köszönhetjük. (Az előbbi állításunkat az eltérő írásképre alapozzuk.) A szakácskönyvet ennek ellenére egy egésznek tekintjük, ugyanis véleményünk szerint a használók is mind a két gyűjteményből csemegézhetnek. A receptek általában rendelkeznek címmel és számmal³¹² is, mely megkönnyíti az ételek keresését.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A „*puhítási technikáknál*” a már „*megszokott*” fortélyok mellett (abárol; főz; süt; előfőz, majd készre süt; pirít, majd puhára párol; híg tészta márt, majd süt; tésztaval burkol, majd süt) feltűnik egy napjainkban is alkalmazott mód. Ennél először süti (a „*hús kövérbe*” rántja), majd tejet önt hozzá,³¹³ így a készétel teteje kellemesebben megpirul. A sűrítési

³⁰⁷ Valószínűleg a 2711-ből – mely elírás lehet – következtettek a 1711-es datálásra.

³⁰⁸ Például a fejezetben található (Alapatréta) a következő módon készül: „*Forrald fel az olasz káposztát és tedd külön. Azután a sülteket külön s a főtteket is, úgymint sült kappant szaggass el, apró madarakat süsd meg, kolbászt, májost, galambfiat főve, tikfiat sütvé, disznó orját fülével, lábat, bárányhúst főve tiszta borssal, fejjérrépat, sárgarépat, karórépat, sült malacot, sült gesztenyét, ezeket rakd együvé pástétomban, egész borsot törtet is, gyömbért, sáfrányt, szerecsendió-virágot tégy belé és kevés írósvajat.*” Ugyanez (142. Olla putrida olasz káposztát spanyur módon főzni) a Zrínyi-udvar könyvében a következő: „*Az olasz káposztának a székít forraszd fel jól, és e következőkkel ereszd fel, főzd meg jól azokkal, azután sült kappant szaggass bele, apró madarakat sülvé, kolbászt, májost, galambfiat, tikfiat sütvé, disznó orját, lábat, fület főve, bárányhúst tiszta borssal, fejjérrépat, sárgarépat, sült malacot, karórépat, sült gesztenyét, külön-külön főzd mind a főttet az ő módjok szerint, malacot főve, sülvé, eleven borsot, törtet, gyömbért, sáfránt, szerecsendió-virágot. A kappant spékeld meg szalonnával, szekfüvel, fahéjjal, azmelyet bele szaggatsz.*” OSzK Oct. Hung. 636.; KIRÁLY, 1981. 179-180.

³⁰⁹ Nem lehet egyértelműen megkülönböztetni a különböző fejezeteket.

³¹⁰ A számos utalás, egybeírás (egy címhez több recept) stb. miatt nem lehet egyértelműen meghatározni a fogások számát.

³¹¹ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 2.

³¹² Az első egységénél nem találunk számozást, de mindegyik receptnek van címe. A „Medicina Culinare” rész időnként címmel és számmal is, időnként pedig csak címmel, esetleg nélkül rendelkező leírásokat tartalmaz. Ebben a fejezetben számos recept elkészítésénél találunk utalást a már korábban közölt ételkészítési technikára. Ilyenkor a leírás mellett általában egyértelmű a jelzés, hogy hol találjuk az adott étel, technika ismertetését.

³¹³ Paréjos hús. OSzK Oct. Hung. 636.

eljárások változatlanok és észrevehetjük, hogy a mai értelemben vett habarás még mindig hiányzik.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: marha, borjú, bárány, sertés, malac, tyúk, jérce, kappan, lúd, galamb, galambfi, nyúl
 - vadak: szarvas, őz, vaddisznó, fogoly
 2. húsrészek: tehénbél, pecsenye, ökör láb, tüdő, borjúpecsenye, velős konc, borjúmáj -tüdő, -fej, -nyelv; borjúvelő, borjúszeg és lapocka; bárányláb, disznóláb, -fül, -orja, -nyújja, -sódar, malacmáj és tüdő, lúd aprólékja; nyúl eleje és nyúllya
 3. félkész és késztermékek: szalonna, szalonna zöld,³¹⁴ kolbász, májas
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: csuka, ponty, pisztráng, kárász, süllő, harcsa, csík, kecsge, márna, menyhal, lepényhal, kövi hal, szárított polip, tőkehal, viza, rák, csiga; harcsafark, ikra (ponty, viza)
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: fejes káposzta (sós is), kelkáposzta, leveles kelkáposzta, petrezselyemgyökér, paszternák, sárgarépa, karórépa, cékla (lehet, hogy csak a levele), uborka, tök, fokhagyma, zöld fokhagymaszár, vöröshagyma, mogyoróhagyma, borsó (hüvelykes és bagoly), lencse, fejes saláta, cikória, céklalevél, reteklevél, spenót, laboda, podlubka (?),³¹⁵ komló-hegy, spárga, sóska (olasz sóska (?) is), torma (levél is), articsóka, borrhágó virág, szegfű virág levelecskéi, sárga szarkalábvirág,
 2. gyümölcsök: alma, vadalma, savanyú alma, birsalma, körte, meggy, szilva, ribizli, egres, dió, gesztenye, mandula, limonia, mazsola
 3. gabonafélék: rizskása, kása (jelző nélkül), árpakása, köleskása, zabkása, búzadara
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: borókabogyó, kapor, petrezselyemlevél, tárkony, menta, utifű, zsásza fű, zsálya, köménymag, majoránna, bors fű levél,³¹⁶ ánizs, mustármag³¹⁷ édes fűszerszám, fűszerszám, bors, sáfrány, szegfűszeg, fahéj, gyömbér, szerecsendió, szerecsendió-virág,
 2. ízesítők: só, méz, nádméz, ecet, vér, bor, hús kövérebb leve, kövér tehénhús leve, tehénhúslé, bárányhúslé, kappanlé, mustár, rózsavíz, egres víz,³¹⁸ édes bor, citromlé
- Zsiradékok: olívaolaj, vaj (írósvaj is), hús kövére, zsír
- Egyéb nyersanyagok: víz, kenyér (pirított is), kenyérbél (pirított is), mézes pogácsa, ostya, lisztláng, liszt (búza, rozs, árpa, zab), tej (friss is), tejföl, édes tejföl³¹⁹ (tejszín), sajt, túró, tojás (sárga és fehérje), lúg, sör, bor³²⁰

³¹⁴ „mikor sül, szalonna zöldivel csöpögessed.” (Mimodon kell malacot tölteni) OSzK Oct. Hung. 636. A szó jelentése ismeretlen számunkra.

³¹⁵ Podlutka = paréj; karalábé vagy karfiollevél. TELBISZNÉ, 1941. 107.

³¹⁶ „Torma vagy bors fű levelet, spincot” (Zöld sását csinálni). OSzK Oct. Hung. 636.

³¹⁷ A mustár készítésénél használja (Mustár csinálása). OSzK Oct. Hung. 636.

³¹⁸ Emésztő zsufa. OSzK Oct. Hung. 636.

³¹⁹ Az édes tejnek a főle az édes tejföl, tehát a tejszín, amivel már a 16. század végi „Szakács Tudomány”-ban is találkozhatunk: „sűrű és édes tejfelt is annyét”. (RADVÁNSZKY, 1893. 270-271.) Amikor a tejet állni hagyták és az savanyodásnak indult, akkor a föl már tejfölnek tekinthető, és ezt vagy felhasználták az ételkészítéshez, vagy vaját állítottak elő belőle: „Miután a tejet kifejték a fejősjátárba, edénybe öntik, hogy kissé leülepedjék és a

Apor Zsuzsanna „liktáriumos” könyve (1727)³²¹

A Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum könyvtárában található meg Apor Zsuzsanna könyvecskéjét. P. Haller Jánosné született Apor Zsuzsanna műve – elsőként a megmaradt receptgyűjtemények közül – kizárólag csak a különböző édességekkel foglalkozik. A könyv eredetéről nem sok mindent lehet tudni. A múzeum tulajdonában lévő példány egy fotómásolat, melyet egy magángyűjtő engedélyével fényképezett le a könyvtár.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* P. Haller Jánosné született Apor Zsuzsanna (a kézírás alapján valószínűleg más is írt a könyvbe)
- *Cím:* „*J. M. J. N. Liktariumoknak, Confectumoknak, és sütedeknek, ugy nemű nemű étkeknék készítéséről, és külömb külömb féle virágok csinálásának módgyáról való jedczések.*”³²²
- *Kelkezés helye:* ismeretlen
- *Kelzés ideje:* 1727
- *Kelzés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen
- *A könyv jellege:* befőző könyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
Nincsenek fejezetek
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 73 + 17, összesen 90 recept

A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint: -

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy a receptek többsége számozott és címmel is rendelkezik, azonban a mű vége felé található csak címmel vagy számmal, illetve szám és cím nélküli ételleírásokat is. Az íráskép alapján valószínűleg a szerző a könyvben hatvanegy receptet jegyzett le, mert a 62. recepttől kezdődően a betűk alakja lényegesen különbözik a korábbiaktól.³²³

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A mű, ahogyan a címe jelzi, a különböző befőzött édességekkel foglalkozik és nem nagyon tér ki az egyéb, desszertként kínálható finomságokra. Szinte egyedüli kivételt képeznek a szultzok, tehát a gyümölcskocsonyák, melyekkel itt találkozhatunk először a magyar nyelvű szakácskönyvekben. Ebből adódóan az alkalmazott technikák jellemzően a főzésre koncentráltak. Az ételek viszonylag egyszerűek és kevés fűszer hozzáadásával készültek.³²⁴ A felhasznált nyersanyagok között két újdonságot lehet felfedezni (a csokoládét és a sóskaborbolyát), melyekkel ebben a szakácskönyvekben jelentek meg először! A birsalmát és

tejszín a felszínére szálljon; az aludttejéről aztán kanállal leszedik a tejfölt s a köpülőbe teszik át. [...] ezzel mozgatják a tejfölt mindaddig, amíg vajnak való anyaggá áll össze. Az így átdolgozott tejfől kétfelé válik: vajra és íróra.” BÉL, 1984. 102.

³²⁰ Itt nem csak ízesítő, hanem nyersanyag is.

³²¹ MKVM 1987. 23.

³²² A könyv címének és ajánlásának folytatása: „*Mellyekét sok höllyekről tanolván, s könyvekből is edgyben szedett P. Haller Janosné Apor Susánna MDCCXXVII. Esztendőben iratván következőknek is tanulásra s hasznára.*”

³²³ Az újonnan beleíró személy(ek) kiléte ismeretlen számunkra.

³²⁴ A receptek csupán csak kisebb hányada tartalmaz többféle nyersanyagot, ízesítőt és fűszert.

a citromot viszont azért érdemes kiemelni, mert számos készítmény alapja ez a két gyümölcs volt.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húсок: -
 2. húsrészek: -
 3. félkész és késztermékek: -
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: -
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: articsóka, virágok (rózsa, viola, szegfű)³²⁵
 2. gyümölcsök: alma, birsalma, körte (muskotályos körte is), birskörte, barack (kajszi-barack is), cseresznye, meggy, szilva (éretlen is), eper, málna, egres (éretlen is), sóskagyümölcs,³²⁶ csipke, som, apró szőlő (vörös szőlő is), dinnye (éretlen és külön a héja is, de találunk „nyakas disznó dinnyét is”), dió (zöld dió is), mandula (velencei mandula is), citrom, „czitroli” (?),³²⁷ narancs (zöld narancs és narancsvirág is)
 3. gabonafélék: -
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: ánizs, koriander, szegfűszeg, fahéj, gyömbér, szerecsendió, szerecsendió-virág
 2. ízesítők: só, méz, nádméz, nádvíz (?),³²⁸ citromhéj, citromlé, narancshéj, bor, borecet, rózsavíz
- Zsiradékok: olívaolaj, mandulaolaj, vaj
- Egyéb nyersanyagok: víz, tojás (fehérje és sárgája is), liszt, zsemleliszt, fekete szőlő héj,³²⁹ „veres sandal, rubrum santal,”³³⁰ csokoládé, tragant, „Arabiai gumi”,³³¹ „Torna solis”,³³² keményítő, arekelmes,³³³ vizahólyag, timsó,³³⁴ „egy üveg tangirért” (?)³³⁵

³²⁵ 22. Kandírozni virág[...] az maga színében; 16. Kandírozni mindenféle gyümölcsöt, virágot fűszerszámmal. MKVM 1987. 23.

³²⁶ A sóskagyümölcs jelentését az etimológiai szótárban a sóska címszó alatt nem találhatjuk meg, de a következőt olvashatjuk: „Az eredeti jelentés az 1. lehetett, a 2. és 3. jelentés ebből fejlődhetett a borbolyatermésnek, illetőleg a szőlőhajtás ízének a sóskáéhoz való hasonlósága alapján.” (BENKŐ 1976. 577.) A borbolya más néven berberis. Hazánkban közönséges a B. vulgaris L., azaz sóskaborbolya. A növényről a következőket tudjuk: „Vesszős ágain egyszerű és hármás töviseket visel. Levelei egyszerűek, pillásan fűrészesek. Fürtje csüngő. Piros, hosszukás bogyója ehető.” RÉVAI 1911. 131, 540.

³²⁷ 15. Bérlet mézes pogácsát (?) MKVM 1987. 23.

³²⁸ 27. Cukert készíteni mellyel mindenfélét beborítani. MKVM 1987. 23.

³²⁹ A szerző színezésre használja a szőlő héját (9. Birsalmából szép világos fényes liktárium) MKVM 1987. 23.

³³⁰ A szavak jelentése ismeretlen számunkra. (12. Birsalmasajtot készíteni) MKVM 1987. 23.

³³¹ 24. Kandírozni virágot MKVM 1987. 23. Az „Arabiai gumi” valószínűleg megegyezik a gumiarabikummal, más néven az arabmégzával. A gumiarabikum Észak-Afrikában honos „Acacia senegal verek” kiszivárgó nedve, amely arabint, cukrot és cseranyagot tartalmaz. RÁPÓTI – ROMVÁRY 1983. 313.

³³² 55. Pasztát csinálni vagy 56. Pergelt mandulát készíteni. (MKVM 1987. 23.) Az anyagot színezésre használja és valószínűleg a ternizolról van szó.

³³³ A szerző festésre használja az anyagot (60. Szultcot készíteni). MKVM 1987. 23.

³³⁴ A timsó mellett még két nyersanyag szerepel, de ezek olvashatatlanok (62. Zultcot készíteni). MKVM 1987. 23.

³³⁵ A 82. és 83. receptben találkozhatunk ezzel a mondattal. (MKVM 1987. 23.) A szó jelentése ismeretlen számunkra.

„Szakáts Könyv” (1743)³³⁶

Az 1743-ban papírra vetett szakácskönyv szerencsére az utóbbi időkben már nem lehet ismeretlen a kutatók körében. A könyvet ugyan Gundel Károly nem ismeri, de Schram Ferenc 1961-ben megjelent tanulmánya már utal a létezésre „*Szakáts Könyv 1743. A könyv túlnyomórészt édességeket tartalmaz, néhány levest, valamint mártást, összesen 78 receptet közöl*”³³⁷ A könyv meglétét Kovács Sándor Iván szintén jelzi,³³⁸ majd 1986-ban Szántó Andrásnak köszönhetően egy rövid elemzésen kívül, már recepteket is olvashatunk a szakácskönyvből.³³⁹

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* talán M és Ts.
- *Cím:* „*Szakáts Könyv*”
- *Kelkezés helye:* ismeretlen
- *Kelkezés ideje:* 1743. július 31.
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
Két nagyobb fejezetet különíthetünk el a szakácskönyvön belül
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 127 recept

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*³⁴⁰

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy egy kivétellel mindegyiknek van címe, de számmal egyik sem rendelkezik, valamint a két fejezetnek köszönhetően világosan elkülönülnek egymástól a leírások.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A könyv legnagyobb jelentőséggel bíró újítása, hogy megjelenik benne a fagyalt („*111. Eper Víz, vagy ama jeges hó forma*” és a „*112. Ez a jeges eszköz Pisztárból Czirperből*”³⁴¹), a rozsólis,³⁴² a czeltl és a lébczeltl, melyek jelenléte egyértelműen jelzi, hogy „*ténylegesen megérkeztünk a 18. századba*”. Mind a négy gasztronómiai finomságnál – jelenlegi kutatásaink szerint – ezek az első magyar nyelvű közlések.³⁴³ A főfogások készítésénél megfigyelhetjük, hogy általában rántással sűríti (vaját és lisztet használ hozzá) az ételeket, de már a habarásra is találunk példát!³⁴⁴ A konyhatechnológia módosulásában komoly változást még nem tapasztalhatunk, de a munkafolyamatok kezdenek egy kicsit finomodni. Például a

³³⁶ OSzK Oct. Hung. 1660.

³³⁷ SCHRAM, 1961. 267.

³³⁸ KOVÁCS S. I., 1981. 427.

³³⁹ A receptek számánál eltérést találunk a korábban Schram által közölt adattól. „*Megjegyzendő még, hogy tulajdonképpen inkább cukrász- vagy befőzési könyvről kell beszélnünk, mivel a 123 recept kétharmada tésztaféle és liktárium készítésével ismertet meg, és csak mintegy 40 recept foglalkozik hússal és húshoz való levekkel.*” SZÁNTÓ, 1986. 105-117.

³⁴⁰ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 3.

³⁴¹ OSzK Oct. Hung. 1660.

³⁴² A rozsólis recept elképzelhető, hogy később került bele a szakácskönyvbe. FÜREDER, 2008/c. 210.

³⁴³ A rozsólisra Apor Zsuzsanna szakácskönyvében található utalást, de nincs recept, és valószínűleg később írták bele (más az íráskép, mint a könyv elején). „*az után rosolis destilláló papirosson által destillálván*” (64. Az szőlőnek levit becsinálni). MKVM 1987. 23.

³⁴⁴ A Kalekutiai Leves készítésénél a következőt találjuk: „*és a tejjel köze tegy egy kevés liszt langot, keverd öszve jól, és a mikor a tej for, a tejjelt azzal töltsd beléje*”. OSzK Oct. Hung. 1660.

tyúkfi-val készülő Frikeszin-nál már nem nyárson süti, majd főzi a húst, hanem a pörzsanyagok miatt először lisztben megforgatja, majd zsiradékban elősüti és csak ezt követően főzi, párolja.³⁴⁵

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsok:
 - háziállatok: borjú, nyúl, tyúk, jérce, kappan
 - vadak: fogoly
 2. húsrészek: borjútüdő, berbécscímer, nyelv (?), gyomor (?), máj (?), őzcímer,
 3. félkész és késztermékek:-
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: csuka, harcsa, ponty, menyhal, rák; rák -héj, -farok, -hús
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: petrezselyemgyökér, vöröshagyma, fokhagyma, borsó, spenót, torma, virágok (viola, rozmaring, rózsa)
 2. gyümölcsök: alma, savanyú alma, birsalma, körte, cseresznye, meggy, szilva (zöld is), tengeri barack (sárgabarack), eper, ribizli, zöld egres, szőlő (vörös is), csipke,³⁴⁶ sóska, dió (zöld is), mandula (édes és velencei is), mogyoró, pisztácia, citrom (becsinált citrom és citromvirág is), limonia, narancs (narancsvirág is), pommagránát mag (gránátalma), mazsola, czirper (?)³⁴⁷
 3. gabonafélék:-
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: majoránna, petrezselyemlevél, rozmaring (friss és száraz), köménymag, koriander, örménygyökér,³⁴⁸ fűszerszám, bors, fahéj, gyömbér (becsinált és velencei is), kardamom,³⁴⁹ sáfrány, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió-virág, kordán (?),³⁵⁰ kubebent (?)³⁵¹
 2. ízesítők: só, méz, kanári cukor (nádméz), bor (édes bor is), borsólé, tehénhúslé, kappan lé, tyúk lé, ecet (borecet és rózsacet is), citromlé, citromhéj, narancshéj, száraz citrom- vagy narancshéj, lemoni lé és héj, szőlő és cseresznye liktárium, rozsólis,³⁵² rózsavíz, birsalma lé, meggy lé, vadalma lé, málna lé
- Zsiradékok: olívaolaj,³⁵³ vaj (írósvaj és sótlan írósvaj is), szalonnazsír, hájzsír, sültnek a zsírja

³⁴⁵ „szép fejr lisztbe mártani, szalonna, vagy haj sirban meg kel rántani a míg piros lészen, tehén hús lében meg kel főzni” (Frikeszin). OSzK Oct. Hung. 1660.

³⁴⁶ A csipkét rózsa-gyümölcsnek is nevezi: „A rózsagyümölcsöt egészen becsinálni”. OSzK Oct. Hung. 1660.

³⁴⁷ A szó jelentése ismeretlen számunkra. „Ez a jeges eszköz pisztáciából czirperből.” OSzK Oct. Hung. 1660.

³⁴⁸ Az örménygyökér vagy örvénygyökér a fészkesvirágzatúak családjába tartozó évelő növény. A gyökere karószerű, 3-4 ujjnyi vastag, 20-25 cm hosszú, belül fehéres, kívül barnássárga, frissen enyhe, szárítva erősebb, jellemző szagú, fanyar, kesernyés ízű. RÁPÓTI – ROMVÁRY 1983. 231.

³⁴⁹ Fejéren készített citromlé. (OSzK Oct. Hung. 1660.) A kardamom Indiában él, 3 méter magasra is megnövő növény, és mint emésztést elősegítő szer és likőripari ízjavító kerül forgalomba. RÁPÓTI – ROMVÁRY, 1983. 316.

³⁵⁰ A szó jelentése ismeretlen számunkra „Citrom levét készíteni fogoly madárhoz”. OSzK Oct. Hung. 1660.

³⁵¹ A szó jelentése ismeretlen számunkra „Jó pereccskék vagy apró kalácsokkák”. OSzK Oct. Hung. 1660.

³⁵² „Végy egy kevés hus levét, és kevés bort vagy rosolis formát.” (Citrom lé a sült höz). OSzK Oct. Hung. 1660.

³⁵³ Csak egy receptben található meg (Hogy kell készíteni a tengeri szőlőből való levét, és a sóska gyümölcséből, mely hogy esztendeig is megálljon, és mindent véle festhessen). OSzK Oct. Hung. 1660.

- Egyéb nyersanyagok: víz, jég, hó, cipó, zsemlekása, reszelt zsemle, cipóbél, ostya, liszt (lisztláng, sütőliszt, és zsemleliszt is), tragant (festett is), keményítő, élesztő, csokoládé, tej (friss is), tejföl, tojás (sárgája és fehérje is), édes must, égettbor, viasz, búzavirág kék leve és fekete szőlő héja (festésre használják), lúg, párlúg, sárga és fehér tzetvert (?),³⁵⁴ meggy, meggyfa levele

Nevezetes német szakácskönyvből magyarra fordított étkeknek nevei (1753)³⁵⁵

Az 1753-ból származó kéziratos szakácskönyv ismertsége szintén a 20. század második felében kezdődött. A könyvről Gundel Károlynak – hasonlóan sok egyéb szakácskönyvhöz – még nem volt tudomása, és Schram Ferenc sem fogta kezébe, igaz hozzáteszi „*Még egy kéziratot ismerünk: [...] ez azonban restaurálás alatt lévén, nem fordult meg kezünkön.*”³⁵⁶ A művet végül az 1743-as szakácskönyvhöz hasonlóan³⁵⁷ Szántó András ismerteti bővebben.³⁵⁸

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen
- *Cím:* „*Nevezetes Nemet Szakacs Könyvből Magyarra Fordítottot Etkeknek Nemei. 1753*”
- *Kelkezés helye:* ismeretlen
- *Kelkezés ideje:* 1753
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen
- *A könyv jellege:* böjt idején használt szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
2 + 1 fejezetet találunk a könyvben
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 47 recept

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*³⁵⁹

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy három egységre különül el (az elsőnek nincs neve). A receptek az első kettőben folyamatos számozással követik egymást, míg az utolsóban újra kezdődik az ételek numerikus megjelölése. A könyv címében ugyan nem találunk utalást a szakácskönyv jellegére, de a felosztás illetve a receptek alapján kijelenthetjük, hogy egy igazi böjt idején használt szakácskönyvet ismerhetünk meg a műben: levesek,³⁶⁰ tésztásételek és halas fogások. (Az előbbi kijelentésünket az alkalmazott nyersanyagok is alátámasztják.) A könyvben a szerző – az előző század végéhez képest –

³⁵⁴ A szó jelentése ismeretlen számunkra. „*Rozsolist így kell kiverni*”. OSzK Oct. Hung. 1660.

³⁵⁵ OSzK Quart. Hung. 3024.

³⁵⁶ SCHRAM, 1961. 268. (Évekkel később Schram megvizsgálta a könyvet, de nem elemezte úgy, mint Szántó. SCHRAM, 1979.)

³⁵⁷ Kovács Sándor Iván is tud a létezésről. KOVÁCS S. I., 1981. 427.

³⁵⁸ SZÁNTÓ, 1986. 100-104.

³⁵⁹ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 4.

³⁶⁰ A leveseknél gyakran találja az ételt pirított zsemle vagy kenyérszeletekre, de előfordul, hogy tésztából készíti a levesbetétet. „*kenyér helyet végy egy kevés lisztet, vaját és posár husból csinály tésztát, s mind egy garaj csak annyira metéld ki derellye mecző vassal, ránsd meg vajban, ted tálba, és ez szolgált kenyér helyet, az halat ki hagy hatod ha akarod ezen tésztából*” (Nró 11 mó Igen jó Leves). OSzK Quart. Hung. 3024.

viszonylag gyakran ad meg mértékegységeket a különböző nyersanyagokhoz, ezzel is megkönnyítve ételeinek minél tökéletesebb elkészítését.³⁶¹

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

Az ételkészítés során a sűrítési, dúsítási eljárások roppant széles választékát alkalmazza a szerző. A korábban általánosnak mondható kenyér³⁶² vagy a már szintén ismert és egyre gyakoribb rántás³⁶³ mellett fel feltűnik a habarás, és ezek különböző változatai.³⁶⁴ A szakácskönyv írója minden valószínűség szerint gyakorlott mesterember lehetett, mivel teljesen tisztában van azzal, hogy az egyes műveleteket követően, hogyan „*reagál*” az adott étel.³⁶⁵ A könyv érdekességének tekinthetjük, hogy a bors egyáltalán nem szerepel a fűszerek sorában, holott számos étel fűszerezéséhez használhatnák.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: -
 - vadak: -
 2. húsrészek: -
 3. félkész és késztermékek: -
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: csuka, ponty, pisztráng, harcsa, szardella, tőkehal, viza, rák; csukamáj, pontynyelv, a halnak az oldala, rákfarok
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: karfiol, petrezselyemgyökér, zeller, vöröshagyma (zöld vöröshagyma is), fokhagyma, zöldborsó (zöldborsó hüvelyestől), spenót, sóska, spárga, üveggomba
 2. gyümölcsök: alma, apró szőlő, mandula, pisztácia, mazsola
 3. gabonafélék: rizs
- Fűszerek³⁶⁶ és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: petrezselyemlevél, hagymaszár, tárkony, rozmaring, turbolya, babérlevél,³⁶⁷ kaporna,³⁶⁸ szerecsendió-virág, fahéj, szegfűszeg
 2. ízesítők: só, nádméz, cukor,³⁶⁹ bor, sör, ecet, vér, borsólé, citromhéj, citronád³⁷⁰

³⁶¹ A nyersanyagok némelyikét darabszámra adja meg, de használ már különböző mértékegységeket (ejtel, font, lat), és a konyhában megtalálható eszközöket is (kanál, szakácskanál).

³⁶² „*és pirított kenyérnek az hajjával verdd által*” (Nró 8-vó: Borsó Leves). OSzK Quart. Hung. 3024.

³⁶³ „*vég egy labosba rák vaját, tégy egy kis lisztet hozzája,*” (Nró 7-mó Rák Leves). OSzK Quart. Hung. 3024.

³⁶⁴ A receptek közt találhatunk példát a rántás hagymával történő kiegészítésére: „*az alatt köz kenyérből készíts piros rántást, veres hagymával*” (Nró 8-vó Posárt maga vériben.), de az ismeretlen receptíró szívesen alkalmazza a habarás „*felerősített*” változatát is: „*vizzel egyben tévén a lisztet erezd fel, ahoz tégy egy rész egész tojást, és két annyinak a sargáját, és jó téj felt egyben jól kevervén*” (Nró 5 tó Turbulja Leves). OSzK Quart. Hung. 3024.

³⁶⁵ A rákleves készítésénél hasonlóan a turbolya leveshez sűríti, dúsítja a fogást, de miután beleönti az adott keveréket, arra figyelmezteti az olvasót, hogy „*de többször meg ne ford*” (Nró 12: Rák Leves). (OSzK Quart. Hung. 3024.) Tehát a leendő ételkészítőt óvja, hogy ha a tojásokkal kiegészített habarást az ételhez keveri, és tovább forralja azt, akkor a tojások kicsapódnak és kisebb darabkákban fognak úszkálni. Ezen technológia alkalmazása napjainkban már teljesen természetesnek mondható, igaz mielőtt egy ilyen keveréket adunk egy ételhez, figyelünk a hő kiegyenlítődesre is.

³⁶⁶ A fűszerek általában csak fűszerszámként vannak feltüntetve.

³⁶⁷ „*Készíts egy labosba ecetet, és vizet, sőt veres hagymát lorbert levét rosmarintot, ha teczik, czitrom hajjat is tehez belé,*” (Nró 1. Hogy Kell a Pisztrangot főzni.) vagy „*vágj apron norbert levelet, rosmarintot, czitrom hajjat, kevés foghagymát, kapornát,*” (Nró 10-mó Posárt rántva, Levét rá Csinálva). (OSzK Quart. Hung. 3024.) A lorbertlevél vagy norbertlevél véleményünk szerint megegyezik a babérlevél német elnevezésével, ami nem más, mint a das Lorbeerblatt. HALÁSZ, II. 1952. 120.

³⁶⁸ A kaporna feltételezhetjük, hogy megegyezik a capornokkal, ami nem más, mint a kapri.

³⁶⁹ „*egy fertály czukart*” (Nró 20: Velő Vánly). OSzK Quart. Hung. 3024. Valószínűleg nádcukorról van szó.

- Zsiradékok: vaj (sima vaj, írósvaj és rákvaj³⁷¹)
- Egyéb nyersanyagok: víz, kenyér (kenyérbél, reszelt feketekenyér), zsemle (zsemlemorzsa és zsemlekása³⁷² is), piskótamorzsa, liszt (munt³⁷³ liszt is), élesztő, tej (friss tej is), tejföl, édes tejföl (tejszín), tojás (sárgája és fehérje is), bor, sör,³⁷⁴ liktárium, jég³⁷⁵

„Ételek Nemeiről” (1753-1758)³⁷⁶

Az „Ételek Nemeiről” című szakácskönyv meglétéről Gundel Károly tájékoztat minket. A könyv korábban a gasztronómus tulajdonát képezte, azonban napjainkra sajnos nyoma veszett.³⁷⁷ Így csupán annyit tudhatunk a műről, amit a szakember leírt.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen, de valószínűleg több ember írt a könyvbe recepteket
- *Cím:* „Ételek Nemeiről”³⁷⁸
- *Kelkezés helye:* Sárospatak
- *Kelkezés ideje:* 1753-1758 az utolsó bejegyzés 1819
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen, de a Gundel által közölt receptek³⁷⁹ egy része biztosan az M. Ts. által írt „Szakács Könyv”-ből származik (1743. július 31.)
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
 - A meghatározás bizonytalan, de valószínűleg nincsenek fejezetek
 - *A szakácskönyvben található receptek száma:* 244 – 17, összesen 227 recept³⁸⁰

*A szakácskönyv felosztása Gundel Károly szerint.*³⁸¹

³⁷⁰ „ahoz téven 6. lót nád mézet, egy lót fa hajjat 2 lót czitranadit tedd bé ezt a meg kent vándli formába félig;” (Nró 19. Piskóta Mándli) vagy „czitrom hajjat, czitronadat,” (Nró 21. Riskása Vánly). A citronád nem más, mint a zöld cukrozott citromhéj. (DRAVECZKY, 2001. 19.) A receptekben ezt a fajta ízesítőt, úgymond „név nélkül” is megtalálhatjuk: „egy fertály aprón vagdalt be csinált czitrom haját,” (Nró 20: Velő Vánly). OSzK Quart. Hung. 3024.

³⁷¹ A rákvaj készítésénél – általában – a már korábban megfőtt rákok héját vajban átpárolja, leszűri és ezt követően használja. Az így kapott vaj a héjtól pirosas színű, és ízében megjelenik a rákokra jellemző ízvilág.

³⁷² „Végy egy lábosba tejet, forraldd fel, keverij osztán semlye kását közibe” (Nró 28. Semlye Kása Galuska). (OSzK Quart. Hung. 3024.) A zsemlekása valószínűleg itt is a morzsolt zsemlebelet jelentheti.

³⁷³ Munt liszt = a szokásosnál durvábbra őrölt nullás liszt. LŐRINCZY, 1992. 1327.

³⁷⁴ A receptekben a bor és a sör nyersanyagként és ízesítőként is egyaránt megtalálható.

³⁷⁵ „ha meg van mosva hideg vízbe nyárba, lehet jeget tenni a vízbe,” (Nró 1. Hogy Kell a Pisztrangot főzni). OSzK Quart. Hung. 3024.

³⁷⁶ GUNDEL, 1943. 325-339.

³⁷⁷ A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum dolgozóinak elmondása alapján a Gundel könyvtárát Gundel Károly halálát követően a rokonok „széthordták”. A könyv holléte jelenleg ismeretlen, mely állítást Horvát Dezső napjaink legnagyobb szakácskönyvgyűjtője is alátámasztott 2007. szeptember 27-én a Budapesti Gazdasági Főiskolán – a Gundel Károly előadóterem avatása alkalmából – rendezett szakmai konferencián tartott előadásában.

³⁷⁸ A könyv címének folytatása: „vagy Hellyessen lehető Késziteséikrol, és más egyéb a féle Szükséges Házi dólgookról írott Könyv” GUNDEL, 1943. 325.

³⁷⁹ GUNDEL, 1943. 327-339.

³⁸⁰ A receptek pontos számát meghatározni nem lehet, mert Gundel Károly közlése időnként ellentmondásos (például: 10 szeszes italt említ, de csak 9-nek adja meg a címét). GUNDEL, 1943. 326, 338.

³⁸¹ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 5.

A szakácskönyv szerkezeti felépítésének, a receptek tartalmi elemzésének és a felhasznált nyersanyagoknak vizsgálatát, mivel nem láttuk a könyvet, nem tudjuk elvégezni.

Balassa Ágnes szakácskönyve (1769)³⁸²

A könyv elemzését és bemutatását egy külön fejezetben adjuk közre.

Nánási István szakácskönyve (1771)³⁸³

Nánási István szakácskönyve – Apor Zsuzsanna munkájához hasonlóan – a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum könyvtárában található (napjainkban csak ez a két magyar nyelvű kéziratos szakácskönyv van a múzeum tulajdonában a századból). A mű érdekessége, hogy a magyarnyelvű szakácskönyvek közül elsőként paprika (törökbors) felhasználásával is közöl recepteket és ismerteti a „*A földi alma művelésének*” mesterségét.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* Nánási István
- *Cím:* „*Szakácskönyv*”³⁸⁴
- *Kelkezés helye:* Bolya
- *Kelkezés ideje:* 1771. november 1.
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen, de a receptek egy része biztosan az M. Ts. által írt „*Szakáts Könyv*”-ből származik (1743. július 31.)
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
 - A könyv két nagyobb egységből áll, de a végén egyéb beírásokkal is találkozunk.
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 597 + 4, összesen 601 recept.³⁸⁵

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*³⁸⁶

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy egy igazi házi könyv. A zöldségültetéstől kezdve, az aszúborkészítésen át a gyertyamártásig számos hasznos tanáccsal látja el az olvasót az ételleírások mellett. A mű különlegessége, hogy a magyar szakácskönyvek közül elsőként a recepteket nem a korábban megszokott módon – nyersanyagokhoz (halak, özek stb.), konyhatechnológiához (sültek), vallási előírásokhoz (böjti eledelek), vagy csak ad hoc módon – közli, hanem ábécésorrendben!

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A sűrítési módoknál a liszttel, morzsával történő szórásat kiegészíti a rántás és a habarás is (időnként liszt-tejföl, időnként tojássárgája-tejföl). A sütési, főzési technológiáknál jelentős eltéréseket nem vélünk felfedezni a többi szakácskönyvhöz képest és a receptek – a

³⁸² OSzK Quart. Hung. 1373.

³⁸³ MKVM 1978. 9.

³⁸⁴ A könyv címének és ajánlásának folytatása: „*Szakátskönyv avagy minden féle meleg és hideg leves és sült étkeknek tálban főtteknek és tésttaneműeknek pastétomoknak draga ízű vizeknek és italoknak külömb külömbféle rosolisoknak, és festékeknek készítetéseknek modja és mestersége. Nyomatott Bolyában Ezer Hét Száz Hetven Égyyedik Esztendőben. Szent András Havának Első Napján.*”

³⁸⁵ A konkrét ételleírások száma ennél kevesebb.

³⁸⁶ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 6.

korszaknak megfelelően – csak időnként tartalmaznak mértékegységeket. A paprika mellett a könyv közli az első madártej leírást, a vanília és a paradicsommag³⁸⁷ itt jelenik meg először a fűszerek a kávé az egyéb nyersanyagok sorában, de még számos fagylalt valamint rozsólis recept megemlítésére is sor került. Ellenben az archaikusnak számító híd („*tedd hídra á Ludat*”)³⁸⁸ vagy az ételaranyozás („*ha tetszik, meg-is aranyozhatod.*”)³⁸⁹ is feltűnik.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: marha, borjú, sertés, malac, bárány, jérce, csirke,³⁹⁰ kappan, pulyka, galamb, lúd, nyúl
 - vadak: vaddisznó, fogoly, szalonka
 2. húsrészek: marhahús, -velő, -bél, -gyomor (pacal), -gömbölyű pecsenye, -pecsenye, -oldal, -nyelv, -tőgy, -láb; borjúcomb, -bél, -fej (szem, fül, nyelv, egyéb hús, agy), -máj, -vese, -tüdő, -címer, -láb, -tőgy, -hártya, -tarpecsenye; bárány hártya, -tüdő, borbély oldal, bárány vagy borbély címer, -láb; disznófej, -bőr, -kövére, -fül, -orr; -gyomor, disznóbél, -here, -sódar, malacbőr; pulyka és kappan bél, csirkegyomor, -máj; lúdaprólék, kappan vagy pulykamáj; őzcímer, szarvas bélpecsenye, szarvas hát (nem biztos, hogy hús); ezeken kívül ismeretlen velő, bél, máj, nyelv, bélpecsenye
 3. félkész és késztermékek: szalonna (füstölt is), tepertő; sült, hideg borjú vagy egyéb sült, főtt-füstölt hús; füstölt hús, füstölt nyelv, füstölt-főtt sódar, sült vese
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: csuka, ponty, harcsa, sörege, compó, menyhal, lepényhal, tőkehal, schil hal, szardella, viza, szárított polip, rák, teknősbéka,³⁹¹ osztriga,³⁹² mischel nevű tengeri csiga,³⁹³ éti csiga; haltüdő, -máj, -bél; harcsatej, -bél; vizabél, -máj; csukafej, rák farkak, -láb, -héj, -fej; füstölt és sós hering, füstölt hal
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: törökbors (zöldpaprika), káposzta (fejes-, kel-, leveles kel-), karalábé, petrezselyemgyökér, paszternák, tör répa (?),³⁹⁴ murok (időnként veres répának írja), cékla, retek (fehér is), zeller, uborka, hagyma (vörös-, mogyoró-), fokhagyma (zöld is), fuszulyka (itt zöldbab), lencse, zöldborsó, endívia, spenót, spárga, torma, sóska, gomba (süveg, csiperke, Szt. György,

³⁸⁷ A szerző a paradicsommagot fűszerként használja a „*Mindenféle speciesből való rozsólisok csinálásának módja külön-külön.*” című receptben, (MKVM 1978. 9.) azonban véleményünk szerint nem biztos, hogy ezalatt ténylegesen a paradicsom magját érti. A paradicsommag lehet, hogy a paradicsomi mag, ami nem más, mint az édenmag, más néven malagétabors. A malagétabors használata a magyar nyelvű szakácskönyvekre nem jellemző a korszakban, de a nyugat-európai konyhakultúrára a 17–18. századig rendszeresen alkalmazta. (FLANDRIN, 1995. 276.) Napjainkban a marokkói konyha kedvelt fűszere az édenmag, melyben a bors, a gyömbér és a kardamom íze keverednek, de nem rokon egyikkel sem. A növény Nyugat-Afrika trópusi vidékein, valamint a Guineai-öbölben őshonos. <http://www.terebess.hu/tiszaorveny/fuszer/maroc.html> (a letöltés ideje: 2008. szeptember 22.)

³⁸⁸ „328. *Ludat készíteni.*” MKVM 1978. 9.

³⁸⁹ „127. *Csinálni, amellyel mindenféle formát kinyomnak.*” MKVM 1978. 9.

³⁹⁰ A jérce 20 hetesnél fiatalabb kb. 1 kg-os csirke, a csirke 3-4 hónapos és kb. 70-80 dkg-os. CSIZMADIA, 1993. 98, 219.

³⁹¹ „*vagy böjt nap vizát, tekenős-békát.*” (163. Elegyített savanyú éték). MKVM 1978. 9. Például Csáky Katáról tudjuk, hogy szerette a halat, de levelezéséből kiderül, hogy a teknősbékát sem vetette meg. PAPP, 2008/c. 403.

³⁹² „*hét válogatott asztrigát, maga tulajdon savanyú levivel egyetemben,*” (163. Elegyített savanyú éték). MKVM 1978. 9.

³⁹³ 316. Mischel leves. MKVM 1978. 9.

³⁹⁴ 302. Pergelt leves szaffé zuppon. MKVM 1978. 9.

- német, keserű, besózott), articsóka, bodzavirág és gyökér, virág (rozmaring-, levendula-, rózsa), olajmag
2. gyümölcsök: alma (savanyú, vad), birs (alma, körte), körte (muskotályos is), cseresznye (vad is), meggy, szilva (éretlen is), barack (sárga, duráncai és magvaváló), ribizli, egres (éretlen is), szőlő (apró, fehér, vörös), málna, eper, som, csipke,³⁹⁵ kökény (éretlen is), galagonya, tengeri sóska (?), sóskaborbolya, disznódinnye,³⁹⁶ csirper (?), gesztenye, pisztácia, dió (zöld is), mogyoró, mandula (édes, keserű, száraz), citrom (zöld, becsinált és a virágja is), gránátalma, limonia, narancs (édes, keserű, zöld, és a virágja is), mazsola, füge, aszú (szőlő, meggy és a magja is, szilva, kökény, vackor, körte)
 3. gabonafélék: rizs, piritott búza, búzaszem
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: csombor, petrezselyemlevél, koriander, majoránna (száraz is), borókabogyó, rozmaring (szárított is), tárkony, kapor (a magja is), köménymag, zellerlevél, hagymaszár, turbolya, zsálya, fodormenta, mályva, árvacsalan gyökér, mustár, ánizs (velencei, közönséges, és csillagánizs is), vanília, babérlevél, kurbellel³⁹⁷ (?), lanrus- vagy lauruslevél (?),³⁹⁸ kapornya, kapri, sárgasággyökér,³⁹⁹ kubibant (?),⁴⁰⁰ angelikagyökér, örménygyökér, paradicsommag, szerecsendió, szerecsendió-virág, szegfűszeg, fahéj, bors, gyömbér (van becsinált is), sáfrány (festésre is használja), kardamom
 2. ízesítők: só, méz, nádméz (konyha-, kanári-), bor (konyha-, fehér-, égett-), rozsólis forma,⁴⁰¹ must, ecet (bor, alma, rózsa is), húslé (tehén-, borjú-, tyúk-, rák-, szardella-), sóltan tehénhúslé, borsólé, rózsavíz, becsinált meggy lé, alma lé, vér, citrom (becsinált-, héj, lé), aszú citromhéj, lemóni (héj,⁴⁰² lé), citronáda (héj is), narancshéj, mag (birsalma-, sárgadinnye-, meggy-, barack-), mustár, liktárium (apró szőlő liktárium is), becsinált gyümölcs
 - Zsiradékok: olaj (olíva-, mandula-), vaj (rákvaj is), írósvaj (édes és sós), zsír (szalonna-, háj-, sültnek a zsírja, marha-), marhavesérről való zsír, háj, faggyú (borjúfaggyú is), tehénhús kövére, bárány kövére
 - Egyéb nyersanyagok: víz, csevice, kenyér (fekete is), zsemle (-bél, -morzsa, -kása), ostya, liszt (-láng, munt-, cipó-, zsemle-, rizs-, borsó-), keményítő, tragant, élesztő, kovász, tej (friss tej is), tejföl, édes tejszín,⁴⁰³ túró, sajt, tojás (fehérje, sárgája), festésre (alkermes, miniom(?), ternizol, kék bodzavirág lé, fekete szőlőhéj), bor, must, égettbor, seprő égettbor, borseprű, gabona égetett bor alja, borkő, csokoládé, kávé, vizahólyag, gumi⁴⁰⁴ (fehér is), citromlevél, szegfűtészta és terrifigolat (?),⁴⁰⁵ viasz,

³⁹⁵ A csipkét rózsa-gyümölcsnek is nevezi: „468. Rózsagyümölcsöt egészen becsinálni”. MKVM 1978. 9.

³⁹⁶ Disznódinnye = takarmány tök. PAPP, 2006/b. 61.

³⁹⁷ 114. Csirkét főzni így igen jó. MKVM 1978. 9.

³⁹⁸ 131. Csukából való hideg éték; 163. Elegyített savanyú éték. MKVM 1978. 9.

³⁹⁹ 372. Keserű mandula. MKVM 1978. 9.

⁴⁰⁰ 429. Pereckék vagy apró kalácsok. MKVM 1978. 9.

⁴⁰¹ 84. Citromlevet készíteni fogolymadárhoz. MKVM 1978. 9.

⁴⁰² „végy asztán lemoni haját, és citromot” (15. Birsalmavizes liktárium). MKVM 1978. 9.

⁴⁰³ Itt talákoztunk először a tejszín elnevezéssel a szakácskönyvekben. 436. Piskóta tálban főtt. MKVM 1978. 9.

⁴⁰⁴ 127. Csinálni, amellyel mindenféle formát kinyomnak. MKVM 1978. 9.

⁴⁰⁵ 215. Szegfűgomba. MKVM 1978. 9.

gyanta, cremor tartari,⁴⁰⁶ salétrom, timsó, párlóg, szarvas szarv (?),⁴⁰⁷ makk,⁴⁰⁸ zöld fenyőág,⁴⁰⁹ tölgyfaág, szőlő venyige, szőlő és meggy levelek

Wesselényi Kata szakácskönyve (1772)⁴¹⁰

Az Országos Széchényi Könyvtár kézirtárában található Wesselényi Kata⁴¹¹ szakácskönyve. A művet Schram Ferenc és Kovács Sándor Iván⁴¹² is ismeri, de a könyv érdemi bemutatásával napjainkig még nem találkoztunk.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* Lázár János⁴¹³ (a könyv fordítója), de más is írt a könyvbe
- *Cím:* „*Szakács Könyv*”⁴¹⁴
- *Kelkezés helye:* Szeben
- *Kelkezés ideje:* 1772. augusztus 16.
- *Megjelenés formája:* kézirtatos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen, de valószínűleg „*összeollózás*” eredménye a mű
- *A könyv jellege:* a könyv meghatározására leginkább a háztartási segédkönyv illik
- *A szakácskönyv felosztása:*
Nincsenek fejezetek
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 272 + 7, összesen 279 recept⁴¹⁵

A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint: -

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy receptek számozottak és címmel is rendelkeznek, azonban nincs logikai sorrend a leírásokban.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A recepteket megvizsgálva általában a szinte szó szerinti átvétellel találkozunk más könyvekből így a könyv érdemben, nem mutathatja gasztronómiánk fejlődését! A „13. *Kandírozni virágát a maga színébe*” (Wesselényi) leírás eredetijét Apor Zsuzsanna 1727-es művében találjuk „22. *Kandírozni virágot az maga színében*”.⁴¹⁶ Wesselényi Kata „51. *Madár tej*”-e pedig Nánási István (1771) „333. *Madár tej*”⁴¹⁷-ével egyezik meg. A szakácskönyv kuriózumának a „267. *Korpából égettort így lehet főzni*” című receptben megjelenő málé liszt tekinthető. Véleményünk szerint a recept, később került bele a könyvbe, de a kukorica a magyar nyelvű szakácskönyvekben itt tűnik fel először!

⁴⁰⁶ 516. Szultz. MKVM 1978. 9.

⁴⁰⁷ „*Végy fél font Szarvas Szarvat*” (239. Hideg éték vagy blamotze tejjel készítve kocsonyás étel, ezért kell a csontot főzni. és 372. Keserű mandula.) MKVM 1978. 9.

⁴⁰⁸ 24. Borított konfektet így kell csinálni. MKVM 1978. 9.

⁴⁰⁹ 527. Tehénhúst vadhús formára készíteni. MKVM 1978. 9.

⁴¹⁰ OSzK Quart. Hung. 3023.

⁴¹¹ Wesselényi Kata (1735-1788) Wesselényi Ferenc és gr. Rédis Zsuzsanna lánya, 1751-től Rhédei Zsigmondné. RETTEGI, 1970. 559.

⁴¹² SCHRAM, 1961. 268, KOVÁCS S. I., 1981. 427.

⁴¹³ Jakó Zsigmond szerint Lázár János (1703-1772) Marburgban tanult, Belső-Szolnok vm. főispánja, a Királyi Tábla elnöke, latin és magyar költő. Fia ifj. gr. Lázár János (1755-1800). RETTEGI, 1970. 529.

⁴¹⁴ A könyv úgymond hivatalos végén található bejegyzés: „*B. Wesselényi Katájé. Fordította Németből Méltóságos Groffné Asszonyom parantsolattýára Szebenbe 16 dik. Augisto Anno 1772. Groff Lázár János.*”

⁴¹⁵ A receptek közül néhányat nem számoztak meg és több leírást a „*háztartási tanács*” kategóriába sorolhatunk.

⁴¹⁶ MKVM 1987. 23.

⁴¹⁷ MKVM 1978. 9.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: sertés, bárány, madár, lúd
 - vadak: vad
 2. húsrészek: marhavese, -gyomor, -velő; borjútőgy; disznófej, -fül, -bőr, -sódar; juhbél, kappan- és pulykamáj; ezeken kívül ismeretlen máj, velő, agyvelő
 3. félkész és késztermékek: szalonna, tepertő, főtt füstölt hús
- Halak egyéb hidegvérű állatok: ponty, tok, kecsge, rák; csukafej, tok ikra és hólyag; vidraepe, rákfarak és láb
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: fejes káposzta, karfiol, uborka, vöröshagyma, fokhagyma, mogyoróhagyma, zöldborsó, spenót, sóska, torma, articsóka, virágok (rózsa, szegfű, viola, gyöngy, bazsarózsa), olívbogyó
 2. gyümölcsök: alma, körte (muskotályos is), birsalma, cseresznye, meggy (aszalt is), barack (kajszi, magvaváló, duráncai, tengeri), szilva (zöld szilva is), málna, eper, ribizli, egres (éretlen is), szőlő (apró, veres, muskotályos, szőlő egres⁴¹⁸), som, csipke, dió (zöld dió is), mandula, pisztácia, barackmag, bodza, citrom, narancs (portugál narancs⁴¹⁹ is)
 3. gabonafélék: rizs, búza, de van korpa is
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: ánizs, csillagánizs, zsálya, fodormenta, rozmarin, kapor, petrezselyemlevél, kömény, borókabogyó, szarvasnyelvfű,⁴²⁰ fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió-virág, sáfrány, gyömbér, bors
 2. ízesítők: só, méz, nádméz, ecet (van borecet is), bor, tehénhúslé, narancshéj, citromhéj (van szárított is), citromlé, citromkása (?), citromvirág, citromvirág víz, rózsavíz, meggyeszencia, meggyemag, birsalmamag
- Zsiradékok: olívaolaj, mandulaolaj (van édes mandulaolaj is), vaj, (írósvaj és édes vaj is), zsír, szalonna, olvasztott hár, bárány és borjúfaggyú
- Egyéb nyersanyagok: víz, kenyér (fekete, cipó), zsemle (zsemlemorzsa, zsemlekása), kalács, liszt (zsemle, munt, borsóliszt (?),⁴²¹ lisztláng, búza utóljából liszt, máléliszt (kukoricaliszt),⁴²² szaladliszt), tragant, keményítő, élesztő, kovász, sörháb,⁴²³ tej (friss, juh, bivaly), tejföl, édes tejföl (tejszín), sajt, tojás (fehérje és sárgája is), csokoládé, kávé, sör, égettbor, seprő égettbor, szilvapalinka, aquavita, fahéj spiritus, spiritus vitriol, viasz, vizahólyag, salétrom só, borkő, turnizol, kékítő arany, lúg, tölgfahamu,

⁴¹⁸ A szőlőt időnként szőlő egresnek nevezik a korabeli szerzők. „Az éretlen szőlő egrest szépen szedd meg” (26. A szőlőnek levét becsinálni). OSzK Quart. Hung. 3023.

⁴¹⁹ „Kell venni 40 Portugallusi Narancsnak a héját” (121. Portigallaus csinálásának módja). OSzK Quart. Hung. 3023.

⁴²⁰ Szarvasnyelvfű = szarvasnyelvfű, gímharaszt. RÁPÓTI – ROMVÁRY, 1983. 158.

⁴²¹ „a fejes részét öntözd forró vajjal, és hintsd meg borsó liszettel, a hatulso részét, pedig olajjal” (52. Hogy a hal egészen maradjon, mégis háromféle éték legyen). OSzK Quart. Hung. 3023. A borsó lisztet előszeretettel használták a különböző ételek elkészítése során, ezért nem elképzelhetetlen, hogy a megőrölt zöldségről van szó, de nem kizárt, hogy a borsó mértékegységet takar, tehát egy borsónyi lisztre gondolt a szerző.

⁴²² „fél véka málé lisztet és fél véka Buza utojbol valo lisztet és négy kupányi szalad lisztet tévén” (267. Korpából égettbor így lehet főzni). OSzK Quart. Hung. 3023.

⁴²³ A sörhábót nem feltétlenül alkalmazza. „Ser habja, vagyis inkább Élesztő” (264. A hollandiai bisost materiálék proportiója ez). OSzK Quart. Hung. 3023.

tölgyfaág, meggyfaág, szőlővenyige, -levél, -gyökér, -mag; birsalmafalevél, szőlőhéj, kék búzavirág leve,⁴²⁴ alkermes

Babós Gábor szakácskönyve (1777)⁴²⁵

Babós Gábor 1777-es kéziratos szakácskönyvéről már Schram Ferenc is sejtette, hogy a szerző valakiről másolta művét, igaz az eredetét még nem tudta.⁴²⁶ Kutatásaink során azonban megbizonyosodtunk arról, hogy Babós könyve – néhány apró kivételtől eltekintve⁴²⁷ – teljesen megegyezik Nánási István 1771-es munkájával!⁴²⁸

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* Babós Gábor
- *Cím:* „*Szakácskönyv*”⁴²⁹
- *Kelkezés helye:* Szászvessződ
- *Kelkezés ideje:* 1777, Szent Iván havának 17. napján
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* Nánási István 1771-ben megjelent szakácskönyve
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
A könyv két nagyobb egységből áll, de a végén egyéb beírásokkal is találkozunk.
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 597 + 2, összesen 599 recept.⁴³⁰

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*⁴³¹

A lejegyzett receptek szerkezeti, tartalmi elemzését, elkészítésüknek technikáját és az ételekhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők, fűszerek bemutatását nem kívánjuk elvégezni, mert ezt Nánási István könyvénel megtettük.

A. J. szakácskönyve (1779)⁴³²

Az A. J. által 1779-ben írt szakácskönyv címét, keltezési helyét sajnos nem ismerjük, és napjainkig a kutatók figyelmét sem keltette fel a mű.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

⁴²⁴ „*azon festet levét a nádmezek köze tölted ama kék buza virágnak a levivel szebben lehet ezeket is festeni*” (170. Világos sárga birsalma liktáriumnak csinálásának módja) OSzK Quart. Hung. 3023.

⁴²⁵ OSzK Fol. Hung. 1361.

⁴²⁶ SCHRAM, 1961. 268.

⁴²⁷ Könyvének elején találhatunk három orvosi receptet, mely Nánásinál nem tűnik fel.

⁴²⁸ Babós Nánási tévedéseit is egy az egyben átvette.

⁴²⁹ A könyv címének és ajánlásának folytatása: „*Szakácskönyv avagy minden féle meleg és hideg leves és sült étekeknek tálban főtteknek és tésttaneműeknek pastétomoknak draga izű vizeknek és italoknak külömb külömbféle rosolisoknak, és festékeknek készítéseseknek modja és mestersége. Irrattott Szász Vessződön. Ezer Hét Száz hetven hetedik Esztendőben.*”

⁴³⁰ A konkrét ételleírások száma ennél kevesebb.

⁴³¹ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 7.

⁴³² OSzK Quart. Hung. 4175.

- *Szerző:* ismeretlen a monogramja A. J., de az eltérő íráskép alapján több ember írt a könyvbe
- *Cím:* ismeretlen
- *Kelkezés helye:* ismeretlen
- *Kelkezés ideje:* 1779
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen⁴³³
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv, de inkább desszertkönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
Négy fejezetet⁴³⁴ különíthetünk el a könyvben
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 148 + 36, összesen 184⁴³⁵

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*⁴³⁶

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy két nagyobb gasztronómiai egységből áll. Az első részt A. J. írta 1779-ben. Elsőnek konfektum recepteket olvashatunk, majd néhány húsos fogás, tartósított készítmény következik. A szerző ezt követően festékkészítési leírásokat közöl. A második egységet – a szerző(k) ismeretlenek – különböző vegyes beírások (háztartási tanácsok, orvosi receptek) előzik meg, majd édesség és húsos receptek olvashatunk. A mű végén a „*Mutató Tábla*” az ábécébetűinek megfelelően rendezi a recepteket a pontos oldalszámmal együtt.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

Lényeges előrelépést nem fedezhetünk fel a konyhatechnológiában vagy a nyersanyagok alkalmazásában, de néhány apróbb „*finomságon*” megakadhat a szemünk. Ezek közé sorolhatjuk például, hogy a szerző előszeretettel ad ötleteket az ételek tökéletesebb elkészítéséhez, vagy az élesztős tésztáknál a lisztet megmelegíti (ha nem akkor is megjegyzi, hogy ne legyen hideg).

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: marha, bárány, sertés, malac, tyúk, lúd
 - vadak: -
 2. húsrészek: marhabél; tehénvelő, bélszín pecsenye; borjútőgy -comb, -láb; disznósódar; ezeken kívül ismeretlen bél, nyelv, máj, velő, agyvelő, tüdő, torok pecsenye (?)⁴³⁷
 3. félkész és késztermékek: szalonna, füstölt hús, füstölt nyelv
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: hal, ponty, szardella, rák; csukafej; rákhéj és farok
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: fejes káposzta, kelkáposzta, karfiol, petrezselyemgyökér, cékla, uborka, vöröshagyma, borsó, spenót, torma, articsóka, virágok (rózsa, viola, hársfa, szegfű)

⁴³³ A könyv eredete ismeretlen, de például a Madártej recept majdnem szó szerint egyezik a Nánási szakácskönyvben találhatóival.

⁴³⁴ Nem mindegyik fejezetnél találunk címet. OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴³⁵ A konkrét ételleírások száma minimálisan eltér, mert néhány recept besorolása nem teljesen egyértelmű.

⁴³⁶ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 8.

⁴³⁷ Tott tüdős OSzK Quart. Hung. 4175.

2. gyümölcsök: alma, vadalma, birsalma, körte (muskotályos körte is), birskörte,⁴³⁸ vad cseresznye, meggy, barack (kajsziarack is), szilva (zöld is), egres (éretlen is), eper, málna, som, sóska,⁴³⁹ csipke, szőlő (apró is), veres szőlő (talán itt ribizli), dinnyehéj, disznó dinnye,⁴⁴⁰ dió (zöld is), mandula (édes és keserű mandula is), pisztácia, citrom (a virágja is), narancs (a virágja is), zöld narancs, mazsola
 3. gabonafélék: rizskása, búza
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: borókabogyó, tárkony, kapor, csombor, rozmaring, köménymag, ánizs, petrezselyemlevél, zsálya, violagyökér, koriander, fűszerszám (gyömbéren, sáfrányon, borson kívül),⁴⁴¹ bors, gyömbér, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió-virág, sáfrány (festésre használja), cubéba (?),⁴⁴² pézsma,⁴⁴³ vanília
 2. ízesítők: só, méz, sonkolyos méz,⁴⁴⁴ nádméz, citromhéj (zöld is), becsinált citrom vagy héj, becsinált leμόni és citromadé, citromlé, narancshéj, becsinált narancsvirág, narancsvirág (friss), rózsavíz, alma lé, birsalma lé, bor, tehénhúslé, ecet (borecet is), kaperli,⁴⁴⁵ komló
 - Zsiradékok: olaj (olívaolaj és mandulaolaj is), vaj, írósvaj (sós és sótlan), borjú faggyú, tehénhús kövér, bárány kövér, fodor háj, szalonna (szalonna zsír), zsír
 - Egyéb nyersanyagok: víz, közkenyér, zsemle, pirított zsemle, zsemlekása, reszelt cipóbél, ostya, liszt (búza, zsemle, rozs), barna liszt (pirított liszt), munt liszt, keményítő, tragant (festett is), élesztő, kovász, tej (friss is), tejföl, édes tejföl (tejszín), tojás (fehérje és sárgája), becsinált gyümölcs (lekvár), csokoládé, kávé, haj por (?),⁴⁴⁶ viasz, viaszvíz (?),⁴⁴⁷ festésre használja (spenót, pisztácia, csokoládé, krémor tartarít,⁴⁴⁸ arkelmes,⁴⁴⁹ sárga és zöld festék, turnizol), kumtzunelt (?), timsó, vízahólyag, arbai gumi,⁴⁵⁰ gunat lé (?),⁴⁵¹ salétrom, tölgyfa hamu és ág,⁴⁵² barackfa levél⁴⁵³ meggyfa levél,⁴⁵⁴ meggygumó, mézsör, seprő, seprő égettbor, égettbor, borkő,

⁴³⁸ „Végyed a' szép Bis körtvélyeket,” Ismét bisalma lictarium OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴³⁹ Elképzelhető, hogy sóska borolyára gondolt. „Tortáta tölteni való: A veres szőlőből is ekképpen kell főzni. Sóska-ból is”. A mag nélkül való meggy és száratlan veres szőlő. „Végy mag nélkül való sóska-t” Sóska-t becsinálni OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁴⁰ „Az ujjakos disznó dinnyét is így tsinálják.” Dinnye haj OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁴¹ Lisztes confectum OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁴² Muszka méhsert főzni OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁴³ „Elsőben végy annyi pésmát” Serbetet tsinálni OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁴⁴ A tisztítatlan méz sűrűje a sonkoly. SZÁNTÓ, 1986. 142.

⁴⁴⁵ A kaperli délszaki fűszernövény, de nem azonos a kapornával, ami nem más, mint a kapribogyó. DRAVECZKY, 2001. 42.

⁴⁴⁶ „azután töltis haj port belé egy jó marakkal,” Mandulát fehéren így kell becsinálni OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁴⁷ Barna méhsert főzni OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁴⁸ Az utóbbi hármát ételfestéknek használja. Szulttot készíteni OSzK Quart. Hung. 4175. A krémor tartari = kiáztatott, kifőzött borkő. SZÁNTÓ, 1986, 142.

⁴⁴⁹ Ez is festék. Szulttot készíteni (második recept) OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁵⁰ „Végy Arbai gumit, áztasd bé rosa vízbe egy ejtszaka,” Candérozni virágot OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁵¹ Mandula pogátsa akár zölden akár fehéren OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁵² A káposzta sózásnál használja. Gyalult káposztának bé sozásáról OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁵³ Szőlőt, barackot, birsalmát frissen más esztendőnek terméséig megtartani OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁵⁴ Az uborka és az egres besózásánál alkalmazza. Az ugorka besózásáról tölre, Az egres sózásról OSzK Quart. Hung. 4175.

aszú szőlő bor, must, büdöskő (?), borkő olaj (?),⁴⁵⁵ borax,⁴⁵⁶ spiritus salis vagy só spiritus⁴⁵⁷

Koszdercka Emmanuel szakácskönyve (1782)⁴⁵⁸

Koszdercka Emmanuel szakácskönyvét szintén a Széchényi Könyvtárban találhatjuk és több szakácskönyvhöz hasonlóan megfelelő elemzések nem láttak napvilágot a művel kapcsolatban.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* Koszdercka Emmanuel, de más is írt a könyvbe
- *Cím:* „Egy Négy Részből álo Konyha és Házi Könyv”
- *Kelkezés helye:* ismeretlen
- *Kelkezés ideje:* 1782
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* M. Ts. Szakáts Könyv (1743. július 31.) receptjeit megtalálhatjuk a könyvben, de A. J. 1779-es szakácskönyvéből például a „*Lintzer Tortáta*” is fellelhető
- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
4 + 2 fejezet
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 245 + 85, összesen 330 recept

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*⁴⁵⁹

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy a szerző négy nagyobb egységre bontotta művét, és ezek a címnek megfelelően konyhai recepteket és háztartási tanácsokat tartalmaznak (a receptek számmal és címmel rendelkeznek).⁴⁶⁰ Az eredeti fejezeteket követően vélhetően a későbbi tulajdonosok kedvelt ételeit olvashatjuk, mert kivétel nélkül számos beírásra bukkanhatunk a műben. Ezen kiegészítéseket vélhetően a 19. század elejétől egészen a 20. század elejéig kerültek lejegyzésre. Ebből világosan látszik a könyv óriási erénye, miszerint a mű aktualitása nem múlt el a keltezését követő néhány évtized alatt.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

Sok recept egy az egyben lett átvéve az 1743-as szakácskönyvből, de vannak olyanok, amelyeknél a technológia finomodott. A „*Frikeszin*” és a „*Frikászsze*” szinte minden megegyezik, de az utóbbi végén a következőt olvashatjuk: „*Téjfelell tojással erezd fel,*”⁴⁶¹ Ennek ellenére nem nevezhetjük kellően „*letisztultnak*” a művet, ugyanis a receptekben például viszonylag kevés helyen találhatunk mértékegységeket megadva. A receptek természetesen megfelelnek a korízlésnek, de a készítési technológiák között találkozhatunk

⁴⁵⁵ Mindkettő itt található. Jó aslogot tsinalni OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁵⁶ Hogy a' bor meg ne virágozodjék OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁵⁷ Téli ugorkát bé sozni, melly egészséges és állandó légyen OSzK Quart. Hung. 4175.

⁴⁵⁸ OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁵⁹ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 9.

⁴⁶⁰ Koszdercka Emmanuel receptjeit követően ismeretlenek által leírt fogásokat találunk.

⁴⁶¹ A tojással összekevert tejfől a napjainkban is használatos legírozás, más néven finomhabarás öse lehetett. A legírozásnál egy-két evőkanál tejszint tojássárgájával elkeverünk és tűzről lehúzott forró leveshez, mártáshoz fokozatosan hozzákeverjük, ezt követően az ételt újra felforraltatni már nem szabad. CSIZMADIA, 1993. 145.

olyannal is, melyet napjainkban már biztosan nem alkalmaznánk, de a korszakban Nánásinál és a Jó gazdasszonynál⁴⁶² is feltűnik egy-egy ilyen recept: „*Végy szep nagy és husos csirkét, készics etzetet meg fűszerszamozván főzsd ugy az etzetet meg, és azon melegen egy tölcséren által tölcsed az eleven csirkének torkába, és frissen az torkát spárgával kössed be, hogy meg dögöllyék, az után huzzad le az bőrét*”.⁴⁶³ A könyv egyik érdekessége, hogy a korszak szakácskönyvei közül először itt jelenik meg a kakaó!

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húсок:
 - háziállatok: marha, sertés, tyúk, csirke, kappan, nyúl
 - vadak: vad, fogoly, snepf⁴⁶⁴
 2. húsrészek: tehénbél, bélpecsenye; borjútüdő, borjúláb; berbécscímer; disznófej, gyomor, fül, orr, sódar; őzcímer, őz hurkája⁴⁶⁵ veséje, tüdeje és kövére; szalonka gyomor, láb, szárny, és mell; nyúlmell; ezeken kívül ismeretlen nyelv, máj, bél, konc velő
 3. félkész és késztermékek: szalonna, füstölt hús
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: hal, ponty, csuka, szardella, rák; rákhéj
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: fejes káposzta, kelkáposzta, kalarábé, borsó, petrezselyemgyökér, murok, fokhagyma, vöröshagyma, spenót, torma, szarvasgomba, füvek és virágok,⁴⁶⁶ virágok (citrom-, narancs-, rozmaringvirág, rózsa, viola)
 2. gyümölcsök: alma, savanyú alma, birsalma, körte, cseresznye, meggy, szilva (zöld is), barack (sárga is), eper, málna, ribizli, szőlő (apró szőlő is), zöld egres, csipke,⁴⁶⁷ mazsola, sóskaborbolya, dió (zöld is), mandula (velencei, édes és keserű is), mogyoró, pisztácia, czirper,⁴⁶⁸ citrom, limonia, narancs, pomagránát mag (gránátalma)
 3. gabonafélék: rizskása, búza, köleskása
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: borókabogyó, kömény, tárkony, petrezselyemlevél, rozmaring (száraz és friss), koriander, majoránna, kapornya, lorber levél, citromlevél,⁴⁶⁹ örménygyökér, ánizs, badián,⁴⁷⁰ barackmag, kálmos,⁴⁷¹ viola gyökér, angelika,⁴⁷² fűszerszám, fahéj, szegfűszeg, sáfrány, bors, szerecsendió, szerecsendió-virág, gyömbér (velencei fehér gyömbér is), kardamom, vanília
 2. ízesítők: só, méz, nádméz (kanári nádméz is), bor (muskotályos és édes is), ecet (rózsaecet és borecet is), vér, borsólé, húslé, tyúklé, kappanlé, sült

⁴⁶² Nánásinál a „116. Csirkéből fogolymadár készítése” a Jó gazdasszonynál a második fejezetben található „13. Tyúkfíat sülve fogolymadár módgyára” receptek. MKVM 1978. 9.; OSzK Quart. Hung. 3687.

⁴⁶³ 29. Csirke nyulacska formára. OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁶⁴ Snepf = szalonka. FÜREDER, 2006/d. 35.

⁴⁶⁵ Valószínűleg a bele (30. Olasz kolbász). OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁶⁶ 4. Cukrozni mindenféle fűszerszámot, gyümölcsöt és virágokat. OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁶⁷ A csipkét rózsa-gyümölcsnek is nevezi. „Azon Gyümölcsöt az ágacskaín rájta hagyad, hasicsd meg, és a magvát, Szűrossát tiszticsd ki, hadd rajta fűgni az ággain tedd egy üvegbe,” (48. Rózsa gyümölcsöt egészen becsinálni). OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁶⁸ Czirpernuss (43. Jég pisztáciából vagy czirperből). OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁶⁹ 26. Pástétomban való lé. OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁷⁰ Badián = csillagánizs. SZABÓ T. A., 1975. 540.

⁴⁷¹ A kálmos a kontyvirágfélék családjába tartozó évelő növény, fontos likőripari fűszer. RÁPÓTI – ROMVÁRY, 1983. 181-182.

⁴⁷² Angelika = angyalfű. Likőröknél gyakran alkalmazott fűszer. MÁTHÉ – ROMVÁRY, 1978. 59-62.

borjúhús zsíros leve, tehénhúslé, szardella lé, rozsólis forma, rózsavíz, citromlé és -héj, száraz citrom és narancshéj, lemoni héj,⁴⁷³ lemoni lé, narancshéj, zöld narancs⁴⁷⁴

- Zsiradék: olívaolaj, dióolaj, vaj, írósvaj, szín vaj, sótlan vaj, zsír, szalonna
- Egyéb nyersanyagok: víz, közkenyér, fehér cipó, zsemle, pirított zsemle, ostya, fekete czvikak tészta,⁴⁷⁵ fekete kenyérmorzsa, zsemlemorzsa, zsemlekása, liszt (lisztláng, zsemle, mund, sütő) keményítő, tragant (festett is), élesztő, sörélesztő, tej (friss is), tejföl, édes tejföl (tejszín), tojás (sárga és fehérje is), birsalmasajt, liktárium (cseresznye, apró szőlő is), csokoládé, kakaó,⁴⁷⁶ kávé, kávéseprő,⁴⁷⁷ jeges nádméz,⁴⁷⁸ bor (ó bor is), must, égettbor (seprő égettbor is), turnizol, kármin (?),⁴⁷⁹ festésre használ (sáfrányt, spenót, kék búzavirág levét, fekete szőlőhéjat), viasz, párlóg, meggy vagy barackfa levele,⁴⁸⁰ vizahólyag

Mikes Mária szakácskönyve (1784)⁴⁸¹

Sok kéziratos szakácskönyvhöz hasonlóan az OSzK Kézirattárában lelhetünk rá Mikes Mária⁴⁸² szakács és cukrászkönyvére. A könyv Cs. Sándor Imre gyűjteményéből került a könyvtárba,⁴⁸³ és a kutatók napjainkig nem elemezték.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen
- *Cím:* „*A Gazda Aszszonyi Böltseségnek Tárháza*”⁴⁸⁴
- *Kelkezés helye:* ismeretlen
- *Kelkezés ideje:* 1784
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* a könyvben részben Mikes Mária ismeretlen eredetű receptjeit találjuk, egy részében pedig az 1743-ban napvilágot látott „*Szakáts Könyv*”⁴⁸⁵ -vet fedezhetjük fel
- *A könyv jellege:* szakács- és cukrászkönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*

A könyvben a három megjelölt fejezet mellett még két úgymond „*rejtet*”⁴⁸⁶ fejezetet lehet megtalálni

⁴⁷³ „*reszeld nyolcz lemoninak a sárga héját le,*” (14. Lémoni tortata) vagy „*azután Lemoni hajjat és Czitromat beléje,*” (38. Veres birsalma liktárium). OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁷⁴ „*Vakard le a Narantsnak a sárgáját és zöldgyét kősd azután egy ruhába,*” (22. Zöld narancsból lét czeltli). OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁷⁵ „*Vegy fekete Czvipak tészát, egy fertally hajalt és törtt mandulát,*” (34. Fekete mandula pogácsa). OSzK Quart. Hung. 3317. A cvibak = kétszersült. SZABÓ T. A., 1975. 1225.

⁴⁷⁶ 1. Csokoládé csinálása. OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁷⁷ 90. Rozsólis mértéke. OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁷⁸ 36. Galantéri fánk OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁷⁹ Vörösre lehet vele festeni az ételt (11. Hab czeltli). OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁸⁰ 89. Gyümölcsöt esztendeig tartani. OSzK Quart. Hung. 3317.

⁴⁸¹ OSzK Quart. Hung. 3316.

⁴⁸² gr. Mikes Anna Mária (1736-1817), 1779-től Dániel Istvánné. RETTEGI. 1970. 531.

⁴⁸³ KOVÁCS S. I., 1981. 428.

⁴⁸⁴ A könyv címének és ajánlásának folytatása: „*Az az Külömbféle Sütemények, Étkek Liktaoriumok, és más Szükséges dolgok készítésének Tudománya Mely Meltóságos Groff Mikes Mária Aszszony eő Ngá Némely jedzéseiből, egyben Szedetettett és ugyan az eő ngá Számára irattatott 1784 Esztendőben.*”

⁴⁸⁵ OSzK Oct. Hung. 1660.

- *A szakácskönyvben található receptek száma: 376*⁴⁸⁷

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*⁴⁸⁸

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy a receptek többsége számmal és címmel is rendelkezik, de a fejezetek ellenére a leírások csak egy részénél lehet megfigyelni a következetességet.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A szakácskönyvön érezhetjük, hogy bizonyos szempontból ragaszkodik még akár a 16–17. században megszokott módszerekhez, de egyes esetekben ténylegesen 18. századnak mondható. Az ételek sűrítésénél megfigyelhetjük, hogy általában vajjal és liszttel készített rántással történik. Találkozhatunk a vízgőzben történő párolással, az elősütést követő párolással és a főzés utáni piritással (a sütéshez előszeretettel használ vajjal). A könyvben kifejezetten régiesnek mondható a tálalásnál a híd alkalmazása vagy az étel aranyozása, de először a receptgyűjtemények közül említést tesz a teáról!

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: marha, borjú, sertés, bárány, tyúk, jérce, kakas, kappan, lúd, galamb, nyúl
 - vadak: császármadár, fogoly
 2. húsrészek: tehénnyelv, -tüdő, -máj, -láb, -gömbölyű pecsenye, ökörbél; borjútüdő; disznóláb, -sódar, -agyvelő, -máj, -tüdő, -nyelv; bárányláb, -bél, -fej, -címer; berbécsbél, -tüdő, -címer; őzcímer
 3. félkész és késztermékek: szalonna és sózatlan szalonna
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: csuka, ponty, harcsa, menyhal, tőkehal, viza, szárított polip, rák; rákhús és héj
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: kelkáposzta, karfiol, petrezselyemgyökér, répa, cékla, vöröshagyma, fokhagyma, borsó, zöld fuszulyka,⁴⁸⁹ spenót, sóska, torma, gomba (süveg, csiperke), virágok (rózsa és vörös dankáj rózsa, rozsmaring, viola és a levele is, vad mák)
 2. gyümölcsök: alma, birsalma, körte (muskotályos körte is), cseresznye, meggy (spanyol és száraz is), szilva (zöld szilva is), barack (duráncai, tengeri azaz sárga is), ribizli, szeder, málna, bodza (lehet száraz is), szőlő (apró, vörös), mák, som, eper, egres (éretlen is), csipke, sóskaborbolya, görögdinnye, dió (zöld dió is), mandula (édes, keserű és velencei is), mogyoró, pisztácia, csipke⁴⁹⁰ citrom (a virágja is), limonia, narancs (a virágja is), gránátalma, mazsola
 3. gabonafélék: rizs, köles, búza, korpa
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: petrezselyemlevél, majoránna, turbolya, angelika, tárkony, zsálya, kapor, koriander, kömény (kerti kömény is), borókabogyó, ánizs, csillagánizs,

⁴⁸⁶ A fejezet nem rendelkezik címmel, de az előző fejezet számozása véget ér vagy az átvett szakácskönyv befejeződik.

⁴⁸⁷ A szám hozzávetőleges, mert ebbe beletartoznak a recepteken belül időnként megjelenő módozatok is.

⁴⁸⁸ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 10.

⁴⁸⁹ A zöld fuszulyka nem más, mint a zöldbab.

⁴⁹⁰ „A rózsa gyümölcsöt egészen becsinálni”. OSZK Quart. Hung. 3316.

- kopornya,⁴⁹¹ rozmaring, loiber levél (babérlevél), örmény gyökér, barackmag, kubebent (?)⁴⁹² fűszerszám, sáfrány, gyömbér (velencei gyömbér is), szegfűszeg, bors, fahéj, szerecsendió, szerecsendió-virág, kardamom, vanília
2. ízesítők: só, méz, nádméz (kanári is), tehénhúslé, borsólé, petrezselymes víz, citromlé, -héj (száraz is), becsinált citrom; citronádi, lemónilé, -haj, narancslé, -héj (száraz is), -virág, ecet (bor, fehér, rózs), vér, bor (édes is), must, rozsólis, rózsavíz, violagyökér, alma lé
- Zsiradékok: olaj (dió, olíva, édes mandula), vaj (írós és sótlan is), zsír (szalonna, háj)
 - Egyéb nyersanyagok: víz, cipó (-bél, -morzsa, pirított is), zsemlekása, liszt (mund, láng, zsemle, rozs, török búza, sütő), tej (friss is), tejföl, sajt (parmezán), tejszín,⁴⁹³ tojás (sárgája, fehérje és kemény is), élesztő (sör is), liktárium (birsalma, cseresznye, szőlő), csokoládé, tragant, keményítő (kék is), vizahólyag, herbatej⁴⁹⁴ (tea), ostya, letzeltl, porcogós brassói pogácsa, eper szult, viasz, salétrom, hamu, lúg, ternizol, terpentín, arany, festékes víz, borkő, borseprő, kávéseprő, bor, égettbor, seprőégettbor, seprőpálka, fahéjvíz, rózsavíz

Csinálósi Ravazdj András néhány receptje 1788-ból

A 18. század végén született egy méhészeti szakkönyv,⁴⁹⁵ amely végén található néhány különleges ételreceptet. Csinálósi Ravazdj András méhekről szóló kézírata Komló völgyön, 1788-ban íródott, könyve kéziratos és 18 db receptcímet tartalmaz, viszont az utolsó címnél nem találjuk meg az étel leírását. A Csinálósi Ravazdj név valószínűleg azonos a Bihar megyei Csanálósi Ravazdy névvel. Csanálósi Ravazdy András Nagytótfaluban élt és az érmelléki és a váradi járásban voltak birtokai (Tasádfő és Keresztúr birtokosa, Csanálós és Szarkó helységekben közbirtokos).⁴⁹⁶ A régi nemesi családdal büszkélkedő szerző ősei között megtaláljuk Ravazdy Pétert, aki az 1505-ös rákosi országgyűlésen Arad vármegye követe, vagy Ravazdy Györgyöt aki 1594-ben Szamos-Újvár kapitánya.⁴⁹⁷ Ravazdy Andrásról nem sikerült kideríteni, hogy mettől-meddig élt és, hogy voltak-e leszármazottai. Annyi bizonyos, hogy az 1754/55-ös országos nemesi összeírásakor Bihar megyében András és György özvegyei vannak felvéve a listára.⁴⁹⁸

Feltételezhetjük, hogy Csinálósi Ravazdj András kedvelt ételeit vetette papírra,⁴⁹⁹ egy általa szeretett szakácskönyvből,⁵⁰⁰ és mint emlékeztetőül írta őket könyvének végére (az ételek egyáltalán nem kapcsolódnak a méhészkedéshez, ezzel magyarázható az előző hipotézis). A lejegyzett receptek szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy nincsenek megszámozva és a korszak többi – kézzel írott – szakácskönyvéhez hasonlóan a helyesírás szinte receptenként változik. Az ételek sorrendje között nincs összefüggés és minden valószínűség szerint, találomra következnek egymás után.

⁴⁹¹ Valószínűleg kapribogyó.

⁴⁹² „*égy loth Koreándért Kubebent fél lothot annizt és kerti Kőményt egy Lothat;*” Jó perececskék vagy apró kalácsocskák. OSzK Quart. Hung. 3316.

⁴⁹³ „*Végy égy fertáj édes Táj Szint*” (35. Vajastészta). OSzK Quart. Hung. 3316.

⁴⁹⁴ „*tégy hozzá két tajást Herbatejet Nádmézet*” (42. Consumel). OSzK Quart. Hung. 3316.

⁴⁹⁵ OSzK Oct. Hung. 412.

⁴⁹⁶ LENGYEL, 2005. 367.

⁴⁹⁷ NAGY I., 1857. 663.

⁴⁹⁸ BOROVSZKY, 1901. 643., KEMPELEN, 1915. 72.

⁴⁹⁹ SCHRAM, 1961. 268.

⁵⁰⁰ A receptek felett a következő mondatot találjuk „*Szakáts könyvből való jegyzések.*”. Sajnos az eredeti szakácskönyv kiléte jelenleg ismeretlen számunkra, viszont az ételeket megvizsgálva feltételezhetjük, hogy Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv érezhető hatást gyakorolt az adott szakácskönyvre.

A receptek tartalmi elemzése alapján a következőket szűrhetjük le. Az ételek többsége hússal készül (14 db recept), de van 1 db mártás és 2 db „tejes” étel is. Az ételek sűrítésénél – archaikusnak mondható megoldásként – megtalálható még a kenyérral történő lé megkötés, de leggyakrabban ecet alappal, liszt, tojás együttes vagy páros (ecet-liszt, ecet-tojás) keverékével találkozunk. A tejfől sűrítőanyagként alig fellelhető és inkább ízesítőnek alkalmazza.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők: a húsoknál tyúk, lúd, disznó, tehén, bárány, hal, vagy csak egyszerűen hús. A húsrészeknél bárány fej és láb valamint tüdő kerül említésre. A növények közül a zöldségeknél a káposzta, a petrezselyemgyökér, a fokhagyma és a vörshagyma, a gyümölcsöknél az alma, citrom és a dió, a gabonaféléknél a rizs és az árpa szerepel a receptekben. A fűszerek és különböző ízesítők tárháza az ételek számához képest roppant széles. Fűszereknél találkozunk borssal, gyömbérral, sáfránnyal, szegfűszeggel,⁵⁰¹ petrezselyemlevéllel, tárkonnyal, szerecsendióval, kaporral, az ízesítőknél sóval, borral, ecettel, húsvesssel, mézzel, tejföllel és tejszínnel. A zsiradékoknál – meglepő módon – szinte kivétel nélkül szalonnát alkalmaz a szerző és a vaj csupán egy receptben kerül felhasználásra.

Összességében megállapíthatjuk, hogy egy erdélyi ember, egy általunk nem ismert erdélyi szakácskönyvből szemezgette ki gyomrának legkedvesebb ételeit. A recepteken érződik a hagyomány,⁵⁰² de néhány helyen már megjelennek új technológiai megoldások. Ebből adódóan, ha nem tudnánk az ételek pontos keletkezését, akkor is sejthetnénk, hogy a barokk Erdélyben láttak napvilágot a leírások, melyek igazi kuriózumnak számítanak.

Simai Kristóf szakácskönyve (1795)⁵⁰³

Simai Kristóf – született Sima Márton (1742-1833)⁵⁰⁴ – szakácskönyve a Központi Piarista Levéltárban található. 1795 és valószínűleg 1799 között íródott és Schram Ferencnek köszönhetően ismerhetjük. A művét sajnos a gasztronómatörténet iránt érdeklődők nem túl gyakran forgatják,⁵⁰⁵ pedig számos különleges fogással találkozhatunk a könyvben, melyből kiválóan láthatjuk a korszakban bekövetkezett változásokat.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* Simai Kristóf
- *Cím:* „*Némelly Étek Készítése módgya,*”⁵⁰⁶
- *Kelkezés helye:* Körmöcbánya
- *Kelkezés ideje:* 1795-1799 (Az előszó végén Szt. András havának 26. napján 1795.)⁵⁰⁷
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* a szerző saját gyűjtése, de mellette felhasználta Jean Neubauer 1779-ben Münchenben megjelent munkáját is, és Hükmann Borbála 1794-es Szakács könyvéből is átvett három leírást

⁵⁰¹ Ezen négy fűszer közkeletűsége a kortárs Balassa családnál ugyan úgy kimutatható (FÜREDER, 2006/a. 24.), mint akár az ókori rómaiaknál. STRONG, 2006. 37.

⁵⁰² A receptek közül néhány, csak minimális eltérést mutat a Tótfalusi szakácskönyvben található hasonló leírásokkal. KIRÁLY, 1981. 428.

⁵⁰³ KPL Manuscripta. For. 0-3. Nr. 65.; SCHRAM, 1964. 578-598.; SCHRAM, 1979.

⁵⁰⁴ A szerző piarista tanár és jeles műfordító volt. SCHRAM, 1964. 578.

⁵⁰⁵ Simai Kristóf szakácskönyvére a témában publikálók „*nagyon ritkán*” hivatkoznak és Schram Ferenc elemző tanulmányát, valamint az általa közzé tett recepteket sem szívesen veszik elő. (Természetesen Kovács Sándor Iván a kivételek közé tartozik. KOVÁCS S. I., 1981. 429.)

⁵⁰⁶ A könyv címének folytatása: „*mellyet sok próba-tételei után, s tapasztalva is jónak talált és MF Jean Neubauer könyvéből-is ki-szedeggett Simai Kristóf K. O. Pap Körmözbányán 1795.*”

⁵⁰⁷ KPL Manuscripta. For. 0-3. Nr. 65.

- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
1 + 16, összesen 17 fejezet
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* kb. 702 recept⁵⁰⁸

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*⁵⁰⁹

A lejegyzett receptek szerkezeti, tartalmi elemzését, elkészítésüknek technikáját és az ételekhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők, fűszerek bemutatását Schram Ferenc már megtette. Ebből kiderül, hogy a fogások készítési módjai és a felhasznált nyersanyagok zöme beleillik a korszakba.

Ellenben a „szokásos” nyersanyagok között három, az Újvilágból érkezett és eddig kevésbé elterjedt növényt is felfedezhetünk (burgonya, kukorica, zöldpaprika). A burgonyát először főzi, törli és sóval, vöröshagymával összekeverve vajban megsüti („*Smarn kolompérból*”). A kukoricának a lisztjéből tejjel polentát készít, majd darabolja és parmezán sajttal együtt készre süti az ételt („*Polenta*”). A zöldpaprikából pedig uborkával keverve savanyúságot készít a szerző („*Télre uborkát hordóba bé-tsinálni*”).⁵¹⁰ Ezekkel a növényekkel ugyan korábban már találkozhattunk, de egyidejűleg itt jelentek meg először, és majd csak a következő században váltak általánossá!

Schram elemző tanulmányát többé-kevésbé megfelelőnek mondhatjuk, igaz találhatunk benne elírásokat is, például: „*Ismeri a panírozásnak egy másik formáját is, kb. azt, amelyet ma a „bécsi szelettel” szemben „párizsinak” mondunk: „végy szép lisztet, sert, 2 tojást, keverd-össze, mint az ostyának-való tésztát, sózd ezt-is meg, s forgasd-meg benne” a húst,*”.⁵¹¹ Ez a bundázási mód, mivel sör került a tésztába nem a párizsi módozat, hanem inkább az orly-nak a kezdetleges változata.⁵¹²

A jó gazdasszony szakácskönyve (a 18. század vége)⁵¹³

A jó gazdasszony szakácskönyve jelenleg az utolsó ismert kéziratos receptgyűjtemény a „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” idejéből. A 18. század végén vetették papírra valószínűleg Kolozsváron. A könyvvel a kutatók napjainkig nem foglalkoztak részletesebben.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen, de valószínűleg két különböző személy
- *Cím:* „*Jo Gazda Aszszony az az Jo Gazda Aszszonyt illető házi szükségre való hasznos könyv*”
- *Kelkezés helye:* talán Kolozsvár
- *Kelkezés ideje:* ismeretlen, talán a 18. század vége
- *Kelkezés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen, de feltételezhetjük, hogy például Wesselényi Kata 1772-es szakácskönyve nem volt ismeretlen a könyv első egységét író személynek⁵¹⁴

⁵⁰⁸ Ez véleményünk szerint kevesebb is lehet az ismétlések és áthúzások miatt.

⁵⁰⁹ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 11.

⁵¹⁰ SCHRAM, 1964. 586, 589-590.

⁵¹¹ SCHRAM, 1964. 584.

⁵¹² Az orly panírozás során a tésztát a következőképpen csináljuk: „*Habüstben, habverővel gondosan összekeverve a tojássárgájához adjuk a sört, sót, az olajat és a szitált lisztet. A tojásfehérjéből kemény habot verünk, és a habüstben lévő anyagokhoz keverjük.*” PETŐ, 1991. 314.

⁵¹³ OSzK Quart. Hung. 3687.

- *A könyv jellege:* általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása:*
Kettő nagyobb egység, az elsőhöz két fejezet, a másodikhoz tizenhárom fejezet tartozik
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 123 recept az első egységben, 434 recept a második egységben, összesen: 557 recept

*A szakácskönyv felosztása a szerző szerint:*⁵¹⁵

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy két nagyobb egységre különül el, de a receptek és az íráskép alapján valószínűleg mindkettő a 18. század végén készült. A leírások számozottak és tematikus sorrendben követik egymást. Mindkét munka végén mutató tábla található, mely nagyban megkönnyíti a könyvet használók munkáját.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A szakácskönyv(ek) leírásai közt számos korábban is alkalmazott technológia vagy nyersanyag elnevezés „*finomodását*” lehet felfedezni, valamint néhány újdonság is megjelenik. A „35. *Piskolt*” recept, már majdnem tökéletes piskótát takar (a tojásfehérjét először felveri, hozzákeveri a sárgáját, és a cukrot majd továbbveri, „*csendesen*” elkeveri benne a lisztet, meghinti nádmézzel, és végezetül megsüti). A ribizlinél eleinte együtt használja a tengeri szőlő és a ribizli kifejezést („24. *Az egész tengeri szőlőt becsinálni*”), majd a későbbiekben már csak ribizlinek nevezi a gyümölcsöt. A süteményeknél észrevehetjük a vajjas töltelék elődjének megjelenését: „*ezekből készitts Tortata Tésztat, de a Töltelék leveses ne légyen, a mondolát és lisztet pedig negy loth Iros vajal törd fel a mivel a Tésztát készítetted.*”⁵¹⁶ Az ételek süritésénél találunk vajból és lisztből készített rántást; vajban pirított zsemlemorzsát; pirított zsemlet; zsemlemorzsalékot; beáztatott zsemlet; tojássárgájából és tejfölből álló habarást, melyhez időnként még vajat is kever. A szakácskönyvben a mértékegységek feltüntetése a korszaknak megfelelő. A zöld és a keleti fűszereket továbbra is szívesen alkalmazzák együtt a szerzők, hasonlóan az ízesítők sorába tartozó ecethez, nádmézhez, alaplevékhez és borokhoz. Érdekes, hogy a borok közt találhatunk édes spanyol bort is, melyet eddig más könyvek nem használtak („3 *kalanyi Spányol vagy más jó édes bort közibe*”),⁵¹⁷ valamint a században második alkalommal említik a kukoricalisztet.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: borjú, bárány, sertés, malac, tyúk, jérce, kappan, pulykafi, nyúl
 - vadak: vaddisznó
 2. húsrészek: marhakonc velő, pacal, marha vesepecsenye, marhaajak, marhanyelv, ökörbél (kolbászhoz), borjúcímer, borjúbél, borjúnyelv, borjútőgy, borjúláb, borjúpecsenye, tehénpescsenye, ürüpecsenye, malacláb, lúdbél, őzcímer; ezeken kívül ismeretlen agyvelő, máj, bőr, velő
 3. félkész és késztermékek: szalonna, főtt tehénhús, füstölt hús

⁵¹⁴ Például a „I. 2/30. *Madártej*” receptben, hasonlóan Wesselényi Kata leírásához, ejtel tejet találunk, de a végén nem pisztáciát, hanem piskótát ajánl a szerző, ami elképzelhető, hogy csupán elírás eredménye. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵¹⁵ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 12.

⁵¹⁶ II. 1/42. Citromos tortáta. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵¹⁷ II. 10/12. Közönséges springerli. OSzK Quart. Hung. 3687.

- Halak és egyéb hidegvérű állatok: csuka, ponty, angolna, hering, szardella, tőkehal, viza, rák, osztriga, éti csiga; csukafej, csuka has, csukagyomor, ponty has, rákfarok és láb
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: fejes káposzta (savanyú is), karfiol, petrezselyemgyökér, zeller, vöröshagyma, mogyoróhagyma, fokhagyma, lencse, zöldborsó, endívia, spenót, torma, articsóka, virágok (kék viola, rozmarinvirág, rózsza, szegfűvirág, vörös danckaj rózsza⁵¹⁸), vaj szérling (?),⁵¹⁹
 2. gyümölcsök: alma, bor ízű alma, birsalma, körte (muskotályos is), birskörte, meggy (spanyol is), szilva (zöld is), barack (duráncai, zöld kajszibarack, kajszibarack, őszibarack is), málna, szőlő (apró, zöld és vörös is), zöld egres, ribizli (zöld is), som, csipke (zöld is), eper, mezei eper (szamáca), szeder, sóskaborbolya, dinnye (zöld-, görögdinnyehéj és disznódinnye is), dió (zöld is), mandula (zöld, édes és keserű is), pisztácia, citromáta, citrom (zöld és genovai is), lemoni, narancs (zöld és virágja is), mazsola, galgyenta (?),⁵²⁰ pignolli (?),⁵²¹ czinbelsz (?),⁵²²
 3. gabonafélék: debreceni kása (?),⁵²³ rizskása, köleskása, daru kás (darakása)
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: köménymag, rozmarin, borókabogyó, koriander, petrezselyemlevél, ánizs, babérlevél (lorber és laurus levél), örménygyökér, bors, sáfrány, gyömbér, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió-virág
 2. ízesítők: só, méz, nádméz, bor (ó bor, édes muskotályos, vörös, édes és savanyú bor), édes must, ecet (bor- is), vér, borsólé, sült lé, tehénhúslé, szardella lé, alma lé, citromhéj, avas citromhéj (?),⁵²⁴ citromlé, becsinált citrom, narancshéj (becsinált is), rózsavíz, szagos víz, kapornya, kaperli, fahéjvíz, mandulatej, birsalmamag
- Zsiradékok: olívaolaj, mandulaolaj (édes is), vaj, írósvaj (sós és édes is), rákvaj, zsír (szalonnazsír is), tehénhús kövére, bárány kövér, borjúfaggyú
- Egyéb nyersanyagok: víz, fekete kenyér, rozskenyér, zsemle, piritott zsemle, nürnbergi lébczeltl (mézeskalács),⁵²⁵ ostya, piskóta, cipóbel, komlócipó bél, zsemlekása (zsemlemorzsza), liszt (borsó, rozs, zsemle, máléliszt,⁵²⁶ munt, nittenbergi liszt,⁵²⁷), tej (friss és aludt is), tejföl, édes tejföl (tejszín), túró, sajt, keményítő, tragant, élesztő (sörélesztő is), savanyú kovász, tojás (fehérje, sárgája is), csokoládé, kávé, liktárium (birsalma, meggy és kajszibarack is), égettbor, seprő égettbor, spanyol bor,⁵²⁸ erős bor, vizahólyag, viasz, lúg, gumi (arabiai gumi⁵²⁹), ternizol, lazur (kék színű festék), krispany (zöld színű festék), spiritus vitioli,⁵³⁰ zöld lé és kék keményítő

⁵¹⁸ II. bővítés. Rózsaméz. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵¹⁹ „had állyan, vaj szérling lévben” I. 1/8. Vörös citrom. OSzK Quart. Hung. 3687. A szó jelentése ismeretlen számunkra.

⁵²⁰ II. 8/34. Főerősítő czeltli. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵²¹ „végy fél font Pignollit” II. 1/35. Vagdalt tortáta. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵²² „Czinbelsz (:deákul Niddeis Pini:)” II. 4/48. Fehér pisztácia kása. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵²³ I. 2/79. Töltött kása OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵²⁴ II. 8/34. Főerősítő czeltli. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵²⁵ „I. 2/5. Bécsi letczelt” és „II. 8/12. Norinbergai módon mandula lébczeltlek”. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵²⁶ I. 2/78. Töltött málékása. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵²⁷ II. 8/19. Császár czeltli. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵²⁸ II. 9/21. Jó feketekása kenyér. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵²⁹ II. 12/12. Kandirozott virág. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵³⁰ II. 11/15. Más rózsza liktárium. OSzK Quart. Hung. 3687.

(festeni),⁵³¹ arany virág (festéshez);⁵³² csicsvára gyökér, pitonia mag, kardus víz, feniglet (?),⁵³³

Magyar szakácskönyv (a 18. század vége)⁵³⁴

A Magyar Szakács Könyv Komáromban jelent meg 56 oldalon, 110 recepttel, özvegy Weinmüllerné betűivel.⁵³⁵ A könyv elemző bemutatását – az „Ételek Nemeiről” című szakácskönyvhöz hasonlóan – Gundel Károlynak köszönhetjük. A szakácskönyvnek jelenleg nem ismerünk egyetlen létező példányát sem.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen
- *Cím:* „Magyar Szakács Könyv,”⁵³⁶
- *Megjelenés helye:* Komárom
- *Megjelenés ideje:* ismeretlen, talán a 18. század vége
- *Kelkezés formája:* nyomtatott szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen
- *A könyv jellege:* cukrászkönyv, de találhatunk néhány egyéb ételleírást is
- *A szakácskönyv felosztása:*
 - A meghatározás bizonytalan, de valószínűleg nincsenek fejezetek
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 110

*A szakácskönyv felosztása Gundel Károly szerint.*⁵³⁷

A szakácskönyv szerkezeti felépítésének, a receptek tartalmi elemzésének és a felhasznált nyersanyagoknak vizsgálatát – mivel nem láttuk a könyvet – nem tudtuk elvégezni.

„Uj szakács-könyv” (1795)⁵³⁸ és „Úri” szakácskönyv (1801)⁵³⁹

Az „Uj szakács-könyv”⁵⁴⁰ Tótfalusi Kis Miklós munkájának a továbbélése, az „Úri” hasonló ehhez, némi kiegészítéssel. Az új szakácskönyv beszerzése napjainkban roppant nehézkesnek

⁵³¹ II. bővítés. Zöldtészta és Kéktészta. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵³² I. 2/9. Festéshez való akármely lév. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁵³³ Az előbbieken említett nyersanyagok kiléte ismeretlen számunkra.

⁵³⁴ GUNDEL, 1943. 358-362.

⁵³⁵ A mű nyelvezete és az ételkészítési technikák is teljesen eltérnek a korszak másik nyomtatott szakácskönyvében (Tótfalusi Kis Miklós szakácskönyve) találhatóaktól. A szakácskönyvön erősen érződik az osztrák hatás, ugyanis a korábban használt magyar és erdélyi kifejezések helyett német szakszavakat olvashatunk. HORVÁTH, 2006/a. 34.

⁵³⁶ A könyv címének és ajánlásának folytatása: „mellyet egy érdemes aszszonyoság kíván közölni, és világosságra sajtó alá bocsajtani, kedvekért a' szívessen főzni, és sütemént tanulni, 's tsinálni gyönyörködöknek.” GUNDEL, 1943. 358.

⁵³⁷ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 13.

⁵³⁸ UJ, 1795.

⁵³⁹ ÚRI, 1801.

⁵⁴⁰ A könyv címének és ajánlásának folytatása: „mellyben Külömb-külömb féle válogatott, tzifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta és szapora Étteknek meg-készítése, sütése és főzése a' gazdaszszonyoknak nagy hasznára le-ábrázoltatik.”

tekinthető. Hivatalosan a budapesti Szabó Ervin Könyvtár gyűjteményében⁵⁴¹ és a szegedi Somogyi Könyvtárban található egy-egy példányt, valamint magángyűjtőknél bukkanhatunk rá.⁵⁴² Az úri szakácskönyv kutatása lényegesen könnyebb, mivel a mű reprint kiadása 1982-ben elkészült. Az új szakácskönyv és az úri szakácskönyv első hat fejezetének elemzését – mivel teljesen megegyezik a „*Szakács mesterségnek könyvecskéje*” című munkával – nem végeztük el, azonban az úri szakácskönyv kiegészítése a következő:

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző*: ismeretlen, a könyvet ifj. Füstküti Landerer Mihály adta ki
- *Cím*: „*Úri, és közönséges konyhák*”⁵⁴³
- *Megjelenés helye*: Pest és Pozsony
- *Megjelenés ideje*: 1801
- *Megjelenés formája*: nyomtatott szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete*: Tótfalusi Kis Miklós „*Szakács mesterségnek könyvecskéje*”
- *A könyv jellege*: általános szakácskönyv
- *A szakácskönyv felosztása*:
6⁵⁴⁴ + 2 fejezet
- *A szakácskönyvben található receptek száma*: 334 + 85, összesen 419 recept

A szakácskönyv felosztása a szerző szerint:⁵⁴⁵

A szakácskönyv szerkezeti felépítése alapján megállapíthatjuk, hogy Tótfalusi munkáját követve egy új toldalékkal kiegészítve jelent meg.

A receptek tartalmi elemzését követően az alábbiakat állapíthatjuk meg:

A desszerteknél megjelenik a puding és öntet is ad hozzá (például: „*Ángliai Pudding*”⁵⁴⁶), a torták készítményeinek technológiájánál pedig a két tésztaalap közötti töltelékét részesíti előnybe. Az ízesítőknél a tehénhúslé mellett feltűnik a marhalé is, valamint a zsiradékoknál a zsiradékban sütésnél a vajjal egyenrangúnak tekinti a zsírt. Érdekes, hogy még mindig van példa az ételarányozásra.⁵⁴⁷ A recepteken kívül a mű közöl tartósítási fortélyokat, és a ludak hizlalására antimoniumot,⁵⁴⁸ tésztát, illetve tengerit (kukoricát) is ajánl, igaz az utóbbi nyersanyagként nem jelenik meg máshol.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húsök:
 - háziállatok: marha, borjú, sertés, szárnyasok, tyúk
 - vadak: vad

⁵⁴¹ Ottjártunkkor (2008. szeptember 15.) a könyv törlése folyamatban volt, mert valaki ellopta.

⁵⁴² Nekünk Horváth Dezső segített, akinek ezúton is szeretnénk köszönetet mondani!

⁵⁴³ A könyv címének és ajánlásának folytatása: „*meg-fordult szakács-könyv, melyben Külömb-külömb-féle válogatott, tizfra, jó, egészséges, hasznos, tiszta, és szapora Étteknek meg-készítése, sütése, és főzése a' Gazd'-aszszonyoknak nagy hasznára le-ábrázoltatik. Második, és a' leg-újabb sütemények' nemével meg-bövíttetett kiadás.*”

⁵⁴⁴ A könyv azon részével, mely megegyezik Tótfalusi munkájával, nem kívánunk újból foglalkozni.

⁵⁴⁵ Lásd részletesebben: melléklet II. 3. 14.

⁵⁴⁶ ÚRI, 1801. 172.

⁵⁴⁷ „*azután közönséges nád-mézet öntenek reá, és ha meg-szárad, a' hegyét meg-aranyozzák, 's ez osztán a' jég-fa.*” Jég-fát készíteni. ÚRI, 1801. 188.

⁵⁴⁸ „*(magyarúl Spizkoltz)*” A' lúdat úgy hizlalni, hogy nagy májjok legyen. ÚRI, 1801. 191. Az antimonium valószínűleg antimon. Az antimon ezüstfehér, kristályos, könnyen porítható rideg fém, amelyet főként ötvöztetésre használnak. BÁRCZI – ORSZÁGH, 1966. 216.

2. húsrészek: marha fehérpecsenye, vesepecsenye; borjúmáj, -tüdő, -pecsenye; sertéssódar; ezeken kívül ismeretlen tüdő, vese, velő
 3. félkész és késztermékek: szalonna, füstölt hús és sódar
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: egyéb halak, ponty, csuka, angolna, pisztráng, szardella, teknősbéka, rák, éti csiga; halaprólék; csukafej, -farok, -máj, -tej; rákfarok, -héj
 - Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: fejes káposzta (savanyú), karfiol, petrezselyemgyökér, sárgarépa, cékla, vöröshagyma, spanyol vöröshagyma (?),⁵⁴⁹ borsó, spenót, spárga, mangold-gomba, sampinyon, articsóka, rózsa
 2. gyümölcsök: alma, birsalma, körte (aszalva is), meggy (becsinált is), aszalt szilva, sárgabarack, ribizli, szeder, szőlő (nagy és apró), sárgadinnye, dió, mandula, mogyoró, gesztenye, pisztácia, citrom, gránátalma (becsinált is), füge, mazsola⁵⁵⁰ (említ mazsolát is külön)
 3. gabonafélék: köles
 - Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: petrezselyemlevél, rozmaring, zsálya, kapor, babérlevél,⁵⁵¹ kakukkfű, majoránna, koriander, ánizs, olasz dió (?),⁵⁵² vörös örményföld (?),⁵⁵³ fahéj, kardamom, sáfrány, szekfű-virág (szegfűszeg), szerecsendió, szerecsendió-virág, bors, gyömbér, pézsmá
 2. ízesítők: só, méz, nádméz, ecet, bor (fehér, vörös és édes is), must, vér, húslé, marhalé, borsólé, frikaza lé,⁵⁵⁴ hallé, csuka lé citromhéj és lé, gránátalmahéj, citronád, gránátalma lé, rózsavíz, szilvapálinka
 - Zsiradékok: vaj (írsvaj és rákvaj is), zsír, borjúveséről kövér
 - Egyéb nyersanyagok: víz, feketekenyér, zsemle, kétszersült, ostya, cipóbel morzsa, zsemle dara (morzsa), mézeskalácmorzsa, liszt (búza-, zsemle- és rizsliszt is), keményítő, tej (friss és savanyú is), író⁵⁵⁵ (sótlan is), tejföl, édes tejföl (tejszín), tojás (sárgája és fehérje is), liktárium, mandulatej, sörseprő, csokoládé, arany, hamu, lúg

A 18. század magyar nyelvű szakácskönyvei jól tükrözik, hogy egy hosszú időszak a végéhez érkezett és lassan egy új korszak fog kezdődni. Mivel az előző századból több könyvet ismerünk, így egyértelműen láthatjuk a változásokat, a fagylalt és a rozsólis itáliai, a czeltl, a lébczeltl valamint a szultz német hatásra történő elterjedését!

Az Újvilág felfedezését követően számos nyersanyag érkezett Európába, de szakácskönyveikben ezek korábban – a pulyka kivételével⁵⁵⁶ – nem jelentek meg és még a 18. században sem váltak meghatározó részévé a magyar konyhakultúrának. A század második felétől azonban egyre gyakrabban találkozunk csokoládéval, vaníliával, kávéval, feltűnik a paprika, megemlítik a burgonyát, kukoricát és talán a paradicsomot is. A konyhatechnológiában egyre gyakrabban sűrítene a rántás, lisztiszórással mellett habarással is, viszont a kenyér vagy zsemlebel még mindig elfogadottnak mondható. A főzési, sütési módok

⁵⁴⁹ Mustos petyenye német módon. ÚRI, 1801. 195.

⁵⁵⁰ „és száraz apró-szőlővel rakd-meg jó bőven” Méhek Fészke. ÚRI, 1801. 177.

⁵⁵¹ „Lorber (Olaj-fa) levelet,” Ponty fekete lénben. ÚRI, 1801. 196-197.

⁵⁵² Talán babérdió (Olasz-diókat bé-tsinálni). ÚRI, 1801. 188-189.

⁵⁵³ Portugallai kenyeret tsinálni. ÚRI, 1801. 187.

⁵⁵⁴ A szó jelentése ismeretlen számunkra (Teknős-békából Pástétom). ÚRI, 1801. 174-175.

⁵⁵⁵ Valószínűleg írsvajtakar: „Mint egy jókorú tojás, akkora darab írot” Lengyel Tortáta. ÚRI, 1801. 163-164.

⁵⁵⁶ A Bornemisza Annánál található „földi alma” lehet még kivétel, ha ténylegesen a burgonyáról van szó.

lassú átalakulása elkezdődött, de az ételek ízében jelentős módosulás még nem következett be. A francia konyhában a 17–18. században megfigyelhetjük, hogy a korábban meghatározó szerepet betöltő borsból, szegfűszegből és szerecsendióból egyre kevesebbet használtak, míg a sáfrány, gyömbér, fahéj, malagétabors, hosszú bors, galanga, vagy szerecsendió-virág szinte teljesen eltűnt, és helyükbe a zöldfűszerek léptek, mint a tárkony, bazsalikom, kakukkfű, menta, babérlevél stb.⁵⁵⁷ Hazánkban a fűszerezés a nyugat-európaiktól eltérően változatlan maradt. A keleti és a zöldfűszerek továbbra is egységesen jelen voltak és nem egyszer együtt is használták őket. A szakácskönyvek, receptek kedveltsége alapján a nyomtatottak munkáknál Tótfalusi szinte egyeduralkodónak tekinthető. A kéziratos gyűjteményeknél az M. Ts. által 1743-ban írt „*Szakács Könyv*” mutatkozott a legeredményesebbnek, mivel receptjeit jó pár későbbi műben is megtalálhatjuk.

A 18. század végén a 19. század elején néhány évtized alatt a szakácskönyvek alapján a magyar gasztronómia jelentős átalakuláson ment át. Az évszázadokon keresztül sikeresnek mondható savanyú-édes alap ízzel bíró, esetleg egzotikus fűszerekkel készülő fogások szépen lassan háttérbeszorultak, és helyükbe a fűszerpaprikával és egyéb zöldfűszerekkel előállított ételek léptek. Az egzotikus fűszerek (fahéj, gyömbér, szegfűszeg, szerecsendió és virág) használatáról természetesen nem mondtak le a szakácsok, háziasszonyok, de ezekkel inkább már csak a desszerteket ízesítették, a főfogások helyett. A korábban alapvető zsiradéknak számító vaj és olívaolaj jelentősége csökkent és inkább a sertézsír használatát preferálták, a sűrítési módoknál a kenyérral, zsemelével történő lé megkötés eltűnt, az Újvilág növényei közül pedig a kukorica és a burgonya alapnyersanyaggá lépett elő.

III. 4. Az átmenet időszaka, a „Paprikás magyar konyhakultúra” elterjedése

A „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” lezárása és a „*Paprikás magyar konyhakultúra*”⁵⁵⁸ megjelenése, elterjedése az 1700-as évek vége felé elindult, majd a következő század első néhány évtizede alatt megvalósult. Ebből adódóan úgy gondoljuk, hogy mélyebben nem, de tájékoztató jelleggel meg kell említenünk az átmeneti korszak munkáit is.

A magyar konyha, és a szakácskönyv-irodalom metamorfózisa a 19. század elején kezdődött Czifray István szakácskönyvével.⁵⁵⁹ Ettől kezdve a szerzők egyre inkább törekedtek a *középkori izvilággal történő szakításra, a magyaros jelleg kifejezésére és a könnyed, de egyben roppant divatos franciás hatás megjelenítésére.*⁵⁶⁰ Így már Hüppmann Antal 1842-ben Pesten megjelent művének címe is a következő: „*Szakács Művészet vagy is Elméleti és Gyakorlati Oktatás a finomabb főzésben legjobb német és francia mód szerint*”.⁵⁶¹ Az előbb említett „*polgári vonalat*” követve jutunk el a századforduló környékén Dobos⁵⁶² vagy

⁵⁵⁷ FLANDRIN, 1995. 276.

⁵⁵⁸ A „*Paprikás magyar konyhakultúra*” szakácskönyvirodalmának vizsgálatát már nem lehet a korábbi módszerek szerint megoldani! A „*piacon*” lényegesen több könyvet lelhetünk fel, melyek számos kiadást éltek meg. Ebből adódóan egyrésztől több a forrás, másrésztől ezek felkutatása jelenleg nem kivitelezhető. A könyvek kisebb hányadát találjuk, találhatjuk meg csak könyvtárakban, míg egy jelentősnek mondható többség a magángyűjtemények polcait gazdagítja.

⁵⁵⁹ CZIFRAY, 1816.

⁵⁶⁰ A szakácskönyvírók és „*fogyasztók*” az erős francia hatás ellenére továbbra sem zárkóztak el a német, olasz, spanyol és egyéb nyugat-európai konyhák remekműveitől.

⁵⁶¹ HORVÁTH, 2006/a. 35.

⁵⁶² DOBOS, 1881.

Kugler⁵⁶³ könyveihez, melyek struktúrája teljesen elfogadottá vált a főzni tudók, főzni tanulók vagy csak a hasukat szerető gourmet-k és gourmand-ok körében.⁵⁶⁴

A 18. század végén, a 19. század elején – mint már említettük – „**egy sikerkönyv folytatása**” hozta lázba a konyhákban serénykedő szakácsok és háziasszonyok népes táborát. Tótfalusi Kis Miklós műve ugyanis némi címváltoztatással „*Uj szakács-könyv ...*” újból megjelent. A könyvet ifj. Füstküti Landerer Mihály 1795-ben adta ki és ezt tekinthetjük az első Pesten nyomtatott szakácskönyvnek. 1795-öt követően még háromszor került a boltokba a szakácskönyv – 1801, 1806, 1811 –, de már más címmel és új tartalmi kiegészítéssel „*Úri és közönséges konyhában megfordult szakács-könyv*” néven.⁵⁶⁵ A tartalmi kiegészítések nem kizárólag csak az édességekre összpontosítanak, mivel mind a két fejezetben található hús felhasználásával készült fogásokat. Az új „**polgári vonal**” megjelenése Czifray István nevéhez köthető, aki József nádor szakácsmestereként tevékenykedett. Könyve 1816-ban jelent meg Pesten „*Legújabb Magyar Szakács Könyv*” címmel, majd a második kiadás azonos címmel és tartalommal 1819-ben látott napvilágot. A harmadik (1829), negyedik (1830), és az ötödik (1833) kiadás már bővített tartalommal és a „*Magyar Nemzeti Szakácskönyv a magyar gazda asszonyok számára*” elnevezéssel került a nagyközönség elé. Ezt követően a mű gondozását Vasváry Gyula szakácsmester vitte tovább és a hatodik (1840), hetedik (1845) valamint a nyolcadik (1888) „*Czifray István szakács mester magyar nemzeti szakácskönyve*” címmel vált ismertté.⁵⁶⁶ A Czifrayval közel azonos felépítésű munkák közé sorolhatjuk Zelena Ferenc, a „*Magyar gazdaasszony*” és Németh Susánna szakácskönyveit. Zelena az 1826-ban Kassán kiadott „*Minden háznál használható közönséges és legújabb Nemzeti Szakácskönyv*”-et⁵⁶⁷ karolta fel, majd jelentette meg többször (1830, 1846, 1861). A „*Magyar gazdaasszony*” szerzőjének neve jelenleg még ismeretlen, de könyve „*Legújabb, legbövebb és leghasznosabb Pesti Szakácskönyv 25 szakaszban*” az 1834-es pesti megjelenést követően 1870-ig hét kiadást ért meg. Németh Susánna „*Nemzeti Szakácsné*”-ja ezt a sikert is túlszárnyalta, ugyanis szakácskönyvét tizenkétszer adták ki (1835, 1836, 1841, 1853, 1858, 1861, 1867, 1871, 1875, 1887, 1912, 1919).⁵⁶⁸ A korabeli munkák másik nagyobb csoportját a „**franciás jellegű szakácskönyvek**”⁵⁶⁹ alkotják. A sort két franciából fordított könyv nyitotta meg,⁵⁷⁰ majd Hüppmann Antal munkái következtek. Hüppmann 1842-ben Pesten jelentette meg „*Szakács Művészet vagy is Elméleti és Gyakorlati Oktatás a finomabb főzésben legjobb német és francia mód szerint*” című könyvét, melyet a szerző némi címmódosítással „*A Valódi Szakácsművészet vagyis rendszeres útmutatás a finom és legfinomabb főzésben, a legjobb magyar Francia és német mód szerint*” 1857-ben és 1864-ben újból kiadott (kutatásaink során találtunk egy 1871-es kötetet is).⁵⁷¹ A vidéki úgymond „**tájjellegű szakácskönyvek**” felemelkedése szintén a 19. század elejére, közepére tehető. Elsőnek a Máté János nevéhez fűződő Debreczeni szakácskönyvet kell megemlítenünk, mely két kiadást élt meg (1834,

⁵⁶³ KUGLER, é. n., vagy KUGLER, 1905.

⁵⁶⁴ Az átalakulás érezte hatását a nemesi konyhakultúrában is, gondolunk itt például a Tisza-család (PATAY, 2001.) vagy báró Bornemissza Elemérné Szilvássy Karola (MAROSI, 2001.) receptjeire.

⁵⁶⁵ HORVÁTH, 2006/a. 34.

⁵⁶⁶ HORVÁTH, 2006/a. 35.; SZÁNTÓ, 1986. 119-127.

⁵⁶⁷ A szakácskönyvet Hofbauer Anna írta németül és P.P. fordította magyarra. HORVÁTH, 2006/a. 35.

⁵⁶⁸ HORVÁTH, 2006/a. 35.

⁵⁶⁹ Ide soroltuk azon munkákat is melyek címében egyéb nyugat-európai nemzetekre tesznek utalást, ugyanis a korszakban szinte minden könyv francia alapokkal rendelkezett már.

⁵⁷⁰ 1833-ban Fábíán Gábor fordította le Appert Párizsban megjelent „*Étek- Eltartás Mestersége*” című könyvének harmadik kiadását, majd 1834-ben Lagarde udvarmester művét „*Az étek-felszelés mestersége*” jelentették meg magyarul. HORVÁTH, 2006/a. 35.

⁵⁷¹ A könyv a keleti Helikon Kastélymúzeum könyvtárában tekinthető meg. „*Oec. 1254. Hüppmann Antal: A valódi szakácsművészet vagyis rendszeres útmutatás a finom és legfinomabb főzésben, a legjobb magyar, francia és német mód szerint. Különös tekintettel úri és főúri konyhákra, [...] Szerző --. [...] 4. kiad. Pest, 1871. Heckenast. 316 p. 19 cm.*”

1865).⁵⁷² Azonban a század szakácskönyv centrumának nem Debrecen, hanem Szeged városa tekinthető.⁵⁷³ A 19. századból származó „*kézírtos receptgyűjtemények*” legnagyobb lelőhelyének az Országos Széchényi Könyvtár Kézirattára,⁵⁷⁴ és a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Könyvtára⁵⁷⁵ számít, de természetesen a Magyar Országos Levéltárban is találhatunk ilyen jellegű iratokat.⁵⁷⁶

Az átmeneti időszakot pontosan, dátum szerint meghatározni nem lehet, de szerintünk nem is érdemes. A kezdetét valószínűleg a paprika első szakácskönyvben való megjelenéséhez lehetne kötni (1771), a lezárását pedig a paprikával fűszerezett ételek elterjedésével mondhatnánk ki. Azonban az átmeneti időszaknak ez a bizonytalanság adja a szépségét. A 18. század vége felé számos új ételfajta, technológia, nyersanyag jelent meg a társadalom különböző rétegeinek konyháiban. A 19. század elején, közepén ezek egyre inkább elterjedtek, viszont a régi fortélyokból, elnevezésekből is több, még évtizedekig tartotta magát alátámasztva kulináris világunk sokszínűségét.

⁵⁷² HORVÁTH, 2006/b. 40.

⁵⁷³ FÜREDER, 2005/b. 279-280.; FÜREDER, 2006/d. 31.

⁵⁷⁴ Például: „*Torma József Jegyzőkönyvek [...] Lexiconhoz. 1, 2, 3, 4, 5. A 4-es Lexicon a 28 Novembis 1829.*”, mely hús- és édességrecepteket tartalmaz (OSzK Quart. Hung. 1595.); a „*Mindenféle receptek.*” (OSzK Quart. Hung. 3536.); a „*Szakácskönyv és háztartási receptek 19. sz. első fele.*” (OSzK Quart. Hung. 4355.); vagy a „*Főző könyv 1861-dik év (?) benesi Ferentzi Josefné Amberbaj Elonora és Léánya Ferentzi Eleonora jegyzékei mindenféle szükséges háztartáshoz.*” OSzK Oct. Hung. 1747.

⁵⁷⁵ Például: „*László Nina receptjei 1850 előtt (Vajdahunyad)*”. MKVM 82. 33. vagy „*Füredi Somogyi Rózsa receptjei 1889-től.*” MKVM 1973. 156.

⁵⁷⁶ Például Hamar Lajos – házi naplói közé beszúrt – receptgyűjteménye és ecetleírásai. MOL Gyárfás cs. P 1874, 4. cs. 13. tétel

IV. BALASSA ÁGNES SZAKÁCSKÖNYVÉNEK BEMUTATÁSA

Kutatásaink egyik alapcélkitűzésének a magyar gasztronómiatörténet kronologikus szakaszainak vizsgálatát tekintettük a 16–18. századi magyar nyelvű szakácskönyvek alapján. Munkánk során arra a feltételezésre jutottunk, hogy a 16. és a 17. században szokásos nyersanyagok, konyhatechnológiák alapjai a 18. század végéig megmaradhattak, és csak minimálisan módosulhattak.

Hipotézisünk alátámasztására elengedhetetlennek tartottunk egy 18. századi szakácskönyv alapos – egyéb levéltári forrásokkal kiegészített – vizsgálatát. Azonban a századból mindösszesen csak két műről tudjuk a szerző vagy a fordító, a tulajdonos és a keltezés pontos helyét és dátumát. Közéjük tartozik a Balassa Ágnes tulajdonában álló, 1769-ben Száblik István által Vácon fordított „*Külömb-féle nádmézzel*” című könyv, valamint Wesselényi Katának 1772-ben Szebenben Lázár János által fordított „*Szakács Könyv*”-e. Választásunk végül Balassa Ágnes 1769-ben lejegyzett könyvére esett.

IV. 1. A Balassák

A nagy múltú balassagyarmati és kékkői Balassa család származása a 13. századig követhető vissza. Eredetét Böngér (Bunger) kun vezér Bors fiától származtatják és — a család levéltári adatai alapján — 1224-ig szakadatlan láncolatban lehet fölvenni.⁵⁷⁷

A család legkiemelkedőbb tagja a magát Balassinak nevező Bálint, de érdemes szólni a Dobó Istvánnal raboskodó Jánosról, Ádámról a kékkői kapitányról, a hírhedt Menyhértről vagy Imréről, aki erdélyi vajda volt.⁵⁷⁸ Grófi címet Bálint 1664. december 19-én, Pál 1721. április 15-én és Ferenc 1772. október 16-án szerzett. Mindhárom grófi ág kihalt és a család bárói ágnek is magvaszakadt István 1895. április 7-én bekövetkezett halálával.⁵⁷⁹ A Balassák a 18. században éltek fénykorukat. Ekkor ugyanis 3 helytartótanácsi tanácsost adtak: Pált (1734–1771), Jánost (1756–1785) és Ferencet (1756–1785). Közülük legmagasabbra Ferenc emelkedett, aki többek között az úrbéri bizottság tagja, titkos tanácsos, kamarai elnök, horvát bán és illír udvari kancellár volt.⁵⁸⁰

A receptgyűjtemény tulajdonosának a kilétét megállapítani roppant nehézkes. A Balassáknál a 18. században csak egyetlen Ágnes nevezetű és báró rangú hölgyet találhatunk, akit valójában Stüsszel Ágnesnek hívtak és feltételezhetjük, hogy ő volt Balassa Ágnes. Stüsszel Ágnes házasság révén került a Balassa családhoz miután feleségül ment báró Balassa IX. Lászlóhoz. A férje IX. László 1721-ben kapott báróságot, fia pedig II. Sándor (1745. augusztus 1. – 1832. július 2.), mint királyi kamarás tevékenykedett.⁵⁸¹

A család címere: a pajzs vörös mezejében egy bölényfej, alatta félhold, szarvai közt pedig csillag, ezeket egy farkát szájában tartó sárkány veszi körül. A sisak koronáján balra fordított fekete egyfejű sas kiterjesztett szárnyakkal látható, jobbról körmei közt egy pallost,

⁵⁷⁷ NAGY I., 1857. 116.

⁵⁷⁸ KÁLLAY – PATAKY, 1972. 3.

⁵⁷⁹ KEMPELEN, 1911. 266.

⁵⁸⁰ KÁLLAY – PATAKY, 1972. 3.

⁵⁸¹ NAGY, 1857. 127-128.

balról pedig királyi pálcát tart. A grófsági címernél a vért fölötti korona, melyen a sisak áll, kilenc ezüstgombos. VII. Ferenc 1780-ban kelt grófi diplomájában a bölény fölötti ezüst csillagban Mária Terézia királyné nevének két első betűje is látható.⁵⁸²

IV. 2. Balassa Ágnes szakácskönyve

„*Külömb-féle nádmézzel és más ahhoz alkalmaztatott elegyítésekkel izesített sütemények*” címmel készült el Balassa Ágnes kéziratos szakácskönyve 1769-ben.⁵⁸³ A könyvet Száblik István szerzetes⁵⁸⁴ fordította Vácon német nyelvről magyarra⁵⁸⁵. A mű eredetileg 149 + 2⁵⁸⁶ receptet tartalmaz, de a későbbiekben belekerült még 9 ételleírás és a könyv végén számos orvosi recept is megtalálható.⁵⁸⁷

A bárónő könyve tökéletesen beleillik a magyar barokk kéziratos szakácskönyv irodalomba,⁵⁸⁸ mely műfaj Nyugat-Európában már a 14. században virágzott.⁵⁸⁹ A Balassa szakácskönyv nem egyedi jelenség, ugyanis a németből való fordítás⁵⁹⁰ vagy az, hogy egy nemesasszony tulajdonában van egy szakácskönyv⁵⁹¹ kis jóindulattal teljesen természetesnek mondható. Sőt, például Wesselényi Kata szakácskönyve mindkét kritériumnak megfelel!⁵⁹² A kézzel történő papírra vetés – mint azt korábban láthattuk – sem kirívó a században. Tótfalusi Kis Miklós 1695-ös nyomtatott szakácskönyvét⁵⁹³ követően az utóbbi technológia, majd csak a 19. században lesz általános a szakácskönyv irodalomban.

A szakácskönyv lényegesebb adatai:

- *Szerző:* ismeretlen, Száblik István fordította németből
- *Cím:* „*Külömb-féle nádmézzel és más ahhoz alkalmaztatott elegyítésekkel izesített sütemények*”
- *Kelkezés helye:* Vác
- *Kelkezés ideje:* 1769
- *Megjelenés formája:* kéziratos szakácskönyv
- *A szakácskönyv eredete:* ismeretlen
- *A könyv jellege:* cukrászkönyv, de találhatunk néhány egyéb ételleírást is
- *A szakácskönyv felosztása:*
Két fejezet foglalkozik étel és három orvosi receptekkel.
- *A szakácskönyvben található receptek száma:* 151 + 9, összesen 160 recept

A szakácskönyv felosztása a szerző szerint:

⁵⁸² NAGY I., 1857. 128.

⁵⁸³ Lásd melléklet IV.

⁵⁸⁴ Száblik István elképzelhető, hogy megegyezik Száblik István (1746-1816) pesti piarista tanárral, aki sok egyéb mellett fizikai műszerek korszerűsítésével is foglalkozott. KOSÁRY, 1996. 637.

⁵⁸⁵ Az eredeti könyv kiléte ismeretlen számunkra.

⁵⁸⁶ Találhatunk olyan receptet, ami nincs megszámozva, de van olyan is, hogy egy számhoz két leírás tartozik.

⁵⁸⁷ OSzK Quart. Hung. 1373.

⁵⁸⁸ Azok részére, akiket a téma bővebben érdekel, ajánljuk Schram Ferenc (SCHRAM, 1961. 266-277. vagy SCHRAM, 1964. 578-598.) és Szántó András (SZÁNTÓ, 1986.) publikációit vagy a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum könyvtárának és az Országos Széchényi Könyvtár Kézirattárának gyűjteményét.

⁵⁸⁹ BENDA, 2004/a. 17.

⁵⁹⁰ OSzK Quart. Hung. 3024.

⁵⁹¹ OSzK Quart. Hung. 3316.

⁵⁹² OSzK Quart. Hung. 3023.

⁵⁹³ KIRÁLY, 1981.

KÜLÖMB-FÉLE NÁDMÉZZEL ÉS MÁS AHOZ ALKALMAZTATOTT ELEGYÍTÉSEKKEL ÍZESÍTETT SÜTEMÉNYEK

<i>Csoportok</i>	<i>Receptek száma</i>
Külömb féle nád=mézzel és más ahoz alkalmaztatott egyelitesek=vel izesített sütemények	149 + 2
Magam próbáiból le írt bé csináltak	0 + 9
Orvosságok	
Az ujságból ki írt orvosságok 1828	
Háziorvosságok ⁵⁹⁴	

IV. 3. A könyv szerkezete és tartalma

A könyv szerkezetét megvizsgálva láthatjuk, hogy nincs tartalomjegyzéke, de legalább a receptek számozottak (ennek a jelentősége nagy, mert így egyből tudjuk az ételek számát). A fordító ad hoc módon vetette papírra az ételleírásokat, ezért a sorrenden semmilyen logikai összefüggést nem lehet felfedezni.⁵⁹⁵ A helyesírás receptenként eltér egymástól, ami nagyban megnehezíti az olvasást és időnként a megértést is. Az előbbi tény a fordító kilétét ismerve roppant meglepő. A könyv gerincét – a címből adódóan – különböző édességek, sütemények, tartósított készítmények képezik, és csak elvétve fedezhetünk fel húsos fogásokat. Nagyjából a receptek közül 77 sütemény-, 8 sütemény kiegészítő-, 15 húsos étel-, 18 lekvárleírás, de szerepel leves, kása, főzelék, ecet, savanyúság és italrecept is a szakácskönyvben.

A receptek tartalmi elemzése alapján biztosan állíthatjuk, hogy a könyv fordítója csak akkor tartózkodott a konyhában, amikor „*eltévedt*”. (Igaz, mi keresnivalója lett volna ott, hiszen nem ez volt a szakmája!) Ebből is adódóan a receptek egy része mai értelemben véve zavaros, „*nehézkés*” és elkészíthetetlen. Lehetséges, hogy az eredeti anyag nem volt tökéletes, vagy a fordításnál adódtak problémák, de mielőtt Száblik István művét félreraknánk és elfelejtenénk, érdemes a korszak egyéb szakácskönyveit is megvizsgálni. Az tény, hogy – napjainkban – egy főzni tudó ember nem feltétlenül írta le ilyen fogásokat, viszont a kora újkorban ezen receptek többsége közkedvelt lehetett. Az ételeket más szakácskönyvekkel összehasonlítva, Balassa Ágnes könyvével rengeteg párhuzamot fedezhetünk fel. A készítmény technológiáknál a mű jellegéből adódóan a sütés dominál. Érdekes, hogy a serpenyőben történő ételkészítés során rendszerint vaját, míg a sütőben inkább viaszt ajánl a szerző. Sőt! Az abszolút archaikusnak mondható ételarányozással is találkozhatunk egyszer, igaz „*modern köntösbe*” bújtatva: „*Tedd papirosra, s annak utána kedvedre megarányozhatod, ha akarod, tiszta nádmézből csinálhatod.*”⁵⁹⁶

IV. 4. A szakácskönyv nyersanyagai

A felhasznált nyersanyagok roppant széles skálája figyelhető meg az étek elkészítésénél. Annak ellenére, hogy egy süteményes könyvvel állunk szemben a munt liszten és az írósvajon kívül számtalan egyéb alapanyag is feljegyzésre került.

⁵⁹⁴ FÜREDER, 2008/d. 481.

⁵⁹⁵ Feltételezhetjük, hogy Száblik István az eredeti német nyelvű szakácskönyvet csak alapnak tekintette könyve megírása során, és azt egyéb korabeli magyar receptekkel is kiegészítette. Ezen hipotézisünket a „*146. Pesti rozsólis*” is megerősíteni látszik.

⁵⁹⁶ FÜREDER, 2006/a. 37.

Az ételek elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok, ízesítők a következők:

- Állati eredetű nyersanyagok:
 1. húсок:
 - háziállatok: borjú, csirke, kappan
 - vadak: császármadár, snepf (szalonka)⁵⁹⁷
 2. húsrészek: tehéncsontvelő, borjúvese, disznófej, juhfej,⁵⁹⁸ szarvas bél, nyúlfej; ezeken kívül ismeretlen tőgy, csont, velő, tüdő, mell, pacal⁵⁹⁹
 3. félkész és késztermékek: szalonna, kolbász
- Halak és egyéb hidegvérű állatok: csuka, ponty, pisztráng, szardella, viza, rák, éti csiga; rákfark és láb
- Növényi eredetű nyersanyagok:
 1. zöldségek: fejes káposzta (friss és savanyított) és kelkáposzta, karalábé, sárgarépa, olasz répa,⁶⁰⁰ uborka, vöröshagyma, borsó, articsóka, szegfűvirág, vaj sharl⁶⁰¹
 2. gyümölcsök: alma, birsalma, vadalma, körte, spanyolmeggy, barack (sárga és őszi), zöld szilva, egres, ribizli (zölden is), málna, som, csipke (éretten és zölden is),⁶⁰² zöld szőlő, zöld dió, mandula (zölden is), gesztenye, pisztácia, citrom (éretten és zöld vagy fehéren „becsinálva”), narancs, gránátalma,⁶⁰³ mazsola
 3. gabonafélék: rizs, köles, gríz
- Fűszerek és különböző ízesítők:
 1. fűszerek: borókabogyó, petrezselyemlevél, rozmarin, koriander, majoránna (ezen belül van török majoránna), ánizs, csillagánizs,⁶⁰⁴ babérlevél, ámbra,⁶⁰⁵ angelika, fehér- és bárányüröm, bors, encion (encián),⁶⁰⁶ fahéj, gyömbér, kálmos, kardamom, sáfrány, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió-virág
 2. ízesítők: só, méz, nádméz, tehénhúslé, borsólé, vér, bor, vörösbor, égettbor, égetett fahéj-, narancsvirág-, rózsa-, szegfű-, szerecsendió-virágvíz,⁶⁰⁷ ecet, borecet, rózsacet, mustár, kaperli, citromlé, citromhéj (becsinálva is), narancshéj (becsinálva is)
- Zsiradékok: olaj, vaj, írósvaj (lehet édes vagy rákvajnak elkészítve), szalonna

⁵⁹⁷ A szerző folyamatosan más helyesírással írja le a szót. A snepf, azaz szalonka elnevezéssel még a 20. század elején is találkozhatunk például Rézi Néni szakácskönyvében (475. Szalonka (snepf) sülvé.) RÉZI, é. n. 113.

⁵⁹⁸ A juhfej csak a recept címében szerepel. „30. Nyúlfejjel, juhfejjel vagy mással csinált pástétom” FÜREDER, 2006/a. 40.

⁵⁹⁹ A recept címében „33. Mandulás tüdő és pacal” találhatjuk meg a pacal szót, de a leírásban helyette mellet használ a szerző.

⁶⁰⁰ Olaszrépa = más néven: paszternák, peszternák, pasztinák. MÁTHÉ – ROMVÁRY, 1978. 117.

⁶⁰¹ A vaj schárl jelentése – egyenlőre – ismeretlen számunkra, azonban a szövegből kiderül, hogy a leve vörös színű: „ha pedig attól veres nem lesz, vaj schárl levét tölts a vizahólyagra, ...” FÜREDER, 2006/a. 74.

⁶⁰² A könyvben a gyümölcs többféle elnevezésével találkozhatunk. A csipke mellett feltűnik a hecse-pecse (DRAVECZKY, 2001. 34.), és a csiperkebokor gyümölcs is. FÜREDER, 2006/a. 70, 72, 91-92.

⁶⁰³ „két gránombrámot, ...” FÜREDER, 2006/a. 57.

⁶⁰⁴ Esetünkben a csillagánizst ital ízesítésére használja a szerző, de természetesen alkalmazhatjuk máshoz is pl.: „süteménybe való szeges fűszerszám” SZINNYEI, 1893. 77.

⁶⁰⁵ Az ámbra egy cefraj váladékából való viasszerű anyag. (JUHÁSZ – SZÓKE – O. NAGY – KOVALOVSKY, 1992. 39.) A szó az arab „anbar” „ámbra” szóból ered, kereskedők által érkezett Európába és eleinte orvosság, majd illatszereként került felhasználásra. BENKŐ, 1967. 147.

⁶⁰⁶ Az encián általában magas hegyvidéken élő, kék virágú növény, más néven tárnics. BENKŐ, 1967. 766.

⁶⁰⁷ Már a 17. századi kékkői uradalomban feljegyzett eszközöknél találunk a család tulajdonában 2 darab „víz igető”-t (MOL Balassa cs. P 1769, 22. cs. 48. tétel), amivel különböző virág- és fűvizeket készítettek és ezeket gyógyításra vagy ételek illatosítására használták. RÉZ, 1982. 22-23.

- Egyéb nyersanyagok: víz, zsemle zsemlemorzsa, feketekenyér morzsa, ostya, letzeltl, piskóta, haluska, vörös piztriol tészta, liszt (munt liszt is), keményítő, tej (friss tej is), tejföl, tojás (sárgája és fehérje), élesztő, ternizol, szaftkrim,⁶⁰⁸ égetett cukor,⁶⁰⁹ szegfűvirág,⁶¹⁰ tragant, lekvár, ezen belül birsalma-, barack-, kökény-, egres-, ribizlilekvár, must, aszú szőlő bor, pálinka, ezen belül törkölypálinka, borovicska, égettbor, ezen belül borseprő égettbor, borkő, salétrom só avagy kuks só, viasz, pinpin olaj, corciron olaj,⁶¹¹ csokoládé, szőlőlevél, zöld narancslevél, vizahólyag

⁶⁰⁸ „Ha veresre akarod festeni, főzd meg a ternizolt és a tragantot, abban áztasd, és azzal fessd meg kedvedre: sárgára sáfránnyal, zöldre szaftkrimmel, apotékából megfestheted.” FÜREDER, 2006/a. 37.

⁶⁰⁹ „s égetett cukorral fessd meg.” FÜREDER, 2006/a. 60.

⁶¹⁰ „kékre szegfű-virágjával festheted” FÜREDER, 2006/a. 63.

⁶¹¹ Jelentése ismeretlen számunkra.

V. BALASSA ÁGNES RECEPTJEINEK ISMERTETÉSE

Az ételek elemzéséhez elengedhetetlen azok különböző csoportokba történő besorolása. Napjainkban az ételkategóriák a fogyasztási sorrendet követve alakultak ki, és korunk szakácskönyvei is nagyjából ezt figyelembe véve ismertetik a különböző recepteket. Azonban korábban ezt nem minden esetben lehetett felfedezni. Találhatunk olyan munkákat, melyek elsődlegesen⁶¹² nyersanyagokhoz (bárány, kecske, tok stb.),⁶¹³ konyhatechnológiához (sültek), esetleg vallási előírásokhoz (böjti eledelek),⁶¹⁴ valamint ábécésorrendhez⁶¹⁵ kötik a közlést, de jelentős azon művek száma is, amelyek úgymond ömlesztve⁶¹⁶ mutatják be a recepturákat. Az utóbbihoz tartozik Balassa Ágnes könyve is. Mivel az eredeti szerző, majd a fordító sem kategorizálta a leírt recepteket, ezért ezt nekünk kellett elvégeznünk. A kategóriák kialakításánál elsődlegesen a korszak szokásait vettük figyelembe,⁶¹⁷ de időnként a jelenből is merítettünk ötleteket. Így a következő csoportok jöttek létre:

1. Hétköznapi húsos ételei:

- Káposztás ételek: 55. Kappan savanyú káposztával; 56. Török haluska; 138. Olaszkáposzta lével
- Sült- és párolt ételek: 54. Csirke rák töltelékkel; 60. Sült snepf, levessel; 139. Másféle vagdalt lé
- Pástétomok és „galantinok”: 30. Nyúlfővel, juh fővel vagy mással csinált pástétom; 32. Pástétom potykával; 33. Mandulás tüdő és pacal; 51. Másféle rákból való éték; 52. Pástétomba rák; 53. Rákból másféle éték; 61. Potyka pástétomban vagy csuka; 63. Vese; 84. Disznófő

2. Böjtös fogások

- Halak, rákok: 31. Csukával vagy vizával készített pác; 50. Ráknak mesterséges főzése; 58. Rák lé vagy csukával, vagy más hallal; 59. Potyka francia lével; 64. Pisztráng hal citrom levével; 96. Rákból éték; 140. Sült potyka olajjal, avagy vajjal
- Leves: 62. Szardella leves
- Egyéb fogások: 46. Rizskása, gríz-, avagy köleskása; 47. Lekváros éték; 48. Almának főzése; 49. Alma mandulával; 82. Tej; 83. Másféle tej; 91. Birsalma; 92. Habart mandula; 93. Kerek mandula kalács; 94. Zsemle mandulával; 95. Birsalma; 97. Kisgyermeknek való pép; 98. Pisztačia; 99. Citromlevével étel; 100. Felhabart birsalma-, barack-, kökény-, egeres-, vagy ribizlilekvár; 141. Friss sárgabarackból való étel; 142. Ribizli sütemény; 143. Egresből sütemény; 144. Olaszrúpából étel; 145. Borsóból sütemény

⁶¹² Nem lehet minden esetben élesen meghúzni a határt a könyvek felépítésénél, mivel előfordul az is, hogy a bemutatásra szánt recepteket például a nyersanyagok szerint közlik, de külön említik a böjtös fogásokat: „*A Szakács – Mesterségnek rövid le – írása*”. OSzK Oct. Hung. 636.

⁶¹³ Például: „*Szakács Tudomány*” (RADVÁNSZKY, 1893.), Bornemisza Anna szakácskönyve. LAKÓ, 1983.

⁶¹⁴ Például: a Zrínyi-udvar szakácskönyve (KIRÁLY, 1981. 143-262.), Tótfalusi szakácskönyve (KIRÁLY, 1981. 263-420.), „*Szakácskönyv és hasznos feljegyzések*” (OSzK Oct. Hung. 845.), Koszdercka Emmanuel szakácskönyve. OSzK Quart. Hung. 3317.

⁶¹⁵ Nánási István szakácskönyve (MKVM 1978. 9.), Babós Gábor szakácskönyve. OSzK Fol. Hung. 1361.

⁶¹⁶ Például: a 16. század végi szakácskönyvtöredék (RADVÁNSZKY, 1879. 37-50.), „*Magyar éteknek főzése*” (OSzK Quart. Hung. 2906.), Apor Zsuzsanna befőző könyve (MKVM 1987. 23.), Wesselényi Kata szakácskönyve. OSzK Quart. Hung. 3023.

⁶¹⁷ A böjtös egyéb fogásokhoz számtalan olyan recept tartozik, melyeket napjainkban inkább az éttermi tésztákhoz vagy desszertekhez sorolnánk, de a korszakban ezeket a szakácskönyvek böjt alkalmával ajánlották.

3. Sütemények, desszertek

- Czeltlek, letzelték: 6. Fűszerszámos letzeltl; 7. Paraszt letzeltl; 10. Citromlevével letzeltl; 16. Letzeltl; 18. Mézes letzeltl; 65. Letzeltl; 68. Fehér letzeltl citrom levével; 75. Citrom letzeltl; 76. Pomarantsbúl czeltl; 85. Császár letzeltl; 86. Fehér császár letzeltl; 87. Cvibak letzeltl; 88. Töltött mandula letzeltl; 89. Csokoládés letzeltl; 115. Fahéjas kalács; 118. Fahéjas letzeltl; 124. Mézes letzeltl; 127. Birsalmás czeltl
- Fánkrok: 23. Parasztfánk; 34. Mesterséges fánk; 35. Stritzl formára csinált fánk; 36. Tejes sütemény; 37. Nádmézzel csinált fánk; 38. Másféle fánk; 40. Körtéből fánk; 41. Élesztős fánk; 42. Sült karórépa
- Torták: 39. Szarvas torta; 119. Magas mandulatorta; 120. Nagy mandulatorta; 121. Puha mandulatorta; 123. Pléhformában csinált mandulás torta; 126. Reszelt mandulás torta; 130. Törött mandulás torta; 132. Más fűszerszámos torta
- Kalácsok: 11. Szerecsendiós kalács; 12. Mandulás kalácsnak mestersége; 20. Apró golyóbisokra formált kalács; 22. Felhabart ánizsból csinált kalács; „25.” (a receptnek nincs címe); 28. Mandulából csinált tészta; 114. Kenyérből kalács; 116. Másféle kalács; 122. Fahéjas kalács; 131. Élesztős mandulakalács
- Piskóták: 1. Piskóta; 2. Nagyobb formába csinált piskóta; 3. Nagy piskótakenyér; 4. Piskótakenyér mandulával; 19. Spanyolpiskóta; 24. Mindenféle kalácsokról és piskótákról írósvajas tészta
- Egyéb sütemények: 5. Apró cvibak; 8. Szarvas; 9. Pereg; 15. Koszorú; 17. Lnyyl; 21. Tragantból csinált tészta; 26. Rosszul kevert tészta; 27. Tejfölös tészta; 29. Fahéjjal fűszerszámozott sütemény; 43. Vagdalt mandulából sütemény; 44. Írósvajas sütemény; 45. Zsemléből sütemény; 57. Répának főzése; 66. Formán által nyomott pereg; 73. A legoria tészta; 74. Makaróni reszelt citrommal; 77. Marschellen vaj scharlból; 90. Lisztlángból sütemény; 128. Narancs-, avagy citromhéj fahéjjal és nádmézzel
- Szultzok és gyümölcsajtok: 79. Narancs virágjából szultz; 80. Másféle szultz; 117. Szultznak mestersége; Mások eképpen csinálják; 134. Fehér szultzos birsalmának becsinálása; 136. Birsalma szultz; Zöld szilva sajtot
- Kiegészítők: 13. Jég; 14. Citromos jég; 67. Vörös nádméz; 69. Tragantos jég; 70. Vizes jég; 71. Citromos jég; 72. Tojásfehérjével jég; 78. Fehér nádméz

4. Tartósított készítmények

- Tartósított gyümölcsök: 81. Almának főzése; 101. Becsinált zöld egeres; 102. Zöld szilvának becsinálása; 103. Zöld szőlőnek becsinálása; 104. Zöld ribizlinek becsinálása; 105. Zöld diónak becsinálása; 106. Zöld mandulának becsinálása; 107. Száraz mandulának becsinálása; 108. Zöld hecse-pecse becsinálása; 109. Sárgabaracknak becsinálása; 110. Szőrös baracknak becsinálása; 111. Körtének becsinálása; 112. Vaj schárl becsinálása; 113. A csipkebokor gyümölcsének becsinálása; 125. Birsalmás kenyér; 129. Becsinált narancs-, avagy citromhéj; 135. Birsalma lekvár; 149. Borban áztatott mandulának becsinálása; Narancs- és citromhajat; Zöld szőlőt becsinálni; Száraz som; Csipkét becsinálni
- Tartósított zöldség: 148. Uborkának becsinálása
- Tartósított hús: Sódart és húst besózni
- Ecetek: 133. Szegfűből ecet; Fehér ecetet csinálni

5. Italok

- Rozsólisok: 137. Gróf Schmeidegn rozsólisa; 146. Pesti rozsólis; 147. Másféle rozsólis
- Egyéb italok: Pálinkába csinált meggy; Málnából nyári italra valót csinálni; Édesen maradó ürmösbor

V. 1. Hétköznapok húsos ételei

A „hétköznapok húsos ételei” kategóriába véleményünk szerint a káposztás-húsos fogások, a sültve vagy párolva készített húsételek, valamint a különböző pástétomok és „galantinok” tartoznak.

Káposztás ételek

A húsos ételek száma – érthető módon – elenyésző a receptgyűjteményben, de a kora újkor legelfogadottabb húselételét a húsos káposztát⁶¹⁸ három leírásban is megtalálhatjuk. A „**55. Kappan savanyú káposztával**”⁶¹⁹ elkészítési módja lényegesen gazdagabb, mint például a Zrínyi, Tótfalusi vagy Csinálósi által közzétett káposztás receptek,⁶²⁰ de a háziasszonyoknak ilyen formán nem ajánljuk az étel elkészítését.⁶²¹ A sült kakast, káposztával, szalonnával, fűszerekkel (gyömbér, reszelt szerecsendió, szerecsendió-virág), gesztenyével, csigával, húslevessel készíti el, majd sült kolbásszal tálalja. A „**56. Török haluska**” hasonlóan az előzőhöz szintén kivételes fogás. A borjúhúst először egy kicsit felforralja, majd apró darabokra vágja, serpenyőbe teszi, ad hozzá felaprított édes káposztát, velőt és vajban megsüti. Majd sózza, fűszerezi, és tojással sűríti. Közben friss káposztaleveleket leforráz és az elkészült húsos-káposztás töltelékkel betölti. A töltött káposztaleveleket tejben rövid ideig főzi és ezt követően tejfölös-írósvajas tejjel kínálja. Aki akarja rákfarkakkal is kiegészítheti az ételt. Az előzőektől kicsit eltérően a harmadik étel káposzta „*alapja*” a kelkáposzta „**138. Olaszkáposzta lével**”. A kelkáposztát darabokra vágja, és egy részét megpirítja, majd zsemleszeleteket pirít, a maradék káposztát hozzáaprítja és ezzel is hasonlóan jár el. Ezt követően a tehéncsontvelőt, fűszerekkel, tehénhúslével felforralja és két kanál tejföllel dúsítja. Amikor ezzel elkészült néhány szelet borjúhúst szalonnán „megpörköl”, és zsemlemorzssával megszórja. Tálalásnál először pirított zsemleszeleteket tesz a tára, ezekre borítja a pirított zsemle káposztát és végül ráhelyezi a sült borjúhússzeleteket. (A szerző nem ismerteti, hogy a fűszerezett velőt hogyan adja a kész ételhez.)⁶²²

A receptkönyvek alapján a káposztás, töltött káposztás ételek megjelenése, elterjedése hazánkban a 17–18. századra tehető, de feltételezhetjük, hogy a folyamat roppant nehézkesen ment végbe. Például a – szlovákoktól átvett káposztasavanyítás és a törököktől valamint a balkániaktól ellesett töltelék-készítés párosításából létrejött⁶²³ – töltött káposzta napjainkban is népszerű, de ezen gasztronómiai remekmű fejlődése a 21. században is tovább tart.⁶²⁴

A 17. században megjelent Zrínyi-udvar szakácskönyvében (a recept pontos címe: „*Az káposztás húson kezdem el, úgy mint Magyar és Horvátország címerén*”)⁶²⁵ a következő módon készítik. A húst miután megabálta⁶²⁶ káposztával, szalonnával és borssal megfőzi.

⁶¹⁸ KISBÁN, 1997. 481.

⁶¹⁹ FÜREDER, 2006/a. 50-51.

⁶²⁰ FÜREDER, (megj. al.)

⁶²¹ FÜREDER, 2003/b. 34.

⁶²² FÜREDER, 2006/a. 51, 82.

⁶²³ GERGELY, 2000. 65.

⁶²⁴ Az egészséges életmód elterjedésével az étel elkészítése során egyre gyakrabban találkozhatunk növényi zsiradék, vagy a vegetáriánusoknál szója felhasználásával.

⁶²⁵ FÜREDER, 2007/c. 7.

⁶²⁶ A Gasztronómiai Lexikon szerint az abálás nem más, mint 100 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten rövid ideig főzni a készítményt. (CSIZMADIA, 1993. 9.) Az alacsony hőmérséklet kb. 70-75 °C-ig igaz az abálásra, de a rövid időtartam nem minden esetben elfogadható. A halak esetében természetesen nem lehet hosszú ideig abálni a nyersanyagot, mert különben szétesik. Ismerünk olyan ételkészítési műveletet is, amely során először abálják a húst, majd a léből kivéve egy másik lében folytatják tovább a puhítási műveletet, például: „*Az disznó lábat*

Tótfalusi Kis Miklós a század végén már kolozsvárinak nevezi ételét („*Káposzta kolozsvári módon*”). Az elkészítésnél a kövér tyúkot vagy fél ludat szalonnával megabálja, sós, felaprított káposztával, borssal és borral megfőzi, majd amikor elkészült újból megborsozza.⁶²⁷ Csinálói receptjében („*Káposzta Kolozsvári módon*”) a gyalult káposztát fazékba teszi, „*megborsolja*”, és szalonnával – a szakácsra bízván – tyúkkal, lúddal vagy sertéssel megfőzi. Az íze kedvéért tölt hozzá bort, és mikor elkészült megszórja borssal.⁶²⁸ A recepten látszik, hogy az elmúlt közel száz évben nem nagyon változott. Ha megvizsgáljuk az étel alapját, az aprított káposztát és a húst, akkor ezt a fogást leginkább a székelygulyás⁶²⁹ ősenek tekinthetjük (az ételnek nincs köze a székelyekhez),⁶³⁰ igaz a fűszerezés, sűrités még jelentősen eltér.

A töltött káposzta készítési technológiáját a magyarok valószínűleg a törököktől tanulhatták el, akik a burkoláshoz szőlőlevelet⁶³¹ használtak.⁶³² Töltött káposzta néven nem találunk receptet Zrínyi szakácskönyvében, szakácsa azonban készített töltött káposztás ételt („*Káposzta köleskásával főzni*”), igaz hús nélkül. A kölest miután tiszta vízben megforrasztotta, sózta, borsozta, és káposztalevelekbe töltötte, vízben vajjal, pirított vöröshagymával megfőzte. Tótfalusinál előkerül a hús és az étel neve is („*Töltött káposzta*”), viszont a gabonatöltelék nem szerepel. Az összevagdalt tehénhúst és szalonnát, sóval, borssal, gyömbérral ízesíti, káposztalevelekbe tölti és apróra vágott, sós káposztával együtt megfőzi. Mikor elkészült az étel bort tölt hozzá és megszórja borssal.⁶³³ Csinálói „*Töltött Káposzta*” étele egyesíti az előző két fogást! A tehén vagy disznóhúst miután szalonnával apróra vágja, összekeveri rizskásával, ízesíti borssal, gyömbérral és káposzta levelekkel takargatja. Fazékba teszi és megfőzi, aki akarja – a szerző szerint – vágott káposztát is tehet hozzá.⁶³⁴ A rizskása felhasználásával ezt megelőzően Nánásinál,⁶³⁵ ezt követően Simai Kristófnál „*Szárma vagy-is töltött káposzta*” című receptjében is találkozunk.⁶³⁶ A töltött káposzta alapjai tehát a 18. században összeálltak és a későbbiekben már csak finomodtak.

Sült- és párolt ételek

szépen vágjad fel, forrázd ki, míg forrasztod, tiszta levét tegyed fel neki; hogy kiforrasztod, azt abáld tiszta vízben, azt tiszta vízből hányjad az tűznél való tiszta vízében; ezt osztán főzd meg” Disznóláb tormával. (RADVÁNSZKY, 1893. 59.) A szalonnánál vagy az erősebb rostozatú húsoknál azonban az abálás kifejezetten hosszú ideig tart. (Dr. Gundel János szíves közlése alapján.)

⁶²⁷ KIRÁLY, 1981. 147, 279.

⁶²⁸ OSzK Oct. Hung. 412.

⁶²⁹ PETŐ, 1991. 490-491.

⁶³⁰ A székelygulyás eredetéről a következőt lehet tudni: „*A székelygulyás „keresztapja” Petőfi Sándor, megalkotója Székely József vármegyei főlevéltáros volt. A Vármegyeháza melletti Gránátos (ma Városház) utcában volt a Komlókert nevű vendéglő, ahová mindketten szívesen jártak, Petőfi elsősorban kedvencéért, a házias túrós csuszáért. 1846-ban, egy napon késő délután tért be ide ebédelni a főlevéltáros, de már alig akadt néhány fogás. A vendég kérésére így a kocsmáros összekeverte a konyhán még megtalálható savanyúkáposzta-főzeléket és a sertéspörköltet. A vendégnek ízlett az új fogás és ennek tanúja volt az épp ott tartózkodó költő is. Legközelebb ő is ezt kért magának – immáron Székely-gulyásnak nevezve az ételt.*” PIROS, é. n. 114.

⁶³¹ Szőlőlevélbe burkolt ételt már a 16. század végi erdélyi Szakács Tudomány-ban is találhatunk: „*Borjúhús szőlő levélben*” RADVÁNSZKY, 1893. 46.

⁶³² GERGELY, 2000. 65.

⁶³³ KIRÁLY, 1981. 181, 279.

⁶³⁴ OSzK Oct. Hung. 412.

⁶³⁵ Nánási a „245. *Káposzta töltve*” című ételénél a tehénhúspeccsenyét apróra vágja, rizskásával, írósvajjal összekeveri, a káposztát tölti, fazékba teszi, vajazza, sáfránnyal és borssal ízesíti, borral felöntve megfőzi, majd feladja. MKVM 1978. 9.

⁶³⁶ SCHRAM, 1964. 591.

A sütés alapvetően zárt térben, nyílt sütőben (roston vagy nyárson), vagy zsiradékban történhet, a párolás ezzel szemben rövid lében vagy mártásban, fedő alatti puhítást jelent.⁶³⁷ A korszak szakácskönyveiben mindkét technológia elterjedt volt, de gyakran találkozhatunk ezek kombinációjával is (elősüti, majd puhára párolja, illetve nyárson, roston megsüti, és a végén megpárolja az ételt).

A szakácskönyv receptjei közül három fogást sorolhatunk ebbe a kategóriába. A „**139. Másféle vagdalt lé**” esetében a valószínűleg már korábban megsütött kappan és borjúhúst csonttal együtt feldarabolja, vajban pirított zsemleszeletekre⁶³⁸ helyezi, és ezt követően a húsléből, tejfölből és szerecsendió-virágból készített mártással leöntve kínálja. A szerző a recept végén megjegyzi, hogy az ételünket felszolgálhatjuk még sültkolbásszal, főtt haluskával, pörkölt tőgyvel, rákfarkakkal, articsókával, karalábéval, de ezeket először vajon át kell futtatni.⁶³⁹ Az „**54. Csirke rák töltelékkel**” című receptben a csirkét fűszerezi, veres írósvajjal⁶⁴⁰ megkeni, majd a „*Rákból másféle étel*” című recepthez hasonlóan elkészített ráktöltelékkel tölti, és „*szüntelen veres írósvajjal*” kengetve készre süti. A szerző szerint az ételt sütés helyett tehénhúslevesben főzve, párolva is elkészíthetjük, azután vegyített lével adhatjuk asztalra. A harmadik fogás során „**60. Sült snepf, levessel**” egy roppant népszerű technológiával találkozunk (elősütés, párolás), és bátran kijelenthetjük, hogy ezen étel napjainkban is óriási sikernek örvendene! A mester először a szalonkákat bepácolja, feldarabolja, és vajban elősüti. Ízesíti citromlével, fahéjjal, felönti húslével és puhára párolja. Tálalásnál egy tálra zsemledarabokat aprít, megöntözi a pároló lével és a madarakat ráhelyezve kínálja.⁶⁴¹

Pástétomok és „galantinok”

A hétköznapi húsos ételei között a pástétomokat⁶⁴² közkedvelt fogásoknak tekinthetjük, mellyel már a rómaiak is szívesen éltek.⁶⁴³ A könyvben található pástétomokat két csoportra oszthatjuk. Az elsőbe tartozók alkalmasak a hétköznapi fogyasztásra, azonban a másik „*tábor*” tagjait a mindennapok mellett nyugodtan kínálhatták akár az íségesebb böjt alkalmával is.

A „**30. Nyúlfővel, juhfővel vagy mással csinált pástétom**” véleményünk szerint tipikus keleti gyökerekkel rendelkező étel. A nyúlfőjet egy éjjel át pácolja (a pácot nem ismerteti a szerző), majd másnap fazékba teszi, fűszerezi fahéjjal, gyömbérrel, rozmaringgal és ad hozzá metéltre vágott vöröshagymát. A fejét páclével felönti, készre főzi, hűti és közben elkészíti a tésztát lisztből, vízből, vajból és tojásból,⁶⁴⁴ majd minden valószínűség szerint a fejről lefejt a húst, burkolja a tésztával és készre süti (ezen műveletek ismertetését nem közli a szerző). A „**33. Mandulás tüdő és pacal**” recept címében ugyan nem szerepel a pástétom szó, de ez a leírásból egyértelműen kiderül. A mellet és tüdőt apróra vágja és lábasban fűszerekkel (szerecsendió-virág, gyömbér, bors, citromhéj, só) és írósvajjal megsüti. Közben elkészíti a tésztát lisztből, vajjal, tojássárgájával, vízzel és borral, megsózza és ad hozzá

⁶³⁷ CSIZMADIA, 1993. 331, 395.

⁶³⁸ A vajban pirított zsemleszelet = kruton. (CSIZMADIA, 1993. 249.) Esetünkben a zsemle köretként szolgálhatott, de egyben a húsból kicsöpögő értékes nedveket is felfogta.

⁶³⁹ FÜREDER, 2006/a. 83.

⁶⁴⁰ A veres írósvaj nem más, mint a rákvaj.

⁶⁴¹ FÜREDER, 2006/a. 50, 53.

⁶⁴² A „*Pástétom: finomra vagdalt és áttört húsból, májból, gombából stb. készül pikánsan fűszerezve és tésztába vagy aszpikba burkolva, illetve porcelántálban készített előétel. Az olasz „pasta” szóból származik, jelentése: tészta.*” CSIZMADIA, 1993. 332.

⁶⁴³ ROBUCHON, 2001. 853.

⁶⁴⁴ FÜREDER, 2006/a. 40-41.

mandulát. Mikor elkészült, a tésztát kinyújtja, a kihűlt húst ráteszi, megszórja vagdalt piskótával,⁶⁴⁵ megkeni és megsüti. Tálalásnál a felvágást követően megöntözi a sült húsról visszamaradt lével.⁶⁴⁶

A böjtös pástétomok az előbbiektől a felhasznált hús milyenségében különböznek, mivel ezek alapja a hal vagy a rák. A „**32. Pástétom potykával**” elkészítése során először csinál egy tésztát (vízben áztatott, kinyomkodott zsemleléből, finomra vágott petrezselyemből, vajból, tojásból és ezt fűszerezi szerecsendió-virággal). A tésztát nyújtja, majd vajazott pléhlemezsre teszi, és lisztből karimát alakít köréje.⁶⁴⁷ Az apróra metélt csukát (?)⁶⁴⁸ és rákfarkakat fűszerezi, a tésztára helyezve beburkolja, és készre süti. A sülést követően a tésztakarimát leszedi. Közel azonos módon állítja elő a mester a „**61. Potyka pástétomban vagy csuka**” című ételt is. A megtisztított, feldarabolt halat lábosba teszi, ad hozzá vajat, kenyérmorzsát, rozmaringot, szegfűszeget, gyömbért, borsot, szerecsendió-virágot, ecetet és vizet. Kicsit párolja, és a következőt tanácsolja: „*Azután tedd módod szerint csinált pástétomba.*”. Az „**53. Rákból másféle étek**”-nél a szakácsunk készít egy rákokkal dúsított masszát és egy rákvajat. Ezt követően tojásból, lisztből és rákvajból tésztát gyúr, melyet kinyújt és tölti az elkészített keverékkel, majd vajazott tálba helyezi az ételt, köré karimát készít, friss tejjel locsolja és „*fölül és alul parázs tüzet*” tesz, hogy a fogás jó barnára süljön. Azonban az „**51. Másféle rákból való étek**” már különbözik az előzőektől, ugyanis a rákos masszához egyáltalán nem gyúr tésztát, hanem vajazott edénybe tölti.⁶⁴⁹ a főtt rákhúst áztatott zsemlelével, vajjal, tojásokkal, cukorral,⁶⁵⁰ citromhéjjal összekeveri, és vajazott tálban megsüti.⁶⁵¹ A rák ezen módon való elkészítésével (minimális módosítással), még a következő században is találkozhatunk.⁶⁵² Szintén tálban készül a „**52. Pástétomba rák**”: a rákokat sós vízben megfőzi, és a héjukból rákvajat csinál. A rákfarkakat összevagdálja, vízben áztatott, kinyomkodott zsemlelével, sóval, fűszerekkel, tojással összekavarja, végül a masszát rákvajjal kikent edénybe teszi és megsüti.⁶⁵³

A magyarnyelvű receptgyűjteményekben a pástétomok a 16. század végétől jelen vannak és napjainkig megmaradtak. Az 16. század végi erdélyi „*Szakács Tudomány*”, a következő századi Zrínyi, Tótfalusi, és Bornemisza szakácskönyvhöz vagy a 18. századi Nánási, Koszdercka, esetleg a „*Jó Gazda Aszszony*”-hoz⁶⁵⁴ hasonlóan számos receptet közöl. Az ételféleség népszerűségét jelezve a következőket tanácsolja: „*Mert nem lehet olyan jó mester, hogy egyedül elégséges lehessen mindenre, mutogassa az legényeknek, mint kell és hogy kell. Nem is lehet oly tudós, hogy mindent tudhasson, hanem megválogasd az főmestereket, kit meleg étekhez, kit hideg étekhez, kit pástétomokhoz, kit vadaknak, madaraknak csinálásához, mondola sajtokhoz, biankákhoz, sültetekhez, sóban főtt halakhoz.*”⁶⁵⁵

⁶⁴⁵ Ezzel megakadályozza, hogy a tészta elázzon.

⁶⁴⁶ FÜREDER, 2006/a. 42.

⁶⁴⁷ A karima által talán a hal párolódását akarja elősegíteni.

⁶⁴⁸ Az ételhez nem pontyot használ, hanem csukát.

⁶⁴⁹ Napjainkban ezt a konyhatechnológiát például a „*Strasbourg-i libamájpástétom*” készítése során alkalmazzák. LUKÁCS – ORISKÓ – SÁNDOR – ZSOLNAY, 2003. 334-335.

⁶⁵⁰ Az édes ízek nemcsak a süteményekre korlátozódtak a korszakban, igaz ezt követően háttérbe szorultak az ilyen jellegű fogások. A 21. századi magyar gasztronómia azonban újból felfedezte a hús és a cukor párosítását, így számos húsos ételünk készül édesen.

⁶⁵¹ FÜREDER, 2006/a. 41, 48-50, 53.

⁶⁵² FÜREDER, 2004/2005. 270.

⁶⁵³ FÜREDER, 2006/a. 49.

⁶⁵⁴ KIRÁLY, 1981.; LAKÓ, 1983.; RADVÁNSZKY, 1893.; MKVM 1978. 9.; OSzK Quart. Hung. 3317.; OSzK Quart. Hung. 3687.

⁶⁵⁵ RADVÁNSZKY, 1893. 11. Ebből világosan látszik, hogy már a 16. század végén is a magára valamit adó konyhákban – napjainkhoz hasonlóan – a különböző ételfajták elkészítéséhez arra specializálódó szakembereket alkalmaztak.

A recepteket megvizsgálva lényeges változást az ízesítés terén nem találhatunk a húsos vagy úgymond „böjti” pástétomoknál. A Balassa szakácskönyvtől eltérően azonban az előzőek mellett több mű közöl „gyümölcs alapú” pástétomokat is.⁶⁵⁶ Ezen fogásokat a gyümölcsökön kívül más nem köti össze, ugyanis időnként édesek, időnként sósak és nem ritkán hússal együtt készülnek, tehát fogyaszthatták őket desszertnek, böjti eledelnek vagy húsos ételnek. A pástétomok az ízük mellett eltérhettek egymástól a befejező művelet terén is, mivel nem minden esetben pléhlemezre téve sütötték őket. Ilyenkor tálat,⁶⁵⁷ serpenyőt, vagy pinnatát⁶⁵⁸ használhattak.⁶⁵⁹

A galantin elnevezés a francia konyhából ered és nem más, mint a „*kicsontozott vágóállat-, szárnyas-, vagy vadhúsból készült, áttört, fűszerezett húspép, darabos anyagokkal díszítve, többnyire az állat bőrébe vagy bélbe, esetleg különféle formákba vagy celofánba töltve, fűszeres alaplében megfőzve.*”⁶⁶⁰ A különböző galantinok a 20. század elején már megjelentek a szakácskönyvekben,⁶⁶¹ de napjainkig nem tudtak tökéletesen beépülni konyhakultúránkba. A kora újkorban ellenben nem találkozhatunk ilyen nevű fogásokkal. Akkor miért gondolhatnánk, hogy Balassa Ágnes receptjei között felfigyelhetünk galantinokra? Véleményünk szerint a bárónő szakácskönyvében két különös leírás bújik meg. Ezek nevükben nem galantinok, de készítési technológiájuk alapján leginkább ennek az ételféleségnek az őstét ismerhetjük fel bennük. Ugyanis a „*Vese*” és a „*Disznófő*” esetében is – a galantinokra jellemző módon – észrevehetjük a fűszerezett húspépet és a főzés előtti textíliába göngyölést, egyedül a darabos anyagokkal való kiegészítés hiányzik.

A „**63. Vese**” a következő módon készül: a nyers borjúvesét összevágja, kever hozzá vízben áztatott, kinyomkodott zsemlebelet, petrezselyemzöldet, tojásokat, és sóval, fűszerekkel ízesíti. Ezt követően tiszta ruhába teszi és tehénhúslében megfőzi. Az ételt, amikor elkészült kétféleképpen lehet kínálni: haluska formán vagy pedig írósvajas lével. A „**84. Disznófő**” csak némileg különbözik az előzőtől. A disznófejet megfőzi, lefejt a zsíros húst a bőrről és a csonttól, és felaprítja. Fűszerezi örölt borssal, gyömbérrel, szegfűszeggel, rozmaringgal, petrezselyemmel, majoránnával, citromhéjjal, összekeveri, és tiszta ruhába köti. Majd préseli, feldarabolja és rózsacetbe téve kínálja.⁶⁶²

⁶⁵⁶ Például: Gesztenyéből és malosa szőlőből való pástétom, Birsalmás pástétom (RADVÁNSZKY, 1893. 270, 274.); Birsalma-pástétom; Körtvély-pástétom (KIRÁLY, 1981. 355.); 169. 24. Gesztenyét csontvelővel csinálhatod pastetumba. LAKÓ, 1983. 235.

⁶⁵⁷ A tálba töltött, majd megsütött ételeket „*tálban főtteknek*” vagy „*vándlinak*” nevezik a szakácskönyvek. Ezen fogásokkal már a 17. században is találkozhatunk (KIRÁLY, 1981. 326, 341, 357-358.), fénykorukat a 18. században élték [Nevezetes német ... 1753-as (OSzK Quart. Hung. 3024.), Nánási István 1771-es (MKVM 1978. 9.), Wesselényi Kata 1772-es (OSzK Quart. Hung. 3023.), Babós Gábor 1777-es (OSzK Fol. Hung. 1361.), A. J. 1779-es (OSzK Quart. Hung. 4175.), Koszdercka Emmanuel 1782-es (OSzK Quart. Hung. 3317.) Mikes Mária 1784-es (OSzK Quart. Hung. 3316.) és a Jó gazdasszony (OSzK Quart. Hung. 3687.)], de ezt követően sem tűntek el, sőt a következő század végén is közlik őket. ZILAHY, 1892. 231-237.

⁶⁵⁸ A pinnáta egy speciális, fedővel rendelkező fazék, amelyet a kukta ősenek tekinthetünk. (SZÁNTÓ, 1986. 141.) A főzőeszköz gyakoriságban – a magyar főúri leltárakban – a fazék és serpenyő után következett a 17. században. (BENDA, 2004/a. 117.) Érdekes, hogy a Balassáknál a pinnáta használatára csupán egyetlen egy forrást találtunk, mely 1657-ből származik: „*Egy ó, rézpinnáta*”. FÜREDER, 2007/e. 136.

⁶⁵⁹ „*az pástétomnak való serpenyőben*” (Marczapántnak az készítése); „*Ugyan ezen tésztából fedelet is csinálj és befedjed szépen, mint annak az módja, ezt osztán pinnatában süsd meg;*” (Borjúhús pecsenye pástétomban). RADVÁNSZKY, 1893. 46, 265.

⁶⁶⁰ CSIZMADIA, 1993. 159.

⁶⁶¹ 89. Galantin kocsonyában, 500. Hideg galantine (RÉZI, 1901. 28, 155.); Csirkegalantin, Malacgalantin MAGYAR, 1932. 123, 124.

⁶⁶² FÜREDER, 2006/a. 54, 61.

V. 2. Böjtös fogások

A „böjtös fogások” kategóriába a hallal, rákkal készült ételeket soroltuk elődlegesen, a leves és az egyéb fogások mellett. A halas, rákos finomságokat a kora újkorban természetesen nem csak böjt alkalmával fogyasztották nagy előszeretettel,⁶⁶³ de Balassa Ágnes szakácskönyvének jellege miatt úgy gondoltuk, hogy az elemzés szempontjából célszerűbb ezeket ebben az alfejezetben tárgyalni.

Halak, rákok

A szakácskönyvben – a cukrász jellege ellenére – találhatunk különböző hallal vagy rákkal készült fogásokat. A halas ételek sorát egy felemásra sikerült leírással érdemes kezdeni. A recept címéből egy pác ismertetésére gondolhatna először az olvasó, holott egy készétel elkészítését kapja meg. A „**31. Csukával vagy vizával készített pác**”-nál a mester visszautal az előző receptre (30. Nyúl fővel, ...),⁶⁶⁴ ugyanis tézta kreálását javasolja a szerző, minek során a lisztet vízzel, vajjal és tojással keményre gyúrja. A recept „*érdekességét*” és a szerző konyhai „*jártasságát*” mutatja, hogy a későbbiekben nem derül ki, hogy miért készítettünk tézttát.⁶⁶⁵ A halakat ezt követően ecetben megfőzi, és valószínűleg hűvös helyen pár napig pácolja, majd „*3 vagy 4 nap után*” vajazza és fűszerezi rozmaringgal, babérlevéllel, és „*kaperlival*”. Az elkészítés utolsó fázisában a halakat ropogósra süti, és a serpenyőből kivéve a pácot ráönti.⁶⁶⁶ Az „**59. Potyka francia lével**” elkészítésekor a halat megtisztítja, felmetéli, sózza, és állni hagyja, a vérét borba engedi és felforralja. Fél óra állást követően a halat a véres borban puhára főzi. A levet ezután leönti a halról, fűszerezi szerecsendió-virággal, borssal, és szegfűszeggel. A puha halhúst visszateszi a lébe, majd a tűzre, és a következőket tanácsolja: „*Hagyd ott, még forni kezd, ha melegen akarod az asztalra adni, kevés vajat tégy rá, ha pedig nem, hagyd el a vajat és kocsonya lesz belőle.*”⁶⁶⁷ A könyv másik ponty leírása a „**140. Sült potyka olajjal, avagy vajjal**”, véleményünk szerint szintén rendelkezik francia gyökerekkel. A hal vérét miután felfogta, ecettel összekeveri, a húst megtisztítva lábosba teszi, fűszerezi, ad hozzá szegfűszeggel szurkált vöröshagymát,⁶⁶⁸ olajat és vajat (vagy csak vajat). A hal vérét borral, vajjal, reszelt zsemlemorzssával dúsítja, hozzáönti a húshoz, és végül felforralva elkészíti a fogást. A „**64. Pisztráng hal citrom levével**” már nem csupán az alapnyersanyagban, hanem a konyhatechnológiában is különbözik az előzőektől. A pisztrángot besózta és vajon rövid idő alatt készre süti. Minden valószínűség szerint az erősebb ízhatás elérése miatt a sütés megkezdésekor nemcsak a halat, hanem a vajat is fűszerezi (szerecsendióval vagy annak virágával és gyömbérrel). Mielőtt a hal elkészülne citromlevet és reszelt citromhéjat ad az ételhez (ennek hiányában egy kevés bort) és ezzel ízesítve párolja készre azt. Az „**58. Rák lé vagy csukával, vagy más hallal**” című étel ötvözi a hal és a rák ízét, mivel mindkettő domináns szerepet játszik az ételben. A szakácsunk a halat először megtisztítja, majd sós vízben megfőzi. A rákokkal hasonló módon jár el, de a főzést

⁶⁶³ BENDA, 2006. 89.

⁶⁶⁴ „*A tézttát, valamint fölül, készítsd el ...*” FÜREDER, 2006/a. 41.

⁶⁶⁵ Ebből adódóan nem a pástétomoknál mutatjuk be a leírást.

⁶⁶⁶ A halhús gyenge ecetben történő főzése, majd pácolása roppant jó megoldás, ugyanis így a hús omlós és zamatos lesz, de az ezt követő sütés már teljesen felesleges, ugyanis a hal pillanatok alatt szétesik, és egyben elveszíti jellegét is.

⁶⁶⁷ FÜREDER, 2006/a. 41, 52.

⁶⁶⁸ A szegfűszeggel szurkált vöröshagyma technikáját az egyik legtipikusabb francia leves „*Pot au feu*” készítése során fedezhetjük fel. ESCOFFIER, 1934, 45-46.

követően héjával együtt összetöri őket, borsólébe teszi, ezt követően leszűri, vajjal dúsítja, a halakra önti, és végül az ételt felforralja.⁶⁶⁹

A hallal készült fogásokat megvizsgálva megállapíthatjuk, hogy az alapnyersanyagok, a halak általában receptenként eltérőek. A konyhatechnológia szintén gyakran változik (főzi, pácolja és süti; főzi-párolja; süti és párolja), de ennek ellenére a fűszerezésnek, ízesítésnek köszönhetően ezen ételek nem nagyon különböznek egymástól. Leginkább a savanykás mediterrán és a savanykás indiai ízeket adják vissza, melyek már az előző évszázadokban is jelen voltak a magyar konyhakultúrában. A receptek „hiányossága” csupán annyi, hogy más könyvekben az itt feltűnő ízek és nyersanyagok mellett rendszeresen találunk zöldségeket, gyümölcsöket és nádmézet.

A rákos ételeket a szakácskönyv főzve és édesen ajánlja, mely teljesen elfogadottnak és átlagosnak tekinthető. Az „**50. Ráknak mesterséges főzése**”-kor a megfőzött, enyhén sózott rákhúst miután felvágta, szitán átpasszírozza. Tejfölbe áztatott zsemlehéjat, egész tojásokat, szerecsendió-virágát, olvasztott vajat ad a péphez, és jól összekeveri a masszát. Ezt követően fazékban folyamatos kavarással megpuhítja az ételt, és a végén cukrozza. Az „**96. Rákból éték**”-nél a tisztított rákhúst, mandulát, tojást, szarvasnak tejben áztatott belét, és rákvajat alaposan egyneműsíti, cserépedényben összefőzi, ízesíti cukorral, sóval, fűszerezi szerecsendió-virágával és borssal. Amikor elkészült hagyja kihűlni és tálra borítva tálalja.⁶⁷⁰

Leves

A levesek között csupán csak egyet említ a könyv,⁶⁷¹ mégpedig a „**62. Szardella leves**”-t. A szardellákat borban kimossa (minden valószínűség szerint azért, mert sózott halakat használ), majd zsemlehéjjal apróra vágva vajban megsüti. Felönti fele részt borral, fele rész húslével, felforralja és ezt követően szitán átpasszírozza. Az így kapott sűrű levét fazékba önti, vajazza és fűszerezi szerecsendió-virággal, gyömbérrel, borssal és újból felforralja.⁶⁷² Az étel egy olyan levesnek tekinthető, mely átmenetet képez a napjainkban közkedvelt krém és a pürélevesek között. Sűrítésnek a zsemlehéjat, és a saját (halhús) anyagát használja, majd vajjal teszi lágyabbá, de ez az újbóli felforralásnak köszönhetően még „fog” is a levesen.

Levekekkel, levesekkel és egyéb „leveses” ételekkel⁶⁷³ már a 17. században találkozhatunk, de majd csak a század végén és a következő században tapasztalhatjuk ezek erőteljesebb szétválását. A 17. század közepén a leveseket még nagyon gyakran „Lév”-nek tüntették fel.⁶⁷⁴ A „Lév” elnevezéssel azonban a levesek mellett még a mártásokat is illették. Ez adódhatott abból, hogy a készítési technológiáknál és a nyersanyagok felhasználásánál a mártások és a levesek közti különbség nem egy esetben minimálisnak tekinthető. A Zrínyi-udvar szakácskönyvében található „**227. Lencse-lév**” és a Tótfalusi könyvében lejegyzett „**232. Lencseleves**” alapja nagy mértékű hasonlóságot mutat. Az elsónél a lencsét bő vízben

⁶⁶⁹ FÜREDER, 2006/a. 52, 54, 83.

⁶⁷⁰ FÜREDER, 2006/a. 48, 65-66.

⁶⁷¹ Érdekes, hogy a család levéltárában a leves fogyasztásához szükséges tálak, tányérok csak a 18. század végén jelentek meg (ez valószínűleg a források hiányosságából adódik), de ekkor a leveses fazék, tál, tányér mellett „*Consomme*” tányért is találhatunk, melyben az erőlevest szolgálták fel. MOL Balassa cs. P 1815, 14. cs. 22. tétel; CSIZMADIA, 1993. 261.; CSIZMADIA – OLÁH, 1991. 81.

⁶⁷² FÜREDER, 2006/a. 53.

⁶⁷³ A „leveses” ételek közé azon fogásokat sorolhatjuk, melyek elnevezésében ugyan nem szerepel a leves szó, de a recept elkészítését követően egy levestzerű ételt kapunk, például: (Z) „**214. Túrós éték tejjel**” vagy (T) „**139. Sűrű tejes éték**”. KIRÁLY, 1981. 197, 340.

⁶⁷⁴ Ilyen levesek a Zrínyi-udvar szakácskönyvében találhatóak: „**189. Mandola-lév**; **198. Tejes lév**; **212. Másféle lév**”, de például Tótfalusinál is megfigyelhetünk még lév elnevezésű levest: „**153. Tyúkmony-lév**” KIRÁLY, 1981. 191, 193, 197, 344.

megfőzi, finomra vágott, pirított vöröshagymával, borssal, sáfránnyal, gyömbérrel, majoránnával vagy zsályával ízesíti, és végül lisztszórással sűríti. A másodiknál a lencse főzését követően az ételt finomra vágott vöröshagymával, zsályával vagy majoránnával, esetleg gyömbérrel, petrezselyemgyökérrel és ecettel ízesíti, majd lenmagolajjal készített rántással sűríti. A két ételféleség közti lényeges különbség az, hogy a levest miután elkészült kenyérszeltre öntve kínálja „és lapos szeltre add fel;”.⁶⁷⁵

A 17–18. századi levesek alapanyagai közt leggyakrabban zöldségekkel, tejtermékekkel és halakkal találkozhatunk. Ezek mellett természetesen a különböző húsok („119. Csirkével készített leves”),⁶⁷⁶ belsőségek („Igen jó leves borjútüdőből”),⁶⁷⁷ gyümölcsök („217. Szilvából leves étek”),⁶⁷⁸ gabonák („4. Rizskása leves”)⁶⁷⁹ és egyéb alapanyagok („3. Borleves” vagy „3. Csokoládéleves”)⁶⁸⁰ is megjelentek. A levesbetéteknél a kenyér és a zsemle szeletelve vagy felkockázva (nem egyszer pirítva is) számított a legkedveltebbnek, de időnként egyéb levesbetétek is feltűntek. Közéjük tartoztak a lisztből⁶⁸¹ vagy húsból⁶⁸² főzve készített galuskák vagy a zsiradékban sütve előállított tésztaarabkák. Az utóbbinál akár húst is keverhettek a tésztahoz, mint azt láthatjuk az „Igen jó leves”-nél: „kenyér helyet végy egy kevés lisztet, vaját és posár husból csinály tésztát, s mind egy garaj csak annyira metéld ki derelyle mecző vassal, ránsd meg vajban, ted tálba, és ez szólgály kenyér helyet, az halat ki hagy hatod ha akarod ezen tésztából.”⁶⁸³

A 18. században a szakácskönyvek többsége foglalkozik a levesek bemutatásával, de véleményünk szerint a leveseket ekkor még nem sorolták a legfontosabb ételféleségek közé, mivel általában „ömlesztve” ismertették őket egyéb leírásokkal. A külön fejezetben való közreadásra csak elvétve találhatunk példát (az 1753-as „Nevezetes német szakácskönyvből magyarra fordított étkeknek nemei”⁶⁸⁴ vagy Simai Kristóf 1795-ös „Némelly Étkek Készítése módgya”),⁶⁸⁵ és ez csak a következő században terjedt el egységesen.

Egyéb fogások

A böjtös egyéb fogások sajátossága, hogy nagyon nehezen lehet ezen ételekről eldönteni, hogy valójában mikor is fogyaszthatták őket. Egyéb forrásokból kiindulva böjt alkalmával kerülhettek ilyen jellegű fogások az asztalokra, de akár desszertként is megállták a helyüket. Ebből adódóan a kategóriába tartozó ételek átmenetet képeztek és házanként, szakácsként változott a szervírozás „ideje”. Az egyéb fogásokat a készítési technológia és a felhasznált nyersanyagok alapján négy nagyobb csoportra oszthatjuk. Az elsőbe azon ételek tartoznak, melyeknél megfigyelhetünk egy alap sűrítőanyagot (kása, zsemle, saját anyag), amit kötőanyag (tojás) hozzáadásával megfog, majd a kapott ételt megsüti vagy megfőzi.⁶⁸⁶

⁶⁷⁵ KIRÁLY, 1981. 200, 376.

⁶⁷⁶ MKVM 1978. 9.

⁶⁷⁷ OSzK Oct. Hung. 1660.

⁶⁷⁸ KIRÁLY, 1981. 198.

⁶⁷⁹ OSzK Quart. Hung. 3316.

⁶⁸⁰ OSzK Quart. Hung. 3024.; OSzK Quart. Hung. 3317.

⁶⁸¹ „3. Galuska leves” OSzK Quart. Hung. 3316.

⁶⁸² „1. Húsból galuska levest hogy kellessék készíteni” OSzK Quart. Hung. 3316.

⁶⁸³ „11. Igen jó leves.” OSzK Quart. Hung. 3024.

⁶⁸⁴ OSzK Quart. Hung. 3024.

⁶⁸⁵ KPL Manuscripta. For. 0-3. Nr. 65.

⁶⁸⁶ Ezen fogásokat a pástétomoknál említett „tálban főtt” vagy „vándli” ételek édes változatainak tekinthetjük, és más korabeli szakácskönyvekben felbukkanó receptekhez hasonlóan készültek.

A „**46. Rizskása, gríz-, avagy köleskása**” sűrítőanyaga a kása (gríz vagy köles)⁶⁸⁷. Ezt először tejben megfőzi, hagyja kihűlni, kever hozzá vaját, és cukorral, citromhéjjal ízesített tojásokat, majd vajazott edénybe téve megsüti.⁶⁸⁸ A kásával történő sűrítéssel ezen kívül más receptben már nem találkozhatunk, azonban a zsemlét előszeretettel használja. A „**94. Zsemle mandulával**” előállításánál az összetört mandulát összekeveri áztatott, kinyomkodott zsemlével, tojásokkal, vajjal és nádmézzel. Alaposan kidolgozza a tésztát és mandulasütő edénybe téve megsüti, de vigyáz arra, hogy „*fölül több tűz legyen, mint alul.*”. A „**97. Kisgyermeknek való pép**”-nél a zsemléket tejben áztatja, a felesleget leönti, kever hozzá egész tojásokat és olvasztott vaját (aki akarja cukrot és rózsavizet is adhat hozzá), majd lábasban írósvajjal egybekeverve barnára főzi. A „**141. Friss sárgabarackból való étel**”-nél a meghámozott, kimagozott barackokat puhára főzi, majd pirított zsemleszeletekkel együtt áttöri. Ad hozzá vaját, tojásokkal kikevert tört mandulát, tojássárgáját és az egészet alaposan kidolgozza. Végezetül cukorral ízesíti a pürét és megsüti. A „**142. Ribizli sütemény**” véleményünk szerint⁶⁸⁹ a nevével ellentétben inkább böjtös fogás, mint sütemény. Készítésénél a megfőzött ribizlit zsemlebéllel együtt szitán átpasszírozza, majd tojáshabbal és cukorral összekeveri, és megsüti. Ugyanígy vélekedünk a „**143. Egresből sütemény**”-ről is. Itt először a puhára főzött egrest szitán általszűri, kever hozzá tejben áztatott, kinyomkodott zsemlebelet, egész tojást, tojássárgáját, „*tejfőlös levet*”,⁶⁹⁰ metélt citromhéjat, cukrot és megsüti. A „**144. Olaszrúpából étel**” alapja nem az eddigiekben megszokott gyümölcs, hanem zöldség. A megtisztított paszternákot borban megfőzi, szitán általszűri, ad hozzá tejben áztatott, kinyomkodott zsemlebelet, vajban kikevert tojásokat, tojássárgáját, cukrot. Az egészet jól összekeveri és lábasban vagy tálban megsüti. A „**145. Borsóból sütemény**” című receptben az étel sűrítésénél a zsemlét felváltja a saját anyag, azaz a passzírozott borsó. A főtt, áttört borsót kikeveri vajjal, ad hozzá egyneműsített tojást és tojássárgáját. Erre tojássárgája, cukor és finomra vágott citromhéj keverékét teszi. A pépet vajazott formába önti, a tetejét megkeni tojásfehérjével és meghinti cukorral, majd lassú tűznél megsüti.⁶⁹¹

A második nagyobb csoport fogásait további három egységre oszthatjuk. Az elsónél a gyümölcspepet (ez lehet: lekvár vagy megfőzött, áttört gyümölcsvelő) megköti (tojás), majd végezetül megsüti. Ebbe az egységbe tartozó receptek véleményünk szerint nem jók, mert a készítésük során számos hibát követ el a szerző. Például a „**47. Lekváros étel**” elkészítésénél a szerző egy font (fél kilogramm) lekvárt kikever, majd 20 db tojásfehérjét hozzáadva egy egész óráig kavarja, ezt követően sütőlemezre teszi, a tetejét megkeni tojásfehérjével, megcukrozza, és sütőben megsüti. Az elképzelés, hogy egy lekvárral ízesített tojáshabot akar készíteni, nem rossz, de az étel megvalósítása a leírtak szerint nem jó! A hosszas keveréstől az esetleg felverődött tojás hab összeesik, a sütőlemezen ez szétfolyik, a tetejét nem tudjuk megkenni fehérjével (nincs is értelme) és a sütést követően – minden valószínűség szerint – kesernyés, égett „*plötty*” lesz az eredmény. A „**100. Felhabart birsalma-, barack-, kökény-, egeres-, vagy ribizlilekvár**” kísértetiesen hasonlít az előzőre, ugyanis akármelyik gyümölcs szétnyomkodott lekvárjához tojásfehérjéjét kever, majd pléhtáblára téve vaskemencében megsüti azt.⁶⁹² Ez a két étel az ízesített habcsók elődje lehetett. Az egységben találunk még két leírást, amelyek alapja nem lekvár, hanem gyümölcs, de a lényeges különbséget nem ez, hanem a kötőanyag módosulása (fehérje helyett sárgája) jelenti. A „**49. Alma mandulával**” készítésénél az almákat megsüti, darabolja, ad hozzá durvára tört mandulát, cukrot,

⁶⁸⁷ A szerző szerint a kását liszttel lehet helyettesíteni.

⁶⁸⁸ FÜREDER, 2006/a. 46-47.

⁶⁸⁹ A készítési technológia és a felhasznált nyersanyagok miatt gondoljuk azt, hogy az étel inkább a böjtös, egyéb fogások kategóriába tartozik.

⁶⁹⁰ Talán vizezett tejfölt (?) jelenthet.

⁶⁹¹ FÜREDER, 2006/a. 65, 66, 84, 85.

⁶⁹² FÜREDER, 2006/a. 47, 67.

tojássárgáját, citromhéjat és levet, majd „*körös-körül karimát*” csinál és az egészet vaskemencében készre süti. A „**95. Birsalma**” receptnél pedig a főtt és pürésített birsalmát vajjal, egész tojással, tojássárgájával, nádmézzel, citromhéjjal kidolgozza és megsüti.⁶⁹³ A második egységbe tartozók készítése a tragant megjelenésétől különbözik az előzőtől. A „**48. Almának főzése**”-kor az almákat megsüti, meghámozza, és a gyümöleshúst lereszeli. A péphez tojásfehérjét kever, majd tojásfehérjével összedolgozott tragantot ad hozzá, pléhre teszi és megsüti. A „**91. Birsalma**” leírásnál a birsalmákat puhára főzi a mester, meghámozza, áttöri és egész tojást ad hozzá. Ezt követően tojásfehérjéből habot készít citromhéjjal és lével, de nem írja, hogy mire használja.⁶⁹⁴ Az ételhez miután az előbbi megcsinálta, tragantot és nádmézet kever, vajazott fazékba önti, és alacsony hőmérsékleten megsüti, szárítja.⁶⁹⁵ A csoport harmadik egységébe két magos étel tartozik. Ezek alapja a megtört olajos mag, melyeket megpróbál megkötni és végezetül megsütni. A „**92. Habart mandula**”-nál a mandulát miután lehéjazta, apróra töri, citrom levével ízesíti, ad hozzá 3 egész tojást, nádmézet, és összesen 13 tojás sárgáját. A nyersanyagokat alaposan összedolgozza és megsüti, így végezetül egy édes, mandulás rántottát kap. A „**98. Pisztácia**” több hasonlóságot, mint különbséget mutat az előző recepttel. A hámozott és tört pisztáciát tálba teszi, ízesíti „*zöldben becsinált*” apróra metélt citrommal és nádmézzel, dúsítja 14 tojásnak a fehérjéjével, jól egybekeveri,⁶⁹⁶ és megsüti.⁶⁹⁷

A harmadik nagyobb csoportban található ételek kicsit visszakanyarodnak az előző csoport utolsó egységéhez. A különbség abban rejlik, hogy míg azokat tojással megkötnötte, itt ez a művelet elmaradt, mivel a tört olajos magvakat ugyan ízesíti, de ezt követően már egyből süti is. A „**93. Kerek mandula kalács**”-nál a mandulát megtöri, vízben áztatja, szűri, kever hozzá nádmézet és vajat. Amikor ezzel elkészült kerékformára alakítja az ételt, és melegített serpenyőben megsüti. A „**99. Citromlevével étel**” minimális eltérést mutat az előzőtől, de az alapjai változatlanok. A nádmézet, apróra vágott pisztáciát, „*becsinált*” fehér és vörös citromot, „*becsinált*” narancshéjat finomra vágja, szűri és pihenteti, majd citromlével csurgatott tányérra teszi, tetejére nádmézből és tragantból jeget csinál, és megsüti.⁶⁹⁸

A negyedik nagyobb csoportba két tejalapú ételt sorolhatunk, ami szerintünk a madártej kezdetleges változata lehetett. A madártej eredetét sajnos még nem tudtuk kideríteni, de jelenlegi ismeretünk szerint az étel először feltételezhetően „*tej*”-ként szerepelt a receptgyűjteményekben, majd a század vége felé megkapta a madártej nevet.⁶⁹⁹ A Balassák tej receptjei a „**82. Tej**” (a tejet tojásfehérjével és cukorral felmelegíti, de nem forralja fel, majd hűvösre teszi, végül narancslevéllel díszítve kínálja) és a „**83. Másféle tej**” (ennél az ételnél a tejnek a fölét – tehát a tejfölt használja a szerző – ezt tűzre teszi, felforralja, kever hozzá tojásfehérje habot, majd tovább főzi és cukrozza).⁷⁰⁰

Nánási István 1771-es szakácskönyve már madártej néven közli a recepturát. A madártej ezt követően valószínűleg hamar elterjedhetett a nemesi, polgári háztartások asztalain, mert a korszak számos szakácskönyvében rábukkanhatunk (Wesselényi Kata 1772-es szakácskönyve, Babós Gábor 1777-es szakácskönyve, A. J. 1779-es szakácskönyve, Jó Gazda Aszszony 18. század végi szakácskönyve).⁷⁰¹

⁶⁹³ FÜREDER, 2006/a. 48, 65.

⁶⁹⁴ Valószínűleg az ételhez adja.

⁶⁹⁵ FÜREDER, 2006/a. 47, 64.

⁶⁹⁶ Aki akarja, ámbrát is tehet hozzá.

⁶⁹⁷ FÜREDER, 2006/a. 64, 66.

⁶⁹⁸ FÜREDER, 2006/a. 65, 66-67.

⁶⁹⁹ FÜREDER, 2008/b. 11.

⁷⁰⁰ FÜREDER, 2006/a. 61.

⁷⁰¹ MKVM 1978. 9.; OSzK Quart. Hung. 3023.; OSzK Fol. Hung. 1361.; OSzK Quart. Hung. 4175.; OSzK Quart. Hung. 3687.

A 18. századi készítési módok ugyan némileg különböznek a napjainkban megszokottaktól, de Zilahy Ágnes 1892-ben leírt madártejében már semmi kivetnivalót nem találhatunk.⁷⁰² A 20–21. században is sok család hasonló módon állítja össze a desszertet, de az igazsághoz hozzátartozik, hogy manapság találkozhatunk a madártej pudingos változatával is.⁷⁰³

V. 3. Sütemények, desszertek

A sütemények, desszertek csoportjába soroltuk a czeltleket, letzelteket, a fánkokat, a tortákat, a kalácsokat, a piskótákat, az egyéb süteményeket, a szultzokat, gyümölcsajtokat és a sütemények előállításánál használt kiegészítőket.

Czeltlek, letzeltek

A czeltlek, letzeltlek egy tipikusan 18. századi aprósüteménynek tekinthető desszertek. A szó: „czeltlik – a német „zelt” szóból származik, amelynek jelentése (a sátor, sátorponyva mellett) a csokoládétábla szelete, gerezdje is; tehát a csokoládészeletre emlékeztető téstaszélet, sütemény értendő rajta”.⁷⁰⁴ Czeltlekkel néhány kivételtől eltekintve a korszak majdnem mindegyik szakácskönyvében találkozhatunk.⁷⁰⁵ A sütemény nyersanyagai és készítési technológiája roppant változatos. Hasonlóságot leginkább a sütés előtt fedezhetünk fel, ugyanis általában vagy formába nyomja⁷⁰⁶ vagy pedig formára vágja, alakítja⁷⁰⁷ a tésztát, majd szimplán esetleg ostyával⁷⁰⁸ együtt megsüti azokat. Ebből adódóan mindenféle nyersanyagból és halmazállapotú tésztából lehet czeltleket, letzeltleket⁷⁰⁹ csinálni, az alapkövetelmény csupán annyi, hogy a végeredmény egységesen nézzen ki.

A Balassa könyvben a formába nyomott czeltlek, letzeltlek sorát a „**10. Citromlevével letzeltl**” nyitja. A lisztte tört mandulához citromlevet, felvert tojásfehérjét és cukrot kever a mester, majd alaposan „*keményre*” dolgozza a tésztát. Ezt követően formába nyomja a nyúlós masszát és ostyára téve közepes hőmérsékleten megsüti. A „**88. Töltött mandula letzeltl**”-nél az ostya már elmaradt. A vörös és vékonyra nyújtott piztrial tésztát (?) nádmézzel megszórja, mély letzeltl formába nyomja, citromlével ízesített barack vagy ribizli lekvárral megkeni és megsüti. Amikor megsült vízből és nádmézből készít rá jeget és

⁷⁰² Ő már vaníliával is ízesíti a madártejet. ZILAHY, 1892. 286-287.

⁷⁰³ CSAPÓ, 2007. 127.

⁷⁰⁴ SZÁNTÓ, 1986. 116.

⁷⁰⁵ M. Ts. 1743. (OSzK Oct. Hung. 1660.), Ételek Nemeiről 1753-1758. (GUNDEL, 1943. 325-339.), Nánási István 1771. (MKVM 1978. 9.), Wesselényi Kata 1772. (OSzK Quart. Hung. 3023.), Babós Gábor 1777. (OSzK Fol. Hung. 1361.), Koszdercka Emmanuel 1782. (OSzK Quart. Hung. 3317.), Mikes Mária 1784. (OSzK Quart. Hung. 3316.), Jo Gazda Aszszony 18. század vége. (OSzK Quart. Hung. 3687.)

⁷⁰⁶ Például: „s nyomd kedvedre készített formába,” 10. Citromlevével letzeltl, vagy „nyomd mély letzeltl formába,” 88. Töltött mandula letzeltl. FÜREDER, 2006/a. 32, 63.

⁷⁰⁷ Például: „Letzeltl formára metéld,” 7. Paraszt letzeltl, vagy „és nyújs a tésztából letzeltl forma darabokat,” 115. Fahéjas kalács. FÜREDER, 2006/a. 31, 73.

⁷⁰⁸ Az ostyás verziónál megfigyelhetjük, hogy ekkor a gabonaliszt helyett tört mandulát használnak a Balassa könyvben a tésztához, azonban ezt nem tekinthetjük általánosan elterjedt szokásnak, ugyanis például a több műben előforduló „Angliai fehér czeltlik” lisztrel készült. MKVM 1978. 9.; OSzK Fol. Hung. 1361.; OSzK Oct. Hung. 1660.; OSzK Quart. Hung. 3316.; OSzK Quart. Hung. 3317.

⁷⁰⁹ A czeltl és a letzeltl szó véleményünk szerint a magyar nyelvű szakácskönyvekben ugyanazt jelenti, mert a nyersanyagok és a technológiák átnézését követően sem tudtunk lényeges különbségeket felfedezni a sütemények között, azonban német nyelvterületen már más a helyzet. A német nyelvű szakácskönyvekben „zelten”-nek a lapos süteményeket, „letzelten”-nek pedig a mézeskalácsot nevezték. HEPP, 1970. 211-212, 223.

megszárítja. A „**89. Csokoládés letzeltl**” alapja a csokoládé és nádméz mellett a tojásfehérje (az áztatott és kinyomkodott traganthoz szitált nádmézet, tojásfehérjét, reszelt csokoládét kever, állni hagyja, kinyújtja, formákba nyomja és viasszal megkent pléhre helyezve megsüti⁷¹⁰). A nyalánság korhúsége megkérdőjelezhetetlen. Az 1743-ban napvilágot látott Szakács Könyv „*Felpattogzó csokoládok*”⁷¹¹ leírásában (a napjainkban is könnyen elkészíthető édességnél a reszelt csokoládét nádmézzel, tojásfehérjével összekeverjük, majd a sütőben szárítjuk⁷¹²) a desszert „*íze*” hasonlít a Balassa recepthez. Az étel összetétele, bő húsz évvel később traganttal egészült ki, ami nem meglepő, de nem tekinthetjük általánosnak.⁷¹³ A tragant felhasználásával készülő fogásokkal Balassa Ágnes könyve mellett találkozhatunk például M. Ts.-nél vagy Mikes Máriánál,⁷¹⁴ de Kugler Géza 20. század elején megjelent cukrászkönyve is ismertet még néhány felhasználási módot.⁷¹⁵ Traganttal a formába nyomott kategóriában a „**118. Fahéjas letzeltl**”-nél is találkozhatunk, ugyanis a hámozatlan durvára tört mandulát, cukorral, liszttel, szerecsendióval, fahéjjal, és vízzel kikevert tojásokkal összekeveri, majd ad hozzá traganttal kikevert tojásokat. Az egészet alaposan összedolgozza, és végül fahéjjal meghintett letzeltl formákba nyomva megsüti. A „**127. Birsalmás czeltl**” leginkább egy birsalmasajtra emlékeztet, de a czeltl forma miatt ebbe a kategóriába soroltuk. A puhára főzött és átnyomott birsalmát, vízben sűrűre főzött nádmézzel és reszelt citromhéjjal tűz fölött alaposan besűríti, majd formába töltve hagyja kihűlni. A „**65. Letzeltl**”-nél a formának ostyasütővasat használ a receptíró. Az étel készítése során a vörösre festett és fehéren hagyott darabolt mandulát, metéltre vágott pisztáciát, citromhéjat, szerecsendió-virágot, szegfűszeget, szitált nádmézzel és citromlével összekeveri, majd ostyasütő vasra nyomja és egy éjszakán át hagyja száradni. A sütemény elkészítése ezt követően így folytatódik: „*másnap csinálj rá, ami tetszik, és süsd meg.*”⁷¹⁶

A formára vágott, illetve alakított kategóriába tartozik a „**6. Fűszerszámos letzeltl**”: a nádmézet és a lisztet fűszerezi szerecsendióval, gyömbérrel, szegfűszeggel, és fahéjjal, majd ad hozzá bort vagy rózsavizet, valamint citromhéjjal kikevert tojásokat. Ezekből tésztát készít, formázza és viasszal megkent pléh lemezre téve megsüti. Ehhez roppantul hasonlít a „**7. Paraszt letzeltl**”, mely elkészítésekor a tojást borral, nádmézzel, citromhéjjal, szerecsendióval, és liszttel kikever, deszkán formázza és viasszal megkent pléh lemezre téve megsüti. A „**68. Fehér letzeltl citrom levével**”-nél a tészta alapját a tragant képezi, mivel a citromlében áztatott, kinyomkodott tragantot cukorral, citromlével alaposan „*fehérre*” keveri, majd ad hozzá metélt citromhéjat, deszkára teszi, meghinti cukorral, formázza, és meleg helyen kiszárítja. Ha nem lenne citromunk, akkor a tragantot rózsavízben vagy vízben is lehet áztatni, ha pedig vörösre szeretnénk elkészíteni, akkor ternizolos (festett) vízbe tegyük a tragantot. A „**85. Császár letzeltl**”-nél szintén megjelenik a tragant, de most már nem a tésztában, hanem a sütemény tetejére kerülő jégben:⁷¹⁷ az apróra tört mandulához szerecsendiót, citromot, szerecsendió-virágot, fahéjat, szegfűszeget, szitált nádmézet és reszelt csokoládét kever, állni hagyja, formázza, a tetejüket tragantból készített jéggel megkeni, és végül megsüti. A „**115. Fahéjas kalács**”⁷¹⁸ teljesen különbözik az eddig ismertetett czeltlektől vagy letzeltlektől, ugyanis a formára vágott tésztát sütés előtt tölti a szakács. A

⁷¹⁰ FÜREDER, 2006/a. 32, 63.

⁷¹¹ OSzK Oct. Hung. 1660. A recept „*Csokoládé felpattogzó*” Nánási István és Babós Gábor szakácskönyvében is megtalálható. MKVM 1978. 9.; OSzK Fol. Hung. 1361.

⁷¹² FÜREDER, 2005/a. 5.

⁷¹³ A 18. század végén megjelent Jó gazdaasszony című szakácskönyvben olvasható „*Csokoláde Leczelt*” szintén csak csokoládét, nádmézet és tojáshabot tartalmaz. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁷¹⁴ OSzK Oct. Hung. 1660.; OSzK Quart. Hung. 3316.

⁷¹⁵ KUGLER, 1905. 262-264.

⁷¹⁶ FÜREDER, 2006/a. 54-55, 75, 78.

⁷¹⁷ A jég ebben az esetben cukros bevonót jelent. Lásd részletesebben a „*Kiegészítők*” című alfejezetben.

⁷¹⁸ A süteményt – a neve ellenére – a készítési technológiája miatt soroltuk a csoportba.

mester a vaját, tojássárgáját, szitált cukrot, hámozott törött mandulát edényben összekeveri, majd ad hozzá kockákra metélt citromhéjat, őrölt fahéjat és lisztet. Ezt követően a liszttel és nádmézzel meghintett nyújtódeszkán a tésztából letzeltl formákat alakít ki, ezeket vajazott lemezre teszi, megtölti birsalma vagy egyéb lekvárral és megkeni tojásfehérjéből és cukorból készített jéggel. A sütemények köré lisztből karimát készít és végül megsüti a tésztát.⁷¹⁹ A „**18. Mézes letzeltl**” és a „**124. Mézes letzeltl**” szinte ugyanaz⁷²⁰ a recept, csak más szavakkal leírva és a napjainkban is közkedvelt mézeskalácsot takarja.⁷²¹ Az elsónél a felforrósított mézet liszttel, nádmézzel, metélt citromhéjjal és fűszerekkel (gyömbér, szerecsendió, szegfűszeg, fahéj) hólyagosra keveri, letzeltl-eket csinál belőle és lisztezett pléhre téve megsüti. A másodiknál a felfőzött mézhez citromhéjat, szerecsendió-virágot, szegfűszeget, gyömbért, fahéjat, és egy darab cukrot kever, majd a tűzhelyről levéve liszttel hólyagosra dolgozza. A tésztát formázza és süti.⁷²² Természetesen ebben a kategóriában is találkozhatunk ostya felhasználásával készülő süteményekkel. A „**16. Letzeltl**”-nél a nádmézet, tört mandulát, négyszögletesre metélt citromhéjat, tojásfehérje felvert habját összekeveri, majd négyszögletesre vágott ostyákra teszi és megsüti. A „**86. Fehér császár letzeltl**”-nél a hámozott apróra vágott mandulához nádmézet, tojásfehérjét, mogyorónyi nagyságúra darabolt „*becsinált*” citromhéjat ad, ostyákra teszi, és a tetejüket megszórja mandulával. Egy éjszakai állást követően a süteményeket tragantos jéggel megkeni, cukorral meghinti és megsüti. A „**87. Cvibak letzeltl**” – a nevéből adódóan is – kétszer kerül sütésre: a tisztított, durvára tört mandulát cukorral és vajjal összekeveri, majd pihenteti. Ezt követően a masszát vajazott lemezre téve zsemleszínűre pirítja, összetöri, kever hozzá tojást, fahéjat, citromhéjat és kevés állást követően cukrot. Az így kapott „*anyagot*” ostyákra keni és megsüti.⁷²³

A könyvben két czeltl, letzeltl receptre lehetünk még figyelmesek, igaz ezek kivitelezést jelenlegi ismereteink alapján nehezen tudjuk elképzelni. A „**75. Citrom letzeltl**”-et ugyan úgy kell készíteni, mint a vaj scharlt (jelentése ismeretlen számunkra), csak vaj scharlt lé helyett citromlevet nyomnak a cukorra, és adnak hozzá még reszelt citromhéjat is. A „**76. Pomarantsbúl czeltl**” is hasonló módon készül (?)⁷²⁴, melyhez narancsot, nádmézet és csokoládét használ a szerző.⁷²⁵

Fánk

A fánk a 17–18. században hasonlóan napjainkhoz,⁷²⁶ inkább egy általános megfogalmazásnak számított, amit a megegyező alakú, esetleg nyersanyagokkal, technológiával készülő ételekre⁷²⁷ értették. Az elnevezés pánkó, fánk az erdélyi szászokból

⁷¹⁹ FÜREDER, 2006/a. 31, 56, 62, 73.

⁷²⁰ A különbség az, hogy az egyiket szerecsendióval a másikat szerecsendió-virággal ízesíti, valamint az elsónél a tűzhelyen keveri bele a lisztet a másodiknál pedig, a levételt követően. Ezek az eltérések lényegesen nem befolyásolják a késztermék ízét, állagát.

⁷²¹ A készítési mód azóta valamelyest finomodott, de a főbb munkafolyamatok változatlanok maradtak, melyet megfigyelhetünk például a „*Karácsonyi mandulás mézeskockák*” esetében is. LAJOS – HEMZŐ, 1990. 19-20.

⁷²² FÜREDER, 2006/a. 36, 77.

⁷²³ FÜREDER, 2006/a. 35, 62-63.

⁷²⁴ A recept leírása zavaros és az elkészítési mód sem világos számunkra (pl.: „*a narancsot kevésbé meg kell sárgítani a levével.*”).

⁷²⁵ FÜREDER, 2006/a. 58.

⁷²⁶ A „*Fánk: kevert élesztős tésztából, cukorral, tojással, zsiradékkal, folyadékkal, kissé keményebbre keverve készülnek. Döntően bő zsirban sülték. Számtalan fajtája ismert, pl.: farsangi, toló-, forgács-, berlini, cseh, krumpis stb. fánk.*” CSIZMADIA, 1993. 139.

⁷²⁷ A fánk névvel nem csak az édességeket illették, ugyanis állati nyersanyagok felhasználásával is készültek fánk, például Wesselényi Kata „*40. Velőfánk*”-ja. OSZK Quart. Hung. 3023.

„*zsiradékon sült*” származik. A 17. századi Zrínyi és Tótfalusi szakácskönyvekben is többféle módon készítettek fánkokat, melyek egyaránt a fánk nevet viselték. A kelt, magas kerek fánkot „*T 168. Körtvély-fánk*”-nak, a tojásos tésztából borral gyúrt, vékonyra kisodort és elvagdalt forgácsfánkot „*Z 336. Fánkot csinálni*”,⁷²⁸ az égetett tésztából előállítottat „*Z 340. Tolyófánk*”, a híg⁷²⁹ illetve gyúrt tésztába bundázott gyümölcsfánkokat „*T 161. Alma-fánk*” és „*Z 344. Almafánkot csinálni*”-nak nevezik. A gyúrt, metélt, leforrázott, majd bő vajban megsütött tésztából készült „*T 170. Süvegánk*”-nak, a leginkább – mazsolával rétegesen készített – bundáskenyérre hasonlított „*Z 121. Bábaánk*”-nak, a híg kevert tésztát forró vajba csorgatva készült „*T 180. Főkötős fánk*”-nak, a ribizlis rántottára utalót „*T 293. Morszár-fánk*”-nak, a felvert tojásfehérjéből, citromhéjból és nádmézből állót pedig „*T 333. Apró fánkocskákat így csinálj*”⁷³⁰ hívták. Ezen fánkokat, technikákat a következő században ugyanúgy használták és minden valószínűség szerint szerethették is.⁷³¹ A változás a „*fánktörténelemben*” folyamatosnak mondható. A 19–20. században néhány korábban fánknak hívott étel megváltozva, más néven élt tovább,⁷³² de ezzel együtt születtek új fánkok is.⁷³³

A Balassa szakácskönyvben található fánkok nagyjából négy nagyobb csoportba tartoznak tésztájuk (égetett, gyúrt, kevert, kelt) alapján. Az égetett tésztát négy receptnél véltük felfedezni. A „**Tejes sütemény**”⁷³⁴ (36. recept) leginkább a már a 16. század végén is ismert fánk, a tojófánk leírásához hasonlít.⁷³⁵ A felforralt vajás tejbe belekeveri a lisztet, majd a vízben felmelegített tojásokat, sózza és kanállal kiszaggatva, forró vajban megsüti. A két recept nyersanyagai a só kivételével megegyeznek, az elkészítésnél a szaggatás módja tér el. A sütemény az általunk vizsgált 18. századi tojófánk leírásoktól némileg különbözik,⁷³⁶ azonban a recept fejlődésébe beleillik. A „**35. Stritzl formára csinált fánk**” szintén hasonlít az előzőhöz. A megmelegített lisztet felforralt tej és vaj keverékét önti, alaposan kikeveri, majd ad hozzá egész tojást és tojássárgáját. A tésztát végül stritzl (?) formára alakítja, szárítja, és lassú tűzön megsüti. A „**40. Körtéből fánk**” is majdnem ugyanúgy készül, de a szerző körtével gazdagítja a fánkot: a lisztet felmelegített tejjel és vajjal összekeveri, ad hozzá melegített tojásokat és vékonyan felmetélt körtét, majd a fánkokat forró vajban megsüti. A „**34. Mesterséges fánk**”-nál a tejet felváltja a bor. A lisztet felforralt bor-víz és vaj keverékét önti, majd ad hozzá egész tojásokat és pihenteti a tésztát. A fánkokat ezt követően forró vajban megsüti és a végén nádmézzel meghinti.⁷³⁷

Gyúrt tésztából készült a „**38. Másféle fánk**” és a „**42. Sült karórépa**”.⁷³⁸ Az elsőnél lisztből, egész tojásból, tojássárgájából táblán tésztát gyúr a szakács, majd darabonként vajban megsüti. A másodiknál egy kicsit lágyabb tésztát vehetünk észre: lisztből, vajból, tojássárgájából, tejjel és nádmézzel tésztát készít, majd karórépa formára alakítja, és vajban megsüti a fánkokat.

A „**23. Parasztfánk**” és a „**37. Nádmézzel csinált fánk**” tésztája már kevert. A Parasztfánknál az egésztojást, tojássárgáját, borral, cukorral edényben kikeveri, ad hozzá

⁷²⁸ KISBÁN, 1997. 526.; KIRÁLY, 1981. 334, 349-350.

⁷²⁹ Ehhez hasonló módon készülve találunk virágból „*T. 204. Bodza-fánk*” és fűszernövényből „*T 205. Zsállya-fánk*” fánkot. KIRÁLY, 1981. 363.

⁷³⁰ KIRÁLY, 1981. 232, 233, 331, 346-347, 350, 354, 397, 420.

⁷³¹ A Tótfalusi szakácskönyv fénykorát a 18. században élte.

⁷³² Például a már említett „*T 170. Süvegánk*”-ot napjainkban bundáskenyérnek hívjuk.

⁷³³ Ilyennek tekinthetjük például a képviselőfánkot, melynek tésztája (égetett tészta) ugyan ismert volt korábban is, de a fánk sárgakrémmel való megtöltése nem. (DUNSZT, 1991. 94-95.; DUNSZT – SCHULHOF, 1987. 194.)

⁷³⁴ A süteményt – a neve ellenére – a készítési technológiája miatt soroltok a csoportba.

⁷³⁵ FÜREDER, 2001/a. 5.

⁷³⁶ FÜREDER, 2001/b. 12.

⁷³⁷ FÜREDER, 2006/a. 42, 43, 44.

⁷³⁸ A süteményt – a neve ellenére – a készítési technológiája miatt soroltok a csoportba.

szerecsendiót, pirított aprított mandulát, citromhéjat és lisztet. Az így kapott tésztát ostyára keni és fedett lábosban, közepes hőmérsékleten megsüti. A nádmézes fánk tésztáját bor helyett rózsavízzel és tejjel hígítja a mester (tojásfehérjéjét, egész tojást, rózsavizet, nádmézet tajtékosra kever, ad hozzá tejet és lisztet, majd a kapott masszát serpenyőben, forró vajban megsüti).⁷³⁹

A könyv egyetlen kelt tésztájú fánkja a „**41. Élesztős fánk**”, mellyel több korabeli szakácskönyvben is találkozhatunk, igaz, nem mindig ilyen elnevezéssel.⁷⁴⁰ Az élesztős fánk készítésénél, majdnem mindent megtalálhatunk, amit a 21. században is ajánlanak a cukrászmesterek. A melegített lisztet langyos tejbe kevert élesztővel, vajjal, egész tojásokkal és tojássárgájával összedolgozza. Hagyja megkelni, majd a tésztát darabolja, és vigyázva, hogy a vaj ne legyen túlságosan forró, megsüti.⁷⁴¹

Torták

A torta⁷⁴² olasz eredetű szó, melynek jelentése torta formában sült édes tészta, rendszerint gyümölcsrel ízesítve. Tortával már a rómaiaknál találkozhatunk, ahol fonott kalácsot jelentett. Magyarországon a szót 1546-ban fedezhetjük fel: „*zemle lyztet hoztam tortanak*”.⁷⁴³ A torta különleges voltát bizonyítja, hogy napjainkban az első magyarnak titulált recept, amely a 14. században keletkezett, nem más, mint egy húsos töltelékkel készített rétestorta „*Magyar torta tizenkét személyre*”.⁷⁴⁴ A torta „*becsülete*” a korszakban megosztott, ugyanis míg az észak-magyarországi városok polgárai közül lakodalom alkalmával csak az előkelők asztalára kerülhetett eme ételféleség,⁷⁴⁵ addig az egyetlen ismert Balassa szakácskönyv eléggé derogálóan említi,⁷⁴⁶ holott számos bizonyíték van a sütemény jelenlétére a családnál.⁷⁴⁷ A kor tortái egyáltalán nem emlékeztetnek a manapság készített tejszínhabos, vajkrémes, pudingos vagy sajtkrémes tortákra, és ez még a 19. század elején sem változott,⁷⁴⁸ egészen a század közepéig, amikor is Kugler Henrik bevezette a vajkrémmel töltött süteményeket.⁷⁴⁹ Érdekes, hogy a parasztságnál a tortával való első próbálkozások az 1840-es években történtek, de a sütemény igazi elterjedés a 20. században következett be.⁷⁵⁰

A „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” ideje alatt készített torták roppant változatos képet mutatnak. A már említett húsos rétestorta mellett felfedezhetünk olyat, amelynél a töltelék ízesített tört mandula „*Z 346. Rétes torta módjára (Mandola-torta)*”.⁷⁵¹ A 16. század végi szakácskönyvtöredékben lejegyzett „*Fige torta*”-nál főzött gyümölcsvelővel teszi

⁷³⁹ FÜREDER, 2006/a. 38, 43, 44, 45.

⁷⁴⁰ Például Koszdercka Emmanuelnél „*30. Serélesztős fánk*”-ot (OSzK Quart. Hung. 3317.), Mikes Máriaánál „*62. Élesztős fánk*”-ot (OSzK Quart. Hung. 3316.) találunk, de Wesselényi Kata egyszerűen csak „*66. Fánk*”-nak tünteti fel élesztős fánkját. OSzK Quart. Hung. 3023.

⁷⁴¹ FÜREDER, 2006/a. 44-45.

⁷⁴² A „*Torta: a cukrászsütemények egyik kedvelt és változatos összetételben készíthető csoportja. Kerek, 5-7 cm magas, édes sülttészta korong, amelyet ék alakú szeletekre vágunk.*” CSIZMADIA, 1993. 435.

⁷⁴³ BENKŐ, 1976. 949.

⁷⁴⁴ FÜREDER, 2006/c. 5-8.

⁷⁴⁵ DEMKÓ, 1890. 209.

⁷⁴⁶ „*Addig voltál virágodba fonnyatt Magyar ország. Még az házi ió étkektől magad meg nem fosztád. Mihent a Tortáta Asztalod meg látta. El fonnyattál, már mikor álsz lábra?*” OSzK Quart. Hung.

⁷⁴⁷ Például az 1657. május 12-i budentini összeírásban 3 darab szögletes „*Tortának való rézforma*” található (FÜREDER, 2007/e. 136.) vagy egy 1748. január 8-án keltezett beszolgáltatási lista 3 kila „*Tortának való fehér liszt*”-et említ. MOL Balassa cs. P 1776, 13. cs. 1730–1748.

⁷⁴⁸ KISBÁN, 1997. 532.

⁷⁴⁹ GUNDEL – HARMATH, 1979. 15.

⁷⁵⁰ KISBÁN, 1997. 532.

⁷⁵¹ KIRÁLY, 1981. 234.

finomabbá a süteményt,⁷⁵² a „*Szakács Tudomány*”-ban pedig az „*Eperjes és szederjes torta*” tésztájára egy tojásos-tejszínes krém kerül eperrel gazdagítva.⁷⁵³ Tótfalusi „*107. Mondolatortáta*” leírásában a tészta tartalmazza a „*tölteléket*” – mivel a szakács mandulával együtt készíti azt⁷⁵⁴ – hasonlóan Wesselényi Kata „*1. Mandula tortáta*” receptjéhez, igaz az utóbbiban nem találunk gabonalisztet.⁷⁵⁵ A különleges torták közé azokat soroltuk, amelyek napjainkban már egyáltalán nem tartoznak a torták közé. A Zrínyi szakácskönyvben lejegyzett „*235. Torta tikmonyból*” egy egyszerű édes rántottának tekinthető, ugyanúgy, mint Tótfalusi „*292. Dinnye-tortája*”. Tótfalusi „*128. Kenyér-tortáta*” receptje pedig egy kenyérkockás rántotta, gyümölcsös-boros lével leöntve.⁷⁵⁶ Az 1711-es „*A Szakács – Mesterségnek rövid leírása*” című műben „*Aki körtetortát akar sütni*” és „*Almatortát sütni*” receptekben a gyümölcsöket összevágja, és ízesített borban megfőzi,⁷⁵⁷ minek eredményeként egy kompótot vélünk felfedezni.

A Balassa torták – egy kivétellel – mandulával, liszt felhasználása nélkül készültek. „*Különcnek*” a „**39. Szarvas torta**” tekinthető. Előállításánál a lisztet nádmézzel, vajjal, tojással és tejjel összekeveri, majd juhszarv formára alakítja, és alacsony hőmérsékleten megsüti a tésztát.⁷⁵⁸ A többi torta alapja kivétel nélkül a tört mandula, melyet tojással megköt, és cukorral ízesít. A „**119. Magas mandulortorta**” készítésénél a „*mandulalisztet*” egész tojásokkal, tojásfehérjével, nádmézzel összekeveri, formába teszi és megsüti, de közben fahéjas vízzel öntözi.⁷⁵⁹ A „**120. Nagy mandulortorta**” sem különbözik érdemben az előzőtől. A vízben megáztatott, meghámozott és megszáritott mandulát rózsavízzel összetöri. Egésztojással, tojássárgájával és cukorral fél órán át keveri, majd vajazott formába önti, és lassú tűzön megsüti. A „**121. Puha mandulortorta**”, azonban már mutat némi eltérést, mivel a sütemény puhaságát a velőnek köszönheti (a törött mandulát megcukrozza, ad hozzá velőt és tojásokat, pléhre teszi és megsüti). A „**123. Pléhformában csinált mandulás torta**” jellegzetessége, hogy a tésztát formába öntve süti meg, így egy magasabb tortát kapunk. A megtisztított mandulát rózsavízzel megtöri, majd nagyon alaposan kever hozzá tojássárgáját és nádmézzel elegyített tojásfehérjét. A masszát végezetül vajjal megkent formába tölti és megsüti. A „**126. Reszelt mandulás torta**” és a „**130. Törött mandulás torta**” teljesen megegyezik. A mester a mandulát először megfélezi, majd a felét apróra töri, felét pedig hosszúkásra vágja. Az így kapott mandulát nádmézzel és tojás felvert habjával alaposan összekeveri. A masszát ízesíti citromhéjjal és lével (a mandulának a felét akár meg is lehet festeni), és viasszal megkent pléhre öntve közepes hőmérsékleten megsüti. A „**132. Más fűszerszámos torta**” leírás nem teljesen egyértelmű, de feltételezhetjük, hogy a már tőle megszokott technológiát alkalmazza. A recept elején a szerző a következőket írja: „*Egy font mandulát törj meg mind héjastól és szitáld meg, de ne sűrű szitán.*”. Az így megkapott mandulát ezt követően nem használja fel vagy legalább is nem utal rá. Nádmézet, fahéjjal, szegfűszeggel, szerecsendió-virággal összetöri, kever hozzá reszelt citromhéjat, tojássárgáját,

⁷⁵² RADVÁNSZKY, 1879. 40. A főzött gyümölcsvelő mellett a tortákat tölthették lekvárral is „*36. Tortáta tölteni való szilva liktárium*”. OSzK Quart. Hung. 3023.

⁷⁵³ RADVÁNSZKY, 1893. 270-271. Érdekes, hogy ez a készítési technológia, tehát, hogy a tésztalapra egy tejszínes-tojásos, esetleg tejfölös-tojásos masszát öntenek és azt gyümölcsökkel megszórva megsütik napjainkban is megtalálható, ugyanis az „*Elszasi almatortácska*” (WOLTER, 1990. 49.) így készül.

⁷⁵⁴ KIRÁLY, 1981. 325.

⁷⁵⁵ OSzK Quart. Hung. 3023.

⁷⁵⁶ KIRÁLY, 1981. 203, 334, 396.

⁷⁵⁷ OSzK Oct. Hung. 636.

⁷⁵⁸ FÜREDER, 2006/a. 44.

⁷⁵⁹ A recept végén a következőt találjuk: „*és fél óráig belekeverni el ne feledkezzél.*” (ezt az utasítást nem tudjuk értelmezni).

és felvert tojásfehérjét. A masszát ostyákra keni és pléh lemezen, alacsony hőmérsékleten megsüti.⁷⁶⁰

Kalácsok

Napjainkban a kalácsokról⁷⁶¹ az embereknek az élesztővel, sütőben készített könnyű foszlós fonott kalács vagy a – jobb esetben faszén fölött sült – kürtőskalács jut egyből az eszükbe. A Balassáknál azonban nem lehet ilyen élesen meghúzni a kalácsok és a többi sütemény közti határt.⁷⁶²

A 18. században⁷⁶³ és előtte a szakács- és cukrászkönyvekben viszonylag kevés desszert neve utal a kalácsra. A Balassa könyv mellett a legtöbb kalácsleírást Mikes Mária-nál (1784) lelhetjük meg. Mikes Mária kalácsai általában kelt tésztás alappal rendelkeztek, és könnyen elkészíthető süteményeknek tekinthetjük őket. A „72. Kalács” egy lágy élesztős tésztából álló finomság, mely vajazott tepsin sült készre. Az ezután következő „Másképpen [kalács]” kovászos tésztája szintén hasonló módon készült. A „73. Német kalács” kovászos alapja már tartalmaz mandulalisztet, és ezt már töltötték is. A „74. Mákos kalács” élesztős tésztáját a vékonyra nyújtást követően máktöltelékkel tették finomabbá. A „47. Apáca kalács”-nál egy hajtogatott vajastésztát figyelhetünk meg, melyet a formázás után fűszeres mandulapéppel gazdagítottak, majd a kapott kalácsokat megfőzték, és végül megsütötték. A „Jó perececskék vagy apró kalácsocskák” recept leginkább napjaink grillázsaihoz⁷⁶⁴ hasonlítható, ugyanis a nádmézet különböző fűszerekkel karamellizálták, ón tányérra borították és darabolták. A „Kalácsot sütni” és a „Miként kell jó kalácsot sütni” leírások nem sokban különböznek a korábbi élesztős kalácsoktól, de az elsónél a szerző kétszer kelesztette a tésztát (ez a technológia nem volt általános), és a következőkre figyelmeztette az olvasót: „a tésztát keményen ne had mert ugy nem lesz szálkás a bele”.⁷⁶⁵ A „Porániné módja szerint kürtőskalács”-nál⁷⁶⁶ a kelt tésztát a nyújtást és szeletelést követően vajazott fára tekerték és vajjal kengetve megsütötték.⁷⁶⁷

A Balassák könyvében megjelenő kalácsok az előbb ismertetett kalácsokhoz képest nagyon változatos képet mutatnak.⁷⁶⁸ Az első csoportba az „ostyás kalácsokat” sorolhatjuk,

⁷⁶⁰ FÜREDER, 2006/a. 75, 76, 77, 79, 80.

⁷⁶¹ A „Kalács: a karika alakú olasz „Collació” [...] szóból került át a magyarba. A kalács finom lisztből, tej, vaj, cukor és tojás hozzáadásával készített, dagasztott élesztős tészta, főleg fonott formában készíve.” CSIZMADIA, 1993. 224.

⁷⁶² Az idősebb generációknál megfigyelhető, hogy a 21. század elején is a cukrászsüteményeket kivéve az összes többi süteményt kalácsnak hívják.

⁷⁶³ Például: M. Ts-nél „Jó perececskék vagy apró kalácsocskák” (OSzK Oct. Hung. 1660.); Nánásinál „429. Perecek vagy apró kalácsok” (MKVM 1978. 9.); Babósnál „Jani kalácsát sütni így próbáld” (OSzK Fol. Hung. 1361); A. J-nál „A kalácssütésnek módja” (OSzK Quart. Hung. 4175.); Koszdercka Emmanuelnél „28. Patkókalács, 52. Német kalács” (OSzK Quart. Hung. 3317.); Jó gazdaasszony „Norenbergi mézeskalács, 3. Kalács, B. Orbánné kalácsa”. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁷⁶⁴ A grillázs nem más, mint a „szárazon hevített, majd megolvadt cukorban eldolgozott, olajmagőrleményekből készített termék,” CSIZMADIA, 1993. 169.

⁷⁶⁵ A szálkás bél a kalács foszlósságára utal.

⁷⁶⁶ Kürtőskaláccsal Mikes Mária mellett Simai Kristófnál is találkozhatunk „Dorongos fánk” néven. Simai receptje azonban már tökéletesebb leírásnak tekinthető, mivel ő a mazsolás kelt tésztát, a sütést követően nádmézzel is meghintí. (SCHRAM, 1964. 594.) Az étel fejlődését követve a 19. század végére már majdnem kialakult a napjainkban is általánosnak tekinthető forma. Zilahy Ágnes tésztájában ugyan nem találunk mazsolát, de a sütemény tetejét már cukros mandulával megszórtá. ZILAHY, 1892, 189-190.

⁷⁶⁷ OSzK Quart. Hung. 3316.

⁷⁶⁸ A kalácsok kategóriájába azokat a süteményeket soroltuk kettő kivételével, melyek címében vagy leírásában megjelenik a kalács szó. A „115. Fahéjas kalács” hiába kapta a kalács nevet a receptben a következőt találjuk: „és nyújts a tésztából letzelt forma darabokat, kend meg a táblát írósvajjal, s tedd egyenként rá. Töltsd meg a

mivel jellegzetességük, hogy miután a mester elkészítette a se nem túl kemény, se nem túl puha tésztát, ostyára keni azt és megsüti (megfigyelhetjük, hogy a kalácsok tetejét vagy jéggel vagy cukorral meghinti). A második csoport kalácsait „*vegyes kalácsoknak*” nevezhetnénk, ugyanis ezek a kalácsok általában más-más technológiával készített, eltérő halmazállapotú tésztából álló kalácsok. A harmadik csoportot, a „*kelt tésztás kalácsokat*” egyetlen egy kalács jeleníti meg.

Az ostyás kalácsoknál három tetejére kerülhet jég, és egy cukorral meghintve készül. A „**11. Szerecsendiós kalács**”-nál a megtisztított, felaprított mandulát nádmézzel, liszttel, szerecsendióval, fahéjjal, gyömbérrel, ánizzsal, tojássárgájával összekeveri, egy éjszakát pihenteti, majd másnap ostyára kenve közepes hőmérsékleten megsüti (aki akar jeget is csinálhat a kalács tetejére.) A „**12. Mandulás kalácsnak mestersége**” című recept tésztája kicsit különbözik az előzőtől. A megtisztított, megtört mandulát rózsavízben áztatja, hogy ne legyen olajos. Ezt követően vízben feloldja a nádmézet, hozzáadja a mandulát, és sűrűre főzi. Amikor elkészült, a cukros mandulapépet szitált nádmézzel deszkán összekeveri, formába nyomja, ostyára teszi, és egy éjszaka pihenteti. Másnap forró sütőben megsüti, de aki akarja, jeget is csinálhat rá vagy tojásfehérjét is tehet a tésztába (a „**28. Mandulából csinált tészta**” ugyan az, mint a 12. recept.) A „**22. Felhabart ánizsból csinált kalács**”-nál a nádmézet egész tojásokkal alaposan kikeveri, majd ad hozzá ánizst és lisztet. Az így kapott tésztát ostyára teszi, kerék formára alakítja, meghinti cukorral és közepes hőmérsékleten megsüti.⁷⁶⁹

A vegyes kalácsok közül kettő tésztájában jelenik meg a tragant, de ezek állaga nem tekinthető azonosnak. A „**20. Apró golyóbisokra formált kalács**”-nál nádmézből, áztatott tragantból, és tojásból gyúr egy masszát. Ezt golyó formára alakítja és viaszos pléh lemezre téve megsüti (aki akarja a golyókat különböző színűre is festheti.) A „**122. Fahéjas kalács**” tésztáját roppant keményre készítette (az áztatott tragantot, fahéjjal, és nádmézzel összekeverte, formákba helyezte, és meleg kályhán kiszárította) és ebből adódóan a végtermék élvezhetősége igencsak kétséges. „**25.**” receptnél (nincs címe) egy kevert tésztát fedezhetünk fel, melyet végül formában süt készre. A kalácsnál először a kikevert vajat tojással, vízzel, borral, liszttel összedolgozza, majd a tésztát vajazott kalácsnak való tálba önti és minden valószínűség szerint megsüti. A „**114. Kenyérből kalács**”-nál közel azonos módszert alkalmaz a készítő, de ennél liszt helyett morzsából alakítja ki a sütemény tartását. Az olvasztott vajat egész tojásokkal és tojások fehérjéjével kikeveri, majd ad hozzá feketekenyér morzsát, törött, rózsavízben áztatott mandulát, fahéjat és nádmézet. Közönséges tésztából tálra karimát csinál, a tésztát beleönti és megsüti. A „**116. Másféle kalács**” tésztája már inkább gyúrt, mint kevert: lisztből, nádmézből, mandulából, írósvajjal, egész tojásból, tojássárgájából tésztát gyúr, a tésztából pereceket formáz, vízzel kikevert tojással megkeni és megsüti, de ha más formára alakítjuk a tésztát akár lekvárral is megtölthetjük.⁷⁷⁰

A kelt tésztás kalácsok kategóriába a „**131. Élesztős mandulakalács**” tartozik, melynél olvasztott vajból, tojássárgájából, egész tojásból, élesztőből, lisztből, mandulából, nádmézből először tésztát gyúr, vajjal kikent formákban megkeleszti azt, és megsüti. Ha a kalács tésztába nem teszünk mandulát és nádmézet, akkor a tésztát egy kicsit meg kell sóznunk.⁷⁷¹

Piskóták

celtliket birsalma-, vagy másféle lekvárral. A „**24. Mindenféle kalácsokról és piskótákról írósvajas tészta**” receptet a piskótáknál mutatjuk be. FÜREDER, 2006/a. 73.

⁷⁶⁹ FÜREDER, 2006/a. 33, 38. 40.

⁷⁷⁰ FÜREDER, 2006/a. 37, 39, 72, 73-74, 76.

⁷⁷¹ FÜREDER, 2006/a. 79.

A piskótával kapcsolatban korunk háziasszonyai, szakemberei egyből egy felvert tésztájú süteményre⁷⁷² asszociálnak. Ellenben az elnevezés a korszakban nem a napjainkban megszokott állagú desszertet jelentette! Leginkább egy általánosnak mondható készítménynek tekinthető, melynek fajtáit eltérő technológiával állították elő (a korabeli piskótáknál a manapság használt összes nagy tésztacsoport elődjét felfedezhetjük).

Piskótával már a 16. század végén is találkozhatunk. A „*Piskótát így csinálj*” leírás során a tört nádmézből, lisztből, tojásfehérjéből, ánizzsal és rózsavízzel tésztát gyúr, megsüti, felszeleteli, majd megszáritja.⁷⁷³ A német nyelvből fordított 1753-as szakácskönyv két piskótája sem nevezhető átlagosnak. A „*19. Piskóta vándli*”-nál vajból, tojásokból, borban áztatott piskótából, nádmézből, fűszerekkel ízesítve kever egy tésztát és végezetül egy vajjal kikent formába töltve megsüti. A „*29. Piskóta galuska*” tésztája kelt! A szerző szerint vajból, egésztojásokból, külön sárgákkal, tejföllel, élesztővel, liszttel és sóval tésztát gyúrunk, vajazott formába töltve hagyjuk megkelni és vajjal megkenve a tetejét megsütjük.⁷⁷⁴ Wesselényi Kata könyve piskótából, nem tálba főttet és galuskát, hanem kenyeret és tortát kínál. A tortánál (106. Piskóta tortát csinálni) a szitált nádmézet, egésztojással, tojássárgájával, „*keményítőből tsinált*” liszttel, citromhéjjal és végül tojásfehérjével összekeveri és vajazott formába töltve megsüti.⁷⁷⁵ Mikes Máriánál az M. Ts-től átvett „*Hó piskótumot nádmézből*” és a „*Pisztáciából való piskóta*” egyáltalán nem tartalmaz lisztet! A hó piskóta egy cukorsziruppal ízesített felvert tojásból megsütve, a pistáciából készült piskóta pedig cukorsziruppal összekevert tört pistácia.⁷⁷⁶

A Balassáknál megfigyelhetünk „*kezdeti piskótát*”, „*kétszersült piskótákat*” és hajtogatott „*vajastésztás piskótát*”. Az „**1. Piskóta**” tésztája a felvert tojásból eltekintve hasonlít leginkább a mai piskótákhoz, igaz ez az „*apró*” hiányosság döntően befolyásolja a késztermék állagát. (Készítésénél a tojássárgáját nádmézzel kikeveri, majd ad hozzá lisztet. A masszát ezt követően tölcserrel papírral fedett lemezre nyomja, meghinti nádmézzel és vaskemencében megsüti. A sütet követően a piskótát levágja a papírról.) A következő alcsoport piskótáinak alapja nem különbözik az előzőtől, de a sütet követően egy újbóli sütés, szárítás következik, minek eredményeként kétszersült piskótákat kapunk. A „**2. Nagyobb formába csinált piskóta**” tésztájánál a tojássárgáját egész tojással, rózsavízzel alaposan kikeveri, ad hozzá keményítőt és lisztet, majd a tésztát vajazott formákba nyomja és pléh lemezre téve megsüti. A megsült piskótákat egymástól elválasztva újra megsüti. A „**3. Nagy piskótakenyér**”-nél az alapot már ánizzsal ízesítve állítja össze (a tojássárgáját egész tojással, nádmézzel kikeveri, majd ad hozzá ánizst és lisztet, a kapott tésztát vajazott formába töltve megsüt, ezt követően felmetéli, és újból megsüti),⁷⁷⁷ hasonlóan a „**4. Piskótakenyér mandulával**” recepthez. Ennél is egész tojásból, tojássárgájából, nádmézből, liszttel és ánizzsal masszát készít, majd ad hozzá mandulát, a tésztát „*görgő fának formájára*” alakítja, lisztezett pléhlemeze téve megsüti, amikor elkészült megmetéli, és újból megsüti. A „**19. Spanyolpiskóta**”⁷⁷⁸ leírása kicsit eltér az eddigiektől, de lényegében nem különbözik. Az

⁷⁷² A piskóta, „*piskótatésztából (habosra kevert tojásból, lisztből és cukorból) készített, rendszerint töltött sütemény vagy sima, lapos rudacska.*” CSIZMADIA, 1993. 339.

⁷⁷³ RADVÁNSZKY, 1893. 244-245.

⁷⁷⁴ OSzK Quart. Hung. 3024.

⁷⁷⁵ OSzK Quart. Hung. 3023.

⁷⁷⁶ OSzK Oct. Hung. 1660.; OSzK Quart. Hung. 3316.

⁷⁷⁷ Wesselényi Kata „*87. A piskolt kenyeret csinálni*” leírásban nem találunk ánizst (ő először nádmézzel, egésztojásokkal, tojássárgájával, liszttel tésztát készít, megsüti, felszeleteli, majd megpirítja). (OSzK Quart. Hung. 3023.), Mikes Mária „*54. Poronyú piskótakenyér*” receptje pedig egy tojássárgájából, nádmézzel és mandulaliszttel előállított sütemény. OSzK Quart. Hung. 3316.

⁷⁷⁸ Nánásinál is megtalálhatjuk a spanyolpiskótát (491. Spanyol piskóta). Elkészítésénél először a tojásokat, a nádmézet, és a lisztet megmelegíti, majd az első kettőt kikeveri, papírra nyomja, a tetejét megszórja nádmézzel és megsüti, ezt követően lemetszi, és végül kemencén szárítja az ételt (a lisztet nem adja a desszerthez és belekezd egy másik leírásba is a recept végén). MKVM 1978. 9.

alapanyagok felmelegítését⁷⁷⁹ követően (liszt, tojás, nádméz) a tojássárgáját cukorral kikeveri, hozzáönti a lisztet – szintén nem említi a tojásfehérje felhasználását – és tésztát készít. A piskótaalapot papírral borított lemezre önti, megszórja nádmézzel, közepes hőmérsékleten megsüti, amikor kész akkor felmetéli és a sütőbe visszatéve megszarítja. A harmadik alcsoportba tartozó recept támasztja alá leginkább az a megállapításunkat, miszerint a piskótákat süteményfajtának és nem tésztának tekintették. A „**24. Mindenféle kalácsokról és piskótákról írósvajas tészta**” című recept a piskóták és a kalácsok közt nem állít fel éles határvonalat, és mindkettőhöz hajtogatott vajastésztát ajánl. A desszert elkészítésénél a mester a lisztet vajjal, megsózott tojással, vízzel, égettborral összegyúrja, kinyújtja, majd többszöri hajtogatást követően fél óráig hideg helyen pihenteti. Amikor az idő lejárt a tésztát ismét nyújtja, liszttel megszórja, vajat tesz rá, ezt a tésztával burkolja és a korábbihoz hasonlóan, többször hajtogatja-nyújtja a tésztát. Amikor elkészült formázza és süti (ha szép színt szeretnénk elérni vizezett tojással kell megkenünk a tészta tetejét a sütés előtt).⁷⁸⁰

Egyéb sütemények

Az egyéb sütemények kategóriáját a könyvben található desszertek sokszínűsége miatt kellett kialakítani azért, mert vagy túl általánosak tekinthető a megnevezésük (sütemények, tészták) vagy pedig roppant kevés a közölt forrás illetve nehezen lehet eldönteni, hogy a kapott termék hova tartozik.

Süteménynek nevezni egy süteményt nem szokványos a szakácskönyvekben!⁷⁸¹ Ennek ellenére Balassa Ágnesnél öt ilyen névvel kiegészített desszertet számolhatunk össze. A „**29. Fahéjjal fűszerszámozott sütemény**” készítésénél az összetört nádmézet és mandulát fahéjjal összekeveri, ad hozzá citromhéjat, citromlevet, szegfűszeget, letzeltlít(?),⁷⁸² és babérlevelet. Az így kapott tésztát megkeni felvert tojással, megsüti és csinál rá jeget. A „**43. Vagdalt mandulából sütemény**”-nél a megtisztított, vízben megáztatott mandulát összetöri, kever hozzá apróra vágott citromhéjat, nádmézet és tojásokat. A kapott tésztát mandulaformába tölti és viasszal megkent táblán megsüti. A „**44. Írósvajas sütemény**” kivitelezése szinte lehetetlen, mert a desszert nem tartalmaz igazi sűrítőanyagot. A mester a vajat tojássárgájával és egész tojással alaposan összedolgozza, majd ad hozzá metélt citromhéjat és cukrot. A „*tésztát*” vajazott táblára teszi, köré lisztből karimát készít és megsüti. A sütést követően a karimát eltávolítja. A „**45. Zsemleléből sütemény**”-nél egy tálban főtt leírásra ismerhetünk rá (a meghámozott, forró tejben megáztatott zsemleket kinyomkodja, vajjal, egész tojásokkal, tojássárgájával, cukorral, citromhéjjal összekeveri és megsüti). A „**90. Lisztlángból sütemény**” pedig egy ostyát takar. Itt megfigyelhetjük, hogy a melegített tejből tojással, liszttel, cukorral és borssal tésztát készít (aki akarja ezt a tésztát különböző színűre is festheti), majd a sütővasat viasszal megkeni, a tésztát ráönti, megsüti, a sütést követően nyújtófával feltekeri.⁷⁸³ A tésztákhoz négy desszert tartozik. A „**21. Tragantból csinált tészta**” készítésénél a rózsavízben áztatott tragantot nádmézzel, keményítővel összedolgozza, formázza, papírra teszi és a következő módon jár el: „*s annak utána kedvedre megaranyozhatod, ha akarod, tiszta nádmézből csinálhatod.*” A „**26. Rosszul kevert tészta**” a nevével ellentétben nem rossz. A készítő a tojássárgájával kikevert vajat liszttel, borral összegyúrja, ismét ad hozzá tojássárgáját, majd az alapos gyúrást követően formázza és

⁷⁷⁹ A lisztet napjainkban a gyúrt élesztős tészták mellett néhány kevert omlós tészta esetében szoktuk még előmelegíteni. DUNSZT – SCHULHOF, 1987. 129, 157.

⁷⁸⁰ FÜREDER, 2006/a. 29, 30, 36, 38-39.

⁷⁸¹ Elvértve találunk rá bizonyítékot (például Mikes Máriánál a „*Burlezzsi sütemény*”). OSZK Quart. Hung. 3316.

⁷⁸² Elképzelhető, hogy mézeskalácsról van szó.

⁷⁸³ FÜREDER, 2006/a. 40, 45, 46, 63-64.

feltételezhetjük, hogy végezetül süti a tésztát. A „**27. Tejfölös tészta**” azonban az előző ellentéte, mivel a leírás eleje (lisztből, tojással és tejjel tésztát készít) jó, de ezt követően értelmetlenné válik a recept. A „**73. A legoria tészta**” szintén nehezen megfejthető desszertnek számít. Az áztatott, kendőn általnyomott traganót nádmézzel kikeveri. Közben cukrot, gránátalmát (?), birsalmát, darabos cukrot mozsárban lisztté tör, ezt belekeveri a traganba, a kapott tésztát legoria (?) formára alakítja és végezetül a formázott tésztát különböző színűre festi.⁷⁸⁴

A könyv egyéb süteményeihez soroltuk a pereceket,⁷⁸⁵ melyeket két recept képvisel: a „**9. Perec**” és a „**66. Formán által nyomott perec**”. Az elsőnél a nádmézet lisztel, ánizzsal és metélt citromhéjjal összekeveri, majd ad hozzá felhabart egésztojás, tojássárgája és rózsavíz vagy bor keverékét. Az alapanyagokból tésztát készít, melyeket perec alakúra formáz és viasszal megkent pléhlemezre helyezve megsüti. A sütet követően az édességek tetejét felhabart egész tojással megkeni és meghinti darabos nádmézzel. A másodiknál a megtisztított, megtört mandulát traganóval, tojásfehérjével, cukorral tovább töri, majd darabonként formán általnyomja, és az így kapott tésztából pereceket alakít ki. A pereceket végül viasszal megkent táblára téve megsüti.⁷⁸⁶ A kategóriában az előzők mellett találunk még egy kétszersültet, egy kifli és egy koszorú alakú süteményt, egy répával gazdagított finomságot, és négy – különböző nyersanyagokból, technikával előállított – desszertet. Az „**5. Apró cvibak**”-nál lisztből nádmézzel, ánizzsal, tojásokkal, rózsavízzel tésztát készít, formázza és végül lisztezett pléhre téve megsüti. A sület követően a tésztát megmetéli, és újból megsüti. A kifliszerű („**8. Szarvas**”) sütemény tésztájánál az egésztojásokat tojássárgájával, lisztel, ánizzsal és borssal összekeveri. A kapott tésztából szarvast csinál, és miután a sütemény megkeményedett, viasszal megkent pléhlemezre téve megsüti. A „**15. Koszorú**” elkészítése során a megtisztított, vízben áztatott és durvára vágott mandulát előkészített traganóval, lisztel, tojásfehérjével, cukorral összekeveri, koszorúformára alakítja, ostyára teszi, és cukorral meghintve megsüti. Az „**57. Répának főzése**” egy manapság is közkedvelt desszert lehetne. Az apróra vágott répat vajban barnára süti, ízesíti cukorral, és szerecsendió-virággal. Ezt követően vajot, lisztel, tojássárgájával, tejjel kikever, az így kapott tésztát kinyújtja, a répat kis darabkákként ráhalmozza, majd vajazott tálban, tejjel meglocsolva cukorral megszórva az ételt készre süti. A „**17. Lnyyl**” nevű sütemény jelentését nem tudtuk megfejteni. Előállításánál lisztből, nádmézzel, vajjal, tojásokkal tésztát készít, formázza, és vajazott lemezre téve megsüti. Aki akarja a süteményt ánizzsal is fűszerezheti. A „**74. Makaróni reszelt citrommal**” egyáltalán nem az, amire elsőre gondolnánk. A megtisztított, durvára tört mandulát reszelt citromhéjjal összekeveri. A „*tésztát*” fél óra keverést követően ostyára keni, hagyja megszáradni, és végezetül kemencében megsüti. Aki akarja jeget is csinálhat rá. A „**77. Marschellen vaj scharlból**” leírást sajnos nem tudtuk értelmezni. A mester a szitált nádmézet kifacsart vaj scharl lével összekeveri, és tűz fölött felmelegíti. A melegített nádmézet nagyobb „*foltkban*” papírra önti, és lassú tűznél megsüti. A „**128. Narancs-, avagy citromhéj fahéjjal és nádmézzel**” szerencsére már jobb recept, mint az előző. A tojásokat nádmézzel, fahéjjal, szegfűszeggel, szerecsendióval, metélt citromhéjjal alaposan kikeveri, majd lisztet hozzáadva tésztát készít. A tésztát formákba nyomja, és a süteményt megsüti.⁷⁸⁷

⁷⁸⁴ FÜREDER, 2006/a. 37, 39, 40, 57.

⁷⁸⁵ A pereckészítésnek már a 17. században komoly hagyományai voltak Debrecenben. Megfigyelhetjük, hogy különböző tésztából állították elő őket, de a legfinomabb pereceket előbb megfőzték, majd megsütötték. KISBÁN, 1997. 525.

⁷⁸⁶ FÜREDER, 2006/a. 32, 55.

⁷⁸⁷ FÜREDER, 2006/a. 30, 31-32, 34-35, 51-52, 57, 58, 78.

Szultzok és gyümölcsajtok

A desszert szultzok⁷⁸⁸ és gyümölcsajtok⁷⁸⁹ liszt (gabona, mandula) felhasználása nélkül készülő fogások. Az ételek kocsonyásítását halhólyaggal⁷⁹⁰ vagy a gyümölcsökben található pektinnel⁷⁹¹ végezték. A szultzok vagy sajtok nem kizárólag csak, mint édességek jelentek meg a korszak könyveiben és ebből adódóan ezek nyersanyagai sem csupán a gyümölcsökre korlátozódtak.⁷⁹² Tótfalusi ugyan nem említi szultzot, de marhából készíti kocsonyát, disznófejből, rákból, és tojásból – a birsalma mellett – sajtot.⁷⁹³ Nánásinál a desszert szultzok és sajtok mellett feltűnik a „236. Hideg éték az-az malacból szultz” vagy a „145. Disznófej sajtot csinálni”, a „334. Májból rántott sajt” és a „S 482. Sajt articsókából becsinálva” is.⁷⁹⁴ A szultz elnevezés a sajtokkal ellentétben a 18–19. századra volt jellemző,⁷⁹⁵ és ezt követően inkább zseléként, kocsonyaként tüntették fel ezeket.⁷⁹⁶ Napjainkban a különböző gyümölcskocsonyák, zselék nem töltenek be jelentős szerepet hazánk desszertkínálatában, de például Észak-Amerikában óriási népszerűségnek örvendenek.⁷⁹⁷

A Balassa könyvben kizárólag csak édes szultzokat találhatunk, melyek csoportosítását a Dobos-féle kategóriák alapján végeztük el. Az „édes bor- és likőr szultz” csoportjába négy, míg az „édes befőtt gyümölcs szultz”-ba kettő szultz tartozik. A boros, „likőrös” szultzoknál a „79. Narancs virágjából szultz” készítésénél a felaprított vizahólyagot vízben puhára felfőzi, majd ehhez a vízhez cukrot ad és tovább párolja. Miután a nádméz elolvadt, ízesíti citromlével, szűri és égetett narancsvirágvízzel „fűszerezi”. Végezetül a zselé egy részét vörösre festi, és hideg helyen kihűti. A „80. Másféle szultz”-nál a metélt vizahólyagot borban felfőzi, majd az előzőhöz hasonlóan cukrozza a levet. A levet ezt követően ízesíti citromlével, égetett fahéjvízzel, szegfűvízzel, szerecsendió-virágvízzel, citromhéjjal, színezi sáfránnyal, dúsítja tisztított mandulával, majd hideg helyre teszi. Aki akarja a zselé felét vörösre is festheti. A „117. Szultznak mestersége” előállításánál miután a vizahólyagot előkészítette, borral, fahéjjal, cukorral felfőzi, átszűri és félreteszi. Ha vörösre akarja készíteni, akkor vörösbort vagy vaj schárl levet használ a szultz előállítása során. Ha fehérre szeretné festeni, akkor ezt örölt mandulával teszi, de akár még illatosítani is lehet az ételt egy kis rózsavízzel. Amikor a különböző színű zselék elkészültek egymás után egy nagyobb formába önti őket, de vigyázz arra, hogy csak a megkeményedett szultzra önti a következőt, mert különben összekeverednének a színek. Tálalás során a formát egy kicsit

⁷⁸⁸ A szultz = kocsonya. GUNDEL, 1943. 358.

⁷⁸⁹ A gyümölcsajtokat „főleg birsalmából, de barackból is készítik. A hámozott, szeletelt gyümölcsöt főzik, áttörik, azonos mennyiségű cukorral felfőzik, majd tányéron kihűtik és megdermesztik.” CSIZMADIA, 1993. 180.

⁷⁹⁰ A halhólyag használatával már a 16. század végi „Szakács Tudomány”-ban is találkozhatunk, például: „Posár hidegge fokhagymával” RADVÁNSZKY, 1893. 114-115.

⁷⁹¹ A „Pektin: egyes gyümölcsfajok (pl. alma, birs stb.) természetes, vízben oldható, kocsonyásító, gélképző anyaga.” CSIZMADIA, 1993. 335.

⁷⁹² Ennek ellenére a szultzok és sajtok inkább desszerteknek tekintendők.

⁷⁹³ „59. Kocsonya”; „328. Disznófejből való sajt”, „173. Rák-sajt”, „185. Tyúkmony-sajt”, „326. A birsalma-sajtot így csinál”, „327. Más sárga birsalma-sajt”. KIRÁLY, 1981. 306, 351-352, 356, 415-417.

⁷⁹⁴ MKVM 1978. 9.

⁷⁹⁵ Kutatásaink során az első szultzokra Apor Zsuzsanna 1727-es könyvében bukkantunk „60. Szultz-ot készíteni, 62. Szultz-ot készíteni” (MKVM 1987. 23.), de kijelenthetjük, hogy a 19. század második felében is bizonyíthatóan készítettek szultzokat. Ekkor az édes szultzokat Dobos C. József öt a csoportba osztotta: „1. Édes virág-szulczokba, 2. Édes gyümölcs-szulczokba, 3. Édes bor- és liqueur-szulczokba, 4. Édes befőtt gyümölcs-szulczokba, 5. Fölvert édes szulczokba.” DOBOS, 1881. 805, 810-821.

⁷⁹⁶ Kugler Géza 1905-ös cukrászknönyvében a szultzok helyett már kocsonyát, „gelée”-t használ. KUGLER, 1905. 408-415.

⁷⁹⁷ Észak-Amerikában az étkezések végén előszeretettel fogyasztanak a házi készítésű fagyaltok és pie-ok mellett – a „Jell-o”-nak nevezett – különböző ízesítésű és színű zselatinokat. FÜREDER, 2007/a. 24.

megmelegíti, a zselét darabolja, és a desszertet kínálja. A „**Mások eképpen csinálják**” című szultz elkészítése változatlan, azonban a tálalás módja roppant kreatív. A különböző színű zseléket kilyukasztott tojáshéjba tölti és hagyja megaludni. A zselék másik felét tálba önti rendenként, majd a szilárdulást követően a meghámozott zselétojáskákat rárakja és kínálja az ételt.⁷⁹⁸ Az „*édes befőtt gyümölcs szultz*” csoportba tartozó „**134. Fehér szultzos birsalmának becsinálása**” készítésénél nem használ vizahólyagot a szerző. A birsalmákat először megfőzi, hámozza, majd felfőzött cukorba beletéve a gyümölcsöket pihenteti azokat. Ezt követően néhány nyers birsalmát „*megpuhít*”, átpasszírozza őket, állni hagyja és másnap az előző nap elkészített cukros birsalmára önti. Az így kapott édességet felforralja, tálakba tölti és hűvös helyre téve hagyja megdermedni. A „**136. Birsalma szultz**”-nál a megfőzött, meghámozott birsalmát vízben felfőzött cukorba teszi és addig főzi, míg a gyümölcs úszkálni nem kezd a lében. A szultzot állni hagyja, „*rostán a levével együtt*” általszűri, megforralja, az így kapott levet üvegedénybe önti, főtt birsalmát tesz közé és két három napig érleli. Ha nem lenne elég édes, vízben felfőzött nádmézzel édesíti.⁷⁹⁹

A gyümölcssajtoknál a vezető birsalma mellett más gyümölcsökből is készítettek sajtokat a korszak szakácsai, cukrászai. Így például Mikes Máriánál egresből és mandulából, a jó gazdasszonynál meggyből és mandulából előállított sajtokra bukkanhatunk.⁸⁰⁰ A Balassáknál a gyümölcssajt zöld szilvából készült. A „**Zöld szilva sajtot**” előállításánál a zöld szilvát megfőzte, pihentetette egy éjjel át, másnap szitán általverte és főtt enikrot-ba (?) téve metélt citromhéjjal ízesítette. Ezt követően sűrűre főzte, majd tálakba töltötte, és mikor hűlni kezdett, cukorral meghintette.⁸⁰¹

Kiegészítők

A „*kiegészítők*” a süteménykészítés során kerültek felhasználásra. A Balassa könyvben a kiegészítőket a különböző jegek és festett nádmézek képviselik. A 18. századi szakácskönyvekben a „*jég*” név általában⁸⁰² a cukorból (nádméz) valamilyen folyadékkal, hígító anyaggal (víz, rózsavíz, citromlé, tojás hab stb.), esetleg traganttal készülő, a sütemények bevonására használt⁸⁰³ mázat jelentette,⁸⁰⁴ és nem összekeverendő a korszakban feltűnő fagyaltokkal.⁸⁰⁵ Jéggel a következő század végéig találkozhatunk még,⁸⁰⁶ azonban a századforduló környékén ezen kiegészítő neve átalakult mázzá,⁸⁰⁷ öntetté,⁸⁰⁸ de a technológia napjainkig sem tűnt el.⁸⁰⁹

⁷⁹⁸ FÜREDER, 2006/a. 59, 60, 74, 75.

⁷⁹⁹ FÜREDER, 2006/a. 80, 81.

⁸⁰⁰ OSzK Quart. Hung. 3316.; OSzK Quart. Hung. 3687.

⁸⁰¹ FÜREDER, 2006/a. 92.

⁸⁰² Természetesen találhatunk olyan receptet is, amely „*jég*” címéből elsöre a cukormázra gondolhatnánk, holott a készítési technológiára utal. Például Mikes Máriánál a „*61. Jégfánk*” élesztős tésztája miután összeállt, a mester keszkenőbe teszi és „*Kösd égybe akaszd égy tseber jégbe, had addig ugy még fel jó magától*”. OSzK Quart. Hung. 3316.

⁸⁰³ Például: „*Galantériás fánk tragantos jéggel*” vagy „*Nádmézjéggel forgácsfánk*”. OSzK Quart. Hung. 3687.

⁸⁰⁴ Például M. Ts-nél az „*Átallátható jégforma cukrot csinálni*” (OSzK Oct. Hung. 1660.), Mikes Máriánál a „*82. Nádméz jég*” (OSzK Quart. Hung. 3316.) vagy a Jo Gazda Aszszonynál „*Az által látszó nádmézjég*” (OSzK Quart. Hung. 3687.)

⁸⁰⁵ A fagyaltleírásokat a szerzők jegesnek, például: „*Epervíz, vagy ama jeges hóforma*”, „*Ez a jeges eszköz pisztáciából czirperből*” (OSzK Oct. Hung. 1660.), vagy fagyaltnak, például: „*83. Citromból való fagyalt*” (MKVM 1978. 9.) nevezik.

⁸⁰⁶ ZILAHY, 1892, 276-277.

⁸⁰⁷ KOVÁCS T., 1893. 97-98.; KUGLER, 1905. 9-12.

⁸⁰⁸ „*1106. Czukoröntet vagy jegedés készítése. Hogy a sütemény csinosabb külsőt nyerjen, felületét öntettel (vagy jegedéssel: glasure) bevonjuk, mely a hozzávegyített íz által még sokkal kellemesebb ízűvé válik.[...] Az öntet a*

A Balassáknál – a könyv jellegéből adódóan – számtalan süteménybevonásra használt jég, máz leírással találkozhatunk. A „**13. Jég**”-nél az összetört tragantot egy éjjel rózsavízben áztatja, keszkenőn általnyomva szűri, cukrozza, pihenteti, majd akármilyen sütemény tetejének megkenéséhez alkalmazza. A „**14. Citromos jég**” egy egyszerű citrommal, cukorral ízesített felvert tojáshabnak tekinthető. A mester a tojásfehérjét citromlével összekeveri, ad hozzá fehér, szitált nádméz, ezt követően az egészet fehérre „*veri*”, majd az ételre keni, és hagyja magától megszáradni (ezt a bevonót nem szabad hő hatásának kitenni). Ehhez kísértetiesen hasonlít a „**72. Tojásfehérjével jég**”, amikor is a tojásfehérjét cukorral alaposan kikeveri, majd ezt használja. A „**69. Tragantos jég**” előállításánál az áztatott tragantot tiszta ruhán átnyomja, édesíti cukorral, ad hozzá kevés vizet és újból egy minimális mennyiségű cukrot, majd az egészet alaposan kikeveri. A recept szerint a tragantot meg is lehet festeni. A „**70. Vizes jég**” egy roppant egyszerű jégnek tekinthető. A szitált nádméz vízrel vagy illatosított vízrel sűrűre keveri, majd bármilyen kalács megkenésére használja. A „**71. Citromos jég**” ugyanúgy készül, mint az előbbi, csak víz helyett citromlével és több cukorral⁸¹⁰ (a Tiszáknál a „**54. Citrom jég**” vizet is tartalmaz).⁸¹¹ A „**67. Vörös nádméz**” és „**78. Fehér nádméz**” címében nincs benne a jég, de a receptek egyértelműen a sütemények bekenésére szolgáló mázat takarnak. Az elsőnél a cukrot ternizollal vörösre festi, majd hagyja magától megszáradni (a festett cukrot ezt követően bármilyen süteményhez lehet használni). A másodiknál a nádméz vízrel felmelegíti, ad hozzá tojásfehérjét, és ismét egy kevés cukrot, majd az egészet folyamatosan keverve „*fehérre*” főzi, és a forrást követően deszkára vagy papírra kitöltve hagyja kihűlni. Ha a jeget barnára akarjuk csinálni, akkor csokoládét, ha más színűre, akkor festéket kell még pluszban használnunk, de akár fűszerekkel is ízesíthetjük a bevonónkat.⁸¹²

V. 4. Tartósított készítmények

A tartósított készítményeket a nyersanyagok alapján különböztettük meg. Így négy kategóriát alakítottunk ki: tartósított gyümölcsök, zöldségek, húsok, valamint ebben a részben elemeztük a könyv két ecetét is.

Tartósított gyümölcsök

A tartósított gyümölcsöknek a legegyszerűbb változatait napon történő szárítással vagy kemencében véghezvitt aszalással állították elő. Ezt követően alakulhatott ki a mézzel, majd nádmézzel történő tartósítás.⁸¹³ Az így kapott készítményeket valószínűleg nagy becsben tarthatták őseink, mert a magyar nyelvű szakácskönyvekben szinte kivétel nélkül helyet kaptak ezen készítmények, liktáriumok (lekvár), becsináltak, esetleg konfektumok néven. A tartósított gyümölcsök ízét a cukor mellett különböző fűszerekkel (fahéj, szegfűszeg,

torta vagy egyéb sütemény felületére öntetik, ott szétfolyni hagyandó és ujjnyi vastagságra ecsettel egyenlőbbre szétkenetik, vagy pedig kenjük meg vele a kisebb süteményeket, végül pedig az öntetbe is márthatni a felületet. Legczélszerűbb, ha a süteményt szárítás végett drótrostélyra adjuk, mely azután sütőpléhre teendő, hogy a lecspegő jegedés a pléhre ne tapadjon.” RÉZI, 1901. 396.

⁸⁰⁹ A „*Holland cseresznyetorta*” máza, „*jege*” a 20. század végén porcukorral elkevert cseresznyepálinkából készült. WOLTER, 1990. 110.

⁸¹⁰ FÜREDER, 2006/a. 34, 56, 57.

⁸¹¹ PATAY, 2001. 244.

⁸¹² FÜREDER, 2006/a. 55, 59.

⁸¹³ Nincs arra adat, hogy lekvárokat az Árpád-ház ideje alatt főztek hazánkban, de nem elképzelhetetlen, hogy a technológiát, más népekhez hasonlóan már a 10–12. században ismerték őseink. JÓZSA, 1996. 33.

gyömbér) vagy ízesítőkkal (bor, ecet, citromhéj) tették finomabbá. A cukorral való tartósítás egyeduralma a 19. század második felében kezdett kicsit átalakulni, ugyanis a háziasszonyok körében a cukor mellett ismerté vált a szalicil használata is.⁸¹⁴ Napjainkban a házi tartósítás ismét aranykorát éli. A különböző aszalt gyümölcsök, befőttek, lekvárok, dzsemek, szörpök otthoni előállítását válasznak tekinthetjük a globalizáció által kínált „*sablon ízű*” bolti termékekre.⁸¹⁵

A könyv tartósított gyümölcsseit az állaguk és készítési módjuk alapján mai szemmel lekvároknak, dzsemeknek,⁸¹⁶ befőtteknek,⁸¹⁷ illetve kandírozott gyümölcsöknek, gyümölcshéjaknak tekinthetjük.⁸¹⁸ Ezek között az alcsoportok között roppant szűk a választóvonal, ugyanis a korszak tartósítási eljárásai nagyon könnyen összerosódnak és a kapott termékek felhasználása sem válik el annyira egymástól, mint ezt napjainkban tapasztalhatjuk.

Lekvároknak manapság – általában – a főzött, pürésített, cukorral esetleg tartósítószerrel konzervált gyümölcsöket tekintjük, de a globalizációnak köszönhetően a lekvárok sorában már megjelentek a zöldségekből (például: hagyma)⁸¹⁹ előállított készítmények is. A Balassa lekvárok közé soroltuk a „**135. Birsalma lekvár**”-t. A „*recept*” kifejezetten finom (a birsalmát megfőzi, áttöri, majd feloldott nádmézzel készre főzi és citromhéjjal „*megbolondítja*”). A lekvárt már a 16. század végén íródott szakácskönyv is közli, azzal a különbséggel, hogy a nádmézet édes borban oldja fel, és nem tesz hozzá citromhéjat.⁸²⁰ Az így kapott készítmény roppant édes (a tartósítást a cukorral biztosítja) és szinte már ehetetlen. Balassa Ágnes receptjében azonban a citromhéj feloldja a töménységet, és roppant kellemessé varázsolja a lekvárt. A „**Csipkét becsinálni**” készítésének első mozzanata, hogy a megtisztított csipkét faedénybe nyomja addig, míg meglágyul annyira, hogy át lehessen törni. A törést követően a csipke súlyának megfelelő mennyiségű cukrot megfőzi, amikor kicsit megült a csipkével együtt összedörzsöli, és metélt citromhéjjal ízesíti. Tálalásnál „*aszú szőlő borral*” keverve kínálja. A „**125. Birsalmás kenyér**” véleményünk szerint átmenet a lekvárok és a gyümölcssajtok között.⁸²¹ Készítése során először a birsalmákat hámozza, reszeli, kinyomkodja, cukrozza, majd a saját levében a magokkal együtt⁸²² sűrűre főzi. A főzés közben ízesíti metélt citromhéjjal és 4-5 kanál főtt, passzírozott birsalmával.⁸²³ Miután elkészült a magokat eltávolítja a pépből.⁸²⁴

⁸¹⁴ „*A gyümölcsök eltartásához ujabban szalicilsavat is szoktak használni; de kényes gyümölcsökhöz nem ajánlom, mert a szalicillel vegyített gyümölcs veszít a jó ízéből.*” ZILAHY, 1899. 6.

⁸¹⁵ Természetesen a nagyobb cukorgyárak, élelmiszeripari vállalatok is felfedezték a házi termékekben lévő üzletet, így egyre gyakrabban találkozhatunk az üzletek polcain például befőzőcukorral melyben „*a kristálycukor mellett természetes almapektin [...] és citromsav található, melyek fokozzák a gyümölcsök kocsonyásodását-zselédesedését, és tartósító hatásuk is van.*” HARGITAI, 2003. 646.

⁸¹⁶ A dzsem „*cukorral tartósított, friss vagy tartósított gyümölcsből készített darabos gyümölcslé.*” CSIZMADIA, 1993. 113.

⁸¹⁷ A befőtt „*friss gyümölcsből készült, cukoroldattal felöntött, hőkezeléssel tartósított csemege.*” CSIZMADIA, 1993. 48.

⁸¹⁸ A könyv egyetlen szörpreceptjét az egyéb italok kategóriájában mutatjuk be.

⁸¹⁹ A korszakban is találunk zöldséglekvárt, de ez abszolút nem tekinthető általánosnak. Nánási István a „*331. Liktárium keserű gombából*” című receptjében a gombát megfőzi, tölt hozzá mézet, majd ezzel összefőzi a lekvárt. MKVM 1978. 9.

⁸²⁰ „*Fényes litérium következik immár.*” RADVÁNSZKY, 1893. 237.

⁸²¹ Azért tekintjük „*átmenetnek*”, mert a késztermék mindkét kategóriába beleillik. Úgy tudnánk egyértelműen megkülönböztetni az ételt, hogyha a szerző leírta volna az elkészítés utáni teendőket. Tehát ha a főzött pürét tányérra, formába önti, és hagyja megdermedni akkor inkább sajtnak, ha pedig üvegebe, fazékba helyezi, akkor inkább lekvárnak tudhatjuk be a terméket.

⁸²² A magokat fűszerzacskóba kötötte.

⁸²³ Ennek nincs értelme.

⁸²⁴ FÜREDER, 2006/a. 77, 81, 91-92.

A 21. században a dzsemek és a befőttek közti különbség elég egyértelmű, mivel az elsón egy fazékban főzött, darabos lekvárt, a másodikon pedig üvegben, cukorral és tartósítószerrel dunsztolt „*elrakott*” gyümölcsöt értünk. A 18. századi dzsemeket, befőtteket azonban nem lehet ilyen egyszerűen szétválasztani! A receptek elkészítésénél, vagy azok végiggondolásánál számos esetben tapasztalhatjuk, hogy a kapott termék kicsit dzsem, kicsit befőtt, esetleg konfektum. A „**81. Almának főzése**” során miután elkészített egy cukorszirupot, ad hozzá narancsot vagy egyéb „*almát*” és megfőzi a gyümölcsöt. A puha „*almákat*” lecsöpögteti, a főzőlevet citromlével ízesíti és besűriti, majd a léből egy kanállal önt a gyümölcsökre. Végezetül égetett cukorral megfesti. A „**101. Becsinált zöld egeres**”-nél a kimagozott egrest egy éjjel át vízben áztatja, másnap szűri, a leszűrt vizet felfőzi, és az egrest beleteszi. A gyümölcsöt a vízzel együtt tovább főzi, amikor felforrít félre teszi, másnap leszűri, vízben feloldott cukrot önt rá és újból állni hagyja. Ezt követően napokig ismételteti az előző technológiát és végül hideg, és szárazhelyen tárolja. A „**102. Zöld szilvának becsinálása**” nem más, mint egy kezdetleges befőtt. A zöld szilvákat vízzel teli edénybe teszi, megfőzi, leszűri és egy éjszaka cukros vízben áztatja. Másnap a cukros vizet – a szilvák nélkül – felforralj, hozzáadja a gyümölcsöt, a levét besűriti, majd a szilvákat üvegekbe rakj, felönti lével, és 2-3 napig pihenteti (ha marad lé, akkor azt harmadnap besűriti és a szilvára önti). A „**103. Zöld szőlőnek becsinálása**” során a zöld szőlőt a zöld szilvához hasonlóan készíti. A „**104. Zöld ribizlinek becsinálása**” roppant érdekes leírásnak tekinthető, ugyanis a mester először a ribizlinek kiszedi a magját (?), friss vízben megmossa, másik vízben „*megfőzi*”, ezt követően egy éjjel pihenteti, majd úgy jár el, mint az egressel (101. recept). A „**105. Zöld diónak becsinálása**”⁸²⁵ leírás egy napjainkban is ismert étel elődjének tekinthető. Az aktuális készítő a Szent János nap⁸²⁶ előtt leszedett diókat megszurkálja, váltott vízben, hideg helyen 9 napig áztatja, puhára főzi, majd kiszedve hideg cukros vízbe téve felforralja. Ezt követően a diókat kiszedi, szegfűszeggel, fahéjjal megszurkálja, és üvegekbe teszi. A főzővizet hidegen ráönti, 2 napig pihenteti, majd az utolsó műveletet (főzővíz leszűrése, felforralás, diók pihentetése) néhány napig ismételve elkészíti a csemegét. A „**106. Zöld mandulának becsinálása**” recept nem teljesen egyértelmű. A zöld mandulákat meghámozza, megfőzi, egy éjjel át pihenteti, majd úgy készíti el, mint a szilvát: „*szurkálj bele szegfűvet*”.⁸²⁷ A „**108. Zöld hecse-pecse becsinálása**” a szerző szerint kizárólag más szezonális gyümölcsökkel együtt történhet. Készítésénél a zöld csipkét tetszés szerint darabolja, majd olyan vízben főzi, melyben korábban szilva vagy szőlő főtt. A főzést követően egy éjszaka állni hagyja, megmossa, cserépedénybe teszi, és cukorsziruppal megöntve tartósítja. A „**109. Sárgabaracknak becsinálása**” és a „**110. Szőrös baracknak becsinálása**” során inkább befőttet, mint dzsemet kapunk. Az elsőnél a sárgabarackokat cukros vízben megfőzi, lecsepegtetve egy éjjel át pihenteti, üvegekbe teszi, és a befőzött cukros lével felönti. A barackokat 3-4 napig hideg helyen állni hagyja, majd a hiányzó levét pótolja. A másodiknál az őszibarackokat meghámozza és ezt követően a sárgabarackhoz hasonlóan készíti. A különbség annyi, hogy mielőtt üvegekbe tenné a gyümölcsöt meleg vajban megforgatja azokat és a főzőlevet jobban besűriti, mint a sárgabarackoknál. A „**111. Körtének becsinálása**” leírásánál a technológia lényegében nem különbözik az eddigiektől. A gyümölcsöket hámozza, cukros vízben főzi, pihenteti (érdekes, hogy nem rostán, hanem cukorszirupban), majd a besűritett lével tartósítja. A „**112. Vaj schárl becsinálása**” során számunkra ismeretlen nyersanyaggal dolgozik a szerző, így a készterméket sem tudtuk

⁸²⁵ A dió zölden való tartósítása, fogyasztása roppant népszerű lehetett a században, ugyanis néhány kivételtől eltekintve majdnem minden könyv közli az előállítás módját. OSzK Oct. Hung. 845.; MKVM 1987. 23.; OSzK Oct. Hung. 1660.; GUNDEL, 1943. 336.; MKVM 1978. 9.; OSzK Quart. Hung. 3023.; OSzK Fol. Hung. 1361.; OSzK Quart. Hung. 4175.; OSzK Quart. Hung. 3317.; OSzK Quart. Hung. 3316.

⁸²⁶ Szent János nap június 24-én van. SZÁNTÓ, 1986. 116.

⁸²⁷ Lehet, hogy elírás, mert a szilvába nem szurkált szegfűszeget.

elkészíteni (a vaj szárlt cukorsziruppal megönti, kanállal megnyomkodja, hűti, és üvegekbe töltve tárolja). Szerencsére a „**113. A csipkebokor gyümölcsének becsinálása**” leírás már egy hétköznapi alapanyaggal „*dolgozik*”. A mester a valószínűleg érett csipkét először magozza, majd a vaj szárlt-hoz hasonlóan készíti el.⁸²⁸

Kandírozott gyümölcsökhöz, gyümölcshéjakhoz azokat az ételeket soroltuk, melyeket először cukros vízben megfőzött, majd cukorral meghintve szárított a szerző. A kandírozott gyümölcsöket⁸²⁹ az előző században Bornemisza Anna szakácskönyvében⁸³⁰ a konfektumoknál találhatjuk. A konfektumokat a Balassáknál, a 17. században más nemesi famíliákhoz hasonlóan, biztosan készíthették, vásárolhatták és felszolgálták az étkezések lezárásaként. 1657-ben egy ezüst szelence, 1677-ben egy „*hosszú fenekű*” nagy csésze, és egy arany csésze szolgált a konfektum szervírozására,⁸³¹ azonban jelenlegi kutatásaink szerint⁸³² nem tudjuk megerősíteni, hogy ez a szokás a későbbiekben tovább élt volna. A receptek alapján azonban azt megállapíthatjuk, hogy a Balassáknál a 18. században ugyan nem konfektum néven,⁸³³ de továbbra is megtalálhatjuk a különböző kandírozott gyümölcshéjakat – a becsinált gyümölcsök mellett – a sütemények nyersanyagainál.⁸³⁴

A „**107. Száraz mandulának becsinálása**” egy igen kiváló, és napjainkban is aktuális receptnek tekinthető. A száraz mandulákat megfőzi, egy éjjen át rostára téve lecsepegteti, majd cukorral meghintve 1-2 napig meleg szobában szárítja a készítő. Végezetül dobozba teszi, és papírral óvja, hogy ne ragadjanak össze. A „**149. Borban áztatott mandulának becsinálása**” egy kicsit különbözik az előzőtől (a megtisztított mandulákat újbórnban felfőzi, hűti, majd cukorszirupba teszi, melyhez külön fahéjas nádmézet kevert, és addig keveri, míg az egész „*jó száraz nem lesz*”. A „**Zöld szőlőt becsinálni**” technológiája kicsit eltér a szokásostól. A mester először a szőlőket szemezi, majd citromlével megkent rézüstben vizet forral, és abban puhára párolja a gyümölcsöt. Ezt követően egy éjszaka pihenteti a főzőlében, és végezetül másnap tiszta ruhára szedi. A „**Száraz som**” azonban minden, a konfektumokkal szemben támasztott kritériumnak megfelel (az érett somot cukrozva, deszkára téve, textíliával befedve napfényen készre aszalja, mikor a gyümölcs állaga megfelelő újból cukrozza, és dobozban tárolja).⁸³⁵ Konfektumokat nem csak gyümölcsökből, hanem gyümölcshéjakból is készítettek. A kandírozott gyümölcshéjaknál⁸³⁶ két leírást találhatunk a könyvben. Az elsőnél

⁸²⁸ FÜREDER, 2006/a. 60, 67-72.

⁸²⁹ Mint azt a korábbiak alapján „*megszokhattuk*”, a korszakban nem lehet általánosítani, és kijelenteni, hogy csak a kandírozva készített csemegéket nevezték konfektumoknak. Természetesen az egyéb módon előállított konfektumokra is találhatunk példát: Mikes Mária „*56. Citrom konfekt*”-je citrom, nádméz és tojásfehérje keverékéből sütvé készült, az „*57. Mandula konfekt*”-jét pedig tört mandulából, citromlével, nádmézzel, egésztojásokkal, ostyára kenve, jéggel, majd megsütvé állították elő. OSzK Quart. Hung. 3316.

⁸³⁰ Bornemisza Anna szakácskönyvében számos kandírozott gyümölcsből, magból, héjból és virágból készült konfektumot találhatunk. LAKÓ, 1983. 236-237.

⁸³¹ FÜREDER, 2007/e. 131.

⁸³² A Balassa család levéltárában a 18. századi iratok között nem leltünk eddig bizonyítékot a konfektum jelenlétére.

⁸³³ Ennek ellenére a korszak több szakácskönyvében még külön fejezetet szenteltek a konfektumoknak, ami egyértelműen igazolja jelenlétüket és fontosságukat. Például A. J-nál (1779) „*Confectumok készítésének modja*” (OSzK Quart. Hung. 4175), Koszdercka Emmanuelnél (1782) „*Harmadik Rész Külömbbféle Konfekt és Rosolissakrol*” (OSzK Quart. Hung. 3317.), vagy a Jó gazdasszonynál (18. század vége) „*Tizedik Könyv Mindenféle konfekt készítése modgyarol*” OSzK Quart. Hung. 3687.

⁸³⁴ Például: „*Azután a becsinált citromdarabokat keverd a mandulába*” (86. Fehér császár letzeltl); „*Negyedrész font zöldben becsinált citromot metélj apróra*,” (98. Pisztiácia); vagy „*4 lat becsinált narancshéjat vegyél.*” (99. Citromlevével étel). FÜREDER, 2006/a. 62, 66-67.

⁸³⁵ FÜREDER, 2006/a. 70, 86, 89, 90.

⁸³⁶ A kandírozott gyümölcshéj ugyanúgy készül, mint a kandírozott gyümölcs, melynél „*cukorral tartósítják a gyümölcsöt úgy, hogy alakja, színe változatlan marad. A gyümölcsszeleteket fokozatosan egyre töményebb cukoroldatba mártják, szitán lecsöpögtetik, majd ezt többször ismétlik. A végén a gyümölcs egész felületét átlátszó cukormáz vonja be. Hosszú ideig tárolható.*” CSIZMADIA, 1993. 226.

(„129. **Becsinált narancs-, avagy citromhéj**”) a narancs- vagy citromhéjat felfőzi, cukrozza, majd egymást követően többször ismét megfőzi, végül kiveszi a léből, hűti, és cukorral meghintve szárítja. A másodiknál („**Narancs- és citromhaj**”) megtudjuk, hogy ezt a „*kiegészítőt*” készíthetjük zöld és érett narancs vagy citromhéjból. A gyümölcshejről a fehér, kesernyés belső részt levágja, megszurkálja és több napon keresztül vízben áztatja. Ezt követően cukorral felfőzi, majd rostára kiszedve egy napig állni hagyja. Végül a következő nap a felfőzött lével meglocsolja.⁸³⁷

Tartósított zöldség

A kora újkorban a káposzta és az uborka mellett valószínűleg a répát is előszeretettel tartósították a háztartásokban, majd a 18. század végén már a zöldpaprika is bekerült a savanyúságok közé.⁸³⁸ A Balassa könyv egyetlen savanyított zöldsége a „**148. Uborkának becsinálása**” című recept, melynél először az uborkákat besózza és egy éjjen át állni hagyja. Másnap lemossa őket, közben vizet, ecetet, borsot, gyömbért felforral, majd a keveréket a tűzről leveszi, az uborkákat belepakolja és hagyja kihűlni. Ezt követően az uborkákat felváltva zöld szőlőlevelekkel hordóba teszi és ráönti az ecetes-fűszeres levet. Az érlelési időt nem tudjuk meg a leírásból, azonban az bizonyos, hogy a hordót minden nap meg kell fordítani és ha az ecetünk nem elég erős, akkor a lé készítésénél víz helyett bort kell használnunk.⁸³⁹

Az uborka tartósításának többféle változatával találkozhatunk a korabeli könyvekben. Tótfalusi a megtisztított uborkákat egyszerűen kaporral és sós, meleg ecetes vízzel megöntve ajánlja.⁸⁴⁰ Wesselényi Katánál a megtisztított uborkához árva csalángyökér, szőlőlevél, torma, kerti kömény és forró víz kerül.⁸⁴¹ Simai Kristóf „*Télre uborkát hordóba bé-tsinálni*” készítésénél az uborkákat zöldpaprikával együtt áztatja, mossa, szárítja, majd szőlő és meggyfalevéllal soronként hordóba teszi, és forralt ecetes vízzel megöntve érleli.⁸⁴² Nánási uborkás savanyúságai különböző technológiával, nyersanyagokkal készültek és így egy általános képet adhatnak a korszak tartósított uborkáiról. Az „565. *Ugorkát télre sózni*” receptje leginkább Wesselényi Kata leírásához hasonlít, ugyanis először árva csalángyökérből, tormával, szőlő és meggy levelekkel, és szőlőfával (vesszővel) egy ágyat készít, majd hozzáteszi az uborkákat, sós vízzel felönti, kapormaggal fűszerezi és érlel. Az „566. *Ugorkát vízbe sózni*” recept a Simai által közölt elődje lehetett. Az uborkákat a mosást, törleszt követően tört vadalmákkal, törökborssal (paprikával), szőlővesszővel, és levelekkel, kaporral, csomborral, rendszerint hordóba teszi, sós vízzel felönti és érleli. Az „567. *Ugorkát besózni*”-nál lényegesen rövidebb készítési időt fedezhetünk fel, mint azt eddig megszokhattuk. Az uborkákat a szedést követően, nem mossa és tisztítja meg, hanem egyből edénybe teszi, borecetet önt rá, három napig ezzel érleli, utána kiveszi, üvegbe teszi, köményt ad hozzá, borecettel felönti és a savanyúságot késznek tekinti. Az „568. *Ugorkát télre elsózni*”-nál nem az erjedési idő, hanem az erjesztő szer számít különlegesnek. Az uborkákat a szedést követően kicsit fonnyasztja, közben a hordó aljára kovászt, búzaszemeket, sót, tölgy- és meggyfaágakat, szőlő leveleket, köményt, kaprot helyez, majd ezekkel és az

⁸³⁷ FÜREDER, 2006/a. 78-79, 89.

⁸³⁸ KISBÁN, 1997. 426, 430, 499, 511.

⁸³⁹ FÜREDER, 2006/a. 86.

⁸⁴⁰ „229. *Ugorkát télre sózni*”. KIRÁLY, 1981. 374.

⁸⁴¹ „171. *Vízzel uborkát eszerint kell sózni*”. OSzK Quart. Hung. 3023.

⁸⁴² SCHRAM, 1964. 586.

uborkákkal, vadalmákkal együtt soronként feltölti azt, végül sósvízzel felönti és két hétig ereszti.⁸⁴³

Tartósított hús

A húsok tartósítását már a honfoglalás, majd az államalapítás ideje alatt is többféle módon oldották meg. Legkézenfekvőbbnek az egyszerű sózást vagy a sózást, majd füstölést tekinthetjük. Ezek mellett előfordult, hogy a húst sós vízben megfőzték, kemencében megszállták, összetörték, és zacskókban tárolták. Felhasználáskor a húsport meleg vízben feloldották és fogyasztották. A szárításnak egy másik változata szerint a főzés elmaradt. Ekkor a húsokat vagy halakat⁸⁴⁴ felcsíkozták, napon vagy kemencében kiszáritották és étkezés előtt forró vízben felpuhították.⁸⁴⁵ A későbbiekben a tartósítási módszerek valamelyest átalakultak és a sózás, füstölés mellett – aki tehetett – előszeretettel alkalmazta a fagyasztást is. A hűtést az udvarokon található jégveremben oldották meg a kora újkorban.⁸⁴⁶

A korszak szakácskönyvei közül talán Mikes Mária könyve ismerteti legkörültekintőbben a különböző húsok tartósítási technikáit. Találhatunk nála sertés és marha keverékéből álló, szegfűszeggel, szerecsendióval ízesített, borókával füstölt, majd borban főzött (76. Olasz kolbász), illetve sertés agyvelőből májjal vagy tüdővel, sóval és borssal ízesített (94. Velőből kolbász) kolbászt.⁸⁴⁷ Apróra vágott májból, tojásból, tejből, rizsből, szalonnából álló, szerecsendió-virággal, szegfűszeggel, sóval fűszerezett májast (96. Májast csinálni). Sóval, főtt céklával, borral, vízzel, ecettel pácolt, majd füstölt nyelvet (95. Vesztfáliai nyelvnek füstölése). Pácolt (77. Vizát sokáig tartani, 91. Halak bemarkinírozása⁸⁴⁸) és füstölt (78. Halak füstölése) halakat. Sóval, salétrom sóval és borókabogyóval bedörzsölt (80. Vadhúst besózva), valamint borssal, borecettel pácolt (81. Vadhúst tartani) vadhúst. Sóval, ecettel, esetleg különböző fűszerekkel, ízesítővel eltett, pácolt madarakat (82. Madarakat tartani; 83. Császár- és fogolymadarat tartani). Sóval, salétrom sóval, fenyőmaggal pácolt, füstölt (84. Sódart füstölni) valamint sóval, salétrom sóval, fenyőmaggal, fokhagymával, borssal pácolt, füstölt (85. Vesztfáliai sonkát csinálni) sertéscombot. Sóval, fenyőmaggal eltett (87. Tehénhús besózása), és sóval, salétrom sóval, fenyőmaggal esetleg sárgarépával pácolt, füstölt (88. Tehénhús bemarkinírozása) marhahúst.⁸⁴⁹

Balassa Ágnesnél csupán egy leírás foglalkozik hústartósítással („**Sódart és húst besózni**”). A húst fűszerekkel (koriander, szegfűmag,⁸⁵⁰ bors, babérlevél, török majoránna, borókabogyó) és só (salétrom só és só) keverékével bedörzsölve hetekig pácolja, majd megtörölgetve szárítja, és füstöli. A recept papírra vetője szerint a pácolás megkezdésekor érdemesebb a húst 2-3 napig melegebb helyen tartani és csak utána kivinni, mert így az jobban magába szívja a sót.⁸⁵¹

⁸⁴³ MKVM 1978. 9.

⁸⁴⁴ A halakat valószínűleg különböző pácokban eltéve is tartósították.

⁸⁴⁵ JÓZSA, 1996. 33.

⁸⁴⁶ B. NAGY, 1973. 78.

⁸⁴⁷ A paprikával készülő kolbászok a 19. század második felében kezdenek feltűnni a szakácskönyvekben és körülbelül a 20. század közepére sikerült szinte teljesen kiszorítaniuk a korábbi citromos és egyéb kolbászokat. FÜREDER, 2008/a. 6.

⁸⁴⁸ Marinát = páclé. DRAVECZKY, 2001. 54.

⁸⁴⁹ A szokásosnak mondható módszerek mellett találhatunk két különlegeset is. A „86. *Stokfis áztatása*” során a tőkehalat (valószínűleg sózott) szitált hamuval behint, meleg vízzel felönti, egy napig áztatja, tiszta vízzel kimossa, majd három napig tiszta vízben újból áztatja. A „79. *Húst frissen tartani*” című recept a következőt tanácsolja: „*Főzd meg félíg azután töröld ki a nyirkosságát ted liszben (?) hogy jól lépje el azután mikor kell ki moshatod.*” OSzK Quart. Hung. 3316.

⁸⁵⁰ A szegfűmag talán szegfűborsot jelent.

⁸⁵¹ FÜREDER, 2006/a. 91.

Ecetek

A házi ecetkészítést csak a 20. században szorította ki a gyári ecet. A szőlőtermelő vidékeken kívül (borecet), a házi ecetek alapanyagainak a különböző gyümölcsöket (alma, körte, málna, egres), hegyvidékeken az egyéb erdei gyümölcsöket tekinthetjük, de találkozhatunk virágokból és sörből előállított ecetekkel is.⁸⁵² A korszak szakácskönyvei, receptgyűjteményei közül több kínál ecetleírást,⁸⁵³ melyek általában borecetek voltak.⁸⁵⁴

Az eceteket egyaránt felhasználták az ételek készítésénél (főzés, tartósítás) és az ételek fogyasztásánál. A Balassáknál természetesen találunk példát mindkettőre.⁸⁵⁵ Az étkezések során az ecet általában olajjal együtt került kínálásra, már a 17.⁸⁵⁶ és a 18. században⁸⁵⁷ is, mely párosítás kísértetiesen hasonlít napjaink asztali patikájához, amiben bors, ecet, olaj, mustár, paprika stb. található.⁸⁵⁸ A Balassa könyv eceteinél a „**133. Szegfűből ecet**” készítésekor a levágott szegfűvirágot felforralt borecettel együtt érleli egy éjjel, majd másnap szűri. A „**Fehér ecetet csinálni**”-nál pedig a borseprőből készített égettort felforrallja, hordóba tölti, ad hozzá tört borkövet és egy napig állni hagyja. Másnap a hordót feltölti olvasztott „*márciusi hóvízzel*” és 8 hónapig meleg helyen erjeszti.⁸⁵⁹

V. 5. Italok

Az italok között a rozsólisokat és az egyéb italokat kell megemlítenünk.

Rozsólisok

A rozsólis szó az olasz rosoglio-ból származhat (rosolare = főzni, aszalni).⁸⁶⁰ Azonban nem kizárt, hogy a latin ros solis, azaz nap harmatját jelenti.⁸⁶¹ Európában a 17. században jöttek divatba az édes likőrök („*rosolio, ratafiá*”⁸⁶²),⁸⁶³ és ezek elterjedésében minden bizonnyal

⁸⁵² KISBÁN, 1997. 511.; SZÁNTÓ, 1986. 142.

⁸⁵³ MKVM 1978. 9.; OSzK Fol. Hung. 1361.; OSzK Quart. Hung. 3316.; MOL Gyárfás cs. P 1874, 4. cs. 13. tétel

⁸⁵⁴ Wesselényi Katánál a borecetek mellett felfedezhetünk gyümölcs és sör eceteket is. OSzK Quart. Hung. 3023.

⁸⁵⁵ MOL Balassa cs. P 1769, 29. cs. 1708.; MOL Balassa cs. P 1776, 13. cs. 1730–1748.; MOL Balassa cs. P 1815, 14. cs. 22. tétel

⁸⁵⁶ 1657-ből származik a következő kezdetleges piknikkosár „*Úti pincetok 6 ónpalackkal, 12 óntállal, 12 óntányérral, ecetnek való két palackkal, és faolajnak való egy palackkal*” számbavétele. FÜREDER, 2007/e. 135.

⁸⁵⁷ „*egy pár karafináért ecetre és faolajra*” (MOL Balassa cs. P 1769, 29. cs. 1725–1726.) vagy „*Ecet olaj való karafinák*” MOL Balassa cs. P 1770, 11. cs. 1797.

⁸⁵⁸ Az asztali patika nem más, mint az ételek utóízésítésére használatos fűszerek összessége. CSIZMADIA – OLÁH, 1991. 145–146.

⁸⁵⁹ FÜREDER, 2006/a. 80, 87.

⁸⁶⁰ GUNDEL – HARMATH, 1979. 19. Ezt az állítást azonban a Dizionario enciclopedico italiano X. cáfolja és azt írja, hogy a rosolare szó tepsiben vagy nyárson sütést jelent. Szerintük a rozsólis „*Általános elnevezése a nem túl erős alkoholtartalmú likőröknek, amelyek édesek és különböző összetevőktől kapják aromájukat*”. CAPPELLETTI, 1970. 578.

⁸⁶¹ TÓTH, 2000. 164.

⁸⁶² A ratafiáról a Gasztronómiai lexikon csupán csak nagyon szűkszavú tájékoztatást nyújt: a „*Ratafia: erősen fűszeres olasz gyümölcslikőr, fekete-cseresznyéből*” (CSIZMADIA, 1993. 360.) azonban Nagyváthy Jánostól megtudhatjuk az ital pontos leírását: „*Az a' nevezetes Ratáfia nem egyéb, hanem kisajtolt jó illatú Alma,*

nagy szerepet játszhatott XIV. Lajos likórszeretete, akinek szíverősítő gyanánt készítették.⁸⁶⁴ 1686-ban Francesco Procopio dei Coltelli szicíliai nemes párizsi kávéházában, a kávé és teán kívül már kapható volt csokoládé, fűszeres borok és különböző likőrök, így rozsólis is.⁸⁶⁵ Gui Patin véleménye a rozsólis-ról nem éppen hízelgő: „*ros solis nihil habet solare sed igneum*” (ebben a nap harmatjában semmi sincs a naptól, csak az, hogy tüzes). Ennek ellenére a század vége felé megjelenő, magukra valamit is adó polgári háztartási könyvek, (például Audiger: *La Maison réglée*.) kötelességüknek érzik, hogy ismertessék „*a különböző olasz módi édes likőrök helyes készítési módját*”.⁸⁶⁶

A rozsólisról tudnunk kell, hogy Magyarországon nem a 18. században ismerték meg. Bethlen Miklós önéletrajzában olvashatjuk, hogy Buda visszavételének idején is kedvelték és fogyasztották.⁸⁶⁷ Ennek Apor Péter Apafi erdélyi fejedelem udvaráról (1661–1690)⁸⁶⁸ írt visszaemlékezésében ellentmond: „*ha valakit kínáltál volna rosólisal, talán azt gondolta volna, hogy napfeljött előtt harmatot szedtél, s avval kínálod, avagy roszból is sült kenyérral kínálod*”.⁸⁶⁹ Apor korához való elfogultságát ismerve ez nem fedheti teljes mértékben a valóságot. A rozsólisfogyasztás általánossá válása azonban a 18. század közepére,⁸⁷⁰ második felére tehető.⁸⁷¹ Ekkor ugyanis már a szakácskönyvek⁸⁷² mellett az inventáriumokban is kezd megjelenni. Egy 1762-ből származó somogyi összeírásban szerepel: „*rosolis pohár metszet, roszolis égetőt, roszolis pohár 2 db*”.⁸⁷³ A korban a nagyüzemi gyártás is elkezdődött. 1795-ben a Komárom megyei Marcellházán rozsóliskészítő likörgyárat alapítottak.⁸⁷⁴

Cseresnye, Meggy, Baratzk, Birsalma, Manna, Eper, Czitrom, vagy Narants lévvel, víz helyett meggyengített finom égettbor, a' mellyet osztán fahéjra, Szegfüre, és Coriándrumra feltöltünk, 's 24 óráig így hagyván megszúrjuk, és megédesítjük.” N. NAGYVÁTHY, 1820. 159.

⁸⁶³ MONTANARI, 1996. 148.

⁸⁶⁴ BRILLAT-SAVARIN, 1965. 294.

⁸⁶⁵ BLOND – BLOND, 1960. 431.

⁸⁶⁶ BRAUDEL, 1979. 210.

⁸⁶⁷ TÓTH, 2000. 164. Ennek ellentmond A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (BENKŐ, 1976. 454.), mely szerint a rozsólis 1708–1710 táján jelent meg csak Magyarországon. Ezt az állítást Csefkó Gyula Pálinka című cikkével és az ebben megjelent idézettel próbálják alátámasztani: „*aquavitát, rosolist, fahéjvizet igen keveset [ittam]*”. (CSEFKÓ, 1932. 167.) Az idézett forrás Bethlen Miklós önéletrajzából származik. (V. WINDISCH, 1955. 133.) Azonban a szövegkörnyezetben nem találhatunk az 1708–1710-es megjelenésre adatot, arra viszont igen, hogy már a 17. század vége felé fogyasztotta az erdélyi nemes. „*1688-tól fogva, [...] az én rendtartásom asztalomnál ez volt: [...] Pálinkát, bor, ser nemlétiben, úton, étel közben, ittam talán életemben háromszor. Aquavitát, rosolist, fahéjvizet, igen keveset és igen ritkán, nem gyönyörűség, sem részegségért, hanem orvosságért inkább.*” (V. WINDISCH, 1955. 132–133.) Az előbbi cáfolat alapján feltételezhetjük, hogy Magyarországon valóban ismerhették a rozsólist a 17. század végén.

⁸⁶⁸ PACH, 1987. 1722.

⁸⁶⁹ APOR, 1972. 14.

⁸⁷⁰ Eleinte csak utalást találhatunk az italra („*az után rosolis destilláló papirosson által destillálván*” – 64. Az szőlőnek levét becsinálni) (MKVM 1987. 23.), de hamarosan feltűnnek a pontos receptek is.

⁸⁷¹ A rozsólis ekkor már a magas szintű vendéglátás teljesen elfogadott „*kellékének*” tekinthető. Árkosi Ferenc 1773. április 2-án Csáky Katának írott levelében a következőket olvashatjuk: „*Méltóztatik excellentiád parancsolni, hogy az méltóságos Királyi Tábláról kijövő comissárius uraknak ne legyenek fogyatkozásuk valamiben. Azokat, kegyelmes asszonyom, úgy nem lehet acceptálni, mint az vármegyei comissárius urakat. Oda kívántatik jó szakács, káffe, rosolis, s egyéb afféle.*” PAPP, 2006/b. 101, 102.

⁸⁷² A XVIII. századi magyar kéziratos szakácskönyvek a század közepétől kezdve foglalkoznak rozsólis receptek közreadásával. Feltételezhetően az első „*útmutatás*” – mely az íráskép alapján nem biztos, hogy az első – az 1743-ban megjelent Szakács Könyv-ben található („*Roszólist így kell kiverni*”. OSzK Oct. Hung. 1660.). Ezt követően Balassa Ágnes 1769-es (OSzK Quart. Hung. 1373.), Nánási István 1771-es (MKVM 1978. 9.), Wesselényi Kata 1772-es (OSzK Quart. Hung. 3023.), Babós Gábor 1777-es (OSzK Fol. Hung. 1361.), Koszdercka Emmanuel 1782-es (OSzK Quart. Hung. 3317.) és Mikes Mária 1784-es (OSzK Quart. Hung. 3316.) szakácskönyvében is fel-feltűnnek rozsólis leírások.

⁸⁷³ KNÉZY, 1984. 154.

⁸⁷⁴ BALÁZS, 1998. 61.

A roszólis népszerűségére a magyar irodalomban, költészetben is találhatunk példát. Mikszáth Kálmán Különös házasság című regényében Horváth Miklós uram roszólisfőzésre adja magát,⁸⁷⁵ Tersánszky Józsi Jenő Kakuk Marcija pedig, fél deci roszólispálinkáért húzatta ki a fogát egy disznóherélővel.⁸⁷⁶ Csokonai Vitéz Mihály Dorottyájában – „*Festett roszólisos szalmás üvegére,*” – roszólisos palackkal találkozunk.⁸⁷⁷

A magyar nemesi családok roszólisszeretét a megmaradt inventáriumok, vásárlási listák és szakácskönyvek alapján lehet megfelelő módon feltárni. Sajnos nagyon kevés familia iratai biztosítják a kívánt feltételeket a kutatásokhoz, de például a Balassák ezek közé tartoznak. Egy 1744-es „*utazási iraton*” már van jele a roszólisvásárlásnak.⁸⁷⁸ Ezt követően az 1757. július 24-én kelt vásárlási lista tanúsága szerint a kávé és egyéb aromák mellett a család roszólis is beszerezett.⁸⁷⁹ Azonban a családi inventáriumokban csak 15 évvel később fedezhetjük fel az ital fogyasztásához szükséges és megnevezett poharakat. A Zsigmondháza-i uradalom – 1773–1774 között – német nyelven összeírt ingóságaiban 24 darab „*Rosoli Gläßer mit Stengel*”, azaz a roszólisfogyasztására használt száras ivóalkalmatosság található.⁸⁸⁰

Balassa Ágnes kéziratos szakácskönyvében három roszólisleírásra bukkanhatunk, melyek közül az egyik kifejezetten finom készítmény. A családnál fellelhető roszólisokat két csoportba lehet osztani. Az elsőbe tartozó italok elkészítésénél a különböző fűszereket, ízesítőket pálinkával és nádmézzel keverve erjesztik meg. Ide tartozik „*Gróf Schmidegn roszólisa*” és a „*Pesti roszólis*”.

A „**137. Gróf Schmidegn roszólisa**” leginkább a felhasznált fűszerek számában és gazdag ízvilágában tűnik ki a többi roszólis közül. Ezért a legjobb roszólisleírások közé emelhetjük.⁸⁸¹ Az elkészítése roppant egyszerű. A fűszereket (fahéj, szegfűszeg, kardamom, szerecsendió, szerecsendió-virág, badian más néven csillagánizs, koriander) összetörjük, majd teszünk hozzá mazsolát, citromhéjat, corciron olajat és nádmézet. Miután az alapanyagokat jól egybelegejtettük: „*Három pint Palinkát rea köl önteni, még vörös és szagos nem léssen*”.⁸⁸² Kísérletezésünk során többféle pálinkát próbáltunk ki és a megkínált személyekkel közösen arra a megállapításra jutottunk, hogy az italhoz leginkább a körtepálinka illik. A körtepálinka tökéletes összhangot alkot a többi nyersanyaggal, ellenben a törkölypálinkával vagy barackpálinkával, mely előbbi elnyomja az összetevőket, utóbbi pedig kellemetlen fogkrémhez hasonló ízt képez a fűszerekkel. Az így kapott fűszeres pálinkaféléből leghamarabb 1–2 hét erjesztést követően nyerhetünk fogyasztható italt. Azonban érdemes megvárni a bekeverést követő 3. hetet, mert a roszólis ekkorra éri el optimális állapotát.⁸⁸³ A „**146. Pesti roszólis**” elkészítése során a pálinkához angelikát, kálmot, enciont, pinpin olajat, boroviczkát és nádmézet adnak és minden valószínűség szerint ezeket összeerjesztve⁸⁸⁴ kapják meg az italt. A roszólisok másik csoportjába tartozik a „**147. Másféle roszólis**” című recept. Ez abban különbözik az előző kettőtől, hogy a nyersanyagok között találunk gyümölcsvelőt is. A recepttúra szerint először a zsemlét három, négy óráig áztatjuk törkölypálinkában, majd az egészet átszűrjük. Közben megtisztítunk „*veres vadalmákat*” és a

⁸⁷⁵ MIKSZÁTH, 2001. 65.

⁸⁷⁶ TERSÁNSZKY, 1980. 100.

⁸⁷⁷ CSOKONAI, 1844. 83.

⁸⁷⁸ MOL Balassa cs. P 1776, 13. cs. 8. tétel 1730-1748.

⁸⁷⁹ MOL Balassa cs. P 1770, 4. cs. 1757.

⁸⁸⁰ MOL Balassa cs. P 11, 17. cs. 26. 624–638.

⁸⁸¹ FÜREDER, 2003/a. 728.

⁸⁸² OSzK Quart. Hung. 1373.

⁸⁸³ A kísérletek azt támasztották alá, hogy ezt követően már nem javult az ital minősége.

⁸⁸⁴ A recept nem ismerteti a későbbi teendőket.

szűrést követően nádmézzel, fahéjjal, szegfűszeggel együtt beletesszük a pálinkába és ezután pár napig érleljük az italt.⁸⁸⁵

Napjaink likőrjeit a felhasznált nyersanyagok alapján, megfelelő módon lehet csoportosítani, de a rozsólisokat a korszakban kevésbé kategorizálták.⁸⁸⁶ Nem lehet minden esetben határozottan megkülönböztetni a keserű, növényi, fűszeres, gyümölcs vagy emulziós rozsólisokat. A keserű italok nem minden esetben keserűek, a növényiek pedig időnként nem tartalmaznak édesítőszeret. A fűszeres és gyümölcs rozsólisoknál „hullámzóan” dominál egy nyersanyag, az emulziós keverékeket pedig még csak kezdetleges formájukban ismerhetjük meg.⁸⁸⁷

Korábban úgy gondoltuk, hogy a rozsólist általában különböző fűszerekkel (szegfűszeg, szerecsendió, fahéj, ánizs, barack, fenyőmag) vagy virágokkal (rózsa, narancs), pálinkával, nádmézzel és esetenként tiszta vízzel (forrás vagy esővíz) napokon, esetleg heteken keresztül erjesztve készítették,⁸⁸⁸ és ennek eredményeként egy nagyon kellemes „nőies” italhoz jutottak.⁸⁸⁹ Újabb kutatásaink során azonban megbizonyosodtunk arról, hogy a felsorolt nyersanyagok mellett egyéb összetevők is megtalálhatóak a különböző rozsólisokat ismertető receptekben. Sőt, az általánosnak hitt „édes italféleség” sem igaz minden egyes esetben, ugyanis számos alkalommal fedezhetünk fel olyan leírást melyből az édesítőszer hiányzik!⁸⁹⁰

Az ital alapját képező pálinkához (törkölypálinka, seprőpálinka, szilvapálinka, gabonapálinka, égettbor, seprőégettbor, fahéjvíz) viszonylag gyakran öntöttek – nem minden esetben⁸⁹¹ – hígítás, lágyítás gyanánt bort, vizet illetve tejet. Melynek eredményeként a rozsólis alkoholtartalma receptenként, „házanként” változott. A korábban megemlített fűszerek, ízesítők mellett a korszakban egyre jobban elterjedő, illetve némely már általánosnak mondható nyersanyag (például: vanília,⁸⁹² csokoládé,⁸⁹³ kávé,⁸⁹⁴ paradicsommag⁸⁹⁵) felhasználása sem ritka a nemes nedű elkészítése során. Azonban számos nyersanyag alkalmazását nem értjük és csak hipotézist tudunk felállítani vele kapcsolatban. Ezek közé tartozik a só,⁸⁹⁶ a kenyér vagy zsömlé és a gabonamag (az utóbbiak időnként

⁸⁸⁵ FÜREDER, 2006/a. 82, 85.

⁸⁸⁶ CSIZMADIA, 1993. 263.; SAHIN-TÓTH, 1999. 203-204.

⁸⁸⁷ FÜREDER, 2008/c. 212.

⁸⁸⁸ Az erjesztés mellett („*hagyd egynéhány nap állani úgy, még szagos nem lesz.*”- 147. Másféle rozsólis. FÜREDER, 2006/a. 85.), a főzésre is találunk példát („*amikor akarja, akkor főzheti.*”- Rzsólist így kell kiverni. (OSzK Oct. Hung. 1660.); „*Tégy vagy két levél szarvas nyelvű füvet is beléje s főzd ki.*”- 179. Fodormenta rozsólist így főzd. OSzK Quart. Hung. 3023.)

⁸⁸⁹ FÜREDER, 2003/a. 727.

⁸⁹⁰ Állításunkat támasztja alá Wesselényi Kata szakácskönyvében (például: 176. Gyöngyvirág rozsólist így főzz, 177. Kávé rozsólis, 179. Fodormenta rozsólist így főzd. OSzK Quart. Hung. 3023.) vagy Babós Gábor szakácskönyvében (például: 473. Rzsólis gyantából, 480. Ánizs rozsólis. OSzK Fol. Hung. 1361.) közreadott recepttűrák.

⁸⁹¹ Véleményünk szerint, amikor nem hígították a pálinkát, akkor egy úgymond ágyaspálinkát készítettek el. Az ágyaspálinkákat két nagyobb csoportba oszthatjuk, mégpedig nyáriágyas, melyek ágya friss gyümölcs, és téliágyas, melyek inkább száraz növényeket és fűszereket tartalmaznak. BALÁZS, 1998. 57.

⁸⁹² „*annyi quint vaniliát amennyi kupa a víz magjával egyberakván,*”- 474. Rzsólis ánizsból és vaniliából. OSzK Fol. Hung. 1361.

⁸⁹³ „*és egy néhány darabocska csukuládét megtörve*”- Vaniliás. OSzK Quart. Hung. 3316.

⁸⁹⁴ „*A kávét félíg pergeld-meg, mert ha egészen meg-pergelnéd, elvesztené az ízét,*”- 471. Kaffé rosolis. MKVM 1978. 9.

⁸⁹⁵ A paradicsommaggal Nánási könyvében találkozhatunk „*Mindenféle spécies-ből való rozsólisok csinálásának módja külön-külön*” (MKVM 1978. 9.). A paradicsomot a 18. század végén már megtalálhatjuk a polgárok-nemesek asztalain, (KISBÁN, 1997. 431.) igaz a Rákócziaknál már az előző század végén is írtak össze paradicsommagokat. BENDA, 2004/a. 234.

⁸⁹⁶ A só ízesítőanyagként történő felhasználása nem mondható általánosnak. A receptek vizsgálata során csupán Wesselényi Kata szakácskönyvében (OSzK Quart. Hung. 3023.) lettünk figyelmesek a viszonylag rendszeresnek mondható alkalmazására, míg Nánási István (MKVM 1978. 9.) és könyvét hűen követő Babós Gábor (OSzK

pirítva). A kenyér, zsömlé, gabonamag alkalmazásával elképzelhető, hogy egy újraerjedést akartak elérni, és amikor ezeket pirítva tették az italhoz valószínűleg egy „*pici keserűséggel*” is számoltak. A só megjelenése viszont rendkívül különös! Gondolhatnánk, hogy amikor sót kevertek a rozsólisba, akkor kimaradt a cukor. Ez több esetben is előfordult, de nem mindig volt így.⁸⁹⁷ A mértékletes só használat cukorral párosítva erősíti az édes íz érzetet a szájban,⁸⁹⁸ de például a málna rozsólisba „*három darab sót, mint egy diónyit*”⁸⁹⁹ tesz a készítő, ami már soknak tűnik. A „*probléma*” megfejtése jelenleg nem ismert számunkra, de reményeink szerint a további kutatások eredményeként megszülethet idővel a válasz.

A rozsólis, mint elnevezés az évek folyamán egyre jobban kikopott a receptgyűjteményekből. A 19. században a fűszeres pálinkákat már inkább likőröknek⁹⁰⁰ kezdték nevezni, és a rozsólisal csak elvétve találkozhatunk.⁹⁰¹

Egyéb italok

Az egyéb italok kategóriájába Balassa Ágnes szakácskönyvéből három italféleséget – két alkoholos-, és egy gyümölcsesszenciát tudunk besorolni. Ezen italok a könyv úgymond „*toldalék*”, azaz később beleírt részében találhatóak.

Az első „**Pálinkába csinált meggy**”, ha nem később került volna a könyvbe, nyugodtan kaphatta volna a meggy rozsólis elnevezést.⁹⁰² A jól megérett spanyolmeggy szárát leszedi, hordóba teszi, cukrot ad hozzá (ízlés szerint), szegfűszeggel és fahéjjal fűszerezi, majd égettborral felönti. Ezt követően rendszeresen mozgatva a hordót készre érleli az italt készítője.⁹⁰³ A recept alapvetően pálinkát, gyümölcsöt, fűszereket és cukrot tartalmaz és a készítési technológia sem tér el a már korábban bemutatott rozsólis leírások egy részétől.

A másik alkoholos ital alapja az előzőektől eltérően már nem égetett szesz,⁹⁰⁴ hanem must. Az „**Édesen maradó ürmösbor**”-nál a fehér- vagy bárányürmöt összevagdálja, és zacskóba helyezi. A must negyedrészt megforralja, és a többi musthoz adja, majd egy-két órán át hordóban érleli. Közben a mustármagokat összetöri, kevés égettborral tésztává gyúrja, és az ürmömmel együtt a musthoz adja. Végezetül légmentesen lezárja a hordót és körülbelül három hétig „*pihenteti*” az italt.⁹⁰⁵

Az ürmösbor – hasonlóan a csemegeborhoz – természetes borból készített likőrbor, melynek a cukortartalmát sűrített musttal, alkoholtartalmát borpárlattal, ízét élelmiszer-előállítás céljából felhasználható növényi eredetű adalékanyagokkal, esetleg szeszes kivonatokkal adják meg.⁹⁰⁶ Fűszeres borokat már az ókori görögök⁹⁰⁷ és rómaiak is

Fol. Hung. 1361.) a nádméztisztítás művelete alatt használt a felverendő tojásfehérjéhez sót (476. Turinum rozsólis).

⁸⁹⁷ „*egy fél fő vereshagymát és mint egy kisdéd is égetett sót is tüzesen bele kell vetni, s úgy kell kifőzni, mint egyéb féle rozsólist. Egy ejtel rozsólishoz négy lat nádmézet, és három fertály vizet kell tenni*”- 107. Citrom rozsólist, melyet most Czeteradinak hívnak így kell csinálni. OSzK Quart. Hung. 3023.

⁸⁹⁸ Napjainkban ezért tesznek a sütemények tésztájához vagy a gyümölcslevesekbe egy csipet sót a cukrászok, szakácsok, és a háziasszonyok.

⁸⁹⁹ FÜREDER, 2008/c. 215.

⁹⁰⁰ CZIFRAY, 1840. 562–565.; DOBOS, 1881. 886.

⁹⁰¹ N. NAGYVÁTHY, 1820. 157-159.

⁹⁰² Wesselényi Kata szakácskönyvében is találhatóunk olyan italreceptet, mely címe nem utal a rozsólisra (251. Málna julep készítésének módja másféle képpen). OSzK Quart. Hung. 3023.

⁹⁰³ FÜREDER, 2006/a. 88.

⁹⁰⁴ Ennek ellenére a készítés során használ égettbort.

⁹⁰⁵ FÜREDER, 2006/a. 90.

⁹⁰⁶ CSIZMADIA, 1993. 96, 451.

⁹⁰⁷ JOHNSON, 2005. 26.

kreáltak,⁹⁰⁸ mely szokás a középkorban,⁹⁰⁹ kora újkorban⁹¹⁰ sem tűnt el, és napjainkig továbbélt.⁹¹¹ Ennek ellenére viszonylag kevés forrás áll rendelkezésünkre a korabeli szakácskönyvekben az ital különböző fajtáiról, elkészítési módjáról.

Az ürmösborokat alapvetően két nagyobb kategóriába sorolhatjuk, mégpedig a felöntésükre szolgáló alapborok szerint lehet fehér vagy vörös. A fehér ürmösök között az 1489-ből származó „*Pozsonyi ürmös*” készítése során a borba mézet, gyömbért, szegfűszeget, fahéjat, mazsolát, szerecsendiót, ámbrát, pézsmát főztek bele és „*Pigment*⁹¹² *bornak*” is nevezték.⁹¹³ A csáktornyai Zrínyi-udvar szakácskönyvében („*Ürmös bor hogy hamar megtisztuljon*”) a következő szerint készült az ital: miután kimosta a hordót, egy rend szőlőt tett bele, majd forgácsot, ürmöt és mustot.⁹¹⁴ Szintén a 17. századból származó erdélyi recept szerint a bort örömmel, ezerjófűvel, narancshéjjal, citromhéjjal, kálmosgyökérrel, szegfűszeggel, korianderrel, és csillagánizzsal ízesíti. A vörös ürmösborok jeles képviselője a „*Rácürmös*”. Keletkezési idejét nem ismerjük pontosan, de készítése során az óvörösbort szárított örömmel, tormával, édes valamint keserű mustárliszttel, birsalmaszeletekkel, aszalt és szemezett kadarkaszőlőszemekkel érlelték.⁹¹⁵ A rácürmös technológiája a 20. század elejére csupán némileg módosult. Rézi néni a „*1266. Rácürmös készítése*” során ürmöt, szegfűszeget, fahéjat, „*feketeszemű szőlőt*”, repcét és vörösbort ajánl a kísérletező kedvű háziasszonyoknak.⁹¹⁶ Az ürmös receptek – mint láthatjuk – nem nagyon különböztek egymástól az évszázadok alatt a nyersanyagokban vagy a készítési módokban.

A könyv harmadik italleírása a „**Málnából nyári italra valót csinálni**” egy befőzött „*esszencia*”, melyet nyugodtan tekinthetünk szörpnek. Előállításakor a mester a málnát vagy ribizlit összetöri, ruhán átszűri, üvegekbe tölti és a gyümölcs levét egy éjszakára hűvös helyre, pincébe teszi. Másnap az újbóli szűrést követően cukorral együtt folyamatosan kavarva felfőzi.⁹¹⁷ A főzés során keletkező habot leszedi, majd amikor úgy gondolja, hogy elkészült, hagyja kihűlni, és üvegekbe tölti. A recept papírra vetője szerint vízzel vagy borral lehet hígítani a szirupot.⁹¹⁸

A gyümölcsökből a különböző ételek vagy lekvárok mellett a korszakban készítettek esszenciákat, püréket, és leveket.⁹¹⁹ A püréket az esszenciához hasonlóan általában alkoholos italokhoz,⁹²⁰ időnként üdítők alapjaiként alkalmazták,⁹²¹ de kijelenthetjük, hogy a különböző állagú gyümölcsök felhasználása mindig az aktuális szakácson múlt. Ebben érdemi

⁹⁰⁸ A római borokról Cato (KUN, 1966. 133-135, 171-173, 207-223.) mellett Apicius szakácskönyvében is találunk részleteket. ORLOVSZKY, 1996. 39-41.

⁹⁰⁹ NAGY B., 2003. 108.; KULCSÁR, 1964. 97.

⁹¹⁰ „*A férfiak reggeli ital gyanánt jó finom, édes-csípős ürmösborot is ittanak, s egészségesnek tartották, mert nem vala olyan paszomántos gyomrok, mint az mostaniaknak.*” APOR, 1972. 14.

⁹¹¹ SAHIN-TÓTH, 1999. 172.

⁹¹² A pigment bor szintén rendelkezik európai gyökerekkel. Az ital nagyon hasonlít a pimenthez, de ehhez vörösbort használtak, és így készült: „*Végy hozzá 2 uncia fehér fahéjat és három uncia gyömbért; nárdust is, le pays dun denerer-t, galangát avagy kínai gyömbért, szegfűszeget, önts reá hosszan veresbort, adj hozzá majoránát, kardamomot, negyedbe tört szerecsenygiót is paradicsomnak magját [grayne de paradis], mindet porba törve.*” BLACK, 2005. 120-121.

⁹¹³ CSOMA, 2003/a. 6.; ZOLNAY, 1975. 150.

⁹¹⁴ KIRÁLY, 1981. 262.

⁹¹⁵ CSOMA, 2003/b. 49.

⁹¹⁶ RÉZI, 1901. 446.

⁹¹⁷ A háziasszonyok a szörpöket napjainkban sem egységesen állítják elő, ugyanis a főzés mellett ugyan úgy előfordul az ízesített gyümölcsle hidegen való tartósítása is.

⁹¹⁸ FÜREDER, 2006/a. 88.

⁹¹⁹ Az leveknél a legegyszerűbbnek a limonádé tekinthető, melyhez csupán víz, citromlé és nádméz kellett, például: „*Lemonádi*”. OSzK Oct. Hung. 1660.

⁹²⁰ Wesselényi Kata meggyesszenciáját a meggyrozsólis készítésnél alkalmazza. FÜREDER, 2008/c. 215.

⁹²¹ Nánási István vagy Mikes Mária könyvében a meggyepéből a meggybor mellett meggyvizet is ízesítenek a szerzők. MKVM 1978. 9.; OSzK Quart. Hung. 3316.

változást a következő században sem tapasztalhatunk. Például Czifraynál a birsalma lénél – ez inkább esszenciának tekinthető – mely előállítása nem igazán különbözik a meggy, málna, ribizli létől, az alábbi mondatot olvashatjuk: „*Ezen levet igen jól használhatni a' fagyaltakhoz, aludt levekhez és kompókhöz*”. A könyvben található „*likőrök*” egy részénél és a „*hideg italok*”-nál a gyümölcspürét és levet fedezhetjük fel.⁹²² Napjainkban az esszenciák, pürék és levek változatlanul nagy népszerűségnek örvendenek, de készítésüket és alkalmazásukat továbbra is kizárólag a szakácsok kreativitása határozza meg!

Balassa Ágnes könyvében található receptek elemzését követően láthatjuk, hogy a mű címe ellenére nem teljesen azt tartalmazza, amit elvárnánk. A munkában a különböző sütemények (czeltlek, fánk, torták, kalácsok stb.), lekvárok, becsináltak mellett az étkezések gerincét alkotó főfogások is szép számban vannak képviselve. A húsos és bőjtös ételeket időnként „*rejtett címmel*” találjuk, de ennek ellenére fontos szerepet tulajdoníthatunk nekik, mivel általuk a könyvet nem csak a desszertkészítés során használhatták.

A receptek nyersanyagai és az alkalmazott technológiák más hasonló leírásokkal összevetve jelentősen nem különböznek, és megfelelően követik a korízlést. Néha természetesen fellelhetünk az alcsoportoknál csupán egy fajta módszer követését, (például a tortáknál egy kivételével, mindnek mandula az alapja, vagy az uborkát és a húst egyféleképpen tartósítják), de ezt nem tekinthetjük általánosnak. A tortáknál valószínűleg a mandulával készültet szerették a legjobban az eredeti német változatban is, a tartósításnál pedig ezek voltak úgymond a „*házi receptek*”. A nyersanyagok tekintetében az előzőekhez hasonló tendencia tapasztalható, és a vaj sharl, valamint a corciron olaj kivételével az összes többi ismert, és mások által is alkalmazott.

Mint már korábban említettük a könyv néhány leírása „*nehézkés és elkészíthetetlen*”, azonban a személyes kísérletezés alapján bátran ajánlhatunk többet az otthoni kipróbálásra. Az „**55. Kappan savanyú káposztával**” vagy a „**41. Élesztős fánk**” recept – némi változtatással – egy igazán nagyszerű ételt takar, de például a „**135. Birsalma lekvár**” eredeti változata is tökéletes. Gróf Schmidegn rozsólisáról pedig a próbálkozásokat követően megállapíthatjuk, hogy akár a nagyüzemi gyártásra és országos terjesztésre is méltó italtól van szó!

⁹²² CZIFRAY, 1840. 551-552, 561-565.

VI. ÖSSZEZÉS

Disszertációnk megírásának kezdetekor felmerült bennünk az a kérdés, hogy a magyar gasztronómiatörténeti „*fejezeteket*” mennyire lehet a receptek vizsgálatát követően alátámasztani, elvetni, esetleg kiegészíteni? A szakácskönyvek, receptek alapján világossá vált számunkra, hogy gasztronómiatörténetünk korábbi kategóriáit (I. 1300-1500, II. 1500-1690, III. 1690-1780, IV. 1780-1880, V. 1880-1970) nem tudjuk megerősíteni. „*A késő középkori táplálkozáskultúra (1300-1500)*”, „*A kora újkori táplálkozáskultúra (1500-1690)*”, és „*Az újkori táplálkozáskultúra [...] (1690-1780)*”⁹²³ időszaka alatt sok minden változott, de az alapok változatlanok maradtak, és ezért ezen korszakot egységesen „*Hosszú reneszánsz konyhakultúrának*” nevezhetjük. Az előzőek mellett még jelen doktori értekezés elsődleges céljának a 16–18. századból származó magyar nyelvű szakácskönyvek, receptek, mint egyfajta gasztronómiatörténeti források bemutatását, elemzését tekinthetjük.

Az első magyar receptek és szakácskönyvek vizsgálata során megnéztük a 14. századból származó „*Magyar tortát*”, mely alapján véve egy húsos töltelékkel készített rétestorta. A 15. századnak tartott – szerintünk tévesen – „*Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése: Ponty zsírral párolva és egy fácánlé; Szegfűborslé a rántott harcsához, pontyhoz vagy más halakhoz; Sült kappan gyömbéres lében; Borslémártás vadsülthöz*” elemzésekor számos érdekességet fedezhetünk fel. Ugyanis mindegyik étel tartalmaz zsemlet, vagy zsemlemorzsát, esetleg mézeskalácsot, ízesítésükhöz felhasználtak mézet és bort vagy borecetet, fűszerezésük alapja a sáfrány és a fogások ezek mellett váltakozva tartalmaznak még borsot, szegfűborsot, gyömbért és fahéjat. Az ételek kora, azonban a szegfűbors használata miatt megkérdőjelezhető. Az 1556-ban leírt „*Pisztráng borban magyar módra*”, készítéséről sajnos nem sok mindent tudhatunk meg. Az 1569-ből származó „*Barack és szilva liktárium*” fogás a címében szereplő liktárium ellenére, egy aszalással elkészített ételt ajánl. A korszak szakácskönyv kínálata a mai tudásunk szerint roppant szűkösnek mondható. Közéjük tartozik a 16. század második felében íródott és napjainkban is elsőnek tartott magyar szakácskönyv a „*Szakács Tudomány*”, melynek szerzője az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmesterének nevezi magát. A „*Szakács Tudomány*” roppant alapos és változatos munkának tekinthető, mivel a szerző 14 húsfélére, 35 fajta halra, 20 gombafajtára ajánl fogásokat, de nem feledkezett el a rákokról, csigákról, tojásételekről, salátákról, zöldségekről, sásákról, liktáriumokról, és a különböző desszertekről sem. A mű összesen, több mint 800 ételt tartalmaz. A könyvben található recepteken jól látszik, hogy szerzője, az erdélyi fejedelemnél szolgálva, külhoni uralkodók konyháján is megfordulva, inkább a felső társadalmi réteg számára kínál fogásokat, de időnként a recepteket a szegényebbek számára is megvalósítható módon közli. Szintén a korszakban keletkezett egy szakácskönyvtöredék is. Ennek a készítője, tulajdonosa, de még a pontos keletkezési ideje sem állapítható meg. Az iratok feltehetően egy kisebb főúri kastély szakácsának a tulajdonát képezték, és az ételleírások (53 recept maradt fenn) mellett egyéb hasznos tanácsokat is tartalmaznak. A szakácskönyvtöredékben a receptek nincsenek megszámozva és az ételek sorrendje között sincs összefüggés. A fogások korabeli helyesírására egy recept utal – mert a közreadó az iratokat átírta – ebből adódóan messzemenő következtetéseket nem lehet levonni ezzel kapcsolatban. Az első magyar receptek és szakácskönyvek ismertetését követően megállapíthatjuk, hogy érdemben a 16. század végéig nem áll rendelkezésünkre kellő

⁹²³ KISBÁN, 1997. 423-439.

mennyiségű receptura, de a megmaradt leírások alapján szerencsére betekintést nyerhetünk a korabeli főzési, sütési, sűrítési technológiákba, a különböző nyersanyagokba, fűszerekbe és ízesítőkbé.

A 17. század az előzőhöz képest már bővelkedik a szakácskönyvekben. A század elején (1601) Késmárkon íródott Szent Benedeki Mihály szakácskönyve („*Magyar étkeknek főzése*”), aki Thököly Sebestyén szakácsa volt. Könyve 54 receptet tartalmaz, és sokban hasonlít a 16. század végi szakácskönyvtöredékhez. 1624-ből származik egy „*Régi magyar ételrecepte*” (a recept pontos címe ismeretlen), melyet ifj. K. M. a Bethlenfalvi gróf Thurzó család levéltárában talált Árva várában, egy 1624-ben keltezett levélben. Az 1600-as évek közepe táján vetették papírra a Zrínyi-udvar szakácskönyvét „*Az köz-étkeknek főzéséről való rövid jegyzés*” című munkát. A könyv szerzője ismeretlen, de feltételezhetjük, hogy forgatta a híres francia (La Varenne) és olasz (Scappi) szakácmesterek munkáit. A szakácskönyv 394 leírást tartalmaz, de megfigyelhetjük, hogy az ételleírások nem minden esetben értelmezhetőek a főzésben kevésbé járatos személynek. Keszei János 1680. augusztus 23-án Radnóton befejezte Bornemisza Anna számára „*Egy új főzésről való könyv*”-et, melynek alapját Marx Rumpolt 1604-es *Ein new Kochbuch*-ja képezte. A mű 7 nagyobb fejezetet, 242 alfejezet, és több mint 1646 receptet tartalmaz. A 17. század végén jelent meg Kolozsváron Tótfalusi Kis Miklós nyomdájában az első nyomtatott magyar szakácskönyv a „*Szakács mesterségnek könyvecskéje*”. A könyv 334 receptet közöl, és a 18. század végéig a 19. század elejéig meghatározó maradt a polgári háztartásokban. A 17. századból ismert szakácskönyvek szerencsére, már több információval látják el a téma iránt érdeklődőket, mint azt az előző időszakban tapasztalhattuk, és feltételezhetjük, hogy a század magyarnyelvű szakácskönyv irodalmára jelentős hatással lehetettek az olasz, francia és német művek.

A 18. században tovább folytatódott Tótfalusi „*Szakács mesterségnek könyvecskéje*”-nek kiadása. A könyv minimum tizenkétszer került nyomdába és a század elejéről ismeretes egy kéziratos változat is („*Szakácskönyv és hasznos feljegyzések*”). A szakácskönyv azonban csak részben egyezik meg az említett kiadvánnyal, mivel a másoló az eredeti könyvből számos leírást kihagyott, néhány újat leírt, illetve az átmásolt ételek egy részét rövidítve közli. A „*Szakácskönyv és hasznos feljegyzések*” összesen 278 receptet tartalmaz, de sajnos a keltezés helyét, idejét, szerzőjét és tulajdonosát sem ismerjük. Az 1711-ben leírt „*Szakács – Mesterségnek rövid le – írása*” című könyvről nem sokkal tudunk többet. A szerzőt, a keltezés helyét, tulajdonosát napjainkig nem sikerült még kiderítenünk és a keltezés dátuma is bizonytalan. A mű körülbelül 318 receptet tartalmaz és nagy valószínűség szerint a szerző ismerhette a csáktornyai Zrínyi-udvar 17. századi kéziratos szakácskönyvét. Apor Zsuzsanna 1727-ben leírt „*J. M. J. N. Liktariumoknak, Confectumoknak, és sütedeknek, úgy nemű nemű étkeknek készítéséről, és külömb külömb féle virágok csinálásának módgyáról való jedczések.*” művéről megállapíthatjuk, hogy a korábbiakkal ellentétben elsődlegesen „*befőző könyvnek*” tekinthetjük, ugyanis a közölt 90 recept elsősorban a befőzött édességekkel foglalkozik és nem nagyon tér ki az egyéb fogásokra. Az M és Ts. monogrammal ellátott 1743-ban keltezett, 127 receptet tartalmazó „*Szakács Könyv*” korszakalkotó munkának tekinthető, mivel a század folyamán számos szakácskönyvíró használja fel receptjeit módosítás nélkül vagy csak minimális átírással. Az 1753-ban németről fordított „*Nevezetes német szakácskönyvből magyarra fordított étkeknek nemei*” című könyv érdekessége, hogy mind a 47 leírás tökéletesen alkalmas böjt idejére. Az 1753-1758 között Sárospatakon keletkezett „*Ételek Nemeiről*” című mű valamikori létezéséről Gundel Károly tudósít minket. A könyv 227 receptet tartalmaz és egy része biztosan az M. Ts. által írott „*Szakács Könyv*”-ből származik. Száblik István szerzetes 1769-ben Vácon fordította német nyelvről magyarra Balassa Ágnes kéziratos szakácskönyvét a „*Külömb-féle nádmézzel és más ahhoz alkalmaztatott elegyítésekkel ízesített sütemények*”-et. A könyv összesen 160 receptet tartalmaz és azon kevés művek közé tartozik, amelyeknél szinte minden lényegesebb adat

ismert. Nánási István „*Szakácskönyv*”-e 1771-ben keltezett Bolyában. A mű összesen 601 ételleírást tartalmaz, de mellette számos házi praktikát is ismertet. Különlegességének tekinthetjük, hogy a fogásokat ábécésorrendben adja közre. Wesselényi Kata „*Szakács Könyv*”-ét 1772-ben Szebenben, Lázár János fordította németről magyarra. A könyv 279 receptet közöl, de véleményünk szerint a fordító korábbi magyar nyelvű munkákra is alapozhatta a fordítást. Babós Gábor 1777-ben Szászvessződön leírt „*Szakácskönyv*”-ének vizsgálatát követően megállapíthatjuk, hogy műve néhány apróbb eltérésektől eltekintve, teljesen megegyezik Nánási István 1771-es munkájával. Az A. J. monogrammal fémjelzett 1779-ben elkészült szakácskönyvnek többek között a címét sem ismerjük. A mű 184 (általában desszert) leírást tartalmaz és az eltérő íráskép alapján feltételezhetjük, hogy több ember munkája. Koszdercka Emmanuel „*Egy Négy Részből álo Konyha és Házi Könyv*”-e 1782-ben látott napvilágot. A szerző négy nagyobb egységre bontotta művét, melyek konyhai recepteket és háztartási tanácsokat tartalmaznak. Mikes Mária 1784-es „*A Gazda Aszszonyi Böltségnék Tárháza*” című könyve vegyesen közöl szakács és cukrász recepteket, összesen 376-ot. 1788-ban íródott Csinálóssi Ravazdj András méhekről szóló kézirata Komló völgyön, melynek végén feltételezhetjük, hogy a szerző néhány kedvelt ételét vetette papírra. A 18. század végén, pontosabban 1795-1799. között íródott Simai Kristóf (született Sima Márton, 1742-1833) „*Némelly Étkek Készítése módgya*” című szakácskönyve Körmöcbányán. Munkájának 702 leírása között megtalálhatjuk már az Újvilágból érkezett és eddig kevésbé elterjedt növényeket is (burgonya, kukorica, zöldpaprika). A Jó gazdasszony szakácskönyve valószínűleg a 18. század végén keletkezett Kolozsváron és 557 receptet tartalmaz. Két nagyobb egységre különül el, és az íráskép alapján valószínűleg két különböző személy készítette. Az előzőek mellett a század végéről ismeretes még két nyomtatott szakácskönyv is. A „*Magyar Szakács Könyv*” 110 receptet tartalmaz, de jelenleg egyetlen létező példányát sem ismerjük. Az ifj. Füstküti Landerer Mihály által 1795-ben kiadott „*Uj szakács-könyv*”, pedig Tótfalusi Kis Miklós munkájának változatlan továbbélése. A 18. században írott magyar nyelvű szakácskönyvekből már kitűnik, hogy a korábban általános tendenciák lassan módosulnak, esetleg feledésbe merülnek a század végére. Új nyersanyagok és ételek tűntek fel, melyek néhány évtized múltán, alapjaiban változtatták meg korábbi konyhánk jellegét.

A könyvek, receptgyűjtemények feldolgozását követően megállapíthatjuk, hogy a „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” időszak alatt folyamatos fejlődés mutatható ki a munkákban, de a lényeges elemekhez nem nyúltak a szakácsok. A nyersanyagoknál a húsok közül mindvégig megtaláljuk a marhát, a borjút, a bányát, a sertést, a szárnyasokat (tyúk, kappan, lúd, pulyka), a vadakat (vaddisznó, őz, szarvas és vadszárnyasok), az édesvízi- (ponty, csuka, harcsa, pisztráng), a tengeri- (tőkehal, szardella), és a vándorhalakat (tok, viza), rákokat, csigákat. Megfigyelhetjük a belsőségek (velő, máj, tüdő, gyomor) jelentős mértékű felhasználását. A zöldségek között számos esetben bukkanhatunk a közkedvelt káposzta, répa, petrezselyemgyökér, vörös- és fokhagyma, hüvelyesek, spenót, sóska, uborka, fejes saláta mellett a napjainkban az átlagemberek által alig ismert spárgára, articsókára, endíviára is. Ugyanezt mondhatjuk el a különböző virágokról (rózsa, viola, bodza), melyekből lekvárokat vagy illatos vizeket készítettek. A gyümölcsöknél a szakácskönyvek alapján a legkedveltebbnek a birsalma, a mandula és a citrom tekinthető, de mellettük az alma, körte, szilva, cseresznye, meggy, szőlő, ribizli, málna, eper, egres, dió, mazsola, narancs, limonia is nagy jelentőséggel bírt. A gabonaféléknél a rizs, az árpa, a köles, a zab, a búza számít gyakori nyersanyagoknak. Az ételek fűszerezése, ízesítése alapvetően változatlan maradt a „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” ideje alatt. A zöldfűszerek (európai fűszerek): borókabogyó, petrezselyemlevél, tárkony, zsálya, menta, kapor, kakukkfű, babérlevél mellett a keleti fűszerek: bors, sáfrány, gyömbér, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió-virág

mindvégig jelen voltak. Az ízesítőknek köszönhetően – só,⁹²⁴ méz, nádméz, bor (savanyú, édes, fehér, vörös), ecet, alaplevek (tehénhúslé, kappan lé, borsólé, hal lé), vér, rózsavíz, citrus levek és héjjaik (citrom, narancs) – a fogásokban gyakran az édes, savanykás ízvilág dominált. A főzéshez, sütéshez vaját (sima vaj, írósvaj), olívaolajat, szalonnát, zsírt, hájat, faggyút használtak. Az egyéb nyersanyagok közt a víz, a kenyér, a zsemle, a liszt, a keményítő, a tojás, a tejtermékek, és az élesztő mellett gyakran használták a tragantot, a vizahólyagot, és a különböző ételfestékeket is.

Az ételkészítés során, a konyhatechnológia területén a sütés (zsiradékban, szabad tűzön és zárt hőben), a pirítás, a főzés, a párolás a többség által gyakran alkalmazott módszer volt, azonban például a gőzölést még nem figyelhetjük meg. Az ételek sűrítését előszeretettel oldották meg kenyérrrel, zsemelével, de mellette találkozhatunk a rántással, a lisztszórással (időnként pirítva is), és a megpuhult zöldségek, gyümölcsök áttörésével. A háziasszonyok körében a 20. században népszerűnek tekinthető tejfölös-lisztes habarás mellett, gyakran szimpla tejföl vagy vaj hozzáadásával „fogták” meg az ételeket, de nem egyszer alkalmazták a tejfölös-tojássárgás sűrítést is. A befejező műveleteknél, a tálalásnál tapasztalhatjuk, hogy a híd használata vagy az ételek aranyozása a századok során folyamatosan csökkent, de még a 19. század elejéről is maradtak fenn bizonyítékok alkalmazásukra.

Az új ételtípusok megjelenésével kapcsolatban a 16. és a 17. században bekövetkezett változások megállapítása a források viszonylag alacsony száma miatt egyelőre nehézkes. A levesek, főtt tészták és gabonagombócok a 17. században már szerepelnek a könyvekben, de feltételezhetjük, hogy akár már az előző században is ismerték őket. A fagylaltok, a különböző égetett szeszekkel, fűszerekkel és egyéb ízesítőkkal készített rozsólisok, a német eredetű czeltlek, lébczeltlek és szultzok azonban bizonyosan a 18. században jelentek meg a hazai konyhakultúrában.

Természetesen a szakácskönyvek nem adhatnak egységes választ a magyarság asztali mindennapjairól. A vizsgált korszak paraszti táplálkozására csak időnként találunk utalást a munkákban⁹²⁵ és ebből kifolyólag továbbra is csak hipotéziseket lehet felállítani ezzel kapcsolatban. A polgárság esetében szerencsére – Tótfalusi Kis Miklós jóvoltából – már más a helyzet. Könyvét az 1695-ös kolozsvári kiadást követően, a 18. században többször megjelentették Kolozsváron, Nagyszombaton és Kassán, majd némi változtatással még 1811-ben is újranyomták Pesten, viszont nem szabad elfelejtenünk, hogy a szakácskönyvben alkalmazott technikák, ajánlott nyersanyagok nem minden esetben tükrözik az „átlagos” polgárság valódi szokásait. A „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” ideje alatt született kéziratos és nyomtatott szakácskönyvekből leginkább a felsőbb társadalmi rétegek ünnepi és hétköznapi étkezéseinek felszolgált fogásokat lehet megismerni. A receptek elemzését követően láthatjuk, hogy mely állati és növényi eredetű nyersanyagokat alkalmazták rendszeresen, hogyan változtak a különböző fogások vagy mikor jelentek meg az újdonságok.

Az újdonságok tekintetében a szakácskönyvek konzervatív forrásnak számítanak! A szerzők által ajánlott – korábban ismeretlen nyersanyagok – más típusú forrásokban előbb megjelennek. Az Újvilágból érkezett nyersanyagok már a 18. század elején megkezdték hódításukat a Kárpát-medencében, de a szakácsok, szakácskönyvírók úgy tűnik, hogy csak a század végén kezdték ezeket „beépíteni” az ételeikbe. A pulyka kivételével a későbbiekben meghatározó szerepet betöltő paprikával, burgonyával, kukoricával alig egy-két recept

⁹²⁴ A só említése több esetben hiányzik a receptekből. Véleményünk szerint ez annak tudható be, hogy alkalmazását teljesen természetesnek tartották a szakácskönyvírók, mivel az ételeket készítőik úgy is hozzáadták a fogásokhoz, a nem szakmabeli olvasók, pedig általában nem vettek részt érdemben az ételkészítési műveletekben. A receptek ilyen irányú hiányossága megerősítheti azon feltételezésünket, hogy a korszak szakácskönyveinek, receptgyűjteményeinek többsége – ellentétben a későbbiekkel – ugyan egy olvasni tudó, szűk rétegnek készültek, de a leírásokat ténylegesen, a főzésben járatos személyek használták!

⁹²⁵ A paraszti konyha elfogadott kásaalapanyagának számító hajdinával vagy tönkölybúzával egyetlen egyszer sem találkoztunk a szakácskönyvekben.

született. Az előbbieknél egy kicsit kedveltebbnek tekinthető a csokoládé és a vanília, de ezek is inkább a 18. század vége felé váltak ismertebbé. Azonban például az ananással csak a 19. század közepétől próbálkoznak recepteket ajánlani a szakácskönyvszerzők, holott a gyümölcs létezéséről már a 18. század végén is biztosan tudtak a nemesi udvarokban.⁹²⁶

Nem állítjuk, hogy a korszak receptgyűjteményei alapján, más jellegű adatok felhasználása nélkül, pontos képet kaphatunk elődeink konyhakultúrájáról, de véleményünk szerint ezen forrástípust sem lehet figyelmen kívül hagyni. A 16–18. században keletkezett magyar nyelvű szakácskönyvek vizsgálatát, a felhasznált nyersanyagok ismertetését, és az ételkészítés során alkalmazott konyhatechnológiák elemzését követően megállapíthatjuk, hogy a receptek ugyanolyan fontosak, mint például a családi levelek, étrendek, inventáriumok vagy vásárlási listák. A nemesi udvarok esetében számos családi levélben,⁹²⁷ éttrendben,⁹²⁸ esetleg irodalmi műben⁹²⁹ fedezhetünk fel csigafogyasztással kapcsolatos feljegyzéseket, de a nyersanyag az egyszerű gazdasszonyok körében sem számított kuriózumnak.⁹³⁰ A szakácskönyvek által azonban bepillantást nyerhetünk a csiga felhasználásával elkészített ételekbe is.⁹³¹

Összefoglalva az elemzett forrásokból levonható következtetéseket megállapíthatjuk, hogy a fennmaradt receptekből leginkább a nemesi udvarok táplálkozási szokásaira lehet következtetni a különböző századokban, de ténylegesen csak néhány munka jogosíthatna fel minket az általánosságokon túli véleményformálásra. Így nem szabad kijelentenünk, hogy a 16–18. század legkedveltebb gyümölcse a mandula vagy a legelterjedtebb hala a csuka. A receptgyűjteményeken belül a különböző nyersanyagok, fűszerek gyakoriságának vizsgálatával csak az adott szakácskönyvre vonatkozóan kaphatunk válaszokat, viszont az ország egészére nem. Ebből adódóan a szakácskönyvet írók, fordítatók más típusú forráshagyatéka kiegészítheti, értelmezheti a szakácskönyvek receptjeit (uradalmi anyagok, családi levelezések stb.)⁹³²

A magyarországi könyvtárakban megtalálható magyar nyelvű szakácskönyvek feltárását követően a szűkebb értelemben vett hazai recepteket és folyamatokat megismerhettük. Az értekezés elkészítése során, azonban arra jutottunk, hogy a későbbiekben

⁹²⁶ Domokos Ferenc 1793. július 1-én Csáky Katának írott levelében a következőket találjuk: „*Megérkezvén Hunyad vármegyéből az ember, maga gróf Gyulai István úr őnagysága úgy tudósít, hogy azon kertész, valamint a citrom és más drága jókhoz, úgy az ananászhoz is jól tud,*” PAPP, 2006/b. 359.

⁹²⁷ Károlyi Sándor leveleiből kiderül, hogy szokása volt böjti napokra „*stockfist, héringet, citromot, gyömbért, malosát, sáfrányt, csigát, mondulát*” küldözgetni családjának. (TAKÁTS, 1914. 280.) Csáky Kata 1781. december 26-án Kozma Ferencnek írott levelében a következőket találjuk: „*Elfelejtettem megírni kegyelmednek, hogy szerezzen vagy 30 teknős békát, tudgya kegyelmed, hogy Rosáli halat nem eszik, úgy hozzon vagy 200 csigát.*” PAPP, 2006/b. 210.

⁹²⁸ Például 1650. december 24-én P. László részére főzettek „*Csigát tiszta borssal*” a Nádasdyaknál. BENDA, 2004/b. 952, 953.

⁹²⁹ Kőszeghy Pál „*Bercsényi házassága*” című művében a szerző a következő módon tudósít az 1694-ben, Vépen megtartott lakoma egyik fogásáról: „*Egy torta-pástétom azt mindjárt követte, [...] Borjúhúst csigákkal elvegyített melyben, Rákok, tyúkfiak is öszvefőttek ebben;*” DALA, 1998. 11, 12, 17.

⁹³⁰ Nagyváthy János 1820-ban megjelent könyvében a gazdasszonyoknak a júniusi teendők között a következőket tanácsolja: „*Most van az ideje, hogy a' Gazdasszony Csigáskertet állíttat vászonból, tsigákat szedet, és azokat még magokat békötik, salátával hizlalja, és télre félreteszi.*” N. NAGYVÁTHY, 1820. 20.

⁹³¹ A csiga mellett más különleges nyersanyagból (például: articsóka, kagyló, rák) készült ételt is találhatunk a 16. század végén íródott erdélyi szakácskönyvben (RADVÁNSZKY, 1893. 163-167, 225, 241, 242.), melyek „*továbbbélését*” még a 20. század elején megjelent munkákban is megfigyelhetjük. FÜREDER, 2005/b. 279, 281, 283.

⁹³² A Balassa szakácskönyv esetében ezen forrástípusok feltárásával már korrában foglalkoztunk (például: „*Füreder Balázs: A Balassa család táplálkozása a kora újkortól a XIX. század közepéig. Debreceni Egyetem, Szakdolgozat, 2003.*”). Ezen kutatásainkat a jövőben szeretnénk tovább folytatni, természetesen más családokra is kiterjesztve.

érdeemes lenne a Kárpát-medencében⁹³³ és Európában található – a magyar gasztronómatörténészek előtt esetleg eddig ismeretlen – magyar és idegen nyelven íródott szakácskönyvek⁹³⁴ hasonló jellegű vizsgálatával is foglalkoznunk, kiegészítve egyéb forrástípusokkal, mivel jelen munkánkban ezek terjedelmi okokból nem férhettek bele. Az európai és a magyar szakácskönyvek összehasonlító elemzését szintén elengedhetetlen feladatunknak tekintjük, különös tekintettel a német⁹³⁵ vagy a Zrínyi-udvar esetében az olasz, és francia szakácskönyvekre. Végezetül ezen feladatok elvégzését követően – reményeink szerint – ténylegesen be tudjuk majd mutatni hazánk, a Habsburg Birodalom más országai, illetve Európa között található gasztronómiai hasonlóságokat és különbségeket!

⁹³³ Valószínűnek tartjuk, hogy a városi polgárság hagyatékaiban további szakácskönyvek, receptgyűjtemények lapulhatnak.

⁹³⁴ Ezek közé tartozhatnak a kolozsvári Biblioteca Centrală Universitară „Lucian Blaga” könyvtár tulajdonában lévő könyvek, például: „*Kochbuch, Ms. 853.*; *Lictariomos könyv, mely irattatott 1764. 22. Martii, Ms. 966.*; *Szakácskönyv, Ms. 483.*; *Szakácskönyv, Ms. . 2412.*”

⁹³⁵ A német nyelvű szakácskönyvek tanulmányozása választ adhatna arra kérdésre, hogy csak a fordításokra vagy saját tapasztalatokra is építettek az egyes szakácskönyvek.

MELLÉKLET

*I. CXIII. Torta ungarasca per xii persone.*⁹³⁶

Toy uno capone ben grasso e toy uno lombolo de porco grande e do cepole grosse e meza libra de specie dolze e fine e toy tre libre d' onto fresco che non sia salato e toy tanta farina che sia tre pani, la migliore, che tu poy avere; e toy lo caponi e 'l lombolo del porco [e] fane morselletti e de le do cepole fane morselletti e meti queste cosse a sofriger in lo songiazo fresco [in] quantità; e de le dite dolze e zafarano assay e un poco de sala; e quando è ben soffrito mitige un bichiero d' aqua ch' el se cocha senza compimento, e toli la farina e destruta con aqua fresca insalata con un pocho de salina e menala molto forte, e quando è ben menato, toy uno testo de ramo ben stagnato e onzilo ben de questo lardo fresco che tu ay. Toy la pasta e menala e sotiliala con una mescola e fala sotille, e siate due a traer sotille a foglio con lardo e fane infina a xvij fogli, et postea toy questo batuto de capon e de altre cosse fane uno solo suso questa metà, e poni altre tante fogle sopra questo solo ben inaffiato ziaschuno pe si di lardo e fa una crosta de sopra per vardia. Questa torta vole poco foco de sotto e bon foco di sopra, e poy fare per piú, o per men, toiendo le cosse a questa misura.

CXIII. Magyar torta tizenkét személyre⁹³⁷

Végy egy jó kövér kappant és egy nagy disznóoldalast és két nagy hagymát és fél libra édes és finom fűszert és végy három libra friss zsiradékot, ami nem sós és végy három kenyérnyi lisztet, a legjobbat, amid csak van; és vedd a kappant és a disznóoldalast és vágd apró darabokra és a két hagymát is

⁹³⁶ <http://www.staff.uni-marburg.de/~gloning/frati.htm> (a letöltés ideje: 2005. június 9.)

⁹³⁷ Itt szeretnénk köszönetet mondani Tóth Orsolyának és Ternovszky Gergelynek a recept fordításáért.

darabold fel és tedd fel ezeket a dolgokat sülni
a bőséges friss zsiradékba; és adj hozzá egy
csipet édes fűszert, sok sáfrányt és egy kevés sót;
és amikor jól megsült, csillapítsd egy pohár
vízzel, nehogy odaégjen,
és vedd a lisztet és gyúrd össze
kevés sóval ízesített friss vízzel, és
nyújtsd ki jó erősen, és amikor jól kinyújtottad, vágj
egy jól ónozott rézedényt és kend ki jól
a legfrissebb szalonnával, amid csak van. Vedd a
tésztát és nyújtsd ki és nyújtsd vékonyra egy keverőfával
és vékonyítsd el, és ketten legyetek, hogy vékony levélre húzzátok,
szalonnával, és végül csinálj belőle 18 levelet,
és azután vedd ezt a kappanból és egyéb dolgokból álló
tölteléket, csinálj belőle egy szaftos alapot az egyik felére (ti. a leveleknek)
és tedd az összes többi levelet erre az alapra,
minden egyes darabot jól bekenve szalonnával és csinálj
héjat a tetejére, hogy befedje. Ez a torta
alulról kevés, felülről jó tüzet igényel, és
készíthetsz belőle többet, vagy kevesebbet,
e mérték szerint véve a dolgokat.⁹³⁸

⁹³⁸ Az eredeti szövegben néhány szó több jelentéssel bír, de reményeink szerint sikerült a legmegfelelőbb változatot kiválasztanunk.

II. A szakácskönyvek felosztása a szerző(k) szerint

II. 1. „Szakács Tudomány”

Csoportok	Receptek száma ⁹³⁹
Első része az szakács tudománynak	
Második része az szakács tudománynak	
1. Az tehénhúsról	54 + 1
2. Következnek az borjú húsról	0 + 2
3. Mégis az borjú húsról való étkek ⁹⁴⁰	26
4. Következnek immár az juh húsból készült étkek	29
5. Következnek az bárányhúsból készült étkek	11
6. Következnek immár az disznóhúsból készült étkek	16 + 2
7. Jer immár nyuljunk az malacokhoz	12
8. Immár az lúdhúsból készült étkek következnek	15 + 1
9. Immár az lúdfiakrúl is egy avagy két szóval irok	7
10. Következnek az tyúkokból készült étkek nemek. Következnek az tyúkokrúl, kappanokrúl	35
11. Tyúfiakról következik	12 + 8
12. Következnek az halakból készült étkek. Elsőben az csukákról	30
13. Az posárokrúl ⁹⁴¹ következnek rend szerint	18
14. A czompókról következnek	7
15. Tokokról következnek	12
16. Az vizákról következnek immár	20
17. Az harcsákból készült étekeknek nemek	9
18. Semlyengék következnek	4
19. Az menyhalakból készült étkek következnek	11
20. Kárászok járulnak elől. Kárászokból való étkek	9
21. Pisztrángból készült étkek következnek	8
22. Következnek az galóczából készült étekeknek nemek	6
23. Lepényhalak következnek	3
24. Kophalak ⁹⁴² következnek immáron	3
25. Kövi halak következnek immáron renddel	5
26. Következnek orsó fark, sügér, koncz halaknak nemek	6
27. On, dever-keszeg, ballyn, paducz, ökle következnek	3
28. Kecsegék következnek	12
29. Stokfisok járulnak immáron elől	4
30. Plataisz következnek	3 + 1
31. Herengék következnek	3

⁹³⁹ A receptek számánál elsőként a fejezeteken belül, számmal ellátottak állnak, majd az azokat soroltuk fel melyeket a szerző sorszáma nélkül említett. A fogásokban „megbíró” egyéb recepteket nem tüntettük fel, mert ezek felmérése hiteles módon nem végezhető el.

⁹⁴⁰ A könyvben külön szerepel két borjúhússal foglalkozó fejezet, de ezeket egy egységnek tekinthetjük.

⁹⁴¹ Posár = ponty. DRAVECZKY, 2001. 71.

⁹⁴² Kophal = botos kölönte. LAKÓ, 1983. 270.

32. Ingolnák következnek	5
33. Habarniczákról is szóljunk	1 + 1
34. Az szardellát se felejtjük	2
35. Retke, süllő következik, s kilencz szemű hal	4 + 4
36. Az csíkok következnek rendszerint	15
37. Következnek renddel az rákoknak számai	13
38. Szarvasok járulnak elől	9
39. Következnek immár az őzek	4
40. Következnek az nyulak rendszerint	3
41. Következnek immár az fánkok	10 + 7
42. Saláták következnek	0 + 14
43. Réteseknek, béleseknél nemei következnek	0 + 1
44. Apró madárcák következnek	0 + 5
45. Tejes étek	0 + 15
46. Sásák következnek	0 + 8
47. Különfélék	0 + 24
48. Következnek az szilvából készült étek	0 + 5
49. Almából készült étek immár következnek	0 + 6
50. Körtvély és egyéb aprólékok következnek	0 + 29
51. Következnek az sülték alá való sásák, ugymint: vadak-, madarak-, halakhoz	9
52. Következnek az tikmonyból ⁹⁴³ készült étek	0 + 13
53. Következnek az túrós étek	0 + 5
54. Következnek immár az gombákból készült étek	0 + 28
55. Következnek meggyből csinált éteknek nemei	0 + 4
56. Következik az hüvelykes babról	0 + 3
57. Következnek az hüvelykes borsók	0 + 7
58. Következnek az contusiomok ⁹⁴⁴	0 + 5
59. Következnek tökből, ugorkából ⁹⁴⁵ készült étek	0 + 7
60. Fényes littarium következik immár	0 + 3
61. Következnek kásából csinált étek	0 + 6
62. Szóljunk az csigákról is valamit	0 + 4
63. Különféle étek	0 + 30

OPUS MAGIRICUM POSTHUMUM

USIBUS TAM SANORUM QUAM ET QUIDEM INPRIMIS AEGROTANTIUM
 CONCINNATUM ET QUATUOR PRIMUM LIBRIS CONSCRIPTUM PER
 CELEBERRIMI QUONDAM MEDICI JOHANNIS JACOBI WECKERI RELICTAM
 DENUO RECUSUM ET ADIECTO UNO DE ARTOCREATIBUS LIBRO
 LOCUPLETATUM.

1. Mondolás és mindenféle kásás étkekről ⁹⁴⁶	0 + 105 ⁹⁴⁷
---	------------------------

⁹⁴³ Tikmony, tyúkmony = tojás. KIRÁLY, 1981. 469.

⁹⁴⁴ A contusio nem más, mint „Őszve-törés, rontás.” PÁPAI, 1995. 941.

⁹⁴⁵ Ugorka = uborka.

⁹⁴⁶ RADVÁNSZKY, 1893. 9-295.

⁹⁴⁷ Orvosi és konyhai receptek vegyesen találhatóak a fejezetben.

II. 2. 1. „Az köz-étkeknek főzéséről való rövid jegyzés”

Csoportok	Receptek száma
1. Főtt húsételek	104
2. Sültekről és azoknak alája való levekről	70
3. Egynehányféle salátát készíteni	14
4. Böjtnapokra való leves étek	43
5. Tikmonyból egynehányféle éték	15
6. Az halakról	83
7. Tésztából egynehányféle éték	21
8. Betegeknél egészséges eledel	44
Mutató tábla Az pincéről ⁹⁴⁸	

II. 2. 2. „Egy új főzésről való könyv”

Hogy s miképpen fejedelmi és nagy úri vendégséget rendeljék és készítsék, minémű tiszték és gondviselő szolgálak szükségessé képpen kívántatnak
<ul style="list-style-type: none"> • I. Caput. Az hofmester, udvari kapitány és konyhamesterek tisztirúl • II. Caput. Az sáfárrúl • III. Caput. Az főszakácsrúl • IV. Caput. Az pohárnokrúl • V. Caput. Az étékfogókrúl és innyaadórúl • VI. Caput. Az frisneiderrúl • VII. Caput. Egy fejedelmi és úri vendégséghez mint készüljön és tartson ember, s mint rendelje el azt • VIII. Caput. Az hivatalos urak és vendég szolgálak tartásárúl
<p>Következik egy világos és értelmes tanítás: miképpen és micsodás étkeket kell készíteni mind császári, királyi, fejedelmi, grófi, nemes, polgári és parasztok vendégségekben, kinek-kinek rendi szerint nemcsak húsból, hanem egyébaránt böjtnapokon is mint kelljen készíteni.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Elsőben négy császári vendégségekrúl kettei húsevő napon, kettei böjtnapon
<p>9. Az első császári vendégség húsevő napon ilyen étkekből áll: Első fogásra ezeket hozzák 10. Az második fogásra ebédre, húsevő napon ezeket hozzák fel 11. Az harmadik fogás a gyümölcs, melyben ezeket viszik fel húsevő napon</p>
<ul style="list-style-type: none"> • A második császári vendégség húsevő napon, vacsorán ilyen étkekből áll
<p>12. Az első fogásra húsevő napon, vacsorán ezeket viszik fel 13. Az második fogásban húsevő napon ezeket viszik fel vacsorára 14. Az harmadik fogásban ezeket viszik fel vacsorán húsevő napon</p>
<ul style="list-style-type: none"> • A' harmadik császári vendégség böjtnapon ilyen étkekből áll
<p>15. Az első fogásra böjtnapon ebédre ezeket viszik fel 16. Az második fogásra ebédre, böjtnapon, ezeket viszik fel 17. A harmadik fogásra gyümölcs – böjtnapon ebédre</p>

⁹⁴⁸ KIRÁLY, 1981. 147-262.

<ul style="list-style-type: none"> • A negyedik császári vendégség böjtnapon ilyen étkekből áll
18. Az első fogásra böjtnapon vacsorára ezeket viszik fel 19. Az második fogásra böjtnapon vacsorára ezeket viszik fel 20. Az harmadik fogás böjtnapon vacsorára – gyümölcs
<ul style="list-style-type: none"> • Immáron következnek négy vendégségek, melyekben említetik az magyar és cseh királyoknak micsoda étkeket – nemcsak húsból, hanem böjtnapokon is – kell készíteni
21. Első fogás ebéden húsevő napon 22. Második fogás 23. Harmadik fogás 24. Negyedik fogás 25. Ötödik fogás 26. Hatodik fogás
<ul style="list-style-type: none"> • Az második magyar és cseh királyok vendégsége vacsorán húsevő napon
27. Az első fogás 28. Második fogás 29. Harmadik fogás 30. Negyedik fogás
<ul style="list-style-type: none"> • Az harmadik magyar és cseh királyok vendégsége ebéden, böjtnapon
31. Első fogás 32. Második fogás 33. Harmadik fogás 34. Negyedik fogás
<ul style="list-style-type: none"> • Az negyedik magyar és cseh királyok vacsorai vendégsége böjtnapon
35. Első fogás 36. Második fogás 37. Harmadik fogás 38. Negyedik fogás
<ul style="list-style-type: none"> • Immáron következnek már négy electori vendégségek, melyekben minémű étkeket kell készíteni nemcsak húsevő-, hanem böjtnapokon is, az jelenttetik
39. Első fogás ebéden húsevő napon 40. Második fogás 41. Az harmadik fogás gyümölcs
<ul style="list-style-type: none"> • Az harmadik electori vendégségek böjtnapon, ebéden
42. Első fogásba Második fogás
<ul style="list-style-type: none"> • Az negyedik electori vendégség böjtnapon, vacsorán
43. Első fogás 44. Második fogás
<ul style="list-style-type: none"> • Következnek négy fejedelmi vendégségek, melyekben említetik, minémű étkeket – nemcsak húsevő napon, hanem böjtnapon is – kell készíteni
45. Az első fogás ebéden, húsevő napon 46. Második fogás 47. Harmadik fogás gyümölcs, melyben ...
<ul style="list-style-type: none"> • A második fejedelmi vendégség vacsorán, húsevő napon
48. Első fogás

49. Második fogás
50. Az harmadik fogás gyümölcs
<ul style="list-style-type: none"> • A harmadik fejedelmi vendégség ebéden, böjtnapon
51. Első fogás
52. Második fogás
53. A harmadik fogás gyümölcs
<ul style="list-style-type: none"> • Az negyedik fejedelmi vendégség vacsorán, böjtnapon
54. Első fogás
55. Második fogás
56. Harmadik fogás
<ul style="list-style-type: none"> • Egy bizonyos és világos tanítás miképpen kell sokféle étkeket készíteni német, magyar, spanyol, olasz és francia formára négylábú szelíd és vadállatokból s madaraktól, tengeri és folyóvízi halakból, úgymint szénen főttet, kemencében süttet, prosolatákat, carbonatákat, pastetomokat, töltelékeket, povesákat, töltött laskát és sokféle s sokszínű hideg étkeket, kinek-kinek az ő módja és formája szerint, mesterségesen

<i>Csoportok</i>	<i>Receptek száma</i>
<i>Első rész. Az négylábú állatokról</i>	
57. Az ökörből nyolcvanháromféle étet készíthetni	83
58. A' tehén tölgyéből hétképpen készíthetni, étet	7
59. Az bornyúból ötvenkilencféppen készíthetni	59
60. Az borbécsból negyvenötféle étet készíthetni	45
61. Az bárányból huszonnyolcféle étet készíthetni	28
62. A' kecskefiúból harmincnégyféle étet készíthetni	34 ⁹⁴⁹
63. Az malacból harminckétképpen készíthetni	32
A vadakról	
64. Elsőbben az szarvasból harminchétféle étet készíthetni	37
65. Az dämvdából harminckétféle étet készíthetni	32
66. Az özből huszonkilencféle étet készíthetni	29
67. Az nyúlhúsból húszféle étet készíthetni	20
68. Az vadkanból avagy eredei disznóból negyvenképpen készíthetni étet	40 ⁹⁵⁰
69. Az gyanverből	951
70. Az bialhúst	952
71. Az medvelábot	0 + 2
72. A vadló-húst	0 + 2 (?)
73. Az vadkecskéből tizenhatféle étet készíthetni	16
74. Az havasi kecskebakból kétképpen készíthetni	2
75. Az török juhból tizenháromképpen készíthetni	13
76. Az macskamajomból tizenhatféle étet készíthetni	16 ⁹⁵³

⁹⁴⁹ 33 számozott recept van leírva. LAKÓ, 1983. 107-110.

⁹⁵⁰ 43 számozott recept van leírva. LAKÓ, 1983. 125-128.

⁹⁵¹ „minden étet úgy készíthetsz, mint az szarvasról írtam” LAKÓ, 1983. 128.

⁹⁵² „is úgy főzheted, mint az ökörhúst, csak hogy jobban kell főzni” LAKÓ, 1983. 128.

⁹⁵³ 6 számozott recept van leírva. LAKÓ, 1983. 131-132.

77. A' tengeri kutya	0 + 3
78. A' hód névű állatnak	0 + 2 (?)
79. Az tengeri disznót	(?)
80. Az indiai disznót négyképpen készíthetni	4
81. Az tengeri tövisesdisznót	(?)
82. A közönséges tövisesdisznó	(?)
83. A tengeri nyúlból tizenegyképpen készíthetni	11 ⁹⁵⁴
84. A' mókust	0 + 3 (?)

Második rész. A madarokról, melyben megíratik, minémű étkeket kell sokféle madarakból készíteni

85. A' sasból kilenféle étet készíthetni	9
86. A' struccmadarat	(?)
87. Az tűzokból ötféle étet készíthetni	5
88. Az hattyúból négyképpen készíthetni	4
89. Az pulykából húszképpen	20
90. Az fajokból nyolcféleképpen	8
91. Az havasi tyúkból hatképpen	6
92. Az fácánból huszonkétképpen	22
93. Az gödént	(?)
94. Az gémből	(?)
95. Az darvat	(?)
96. A pávát háromképpen készíthetni	3
97. Az vadludat tizennyolcféleképpen	18
98. Az szelíd ludat huszonkilenc képpen	29 ⁹⁵⁵
99. Az vadrécéből tizenöt féleképpen	15
100. Az középszerű récéből kétképpen	2
101. Az kappanból negyvennégyképpen	44 ⁹⁵⁶
102. Az öreg tyúkból huszonkétképpen	22
103. Az tyúkfiből huszonháromképpen	23
104. Az mogyorótyúkból tizenkétféleképpen	12
105. Az fogoly madárból tizenöt féleképpen	15
106. Az galambokból húszképpen készíthetni	20
107. Az gerlicéből nyolcképpen készíthetni	8
108. Az fürjeből tizenkilenc képpen készíthetni	19
109. Az húros madarat tizenöt képpen készíthetni	15
110. Az szajkót s rigót	(?)
111. Az pacsirtából kétképpen készíthetni	2
112. Az seregélyt	(?)
113. Mindenféle aprómadarakat tizenhét képpen készíthetni	17

Harmadik rész. A halakról

114. Az vizából huszonkétképpen készíthetni	22
---	----

⁹⁵⁴ 10 számozott recept van leírva. LAKÓ, 1983. 133.

⁹⁵⁵ 28 számozott recept van leírva. LAKÓ, 1983. 141-144.

⁹⁵⁶ 43 számozott recept van leírva. LAKÓ, 1983. 145-150.

115.	Az dick nevű halbúl	957
116.	Az sternen nevű halbúl tizenegyképpen készíthetni	11
117.	Az harcsábúl tizennégyféleképpen készíthetni	14
118.	Az salmen nevű halbúl tizenhétképpen készíthetsz	17
119.	Az heuchen névű halbúl tizenegyféle étket készíthetni	11
120.	Az lampretábúl négyképpen készíthetni	4
121.	Az szalmling-halbúl tizenkétképpen készíthetni	12
122.	Az pizstrangbúl tizennyolcképpen készíthetni	18
123.	Az fejár pizstrangot, melyet Sveciában főznek, négyképpen készíthetni	4
124.	Az apró potykábúl kétképpen	2
125.	Az csukábúl negyvenképpen készíthetni	40 + 1
126.	Az enken névű halbúl tízképpen	10
127.	Az renhalbúl háromképpen készíthetni	3
128.	Az ploch névű halbúl	958
129.	Az pozsárbúl huszonöt képpen készíthetni	25
130.	Az esh névű halból hatképpen	6
131.	Az márnábúl hatképpen készíthetni	6
132.	Az angvillábúl tizenegyképpen készíthetni	11
133.	Az menyhalbúl tizenhatképpen készíthetni	16
134.	Az nerfflingbúl négyképpen készíthetni	4
135.	A kárászbúl kilencképpen készíthetni	9 ⁹⁵⁹
136.	Az compóbúl hétképpen készíthetni	7
137.	Az kilencszemű halbúl nyolcképpen készíthetni	8
138.	Az semlingből négyféleképpen készíthetni	4
139.	Az sügért tizenháromképpen készíthetni	13 ⁹⁶⁰
140.	Az csíkbúl háromféleképpen készíthetsz	3
141.	Az kophalat háromképpen	3
142.	Az kövihalat kilencképpen	9
143.	Az anbisz névű halbúl 9 képpen	9
144.	Az prifflen névű halbúl ötképpen	5
145.	Másféle apróhalakbúl is 9 képpen	9
146.	Az fejárhalbúl ötképpen	5
147.	Az rákot huszonháromképpen	23
148.	Az austrigábúl hatképpen	6
149.	Az kapelánhalbúl ötképpen	5
150.	Az habarnicábúl mit kell csinálni	(?)
151.	Az tengeri nyelvet is úgy készíthetni	(?)
152.	Az tengeri ptrücsköt kétképpen	2
153.	Az tengeri tüdőt háromképpen	3 ⁹⁶¹
154.	A kettőshalbúl mit csinálj	(?)
155.	Az cerdelihalbúl	(?)
156.	Az heringből négyképpen	4
157.	Másféle heringet kétképpen	2
158.	Az stokfisbúl tizenkétképpen	12

⁹⁵⁷ „mint a' vizábúl készíthetni.” LAKÓ, 1983. 163.

⁹⁵⁸ „mint szintén a' renhalbúl készíthetni.” LAKÓ, 1983. 175.

⁹⁵⁹ 6 számozott recept van leírva. LAKÓ, 1983. 181-182.

⁹⁶⁰ 12 számozott recept van leírva. LAKÓ, 1983. 183-184.

⁹⁶¹ 2 számozott recept van leírva. LAKÓ, 1983. 192.

159.	A platajcból nyolcképpen	8
160.	Az csigát kilencképpen	9 + 2
161.	Az teknősbékát kilencképpen	9
162.	Az zöldbékát ötképpen	5

163.	Holopotridát így kell készíteni	(?)
164.	Mindenféle étkek szaporításárúl	225
165.	Mindenféle salátát mindenféle füvekből fejéren és zölden mint kell csinálni	50
166.	Sokképpen mondolasajtot hogy kell csinálni	7
167.	Mindenféle tésztamíveket mint kell csinálni	76
168.	Mindenféle pastetumokrúl húsból s halból mint kell csinálni	45
169.	Mindenféle tortákrúl, lepényekrúl s bélesekrúl	46
170.	Mindenféle patikából való nádmézes confectumokrúl	(?)
171.	Másféle confectumokat mint kell csinálni	29
172.	Mindenféle bécsinált gyümölcsöket hogy kell készíteni	19

Kulcsármesterség azaz egy világos és értelmes tanítás, hogy s miképpen minden borokat réákövetkezhetendő károktól megoltalmazhasson ember, megveszteket helybenhozhasson, füves és másféle borokat, ecetet, sert s egyéb italokat készíthessen, hogy ártalom nélkül valók légyenek

173.	Hogy kell a' bort bészürni
174.	Az megért szőlőt mint kell megismerni
175.	Az hordókat pedig így kell készíteni az borokhoz
176.	Hogy kell az mustot az borba tölteni
177.	Hogy kell a bort készíteni és tartani
178.	Hogy a must édesen maradjon és meg ne forrjon
179.	Hogy kell jó bort csinálni must korában
180.	Hogy a bor igen forrjon s csípős légyen
181.	Ha akarod, hogy megszálljon az bor
182.	Hogy a bor meg ne változzék
183.	Természeti az bornak
184.	Ha víz vagy az hordóban, mint kell megpróbálni
185.	A bornak nyavajáját hogy kell megismerni
186.	Hogy kell eleit venni, hogy meg ne vesszen a bor
187.	Bort kóstolni
188.	Az bornak színét ismét helyébe hozni így kell
189.	Az megveszett bort mint kelljen helybehozni
190.	Az eresztésrúl
191.	Jó bort hogy kell csinálni, mikor megeresztik
192.	Más mesterség a bor leeresztésárúl
193.	Hogy kelljen az borokkal bánni
194.	Az bort színében s ízében hogy kell megtartani
195.	Hogy kell az pincéket megoltalmazni
196.	Az borokat hogy kell megkóstolni s megismerni, mikor kell eladni avagy megvenni
197.	Hogy kell megismerni ha az bor megáll-é vagy nem
198.	Egynémely mesterségekrúl, melyek szüretkor az borokhoz kívántatnak
199.	Jó bort hogy kell csinálni az szüretkor
200.	Jó einslagot hogy kell csinálni, aki minden borokhoz jó

201.	Ha a bornak szaga vagyon
202.	Az mint az megveszett borokat helyben hozhatni, úgy miképpen oltalmazhatni is meg, hogy meg ne vesszenek és meg ne forduljanak
203.	Ha a bor meg akar nyálosodni
204.	Jó természet szerint való édes bort hogy kell csinálni, hogy esztendeig is úgy maradjon
205.	Hogy kell jó édes bort csinálni, mely még az mustnál is édesebb
206.	Ha a' bor meg akar változni
207.	Fejér bort veressé csinálni
208.	Ha az bornak gonosz szaga vagyon
209.	Mikor igen megnyúlik

Sokféle füves borokat hogy kell készíteni

210.	Borzavirág-bor
211.	Szentjánosfű-bor
212.	Jó méhsert főzni így kell
213.	Egy ital a melegben
214.	Fenyőbor
215.	Borragofű-bor
216.	Ökörnyelv-bor
217.	Aszúszőlő-bor kiváltképpen való
218.	Rozsmarint-bor
219.	Ánizsbor
220.	Szegfűves bor
221.	Hurut ellen való bor
222.	Ürmös bor
223.	Euphrasia-bor
224.	Örvénygyökeres bor
225.	Zsályás bor
226.	Izsópos bor
227.	Egy hatalmas titkos mesterség az borhoz, melyre az atya még gyermekét is csak alig tanítja
228.	Más titkos mesterség, hogy az bort sokkal kedvesebbé, erősebbé és jobb ízűvé csinálhatni, hogynem mint természet szerint termett
229.	Az harmadik mesterség, mely az elébb megírt mesterségekkel megegyez
230.	Az ecetről – hogy kell jó ecetet csinálni
231.	Hogy kell ecetet serbül csinálni
232.	Olyan ecetet mint kell csinálni, melyet ember magával hordozhasson
233.	Veres ecetet hogy kell csinálni
234.	Az serrül

Hogy kell jó sert csinálni és megtartani
Ha a' sert valahová viszik, s megzavarodik
Ha meg akar savanyodni
Hogy kell az sert csípőssé, jószagúvá csinálni
Hogy az ser nyárban meg ne savanyodjék
Hogy az sernek olyan íze légyen, mint az bornak

235.	Hogy kell az sert nyárban megoltalmazni, hogy meg ne zavarodjék avagy változzék, ha kikezdik
236.	Hogy kell friss sert csinálni
237.	Hogy kell az sert szépen és tisztán csinálni

238.	Az savanyú sert hogy kell jó itálnak csinálni
239.	Ha a sernek az hordó után szaga vagyon
240.	Hogy az ser jobb és frissebb legyen
241.	Hogy a ser meg ne változzék
242.	Az vízről s az víznek természetirül s tulajdonságirül ⁹⁶²

II. 2. 3. „Szakács mesterségnek könyvecskéje”

Tábla. Mint kellessék mindenféle húst főzni	
Toldalék. Mutató táblája	
<i>Csoportok</i>	<i>Receptek száma</i>
1. Szakács könyvecskének első része Húsevő napokra való főtt étkek	74
2. Második része Sültek	32
3. Harmadik része Vajas étkek	99
4. Negyedik része Böjti eledelek	59
5. E könyvhöz adattatnak más egynéhány étkek készítésének módjai	29
6. Toldalék, mellyben leíratnak egynéhányféle nevezetesebb liktáriumok készítésének egy derék udvarból költ módjai ⁹⁶³	41

II. 3. 1. „Szakácskönyv és hasznos feljegyzések”

<i>Csoportok</i>	<i>Receptek száma (Tótfalusi)</i>	<i>(Szakácskönyv, kézirat)</i>
1. Hús evő napokra való Étkek	74	67 + 2 ⁹⁶⁴
2. Második Rész Szültek	32	32
3. Harmadik Rész Vajas Etkek	99	82
4. Negyedik Rész Böjti Eledelek	59	39
5. Ezekhez adattatnak más féle Etkek	29	19 + 1
6. Toldalék ⁹⁶⁵	41	32 + 4

II. 3. 2. „A Szakács – Mesterségnek rövid le – írása”

<i>Csoportok</i>	<i>Receptek száma</i>
A Szakács – Mesterségnek rövid le – írása	0 + 52
Orvos Könyv	
Némely Füveknek Hasznairól	
Mutato Táblácskája é Könyvecskének	

⁹⁶² LAKÓ, 1983. 35-258.

⁹⁶³ KIRÁLY, 1981. 267-420.

⁹⁶⁴ A két recept nem tartozik a fejezethez.

⁹⁶⁵ FÜREDER, 2008/d. 463.

Medicina Culinares	
• Tehén hús	9
• Kappan, Tyukfi, Tyuk	8
• Galamb	3
• Bárány hús	9
• Lúd	7
• Borju hus	9 + 1
• Disznó hús	5 + 2
• Szarvas avagy Oz hús	8
• Madarak	4
• malacz	3
• Nyúl	2
• Különb féle étkek	0 + 11
• Sült étkek	0 + 13
• Ismét borju húsról	0 + 7
• Káposzta	0 + 25
• Saláta	0 + 8
• Halak	19 + 37
• Böjt napra való más étkek	0 + 24
• Tikmonybol csinált étkek	9
• Tészta étkek	15
• Mustár csinálása	3
• Betegeknek való étkeke	9
• Appendix	6
• Fuscula	5
• Finis Coronat Opus ⁹⁶⁶	5

II. 3. 3. „Szakáts Könyv”

Csoportok	Receptek száma
A könyv első részében „vegyes” recepteket ismerhetünk meg, de a fejezetnek nincs címe	0 + 40
Mindenféle czukrozni és bétsinálni valo portékákrol ⁹⁶⁷	0 + 87

II. 3. 4. „Nevezetes Nemet Szakacs Könyvből Magyarra Fordítottot Etkeknek Nemei. 1753”

Csoportok	Receptek száma
1. (A könyv első részében különböző leveseket ismerhetünk meg, de a fejezetnek nincs címe.)	12

⁹⁶⁶ FÜREDER, 2008/d. 468.

⁹⁶⁷ FÜREDER, 2008/d. 476.

2. Tésztás Étkekről	21
3. Halaknak Készítése ⁹⁶⁸	14

II. 3. 5. „Ételek Nemeiről”

Csoportok	Receptek száma
1. Levesek	13
2. Levek	22
3. Vajak	2
4. Húsféle, vadhús, baromfiak	16
5. Hal, rák, tojás	10
6. Főzelékfélék	6
7. Tésztafélék, sütemények	132
a. Tésztafélék	26
b. Kásák (Kochok)	9
c. Fánkok	8
d. Tejes étkek	3
e. Tortáták	8
f. Confect	4
g. Gyümölcsök	34
h. Liktáriumok	9
i. Gyümölcsös levek, fagylaltok	10
j. Mézeskalácsok, czeltlik (lébczeltlik)	17
k. Perekcek	4
8. Sajtok	4
9. Különfélék	11
10. Italok	9
11. Vegyesek (orvosságok és háziszerek)	17
Mutató tábla ⁹⁶⁹	181 receptcím

II. 3. 6. „Szakácskönyv”

Csoportok	Receptek száma
(A könyv első részében általános recepteket ismerhetünk meg, de a fejezetnek nincs címe.)	594 ⁹⁷⁰ (valójában 597)
Festékek nemei következnek ⁹⁷¹	
Egyéb, vegyes beírások ⁹⁷²	0 + 4

⁹⁶⁸ FÜREDER, 2008/d. 478.

⁹⁶⁹ GUNDEL, 1943. 325-339.

⁹⁷⁰ A számolási tévedések miatt nem 594, hanem 597 recept tartozik a fejezetbe, de ezek közül számos nem étel, hanem inkább „háztartási” leírás.

⁹⁷¹ „Miképen kell a selymet festeni az alább megírt színekre; annak leírása, mely-is költ a bécsi fábricából.” MKVM 1978. 9.

II. 3. 7. „Szakácskönyv”

Csoportok	Receptek száma
(A könyv első részében általános recepteket ismerhetünk meg, de a fejezetnek nincs címe.)	594 ⁹⁷³ (valójában 597)
Festékek nemei következnek ⁹⁷⁴	
Egyéb, vegyes beírások ⁹⁷⁵	0 + 2

II. 3. 8. „A. J. szakácskönyve”

Csoportok	Receptek száma
Confectumok készítésének módja	0 + 148
A festékekről	
Egyéb, vegyes beírások	
Süteményekről úgy egyéb ételekről	0 + 36
Mutató Tábla ⁹⁷⁶	

II. 3. 9. „Egy Négy Részből álo Konyha és Házi Könyv”

Csoportok	Receptek száma
1. Első Rész Külömbféle Melleg és hideg, Böjti és husz évő Napokra valo Ettek	58 + 16
2. Második Rész Külömbb féle Kásák, Tortáták, Iros- és más, féle Tésztákról	68 + 6
3. Harmadik Rész Külömbbféle Confekt és Rosolissakrol.	97
4. Negyedik Rész Külömbbféle Portékákról de főképpen Házi Orvasságakrol.	
„Édességek” I. ⁹⁷⁷	2 + 24
„Édességek” II. ⁹⁷⁸	56 + 3

⁹⁷² FÜREDER, 2008/d. 484.

⁹⁷³ A számolási tévedések miatt nem 594, hanem 597 recept tartozik a fejezetbe, de ezek közül számos nem étel, hanem inkább „háztartási” leírás.

⁹⁷⁴ „Miképpen kell a selymet festeni az alább megírt színekre; annak leírása, melly is költ a bétsi fábricabol.” OSzK Fol. Hung. 1361.

⁹⁷⁵ OSzK Fol. Hung. 1361.

⁹⁷⁶ OSzK Quart. Hung. 4175.

⁹⁷⁷ A fejezetnek nincs címe.

⁹⁷⁸ A fejezetnek nincs címe. A receptek jellegéből adódóan nagy valószínűség szerint a 19–20. század fordulóján írták bele a szakácskönyvbe, ebből adódóan ezek elemzését nem végeztük el. OSzK Quart. Hung. 3317.

II. 3. 10. „A Gazda Aszszonyi Böltéségnek Tárháza”

Csoportok	Receptek száma
Első rész	92
Második része	141
„Első rejtett fejezet”	39
Mindenféle cukrozni és becsinálni való portékák	97
„Második rejtett fejezet” ⁹⁷⁹	7

II. 3. 11. „Némelly Étkek Készítése módgya,”

Csoportok	Receptek száma
Elő-beszéd	
Bé-vezetés	11
Levesek	36
Tehén-hús hoz való mellék levek, és étkek	3
Hükmann Borbála Szakáts könyvéből 1794.	3
Némelly Étkek Készítése módgya, melyet sok próba tételei után ’s tapasztalva-is jónak talált és Mr Jean Neubauer ... Körmözt-bányán 1795	
I. Darab. Jegyzések	38
Némelly Étkeknek ... Körmözt-bányán 1795	
II Darab	50 + 1
Némelly Etkeknek ... Körmözt-bányán 1795	
III. Darab	42 + 3
Némelly Etkeknek ... Kassán ’s Körmözt-bányán é. n.	
IV. Darab	41 + 3
Némelly Étkeknek ... Körmözt-bányán 1795	
V. Darab	33
Külömb-féle Tészta Sütemény Készítésének modgya Körmözt-bányán 1795	
VI. Darab	33
Külömb-féle Tészta Sütemények, Készítésének modgya Körmözt-bányán 1795	
VII. Darab	34
Kolbászok, májasok, és Véres Hurkák Készítéséről Körmözt-bányán 1795	
VIII. Darab	39
Válogatott Be-tsináltak Készítése Körmözt-bányán 1795	
IX. Darab	36 + 1
Külömb-féle Étkek Készítése Körmözt-bányán 1795	
X. Darab	39 + 1
Külömb-féle étkek Készítése ... Körmözt-bányán 1795	
XI. Darab	45 + 2
Külömb féle Eledelek Készítése ... Körmözt-bányán 1795	
XII. Darab	31
Böjtre való Külömbb féle Válogatott Étkek Körmözt-bányán 1796	
XIII. Darab	41
[*] ⁹⁸⁰ b féle Betsináltak ... Körmözt-bányán 1796	

⁹⁷⁹ OSzK Quart. Hung. 3316.

XIV. Darab	47
Külömb-féle Etkek' Nemei, 's azoknak el-Készítése Körmözt-bányán 1799	
XV. Darab	50 + 1
XVI. könyv Ipeisen Samlung á Dua Grosiana 1812	
Két részletben vannak receptek elsőnek a 30-37, majd 1-29 + 1 ⁹⁸¹	37+ 1

II. 3. 12. „Jo Gazda Aszszony”

<i>Csoportok</i>	<i>Receptek száma</i>
Első Rész Mindenféle becsináltak Készítése Modgyárol	40
Masodik Rész Külömbb külömb féle Portékákról	83
Mutato Tabla	
Első Könyv Mindenféle Tortáta Készítése modgyárol	65
Második Könyv Sok féle Meleg Étek Husbol	36
Harmadik Könyv Böjti napakra jo meleg Etkek	29
Negyedik Könyv Mindenféle Kásáknak Készítése modgyárol	62
Ötödik Könyv Mindenféle Fánkak Készítése modgyárol	36
Hatodik Könyv Mindenféle Iros Tészták vagy Pástétomak Készítése modgyárol	16
Hetedik Konyv Külömbféle Portékák Készítése modgyárol	10
Nyolczodik Könyv Mindenféle Czeltli és Léczeltek Készítése modgyárol	36
Kilenczedik Könyv Mindenféle Kenyér, Pagácsa, Pecz, Cvibak és Piskota Készítése modgyarol	39
Tizedik Könyv Mindenféle Konfekt Készítése modgyarol	29
Tizen Edgyedik Könyv Mindenféle Lyctarium Készítése modgyárol	33
Tizen Kettődik Könyv Mindenféle Becsinálásnak és Kondirázásnak Modgyárol	13
Bövitt Tizenkett Szakasznak magában foglalvan azakat Melyek vagy ki marattak vagy a Tizenkett Könyvhöz nem tartoztak	30
Mutato Tabla ⁹⁸²	

II. 3. 13. „Magyar Szakáts Könyv”

<i>Csoportok</i>	<i>Receptek száma</i>
1. Levesek	4
2. Húsfélék	8
3. Tésztafélék és hasonlók	52
4. Torták	18
1. Szultzok, beföttek	13
2. Egyebek ⁹⁸³	3

⁹⁸⁰ Sérült a szöveg.

⁹⁸¹ KPL Manuscripta. For. 0-3. Nr. 65.

⁹⁸² OSzK Quart. Hung. 3687.

II. 3. 14. „Úri, és közönséges konyhákön”

<i>Csoportok</i>	<i>Receptek száma</i>
UJJ TÓLDALÉK,	
1. Külömb-féle Tortáták', és Sütemények' készítésének módjai	19 + 2
2. Külömb-féle Puddingok, és Pástétomok' nemei ⁹⁸⁴	64 + 1

⁹⁸³ A szakácskönyvben található receptek száma 110. Gundel Károly csoportosítását követve azonban csak 98 leírást számolhatunk az orvosi receptekkel együtt. A könyv elemzéséből megtudjuk „A levesekre csak 4, a halra 1, a rákra 3, húsfélékre csak 13 jut a 110 receptből. A többi 88 – 1 mártás és 2 orvosság híján – az édességekre esik.” (GUNDEL, 1943. 358-362.) A recepteket összeadva megállapíthatjuk, hogy a számolásnál hiba történt, mert csak a két orvosi recept nélkül kapjuk meg a 110-et.

⁹⁸⁴ ÚRI, 1801. 161-202.

III. Balassa Ágnes ételreceptjei

A korabeli mértékegységek

Ejtel	0,14-0,2 l
Fertály	negyedtel jelent
Font	0,56 kg
Icece	0,7407-1,6786 l
Lat	17,5 g
Meszely	0,3-0,4 l
Pint	1,4-1,6 l
Qintel	4,375 g
Verdung ⁹⁸⁵	0,2 l vagy 0,14 kg

Külömb-féle nádmézzel és más ahhoz alkalmaztatott elegyítésekkel ízesített sütemények

„KÜLÖMB = FÉLE
NÁD MÉZZEL ÉS MÁS AHOZ ALKAL
MAZTATOTT EGYELITÉSEKKEL
IZESITETT SÜTEMÉNYEK
MELLYEKET
M: S N: BÁRO
BALASSA ÁGNES
ASZSZONY = NAK
NÉMET NYELV RÜL
MAGYARRA
Fordított
AJTATOSS OSKOLA BÉLI
SZERZETES
SZÁBLIK ISTVÁNY
VÁCZN
MDCCLXIX

Addig voltál virágodba fonnyatt Magyar ország
Még az házi ió étkektől magad meg nem fosztád
Mihent a Tortáta Asztalod meg látta
El fonnyattál, már mikor álsz lábra?⁹⁸⁶

⁹⁸⁵ A korabeli mértékegységek megadásával az olvasást és az elkészítést szeretnénk megkönnyíteni. FÜREDER, 2006/a. 26.

⁹⁸⁶ Ezt a kis versikét Schram Ferenc – némi módosítással – már egyik tanulmányában közölte. Az ő verziója igaz nem eredeti, de az átírásának köszönhetően talán jobban kifejezi azt, amit a szerző valójában jelezni szeretett volna.

Külömbféle nád = mézzel, és más
ahoz alkalmaztatott egyelítések = vel
izesített sütemények⁹⁸⁷

1. Piskóta⁹⁸⁸

Egy edénybe 12 tojásnak sárgáját keverd össze, egy font szitált nádmézset dörgölj az edénynek egy részén, egy óráig, hogy fehér legyen. Annak utána egy font munt lisztet keverj bele, de minek utána a liszt bele keveredik, ne keverd, mert másképp nyúlós lesz a tészta. Tölcséren által töltsd papírosra, s felül hintsd meg nádmézzel, s eképpen süsd a vaskemencében, alul kevesebb tűz legyen, mint felül, ha ily móddal kisül, hamar metszd le a papírosról, másképpen hozzá ragad.

2. Nagyobb formába csinált piskóta

Egy edénybe 9 tojásnak sárgáját, és egy egészét, s két tele kanál rózsavizet szép fehérre keverj. Annak utána ½ font keményítőt, 14 lat munt lisztet keverj össze, de csak még összeelegyednek, s kend meg a formát írósvajjal. Töltsd bele, de ne éppen tele, tedd a pléhre egymás mellé, s süsd vaskemencében. Alul kevésbé több tűz legyen, mint fölül, minek utána megsült, válaszd el egymástól kis késecskével, s épen süsd ki.

3. Nagy piskótakenyér

Egy edénybe 4 tojásnak a sárgáját, s 5 egészét habarj össze. ½ font nádmézset keverj bele egy egész óráig, hogy szép fehér és sűrű legyen. Egy kevés ánizst, s ½ font munt lisztet keverj bele, ezeket mindeikkel készítvén, kend meg a formát írósvajjal s öntsd bele, s a vaskemencében egyenlő melegséggel süsd. Ha kisül, hidegítsd meg, s metéld meg, tedd ismét a kemencébe, még egészen megsül.

4. Piskótakenyér mandulával

Öt egész tojást, és ötnek sárgáját habarj össze. ½ font nádmézset keverj bele egy egész óráig, hogy szép fehér és sűrű legyen. Végy ánizst, egy font munt lisztet, s ¼ tisztított, s vagdalt

*„Addig voltál virágjában boldog Magyarország
Míg a jó honi étkektől magad meg nem fosztád.
Mihent a tortáta, asztalod meglátta
Elhervattál, mikor alsz lábra?”
(SCHRAM, 1961. 268.)*

⁹⁸⁷ OSzK Quart. Hung. 1373.

⁹⁸⁸ A receptek közlésénél el kellett térni az eredeti leírástól. Számos helyesírási hiba, illetve ugyanazon nyersanyagok változó papírra vetése miatt a szakácskönyv értelmezése roppant nehézkessé vált. Az átírásnál szem előtt tartottuk napjaink szabályainak betartását, az egységes kép kialakítását, de ügyeltünk arra is, hogy a receptek korabeli „ízén” lehetőleg ne változtassunk.

mandulát. Ezekből görgő fának formájára tésztát csinálva, hintsd meg a pléhet liszttel, és a tésztát tedd rá. Süsd közepszerű melegségben, még megsárgul, ha így megsült, vedd ki és metéld meg. Annak utána megsütheted.

5. Apró cvibak

Egy deszkára $\frac{1}{2}$ font nádmézet, és 1 font munt lisztet, kevés ánizst, s keverj össze 5 egész tojást egy kanálba és hét tojásnyi rózsavizet. Kanállal keverd jól össze, tésztát belőle csinálva. Apró s***⁹⁸⁹ ritzlihre oszd, hintsd meg a pléhet liszttel, süsd közepszerű melegségben. Annak utána hagyd meghűlni, metéld meg, s süsd még kívül.

6. Fűszerszámos letzeltl

$\frac{1}{2}$ font nádmézet és $\frac{1}{2}$ font munt lisztet, két szerecsendiót, $\frac{1}{2}$ lat gyömbért, $\frac{1}{2}$ lat szegfűvet, $\frac{1}{2}$ fahéjat apróra metélvén, s egy deszkán a liszttel és nádmézzel elegyítvén. Két citromnak metéld le a héjat, egy bögrébe két egész tojást és két kanál bort, vagy rózsavizet keverj jól össze egy kanállal, s tésztát belőle csinálva formáld ki. Kend meg a pléhet viasszal, s egyenlő melegségben süsd.

7. Paraszt letzeltl

Négy egész tojást egy edénybe és két kanál borba keverj jól össze. 1 font nádmézet addig keverj, még habos lesz, egy citromnak héját metéld apró kockára, 4 szerecsendiót hasonlóképpen apróra metélvén, tégy bele egy font lisztet, felét edénybe, felét pedig a deszkára tedd, s a tésztát töltsd deszkára, s abból tésztát csinálj. Letzeltl formára metéld, kend meg a pléhet fehér viasszal, süsd egyenlő s közepszerű melegségben, vedd ki, s hamarjába metéld le, mert mindjárt megkeményedik, s törni fog.

8. Szarvas

Egy edénybe 4 egész tojást, s négynek sárgáját habarj. Egy font lisztet, egy részén egész óráig dörgöld, tégy bele borsot és ánizst kedvedre, 1 font lisztnek felét tedd edénybe, felét deszkára, melyre az összehabart tésztát töltsd, s eképpen tésztát csinálj belőle s szarvast. Hagyd állani még megkeményedik, a pléhet kend meg viasszal, s azon tedd a vaskemencébe. Alul addig tüzet ne tégy, még fölül nem sárgul, annak utána alul is tehetsz, ha így kívül késsel hamarjába vedd le.

9. Pereg

$\frac{1}{2}$ font nádmézet egy deszkára és $\frac{1}{2}$ font lisztet, kevés ánizst, s ha akarsz fél citromnak apróra metélt héját is. Ezeket jól keverd össze, s annak utána egy bögrébe egy egész tojást, kettőnek a sárgáját, két kanál rózsavizet, vagy bort habarj össze, s töltsd a deszkán lévő nádmézbe és lisztbe, s csinálj belőle tésztát, s perezet. Kend meg a pléhet viasszal és süsd, alul ne tégy

⁹⁸⁹ Olvashatatlan a szöveg, a továbbiakban ***.

tüzet, még fölül nem sárgul, s azután alul is tehetsz, még úgy kisül, mint a szarvas. Végy egy tojást és habard fel jól, kend meg azzal, s darabos nádmézet hints rá.

10. Citromlevével letzeltl

Negyedrész mandulát tisztíts meg a héjától, s tiszta mozsárba törd össze annyira, hogy olyan legyen, mint a munt liszt. Egész citromnak levével nedvesítsd, és egy tojásnak jól felhabosított fehérjéjét apródonként öntögesd bele. Annak utána végy szép, fehér, szitált nádmézet, hogy tézsza legyen belőle, de ezt a tésztát 3 vagy négy óráig is kell dörgölnöd, hogy nyúlós s kemény legyen. Annak utána vedd ki, s nyomd kedvedre készített formába, s ostyán közepszerű melegségben süsd.

11. Szerecsendiós kalács

Fél font mandulát tisztíts meg a héjától, s vagdaló deszkán vagdald apróra. Tégy más deszkára ½ font darabos nádmézet, és ¼ munt lisztet, 4 szerecsendiót, két lat szitált fahéjat, fél lat fehér gyömbért, s kevés ánizst. Ezeket mind apróra vagdald keverd össze, azonkívül négy tojásnak sárgáját, mindezekből csinált tésztát kedvedre formáld. Hagyd éjjel állani, másnap ostyán közepszerű melegben sütheted, és ha akarod, jeget is csinálhatsz rá.

12. Mandulás kalácsnak mestersége

Egy font mandulát megtisztítván mozsárba törj apróra, hogy pedig olajos ne legyen, rózsavízzel áztasd, igen nedves se legyen. Annak utána fél font nádmézet tégy rézedénybe, arra tölts fél meszely friss kútvizet, s hagyd állani még elolvad. Annak utána tedd bele a mandulát és kanállal keverd jól össze, de hogy meg ne égjen, jó rá vigyázz, keverned kell, még meg nem keményedik. Annak utána deszkára tégy fél font szitált nádmézet, s tedd abba a habart mandulát s keverd össze, nyomd a formába, tedd ostyára s éjjel hagyd állani. Következendő nap melegen süsd, ha akarod, jeget is csinálhatsz rá, s két tojásnak fehérjéjét is a tésztába habarhatod.

13. Jég

Egy qintel szép, fehér tragantot törj apróra, 6 lat rózsavizet önts rá éjjel, hagyd másnap, keszkenőn szűrd által. 12 lat szitált nádmézet keverj addig bele, még egybe nem elegyedek, s hagyd úgy három óráig állani. Megkenhetsz vele, amit akarsz, ha a vaskemencébe teszed csak felül tégy tüzet, mikor megszárad, kiveheted.

14. Citromos jég

Bögrébe 1 tojásnak fehérjéjét és egy citromnak levét keverd jól össze. Tégy bele szép, fehér, szitált nádmézet, hogy olyan legyen, mint a hó. Keverd szép fehérré, kenj meg vele, amit akarsz, s hagyd magától megkeményedni, s többé ne is süsd.

15. Koszorú

Egy font mandulát tisztíts meg a héjától, s éjszakára tedd hideg vízbe. Másnap egyet 5 vagy hat darabra metélj, végy fél lat fehér tragantot, törd apróra s tölts kevés lisztet, vizet rá, de csak annyit, hogy meglágyuljon, ezt előtte való nap végezheted. Annak utána tiszta ruhán szűrd által, valami edénybe keverd jól össze, hogy szép fehér legyen. Annak utána egy tojásnak fehérjéjét cin tányérban habarj fel jól, hogy habos legyen. Annak utána apródonként töltsd, belekevervén még egészen bele nem töröd. Annak utána végy szép, fehér, szitált nádméz és azt az egy oldalában dörgöld három fertályig, s a mandulát is keverd bele. Ezeket végezvén csináld koszorú formára, s tedd ostyára, hintsd meg vagdalt s szitált nádmézzel. Süsd vaskemencében, alul kevésbé több tűz legyen, mint felül. Ha széjjelmenne, igazgasd késsel, még egészen kisül. Festett nádmézzel is meghintheted, s akard perccet is csinálhatsz belőle.

16. Letzeltl

Fél font nádméz és $\frac{1}{2}$ font apróra törött mandulát, keverj egybe három lat apróra és négyszögletesre metélt citromot, hasonlóképen két tojásnak fehérjéjét, habarj szép fehérre s keverj bele. Annak utána az ostyát négyszögletesre metéld össze, s a tésztát mintegy fél ujjnyira tedd rá, a közepén kevésbé följebb legyen, melyet késnek fokával nyomd keresztül, s középszerű melegbe süsd. Ha pedig széjjelmenne, nyomd is meg késsel, egybe ne legyen igen barna, másképp enni nem jó lesz ez.

17. Lnyyl

Font szitált nádméz, és egy font munt lisztet, és 5 pénz ára írósvajat keverj egybe. Egy bögrébe 5 egész tojást és csak imígy-amúgy keverj bele, kedvedre csinálj belőle formált tésztát, s a pléhet írósvajjal kend meg, s süsd egy aranyló melegben, ha pedig akard, ánizst is tehetsz bele.

18. Mézes letzeltl

Fél icce csepegtetett mézet forralj fel kevésbé. Rézedénybe tégy bele kedvedre gyömbért, szerecsendiót, szegfűvet, fahéjat, egy citromnak apróra metélt héját, s 6 lat szitált nádméz. Annak utána szép, fehér, munt lisztet még a tűzön áll addig keverd egybe ezeket, hogy tészta legyen, s mindaddig keverd még hólyagos nem lesz. Azután csinálj belőle letzeltelt, a pléket hintsd meg liszttel, s süsd egy aranyló melegben, ha megsült, söpörd meg seprőtollal.

19. Spanyolpiskóta

15 tojást, 18 nádméz, 12 lat munt lisztet, bögrét, főzőkanalat tedd a kemencére, hogy megmelegedjenek. Annak utána a tojásnak fehérjéjét üsd a bögrébe, a sárgáját pedig tedd más tiszta edénybe, a nádméz hintsd bele, s addig keverd még a tészta állapotodni kezd. Annak utána a lisztet csak addig keverd, még egybe elegyedik. Öntsd papirosra, s ha már elkészítetted, kezd sütni középszerű melegben, de mihelyt kitöltöd, mindjárt nádmézzel hintsd

meg, hogy beigya, s minek utána megbarnul, vedd ki, s metéld meg vékony késsel, s azután tedd vissza, hogy száradjon meg.

20. Apró golyóbisokra formált kalács

Deszkára $\frac{1}{4}$ font nádmézet, szitáltat, és egy diónyi áztatott tragantot, s egy kevésbé felhabart tojáshoz fehérjéjét, és ezekből csinálj sűrű tésztát, és apró golyóbisokat egy harapásnyit. A pléhet kend meg viasszal, süsd egy aranyló melegségben, de ne soká, mert fehérnek kell maradnia, s csak addig süljön, még megkeményedik. Ha veresre akarod festeni, főzd meg a ternizolt és a tragantot, abban áztasd, és azzal fessd meg kedvedre: sárgára sáfránnyal, zöldre szaftkrimmel, apotékából megfestheted.

21. Tragantból csinált tészta

Éjszakára rózsavízbe, amennyi tragantot akarsz, áztass. Annak utána $\frac{1}{4}$ font nádmézet, $\frac{1}{4}$ font szép keményítőt, s csinálj abból tésztát, a traganttal tedd tiszta mozsárba, törd, hogy keményes, fehér legyen. Annak utána tedd deszkára, s a nádmézet gyúrd bele, s a formának fenekével nyomogasd meg. Tedd papirosra, s annak utána kedvedre megaranyozhatod, ha akarod, tiszta nádmézből csinálhatod. Ha beleharapsz, oly ízűnek s szagúnak tapasztalod, mint a paraszt ember lába, mikor izzad.

22. Felhabart ánizsból csinált kalács

Egy font nádmézet és 10 tojást egy óráig keverj, hogy szép fehér, s sűrű legyen. Annak utána végy ánizst kedvedre, s négy font munt lisztet, s ezeket is keverd egybe, végy ostyát, s csinálj belőle kerékformát, hintsd meg nádmézzel és süsd közepszerű melegen.

23. Parasztfánk

Edénybe két egész tojást és kettőnek sárgáját egy kanál borral keverj egybe. Annak utána két font szitált nádmézet keverj bele egy óráig. 2 szerecsendiót metélj apróra, s fél font mandulát tisztíts meg a héjától és négy részre metélj, s lábas edényben pirítsd meg, hogy kevésbé barna legyen. Hidegítsd meg, s tégy bele citromnak apróra metélt héját, s 12 lat munt lisztet keverd mindegybe, s tedd ostyára és fedett lábasba, pirosra süsd közepszerű melegben.

24. Mindenféle kalácsokról és piskótákról írósvajas tészta

Kalácshoz alkalmaztatott írósvajat ($\frac{1}{2}$ font) mosd ki, jól gyúrd mindaddig, még nyúlós nem lesz. Annak utána darabonként nyújtsd vékonyra, ha kinyújtottad, tedd vízbe, hogy erősebb és keményebb legyen. Azután 1 font és három fertály munt lisztet, törj az írósvajból egy darabot bele, egy tojást sózz meg, s tölts előre vizet a lisztbe és egy poltura⁹⁹⁰ ára égettort,

⁹⁹⁰ Magyarországon lengyel hatásra jelent meg a poltura. II. Rákóczi Ferencnél a polturát eleinte ezüsből, majd rézből készítették, mely szokást Mária Terézia alatt is megfigyelhetjük. (GEDAI, 1998. 248.) (Nála a polturát eleinte szintén ezüsből készítették, és 1 poltura teljes súlya 1,44 g, színsúlya 0,281 g, finomsága 195‰ volt.

hogy jobban lehessen gyúrni. Nyújtsd meg, s annak utána három szélét hajtsd fel, s üsd össze, nyújtsd meg ily móddal, négyszer hajtogasd és nyújtsd. Hagyd úgy fél óráig hidegedni. Ezeket végezvén csináld össze a tésztát, mint a kenyérnek. Nyújtsd ki ismét hosszúra, s ha oly vékony lesz, mint az írósvaj, hintsd meg a tésztát liszttel. Tedd rá az írósvajat, hintsd meg azt is fölül liszttel, s tedd a megmaradt tésztát, nyújtsd meg. Azt is vékonyra üsd össze három részét, ismét nyújtsd ki, és így négyszer. Annak utána csinálj belőle formát kedvedre, süsd meg. 3 fertálynnyit, hogy szép színe legyen, némelykor vízbe elegyített tojással kend meg.

25. (a receptnek nincs címe)

Három fertály font vaját egy edényben keverj habosra és fehérre. 2 tojást, 2 tojásnyi vizet, két tojásnyi bort keverj a vajba. Annak utána tégy bele munt lisztet, hogy tészta legyen belőle, s nyújtani lehessen. Ha ezt elvégezted, kend meg a kalácsnak való tálat írósvajjal és csináld arra, a tésztát töltsd bele.

26. Rosszul kevert tészta

Három fertály font írósvaját keverj jól össze, s 9 tojásnak sárgáját keverj bele, hogy habos legyen. Annak utána szép, fehér lisztet tégy deszkára, mely kevésbé több legyen a vajnál, amit jól habarva tedd a lisztbe, s egy kevés bort is tölts bele, s gyúrd össze. Tégy bele ismét 4 tojássárgáját, és tiszta sűrűn csináld meg a tésztát, s azután csinálj belőle formát kedvedre.

27. Tejfölös tészta

Egy deszkára munt lisztet 5 tojással tégy, és csupa tejfölt főzd meg, s nyújtsd ki. Valamint az írósvajas tésztát, s egy darab írósvaját, és nyújtsd ki, s tedd bele, s valamint az írósvaját készítendő tésztát négyszer üsd föl, s ismét nyújtsd ki. Csinálj kedvedre formát, s meleg kézzel metéld meg és süsd meg.

28. Mandulából csinált tészta

Fölül 12-ik számnál meg vagyon írva.

29. Fahéjjal fűszerszámozott sütemény

Egy font mandulát, 3 fertály nádmézet törj össze, s a mandulát is. Ezeket fahéjjal keverd egybe mindaddig, még barna nem lesz, azonkívül egy citromhéját metélj apróra a levével együtt, szegfűvel, 9 lat letzeltlivel, babér levelivel keverj össze. Annak utána 3 tojásnak fehérjéjét habosíts föl, és azzal a tésztát hintsd meg. Ha elkészítetted ezeket, süsd a vaskemencében, és módod szerint csinálj jeget rá.

SÁRA, 1991. 221.) Mária Terézia uralkodása alatt a későbbiekben poturát, denárt, ½ és ¼ krajcárt vertek rézből. (GEDAI, 1998. 248.)

30. Nyúlfővel, juhfővel vagy mással csinált pástétom

A nyúlfejet pácold egy éjjel, másnap tedd lábas edénybe, tégy rá fahéjat, gyömbért, rozmaringot, 3 vagy 4 metélt vöröshagymát. Öntsd rá a pácot, s tedd a tűzre, ha egészen általfőtt, tedd félre, hadd hűljön meg. Annak utána csináld meg a tésztát. Tiszta lisztet főtt vízzel, egy pár tojásnyi vajjal és három tojással keményre készítvén.

31. Csukával vagy vizával készített pác

A tésztát, valamint fölül, készítsd el és a halat főzd ecetben. Azután rozmaringgal, babér levelével, 3 vagy 4 nap után fűszerszámozd meg és a pácot írósvajjal, kaperlival ízesítsd meg. A halat süsd meg, s kevésbé meg is égesd, ha kivetted töltsd rá a pácot.

32. Pástétom potykával

Végy apróra metélt csukát, egy zsemlét minek utána vízbe megáztattad, nyomd ki, vagdald petrezselyemmel egy krajcár ára írósvajjal össze, tojást, amennyiből gondolod, hogy a tészta tartós lesz, annyit vehetsz. Igen vékonyra nem kell nyújtani azt, fűszerszámozd meg szerecsendió-virágjával, valamint pléhtáblát kenj meg írósvajjal s töltsd rá. Ezeket elkészítvén, közönséges lisztből csinálj karimát körös-körül, s a tésztát egy ujjnyi vastagságra kend a pléhre. Annak utána a halat fűszerszámokkal együtt és rákfarkával dörzsöld bele, borítsd be szépen a pástétommal és hagyd egészen kisülni. Vedd le a közönséges tésztából készített karimát.

33. Mandulás tüdő és pacal

A mellet és tüdőt metszd apróra, tégy egy lábasba írósvajat, szerecsendió-virágját és gyömbért, s kevés borsot és sót. Tedd a mellet és tüdőt rá, ismét fűszerszámozd meg, valamint alul, s egy kevés írósvajat is tégy rá. Annak utána tedd lassú tűzre, hogy szép fehérre süljön, citromhéjat is vagdalj bele. Ezeket elvégezvén, ha meghűlt, egy táblára tegyél munt lisztet, abba 6 poltura ára írósvajat, két vagy három tojásnak sárgáját, annyi bort, amennyi vizet. Sózd meg, tehetsz bele mandulát is. Annak utána nyújtsd ki a tésztát, s tedd bele a mellet és tüdőt, melybe vagdalt piskótát is tehetsz, kend meg és süsd vaskemencében. Ha megsült, metszd föl és töltsd bele a mellről és tüdőről leszűrt levét.

34. Mesterséges fánk

Egy lábasba közel három marokkal tegyél munt lisztet, másba több bort, mintsem vizet, és oly darab vajat, mint egy tojás. Forrald föl, s öntsd a lisztbe, keverd jól vastagra, azután üss bele egész tojásokat, s hagyd fölkelni. Süsd forralt vajon, melyet félre is teheted a tűztől, és úgy sütheted, ha kiszeded, ne tedd egymásra, mert igen puhák lesznek. Minek utána meghűltek, hintsd meg nádmézzel.

35. Stritzl formára csinált fánk

Egy lábasban munt lisztet tűzön melegíts meg, másban tejet forralj föl, beletévén oly darab vaját, mint egy tojás. Öntsd a lisztbe s keverd jól vastagra, azután üss bele tojást, amennyitől gondolod, hogy a tészta sárga lesz, melyeknek felét egészen, félének pedig csak a sárgáját tedd bele, s csináld a tésztát stritzl formára, melyek ha megszáradnak, süsd lassú tűzön.

36. Tejes sütemény

Lábasban tejet és oly darab vaját, mint egy tojás forralj föl, tegyél bele lisztet, s kanállal mindaddig keverd, még jól vastag tészta nem lesz belőle, azután a tésztát hagyj fazékban és abban is keverd. A tojásokat tedd meleg vízbe, s melegen egyenként üsd bele, sózd meg, annak utána ezüstkanállal aprónként süsd vajba lassú tűzön.

37. Nádmézzel csinált fánk

Tiszta bögrébe tíz tojásnak fehérjéjét és két egészet, két kanál rózsavizet, s annyi nádmézet, amennyitől gondolod, hogy édes lesz, tégy bele. Keverd azt mindaddig, még tajtékos lesz. Annak utána három kanál tejet s abba kevés munt lisztet tegyél, más serpenyőben vaját melegíts meg és abban süsd addig, még szép fehérek nem lesznek.

38. Másféle fánk

Táblára tegyél munt lisztet, négy egész tojást, négynek sárgáját. Süsd meg és csinálj belőle tésztát úgy, hogy nyúlt ne lehessen. Annak utána darabonként süsd vajban, villával forgasd hamar, mert igen hamar szokott megsülni.

39. Szarvas torta

Táblára munt lisztet, nádmézet, elegendőt, egy poltura ára írósvaját, egy tojásnak nagyobb részét és egy kevés tejet tegyél. Annak utána csináld meg a tésztát juhszarv formájára, süsd lassan.

40. Körtéből fánk

Lábasban munt lisztet és serpenyőbe tejet, s olyan darab vaját, mint egy tojás, melyet csak addig hadd a tűzön, még elolvad. Azután töltsd a lisztbe, tégy bele tojást arányzásod szerint, melyeket előbb meleg vízbe tégy. Azután csináld vékonyra, a körtét kend bele, s süsd forró vajban, de gyakran forgasd.

41. Élesztős fánk

Valami edényben a munt lisztet betakarván kályhán melegítsd meg. Bögrébe szép sűrű élesztőt, mintegy kanálnyi, önts rá meleg tejet, annak utána szűrd szitán a lisztbe. Olvassz meg egy garas ára írósvaját, és két egész tojást, négy tojásnak sárgáját tégy hasonlóképpen

bele, ha a módon megcsináltad a tésztát, kend úgy meg, szépen fölkel. Annak utána asztalkendőre hints munt lisztet vékonyra, mert ha vastagon hinted a héja is vastag fog lenni a fánkknak, s arra egyenként csináld a fánkot. Arra is vigyázz, hogy igen forró vajban ne töltsd. Azután egymásmellé rakd, mert ha rakásra teszed, nem lesz kedvedre.

42. Sült karórépa

Egy táblára munt lisztet egy poltura ára írósvajjal, 3 vagy 4 tojásnak sárgájával, tejjel és nádmézzel keverj össze. Annak utána csinálj karórépaformát belőle, amennyi kitelik annyit, és vajban lassan süsd meg.

43. Vagdalt mandulából sütemény

Egy font mandulát tisztíts meg, egy ejtel friss vízben áztasd. Azután törd meg, citromhéjat metéld apróra, s azt egy font nádmézzel és négy tojással keverd egybe. Kend meg a táblát viasszal, s a mandulaformában tedd bele dombosan, annak utána süsd meg.

44. Írósvajas sütemény

Egy font írósvajat, mely jó édes legyen, keverj tajtékosra. Azután 24 tojásnak sárgáját és két egészét keverj lassanként bele. Keverd ezt egy egész óráig, azután egy citromnak héját metélj kockára, kend meg a táblát írósvajjal, cukrozd meg kívánságod szerint. Azután csinálj közönséges lisztből egy karimát a tészta körül, vaskemencében süsd lassan, ha meg akarod tudni meg vagyon-e sütve, szúrj bele egy tört, és ismét húzd ki. Ha vizes a tör, nem sült meg, ha pedig nem vizes, meg vagyon sülve. Azután vedd le a karimát.

45. Zsemléből sütemény

Két zsemlét hámozz meg, tedd tálba. Forralj föl tejet s szitán által szüzd a zsemlére, azután a zsemléről is szitán szüzd le, s kanállal nyomd ki. Azután vegyél 5 fillér írósvajat, keverd jól össze a zsemlével, két egész tojással, és háromnak sárgájával. Cukrozd meg kedvedre, keverd egy jó óráig, azután citromhéjat tegyél bele és süsd vaskemencében, mely alá, ha sok tüzet teszel, hamar hozzáégeted. Törrel megpróbálhatod megsült-e.

46. Rizskása, gríz-, avagy köleskása

Meszelyes bögrében forralj föl tejet, más edényben mosd meg a kását, s főzd meg. Azután hagyd meghűlni, s egy kevés írósvajat keverj bele. Vegyél 4 tojásnak sárgáját és 4 egészét, melyet kedvedre cukrozz meg, metsz bele citromhéjat, keverd mindezeket egybe, kend meg a tálát írósvajjal, s tedd bele a kását és süsd meg. Liszttel is csinálhatod ezen ételt, csak a hideg tejet tedd a tűzre, és a lisztet mindaddig keverd benne, még meg nem fő. Annak utána többit végezd, mint felül.

47. Lekváros éték

Egy font lekvárt keverj jól össze. Annak utána 20 tojásnak fehérjéjét, s keverd szép fehérre és tajtékosra egy egész óráig a tálnak egy felén, azután tedd pléhtáblára, mintegy kenyérformán. Egy tojásnak fehérjéjét kenj késsel rá igen vékonyan és cukrozd meg, süsd vaskemencében, mellyen fölül és alul egy alató és jó rakás tűz legyen, ha megsült, vedd ki.

48. Almának főzése

Annyi almát végy, amennyiből gondolod, hogy egy fonté szén. Süsd meg a vaskemencében, hogy lágyak legyenek. Annak utána húzd le a héját, és szitán dörgöld által apródonként, s abból vegyél egy fontot valami edénybe, s keverd jól össze. Annak utána 20 tojásnak fehérjéjét apródonként habarj bele, úgy keverd, hogy egy óráig kevertessenek bele. Annak utána egy tojásnak fehérjéjét áztatott traganttal keverj össze, tedd bele, de hogy össze ne kevertessen, tedd a pléhre, és süsd meg.

49. Alma mandulával

Süss meg almát vaskemencében. Annak utána vagdald apróra, s vegyél belőle fél meszely és fél font vastagra tört mandulát. Cukrozd meg, amint tetszik, annak utána 12 tojásnak sárgáját és egészét apródonként keverj bele másfél óráig, azonkívül citromnak apróra metélt héját és levét keverd bele, csinálj körös-körül karimát, és süsd meg vaskemencében.

50. Ráknak mesterséges főzése

Főzd meg a rákot, sózd meg, de ne nagyon, mely miként fölforrott vedd le a tűzről, a farkakat és a lábakat vagdald igen apróra. Annak utána szitán dörgöld által, vegyél friss tejfelt, abba két zsemlének héját áztasd meg, azután nyomd ki belőle kevésbé, de a farkából a feketét vedd ki. 4 tojást, szerecsendió-virágjával és egy garas ára olvasztott írósvajjal keverj össze, s öntsd a vagdaltra, melyben keverd össze, s valami lábas edényben főzd meg szüntelen kevervén, hogy ne égjen. Annak utána cukrozd meg, készen vagon.

51. Másféle rákból való éték

Hatvan rákot sózz meg, és főzd meg, szedd ki a farkakat és lábakat, metéld apróra. Vegyél 2 zsemlét, hámozd meg és áztasd meg tejben, azután nyomd ki jól, s aprítsd rák közé, vagy pedig 3 poltura ára írósvajba reszeld a zsemléhéjat. Annak utána forralj föl vizet, és szűrd tiszta ruhán a vajba, s váraozz, még az írósvaj megalszik. Ezeket végezvén valami edénybe a vagdalt rákot, zsemlét és vaját keverd egybe 4 egész tojással, 4 sárgájával, melyet egy óráig kell keverned. Azután cukrozd meg kedvedre, és egy citromhéjat metélj bele, kend meg a tálat írósvajjal, s csinálj arra közönséges lisztből karimát, s így süsd meg a vaskemencében lassan.

52. Pástétomba rák

Vegyél annyi rákot, aminő pástétomot akarsz csinálni. Főzd meg sós vízben, csinálj vörös írósvajat. A farkát apróra metélvén egy zsemlének belével, melyet először vízben áztasz meg, azután nyomd ki, s úgy metéld bele. Mindezeket tálban sózd meg, és fűszerszámold meg kedvedre, vegyél annyi tojást amennyitől összeállhat, kend meg az edényt vörös írósvajjal és csináld rá a tésztát, mint 3 késnek foka vastagságra. Süsd meg vaskemencében.

53. Rákból másféle étek

30 Rákot főzz meg. Azután hagyd meghűlni, metéld apróra, a héjából csinálj veres írósvajat. Fél zsemlének belét áztasz meg tejben, azután nyomd ki jól, vagdald rák közé, tedd tálba, üss bele 3 tojást, s sózd meg és fűszerszámold meg. Annak utána két vagy három tojással, veres írósvajjal, munt lisztből csinálj tésztát, mint a metéltnek szokták, nyújtsd ki vékonyra, amennyire lehet csak, egy darab legyen. Annak utána hintsd rá a rákot, nyújtsd egymásra, kend meg a tálát írósvajjal, közönséges lisztből csinálj karimát rá, önts bele édes tejet, fölül és alul parázs tüzet tegyél, hogy barnára süljön.

54. Csirke rák töltelékkel

Egy pár csirkét készíts megtöltésre. 30 rákot készíts meg tejjel és zsemlével, mint fölül, azonkívül 3 vagy 4 tojást tegyél bele. A csirkéket fűszerszámold meg, s kend meg veres írósvajjal. Töltsd bele a töltelékkel, és süsd meg, csak szüntelen veres írósvajjal azután is kenegesd. Ha pedig akarod tehénhús levesben is főzheted ezen csirkét, s azután vegyített lével asztalra adhatod.

55. Kappan savanyú káposztával

Előtte való nap a hizlalt kappant tisztítsd meg, s tedd egy ejtel friss káposztába. Másnap fazékba tégy a tűzhöz annyi káposztát, amennyit gondolsz, hogy elég lesz, tegyél bele egy darab friss szalonnát, forrald, de nem igen sokáig. Azután vedd ki a kappant, süsd meg az egyik oldalát, tégy egy tálal alá, hogy ami lecsepeg, a káposztába tehesd. Tedd a káposztát szitára szalonnával együtt, hogy által szűrődjön. Azután metszd a szalonnát kockákra, egy lábasba tegyél darab írósvajat. Azután a kockákra metélt szalonnát s abba gyömbért, reszelt szerecsendiót és annak virágját, tegyél ezekre káposztát és szalonnát, mint alul, fűszerszámold meg, és írósvajazz meg. Azután tedd a kappant közepére, arra ismét káposztát, és a többit, mint alul, önts rá tehénhús levet, s kappannak lecsepeget levét. Tehetsz közé hámozott sültgesztenyét és sült, spékelt csigákat, melyeket először fanyáron, írósvajjal kenvén, meg kell sütni. Azután ránts a káposztára friss vaját, s forrald föl, tégy rá sült kolbászt is. E módon megsütheted a császármadarat is.

56. Török haluska

Egy darab borjúhúst forralj föl egy kicsit, azután vagdald apró darabokra, vegyél édes káposztát s azt is vagdald közéje. Azután süsd meg vajban, tégy közéje velót. Azután a káposztába üss egy pár tojást, s kedvedre jól összesózd, és fűszerszámold meg, vegyél friss káposztalevelet. Tedd meleg vízbe, hogy puhák legyenek, tegyél keveset a vagdaltból a levélre, s kösd össze cérnával, s eképpen cselekedjél, amennyi kitelik. Azután forralj föl

lában tejet, s abban főzd meg, csak sokáig ne forrjon. Innen tedd tálba, s a tajtékját szedd le, csinálj tejfölös tejet rá, melyben egy darabka írósvajat tegyél, s forrald föl, tehetsz közéje rákfarkakat is.

57. Répának főzése

Az édes répát vagdald apróra, nyomd ki jól egy tiszta keszkenőn. Serpenyőbe melegíts meg vajat, tedd bele a vagdalt répát, süsd barnára, azután vedd ki, tedd a tálba. Cukrozd, amint tetszik, tehetsz bele kevés szerecsendió-virágját, vegyél annak utána egy poltura ára írósvajat és munt lisztet. Keverd ezeket jól össze, egy vagy két tojáshoz sárgáját is, és kevés tejfölt tegyél bele, csinálj erős tésztát. Nyújtsd vékonyra, csinálj kis darabkákat bele a répából, kenj meg egy tálal írósvajjal, tedd rá, s öntsd a tejnek fölét rá, tegyél alul és fölül tüzet, hogy barnák legyenek, cukrozd meg.

58. Rák lé vagy csukával, vagy más hallal

A halat tisztítsd meg, főzd meg sós vízben, tedd tálba. A rákot is főzd meg hasonlóképpen, s törd meg azokat mind, hajukkal együtt. Tedd borsólébe, keverd, szűrd által szitán, tegyél írósvajat bele, öntsd a halra, ismét forrald föl.

59. Potyka francia lével

Egy potykát szúrj a farkától fogva végig által, s a vérit borba ereszd. A vérevel a bort forrald föl, a halat pedig tisztítsd meg, és metéld darabokra. Sózd meg, hagyd úgy fél óráig állani. Annak utána töröld le a tajtékot róla, tedd a borba és vérbe forrald föl jól, hogy hal megfőjön. Annak utána öntsd le a levét, fűszerszámozd meg szerecsendió-virágjával, s egy kevés borssal és szegfűvel, s öntsd megint a levét a halra, s tedd a tűzhöz. Hagyd ott, még forni kezd, ha melegen akarod az asztalra adni, kevés vajat tégy rá, ha pedig nem, hagyd el a vajat és kocsonya lesz belőle.

60. Sült snepp levessel

A sneppeket pácold be. Azután metéld darabokra, s pörköld meg írósvajban, tegyél bele citromlevét, fahéjat, s egy kevés tehénhús levét, forrald föl, de ne soká. Annak utána zsemlet aprítsd egy tálba, és töltsd rá a levét, a tálal a tűzön hagyván, ha a snepp megsült, tedd rá.

61. Potyka pástétomban vagy csuka

Megtisztítván a halat, metszd darabokra, s tedd lábasba. Tegyél bele egy kis darab írósvajat, meg kevés kenyérmorzsát, rozsmaringot, szegfűvet, gyömbért, borsot, szerecsendió-virágját. Ezekkel a haldarabokat alul és fölül egyformára hintsd meg, tölts rá ecetet s vizet, s lassan forrald föl. Azután tedd módod szerint csinált pástétomba.

62. Szardella leves

6 vagy 8 friss szardellát borban moss ki. Azután vegyél egy meszely bögrét, tedd bele a szardellát, 3 vagy 4 zsemlének héját. Metéld apróra, s vajban süsd meg, tedd közé, tölts rá felényire bort, felényire tehénhús levest, forrald föl, szűrd által szitán. Annak utána tedd lábasba, írósvajat rá, fűszerszámozd meg szerecsendió-virágjával, gyömbérrel, s kevés borssal, ismét forrald föl.

63. Vese

Nyers borjúvesét vagdaldj apróra, egy zsemlének belét áztass vízbe. Azután nyomd ki a vizet, s vagdald a vese közé, petrezselyemmel együtt tedd tálba, két vagy három tojást tégy bele, fűszerszámozd meg, sózd meg. Annak utána kösd be valami tiszta ruhába erősen, és főzd meg tehénhús levével. Ha megfőtt, vagy haluskát csinálj belőle gömbölyűre, vagy írósvajas levet csinálj rá.

64. Pisztráng hal citrom levével

A pisztráng halat sózd meg, de ne igen nagyon. Azután egy lábasba tegyél írósvajat, szerecsendiót, avagy annak virágját, gyömbért. Azután tedd bele a pisztrángot hanyatt, s fölül vajazd és fűszerszámozd meg. A lábas körül kevés tüzet tegyél, hogy hozzá ne égjen, vigyázz, mikor gondold, hogy már majd megsül, citromlevét nyomj rá, a héját vagdald bele. Azután hagyd egy kevésig főni, ha citromod nincsen, bort tegyél bele.

65. Letzeltl

Mandulából vegyél egy negyed részt. Hámozd meg és tisztítsd meg, vagdald apróra, ennek felét ferd meg vörösre, felét hagyd fehérén. Vegyél 4 lat pisztáciát, s azt is hasonlóképpen metéld meg 4 lat citromhéjával, szerecsendió-virágjával és szegfűvel. Tedd ezeket mind össze egy tálba, vegyél egynegyed rész szitált nádmézbe, egy citromnak levét is keverj bele. Nyomd ostyasütő vasra, hagyd úgy állani éjjel, hogy száradjon meg, másnap csinálj rá, ami tetszik, és süsd meg.

66. Formán által nyomott pereg

Egynegyed rész mandulát tisztíts meg és törj meg. Egy diónyi tragantot törj közé, keverj össze egy tojásnak fehérjéjét, s azt is tedd bele, azután apróra tört cukrot, mind ezeket törd egy fertály óráig. Annak utána tedd a tészta tiszta táblára, s így darabonként tedd a formába, azon nyomd által, s csinálj pereceket belőle. Kend meg a táblát viasszal, ismét töröld le, süsd azon lassú tűznél, mégis fölül több tűz legyen, mint alul.

67. Vörös nádméz

Vegyél kedvedre egy darab cukrot, azután forrald föl a ternizolt. Ha fölforrott, nyomd ki, s ismét forrald föl. Azután hagyd meghűlni, s öntsd meg a darab cukrot vele, s hagyd meghűlni, s hagyd magától megszáradni. Azután, akár törötten, akár darabonként veheted azt különbéle süteményekhez.

68. Fehér letzeltl citrom levével

Egy tálacskába fél qintel fehér, törött tragantot, egy citromnak levével 12-ét óráig áztass. Azután nyomd valami fehér ruhán által, s tégy bele cukrot egy-egy kanállal, s mindaddig keverd, nyomj bele ismét fél citrom levét, arra ismét cukrot, mindaddig keverd, még szép fehér nem lesz. Metsz citromhéjat bele, tedd a tészta táblára, és cukorral hintsd be, csináld letzeltl formára, és szárítsd meleg házban. Ha citromod nincsen, lehet a tragantot rózsavízbe, vagy más friss vízbe áztatni. Ha vörösre akarod ezeket festeni, főzd meg a ternizolt, s a tragantot abban áztasd.

69. Tragantos jég

Egy éjjel áztatott egy mogyorónyi tragantot, áztass meg, nyomd által tiszta ruhán cserépedénybe, s kevés cukrot is tégy bele, s azzal együtt szűrd által. Azután 4 kanál friss vizet önts bele, és apróra szitált cukrot, de ne sokat, keverd azt fél óráig. Ha akarod, meg is festheted, ha a tragantot először festékbe áztatod.

70. Vizes jég

Cserépedénybe tegyél szitált nádmézet, arra önts egynéhány kanál friss vizet, vagy szagosat. Keverd mindaddig, még sűrű nem lesz, másként nem kenheted. Ezzel megkenhetsz akármicsodás kalácsot.

71. Citromos jég

A víz helyett vegyél citromlevet, a többit csináld, mint fölül, csakhogy ebbe több nádmézet kell tenni, mert hamar elfehérül.

72. Tojásfehérjével jég

Egy tojásfehérjébe keverj nádmézet, keverd fél óráig, vagy tovább is, hogy jó vastag legyen. Teheted, amire akarod.

73. A legoria tészta

Egy éjjel jó vastagra áztatott tragantot nyomj keszkenőn által, tegyél bele nádmézet, még oly sűrű nem lesz, mint a tészta. Azért egy font cukrot, két gránombrámot, birsalmát, darabos cukorral a mozsárban meg kell törni, még olyan nem lesz, mint a liszt. Azután a tészta be

kell keverni, tedd valami födeles edénybe, csináld a legoriát nagy és kis formára, melynek elkészítésére sokféle formáid legyenek, a többi között búzakaralászt is csinálhatsz. Mindezeket veresre, sárgára, kékre és fehérre festheted.

74. Makaróni reszelt citrommal

Egy font mandulát, minek utána megtisztítottál, törj darabosra, tégy közéje reszelt, vagy vagdalt citromot. Keverd abban fél óráig, azután kend ostyára, hadd száradjon meg kevésbé. Azután vaskemencében süsd meg, ha akarod, jeget is csinálhatsz rá.

75. Citrom letzeltl

A citrom letzeltlitskéket oly módon csinálják, mint a vaj scharlt, hanem csak az, hogy a vaj scharlt leve helyett citromlevét a cukorra nyomják, azonkívül kevés citromhéjat, mely megvagyon reszelve, tesznek bele.

76. Pomarantsból czeltl

Ezt is oly módon kell csinálni csak, hogy a narancsot kevésé meg kell sárgítani a levével. Reszelj bele gyömbért, csokoládét, melyeket friss vízzel áztatott nádmézzel egybe kell keverned, hogy barna legyen.

77. Marschellen vaj scharlból

Valami rézedénybe tegyél szép szitált nádmézet, amennyit aránylott. Áztasd meg azt vaj scharlnak kifacsart levével, mely jó sűrű legyen. Tedd azután lassú tűzre, melegítsd meg, de föl ne forrjon, midőn melegszik keverd erősen. Először pedig már papirost kell készítened, melyre azután a melegített nádmézet kell töltened, oly nagyokra készítvén, mint akarod, ha ezeket elkészítetted, süsd meg lassú tűznél.

78. Fehér nádméz

Fél font nádmézet rézedénybe tegyél. Tölts rá egy meszely vizet, főzd meg a alatt egy lábasba, egy friss tojásnak fehérjéjét tegyél, keverj bele két kanál szitált cukrot, vagy többet is, hogy jó sűrű legyen, és oly fehér legyen, mint a hó. Tedd a tűzre a cukorral együtt, és szüntelen keverd mindaddig, még forni kezd, azután vedd le a tűzről és hagyd el a keverést, az edénynek jó nagynak kell lenni, hogy midőn a forrás között fölkel, ki ne folyjék. Midőn az edény barna, vizes ruhával töröld meg, annak utána hagyd meghűlni, és vagy deszkán, vagy tiszta papiroson hagyd megállapodni. Ha barnára akarod, szitált csokoládét keverj a tojásfehérje alá, s azzal kevés szitált nádmézet, ha más [színűre] akarod a jeget, meg kell festeni, és a nádmézbe keverni. Ha akarod, fűszerszámmal meg is ízesítheted.

79. Narancs virágjából szultz

4 lat vizahólyagot metélj apróra. Tedd rézedénybe, önts rá egy icce friss vizet. Tedd lassú tűzre, mellyen mindaddig forrjon, még igen puha nem lesz. Fél font nádmézecet valami edénybe 2 meszely vizet, melyet a hólyagon felforraltál, főzz meg és keverd jól össze, hogy a nádmézecet elvagyjon. Azután tegyél 6 citromlevet bele, és szűrd dupla materián által, önts bele égetett narancsvirágvizet, fessd egy részét veresre, annak utána tedd hideg helyre.

80. Másféle szultz

Négy lat metélt vizahólyagot tégy valami rézedénybe. Önts rá 2 meszely jó bort, tedd lassú tűzre, hagyd fölforrni. Azután a tűzről vedd le, hagyd egy kevésbé állani, hogy a vizahólyag a fenekére szálljon le, töltsd le azt róla, a hólyagra ismét tölts egy icce bort, azt is forrald föl. Azután, mint előbb, töltsd le róla a bort nádmézecet, és így egynéhányszor egy icce bort fölforralhatsz. Nyomj azután két citromnak levét bele, és dupla ruhán szűrd által. 6 kanál égetett fahéjvizet, 1 kanál szegfűvizet, 3 kanál égetett szerecsendió-virágvizet tégy bele vagdalt citromhéjat, és egynehány cseppet törött sáfrányból, 1 fertály font tisztított mandulát. Annak utána tedd jó edényben hideg helyre, ha akarod, felét veresre festheted.

81. Almának főzése

Egy font cukrot, s két meszely vizet rézedényben forralj föl. Mihelyt forrni kezd, tegyél bele narancsot, vagy másféle almát, amennyi elférhet. Ezeket jól forrald föl, ha jól meg vannak főve, tedd szitára az almákat, hogy szépen a víz általfolyjon. Nyomj a levébe egy citromnak levét, forrald ismét mindaddig, még oly sűrű nem lesz, hogy a kanálról nehezen folyjon le. A tajtékját szedd le, az almát tedd tiszta tálba, és a levéből egy kanállal önts rá, s égetett cukorral fessd meg.

82. Tej

3 meszely friss tejbe tegyél 16 tojásnak fehérjéjét, szűrd által tiszta ruhán, s tegyél bele egy darab nádmézecet. Tedd a tűzre, keverd szüntelen, hagyd a tűznél, még jó meleg nem lesz, de éppen föl ne forrjon. Öntsd tálba, tedd valami hűvös helyre, ékesítsd körös-körül zöld narancs levelével, s hagyd állani.

83. Másféle tej

Vegyél 2 icce tejet, de csak felső részét tedd rézedényben a tűzre, mihelyt forrni kezd, önts bele 9 vagy 10 tojásnak egybekevert fehérjéjét. Hagyd kevésbé forrni, szedd ki azután a tajtékot egy tálra, és még annyi tojást tegyél bele, és főzd. Ha elég a tajték, cukrozd meg, és főzd lassan.

84. Disznófő

A disznófejet főzd meg vízben. Midőn jól megfőtt, a kövére hússal együtt metéld le a bőrtől, és vagdald meg. Tegyéél rá törött borsot, gyömbért, szegfűvet, rozmaringot. Keverd össze, tedd valami tiszta ruhába, petrezselyemmel, majoránnával, citromhéjával egybekevervén kösd be jól, és nyomasd valamivel meg. Annak utána metszd 10 darabra, tedd rózsacetbe, e móddal legjobb ízű és legszebb szagú lesz.

85. Császár letzeltl

Egy fertály font mandulát tisztíts meg, de nem a héjaktól. Törd igen apróra, egy negyed rész szerecsendiót, citromot, szerecsendió-virágját, fahéjat, szegfűvet, 12 lat szitált nádmézet, és egy kevés reszelt csokoládét vagdalj közé. Hagyd félóráig állani, csinálj jeget tragantból, és kendd meg a czeltliket. A vaskemencére fölül annyi tüzet tévén, mint alul, süsd meg.

86. Fehér császár letzeltl

Fél font hámozott mandulát vagdalj mennél apróbbra lehet. Azután egy negyedrészt becsinált citromhéjakat metéld oly darabokra, mint egy mogyoró. Tegyéél 12 lat szitált nádmézet a mandula közé, és tojásfehérjét. Azután a becsinált citromdarabokat keverd a mandulába, tedd ostyákra, és fölül is borítsd be mandulával. Hagyd egy éjjel állani, másnap csinálj jeget tragantból, azzal kend meg, és hintsd meg cukorral. Annak utána süsd egy aranyló tűzön.

87. Cvibak letzeltl

Egy font tisztított mandulát törj darabosra, tegyéél bele 12 lat szitált nádmézet és egy darabka írósvajat. Keverd össze, hagyd fél óráig állani. Azután kend meg a vastáblát írósvajjal, tedd rá a tésztát kés fokának vastagságára, süsd meg egy aranyló tűzben. Ha zsemleszínű, vedd ki, hagyd meghidegedni, törd meg ismét, keverj bele egésztojást, egy lat szitált fahéjat, citromhéjat. Hagyd fél óráig állani, azután 6 lat szitált cukorral keverd ismét föl, tedd ostyákra, és süsd meg aranyló tűzben.

88. Töltött mandula letzeltl

Vörös pisztial tésztát nyújts vékonyra. Hintsd meg nádmézzel, nyomd mély letzeltl formába, tölts bele barack-, vagy ribizlilekvárt. Keverj bele többször főtt és által szűrt citromlevet, annak utána – jeget vízből és nádmézből minek utána megsütötted, csinálj rá, és szárítsd meg.

89. Csokoládé letzeltl

Éjjel áztatott tragantot mintegy kanálnyit nyomj tiszta ruhán által cserépedénybe. Keverj bele szitált nádmézet, tojásfehérjét, reszelt csokoládét, 6 latot. Hagyd fél óráig állani, annak utána keverd ismét föl, nyújtsd ki vékonyra, nyomd a formácskába, kend meg a plétket viasszal, és süsd vaskemencében egy aranyló tűzön.

90. Lisztlángból sütemény

Melegített tejbe tegyél két tojást, munt lisztet, csinálj abból tésztát, cukrozd és borsozd meg. Ha meg nem fested, a tészta vékony legyen, ha meg akarod festeni, veresre főzd tejben a ternizolt, kékre szegfű-virágjával festheted, melyet először tejben főzz meg és szűrd által a tejet. Kend meg a vasat fehér viasszal, ismét töröld le, tölts keveset rá a tésztából a meleg vasra, nyomd össze, süsd meg, és nyújtófával gömbölyítsd össze.

91. Birsalma

6 vagy 7 birsalmát főzz meg vízben mindaddig, még lágyak nem lesznek. Annak utána húzd le a héjakat, nyomd által sűrű szitán, üss bele egész tojást. Annak utána 6 tojásnak fehérjéjét a tálnak egy részén dörgölj egyenként, közé citromhéjat, és a levéből keveset. 3 óráig áztatott nádmézet és tragantot nyomj által tiszta ruhán, s tedd a friss alma közé, azonkívül apróra tört elegendő nádmézet. Egy tálat kenj meg írósvajjal, öntsd bele a főzeményt magasra. Süsd vaskemencében, melyre először ne tegyél sok tüzet. A vaskemencét sokat ne nyitogasd, másképpen megüledik.

92. Habart mandula

Egy éjjel 3 font mandulát áztass sós vízben. Reggel tölts rá forró vizet, hogy a héját le lehessen húzni. Törd apróra, de hogy olajos ne legyen, citrom levével áztasd. Annak utána tedd jó nagy tálnak, keverj bele 3 egész tojást, nádmézet, mettől elegendő édes legyen. Annak utána 4 tojásnak sárgáját, és még 9 tojásnak sárgáját két egész óráig egy részén a tálnak dörgöld bele. Annak utána süsd meg.

93. Kerek mandula kalács

40 mandulát midőn mozsárba törsz, friss vízzel áztasd, szűrd által szitán, tegyél bele nádmézet, kevés vaját, csinálj kerékformára. Tedd melegített serpenyőbe, süsd meg.

94. Zsemle mandulával

Negyedrész font mandulát törj apróra. Egy zsemlét áztass meg vízben, azután nyomd ki jól, tedd a mandula közé. Üss bele 6 friss tojást, negyed rész font vaját, fél font szitált nádmézet, mindezeket két óráig keverd az egy oldalán a tálnak. Tedd a mandulasütő edényedbe, és süsd meg a vaskemencében, de fölül több tűz legyen, mint alul.

95. Birsalma

Egy font főtt és szitán által dörgölt birsalmába kevés írósvaját, 12 tojásnak sárgáját, két egészét, elegendő nádmézet, citromhéját keverj egy óráig, és süsd meg.

96. Rákból éték

Tisztított rákkal egy fertály font apróra tört mandulát, és egy tojást, szarvasnak tejben áztatott belét keverj össze jól megvagdaltván. Tedd mozsárba, üss bele egy friss tojást, és azzal együtt törd meg, tegyél bele festett írósvajat. Minek utána jól meg vagyon törve, cserépedényben tedd lassú tűzre, hagyd ott egy fertály óráig, de gyakran keverd. Ha meg akarod cukrozni, sózd meg kevésbé, tegyél bele szerecsendió-virágját, kevés borsot. Ha fél óráig a tűzön volt, hagyd meghűlni, és tedd fordított táltra.

97. Kisgyermeknek való pép

Bögrébe két pénz ára aprított zsemlére önts tejet, szűrd le róla, amit be nem vett, üss bele 4 egész tojást, keverd jól össze egy kanállal, 4 pénz ára írósvajat olvassz meg, önts bele. Ha akarod, kevés cukrot és rózsavizet tehetsz bele. Lábanban az írósvajjal jól egybekevervén főzd, még barna nem lesz.

98. Pisztácia

Egy font hámozott és törött pisztáciát tégy fatálba. Negyedrészt font zöldben becsinált citromot metélj apróra, negyedrészt font nádméz 14 tojásnak fehérjéjét, ezeket egy egész óráig keverj egybe. Ha akarod, ámbrát is tehetsz bele, süsd meg, mint más süteményeket.

99. Citromlevével étel

Negyedrészt font szitált nádméz, negyedrészt font apróra vagdalt pisztáciát, $\frac{1}{4}$ font becsinált fehér citromot, negyed lat veres citromot, 4 lat becsinált narancshéjat vegyél. A leveket szűrd le, metéld apróra, keverd egybe valami cserépedényben. Keverd, hagyd fél óráig állni, pléhtálra tegyél fordított tányért, öntsd rá a süteményt, melybe először 2 citromnak levét is habarj. Süsd meg vaskemencében, jeget tragantból és nádmézből rá csinálva.

100. Felhabart birsalma-, barack-, kökény-, egres- vagy ribizlilekvár

Akármelyikből egy font lekvárt tálban széjjelnyomj, dörgölj bele 8 tojásnak fehérjéjét 1 óráig. Töltsd pléhtáblára jó magasan, süsd vaskemencében, mely fél óra alatt meg szokott sülni.

101. Becsinált zöld egres

Az egeresnek magvát szedd ki, s tedd friss vízbe. Hagyd úgy 1 éjjel, másnap szűrd le a vizet rézedénybe, tedd parázs tűzre, főzd meg, öntsd bele az egrést, keverd kanállal. Ha fölforrott, tedd félre, hagyd 1 éjjel állni, szűrd le a vizet, mérd meg az egrést, s annyi nádméz tegyél bele. Egy fontra tölts egy meszely vizet, főzd a nádmézet, még széjjel nem megy, azalatt az egrést az előbbi főzésétől jól le kell szűrni, s valami cserépedénybe kell tenni. Öntsd rá azután

a főtt cukrot, hagyd éjjel állani, másnap a levét szűrd le, egy font nádmézre $\frac{1}{4}$ font megint kell tenni, és mikor a nádméz fő, az egest bele kell tenni. Ha fölforrott hagyd, még megállapodik egy éjjel, másnap szűrd le a levét és forrald föl sebes tűzön, az egest ismét töltsd bele, és mindaddig főzd, még nem kezdenek állapodni. Annak utána a tajtékot szedd le, és kevésbé hidegítsd meg. Töltsd üvegekbe úgy, hogy a leve az egeressel együtt legyen, hogy pedig a leve tajtékot ne verjen, lassan töltsd, hagyd 2 vagy 3 nap állani még a kanálhoz nem ragad, annak utána töltsd melegen az egeresre, s tartsd hideg és száraz helyen.

102. Zöld szilvának becsinálása

Szép zöld szilvát rézedénybe, forralt vízbe, mint csutkástól, valamint a fáról leszdedted, tegyél. Mindaddig főzd, még a héja nem emelődik. Azután vedd le a tűzről, szűrd le a vizet róla, majd még más friss vízbe merd meg. Egy font szilvára vegyél egy font nádmézet, először a nádmézet addig forrald, még széjjel nem megy. Annak utána töltsd a szilvára valami cserépedénybe, hagyd éjjel állani, másnap szűrd le a levét rézedénybe, tedd a tűzre, forrald. Mikor forni kezd, töltsd bele a szilvát, mindaddig főzd sebes tűzön, még a leve a kanálról sűrűn nem csepeg. Azután vedd le a tűzről, s a tajtékját szedd le, töltsd tiszta cserépedénybe a szilvát, egyenként ezüstkanállal tedd üvegbe, és melegen a levét töltsd rá, de csak annyit, hogy a szilvát belepje. Annak utána 2 vagy 3 nap hagyd állani, hogy megállapodjanak, harmadnapra a megmaradt levét olvaszd meg és midőn jó sűrű lesz, töltsd rá, ha nem maradt leve elegendő, nádmézet főzz meg és öntsd az üvegbe.

103. Zöld szőlőnek becsinálása

A zöld szőlővel úgy kell bánni, mint a szilvával. Szűrd meg kevésbé hegyes késsel, s tedd friss vízbe, 3 vagy 4 óráig hagyd benne. Annak utána szűrd le a vizet, mosd meg, s más vízbe, vasedénybe, parázstűzön addig tartsd, még a zöld színe meg nem változik. Vedd le a tűzről, hagyd éjjel állani, ami a többit illeti, bánj vele, mint a szilvával, csakhogy egy font szőlőre, egy font és egy fertály cukor kívántatik.

104. Zöld ribizlinek becsinálása

A ribizlinek szedd ki a magvát, tedd friss vízbe, mosd meg. Más vizet serpenyőben forralj föl, midőn forr, tedd bele a ribizlit és rakd meg, hogy a víz általjárja. Tedd azután félre, s hagyd 1 éjjel állani, s tovább bánj vele, mint az egressel.

105. Zöld diónak becsinálása

Szent János napja előtt szedd le a zöld diót egyenként. Árral szurkálj által, tedd vízbe, 9 napig hagyd állani, s mindennap kétszer friss vizet tölts rá, és hideg helyen tartsd. Annak utána főzd mindaddig, még lágyak nem lesznek. Tedd ismét hideg vízbe, vegyél egy font nádmézet, tölts rá egy icce vizet, mihelyt a cukor fölforrott, szedd ki a diót, szurkálj bele szegfűvet, fahéjat, és tedd üvegbe. Töltsd rá hidegen a levét, két napig pincébe hagyd állani. Azután szűrd le a levét. Azután főzd meg azt magányosan, eképpen cselekedjél egynéhány napig.

106. Zöld mandulának becsinálása

A zöld mandulát hámozd meg, tegyél friss vizet a parázstűzre vasedényben. Midőn forni kezd, a mandulát tedd bele, hagyd benne, még igen lágym nem lesz, kevés víz ne legyen rajta, mert sokat beiszik. Ha fölforrott, tedd félre és hagyd egy éjjel állani. Azután bánj vele, mint a szilvával, szurkálj bele szegfüvet.

107. Száraz mandulának becsinálása

A száraz mandulát vízben hagyd, még jól meg nem fő. Azután szedd ki, tedd egyenként rostára egymás mellé, hagyd úgy egy éjjel, hogy a víz lecsepegjen. Azután tedd papírosra, hintsd meg apró darabos cukorral, hagyd azután más papíroson 1 vagy 2 nap állani ugyanabban a meleg szobában. Ha megszáradtak, tedd rendre skatujába egymásmellé, ha egy rendet tettél, papírost közéje tévén, tegyél más rendet.

108. Zöld hecse-pecse becsinálása

A zöld hecse-pecsét vízbe, melyben azelőtt szilvát vagy szőlőt főztél, midőn forni kezd, tedd bele, melyet először metélj meg kedvedre. Hagyd addig benne, még a zöltsége nem változik, azután vedd le a tűzről, hagyd éjjel állani. Másnap mosd meg vízben, s tedd cserépedénybe. Tölts rá egy meszely vízben főtt nádmézet, mely egy font legyen, s annyi font, s annyi meszely vizet tégy, hogy helye legyen a hecse-pecsének.

109. Sárgabaracknak becsinálása

Ha fél font sárga, kemény barackod vagy, fél font nádmézet vízben forralj föl. Mihelyt forr, tedd bele a barackot, s forrald tovább, a tajtékot szedd le, ha úgy megfőtt, hogy sűrűn csepeg a lé a kanálról, szedd rostára egymás mellé, hagyd éjjel úgy állani, azonban a vizet főzd sűrűbbre. Tégy azután a barackról egy rendet az üvegbe, önts rá ismét levet, így valahányszor rendet teszel, levet önts rá. Ha így híves helyen 3 vagy 4 nap állott, a megmaradt levét forrald föl, és töltsd tele az üveget.

110. Szőrös baracknak becsinálása

Érett, szépszagú, kemény, szőrös barackot hámozz meg vékonyra, egy fontra cukrot tégy, tölts rá másfél meszely vizet, s főzd meg, de csak akkor tedd bele a barackot, mikor a nádméz el vagy olvadva. Addig főzd, még kanaladról sűrűn nem csepeg, a levét pedig többször is főzd, még kanaladról sűrűn nem csepeg a leve. A tajtékját szedd le, ha megfőtt, szedd le rostára, hagyd éjjel állani, a levét pedig többször is főzd, valamint a sárgabaracknak, hogy éppen sűrű legyen. A barackot tedd meleg vajba, innen szedd ki, s tedd üvegbe rendre, s valahányszor egy rendet teszel annyiszor levet tölts rá. Sok lé ne legyen, hogy a barack ne úszkáljon, 3 vagy 4 nap álljon úgy, annak utána a megmaradt lével töltsd meg az üveget.

111. Körtének becsinalása

A jó, érett körtét hámozd meg, egy font körtére vegyél egy meszely vizet, és egy font nádmézet. Először főzd meg a nádmézet, abba, midőn forr, tedd bele a körtét, s forrald mindaddig, még puhák nem lesznek. Ha megfőttek, tedd valami tiszta edénybe, forrald ismét a levét, s öntsd a körtére, hagyd úgy állani két vagy 3 nap. Azután a levével együtt forrald ismét föl mindaz tajtékot, és melegen rendszerint tedd az üvegbe, a levét is öntsd rá.

112. Vaj schárl becsinalása

A vaj schárlt tedd cserépedénybe. 1 fontra vegyél 1 font nádmézet, s egy meszely vizet. Midőn forr a nádméz, öntsd a vaj schárlra, nyomd be kanállal, hagyd meghűlni, s tedd üvegbe.

113. A csipkebokor gyümölcsének becsinalása

Metszd kedvedre, vagy egészen hagyd csak, a magvát szedd ki, s azután mosd meg, s a többbit szinte úgy csináld, mint numero 112.

114. Kenyérből kalács

Fél font fekete, reszelt kenyeret, fél font írósvajjal, és fél font törött mandulával, melyet midőn törted rózsavízzel áztattál, keverj egybe, de először az írósvajjat valami edénybe forrald föl, szedd le a tajtékját, 8 vagy 9 tojást, és kilencnek fehérjéjét egymás után keverj bele. Tedd bele azután a kenyeret mandulával együtt, fahéjat és nádmézet is tehetsz bele, amennyi elegendő lesz. Csináld azután tátra karimát közönséges tésztából, s abban süsd meg.

115. Fahéjas kalács

Fél font hámozott mandulát törj darabosra. Azután fél font írósvajjat egy edényben keverj, de hogy tajtékos ne legyen, tegyél bele 9 tojásnak sárgáját egyenként, és keverd jól össze. Fél font szitált cukrot, ½ font törött mandulát keverj bele mindaddig, még tajtékos nem lesz, annak utána 1 citromnak kockára metélt héját, 2 lat fahéjat, mely olyan legyen, mint a liszt. Utoljára elegendő lisztet lassan bele kell keverni. Azután a nyújtófát hintsd meg liszttel és nádmézzel, és nyújts a tésztából letzeltl forma darabokat, kend meg a táblát írósvajjal, s tedd egyenként rá. Töltsd meg a czeltliket birsalma-, vagy másféle lekvárral, csináld rá jeget tojásfehérjéből és nádmézből. Közönséges lisztből csináld karimát a táblára, süsd a vaskemencében, mellyen fölül több tűz legyen, mint alul, és mind a kétfelől lassú melegséget adjon a süteménynek.

116. Másféle kalács

Fél font munt lisztet, ½ font nádmézet, ½ font mandulát, ½ font írósvajjat keverj jól össze. Egy egész tojással és kettőnek sárgájával csináld tésztát belőle, ezután a pereceket kend meg fölül

kevés vízzel elegyített tojással. Süsd meg a vaskemencében, felét meg is töltheted lekvárral, ha más formára csinálod.

117. Szultznak mestersége

Vizahólyagot áztass vízbe, még el nem olvad darabokra. Azután mosd meg, tedd tiszta bögrébe, tedd a tűzre, s vízben főzd, hogy éppen elolvadjon. Azután szűrd szitán által valami tiszta edénybe, ha egy éjjel úgy állott, reggel, vagy midőn szulczot akarsz csinálni, valami rézedénybe 1 darabkát tegyél belőle. Önts rá tiszta bort, cukrozd meg jól, tegyél bele 1 darabka fahéjat, forrad föl, vedd le a tajtékját, szűrd által valami tiszta ruhán, s tedd más tiszta edénybe, és hagyd melegen állani. Vagy ha veresen akarsz csinálni, veres bort tölts rá, ha pedig attól veres nem lesz, vaj schárl levét tölts a vizahólyagra, s minek utána pamut keszkenőn által szűrted, tiszta edényben hagyd melegen, hogy meg ne aludjon. Azután vegyél apróra tört mandulát, öntsd tiszta, meleg vízbe, keverd jól össze, hogy fehér legyen, szűrd keszkenőn által, a mandulát pedig tedd cin tálba, s öntsd rá a szulczot, ha akarod, hogy szagos legyen, rózsavizet tegyél bele. Ha ez a kétféle szulcz megvagyon, kétujjnyi magasságú pléhbe öntsd először a sárga szulczot egy késfoka vastagságra, ha ez megaludt, önts fehéret rá hasonló vastagságra, vöröset szinte úgy, megint fehéret, s azután sárgát, csak arra vigyáz, hogy először megaludjon, mert másként összeelegyedik. Amennyi formát akarsz csinálni, annyit csinálhatsz, midőn le akarod venni, egy kicsikét melegítsd meg a pléhet, azután metszd vékonyan tálra.

Mások eképpen csinálják

9 tojást kilyukasztanak, kiveszik a sárgáját és fehérjéjét. Azután abba a tojásba öntik a szulczot, mindegyikbe valamit fölül a pléhbe kedvük szerint. Azután egy tálba öntenek a szulczból vöröset, fehéret rendre, a tojást pedig, minek utána a szulcz bennük megaludt, megtörik, és a héját lehúzzák, s rendre a tálba teszik, s némelyek egészen, némelyek pedig széleket csinálnak belőle, némelyek a tál körül tésztából karimát csinálnak, s a körül rakják a tojásból kiszedett szulczokat.

118. Fahéjas letzeltl

$\frac{1}{4}$ font hámozatlan mandulát vagdalj vastagra, $\frac{3}{4}$ font törött nádmézet, $\frac{1}{4}$ font szép lisztet, ezeket keverd mind össze, tegyél bele egy egész vastagra metélt szerecsendiót, fahéjat kedvedre. Két egész tojást vízzel keverj bele, ha azt belekeverted, moss két tojást, kevés traganttal együtt keverj bele, ha ebből jó erős tésztát csináltál, hintsd meg a formát szitált fahéjjal, s tedd bele a lezeltliket.

119. Magas mandulatorta

Egy font igen apróra törött mandulát 5 egész tojással és 6 fehérjével, s elegendő nádmézzel keverj jól össze. Tedd a formába, süsd jó melegben. De fahéjat összetörni vízzel, öntözni és fél óráig belekeverni el ne feledkezzél.

120. Nagy mandulatorta

Friss vízbe áztatott mandulát hámozd és szárítsd meg. Törd rózsavízzel apró darabokra, üss bele 6 tojást és 6-nak sárgáját, elegendőképpen cukrozd meg, s fél óráig keverd, kend meg a formát friss írósvajjal, öntsd bele a tésztát, süsd lassú tűzön.

121. Puha mandulatorta

A törött mandulát cukrozd meg, s $\frac{1}{4}$ font jó és friss megáztatott velőt törj közéje, üss 6 tojást bele, tedd a pléhre, és süsd lassan.

122. Fahéjas kalács

Éjjel áztatott tragantot szitált fahéjjal, és nádmézzel keverj össze, de annyi fahéjat tegyél bele, hogy nyújtani lehessen, tedd azután formába, és meleg kályhán szárítsd ki.

123. Pléhformában csinált mandulás torta

Egy font tisztított mandulát törj meg rózsavízzel. 24 tojásnak sárgáját keverd bele, a fehérjét pedig kettőnként elegendő nádmézzel tedd bele, s mindezeket 1 egész óráig az edénynek 1 oldalán dörgöld, hogy szép habos legyen. A formát kend meg írósvajjal, s abban süsd meg.

124. Mézes lezeltl

Mézet, amennyit akarsz, főzz, ameddig tiszta hab nem lesz. Tégy bele citromhéjat, szerecsendió-virágját, szegfűvet, gyömbért, fahéjat egy darab cukorral, hagyd egy kevésbé főni, annak utána vegyél munt lisztet, de ne igen sokat. Vedd le a mézet a tűzről, keverd bele a lisztet mindaddig, még hólyagos nem lesz. Igen vastag ne legyen, csinálj lezeltliket belőle minek utána meghűlt, és süsd egy aranyló melegben.

125. Birsalmás kenyér

Hámozd meg a birsalmát, s reszeld meg, nyomd ki a levét, tegyél bele jó darab cukrot, a magvát tedd ruhácskába, s azzal együtt főzd a levébe, még jó sűrű nem lesz. Tegyél bele apróra metélt citromhéjat, s tehetsz bele 4 vagy 5 kanál főtt és szitán által dörgölt birsalmát, a magvát pedig, ha meg főtt, vedd ki és nyomd ki.

126. Reszelt mandulás torta

Egy font mandulához egy font nádmézet, és fölhabart 4 tojásnak fehérjéjét. Felét a mandulának törd apróra, felét metéld hosszúra, s dörgöld ezeket egy óráig. Azután egy citromhéjat, egynek levét, s a metélt mandulát keverd bele, csakhogy közéje elegyedjen, ha akarsz, felét a mandulának meg is festheted. Annak utána a pléhet viasszal kend meg, öntsd

rá a tésztát, süsd közepszerű melegségben. Ha pedig egyszerre a pléhre nem fér, süsd háromszorra.

127. Birsalmás czeltl

Főzd meg a birsalmát puhára, s nyomd által szitán. Tegyéél bele 1 font nádmézet, de először a nádmézet egy meszely vízben addig főzd, még sűrűn nem folyik a kanálról. Azután a birsalmából tegyéél bele 1 font-ot, és főzd. Szüntelen kevervén tehetsz bele citromhéjat, de először vagy reszeld meg, vagy apróra metéld. Azután tedd formába, s hagy megkülni.

128. Narancs-, avagy citromhéj fahéjjal és nádmézzel

Egy bögrébe 12 egész tojást tegyéél, keverd félóráig egy font nádmézzel, két lat szitált fahéjjal, egy lat szegfűvel és két darabosra törött szerecsendióval. Tégy bele is még apróra metélt citromhéjat és minek utána azelőtt fél óráig keverted a tojást magányosan, ezekkel keverd 3 fertály óráig. Keverj bele azután 12 lat lisztet, kend meg a formát, és süsd egyenlő melegségben.

129. Becsinált narancs-, avagy citromhéj

A narancs-, vagy citromhéjat addig főzd, még ha gombos tört beleszúrsz, le nem esik róla. Azután 1 fontra vegyéél egy font szitált nádmézet, s tedd bele azt. Mindaddig főzd, még a nádméz a héjakat éppen be nem borítja, a tajtékot szedd le papirossal, s főzd háromszor. Vedd azután ki villával, s tedd rostára, forrald ismét a nádmézet jól, s tedd bele a héjakat és forrald, ha a nádméz beborította, ismét a héjakat tedd félre a tűzre, s papirossal a tajtékot szedd le. Hagyd úgy fél óráig hadd hűljön meg, azután reszelj nádmézet a héjakra addig, még nem harmatosak, s villával azon az oldalán tedd rostélyra.

130. Törött mandulás torta

Egy font mandulához vegyéél egy font nádmézet és 4 tojásnak szépen fölhabart fehérjéjét, de a mandulának felét törd apróra, felét pedig metéld hosszára. A nádmézet és tojást egy óráig szüntelen dörgöld, azután a törött mandulát keverd bele két citromhéjjal és egynek levével. Annak utána a metélt mandulát is keverd közéje, csakhogy összeelegyedjen, ha akarod, felét a mandulának meg is festheted. Kend meg a pléhet fehér viasszal, öntsd rá a tésztát, és süsd közepszerű melegségben. **Nézd ugyanezt fölül numero 126.**

131. Élesztős mandulakalács

Négy lat írósvaját olvassz meg. Tegyéél bele 6 tojásnak sárgáját, 2 egészet, 4 kanál jó élesztőt, 12 lat lisztet s ugyanannyi mandulát. Csinálj tésztát belőle egybekevervén elegendő nádmézzel, kend meg a formákat írósvajjal, öntsd bele, hagy meleg kályhán fölkelni és süsd meg, ha pedig mandulát és nádmézet nem teszel bele, sózd meg kevésé a tésztát s úgy süsd meg.

132. Más fűszerszámos torta

Egy font mandulát törj meg mind héjastól és szitáld meg, de ne sűrű szitán. 1 font nádmézet, egy lat fahéjat, fél lat szegfűvet, egy lat szerecsendió-virágját törj apróra és két citromnak reszelt sárgájával keverj össze. Azután 14 tojásnak sárgáját tegyél bele, s keverd jól össze, a fehérjét pedig habard, még jó tajtékos nem lesz, és azt is egy óráig keverd közé. Rakd ostyákra, és süsd pléhen lassú tűznél a vaskemencében.

133. Szegfűből ecet

A szegfűnek virágját metszd le ollóval, ha egy tálacská teli vagyon 2 icce borecetet forralj föl, tedd a szegfűvet cin tányérra, öntsd rá a forralt ecetet, borítsd be más cin tányérral, hagyd egy éjjel állani, másnap nyomd által tiszta ruhán, s tedd cin- vagy üvegpalackba.

134. Fehér szultzos birsalmának becsinálása

A birsalmát metszd kétfelé, s tedd friss vízbe. Tegyél a tűzhöz friss vizet, midőn forr, tedd bele a birsalmát és forrald, ha megfőtt, hámozd meg szépen. Egy fontra vegyél egy font cukrot, de először a cukrot egy meszely vízben főzd meg, s tedd bele a birsalmát, s hagyd benne, még jó puha nem lesz. Azután vedd ki és tedd több tálacskába, azonban egynéhány birsalmát tisztíts meg és hasogasd meg, tegyél vizet a tűzre, és midőn forr vedd bele, hagyd kevésbé forni. Vedd ki azután és nyomd által tiszta ruhán a levével együtt, hagyd éjjel állani, másnap azt a levét öntsd a cukor közé és a többi birsalma közé, tedd a tűzhöz, forrald föl, öntsd tálacskába, s tedd híves helyre.

135. Birsalma lekvár

Törd a birsalmát igen puhára, s hámozd meg és nyomd által tiszta keszkenőn, vagy pedig szitán. Főzz egy font nádmézet jó sűrűre, tégy bele fél font általszűrt birsalmát, s hagyd fölforni szüntelen kevervén. Tegyél bele metélt citromhéjat, azután öntsd üveg tálacskába, s add az asztalra. Fölül pedig nyomhatsz bele citromhéjat, hogy tisztább és igényesebb legyen.

136. Birsalma szultz

A birsalmát minek utána kétfelé metszted tisztítsd meg a magvától. Azután vízben főzd meg, ha megfőtt hámozd meg, azután 5 verdung birsalmára vegyél másfél font cukrot, főzd meg a cukrot egy icce vízben. Midőn forni kezd, tedd bele a birsalmát, s mindaddig főzd, még a vízben úszkálni nem kezdenek. Azután a tajtékot szedd le, hagyd éjjel úgy állani, s azután tiszta cserépedényben rostán a levével együtt szűrd által és megforrald. A tajtékot szedd le, öntsd a levét üvegedénybe, s tégy közéje főtt birsalmát és ismét levét, hagyd úgy állani két vagy három nap. Azután ha savanyú találna lenni, főzz nádmézet, öntsd rá az üvegbe, és kösd be.

137. Gróf Schuidegn rozsólisa

Fahéjat	2 latot
Szegfűvet	1 ½ qintel
Kardamom	kedvedre
Szerecsendiót	1 ½ qintel
Szerecsendió-virágát	1 lat
Nagy mazsolaszőlő	1 qintel
Bádián	1 qintel vagy font
Koriander	1 lat
Két darabka friss citromhéj	
Corciron olaj	3 qintel
Nádméz	2 font

Három pint pálinkát rá kell önteni, még vörös és szagos nem lesz.

138. Olaszkáposzta lével

Az olaszkáposztát metszd darabokra, pörkölj meg 6 darabkát belőle, hasonlóképen 3 vagy 4 zsemleszeleteket pörkölj meg, a káposztát vagdald közéje, szedd ki. Annak utána tehéncsontvelőt tedd azután bögrébe, fűszerszámozd meg, önts rá tehénhúslevet, forrald föl, vagy 2 kanál tejfölt tegyél bele. Vegyél azután egynéhány szelet szép borjúhúst, pörköld meg szalonnán, hints rá reszelt zsemlet, pörkölj zsemleszeleteket is vajban, tedd a tálba, öntsd rá a káposztát, melyre fölül tedd rendre a borjúhúst.

139. Másféle vagdalt lé

A kappanhúst és borjúhúst metéld, vagdald apróra csontjával együtt. Pörkölj meg vajban egynéhány zsemleszeletet, tedd tálba, tedd arra a megvagdalt kappant és borjúpecsenyét. Azután a kész húslébe tegyél 3 kanál tejfölt, kevés szerecsendió-virágját, hagyd fölforni. Azután öntsd a zsemleire, tehetsz közéje sült kolbászt, főtt haluskát, pörkölt tőgyet, rákoknak farkait, 4 vagy 5 darabra metélt articsókát, karalábét, de ezeket először vajban hagyd földagadni.

140. Sült potyka olajjal, avagy vajjal

Szúrd által a potykát a farkánál fölfelé. A vérét vedd ki, s tégy ecetet bele, tisztítsd meg a halat, tedd lábasba, mindenféle fűszerszámot tégy rá, hámozz meg két vereshagymát, szurkálj bele szegfűvet. Tedd a hal mellé, önts rá annyi olajat, mint vaját, vagy egyedül csak vaját, először melegítsd meg, azután öntsd a halra, hagyd meghűlni, azután a vért keverd borral össze, tegyél bele írósvajat és reszelt zsemlemorzsát. Öntsd a halra, és forrald föl jól.

141. Friss sárgabarackból való étel

40 barackot hámozz meg. Vedd ki a magvát, lábasba önts rá vizet, főzd puhára. Vegyél 3 vagy 4 zsemleszeletet, süsd meg, s tedd a barackhoz, azután dörgöld által szitán. Tegyél

közéje fél verdung írósvajat, és annyi vajat keverj tajtékosra. 8 lat törött mandulát, 3 egész tojással először keverj össze, tedd közé azután a barackot, üss bele és még 4 tojásnak sárgáját, keverd egy óráig. Ezt cukrozd meg elegendőképpen, és süsd meg.

142. Ribizli sütemény

Az érett ribizlit főzd meg kevés lében, tegyél bele zsemlebelet, szúrd szitán által, azután 9 vagy 10 tojásnak fehérjét bögrében habarj tajtékosra, azután keverd a ribizli közé az edénynek egy oldalán, még jó sűrű nem lesz. Cukrozd, és süsd meg.

143. Egresből sütemény

Főzd meg az egrest jó puhára. Szúrd szitán által, áztass zsemlebelet tejbe, nyomd ki és morzsold közé. Üss bele 2 egész tojást és 3-nak sárgáját, keverd jól össze, tegyél közéje tejfölös levét és apróra metélt citromhéjat. Cukrozd meg, és süsd meg.

144. Olaszrépából étel

Ha megtisztítottad a répát, lábasban önts rá bort, ha megfőtt szúrd által szitán. Tejbe áztatott és kifacsart zsemlét tegyél közéje, egy zsemlebéltre három egész tojást és háromnak sárgáját vegyél, de először írósvajat keverj tajtékosra, s abba tedd a tojást egyenként. Ha azt jól összekeverted, tedd bele a zsemlét és répát, elegendőképpen cukrozd meg, süsd meg lábasban vagy tálban.

145. Borsóból sütemény

Tíz lat főtt és szitán általtört borsót és 5 lat írósvajat keverj fél óráig. Azután egy egész tojást és háromnak sárgáját habarj föl, s keverd bele a borsót, s arra egynek sárgáját, 5 lat cukrot, egész citromnak metélt héját. Kend meg a formát írósvajjal, töltsd bele egy ujjnyi vastagságra, fölül kend meg tojásfehérjével, arra hints cukrot, és süsd meg lassú tűznél.

146. Pesti rozsólis

Egy pint pálinkára kell venni

Angelika	1 qintel
Kálmos	1 qintel
Encion	1 qintel
Pinpin olaj	½ lat
Borovicska	1 qintel

Ezekhez 1 font nádméz kívántatik.

147. Másféle rozsólis

Három meszely törkölypálinkába áztass egy zsemlét, három vagy négy óráig hagyd állani. Azután nyomd tiszta ruhán által, tisztítsd meg a veres vadalmákat, abból 1 fontot 1font nádmézzel, fél lat fahéjat és egy qintel szegfűvet áztass bele, hagyd egynéhány nap állani úgy, még szagos nem lesz.

148. Uborkának becsinálása

Az apró uborkát sózd meg, s tedd rézedénybe. Hagyd úgy egy éjjel, másnap mosd meg, ismét vegyél ecetet, s ugyanannyi vizet. Forrald föl sebes tűznél, tegyél bele borsot és gyömbért, vedd le a tűzről, s vesd bele az uborkát. Midőn még forró, hagyd úgy meghűlni, tégy a hordóba zöldszőlő leveleket, s arra uborkát oldalával lefelé fordítván, s ismét leveleket. Ilyen rendeket tégy, még a hordó tele nem lesz, öntsd rá az ecetet, melyben megforraltad, minden nap fordítsd meg a hordót. Ha az ecet igen erős nem lesz, víz helyett bort vegyél.

149. Borban áztatott mandulának becsinálása

Tisztíts meg szép, édes mandulát. Új borban hagyd presvedni addig, még barnák nem lesznek. Azután vedd le a tűzről és hagyd meghűlni, valami rézedénybe egy font nádmézet és egy meszely vizet öntsél, főzd meg jól, tedd bele a mandulát. Keverd jól össze főzőkanállal, készíts egy fertály font nádmézet és két lat fahéjat, keverd össze, és ezt is, midőn a mandulát a főtt nádmézbe beveted, vele együtt tedd bele, keverd jól össze, még jó száraz nem lesz.

Fehér ecetet csinálni

Végy $\frac{1}{2}$ akós hordóban, 4 icce jó borseprőből égetett, erős égettort. Forrón töltsd a hordóba, tégy bele közönséges borkövet $\frac{1}{2}$ fontot, de jól megtörvén, szitáltan, azt 24 óráig hagyd benne, de jól becsinálva. Azok utána töltsd tele forró márciusi hóvízzel. A száját a hordónak papirossal ragaszd be, és a papírost lyuggasd meg. Hagyd 8 hónapig meleg helyen, nézd meg, ha jól megsavanyodott. Hűvös helyre tedd, ha pedig nem volna elég savanyú, tovább hagyd melegen. Ha elfogy, a fogyatékra felét vedd a feljebb írt égettornak és borkőnek. Hamar megsavanyodik, de akkor is hasonlóan meleg hóvizet tölts. Mert minden víz jó, de legjobb a márciusi hóvíz, utána az esővíz, azután a kútvíz, de a folyóvíz éppen nem jó.

Magam próbáiból leírt becsináltak

Pálinkában csinált meggy

Egy kis hordócskába tégy jól megért spanyolmeggyet, leszedvén a száráról. Mikor tele van a hordó, tégy annyi darabos cukrot bele, ahogy édességét szereted, és szegfűvet egészen, és annyi fahéjat. Annak utána töltsd tele mennél erősebb égettborral, csináld be jól a hordót, és mindennap hempergesd, de a hordóra vigyázz, hogy minden tele legyen, még össze nem érik.

Málnából nyári italra valót csinálni

A málnát törd össze, és a levét ruhán általszűrve tedd egy üvegbe. Hagyd egy éjszaka a pincében. Másnap szűrd le a tisztáját sárga rézedénybe, és törött cukrot tégy bele, amint édességét szereted, s igen lassú tűzön főzd meg mindenkor kavaráván, és a tajtékját szedd le. Annak utána hagyd meghűlni, és palackokba töltsd, nyárban akár vízbe, akár borba töltheted, igen jó ízt ad. Ribizliből is hasonlót lehet csinálni.

Narancs- és citromhajat

A narancs hajról vedd le a fehérségét és sűrűn szurdald meg törrel. Tedd üvegbe, és mindennap tölts tiszta kútvizet rá. 9 nap annak utána tiszta ruhával nyomogasd ki a vizet, hogy a keserősége kimenjen. Forrald fel tiszta vízben ismét, abból kiszedve nyomogasd ki jól, hogy álljon úgy 2 vagy 3 óráig. A nádmézet főzd meg szokás szerint, annyit, mint a narancshaj, és rakd bele úgy megfőzve, még világosnak nem látod. Akkor szedd ki, azon darabokat rostára rakván egy napig álljon. A levét pedig ismét főzd meg azon nyersességétől, és töltsd rá a levét. Ezt lehet zöldnarancsból is csinálni, és érettből is, úgy citromból.

Zöld szőlőt becsinálni

Válassz oly szőlőt, aki húsos szokott lenni és gömbölyű. Mikor a színe jön a szőlőnek, de még nem lágyul, a fűrtöt aprókra szaggasd. Veres rézedényt kenj meg citromlevével, hagyd egy avagy két óráig betakarván. Annak utána tölts kútvizet bele, mikor forni kezd, tedd bele azon elkészítet szőlőt a tűzön lévő vízben. Vedd le és tedd oly helyre, hogy ne mozdítsák, hagyd egy éjszaka benne jól betakarván, hogy a párája ki ne menjen. Másnap kiszedve rakjad tisztaruhára, 3 óráig hagyd tisztaruhán egy helyből.

Száraz som

A som mennél nagyobb, és jó érett, válogasd ki, és tiszta, száraz deszkát hintsd meg szitált cukorral. Terítsd rá a somot, annak utána azon somot ismét hintsd meg cukorral, tedd verőfényre, hogy száradjon, de gyakran forgasd és hintsd még meg. Szárítsd ritka ruhával, vagy szitával fedd be, [hogy] a legyeketől megoltalmazhasd, és még egész magváig nem szárad, addig rakjad skatujába. Ott is minden sort meg kell cukrozni. Eláll egész télen, [így] asztra adhatni.

Édesen maradó ürmösbor

Végy fehér- és bárányürmöt. Vagdald össze, és csinálj vékony irhából oly zacskót, mely a hordó száján bemenjen és oly hosszút, hogy a fenekét ne érje a hordónak. Azt töltsd meg azon ürmömmel, és a mustot forrald meg, mintegy negyedrészt. A hordónak, melyet akarsz ürmösnek csinálni, azon forralt mustot töltsd azon mustba. A hordóban, melyből kivetted, és fojtsd be, hadd álljon egy vagy két óráig. Azalatt végy sárga mustárt, 3 akó borhoz vehetsz 3 verdung mustárt, melyet megtörve és szitálván, mennél erősebb, égettborban keverj, de csak annyi égett bort végy hozzá, hogy keményen maradjon tészta formán. Azt rakd azon befojtott

borba, azután tedd azon zacskót bele, melynek megkötésén lévő spárgát kint hagyd a száján a hordónak. Egy kis fára kötheted, úgy mennél erőseben csináld be a száját a hordónak, mely bor hamar megtisztul, és mindenkor édesen marad. Verd csapra valami 3 hét múlva, ha elég keserű és az üröm érzik rajta, akkor vedd ki a zacskót belőle, de a száján ne szedd a bort, mert megromlik, ez próbált jó.

Sódart és húst besózni

Végy két sertéshez

8 lat koriandert
8 lat szegfűmagot
8 lat borsot
8 lat babérlevelet
8 lat török majoránnát
2 icce fenyőmag
1 font salétrom, avagy kuks só
4 icce só

ezeket mind összelegyítvén sózd be egy dézsában, s mindennap leszűrvé a levét újra töltsd rá. 6 hétig annak utána kiszedvén ruhával jól megtörülvé a nedvességtől. Szélre aggasd fel, és jól megszáritvén tekerd füstre kevés ideig, de mikor besózod, jobb fűtött szobában tartani 2 vagy 3 nap, hogy a sót jól bevegye, azután lehet hideg boltban is tartani.

Csipkét becsinálni

Az érett csipkét megtisztítván nyomd faedénybe, és megnyomtatván tedd híves helyre, még meglágyul annyira, hogy a szitán általtörhessék. Azután amennyit nyom az általtörött csipke, annyi cukrot megfőzvé, hagyd hűlni, még lágymeleg lesz. Egy kanál csipkét, és annyi cukrot azon lágymelegből végy és dörgöld fatálban jól össze, így apródonként mind összedörgöld, úgy aprón citromhajat metélvén hintsd bele, mikor dörgöld úgy roko üvegben, mikor pedig asztalhoz vészel belőle, aszú szőlő borral elegyítsd. Akit fel akarsz adni, eltart két esztendeig is.

Zöld szilva sajtot

Főzd meg a zöld szilvát, még meg nem fonnyad. Annak utána takard be egy éjszaka, hagyd pincében azon edényben. Annak utána kiszedvén verd szitán által, és mérd meg, amennyit nyom azon által vert szilva, annyi enikrot főzz meg, mely kész lévén, tedd bele a szilvát és egy kevés apróra metélt citromhajat. Főzd mindaddig, még nem sűrűsödik. Annak utána töltsd ki sajtoknak findzsás tálkában, mikor hűlni kezd, hintsd meg törött cukorral.

IV. Szószedet

- **Angelika** = angyalfű. Likőröknél gyakran alkalmazott fűszer.
- **Arkelmes** = ételek festésére használják.
- **Ámbra** = az ámbra egy cetfaj váladékából származó viasszerű anyag. A szó az arab „*anbar*”, „*ámbra*” szóból ered, kereskedők által érkezett Európába és eleinte orvosságként, majd illatszerként került felhasználásra.
- **Badián** = csillagánizs.
- **Befőtt** = a befőtt „*friss gyümölcsből készült, cukoroldattal felöntött, hőkezeléssel tartósított csemege.*”
- **Berbécs** = juh, ürü.
- **Borrago** = borágófű, kerti ökörnyelv.
- **Borsólé** = borsóleves, zöldséges alaplé.
- **Capornok** = kapri.
- **Citrom víz** = a citromvíz mézzel vagy cukorral felfőzött, majd lehűtött, és felhasználáskor vízzel hígított citromlé.
- **Citronád** = zöld cukrozott citromhéj.
- **Címer** = a címer az állat mellső vagy hátsó combrészt jelöli.
- **Contusio** = a contusio nem más, mint „*Őszve-törés, rontás.*”
- **Czelt, letzeltl** = a czeltl és a letzeltl szó véleményünk szerint a magyar nyelvű szakácskönyvekben ugyanazt jelenti, mert a nyersanyagok és a technológiák átnézését követően sem tudtunk lényeges különbségeket felfedezni a sütemények között, azonban német nyelvterületen már más a helyzet. A német nyelvű szakácskönyvekben „*zelten*”-nek a lapos süteményeket, „*letzelten*”-nek pedig a mézeskalácsot nevezték.
- **Csicsóka** = a csicsóka édeskés, kis energiatartalmú, gumós gyökerű növény.
- **Disznódinnye** = takarmány tök.
- **Dorongos fánk** = kürtöskalács.
- **Duráncai barack** = a duráncai barack (francia barack) nem magvaváló barackfajta.
- **Dzsem** = a dzsem „*cukorral tartósított, friss vagy tartósított gyümölcsből készített darabos gyümölcsíz.*”
- **Encián** = az encián általában magas hegyvidéken élő, kék virágú növény, más néven tárnics.
- **Endívia** = az endívia a cikóriával rokon, egyéves, lágy szárú növény, mely napjainkban is igen kedvelt zöldség- és salátaféle.
- **Édes tejföl** = az édes tejnek a föle az édes tejföl, tehát a tejszín, amivel már a XVI. század végi „*Szakács Tudomány*”-ban is találkozhatunk. Amikor a tejet állni hagyták és az savanyodásnak indult, akkor a föl már tejfölnek tekinthető, és ezt vagy felhasználták az ételkészítéshez, vagy vajat állítottak elő belőle.
- **Faolaj** = olívaolaj.
- **Fasio** = tuzbab.
- **Fejér hal** = szélhajtó kűsz.
- **Fenikulom** = édeskömény.
- **Fenyőmag** = a fenyőmag többek szerint a borókabogyó. Ezt támasztja alá, hogy a borókapálinkát a borovicska, borovica, bossikapálinka elnevezés mellett fenyővíznek illetve fenyőmagpálinkának is szokás hívni. Bornemisza Anna szakácskönyvében található fenyőbor receptben a következő mondatra lehetünk figyelmesek: „*Tégy egy fenyőfa pálcát az tűzbe, olyat, amelyen az fenyőmag terem.*” A boróka őshonos növénye a Kárpát-medencének, és kutatásaink során a korabeli receptekben

egységesen csak a fenyőmag elnevezéssel talákoztunk. Ebből adódóan – véleményünk szerint – a korszak szakácsai a borókát ténylegesen fenyőmagnak nevezték, de a szó jelentése napjainkra megváltozott! Mivel a hazánkban is oly népszerű olasz eredetű pesto alapja már nem a boróka, hanem a fenyőmandula magja.

- **Fodor kék káposzta** = leveles kel.
- **Gerlice** = gerle.
- **Gömböc** = a gömböc valószínűleg disznósajtot jelent.
- **Grillázs** = a grillázs nem más, mint a „szárazon hevített, majd megolvadt cukorban eldolgozott, olajmagörleményekből készített termék,”
- **Habarnica** = szárított polip.
- **Halhólyag** = a halhólyagot kocsonyásító jellege miatt az ételek sűrítésére használták.
- **Hecse-pecse** = csipke.
- **Indiai tik** = pulyka.
- **Ispinác** = spenót.
- **Írósvaj** = friss köpülésű vaj, amelyből még nem gyúrták, vagy sütötték ki az író.
- **Jeges** = a fagyaltleírásokat a szerzők jegesnek vagy fagyaltnak nevezik.
- **Jég** = a jég jelenthet cukros bevonót is.
- **Kaperli** = a kaperli délszaki fűszernövény, de nem azonos a kapornával, ami nem más, mint a kapribogyó.
- **Kaporna** = a kaporna feltételezhetjük, hogy megegyezik a capornokkal, ami nem más, mint a kapri.
- **Kappan lé** = kappanlevest vagy kappan alaplevet jelenthet.
- **Kardamom** = a kardamom Indiában élő, 3 méter magasra is megnövő növény, és mint emésztést elősegítő szer és likőripari ízjavító kerül forgalomba.
- **Kauli fiori** = karfiol.
- **Kauli rapi** = karalábé.
- **Kálmos** = a kálmos a kontyvirágfélék családjába tartozó évelő növény, fontos likőripari fűszer.
- **Konfektum** = a „*Confektum*” megegyezik a konfekti olasz eredetű szóval, ami apró cukorkát, cukorral bevont gyümölcsöt jelent. A konfektum régi magyar neve a posztpászt.
- **Kophal** = botos kölönte.
- **Kövére (disznó)** = feltételezésünk szerint a kövére hájat jelenthet.
- **Kövihal** = a kövihalról Király Erzsébet így vélekedik: „(*Fundulus*) ízes édesvízi apróhal (ma nálunk nem honos)”, azonban Szántó András szerint nem lehet más, mint a kövi csík vagy a kövi kárász.
- **Krémor tartari** = kiáztatott, kifőzött borkő.
- **Laboda** = a laboda (kerti laboda) nagy levelű, dús lombú növény, íze a spenótéhoz hasonló.
- **Lása** = késői laskagomba.
- **Liktárium** = lekvár.
- **Limonia** = a limonia jelentése a kutatók szerint változik. Szántó András a Szakács Tudomány szómagyarázatában a lemonyát citromnak értelmezi. Gundel Károly ugyanerről a szóról az adott könyvben, ennek az ellenkezőjét állítja: „Sokszor találkozunk a citrommal és a lemonyával is, mely utóbbinak az előbbitől való különbözősége kétségtelen (egymás mellett használják őket több receptben), de nem tudjuk vajon narancsot vagy citrónadot értettek-e alatta. A szótárak »mala lemoniá«-nak fordítják, a tzitrom pedig »malum medicum citreum«”. Tótfalusinál is találkozhatunk a közös használattal: „és midőn megaluszik, metélj lemonyát vagy citromot szeltenként,”. Így nem meglepő, hogy Király Erzsébet szómagyarázatában K.

Mátyus István: Ó és új diaetetica III. kötetére hivatkozva a szóról a következőket közli megerősítve Gundel véleményét: „(*mala limonia, Citrus aurantifolium*): *A citrom és a limonia egy speciesű gyümölcsök; hanem hogy a limonia a citromnál apróbb, hosszukóbb, vékonyabb hajú; fehérebbsárga színű; levesebb, savanyóbb és fojtóbb ízű... Egyébként mind konyhai, mind orvosi hasznokra nézve tökéletesen megegyeznek.*”

- **Lisztláng** = a legjobb minőségű liszt.
- **Lorbertlevél** = a lorbertlevél vagy norbertlevél véleményünk szerint megegyezik a babérlevél német elnevezésével, ami nem más, mint a das Lorbeerblatt.
- **Marinát** = páclé.
- **Menyhal** = a menyhal édesvízi tőkehalféle.
- **Munt liszt** = a szokásosnál durvábbra őrölt nullás liszt.
- **Nádméz** = nádcukor, cukornádból előállított cukor. Indiában már Kr. e. VI. században ismerték ezt a fajta édesítőszert. Európába lényegesen később érkezett meg, de Kr. u. 1000 körül a velenceiek által kontinens szerte elterjedt.
- **Nyúl utolja** = a nyúl utolja az állat hátsó része, minden valószínűség szerint a combokkal együtt.
- **Olajfalevél** = valószínűleg babérlevelet jelenthet.
- **Olajmag** = az olajmag valószínűleg az olívabogyót takarja.
- **Olasz dió** = talán babérdió.
- **Olaszkáposzta** = kelkáposzta. A növényre használhatják a brassica szót is.
- **Olaszrépa** = más néven: paszternák, peszternák, pasztinák.
- **Örménygyökér** = az örménygyökér vagy örvénygyökér a fészkesvirágzatúak családjába tartozó évelő növény. A gyökere karószerű, 3-4 ujjnyi vastag, 20-25 cm hosszú, belül fehéres, kívül barnássárga, frissen enyhe, szárítva erősebb, jellemző szagú, fanyar, kesernyés ízű.
- **Paradicsommag** = a paradicsommag lehet, hogy a paradicsomi mag, ami nem más, mint az édenmag, más néven malagétabors. A malagétabors használata a magyar nyelvű szakácskönyvekre nem jellemző a korszakban, de a nyugat-európai konyhakultúrára a XVII-XVIII. századig rendszeresen alkalmazta.
- **Petz olajnak** = lenmagolaj.
- **Pinnáta** = a pinnáta egy speciális, fedővel rendelkező fazék, amelyet a kukta ősenek tekinthetünk. A főzőeszköz gyakoriságban – a magyar főúri leltárakban – a fazék és serpenyő után következett a XVII. században.
- **Pinpinella** = a szó jelentése nem teljesen világos. Elképzelhető, hogy a közönséges ánizsról (*Pimpinella anisum*) van szó, de nem kizárt, hogy a szerző a földitömjént (*Pimpinella saxifraga*) használja fel, mely véleményt Király Erzsébet is megerősít.
- **Pisztritz-gomba** = tőke- vagy pisztritzgomba.
- **Plataisz** = lepényhal.
- **Podlutka** = paréj; karalábé vagy karfiollevél.
- **Posár** = ponty.
- **Radóc** = a radóc sok tojásból, lisztből készült tészta, amelyet használhattak panírozott húshoz, körítésekhez, süteményekhez.
- **Reszelt kenyér** = prézli.
- **Réce** = kacska.
- **Répa** = a répa nem minden esetben jelenthet sárgarépat, hanem kerek vagy tarlórépat, de elképzelhető, hogy a petrezselyemgyökeret esetleg a paszternákot takarja (?).
- **Rózsa-gyümölcs** = csipke.
- **Kármin** = a kárminnal vörösre lehet festeni az ételt.
- **Snepf** = szalonka.

- **Soldor, sódar** = a disznó mellső combja, sonkája, illetve lapockája.
- **Sonkoly** = a sonkoly a tisztítatlan méz sűrűje.
- **Sóskagymölcs** = sóskaborbolya, azaz borbolya más néven berberis. A növényről a következőket tudjuk: *„Vesszős ágain egyszerű és hármás töviseket visel. Levelei egyszerűek, pillásan fűrészesek. Fürtje csüngő. Piros, hosszukás bogyója ehető.”*
- **Sörhab** = a sörhabot élesztő helyett alkalmazták.
- **Spinát** = spenót, a szerzők időnként paré-nak is hívják. Király Erzsébet szerint a paré a zöld fűszernövények gyűjtőneve, de szerintünk egyenlő a parajjal, ami nem más, mint a spenót.
- **Spiritus vitrioli** = szulfátok alkoholos oldata, színezőanyag.
- **Stokfis** = tőkehal.
- **Szaftkrim** = a szaftkrimmal zöldre lehet festeni az ételt.
- **Szarvasnyelvfü** = szarvasnyelvűfű, gímharaszt.
- **Szegfűmag** = a szegfűmag talán szegfűborsot jelent.
- **Szegfűvirág** = a szegfűvirágjával kékre lehet festeni az ételt.
- **Szömörcsök-gomba** = kucsmagomba.
- **Szőlő egres** = a szőlőt időnként szőlő egresnek nevezik a korabeli szerzők.
- **Szultz** = kocsonya. Kugler Géza 1905-ös cukrászkönyvében a szultzok helyett már kocsonyát, „*gelée*”-t használ.
- **Tehénhús kövére** = a tehénhús kövérje megegyezhet a faggyúval.
- **Tej, édes tej** = a tej és az édes tej számtalan étel elkészítése során került felhasználásra. Természetesen csak a frissen fejt tej édes ízű, ebből adódóan ezt használhatják, mint ahogy Bél Mátyás is írta: *„A tej a magyaroknak állandó ételük az országnak sok részében, kivált a hegyvidékeken. Nem vegyítik úgy az ételeket vele, mint más népek, hanem ahogy kifejték, mindjárt édesen fogyasztják, vagy miután megalvadt. Főznek is mind édes, mind savanyú tejjel, [...] De azok is, kiket jósors, tisztség vagy vagyon az egyszerű népnél magasabb polcra emelt, jobb étkezésekhez tejjel élnek.”*
- **Tengeri szőlő** = ribizli.
- **Tik** = tyúk.
- **Tikfi** = jérce.
- **Tikmony, tyúkmony** = tojás.
- **Tragant** = dragant, tragant fehéres-barnás színű, szilárd anyag. Görögországban és Kis-Ázsiában termő fa terméke. Vízben erősen duzzadó basszorint, kevés keményítőt és oldódó tragakantint tartalmaz. A tragant használata a XVI-XVII. századi szakácskönyveinkben már előfordul, de a fellelhető forrásanyag hiányosságából eredően a megjelenését nem tudhatjuk pontosan meghatározni.
- **Ugorka** = uborka.
- **Vándli** = a tálba töltött, majd megsütött ételeket „*tálban főttéknek*” vagy „*vándlinak*” nevezik a szakácskönyvek. Ezen fogásokkal már a XVII. században is találkozhatunk, fénykorukat a XVIII. században élték, de ezt követően sem tűntek el, sőt a következő század végén is közlik őket.
- **Veres írósvaj** = rákvaj.
- **Vízégető** = a vízégetővel különböző virág- és fűvizeket készítettek és ezeket gyógyításra vagy ételek illatosítására használták.
- **Zöld fuszulyka** = zöldbab.
- **Zsemlekása** = a zsemlekása valószínűleg a morzsolt zsemlebelet jelentheti.

FELHASZNÁLT FORRÁSOK ÉS SZAKIRODALOM

1. Források

Magyar Országos Levéltár = MOL

- Balassa cs. P 11, 17. cs. 26. 624–638.
P 1769, 22. cs. 48. tétel
P 1769, 29. cs. 1708.
P 1769, 29. cs. 1725–1726.
P 1770, 4. cs. 1757.
P 1770, 11. cs. 1797.
P 1776, 13. cs. 8. tétel 1730-1748.
P 1815, 14. cs. 22. tétel
Gyárfás cs. P 1874, 4. cs. 13. tétel

Központi Piarista Levéltár = KPL

Manuscripta. For. 0-3. Nr. 65.

Országos Széchényi Könyvtár = OSZK

- Fol. Hung. 1361. Babós Gábor - Szakácskönyv. Szakátskönyv avagy minden féle meleg és hideg leves és sült étkeknek tálban főtteknek és tésztaneműeknek pastétomoknak draga ízű vizeknek és italoknak külömb külömbféle rosolisoknak, és festékeknek készitetéseknek modja és mestersége. Irattatott Szász Veszszödön. Ezer Hét Száz hetven hetedik Esztendőben.
Oct. Hung. 412. Csinálossi Ravazdj András méhekről szóló kézirata Komló Völgyön. (1788)
Oct. Hung. 636. A Szakács – Mesterségnek rövid le – írása. XVIII. század elején (1711) összeírt.
Oct. Hung. 845. Szakácskönyv és hasznos feljegyzések. (XVIII. század eleje)
Oct. Hung. 1660. Szakáts Könyv. 1743. july. 31.
Oct. Hung. 1747. Főző könyv 1861-dik év (?)benesi Ferentzi Josefné Amberbaj Elonora és Léánya Ferentzi Eleonora jegyzékei minden féle szükséges háztartáshoz.
Quart. Hung. 1373. Külömb-Féle Nád Mézel és Más Ahoz Alkalmaztatott Elegyítésekkel ízesített sütemények, melyeket Ms. N. Báró Balassa Ágnes Asszony-nak Német nyelvről magyarra fordított Ájtatos Oskolabéli Szerzetes Száblik Istvány Vácson. 1769.
Quart. Hung. 1595. Torma József Jegyzőkönyvek [...] Lexiconhoz. 1, 2, 3, 4, 5. A 4-es Lexicon a 28 Novembis 1829.
Quart. Hung. 2906. Magyar Étkeknek Főzése Thököli Sebestyén Uram Ő Nagysága Szakácha Szent Benedeki Mihály által 1601. X. Augusti Késmárckon

- Quart. Hung. 3023. Szakácskönyv és háztartási tanácsadó. B. Wesselényi Katájé. Fordította Németből Méltóságos Groffné Asszonyom parantsolattyára Szebenbe 16 dik. Augusto Anno 1772. Groff Lázár János.
- Quart. Hung. 3024. Nevezetes német szakácskönyvből magyarra fordított étkeknek nemei. (1753)
- Quart. Hung. 3316. A Gazda Aszszonyi Böltseségnek Tárháza Az az Külömbféle Sütemények, Étkek Liktáriumok, és más Szükséges dolgok készítésének Tudománya Mely Meltóságos Groff Mikes Mária Aszszony eő Ngá Némely jedzéseiből, egyben Szedettetett és ugyan az eő ngá Számára irattatott 1784 Esztendőben.
- Quart. Hung. 3317. Egy Négy Részből álo Konyha és Házi Könyv iratattott Koszdercka Emmanuel által 1782.
- Quart. Hung. 3536. Mindenféle receptek.
- Quart. Hung. 3687. Jo Gazda Aszszony az az Jo Gazda Aszszonyt illető házi szükségre valo hasznos könyv. XVIII. század vége. (talán Kolozsvár)
- Quart. Hung. 4175. 1779 Esztendőben iratott A. J. által.
- Quart. Hung. 4355. Szakácskönyv és háztartási receptek 19. sz. első fele.

Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum = MKVM

82. 33. László Nina receptjei 1850 előtt (Vajdahunyad).
1973. 156. Füredi Somogyi Rózsa receptjei 1889-től.
1978. 9. Nánási István - Szakácskönyv. Szakácskönyv avagy minden féle meleg és hideg leves és sült étkeknek tálban főtteteknek és tésztaneműeknek pastétomoknak draga izű vizeknek és italoknak külömb külömbféle rosolisoknak, és festékeknek készitetéseknek modja és mestersége. Nyomtatott Bolyában Ezer Hét Száz Hetven Égygyedik Esztendőben. Szent András Havának Első Napján.
1987. 23. J. M. J. N. Liktariumoknak, Confectumoknak, és sütedeknek, ugy nemű nemű étkeknek készitéseiről, és külömb külömb féle virágok csinálásának módgyáról valo jedczések. Mellyeket sok höllyekről tanolván, s könyvekből is edgyben szedett P. Haller Janosné Apor Susánna MDCCXXVII. Esztendőben iratván következendőknek is tanulásra s hasznára.

2. Szakirodalom

- ALMÁSI
2000 ALMÁSI Tibor: *A tizenharmadik század története*. Budapest, Pannonica, 2000.
- APOR
1972 APOR Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. Budapest, Szépirodalmi, 1972.
- B. NAGY
1973 B. NAGY Margit: *Várak, kastélyok, udvarházak ahogy a régiek látták. XVII–XVIII. századi erdélyi összeírások és leltárak*. Bukarest, Kriterion, 1973.
- BALÁZS
1998 BALÁZS Géza: *A magyar pálinka*. Budapest, Aula, 1998.
- BALASSA

- 2002 BALASSA Iván: *Az aszú és a szamorodni története*. In: *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe*. Szerk. BENYÁK Zoltán – BENYÁK Ferenc. Budapest, Hermész Kör, 185-190.
- BAKOS
1994 *Idegen szavak és kifejezések kézis�ótára*. Szerk. BAKOS Ferenc. Budapest, Akadémiai, 1994.
- ifj. BARTA
2000 ifj. BARTA János: *A tizennyolcadik század története*. Budapest, Pannonica, 2000.
- 2004/2005 ifj. BARTA János: *Az angliai „új mezőgazdaság” eredményeinek kisugárzása a kontinensre*. = *Agrártörténeti Szemle*. 2004-2005. XLVI. évf. 1-4. sz. 9-24.
- BARTHA
1988 BARTHA Antal: *A magyar nép őstörténete*. Budapest, Akadémiai, 1988.
- BARTOSIEWICZ
1997 BARTOSIEWICZ László: *A honfoglaló magyarok húsfogyasztása*. In: *Tudományos közlemények II*. Szerk. LASZLOVSZKY József. Budapest, Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskola, 135-142.
- BAXTER
1995 BAXTER, Jacki: *Nagy kávékönyv*. Budapest, Trivium, 1995.
- BÁRCZAY
1893 BÁRCZAY Oszkár: *A régi magyar konyháról*. = *Századok*, 1893. XXVII. évf. 402–420.
- BÁRCZI – ORSZÁGH
1966 *A magyar nyelv értelmező szótára I. A-D*. Főszerk. BÁRCZI Géza – ORSZÁGH László. Budapest, Akadémiai, 1966.
- BENDA
1996 BENDA Borbála: *Uradalmi étrend Csejtről 1623–1625-ből*. = *Történelmi Szemle*. 1996. XXXVIII. évf. 2–3. sz. 277-314.
- 2002 BENDA Borbála: *Fogyasztási szokások és változásai a 17. századi főúri udvarokban*. = *Korall*, 2002. 10. sz. december. 114-136.
- 2004/a. BENDA Borbála: *Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon*. PhD-értekezés. Eötvös Loránd Tudományegyetem, Budapest, 2004.
- 2004/b. BENDA Borbála: *Nádasdy-alkalmazottak étrendje a 17. század közepéről*. = *Századok*, 2004. 138. évf. 4. szám. 931-955.
- 2005 BENDA Borbála: *„Szakácsot olyat fogadtam” A konyha személyzete a 17. századi magyar főúri udvarokban*. = *Történelmi Szemle*, 2005. XLVII. évf. 1-2. sz. 18-19.
- 2006 BENDA Borbála: *Halfogyasztás a főúri udvarokban a Királyi Magyarország és Erdély területén a 16. és 17. században*. In: *ACTA Tanulmányok II. 1. kötet*. Szerk. CSURGAI Horváth József – KOVÁCS Eleonóra. Székesfehérvár, Alba Civitas Történeti Alapítvány, 2006. 89-119.
- 2007/a. BENDA Borbála: *Egy főúri rendtartás*. = *Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlemények*. 2007. 145-147.
- 2007/b. BENDA Borbála: *Társadalmi különbségek a főúri udvarokban élők fogyasztási szokásaiban a 17. században*. In: *Rendi társadalom – Polgári társadalom 18. A fogyasztás társadalomtörténete. A Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület konferenciája Pápa, 2004. augusztus 27-28*. Szerk. HUDI József. Budapest-Pápa, 2007. 81-90.
- BENKŐ

- 1967 *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára. A-Gy.* Főszerk. BENKŐ Lóránd. Budapest, Akadémiai, 1967.
- 1970 *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára. II. kötet. H-Ó.* Főszerk. BENKŐ Lóránd. Budapest, Akadémiai, 1970.
- 1976 *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára. III. kötet. Ö-Zs.* Főszerk. BENKŐ Lóránd. Budapest, Akadémiai, 1976.
- BERTÉNYI
- 2000/a. BERTÉNYI Iván: *A középkori művelődés.* In: *Magyar művelődéstörténet.* Szerk. KÓSA László. Budapest, Osiris, 54-135.
- 2000/b. BERTÉNYI Iván: *A tizennegyedik század története.* Budapest, Pannonica, 2000.
- BÉL
- 1984 BÉL Mátyás: *Magyarország népeinek élete 1730 táján.* Vál. WELLMANN Imre. Budapest, Gondolat, 1984.
- BICHSEL
- 2001 BICHSEL, Rolf: *Francia pezsgők.* Budapest, Kossuth, 2001.
- BITSKEY
- 1999 BITSKEY István: *Királyi reprezentáció és udvari kultúra a Zsigmond-kori Budán.* In: *Emlékkönyv Rácz István 70. születésnapjára.* Szerk. KOVÁCS Ágnes. Debrecen, KLTE Történelmi Intézet, 1999. 57-67.
- BLACK
- 2005 BLACK, Maggie: *Középkori szakácskönyv.* Nyíregyháza, Szkíta Szarvas, 2005.
- BLOND – BLOND
- 1960 BLOND, Georges – BLOND, Germaine: *Histoire pittoresque de notre alimentation.* Paris, Librairie Arthème Fayard, 1960.
- BOROVSKY
- 1901 *Magyarország vármegyéi és városai. Bihar vármegye és Nagyvárad.* Szerk. BOROVSKY Samu. Budapest, „Apollo” Irodalmi Társaság, 1901.
- BORSODY
- 1995 BORSODY Mihály: *Az édességkészítés története.* Budapest, Magyar Élelmészeti Tudományos Egyesület, 1995.
- BROCHARD – CARLES – FLEURENT
- 2003 BROCHARD, Gilles – CARLES, Michèle – FLEURENT, Christine: *Nagy teaenciklopédia.* Budapest, József Műhely, 2003.
- BUZA
- 2000 BUZA János: *A török kori Magyarország gazdaságtörténete.* In: *Magyarország gazdaságtörténete a honfoglalástól a 20. század közepéig.* Szerk. HONVÁRI János. Budapest, Aula, 2000. 79-159.
- BRAUDEL
- 1979 BRAUDEL, Fernand: *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe–XVIIIe siècle I. Les structures du quotidien: le possible et l'impossible.* Paris, Librairie Armand Colin, 1979.
- BRILLAT-SAVARIN
- 1965 BRILLAT-SAVARIN, Anthelme: *Physiologie du goût.* Paris, Julliard, 1965.
- BUSSO – VISCHI
- 2005 BUSSO, Mario – VISCHI, Carlo: *Csokoládé édes & sós.* Pécs, Alexandra, 2005.
- CAPPELLETTI

- 1970 *Dizionario enciclopedico italiano X.* Red. CAPPELLETTI, Vincenzo. Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 1970.
- CSAPÓ
2007 CSAPÓ Katalin: *Ízek városa Budapest. Hagyományos ételek és gasztronómiai kultúra a vendégszerető fővárosban.* Budapest, Holnap, 2007.
- CSÁNKI
1883 CSÁNKI Dezső: *I. Mátyás udvara.* = *Századok.* 1883. XVII. évf. 6-7-8. sz. 515-581, 617-667, 750-785.
- CSEFKÓ
1932 CSEFKÓ Gyula: *Pálinka.* = *Magyar Nyelv,* 1932. XXVIII. évf. 5-6. sz. 166-169.
- CSERNUS
1995 CSERNUS Sándor: *Francia források Zsigmond párizsi tartózkodásáról. (1416 március)* In: *Kelet és Nyugat között. Történeti tanulmányok Kristó Gyula tiszteletére.* Szerk. KOSZTA László. Szeged. 103-140.
- CSIZMADIA
1993 *Gasztronómiai lexikon.* Szerk. CSIZMADIA László. Budapest, Mezőgazda, 1993.
- CSIZMADIA – OLÁH
1991 CSIZMADIA László – OLÁH Péter: *Felhasználási ismeretek I.* Budapest, Közgazdasági és Jogi, 1991.
- CSOKONAI
1844 CSOKONAI Vitéz Mihály: *Dorottya, vagyis a' dámák' diadalma a' fárságon.* Lipcse, Köhler; Budapesten, Emich, 1844.
- CSOMA
1998 CSOMA Zsigmond: *Középkori magyar szőlőfajták.* = *História. Szőlő- és borkultúra Európában a filoxéráig.* 1998. XX. évf. 5-6. sz. 21.
2003/a. CSOMA Zsigmond: *Bor és borászat a Kárpát-medencében.* = *Rubicon. Magyar bor – bortörténelem.* 2003. 1-2. sz. 4-8.
2003/b. CSOMA Zsigmond: *Erdélyi ürmösök és aszúk.* = *Rubicon. Magyar bor – bortörténelem.* 2003. 1-2. sz. 48-49.
- CSORBA
1997 CSORBA Csaba: *Árpád népe.* Budapest, Kulturtrade, 1997.
- CZIFRAY
1816 CZIFRAY István: *Legújabb Magyar Szakács Könyv.* Pest. 1816.
1840 CZIFRAY István: *Magyar nemzeti szakácskönyve, magyar gazda aszszonyok szükségeihez alkalmaztatva.* Pesten, 1840. (Reprint: Budapest, Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1985.)
- DALA
1998 DALA Sára: *Főúri lakomák a 17. század végén. Kőszeghy Pál „Bercsényi házassága” című művének néprajzi tanulságai.* In: *Terítéken. Egyetemi dolgozatok Kisbán Eszter 60. születésnapja alkalmából.* Szerk. BARABÁS Máté – TERBÓCS Attila. (Dolgozatok a Tárgyi Néprajzi Tanszékről, I.) Budapest, 1998. 11-22.
- DEMKÓ
1890 DEMKÓ Kálmán: *A Felső-Magyarországi városok életéről a XV–XVII. században.* Budapest, Magyar Tudományos Akadémia, 1890.
- DOBOS
1881 DOBOS C. József: *Magyar-francia szakácskönyv.* Budapest, 1881. (Reprint: Budapest, Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1984.)

- DUNSZT
1991 DUNSZT Károly: *Cukrászati ismeretek II.* Budapest, Közgazdasági és Jogi, 1991.
- DRASKÓCZY
2000 DRASKÓCZY István: *A tizenötödik század története.* Budapest, Pannonica, 2000.
2002 DRASKÓCZY István: *Borkereskedelem a 15–16. század fordulóján. Kassa kiváltságai és borkereskedelme.* In: *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe.* Szerk. BENYÁK Zoltán – BENYÁK Ferenc. Budapest, Hermész Kör, 115-130.
2004 DRASKÓCZY István: *Erdély sótermelése az 1530-as években.* In: *Studia Miskolcínensia 5. Tanulmányok Szapolyai Jánosról és a kora újkori Erdélyről.* Miskolc, 2004. 25-70.
- DRAVECZKY
2001 DRAVECZKY Balázs: *Bagolytüdő és articsóka.* Budapest, Pallas Stúdió, 2001.
- DUNSZT – SCHULHOF
1987 DUNSZT Károly – SCHULHOF Géza: *Cukrászati ismeretek I.* Budapest, Közgazdasági és Jogi, 1987.
- ESCOFFIER
1934 ESCOFFIER, Auguste: *Ma cuisine.* Paris, Ernest Flammarion, 1934.
- FEJÉRPATAKY
1885 FEJÉRPATAKY István: *Magyarországi városok régi számadáskönyvei. (Selmeczbánya, Pozsony, Besztercebánya, Nagyszombat, Sopron, Bártfa és Körmöczbánya városok levéltáraiból.)* Budapest, 1885.
- FLANDRIN
1995 FLANDRIN, Jean-Louis: *Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie.* In: ARIÈS, Philippe – DUBY, Georges (Hg.): *Geschichte des privaten Lebens. 3. Band. Von der Renaissance zur Aufklärung.* Frankfurt am Main, S. Fischer, 1995. 268-311.
- FÓGEL
1913 FÓGEL József: *II. Ulászló udvartartása 1490–1516.* Budapest, Magyar Tudományos Akadémia, 1913.
1917 FÓGEL József: *II. Lajos udvara 1516–1526.* Budapest, 1917.
- FÜREDER
2001/a. FÜREDER Balázs: *A tojófánktól a kitolófánkig. = Cukrász Mester,* 2001. április. 5–6.
2001/b. FÜREDER Balázs: *A tojófánk története a XVIII. században. = Cukrász Mester,* 2001. szeptember. 12.
2002 FÜREDER Balázs: *A római katonák táplálkozása. = Bolyai Szemle.* 2002. XI. évf. 2. sz. 53-66.
2003/a. FÜREDER Balázs: *„Gróf Schmidegn rosolissa”. Egy régi ital bemutatása. = Palócföld,* 2003. XLIX. évf. 6. sz. 726–729.
2003/b. FÜREDER Balázs: *Mindig megjelenik. = Prima Konyha Magazin.* 2003. november. 34-35.
2004/a. FÜREDER Balázs: *A Kárpát-medence lakóinak táplálkozása: a letelepedéstől az Árpád-ház kihalásáig (4. rész). = Prima Konyha Magazin.* 2004. április. 6–7.

- 2004/b. FÜREDER Balázs: *A Kárpát-medence lakóinak táplálkozása: az Anjou-királyok és Luxemburgi Zsigmond idején (5. rész)*. = *Prima Konyha Magazin*. 2004. június. 4-5.
- 2004/c. FÜREDER Balázs: *A Kárpát-medence lakóinak táplálkozása: Az ország pusztulása. (7. rész)*. = *Prima Konyha Magazin*. 2004. szeptember. 4-5.
- 2004/2005 FÜREDER Balázs: *Hamar Lajos kéziratos receptgyűjteménye (1814-1864 között vezetett házi naplójából)*. = *Agrártörténeti Szemle*. 2004-2005. XLVI. évf. 1-4. sz. 265-272.
- 2005/a. FÜREDER Balázs: *A Kárpát-medence lakóinak táplálkozása: a polgárosodás éveinek konyhája (10. rész)*. = *Prima Konyha Magazin*. 2005. február. 4-5.
- 2005/b. FÜREDER Balázs: *Sárosi Bella második szegedi szakácskönyve*. = *A Móra Ferenc Múzeum Ék Történeti Tanulmányok* 8. Szeged, 2005. 279-288.
- 2006/a. FÜREDER Balázs: *Balassa Ágnes szakácskönyve a XVIII. század végétől*. Salgótarján, Palócföld folyóirat, 2006.
- 2006/b. FÜREDER Balázs: *Magyar recept a 14. századból!* = *Prima Konyha Magazin*. 2006. június. 4-5.
- 2006/c. FÜREDER Balázs: *Magyar torta tizenkét személyre*. = *Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlemények*. 2006. 5-8.
- 2006/d. FÜREDER Balázs: *Rézi néni szegedi szakácskönyve. (Tizenhatodik kiadás)*. = *A Móra Ferenc Múzeum Ék Történeti Tanulmányok* 9. Szeged, 2006. 31-40.
- 2007/a. FÜREDER Balázs: *Így főznek a mormonok*. = *Prima Konyha Magazin*. 2007. március. 22-25.
- 2007/b. FÜREDER Balázs: *Nyáron mindig aktuális: a fagyfalt!* = *Prima Konyha Magazin*. 2007. augusztus. 18-19.
- 2007/c. FÜREDER Balázs: *A magyar konyha klasszikusai: a kolozsvári töltött káposzta története*. = *Prima Konyha Magazin*. 2007. november. 6-7.
- 2007/d. FÜREDER Balázs: *Reneszánsz gasztronómia Magyarországon. Egy XIV. századi magyar recept bemutatása*. = *Szakmai Füzetek*. Budapesti Gazdasági Főiskola KKKF. 2007. 21. sz. 97-101.
- 2007/e. FÜREDER Balázs: *A Balassa család étkezőasztalain használt eszközök a XVII. században*. = *Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlemények*. 2007. 127-143.
- 2008/a. FÜREDER Balázs: *Több nap, mint kolbász!* = *Prima Konyha Magazin*, 2008. január. 6-7.
- 2008/b. FÜREDER Balázs: *Az első madártej*. = *Prima Konyha Magazin*, 2008. március. 10-11.
- 2008/c. FÜREDER Balázs: *Rozsólis, a kora újkori likőr*. = *Budapesti Gazdasági Főiskola Tudományos Évkönyv 2007*. Budapest, 2008. 209-218.
- 2008/d. FÜREDER Balázs: *A XVIII. századi kéziratos magyar szakácskönyvek tartalomjegyzéke I. rész*. = *Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlemények*. 2008. 461-494.
- (megj. al.) FÜREDER Balázs: *Csinállossi Ravazdj András néhány receptje 1788-ból*. = *Ethnographia*.
- G. ETÉNYI – HORN
2005 *Idővel Paloták ... Magyar udvari kultúra a 16-17. században*. Szerk. G. ETÉNYI Nóra – HORN Ildikó. Budapest, 2005.
- GALEOTTO
1977 GALEOTTO Marzio: *Mátyás királynak kiváló, bölcs, tréfás mondásairól és tetteiről szóló könyv*. Ford. KARDOS Tibor. Budapest, Magyar Helikon, 1977.
- GEDAI

- 1998 GEDAI István: *Pénztörténet*. In: *A történelem segédtudományai*. Szerk. BERTÉNYI Iván. Budapest, Pannonica-Osiris, 1998. 233-250.
- GERGELY
2000 GERGELY Anikó: *Magyar kóstoló. Gasztronómiai utazás*. Budapest, Vince, 2000.
- GOMBOCZ
1905 GOMBOCZ Zoltán: *A régi magyar ételnevek eredetéről. I–II.* = *Magyar Nyelv*, 1905. I. évf. 4. és 6. sz. 160-168; 254-261.
- GUNDEL
1943 GUNDEL Károly: *A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvirodalom a XVIII. század végéig*. In: *A magyar vendéglátóipar története. A honfoglalás századától napjainkig*. Szerk. BALLAI Károly. Budapest, »Kultura és propaganda« könyv-, zenemű- és utazási szövetkezet, 1943. (Reprint: Budapest, Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1988.) 287-371.
- GUNDEL – HARMATH
1979 GUNDEL Imre – HARMATH Judit: *A vendéglátás emlékei*. Budapest, Közgazdasági és Jogi, 1979.
- GYÖRFFY
1977 GYÖRFFY György: *István király és műve*. Budapest, Gondolat, 1977.
- GYULAI
1997 GYULAI Ferenc: *A honfoglaló magyarság ételeinek régészeti-növénytani forrásai*. In: *Tudományos közlemények II.* Szerk. LASZLOVSZKY József. Budapest, Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskola, 113-134.
- 2002 GYULAI Ferenc: *A Kárpát-medencei szőlő- és borkultúra régészeti-növénytani emlékei*. In: *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe*. Szerk. BENYÁK Zoltán – BENYÁK Ferenc. Budapest, Hermész Kör, 101-114.
- HALÁSZ
1952/II. HALÁSZ Előd: *Német-magyar szótár II.* Budapest, Akadémiai, 1952.
- HARGITAI
2003 HARGITAI György: *Az én alapszakácskönyvem*. Budapest, Top-Hill Bt., 2003.
- HEPP
1970 HEPP, Eva: *Die Fachsprache der Mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon*. In: WISWE, Hans: *Kulturgeschichte der Kochkunst*. München, Heinz Moos, 1970. 185-224.
- HERMAN
1887 HERMAN Ottó: *A magyar halászat könyve*. Budapest, K. M. Természettudományi Társaság, 1887. (Reprint: Budapest, Aréna, 1991.)
- HOFFMANN
1998 HOFFMANN Tamás: *Európai parasztok. A munka*. Budapest, Osiris, 1998.
- 2001 HOFFMANN Tamás: *Európai parasztok II. Az étel és az ital*. Budapest, Osiris, 2001.
- HORVÁTH
2006/a. HORVÁTH Dezső: *Gasztronómiai könyvtörténet*. = *Gasztró fórum*, 2006. június. 34-35.
- 2006/b. HORVÁTH Dezső: *Gasztronómiai könyvtörténet*. III. rész. = *Gasztró fórum*, 2006. szeptember. 40-41.
- JENEI-TÓTH

- 2005 JENEI-TÓTH Annamária: *Sáfpárpolgári számadáskönyvi bejegyzések Báthory Gábor és udvartartásának kolozsvári tartózkodásáról – 1610. április 6-8.* In: *Várostörténeti források. Erdély és a Partium a 16-19. században.* Szerk. PAPP Klára, GORUN-KOVÁCS György és JENEI-TÓTH Annamária. Debrecen, Erdély-történeti Alapítvány és a Debreceni Egyetem Történelmi Intézet, 2005. 287-300.
- 2006 JENEI-TÓTH Annamária: *Városok és Bocskai fejedelem udvartartása.* In: *„Frigy és békesség legyen ...” A bécsi és zsitvatoroki béke. A Bocskai szabadságharc 400. évfordulójára.* VIII. Szerk. PAPP Klára – JENEI-TÓTH Annamária. Debrecen, Erdély-történeti Alapítvány és a Debreceni Egyetem Történelmi Intézet, 2006. 95-107.
- 2008 JENEI-TÓTH Annamária: *Báthory Gábor udvara 1612-ben Kolozsvárott (Városi számadások alapján).* In: *A Báthoriak kora. (A Báthoriak és Európa).* Főszerk. DÁM László, Nyírbátor, 2008. 137-156.
- JOHNSON
2005 JOHNSON, Hugh: *A bor története.* Budapest, Park, 2005.
- JÓZSA
1996 JÓZSA László (dr.): *A honfoglaló és Árpád-kori magyarság egészsége és betegségei.* Budapest, Gondolat, 1996.
- JUHÁSZ – SZŐKE – O. NAGY – KOVALOVSKY
1992 JUHÁSZ József – SZŐKE István – O. NAGY Gábor – KOVALOVSKY Miklós: *Magyar értelmező kéziszótár. A-K.* Budapest, Akadémiai, 1992.
- ifj. K. M.
1873 ifj. K. M.: *Régi magyar ételrecepte.* = *Századok*, 1873. VII. évf. 6. sz. 444.
- KAKAS
1862 KAKAS Márton: *Nemzeti eledeleink.* = *Vasárnapi Újság*, Pest, 1862. IX. évf. 27. sz. július 6. 321.
- KÁLLAY – PATAKY
1972 *A Balassa család levéltára. Repertórium.* Szerk. KÁLLAY István – PATAKY Lajosné. Budapest, Magyar Országos Levéltár, 1972.
- KEENAN
2001 KEENAN, Ruth: *2000 év lakomái.* Budapest, Glória, 2001.
- KEMPELEN
1911 KEMPELEN Béla: *Magyar nemes családok. I. kötet.* Budapest, Grill K. Könyvkiadóváll., 1911.
- 1915 KEMPELEN Béla: *Magyar nemes családok. IX. kötet.* Budapest, Grill K. Könyvkiadóváll., 1915.
- KIRÁLY
1981 *Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratot szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv.* Szerk. KIRÁLY Erzsébet. Budapest, Magvető, 1981.
- KISBÁN
1984 KISBÁN Eszter: *Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában.* = *Ethnographia*, 1984. XCV. évf. 3. sz. 384-399.
- 1988 KISBÁN Eszter: *A kávé bevezetése Magyarországon.* = *Ethnographia*. 1988. XCIX. évf. 2. sz. 149-177.
- 1989 KISBÁN Eszter: *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás.* MTA Néprajzi Kutató Csoport, Budapest, 1989.
- 1997 KISBÁN Eszter: *Táplálkozáskultúra.* In: *Magyar néprajz IV. Életmód.* Szerk. BALASSA Iván. Budapest, Akadémiai, 1997. 417-583.

- 2004 KISBÁN Eszter: *Étkezések, ételek – új formák és intézmények az újkori magyar táplálkozáskultúrában*. In: *Magyarország társadalomtörténete a 18–19. században 2*. Szerk. FARAGÓ Tamás. Budapest, Dico – Új mandátum, 2004. 76-89.
- KNÉZY
1984 KNÉZY Judit: *Somogy XVIII. századi táplálkozástörténetéből*. = *Somogy megye múltjából. Levéltári évkönyv, 15*. Szerk. KANYAR József. Kaposvár, 1984. 135-172.
- KOLTAI
2001 KOLTAI András: *Magyar udvari rendtarás. Utasítások és rendeletek 1617–1708*. Budapest, Osiris, 2001.
- KOSÁRY
1996 KOSÁRY Domokos: *Művelődés a XVIII. századi Magyarországon*. Budapest, Akadémiai, 1996.
- KOVÁCH – BINDER
1981 KOVÁCH Géza – BINDER Pál: *A céhes élet Erdélyben*. Bukarest, Kriterion, 1981.
- KOVÁCS J.
1959 KOVÁCS József: *Szentbenedeki Mihály szakácskönyve 1601-ből*. = *Magyar Nyelv, 1959. LV. évf. 1. sz.* 135-143.
- KOVÁCS S. I.
1981 KOVÁCS Sándor Iván: „*A gyomros matéria*” In: *Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv*. Szerk. KIRÁLY Erzsébet. Budapest, Magvető, 1981. 5-142.
- KOVÁCS T.
1893 KOVÁCS Teréz: *Házi czukrászda. Nélkülözhetetlen kézikönyv a háztartásban*. Budapest, Méhner Vilmos, 1893. (Reprint: Budapest, Múzsák Közművelődési, 1989.)
- KOVÁCS – PALÁDI-KOVÁCS
1997 *Honfoglalás és néprajz*. Szerk. KOVÁCS László – PALÁDI-KOVÁCS Attila. Budapest, Balassi, 1997.
- KÓSA
1980 KÓSA László: *A burgonya Magyarországon*. Budapest, Akadémiai, 1980.
- KRISTÓ
1995 KRISTÓ Gyula: *A honfoglaló magyarok életmódja*. = *Századok, 129. évf. 1. szám.* 3-62.
1996 KRISTÓ Gyula: *Magyar honfoglalás honfoglaló magyarok*. Budapest, Kossuth, 1996.
1999 KRISTÓ Gyula: *A tizenegyedik század története*. Budapest, Pannonica, 1999.
- KRISTÓ – MAKK
2001 KRISTÓ Gyula – MAKK Ferenc: *A kilencedik és a tizedik század története*. Budapest, Pannonica, 2001.
- KUBINYI
1995 KUBINYI András: *A királyi udvar élete a Jagelló-korban*. In: *Kelet és Nyugat között. Történeti tanulmányok Kristó Gyula tiszteletére*. Szerk. KOSZTA László. Szeged, 309-335.
- KUGLER

- 1905 KUGLER Géza: *A legújabb és legteljesebb nagy házi cukrászat*. Hatodik kiadás. Budapest, Rozsnyai Károly, 1905. (Reprint: Budapest, Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1983.)
- é. n. KUGLER Géza: *A legújabb és legteljesebb budapesti szakácskönyv*. Budapest (Reprint: Kalocsa. C + S Bt., é. n.)
- KULCSÁR
1964 KULCSÁR Zsuzsanna: *A középkori élet*. Budapest, Gondolat, 1964.
- KUN
1966 CATO, M. Porcius: A földművelésről. LXXXIII. Ford. KUN József. Budapest, Akadémiai, 1966.
- KUTI
1995 KUTI Klára: *Napi étkezések és étrendszerkezet a kora újkori közép-európai udvari rendtartásokban*. = *Ethnographia*, 1995. CVI. évf. 2. sz. 425-434.
- 1997 KUTI Klára: *Savanyú ételek egy XVI. századi közép-európai szakácskönyvben*. In: *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. Szerk. KUTI Klára. Budapest, 1997.
- 2002 KUTI Klára: *Táplálkozás és háztartásvezetés Bornemissza Anna XVII. Századi udvarában. Történeti néprajzi forrásszöveg számítógépes feldolgozása, az elemzés módszertan és lehetőségei*. PhD-értékezés. Eötvös Loránd Tudományegyetem, Budapest, 2002.
- LAJOS – HEMZŐ
1990 LAJOS Mari – HEMZŐ Károly: *99 ünnepi étel 33 színes ételfotóval*. Budapest, Corvina, 1990.
- LAKÓ
1983 *Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból*. Közzéteszi: LAKÓ Elemér. Bukarest, Kriterion, 1983.
- LASZLOVSZKY
1997 LASZLOVSZKY József: *A honfoglaláskori evés, ivás vendéglátás történetének és anyagi kultúrájának kutatási lehetőségei*. In: *Tudományos közlemények II*. Szerk. LASZLOVSZKY József. Budapest, Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskola, 64-74.
- LÁSZLÓ
1944 LÁSZLÓ Gyula: *A honfoglaló magyar nép élete*. Budapest, Magyar Élet, 1944.
- LENGYEL
2005 LENGYEL Katalin: *Adattár az úrbéri tabellák bihari birtokos nemességéről*. In: *Bihar vármegye az úrbérrendezés idején*. Szerk. ifj. BARTA János – PAPP Klára. Debrecen, Erdély-történeti Alapítvány; Debreceni Egyetem Történelmi Intézete; Hajdú-Bihar Megyei Levéltár, 2005.
- LIBRO
1899 *Libro di cucina del secolo XIV*, a cura di Ludovico FRATI. Livorno, 1899.
- LŐRINCZY
1992 *Új magyar tájszótár III*. Főszerk. LŐRINCZY Éva. Budapest, Akadémiai, 1992.
- LUKÁCS – ORISKÓ – SÁNDOR – ZSOLNAY
2003 LUKÁCS István – ORISKÓ Ferenc – SÁNDOR Dénes – ZSOLNAY Gábor: *Ételkészítési ismeretek*. Budapest, Képzőművészeti, 2003.
- MAGYAR
1932 MAGYAR Elek: *Az inyesmester szakácskönyve*. Új, lényegesen bővített kiadás. Budapest, Athenaeum, 1932.
- MAKK

- 2000 MAKK Ferenc: *A tizenkettedik század története*. Budapest, Pannonica, 2000.
- MAROSI
- 2001 *Báró Bornemissza Elemérné Szilvássy Karola: Kipróbált receptek*. MAROSI Ildikó (ajánlásával). Csíkszereda, Pallas-Akadémia, 2001.
- MÁTHÉ – ROMVÁRY
- 1978 MÁTHÉ Ákos – ROMVÁRY Vilmos: *Fűszer- és gyógynövények a kiskertekben és a házunk táján*. Budapest, Mezőgazdasági, 1978.
- McFADDEN – FRANCE
- 2001 McFADDEN, Christine – FRANCE, Christine: *Nagy csokoládé enciklopédia*. Budapest, József Műhely, 2001.
- MESSISBUGO
- 1556 MESSISBUGO, Christoforo di: *Libro Novo nel qual s'insegna a far ogni sorti di vivanda ...* Venedig, 1556.
- MIKSZÁTH
- 2001 MIKSZÁTH Kálmán: *Különös házasság*. Budapest, Osiris, 2001.
- MONTANARI
- 1996 MONTANARI, Massimo: *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*. Budapest, Atlantisz, 1996.
- N. KISS
- 1973 N. KISS István: *Húsfogyasztás (katonai és közfogyasztás) a XVI–XVII. századi Magyarországon*. = *Agrártörténeti Szemle*. 1973. XV. évf. 1-2. sz. 92-114.
- N. NAGYVÁTHY
- 1820 N. NAGYVÁTHY János: *Magyar házi gazdasszony*. Pest, Trattner János Tamás betűivel s' költségeivel, 1820. (Reprint: Budapest, Mezőgazdasági, 1986.)
- NAGYVÁTHY É.
- 2007 NAGYVÁTHY Éva: *Törley 1882-2007*. Budapest, Törley Pezsgőpincészet, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum. 2007.
- NAGY B.
- 2003 NAGY Balázs: *Szőlőkultúra és borfogyasztás a középkorban*. = *Rubicon: Magyar bor – bortörténelem*. 2003. 1-2. sz. 106-110.
- NAGY I.
- 1857 NAGY Iván: *Magyarország családai címerekkel és nemzedékrendi táblákkal. IX. kötet*. Pest, Beimel és Kozma, Ráth, 1857. (Reprint: Budapest, Helikon, 1987.)
- NISZKÁCS
- 2004 NISZKÁCS Miklós: *A pezsgő*. Budapest, Szig-Tim, 2004.
- ORLOVSZKY
- 1996 Apicius, Marcus Gavius: *Szakácskönyv a római korból*. Szerk. ORLOVSZKY Géza. Budapest, Enciklopédia, 1996.
- OROSZ
- 1998 OROSZ István: *A bortermelés társadalomformáló hatása. Tokaj-Hegyalja fénykora*. = *História. Szőlő- és borkultúra Európában a filoxéráig*. 1998. XX. évf. 5-6. sz. 36-37.
- 2002 OROSZ István: *A borok királya. A bortermelés szerepe és társadalomformáló hatása Tokaj-Hegyalján a 18. században*. In: *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe*. Szerk. BENYÁK Zoltán – BENYÁK Ferenc. Budapest, Hermész Kör, 191-196.
- PACH

- 1978 PACH Zsigmond Pál: *A Levante-kereskedelem erdélyi útvonala a 15–16. század fordulóján.* = *Századok*, 1978. 112. évf. 6. szám. 1005-1038.
- 1987 *Magyarország története 1526–1686. II. kötet.* Főszerk. PACH Zsigmond Pál Budapest, Akadémiai, 1987.
- PAPP
- 1998 PAPP Klára: *A bihary Csáky-birtokok birtokigazgatása és jövedelemforrásai a XVIII. század végén.* In: *Szabó István emlékkönyv.* Szerk. RÁCZ István. Debrecen, Kossuth Egyetemi, 1998. 191-214
- 2006/a. PAPP Klára: „*Esze, kardja, s házassága után boldogul az ember*” *Tanulmányok a Csáky család 17–19. századi történetéből.* Debrecen, Erdély-történeti Alapítvány, 2006.
- 2006/b. „*Minden örömöm elegyes volt bánattal*” *Csáky Kata levelezése.* Összeállította, a szöveget gondozta és a bevezető tanulmányt írta: PAPP Klára, Debrecen, Erdély-történeti Alapítvány, 2006.
- 2008/a. PAPP Klára: *Az erdélyi Csákyak.* MTA doktori disszertáció. Debrecen, 2008. (Kézirat)
- 2008/b. PAPP Klára: *Egy családi levelezés a Csákyak erdélyi és partiumi szőlőbirtokairól.* In: *Szabolcs-Szatmár-Beregi Levéltári Évkönyv XVIII.* Nyíregyháza, 2008. 53-68.
- 2008/c. PAPP Klára: *Bethlen Miklósné Csáky Kata erdélyi gazdasága.* In: *Memoria rerum. Tanulmányok Bán Péter tiszteletére.* A kötetet szerkesztette OBORNI Teréz és Á. VARGA László, Eger, 2008. 397-415.
- PATAY
- 2001 PATAY László: *A Tisza-család szakácskönyve.* Budapest, Püski, 2001.
- PÁLFFY
- 2004 PÁLFFY Géza: *Koronázási lakomák a 15-17. századi Magyarországon. Az önálló magyar királyi udvar asztali ceremóniarendjének kora újkori továbbéléséről és a politikai elit hatalmi reprezentációjáról.* = *Századok*, 2004. 138. évf. 5. szám. 1005-1101.
- PÁPAI
- 1995 PÁPAI Páriz Ferenc: *Dictionarium Latino-Hungaricum et Hungarico-Latino-Germanicum.* Budapest, Universitas, 1995.
- PETŐ
- 1991 PETŐ Gyula: *Ételkészítési ismeretek. A vendéglátóipari szakközép- és szakmunkásképző iskolák számára.* Budapest, Közgazdasági és jogi. 1991.
- PIROS
- é. n. PIROS Christa: *Híres emberek híres receptek.* Budapest, Lucullus 2000, é. n.
- POTTHOFF – KASSENHASCHEN
- 1996 POTTHOFF, Ossip D. – KASSENHASCHEN, Georg: *Kulturgeschichte der Deutschen Gaststätte umfassend Deutschland, Österreich, Schweiz und Deutschböhmen.* Nachdr: der Ausg. Berlin, 1933 Hildesheim; Zürich; New York, Georg Olms, 1996.
- R. VÁRKONYI
- 1998 R. VÁRKONYI Ágnes: *Történeti ökológia.* In: *A történelem segédtudományai.* Szerk. BERTÉNYI Iván. Budapest, Pannonica-Osiris, 1998. 51-76.
- RADVÁNSZKY
- 1879 RADVÁNSZKY Béla: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században. III.* Budapest, 1879. (Reprint: Budapest, Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1986.)

- 1893 RADVÁNSZKY Béla: *Régi magyar szakácskönyvek*. Budapest, Athaeneum, 1893.
- 1896 RADVÁNSZKY Béla: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században. I.* Budapest, 1896. (Reprint: Budapest, Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1986.)
- RÁPÓTI – ROMVÁRY
- 1983 RÁPÓTI Jenő – ROMVÁRY Vilmos: *Gyógyító növények*. Budapest, Medicina, 1983.
- RETTEGI
- 1970 RETTEGI György: *Emlékezetre méltó dolgok 1718-1784*. Bevezető tanulmánnyal és magyarázó jegyzetekkel közléteszi JAKÓ Zsigmond. Bukarest, Kriterion, 1970.
- RÉDEY
- 2007 RÉDEY Judit: *Hideg nyulat és spanyol tekercs. A fagyalt, a jégkrém és a parfé története*. Budapest, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, 2007.
- RÉVAI
- 1911 *Révai nagy lexikona*. III. kötet. Budapest, Révai Testvérek Irodalmi Intézet Részvénytársaság, 1911.
- RÉZ
- 1982 TAKÁTS Sándor: *Régi magyar nagyasszonyok*. Vál. RÉZ Pál. Budapest, Szépirodalmi, 1982.
- RÉZI
- 1901 RÉZI néni: *Igazi magyar konyha. Szegedi szakácskönyv*. Hetedik javított kiadás. Budapest, Athenaeum, 1901.
- é. n. RÉZI néni: *Igazi magyar konyha. Szegedi szakácskönyv. (tizenhatodik kiadás)*. Budapest, Athenaeum, é. n.
- ROBUCHON
- 2001 *Larousse gastronomique*. Ed. ROBUCHON, Joël. London, Hamlyn, 2001.
- RUMPOLT
- 1581 RUMPOLT, Marx: *Ein new Kochbuch 1581*. Frankfurt am Main. Faximilie mit einem Nachwort von Manfred Lemmer. 2. Auflage. Leipzig. Leipzig, 1977.
- S. NAGY
- 2002 S. NAGY Anikó: *A tea kultúrtörténete*. Budapest, Pallas Stúdió, 2002.
- SAHIN-TÓTH
- 1999 SAHIN-TÓTH Gyula: *Italismeret*. In: TUSOR András – SAHIN-TÓTH Gyula: *Gasztronómia. Étel- és italismeret*. Budapest, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. 1999. 131-211.
- 2003 SAHIN-TÓTH Gyula: *Élelmiszer-áruismeret. I.* Budapest, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. 2003.
- SALY
- 2001 SALY Noémi: *A pesti kávéházak „őskora”*. In: *„Budapest Nagykávéház”*. Ernst Múzeum, Budapest. 2001.
- SÁRA
- 1991 SÁRA János: *A Habsburg uralkodók kora és pénzverése Magyarországon 1526-1918*. Budapest, Magyar Éremgyűjtők Egyesülete, 1991.
- SCHRAM
- 1961 SCHRAM Ferenc: *Összefüggések az úri és népi konyha között*. = *Ethnographia*, 1961. LXXII. évf. 2. sz. 266-277.
- 1964 SCHRAM Ferenc: *Simai Kristóf kéziratos szakácskönyve*. = *Ethnographia*, 1964. LXXV. évf. 4. sz. 578–598.

- 1979 SCHRAM Ferenc: *Némelly étek készítési módgya*. MCMLXXIV. Budapest, Egyetemi Nyomda, 1979.
- SCHUHMACHER – FORSTHOFER – RIZZI – TEUBNER
2001 SCHUHMACHER, Karl – FORSTHOFER, Leopold – RIZZI, Silvio – TEUBNER, Christian: *Nagy csokoládé könyv. Kakaó, csokoládé, cukrászat, bonbonkészítés, desszertek és italok*. Budapest, Aréna, 2001.
- SOLYMOSI
1998 SOLYMOSI László: *Szőlőművelés Magyarországon a középkorban. A honfoglalástól a 14. századig. = História. Szőlő- és borkultúra Európában a filoxéráig*. 1998. XX. évf. 5-6. sz. 17-20.
- SYLVIUS
1898 SYLVIUS, Aeneas: *A gyermeknevelés V. László magyar király számára*. Ford. ACSAY Antal. Budapest, 1898.
- STRONG
2006 STRONG, Roy: *Lakoma. A dúsan terített asztal története*. Budapest, Magyar Narancs – Athenaeum. 2006.
- SURÁNYI
2004/2005 SURÁNYI Béla: *Vázlat a Kárpát-medence paraszti földműveléséről. = Agrártörténeti Szemle*. 2004-2005. XLVI. évf. 1-4. sz. 51-128.
- SZABÓ P.
1997 SZABÓ Péter: *Az erdélyi fejedelemség*. Budapest, Kulturtrade, 1997.
- SZABÓ T. A.
1975 *Erdélyi magyar szótörténeti tár. I. kötet. A-C*. Szerk. SZABÓ T. Attila. Bukarest, Kriterion, 1975.
1984 *Erdélyi magyar szótörténeti tár. IV. kötet. Fém-Ha*. Szerk. SZABÓ T. Attila. Bukarest, Kriterion, 1984.
- SZÁNTÓ
1986 SZÁNTÓ András: *Eleink ételei*. Budapest, Mezőgazdasági, 1986.
- SZIGETI
2003 SZIGETI Andor: *Népi konyha. A palócok, a matyók, a bodroglók, a Felső-Tisza vidékiek, a hajdúságiak, a nyírségiak és a sárrétiak ételei*. Budapest, Mezőgazda, 2003.
- SZINNYEI
1893 *Magyar tájszótár. Első kötet. A-Ny*. Szerk. SZINNYEI József. Budapest, Hornyánszki, 1893.
- TAKÁCS
1997 TAKÁCS Miklós: *Miben főzték és tálalták ételeiket a honfoglaló magyarok?* In: *Tudományos közlemények II*. Szerk. LASZLOVSZKY József. Budapest, Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskola, 94-112.
- TAKÁTS
1914 TAKÁTS Sándor: *Régi magyar asszonyok*. Budapest, Élet, 1914.
- TAMÁS
2004/a. TAMÁS Jenő: *Espresso: cappuccino & co*. Pécs, Alexandra, 2004.
2004/b. TAMÁS Jenő: *Tea: a világ legkedveltebb teafajtái*. Pécs, Alexandra, 2004.
- TELBISZNÉ
1941 TELBISZNÉ Temesváry Boriska: *Egészség, ifjúság a konyhaművészetben. Hústalan szakácskönyv*. Budapest, Athenaeum, 1941.
- TERSÁNSZKY
1980 TERSÁNSZKY Józsi Jenő: *Kakuk Marci szerencséje*. Budapest, Szépirodalmi, 1980.

- THALY
1874 THALY Kálmán: *Adalék a magyar házi ipar történetéhez 1552-ből.* = *Századok*, 1874. VIII. évf. 513-514.
- TOLDY
1881 *XVII. századbeli szakács-könyv.* Közli: TOLDY László. = *Történelmi Tár*, 1881. 367-371, 569-581.
- TÓTH
2000 TÓTH István György: *A magyar művelődés a kora újkorban.* In: *Magyar művelődéstörténet.* Szerk. KÓSA László. Budapest, Osiris, 2000. 136-203.
- UJ
1795 *Uj szakács-könyv mellyben Külömb-külömb féle válogatott, tzifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta és szapora Étkeknek meg-készítése, sütése és főzése a' gazdaszszonyoknak nagy hasznára le-ábrázoltatik.* Pesten, ifj. FÜSTKÚTI Landerer Mihály, 1795.
- ÚRI
1801 *Úri, és közönséges konyhákön meg-fordúlt szakács-könyv, mellyben Külömb-külömb-féle válogatott, tzifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta, és szapora Étkeknek meg-készítése, sütése, és főzése a' Gazd'-aszszonyoknak nagy hasznára le-ábrázoltatik. Második, és a' leg-újabb sütemények' nemével meg-bővített ki-adás.* Pesten, és Po'sonyban, ifj. FÜSTKÚTI Landerer Mihály, 1801.
- V. WINDISCH
1955 *Bethlen Miklós önéletréírása I.* Szerk. V. WINDISCH Éva. Budapest, Szépirodalmi, 1955.
1980 *Kemény János és Bethlen Miklós művei.* Szerk. V. WINDISCH Éva. Budapest, Szépirodalmi, 1980.
- VAY
1986 VAY Sarolta: *Régi magyar társasélet.* Budapest, Magvető, 1986.
- WINLUND
1990 WINLUND, Lennart: *Szakácskönyve. Az első magyar nyelvű svéd gasztronómia – hagyományos északi receptekkel.* Budapest, Tradexport, 1990.
- WISWE
1970 WISWE, Hans: *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva HEPP.* München, Heinz Moos, 1970.
- WOLTER
1990 *Nova szakácskönyvek. Édességek. Gyümölcsös sütemények, gyümölcstorták, tepsis sütemények, formában sült tészták, ünnepi torták és kedvelt aprósütemények.* Vál. WOLTER, Annette. Budapest, Officina Nova, 1990.
- ZELENA
1846 ZELENA Ferenc: *Kijavított és tetemesen meg-bővített nemzeti szakácskönyv, [...].* Pesten, Emich Gusztáv, 1846.
- ZILAHY
1892 ZILAHY Ágnes: *Valódi magyar szakács könyv.* Második bővített kiadás. Budapest, A „Magyar Nők Lapja”-nak kiadóhivatala, 1892. (Reprint: Budapest, Közgazdasági és Jogi, 1987.)
1899 ZILAHY Ágnes: *A befőttekről. Gyümölcs, főzelék és saláta épen való eltartása.* Budapest, Singer és Wolfner, 1899. (Reprint: Budapest, Közgazdasági és Jogi, 1988.)
- ZOLNAY

- 1971 ZOLNAY László: *Vadászatok a régi Magyarországon*. Budapest, Natura, 1971.
- 1975 ZOLNAY László: *Ünnep és hétköznapi a középkori Budán*. Budapest, Gondolat, 1975.

3. Internetes oldalak

http://miti.freeblog.hu/archives/2008/10/03/Sardi_Margit_Gyogyito_es_haztarti_receptek/

<http://www.museum.hu/search/event.asp?IDE=9536&ID=51>

<http://www.staff.uni-marburg.de/~gloning/frati.htm>

<http://www.terebess.hu/tiszaorveny/fuszer/maroc.html>