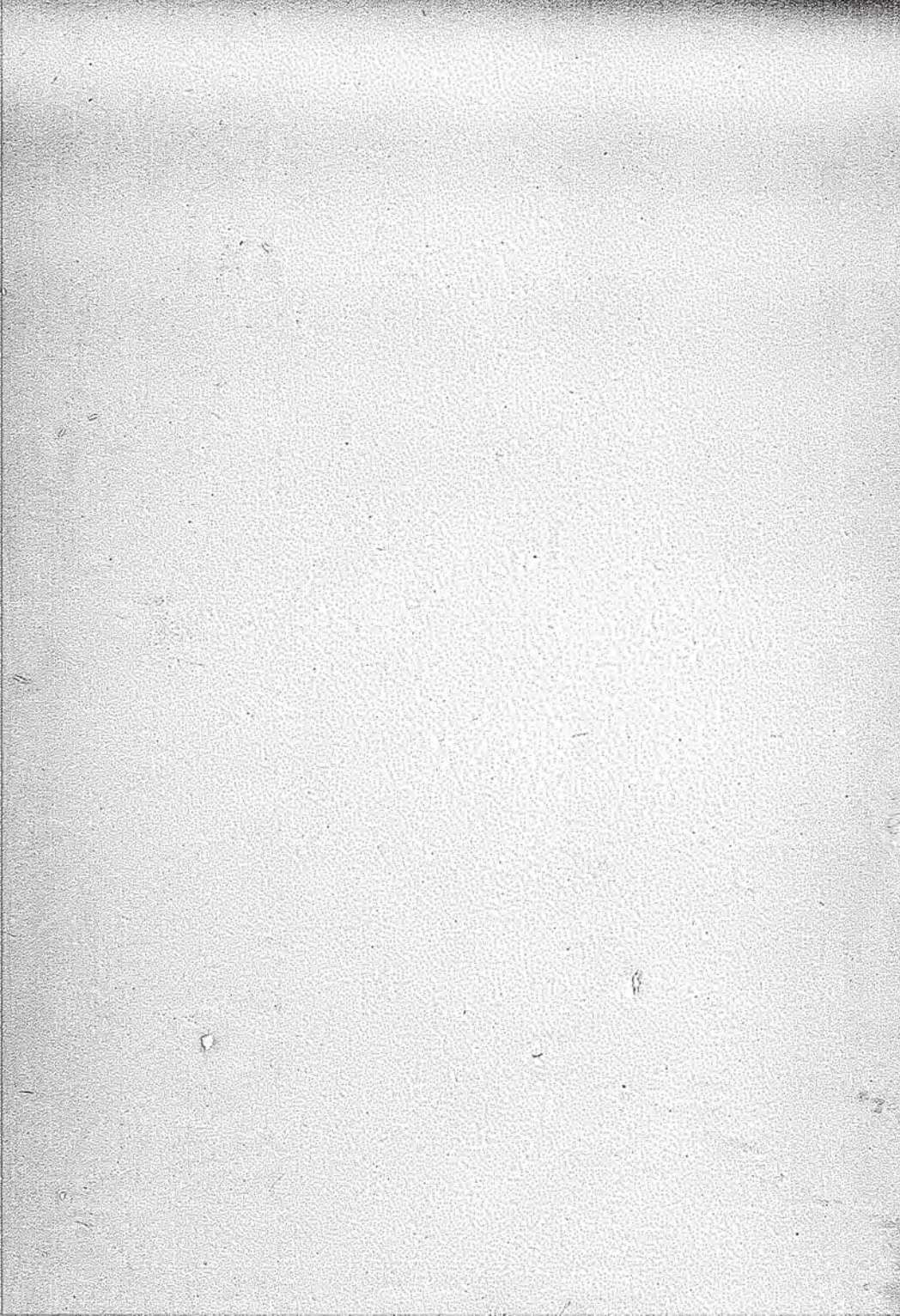


A
ZSIDÓ NŐ
SZAKÁCSKÖNYVE



Ekonomi Perkotaan

5. Ekonomi Perkotaan adalah suatu ilmu yang mempelajari masalah-masalah ekonomi yang terjadi di wilayah perkotaan. Perkotaan adalah suatu wilayah yang penduduknya sebagian besar menggantungkan hidupnya pada kegiatan ekonomi yang berlokasi di wilayah perkotaan.

Perkotaan memiliki karakteristik yang berbeda-beda dengan wilayah pedesaan dan perdesaan. Perkotaan memiliki kepadatan penduduk yang tinggi, aktivitas ekonomi yang beragam, dan infrastruktur yang lebih maju. Oleh karena itu, studi mengenai ekonomi perkotaan sangat penting untuk memahami dinamika pembangunan di wilayah perkotaan.

Salah satu aspek yang paling penting dalam studi ekonomi perkotaan adalah masalah tata ruang dan perumahan. Perkotaan yang berkembang pesat membutuhkan perencanaan tata ruang yang matang untuk memastikan ketersediaan lahan yang layak huni, akses terhadap fasilitas publik, dan keberlanjutan lingkungan.

Permasalahan lain yang sering dihadapi perkotaan adalah kemacetan, pencemaran, dan ketimpangan sosial-ekonomi. Oleh karena itu, diperlukan kebijakan yang tepat untuk mengatasi masalah-masalah tersebut dan menciptakan kota yang layak huni dan berkelanjutan.

Perumahan

Perumahan adalah salah satu aspek yang sangat penting dalam kehidupan masyarakat perkotaan. Perumahan yang layak huni dan terjangkau sangat dibutuhkan untuk memastikan kesejahteraan masyarakat.

Salah satu permasalahan utama dalam perumahan perkotaan adalah keterbatasan lahan yang layak huni. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam desain perumahan yang efisien dan berkelanjutan.

Permasalahan lain yang dihadapi perumahan perkotaan adalah masalah pembiayaan dan akses terhadap fasilitas publik. Oleh karena itu, diperlukan kebijakan yang tepat untuk mengatasi masalah-masalah tersebut.

Salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah dengan meningkatkan efisiensi penggunaan lahan dan menyediakan perumahan yang terjangkau dan layak huni.

6. Logo: Gendang prajurit
kuning, warna merah, 30 mm
A. Ujung upakulit belerembek
B. Krumpit 1-2 cm, kepala
belerembek, rag a sama dengan
kepalanya. A. Krumpit
C. Keras hantal kipitau
sejuta wotrau atabbinal
belerembek is a karat diot
belerembek. Ha hip - 4-5
bantal maculastet horratu
kehut ketlebangan is berbaris
taltu.

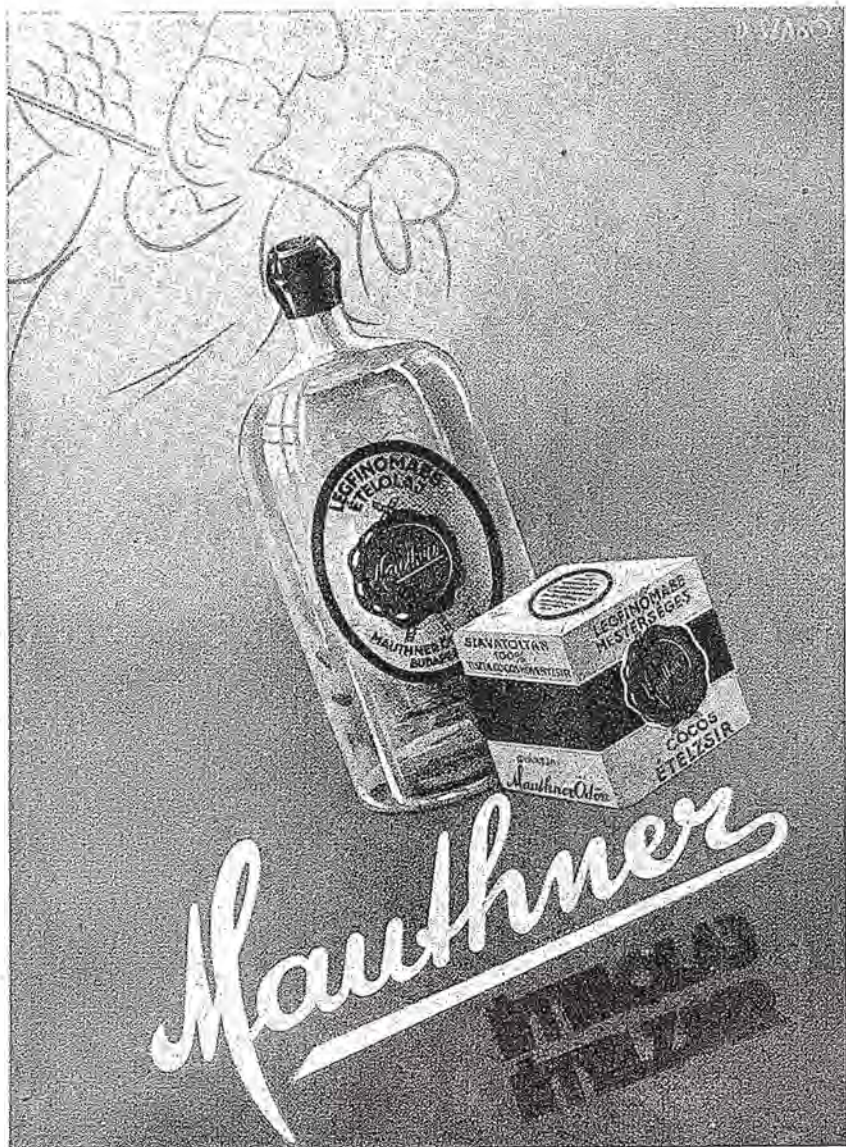
Umur tentu 1.

- | | |
|----------------|-------------------------|
| A. dagu subur | 2. dagu wadell |
| B. Ujung | A. Ujung meppintu |
| C. KK jantel | banon wotrau is wadell |
| D. K. K. K. K. | kewas is wadell |
| E. K. K. K. K. | bagi saba rupa jantel |
| F. K. K. K. K. | beladua, jantel, wadell |
| G. K. K. K. K. | H. K. K. K. K. |
| H. K. K. K. K. | beladua is wadell |
| I. K. K. K. K. | K. K. K. K. K. |
| J. K. K. K. K. | L. K. K. K. K. |
| K. K. K. K. K. | M. K. K. K. K. |
| L. K. K. K. K. | N. K. K. K. K. |
| M. K. K. K. K. | O. K. K. K. K. |

2. Ngpa ekle a tontoba
valamiric tobo lintet kama
es selewajumik diat fings
es watajapua hay jile
kesibutu - gumolokoy
less belote.

3. Rb. Yoda⁴² lintet mami
ei hunejays mabua wadab
mimix ei budakha supra
kama mami.

4. Lehet 1 soja
supat melle
leze
Na iate aurot jomij
mirit a kolimbe kama



**Minden háztartásnak nélkülözhetetlen.
Kapható minden íűszerkereskedésben.
E Z T K É R J E M I N D E N Ű T T !**

GYÁRTJA:

Mauthner Ödön Maűtermelő és Maűkereskedelmi Rt.

A ZSIDÓ NŐ SZAKÁCSKÖNYVE

IRTA ÉS ÖSSZEÁLLITOTTA:

ROSENFELD MÁRTONNÉ

III. BŐVITETT KIADÁS.

Chokoládés vajas

1 db. vaját habosítva keverjük hozzá adunk
2 egész tojást, 1/4 kg. porcukrot, 1/4 kg. lisztet
1/2 dl. tejet, 8 db. csokit csokoládét, fel-
váltogat, kevés élesztőt poracsohájjal.
Ha a vaját jól elkeverjük, egyenként
adunk a hozzávalókat. A keverék, majd
mélom melom jól eldobjuk és az
egész masszát habosítjuk. Ha keverék,
készen - 15 percig sütjük meg sütőben,
amitán megpuhult a darabok is.

Piskóta krém, hideg

1/4 kg. csokit 1/2 tejszál habba keverjük
1 tojást, 1/2 kg. porcukrot, 1/2 kg. lisztet,
1/2 dl. tejet, 8 db. csokit csokoládét, fel-
váltogat, kevés élesztőt poracsohájjal.
Ha a vaját jól elkeverjük, egyenként
adunk a hozzávalókat. A keverék, majd
mélom melom jól eldobjuk és az
egész masszát habosítjuk. Ha keverék,
készen - 15 percig sütjük meg sütőben,
amitán megpuhult a darabok is.

Előszó

Isten kegyelméből legyen ez a könyv a zsidó nő segítsége és tanácsadója.

Könyvem kiadásánál az a gondolat vezetett, hogy Édesanyámnak köszönhető vallásos érzéssel és gyakorlati tudással, hosszú éveken át szerzett tapasztalataimmal segítségére legyenek azoknak a zsidó asszonyoknak, akiknek nem volt módjukban háztartásukat a modern kornak megfelelően, de mégis a hagyományos törvények alapján vezetni.

Könyvemben a mai gazdasági viszonyokat vettem figyelembe, ezért a receptek legnagyobb részét ennek megfelelően írtam le. Előfordulnak könyvemben drágább összeállítású receptek is, amelyeket kivételes ünnepi alkalmakra szántam. Alig elképzelhető, hogy ne adódna olyan alkalom, melyen a köznapi ételektől eltérően valami jobbal, finomabbal ne akarnánk kedveskedni.

Fogadják olyan megértéssel és szeretettel, mint amilyen jószándékkal összeállítottam.

ROSENFELD MARTONNÉ

Egy nemes cél vezette asszonytársunkat, midőn elhatározta magát egy kóser szakácskönyv megírására, mert a mai válságos időkben, amikor mindenfelé a „modernizmus“ uralkodik s léptenyomon megnehezíti régi hagyományunk betartását, rendkívül jóleső érzéssel tölt el az a tény, hogy találkozott egy ideálisan gondolkodó hűtestvérünk, aki nem sajnálta a munkát és fáradságot, összeállított egy olyan szakácskönyvet, melyben a zsidó háziasszony a legkényesebb ízléseket is kielégítő ételeket kóseron állíthatja elő.

Remélem és hiszem, hogy e könyv kettős célt fog elérni: Segítségére lesz azoknak, akik a köznapi ételeken kívül nem tudják a konyhaművészet száz és száz más receptjét elkészíteni. Azoknak pedig, akik bármilyen okból háztartásukat nem vezetik rituálisan, módot nyújt arra, hogy azt könnyedén megtanulják s a zsidó nő eme fontos feladatát pontosan és lelkiismeretesen betarthassák.

Azt hiszem helyesen cselekszem, midőn mindazok nevében, kik e könyvet használni fogják, köszönetet mondok a szerzőnek fáradságos és szép munkájáért.

DEUTSCH MÓZESNÉ
a subotikai orth. főrabbi neje.

A HÁZTARTÁS VEZETÉSE

A jó beosztás mindennél fontosabb. Ha a háziasszony a háztartás körében minden tekintetben biztos a dolgában, akkor egy munkára sem fog a rendelkezésre álló időnél többet fecsérelni. A megszokott munka megy a leggyorsabban. A háziasszony szokja meg az időben való felkelést, mert a reggel elmulasztott félóra nehezen pótolható. A szükséges bevásárlásokat lehetőleg mindig maga lássa el, így jobban ki tudja használni az alkalmi vételeket, mint a megbízott személyzet. Természetesen mindig csak azt vegyüik meg, amire feltétlenül szükségünk van, vagyis azt, amit kellően fel tudunk használni. Ha tehát rendet tartunk és mindent idejében látunk el, akkor a háztartás egy önműködő gép, melyet nem teher, de öröm vezetni és ebből fakad családunk jóléte. Helyesen tesszük, ha a hét elején állítjuk össze az egész hétre szóló étrendet. Sok zavartól és kellemetlenségtől szabadulunk meg, ha nem öt perccel az étkezés előtt gondolkozunk azon, hogy mit is készítsünk. Teljesen elegendő, ha hetenként kétszer-háromszor van friss vacsora, mert a receptek között leirt finom francia izelitőkből, salátákból és hideg dolgokból finom és könnyű vacsorát állíthatunk össze.

A hozzátértéssel és beosztással vezetett izletes konyha nem drága, sőt sokkal takarékosabb, mint azt sokan gondolják, tekintve, hogy egyszerű és szerény is lehet. Az ilyen alapon vezetett háztartásban a maradékok naponta nem halmozódnak fel és így semmi nem megy kárba. A ritkábban megmaradó izletes ételféléket szívesen fogyasztjuk el, különösen, ha az egy új étel formájában lesz feltálalva, míg az olyan konyhán, ahol nem fordítanak gondot a főzésre, az étel izletességére, ahol csak a mennyiség a fontos, az ételek unottá válnak és a maradékok kárba mennek. Tehát a gondosan vezetett háztartásban nem veszhet semmi kárba, mivel a jó háziasszony mindent felhasznál és a napi étrendet az esetleges maradékok felhasználásával állítja össze.

Sok háziasszony azt hiszi, hogy könnyű konyhát vezet, mert szárnyast és borjúhúst használ, pedig csak az olyan étel könnyű, amelyet a megfelelő módon készítünk el. A könnyű étel is lehet nehéz, de a nehéz marhasült is lehet könnyű.

Mindent tudatosan és szakszerűen végezzünk, mert egy jól vezetett háztartásban semmi sem lehet bizonytalan. Ha a könyvemet türelemmel és megértéssel átnézik, a konyhában végzendő dolgok szakszerű ellátására lehetőleg minden utasítást megtalálnak.

Előkészületek a szombatra és ünnepekre.

A hétköznapok szürkeségét a szombat és az ünnepnapok váltják fel. Megtartásukra a háziasszonynak számos pontos szabály szerint kell hozzákészülnie. A szombat áldásához nem csak a fizikai-, de a lelkinyugalom is szükséges. Jóval az est beállta előtt az ételeket megmelegítjük és a tűzhely szélére állítjuk. A terített asztalra két kalácsot helyezünk s letakarjuk. Gyertyatartókba kettőt vagy annyi gyertyát teszünk, amennyit a háziasszony gyujtani szokott. Ezeket legkésőbb $\frac{3}{4}$ órával előbb, mielőtt a csillagok láthatók, meg kell gyujtani. Ezután minden munka megszűnik és elmondjuk az áldást.

Télen, ha a hideg miatt tüzet kell rakni, egy más valásu személy által, a tűz megrakása előtt, a tűzhelyre vagy sütőbe egy megfelelő nagyságu lemezdarabot vagy téglát helyeztetünk és arra állítatjuk a szombatra elkészített ételt. Ugyancsak a lemezre állítva, egy nagyobb edényben 2—3 ujjnyi magasságu vízben a melegítendő ételt beleállítva, melegítjük. Főzni nem szabad. Ugyanígy készülünk a többi ünnepekre, azzal a különbséggel, hogy az ételt nem főzzük meg előtte való napon, mert ha nem esik szombatra az ünnep, akkor szabad főzni. Ilyenkor csak az anyagok beszerzését és azok előkészítését intézzük el. Kivételt képez a husvét, melyről külön részletesen írok.

Ünnepi kalács (barches).

Minden kiló liszthez $1\frac{1}{2}$ deka élesztőt, 1 bő kis kanál sót, 4 deka cukrot, 1 egész tojást, 5 deka cerezst vagy ugyanannyi finom oliva-vajat számítunk.

Amikor kivételes alkalmakra egész finom kalácsot akarunk készíteni, akkor 1 kiló liszthez 6 deka cukrot, egy egész tojást és 1 tojássárgáját, 6—8 deka cerezst vagy finom olajat számítunk.

Este a 0-ás, grizes vagy sima lisztet megszitálva, mély tálba tesszük s hogy a közepe üresen maradjon, az edény két oldalára nyomkodjuk. Az élesztőt kevés cukorral folyékonyra keverjük, langyos vízzel felengedjük, néhány deka liszttel a tál üres részében fakanállal elkeverjük, hogy inkább lágy, mint kemény legyen. Hólyagosra kiverve, lelisztezzük, betakarjuk és megfelelő pokróc vagy kenyérpárna között megkelesztjük. Reggel a kovászbába tesszük a tojást, sót, kevés lan-

gyos vízzel feloldott cukrot és az egészet összekeverjük, hogy se túl kemény, se lágy ne legyen. Ha szükséges, még langyos vizet öntünk hozzá. Kézzel nagyon jól kidagasztjuk, oly módon, hogy a tésztaból egy darabot kiszakítva, a többihez csapkodjuk, míg az egész jól és sokszorosan át lesz dolgozva. Így kb. 30 percig, vagyis addig dagasztjuk, míg sima és hólyagos lesz. Amikor sima kezd lenni, lassanként közédagasztjuk a langyosra olvasztott cerezst vagy olajat. Lisztezett edénybe vagy ruhába, kosárba téve, a fenti módon jól betakarva kb. 1½ óráig kelesztjük. Utána egy félmaroknyit levéve, a tészta felett elmondjuk az áldást és a tészta darabot a tűzbe dobjuk. Lisztezett deszkára kiborítva kiszaggatjuk. Az egyes darabokat kissé kisodorva, jól meglisztezzük, hogy kelés és sütés közben össze ne olvadjon. Izlés és szükség szerint befonjuk hosszukásra vagy kerekre. Tojással megkenve, meleg helyen megkelesztjük. Ismét megkenve, előbb erős tűznél, azután mérsékelttűznél, hogy átsüljön kb. 1 óráig szép pirosra sűtjük vagy pékkemencében sűttetjük. Izlés szerint, minden kiló lisztre 2 kisebb vagy 1 nagyobb héjában főtt, megtisztított és áttört burgonyára reggel kevés forró vizet öntünk, ha langyosra hűlt, a kovászhoz keverjük.

Kenyér.

4 kiló szitált kenyérlisztet a fenti módon elrendezünk. Tojásnagyságu darabka kovászt és 1½—2 deka élesztőt bővenmért ½ liter langyos vízzel elmosunk és liszttel, fakanállal kiverve, rendes keménységű kovászt készítünk. Reggelig, mint a kalácsot megkelesztjük. Félmarék sóval és annyi langyos vízzel keverjük össze a tésztát, hogy túl kemény ne legyen. Kézzel nagyon jól kidagasztjuk, míg a kézről leválik, szép sima és hólyagos lesz. Cipóvá formáljuk és lisztezett ruhával kibélelt kerek vagy hosszú formájú kosárba tesszük. A fenti módon 1½ óráig kelesztjük. 1 tojásnyit levéve hibátlan edényben, meleg helyen megkelesztjük és utána légmentesen letakarva hideg helyen tartjuk a következő sütésig. Nyáron a tetejét besózzuk, hogy használatig el ne romoljon. Egy félmaroknyit ismét levéve, elmondjuk az áldást és tűzbe dobjuk. Utána a kenyeret jól befűtött pékkemencében kisűttetjük. 4 kiló kenyérliszthez 1—1½ kiló főtt, hámozott és áttört burgonyát a kalács módján leforrázva, adhatunk. Aki szereti, köménymagot is tehet bele vagy pedig a köménymagot vízzel felőzzük és a levét használjuk fel a dagasztáshoz.

A főzésről általában.

Az egészség legerősebb támasza a jó konyha. A modern idők a főzést sem hagyják változatlanul. Bár sokan idegenkedéssel fogadják, különösen az idegen, eddig nem használt

fűszereket, azonban alaptalanul, mert ezek az ételeket kiválóan izletessé teszik. Tulajdonképen nem új ételek, hanem új ízek és összetételek. Azért nyugodtan elkészítheti mindenki, mert a recepteket csakis alapos kipróbálás után irtam le. A recepteket figyelmesen olvassuk el. A hozzávalókról idejében gondoskodjunk és készítsük elő. Az utasítások figyelembe vételével okvetlen siker koronázza a munkánkat.

Hasznos utasítások.

Konyha. A kóser konyhának első feltétele a kifogástalan tisztaság. Annál is inkább, mert maga a szó »kóser« tisztaságot jelent. Legyen a konyha szellős és világos, célszerűen berendezve, hogy a felesleges jövés-menést elkerüljük. Tartós, jóminőségű, a célnak megfelelő konyhaeszközökkel a naponta ismétlődő munkálatok kevesebb időt, pénzt és erőt vesznek igénybe. Legfőbb kelléke a jól összeállított tűzhely, mely úgy a főzés, mint a sütés céljainak megfelelő legyen. A fűtésről általános szabályt nem lehet felállítani, mert csak a tűzhely kiismerése után igazodhatunk hozzá.

Vallásunk törvényei szerint zsiros ételeket tejes ételekkel nem vegyíthetünk össze. Ezért mindegyiket elkülönítve külön-külön tartott edényben főzzük. A hozzávaló mosogató edényt, valamint ruhát és törülruhát bizonyos jellel ellátjuk, hogy össze ne cserélődjenek. Lehetőleg más színű legyen a zsiros- és más színű a tejeseledény. Külön szekrényben vagy ennek elválasztott részében tartjuk. Az ételek elkészítéséhez szükséges konyhaeszközök, valamint asztalunk, étkező edények, evőeszközök, sőt még asztalneműink is külön legyenek. Kivételt csak az üvegnemű képez. Ezekon kívül kenyér vagy kalács elkészítéséhez, esetleg a befőzéshez szükséges edényeket teljesen külön kezeljük.

Mosogatás. Az edények tisztán tartására mindig gondosan ügyeljünk, mert az ételek kifogástalan izletessége nagy mértékben ettől is függ. Ha lehetséges, használat után mindig fahamuval suroljuk ki, mert az minden zsiradékot leold róla. Bőséges forró vízzel lemosva, lehetőleg forró vízzel öblöges-sük, mert a hő alatt gyorsan szárad és a törülruhát kiméljük. Az edényeket évenként néhányszor fahamus lugban kifőzzük. Új edényeket vízzel megtöltünk, felforraljuk, kihűtve elmoszuk és megszáritva vesszük használatba.

A husok előkészítéséről. A szárnyasokat az arra hivatott metszőnek kell levágni. A tömött liba, kacsza stb. begyét előzőleg megnézhetjük, hogy használhatjuk-e, ezt is a metsző állapítja meg. (Vagy mondja meg.) Azután lehetőleg még melegen, szárazon megkoppasztjuk. Kéves szalma- vagy papiros láng fölé tartva, 1—2 pillanatig megforgatjuk, hogy át ne melegedjék. A fejét levágjuk, a nyakát a közepén kis he-

gyes késsel felvágjuk. A nyak közepén és két oldalán a bőrön lévő eret kivesszük. A szárnyak alatt bevágjuk, a lábokról a körmöket leszedve, levágjuk. A mellcsont alatt vagy a hátán végig felvágjuk, a belső részeket kivesszük. A belét eldobjuk, a májat az epétől óvatosan elválasztjuk. A szív hegyét levágjuk és bevágva a májjal együtt vízbe tesszük. A zuzát felvágjuk, a belső vastag hárttyát lehuzva külön lemossuk. Ekkor az egészet külön csak erre a célra tartott nagy edényben vízzel beáztatjuk, hogy a víz ellepje. Félóra múlva a vért kimosva kiszedjük, egy ritkás erre a célra készült kosárra vagy deszkára tesszük és a víztől lecsepegtetve, a hus minden oldalára apró daraszemű száraz sót szórunk, hogy ne maradjon hely sótlanul. A szárnyasok belsejét is ugyanugy meg kell sózni, ezért a szárnyason egy olyan nagy nyílást vágunk, hogy a belsejét mindenütt besózhassuk. A felvágott résszel lefelé helyezük el, nehogy a vér az üregben összegyűljön, hanem lefolyhasson. Egy óra múlva minden darabot felemelve, vízzel háromszor leöntjük. Vízzel telt edényben a hust jól megmossuk. A kosarat és a tálat kiöblítjük és a leöntést megismételjük. Az így elkészített hust leforrázva és megtisztítva, a főzéshez felhasználhatjuk. A nagyobb szárnyasok fejről a szőrt levágjuk, a fejet kettészeljük, a szemeket és az agyvelőt a hárttyával együtt eldobjuk. A bélzsirról először óvatosan a két vakbelet, azután a bél többi részét fejtjük le. A májról az epét és mellette lévő ereket egy darabka májjal együtt levágjuk, hogy a sütésnél a vér teljesen kifolyhasson. Félórai ázás után a májat minden oldalán besózva, erős parázs tűzön előbb az alsó, azután a másik oldalán megsütjük. Esetleg májsütő rácsra tesszük, először az epénél kivágott részével lefelé fordítva. Sütés után leöntjük, a májat annyira sütjük ki a parázzson, hogy minden előkészület nélkül esetleg enni is lehessen belőle. Az edényt, melyben a hust és májat áztattuk, háromszor kiöblítjük. Hasonlóképen járunk el a megszárszékekben vásárolt összes husoknál. A borjuhust a főzésnél kevesebbet, esetleg alig sózzuk. A velőt előbb piros hárttyájától megtisztítjuk, csak úgy áztatjuk be, vagy mielőtt kisóznánk, szedjük azt le és utána jól kimossuk.

Ha az állat gyomrában daganat, más rendellenesség vagy pedig az állat által elnyelt tárgy van, esetleg valamelyik tagja el van törve, akkor a rabbi megkérdezése nélkül nem használhatjuk fel.

Főzésnél a legnagyobb szerepe a víznek jut, azért igen fontos, hogy tiszta, szagtalan és megszürt vizet használjunk. A kemény vízben lévő ásványosók az ételek ízét rontják, megnehezítik a főzést. Az ilyen vizet előzőleg vagy felforraljuk vagy picci sodabicarbonával puhítjuk.

Párolás a főzés másik módja. Ehhez mindig kevés vizet

vagy folyadékot használunk és az edényt letakarva tartjuk, hogy minél kevesebb gőz szállhasson el, mert a forró gőz általában puhul meg az étel.

Sütéshez mindig forró zsirt használunk. Sohase hevítsük tulságosan, mert a tulforrosított és égett zsír hasznavehetetlen. A forroságot megállapíthatjuk, ha egy mogyorónyi zsemlyemorzstát dobunk bele és amikor a morzsa körül nagy hólyagok képződnek, akkor a zsír elérte a kellő hőfokot. Ha a morzsa körül kis hólyagok képződnek, akkor a zsír közepforrosága. A jól süttött ételek arany-sárga színűek. A hús felülete a zsirtól száraz és ropogásra sült.

Rostélyon husszeleteket és kisebb fajta halakat sütünk. A rostélyt, mely lábakon áll, tiszta, mély és megfelelő nagyságú tepsibe állítjuk. Kevés vizet öntünk alá, a sütésre szánt dolgokat elkészítve, a húst forró zsírba, a halat ugyanilyen vajba mártjuk hirtelen és a rostélyra téve, betoljuk a forró sütőbe. Sütés közben a húst nem szurkáljuk meg, hanem ehhez való lyukacsos lapáttal megfordítjuk. A víz gőze és az egyenletes meleg ropogásra süti. A halak alá tepsibe vizet töltünk, a kövérebb husoknál vastagabb karikára vágott tisztított burgonyát teszünk és a rácsepegő zsirral az is pirostra sül.

Tojássárgáját 1—2 kanál langyos étellel felhígítunk és folytonos keverés közben előbb lassanként, azután gyorsabban egyszerre közéöntjük a behabarandó forró ételt, hogy a tojás össze ne fusson de megsűrösödjön az ételben.

Előfordulhat, hogy a meleg tojásos- vagy hollandi-mártás összefut, akkor 1—2 kanál vizet habverővel erősen közéverünk.

Második huslevesnek az olyan levest nevezzük, melyről a levest leöntöttük, a visszamaradt csontokat és zöldséget vízzel feltöltjük, egyszer-kétszer felforralva, leszűrjük és felhasználhatjuk.

A gőzben kifőzött pástétomokat kissé le kell préselni. Kifagyasztás után hirtelen forró vízbe mártva kiborítjuk.

Hal vagy más ételek finom ízét, gyors piritás által javíthatjuk. Anélkül, hogy a belsejére vagy aljára a piritás hatásos volna. A bevont vagy kész ételeket néhány pillanatra igen forró, izzó sütőben elhelyezett hideg téglára vagy hideg vízzel tölt edényre tesszük. Esetleg vaslapátra izzó parazsat helyezve, a piritandó ételt fölé tartjuk.

Igen fontos a főzésnél az ételek megizlése. Ha néhány-szor felforrt, megizléljük és ha kevés volna a só, azt pótoljuk. Főleg minden esetben tálalás előtt $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ órával kóstoljuk meg az ételt és akkor pótoljuk a még hiányzó sót, cukrot vagy bármilyen fűszert, úgyhogy mire asztalra kerül, abból semmi se hiányozzék.

Szalonna alatt a libamell kövér részét kell érteni.

H A L A K

Lehetőleg mindig élő halat vegyünk. Ha több személy részére vásárolunk pontyot, akkor 2—2 és fél kilós hizlalt halat vegyünk, tekintve, hogy az ilyen halnak az ize összehasonlíthatatlanul jobb, mint a kisebb fajtáké. Amikor kevesebb halra van szükségünk és módunkban áll élő, de vágott halat venni (az élő felvágott halnak a vére élénk piros, míg a másiké színtelen), akkor mindig a fenti sulyu pontynak a nagyobbik, illetve csontos felét vegyük. Ha félhalat veszünk, tiszta fehér papirosba csomagolva vigyük haza, hogy a hal felvágott része tisztán maradjon. A fél vagy egész pontyokat a következő módon tisztítjuk: A halat hegyes, éles késsel lenyuzzuk és nem kaparjuk. Deszkára tesszük, farkánál a késsel a pikkelyek alá szurunk és balkézvel leszoritjuk a deszkához. Jobbkézvel a pikkelyeket tenyéryni darabokban a kést folyton mozgatva lenyuzzuk. Az ilyen eljárás mellett a halat hófehérre tisztíthatjuk és sokkal gusztusosabb, mint a lekapart hal. Ez a tisztítási mód csak nagy-pikkelyű halakra vonatkozik. A süllőt, csukát és márnát ugy tisztítjuk, hogy deszkára téve a farkát konyharuhával fogva a balkézben, jobbkézben ferdén vagy vízszintesen tartott késsel a pikkelyeket a farkától a fejéig lekaparjuk. A kést azért nem tartjuk merőlegesen a halon, mert így a pikkelyek szétugrálnak. A megtisztított halat 1—2 vízben gondosan megmossuk és a lemosott deszkára visszatéve, a hasán a fejéig felhasítjuk. A belső részeket óvatosan kiszedjük, hogy az epe szét ne menjen, az ikrát vagy tejet, esetleg a májat félretesszük, a fejéből a keserűcsontot kivesszük, farkából és uszonyaiból levágunk, hideg vízben gyorsan átmoszuk és az elkészítésnek megfelelő módon felvágjuk. (Nagyobb halakat először hosszában ketté vágjuk). A felvágást könnyen végezhetjük, ha egy kést a halra illesztünk és bárdal a késre ütve átvágjuk. Tudott dolog, hogy a hal tejes étkezésnél hust pótol, nagyobb étkezésnél pedig előételeknek adjuk.

A hideg halak főzéséről.

A halakat megtisztítás után néhány óráig jégen, vagy hideg helyen tartjuk. Sós vagy zöldséges ecetes vízben főzzük át, lehetőleg 1 nappal a használat előtt, így jobban és

szebben lehet a halat felszeletelni. A nagyobb halakat hideg vízben annyi sóval főzzük, hogy jó erősen érezzék rajtuk. A forrástól számítva, a hal nagyságához mérten, 15—20—30 percig főzzük. A kisebb halakat átfőzött, esetleg leszűrt és lehűtött zöldséges és ecetes vízben kb. 10 percig főzzük. A víznek egyenletesen és lassan kell forrni. Ha sósvízben főzzük ki a halat, a léből kocsonyát főzhetünk. A halat mindig a levében hűtjük ki. A halfőzéshez speciális halfőző edényt használunk, kiemelhető lappal, ha azonban ez nem volna, akkor egy tiszta asztalkendőt, a hal nagyságához mérten összehajtunk és a levébe tesszük, ha a zöldség a levében marad, arra tesszük. A halat rátesszük és lassan főzzük. Amikor teljesen kihűlt, az asztalkendő segítségével kiemeljük. Amidőn a halastálra tesszük, vigyázzunk, hogy a bőre az asztalkendőn ne maradjon. Szokás még kisebb hal belsejébe egy annak megfelelő hosszú fakanalat dugni, hogy egyenes maradjon. Ha a süllő kicsi, akkor az elkészített és forrásban lévő vízbe adjuk és ugy főzzük kb. 10 percig.

Halpaprikás.

Egy és negyed kiló pontyhoz 5 nagy fej hagymát (kb. fél kilót) veszünk, apró kockákra vágjuk és hideg vízzel addig főzzük, míg szitán áttörhető lesz. A hagyma nagyobb részét könnyedén áttörjük és az áttört hagymát a levével együtt ismét főzni tesszük, ha felforrt, beadjuk a kétujjnyi széles darabokra felvágott és két-három órával előbb lesózott halat, melyet jó negyedórai forrás után paprikával színesítünk és egyenletes lassu forrás mellett háromnegyed óráig főzünk. Igen izletes paprikást kapunk és melegen is tálalhatjuk. Halfőző kanállal tálra rakjuk, a levét rászűrjük és megfagyaszttjuk. Ha a halat fagyaszttjuk, a tálra mindig forrón tálaljuk. Ha tejes étkezéshez készítenénk s melegen tálaljuk, akkor tálalás előtt 10 perccel diónagyságu darabka friss vaját adunk bele. A besózott halat főzés előtt már nem mossuk meg. Főzés közben megizleljük s ha szükséges, még sót adunk hozzá és 1—2 kockacukorral izesíthetjük is.

Kocsonyázott ponty.

Pontyhól készítjük, de vegyíthetjük márnával is. A megtisztított halat kétujjnyi darabokra vágjuk, előzőleg a halat hosszában kettévágjuk és besózva 2—3 órán át állni hagyjuk. Közben 3—4 fej hagymát kockára vagy szálásra vágunk, halfőző edénybe vagy lábasba tesszük, adunk hozzá 2—3 darabka sárgarépat, petrezselyemgyökeret és egy kávéskanálnyi paradicsompürét. Hideg vízzel feltöltjük és mindjárt beadjuk a halat is. Felforrás után a hal mennyiségéhez mérten 1—2 gerezd fokhagymát apróra vágunk, kanál hátával péppé dörzsöljük, kevés sóval, borssal, picit liszttel és vízzel elkeverjük és a halhoz öntjük. Azután félreállítjuk és lassu, egyen-

letes forrás mellett egy jó óráig főzzük. Mélyebb halastálba halszedő kanállal a halat kiszedjük és eredeti formájára rakva a levét forrón rászűrjük. Ha a leve sok volna, egy kicsit beforraljuk. Diszithetjük a főzésnél beledobott sárgarépa és pertezselyem gyökeréből kivágott csillagokkal, ezenkívül még petrezselyemzöldjével, szálasra kapart tormával és piros céklával. Hideg helyen megfagyasztjuk.

Halászlé.

Minél többféle élőhalból készítjük, annál jobb izü lesz. Vethetünk hozzá pontyot, fogast, süllőt, márnát, csukát és kárászt. Személyenként kb. 20 dekát számítunk. Pontyból készítve is igen izletes, különösen ha kevés tisztított kárászt főzünk vele. A megtisztított halat kétujjni széles szeletekre vágjuk, besózzuk, két-három órára jégre, vagy hideg helyre tesszük. Azután a sós levével együtt lábasba vagy bográcsba rakjuk, fejét és farkát az edény aljára, a többit pedig a tetejére. Annyi hideg vizet töltünk rá, hogy az egészet ellepje és főzni tesszük. Amint felforrt, lyukas halszedő kanállal lehabozzuk és a megfelelő mennyiségű apróra vágott hagymát, izlés szerint még sót, annyi rózsaparikát, hogy a leve tüzpiros legyen. A hagyma ne legyen tulsok, mert ettől émelyítően édes lehet. Pici darab erős, csöves vagy a rózsapaprikából kevesebbet és ehelyett kevés erős törött paprikát adhatunk bele. Forrástól számított jó félórai főzés után tálalhatjuk. Főzés közben az edényt meg-megrázogatjuk. Ha nem akarjuk a lábassal betálalni, akkor hirtelen, de óvatosan mély tálba csusztatjuk vagy kirakjuk. Bográcsostól tálaljuk, esetleg tiszta megmosott pici fenyőgallyal diszítjük.

Paprikáshal, hosszulével.

Egy kanál vajban vagy cereszben, aszerint, hogy tejes vagy zsíros étkezéshez használjuk, megfelelő mennyiségű apróra vágott hagymát világossárgára piritunk, rózsapaprikát, egy kanál paradicsompürét vagy egy darabka tisztított paradicsomot adunk rá, elkeverjük és hideg vízzel felengedjük. Ha jól felforrt, 1—2 tisztított vékonyan felszelt burgonyát adunk bele, hogy az szétföhessen és néhány percnyi főzés után a feldarabolt pontyot belerakjuk. Egyenletes lassu főzés mellett, az edényt többször megrázogatva, 30 percig főzzük. Izlés szerint egy gerezd fokhagymát és egy-két szál petrezselyemzöldet is adhatunk bele, amit azután kidobunk. Külön kifőzött csipetkével, vagy burgonyával tálaljuk.

Rövidlével: Fenti módon készítjük, azzai a különbséggel, hogy a paprikás hagymát fedő alatt pároljuk és kevés vízzel engedjük fel. Készíthetjük tejjel is, akkor különösen ügyeljünk arra, hogy kevés vizet vegyünk a hagyma feleeresztéséhez. Ha a halat beraktuk, 20—25 percnyi főzés után, amikor a fedő

alatt puhulni kezd, tejfölt adunk hozzá és néhány percig még pároljuk. A teffelhez picit lisztet is habarhatunk, ha az nem elég sűrű, csak vigyázzunk, hogy csomós ne legyen.

Becsinált hal.

Megfelelő nagyságu edénybe vizet, 2 egész fej közepnagyságu lelisztított vöröshagymát, 1 sárgarépát és 1 nagyobb petrezselyemgyökeret négy részre vágva, végül 1 darabka zellert adunk bele és az egészet befödve jó ideig főzzük. Leszűrjük és a kétujjni szélesre felvágott és 2—3 órán át besózva állott halat beleadjuk. Ha félig megfőtt, egy gyermekkanálnyi lisztet picit vízzel péppé keverünk, a halléval higitjuk és a halhoz töltjük. Egy-két ágacska petrezselyem- és zellerzöldjét utána diónyi darabka friss vaját és kevés törött borsot adunk bele. Miellegén tálaljuk. Hidegen, fagyasztvá is kitünő. Izlés szerint a törött borsot el is hagyhatjuk, vaj helyett kisebb darabka ceszert is adhatunk bele.

Dióshal.

Sárgarépát, petrezselyemgyökeret nyolc darabba vágva, 1 hagymát felaprítva, sót, borsot, 1 burgonyát vízben jól kifőzzük és a levét leszűrjük. Csukát vagy márnát lábasha rakunk és a leszűrt léből annyit öntünk rá, hogy ellepje. Ha félig megfőtt, két kis maréknyi törött diót, picit cukrot, 1—2 kanál lisztet egy tányérban kevés vízzel eldörzsölünk, ha sima, a halléval higitjuk és a halhoz öntjük. Egy ideig még főzzük és tálaláskor a tetejét durva dióval beszórjuk.

Csuka töltve.

A halat a pikkelyeitől megtisztítjuk és jól megmossuk, éles késsel a fején a bőrt körülvágjuk és visszahajtjuk, balkezünkkel a hal fejét megfogjuk, jobbkezünkkel pedig a bőrt óvatosan a farka felé húzzuk, ahol megakad, késsel segítünk. Ha a farkához érünk, a gerincet ketté vágjuk és a lenyuzott bőrről hogy az ki ne szakadjon, óvatosan leszedjük a felesleges halhúst. A bőrt eredeti formájára visszahúzzuk. A tölteléket a következőképen csináljuk: A lenyuzott csukából a belet eltávolítjuk, a gerincről a húst leszedjük, a nagyobb szálkákat eltávolítjuk és husdarálón, ha a hal nagy, egy egész, ha kicsi, egy fél vízbeáztatott és kifacsart zsemlyével egyszer-kétszer ledaráljuk. Adunk hozzá egy egész tojást, egy sárgáját, a hal nagyságához mérten esetleg többet, kevés sót, borsot, picit reszelt vöröshagymát, mindezt jól kidolgozzuk és ebből a pépből egy kicsi gombócot a forrásban levő hallében kifőzzük. Ha széjjel menne, még egy tojásfehérjét vegyitünk hozzá, ha kemény volna, úgy egy tojássárgáját keverünk hozzá s a keveréket beletöltjük a lenyuzott hal bőrébe. Előzőleg egy halfőző lábásban, hideg vízben feltesszünk 1—2 darabka petrezselyemgyökeret.

sárgarépát és egy-két fej szálasra vágott hagymát. Mindezeket puhára főzzük, a levét leszűrjük és újra forni tesszük, ha forr, a megtöltött csukát beletesszük. Fejét és gerincét az ize miatt szintén beletesszük és 20—30 percig lassu egyenletes forrás mellett főzzük. A levébe paprikát főzünk, tálba tesszük, a fejet hozzáillesztjük és ujnyi szeletekre vágjuk, a levét ráöntjük melegen, vagy hidegen fagyasztvá tálaljuk. Aki szereti, a töltelekbe pici sárgarépát és petrezselemgyökeret reszelhet.

Töltött csuka sütve.

A töltött csukát süthetjük is tejes étkezéshez, akkor a töltelekhez tejbeáztatott zsemlyét, néhány tisztított, felszeletelt és petrezselymes vajon megpárolt gombát, kevés áttört szardellát, kevés vajon világosra piritott hagymát adunk hozzá és jól összevegyítve az egészet, a lekuzott halbőrbe töltjük. Jól vajazott tepsibe tesszük és forró sütőben, sütés közben többször tejfellel öntözve pirosra sütjük.

Balatoni fogas hidegen.

A jól besózott és néhány óráig jégen tartott vagy megtisztított fogast vagy nagyobb süllőt felbontjuk, a belét kiszedjük, megmossuk és szárazra törölve, éles késsel a gerinccsontot kifejtjük. A fejét előzőleg levágjuk és vastagabb fehér fonállal az eredeti formájára kötözzük. Halfőző edénybe tesszük, megsózzuk és annyi vizet töltünk rá, hogy egy-két ujnyira a halat ellepje és a hal nagyságához mérten 15—30 percig főzzük egyenletesen. A levében kihütjük, azután kiemelve, halfőző laponjégre tesszük és a kifagyott fogast szép szeletekre vágjuk. Francia saláta, vagy ezüst papírba csomagolt kenyéralapra felrakjuk. Izlés szerint diszithetjük aszpikkal, keményre főtt tojás, saláta és citromszeletekkel stb.-vel. Hideg tartármártást külön csészébe adjunk hozzá. A halszeleteket majonezzel körülspriccelhetjük.

Hideg süllő majonezzel és tartármártással.

Karikára vagy darabokra vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, 1 babérlevelet (ez el is maradhat), néhány szem egész borsot, sót a halfőző edénybe tesszük és a hal mennyiségéhez mérten hideg vízzel felöntjük. Ecettel savanykásra izesítjük. A nagyobb halakat azonnal beleadjuk. Készíthetjük úgy is, hogy a zöldséges vizet jól átfőzzük és ha az ize kifőtt, kihütjük, leszűrjük, ecettel izesítjük, beleadjuk a halat és tűzre téve felfőzzük. (Ha a süllő kisebb volna, úgy előzőleg az átszürt levét felforraljuk és csak akkor tesszük bele a halat.) Kihülés után hosszú táltra rakjuk és sűrű majonezzel spricceljük. Amikor a halat kivesszük, vigyázzunk, hogy szét ne essen, ha ez mégis megtörténne, egy tiszta, a hal levében nedvesített asztalkendőbe csavarjuk, amíg összeáll.

Hideg hal ecettel és hagymával.

Bármilyen fehérhúsu halat fenti ecetes-zöldséges lében 1 megtisztított egész csöves piros paprikával együtt megfőzzük és kihűtjük. Közben 2—3 fej szép középnyagyságu vöröshagymát egyenlő vékony karikára felvágunk és egy kisebb hibátlan zománcu edényben két-három deci jó borral vagy ecettel megfőzzük. A tűzről levéve a hallevéből is adhatunk pár kanállal hozzá, hogy kellemes izü legyen. A levéből kivéve hosszú táltra tesszük, ecetben főtt hagymakarikával végig rakjuk, a főtt pirospaprikát szintén karikára vágva, a babérlevelet pedig hosszukásra vágva végig rakjuk. Ezekkel és a borsszemekkel díszítjük a halat. A hallével vegyített ecettel leöntjük és hideg helyen teljesen kihűtjük. Még keményre főtt tojászeletekkel is díszíthetjük.

Majonézes hal (halsaláta).

Darabka süllőt, pontyot, csukát vagy egy kisebb egész halat zöldséges ecetes vízben megfőzünk. A levében kihűlt halnak gondosan kiszedjük a csontjait és szálkáit. Egy tálban kevés pácot készítünk: pár kanál gyöngye kellemes izü ecetet, egy kis kanál finom olajat, kevés cukrot, sőt és törött fehér borsot adunk hozzá. Az apró darabokra szedett halat belerakjuk, óvatosan összevegyítjük és amíg a majonézt elkészítjük, félretesszük. Pácolás nélkül is készíthetünk jó halsalátát, de így izesebb a hal. 3 tojássárgáját egy porcellán tálba teszünk, pici sőt és fehér, esetleg cayenne borsot adunk hozzá. Habverővel folyton keverve, annyi finom táblaolajat öntünk hozzá, előbb cseppenként, később többet, amíg egy gyengébb minőségű vaját nem nyerünk. Közben egy egész citrom levét fokozatosan hozzákeverünk. Izlés szerint mustárral és porcukorral is izesíthetjük. Azután a tojásvaj felével a halat óvatosan elkeverjük, egy kerék üveg- vagy porcellántálra kupalakura felrakjuk — nagyon szépen hat, ha a hal közé rövid metéltre vágott zöld salátát keverünk — a tojásvaj megmaradt felével ügyesen bevonjuk és lesimitjük. Helyezhetjük metéltre vágott zöldsalátára is és ugyanezzel körül is rakhatjuk. Negyedekre vágott kemény tojászeletekkel, citromszeletekkel, ezenkívül még szardellagyürüvel, kapribogyóval és szardiniával is díszíthetjük. Tejes étkezéshez készíthetjük tejszínes majonézzel is.

Marinrozott hal (maradékából).

Csukát vagy márnát esetleg süllőt csírke módjára felszeletelve, vajban vagy cereszben kirántunk és hidegre tesszük, vagy ha a kirántott halszeletek megmaradnak, nagyon jól felhasználhatjuk és pár napig eltarthatjuk a következő módon: Vékony szeletekre vágott hagymát gyöngye ecetes vízben főzünk. Egyszeri felforrás után a vizet leöntjük róla és nem

használjuk fel. A kirántott halszeleteket mély tálba rakjuk. Egy sor hagymaszelet, egy sor hal felváltva. Néhány szem egész borsot adunk közé. Jó borecetet vegyítsünk össze annyi vízzel, hogy kellemes savanyu legyen, vagy pedig fehér borral higitott ecetet öntünk rá. Izlés szerint kicsi piros csöves paprikát, 1 babérlevelet, citromlevet, jó táblaolajat és finomra vágott petrezselyemzöldjét adhatunk hozzá. Használat előtt néhány óráig hideg helyen tartjuk.

Baltoni fogas vajjal.

Szép fogast megtisztítás után besóznak. Közben gyöngö sós vizet forralunk, amikor a víz forr, a halat beletesszük és 15—20 percig főzzük. Petrezselymes vajat készítünk (l. mártásoknál). Ha a fogas megfőtt, hosszukás tálra tálaljuk, sós vízben kifőtt apró burgonyával körítjük és az egészet a petrezselymes forró vajjal leöntjük. Hollandi-mártással tálaljuk (l. mártásoknál). Ugyanígy készíthetjük a süllőt is. Főzés előtt a belsejébe a hal nagyságához mérten 1 tisztított sárgarépat dugunk, hogy az egyenesen tartsa. Amikor a süllőt kitaláljuk, mielőtt a vajat ráöntենék, szitált zsemlyemorzsával besózzuk. Ezt is hollandi-mártással tálaljuk.

Süllő főzve vajjal.

A süllőt, ha megtisztítottuk, a szokott módon erősen sózott vízben kifőzzük. Ha a víz forr, beletesszük és nagyságához mérten 15—20 percig főzzük. Mire a hal megfőtt, előre burgonyapürét készítünk, melybe 1—2 tojássárgáját, kevés tejet, vajat, sót, esetleg borsot keverünk. A forró püréből egy melegített halas tálon talapatot készítünk, amilyen hosszú a hal és erre helyezük a halat. Így forró marad és szépen fest. Zöldpetrezselymes kis burgonyákkal köríthetjük. A halat friss piritott vajjal leöntjük és külön csészében olvasztott vajat, vagy hollandi mártást tálalunk hozzá. Fő dolog, hogy forrón kerüljön az asztalra, át legyen főzve és jóízű, vagyis elég sós legyen. Készíthetjük más módon is: Egy zománcozott tepsibe vajat, nagyobb halszeleteket, néhány tisztított felszeletelt champignongombát, kevés hagymát, helyette, ha van, néhány tisztított mogoróhagymát, 1—2 szál petrezselyemzöldjét adunk, fehér borral feltöltjük és sóval átfőzzük. A megfőtt halat kivesszük, a burgonyapürére helyezük, a levét leszűrjük, 1 kanál tejmártást, friss vajat adunk bele, a halat a mártással bevonjuk és forró sütőben a tetejét hirtelen megpirítjuk.

Gombás süllő piritva.

Egy kilogramnál valamivel nagyobb süllőt megtisztítunk, fejét levágva hosszában ketté vágjuk. Bőrét lehuzzuk, a ge-

rinccsontról a két félhalat lefejtjük és beszóvva félre tesszük. A megtisztított hal fejéből, gerincéből és a lehuzott bőrből vizet kevés hallevet főzünk. Egy megfelelő nagyságu zománczott tepsit kikenünk vajjal és a halszeleteket, vagyis a két félhalat beleadjuk. 15—20 deka tisztított champignongombát pici szeletekre vágva és vajban lepárolva hozzáadjuk, kevés törött fehérborssal leszórjuk, 1 kisebb vizespohár fehérbort öntünk hozzá és a kifőzött hallevet. A tűzhelyen felforraljuk, azután vajazott fehér papirossal letakarva forró sütőben rövid ideig átsütjük. Ha a leve sok volna, leöntjük és beforraljuk, addig a süllőt egy edényben melegen tartjuk. Egy tányérban egy kanálnyi friss vajat habosra keverünk, finomra vágott petrezselyemzöldet és egy kanál fehér lisztet keverünk közé, a hallével feleresztjük és ismét felfőzzük mártás sűrűségűre. Két tojássárgáját pici citromlével habosra keverünk és a forró mártást a szokott módon hozzávegyítjük. Vajjal kikent tűzálló tálba öntünk a mártásból, ráadjuk az átsütött halat, körülrakjuk kifőzött vagy vajban párolt burgonyával, leöntjük a megmaradt mártással és kevés olvasztott vajjal meglocsolva forró sütőben a tetejét hirtelen megpiritjük.

Süllő sütve tartármártással.

A megtisztított süllőt éles késsel két oldalt bevagdaltuk, gondosan besózzuk kívül-belül és finom zsemlyemorzsával beszórjuk. A hal hosszának megfelelő tepsiben kiolvasztott vajat forrosítunk (nem túl sokat), beleadjuk a süllőt, vagy süllőket. Gyors tűznél mindkét oldalát pirosra pirítjuk, utána friss vajjal meglocsolva még pár percig a sütőben átsütjük. Fogvájóval a vastagabb részébe beszurunk és ha könnyen átszalad a hús, akkor tálalhatjuk. Melegített tálra tesszük, sült vagy kifőzött vajasburgonyával körítjük. Zöldpetrezselyem ágacskával és citromszeletekkel díszítjük. Külön meleg majonézmártást tálalunk hozzá.

Süllő olasz módra.

A megtisztított hal bőrét eltávolítjuk, a gerincét kiszedjük. Egy lábasba egy rész vajat, egy rész olajat adunk, közben a halszeleteket megsózzuk, borsozzuk és lisztben meghempergetjük, amikor a vaj forró, beletesszük a haldarabokat és világosra pirítjuk. Melegített tálra rakjuk, vágott petrezselyemmel meghintjük és citrom levével jól meglocsoljuk. Tálalásig a sütő széléhez tesszük, hogy melegen maradjon. Mielőtt betálaljuk, a tál szélét citromszeletekkel és zöldpetrezselyemmel feldíszítjük, egy darabka vajat megforrosítunk és ha barnulni kezd, habzón a halra öntve azonnal tálaljuk.

Süllőszeletek sütve.

A megtisztított süllőnek fejét és farkát levágjuk, bőrét vékonyan lehuzzuk, a gerincétől elválasztjuk. Ha kisebb a süllő

lő, két darabba, ha nagyobb, négy darabba vágjuk. Lesózva egy-két órán át állni hagyjuk. Forró vajban kisütjük, sós vízben kifőzött és petrezselymes vajjal leöntött burgonyával körítjük. Citromszeletekkel és petrezselyemzöldjével díszítjük. Mindezt csipkepapiroson izlésesen tálaljuk. Meleg majonéz-mártást adunk hozzá.

Pontyszeletek sütve.

Nagyobb fajta pontyból háromujjnyi szeleteket vágunk, a csontról lefejtve, besózva két-három órán át állni hagyjuk. Megfelelő nagyságu zománcozott tepsibe vajat adunk, ha forró, beleadjuk a halszeleteket. Időnként a levével és tejjel meglocsolgatjuk. Ha megsült, melegített tálon tálaljuk. A tepsiben, amelyben sült, a levet egy kis vaj hozzáadásával megforrosítjuk és a halra öntjük.

Süllő rostélyon sülve.

Mély tepsire rátesszük a megfelelő rostélyt, ráhelyezzük a süllőt, melyet előzőleg olvasztott vajban és egy kis paprikás lisztben megforgattunk. Természetesen a halat előzőleg besózva vagy két órán át állni hagyjuk. A tepsibe kevés vizet öntünk, az egészet betesszük a forró sütőbe és egyenes tüz mellett rövid időn belül szép pirosra sütjük. Meleg tartármártással tálaljuk, vízben kifőtt apró burgonyával körítjük és az egészet petrezselymes vajjal leöntjük. Csipkepapiroson tálaljuk, citromszeletekkel díszítjük.

Hal vajon sütve tejjel.

Megtisztítunk egy husos süllőt vagy pontyot, az oldalait bevagdalthatjuk, de ez nem okvetlen szükséges. A halat lehetőleg egy nappal előbb tisztítsuk, sózzuk le és jégen vagy hideg helyen tartjuk. Ha ehhez idő nem volna, két órán át okvetlenül sóban álljon. A bevagdalt oldalakba kevés kemény vajat tehetünk. Karikára vágott burgonyát teszünk egy jól kivajazott tepsibe, szép sorjába rakjuk és megsózzuk. A tepsibe keresztbe fapálcikákat rakunk, rátesszük a halat, kevés paprikával meghintjük és sütőbe tesszük. Közben egy-egy kanál tejjel lelocsoljuk. Ha a hal szép pirosra sült, a megpirult burgonyával együtt tálra tesszük. Citromszeletekkel és zöldpetrezselyemmel díszítjük. A hal száján keresztül egy fakanalat vagy pálcikát dughatunk végig, mert így könnyebben lehet a halat kiemelni és tálalni.

Ráchal.

Megtisztított szép pontyot mindkét oldalán mélyen bevagdalkunk, a bevágásokba reszelt vöröshagymát és pici vajdarabokat dugunk, paprikás lisztben vagy paprikában megforgatjuk vagy beszórjuk. Egy kis tepsit vajjal kikenünk, az al-

jára tisztított, hosszában vékony szeletekre vágott burgonyát rakunk, a halat ráhelyezzük, pici vajjal meglocsoljuk és a forró sütőben 10—15 percig átsütjük. Ezután tejjel bőven megöntözzük és addig sütjük, míg a hal megpuhul. Lehet még a burgonya közé karikára vágott friss paradicsomot, zöldpaprikát, esetleg kevés vöröshagymát is adni. Készíthetjük úgy is, hogy a halat nem egészben, hanem földarabolva a leírt módon előkészítve rakjuk a burgonyára. Más módon készíthetjük úgy, hogy keskeny tepsibe vajazott pergamentpapirost teszünk, ráadjuk az előkészített halat s egészben, vajjal, tejjel lelocsolva megsütjük és külön készített burgonyapürével tálaljuk.

Kirántott halak.

Süllöt, pontyot vagy csukát másfél-kétujjnyi szeletekre vágunk, besózzuk és két órán át sóban állni hagyjuk. Azután lisztben felvert tojásban és szitált zsemlyemorzsában meghempergetve forró vajban vagy cerezsben kisütjük.

Más módon: A megtisztított és felszeletelt halat megsózzuk és két-három órán át állni hagyjuk. Paprikás lisztbe mártogatva, bő cerezsben mindkét oldalán kisütjük. Hidegen nagy-szerű.

Kárász ropogósan.

Az apró halakat pikkelyeitől megtisztítjuk, belét és keserű csontját kidobjuk, mindkét oldalát bevagdossuk, kívül-belül besózzuk és 3—4 óráig besózva állni hagyjuk. Paprikáslisztben meghempergetjük, egy tepsiben vajat vagy cerezst forrosítunk, a kárászokat egymás mellé belerakjuk, forró sütőbe tesszük s időnként saját levével meglocsoljuk. Ha az alsó oldala már pirosra sült, kés pengéjével a másik oldalára fordítjuk és mindkét oldalát ropogósra sütjük. Hidegen és melegen is tálalhatjuk.

L E V E S E K

A leves nagyon könnyen elkészíthető, egészséges és tápláló. Mivel bátran nevezhetjük az ebéd előszavának, fontos, hogy jól el legyen készítve. A húst mindig hideg vízzel tegyük fel főzni és lassu tűzön forraljuk, így a hus ereje kifő és a leves kitünő lesz. Ez természetesen hus-, illetőleg erőlevesekre vonatkozik, azonban bármilyen levest megjavíthatunk egy darabka májjal, néhány szem rizzsel, egy-két szeletke gombával és főleg zsirban piritott apró kockára vágott vagy reszelt sárgarépával, melybe egy szál petrezselyemzöldet is adhatunk. Ha különösen jóízű husra van szükségünk, akkor a húst a forrásban lévő levesnek feltett vízbe tesszük.

Husleves.

1 kiló marhahúst, könnyű elsővágású virágos tarját veszünk. Ez a hus a rostélyos után következik és nem tévesztendő össze a nyakkal. 1 darab ritka vagy levesnek való velőscsontot megmosunk és 2—2½ liter vízzel főzni tesszük, ha felfőtt, lehabozzuk, 1 órai forrás után bezöldségeljük. A bezöldségelés alatt mindig a következő zöldségek és fűszerek érteendőek: 1—2 darab petrezselyemgyökér, valamivel kevesebb sárgarépa, 1 darabka kalarábé és zeller, hámozatlan megmosott közép nagyságú vöröshagyma, 2—3 gerezd fokhagyma, esetleg egy szelet póréhagyma, nyáron 1—1 darabka paradicsom és zöldpaprika, télen egy kanálnyi összefőzött paradicsom-paprikapüré, egy szeletke kelkáposzta, vagy káposztadarab, nyáron egy hüvely zöldborsó és zöldbab, télen száraz állapotban mindakettőből néhány szem, pár szem fekete bors. Izlés szerint só és aki szereti, egy késhegynyi rózsapaprikát is adhat bele. Egyike-másika el is maradhat. A leves ízét pár deka bármilyen máj nagyon megjavítja. Egyenletes lassu forrás mellett 2½—3 óra hosszat főzzük. Tálalás előtt néhány perccel 1—2 szál petrezselyem- és zellerzöldjét főzhetünk bele. Egy kis fazékba leveszünk a levesből és ebbe befőzzük a tésztát. A levest a tűzről le vesszük, pár percig állni hagyjuk, utána a levesestálba szűrjük, a befőzött tésztát közé öntjük és tálaljuk. A velőscsontot mindig melegített tányéron zsemlye vagy piritott zsemlyeszeletekkel tálaljuk.

Tyukleves.

A megtisztított szárnyasból tyuk-, pulyka- vagy libalevest a fenti módon készítünk. Ha azonban bármelyik szárnyas aprólékja áll csak rendelkezésünkre, $\frac{1}{2}$ kiló sovány marhahus és 15–20 deka velős vagy ritkacsont hozzáadásával ugyanolyan módon elkészítve mint a husleves, kiváló ízű levest kapunk. Ha valamilyen családi alkalomra akarunk jó levest főzni, ugy a fentieket vegyíthetjük is. A kifőtt hust különböző módon felhasználhatjuk: hussaláták, rizottók, huspürék s krokettekhez.

Erőleves.

20 deka jó ritkacsontot, 40 deka sovány marhahust hideg vízzel főzni teszünk, ha van, egy félttyukot, vagy néhány darab csirkeaprólékot adunk hozzá. Karikára vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret és 25 deka csontot egy kis zsirban forró sütőben megpiritunk. Amikor a hus jól felforr, a piritott csontokat és zödséget hozzáadjuk. Fűszerezzük ugy, mint a huslevest. Az egészet 2–2 $\frac{1}{2}$ óráig főzzük. Fűszerezésnél 1 kanál paradicsompürét teszünk bele. Tálalás előtt leszűrjük és a leszűrt levet ismét főzni tesszük, a felesleges zsirt leszedjük róla és minden személy részére 1 tojássárgáját főzünk bele, hogy az eredeti formája megmaradjon. Egy-két pillanatra főzzük, hogy puhán maradjon és azonnal tálaljuk, vagy pedig elhabarva a szokott módon két-három személyre 1–2 tojássárgáját keverünk közé, minden levesbetét nélkül, leves-csészében tálaljuk.

Erőleves más módon.

Néhány darab ritkacsontot és több csirkének, vagy tyuknak lábát, nyakát forró sütőben, pici vízzel zsir nélkül arany-sárgára piritunk. Ha tehetjük, egy egész tisztított tyukot is vele piritunk, vagy akkor adjuk bele, amikor a darált hussal elvegyítettük a levest. A tyukot később a levesből kivéve, más ételhez is felhasználhatjuk. A megpiritott dolgokat 40–50 deka virágostarjával és elegendő vízzel levesnek főzni tesszük. A szokott módon bezöldségeljük. A kész huslevest leszűrjük és a zsirját leszedjük egészen. Közben egy nagyobb fazékba a következő dolgokat tesszük: 25 deka marha- vagy borjulatocskát ledarálva, 3–4 tojásfehérjét, kevés kockára vágott zöldséget, 1 evőkanál sűrű paradicsompürét és egy nagy pohár vizet bőven mérve. Az egészet habverővel jól elkeverjük, ehhez lassan hozzáöntjük a már kész leszűrt huslevest és kanállal folyton keverve felforraljuk. A tűzhely szélén lassu egyenletes forrás mellett még egy órán át főzzük. Szűrő vagy vászonruhán átszűrjük, ezután a tetején összegyűlt zsirt gondosan leszedjük. A levest csészében, tisztán tálaljuk, esetleg 1–2 vékony főtt libamáj szeletkét adunk bele. Csészében hidegen is adhatjuk.

Csirke- és ragoutleves.

Ha vendégünk van és azt akarjuk, hogy a leves kitünő legyen, akkor egy egész csirkét veszünk, ellenben készíthetjük egy-két csirke aprólékjából is. A megtisztított nagyobb csirkét egészben hideg vízzel főzni tesszük, a levéből leöntünk és abba pici kockára vágott gyöngye kalarábét, sárgarépat, petrezselyemgyökeret, esetleg egy kisebb darab zellert puhára főzünk és a tálalásnál a hushoz adjuk. Ha a csirke puhulni kezd, néhány deka megmosott szép szemű rizst adunk bele, amikor mindez megpuhult, a csirkét kivesszük, a husát apró kockákra vágjuk és a leveses tálba adjuk. A leveshez kevés finomra vágott petrezselyemzöldet teszünk. Ha egy-két percig - főtt, a husra és zöldségre öntjük.

Aprólékból: A megtisztított és apróra darabolt csirkét, vagy aprólékot zsirba tesszük, apróra vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret, fél kalarábét és félmaréknyi zöldborsót adunk hozzá és az egészet fedő alatt puhára pároljuk. Feltevéskor pici sót teszünk bele. Ha megpuhult, gyöngén lelisztesszük, aki szereti, pici rózsapaprikát és petrezselyemzöldjét adhat hozzá. Kissé pirulni hagyjuk még és vízzel feleresztjük. Ha jól felforrt, izlés szerint megsózzuk. $\frac{3}{4}$ órai egyenletes főzés után májgaluskát főzünk bele. Ha csak aprólékból készítjük, pár szem rizst is tehetünk bele és minden személyre egy tisztított ujburgonyát.

Angol csirkeleves.

40—50 deka sovány marhahúst kockára vágva, vízzel főzni tesszük. Ha a hus puhulni kezd, akkor beleteszünk egy egész, szép, husos csirkét, az aprólékkal együtt, amikor ez is puhulni kezd, egyenlő mennyiségű, nagyobb metéltre vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret, karalábét, kevés zellert, champignongombát, zöldborsót, esetleg karfiolt adunk hozzá. Sóval, borssal izesítjük. Tálalás előtt piritott zsemlyekockát adunk hozzá.

Készíthetjük ezt a levest tyukkal is. A marhahúst egészben hagyjuk, egy szép velőscsontot és több vizet adunk hozzá, ha felfőtt, azonnal a husleves módjában bezöldségeljük és 1 órai főzés után a levest leszűrjük és a megtisztított egész tyukot beleadva tovább főzzük. A feljövő zsirt és habot gondosan leszedjük, ha a hus puhulni kezd, a fenti módon metéltre vágott zöldséggel bezöldségeljük. Amikor a hus és a zöldség megpuhult, a levest leszűrjük, a húst apróra vágjuk és a zöldséggel együtt a leveses tálba adjuk. A piritott zsemlye helyett egész kevés kocka- vagy metélttészta főzünk bele.

Becsínált leves (fiatal kacsza, vagy líbaaprólékból).

A megtisztított aprólékot darabokra vágjuk, lehetőleg éles késsel vagy bárdal, úgy, hogy szilánkok minél kisebb

mértékben legyenek benne. Az aprólékot vízzel feltesszük, 1 órai forrás után apró kockára vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret, $\frac{1}{2}$ kalarábét és zellert adunk a levesbe, sót, borsot és vágott petrezselymet is teszünk bele. Ha puhulni kezd, zsirral világos rántást készítünk, beleöntjük a levest és jól forni hagyjuk. Tálalhatjuk gombóccal vagy piritott zsemlyekockával. A gombóc elkészítéséhez egy tányérban 1 kanál zsirt egy egész tojással simára keverünk, pici sót, borsot és vágott petrezselymet adunk hozzá, végül egy kanál vizet és annyi zsemlyemorzsát, hogy a massa ne legyen tulkevény. Kicsit állni hagyjuk, vízbe mártott kézzel gombócokat formálunk és a forrásban levő levesbe főzzük. Készíthetjük rizzzel is, akkor a zöldséget kihagyjuk és ha a hus puha, pár deka rizst főzünk bele, a májat, zuzát apróra vágva közéadjuk és tojássárgájával tálaljuk.

Gulyásleves.

Hat személyre félkilogram gulyásnak való marhahúst veszünk, apró darabokra vágjuk. Egy kanál zsirban meghervasztunk egy nagyobb fej vágott vöröshagymát, kevés fokhagymát, beletesszük a húst, 1 evőkanál rózsapaprikát adunk rá, jól megkeverjük, sót, jó késhegynyi összevágott köménymagot teszünk bele és befödve pároljuk. Aki kedveli, kevés majoránát is adhat bele. Később paradicsomot és ha van, metéltre vágott zöldpaprikát teszünk bele. Télen félkanál paradicsompürét. Többször megkeverjük és egy kis vizet öntünk alá. Ha a hus puhulni kezd, kockára vágott sárga- vagy rózsaburgonyát adunk hozzá, elegendő vízzel felöntjük és az egészet puhára főzzük. Izlés szerint 1 darabka sárgarépat és petrezselyemgyökeret is adhatunk a burgonya előtt a hushoz és azzal is kissé pároljuk. Végül csipetkét főzünk a levesbe és tálaljuk.

Rizottoleves.

Csontvelőt és egy kanál zsirt lábasban megforrósitunk, kevés finomra vágott vöröshagymát szép sárgára megpiritunk benne, beleadunk 15—20 deka megmosott, de jól leszárított rizst, ha a rizs a zsiradékot beitta, 1—2 deci huslevesrel feltöltjük és ezt addig ismételjük, amíg a rizs meg nem puhul. A megpuhult rizst tálba tesszük és kockára vágott sült vagy kifőzött csirke-, kacs- vagy libamájjal diszítjük. A tisztán leszűrt husleves mellé a rizst külön adjuk be.

Velőleves.

Néhány darab borjuccsontot a husleves módján bezöldségelünk és ha kész, a levest leszűrjük. Egy borjuvelőt áztatás, sózás és leöntés után egészben, illetve két részben a leszűrt levesben megfőzünk. Lapos, lyukas kanállal kivesszük és deszkán vagy tányéron félreállítjuk. Kevés zsiron világos rántást

készítünk, a levessel felengedjük, borssal és a szükséges sóval izesítjük és jól átfőzzük. A leveses tálban egy tojássárgáját jól elhabarunk és hozzáhabarjuk a forró levest. A velőt kockára vágva beleadjuk a levesbe. Külön piritott zsemlyekockát is adhatunk hozzá. Készíthetjük úgy is, hogy a velőt huslevesben főzzük ki, szitán áttörjük és félre tesszük. 10—15 darab tisztított gombát apróra vágva, petrezselymes zsíron puhára párolunk, pici liszttel leszórjuk, kissé ezzel is pároljuk, beleadjuk az áttört velőt, huslével felengedjük, borssal, esetleg törött szerecsendió-virággal izesítjük és tálaljuk.

Gombaleves.

10—15 deka száraz sárgaborsót főzni teszünk. A gombát megtisztítjuk, felszeleteljük és melegvízben gondosan megmosuk. Vízet vagy a borsó levét öntjük rá és megfőzzük. Ha megfőtt, a gombát kiszedjük belőle; lecsepegtetjük és kevés forró zsirba beleadjuk a gombát. Kevés ideig piritjuk, vágott zöldpetrezselyemmel együtt. Ha megpirult, kevés liszttel beszórjuk, a borsó és gomba levével felengedjük. Paprikával színesítjük. Kevés tarhonyát főzhetünk bele, aki nem szereti, tojássárgáját habar bele és piritott zsemlyekockát tálal mellé.

Más módon: Borjucsontokból, zöldséggel és fűszerrel erős levest főzünk. 15 deka tisztított champignon-gombát szeletekre vágunk és zsirban élénk tűzön lepároljuk. Kevés liszttel leszórjuk, azzal kissé piritjuk, finomra vágott petrezselymet adunk hozzá és az átszűrt levessel felengedjük, sóval, borssal izesítjük és felforraljuk. Tetszés szerint szitán át is törhetjük. Egy-két tojássárgáját mogyorónyi darabka zsirral habosra keverünk és a szokott módon a levest óvatosan hozzávegyítjük. Azonnal tálaljuk, ha tojást nem habarunk hozzá, akkor könnyű vagy omlós tojásos galuskát főzhetünk bele.

Áttört májleves.

30—35 deka borjúmáját kis darabokra vágunk és pecsenyezsíron lepirítjuk. Ha nem volna pecsenyezsírunk, akkor egy evőkanál zsíron egy szálasra vágott hagymát világosra piritünk, a májat ráadjuk és többször megkeverve lepirítjuk. Egy kanál liszttel leszórjuk, kissé ezzel is piritjuk. Leszűrt levessel vagy csontlével felengedjük és egy kisebb tisztított és apróra vágott rózsaburgonyát adunk bele. Sóval, borssal fűszerezünk. Aki szereti, egy csipet majorannát is adhat bele. Amikor egészen megfőtt, szitán áttörjük, újból felforraljuk és a szokott módon leveses tálban elhabart két tojássárgájához öntjük. Piritott zsemlyekockát adunk hozzá.

Zöldségleves.

Apró kockára vágott sárgarépát, kalarábét, burgonyát, petrezselyemgyökeret és egy zellert világossárgára piritott

hagymás zsirba teszünk. Adhatunk hozzá egy marék kifejtett zöldborsót, ha van, pár darabka karfiolt, 1 szelet paradicsomot, zöldpaprikát, kelkáposztát, széles csíkokra vágott zöldbabot és gombát. Fedővel letakarva kis ideig pároljuk. Először természetesen azokat a dolgokat pároljuk, melyek nehezebben puhulnak. Vizzel vagy csontlével felengedjük és gyengé petrezselymes rántással berántjuk. Törött borszal és majorannapelyvával fűszerezzük és jól összefőzzük. Nagyon jó és különös izt adhatunk a levesnek, ha közvetlen tálalás előtt pár szeletke füstölt libamellet adunk bele.

Zellerpüré leves.

Két zellert meghámozunk, az egyiket puhára főzzük és szitán áttörjük, a másikat apró kockákra vágva, kevés zsirban lepároljuk. Félkilogram borju és marhacsontból, zöldséggel és fűszerrel jó levest főzünk. Vékony rántást készítünk, beletesszük a paszírozott zellert, összekeverjük és a leszírt levessel felengedjük. A zellerkockát hozzáadjuk, valamint apróra vágott petrezselyemzöldjét is. Galuskával, grizgombóccal, vagy piritott zsemlyekockával tálalhatjuk. Egy-két tojássárgáját is habarhatunk a leveshez, akkor mindkét zellert lepároljuk és ha a huslével felengedtük és puhára főtt, átpaszírozuk.

Paradicsomleves.

Friss paradicsomból készítve: A megmosott paradicsomot széttördeljük, 1 fej szálásra vágott hagymával, kis darab zöldpaprikával, néhány szál petrezselyemzöldjével (esetleg zellerzöldjével is) főzni tesszük. Ha megfőtt, a paradicsomot a zöldséggel együtt szitán áttörjük. Kevés zsiron világos rántást készítünk, a paradicsommal felengedjük. Csontlével, vagy vizzel higitjuk. Izlés szerint adunk hozzá sót, cukrot. Egy ideig jól forni hagyjuk. Télen: 1 evőkanálnyi zsirban, kevés vékony karikára vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret és hagymát egész világosra piritunk. Utána lisztet adunk hozzá és ha ezzel is pirult egy kicsit, felengedjük a télire eltett paradicsommal. Csontlével, vagy vizzel higitjuk. Sózzuk, cukrozzuk, 2—3 szál petrezselyemzöldjét teszünk bele. Mindezzel jól átfőzzük, szitán átszűrve ismét felforraljuk. Főzhetünk bele pici, könnyű tojásos galuskát, vagy daragaluskát, esetleg tarhonyát. Ha nem főzünk bele semmit, tálalhatjuk külön kifőzött rizszel, vagy piritott zsemlyekockával.

Burgonyaleves.

Zsiros rántást készítünk, ha megpirult, egy kis fej finomra vágott hagymát adunk bele, petrezselyemzöldjét és egy késhegynyi piros paprikát is. Hideg vizzel felengedjük. Ha van, 1—2 darab baromfiaprólékot vagy csontot teszünk bele. Be-

zöldségeljük, 1 sárgarépát, 1 petrezselyemgyökeret, nyáron nyers paradicsomot és paprikát, télen paradicsompürét adunk hozzá. Jó ideig forraljuk, félórával tálalás előtt kockára vágott burgonyát adunk bele. Izlés szerint fűszerezük.

Burgonyapüréleves.

Zsiron kevés szálasra vagy karikára vágott póré- vagy vöröshagymát világosra párolunk. Borjucsontból, vagy szárnyas aprólékból zöldséggel jó levest főzünk. A hagymába két-három kockára vágott burgonyát teszünk, ha lepárolódott, felengedjük a leszűrt levessel, sóval, borssal fűszerezük és jól főzzük. Esetleg darabokra vágott kolbászt is adhatunk hozzá. Ha összefőtt, az egészet átpaszirozzuk és csak akkor tesszük bele a kolbászt. Közben vékony zsiros rántást készítünk, ha sárgul, petrezselyemzöldjét és kevés piros paprikát adunk bele, felengedjük az áttört levessel, felforraljuk és piritott zsemlyekockával tálaljuk.

Köménymagos leves tojással.

Zsirrál barna rántást készítünk, hozzáadjuk a köménymagot, kevés paprikával meghintjük és összekeverve vízzel feleeresztjük, egy egész kicsi tisztított és egészben hagyott vöröshagymát is főzhetünk bele, jól kiforraljuk és sóval izesítjük. Szitán átszűrjük és újra felfőzzük. Két egész tojást habverővel elkeverünk és állandóan habarva hozzáöntjük a levest. A leves ne legyen tulsűrű, mert a tojás megsűriti. A tojást elhagyhatjuk és csak egy tojássárgáját habarunk bele, esetleg ez is elmaradhat, akkor piritott zsemlyekockával tálaljuk.

Petrezselyemleves.

Marhavelőn vagy zsiron liszttel kevés világosbarna rántást készítünk és finomra vágott petrezselyemzöldet adunk hozzá. Hideg vízzel felengedjük és kétféle módon fűszerezhetjük. Csak sőt és szerecsendiót adunk hozzá, vagy pedig sőt, borsot és paprikát hintünk bele, utána nagyon jól kiforraljuk. Piritott zsemlyekockával, csipetkével vagy galuskával tálaljuk.

Karfiolleves.

A karfiolt szétszedjük és petrezselymes sós vízben puhára főzzük. A szárát tisztán áttörjük és a karfiol levébe habarjuk. Keverjük hozzá a következő mártást: Egy kanál zsirban megsárgítunk egy kanál lisztet, kevés finomra vágott petrezselymet adunk bele és a levessel feleeresztjük. Végül két tojássárgáját habarunk a levesbe és piritott zsemlyekockával tálaljuk.

Más módon: A részekre szedett kelvirágot petrezselymes sós vízben puhára főzzük és a tűzhelyen félreállítjuk. Világos rántást készítünk, feleeresztjük a karfiollével és a következő

előzőleg elkészített csontlevessel: Baromfi-, borju- vagy marhacsontot vízzel főzni teszünk és félórai forrás után a szokott módon bezöldségeljük. A karfiol rózsás részeit a levesestálba tesszük, a torzsáját a leszűrt levessel tovább főzzük, az egészet szitán áttörjük és a kivánt sűrűsége higitva felforraljuk. Lehet egy-két tojássárgáját habverővel jól felverve a levesbe habarni.

Zöldborsóleves.

Félliter megmosott zöldborsót kevés forró zsírba teszünk és pici vízzel 10—15 percig pároljuk. Ha zsirjára párolódott, egy evőkanál liszttel behintjük és még egy-két percig sárgítjuk, késhegynyi vágott petrezselymet szórunk rá és csontlével felengedjük. A csontlevet szárnyas aprólékból vagy csontokból minden zöldség hozzáadása nélkül kifőzzük. Amikor a zöld borsó megpuhult, tojásos galuskát szaggatunk bele, pici borsal, sóval, cukorral izesítjük. Ugyan így készítjük megtisztított és kockára vágott kalarábéból is.

Zöldborsópüréleves.

Bó kanál zsiron a következőket pároljuk: félkiló kifejlesztett zöldborsót, két darab tisztított fejjesalátát, vagy ugyanannyi széles metéltre vágott uj sárgarépat, 1—2 ágacska zöld petrezselymet kevés cukorral, sóval és két merőkanál forró vízzel. Szitán áttörjük, pici vékony rántást készítünk, beleadjuk az áttört zöldborsót, felengedjük leszűrt csontlevessel, a melybe zöldborsó hüvelyt is főztünk. A levest jól kiforraljuk és óvatosan a levesestálba 1—2 tojássárgájához vegyítjük. Külön piritott apró zsemlyekockát adhatunk mellé.

Zöldbableves.

$\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{2}$ kiló vajbabet a szálkáitól megtisztítunk és összevágunk. A forrásban levő vizet bezöldségeljük 1 szál sárgarépa-, 1 szál petrezselyem-, egy szelet zöldpaprika- és egy szelet paradicsommal. Sóval, borssal fűszerezzük, ha jól felforrt, a megtisztított babet hozzáadjuk. Amikor a zöldbab kellően megpuhult, vékony zsiros rántást készítünk, ha világosra pirult, finomra vágott hagymát és zöldpetrezselymet teszünk bele. Hideg vízzel feleresztjük és a levesbe töltjük. Aki szereti, pici finomra vágott fokhagymát és rózsapaprikát tehet bele. Ha a leves felforrt, tojásgaluskát szaggatunk bele. Az asztalra ecetet adunk, hogy mindenki izlése szerint savanyíthassa.

Spárgapüréleves.

1 köteg spárgát lehántolunk és fehérfonállal újra csomóba kötünk, vigyázva, hogy a fejek szép sorjában legyenek. A spárgafejeket egy vágással levágjuk és félretesszük. Borju-csontokból huslevest főzünk, leszűrve felforraljuk, a spárgát beleadjuk, vagy olyan forrásban levő vízbe adjuk, amelyben

csontot főztünk. 1 kockacukrot is tehetünk bele. Ha a spárga teljesen megpuhult, szitán áttörjük. Közben zsirral gyöngé rántást készítünk, kevés finomra vágott zöldpetrezselymet adunk bele és az áttört spárgával felengedjük. A spárgát forrón törjük át, így könnyebben átmegy. A spárgafejeket külön kevés levesben vagy forrásban lévő sós vízben kifőzzük és a berántott, jól összefőzött leveshez töltjük. Egy két tojássárgáját a levesestálban a szokott módon elhabarunk és a levest forrón hozzátöltjük. Lehámozott, apró kockára vágott és megpiritott zsemlyét külön tálalunk hozzá.

Sárgaborsópüréleves.

10—15 deka sárgaborsót hideg vízzel egy-két darab csonttal főzni teszünk, egy kis fej vöröshagymát karikára vágva és egy sárgarépat adunk hozzá és puhára főzzük. Áttörjük, közben vékony zsiros rántást készítünk, petrezselyemzöldjével izesítjük és az áttört levessel felengedjük. Jól kiforraljuk és zsirban piritott zsemlyekockával tálaljuk. Száraz zöldborsóból is készítjük a levest, azzal a különbséggel, hogy törött szerecsendióval izesíthetjük.

Babpüréleves.

15—20 deka fehérbabot hideg vízben főzni teszünk fel. Egy sárgarépat és egy felapritott kisebb hagymát kevés zsiron meghervasztunk, ha van, egy-két darab csontot is adunk hozzá és mindezt beletesszük a babba. Egyenletes forrás mellett puhára főzzük és áttörjük. Kevés, vékony zsiros rántást készítünk, ha világosra pirult, finomra vágott petrezselyemzöldjét adunk bele, hideg vízzel felengedjük, felfőzzük, hogy csomós ne legyen és a levezbe öntjük. Jól kiforraljuk. Lehet a levesestálba egy tojássárgáját tenni és jól elhabarva, a forró levest óvatosan ráöntjük. Zsirral piritott zsemlyekockát külön tányéron tálalunk mellé.

Bableves.

A megtisztított babot jól megmossuk és néhány órán vagy 1 éjjelen át hideg vízben áztatjuk. Hideg vízzel feltesszük, ha van, egy darab füstölt húst adunk bele és lassan forraljuk. Ha egy ideig már főtt, egy sárgarépat, petrezselyemgyökeret teszünk bele és puhára főzzük. Rántást készítünk, finomra vágott vöröshagymát és egy kevés apróra vágott fokhagymát adunk bele, ha kissé sárgult, kevés paprikát és törött borsot keverünk közé, hideg vízzel feleeresztjük, jól elkeverve a levesbe öntjük, egy ideig még forraljuk, a zöldséget kiszedjük és ha szükséges, megsózzuk. Füstölthús helyett adhatunk a levesbe karikára vágott kolbászt és csipetkét is, de csak akkor, ha a leves már be van rántva.

Korhelyleves.

Kevés hordós káposztát sok lével félig megfőzünk, kockára vagy karikára vágott füstölt kolbászt adunk hozzá és addig főzzük, míg megpuhul. Vékony piros rántást készítünk, két késhegynyi apróra vágott vöröshagymát adunk bele, egész világossárgára fonnyasztjuk és a levest felengedjük, borssal izesítjük. Tálalás előtt egy tojássárgáját a levesestálban elhabarunk és folytonos keverés mellett a levest rátöltjük. Tálalás előtt esetleg kockára vágott kemény tojást is adunk bele.

Más módon: Savanyu hordókáposztának a levét leszűrjük, ha tulsavanyu, kevés vízzel gyöngítjük és fazékban jól felfőzzük. Piros rántást készítünk, egy picit finomra vágott vöröshagymát adunk bele, mellyel alig fonnyasztjuk, késhegynyi paprikát adunk rá és a levest azonnal berántjuk. A szálas káposztából tetszés szerint egy maréknyit vagy többet és bőven karikára vágott friss puha füstölt kolbászt vagy virstlit főzünk bele. Sóval, borssal fűszerezzük és óvatosan 1—2 elhabart tojássárgájához vegyítjük. Tejesen is készíthetjük vajjal berántva, így a kolbászfélét elhagyjuk és tojás helyett 3—4 kanál tejfelt adunk bele.

Cibereleves.

Egy és félliter buzakorpát egy liter forrásban levő vízzel leforrázunk, egy nagyobb fazékba töltjük, ha hűlni kezd, langyos vízzel háromnegyed részig feltöltjük. 20 deka kenyérkovászt a feltöltött korpa között eldörzsölünk vagy egy darab piritott kenyeret (esetleg mindkettőt), kevés sót adunk hozzá és langyos helyre állítjuk. Két-három napon belül megsavanyodik, akkor leszűrünk belőle annyit, amennyire a főzéshez szükségünk van. A korpát egyszer-kétszer langyos vízzel feltölthetjük és akkor ismét megsavanyodik. A tisztára leszűrt ciberelevet főzni tesszük, sóval, borssal izesítjük és aki szereti, foghagymát is tehet bele, jól kiforraljuk, félreállítjuk. Közben 3 deci tejfelt 3 tojássárgájával vagy egy kanálka liszttel elhabarunk és a forró ciberéhez vegyítjük.

Halikraleves (péntek déli levesnek).

A halikrát és a hal fejét és farkát, amit máshová nem akarunk elhasználni, lesózzuk, közben egy-két liternyi vízben egy sárgarépát, egy petrezselyemgyökeret, két-három feldarabolt burgonyát, két fej egész vöröshagymát jó ideig főzünk, míg megpuhul, aztán egy nagyobb lábasba 2—3 kanál cereszt, ha forró, egy jó evőkanál lisztet adunk. Sárgára piritjuk, ha megpirult, egy kis fej finomra vágott vöröshagymát, jócskán petrezselyemzöldjét, késhegynyi rózsapaprikát, picit borsot adunk bele, gyorsan, hogy túl meg ne piruljon. Most beleadjuk a besózott halikrát. Két-háromszor megkeverjük a rántással, kevés hideg vízzel felengedjük, a megfőtt zöldséget kidobjuk,

csak a burgonyát hagyjuk meg és ezzel a burgonyás vízzel felengedjük a halikrát. Jól kiforraljuk, szükség szerint a kívánt sűrűsége higitjuk, törött borssal, sóval, esetleg babérlevéllel izesítjük. 15—20 percnyi főzés után tálalhatjuk. Tálalásnál ecetet adunk az asztalra, hogy mindenki tetszés szerint izesíthesse. Szárazon piritott zsemlyekockát is adhatunk mellé.

Hideg meggyleves.

$\frac{1}{2}$ kiló megmosott, megválogatott és kimagozott meggyet forró vízbe dobunk, kevés citromhéjat és több fahéjat teszünk bele és nyolc percig főzzük. $\frac{1}{4}$ kiló sötét színű kimagozott meggyet kevés cukorszörpben megfőzünk és félre állítjuk. A magok egyharmadrészét mozsárban megtörjük és félliter vörösborral vagy vízzel kicsit megfőzzük és szintén félreállítjuk. A vízben főtt meggyet leszűrjük és a levét tüzre tesszük. A meggyet átpaszírozva porcellántálba tesszük. Egy kanál burgonyalisztet hideg vízzel simára keverünk és a forrásban lévő meggy levét behabarjuk vele, kevés ideig forni hagyjuk, ekkor levesszük a tüzről és egy-két tojássárgáját óvatosan hozzávegyítünk. A cukorszörpben főtt meggyet és a magvakat főtt bort vagy vizet rászűrjük a tálban lévő áttört meggyhez, jól összekeverjük és a behabart leveshez töltjük. Két deci vörösborral, esetleg kevés konyakkal izesítjük, ha nem volna elég édes, izlés szerint porcukrot adunk hozzá. Behűtve egész hidegen tálaljuk. Tálalás előtt piskótadarabkát adunk bele. Nyáron meleg leves helyett kitűnő. Cseresznyével készíthetjük is igen jó és tejes étkezéskor másfél deci vizet keverünk bele.

Halleves tejelesen.

Két fej apróra vágott hagymát megpiritunk egy jó kanál vajjal vagy ceresszel, ha megpirult, behintjük egy kávéskanál liszttel, rózsapaprikát teszünk bele és feleresztjük egy liternyi vízzel, beletesszük a hal ikráját, fejét, farkát. Megsózzuk és huszonöt percig lassan pároljuk. Halszedő kanállal kiszedjük a haldarabokat s leszedjük a csontról, az ikrát apróra tördeljük és a haldarabokkal együtt visszarakjuk a levesbe. Ha sűrű volna, kevés vízzel felhigítjuk s kevés ideig forni hagyjuk. 1 vizes pohárnyi jó tejfelt, ha zsirosan készítjük, két tojássárgáját habarunk bele. Csipetkével tálaljuk.

Zöldbaleves.

Félkiló zöldbabot megtisztítunk és hosszukás darabokra vágunk vagy tördelünk, bő forrásban levő sós vízbe főzni tesszük, ha megpuhult, 3—4 deci tejfelt 1—2 kanál liszttel simára keverünk, kevés tejjel vagy vízzel felhigítjuk, izlés szerint sózzuk és ecettel izesítjük, aki szereti, cukrot is adhat hozzá. Ezt az ugynevezett habarást folytonos keverés mellett a levesbe öntjük. Egyszeri forrás után a tüzről levéve, félretesz-

szük. Izlés szerint hidegen vagy melegen tálaljuk. Amíg fel nem forrt, egy párszor keverni kell, hogy a tejszeles liszt le ne égjen.

Gyöngye szemes bableves: Fél liter szemesbabot veszünk és a fenti módon készítjük el.

Új burgonyaleves: Zöldbableves módjára készül és $\frac{1}{2}$ —1 kiló burgonyát veszünk hozzá.

Tejes paradicsomleves.

Egy-két kiló paradicsomot egy fej hagymával főzni tesszünk, ha megfőtt, átpaszírozzuk és újból felfőzzük. Vajas rántást készítünk, melybe egy csipet cukrot is adhatunk, kevés hideg vízzel és tejszinnel feltöltjük, az átpaszírozott leveshez adjuk. Izlés szerint sózzuk, cukrozzuk. Gyöngye tojásos galuskát vagy pár szem rizskását főzzük bele. A levesestálba 1-2 kanál kihűtött levessel 1 kanálnyi friss vaját habosra keverünk és a levest folytonosan keverve ráöntjük.

Áttört spárgaleves.

Egy köteg spárgát lehántolunk, megmossuk és cérnával újra csomóba kötjük, ügyelve arra, hogy a fejek szép sorjában legyenek. A spárgafejeket egy vágással levágjuk és félre tesszük. Forrásban levő sósvízben a spárgaköteget puhára főzzük. Egész világos vajas rántást készítünk és beletesszük az áttört spárgát. Ügyeljünk arra, hogy a spárgát forrón paszírozzuk, mert így könnyebben megy. Forró tejjel szaporíthatjuk. Ha a leves felforrt, a spárgafejeket beletesszük és puhára főzzük. Félre állítjuk, majd egy-két tojássárgáját egy deci tejsűrűvel elhabarunk, gyors és óvatos keverés mellett a leveshez töltjük. Azonnal tálaljuk.

Tejszeles salátaleves.

Néhány fej salátát megtisztítva és megmosva metéltre összevágunk. Vékony vajas rántást készítünk, ha sárgulni kezd, beleadunk 1—2 darabka zöld fokhagymaszárat, ezzel párszor megkeverve beleadjuk a salátát, megsózzuk, kissé pároljuk és gyöngye ecetes vízzel felengedjük. Ha pár percig főtt, egy tojássárgájával elhabart tejfelt vegyítünk hozzá és azonnal tálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy előbb a salátát forrásban levő vízbe adjuk, ha felforrt, leszűrjük, hideg vízzel lehütjük és ki nyomkodva, metéltre vágva adjuk a rántásba.

Bőjti zöldséglevesek.

Ugyanúgy készülnek, mint a zsíros zöldséglevesek, csak vajjal készítjük a rántást és csontokat nem veszünk hozzá. Tálaláskor tejfelt is teszünk bele vagy külön asztalra adjuk; hogy mindenki tetszés szerint izesitse vele a levest. (Lásd: Zöldségleveseknél.)

Vegyes zöldségleves.

Egy kis fej kalarábét, egy sárgarépát, egy petrezselyemgyökeret, egy fél zellert pici karikára, egy fej kelkáposztát széles metéltre vágunk. Két kanál olvasztott vajba egy kis finomra vágott vörös- és egy gerezd fokhagymát adunk, ha pirulni kezd, beletesszük az elkészített zöldségeket és befödve pároljuk. Kevés idő múlva egy maréknyi szemes zöld borsót és egy kis fej szétszedett karfiolt teszünk bele. Amikor mindegy megpuhult, kevés liszttel beszórjuk, hideg vízzel felengedjük, sóval, borssal és majoranna pelyvával ízesítjük és jól kiforraljuk. 1—2 tojássárgáját 1—2 deci tejjel a levesestálban elhabarunk és a forró levest óvatosan közé vegyítjük. Tálalhatjuk szárazon, pirított zsemlyekockával is. melyet külön adunk melléje az asztalra.

Gyümölcslevesek.

Meggyből: Háromnegyed kiló kimagozott meggyet vízzel, pici sóval főzni tesszük. Közben 2—3 deci tejjel egy jó kanál liszttel elhabarunk, tejjel kissé felhigítjuk és a megfőtt meggy-leveshez óvatosan hozzákeverjük, hogy össze ne fusson. Egyszer felforraljuk és azonnal félretesszük. Izlés szerint cukrozuk és sózzuk. Hidegen kellemes nyári leves ez is.

Piszkéből: Ugyanolyan módon készül, mint a fenti, csak meggy helyett $\frac{1}{2}$ l. tisztított piszkét veszünk.

Szilvából: Ugyanugy készül, mint a meggy-leves, csak nem egészen érett kimagozott vörösszilvát tesszünk fel főzni.

Almából: Ez is a meggy-leves módja szerint készül, csak $\frac{1}{2}$ kiló megtisztított és szeletekre vágott almát kell hozzávenni. Igen ízletessé teszi, ha pár szem vörösszilvát veszünk hozzá.

Birsalmából: Három-négy darab szép sárga birsalmát tisztára törülünk és hámozatlanul vékony szeletekre vágjuk. Ugyanugy készítjük, mint a fenti gyümölcsleveseket.

Mandulából: $\frac{1}{2}$ liter tejet felteszünk főzni, hozzáadunk egy rud vaniliát és 10 deka tisztított darált mandulát. Az egészet egy negyed óráig főzzük. Tálalás előtt négy tojássárgáját felverünk és behabarjuk. Felvágott kiflivel tálaljuk, vagy lehűtve hidegen, piskóta darabkával.

Borleves.

Jó fehér asztali bort veszünk és izlés szerint vízzel hígítjuk, hogy tulerős ne legyen. Cukorral, fahéjjal és citromhéjjal ízesítjük. Ezeket felfőzzük és néhány percig jól kiforraljuk. 1 liternyi borleveshez 5 tojássárgáját veszünk és azt habverővel egy csipet cukorral jó habosra elkeverjük, egy-két kanálnyi vízzel hígítjuk, erős és folytonos keverés mellett előbb lassan, végül hirtelen hozzáöntjük a forralt bort. Tűzre téve tovább verjük, míg fel nem forr. Azonnal le vesszük, hogy a tojás össze ne menjen benne. A fűszereket kidobjuk és tálaljuk. Tetszés szerint 1-2 tojássárgájával többet is vehetünk hozzá.

LEVESBETÉTEK

A levesbetéteket lassu, de egyenletes forrásban lévő levesben, vagy ugyanilyen gyöngesós vízben főzzük ki.

Gyurttészta.

Gyurt tésztákat leginkább huslevesbe használunk. Ha jobb tésztát akarunk, akkor az egész tojás helyett csak a sárgáját egy-két csepp víz hozzáadásával (de ez el is maradhat) használjuk fel. A tészta inkább kemény mint lágy legyen. Egészen vékonyra szinte átlátszóvá kinyújtjuk, kicsit szikkadni hagyjuk és különféle módon felvágjuk. Természetesen a tésztát a felvágásnál nem lisztezzük, mert az ilyen tészta a legjobb levest is elrontja. A fehérje nélküli gyurt tésztákat a gyermekek sokkal szivesebben fogyasztják. Gyurhatjuk egész tojással is a fenti mód szerint. Ha megvárjuk, míg a tészta megszikkad, a levesben is kifőzhetjük és nem kell külön vízben főzni.

Csigatészta.

Ezt a tésztát csak tojássárgájával gyurjuk, nem túlságosan keményre, mert akkor nem szárad olyan gyorsan. Középvékonyra nyújtjuk, utána 2 centis kockákra vágjuk. Egy tányérral letakarjuk, hogy ne száradjon gyorsan. Azután egyenként csigacsinálóval (külön e célra készült) sűrűn rovátkolt kis deszkán, a sarkánál kezdve kis pálcikákra csavarjuk, a rovátkák belemélyednek a tésztába és a pálcikáról lehuzva, pici csövet kapunk. Egy pár szeletke kifőzött libamájat és champignon gombát keverhetünk a levesbe.

Finom vékony metélt: A kinyújtott és megszikkadt tésztát 3 ujjnyi széles csikokra vágjuk, mindezeket egymásra rakva, éles késsel oly vékonyra vágjuk, hogy az egyes szálak szinte gömbölyűek legyenek.

Kockatészta: Elnyújtás és szikkadás után olyan csikokra vágjuk, mint a metélttésztát szoktuk és azután egészen pici kockákra vágjuk.

Citrametélt: A kinyújtott és kissé megszáradt tésztát de-lyemetélővel apró négyszögekre vágjuk.

Gyüszüfánk.

Egy-két tojással vagy sárgájával rendes levesbe való tésztát gyurunk, jól kidolgozzuk, kissé puhábbra hagyjuk és rendszeren kinyújtjuk. Azonnal kettőbe hajtjuk és egy gyüszüvel pici fánkocskákat szaggatunk. Forró bő zsirban halvány pirosra kisütjük. A zsirban fel kell hogy fuvódjék. Lyukas és lapos kanállal megforgatjuk és azzal ki is szedjük. A kitálalt forró levesbe, vagy külön a leves mellé adjuk. Husleveshez szokták tálalni.

Reszelttészta.

A tésztát nagyon keményre gyurjuk, csak tojássárgájával hogy alig áll össze, simára kidolgozzuk. Kiterített ruhára vagy papirosra egyenletesen ráreszeljük és amíg megszárad, úgy hagyjuk. A tészta megmaradt és jól kiszáritott részét üvegbn, zacskóban vagy dobozban eltehetjük.

Csurgatott tészták.

Két egész tojást pici sóval elhabarunk, kevés vizet és anynyi grizeslisztet keverünk hozzá, hogy a tészta folyékony legyen. A tésztát jól kiverjük és egész szűk nyílású tölcséren keresztül a forrásban lévő levesbe engedjük, ügyelve arra, hogy minél hosszabb szálakat kapjunk. Ha sok tésztára van szükségünk, akkor a felszínre jött tésztát kiszedjük a leveses táliba, azután főzzük bele a többi. Ugyanezt a tésztát egy kis víz hozzáadásával a forrásban lévő levesbe főzzük oly módon, hogy egy reszelőt fordítva a leves fölé tartunk, két-három részben ráöntjük a tésztát és ezen keresztül a levesbe csepegtetjük.

Borsótészta.

Egy-két tojást tányérban felferünk, pici sót és annyi finom lisztet adunk hozzá, hogy folyékony és pépszerű legyen és a reszelőn át tudjuk csepegtetni. Jó simára kikeverjük. Közben egy lábasha másfél vagy kétujjnyi magasan zsirt adunk, ha a zsir forró, megfordított reszelőn belecsurgatjuk, egyszerre csak annyit, amennyi a zsir felületét ellepi. Ide-oda rázogatójuk, vagy halszedő (lapos) kanállal megforgatjuk, hogy minden oldalán egyforma szép pirosra süljön. Ha megsült, lyukas kanállal kiszedjük és ezt így folytatjuk, amíg a tészta elfogy. A leveshez külön tálaljuk.

Konsommé levesbe.

Két egész tojást pohárba ütünk, ezt egy nagyobb csészébe öntjük és a pohárba addig a vonalig, amíg a tojás volt, hideg fehér huslevest öntünk. A tojást egy picit megsózzuk, habverővel jól elhabarjuk és hozzákeverjük a kinnért huslevest is. Egy vastagabb kis edényt lehetőleg tyukzsirral vékonyan kikenünk (vagy egy vastagabb husleves-csészét), ebbe beleöntjük a kon-

sommét. A következőképen kidunsztoljuk: Egy nagyobb edénybe jó, meleg vizet teszünk, az edényt, amelyben a tojás van, beleállítjuk, fedővel letakarjuk, ügyelve arra, hogy a víz bele ne menjen, lassan pároljuk. Forrni nem szabad, különben lyukacsos lesz. Erre ügyelni kell. Gőzben hagyjuk, amíg megkocsonyásodik, illetve megalszik, vagy pedig a sütőben a lehető leglassabban megpároljuk. Ha a konsommé megkeményedett, a forró vízből kivesszük és a formával együtt hideg helyre vagy vízbe tesszük. Amikor kihült, táblára borítjuk és apró kockára vágjuk. Lehet kanállal is a levesbe szaggatni. Készíthetjük szükség szerint a dupláját is. Csinálhatunk hozzá zöldségmetéltet is. Sárgarépát, kalarábét, kevés zellert, esetleg póréhagymát apró finom metéltre vágunk és forrásban lévő gyenge sósvízbe tesszük, ha kissé átfőztük, leszűrjük és kevés huslevesben puhára főzzük. A leveses tálba a konsomméhoz öntjük, jó hus- vagy erőlevessel tálaljuk.

Más módon: Fenti módon elkészítjük a tojást, de még két sárgáját keverünk hozzá és izlés szerint izesítjük. Adhatunk bele sűrűre főtt szitán áttört paradicsom-, zöldborsó-, sárgarépa-, zeller- stb. pürét. Ezekből a püréből külön-külön csak annyit tegyünk, hogy a beleadott pürének az izét és színét megkapja. Kidunsztolás és kihülés után vékony pengéjű késsel körülvágjuk és kiborítjuk. Egyszerre elég ha paraj- és paradicsompürével készítjük, vagyis kétféleből, így szebb lesz a levesben. Friss petrezselyemből is készíthetünk zöld színt, ha mozsárban megtörve, ruhán átnyomjuk. Tejes étkezéshez bármelyiket tálalhatjuk, de akkor leves helyett tejet veszünk.

Tavaszi huslevesbetét.

Sárgarépa, petrezselyemgyökér, kalarábé, spárgafej, kevés kelvirág, kelkáposzta, zöldbab, zöldborsó és gomba. Mindezt szükség szerint kockára vagy rövidmetéltre vágva (ezek közül egyik-másik el is maradhat). Lábasba téve, kevés huslével leöntjük, befődjük és sütőben vagy tűzhely szélén puhára pároljuk vagy főzzük. Huslevessel tálaljuk.

Tojásosgaluska.

Egy egész tojást és egy tojássárgáját 1—2 tojásnyi vízzel és pici sóval jól elhabarunk. Annyi lisztet adunk bele, hogy jó sűrű, de ne tulkemény pépet kapjunk. Lehet egy diónagy-ságu darabka zsírt is belekeverni. Kanállal hirtelen összekeverjük, hogy épen csak összevegyítsük és azonnal a forrásban lévő levesbe, pici egyenlő hosszukás galuskákat szaggatunk. Így a galuska könnyű és omlós lesz. Még finomabb, ha csak tojássárgájából és mogyorónyi darabka zsírból készítjük.

Fehér husgaluska.

Leírását a meleg előételek között találjuk. Készíthetjük úgy, hogy sima csővel ellátott vászonzacskóval apró gyűrű-

alakokat formálunk és mindegyiknek a közepébe pár szem főtt zöldborsót adunk és a továbbiakban úgy járunk el, mint a meleg előételek alatt leírt fehér husgaluskánál. Készíthetjük még úgy is, hogy a teljesen kész husmasszát két részre osztjuk és az egyik részt sűrűre főtt és szitán áttört paradicsompürével, a másik részt ugyanilyen parajjal kissé megfestjük és a továbbiakban a leírt módon járunk el. Erőlevessel tálaljuk.

Májgaluska.

Egy vagy két egész tojást egy kanálka zsirral, pici sóval, borssal és finomra vágott zöldpetrezselyemmel elkeverünk, egy-két kanálnyi vizet adunk hozzá és tetszés szerint szárnyas- vagy borjumáját nyersen, szitán átpaszírozunk, vagy apróra megvágunk. Vehetünk hozzá 10—15 deka borjumáját, vagy két-három szárnyasmáját. A tojáshoz keverünk 1 evőkanálnál lisztet vagy grizt és annyi zsemlyemorzsát, hogy ne tud gyöngye pépet kapjunk. Rövid ideig állni hagyjuk és a lassu forrásban lévő levesbe apró, hosszukás galuskákat szaggatunk, tálalás előtt legalább 10—15 perccel, hogy a tészta átföhessen.

Más módon: Egy nyolcad borjumáját finomra darálunk, talba téve zsirban piritott, vágott vagy reszelt hagymát, fél vízbe áztatott és kinyomott zsemlyét, 1 egész tojást, kávéskanál zsemlyemorzsát, ugyanannyi lisztet, sót, törött borsot és vágott petrezselymet adunk hozzá. Az egészet jól összevegyítjük és kanállal galuskákat szaggatunk a levesbe. Izlés szerint egy csipet majorannát is tehetünk bele.

Daragaluska.

Egy tányérban egy kanál zsirt, pici sót és nagyon kevés borsot habzásig elkeverünk. Hozzáütünk egy egész tojást és ezzel is jól elhabarjuk. Folytonos keverés mellett annyi darát szórunk bele (a dara ne legyen tulfinom), hogy ne legyen túl kemény és jól vegyítsük össze. 10 percre félretesszük és keverés nélkül kanállal egyenlő hosszukás galuskákat szaggatunk a lassu forrásban lévő levesbe. Lassan, fedő alatt átfőzzük.

Habbal: Két tojássárgáját egy kanálnyi zsirral, pici sóval és petrezselyemzöldjével elkeverünk, hozzáadjuk a két tojás keményre vert habját és folytonos keverés közben beleszórunk annyi buzadarát, hogy kemény ne legyen, különben a galuska nem lesz könnyű. Lassu forrásban lévő levesbe befőzzük és lassan addig főzzük, amíg a galuskák teljesen átfőnek. Készíthetjük úgy is, hogy 5 deka zsirban két tojássárgáját sóval és vágott petrezselyemzöldjével elkeverünk, hozzáadjuk a két tojás habját és 8—10 deka buzadarát. A fenti módon főzzük be.

Velősfánk.

Rendes levestésztát gyurunk és egész vékonyra kinyújtjuk. Kevés zsirban egy apróra vágott fél borjuvelőt lepírtünk, finomra vágott zöldpetrezselymet, pici sót, borsot és 2 tojást adunk hozzá. Mindezt a tűzön sűrűre keverjük és kihülve ebből a kinyújtott tésztán halmocskákat rakunk. A másik levél-tésztát tojásfehérjével megkenjük, ráterítjük a velővel megrakott tésztára, a közöket az ujjunkkal lenyomkodjuk és a halmokat gömbölyű fánkformával kiszurjuk. Jó erős huslevesbe befőzzük.

Tüdőtáska.

Rendes levestésztát nem nagyon keményre gyurunk és egészen vékonyra kinyújtjuk. A kinyújtott tésztaalapot behajtjuk és ezáltal két részre osztjuk. A tészta egyik felén bizonyos távolságban kis halmokat helyezünk el a már előre elkészített tüdővagdalékból. A közöket tojásfehérjével megkenjük és a tészta másik felét rátesszük, derelyemetszővel feldaraboljuk és forrásban lévő levesben kifőzzük. Tüdővagdalék: Negyed kiló borjutüdőt megfőzünk, husdarálón átdaráljuk, finomra vágott vagy reszelt hagymát egy kanál zsirban megpírtünk, beletesszük a tüdőt, sót, borsot és petrezselyem zöldjét. Az egészet tovább píritjuk, majd a tűzhelyről levéve egy egész tojást vegyítünk hozzá. Utána kihütjük.

Husostáska: Ugyanugy készítjük, mint a tüdőtaszkát, csak tölteléknek sült, főtt vagy bármilyen maradékhuszt ledarálva, hagymás zsiron, megfűszerezve lepárolunk, azután a fenti módon felhasználjuk.

Gombástáska: Fenti módon készítjük, tüdő helyett zsiron párolt apróra darált gombát használunk.

Zsemlyegombóc.

1—2 zsemlyét apró kockára vágunk, zománcozott tányérban kevés zsirral meglocsolva a sütőben világossárgára píritjuk. 1 tojást egy diónagyságu darab zsirral elkeverünk, kevés vizet adunk hozzá, pici sót, borsot és annyi lisztet, hogy egy igen könnyű galuskatésztát kapjunk. Jól összevegyítjük, a píritott zsemlyekockát közé keverjük. Forró levesbe mártott kanállal vagy vízbe mártogatott kézzel gombóccá formáljuk és a forrásban levő levesbe főzzük.

Más módon: Egy egész és egy tojássárgájából, bő 1½ deci vízből liszttel palacsinta tésztát készítünk. Kevés zsirban pici vöröshagymát és zöldpetrezselymet világospirosra fonnyasztunk és sózva, borsozva a tésztába keverjük. Egy fél zsemlyét vízbe áztatunk, egy nagyobb fél vagy egy kisebb egész zsemlyét apró kockára vágva zsirral megpírtünk és a palacsinta tésztába adjuk, ha átázott, a fél ázott és kicsavart zsemlyét is és szükség szerint 2—3 evőkanálnyi zsemlyemorzsát adunk bele.

Jól összevegyítjük és a fenti módon kifőzzük. Izlés szerint majonna pelyvével is izesíthetjük.

Zsemlyekocka, zsirban piritva.

Szikkadt zsemlyét apró kockára vágunk. Zománczott tányérra tesszük, zsirral gyöngén meglocsoljuk és sütőben halvány sárgára piritjuk. Zsir nélkül: A zsemlyét lehámozzuk és apró kockára vágva megszáritjuk.

Májgombóc.

10—15 deka borjumáját vagy két-három csirkemáját szitán áttörünk vagy ledarálunk, apróra is vágthatjuk és egy tányérba tesszük. 1—2 tojást ütünk hozzá és apróra vágott, kevés zsirban megpiritott vöröshagymát, finomra vágott zöldpetrezselymet, sót, borsot, fél vagy egész vízben áztatott és erősen kifacsart zsemlyét, két evőkanálnyi zsemlyemorzsát és 1 evőkanál lisztet adunk még hozzá s az egészet jól kikeverjük. Nedvesített kézzel apró gombócokat formálunk belőle és a forrásban levő levesbe dobjuk. Addig főzzük, míg jól átfő.

Burgonyagombóc.

4 darab kisebb burgonyát héjában megfőzünk vagy megsütünk. Megtisztítva szitán áttörjük. Előzőleg 1 egész tojást és egy sárgáját egy darabka diónagyságu zsirral, melybe 2—3 szeletke apróra vágott füstölt libaszalonnát lepiritottunk, elkeverjük. Izlés szerint finomra vágott vöröshagymát és petrezselyemzöldjét adhatunk hozzá. Beleadjuk a burgonyát, sót, egy kanál zsemlyemorzsát és annyi finom grizes lisztet, hogy lisztes kézzel apró gombócokat formálhassunk belőle. Aki szereti, pici szerecsendiót is adhat hozzá. Forrásban levő sósvízben kifőzzük, ha átfőtt, levesestálba tesszük és a levest ráöntjük.

Velősgombóc.

10 deka csont- vagy fejvelőt tányérban eldörzsolunk vagy szitán áttörünk és jól elkeverjük. Beleteszünk 2 tojássárgáját, 1 egész tojást, 5 kanál szitált zsemlyemorzsát, finomra vágott petrezselyemzöldjét, pici sót, borsot és egy vízbe áztatott és kifacsart vizeszsemlyét. Nedvesített kézzel kicsi gombóckákat formálunk és forrásban lévő levesbe kifőzzük.

Tojásoslepény.

2 tojás fehérjéből kemény habot verünk. A két tojássárgáját lassan hozzávegyítjük 4 deka liszt hozzáadásával. Pici sóval, finomra vágott zöldpetrezselyemmel vagy schmittlinggel izesítjük. Zsirral megkent és kilsztezett, zománczott kis tepsibe megsütjük. Kihülés után tetszés szerint apró kockára vagy hosszukás darabokra felvágjuk.

Májaslepény.

12—15 deka borjumáját kevés zsiron és vizen apróra vágott hagymával pár percig párolunk. Mindjárt forrón, mikor a máj a legpuhább, szitán áttörjük. Két tojássárgáját, egy egész tojást, pici sót, borsot és finomra vágott petrezselyemzöldjét adunk bele. A májjal egyidejűleg egy fél áztatott és jól kifacsart zsemlyét is átpaszírozunk. A tojáshoz adjuk az átpaszírozott májat és zsemlyét, végül két tojás keményre vert habját. Óvatosan elvegyítjük. Kikent és meglisztezett tepsibe öntjük és gőzben megfőzzük. Mikor jó kemény, deszkára kiborítjuk és tetszés szerint felvágjuk.

Májrizs.

2 egész tojást elkeverünk. Kevés zsiron finomra vágott vöröshagymát és petrezselymet hervasztunk és kihülve a tojáshoz adjuk. Hozzákeverünk egynegyed vízbe áztatott és jól kifacsart zsemlyét és annyi lisztet, hogy olyan tésztát kapjunk, mint a csurgatott tészta. 8 deka finomra megdarált vagy finomra vágott borju- vagy szárnyasmájat (szitán áttörhetjük) az elkevert tojáshoz adunk. Fordított reszelőn a forrásban levő levesbe főzőkanállal átnyomkodjuk. Ha már annyi tészta csepegett bele, hogy a leves tetejére feljött kis szemecskék a leves tetejét ellepték, lyukas kanállal a leveses tálba kiszedjük és újból főzünk bele. amíg a tésztából tart.

Rizs.

Minden személyre egy szük evőkanálnyit veszünk. Többször váltott vízben megmossuk és a leszűrt forrásban lévő huslevesben addig főzzük, míg a rizsszemek megdagadnak és puhák lesznek.

Szágó.

Ebből egy szük evőkanállal veszünk minden személyre és a forrásban levő leszűrt levesbe üvegesre, azaz átlátszóra főzzük.

Tápióka.

Szágó módján készül, de készíthetjük tojással is. 2—3 tojássárgáját a levesestálban elhabarunk és a szokott módon a forró levest óvatosan hozzávegyítjük.

Árpadara.

Ebből is annyit veszünk, mint a rizsből. Több vízben jól megmossuk és vízzel főzni tesszük. Petrezselymet, sárgarépát, zellert apró kockára vágunk és a darával együtt puhára főzzük. A levesestálban 1 egész tojást és 1 tojássárgáját, finomra vágott petrezselyemzöldjét habverővel elhabarunk és a puhára főtt árpakását, melyet hideg vízzel leöntöttünk és lecsurgatunk, a tojáshoz adjuk és a forró huslevest rászűrjük.

Buzadara.

Hat személynek való huslevesbe, amikor a leves forr, hat bő kávéskanál darát folytonos keverés közben, lassan beszórnak vigyázva, hogy csomós ne legyen. 6—8 percnyi főzés után fálalhatjuk. Csinálhatjuk úgy is, hogy a langyos huslevesbe a szükséges mennyiségű darát elkeverjük, hogy csomós ne legyen s folytonos keverés mellett felfőzzük.

E L Ő É T E L E K

Ma már az egyszerűbb háztartásokban is mindjobban elterjed az előétel, amely különösen vendéglátáskor elengedhetetlen. Nagyon emeli, valósággal megszépíti az étrendet. Az elkészített és szépen betálalt előétel elárulja a háziasszony egyéni izlését. Az étkezést nagyon változatosá teszi, nem szólva arról, hogy kevés kivétellel igen olcsón, nem sok fáradsággal előállítható.

Ebédnél leves után, a hideg előételeket pedig ebéden és vacsorán kívül, villásreggelihez és hideg kész vacsorákhoz találjuk.

KÜLÖNFÉLE MELEG ELŐÉTELEK.

Pástétom hájas tésztából.

Ezt a tésztánál leírt módon 40 deka hájból és 50 deka lisztből készítjük. Az utolsó pihentetésnél 5 perccel tovább hagyjuk hideg helyen, esetleg jégen, hogy a tészta el ne lágyuljon, azután félkisujjnyi vastagságúra kisodorjuk és vizespohár nagyságú recésszélű kiszúróval kiszaggatjuk. A kiszurt kereklapok felelészének közepét újból kiszurjuk, hogy kb. háromnegyed centiméternyi széles koszorúkat kapjunk. Az egészben maradt kerek lapok tetejét egy felvert tojással vigyázva megkenjük, hogy a tojás az oldalára ne csurogjon, mert akkor a tészta nem tud szépen felemelkedni és nem lesz leveles. Ráillesztjük a karikákat és ezek tetejét szintén megkenjük tojással. Lehetőleg alacsony szélű tepsibe rakjuk. A koszorúból kiszurt apró pogácsákat is, melyeket később a megtöltött pástétomok fedőlapjának használunk el, megkenjük tojással és tepsibe tesszük. A sütő jó forró legyen, de ha a tészta felemelkedett, a tüzet mérsékelni kell, hogy a tészta szép pirosra átsüljön. Készíthetjük úgy is, hogy a tésztát vastagabbra nyújtjuk, a közepén, nem egészen keresztül kicsi pogácsaszúróval beszurjuk, a kiszurt részt óvatosan kivesszük és tojással megkenve, a leírt módon kisütjük. A kisütött pástétomokat az alább leírt töltelékek bármelyikével forrón megtöltjük, mártással bevonjuk, ráadjuk a kis fedőpogácsákat, melyeket a koszorúból kiszurtunk. For-

rón, közvetlen tálalás előtt töltjük meg, hogy a tészta át ne ázhasson. Tálra rakva feladjuk. Tálalhatjuk csipkepapirosan citromszeletekkel és zöldpetrezselyemmel diszítve. A megmaradt tésztát a következőképen használhatjuk fel: Összenyomva kinyújtjuk és darált vagy finomra vágott füstölt libamellet, borju- vagy marhanyelvet, esetleg libamáját tojássárgájával összevegyítünk. A tésztát kifliformára szabdaljuk, mint a pozsonyikiflinél, a keverékkel megtöltjük, tojással megkenjük és forrón sütőben, mérsékelt tűznél sütjük.

Pástétom töltelékek.

A töltelékeket közben készítjük el és amíg a tészta kisül, melegen tartjuk. Egész vagy fél tisztított csirkét, kevés vízzel, sárgarépával, petrezselyemgyökérrel és pár szem borssal puhára főzünk. A csirkét kivesszük, a levest leszűrjük, kissé beforraljuk. Közben zsirral, liszttel világos rántást készítünk és a levessel, — ha túl sok van, csak egy részével, — engedjük fel, mérsékelt tűzön kiforraljuk. Azután leszűrjük és ismét forrni hagyjuk. A csirke bőrét lehuzzuk, a húst a csontokról leszedjük és apró kockákra vágjuk. A szokott módon két-három tojássárgáját elhabarva, a mártáshoz vegyítünk, egyrészt a husvagdalékkal összekeverjük és forrón a pástétomokba töltjük, a másik részét külön adjuk a töltött pástétomokhoz, vagy ezzel bevonjuk őket.

Negyedkilő borjuhúst, lehetőleg szép lapockát vagy egy fél csirkét zöldséggel együtt zsirban puhára sütünk. Néhány szép tisztított champignonombát apró kockára vágva pici zsiron lepirítunk, finomra vágott petrezselyemzöldet, sót és borsot adunk hozzá. A csirkét és zöldséget a zsirból kivesszük, a zsirt lesütjük s 1—2 kanálnyi liszttel világosra piritjuk. Kevés hus- vagy csontlével felengedjük, lassan kiforraljuk; átszűrjük és újból felfőzzük. A szokott módon 1—2 tojássárgáját vegyítünk hozzá. Közben a csirke bőrét lehuzzuk, a húst a csontokról leszedjük, vagy a borjuhúst apró kockára vágva, a gombához adjuk és a mártás egy részével összevegyítjük. A pástétomokat megtöltjük, a mártás megmaradt részével bevonjuk.

Egy borjuvelőt deszkán apróra vagdalunk. Kevés finomra vágott vöröshagymát egy kanálnyi zsirban sárgára piritünk. Beleadjuk a velőt, finomra vágott petrezselyemzöldet, törött borsot és az egészet jól lepirítjuk. Forrón egy-két tojássárgáját vegyítünk hozzá és azonnal betöltjük a kisült pástétomokba. Finom fehérmártással bevonjuk.

15 deka tisztított champignonombát apróra vágunk, kevés finomra vágott vöröshagymát 1 bő kanál zsirban világosra sárgítunk, vágott petrezselyemzöldet, sót, törött borsot adunk rá és az egészet jól lepirítjuk. Egész forrón egy-két tojássárgáját keverünk közé és a pástétomba töltjük. Fehérmártással bevonjuk.

Egy kisebb libamáját, 10–15 deka tisztított gombát apró kockára vágunk és zsiron lepírtünk. Sóval, borssal izesítjük. Zsirját, ha puhára párolódott, leöntjük. Vörösboros barnamártást készítünk a leöntött zsirból, leszűrjük és elegendő sűrűre befőzzük, madeira-borral és konyakkal izesítjük. (L. madeira-mártás alatt.) A vagdalékot kevés mártással vegyítjük és forrón a tésztába töltjük, a megmaradt részével bevonjuk.

Zsirban, esetleg pecsenyezsirban kevés finomra vágott vagy reszelt vöröshagymát világosra párolunk. Beleteszünk egy darab sültet, melyet husdarálón megdaráltunk, sót, borsot, esetleg egy-két kanál madeirabort, ha a hus forró, 1–2 tojássárgáját keverünk bele és forrón töltjük. Borsmártással bevonjuk.

Kisebbfajta csirkét, 1 kisebb fej vöröshagymát puhára párolunk. A bőrét lehuzzuk, a húst a csontokról leszedjük és darálón, ledaráljuk, abban a zsirban, melyben a csirke sült, finomra vágott petrezselyemzöldjét teszünk, 1 kanál liszttel kissé piritjuk, 1–2 kanál huslevessel vagy vízzel felengedjük, simára főzzük és beletesszük a darált csirkét, borsozzuk és ha jól összeforrt, 1–2 tojássárgáját és citromlevet is keverhetünk hozzá. Forrón töltjük, vagy pedig finom gomba-, vagy finom fehér mártást készítünk, a húst annak egy részével elvegyítjük és a többivel bevonjuk.

Egy darab sült borju- vagy csirkehúst kétszer ledarálunk, kevés hagymás pecsenyezsiron megforrósítunk, ha forró, pici liszttel meghintjük, 1–2 kanál levessel vagy vízzel összefőzzük, citrom levével, mustárral, sóval, borssal izesítjük. 1 tojássárgáját keverünk bele és forrón tartjuk, míg a tészta kiszül. Azonnal töltjük és forrón tálaljuk.

Pástétomkosárka.

20 deka hájból és 25 deka lisztből a hájastésztánál leirt módon tésztát készítünk. Félóraig hideg helyen pihentetjük, hogy a tészta meg ne lágyuljon, utána késfoknyi vastagságúra kinyújtjuk, villával vagy késsel megszurkáljuk. A kosárkaformákat (melyek kb. 5 centi átmérőjű, 3–4 centi magas, bádoggól készült formácskák és minden jobb háztartási üzletben kaphatók) szárazra törölve előkészítjük. A kinyújtott hájastésztát recésszerű fánk- vagy pogácsakiszúróval a kosárkának megfelelőre vagy 1 centivel nagyobbra kiszurjuk, a formákat ezzel ügyesen kibéleljük és hogy a tészta össze ne dőljön, tisztára törölt szárazbabbal, lencsével, borsóval, vagy rizzsel megtöltjük, de ez el is maradhat és akkor a tésztát a forma oldalához nyomkodjuk. Tepsiben a formákat forró sütőbe tesszük, azután mérsékelttűznél pirosra sütjük, vigyázva, hogy meg ne barnuljanak. Ha megsült, a babot kiborítjuk, a tésztakosárkákat a sütő szélére tesszük, hogy használatig forrón maradjanak. Tálalás előtt a pástétomtöltelékek bármelyikével megtöltjük és mártással bevonva forrón tálal-

juk. Porhanyós tésztából is készíthetjük. Ezeket a kosárcákat igen sokféle módon felhasználhatjuk: zsíros étkezéshez zsírral, tejes étkezéshez vajjal, sőt még cereszes tésztából is készíthetjük. Hus vagy bármilyen más vagdalékkal töltve, előételnek, főzelékkel, tojásfélékkel, esetleg salátákkal köretnek, végül gyümölcssel, alacsonyabb széllel tésztának tálalhatjuk.

Töltött hájastészta.

A tésztáknál leirt eljárás szerint 20 deka hájból és 25 deka lisztből leveles hajtogatott tésztát készítünk. Közben a következő tölteléket készítjük el. Egy nagyobb fél, vagy egy kisebb egész tisztított csirkét hidegvízben, sárgarépával, petrezselyemgyökérrel és sóval puhára főzünk. 30—35 deka tisztított champignon gombát apró kockára, vagy szeletekre vágva, kevés zsíron lepirítunk, pici petrezselyemzölddel és borssal. A csirkét a levesből kivesszük, bőrét lehuzzuk, a húst a csontokról leszedjük és apró kockákra vágjuk. A levest leszűrjük, beforraljuk és a közben elkészített világosra piritott rántást ezzel felengedjük és jól kiforraljuk. A lepirított gomba felét, 1 tojássárgáját és annyi mártást keverünk a csirkehushoz, hogy összeálljon. Hidegre téve kihütjük. A tésztát gyufaszál vastagságúra kinyújtjuk, a legnagyobb recésszéλι fánkszagatóval kiszurjuk, a széleit tojással bekenjük, a kihült vagdalékból kanál és kés segítségével halmocskákat rakunk a lapok közepére, félbehajtottuk, kissé összetapasztjuk, hogy felhold alakot kapjon. Felvert tojásban és kétszer szitált zsemlyemorzsába mártva, mint a kirántott csirkét, bő forró zsírban kirántjuk. Tésztátálra csipkepapírt vagy összehajtogatott asztalkendőt teszünk, erre felhalmozva tálaljuk. Forró zsírba, amelyben a tészta sült, petrezselyemágacskákat mártunk, ezzel és citromszeletekkel díszítjük. A megmaradt gombát az elkészített mártással jól összefőzzük. Petrezselyemzölddel és törött borssal izesítjük, a szokott módon egy-két tojássárgáját keverünk hozzá és a mártást külön tálaljuk mellé. Készíthetjük egyszerűben is: egy darab borjuhúst zsírban megsütünk, apróra vágjuk, forró zsírba téve pici liszttel leszórjuk, ezzel kissé piritjuk és finomra vágott zöldpetrezselymet adunk bele, pici levessel vagy vízzel felengedjük és lepároljuk. Egy tojássárgáját közékeverve, hidegre tesszük. A leirt hájastésztát vékonyra kinyújtva kb. 8 centi hosszú és 6 centi széles lapokra kivágjuk, a széleit tojással bekenjük, a fenti módon töltjük és elkészítjük. Finom gombamártással tálaljuk. (L. mártásoknál.)

Gombatészta töltve.

Ehhez egy speciális hosszúnyeli formát kell beszerezni, melynek a végén gomba, kosárka, vagy ehhez hasonló forma van. Igen egyszerű és gyorsan elkészíthető előétel, nagyon mutatós és igen izletes, ha jó töltelékkel töltjük. Két egész to-

jásból, 12 $\frac{1}{2}$ deka lisztből, pici sóval és kb. két deci vízzel sűrű palacsintatésztát készítünk. Készíthetjük 1 egész tojással, 1 tojássárgájával és egy kávéskanál olajjal is. Kicsi mély lábasban zsírt forrósítunk, a forma külső részét belemártjuk, hogy a zsírban átforrósodjék és forrón a zsírból kivéve ugyancsak a külső részével a tésztába mártjuk, hogy a forma belseje üresen maradjon, majd hirtelen kivéve ismét a forró zsírba teszszük és abban addig tartjuk, míg halvány rózsaszínűre sül. Közben késsel a forma külsejéről igyekszünk a tésztát elválasztani (nem szabad a tésztát tulságosan megpirítani, akkor nem tudjuk levenni, mert törik). A tészta a formának a külső mását kapja, ezért csak a külsejét mártjuk a tésztába és így egy üres sültgomba vagy kosárkaformát kapunk, melyet forrón a pástétom töltelékek bármelyikével töltjük. Kerek tála asztalkendőt vagy csipkepapírost téve tálaljuk. Mártást külön adhatunk hozzá. Köretnek is használhatjuk főzelékkel, tojással stb.-vel töltve.

Finom előétel.

Jó hájastésztát kétfok vastagságúra nyújtunk és késsel megszurkálva négy kerekre vágott lapot kisütünk. Az első lapot vagdalt, kifőzött, füstölt és tojással összevegyített hússal töltjük. A második lapot velővel, a harmadikat gombástojással, a tetejére pedig májpaprikást teszünk a levétől jól lecsurgatva. Vigyázzunk, hogy egyik töltelék se legyen túl nedves, nehogy a lapok átázzanak. Az egészet tűzálló tábla tesszük, jól átforsítjuk és ugyanabban a tálban tálaljuk.

Kirántott burgonyafánk.

3—4 szép burgonyát — kb. félkilónyit — megtisztítunk félbevágunk és sósvizben puhára főzünk. A vizet leszűrve, lefedve a tűzhely szélén lisztessé puhítjuk és melegen szitán áttörjük. Két evőkanálnyi lisztet, diónagyságu darabka átpasszírozott libaháját, vagy valamivel kevesebb libazsírt, két tojássárgáját és egy egész tojást nagyon jól összekeverünk és hűvös helyre tesszük. Amikor a burgonyát főzni tesszük, egy kisebb csirkéből egész sűrű becsináltat készítünk, a puha csirkét kivesszük. Bőrét lehuzzuk, a csontokról a húst lefejtjük és egész pici kockákra vágjuk. A mártást átszűrve, kis ideig még főzzük. Közben néhány szem fehér tisztított champignon gombát ugyancsak apró kockára vágunk, kevés zsírban petrezselyemzöldjével, sóval, borssal puhára pároljuk és a csirkehússal összekeverjük, ha sűrű, a befőzött mártáshoz adjuk. Az egészet még rövid ideig főzzük, azután két tojássárgáját keverünk bele. Hűdeg helyre tesszük, ahol sűrűre keményedik. A burgonyatésztát lisztezett deszkán félujjnyi vastagra kinyújtjuk, fánkszagatóval kiszurjuk, a kiszurt fánkok egyrészét tojásfehérjével megkenjük, közepére tölteléket teszünk és a tetejére a kiszurt fánk másik részét adjuk. Széleit ujjainkkal körül lenyomkod-

jük. Felvert tojásban és szitált zsemlyemorzsában megforgatjuk, azután bő forró zsirban, hogy a fánkok uszhassanak, kisütjük mint a rántott csirkét. Tetszés szerinti mártással, esetleg paradicsommártással tálaljuk.

Vegyes halmocskák.

1 borjuvelőt, kisebb libamáját, néhány szem szép fehér tisztított gombát, vagy pár szelet aszaltgombát kevés zsiron kis fej hagymával, fél sárgarépával, petrezselyemgyökérrel és néhány szem borssal puhára párolunk, de nem piritjük. Ha puha, mindezt deszkára téve kihütjük és hidegen az egészet rövid vékony metéltre vágjuk. 3 egész tojást, egy sárgáját habosra keverünk, három és fél kanál grizes lisztet adunk hozzá, törött borsót és finomra vágott petrezselyemzöldjét, végül a metéltre vágott velőt, májat és gombát. Közben egy nagyobb edényben zsirt forrosítunk, a keverékből egy evőkanálnyit a forró zsirba rakunk, ismételve, míg el nem fogy. A lepénykéket mindkét oldalán pirosra sütjük. Tésztástálon, melyre csipkepapírt vagy asztalkendőt teszünk, tálaljuk. Citromszeletekkel és zöldpetrezselyem ágacskákkal díszítjük. Finom gombamártással esetleg cukorborsó főzelékkel adjuk az asztalra, melyet külön tálalunk. Gombamártást is adhatunk hozzá, melyet a következőképen készítünk: Néhány tisztított szép gombát vízben megfőzünk, vagy ha az nem volna, két-három deka szárított gombát. Deszkán apróra vágjuk, a zsirból, melyben a velő és máj párolódott, a zöldséget és borsszemeket kiszedjük, a hagymát félretesszük, a vizet fedő alatt elfőzzük belőle, utána egykét evőkanálnyit lisztet teszünk bele, ha kissé lepirult, beleadjuk az apróra vágott félretett vöröshagymát, finomra vágott petrezselyemzöldet és gombát. Huslevessel vagy vízzel felengedjük, sóval, borssal izesítjük és külön csészében tálaljuk.

Fehér husgaluska.

Egy közép nagyságu csirke bőrét lehuzzuk és ugyanannyi sulyu borjulapockával husdarálón kétszer-háromszor átdaráljuk. A csirke- és borjucsontokból zöldség és egész bors hozzáadásával annyi erős huslevest főzünk, hogy az elkészítendő gombamártáshoz is elég legyen. Egy evőkanál zsirral és ugyanannyi liszttel egész világos rántást készítünk, az átszűrt leves egy részével felengedjük, pépsűrűségűre, simára kikeverjük és félretesszük. Hidegen egészen sűrűnek kell lenni. Ezután az átdarált hushoz adjuk, diónagyságu darabka zsirral. 2 egész tojással, egy sárgájával az egészet simára keverjük. Aki akarja, kőmorzsában megtöri és utána drótszítán átnyomja. Törött borssal, sóval, esetleg szerecsendióval fűszerezve jól összevegyítjük és kb. félórára egy edényben jégre tesszük. Amikor már hideg, 1 tojás kemény habját óvatosan hozzávegyítjük és sima csővel ellátott vászonzsákból, vagy ugyanolyan perga-

ment papirtölcsérből, esetleg forró vízbe mártott kanállal a tálból kiszedjük és egy másik kanál segítségével, melyet szintén forró vízbe mártunk, egyforma nagyságu galuskákat rakunk sorjába egy kizsirozott, alacsonyszélű zománczott tepsibe. A galuskamasszából előzőleg próbát csinálunk, úgy, hogy forrásban lévő sós vízben kifőzünk egyet, ha kemény volna, egy tojás habját, ha puha, felveretlen tojásfehérjét adjunk bele. A megmaradt levesből annyit öntünk rá, hogy a galuskákat ellepje, ha nem volna elegendő, úgy forró vízzel pótoljuk, felforraljuk és utána sütőben puhára pároljuk. Lapos lyukas kanállal kiszedjük, mély tálba téve finom gombamártással leöntve tálaljuk. Ebből a masszából egész apró galuskákat is szaggathatunk, kisebb kompótos kanállal, ugyanugy előbb felforralva, azután sütőben pár percig pároljuk. Kiszedve, leveses tálba tesszük és bármilyen hus- vagy erőlevessel tálaljuk. Ha leveshez készítjük, a hus fele mennyiségét vesszük.

Borjulus göngyölek (ropogós).

$\frac{1}{4}$ kiló borjulatöcskét huslévesben, vagy a husléves módján bezöldségtel forrásban lévő vízben puhára főzünk. Hidegen a felesleges hártálytól és csontjaitól megtisztítjuk, bárdal finomra vágjuk, vagy húsgepen átdaráljuk. Néhány megtisztított és apró kockára vagy metéltre vágott champignon gombát petrezselymes zsiron lepirítunk. 1 bő kanál zsirban ugyanannyi lisztet világosra piritunk, 1 merőkanál huslevessel felfedjük, felfőzve simára keverjük. Sót, törött borsot, kevés törött szerecsendiót, a darált hust és a lepirított gombát közéadjuk és folytonos keverés közben lepároljuk. A tűzről levéve forrón egy egész tojást és egy-két sárgáját keverünk közé, porcellán edényben hidegre tesszük, ha teljesen kihűlt, a sűrű masszát alig morzsázott deszkára tesszük és egyenlő nagyságu kb. 8 centi hosszú ujjnyi vastag tekercecseket, illetve kolbászokat formálunk belőle, felvert tojásban és szitált zsemlyemorzzában megforgatva, bő forró zsirban kisütjük. Kerek tálon a szokott módon beadjuk, külön tálalunk hozzá paradicsom-, gomba-, vagy tartármártást, esetleg cukorborsó főzeléket.

Csirkeropogós.

A csirkét megtisztítva, levesben kifőzve fenti módon készítjük és ugyanugy tálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a csirke aprólékját ragout levesnek használjuk fel. A csirkét bő zsirban egy egész kisebb fej hagymával puhára sütjük és kivesszük. A levéből bőven leöntünk (mikor a csirkét kivesszük, bő leve marad) a többi a fedő alatt zsirjára sütjük, 1—2 kanál lisztet adunk rá, egy kicsit piritjuk, finomra vágott petrezselyemzöldet teszünk bele és a leöntött lével felelesztjük, felfőzve simára keverjük és félreállítjuk. Hidegen 1 egész és 2 tojássárgáját és a ledarált csirke húsát közéadjuk. Sóval, borssal ize-

sütjük, a fenti formába öntjük vagy kotletteket formálunk belőle, 1—1 szál makarónit dugunk bele, hogy csirkecomb formája legyen. Felvert tojásba, morzsába mártva, bő forró zsirban kisütjük.

Borjumirigy kolbászkák.

3½ deka zsirral, kevés liszttel világos rántást készítünk kevés reszelt vöröshagymát megsárgítunk benne, finomra vágott zöldpetrezselymet adunk hozzá és erős huslevessel felöntve, folytonos keverés közben 5—6 percig sűrű péppé főzzük. Előzőleg félkiló borjumirigyét hártáitól megtisztítva, zsiron zöldséggel puhára sütünk, apró kockára vágjuk sóval, borssal izesítjük, 1 egész vagy 2 tojás sárgáját a mártásba keverünk és kihűtjük. Hidegen 8 centi hosszukás kolbászkákat formálunk. Lisztben felvert tojásba és szitált zsemlyemorzsába mártva, a rántott csirke módján kisütjük. Halomba rakva, zsirban kisütött petrezselyemágacsakkal diszítjük. Külön paradicsom- vagy tartármártást adunk hozzá, esetleg cukorborsót.

Velőskolbászkák.

Kevés reszelt hagymát zsirban világosra piritunk, finomra vágott petrezselyemzöldjét és apróra vágott borjuvelőt teszünk bele, megborsozva ¼ óráig lepároljuk. Közben ½ deka zsirral, szük 1 deka liszttel világos rántást készítünk, feleeresztjük anynyi huslevessel vagy vízzel, hogy sűrű pép legyen. A tűzről levéve beleadunk egy egész tojást, 1 sárgáját, a velőt és kevés zsemlyemorzsát. Egy kikent tátra helyezük és leboritva hideg helyre tesszük. A hideg velőpépből kolbászkákat formálunk, tojásban és zsemlyemorzsában meghempergetjük és forró hő zsirban kisütjük. Kirántott zöldpetrezselyemmel és citromszelletekkel diszítjük. Bő gombamártást, vagy finom vegyesfőzeléket külön tálalunk hozzá.

Kolbászkák maradék sültből.

Sültet vagy maradékhuszt husdarálón átdarálunk. Kevés zsiron kevés rizst párolunk, vehetünk helyette egy kisebb libamáját is. Egy lábaskában finomra vágott gombát reszelt hagymával és petrezselyemmel megpárolunk, ha zsirjára sült, 1 kanál liszttel behintjük, ezzel rövid ideig világosra piritjuk, hozzáadjuk a rizst, vagy ehelyett a májat és a darált huszt, huslevessel felengedjük. Lágy ne legyen, ha egyet forrt, a tűzről levesszük és forrón egy tojást keverünk közé, amikor kihült. Kolbászkákat formálunk és morzsázott deszkán tojásba és zsemlyemorzsába mártva, bő forró zsirban kisütjük.

Kirántott zsemlyeszelések.

A meghámozott zsemlyét keresztben vagy hosszában félujnyi vastagra felvágjuk, kevés huslevesben picit megned-

vesittjük, felvert, sózott tojásba és zsemlyemorzsába mártva, forró zsirban kisütjük. Paraj vagy más főzelékhez adjuk.

Töltve: A huslevesben megáztatott két zsemlyeszelet között előre elkészített piritott borjuvelővel, főtt és paszirozott májjal vagy huspürével megtöltjük. Két szelet közé egy kiskanál töltelékét számitunk. Lehet hagymáslében párolt vékony szelet borjuhussal is tölteni. Felvert tojásba és szitált zsemlyemorzsába mártva, forró zsirban hirtelen kisütjük. A zsemlyéket előzőleg meg is hámozzhatjuk. A velőt kevés zsiron megabáljuk, deszkára téve kihütjük és finomra vagdaljuk. Kevés reszelt hagymát zsirban világosra megpiritunk, finomra vágott petrezselymet, sót, borsót és a velőt teszünk bele. 10—15 percnyi párolás után 1—2 tojást keverünk hozzá. Paradicsom-, gomba- vagy más mártással, esetleg főzelékkel is tálalhatjuk.

Palacsinta előtételek.

Két egész tojást, pici sót és annyi lisztet (kb. 8—10 dekát), hogy palacsintatészta sűrűségű legyen, simára elkeverünk. Szóda- és tisztavizzel (kb. 2 deci) a szokott sűrűsége feleresztjük. Vékony és kicsi palacsintákat sütünk (kb. olyan nagyságu legyen, mint egy kávécsésze alja) és a következő töltékek egyikével töltjük:

Kb. félkiló borjuhust puhára megsütünk, ledaráljuk vagy apróra vágjuk, finomra vágott petrezselyemzöldjét, sót, borsot adunk hozzá, 2 tojássárgájával és 1 tojás felvert habjával elkeverjük. A palacsintát ezzel úgy töltjük, mint a töltött káposztát, kevesebbet teszünk bele, vagyis vékonyan megkenjük a palacsintákat. Picit meglapítjuk, tojásban, morzsában megforgatjuk, forró zsirban kisütjük és forrón, kerek tésztaállára, melyet csipkepapírral vagy szalvétával letakarunk, tálaljuk. Külön csészében paradicsom- vagy gombamártást tálalunk hozzá.

Kevés zsirban pici reszelt hagymát párolunk. Két csirke sült vagy főtt fehér mellét ledaráljuk, két-három csirkemájat apró kockára vágunk egy főtt tojással együtt. Mindezt a hagymás zsiron egy kicsit megpároljuk. Izlés szerint sózzuk és paprikázzuk, egy egész nyerstojással elkeverjük és a palacsintákat megtöltjük.

Félkiló borjupöckát apró darabokra vágunk, zsiron halvány sárgára sütjük, hozzáadunk egy egész fej vöröshagymát, fél sárgarépat és egy darabka petrezselyemgyökeret. Allandóan pici vízzel locsoljuk, ha puha, zsirjára sütjük, de nem piritjuk. A hagymát és zöldséget kidobjuk, 4 egész tojást folytonos keverés közben ráütünk és olyanra sütjük a hussal, mint a rántottát. Egy kanálka paradicsompürét is adhatunk bele és tetszés szerint borssal izesítjük. Hidegen, husdarálón ledaráljuk.

Néhány szem tisztított gombával fél csirkét puhára párolunk. A húst a gombával együtt apró kockákra vágjuk. A zsirjába egy kávéskanál lisztet, pici huslevessel felengedve egész sűrűre főzzük, beleadva a húst és gombát, ha sűrű, egy-két tojássárgáját. Lehet még libamáj, vagy borjuvelőből készített pürével is tölteni.

Tölthetjük még a szokott módon lepirított borjuvelővel, gombával, libamájjal, esetleg apróra vágott bármilyen füstölt-hussal vagy nyelvvvel. Ezeket tojássárgájával és habjával keverjük össze. Tejesen is készíthetjük akkor, amikor sajttal töltjük és a tésztát tejjel készítjük.

Velőstekercs.

Zsiron finomra vágott vöröshagymát kevés ideig párolunk, hozzáadjuk a megtisztított, finomra vágott velőt, apróra vágott petrezselyemzöldjét, pici sót, borsot és mindezt lepirítjuk. Végül 2—3 egész tojást ütünk rá és félkeményre sütjük. Közben egy tepsibe zsirt teszünk, hogy jó forró legyen, ezalatt 6 egész tojást pici sóval habosra felferünk és beleöntjük a forró zsirba. Élénk tűznél átsütjük, tátra tesszük vagy csusztatjuk és megtöltjük az előzőleg elkészített velővel. Összegöngyöljük, a tetejét paprikával és finomra vágott schnittlinggel beszórnjuk. Velő helyett lepirított gombával is tölthetjük.

Füstölt marhahus-pudding.

Ahány személyre készítjük, annyi kávéskanál zsirt veszünk, ugyanannyi-kis kanál lisztet és evőkanál vizet. Mindezt sűrű, sima péppé főzzük és kihűtjük. Közben 6 tojássárgáját habosra keverünk és hozzáadjuk a hat kanál zsirból készült péphez. Ehhez a hat személyes masszához 20 deka megdarált füstölt marhahúst, végül a hat tojás habját adjuk. Megfelelő nagyságu kikent és morzsázott puddingformában, lassu tűznél egyenletesen 1 óra hosszat vízfürdőben főzzük, illetve pároljuk. 10 percre sütőbe tesszük, azután tálaljuk vörösborosvagy a következő mártással:

Két kis kanál lisztet két kanál zsirban világosra piritunk. két merőkanál huslevessel feleresztjük és jól átfőzzük. Két kanál mustárt, 1—2 kockacukrot, izlés szerint sót, borsot, citromlevet és két tojássárgáját keverünk hozzá. Ezzel a mártással a kiborított puddingot leöntjük és darált füstölt hussal behintjük.

Gombás-pudding.

Fenti módon lisztpépet készítünk és hidegen a hat tojássárgájához vegyítjük. 25 deka tisztított ledarált és pici zsirban lepárolt champignongombát, végül hat tojás habját vegyítünk óvatosan közé. Fenti módon kifőzzük és kevés finom, gombamártással körülöntve tálaljuk. A megmaradt mártást

külön tálaljuk hozzá. A kidunsztolás után néhány percig a pud-
dingot a tűzhely szélén félreállítva pihentetjük.

Más módon: Egy bő kanál zsirban, ugyanannyi liszttel vi-
lágos rántást készítünk, feleresztjük 2 deci levessel, vagy viz-
zel, simára keverve beleadunk 25 deka finomra vágott tisztí-
tott champignongombát, kevés finomra vágott zöldpetrezsely-
met és ezzel kissé lepirítjuk. Ha kihült, hozzákeverünk 3 to-
jássárgáját, sőt, törött borsot és 3 tojás habját. Kizsirozott és
finom morzsával beszórt jól záródó pudding-formába töltjük
és egyenletesen $\frac{3}{4}$ —1 óráig vízfürdőben főzzük. Finom gom-
bamártással tálaljuk.

Libamáj-pudding.

Két kisebb vagy egy nagyobb libamájat veszünk hozzá.
A máj szebbik részéből néhány kisujnyi vastag szeletet vá-
gunk és félre tesszük. A többi májat apró darabokra vágva
píci vöröshagymás zsiron sóval, borssal lepároljuk és még for-
rón szitán áttörjük. Egy bő kanál zsirral, ugyanannyi liszttel
világos rántást készítünk, feleresztjük 2 deci levessel vagy viz-
zel, simára keverve beleadjuk az áttört májat, ezzel is párol-
juk és hidegre tesszük. Ha kihült, 3 tojássárgáját, 1 kis kanál
cognacot vagy madeirabort keverünk hozzá. Ezzel jól kike-
verve a szükséges fűszert, végül a 3 tojás kemény habját be-
leadjuk. Megfelelő nagyságu kikent és morzsázott pudding-
formában $\frac{3}{4}$ —1 óráig főzzük. Ez alatt az idő alatt a
libamájszeleteket megsózva, borsozva és lisztben gyengén
megforgatva zsirban kisütjük, hogy puha maradjon. (L. bor-
jumáj kisütve). Kiszedve a sütő szélén melegen tartjuk és cog-
naccal meglocsoljuk. A kifőzés után a puddingot félreállítjuk,
pár perc után kiborítjuk kerek táltra, melyet előzőleg jól át-
melegítünk. Körül rakjuk a libamájszeletekkel, az alábbi már-
tás egyrésszével körülöntjük és a többit külön csészében tálal-
juk hozzá.

Más módon: 2 drb 25 dekás májat gyöngén megpárolunk
és az egyiket melegen szitán áttörjük. (Ez lehet borjumáj is.)
10 deka borjuvelőt kevés vízben megabálunk és a májjal együtt
áttörjük, ugyszintén egy áztatott és kifacsart zsemlyét is. A
másik májat tovább sütjük, míg egészen megsül és kihülve
kockára vágjuk, továbbá kevés, kb. 4 deka libamell szalonnás-
részét, melyről a bőrt lehuzztuk. 5 tojássárgáját habosra keve-
rünk, picit sőt, borsot adunk bele, aki szereti picit pástétomfü-
szerrel vagy szerezendió-virággal fűszerezheti. Az áttört
masszával összevegyítjük, közékeverjük a kockára vágott má-
jat és szalonnát, végül könnyedén az 5 tojás keményre vert
habját hozzákeverjük. Kikent és finom morzsával behintett
formába öntjük és 50—60 percig főzzük. A lábasban maradt
zsirhoz, melyben a májat sütöttük, egy kis fej szalásra vágott
hagymát adunk, picit pírítjuk, 1 kanál liszttel leszórva erősen

megbarnítjuk, levessel vagy vízzel felengedjük, 1 deci fehérbort és egy evőkanálnyi paradicsompürét adunk bele, jól összefőzzük, hogy rendes sűrűségű mártást kapjunk. Szitán átszűrve ismét felforraljuk. Közben 8—10 deka tisztított és finomra vagy szeletekre vágott champignonombát, pici zsiron lepírtünk, a mártásba adjuk, egy kávéskanálnyi konyakkal izesítjük és a libamájpuddingot ezzel tálaljuk.

Huspudding.

Félkiló borjuhust kis fej vöröshagymával megsütünk és ledarálunk. Hozzáadunk 1 levesben vagy vízben áztatott kifacsart és paszirozott zsemlyét. 5 tojássárgáját 1 kanál zsirral habosra keverünk, beleadjuk a darált hust, kevés sót, borsot, finomra vágott petrezselyemzöldet és az 5 tojás keményre vert habját. Mindezt összekeverve, egy kikent és finom morzsával beszórt formába tesszük és 40—50 percen át vízfürdőben főzzük. Kiborítva, gombamártással tálaljuk.

Más módon: 35—45 deka bármilyen sült maradékot ledarálunk és egy áztatott és kifacsart zsemlyét adunk hozzá. 1 kanál zsirt vagy libahajat egy táliban habosra keverünk, egyenként 8 tojássárgáját keverünk közé és a darált hust. Sóval, borsal esetleg pástétomfűszerrel izesítjük, végül hat tojás kemény habját óvatosan közékeverjük, kikent és morzsázott formában 45—50 percig főzzük. Gombamártással tálaljuk, kevés apróra vágott, lepírtott gombát adunk a huspudding közé.

Rizspudding.

14 deka rizst puhára főzzük 7 deci levesben vagy vízben és leszűrve kihütjük. Három kanál zsirt habosra keverünk, beleteszünk egy egész tojást, 5 sárgáját, a főtt és kihült rizst, pici sót. Jól kikeverjük és apróra vágott főtt szárnyashust vegyítünk hozzá, zuzát, májat, apróra vágott főtt gombát, 3 tojásnak keményre vert habját. Kikent és morzsázott formát kirakunk főtt spárgafejekkel, beleadjuk a masszát és vízfürdőben háromnegyed órán át főzzük. Finom fehérmártással körüöntjük, a többi mártást külön csészében tálaljuk hozzá.

Borjumájfelfújt.

25—30 deka gyöngye borjumáját ledarálunk, két kisebb vízben áztatott zsemlyét kicsavarunk, a májhoz adjuk és drótszitán áttörjük. Zsiron kevés finomra vágott hagymát sárgítunk, 2 deci huslevessel felengedjük és a májhoz keverjük. Ha a máj a szitán nehezen menne át, a levessel locsolgatva törjük át. Két egész tojást, három-négy sárgáját, sót, törött borsot, kevés reszelt szerecsendiót, vagy ehelyett pici pástétomfűszert keverünk hozzá. Hosszukás püspökkenyér formát zsirral kikentünk, morzsával beszórunk, a keveréket beleöntjük, sütőbe.

tesszük és mérsékelt tűz mellett kisütjük. A sütő szájában néhány percig pihentetjük, késsel körülvágva, deszkára borítjuk. Éles késsel kisujnyi vastagságúra felvágjuk, hosszukás tátra lépcsőzetesen felrakjuk és külön gombás barnamártással tálaljuk. Párolt zöldborsós rizzzel köríthetjük.

Vegyes vagdalék kisütve.

Egy borjunyelvet zöldséges, fűszerezett vízzel főzni tesszünk. Amikor a nyelv egy darabig főtt, 1 tisztított csirkét adunk hozzá és mindkettőt puhára főzzük. 15 deka borjumirigyét pár percig ugyanebben a lében megabálunk, kivéve hideg vízbe tesszük és hártályától megtisztítva, pici kockákra vágjuk. 15 deka fehérgombát megtisztítva, kockára vágunk és a mirriggyel együtt puhára pároljuk. A puhára főtt nyelvet és csirkét kivesszük, a húst a csontokról lefejtjük és mindkettőt apró kockákra vágjuk. Egy evőkanál libazsíról, picivel több lisztből világos rántást készítünk. A levest, melyben a husok főttek, kicsit beforraljuk, hogy jó erős levest kapjunk és átszűrjük, annyit öntünk belőle a rántáshoz, hogy felforralva és simára keverve, sűrű mártást kapjunk. Tüzzől levéve két tojássárgáját keverünk hozzá. A kockára vágott dolgokat óvatosan a mártásba keverjük. Kikent és morzsázott tűzállótábla öntjük, a tetejét zsíros kanállal elsimitjük, finom morzsával és néhány tisztított, finomra vágott zsírban kissé lepirított gombával meghintjük és forró sütőben élénk tüznél pirosra sütjük.

Fehér hus darálva.

Félkiló borjulapockát és egy csirke fehérhusát zsiron, kevés hagymával és levessel puhára párolunk, ha kihült, ledaráljuk, pici reszelt vöröshagymát, izlés szerint só, 1 kanál finom bort, esetleg pici mustárt, 4 tojássárgáját és a kemény habját keverjük bele. Formát vagy zománcozott edényt kikenünk és sütőben 10—15 percig sütjük. Zsemlye- vagy piritott kenyérszeletekkel körülrakva tálaljuk. Maradékhusokból kevesebb tojással szintén csinálhatjuk.

Huspüré.

Főtt vagy sült maradékhúst ledarálunk és a mennyiségéhez mérten forró zsírba tesszük. Pici reszelt vöröshagymát, esetleg mustárt és finomra vágott petrezselyemzöldet, kevés lisztet, só, borsot, pici huslevest és 1—2 kanál finom bort keverünk hozzá. Néhány percig pároljuk és tetszés szerint 1—2 tojássárgáját forrón közévegyítjük. Piritott kenyér- vagy zsemlyeszeletekkel körülrakva tálaljuk.

Borjuvagdalék kagylóban.

E célra tűzálló anyagból készült kagylókat háztartási üzletekben is vásárolhatunk, vagy az alább leírt tésztából kagy-

lóformákat sütünk. Az omlólesztával a fehér bádogból készült formákat vékonyan kibéleljük és mérsékelt tűznél kisütjük. 12½ deka lisztből, 4 deka zsirból, egy tojássárgájából, babszemnyi élesztővel, ugyanannyi cukorral, pici sóval és annyi vízzel omlólesztát készítünk, hogy olyan legyen, mint a pozsonyi kifli tésztája. Pici zsirral vékony rántást készítünk, sózzuk, borsozzuk és huslevessel felöntve mártás sűrűségűre főzzük. Borju- vagy bármilyen maradéksültet finomra ledarálva kevés zsirban picit megpárolunk és forrón a mártásba keverünk. A tűzhely szélén melegen tartjuk, míg a tészta kisül. Tálalás előtt forrón 1—2 tojássárgáját keverünk bele, mustárral és citromlével izesítjük. A tésztakagylóba töltve, azonnal tálaljuk.

Gombaragout: Kevés zsiron rántást készítünk, bő deci levessel felengedjük, finomra vágott, zsirban párolt gombát adunk hozzá. Tüzzről levéve, egy-két tojássárgáját, finomra vágott nyelvet, vagy sült maradékot keverünk bele és izlés szerint citromlevet. A kagylókat megtöltjük, finomra vágott gombával behintjük és tizenöt percig mérsékelt tűznél sütjük.

Ragout: 25 deka borjuhust megsütünk és nagyon finom szeletkékre vágunk, jó kanál zsirt kikeverünk, beleadunk 3 sárgáját, petrezselyemzöldjét, vagdalt főtt gombát, sót, borsot, citromlevet, mustárt és a habot. Néhány kagylóban megsütjük.

Borjuvelő kirántva.

A velőt két darabban, a kikóserítés után, kevés forró zsirban mindkét oldalán pár percig megabáljuk, deszkán kihűtjük és hidegen mindegyik darabot kettőbe vágjuk, ha nagyobb volna, három szeletbe is vágthatjuk. Lisztben, tojásban, finom zsemlyemorzsában meghempergetjük és forró zsirban mindkét oldalán gyorsan pirosra sütjük, vigyázva, hogy a velő gyenge maradjon, mert csak úgy jó, ha puha. Kirántott petrezselyemmel és citromszeletekkel díszítjük. Parajt vagy bármilyen finom főzeléket tálalhatunk hozzá.

Velő tojással.

Két borjuvelőt kevés forró zsirban megabálunk, a zsirból kivéve, deszkán kihűtjük. Közben két kisebb, vagy egy nagy fej hagymát megreszelünk és kevés zsiron megfonnyasztjuk. A velőt apróra vágjuk, a hagymába tesszük, jól lepirítjuk és izlés szerint borsot, petrezselyemzöldjét, esetleg paprikát adunk hozzá. A két utóbbi el is maradhat. Azután 5—8 tojást felverünk és a párolt velőre öntjük, gyorsstüzön összekeverjük, hogy közepes rántottához hasonlítson, se kemény, se lig ne legyen. A velőt nyersen, összevágva is adhatjuk a hagymára.

Gombával: Forró zsirban 25 deka gombát megtisztítva és apróra vágva lepirítunk és teljesen a fenti módon készítjük.

Kirántott borjuláb.

Ez az étel megérdemli, hogy egyszer megpróbálkozzék vele mindenki. A megtisztított borjulábakat (tisztítási módját lásd az aszpikfőzésnél) ugyanannyi zöldséggel és fűszerrel, mint amennyit a husleveshez veszünk, megfőzzük és a csontjából melegen kiszedjük. Ha csak sós vízben főzzük, akkor kisütés előtt kevés sóból, borsból finomra vágott petrezselyemzöldjéből és citromlevéből készült pácban állni hagyjuk. Kivéve, lecsurgatjuk, formás kb. 4—5 ujjnyi darabokra vágjuk. Lisztben, tojásban és zsemlyemorzsában meghempergetjük és mint a rántott csirkét, bő zsirban kisütjük. Külön tálalhatunk mellé zöldborsó- és parajfőzeléket, vagy fűszerezett tartármártást.

Készíthetjük becsinálnak is, akkor a fenti módon puhára főzzük, a csontokat kiszedjük és 2—3 ujjnyi széles egyenlő darabokra vágjuk. Kevés zsiron liszttel sűrű világos rántást készítünk. Feleresztjük a leszűrt leves egyrészével, amelyben a borjuláb főtt, hogy egy sűrű becsinált mártást kapjunk. Néhány megtisztított gombát apróra vágunk és kevés zsiron megpirítjuk. Jócskán vágott petrezselyemzöldet adunk bele, azután a mártásba adjuk. Néhány percig még forraljuk a mártást a lábakkal együtt. Tálalás előtt forrón 2 tojássárgáját keverünk bele és citromlével izesítjük.

Burgonyástekercs maradéksültből.

$\frac{1}{4}$ kiló borju- vagy marhalapockát és a maradék sültet, $\frac{1}{2}$ áztatott és kicsavart zsemlyét, egy darabka libaháját egyszerű kétszer ledarálunk, ha nincs háj, egy kanál zsirt adunk bele, 1 egész tojást, 1 sárgáját adunk hozzá és izlés szerint megsózzuk, borsozzuk. Zsemlyemorzsával beszórt táblán szalámi vastagságúra formázzuk. A tepsit jól kikenjük, a hust beletéve, sütőben pirosra sütjük, közben meglocsolgatjuk. $\frac{1}{2}$ kiló rőzsa-burgonyát meghámozunk és félbevágunk, sós vízben puhára főzzük. A levébe 1 fej vöröshagymát és összekötve egy kis csomó zöldpetrezselymet teszünk, hogy az ize belefőjön. A vizet leszűrve, a burgonyát a tűzhely szélén lefedve kissé szárítjuk, azután szőrszítán áttörjük. Izlés szerint sózzuk és fehér borsot adunk bele. Két egész tojással összegyurjuk és a kissé kihűlt hust ezzel bevonjuk. Tepsibe tesszük és kenőtollal zsirral megkenjük, sütőbe téve szép pirosra sütjük.

TOJÁS ÉTELEK

Ezek az ételek gyorsan készülő, hasznos és sok zavarból kíségitő forrásai a konyhának olyankor, amikor váratlanul ki kell bővitenünk az ételsort.

Lágytojás többféle módon.

A tojást hideg vízben, gyors tűzre tesszük ha a víz jól felforrt, kivesszük és tálaljuk. Így készítve a sárgája híg, a fehérje pedig krémszerűen folyékony lesz, vagyis a fehérje se kemény, se pedig nyers nem marad.

Vizet forralunk, beleadjuk a tojásokat és ha felforrt, a tűzről levesszük és 4—5 perc múlva a forró vízből kiszedjük és tálaljuk.

Keménytojás. Hideg vízbe tesszük a tojásokat és ha felforrt, hét percig főzzük. A tűzről levéve, a héját kissé betörve, hideg vízbe tesszük, így könnyen letisztíthatjuk. Ha hét percig főzzük, rendes keménységű, ha tíz percig, egész fémör keménységű lesz.

Egyszerű tojásrántotta.

A tojásételek készítéséhez tojássütőt vagy fekete vaslemezről készült szelet-, omlette-, esetleg palacsintasütőt használunk. Személyenként 2—3 tojást számítva, mély tálba ütjük, megsózzuk és villával elhabarjuk. A fentebb említett sütők egyikében nyílt tűzön vagy tűzhelyen zsirt forrosítunk, beleöntjük az elhabart tojást és nyílt tűzön villával folyton keverve, félkeményre megsütjük, hogy se kemény, sem pedig híg ne legyen. Ha készen van, azonnal tányérra borítjuk. Ha tejes étkezéshez készítjük, 2—3 tojáshoz egy evőkanálnyi jó sűrű tejszínt, vagy édes tejfelt veszünk, ha ez nem volna, tejet. Készíthetjük zsir és vaj nélkül is. A tojást sóval összehabarjuk egy bögrében, esetleg csészében, a rántottasütőt jól megforrosítjuk, a tojást fokozatosan beleöntjük, jobbkézrel folyton keverve, az előbbi módon megsütjük.

Ugyanaz sajttal. 3 tojáshoz 6—7 deka reszelt ementhali sajtot adunk, 4—5 deka vajat, sót és 3 kanál tejet keverünk közé. Gyors tűzön forrosított vajba öntjük és ha készen van, borssal behintve, azonnal tálaljuk.

Rántotta kifőtt spárgafejekkel.

Ha a tojást a forró zsírba vagy vajba öntjük, kifőzött spárgafejeket keverünk hozzá és ha eléggé megsűrűsödött, tálaljuk.

Tojásrántotta zöldpaprikával.

Szép husos és édes paprikát megtisztítva vékonyra felszelelünk, kevés forró zsírban lepároljuk. Rendes rántottát készítünk és ha sűrűsödni kezd, a paprikát belekeverjük, azzal egyszer-kétszer összekeverjük és ha kész, tálaljuk.

Rántotta paradicsommal.

Érett, de kemény paradicsomot lehámozva, felszeletelve, a magját kirázzuk, sózzuk, borsozzuk és lecsurgatjuk. Finomra vágott vöröshagymát forró zsírban világosra piritunk, a lecsurgatott paradicsomot ráadva, hirtelen lepároljuk és finomra vágott petrezselyemzölddel leszórjuk. Közben néhány szép tisztított és felszeletelt gombát a fenti módon lepárolunk. 8 tojásból rántottát készítünk. A paradicsomot kerek tálra halmozzuk, köréje a rántottát, végül körítsük az egészet gombával. Vékony metéltre vágott, lecsurgatott zöldpaprika salátával diszítjük.

Tojáslepény.

Ez egy finomabb készítési módja a rántottának, mely szebb is. Készítése, ha egyszerűnek látszik is, bizonyos közügyességet igényel. Legelső feltétele a gyorsaság, ezért nyílt és nagy tűzön készítjük, mert így puha és könnyű marad. Személyenként 2—3 friss tojást mély tálba ütünk, megsózzuk és villával elhabarva, fekete vas- illetve lemez palacsintasütőben, kevés forrósított zsírba vagy vajba öntjük. A villával folyton verjük, rázogatjuk és ha már szilárdul, a tűzről egy pillanatra levéve, villával rendes formát adunk a tojásnak, a tűzre visszatéve, az alját egy percig piritjük és kétoldalt a lepényt behajtva, melegített tálra csusztatjuk. Az alább leírt töltelékek bármelyikével töltve, lehetőleg azonnal tálaljuk. Készíthetjük egy is, hogy lapos késsel alányulva, hirtelen átfordítjuk és egy-két pillanatig a másik oldalon is piritjük. Mindezt természetesen nagyon gyorsan csináljuk, hogy a lepény lágy maradjon. Tölték nélkül tekercsnek is készíthetjük. Ilyenkor egyik kézzel a lemez sütő nyelét fogva, a másik kézzel, a villával addig keverjük, rázogatjuk, míg sűrűsödni kezd és kocsonyaszerűvé válik. Ekkor a villát vízszintesen tartva, a sütő nyelét kissé felemelve, az omlettet befelé tekerjük, mint a piskótatekercs. Ha összecsavarodott, egy pillanatra még a tűz felé tartjuk, hogy szép piros színt kapjon. A sütőt jobbkézbe fogva, egy ügyes lendülettel ovális alakban a balkézben tartott tálra hengerítjük.

Tojáslepény hussal.

Borju- vagy szárnyassült maradékot, — legjobb a fehér husa — egész vékony szeletekre vagy finomra vágjuk, beleadjuk a forró zsírba és utána öntjük a fölvert tojást. A leirt módon készítjük.

Tojáslepény gombával.

Pár darab champignongombát megtisztítunk és apró szeletekre vágunk. Zsirban vágott petrezselyemzöldjével lepirítjuk, sóval, borsal elkeverjük, nyílt tűzön, a forró palacsintasütőbe adjuk és ráöntjük az elhabart tojást. A szokott módon lepénnyé sütjük. Készíthetjük úgy is, hogy a lepényt tisztán tojásból készítjük, akkor több gombát párolunk kicsi hagymászsiron és a behajtogatásnál a lepénybe töltjük. A megpárolt gombát az omlette közepébe tesszük és a két oldalát egymásra borítjuk.

Füstölt libamell-lepény.

Személyenként 2—3 deka vékony szeletekre vagy apróra vágott füstölt libamellet palacsintasütőben kevés zsírba teszünk, ha forró, beleöntjük az elhabart tojásokat és folytonos keverés mellett villával gyorsan megsütjük és formáljuk. Két oldalát vigyázva egymásra hajtjuk és még egy-két pillanatra az alját tovább sütjük, meleg tálra csusztatjuk.

Tojáslepény zöldborsóval.

Egy-két kanálnyi zöldborsót zsiron vagy vajon puhára párolunk, hogy leve ne maradjon. Az elhabart tojáshoz vegyítjük és forró zsírba vagy vajba öntjük és a szokott módon megsütjük. Készíthetjük úgy is, hogy a borsót elhagyjuk, gyöngye zöldpetrezselymet megmosunk és finomra vágunk, majd a tojás közé keverjük és megsütjük.

Tojáslepény sajttal.

Ementhali sajtot reszelünk és az elhabart tojásba keverjük. Azután forrósitott vajba öntjük és villával folyton keverve puha lepénnyé sütjük. Az egyik oldalát villával hirtelen behajtjuk, ráhajtjuk a másikat és a kész omlettet meleg tálra csusztatjuk. A tetejét reszelt sajttal és paprikával díszítjük, de ez el is maradhat.

Tojáslepény töltelékek.

Májtöltelék: Szárnyas-, liba- vagy borjumáját lapos vékony szeletkékre vágunk. Pici zsirban hagymát sárgára piritunk, ráadjuk a májvagdalékot és azzal lepároljuk. Sóval, borsal ize-sítjük. 1—2 kanálnyi barnagombás- vagy becsinált fehérmártással elkeverjük és a lepénybe töltjük.

Velőtöltelék: A borjuvelőt késsel apróra vágjuk, pici finomra vágott vöröshagymát zsirban világosra párolunk, finomra vágott petrezselyemzöldet adunk hozzá, beledjük az összevágott velőt, törött borsot, lepírtjük és a hajtogatásnál a lepénybe töltjük.

Csirkehustöltelék: Ehhez becsinált vagy paprikáscsirke maradékot is elhasználhatunk, ha ez nem volna, akkor egy kisebb félcsirkéből hecsináltat készítünk, a kevés és sűrű mártást átszűrjük, forrón egy tojássárgáját keverünk hozzá. A csirkehust a csontokról leszedjük, apróra összevágjuk, egy kanál mártást keverünk közé, a hust a lepénybe töltjük. A lepényt tálra csusztatjuk és a megmaradt mártást mellé öntjük.

Paradicsomtöltelék: Szép piros és kemény paradicsomot forró vízbe mártunk és a héját lehuzzuk. Kisujjnyi vastagra felszeleteljük, a magokat kiszedjük és azután kockára felvágjuk. Gyöngén besózzuk és szitára vagy deszkára rakjuk, hogy a leve lecsurogjon. Vajat vagy zsirt forrosítunk, finomra vágott petrezselymet, utána a paradicsomot, csipet porcukrot, törött borsot teszünk bele és jól megpároljuk. Ha a leve elforrt, tölthetjük.

Főzeléktöltelék: Csirágot kisebb darabokra vágva, vagy gyöngye szemes borsót, sós és keveset cukrozott vízben megfőzzük, leszűrjük. Kevés fehérmártással összekeverjük és a lepénybe töltjük. A lepény tetejét csirággal vagy zöldborsóval díszíthetjük. Természetesen vajjal és tejmártással tejes étkezéshez is adhatjuk.

Virstlitöltelék: Néhány szelet füstölt libamellet apró méltétre vágunk és kevés zsirban üvegesre sütünk. Egy darabka apró szeletekre vágott szárnyas- vagy borjumáját beleteszünk és lepároljuk. A bőrétől lehuzott virstlit kisujjnyi széles karikákra vágva közékeverjük, finomra vágott petrezselyemzöldet, törött borsot adunk rá és kevés paradicsommártással jól összeforrósítjuk és töltjük.

Tükörtojások különböző módon.

Habjában sült tojás: Személyenként két tojást veszünk. A tojásokat feltörjük, a fehérjét habverő üstbe vagy tálba adjuk, a sárgájára vigyázunk, hogy egészben maradjon és a tojás félhéjában hagyjuk addig, míg szükség lesz rá, lisztetálba állítjuk, hogy ki ne folyjon. A fehérjét habnak felferjük, megfelelő lábasba bőven zsirt forrosítunk, a habból egy merőkanállal kivesszük és a zsirba adjuk, egy sárgáját azonnal a hab közepébe adunk, megsózzuk és ezt addig folytatjuk, míg a mennyiség elfogyott. Mindkét oldalán átsütjük és tálaljuk.

Tükörtojás vegyes körítéssel: 10—15 deka borjumirigyet vagy velőt finomra megvágunk és petrezselymes zsiron puhára párolunk. Ugyanannyi tisztított champignon gombát apróra megvágva, külön petrezselymes zsiron szintén megpároljuk.

Tetszésszerint mindkettőt paprikázhatjuk, ha készen van, kis nyeles tűzálló porcellán edénykébe tesszük, amely ne legyen egészen tele és mindegyikre ráütünk 1 tojást. Sütőbe tesszük és addig sütjük, míg a tojás kissé megkeményedik.

Tojás gombával: 20 deka fehér champignont megtisztítunk vékony szeletekre vágunk és friss libazsiron megpiritjük. Tüzzről levéve, pici sót, borsot és finomra vágott zöldpetrezselymet keverünk bele. Tálra tesszük, melyben asztalra adhatjuk. Ügyesen hat tojást ráütünk, ügyelve, hogy egészben maradjanak. Sütőbe téve, ha a tojások kellően megsültek, pár deka füstölt és kifőzött marhanyelvet vékony metéltre vagy apróra vágunk, a tojásokat beszórjuk. Ha van friss, jó pecsenyelevünk, előzőleg leöntjük.

Tükörtojás füstölt libamellel: Pici tűzálló edényben vagy rántottasütőben kevés zsirt forrósítunk. Néhány darabka vékonyra szelt füstölt libamellet beleadunk, ha ez egy-két perc múlva üvegesre átsült, ráütjük egyenként a tojásokat, személyenként kettőt számítva, úgy hogy tükörtojás módjára átsüljenek és egészben maradjanak.

Tükörtojás virstlivel: A szükséges mennyiségű tükörtojást megsütjük. Közben négy tojáshoz (ez két személynek elegendő) egy pár virstlit számítunk, a bőrét lehuzzuk, hosszában félbevágjuk és forró zsírban mindkét oldalán gyorsan átsütjük. Utána a tojások közé rakjuk és finom paradicsommártással körülöntjük. Ha virstli nem volna, a fenti módon elkészítve finom kolbászdarabkákkal is körülrakhatjuk.

Tükörtojás barnavajjal: A tükörtojásokat elkészítjük. Lehetőleg alig keményre süssük és melegített tálra rakjuk. Fekete serpenyőben vagy palacsintasütőben vajat sötétbarnára piritünk (l. mártásoknál), finomra vágott petrezselyemzöldet dobunk bele, azonnal a tojásra öntjük, töröttborssal meghintjük, citromlevet vagy ecetet a vaj kiöntése után forró edényben hirtelen átforrósítunk és a tojásokat pár cseppel meglocsoljuk. A petrezselymet a vaj előtt is rászórhatjuk a tojásra. Azonnal forrón tálaljuk.

Kosárhák tükörtojással töltve: 15 deka lisztet 5 deka vajjal eldörzsölünk, 1 tojássárgáját, sót, pici tejfelt teszünk bele, hogy keményes rétestésztát kapjunk. Az egészet kidolgozzuk. A tésztával vékonyan kibéleljük a kis gömbölyű formáskákat. Ha megsült, reszelt sajttal behintjük. Tálalás előtt mindegyikbe 1 nyers tojást ütünk és a tetejét megsózzuk. Zománcozott vagy más tepsibe állítva erős tűznél megsütjük. Ha a fehérje kemény, kivesszük és forrón tálaljuk.

Tojás tejselben.

Minden személy részére külön kis tűzálló edénykében vagy ugyanilyen nagyobb lapos tálban, esetleg nagyobb tojásütőben is készíthetjük. Az edényben pici vajat olvasztunk

és ujnyi magasságban tejfelt adunk bele. Sütőben jól megforrósítjuk, azután egyenként óvatosan beleütjük az egész tojásokat, személyenként kettőt számítva, hogy a sárgája egészben maradjon. Kissé megsózzuk, keverés nélkül visszatevesszük a sütőbe, addig, míg a tojás eléggé megkeményedik. Abban a tálban, amelyben sütöttük, tálaljuk. Tetszés szerint a tetejét előzőleg reszelt sajttal be is szórhatjuk.

Töltött zsemlye.

Vizzel készült császárszemlye közepét kivájjuk, tepsibe rakjuk, a sütőben felmelegítjük. Azután mindegyik közepébe 1 friss tojást ütünk, hogy a sárgája egészben maradjon. Megsózzuk és a sütőbe tesszük, ha olyan, mint egy lágy tojás, kivesszük, vékony csikokban vagy apróra vágott szalámmal vagy füstölt nyelvel beszőrva tálaljuk.

Bevert (buggyasztott) tojás.

Az alábbi módon kifőzött tojásokat igen sokféle változatban lehet felhasználni. Lábasban, lehetőleg nyílt tűz felett, vizet forralunk, melybe két-három evőkanál ecetet, illetve anynyit teszünk, hogy megfelelően savanyu legyen. Ha a víz forrni kezd, a lábasnak azon az oldalán, ahol a víz a legjobban forr lehetőleg egészen nagy és friss tojásokat egyenként a lábas szélén a héjat kissé betörve, két ujjunk segítségével a vízbe eresztjük. Ügyeljünk, hogy a tojásokat egymástól elegendő távolságra eresszük a vízbe, hogy össze ne érjen. Fontos, hogy egyszerre sokat ne készítsünk és az edényben elegendő víz legyen, hogy a tojás uszhasson benne. Lehetőleg rázogassuk állandóan, hogy a tojás se az alján, se a tetején ne legyen. Két-három perc múlva lyukas kanál segítségével óvatosan kiszedjük és hideg vízbe rakjuk. Ügyeljünk arra, hogy a víz folyton, de lassan forrjon. Izlés szerint lágyra vagy félkeményre főzzük (kb. két-három percig). Ha azonnal elhasználjuk, akkor a vízbe sót is adhatunk, vagy pedig tálalás előtt sózott meleg vízben felmelegítjük, azután szitán lecsurgatva, ruhával leszárítjuk és a lelógó darabjait leszedjük vagy levágjuk róla.

Beverttojás velővagdalékkal.

A velőt vagy sült és finomra vágott borjúhúst a szokott módon lepirítjuk, kosárkába adjuk, azután ráadjuk a tojást és berni-mártással leöntjük. Finom kétszer ledarált borjúhústól is készíthetjük, kosárkák nélkül. A ledarált húst összegyurjuk, sóval, kevés borssal, morzsával, 1 egész tojássárgájával, esetleg egy pici pástétomfűszerrel. Apró kerek pogácsákat készítünk belőle és zsirban kisütjük. Mindegyikre egy beverttojást adunk és finom fehér vagy meleg majonézmártással bevonjuk.

Zöldborsóval: Zöldborsó-pürét készítünk, tejszinnel elkeverjük. Tésztakosárába adjuk, a tojásokat rátesszük és sűrű mártással bevonjuk.

Becsinált csirkevagdalékkal: Kevés becsinált csirkéből ugyanolyan vagdalékot és mártást készítünk, mint a hármasszámú, lepénytölteléknél leirtuk. A vagdalékot a tésztakosárába adjuk, rá a tojásokat és a sűrű mártással bevonjuk.

Finom ragout-val: Füstölt és kifőzött marhanyelvet, párolt szarvas- és champignongombát, ha van, borjusültmaradékot apró kockákra vágunk. Forró finom fehér vagy vörösboros barnamártással elvegyítjük, kosárába töltjük, ráadjuk a tojást és amilyen mártással elkevertük, ugyanolyannal bevonjuk.

Füstöltfussal: Füstölt libamellet vékonyra felszeletelve üvegesre sütünk. Lehámozott és nagyobb szeletekre vágott paradicsomot a füstölt libamell zsírjában hirtelen átsütünk. A libamell szeleteket kosárába rakjuk, a paradicsomszeleteket azután a tojásokat rátesszük. Gombás barnamártással leöntjük.

Spárgával: Vajas tésztakosárákat készítünk. Kifőzött és apróra vágott spárgafejeket vajban megforrósítunk és a kosárákba töltjük. A bevert tojást ráhelyezzük és hollandi-mártással leöntjük. Ha zsiros étkezéshez készítjük, úgy a kosárákat hájas vagy zsiros omlólesztárból készítjük, a spárgákat friss zsirban forrósítjuk és fehérmártással öntjük le.

Sajttal: Vajastészta kosárákat készítünk, sajtos tejmártást adunk bele, ráadjuk a tojásokat és mártással bevonjuk. Sajttal beszórjuk, kis vajradabokat adunk rá és sütőben átpiritjuk. Készíthetjük kosár nélkül is, piritott és vajazott zsemlyeszeletekkel.

Bevertojás parajjal.

Jó parajfőzeléket készítünk, főzelékestálba adjuk. Ahány tojást készítünk, annyi zsemlyeszeletet zsirban vagy vajban kisütünk vagy kirántunk és a főzeléket koszorualakban zsemlyeszeletekkel kirakjuk. Mindegyik tetejére egy-egy bevert tojást teszünk.

Gombafőzeléssel: Bármilyen gombafőzeléssel a fenti módon tálalhatjuk, esetleg piritott zsemlyeszeletek nélkül.

Babpürével: Az elkészített babpürét főzelékestálba adjuk. Ahány tojást teszünk a tetejére, annyi szelet füstölt libamellet zsirban üvegesre átsütünk, pár csepp ecettel meglocsoljuk, koszorualakban a babra tesszük és mindegyikre egy bevert vagy tükörtőjást teszünk. Ha van gyenge piros hónapos rettek, levelei nélkül megmosva, a főzelék közepét díszítjük.

Zöldborsófőzeléssel: Tejes étkezéshez készítjük. Zöldborsót puhára főzünk és áttörjük. Lisztet vajban világosra izzasztunk, kevés porcukrot adunk hozzá, beleadjuk az áttört borsót, tejjel vagy vízzel elegendő sűrűségűre felengedjük, szitán.

áttörjük és kevés vajjal simára keverjük. Sóval, cukorral ize-
sitjük és kevés tejszínt keverünk közé. Főzelékes tálba adjuk,
a tojásokat koszorúalakban ráadjuk. A tojás alá, vagy külön,
zsemlyeszeleteket tálalhatunk hozzá. Készíthetjük konzerv-
borsóból is. Ezt vajon megpároljuk, ha puha, liszttel leszórjuk,
tejjel felengedjük és cukorral izesítjük.

Bevertojás különböző mártásokkal.

Libamájpástétommal: A tojás nagyságának megfelelő ke-
rek formára kiszurt fehér kenyér- vagy zsemlyeszeletekre li-
bamájpástétomot kenünk, buggyasztott vagy tükörtőjást adunk
rá és gomba- vagy madeira-mártással leöntjük. Készíthetjük
ugy is, hogy piritott, vékonyan bezsírozott vagy bevajazott
zsemlyeszeletekre adjuk a tojásokat, sült libamájseletekkel
körülrakjuk és gombásbarna mártással leöntjük.

Paradicsommártással: A tojásokat a bezsírozott vagy be-
vajazott zsemlyeszeletekre, vagy csak tálba rakjuk és leönt-
jük jó paradicsom-, esetleg szardellamártással. A szardella-
mártást úgy készíthetjük, hogy néhány kanál tejmártásba tet-
szésszerint annyi szardellavajat keverünk, amennyitől az ízét
megkapja.

Barnagomba-mártással: A piritott és bezsírozott zsemlye-
szeletekre bevertojást adunk, barnagombamártással átönt-
jük.

Zöldmártással: 5 tojássárgáját habosra felferünk, 10 de-
ka vajat habosra keverünk, a tojássárgáját egyenként hozzá-
keverjük és 3 deci tejszínnel felöntjük. Tűzhelyen melegen fel-
verjük. Forrnia nem szabad. Sóval, citromlével és cayenne-
borssal izesítjük. Adunk hozzá 5 deka főtt és áttört parajt. A
tojást bevonjuk, a tetejére 1—1 szelet szarvasgombát teszünk.

Bevertojás tésztakosárkában.

Amilyen étkezéshez készítjük, aszerint vajastésztából, há-
jas- vagy omlóstésztából, esetleg burgonyafánk tésztából a
már leirt módon tésztakosárkákat készítünk. Mindegyikbe egy
bevertojást adunk és bernimártással leöntjük. Ha tejes étke-
zéshez adjuk, vékony csikba vágott szardellaszeletekkel és
pici tárkonylevéllel díszítjük. Amikor zsiros étkezéshez készít-
jük, a tetejére keresztben füstölt főtt marhanyelv csikokat te-
szünk. Készíthetjük egyszerűen piritott és vajjal megkent zsem-
lyeszeletekre adva a tojást, hollandi mártással vagy a berni-
mártással bevonjuk, minden szeletre egy kapriszemes ajóka-
gyűrűt (ringlüt) adunk, ha bernimártással készítjük.

Bevertojás gombával.

25—30 deka tisztított és finomra megvágott gombát vaj-
ban vagy zsirban lepiritunk, finomra vágott zöldpetrezselyem-
mel, törött borssal, sóval és két kanál liszttel beszórjuk, két

deci tejjel vagy jó huslevessel felengedve jól kiforraljuk. A szokott módon két elhabart tojássárgáját vegyítünk hozzá. Hat-nyolc tésztakosárákába rakjuk és a tojásokat ráadjuk. Hollandimártással bevonva a tetejét izlés szerint diszítjük.

Tojás piritva.

A szükséges mennyiségű kemény tojást kifőzzük, hideg vízben lehűtjük, hidegen megtisztítjuk és egyenlő széles karikákra felvágjuk. Közben tejmártást készítünk és a szokottnál több tojássárgáját adunk bele. Tűzálló tál fenekét vajjal vékonyan kikenjük, egy réteg tejmártást öntünk bele, rárakjuk a felszelt tojásokat, beszórjuk reszelt ementhali vagy más sajttal vegyesen. Az egészet bevonjuk tejmártással és ismét beszórjuk sajttal. A tetejét kevés olvasztott vajjal meglocsoljuk, vagy apró vajdarabokat adunk rá és szitált zsemlyemorzsával beszórjuk. Forró sütőbe tesszük és 8—10 percig piritjük, azonnal tálaljuk.

Gombával töltött tojás.

6 darab tojást megfőzünk 3 személy részére. Szűk 4 deka olvasztott vajjal, ugyanannyi liszttel világos rántást készítünk, bő 4 deci tejjel felengedjük, sóval és törött fehérborssal ízesítjük, jól felfőzzük és a tűzről levéve a szokott módon két tojássárgáját keverünk közé. 10—15 deka champignongombát megtisztítunk, egészen finomra összevágjuk és kevés vajon pici só, bors és finomra vágott zöldpetrezselyem hozzáadásával lepírtjük. A keményre főtt tojásokat meghámozzuk, kettévágjuk, a sárgáját átпасzirozzuk és az apróra vágott gombához adjuk. 1—2 kanál tejmártással és tejfellel, a szükséges sóval, borssal és vágott petrezselyemmel ízesítjük. A féltojásokat ezzel megtöltjük. Vajjal kikent tűzálló tálba tejmártást öntünk, rárakjuk a tojásokat, a megmaradt mártással leöntjük. Reszelt sajttal, piritott morzsával és tejfellel meglocsolva forró sütőben megpírtjük.

Egyszerűbb töltött tojás melegen.

6 darab tojást keményre főzünk és megtisztítunk, hosszában ketté vágjuk, a sárgáját áttörjük. Kevés vajot, pici reszelt hagymát, finomra vágott petrezselyemzöldjét, kevés mustárt, tejfellt, sót és pici zsemlyemorzsát adunk hozzá. Mindezt simára keverjük és visszarakjuk csinosan halmozva a tojásféljébe. Tűzálló tálba téve tejfellel leöntjük, zsemlyemorzsával behintjük és sütőbe tesszük, míg átforrósodik.

Tojás-krokkett.

3 deka vajból 3 deka liszttel világos rántást készítünk, 3 deci tejjel feleeresztjük és amikor jól felforrt, óvatosan hozzávegyítünk 1—2 tojássárgáját, sót, borsot, 1 kanál zsemlyemor-

zsát és 5—6 keményre főtt tojást apró kockára vagy vékony szeletekre vágva. Óvatosan összevegyítjük és vajazott edénybe vagy tányérba öntve, hideg helyen kihűtjük. Ha teljesen hideg, kis rudacskákat formálunk belőle, felvert tojásban és zsemlyemorzsában megforgatva bő forró vajban kisütjük. Zsírós étkezéshez 2 és fél deka zsírral készítjük és huslevessel engedjük fel.

Paradicsomos tojás.

Rendes jóízű paradicsommártást készítünk, a szokottnál valamivel higabbra. Ha forr, beleütünk egész tojásokat és addig főzzük, míg a tojás megkeményedik. Virstlit is főzhetünk közé.

Savanyutojás.

Zsirt forrósítunk, melyben egy kanálnyi porcukrot világosbarnára pirítunk, megfelelő mennyiségű liszttel beszórkjuk, hogy inkább vékony, mint sűrű rántást kapjunk, jó barnára megpirítjuk, finomra vágott vöröshagymát adunk hozzá, jól összekeverjük és kevés paprikát szórunk rá. Hideg vízzel felengedjük, ecettel, 1 babérlevéllel, néhány szem fekete borssal, pici citromhéjjal és levéllel kellemes savanyura izesítjük és jól kiforralva átszűrjük. Ha ismét felforrt, minden személyre két tojást számítva, amikor bugyborékol, vigyázva, egyenként beleengedjük, hogy össze ne főjjenek. Hogy ne legyen túlkemény, félkeményre főzzük. Mély főzelékes tálban tálaljuk, hosszabb lével levesnek is felhasználhatjuk.

R I S O T T O K

Két-három csirkének az aprólékja elegendő egy jóízű risotto elkészítéséhez, önálló ételnek is kitünően felhasználhatjuk.

Zöldséges risotto. (Husmaradékkal.)

Gazdaságosan akkor készíthetjük leginkább, ha sok szárnyasaprólékból vagy kis borjúhúsdarabokból levest főzünk. A következő recept 6 személyre szól, de lehet fokozni a mennyiséget. 25 deka rizst jól megmosunk, leszárítva forró zsírban megkeverjük és ha van második (l. a hasznos utasításoknál), azaz feltöltött huslevessel vagy vízzel felöntjük. Ügyeljünk, hogy a rizsszemek egészben maradjanak és puhára párolódjának. Egy bő deci zöldborsót forró zsírban külön puhára párolunk. A levesből kimaradt aprólékhuszt kicsontozzuk, a zuzát, májat hozzáadjuk. Ha ez nem volna, akkor 25—30 deka borjúhúst vagy egy fél kis csirkét zöldséggel puhára főzünk és a rizst ennek a levével töltjük fel. Mindezekhez finomra vágott petrezselyemzöldjét és kevés borsot adunk. 10 deka champignongombát megtisztítunk, apró kockára vágva, petrezselyemmel külön megdinsztelünk. A husokat apró kockákra vágjuk és az egésszel együtt óvatosan összekeverjük. Két kanál zsirral, 3 tojássárgájával kikeverjük, hozzáadjuk a 3 tojás habját és az összekevert dolgokkal elkeverjük. Csöves puddingformába kanállal belenyomkodjuk. Aki tetszetősebbnek akarja, keményre főtt és kockára vágott tojássárgájával behinti. Mialatt a rizst a formába teszi. Sütőben addig sütjük, amíg egyben kiboríthatjuk. A formát, esetleg lábast forró vízbe is állíthatjuk, hogy tálalásig jól összeálljon. Tálaláskor melegített tálra ügyesen kiborítjuk és ha van egy kis sült szárnyasmájunk, a tetejét ezzel feldisziphatjuk. Izlés szerint adhatunk hozzá paradicsommártást vagy peccsenyzeafatot.

Csirkerisotto gombamártással.

Tisztított kisebb fajta csirkét zöldséggel és fűszerrel puhára főzünk. Zsirban picit finomra vágott vöröshagymát világosra párolunk. 25—30 deka rizst megmosva és leszárítva hozzáadjuk és a csirke leszűrt levével felengedjük. Óvatosan

puhára pároljuk, hogy a szemek egészben maradjanak. A csontokról a csirkehúst lefejtjük és darabokra vágjuk. Kikent formában egy réteg rizst, egy réteg húst adunk, felváltva a zuzát és májat hozzáadjuk. A formát néhány percre sütőbe tesszük, hogy összeforrósodjék. Közben gombamártást készítünk, a rizottot tálra kiborítjuk és a gombamártással körülöntjük. A többi külön adjuk hozzá, ha gombánk nem volna, tálalhatjuk paradicsommártással.

Májrisotto.

Egy csészényi rizst forró zsirban leszárítunk, vízzel feleresztjük és puhára pároljuk, izlés szerint sózzuk. Közben 30 deka szárnyast vagy borjumáját apró kockára vágva, víz nélkül pörköltnek megfőzünk (l. borjumájételeknél) és tálalás előtt a rizzsel óvatosan összekeverjük.

Risottok (olasz módon).

Rizst kevés zsiron picit megpárolunk és paradicsomlével feleresztjük. Pici sőt, kockacukrot, töröttborsot, néhány szeletre vágott és zsirban párolt champignongombát és ha csirkemáj van, azt is zsirban megpároljuk és az egészet kikent csöves formába téve a rizshez adjuk, leöntjük paradicsommal és rövid időre a sütőbe tesszük. Kiborítva a cső helyét csirkeaprólékkal és gombával töltjük.

Borjumájból: 50—60 deka borjumáját apró vékony szeletekre vágva félretesszük. 15 deka tisztított és apró vékony szeletekre vágott champignongombát kevés zsirban sóval, borsal és vágott petrezselyemmel lepirítunk. Mogyorónyi finomra vágott vöröshagymát zsirban lepárolunk, 25—30 deka megmosott és leszárított rizst adunk rá, jól átforsósítjuk és levestel felengedjük. 1 kanálnyi párolt gombát, jó félmarék zöldborsót és sőt adva hozzá, a köreteknél leirt módon párolunk. 1 kanálnyi zsirban, késhegynyi cukrot piritunk, elegendő liszttel leszörve megbarnítjuk, apróra vágott vöröshagymát, petrezselyemzöldet adunk bele, jól átpiritva levestel vagy csontlével felengedjük, borral, paradicsommal izesítjük és jól kiforraljuk. Azután a gombára szűrjük, citromlevet, borsot, rózsapaprikát, sőt adunk hozzá és összeforraljuk. A rizs ekkorára megpuhul, a felszelt májat picit finomra vágott vöröshagymával gyorsan lepirítjuk (l. borjumájételeknél), töröttborssal, esetleg picit majorannával izesítjük, ha kész, picit sózzuk és egy-két kanál mártással elvegyítjük. Kerek tál közepére halmozzuk, a rizzsel körülrakjuk, vagy azt előbb koszorualakban tálra rakjuk, a mártással elvegyített májat a közepére tesszük és azonnal tálaljuk. A mártást külön adjuk hozzá.

Csirkeaprólékból: Egy hagymát finomra vágva zsirban sárgára fonnyasztunk, 25 deka megmosott rizst tesszünk bele, mielőtt a rizs sárgulni kezd, huslével felengedjük, hozzáadjuk

metéltre vágott csirkemáját, zuzáját és egy marék gombát, ha mindez megpuhult és a rizsszemek megduzzadva egészben maradtak, egy-két tojássárgáját egy kis kanál zsírral kikeverünk, a fehérjét habbá verve közéadjuk és óvatosan a rizs közé keverjük, formába nyomkodjuk, egy csészényi jó husleves-sel leöntjük és sütőben 15—20 percig pároljuk. Kiborítva jó peccsenyelévei vagy sűrű paradicsommártással tálalhatjuk.

MELEG MÁRTÁSOK

(Különböző módon készített hus- és más ételekhez)

A mártások fontos részét alkotják a modern konyhának. Finoman fűszerezett ízükkel változatossá teszik az ételek egyhanguságát, egyes ételeknek pedig egészen más jelleget adnak, pld. a tojásfélékét önálló étellé alakítják át. Készítésük figyelmet érdemel, mert rossz mártással a legjobban elkészített étel is élvezhetetlenné válik.

Az erős és sűrűre főzött hus- vagy ritkacsontból és szárnyas aprólékból készült leves az alapja a jó mártásnak. A mártás ne legyen tulsűrű, ne legyen hig és csomós, hanem kiforalt, átszűrt, sima és izléssel fűszerezett. A bevonáshoz sűrű, körülöntéshez (pudding stb.) folyékony mártást használunk. A tojásból készített mártásokat a tűzhely szélén habüstben, esetleg egy nagyobb edényben langyos vízbe állítva, fokozatosan beljebb tolva, elegendő sűrűre és krémesre verjük, anélkül, hogy felforrának, (ha nem elég sűrű, összeesik és hig lesz). Ha tulsűrű, levessel, hallével, tejjel vagy vízzel hígítjuk. Amikor hig, tojássárgáját, vaját vagy cerezst keverünk hozzá. Ezeket figyelembe véve kivétel nélkül csakis kitünő mártást kaphatunk.

Minden nagyobb háztartás az ugynevezett alpmártást készenlétben tartja.

Finom fehér mártás.

Friss zsirral és liszttel világos rántást készítünk és nagyon erős jó huslevessel, melyet előzőleg szőrszítán átszűrünk, felengedjük. Sóval, szerecsendióval izesítjük (az utóbbi el is maradhat.) 10—15 percig jól kiforraljuk, a felszínre jövő habot leszedjük és tálalás előtt ismét átszűrjük. Ha nem volna jó huslevesünk, borjuacsontból, vagy csirkeaprólékból, esetleg vegyesen mindkettőből készíthetünk a husleves módján jól bezöldségelt és borssal fűszerezett huslevest és átszűrve azzal felengedjük. A kész mártásnak fehérnek kell maradnia. Készíthetjük tojással is. Tálalás előtt egy-két tojássárgáját mo- gyorónyi zsirral habosra keverünk és óvatosan a szokott módon a mártáshoz vegyítjük.

Finom gombamártás.

A fenti fehérmártást elkészítjük, közben néhány szép megtisztított champignongombát vékonyan felszeletelünk, vagy apróra vágunk. Kevés zsiron megpároljuk, ha zsirjára párolódott, finomra vágott zöldpetrezselymet, törött fehérbor-sot adunk hozzá és azonnal felelesztjük a fehérmártással. Jól összefőzzük. Egy-két tojássárgáját mogyorónyi zsirrall habosra keverünk és tálalás előtt a szokott módon a mártás közé vegyítjük. Izlés szerint pár csepp citromlevet is adhatunk hozzá. Előételekhez, ugymint huskolbászkákhoz, puddin-gokhoz, tojásételekhez stb.-hez adhatjuk.

Fehérmártás. (Különböző ételek bekeveréséhez.)

Pár szelet sárgarépat, zöldséget és egész kicsi fej hagymát karikára vágva, zsirban világosra sárgítunk, elegendő liszttel leszórjuk, azzal kissé izzasztjuk és nagyon jó husleves-sel vagy csontlével felengedjük. Sóval, reszelt szerecsendióval izesítjük és a tűzhely szélén lassan jól kiforraljuk. Szörszitán áttörjük és krokettek stb. bekeveréséhez használjuk. Ha jó szárnyas pecsenyezsirunk van, ugy azzal készítjük. A rántást és a zöldségeket el is hagyhatjuk. A mártás sűrű pép legyen. Hidegen használjuk.

Egyszerű gombamártás.

Vékony zsiros rántást készítünk szárnyas pecsenyezsirból, vagy ha kroketteknek stb.-nek szánt hust megsütöttük, annak a zsirját használjuk fel a rántáshoz. Néhány tisztított champignongombát felszeletelve vagy apróra vágva és lepirítva közékeverünk, kicsi finomra vágott petrezselyemzöldet, mogyorónyi reszelt vöröshagymát adunk bele, de ez el is maradhat. Kis ideig a rántással pároljuk és huslevessel felengedve jól beforraljuk. Izlés szerint sózzuk, borsozzuk. Egy-két tojássárgáját a szokott módon hozzávegyithetünk. Száritott gombából is készíthetjük: 2—3 deka száritott gombát meleg vízzel jól kimosunk, forró vízbe téve néhány percig átfőzzük, leszűrjük, finomra megvágjuk és a rántásba adjuk. Esetleg a levét is elhasználhatjuk.

Egyszerű husmártás.

Néhány szeletke füstölt libaszalonnát, ugyanannyi sárgarépat és petrezselyemgyökeret, kevés zellert, hagymát, egész kevés fokhagymát kizsirozott serpenyőben megpárolunk, kevés liszttel leszórjuk. Kissé ezzel is pároljuk, de szint ezzel se kapjon. Félliternyi huslével felengedjük, sóval, borsal izesítjük, jól kiforraljuk és szitán áttörjük. Ismét felforraljuk és elkeverjük annak a pecsenyének a levével, amelyhez tálalnak akarjuk. Tetszés szerint 1 tojássárgáját a szokott módon

hozzákeverhetünk. Pár csepp citromlével izesíthetjük és forrón tálaljuk. Bármilyen sült marhahúshoz adhatjuk.

Paradicsomos gombamártás.

Kevés zsiron finomra vágott vöröshagymát sárgítunk, néhány tisztított és apróra vágott champignongombát és egy jó késhegynyi finomra vágott zöldpetrezselymet adunk hozzá. Mindezt lepároljuk és keveset borsozzuk. Közben egy-két szeletke füstölt libaszalonnát kicsi zsirban lepirítunk és a gombavagdálékhoz adjuk. Ha van, kevés barnamártást öntünk hozzá, ha ez nem volna, akkor kevés lisztet szórunk rá, egy-két kanálnyi paradicsomot teszünk bele, ezzel jól összefőzzük, kevés ievessel, csontlével, vagy vízzel hígítjuk és jól kiforralva tálaljuk.

Barna alapmártás.

Pár darab apró borjucsontot kevés szeletekre vagy finomra vágott libaszalonnát, néhány szelet vastagabb karikára vágott zöldséget és egy kisebb hagymát zománcozott, zsirrak jól kikent tepsibe teszünk és forró sütőben az egészet barnára piritjuk. Utána a csontokat és zöldséget egy megfelelő nagyságú fazékba kisedjük, forró vízzel felöntjük és jól főzzük. A tepsiben maradt zsirra annyi lisztet szórunk, amennyit magába vesz és tovább jó barnára piritjuk. A csontlével feleresztjük és a fazékban lévő csontokhoz töltjük. Két-két és fél órán át lassu, egyenletes forrás mellett főzzük, többször megkeverve, hogy a liszt le ne süljön. Főzés közben a habot és zsírt leszedjük, végül átszűrjük. Ezt az ugynevezett segéd- vagyis alapmártást különféle mártásokhoz használhatjuk. Ha azonnal el akarjuk használni, akkor a puha zöldséget szitán könnyedén átpasszírozzuk.

Vörösboros barnamártás.

A fenti alapmártást elkészítjük, előzőleg a zsirjában bő késhegynyi cukrot barnítunk, azután adjuk bele a lisztet. Amikor a csontokat felengedjük, beleadunk másfél deci vörös, egy deci fehérbort, egy evőkanál paradicsomot, pár szem egészborsot s két és fél órai főzés után átszűrjük. Izesíthetjük még egy darabka babérlevéllel és 1 késhegynyi finomra törött fehérborssal is. Ha van, finomra vágott szarvasgombát is keverhetünk bele tálalás előtt. A friss szarvasgombát megtisztítva lepároljuk s a konzervet felvágva keverjük közé.

Madeiramártás többféle módon.

I. Fenti módon készítünk vörösboros barnamártást, a fehérbor helyett madeira, esetleg annyi édes vörösborral és paradicsommal izesítjük, hogy illata kiéreződjék.

II. Jó evőkanálnyi zsirban két-három szelet hagymát,

ugyanannyi sárgarépat, petrezselyemgyökeret, egy kanányi porcukorral barnára sütünk, többször megkeverjük, 1 kanál liszttel leszórjuk. 1 meritőkanál levessel felengedjük, ha túl sűrű volna, kevés levessel higitjuk. Két kanál paradicsomot adunk bele és ha jól átforrt, átszűrjük. Egy-két kanál madeira- vagy vörösborral, sóval és borssal izesítjük. Szükség szerint a dupla mennyiséget is vehetjük. Készíthetjük úgy is, hogy sűrű barna rántást készítünk, a cukrot s zöldséget beledadjuk, huslevessel felengedjük, ha van, 1 kanál huskivonatot és apróra vágott gombát adhatunk hozzá. Két-három kanál paradicsommal, ugyanannyi madeirával, sóval, borssal izesítjük.

III. Forró pecsenyezsirba finomra vágott sült vagy főtt maradékhúst, apróra vágott zöldséget, néhány szem egész borsot, pici gyömbért adunk és kevés huslevessel jó ideig pároljuk. Liszttel lehintjük és folyton keverve, néhány percig még párolva, huslével felhigitjük. Egy deci paradicsomlevet, kisebb vizespohár fehérbort, ugyanannyi vörösbort öntünk hozzá, az egészet jól kiforraljuk, szitán áttörjük, pohárka medeiraborral és konyakkal izesítjük.

Barnamártás gombával.

Ezt a mártást vadasan készített hushoz, májból készített ételekhez, előételekhez és különböző tojásételekhez adjuk. Néhány szép tisztított champignongombát vékony szeletekre, vagy apróra vágva, kevés zsíron, gyors tűzön, hirtelen megpiritunk, finomra vágott petrezselyemmel, törött borssal beszórjuk és elegendő vörösboros barnamártással felengedjük. Jól összefőzzük, azután egy pohárka madeira borral, vagy kevesebb konyakkal izesítjük és tálaljuk. Aki szereti, egy evőkanál paradicsompürét is főzhet közé és ugyancsak finomra vágott szarvasgombát is tehetünk bele tálalás előtt.

Berni-mártás.

Kevés vágott hagymát, ha van, ehelyett 1—2 mogyróhagymát, néhány szem durvára tört fehérborsot, tárkonylevelet kevés ecettel, esetleg kevés fehérborral beforraljuk, utána a tűzről levesszük és ha kihült, 6 tojássárgáját habverővel habosra verünk, kevés levest vagy vizet adunk hozzá, a habverővel folyton verve hozzáöntjük a beforralt ecetet és a tűzhely szélén habosra fölverjük. Amikor a tojás felemelkedett és meleg, nagyobb, 1—2 tojásnagyságu darab olvasztott cerezst lassan közé keverünk, ha nagyon sűrű, levessel higitjuk. Fehér muszlinon átszűrjük, gyöngye ecetben kifőzött és finomra vágott tárkonylevelet, sót és cayenne-borsot, citromlevet adunk hozzá. Ezt a mártást bármilyen sültthöz vagy tojásételekhez adhatjuk. Ha leves helyett hallevet használunk, akkor halakhoz adhatjuk. Készíthetjük vajjal is, akkor 4—5 tojásnagyságu, vagyis 20—25 deka tisztított vajjal és a leves

nelyett hallevet vagy vizet használunk hozzá. A fontos az, hogy a mártást helyesen kezeljük, hogy a tojás sima és habos legyen, mivel a mártásnak könnyűnek és krémesnek kell lennie. Egészen friss vaját vagy cerezst vegyünk hozzá.

Berni-mártás egyszerűen.

Hét és fél deka friss vaját, 6 tojássárgáját pici sóval üstben vagy mély tálban kiverünk, egy bő deci tejjel felengetve, a tűzhelyen a szokott módon melegre és elegendő sűrűre felverjük. Előzőleg kevés finomra vágott tárkonylevelet kb. fél deci gyöngye ecetes vízzel kissé beforralunk és félre állítjuk. A mártást levéve, még $7\frac{1}{2}$ deka vaját, cayenne-borsot, citrom levét és a tárkonylevelet közévegyítve tovább verjük. Tálalásig melegen tartjuk. Ha zsiros étkezéshez adjuk, akkor a tálban 4–5 deka zsírt, fenti tojás mennyiséget és egy bő deci jó huslevest veszünk. A továbbiakban a fentiek szerint járunk el. Halhoz vaj és zsír helyett kb. 5–6 deka langyosra olvasztott cerezst és hallevet használunk.

Hollandi-mártás (zsiros).

Diónagyságu darab friss libazsírt habosra keverünk, egyenként hozzákeverünk hat tojássárgáját, ha jó habos, pici sót és törött fehérborsot, kb. egy deci hideg és zsirtalan huslevest és izlés szerint fél vagy egész citrom levét adunk hozzá. Üstben a tűzhely szélén habverővel folyton és egyenletesen addig verjük, míg a tojás sűrűsödni és gőzölni kezd. A tűzről levéve hidegre verjük, cayenne-borssal és citrom levével ize-síthetjük. Hideg sült-höz tálaljuk. Melegen is felhasználhatjuk akkor azonnal tálaljuk.

Borsmártás.

Kisebb fej vöröshagymát szálasra vágunk és vajon vagy zsiron világosbarnára piritjuk. Ráöntünk 1 deci citromlevet, vagy ugyanannyi gyöngébb ecetet és pár percig jól főzzük. Beleteszünk $\frac{1}{2}$ babérlevelet, 1 szem szegfűszeget, 20 szem fekete, vagy fehérborsot és petrezselyemzöldjét. Félliter vizet feleresztjük és jól befőzzük. Közben vajas vagy zsiros rántást készítünk aszerint, hogy tojáshoz vagy hushoz használjuk, a levét átszűrjük és azzal a rántást felengedjük, többször megkeverve, hogy a rántás le ne égjen, mártássűrűségűre főzzük. Késhegynyi tört fehérborssal, esetleg pici cayenneborssal ize-sítjük. Ha zsiros étkezéshez készítjük, akkor a befőzött léhez vörösboros barnamártást használhatunk.

Huslé.

Igen hasznos, mert mártás, főzelék stb. ize-sítésére nagyon alkalmas. Körülbelül félkiló kicsontozott borjulatockát fehér

fonállal öszekötünk és edénybe tesszük. Egy deci vizet öntünk rá és mérsékelt tüznél lassan főzzük, míg a leves sárgulni kezd. A húst megfordítjuk és ha a leves sárgásbarna, feltöltjük 9 deci vízzel. Egy petrezselyemgyökeret, egy kisebb sárgarépát, pár szem borsot és egy kisebb fej vöröshagymát adunk hozzá. Előzőleg a felfőtt levest lehabozzuk, azután adjuk bele a zöldségeket. A levest befödve egy órán át a tűzhely szélén lassu, egyenletes forrás mellett főzzük. A tálalásnál félretett sült csontjait is közéadhatjuk, amitől nagyon jó izt kap. A húslet szűrőruháan átszűrjük, a zsírt leszedjük és használatig hideg helyen tartjuk.

Huskivonat.

Marha- és borjuconsotot a husleves módján bezöldségeljük és addig főzzük, míg a leve meg nem sűrűsödik. Forrás közben a habot és zsirt leszedjük. Két félnapi állandó főzés után a levét átszűrjük és tovább főzzük, ügyelve arra, hogy ha sűrűsödni kezd, oda ne égjen, különben hasznavehetetlenné válik. Amikor elegendő sűrűre összeforrt, muszlinon átnyomjuk és hideg helyre tesszük. Húskivonatot ugy is készíthetünk, hogy tiszta levesmaradékot, vagy csontokból és zöldségekből főzött levest lassan addig főzünk, amíg forró állapotban el nem éri a mártás sűrűségét és a csokoládéhoz hasonló barnaságot. Úvegben, vagy csészében eltesszük és szükség esetén mártásokhoz, zaftokhoz stb.-hez használhatjuk. Hosszabb ideig eláll.

Gombavagdalék izesítéshez.

Kevés friss zsiron finomra vágott hagymát sárgítunk, 10—15 deka tisztított és apróra vágott champignongombát adunk rá és félkávéskanál ugyancsak finomra vágott zöldpetrezselyemmel, sóval, borssal lepírtjük. Izesítéshez így is felhasználhatjuk, de tetszés szerint 1—2 kanál paradicsomot és peccsenyelevet, vagy ugyanannyi barnamártást keverhetünk hozzá.

M Á R T Á S O K

KIFÓTT HUSOKHOZ

Fokhagymamártás.

Zsiros rántást készítünk, sárgára piritjuk, 1—2 gerezd finomra vágott vagy reszelt fokhagymát, finomra vágott petrezselyemzöldet és egészen apróra vágott szárnyas máját keverünk közé, jó huslevessel felengedjük, sóval, törött borssal izesítjük, hogy sima legyen, felforraljuk és tálaljuk. Kifőtt tyukhoz vagy más főtt hushoz tálaljuk.

Zsemlyemártás.

Egy zsemlyét vízbe áztatunk és jól kinyomkodjuk. Forró zsirban 1 gerezd fokhagymát finomra vágva párolunk, vigyázzunk, hogy meg ne sárguljon, belekeverjük a zsemlyét, finomra vágott petrezselyemzöldjét adunk hozzá és azzal együtt jól összekeverve, kis ideig még pároljuk. Kevés huslevessel felelesztjük és kanállal erősen szétnyomkodjuk, hogy sima legyen. Törött borssal, sóval izesítjük és huslevessel a kellő sűrűségre hígítjuk. Pár percig jól összefőzzük és tálaljuk.

Vöröshagymamártás.

Forró zsirban 2—3 kockacukrot világosra barnítunk, lisztet adunk hozzá és sárgára piritjuk, finomra vágott vagy reszelt vöröshagymát keverünk hozzá, ezzel jól összekeverve, még kissé piritjuk. Levessel vagy vízzel felelesztjük, sóval, borssal, ecettel és cukorral izesítjük. Simára kiforraljuk és tálaljuk. A hagymát a cukor után is adhatjuk, de akkor szálasra vágjuk.

Paradicsommártás.

Szép, érett és piros paradicsomot megmosunk, ledényben összetörjük és főzni tesszük. Szálasra vágott vöröshagymát, petrezselyem- és zellerzöldjét teszünk bele, ha teljesen megfőtt, szórásztán áttörjük. Közben vékony zsiros rántást készítünk, ha világosra pirult, 1—2 kocka vagy kávéskanál porcukorral kissé tovább sárgítjuk és felengedjük az áttört paradicsommal. Levessel vagy vízzel szükség szerint hígítjuk, sóval, cukorral izesítjük, jól kiforraljuk és tálaljuk. Ha csomós volna, szítán áttörjük.

Télre eltett paradicsomból a következő módon készítjük:

Ápróra vágott vöröshagymát, kevés sárgarépát és petrezse-lyemgyökeret, esetleg kevés zellert világosra piritunk, ekkor egy kanálnyi lisztet szórunk hozzá, ha ezzel is pirult, kevés hideg vízzel felelesztjük, azután közéöntjük a paradicsomot, sóval, cukorral izesítjük és ha simára kiforraltuk, szitán át-szűrjük.

Tormamártás.

Vékony világos rántást készítünk, előzőleg a tormát meg-reszeljük és meleg helyen állni hagyjuk, hogy az erejéből ve-szítsen, ha a rántás világosra sárgult, 1 kockacukrot adunk bele, ezzel egyszer-kétszer jól megkeverjük, levessel vagy vízzel felengedjük és ha simára kiforraltuk, beleadjuk a reszelt tormát, amikor ezzel is egyszer-kétszer felforrt, törött bors-sal, sóval, cukorral és ecettel izesítjük. Tálalás előtt egy to-jássárgáját óvatosan közékeverhetünk, de ez el is maradhat.

Ugorkamártás.

Vizes savanyu ugorkát lehámozunk és kockára vágunk. Kevés gyöngye ecetes vizet forralunk, beleadjuk a felvágott ugorkát és kissé főzzük. Zsiros, vékony rántást készítünk, tet-szés szerint egy kevés kaporszárát vagy kaprit adunk bele, esetleg kevés szálasra vágott hagymát. Mindezzel vilá-gosra piritjuk, felelesztjük levessel, vagy csontlével és a kifő-zött ugorka levével. Ha jól kiforraltuk, szitán átszűrjük, bele-adjuk a kifőzött ugorkát, sóval, ecettel vagy citrommal, bors-sal, esetleg cukorral izesíthetjük. Tetszés szerint tojássárgá-ját is habarhatunk bele.

Citrommártás.

Világosbarna rántást készítünk, felelesztjük csont- vagy huslével, simára kiforraljuk, reszelt citromhéjat és elegendő citromlevet adunk bele, sóval, cukorral izesítjük és tálalás előtt 1 tojássárgáját is keverhetünk közé. Aki szereti, a rán-tásba kevés reszelt vöröshagymát is adhat.

Kapormártás.

Világos zsiros rántást készítünk és a gyöngye kaport meg-mosva és finomra vágva beleadjuk, azzal kissé piritjuk, felengedjük levessel vagy vízzel, jól kiforraljuk, sóval, cukor-ral, citrom levével vagy ecettel izesítjük.

Sóskamártás.

A gondosan megtisztított és megválogatott sóska-levele-ket sokszor, bő vízben jól megmossuk, a víztől lecsurgatjuk és forró zsírba tesszük, befödjük, többször megkevergetjük és ha zsirjára sült, liszttel beszórnuk, kissé megizzasztjuk, levessel

vagy vízzel felengedjük, ha jól kiforraltuk, szitán áttörhetjük. Sóval, cukorral, esetleg citromlével izesítjük és ha ismét felforrt, tálaljuk. Tálalás előtt 1—2 tojássárgáját óvatosan hozzákeverünk. Készíthetjük liszt és só nélkül is. A megmosott sóskát lecsurgatjuk, apróra összevágjuk, zsirban néhány kockacukrott sárgára barnítunk, beleadjuk a sóskát és fedő alatt többször megkeverve teljesen szétfőzzük. 1—2 tojássárgáját pici cukorral habosra keverünk, 1 evőkanálnyi vízzel higitjuk és óvatosan a sóskához vegyítjük. Ezt a mártást hidegen és melegen tálalhatjuk.

Zeller mártás.

Vékony zsiros rántást készítünk, tisztított és reszelt zellert adunk bele, huslevessel vagy csontlével felengedjük, jól kiforraljuk és tálalás előtt 1 tojássárgáját keverünk hozzá. Készíthetjük úgy is, hogy a zellert forró zsirba adjuk, ha zsirjára sült, egy kanálnyi liszttel behintjük, felengedjük, sózzuk, felforraljuk és törött borsot is adhatunk bele.

Zöldség mártás hidegen (kifőtt hushoz).

3 keményre főtt tojássárgáját szitán áttörünk, vagy tálban simára eldörzsölünk, 1—2 kanálnyi olajjal elkeverjük, kávéskanálnyi mustárt, sót, törött borsot, pici cukrot, reszelt hagymát, finomra vágott schnittlinget és petrezselyemzöldet keverünk hozzá. Pár kanál hideg zsirtalan huslevessel felengedjük, ecettel vagy citrom levével izesítjük. A tojásfehérjét finomra vágva vagy ledarálva közeadjuk.

Meggy mártás.

Megtisztított, megmosott és kimagozott meggyet kevés forró zsirban lefedve, megpárolunk. Ha puha, egy kanálnyi lisztet szórunk rá, huslevessel felengedve, jól összefőzzük. Cukorral, sóval izesítjük és kifőtt hus mellé tálaljuk. Husdaráló gépen a meggyet le is darálhatjuk, ilyenkor a meggy levét utólag öntjük hozzá. Télen kimagozott és cukor nélkül eltett meggyből készítjük.

§ Piszke mártás (hideg).

Kevés vizet (mert a piszke is vizet ereszt) cukorral főzni teszünk, ha felforrt, beleadunk 1 liter megtisztított és megmosott piszkét. Tetszés szerint 1 darabka fahéjat is adhatunk közé, savanyúságához mérten cukrozzuk és amikor puhára főtt, a tűzről le vesszük. Közben mély tálban 1 egész tojást és 1 sárgáját kávéskanálnyi cukorral habosra keverünk, kávéskanálnyi vizet és a piszkéből egy kanálnyit adunk közé és óvatosan a forró piszkéhez keverjük, hogy a tojás össze ne menjen, de megőljön a piszke között.

Szilvamártás.

Fehér, illetve sárgára érett szilvából teljesen a meggy-mártás módján készítjük. Télen a sűrűre befőzött és áttört szilvából a vékony rántásba 1—2 evőkanálnyit adunk és huslevessel felengedjük, cukorral, sóval izesítjük. Készíthetjük úgy is, hogy vékony zsiros rántást csinálunk, a gyümölcsöt beleadva, puhára pároljuk és huslével vagy vízzel felengedve kiforraljuk.

Áfonyamártás.

Egy evőkanálnyi zsirral vékony rántást készítünk, ha szép piros, felöntjük annyi vízzel, hogy sűrű mártás legyen. Fél narancs vékony sárga héját finomra megvágva közeadjuk. Két kanál befőtt áfonyát, 1 kanál vörösbort adunk hozzá és addig főzzük, míg szép fényes lesz.

MELEG TEJESMÁRTÁSOK

Tejmártás.

$\frac{1}{4}$ darab sárgarépát, $\frac{1}{4}$ petrezselyemgyökeret és egy kisebb fej hagymát vajon világossárgára fonnyasztunk, lisztet szórunk rá, jól összekeverjük, egy-két pillanatig még piritjuk, feleeresztjük néhány deci forró tejjel, sózzuk és tetszés szerint szerecsendióval vagy borssal izesítjük. Jól kiforraljuk és ha elég sűrű, szitán vagy muszlinon átnyomjuk. Hideg helyre tesszük, tetejére kevés vaját adunk és többször megkeverjük, hogy sima maradjon. Így különböző ételek bekeverésére használjuk, tojáskrokett stb. Ha hal, tojás stb. ételek bevonására és sütőben való piritáshoz akarjuk felhasználni, akkor ahány deci a mártás, annyi tojássárgáját, szükség szerint esetleg többet is, óvatosan a szokott módon vegyítünk hozzá. Készíthetjük zöldség nélkül is, csak hagymával.

Tejfeles mártás.

Kevés tejet egy evőkanálnyi liszttel simára keverünk, utána 3 tojássárgáját habarunk hozzá. Amikor jól elkevertük, 3 deci tejfellel és 2 deci tejjel feleeresztjük, megsózzuk és a tűzhely szélén folytonosan keverjük és mikor forrni kezd, azonnal levesszük a tüzről. Kifőzött vagy kirántott karfiolhoz tálaljuk.

Hollandi-mártás.

Halhoz, tojáshoz stb.-hez tálaljuk. Egy szük kávéskanálnyi durvára tört fehérborsot félpohár ecettel felfőzünk. 20 deka friss teavaját a tűzhely legtávolabbi részén kiolvasztunk, hogy csak épen felolvadjon. Ha vizes volna, az irót leöntjük róla (1. vajtisztítás alatt). 5—6 tojássárgáját üstben habosra keverünk, beleöntjük az ecetes borsot, sőt és a tűzhely szélén sűrűre és megre felverjük. Ha a tojás megsűrűsödött és a melegségtől gőzölni kezd, egész a tűzhely szélére huzzuk, vigyázzunk, mert felforrnia nem szabad és az egész langyos vaját lassanként hozzákeverjük, sóval, cayenne-borssal izesítjük. Fehér muszlinon átszűrjük. Forró helyre tenni többé nem szabad. Tálalásig meleg vízbe állítjuk, vagy a tűzhely szélén tartjuk.

Tejszinhabbal: Teljesen a fenti módon készített mártásba tálalás előtt közvetlenül, cukor nélkül felvert tejszinhabot ke-

verünk. Ez a mártás egyike a legjobbaknak, kifőtt süllőhöz, kifőzött spárgához, karfiolhoz stb.-hez adjuk.

Egyszerű hollandi-mártás.

Habüstben vagy mély tálban hat tojássárgáját habverővel jól elkeverünk. Hét és fél deka olvasztott vaját, egy fél citromlevet, pici sót és három deci tejszint keverünk hozzá. Tűzhely szélén vagy langyos vízfürdőbe állítjuk, a tűzhely széléről fokozatosan beljebb tolva a tűzhelyre, a habverővel folyton keverve, sűrűre és melegre felverjük. Óvatosságnak kell lennünk, mert a mártásnak felforrnia nem szabad. Ha a megfelelő sűrűséget elérte, levesszük, illetve kivesszük a vízből és még apránként hét és fél deka vaját tördelünk bele. Citromlével, cayenne-borssal izesítjük, megizeljük és ha még szükséges, sót adunk bele. Ha tejszín nem volna, akkor $1\frac{1}{2}$ —2 deci hideg tejet öntünk hozzá.

Meleg majonézmártás.

Öt tojássárgáját három deci tejfellel habüstben vagy mély tálban elhabarunk. Pici sót, citromlevet, ecetet, egy csipet porcukrot hozzáadva, főlő vízbe állítjuk és folytonos, gyors keverés közben mártássűrűségűre verjük. Levéve, kissé továbbverjük és melegen, halhoz stb.-hez azonnal tálaljuk.

Meleg zöldmártás. (Tojásfélékhez.)

Bármilyen jó hollandi mártást készítünk. Közben parajt főzünk, leszűrjük, hideg vízben átmoszuk, jól kifacsarjuk és szitán áttörjük. Ebből annyit keverünk a mártáshoz, hogy világoszöld színű legyen.

Szardellamártás.

4 tojássárgáját üstben habverővel habosra verünk, 1 deci tejmártást keverünk közé, sót, fehér borsot adunk hozzá, fehérborral higitjuk, esetleg hallével is és a tűzhely szélén lassan sűrűre és melegre felverjük. Ekkor a tűzhelyről leveszük. Előzőleg egy jókora darab vaját a tűzhely szélén kiolvasztunk és amikor langyos, lassan hozzákeverjük. Ha a mártás sűrű, hallével higitjuk. Egy jó darab friss, szitán áttört szardellás vaját keverünk hozzá. Halhoz vagy tojáshoz tálaljuk.

KÜLÖNFÉLE VAJAK

Olvasztott-vaj.

Ezt akkor szoktuk készíteni, amikor könnyen hozzájutunk és olcsó a vaj. A vajat mérsékelt tűz mellett addig főzzük, amíg tiszta és átlátszó lesz. Ha az alja leülepedett, leöntjük és eltesszük. Nem romlik el és az ízéből sem veszít.

Barnavaj.

Fekete serpenyőben vagy palacsintasütőben vajat mogyoróbarnára piritünk, amellyel azután az elkészített halat vagy tojásfélét közvetlen tálalás előtt végig öntjük és azonnal habzón tálaljuk. Ugy is készíthetjük, ha már a vajjal leöntöttük az elkészített dolgot, hogy kevés ecetet vagy citromlevet adunk gyorsan a forró edénybe, jól megforrósítjuk és ebből a vajjal leöntött ételre pár cseppet öntünk. Aki szereti, finomra vágott petrezselymet is adhat a vajba, ha az már barna.

Petrezselymes-vaj.

Friss vajat felolvasztunk (szükség szerint), jól megforrósítjuk, de nem hagyjuk fornni. Finomra vágott zöldpetrezselymet adunk hozzá, sót, esetleg borsot és citromlevet. Burgonyához, sült halhoz stb.-hez használjuk.

Szardellásvaj.

2—3 szardellát megtisztítunk és 12 deka friss vajjal szítán áttörjük. Különböző módon, szendvicshez és mártásokhoz használhatjuk.

Mustárvaj.

2 kemény tojássárgáját át paszírozunk és 14 deka vajjal elkeverjük, 2—3 kanál mustárt, ízlés szerint sót, fehérborsot adunk bele.

Vajtisztítás.

Hidegen úgy tisztítjuk, hogy többször váltott hidegvízben kimossuk, fakanállal az író és a vizet kinyomjuk belőle.

Melegen a tűzhely szélén egy edényben kiolvasztjuk, mindaddig ott tartjuk, amíg az író, víz, só kiválasztódott és leülepedett. Akkor egy pár percig csendesen még állni hagyjuk és a tiszta vajat óvatosan leöntjük róla.

KÜLÖNFÉLE
HIDEG MÁRTÁSOK
ELŐÉTELEKHEZ

Az olajvaj olyan alapmártás, melyet halak, husok, tojások stb. bevonására, illetve diszítésére és különböző módon fűszerezett hidegmártásokhoz használunk. Fődolog a majonez készítésénél, hogy friss tojásból és a legfinomabb oliva olajból készítsük, tekintve, hogy a kevésbé finom olaj könnyen avasodik és így a mártás hasznavehetetlenné válik. Fontos még az is, hogy a tojást előbb simára keverjük és az olajat először szigoruan cseppenként, azután lassan, fokozatosan adjuk bele. Az olaj sohase legyen túl hideg, mert ezzel nem tudunk majonezt keverni, tekintve, hogy a túlhidegtől összefut. A jó majonez kemény, vagyis ha csillagcsővel ellátott zacskóból bármit diszitenénk, annak a kispriccelt formában keményen és ruganyosan meg kell maradnia. Ha tehát diszítéshez készítjük, elegendő olajat adjunk bele, a mártáshoz viszont kevesebb olajat, vagyis ez esetben gyengébb is lehet az olajvaj. A majonezt, ha nagyon izetlen volna, picit finomra törött fehérborsal, pár csepp citromlével vagy ecettel, esetleg picit mustárral izesítjük természetesen, úgy hogy el ne lágyuljon. Szoktak még az olajvajhoz, ha jó keményre van bekeverve, egy evőkanálnyi forró vizet adni. Diszíteni úgy szoktuk, hogy a tálra elkészített halat, húst, tojást, szendvicset stb. csővel ellátott zacskón át, a majonezt egyenletesen kinyomva izlésesen körülspricceljük. Használatig hideg helyen tartjuk, sem meleg helyre, sem jégre ne tesszük. Ha valamit zsiros étkezéshez akarunk vele bevonni, akkor langyosra olvasztott aszpicot, tejes étkezéshez pedig sűrűre főzött agar-agarat adunk bele. Többféle módon készíthetjük a következő változatokban.

Majonez (Olajvaj).

Egy mély, lehetőleg vastag porcellán tálba 3 tojássárgáját, picit sót, kevés finomra törött fehérborsot adunk. Habverővel néhány percig jó simára elkeverjük és folytonosan keverve, először cseppenként (különben a majonez nem hogy keményedne, hanem hig és a célnak meg nem felelő lesz), az-

után lassan fokozva, bővebben egy bő deci finom oliva olajat, pár csepp kb. negyed citromlevet, vagy ugyanannyi ecetet keverünk közé. Szükség szerint több vagy kevesebb tojásból készíthetjük és kb. a fenti méretnek megfelelően, annyi olajat csepegtetünk bele, hogy kemény olajvaját kapjunk. Ha diszítéshez kell a majonez, akkor $1\frac{1}{2}$ deci vagy $1\frac{1}{4}$ deci olajat keverjük közé.

Majonez tejszinhabbal.

Fenti olajvaját pici mustárral, porcukorral, citromlével izesítjük és közvetlen tálalás előtt pár kanál felvert tejszinhabot vegyítünk közé. A tejesítéshez készült halsalátát (majonézes hal) ezzel elvegyítjük és bevonjuk. Külön is tálalhatjuk kifőzött meleg karfiolhoz vagy spárgához.

Majonez aszpikkal.

Fenti módon izesített majonezhez tejszinhab helyett aszpirint, hogy milyen étkezéshez kell, langyosra olvasztott aszpikot vagy ugyanolyan simára főzött agar-agarat adunk. Hideg töltött tojás bevonására használjuk. A tojás felületén megkocsonyásodik s mintegy glazur betakarja. Szoktak ebbe 1—2 csepp piros ételfestéket is keverni, hogy rózsaszínű legyen és szarvasgombából (Trüffel) kivágott vékony pici pontokkal, félholddal, csillag-, szivalakkal stb.-vel diszíteni.

Tartármártás.

Az elkészített olajvajhoz kb. 1 jó evőkanál vagy két kávéskanál mustárt izlés szerint, esetleg többet is keverünk, porcukrot, amennyit a mártás savanyúsága megkíván, hogy ne vad, hanem kellemes jóízű legyen, töröttborsot, sót, ha van egy-két kanálnyi tárkonyos, vagy rendes ecetet és annyi jó, lehetőleg ó-fehérbort, hogy mártássűrűségű legyen. Vigyázzunk, hogy tulságosan ne higítsuk fel. Ha szükséges még citromlevet, vagy a felsorolt dolgokból egy-egy keveset adunk bele. Fődolgoz, hogy mindent egymásután nagyon jól lekeverve és ne egyszerre adjunk hozzá. Így is kiváló jó mártás ez, de ha zsiros étkezéshez készítjük, kb. 1 deci jó olvasztott aszpikot keverhetünk közé. Ha az aszpikot igen forrón előbb óvatos és gyors keverés közben vegyítjük közé, akkor a mártás sokáig eláll és nem fut össze. Ha aszpikunk nem volna, jó huslevessel helyettesíthetjük. Izlés szerint cayenne-borssal, vagy pici rummal is izesíthetjük, ez egészen különös ízt ad neki. Ha tejesítéshez készítjük, aszpik helyett jó tejszint vagy tejfelt adhatunk hozzá. Francia salátához is felhasználhatjuk.

Fűszerezett tartármártás (Remoulade).

Az elkészített tartármártásba finomra összevágott hámozott ecetesugorkát, pár szem kaprit, zöldpetrezselymet, me-

télőhagymát és kevés tárkonylevélkét a legfinomabbra vágva keverünk. Kevés cayenne-borssal fűszerezzük. Ha tejesétkezéshez adjuk, pici szardellát összevágva vagy szardellapasztát is keverhetünk közé.

Zöldmártás.

Kevés zöldpetrezselymet, tárkony- és parajlevelet forrásban lévő vízbe adunk. A forrástól számítva hat percig főzzük, leszűrve hideg vízben lehütjük, szitán jól lecsurgatva, mozsárban egy kevés schnittlinggel jól összetörjük és szórszítán vagy vékony fehér ruhán átnyomjuk. Majonezzel elkeverjük. Zsiros étkezéshez két keményre főtt és áttört tojássárgát, melyet előzőleg simára kevertünk pici fehérborral együtt, tejesétkezéshez édes tejszinnel vagy tejfellel tetszés szerint hígítjuk a zöld majonezt. Izlés szerint mustárral és sótanl an áttört szardellával fűszerezzük. Tojásához, halhoz stb.-hez tálaljuk.

Fűszerezett borecetmártás.

Kevés hagymát, ecetesugorkát, metélőhagymát, zöldpetrezselymet, tárkonylevelet, kapriszemet, esetleg citromhéjat is igen apróra összevágunk, tálba adjuk és kevés levest vagy vizet öntünk rá, bőven borecettel, sóval és törött borssal ízesítjük. Végül két kemény apróra vágott tojást keverünk közé. Főtt nyelvhez, borjulóbbhoz, fejhez és velőhöz tálaljuk. A mártásnak sűrűnek kell lennie.

Főzött majonézek.

4 tojássárgáját 1 kanál cukorral habverővel fehérre keverünk. Pici só, 1 kanál finom olajat cseppenként és 1 citrom levét adunk hozzá. Vízfürdőben tovább jól verjük, míg egyszer felforr. Levéve, hideg vízben tovább verjük, végül 1 kanál mustárt, egy kanál finom rumot és két kanál jó fehérbort adunk hozzá. Ha szükséges, még fűszerezzük. Kifőzött süllőhöz adjuk.

Más módon: 6 tojássárgáját üstben elkeverünk, 6 szűk kanál finom oliva olajat cseppenként adunk hozzá. Fehér töröttbors, só és 6 szűk kanál gyenge ecetesvíz hozzáadásával fővő vízfürdőbe állítva, habverővel igen gyorsan verjük, hogy sűrűsödjék. Ha már jó sűrű, levesszük és hideg vízbe állítva tovább verjük, nagyon gyorsan, amíg kihül. Mielőtt főzni tesszük, pici mustárral izesíthetjük. Ezt készíthetjük a következő módon is: 6 tojássárgáját 6 szűk kanál cseppenként hozzáadott finom olajjal, kevés ecettel vagy citromlével, sóval, finomra törött fehérborssal, pici mustárral és cukorral habverővel üstben elkeverve fővő vízbe állítjuk és folytonos gyors keverés mellett sűrűre főzzük. Hideg vízben lehütjük. Ha zsiros étkezéshez készítjük, mielőtt főzni tesszük, 6 kanál jó erős huslevest vegyíthetünk hozzá.

Majonéz olaj nélkül.

6 tojássárgáját kevés cukorral és citromlével habüstben elkeverünk, hat kanál gyöngye ecetesvizet, pici sót adunk hozzá, ezzel is jól elkeverve fővő vízbe állítjuk. Folytonos keverés közben nagyon sűrűre verjük. Forrón 1 deci olvasztott aszpikot, vagy szürk féldeka agar-agarat, aszerint, hogy milyen étkezéshez használjuk, közékeverünk. Hideg vízben keverjük, míg kihül.

Majonéz keménytojásból.

3 kemény és szitán áttört tojássárgáját pici sóval és pár csepp citromlével simára keverünk. Kevés mustárral izesítjük egy kis, nyers tojássárgájába pici sót, fehérborsot és a szokott módon egy kevés olajat csepegtetünk, illetve hozzáadunk. A kikevert kemény tojássárgáját közékeverjük és ezzel tovább keverjük, fecskendőn át diszítunk vele. Ha még mustárt, pici cukrot, ecetet, kevés vizet vagy fehérbort adunk bele, mártásnak is jó. Egy evőkanál ecetet kevés finomra megvágott vöröshagymával felfőzünk és kihütve, a mártáshoz keverjük. Cayenne-borssal éles izt adhatunk a mártásnak.

Tartármártás olaj nélkül.

4 tojássárgáját két evőkanál porcukorral, egy citrom levével fehérre keverünk. Sót és két kanál mustárt adunk hozzá, végül két evőkanál jó tejfelt. Készíthetjük úgy is, hogy ahány tojássárgáját vettünk, annyi kanál tejjellel jól elkeverve, kevés sóval, cukorral habüstben folytonos keverés közben gőzben felfőzzük. Főzés előtt még citromlevet, vagy kevés bort, mustárt keverünk közé, ha kész és kihült, kevés tejszinhabot adunk bele.

Más módon: Két keményre főzött és szitán áttört tojássárgáját tálban simára keverünk, egy kanál finom olajat cseppenként közeadunk, két kanálnyi mustárral, pici sóval és izlés szerint porcukorral jól elkeverjük. Kevés borecetes vízzel higitjuk. Ha szükséges, cukrot vagy fűszert adunk még bele. Halhoz is tálalhatjuk. Tejes étkezéshez is adhatjuk, akkor ecettel savanyítjuk és jó tejjellel higitjuk. Cayenne-borssal fűszerezhetjük. A megmaradt tojásfehérjét izlés szerint kockára vagy apróra vágva, diszítésre használhatjuk fel.

Tartármártás francia salátákhoz.

Habüstben vagy mély tálban négy tojássárgáját kis kanál cukorral habverővel felverünk. Utána forrásban lévő vízbe állítjuk és folytonosan verve felfőzzük. Levéve addig verjük, míg kihül. Két-három kanál finom olajat habverővel cseppenként belekeverünk. Izlés szerint sót, törött fehérborsot, mustárt, szardellapasztát, citromlevet, jó borecetet, végül két deci

tejfelt és kevés cayenne-borsot teszünk bele, amitől éles ízt kap. Mindezt jól elkeverjük és a pácban állott francia vagy zöld-ségsalátához vegyítjük. Készíthetjük zsiros étkezéshez is épen úgy, mint fent, csak tejfel helyett négy keményre főzött és szitán áttört tojássárgáját simára elkeverünk és azt adjuk bele. Ha zsiros étkezéshez használjuk, egy kevés olvasztott aszpikot adunk hozzá, ha ez rendelkezésre áll.

Tartármártás egész tojásból.

Négy egész tojást egy kanál cukorral, 1 csésze (kb. 2—2½ deci) tejjel habüstben, vagy mély tálban habverővel jól elkeverünk. Fővő vízbe állítva, folyton és gyorsan keverve sűrűre főzzük. Levéve, hidegre keverjük. Cseppenként két evőkanál olajat, két kávéskanál mustárt, citromlevet és pici ecetet adunk bele. Ha nagyon sűrű, kevés tejjel higitjuk.

HIDEG ELŐÉTELEK ÉS KÉSZ VACSORAÉTELEK

Egyik köret sem emeli annyira a tálalás szépségét és az ételek díszítését, mint az aszpik, illetve a kocsonya. Az aszpikkal bevont husok, pástétomok, saláták stb. azonkívül hogy igen izletesek, elsőrangú diszei az ünnepi vagy alkalmi terített asztalnak. Apró formákba öntve, mintákkal kiszurva, kisebb kockákra vagy egészen apróra vágdalva, hideg ételek díszítésére használjuk fel.

Aszpik készítési módja.

Az aszpikot mindig egy nappal használat előtt kell elkészíteni, vagyis előző napon megfőzzük, leszűrve, másnap reggelig állni hagyjuk és reggel zsirtalanítva felolvasztjuk, derítjük, azután átszűrjük. Az átszűrt kocsonya hideg helyen azonnal megkeményedik, kristálytiszta lesz és olyan ruganyos, hogy késsel vágni lehet. Főzhetjük jóval használat előtt is, ilyenkor a tiszta, lehetőleg patentüvegeket a tűzhelyen a szokott módon megmelegítjük és az átszűrt aszpikot melegben az üvegekbe töltjük. Ha festeni akarjuk, a levéből levezzünk és az alább leírt módon tetszés szerint megfestjük. Légmentesen gummival és fedővel lezárjuk, vagy hólyagpapírral lekötjük. Befőtt módjára a forrástól számítva 4—5 percig gőzöljük. Használat előtt kanállal vagy késsel kivesszünk az üvegből. Fagyasztáshoz langyos vízbe állítjuk az üveget, a tűzhely szélén tartjuk, amíg az aszpik langyosra felolvad és a szokott módon felhasználjuk.

Négy borjulóbat kikóserítés után a következő módon megtisztítunk: Vizesen egész finomra tört fehérszurokkal egyenként jól bedörzsöljük, 1—2 percig forró, de nem forrásban levő vízben tartjuk. Ha a szőre könnyen leválik, deszkára téve, gyorsan tisztára dörzsöljük vagy kaparjuk. A rajta maradt pihéket szpiritusz- vagy gázlángon leégetjük. Szurok nélkül is tisztíthatjuk, csak vigyázzunk, hogy a víz ne forrjon, különben a láb nem lesz tiszta. Lehet azonban mészárszékben tisztított borjulóbat is kapni. Egy borjulóbat négy részre vágunk, vagy megtisztítva a mészárosnál vágatjuk fel, meg-

mosva, hibátlan fehér emaillezott fazékba tesszük és annyi hideg vízzel töltjük fel, hogy a víz bőven megegyeszen olyan magasan legyen mint a lábak. Pár szem fekete borsot, enélkül fehérebb, kevés sót (nehogy sós legyen mire befő), teszünk bele. Ha esetleg a víz kevés volna, utánatölthetjük. Mikor felforr, lehabozzuk s pár órán keresztül főzzük, míg a csontokról a bőrök leválnak. Ekkor a levének, ha az ujjunk közé vesszük, tapadósnak kell lenni, ami csak akkor érhető el, ha a lé nagyobbik fele már elfőtt. Ezután egy ritka ruhán vagy szőrszítán fazékba szűrjük. Másnap reggelig hideg helyen tartjuk. Másnap a felszínre jött zsírt először leszedjük kanállal, azután tiszta puha pohártörővel letöröljük a megaludt kocsonyáról. Izlés szerint ecettel vagy citromlével egész gyöngén savanyítjuk, tűzre téve fakanállal a kocsonyát összetörjük és a következő módon derítjük, azaz tisztítjuk: 4 tojásfehérjének a habját lassanként a langyosra olvadt lébe adjuk, mert ha az aszpic meleg, nem tisztul meg. Habverővel jól elkeverve, folytonos keverés mellett, lehetőleg gyorsan felforraljuk, azután a tűzhely szélére huzva még 20—30 percig nagyon lassan főzzük, míg a tojásfehérje megfő benne, de figyeljünk, hogy le ne barnuljon. Nem baj, ha a leve forrás közben zavaros és turós, mert ezáltal tisztul és a végén kristálytiszta lesz. Amikor a folyadék egészen világos lesz, egy asztra helyezett, felfordított támla nélküli szék négy lábához egy tiszta bevezetett és kifacsart asztalkendőt kötünk, aláállítunk egy porcellántálat és a folyadékot az asztalkendőbe öntve, hogy a megturósodott tojásfehérje a ruhára rakodjék és azon keresztül esetleg 2—3-szor lassan lecsurgatjuk. Csinálhatjuk úgy is, hogy egy nagy fazékra rákötünk egy asztalkendőt, a fazekat forró vízfürdőbe állítjuk, a folyadékot az asztalkendőbe öntjük és a tetejére egy nagyobb fazék forró vizet állítunk. Így a kocsonya melegen marad és gyorsabban átszűrődik. Türelemmel várjuk meg, míg magától lecesegek, mert ha nyomkodjuk, nem lesz tiszta és a lecsurgott lének teljesen átlátszónak kell lenni.

Az átszurgatott aszpikot tetszés szerint festhetjük. A nagyobb részét mindig meghagyjuk fehéren. Egy részét egy-két csepp bretonfestéssel pirosra, egy részét zöldre festhetjük, mozsárban megtört és tiszta ruhán átfacsart parajléval, vagy drogériában kőrtört vett zöld ételfestéssel. Mikor megkeményedett, akkor is festhetjük, ha egy darabkára a színes festékből nagyon kicsikét rácseppentünk. Minden színűt külön porcellán edénybe tesszük. Hideg helyen tartjuk, ahol átlátszó kemény aszpikká fagy. Barnaszínű kocsonyát is készíthetünk, ha egy hagymát kétfelé vágva, a tűzhely tetején jó barnára megsütünk, illetve kissé megégetjük és 1—2 órai főzés után a lébe adjuk. Ha formában akarunk valamit fagyasztani, akkor langyosra felolvasztjuk és rétegenként tölt-

jük be. A készítésnél a ruhában maradt bőroket apró metéltre vágva, formában aszpik között megfagyaszthatjuk, ha van felesleges aszpikunk. Kemény tojással, nyelvvél, májjal díszíthetjük. Borjulábsalátának is felhasználhatjuk (l. ott.)

Huskocsonya.

4 darab tisztított és feldarabolt borjulábat forrásban levő vízbe dobunk. Ha jól felforrít, a vizet leöntjük róla és hideg vízzel bőven feltöltve, főzni tesszük. Kevés forrás után lehabozzuk és két órán át egyenletesen főzzük. Erre az időre elkészítünk 2 nagy fej vöröshagymát, 2 gerezd fokhagymát, 1 sárgarépat, valamivel több petrezselyemgyökeret, pár szem fekete borsot és annyi sót, hogy ha a levét leszűrjük, kellemes sós íze legyen. Mindezekkel még $\frac{1}{2}$ —2 órán át főzzük, vagyis addig, míg a leve jó tapadós lesz. Ekkor leszűrjük és másnapig állni hagyjuk, a zsírt a fenti módon leszedjük, a levet újra tüzre tesszük. Mire felolvadt, egy zománcozott fazékba 4 tojásfehérjét habverővel, nem habosra, elverünk, 50 deka sovány marhalapockát kibőrizve, egészen apróra vágva a tojásfehérjéhez adunk, pár szál petrezselyemzöldet, izlés szerint 1 szál zellert is és egy kanál paradicsompürét adunk hozzá. A habverővel folyton keverve, a levest lassanként hozzáöntjük, tüzre tesszük. Habverővel vagy fakanállal folyton keverjük, hogy a tojásfehérje le ne ülepedjék s lehetőleg nagyon gyorsan felfőzzük. Azután a tűzhely szélére huzva, még 20—30 percig főzzük, ügyeljünk, hogy le ne süljön a tojásfehérje. A leirt módon átszűrjük és a husból kifőtt esetleges zsírt kanállal vagy itatós papírral leszedjük. Különböző husok stb. fagyasztásához nagyon jólzi. Ha fagyasztáshoz használjuk, az aszpikot mindig csak langyosra olvasztjuk fel. A barnás színű kocsonyát különböző sötétszínű husok bevonásához használjuk. Az aszpikban fagyasztott husokhoz stb.-hez külön csészékben jó majonéz- vagy tartármártást adunk.

Savanyu huskocsonya.

Négy megtisztított borjulábat, $\frac{1}{2}$ —1 kiló marhahúst, 1 darab borjuhúst, esetleg szárnyasmaradékot is vehetünk hozzá. Semmiesetre sem szabad fejhúst használni, mert ettől a kocsonya zavaros lesz. Forró vízzel leöntve, gyors tűzön főzzük és a habot leszedjük. Két kávéskanál fehérborsot, két fej nagy vöröshagymát, $\frac{1}{2}$ babérlevelet, 1 sárgarépat, 1 petrezselyemgyökeret, $\frac{1}{2}$ zellert, 1 citrom héját és levét és annyi ecetet adunk hozzá, hogy gyengén savanykás legyen. 1 órán át főzzük, míg a benne főtt hus megpuhul. A húst kiszedve, a lábakat addig főzzük, míg a csontok maguktól ki nem esnek. Azután a kb. 2 literre összeforrít levet finom szőrszítán egy porcellán edénybe szűrjük. Másnap leszedjük a zsírt és alját, $\frac{1}{2}$ liternyi fehérborral és egy citrom levével tüzre tesszük.

megizleljük, hogy eléggé sós és savanyu legyen. A továbbiakban az aszpiknál leírt módon járunk el.

Apró aszpikformák.

—gészen kicsi és egyenlő szép gombaalaku formákba (hogy készen egy mignonpapirba beleférjenek) kevés aszpikot töltünk. Egy tálcára rakva hidegre tesszük, amíg megfagy. Ugyanazt vagy külön-külön mást adhatunk a tetejére: Egy szeletke sült vagy főtt libamájat, májpástétomot, vékony szeletke párolt friss, vagy konzerv szarvasgombát, esetleg piros, füstölt, főtt marhanyelvet és az előbbi gombát, továbbá majonézsalátát szárnyashust, nyelvet vagy zöldségsalátát. Azután a formácskákat teletöltjük aszpikkal és hideg helyen megfagyasztjuk. Mignonpapirosba fordítjuk és ezüst, üveg vagy porcellántálon tálaljuk. Jól befőzött hal levéből készített kocsonyába majonézes halsalátát fagyaszthatunk.

Borjumirigy medaillon.

Fűszerezett és leszürt huslében szép borjumirigyét kifőzünk, hidegen a hártyáját lehuzzuk és kisujnyi vastag szeletekre vágjuk, kerek kiszuróval kiszurjuk és ugyanannyit vékonyra szelt és füstölt, főtt piros marhanyelvből is. Néhány keményre főzött és paszírozott tojássárgájának a felét angolosan, vagyis cayenne-borssal fűszerezett mustárral elkeverünk, hogy vajszerű legyen és a kiszurt borjumirigyet ezzel vékonyan megkenjük, a nyelvvel úgy ragasztjuk össze, hogy a nyelv felül legyen. A paszírozott tojás másik feléhez áttört főtt vagy sült libamájat adunk és májzsirral, citrommal vagy mustárral izesítjük. Ebből a nyelvre egy csillagot spriccelünk, folyékony, de kocsonyásodó aszpikkal bevonjuk, hideg helyre tesszük, ha megfagyott, késsel alányulunk és óvatosan, anélkül, hogy hozzáérnénk, mignonpapirba tesszük. Üvegtál közepére kupalakura felhalmozott és majonézzel bevont franciasalátát tálalunk és szarvasgombából (Trüffel) vágott apró darabokkal, vagy kiszurt csillag-levével stb.-vel díszítjük. A papirba elhelyezett medaillonokat a tálon körülrakjuk. Az előbbieket is díszíthetjük úgy, hogy a csillag közepére 1 pici kerekre kiszurt szarvasgomba szeletkét adunk.

Hus aszpikban.

Semilyen formát, ha aszpikkal fagyasztjuk, tulvastagon ne rakjunk meg, inkább több formában készítsük. Püspökkenyér- vagy hosszukás téglalaku formába kisujnyi vastagon olvasztott aszpikot töltünk. Rövid időre jégre tesszük vagy hideg helyre, ahol keményre megszilárdul. Közben néhány tojás karikára vágunk, az aszpik közepét ügyesen végigrajtuk vele, a közöket megmosott és leszárított zöldpetrezselyemmel kirakjuk. Ha elegendő kezűgyességgel rendelkezünk, akkor főtt tojás felszelt fehérjét, melyet pár csepp carminfestékkel pirosra festünk és leszárítunk, gyűszűvel kerekre kiszurjuk. A

iehéren maradt tojásfehérjéből kockákat vágunk és az üresen maradt helyeket azokkal vegyesen, izlésesen kirakjuk. Erre annyi aszpikot töltünk, hogy ellepje. Ha az aszpik megkeményedett, egy sor füstölt és főtt, szeletekre vágott nyelvet teszünk rá, ügyelve, hogy a szélek ujjni szélesen üresen maradjanak. Utána egy sor fehér sült vagy főtt felszeletelt csirke-, pulykamellet rakunk, beborítjuk libamájszeletekkel vagy libamájpástétommal bevonjuk. Azután annyi aszpikot adunk rá, hogy mindezt egy ujnyi vastagon ellepje. Ekkor hidegre vagy jégre tesszük. Tálaláskor a formát egy pillanatra langyos vízbe mártjuk, gyorsan letörölve hosszukás táltra borítjuk. Izlés szerint egy keveset körüldiszithetjük. Ha sok felesleges tojásfehérjénk van, habverővel simára, de nem habosra elkeverjük és mint a konsommét (l. levesbetéteknél), vízfürdőben lassan forrás nélkül, hogy lyukacsos ne legyen, keményre pároljuk, aztán hideg vízbe állítva teljesen kihütjük. Kiborítva izlés szerint egyenlően felszeleteljük, vagy levél-, csillag-, félhold- stb. formába kiszurjuk, díszítéshez, aszpikba fagyasztva, nagyon jól felhasználhatjuk. Amikor az ilyen aszpikos hust ki akarjuk borítani, akkor 1—2 napos szikkadt kenyérből 1 $\frac{1}{2}$ ujnyi vastagságban pontosan akkora szeleteket vágunk, mint a forma nagysága. Staniolba burkolva táltra rakjuk és az egy-két pillanatra meleg vízbe mártott formát erre az alapzatra borítjuk.

Vegyeshus aszpikban (kerek formában).

Egy kerek vagy ovális alaku formába félujnyi aszpikot töltünk, ha megfagyott, kemény tojásfehérjéből cifra késsel kis félholdalakokat formálunk. ezzel vagy az előbbi recept végén leírt tojásfehérjéből kiszurt alakokból az aszpikot csinosan körülrakjuk. Ha elegendő kézügyességgel rendelkezünk, a keményre főzött tojásfehérjéből virág-, levél-, csillagalakot is szurhatunk ki. A tojássárgáját karikára vágjuk és gyűszűvel kis köröket szurunk ki. A kimaradt tojásfehérjét csepp bretonfestékkel pirosra festjük, a legkisebb gyűszűvel pontokat szurunk ki és tiszta pohár-ruhával leszárítjuk. Először a sárga, azután a piros pontokat helyezzük egymás alá a félholdacskába. Ha mindez megvan, akkor a közöket leszárított petrezselyemlevélkével, esetleg zöldre festett aszpik kockákkal kirakjuk, melyeket előzőleg tiszta asztalkendővel szintén leszárítunk. Szögletesre és hosszukásra is vághatjuk. Az aszpikra rakott diszerekre annyi aszpikot töltünk, hogy éppen csak ellepje. Ha ez megkeményedett, az egyik oldalon vékonyra szelt csirke, kappan, vagy pulyka fehérhúsát, a másik oldalon fűszerezett, leszűrt huslevesben kifőzött szeletekre vágott velőt rakunk ki csinosan és kevés aszpikot öntünk rá. Ahol a fehérhús van, oda nyelvszeleteket, a másik oldalra májszeleteket helyezünk. Ismét ujnyi vastag aszpikot öntünk rá és jégen megfagyasztjuk. Az előbbi módon ovális

tálra, esetleg csipkepapírosra kiborítjuk, kockára vagy hosszúkásra vágott zöld aszpikkal, citrom-, tojásszeletekkel diszithetjük. Diszithetjük még úgy is, hogy petrezselyemágakat megmosunk, az aszpic körül elhelyezzük és kevés kemény tojássárgájából, melyet kis ceresszel átpaszírozunk, sárgarépával vagy bretonnal megfestjük, pici bogyókat formálunk és az clágazó ágak kezdetéhez egyet-egyet teszünk.

Libamájpástétom aszpicban.

Jó libamájpástétomot készítünk. (L. alább májpástétom főzés nélkül.) Megfelelő formába ujjnyi magasságban aszpikot öntünk, hideg helyen megfagyasztjuk, erre szép sült libamáj szeleteket adunk (de ez el is maradhat), rá annyi aszpikot adunk, hogy ép csak ellepje, ha ezzel is megfagyott, pástétomot adunk rá két-két félujjnyi magasságban, hogy az oldalain egy ujjnyi üres hely maradjon. Annyi aszpikot töltünk rá, hogy a pástétomot jól ellepje. Hideg helyen fagyasztjuk és a fenti módon tálaljuk. Bármilyen izletesen készült fehérpástétomot és hust lehet formában aszpic közé fagyasztani.

Libamáj és nyelv aszpicban.

Kész aszpikot langyosra olvasztunk és ujjnyi vastagon a forma aljára öntünk belőle. Ha megkeményedett, kemény tojást karikára vágunk, a fehérjét virágszerűre kicsipkézzük vagy fehérjéből vágott margarétával diszítjük. Ugyancsak virágalakúra vágott piros retket és zöldpetrezselymet ügyesen elrendezve teszünk rá. Erre annyi aszpikot öntünk, hogy ellepje. Ha az is megfagyott, sült libamáját, füstölt főtt marhanyelvet, fehérre sült borjühust, főtt tojást adunk rá, mind csinosan felszeletelve és elrendezve. A formát teleöntjük aszpikkal. Ha megfagyott, a szokott módon tálra borítjuk. Körül zöldsalátát vagy petrezselyemlevelet, négy részre vágott keménytojást, hónapos retket vagy paradicsomszeletet adunk.

Kappan aszpicban.

Szép kövér kappant jól bezöldségelt és fűszerezett forrásban lévő huslevesben teljesen puhára főzünk. Ha egészen kihűlt, a csontjaitól szépen megtisztítjuk és a mellét szeletekre felvágjuk. Hosszukás formába egy ujjnyi aszpikot töltünk, a szeletekre vágott mellet izlésesen lerakjuk. Levesben főtt májjal és leszárított zöld aszpikkal vagy főtt, szép szeletekre vágott zöldséggel diszítjük. Mindezt addig ismételjük, míg a forma meg nem telik. A szokott módon kiborítjuk. Négyrészre vágott tojásszeletekkel, petrezselyemzöldjével diszítjük. Ugy is diszithetjük, amint a »Vegyeshus aszpicban« cím alatt leírtuk. Majonézmártást tálalunk hozzá.

Borjúhus aszpickban.

Szép darab borjúlapockát megszóunk és csipetnyi salétrommal bedörzsöljük. Ecettel, vízzel, borssal, hagymával, egy babérlevéllel kevés páclevet készítünk s ha kihült, beletesszük a húst. Egy-két nap mulva főzzük, az ecethez annyi vizet vagy huslevest töltünk, hogy ellepje, 1—2 darabka borjúcsontot is tehetünk bele. Ha a hus megpuhult, a tüzről levesszük és a levében félig, azután kivéve egészen kihütjük. Utána metéltre vágjuk és karikára vagy kockára vágott ugorkával, céklával, kaprival, felszeletelt keménytojással vegyesen, aszpick közé formába rakjuk. Külön majonéz- vagy tartármártást tárlunk mellé.

Valódi libamájpástétom.

Két-három szép libamáját, miután a szokott módon parázzson megsütöttük, szivek nélkül, hideg vízben jól kiáztatjuk és kiszedve lecsurgatjuk. A májak középrésztét hosszasan kivágjuk és szarvasgomba szeletekkel (Trüffel) spēkelőtüvel (mely minden jobb háztartási üzletben beszerezhető), megtűzdeljük. Ezt a részt felszeletelhetjük és egészben is hagyhatjuk, egy részét pedig kockára vágjuk. A kockára vágott és egészben hagyott májat tálba tesszük, sóval, borssal és izlés szerint pástétomfűszerrel behintjük, jó erős vörösborral vagy konyakkal meglocsoljuk. Ebben a pácban estétől reggelig, de pár órán keresztül feltétlenül pácoljuk. A lemaradt májat, ha puha, szitán áttörjük, ha esetleg kemény volna, úgy előbb ledaráljuk és úgy törjük át. Egy kisebb fej hagymát szálasra vágva zsiron megpiritunk, forrón átszűrjük és amikor a zsir kissé kihült, az áttört májhoz keverjük. Sót, pástétomfűszert, kevés bort vagy konyakot keverünk bele. Simára keverve közévegyítjük a kockára vágott májat. Egy megfelelő nagyságu lábast, tégelyt vagy formát fagyos zsirral kikenünk, vagy nyers libamellről levágott bőrből egész vékony szeleteket vágunk és husverővel vékonyra kiverjük és ezzel béleljük ki a formát. Az aljára a keverékből adunk, ráhelyezzük a tüzdelt májszeleteket, vagy a májat, ilyenkor az alját és oldalát a keverékkel vastagon bekenjük és a májat a közepébe helyezzük, az üregeket kitöltjük a pürével és a tetejére is teszünk. Ha szeletekre vágott májjal készítjük, akkor egy sor pürét, egy sor szeletet rakunk, míg a forma megtelik. Felül, ha van libabőrünk, azzal beboríthatjuk és befedjük, hogy viz ne kerülhessen bele. Mint a puddingot, a formát nagyobb edénybe beleállítjuk és annyi vizet töltünk bele, hogy a felénél valamivel tovább álljon a vízben. Ezt az edényt letakarjuk úgy, hogy a gőz elszállhasson és a tűzhelyen felfőzzük. Utána sütőben 2—2½ órán át pároljuk. Ha készen van, kivesszük és a vízfürdőből csak pár óra mulva, mielőtt egészen kihülne, vesszük ki a formát. Ha a formát a zsirszelettel nem béleltük volna ki, akkor most a tetejére kevés olvasztott zsirt öntünk, majd a

formába illő vastag fafedővel légmentesen letakarjuk és egy 10—12 kilós sullyal lepréseljük. Így kezelve a felszeletelésnél gyönyörű lesz. Másnapig így hagyjuk, utána a fafedőt leszedjük és légmentesen elzárjuk, vagy folyékony zsirt öntünk rá és hideg helyen fagyasztjuk. Tálalás előtt a zsirt leszedjük a tetejéről, utána kétféleképen tálalhatjuk, ha a májat szeletekben raktuk bele, akkor forró vízbe mártott vékony kanállal a formából sorba kivájjuk. Az egyforma tojásdad alakú májdarabokat kerek tálra csinosan felhalmozzuk. Aszpikkal, petrezselyem- vagy más zölddel díszítjük. Ha a májat egészben használtuk fel, akkor hosszában a két végét szabadon hagyva staniolpapírba göngyöljük és kisujnyi szeletekre vágva, a tálra lépcsőzetesen felrakva tálaljuk.

Egyszerű májpástétom.

Egy szép vagy két kisebb libamájat zsirban, 1 kis fej vöröshagymával megpárolunk. A zsirját tálba szűrjük. Az egyiket hidegen többször egy fél hámozott és vízben ázott, kicsavart zsemlyével együtt ledaráljuk és szitán áttörjük és a másikat kockára vágjuk. A zsirhoz egyenként 3 tojássárgáját keverünk, beleadjuk az áttört májat, sót, borsot vagy pástétomfűszert, kevés üvegesre sütött libamell kövérjét, amelyről a vékony bőrt leszedtük, 2—3 darab szarvasgombát kockára vágva, 1 evőkanál jó vörösbort vagy konyakot, a kockára vágott májat, végül a 3 tojás habját óvatosan hozzávegyítjük. Jól kikent és szitált morzsával beszórt pástétomformába öntjük és a szokott módon 1½—2 óráig pároljuk. Ekkor félreállítva kihütjük, azután kifagyasztjuk és másnap vékony szeletekre vágva, lépcsőzetesen tálra rakva, aszpikkal és zölddel stb. díszítve tálaljuk.

Májpástétom főzés nélkül.

Egy szép nagy, fehér libamájat bő zsirral vagy egy darab hájjal (ez jobb hozzá) egy kis fej vörös-, egy gerezd fokhagymával, kevés vízzel (hogy csak a máj tetejéig érjen, de ne lepje el), főzni teszünk. Ha a máj jól átpárolódott és még fehér, a zsirból szitára vesszük és azonnal két keményre főzött szintén forró egész tojással vagy csak a sárgájával együtt áttörjük. Tálban ½ citromlével fehérre keverjük. A zsirját lesütjük és kihütve a tiszta zsirból elegendőt öntünk bele, izlés szerint sót, törött fehér borsot, kevés mustárt és kicsi reszelt citromhéjat adunk bele, de mindenből csak annyit, hogy ne a fűszerek, hanem a máj ízét érezzük. Ha még szükséges, fűszerezzük és egész kicsi reszelt vöröshagymát is adhatunk bele. Hideg helyen nem egész keményre fagyasztjuk és egy tálra kanállal szépen felhalmozva vagy késsel szép formásra elsimitva, keményre fagyasztjuk, vágott asz-

pikkal, citromszelettel, petrezselyemzölddel körüldiszítve adjuk fel.

Más módon: A libamáját bélzsirral, kevés fokhagymával, vöröshagymával megfőzzük. Ha a máj megpuhult, kivesszük és kihűtjük. A levét tovább főzzük, míg a víz elforrt, azután ismét kihűtjük. Két darab kemény tojást, a májat, a lepárolt zsírt a töpörtyüvel, hagymával és az aljával együtt husórlón kétszer ledaráljuk. Izlés szerint sót, mustárt és citromlevet adunk hozzá. Citromszelettel, petrezselyemzöldjével, reszelt tojásfehérjével diszítjük. Esetleg fehérje helyett piritott kenyér- vagy zsemlyeszeletekkel körülrakjuk.

Borjumájpástétom.

25 deka borju- vagy libamáját ujjnyi vastag szeletekre vágunk. Bő zsiron 1 kis fej vöröshagymát szálasra vágva világosra sárgítunk, a májszeleteket a forró hagymás zsirban hirtelen kisütjük és tálra szedjük. A zsirba 2—3 egész tojást ütünk és rendes rántotta keménységüre sütjük. Ezt a májjal együtt kétszer ledaráljuk és utána szitán áttörjük. Izlés szerint sót, törött fehérborsot, mustárt, citromlevet, esetleg a bors és mustár helyett pástétomfűszert adunk bele. Jól kikeverjük és még melegen kanállal egy kikenet formába nyomkodjuk. Hideg helyen kifagyaszítjuk és tálaláskor a formát forró vízbe mártva, tálra fordítjuk. Citromszelettel, petrezselyemzölddel diszítjük.

Huspástétom.

Egy pulyka tömött húsos melléről levesszük a bőrt, a csontokról a húst leszedjük, ledaráljuk, ha nem volna elegendő, egy darab in nélküli borjupalockát darálunk hozzá. Közben két kanál tiszta pecsenye- vagy májzsirral, három kanál liszttel egészen világos rántást készítünk, huslével felengedjük, hogy egészen sűrű sima pépet kapjunk. Jól elkeverjük és félreállítjuk. 15 deka nyers vagy főtt libamáját, egy darabka körülbelül 8 deka bőrétől letisztított libamellet vagy ehelyett 1 szép keményre főtt tojásfehérjét, 10 deka füstölt és főtt marhanyelvet, 2—3 darab szarvasgombát, kicsi, de nem túl apró kockára vágunk, egy tálban pástétomfűszerrel és kevés konyakkal egy ideig pácoljuk. A darált húshoz a lisztpépet és három tojássárgáját vegyítünk, ezekkel néhányszor finomra ledaráljuk, mozsárban kicsinyenként megtörjük és szitán átnyomjuk. Tálban simára keverjük, pástétomfűszerrel, egy kanál konyakkal, egy kanál jó vörösborral, sóval óvatosan ízesítjük, két tojássárgáját vegyítünk még hozzá, ezzel is jól elkeverjük, végül a lepácolt vegyes kockákat vegyítjük közé. Megfelelő nagyságu pástétom-, püspökkenyér- vagy őzgerincformát egészen vékonyan kivert nyers szeletekre vágott libamell zsirjával kibélelünk vagy fagyos zsirral kikenünk. A pás-

tétommasszát jó magasra halmozva beleadjuk, a tetejét vékony zsírszeletekkel betakarjuk vagy kevés zsírral bekenjük. A formát egy nagyobb edénybe tesszük és annyi vizet öntünk mellé (körülbelül a feléig), hogy a víz forrás közben a pástétomhoz ne érjen. A tűzhelyen felforraltjuk, azután egy vastag, zsírozott fehér papirossal lefedve óvatosan, hogy a víz ne kerüljön bele, a sütőbe tesszük. 1½—2 órán át pároljuk. Kivéve, a vízben kihütjük, utána a formában hideg helyre tesszük és csak másnap borítjuk ki. Így igen szépen lehet felvágni. A szalonnát vagy zsírt leszedjük róla és kisujjnyi vastag szeletekre vágva, lépcsőzetesen táira rakjuk és körül, vágott fehér és színes aszpikkal díszítjük. Staniolpapirba burkolva, ezzel így felszelve is tárolhatjuk. Nagyon szépen hat, ha kiborítva, a pástétomot egészben hagyjuk a libamájpürével (l. a zsíros szendvicseknél), csillagcsövön át izlésesen kispricceljük és szarvasgomba kockákkal vagy pontokkal díszítjük, esetleg ezzel és folyékony kocsonyásodó aszpikkal ismét bevonjuk. Ha egészben így találjuk, akkor a tál szélét apró hájas pogácsákkal és félbevágott narancskarikákkal díszítjük.

Borjupecsenye-pástétom.

Készíthetjük pulyka- vagy borjuhusból is, esetleg vegyesen. Körülbelül 1 kiló hust bőr és csont nélkül, bő zsírban két fej egészben hagyott vöröshagymával megpárolunk. Közben libamájat, füstölt főtt marhanyelvet, főtt champignon- vagy szarvasgombát, lehéjazott pistáciát, elhelyett pár szem főtt vagy konzerv zöldborsót apró kockás darabokra vágjuk, pici pástétomfűszerrel, konyakkal, rummal vagy jó vörösborral meglocsolva pácoljuk. A hust, mielőtt teljesen megpuhulna, a tűzről levesszük (nem kell a hust lepíritani, inkább több leve legyen, mert a pépnél szükségünk van rá). Tiszta pecsenye- vagy májzsírban két-három kanál liszttel egész világos rántást készítünk, az eltett lével felengedjük, egész sűrű péppé főzzük és hidegre állítjuk. A hussal párolt vöröshagymát eldobjuk. Hidegen a hust kétszer ledaráljuk, hozzáadjuk a liszt-pépet, 3 tojássárgáját és ezzel elvegyítve még néhányszor átadaráljuk. Ha finomabbra akarjuk, drótszítán áttörhetjük, utána tálban simára keverjük, két tojássárgáját, sót, pástétomfűszert, elhelyett esetleg törött fehérborsot, mustárt, esetleg citromlevet vegyítünk közé és végül a kockára vágott keveréket. A hosszú formát zsírral kikenjük és teljesen a fenti módon egy órán keresztül pároljuk, kihütjük és fagyasztjuk. Másnap felszeleteljük, tetszés szerint díszítjük.

Libapecsenye-pástétom.

Egy kiló sült liba- vagy hizlalt marharostélyos közepéből készült pecsenyét hidegen néhányszor ledarálunk. Két lehámozott vizes zsemlyét huslevesben áztatva és kifacsarva közé-

daralunk. Három tojássárgájával elvegyítve mozsárban megtörjük, utána drótszítán átnyomjuk. Egy-két kanál pecsenyezsiron egy kis fej karikára vágott vöröshagymát világosra piritunk és a zsirt a hushoz szűrjük. Simára kikeverjük és 3 tojássárgáját, sót, pástétomfűszert vagy ehelyett törött fehérborsot és pici reszelt szerecsendió virágot adunk bele. Közben kevés lehéjazott pisztáciát, főzött vagy konzerv zöldborsót és libamell szalonnát, esetleg füstölt borjumellet apró kockás darabkákra vágva közévegyitünk. Kikent formába töltjük kupaalakúra és a huspástétomnál leirt módon egy órán keresztül pároljuk, kihütjük és fagyasztyjuk. Másnap kiborítva barnás folyékony, de kocsonyásodó aszpikkal bevonjuk, ez azonban el is maradhat. Tetszés szerint a már leirt módon diszítjük. Készíthetjük úgy is, hogy a húst nem paszírozzuk át, hanem a zsemlyét hagymás zsiron megpároljuk és átpaszírozva tesszük a ledarált hushoz.

Csirkegalantin.

Galantin részére bontott csirkét a hátán vágjuk végig, ügyelve, hogy a nyakán és hátul ne szakítsuk be. Lehetőleg nagyobbfajta jércét és 30 deka szép borjulapockát veszünk hozzá. A jércét deszkára téve, az egyik kezünkkel a hátánál kezdve a bőrt felemeljük és kés segítségével igyekszünk a bőrt óvatosan lefejtetni. Ha a szárnyához érünk, a porcogónál átvágjuk, hogy a szárnyat a mellétől elválasszuk, oly módon, hogy a szárnya a bőrről marad és így megmarad a csirke formája. A nyakát a bőrből kihuzzuk és a másik szárnyát is elválasztjuk a mellétől, combjához érve a csirkét a bőrből kifordítjuk és egy bárdal a két comb alsó részén a csontot átvágjuk, a bőrt visszafordítjuk és így a csirke teljes formájának üres bőr alakjában meg kell maradnia, kivéve a szárnyát, mely husával együtt rajta marad a bőrről. Ha a csirke bőre beszakadna, úgy bevarrjuk. Vagy pedig a vékony combcsontját és szárnyát is kivesszük és óvatosan mindenütt elvarrva végig sima egyforma bőrben lesz a töltelék. Mielőtt a húst ledaráljuk, 5 deka füstölt főtt marhanyelvet, 5–6 deka sült libamáját, 1–2 szép fehér champignonombát, vagy ehelyett egy keményre főtt tojásfehérjét, 6–8 szem lehéjazott pisztáciát, 1–2 darab szarvasgombát (Trüffel) kis kockás darabokra vágunk és egy-két kanál konyakkal meglocsolva pácoljuk. A csirkehúst a csontokról lefejtjük és az előzőleg már egyszer ledarált 30 deka szép szelet borjulapockával együtt még kétszer ledaráljuk. Egy evőkanál friss libazsirt, 1 egész tojást, 1 sárgáját adunk hozzá és az egészet néhányszor át-nyomjuk. Kömozsárban apránként megtörtjük, drótszítán átnyomjuk, tálba tesszük és hideg helyen vagy jégen simára keverjük. 1–2 tojássárgáját, 1 kanál zsirt, sót, törött fehérborsot adunk hozzá, hogy jól kiérezzék belőle. Izlés szerint

finomra tört szerecsendiót, helyette esetleg kevés pástétomfűszert vehetünk. Mindezt jól elkeverjük és a kockás keveréket a hus közé adjuk. A csirke bőrét egy deszkára terítjük, a nyakánál már pár öltéssel bevarrva beleadjuk a hústörléket és a csirke bőrét mindenütt bevarrjuk. A bevarrt csirkebőrt, ha előzőleg szárazon nem tudtuk volna elég tisztára koppasztani, egy tálba tesszük, forró vízzel leforrázzuk és a rajta maradt tokoktól megtisztítjuk. Hideg vízben megmossuk és egy erre a célra alkalmas tiszta ruhába szép formában becsavarjuk, két végét zsineggel átkötjük, közben szintén háromszor, négyszer. Amikor a csirkét lenyuztuk, a csontjait egy nagyobb edénybe tesszük, egy fej vöröshagymát, bőven só, néhány szem fekete borsot, egy szál középnagyágú sárgarépat, petrezselyemgyökeret teszünk bele, hideg vízzel feltöltjük és a forrásban lévő zöldséges vízbe tesszük. Befödve lassu, egyenletes forrás mellett két órán át forni hagyjuk. A húst közben a vízben párszor megfordítjuk, hogy minden oldalon egyenlően átfőjjon. Két órai főzés után a tüzről levesszük és félóráig a levében hűlni hagyjuk, utána kivesszük és bekötve, amint van két deszka között gyöngén lepréselve, hogy a leve ki ne folyjék, másnapig hűlni hagyjuk. A ruhából kifejtve a cérnát óvatosan kihuzzuk, vékonyan felszeleteljük, tála rakjuk és apróra vágott piros és fehér aszikkal diszítjük. Tálalhatunk mellé egyszerű vagy fűszerezett tartármártást (l. ott) vagy francia salátát.

Más módon: A fenti módon leirt lenyuzott csirkét két részre vágjuk és 30 deka borjulapockával, 1 fej hagymával megpároljuk. Ha a hus puha, kivesszük (a párolásnál ügyeljünk, hogy a hus szét ne essék), a levéből is pár kanállal vesszünk és a megmaradt levét zsírjába sütjük. 3 kanál lisztet adunk bele, ha a zsír kevés volna, pecsenye- vagy rendes zsírral pótoljuk. Egy-két percig a lisztet egész világosra piritjük és felengedjük a félre tett lével, ha nem volna elég, huslével vagy petrezselymes vízzel pótoljuk. Egész sűrű péppé főzzük. A tüzről levéve kihűtjük és félre tesszük. A kihűlt borju- és csirkehusról a csontokat leszedjük, husdarálón kétszer ledaráljuk, azután beleadjuk a pépet, 3 tojássárgáját és husdarálón az egészet ledaráljuk, apránként mozsárban megtörjük, drótszitán átnyomjuk és tálba tesszük, fakanállal simára keverjük. Közben 3 tojást keményre főzünk és szeletekre vágjuk a fenti galantinnál kockára vágott dolgokkal együtt. A szarvasgombát előzőleg citromosvízben megabáljuk és konyakkal lelocsoljuk. Izlés szerint só, fehérborsot, mustárt, citromlevet, helyett szerecsendiót, vagy pástétomfűszert és egy-két tojássárgáját teszünk bele. Amikor a húst összevegyítettük, beleteszünk a bőrbe huskeveréket, erre vegyesen a felsorolt szeletekre vágott dolgokat és a közepébe tesszük a meghámozott kemény tojásokat, de ez el is maradhat. Rá-

adjuk a huskeverék másik részét is, a bőrt összevarrjuk, egy erre alkalmas vászonruhába formásan és szorosán becsavarjuk és bekötve teljesen a fenti módon főzzük, kihűtjük és tálaljuk.

Fehérgalantin.

Egy kiló borjухust vagy pulykamellet megsütünk, egy lehámozott zsemlyét huslevesben megáztatunk és kifacsarva vöröshagymával és petrezselyemzöldjével kevés zsiron megpárolunk. A hussal együtt ledaráljuk és szitán áttörjük, két tojássárgáját adunk bele. A masszát egyrészét parizerbörre kenjük, tetejére füstölt főtt marhanyelvet, vagy ugyanilyen borjunyelvet, pisztáciát, vagy zöldborsót, libamáját és szalonnát sorban rakunk. Azután újra a masszából kenünk és kétszer ismételjük. A bőrt összehajtjuk, bevarrjuk, utána féhérruhába varrjuk és két órán át főzzük.

Hideg sült husok.

Pulykát, kappant, jércét vagy csirkét a szokott módon szép pirosra sütünk és hidegen éles késsel ügyesen felszeletelve, lehetőleg formájára összerakva tálaljuk. A szárny- és combcsontot végeit ezüstpapírba, vagy manzsettába csomagoljuk. Apróra vágott piros és fehér aszpikkal, petrezselyemágakkal, citromszeletekkel, legyező alakúra vágott apró ecetesugorkával, cifrakéssel szelt céklaszzeletekkel, piros hónaposretekkel stb. díszítjük. Hasonlóképen tálalhatunk hideg marha-, borjúhusokat, marhanyelvet és libamáját is. A marhanyelvet és borjúhusokat köríthetjük kapart vagy reszelt tormával is, helyenként piros céklával élénkítve. Általában hideg ételeket, ugymint sülteteket, halakat stb. nagyon szépen díszíthetünk egyforma nagyságu citrom és paradicsomból vékony, félbevágott karikákkal, felváltva fél citromszeletekkel, amelyeket vagy egymás mellé rakunk körül a tálon, vagy pedig egymás mögé helyezük váltakozva. Télen a paradicsomot egészen piros narancsszeletekkel helyettesítjük.

Fagyasztott szárnyasszeletek.

Szép nagy tömött mellü jércéből, kisebb káppanból, vagy pulykából készítjük. Legelőször is egy liternyi rendes huskocsonyát készítünk egy deci fehérborral. A megtisztított szárnyast bő forró zsirba tesszük, hozzáadunk egy egész tisztított kisebb vöröshagymát, egy darab sárgarépat, petrezselyemgyökeret, egy szeletke füstölt libamellet és kevés viz hozzáadásával puhára pároljuk, hogy fehéren maradjon. A zsirból kivéve félretesszük, esetleg ha picit hült, jégre tesszük. A zsirt lesütjük, a felesleget leöntjük és csak egy mártáshoz szükséges zsirt hagyunk meg, egy-két kanál liszttel beszórjuk, jól átforrósítjuk és annyi huslével felengedjük, hogy már-

tássűrűségű legyen. Ha a szárnyas elég hideg, az alább leirt módon szétszedjük, a csontokat a mártásban kifőzzük, simára forraljuk és átszűrve ismét főzni tesszük. Közben egy kisebb libamájat a szokott módon megpárolunk, melegen szitán át-törjük, a zsirját lesütjük, keveset közékeverünk és hideg helyen teljesen kihütjük. Két tojássárgáját mély tálban vagy, üstben elkeverünk, a forró mártást óvatosan közéadjuk, folyton és gyorsan keverve, hogy össze ne menjen, felfőzzük, végül lassan egy bő deci huskocsonyát öntünk hozzá. Ha sima, félreállítjuk, ha csomós volna, átszűrjük. Közben jégre tesszük és többször megkeverjük. A kifagyott szárnyast ügyesen kétfelé vágjuk, hogy a mellhúsa sértetlenül maradjon, a bőrt lehuzva, a mellét a többi részektől különválasztjuk és félretesszük. A többi húst bőr nélkül leszedjük, háromszor átdaráljuk, mozsárban kicsinyenként megtörjük, egy kanál levestel és mogyorónyi pecsenyezsirral drótszitán átnyomjuk. Tálba adjuk és 20 deka áttört májpurével együtt simára keverjük, sóval és finomra tört fehérborssal izesítjük. Ha nagyon kemény volna, pici huslével gyöngítjük, hogy kenhető legyen. A mellett a csontról két darabban levesszük és nagyon éles késsel nyolc-tíz szeletbe vágjuk. A huspüréből minden szeletre kupalakban annyit kenünk, hogy egyenlő mennyiségben a püré elfogyjon. Egy nagyobb fajta rácsra (mely olyan mint a májsütőrács), a pürével felfelé helyezzük a szeleteket és egy tányérra vagy tálra állítjuk. A folyékony, de kocsonyásodó mártással a szeletek huspürés oldalát bevonjuk egymásután és kés segítségével leszedjük őket, ha kis rácson vannak. Kevesebb dolgnak van vele, ha egy nagy, tészta bevonásához való rácsra tesszük és ha a mártással is elegendő módon megfagyott, folytatólag kocsonyásodó, de még folyékony tiszta huskocsonyával bevonjuk és tálalásig hideg helyen tartjuk. Ha a mártás és aszpickulfolyékony volna, jégre tesszük, amíg megfelelő keménységű lesz, ha pedig sűrűsödne, kissé felmelegítjük, hogy megfelelő legyen. Az aszpick bevonása után vékonyra szelt tojásfehérjéből és szarvasgomba szeletekből ügyesen kiszurt csillag, félhold, levél, kocka, sziv stb. alakokkal díszíthetjük. Ezekből izlésesen két-három darabot ráhelyezünk, porcellán- vagy üvegtálra rakjuk és a megmaradt aszpickkal tetszésszerint kockára vagy apróra vágjuk és zölddel díszítjük. Külön jó tartármártást tálalunk hozzá. Készíthetjük kifőzött szárnyashiból is a következő módon: Félkiló borjucsontot és két tisztított borjulahát feldarabolva forrásban lévő vízbe adunk, ha ismét felforrt, a vizet leszűrjük és hideg vízzel feltöltve tűzre tesszük. Kevés főzés után a habot leszedjük és egy órán keresztül egyenletesen főzzük. Ekkor a fent meghatározott szárnyas egyikét, pici vöröshagymát, 1 sárgarépat, 2 petrezselyemgyökeret, néhány szem fehérborsot és annyi sót adunk bele, hogy a megfőtt hus jóízű legyen. Ha puha a szárnyas, a levéből kivesszük és leszűrünk belőle

annyit, amennyi a mártáshoz kell, a többit addig főzzük, amíg a leve aszpiknak alkalmas. (L. aszpiknál). A leírt módon huskockák nélkül készítjük, 1 deci borral és 3 tojásfehérjével megtisztítva, leszűrjük és az előbbi sültszárnyas módján felhasználjuk.

Hideg husszeletek.

Kövér borjumellből (bristli) egy-egy és negyedkilós darabot veszünk; kicsontozzuk, az alsó részéből egy darabot keresztbe levágunk, hogy a kövér husdarab formás és ne túl hosszú legyen. Forró zsírba tesszük, nagyon kevés vöröshagymát és fél gerezd fokhagymát adunk hozzá. Puhára pároljuk, kevés vízzel többször meglocsoljuk, ha puha, pár percig a sütőben meglocsolva és befödve kissé lepirítjuk, hogy ki ne száradjon. A levéből kivesszük és hidegre tesszük. Lehetőleg egy nappal használat előtt készítsük el, vagy jégen fagyasszuk ki. Nagyon éles késsel vékonyra felszeleteljük, tátra rakjuk, esetleg szeletekre vágott és ugyanilyen módon megsütött rövid borjukarajjal, melyet a gerinccsonttól és bőrkéktől megtisztítva, egészen megsütünk és hidegen nagyon éles késsel úgy szeletelünk fel, hogy minden szelet huson egy csont maradjon, melyet staniolpapírba csomagolunk és a tátra a másik hussal felváltva elrendezünk. Tálalhatjuk füstölt nyelvvel is, ha van, vágott aszpikkal, kapart tormával, céklarépával, legyezőre vágott kis ugorkával, zöldsalátával és hónapos retikkel diszithetjük. Ecetes, cukros tormamártást külön tálalhatunk hozzá.

Vegyes hideg felvágott.

A füstölt husoknál leírt füstölt és főtt borjumellből szép vékony szeleteket vágunk és széles tálon lépcsőzetesen egy sort rakunk, mellé egy sor jó szalámit, egy sor szárnyassült fehérhusát, azután egy sor füstölt és főtt marhanyelvet, vagy széles szeletekre vágott füstölt libamellet. A fenti módon diszítve tálaljuk.

Tojással töltött borjuszelet.

A tojással töltött borjusülnél leírt módon készítjük. Esetleg gombásan is készíthetjük és ha teljesen kihült, egyenlő, szép kisujnyi vastag szeletekre vágjuk, folyékony kocsonyasodó fehér huskocsonyával bevonjuk. Tálalásig hideg helyen tartjuk. Izlés szerint aszpikkal és zölddel diszítjük. Fűszerezett tartármártást külön tálalhatunk hozzá.

Borjuhustekercs hidegen.

Borjulapockából szép nagy ujjnyi vastag szeletet vágunk és gyöngén kiverjük. Fél pulykamellet ujjnyi vastagra felszeletelünk és ugyanugy kiverjük. A borjuhust hosszukás téglalakúra formáljuk, a pulykamellet ugyanakkora nagyságúra

és mindkettőt félretesszük. A leeső husdarabokat, ha nem volnának elegendők egy kevés borju- vagy pulykahus hozzáadásával, zsirban egy szelet vöröshagymával puhára párolunk. Közben egy kevés sült libamájat, füstölt főtt marhanyelvet kockára vágunk, esetleg egy marék főzött vagy konzerv zöldborsót adunk hozzá. Amikor a párolni tett hus puha, egy kanál vizes lével együtt kivesszük. A hagymát kidobva, a megmaradt levét befedve zsirjára sütjük, utána elegendő lisztet adunk bele s mikor világosra pirult, a kivett lével felengedjük. Folytonos keverés mellett sűrű péppé főzzük és félreállítjuk. Ha sűrű volna, ugy egy kevés huslevest vagy vizet adhatunk hozzá. A párolt és kihűlt húst kétszer ledaráljuk, 1 egész tojást, 1 sárgáját és a pépet hozzáadva, még néhányszor ledaráljuk, törött borsot, kis mustárt, izlés szerint picit citromlevet és egy tojássárgáját adunk még bele. Mindezt jól elkeverjük, beledjük a kockára vágott nyelvet és májat. Ennek a keveréknek felét rákenjük az elkészített téglalakú borjuhusra, erre a pulykahust, azután a keverék másik részét tesszük. Öszszegöngyöljük az egészet, fonállal átkötjük, forró zsirba téve, vigyázva, hogy ki ne repedjen, megsütjük, vagy mint a csirkegalantint bekötve, 2 órán keresztül kifőzzük. Teljesen kihűtve, vagy kifagyasztva, éles késsel kisujjnyi vastag szeletekre felvágjuk és izlés szerint diszítjük.

Borjucomböngyölék.

Egy kiló szép borjulapockát hártájától megtisztítva megsózzuk és kalapáccsal jól széjjel verjük, hogy olyanformán hasson mintha szítán volna áttörve. Azután kolbászformára göngyölítjük, de úgy, hogy az inak hosszában legyenek. Az egészet ruhába tesszük és jól átkötjük. Forrásban levő zöldses égetes vízben a csontokkal együtt 2 óráig főzzük és éjjelre a vízben hagyjuk. Másnap éles késsel felszeletelve, diszítjük és tartármártást külön tálalunk hozzá. Készíthetjük a húst fonállal átkötve, bő zsirban, 1 fej vöröshagymával és vízzel puhára párolva is. A zsirból kivéve, kihűtjük és hidegen felszeleteljük.

Hideg rostélyos.

A rövid hizlalt rostélyosnak csak a kerek középrészét hagyjuk meg. Zsirjától és hártájától megtisztítva néhány napig jégen tartjuk. A marhahusoknál leír roastbeef módjára angolosan megsütjük, ha kész, zsirjából kivesszük s ha teljesen kihűlt, éles késsel szép vékony szeletekre vágjuk. Külön mustárt adunk hozzá.

Nyelvben és borjuhusban sült tojás.

6 darab kisebb tojást keményre főzünk és kissé megtörve, hogy szebben lehessen tisztítani, hideg vízbe tesszük. Füstölt

és főtt marhanyelvből vagy ugyanilyen borjulatpockából, esetleg mellből 6 nagy szeletet vágunk, hogy a tojást belecsavarhassuk. 60—70 deka 6 szeletre vágott szép borjuhust vékonyra kiverünk, hogy rongyos ne legyen. A megtisztított tojásokat egyenként előbb a nyelvszeletbe, azután a borjuhusszeletbe göngyöljük, fonállal átkötjük és bő forró zsirban élénk tűzön hirtelen átsütjük. A felesleges zsirt leöntjük, 1 kisebb egész vöröshagymával és kevés vízzel, fedő alatt 35—40 percig pároljuk a tekerceseket. Kivéve kihütjük és hidegen a fonalat leszedjük, hosszában ketté vágjuk. Egy hosszú tábla majonéz mártást öntünk, a fészek alaku tojásokat izlésesen elrendezzük. Idomító csövön keresztül majonézzel felspricceljük. Apróra vágott vagy formákkal kiszurt piros és fehér aszpikkal, zöldpetrezselyemágacsokkal vagy madársalátával díszítjük.

Kaszinótojás (töltött tojás).

Legelőször jó fűszerezett tartármártást és francia salátát készítünk. Mialatt személyenként 1—2 tojást keményre főzünk, hideg vízben lehűtve és megtisztítva, hosszában ketté vágunk, vagy a szélesebb alját vékonyan levágjuk, így egésznek fest a tojás. A sárgáját kiszedve, szifán áttörjük, belekeverünk sót, törött fehérborsot, jó késhegy mustárt és kevés apróra vágott szardellát vagy szardellapasztát, végül egy kanál fűszerezett tartármártást. Simára keverve a fél tojásokba, vagy a kivájt egészben hagyott tojásokba töltjük. Üveg- vagy porcellántálra francia salátát helyezünk, két féltojást összetéve, csinosan elrendezve, rárakunk. Fűszerezett tartármártással leöntjük, leszárított cékla-, ugorkaszeletekkel, zöldsalátával és kapriszemekkel díszítjük.

Zsiros: Aszpikot, tartármártást és francia salátát készítünk. Az áttört sárgáját elvegyítjük kevés finomra vágott zöldpetrezselyemmel, apróra vágott, hámozott ecetes ugorkával, pici sóval, törött fehérborssal és egy kanál tartármártással. A féltojásokba vagy egészben hagyott tojásokba töltve fenti módon tálra rakjuk, a tartármártással, melybe aszpikot adunk, bevonjuk, apróra vágott főtt, pirosra füstölt marhanyelvvél beszórujuk. A tál szélét kockára vágott aszpikkal és zöld salátalevelekkel díszítjük.

Egyszerű előétel.

Minden személy részére egy tojást keményre főzünk és a héját kicsit betörve, hideg vízbe tesszük. Ha kihült, lehámozzuk és hosszában félbevágjuk. Sűrű fűszerezett tartármártást teszünk egy lapos tál közepébe, rárakjuk körbe a féltojásokat. A tojássárgája közepébe 1 kapriszemet, vagy borsónyi nagyságu finomra vágott schnittlinget helyezünk. Körül ugorkaszeletekkel vagy zöldpetrezselyemmel, esetleg finomra vágott zöldpetrezselyemmel leszórt paradicsomsaláta szeletekkel

diszittjük. Ha tejes étkezéshez adjuk, akkor tejeles, zsiros étkezéshez fehérborral és aszpikkal készített fűszerezett tartármártással készítjük. Tehetjük egy nagyobb tábla, vagy külön-külön kis tányérokra. Diszithetjük még lazac-szeletekkel is. Tálalhatjuk oly módon is, hogy a félbevágott tojást tála téve sűrű majonézmártással leöntjük és salátával koszoru alakban körülrakjuk, melyet az alatt leírt módon készítünk: A saláta leveleket többszöri megmosás után gyöngén besózzuk, gyöngé ecetes vizet készítünk, pici cukrot adunk bele és a salátaleveleket ebben egy pár percig pácoljuk. Izlés szerint a salátát egészben, vagy ujjnyi széles metéltre vágva, körülrakjuk. Nagyon jól mutat, ha piros főtt céklával diszittjük.

Szerencsegomba tojásból.

Tíz tojást keményre és néhány kifliburgonyát megfőzünk. 6 darab kemény simahéju paradicsomnak a héját lehúzzuk és a száránál körülvágjuk, hogy olyan legyen mint egy gomba kalapja. A belsejét kissé kiszedve, gyöngé ecet, só, bors, pici cukor és kevés finom olajból készült pácba tesszük és rövid ideig benne tartjuk. Hat kemény tojás tompa végét picit levágjuk, hogy könnyebben megálljanak. Üveg- vagy porcellántátra 1—2 ujjnyi magasan helyezzük a közben 4 kemény tojásból és burgonyából készített Imre-salátát, tartármártással elvegyítve. A bepácolt paradicsomot kissé leszárítva a tojás hegyes végeire borítjuk és nem egészen egymás mellé a salátára állítjuk. Apróra vagdalt kemény tojás fehérjével be is szórhatjuk a piros gomba tetejét. Külön tartármártást adhatunk hozzá. Készíthetjük egyszerűen salátával is. Az elkészített saláta leveleket tála tesszük és ügyesen közéállítjuk a gombákat, így készítve okvetlen tálalunk hozzá tartármártást

Töltött tojás (zsiros).

Néhány tojást félkeményre főzünk, hideg vízben kihűtjük és óvatosan lehámozzuk. A szélesebb végét éles késsel lemetszük, a sárgáját óvatosan kiszedjük, vagy tányérra folytatjuk. Egy darab hideg csirke- vagy borjusültet, finomra vágott zöldpetrezselymet, pici reszelt vöröshagymát, vagy apróra vágott schnittlinget, sót, borsot, kevés mustárt, esetleg kevés finomra vágott kapribogyót, ha van néhány szelet finomra vágott gombát a hussal együtt ledarálunk. Mindezt jól elvegyítjük, ha a keverék kemény volna, kevés peccsenye- vagy májszírral elkeverjük. A tojásfehérjét óvatosan megtöltjük a keverékkel, a levágott végeket a megtöltött tojásokra visszate tesszük. Apró fejessalátát több vízben megmosunk, gyöngén besózzuk és néhány percig gyenge cukros ecetesvízben állni hagyjuk, abból kivéve lerázzuk, 1—1 tojást illesztünk bele és aszpikos majonézzel leöntjük. Ilyen töltött tojást használunk a szendvicseknél leírt kosárákba.

Más módon: A tojásokat óvatosan meghámozzuk, hogy a fehérje meg ne sérüljön, a sárgáját kivesszük, amikor a tojásokat hosszában félbevágjuk. A sárgáját tálban eldörzsöljük, finomra vágdalt sült húst, vagy füstölt főtt borjúszeget, finomra vágott kaprit, mustárt és egy kanál majonézt, hus- vagy májpástétomot is keverhetünk hozzá. Ezt a masszát visszátöltjük a féltajásokba. Sűrű majonézt adunk egy tál közepébe, a tojásokat körbe belerakjuk. Zöldpetrezselyemmel, piros hónaposretekkel, esetleg pácolt paradicsomszeletekkel díszítjük.

Keménytojás különféle töltelékkel.

Megtisztított tojásokat hosszában felvágunk, a sárgáját átpaszírozva, bármelyik töltelékhez felhasználjuk. Az áttört sárgáját simára keverve, pár csepp olajat közékeverünk, hogy a tojásban jól elvegyüljön.

Két kanál finomra vágott füstölt főtt nyelv, kevés finomra vágott kapriszem, hat tojás áttört sárgája, pici só, kávéskanál mustár, pár csepp ecet és olaj.

6 tojás áttört sárgája, két darab finomra vágott szardella, 1 evőkanál apróra vágott párolt gomba 1—2 kanál tejfellel elkeverve, só, ecet, izlés szerint egy kávéskanál olaj.

Hat sárgája paszírozva, két darab lehámozott, finomra vágott ecetesugorka, pár szem kapribogyó. Izlés szerint mustár, olaj só, ecet.

Hat sárgája áttörve, finomra vágott saláták, pici só, ecet, olaj, mustár.

Bármelyik elkészített tölteléket a féltajásokba visszarakjuk és a már leírt módon tálaljuk és díszítjük.

Előétel friss paradicsomból.

A paradicsomot az alábbi módon előkészítjük és kevert zöldség- és hussalátával töltjük. A tálat friss salátalevelekkel kirakjuk és arra helyezük a paradicsomot, így igen szépen mutat. Minden paradicsomot fűszeres mártással vonunk be. Két-három szem kifli- vagy más megfelelő burgonyát héjában puhára főzünk, ügyelve, hogy széjjel ne főjjen. Ugyanakkor 1—2 petrezselyemgyökeret, egy darab zellert megtisztítva, hideg vízben 15—20 percig főzünk, beleadunk egy kisebb tisztított csirkét, sőt, 2—3 szem egész borsot, ha jó puhára főtt, a levében kihütjük. A levét leveshez felhasználhatjuk. Közben a megtisztított burgonyát, 1 hámozott ugorkát és $\frac{1}{2}$ hámozott puha almát vékony rövid metéltre vágunk. A csirke bőrét lehuzzuk, a húst a csontokról leszedjük és a zöldséggel együtt ugyanolyan apró rövid metéltre vágjuk, mint a burgonyát. Izlés szerint a zöldség egyike-másika el is maradhat, helyette még burgonyát vagy sárgarépát főzhetünk mellé, így a megfőzött zellert és gyökeret nem használjuk fel. Pár kanál fehér borból, $\frac{1}{2}$ citrom levéből, 1 kanál jó ecetből, kevés cukorból,

sóból, törött borsból és 1 kanál olajból pácot készítünk, a méltre felvágott vegyes salátát beleadjuk és egy kis ideig pácoljuk. 6—8 darab közép nagyságu szép sima, gömbölyü almaformájú, lehetőleg egyforma, érett, de kemény paradicsomot pár pillanatra forró vízbe dobunk és kiszedve, hideg vízben kihűtjük és meghámozzuk. A torzsáját körülvágjuk, óvatosan kiszedjük, hogy a paradicsom meg ne sérüljön és a magoktól kitisztítjuk. Belülről gyengén sózzuk, borsozzuk és pici porcukorral behintjük. Mire a mártást elkészítjük, kevés levet ereszt és ezt lecsurgatjuk róla. Sima porcellántálban 2 főtt és áttört tojássárgájához folytonos keverés közben 2 nyers tojássárgáját és 4 kanál finom olajat cseppenként hozzákeverünk. (Ha nem cseppenként keverjük hozzá, a mártás nem sikerül.) Pici fehér borsot, sót, porcukrot, $\frac{1}{2}$ citrom levét, bőven mustárt, kevés reszelt vöröshagymát, finomra vágott schnittlinget, kevés, egészen finomra vágott citromhéjat, ugyanannyi kapribogyót adunk hozzá. Izlés szerint egyik-másik el is maradhat. Mindezt jó ideig simára keverjük, végül szűk $\frac{3}{4}$ deci finom fehérbort keverünk hozzá. Ennek a mártásnak nagyobb részét összevegyítjük a pácolt vegyes salátával, amelyről a pácot lecsurgatjuk és megtöltjük a paradicsomokat. Üvegtátra zöldsaláta leveleket teszünk, a megtöltött paradicsomokat a tálon ügyesen elrendezjük és a megmaradt mártással a tetejét, vagy az egészet bevonjuk. Zöldborsót sós vízben vagy a zöldséges hussal kifőzünk, ha puha, leszűrjük és a megtöltött paradicsomok tetejét ezzel díszítjük. Tehetünk a paradicsomokra egy karikára vágott tojásszeletet és erre rá a zöldborsót. A széltében felvágott féltojásokat centiméter távolságban ferdén bevágjuk. Így cikk-cakkos formát nyer. Ezeket két paradicsom közé helyezzük. Díszíthetjük félholdalaku tojásszelekkel is.

Szárnyassaláta.

A csirkét és zöldséget kétféleképen készíthetjük elő. Egy tisztított csirkét fehérre párolunk oly módon, hogy egy kis fej vöröshagymával együtt bő forró zsírba adjuk, többször vizet öntünk alá, nem sütjük, csak pároljuk, hogy fehér maradjon. Ha puha, a zafnból kivesszük, kihűtjük, külön az alábbi zöldségekkel sós vízben megfőzzük és a levében hűtjük ki. Vagy a következő módon főzzük meg a csirkét: Hideg vízbe 1 sárgarépát, 1 petrezselyemgyökeret, 1 darabka-zellert, egy fej vöröshagymát és néhány szem fekete borsot adunk. Negyedórai forrás után egy kisebb tisztított csirkét adunk hozzá, izlés szerint sózzuk és puhára főzzük. Ha mindez puha, félreállítva kihűtjük. A levét levesnek vagy bármi másnak elhasználhatjuk. Kb. 3 darab sárgaburgonyát meghámozzunk és a levesben puhára főzünk, vagy külön két tojással együtt vízben megfőzzük. A kihűlt csirkebőrt lehuzzuk, a húst a csontokról leszedjük, a mellhusát félretesszük, a többit egyenlő

hosszu, nem tulvékony metéltre vágjuk, a kihült zöldséget is a csirkehussal egyenlő nagyságu metéltre vágjuk, melyből, izlés szerint a petrezselyemgyökeret vagy zellert, esetleg mindkettőt kihagyhatjuk. Ugyanolyan metéltre vágjuk a burgonyát, egy hámozott ugorkát és hámozott puha almát. Schnittlinget, vagy kevés finomra vágott vöröshagymát, kevés zöldpetrezselymet és tárkonylevelet finomra összevágunk, néhány kanál fehérbort, 1 kanál finom olajat, fél citrom levét, kávéskanálnyi jó ecetet, sót, borsot és kevés porcukrot adunk hozzá, jól összekeverve pácot készitünk belőle. A felvágott zöldségre öntjük és óvatosan összekeverjük. Közben majonézmártást készitünk (l. hideg mártásoknál), a majonézt egy kávéskanálnyi mustárral, kevés citromlével és törött fehér vagy cayenne-borssal izesitjük. A metéltre vágott csirkehust a bepácolt zöldséghez adjuk, a két darab metéltre vágott, keményre főzött tojással együtt. Mindehhez hozzáadjuk a majonéz felét és az egészet óvatosan elvegyitjük. Porcellán- vagy üvegtátra bomba- vagy kupalakuan elhelyezzük. A mellhusát kisebb darabokra vágva a bevont salátán körülrakjuk. Salátával, melyet néhány percig cukros és ecetes vízben tartunk, izlésesen körülrakjuk. Izlés szerint diszithetjük még vagdalt aszpikkal, tojásszeletekkel, pici piros hónaposretekkel, spárgafejjel, mádársalátával, szép piros leszárított cékla és ugorkaszeletekkel, vagy kaprival. Majonéz helyett jó sűrű tartármártással is készithetjük és kevés párolt zöldborsót is keverhetünk a zöldségsalátába. Készithetjük még ugy is, hogy egy hosszú formában ujjnyi vastagon aszpikot fagyasztunk és a majonézzel elkészített salátát közéfagyasztjuk. A szokott módon diszithetjük.

Egyszerű hussaláta.

Maradék főtt marha- vagy libahusból készitjük. A kihült hust egyenlő apró és vékony szeletekre vágjuk. Kevés ecetből, egy-két kanál olajból, kevés finomra vágott schnittlingből vagy vöröshagymából pici cukorral, sóval és töröttborssal pácot készitünk és hideg huslevessel higitjuk. A metéltre vágott hust salátástálba adjuk, körül a levesben kifőtt zöldséggel diszithetjük, melyet ugyanolyan metéltre vágunk. a pácot ráöntjük és két-három órán át ebben pácoljuk. Sós ugorkával tálaljuk.

Hussaláta.

Megmaradt borju- vagy marhasültet, de bármilyen főtt vagy sült maradékhuszt felhasználhatunk hozzá. 3—4 tojást, néhány darab kifli- vagy más megfelelő burgonyát, külön egy sárgarépat, 1 petrezselyemgyökeret és egy angol zellert megfőzünk. A zöldség közül egyik-másik izlés szerint el is maradhat. Ha megfőttek, kihütjük, a hust, a kihült burgonyát, a tisztított keménytojást, zöldséget, 1 tisztított vizes- vagy ece-

tesugorkát és egy puha tisztított almát egyenlő nagyságu metéltre vágunk. Mindezt kevés gyöngö ecetből, finomra vágott schnittlingből és ugyanolyan vöröshagymából, pici porcukorral, sóval, töröttborssal és egy-két kanál olajjal készült pácba adjuk. Óvatosan elvegyítjük és ebben egy fél órától egy óráig állni hagyjuk. Közben jó, sűrű tartármártást készítünk és a mártás nagyobb részével a bepácolt salátát óvatosan elvegyítjük. Salátás vagy üvegtálra formáljuk és a megmaradt mártással bevonjuk. Csinosan diszítjük, keménytojással, ugorkával, céklával, zöldsalátával, ha van vagdalt aszpikkal. Az egész et kocsonyásodó, de folyékony aszpikkal bevonhatjuk és megfagyaszttjuk, a tál szélét azután diszítjük.

Borjulábsaláta.

Puhára főtt borjulábakat megborsozunk és két deszka között lepréselünk. Azután apró metéltre felvágjuk és kevés gyöngö, ecetes pácba, melybe egy-két kanál finom olajat, reszelt vagy szálasra vágott vöröshagymát, sót, borsot adunk, pácoljuk. Közben két tojásból jól fűszerezett tartármártást készítünk és két-három keményre főzött és áttört tojássárgáját simára keverve hozzá keverünk, a borjuláb salátával elvegyítjük és ha van, közéadunk kevés, szintén metéltre vágott füstölt nyelvet. Keményre főzött tojással, ugorkával, cékla-szellettel és zöldsalátával diszítjük.

Vegyessaláta.

6—8, esetleg 10 tojást keményre, két-három sárgaburgonyát, 1—2 maroknyi lencsét és fehérbabot külön-külön kifőzünk és a vízében kihűtjük. 6 darab tejes ost-see hering tejét kivesszük és félre tesszük. A farkát egy ujnyi darab husával levágjuk, a hátát félujnyi vastagon szintén levágjuk és a farkával együtt disznek félretesszük. A heringből a gerincet kiszedjük és apró kockára vágjuk. Keményre főtt tojásból egykettőt disznek meghagyunk, a többit a megfőtt, hámozott és kihűlt burgonyával, két puhahusu lehámozott almával, 3—4 hámozott vizesugorkával és egy kisebb fej vöröshagymával apró kockára vágunk. A lencséről a vizet leszűrjük, $\frac{3}{4}$ részét közékeverjük, a babból egy félmaréknyit nagyjából összevágva, szintén közéadjuk. 1 deci olajból, gyöngö ecetből, pici só és cukorból jóízű pácot készítünk. A kockára vágott dolgokat tálba öntjük, a páccal óvatosan összekeverjük, hogy az jóízű legyen. Salátástálba öntjük és a hering tejét a félretett babbal együtt szitán áttörjük. 1-2 evőkanálnyi olajjal, gyöngö ecettel, sóval és porcukorral izesítjük. Amikor mindezzel simára kevertük, a saláta tetejére öntjük és késsel vagy kanállal elsimitjük. A félretett hering hátát ujnyi hosszú csikokba vágjuk, azzal és a farkával diszítjük, úgy hogy a farkok végeit felfelé állítjuk. A heringszeletek között a megmaradt lencse-

szemekkel diszítjük. Ezenkívül diszithetjük még kapiszemekkel, metéltre vágott zöldsalátával, vagy petrezselyemággal, citrom- és tojás-, esetleg narancsszelettel. Ha van halaszpikunk, mélynek felét fehérre, másik részét pirosra festjük, apróra vágva azzal is diszithetjük.

Más módon: 5 tojást keményre kifőzünk, ugyanugy két sárgaburgonyát és letisztítjuk. Négy szép nagy tejsheringet veszünk, a tejét kiszedve félretesszük. A heringet a szálkáktól gondosan megtisztítjuk és apró kockákra vágjuk. Ugy mint a fenti módnál, a hátát és farkát diszítéshez félretehetjük. Ugyancsak kockára vágunk egy puhahusu almát, 2 főtt burgonyát, két kemény tojást, fél fej vöröshagymát, az egészet óvatosan összevegyítjük és salátástál közepére adjuk. A 3 tojássárgáját a hal tejéhez adjuk, a fehérjét apróra vágjuk és a saláta tetejére tesszük, vagy azzal összevegyítjük. A tejet a sárgájával együtt szitán áttörjük, lassanként két-három evőkanál olajat keverünk közé, citrom levével higitjuk. Ha a mártás túl sűrű volna, kevés gyöngye ecetet adunk hozzá. Porcukorral, sóval, citromlével izesítjük és ezzel a salátát leöntjük. A fent felsorolt dolgokkal és kapiszemekkel tetszésszerint diszithetjük.

Heringssaláta tejjel.

4 tejshering tejét kivesszük, félretesszük, bőrét lehuzzuk, szálkáit kiszedjük és ledaráljuk vagy egészen apróra összevágjuk. 10 tojást keményre kifőzünk, 8 tojássárgáját félretesszünk, ötnek a fehérjét és a két egész tojást pedig apróra összevágjuk. Négy-öt főtt burgonyát meghámozva, vékony karikára vágjuk. Gyöngye borecetből kevés porcukorral pácot készítünk, az összevágott dolgokat közékeverjük, hogy semmi leve ne maradjon, utána hosszukás tálba tesszük, a burgonyát egyenlően közzé rakva, 8 tojássárgáját a hering tejével átpaszírozunk, citromlével, mustárral, sóval és elegendő cukorral izesítjük. Azután 8 deci jó sűrű tejfelt keverünk hozzá és a keverékre öntjük. Egy megtisztított heringet kétujjni széles szeletekre vágva a saláta tetején végig rakjuk, hogy egésznek lássék. Kapiszemekkel, ajóagyürükkel, tojás- és citromszelettel diszítjük.

Egyszerűen: 3 darab burgonyát és 3 darab tojást megfőzve kihütünk. Közben két tojássárgájával fűszerezett tartármártást készítünk és négy kanál tejfelt keverünk közé. A letisztított burgonyát, tojást és két kisebb ecetesugorkát két darab tejsheringgel együtt széles, rövid metéltre vágjuk és a mártásba keverjük, üveg- vagy porcellántálra halmozzuk és tetszés szerint zöldsalátával, szardíniával, kapiszemekkel, szardeliagyürüvel és tojászeletekkel stb. diszithetjük.

Heringpástétom.

Négy darab keleti tengeri tejsheringet, 1 doboz szardiniát megtisztítva és négy darab keményre főtt tojást ledarálva, vagy finomra megvágva, azután átpaszírozva, tálba tesszük és simára keverve a szardinia olajat cseppenként közéadjuk. Pici mustárt, citromlevet és ha szükséges még sót, végül 25 deka átpaszírozott vaját, vagy ehelyett 3 deci tejszínből felvert habot óvatosan közévegyítünk. Üveg- vagy porcellántálra halmozva csinosan megformáljuk, bármilyen zöldsaláta, szardinia, ajókgagyüri, kapriszem, tojásszelet stb.-vel díszítjük. Tálalásig hideg helyen tartjuk.

Francia izelítők.

Franciaországban igen elterjedt és általános szokás étkezés előtt ugynevezett különféle izelítőket tálalni. Nálunk kivételes alkalmakkor, vendéglátások stb. szokás ezeket az izelítőket vacsora vagy ebéd előtt adni. 6—8 részre beosztott üveg- vagy ugyanannyi külön betétekkel ellátott speciális tálon tálaljuk. Ha ilyen tálunk nem volna, úgy egyszerűen külön-külön kis üvegtányérokba rakjuk és megfelelő nagyságu csipkepapírral esetleg terítővel letakart tálcára helyezve adjuk be. Utána erőlevest adunk csészében, ezután halat, vagy helyette meleg előételt. Vacsoránál a leves esetleg elmaradhat, akkor a sült előtt meleg előételt adunk. A vegyes izelítők összevágatásánál nagyon sok egyéni ízlést fejthetünk ki és tekintve a színek sokaságát, nagyon hatásosan válogathatjuk azt össze és ezzel az étkezés sikere előre biztosítva van. Az alábbi dolgokat szokták vegyes izelítőnek tálalni: Apró aszpikformák, borjumirigy medaillon, vékonyra szeletelt füstölt, főtt marhanyelv, ugyanilyen borjuszegyző tormával, libamájszeletek, libamájpástétom szeletek, füstölt, nyers libamell szeletek, kolbászfélék, illetve hideg felvágottak. Szárnyas vegyessaláta, hideg halfélék, hideg töltött-tojásfélék, pácolt vagy keleti tengeri hering, heringsaláta, szardinia, szardellagyüri, pisztráng és különböző pikkelyes olajshalak, melyeket üvegtálon citrommal vagy pácolt paradicsomszeletekkel és zölddel díszítünk, füstölt lazacszeletek, különböző füstölt pikkelyeshalak, töltött olajbogyók, paradicsomsaláta, finomra vágott zöldpetrezselemmel behintve, tojás gyümölcs-saláta, olasz-, francia-, karfiol-, gomba-, cékla-, madár- és ugorkasaláták, spárga hidegen. Tejes étkezéshez pedig vaj, körözött liptói, piros és fehér hónaposretek stb. Ha hideg halat adunk, akkor megfelelő hideg mártással tálaljuk.

Füstölt libamell hidegen.

Szép kövér és vastag libamellet nyersen megtisztítunk, bőrért lehuzzuk, gyöngén megpárikázzuk és vékony, lehetőleg ferde szeletekre vágjuk, hogy széles, nagy szeleteket kap-

junk. Lépcsőzetesen tátra felrakjuk, világos és sötét aszpikkal díszítjük.

Marhanyelv tormával.

Füstölt marhanyelvet forrásban lévő vízben lefedve, puhára főzünk. A levében félig kihütjük, tábla kivesszük, ha teljesen hideg, bőrét lehuzzuk és szeletekre vágjuk. Finom részeit tormával körítjük, külön ecetes tormát adva hozzá, izelítőnek találjuk. Füstölt borjuszegyet ugyanígy megfőzhetünk.

Hering mustármártással.

Keleti tengeri halat belülről hosszában végigvágva, a gerincét és szálkáit kiszedjük, visszahelyezzük a fejét és farkuszonyait, hogy a hal egészen lássék és kétujnyi széles darabokra vágjuk. Minden tálcskába két halat rakunk és mártással leöntjük. 3 keményre főtt tojássárgáját a tejével jól elkeverünk, 1—2 kanál finom olajjal, ugyanannyi kanálka mustárral és annyi ecettel öntjük fel, hogy híg mártást kapjunk. Piros paprika-, hagyma-, citromkarikákkal és fekete borszemekkel díszítjük.

Sóshering pácolása.

Lehetőleg tejsheringet veszünk és 24 órán, de legalább 1 éjjelen át hideg vízben áztatjuk, hogy erős sós ízéből veszítsen. Azután, hogy a tejét össze ne törjük, megkaparva az esetleges pikkelyektől, több vízben átmoszuk és üvegbe tesszük. vízzel és kevés borral higitott jó savanyu borecetet öntünk rá, karikára vágott vöröshagymát, egy-két babérlevelet, egy karika csöves pirospaprikát és néhány szem egész és szegfűborst adunk hozzá, ezt a hagyma nélkül fel is főzhetjük és kihütjük. Néhány napi, esetleg egy hétig ebben pácoljuk. Közben megizleljük, és ha nem volna elég sós, úgy még teszünk bele. Ha szükséges, néhány órai pácolás után is elkészíthetjük a következő módon: A heringet belülről hosszában végigvágjuk, de nem ketté és a gerinccel együtt a szálkáit kivesszük. Két ujnyi széles darabokra vágjuk, összerakjuk, hogy egészen lássék és tábla tesszük. A hering tejét kivesszük, eldörzsöljük, ízlés szerint csepenként kevés olajat, pici cukrot, esetleg áttört kemény tojássárgáját, vagy tejfelt adunk hozzá és ecetes vízzel higitjuk. Tetszés szerint hagyma-, paprika-, babérlevél-, bors-, vékonyra szeletelt alma- vagy citromszelettel díszítjük.

Más módon: A 24 óráig vízben ázott hering tejét kivéve, gyöngye hártóját lehuzva, finomra széjjelnyomkodva, 4 kanálnyi ecettel elkeverjük. $\frac{1}{4}$ liter ecetet $\frac{1}{4}$ liter vízzel, ugyanannyi borral, 1 fej karikára vágott hagymával, $\frac{1}{2}$ kávéskanálnyi fekete borssal, kevés szegfűborssal, 2 babérlevéllel felforralunk, ha félig kihült, elvegyítjük a heringtejjel. Öt darab heringhez szeletekre vágott vöröspaprikát, metéltre vágott hagymát, karikára vágott ecetes ugorkát, kevés kaprit adunk.

olajjal megöntözzük és a kihült páclevet ráöntve lefedjük és hűvös helyre tesszük. Előételnek burgonyasalátával, vacsorára héjában sült burgonyával és vajjal adjuk fel.

SZENDVICSEK

A szendvics tulajdonképen két kis egymásra helyezett kenyérszelet, melyek közé hus, máj stb. szeleteket adunk és ezt hevezzük csukott szendvicznek. Erre a célra külön kis kerek és hosszukás formájú süteményt, illetve kenyeret sütünk. Személyenként kb. három darabot számítunk. Azonban jobban elterjedt az ugynevezett nyitott szendvics, melyet sokkal szebben lehet díszíteni és tálalni. Ennek az az előnye is megvan, hogy mindenki ízlésének megfelelően olyant választ, amilyent szeret. Az ilyen nyitott szendvicsekhez ferdén szeletelt zsúrkenyeret veszünk, melyet nagyon változatosan és szépen készíthetünk el. A tálalásnál szintén sok egyéni ízlést fejthetünk ki. Üveg- vagy porcellántálra, de négyszögletes, tálca vagy asztalkendővel esetleg csipkepapirossal letakart tálcára is felrakhatjuk, olyképen, hogy vegyesen váltakozva, vagy soronként egyformán, vagy pedig a közepén keresztbe egyformával és a négy sarkát vegyessel rakjuk ki. Lehetőleg mindig többféle szendvicseket készítsünk, hogy változatosak legyenek. Zsíros étkezéshez a zsíros és tejes étkezéshez vajjas szendvicseket adjunk.

Zsíros szendvicsek.

Keményre főtt paszírozott tojássárgájából és egy darabka fehér törött borssal fűszerezett, sült és fásírozott libamájból, fagyott májszírbelől kenhető masszát készítünk, mely a vajot helyettesíti. Citrommal, mustárral, vagy pástétomfűszerrel és kenyakkal tetszés szerint ízesíthetjük. A libamájjas tojással a kenyérszeleteket vékonyan megkenjük és a kenyérszelet nagyságának megfelelő füstölt és főtt vékony nyelvseletet adunk rá. A májas tojással körülspricceljük és a közepére egy szeletke aszpikot teszünk.

Szendvics nyelvselettel.

Vékonyan megkent szeletre apró kockára vágott füstölt és főtt marhanyelvet szórunk. Ugyanilyen borjuszeggyel is vegyíthetjük. Libamájjas tojással körülspricceljük, ha van, a közepébe egy szelet zöld aszpikot teszünk.

Borjuszzeletes szendvics.

A vékonyan megkent szeletre a kenyér nagyságának megfelelő nagyságu, füstölt és főtt borjuszegy szeletet adunk, körülspricceljük és az egyik végére kis tormarózsát teszünk.

Különböző felvágott és szalámi szendvicsek.

A szeleteket vékonyan megkenjük, finom szalámi vagy egyéb jóminőségű felvágottat adunk rá. Hozzáilló dolgokkal, mint pld. mustár, ecetesugorka, reszelttorma, tojásszeletekkel stb. díszítjük.

Májás szeletek.

A szeleteket felkenjük és vékonyra szelt hideg sült libamáj-szeleteket adunk rá. Tojásos májjal körülspricceljük. Sós-citromos vízben kifőtt és kihűtött, vékonyra szelt champignon- vagy szarvasgomba szeletekkel díszíthetjük.

Májpástétomos szeletek.

Vékonyan megkent szeletekre fagyasztott libamájpástétom-szeletet teszünk, májas tojással körülspricceljük és a közepébe egy lapos szeletke aszpikot adunk.

Füstölt libamell szeletek.

A megkent szeletekre 1 darab vékony füstölt, ferdére vágott libamell szeletet teszünk (mert így széles lesz), ha egyenesen vágjuk, úgy több szeletet helyezünk el. Tetszés szerint körül is spriccelhetjük és a közepére ugorka- vagy zöldpaprika-szeletet teszünk.

Borjusült szeletek.

A vékony felkent szeletekre szép izletes, egészben süített, hidegen felvágott rövid borjúkarajból vékony szeleteket teszünk. Tojásos májjal körülspricceljük. Apró ecetes ugorkával, melyet előzőleg legyező alakban vékonyra felszeletelünk, díszítjük. Helyette a közepére kapart kis tormarózsát helyezünk.

Fehérhus szeletek.

Kenyérszeleteket vékonyan megkenünk és sült csirke vagy más szárnyas mellhusát vékonyan felselve rátesszük. Az oldalát ugorkaszelettel, a másik oldalát szép piros leszárított cékla-szelettel díszítjük.

Vegyes szeletek.

A megkent szelet egyik felére apróra vágott füstölt és főtt borjuszegyet, a másik felére ugyanolyan marhanyelvet és a közepére apróra vágott sült csirkemellet, esetleg apróra vágott kemény tojássárgáját teszünk s körülspricceljük.

Vegyessült szeletek.

A vékonyan megkent kenyérszeletekre bármilyen aszpikos és mustáros majonézzel bevont finoman felszeletelt sültet

teszünk. A közepére lapos szines aszpik- vagy szarvasgomba szeleteket adunk...

Ugyanez más módon: Vékonyan felszelt hideg roastbeef szeletet teszünk rá, az egyik végére mustáros libamájás keverékből koszorút spriccelünk és a közepébe mustárt vagy kemény tojás sárgájából szeletet teszünk.

Csukott szendvicsek.

A fent leírt kenyeret felszeletelve, vékonyan megkenjük és a kenyérszeletek nagyságának megfelelő nagyságu husszeletet vagy a felsorolt dolgok közül bármelyiket két-két szelet közé adjuk. Egészen sültöt borjúkarajt, de főleg egészen süttöt roastbeef-öt hidegen vékonyan felszeletelünk, mindkét oldalát cayenne borssal fűszerezett mustárral bekenjük és a két szelet közé adjuk. Kirándulásra, utra jölzárható alumínium dobozba, vagy pergament papírba csomagoljuk.

Csukott szeletek egyszerűen.

Kis kerek, vagy hosszukás formájú, külön e célra süttöt, esetleg péksüteményeket veszünk, kettévágva tetszés szerint a felsorolt dolgokkal töltjük.

Csukott szeletek.

Hosszában jó és szép fehér kenyérből félujjni vastag szeleteket vágunk, amilyen nagyot bírnak. Mindegyik darabot vékonyan felkenjük a tojásos libamáj keverékkel, az egyiket vékonyan különleges finom felvágottal beborítjuk, a másikat a megkent részével ráhelyezzük. Ha összekeményedett, 10—12 cm. hosszú és 3 ujjnyi széles szeleteket vágunk belőle.

Velős szeletek.

Egy szép friss borjuvelőt forrásban lévő levesben vagy vízben megfőzünk és szűrőkanállal kivesszük. Mély porcellán-tálban először villával, azután kanállal jó simára eldörzsöljük, ha szükséges, még só, izlés szerint cseppenként finom olíva olajat és citromlevet adunk bele. Fehérre keverjük, egy kevés mustárt és egy kisebb fél vöröshagymát reszelünk bele. Míg jól megkeményedett, hideg helyen tartjuk és piritott, vagy jourkenyérre kenve, pici piros paprikával kockásan beszórvá feladjuk. Teához elsőrendű.

Töltött májas szeletek.

A zsíros szendvicseknél leírt módon, libamáját kemény tojássárgájával átpaszírozunk, bőven májsírt keverünk közé és mustárral izesítjük. Simára keverve rövid ideig hideg helyen tartjuk. Főtt és füstölt marhanyelvet, ugyanolyan borju-

szegyet, jó szálamit és sült libamáját, mindegyikből egyenlő mennyiségben néhány dekát veszünk és apróra vágva az elkevert májpéphez vegyítjük. Gömbölyű, vékony és hosszú formájú szendvics-kenyérnek a két végét levágjuk és késsel vagy kanállal a belét teljesen kiszedjük, a tölteléket, hogy üreg ne maradjon, szorosán beletöltjük és a levágott végeket visszarakva, 2 órára jégre tesszük. Vizezett éles késsel szépen felszeleteljük. Kevés tisztított és kockára vágott ugorkát is vegyithetünk közé.

Vajas szeletek.

A zsurkenyeret ferdén felszeleteljük, friss teavajat simára kikeverünk, picit megsózzuk és a kenyérszeleteket megkenjük. A közepére vagdalt lazacot, az egyik szélére vagdalt tojássárgáját, a másikra vagdalt sajtot teszünk. Vajjal körülspicceljük. A vajba tetszés szerint paszírozott tojássárgáját keverhetünk.

Sajtos szeletek.

A kenyérszeleteket vajjal megkenjük, bőven meghintjük finom reszelt sajttal, a két végére koszorualakban imperiál sajtot spriccelünk. A koszoruba az egyik oldalán paprikát, a másik oldalán schnittlinget hintünk bele.

Lazacszeletek.

A vajjal megkent kenyérszeletre, a kenyér nagyságának megfelelő lacazszeletet adunk és tojásos vajjal körülspicceljük. A szendvics végére kis koszorut helyezünk és ebbe egy szeletke szarvasgombát vagy kapriszemet teszünk.

Más módon: A megkent vajaskenyér szeletek közepére rövid metéltre vágott lazac-halmocskát helyezünk, a két szélére pedig félhold alaku tojászeletet rakunk. A tojás közepébe babnagyságu mustárcseppet teszünk.

Sajtos szeletek.

A vajjal megkent kenyérszeleteknek a közepére jóminőségű friss sajtszeletet helyezünk, a két végét piros hónapos rettekkel, esetleg félbe vagy szeletbe vágva, a két oldalát keskeny zöldpaprika szeletekkel díszítjük.

Szardellás vajas szeletek.

Tizenkét deka vajat habosra keverünk, 2—3 darab szardella gerincét kiszedjük és apróra vágva szitán áttörjük. Utána a vajjal elkeverjük. Zsurkenyér- vagy császárszemlye szeletekre vékonyan felkenjük és a közepére egy ajómagyürüt teszünk.

Schnittlinges szeletek.

A vajjal megkent kenyérszeletekre Imperial-sajtot kenünk finomra vágott schnittlinggel és piros paprikával soronként felváltva, keresztben vagy hosszában behintjük.

Szardiniás szeletek.

Szardellás vagy teavajjal megkent szeletekre hosszában fél vagy egész megtisztított szardiniát teszünk. A vajhoz keményre főtt és paszirozott tojássárgáját és citromlevet keverünk, ezzel körülspicceljük és egy egész kis csikocskát helyezünk a szardinia közepére.

Tojásos szeletek.

Szardellás vajjal megkent kenyérszeletre keményre főtt tojászeleteket rakunk és hosszában egész vékony füstölt lazacszeletekkel becsikozzuk.

Vegyes szeletek.

Kevés szardellás vajhoz 2 kemény apróra vágott tojást, két gerincétől megtisztított és lehámozott szardiniát pici mustárral összekeverünk és kenyérszeletekre kenjük. Az egyik végére egy darab szardiniát, a másik végére egy szép tojászeletet helyezünk, melynek a közepére pici mustárt vagy kapriszemet teszünk. Vagy pedig füstölt lazacból minden szelethez hat keskeny csikot vágunk és rácsalakban hármat hosszában és hármat keresztben ráhelyezünk.

Körözött szeletek.

Az elkészített körözött egyik részébe paprikát teszünk, a másik részét fehérén hagyjuk. A kenyérszeleteket vajjal megkenjük. A körözöttet csillag csővel ellátott idomítózacskón, majonézspiccelőn, vagy tolófánk készüléken át a szeletekre spricceljük, hosszában, keresztben, hullámosan vagy rézsut, esetleg köralakban. Ha nem volna két spriccelőnk, akkor először fehérkörözöttet spriccelünk, ugyanannyi helyet kihagyva, amilyen vastag a csik, erre utólag piros körözöttet spriccelünk. Ha két idomítózacskónk van, akkor pirossal kezdjük és felváltva, a szeleteket szép izlésesen telespicceljük.

Töltött vajasszeletek.

Husz deka jó, friss vajat medencében kikeverünk. 10—15 deka lazacot, 2—3 darab szardellát, ugyanannyi tisztított szardiniát, 10 deka ementhali sajtot, 5—6 darab keményre főtt tojást, kevés kapriszemet összevagdalkunk és egy kanálnyi mustárral a vajhoz keverjük. Egy hosszú vékony jourkenyér végéből egy kis darabot lemetszünk, a belét késsel vagy ka-

nállal egészen kiszedjük, a tölteléket, hogy üreg ne maradjon, szorosan betöltjük és a nyilást a levágott kenyér darabkával befödjük. Két órára hűvös helyre, vagy ha lehet jégre tesszük. Azután éles vizes késsel szeletekre vágjuk és tálaljuk. Ha a betöltés nehezen menne, a kenyeret két-három részre vágva töltjük meg és egy tiszta asztalkendőbe csavarva állítjuk össze.

Mustáros szeletek.

A kenyér szeleteket mustáros vajjal (l. mártásoknál) felkenjük és karikára vágott kemény tojással és ugyanolyan ugorkaszeletekkel díszítjük.

Körözött.

10 deka finom friss lipthói turóba ugyanannyi vajat keverünk. Egy kis mogyorónyi vöröshagymát, ha van, ugyanannyi metélőhagymát (schnittlinget), néhány szem kaprit, külön-külön finomra megvágva hozzáadunk. Egy kis tisztított finomra vágott szardellát, vagy 1—2 ajóagyürüt, esetleg ezek helyett kevés szardellapasztát, egy-két szép tisztított szardiniát, az olajból néhány cseppet, egy kevés mustárt, hogy savanyu ne legyen, egy kicsi pirospaprikát, néhány szem megtört köménymagot adunk még hozzá és végül 1—2 kanálnyi sót. Mindezt simára keverve, üveg- vagy porcellántálra szépen felhalmozzuk és tálalásig hideg helyen tartjuk. Ha kevesebb hagymát és mustárt adunk bele, sokkal finomabb izü.

Szardellák használat előtt.

A szardellákat néhány vízben megmossuk, utána negyed-óráig vízben áztatjuk. Ekkor kicsi pikkelyeit leszedjük, kettévágva gerincét és szálkáit kiszedjük és szitán lecsepegtetjük. Igen izlésesen díszíthetünk vele. Elhelyezhetjük rácsalokban, vagy keresztben, esetleg összesodorva. Nagyon izletes, ha tálcákára helyezve olajjal és ecettel leöntve tálaljuk. Díszíthetjük finomra vágott hagymával, kapribogyóval, salátával és tojássárgájával.

TEJES ELŐÉTELEK

ÉS VACSORAÉTELEK

Vajastészta pástétomok.

A hajtogatott vajastészta módjára a szükség szerinti mennyiségből rendes vajastésztát készítünk és a hájastészta pástétomnál leírt módon kiszabdaljuk és kisütjük. Apróra vágott, kifőzött csirágfejet vajban forrósítva és a mártással elvegyítve forrón a pástétomokba töltünk és hollandi mártással bevonjuk. Zöldlorsóval, gombával, esetleg halragout-val töltve, hollandi- vagy berni-mártással elvegyítve és bevonva tálaljuk.

Sajtospudding.

12 deka szitált lisztet mély tálban vagy habüstben habverővel folyton keverünk, 3 deci hideg tejet előbb cseppenként, ha már simára kevertük, bátran az egészet közéöntjük. Nagy parázs tűzre téve a habverővel folyton és gyorsan keverve felfőzzük. A tűzről levéve tovább verjük, törött fehérborsot, sót, esetleg kevés reszelt szerecsendiót, 5 deka reszelt ementhali sajtot, bő 2 deka vajat, 4 kis tojássárgáját és végül 4 tojás kemény habját adjunk hozzá. Vajjal kikent és szitált morzsával behintett formába töltjük és a szokott módon kb. $\frac{3}{4}$ —1 órán át egyenletesen kidunsztoljuk. Kivéve, a sütő ajtajában pár percig pihentetjük. Kiborítva, reszelt sajttal beszórjuk és külön forró olvasztott vajat adunk mellé.

Más módon: Két deka langyosra olvasztott vajat 12 deka liszttel mély tálban habverővel elkeverünk, 2 deci hideg tejjel előbb lassan simára keverjük, később bátrabban, folyton keverve közéöntjük. Erős tűzön folytonos keverés mellett felforraljuk és levéve, törött borsot, reszelt szerecsendiót, sót, bő 4 deka reszelt ementhali sajtot, 3 tojássárgáját és két tojás habját vegyítünk közé. Vajazott és morzsázott megfelelő nagyságu formába adjuk és a szokott módon $\frac{3}{4}$ —1 órán át gőzöljük. Tűzálló tálat melegítünk, kivajazva, reszelt sajttal beszórjuk, a felfutjat beleborítjuk, tejsűrűvel bőven, hogy a tészta feléig érjen, körülöntjük és reszelt sajttal beszórjuk. Negyedórán át mérsékelt tűznél a sütőben megpirítjuk, akkorára a tejszín beleszivódott a tésztába. Készíthetjük egyszemélyes formákban is, akkor a szokott módon 25—30 percig, esetleg a sütőben pároljuk és teljesen a fenti módon járunk el.

Gombáspudding.

Öt deka vajban 3 deka lisztet megizzasztunk, 3 deci tejjel feleresztjük, simára kiforraljuk és levéve kihütjük. Hat tojássárgáját 25 deka tisztított, apróra vágott vajban lepirított gombát veszünk, melyre esetleg vagdalt petrezselyemzöldet szórunk, végül a hat tojás habját keverjük közé. Kivajazott és morzsázott formában a szokott módon $\frac{1}{4}$ óráig gőzben főzzük. Pár percig a sütő ajtajában pihentetjük és tálra borítva, külön forró olvasztott vaját és reszelt sajtot tálalunk mellé.

Spárgapudding.

Félkiló spárgát megtisztítunk, forrásban lévő sós, cukros vízben puhára főzzük, leszűrve kihütjük és ha hideg, két cm. hosszú darabokra vágjuk. 1 kanál vajat habosra keverünk és egyenként öt tojássárgáját adunk hozzá. Jó habosra kikeverve, pici sót, 10 deka szitált lisztet, az apróra vágott főtt spárgát, végül az öt tojás kemény habját keverjük hozzá. Kivajazott és morzsázott formába tesszük és forró vízzel telt edényben egy órán át főzzük. Kiborítva, forró vajjal leöntve, azonnal tálaljuk.

Kelvirág pudding.

Kis tojás nagyságu vajat, kb. 5 dekát, tálban habosra elkeverünk, egyenként négy tojássárgájával tovább keverjük, négy evőkanál tejfelt és négy kanál zsemlyemorzsát adunk hozzá. Előzőleg egy fej karfiolt, esetleg két kisebb forrásban levő sós vízben puhára főzünk. Szitán lecsurgatjuk, áttörjük és a keverékbe tesszük. Azután közékeverjük a négy tojás habját. Vajjal kikent és lisztezett puddingformában vízfürdőben kb. $\frac{1}{4}$ óráig főzzük. Reszelt sajttal körítjük és külön friss olvasztott vajat adunk hozzá.

Más módon: Egy nagyobb, vagy két kisebb karfiolt sós vízben puhára főzünk és lecsurgatjuk. Kb. 1 vizespohár tejben négy evőkanálnyi lisztet péppé főzünk. Kis tojásnagyságu vajat habosra keverünk, egyenként hozzáadva négy tojássárgáját, tovább keverjük négy evőkanál tejjel és négy szűk kanál morzsával együtt. Izlés szerint sót, törött borsot és reszelt szerecsendiót adunk bele. Hozzáadjuk a tejes lisztpépet, négy tojás habját és utána a kifőzött, apróra tördelt vagy átpaszírozott karfiolt. Vajjal kikent és morzsázott puddingformában fenti módon kifőzzük. Reszelt sajttal és olvasztott vajjal tálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy vajjal kikent megfelelő formába töltjük, a tetejét vajban világosra piritott morzsával beszórjuk és mérsékelt tűznél sütőben kb. $\frac{1}{4}$ óráig szép pirosra sütjük.

Gombáslepény.

Négy evőkanál lisztet mély tálba teszünk, lassanként négy deci hideg tejet öntünk hozzá, habverővel simára keverjük, ke-

vés sőt teszünk bele és erős tűzön habverővel folyton keverve felfőzzük. Levéve 3—4 deka vajat, ha hideg, 5 tojássárgáját, végül az öt tojás kemény habját keverjük hozzá. Jól kikent tepsiben mérsékelt tűznél kisütjük. Közben megfelelő mennyiségű gombát finomra vágott petrezselyemmel és hagymával megpirítunk. Ha kész, 2—3 tojássárgáját vegyítünk hozzá. A megsült lepényt asztalkendőre borítjuk, gombával megkenjük és összesodorva tátra tesszük. Reszelt sajttal beszórnjuk és külön forró vajat tálalunk hozzá.

Makaróni piritva.

15 deka makarónit 2—3 ujjnyi széles egyforma darabokra tördelve forrásban levő sós vízben kb. 10—15 percig kifőzzük. Mire puha, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és jól lecsurgatva forró vajban megmelegítjük. Közben 3 tojássárgáját habosra keverünk, két kanál kemény tejfelt, két kanál reszelt sajtot és végül a három tojás habját vegyítjük hozzá. Vajjal kikent tűzálló tálba adjuk a makarónit, rá a tojásmasszát, reszelt sajttal, kevés finom morzsával és vajjal meglocsolva mérsékelt tűznél pirosra sütjük. Az elkészített keveréket tűzálló tálba soronként felváltva is rakhatjuk. A tetejére sok keveréket téve. sütőben pirosra sütjük. Külön reszelt sajtot és olvasztott vajat tálalunk mellé. A keveréket tejjel nékiül is készíthetjük. 4 deka vajban annyi lisztet piritunk világosra, amennyit felvesz, kevés tejjel felengedve simára főzzük és hidegen 3—4 tojássárgáját és 4 deka reszelt sajtot teszünk bele.

Sajtos galuska.

Mély tálban 12 és fél deka lisztet simára keverünk, 2 és fél deci hideg tejjel és erős paráztűzön sima péppé főzzük, levéve 3—4 deka vajat, sőt és ha hül, egyenként két egész és 2 tojássárgáját, 5 deka reszelt sajtot keverünk közé, ha teljesen kihült, forrásban lévő sós vízbe apró galuskákat szaggatunk. Amikor átfőttek, leszűrjük. Vajjal kikent tűzálló tálba soronként rakjuk, reszelt sajttal és tejjel locsolva. Vagy a fenti mártást 2—3 tojássárgájával elkészítjük, ezzel soronként felváltva és a tetejét bevonva reszelt sajttal és olvasztott vajjal leöntve, forró sütőben 25—30 percig pirosra sütjük.

Rakott burgonya.

Személyenként 2 darab közép nagyságú burgonyát és egy-két tojást számítunk. A burgonyát megmosva, héjában hideg vízben megfőzzük. Amikor puha, a vizet leszűrve meghámozzuk és ha kissé kihült, vékony karikára szeleteljük. A tojást keményre főzzük, hideg vízben lehűtve megtisztítjuk és egyenlő vékony karikára felvágjuk. 3—4 tojássárgáját 3 deci kemény tejfőllel elkeverünk, egy jó kanál langyosra olvasztott vajat, sőt, törött borsot és a tojás keményre vert habját hozzáadjuk.

Megfelelő nagyságu tűzálló tálat vagy lábast vajjal kikenünk, morzsával beszórjuk. beleteszünk egy kevés tejeles tojást, egy réteg burgonyát, erre egy sor kemény tojást, meglocsoljuk a tejeles tojással és ezt addig ismételjük, míg a készlet el nem fogy. Tetejére öntjük a megmaradt tejeles tojást finom morzsával beszórva, kevés vajjal meglocsolva, forró sütőben szép pirosra megsütjük és azonnal tálaljuk. Ha nem volna tűzálló tálunk, akkor sütés után a lábasban 10 percig állni hagyjuk és tálra kiborítva tálaljuk.

Töltött burgonya.

Néhány darab nagy rózsaburgonyát hordóalakura hámozunk és tepsibe rakva sütőben megsütjük. Közben elegendő mennyiségű tisztított és finomra vágott gombát piritunk kevés petrezselyemmel. Hidegen sót, törött borsot, kevés tejfelt, két kemény, 1 nyers tojássárgáját, esetleg kevés párolt zöldborsót vegyitünk hozzá. A megsült burgonyák egyik végét levágva, a belsejét kis kanállal kivájjuk. A kivájt burgonyát egy darabka vajjal simára keverjük, a gombás keverékhez vegyítjük és ezzel a töltelékkel a kivájt burgonyát megtöltjük. A levágott részével betakarva, a sütőben néhány percig átforrósítjuk, tálra rakjuk és kevés forró habzó vajjal leöntve tálaljuk.

Töltött kalarábé.

A tisztított kalarábét sós vízben megfőzzük és hideg vízben lehütjük, utána kivájjuk. Finomra vágott gombát kevés hagymával, sóval, borssal vajon megpárolunk. Finomra vágott zöldpetrezselymet, 1—2 tojássárgáját keverünk hozzá és a kalarábékat megtöltjük. Tűzálló tálban vajjal, tejjel, morzsával megszórjuk és mint a spárgát, megsütjük.

Spárga (csirág).

A spárga vásárlásnál ügyeljünk arra, hogy lehetőleg vastag, gyöngye, fehér és friss legyen. Így nem lesz keserű és főzés után puha, mint a vaj. A spárga külső részét letisztítjuk, vagyis késsel lehuzzuk. A lehántolt spárgát raffiával, esetleg fonállal kötegekbe kötjük, a végeit egyenlőre vágjuk, hogy egyformák legyenek. A levágott fejeket és végeit leveshez elhasználhatjuk a levével együtt, ha olyan edényben főzzük ki, melyben se zsírosat, se tejeset nem főzünk. Forrásban lévő gyöngén sózott bő vízbe egy-két kockacukorral beletesszük a spárgát és puhára főzzük. Kb. 20—30 perc alatt puhul meg. A fonalat felvágjuk és eldobjuk, a levét leszűrjük és lecsurgatjuk. Tűzálló tálat, vagy lábast vajjal kikenünk, az aljára kevés sűrű tejfelt adunk, rá vajban piritott morzsát, erre a főtt spárgát, tetejére elegendő tejfelt és piritott morzsát. Mérsékelt tűznél sütőben, kevés ideig, kb. 10—12 percig jól át-sütjük és azonnal tálaljuk.

Spárga más módon.

A lehántolt vastag, fehér spárgát forrásban lévő gyöngén sózott és cukrozott vízben puhára főzzük. Zsemlyemorzsát bő vajban szép pirosra piritunk. Amikor a spárga puha, a morzsát mártásos csészébe adjuk, bő forró vajjal feltöltjük és a leszűrt spárgát nagyon forrón, melegített tálra téve azonnal tálaljuk. Külön adjuk a vajos morzsát, hogy mindenki ízlése szerint vehessen belőle, vagy ezzel leöntjük a spárgát és forrón tálaljuk. Tálalhatjuk külön hollandi-mártással is, vagy ezzel leöntve, végül úgy is, hogy csak forró, habzó vajjal leöntjük.

Mártás: Két tojássárgáját pici sóval, 5 deka teavajjal mély tálban habverővel fél deci hideg tejjel vagy ugyanannyi spárgalével felengedve, nagyobb edényben langyos vízbe állítva, a tűzhely széléről fokozatosan beljebb tolva, melege és sűrűre, lassan és folyton felverjük. Anélkül, hogy felforrna, le vesszük és beletördelünk 5 deka friss vaját. Citromlével, sóval és cayenne-borssal izesítjük. Tálalás előtt 1—2 kanál cukorral felvert tejszinhabot vegyithetünk közé.

Zöldbab spárga módján.

Gyenge vajbabet szálkájától megtisztítunk és egészben forrásban lévő sós vízben puhára főzzük. A vízbe egy-két kockacukrot dobunk és a spárga módján készítjük el.

Tök spárga módra.

A megtisztított spárgatököket 10—15 cm. hosszú és ujjnyi széles szeletekre vágjuk, sós vízben megfőzzük. Nagyon kell rá vigyázni, mert gyorsan szétfő. Ha elég puha, leszűrjük, a vizet lecsurgatjuk róla. Azután egy vajjal kikent tűzálló edénybe tejfelt és piritott morzsát teszünk, rá a tököket, tetejére a mennyiségnek megfelelő tejfelt és piritott zsemlyemorzsát. Pár percre sütőbe tesszük, míg jól átsül. Abban az edényben tálaljuk, amelyben sült.

Spárgatök piritva.

A tököket megtisztítva kisujjni vastag és 8—10 cm.-es hosszú darabokra felvágjuk. Forrásban lévő gyöngén sózott vízben puhára főzzük, vigyázva, hogy szét ne essék. Szitára szedve lecsurgatjuk. Vajjal és liszttel világos rántást készítünk, forró tejjel felengedjük, hogy mártássűrűségű legyen. Ha számára főtt, a tűzről levéve óvatosan egy-két tojássárgáját és ha hideg, egy-két kanál tejfelt vegyítünk hozzá. Egy alacsony szélű tűzálló vagy más megfelelő edényt vajjal kikentünk, a mártásból egy keveset öntünk az aljára, rá piritott morzsát teszünk, erre lerakjuk a tökszeleteket és a mártás megmaradt részével bevonjuk. Tejjel meglocsolva, vajban piritott zsem-

lyemorzsát, esetleg reszelt sajtot szórunk rá. Mérsékelt tűznél átsütjük.

Karfiol vajjal.

Szép spárgakarfiolt megmosunk és egészben forrásban lévő sós vízben kb. félóráig puhára főzzük. Egészben szitára tesszük, ha a víz lecsurgott, tűzálló tálban vajban piritott zsemlyemorzsával behintjük és kb. 10 percre sütőbe tesszük. Spárgát ugyanígy készítünk azzal a különbséggel, hogy a vízbe egy-két kockacukrot teszünk.

Karfiol más módon.

Karfiolt bő vízben, melybe sót és pici cukrot teszünk, puhára főzünk. Leszűrve lecsurgatjuk. Vajjal kikent tűzálló tálba rakjuk, tejjel leöntjük, vajban piritott morzsával behintjük és sütőben átsütjük. Ha csak forró vajat öntünk rá, azonnal tálaljuk.

Krémes karfiol.

Szép, nagy és tömött fehér karfiolt forrásban lévő sós vízben puhára főzünk. Ha puha, kivesszük, lecsurgatjuk, tűzálló tálba téve a következő krémmel leöntjük: Négy-öt egész tojást mély tálban vagy habüstben elhabarunk, sót, törött borsot, reszelt szerecsendiót, egy evőkanál lisztet és 3 deci kemény tejfelt teszünk bele. Vízfürdőben folytonos keverés közben sűrű krémmé főzzük. Levéve két kanál reszelt sajtot keverünk közé és a karfiolra öntjük. Vajban piritott zsemlyemorzsával beszóruk és sütőben pirosra sütjük.

Tejfeles kelbimbó.

A kelbimbókat megmossuk, sós vízben megfőzzük és a vizet jól lecsurgatjuk róluk. Tűzálló edényt vajjal kikenünk, tejfelt, piritott zsemlyemorzsát adunk bele, rá a kelvirágot, erre tejfelt, újra piritott morzsát és sütőben néhány percig átsütve, tálaljuk. Fejes kelt négybe vágva ugyanígy készítünk.

Rácgulyás tejesen.

Szép, nagy zöldpaprikákat megmosunk, megtisztítva karikára vágjuk. Rizst vöröshagymával és zöldpetrezselyemmel vajban a szokott módon puhára párolunk. Paradicsomot megmosunk és karikára vágjuk. Tűzálló tálba lerakunk egy sor paprikát, egy sor rizst, egy sor paradicsomot, minden harmadik sort tejjel meglocsolunk. Ezt addig folytatjuk, míg a tál megtelek. Felül tejjel meglocsoljuk és sütőben átsütjük.

Tejfeles gombás előétel.

Bármilyen, de főleg kucsmagombából elsőrendű étel. 35 deka gombát többször váltott bő vízben megmosunk, hogy homokos ne legyen, esetleg leforrázzuk és utána többször megmossuk, lecsurgatva félbevágjuk, ha kisebbek, egészben hagyjuk. Kevés vaját felolvasztunk, picit, kb. diónagyságu, finomra vágott vagy reszelt vöröshagymát adunk bele. Ha világosra pirult, beleadjuk a gombát, finomra vágott petrezselyemzöldet, sót, törött borsot és 10--15 percig pároljuk. Azután két-két és fél deci kemény savanyu tejfelt adunk közé, többször megkeverjük, hogy le ne égjen és kb. 5--6 percig elegendő sűrűre főzzük. Ha nem elég savanyu, kevés citromlével izesíthetjük. Tálba öntve tojáskrokettel, vagy tükörtojással díszítve tálaljuk. Champignon gombához esetleg kevés rózsapaprikát adunk, ekkor azonban több hagymát veszünk hozzá és a tejfellel felforralva, párolt rizszel körítve azonnal tálaljuk.

FŐZELÉKEK HUSSAL

ÖNÁLLÓ ELŐ- ÉS VACSORAÉTELEK

Sólet babbal.

Erre a célra hibátlan zománcozott, vagy ugyanilyen vasfazekat kell tartani. Egy-két kanál zsirban egy-két fej apróra vágott vöröshagymát, egy-két gerezd fokhagymát fonnyasztunk, bőven rózsapaprikát szórunk rá, beleteszünk egy jó darab zsiros libahátulját, 1 lábat, darabka nyakat, ha libahus nem volna, úgy a tyuknak ugyanezen részeit és 10—15 deka megmosott, füstölt liba- vagy marhahúst egyben, vagy felszeletelve, 10—15 deka nem túl kövér marhaszegyet, vagy kövéres húst, de az utóbbi el is maradhat. A husokat a paprika után azonnal közékeverjük, hogy meg ne égjen. 3 deci előzőleg megtisztított közép- vagy nagyobb szemű fehér babot megmosva közékeverünk, hideg vízzel bőven feltöltjük, félórai forrás után megizeljük és elegendő sóval izesítjük. Befödve a tűzhely szélén lassu és állandó főzés mellett 3—4 órán át főzzük. A szükséges vizet utána töltjük, keverni nem szabad, hogy a babszemek egészben maradjanak, a paprika előtt 1 evőkanál lisztet is adhatunk a hagymára, ez esetben óvatosan megkeverjük, hogy a liszt le ne süljön. A szombati pecsenyesült aljából 2—3 kanálnyi közéadunk. Az izét ezzel nagyon megjavítjuk. Ha fentebb leirt módon elkészítettük, a levének erre az időre se hignak, sem sűrűnek nem szabad lenni. A tűzről levéve hidegre tesszük. Télen, mielőtt az ebédet melegíteni akarjuk, a szokásos lemezdarabot a sütőbe vagy a tűzhelyre tesszük, a sóletet ráállítjuk és a tüzet csak azután gyújtjuk meg. A sóletet jól átforrosítjuk. Nyáron főzés után hidegre állítjuk, az est beállta előtt hideg vízzel feltöltjük és ha van ott-hon speciális sóletkemencénk, úgy abba tesszük, ahol pedig megbízható pék van, oda lezárva szokás elküldeni. Hogy mennyi vizet töltsünk rá, azt a kemence hőfoka határozza meg. A sóletnek étkezésnél a már fentebb leirt sűrűségűnek kell lenni, ha tehát megégne, más alkalommal több vizet, ha pedig a leve túl sok volna, akkor kevesebbet öntünk rá. Ha valamihez tisztított borjulábat használunk, abból egy darabkát tehetünk a sóletba, mivel nagyon jóízű benne. Szombaton délben a sóletot csak az ebédhez vesszük ki, hogy mindjárt forróval találhassuk.

Sólet gerstlivel.

A hagymát fenti módon paprika nélkül megfonnyasztjuk, ehhez jóval több zsirt veszünk mint a babbal készített sólethez. Libahátulját, vagy kövér marhaszegyet, esetleg mindakettőből vegyesen teszünk bele. A husra két és fél deci középminőségű megmosott árpagyöngyöt és 1 deci fehérbabot adunk, felengedjük annyi vízzel, hogy mire megpuhul, csak annyi leve maradjon, amennyi a kipiritáshoz szükséges. Ha otthon készítjük, télen a szokott módon sütőbe tesszük és mire átforrósodik, lé nélkül kissé meg is pirul. Miután nincs leve, csak annyira zaftos, hogy kiszáradás nélkül átforrósodik. Ha pedig otthon tesszük sóletkemencébe, akkor annyi levet hagyunk rajta, hogy az szombat délben zaftos, de teljesen lé nélküli legyen, ha pedig pékhez küldjük, akkor a fenti dolgokat jól összekeverjük, elegendő vízzel feltöltjük és úgy küldjük el. A gerstlísólet csak úgy lesz nagyon jóízű, ha liszttel töltött libanyakat is teszünk bele, melyet a következőképen készítünk: A szükséges lisztet olvasztott zsirral jó zsirosra összedörzsöljük, sót, törött borsot, kevés paprikát és annyi vizet adunk hozzá, hogy alig álljon össze. Kanállal összedolgozva, a megmosott libanyakba töltjük. Két végét bevarrjuk, tába tesszük, forróvízzel leforrázzuk, az esetleges tollaktól megtisztítjuk, langyos vízben tisztára átmoszuk és úgy tesszük a gerstli közé, amikor a hust adjuk bele.

Ricset.

Tetszés szerint durva vagy középminőségű árpadarát, személyenként 5—6 dekát számítva és kevés fehérbabot megmosunk. Bö zsirban 1 fej finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk, beleteszünk 1 gerezd fokhagymát, paprikát és gerslit. Hozzáteszünk egy darab kövér libahátulját és minden személy részére egy darab hust. Tűzhelyen felforraljuk, utána sütőbe téve puhára párojuk. Így készítve hétköznap ebédre felhasználhatjuk.

Készíthetjük csak a libahátuljával és egy darab csonttal. ilyenkor külön tálaljuk. egészben vagy pogácsákban sültöt vágott libamellhez.

Szombatra levesnek készítve, beleadjuk minden személy részére nagy és személyenként 1 deka árpadarát veszünk, egy darab sárgarépát és petrezselyemgyökeret, de a két utóbbit el is maradhat. Teljesen a fentiek módján főzzük meg levesnek.

Töltött káposzta.

Nyáron zsemlyével vagy kovással, télen hordóban savanyított káposztából készítjük. (Mindkét készítési módot lásd: Télire eltett savanyúságoknál.) Hibátlan zománcozott fazékba egy kanál zsiron egy fej szálasra vagy kockára vágott hagymát fonnyasztunk, azután beleadunk $\frac{1}{2}$ kiló savanyúkáposztát.

Közben $\frac{3}{4}$ libamellet és 35—50 deka marhalapockát ledarálunk vagy késsel egészen apróra vagdalunk. Hozzadarálunk egy nyers darabka libaháját, ha ez nem volna, úgy egy kanál zsirt veszünk hozzá. Egy kevés megmosott rizst, vagy árpadarát, egy kisebb fej vagy egy fél apróra vágott, zsírban megfőnyasztott vöröshagymát és két gerezd fokhagymát beleadunk. Lehet mindkét hagymát reszelőn is a husba reszelni. Sót, törött borsot és paprikát, esetleg egy egész tojást adunk bele. Mindezt jól összegyurjuk és 10—12 közepnagyságu káposztalevélbe, melynek a közepéről a vastag bordáját levágtuk, töltjük. Minden levélbe egy jó kanálnyi tölteléket adunk, a levelek egyik szélét behajtva összegöngyöljük úgy, hogy a másik széle üresen maradjon és azt az ujjunkkal begyűrjük. A töltelékeket a forrásban lévő szalaskáposztába tesszük és felül kb. $\frac{1}{4}$ kiló aprókáposztával betakarjuk. A zsemlyével savanyított káposztára a levét rászűrjük, a télikäposztára pedig annyi vizet töltünk, hogy a káposztát ellepje. Előzőleg vagy közben néhány fej paradicsomot puhára főzünk, szitán áttörjük, télen pedig a befőzött paradicsomból egy-két decit a káposztára adunk. Jó késhegynyi rózsapaprikát és ha van, egy darabka zöldpaprikát teszünk bele. Kövér marhaszeget, vagy libahúst is főzhetünk még bele. Ha véletlenül pulykát vágnánk, igen izletessé teszi a nyakának kövér része, kockára vágva. (Pulykakropp). Mindezeket beleadva befődjük és másfél-két órán át egyenletesen főzzük. Amikor a káposzta és a hus megpuhult, akkor bő zsiron liszttel szép sárga rántást készítünk, félgerezd fokhagymát reszelünk bele és egy jó késhegynyi rózsapaprikát adunk hozzá. Előzőleg egy-két merőkanál káposztalevet leve-szűrünk, 2—3 deci paradicsommal összevegyítjük és ezzel a rántást felengedjük. Ha a rántás simára főtt, hozzáöntjük és egy fakanállal egészen a fenekéig lenyulva óvatosan közékeverjük. A töltelékeket a berántás előtt ki is szedhetjük és ha a rántást a káposztával elvegyítettük, akkor rakjuk vissza. Tűzhely szélén, hogy a káposzta le ne égjen, 10—15 percig lassan főzzük. Főzés közben meg-megrázogatjuk és ha a leve elfőtt, szükség szerint utána tölthetjük. Jobb ízűvé tehetjük, ha egy-két kanál pecsenyészsír alját adunk bele. A berántott káposztának a leve olyan hig legyen, mint egy nagyon sűrű levesé.

Paradicsomos előétel.

Pulyka- vagy tyukmellet, esetleg ezek hiányában borjula-pockát megdarálunk. Kevés zsirt, egy-két tojást, egy tojássárgáját, pici reszelt vöröshagymát, izlés szerint só, borsot adunk hozzá, nagyon jól átgyurjuk és kerek vagy hosszukás alakban apró pogácsákat formálunk. Előzőleg egy megfelelő nagyságu lábasban zsirt forrosítunk, a pogácsákat belerakjuk s mindkét oldalát megpirítjuk. Közben vékony rántást készítünk, friss, áttört vagy üvegben eltett paradicsommal felengedjük, hogy nem nagyon sűrű paradicsommártást kapjunk, ezzel a húst fel-

töltjük, izlés szerint sót és cukrot adunk bele és ha puhára főtt, tálaljuk. Párolt rizst is tálalhatunk külön hozzá.

Káposztatekeres bajorosan.

Inkább kisebb, mint nagyobb káposztaleveleket forró sós vízben alig pár percig főzünk és hideg vízzel lehütjük. Fél kilónyi főtt vagy sült maradékhus, ha nem volna, fél kiló borju- vagy libahúst ledarálunk, kevés finomra vágott hagymát zsiron világosra párolunk, finomra vágott petrezselymet szórunk rá és beleadjuk a sült vagy nyersen ledarált hus. Többször megkevergetjük, fedő alatt pároljuk és ha zsirjára sült, kevés lisztet adunk hozzá, csont- vagy huslevessel, ha nem volna, picit vízzel felengedjük, hogy egész sűrű pépes (nem leveses) legyen. Izlés szerint sót, törött borsot, amikor hideg, 1—2 tojássárgáját keverünk hozzá. Ezzel a káposztaleveleket megtöltjük, úgy mint a töltött káposztánál és bő zsirral kikent serpenyőbe rakjuk, huslevest vagy vizet adunk mellé és lefedve, forró sütőben vagy tűzhelyen puhára pároljuk. A levét kevés pecsenyészirral izesíthetjük. A káposztatekereseket, ha már puhák, mély tálba rakjuk, a levét, mely annyi legyen, mint egy bő pecsenyезaft, forrón ráöntjük és tálaljuk.

Töltött paprika.

Minden személyre 1—2 darab paprikát számítunk. A paprikát a torzsa körül hüvelykujjunkkal benyomkodjuk vagy egy kis hegyes késsel a tetejét körülvágjuk, a torzsát és ereit kiszedjük úgy, hogy a paprikák sértetlenek maradjanak. Ha a paprikák csipősek volnának, egy percre forró vízbe tesszük, azután hideg vízzel lehütjük. Közben 35—50 deka marhalapocskát vagy libamellet, esetleg keverve, ledarálunk. Kevés zsirban finomra vágott vöröshagymát, tetszés szerint fél vagy egy gerezd fokhagymát és finomra vágott zöldpetrezselymet megfonnyasztunk, majd a hushoz adjuk. Pár deka rizskását kevés zsiron picit vízzel félig megfőzünk, hideg vízben lehütjük, sót, törött borsot, 1 kanálnyi zsirt és egy egész tojást teszünk bele. Összevegyítve a paprikát megtöltjük. Egy-két kiló paradicsomot 1 fej hagymával, 1—2 szál petrezselyemzöldjével puhára főzünk és szitán áttörjük. Megfelelő nagyságu lábasban vékony zsiros rántást készítünk, ha a rántás sárgulni kezd, beleadunk egy kanál porculrot s ha azzal is sárgult, kevés hideg vízzel és az áttört paradicsom levével felengedjük. Izlés szerint sót és cukrot adunk még bele, hogy jóízű paradicsommártást kapjunk. Ha a mártás forrni kezd, csak akkor adjuk bele a megtöltött paprikát és letakarva egyenletes forrás mellett kb. 1 óráig főzzük. Azért kell a paprikát a forró paradicsomba tenni, mert így a hústöltelék nem folyik ki.

Töltött kalarábé.

Néhány darab korai kalarábét (ez az étel csak akkor jó, ha a kalarábé fiatal és gyenge) megtisztítunk, a torzsájánál egyenesre vágjuk, hogy a kalarábé az edényben megálljon. Felülről éles kiszúróval kivájjuk és sós vízben 10—15 percig átforsraljuk. (Ha a kalarábé nyersen törne, úgy csak megfőzés után szurjuk ki.) A kiszedett belsejét apró kockára és az egész gyenge leveleket finomra összevágjuk. Közben 15—20 deka sült vagy nyers borjúhúst egy vízben áztatott és kicsavart zsemlyével együtt finomra vágunk vagy megdarálunk, beleadunk sót, borsot és 2 tojássárgáját. Jól elkeverjük és megtöltjük a kalarábékat. Nagyon kevés zsirba adjuk a kalarábé leveleket, kockát és a töltött kalarábékat, gyengén megsózzuk és cukrozzuk. Csont- vagy huslevesből egy keveset hozzáöntünk és letakarva sütőben vagy a tűzhely tetején pároljuk. Kevés zsirral, liszttel világos rántást készítünk, finomra vágott petrezselyemzöldet adunk bele és csont- vagy huslevesrel felelesztjük, ha ez nem volna, úgy azzal a sós vízzel, amelyben a kalarábé főtt. A mártást egy ideig főzzük, ha sima, a kalarábéra öntjük és az egészet addig főzzük, míg puha lesz. Ha a kalarábét rántás nélkül többször levesse! öntözve puhára pároljuk, akkor találhatjuk úgy is, hogy egy tálba kockára vágott kalarábét, rá a töltött kalarábét és a mártáshoz 1—2 tojássárgáját keverve ráöntjük a tálban lévő kalarábéra. Tejesen is készíthetjük vajjal, természetesen a hustöltelék helyett tejben áztatott zsemlyével, melyet tojássárgáján kívül tejfellel is elkeverünk. A tálalás előtt pedig a mártáshoz óvatosan tojássárgáját és kevés tejszint vegyítünk.

Töltött paradicsom.

Ha a paradicsomok nagyobbak, akkor személyenként elegendő egy darab, ha kisebbek, két darabot számítunk. Szép gömbölyű, sima, piros, de nem túlérett paradicsomot veszünk, a nagyobbakat keresztbe félbe vágjuk, a magokat kirázzuk. A kisebbek csutkját szélesen és mélyen kivágjuk és a magokat kiskanállal vigyázva, hogy a paradicsomok egészben maradjanak, kikaparjuk vagy kirázzuk. Azután megsózzuk, borsozzuk és úgy állítjuk, hogy a leve kicsurogjon, amíg a töltelék készíthető. Néhány szép champignongombát kiválogatunk, megtisztítunk és megmosás után apróra összevágjuk. Egy diónyi finomra vágott vöröshagymát kevés zsiron, olajban esetleg cerezsben világosra fonnyasztunk, izlés szerint egy gondolatnyi finomra vágott fokhagymát is adhatunk hozzá. Vágott gombát, ha van, egy-két darab szarvasgombát keverünk hozzá. A gombával együtt tovább pirítjuk, finomra vágott petrezselyemzöldet, sót, törött borsot adunk hozzá és néhány deka metéltre vágott sült csirkemellet vagy borjúlapockát keverünk közé. Ezzel a töltelékkel a paradicsomo-

kat kupalakura megtöltjük, zsirral, ceresszel vagy olajjal kikent lábasba tesszük, hogy a töltelék felül legyen, tetejét zsemlyemorzsával behintjük. A pecsenyeléből, melyben a húst sütöttük, mindegyik tetejére egy keveset öntünk és forró sütőben vagy fedővel jól lefedve tűzhelyen átsütjük vagy pirítjuk. Készíthetjük úgy is, hogy egy kevés finom paradicsom-mártást készítünk, belerakjuk a megtöltött paradicsomokat, kevés ideig jól átfőzzük és tálaljuk. Adhatunk bele egy kicsi reszelt szerezcsendiót is.

Székelygulyás.

Egy-két kanál zsiron egy nagyobb vagy két kisebb fej apróra vágott vöröshagymát sárgára fonnyasztunk, két gerezd finomra vágott fokhagymát adunk hozzá, ha egy kissé ezzel is sárgult, egy evőkanálnyi rózsapaprikát és az előre elkészített nagyobb kockára vágott húst közékeverjük. (Kb. $\frac{1}{2}$ kiló világostarját és $\frac{1}{4}$ kiló szegyt.) A paprikáshagymával a húst jól összekeverjük, egy paradicsomot és tisztított zöldpaprikát, ha nem volna, 1—2 kanál paradicsompürét teszünk bele. Pár percig gyors tűzön pároljuk, azután kevés vizet öntünk hozzá és befödve lassan pároljuk, közben megkevergetjük és kicsi vizet öntünk alá. Amikor a hús puhulni kezd, $\frac{1}{2}$ kiló szálás savanyukáposztát adunk hozzá, izlés szerint törött borsot és köménymagot teszünk bele. Azután vizet öntünk rá és ezzel együtt puhára pároljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a húst fenti módon puhára pároljuk, a káposztát zsirban kevés vízzel külön pároljuk és ha megpuhult, összekeverjük. Lehet még úgy is, hogy a húst és a káposzta levét leszűrve együtt felfőzzük, a káposztát a hussal összekeverve mély tálra adjuk. Egy-két tojássárgáját egy mogorónyi zsirral habosra keverünk, a forró levet óvatosan hozzákeverjük és a husra töltjük. A marhahus helyett libaaprólékból is készíthetjük.

Töltött saláta.

Ehhez a főzelékhez nem veszünk keményfejú salátát, csak rendes salátafejeket. Ha gondosan megtisztítottuk, forrásban lévő sós vízbe tesszük, amikor felforrt, a vizet azonnal leszűrjük és hideg vízzel feltöltjük. Kevés rizst párolunk (l. a köreteknel a készítési módját), néhány szép tisztított és apróra vágott champignongombát külön párolunk vagy gombás-rizst csinálunk, ha ez nem volna, kevés sültmaradékot vagy füstölt marhanyelvet apróra vágva a rizs közé keverünk. A közben lecsurgatott kihűlt salátának a torzsáját kissé kivágjuk és a közepére kis tojásnagyságu halmocskákat teszünk, a leveleket ügyesen ráhajtogatjuk, hogy a saláta eredeti formája megmaradjon. Tűzálló tálba, melyben tálaljuk is, kevés pecsenyezsírt öntünk, belerakjuk a salátafejeket s ha van, füstölt libamell szalonnájából mindegyikre egy-egy vékony szelet-

két adunk. Egész kevés vizet öntünk alá és sütőben az egészet jól átsütjük. Nagyon kevés leve legyen.

Rakott burgonya kolbásszal.

Ugyanugy készül, mint a tejeles rakott burgonya (l. a tejes előételek között) csupán a tojásréteg fölé egy-egy sor füstölt, vékonyra szeletelt kolbászt, esetleg füstölt libamell-, vagy combszeleteket rakunk. A tálat vaj helyett zsírral kenjük ki. A közben elhabart tojássárgáját huslevessel tejfelsűrűségűre higitjuk, a fehérjét habnak verve hozzávegyítjük és azzal locsoljuk meg, illetve ugy, mint a tejeles rakott burgonyánál. A tetejét kevés zsírral meglocsoljuk és kevés zsemlyemorzzával beszórva pirosra sütjük.

Kirántott burgonya.

Főtt közép nagyságu burgonyákat lehámozunk és hidegen mindkét végét levágjuk, hogy a tálban megálljon. A közepét vájókéssel, hogy szét ne hulljon, óvatosan kiszedjük. Utána felvert tojásba és zsemlyemorzzába mártva, forró zsírban kisütjük, mialatt a következő tölteléket készítjük el: Kevés zsírban finomra vágott vöröshagymát piritunk, beleteszünk egy darab apróra vágott maradék sült húst, ha van, párolt gombát, pici liszttel meghintjük és kevés levessel, hogy leveses ne legyen, feleresztjük és jól befőzzük. Végül egy tojássárgáját is keverhetünk közé. A burgonyákat forrón megtöltve, melegen tálaljuk. Készíthetjük még ugy is, hogy a burgonyákat megtöltjük és azután rántjuk ki. Petrezselyemzöldjével diszítjük és külön finom gombamártást tálalunk mellé.

Gyuevec (rácpörkölt).

Egy-két fej apróra vágott hagymát bő zsírban megfonnyasztunk, 1 kávéskanálnyi paprikát hintünk rá. Egy kisebb fajta feldarabolt csirkét, $\frac{1}{2}$ kiló apró kockára vágott borjuszegyet teszünk bele és 25—30 percig pároljuk. Ha zsírára sült, hozzáadunk 3—4, esetleg több magjától megtisztított zöldpaprikát és karikára vágott paradicsomot. Rövid ideig a hússal együtt pároljuk. Egy vizes pohár rizst forró zsírban megpárolunk és a husba keverjük. Vizzel annyira feltöltjük, hogy ellepje, a tűzhelyen felfőzzük, izlés szerint megsóva, sütőben puhára pároljuk. Keverni nem szabad, mert a rizszemek törnek. Ha a víz kevés volna, pici vizet utána önthetünk. Ügyeljünk, hogy tulságosan ne száradjon ki, mert ez az étel csak akkor jó, ha kissé zaftos. Tálalásnál a húst a tetejére halmozzuk. Libahusból ugy készítjük, hogy jól kiszírozott edényben egy sor karikára vágott paradicsomot, egy sor zöldpaprikát, egy sor rizst, kövér libahúst addig rakunk, míg el nem fogy. Alulra 1 fej szálas vágott vöröshagymát is adha-

tunk. Izlés szerint karikára vágott ugorkát is adhatunk hozzá. Közben szükség szerint megsózzuk, vízzel feltöltve befedjük és sütőben pároljuk, hogy mire kész, leve ne maradjon.

Rakott hus.

Vékony szelet borjухust a paprikás máj módján, hagymás-paprikás lében puhára párolunk. Rizst és gombát zsiron külön-külön lepárolunk. Tűzálló tálba rakunk egy sor hust, rá egy sor rizst, erre héjától megtisztított és karikára vágott paradicsomot és zöldpaprikát, közé gombát, ismét hust és így folytatva amíg elfogy. A tetejére rizst teszünk és sütőben puhára pároljuk. Alatta jóízű lé képződik.

Lecso.

Néhány zöldpaprikát magjától megtisztítva, széles méltre vágunk. Két-három kanál zsirban, 1 fej vöröshagymát apróra vágva, sárgára fonnyasztunk. Beleadjuk a zöldpaprikát és fedő alatt puhára pároljuk. Közben pár paradicsomot megmosunk és lehéjazzuk, ha nyersen nehezen menne, forró vízbe dobjuk, pár pillanatig benne hagyjuk és kivéve, a héját könnyen lehuzhatjuk. Szeletekre vágjuk, a magját eltávolítjuk és a zöld paprikához adjuk. Paradicsommal együtt pár percig puhítjuk, míg a víz elfőtt, ekkor 2—3 tojást felverünk, ráöntjük és addig keverjük, míg rántotta sűrűségű lesz. Tojás helyett kolbászt, esetleg párolt rizst teszünk rá. Virstlit vagy parizert is adhatunk hozzá.

Törökparadicsom töltve (tojásgyümölcs, padlizsán).

Ősz felé kerül a piacra, lilahéju és körtealaku gyümölcs. Keményen jó, mert puhán rendszerint keserű. Megmossuk, megtöröljük és hosszában kétfelé vágjuk. Hegyes késsel a húsát kissé bevagdaltjuk és olajozott vagy zsírozott tepsiben, a vágott részével felfelé fordítva, forró sütőben egy kicsit át-sütjük. Ha kivettük, belső husos részeit kanállal kivájjuk, apróra vagdaljuk, olajban vagy zsirban finomra vágott hagymát sárgára párolunk, finomra vágott petrezselyemzölddel elvegyítjük, törött borsot, sót, 5—6 deka finomra megvágott sült csirkemellet vagy borjухust keverünk hozzá és az egészet megpiritjuk. A kivájt részt a vagdalékkal megtöltjük, jól megzsírozott tepsibe rakjuk, a tetejét piritott zsemlyemorzsával beszórkjuk, peccsenyészirral vagy a levével meglocsoljuk és sütőben átsütjük. Külön tálalhatunk hozzá paradicsom-mártást.

Ugyanez kirántva.

A törökparadicsomot meghámozzuk, hosszában vastagabb szeletekre vágjuk, sóval, borssal beszórkjuk és lisztbe mártva olajban vagy zsirban kisütjük. A megmaradt kisebb darabokat és néhány szép gombát megmosva, finomra vá-

gunk és kevés zsirban megpiritjuk, hozzáadunk néhány deka vágott csirkemellet vagy borjúhúst, esetleg egy fél borjúvelőt. A tüzről levéve, 2—3 tojássárgáját is keverünk hozzá, ha hig volna, óvatosan a tűzhelyen sűrűbbre főzzük és hidegre tesszük. Egy szelet törökparadicsomot a töltelékkel megkenünk, egy másikkal leborítjuk és ezt addig folytatjuk, amíg a töltelék tart. Felvert tojásban és kétszer szitált zsemlyemorzában megforgatjuk, azután úgy, mint a rántott csirkét, kisütjük, asztalkendőn, vagy csipkepapiroson tálaljuk. Forró zsirba mártott zöldpetrezselyemággal díszítjük és külön paradicsommártást tálalunk hozzá.

Töltött gomba.

Lehetőleg szép nagy champignongombákat vegyünk, megtisztítjuk, gyorsan megmossuk és ruhával leszárítgatjuk, hogy a véletlenül rajtamaradt homokszemeket eltávolítsuk. A szárakat a belső rostjaival leszedjük, egy kiszúrókanállal a belsejét kissé kivájjuk, keveset sózzuk és borsozzuk. A szárakat és a kiszedett hulladékot apróra összevágjuk. Zsiron kevés finomra vágott vöröshagymát sárgítunk, hozzáadjuk a vágott gombát, finomra vágott petrezselyemzöldet, sót, törött borsot és az egészet lepírtjuk. (Izesítését még l. a mártásoknál). 1 kifőzött és apróra vágott csirkemellet közékeverhetünk. A töltelékkel a gombák belsejét megtöltjük, jól kiszírozott vagy olajozott alacsony szélű zománcozott edénybe rakjuk, piritott zsemlyemorzásával beszórjuk és forró sütőben átsütjük. Minden gombához egy hájas- vagy omlóstésztából alacsony szélű kosárkát sütünk, abba kevés párolt rizst adunk és ráhelyezzük a gombát. Tálalhatjuk úgy is, hogy párolt rizsből a tálon alapot formálunk, rárakjuk a gombákat és jó pecsenyelével körülöntjük. Körülönthetjük vörösboros barna- vagy paradicsommártással is. Ha tésztakosárákba helyezzük, akkor husételekhez mellékételnek is adhatjuk.

Parajpudding.

35—40 deka parajt veszünk, megtisztítjuk, a szokott módon puhára főzzük, leszűrjük és hideg vízzel leöblítjük. A vizet jól kifacsarva szórszítán áttörjük, kevés zsirban kissé lepároljuk. Közben egy kanál zsirral és másfél kanál liszttel rántást készítünk, ha világosra pirult, kevés hideg huslevessel vagy vízzel felelesztjük, mikor jól felforrt és sima sűrű pép lett, a tüzről levesszük és félreállítjuk. Egy mély tálban 3 tojássárgáját habosra keverünk, beleadjuk a langyos pépet, utána az áttört parajt (mely áttörve kb. 15—16 deka) 4 tojás keményre vert habjával óvatosan elvegyítjük, zsirral kikent és szitált morzsával meghintett, nagyobb vagy több kisebb puddingformákba öntjük. Lezárva, vagy letakarva forró vízbe állítjuk és kb. fél-háromnegyed óráig gőzöljük. Vacsorának vagy előétel-

nek adjuk. Ha nagyobb formában főzzük, fehér- vagy barnagombamártással tálaljuk. Hirtelen süített borjuszletekkel körülrakva vagy frissen kifőzött füstölt marhanyelv szeletekkel, esetleg kicsontozott vékonyan felszelt meleg borjuszeggyel tálaljuk. Apró formákban készítve husételhez köretnek is felhasználhatjuk. Sóval, borssal izesítjük. Aki szereti, kevés szecsendiót is reszelhet bele.

Töltött és kirántott articsóka.

Pár darab megtisztított, finomra vágott champignonombát kevés reszelt hagymával és finomra vágott zöldpetrezselyemmel lepárolunk. Továbbá egy darabka liba- vagy más baromfimáját zsiron pici vízzel puhára párolunk. Ha zsirjára sült, egy fél vízbeáztatott és kifacsart zsemlyével együtt szitán áttörjük. A gombával elkeverve, sóval, borssal izesítjük. A főzelékeknél leirt módon megtisztított articsókat szeletekre vágjuk, az egyik szeletre a töltelékkel rákenjük és a másikkal leborítjuk. Felvert tojásba és szitált zsemlyemorzsába mártva, a rántott csirke módján forró zsirban kisütjük. Csipkepapirossal ellátott kerek tálon tálaljuk, külön madeira- vagy paradicsommártást adunk hozzá.

S Z Á R N Y A S O K

Mindig egészséges, fiatal, tömötthusu szárnyast vegyünk, mert csak abból készíthetünk izletes sültet, vagy bármilyen más ételt. Zsirgyűjtéshez csakis teljesen kihizott zsiros vas-tagbőrű libát vegyünk. A sütésre szánt tisztított szárnyast mindig forró zsírba adjuk, így készítve jóízű lesz és az ize megmarad. Ha a zsirban jól átpárolódott, időnként egy edényben elkészített forró vízből mindig csak egy keveset öntünk rá és többször meglocsoljuk, hogy a hus száraz ne legyen. Sütésközben a peccsenyébe nem szabad villával beleszúrni, mivel a beszurt helyen a hus nedve kiszivárog, összesül, izetlen, száraz és kemény lesz. Ha azt akarjuk megtudni, hogy a hus elég puha-e, késsel, villával vagy kanállal megnyomjuk, ha nem nyomódna be, akkor még kemény. Ha a sült tulságosan gyorsan barnul meg, bezsírozott fehérpapírossal betakarjuk. A peccsenének szánt hust lehet 1—2 nappal, aszerint, mi az, leszóva hideg helyen tartani, így puhább, zaftosabb s porhanyósabb lesz. Pulykát, kappant, tyukot, továbbá csirkét, libát rövidebb ideig tartunk sütés előtt leszóva. Kirántott és paprikás csirkéhez okvetlen aznap vágott friss csirkét használjunk. Nagyon fontos, hogy a betálat, szárnyaspeccsenye alatt elegendő, alig zsiros lé legyen. A sötét színű husoknak (liba, marha stb.) sötétebb, a gyenge, világos husoknak (tyuk, borju, stb.) világos piros, illetve barnás zaftja legyen. A leöntött zsirt nagyon jól felhasználhatjuk főzelék, mártás stb. be-rántásához.

LIBAHUSBÓL KÉSZITETT ÉTELEK.

Töpörtyű.

A jól kihizott libát lenyuzzuk, ha a mellét nem füstöljük meg, akkor azt is, úgy, hogy egy kis hust is hozzávágunk. Deszkán tenyérnyi nagyságu kockára vágjuk és késsel a bőrt kockaszerűen bevagdaltjuk. A feldarabolt zsirt vastag, hibátlan, zománczott, vagy hibátlan vasedénybe tesszük és annyi vizet öntünk rá, hogy a zsirdarabokat ujnyi magasan lepje el. Le-fedve egyenletes tűzön főzzük. Ha a víz elfőtt és a zsir sülni kezd, a fedőt levesszük és élénk tűzön nagyon sokszor megkavarva kisütjük és óvatosan aranysárgára piritjuk, nehogy

megégjen. A barnára süttött zsír nem állandó, hosszab ideig tartva könnyen avasodik. A tűzhelyről levesszük, pár csepp hideg vízzel megspricceljük és letakarva egy-két percig állni hagyjuk. Nem szabad sok vízzel lespriccelni, mert akkor a zsír kifut. Ezután a töpörtyűt lyukas kanállal azonnal kiszedjük. Ilyen eljárással omlós jó töpörtyűt kapunk. Tul sok vizet sem szabad ráönteni, viszont tul lassan sem szabad főzni, mert akkor a töpörtyű szétfő.

Libamáj sütve.

A libamáját, ha a szokásos módon parázson megsütöttük, egy edénybe tesszük egy darab libahájjal és a fehérmájás zsirdarabbal együtt. Hozzáadunk egy-két gerezd fokhagymát, $\frac{1}{2}$ vöröshagymát és a máj nagyságához mérten kb. annyi vizet töltünk hozzá, hogy alig lepje el és mire a víz elfőtt, a máj keresztül legyen főzve. Ha már sül, először az egyik oldalát, azután a másikat kicsit megpirítjuk. Utána a májat lapos tálra tesszük, a zsirját pirosra sütjük, ügyelve, hogy le ne égjen. A hagymákat a zsirból kidobjuk, a lesült részeket óvatosan felkevergetjük és a zsirt a tálra öntjük. Ha a zsír tul sok volna, a felesleget külön edénybe tesszük és mindenkor nagyon jól felhasználhatjuk. Aki szereti, a tetejét pici paprikával behintheti. A libamájpástétomot is így készítjük, de mikor a máj átfőtt, azonnal kivesszük és melegen szítán áttörjük, a zsirt, ha már lepirult, a töpörtyűvel és hagymával együtt szintén áttörjük és a májhoz keverjük. Ha melegen akarjuk óvatosan, a zsirját leöntjük és a szokott módon barna levet készítünk a lesült részből. A májat vékonyan felszeleteljük és melegített tálra téve a levével leöntjük. Burgonyapürét, ugorkát vagy francia mustárt adunk mellé.

Párolt libamáj.

Egy nagy vagy több kisebb liba- vagy szárnyasmáját pici lapos szeletkékre vágunk. Egy kanál zsiron hosszukásra vágott hagymaszeleteket világosra megbarnítunk, pici vizet öntünk hozzá és beleadjuk a májat, élénk tűzön hirtelen megpároljuk. Pici törött borsot is szórhatunk rá és közvetlen tálalás előtt sózzuk. Melegített tálra öntjük, tojásrántottával körítjük és sós ugorkát külön tálalunk mellé. A paprikás libamáj a borjumáj módján készül. Lehet még libamáját liszttel beszórvva, forró zsirban kisütni, mint a borjumáját (l. ott). Továbbá tojásban és zsemlyemorzsában megforgatva, mint a rántott csirkét. Burgonyapürével, vagy párolt rizzzel körítjük és külön gomba- vagy szarvasgombamártást adhatunk hozzá.

Egészen süttött liba.

Fiatal liba május-juniusban kapható. Egy-két hétig tömött gyenge libának tisztítás után leszedjük a nyakát, a vékony szár-

nyát és lábát, mely aprólékot a zuzával, fejével, esetleg májával együtt különböző módon felhasználhatjuk, például gyöngözöldborsóval is a zöldborsós csirke módján. Egy napig lesózva jégen hagyhatjuk. Combjait ha lehet, átdugjuk a háj alatt meghagyott bőrén. Forró zsirban a libát minden oldalán hirtelen átsütjük, utána kevés vizet öntünk hozzá, gyakori öntözgetés és forgatás közben előbb puhára pároljuk, végül a libát a hátára fektetve, többször meglöcsölve, szép pirosra és ropogósra sütjük. A fiatal liba megpuhulásához egy-két óra szükséges és azért úgy kell a libát elkészíteni, hogy a tálalás előtt néhány perccel készüljön el, mert ha sokáig áll, nem lesz ropogós, hanem megpuhul. Jó ízt ad a libának, ha a belsejébe pár szál összekötött zöldpetrezselymet, vagy pár szál majoránát teszünk. Ha sütés közben sok volna a zsirja, leöntünk belőle, nehogy a liba megpörkölődjön. Néhány percnyi pihenés után nagyon éles késsel deszkán részekre felvágva, melegített tálra tesszük. A mellhust több részre keresztbe vágjuk, a combok végeit ezüstpapírba csavarhatjuk. A levét zsirjára sütjük, a felesleges zsírt leöntjük róla. A megmaradt zsírt jól megforrósítjuk, kevés vizet öntünk hozzá, az edény oldalára lesült pecsenye piros alját lekapargatva, rozsdásbarna levét kapunk, jól felforralva, a husra öntjük. Ujburgonyával körítjük, ugorkasalátát, kovászosugorkát, káposztasalátát, esetleg tökfőzeléket tálalunk hozzá. Fiatal kacsát ugyanígy süthetünk. A nagyobb hizott libát ném szokás egyben sütni, csak a combokat a hátrésszel egyben hagyva, a fenti módon készítjük el. Míg a fiatal libát nagyobb részt sütőben sütjük, a hizott libát lehet a tűzhelyen úgy sütni, hogy mire megpuhult, piros is legyen. Ezt úgy érjük el, ha mindig csak egy kevés vizet öntünk hozzá. Végül, a sütőben pár percig ropogósra piritjuk. Zsirban süttöt burgonyával körítjük.

Vágott libamell.

A libamellről a zsirrteget lehuzzuk, a csontról a húst lefejtjük oly módon, hogy a mellcsonton a sarkantyucsont is rajta maradjon. Husdarálón ledaráljuk, egy evőkanálnyi zsírt, pici sót, törött borsot, egy darabka áztatott és kifacsart zsemlyét, mogyorónyi reszelt vöröshagymát, egy egész tojást és egy-két sárgáját adunk hozzá. Mindezt jól összegyurjuk és a húst eredeti formájában visszarakjuk a csontra. Zománczott tepsiben forró zsirba tesszük, meglöcsöljük, sütőbe téve gyakori locsolgatás és időnként pici víz hozzáadásával pirosra sütjük. Melegen és hidegen tálalhatjuk. Kb. egy óra alatt jól átsül és melegen burgonyapürével tálaljuk.

Libacomb lengyelesen készítve.

A combokat finomra vágott fokhagymával, melyet kés lapjával deszkán finomra dörzsölünk, sózsapaprikával és pici

sóval elkeverjük, bekenjük. Kevés zsírba beletesszük a libacombokat, egy karikára vágott vöröshagymát, néhány karika petrezselyemgyökeret és sárgarépát és pár szem egész borsot. Forró sütőben sütjük, míg a hus kissé piros színt kap. Csontlével vagy kevés vízzel felengedjük és befedve sütőben, vagy tűzhelyen lassan pároljuk. Kevés finomra vágott hagymát fonnyasztunk, középnagyságu árpadarát, személyenként 5—6 dekát számítva, megmosva beledünk, valamint sót és törött borsot is. Felengedjük annyi vízzel vagy csontlével, hogy mire a gerstli megfőtt, semmi víz ne maradjon alatta. Ekkor a zsirjára sült combokról 2—3 kanál zsirt adunk hozzá, közékeverünk puhára főtt kevés zöldborsót vagy konzervet és sütőben halvány pirosra piritjuk, illetve sütjük. Az árpadarát kanalanként a tálra halmozzuk, a combokat deszkára téve feldaraboljuk és lehetőleg eredeti formájukban az árpadara köré rakjuk. Közben a levét zsirjára sütjük, ha a zsír sok volna, leöntünk belőle. Ennél az ételnél nem hiba, ha a szokottnál zsirosabb. A szokott módon nagyon bő pecsenyelevet készítenk, átpaszirozva felforraljuk és rászűrjük. Készíthetjük úgy is, hogy a darát előzőleg puhára főzzük, a zöldborsót a fonnyasztott hagymával együtt közékeverjük és pecsenyészirral halvány pirosra sütjük.

¶ Libamell vadasan.

Egy liternyi vizet felforralunk, beledünk két fej félbe vágott vöröshagymát, egy babérlevelet, 10—15 szem egész fekete borsot, 6—8 szem fenyőmagot, esetleg kevés kakukkfűvet és 4—5 kanálnyi borecetet, hogy csak egészen gyöngén savanyu legyen. Ezekkel jól felfőzzük és ha kihült, ráöntjük a lenyuzott libamellre. Hideg időben a páclével le is forrázhatjuk, két-három napig hidegen tarthatjuk, mert így jobb, azonban azonnal is elhasználhatjuk, ilyenkor mindig forró páclevet öntünk rá. Használat előtt a húst füstölt libamellből levágott szalonnaszletekkel megtűzdeljük. Kisebb fej hagymát, egy kisebb egész petrezselyemgyökeret, fél sárgarépát karikára vágva, pár szem egész borsot, egy-két kanál zsirt veszünk, melyből a hus tetejét is bekenjük. A húst előzőleg törött borssal beszórjuk és a felsorolt dolgokkal együtt forró sütőben átsütjük, víz hozzáadása nélkül, míg zsirjára sül. A húst kivéve, a zöldségre egy kanál lisztet szórunk és a sütőbe visszatéve vigyázva, hogy meg ne égjen, megpiritjuk. Átszürt páclével felengedjük, felforraljuk, a húst beletesszük és letakarva lassan puhára pároljuk. Amikor megpuhult, a húst kiszedjük és a mártást szítán mindenestől áttörjük. Fél citrom reszelt héját, 1 citrom levét, néhány kapriszemet, 1 kávéskanálnyi mustárt és egy kevés ecetet adunk hozzá. Tüze téve beledjük a megfelelően feldarabolt húst, ezzel egyideig főzzük. Ha a mártás kevés volna, levessel szaporítjuk, mert meglehetősen bő mártás szükséges hozzá. Tálalás előtt két

tojássárgáját mogyorónyi darabka zsirral habosra keverünk és a forró mártásba óvatosan belehabarjuk. A hust előzőleg melegített tálra téve, a mártásból bőven öntünk rá, a többit külön tálaljuk hozzá. Közben elkészített zsemlyegombóccal vagy burgonyafánkkkal körítjük (l. köretelnél). Karikára vágott citromszeletekkel, melyek közepére kapribogyót teszünk, díszítjük a hus tetejét vagy a tál szélét.

Bersos libamell.

A libamell csontjáról a hust lefejtjük, törött borssal bedörzsöljük, szálasra vágott hagymával behintjük. Annyi zsirt forrósítunk, hogy a hust belepje. Amikor a zsír forró, leöntjük vele és hideg helyen egy-két napig állni hagyjuk. A hust kivesszük, a megmaradt hagymás zsirt megforrósítjuk és a hust beletéve, minden oldalán hirtelen átsütjük. Pici vizet öntünk hozzá és gyakori locsolgatás mellett puhára pároljuk. Ferdén felszeletelve tálra tesszük és a levét a szokott módon ráöntjük. Lencsefőzeléket adunk hozzá.

Libaprólék rizszel.

A megtisztított aprólékot jól megmossuk, a szárnyakat nehéz késsel hirtelen keresztülvágjuk, hogy a hus közé csontszilánkok ne kerüljenek. Az egészet megfelelő darabokra vágjuk és bő hideg vízzel főzni tesszük. Ugyanugy zöldségeljük, mint a huslevest. Ha a zöldséggel már egy jó órát főtt, a levét leszűrhetjük és bármilyen betéttel huslevesnek felhasználhatjuk. A hust ismét feltöltjük vízzel, természetesen a leszűrt ievével is feltölthetjük, így még finomabb lesz. Sóval izesítjük és ugy izesítjük, hogy tálalás előtt egy órával a hus meg legyen főzve, hogy a rizsnek is legyen ideje lassu párolással megdagadni. Egy nagyobb edénybe egy kanálnyi zsirt adunk, ha forró, személyenként 5—6 deka rizst számítva, megmosva a forró zsirban, kissé megsárgítjuk. A husról a levét a rizsre szűrjük, kicsi sót, törött borsot és finomra vágott zöldpetrezselymet teszünk bele, kevés majorannát és finomra vágott zellert is adhatunk bele. Ha a rizst elegendő levessel feltöltöttük, a tűzhely szélén pároljuk, az edényt megrázogatjuk, hogy a rizsszemek le ne ragadjanak. Amikor a rizs már majdnem puha, a megmaradt levessel feltöltjük és a husdarabokat rárakjuk, ha a rizs megpuhult és a leve elfőtt, kerek tálra tesszük, tetejére a hust és ugy tálaljuk. Tálalásig a rizst forró viz tetejére állíthatjuk, hogy le ne süljön. Készíthetjük egyszerűbben is: A feltett aprólékba, ha felfőtt, kevés kockára vágott sárgarépat és petrezselyemgyökeret adunk. Ha a hus puha, kevés zsirban kicsi reszelt hagymát fonnyasztunk, beleadjuk a rizst és picit megsárgítjuk, kevés vízzel felengedve a hushoz töltjük. Fenti módon izesítjük és lassan puhára párol-

juk. A hagymát lehet külön fonnyasztani és zöldpetrezselyemmel együtt azután beleadni.

Becsinált libaaprólék gombóccal.

Az aprólékot a szokott módon feldaraboljuk. Elegendő hideg vízzel főzni tesszük, finomra vágott zöldpetrezselymet és sót adunk hozzá. Egy-két darabka sárgarépat, petrezselyemgyökeret adhatunk hozzá, de nélküle is izletes. Ha a hus már megpuhult, kevés zsiron, liszttel világos rántást készítünk finomra vágott petrezselyemzöldet, egy csipet borsot adunk hozzá és kevés hideg vízzel felengedve, az aprólékhoz töltjük. A tűzhely szélén jól átfőzzük, míg a gombócok elkészülnek. A rántásba kevés finomra vágott fokhagymát is adhatunk. Ha van, csontlében, esetleg vízben két zsemlyét áztatunk és kifacsarva, szitán áttörjük. Három egész tojást habosra keverünk mogyorónyi zsirral, zsirban piritott finomra vágott zöldpetrezselymet adunk hozzá, továbbá sót, borsot, egy szűk evőkanálnyi lisztet és 4 evőkanál morzsát. Jól elkeverjük és közéadjuk az átpaszírozott zsemlyét. Apró gombócokat formálunk belőle és forrásban lévő gyengén sózott vízben kifőzzük. A kész libaaprólékot tálra öntjük és a gombócokkal körülrakva tálaljuk. Gombával is készíthetjük, akkor a zöldség elmarad. Néhány gombát kevés zsiron lepárolunk, két kanál lisztet adunk rá és petrezselyemzölddel a husba tesszük.

Libaaprólékból pörkölt.

Kevés zsiron két fej finomra vágott hagymát, esetleg pici fokhagymát fonnyasztunk. Elegendő rózsapaprikával behintjük, beleadjuk az aprólékot, kevés paradicsompürét és többször vízzel felöntve puhára pároljuk. Amikor a hus puhulni kezd, egy-két négy részre vágott burgonyát tehetünk bele. A leve ne legyen sok és zsiros. Külön ugorkát vagy ecetes gyümölcsöt tálalunk hozzá.

Paprikás párolt libahus.

Tetszés szerint a liba bármelyik részéből vehetünk hozzá húst, de ehhez a jobb aprólékját, vastag szárnyat, zuzát, stb. nagyon jól felhasználhatjuk. Kockára vagy szálasra vágott hagymát zsirban megfonnyasztunk, egy sárgarépat és egy petrezselyemgyökeret, négybe vagy karikára vágva, melléadunk. Néhány szem egész borsot és annyi rózsapaprikát teszünk bele, hogy szép piros színű legyen. Végül egy evőkanálnyi paradicsompürét adunk hozzá. Az izekre szedett húst beletesszük és fedő alatt pároljuk, többször megforgatjuk és vízzel felönjük, mindaddig, míg a hus puha lesz. A levét szitán áttörjük, a lábasba visszatéve a hussal együtt felfőzzük, ha a hus még kemény volna, tovább főzzük és melegített tálra öntjük. Ha a leve túl sűrű volna, úgy egy-két kanál vízzel a kívánt sűrűsé-

güre higitjuk, hogy elegendő lé legyen a hus alatt. Burgonyával vagy tarhonyával körítjük és finom főzeléket külön adunk mellé.

Libakocsonya.

A feldarabolt aprólékot bő hideg vízzel főzni tesszük. Amikor felforrt, beleteszünk néhány szem egész borsot, kevés sót, 1-2 fej (egész) vöröshagymát és 2—3 gerezd fokhagymát. Tehetünk bele egy darabka csöves, erős, magvától megtisztított paprikát is és jó puhára főzzük. Amikor a hus elég puha és a leve kevés, vagyis megfelelően ragadós, mint az aszpiké, akkor 2—3 fokhagymát, lereszelve vagy apróra vágva, egy tányérban pici sóval és paprikával eldörzsölünk, kevés hideg vízzel felengedjük és a kocsonyához öntjük. Egyszer-kétszer jól felfőzzük. A husról a levet leöntjük, tányérokba vagy formába rakjuk, a levet szitán vagy ruhán átszűrve, állni hagyjuk míg leülepedik. A tetejéről a zsírt leszedjük. Az átlátszó és tiszta levet a husokra öntjük. Hideg helyen tartjuk, hogy megkeményedjen. A tetejére pici rózsapaprikát szórhatunk, hogy szép színű legyen. Ha a hus gyorsabban puhulna meg és a leve még mindig sok volna, úgy a húst kiszedjük és a levet tovább főzzük. A fokhagymát csak az utolsó egy-két felforrás előtt keverjük bele. Aki szereti, a vízbe egy darabka sárgarépát és petrezselyemgyökeret is tehet.

Borjulás-kocsonya.

Teljesen a fenti módon készítjük, fedővel egyiket sem lefödve, míg a hus a csonttól leválik. Nagyon izletessé teszi, ha borjunyelvet keverünk közé. Tekintve, hogy a borjulás izetlen, egy nagyobb darabka csöves paprikát tehetünk a vízbe és több fokhagymát. A húst fenti módon rakjuk tányérba és a csontokat kiszedjük. A borjulás előkészítését l. aszpiknál.

KACSAHUSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK.

Kacsasült.

Megtisztított fiatal husos kacsát zománcozott lábasban forrósitott egy-két kanál zsírba tesszük. Sütés előtt gyöngén besózzuk. Nagyon jó izü lesz, ha belsejébe egy kis szál majonannát, vagy petrezselyemzöldet teszünk. A kacsát mellére fektetve a tepsibe tesszük, vigyázva sütjük meg, és gyakran öntözve puhítjuk. Ha a háta piros, megfordítjuk és a mellét is ropogós pirosra sütjük. A süttőből kivéve a tűzhely szélén melegen tartjuk. A felesleges zsírt leöntve, a szokásos rozsdabarna levet elkészítjük, melegített tálra öntjük. A kacsát éles késsel felszeleteljük és a tálra rakjuk. Zsirban kisült vagy sós vízben kifőzött és petrezselymes zsírban megforgatott burgo-

nyával körítjük. Külön vöröskáposzta salátát, a főzelékek közül paradicsomos káposztát — ez nagyon jó hozzá — kapros-tökfőzeléket stb. tálalunk hozzá.

Kacsa májjal töltve.

A kacsamáját 20—25 deka szép gyöngye világosszínű borjumájjal, két darab lehámozott, vízbeáztatott és kifacsart zsemlyével kétszer ledaráljuk, kevés zsirban finomra vágott vöröshagymát megfonnyasztunk. Egy egész tojást és két sárgáját mogyorónyi darabka zsirral habosra keverünk, beletesszük a hagymát, pici borsot, sót, egy evőkanál zsemlyemorzsa és egy csipet majorannát, mely nagyon jó ízt ad az egésznek. Utána hozzákeverjük a máját és zsemlyét. Egy nemtul kövér kacsának, ha lehet, kivesszük a mellcsontját és a tölteléket az üregbe töltjük. Fonállal összevarrjuk, forró vízzel leforrázzuk és a megmaradt tokokat letisztítva, vízzel lemoszuk. Egy edényben kevés zsirt forrósítunk, beletesszük mellével felfelé a kacsát és hirtelen átsütjük. Letakarva, időnként kevés vízzel locsolva puhára pároljuk, ha puha, kissé megpirítjuk. Tálalás előtt 15—20 percig pihentetjük, a fonalat kiszedjük, a szokott módon feldaraboljuk és rozsdásbarna levet készítve ráöntjük. Külön tálalunk hozzá bármilyen burgonyát, fehér vagy vörös párolt káposztát, párolt rizst. Készíthetjük mártással is. Ilyenkor a zsirjába kisebb fej vöröshagymát és egy-egy kis darab sárgarépat és karikára vágott zöldséget teszünk. Fenti módon a sütőben hirtelen átsütjük és locsolgatva puhára pároljuk. Zsirjára sütjük, a kacsát kivesszük, a zöldséges zsirra egy evőkanál lisztet szórunk és a sütőben picit megpirítjuk, mint a vadas libamellnél. Kevés vízzel vagy levessel és egy borospohár vörösborral felengedjük. Fél narancs reszelt héját és egy egész narancs levét keverjük bele. Ha jól átfőztük, szitán áttörjük, a mártást a tűzre téve, ha tulságosan sűrű volna, kevés levessel, borral, vagy vízzel hígítjuk. A melegen tartott felvágott kacsasültet melegített tállalra tesszük. Tetszés szerint a mártáshoz egy tojássárgáját óvatosan hozzákeverhetünk. Párolt rizzsel körítjük és a mártást külön tálaljuk hozzá.

CSIRKEHUSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK.

Égésben sült csirke.

Nagyobb fajta fiatal kövér csirkét kicsit besóznak és a csirke nagyságához mérten egy-két kanál forró zsirba tesszük. Fedő alatt gyorsan minden oldalán átsütjük, időnként pici vizet öntünk rá, hogy mire a csirke megpuhul, kb. piros is legyen. Tálalás előtt fedő nélkül betesszük a sütőbe és a levével többször meglocsolva, szép pirosra átsütjük. Ügyel-

jünk, hogy ki ne száradjon, lehetőleg úgy osszuk be, hogy kellő időre süljön meg és pár percnyi pihentetés után azonnal tálaljuk. (Kb. egy-másfél óra alatt puhul meg). A felesleges zsírt leöntjük és a szokott módon rozsdásbarna levet készítünk. A csirkét az izeknél nyolc részre vágva forró tálra eredeti formájára rakjuk és a levét ráöntjük. Zsirban kisült felfújt burgonyaszemekkel körítjük (l. köretknél), a tál két végét petrezselyemzöldjével díszítjük. Tetszés szerinti salátát tálalunk hozzá egy nagy tálban vagy minden személynek külön-külön kis tányérkában. Sütés előtt tehetünk a csirke belsejébe pár szál petrezselyemzöldet is.

Töltött csirke többféle módon.

Középnagyságu fiatal csirke tollát vigyázva szedjük le, hogy a bőre ki ne szakadjon. A beleket a mellcsont alatt vágott nyíláson ügyelve szedjük ki, hogy a bőre ne szakadjon túlságosan be. Kikóserítés után a nyakát kivágjuk, a bőrt a jobb mutatóujjunkkal a mellén és hátán felszedjük, hogy a tölteléket a bőr alá tudjuk tenni. Ha a csirke bőre valahol mégis elszakadna, fehér cérnával bevarrjuk és az alatt felsorolt töltelékek bármelyikével megtöltjük olyképen, hogy a tölteléket kanalanként a bőr alá rakva, a nyílást cérnával bevarrjuk és a bőr alatt egyenletesen elosztjuk. Nem egészen forrásban lévő vízzel leforrázzuk, a tokokat óvatosan kiszedjük és hideg vízzel átmosva főzzük vagy sütjük. A sütőben a levével gyakran meglocsoljuk. A töltött csirkét megfőzhetjük úgy is, hogy forrásban levő vízbe tesszük és rendes husleves módjára zöldségeljük és fűszerezzük. Minden személyre egy megtisztított ujburgonyát teszünk bele. Ha a csirke teljesen átfőtt, a levesből kivesszük és lecsurgatva forró zsirba tesszük. Minden oldalán ropogós pirosra sütjük, csak akkor szabad megfordítani, mikor piros, mert ha túl sokat forgatjuk, a bőr kiszakadhat. A levesbe májgaluskát főzünk és az ujburgonyákat közeadva tálaljuk. Az átsütött csirkét pedig ujburgonya körettel (l. köretnek alatt) és fejessalátával tálaljuk. Csirkét ilyen módon leginkább tavasszal szoktak készíteni.

I. Minden csirkéhez egy vízbeáztatott és erősen kifacsart zsemlyét veszünk. Tetszés szerint szitán áttörhetjük, esetleg petrezselymes zsirban megforgathatjuk. Közben két egész tojást, vagy egy egész és két sárgáját egy kanálnyi zsírral habosra keverünk, picit sót, borsot, az áztatott zsemlyét, egy kanálka zsemlyemorzsát, finomra vágott zöldpetrezselymet teszünk bele. Esetleg keményre főtt, vágott tojást vagy a csirke zuzáját és máját egész apróra kockára vágva keverjük közé.

II. 12—15 deka rizst sok vízzel felforraltunk, szitára öntjük és hideg vízzel leöblítjük, lecsurgatjuk, ha kissé száradt, 2--3 deka forró zsirba tesszük és ha átforrósodott, levessel csontlével vagy vízzel felengedjük. Picit megsózzuk és a tűz-

hely szélién nem egészen puhára pároljuk. Közben pár deka tisztított champignon gombát, ha van, pár deka libamájat, vagy a jéce máját a gombával együtt apró kockára vágjuk. Kevés zsíron diónagyságu darabka reszelt hagymát fonyasztunk, beleadjuk a kockára vágott májat, gombát és kevés finomra vágott zöldpetrezselymet is. Élénk tűzön hirtelen felpároljuk, kevés sőt, törött borsot hozzáadva, összekeverjük a rizzsel és nem a csirke bőre alá, hanem a hasüregbe töltjük. Többször meglocsolva, lefedve, esetleg bezsírozott fehérpapírral a sütőben puhára pároljuk és ha már puha, fedő nélkül pirosra sütjük. 10—15 percig a tűzhely szélién melegen állni hagyjuk, a fonalat kiszedve felvágjuk, rozsdásbarna levet készítünk és ráöntjük.

III. 15—20 deka borjuvelőt, egy darabka vízben áztatott és kifacsart zsemlyebelet áttörünk. Sűrű fehér liszt mártást készítünk, beletesszük az átpaszírozott velőt, 2—3 darabka apróra vágott champignon gombát, sőt, törött borsot. Két tojássárgájával elkeverjük és a fehérjét habbá verve szintén beleadjuk. Óvatosan megtöltjük a csirkét és a szokott módon sütőben megsütjük. 10—15 percnyi pihentetés után melegített táltra téve óvatosan felvágjuk és szépen elrendezzük. Apróra vágott szarvasgombával behintjük, ettől jóízű lesz és izlése sen hat. Hagymás és zöldpetrezselymes zsíron párolt champignon gombával körítjük. Utána leöntjük a levével. Külön salátát vagy almapürét tálalunk hozzá. Az utóbbi három tölteleket leginkább a csirke hasüregébe szoktuk tölteni, előzőleg azonban a mellsontját belülről kiszedjük.

IV. 20—25 deka liba- vagy borjunáját 15 deka tisztított gombával együtt apró kockára vagy rövid metéltre vágunk és élénk tűzön lepirítjuk. Tojással egy kis levél tésztát gyurunk, kinyújtjuk, hogy se vastag, se vékony ne legyen, félcentiméter széles rövidmetéltre összevágjuk, sós vízben kifőzzük, kiszedve hidegvízzel lehűtjük és szitára öntve lecsurgatjuk. Egy tojássárgáját kevés zsírral habosra keverünk, beletesszük a lepirított gombát, májat és a tésztát, megsózzuk, borsozzuk és a csirke belső részébe töltjük. Gondosan bevarrjuk, a fenti módon megsütjük és melegített tálon párolt cukorborsóval körítve tálaljuk. Külön kompótot, vagy almapürét, esetleg salátát tálalunk hozzá. Bő levet külön csészében adunk hozzá. A csirkét kivesszük és melegen pihentetjük, a zsirját lesütjük, picit lisztet szórunk bele, kevés huslevessel felengedve jól kiforraljuk és átszűrjük.

Kirántott csirke.

A rántott csirkéhez jó husos, kövér rántani való gyöngy csirkét veszünk. A csirkét soha sem szabad erre a célra előző nap levágnani, mert csak a frissen vágott csirke finom és jóízű. A megtisztított csirkét, ha egész kicsi, négy részre, ha nagyobb, több részre vágjuk. A szárnyakba a májat és a zuzát be-

helyezhetjük. Amikor megmostuk, picit beszóthatjuk, vagy a tojást sózzuk meg kellően. Egy tányérba kétszer szitált zsemlyemorzsát teszünk, egy másikba lisztet és egy mély tányérba tojást, aszerint, hogy mennyi csirkét akarunk kirántani (2 csirkéhez körülbelül 3 egész tojást számíthatunk) és sózva, villával felverjük. A csirkedarabokat egyenként villa segítségével előbb lisztbe mártjuk, hogy az mindenütt egyenlően érje, ezután a tojásba és végül a zsemlyemorzsába gyöngén beleforgatjuk és egy táblára helyezük. Nagyobb edénybe bőven tiszta zsirt vagy cereszt teszünk, hogy amikor beletesszük a csirkedarabokat, a zsír a hus felét ellepje. Ha a zsír forró, annyi húst teszünk bele, hogy a husdarabok ne legyenek szorosan egymás mellett és egyenletes, nem túl gyors sütés mellett, hogy a csirke belül véres ne maradjon, megsütjük az egyik oldalát, megfordítva a másik oldalát, nem sötétbarnára, hanem aransárgára. Pecsényés tátra ügyesen felhalmozzuk és azonnal tálaljuk. Zöldpetrezselyemágat forró zsírban megforgatunk és azal diszítjük. Adhatunk hozzá ujburgonyát, frissen készült burgonyapürét, vagy zsírban kisütött burgonyafelfújtat. Külön finom főzeléket vagy más főzeléket, kemény tojással diszített fejesselátát, vagy ugorkasalátát tálalunk hozzá.

Paprikáscsirke.

A paprikáscsirkét szintén frissen vágott csirkéből készítjük s olyan nagyságu lábasban, hogy a husdarabok, egymás mellett legyenek, ha azt akarjuk, hogy kiválóan jóízű legyen. Egy nagyobb vagy két kisebb tömötthusu csirkét izekre vágunk. Közben egy kanál zsírban egy-két fej apróra vágott vöröshagymát sárgára fonnyasztunk, aki szereti, egy gerezd fokhagymát is tehet bele. Késhegynyi liszttel (ha a csirke sok, egy egy kanál lisztet veszünk), leszórjuk, a hagymával jól összekeverjük, jó két késhegynyi rózsapaprikát teszünk bele, majd a feldarabolt csirkét. Egy kisebb vagy egy fél paradicsomot, egy kitisztított zöldpaprikát, (télen paradicsompürével helyettesítjük) picit só és kevés vizet öntünk rá. Fedő alatt, többször kevés vizet ráöntve, puhára pároljuk, néha megkeverjük. Tálalás előtt egy negyedórával beletesszük a májat, a levét jól elkeverjük és annyi hideg vizet öntünk hozzá, amilyen sűrűre kívánjuk. Melegített mély tálban tálaljuk, omlós tojásosgaluskát, makarónit, csipetkét vagy tarhonyát adunk hozzá. (L. köreteknel). Nagyon szép és igen izletes, ha nagy pecsenyéstálon az egyik oldalán galuskával, a másikon párolt gombás rizzsel körítjük, melyet kanalanként végig felhalmozzunk.

Becsinált csirke.

Kisebb csirkét izekre feldarabolunk és bő vízzel főzni tesszük. 10—15 percnyi forrás után beletesszünk egy nagyobb darab sárgarépat, két nagyobb darab petrezselyemgyökeret,

esetleg egy darabka zellert és söt. Amikor a csirke puhulni kezd, egy kanál zsirral és kevés liszttel egészen világos rántást készítünk, finomra vágott petrezselyemzöldet és egy csipet fokhagymát is keverhetünk bele, pici hideg vízzel felengedjük és a csirke levélvel felhigitva a csirkéhez töltjük. Pici törött borssal izesítjük. Készíthetjük úgy is, hogy a zöldséget kockára vágjuk és ilyenkor nem szedjük ki, hanem a levélvel együtt tálaljuk. Készíthetjük rántás nélkül is, olyankor a fenti zöldséget kockára vágva kevés zsirban megpároljuk, 1—2 kanál liszttel behintjük, finomra vágott petrezselyemzöldet keverünk bele, pici hideg vízzel és a csirke levélvel feleeresztjük és a csirkével összevegyítjük. Külön tálalhatunk mellé párolt rizst, tarhonyát, sós vízben kifőtt burgonyát, karfiolt, csirágfejét, esetleg zöldborsót is.

Csirkebecsinált zöldborsóval.

A darabokra vágott csirkét finomra vágott petrezselyemmel, vízzel főzni tesszük. Közbe 6 személy részére egy liternyi gyöngye megmosott zöldborsót egy jókanálnyi forró zsirba (melyben előzőleg egy késhegynyi porcukrot megsárgítunk) beletesszük. Fedő nélkül, pici víz hozzáadásával puhára pároljuk, ha a zöldborsó és a csirke puhulni kezd, a borsót zsirjára pároljuk és behintjük 1—2 kanálnyi liszttel, aki sürűbben szeret, valamivel több lisztet tesz bele. Pár percig a borsót a liszttel együtt sárgítjuk, a megfőtt csirke levélvel feleeresztjük és beletesszük a csirkét. Óvatosan megkeverjük, izlés szerint sózzuk, cukrozzuk. Az egészet néhány percig jól összefőzzük és mély tálba téve tálaljuk. Apró kockára vágott, kalarábéval ugyanígy készítjük.

Karfiolos csirke.

A csirkét forró zsirban puhára pároljuk, pici liszttel behintjük és finomra vágott zöldpetrezselymet adunk hozzá. Közben a megtisztított és rózsáira szedett karfiolt forrásban lévő zöldpetrezselymes hő, sós vízben kifőzzük. A csirkét a sós víz egy részével felengedjük, ha elég puha, beletesszük a karfiolt. Egész rövid ideig együtt főzzük, utána tálaljuk. Ha a csirke nem volna már egész gyöngye, azt is petrezselymes sós vízben főzzük, világos rántással berántjuk és azután a fenti módon járunk el.

Paradicsomos csirke.

A feldarabolt csirkét forró zsirban puhára pároljuk, amikor a csirke puhulni kezd, zsirjára sütjük, a szükséges mennyiségű liszttel beszórjuk és megkeverve egy-két percig sárgítjuk. Kevés hideg vízzel felengedjük és annyi átpaszírozott vagy eltett paradicsomot adunk bele, hogy a leve mártásstírségű legyen. Ha friss paradicsomból készítjük, megmosva és szétördelve egy fej kockára vágott vöröshagymát, esetleg egy sárgarépat, kevés petrezselyemzöldjét és zellerzöldjét beleté-

ve vízzel megfőzzük és az egészséget szítán áttörjük. Izlés szerint cukrozzuk és sózzuk, egyideig még főzzük és ha jól öszszefőtt, tálalhatjuk. Külön párolt rizst tálalunk hozzá.

Csirkebecsinált finom mártással.

Nagyobb fajta jércéből vagy fiatal tyukból készítjük. A szokott módon feldaraboljuk és hideg vízben főzni tesszük, néhány percnyi forrás után bezöldségeljük, mint a huslevest, néhány szem egész borsot és elegendő sót teszünk bele. Lassu, állandó forrás mellett puhára főzzük. Amikor megpuhult, a levest leszűrjük, a húst egy kisebb edénybe kiszedjük és az átszűrt leves nagyobb részét ráöntjük. Közben egy kanálnyi zsirban 15—20 deka rizst megforrósítunk és a megmaradt levestel felengedjük. A huson lévő levesről a zsirt leszedjük és szintén a rizshez öntjük és azt letakarva puhára pároljuk. Kevés zsiron világos rántást készítünk, feleeresztjük a huson maradt levestel, megkeverjük és a tűzhely szélén rövid ideig forraljuk. Amikor a rizs puha, a következő módon tálaljuk: Egy mély tányérban mogyorónyi nagyságu darabka zsirt két tojássárgájával habosra keverünk. A rizst egy zsirral kikent formába nyomkodjuk, vagy kanalanként egy kerek tál közepére halmozzuk. A hussal körülrakjuk. A mártást felforralva óvatosan a tojássárgájához vegyítjük és forrón leöntjük a tálra rakott rizst és húst.

Csirke tojásmártással.

A feldarabolt csirkét, egy szál kettévágott petrezselyemgyökeret, egy kisebb sárgarépát, egy kisebb egész fej vöröshagymát és pár szál zöldpetrezselymet forró zsirba teszünk. Letakarva, többször pici vizet hozzáöntve, puhára pároljuk. Amikor a hus puha, a zöldséget kiszedjük, 1—2 kanál liszttel meghintjük, kicsit piritjuk és levestel vagy vízzel feleeresztjük. Rövid ideig még jól forraljuk, pici szerecsendióvirággal ízesítjük, ez különösen jó izt ad neki. Tálalás előtt a csirke menyenyiségéhez képest egy-két tojássárgáját pici zsirral habosra keverünk és a csirkéhez vegyítjük. Citromlével ízesítjük és citromszeletekkel diszítjük. Külön párolt gombás rizst vagy sós vízben kifőzött uj burgonyát tálalunk hozzá.

Gulyáscsirke.

Forró zsirban egy fej apróra vágott vöröshagymát sárgára piritunk, két kiskanálnyi rózsapaprikával meghintjük, beletesszük a feldarabolt csirkét, megsózzuk és egy kevés vízzel felöntve pároljuk. Két darab tisztított és négy részre vágott zödpaprikát, két darab kitisztított és részekre vágott paradicsomot és egy darabka apró kockára vágott és előzőleg pici zsirban megpirított sárgarépát és ugyannyi petrezselyemgyökeret adunk hozzá. Kevés levestel vagy vízzel felengedve pá-

roljuk. Azután egy félkiló meghámozott és négy részre vágott burgonyát teszünk bele, elegendő vizet öntünk hozzá és az egészet puhára pároljuk. Külön kifőzött csipetkét adunk mellé. Zöldség helyett részekre szeletelt kelkáposztát párolhatunk zsiron és azt tesszük a csirkéhez.

Csirke rizzsel.

Megtisztított kisebb fajta csirkét forrásban lévő sós-vízben felfőzünk. A husleves módján bezöldségeljük és fűszerezük. Kevés zsiron, ha van csontvelőnk, azzal vegyítve, finomra vágott hagymát párolunk, beletesszünk 35—40 deka rizst és mielőtt sárgulni kezd, felengedjük a leszűrt levessel, melyben a csirkét puhára főztük. Néhány tisztított és szeletekre vágott gombát a csirke májával együtt zsirban lepárolunk. Amikor a rizs puhulni kezd, beletesszük az izekre vágott csirkét. Ha kész, tálra halmozva, a májat szeletekre vágva a tetejére tesszük és paradicsommártással vagy peccsenyével tálaljuk. Ha a csirkét kicsontozzuk, előételnek is tálalhatjuk.

Kappan egészben sütve.

Sütéshez szép kövér kappant vegyünk, mert csak annak van jóízű husa. Lehetőleg egy-két nappal használat előtt vágassuk és télen kifagyasztva még finomabb lesz. Mielőtt sütni tesszük, leforrázzuk és megtisztítjuk, a lábait ugye helyezzük el, mint az egészben sült szárnyasoknál szokás. Kéthárom kanálnyi forró zsirba tesszük, időnként vizet öntünk rá és fordítgatjuk, hogy egyenlően megpuhuljon. Amikor puhulni kezd, szép pirosra sütjük. Tálalás előtt néhány percre a sütőbe tesszük és többször meglocsoljuk. Amikor szép piros, kivesszük és a tűzhely szélén pihentetjük. Deszkára téve jó éles késsel feldaraboljuk, a mellhusát vékony szeletekre vágjuk, a combok végeit ezüstpapirosba csavarhatjuk. Az egészet melegített tálra ügyesen felrakjuk, a szokásos rozsdásbarna levét forrón ráöntjük. Köríthetjük zsirban kiszült burgonyával és kirántott vagy sós vízben kifőzött, piritott mörzsában megforgatott karfiolrózsákkal és kisebbfajta sós vízben kifőzött és petrezselymes zsirban megforgatott burgonyákkal. A tál egyik oldalára a burgonyát, a másikra a karfiolrózsákat tesszük. Külön tálalhatunk hozzá vegyes befőttet, vizesugorkát, fejesalátát, kemény tojásszeletekkel diszítve. Másfél-két óra szükéses a kappan megpuhulásához. Ha öreg volna, 3—4 évőkanálnyi bort vagy egy-két borecetet adunk hozzá, amitől megpuhul és az ize is javul.

Jérce boros mártással.

Nagyobb tömötthusu jércét veszünk. Hosszukás szeletekre vágott szarvas- vagy champignongombával, ha van, liba-

mell szalonnával megtűzdeljük és forró zsirban hirtelen, minden oldalán átsütjük. Beleteszünk egy kisebb fej vöröshagymát, egy kis darab sárgarépát, esetleg zöldpetrezselymet és egy deci fehér bort. Bezsirozott fehér paprossal és fedővel betakarva, többször meglocsolva, sütőben pároljuk. Közben néhány darabka borjucsontot vagy szárnyas aprólékját, egy kis fej hagymát, egy darabka sárgarépát és petrezselyemgyökeret karikára vágva, kevés zsiron sütőben megpiritunk, elegendő liszttel beszórjuk, egy keveset ezzel is piritjuk és levessel vagy csontlével mártás sűrűségűre felengedjük és jól kiforraljuk. Néhány szem champignon- és szarvasgombát megtisztítva, apró szeletekre vágunk és kicsi zsiron lepárolunk. A kiforralt mártást átszűrve a gombához öntjük, törött fehér borsal és madeira-borral vagy konyakkal izesítve jól összefőzzük. A puhára párolt húst kevés ideig melegen pihentetjük, a zajtját a mártáshoz szűrjük, a fölösleges zsirt leszedjük róla. Felszeletelve, melegített tálon elkészített párolt gombásrizs-alapra felrakjuk és burgonya ropogóssal körítjük. A jól lezsirozott mártást külön adjuk hozzá.

Hamishal tyukmellből.

Egy nagyobb tyuk melléről a bőrt lehuzzuk és a húst a csonttól lefejtjük. Egy vízbeáztatott és kifacsart félzsemlyével ledaráljuk. Belereszelünk kevés vöröshagymát, esetleg picit fokhagymát, kis darabka sárgarépát, petrezselyemgyökeret. Sóval, borssal, kevés paprikával (az utóbbi el is maradhat) fűszerezük, 1 egész tojással és 1 tojássárgájával összegyurjuk. Egy nagy vagy két kisebb vöröshagymát apróra vágunk. Fészal félbevágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret vízzel feltöltve egészen puhára főzünk. A ledarált husból vizes kézbe gombócot formálunk és a forrásban lévő zöldséges lében puhára főzzük. Lyukas kanállal kiszedjük, a levét rászűrve hidegen vagy melegen tálaljuk.

PULYKAHUSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK.

rulyka egészben sütve.

A pulykát jó használat előtt egy-két nappal levágnatni. Erre a célra szép kövér nőstény pulykát használjunk. Sütés előtt egy-két nappal kívül-belül jól besózzuk, mivel a pulyka husa édeskés ízű. Ha frissen készítjük, úgy főzés előtt jól besózzuk. Sütés közben megizeljük, ha nem volna elegendő sós, egy keveset még utána sózzuk. Jó nagy edénybe 2-3 kanál zsirral és ugyanannyi vízzel fedő alatt pároljuk. Amikor puhulni kezd, a szokott módon szép pirosra sütjük. Tálalás előtt, mint a kappant, pirosra piritjük és ha szép ropogóssá sült, kivesszük a sütőből és meleg helyen pihentetjük. A fe

tesleges zsirját leöntjük, a szokásos rozsdalevet elkészítve ugyanugy találjuk, mint a kappant. Ha hidegen akarjuk, akkor a zsirból kivéve azonnal félretesszük.

Gesztenyével töltött pulyka.

Egy kiló egészséges szép gesztenyét késsel kissé bevágunk és sütőbe tesszük, amikor jól átforrósodott, kiszedjük, lehámozzuk a külső-belső héjától és megtisztítjuk. Egy negyed kiló borjulatpockát ledarálunk, egy fél vízbeáztatott és kifacsart zsemlyét, 1 egész tojást, 2 tojássárgáját, sót és borsot adunk hozzá. Aki szereti, kevés reszelt szerecsendiót is tehet bele. Azután egy kisebb fajta nőtény pulykát jól kimosunk és belülről a mellcsontját óvatosan kivesszük vagy a hátán vágjuk fel és a mellcsontját, valamint a bordacsontokat kivesszük. A rőtélékbe belevegyítjük a megtisztított gesztenyét és a pulyka belső részét ezzel megtöltjük, a nyílásokat bevarrjuk, leforrázzuk és jól megmossuk. Megfelelő lábasban egy-két kanálnyi zsirt forrósítunk, beletesszük a pulykát, gyakran vizet öntünk alá, sűrűn meglöcsöljük, a sütőbe tesszük és két-két és fél órán át pároljuk. Párolhatjuk a tűzhely tetején is és ha már puha, akkor a sütőben gyakori locsolás mellett pirosra sütjük. A sütőben bezsirozott fehér papírral és fedővel letakarva pároljuk. Tálalás előtt 20—25 percig pihentetjük. Csinos darabokra szeleteljük, a táltra felrakjuk, hogy egésznek lássék. A szokottnál több rozsdabarna levét készítünk és külön csészében találjuk hozzá. Vegyes kompótot vagy tetszés szerint főzeléket is adhatunk mellé.

Vagdalt pulykamell.

Szép nagy pulykának a bőrét a melléről és nyakáról egyben lefejtjük. Lehetőleg hosszukásra alakítjuk ezt a bőrt. A mellhúst a csonttól nyersen lefejtjük és megdaráljuk. Ha többet akarunk, darálhatunk hozzá egy kevés borjulatpockát is. Belekeverünk egy egész tojást, két tojássárgáját, ha van, egy darabka apróra vágott libahajat, vagy helyette egy kis kanál fagyos zsirt, egy fél vízbeáztatott és kifacsart zsemlyét, egy fél vagy egy kisebb reszelt és zsirban megfonnyasztott vöröshagymát, pici sót és borsot. Jól összegyurjuk és különböző módon használhatjuk fel. Főzhetünk ki két-három kemény tojást, egy darabka füstölt és kifőtt marhanyelvet apró kockára vágva, néhány szem lehéjazott pisztáciát, vagy ehelyett apróra vágott szarvasgombát, esetleg mindkettőt és a hus közé keverve az előkészített pulykabőrbe tesszük, melynek a felesleges kövérjét leszedjük. A közepére a kemény tojásokat tesszük. Kissé ellapítjuk, a bőr két oldalán felhajtva, erős fonállal összevarrjuk. Forró zsirban minden oldalán átsütjük, kevés vizet öntünk rá és bezsirozott fehér papírral, fedővel betakarjuk. Eleinte óvatosan pároljuk, hogy a bőr ki ne reped-

jen. Ha a hus átsült, a sütőben gyakori öntözgetés mellett pirosra sütjük. Hidegen nagyon jóízű és hideg vacsorához vendéglátásnál felhasználhatjuk. Ha kihűlt, éles késsel kisujnyi szeletekre vágjuk, hosszú pecsenyéstálra lépcsőzetesen felrakjuk. Apróra vagdalt fehér és piros aszpikkal díszítve tálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a tojást és a kockára vágott dolgokat kihagyjuk, az összegyúrt húst a bőrbe tesszük és összevarrva sűrű locsolás közben sütőben puhára és pirosra sütjük. Csinálhatjuk egyszerűen apró pogácsáknak formálva, vagy zsemlyemorzsában megforgatva, forró zsirban hirtelen kisütjük.

Pulykamell kirántva.

A frissen vágott pulyka mellének fehér húsát két egész darabban a csontról lefejtjük és deszkán kisujnyi vastag szeletekre vágjuk. Husverővel megveregetjük és gyengén besóva állni hagyjuk. Egy fél vagy egy órai állás után úgy járunk el vele, mint a kirántott csirkénél és forró zsirban kisütjük. Szép sorjában pecsenyéstálra tesszük. Körül citromszeletekkel, a két végén pár szál petrezselyemzölddel díszítjük. Adhatunk mellé zsirban kisült burgonyát, burgonyapürét, salátát, ugorkát, kompótot stb. Sokáig nem szabad sütni, nehogy kiszáritsuk.

Pulykapörkölt.

A pulyka combját, szárnyát, zuzáját használjuk és ugyanúgy készítjük, mint a csirkepörköltet.

GALAMBHUSOK.

Sült galamb.

Fiatal, szép, nagy husos galambot forró zsirban kevés huslevesrel felöntve és többször meglocsolva élénk tűzön kb. 20—25 perc alatt pirosra és ropogósra sütünk. Félbevágva, a szokásos rozsdásbarna levet elkészítjük és ráöntve tálaljuk. Párolt rizst adunk hozzá. Készíthetjük vadmadár módra is, ha a füstölt libamellről a szalonnát levesszük, a hártóját vékonyan lefejtjük és megfelelő darabokra vágva a galambot megspékeljük vagy egész vékonyra felszeleteljük, s a galambot ebbe beleburkoljuk, fonállal átkötve, a fenti módon megsütjük forró sütőben. A sütés befejezése előtt a szalonnaszleteket levesszük, hogy a mellhus pirosra süljön. Egy pecsenyéstálba ujjnyi vastagon párolt rizst rakunk, erre az egész vagy félbevágott galambokat adjuk. A szalonnát melléadjuk. Petrezselyemzöldjével vagy galambbegysalátával díszítjük, bő rozsdásbarna levet készítünk és külön tálaljuk mellé. Külön még lencsepürét vagy szalonnás lencsefőzeléket, esetleg párolt vöröskáposztát stb. adhatunk hozzá. Használat előtt 24 órával

pácolhatjuk is. Néhány szem borsot, vizes borecetet és pár szem borókabogyót felforralunk és hidegen a galambokra öntjük.

Töltött és sült galamb.

A galambot megtisztítva tisztára mossuk és a bőrét a hustól óvatosan különválasztjuk. A galamb megtisztított zuzáját és máját finomra vagdaljuk, pici zsírt, zsemlyemorzsát, finomra vágott petrezselymet, paprikát, sót és egy tojást adunk hozzá. Jól elkeverve megtöltjük a galambokat, úgyhogy a töltelék a bőre alá és a husa közé kerüljön. Forró zsírba tesszük, minden oldalán megsütjük és kevés huslevessel felöntve, többször locsolgatva, fedő alatt szép pirosra sütjük. Készíthetjük huslében is kifőzve és átsütve, mint a töltött csirkét.

Párolt galamb.

A megtisztított galambot kevés zsíron, finomra vágott hagymán és zöldségen addig piritjuk, míg kissé megbarnul. Azután pici liszttel behintjük, huslevessel vagy huslével feresztjük. Pici ecetet, citromhéjat, törött borsot teszünk bele. Az egészet jól átfőzzük. Kevés kapribogyót és 2—3 tojássárgáját habarunk bele és ezzel is felfőzzük.

Galamb tojásos- és fehérboros mártással

2—3 darab galambot megtisztítva negyedekbe vágunk és anynyi vízzel, hogy az a husdarabokat két-három ujjnyira ellepje, főzni tesszük. Sót, néhány szem egész borsot, egy kis fej vöröshagymát, egy darabka sárgarépát és petrezselyemgyökeret adunk hozzá. Ha a hus puhulni kezd, kevés zsíron világos rántást készítünk, melybe egy csipet petrezselyemzöldet keverünk, az átszűrt lével felengedjük, a hust beletesszük és együtt jól kiforraljuk. Két tojássárgáját egy mogyorónyi zsírral habosra keverünk, kevés fehérborral higitjuk, citromlével izesítjük. A hust mély tálba tesszük, a mártást forrón a tojáshoz keverjük, azután a husra öntjük.

KÜLÖNFÉLE HUSÉTELEK

BORJUMÁJ ÉTELEK.

Piritott borjumáj.

Zsiron, karikára, szálasra vagy apró kockára vágott vöröshagymát piritunk, illetve világosra barnítunk, ekkor kevés vizet öntünk rá és ismét lesütjük. A májat szeletekre vágjuk, a hagymába tesszük és élénk tűzön hirtelen lepároljuk, töröttborsot, kevés lisztet, vágott zöldpetrezselymet és pici paprikát szórunk rá, ha átforrósodott pecsenye zafal és huslevessel felengedjük, hogy se sűrű, se híg ne legyen. Közvetlen tálalás előtt megsózzuk, különben megkeményedik. Sós vízben kifőzött burgonyát, tojásrántottát, ugorkát vagy salátát adunk hozzá.

Paprikás borjumáj.

Zsirban 1—2 fej apróra vágott vöröshagymát megfőnyasztunk elegendő pirospaprikával meghintjük, kevés vízzel felengedjük és puhára főzzük. Amikor a víz teljesen elfőtt, beletesszük az apró darabokra vágott májat, 10—12, esetleg 15 percig puhára pároljuk. Közvetlen tálalás előtt megsózzuk, kevés vizet öntünk rá és egyszer felforralva, azonnal tálaljuk. Kifőzött burgonyát, párolt rizst és salátát adunk mellé.

Tüzdeft borjumáj.

A borjumáját 2—3 centi távolságban bevágjuk, kevés fokhagymával megtűzdeljük és fedő alatt bő forró zsirban puhára sütjük. Szintén tálalás előtt sózzuk. A zsirját leöntjük, a zsir sült alját megforrosítjuk, kevés hideg vízzel felengedjük és zafot készítünk belőle. A kisujjnyi vastagra szeletelt májra öntjük és tetszés szerint körítjük.

Rántott borjumáj.

A májat ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, lisztbe, tojásba és zsemlyemorzsába mártva, nagyon bő forró zsirban kisütjük, de nem szárítjuk ki. Burgonyapürével, bármilyen főzelékkel, esetleg borsmártással tálaljuk. Ugyanígy készíthetjük libamájból is és színesen körítjük káposztával, párolt rizzzel és ugyanilyen zöldborsóval.

Borjumáj kisütve.

A májat kisujjni vékony szeletekre vágjuk, picit megsózzuk, esetleg borsozzuk. Lisztben megforgatjuk vagy azzal beszórjuk és lassu tűzön forró zsirban, hogy puha legyen, kisütjük. A felesleges zsirt leöntjük és rozsdásbarna levet készítve, burgonyapürével, salátával vagy főzelékkal, parajjal lencsével stb.-vel, a barna levet aláöntve, tálaljuk. Készíthetjük ugy is, hogy a zsirját leöntjük, lisztet adunk bele, a leöntött zsiron reszelt hagymát és gombát párolunk és petrezselyemzölddel együtt beletesszük. Huslével felöntjük. A májat a mártással leöntjük és külön is tálalunk hozzá mártást.

Borjumájas rántotta.

A borjumáját bárdal finomra megvágjuk, szítán át is törhetjük, bő zsirban finomra vágott petrezselyemzöldet párolunk s ha a zsir forró, a májat beleadjuk. Kb. egy perc mulva, amikor a máj is forró, ráütünk 5 drb. tojást. Megsózzuk, borsozzuk, esetleg picit majorannát is adhatunk hozzá. Óvatosan összekeverjük és nehogy kemény legyen, 1—2 perc mulva tálaljuk. Májételeket még különféle módon, a hideg és meleg előételek között tálalhatunk.

BORJUHUSBÓL KÉSZITETT ÉTELEK.

Borjupecsenye egészben sültve.

Szép darab lapockát vagy bordát, vagyis a rövid karrajt, a gerinccsont és a bőrös részek nélkül, vagy borjumeli kövér részét egy darabban hagyjuk. A faggyutól és bőrkéktől megtisztítjuk, megmossuk és mivel a borjuhus gyenge, kisézés után nem kell újra besózni. A husdarabot forró zsirba téve mindkét oldalán hirtelen megpirítjuk. Időközönként igen picit vízzel felöntjük és máris pirosra sütjük, mert mire szép pirosra sül, akkorra már puha is. Tálalás előtt a sütőbe tesszük, előbb fedővel befedve, aztán anélkül, többször meglocsolva, pár pillanat alatt pirosra sütjük. Ha befedjük, nem szárad ugy ki a hus. Nehány percig pihentetve felszeleteljük. Felfújt burgonyával vagy más tetszés szerinti körettel és mel-léklettel tálaljuk.

Tojással töltött borjusült. (Stefánia sült.)

1—1¼ kiló borjulapockát veszünk, mely erre a célra alkalmas. (Ez egy tenyérni vastag gömbölyü husdarab, minden intől és bőrtől mentes.) A szélesebb végén, a közepén éles, hegyes késsel beleszurunk. A késsel a nyílást óvatosan kibővitjük, belülről gyengén megsózzuk és borsozzuk. 3—4 darab kemény tojásnak a végeit kisé levágjuk, hogy egymás mellé

lehesen azokat igazítani és hosszában egymásután be-nyomjuk a husba. A végét fonállal bevarrjuk. Forró zsírba téve megforgatjuk és fedő alatt pirosra sütjük, amit ugy érhetünk el, ha mindjárt piritjuk és mindig csak kicsi vizet öntünk rá. Mire a hus megpirosodik, meg is puhul. Általában a gyenge husokra sütés közben mindig kis vizet öntünk. Nagyon izletes borjusült. Forgatásnál a villát sohasem szabad beleszúrní, mert a hus kiszárad. Tálalás előtt zsirjára sütjük, a felesleges zsirt leöntjük és a húst néhány percig pihentetjük. Deszkára téve felszeleteljük, a lábásban maradt zsirt megforrósitjuk, kevés hideg vízzel feleresztjük és pecsenyétátra öntve, a húst beletesszük. Egyik oldalán zsirban sütött burgonyafelfujttal, a másik oldalon párolt rizszel, esetleg gombásrizszel körítjük és zöld salátát tálalunk mellé. Hidegen felszelve kitünő. Készíthetjük úgy is, hogy egy szép darab lapockát ujjnyi vastagra kiverünk, néhány tisztított champignonogombát, kevés zöldpetrezselymet és egy darabka libaszalonnát apróra vágunk, ezzel beszórjuk és megborsozzuk. Libaszalonna helyett esetleg kevés zsirral locsoljuk meg, a kemény tojást beledva összesodorjuk, bevarra vagy összekötözve a fenti módon elkészítjük. Marhalapocka rózsás részéből és restélyos közepéből ugyanígy készíthetjük Ebből sütés előtt néhány napig a roastbeef módján pácoljuk.

Töltött borjumell.

Egy kisebb borjuszegyből vagy egy nagyobbak feléből a csontokat kiszedjük, vigyázva felnyitjuk és a következő töltelékek egyikével megtöltjük, fonállal bevarrva, forró zsírba téve, sűrű locsolás közben sütőben kb. 1½ órán át mérsékelt tűz mellett pirosra sütjük. Vagy pedig forró zsirban átsütjük és befedve a tüzhely tetején, egy-egy kis víz hozzáadásával puhára és pirosra pároljuk. Ezután bezsirozott fehér papirossal és fedővel befedve sütőbe tesszük. Előbb a hus alsó részét felfelé állítva, zsirjához többször kicsi vizet öntve, sűrűn meglocsoljuk, hogy ki ne száradjon, azután a másik oldalát pirosra sütjük. Utána a tüzhely szélén 20—25 percig pihentetjük, hogy a töltelék a felszelésnél szét ne menjen. Deszkára téve éles késsel ujjnyi vastagra felszeleteljük, tátra rakva, zsirban kisült burgonyával körítjük. A szokott módon a zaftját elkészítve aláöntjük, külön finom vagy más jó főzeléket, esetleg tetszés szerint salátát adunk hozzá.

1. 10—15 deka borjutüdöt forrásban levő vízben megabálunk. Közben egy fél vízbeázott zsemlyét kifacsarva ledarálunk. Kevés zsiron kicsi reszelt vöröshagymát párolunk, finomra vágott petrezselyemzöldet adunk hozzá, ráadjuk a ledarált zsemlyét, a ledarált tüdőt szintén és összekeverve, az egészet pár percig pároljuk. A tüzről levéve kihütjük, egy kanál zsir-

ral egy egész tojást és egy-két sárgáját jól elkeverünk, sóval, töröttborssal fűszerezzük és hidegen a zsemlyés tüdőt közévegyítjük.

2. Két darab zsemlyét vízbeáztatunk és jól kifacsarjuk, egy egész tojással, egy-két sárgájával, egy bő kanál zsirral simára kikeverjük. Sót, törött borsot, finomra vágott petrezselymet, egy kanálnyi zsemlyemorzsát és az áztatott és kifacsart zsemlyét közévegyítjük.

3. Kevés zöldborsót, tisztított és apróra vágott gombát külön-külön pici zsiron lepárolunk. Kevés, kétujnyira vágott spárgát a szokott módon kifőzünk, leszűrve a borsóhoz tesszük. Egy zsemlyét vízbeáztatunk, egy egész tojást, egy-két sárgáját egy kanál zsirral elkeverünk, sóval, törött borssal, a kifacsart zsemlyével és finomra vágott petrezselyemzöldjével simára keverjük, a megpárolt főzelékeket közéadjuk és a hust megtöltjük.

Naturszelet.

Szép darab borjupalockából vékony szeleteket vágunk és kiverjük. Aki szereti, pici borssal behinti. Lisztbe mártva, utána lerázva, bő-forró zsirban pirosra kisütjük, ügyelve, hogy ki ne száradjon. Tálalás előtt a zsir felesleges részét leöntjük és visszatéve a tűzhelyre, gyorsan néhány csepp vizet öntünk hozzá, hogy finom levet kapjon. Azonnal a fenti módon tetszés szerint tálaljuk. Rövid karajból is készíthetjük.

Borjuszélet rizzsel és gombamártással.

$\frac{3}{4}$ kiló borjupalockát felszeletelünk (6 személy részére 10—12 darabba), husverővel kissé kiverve félretesszük. $\frac{1}{4}$ kiló karolin-rizst megmosunk és lecsurgatva 2 bő kanál zsirban megpároljuk, vízzel vagy levessel felelesztjük és megszóva puhára pároljuk. Közben mártáshoz 15 deka tisztított és szeletekre vágott champignonom: kevés zsirban, mogyorónyi vöröshagymát, sót, borsot és petrezselyemzöldet lepirítunk, 2—3 félmarék főtt vagy konzerv zöldborsót kevés zsiron megforrósítunk vagy pedig úgy készítjük el, mint az a köretknél van leírva és rizshez keverjük. A szeleteket liszttel gyöngén megszórjuk, forró zsirban mindkét oldalán pirosra sütjük és egy edényben melegen tartjuk. A felesleges zsirt leöntjük és a megmaradt zsirba egy bő késhegynyi lisztet adunk. Tűzhely szélén picit lepirítjuk, azután a lepirított gombát beletesszük, levessel vagy csontlével felengetjük és egy kis ideig főzzük. A zöldborsót, rizst tálra halmozzuk, a szeletekkel körülrakjuk és a gombás mártással leöntjük.

Gombástekercs.

Borjupalockából vágott hat darab szeletet vékonyra kiverünk. Egyenlő nagyságúra formáljuk és a széleit levág-

juk. Az eleső darabokat puhára pároljuk. Ha hus nem esne le, egy lehámozott zsemlyét vízbe áztatunk és kifacsarjuk. Közben 15—20 deka tisztított, apróra vágott gombát zsiron, finomra vágott petrezselyemmel, sóval, törött borssal párolunk és a lepárolt hussal vagy a zsemlyével együtt ledaráljuk, 3 tojássárgáját és izlés szerint még borsot adunk hozzá. Jól elvegyítjük, a szeletekre kenjük és összegöngyölítjük. Fogványal vagy fonállal megerősítve, forró zsirban mindkét oldalon hirtelen kisütjük. Kiszedve, edénybe helyezzük. Ha a lábasban sok zsir volna, a feleslegeset leöntjük és a visszamaradt zsirból kevés liszttel gyöngye világos rántást készítünk, csontlével vagy levessel felelesztjük, hogy hig mártást kapjunk. A hust a mártásba tesszük és lassu forrás mellett fedő alatt puhára pároljuk. Amikor puha, a tekercecseket melegített tátra rakjuk. A mártást átszűrjük és újra átforraljuk. A tűzről levéve óvatosan 2 tojássárgáját és néhány csepp citromlevet keverünk bele. Aki szereti, egy kevés mustárt is tehet bele. A mártást a szeletekre öntve, külön rizi-bizit vagy párolt rizst tálalunk hozzá.

Borjubecsinált.

Lehetőleg lapockából készítsük, melyet apró kockára vágunk és vízzel főzni tesszük. Petrezselyemgyökeret, sárgarépát és egy darabka kalarábét adunk hozzá.) Ha zöldséggel akarjuk tálalni, akkor kockára, ha nem vele tálaljuk, nagyobb darabokra vágthatjuk.) Ha van, egy darabka borjucsontot is főzhetünk bele, mert az megjavítja az ízét. Amikor a hus puhulni kezd, kevés zsiron liszttel világos rántást készítünk és finomra vágott petrezselyemzöldjét adunk hozzá. A húsleveget felelesztjük és a hushoz keverjük. Izlés szerint sózzuk, késhegynyi törött borssal izesítjük és jól összefőzzük, míg a hus jó puha lesz. Sós vízben kifőtt, karfiolrózsákkal, esetleg kétujjnyi darabokra vágott spárgával, vagy kockára vágott burgonyával tálaljuk. Zöldborsóval és kalarábéval is készíthetjük, a zöldborsós csirkénéi leirt módon.

Borjupörköit.

Vegyes borjухusból készítjük, ugymint lapockából, szegyből, vastag lábszárhusból, illetve a csülökből, kevés szivből és fejhusból. A hus nagyobb részét természetesen a lapockából vegyük. Azért kell a csontos és mósingos husnak is közötte lenni, mert csak így lesz jó ize és sűrű kocsonyás leve. A hust feldarabolva megmossuk. Közben bő zsiron egy nagy fej finomra vágott vöröshagymát világosra párolunk, izlés szerint egészen finomra vágott fokhagymát is adhatunk hozzá, elegendő rózsapaprikával beszórnuk és a feldarabolt, megmosott hust közéadjuk. Erős tűzön az egészet

hirtelen lepírtjük. Ha már a hus összehuzódott, egy kanálnyi paradicsompürét és egy-két kanálnyi vizet öntünk alá. Befedve puhára pároljuk. Időnként, ha szükséges, pici vizet öntünk hozzá és megkeverjük. Nyáron friss paradicsomot, zöldpaprikát és ha van, egy-két tisztított gombát teszünk bele. Ha a hus elegendő puha, bő sűrű lével azonnal tálaljuk. A tál egyik oldalán omlós galuskával, a másik oldalán paprikás, párolt burgonyával vagy gombás rizzsel körítjük. Tetszés szerint makarónit vagy tarhonyát vehetünk a galuska helyett. Készíthetjük úgy is, hogy mielőtt a hus puhulni kezd, egy-két darab tisztított burgonyát hosszában négy részre vágva beleteszünk és ha puha, a hússal együtt tálaljuk. Ha a rendesnél sűrűbb és bővebb lével akarjuk tálalni, a hagymára, mielőtt a paprikát beleadjuk, egy pici lisztet szórunk.

Bécsiszelet.

Szép darab borjulatockából szép szeleteket vágunk és vékonyra kiverjük. Lisztbe, felvert tojásba és szitált zsemlyemorzsába mártva, a rántott csirke módjában, bő forró zsirban kisütjük. Mivel ez vékonyabb, vigyázzunk, hogy ki ne száradjon. Néhány szem burgonyát félbe, vagy nagyobb kockára vágva puhára főzünk, a vizet leszűrjük róla és 2—3 percig letakarva a tűzhely szélén tartjuk. Ennek akkorra kell elkészülnie, mire a húst tálalni akarjuk. A tiszta zsírt, amelyben a húst sütöttük, leöntjük és a visszamaradt aljába az áttört burgonyát beleadjuk és összekeverjük. A húst ezzel körítjük. Citromszeletekkel, illetve gerezdekkel és petrezselyemzöldjével díszítjük. Zöldsalátát vagy finom főzeléket adunk hozzá. (Zöldborsó, kalarábé, sárgarépa, zöldbab stb). Más módon úgy is készíthetjük, hogy a morzsa helyett újra finom lisztbe mártjuk.

Petrezselymes borjúhús.

A borjuszeleteket kiverjük, pici borssal meghintjük és forró zsirban mindkét oldalán hirtelen kisütjük. Melegített mélyebb tálban felhalmozzuk. A lábásból a felesleges zsírt leöntjük és a visszamaradt zsirba 1—2 kanálnyi lisztet elkeverve, kissé megbarnítjuk, vízzel vagy huslével felengedjük és sóval, borssal izesítjük. Pár percig főzzük, azután finomra vágott zöldpetrezselymet hozzákeverve, a husra öntjük. Kifőzött burgonyát vagy párolt rizst, esetleg zöldborsóval vagy gombával vegyítve, külön tálalunk hozzá.

Borjúkaraj többféle módon.

I. Rövid borjúkarajt vékony szeletekre vágunk, a bordacsontot rajtahagyva, a gerinccsontokat lehetőleg mindig eltávolítjuk, melyeket leveshez felhasználhatunk. Husverővel ki-

csit kiverjük, a hártýákat a szélén bevagdossuk, hogy a sütésnél a hus ne zsugorodjék össze. Kevés finom lisztbe bő kés-hegynyi paprikát keverünk, a szeleteket ebbe mártogatva, bő forró zsirban mindkét oldalán hirtelen kisütjük. Meleg tátra tesszük, zsirját leszűrjük és az edényben megmaradt zsirból az ismert módon rozsdásbarna levét készítünk, melyet a kisült hus alá öntünk, hogy a hus tetejét meg ne puhítsa. Burgonyapürével körítjük és salátát adunk hozzá.

II. A szeleteket tojásfehérjébe vagy felvert egész tojásba mártva, forró zsirban mindkét oldalán hirtelen kisütjük és a fenti módon tálaljuk.

III. A kivert szeleteket nyílt tűzön hirtelen kisütjük és zománczott tepsibe vagy megfelelő nagyságu tűzálló tálba rakjuk. Közben néhány tisztított és szeletekre vagy apróra vágott gombát, zsiron finomra vágott petrezselyemzöldjével, sóval, borssal lepirítjuk. A tűzről levéve, annyi nyerstojást keverünk hozzá, ahány szelet hust sütöttünk. A tojásos gombát a husszeletekre öntjük és a sütőben néhány percig átsütjük. Paradicsom- vagy más salátát külön tálalunk mellé.

Töltött borjúkotlet.

Szép, vastag rövid borjúkarajról a lelógó husdarabokat leszedjük. A leszedett husdarabokat néhány szem gombával együtt kevés zsiron puhára pároljuk és hidegen ledaráljuk, egy-két tojássárgájával elkeverve sóval, borssal izesítjük. A kotleteket éles késsel bevágjuk és a huspéppel a nyílást vékonyan bekenjük. Felvert tojásba és lisztbe mártva, forró zsirban élénk tűzön hirtelen mindkét oldalán kisütjük. Cukorborsó főzeléket külön tálalunk hozzá. Tölthetjük piritott tojássosvelővel is, vagy pedig a következő gombáspéppel: 10—15 deka gombát drótszítán áttörünk. Egy kanál zsiron ugyanannyi liszttel világos rántást készítünk, kb. 1 deci huslevessel felengedjük, az áttört gombát azonnal beleadjuk, sóval, borssal, kevés reszelt szerecsendióval izesítjük és folytonos keverés közben sűrű péppé főzzük. A tűzről levéve forrón két-három tojássárgáját vegyítünk hozzá és hideg helyen kihütjük.

Borjúkaraj vegyes körítéssel.

Ahány személyre készítjük, annyi szelet borjúkarajt és ahhoz mérten vegyes körítéseket veszünk. Két-három csomó sárgarépat vagy karottát megtisztítunk és egyet-egyet nyolc, illetve négy részre vágunk, egy fej karfiolt rózsáira szedünk és 25—30 szem apró ujburgonyát megtisztítunk. Ha olyankor készítjük, amikor nincsen ujburgonya, úgy nagyobb burgonyából kerek kiszuróval kiszurjuk. Három deci gyöngye kifejtett zöldborsót az előbbiekkal együtt külön-külön sós vízben kifőzünk. Ha a főzelékek puhák, szitára téve leszűrjük. Köz-

ben a karajokat kissé megveregetjük, a szélein a hárttyákat bevagdossuk, hogy a sütésnél ne ugorjanak össze. Gyengén lisztbe mártva forró zsirban mindkét oldalán hirtelen szép pirosra sütjük. Amikor megsült, a zsir nagyrésztét leöntjük és a megmaradt zsirba pár kanál huslevest, ha nem volna, ugy abból a sós vízből, amelyben a főzelékek főttek, öntünk. A karajokat az edény egyik oldalára rakjuk, a másik oldalára a vegyes főzeléket adjuk, ezeket a kifőzött főzelékeket azonban előzőleg petrezselymes zsirban, a husról leöntött zsir egyrészelével megforgatjuk, vagy mindegyiket pici zsiron pároljuk és aztán tesszük a hus mellé. Fedővel letakarva 20—25 percre forró sütőbe tesszük. Melegített tálon egyik oldalon a húst, a másikon a főzeléket tálaljuk. Kiszáritani nem szabad, ha a leve kevés volna, ugy két kanál levessel vagy a fent említett vízzel pótoljuk. Készíthetjük ugy is, hogy az egészet tűzálló táliba tesszük, egyik oldalára a húst, a másik oldalára egymás mellé a főzelékeket szin szerint felváltva. A külön kifőzött burgonya zsirjába pici finomra vágott zöldpetrezselymet is tesszünk. A levét ráöntjük, ügyeljünk, hogy tul zsiros ne legyen. A főzelékeket idő és izlés szerint változtathatjuk pld. spárga, zöldbab, gomba stb.

Paradicsomos borjunyelv.

Egy-két darab borjunyelvet forró vízzel leforrázva megtisztítunk és huslevesben puhára főzünk. Ha huslevesünk nem volna, akkor bezöldségelt, fűszerezett, előzőleg felforrt vízben főzzük. Kevés világos rántást készítünk, egy szál petrezselyemzöldet, néhány kanál paradicsomot teszünk bele és feleresztjük a levessel. Izlés szerint sózzuk, cukrozzuk és simára főzzük. A nyelveket hosszában vagy keresztben felszeleteljük, a mártásba tesszük és pár percre átfőzzük. Külön párolt rizst vagy kifőzött burgonyát tálalunk hozzá. A rizst azzal a vízzel főzhetjük puhára, amelyben a nyelv főtt.

Borjutüdő.

A tüdőt a szivvel együtt sós vízben megfőzzük, kihűtetmetélre vágjuk vagy ledaráljuk. Barna rántást készítünk, finomra vágott reszelt vöröshagymát, esetleg fokhagymát adunk bele, utána a tüdőt és huslevessel vagy a kihűtött lével, amelyben a tüdő főtt, felengedjük. Citromlével, borecettel, sóval, borssal izesítjük és kb. még félóráig lassan főzzük. Tükkörtojással, rántott zsemlyével körítjük.

Más módon: Tüdőt és szivet sós zöldséges vízben egy babérlevéllel megfőzünk. Közben egy kis fej vöröshagymát, egy kis ecetes ugorkát, kevés citromhéjat, néhány szál petrezselyemzöldjét, pár szem kapribogyót és egy gerezd fokhagymát nagyon finomra megvágunk. Aki szereti, vagdalhat hozzá

egy kevés majorannát. A kihült szívet és tüdőt vékony metéltre felvágjuk. Kevés zsirban pici porcukrot barnítunk, lisztet adunk hozzá, ha ezzel jól megbarnult, beletesszük a vagdálékot. (Ne készítsünk túl sok rántást, nehogy a tüdő rántásziú legyen.) A rántást a vagdálékkal tovább piritjük, só, borsot, egy csipetnyi paprikát szórunk rá, a kihült lével, melyben a tüdő főtt, feleresztjük. Folytonos keverés közben felfőzzük, egyideig forraljuk és a felvágott tüdőt beleadjuk. Ecettel és citromlével izesítjük, lassu forrás mellett 30—35 percig főzzük. Amikor puha, citromlével és mustárral savanyítjuk. Mély tálban pecsenye- vagy pörköltlével megöntözve, tükörtojással vagy gombóccal tálaljuk.

MARHAHUSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK.

Marhahusból elsőrendű ételeket csak akkor készíthetünk, ha világos, vörösszínű, sárgás-fehér zsirokkal sűrűn erezett hust vásárolunk. A sötétpiros sovány marhahus mindig rágós és izetlen marad. Az egészben és hirtelen sült rostélyos vagy más frissen sült marhahus szeletekhez csakis elsőrendű hizlalt hust vegyünk, ellenkező esetben kárba vész a fáradság, mert a hus kemény és izetlen lesz. Télen hideg helyen, nyáron pedig jégen pár napon át kifagyasztjuk, illetve állni hagyjuk. Rózsaszínes világos rostélyos könnyebb, gerincnélküli részéből 1 $\frac{1}{2}$ —2 kilót veszünk, a belső kerek rózsáját egészben, hosszában kifejtjük és azt süttöt pecsenyének egészben lepácoljuk. A visszamaradt csontos husból pedig frissen elsőrendű huslevest vagy gulyást stb.-it készíthetünk. Az egészben süttöt husokhoz lapockát is vehetünk, de sokkal izletesebb a hizlalt világos rostélyos közepe, amelyet konyhánkon használhatunk. Ha ezeket a leírt receptek szerint készítjük el, izletes, jó husételeket kapunk.

A leveshushoz legjobb a hizlalt világos tarja és a tarjáról levágott vastag, csontnélküli, ugynevezett tarja oldalas.

A levesben kifött hus tálalási módja.

A kifött hust melegített tálra tesszük, kevés forró tiszta levessel leöntjük. Az egészben főtt sárgarépból apró gombócokat szurunk ki, pici petrezselymes zsiron megforrósítjuk, ezzel és a két oldalán két csomó petrezselyemmel diszítjük.

A hust a fenti módon tálaljuk és finomra vágott schnittlinggel behintjük. A levesben kifött szép darab petrezselyemgyökérrel és sárgarépával diszítjük.

Tálra téve virág formára tisztított fehér és piros hónaposretekkel diszítjük, a tál végére pár szál zöldpetrezselymet teszünk. Tálalhatjuk még bármilyen hozzáillő körettel is (l. köreteknel). Megfelelő mártást mindegyikhez külön adunk.

Jóizü marhahus.

Nagyujjnyi vastagra szeletelt és puhára főtt hizott marhahust forró zsirban nagyon gyorsan átsütünk, hogy kissé ropogós legyen. Tálra rakva, finomra vágott schnittlinggel beszórvva, azonnal tálaljuk. Ujburgonyával körítjük és sóska-mártást külön tálalunk hozzá.

Más módon: Egy órával tálalás előtt kevés zsiron apróra vágott vöröshagymát párolunk, pici rózsapaprikát teszünk bele, néhány szeletke füstölt libaszalonnát és levesben kifőtt és szeletekre vágott húst. Addig pároljuk, míg a vöröshagyma szét nem főtt és a hus meg nem puhult. Közben kevés huslével öntözgetjük. Sós vízben kifőtt, kockára vágott burgonyával tálaljuk.

Rostélyos hirtelen sütve.

Elsőrendű virágos rostélyost veszünk, mely zsirekkel süriin erezett. Pár napig jégen tartjuk. Sütés előtt husverővel jól kiverjük, szélén a hárttyákat bevagdossuk, hogy sütés közben össze ne ugorjon, pici borszal meghintjük és nyitott gyors tűzön szeletsütőben, melyben zsirt forrosítunk, mindkét oldalán hirtelen megsütjük. (A szeletsütő vékony fekete anyagból készül és igen olcsón beszerezhető.) A hus maradjon inkább angolos, mintsem ki legyen szárítva, a sütés ne tartson tovább 3—4 percnél. Lehet a tetejét külön zsirban pirított szálashagymával beszórni.

Serpenyős rostélyos.

Egy személyre egy darab lehetőleg virágos rostélyost veszünk. Picit megborsozzuk, liszttel megszórjuk vagy bemártjuk és forró zsirban mindkét oldalán hirtelen átsütjük. A húst megfelelő kis tálba téve meleg helyen tartjuk. A serpenyőben maradt zsirba kockára vagy szálásra vágott hagymát teszünk és világosra fonnyasztjuk, egy gerezd finomra vágott fokhagymát adunk hozzá és ha ezzel egyszer-kétszer megkevertük, pici lisztet és annyi rózsapaprikát teszünk bele, hogy szép piros színt kapjon. Az egészet elkeverve, pici vízzel feleeresztjük. Amikor felforrt, a rostélyost beletesszük. Nyáron egy szeletekre vágott paradicsomot és zöldpaprikát is tehetünk bele, télen egy kanál paradicsompürét adunk hozzá. Aki szereti, majorannát és köménymagot is adhat hozzá. Lefedve pici víz hozzáadásával lassan pároljuk, néha megkeverjük vagy megrázogatjuk. Ha a rostélyos puhulni kezd, hámozott egész kifliburgonyát vagy negyedekre vágott burgonyát teszünk bele, olyat mely nem fő szét. Az egészet puhára pároljuk.

Eszterházy-rostélyos.

A rostélyos szeleteket gyöngén megveregetjük, széleit bevagdossuk, hogy főzés alatt össze ne ugorjon, kevés törött borssal beszórjuk és mindkét oldalán forró zsirban nyílt tűzön hirtelen átsütjük. A serpenyőben maradt zsirban egy fej szálasra vágott hagymát, egy darabka sárgarépát és petrezselyemgyökeret karikára vágva világosra barnítunk, jó késhegynyi liszttel és ugyanannyi rózsapaprikával behintjük, elkeverve levessel vagy vízzel mártássűrűségűre felengedjük. Ha jól átforr, a rostélyosokat beleadjuk és fedő alatt a sütőben lassan pároljuk. Pici zsiron kockára vagy karikára vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret és egy kis fej hagymát ugyancsak világosra pirítunk, pici csontlével vagy vízzel felengedve puhára főzzük. Amikor a hus puha, a mártást átszűrjük és a hust, valamint a külön párolt zöldséget beleadjuk. Ízlés szerint a következőkkel izesíthetjük: pár kanál paradicsom, néhány szem kapribogyó, néhány szelet citrom és mindezzel még egy kis ideig pároljuk. Sós vízben főtt és petrezselymes zsírral leöntött burgonyával vagy párolt rizzsel, esetleg kifőzött makarónival tálaljuk.

Paprikás rostélyos.

A rostélyosszeleteket kissé megveregetjük, forró zsirban mindkét oldalán hirtelen, hogy belül nyers maradjon, átsütjük és megfelelő nagyságu edénybe rakjuk. A serpenyőben maradt zsirban finomra vágott hagymát fonnyasztunk, aki sűrűbb levét akar, az egy csipet lisztet szór bele, utána annyi rózsapaprikát, hogy szép piros legyen, egy darabka nyers paradicsomot és zöldpaprikát, télen paradicsompürét, kevés levessel vagy vízzel felengedjük és ha felforr, a husra öntjük. Befődvé pároljuk, amikor a hus puhulni kezd, kiszedjük, a levét átpaszirozzuk. Közben néhány tisztított champignonombát vastagabb szeletekre vágunk, az átszűrt levével együtt a hushoz adjuk és puhára pároljuk. Tarhonyát, párolt rizst, vagy makarónit adunk mellé.

Gombásrostélyos.

A rostélyost kiverjük és a fenti módon hirtelen átsütjük. A visszamaradt zsirban egy fej finomra vágott hagymát pirítunk, pici liszttel behintjük, egy kanál paradicsommal és kevés levessel feleresztjük, vörös- vagy fehérbort adunk hozzá. Ha felforr, a rostélyosokat beletesszük és lefedve sütőben puhára pároljuk. Mire a hus puhulni kezd, minden személyre 3—4 deka nagyobb szeletekre vágott champignonombát számítva, pici zsirban finomra vágott petrezselyemmel, sóval és törött borssal lepárolunk és a hushoz öntjük, ezzel tovább pároljuk, amíg teljesen puha lesz. Párolt rizzsel tálaljuk.

Töltött rostélyos.

A rostélyosról a zsirréteget és felesleges hust leszedjük, hogy csak a középső rózsás része maradjon meg. Jól megveregetjük, megsózzuk, egyideig állni hagyjuk, hogy porhanyós legyen. A leszedett husmaradékot ledaráljuk, egy-két tojássárgáját egy kanálka zsirral elkeverünk, kevés reszelt vöröshagymát, vágott petrezselymet, pici reszelt citromhéjat és levét, sót, törött borsot és végül az egy-két tojás habját vegyítjük hozzá. Ha van, egy kevés kockára vágott libamell-szalonnát is adhatunk hozzá. A kivert rostélyost késfok vastagon a masszával bekenjük, begöngyöljük és a közepén fonállal átkötjük. Kevés forró zsirban a tekerceket minden oldalon hirtelen átsütjük. Azután egy tálba kiszedjük, a zsirt lesütjük, utána abba kevés finomra vágott vöröshagymát sárgítunk, egy kiskanálnyi liszttel beszórjuk és ezzel is világosra piritjuk. Kevés levessel felengedve beletesszük a hust és többször megforgatva, befedve puhára pároljuk. Amikor puha, a hust kivesszük, a fonalat leszedjük és tálra rakva, a forró levébe kevés reszelt citromhéjat és levét teszünk, szitán átszűrve felőzzük és forrón a szokott módon egy-két tojássárgáját keverünk bele. A husra öntve tálaljuk.

Marhagulyás.

Jó gulyást csak vegyes husokból készíthetünk, nagyobb része azonban virágos tarja legyen. Kevés szívet és májat is keverünk közé. A hust egyenlő darabkákra vágjuk, megmosva a vízből kiszedjük, lecsurgatjuk, hogy mikor a hust főzni tesszük, ne legyen vizes. Két-három fej kockára vágott vöröshagymát, egy gerezd finomra vágott fokhagymát kevés zsiron megforrósítunk, hogy szint ne kapjon. Elegendő édes paprikát hintünk rá, beletesszük a hust és finomra vágott köménymagot. Izlés szerint pici majorannát is adhatunk hozzá, ez különös finom ízt ad neki. Az egészet gyors tűzön addig pároljuk, míg zsirjára nem pirul, akkor kevés paradicsomot öntünk rá, vagy nyáron nyers paradicsomot és zöldpaprikát, ezzel egyszer-kétszer megkeverjük és ha szükséges, vizet öntünk rá. Amikor puhulni kezd, kockára vágott sárگا vagy kifliburgonyát teszünk bele. Megfelelő hosszú lével mély tálba tálaljuk. Vizben kifőzött csipetkét is adhatunk mellé. Borsos gulyást a fenti módon készíthetünk, csak a paprika helyett törött borsot adunk bele. Készíthetjük burgonyával, de enélkül is jó.

Marhapörkölt.

Lapockából és vastag lábszárhusból egyenlő nagyságu kockákat vágunk. Egy kanálnyi zsirban egy-két fej apróra vágott vöröshagymát forrósítunk, hogy szint ne kapjon. Pici

finomra vágott fokhagymát adunk bele és annyi rózsapaprikát hintünk rá, hogy szép színt kapjon. Egyszer-kétszer megkeverjük, a húst beletesszük és élénk tűzön az egészet jól lepároljuk. Ha kissé a zsirjára sült, egy-két kanál paradicsompürét, nyáron egy darabka zöldpaprikát, paradicsomot és finomra vágott köménymagot adunk hozzá, vízzel feleresztjük, néha-néha megkeverve, időnként pici vízzel felöntjük. Ha a hús puhulni kezd, kissé zsirjára sütjük, kevés liszttel behintjük, ugyancsak kevés vízzel feleresztjük, mert a pörköltből kevés lé szükséges. Rizzsel, makarónival vagy tarhonyával körítjük.

Vágott hús paprikás lében.

A marhahúst megdaráljuk, egy vízbeáztatott és kifacsart zsemlyét, pici reszelt hagymát, sót, borsot, paprikát és tojást teszünk bele. Jól összevegyítve, apró pogácsákat formálunk belőle, tojásfehérjével megkenjük. Közben finomra vágott vagy reszelt hagymát zsirban fedő alatt megpárolunk, egy-két kanál paradicsompürét vagy nyáron egy-két darab szeletekre vágott paradicsomot és zöldpaprikát, pici rózsapaprikát teszünk hozzá, ha felforrt, beletesszük a húst és lassan többször pici víz hozzáadásával pároljuk. Tetszés szerint rövid vagy hosszú lével tálaljuk. Külön paprikásburgonyát adunk hozzá.

Gombásgulyás körítéssel.

Vegyesen lapockából és rostélyosból kb. $\frac{1}{2}$ kilóból ujjnyi nagyságu darabokat vágunk és megmosva lecsurgatjuk. Négy deci vörösbort forni teszünk. Kevés zsiron egy fej finomra vágott vöröshagymát és egy gerezd fokhagymát sárgítunk, a húst ráadjuk és erős tűzön hirtelen lepirítjuk. Kevés lisztet szórunk rá, ezzel kissé megkevergetjük, egy kanál paradicsommal és a közben felforrt borral felengedjük. Sót, törött borsot adunk hozzá, levessel vagy vízzel, fedő alatt puhára pároljuk. Közben 20 deka rizst puhára párolunk, 15 deka tisztított és szeletekre vágott champignongombát kevés zsiron élénk tűz mellett hirtelen lepirítunk, finomra vágott zöldpetrezselymet szórunk rá és tálalás előtt $\frac{1}{4}$ órával a húshoz adjuk. 6 tojásból rántottát készítünk, melegített kerek tál közepére halmozzuk, a húst körülrakjuk, a hús körül pedig kanalanként a rizst rakjuk fel és a zajtját ráöntve tálaljuk.

Roastbeef különböző módon.

Erre a célra a húst izlés szerint többféle módon pácolhatjuk. Télén nagyon hideg helyen, nyáron állandóan jegelt jég-szekrényekben vagy jégen 5—6 napig, sőt tovább is eltarthatjuk, annál porhanyósabb lesz.

I. A hust picit salétrommal bedörzsöljük, olajjal vágy folyékony zsírral bekenjük.

II. Salétrommal bedörzsölve szálasra vágott vöröshagymát, törött borsot szórunk rá és olajjal vagy zsírral jól bekenjük.

III. Kevés salétromsóval bedörzsöljük és 3—4 napig állni hagyjuk. Két nap eltelte után borssal bedörzsöljük és az egészet mustárral vékonyan bekenjük, kis mély tálba téve lisztel vékonyan meghintjük és forró zsírral leforrázzuk, hogy egészen ellepje.

I. A hizlalt és elsővágású virágos rostélyos közepét vagy a marhalapockából tenyérszerű formájú hosszukás darab hust veszünk. Minden intól, hártájától és faggyujától megtisztítjuk és a fenti módok egyikén lepácolva több napig jégen tartjuk. Elkészítés előtt kivesszük a pácból, vagyis a zsírból és nagyjából a ráfagyott zsírt leszedjük róla. Megfelelő nagyságú keskeny, magasszerű tepsiben bőven zsirt forrósítunk, hogy az, ha a hust beletesszük, a feléig érjen. A husról leszedett zsirt is felhasználhatjuk hozzá. A hust beletéve hirtelen gyorsan tűzön minden oldalán megpirítjük kb. 5—8 percig, hogy köröskörül ropogós réteg képződjék rajta. Utána $\frac{3}{4}$ óráig, esetleg tovább forró sütőben vagy a tűzhelyen, közben többször meglocsolva, átsütjük. Ha elkészült, egy negyed óráig meleg helyen tartjuk, így piros marad. A pecsenyét deszkára téve, éles késsel kisujnyi vastag rézsutos szeletekre vágjuk. Egy hosszú kést aládugva forró tálra helyezzük, úgy hogy a pecsenye alakja megmaradjon. A tetszés szerinti körítést gyorsan melléje tesszük (burgonyapüré, angolosan készített zöldborsó, zöldbab, sárgarépa, morzsával töltött gomba stb.), forrón ráöntjük a szokott módon készített rozsdásbarna levet, vagyis, amikor a pecsenyét a zsírból kivettük, a tiszta zsirt leöntjük és az edényben csak annyit hagyunk, amilyen zsirosan a pecsenyelevet szeretjük. Amikor az edényben lévő zsír ismét forró, pár kanál vizet öntünk hozzá. Az edényhez lesült részt felkeverjük, ettől kapja a barna színt. Mustárt adunk mellé.

II. A hust a pácból kivesszük, nyers libaszalonna szeletekkel megtűzdeljük és megfelelő nagyságú tepsiben vagy lábasban elegendő zsirt forrósítunk és ebben a hust gyorsan tűzön minden oldalán megpirítjük. Azután forró sütőbe téve, többször meglocsolva, 40—45 percig sütjük. Negyedóráig meleg helyen állni hagyjuk és éles késsel felszeleteljük. Melegített pecsenyés tálon gombás rizsalapot készítünk, erre helyezük a felszeletelt hust és angolosan elkészített főzelékekkel külön-külön kevés zsiron megpárolva, vagy sós vízben kifőzve és kevés forró zsirban megfogatva, esetleg pirított morzsával leöntve, pirosra sült burgonya-rudacskákkal körítjük.

(L. körítéseknél.) A köreteket színük szerint váltakozva kis halmokban tálaljuk. Külön pecsenyelevet tálalunk hozzá.

III. Ehhez a hushoz ugyancsak a rostélyos szinhusát használjuk. Szálasra vágott hagymát és borsot hintünk rá, olajjal bekenjük. Négy-öt napig jégen- vagy hidegen állni hagyjuk. Használat előtt az olajat lekaparjuk és bő, forró zsirban minden oldalán hirtelen átsütjük. Szálasra vágott hagymát, egy darabka petrezselyemgyökeret és sárgarépat adunk hozzá. Gyakran locsolva puhára sütjük, vigyázva, hogy a levele ne süljön. Ha puha, a zsirból kivesszük és meleg helyen tartjuk. A zsirjából leöntünk és csak annyit hagyunk a tepsiben, amennyi a mártáshoz elég. A megmaradt zsirt zöldséggel és hagymával együtt megforrósítjuk, pár kanál vizet öntünk bele és felforraljuk, szitán áttörjük s az edénybe visszaöntjük, az edényre sült részt felkavarjuk, hogy barna színt kapjon. A húst vékonyan felszeleteljük, lépcsőzetesen tála rakva ráöntjük a levét. Párolt rizzzel, sárgaréppával, zöldborsóval és burgonyaropogóssal körítjük felváltva.

Pácolt roastbeef.

Körülbelül 2 kilós darab rostélyos kerek közepét egy darabban kivágjuk és a következő páclébe tesszük: A hus mennyiségéhez mérten $\frac{1}{2}$ —1 liter vizet felfőzünk. Ha forr, beleteszünk 1—2 fej szálasra vágott vöröshagymát, 1 babérlevelet, sót, borsot, 2—3 szem fenyőmagot, 10—15 szem fekete-borsot, 1 darabka sárgarépat és petrezselyemgyökeret. Izlés szerint a zöldséget ki is hagyhatjuk. Ezekkel együtt félóráig főzzük, két kanál jó borecetet adunk bele és kihütjük. A húst picit megsózzuk, libaszalonnával megtüzdeldjük és egy hibátlan zománcozott edénybe téve a páclevet ráöntjük. 4—5 napig hideg helyen, nyáron jégen tartjuk. A jégszekrénynek nem szabad felmelegedni, mert a hus elromlik. Használat előtt a húst vastag törölővel leszárítjuk és megfelelő nagyságu keskeny tepsiben, bő forró zsirban minden oldalon hirtelen lepirítjuk, utána forró sütőben puhára sütjük. A hus belül angolos marad, aki így nem szereti, tovább süti. $\frac{1}{4}$ órán át meleg helyen pihentetjük, felvágva izlés szerint körítjük és a szokott módon elkészített rozsdásbarna lével leöntve tálaljuk. Tálalhatjuk a következő mártással is: A levét zsirjára sütve, egy-két kanál liszttel kissé lepirítjuk. Huslével vagy vízzel felenvedjük, törött borssal, sóval és borral izesítjük. Tetszés szerint belekeverhetünk mustárt, kapriszemet és 1—2 tojássárgáját.

Pácolt hus vadasan.

A rostélyosnak ugyanazt a részét használjuk, mint a fenti módnál, esetleg a lapocka szinhusát vesszük. 6 személyre kb. egy kilót számítunk, megtisztítjuk és a fenti hideg páclevet,

ráöntjük, úgy hogy ellepje. 1—2 napig hideg helyen tartjuk, kivéve szalonnával megtűzdeljük.

Tovább teljesen a »Libanell vadasan« cím alatt leírt módon készítjük.

Erdélyi fatányéros.

Elsőrendű, hizlalt marhahusból 1½ ujjnyi vastag, nagyobb virágos rostélyost veszünk, melyet nem veregetünk meg és sütésközben villával nem szurunk bele, csak zománczott lapáttal vagy csipővással fordítjuk meg. A húst kissé borsozzuk, ha szükséges, megsózzuk és vöröshagymával gyöngén bedörzsölve egymás fölé rakjuk. Közben tetszés szerint úgynevezett párisi köretet készítünk. Tálalás előtt a tűzhelybe nagyobb darab faszeneket rakunk, hogy elegendő parázstűzünk legyen. Ebből bőven kiszedünk a tűzhely lapjára. Ügyeljünk, hogy mindig nagy tűz legyen és folyton élesszük, mert a hús sütéséhez erre szükség van. A parázsra egy alacsony négylábú drótröstélyt, illetve dróthálót teszünk. Egy rostélyost hirtelen forró zsírba mártunk, lecsepegtetjük és a dróthálóra helyezük, mely alatt az élestedű parázs van. Ha a hús egyik fele pirosra sült, átfordítjuk és ha a másik fele is megsült, tálaljuk. Külön ugorkát, céklát, stb. adunk hozzá. Fatányérban minden személynek külön szokták tálalni. Süthetjük a tűzhely karikáját levéve, a rostélyt erős faszőnparázs fölé állítva.

Gyorsan süített husszeletek. (Beafsteek.)

Kóser-konyhában ez csak elsőrendű hizlalt ökörnek a virágos rostélyos kerek részéből készíthető. A rostélyos közepeét az inaktól és felesleges bőrkéktől letisztítjuk, a szokott módon leolajozzuk, vagy zsirral leforrázzuk, hogy az ellepje. esetleg csak bekenjük és hideg helyen vagy jégen 4—5, esetleg több napig állni hagyjuk. Használat előtt másfél ujjnyi szeletekre vágjuk, széles kés vagy bárd lapjával nagyon gyöngén megveregetjük, zsirral vagy olajjal bekenjük, borssal beszórvva és összerakva, néhány órán át így állni hagyjuk. Nagyon apróra vágott petrezselyemzöldjével, vagy finomra reszelt hagymával bekenjük. Tálalás előtt fekete szeletsütő serpenyőben, bő és nagyon forró zsírban hirtelen mindkét oldalon kisütjük, nagy tüzen és nagyon gyorsan, hogy a belseje puha maradjon. Sütés közben nem szabad villával beleszurni. Melegített tálra tesszük, a zsírja felesleges részét leöntve, a szokott módon barna levet készítünk, ráöntjük és minden szelet tetejére egy túlkörtojást teszünk. Tetszés szerint többféle körettel, burgonyapürével, párolt rizzsel, gombával, stb. tálalhatjuk. Adhatunk még hozzá mustárt, ugorkát, céklát stb. Sütés után sózzuk. Kevésbé angolosan készítve, a húst hir-

telen kisütjük, a tűzről félre huzzuk és zsirjából leöntve, lassan kissé átsütjük. Tálra téve, a levébe finomra vágott petrezselymet teszünk és ráöntjük.

Gyorsan süített husszelet finom körítéssel.

Virágos rostélyosnak a közepét a szokott módon lepácoljuk s legalább 3—4 napig jégen vagy hideg helyen tartjuk. Amikor fel akarjuk használni, másfél ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, olajjal vagy zsirral bekenjük, törött borssal beszórva néhány órán át pácoljuk. Közben vörösborral izesített jó barna- vagy madeiramártást főzünk (l. mártásoknál) és burgonyakolbászkákhoz (l. köreteknél) tésztát készítünk. Ahány személyre készítjük, annyi zsemlyeszeletet piritunk zsirban és ugyanannyi töltött gombát sütünk. Ezeket tálalásig melegen tartjuk. A burgonyakolbászkákat kirántjuk és a gombához tesszük. A husszeleteket a fenti módon hirtelen kisütjük, melegített tálon elrendezzük és a piritott zsemlyeszeleteket ráhelyezzük. A husszeleteket mártással leöntjük, a kisült burgonyropogóssal körülrakjuk, minden szeletre egy gombát teszünk és azonnal forrón tálaljuk. Ha sok mártásunk van, külön tálaljuk hozzá. Töltött gomba helyett pici formákba nyomkodott gombás-rizst is adhatunk.

Hagymás husszelet.

Néhány napig jégen tartott és letisztított 85—100 deka virágos rostélyos közepét kissé megveregetjük, ha van, libamell szalonnával megtűzdeljük. Másfél ujjnyi szeletekre vágjuk, olajjal vagy zsirral bekenve és törött borssal beszórva, néhány órán át állni hagyjuk. Sütés előtt szeletsütő lábasban zsirt forrósítunk, egy másik lábast szárazon megforrósítunk, a husszeleteket mindkét oldalukon belisztezzük (ez sütés közben vékony réteget képez rajtuk és a leve nem folyik ki). A forró zsirban mindkét oldalán hirtelen kisütjük, a forró lábasa rakjuk, kevés törött borssal beszórjuk. A zsirból leöntünk és egy-két fej vékony száakra vágott hagymát adunk bele, világosra sárgítjuk, tetszés szerint pici paprikát is szórhatunk rá, a husszeletekre öntjük és befedve, a sütőben pici vízzel kb. öt percig puhára pároljuk. A hagymás zsirt a tálra öntük, a húst rárakjuk és burgonyapürével körítjük, salátát, esetleg mustárt tálalunk hozzá. Készíthetjük úgy is, hogy nem tűzdeljük meg és liszttel nem szórjuk be, hanem a tűzhely tetején forró és száraz fekete lemez palacsintasütőben a húst lapáttal forgatva mindkét oldalán megbarnítjuk, hogy a nedve benne maradjon, a továbbiakban úgy járunk el, mint fent. Bármelyiket készíthetjük hagyma nélkül is.

Gyorsan süített pácolt husszelet.

Először is elegendő bernimártást készítünk és langyos helyen, a tűzhely szélén melegen tartjuk, hogy össze ne menjen. Néhány napig jégen tartott rostélyos közepét használat előtt egy nappal másfélujnyi vastag szeletekre vágjuk és a következő páccal hidegen tartjuk: kevés gyenge bor- vagy tárkonyos ecetet, két-három kanál olajat, citromlevet és héját, egy babérlevelet, egy kis fej szálasra vágott hagymát sóval és törött borssal egyszer felfőzünk. A husszeleteket egymásra rakva szűk alju edénybe tesszük, minden szelet közé és a hús tetejére öntjük kanál segítségével a kihűtött páclevet. Sütés előtt a pácot jól lecesegetjük és fekete szeletsütőben forró zsirban mindkét oldalát hirtelen angolosra átsütjük. Melegített kerek táltra rakjuk, minden szelet husra egy kanál mártást adunk, ezzel bevonjuk, a hús közepére egy szeletke libamáj-pástétomot teszünk és szalmaburgonyával (l. köreteknel) körülrakjuk. A többi mártást külön csészében tálaljuk hozzá. Lehet egyszerűen az állott husból felszeletelt és néhány órán át olajjal vagy zsirral pácolt husszeletekből is készíteni.

Gyorsan süített husszelet libamájjal.

Néhány napig jégen tartott hizlalt, virágos rostélyos megtisztított közepéből használatkor kétujnyi vastag szeleteket vágunk. A husszeletek közepébe éles, hegyes késsel egy vágást csinálunk, hogy olyan legyen, mint egy táska. Lezsírozva és borsozva összerakjuk és így néhány óráig állni hagyjuk. Egy megsütött és kifagyasztott libamájból annyi félujnyi szeletet vágunk, ahány szelet húst sütünk és a hús közepébe tesszük. Fekete szeletsütő serpenyőben forró zsirban a szokott módon kisütjük. Közben barnagombás- vagy jó paradicsommártást készítünk. A húst tűzálló táliba, esetleg zománcozott tepsibe rakva a mártással leöntjük és forró sütőben átsütjük. Gombás-rizzsel körítjük és a megmaradt mártást külön adjuk hozzá.

Hustekercs kétféle módon.

Szép darab marhalapockát nagy szeletekre vágunk, jól kiverjük, megborsozzuk, reszelt vöröshagymával beszórjuk és ledarált tőpörtyűvel vékonyan bekenjük. Összegöngyölve fonállal átkötjük és forró zsirban fedő alatt puhára pároljuk, közben sűrűn locsoljuk. Utána ujnyi vastag szeletekre vágjuk és a szokott módon készített rozsdásbarna lével tálaljuk.

Készíthetjük úgy is, hogy a vékonyra kiverett húst borsozzuk és vékonyan mustárral megkenjük, utána reszelt hagymával bőven behintjük. Ilyenkor a tőpörtyű elmarad, a húst pedig a fenti eljárás szerint készítjük el.

Párolt hus gombával.

Az ugynevezett »elsővágásu« virágos rostélyos megtisztított közepét megtűzdeljük füstölt libamellszalonnával, gyöngén megborsozzuk és kevés forró zsirban minden oldalán hirtelen és gyorsan átsütjük. A húst kivéve, meleg helyen tartjuk. A zsirjában egy-két darab apróra vágott ritkacsontot, 2 sárgarépát, 2 petrezselyemgyökeret, 2 vöröshagymát, aki szereti, egy darabka zellert karikára vágva világosra piritünk. Jó kanál liszttel tovább piritjük. Két-három karikára vágott paradicsomot teszünk rá vagy néhány kanál paradicsompürével elkeverve, csontlével vagy vízzel és 2 deci fehérborral felengedjük. Néhány szem egész borssal és egy darabka babérlevéllel fűszerezve felforraljuk. A húst beletesszük és befödve 3—3 ½ órán át pároljuk. Időnként a húst megfordítjuk. Ha szükséges, kevés bort és huslevest önthetünk még hozzá. Közben minden személy részére 5 deka champignongombát számítva, megtisztítjuk és felszeletelve pici zsirban zöldpetrezselyemmel beszórvva lepároljuk. Amikor a hus puha, kiszedjük, a mártást szitán átszűrjük, a gombát beletéve felfőzzük. A húst éles késsel felszeletelve tátra rakjuk, a mártást ráöntjük. Párolt rizzsel vagy burgonyapürével köritjük, esetleg külön tálaljuk hozzá.

Borral párolt hus.

Egy lábasban zsirt, hagymát, zöldséget és gombát fonyasztunk. Egy kis citromlevet, kevés vörös bort adunk hozzá. Rátesszük a húst és többször kis vizet ráöntve, vigyázva pároljuk, hogy le ne égjen. Tálalás előtt rövid ideig állni hagyjuk, deszkára téve a szokott módon felszeleteljük. Tátra tesszük s a levét forrón rászűrjük. Burgonyapürével, esetleg párolt gombásrizzsel köritjük.

Marhasült (új módon).

Szép, nagy darab színhúst, ha van, libaszalonna-szeletekkel megtűzdeljük és forró zsirban minden oldalán átsütjük. A hussal egyidejűleg két egész fej vöröshagymát és egy nagyobb, négybe vágott sárgarépát teszünk. Ha mindez kissé megpirult, finomra vágott zöldpetrezselymet és egy gerezd fokhagymát adunk közé. Kevés huslevessel és egy borospohár borral felengedjük. Fedő alatt pároljuk. Mielőtt a hus puhulni kezd, néhány szem apró megtisztított mogyoróhagymát, 8—10 karika sárgarépát, esetleg egy kis darab libaszalonnát, egy szelet gombát, egy-két kanál paradicsompürét vagy nyers paradicsomot adunk mellé. Addig pároljuk, míg teljesen megpuhult. Zsirjára sütjük, hogy le ne égjen. A felesleges zsirt leöntjük róla. Kevés lisztet pici vízzel vagy levestel sima péppé keverünk, esetleg a lisztet a husra szórjuk,

vizzel vagy levessel felengedjük és felfőzzük, hogy sima bő mártást kapjunk. A húst deszkára téve felszeleteljük és egy hosszú kést aládugva, ügyesen a forró tálra tesszük, hogy a sült alakja megmaradjon. A hússal együtt párolt zöldséget szin szerint felváltva körülrakjuk. Utána leöntjük a bő lével. Készíthetjük úgy is, hogy a zsirjából leöntünk és abba néhány szem kockacukrot világosra megpiritünk, ekkor karikára vágott sárgarépát, zöldséget és vöröshagymát adunk hozzá és megpiritjük, liszttel leszórjuk és egész barnára megpiritjük. Törött borssal, paprikával fűszerezzük és peccsenyезafttal, huslevessel felengedjük és ha felforrt, a husra öntjük, tálalás-kor a zajtját átpasszírozzuk.

Paprikás párolt hús.

Szép, egészben hagyott kb. 1— $\frac{3}{4}$ kilónyi darab szinhuszt veszünk a lapockából, rostélyosból, esetleg tarjából és teljesen a paprikás párolt libahus módján elkészítjük. Deszkán kisujnyi vastagon éles késsel rézsutosan felszeleteljük. Közben a levét szitán áttörik, felfőzzük és melegített tálra öntjük. Ha a hús nem volna elég puha, úgy felszeletelve, az áttört lében még egy kis ideig főzzük. Ha a leve túl sűrű volna, úgy 1—2 kanál vizzel a kívánt sűrűsége higitjuk, hogy elegendő lé legyen a hús alatt. Burgonyával vagy tarhonyával körítve tálaljuk.

Egyszerű barna marhasült.

A fenti husok egyikét minden intől és hártjától megtisztítva kisebb mély tálba tesszük, egy-két fej szálasra vágott hagymát adunk hozzá, finomra törött borssal beszórjuk és forró zsirral leforrázzuk. Hideg helyen 3—4, esetleg több napon át állni hagyjuk. Használatkor a hagymával együtt vagy a nélkül a zsirját megforrósítjuk és ebben minden oldalon hirtelen átsütjük, vizzel felöntögetve puhára pároljuk. Tálalás előtt felszeletelve, tálra rakjuk és a levét a szokott módon elkészítve ráöntjük. Külön adunk mellé sárgaborsó-, bab-, lencse- stb. főzeléket. Kisült burgonyával körítjük.

Párolt császárszegy.

Veszünk szép darab marhaszegyet, aki nem szereti a kövér húst, vehet ehhez is rostélyos közepét, lapocka szinhusát, esetleg csont nélküli virágos tarjarészt, az ugynevezett tarja oldalast. A húst megtisztítva, megmosva, picit salétrommal bedörzsöljük. Egy edénybe egy darabka apróra tördelt gyömbért, fél babérlevelet, néhány gerezd tisztított fokhagymát, pár szem egész borsot teszünk, erre helyezzük a húst s kissé megsózzuk. Tetejére ugyanannyi fűszert teszünk, mint az aljára és deszkafedővel lefedve, sullyal lenyomjuk. Naponta megfordítva 6—8 napig hideg helyen vagy jégen tartjuk. Sütés

előtt leszárítjuk és forró zsirban hirtelen, minden oldalán átsütjük. Darabka babérlevéllel, néhány szem egész borssal, kis fej tisztított és egészben hagyott vöröshagymával, fedő alatt, vízzel többször meglocsolva, puhára pároljuk. Utána a hagymákat kidobva, a húst tálalás előtt 10—15 percig meleg helyen pihentetjük, deszkára téve éles késsel felszeleteljük és tálra rakjuk. A levéből a szokott módon bő rozsdásbarna levet készítünk és a husra szűrjük. Kisült burgonyával vagy burgonyapürével tálaljuk. Külön vegyes- vagy paprikasalátát adunk mellé.

Marhanyelv lengyel mártással.

A nyelvet kóserítás után forró vízbe (melynek nem szabad fornia) tesszük, mindaddig benne tartjuk, míg fehér bőre könnyen le nem jön. Megtisztítva és megmosva, picli salétrommal bedörzsöljük és besózva 2—3 napig (nyáron jégen) állni hagyjuk. Így pirosabb és finomabb a nyelv és legalább egy napig feltétlenül hagyjuk állni. Egy-két kanál zsirba egy nagy fej szálasra vagy kockára vágott vöröshagymát, egy kisebb darab félbevágott spárgarépát és petrezselyemgyökeret, 1—2 szem egész borsot teszünk és a nyelvet néha picli vízzel felöntve puhára pároljuk. Közben egy maroknyi mandulát leforrázunk, megtisztítjuk és hosszukásra felvágjuk, ugyanannyi mazsolát szintén megmosunk és megtisztítunk. Ha a nyelv megpuhult, kivesszük és a levet a zöldségdarabokkal együtt szitán áttörjük. Jó kanálnyi zsiron cukrot piritunk, ha megpirult, 1—2 evőkanál lisztet szórunk rá és ezzel is addig piritjük, míg az egész rántás szép barnáspiros lesz. Kéves hidegvízzel és az áttört lével felengedjük, jó ideig forraljuk, citromlével izesítjük, beledjük a mandulát és mazsolát. A nyelvet deszkára téve éles késsel kisujnyi vastag rézsutos szeletekre vágjuk, a mártással néhányszor felforraljuk, melegített tálra öntjük és sárgára sült burgonyafánkkal körítjük (l. köreteknel). Friss borjunyelvből is készíthetjük, pácnéikül, a fenti módon. Előételnek is adhatjuk.

Pácolt marhanyelv.

A megtisztított és megmosott nyelvet egy kő...gynyi salétrommal és sóval bedörzsöljük. Egy-két napig hidegen tartjuk. A nyelv nagyságához képest annyi vizet forralunk, hogy ellepje. Néhány szem fekete borsot, felapított sárgarépát, petrezselyemgyökeret, hagymát, 1 kanál ecetet és egy kisebb babérlevelet teszünk bele. Ha kihűlt, a besózott nyelvre töltjük, hogy ellepje, ezzel a páclével együtt egy napig állni hagyjuk. Másnap a pácléből a nyelvet kivesszük, lecsurgatjuk és forró zsirban hirtelen, minden oldalán átsütjük. A pácban lévő zöldséget a nyelvhez tesszük és annyi páclevet töltünk hozzá, amennyi a nyelv puhára főzéséhez szükséges. Amikor puha és hidegen vacsorának vagy előételnek akarjuk felhasz-

nálni, a levéből kivesszük és kihütjük. Ha melegen használjuk fel, a levét szítán áttörjük, a nyelvet deszkára téve éles késsel rézsutos szeletekre vágjuk és egy kést aládugva melegített táltra helyezzük, a levét forrón ráöntjük. Burgonyapürével körítve tálaljuk.

Pác nélkül is főzhetünk nyelvet, ilyenkor leforrázunk, bőrét lekaparjuk és tisztára mossuk. Egy kanál zsírt forrosítunk, beletesszük a nyelvet, egy fej ketté vágott vöröshagymát, aki szereti, kevés fokhagymát, esetleg egy késhegynyi rózsapaprikát és ugyanannyi paradicsompürét adhat hozzá és vízzel bőven feltöltve, fedő alatt puhára pároljuk. Ha több levét akarunk, akkor egy darab petrezselyemgyökeret, ugyanannyi sárgarépat és néhány szem egész borsot is adunk azonnal mellé. A nyelvet a szokott módon felszeleteljük és táltra téve a levét áttörve, forrón a nyelvre öntjük. Burgonyapürével körítve tálaljuk.

Készíthetjük még egész kicsi salétrommal, sóval és 2 fej finomra vágott vöröshagymával, 2 gerezd fokhagymával, kevés törött fenyőmaggal és korianderrel bedörzsölve. 4—5 napig hideg helyen tartjuk és naponta megforgatjuk. Használat előtt megmosva, forrásban lévő vízben sóval puhára főzzük. A levében félig kihütjük és kivéve hidegre tesszük. A bőrt lehuzva, a szokott módon felszeleteljük, reszelt tormával körítjük és külön ecetestormát adunk hozzá, amelyet minden hidegen tálalt nyelv mellé adhatunk.

Vágott hus.

Egy darab in- és bőrnélküli lapockához szép darab rózsás tarjahúst veszünk, hogy a kettő kb. $\frac{3}{4}$ —1 kiló legyen. A tarja lehet kicsit zsíros, hogy a hus ne legyen száraz. Egy darabka kockára vágott libahájjal együtt ledaráljuk. Ha nem volna háj, ugye egy kanál fagyos zsírral a húst jól kigyurjuk. Egy csipet reszelt vöröshagymát, esetleg kicsi széttört fokhagymát, sót, borsot, 1 egész és egy-két tojássárgáját, félmarék zsemlyemorzsát vagy egy darabka áztatott és kifacsart zsemlyét vegyítünk hozzá. Az egészet jól összegyurjuk és morzsázott deszkán, hosszukás gömbölyű alakúra megformáljuk. Keskeny zománczott tepsiben kb. ujjnyi magasra zsírt forrosítunk, a húst beletesszük és néhány percre a sütőbe tesszük, hogy összeálljon. Azután egy kevés vízzel mindig feltöltve, a tetejét a levével gyakran meglocsolva 1—1½ órán át sütjük és végül szép pirosra piritjük. Deszkára tesszük, a zsirjából a szokott módon barna levét készítünk. A kis-pihentetett húst éles késsel felszeleteljük, melegített táltra eredeti formájára vagy lépcsőzetesen felrakjuk. A barna levét aláöntjük. Burgonyapürével vagy sült burgonyaszeletekkel körítve tálaljuk, ugorkát vagy salátát adunk hozzá. Paszirozott bab-, sárgaborsó- vagy paradicsomos káposztafőzeléket is ad-

hatunk a savanyu helyett. Ha azt akarjuk, hogy puhább és finomabb legyen, egy félkilónyi hushoz egy egész tojást és egy sárgáját használunk. Az egészben sült vágott hus közé pébe keményre főtt tojást is tehetünk, ha hidegen akarjuk felhasználni. Formálhatjuk pogácsáknak. Készíthetjük borjú és szárnyas fehérhusából is.

BÁRÁNY- ÉS BIRKAHUSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK.

Nálunk általában nem nagyon szeretik kellemetlen szaga miatt. Ennek okát nagyrészt a hus minőségében és elkészítési módjában keressük. Ezért nagyon kicsi sovány, nyálkás húsú bárányt vagy sovány, szálkás húsú birkahust sohasem veszünk, csakis elsőrendű, szép, hizlalt húst vásárolunk. Előkészítés előtt a felesleges faggyuját, vagyis kövérjét leszedjük, erősen forrásban lévő vízzel leforrázzuk, benne jól megforgatjuk, azután bő, hideg áramló vízzel leöntjük és jól megmossuk. A leírt módok bármelyikén elkészítve izletes és jóízű lesz. Már csak a változatosság kedvéért is érdemes kipróbálni.

Kirántott bárány.

Szép tejesbárány lapockájának husos részét vagy elsővágású karmonádlit szeletekre vágunk, a felesleges nagyobbszerű gerinccsontot levesszük és rántott csirke módján lisztben tojásban és zsemlyemorzsában meghempergetve, bő forró zsírral kisütjük. Melegített tálon burgonyapürével, felfújott burgonyakörítéssel, zöldsalátát adva mellé, azonnal tálaljuk. Esetleg finom főzeléket vagy tök- stb. főzeléket külön tálalunk hozzá.

Báránypaprikás.

Szép, gyöngye tejesbárány lapockájából és kevés kevés mellhusából 6 személyre egy kilóból készítjük. Egyenlő darabokra vágjuk, kevés zsíron 2 fej apróra vágott vöröshagymát fonnyasztunk, beleteszünk két gerezd deszkán eldörzsölt fokhagymát, picit törött borsot és annyi paprikát, hogy szép színt kapjon. Elkeverjük és rátesszük a húst, ezzel egyideig kevergetve, gyorsan lepirítjuk. Egy darabka paradicsomot és zöldpaprikát vagy egy-két kanál paradicsompürét adunk hozzá. Kevés vízzel felöntve, fedő alatt többször picit vizet hozzáöntve puhára pároljuk. Ha burgonyát akarunk beletenni, azt akkor tesszük bele, ha már a hus puhulni kezdi. Rizzsel vagy tarhonyával körítjük, esetleg tojásos galuskát is adhatunk hozzá. Paprika helyett finomra vágott majorannát tehetünk bele. Ugyanigy készíthetünk birkapaprikást is, amihez sok vöröshagymát és a víz helyett fehér bort veszünk.

Borsos báránykaraj.

A karajszeleteket megveregetjük és oldalait kissé be-
vagdossuk, hogy sütés közben össze ne ugorjanak. Finom bors-

sal beszórjuk és mindkét oldalán forró zsirban hirtelen át-sütjük. A hust kiszedve melegített lábasba rakjuk. A zsirból leöntünk és ha a megmaradt zsír kissé megpirult, vöröshagyma-szeleteket teszünk bele, az egészet a husra öntjük és le-
 vessel vagy vízzel öntözve, befedve, sütőben puhára pároljuk. Az alább leírt fűszeres barnamártással, burgonyapürével vagy felfújt burgonyával körítjük. Zöldbabfőzelékkel tálaljuk. Mártás: Pár darab tisztított mogyoróhagymát, ha nem volna, egy kisebb fej vöröshagymát szálasra vágva, pici zsirban világosra fonnyasztunk, egy kis pohárnyi fehérborral vagy gyöngye ecettel felelesztjük és pár szem fehérborssal befőzzük. Ekkor egy bő deci barna alapmártást (l. melegmártásoknál) adunk hozzá és 15—20 percig tovább főzve átszűrjük. Ísripét felforralva, egy tisztított és apróra vágott ecetes ugorkát adunk bele, ha ezzel is felfőtt, levesszük és mustárral, törött borssal izesítjük.

Báránykaraj vagy lapocka egészben sütvé.

A bárány gerincrészt a tarja vagy nyakrész nélkül egészben hagyjuk, a bőrös részét a gerinc alá hajtjuk és zsinneggel párszor körülcsavarjuk. Törött horssal beszórva zománcozott tepsibe forró zsirba tesszük, egy-két kisebb egész vöröshagymát teszünk mellé, zsirral meglocsoljuk és letakarva, néhányszor kevés vizet hozzáöntve, többszöri locsolgatás mellett forró sütőben puhára, végül szép pirosra sütjük. Zsirját leöntve, a levét a szokott módon készítjük el. A hust pihentetjük és úgy szeleteljük fel, hogy a kerek rózsa részét egészben kivágva ujnyi vastagra szeleteljük és úgy rakjuk vissza, hogy egésznek lássék. A levét ráöntjük és felfújt vagy más sültburgonyával körítve tálaljuk. Külön adhatjuk mellé a fenti fűszeres mártást. Készíthetjük úgy is, hogy később, ha zsirjára sült, néhány kifli- vagy gerezdekre vágott burgonyát adunk bele és kevés vízzel puhára és pirosra sütjük. A kész hust kivesszük és meleg helyen pihentetjük. Űrkarajt is lehet egészben sütni, előzőleg azonban szalonnával megtűzdeljük és egy-két gerezd fokhagymát adunk hozzá. Ezt is fenti fűszeres mártással tálaljuk.

Petrezselymes báránykaraj.

A karajszeletet kiveregetjük, széleit bevagdossuk, lisztel beszórjuk és forró zsirban mindkét oldalán hirtelen ki-sütjük. A zsirból leöntünk és csak keveset hagyunk az edényben, finomra vágott zöldpetrezselymet teszünk bele és fedő alatt pici vízzel vagy le-
 vessel felöntve puhára pároljuk. A hirtelen sült husoknál a nagyobb csontokat és a felesleges fagygyut teljesen leszedjük. Burgonyapürével körítjük és finom, angolosan készített főzelékfélével vagy salátával tálaljuk.

Tárkonyos becsinált báránynusból.

Kb. egy kiló bordából és lapockából készítjük. A szokott módon letisztítva leforrázzuk és hideg vízzel jól megmossuk. Feldarabolva hideg vízzel felforraljuk, beleadunk 1 drb. sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert és egy fej vöröshagymát. Ha a hus megpuhult, a zöldségeket kidobjuk, kevés zsírral rántást készítünk, finomra vágott tárkonylevelet, petrezselyemzöldet keverünk hozzá és a hus levével felelesztjük. Ha a mártás átfőtt, ismét finomra vágott petrezselymet és tárkonylevelet teszünk bele. Megkeverve a husra öntjük és törött borssal izesítjük. Rövid ideig főzzük, de ügyeljünk arra, hogy a hus jó puha legyen. Tálalás előtt 1—2 tojássárgáját keverhetünk hozzá és párolt rizzsel tálaljuk.

Bárányszegy töltve.

Ugyanugy töltjük, mint a borjuhust, csak a töltelékbe több borsot, zöldpetrezselymet, vágott schnittlinget, esetleg apróra vágott füstölt szalonnát és reszelt kemény tojást teszünk. Utána forró vízben leforrázzuk, azonkívül a tetejét paprikásliszttel behintjük és forró zsírba tesszük. Locsolni addig nem szabad, míg a paprikás liszt meg nem keményedik rajta. Ha puhára és piros ropogásra sült, kivesszük és tálalás előtt 20—25 percig pihentetjük. Nagyon éles késsel felszeleteljük, a barnalevet a szokott módon elkészítjük és zsírban sült burgonyával és salátával tálaljuk.

Paradicsomos ürühus.

Ürühusból a szokott módon jó huslevest főzünk. Három-négy gerezd fokhagymát, néhány szem egész borssal többet, mint más huslevesbe, ezenkívül egynéhány szál petrezselyemzöldjét és ha van, cayenne-borsot teszünk bele. A kész levesbe frissen reszelt tarhonyát és személyenként egy kis burgonyát főzünk és tálaljuk. A húst melegített tálra tesszük és külön bő forró paradicsommártást tálalunk hozzá. Burgonyapürét is adhatunk hozzá. Egy szép darab lapockából is készíthetjük a paradicsomos csirke módján.

Zöldséges ürühus, angolosan.

Egy kiló ürülapockát minden faggyujától megtisztítva tálba teszünk és bő forrásban lévő vízzel leforrázzuk. Egy-két pernyi állás után a forró vizet leöntjük és hideg vízzel többször jól átmoszuk. Egyforma nagyságú kockákra vágva bő vízben főzni tesszük. Két-három fej vöröshagymát, 3—4 gerezd fokhagymát, egy kávéskanál köménymagot finomra őszeszé vágva hozzáadunk. Egy jó negyedórai főzés után egy petrezselyemgyökeret, egy sárgarépát, egy jókora darab kala-

rábét, zellert és a hussal egyenlő mennyiségű hosszukásra vágott burgonyát, kb. 15 kisebb darabot teszünk bele. Aki szereti egy nagyobb csomó petrezselyemzöldet finomra vágva, vagy egy-két szál kakukfűvel a petrezselymet összekötve, a hus közé adhatja. Pár darab négy részre vágott kelkáposztafejet és egy kisebb fej több részre vágott fehércáposztát is közé adunk. Izlés szerint egyik-másik el is maradhat. Törött borssal, sóval és cayenne-borssal fűszerezzük. Fedő alatt, illetve jól záródó edényben $1\frac{1}{2}$ —2 órán át puhára főzzük vagy sütőben ugyanígy pároljuk. A főzelékeknek nem szabad szétesniök.

Ürühús fehérbabbal, franciásan.

Egy kiló ürülapockát a szokott módon letisztítunk, leforrázunk és bő hideg vízben megmossuk. Pici zsirban 2—3 fej apróra vágott vöröshagymát sárgára fonnyasztunk és három-négy gerezd finomra vágott fokhagymát adunk hozzá, két evőkanálnyi lisztet és az előzőleg felvágott hust, melyet ugyanolyan nagyságúra darabolunk, mint pörköltnek szoktuk, pici paprikát teszünk bele és az egészet forró sütőben kissé átpiritjuk. A sütőből kivéve kevés paradicsompürével, egy-két kanál fehérborral és levessel vagy vízzel felelesztjük. Törött borssal fűszerezzük. Lefedve, gyakori keverés mellett nem túl puhára pároljuk, közben, ha szükséges sót adunk hozzá. Ezzel egyidejűleg $\frac{1}{2}$ kiló szép fehérbabot pici sóval nem egész puhára főzünk. Tálalás előtt a leszűrt vagy a kevés lére beforrt babot a hus közé keverjük. Nagyon jó izt ad az egésznek, ha a babban egy darabka füstölt liba- vagy marhahúst főzünk, azután darabokra vágva a hushoz keverjük. Fontos az, hogy egyik se főjjon széjjel, tehát a pörköltet akkor vegyítjük össze a babbal, amikor a bab már majdnem puha, de a hus még ropogós.

Ürühús törökösen.

Egy kiló lapockát megtisztítva, leforrázva, hideg vízzel jól kimossuk és minél apróbb kockás darabokra vágjuk. Kevés zsiron egy fej egész finomra vágott vöröshagymát világosra piritunk, egy-két gerezd finomra vágott fokhagymát és törött borsot adunk hozzá. Tetszés szerint kevés rózsapaprikával beszórt hust rátéve, kevergetve gyors tűzön lepároljuk. Egy kanál paradicsomot, esetleg kevés párolt gombát is adhatunk hozzá. Kevés levessel vagy vízzel felengedve befődjük és puhára pároljuk. Közben 25—30 deka rizst a szokott módon megpárolunk, ehhez ha van birkacsontból főzhetünk levest és ezzel engedjük fel. Tetszés szerint tálaljuk. Kerek tál közepére öntjük a rizst, a hust ráöntve kétágu vilálával összevegyítjük, hogy a szemek egészben maradjanak, vagy pedig a rizs közé öntjük az ürühust.

Ürühus vadasan.

Ürülapocka legszebb részét zsirjától és faggyujától megtisztítjuk és leforrázzuk. Ha van, füstölt libamell-szalonnával sűrűn megtűzdeljük, törött borssal beszórkjuk és közben a beefsteaknél leírt pácot elkészítjük s ha teljesen kihült, a husra öntjük. A húst előzőleg egy teljesen hibátlan zománczott vagy cserépedénybe tesszük. Két napig pácban hagyjuk hideg helyen, néhányszor megforgatjuk. Esetleg 3—4 napig is tarthatjuk pácban, de így a levét főzéshez már nem használhatjuk. E helyett huslevet vagy vizet veszünk és teljesen a libamell vadasan módján készítjük és tálaljuk.

Üricomb özpecsenye módján.

A roastbeefnél leírt páclében hideg helyen két napig tartjuk a megtisztított ürülapockát. Sütés előtt a húst kivéve leszárítjuk, szalonnával megtűzdeljük és kevés olajjal és citrommal bedörzsölve egy ideig állni hagyjuk. A roastbeef módján puhára sütjük, megpihentetve felszeleteljük, a zaftját ráöntve felfújt vagy szalmaburgonyával, ha van, töltött paradicsommal vagy más színes körettel tálaljuk. A bárányoknál leírt fűszeres barnamártást, vagy berni, esetleg a hideg előételek között a nyelvvel töltött husnál leírt hideg mártást külön adjuk mellé, akkor azonban a tál szélére narancskarikákkal díszíthetjük vagy ezek helyett áfonya-, ribizli- vagy csipkebogyólevárt adunk. Készíthetjük pácolás nélkül is. A megtisztított lapockát fokhagymával megtűzdeljük. Karikára vágott vegyes zöldséggel, hagymával és paradicsommal, fehérborral és vízzel puhára pároljuk. A levét gyengén átpaszírozva tálaljuk.

Ürühusszeletek.

Fiatal ürüborda szeletet 1—2 napig gyöngén besózva hideg helyen vagy jégen tartunk. Megveregetve bő forró zsirban hirtelen mindkét oldalán átsütjük, a zsirból leöntünk és kevés huslevessel felöntve, befedve, sütőben puhára pároljuk. Burgonyával vagy rizzsel körítve tálaljuk. Mustárt külön adunk mellé.

Roston sült ürükotlett.

Elsőrendű fiatal ürüborda-szeleteket gyöngén besózva 1—2 napig hideg helyen tartunk. Az erdélyi fatányérosnál leírt módon faszén parázs felett megsütjük. Felfújt burgonyával, angolosan készített zöldbabbal körítve, külön berni-mártást tálalunk hozzá. Így tálalva kitünő étel.

Különböző füstölt husok.

A hideg beálltával, november végén és december hónapban kezdjük a libahust füstölni. Kóseritás után a libacombokat, amilyen nagyra csak tudjuk, kés segítségével kifejtjük. A zsírt a mellén is sértetlenül rajta hagyjuk. A mell vékonyabbik végét kés segítségével a hussal együtt felemeljük, az egyik kézzel a csontot fogjuk meg és a másik kézzel egy mozdulattal a húst a zsírréteggel együtt lehuzzuk. Így nagyon szép és formás marad. (Ha a füstölés után tálnai akarjuk, ferdén szeleteljük és lépcsőzetesen felrakva, aszpikkal diszitve gyönyörűen fest. Sokkal finomabb, ha a fártyaszerű bőrét éles késsel egész vékonyan levágjuk és csak azután szeleteljük fel, ezt azonban levághatjuk a felszeletelt darabokról is.) A combokat a csontról lefejtjük, vagy kihuzzuk anélkül, hogy azokat nagyon összedarabolnánk. Kétféleképpen pácolhatjuk.

Bőven nagyon finomra vágott fokhagymát deszkán kés lapjával finomra eldörzsölünk, jól megsózzuk, tetszés szerint kevés paprikát is keverhetünk közé. Ezzel a combokat és melleket jól bedörzsöljük és hibátlan zománcozott edényben egymás fölé rakva, így besózva 14 napig állni hagyjuk. Közben megforgatjuk vagy a levét naponta leöntjük és ismét ráöntjük és ha nem volna elég sós, kevés sót teszünk rá. Célszerűbb nagyobb edénybe tenni, mert tehetünk utána fenti módon bedörzsölt husokat. Természetesen szem előtt kell tartani, hogy előbb azt a húst tegyük füstre, mely már 14 napig állt a sóban. Ha a füstölt húst azonnal vagy a tél folyamán akarjuk elfogyasztani, akkor elegendő 8—12 napig sóban tartani. Ha két hétig tartjuk sóban, akkor a füstölt húst egy egész esztendőn át hibátlanul megőrizhetjük, nyáron tülzacskóban. Mindenhez, különösen pedig sólethez felhasználhatjuk. A sóból kivéve, a mellett a vékonyabb végén átlukasztjuk, fonalat vagy spárgát belefűzve (a spárga mindkét végére egy darabot kötünk) előkészítjük a füstöléshez. A kövér husokat hideg füstre tesszük, melyet nedves fűrészpórral csinálunk és 10—14 napig füstöljük, míg a hus szép piros lesz.

Más módon úgy pácolunk, hogy 5—6 liter vizet forralunk, egy kávéskanál salétromot, 2 deka sárga kandiszukrot, $\frac{1}{2}$ deka fenyőmagot vagyis szűk maroknyit, ugyanannyi koryandert, egy kisebb fej fokhagymát és esetleg egy kis fej vöröshagymát előkészítünk. Ha a víz forr, mindezt beletesszük, néhány percig forraljuk, azután félreállítjuk és ha teljesen kihűlt, az előzőleg 3—4 napig sóban állt husra öntjük. Ettől a husnak nagyszerű ize és szép színe van. Ha kevés húst akarunk pácolni, akkor a fűszerek mennyiségét redukáljuk. Ebbé a pácba egyszerre tehetünk libahust, borjuszonkát, vagyis la-

pockát és szegyet, marhaszegyet, marha- és borjunyelvet, stb. Ha nem volna elég sós, utána sózzuk. 10 napig ebben a pácban állni hagyjuk, azután kivesszük és felkötve, egy napig leszikkasztjuk, azután füstre tesszük. A liba mellét készíthetjük úgy is, hogy nem vágjuk félbe, hanem a hust gömbölyűre összekötözzük, olymódon, hogy a szalonnás része kívül legyen. Ezt a hust azonban csak akkor készíthetjük, ha azonnal, illetőleg rövid időn belül elfogyasztjuk. Füstrolé levéve ruhával megtörölgetjük és száraz szellős helyre akasztjuk. Szokták még kevés vízben feloldott rózsapaprikával, kenőttel a hus tetejét bekenni.

Kolbász házilag készítve.

Legelőször vékony kolbászbelet szerzünk, melyet megtisztítás után langyos sós vízbe teszünk, melybe előzőleg egy-két fej szálásra vágott hagymát adunk. A tisztítás úgy történik, hogy a beleket kifordítjuk, így a faggyus része belülre kerül. Deszkára téve sorjában a kés vastagabb felével végig kaparjuk, azután nagyon jól megmosva, a hagymás vízbe tesszük. Lehetőleg egy éjjelen át ebben a vízben áztatjuk. Kivéve ismét átkaparhatjuk, tiszta vízben átmoszuk és használatig gyöngén sózott vízben félretesszük. Kolbászt csak akkor készítsünk, ha zsirt is gyűjtünk és egyszerre három-négy libát vágunk. A melleket és combokat, mint a füstöléshez szoktuk, zsirjával együtt meghagyjuk és félretesszük. 3—4 liba melléhez és combjához kb. 5—6 kiló csontnélküli vegyes marhahust veszünk, a hus így zaftos és nem száraz és pedig vegyesen vöröshust, ugynevezett koronahust, szép darab lapockát a közepéből, ahol nem bőrkés, tarjahust szintén a közepéből, az ugynevezett tarjaoldalashoz, ez csontnélküli zsirokkal bőven erezett in- és bőrkéktől mentes hus. A hust egy-két éjszakán át kifagyasztatjuk, hogy a viztartalma kisebb legyen és állott húsból finomabb lesz a kolbász, utána előkészítjük a husokat a daráláshoz. A marhahust apró darabokra vágjuk, a közötté lévő bőrös részeket, inakat eltávolítjuk és darálón háromszor ledaráljuk és egy kevés salátromsóval összegyurjuk és másnapig állni hagyjuk. Másnap a libamellről a kövér részét lefejtjük, ugyanugy a combokról is. A csontokról a hust leszedjük, a combokból lehetőleg szedjük és darálón háromszor ledaráljuk és egy kevés salétromkerülnek. A feldarabolt libahust egyszer ledarálva a marhahus közé adjuk. Izlés szerint fokhagymát apróra vágunk és kés lapjával finomra eldörzsölve, szitán át a husba nyomjuk. Fehérborsot finomra megtörve és szitán átszítálva, sót, paprikát teszünk a husba és mindezzel addig dagasztjuk, míg a kézről leválik és sima, összeálló husmasszát kapunk. Megízelve, sóval vagy borssal izesítjük. Amikor a hust kigyurtuk, a mellekről és combokról leszedett zsirt egy deszkára tesszük. Ha

a zsirt tulsoknak találánk, akkor a combokról lenyuzott zsirból félreteszünk és a többit nagyon éles késsel kb. félcentiméter nagyságu kockákra vágjuk. Ha a mellzsir túl vastag volna, éles késsel kettőbe vágthatjuk. A kockára vágott zsirt hozzákeverjük a husmasszához, de ezt mindig közvetlenül a bélbe való betöltése előtt keverjük bele, hogy a husban ne olvadjon fel. Így felszeleteléskor szépen meglátszanak a zsirkockák. Ha többféle jóízű kolbászt akarunk készíteni, akkor a masszából egy részt egy másik edénybe kiveszünk és az alanti fűszerekből bármelyiket hozzákeverhetjük. Ledarált, átszitált szagosborsot, vagy majorannát. A husdarálóból a kést és lyukacsos részt kivesszük, ezek helyébe bádogosnál készített, vagy készen vett hosszú csövü hurkatöltőt teszünk. A belet a töltőre felhuzzuk, ügyeljünk, hogy vizes ne legyen, mert ezáltal a kolbász szürke szegélyt kap a szélén, hogy a hus a faggyus részébe jőjön, a húst a darálóba téve hajtjuk, mialatt valaki a húst a bélben megfelelő keménységűre igazítja. A végeit a kívánt nagyságra szabva, becsavarjuk vagy bekötjük. Azután rudra akasztjuk, hogy kifagyjon és utána 3 napig (semmi esetre sem tovább) füstöljük. Füstölés után száraz hideg helyre akasztjuk. Ugyanígy készíthetünk szalámit is, melyet nyáron nagyszerűen felhasználhatunk. Ehhez a marhahúst háromszor, a libahúst egyszer daráljuk le. A paprikát elhagyjuk és helyette egész pici nagyon finomra tört salétromsót adunk. Lehet a még nagyobb husdarabokat só- és salétromkeverékkel erősen bedörzsölni és két napig állni hagyni egy lejtős deszkalapon, hogy jól megszikkadjon és csak azután daráljuk le. Vastag szalámibélbe töltjük, amilyen keményen csak tudjuk, az a legfontosabb, hogy ne legyen benne egy csepp hézag sem. A két végét spárgával jó erősen lekötjük, azután hideg helyen két-három napig, esetleg 1 hétig fagyaszthatjuk, akkor 3—4 napra a füstölthússoknál leírt pácha tesszük, vagy a pác helyett finom acéltűvel megszurkálva, fagy- és melegmentes száraz, szellős helyen két hétig szikkasztjuk és füstre tesszük. Ha kivettük, minden darabot spárgával befonunk, mint a szalámit szokták és ha leszikkadt, egy nappal tovább, mint a kolbászt, gyöngye füstön szép pirosra füstöljük. Tavasz felé szitált hamuban vagy gipszben megforgatjuk, ez azért fontos, hogy a rovarok ne férjenek hozzá és a nyári hónapokban felhasználjuk. A frissen megtöltött kolbászt, füstölés nélkül, azonnal megsüthetjük és tálalhatjuk.

FÜSTÖLT HUSOK AZONNALI HASZNÁLATRA.

Füstölt borjuszonka.

Elsőrendű, hizott, nem túl fiatal borju husából készítjük. A lapocka szép kerek rózsás részét egészben vagy a szegy

vastag kövér részét használjuk fel. A csontokat kiszedjük, anélkül, hogy a húst összedarabolnánk. A füstölt husoknál leírt páchoz azonban csak egy-két liternyi vizet forralunk és ennek megfelelően tesszük bele a fűszereket. Ha a páclé teljesen kihült, beletesszük a húst vagy azt ráöntjük a husra. Nagyon hideg helyen vagy jégen (hogy a hus ne melegedjen fel, mert akkor megromlik) tartjuk néhány napig. Utána a húst formásan összekötözzük, ha a szegy hosszú és nem elég vastag, akkor gömbölyűre csavarva összekötözzük, hogy hézag ne legyen közte, vagy fonállal összevarrjuk. Gyors füstön néhány órán át megfüstöljük. Másnap ruhába csavarva és átkötve a forrásban lévő vízben befedve puhára főzzük. Levében félig kihütjük, utána kivesszük és két deszkalap közé téve gyöngén lepréseljük, hogy a leve ki ne préselődjék. Hidegen vékonyan felszeleteljük és tetszés szerint felhasználjuk. Reszelttormával, vagdalt aszpikkal stb.-vel diszítjük.

Füstölt marhanyelv.

Télen két hétig tartjuk lesózva, illetve lepácolva. Azután kb. két hétig füstöljük s leforrázva, megmosva, forrásban lévő vízben teljesen puhára főzzük. A levében félig, azután kivéve hideg helyen teljesen kihütjük. Felszeleteljük és a külső kérges vastag bőrét csak azután szedjük le. Ha pedig azonnal fel akarjuk használni, akkor a külső fehéres bőrét rajtahagyva megmossuk és azt egy-két liternyi, a már leírt főzött pácban, tartjuk egy-két hétig hideg helyen vagy egy állandóan bőven jegelt jég szekrényben. Utána leszikkadva csak néhány órán át füstöljük, másnap a fentebb leírt módon kifőzzük és teljesen hidegen felszeleteljük. A külső bőrét csak ekkor húzzuk le. Így készítve szép piros színű és jóízű lesz. Bármikor felhasználhatjuk, diszítésre is kiválóan alkalmas.

Füstölt marhaszegy.

Elsőrendű hizlalt marhahusból 1—2 kiló szegyéet, esetleg többet veszünk és teljesen a nyelv módján készítjük. Ha teljesen puhára megfőztük és a levében félig kihütöttük, ezt is lepréseljük és hidegen felvágjuk.

Kockás sajthus.

Körülbelül 35—40 centi hosszú parizerbört előkészítünk, vagy ennek hiányában két libanyakat forrázás nélkül hosszukás négyszögűre összevarrunk. Fél libamellet és ugyanannyi marha- vagy pulyka-, esetleg borjúhúst egy darabban hagyva, a következőképen előkészítjük: Víz forralunk, amelybe esetleg egy tisztított borjúlábat vagy a borjúfejből egy darabot, esetleg egy fület feldarabolva megfőzünk, de

vehetünk helyette egy-két darab csontot is. Ha a víz jól forr, lehabozzuk. Pici salétromot, elegendő sót, hogy jól érezzék rajta, 2—3 gerezd fokhagymát, egy csöves piros paprikát, néhány szem fenyőmagot, coryandert, fekete egész borsot teszünk bele. Amikor ezzel is jól forr, beadjuk a fent leirt husokat. Ha puhára megfőtt, a léből kiszedve, félig kihütjük és a levét a tűzhelyre visszatesszük. A hust apró kockákra vagy kisujjni vastag hosszukás csikokra vágjuk, füstölt marhanyelvel és a nyers vagy füstölt libamell kövér részével, esetleg egy kevés libamájjal együtt. Egy csipet lisztet, pici egész finomra törött fokhagymát, elegendő sót, törött borsot, esetleg egy pici paprikát adunk bele. Jól összekeverve az elkészített parizerbőrbe vagy libanyakba töltjük és bevarrva, a forrásban lévő páclében 35—45 percig főzzük. Kivéve két deszkalap közé gyöngén lepréseljük és másnap, ha megkeményedett, spárgával keresztben és hosszában kötözve pár órára hideg füstre akasztjuk. Ha kissé pirosra megfüstölődött, megtörölgetve kifagyasztjuk és vékonyan felszeletljük. Hideg helyen több napon át eltartható.

K Ö R E T E K

Ujburgonya kisütve.

Egyenlő nagyságu, frissen kisedett apró ujburgonyákat késsel tisztára kaparunk és megmosunk. Lábasban ujnyi magasan zsirt forrósítunk és beleadjuk a burgonyákat, pici só teszünk bele. Úgyelve, gyakran rázogattva és forgattva, hogy egészben maradjanak, addig sütjük, míg minden oldala megpirul. Azonnal tálaljuk, vagy a zsirt leszűrjük róla, nehogy azt magába szívja.

Ugyanigy készíthetjük később egyenlő nagy burgonyából, hosszukás gerezekben 4—6 részre vagy pedig vékony karikákra vágva.

A fenti módon készíthetünk télen is ujburgonyát, ha burgonyakiszuróval a nagy tisztított burgonyából egyenlő kis burgonyákat vágunk ki. Ezt a fenti módnál valamivel tovább sütjük. Mindegyiket kirántott és hirtelen sült husok mellé tálaljuk.

Ujburgonya zöldpetrezselyemmel vagy hagymával.

Apró ujburgonyát vízbe áztatunk, késsel tisztára kaparva megmossuk és hideg vízzel, sóval megfőzzük. Ha puha, leszűrjük. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel kevés zsirt forrósítunk és óvatosan beleforgatjuk a leszűrt burgonyát és azonnal tálaljuk, vagy 10—13 percig a sütőben átsütjük. Lehet a petrezselymes forró zsirral le is önteni.

Ugyanigy készítjük tejes étkezéshez. Sós vízben kifőzzük és petrezselymes forró vajjal leöntjük.

Más módon: A megtisztított apró egész ujburgonyát forró zsirban pároljuk, megsózzuk és szükség esetén egy kevés vizet öntünk utána. Közben-közben megrázogatjuk, hogy egyenlően puhuljon. Amikor puhulni kezd, finomra vágott petrezselymet vagy egy csipet reszelt vöröshagymát adunk hozzá. Ha zsirjára sült, tálaljuk kifőtt marhahusokhoz, melyekhez sóska- vagy más mártást tálalunk.

Piritott burgonya hagymával.

A burgonyát megmossuk és héjában hideg vízzel puhára főzzük. A vizet leszűrjük és a tűzhely szélén kissé leszik-

Kásztjuk. Közben zsírban finomra vágott vöröshagymát egészen világosra piritunk. Izlés szerint finomra vágott petrezselyemzöldet, törött borsot és késhegynyi rózsapaprikát adunk bele. A burgonyát melegen megtisztítjuk, karikára vágva a zsírba tesszük, megsózzuk és a tűzhelyszélén kissé átpiritjuk. Meg is törhetjük, akkor a zöldpetrezselyem elmaradhat.

Szalmaburgonya.

Nagyobb burgonyát meghámozva, hosszában minél vékonyabb egyenlő nagyságu metéltre vágjuk. Esetleg durva tökgyalun legyaluljuk, utána hideg vízbe tesszük. Kevés idő múlva leszűrjük és ruhán leszárítjuk. Bő forró zsírba beletesszük a burgonyametélt egy részét, ne túl sokat, hogy a zsír ki ne szaladjon és gyors tűzön aransárgára kisütjük. Lyukas, lapos kanállal kiszedjük, jól lecsurgatjuk a zsírt, megsózzuk és azonnal tálaljuk. Esetleg tálalásig nyitott süítő ajtajában melegen tartjuk.

Felfújt burgonya.

Egyenlő nagyságu rózsavagy fehérburgonyát meghámozva felvágunk jó félcentiméter vastag és 3—4 centiméter hosszúságú szeletekre. Erre a célra háztartási üzletekben beszerezhető egy burgonya átvágó, mely a megtisztított burgonyát egyenlően átszeli. Ha ezzel szeleteljük, előzőleg a burgonya négy oldalát egyenesre vágjuk. Zsírt jó bőven, nem tulságos forróra melegítünk, az előzőleg jól kiáztatott és ruhával leszárított burgonyaszeleteket egyenként beletesszük és az edényt folytonosan rázogatójuk és mozgatjuk. Egyenletes tűz mellett sütjük, 6—8 perc alatt felhevítjük a zsírt egészen forróra, ekkor már láthatjuk, hogy a burgonya szeletek a tetőjén uszkálnak, ilyenkor 3—4 percig gyorsan mozgatjuk a lábast és ha a szeleteken apró hólyagocskák keletkeztek, akkor a felszínre jött burgonyaszeleteket lyukaskanállal óvatosan kiszedjük, hogy meg ne sértsük, különben nem fujódik fel. Azután a zsírt forróra hevítjük, míg majdnem füstölni kezd és egyszerre tesszük bele a burgonyaszeleteket, akkor ezek egy-két pillanat alatt felfújdak a forró zsírban, utána barnás ropogósra piritjuk. Lapos lyukas kanállal kiszedjük, a zsírt lecsurgatva, megsózzuk és azonnal forrón tálaljuk. Esetleg a nyitott süítőajtóban melegen tarthatjuk tálalásig.

Gyorsabban készülhetünk el vele, ha egyszerre két mélyebb lábasban teszünk fel zsírt, mert ha az egyikben átholyagosodott, egyenként kiszedhetjük és a másik készentartott nagy forró zsírba adjuk, ahol azonnal felfújdak. Ha itt megbarnultak, a fenti módon kiszedjük és tálaljuk. Ha nem fujódna fel, akkor visszatesszük az első zsírba.

Készíthetjük úgy is, hogy ha a második lábasban a bur-

gonya felfújódott, félrerakjuk és tálalás előtt nagyon forró zsirban egyszerre barnítjuk meg. A visszamaradt zsirt, melyből alig használtunk el valamit bármire felhasználhatjuk. Igen finom köret és megérdemli a fáradságot. Főleg szárnyassültekhez adjuk.

Burgonyapüré.

Fehér- vagy rózsaburgonyát megtisztítva nagyobb darabokra vagy kockára vágva sós vízben megfőzünk. Ha megpuhult, a vizet leszűrjük, lefedve kevés ideig a tűzhely szélén leszikkasztjuk. Burgonyányomón vagy szőrszítán átnyomjuk. esetleg fakanállal jól összetörjük. Ha van, kevés pecsenyezsirral összekeverjük, ha nincs, úgy tiszta zsirt teszünk rá. Zsirba mártott kanállal tálra rakjuk. Közvetlen tálalás előtt főzzük és készítjük el, mert ha a burgonya áll, nem olvan jó.

Burgonyapuffancs.

Hat közép nagyságu burgonyát megtisztítunk, tormareszezőn lereszeljük diónagyságu darabka vöröshagymával együtt. Közben zsirt forrósitunk, mint a fánknak szokás, mivel ezt gyorsan kell készíteni, hogy a burgonya meg ne feketedjék. Egy tálban két kisebb tojást habosra verünk, egy evőkanál grizeslisztet adva hozzá tovább verjük. Kevés törött borsot, sőt teszünk bele és közékeverjük a megreszelt nem tulságosan szárazra kinyomkodott burgonyát. Mint a vegyes lepénykéket, kanalanként a forró zsirba tesszük. Mindkét oldalán megsütjük, lapos lyukas kanállal a zsirtól jól lecsurgatva kiszedjük és a hus köré vagy csipkepapirosan forrón olyan étellekhez tálaljuk, amelyekhez gomba- vagy paradicsommártást adunk.

Ugyanaz más módon.

Kevés vízzel egy deka élesztőt egy kanál liszttel ritka kovásszá keverünk és kelni hagyjuk. Négy darab nagy főtt és áttört burgonyát, 3 egész tojást, sőt és annyi lisztet, amennyit a megkelt kovász felvesz, teszünk bele és jól ferverjük. Kelni hagyjuk, ha megkelt, formával kiszaggatjuk, kissé ismét kelni hagyjuk és bő forró zsirban kisütjük.

Burgonyakolbászkák kirántva.

Félkiló tisztított, puhára főzött burgonyát leszűrve pár percig letakarva a tűzhely szélén hagyjuk, míg a víz beszárad és lisztesebb lesz. Áttörjük és hozzáadunk egy egész tojást, egy-két sárgáját, diónagyságu darabka zsirt annyi liszttel eldörzsölve, amennyit a zsír felvesz és annyi sőt, hogy jó ize legyen. Izlés szerint picit finomra törött fehérborsot adhatunk bele. Jól összegyurjuk és teljesen kihütjük. Ezután lisztezett deszkán ujjnyi vastag hengerformára nyújtjuk és késsel egy-

forma kisujnyi hosszú darabokra vagdossuk. Felvert tojásban és szitált zsemlyemorzsában meghempergetjük és egyenként, mint a kirántott csirkét, deszkára rakjuk és ugyanolyan módon kisütjük. Lapos lyukas kanállal azonnal kiszedjük. Főleg zafos marhapecsenye mellé tálaljuk.

Burgonyafánk.

Félkiló tisztított burgonyát félbe vágva sós vízben puhára főzünk. A vizet jól leszűrjük róla és az edényben letakarva a tűzhely szélén rövid ideig állni hagyjuk, hogy a burgonya megszikkadjon, azután szórszítán áttörjük. Diónagyságu darabka zsirt, egy egész tojást, 1—2 tojássárgáját, 1—2 kanálnyi lisztet, hogy elég szilárd legyen és kevés sót adunk hozzá. Esetleg kicsi reszelt szerecsendiót adhatunk bele. Ha a burgonyapép hideg, lisztezett deszkán ujnyi vastagra kinyújtjuk, kisebb fajta pogácsa-szaggatóval kiszurjuk és forró zsírban, mint a fánkot, mindkét oldalán pirosra sütjük. Forrón és frissen sült mellé tálaljuk. Különösen jó a lengyelesen készített marhanyelvhez és vadas husokhoz.

Burgonyagombóc.

Félkiló sárgaburgonyát héjában megfőzünk, leszürve a tűzhely szélén leszikkasztjuk, ha kissé kihült, meghámozzuk. Ha a burgonya hideg, áttörjük. Közben 6 deka füstölt libamell kövérebb részét kicsi darabokra vágva megpiritjük, a kiszült töpörtöt a burgonyába tesszük, a zsírjában kevés finomra vágott vöröshagymát piritunk. Beleteszünk sót, törött borsot, 2 egész tojást, 2 evőkanálnyi lisztet, valamint a piritott hagymát. Nagyon jól összegyurjuk és lisztezett kézzel gombócokat formálunk. Forrásban lévő sós vízben kifőzzük. Ezt is tálalhatjuk vadashusokhoz, vagy huslevesben kifőtt hushoz, melyhez külön hagyma-, kapor- stb. mártást adunk. A kifőzött hus mellé tálalás előtt piritott zsemlyemorzsába is beleforgathatjuk.

Zsemlyegombóc.

Egy zsemlyét egyenlő apró kockákra vágva zsírban halvány pirosra piritunk. A visszamaradt zsirhoz még egy kevés zsirt adunk és benne egy mogyorónyi reszelt vöröshagymát és finomra vágott petrezselyemzöldet sárgára fonnyasztunk. Addig a piritott zsemlyekockákat hidegre tesszük. Közben sós vizet forralunk, ha a víz forni kezd, egy egész tojást, egy tojássárgáját kevés sóval, törött borssal felverünk, hozzá adunk két-három tojásnyi vizet, egy-két kanál zsemlyemorzsát és annyi finom lisztet, hogy a tészta sem lágy, sem pedig túl kemény ne legyen. Mindezt gyorsan csináljuk, hogy a galuska könnyű legyen. Minden kidolgozás nélkül jól összekeverjük, ha a liszt a tojással és vízzel elvegyült, azonnal keverjük

hozzá a piritott zsemlyekockákat és a hagymás petrezselymes zsirt. A forrásban lévő vízbe lisztezett vagy vizes kézzel gombócokat formálva egyenként a vízbe dobjuk. Kb. 15 percig főzzük. Egyet ketté vágunk és ha meg van főzve, akkor lyukas kanállal kiszedjük és tálaljuk. Különösen vadasan készített husok mellé adjuk. A tojáshoz egy fél áztatott és kifacsart zsemlyét is adhatunk, akkor kevesebb lisztet adunk bele.

Galuska.

Egy egész tojást, egy-két sárgáját, egy kis diónagyságu zsirt vagy vajat, pici só és elegendő vizet elvegyitünk, azután annyi lisztet keverünk bele, hogy a tészta ne legyen nagyon lágy, se kemény. A galuskatésztát nem kell kidolgozni és nem szabad előre elkészíteni, mert ha áll, kemény lesz. Ha a víz már forr, a tojásos keverékhez a lisztet csak akkor vegyítjük könnyedén, úgy hogy alig, de mégis elvegyüljön. Azonnal kiskanállal vagy késsel egy deszkáról a forrásban lévő vízbe szaggatjuk és kevés forrás után leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és forró zsirban forgatjuk. Így készítve nem lesz rágós, hanem könnyű és omlós. Tálalásig melegen tartjuk. Paprikáshoz, pörkölt husokhoz stb. adjuk. Ha a forró zsirba tettük, üthetünk rá tojást, úgy mint a makaróninál és ha a tojás megkeményedett rajta, tálaljuk.

Csipegetett tészta. (Csipetke.)

Két tojással, pici sóval, kevés vízzel és a szükséges lisztmennyiséggel kemény és jól kidolgozott tésztát gyurunk. Nyújtófával gyufaszál vastagságúra kinyújtjuk és nagyobb darabokra vágva, két ujjunk között kicsi darabokra csipkedjük. Forrásban lévő sós vízben megfőzzük, ha átfőtt, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és forró zsirban megforgatjuk. Paprikáshoz, pörkölthöz adjuk.

Tarhonya.

A tarhonyát zsirban szép világos-pirosra piritjuk. Előzőleg zsirban izlés szerint egy pici finomra vágott vöröshagymát fonnyasztva adunk bele. Kevés sóval, törött borssal izesítjük, összekeverve forró vízzel felelesztjük és puhára főzzük. Vigyázzunk, hogy ne sok vizet öntsünk rá, mert a tarhonya tulságosan megpuhul. Amikor a víz teljesen elfőtt, tálalhatjuk.

Más módon: Forró zsirban kevés felszeletelt zöldpaprikát kissé megpárolunk, bőven rózsapaprikát hintünk rá, a szükséges tarhonyát beletesszük, felelesztjük forró sós vízzel és a fenti módon puhára pároljuk.

Makaróni.

A makarónit 4—5 cm. hosszú darabokra tördeljük és forrásban lévő sós vízben kb. 15 percig puhára főzzük. Ha átfőtt,

leszűrjük, hideg vízzel átöblítjük. Közben egy lábásban kevés zsirt forrósítunk és a makarónit belekeverve, megmelegítjük. Paprikához, pörköltöz stb.-hez adjuk. Tetszés szerint piritott zsemlyemorzsával behinthetjük.

Más módon: Puhára főzött makarónit beletesszük a forró zsirba, a mennyiséghez mérten tojást ütünk rá, kissé megsóva tüzhelyen addig keverjük, míg a tojás kissé megkeményedett rajta.

Olasz módon: Egy darab kifőtt füstölt marhanyelvet, kevés borjusült-maradékot, ugyannyi főtt vagy párolt champignonombát finom metéltre vágva kevés zsirban megpárolunk. Kevés sűrűre befőtt paradicsompürét adunk hozzá. A tűzről levéve kihűtjük, egy egész és egy-két tojássárgáját hozzávegyítve, a kifőzött makarónit beletesszük. Gyöngén lisztezett deszkán apró kolbászkákat formálunk, felvert tojásban és zsemlyemorzsában meghempergetve, forró zsirban kisütjük.

Hamis turós tészta.

Rendes tojásos tésztát gyurunk, nem túl vékonyra kinyújtjuk, szélesebb metélttésztának felvágva sós vízben kifőzzük, hideg vízzel leöntve kevés forró zsirba tesszük. Mire a tészta kifőtt, néhány tojásfehérjéből kemény habot verünk. Nagyobb lábásban kevés zsirt forrósítunk, a habot beleadjuk és óvatosan kevergetjük, míg megturósodik. Pecsényés tálon egyik oldalon a hus mellé adjuk a kifőzött tésztát és tetejére a megturósodott habot tesszük, a másik oldalára zsirban pirosra kisütött burgonyával tálaljuk.

Gombatészta.

Készítési módját l. az előételeknél »Gombatészta töltve« c. alatt. Tükörtojással, zöldborsóval, parajjal vagy bármilyen főzelék-körettel töltve körítésnek használhatjuk.

Rizs.

Egy pohárnyi rizst, esetleg minden személy részére egy jó marékkal számítva, megmossuk, a vizet leszűrjük róla és megszáritjuk. Egy serpenyőben egy kanálnyi zsirt, kb. annyit, hogy a lábas alját ellepje, megforrósítunk és egy kevés reszelt hagymát beleadva megpároljuk. Utána beletesszük a rizst (ha köretnek akarjuk a rizst felhasználni, lehetőleg mindig a legjobb minőségű rizst vegyük, hogy a szemek egészben maradjanak), sót adunk hozzá, esetleg kevés vágott zöldpetrezselymet. Ha a rizs jól átforrósodott, feleresztjük annyi hus- vagy csontlevessel, ha ez nem volna, vízzel, hogy a rizst egy ujjnyira ellepje. Sütőben letakarva puhára pároljuk vagy a tüzhely szélén lassu tűznél puhára főzzük. Ha szükséges, még kicsi levest öntünk hozzá. Ügyeljünk, hogy túl puha ne legyen és a szemek

egészen maradjanak. Megkeverni nem szabad, azonban eleinte a lábást megrázogathatjuk.

Rizs zöldborsóval (rizi-bizi).

A rizst teljesen a fenti módon készítjük és ha a felengedett levessel vagy vízzel felforr, 3 evőkanányi főtt vagy konzerv zöldborsót adunk hozzá. A nyers zöldborsót előzőleg kevés forró zsirban megpároljuk.

Tejesen: A rizst a fenti módon készítjük el, csak zsir helyett vaját, leves helyett vizet használunk hozzá. Friss zöldborsót előzőleg kevés vajban megpárolunk és ha a rizs felforr, közékeverjük. Ezután a fenti módon puhára pároljuk. Tálalás előtt reszelt sajtot hintünk rá és külön paradicsommártást tálalunk hozzá. Zöldborsó helyett gombát is tehetünk és akkor a tetejét reszelt sajttal behintjük.

Gombásrizs.

Ugy készítjük, mint az alaprizst, azzal a különbséggel, hogy amikor a zsirban a hagymát megpároltuk, utána megtisztított és szeletekre vágott champignon- vagy más gombát adunk bele és a vágott petrezselyemzöldet. Ha a gomba zsirjára párolódott, beletesszük a megmosott rizst, finom törött borsot adunk hozzá és levessel vagy vízzel felengedjük. A szokott módon szemesre pároljuk. Készíthetjük a gombát és rizst külön-külön lepárolva, akkor a megpihentetett rizzzel összevegyítve kanalanként felrakjuk. Ha önálló ételnek akarjuk, akkor kevés zsiron finomra vágott hagymát fonnasztunk, egy kisebb, apró szeletekre vágott libamájat teszünk bele és pici sóval, borssal lepirítjuk. Tetszés szerint finomra vágott petrezselyemzöldet vagy majorannát adunk hozzá. A máját a tálalásnál keverjük bele és a májzsirból egy keveset használunk el. Ilyenkor salátát tálalunk mellé.

Rizs füstölt marhanyelvel.

A rizst a szokott módon elkészítjük, ha puha, apróra vágalt füstölt és kifőzött piros marhanyelvet keverünk közé. Tetszés szerint apró formákba nyomkodva és abból egészen kiborítva köretnek tálalhatjuk.

Tüdősrizs.

Negyed kiló borjutüdőt darabokra vágva, gyöngye sós vízben megfőzünk. Egy jó kanányi zsiron reszelt vagy finomra vágott vöröshagymát fonnasztunk. Tetszés szerint kevés reszelt fokhagymát adhatunk bele. Azután beleadjuk a szükséges rizst, ha jól átforrósodott, egy csipet paprikát, törött borsot adunk hozzá és a megfőtt tüdő levével felengedjük. Ha a rizs felfőtt, beleadjuk a közben husdarálón ledarált tüdőt, meg-

izleljük és ha szükséges, sózzuk. Azután lefedve sütőben puhára pároljuk, végül mint a tüdős hurkát kissé kipiritjuk. Kifőtt hushoz köretnek tálaljuk.

Sajtos rizs.

Kevés hagymát vajban megpárolunk, tisztított és szeletekre vágott champignonombát adunk hozzá, esetleg finomra vágott zöldpetrezselymet és egy késhegynyi törött borsot is adhatunk hozzá. Beletesszük a rizst, a szokott módon, hogy a rizsszemek egészben maradjanak, megpároljuk. Ha kész, öt deka sajtot reszelünk bele.

Zöldborsó angolosan.

Késhegynyi porcukrot zsirban megbarnítunk, azonban nem túl sokat, mert megbarnítja a borsót. Azután beletesszük a kifejtett és megmosott zöldborsót, pici sót és néhányszor pici huslevest hozzáöntve, fedő nélkül puhára pároljuk. Néha megkevergetjük vigyázva, hogy a szemek egészben maradjanak. Ha megpuhult és zsirjára párolódott, tálalhatjuk: Tálalás előtt pár perccel kevés cukrot adhatunk még hozzá. Aki szereti, finomra vágott zöldpetrezselymet is tehet bele, amikor a cukor picit megsárgult. Ha nem volna huslevesünk, akkor a vízben kifőzött megtisztított héjának a lévével engedjük fel.

Cukorborsó.

Teljesen a fenti módon készítjük zöldpetrezselyem nélkül és cukrot sem piritunk a zsirban, hanem pici porcukorral és sóval pároljuk.

Sárgarépa.

A sárgarépát megtisztítjuk, megmossuk, egyenlő vékony rövid metéltre, vagy apró kockára vágva fenti módon cukros zsirban puhára pároljuk, ha a levét elfőtte tálaljuk.

Karfiol.

Szép fehér tömött rózsájú karfiolt rózsáira szétszedünk, vagy a torzsáját levágva egészben forrásban lévő sós vízben átfőzzük vigyázva, hogy széjjel ne menjen és tulságosan puhasse legyen. Szitára öntjük, hogy a vize lecsurogjon. Zsirban piritott zsemlyemorzsával behintve köretnek tálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy az egyes rózsákat felvert tojásban és zsemlyemorzsában megforgatva, mint a kirántott csirkét forró zsirban kisütjük.

Zöldbab.

Forrásban lévő sós vízben megtisztított és megmosott szépzöld- vagy sárgaszínű gyöngye vajbabot rövid darabokra vág-

va puhára főzünk. A vízből kiszedjük vagy leszűrjük. Kevés zsirt forrósitunk, beletesszük a babot, izlés szerint sót, kevés törött borsot, esetleg finomra vágott zöldpetrezselymet is adhatunk hozzá. Ha jól megforrósodott, tálaljuk. Tetszés szerint piritott zsemlyemorzsát is szórhatunk rá a tálalásnál. A sós vízbe 1—2 kockacukrot teszünk.

Spárga.

Gyöngye fiatal spárgát meghántolunk és csomóba kötve, a végeit egyenlően levágjuk, a fejet esetleg rajta is hagyhatjuk. Ujjnyi hosszú darabokra felvágjuk és gyöngén sózott forrásban lévő vízben, melybe egy-két kockacukrot is adhatunk, puhára főzzük. Kivéve leszűrjük, vagy szitán lecsurgatjuk és zsírban piritott zsemlyemorzsába forgatva tálaljuk.

Párisi köret.

Az alább felsorolt főzelékek mindegyikét külön-külön elkészítjük. A rizst a tál közepébe kiborítjuk és a többivel felváltva körülrakjuk. Ha húst köritünk, akkor a rizst kanalanként, a többit színük szerint felváltva rakjuk a hus köré. Készíthetjük a következőkből: felfújt burgonya, zöldborsó, sárgarépa, karfiol, zöldbab, rizs füstölt marhanyelvvvel, apró formákból kiborítva stb.-ből.

Sült burgonya.

Néhány kisebb szép rózsaburgonyát megtisztítunk, félbevágunk, ha kicsi volna, egészben hagyjuk. Megmossuk és leszárítva besózzuk. Tiszta zománcozott vagy más tepsiben pirosra sütjük. Mély tálba vagy asztalkendőbe kiszedve, egy ruhával letakarva azonnal tálaljuk. Tejes étkezéshez friss vaját, zsíros étkezéshez libamáj-zsirt tálalunk hozzá. Elsőrendű vacsorapótlék.

F Ő Z E L É K E K

A táplálkozás egyik legfontosabb kelléke a főzelék. Különösen a zöldfőzelékek vitamin-értéküknél fogva valósággal nélkülözhetetlenek. Azért fordítsunk a főzelékre legalább annyi gondot, mint a husra. Diétás étkezésnél elmaradhatatlan.

A háziasszony első feladata, hogy a főzeléket frissen szerezzze be, mert az elkészítésnél sok függ ettől. Az ilyen főzelék kemény, ruganyos tapintású és a saját színében élénk. A színét vesztett, hervadt főzelék sohasem lesz jóízű.

Mindig, gondosan megtisztítva, a férgektől megválogatva, többször váltott vízben megmosva készítsük el. Ha a színét meg akarjuk tartani, fedő nélkül főzzük. Ne készítsük sohasem tulságosan levesesen vagy tulsűrűre.

A főzeléket mindenkor mély főzelékes tálban tálaljuk. Többféle főzelékhez rekeszes tálat használunk vagy elosztó betétet helyezünk a tálra. A csirágot, ellentétben a többi főzelékkel, hosszú, lapos tálon adjuk fel.

Paraj (spenót).

Gyöngye friss paraj szárait leszedjük, többször bő hideg vízben tisztára mossuk és lecsurgatjuk. Közben sós vizet forralunk, beletesszük a víztől lecsurgatott parajt és fedő nélkül, hogy a színe megmaradjon, 5—10 percig erősen főzzük. Utána leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, gyöngén kinyomkodjuk és szór- vagy drótszítán áttörjük. Lehet a spenót közé egy-két gerezd fokhagymát, esetleg aki szereti, egy kisebb fej vöröshagymát főzni, melyet leszűrés után kidobunk. Megfelelő rántást készítünk és ha a paraj levébe hagymát nem főztünk volna, úgy a világosra pirult rántásba egy gerezd finomra vágott vagy egészben hagyott fokhagymát teszünk és ezzel párszor megkeverjük. Izlés szerint törött borsot szórunk rá, beleadjuk az áttört parajt, összekeverjük a rántással és hus- vagy csontlével feleresztjük. Ha huslevesünk nem volna, egy-két darab ritka csontból levest főzünk, mert csont- vagy huslevessel feleresztett paraj lesz csak jóízű. Ha nem volna elegendő, kevés vízzel hígíthatjuk. Gyakori kevergetés mellett jó néhány percig főzzük, kevés peccsenyezsirral izesíthetjük. Ha egész tojással vagy sárgájával akarjuk az ízét javítani, azt akkor tesszük

bele, amikor a rántást a hideg parajjal összekevertük, hidegen jól összevegyítjük és csak azután engedjük fel a levessel. A tetejére tükrötojást, keményre főtt tojásszeleteket, esetleg füstölt nyelvszeleteket teszünk.

Zöldborsófőzelék.

Többfajta zöldborsó van, a legjobb közöttük a cukorborsó, mely apró, szinte ráncos szemű, gyöngye és jóízű. Ezért lehetőleg mindig csak egészen gyöngye, friss cukorborsót vegyünk. A másik fajta zöldborsó csak addig jó, amíg egészen gyöngye. Hat személyre kb. 1½—2 kiló hüvelyes borsót veszünk, kifejtjük, az esetleges férgectől megválogatjuk, megmossuk és a vizet leszűrjük róla. Két-három kanál zsiron 1—2 kocka- vagy egy-két kávéskanál porcukrot világosra piritunk, kevés finomra vágott zöldpetrezselymet, utána azonnal a megmosott zöldborsót és izlés szerint kevés sót adunk bele. Több cukrot csak akkor adunk bele, ha felengedtük, mert ha egyszerre tesszük bele, megbarnítja. Fedő nélkül pároljuk, hogy a színe megmaradjon. Szükség szerint kevés huslevessel vagy borjucsontlével felelesztjük. Az edényt meg-megrázogatjuk, ha puhul, zsírjára pároljuk, tetszés szerint egy-két kanál liszttel leszórjuk, huslevessel vagy vízzel felengedjük, hogy se híg, se túl sűrű ne legyen, a tűzhely szélén még lassan főzzük. Kirántott csirkéhez, borjuhushoz, kirántott tekercecsekhez, ropogósokhoz, ezenkívül fehérhúsu szárnyasokhoz adjuk.

Készíthetjük úgy is, hogy ha a borsó puhul, levest vagy vizet öntünk rá és kevés világos rántást készítve, finomra vágott petrezselyemzöldet teszünk bele, a kifőzött zöldborsó héját a levével felengedjük, főzés közben simára keverjük és a zöldborsóhoz öntve megfőzzük. Ha rántással készítjük, néhány kockacukrot kevés zsiron szép barnára megpiritunk, vagy két-három kanál porcukrot zsír nélkül kevés hideg vízzel felengedve a borsóhoz töltjük.

Finom vegyesfőzelék.

Egyforma mennyiségben megtisztítunk és apró kockára vágunk sárgarépát és kalarábét. Zsirban egy-két kávéskanál porcukrot piritunk, beadjuk a kalarábét és sárgarépát és fedő nélkül, a lábast többször megrázogatva, 10—15 percig pároljuk. Azután hozzákeverünk a kalarábénál és sárgarépánál valamivel több kifejtett, megmosott gyenge zöldborsót. Ha megpuhult, kevés finomra vágott petrezselymet szórunk rá és zsírjára pároljuk. Egy-két kanál liszttel leszórjuk, kissé még piritjuk, levessel vagy vízzel felengedve cukorral, sóval izesítjük és ha a leve sűrű és jól kiforraltuk, tálaljuk. Amikor felteszünk, tetszés szerint adhatunk bele néhány szál megtisztított és rövid darabokra vágott vajbabet. Ezenkívül gyenge, sóscukros vízben főtt széttördelt kelvirágot és apróra vágott csi-

rágot. Ha az utóbbiakkal együtt is forr pár percig és tálalni akarjuk, egy-két tojássárgáját pici levessel elkeverünk és forrón hozzá habarjuk. Kirántott husokhoz, borju- és szárnyasúltekekhez tálaljuk.

Salátafőzelék.

Fejessalátát a külső leveleitől megtisztítjuk, gondosan átválogatjuk, hogy féregmentes legyen, főbször váltott hideg vízben tisztára mossuk és a vízből kiszedve, gyöngén beszőzük. Közben vékony zsíros rántásba 1—2 darabka gyöngé fokhagymaszárat teszünk és összekeverve, kevés gyöngé ecetes vízzel feleeresztjük. Izlés szerint sózzuk és savanyítjuk. Ha egyszer-kétszer jól felfőtt, tálalhatjuk. A salátát szélesebb méltre is vágthatjuk.

Néhány fej nagyon kemény fejessalátát a fenti módon megtisztítunk, négy részre vágva forrásban lévő sós vízbe teszszük, ha felforrt, azonnal leszűrjük. ha világosra pirult, néhány darabka 'zöld fokhagyma szárat, melyet később kidobunk, vagy egy-két gerezd nagyon finomra vágott fokhagymát tehetünk bele. Csont- vagy huslevessel, esetleg kevés füstöltzalonna levével felengedjük, ha jól felforrt és sima, beleadjuk a salátanegyedeket. Ecettel, sóval, borssal izesítjük.

Az előbbi salátafőzeléket készíthetjük ecet nélkül, zöldborsóval. A sós vízben kifőzött és leszűrt salátanegyedeket lábasban kevés huslével tovább pároljuk. A rántásba fokhagyma helyett pici, finomra vágott vöröshagymát, petrezselyemzöldet teszünk és sóval, borssal izesítjük. Kevés huslevessel felengedjük. Egy jó marék zöldborsót huslevesben puhára főzzük és azt is közéöntjük. Amikor jól felforrt, tálaljuk. Ha a rántásba a vöröshagymához pici fokhagymát is adunk, úgy ecettel is izesíthetjük.

Ugy is készíthetjük, mint a rendes parajfőzeléket és olyan forró vízzel öntjük fel, melyben egy kevés libaszalonnát főztünk.

Spárgafőzelék.

A spárga vásárlásánál ügyeljünk, hogy egészen friss, élénk fehér, vastag (minél vastagabb, annál értékesebb) spárgát vegyünk, mert ha egy-két napos, fás és keserű. Hat személy részére egy kiló spárgát veszünk és összekötve a fejeket, egy vágással levágjuk, ezeket huslevesbetétnek nagyszerűen elhasználhatjuk. A rostos szárat lehántoljuk és összekötve 3 ujjnyi hosszú darabokra vágjuk. Forrásban lévő sós vízzel leforrázzuk és leszűrjük. Kevés friss olvasztott zsírba néhány szál összekötött petrezselymet és a leszűrt spárgát tesszük. Kevés liszttel leszórijuk, mint a zöldborsót és kevés huslevessel feltöltve puhára pároljuk. Kb. 20—25 perc alatt megpuhul. Vagy pedig kevés zsíron cukorral világos, vékony rántást készíttünk és ekkor zöldpetrezselymet nem adunk hozzá. A spárga levé-

vel felengedjük és jól átforraljuk. Tálalás előtt egy tojássárgáját is habarhatunk hozzá.

Más módon: Összekötözött spárgát a fejekkel együtt, mert a tálalásnál így szebb, forrásban levő, gyöngén sózott cukros vízben kifőzünk. Közben bőven finom zsemlyemorzsát piritunk és a leszűrt forró tálon elrendezett spárgára öntjük. Vagy pedig a mártásos csészékben külön adjuk mellé.

Kalarábéfőzelék.

Gyöngye, nem fás kalarábét héjától megtisztítunk és egyenlő apró kockára felvágjuk. Ugyanugy tesszük fel párolni, mint a zöldborsót. A kalarábé gyöngye leveleit megválogatjuk, megvágjuk és ha a kalarábé félig megpuhult, a leveleit hozzáadjuk. Forrásban levő sós vízzel le is forrázhatjuk és hideg vízben lehűtve, kifacsarva tesszük a kalarábéba. Ha puha, zsirjára pároljuk, egy-két kanál liszttel leszórjuk, ezzel kissé még piritjuk és felengedjük annyi levessel vagy vízzel, hogy a kalarábét alig egy ujjnyira ellepje. Pici sóval, cukorral ize-sítjük. Aki nem szereti édesen, egy csipet borsot is tehet bele.

Podlupka.

Kora tavasszal kerül piacra. Egészen fiatal torzsátlan kel-leveleit nevezik podlupkának, de készíthetjük egészen fiatal karfiol, kalarábé leveleiből és szárából is. Gondosan megtisztítjuk, néhányszor hideg vízzel átmossuk, kiszűjnyi széles metéltre vágva, forrásban lévő sós vízzel leforrázzuk. Közben zsiron finomra vágott vöröshagymát sárgára fonnyasztunk, a leforrázott podlupkát leszűrjük, kifacsarjuk és a hagymás zsirra tesszük. Fedő alatt összekeverve félig puhára, azután zsirjára pároljuk. Kevés megmosott és leszárított rizst keverünk hozzá, azután egy-két kanál liszttel leszórjuk és ha ezzel egy kissé megpirult, 2—3 merőkanál levessel vagy hideg vízzel és annyi télire eltett paradicsommal feleresztjük, hogy abban puhára főzhessük. Sóval, peccsenye-zsirral, esetleg néhány kockacukorral izesítjük. Amikor főzelék sűrűségű és puha, mély tálon tálaljuk. A tetejére minden személy részére egy tükörtojást sütünk. Ez a főzelék vitamindus és igen egészséges eledel.

Megfőzhetjük sós vízben is, leszűrjük és hideg vízbe téve kifacsarjuk. Vékony, zsiros-fokhagymás rántásban pároljuk és levessel felengedjük.

Készíthetjük tejes étkezéshez is, ha leforrázás után vajon piritott hagymába tesszük. Liszttel behintjük, ha ezzel egy kicsit megpirult, vízzel kevert savanyu tejjel felengedjük és puhára főzzük. Tálalás előtt 2—3 deci tejfelt habarunk bele.

Kucsmagomba párolva.

Félkiló friss gombát bő vízben nagyon sokszor megmosunk. Forró vízzel leforrázva, pár percig állni hagyjuk, utána hideg vízzel többször átmoszuk. Kevés zsiron mogyorónyi nagyságu hagymát sárgára piritunk, beletesszük az egészbe vagy félbevágott gombákat, sót, borsot és néhányszor jól összekeverjük, huslével felelesztjük és puhára főzzük. Egy kis kanálnyi zsiron fél kanálnyi lisztet sárgítunk, a gomba levével felelesztjük, bőven finomra vágott petrezselymet teszünk bele. Sűrűre beforraljuk és a gombát beleadjuk. Ha ezzel egyszer felfőzzük, tálalás előtt forrón egy tojássárgáját elhabarva hozzávegyitünk. Izlés szerint citrommal izesítjük és tükörtójással tálaljuk.

Gombafőzelék.

Bármilyen gombából készíthetjük. Zsiron finomra vágott hagymát párolunk, finomra vágott zöldpetrezselymet és a szeletekre vágott gombát hozzáadva, néhány percig piritjuk. Kevés liszttel beszórjuk és jó huslevessel felengedve, sóval, borssal izesítjük. Tükörtójással tálaljuk. Készíthetjük paprikásan is, akkor hagymát bőven veszünk hozzá, ha kissé megsárgult, elegendő paprikát szórunk rá. Lepároljuk, mint a borjúmáj paprikáshoz, azután a gombát beleadva, megsózva, puhára pároljuk.

Becsinált gomba.

A gombát megmossuk, megtisztítjuk és tetszés szerint feldarabolva zsirban megpároljuk. Ha zsirjára párolódott, liszttel beszórjuk, amikor egy kicsit ezzel is pirult, hus- vagy csontlével felelesztjük. Izlés szerint finomra vágott petrezselyemzölddel is izesíthetjük. Tükörtójással tálaljuk.

Sárgarépa.

A megtisztított sárgarépát, ha kerekded formáju, négy részre, ha nagyobb, egyenlő apró kockára vagy vékony metéltre vágjuk. A zöldborsó módján cukros zsirban pici sóval pároljuk és a továbbiakban is úgy járunk el, mint a zöldborsónál. Télen pedig vékony rövid metéltre vagy karikára vágva készítjük. Ha puhulni kezd, zsirjára pároljuk, liszttel beszórva levessel vagy vízzel felengedjük. Ha felengedtük, egy gerezd fokhagymát adhatunk bele, melyet tálalás előtt kivesszünk. Ekkor azonban vágott petrezselymet is adhatunk hozzá.

Zöldbabfőzelék.

Egy és félkiló gyöngye zöld- vagy vajbabot szálkáitól megtisztítva megmosunk és rövid darabokra vagy hosszú vékony csíkokba vágjuk. Forrásban lévő gyöngén sózott vízbe fokozatosan beletesszük, hogy a víz forrása el ne álljon, mert így

hamarább puhul. Utána vékony zsiros rántást készítünk, melybe egy pici finomra vágott vöröshagymát és petrezselyemzöldet adhatunk. A zöldbab levével felengedjük, a rántást főzés közben simára keverjük és a babhoz töltjük. Közben egy kis edényben kevés porcukrot, kb. egy-két kanálnyi, szép barnára megpiritünk és hideg vízzel felengedve a babhoz töltjük. Cukorral, sóval és kevés citromlével vagy ecettel izesítjük. Tálalás előtt egy-két tojássárgáját keverhetünk bele.

Készíthetjük még úgy is, hogy a babot a zöldborsó módján forró zsirban pároljuk, melyben előzőleg kevés cukrot piritottunk. Ha fedő alatt megpuhult, lisztel beszórvva, forró vízzel felengedjük és a fenti módon izesítjük.

Készíthetjük oly módon is, hogy zsiros rántást készítünk, ha sárgulni kezd, egy-két kanál porcukorral tovább piritjuk, kevés finomra vágott vöröshagymával is piritjuk kissé. A gyöngye vajbabet beletéve összekeverjük és forró vízzel felengedjük. Sózzuk és a tűzhely szélén lefedve egyenletes forrás mellett puhára főzzük. Időnként megkeverjük és ha a leve kevés volna, vizet öntünk utána. Fenti módon izesítjük és jól felforralva tálaljuk.

Zöldbabfőzelék gyümölcessel.

A zöldbabet forró vízben megfőzzük, miközben kevés, kb. $\frac{3}{4}$ kiló kimagozott meggyet vagy sárgabarackot kevés cukorszirupban megpárolunk és kihűtve az elkészített rántásba keverjük, a zöldbab levével felengedjük és a babba töltjük. Télen két-három kanál meggy- vagy barackjamat teszünk a rántásba.

Vajbab piritva.

Hosszúkásra vagdalt és forrásban lévő sós vízben kifőtt zöldbabet leszűrve, lecsurgatjuk. Forró zsirban finomra vágott zöldpetrezselyemmel kissé lepároljuk.

Tökfőzelék.

Gyöngye spárgatököt megtisztítunk, belsejét kiszedjük és meggyálulva egy-két órán át lesózva állni hagyjuk. Bó zsirral világos rántást készítünk, egy-két kanál cukorral, kevés finomra vágott hagymával külön-külön rövid ideig piritjuk. Kevés finomra vágott kaprot is adhatunk bele. A sóból a tököt kifacsarjuk és a rántáshoz keverjük, azonnal kevés citromlevet vagy ecetet öntünk bele. Többször megkevergetve, kevés vízzel feleresztjük, mert a főzelék is vizet ereszt és puhára főzzük. Sózzuk, cukrozzuk és tálalás előtt 1—2 tojássárgáját keverünk bele.

Paradicsomos tök.

Vékony zsiros rántást cukorral kissé lepiritünk, finomra vágott vöröshagymát és a sóból kinyomkodott gyalult tököt

beletesszük. Többször megkevergetve felelesztjük a közben megfőzött és áttört paradicsommal. Kevés levessel vagy vízzel, sózva és cukrozva, többször megkeverve puhára főzzük. A paradicsomot egy-két szál petrezselyemzöldjével főzhetjük.

Kelkáposztafőzelék.

Szép fej kelkáposztát az esetleges férgectől gondosan megtisztítva, megmosva, kisebb darabokra vágva forrásban lévő sós vízzel egyszer-kétszer felforraljuk. Utána a vizet leszűrjük és hideg vízzel feltöltve főzzük. Ha puhulni kezd, tisztított és apró kockára vágott burgonyát adunk hozzá és lefedve puhára főzzük. Sózzuk, borsozzuk és szitán áttörjük. Közben zsiros rántást készítünk, ha megpirult, kevés finomra vágott vöröshagymát és egy gerezd fokhagymát teszünk bele. Finomra vágott petrezselyemzöldet, majorannát, köménymagot is tehetünk bele. Kevés hideg vízzel felengedve, az áttört főzeléket közéöntjük és rövid ideig együtt főzzük. Áttörés nélkül is beránthatjuk.

Kelbimbófőzelék.

A szükséges mennyiségű megtisztított kelbimbót forrásban lévő sós vízben nem egészen puhára főzzük és leszűrjük. Kevés zsiros rántást készítünk, ha sárgulni kezd, pici finomra vágott fokhagymát teszünk bele, besózzuk, finomra vágott petrezselyemzöldet is tehetünk bele. Csont- vagy huslevessel felengedve jól kiforraljuk és belekeverjük a kelbimbót. Összefőzve, kirántott bárányhushoz tálaljuk.

Gesztenyés kelkáposzta.

A kelt a már leirt módon megfőzzük. $\frac{1}{2}$ kiló bevagdalt gesztenyét addig tartunk sütőben, míg kipattan, gyorsan lehámozzuk és a kelhez adjuk. Zsiros rántást készítünk, ha pirulni kezd, egy-két kanálnyi porcukorral még tovább piritjük és kevés hideg vízzel felengedve a kelhez veyitjük. Izlés szerint sózzuk és cukrozzuk. Ha a kelről az első vizet leszűrjük, másodszor lehetőleg huslevessel töltjük fel.

Karfiol mártással.

A karfiolt egészen gyöngye sós vízben nem túl puhára megfőzzük. Kevés zsirral, lisztel világos rántást készítünk. Kevés finomra vágott zöldpetrezselymet adhatunk bele, karfiol levével felengedve, beleadjuk a karfiolt. Lassan néhány percig együtt főzzük.

Paradicsomos-káposzta.

A legyalult káposztát lesózva egy ideig állni hagyjuk. Utána a kifacsart káposztát hagymás zsirban félig puhára párolva, jó sűrű paradicsommártással felengedve, puhára főzzük.

Készíthetjük úgy is, hogy szép fej keménykáposztát megtisztítva vékonyan felvágjuk és forró sós vízzel leforrázzuk. Kevés hagymát zsiron sárgára fonnyasztunk, beletesszük a leszűrt, kifacsart káposztát és fedő alatt kissé pároljuk. Közben kevés vöröshagymával és petrezselyemmel paradicsomot főzünk s tisztán áttörjük. Ha a káposzta zsirjára párolódott, liszttel leszórjuk és a paradicsomlével felengedjük. Izlés szerint sózzuk, cukrozzuk és a tűzhely szélén jó ideig főzzük.

Savanyukáposzta.

$\frac{3}{4}$ —1 kiló káposztát, ha nem túl savanyu, a levével, egyébként vízzel, 1 kisebb fej apróra vágott vöröshagymával, egy darab kövér libahátával és egy nagyobb darab marhaszeggyel puhára főzünk. Vékony zsiros rántást készítünk. Kevés reszelt hagymát és tetszés szerint paprikát teszünk bele. Káposztalével felengedjük és a káposzta közé öntve jól összefőzzük. Mély tálba téve, a husdarabokat a tetejére rakva, tálaljuk. Zsemlyegombócot tálalunk mellé.

Párolt káposzta füstölt libahussal.

Füstölt libacombot vagy mellet meleg vízzel jól megmossunk. Kisebb vékony szeletekre vágva forró zsirba tesszük. A mikor jól átforrósodott, beletesszük a szálas hordóskáposztát és addig pároljuk, míg megpuhul.

Törökparadicsom.

Meghámozva, vastag karikára vágjuk és forró zsirban, vajban, olajban vagy cereszben mindkét oldalán jó barnára sütjük. Tálaláskor izlés szerint sózzuk és borsozzuk.

Készíthetjük úgy is, hogy vékony szeletekre vágva, sózzuk, borsozzuk és lisztbe mártva forró zsirban, vagy olajban világosbarnára és ropogósra sütjük. Vagy pedig a szeleteket süri palacsintatésztába mártva szép sárgára sütjük. Mindkettőt külön paradicsommártással tálaljuk.

Átsütve is készíthetjük: Elegendő mennyiségű vágott húst a libameill módján izesítünk, hogy a bors jól kiéreződjön és kissé lepároljuk. Tűzálló tálba a kisütött tojásgyümölcs-karikákkal felváltva soronként lerakjuk és kevés jó paradicsommártással leöntve, a sütőben átsütjük.

Tojással úgy készítjük, hogy a törökparadicsomot forró vízben tartjuk, míg a héja lehuzható. Hideg vízben lehűtve a héját leszedjük és a gyümölcsöt apró kockákra vágjuk. Kevés zsirban megpároljuk, sózzuk, borsozzuk, esetleg paprikázzuk. Néhány tojást ráütve, addig keverjük, míg közepes keménységű rántotta lesz.

Articsóka.

Az olaszok népszerű eledele, jó konyha nálunk sem nélkülözheti. Husos gumóju tüskés növény, a legjobb közöttük a vöröses angol articsóka.

A borítóleveleket leszedjük, szárát és a tüskéslevelek hegyeit is mélyen bevágjuk és hegyes kanállal a belső finom szálat kikaparjuk. Másfél órával főzés előtt citromos vagy citromsavas vízben kiáztatjuk. Utána sós és citromos vízben addig főzzük, míg a leveleket a gumóból ki tudjuk szedni. A levelektől és rojtos szálatól megtisztítva, a gumót mindig a savanykás lében hagyjuk, hogy meg ne feketedjék. Az ilymódon előkészített articsókát kisebb darabokra vágva, finomra vágott petrezselyemzöldjével zsiron puhára pároljuk. Liszttel beszórnuk, huslevessel felengedjük és kevés borral izesítve jól beforraljuk. Tálalás előtt 1—2 tojássárgáját keverünk hozzá. Készíthetjük vajjal és tejjel is a kifőzött és melegített tála rakott articsókát. Egyrészével leöntjük, a többit külön tálaljuk hozzá. Tetszés szerint főzés után zsirban kissé meg is piríthatjuk. Ha egyszerűen akarjuk tálalni, csak olajat és ecetet adunk mellé.

Articsóka zöldborsóval.

A szokott módon megtisztítva egészben hagyjuk és belső részét kivájjuk. Párolt zöldborsót puhára sült és apró kockára vágott borjúhussal összekeverünk. Ezzel megtöltve, forrón tálaljuk. Esetleg kevés, huslevessel felengedett lisztmártást kiforrallva ráöntünk.

Feketegyökér.

Nálunk nem nagyon ismerik, pedig készítési módja igen egyszerű. A vásárlásnál arra ügyeljünk, hogy friss legyen s ne fonnyadt. Megtisztítva citromos vagy ecetes vízbe dobjuk, hogy a fehér husa meg ne feketedjék. Megmosva, sós-citromos vízben puhára főzzük. Utána leszűrjük és hosszukás darabokra vágjuk. 2—3 órán át pici olajjal, sóval, törött borssal és vágott petrezselyemzöldjével pácoljuk. Tojással, liszttel, pici sóval palacsinta-tésztát készítünk, kevés borral felengedve a lepácolt gyökereket belemártjuk és forró zsirban piros ropogásra sütjük. Vagy egyszerűen kifőzve hollandimártással tálaljuk.

Más módon: A megtisztítás után egy marék lisztet, pici sót, kevés ecetet lassan simára keverünk annyi vízzel, hogy a gyökereket megfőzhessük benne. Ha felforrt, beletesszük s a mikor megpuhult, leszűrve, az előbbi módon lepácoljuk és a kirántott csirke módján lisztben, felvert tojásban és zsemlyemorzsában meghempergetve, kisütjük. Forró zsirba mártott zöldpetrezselyem ágacskákkal díszítve tálaljuk.

Burgonyafőzelék.

A megtisztított burgonyát tetszés szerint kockára vagy apró karikára felvágjuk és hideg vízzel puhára főzzük. Zsiron kevés liszttel világos rántást készítünk, amikor világos, beleteszünk finomra vágott vöröshagymát, petrezselyemzöldet, törött borsot, esetleg majorannát. Hideg vízzel és a burgonya levével feleeresztjük, simára keverve, a burgonyával elvegyítjük. Néhány percig együtt főzzük és tálaljuk. A burgonya vizébe is tehetjük a vöröshagymát, ilyenkor a rántásból kimarad.

Készíthetjük héjában főtt, tisztított és vékony karikára vágott burgonyából is: rántást készítünk, feleeresztjük levessel vagy vízzel és simára keverve beleadjuk a burgonyát.

Savanyuburgonya.

Fenti módon készítjük, csupán ha a rántás világosra pirult, 1 kockacukrot piritunk meg benne. Tehetünk bele picit rózsapaprikát, izlés szerint ecetet és egy babérlevelet.

Paradicsomos burgonya.

Zsiban egy-két kockacukrot piritunk és liszttel vékony világos rántást készítünk. A burgonya levébe 1—2 szál petrezselyemzöldet teszünk, melyet később kidobunk. A rántást felengedjük az áttört paradicsommal és a burgonya levével. Sóval, cukorral izesítjük és ha a rántást simára forraltuk, beletesszük a megfőtt burgonyát és néhány percig együtt főzzük. Ha héjában főtt burgonyával készítjük, paradicsommártást csinálunk, vízzel vagy levessel felengedjük és beleadva a karikára vágott burgonyát, pár percig még főzzük.

Paprikás burgonya.

Bő zsiron finomra vágott hagymát világosra piritunk, elegendő piros paprikát teszünk bele és kevés vízzel felengedjük. Ha zsirjára sült, beleteszünk 1—2 darab kitisztított és 4 részre vágott zöldpaprikát és paradicsomot, azután a megtisztított, négy részre — ha nagyobb, hosszában több darabba — vágott rózsaburgonyát. Annyi vizet töltünk rá, hogy majdnem ellepje és befödve, lassan puhára pároljuk. Amikor a hagymát világosra piritottuk és paprikával leszórva vízzel felengedtük, tetszés szerint kevesebb vagy több füstölt és szeletekre vágott liba- vagy marhahúst, esetleg egy-két gombaszeletet tehetünk közé. Télen egy kanálnyi paradicsompürét teszünk bele.

Tarhonyás burgonya.

Kockára vágott burgonyából a fenti módon készítünk paprikás burgonyát. Annyi vízzel töltjük fel, hogy jól ellepje, ha felforr, minden személy részére egy bő félmaroknyi nagyszemű tarhonyát keverünk bele és befödve lassan puhára főz-

zük, hogy a burgonya egészben maradjon. Készíthetjük füstölt hussal is, vagy pedig néhány perccel tálalás előtt egész vagy karikára vágott virstlit főzünk bele. Mindkettő vacsoraételnek is megfelel.

Babfőzelék,

A száraz hüvelyes főzelékeket megmosva és megtisztítva, főzés előtt este hideg vízben áztatjuk, így hamarább megpuhul. Személyenként kb. 8 deka száraz fehér babot vízzel, 1 fej apróra vágott vöröshagymával, sóval, kevés törött borssal és tetszés szerint füstölt hussal puhára főzünk. Zsiros rántást készítve, kevés fokhagymát, pici paprikát teszünk bele és kevés hideg vízzel és a bablével felengedve felfőzzük s a bab közé öntjük. Jól összefőzzük és tálaljuk. Készíthetjük savanyuan is, a füstölt húst és fokhagymát kihagyva, ecettel és cukorral izesítjük. Tetejére pecsenyezsirt öntünk és tálaljuk. Nyáron gyöngye szemes babból is így készítjük, ecettel és cukorral izesítve.

Áttört babfőzelék.

A babot egy fej apróra vágott vöröshagymával, sóval és nem túl sok vízzel puhára főzzük. Szitán áttörjük. Kevés rántást készítünk, pici finomra vágott fokhagymát, késhegynyi törött borsot teszünk bele és az áttört babbal felengedjük. Vágott hushoz tálaljuk. Tetejét beszórjuk pirosra piritott vöröshagymával vagy helyette a vágott hús levével meglöcsöljük.

Sárgaborsó-főzelék.

Teljesen az áttört babfőzelék módján készítjük. Ha a borsó puhul, 1—2 megtisztított és kockára vágott rózsaburgonyát főzhetünk közé.

Készíthetjük füstölthussal is. A borsót bármilyen darabka füstölthussal puhára főzzük. A húst kiszedjük, a borsót áttörve a fenti módon berántjuk. A füstölthúst felszeleteljük és közékeverve jól összefőzzük. Közben néhány szelet füstölt libamellet tűzálló tálban vagy megfelelő lábasban üvegesre sütünk. Kiszedve, beleöntjük az edénybe a borsót. Előzőleg zsírban szálasra vágott hagymát sárgára piritunk és a szalonna-szeletekkel együtt a borsó tetejére öntjük. Sütőben 10—15 percig sütjük és ugyanabban az edényben tálaljuk.

Lencsefőzelék.

Fél kiló féregmentes lencsét kiválogatva, jól megmosva, hideg vízzel, egy fej apróra vágott hagymával, sóval puhára főzünk. Sűrű rántással berántjuk, cukorral és ecettel izesítve jól összefőzzük és tálaljuk. A tetejére kevés pecsenyezsirt önthetünk. Füstölthussal is főzhetjük, akkor az ecet és cukor

elmarad és a rántásba kevés finomra vágott fokhagymát teszünk. Egyéves lencsét használjunk, mert az zsizsikmentes.

Szalonnás lencsefőzelék.

Válogatott és megmosott nagyszemű lencsét forrásban lévő vízzel elforrázunk. Néhány percig állni hagyjuk, a vizet leszűrve, forrásban lévő vízzel, pici sóval, egy kis fej vörshagymával puhára főzzük. Ügyeljünk, hogy a szemek egészben maradjanak s mire megpuhul, egész kevés leve legyen. Tálalás előtt apró szeletekre vágott füstölt libacombot vagy mellet forró zsirban kisütünk. A lencsét mély tálba téve, a kisütött füstölt-hust a tetejére öntjük. Készíthetjük úgy is, hogy a lencsét nem főzzük egészen puhára. Kevés zsiron finomra vágott vörshagymát fonnyasztunk, beleadjuk a leszűrt lencsét, többször kevés lencselével felöntve puhára pároljuk. Füstölt hus helyett vadasan sült galamb levéllel leöntjük. A galambokat kerek tál közepére téve, a lencsével körülrakjuk.

Aszalt szilva rizszel.

Fél-háromnegyed kiló válogatott és többször átmosott aszalt szilvát forrásban lévő vízben egy darab zsiros libahátuljával, ha nem volna, egy jó kanál zsirral kevés ideig főzzük. Utána 6—8 félmarék megmosott rizszel puhára pároljuk. Ügyeljünk, hogy le ne süljön, keverni nem szabad, csak az edényt többször megrázogatjuk, hogy a rizsszemek egészben maradjanak. Kevés cukorral és sóval izesítjük. Ha libahussal készítjük, úgy azt előzőleg vízben félig megfőzhetjük. Ne legyen száraz, azonban sok leve ne maradjon.

Gyümölcsfőzelék.

Tíz-tizenkét darab nagyobb fajta borizü almát, körtét vagy birsalmát megtisztítva, vékony gerezdekre vágunk. Közben gyöngye szirupot forralunk, vékonyan leszelt citromhéjat és az elkészített gyümölcsöt beletéve, pici sóval puhára főzzük. Vékony zsiros rántással berántjuk és jól kiforraljuk. Kimagozott, megválogatott aszalt szilvából 1 darabka fahéjjal ugyanígy készítjük, cukorral és sóval izesítjük.

TEJES FŐZELÉKEK

Kirántott karfiol.

A karfiolt megmosva egészben sós vízben megfőzzük, kivéve szitán lecsurgatjuk. Morzsában meghempergetve, forró vajban kisütjük és tálba téve bőven leöntjük tejjel.

Lerakott kel.

A megtisztított és megmosott kelt forrásban lévő sós vízben puhára főzzük. Leveleire szétszedjük és vajjal kikent tűzálló tálba rakjuk soronként. Egy sor kelt megöntözzük tejjel, egy darabka vajat teszünk rá és ezt addig ismételjük, míg kellelünk van. Tetejére vajon piritott zsemlyemorzsát, olvasztott vajot teszünk és tejjel meglocsolva sütőben megpiritjuk.

Tejeles kelbimbó.

A megtisztított és megmosott kelbimbókat forrásban lévő sós vízben puhára főzzük, a vizet lecsurgatjuk róla. Tűzálló tálba téve tejjel leöntjük, a tetejét vajban piritott morzsával beszórujuk és forró sütőben kissé átpiritjuk. Tálalás előtt reszelt sajttal beszórujuk. Készíthetjük egyszerűbben is. Leszűrés után egy kis lábasha téve kevés vajat teszünk rá és puhára pároljuk. Tetszés szerint sóval, borssal ízesítjük.

Tejeles zöldbab.

A zöldbab hegyeit késsel lecsipve szálkáit lehuzzuk és ferdén szeletekre vágjuk. Forrásban lévő sós vízben leforrázzuk és benne hagyjuk. Közben vajat olvasztunk, kevés finomra vágott vöröshagymát, pici fokhagymát és finomra vágott petrezselyemzöldet adunk bele. Vöröshagyma helyett valamivel több fokhagymát tehetünk bele. A babot leszűrve, lecsurgatva a langyos vajban puhára pároljuk. Időnként kevés vizet töltünk hozzá. Ha megpuhult, a vizét elfőzzük és kevés, kb. egy kanál liszttel leszórva tovább piritjuk, kevés tejes vízzel vagy vízzel felöntjük, jól kiforralva tejjel keverünk közé és tálaljuk. Ecettel és cukorral ízesítjük.

Tejfeles tökfőzelék.

Vajas rántásban finomra vágott vöröshagymát világosra fonnyasztunk. Kevés vágott kaprot és a sóból kinyomkodott tököt beletesszük, néhányszor megkeverve, rövid ideig piritjuk és kevés vízzel, ha van, aludttejjel vagy kovászos-ugorka levével feleeresztjük. Kevés ideig főzzük és többször megkevergetjük. Izlés szerint a rántásba, mielőtt a tököt beleadnánk, egy kevés rózsapaprikát tehetünk. Tálalás előtt tejfelt keverünk közé és egyszer-kétszer felforralva tálaljuk. Ne túl híg-ra eresszük fel, mert a tök vizet ereszt és minél tovább főzzük, annál higabb lesz.

Törökparadicsom.

A török-paradicsomokat megmosva hosszában ketté vágjuk és egy darab fehérhúsú zödpaprikával sütőben, kivajazott tepsibe átsütjük. A paradicsomok belső részét kivájva apróra, a paprika héját pedig lehuzva kockára vagdaljuk. Kéthárom rendes paradicsomot forró vízbe mártva, a héját lehuzzuk, félbevágva a magokat kirázzuk és kockára vágjuk. Pici vajon párolt hagymához finomra vágott petrezselyemzöldet és egy-két kanál megmosott rizst adunk. Kevés forró vízzel feltöltve megpároljuk. Amíg a rizs puhul, kevés petrezselymes vajon hirtelen megpároljuk a kockára vágott paradicsomot és zöldpaprikát. Az apróra vagdalt törökparadicsomot ugyancsak külön, kevés hagymával, $\frac{1}{2}$ gerezd fokhagymával megpirítjuk. A párolt rizzsel óvatosan összekeverve, sóval, törött borssal, esetleg egy késhegynyi porcukorral, izlés szerint szerecsendióval fűszerezük és megtöltjük a kivájt török paradicsomokat. Jól kivajazott tepsibe rakva, vajban piritott zsemlyémorzsával behintjük, vajjal és tejjel meglocsolva sütőben megsütjük.

Tejben rizs.

Huszonöt deka megmosott rizst hideg vízzel felforralunk és azonnal leszűrve lecsurgatjuk. Közben két liter tejet eleendő cukorral, izlés szerint egy darabka vaniliával felfőzünk, a rizst beleadjuk és lassu főzés mellett, néhányszor megkevergetve tovább főzzük. Párolhatjuk sütőben is, akkor kevesebb tejjel, befedve pároljuk. Külön olvasztott vajjal, fahéjas cukorral vagy reszelt csokoládéval tálaljuk.

S A L Á T Á K

A zöldsaláta egyike a legegészségesebb ételeknek. Igen sok vitamint tartalmaz, ezért naponta egyszer feltétlenül asztalra adhatjuk. A saláta fogyasztása a bőrre igen jó hatással van, mert tisztítja és puhítja. Aki a szépségét ápolni óhajtja, az egyik sok zöldsalátát.

A zöldsalátát alapos mosás után lecsurgatjuk, különben az olaj leperereg róla. Rövid idővel tálalás előtt készítsük, mert a sav elősegíti az összeesésüket és ha soká áll, a saláta fonyadt lesz. Sokkal egészségesebb, ha ecet helyett citromlevet használunk, mely nagyon jóízűvé teszi. Majonézzel elvegyített salátákat maradék-hussal vacsoraételnek is felhasználhatunk.

Fejessaláta.

Lehetőleg mindig szép, gyöngye levelű, tömött, kemény salátafejeket vegyünk, mert a zöld és kemény levelű saláta nehezen rágható és fűzű. Külső zöld leveleit leszedjük, jól megválogatjuk és bő vízben többször átmosva, a víztől lecsurgatjuk és gyöngén besózzuk. A salátát egészben vagy negyedekre vágva és leveleire szétszedve használhatjuk fel. Ecetet vízzel felhígítunk, pici sót és annyi cukrot teszünk bele, hogy kellemesen édes legyen. A besózott salátáról egyenként lerázzuk a felolvadt sós vizet, 1—2 evőkanálnyi étolajjal meglocsolva az elkészített lében jól megforgatjuk és tálra rakva a levét ráöntjük. Hosszában, negyedekre vágott kemény tojászeletekkel díszítjük. Félórával tálalás előtt készítjük, hogy a jó ízet megkapja.

Fejessaláta francia módon.

Fenti módon kevés cukorral és lével elkészítjük a salátát. Közben a saláta mennyiségéhez mérten 3—4 főtt tojásárgáját szitán áttörünk. Hozzákeverünk egy bő evőkanálnyi olajat, egy kávékanálnyi mustárt, pici sót, törött borsot és a saláta levével felhígítjuk, ebben megforgatjuk, tálra rakva a levét ráöntjük és a félretett, apróra vágott tojásfehérjével.

beszórjuk. Tejes étkezéshez kevés tejfelt is vehetünk hozzá. Izlés szerint a cukrot ki is hagyhatjuk, de azzal sokkal finomabb izü.

Zöldsaláta paradicsommal.

Kis fejessalátákat a fenti módon elkészítünk. Előzőleg érett kis paradicsomokat forró vízbe mártva lehámozunk és hideg vízben lehütjük. A száránál vékonyan levágjuk és a magot kiszedve egyideig paradicsomsaláta-pácban állni hagyjuk. Azután egyenként beletesszük egy-egy kis salátafészekbe. Minden személy részére egy kis fejet külön üvegtányéron tálalunk. A saláta elkészítéséhez kevés cukrot veszünk és a levéből 1—2 kanálnyi a salátára öntünk. Mielőtt a paradicsomot a salátába tesszük, fönt kis hegyes késsel keresztbe bevágjuk és kis kanál segítségével majonézmártással megtöltjük. Jó hidegen tálaljuk.

Öntött saláta.

Kisebb kockára vágott füstölt libacombot vagy mellet ávegesre süítve, a tűzhely szélén egy kisebb edényben melegen tartjuk. A lábásba, melyben a szalonnát sütöttük, vízzel hígított gyöngé ecetet öntünk, ha felforrt, beletesszük a megmosott és egész gyöngén beszózott salátát, egyszer-kétszer felfőzzük, tálba téve a szalonna szeleteket a zsirral ráöntjük és tálaljuk. Tojáslepénnyel vacsorára is adhatjuk.

Ugorka saláta.

Friss, kemény zöldszinü ugorkát megizlelünk, hogy keserü-e, meghámozva 1—2 fej új gyöngé hagymával, vagy e nélkül egész vékonyra legyaluljuk vagy éles késsel egész vékony karikákra vágjuk, besózzuk és legalább 2—3 órán át állni hagyjuk, közben kimossuk és újra besózzuk. Vízzel hígított gyöngé borecetét készítünk, izlés szerint olajat és a sóból kinyomkodott ugorkát tesszük bele. Sóval-borssal izesítve, salátástálba öntjük. A tetejét piros paprikával és borssal díszítjük, oly módon, hogy egy késheggyel, vagy a két ujjunk között soronként közel egymáshoz végig szórjuk, a közöket pedig törött borssal behintjük. Ezenkívül finomra vágott vagy reszelt zöldpaprikával is díszíthetjük. Ha olajat adunk hozzá, a hagymát elhagyhatjuk. Tejes étkezéshez olaj helyett pár kanál tejfelt keverünk bele. Legalább félórával tálalás előtt tesszük az ecetbe. Minél tovább áll a sóban, annál kevésbbé ártalmas és sokkal jobb izü.

Paprika-saláta.

Vastag, husos édes zöldpaprikának a torzsáját kivágjuk, a magokat és ereket kiszedve félbevágjuk és vékony szeletekre vagy karikákra felvágva besózzuk. Egy-két óra után a sóból kinyomkodva, beletesszük olyan ecetes cukros vízbe,

mintha fejes salátát készítenénk. Készíthetjük cukor nélkül is, akkor a paprikákat forrásban lévő sós vízzel leforrázva, 1—2 perc után leszűrjük és kihűlve, szép vékony csikokban felvágjuk. Tálalás előtt néhány óráig sóval és borssal fűszerezett gyöngye ecetes vízben tartjuk. Ily módon elkészítve néhány napig eltartathatjuk, mert minél tovább áll, annál jobbizú.

Káposztasaláta.

Kis keményfejú fehér káposztát kettévágva, a torzsáját kivágjuk és vékonyan felszeljük. Besózva néhány óráig állni hagyjuk. Ecetes, cukros vizet készítünk, a sóból kinyomkodva ebben jól megforgatjuk. A tetejét az ugorkasaláta módján diszitjük és tálalás előtt legalább egy óráig állni hagyjuk. Igen jó ízt kap 2—3 darab vékony csikokra vágott zöldpaprikától. Készíthetjük úgy is, mint a leforrázott paprika-salátát, akkor 1—2 kockacukrot teszünk bele és a tetejét kömény-maggal beszórhatjuk.

Vöröskáposzta-saláta.

A fiatal vöröskáposzta torzsáját és a levelek vastag szárait kivágva, 2—4 részre vágva, vékony szálasra felvágjuk, ha puha volna, a leveleket összesodorjuk és úgy vágjuk fel. A fehér káposzta-saláta mindkét módján készíthetjük. Párolhatjuk is a következő módon: Jó kanálnyi zsirba adhatunk pici reszelt vöröshagymát és ebben puhára pároljuk az előzőleg besózott és kinyomkodott káposztát. Lefedjük, kevés vízzel felöntve többször megkeverjük. Néhány kockacukorral, kevés ecettel és sóval izesítve, pár percig még pároljuk, hogy a leve befőjjen. Melegen salátás tálon tálaljuk. Készíthetjük még az öntött saláta módján is. Kacsasülthöz különösen izletes.

Paradicsom-saláta.

Szép husos, sima, érett, de kemény gömbölyű paradicsomot forrásban lévő vízbe mártunk és hideg vízben lehűtve, a héját lehuzzuk. A csutkáját kivágjuk és félujnyi vastagságu karikára felvágjuk, a magokat eltávolítjuk. Salátástálba soronként lerakjuk és nagyon keveset megsózzuk. Pár perc múlva vízzel hígított ecetet, pici porcukorral és 1—2 evőkanálnyi finom étolajjal elvegyítve, ráöntünk. Hideg helyen legalább 3—4 órán át ebben pácoljuk. A tetejét finomra vágott petrezselyemzöldjével diszitjük. Izlés szerint megmosott és vékony karikákra vágott zöldpaprikát vagy egész vékony karikára vágott vöröshagymát, esetleg finomra vágott schmittlinget keverhetünk közé. Citrommal és törött borssal az ízét változtathatjuk. Ne sok levelet készítsünk hozzá, ha a szeleteket nem fedné be, úgy egy kanállal többször meglocsoljuk.

Vegyes nyári saláta.

Vizzel kevert ecetet pár kanál olajjal, picit cukorral és sóval felforralunk. Ha jól forr, egy kis fej vékonyra gyalult káposztát egyszer felforralunk benne és szűrőkanállal azonnal kiszedjük, a vizet leszűrve és jól lecsepegtetve, felhalmozva egy tál közepére rakjuk. Egy kisebb fej gyalult vöröskáposztával ugyanugy járunk el és koszoru alakban a fehér káposzta köré rakjuk. Ezután 4–5 darab karikára vágott zöldpaprikát szintén így főzünk ki és a káposzta köré rakjuk. Előzőleg paradicsom-salátát pácolunk és ezzel körítve tálaljuk. Bármilyen sülttűz adjuk.

Spárga-saláta.

Megmosott és megtisztított spárgát kevés forrásban lévő, 1–2 kockacukorral izesített sós vízben puhára főzzük, levestűk és kihűtjük. 3 ujjnyi hosszúra felvágva, a levével higitott ecettel vagy citrommal, melybe kevés olajat és törött borsot teszünk, leöntjük. Finomra vágott schnittlinget, kemény tojást, apróra vágott szardellát keverünk hozzá. Így készítve a citromléhez egy kávéskanál mustárt is keverünk. Egészben is hagyhatjuk, akkor a fejekkel befelé és a középre egy megmosott fejes salátát teszünk.

Cékla-saláta.

A céklát megmosva, héjában sok vízzel puhára főzzük. Ecetet vízzel megfelelően savanyura higitunk, beleteszünk sót, cukrot, egy kis szál tormát vékony szeletekre vágva és aki szereti, köménymagot is. Cukrot és sót annyit adunk közé, hogy jól érezhető legyen. A céklát leszűrjük, a héját lehuzzuk, az esetleges apró foltokat eltávolítjuk és keresztbe vékony szeletekre vágva melegen az előkészített lébe tesszük.

Padlizsán-saláta.

I. Kevés paradicsom-salátát pácolunk, azután 1–2 padlizsánt faszén paraszára helyezett roston egyenletesen megsütünk. Kivéve egyik oldalán fakéssel vagy fakanállal bevágjuk, mert más késsel bevágva rossz ízt kap és így fehér is marad. Az egész belsejét a magokkal együtt kikaparjuk és porcellántálban egész simára keverjük. Sót, törött borsot és bőven finom olajat keverünk hozzá és jól elvegyítve, közvetlen tálalás előtt, hogy meg ne barnítsa, finomra vagdalt vöröshagymát keverünk közé. Porcellán- vagy üvegtálra felhalmozva paradicsom szeletekkel díszítjük. Külön borecetet adunk mellé, hogy mindenki izlése szerint savanyíthassa. Jó hidegen tálaljuk. Mivel étvágygerjesztő, étkezés előtt izelítőnek is adhatjuk.

II. Egy-két kevésbé átsütött gyümölcsöt lehámozva, vékony szeletekre vagy apróra vágva, kevés gyöngye borecetből, citromléből, olajjal, pici cukorral, kevés mustárral, sóval, törött borssal készített pácba tesszük és néhány óra múlva hidegen tálaljuk.

III. Egy-két gyümölcsöt, ugyanannyi fehérhúsú vastag zöldpaprikát sütőben átsütve forró sós vízben kissé megfőzzük, a héját lehuzva, hidegen apró szeletekre vágjuk, kevés finomra vágott fokhagymával összekeverjük és pici ecetből, olajjal, sóval és borssal készített pácba adjuk.

Karfiol-saláta.

Ehhez egészen kicsi, tömött és fehér karfiol fejeket is használhatunk. Megválogatva és megmosva, forrásban lévő kissé cukros sós vízben puhára főzzük, ügyelve, hogy a fejek egészségben maradjanak. Szitán lecsurgatjuk. Közben 4 keményre főtt tojássárgáját szitán áttörünk, 2 evőkanál olajjal simára keverve, izlés szerint mustárt, egy csipet cukrot és 1—2 kanál gyöngye ecetet adunk hozzá. Sóval, törött borssal fűszerezzük és jól összekeverve, a salátás tála rakott karfiolra öntjük.

Tejesen is készíthetjük: két kemény tojássárgáját szitán áttörünk, 4 kanál savanyu tejfelt, ecetet, mustárt, egy kanál olajat, sót és schnittlinget keverünk hozzá.

Francia saláta.

Néhány nagyobb, héjában megfőzött burgonyát megtisztítunk és apró kockára vágunk. Egy megtisztított, kockára vágott sárgarépat $\frac{1}{2}$ kiló zöldborsóval és ugyancsak apróra vágott fél zellerrel együtt pici ceraszen, vajon, vagy zsiron, időnként pici vizet ráöntve, fedő nélkül megpároljuk. Vagy gyöngén sózott cukorral és kevés zsiradékkal ízesített, forrásban lévő vízben kifőzzük. Kihűtve két-három apró kockára vágott kemény tojást, egy-két tisztított ecetes ugorkát és három-négy meghámozott puhahúsú almát keverünk közé. Egy kanál ecettel vagy citromlével és kevés vízzel, ugyanannyi olajjal, sóval, cukorral, törött borssal pácot készítünk. Az elkészített, kockára vágott dolgokat egy ideig ebben pácoljuk. Közben jó sűrű nyers vagy főtt tartármártást készítünk és a lepácolt salátával elkeverve tála rakjuk. Hámozott reszelt ugorkával beszórnuk és tojásszeletekkel díszítjük. Metéltre vágott zöldsalátával is körihetjük. Ha zsíros étkezéshez készítjük, apró kockára vágott sült szárnyast vagy fehér borjúhúst vegyítünk a saláta közé. Így izelítőnek is tálalhatjuk. Készíthetjük aszpik között fagyaszta is: száraz formát kocsonyásodó folyékony aszpikkal vastagon kikenünk, beletesszük a salátát és aszpikkal felöntve megfagyaszttjuk. A szokott módon kiborítjuk.

Imre-saláta.

Néhány puhára főzött kifliburgonyát leszűrve, a tűzhely szélén lefedve leszárítunk és tálba öntve kihütjük. Letisztítva egész vékony karikákra vágjuk, 1—2 savanyu, hámozott ugorkával és ugyanannyi tisztított puha husu almával együtt. 4—5 kemény tojásfehérjét apró metéltre vagy kockára vágunk, a sárgájából cayenne borssal izesített jó sűrű tartármártást készítünk (l. mártásoknál). Közben kevés pácot készítünk, néhány kanálka gyöngye ecetből, 1 evőkanál olajból, citromlével, pici cukorral, sóval, törött borssal, ebben egy ideig pácoljuk az elkészített vegyes vagdalékot. Tartármártással elvegyítve tálaljuk.

Hering-saláta.

A fenti módon burgonyát, tojásfehérjét, almát összevágunk. Kevés kifőzött vagy eltett zöldborsóval keverve, fenti pácot öntjük rá, ostsee-hering gerincét kiszedjük és megtisztítva másfél ujjnyi széles darabokra vágjuk és a lepácolt dolgokhoz keverjük. Nagyon sűrű mártással elvegyítve, üveg- vagy porcellántálon, tojás- és heringszeletekkel díszítve tálaljuk.

Burgonya-saláta.

Sárga- vagy kifliburgonyát héjában megfőzünk. Közben vízzel higitott ecetből, finom karikára vágott vöröshagymával, sóval, törött borssal, csipet cukorral és izlés szerint olajjal készített pácba még melegen beleszeleteljük a leszűrt és megtisztított burgonyát. Hideg burgonyából nem lehet jó salátát készíteni. Kihűlve salátás tálra rakjuk, elkészített zöldsalátával körítjük és a közepén keményre főtt tojászeleteket ügyesen elrendezzük.

Majonézzel: Fenti módon hagyma nélkül melegen egész kevés lében lepácoljuk és a burgonya mennyiségéhez mérten 2—3, esetleg 4 tojásból készített majonézzel elvegyítjük. Ha szükséges, ecettel vagy citrommal izesítjük és tálra rakva, salátával körítjük, finomra vágott schnittlinggel, tisztított apróra vágott ecetes ugorkával vagy kapribogyóval beszórzuk.

Száraz babsaláta.

Bármilyen tarka babot megtisztítva, megmosva, bő vízben kevés sóval puhára főzünk. A tűzről levéve kihütjük, a vizet leszűrjük és salátás tálba öntjük. Megtisztított és megmosott fekete retket reszelünk a bab tetejére. Vizzel vagy bablével higitott ecetet bőven elvegyítjük olajjal, sóval, borsot teszünk bele és a babra töltjük. Kevés levet készítünk.

Herings káposzta-saláta.

A szükséges mennyiségű hordós nyers káposztát összekeverjük 1 kis fej nagyon vékonyra felszelt vöröshagymával, kevés köménymaggal, néhány 2 ujjnyi széles darabokra vágott ostsee- vagy oroszhallal. Leöntjük kevés finom étolajjal. Negyedekre vágott 7 percig főtt kemény tojással diszítjük. A káposzta levéből egész keveset veszünk hozzá.

Ecetes torma.

Szép vastag száru tormát megtisztítunk, megreszeljük, ha tulerős volna, pár percre sütő ajtajába tesszük, hogy az ereje elmenjen. Mártásos csészébe tesszük, picit sózzuk, forró húslevessel leöntjük és ecetes cukros vízzel feltöltjük, hogy ellepje. Cukorral, sóval izesítjük. Kifőtt marhahúshoz különösen nagyon jól, de bármilyen kifőtt vagy sült húshoz vagy hideg husokhoz is tálalhatjuk.

FŐTT TÉSztÁK

Gyuródeszkán 50—60 deka szitált lisztnek a közepére mélyedést csinálunk vagy mély tálban 2 egész tojással annyi langyos sós vízzel vagy pici sóval és hideg vízzel összegyurjuk, hogy kemény, ruganyos és sima legyen. Deszkán két kerek cipóba formáljuk és hogy a teteje meg ne száradjon, egy lábassal letakarjuk. Néhány perc múlva lisztezett deszkán sodrófával kb. gyufaszál vastagságúra kinyújtjuk, azután rétes abroszon kissé szikkadni hagyjuk és utána elnyújtjuk a másik levél tésztát. Néhány perc múlva, ha mindkét oldalon eléggé szikkadt, nyújtófára sodorjuk és hosszában éles késsel 3 ujjnyi széles, csikokra vágjuk, vagy a tésztát félbevágva vágjuk ilyen csikokra. Egymásra rakva tetszés szerint félujjnyi vagy keskenyebb gömbölyű metéltre felvágjuk. Közben elegendő sós vizet forralunk, betesszük a felvágott tésztát a forrásban lévő vízbe, megkeverve és befedve néhány percig főzzük. Ha a tészta a víz felszínére jött és átfőtt, akkor leszűrjük és kevés hideg vízzel leöblítve, jól lecsurgatjuk és a tálban előzőleg felolvasztott 2 kanálnyi forró zsirba öntjük. Ezt a tésztát az alább leírt metéltekhez használjuk. Porcukrot külön tálalunk hozzá.

Metéltek.

Diós: 10—15 deka darált dió egyrészét elkeverjük a kifőtt metélttel és melegített tésztás táltra öntve, a tetejét a megmaradt dióval és porcúkkal behintve tálaljuk.

Mákos: A tésztát 15 deka őrölt mákkal és izlés szerint porcúkkal elvegyítjük és melegített tálon tálaljuk.

Grizes: 12 deka grizt (buzadarát) zsirban megpiritünk, kevés forró vízzel felengedve befőzzük és a kifőtt metéltre öntve összekeverjük. Külön porcukrot adunk hozzá.

Turós: A tésztát 6—8 deka forró kiolvasztott vajba öntjük. 20—25 deka melegített és apróra morzsolt turót és melegített tejfelt keverünk közé. Tálalásnál a tetejét keveset sózott turóval beszórjuk és kevés tejjel meglocsoljuk.

Káposztás kocka.

Egy kisebb fej leereszt vagy apróra vágott káposztát íesóznak és negyedóráig állni hagyjuk. Forró zsírba egy csipet porcukrot teszünk, ha megbarnult, a káposztát kinyomkodva beletesszük és kevergetve megpiritjuk. A zsírba izlés szerint egy pici reszelt vöröshagymát is tehetünk. Fenti gyurt tészttát vékonyra kinyújtjuk és kockára vágva erősen forrásban lévő, egy kanál zsirral elvegyített vízben kifőzzük, hogy a tészta össze ne ragadjon. Zsirt forrosítunk, beletesszük a tészttát, hozzákeverjük a piritott káposztát és izlés szerint törött borsot. Forrón találjuk.

Turós csusza.

Hatvan deka lisztből két egész tojással, egy tojássárgájával, sóval és vízzel keményes, ruganyos tészttát gyurunk és gyufaszál vastagságúra kinyújtjuk. Ha jól megszikkadt, hüvelyk- és mutatóujjunkkal apró lepénykékre csipkedjük. Kissé vajazott, forrásban lévő vízben, hogy a tészta össze ne ragadjon, kifőzzük és egész frissen a turós metélt módján elkészítve azonnal találjuk, mert csak így jó. Készíthetjük a köreteknél leirt omlós tészttából is, pici vajat és tejfelt hozzákeverve, kifőzzük és a turósmetélt módján elkészítve azonnal találjuk.

Lekváros derelye.

Hatvan deka lisztből 2 egész tojással és egy sárgájával, pici sóval nem nagyon kemény tészttát gyurunk. Két cipót formálva, az egyik tetejét kissé bezsirozzuk, a másikat amilyen vékonyra csak lehet, kinyújtjuk. A fél levél tészttára egy evőkanálból, kés segítségével barack- vagy szilvalekvárt teszünk, egymástól kb. 2—3 centi távolságra. A lekvár közötti részeket pici vízzel vagy tojásfehérjével megkenjük, a tészta másik felét ráhajtjuk és ujjunkkal benyomkodjuk, végül ciframetélővel széjjelvágvuk. A másik levél tészttával is így járunk el. Zsirban finom zsemlyemorzsát piritunk. A derelyét forrásban lévő sós vízben kifőzzük, leszürve hideg vízzel leöblítjük. Lecsurgatva összevegyítjük a zsemlyemorzsával és tészttás táltra téve, a tetejét fahéjas porcukorral behintjük. Zsemlyemorzsa helyett készíthetjük porcukorral elvegyített darált dióval is.

Turós derelye.

Teljesen a lekváros derelye módján készítjük és lekvár helyett turóval töltjük. 20—25 deka szítán áttört friss tehénturót elvegyítünk 2—3 tojássárgájával, kevés reszelt citromhéjjal, 1—2 tojás kemény habjával és 1 bö evőkanál porcukorral. A derelyéket nagyobbra készítjük, nagyobb közöket is ha-

gyunk, mert a turó főzés közben megduzzad. A tetejére vaníliás porcukrot hintünk.

Turós gombóc.

Négy tojássárgáját sóval habosra keverünk. 60 deka szitán áttört turót, annyi lisztet kb. 3—4 evőkanállal és a 4 tojás kemény habját keverjük hozzá, hogy ha vizes kézzel gombócot formálva forrásban lévő sós vízben kifőzzük, ne menjen széjjel. Leszűrjük, vajban piritott zsemlyemorzsával és tejjel leöntve tálaljuk. Liszt helyett darát vehetünk. Ilyenkor jóval előbb készítve jó ideig állni hagyjuk és közvetlen kifőzés előtt keverjük közbe a habot.

Burgonya-nudli.

Félkiló héjában főzött burgonyát megtisztítva, burgonyanyomón áttörünk. Ha kihült, hozzávegyítünk 2 tojássárgáját, 1 kanálnyi zsírt, picit sót és annyi lisztet, hogy se lágy, se kemény ne legyen. Összegyurva rudakra sodorjuk, apróra összevágva tenyérrel, lisztezett deszkán kisujjni vékonyra és hosszúra formáljuk. Forrásban lévő sós vízben kifőzzük, leszűrve és lecsurgatva forró zsírba tesszük. Zsirban piritott zsemlyemorzsával, porcukorral elvegyített darált dióval vagy mákkal elvegyítve tálaljuk.

Szilvás gombóc.

A burgonya-nudli tésztaját fél kisujjni vastagságúra kiszodorjuk, borospohárral kiszaggatjuk vagy pedig lisztezett kézzel kockákat formálunk és mindegyikbe teszünk egy kimagozott és fahéjas cukorban meghempergetett szilvát. Gombócokat formálva, forrásban lévő sós vízben jó ideig főzzük. Kiszedve és lecsurgatva, piritott zsemlyemorzsában megforgatva tálaljuk. Szilva helyett barack- és szilvaizt is vehetünk. Morzsa helyett porcukorral elvegyített darált dióval is készíthetjük.

Citromos metélt.

Negyven deka lisztből 2 tojássárgájával tésztát gyurunk, metéltre felvágjuk, kifőzzük és kiszedve leöblítjük, lecsurgatjuk és azonnal az alább leírt töltelékbe keverjük, amelyet közben kikeverünk 1—2 tojássárgáját 4 bő kanál porcukorral kikeverünk 1—2 citrom levét, mazsolát, kevés darált mandulát keverünk közé. Zsirral jól kikent edénybe öntve egy részét, imitt-amott gyümölcszt teszünk bele, utána a tészta másik részét, a tojás keményre vert habját a tetejére tesszük, sütőben kissé átsütjük és azonnal lucskosan tálaljuk.

Töltött metélt.

A metélt módján készített tésztát kifőzve, leöblítve lecsurgatjuk. Közben 3—4 tojássárgáját 3—4 kanál porcukorral,

kevés zsirral elkeverjük. Reszelt citromhéjat és a metéltet, végül a tojás kemény habját vegyítjük hozzá. Zsirral kikent és morzsázott lábasba egy réteg metéltet öntünk, cukorral és mazsolával elvegyített darált diót hintünk rá, egy réteg metéltet, erre helyenként szilva- vagy gyümölcsizt, végül a megmaradt tésztát tesszük. Sütőben pirosra sütjük. Kiborítva cukorral meghintve tálaljuk.

Széna-szalma tészta.

Negyven deka liszttel és 1—2 tojássárgájával tésztát gyurunk, a metélt módján gyufaszál vastagságúra kinyújtjuk és keskeny, gömbölyű csikokba vágjuk. A felét bő forró zsirban, mint a szalmaburgonyát, pirosra kisütjük. A másik részét kifőzve, leöblítve és lecsurgatva, a zsirban kisült tésztával elvegyítjük. Tálra rakva darált mandulával beszórujuk és meggybefőttel díszítjük. Bor-sodót és porcukrot külön tálalunk hozzá.

Sűrjai metélt.

Huszonöt deka lisztet félkiló szitán áttört friss tehéntúróval, picit sóval, kevés cukorral, tejjel és 1 egész tojással jól összegyurunk. Két részre osztva nem túl vastagra kisodorjuk és széles metéltre vágjuk. Forrásban lévő sós vízben kifőzve hideg vízzel leöblítjük és lecsurgatjuk. 3 tojássárgáját cukorral, 4—5 deka vajjal habosra keverünk. Hozzákeverünk még másfél deci tejfelt, reszelt citromhéjat, 5 deka mazsolát vagy vaniliát és a metéltet, végül a kemény tojáshabot. Kivajazott és morzsázott edényben, sütőben pirosra sütjük.

ZSIRBAN SÜLT TÉSztÁK.

Ezeket a tésztákat kevés kivétellel bő forró zsirban sütjük. Nagyon fontos feltétel, hogy a zsir forró legyen. Így a tészta nem szívja magába, aránylag kevés használdik fel és a megmaradt zsirt bármihez felhasználhatjuk. Szokás a tésztákba kevés rumot tenni, hogy a zsirnak a tésztába való felszívódását megakadályozzuk. Kevés zsirban kisütve a tészta rossz ízű lesz, a zsir megég és hasznavehetetlenné válik.

Ezekkel ellentétben a morzsákat néhány deka zsirral, a palacsintákat pedig csak kizsirozott edényben sütjük.

Sütés után azonnal jó melegen tálaljuk.

Forgácsfánk. (Csöröge).

Husz-huszonöt deka lisztet késhegynyi cukorral, picit sóval, 4—5 tojássárgájával, 1 kanálnyi rummal összegyurunk. ha szükséges, annyi lisztet adunk hozzá, hogy jó rétestészta keménységű legyen. Simára és hólyagosra kidolgozzuk. Gömbölyűre formálva, edénnyel letakarva, egy ideig pihentetjük.

Késfoknyi vastagra kinyújtjuk és derelyemetélővel előbb hosszában, azután keresztben 3—4 ujjnyi széles ferde kockára metéljük. A kockák közepét keresztben vagy hosszában ujjnyi szélesen a ciframetélővel bevagdadjuk és bő forró zsírba rakva, halvány pirosra kisütjük. A zsirtól lecsepegtetve tátra rakjuk és vaniliás cukorral beszórva melegen tálaljuk. Készíthetjük 2 tojássárgájával is, akkor 1 kávéskanál cukorral eldörzsölt pici élesztőt teszünk bele.

Rózsafánk.

Csöröge tésztájából készítjük. A kinyújtott tésztát közép nagyságu fánkszagatóval kiszurjuk, a széleit késsel vagy derelyemetélővel 5—6 helyen bevágjuk, a közepét tojásfehérjével picit megkenve, 3—4 lapot teszünk egymásra és a közepét gyöngén megnyomjuk, hogy szét ne essék. Bő forró zsírban halványpirosra sütjük és lecsurgatva, tetszés szerint a közepébe gyümölcsizt vagy egy szem befőtt meggyet teszünk. Vaniliás cukorral leszórva tálaljuk.

Palacsinta.

Két egész tojást, 1 tojássárgáját pici sóval, késhegynyi cukorral elkeverünk. Kb. 20—25 deka lisztet keverünk közé és néhány csepp vízzel simára keverjük. Folytonos keverés közben szóda- és rendes vízzel lassan se sűrűre, se hígra feleresztjük. 1 tojásfehérjét habbá verve a tészta közé adhatjuk. Egy kisebb edénybe kézhez készítünk forró zsirt, a palacsintasütőt zsirral átforrósítjuk és a zsirt visszaöntve, a sütő nagyságához mérten kisebb vagy nagyobb meritókanállal annyit öntünk a jól felkevert tésztából, hogy szép vékony palacsintát kapjunk. Miközben a tésztát a palacsintasütőbe öntjük, azt folyton mozgatjuk, hogy egyenletesen vékony és gömbölyű legyen, mert minél vékonyabb a palacsinta, annál ízletesebb. Sütés közben folyton mozgatjuk, hogy le ne égjen. Késlapjával a másik oldalára fordítva átsütjük és tányérra csusztatjuk. Ha mind készen van, bármilyen gyümölcsizzel, darált cukros dióval összegöngyölve, tálon elrendezve sütőben felmelegítjük és cukrozva tálaljuk. Vagy pedig tálon egymásra rakva laponként felváltva, dióval és lekvárral töltve, a tetejére tojáshabot téve, melybe cukrot és barackizt vegyítetünk, a sütőben kissé átpirítjuk.

Más módon: A kisütött palacsintákat összesodorra, ujjnyi széles csikokban felvágjuk és hogy rövidebbek legyenek, a közepén kettévágjuk őket. Tátra halmazva kevés darált, pörkölt mogyoróval és vaniliás porcukorral leszórjuk. Vagy felváltva pörkölt mogyoróval és lekvárral soronként lerakva, a tetejét porcukorral felvert tojásfehérjével megkenve, néhány percre, míg a hab megpirul, sütőbe tesszük. A mogyorót sütőben bar-

nára piritjuk, néhány pillanatra ruhával letakarjuk, a héját ledörzsöljük és ledaráljuk.

Krémmel töltött palacsinta.

Két kanál cerezst ugyanannyi vaniliás porcukorral simára és habosra keverünk, 1 tojássárgájával tovább keverjük és marasquino vagy más jó likörrel izesítve, annyi darált mogyrót teszünk bele, amennyit a krém felvesz. A kisült palacsintákat ezzel megtöltve összesodorjuk, néhány pillanatra forró sütőbe tesszük és lecukrozva tálaljuk. A krémet készíthetjük ételzsir nélkül is, csak tojássárgájából.

Almás palacsinta.

Rétes töltelékhez való almát megtisztítva vékony szeletekre vágunk, kevés zsirban mindkét oldalán átsütve kihütjük. A palacsintatésztát elkészítjük három tojássárgájából, 20—25 deka lisztből és egy késhegynyi cukorral. Felengedjük, hogy jó sűrű legyen és a három tojás kemény habját könnyedén közékeverjük. A palacsintasütőben kevés zsirt olvasztunk, néhány szelet almát, pár szem tisztított szép mazsolát teszünk bele és a palacsinta tésztából merőkanál segítségével annyit öntünk rá, hogy vastag palacsintákat kapjunk. Mindkét oldalát átsütve tányérra csusztatjuk, vaniliás vagy fahéjas porcukorral lehintjük és ezt addig ismételjük, míg az egész elkészül. Hat nagyobb vagy tizenkét kisebb szeletre vágva tálaljuk. Tálalhatjuk széles metéltre felvágva, tálra halmazva, lecukrozva is. Az almát és mazsolát belekeverhetjük a tésztába is s mielőtt a sütőbe öntenénk belőle, mindig felkeverjük.

Káposztás palacsinta.

Az almás palacsinta tésztáját cukor nélkül elkészítjük és ugyanugy alma helyett zsirban piritott reszelt vagy apróra vágott káposztával, melybe só, borsot vegyítünk, vastag palacsintáknak kisütjük. Egymásra rakva, tortaszerűen felvágjuk és melegen tálaljuk.

Turós palacsinta.

Egy egész tojásból, egy sárgájából, kb. husz deka lisztből pici sóval, késhegynyi cukorral sima tésztát keverünk. Előbb néhány csöpp, később több tejjel és szódavizzal rendes palacsintatészta sűrűségűre higitjuk és az egy tojás keményre vert habját közékeverve, vajban a szokott módon vékonyra kisütjük. A turós lepénynél leirt töltelékét elkészítjük, megtöltjük, begöngyölítjük és forró sütőben átmelegítve feladjuk.

Készíthetjük más töltelékkel sütve is. Harminc deka áttört turóhoz pár deka tisztított mazsolát, kevés tejfelt, porcukrot, reszelt citromhéjat és három tojás sárgáját és habját keverünk. A palacsintákat megtöltjük, begöngyölve vajjal kikent

lábanba egy sort rakunk, cukorral behintjük, vajjal, tejjel meglocsoljuk, rá keresztbe megint egy sor palacsintát adunk, ugyanugy megöntözzük, vajazott papirossal letakarva sütőben lassan sütjük. Kiborítjuk és cukorral beszőrva tálaljuk.

Krémes palacsinta.

Négy és fél deka vajból három kanál cukorral, 4 tojássárgájával, 5 evőkanál liszttel, $\frac{1}{2}$ liter tejjel és 5 tojás habjával palacsinta-tésztát készítünk. Vastagabb palacsintákat készíthetünk, csak az egyik oldalán megsütve, egymásfelé tálra csusztatjuk és sütőben kissé megbarnítva tálaljuk.

Császár-morzsa.

Hat tojássárgáját 10 deka cukorral habosra keverünk. Kanálanként hat-nyolc kanál vizet adunk hozzá, ezzel tovább folytonosan keverve, tizenkét deka lisztet, a hat tojás keményre vert habját, végül 3 deka langyosra olvasztott cereszt vagy két deka ugyanilyen zsirt keverünk közé. Zsirrral vagy cereszsel kikent kis tepsiben előbb lassu, azután élénkebb tűznél át-sütjük. Kiborítva apróra vagdalmuk, zsirral kikent lábasban megforrósítjuk. 6—8 deka tisztított mazsolával leszórva és lecukrozva tálaljuk. A tésztájába reszelt citromhéjat is tehetünk. Külön folyékony gyümölcsleves adunk mellé. Tejjel is készíthetjük. Viz helyett két deci tejet, 14—16 deka lisztet és öt deka vajat keverünk közé.

Kirántott alma.

Nagyobb fajta rétestöltelékhez való almát meghámozunk és a magházát hozzávaló kiszuróval eltávolítva, félcenti vastag karikákra felszeleteljük. Egy tojássárgájából, 15 deka lisztből, pici sóval, késhegynyi cukorral és fehér borral süri palacsintatésztát készítünk. A két tojás fehérjét 6 deka cukorral habnak verjük és könnyedén közévegyítjük. Az almaszeleteket belemártva, bő forró zsirban mindkét oldalukon halvány pirosra kisütjük. Melegen bor-sodóval tálaljuk.

Kirántott szilva.

Nagyobb fajta kaliforniai szilvát leforrázunk, magját kiszedjük, helyébe egy szem mandulát vagy diót téve s az előbb leírt tésztába mártogatva, bő forró zsirban kisütjük, lecsurgatva, reszelt csokoládés porcukorban megforgatva tálaljuk. Ízlés szerint a szilvát leforrázás után kevés cukros vízben nagyon keveset párolhatjuk. Ugyanígy készítjük a sárgabarackot is, azt fahéjas porcukorban megforgatva tálaljuk.

Hajtogatott tészta kirántva.

Tizenöt deka hájból és 18 és fél deka lisztből pici rummal a szokott módon hajtogatott tésztát készítünk, késhegynyi vastagra kinyújtjuk, nagy fánkszagatóval kiszurjuk, a széleit tojással megkenve a töltelékkel megtöltjük. Pici vízzel híg-

tott tojássárgájában és szitált morzsában megforgatva zsirban kisütjük. Bor- vagy rumsodóval tálaljuk. Töltelék: Kevés cukorszörpbe néhány, kb. 10 deka darált mandulát vagy diót, kevés rumot, reszelt citromhéjat és egy fél marék mazsolát keverünk.

Tolófánk.

Egy fél liter vizet egy darabka vaniliával hibátlan zománcozott fazékban vagy üstben felforralunk, lassanként egy edényben elkészített fél kiló liszthez öntjük. Folytonos keverés közben sima péppé keverjük, pici sót, 1 deka cukrot és egy kanál zsirt vagy cereszt adunk hozzá. Erős tűzön, folytonos keverés közben hirtelen megfőzzük, ha az edénytől már elválik, levéve tovább dörzsöljük, hogy sima legyen. Ha már nem tud forró, egyenként két egész tojást és négy sárgáját keverünk hozzá. Végül egy kanál cukorral keményre vert két tojás habját könnyedén közévegyítjük. Tolófánk formával 8—10 centi hosszú darabokra kitoelve, bő forró zsirban kisütjük. Vaniliás cukorral leszórva, barack- vagy bármilyen gyümölcs-izzel, esetleg sodóval tálaljuk. Készíthetjük tejjel is és zsir helyett ételzsirban sütjük ki.

Szerecsenfánk.

A tolófánk tésztájából meleg zsiros kanállal kis gombócokat formálunk és bő forró zsirban fedő alatt szép barnára kisütjük. Kivéve azonnal reszelt csokoládés cukorban megforgatjuk. Melegen tálaljuk. Külön csokoládé-sodót adhatunk hozzá.

Krémfánk.

Fél liter vizet egy darabka félbevágott vaniliával felforralunk. Habüstben vagy mély tálban 2 egész tojást, 6 tojássárgáját 7 deka cukorral habosra keverünk. 15—20 deka lisztet közékeverve, a forrásban lévő vizet folytonos keverés mellett a krémespiténél leirt módon hozzáöntjük. Két-három percig még főzzük, levesszük és kissé kihűtve diónagyságu cereszt vagy zsirt keverünk közé. Zsirrral vagy ceresszel megkent sütőpléhre nagyujjnyi vastagon felkenjük és ha teljesen hideg, kis fánkuszúróval kiszurjuk. Pici vízzel higitott felvert tojásban és szitált morzsában megforgatva, bő forró zsirban előbb fedő alatt, azután a másik oldalára fordítva fedő nélkül kisütjük. Mindegyik tetejére egy-egy szem meggyet vagy epret adunk. Külön borsodóval tálaljuk.

Csehpimasz.

Másfél deka élesztőt egy kanál cukorral simára dörzsölünk. Közékeverünk 4 tojássárgáját, pici sót, 1 kávéskanál rumot, 25—30 deka lisztet és ha teljesen sima, felengedjük annyi langyos vízzel, hogy lágy, gyenge tésztát kapjunk. Simára jól kidolgozzuk és meleg helyen kelni hagyjuk. Ha megkelt,

2—3 tojás kemény habját keverünk közé és gyöngén lisztezett deszkán kis fánkszuróval kiszaggatjuk, letakarjuk és ismét kelni hagyjuk. Talkerli sütőben, forró zsirban kisütjük s mivel a zsirt hamar beszívja, külön edényben odakészített forró zsirból öntünk mindig utána. Tálrarakva lecukrozzuk, barackizt külön tálalunk hozzá.

Farsangi fánk.

A következőket kell szem előtt tartanunk és ezekre kell gondot fordítunk, ha jó. .szép, könnyű, szallagos fánkot akarunk készíteni. A szükséges mennyiségű lisztet egy éjjelen út meleg helyen tartjuk. Ügyeljünk, hogy a tészta ne legyen lágy, sem túlságosan kemény. Megfelelő meleg helyre tegyük, hogy a tészta meg ne fazzék, mert csak akkor jó, ha könnyű. Nagyon sok zsirban sütjük, hogy a fánkok szépen süljenek és felemelkedjenek. A zsir forró lehet, azonban nem túl forró. A zsir legnagyobb része megmarad és bármihez felhasználható. Egyszerre a zsirba csak annyi fánkot tegyünk, hogy azokat villa segítségével megfordíthassuk, anélkül, hogy egymáshoz érjenek. Ha zsirba tettük, fedővel azonnal takarjuk le. Amikor pirosra sült és a másik oldalára fordítottuk, már nem szabad befedni.

Két deka élesztőt egy kanál cukorral eldörzsölünk, pici langyos vízzel felengedve, annyi lisztet teszünk bele, hogy lágytésztaju kovászt kapjunk. Fakanállal jól kiverjük és meleg helyen megkelesztjük. Közben 3 tojássárgáját 2 deka cukorral habosra keverünk, hozzáadunk 1 kávé kanál rumot, ha gyöngye volna, többet. Amikor a kovász megkelt, mély tálban félkiló lisztet pici sóval és 5—6 kockacukorral felolvasztott 2—3 deci langyos vízzel elkeverjük, beleadjuk a kovászt és a habosra kevert tojássárgáját. Ha esetleg kemény volna, pici langyos vízzel higitjuk. Végül lassan hozzákeverünk 6 deka langyosra olvasztott zsirt. Izlés szerint citromhéját is reszelhetünk bele. Fakanállal jól kidolgozzuk, aprón verjük és a kanalat nem emeljük ki egészen a tésztaból. Amikor hólyagosodni kezd és a kanálról leválik, a tetejét belisztezzük, ruhával letakarjuk és meleg, de nem forró helyen kb. 50—55 percig kelni hagyjuk. Utána lisztezett táblára borítva, nyújtófával könnyedén hüvelykujjnyi vastagra kinyújtjuk. Középnagyságu fánkszagatóval kiszaggatjuk és lisztezett deszkára vagy ruhára téve, langyos helyen kb. 40—45 percig ismét kelni hagyjuk. 3—4 ujjnyi magasan zsirt olvasztunk, ha elég forró, belerakjuk a megkelt fánkot egyenként, a felső száradt részével lefelé. A berakásnál a fánkokat a hüvelyk- és mutató ujjunkkal a közepén alig észrevehetően kissé benyomjuk. Ne süssük túl gyorsan, hogy jól átsüljenek. Ha a fent leirt eljárás szerint pirosra sütöttük, szitára kiszedjük. Vaniliás porcukorral behintve, melegen tálaljuk. Külön, esetleg melegített és higitott barackizt adunk mellé.

R É T E S E K

ÉS VEGYES MELEG TÉSZTÁK

Rétestészta.

Félkiló nagyon száraz elsőrendű grizes lisztet deszkára téve a közepébe egy mélyedést csinálunk. 1 tojássárgájával, kb. 2—3 deka zsirral, picit sóval elvegyítünk két és fél deci langyos vizet. Ezzel, hogy se nagyon lágy, se kemény ne legyen, összegyurjuk. Az eleinte ragadós tésztát kézzel addig verjük a deszkához, amíg nem ragad és sima, hólyagos és jó ruganyos lesz. Két-három cipóba formálva, ügyeljünk arra, hogy a felülete teljesen sima legyen, esetleg vékonyan bezsirozzuk, mert így szépen nyulik, husz-huszonöt percig pihentetjük, télen jól melegített lábassal takarjuk le. Egy nagyobb szétnyitható asztalt abrosszal letakarunk és lelisztezünk, a tésztát óvatosan a közepére tesszük, vékonyan bezsirozzuk és ujjainkkal óvatosan alányulva, a kezünk fejével, hogy ki ne szakadjon, minél vékonyabbra kihuzzuk. A vastag szélét kés segítségével leszedjük úgy, hogy a tészta széle ne szakadjon be. A leszedett részt kissé kidolgozva, letakarva pihentetjük és ezt is kinyújthatjuk. Néhány percig szikkadni hagyjuk, de nem szabad egészen megszáritani, mert törik. Kevés olvasztott zsirral meglöcsöljük, finom morzsával behintjük, hogy ez a tölteléknedvet beszívja és egész kevés porcukorral behintjük, megtöltjük és összesodorva, a tepsiszághoz mérten feldarabolva, kikent tepsibe rakjuk, a tetejét tojással vagy zsirral megkenve, forró sütőben piros ropogósra sütjük és 2—3 ujjnyi széles szeletekre felvágva, tálaljuk.

Csereesznyés rétes.

Két kiló kemény, ropogós, megmosott és megválogatott csereesznyét kimagozunk. A kinyújtott tésztát kevés finom zsemlyemorzsával és porcukorral beszórjuk, olvasztott zsirral lelocsoljuk, a csereesznyével bőven teleszórjuk, darált mandulát és kevés porcukrot hintünk rá, úgy hogy az egyik szélén egy arasznyi helyet üresen hagyunk. A másik szélén az abroszt két kézzel felemelve, a tésztát lazán, inkább kissé laposan kb. tenyérnyi szélességben felhajtogatjuk és a fent leírt módon kisütjük.

Meggyes rétes: Ugyanugy készül mint a csereesznyés rétes, csak több cukrot teszünk bele.

Almás rétes: Egy kiló hámozott és vékonyra szeletelt

borizü rétesalmát, kevés mazsolát, darált diót és fahéjas vagy citromhéjas cukrot veszünk tölteléknek.

Mandulás rétes: 3—4 tojássárgáját 2—3 deka porcukorral habosra keverünk, reszelt citromhéjal adunk bele, ha a tésztát kinyújtottuk és kissé megszikkadt, összevegyítjük a tojássárgáját és a 4—5 deka cukorral keményre vert habot, beleteszünk 10—12 deka darált mandulát vagy diót. A tésztát zsirral meglocsoljuk, a masszát kanál segítségével belelocsoljuk és lazán összesodorjuk, mert a massa sütés közben megduzzad. Sütőben megsütjük vagy ciframetélővel ujjnyi hosszú szeletekre vágva bő forró zsirban kisütjük és borsodóval tálaljuk.

Káposztás rétes: A káposztás kockánál leirt piritott káposztát elkészítjük. A kinyújtott, megszikkadt és zsirral meglocsolt rétesre szórjuk, pici törött borssal vagy kevés cukorral meghintjük és összesodorva megsütjük.

Turós rétes.

A már leirt módon a rétes-tésztát vajjal készítjük. 4 tojássárgáját 6 deka porcukorral habosra keverünk, beletesszük egy citrom reszelt héját, 5 deka mazsolát, 1 bö csésze tejfelt, 60 deka szitán áttört tehénturót és a 6 deka porcukorral keményre vert habot. A megszikkadt rétest olvasztott vajjal meglocsoljuk és a töltelékkel bekenve összesodorjuk, a tetejét tejeles tojással megkenve, forró sütőben megsütjük.

Tejeles rétes: 4 tojássárgáját 7 deka vaniliás porcukorral habosra keverünk, reszelt citromhéjat, továbbá 1 liter jó sűrű tejfelt, melyet előző éjjel szűrőruhán át lecsurgattunk, végül a 7 deka cukorral keményre vert tojásfehérjét keverjük hozzá. A megszikkadt rétest vajjal meglocsoljuk és az egész rétesen a töltelékét kanállal elkenjük, megszórjuk finomra tört hámozott mandulával, zsemlyemorzsával és megtisztított mazsolával. Összesodorva, tejeles tojással megkenve, megsütjük.

Vajjal készített rétest, ha megszikkadt, a tepsi nagyságához mérten késsel lapokra vágunk és kikent tepsiben egymásra rakva, laponként cukorral és olvasztott vajjal meglocsoljuk. A közepére tesszük a töltelékét, a tetejére ismét lapokat téve, a szokott módon megkenve pirosra sütjük. Így sütjük töltelék nélkül és kihűtve, félbevágva, a krémes pite töltelékével is tölthetjük. Süthetjük két részben is és úgy töltjük meg.

Töltött alma.

Hat közepes nagyságu almát meghámozunk, a magházat kiszűrővel kiszedjük és erősen citromos híg szirupban 2—3 percig forraljuk. Szitára rakva lecsurgatjuk. Közben 10 deka csokoládét 2 deci vízzel simára keverve felfőzünk, utána kevés

fahéjat és még 1 deci vizet öntünk hozzá. Amikor jól beforrt, ceresszel, zsirral vagy vajjal kikent tűzálló tálba rakjuk az almákat, a magház helyére töltjük a csokoládét. Bevonjuk néhány tojásfehérjéből és 1—2 kanál porcukorból vert kemény habbal. Reszelt csokoládéval és kristálycukorral beszórjuk. Mérsékelt tűznél sütőben aransárgára sütjük.

Más módon: A fenti módon megtisztított almákat a szirupból kiszedve lecsepegtetjük és kikent tálba rakjuk. Vegyes cukrozott vagy befőtt gyümölcsöt kockára vágunk, pár szem tisztított mazsolával és 1—2 kanál rummal elvegyítve az almákba töltjük. Felöntjük 1—2 deci borral és befödve sütőben puhára pároljuk. Üvegálra rummal meglocsoltt piskótákat rakunk, erre tesszük az almákat és bor-sodóval leöntve tálaljuk.

Gesztenye-fánk.

Háromnegyed kiló szép gesztenyét kissé bevágva néhány percre forró sütőbe tesszük. Kiszedve gyorsan leszedjük a héját. Közben kevés cukorral és egy darabka vaniliával vizet forralunk, beletéve a gesztenyéket puhára főzzük, ügyelve, hogy egészben maradjanak. Jól leszürve, szitán áttörjük, ha a gesztenye vizes volna, kissé lepirítjuk, 3—4 tojássárgájával és dió nagyságu darabka ceresszel összegyurjuk. Amikor kihült, cukorporral beszórt deszkán fánkokat vagy kolbászkákat formálva, felvert tojásban és kétszer szitált zsemlyemorzsába mártva forró cereszben, zsirban vagy vajban kisütjük. Felmelegített és higitott barackizt külön tálalunk hozzá. Tejes étkezésnél vanília-sodót adhatunk mellé.

P U D D I N G O K

Elsősorban fontos, hogy jól elzárható puddingformánk legyen, melyen a víz nem szivárog keresztül. Ezért igen ajánlatos használat előtt kipróbálni. A formát mindenkor nagyon jól kikenjük és szitált zsemlyemorzsával behintjük, mert ellenkező esetben a pudding nehezen jön ki és esetleg összetörik. Amikor a pudding készítéséhez hozzáfogunk, a formának megfelelő nagyságu fazékban annyi vizet forralunk, hogy amikor a formát beállítjuk, a víz a felénél valamivel magasabban érje. Ha túl magasan éri, akkor a víz és gőz belemegy a puddingba. A fazékra egy fedőt is tehetünk úgy, hogy a gőz elszálhasson. A formát főzés alatt kinyitni nem szabad és az elkészítési időt úgy kell beosztani, hogy elkészítés után azonnal tálaljuk. A masszát mindenkor a cukor kisebb részével igen jól kikeverjük. A fehérjét a többi cukorral, miután felfertük háromszorra tesszük bele és csak akkor keverjük a masszához, ha egész keményre van verve. A formát háromnegyed részig töltjük meg, mert főzés közben megduzzad. A bezárt puddingformát esetleg tésztával ragasztjuk körül, hogy a víz bele ne szivárogon. Lassan, egyenletesen főzzük, mert ha gyorsan főzzük és hirtelen felemelkedik, esetleg kivághatja a forma tetejét és amikor tálra borítjuk, összeesik. A vízfürdőbe helyezett formát nehéz tárggyal vagy súlyokkal megnehezítjük, hogy a vízből ki ne emelkedjen. A puddingnak lassan, de folyton kell forni, ezért az utánöntéshez forrásban lévő vizet készítünk. Ha a tésztás tálra borítottuk, a forma tetejére és oldalára nedves ruhát teszünk, így a tészta a formából könnyebben kijön. Ezekkel ellentétben a liszt-puddingokat hideg vízzel tesszük fel párolni.

Pörkölt pudding.

Tizenkét és fél deka pörkölt mandulát, mogyorót vagy diót hidegen ledarálunk. 8 tojássárgáját 4½ deka cukorral habosra keverünk, a fehérjét felfertjük, amikor keményedni kezd, 8 deka porcukrot több részletben hozzáverünk. A tojássárgájához keverjük a mandulát, 1 kanál piskóta morzsát és könnyedén a kemény habot. Jól kikent és morzsázott formában,

vizfürdőben $\frac{3}{4}$ óráig lassan főzzük. Karamell-, Csokoládé- vagy borsodó egyrészével körülöntjük, a többit külön csészében tálaljuk hozzá. A diót esetleg nem pörköljük, ilyenkor barack-öntettel vagy csokoládé-sodóval tálaljuk. 8 személy részére elegendő. Karamell-sodóval a legizletesebb.

Más módon: Előző nap 28 deka manduiát lehamozva megszárítunk és másnap apróra vágdaljuk. 14 deka cukrot egyenletesen keverve világosra barnítunk, beletesszük a mandulát és 1—2 percig keverjük. Levéve kihütjük és ledaráljuk. 8 tojás habját a leírt módon 14 deka cukorral felveszjük, beleadjuk a ledarált grillage-t és $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. Csokoládé- vagy karamell-sodóval tálaljuk.

Mandula-pudding.

Tizenöt deka leforrázott mandulát megszárítva ledarálunk. 5 tojássárgáját 5 deka porcukorral habosra keverünk. 6 tojás fehérjét 12 deka vaniliás cukorral egész keményre felveszünk, összekeverve formában $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. Ha teljesen készítjük, akkor a sárgájához 2 kanál tejszint keverünk és 5 tojás habját 10 deka cukorral verjük fel. Hígított málnaizzal körülöntve tálaljuk.

Dió-pudding.

Három tojássárgáját 3 deka cukorral habosra keverünk, 1 evőkanál vízzel tovább keverjük. Beletesszünk pici törött fahéjat, reszelt citromhéjat, $4\frac{1}{2}$ deka darált diót, $7\frac{1}{2}$ deka cukorral keményre felvert habot, végül 3 deka piskóta morzsát és 3 deka lisztet. Formában 20—25 percig főzzük. Borsodóval tálaljuk.

Csokoládés pudding.

Két tojásfehérjét 1 kanál cukorral és $6\frac{1}{2}$ deka langyosra olvasztott csokoládéval nagyon jól habosra kikeverünk. 2 tojás fehérjét 1 kanál cukorral kemény habbá verünk, az egészet elvegyítve formában 15 percig főzzük. Csokoládé- vagy kávé-sodóval körülöntve tálaljuk. A formából kiborítva, hideg helyen vagy jégszekrényben kihütjük és vaniliás tejsodóval tálalva hidegen is nagyon jó. Készíthetjük úgy is, hogy csokoládé helyett 2 evőkanál baracklekvárral keverjük habosra. A mikor kész, kiborítjuk, tálalásig jégszekrénybe téve kihütjük és tejsodóval tálaljuk.

Csokoládékrém-pudding.

Hat tojássárgáját 6 deka cukorral habosra keverve, 1 evőkanál lisztet és 1 deci vizet hozzákeverve vizfürdőben krémmé főzünk. A tűzről levéve hozzákeverünk 15 deka reszelt csokoládét és hidegen 6 tojásfehérjéből 10 deka cukorral felvert kemény habját. Kikent morzsázott formában $\frac{3}{4}$ óráig főzzük.

Csokoládé- vagy kávé-, tejes étkezésnél vaniliasodóval tálaljuk. Egyszerűbben úgy készítjük, hogy 6 tojássárgáját 3 kanál cukorral habosra keverünk, 6 tojásfehérjét 3 kanál cukorral kemény habbá verünk, 12 deka reszelt csokoládéval és 1 kanál piskótamorzsával bekeverve a fenti módon főzzük és tálaljuk.

Vezuv-pudding.

I. Öt deka reszelt csokoládét, 16 deka őrölt mandulát és 2 kanál zsemlyemorzsát összekeverünk, 6 tojásfehérjét 16 deka cukorral kemény habnak verünk, egyenként hozzákeverünk 6 tojássárgáját és a csokoládés keveréket. Kikent, morzsázott formában $\frac{3}{4}$ —1 óráig gőzben főzzük. Kiborítva, cukorszörpből főzött tojáshabbal (l. habcsóknál), esetleg tornyosan köréje halmozott vaniliás-cukros tejszinhabbal tálaljuk. A közepét kivájjuk és tálalásnál 3 darab rumos meggyujtott cukorral adjuk az asztalra.

II. Kilenc deka mandulát ledarálunk. 5 deka cereszt 5 deka cukorral habosra keverünk, egyenként hozzáadott 5 tojássárgájával tovább keverjük. 10 deka langyosra kevert, puhított vagy reszelt csokoládét 5 deka cukorral keményre vert 5 tojás habját és a mandulát könnyedén hozzávegyítjük. $\frac{3}{4}$ óráig főzzük és fenti módon tálaljuk.

III. Nyolc tojássárgáját 8 deka cukorral habosra keverünk 8 deka cukorral 8 tojásfehérjét kemény habbá verünk. A sárgájába keverünk 14 deka puhított, langyosra kevert csokoládét, $12\frac{1}{2}$ deka ledarált mandulát és 2 deka langyosra olvasztott cereszt. A habbal könnyedén elvegyítve puddingformában vízfürdőben $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. 12 deka cukrot pici vízzel sziruppá főzünk. 6 tojás fehérjét 12 deka vaniliás-cukorral a szokott módon habbá verünk, ha kihült, a habot a sziruppal fokozatosan összevegyítjük és a kiborított puddingot bevonjuk.

Jég-pudding.

Nyolc tojásfehérjét habbá verve, 20—24 deka cukorral (négy részben vegyítjük bele) egyenletesen addig verjük, míg egészen kemény lesz. 1 nagy citrom lereszelt héjával és levével tovább verjük, kikent, cukorporral beszórt puddingformában vízfürdőben eleinte nagyon lassan, 35—40 percig főzzük és csokoládé-sodóval körülöntve tálaljuk. Hidegen tejszínes csokoládé-sodóval tálaljuk.

Citrom-pudding.

Hat deka cukrot két evőkanál vízzel felforraltunk és ha jó sűrű, ráöntjük 14 deka hámozott és őrölt mandulára, melyre előzőleg 1 fél citrom levét facsartuk. Ha kihült, egyenként 6 tojássárgáját keverjük hozzá. Kb. félóráig keverve a 6 tojásfehérjéből 8 deka cukorral keményre vert habot, fél citrom re-

szelt héját és kevés, nagyon apróra vágott citromadot keverünk hozzá. A kikent formát porcukorral és mazsolával meghintjük, a keveréket beleöntjük és vízfürdőben $\frac{3}{4}$ órán át főzzük.

Más módon: 6 tojássárgáját 3 kanál cukorral habosra keverünk. Beleteszünk 1 citromhéjat és levét, 1 kanál lisztet, fél kanál morzsát és 3 kanál cukorral felvert kemény habot. Kikent, morzsázott formában a szokott módon $\frac{3}{4}$ órán át főzzük. Narancsból ugyanígy készítjük 2—3 kanál liszttel.

Tejes étkezéshez: $4\frac{1}{2}$ deka friss vajot habüstben 1 evőkanál cukorral, 1 citrom levével habosra keverünk. 4 tojássárgáját egyenként hozzákeverve vízfürdőben, mint a hollandi mártást, habverővel felferjük, levéve langyosra verjük és 1 tojássárgáját 2 kanál cukorral felvert 5 tojás kemény habját vegyítjük hozzá. 15—20 percig gőzben főzzük. Tejes citromsodóval tálaljuk.

Narancs-pudding.

Két szép narancsot háromszor váltott vízben puhára főzzük. Szitán áttörve kihütjük. 3 deka cerezst két kanál cukorral és 6 tojássárgájával habosra keverünk. Hozzáadunk $1\frac{1}{2}$ deka áztatott, kifacsart és szitán áttört zsemlyét, 6—8 deka apróra vágott citromadot, az áttört narancsot, 10 deka darált mandulát és 2 kanál cukorral keményre vert 6 tojás habját $\frac{3}{4}$ óráig vízfürdőben főzzük. Bor- vagy narancssodóval, esetleg narancs-öntettel tálaljuk.

Más módon: 20 deka cukrot két narancs héján ledörzsölünk, a levét rányomjuk és ha egészen elolvadt, másfél kanál lisztet és egyenként 6 tojássárgáját adunk hozzá. Sűrű krémmé főzve kihütjük és beleadjuk a 6 tojás habját. Formában $\frac{3}{4}$ órán át főzzük.

Ananász-pudding.

Öt tojássárgáját 7 deka cukorral habosra keverünk, beleadunk 8 deka cukorral keményre vert öt tojás fehérjét, 10 deka lisztet és az ananász szeleteket. Gőzben megfőzzük, kiborítjuk és rummal leöntve, ananász befőtt vagy más gyümölcslével, esetleg konyakkal ízesített sárgabarack öntettel és külön kockára vágott ananással tálaljuk.

Gyümölcs-pudding.

Négy deka vaniliás cukrot egy evőkanál földieperrel habosra keverünk. Belekeverünk 16 deka cukorral keményre felvert 8 tojás habját, 4 kávéskanál lisztet, 4 deka földiepret (lehet cukorban eltett meggy vagy cseresznye is). Jól kikent formában fél órán át vízfürdőben főzzük. Pár percig állni hagyjuk, üvegtátra borítva meleg puncssodóval tálaljuk. Hidegen a következő krémmel öntjük le: 4 tojássárgáját 14 deka vaniliás

cukorral és 3 deci tejjel elkeverünk és tűzön felfőzzük. Kihülve a puddingra öntjük.

Más módon: 4 tojássárgáját 7 deka cukorral habosra keverünk, 4 deci tejjel feleeresztve sűrű krémmé főzzük. Hidegen közékeverünk 8—10 darab apróra vágott piskótát, ugyanugy vágott, szitán lecsurgatott, cukorban eltett befőttet vagy frissen, pici cukorral lepárolt gyümölcsöt és 7 deka cukorral keményre vert 8 tojás habját. Gőzben $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. Izlés szerinti gyümölcsizzal tálaljuk.

Gesztenye-pudding.

Négy deka cerezst 6 tojássárgájával, 4 deka cukorral habosra keverünk. Közékeverünk 2 deka apróra vágott citromadot, 2 deka cukrozott, vágott narancshéjat, kevés reszelt citromhéjat és 40 deka hámozott vaniliás vízben puhára főzött és szitán áttört gesztenyét. Végül 6 deka cukorral kemény habbá felvert 6 tojásfehérjét. $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. Éper- vagy málnaöntettel tálaljuk. Kiborítás előtt pár percig pihentetjük.

Zsemlye-pudding.

6 tojássárgáját 6 deka cukorral habosra keverünk. Hozzákeverünk 1 darab borban áztatott, ruhán át kifacsart és szitán áttört zsemlyét, 10 deka darált mandulát, 6 deka mazsolát, végül 6 tojásfehérjét 10 deka cukorral kemény habbá verve, 1 óráig gőzben főzzük. Borsodóval körülöntve tálaljuk.

Liszt-puddingok.

$2\frac{1}{4}$ deci vizet egy darabka kettévágott vaniliával felforraltunk és kihűtjük. 3 deka forró cerezsben 5 deka grizes lisztet elkeverve, jól átforrósítunk. Utána üstbe vagy mély tálba tesszük és a hideg vaniliás vizet lassanként hozzáöntve, simára keverjük. Ekkor erős nyílt tűzön, folytonosan erősen keverve, felfőzzük, kissé még kevergetjük, többször levéve, hogy le ne piruljon. Simára keverve kihűtjük. Előzőleg 5 tojássárgáját 1 evőkanál porcukorral habosra keverünk. A lisztpepet beletéve, ismét simára és habosra keverjük. 4 tojásfehérjét 1 evőkanál porcukorral kemény habbá verünk és óvatosan belekeverjük a masszába a szokott módon. 6—8 darab egyszemélyes vagy egy nagyobb, jól kikent és lisztezett vagy piskótamorzsával beszórt formát háromnegyed részéig megtöltve, fedő nélkül lábasba állítjuk. A forma felénél valamivel magasabban hideg vízzel feltöltjük és egyenletes tűz mellett felfőzzük. Utána a vízzel együtt a sütőbe tesszük és a forrástól számítva az egyszemélyes formákat kb. 25—35 percig, a nagy formát 45—60 percig főzzük. Utána 2—3 percig a tűzhely szélén pihentetjük. Kés segítségével a formától kissé elválasztva a tálra borítjuk, sodóval körülöntjük vagy lecsukozzuk és az öntetet külön tálaljuk mellé. Gőzölhetjük a tűzhelyen is; ilyen-

kor ha elforrt, fedővel úgy takarjuk le az edényt, hogy a gőz alóla elszállhasson. Tejes étkezéshez is készíthetjük, akkor 1—2 dekával több vaját és víz helyett 1 decivel több forró tejet veszünk hozzá. Forrasztott formában nem tehetjük a sütőbe.

Vaniliával ízesítve: A fenti tojásszához vaniliával erősen fűszerezett porcukrot keverünk. Ugyanugy elkészítve bármilyen gyümölcsöntettel, esetleg vanília- vagy kávé-sódóval tálaljuk.

Csokoládéval ízesítve: 10—12 deka jóminőségű csokoládét, 2 kávéskanál kakaót $2\frac{1}{2}$ deci vízben pici vaniliával simára főzünk. Kihűtve, a lisztet ezzel felengedjük. Csokoládé- vagy kávé-sódóval tálaljuk.

Kávéval ízesítve: Vaniliával süüre befőzött kevés fekete-kávéval elkeverünk $2\frac{1}{2}$ deci forró vízzel és a lisztet ezzel engedjük fel. Kávé- vagy csokoládésódóval tálaljuk.

Karamellel ízesítve: 5 deka cukrot kevés vaniliával világos barnára olvasztunk, pici vaniliát teszünk bele és a $2\frac{1}{2}$ deci vízzel felengedve, simára forraljuk. Amikor kihült, felengedjük a cereszes lisztet. Csokoládé- vagy karamellsódóval tálaljuk.

Citrommal ízesítve: Amikor a tojássárgáját kikevertük, másfél citrom vékonyan lereszelt sárga héját tesszük bele, a levét pedig a vízzel forraljuk fel és a lisztet ezzel engedjük fel. Citrom-, rum- vagy más öntettel tálaljuk.

Narancssal ízesítve: Egy és fél narancssal ugyanugy készítjük, mint a citrommal. Narancs- vagy más öntettel tálaljuk.

Mandula, mogyoró vagy dióval ízesítve: 2 és fél deci vízzel 10 dekát bármelyikből ledarálva, esetleg pörkölve felfőzünk és a lisztet ezzel engedjük fel. Bor-, rum- esetleg csokoládésódóval tálaljuk.

Francia pudding.

A vaniliás masszát két felé osztjuk, az egyik részébe egy szelet reszelt csokoládét keverünk, beleöntjük a formába, esetleg puha gyógyszerhez való ostyákkal letakarva, a megmaradt vaniliás részt beleöntve, a szokott módon $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. Csokoládé- vagy karamell-sódóval tálaljuk.

F E L F U J T A K

Rendszerint csak családi vagy bizalmas baráti étkezés alkalmával készítjük, könnyűségére való tekintettel ugyanabban a tálban tálaljuk, melyben sütöttük. Pontatlan tálalásnál előfordulhat, hogy összeesik. Sütésénél ne legyen tulságosan nagy tűz és a tésztát ne rázogassuk. A tűzálló tálat kikentjük és szitált zsemlyemorzsával beszórjuk. Nem töltjük tele, csak $\frac{1}{2}$ részig, mert felemelkedik. A tojáshabnak egy felfujtból sem szabad kimaradni. A habot mindig a receptben leírt cukor-mennyiség nagyobb részével verjük fel, oly módon, hogy amikor a hab keményedni kezd, beleteszünk egy rész cukrot és tovább verve, a cukrot mindenkor több részletben tesszük a habba, mialatt azt folyton verjük. A masszával könnyedén összevegyítjük. Az összeesés ellen úgy védekezünk, hogy lassu tüznél szivatjuk fel a tésztát és ha teljesen feljött, élénkebb tüznél átsütjük és szint adunk neki. Egy kanál piskótamorzsát is keverünk közé. Ha egy fogpiszkálót beleszurunk és kihuzva a tészta nem ragadt rá, akkor megsült és azonnal tálaljuk. A kikent, lisztezett tálba magasra kupozva (halmozva), habverővel, kanállal vagy késsel mély rovátkákat csinálunk rajta és porcukorral beszórjuk. Külön öntetet vagy sodót tálalunk mellé.

Habfelfujt.

Hat tojásfehérjét $13\frac{1}{2}$ deka cukor fokozatos hozzáadásával kemény habnak verünk. Hét és fél deka barack-, málna- vagy eperizzel vagy kevés kakaóval elvegyített reszelt csokoládéval, esetleg erős vaniliás cukorral izesítjük. Jól közikeverjük és kikent lisztezett tűzálló tálba magasra kupozva (halmozva) öntjük. Habverővel vagy késsel erős rovátkákat csinálunk rajta és porcukorral beszórva jó forró sütőben $\frac{1}{4}$ órán át pirosra sütjük. Azonnal tálaljuk. Üstkaparó vagy egy kartonpapír segítségével kupozzuk a masszát magasra.

Citromfelfujt.

Hat tojássárgáját 3 kanál cukorral habosra keverünk, hozzáadunk 1 kávéskanál lisztet, 1 citrom héját és levét, 1 kanál rumot és a 6 tojásfehérjéből 3 kanál porcukorral keményrevert habot. Kikent tűzálló tálban megsütjük.

Lisztfelfújtak.

Mély tálban négy deka burgonya- vagy rizslisztet 3 deka cukorral és egy kanál vízzel pépnek keverünk. Forrásban lévő, 1 darabka vaniliával ízesített $\frac{1}{2}$ deci vízzel folytonos keverés közben előbb lassan, azután bátrabban elvegyítjük és tűzön hirtelen megfőzzük. Levéve kihűtjük, egyenként hozzákeverünk 4 tojássárgáját, 1 deka langyos csereszét és 3 deka cukorral kemény habnak felvert 5 tojásfehérjét. Kikent és lisztezett tűzálló tálban előbb mérsékelt tűznél felszivatjuk, azután élénkebb tűznél átsütjük. Azonnal tálaljuk.

A fenti massa nagyobb részét tálba öntjük, vegyes apróra vágott befőtt gyümölcsöt teszünk rá és a másik részével befedve sütjük. Gyümölcsöntetet vagy sodót adhatunk hozzá.

Készíthetjük a fenti masszát egy citrom lereszelt héjával ízesítve is. Narancssal ugyanígy készítjük. Ízesíthetjük még 10 deka csokoládéval vagy 8 deka dióval, esetleg mandulával vagy mogyoróval. Tejesen készítve, víz helyett 2 deci tej és valamivel több vaját veszünk hozzá.

Eperfelfújt.

3 deka lisztet egynegyed liter nyers tejjel a szokott módon simára keverünk. Tizennégy deka porcukrot, egynolcad liter friss, szitán áttört erdei szamócat, csipet sót, pár csepp bretonfestéket adunk hozzá, elkeverve, tűzhelyen folytonosan keverve sűrűre főzzük, levéve addig keverjük, míg langyos lesz. Egyenként 8 tojássárgáját és 2 kanál cukorral kemény habnak felvert 8 tojásfehérjét könnyedén belekeverünk. Kivajazott formában mérsékelt tűznél sütőben megsütjük és színes eperszőrppelel tálaljuk.

Rizsfelfújt.

Negyed kiló rizst vaniliás vízben, hogy a szemek egészben maradjanak, puhára főzünk, leszűrve hideg vízzel leöblítjük. Egy-két deka zsírt három kanál cukorral simára keverünk, hozzáadunk egyenként 4 tojássárgáját, 5 deka mazsolát, kevés reszelt citromhéjat, a kihűlt rizst és végül 2 kanál cukorral felvert 4 tojásfehérjét. Kikent és morzsázott edényben előbb lassu tűznél felszivatjuk, azután élénkebb tűznél átsütjük. Borsodóval tálaljuk. Gyümölcs- vagy barackzselével is tölthetjük. A rizs felét a formába öntjük, ráadjuk a beletöltendő izt, a tetejére a megmaradt rizst és megsütjük.

Készíthetjük tejesen is. Akkor a rizst vízben felforralva azonnal leszűrjük. Közben 2 liter tejet egy darab kettévágott vaniliával felforralunk, a jól leszűrt rizst belekeverjük és megfőzzük, hogy a szemek egészben maradjanak. Ha puhára főtt. tálba öntjük, kihűtjük és vízlával egy darabka vaját keverünk közé. A továbbiakban a fentiek szerint járunk el.

S O D Ó K

A sodóhoz szükséges tojást és cukrot habüstben vagy kis mély tálban jó habosra kikeverjük és az izesítő folyadékot habverővel lassan hozzákeverjük. Erős parázstűzön, gyors, folytonos keverés közben sűrűre verjük. Ha emelkedni kezd, azonnal levesszük. Felforrnia nem szabad, mert megritkul és összeesik. Egyideig tovább verve azonnal tálaljuk. Verhetjük vízfürdőben is, de így egyszerűbb. Ha nagyobb mennyiségű folyadékból készítjük, akkor a tojást a cukorral kikeverhetjük, a bort vagy más izesítő folyadékot felfőzzük és folytonos keverés közben előbb lassan, azután egyszerre a tojás közé öntjük. Erős tűzön sűrűre és krémesre verjük. Ha emelkedik, forrás nélkül azonnal levesszük és kissé tovább verjük.

Bor- és citrom-sodó.

Egy egész tojást, két tojássárgáját és 6 deka cukrot habüstben kikeverünk 1½ deci fehérborral, ha erős volna, vízzel gyöngítjük, vaniliával vagy citrommal izesítve, tűz vagy gőz felett sűrűre verjük. Fenti módon készítjük reszelt citromhéjjal izesítve és ilyenkor bor helyett citromos vizet veszünk.

Csokoládésodó.

Két tojássárgáját, 1 egész tojást 3 kanál cukorral és 3 rud reszelt csokoládéval, pici vaniliával jól kikeverve, 2 deci vízzel hígítva a leirt módon elkészítjük.

Kávésodó.

Három tojássárgáját 2½ kanál cukorral, pici vaniliával habosra keverünk és másfél deci kávéval felferjük.

Karamellsodó.

Nyolc deka cukrot világos-barnára piritunk, 2—2½ deci vízzel felengedve vaniliával simára forraljuk. 4 tojássárgáját 1 kanál cukorral és a cukros vízzel elkeverjük és a szokott módon felferjük.

Puncssodó.

Három tojássárgáját 3 kanál vaniliás cukorral simára keverünk. 2 kanál rummal vagy jó likőrrel, esetleg konyakkal és 1 deci bőven mért borral felengedve felferjük.

Rumsodó.

Három tojássárgáját 3 kanál cukorral, kevés vaniliával, $\frac{1}{2}$ deci rummal és $1\frac{1}{4}$ deci vízzel készítjük. Készíthetjük kevésbé rumosan is 1 egész tojással, 2 tojássárgájával, $1\frac{1}{2}$ deci vízzel és 1 kanál rummal.

Narancssodó.

Három tojássárgáját 3 kanál cukorral és 2 narancs vékonyan lereszelt héjával simára keverünk. A két narancs és fél citrom átszűrt levével, másfél deci vízzel felengedve készítjük.

Tejsodó.

Háromnegyed liter tejet 2—3 evőkanál cukorral és 1 darab vaniliával felfőzünk. 4—5 tojássárgáját 4—5 kanál cukorral habosra keverünk. 1—2 kanál tejjel felhigitva a tejhez öntjük és folytonosan habverővel verve felfőzzük. Levéve hidegre verjük és tálaljuk. A kikevert tojásba tehetünk 2—3 kanál rumot vagy 10—12 deka csokoládét, esetleg feketekávé.

Vaniliasodó.

Négy tojássárgáját 4 kanál erősen vaniliázott cukorral simára keverünk. Ha a cukrot nem vaniliázzuk, akkor félbevágva 3 deci tejjel felfőzzük és óvatosan, folytonos keverés közben a kikevert tojássárgájához öntjük. Nagy tűzön gyorsan verjük, míg felemelkedik. Adhatunk bele igen finomra tört 8 deka mandulát, mogyorót vagy diót, akkor azonban 1 deci tejjel többet veszünk és 1—2 kanál rummal izesítjük.

Csokoládésodó (tejesen).

Egy deka vaját másfél deka liszttel elkeverve összevegytünk és habverővel $2\frac{1}{2}$ deci forralt tejhez keverjük, melybe forrás előtt 2 szelet csokoládét, 1 kávéskanál kakaót és izlés szerint cukrot adunk. Felforraljuk, átszűrjük és felmelegítve óvatosan egy tojássárgájával elkevert $\frac{1}{2}$ deci tejszínhabot keverünk hozzá.

Karamellsodó.

Tizenkét deka cukrot felolvasztva világos barnára pirítunk, 4 deci tejjel simára főzzük. Habüstbe 6 tojássárgáját 6

deka cukorral habosra keverünk, a tejet hozzáverjük és felferve felfőzzük. Levéve langyosra verjük.

Narancsöntet.

Két darab narancsot a sárga és fehér héjától megtisztítunk, mint a jam-hez, hogy fehér erecske ne maradjon rajta, mert az keserű. A gerezdeket apró szeletkékkébe vágva, a magokat kiszedjük. 12½ deka kockacukorból 2½ deci vízzel szirupot főzünk. Beleadunk 1 narancs vékony sárga héját és 1 darabka vaniliát. Ha jól felforrt, a narancs-szeletekre szűrjük és visszaöntve ismét felfőzzük. Tüzzről levéve fél citrom levével és 1 kis pohár konyakkal vagy rummal, esetleg narancslikőrrel izesítjük.

Citromöntet: 3 deci vízből, 18 deka cukorral, 3 citrommal, esetleg 1 kanál rummal teljesen a fenti módon készül.

Baracköntet.

3—4 kanál baracklekvárt kevés meleg vízzel mártássűrűségűre higitunk és jól megmelegítjük. Levéve rummal vagy likőrrel izesítve tálaljuk. Bármilyen gyümölcsizéből készíthetjük.

KELT TÉSztÁK

Egy kiló szitált lisztet meleg helyen tartunk. Tul sok élesztőt ezekhez a tésztákhoz ne használjunk, mert nagyon lyukacsosak és savanykásak lesznek. Lassan kelesztjük és 1 kiló liszthez 2½—3 deka élesztőt használunk. Az élesztőt 1 kanál porcukorral elkeverjük, míg folyékony lesz, 2 deci langyos tejjel felengedjük és a kimért lisztből annyit teszünk bele, hogy olyan legyen, mint egy sűrű palacsintatészta. Jól kiverjük, a tetejét lelisztezve nem túlmeleg helyen kelni hagyjuk. Utána hozzáadjuk a liszt többi részét, 1 egész tojást és 3 tojássárgáját, kevés sót és 4—5 deka cukorral elkevert 3—4 deci langyos tejet. Kézsel jól eldolgozzuk és nyitott ujjakkal simára és hólyagosra kiverjük. Ekkor beleteszünk kanalanként 10—15 deka langyosra olvasztott vaját, ezzel kiverjük, a tetejét belisztezve, letakarva, meleg helyen lassan megkelesztjük. Lisztezett deszkán a tetszés szerinti formában ismét megkelesztjük, a tetejét tojással megkenve kisütjük.

Fonott kalács: Amikor a leirt tésztába a vajat belekevertük, beleadunk 1 fél citrom reszelt héját, 2—3 deka mazsolát. Ha megkelt, lisztezett deszkán annyi részre osztjuk, ahány ágból a kalácsot fenni akarjuk. A szükséges hosszúságra kézzel kisodorva, jól meglisztezzük, hogy kelés és sütés alatt össze ne álljon, azután befonjuk. Rövid ideig kelni hagyjuk, kétszer megkenjük, előbb erős, azután mérsékelt tűznél megsütjük.

Tekercesek: A kidolgozott kelttészta egyrészébe 1 kanál tejben feloldott 1 kanál cukrot és kakaót teszünk. Jól kiverve, külön a sima és külön a kakaós részt megkelesztjük. Ha megkelt, lisztezett deszkán mindkettőt egyenlően ellapítjuk és egymásra téve összesodorjuk, mint a rétestésztát. Tepsibe téve megkelesztjük, megkenjük és kisütjük. Tölthetjük még mákkal, amit előzőleg kevés vaniliával cukros tejben sűrűre főzve és kihűtve a kinyújtott tésztába kenve összesodrunk. Ha dióval töltjük a kinyújtott tésztát, cukorral és olvasztott vajjal meglocsolva, beszórnuk citromhéjjal elvegyített darált vagy törött dióval.

Apró kalácsok: A leirt kelttésztába 1 egész és 1—2 tojás-

sárgájával, néhány deka vajjal és kevés cukorral többet teszünk bele, 1—2 kanál rumot adunk hozzá és jól kiverjük vagy olyképen dolgozzuk ki, hogy a tésztából egy darabot kiszakítva folytonosan a többihez csapkodjuk, amíg az egész sokszorosán át lett dolgozva. Megkelesztjük és utána apró kerek formákra megfonva, kikent tepsiben ismét kelni hagyjuk. Tojással kétszer megkenjük és előbb erős, azután mérsékelt tűz mellett szép pirosra kisütjük. Szokás ezt a tésztát este elkészíteni és reggelig jégszekrényben vagy hideg helyen tartani, reggel megformálni és ha megkelt, megsütni.

Hajtogatott kelttészta.

A leirt kelttészta fél mennyiségéből készítjük. 1 kanál rumot adunk hozzá és kevés ideig kelni hagyjuk. Ha kissé megkelt, lisztezett deszkán cipóvá formálva pihentetjük. Adig 20—25 deka vajat 2—3 deka liszttel szintén cipóvá formálunk és kissé lelapitva hidegre tesszük. A továbbiakban teljesen úgy járunk el, mint a hajtogatott vajstésztánál, azaz a különbséggel, hogy minden elnyújtás után 10—15 percig pihentetjük. Ceruza vastagságúra kinyújtva, fahéjas cukorral vékonyan behintve, tűzes késsel felvágva, különböző módon megtöltve, kikent tepsiben hideg helyen néhány percig pihentetjük, a tetejét felvert tojással megkenjük és forró sütőben szép pirosra sütjük.

Turós béles: Az előbb leirt kinyújtott leveles kelttésztából 6—8 centi széles négyzeteket vágunk, a közepére 1—1 kis evőkanálnyi szitán áttört friss turótölteléket teszünk, melyet tejjel, porcukorral, mazsolával, reszelt citromhéjjal, 3 tojássárgájával és 3 tojás keményre vert habjával elkeverünk. A tészta négy csücskét behajtjuk és a közepén összefogjuk. Tepsibe rakva tojással megkenjük, 20—30 percig pihentetjük és forró sütőben megsütjük. Ugyanígy készítjük keményebb lekvárral. Fenti tésztát a tepszi nagyságához mérten vékonyabbra kinyújtjuk, kibéleljük a kikent tepsit, a turóval megtöltjük és ugyanolyan tésztalappal leborítjuk, széleit körül lenyomkodjuk, villával kissé a felső lapot megszurkáljuk. Ezt a tésztát rácsalakban is tehetjük a tetejére és megkenve pirosra sütjük.

Diós kifli: Vajjal hajtogatott kelttésztából hosszukás háromszögeket vágunk. A közepére kevés cukorral és mazsolával elkevert darált vagy törött diót teszünk, összezsávarva megformáljuk, tepsibe rakva, tojással megkenve, a tetejére darabosra vágott diót és darabos cukrot hintünk és megsütjük. Készíthetjük barack- vagy ribizkeizzal is.

Rózsatészta: Fenti tésztából 14 centi hosszú, nagyujnyi széles tésztalapokat vágunk, olvasztott vajjal megkenjük, behintjük darált dióval, mazsolával és reszelt csokoládéval, összeszedjük, esetleg előzőleg az egyik szélét kissé bevágjuk.

Kikent tepsibe a be nem vágott részével lefelé rakjuk. Hidegen pihentetjük, előbb tojássárgájával, ha száraz, fehérjével megkenjük és pirosra sütjük.

Mákos tekercs: Ebből a tésztából vékonyabbra kinyújtva, mákkal és dióval is, a keltésztáknál leírt tekercek módján készítjük.

Kuglóf.

Hat deka szűken mért élesztőt 1 kanál cukorral folyékony-nyá keverünk. 10 deka finom grizes lisztet és annyi langyos tejet teszünk bele, hogy jó sűrű palacsintatésztát kapjunk. Jól kiverjük és meleg helyen megkelesztjük. Közékeverünk 9 tojássárgáját, 1 kávéskanálnyi sót, esetleg fél reszelt citromhéját és 50 deka lisztet. 22—24 deka cukrot kevés langyos tejben felolvasztunk, 15—20 deka írósvaját szintén és ezekkel a tésztát sem lágyra, sem keményre állítjuk össze. Ha szükséges, még kevés tejet adhatunk hozzá és nagyon jól kidolgozva fakanállal kiverjük. Keveset levéve megfestjük 10 deka olvasztott csokoládéval. Mindkettőt külön edényben langyos helyen megkelesztjük. Ha megkelt, a tésztából annyit veszünk le, mint amennyi a csokoládés. Ezt kézzel lehetőleg keveset lisztezve hosszukásra ellapítjuk, a csokoládést ugyanígy és a fehér tésztára téve összegöngyöljük és nagyon jól kikent formába tesszük. A megmaradt tésztába kb. 4—5 deka tisztított mazsolát keverünk és formába téve megkelesztjük. Lassu mérsékelt tűznél $\frac{3}{4}$ órán át sütjük. Vaniliás cukorporral beszórkuk vagy csokoládémázzal bevonjuk. Nagyon fontos, hogy a forma jól ki legyen kenve. A mazsolát és a csokoládés részt beleadhatjuk akkor is, ha már jól kidolgoztuk, ilyenkor azonnal formába tesszük a feléig és ha jól megkelt, az előbbi módon megsütjük.

Aranygaluska.

A farsangi fánk tésztájának felét teljesen az ott leírt módon készítjük el. A másfél tojássárgája helyett kettőt veszünk. Ha megkelt, ujjnyi vastagra könnyedén elnyújtjuk, egész kicsi kiszúróval kiszaggatjuk. Zsirrral kikent és morzsázott lábasban, előzőleg egyenként olvasztott zsirba mártva, soronként lerakjuk. Minden sort darált dióval vagy pörkölt darált mogyoróval, kevés vaniliás vagy citromhéjas cukorporral, esetleg mazsolával és gyümölcsizzel megszórva, a tejet tésztával befedve, meleg helyen megkelesztjük. Tojással megkenve mérsékelt tűznél sütőben megsütjük. Melegen borsodóval tálaljuk.

Szendvicshenyér.

Egy deka élesztőt 1 kis kanál cukorral elkeverünk, kevés langyos vizet és 10 deka lisztet teszünk bele. Ha szükséges, annyi vizet öntünk hozzá, hogy sűrű palacsintatészta legyen. Ha megkelt, összekeverjük 1 kisebb héjában főtt, tisztított és áttört burgonyával, 35 deka liszttel, 1 deka cukorral, kevés sóval és annyi langyos vízzel, hogy kalácskeménységű tészta legyen. Izlés szerint egy egész tojást is tehetünk bele. Jól kidagasztjuk és lisztezett tálban betakarva keleti hagyjuk. Lisztezett deszkán 2—3 részre osztva, keskenyre és hosszukásra formálva kikent tepsiben megkenve, megkelesztjük és ismét megkenve, először élénk, azután mérsékelt tüznél pirosra sütjük. Hidegen ferdén felszeletelve kb. 50 szeletet kapunk. Süthetjük kicsi hosszukás vagy kerek formákban, ilyenkor csukott szendvicsekhez használjuk. Tejesen a burgonyát elhagyjuk, 2 egész és 2 tojássárgáját, tejet, 8—10 deka vajat, az élesztő dupláját és egy dekával több cukrot veszünk.

Leveles vajastészta.

A készítéséhez csakis sima nullás lisztet használunk. 45 deka szitált lisztet 2 tojássárgájával, 2 deka vajjal, pici sóval és hideg vízzel rétestészta keménységűre gyurunk. (Tulajdonképpen ne legyen.) A deszkán egyik kézzel előre és vissza addig dörzsöljük, amíg a kézzel és deszkáról le nem válik. Ha így jól kidolgoztuk, cipóba formálva, a tetején késsel néhányszor bevágva, letakarva félretesszük. 5 deka lisztet 48 deka vajjal könnyedén és gyorsan cipóvá formálunk, ellapítva néhány percig hideg helyen tartjuk. Ha a vaj erősen zsirtartalma csak 45 dekát vegyünk. A rétestészta négy szélét vastag nyújtófával annyira kinyújtjuk, hogy a vastagon maradt középe a lapos vajcipót téve, ráhajtjuk a kinyújtott széleket, hogy azok azt teljesen betakarják. Száraz kenőtollal vagy tollsöprűvel a lisztet a tésztáról a hajtogatások előtt mindig lesöpörjük. Ugyancsak sima liszttel a deszkát és tésztát behintve, könnyedén kisujjnyi vastag téglalakúra kinyújtjuk. Ügyeljünk, hogy a nyújtófát ne nyomjuk a tésztára, mert nem lesz leveles és a kinyújtás tulséká ne tartson, mert a vaj folyékonnyá válik. A lisztet leseperve, a téglalakot 3 egyenlő részre megjelölve, szimpla hajtással, vagyis jobbról és balról egyharmad részét behajtjuk. Pihenés nélkül az előbbi módon téglalakúra és kisujjnyi vastagra kinyújtjuk és 4 egyenlő részre megjelölve jobbról és balról a két szélső részt a középig behajtjuk, azután összecukjuk, mint egy könyvet. Ez a dupla hajtogatás. 10—15 percig deszkán letakarva pihentetjük. Utána kinyújtjuk, a lisztet lesöpörjük és szimplán behajtjuk. Pihenés nélkül ismét kinyújtjuk és duplán behajtván 10 percig pihentetjük. Ászerint, hogy mire akarjuk felhasználni, nyújtjuk és vágjuk. Nyáron hűvös helyen készítjük és hideg

helyen, lehetőleg jégszekrényben pihentetjük. Télen elkészíthetjük anélkül, hogy a deszkáról levennénk. Összehajtogatás után a tésztát mindig, nem megfordítva, hanem hosszában, az ellenkező oldalon nyújtjuk ki. A tésztának nyújtás közben nem szabad elszakadni, ha ez mégis előfordul, akkor a szimpla és dupla hajtást pihenés nélkül megismételjük, vagyis hatszor nyújtjuk és 10 perc pihentetés után kinyújtva felhasználjuk. Felhasználhatjuk kávéhoz való tésztáknak, pogácsáknak, habrolóknak, pitéknek, pástétomoknak és kosárcák-nak.

A tésztát ceruza vastagságúra kinyújtva 10—12 centi hosszú és 8 centi széles darabokra éles hegyes késsel felvágjuk, hosszában egymásra hajtjuk, az áthajtás közepén kissé felemeljük és összetartjuk, tepsibe rakva, a tetejét vigyázva, hogy a tojás a szélekre ne csurogjon, mert nem emelkedik fel, pici tejjel felvert tojással megkenjük és nagyon forró sütőbe tesszük. A sütő ajtaját kb. 10 percig nem nyitjuk ki, hogy jól felemelkedjék, azután mérsékeltebb tüznél átsütjük. Ha teljesen átsült, kiszedjük. Hidegen vanillás cukorral bőven meghintjük.

Diós kifli.

Három tojásfehérjét habbá verünk, ha keményedni kezd, apránként közékeverünk 18 deka cukrot, hogy jó kemény és nehéz habot kapjunk. Beleadunk 15—20 deka darált diót és törött fahéjat. A tésztát gyufaszál vastagságúra kinyújtjuk, a széleit körül levágjuk és hosszában 15—16 centi széles szalagokra felvágjuk. A tészta egyik szélére ráteszünk végig egy csikot a levágott szélekből, hogy az kárba ne vesszen. A diós habbal a szalagokat végig megkenjük és hosszában könnyedén összesodorjuk. A tekerceket 15 centi hosszú darabokra vágjuk és patkóalakra formálva, kikent tepsibe rakjuk. Kevés tejjel felvert tojással megkenve, az előbb leirt módon megsütjük. Készíthetjük turóval megtöltve a kelettésztáknál leirt turós béles módján.

Krémes-pite.

Husz deka sima szitált lisztet deszkán 1 tojássárgájával, 1 deka vajjal, pici sóval és annyi hideg vízzel gyurjuk össze, hogy rétestészta keménységű legyen, azután bevagdossuk. 19 deka vajat kevés liszttel cipóalakúra, azután laposra formálunk. Tovább ezt a tésztát teljesen a vajastészta módján készítjük. Az utolsó pihentetés után kétfelé vágjuk és kétfok vastagságúra kinyújtjuk. Két oldalnélküli vagy rendes tepsihátára tesszük. Az esetleges lefőgő tésztát levágjuk és tetzés szerint felhasználjuk. A tésztát még a deszkán késfokkal vagy villával meglehetősen sűrűn beszurkáljuk. Forró sütőben felszivatjuk, azután mérsékeltebb tüznél barnára sütjük, hogy ropogós legyen. Ha kisült, deszkára csusztatjuk és a követ-

kező krémmel melegen megtöltjük: 5 tojásfehérjét felverünk, ha keményedni kezd, fokozatosan hozzákeverünk 30 deka kristálycukrot, hogy nehéz és nagyon kemény habot kapjunk. 5 tojássárgáját rézüstben vagy tálban kissé habosra keverünk, közékeverünk 9 deka szitált grizes lisztet. Közben $\frac{3}{4}$ liter tejet félszál kettévágott vaniliával a tűzhelyre teszünk, ha forrni kezd, 1—2 cseppet a tojássárgájából közéöntünk, azután fokozatosan, folytonos erős keverés közben az egészet beleöntjük. A karikát levéve erős nyílt tűzre tesszük, közben folyton és erősen keverjük, amíg megsűrűsödik. 1—2 perc múlva a tűzről levesszük és 2—3 perc után a keményre vert habból először keveset, azután részenként közékeverünk (l. a tészták bekeverésénél). Az egyik lapra kenjük a krémet, a másikkal leborítjuk és melegen, langyos vízbe mártott éles késsel egyenlő kockás darabokra felvágjuk. A tetejét szitált vaniliás porcukorral behintjük. Ha a krémet tejszinhabbal akarjuk készíteni, valamivel kevesebb krémet készítünk és ha teljesen kihült, 2—3 deci keményre vert tejszinhabot keverünk hozzá.

Cereszes krémpite.

A fenti lisztmennyiségből és 16 deka cereszből, a leveles cereszes tészta módján lapokat sütünk és a következő krémmel megtöltjük: 3—4 tojásfehérjét 18—24 deka kristálycukorral kemény és nehéz habbá verünk. 8 tojássárgáját 15 deka cukorral habverővel habosra keverünk. $7\frac{1}{2}$ deka grizes lisztet keverünk közé. Fél szál kettévágott vaniliával felforralt $\frac{3}{4}$ liter vízből előbb keveset, azután az egészet folytonos keverés közben hozzáöntjük. A fenti módon sűrűre főzött krémhez a 3—4 tojás kemény habját jobbkézzel fakanállal könnyedén közévegyítjük, balkézzel pedig az edényt folyton forgatjuk. A krémespите módján töltjük és vágjuk.

Habtekercs.

Fenti vajastésztát kézfok vastagságúra kinyujtva, éles késsel $2\frac{1}{2}$ —3 centi széles és 35—40 centi hosszú szallagokra felvágjuk. A szallagokat az egyik oldalon hosszában végig felvert tojással bekenjük és mindegyiket külön erre a célra készült bádoghangerre (csőre) felcsavarjuk végig, hogy a tészta a tojásos részre csavarodjék, úgy hogy a két vége gömbölyűen végződjék és a tészta tojásos része kívül maradjon. Tepsibe rakjuk nem egészen egymás mellé, a tekercs tetejét kissé megkenjük (széleit nem) és vagdalt mandulával beszórva, forró sütőben a szokott módon kisütjük. Mielőtt kihült, a hengerekről leszedjük és hidegen, vaniliás tej- vagy tojáshabbal (l. krémeknél) megtöltjük és behintjük szitált vaniliás porcukorral.

Cereszes levelestésztá.

Teljesen a vajas hajtogatott levelestésztá módján készítjük, az alant leirt mennyiségből és okvetlen vastag német nyújtófával nyújtjuk. $\frac{1}{2}$ kiló sima 0-ás lisztből 40 deka szitán áttört cereszből 2 tojássárgájával, késhegynyi vanillinnal, 2 kanál rummal, pici sóval és annyi vízzel valamivel keményebbre, illetve eresebbre állítjuk össze, mint a vajastésztát. Az áttört cereszt a kimért lisztből elvett 5—6 deka liszttel könnyedén és gyorsan cipóvá gyurjuk. Hideg helyen, de nem jégen kissé keményedni hagyjuk. A továbbiakban teljesen a vajastésztánál leirt módon járunk el, csak nem pihentetjük olyan sokáig. Ugyanugy felhasználhatjuk krém- és habpitéknek. Nyáron, amikor háj nincs, zsiros étkezéshez morzsával cseresznyés-, meggyes- vagy almáslepényhez használhatjuk, fahéjas cukorral és dióval. Gyümölcsnástétomnak és kosárcákának is kitünő.

Hájas levelestésztá.

Előző este 40 deka hájat ledarálunk vagy drótszitán áttörünk és hideg helyen kifagyasztjuk. Másnap a hájat megmérve, hogy 40 deka legyen, 5 deka sima 0-ás liszttel könnyedén és gyorsan cipóvá formáljuk és hideg helyre tesszük. 2 tojássárgáját, 45 deka lisztet diónyi darabka hájjal, pici sóval, 2 kanál fehérborral és annyi vízzel összegyurunk, hogy a rétestésztánál keményebb legyen. A továbbiakban a vajastésztá módján készítjük, csak rövidebb ideig pihentetjük. Kosárcáához, pogácsához, kiflihez stb.-hez felhasználhatjuk.

OMLÓSTÉSZTÁK.

Általában sima lisztből lehetőleg nagyon hosszú és lehetőleg fakéssel gyorsan állítsuk össze, mert ha sokáig gyurjuk, a kéz melegségétől törik és nem tudjuk kinyújtani. Kinyújtásnál keveset lisztezzük és lehetőleg német vastag nyújtófával nyújtjuk ki. Hideg helyen pihentetjük, esetleg este állítjuk össze és reggelig hideg helyen tartjuk. Összeállíthatjuk úgy is, hogy a liszttel a zsirt gyorsan összemorzsoljuk. Töltés előtt általában kissé átsütjük, annyira, hogy szikkadt legyen és kivéve töltjük. Visszatéve mindig mérsékelt tűznél átsütjük. Az olyan tésztát, melyet le kell csusztatni, mindig oldal nélküli tepsiben sütjük. Télen az omlóstésztákhoz általában 1—2 deka zsiradékkal mindig többet vehetünk.

Zsiros omlóstésztá.

Harminckét és fél deka lisztet $12\frac{1}{2}$ deka zsirral, $7\frac{1}{2}$ deka cukorral 2 tojássárgájával, pici sóval, egy evőkanál borral vagy rummal és $\frac{1}{2}$ deci szüken mért vízzel tálban gyorsan összeállítunk. Izlés szerint kevés reszelt citromhéjat is adhatunk bele. Kinyújtva felhasználhatjuk az alábbi almáslepény-

hez, előtételnél, körethez kosáráknak és kagylóknak. Mérsékelt tüznél szép pirosra sütjük, ha előtételek részére készítjük, a citromhéj kimarad.

Almás-meggyes-lepény.

A ceruza vastagságura kinyújtott tészta felét alacsony szélű tepsibe rakjuk. Villával megszurkálva sütőben mérsékelt tüznél kissé megsikkasztjuk. Kivéve kevés morzsával megszórjuk, vastagon rárakunk hámozott és vékony szeletekre vágott almát, mazsolával, darált dióval és annyi fahéjas porcukorral szórjuk le, amennyit az alma savanyúsága megkíván. A tészta másik részét kinyújtjuk és megszurkálva beföldjük az almát. A széleit kissé lenyomkodva, felvert tojással megkenjük és mérsékelt tüznél szép pirosra sütjük. Felvágva, ha hideg, vaniliás porcukorral beszórkjuk. Az almát megtisztítva szeletekre vágjuk és kevés vaniliás cukorral nyílt tűzön folytonosan keverve megpárolhatjuk. Ha kihült, a fenti módon töltjük. Esetleg kevés rummal meglócsoljuk és a tésztá másik részéből rácsot készítünk a tetejére. Kimagozott meggyből és cseresznyéből ugyanígy készítjük.

Cereszes omlóstészta.

32 deka lisztet, 12 deka késsel eldörzsölt ceresszel, 6 deka porcukorral, reszelt citromhéjjal, késhegynyi vanilinnal, 2—3 kanál rummal és fél deci szűken mért vízzel vagy borral gyorsan összegyurjuk. Hideg helyen pihentetjük, utána 3 mm. vastagra kinyújtva kibéleljük vele az apró kosárka- vagy csónakformácskákat és sütőben kissé átsütjük. Kivéve az alábbi töltelékek bármelyikével tölthetjük és visszatéve tovább sütjük.

Diópüré: Habüstben vagy mély tálban 25 deka darált diót, 25 deka kristálycukrot, 1 citrom reszelt héját, 2—3 kanál rumot és 2 deci szűken mért vizet nyílt tűzön addig keverünk, míg forró és sima lesz. Levéve késhegynyi vanilint és kevés lisztet keverünk bele vagy langyosra olvasztott tunkmasszát és ekkor a citromot elhagyjuk. Dióspitékhez, apró pástétomokhoz és mignonokhoz is felhasználhatjuk. A megtöltött kosárákat kissé ismét átsütjük, ha kihült, csokoládémázzal bevonjuk és 1 gerezd dióval diszítjük. Kevesebb diópürét is adhatunk bele, akkor darabokra tördelt átsütött vagy főzött gesztenyével telerakva, barnamázzal bevonjuk.

Narancs-jammel: Megtöltve ismét átsütjük és ha teljesen kihült, a tölteléket fehér mázzal bevonjuk.

Vaniliás gesztenyepürével: Az előbbi módokon töltve, világosbarna mázzal bevonjuk.

Gyümölcsset: A kihült formákat vegyes cukorbefőttel töltjük és csokoládé-, fehér- vagy világoszöld mázzal be-

vonjuk. Ezeket alkalomadtán mignonokkal vegyítve is találhatjuk.

Mogyorós-szeletek.

A cereszes omlóstésztát félujjni vastagon kinyújtjuk. A széleit kisujjni szélesen levágva, oldal nélküli tepsibe tesszük. Körül kisujjni szélesen tojással bekenjük. A levágott szélekkel bekeretezzük és sütőben kissé átsütjük. Mialatt a tészta sül, habüstben 5 tojásfehérjét 35 deka kristálycukorral és egy citrom lereszelt héjával elkeverünk. Hozzáadunk $\frac{1}{4}$ kiló vékony karikára vágott mogyorót és nyílt tűzön addig kevergetjük, míg sima és forró lesz. A tésztát kivéve, vékonyan málna- vagy más ízzel megkenjük. A mogyorót ráöntjük és késsel gyorsan elsimitjük, hogy egyformán sima legyen. Rövid ideig hűlni hagyjuk, azután először forró sütőbe téve, később mérsékeltbb tűznél átsütjük. Kivéve, melegen vizezett éles késsel a széleit levágva, ujjni keskeny és hosszú szeletekre vágjuk. Tea mellé különösen jó.

Vajas omlóstészta.

37 $\frac{1}{2}$ deka lisztet, 12 $\frac{1}{6}$ deka vajjal, 6 deka porcukorral, 2 tojássárgájával, pici sóval, reszelt citromhéjjal, kevés kemény tejjel vagy helyett 1 tojással gyorsan összegyurjuk és hideg helyen pihenni hagyjuk. $\frac{1}{2}$ centi vékonyra kinyújtjuk, lapokra vágva, kissé átsütjük és töltjük. $\frac{3}{4}$ kiló áttört turót 3 tojássárgájával, ízlés szerint vaniliás cukorral, 3 tojás habjával elvegyítve a félig kisült tésztára kenjük. A másik lappal leborítjuk, a tetejét megszurkáljuk, 1 kávéskanál cukorral elvegyített tojással megkenjük és kisütjük. Keverhetünk a töltékbe mazsolát és a tetejét berácsozhatjuk.

Almával töltve: Fenti tésztát kétfok vastagságra kinyújtjuk. A kerek kosárka- vagy hajócskaformákat ezzel kibéleljük és forró sütőben kissé átsütjük. Utána rövid metéltre vágott, porcukorral és néhány szem mazsolával és 1 kanálka rummal elvegyített almával megtöltjük. Tovább sítve, hidegen kiszedjük a formákból és a következő krémmel vonjuk be: 2 tojássárgáját 1 evőkanálnyi porcukorral kikeverünk és $\frac{3}{4}$ deci tejjel tűzön folyton verve főzzük, míg forrni kezd. Levéve, 1 kanálnyi rumot öntünk hozzá. Amikor a máz kihült, a tésztát bevonjuk és apróra vágott gesztenyével behintjük.

Krémmel töltve: A fenti tésztából kisütött világosbarna nagyobb formáskákat hidegen a következő krémmel töltjük: Mély tálban 6 tojássárgáját, 1 egész tojást 10 deka vaniliás porcukorral elkeverünk. Hozzáadunk 4 deka lisztet és a szokott módon 4 deci forralt tejet. Habverővel keverve, nyílt erős tűzön krémmé főzzük. A tüzről levéve hozzávegyítünk 4 tojásfehérjéből 24 deka porcukorral felvert kemény habot.

Ehelyett azonban keményre vert és cukorral izesített tejszinhabot keverhetünk hozzá, amikor kihült. Megtöltve darabos vagy kristálycukorral beszórjuk és a tetejét tüzes vassal megpiritjuk.

Gyümölcsrel töltve: Fenti tésztával kisebb, alacsonyabb szélű tűzálló tálat kibélelünk. A tésztát előzőleg $\frac{1}{2}$ centi vastagra kinyújtjuk. Sütőben kissé megsikkasztjuk, kivéve megtöltjük kimagozott cseresznyével, beszórjuk fahéjas és reszelt citromhéjas porcukorral. Konyakkal vagy likőrrel meglocsoljuk. A tészta széleit tojással megkenjük és egy tésztalappal beborítjuk. A tetejét diszithetjük tojással, odaragasztott tészta darabokkal. Hidegen külön tálalunk hozzá tejszinhabot.

Jammel töltve: A cseresz tésztánál leirt módon a tészta lapot a levágott szélekkel bekeretezzük és kissé átsütve, jó sűrű narancs- vagy más jammel bekenjük. Kissé ismét átsütjük és hidegen felvágjuk.

Rácsostészták.

$\frac{1}{2}$ kiló lisztet, 25 deka vaját, $\frac{1}{4}$ kiló porcukrot, $\frac{1}{4}$ kiló darált diót kevés rummal és 2 tojással összegyurunk. Ebből 1 lapot tepsibe teszünk, berácsozzuk és a rács közé tetszés szerinti lekvárt teszünk.

Ceresszel: 30 deka lisztet 20 deka ceresszel, 15 deka porcukorral, reszelt citromhéjjal, 1 egész tojással, 2 tojássárgájával és 25 deka darált dióval gyurunk össze.

Zsirral: 1 vizespohár zsirt, 1 pohár cukrot, 4 pohár lisztet, pici sót, 2 tojássárgáját és 1 deci bort veszünk hozzá. Az alábbi töltelékkel töltjük: 14 deka cukrot kevés vízzel és vaníliával sziruppá főzünk. Hozzáadunk 24 deka darált diót, mazsolát és megfelelő sűrűre főzzük. Amikor kihült, a tésztára kenjük, egy tésztalappal beborítjuk és megkenve a szokott módon megsütjük. Melegen ujjnyi széles és hosszú szeletekre vágjuk. Hidegen vaniliás porcukorral behintjük.

Cereszestészta diópürével.

Negyvenkét deka lisztet 10—14 deka cukorral, 20 deka ceresszel, 4 tojássárgájával, kevés borral, csipet sóval gyorsan összegyurunk. Felét kinyújtjuk vagy a tepsibe nyomkodjuk és az előbb leirt diópürével megtöltve, megsütjük. Készíthetjük vajjal is, akkor 42 deka lisztet, 25 deka vaját, 21 deka cukrot és 4 tojássárgáját veszünk hozzá.

Narancsos szeletek.

Huszonnégy deka lisztet 18 deka ceresszel, 12 deka cukorral és 14 deka darált mandulával, ha szükséges, esetleg 1—2 tojássárgájával gyorsan összegyurunk. Ceruza

vastagságúra kinyújtjuk és tepsiben mérsékelt tűznél kisütjük. Ha megsült, a széleit levágjuk és hosszában háromfelé vágva melegen málna-jammal vékonyan megkenve egymásra tesszük. A tetejét szintén megkenjük és keresztben gyufaszál vastagra és hosszúra vágott cukorban eltett narancshéjat rakunk rá. Feloldott cukormázba 1—2 csepp kollert és ugyanannyi piros festéket teszünk és ezzel a narancsszíni mázzal bevonjuk az egészet, hogy befedje, de a narancs és jam átlássék. Másnap vizezett éles hosszú késsel másfélujnyi szeletekre vágjuk.

Pozsonyi patkó.

Félkiló sima 0-ás lisztet 18 deka zsirral gyorsan összemorzsolunk. Két deka cukrot, késhegynyi sót, 4 tojássárgáját és kevés langyos vízzel (kb. 1 deci vízzel) elmosott 1 deka élesztőt közéadva, az egészet gyorsan, jól összegyurjuk és néhány órán át hideg helyen pihentetjük. Legjobb estétől reggelig pihentetni a tésztát. Azután kétujnyi vastag tekercsekbe sodorjuk és 2—3 ujjnyi széles darabokra vágjuk, aszerint, milyen nagyra akarjuk a patkót. Ezeket külön-külön gyorsan cipó alakba formáljuk és vastag nyújtófával gyufaszál vékonyra és ovális alakra kinyújtjuk. Az alábbi töltelékkel végig bekenjük és tenyérrrel a deszkán könnyedén besodorjuk, patkó alakra vagy egyenesre formálva, vékonyan kikent tepsibe rakjuk, tojássárgájával megkenjük és nem túl hideg helyen szárítjuk. Ha száraz, ismét megkenjük tojásfehérjével, amikor ez is száraz, akkor, amíg szint kap, jó meleg sütőben, azután mérsékeltlen meleg sütőben jó $\frac{1}{4}$ órán át sütjük. Töltelék: 30 deka darált diót 10 deka mézzel, 15—20 deka kristálycukorral, pohárka rummal, 1 citrom reszelt héjával, késhegynyi törött fahéjjal és izlés szerint mazsolával összekeverünk. Ezzel bekenjük a tésztát. Ugy is készíthetjük, hogy a mézet a cukorral felolvasztjuk, a dióval rövid ideig pároljuk. Levéve reszelt citromhéjat, kevés rumot, fahéjat, mazsolát teszünk bele és hidegen töltjük.

Máktöltelék: 35 deka mákot 10 deka mézzel, citromhéjjal, fahéjjal, mazsolával és $17\frac{1}{2}$ deka kristálycukorral összekeverünk. Ha vegyesen akarjuk tölteni, akkor mindkettőből a fél mennyiséget vesszük.

Készíthetjük vajjal is, akkor 56 deka lisztet, 28 deka vajat, 1 deka élesztőt, 1 egész tojást, 2 tojássárgáját, kevés tejet és 2 deka cukrot veszünk.

Kindli.

Egy kiló liszttel 36—40 deka zsirt gyorsan elmorzsolunk, 8 deka porcukrot, féldeka sót, pici langyos vízben elmosott $\frac{1}{2}$ deka élesztőt, esetleg 4 tojássárgáját, de ez

elmaradhat, 1 kanál rumot vagy bort és kb. 2 deci hideg vizet vagy bort veszünk hozzá, gyorsan összegyurjuk és hideg helyen néhány órán át pihentetjük. Azután 8 részre osztva cipóba formáljuk és vastag nyújtófával lehetőleg keyeset lisztezve, gyufaszáznál valamivel vastagabbra kinyújtjuk. Az alábbi töltelékekkel jól bekenjük, hosszukásra összecsavarjuk és a tetejére ujainkkal rovátkákat nyomkodunk. A pozsonyi patkónál leírt módon kenjük és sütjük. 65 deka tisztított diót késsel darabosra vagdalunk és 28—30 deka cukorból, másfél deci vízzel főzött szirupot forrón ráöntünk, beleteszünk reszelt citromhéjat, kicsi szegfűszeget és törött fahéjat. Kihűtjük s ha nagyon kemény, kicsi vizet öntünk hozzá. A tésztát bekenjük kevés olvasztott zsírral és mézzel meglocsoljuk, beszórkuk 12½ deka mazsolával, 10 deka apróra vágott narancshéjjal és 12½ deka fekete szőlővel, helyenként kevés lekvárt is tehetünk közé. Máktölték: 25 deka cukrot féldeci vízzel sziruppá főzünk és ezzel 35 deka darált mákot leforrázunk s citromhéjat, kevés törött szegfűszeget, 12½ deka mazsolát keverünk közé. Hidegen a tésztára kenve, kevés olvasztott mézzel és zsírral meglocsolva becsavarjuk.

Floden.

A kindli-tészta feléből készítjük. Pihentetés után 5 egyenlő részre osztva kinyújtjuk. 1 lapot a tepsibe téve diótöltelékkel bekenünk, erre teszünk egy lapot, rá máktöltéket. A következő lapra sűrű lekvárt, azután kevés cukorral lepárolt almaszeleteket teszünk. Egy lappal befedve és megkenve előbb jó meleg sütőben, később mérsékelt tűznél átsütjük.

PISKÓTATÉSZTÁK

ÉS TORTÁK

Az alább leirt utasítások a könyvben szereplő tésztareceptekre vonatkoznak, ezeknek pontos figyelembevételével teljesen ki van zárva, hogy a tészta ne sikerüljön.

A sütésről általában.

Mindenkor szitált lisztet használjunk.

A kikeveréshez kristály- vagy házilag törött és szitált porcukrot használjunk, mert ez sokkal jobb, mint a készen vásárolt porcukor. Ahol a receptekben porcukor van feltüntetve, ott feltétlenül azt használjuk.

A diót, mogyorót vagy mandulát, mielőtt ledarálnánk, gondosan megválogatjuk, hogy avas ne legyen vagy héja ne kerüljön a tésztába. Ugy pörköljük, hogy a kemény héjától megtisztítva lemeztepsibe tesszük és sütőben többször megkeverjük, ha szép világosbarnára pörkölődött, kivesszük és vastagabb ruhával letakarva megizzasztjuk. Azután a ruha között a héját könnyen ledörzsölhetjük. Mandulát úgy forrázunk, hogy forrásban lévő vízbe dobjuk, ha felfőtt, leszűrjük, hideg vízbe téve, a héját leszedjük és szitán megszáritva ledaráljuk. Diszitésnél, ha azt akarjuk, hogy nagyon fehér legyen, akkor a vízben 1—2 pillanatig hagyjuk és leszűrjük. Hideg vízbe téve letisztítjuk, azonnal felvágjuk és csak azután szárítjuk meg.

Pisztáciát (zöldmandula) könnyen lehámozhatunk, ha forrásban lévő vízben 1—2 percig forraljuk. Leszűrve hideg vízbe tesszük és így lehámozva szép zöld lesz. Helyettesíthetjük fehérmandulával, ha még nedvesen azonnal apróra vágjuk és néhány csöpp zöldfestékkel megfestjük.

A mazsolát, feketeszőlőt megválogatjuk, langyos vízben többször megmosva tiszta konyharuhán leszárítjuk.

Fahéjat egészben vásároljunk, használathoz megtörve és szitálva készenlétben tartjuk.

Vaniliát kissé szárítva kockacukorral megtörünk és szitálva eltesszük. Vanilint olyan tésztákhoz használhatunk, amelyeknél a vanília fekete belseje erősen meglátszik. Késhegynyi vanilin 1—2 rud vaniliát pótol.

Csokoládét reszelve vagy puhítva használunk. Puhításhoz

sokkal jobb az elsőrendű tunkmassza (mártó-gyurma) néven forgalomba hozott sűrű csokoládé. Ezt feldarabolva, sütőben addig tartjuk, míg kissé megpuhul, azután azonnal 1 tányérkában folyékonyra és langyosra keverjük. Kanalanként langyos állapotban keverjük a tésztába, mert melegen a tésztát összehuzza, kemény és csomós lesz.

Karamellt (pörköltcukrot) úgy készítünk, hogy száraz kristálycukrot kicsi edényben, a tűzhelyen folyton keverve, közben levéve és a csomókat szétnyomva szép világos-barnára piritunk és tejjel vagy vízzel felengedjük.

Kávét kevés cukorral, izlés szerint kis darab vaníliával addig főzzük, míg az ujjunk közé véve s összeérve, kissé tapadóssá szál képződik.

Bármilyen színű ételfestékből csakis elsőrendűt és méregmenteset vásároljunk. Alkőrmös helyett inkább bretont használjunk, mert nem barnul meg és a színét sem veszti el. Drogériában beszerezhetünk gyümölcs-éthert is, amit torta-krémek, fagyaltok stb.-ik izesítésére használunk. 1—2 cseppel a gyümölcs ízét megkapjuk.

Kollert (cukorfestéket) kevés fáradsággal otthon készíthetünk. 10—15 deka kristálycukrot olyan barnára piritunk, hogyha egy fehér papirost belemártunk, szinte fekete lesz. Amikor már majdnem megég és fehéres füstje van, hirtelen annyi hideg vizet öntünk rá, hogy festékszerű és sűrű legyen. Néhányszor felfőzzük, ha túl sűrű volna, kevés vízzel hígítjuk, ha híg volna, jól befőzzük. Hidegen átszűrjük, üvegbe töltve és bedugaszolva esztendőig eltárolhatjuk. A legsötétebb barnáig minden árnyalatban felhasználhatjuk.

Zselatin helyett agar-agarat használunk. Ezt használat előtt kevés vízben leáztatjuk és használatkor simára főzve, átszűrve, mielőtt megkocsonyásodna, felhasználjuk. (Drogériában beszerezhető.)

Hogy a tésztát fennakadás nélkül elkészíthessük, szükségünk van egy mély vastag porcellántálra, egy habüstre vagy ezek helyett két zománcozott, hibátlan mély tálra, két habverőre, egy bekeverő kanálra és egy kaucsuk üstkaparóra. Mielőtt az elkészítéshez fognánk, a receptben feltüntetett mennyiségeket kimérjük. Tortasütésnél egy megfordított tepsi-re fehérpapirost teszünk, a tortasütő karimáját ráállítva, a papirost körül rácsavarjuk és úgy töltjük bele a masszát. Így sütvé a tortát, megtakarítjuk a kivevéssel járó bajlódást.

A mennyiséget mindig a következőképen vesszük: 1 tojáshoz 2 deka cukrot és 2 deka lisztet veszünk. Vagy pedig ahány tojás, ugyanannyi evőkanál cukor és egy kanállal kevesebb simított kanál liszt. Vehetünk 6 tojáshoz 12 deka cukrot, 10 deka lisztet vagy 11 deka cukrot és 11 deka lisztet.

Mindig egészen friss tojásokat használjunk. Ha használat-hoz felütjük, a fehérjét egy külön kis tányérba tegyük és csak

akkor öntjük a többihez, ha meggyőződünk róla, hogy szagralan, a sárgája nem folyik szét és nem véres. Ez azért fontos, mert ha egy rossz tojás kerül a tésztaiba, az nem sikerülhet.

A tojásfehérjét minden tésztahoz az itt leírt módon verjük habbá, még akkor is, ha esetleg a receptben nem volna külön feltüntetve. Ügyeljünk, hogy a fehérjébe sárgája ne vegyüljön, mert akkor nem verődik fel. Felverésig hideg helyen tartjuk. Habverővel eleinte lassan, azután gyorsabban verjük és amennyire lehet, egy csomóban együtt tartjuk. Ne össze-vissza verjük, hanem mindig egy irányban, a közepébe ássuk a habverőt. A felverést gyorsíthatjuk, ha a hab sürűsödik, de nem szabad félbeszakítani, mert összeesik. Amikor keményedni kezd, a receptben feltüntetett cukormennyiséget több részletben közékeverjük, így a hab tartósabb és keményebb, a tészta könnyebb és jobb lesz. Ha elég kemény, azonnal felhasználjuk, különben összeesik. Krémekhez, habtöltelékekhez, habcsókokhoz stb.-hez nehezebb tojás hab kell. Ilyenkor egy tojásfehérjéhez mindig fokozatosan 6 deka cukrot verünk. 1—2 tojás fehérjéből nagyon nehéz, ugyyszólván lehetetlen rendes habot verni.

A tojássárgáját a receptben megjelölt cukormennyiséggel habosra keverjük.

Bekeverés: Ha a receptben leírt tojássárgáját, cukrot ki-kevertük, egy bekeverő nagyobb fakanállal 1 kanálnyi habot a sárgához vegyítünk, azután lisztet szórunk könnyedén közé és így felváltva folytatjuk, míg a liszt és hab el nem fogy. Ha liszt, darált dió, mogyoró stb. van a receptben feltüntetve, akkor ezt előzőleg a liszttel összekeverjük és egy papírtölcsérből, kissé felemelve, szórjuk és vegyítjük az előbb leírt módon közé. Jobbkézrel a bekeverő kanalat, balkézrel a tálat forgatjuk és a kanállal könnyedén a tál szélén körül keverjük be és közben könnyedén a massa közepén is átvegyítjük a tésztát. Ha a tésztát rendszeren bekevertük, azonnal öntsük formába, mert ha tulságosan sokat keverjük, szalonnás lehet. Ugyanez megtörténik akkor is, ha nincs eléggé bekeverve. Ugy osszuk be, hogy végül ne lisztet, hanem habot keverjünk közé.

Sütés: A formát vagy tepsit mindenkor vékony fehér papírossal béleljük ki. A tésztát előzőleg jól befűtött, meleg sütőbe tesszük és lassu tűznél felszivatjuk. Ha megfelelő magásra feljött, nem vesszük ki megnézni, csak benézünk a sütőbe. Tekintve, hogy mérsékelt tűznél szivatjuk fel, nem kell attól félni, hogy a tészta megég és felesleges a sütőajtót gyakran kinyitni, mert ezáltal a tészta összeesik. Amikor felszívódott, élénkebb tüzet csinálunk, természetesen nem túl nagyot, csak annyira, hogy a tészta átsüljön és megfelelő színt megkapja. Hogy a tészta átsült-e, úgy tudjuk meg, ha

ujjunkkal a tetejét kissé megnyomva, az visszaugrik. Tortáknál úgy állapítjuk meg, hogy megsültek-e, ha egy tiszta fogpiszkálót beleszurunk és kihuzva tésztarészecskék nincsenek ráragadva. Ha a fogpiszkáló tésztás, akkor még néhány percig sütjük. A sütőből kivéve a tészta tetejét oldalról egy mozdulattal liszttel beporozzuk és a deszkára vagy ugyanilyen módon lisztezett szitára borítjuk. Amíg a roládokról melegen vesszük le a papirost, a piskótatésztáról, tortáról, mignonokról csak akkor, ha teljesen kihültek. Amikor a tészta félig kihült, papírral együtt átfordítjuk és hideg helyen teljesen kihűtjük. Előfordulhat, hogy egy tésztáról a papirost nehezen tudjuk levenni, ilyenkor a papirost kissé megnedvesítjük és így könnyen lehuzhatjuk. A lapokat mindig gyors tűznél hirtelen sütjük ki, dobos- és egyéb tortákhoz.

Mindenkinek ismernie kell a saját sütőjét. A forró sütőt úgy próbáljuk ki, hogy egy papirost dobunk bele, az ajtót becsukjuk, ha a papír pár perc múlva megbarnult, akkor forró. Az ilyen sütőben csak leveles-tésztát sütünk. Olyan sütőben sütjük a legtöbb tésztát, amelyben a papír lassan barnul meg. Langyos sütőt csak szárításra használjunk. Rossz sütőben a legpontosabban elkészített tészta is elromlik.

Piskótatészta többféle módon.

Hat tojássárgáját 6 deka cukorral, habverővel, jól kikeverünk. Beleteszünk kevés reszelt citromhéjat és a 6 fehérjéből 6 deka porcukorral felvert kemény habot, 12 deka lisztet, esetleg kevés apró kockára vágott vagy reszelt cukros narancshéjat: Papírral bélelt olyan kisebb tepsiben sütjük, amelyben ha kiszült, 2—3 ujjnyi magas legyen. Előbb lassu tűznél felszivatjuk, azután élénkebb tűznél átsütjük. Kiborítva kihűtjük, a papirost leszedjük róla, csinos kockákra vágva borvagy csokoládésodóval tálaljuk. Ha a piskótatészta jól ki van keverve, 3—4 kanál vizet keverhetünk közé és ismét jól kikeverjük. Félbevágva megkenhetjük lekvárral és egymásra téve felszeleteljük. Süthetjük tekercsnek is, papírral kibélelt szélesebb tepsiben ujjnyi vastagon. Ha a tésztát ujjunkkal megnyomjuk és visszaugrik, azonnal kivesszük, mert ha tovább sütjük, a csavarásnál megrepedezik. Kevés liszttel meghintve deszkára borítjuk, a papírt darabokban szedjük le róla és barack- vagy málnaizzal bekenve papirosba csavarva kihűtjük. Ezt a tekercsot a következő töltelékkel is tölthetjük: 35 deka darált diót kevés rummal, izlés szerint cukorral és 1 tojásfehérjével összegyurjuk és a tészta hosszúságának megfelelői rudba sodorjuk. A kiszült piskótatésztát szalvétával vagy vékonyabb nyújtófára üresen összesodorjuk, amikor kihült, belesodorjuk a töltelékkel. Csokoládémázzal bevonjuk.

Csokoládés-piskóta.

Egy egész tojást, 6 tojássárgáját 6 deka cukorral jól elkeverünk, 6 tojásfehérjét 6 deka cukorral habbá verve, 13 deka reszelt csokoládét és 6 deka lisztet keverünk hozzá. Fenti módon megsütjük és bor- vagy csokoládésodóval, esetleg lekvárral bekenve és összetéve is tálalhatjuk. Ujjnyi vastagon nagyobb tepsiben tekercsnek is süthetjük. Melegen különféle gyümölcszikkkel töltjük, a tésztát nyújtófára vagy egy összesodort asztalkendővel becsavarjuk, ha teljesen kihült, az asztalkendő helyére vaniliás tejszinhabot töltünk és csokoládémázzal bevonjuk.

Diós-tekercs.

Hat tojássárgáját 3 kanál cukorral habosra keverünk. Hozzáadunk 14 deka őrölt diót, 1 kanál lisztet és 3 kanál cukorral felvert 6 tojás kemény habját. Bélelt tepsiben kisütjük és az előre elkészített töltelékkel azonnal bekenjük, összesodorjuk és csokoládémázzal bevonjuk. Töltelék: 1 tojássárgáját 12 deka vaniliás cukorral, 1 kanál rummal és ugyanannyi vízzel kikeverünk, 12 deka pörkölt, darált dióval összekeverjük, hogy tölthető legyen. A dió helyett vehetünk 15 deka pörköltogyorót.

Omlett.

Négy tojásfehérjét 12 deka porcukorral háromrészben hozzáadva kemény habbá verünk. Közéverünk egyenként 4 tojássárgáját, 4 deka grizeslisztet. Jól kikent és lisztezett omlettsütőben vagy papírral kibélelt kis tepsiben előbb lassu tűznél felszivatjuk, azután mérsékelt tűznél gyorsan átsütjük és melegen málna- vagy barackkizzel megkenve, kettéhajtva vaniliás cukorral leszórva azonnal tálaljuk. Könnyebb lesz, ha 4 tojással, 8 deka cukorral készítjük és még könnyebb, ha 4 tojásfehérjét, 6 deka cukrot, 3 tojássárgáját és 2½ deka lisztet veszünk.

Cseresznyés lepény.

Hat tojássárgáját 6 deka cukorral habosra keverünk. Hozzáadunk fél marék befőtt lében áztatott zsemlyemorzsát és 6½ deka cukorral felvert kemény habot. Tepsibe téve a tetejére kimagozott cseresznyét teszünk és kisütjük.

Meggyeskenyér.

Tíz deka vajat 9 deka cukorral habosra keverünk. Hozzákeverünk egyenként 4 tojássárgáját, 28 deka grizes lisztet és kevés tejet, hogy könnyen kikeverhető legyen, 1 sütőport és 9 deka cukorral felvert 4 tojás kemény habját. Kikent tepsibe téve a tetejére kimagozott meggyet teszünk és megsütjük. Ha vízzel készítjük 8 deka cerezst veszünk hozzá.

Ceresszel: 14 deka cukrot 14 deka ceresszel habosra keverünk. Hozzáadunk egyenként 8 tojássárgáját, 28 deka lisztet és 14 deka cukorral felvert 8 tojás habját. Kimagozott meggyel és hosszukásra vágott fehérmandulával behintjük.

Egyszerű moka-szeletek.

Hat tojássárgáját 6 deka cukorral habverővel habosra keverünk. 6 tojás fehérjét 6 deka cukorral kemény habbá verünk. Hozzákeverünk 12 deka lisztet. Papírral kibélelt tepsibe öntve, sütőben előbb felszivatjuk, azután mérsékelt tűznél átsütjük. Kivéve a tetejét gyöngén belisztezzük, deszkára borítva a papírt leszedjük róla és hűlni hagyjuk. A széleit körülvágjuk és hosszában 3 egyenlő részre vágjuk. Az alábbi krémmel a lapokat megkenjük, a megmaradt krémmel az egészet bevonjuk. Tetejét pörkölt mogyoróval vagy apróra tört fehér mandula grillage-val beszórjuk. Vízbe mártott hosszú késsel ujjnyi vagy másfélujjni szeletekre vágjuk és keskeny, hosszú tálon csipkepapíron felvágva vagy egészben tálaljuk. Krém: 20 deka cukrot 1 bö deci vízzel és negyed félbevágott vaniliával főzni teszünk. 25 deka szitán áttört cerezsből 5—10 dekát 1 tojássárgájával simára kikeverünk. Ha a cukor a leirt módon hólyagosra főtt, 1—2 pillanatig a tűzön hagyjuk és azután azonnal folytonos keverés között, először keveset, utána hirtelen az egészet hozzáöntjük a kikevert cerezshez, tovább keverjük, lehetőleg hideg vízbe állítva lehűtjük és ha kissé kihült, a többi cerezst is hozzákeverjük. Minél gyorsabban hűtsük le. Közben 2 deci kávé 5 deka cukorral, pici vaniliával olyan sűrűre befőzünk, hogy ha egy keveset az ujjunk közé veszünk, tapadós szál képződik. Ha kihült, a krém közé keverjük és tetszés szerint 1 kávéskanál rumot keverünk még közé.

Sacher-lepény.

Tizennégy deka vaját 7 deka cukorral habosra keverünk. Közékeverünk egyenként 4 tojássárgáját, 14 deka langyosra olvasztott csokoládét, 7 deka cukorral felvert 4 tojás habját és 14 deka lisztet. Jól kikent, kilisztezett tepsiben, jó meleg sütőben előbb lassu tűznél felszivatjuk, azután élénkebb tűznél átsütjük. Ha kihült, csokoládémázzal bevonjuk és ujjnyi hosszú és széles rudakban felvágjuk. Ugyaneztortának is elkészíthetjük, akkor 4 tojás helyett 6-tojás veszünk, liszt helyett 14 deka őrölt mandulát, csokoládékrémmel töltjük és mázzal bevonjuk. Ha a fele mennyiségű lisztből készítjük, könnyebb lesz.

Fatörzs.

Nyolc tojássárgáját 8 deka cukorral habosra keverünk. Hozzáadunk 16 deka darált diót vagy mogyorót, 2 kávéskanál

zsemlyemorzsát, 8 deka cukorral felvert 8 tojás habját. Kikent, lisztezett tepsiben előbb lassu tüznél felszivatjuk, azután mérsékelt tüznél megsütjük. Ha kihült, a következő krémmel töltjük: 35 deka ceraszból, ugyanannyi cukorból és elegendő tunkmasszából a tortakrémeknél leirt módon krémet készítünk. A kisütött tésztát előzőleg papirba begöngyölve, mint a rolládot szoktuk, kihütjük. Utána a töltelék egy részével bekenjük és begöngyöljük. Ha a tészta nem volna elég hajlékony, akkor egy vizesruhát ráborítunk és ráfektetünk 1 forró sütőpléht, az így képződött gőz által a tészta ruganyos és hajlítható lesz. A megmaradt töltelékkel a tekercest bevonjuk. Négyágu villával kissé görbe barázdákat huzunk, azután csillagcsővel néhány csillagot nyomunk a törzsre és mindegyikbe előbb ugyanolyan nagyságu kerek piskótaszeteletkét dugunk. Kakaóporral és itt-ott cukorporral behintjük. Kevésztán áttört ceraszt zöld chatreuse-likőrrel összegyurunk, esetleg kevés porcukrot gyurunk bele. Szítán áttörjük a szita alatt lógó ceraszt egy lappal könnyedén leszedjük és egy ügyes lendülettel a fatörzs aljához csusztatjuk. Készíthetjük egyszerűben is, a bevont tésztát csokoládéporral és porcukorral behintjük, apróra vágott zöld pisztáciával, vagy zöldrefestett fehér mandulával beszórjuk. A marcipán masszából apró gombákat formálunk, a kalapját tunkkal vagy pirósfetékkal befestjük és ezzel itt-ott díszítjük. Csinálhatjuk egész egyszerűen is, ilyenkor nem vonjuk be, hanem a megmaradt krém egyik felét csokoládéval barnára festjük és csillagcsőből szorosán egymás mellé felváltva hosszában, 1 sárga és 1 barna csikot nyomunk.

Gesztenyealagut.

4 tojássárgáját 7 deka cukorral habosra keverünk. Hozzákeverünk $3\frac{1}{4}$ deka darált mogyorót vagy diót, $4\frac{1}{2}$ deka lisztet és $1\frac{1}{2}$ deka kevés kollerral elvegyített kakaót, ha az nem volna, helyette $1\frac{3}{4}$ deka kakaót picit olvasztott ceresszel, 7 deka cukorral felvert 4 tojásfehérjét, végül 1 deka langyos ceraszt. Oldal nélküli tepsin papirosra felkenjük vagy papírral kibélelt tepsiben, melynek hossza 25—30 centi és szélessége 8—10 centi, kisütjük. $\frac{1}{4}$ liter tejszint jégbehütünk, $\frac{1}{4}$ kiló gesztenyét a gesztenyefánkknál leirt módon megfőzünk és áttörve vaniliás porcukorral összegyurjuk. Porcukorral beszórt márványlapon vagy lemezen kb. másfél centi vastagra kinyújtjuk olyan nagyságban, hogy a tejszint beleburkolhassuk. Egy fehér papírlapra csusztatva, a papírral együtt fél hengeralakú kétszersült formába tesszük. A közepébe a keményre vert vaniliás cukros tejhabot adjuk és a leigazított és kihült tésztát ráborítjuk. Az egészet kiborítva, langyosra olvasztott tunkcsokoládéval bevonjuk. Egy kemény papirosal félujnyi távolságban megnyomkodjuk a mázat. Ha meg-

keményedett, meleg vízbe mártott vékony pengéjű késsel ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Csokoládés habszelet.

Két egész tojást, 8 tojássárgáját 6 deka cukorral habosra keverünk. 8 deka cukorral felvert 7 tojás fehérjét, 7 deka liszttel elvegyített 7 deka darált mogyorót, 4 deka kakaót $4\frac{1}{2}$ deka langyosra olvasztott ceresszel vagy 6 deka vajjal közékeverünk. Két papírlapra ujjnyi vastagon felkenjük és forró sütőben először felszivatjuk, azután mérsékelt tűznél átsütjük. Süthetjük egyben is, akkor éles késsel hidegen átszeljük. Az egyik lapot langyosra olvasztott tunkmasszával bevonjuk és ha kissé megszikkadt, kockára vágjuk. A másik lapot, ha kihült, keményre vert és tunkmasszával befestett tejszinhabbal vagy ugyanilyen színű tojáshabbal vastagon bekenjük és vizezett késsel egyenesre simítjuk, a tetejére a kockákat pontosan rárakjuk és hosszú pengéjű vizezett késsel utána vágjuk.

Tátraszelet.

Ezt a tésztát akkor készíthetjük, ha sok felesleges tojásfehérjénk van. 6 tojásfehérjét 36 deka kristálycukorral kemény habbá verünk. Ezzel egyidejűleg 6 tojássárgáját 6 deka cukorral habosra keverünk. Hozzáadunk 12 deka lisztet és 6 deka cukorral felvert 6 tojás habját. Két papiros tölcserő készítenk és ezekből a tepsi hátára tett papírra rézsutosan a tojáshabból ujjnyi vastag csikokat vonunk, a közöket ugyanígy piskótamasszával töltjük ki. Az ellenkező oldalról kezdve ismét ugyanúgy becsikozzuk. Szép lassan megsütjük és papirossal együtt megfordítva ráborítjuk a deszkára. A papirost lehuzzuk a tésztáról, kettévágjuk. Az egyik felét megkenjük ribiszkeizzel, a másik felét ráillesztjük és vizezett vékony pengéjű késsel ujjnyi hosszú és $1\frac{1}{2}$ —2 ujjnyi széles darabokra vágjuk.

Apró sütemények (mignonok).

A tészták felszeletelésénél feltétlenül fontos, hogy egy hosszú, vékony pengéjű éles késsel rendelkezziünk. A kést egy edénybe kézhez készített langyos vízbe mártjuk, az edény szélén a késről a vizet lehuzva, a tészta szeleket egyenesre vágva, szeleteljük fel. A mignonokat vízbemártott apró kerek vagy ovális kiszuróval is kiszurhatjuk. A bevonáshoz egy speciális kétágu drótvillát használunk, ennek a segítségével mártjuk a mázba a mignont, hogy az alját ne érje. és lábakon álló drótrácsra helyezük, hogy a felesleges máz lefolyjon. Nem szabad tulságosan vastagon vagy vékonyan bevonní. Ezzel a mázzal pergament- vagy papírzacskón ke-

resztül, melynek a végén egy vastagabb gombostü nyilást hagyunk, a mignonokon ritkán és gyorsan szaladva végig bespriccelhetjük. Hozzáillő dísszel tetszés szerint díszítjük. A bevont mignonokat nyitott sütőajtóban 1—2 pillanatig szárítjuk. Egyenként papírtokba téve adjuk fel.

Piskóta tésztából:

Kétujjnyi magas piskótatésztát másfélujjnyi széles téglalaku kockára felvágunk és narancs- vagy gyöngye rózsaszín-mázzal bevonjuk.

Ugyanezt a tésztát vizes késsel átvágjuk, málnaizzel megtöltjük és a tetejét is vékonyan bekenjük. Apróra vágott vegyes cukorgyümölcszel vékonyan beborítjuk. Vizezett késsel felvágva, fehér mázzal vonjuk be. Készíthetjük csak töltve, akkor fenti módon felvágjuk és erősen rózsaszínű mázzal bevonjuk.

A piskótatésztát mogyoró-krémmel megtöltve, fenti módon felvágjuk. Fehérmázzal bevonva, a közepére pici világossárga kristályos cukrot vagy pici kiszuróval kiszurt és kristálycukorba mártott cukorban eltett narancshéjat teszünk. Hosszában jobbról és balról angelika-gyökérből kiszurt ferde négyszöggel díszítjük.

A tésztát megtöltjük narancs-jammal, a tetejét vékonyan megkenjük és narancs-mázzal bevonjuk.

Fenti tésztát vízintesen kétszer átvágjuk és vanília- vagy barackkrémmel kétszer megtöltjük. Világos rózsaszínű mázzal bevonva a közepére félbe-, vagy egy szeletke karikára vágott pisztáciát teszünk.

Ezt a tésztát két lapban egy ujjnyi magasan is süthetjük és akkor nem kell átvágni.

Meleg bisquit tésztából:

Habüstben vagy mély tálban 10 tojássárgáját, 5 egész tojást, 20 deka kristálycukrot habverővel jó habosra keverünk. Azután egy magas fazék tetején, melyben 3—4 ujjnyi magasan víz van, vagy a tűzhely szélén, a tálat többször forgatva, lassu tempóban folytonosan jó habosra és melegre felverjük. Ilyenkor a massa kb. a duplájára emelkedik, ekkor levesszük és kihülésig verjük. A szokott módon 20 deka lisztet, 1 citrom reszelt héját és 4—5 deka langyosra olvasztott cerezst vegyítünk hozzá. Papírral kibélelt tepsiben a már gyakran leírt módon sütjük. A tésztát két részre osztva, az egyiket barack-, a másikat világos kávékrémmel töltjük. Kétujjnyi széles négyszögben vagy hosszukásra felvágjuk, esetleg tetszés szerinti formával kiszurjuk és fehér narancs-, világos rózsaszín vagy egész világos-zöld mázzal bevonjuk. Apróra kiszurt, kristálycukorba mártott, cukorban eltett narancshéjjal, pisztáciával vagy néhány szem csokoládé-dará-

val diszithetjük. Készithetjük a fél mennyiségből, szeletekre vágva, máz nélkül is.

Csokoládészelet:

6 tojássárgáját 5 deka cukorral habosra keverünk. 6 tojásfehérjét 7 deka cukorral kemény habbá verve, 12 deka darált diót, 6 deka sima 0-ás lisztet, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héját és késhegynyi fahéjat a már leirt módon összevegyitünk. Közben 3—4 deka langyosra olvasztott cerezsben 1—2 kanálnyi kakaót elvegyitünk, hogy folyékony legyen és hozzávegyitjük a kikevert tojássárgájához. Kisütjük, félbevágva csokoládé- vagy párisikrémmel töltjük. Tetszés szerint apróra felvágva csokoládémázzal bevonjuk. Ha a máz alá málna, izt kenünk, kiváló jóízű lesz. Apró lapos piskóta formájú csokoládéval, vagy egy szelet dióval, csokoládédarával diszítjük. Krém helyett a következő keverékkel tölthetjük: két kanál barackizbe apróra vágott cukorban eltett narancshéjat és 1 kávéskanál rumot keverünk. Négyszögletes darabokra vágva, csokoládémázzal bevonjuk és tetszés szerint diszítjük.

Mogyorókrém-mignonok.

9 tojássárgáját 8 deka cukorral habverővel habosra keverünk. 9 tojásfehérjét 10 deka porcukorral a szokott módon kemény habbá verünk. 18 deka darált mogyorót, 9 deka sima lisztet, kevés reszelt citromhéjat és jó késhegynyi fahéjat, végül 5 deka langyosra olvasztott cerezst keverünk közbe. Papírral kibélelt tepsiben a szokott módon kisütjük. Vanília, mogyoró, rum vagy bármilyen gyümölcséterrel illatosított krémmel töltjük. Egész világos-zöld vagy világos kávé-mázzal bevonjuk. Pisztáciával, angelika gyökérrel, cukrozott narancshéjjal vagy pörkölt mogyoróval diszítjük.

Bohémszeletek.

Öt tojásfehérjét 10 deka kristály vagy porcukorral kemény habbá verünk. 5 deka szitált csokoládéport 5 deka darált dióval összevegyitünk és hozzáadjuk. Továbbá pici citromhéjat, fahéjat teszünk bele. Ujjnyi vastagon papírra kenve, két tepsit hátán, gyors tűznél, vigyázva, hogy meg ne égjen, világosra sütjük. Kivéve pici liszttel meghintjük, deszkára borítva, a papirost megnedvesítve óvatosan leszedjük róla. Ha a lapok kihültek, mindkettőt félbevágva háromszor töltjük párisi- vagy vajas, esetleg cerezses csokoládékrémmel és hidegre tesszük, hogy megkeményedjék. Apró kerek vagy ovális kiszúróval, esetleg négyszögre vagy téglalakúra felvágva, csokoládémázzal bevonjuk és tetszés szerint diszítjük. Süthetjük tortának is ugyanígy töltve és bevonva. A krémből meghagyva, esetleg csövel ellátott zacskóból is diszithetjük.

Dióshab-mignonok.

Hat tojásfehérjét 10 deka kristálycukorral kemény habbá verünk. Hozzávegyítünk 6 deka darált diót vagy mogyorót, esetleg fehér mandulát, reszelt citromhéjat és 5 deka lisztet. Sima csővel ellátott vászontölcsérből papírral ellátott tepsi hátára apró csókformákat dreszszorozunk. Először meleg sütőben, azután mérsékelt tüznél világos-sárgára sütjük. A papírt leszedve, egyik darab tetejét lekvárral és krémmel bekenjük, a másikat rátesszük és világosbarna mázzal bevonjuk. Tetszés szerint diszítjük pisztáciával, angelikagyökérrel, csokoládédarával vagy mással.

Kupok.

Ujjnyi magas piskóta-, bohém- vagy dióshabtésztából kis kerek kiszuróval apró korongokat szurunk ki. Lekvárral egész vékonyan bekenjük. Kevés rummal és apróra vágott cukorgyümölcscsel izesített főzött cerez- vagy vajkrémből, vászon- vagy papirzacskón keresztül, a tészatalpra illesztve, gyenge nyomással felfelé huzva, kis kupot formálunk. Hideg helyen vagy jégszekrényben megkeményítjük és gyorsan egymásután a csuccsal lefelé csokoládébarna vagy bármilyen színű mázba mártjuk. A rumosakat rózsaszín vagy világos mázzal vonjuk be. Ha párisi-krémmel töltjük, három oldalról a csucs közepe felé 3 fél fehér mandulát félig beleszurunk.

Puncsos-szelet.

Amikor a mignonokat kiformáljuk, a leesett tésztarészeket és krémet összemorzsoljuk és izlés szerint rumot, apróra vágott cukorgyümölcset, darált mogyorót, megtört grillage-t, cukorszirupot és reszelt citromhéjat vegyítünk közé. Összegyúrjuk, hogy se túl lágy, se kemény ne legyen és késsel vágni lehessen. Vékony piskótatészatalpra kétujjnyi magasan felkenjük és ovális kiszuróval kiszurjuk, vagy egy vékony kettészelt piskótalap közé töltjük. Vizezett késsel kétujjnyi kockákra vágjuk és erősebb rózsaszínű mázzal bevonjuk. Kiszurt grillage-val, narancssal vagy mazsolával diszítjük.

T O R T Á K

Piskótatorta.

Hat tojássárgáját $5\frac{1}{2}$ deka cukorral, kevés reszelt citromhéjjal és levével habosra keverünk. $5\frac{1}{2}$ deka cukorral 6 tojásfehérjét habbá verünk és 11 deka grizes liszttel óvatosan bekeverjük. Tortakarikában vagy tepsiben sütjük. Ha kihűlt, kétszer megtöltjük citrom-krémmel (l. krémeknél) és fehér citrommázzal bevonjuk. Mielőtt a krémmel megtöltjük, néhány kockacukorból $\frac{1}{2}$ deci vízzel szirupot főzünk, 1 citrom levével és likőrrel izesítjük és ezzel a tésztát meglocsoljuk. A megmaradt krémmel, csillagcsővel ellátott zacskó segítségével diszítjük. Ezt a tortát különféle változatban tölthetjük és vonhatjuk be. Kávé- vagy csokoládékrémmel töltve ugyanílyen mázakkal huzzuk be. Tejjelkrémmel töltve ugyanazzal vonjuk be. Izzel töltve rózsaszín-mázzal és tejszinnel töltve, azzal vonjuk be. Izlés szerint a mázzal spriccelve vagy más módon diszítjük.

Puncstorta.

Hét tojássárgáját $17\frac{1}{2}$ deka cukorral habosra keverünk. 7 tojásfehérjét $17\frac{1}{2}$ deka cukorral habbá verünk és a szokotti módon 20 deka liszttel az egészet bekeverjük. Egy kisebb tortára való masszát a tortakarikába öntünk és a szokott módon megsütünk. A megmaradt keveréket három részre osztva, az egyiket sárgán hagyjuk, a másodikat langyos tunkkal barnára, a harmadikat málnaizzal vagy bretonnal pirosra festjük. Külön-külön ujjnyi vastagon papírra kenve fordított tepsin kisütjük és hideg helyen kihütjük. Mind a hármat nagyobb kockás darabokra vágva tálba tesszük. Közben egy jó marék kockacukrot 1 deci vízzel szirupká főzünk. Levévé, 1 narancshéjat és kettőnek a levét, 1 citromhéjat, izlés szerint fél- vagy 1 deci rumot keverünk közé. Ebből annyit öntünk a tészta-kockákra, hogy összekeverve zaftos és összeálló legyen. A tortát kétfelé vágva, mindkét oldalát kis kanál segítségével szörppel meglocsoljuk, málnalekvárral bekenjük és papirossal kibélelt tortaformában, a bekenett résszel felfelé tesszük. Rátesszük a kockás masszát, beletesszük a lekváros részével a másik lapot és zománcozott tepsivel vagy lapos lemezzel néhány kilós súlyt ráhelyezve lepréseljük. Néhány óra múlva a formából kivesszük és rózsaszínű cukormázzal bevonjuk.

Egyszerű puncstorta.

Tepsiben a piskótatorta tésztájából többet sütünk. Két lapot levágunk és a széleket kockára vágjuk. 1 deci befőtt levet néhány kockacukorral felforralunk. Hozzáadunk 1—2 kanál lekvárt és 10 deka darált diót. Ha felforrt, levesszük, rummal izesítjük és a kockás piskótát belekeverjük. A két lap közé préseljük és csak a tetejét vonjuk be rózsaszínű vagy csokoládémázzal.

Oroszkrém-torta.

Két egész tojást, 2 tojássárgáját 6 deka cukorral és másfél citrom reszelt héjával habüstben habcsra keverünk. Azután a tűzhely szélén lassan, egyenletesen langyosra és habosra verjük. Levéve, hidegre verjük, közékeverünk 6 deka lisztet, 1 bö deka egész langyosra olvasztott vaját. Tortakarikában a szokott módon kisütjük. Hidegen kétszer átvágjuk és a következő krémmel töltjük. Előző este $\frac{1}{4}$ deka agar-agarat beáztatunk $1\frac{1}{2}$ deci vízbe. Másnap, amikor a krémet készítjük, tűzre téve kellő simára és sűrűre főzzük. 6 tojássárgáját 3 kanál cukorral, késhegynyi liszttel habosra keverünk és lassanként hozzákeverünk 2 deci forralt tejszint. Tűzre téve felfőzzük, ha jól felforrt, a sűrű és simára főtt agar-agarat beleadjuk és szítan az egészet átszűrjük. Vékonyan lereszelt citromhéjat és előzőleg féldeci rumba beáztatott egyenlő apró kockára vágott vegyes cukorgyümölcsöt: paradicsomot, epret, diót, narancsot, dinnyét, tököt stb. teszünk bele. A tortaforma karikaoldalát fehérpapírral kibéleljük és papírral letakart kis deszkára állítva a kétfelé vágott torta alsó részét beleadjuk. Mielőtt az átszűrt krém megkocsonyásodna, de már egész langyos, a 2—3 deci kemény tejszinhabot óvatosan belekeverjük. A gyümölcsből visszamaradt rummal a tortalapot meglocsoljuk. A krémet, hogy hézag ne maradjon, rákenjük, a tetejét és oldalát elsimitjük. A felső lapot, melyet előzőleg világos-rózsaszín cukormázzal bevontunk és egyenlő részekre felvagtunk, rárakjuk. Tálalásig hideg helyen tartjuk és langyos vízbe mártott késsel, a felső rész után felszeleteljük. Készíthetjük úgy is, hogy a tortalapot mázzal nem vonjuk be, hanem az egészet tejszinhabbal bevonva és felspriccelve, színes gyümölccsel díszítjük. Egyszerű piskóta tésztából is süthetjük.

Dobostorta.

Nyolc tojássárgáját 8 deka cukorral habosra keverünk. 8 tojásfehérjét 8 deka cukorral habosra felverünk és 16 deka lisztel a szokott módon a sárgájához vegyítjük. Készíthetjük nehezebb masszából is: 8 tojássárgáját 10 deka cukorral, a fehérjét 11 deka cukorral verjük habbá és 21 deka lisztet vegyítünk közé. 2 tortaforma sima kerek lapját ceresszel jól

megkenünk és lelisztezzük, a masszát hosszú pengéjű késsel félcenti vastagon felkenjük és erős tűznél, nagyon jó meleg, de nem túl forró sütőben a lapokat gyorsan kisütjük egész világos-barnára. Mialatt az egyik sül, felkenjük a másik lapot. A kisült lapokat késsel gyorsan leszedjük és egyenként deszkán kihütjük. Kb. ebből a masszából 7—9 lapot sütünk. Egy simahátú nagy tepsin háromszorra is kisüthetjük s a lapokat három részre vágva megkapjuk a 9 lapot. Krém: 5 egész tojást $22\frac{1}{2}$ deka cukorral habosra keverünk, a tűzhely szélén 1 darabka vettévágott vaniliával lassan habosra és langyosra felverjük. Levéve, hidegre keverjük. Beleadunk $17\frac{1}{2}$ deka langyosra olvasztott tunkmasszát és habosra kikevert 25 deka cerezst. Együtt az egészet jól kikeverjük. A lapokból a legszebbet és a krémből annyit teszünk félre, hogy oldalt bevonhassuk. A többi lapot a krémmel egyenletesen megtöltjük, egymásra illesztjük és minden lapot kissé megnyomunk. 15 deka porcukrot tűzön folytonosan keverve, közben gyakran levéve, hogy az apró csomókat simára keverhessük, világos-barnára és átlátszóvá piritunk. A félretett piskótalapot egy sima felületű zománcozott tálca hátára tesszük és a piritott cukrot ráöntjük. Cerezssel vagy vajjal megkent lapos késsel gyorsan egyenletesre simítjuk és hegyes késsel, nagyon gyorsan keresztben négyfelé vágjuk, ezeket azután külön-külön még négy részre vágjuk. Ha a cukor megkeményedne és törne, jól megmelegített, esetleg forrásban levő vízbe mártott késsel vágjuk fel. A torta oldalát a félretett krémmel egyenlően bekenve elsimitjük. A 16 darab cukorral bevont részt pontosan rárakjuk és használatig hideg helyen tartjuk. Ugy is készíthetjük, hogy a felső lapot egészben hagyjuk és csak a cukrot vágjuk be.

Narancstorta.

16 deka porcukrot 7 egész tojással habverővel jól felverünk és egy magas fazék tetejére állítva, melyben 1 liternyi forrásban lévő víz van vagy a tűzhely szélén addig verjük, míg sűrűsödni és gőzölni kezd. A tűzről levéve, 1 narancs vékonyan leszelt héját tesszük bele és addig verjük, míg teljesen kihül. Tovább verve 14 deka grizes lisztet és 2 deka langyosra olvasztott cerezst szórunk bele. Kikent és lisztezett tortaformában vagy az alját papirossal helyettesítve, egyenletes lassu tűznél felszivatjuk és kb. 30 percig sütjük. Belisztezett szitára borítva hideg helyre tesszük. Töltelék: 18 deka áttört cerezst és 18 deka szitált porcukrot habosra keverünk. Hozzákeverünk másfél tojássárgáját, ugyanannyi finomra lereszelt narancshéjat, fél narancs levét, teáskanálnyi koantrót vagy narancslikört. A krém ne legyen vizes, jól elkeverjük. A kétszer átvágott tortát, amelybe a krémet tesszük, kanál segít-

ségével meglocsoljuk a következő sziruppal: $\frac{1}{2}$ deci vízben 9 kockacukrot szirupká főzünk. Tüzzől levéve, 1 narancs finomra reszelt héját, 1 narancs levét és 1 teáskanálnyi narancslikórt adunk hozzá. Ezután a krémmel megtöltjük és a díszítéshez keveset meghagyunk. Rózsaszínű mázzal bevonjuk és csillagszővön át másfél ujjnyi távolságban csillagokat spriccelünk a krémből, oly módon, hogy a közepébe egy nagyobb és köréje 6 kisebb csillagot teszünk. Borsónagyságu apró kockára vágott cukorban eltett narancshéjat teszünk minden csillag közepére. Diszithetjük még mázba mártott és sütőben 1—2 pillanatra leszáritott narancsszeletekkel koszoru alakban. A tortát tölthetjük narancs-jammal, krémmel bevonjuk és cukrozott narancshéjjal vagy finomra vágott ostyával, piskótamorzsával behintve diszítjük. Egyszerű piskótatésztából is készíthetjük.

Krémes piskóta.

Piskótákat sütünk vagy készen vásárolunk. 12—15 deka pörkölt mogyoróból néhány szemet félreteszünk és a többit ledaráljuk. 15 deka áttört cereszt $7\frac{1}{2}$ deka vaniliás porcukorral vagy pici vanilinnel habosra keverünk. Külön kikeverünk 3 tojássárgáját $7\frac{1}{2}$ deka cukorral. Hozzáadunk 1 kanálka rumot és a ledarált mogyorót, utána a ceresszel összekeverjük. Egy hosszú keskeny porcellán szendvics-tálra 1 sor piskótát rakunk, krémmel bekenjük, újra egy sor piskótát, rá krémet, ismét piskótát teszünk. Az egészet bevonjuk krémmel, mogyoróval körülrakjuk, úgyhogy minden piskótára egy jusson. Használat előtt 1 napig állni hagyjuk.

Ugyanígy vaniliás cukorral ízesített tejszinhabbal is összerakhatjuk és bevonhatjuk. Készíthetjük úgy is, hogy a piskótát gyöngé rumos tejbe mártjuk, vaniliás krémmel lerakva tejszinhabbal bevonjuk. Vagy pedig a piskótákat alig mártjuk a cukrostejbe és tálra állított kerek tortakarikákba rakjuk. A dobostortánál leirt krémmel háromszor megtöltjük és ha hideg helyen megkeményedett, a karikát levéve, vaniliás tejszinhabbal bevonjuk és spricceljük vagy csokoládédarával díszítjük.

Dióstorta.

Nyolc tojássárgáját $12\frac{1}{2}$ deka cukorral habosra keverünk. 2 kanál rummal tovább keverve, hozzáadunk $12\frac{1}{2}$ deka cukorral felvert 8 tojás habját és 25 deka darált diót. Tortafőzőben vagy tepsiben a szokott módon sütjük. Hidegen kettévágva, barackzettel megkenjük és azzal be is vonjuk. A tortát csokoládé-darával beszórjuk. Rum helyett két kanál sűrűre befőzött feketekávét keverhetünk közé és az alábbi kávékrémmel töltve be is vonjuk. 3 egész tojást 3 kanál cukorral, 1 deci kávéval és vaniliával egész sűrűre főzünk, ha kihűlt, 25 deka vaját vagy 18—25 deka cereszt adunk hozzá. Készíthetjük

ugy is, hogy a 8 tojássárgájából kikevert masszába 25 deka pörkölt, darált diót és $6\frac{1}{2}$ deka reszelt csokoládét adunk. A krémbe 2 rud reszelt csokoládét főzünk. A bevont tortán csokoládéból fodrokat kaparunk vagy azt csokoládédarával beszórnjuk.

Ugyanaz tejszinnel.

Hat tojássárgáját 3 kanál cukorral habosra keverünk. Közékeverünk 3 kanál cukorral felvert 6 tojás fehérjét, 6 kanál darált diót és 2 kanál kakaót. Tejszinnel töltjük, bevonjuk és csokoládédarával leszórnjuk.

Diókrémtorta.

6 tojássárgáját 3 kanál cukorral jól kikeverünk. Közévegyitünk 3 kanál cukorral felvert 6 tojás habját, $1\frac{1}{2}$ rud csokoládét és 3 bőven mért kanál lisztet. Papírral bélelt tepsiben megsütjük. Ha kihült, 3 részre vágjuk vagy pedig 3 részben külön sütjük. A következő krémmel töltjük: 30 deka szép fehér darált diót 1 kis csésze tejjel leforrázunk, ha kihült, át-törjük és közékeverünk 25 deka vaniliás cukorral habosra kevert 25 deka vaját. Jól kikeverjük, megtöltjük és bevonjuk. Készíthetjük ceresszel is: egy marék kockacukrot 1 bő deci vízzel és vaniliával felforralunk. Ha jól beforrt, a diót leforrázzuk és a 25 deka cereszből főzött krém közé keverjük (l. krémeknél). Vaniliával és 1 kanál rummal izesítjük. A tésztáját készíthetjük még 8 tojás, 8 kanál cukor, 2 rud csokoládé és 4 kanál liszt keverékéből is, egy nagy tortakarikában.

Stefánia-torta.

10 tojásfehérjét a már leirt módon 20 deka cukorral kemény habbá verjük. Közékeverünk 25 deka darált diót és 2 kanál zsemlyemorzsát. Két részben vagy egy nagyobb tepsiben sütjük és kettévágva, a következő töltelékkel töltjük és bevonjuk: 6 tojássárgáját 6 kanál finomra szitált vaniliás cukorral jó habosra kikeverünk, 13 deka csokoládét kevés vízzel sűrűre főzünk, levéve 15—18 deka cereszt adunk hozzá és az egészet hidegre és habosra keverjük s összekeverjük a kikevert tojássárgájával. 10—12 fehér mandulát vékony, hosszú szeletekre vágunk, világosra piritjük, ezzel vékonyan beszórnjuk vagy egyszerűen négyágu villával a krémbe rovátkákat vonunk.

Pörkölt mogyorótorta.

Hat tojássárgáját $6\frac{1}{2}$ deka porcukorral habosra keverünk. 7 deka cukorral 6 tojásfehérjét kemény habbá verünk. 18 deka ledarált pörkölt mogyoróval az egészet összekeverjük és megsütjük. 20 deka cereszből 20 deka cukorral, $\frac{1}{2}$ —1

rud kettévágott vaniliával és 1 tojássárgájával vaniliakrémet főzünk. Ha kihült, megtöltjük, bevonjuk és apróra vágott karlsbadi ostyalappal az egészet beszórnuk.

Mogyorókrém-torta.

Hat tojássárgáját 12 deka cukorral, 12 deka darált mogyoróval, 6 kanál liszttel és $2\frac{1}{2}$ deka ceresszel, a mogyorókrém-mignonnál leírt módon feldolgozva, papírral kibélelt tortakarikában mérsékelt tűznél kisütjük. 25 deka cereszből a leírt módon főzött krémet készítünk, darált mogyorót és rumot teszünk bele és a kihült, kétszer átvágott tortát megtöltjük és bevonjuk vagy 1 grillage-lapot teszünk a tetejére, az oldalán apróra tört grillage-val beszórnuk vagy pedig apróra tört grillage-val az egészet beszórnuk. Grillage: 25 deka cukrot többször megkeverve, világosra barnítunk. 20—25 deka darált diót keverünk közé, vagyis annyit, amennyit felvesz. Ceresszel bekent márványlapon vagy bádoglemezen vastag nyújtófával kétfok vastagságúra kinyújtjuk. A tortakarikát, melyben a tortát sütöttük, ráhelyezzük és erős hegyes késsel körülvágjuk vagy a nyújtófával apróra törjük.

Grillage-torta.

Husz deka cukorból és 15 deka késsel apróra vágott dióból, mandulából, vagy mogyoróból a fent leírt módon grillage-t készítünk. Ha nagyon finomnak akarjuk, akkor ugyanannyi lehéjazott és szárított mandulát keverünk hozzá. Zománcozott vagy porcellántálba öntve kihütjük. Mozsárban megtörjük és drótszitán átszitáljuk. Ami a szita tetején marad, azt a torta díszítésére félretesszük. 10 tojássárgáját 10 deka cukorral habosra keverünk, 10 tojásfehérjét 10 deka cukorral keményre habbá verve, 10 deka grillage-t, 10 deka lisztet, fahéjat, reszelt citromhéjat és végül 5—6 deka olvasztott hideg cerezst adunk hozzá. Tortakarikában a szokott módon felszívatjuk és középfoku tűznél átsütjük. Ha kihült, háromfelé vágjuk és 20 deka cereszből főzött krémbe a szitált grillage-ból annyit keverünk, hogy jóízű legyen. Tetszés szerint 1 teáskanálnyi rumot is keverhetünk közé. Kívül bevonjuk és durvább grillage-val beszórnuk.

Finom csokoládétorta.

6 tojássárgáját 3 kanál cukorral habosra keverünk. $12\frac{1}{2}$ deka csokoládét megpuhítva, simára és langyosra keverünk. Közben 8 tojásfehérjét 3 kanál cukorral kemény habbá verünk. A csokoládét a tojássárgájához keverjük. A kemény habot $12\frac{1}{2}$ deka darált mandulával, $\frac{1}{2}$ kanál szitált morzsával a szokott módon a sárgájába keverjük. Papírral kibélelt for-

mában vagy tepsiben megsütjük, ha kihült, a széleit levágjuk, csokoládékrémnel megtöltjük és bevonjuk. Villával meghuzgáljuk vagy hosszúra vágott mandulával diszítjük. Esetleg csokoládémázzal bevonjuk és kevés krémmel felspricceljük.

Csokoládétorta más módon.

Hét tojássárgáját 10 deka cukorral habosra keverünk, 10 deka cukorral 9 tojásfehérjét kemény habbá verünk. 10 deka ledarált mandulát és 10 deka mogyorót, 20 deka langyosra olvasztott csokoládét, késhegynyi fahéjat és 1 kanál piskótamorzstát vegyítünk hozzá. Tortakarikában kisütjük és két részre vágva barackkizzel töltjük. Tetejét megkenjük és csokoládémázzal bevonjuk. 16 gerezd dióval körül rakjuk és 16 szeletbe vágjuk.

Sacher-torta.

10 deka vaját 10 deka cukorral habosra keverünk. Egyenként 12 tojássárgáját keverünk közé és ezzel is jól kikeverjük. 12 deka olvasztott csokoládéba 3 deka kakaót, kevés koltert keverünk és a masszába vegyítjük. Végül 11 deka cukorral felvert 10 tojásfehérjét, 14 deka lisztet, citromhéjat, pici vaníliát és fahéjat keverünk közé. Tortakarikában sütjük. Ha kihült, a tetejét liszttel beporozzuk és megfordítva öt percig pihentetjük, azután visszafordítjuk. Ha kihült, három részre vágjuk, párisi- vagy csokoládékrémnel töltjük és csokoládémázzal bevonjuk, vagy egyszerűen izzel bekenve, csokoládémázzal bevonjuk.

Datolyatorta.

8 tojássárgáját 10 deka cukorral jó habosra keverünk. 10 deka cukorral 8 tojásfehérjét kemény habbá verünk. Előzőleg 20 deka lehéjazott, darált mandulát és 14 deka apróra vagdalt kimagozott datolyát készítünk. A datolyát a tojássárgájával habosra keverjük. Végül a szokott módon bekeverve, papírral kibélelt tepsiben vagy papírra kenve 3—4 lapban kisütjük. Habüstben vagy mély tálban 5 egész tojást 3—4 kanál erősen vaníliázott cukorral és 1 kanál liszttel jól kikeverünk. Másfél deci vízzel felengedjük és forró vízfürdőben habverővel folyton verve, 12 deka kimagozott, lereszelt vagy egészen finomra vágott datolyával együtt sűrű krémmé főzzük. Levéve addig verjük, míg kihül. Ekkor 30—35 deka áttört és habosra kevert cerezst adunk hozzá és ezzel együtt jó habosra keverjük. Ha a tésztát egy lapban sütöttük, kettévágjuk és úgy töltjük. Ha több lapban sütöttük, vékonyan megkenjük, bevonjuk és villával meghuzgálva hidegre tesszük. Diszithetjük vékonyra vágott, cukorban eltett zöldmandulával, melyből virágszálát és levelet készítünk. A virágot cukorban eltett piros paradicsommal és narancshéjjal utánozzuk. Készíthetjük mandula helyett egyszerűen darált dióval és teljesen is, ak-

kor víz helyett 2 deci tejet és a krémhez 35 deka vaját használunk.

Gesztenyetorta.

A gesztenyefánk módján $\frac{3}{4}$ kiló marónit bevágva, sütőben megizzasztunk és a héját gyorsan leszedjük s forrásban lévő vaniliás vízben, hogy szét ne menjen, megfőzzük. Leszűrjük, szitán áttörjük, hogy inkább lisztes, mint pépes legyen. 1 egész tojást, 6 sárgáját 6 deka kristálycukorral habosra keverünk. 6 tojásfehérjét 6 deka cukorral kemény habbá verünk. A sárgájához 8 deka áttört gesztenyét keverünk és az egészet 3 deka piskótamorzsával és végül 2 deka liszttel összekeverjük. Papirossal becsavart aljnélküli tortakarikában, tepszi hátára téve, a szokott módon kisütjük. Ha teljesen kihült, kétfelé vágva a következő krémmel töltjük. Bevonjuk és burgonyanyomón áttört gesztenyével díszítjük. 20 deka cereszből, 20 deka cukorral, 1 tojássárgájával, vaniliával a már leírt módon krémet főzünk. Ha kihült és habosra keverjük, 20 deka áttört gesztenyét és kevés rumot keverünk hozzá. Tejes étkezéshez vaniliás tejhabbal is bevonhatjuk, 5 deci tejszint felverünk, egyrészét félretesszük. Böven áttört gesztenyét vegyítünk közé és kevés rummal izesítjük. A 3 részre vágott tortát megtöltjük, bevonjuk és a megmaradt tejszinnel felspricceljük.

Mandarintorta.

25 deka lisztből, 20 deka áttört cereszből, vanillinnal, kevés rummal és 1 tojássárgájával levelestésztát készítünk. Ceruzavastagságúra kinyújtjuk, a széleit egyenesre vágjuk. Hogy a töltelék le ne csurogjon, megkenjük a széleit tojással és a levágott ceruzavastagságu részekkel körülrakjuk. A keret tetejét megkenjük tojással és nagyon forró sütőben szép világos-sárgára kisütjük, vigyázva deszkára csusztatjuk. Közben néhány szép magnélküli mandarint minden fehér részétől teljesen megtisztítunk s egész apróra vágjuk. 2 tojásfehérjéből 3 deka cukorral kemény habot verünk. 10 deka cukrot fél deci vízzel hólyagosra főzünk és a habhoz öntve, cukorban eltett reszelt narancshéjat és a felvágott mandarint keverünk közé. A tésztára kenve egy pillanatra forró sütőbe tesszük és azonnal tálaljuk.

KRÉMEK ÉS MÁZAK.

Piskótatésztákat és tortákat krémmel és mázzal bármilyen alkalomra nagyon tetszetősen elkészíthetjük. Díszítésre nincs szabály vagy recept. Mindenki a saját egyéni ízlése szerint számtalan változatban díszíthet. A fontos az, hogy a tészta jó legyen és ne legyen túl díszítve. Gyakorlattal bizonyos foku kézügyességre tehetünk szert. A díszítéshez szük-

séges 1 idomitózacskó és hozzávaló különféle sima és csillagalaku bádorgsó, vagy pedig 1 erős papírtölcsér, melyen alul kis nyílást hagyunk és ebbe bármilyen formájú csövet teszünk. Ezek segítségével különféle figurákat, rózsákat, csillagokat, apró csókokat spriccelhetünk a diszitendő tészára. Átpasszírozott ételzsírral csillagcsövön át egy tányérra gyakorlat céljából különféle rajzokat formálhatunk.

Főzött cerezskrémek.

1 kiló drótszítán áttört cerezst, 1 kiló kristálycukrot, fél rud vaniliát és 4 tojássárgáját veszünk. Ebből 10 deka cerezst 4 tojássárgájával habosra keverünk. 1 kiló kristálycukrot $\frac{1}{2}$ rud félbevágott vaniliával és 3—4 deci vízzel a cukormázaknál leírt módon drótkarikával kipróbálva, hólyagosra főzünk. Ekkor azonnal, előbb folyton és erősen keverve a sárgájával kikevert cerezshez öntjük. Azonnal közéteszünk 40 deka cerezst és ha kissé kihült, a többit kétszerre közékeverjük. Folytonosan jól és gyorsan keverjük, esetleg hideg vízbe állítjuk, hogy gyorsan lehüljön, azután ismét jó habosra kikeverjük. A krémet 5 részre osztjuk. Az egyik részbe izlés szerint darált diót és kevés rumot teszünk. A másodikba mogyorót és rumot, a harmadikba 1 csepp piros festéket és annyi barackizt, hogy az izét megkapja. A negyedikbe erősen befőzött feketekávé és 1—2 csepp kollert, esetleg kevés rumot, az ötödikbe kevés kakaóvajjal felolvasztott tunkmasszát, hogy a krémet jól megfesse, vagy izlés szerint bármilyen gyümölcséthert.

Készíthetjük 20—25 deka cerezsből is, akkor 1 tojássárgáját tojásnagyságu darabka cerezssel habosra keverünk. 25 deka cukrot 1 deci vízzel és darabka vaniliával megfőzünk a fenti módon és a továbbiakban is úgy járunk el. Nagyon fontos az, hogy teljesen lehütve jó habosra kikeverjük és szükség szerint bármivel izesíthetjük. Ha vaniliás-krémet akarunk, izesíthetjük még picit rummal és apróra vágott cukorgyümölcsöt keverhetünk közé. Vajjal teljesen így készítjük. Csinálhatjuk több tojással is, akkor 25 deka cukrot főzni teszünk. 2 tojássárgáját kevés tejjel krémmé főzünk és a hólyagos sűrű cukrot hozzáöntjük és folyton keverve beleadjuk a 25 deka teavajat. Tetszés szerint csokoládéval, kávéval, vaniliával vagy rummal izesíthetjük.

3 tojássárgáját ugyanannyi bő kanál vaniliás porcukorral jó habosra kikeverünk. Aszerint, hogy milyen krémet akarunk, 2 deci feketekávé 5 deka cukorral és picit rummal egész sűrűre főzünk vagy 10—12 deka csokoládét kevés vízzel és vanilinnal szintén sűrűre főzzük, a 15 deka cerezst ebbe a sűrű meleg csokoládéba vagy kávéba adjuk, ha felolvadt, a tojáshoz vegyítjük, utána hidegre és habosra kikeverjük.

Vagy pedig a cerezst is kikeverjük és a kihűlt csokoládéhoz vagy kávéhoz vegyítve keverjük habosra. Rummal izesítjük.

Három egész tojást 3 kanál vaniliás porcukorral kikeverünk. Közékeverünk 1 kanál lisztet és 1 deci vízzel, forró vízfürdőben habverővel folyton keverve, sűrű krémmé főzzük. Levéve melegen 28 deka cerezst, esetleg hidegen kikeverve a krémhez keverjük és együtt jó habosra keverjük. Ha sárgának akarjuk, vaniliát nem teszünk bele, hanem hidegen pici rummal és vanilinnel izesítjük. Izesíthetjük 2 deci befőzött kávéval, 12 deka puhított csokoládéval, 12 deka darált dióval vagy 12—14 deka apróra reszelt datolyával. Mindegyiket vanilinnel izesítjük. Ha az utóbbi két krém vizes lenne, akkor néhány deka langyosra olvasztott ceresszel, ha kemény, néhány csepp langyos cukorsziruppal keverjük simára.

Teljesen víz helyett tejet és ételzsir helyett 30—35 deka vaját veszünk.

Párisikrém.

Félkiló csokoládéport, amely a kakaó gyümölcséből készül és nem tévesztendő össze a reszelt csokoládéval és kakaóval, cukorka-üzletben vagy gyárban kapható, $\frac{1}{2}$ liter tejszint, $\frac{1}{4}$ kiló por- vagy kristálycukrot, fél rud vaniliát gyorsforralón vagy rézüstben erős nyílt tűzre teszünk. Habverővel jól elkeverjük, ha túl sűrű volna, 1—2 kanálnyi tejet öntünk hozzá. Az edényt úgy helyezzük el, hogy a tűz az oldalát is érje, mert minél gyorsabban sűrűsödik, annál jobb. Folytonos keverés közben felfőzzük. Pár percnyi főzés után egy keveset két ujjunk közé veszünk és ha szálát ereszt, akkor jó. Ügyeljünk, mert könnyen leég. A tűzről levéve kihűtjük, esetleg átöntjük egy másik edénybe. Ha hideg, kb. 3—4 deka vajjal simára keverjük.

Egyszerűbben úgy készíthetjük, hogy 25 deka tunkmaszszát $2\frac{1}{2}$ deci tejszinnel megfőzzük és addig keverjük, míg hideg és habos lesz. Pici kakaó- vagy teavaját teszünk bele.

Citromkrém.

Két evőkanál grizes lisztet 2 deci vízzel (fokozatosan hozzáadva) simára keverünk. Mogyoró nagyságu darabka cerezszel sűrű péppé főzzük. Levéve, diónagyságu darabka cerezszel hidegre keverjük. Beleteszünk pici vanilint, citromlevet és reszelt héjat, hogy jól érezhető legyen. Izlés szerint néhány deka cukorral 10—15 deka cerezst habosra keverünk és hozzákeverjük a kihűlt lisztpéphez. Citrom helyett izesíthetjük narancslével, héjával és 1 pohárka narancslikörrel, vagy csokoládéval. Ha vaniliával izesítjük, a pépbe forrón 1—2 tojássárgáját keverünk és vanília helyett vanilint használunk.

Tejfelkrém.

Két evőkanál lisztet 2 deci tejjel jól elkeverünk és kevés vaniliával sűrűre főzzük. Kihülésig folyton keverjük. 20 deka vajat 20 deka vaniliás cukorral jól elkeverünk. Hozzáadjuk a kihült krémhez és együtt 10 percig keverjük. Bármilyen piszkótatésztát tölthetünk és bevonhatunk vele. Villával rovátkákat huzgálva rajta, diszítjük.

Csokoládékrém.

Diónyi darabka felolvasztott cerezshez 1 kanál lisztet adunk. Megforrósítjuk és kevés vaniliás tejjel vagy vízzel felöntjük. Habverővel simára keverjük és felfőzzük. Levéve óvatosan langyosra olvasztott tunkcsokoládét, 1—2 tojássárgáját keverünk hozzá és ha kihült, annyi felvert tejszín- vagy tojásbaltöltelékkel vegyítünk hozzá, hogy könnyen tölthető legyen. Ha a csokoládét elhagyjuk, akkor vaniliás-krémet kapunk.

Tejszínhab.

Csakis elsőrendű tejszín lehet jól felverni, melyet felverés előtt legalább két órán át sótalan jégen tartunk. Lehetőleg többszálu habverőt használjunk a rendesnél, egyenletesen verjük, se lassan, se túlgyorsan és ha már kemény, ne verjük tovább, mert megturósodik. Elegendő vaniliás vagy szitált porcukorral izesítjük. Pici kakaóvajjal, langyosra olvasztott tunkmasszával barnára festhetjük, azt folyékonyra és hidegre keverve, a tejszinnel elvegyítjük. Egynegyed liter tejszín megfestéséhez 10—12 deka tunkmassza szükséges.

Tojásbaltöltelék.

Huszonhét deka kockacukrot másfél deci vízzel, 1 kisebb rél rud kettévágott vaniliával addig főzzük, míg hólyagokat vet (l. mázaknál). 9 deka cukorral 6 tojásfehérjét kemény habbá verünk és a forró sűrű cukrot egy másik személy segítségével, a habot folyton felfelé verve előbb lassan, később bátrabban közéöntjük. Kevés ideig még verjük, azután többször felferjük, miközben hül, nehogy a cukor leülepedjék. Megfesthetjük langyosra olvasztott tunkmasszával, melyben kicsi kakaóvajjal olvasztottunk. Ugyanugy, mint a tejszínhabot, különféle változatban felhasználjuk.

Cukoralap (fondant).

Az alábbi utasítások pontos betartásával, kevés türelemmel készítve tökéletesen szép fényes mázat készíthetünk. Jól elkészített máz akár egy évig is eláll. Torták és apró sütemények bevonására használjuk.

Egy kiló elsőrendű kristálycukrot $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ deci vízzel, lehetőleg réz-habüstben, nyílt erős tűzön, hogy az oldalát is érje, felfőzzük. Így gyorsabban készül el és egészen biztosan sikerül. Az edény elég nagy legyen, mert a cukornak nem szabad kifutni. Amíg a cukor felforr és felolvadt, megkevergetjük, hogy le ne égjen. A felszínre jövő piszkos habot kiskanállal leszedjük és az edény oldalára tapadó cukrot hideg vízbe mártott kézzel vagy erre a célra használt ecsettel többször körülmosszuk. Amikor a cukor jól forr és letisztítottuk, diónagyságu amerikai burgonyaszirupot teszünk bele. Ézáltal a szirup nem kristályosodik meg. (Beszerezhető jobb csemegeüzletekben és mézeskalácsosoknál.) A cukrot fedővel letakarjuk, úgy, hogy a gőz elszállhasson és addig főzzük, míg szálát ereszt. Ezt úgy állapítjuk meg, ha hüvelyk- és mutatóujjunktat hideg vízbe mártva, a víztől lerázzuk és a cukorból egy keveset kivéve, az ujjainkat szétnyitjuk és ha már kissé tartós szálát ereszt, akkor jó. Ezt megállapíthatjuk egy darabka dróttal is, melynek a végén egy kanálkaformájú vagy mogyorónagyságu lyukat csinálunk. Gyorsan a cukorba mártjuk, kivéve hirtelen keresztül fujunk a lyukon és ha hólyagot ereszt, akkor a cukor a megfelelő sűrűségre főtt. Vízzel jól bespriccelt vastag porcellántálba vagy márványlapra, melyre — hogy a cukor le ne folyhasson — négy oldalt nikkelezett, ujjnyi vastag vasrudacsákra teszünk a cukrot azonnal ráöntjük. A tetejét hideg vízbe mártott kézzel jól lespricceljük. Anélkül, hogy többet hozzányulnánk, ki hagyjuk hűlni egész langyosra. Nyáron pedig egész hidegre hűtjük. A porcellántálba öntött cukrot egy nagy, csak erre a célra használt uj fakanállal addig keverjük, amíg finom fehér porhanyós péppé válik. Ha márványlapra tettük volna, egy ugynevezett festékkaparó kanállal (Spachet) addig simítjuk előre és vissza (táblázzuk), míg az említett pépet megkapjuk. Ekkor tálba tesszük és hogy meg ne keményedjék, gyorsan ráteszünk egy előre elkészített, nedvesített és kicsavart pohárruhát. 10—15 percig hagyjuk pihenni, utána kézzel jól átgyurjuk és befedett porcellántégelyben vagy széles száju befőttes üvegben lekötve, nagyon hosszú ideig eltarthatjuk. Amikor a cukrot az üstből kiöntjük, az alját kevés vízzel öblítsük össze, ezt higitáshoz vagy bármilyen felhasználhatjuk. Az eltett mázból csak annyit vegyünk ki, amennyire a bevonáshoz szükségünk van. A főzési eljárást egy cukorfokmérő nagyon egyszerűvé teszi. A cukorral egyidejűleg langyos vízben megforrósítjuk és ha a cukor jól forr, beleállítjuk. 92 foknál levesszük és a legtökéletesebb cukormázat kapjuk.

A következőképen használhatjuk fel: 1 kiló fondant-hoz: 1—1 és fél tojásfehérjét teszünk. Kisebb fakanállal elkeverjük, tetszés szerint szinesítjük és a tűzhely szélén egész langyosra olvasztva simára keverjük. Ha megmelegítjük, elveszti a fé-

nyét és nem lehet vele semmit rendesen bevonni. Ha nagyon sűrű és a felületén vékony hártya képződik, akkor nagyon kicsi langyos sziruppal vagy vízzel folyékonyra, illetve mártás sűrűségűre higitjuk. Arra is ügyelni kell, hogy a máz mindig langyos maradjon és ne sűrűsödjék meg. A tortát egy kisebb deszka szélére vagy hozzávaló rácsra helyezzük. A langyos mázat a torta közepére öntve laposkéssel egyenletesen, se vékonyan, se vastagon bevonjuk. A deszkával vagy ráccsal együtt kézbe véve, néhány pillanatig a langyos sütőben tartjuk, amíg kissé megszikkad. Meleg sütőben a máz megrepedezik.

Ha fehéren akarjuk felhasználni, akkor a higitásnál kevés citromlevet teszünk bele. Amikor különböző színeket akarunk vele bevonni, akkor először zöld méregmentes festékkel vagy spenótlével folytatólagosan kékre vagy pirosra festhetjük, azután különböző színű barnára és végül csokoládészinűre. Kávé- vagy diótortánál a mázat nem vízzel, hanem sűrűre beforralt feketekávéval higitjuk és melegítjük fel. Rumostortánál rumot, málnaszörpöt, narancslevet, bretonfestéket stb. tehetünk a cukormázhoz higitani. Barna mázat kávé nélkül is kaphatunk kollerral (l. ott). Ha csokoládémázat akarunk készíteni, akkor kicsi kakaóvajjal langyosra olvasztott tunkmasszát, vagy átszítált kakaót, hogy csomós ne legyen, esetleg kevés kollert keverünk a fondant-hoz, hogy a természetes csokoládészint megkapjuk. Ha a máz száradás után fényt vesztené, tartsuk 1—2 pillanatra forró gőz fölé. 1 tortamázhoz kb. 10—12 deka mártógyurma szükséges.

Egyszerű csokoládémáz.

Tizenkét deka tunkmasszát 12 deka cukorral, 1 deci vízzel folytonos keverés közben főzünk, míg jó sűrű lesz. Levéve, langyosra keverjük. Beleadunk 2 és fél—3 deka cerezst és addig kevergetjük az edény oldalához dörzsölve, amíg, ha megizeljük, úgy érezzük, mintha valami darás pépet izelnénk. Ézzel leöntjük és bevonjuk a süteményt.

Nyers cukormázak.

Selyemszítán vagy duplán hajtott szűrőruhán átszítált 20 deka porcukorba annyi tojásfehérjét keverünk, hogy sűrű pép legyen. Körülbelül félóráig nagyon jól keverjük. Tetszés szerint ízesítjük vagy színesítjük pár csepp citromlével, kávéval stb. A tésztát behuzzuk vele, vagy a tortát leöntjük, 1 széles tiszta késsel az oldalát bevonjuk és lesimitjük, a kést azután óvatosan a torta alá tesszük, kissé felemeljük és kézzel támogatva, vigyázva és gyorsan csipkepapírossal befedett pléhre vagy tátra tesszük és kihűlő félben lévő sütőben 1—2 pillanatig lezáritjuk. Tovább nem szabad a sütőben tartani, mert a máz

hig lesz és lefolyik. Festhetjük 1 kanál rummal és 1—2 csepp bretonnal puncs-máznak is. Továbbá ugyanugy festjük, mint a cukoralapnál leirtuk. Tojásfehérje helyett készíthetjük vízzel is, hogy se kemény, se hig ne legyen. Ha kikevertük, a kanádon csak lógjon és ne folyjék le. 2—3 csepp citromlével izesítjük.

Más módon: 35 deka szitált porcukrot, 1 tojásfehérjét és 1 citrom levét egy órán át keverünk, amíg a massa fényes és habfehér lesz. Higitani kevés citromlével lehet, süríteni pedig kevés cukorral szokták. Bármelyikből adnánk hozzá, egy-negyed órán át keverni kell. Mogyorónyi darabka cerezst keverhetünk bele.

Tunkmassza. (Mártó-gyurma).

A tunkmasszával való bevonásokat a következő módon készítjük: Elsőrendű tunkmasszát kis darabokra vágunk és a tűzhely szélén annyira felmelegítjük, illetve langyosítjuk, hogy simára elkeverhessük. Ügyeljünk arra, hogy túl ne melegítsük. Mindjárt a feltevésnél 1 darabka kakaóvaját teszünk bele. Minden 10 dekához kb. féldeka kakaóvaját veszünk. Ha simára és folyékonyra elkevertük, 1 késhegynyit kivéve, szájunk széléhez érintve, hűvösen langyosnak érezzük, akkor megfelelő. Ha egy bevonandó darabot belemártunk és a kihült máz nem szürke és szép fényű, úgy jó és használható. Ha esetleg szürke volna, kevés kakaóvaját teszünk hozzá és megfelelő langyosra melegítjük. Ha keverés közben kihülne, ismét langyosítjuk. Amikor a massa túl meleg, úgy is hűthetjük, hogy beleteszünk 1 darab tunkcsokoládét és ezzel keverve hűtjük. Főleg sokáig elálló apró sütemények és cukorkák bevonására használjuk.

KÜLÖNFÉLE APRÓ. ÉS TEASÜTEMÉNYEK

Képviseelőfánk.

Tíz deka vizet $7\frac{1}{2}$ —8 deka zsirral pici sóval és egy kés-hegynyi cukorral felfőzünk. Ekkor egyszerre beleteszünk tíz deka grizeslisztet. Fakanállal jól elkeverve kissé még a tűzhelyen kevergetjük ill. részteljük. Levéve simára keverjük és ha már nem túl forró, egyenként közékeverünk négy egész tojást. Jól kidolgozva, hogy csomós ne legyen, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ órán át pihentetjük. Kissé bezsirozott, esetleg alig lisztezett alacsony szélű tepsiben, sima, egy centi átmérőjű, csővel ellátott vászonzacskóval vagy kanállal, egy kávéskanál segítségével féltojás nagyságu halmokat formálunk. Kissé felvert tojással megkenve, néhány percig szikkasztjuk, utána forró sütőben 20—25 percig sütjük. Először csak 10—15 perc múlva nézzük meg, ha szépen feljött és könnyű, illetve teljesen üres, átsütjük. 10—15 deka kristálycukrot ugyanugy, mint a dobostortánál megbarnítunk és langyos helyen tartva, a kihült fánkok tetejét belemártva, bevonjuk. Azonnal, mert gyorsan keményedik, beszórjuk apróra vagdalt mandulával. Közben a krémpiténél leírt módon $4\frac{1}{2}$ deci vízből 4 tojássárgájával, 8 deka cukorral, 4 deka liszttel, 2 tojáshabjával és fél rud vaniliával krémet készítünk. Felét langyosra olvasztott tunkmasszával megfestjük, a fánkok oldalát késsel kissé felnyitva sima csővel ellátott vászon- vagy papirzacskó segítségével megtöltjük. Ceresszel is készíthetjük, akkor 10 deka vizet, 9 deka cerezst, pici sót, 14 deka lisztet, 4 tojást és pici vaniliát teszünk hozzá. Vajjal, 10 deka vízből, 6 deka vajjal, 10 deka liszttel és 4 egész tojással teljesen a fenti módon készítjük. Tejes vaniliakrémmel vagy cukrozott tejszinhabbal töltjük.

Képviseelőfánk más módon.

15 deka vízzel 2 kockacukrot, 5 deka vajat, pici sót és $7\frac{1}{2}$ deka grizeslisztet fenti módon elkészítünk. A tűzről levéve, azonnal egyenként 2 egész tojást keverünk bele és jó melegen egész kis, diónyi nagyságu halmocskákat formálunk a fenti módon előkészített tepsiben. A sütés első felideje alatt a sütő ajtaján egy kis nyílást hagyunk és csak akkor zárjuk be, ha a

tepsit megfordítottuk. Szép világosbarnára kisütjük. 2 ½ deci tejszint kemény habbá verünk, cukorral izesítve nagyrészt a kihült fánkokba töltjük. Ami megmarad, azt hideg tejes csokoládé-sodóhoz vegyítjük. Tálra tornyozva, a hideg sodóval leöntve hosszukásra vagdalt fehér mandulával beszórva tálaljuk.

Jégfánk.

7 deka cukrot 6 tojássárgájával habosra keverünk. Közékeverjük a 7 deka cukorral felvert 6 tojás kemény habját 2—3 deka liszttel felváltva. Egy nagy tepsi hátán papírra, vászon- vagy papirtölcsérrrel kisebb, gömbölyű, magas fánkformákat nyomkodunk, nem túl nagyokat, mert sütés közben kissé kiterjednek. Előbb jó meleg, aztán lassu tűznél felszivatjuk és kisütve, a papírt megnedvesítjük, hogy a fánkokat könnyen le-szedhessük. Közepét késsel kivágjuk, cukrozott tejszinhabbal megtöltjük, 1—1 darabot összeteszünk és csokoládémázzal bevonva kissé megszikkasztjuk. Vagy pedig fagyalttal töltjük és 1—1-et összeteszünk. Üvegtálra rakjuk és tejszinhabbal vagy tojáshabbal csinosan felszícceljük.

Indiáner.

5 deka porcukrot 4 tojássárgájával habosra keverünk, 1—2 evőkanál vizet adunk hozzá, ezzel is jól kikeverve összevegyítjük másfél deka cukorral felvert, 6 tojás kemény habjával és 12 deka liszttel, melyet bekeverés közben egy másik személy segítségével papirzacskóból lassan szórunk bele. ¼ centiméter átmérőjű csővel ellátott vászon- vagy papirzacskóból félgömb alakú halmokat formálunk és tepsi hátán fehér papiroson, a többi piskótátésztától eltérően előbb jó meleg, aztán, amikor felszivódott, mérsékelt sütőben átsütjük. Az alját kis hegyes késsel körülvágjuk, belsejét kikaparjuk, kettőt összeteszünk. Az alját, hogy kis nyílás legyen rajta és megálljon, levágjuk. Lekvárral vékonyan bekenve, langyos sütőben kiszáritjuk és bevonjuk langyos csokoládémázzal. Rácson lecsurgatva leszikkasztjuk és vaniliás cukros tejszinhabbal töltve, egyenként mignon-papírba tesszük.

Rigófészek.

Szerencsefánk masszáját megsütjük, kivágjuk és kissé megszáritva kívül barackizzal megkenjük és drótvillával, mint a mignonokat, csokoládémázzal bevonva rácson lecsurgatjuk. Ha megszikkadt, mártógyurmával festett tejszinhabbal töltjük és beszórjuk olyan csokoládéporral, amelyet a párisi-krémhez használunk. Papirzacskóból, melynek végén gombostűfej nagyságu nyílást hagyunk, egész langyos és folyékony tunkmasszával berácsoljuk.

Csokoládé-rollád.

8 tojás sulyának megfelelő cukrot 8 tojásfehérjével kb. egy órán keresztül habverővel jó habosra kikeverünk. Egyenként 8 tojássárgáját, végül egy másik személy segítségével 6 tojás sulyu lisztet papírból vékonyan beleszórva óvatosan simára bekeverünk. Egy ceresszel vagy viasszal vékonyan megkent oldalnélküli cukrász-sütőpléhre vagy pedig gyöngén lisztezett tepsi hátára kétfok vastagságban felkenjük és forró sütőben élénk tűznél félig megsütjük. Kivéve 8—10 centis négyszögekre vágjuk és visszatéve, ha barnulni kezd, a sütő ajtajában tartva a kockákat, mindig előbb a barnábbakat, hosszú, hajlékony, vékonypengéjű késsel kiszedjük, Egymásután minél gyorsabban főzőkanálra vagy erre a célra alkalmas gömbölyű fácskára felcsavarjuk. Gyorsabban megy, ha két személy végzi ezt, az egyik kiszedi és a másik felcsavarja. A kihült tekerceket langyosra olvasztott mártó-gyurmával bevonjuk és ugyanilyen mártó-gyurmával megfestett tojáshab töltelékkel vagy tejszinhabbal megtöltjük. A masszát törött fahéjjal izesítve, fenti módon kisütjük, 10 centi széles és 15 centi hosszú kockákra vágva, vékony fakanál nyelére csavarjuk és ostya helyett fagyalathoz adhatjuk. Száraz helyen tartva ropogós lesz.

Krémes-szelet.

25 deka porcukorral 6 tojás fehérjét kemény habbá verünk. 25 deka darált mandulát vagy mogyorót és 2 lapos evőkanál lisztet keverünk közé. Ceresszel jól kikent és lisztezett oldal nélküli tepsin vagy a hátán, esetleg papíron mérsékelt tűz mellett sütjük. Deszkára csusztatjuk és ha teljesen kihült, a következő krémmel vonjuk be: 4 szelet finom vaniliás csokoládét tejjel megpuhítva jól eldörzsölünk, ugyanannyi sulyu cukrot 2 tojásnagyságu darabka vajjal és 3 tojássárgájával nagyon jól kikeverve közékeverünk. A tésztára egyenletesen rákenve pár órán át állni hagyjuk, míg jól megkeményedik rajta. Villa hegyével keresztbe meghuzgáljuk vagy csinosan megszurkáljuk és apró, 8—10 centi hosszú és 3 centi széles rudakba vágjuk. Ceresszel: 10 deka cerezst 12 deka szitált porcukorral simára keverünk. Egyenként 3 tojássárgáját és 13 deka langyosra kikevert finom vaniliás csokoládét vegyítünk hozzá. A kihült tésztát a fenti módon bevonjuk és szeletjük.

Datolyás-szelet.

Habüstben vagy mély tálban 3—4 tojásfehérjét 25 deka porcukorral jó habosra felerünk. Közben 2 deci friss feketekávéból a felére befőzve 4 evőkanálnyit hozzáadunk és forró vízfürdőben folyton verés közben nem tul, de jó sürüre főzzük.

Ekkor 10 deka nagyobb, hosszukás darabokra vágott diót és 10 deka kimagozott, hosszúra vágott datolyát keverünk közé. Ujjnyi vastagon egy nagy téglalakú ostyára kenjük és addig tartjuk száraz meleg helyen, míg jól megfényesedik. Mérsékelt hőfoku sütőben, kb. 1 órán át szárítjuk. Ha megrepedezik, kivesszük és azonnal vizezett éles késsel 8—10 centi hosszú és 3 centi széles szeletekre vágjuk.

Gyümölcskenyér.

10 deka tisztított mazsolát, 6 deka cukorban eltett narancshéjat, 2 deka cukrozott cseresznyét, 7 deka diót apró kockára vágva, 1 kanálnyi rummal lelocsoljuk. 6 tojássárgáját 7 deka cukorral simára keverünk. Közékeverjük 7 deka cukorral felvert 6 tojás kemény habját, 15 deka lisztet, $2\frac{1}{2}$ deka langyosra olvasztott cerezst vagy 4 deka ugyanilyen vaját, végül a lepácolt gyümölcsöt. Papírral kibélelt hosszú keskeny tepsiben (esetleg kettőben) a szokott módon kisütjük és ha kihült, porcukorral erősen behintve vékony szeletekre vágjuk. Készíthetjük úgy is, hogy négy tojás sulyu cukorból, ugyanannyi lisztből és 4 vagy 6 tojásból a fenti módon készített piskótatésztába beleadjuk a fenti lepácolt dolgokat, ezenkívül még 6 deka fehér mandulát és 1 szelet puhított és kihült kockára vágott csokoládét.

Diákkenyér.

Fenti módon 10 deka tisztított feketeszőlőt, 7 deka birsalmásajtót, féldeka zöld mandulát vagy pisztáciát, másfél deka piros cukrozott cseresznyét és 8 deka fehérmandulát apró kockára vágva 1 kanálnyi rummal meglocsolunk. 6 tojássárgáját, 3 egész tojást 15 deka cukorral a tűzhely szélén habosra és melegre ferverünk. Levéve hidegre verjük. Ekkor 18 deka lisztet, 4 deka langyosra olvasztott cerezst és a gyümölcsöt keverjük hozzá. Fenti módon, esetleg egészen keskeny tepsiben kisütjük. Ha kihült, az alját körül csokoládéöntettel vagy tunkmasszával bevonjuk.

Barnakenyér.

6 tojássárgáját 6 deka cukorral kiverve, közékeverünk 1 kanálnyi kollert vagy egészen sűrűre befőzött feketekávé, hogy a tészta szép barna színű legyen, ezzel tovább keverjük, míg habos lesz. Reszelt citromhéjat, 1 jó késhegynyi törött fahéjat teszünk bele. 6 tojásfehérjét 6 deka cukorral kemény habba verünk. 8 deka grizes lisztet $3\frac{1}{2}$ deka reszelt csokoládéval összevegyítünk és a tojássárgájához a habbal együtt a szokott módon bekeverjük. 10 deka tisztított mazsolát, 10 deka fügét, 5 deka diót apró kockákra vágva belevegyítjük. Papírral kibélelt hosszú, nem túl keskeny tepsiben, a szokott

módon felszivatjuk és kisütjük. Hidegen másfélujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Habkenyér.

4 tojásfehérjét felverünk, ha keményedni kezd, apránként 24 deka cukorral kemény habbá verjük. 20 deka darált mogyorót 4 deka lisztet és kevés vaníliaizt verünk közé. Papírral kibélelt hosszukás tepsiben élénk tűznél kisütjük. Hidegen az alját csokoládémázzal körül bevonjuk.

Mézeskalács.

10 deka tisztított mazsolát, 3 narancs cukorban eltett héját és 7 deka mandulát vagy diót hosszukásra felvágunk. Egy kanálka rummal meglocsoljuk. 4 tojássárgáját 5 deka cukorral habosra keverünk, hozzáadunk $2\frac{1}{2}$ deci langyosra olvasztott mézet, reszelt citrom- és narancshéjat, kevés törött fahéjat és szegfűszeget. Mindezzel jól kikeverve 30 deka lisztet és az 5 deka porcukorral felvert 4 tojásfehérjét a már leírt módon közöveggyitjük. Legvégül a gyümölcsöt tesszük bele. Hosszukás tepsiben felszivatjuk és átsütjük, ha kihült, vékony szeletekre vágjuk.

Manduláskenyér.

6 tojássárgáját 15 deka cukorral habosra keverünk, kevés reszelt citromhéjjal izesítjük. 8 tojásfehérjéből 15 deka cukorral kemény habot verünk és 30 deka liszttel felváltva, a sárgájába keverjük. Végül beleteszünk 10—15 deka hámozott és hosszukásra vágott mandulát. Papírral kibélelt hosszukás keskeny tepsiben, a szokott módon kisütjük és hidegen kisujjnyi vékony szeletekre vágjuk. Könnyebb tésztából is készíthetjük, akkor a tojássárgájához 10 deka cukrot és a habhoz ugyanannyit keverünk, lisztből pedig csak 20 dekát veszünk.

Egyszerű mézespogácsa.

$\frac{1}{2}$ kiló kenyérlisztet 25 deka porcukorral, 3 egész tojással, 4 kanál olvasztott mézzel, kevés törött fahéjjal, szegfűszeggel, 1 kávéskanál sodabicarbonával összegyurunk. Ceruza vastagságúra nyujtva kis pogácsákat vagy tetszés szerinti darabokat szurunk ki. Mindegyik közepébe egy fél fehér mandulát teszünk és tojással megkenve élénk tűznél pirosra sütjük. Néhány napi állás után lesz csak finom.

Mézespogácsa.

35 deka lisztet 20 deka porcukorral, 5 deka darált mandulával, $\frac{1}{2}$ deka sodabicarbonával, jó késhegnyű törött fahéjjal és felényi törött szegfűszeggel, 4 evőkanál barnára melegített mézzel, kevés reszelt narancshéjjal, 2 egész tojással

este összegyurunk és reggelig nedves ruhával letakarva, pihenni hagyjuk. Teljesen fenti módon kinyújtva és kiszaggatva pirosra sütjük.

Linci-pogácsa.

30 deka lisztet 20 deka vajjal deszkán eldörzsölünk, pici só, 10 deka vaniliás porcukrot, 1 kávéskanál rumot 2 kis tojássárgájával gyorsan cipóvá gyurjuk, mint az omlótesztát, hogy csak éppen elvegyüljön. Egyideig hideg helyen pihentetjük. Azután lisztezett deszkán, vastag nyújtófával ceruza vastagságúra kinyújtjuk és különféle apró formákra kiszaggatva tojással megkenjük és vágott fehérmandulával beszórvva, gyöngén kikent és lisztezett tepsiben mérsékelt tűz mellett világosra sütjük. Ha mandulával nem szórjuk be, akkor egyet megkenünk lekvárral, a másikat rátéve porcukorral hintjük be.

Linci-koszoru.

50 deka finom grizes lisztet 25 deka vajjal eldörzsölünk, hozzáadunk 12½ deka cukrot, 5 deka darált mogyorót, citromhéjat, kevés törött fehérjét, kevés citromlé, 3 tojássárgáját. Mindezt gyorsan összegyurjuk és cipóvá formálva, 1 órán át hideg helyen pihentetjük. Fenti módon kinyújtva nagyobb pogácsakiszuróval kiszaggatjuk, mindegyik közepét kisebb kiszuróval kiszurjuk. Tojással megkenve, darabos fehérmandulával beszórvjuk és a fenti módon kisütjük. Ha egy késhegynyi sodabicarbonát teszünk bele, akkor kiadósabb lesz.

Zsiros vagy cerezses linci-sütemény.

25 deka lisztet 18—20 deka zsirral vagy cerezssel gyorsan összemorzsolunk. 25 deka porcukrot, 25 deka darált fehér mandulát vagy mogyorót, 1 kanálka rumot és öt-hat tojássárgáját hozzáadva hirtelen összegyurjuk és cipónak formálva hideg helyen állni hagyjuk. Az előbbi módon ceruza vastagságúra kinyújtva bármilyen formára kiszaggatva tojással megkenjük, vagdalt fehér mandulával beszórvva mérsékelt tűznél világos-sárgára kisütjük. Készíthetjük ezt egész egyszerűen is. 35 deka lisztet, 18 deka zsírt vagy cerezst, 18 deka porcukrot, 1 egész tojást, 1 tojássárgáját a fenti módon hirtelen tésztává gyurunk és mandula nélkül kisütjük, 1—1-et lekvárral megkenve összeteszünk. Mindkettő sokáig eláll.

Vaniliás kifli.

21 deka vajat, 10 deka fehér mandulát, 7 deka vaniliás cukrot összegyurunk. Sima vagy csillagsóból mutatójunkkal sütőpléhre vagy tepsí hátára, fehér papírlapra kifliket formálunk. Középfoku tűznél kisütjük és mielőtt teljesen kihül, vaniliás cukorral behintjük.

Más módon: Paszirozott 3 kemény tojássárgáját, 11 deka vaját, 22 deka lisztet, $7\frac{1}{2}$ deka vaniliás porcukrot, pár csepp rumot összegyurunk. A fenti módon kifliknek formáljuk és kisütjük. Ha kihült, vaniliás cukorral beszórvva mindkét végét langyosra olvasztott mártógyurmába mártjuk.

Kis holdacskák.

12 $\frac{1}{2}$ deka vaját, 9 deka darált hámozott mandulát és 9 deka cukrot hirtelen összegyurunk annyi liszttel, amennyit felvesz. Ceruza vastagságúra kinyújtva 1 tojásfehérjéből és 2 kanál cukorból, kevés citromléből kevert glazurral bevonjuk, kis holdacskákat formálva mérsékelt tűznél egész világosra megsütjük.

Krémes holdacskák.

14 deka vaját vagy 12 deka cerezst 14 deka cukorral habosra keverünk, könnyedén összekeverjük 14 deka örölt mandulával, 7 deka liszttel és végül 4 tojás kemény habjával. Kikent sütőpléhre kenve gyengén kisütjük és félig kihűtve 14 deka cukorral elkevert 4 tojássárgájával bekenjük. Ismét sütjük és ha teljesen kihült, a következő krémmel megkenjük: 7 deka vaját vagy cerezst 7 deka cukorral habosra kikeverünk, hozzáadunk egy kanál vízzel leforrázott 7 deka diót. A kihült és megkent tésztát darált mandulával és vaniliás porcukorral beszórnjuk és 3—4 óráig a tepsiben hideg helyen hagyjuk. Azután fánkszagatóval félhold alakúra kiszaggatjuk.

Mézes diósszelet.

4 tojásfehérjét habverővel 20 deka kristálycukorral habosra keverünk. Egy darabka vaniliával forró vízfürdőben addig verjük, míg sűrű és erősen hólyagos lesz. Keveset kivéve, hideg vízben lehűtjük és ha szájunkba véve nem ragad a foghoz, akkor egy deci mézet közéadva tovább verjük, míg kemény lesz, végül 20 deka nagyobb darabokra vágott diót keverünk közé. Levéve, ujjnyi vastagon egyenlően felkenjük egy ostyalapra és egy másikkal lefedve kissé leprésseljük. Ha teljesen kihült, nagyon éles vizezett késsel egyenlő formás szeletekre vágjuk. A felvágásnál a balkezünnkel az ostyát leiszorítjuk, a jobbkezben a késsel biztos mozdulattal lassanként végig vágjuk.

Töltött ostya.

3 tojássárgáját $\frac{1}{2}$ kanál vaniliás cukorral habosra keverünk. 17 deka cerezst külön $1\frac{1}{2}$ kanál cukorral kikeverünk, azután együtt habosra keverjük. Hozzáadunk 20 deka langyosra olvasztott és folyékonyra kikevert tunkmasszát, simára kikeverjük és hozzákeverünk még 20 deka pörkölt, hé-

jától ledörzsölt és darabosra vágottogyorót. Két téglalakú ostyalap közé téve lepréseljük és ha összekeményedett, a fenti módon felvágjuk. A tetejét mártógyurmával bevonhatjuk és apróra vagdalt zöld pisztáciával beszórva, egyenlő csinos rudakra vágjuk.

Grillagekrém-szeletek.

10 deka porcukrot világosbarnára piritunk és 10 deka pörkölt, héjától ledörzsölt és darabosra vagdaltogyoróval együtt sárgára piritjuk. Cukrozott vagy c'trommal nedvesített deszkára öntjük és amíg hűl, elkészítjük a következő krémet: 2 tojássárgáját 5 deka cukorral habosra keverünk és beletesszük 10 deka felolvasztott vajba. Folytonos keverés között tovább főzzük, azután hozzákeverjük a kihűlt és mosárban apróra törött grillaget. Két ostya közé téve lepréseljük és másnap hosszú rudacskákba vágjuk.

Vagy a krémet egy szelet puhított csokoládéval habosra keverjük és vékonyan néhány ostya közé töltjük, tunkmaszszával bevonva apróra vagdalt pisztáciával beszórjuk és ha megkeményedett, másnap apró kockákra vágjuk.

Fagylalt ostya.

6 tojásfehérjét 10 deka cukorral kemény habbá verünk, ha jó kemény, folytonos keverés között előbb vékonyan közéöntünk $1\frac{1}{2}$ deci vízzel és izlés szerint $\frac{1}{2}$ rud vaniliával hollyagosra, illetve szálasra főzünk 40 deka cukrot. Kétfelé véve az egyik feléhez 3—4 deka kakaót vagy vaniliával lisztfinomságúra töröttogyorót verünk, a másik felébe sűrű gyümölcslevet, illetve felolvasztott kocsonyát. (Ribizli, málna stb.) Mindkettőt többször felverjük, míg hideg lesz, azután néhány karlsbadi ostya közé kisujjnyi vastagon töltjük. Egyegy lappal lenyomva néhány óra múlva másnap éles vizezett késsel keskeny hosszukás darabokra vágjuk.

Piskóta.

A piskótasütéshez nagy gyakorlat szükséges. Az előírt mód szerint járjunk el, hajszálnyi eltéréssel kárba megy a fáradságunk, mert a piskóta nem sikerül. Figyeljünk a következőkre: A lisztet lassan keverjük közé, mert gyorsan bekeverve hig és folyékony lesz a massa. Az első félidőben a sütőajtót ne csukjuk be egészen, egy kis nyílást hagyjunk rajta, csak ha a tepsit vagy sütőpléht már megfordítottuk, akkor zárjuk be. Langyos sütőben a piskóta összeesik, ha túl forró, megég. ezért papírral kipróbált mérsékelt hőfokú sütőben süssük. A spricceléshez kevés gyakorlat szükséges. A papirtölesért háromnegyed részig megtöltjük, jobbkezünkkel a tölcser felső részét összezsavarjuk s a tölcser hegyét ollóval levágjuk. A balkezünkkel a tölcser a papírlaphoz visz-

szűk, jobb kezünkkel felül megnyomjuk, így egy lapos félgömböt nyertünk. Most anélkül, hogy a tölcsér hegyét kihuznánk, a félgömbből erős nyomással jobb irányba kb. 4 centi hosszú vonalat húzunk és egy másik félgömbbel befejezzük. A papirlapot ne kenjük meg semmivel, csak szárazon spriceljük arra a piskótákat.

7 tojássárgáját 10 deka cukorral habverővel habosra keverünk. Könnyedén belekeverünk 17 deka cukorral felvert 7 tojás kemény habját és egy másik személy segítségével bele-szórt 17 deka sima 0-ás lisztet. Tepsi hátára helyezett fehérpapírra a rendesnél nagyobb és hosszabb, $\frac{3}{4}$ centi átmérőjű simavégű csővel ellátott vászonzsákból vagy papírtölcsérből a fent leírt módon papucs formájú halmokat formálunk. 30—35 deka porcukrot 2 réteg fehér túllbe vagy ritka és tiszta konyharuhába teszünk és a formákat ezen keresztül besztáljuk. A papirosra hullott cukrot lerázzuk vagy lefujjuk és 8—10 percig állni hagyjuk. Közepes tűznél aranysárgára sütjük. Ha egyszerre nem férnének mind a sütőbe, addig a visszamaradt piskótákat hideg helyen tartjuk. A papirosról kés segítségével szedjük le a piskótákat. Megkönnyíti a formázást, ha a tepszi nagyságához mérten a papirost előzőleg keresztben 3—4 részre hajtva megjelöljük a piskóták hosszúságát.

Sacher-szeletek.

5 deka cerezst 4 deka cukorral habosra keverünk. Ugyanannyi cukorral 8 tojássárgáját külön szintén kikeverünk. 5 deka langyosra olvasztott mártógyurmát, azután a kikevert tojássárgáját 10 deka liszttel és 5 deka csokoládéporral összekevert 8 deka pörkölt darált mandulát, végül 6 deka porcukorral felvert 8 tojás fehérjét a cerezshez keverünk. Papírral kibélelt tepsiben, ujjnyi vastagon felkenve kisütjük. Ha hideg, kettévágva barack- vagy más jó ízű, esetleg krémmel töltjük. A tetejét csokoládéöntettel bevonva, apróra vágott pisztáciával behintjük és hosszukás rudacskákra vágjuk.

Más módon: A tésztának csak a felét készítjük el és egész keskeny, kb. 4—5 centi magas, ugyanolyan széles, hosszú tepsiben megsütjük. Ha kihült, ribizli- vagy málnaízű az egészet vékonyan megkenjük és egész durva csokoládédarában megforgatva, vizezett éles késsel vékony szeletekre vágjuk. Készíthetjük bisquit-tésztából is, akkor átszelve csokoládékrémmel megtöltjük és lekvárral megkenve csokoládé darába forgatjuk. Mindegyik teához is kitűnő.

Tekercs teához.

6 tojássárgáját 5 deka cukorral habosra keverünk. Hozkeverünk 5 deka cukorral felvert 6 tojás kemény habját, 10 deka diót, 5 deka lisztet, citromhéjat. Oldalnélküli tepsin fe-

hár papirosra ujjnyi vastagon rákenjük és a szokott módon megsütjük. Kihűtve, ha nem volna elég hajlékony, a papírra egy vizes ruhát borítunk, egy forró sütőpléhet teszünk rá. A gőz által ruganyos és hajlítható lesz. Vagy pedig egyszerűen bevizezzük a papirost és levéve csokoládé- vagy más krémmel bekenjük. Összesodorjuk és tunkmasszával bevonjuk. Vizezett késsel ceruza vastagságu szeletekre felvágjuk. Ha dió helyett 10 deka reszelt csokoládét és pici kollert teszünk bele, akkor világos krémmel töltjük. Pörkölt mogyoróból 15 dekát veszünk.

Habtölcsér.

A tésztát teljesen a csokoládé-rollád módján készítjük el, csak a négyszögeket vágjuk kisebbre és kis ékalaku fűcskán tölcsér formára behajtuk. Hidegen mártó-gyurmával bevonjuk és csokoládékrémmel, vagy ha frissen elfogyasztjuk, akkor tejszínhabbal is tölthetjük.

Más módon: 5 deka egész finomra ledarált mogyorót, ha nem volna elég finom, kőmozsárban pici tojásfehérjével egész finomra eldörzsölünk. 3 tojásfehérjét 2½ deka cukorral, habverővel habosra keverünk, beleadjuk a mogyorót, pici törött fahéjat és 2 deka bőven mért lisztet. Megkent, lisztezett sütőpléhre ovális vagy kerek lapokat kenünk vagy pedig teljesen a csokoládé-rollád módjára készítjük.

Gyaluforgács.

5 tojásfehérjét 11 deka cukorral a szokott módon kemény habbá verünk. Reszelt citromhéjjal, vaniliával vagy fahéjjal izesítjük. Lassan beleszórva közékeverünk 12½ deka lisztet és sima lapos, illetve széles csővel ellátott vászonzsákból vékonyan megkent és lisztezett oldal nélküli pléhre hosszukás csikokat formálunk. A tepsit megveregetjük, hogy a tészta kissé szétfolyjék. Mérsékelt tűznél világosra sütjük. Egyenként leszedjük és egymásután a sütő ajtóban fakanál nyelére csavarjuk. Mielőtt sütőbe tesszük, apróra vagdalt mogyoróval beszórhathatjuk.

Párisi-rudacsák.

25 deka darált diót 25 deka porcukorral, 1 egész tojással, reszelt citromhéjjal összegyurunk, cukorporral vagy kevés liszttel beszórt deszkán ceruzavastagságúra kinyújtjuk. Közben 1 tojásfehérjét selyemszítán vagy sűrű ruhán átszítált 14 deka porcukorral és fél citrom levével jól kikeverünk, míg szép fényes lesz. Vizezett vagy porcukorba mártott késsel kifoknyi vastagon rákenjük és ujjnyi széles és hosszú rudacsákba vágva egyenként tepsibe rakjuk és enyhe tűznél anélkül hogy szint kapna, kiszáritjuk.

Mandulával: 14 deka hámozott, leszáritott és nagyon finomra darált fehér mandulát 14 deka finom porcukorral, 1—2

tojásfehérjével, pici reszelt citromhéjjal és lével nyújtható tésztává gyurunk. A fenti mázzal bevonva és felvágva, hosszú vagy apróra vágott fehér mandulával díszítjük. A máz felét kollerral barnára is festhetjük. A fenti módon kiszáritjuk.

Macskanyelv.

6 tojásfehérjét 25 deka porcukorral kemény habbá verünk. Bekeverőkanállal 24 deka lisztet és 3 deci szűken mért jó tejszint keverünk bele. Szélesebb simacsővel ellátott vászonzsákból vékonyan megkent és lisztezett oldal nélküli tepsire ujjnyi széles és hosszú piskótákat formálunk. Jó meleg sütőben, mérsékelt tűznél sütjük ki, hogy a széle barna legyen és a közepe világos maradjon. Kivéve, néhány percig állni hagyjuk és hajlékony pengéjű késsel leszedjük. Hidegen vajjal és pici finomra darált karamellel készített krémmel vékonyan megkenjük és kettőt összeteszünk. Könnyebb masszából a fenti módon úgy készítjük, hogy a habhoz 15 deka cukrot verünk, 14 deka lisztet és $3\frac{1}{2}$ deci tejszint veszünk hozzá.

Mogyorós csókok.

3 tojásfehérjét félig habbá verünk és 8 deka porcukrot közéverve kanállal addig keverünk, míg jó habos lesz. Reszelt citromhéjjal vagy vaniliával izesítve, 28 deka darált mogyorót keverünk hozzá. Kanállal, kis kanál segítségével vagy sima csővel ellátott vászon- vagy papirzsákból vékonyan megkent és lisztezett sütőpléhre vagy fehérpapirosra apró csókokat formálunk és a közepébe egy fél mogyorót teszünk. Mérsékelt tűznél megszáritjuk. Ha papíron sütöttük, azt megnedvesítjük és úgy szedjük le a csókokat. Készíthetjük teljesen a fenti módon 3 tojásfehérjéből, 28 deka cukorral, 14 deka darált, morzsában eldörzsölt vaniliával izesített mogyoróval.

Csokoládé-gombóc.

20 deka porcukrot 20 deka ledarált mandulával, 15 deka reszelt csokoládéval és 2 tojásfehérjével összegyurunk és apró gombócokat formálunk. A közepét ujjunkkal benyomjuk és 5 deka cereszből 1 keményre főtt, áttört tojássárgájából, pici vaniliás cukorból egy kanálnyi maraskino- vagy más likőrből készített krémmel megtöltjük. 10 deka reszelt csokoládéban megforgatjuk.

Dióval: 16 deka darált diót $7\frac{1}{2}$ deka csokoládéporral, $7\frac{1}{2}$ deka kakaóval, 2 kávékanál rummal összekeverünk. Közékeverünk 4 evőkanál vízzel sziruppá főzött 16 deka cukrot. Jól kikeverve gombócokat formálunk és mindegyik közepébe 1 szem cukorban vagy málnával eltett meggyet teszünk és csokoládédarában megforgatjuk.

• Mandulás teasütemény.

Habüstben 4 tojásfehérjét, 20 deka cukrot, 20 deka hámozott és finomra ledarált mandulát, kevés reszelt citromhéjat fakanállal addig keverünk, míg jó forró lesz. A tűzről levéve, 3 deka grizes lisztet keverünk közé. Csillagcsővel ellátott vászon- vagy papirzsákból vékonyan kikent és lisztezett sütőpléhre tetszés szerinti apró sziveket vagy csókokat formálva, a szokott módon kiszáritjuk. A szivek végeit langyosra olvasztott mártógyurmával bevonjuk.

Kókusz-csókok.

3 tojásfehérjét félig habbá verünk és közékeverünk fakanállal 30 deka cukrot, 1 kanál gyöngye ecetet vagy citromlevet. Ezt addig keverjük, míg jó kemény hab lesz. Reszelt citromhéjat, 25—30 deka darált kókuszdiót teszünk még bele. Kikent és lisztezett tepsire kanállal apró csókokat formálunk, mindegyik közepére apróra kiszurt, cukorban eltett narancshéjat vagy fél meggyet teszünk. Keverhetünk közé a kókusz helyett főtt vagy sült áttört gesztenyét és csillagcsővel ellátott vászonzsákból apró szivalaku, háromszögű halmokat formálunk. Kisütve egyik csucsát tunkmasszába mártjuk.

Habcsók.

4 tojásfehérjét habüstben 8 deka porcukorral nagyon keményre verünk. Egy másik személy segítségével folytonos verés közben előbb lassan, azután bátrabban közéöntünk 16 deka kockacukorból és $\frac{1}{4}$ deci vízzel a szokott módon hólyagosra főzött szirupot. Kihülésig verve 15—20 deka darabos diót és egy marék apróra vagdalt cukorban eltett narancshéjat teszünk bele. Megkent és alig lisztezett sütőpléhre kis kanállal apró csókokat formálunk. Azután száraz, gőzmentes helyen addig tartjuk, míg a csókok hárttyát kapnak. Utána langyos sütőben lassu tűznél, hogy szint ne kapjanak, kiszáritjuk.

Csokoládés habcsók.

Amikor a fenti tojáshabba a sűrű cukorszirupot belekevertük, azonnal közévegyitünk 5 deka simára kevert kakaóport. Ha teljesen hideg, sima csővel ellátott vászon- vagy papirzsákból, megkent és lisztezett sütőpléhre apró csókokat vagy apró piskótákat formálunk. A továbbiakban a fenti módon járunk el. Ha kisült és kihült, baracklizzel megkenve, kettőt összeteszünk. A tetejére borsónyi nagyságu darabka lekvárt téve, azt csokoládédarával meghintjük.

Kávécsoók.

A habcsók módján készítjük, csak dió és narancshéj helyett kevés finomra darált és szitált kávé, 1 deci felére befor-

ralt feketekávéval, vagy néhány csepp kollerral elvegyítve keverünk közé. Apró csókokat vagy piskótákat formálva, teljesen a fenti csokoládés habcsók módján járunk el. Karamellal is a habcsók módján készítjük, ekkor a dió helyett 4—5 kanál barnára piritott és kevés vízzel felengedett cukorral festjük.

Egyszerű habcsók.

18 deka cukrot kimérünk. 3 tojásfehérjét félig habnak verünk és a cukorból egy marékkal közékeverünk. Ekkor forrásban levő vízfürdőben tovább verve, amikor keményedni kezd, a többi cukrot apránként közékeverjük. Ha kemény és meleg, levesszük, vaniliával izesítjük és darabos dióval és narancssal a habcsók módján elkészítjük.

Habkoszoru.

4 tojásfehérjét habverővel felverünk, ha keményedni kezd, apránként közékeverünk 14 deka selyem szitán vagy ruhán átszitált cukrot és jó keményre felverjük, ekkor még óvatosan kanállal belekeverünk $12\frac{1}{2}$ deka ugyanolyan szitált cukrot. Csillagcsővel ellátott vászon- vagy papírszákból vékonyan megkent és lisztezett tepsire apró koszorukat vagy tetszés szerinti alakokat formálunk. Langyos sütőben jól kiszáritjuk. Ezzel a tojáshabbal fagyaltot is díszíthetünk tejszín helyett.

Piskótacsókok.

A mignonoknál leirt meleg piskótatésztát (bisquit) elkészítjük, csak 20 deka cukor és liszt helyett 20—25 dekát adunk hozzá. Cereszt nem teszünk bele. Cereszsel megkent és gyöngén lisztezett pléhre sima csővel ellátott vászon- vagy papírszákból apró kerek csókokat formálunk és mint a piskótát, porcukorral beszóva annak a módja szerint világos sárgára kisütjük. Ha kihült, barackizzel megkenve kettőt összeteszünk, egyik oldalára egy borsónyi lekvárt téve, csokoládédarát teszünk bele.

Cukor-pogácsák.

Selyemszitán vagy szűrőruhán átszitált 28 deka porcukrot 4 egész tojással este $\frac{3}{4}$ órán át habosra keverünk. 28 deka liszttel $\frac{1}{4}$ óráig még keverjük és azután kikent, liszttel behintett tepsiben csillagcső segítségével, esetleg kanállal korona nagyságu halmokra formálva állni hagyjuk. Reggel kisütjük. Ha csak reggel keverjük ki és száraz meleg és gőzmentes helyen 2—3 órán át pihentetjük, így is kisüthetjük.

Orosz csók.

14 deka lisztet gyuródeszkára kimérünk, hozzáadunk 5 deka vaját, $3\frac{1}{2}$ deka cukrot, 8 tojássárgáját, fél citrom reszelt héját és vastag nyújtófaival addig nyújtjuk (azaz kidolgoz-

zük) a nyújtófát nem erősen rányomva, míg a deszkáról és a fáról leválik. Hirtelen rudalakúra formáljuk és hideg helyen: 1—2 órán át pihentetjük. 2—3 ujjnyi széles darabokra vágjuk, a darabokat hüvelykujjnyi vastag rudakba soroljuk, nagyobb fajta, meggy nagyságú golyócskákat formálunk belőle. Vékonnyan vajazott és lisztezett sütőpléhre rakva, a felét tojássárgájával megkenjük, ha megszáradt, még egyszer és ha újra megszáradt, nem tulságosan, de jó forró sütőbe tesszük. Az első időben az ajtót nem nyitjuk ki, hogy a tészta jól kirepedezhessen, ha a sütő nem elég forró, a tészta nem repedezik ki és hasznavehetetlenné válik. A felét kenés nélkül azonnal ugyanugy sütjük ki.

Narancsos lepénykék.

Habüstben 2 tojásfehérjét 12 deka porcukorral kikeverünk. Közékeverünk 10 deka apróra vagdalt mogyorót és 5 deka finomra vágott cukorban eltett narancshéjat. Nyílt tűzön fakanállal addig keverjük, amíg jó forró lesz. Tűzről levéve, 3 deka langyosra olvasztott cerezst öntünk bele és hideg keverve 8 deka cukorral felvert 2 tojás kemény habját vegyítjük hozzá. Cerezssel kikent és gyöngén lisztezett oldal nélküli sütőpléhre kis kanállal elég ritkán apró halmokat rakunk és rumba mártogatott villával lepény formára lapítjuk. Forró sütőben élénk tűznél szép barnára kisütjük. Kivéve, hajlékony pengéjű késsel azonnal leszedjük és kihülés után langyosra olvasztott tunkmasszával, kés segítségével az alját bevonjuk.

Mandulával: Habüstben 5 deka vaját 4 deka cukorral habosra keverünk. Elvegyítjük 3 deka liszttel, 1 deci jó tejszinnel, 14 deka apróra vágott mandulával, ugyanilyen 7 deka narancshéjjal. Tovább teljesen a fenti módon járunk el.

Sós teasütemény.

75 deka sima lisztet 50 deka vajjal, 3 deka finom sóval, másfél deka élesztővel, 4 tojássárgájával és annyi tejszinnel (kb. 5—7 deci) gyorsan összegyurunk, hogy rétestészta keménységű, de inkább keményebb, mint lágy legyen. Kézzel négyszögletes lepényre formázzuk és jégben 2 órán keresztül fehérruhába vagy papirosba téve pihentetjük. Azután négyezer egymásután a vajestészta módján kinyújtjuk és minden kinyújtás után szimplán behajtjuk. 30 percig jégen pihentetjük és jó ujjnyi vastagra kinyújtva egész kicsi pogácsaszaggatóval, vagy tetszés szerinti kiszúróval kiszaggatjuk. A tészta tetejét (az oldalait nem) egy jól elkevert tojással megkenjük, szitált és durva, illetve péksóval elvegyített köménymaggal beszórujuk. Gyors és nagy tűznél felszivatjuk, azután mérsékelt tűznél átsütjük. A megmaradt tésztát összegyurjuk, jégen vagy hideg helyen pihentetjük és mint a burgonyásnudlit, nyitott tenyérrel megsodorjuk és másfél ujjnyi egyenlő darabokra vág-

va, lisztezett deszkán az alábbi módon minden darabot kisujjni vastagra kisodrunk és anélkül, hogy összeérne, egymás mellé helyezjük. A tetejét tojással bekenve, darabos sóval és köménymaggal beszórjuk. 6—8 centis darabokra vágva, nem egészen egymás mellett, kikenetlen tepsiben a fenti módon kisütjük.

Sósrudacskák teához.

$\frac{3}{4}$ kiló sima lisztet 16 deka vajjal, 3 tojássárgájával, másfél deka sóval, 1 deka élesztővel és kb. 3 deci tejszinnel a fenti módon összegyurunk. Cipóban formálva 2 órán át jégen vagy hideg helyen pihenni hagyjuk. Részekre osztjuk és vékony rudacskákra kisodorjuk, kb. 10 centi egyenlő hosszú darabokra felvágjuk, fenti módon tojással és sós köménymaggal beszórjuk. Gyors tüznél forró sütőben, azután mérsékelt tüznél szép pirosra sütjük.

Hájaspogácsák.

25 deka sima lisztből és 20 deka hájból a hájastésztnél feirt módon hajtogatott tésztát készítünk és ujjni vastagra kinyújtva, egész kicsi pogácsaszúróval kiszaggatjuk. A tetejét felvert tojással — vigyázva, hogy az oldalára le ne csepegjen — megkenjük. Előbb forró, azután mérsékelt sütőben sütjük. Kiflinek is felhasználhatjuk. Gyufaszál vastagra kinyújtva, háromszög darabokra vágva dióval, lekvárral vagy 1—2 tojássárgájával és törött borssal elkevert apróra vágott füstölthussal töltve összesodorjuk és tojással megkenve, az előbbi módon szép pirosra sütjük.

Burgonyapogácsa.

35 deka sima lisztet 20 deka vajjal elmorzsolva, összegyurunk 20 deka héjában sült, hámozott és áttört rózsaburgonyával, 2 tojássárgájával, sóval és ha szükséges, egy kanálnyi tejfellel. Hideg helyen pihentetjük és kinyújtva tetszés szerinti vastagságúra, kis szaggatóval kiszurjuk. Tojással megkenve néhány órán át állni hagyjuk és tálalás előtt mérsékelt tüznél, felvert tojással ismét megkenve kisütjük. Melegen tea mellé tálaljuk. Készíthetjük úgy is, mint a leveles tésztát, négyszer hajtogatva, kinyújtásnál a lisztet leseperve, felvert tojással egész vékonyan bekenjük és utána 10 percig pihentetjük. A továbbiakban a fenti módon járunk el.

Töpörtyüs pogácsa.

Félikiló sima lisztet 10—15 deka zsirral eldörzsölve, 20—25 deka finomra vágott vagy darált töpörtyűvel, törött borssal, a szükséges sóval és $2\frac{1}{2}$ tojássárgájával, esetleg kevés borral összeállítva, hideg helyen pihentetjük. Ujjni vastagra kinyújtva, késsel bevagdaltjuk, pogácsakiszúróval kiszaggatjuk és tojással megkenve mérsékelt tüznél kisütjük.

Más módon: 2 deka élesztőt 1 késhegynyi cukorral kikeverünk, langyos vízzel felengedve 15 deka liszt hozzáadásával kovászt készítünk. Ha megkelt, 35 deka lisztet, 1—2 tojássárgáját, pici sót, törött borsot, 8 deka zsirt és 20 deka finomra vágott vagy darált tőpörtyüt, 1 kávéskanál rumot és annyi fehérbort adunk hozzá, hogy rétestészta keménységű legyen. Kinyújtjuk, mint a levelestésztát és szimplán összehajtva kb. 10—15 percig hideg helyen pihentetjük. Ezt még kétszer megismételjük és fenti módon kiszaggatva megsütjük. Készíthetjük úgy is, mint a levelestésztát, élesztő nélkül. Pár deka liszttel, 6 deka zsirral összegyurjuk a tőpörtyüt. A többi lisztet sóval, borssal, 2 deka zsirral, rummal és borral rétestészta keménységűre gyurjuk. A tőpörtyüt belehajtogatva úgy járunk el vele, mint fent.

Vajas pogácsák.

Leveles vajastésztát készítünk, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, apróra kiszaggatva, előbb jó forró, azután mérsékelt sütőben kisütjük. Készíthetjük a következő mennyiségből is: 20—25 deka vaját 2½ deka liszttel cipóvá formálunk. 35 deka lisztet 2 tojássárgájával, pici sóval és annyi tejjel összegyurunk, hogy rétestészta keménységű legyen. A vaját a leveles tészta módján belehajtogatva, négyszer szimplán hajtogatva, minden hajtogatás után 10 percig pihentetve, ujjnyi vastagságúra kinyújtjuk. Apró pogácsának kiszurva, bevagdossuk és tojással megkenve fenti módon kisütjük.

Más módon: 37½ deka lisztet összegyurunk 20—25 deka vajjal, 3 tojássárgájával, pici sóval, szűk féldeka élesztővel és tejjel. Pihentetés után kinyújtjuk és az előbbi módon hajtogatva, minden hajtogatás előtt vékonyan, felvert tojással megkenjük és a már leírt módon megsütjük.



C U K O R K Á K

Csokoládés narancsiv.

Hosszukás levél- vagy gerezdalakúra vágott cukorban eltett narancshéjat a tűzhely közelében nyújtófán kissé leszárítunk. Azután langyosra olvasztott tunkmasszába mártjuk kétágu drótvilla segítségével. Fehér papírral bevonva, nyújtófára ivalakban felrakjuk, a tetejét egy kemény papirossal csinosan benyomkodva megszáritjuk. Cukrozott narancs készítési módját lásd a befőtteknél.

Csokoládés mandula.

25 deka mandulát leforrázunk és meghámozva hosszukásra vagdaljuk, szitán a tűzhely közelében 10—15 deka cukorban eltett narancshéjjal együtt megszáritjuk. Másnap a mandulát sütőben világosra pörköljük és kihűtjük, a narancsot pedig apróra vagdaljuk. 38—40 deka jó minőségű mártógyurmát kevés kakaóvajjal a leírt módon langyosra olvasztunk és az egészet elvegyítve, hűvös-langyosra keverjük. Kis kanálal fehér papirosra halmokat formálunk és megszáritjuk.

Csokoládés datolya.

A marcipánoknál leírt módok bármelyikén kb. félfiló cukorból és ugyanannyi dióból marcipánt készítünk. 50 darab kimagozott datolyát, a mag helyét málna- vagy ribizkeizzel megkenve és összesodorva annyi marcipánba göngyöljük, hogy jó ujjnyi vastag és nagyujjnyi hosszú legyen. Márványlapra vagy papirosra lerakva, egyenként drótvilla segítségével egész langyosra olvasztott tunkmasszába mártjuk. A tetejét egy darabka kemény papirossal keresztben lépcsőzetesen kissé benyomkodva mintázhatjuk és ha megsikkadt, papírhüvelybe rakjuk. Hasonlót párisi-krémmel ugyanígy készíthetünk, akkor a krémbe valamivel több vajat teszünk, hogy jó kemény legyen. Datolya helyett egy gerezd diót teszünk bele és tovább a fenti módon járunk el vele.

Kakaós mandula.

Szép nagy válogatott, lehéjazott mandulát megnedvesített törött cukorban forgatva, egy tepsiben, sütőben szép sár-

gára piritunk. Ha kihült, egyenként langyosra olvasztott tunkmasszába mártjuk és kevés cukorporral vegyített kakaóban megforgatjuk.

Csokoládés szalámi.

8 kanál cukrot 10—15 deka csokoládéval és 2 kanál vízzel sűrűre felfőzünk. Közékeverünk 8 kanál darált és ugyanannyi durvára vágott diót, 1 marék hosszukásra vágott mandulát, ugyanannyi apróra vágott citromadot. Ha kissé kihült, cukrozott gyuródeszkán szalámi alakúra formáljuk és hidegen staniolpapirba csavarjuk. Néhány napig száraz helyen tartjuk.

Karamell.

25 deka kockacukrot habüstben 5 deka kristálycukorból és $\frac{1}{2}$ deci vízből készített karamellel feloldva, 2 deci friss tejszinnel erős tűzön addig főzünk, amíg, egy kicsit kivéve belőle, ujjunk között erős szálat ereszt. Egy-két pillanatig még keverjük és ceresszel vagy mandula-olajjal megkent márványlapra öntjük és hogy ne folyjék szét, előzőleg négy darab fehér, esetleg beolajozott fácskával bekeretezzük. Ha kissé kihült, olajozott késsel apró kockákra vágjuk. Izlés szerint vaníliával is izesíthetjük. Kávékaramellt ugyanígy készíthetünk, ha a cukrot karamell helyett 1 deci felére befőzött kávéval oldjuk fel.

Égetett cukorkák.

25 deka porcukrot üstben nyílt, de nem túl nagy tűzön folytonos keverés közben a csomókat szétnyomva világos-barnára piritunk. A fenti módon kiöntjük és azonnal olajozott késsel kockás darabokra jó mélyen bevágjuk és hidegen eltörjük.

Szaloncukorka.

A mázagnál leirt cukoralapot elkészítjük. Ha kikevertük és vizesruhával letakartuk, annyi részre osztjuk, ahány izü cukorkát akarunk készíteni. Hibátlan zománcozott, hosszú nyeles gyorsforralóban egész langyosra feloldjuk és az alább felsorolt izekkel izesítve, külön-külön fapálcikával bekeretezett márvány-, üveg- vagy porcellánlapra öntjük. Ha kissé megszikkadt, vizezett késsel kockára vagy hosszukás darabokra vágjuk és előbb fehér, azután színes selyempapirosba csomagoljuk.

Izesíthetjük: bármilyen gyümölcs-éterrel, a gyümölcs színének megfelelő 1—2 csepp ételfestékkel megfestve.

Citrommal vagy narancsal: Két-három kockacukrot 1 narancs vagy citrom héjához dörzsölünk és az egészen megsárgult cukorra néhány csepp citrom- vagy narancslevet nyomva, sűrű péppé dörzsöljük és a cukormasszához adjuk.

Kávéval: Finomra darált átszitált szemeskávét és néhány csepp sűrű, de befőzött feketekávét, esetleg kollert adunk hozzá.

Málnával: A cukoralaphoz egy kanálnyi málnalekvárt keverünk.

Rummal vagy likörrel: Ezekből pár cseppet öntünk bele, hogy a cukrot meg ne higítsuk. 1—2 csepp piros vagy más festékkel festjük.

Csokoládéval: Langyosra olvasztott tunkmasszával vagy péppé főzött kakaóval.

Vaniliával: Késhegynyi vanilint teszünk bele.

Marcipán.

$\frac{3}{4}$ kiló mandulát pár pillanatra forrásban lévő vízbe do-bunk, leszűrjük és hideg vízbe tesszük. A héját lehuzva, hogy szép fehér maradjon, többször megmossuk és a tűzhely közelében szitán megszáritjuk. Ha jó száraz, 2—3 deka keserű fehér mandulával finomra ledaráljuk. Azután 50 deka finom porcukorral és nagyon kevés narancsvirág-vizzel (gyógyszertárban kapható), hogy hig ne legyen, összegyurjuk.

Főzött marcipán: $\frac{3}{4}$ kiló cukrot a cukoralap módján megfőzünk, erősebben vagyis addig, míg egy kicsit kivéve belőle, hideg vízbe mártva, ujjunk között golyót formálhatunk belőle. Ekkor ráöntjük a leszáritott egészben hagyott $\frac{3}{4}$ kiló fehér mandulára. Addig keverjük, míg hideg lesz. Apránként liszt finomságúra törjük, narancsvirág-vizzel vagy picit tojásfehérjével összegyurjuk, hogy formázni tudjuk. Apró burgonya alakokat formázunk, hegyes késsel bevagdossuk és kakao- vagy csokoládéporban megforgatjuk. Golyóknak formálva tunkmasszába mártjuk és reszelt csokoládéban vagy csokoládédarabban megforgatjuk. Készíthetjük egész egyszerűen is. Kevés cukoralapba annyi finomra őrölt fehér mandulát adunk, hogy jól formázható legyen. Bármelyik masszát formázhatjuk különböző gyümölcsnek almának, körtének, cseresznyének, baracknak stb.-nek; ecset segítségével ártalmatlan festékkel színezzük és malagaszőlő szárából vagy szegfűszegből szárat csinálunk. Zöld selyempapirosból leveleket is vágathatunk ki.

ÉDESSÉGEK ÉS KRÉMEK

Puncsbomba.

Papírral bélelt tepsiben 3 tojásból piskótatésztát sütünk. Kis kockára vágjuk, rummal meglocsoljuk és befőttel összekeverjük. (Meggy, összevágott dinnye, körte, barack, birs stb.) Befőttlével összeállítjuk, hogy jó zaftos legyen. Tál közepére formáljuk, 2—3 deci tejszinnel bevonjuk és spricceljük, színes gyümölcszel vagy kakaóval, esetleg csokoládédarával beszórujuk. Vagy tehetünk a tetejére egy fél kivájt citromot felfelé fordítva, rumot öntünk bele és meggyújtjuk.

Gesztenyebomba.

Egy kiló szép gesztenyét a szokott módon vaniliával megfőzünk, áttörve kevés cukorral összegyurjuk. 15 deka pörkölt mogyorót 15 deka cukorral apránként durvára megtörve, közévegyítünk. Egyforma mandarin nagyságu labdákat formálunk, diódaralón ledarált csokoládéban megforgatva, üveg- vagy porcellántálra bomba alakban felrakjuk. A közöket és az alját tojáshabbal vagy tejszinnel felspricceljük, a tetejét színes cukorbefőttel diszítjük.

Gesztenyepüré.

A gesztenyét vagy a szokott módon vigyázva megfőzzük, hogy szét ne főjön és vizes ne legyen, vagy pedig egyszerűen megfőzzük, kettévágva, a belsejét kiskanállal kiszedjük és drótszítán áttörjük. Izlés szerint elegendő vaniliás cukorral összegyurjuk, hogy elég édes legyen. A mennyiséghez mérten tejszint verünk fel és vaniliás cukorral izesítjük. A felét üvegtál közepére öntjük, azután csak erre a célra használt burgonyatörővel gesztenyét nyomunk rá úgy, hogy metélt formájú legyen. Csillagcsövön át körül- és a közepét tejszinhabbal felspricceljük.

Éva-parfé.

6 tojásból 11 deka cukorral és ugyanannyi liszttel piskótatésztát készítünk. Kerek vagy négyszögletes parfé formának, amelynek mindkét fedele levehető, egyik fedelét papírral kibéleljük és a tésztából beleöntünk ceruza vastagságnyi. Ezt és a többi hosszukás tepsibe téve a szokott módon kisüt-

jük. A tepsiben süttött tésztát barack- vagy málnalekvárral vékonyan megkenjük és tekercsnek összesodorva, papírba csavarva kihütjük, azután vékonyan felszeleteljük. 3—4 tojásból izlés szerint készített, vanília, gesztenye, csokoládé, kávé, mogyoró vagy más parféba, előzőleg rummal lelocsolt, cukorban eltett, kockákra vágott színes gyümölcsöt keverünk. A parféforma kerek vagy négyszögletes középső részét fehér papirossal kibéleljük. Az aljára dupla fehér papirost teszünk, a fedelét rátesszük, hogy a papiros köröskörül kimaradjon.

Az ekként kibélelt forma aljának a közepére a felszeletelt rolládból egy szeletet helyezünk és a többivel körülrakjuk, úgy, hogy a forma alja tele legyen. Rátöltjük a parfét és a forma fedelében kisüttött lapot, kevés rummal meglocsolva a parfé tetejére tesszük. Dupla fehér papirossal leborítva, szorosan elzárjuk. Erősen sózott és apróra tört jég közé állítva, sózott jéggel beássuk, 3—4 órán át így tartjuk. Üveg- vagy porcellántátra, esetleg csipkepapirosra kiborítjuk, úgy, hogy a tekercsnek felül legyenek. A tekercsnek közötti ürt csillagszővel elított zacskón keresztül, cukrozott tejszinhabbal felspricceljük. A közepére 7 csillagot spriccelünk és minden csillagot cukorbefőttel diszítünk. Az alját szintén körülspriccelve, gyorsan tálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a forma alját gyermek-piskótával kirakjuk, parfé helyett vehetünk 2—3 deci tejszinhabbal elvegyített félig fagyasztott fagyalaltot. Amikor beletöltjük, a formát jól leütögetjük, hogy köz ne maradjon. A tetejére egy sor piskótát, rá a rummal lelocsolt gyümölcsöt, ismét fagyalaltot és végül piskótát teszünk. A fenti módon fagyasztjuk és tálaljuk.

Gyümölcsrizs.

12 deka rizst megmosva hő vízzel felforralunk és leszűrve 1 liter forrásban levő tejbe öntjük. Darabka vaniliával és néhány kockacukorral izesítjük. Többször könnyedén megkeverjük, hogy le ne süljön és befedve a tűzhely szélén vagy a sütőben addig pároljuk, míg a szemek megduzzadnak és megpuhulnak. 1—2 gram jóval előtte leáztatott agar-agarat fél deci tejben teljesen szétfőzünk, a rizsre szűrjük és összekeverjük. Ha kocsonyásodni kezd, vagyis langyos, összekeverjük 2—3 deci tejszinhabbal és különböző módon felhasználjuk.

Különböző vegyes gyümölcsrel: Kockára vágott, cukorban eltett különféle színű gyümölcsöt 1 kanálka rummal vagy líkőrel lelocsolunk. A száraz forma alját a szebb gyümölcs darabokkal kirakjuk. A többit a tejszinhabbal együtt a rizshez vegyítjük. Egy nagy vagy több 1 decis formákba töltjük, fehér papirossal letakarva, a tetejét rászorítjuk és jégre vagy hideg helyre tesszük. Ha átfagyott, a formát langyos vízbe mártva, üveg- vagy porcellántátra kiborítjuk. Cukorral izesített tejszin-

abbal a gyümölcsök között és körül felspricceljük. Külön jég-
: hűtött málnaszörpöt tálalhatunk hozzá. Gyümölcs nélkül is
gyaszthatjuk, akkor a formába előzőleg langyosra olvasztott
bizlikocsonyát öntünk, ujnyi magasan és megfagyasztjuk.
tána ráöntjük a rizst.

Ananással: A fenti módon elkészített rizsbe, a tejszinhab-
al együtt, apróra vagdalt ananászt keverünk. Egy ovális vagy
rek savarin forma alját félbevágott sárgabarackkal kirakjuk,
egy a felvágott résszel lefelé legyen. Rizssel megtöltjük és
efagyasztjuk. Uvegtálra kiborítva, a barackmag helyére
araskino likörrel lelocsolt és behűtött egyforma nagyságu
verszemeket teszünk. Tejszinhabbal felspricceljük és külön
ianász-levet tálalunk hozzá. A barackot előzőleg megpárol-
k vagy befőtt, esetleg cukorban eltett barackot használunk.

Gyümölcslé (zsiros étkezéshez).

12 deka megmosott rizst bő vízzel felforralunk. Leszűrve
marék cukorral és félrud ketté vágott vaniliával ízesített, $\frac{1}{4}$ li-
r forrásban lévő vízben lefődvé lassu tűznél a tűzhelyen vagy
tőben, hogy a szemek egészben maradjanak, lepároljuk. Utá-
n leszűrjük és a levében 2 gram agar-agarat szétfőzünk és a
zshez keverjük. Közben 2 tojássárgájából, 8 deka vaniliás
lkorral, 2 deci vízzel és féldeci ananász-lével forró vízfürdő-
n krémet főzünk és melegen a rizshez keverjük. Ha a rizs
ngyos és kocsonyásodni kezd, 12 deka cukorral 3 tojásfehér-
ből kemény habot verünk, a hab nagyobb részét elvegyítjük
okára vágott ananással és cukorban eltett narancshéjjal, 1
nál rummal vagy narancslikörrel. A rizshez keverjük és for-
ába töltve jégen vagy hideg helyen néhány órán át fagyaszt-
k. Tála borítva kevés rummal vagy likörrel és ugyanannyi
arancslével hígított néhány kanál barackkissel leöntjük. A
egmaradt tojáshabhoz néhány deka porcukrot verünk és ez-
l körülspriccelve, piros gyümölcsszemekkel díszítjük. Díszít-
tjük likörrel, pácolt és cukrozott narancsszeletekkel körül-
kva és tojáshabbal felspricceljük.

Krém pohárban.

Két-három órán át jégen tartott $\frac{1}{2}$ liter tejszint elegen-
3 cukorral ízesítjük, kemény habbá verünk, 20 deka jóminő-
gü tunkmasszát kicsi kakaóvajjal egész folyékony langyosra
vasztunk, simára és hidegre keverve, a tejszinhabot lassan
óvatosan közévegyítjük és poharakba rakva, fagyos helyen
gy jégsekrényben 1—2 órán át fagyasztjuk. A tetejét cuk-
zott tejszinhabbal felspricceljük.

Kávékrém: 3—4 deci friss fekete kávé 8 deka cukorral, 1
rabka vaniliával sűrűre befőzünk. Kihűtve a tejszinhabbal
vegyítjük. Előbbi módon tálaljuk.

Karámell-krém: 8 deka cukrot világosra megbarnítva, $1\frac{1}{2}$ —2 deci vízzel felengedve egy darabka vaniliával sűrűre befőzünk. Hidegen a tejszinhabhoz vegyítjük, Készíthetjük 10 deka világosbarnára piritott cukorból is, 10 deka mogoróval egyszer-kétszer megkeverjük, kiöntve megtörjük és átszitáljuk. Ezt keverjük a hab közé. Poharakban tálaljuk.

Zsiros étkezéshez: 1 tojássárgájához 1 kanál cukrot, $1\frac{1}{2}$ deka elsőrendű puhított vaniliás csokoládét vagy $\frac{3}{4}$ deci néhány kockacukorral sűrűre befőzött feketekávét számítunk. A tojássárgáját a cukor felével nagyon habosra kikeverjük. Hozzákeverjük a folyékonyra kevert csokoládét vagy a süített kávé, a cukor megmaradt részével keményre vert tojásfehérjét és poharakba töltve, kevés tojáshabbal felspriccelve, csokoládédarával diszítjük. $\frac{1}{2}$ —1 órára nagyon hideg helyre tesszük, azután tálaljuk. A kikevert tojássárgáját forró vízfürdőben kissé meg is főzhetjük.

Ananászkrém.

Apró kockára vágott és lecukrozott ananászt citromlével, esetleg kevés marasquino-, cseresznye- vagy narancslikörrel meglocsolva lepácolunk. Hábüstben 4 tojássárgáját 4 kanál vaniliás cukorral habosra keverünk. Folytonos keverés közben 2 deci felforralt tejszint óvatosan közé keverünk, erős tűzön felfőzzük és hidegre keverjük. A kockára vágott ananászt és 2—3 deci keményre vert tejszinhabot vegyítünk közé. Poharakban tejszinhabbal felspricceljük és szép szeletekre vágott ananással diszítjük. Nagyon hideg helyen vagy jég-szekrényben behűtve tálaljuk. Konzerv-ananászból is készíthetjük.

Gyümölcsös tejszinhab.

$2\frac{1}{2}$ deci tejszinhabot keményre verünk, cukorral izesítjük. Cukorban eltett színes vegyes gyümölcsöt apró kockára vágva, melyet kevés rummal is meglocsolhatunk, közévegyítünk. Poharakba töltjük, a tetejére tejszinhabot spriccelünk és gyümölcssel diszítjük. Nagyon hideg helyen vagy jég-szekrényben tartjuk használatig.

Csokoládékrém.

A fenti ananászhoz készült vaniliakrémet elkészítve, a tűzről levesszük és 3 rud reszelt vagy puhított vaniliás csokoládét keverünk közé. Ha feloldódott benne átszűrjük és a továbbiakban teljesen az előbbi mód szerint járunk el. Kiborítva körülspicceljük, apróra vágott zöld pisztáciával vagy csokoládédarával diszítjük.

Vaniliakrém formában.

4 deci tejet $\frac{1}{2}$ ketté vágott vaniliával felforraltunk, $2\frac{1}{2}$ gram agar-agarat leáztatva, 1—2 deci tejjel simára főzünk, 4 tojás-

sárgáját 12½ deka cukorral habüstben habverővel habosra keverünk. Ha a tej forr, előbb folytonos keverés között cseppenként, azután bátrabban közéöntve erős nyílt tűzön krémmé főzzük. Levesszük a szétfőtt agar-agarat, hozzáöntjük, kissé tovább keverjük, azután forrón átszűrjük és többször megkeverjük. Ha kihült vagyis kocsonyásodik, közévegyítünk 2½—3 deci tejszinhabot és száraz nagyobb vagy több kisebb formába öntve, hideg helyen vagy jég között néhány óráig fagyasztjuk. Kiborítva tejszinhabbal körülspicceljük és piros cseresznyebe-főttel diszítjük. Külön piskótát vagy más hozzáillő süteményt tálalunk hozzá.

Kávékrém.

Az elkészített vaniliakrémhez, amikor az agar-agarat beleadtuk, 8 deka cukorral sűsüre befőzött 4—5 deci kávént öntünk. Átszűrve, ugyanugy járunk el mint fent.

Karamell-krém.

Tűzhelyen 8 deka cukrot folyton keverve, világosra megbarnítunk. 1½ deci vízzel előbb simára, azután sűsüre befőzve, az előbb leírt módon a vaniliakrémhez töltjük.

Pörkölt mogyorókrém.

Az átszűrt vaniliakrémet 10 deka cukorból és ugyanannyi mogyoróból készített finomra tört és átszitált grillage-val összevegyítjük. Tálaláskor tejszinhabbal körülspiccelve, a durva grillage-val diszítjük. Készíthetjük úgy is, hogy 12 deka mogyorót a sütőben világosra barnítunk. A héját a szokott módon ledörzsölve finomra daráljuk és az átszűrt vaniliakrémbe keverjük. Tovább teljesen a már leírt módon járunk el.

Oroszkrém.

3 egész tojást 3 kanál vaniliás cukorral, 1 késhegynyi liszttel elkeverünk és 2 deci tejszinnel felengedve, folytonos keverés közben forró vízfürdőben, nem túl sűsüre főzzük. 2½ gram agar-agarat kevés tejben szétfőzve hozzászűrjük. Ha kissé kihült és kocsonyásodni kezd, közékeverünk 10 deka apróra vágott és féldeci rumban áztatott vegyes cukrozott gyümölcsöt és a 3 deci tejszimből felvert hab felét. Hideg helyen vagy jégbe ásva 2—3 órán át fagyasztjuk. Tátra borítva a megmaradt habbal körülspiccelve cukorgyümölcscsel diszítjük.

Puncs- és borkrémek.

4 tojássárgáját 12½ deka cukorral vékonyan lereszelt citrom és narancs héjával, 1 citrom és 2 narancs levével simára keverjük, 2 deci bort forralunk, ha forr, a szokott módon óvatosan közékeverjük és erős nyílt tűzre téve, folytonos keverés

között sűrűre főzzük. Levéve tovább keverjük és 1 pohárka rumot beleöntve, addig keverjük, míg langyos lesz. Formában je között fagyaszttjuk.

Más módon: 4 tojássárgáját 6—8 deka cukorral habosít keverünk. Kevés finomra reszelt citromhéjat és 1 deci aszúbor keverünk hozzá. Erős tűzön folytonos keverés közben felfőzzük, ha sűrűsödik, levesszük és addig verjük, míg hideg lesz. Esetleg hideg vízbe állíthatjuk. Ekkorára 3½ deci tejszínbe kemény habot verünk és közévegyítve apró formákba vagy poharakba töltve, 1—2 órán át hideg helyen vagy jégszelvényben tartva, tálaljuk.

Narancs- és citromkocsonya.

21 deka süvegcsukrot 1½ narancshéjon ledörzsölünk, 5 narancs és 1 citrom levét ráfacsarva 1 deci vízzel felengedve átszűrjük, 3 deci vízben feloldott és szétfőzött ¼ deka szűke mért agar-agarat átszűrve, a leszűrt narancsszirupba vegyítjük. Ha nem volna 3 deci, vízzel kiegészítjük. Habverővel erősen és nagyon jól összekeverjük, nehogy darabonként megkocsonyásodjék. Száraz formában hüvelyknyi vastagon jégre hagyjuk, míg megszilárdul. Utána narancsszeleteket rakunk rá, így járunk el, míg a forma meg nem telik. Tálalás előtt kibérintva tojáshegyekkel felspricceljük és cseresznyeszemekkel kirüldisztjük.

Citrommal ugyanígy készítjük, csak 4 citrom levét és 1 decivel több vizet veszünk hozzá. Felspriccelve, apróra vágott hámozott pistáciával disztjük. A narancs- és citromlé helyére 3—4 deci frissen áttört gyümölcsből, úgymint málna, barack, eper stb, vagy cukor nélkül eltett ugyanilyen gyümölcsvelőből is készíthetjük. Amilyen gyümölcsnedvvel készítjük, ugyanígy olyan gyümölcscsel fagyaszttjuk és disztjük.

F A G Y L A L T O K

Fagylaltot készíthetünk géppel, de anélkül is. Ha géppel készítjük, az elkészített fagylaltot beleöntjük a szelencébe és kifagyasztjuk. Amikor gép nélkül készítjük, akkor egy megfelelő habverő rézüst vagy ehhez hasonló edény szükséges. A fagylaltkeveréket az edénybe öntjük. Egy nagyobb edénybe vagy medencébe néhány kiló kisebb darabokra tört jeget szemcsés, barnás iparsóval bőven elvegyítünk, beleállítjuk a fagylaltkeverékkel megtöltött habüstöt és félmagasságig telerakjuk jéggel. Balkézssel az edény fülét megfogjuk és folytonosan forgatjuk. Jobbkézszel pedig hozzávaló fakanállal keverjük, miközben a kemény darabokat, vagyis a megfagyott részt a szélekről lekaparva elsimitjük és a többivel elkeverjük. Pár perc múlva a keverék a színet megváltoztatja és mire kásás és sima lesz, szárazra törölt, lehetőleg patent lecsavarható szeleppel ellátott formába töltjük. Mindezt gyorsan csináljuk, hogy a megfagyasztott massa ne olvadjon. Mielőtt a formába tennők, nem kell egészen megfagyasztani, ha tégelybe tennénk, úgy keményre fagyasztjuk. A tetejére dupla fehér papirost borítunk és a forma fedelét szorosán rázárjuk. Közben a jeget 1 zsákban jégtörővel vagy nehéz tárggyal apróra vagyis kisebb darabokra törjük. Egy dézsába vagy megfelelő edénybe öntjük, iparsóval erősen megsózzuk. A dézsa fenekére nagyobb darab jeget teszünk, az apró jéggel körülrakjuk. A formát gyorsan beleássuk, a fagyasztásnál megmaradt jéggel beborítjuk. Az ily módon erősen sózott jégben néhány órán át is eltarthatjuk a fagylaltot. A forma alját, ha sróffal van ellátva, kívülről ceresszel bekenjük. Pici papirossal beborítjuk, de az egész formát is belesavarhatjuk papirosba. Fontos, hogy a forma fedele jól záródjék, hogy a sós víz bele ne mehessen. A fedelével felfelé helyezzük a jégbe. Közben az edényt megrázogatjuk, hogy a jég mindenütt érje. Ha forma nélkül erősen kifagyasztjuk, pohárban vagy szeletekben azonnal is tálalhatjuk. Szükség szerint kb. 1—2, esetleg több óra múlva a formát kivesszük, a külső papirost leszedjük, hideg vízbe mártjuk, a fedőt és borítópapirost levesszük és az előkészített lehetőleg hideg táltra kiborítjuk. A sróftot lecsavarjuk, belefujunk és a fagylalt a formából kiválik. Ha nem volna ilyen patent-sróffal ellátva, akkor a közepébe egy villával beleszurunk, annak segítségével meglazítjuk, az oldalán belefujunk, hogy a formától könnyebben elváljék. Ha a fagylaltot

nem fagyasztjuk formában és nem találjuk azonnal, akkor vas-tag falu porcellán fagyalt-szelencét, tégelyt erősen sózott jég közé helyezünk oly módon, hogy alulra egy edénybe apróra tört és erősen sózott jeget adunk, erre tesszük a szelencét, körül szorosan bejegeljük jó magasan az oldaláig. Ilyenkor a fagyaltot erősebben fagyasztjuk, mintha formába tennénk. A szelencébe töltve szorosan záródó fedelével befedjük és hideg helyen többször megkeverve fagyasztjuk. A fedelét levéve szeletelő kanállal és recés késsel kiszéleteljük. Közben beleillő fafedővel befedjük.

Minden 1 liter fagyalathoz, ha félig megfagyasztottuk, $\frac{1}{2}$ liter keményre vert és jég között kissé átfagyasztott tejszinhabbot keverhetünk. Addig fagyasztjuk, míg egészen kemény lesz. Tégelyben vagy formában tovább fagyasztjuk.

Tejes étkezéshez izlés szerint cukorral izesített, keményre vert tejszinhabbal díszítjük. A tetejére kristálycukorba mártott meggyet vagy cseresznyét tehetünk. A vizesfagyaltot keményre és tartósra vert tojáshabbal, cukorban eltett, apróra vágott narancsszeletekkel, vagy abból a gyümölcsből, amelyből a fagyaltot készítettük, esetleg lehéjazott és apróra vágott piztáciával díszítjük.

Vaniliáfagyalt.

1 liter tejet egy fél rud kettévágott vaniliával és 28 deka cukorral felforralunk. Habüstben 6—7 tojássárgáját habverővel habosra keverünk, amikor a tej felforrt, kis edény segítségével, először keveset, azután fokozatosan mindig többet, végül az egészet habverővel folyton és gyorsan keverve hozzáöntjük. Azután folytonos keverés között nyílt erős parázs tűzön egyszer-kétszer felforraljuk. Egy fakanál hátával kivesszünk belőle és ha ráfújva a hab szétfut gyorsan levesszük. A földre téve gyorsan tovább verjük, hogy csomós ne legyen és átszűrjük. Míg kihül, többször megkeverjük, esetleg többször váltott vízbe állítjuk. A már leírt módon kifagyasztjuk. Ha tálra borítottuk, cukorral izesített tejszinhabbal, csillagcsővel ellátott vászon- vagy papírzsákból feldíszítjük. Ha a krémet vanília nélkül főzzük és maraszkinó- vagy más jó likőrrel izesítjük, likőr-fagyaltot kapunk.

Csokoládéfagyalt.

1 liter tejet félrud kettévágott vaniliával és 28 deka cukorral forni teszünk. Habüstben 3—4 egész tojást vagy 6 tojássárgáját habverővel jó habosra szétverünk és a fenti módon a tejet hozzáöntve felfőzzük. Levéve azonnal keverés közben 15—16 deka elsőrendű reszelt vagy puhított csokoládét keverünk közé és ha a jól elvegyült, átszűrjük. Kihülve fagyasztjuk. Tálaláskor tejszinhabbal díszítjük.

Jegeskávé.

Teljesen a csokoládéfagylalt módján készül, csak csokoládé helyett erősen befőzött friss kávéval izesítjük, esetleg 1—2 csepp kollerral színesítjük. Formába téve, vagy jég közé helyezett fagylalt tégelyben fagyasztjuk. Amikor jól átfagyott, nem egészen tele poharakba rakjuk és cukorral izesített tejszinhabbal felspricceljük. A kávéfagylalt ugyanígy készül.

Karamell-fagylalt.

14 deka cukrot egy $\frac{1}{4}$ vaniliával világosra barnítunk. $\frac{1}{2}$ liter tejjel felengedve habüstben felforraljuk. 2 egész tojást 4 sárgájában habüstben habosra verünk és a szokott módon a felforralt tejet óvatosan közékeverjük. Felforraljuk és levéve, a földön kissé tovább keverve átszűrjük. Kihűtve fagyasztjuk.

Pörkölt mogyorófagylalt.

10 deka világosra pörkölt, héjától ledörzsölt mogyorót apróra vágva, pici tejjel mozsárban péppé törünk. Egy liter tejjel, fél rud ketté vágott vaniliával és 28 deka cukorral felfőzzük. Félrehozva többször megkeverjük és a pépet az edény oldalához dörzsöljük. Közben 3 egész tojást vagy 6 tojássárgáját habüstben habverővel szétverünk és a tejet a szokott módon hozzáfőntjük. Erős tüzőn felfőzzük, levéve habosra keverjük. Átszűrve kihűtjük és 1—2 csepp kollerral színesítjük és megfagyasztjuk. Ha a mogyorót nem főzzük bele, akkor mielőtt a formába tennénk, az apróra vágalt mogyorót közékeverjük. Darált dióból, azt belefőzve, ugyanígy készítjük. Pörkölt mandulából is így készítjük, csak tojássárgája helyett 6 tojásfehérjét teszünk bele, mint a rizsfagylaltnál. Fehérmandulából a pépet ugyancsak belefőzzük, 6 tojásfehérjét verünk hozzá és ha félig megfagyott, $\frac{1}{2}$ liter tejszinhabot közékeverve fagyasztjuk.

Citromfagylalt.

Félkiló kocka- vagy kristálycukrot 1 liter hideg vízben többször megkeverve feloldunk. Egy citrom héján ledörzsölt 4 kockacukrot, 4 citrom levét és a ledörzsölt citrom megmaradt héját belereszeljük. Összekeverve, szitán azonnal átszűrjük, hogy a citrom héjától ne legyen keserű és kifagyasztjuk, közévegyithetjük 2 tojás 4 deka porcukorral felvert kemény habját, ha már majdnem kifagyott, ez által könnyebb lesz.

Rizsfagylalt.

Félmarék kb. 2 deka megmosott rizst pici vízzel egyszer felforraljuk, ha kipattant, $2\frac{1}{2}$ deci tejet adunk hozzá és abban puhára főzzük. Melegen szitán áttörjük. 1 liter tejet 28 deka cukorral, ketté vágott fél rud vaniliával főzni tesszük. Közben 7 tojásfehérjét habverővel kissé habosra verünk és a szokott

módon a felforralt vaniliás tejjel felengedjük. A leírt módon felfőzve, a tűzről levesszük és hideg helyen addig keverjük, míg hűlni kezd. Átszűrve, hozzávegyítjük az áttört rizst, hogy a keverék csomós ne legyen, többször megkevergetve kihűtjük. Kifagyasztás után mielőtt a formába tesszük, apró kockára vágott színes gyümölcsöt keverünk közé.

Gyümölcs-fagylaltok.

1 liter vízhez 50—56 deka cukrot veszünk. Ha kevesebb cukrot veszünk hozzá, sokkal keményebb lesz. A cukrot a vízben jóval előbb leáztatjuk és többször megkeverve feloldjuk. Lehet a vizet a cukorral felfőzni. Olyankor azonnal levesszük és kihűtve izesítjük. Az epret, szamócat, málnát lehetőleg csak válogassuk meg, ha nem homokos, mosatlanul törjük át, így megmarad a zamatja. Ha tejes étkezéshez adjuk, akkor, amikor félig megfagyott, minden liter vízből készült fagylalthoz $\frac{1}{2}$ liter jégen fagyasztott tejszínhabot keverünk és tovább fagyasztjuk. Ha nincs friss gyümölcsünk ugyanannyi cukor nélkül eltett gyümölcs-velővel készíthetjük.

Narancsfagylalt.

50—56 deka kocka- vagy kristálycukrot 1 liter vízzel többször megkeverve feloldunk. 2 citrom levét és 2—3 vöröspiros narancs levét, 1 narancs és $\frac{1}{2}$ citrom reszelt sárga héját, végül narancshéjon ledörzsölt 4 kockacukrot keverünk közé. Ha a narancs nem volna elég piros, 1 csepp bretonnal színesítjük. 1 pohárka koantró- vagy narancslikőrrel izesítjük, néhányszor jól összekeverjük és kb. 20—30 percig hideg helyen állni hagyjuk. Átszűrve kifagyasztjuk és mielőtt a formába tesszük, apró kockára vágott cukorban eltett narancshéjat keverünk közé.

Tutti-frutti-fagylalt.

Teljesen a citrom- vagy a narancsfagylalt módján készítjük. Sárga narancsot használunk, hogy a fagylalt világos maradjon. Apró kockára vágott, cukorban eltett vegyes gyümölcsöket, zöldmandulát, zöldparadicsomot, diót, narancshéjat stb. keverünk közé.

Ananászfagylalt.

A narancsfagylalt módján 2 sárga narancsból és 1 citromból készítjük. Az ananász levéből annyit teszünk bele, hogy az ize érezhető legyen, de annival kevesebb vizet veszünk hozzá. Átszűrve egy likőröspohár maraszkinó-likőrrel izesítve kifagyasztjuk és 3 szelet apróra vágott ananászt keverünk közé.

Eperfagylalt.

Félkiló cukrot, 1 liter vizet, 2 citrom, esetleg 1 narancslevét 4 deci áttört sűrű epret, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héját veszünk hozzá. Átszűrve kifagyasztjuk. Rózsaszínűnek kell lennie és ha szükséges, 1—2 csepp bretonnal megfestjük.

Szamócafagylalt.

A gyümölcs-fagylaltok között ennek van a legjobb íze és illata. 56 deka cukrot 1 liter vízben feloldunk. 1 citrom levét és 4 deci lehetőleg mosatlan áttört, megválogatott és szamócát hozzáadva átszűrjük és kifagyasztjuk.

Málnafagylalt.

50 deka cukrot, 1 liter vizet, friss szitán áttört 4 deci málnát, 2 citrom levét, kevés reszelt héjat veszünk hozzá. Átszűrve jól kifagyasztjuk. Ha nem volna elég színes, bretonnal pirosra festjük. Ribizlifagylaltot ugyanugy készítünk, csak 6 dekával több cukrot és a málna helyett ugyanannyi áttört ribizlit keverünk közé. Rózsaszínűnek kell lennie.

Meggyfagylalt.

56 deka cukrot, 1 liter vizet, 2 citrom levét, kevés reszelt héját. $\frac{1}{2}$ kiló kimagozott- és 20 deka magostul mozsárban megtört meggyet keverünk közé. Néhányszor megkeverjük és $\frac{1}{2}$ óra múlva átszűrjük. Készíthetjük úgy is, hogy a kimagozott meggyet egész picit vízzel felfőzzük, szitán áttörve, 4 decit teszünk a keverékbe. Ezt is átszűrjük és fagyasztjuk. Cseresznyével teljesen így készül, csak 1 citrom levét tesszük bele, reszelt héja nélkül.

SERLEGES FAGYLALTOK.

Üvegbetéttel ellátott alpakka- vagy ezüstserlegben, de egyszerű vastag talpas poharakban is tálalhatjuk. A poharakat előzőleg jégbe hűtjük, azután különböző módon megtöltjük. Bármilyen fagylaltot, melybe fagyás közben félig fagyasztott tejszinhabot vegyítünk, poharakban tálalhatjuk és a tetejére tejszinhabot adunk.

Barackfagylalt.

56 deka cukrot 1 liter vizet, 2 citrom levét, kevés reszelt héjat és kevés vízzel felfőzött, esetleg nyersen szitán áttört 4 deci érett édes sárgabarackot veszünk hozzá. Átszűrve kifagyasztjuk. Sárga színű legyen. Ehhez különösen jó, ha félig fagyott tejszint keverünk közé.

Más módon: 6 deci friss nyers tejet 28 deka cukorral fel-

forralunk. Habüstben 3 egész vagy 6 tojássárgáját szétverünk. Közéöntjük a forró tejet és felfőzzük. Levéve tovább verjük, hidegen 4 deci áttört barackot öntünk hozzá. Átszűrve megfagyaszttjuk. Őszibarackból teljesen így készül, csak zöldnek vagy rózsaszínűnek kell lennie.

Eper-serleg (Melba-módra).

A jégbehűtött poharakat vaníliafagylalttal félig megtöltjük. Erre kevés málnaszörpöt öntünk, ha nem volna elég piros, 1—2 csepp bretonnal megfestjük. Szép eperszemeket teszünk rá, vaníliafagylalttal nem egészen tele, megtöltjük. Néhány szép eperszemet rakunk rá és kevés málnaszörppel leöntve tejszinhabbal felspricceljük. A tetejére 1 szép szem epret teszünk.

Ananász-serleget ugyanigy készítünk, csak eper helyett ananász-szeletekét használunk.

Őszibarack-serleg: Teljesen a fenti módon készítjük. Eper helyett nyers hámozott félbevágott őszibarackokat, melyeket előzőleg 2 órán át marasquino-likőrben áztatunk, cukorszörpben felfőzünk és kihűtve felhasználjuk. Ha befőtt őszibarack-kompótot használunk hozzá, azt is kimagozva marasquino-likőrben áztatjuk. A nyers barack héját hirtelen forró vízbe mártva tisztítjuk le.

Gesztenye-serleg: Fenti módon készítjük málna nélkül. Eper helyett 1 sor vanília-cukorral ízesített gesztenyepürét teszünk bele és a tetejét is ezzel díszítjük.

Narancs-serleg: Narancsfagylalttal töltjük és kisebb darabokra vágott, porcukorral és likőrrel lepácolt narancsszeleteket veszünk, málnaszörp nélkül készítjük. Tejszinhabbal felspriccelve narancsszeletekkel díszítjük.

Vegyes gyümölcs-serleg: Befőtt vagy friss puha vegyes gyümölccsel, ugymint kimagzott meggyel, sárga- és őszibarackkal készítjük. A gyümölcsöt kockára vágva, rétegenként beszórujuk porcukorral és egész kevés marasquino- vagy cseresznyelikőrrel lelocsolva behűtjük. A jégbe hűtött poharak alján egyenlően felosztva elhelyezzük. Eper-, ananász- vagy narancsfagylalttal megtöltve, színes gyümölccsel díszítjük. Tejes étkezéshez tejszinhabbal felspricceljük.

FAGYASZTOTT TEJSZINHABOK

(PARFÉK)

Tejszinhabok.

Vaniliából: Habüstben 4 tojássárgáját 4 kanál cukorral habosra keverünk. Fél rud ketté vágott vaniliát és 1½ deci tejet hozzákeverve, forró vízfürdőben folytonos keverés között nem túl sűrű krémmé főzzük. Levéve tovább verjük és kihütve hidegre tesszük. Közben egy olyan parféformát, melynek az egyik végén patent srófzár van, szárazra törölünk, a srófnál ceresszel bekenjük és egy kis darab papírral beborítjuk. A fagyaltnál leirt módon, megfelelő edényben erősen sózott jeget készítünk. A krémet 4 deci cukorral izesített keményre vert tejszinnel bekeverjük. A formába öntjük, leütögetjük, hogy hézag ne maradjon és lehetőleg mindig teletöltjük. Duplán hajtott fehér papirossal leborítva, szorosán rázárjuk a fedelet. Az előkészített jég közé helyezve jéggel jól beborítjuk. 3—3½ óráig a jéggel együtt hideg helyen tartjuk. Nagyobb mennyiségből készítve, 4 órán át fagyasztjuk. A fagyaltnál leirt módon, üvegtálon tálaljuk és tejszinhabbal felspricceljük. Cukorgyümölcssel, apróra vágott hámozott zöldpisztáciával, csokoládédarával vagy egyébbel díszíthetjük. Általában minden tojássárgájához 1 deci tejszint veszünk. Készíthetjük úgy is, mint a fagyaltnál, hogy 4 deci tejet a vaniliával felfőzünk, 4 tojássárgáját 12 deka cukorral habosra keverünk, a forró tejet óvatosan hozzáöntjük. Erős tűzön folytonos keverés közben felfőzzük. Levéve átszűrjük és többször megkeverve kihütjük. Ekkor 4 tojássárgájához ½ liter tejszinhabot veszünk.

Csokoládéból: Bármelyik módon készítjük, ha a krémet a tüzről levesszük, 12—14 deka elsőrendű vaniliás puhított és kikevert csokoládét vegyítünk közé. Ha a fagyaltnál módján főzzük, átszűrjük.

Kávéből: A vaniliakrémet megfőzzük. Közben 2—3 deci jó friss kávét 2—3 kockacukorral egy szűken mért decire befőzünk. Ha a krémet a tüzről levettük, ezzel izesítjük és megfestjük.

Mogyoróból: Vaniliakrémet főzünk és 8—10 deka pör-

költ, finomra megdarált mogyorót a tűzhelyről levett forró krémbe tesszük. Ha a másik módon készítjük, a krémet át-szűrjük és a mogyorót csak azután tesszük bele.

Vegyes gyümölcsből: Habüstben 4 tojássárgáját, 12 deka cukrot, $1\frac{1}{2}$ deci tejet, vékonyan lereszelt narancshéjat forró vizfürdőben krémmé főzünk. Ha hideg, 2 kanál rummal elvegyített vegyes apró kockára vágott gyümölcsöt és 4 deci cukorral izesített tejszinhabot keverünk hozzá.

Krém nélkül: Keményre felvert tejszinhabhoz, habverővel izlés szerint vaniliás cukrot verünk és 1—1 csepp festékekkel megfestjük vagy likőrrel izesítjük.

Kávéből: 3 deka erős kávé 25 deka cukor kisebb felével addig forralunk, míg a harmad részére befőtt. $\frac{3}{4}$ liter tejszint keményre felve a cukor másik részével izesítjük. Folytonos verés közben elvegyítjük a kihült feketekávéval és megfagyasztjuk.

Csokoládéből: 4 szelet apróra összevágott csokoládét, hogy se sűrű, se ritka ne legyen, felolvasztunk. $\frac{3}{4}$ liter tejszint keményre felve 14 deka porcukorral, kevés törött vaniliával izesítünk. A kihült csokoládéval összekeverve, megfagyasztjuk.

Gesztenyéből: 5 deka törött piritott cukrot kevés hideg vízzel felengedve, addig keverünk, míg feloldódik. Ha kihült hozzáadunk 21 deka porcukrot, 21 deka áttört gesztenyét és kevés tejjel összekeverjük, hogy se hig, se kemény ne legyen. Végül kevés vaniliával és $\frac{3}{4}$ liter tejszinhabbal összekeverve fagyasztjuk.

Eperből: Elegendő sűrű szitán áttört $2\frac{1}{2}$ deci epert $\frac{3}{4}$ liter cukrozott keményre felvert tejszinhez keverünk vagy telen ugyanannyi cukornélküli gyümölcsvelővel készítjük. Készíthetjük szamócából, málnából és ribizikéből is.

Ananászból: Egy ananászszeletet 5 kockacukorral finomra törünk, 3 evőkanál ananászlével felhígítva szitán áttörjük. $\frac{3}{4}$ liter tejszinhabba belekeverjük 3 szelet kockára vágott ananással és $10\frac{1}{2}$ deka cukorral együtt. Utána megfagyasztjuk.

Piskóta-parfé: 15 darab kockára vágott piskótát néhány kanál konyakkal leöntünk. Egy félliter kemény tejszinhabhoz hozzákeverünk 2 szelet puhított vagy reszelt csokoládét és izlés szerint cukrot. A formába cukrot szórunk, azután rétegenként egyszer piskótát, egyszer csokoládéhabot teszünk. Fagyasztjuk, kiborítva tejszinhabbal felspricceljük és csokoládédarával díszítjük.

Pörkölt mogyoróból: $\frac{1}{2}$ liter tejszinhabot pörkölt mogyoróval összekeverve formában megfagyasztunk. Tetszés szerint izesíthetjük mogyoró helyett likőrrel, csokoládéval vagy bármilyen izzel.

GYÜMÖLCSSALÁTÁK

Minden gyümölcssalátához a következő pác szükséges: 2 deci vizet 15—20 deka kockacukorral felforralunk és egy-két darabka egészen vékonyan levágott citrom- vagy narancshéjat dobunk bele. Ha jól felforrt, a felszínre jött kékes habot kiskanállal leszedjük és átszűrve, hidegre tesszük. Amikor kihűlt, izlés szerint 1 citrom, 2 narancs levével, 1 pohárka narancs-, koantró-, cseresznye- vagy maraszkinó-likőrrel ize-sítjük.

Vegyes gyümölcssaláta.

Friss, érett puha vagy befőtt gyümölcsökből, de szükség szerint vegyítve is készíthetjük. Friss gyümölcsöt meghámozva, a befőttet hámozás nélkül egyenlő szeletekre vagy karikákra vágjuk. Készíthetjük: banánból, eperből, cseresznyéből, sárga-őszibarackból, vajkörtéből, puha husu almából, ananászból, érett fehér és piros szőlőből, végül narancsból. Üvegtálra rakjuk szintük szerint váltakozva soronként. Az előzőleg elkészített páccal közben megöntözzük és 1—2 óráig jégen vagy nagyon hideg helyen tartjuk.

Narancssaláta.

8—10 szép elsőrendű, lehetőleg magnélküli narancsot meghámozva és fehér hártájától megtisztítva, vékony karikákra vágunk. Mélyebb üvegtálba csinosan lerakjuk. Néhány szép kimagozott meggy- vagy cseresznyebefőttel diszítjük. A levét a hideg páchoz öntjük és ezzel az egészet, hogy mindenütt érje, meglocsoljuk. A fenti módon behűtve tálaljuk.

Banánsaláta.

Néhány banánt letisztítunk 1—2 ugyancsak letisztított vőnarancssal és vajkörtével együtt. Üvegtálba egy sor szeletekre vágott körtét rakunk. Cukorral, apróra vagdalt fehérmandulával, cukrozott gyümölcszel és narancshéjjal beszó-rjuk. Megöntözzük rummal vagy marasquino-likőrrel. Erre egy sor banánt rakunk, lecukrozzuk és likőrrel meglocsoljuk. Azután körtét, banánt és narancsszeleteket adunk rá. Végül befedve jégre vagy hidegre tesszük. Másfél órán át jégen tartott, cukrozott tejszinhabbal tálaljuk.

I T A L O K

Kávé.

Egy literes kávéfőző edényben vizet forralunk. Beleadunk 4 deka lehetőleg frissen gesztenyebarnára pörkölt, finomra ledarált gyöngy-, kuba- és marabucsi-kávét, 3 deka pótkávét. Vigyázva elkeverjük, hogy ki ne fusson és egyszer-kétszer jól felfőzzük. Levéve, kevés hideg vizet öntünk hozzá. Néhány perc múlva, ha leülepedett, egy kisebb födeles edénybe leszűrjük. Az aljából kétszer-háromszor is főzhetünk kávét. Hideg vízzel felöltve, felfőzzük. Ha leülepedett leszűrjük (az alját kiöntjük), ismét felfőzzük a darált kávét és pótkávét beleléve, fenti módon megfőzzük.

Forrázott kávé.

Egy liter vizet 1 jó kanál pótkávéval felforralunk. 5—6 deka finomra ledarált frissen pörkölt kávé-keveréket kávéfőzőbe teszünk és a forró pótkávéfőzettel leforrázzuk, eleinte kevesebbet, mert ha a kávé átázott, gyorsabban csepeg át. Ha leszűrődött, tejes kávéhoz felhasználjuk. Vagy kihütjük és átszűrít frissen forralt hideg tejet hozzáadva, jól záródó edényben, vagy üvegben sótalan jégen 1—2 óráig hütjük. Csészékbe öntve hideg föllet vagy cukrozott tejszinhabbal uzsonnára találjuk. Porcukort és kuglófot külön adunk mellé. A kávéalját felfőzve ismét használhatjuk.

Feketekávé.

2—3 deka cukrot világos-barnára piritunk és 1 liter hideg vízzel felfőzzük. A fenti frissen pörkölt kávé-keverékből 8 dekát lisztfinomságúra ledarálunk. Kávéforralóba tesszük és kanalanként leforrázzuk az állandóan forrásban levő cukros vízzel.

Török-kávé.

Ahány csésze kávéra van szükségünk, annyi csésze vizet forralunk. Ugyanannyi bőven mért kávéskanál kristálycukrot vagy másfél kockacukrot és ugyanannyi kávéskanál lisztfinomságúra ledarált frissen pörkölt kávé-keveréket készítünk. A forrásban lévő vízbe öntjük, vigyázva, hogy ki ne fusson. Egyszer-kétszer felforralva 2—3 csepp vizet öntünk hozzá, ha ismét felforrt, azonnal szüretlenül a csészékbe öntjük.

Tejes csokoládé.

3½ deka elsőrendű vaníliás csokoládéhoz 2½ deci tejet számítunk. A csokoládét apróra törjük és kevés tejjel a tűzhe-lyen sima péppé főzzük. A többi tejet hozzáöntve egyszer-két-szer felforraljuk és levéve pár pillanatig állni hagyjuk, utána habosra sodorva a csészékbe öntjük. Azonnal tálaljuk, a tete-jére cukrozott tejszinhabot tehetünk. Ha hidegen akarjuk tá-lalni, ugy 1—2 órával tálalás előtt sótalan jégre állítjuk.

Kakaó.

Ahány csésze kakaóra van szükségünk, annyi csésze te-jet forralunk. Ugyanannyi bőven mért kávéskanál kakaót egy csészében előbb kevés, azután több tejjel simára keverünk. A kimért tejből higitjuk és a forrásban lévő teihez öntjük. Ízlés szerint cukrozzuk és felfőzzük.

Tea.

Teánál a legfontosabb, hogy abban az edényben, mely-ben főzzük, soha mást ne főzzünk és külön mossuk el. Első-rendű teát vásároljunk és azt is szitáljuk meg. Természe-ten a törmelékét is elhasználhatjuk. Minden csésze teára, ha keveset készítünk, 1 szűken mért kávéskanállal veszünk. Ha több személy részére készítjük, akkor elegendő két csészére 1 rendes kávéskanál teát venni. Ha a víz felforrt, a kimért teát kannába tesszük és a vizet ráforrázzuk. Lefödjük és 2—3 pillanat múlva leszűrjük. Ha nincs kannánk, a teát a forrás-ban lévő vízbe dobjuk, befedjük és levéve 1—2 pillanat múlva leszűrjük.

Őszibarack-likőr.

A likőrnek kristálytisztnak és átlátszónak kell lennie. Cukrot ízlés szerint 40—60 dekát vehetünk. Süveg- vagy koc-kacukrot 3 deci vízzel leáztatunk, ha feloldódott, felfőzzük és kihűtjük. 3 deka finomított 96 fokos szeszben fél deci szű-ken mért szilvapálinkát, 1 gram citromsavat és 1 deka jó már-káju őszibarack-eszenciát feloldunk és a hideg sziruphoz ve-gyítjük. Üvegbe töltve, néhány nap múlva drogériában kap-ható szűrőpapiroson keresztül egy másik üvegbe szűrjük. Be-dugaszolva eltesszük. Minél tovább áll, annál jobb lesz.

Császárkörte-likőr.

40 deka cukrot 4 deci vízzel felfőzzük. 3 deci finomított szeszben 1 deka császárkörte eszenciát feloldunk és a hideg sziruphoz vegyítjük. Tovább ugyanugy járunk el, mint fent.

Meggy-likőr.

Ezt is ugyanugy készítjük, meggy-eszencsel.

Chartreuse-likőr.

Teljesen a császárkörte módján készül, csak chartreuse-eszenciát használunk hozzá.

Kávé-likőr.

Egy kiló süveg cukrot 6 deci vízben 35 percig főzünk. Hozzáadunk egy rud hosszában kettévágott vaniliát. Közben fél liter vízből 16 deka frissen pörkölt kávéval jó erős kávé főzünk. Amikor a kávé 4 decire befőtt, leszűrjük, a cukorhoz öntjük és még 20—25 percig főzzük. Ennyi idő alatt eléri a likőrnek megfelelő sűrűséget. Levéve beleöntünk 6 deci finom szeszt és üvegbe öntjük. Ezt a likőrt azonnal is használhatjuk. Ha zavaros volna, szűrőpapíron átszűrjük.

Más módon: 10 deka frissen pörkölt és ledarált kávé, 1 gram vaniliát $\frac{1}{2}$ liter finom szeszben 8 napig áztatunk. Az üveget bedugaszolva, naponta jól felrázzuk. Utána szűrőpapíron átszűrjük és 4 deci vízben feloldott 90 deka porcukrot és 2 deci friss nyers tejet öntünk hozzá. Ismét 4 napon át naponta felrázzuk és átszűrve felhasználjuk.

Tej-likőr.

$\frac{3}{4}$ liter nyers tejben $\frac{3}{4}$ kiló szitált porcukrot feloldunk, 2 szép citromot és 2 rud vaniliát egészen finomra összevágunk. $\frac{3}{4}$ liter finomított szeszbe tesszük. A tejjel összevegyítve üvegbe töltjük. 8—10 napon keresztül összerázzuk, utána átszűrjük.

Marasquino-likőr.

21 $\frac{1}{2}$ deka tiszta fehér cukrot 25 deka málna-vízben felolvastunk. Hozzáöntünk 5 deka narancsvirág-vizet, 4 $\frac{1}{2}$ deka cseresznye-vizet. Folytonos keverés közben hozzáadunk 20 deka nagyon finom szeszt és néhány napig állni hagyjuk, míg leülepedik és megtisztul, vagy átszűrjük.

Forralt bor.

Vörösbort izlés szerint cukorral, fahéjjal, szegfűszeggel néhányszor felforraltunk. Az alábbi módon forrón a poharakba töltjük.

Tojásos puncs.

Egy darab vaniliával $\frac{1}{2}$ liter teát főzünk. Átszűrve 1 citrom vékony sárga héjával befedve kb. $\frac{3}{4}$ óráig állni hagyjuk. Azután ismét átszűrjük. Közben habüstben 4—5 tojássárgáját 8—10 deka cukorral habverővel jól elkeverve, az átszűrt teával összevegyítjük és folytonos keverés között erős nyíl tüzön vagy forró vízfürdőben krémessé vagyis addig verjük erősen, míg néhányszor felbugyogott. Levéve kissé még tovább

verjük. Előzőleg a poharakat kicsavart vizes ruhára állítjuk, egy-egy kiskanalat, egy-egy kiskanál rumot vagy likört teszünk bele és a puncsot forrón a poharakba töltjük. Azonnal tálaljuk.

Borpuncs.

40—50 deka kocka- vagy süveg-cukrot egy darab citromhéjon ledörzsölünk és a levét átszűrve ráfacsarjuk. Hozzáöntünk egy $\frac{1}{2}$ liter fehér óbort és egy-két deci madeira- vagy rummal kevert vörösbort. Ha felolvadt, habüstben erős nyílt tűzön folytonos keverés között megforrósítjuk és mielőtt felforrna (különben megturósodik) az előbbi módon egy-egy kanál rummal poharakba töltjük. Puncsokhoz mindig elsőrendű bort használjunk.

Ugyanaz tojással: 25 deka süveg- vagy kockacukrot egy citrom és egy narancshéjon ledörzsöljük, mindkettő levét ráfacsarjuk és $\frac{1}{2}$ liter jó fehér borral feloldjuk. Egy darabka fahéjjal felfőzzük. Közben 2 egész tojást, 2—3 tojássárgáját habüstben habverővel jó habosra elverünk és a felforralt bort a szokott módon előbb cseppenként, azután az egészet hozzászűrjük. Nyílt erős tűzön, folytonos keverés között krémessé, vagyis addig verjük, amig bugyogni kezd. Levéve forrón az előbbi módon rum és likör nélkül a poharakba töltjük.

Hidegpuncs.

30 deka kockacukrot 2 narancs és egy fél citromhéjon ledörzsölve feltöltünk kb. 3 deci, illetve annyi vízzel, hogy az ellepje. Hozzáadunk két narancs- és 3—4 citromlevet, 4 deci jó rizling vagy más fehérbort. Félretéve többször megkeverjük és ha a cukor felolvadt, átszűrjük. Fagylaltmérővel megmérve ha 18—19 foknál többet mutat, vizet vagy fehérbort, ha kevesebbet, cukrot adunk még hozzá. A fagylalt módján félig megfagyasztjuk és ekkor 16 deka cukorral felvert 3 tojásfehérjének a felét hozzáadva tovább fagyasztjuk. Lassanként egy fél deci rumot fagyasztunk közé, hogy a színe szép rózsaszínű legyen. Mielőtt teljesen megfagyna, még folyékonyan, behűtött poharakba töltjük és azonnal tálaljuk. Nagyobb ebédeknél a sült előtt adjuk. A tojásfehérje megmaradt részét másra használjuk fel.

Amerikai hűsítő ital.

Egy szelet gyümölcs-fagylaltot 1 deci tejszinhabbal sörös pohárban összekeverünk és jégbehűtött szóдавizzel felengedve szalmaszállal feladjuk.

Bélé.

Angol eredetű üdítő szeszes ital, különösen tavasszal és nyáron fogyasztják. Készítéséhez mindig elsőrendű asztali bort használjunk és felhasználás előtt néhány órával a bort

is hideg helyen tartsuk. Bármilyen bort használhatunk hozzá. A cukrot kevés vízzel felfőzve és átszűrve locsoljuk a gyümölcsre, így készítve kristálytiszta lesz. Porcukorral is készíthetjük, de a bor és szódavíz hozzáadása után sohasem szabad már cukrot adni bele. Sem túl édesre, sem túl pálinkaízűre ne készítsük. Befőzött gyümölcsből készítve nagyon kevés cukrot adunk hozzá. Egyszerre többféle gyümölcsöt is vehetünk hozzá. Erre a célra készült kétfüli fedeles mélyöblű üveg, ezüst vagy jól kiforrázott és tulöntött levesestálat és egy nagyobb meritő kanalat használunk hozzá. Jégdarabkákat soha nem adunk a bőléba, mindig az edényt állítjuk a jég közé.

Májusi bőlé.

Ugynevezett májusi szagos erdei müge (Waldmeister) szükséges a készítéséhez, mely májusban frissen, az év többi részében szárított állapotban kapható. 10—15 deka kockacukrot kb. 2 deci vízzel felforralva átszűrünk és kihütjük. Néhány, kb. 10—12 szál alig virágzásnak indult kissé meghervasztott májusi mügét megmosunk és az edény aljára tesszük. Egy tányér szamócát vagy ananászepret, ha egyik sem volna, 2—3 tisztított és kisebb szeletekre vágott narancsot teszünk bele. A hideg szörppel leöntve, még 8—10 deci fehér óborral, 4—6 deci jó vörösborral, egy pohárka koantróval vagy likőrrel, esetleg egy-két narancslével és 2½—3 deci jégbehűtött szódavízzel felöntjük és befedve 1 órára apró törött jégbe hűtjük. Ezután a mügét kidobjuk, a gyümölcsből minden pohárba egyenlően adunk és talpas poharakban teaszűrőn átszűrjük. Minden fajta, de különösen szamóca- és ananászeper bőléba adhatunk néhány szál szagos mügét, az edény aljára tesszük és egy fél óra múlva kidobjuk belőle.

Eperbőlé.

A legalkalmasabb hozzá az erdei szamóca, de nem túl nagyszemű ananászeperből is készíthetjük. ½—¾ kiló gyümölcsöt az edény aljára teszünk. Porcukorral behintjük vagy annyi sziruppal (½ kilóhoz kb. 12½—15 deka szükséges) leöntjük, hogy ellepje. 2—3 pohárka marasquino likőrrel vagy konyakkal lelocsolva betakarjuk és kb. ½ óráig állni hagyjuk. Azután 1—1½ liter jégen tartott fehér bort és 4—5 deci ugyanolyan szódavízet öntünk hozzá. Jég közé behűtve ¾ óra múlva használható. Málnából ugyanígy készíthetjük.

Őszibarackbólé.

Egy kiló szép érett zamatos őszibarackot meghámozva, vékony szeletekre vágunk. Az edényben a fenti módon 25 deka porcukorral behintjük vagy sziruppal leöntjük és 2—3 pohárka konyakkal, koantróval vagy marasquino-likőrrel, esetleg vegyesen lelocsoljuk. Befedve ½—1 órán át állni hagyjuk.

Azután 1—1½ liter fehér borral, esetleg ¼ liter vörösborral és 3—4 deci jégben hűtött szódavizzel 1 órán át jégben hűtjük. Betöltésnél minden pohárba 2—3 szelet őszibarackot teszünk.

Ananászbólé.

Szép érett ananászt jól megmosva vékonyan lehámozzunk. Kettévágva a torzsáját kivesszük. A héját és torzsáját 1 darabka vaniliával, 25 deka cukorral, ¼ liter vízzel kb. 20—25 percig főzzük. Mielőtt levennénk, 1 citrom- és narancshéjat főzünk közé. Tüzzől levéve kihűtjük. Közben az ananászt apró szeletkékre vagy kockákra vágjuk és az edényben kevés porcukorral behintve a kihült levet rászűrjük, 1 pohárka marasquino-likőrrel 1—1½ liter jó fehér borral és néhány deci jégbehűtött szódavizzel elvegyítve behűtjük és 1 óra múlva poharakba töltjük.

Narancsbólé.

4—5 darab vörös- és fehérbélű narancsot veszünk. Egynek a sárga héját egész vékonyan lehámozzuk, hogy semmi fehér ne kerüljön hozzá és erre 2—3 pohárka koantró-likört öntünk. A narancsokat a fehér erektől jól megtisztítjuk és 3 gerezdenként szétszedve vékony szeletekre vágjuk. Az edénybe rakva 25 deka porcukorral leszórjuk vagy sziruppal leöntjük és befedve egy negyedóra behűtjük. Ekkor a narancshéjról rászűrjük a likört és egy negyedóra múlva 1 liter jó fehér-, ½ liter elsőrendű vörösborral és 3 deci szódavizzel feltöltjük. Jégbehűtve tálaljuk, izlés szerint 1 fél vékonyan felszeletelt citromot is tehetünk bele.

Sósmandula.

A leforrázott válogatott nagy mandulát leszárítjuk. Tep-siben sóval jól behintjük. Egy félkiló mandulához félmarék söt keverünk és sütőben világosbarnára piritjuk.



BEFŐZÉS RŐL ÁLTALÁBAN

A befőzés nagyon alapos és pontos munkát kíván, ezért úgy kell beosztani, hogy azon a napon, amikor gyümölcsöt főzünk be, lehetőleg nagyon kevés egyéb dolgunk legyen. Korán reggel fogjunk hozzá, hogy a főzés befejezésének időpontjáig azzal is elkészüljünk.

Első és legfontosabb feltétele a tisztaság, mert enélkül nincs eredményes befőzés. Ha lehetséges, erre a célra külön edényeket, kanalakat, szitát használjunk. Még az ezekre való törekvés mellett is előfordulhat, hogy elromlik, ha nincs légmentesen lekötvé vagy a pergament-papírnak észrevehetően hibája van. Ezért legjobbak a patentüvegek, melyek ugyan drágábbak, de az esetleg kárba vesztett fáradság és az elromlott gyümölcs árán a különbözet megtérül. Az üvegeket gondosan és tisztán kimosva lecsurgatjuk.

A gyümölcs elsősorban hibátlan, egészséges, friss szedési és ne túl érett legyen. Gondosan megválogatjuk és hideg vízben többször megmosva lecsurgatjuk. Azokat a gyümölcsöket, melyekhez nem kell különösebb előkészület, száraitól letisztítva üvegekbe rakjuk. (Meggy, cseresznye, ribizli.) A vastagabb husu gyümölcsöket lehámozva előzőleg átfőzzük, illetve forrásban lévő vízzel leforrázzuk. Néhány perc múlva hideg vízben lehűtve és szitán lecsurgatva rakjuk az üvegekbe (sárgabarack, ringló, körte, őszibarack). A fehér husu gyümölcsöket nem acélpengéjű, hanem gyümölcskéssel hámozzuk, azután citromsavas vízbe dobjuk. 1 liter vízhez 3—5 deka citromsavat veszünk. Helyette erős citromos vizet is használhatunk. Vagy pedig a következő módon kénezzük meg: A lehámozott gyümölcsöt drótszitára vagy lyukas táltra rakjuk és vastagabb ruhával letakarjuk. A szita két oldala alá egy vékony darabka fát teszünk, alatta pedig egy darab kénrudat meggyújtunk. Ha jól átfüstlődött és a gyümölcs világos lett, többször váltott áramló vízben jól kimossuk, hogy a szagát elveszítse és üvegekbe rakjuk.

Általában a befőttek nagy részéhez 18—19 fokos szirupot főzünk. Ezt fagyaltmérővel állapítjuk meg. Ha többet mutat, vizet, ha kevesebbet mutat, cukrot adunk hozzá. Ezt a fokot megkapjuk, ha minden liter vízhez 35—40 deka kocka- vagy süveg-cukrot veszünk. A szirupot hibátlan zománcozott edény-

ben felforraljuk, a felszínre jött kékes habot és az edény oldalára tapadó piszkot zománczott szűrőkanállal leszedjük. Néhányszor jól felforralva levesszük. Tiszta szűrőn vagy ritka ruhán átszűrjük és kihűtve ráöntjük a gyümölcsre, hogy majdnem ellepje, de az üveg szájáig ne érjen. Sokan még ma is abban a téves hitben vannak, hogy ha sok cukorral teszük el a befőttet, akkor biztosabban eláll és szebb lesz. Pedig ez tévedés, mert pl. a cseresznye annál csunyább lesz, minél több cukorral tesszük el. Tetszés szerint minden gyümölcsre mielőtt a szirupot ráöntենék, egy borsónyi szalicilt teszünk. A főzelékeket minden cukor nélkül felforralt vízzel készítjük.

Légmentes elzárástól függ a befőtt elállása. Patentüvegek szélére a gumigyűrűt pontosan ráillesztjük, hogy az üvegfedő jól záródjék, azután a kapoccsal leszoritjuk. Ha a gummj kinyult volna, akkor vagy ujjal pótoljuk, vagy kettőt teszünk egymásra. Ha közönséges üveget használunk, akkor vizezett dupla pergament-papírossal vagy a papírt szimplán véve és alá egy fehér vászon darabkát helyezve, légmentesen spárgával lekötjük.

A lekötözött vagy lezárt befőttet egy nagyobb fazékba faforgács, széna, szalma vagy papír közé állítjuk. Esetleg külön-külön ezekbe vagy ruhába csavarjuk. Annyi hideg vizet töltünk bele, hogy az üveget $\frac{3}{4}$ részüknél valamivel alább érje. Az üvegek tetejét kifacsart ruhával beborítva, a fazekat fedővel vagy kis mély tállal okvetlen betakarva, lassan és fokozatosan felforraljuk. Amikor a víz gyöngyözni és egyenletesen forrni kezd, akkor a recepteknél feltüntetett időn keresztül forrni hagyjuk. Hogy milyen időn keresztül gőzöljünk, azt meghatározza az üveg nagysága, vastagsága és a gyümölcs keménysége és nagysága. Az edényt a tűzhelyről levesszük, félreállítva letakarjuk és másnap reggelig úgy hagyjuk. Ha teljesen kihűlt, kiszedjük, az üvegeket szárazra törölve, szellős szárak és hűvös kamrának lehetőleg a sötétebb részében elrakjuk. Az első időben sűrűn átnézegetjük és ha nem egészen tiszta, néhány percig ismét gőzöljük.

A leggondosabb befőzés mellett is előfordulhat, hogy egyik-másik gyümölcs elromlik. Ha nem várjuk meg, míg penészes lesz, nagyszerű vegyesízt lehet készíteni. A befőttet szítán áttörve, folytonos keverés közben sűrűre főzzük. A közben felszínre jövő habot leszedjük. Ha szükséges, még cukrot teszünk bele és üvegbe töltve kidunsztoljuk.

Cseresznye.

A befőzni való nagyszemű, elsőérésű világos-piros kemény csereznye szárát leszedjük. Több vízben megmossuk és $\frac{1}{2}$ —1 órán át timsós vízben áztatjuk. Minden másfél liter vízhez 1 deka törött timsót veszünk. Kiszedve lemossuk és le-

csurgatva üvegekbe rakjuk. Mindig egy félmaroknyit teszünk bele, azután balkézben tartott összehajtott vagy csomóban összefogott ruhához ütögetjük az üveg alját, hogy a szemek szépen egymás mellé kerüljenek. 1 liter vízhez 35—40 deka cukrot veszünk, megfőzzük és leszűrve kihűtjük. A gyümölcsre egy-egy csipet salicilt teszünk vagy a szirupba belefőzzük. A szirupot ráöntjük és légmentesen lezárva a leirt módon a forrástól számítva 5—6 percig gőzöljük. Készíthetjük úgy is, hogy minden félliteres üvegre 7—8 deka és $\frac{3}{4}$ literes üvegre 8—9 deka cukrot számítunk. A gyümölccsel telerakott üvegeket tiszta vízzel félig öntjük és így kimérve a vizet a cukorra öntve, készítjük el a szirupot.

Meggy.

Teljesen a cseresznye módján készítjük, de gyönggében ütögetjük az üveget mivel a meggy gyönggéb, ezért valamivel rövidebb ideig is. Timsós vízben nem áztatjuk. 1 liter vízre 50—55 deka cukrot számítunk.

Ecetes meggy málnával.

A meggyet kimagozzuk, hogy lehetőleg egészben maradjon. Egy középvastagságú darabka kétfelé hajlitott drót hajlitott részével a magot kihuzzuk. Cukorba való leher cseresznyét is így magozunk ki. Annyi gyöngge borecetes vizet öntünk rá, hogy ellepje és másnapig hideg helyen tartjuk. Ekkor szitán lecsurgatjuk és lemérjük. Minden kiló meggyre $\frac{1}{2}$ kiló törött- vagy kristálycukrot számítunk. A gyümölcsöt hibátlan zománcozott vagy porcellántálba tesszük, a cukorral összevegyítjük és így 3 napig jó hideg helyen tartjuk. Naponta kétszer-háromszor megforgatjuk, így bőséges levét enged. Ekkor a levét leszűrjük és jól beforraljuk. Azután 1 kiló meggyhez 25—35 deka friss válogatott mosatlan málnát teszünk. Egy csipetnyi szalicillal 5—10 percig főzzük. Közben a meggyet 1—2 literes széles száju üvegekbe rakjuk, nem szorosan és nem túl tele, hogy a málnás szirup is beleférjen. A tüzről levéve azonnal forrón a meggyre öntjük. Lekötjük vagy lezárjuk és pokrócba csavarva másnapig egy kosárban párnák között hagyjuk. Ezt a befőttet bármikor kinyithatjuk anélkül, hogy elromlana.

Rumos meggy.

5 kiló meggyet megmosva, 5 literes üvegbe rakjuk. Vízrel félig megtöltjük és az edénybe a vizet visszaöntve 80 deka cukorral és fél deka szalicillal szirupká főzzük. Levéve félliter rumot öntünk bele és forrón a meggyre öntjük. 10 perc múlva leöntve, ismét felforraljuk és újra leforrázzuk. Ezt még két napon át ismételjük, a harmadik napon, amikor másodszer öntjük rá a szirupot, lekötve forrón kosárban pokróc és párnák között hagyjuk másnapig.

Sárgabarack.

Nem egészen érett kemény barackot vékonyan lehámozva citromos vízbe tesszünk vagy megkénezzük és utána kb. félórán át a cseresznyénél leirt timsós vízben áztatjuk, hogy a kigőzőlés után ne legyen túl puha. Forrásban lévő, esetleg citromos vízzel leforrázzuk. 1—2 perc múlva a vízből kiszedve, jól lehűtve, szitán lecsurgatjuk és izlésesen szép sorjában az üvegekbe rakjuk. Egész picit szalicilt és 1 liter vízhez 50—60 deka cukrot veszünk. Hűdegen feltöltve és lekötve a cseresznye módján kigőzőljük.

Más módon: A fenti módon előkészített barackot leforrázás előtt megmérjük és 1 kiló gyümölcsre $\frac{1}{2}$ kiló cukrot számítunk. Leforrázzuk, szitán lecsurgatva 2 literes, széles száju üvegekbe szépen 2—3 sort lerakunk, erre egy sor törött cukrot tesszünk és ezt addig ismételjük, míg az üveg megtelik. A tetejére egy csipet szalicilt és egy sor cukrot tesszünk. Lekötve, 8 napon át nem tulságosan erős, de jó meleg napra tesszük. Bármikor kibonthatjuk anélkül, hogy elromlana.

Körte.

Az ugynevezett citromkörtét esetleg ketté vágva vagy az apró szegfü-körtét egészben hagyva, a nagyobb körtét négy részre vagy apróbb gerezdekre vágva főzzük be. A nem túl érett meghámozott körték szárait $1\frac{1}{2}$ centi hosszúra levágjuk és erős citromos vízbe tesszük vagy megkénezzük. Jól átmosva, forrásban lévő citromos vízzel leforrázzuk és befedve kb. 10 perccig abban hagyjuk. Vagy a lassu forrásban lévő vízben kissé egyenletesen átfőzzük. Hűdeg vízben lehűtve, szitán lecsurgatjuk. Izlésesen üvegbe rakjuk, az aljára izlés szerint kevés citromlevet vagy egy darabka vaniliát, esetleg vékonyan lehámozott citromhéjat tesszünk. 1 liter vízre 35—40 deka cukrot számítva szirupot főzünk és átszűrve hűdegen rátöltjük. A cseresznyénél leirt méretet is vehetjük, mert a sok cukortól a körte megbarnul. Forrástól számítva 12—15 perccig főzzük. Vagyis kb. addig, míg üveges, szinte átlátszó lesz.

Ringló.

Egész zöld, de már szépen kifejelett nemesített ringló szárát másfél centi hosszúra levágjuk. Megmosva, tüvel megszurkáljuk és tálba rakva forrásban lévő nem túl erős ecetes vízzel, amelybe 1 késhegynyi szódabikarbónát tettünk, leforrázzuk. Befedve addig hagyjuk, míg a gyümölcs külső héja itt-ott megreped. Vagy pedig a forrásban lévő vízbe mindig néhány szemet dobunk bele és fedő nélkül addig főzzük, míg a héja megreped. Kiszedve hűdeg vízben lehűtjük és lecsurgatva üvegbe rakjuk. 1 liter vízhez 45 deka cukrot számítva szirupot főzünk. Kihűtve ráöntjük és olyan módon gőzőljük ki, hogy

ha a víz egyszer-kétszer felforrt, levesszük, letakarjuk és másnap kiszedjük.

Aranyalma.

A gyümölcs szárát leszedjük vagy rövidre vágjuk és tüvel megszurkálva forrásban lévő citromos vízzel leforrázzuk. Letakarva 10—15 percig állni hagyjuk. Hideg vízben lehűtjük, lecsurgatjuk és üvegbe rakjuk. 1 liter vízbe 50—60 deka cukrot számítva, a hideg szörpöt ráöntjük és a körte módján kigőzölve elrakjuk.

Ribizli.

Szép nagyszemű ribizlit fürtöstől több vízben megmosunk és szitán lecsurgatva szemenként leszedjük. Üvegbe rakjuk, mint a cseresznyét, gyöngén lerázzuk. 1 liter vízre 50—60 deka cukrot számítva szirupot főzünk és hidegen ráöntjük. Pici szalicillal a ringló módján kigőzöljük. Ha félig kihült, a vízből kiszedjük.

Málna.

Lehetőleg mosatlanul, csak az esetleges apró férgectől és bogaraktól megtisztítva üvegekbe rakjuk és egészen gyöngén belerázzuk. 1 liter vízhez 40—45 deka cukrot számítva, szirupot főzünk és hidegen rátöltjük. A ringló módján kigőzöljük. Ha félig kihült, kiszedjük.

Szeder.

A málna módján készítjük, csak a ribizlinél leirt cukor-mennyiséget vesszük.

Som.

Szép nagyszemű somot megmosva lecsurgatunk. Kissé megszurkáljuk, vagy gyufaszál vastag kerek fácskával a magját kitoljuk. Üvegbe rakjuk, közben gyöngén megrázogatjuk. 1 liter vízre 60—70 deka cukrot számítva, szirupot főzünk. Hidegen ráöntve 5—6 percig gőzöljük. Őszibarackkal tálalva kitünő. 4—5 nap mulva, esetleg ismét kigőzöljük.

Őszibarack.

Szép nagy duránci félérett őszibarackok héját vékonyan lehámozva erős, kis hegyes késsel a közepén körülvágjuk, aztán a magot kikerekítve kivágjuk. Erős citromos vízbe rakjuk, vagy megkénezzük. Áramló vízben többször kimossuk és szitán lecsurgatva tálba tesszük. Forrásban lévő erős citromos vízzel leforrázzuk és befedve 10—15 percig benne hagyjuk. Hideg vízben lehűtve lecsurgatjuk, szép sorjába üvegekbe rakjuk. Egy liter vízhez 40—45 deka cukrot számítva, szirupot főzünk, kihűtve ráöntjük. A forrástól számítva 8—10 percig vagy addig, míg üveges lesz, főzzük. Ha a barackok között pu-

hák is volnának, azokat nem forrázzuk le, csak citromos vízbe áztatjuk.

Más módon: A leforrázott és lecsurgatott barackokat szép sorjába széles száju 2 literes üvegekbe rakjuk. Az üveg közepére sárga és fehér héjától megtisztított és karikára vágott citromot teszünk. A hideg szirupot ráöntjük és légmentesen lezárva a forrástól számított 20—25 percig gőzöljük. Levéve az üveget kivesszük és kosárban pokróc között másnapig állni hagyjuk.

Ugyanez főzés nélkül: A leforrázott barackokat szép sorjában 2—3 literes széles száju üvegekbe rakjuk. Egy liter vízre 55—60 deka cukrot számítva, szirupot főzünk. Egy csipet szalicilt főzünk bele és forrón a barackra öntjük. Légmentesen lezárva 8 napon keresztül napra tesszük. Bármikor kinyithatjuk, nem romlik el. Porcukorba is beleforgathatjuk, olyankor darabonként üvegbe rakjuk. A tetejére 1—2 kanálka finomított szeszt és egy csipet szalicilt teszünk. Lezárva elrakjuk.

Sárgadinnye.

Nem egészen érett zöld és erősen görcsös héju kantalupe dinnyét vízben kefével megtisztítunk, a héját vékonyan lehámozzuk, hogy azután is ugyanolyan görcsös maradjon. $1\frac{1}{2}$ —2 ujjnyi széles gerezdekre vágva széles száju $1\frac{1}{2}$ —2 literes üvegekbe rakjuk úgy, hogy a zöld héja és a sárga belseje kilátszó. A közepére, hogy látható ne legyen, sárga és fehér héjától megtisztított és karikára vágott citromot teszünk. Egy liter vízre 40—45 deka cukrot számítva, szirupot főzünk. Hidegen ráöntve, légmentesen lezárjuk és a forrástól számítva kb. 1— $1\frac{1}{4}$ órán át, vagyis addig főzzük, míg üvegesen átlátszó lesz. Kivéve, kosárban pokrócok között másnapig hagyjuk.

Hámozott szilva.

Szép nagyszemű, nem tulérett besztercei magbaváló szilvát a szárától megtisztítunk, megmossuk és csomónként forrásban lévő vízbe dobjuk. Szűrőkanállal kiszedve, hideg vízbe tesszük, onnan kivéve, lehámozzuk és tejszínsűrűségű meszes vízbe rakjuk. $\frac{1}{2}$ órai áztatás után kiszedve jól megmossuk és lecsurgatva üvegekbe rakjuk. 1 liter vízre 45—50 deka cukrot számítva, szirupot főzünk és hidegen ráöntjük. A forrástól számítva 6—8 percig gőzöljük.

Birsalma.

A megtisztított almákat egyenlő vékony gerezdekre vágjuk. A magházat kiszedve, citrommal bedörzsöljük és citromsavas vízbe dobjuk vagy megkénezzük. Forrásban lévő vízben kissé átfőzzük és hideg vízbe téve, kihütjük. Lecsurgatva, üvegekbe rakjuk. 1 liter vízre 60 deka cukrot számítva, szirupot főzünk és hidegen ráöntjük. 15—20 percig gőzöljük.

Ha 5 literes üvegben akarunk gyümölcsöt eltenni, ahhoz 1 kiló cukrot és $1\frac{1}{4}$ liter vizet veszünk. 2 literes üveghez 40 deka cukrot és $\frac{1}{2}$ liter vizet használunk. Körtét, almát, őszibarackot megtisztítva, egyenlő nagyságu gerezdekre vágunk és megkénezzük. Néhány szép magbaváló szilvát kimagozunk (szilva nélkül szebb és fehér marad). Az üveget egy edénybe, 3 ujjnyi magasan vízbe állítjuk, hogy átforrósodjék. A forrásban lévő szirupban egyszer felforraljuk a körtét és szűrőkanállal kiszedve, forrón az üvegbe rakjuk. Így járunk el az almával, barackkal, végül a szilvát dobjuk bele és forrás nélkül, amikor átforrósodott, kivesszük. A szirupot kissé, de nem túl sokat forraljuk, egy pici szalicilt adhatunk bele, utána az üvegbe töltjük. Lekötve másnapig egy kosárban pokróc és párnák közé állítva tartjuk. Készíthetjük úgy is, hogy a gyümölcsöket külön-külön felfőzve, kiszedjük egy tálba és soronként rakjuk az üvegbe.

Gesztenye-kompót.

Decemberben szokás eltenni, mert akkor legjobb és legnagyobb a gesztenye. Hibátlan gesztenyének a héját kissé bevágjuk, hogy a gyümölcsöt meg ne sértsük. Pár pillanatra forró sütőbe tesszük, ha kissé átforrósodott, azonnal kiszedjük, a külső héját lehuzzuk és forrásban lévő vízben nem egészen puhára főzzük. A vizet leszűrjük, a belső héjat lehámozva hideg citromos vízbe rakjuk. Kivéve lecsurgatjuk és üvegbe rakjuk. Egy liter vízre 45 deka cukrot számítva, szirupot főzünk és hidegen ráöntjük. Minden üvegbe 1 kanálka rumot öntünk. A szokott módon lekötjük és a forrástól számítva 6—8 percig gőzöljük. A gyümölcs lisztes, ezért hamar erjed. Ha a leve kezd zavaros lenni, új sziruppal ismét feltöltjük és kigőzöljük.

Szilva-kompót.

Minden kiló szép érett kimagozott magbaváló szilvára 5—8 deka kristálycukrot szórunk, ezzel jól összekeverjük és széles száju $\frac{1}{2}$ —1 literes üvegekbe rakva, pici szalicilt teszünk a tetejére és lekötve a szokott módon a forrástól számítva, $\frac{1}{4}$ —

$\frac{3}{4}$ óráig főzzük. Félreállítva másnap a szokott módon kiszedve, elrakjuk. Sült mellé kitünő.

Ecetesszilva.

Nem túl érett, szép magbaváló szilva szárait kiszedjük, megmossuk, hogy a hamva rajta maradjon és tüvel megszurkálva tálba tesszük. Minden deci finom borecetre 5 deka cukrot számítva felfőzzük. Izlés szerint darabos fahéjat és szegfűszeget teszünk bele és forrón a szilvára öntjük. Ha kihült, a levét leöntjük és ismét felfőzzük. Közben a szilvát széles száju üvegebe rakjuk, a kihült szirupot ráöntjük és lekötve 6—8 napra félretesszük. Utána az egész eljárást megismételjük és a szirupot fűszerek nélkül a szilvára öntjük. Lekötjük és elteszszük. Izlés szerint főzhetünk bele kevés vékonyan leszelt sárga citromhéjat. 1 kiló szilvára kb. 4 deci ecet szükséges. Természetesen, ha a borecet túl erős, vízzel gyöngítjük.

Rétesnek való cseresznye és meggy.

A cseresznyét vagy meggyet megmosva kiválogatjuk és kimagozzuk. Kisebb üvegekbe rakjuk, nem túl szorosan, a tejére pici szalicilt teszünk és lekötve, a szokott módon a forrástól számítva kb. 10 percig gőzöljük. Mártáshoz is nagyon jól felhasználhatjuk. Gyöngye cukor sziruppal félig fel is tölthetjük, így kevésbé szárad ki.

Szilva-mártás.

Szép érett vörösszilvát megmosunk, kiválogatjuk és kimagozva hibátlan zománcozott edényben, kézzel kissé összetörve, főzni tesszük. Ha teljesen szétfőtt és a héja összezsugorodott, szitán vagy lyukas tálon áttörjük és a tűzre visszatéve besűrítjük, annyira, hogy még folyékony legyen. Szükszáju üvegekbe töltjük, a szokott módon lezárva vagy lekötve, a forrástól számítva kb. 10—15 percig gőzöljük. Főzés közben nagyon kevés szalicilt keverünk közé, mielőtt az üvegekbe töltjük. Kifőtt husokhoz hidegen tálaljuk, használatkor mártás-csészébe öntjük és fahéjas porcukorral izesítjük.

Sárga szilva mártáshoz.

Érett gömbölyű sárga szilvát megmosva, megválogatva, a fenti módon készítjük. Lekvársűrűségűre befőzzük és izlés szerint cukrozzuk, ezzel 15 percig még befőzzük. Széles száju üvegekbe töltve kigőzöljük. Készítési módját lásd mártásoknál.

Almakompót azonnali használatra.

Az almát meghámozva négy részre, ha nagyobb, több részre vágjuk. Magházát kivágjuk és citromos vízbe tesszük. Gyöngye, cukros vizet forralunk. Egy citrom vékonyan leszelt

sárga héját és levét, fahéjat vagy vaniliát teszünk bele. A citromos vízből az almát kiszedve beletesszük a szirupba. Ha átfőtt, szűrőkanállal kiszedve, tálra rakjuk és a levét ráöntjük. Bármilyen vegyes gyümölcsből ugyanígy készítjük. A forrásban lévő szirupban először kissé átfőzzük a keményebb gyümölcsöket.

Szilva-kompót azonnali használatra.

Érett vagy aszalt szilvát megmosunk és gondosan megválogatjuk, forrásban lévő gyöngö cukros vízbe tesszük. Izlés szerint citromhéjat, citromlevet vagy fahéjat teszünk bele. Ha megfőtt, tálra rakjuk, a levét ráöntjük. Télen félbevágott narancskarikákkal köríthetjük.

CUKORBEFŐTTEK

ELTEVÉSE

A nyers gyümölcsöt lemérjük és ugyanannyi cukrot veszünk hozzá. Cserép- vagy hibátlan zománcozott, csak erre a célra használt lábasba egy kiló cukorhoz $3\frac{1}{2}$ deci vizet öntünk, hogy a cukor mielőtt főzni tesszük felolvadjon. Erős tűzön sűrű sziruppá főzzük, miközben a felszínre jövő kékes piszkos habot leszedjük. A cukrot főzés közben keverni nem szabad, mert megkristályosodik. Ha a szirup már olyan sűrű, hogy gyöngyözni kezd, a tűzhely szélére huzzuk, ahol nem forrhat túl erősen. A gyümölcsöt egyenként belerakjuk, az edényt mindig forgatjuk, hogy minden oldalon lassan, egyenlően forrjon. Mig a cukorbefőttet főzzük, nem hagyjuk a tűzön, hanem az edényt mindig forgatjuk és rázogatjuk. Minden cukorbefőttet a forrástól számítva 5—6 percig a már leirt módon kigőzölünk. Ha évközben egy üveget kibontunk és az egészet nem használjuk fel, lezárva ismét kigőzöljük. Így eszten-dőkön át eltarthatjuk.

Földieper cukorban.

Szép nagyszemű érett, piros, kemény ananászepret gyorsan és óvatosan, hogy a vízben el ne ázzon, átmosunk. Az utolsó mosásnál a csumát kiszedjük és lecsurgatva a fenti módon leirt sűrű szirupba tesszük. Lassan főzzük, hogy a gyümölcs széjjel ne főjjön. A habot kiskanállal leszedjük és a fentieket figyelembe véve 5—10 percig főzzük. Tűzhelyről levéve fedő nélkül tüllszekrénybe vagy hideg éléskamrába tesszük. Másnap a tűzhely szélén 5—10 percig a leirt módon főzzük. Fedő nélkül hidegre tesszük. A következő napon harmadszor valamivel tovább főzzük, amíg az eper üvegedesdni kezd. Fedő nélkül néhány óra múlva, ha teljesen kihült, kis kanállal egyenként az elkészített üvegbe rakjuk, hogy az üveg a gyümölcs-csel tele legyen. A levét utána öntjük és ha valamivel több volna, azt másra használjuk fel. Nagyon fontos, hogy a gyümölcs a sűrű szirupot magába szívja, ezért kell teljesen hidegen az üvegbe rakni. A fent leirt módon kigőzöljük.

Fehér cseresznye cukorban.

Nem tulérett fehér cseresznyét megmosva, kimagozunk, 1 vastagabb darabka hajtü alakura hajlítot drótot egy 10 centi hosszu sima fába dugunk és a hajlítot végével a magokat óvatosan kihuzzuk. Így a gyümölcs egészben marad. Szitára rakva, kissé megkénezzük, utána többször átmoszuk és lecsurgatjuk. Ugyanennyi cukorból, mint amennyi a gyümölcs, a leirt módon szirupot főzünk és teljesen úgy járunk el, mint az epernél. A szirupba egy darabka fehér ruhába kötött vaníliát főzünk. A szokott módon kigőzöljük.

Zöld mandula cukorban.

Egészen gyöngé, éretlen vagyis olyan mandulát használunk, melynek a belseje puha. Fahamut vízzel felforralunk, jól kifőzzük és leszűrjük. Tüzzre tesszük, ha forni kezd, beledobjuk a mandulát. 1—2 percig forralva, a szőrös részét ledörzsöljük vagy késsel lekaparjuk és hideg vízben többször átmoszuk. Kb. olyan ecetes vizet készítünk, mint amilyen a zöld salátához szükséges. Tüzzre tesszük, amikor langyos, a mandulát beletéve, 10—15 percig, amig puhulni kezd, lassu egyenletes forrás mellett főzzük. Főzhetjük rézedényben, így a színe zöldebb lesz. A tüzről levéve hideg helyen a földre állítjuk és befedjük. Másnap az ecetes vízből lyukas tátra szedjük és lecsurgatjuk. Ugyanannyi cukorból, mint amennyi a gyümölcs, a leirt módon szirupot készítünk és továbbá is az epernél leirt módon járunk el. Kigőzöljük.

Zöld dió cukorban.

Egészen gyöngé zöld diót kötötüvel átszurkálunk. Hideg vizet öntünk rá és 10 napon keresztül naponta, az előző napit leöntve róla, friss vízzel feltöltjük. Ezt kétszer naponta végezzük. 10 nap elteltével a vizet leöntjük róla és ugyanannyi cukorból, mint amennyi a dió, a leirt módon szirupot főzünk. Közben vizet forralunk, a diót beletesszük, ha ismét felforrt, leszűrjük. Ezt az eljárást kétszer ismételjük. Harmadszor a vízben puhára főzzük, kivéve hideg vízben lehütjük. Kiszedve lecsurgatjuk és a sűrű szirupba tesszük. Mérsékelt tüznél 5—10 percig főzzük, a lábast forgatva és rázogatva. A habot a cukorról közben leszedjük. A cukorba izlés szerint néhány darab fahéjat, szegfűszeget fehér vászonruhába kötve, esetleg narancshéjat adhatunk. Három napon át a földiepernél leirt módon járunk el és kigőzöljük.

Zöld füge cukorban.

Minden egyes darabot forró vízbe mártunk és a héjat lehuzzuk. Vízzel oltott meszet tejszin sűrűre feloldunk, hogy se sűrű, se hig ne legyen. A fügét ebbe beletéve, hogy ellepje, 2

órán át állni hagyjuk. Utána több vízben óvatosan megmosuk, hogy a gyümölcs ne törődjön. Közben gyöngye, jóízű ecetes vizet meglangyosítunk, a fűgét beletéve, a forrástól számítva 5—10 percig egyenletesen és lassan főzzük. A tüzről levéve befedve hideg helyre tesszük. Másnap kiszedjük, lyukas tálba lecsurgatjuk. Megmérjük, ugyannyi cukorból, mint amennyi a gyümölcs, szirupot főzünk. A fűgét lemérés után visszatesszük az ecetes vízbe, hogy meg ne barnuljon. Amikor a cukrot hólyagosra főztük, a gyümölcsöt gyorsan lyukastálra kiszedjük és lecsurgatva, beletesszük. Hozzáadunk egy hámozott és karikára vágott citromot és a földieper módján háromszor főzzük és kigőzöljük.

Konzerv-ananász cukorban.

Csemegekereskedésben bádoggal dobozokban árulják. A gyümölccsel egyenlő súlyú cukorból készítünk a leírt módon szirupot. Az ananász levét beforraljuk és víz helyett ezt használhatjuk. Teljesen a földieper módján készítjük és kigőzöljük.

Ananász cukorban.

Vékonyan letisztított érett ananászt egészben hagyva, ugyanolyan ecetes vízben, mint a fűgénéél leírtuk, kb. félóraig főzzük. Ugy is készítjük mint a fűgét, csak valamivel tovább főzzük, tekintve, hogy az ananász nagyobb. Harmadszor addig főzzük, míg üveges lesz. Utána kigőzöljük.

Zöld, piros és sárga paradicsom cukorban.

Ehhez kis hosszú vastag és husos paradicsomokat veszünk. Kb. hüvelykujnyi hosszú és valamivel vastagabb gyümölcs. A száránál a végét kerekén levágjuk. A magokat óvatosan egy darabka hajtű alakúra formált dróttal kiszedjük, hogy a gyümölcsöt meg ne sértsük. A fűgénéél leírt meszes vízben 2—3 órán át áztatjuk. Utána sokszor bő vízben átmosuk és az esetleg visszamaradt magokat kirázzuk. Az előre elkészített langyos ecetes vízbe tesszük és a forrástól számítva 5 percig főzzük. Levéve, befödve, hideg helyre tesszük. Másnap lyukas tálba kiszedve lecsurgatjuk és a fűgénéél leírt módon megfőzzük. Vászonzuhába kötött vaniliát főzhetünk közé és karikára vágott citromot is teszünk bele. Utána kigőzöljük.

Tök cukorban.

Gyöngye és hófehér tököt veszünk. Ha a felvágásnál nem volna teljesen fehér, akkor nem használjuk el, továbbá akkor sem, ha már réteges. Tetszés szerint burgonyavajjával kivájjuk vagy csigaalakúra kiszurjuk. Esetleg darabokra vágjuk és a fűgénéél leírt meszes vízben 3 órán át áztatjuk. Utána

többször jól megmossuk. Egészen gyöngye ecetes vizet készí-
tünk, mert az erős ecet megsárgítja és a forrástól számított
10—15 percig főzzük. Levéve, befödve hideg helyre tesszük.
Tovább úgy készítjük, mint a fügét. Hámozott citromot fő-
zünk közé. Harmadszor addig főzzük, míg üvegesedni kezd
és kigőzöljük.

Görög- és sárgadinnyehéj cukorban.

Nem túlérett, vastag görögdinnyének lehámozzuk a hé-
ját és a belső piros puha részét annyira levágjuk, hogy csak
félcenti piros husa maradjon meg. A fügénél leírt meszes víz-
ben 3 órán át áztatjuk. Tetszésszerűen vagy 6—8 centi hosz-
szu és 2 centi széles darabokra vágjuk. A szokott módon el-
készített langyos ecetes vízbe tesszük és a forrástól számítva
10—15 percig főzzük. Levéve, befödve hideg helyre tesszük.
Másnap a dinnyehéjat kivéve tüvel sűrűn megszurkáljuk és
ugy járunk el vele, mint a fügénél leírtam. A feltett cukrot
egész sűrűre főzzük, de azért szint ne kapjon. Az ecetből
kiszedett és lecsurgatott dinnyét beletesszük. Karikára vágott
és hámozott citromot teszünk bele. Az ecetben és cukorban
még a többinél is lassabban főzzük, hogy a leve tiszta és át-
látszó legyen, mert ha nem főzzük lassan, a leve zavaros lesz.
A szokott módon kigőzöljük.

A sárgadinnyét ugyanugy készítjük. A puha belsejét ki-
vesszük, hogy a meghámozott héján egy ujjnyi vastagon meg-
maradjon. Egy darabka vászonruhába kötött vaniliát főzhe-
tünk közé.

Narancs cukorban.

Vastaghéju, érett, szép, sárga narancsot — február vé-
gén szokás eltenni — 9 napon át vízben áztatjuk és a vizet
naponta cseréljük. Utána a vizet leszűrjük és a gyümölcsöt
megmérve, ugyanannyi súlyu cukorból a leírt módon szirupot
főzünk. A narancsot kisujnyi vastag karikákra felvágva és a
magokat kiszedve a földiepernél leírt módon főzzük.

Ugyanigy tesszük el a pálma (eszrog) gyümölcsöt is.
Azt vékonyabb karikákra vágjuk és előzőleg háromszor víz-
ben átfőzzük. Ha felforrt, a vizet leszűrjük róla és friss víz-
zel ismét feltesszük.

Narancshéj cukorban.

Szép vastaghéju narancs héját egyenlő szeletekben le-
szedjük. 9 napon át vízben áztatjuk és a vizet naponta vált-
juk. Ezután leszűrjük és a héjból a belső vékony héjat kanál-
lal vagy késsel kissé lekaparjuk. Megmérve, amennyi a gyü-
mölcs, annyi cukrot veszünk, vehetünk esetleg 10—15 deká-
val kevesebbet is. Jó sűrű szirupot főzünk, a héjat beletesz-

szük és teljesen a cukorbefőttek módján járunk el három napon át. Üvegekbe rakva kigőzöljük. A narancshéjat forrásban lévő vízben kissé megfőzhetjük, kivéve lecsurgatjuk, ilyen eljárás mellett könnyebben kiszedhetjük a fehér belsejét.

Más módon eltett cukorgyümölcsök.

Ha cukorban nagyobb mennyiségben akarunk gyümölcsöt eltenni, akkor a nyers gyümölcsöt lemérve ugyanannyi súlyú cukrot és minden kilóra $3\frac{1}{2}$ deci vizet mérve, leáztatjuk. A szükséges módon előkészített gyümölcsöket forrásban lévő vízben, barackot, körtét, dinnyét citromos vízben, a ringlőt megszurkálva timsós vízben, a diót rendes vízben jól átfőzzük, mert ha nincs kellően átfőzve, a cukorban megráncosodik. Szétesnie nem szabad. Kiszedve, hideg vízben lehütjük. Közben a szirupot gyors tűzön nem túl sűrűre megfőzzük, hogy a gyümölcsöt ellepje, ha jól felforrt, kevés burgonyaszirupot teszünk bele és kihütjük. A gyümölcsöt lecsurgatva, hibátlan zománcozott edénybe tesszük. A hideg szirupot ráöntjük és befödve félreállítjuk. Másnap a gyümölcsről a szirupot leöntjük és valamivel sűrűbbre forraljuk, ha kihült, ráöntjük a gyümölcsre. Ezt az eljárást 5 napon keresztül megismételjük. A szirupot naponta sűrűbbre főzzük. Ha cukor-fokmérőnk van, akkor a szirupot először 84 fokra és naponta 2 fokkal sűrűbbre főzzük. Az 5-ik napon, ha a szirupot kissé besűrítetjük, a gyümölcsöt beletesszük és a forrástól számítva néhány percig lassan főzzük. Fedő nélkül félreállítjuk és hidegen üvegekbe rakjuk. Lekötve, a leírt módon kigőzöljük. 1 kiló gyümölcsre 1 kiló és 10 deka cukrot is vehetünk.

GYÜMÖLCSIZEK

(JAM-ÉK)

A gyümölcsizeteket lehetőleg cserép- vagy teljesen hibátlan, erre a célra használt zománcozott lábásban főzzük. A gyümölcs érett és hibátlan legyen. Különként a gyümölcs édes-ségéhez mérten 65—75 deka kocka- vagy süveg-cukrot használunk. A szirupot gyors tűzön mindig addig főzzük, amíg nagy hólyagokat kezd vetni. A szirup jó sűrű legyen, de színt ne kapjon. A felszínre jövő kékes habot leszedjük. Mielőtt a tűzről levennénk, a kész gyümölcsizbe egy csipet szalicilt főzhetünk bele. A levett jam-et lehetőleg gyorsan kihűtjük, előbb többször megkeverve, esetleg többször váltott hideg vízbe állítva, mert így világos marad.

Meggyiz.

Nagyon érett meggyet megmosunk és lecsurgatunk. Minden kilóra 70 deka cukrot számítva, 3 deci vízzel leáztatjuk. A meggyet edényben jól elfőzzük. Közben a cukrot nagyon sűrű sziruppá főzzük és a meggyhez öntjük. Kb. 10—15 percig erős tűzön hirtelen összefőzzük. Tehetünk bele pici szalicilt is. Mig kihül, többször megkeverjük és üvegekbe töltve, a forrástól számítva 8—10 percig gőzöljük.

Ribizkeiz.

Érett ribizlit fürtöstől megmosunk, utána leszedjük és általában kicsit összetörve, szitán áttörjük. A levéből keveset kivéve a szitára öntjük és úgy nyomkodjuk át a gyümölcsöt, hogy a sűrűbb része is átmenjen a szitán. Megmérve, minden kilóra 75—80 deka cukrot és 3 deci vizet véve, leáztatjuk. A ribizlit beforraljuk és a cukorból egész sűrű szirupot főzünk. A ribizkéhez öntve, gyors tűzön a forrástól számítva 10—15 percig főzzük. Hidegre keverve üvegekbe töltjük és lekötve, 8—10 percig kigőzöljük.

Málnaiz.

A megválogatott málnát, ha nem okvetlen szükséges, mosás nélkül, a ribizke módján nyersen áttörjük. Lemérve 1 ki-

lóra 65—70 deka cukrot és $2\frac{1}{2}$ —3 deci vizet számítunk. Továbbá teljesen a ribizkeiz módján készítjük. Szamócát, epret szintén így teszünk el. Egyszerre ne főzzünk túl sokat egy edényben, hogy szép piros színe maradjon. Kigőzöljük.

Barackiz.

Szép érett sárgabarack héját vékonyan lehuzzuk. Ha ez nehezen menne, 1—2 pillanatra forrásban lévő vízbe dobjuk és akkor könnyen lehuzhatjuk a héját. A magot kiszedve, 1 kiló barackra 75 deka házilag törött porcukrot számítva, cseréplábasba vagy tálba egy sor barackot rakunk és cukorral meghintjük, ezt addig ismételjük, míg a barack tart. Másnapig hideg helyen hagyjuk. Esetleg a barackot kézzel szét is nyomkodhatjuk. Másnap cserép- vagy hibátlan zománcozott lábasban, mely a gyümölcsnek megfelelően nagy, — mert könnyen kifut — élénk tűzön, a forrástól számítva 15 percig főzzük. Levéve, míg kihül, többször megkeverjük és széles száju üvegekbe töltve, leköttjük és kigőzöljük.

Más módon: A barackot lehámozva egy edényben kézzel összetörjük és jól elfőzzük. Előzőleg megmérve minden kiló gyümölcshez 75 deka cukrot és $2\frac{1}{2}$ deci vizet számítva leáztatjuk, utána sűrű szirupot főzünk. A barackhoz öntve, élénk tűzön, a forrástól számítva 10—15 percig főzzük és kigőzöljük.

Piszkeiz (egres).

Szép, érett piros vagy sárga piszke szárait leszedjük és megmosva, lecsepegtetjük. Egy edénybe téve, kézzel összetörjük és többször megkeverve, hogy le ne égjen, jól szétfőzzük. Szitán áttörjük és megmérve, 1 kilóra 65 deka cukrot és 2 deci vizet számítva, sűrű szirupká főzzük. Az áttört egrest kissé befőzzük és összeöntve, a forrástól számítva 10 percig főzzük. Üvegekbe töltve és lekötve, kidunsztoljuk.

Szilvaiz.

Nagyon érett, hibátlan, édes magbaváló szilvát megmosunk, kiválogatunk és kimagozunk. Cserépedényben vagy teljesen hibátlan zománcozott lábasban, cukor nélkül, gyakran megkeverve, sűrűre főzzük, míg a kanál megáll benne, ezután már folyton keverjük, míg teljesen sűrű lesz. Kisebb fazékba vagy melegített üvegekbe töltve, meleg sütőbe tesszük. Ha üvegekbe töltöttük, akkor vízbe állítva tesszük a sütőbe, hogy a teteje megkeményedjen.

Készíthetjük cukorral is, ha szétfőtt, szitán áttörjük és sűrűre befőzzük. 1 kilóra 25—30 deka cukrot véve, beleadjuk és ha ezzel elég sűrűre beforrt, melegített üvegekbe öntve kidunsztoljuk.

Csipkebogyó-iz.

Szép, piros érett bogyókat megmosva kettévágunk és a magot a tapadós tüskékkel együtt kiszedjük. A gyümölcsöt, ha szükséges, pici vízzel egészen szétfőzve, szitán áttörjük. Megmérve, 1 kilóhoz $\frac{1}{2}$ kiló cukrot és $1\frac{1}{2}$ deci vizet számítva szirupot főzünk és ha elég sűrű, az áttört és besűrített gyümölcshez keverjük. A forrástól számítva 10—15 percig főzzük. Üvegekbe töltve leköttjük és kidunsztoljuk. Ha a bogyó nem egészen érett, 65 deka cukrot is vehetünk.

Eperjam.

A megtisztított epret, ha nem homokos, nem feltétlenül szükséges megmosni. Megmérjük és minden kilóra 55 deka cukrot véve, $1\frac{1}{2}$ deci vízzel beáztatjuk. A gyümölcsöt folyton óvatosan keverve, jól befőzzük. Közben a cukrot gyors tűzön oly sűrűre főzzük, amíg már majdnem kásásodni kezd, azonban szint ne kapjon. A gyümölcsöt beleöntve, a forrástól számítva 15—20 percig főzzük, a közben feljövő habot kis ezüst kanállal leszedjük. Míg kihül, többször megkevergetjük, üvegekbe töltve, a szokott módon a forrástól számítva 8—10 percig gőzöljük. Az ilyen kényes gyümölcsöt, miután a cukorral összeöntöttük, lehet keverés nélkül is 2—3 napon át főzni, mint a cukorgyümölcsöt.

Málnajam.

A férgectől megválogatott málnát mosás nélkül megfelezzük. Az egyik felét nyersen szitán áttörjük a ribizlinél leirt módon. Ebbe beletesszük az egészben maradt málnát és megmérve, 1 kilóra 55 deka cukrot 2 deci vízzel leáztatunk. A málnát erős tűzön többször megkeverve, elegendő sűrűre főzzük. Amikor a szirup is elég sűrű, összeöntve a forrástól számítva 15 percig főzzük. Kihülésig többször megkeverve, üvegekbe rakjuk és leköttve, a fenti módon kigőzöljük. Egyszerre egy edényben ne főzünk túl sokat, hogy szép piros maradjon.

Sárgabarackjam.

Az érett barack héját lehuzzuk, a magokat kiszedjük és megmérve, 1 kilóra 56—60 deka törött cukrot számítunk. Soronként lecukrozva hideg helyre tesszük. Másnap a forrástól számítva 15—20 percig főzzük. Levéve kihülésig többször megkeverve, üvegekbe töltjük és leköttve a szokott módon kigőzöljük. Eredeti ízt ad a gyümölcsnek, ha a feltört magvából néhányat közéfőzünk.

Készíthetjük úgy is, hogy a barackot héjastól 10—15 percig folyton keverve lepároljuk. 1 kiló gyümölcsre 50—60 deka cukrot véve, egész sűrű szirupá főzzük és a barackot közé-

öntve, a forrástól számítva 15 percig főzzük. Kihülve, üvegekbe töltjük és lekötve, kigőzöljük.

Somjam.

Érett nagyszemű somot kimagozva, teljesen a második sárga barack-jam módján készítjük. 1 kiló gyümölcshez 65 deka cukrot véve.

Narancsjam.

Február vége felé szokás készíteni. 10 érett, sárga héju, lehetőleg magnélküli narancsot és 2 citromot széles száju üvegbe teszünk, vízzel feltöltve 24 óráig állni hagyjuk. Másnap a 8 narancs sárga héját lehámozzuk, hogy semmi fehér ne maradjon rajta és egész vékony szeletekre vágjuk. Külön kisebb edényben vízzel feltöltve, félretesszük. A 10 narancsot és citromot a fehér héjától oly gondosan tisztítjuk meg, hogy semmi fehér ér ne maradjon rajtuk. Porcellántál felett, egy deszkán, hogy a gyümölcs levéből ne vesszen semmi kárba, gerezdekre szedjük. A magokat eltávolítjuk és a narancsot vékony szeletekre vágjuk. Tálba tesszük és 1½ liter vízzel feltöltve félreállítjuk. Másnap a narancshéjról a vizet leszűrjük és a héjat a narancs husához keverjük. Hibátlan edénybe téve, a forrástól számított 1½ órán át főzzük. Két kiló kockacukrot teszünk bele és a forrástól számítva 15 percig főzzük. Levéve, míg kihül, többször megkeverjük. A leve nagyon hignak látszik, de mire kihül, megsűrösödik. Üvegbe töltve és lekötve, a szokott módon kigőzöljük.

Sárgadinnyejam.

Nem túl érett kantalup sárgadinnyének a héját lehámozzuk és a belső túl puha részeket a magokkal együtt kikaparjuk. Nem túl kicsi kockákra vagy darabokra vágjuk. Megmérve, 1 kilóra 50 deka cukrot számítva, egy hibátlan edényben a cukorral elvegyítve és lefedve, hideg helyre tesszük. Másnap élénk tűzön, a forrástól számítva 10—20 percig főzzük. Izlés szerint egy darabka vaniliát is főzhetünk közé. Kihütve üvegekbe töltjük és lekötve, a forrástól számítva 10—15 percig gőzöljük.

Gyümölcsvelők.

Szamócából, eperből, málnából (lehetőleg nem megmosva), ribizliből, barackból stb.-ből készíthetjük. Egy edényben kissé átfőzzük, hogy szitán könnyen áttörhető legyen. Utána élénk tűzön néhányszor felfőzzük. Pici szalicilt főzünk közé. Melegített üvegbe töltve, lezárva, a forrástól számítva kb. 15—20 percig gőzöljük. Másnap a szokott módon kiszedve elrakjuk. Amikor nincs friss gyümölcsünk fagyalthoz, öntetekhez

vagy mártáshoz, kevés cukorral összefőzve használjuk. Készíthetjük úgy is, hogy a gyümölcslevet nyersen áttörjük, üvegekbe töltjük és lezárva, a forrástól számítva 1 órán át gőzöljük.

Baracköntet.

Szép érett sárgabarackot forró vízbe dobunk, 1—2 percig főzzük, szitára szedve lecsepegtetjük, lehámozzuk és szitán áttörjük. 1 kiló gyümölcsre 70—75 deka cukrot és 2 deci vizet számítva, beáztatjuk. Gyors tűzre téve, egész sűrű sziruppá főzzük, beletesszük az áttört gyümölcsöt, ezzel egyszer felfőzzük. Melegített üvegekbe töltve és lekötvé, a forrástól számítva 10—15 percig gőzöljük. Málnából, eperből, ribizliből stb.-ből is készíthetjük.

Gyümölcskocsonya.

25 deka cukrot 1 deci vízzel leáztatunk. $\frac{1}{2}$ kiló ribizlit megmosunk és leszedjük a fürtökről. A cukorból sűrű szirupot főzünk, a ribizlivel óvatosan elvegyítve, néha megrázogatva főzzük, míg a leve kifőtt. Szitára téve jól lecsurgatjuk, anélkül, hogy kézzel nyomkodnánk vagy préselnénk. A lecsurgatott levét gyors tűzön addig főzzük, míg kocsonyás lesz. Ezt úgy állapítjuk meg, hogy ha egy picit lecsepegtünk, az megalszik és nem fut szét. Ekkor melegített szélesszáju üvegekbe töltjük és lekötvé, a forrástól számítva 8—10 percig gőzöljük. Készíthetjük úgy is, hogy megtisztított ribizlit tiszta, ritka ruhán átfacsarjuk. $\frac{1}{2}$ kiló léhez 35 deka cukrot veszünk és a fenti módon addig főzzük, míg kocsonyás lesz. Utána kigőzöljük. Málnával keverve is készíthetjük.

Málnaszörp.

Égészen érett friss málnát tálban vagy ugorkásüvegekben szétnyomkodunk és letakarva meleg helyen vagy konyhában 6—7 napig állni hagyjuk. Ezalatt az idő alatt a málna erjedni kezd és közben le is tisztul. Vászonzacskón vagy ruhán átcepegtetjük, anélkül, hogy kézzel nyomkodnánk. Megmérve, 1 liter léhez 65—70 deka cukrot számítva, 2 deci vízsziruppá főzzük. A piszkos habot leszedjük, azután a málnához szűrjük. A forrástól számítva 10—15 percig főzzük közben a habját leszedjük. Átszűrve, melegített üvegekbe töltjük és erősen bedugaszolva vagy lekötvé, a forrástól számítva 10 percig gőzöljük. Így készíthetünk ribizli- és eperszörpöt is.

Citromszörp.

$\frac{3}{4}$ kiló kockacukrot $\frac{1}{2}$ liter vízben leáztatunk, felfőzve, habot leszedjük és félreállítjuk. 3 citrom sárga héját egész

vékonyan lehámozzuk és egy edénybe tesszük. 6—7 citrom levét kinyomva, a magokat kiszedjük és ráöntjük, 1 deci vízzel 1—1½ órán át lassan főzzük. Szűrőruhán át jól kifacsarjuk és a langyosra hűlt sziruphoz öntjük. Üvegekbe töltjük, jégbe hűtve szóda- vagy ásványvizhez adjuk. A befőtt módján ki is gőzölhetjük, akkor tovább eláll.

Birsalmasajt.

•Hámozott szép birsalmát vagy körtét négy vagy hat részre vágva, kissé megkénezzünk. Áramló vízben megmosva, forrásban lévő vízbe tesszük. Puhára főzzük, hogy szét ne essen. Lapos lyukas kanállal mindig előbb a puhákat szedjük ki és szitára tesszük, ha lecsurgott, áttörjük. Bármilyen nagy edény is áll rendelkezésünkre, egyszerre csak egy kilóból készítsük, mert ennek gyorsan kell fornia. 1 kiló gyümölcshöz ugyanannyi cukrot veszünk. Kevés vízzel leáztatjuk és 1 rud vaníliával gyors tűzön sűrű sziruppá főzzük. Többször megkeverjük és addig főzzük, míg majdnem összeáll és grizes lesz, de színt ne kapjon. Hirtelen beletesszük a szitán áttört és kimért 1 kiló birsalmát, erősen összekeverjük, hogy a cukorcsonók széjjelmenjenek. Egyszer-kétszer jól felfőzzük és azonnal vizezett és jól lecsurgatott formákba öntjük. Ha teljesen kihűlt, deszkára borítjuk és száraz meleg helyen minden oldalán megszáritjuk. Sűrűn átlukasztott fedelű dobozban eltesszük. Nagyon jóízű lesz, ha mielőtt formákba tesszük, hámozott és darabokra vágott mandulát keverünk közé.

Porcukorral: A birsalmákat kénezés nélkül, héjastól megfőzzük és szitán áttörjük. Tüzzre téve, folytonos keverés közben, 1 kilóhoz 75—80 deka törött cukrot keverünk, esetleg kevesebbet, hogy elég édes legyen. A forrástól számítva néhány percig főzzük és formákba öntve, a fenti módon járunk el vele.

Másmódon: A kénezett, főzött és áttört birsalmát lemérve ugyanannyi porcukorral főzés nélkül fehérre keverjük és papír formában 1½ ujni magasra öntve megszáritjuk. Így teljesen fehér marad.

TÉLIRE ELTETT SAVANYUSÁGOK

Vizes ugorka.

Frissen szedett egyforma közép nagyságu ugorkákat hűvös helyen 1—2 napra egyenként papírra kirakjuk. Ez alatt a hibás ugorkák romlani kezdenek, ezeket másra használjuk fel. Legjobb kb. július elején eltenni, amikor a magok még alig gombostüfej nagyságuak. A szárából keveset rajtahagyunk, a többit levágjuk. Az ugorkát kétszer megmossuk és egy tiszta konyharuhára rakjuk. Az ugorkásüveg fenekére egy maroknyi kaporszárát, borsónyi timsót, erre szőlőbajuszt és levelet, megtisztított és négy részre vágott torma szeleteket teszünk. Azután körül egymás mellé hosszába vagy keresztbe szépen berakjuk az ugorkákat. Természetesen a közepébe is rakunk. Amikor az üveg feléig érünk, ismét kaprot, szőlőlevelet és szőlőbajuszt teszünk. Ha az üveget teleraktuk ugorkával, a tetejére kevés kaprot és szőlőbajuszt rakunk, ezt beborítjuk néhány hibátlan szőlőlevéllel, hogy az üveg ne legyen tulságosan tele. Egy 5 literes üveghez bő $\frac{1}{4}$ marék sót teszünk a forrásban lévő vízbe, vagyis annyit, hogy a só ize erősen éreződjék, ezt meritókanál segítségével ráöntjük az ugorkákra. Mielőtt az ugorkákat leöntenénk, tehetünk egy 5 literes üvegre $\frac{1}{2}$ deci ecetet is. Tetejére csipet szalicilt teszünk és dupla vagy háromszoros hólyagpapírral légmentesen a levegőt alatta kiszorítva, erősen lekötjük. 8 napon át napon tartjuk és a tetejére egy naponta többször váltott vizesruhát teszünk. Ezalatt az idő alatt kiforr és megtisztul, amikor már nem forr és tisztulni kezd, eltesszük. Készíthetjük úgy is, hogy az ugorkákat forrásban lévő vízzel leforrázzuk, hogy az ellepje, de a vizet azonnal leöntjük róla. Üvegekbe rakva, teljesen a fenti módon készítjük. Peszachra ugyanugy készítjük, morzsától mentes helyen, husvétii edényben megmosva, timsó és szalicil nélkül. A sót beletesszük és hideg vízzel töltjük fel. 8 napig erős napon tartjuk.

Más módon: A frissen szedett közép nagyságu gyöngö ugorkákat a fenti módon és felsorolt dolgokkal együtt üvegbe rakjuk. Amikor az üveg közepéig raktuk az ugorkákat, akkor beletesszünk egy szelet teljesen szárazra piritott zsemlyedarabkát. Forrásban lévő sós vizet töltünk bele, de túl sok sót

ne használjunk, mert az lemarja az ugorka héját. 3 részre összehajtott pergament-papírral légmentesen erősen lekötjük és a kamrába állítjuk, itt kiforr és megtisztul. Ha van, bármelyik módnál meggyfalevelet is használhatunk. A fontos az, hogy jól és légmentesen legyen leköteve.

Ecetes ugorka.

Apróbb, teljesen friss, megmosott és lecsurgatott ugor-kát zománcozott tálba teszünk. Belerakunk borsfüvet, meggyfaágot, néhány szál tisztított tormát, néhány erős zöld és piros tisztított paprikát és fekete borsot. Kellően megszózott ecetes-vizet forralunk, az ugorkákra öntjük, hogy azokat ellepje. Fedővel vagy tállal leboritva, hogy a fűszerek ize átjárja, teljesen kihütjük. Utána üvegekbe rakjuk, borsfüvet, szőlőlevelet, esetleg tormaszéleteket és ha van, meggyfalevelet teszünk az üveg aljára. Néhány szem fekete borsot, esetleg néhány hegyes zöldpaprikát tehetünk bele. A tetejére szőlőlevelet teszünk. A hideg ecetes vizet, ha szükséges, még sózzuk és erősítjük, az ugorkára öntve azt erősen lekötözzük és elrakjuk. Készíthetjük egyszerűen úgy is, hogy az üvegekbe rakott ugor-kákat teletöltjük felfőzött és kihűtött, sózott bő fekete borsal és 1—2 babérlevéllel izesített ecetes vízzel. A tetejére vászonruhába kötött mustármagot tehetünk. Ha a teteje virágos volna, leszedjük, gondosan lemossuk és a hiányzó ecetet frissel pótoljuk.

Ecetes paprika.

Vastaghusu világos-sárgás és zöld, ugynevezett rácpaprikát vásárolunk. Kétféle paprika kapható: kissé hosszukás és gömbölyű paradicsompaprika. Bármelyik alkalmas és helyesen eltéve hónapokig eltarthatjuk. A paprikák szárait, 1 centit meghagyva, levágjuk. Gyorsan kétszer megmosva lecsurgatjuk. Nagy ugorkás üvegekbe rakjuk, szépen sorjában a közöket lehetőleg kihasználva. Közben néhány szelet tisztított tormát tehetünk bele és néhány szem fekete borsot szórunk közé. Előzőleg elegendő vizet forralunk, bőven teszünk bele cukrot és sót. Ha teljesen kihült, annyi jó erős és finom ecetet teszünk bele, hogy ne legyen nagyon erős, de jól érez-zék rajta, mert a paprikák az ecet erősségét némileg kiszedik. A paprikára öntve, ruhával letakarva 4—5 napig nyitva tartjuk. Ekkor a hiányzó paprikákat és az ecetet pótoljuk. Ha szükséges, még sót vagy cukrot adhatunk bele. A tetejére 1. borsónyi szalicilt teszünk és légmentesen leköteve eltesszük. Ügyeljünk, hogy az ecet elég erős legyen, különben elpuhul. Elpuhul azonban akkor is, ha az ecet túl erős.

Paprikasaláta.

A fenti fajta paprikát vesszük, mely még nem túl sárga, inkább zöld. A torzsáját az ujjunkkal benyomjuk, az ereket és magokat kés segítségével kiszedjük. Ismét megmossuk és lecsurgatva vékony karikákra vagy metéltre vágjuk. Üvegekbe rakjuk, közben kicsit megsózzuk és néhány szem fekete borsot teszünk bele. Vizet forralunk, sót, cukrot és nem túlságosan erős ecetet teszünk bele, de azért jól érezzék rajta. Ezzel is óvatosnak kell lennünk, mert ha az ecet nem elég erős, elpuhul. Ha néhány hónapig akarjuk eltartani, akkor olvasztott zsirt vagy olajat öntünk a tetejére. Légmentesen leköttjük és elrakjuk.

Káposztával töltött paprika.

A fenti fajta megmosott paprika torzsáját és magvait kiszedjük, tálba téve esetleg forró vízzel leforrázzuk és kihűtjük. Külön-külön fehér és vörös káposztát legyalulunk és leszóva 1—2 órán át állni hagyjuk. Utána a lecsurgatott paprikákat megtöltjük, felét vörös- és felét fehér káposztával. Üvegekbe rakjuk, ecetes vizet főzünk cukorral, sóval, kevés fekete borssal és kihűtve ráöntjük. Néhány nap múlva, ha az ecet lecapadt, a féretett ecettel feltöltjük és jól leköttve eltesszük.

Vegyessaláta.

25 darab közép nagyságu magnélküli ugorkát megmossuk, leghastól legyalulunk és megsózzuk. Külön legyalulunk 5—6 fej tisztított vöröshagymát. Továbbá 1½ kiló kisebb fajta magnélküli zöldparadicsomot vékony karikákra vagy szeletekre felvágunk. 20—25 darab fehér paprikát megmossuk, az erektől és magoktól megtisztítva vékony karikákra vágunk. Izlés szerint apró zöld dinnyét vékony szeletekre vágva, keverhetünk közé. Mindezt külön-külön edénybe tesszük. Az üveg aljára egy sor paprikát, erre sóból kifacsart ugorkát rakunk, utána szélére körül pár szál hagymát adunk, közben leszórjuk törött borssal és erre egy sor zöldparadicsomot teszünk. Ezt addig ismételjük, míg elfogy. Aki erősebben szereti, minden második sort meghinti borssal. Amikor az üveg tele van, előzőleg felfőzött jóízű nem túl erős ecetes vízzel feltöltjük és légmentesen elzárjuk. Egy hét múlva kibontjuk, ha nem volna elég erős, ecettel pótoljuk. Ha zavaros volna, a levét felfőzzük és kihűtve rátöltjük.

Ugorkasaláta.

60—80 darab közép nagyságu frissen szedett, lehetőleg magnélküli ugorkát megmossuk, meghámozzuk és legyaluljuk vagy éles késsel nagyon vékony szeletekre vágunk. Jól

leszóva, néhány órán át állni hagyjuk. Legjobb este besózni és reggel elkészíteni. Egymásután háromszor-négyszer a levéből jól kifacsarjuk, ha már több vizet nem enged, 3—4 literes üveg aljára ujjnyi magasan sót teszünk. Erre egyenlően $2\frac{1}{2}$ ujjnyi magasan ugorkát rakunk, ismét $1\frac{1}{2}$ ujjnyi magasan konyhasót szórunk és ezt addig ismételjük, míg az üveg megtelik. A tetejére vastag sóréteget teszünk, hogy az légmentesen elzárja. Pergamentpapírral lekötjük és eltesszük. Használatkor a szükséges mennyiséget kivesszük, több vízben jól átmoszuk, néhány órán át hideg vízben állni hagyjuk. Néhány órával tálalás előtt, mint a friss ugorkát elkészítjük s ha szükséges, sózzuk. Ha gyorsan akarjuk elkészíteni, akkor meleg vízben néhányszor átmoszuk. Májusban jobb, mint az új ugorka.

Főzelék- és zöldségfélék.

Mint minden eltevésre szánt gyümölcs, úgy különösen a főzelékfélék teljesen frissen szedettek és egészségesek legyeknek. Minden késedelem nélkül, azonnal kell eltennünk. Légmentesen lezárt, lehetőleg jól záródó, patentüvegeket használunk és tartósan kigőzöljük a fazekat befedve. Így biztosan kifogástalan zöldfőzelékünk lesz télen is.

Spárga.

Májusban tesszük el, ilyenkor a legmegfelelőbb a spárga. Friss vastag és fehér spárgát a fejtől lefelé meghántoljuk, hogy a feje épségben rajta maradjon. Ennek csukottnak és szintén fehérnek kell lennie. Megmosva, $\frac{3}{4}$ literes hosszú patentüvegekbe a fejekkel felfelé rakjuk, hogy a fejek az üveg nyakánál láthatók legyenek. Az előzőleg felforralt és kihűtött vízzel feltöltjük. $\frac{3}{4}$ literes üvegre egy késhegynyi szalicilt teszünk. Légmentesen lezárjuk és a szokott módon, a forrástól számítva 3 órán át gőzöljük. Másnapig félreállítva, kiszedjük. Télen bármilyen módon elhasználhatjuk a saját levében egy kockacukorral megforrosítva. Zöld babot egészben hagyva ugyanígy tehetünk el, de azt előbb gyöngye sós vízben kissé átfőzzük.

Karfiol.

Ősszel, amikor legnagyobb a termés, szép, tömött rózsáju, fehér karfiolt teljesen a spárgánál leirt módon tesszük el. A karfiol fejet egészben szélesszáju üvegbe vagy rózsáira szedve rakjuk be.

Zöldborsó.

Ha az alábbi tudnivalókat figyelembe vesszük, aránylag kevés fáradsággal jó, szép és elálló zöldborsót kaphatunk. Kb. június elején, az első általános borsóérés idején kell okvetlen eltenni, amikor az ugynevezett cukorborsó még egészen gyöngye, apró, de már tökéletes szemű, ilyenkor elvéve

sem akad férges benne. Csak a teljesen frissen szedett borsó alkalmas eltevésre, tehát a nem frissen szedett borsóval ne is kísérletezzünk, mert kárbavesztett fáradság volna, mivel semmiféle kipróbált vagy kifogástalan eljárás mellett sem tartjuk meg, mert felforr. Csakis jól záródó patentüvegekben hosszú hónapokon, eseteg éveken át eláll. Az eltevésnél só nem használunk, mert attól megkeményedik és kellemetlen szaga lesz. Először is elegendő vizet forralunk és kihűtjük. Lehetőleg úgy fejtjük ki a zöldborsót, hogy a körmünkkel meg ne sértsük a szemeket. Teljesen tiszta, zsírmentes tálba teszünk, bő hideg vízzel feltöltjük, óvatosan megkeverve, a felszínre jött üres szemeket szűrőkanállal leszedjük. A vizet kicserélve, ezt megismételjük. Leszűrve lecsurgatjuk és tisztára kimosott $\frac{1}{2}$ —1 literes, szűkebb száju jól záródó patentüvegekbe rakjuk, hogy a borsó az üveg háromnegyed részénél tovább ne, inkább valamivel alul érjen. Minden üvegre egy kis késhegynyi szalicilt és esetleg 1— $1\frac{1}{2}$ kockacukrot is adhatunk. A felfőzött vízzel feltöltjük, légmentesen lezárva (erre különösen ügyeljünk), a forrástól számítva 3 órán keresztül gőzöljük. Levéve, másnap kiszedjük. 6—8 nap múlva, ha valamelyik nem volna kifogástalan, ismét kigőzöljük, esetleg az egészséget sem árt ismét a forrástól számítva 30 percig gőzölni. Télen a levével együtt használhatjuk.

Gomba.

Apróbb fajta, teljesen csukott champignon-gombákat veszünk. A tetejéről lehuzzuk a héját és forrásban lévő bő vízben 10 percig átfőzzük. Egyenként szitára szedjük, ha lecsepgett, langyos sütőben kiszáritjuk. Egy patentüveg aljára ujjnyi vastagon só teszünk, erre egy sor gombát, ismét só, ezt addig ismételjük, míg az üveg megtelik. A tetejére bőven só teszünk. Légmentesen lezárva vagy lekötve eltesszük. Használhatók kiáztatjuk és izesítésre használjuk. A gombaillattal átítatott só felhasználhatjuk olyan husok izesítésére, melyek a gombaillatot megtűrik.

Zöldbab.

Elsőrendű, frissen szedett, főleg szállkanélküli vajbabból készítjük. Két végét levágva, az esetleges szállkát lehuzzuk és megmossuk. Tetszés szerint keresztbe apróra tördeljük vagy késsel hosszas rézsutos darabokra vágjuk, esetleg zöldbabbagón ledaráljuk. Gyöngye ecetes vizet forralunk, csak épen annyit, hogy a babot alig lepje el. Amikor jól forr, a babot beletesszük és háromnegyed részét megfőzzük. Egy darabot a fogunk közé véve átharapjuk és ha nem rágós, akkor jó. A levét egy tiszta edénybe szűrjük és ismét felforraljuk. A babot kihűtve, 1— $1\frac{1}{2}$ literes szélesszáju üvegekbe rakjuk 2 ujj-

nyíig az üveg nyakától, hogy ne legyen túl tele. A levét ecet-
tel izesítjük és a babra öntjük, hogy azt kétujnyira ellepje.
Pici szalicilt teszünk a tetejére, légmentesen lekötvé, a for-
rástól számítva 1 órán át gőzöljük. Másnap kiszedjük.

Más módon: Teljesen a fenti módon járunk el, az ecet
helyett a vizet gyöngén megsózzuk. Ha a babot háromnegyed
részt megfőztük, leszűrve deszkára teregetjük. Ha megszikkadt,
abroszon vékonyan elsimitva, tüllel letakarva, 4—5 na-
pon keresztül erős napon szárítjuk, többször megforgatva. Éj-
jel száraz helyre tesszük. Ha zörgésre száradt, tüllzsákban
levegős helyre akasztjuk. Használat előtt többször váltott hi-
deg vízben 2 óráig áztatjuk. Jól kimosva forrásban lévő vízbe
adjuk és a friss főzelék módján elkészítjük.

Tök.

A nem túl gyöngé spárgatököt ketté vágva, a belét ki-
parjuk és nagyobb darabokra vágva megtisztítjuk és durva,
illetve vastagon vágó gyalun legyaluljuk. Egy éjjelen át le-
sózva tartjuk. Másnap a sóból néhányszor kinyomkodjuk, vi-
gyázva, hogy össze ne törjük. Egy 3—4 literes üveg aljára
ujjnyi vastagon sót teszünk, erre $2\frac{1}{2}$ —3 ujjnyi magasan tö-
köt, ismét 2 ujjnyi magasan sót és ezt addig ismételjük, míg
az üveg meg nem telik. A tetejére magasan sót teszünk és le-
kötvé eltesszük. Használatkor többször váltott vízben kiáztat-
juk. Elkészítve épp oly jó, mint a friss főzelék.

Paradicsom.

Nagyobb mennyiségben lehetőleg hibátlan, zománczott
üstben főzzük. Az egészséges paradicsomot letakarva másnap
reggelig állni hagyjuk, főleg azért, mert másnap egészen ko-
rán kezdhetünk a kifőzéséhez. Az üvegeket előző napon ki-
mossuk. Vékony, lehetőleg faggyumentes, tiszta, szárított és
kóserített marhabelet veszünk. Ha patentüvegeink vannak,
akkor a bél felesleges. A teljesen érett, szép piros paradi-
csom zöld szárát kiszedjük. Kétszer jól átmoszuk, lecsurgat-
va a zöldes vagy éretlen kemény torzsát és minden hibás
részt kivágunk belőle. Összetördelve és kézzel szétnyomkod-
va főzni tesszük. 50 kiló paradicsomhoz 2 fej apróra vágott
vöröshagymát, 1—2 husos kitisztított zöldpaprikát, néhány
szál petrezselyem- és zellerzöldjét megmosva közéfőzünk.
Teljesen hibátlan zománczott edényben gyakran megkever-
jük, hogy le ne süljön. Amikor teljesen szét- illetve befőtt és
a héja összezsugorodott, a tüzről levesszük. Szórszítán áttör-
jük, a hig lével a szítán lévő paradicsomot többször átmosva,
hogy a sűrűje is átmenjen. Ismét tüzre tesszük. Közben az
üvegeket lábasba vagy tepsibe rakva, 2—3 ujjnyi hideg víz-

ben a tűzhelyen teljesen átforrósítjuk. Az áttört paradicsomot kissé még főzzük, hogy sűrűbb legyen. 25 liternyi paradicsomhoz 1 késhegynyi szalicilt keverhetünk. A forrásban lévő paradicsomot egy bögre segítségével a forró üvegekbe töltjük. A patentüvegeket egyenként lezárjuk és azonnal az előre elkészített párnával és pokrócokkal kibélelt nagy ruháskosárba állítgatjuk egymás mellé és jól letakarva, másnapig úgy hagyjuk. A belet 12 centi széles és hosszú négyszögekre vágva, hideg vízbe leáztatjuk és a faggyus részével felfelé a megtöltött forró paradicsomos üvegre borítjuk, kézzel oldalt kissé elcsavarva, azonnal egyenként óvatosan a párnákkal kibélelt kosárba állítgatjuk, hogy a bőr el ne mozduljon. Előfordul, hogy a bőr nem zár jól, ezt láthatjuk, amikor másnap kiszedjük és akkor azonnal megismételjük az eljárást. Így kifogástalan és évekig elálló paradicsomunk lesz.

Paradicsomos paprikapüré.

10 kiló paradicsomot a fenti módon főzni teszünk. 60—65 darab szép, érett és sötét piros paradicsompaprikát megmosunk, a torzsát, ereket és magokat kiszedjük. Darabokra vágva a paradicsom közé tesszük és az egészet teljesen szétfőzzük. Szítán áttörjük és ismét felforraljuk, besűrítjük, hogy egy higabb lekvárt kapjunk. A fenti módon forrosított kisebb, kb. 2—3 decis üvegekbe öntjük és a fent leirt módon járunk el vele. Bármilyen ételnek kiváló szint és izt adhatunk egy késhegynyi pürével.

Télire eltett lecsó és gyuevecs.

Friss egészséges, érett, de kemény paradicsomot forró vízbe mártunk és a héját lehuzzuk, ceruza vastagságúra felvágjuk. Ugyanannyi fehér vagy zöld vastaghusu paprikát kitisztítva, karikára vágunk. Vegyesen kisebb üvegekbe rakjuk, esetleg soronként váltakozva. Tetejére egy késhegynyi szalicilt teszünk. Légmentesen lekötvé, a forrástól számítva egy óráig főzzük.

Töíteni való paprika.

Fehér paprikák torzsáját, magokat és ereket kiszedve, egymásba rakjuk, azután egy 4 literes üvegbe szépen berakjuk, a közőket is kihasználva. Előzőleg vizet forralunk és kihütve a paprikákra töltjük, hogy 2—3 ujjnyira a paprikákat ellepje. Az üvegből a vizet egy tálba öntjük és abban 2 kávéskanál szalicilt elmosva visszatöltjük az üvegbe. A tetejére is teszünk egy csipet szalicilt és lekötvé eltesszük. Használatkor kissé kiáztatva megtöltjük. Esetleg diszítésre is használhatjuk.

Paradicsom egészben.

Gömbölyű, hibátlan, érett, kemény paradicsomot megmosunk és üvegekbe rakunk. Előzőleg felfőzött és kihűtött vízzel feltöltjük. Pici szalicilt teszünk a tetejére. Légmentesen lekötvé, a forrástól számítva 6—8 percig főzzük. Készíthetjük úgy is, hogy a paradicsomokat előzőleg tüvel átszurkáljuk, s forrásban lévő gyöngye timsós-ecetes vízzel leforrázzuk. Ha ebben a vízben kihült, üvegekbe rakjuk és a fenti módon járunk el vele.

Sóska.

Megválogatott sóskát megmosunk és apróra összevágunk. Kisebb üvegekbe szorosan benyomkodjuk, a tetejére pici szalicilt teszünk. Légmentesen lekötvé, a forrástól számítva 45 percig gőzöljük.

Kapor.

Friss, szép, gyöngye kaprot a tűzhely közelében kissé meghervasztjuk. Kisebb üvegben, mint az ugorkasalátát, sóval soronként berakjuk. Légmentesen lezárva vagy lekötvé elteszük. Használatkor megmosva bármihez kitünő.

Zöldpetrezselyem.

A leveleket a szárákról leszedve, megválogatjuk. Megmosva langyos sütőben annyira megszáritjuk, hogy zörögjön. Kéz között összetörve átszitáljuk és üvegbe lezárva, eltesszük.

Zöldpaprika.

Nagyon száraz pincében, ugyancsak száraz homokban hetekig eltarthatjuk. A pince egyik sarkában a földön 40 centi magasan lerakott homokra egy sor paprikát rakunk és homokkal befedjük. Hűvös, száraz kamrában ugyanilyen módon tehetjük el.

Zöldség.

A petrezselyemzöldjét annyira leszedjük, hogy csak a legkisebb közepe maradjon meg. A fenti módon a zöld levelekkel kifelé lerakjuk, nem egészen egymás mellé, közé és fölé homokot szórunk. Ezt ismételjük, míg el nem fogy. Sárgarépát, zellert, retket ugyanígy tehetünk el.

Hordóban savanyított káposzta.

Fehér, érett, keményfejű káposztát veszünk, néhány napig állni hagyjuk, hogy jól megszikkadjon. A sróffal ellátott káposztáshordót előzőleg ragyogó tisztára és teljesen szagtalanra kisuroljuk. A káposzta külső leveleit leszedjük, a belső leveleit a férgectől megválogatjuk, a torzsáját kivágjuk és

hogy se vastag, se vékony ne legyen, egy tiszta abroszra legyaluljuk. Néhány egyenlő, kemény, laposfejú káposztát egészben hagyunk a tölteni való káposztához. Közben külön-külön tányérban száz kiló káposztához kb. két kiló sót, néhány deka szemes borsot, pár megmosott egészséges, piros csöves paprikát, pár darab babérlevelet, megmosott és gerezdekre vágott birsalmát, esetleg néhány kisebb savanyu almát is veszünk. A hordó aljára egy maroknyi megmosott kukoricát, egy fej kockára vágott vöröshagymát, egy csomó megmosott kapor-szárat teszünk, ezeket néhány káposztalevéllal letakarjuk. Két kisebb nagyságu tál káposztát teszünk a levelekre, jó félmarék sóval és néhány szem fekete borssal beszóruk. A szélénél körül az ujjainkkal néhányszor nagyon jól lenyomkodjuk és ismét két tál káposztát, az előbbi mennyiségű sót, borsot, néhány babérlevelet, néhány szelet birsalmát és piros csöves paprikát öntünk bele ismét lenyomkodjuk, ezt minden berakás után megismételjük, mert különben elválik a hordótól. Amikor a káposztát harmadszor öntjük bele és lenyomkodjuk, a káposztafejeket a torzsával lefelé fordítva belerakjuk. Két tál káposztát öntünk rá, megsózzuk és fűszerezük. Ezt addig ismételjük, míg a káposzta el nem fogy. Végül egy tiszta ruhával letakarjuk, a megmosott deszkalapokat rátesszük és a sróffal nem túl erősen lecsavarjuk. Abrosszal betakarva, meleg helyen a konyhában tartjuk, kb. két-három hétig, míg megéri. Ha éretlenül hideg helyre állítjuk, keserű lesz. A sróft naponta kissé megszorítjuk, hogy a káposzta meg ne puhuljon. Amikor habzik, a habot leszedjük, ha a leve sós volna, leszedjük és hideg vízzel feltöltjük, ha sótalan volna vagy nem volna elég leve, sós vizet forralunk és kihűtve ráöntjük. Télen, amikor kevés leve van, ezt megismételhetjük. Amikor erősen habzik, a deszkákat leszedjük, a vászonruhát átmossuk, ha a leve leszállt, a hordó oldalát is megmossuk, a ruhát és deszkát visszarakva lesrófoljuk. Ezt a műveletet, míg a káposzta tart, megismételjük. Ha a konyhában megérett, hidegebb helyre tesszük.

Káposztasavanyítás azonnali fogyasztásra.

Egy fej káposztáról annyi levelet szedünk le, ahány töltelék akarunk készíteni. Ezeket megválogatjuk, a torzsját levágjuk. A megmaradt káposztát a férgektől megválogatjuk és vékonyan felvágjuk vagy legyaluljuk. Forrásban lévő vízbe beletesszük a leveleket, ha ezek átforrósodtak és nem törekenyek, kiszedjük. Utána a szálasra vágott káposztát tesszük bele, amikor átforrósodott és nem kemény, leszűrjük és hideg vízben lehűtjük. Üvegbe, cserép- vagy hibátlan zománczott-edénybe rakjuk. Elegendő sót, egy darabka kovászt vagy piritott zsemlyét teszünk a tetejére és meleg vízzel feltöltve, a tűzhely közelében vagy a napon tartjuk egy-két napig, amíg meg-

savanyodik. Ekkor megfőzhetjük, de hideg helyen egy-két napig el is tarthatjuk.

Kovászos ugorka azonnali használatra.

Középnagyságu megmosott ugorka két végét levágjuk, kis hegyes késsel a közepén hosszában két oldalról bevágjuk, de nem végig, hogy az ugorka egészben maradjon. Az edény aljára kaprot teszünk, erre rakjuk az ugorkákat, esetleg két kanál borecetet és egy darab piritott zsemlyét vagy kovászt, bő félmarék sót teszünk és meleg vízzel feltöltve, a tüzhely közelébe vagy a napra állítjuk, míg megsavanyodik. Ekkor a kovászt vagy zsemlyét kidobjuk és jégen vagy nagyon hideg helyen tartjuk, míg fogyaszthatjuk.

Tárkony (tárkonyos ecet).

Tavasszal az elvirágzás előtt leszedett, friss élénk színű tárkonyleveleket, esetleg szárastól megmossuk és lecsurgatva, légmentesen elzárható patentüvegbe tesszük és rendes jó borecettel felöntjük. Lezárva eltesszük. Ugy a levéllel, mint ecettel elsőrendű izt adhatunk olajos, savanyu vagy vadas mártásoknak és francia salátának. Amikor az ecetet használjuk, újra feltöltjük. Ha friss tárkonyt nem tudunk beszerezni, akkor csemegeüzletben készen megvehetjük.

Kapri.

Legjobb egy egész légmentesen záródó kis üveggel beszerezni, mely mindig frissen, esztendőn át is eltartható. Használatkor néhány szemet kiszedünk és ismét jól lezárjuk. A jó kapri teljesen csukott, oliv zöld színű és a száránál apró zöld foltok láthatók. Kissé erős, de kellemesen savanykás ízű. A régi helytelenül kezelt kapri puha, fonnyadt, feketés, gyönges és rossz ízű.

Mustár.

Cserép- vagy hibátlan zománczott lábasban 1½ liter egészen friss, még nem erjedő savanykás fehér szőlőből készült mustot felére befőzzük. Közben mindig lehabozzuk, a tüzről levéve, 30 deka finomra tört mustármagot vagy készen vett világos vagy sötétebb lisztet közékeverünk, újra főzni tesszük, izlés szerint borssal, szegfűborssal, cayenne-borssal vagy tárkonnyal, esetleg vegyesen izesítjük. 1—2 kanál tárkonyos ecetet is főzhetünk közé. Közben lehabozzuk és addig keverjük, míg a kívánt sűrűséget el nem éri. Melegített üvegekbe öntjük, pergament papírba csavart dugóval légmentesen elzárjuk és lepecsételve, hűvös helyen tartjuk.

SZAPPANFŐZÉS

Minden háznál akad olyan zsíradék, melyet már más célra nem tudunk felhasználni. Ezt igen ajánlatos összegyűjteni, mert ha két évig gyűjtenénk is, nem romlik el. Nagyon jó közé az ételzsír is. Amennyi összegyűjtött zsírunk van, ugyanannyi, esetleg valamivel több faggyut veszünk. Minden 3 kiló zsíradékra 7 liter esővizet és 1 kiló 120%-os zsírszódát veszünk. A zsírszódából egy keveset félreteszünk és a többit a vízzel, lehetőleg nagy edényben feltesszük, hogy a szappan ki ne fusson belőle. Felforraljuk és a zsíradékot beletesszük, 2—2½ órán át főzzük, míg elválík a lúgtól. Egyenletes, nem túlnagy tűzön főzzük, folyton keverve. Közben a kenőcsszerű keverékből kivéve, ha az azonnal megkeményedik, akkor jó, ha esetleg a pép körül zsíros szél képződik, akkor a félretett zsírszódát közé-főzzük. Ha a szappanpép a lúgtól elválík, ½ kiló sóval 30 percig tovább főzzük. Lyukakkal ellátott vizes ruhával kibélelt ládába öntjük, másnap kiborítjuk, felvágjuk és eltesszük. Ha tehetjük, vegyünk annyi szappant, hogy az használatig egy évig nálunk álljon. Így sokkal kevesebb szappan fogy el mosás közben.

V E N D É G L Á T Á S

Vallásunk alapjaiban gyökerezik a szives vendéglátás és vendégszeretet. Az elmondandókkal tapasztalatlan fiatal asszonyok segítségére szeretnék lenni. Egyébként a vendéglátás méreteit mindig az illetők viszonyai és életkörülményei határozzák meg. Mindenesetre a legszerényebb viszonyok között élő asszonytársaimnak is két nagyon fontos körülményre kell ügyelniük, ami nincs összefüggésben az anyagiakkal, viszont betartása előre biztosítja, hogy vendégeink nálunk jól érzik magukat. Először ügyeljünk a tisztaságra, mert a belépő vendégre ezzel keltjük az első benyomást. Másodszor legyünk pontosak s minden akadály ellenére feltétlenül ügyintézzük, hogy a meghatározott időre mindennel elkészüljünk és a vendégeknek az étkezésre ne kelljen tulsoká várakozniuk, mert bizony tapasztalatból tudjuk, hogy amikor az étkezés a háziasszony pontatlansága miatt 1 órával késik, a vendég elég kényelmetlenül érzi magát, nem is beszélve arról, hogy jogosan éhes is lehet.

Az étrendet úgy állítjuk össze, hogy az lehetőleg a vendégek izlésének megfelelően. Az étel a vendégek számához viszonyítva bőséges legyen. A nehéz zsiros ételek előtt vagy után könnyű dolgokat is tálalunk, hogy az étkezés befejeztével mindenki jól és kellemesen érezhesse magát. Ha a tűzhegyen elegendő helytel és edénnyel rendelkezünk, akkor meleg előételt és meleg tésztát is tálalhatunk. Ellenkező esetben sokkal helyesebb már az előző napon a hideg előételt és tésztát elkészíteni. Ezt lehet jóidővel az étkezés előtt tálalni, ezzel nagyon megkönnyítjük a tálalást és felszolgálat. Természetesen a meleg ételeket is előkészítjük, hogy kellő időben minden kapkodás nélkül, azonnal tálalhaszuk. Mindenről gondoskodjunk idejében, ez vonatkozik a főzéshez szükséges anyagokra és a terítésnél szükséges dolgokra, így elkerüljük a felesleges és kimerítő izgalmakat. A kompótok és gyümölcsök elrendezését is jó néhány órával előbb intézzük el.

Az italokat a következőképen szolgáljuk fel: étkezés előtt likórt kínálunk, leves után nyáron hideg sört, előételhez jégbehűtött fehér asztali bort, ásvány- vagy szódavizzel (a vizet állandóan hozzáférhető helyen tartjuk). A sülttekhez ne-

hezebb fehér- vagy vörösborokat adunk. Az étkezés befejezésével tokaji aszút adhatunk. Ezt és a vörösbort, ellentétben a többivel, rövid idővel étkezés előtt langyos helyiségben tartjuk. Feketekávéval likórt vagy konyakot kínálunk. Puncsot és bőlét éjjel adhatunk.

Az asztalterítést két-három órával étkezés előtt intézzük el, hogy azt nyugodtan és gondosan elláthassuk, ha valami elmaradt volna legyen időnk azt pótolni, mert kapkodva az asztalt szépen és rendszeren megteríteni nem lehet. Ha nagy társaságot várunk, akkor célszerűbb hosszú asztalokat U vagy T alakban állítani. Az asztalt filccel vagy hasonló szövettel leterítjük kimelés szempontjából és így a felszolgálatot sokkal csendesebben elvégezhetjük. Kifogástalan simára vasalt, hófehér asztalterítőt használunk, a közepére egy ugyancsak kifogástalan diszterítőt helyezünk, ha nem rendelkeznének elég naggyal, úgy többet tehetünk. A terítékeket egymástól olyan távolságban helyezzük el, hogy a résztvevők kényelmesen elhelyezkedhessenek. Az evőeszközöket az étrendnek megfelelően hiánytalanul helyezzük el, mert azok esetleges hiánya kellemetlen zavart okozó hiba. Minden helyre először egy tányért állítunk, bizalmasabb alkalmaknál két ilyen tányért állíthatunk egymásra, ezzel némileg megkönnyítjük a felszolgálatot. Ha a levest csészében tálaljuk, akkor kanalat nem adunk. Ellenkező esetben a lapos tányérokra egy mély tányért is helyezünk. Szokás a levest tálaló-asztalon kitalálni és jobbról a vendég elé tenni. A tányértól jobbra egymás mellé, az élével a tányér felé fordítva két kést. kívülről mellé egy kanalat teszünk. A baloldalára a hegyével befelé két villát és ha halat is tálalunk, akkor halevőeszközt vagy még egy villát adunk a kés mellé. A tányér elé egy pár kis evőeszközt, elébe a kompótos- vagy fagyaltos kanalat tesszük. Vagy ehelyett, ha a feketekávéval az asztalnál fogyasztjuk, kávékanalat teszünk. Felrakjuk jobbról-balra a vizes-, sörös-, fehér- és vörösboros poharakat, azután poharakat az aszutorhoz, végül likőrös poharakat. Az asztalkendőt egyszerűen kettéhajtva a bal oldalra tesszük, esetleg a tányérba helyezzük. A teríték mellé a szalvétára két darab kenyeret vagy kalácsot teszünk. Szükség szerint felrakjuk a só-, paprika-, fogvájó-, esetleg mustár-, ecet- és olajtartókat. Egyéni ízlésünk szerint virággal diszítjük az asztalt, alacsony, lehetőleg kristály vázákban egyforma virágokkal vagy lapos virágfüzérrel, úgyhogy ne legyen semmiféle evőeszköznek az útjában. Az alkalomhoz viszonyítva, egyszerűen és ízletesen, egyszerű virágokkal diszítünk. Esetleg minden teríték mellé még 1—2 szál ugyanolyan virágot helyezünk. Közvetlen tálalás előtt az asztal közepére teszünk ízlésesen elrendezett salátákat vagy gyümölcsbefőttet, ehhez minden teríték baloldalára kis tányérokat

állítunk vagy a felrakott tálak helyett a kis tányérokban külön-külön minden teríték mellé tálalunk. Az ilyen módon megterített asztal bármilyen ünnepélyes alkalomra megfelel.

Családi étkezés részére az asztalt egyszerűen, tisztán és izlésesen terítjük meg, hogy egy véletlenül belépő vendéget bármikor az asztalunkhoz tudjunk ültetni.

A *büféasztalra* felrakott izlésesen diszitett, változatos és különféle hideg ételeket úgy csoportosítjuk, hogy minden érvényre jusson és könnyen hozzáférhető legyen. Külön kisebb asztalon egymás fölé tányérok, csoportokban evőeszközöket, asztalkendőket és különböző poharakat készítünk. Gondoskodjunk róla, hogy szükség esetén elegendő tiszta evőeszköz álljon a rendelkezésünkre.

A *vendégek elhelyezését* a háziasszony előre megállapítja azt, hogy kit hová és ki mellé ültet, hogy ne az utolsó percben tétovázzon. Célszerű minden terítékhez a vendég nevével ellátott névjegyet helyezni.

Tálalás: A felszeletelés és az ételek tálalása nagyon fontos, mert ez adja meg az ételnek az étvágygerjesztő formáját. A sülteknél a húst nem a szálak irányában, hanem keresztben vágjuk fel lehetőleg úgy, hogy minden darab jó és kevésbé jó részt is tartalmazzon. A felszeletelést hozzávaló deszkán, igen éles és vékony késsel, valamint egy kétágu villával végezzük. A szárnyasokat a tálon, lehetőleg jó melegen credefi alakjukban a hátukra fektetve összerakjuk, hogy a combhoz és mellrészhez könnyen hozzá lehessen férni. Az asztalra kerülő meleg ételeket melegített tálon tálaljuk. Ugyancsak melegített tányérral adunk a meleg ételekhez.

Minden darab edény, mely az asztalra kerül, ragyogó tiszta legyen. Ha már az étel ki van tálalva, a tálak szélén nyoma se legyen a tálalásnak és az aljuk se hagyjon foltot a terítón. Lehetőleg mindig ehető és hozzáillő dolgokkal diszítünk. A tál sohase legyen tulságosan megrakva, hanem legyen jóval nagyobb, mint a rajta találandó étel, hogy elegendő hely maradjon a körítésre és diszítésre. A legjobban elkészített étel is veszít az értékéből, ha nincs izlésesen betálalva. Amikor a hús mellé többféle köretet tálalunk, akkor a zafőt, amely mindig bőséges legyen, külön edényben adjuk fel. Szárnyasoknál a comb- és szárnycsontokra fehér simuló papírból mandzsettát teszünk. A diszítésről bővebben nem írok, mert az minden receptnél külön meg van állapítva.

A hideg húszeleteket úgy tálaljuk, hogy az egyik szelet a másikat csak $\frac{1}{4}$ részben fedje. Ezek széleit keresztben, gyorsan apróra vagdalt aszpikkal, melyet közben 1—1 csepp hideg vízzel lespriccelünk, hogy tapadósabb legyen, papírtölcsér segítségével felspricceljük. Ugyanilyen módon a halszeleteket majonéz helyett halból készült aszpikkal diszithetjük.

A hideg halakat előző napon megfőzzük és kicsavart vizes ruhával letakarva kifagyasztjuk esetleg másnap a hideg levébe kevés időre visszatesszük, így zaftosabb lesz. Egészen vagy felszeletelve — sűrű péppé főzött és a hal nagyságának megfelelő formában fagyasztott rizs vagy ugyanolyan sztaniolba burkolt kenyéralapra — tálaljuk. A kenyéralap alját ki-kevert ceresszel bekenjük, hogy a tálhoz jobban tapadjon. Ma már divatját multa az ételeket túl díszíteni, ezért mindent nagyon egyszerűen, de izlésesen diszitsünk.

A gyümölcs mindig érett, megmosott és nyáron jégbehűtött legyen. A kompótot és befőttet nyáron szintén jégbehűtve tálaljuk.

A felszolgáló személyzetet előzőleg az összes teendőről alaposan kioktatjuk, mindent megmutatunk, begyakoroltatjuk, hogy alkalommal minden kérdezősködést és kapkodást elkerüljünk. Egy járatlan személy sok kellemetlen zavart okozhat. Gyorsan, pontosan és főleg figyelmesen egy felesleges szó és mozdulat nélkül kell a felszolgálat lebonnyolítani. Ha valami mégis szükséges, a háziasszony egy mozdulattal vagy halk szóval érteti meg magát. 10—12 személy kiszolgálására elegendő egy személy. Ha ennél több vendéget fogadunk, akkor két, esetleg 25—30 vendégnél három felszolgálóról gondoskodunk. Nagyon fontos, hogy egy személy gondoskodjon az italok betöltéséről. A felszolgáló a baltenyérébe egy összehajtott asztalkendőt tesz, erre helyezi a tálat, úgyhogy az ujjával alul kellően megtarthassa. Mindig baloldaltól kínálja, a tálat a vendég tányérja széléig annyira tartva, hogy jobbkezével kényelmesen vehessen az ételből. A tálakba helyezzük a szükséges evőeszközöket is, amelyekkel a tálat ételt kiszedhetjük. A kínálást mindig a főhelyen ülőnél kezdik és balfelé kínálnak tovább. Ugyanakkor egy másik tállal az előző megkínált vendég vagy a háziak jobbán ülő résztvevőt kínálják meg, akitől az asztal jobb felén viszik tovább a tálat. Másodszor a kínálást annál kezdjük, akit az előző ételből utoljára kínáltunk meg. Az ételt kétszer szokás körülhordani, kivételt a leves képez. Az italokat a vendégek jobboldalán töltjük vagy odaállítjuk. Ez az összes kávéfélékre is vonatkozik.

Leszedhetjük az elhasznált edényt, amikor mindenki befejezte az étkezést. Ez lehetőleg zajtalanul történjék. Az egyik személy balról leszedi, a másik jobbról a tiszta tányért és evőeszközt helyezi a vendég elé. Gondoskodva legyen arról is, hogy a még szükséges tányér és evőeszköz időközben tiszta és felrakható legyen. Fagylalthoz üvegtányért adunk.

É T R E N D E K

KÜLÖNLEGES ALKALMAKRA

I.

Kocsonyázott ponty
Erőleves csigatésztával
Tűzdelt roastbeef finom kóritéssel
Szárnyas sült, saláta vagy vegyes
gyümölcsbefőtt
Pudding
Gyümölcs
Feketekávé

II.

Hideg süllő tartármártással
Erőleves csészében
Borjúkaraj finom kóritéssel
Fiatal libasült ugorkasalátával
Torták
Fagylalt
Gyümölcs
Feketekávé

III.

Majonézes halsaláta
Ragout-leves
Roastbeef vegyes kóritéssel
Jércesült, saláta vagy kompót
Vegyes piskóta borsodóval
Gyümölcs
Feketekávé

IV.

Balatonai fogas tartármártással
Erőleves
Egészben sült borjúkaraj, zöld-
borsó
Rántott csirke, fejessaláta
Képviselőfánk
Gyümölcs
Feketekávé

V.

Halpaprikás
Libasült burgonyával, ugorkával
és céklával
Vegyesbefőtt
Rétes borsodóval
Feketekávé

VI.

Májleves
Kaszinótojás tartármártással
Fiatal liba- vagy kacsasült uj-
vagy felfújt burgonyával
Saláta vegyes kompót
Rántott csirke
Torta
Fagylalt
Gyümölcs
Feketekávé

VII.

Izelítők
Erőleves
Gomba-, hus- vagy májpudding
Vegyes szárnyassült, vizesugorka.
ecetespaprika
Narancstorta
Gyümölcssaláta
Feketekávé

VIII.

Tyukleves csigatésztával
Márhanyelv lengyelmártással
Pulyka- vagy jércesült felfújt
burgonyával
Saláták, vegyesbefőtt
Torta
Fagylalt

Gyümölcs
Feketekávé

IX.

Ragout-leves
Libamájpudding gombamártással
Liba- és kappansült, saláta, ve-
gyesbefőtt
Képviselőfánk
Gyümölcs
Feketekávé

X.

Erőleves
Fagyasztott szárnyasszeletek
Borjúkaraj vegyes köritéssel
Pörkölt-pudding csokoládésodóval
Gyümölcs
Feketekávé

XI.

Angol csirkeleves
Hájaspástétom
Libasült, saláta
Jércesült, almapüré, kompót
Torta
Gyümölcs
Feketekávé

XII.

Erőleves konzommé
Vegyeshus aszpikban
Stefánia-sült, zsírban sült burgo-
nyával
Savanyu
Kirántott csirke, saláta
Tészta
Gyümölcs
Feketekávé

XIII.

Töltött káposzta
Pulyka- és jércesült, felfújt bur-
gonya
Saláta, vegyesbefőtt
Pudding
Gyümölcs
Feketekávé

XIV.

Tyukleves
Szárnyassaláta
Roastbeef, gombás rizs,
Töltött csirke
Saláta, kompót
Narancs- vagy citromkrém
Feketekávé

XV.

Erőleves
Máj- és huspástétom
Szárnyas sült, felfújt burgonya
Fejessaláta
Fánk
Gyümölcs
Feketekávé

XVI.

Vegyes halmocskák gombamár-
tással
Borju- vagy csirkesült köritve
Savanyu vagy kompót
Tészta
Gyümölcssaláta
Feketekávé

XVII.

Izelítők
Hájaspástétom
Gyorsan sütött husszeletek. kö-
ritve
Puncstorta
Gyümölcs
Feketekávé

XVIII.

Velő tojással
Füstöltnyelv és füstölt borjuszon-
ka tormával
Spárga
Gyümölcs-rizs, vagy meleg tészta
Gyümölcs
Feketekávé

XIX.

Rizottó mártással
Csirkegalantin vagy huspástétom
Saláta, vegyesbefőtt
Szerecsen- vagy gesztenyefánk

Gyümölcs
Feketekávé

XX.

Bevert tojás libamájpástétommal
és gombamártással
Borjúkaraj vegyes köritéssel
Tészta
Gyümölcs
Feketekávé

XXI.

Kirántott borjuvelő, borjumáj,
csirke
Felfújt burgonya, zöldborsófőze-
lék
Fejessaláta
Diósrétes borsodóval
Gyümölcs
Feketekávé vagy fagyalt

EGYSZERŰ ÉTRENDEK

TÉLEN

Vasárnap

Ebéd:

Zeller püréleves
Libamell vagy marhahus vada-
san köritéssel
Pudding vagy fánk
Befőtt

Vacsora:

Hideg sültmaradék
Paprikasaláta
Tea
Narancs

Hétfő

Ebéd:

Bableves
Kifőtt tészta
Gyümölcs

Vacsora:

Borjumáj-étel
Alma, dió

Kedd

Ebéd:

Husleves
Kifőtt libahus
Burgonya-körités és mártás

Palacsinta
Gyümölcs

Vacsora:

Libatőpörtyű, máj, burgonya
Hordós káposztasaláta
Gyümölcs

Szerda

Ebéd:

Paradicsomleves
Sültszárnyas
Eltett főzelék
Omlóstészta
Befőtt

Vacsora:

Rizotto mártással
Gyümölcs vagy sült gesztenye:
mézzel

Csütörtök

Ebéd:

Burgonyaleves
Egyszerű barna marhasült
Borsó- vagy lencsefőzelék
Gyümölcs

Vacsora:

Sült burgonya
Vaj stb. vagy tojásétel
Tea
Gyümölcs

Péntek**Ebéd:**

Zöldségleves
Töltött káposzta
Alma

Vacsora:

Halpapríkás vagy kocsonyázott ponty
Husleves csigatésztával vagy piritott tarhonyával
Kifőtt hus gyümölcsmártással
Tészta vagy gyümölcs

Szombat**Ebéd:**

Májpástétom
Sólet
Sült, ugorka, paprika vagy befőtt
Gesztenye- vagy datolyatorta
Gyümölcs

Vacsora:

Libakocsonya vagy tojás, vaj, sajt
Tea
Gyümölcs

TAVASZ**Vasárnap****Ebéd:**

Borjubecsinált leves
Tojással töltött borjusült
kőritve
Saláta
Tészta
Gyümölcs

Vacsora:

Maradék sült hidegen
Fejessaláta
Aprótészta
Gyümölcs

Hétfő**Ebéd:**

Gulyásleves
Töltött metélt
Gyümölcs

Vacsora:

Kirántott borjuvelő vagy béccsiszelet
Burgonyapüré, parajfőzelék
Narancs

Kedd**Ebéd:**

Husleves daragaluskával
Kifőtt marhahus, ujburgonya
Sóskamártás
Kifőtt tészta
Gyümölcs

Vacsora:

Körözött turó vagy vaj, sajt, retek vagy tojásétel
Tea
Gyümölcs

Szerda**Ebéd:**

Gombaleves
Sültszárnyas kőritve
Saláta vagy főzelék
Vegyesbefőtt

Vacsora:

Papríkás vagy becsinált bárány rizzsel, vagy tormás virstli mustárral
Alma, dió

Csütörtök**Ebéd:**

Köménymagleves
Libacomb lengyelesen vagy paprikás párolthús
Palacsinta

Vacsora:

Rakott burgonya vagy szalonnás borsófőzelék
Gyümölcs

Péntek**Ebéd:**

Halikraleves
*Papríkásburgonya
Gyümölcs

Vacsora:

Halászlé melegen vagy
fagyasztva
Husleves
Kifőtt hus, gyümölcsmártás
Tészta
Befőtt

Szombat**Ebéd:**

Tojás előétel
Sólet
Sült hus
Saláta vagy befőtt
Narancstorta
Gyümölcs

Vacsora:

Szardínia, vaj, sajt, retek
Tea
Gyümölcs

N Y Á R**Vasárnap****Ebéd:**

Ragout leves
Kirántott csirke vagy bárány
Zöldborsó- vagy tökfőzelék
Fejessaláta
Rétes vagy fagylalt

Vacsora:

Tojásétel
Fejessaláta
Gyümölcs

Hétfő**Ebéd:**

Gulyáscsirke kelkáposztával
vagy marhagulyás
Rizsfelfújt
Gyümölcs

Vacsora:

Borjumájétel
Gyümölcs

Kedd**Ebéd:**

Májgaluska-leves

Kifőzött töltött csirke
Ujburgonya, fejessaláta
Omlet
Gyümölcs

Vacsora:

Paradicsom-saláta
Szardínia, vaj, sajt
Gyümölcs

Szerda**Ebéd:**

Kalarábéleves
Kacsa-sült paradicsomos-
káposztával
Gyümölcs

Vacsora:

Kirántott borjuvelő, zöldbab-
főzelék
Tészta
Gyümölcs

Csütörtök**Ebéd:**

Aprólékleves
Paprikáscsirke galuskával
Gyümölcs

Vacsora:

Spárga vagy gomba
Turó-tészta
Gyümölcs

Péntek**Ebéd:**

Töltött paprika
Gyümölcs

Vacsora:

Kirántott süllő tartármártással
Leves
Kifőtt hus, hideg szilvamártás
vagy zöldborsós csirke
Gyümölcs

Szombat**Ebéd:**

Tojás előétel
Sólet
Csirkegalantin vagy fiatal liba-
sült
Saláta, kovászosugorka vagy
kompót

Dióstorta vagy almáslepény
Dinnye

Vacsora:

Szardínia, vaj, stb.
Gyümölcs

ŐSZ**Vasárnap****Ebéd:**

Püréleves
Rostélyos
Liszt-pudding
Szőlő

Vacsora:

Maradék sült
Paradicsomsaláta
Tea
Gyümölcs

Hétfő**Ebéd:**

Burgonyaleves
Lekváros derelye vagy szilvás
gombóc
Gyümölcs

Vacsora:

Tojásétel
Gyümölcs

Kedd**Ebéd:**

Husleves
Kifőtt hus, paradicsommártás
Rollád
Gyümölcs

Vacsora:

Gyúvecs
Gyümölcs

Szerda**Ebéd:**

Paradicsom- vagy babpüréleves

Sült hus, főzelék
Gyümölcs.

Vacsora:

Heringsaláta
Vaj
Tea
Alma, dió

Csütörtök**Ebéd:**

Karfiolleves
Paprikás vagy becsinált hus
Omlóstészta

Vacsora:

Kirántott borjuvelő
Parajtfőzelék
Szőlő

Péntek**Ebéd:**

Töltött káposzta
Gyümölcs

Vacsora:

Halászlé
Leves
Kifőtt hus, mártás
Torta
Őszibarack

Szombat**Ebéd:**

Májpástétom
Sólet
Pulykasült
Paprikasaláta vagy kompót
Pörkölt mogorótorta
Szőlő

Vacsora:

Halkocsonya vagy tejes ételtek
Tea
Gyümölcs

ELŐKÉSZÜLETEK A PESZACH-ÜNNEPRE

Ennek az ünnepnek tartama alatt csak kovásztalan kenyeret szabad ennünk. Kenyeret és lisztfélét sem enni, sem a lakásban vagyis a tulajdonunkban nem tarthatunk. A lakást gondosan kitakarítjuk és minden morzsát eltávolítunk. Az edényeket kifőzve, tisztán elrakjuk. A konyhaszekrények belsejét a morzsáktól alaposan kitisztítjuk és forró vízzel kisuroljuk. Ha megszáradtak, vastag papirossal bevonjuk. Az ünnep előtt való napon a tüzhely tetejét és a sütő belsejét izzó faszénparázzsal kiégetjük. Előszedjük az erre a célra eltett edényeket és evőeszközöket. Ugy rendezünk el mindent, hogy »erev Pesach« délelőtt 9 órára már husvétii konyhánk legyen. Ha nem volna elég husvétii edényünk, úgy előírás szerint kikérjük a rabbi véleményét és ennek utasítása szerint járunk el az évközben használt edényekkel.

Estefelé a terített asztalt előkészítjük a szertartáshoz. Az asztalra gyertyákat és a családfő helye elé egy tálat teszünk, erre egy négyrészt hajtott asztalkendőt, melynek minden hajtásába 1—1 hibátlan egész, összesen három pászkát helyezünk. A tetejére egy tálat teszünk, melyre a következő dolgokat tesszük: egy keményre főtt vagy sült tojást, kis darabka sült húst, lehetőleg csonttal a belsejében. Egy kis tányérban tormát, esetleg torma zöldjét, retket, zellert vagy főtt burgonyát, a másik kis tányérba reszelt tormát teszünk. Egy kis edénybe sós vizet és egy kis edénybe a következő módon készített gyümölcskeveréket teszünk: Hámozott és apróra vágott almát, apróra vágott dióval, fahéjjal, gyömbérrrel és borral összekeverve. Az asztalt a második estére ugyanígy készítjük elő.

Husvétii ételek.

Az ételek elkészítésére külön szabály nincs. Lisztfélék és hüvelyesek kivételével ugyanúgy készíthetünk mindent, mint évközben. Lisztet őrlött és szitált pászkával vagy burgonyaliszttel helyettesítünk. Az összes fűszereket és élelmiszereket egy vallásilag megbízható helyről szerezzük be. Borsot csak ott lehet használni, ahol az odavaló hitközség megengedi.

A zöldségfélék vásárlásánál ügyeljünk, hogy kenyérmorzstól vagy lisztől mentesek legyenek. Elővigyázatosságból a tojás főzéséhez, ami a husvét ideje alatt igen gyakori, külön edényt használunk.

A széder-esti étkezést keményre főtt tojással kezdjük meg. Azután huslevest tálalunk. Ilyenkor nem szokás-sült húst enni.

Pászkagombóc.

Első teendők a lisztet szörszitán átszítálni, hogy külön finom és durva pászkalisztünk legyen kéznél.

Hat tojást elkeverünk, sót, borsot, pici gyömbért, fél-marék finom és annyi durva pászkalisztet teszünk bele, hogy olyan lágy legyen, hogy formálni alig tudjuk. Vizes kézzel azonnal apró gombócokat formálunk és a lassu, egyenletes forrásban lévő levesbe befőzzük. Nagyon szép és könnyű lesz, ha $\frac{3}{4}$ —1 órával tálalás előtt főzzük be.

Más módon: Hat egész tojást három evőkanál zsirral elkeverünk. Beleteszünk egy vízbe áztatott és kifacsart maceszt vagy kevés féldeci vízzel összekevert, durvára tört pászkát, néhány percnyi állás után. Törött borssal, sóval, esetleg gyömbérrrel fűszerezük és jól összekeverve, annyi durva pászkalisztet öntünk közé, hogy inkább lágy, mint kemény masszát kapjunk. Két órai állás után jól összeáll és kissé megkeményedik. Tálalás előtt legalább félórával huslevesbe főzzük.

Céklaleves.

Néhány darab kb. 1—1½ kiló céklát megtisztítunk, kisebb darabokra felvágjuk. Egy marék sót teszünk bele és feltöltjük nyolc-tíz liter vízzel. Ruhával letakarva, hogy semmi hozzá ne érjen, meleg helyen savanyodni hagyjuk. Ezt két héttel husvét előtt készítjük. Természetesen tiszta ruhával elkülönített helyen, husvéti edényben. Használathoz a szükséges levet leszűrve felforraljuk, sóval, borssal ízesítjük. A levesestálban néhány egész tojást habosra keverünk, kevés hideg vizet öntünk hozzá és habverővel folyton keverve, a levest óvatosan hozzáöntjük, hogy a tojás össze ne menjen. Ennek ellensúlyozására a tálból visszaöntjük a fazékba. Ezt néhányszor megismételjük, míg a leves szép sima lesz. A levesnek világos-rózsaszínűnek, jó tojásosnak és főleg forrónak kell lennie. Külön főzött és leszűrt burgonyát tálalunk hozzá.

Káposztasavanyítás.

A káposztát megtisztítjuk és megválogatjuk. Néhány szép levelet egészben hagyunk, a többi felvágjuk. Két-három megtisztított és karikára vágott burgonyát és sót teszünk közé. Hideg vízzel feltöltve betakarjuk és hideg helyen savanyítjuk.

Ha azt akarjuk, hogy egy-két nap alatt savanyu legyen, meleg helyre tesszük. A töltött káposzta módján készítjük el. A töltékbe rizs helyett kevés durva pászkalisztet és egy-két egész tojást teszünk. Paradicsom nélkül készítjük, a rántásba a szokottnál több finom pászkalisztet teszünk. Ha elég savanyu, a burgonyát kiszedjük belőle, mert az gyorsan megpuhul.

Palacsinta.

Két egész tojásból, burgonyaliszttel, cukor nélkül a szokott módon palacsintatésztát készítünk. Tojássütőben kisütve összesodorjuk és egész vékony metéltre felvágva, felhasználhatjuk levesbe. Egészen megtöltve hus, velő vagy más töltékkel tojásban és egész finom pászkalisztben megforgatva, zsírban kisütve, főzelékkel előételnek vagy vacsora-ételnek adhatjuk.

Tojáslepények.

A meleg előételeknél leírt bármelyik tojáslepényt, amelyekben nincs liszt elkészíthetjük és tölthetjük.

Burgonya különböző módon.

Középnagyságu hat burgonyát megtisztítunk és tormareszelőn lereszeljük. Közben két egész tojást habosra kikeverünk. Diónyi darabka reszelt és fonnyasztott vöröshagymát, finomra vágott petrezselyemzöldjét közékeverve, sóval, borssal ize-sítjük. Azután egy kanál finom pászkalisztet és a jól kinyomott burgonyát keverünk közé. Bö forró zsírban kanalanként be-lerakva, kisütjük.

Más módon: Nagyobb fajta burgonyát megtisztítunk, hosszában kisujjni vastag, lapos szeletekre felvágva, bö zsírban, mindkét oldalán pirosra sütjük. Vágott petrezselyemmel le-szórhatjuk. A zsirból azonnal kiszedjük. Így belül teljesen zsir-talan lesz és a sütéshez kevés zsír fogy. Hus mellé azonnal forrón tálaljuk.

Fánk nyers burgonyából.

Hat darab középnagyságu burgonyát tormareszelőn lere-szelünk. Közben zsirt forrósítunk, mint a fánkhoz szoktuk. Ezt gyorsan kell készíteni, nehogy a burgonya megfeketed-jék. 2 egész tojást pici sóval habosra keverünk, 1 evőkanál szitált pászka- vagy burgonyalisztet és nem túl szárazra ki-nyomott burgonyát beletéve, néhány pillanatig jó habosra ke-verjük. Kanalanként a zsirba rakjuk, ha az alsó oldala meg-pirult és átsült, a másik oldalra fordítjuk. Melegen cukorral leszórjuk.

Kislütött pászka.

Féltenyényi nagyságu darabokra tördelt pászkat vízzel vegyített borban annyira megáztatunk, hogy túl lágy ne legyen. 5 deka burgonya vagy finom pászkaliszttel, 3 tojással és 6 deka cukorral közönséges piskótatésztát készítünk. 3—4 darab pászkat egymásra téve, a tetejét ujnyi vastagon piskótatésztával bekenjük és forró zsirban a piskótás oldalával lefelé fordítva, mint a fánkot megsütjük. Azután egy kanál segítségével bekenjük a másik oldalát is és arany-sárgára kisütjük. Fahéjas cukorral behintve tálaljuk.

Kirántott almaszeletek.

Néhány nagyobb savanykás almát meghámozva, a magházat kiszurjuk és kb. félcenti vastagságu karikákra felszeleteljük. A fenti módon készített piskótatésztába mártva bő forró zsirban mindkét oldalán pirosra sütjük. Kiszedve a zsirt lecsurgatjuk és megcukrozva külön borsodót tálalunk hozzá.

Nagyszemű aszalt szilvát leforrázva hasonlóképen sütitünk ki. Kimagozzuk és a mag helyére egy szem hámozott diót vagy mandulát teszünk. A zsirból kivéve porcukorral elvegyített reszelt csokoládében megforgatjuk.

Puddingok.

Bármelyik liszt nélkül készített puddingot az ott leirt módon elkészíthetjük.

Narancstorta.

8 tojássárgáját 4 kanál cukorral habosra keverünk. Egy narancs lereszelt héját keverjük közé. A fehérjét a szokott módon 4 kanál cukorral kemény habbá verjük és 7 kanál burgonyaliszttel felváltva a sárgájába bekeverjük. Kerek papírral kibélelt vagy cereszlel kikent és burgonyaliszttel beszórt formában mérsékelt tűznél kisütjük. Ha kihült, narancskrém-mel töltjük. 18 deka szitán áttört cerezst 18 deka cukorral habosra keverünk. Azután egy tojássárgáját, 1 narancs finoman lereszelt héját és annyi sárga narancslevet keverünk hozzá, amennyit a krém felvesz. A tortát kettévágjuk, a tésztából egy keveset vékonyan kivágunk. Mielőtt megtöltjük, kevés cukorsziruppal, amelyet narancslevével izesítettünk, meglocsoljuk a torta lapokat. Megtöltjük és bevonjuk, utána piskótamorzsával beszorjuk. Ha a krém kevés volna, úgy az egy tojássárgájához 20—22 deka cerezst is adhatunk.

Burgonyatorta.

4 tojássárgáját 10 deka cukorral habosra keverünk. Közben néhány burgonyát héjában, esetleg letisztítva és félbevágva puhára főzünk. Leszürve a tűzhely szélén kissé leszárítjuk. Burgonyatorton vagy szitán áttörve kihütjük. Amíg hül,

1 tojásfehérjét 10 deka cukorral habbá verünk, 2 evőkanál kakaót $2\frac{1}{2}$ deka langyosra olvasztott ceresszel elkeverünk és a tojássárgájához vegyítve, tovább keverjük. Azután beleteszünk 20 dekát az áttört burgonyából, a habot és 3 kanál szitált finom pászkalisztet. Kikent tortaformában mérsékelt tűznél lassan sütjük. Ha kihült, felszeleteljük, lecukrozzuk. Nagyon jó és olcsó tészta.

Mandulás burgonyatorta.

8 tojássárgáját 8 deka cukorral habosra keverünk. Közben 8 deka fagyos zsirt habosra keverünk. Közékeverünk 24 deka főzött és áttört burgonyát és simára keverjük. Beleteszünk egy citrom reszelt héját a tojássárgájába, a habosra kevert burgonyát, 12 deka darált mandulát, 1 kanál finom pászkalisztet és 8 deka cukorral felvert 8 tojás habját. Kisütve csokoládémázzal bevonjuk.

Csokoládétorta.

A leirt receptekből bármelyiket készíthetjük finom szitált pászkaliszttel. Diós- és stefániatortát is elkészíthetünk így.

Piskótarollád krémmel.

5 tojássárgáját 3 kanál cukorral habosra keverünk, 2 kanál porcukorral 5 tojásfehérjét kemény habbá verünk. Felváltva 4 kanál burgonyaliszttel könnyedén a sárgájához vegyítjük. Papírral kibélelt tepsiben mérsékelt tűznél megsütjük. Kivéve, a papírt leszedjük róla és egy fehérpapirosba vagy asztalkendőbe csavarva kihütjük. Mocca- vagy csokoládékrémmel bekenve összesodorjuk. A tetejét a megmaradt krémmel bekenjük, reszelt csokoládéval meghintjük vagy csokoládémázzal bevonjuk. Vághatjuk 3 szeletre is és úgy töltjük meg.

Grillage.

Félkiló cukrot nyílt tűzön világosra barnítunk. Többször megkeverjük, hogy le ne égjen. 40—50 deka válogatott darált diót keverünk közé, illetve annyit, amennyit a cukor bevesz. 1—2 percig keverve ceresszel kikent tepsibe öntjük. Innen kivéve ceresszel vékonyan bekent márványlapon vagy bádoglemezen késfok vagy gyufaszál vastagságúra kinyújtjuk. 2 ujjnyi széles 10—12 centi hosszú darabokra vágva nyújtófára hajtjuk ivalakban. Néhány pillanat múlva kihül és megkeményedik, akkor üvegtátra leszedjük. Nagyon hamar megkeményedik, ezért, hogy formálható legyen, időnként a tepsivel a meleg sütőbe visszateszük.

Husvétli borecet.

Szélesebb száju 4—5 literes üvegbe 2—3 lehámozott és szeletekre vágott citromot, 4—5 darab szép szent Jánoskenyeret és 5—6 darabka napraforgó (tányérrózsa) szárának a fehér puha belsejét apróra vágva beletesszük. Ezt fehér husvéti — ha van savanyodni kezdő vagy rendes husvéti — borral félig feltöltjük. Néhány napon át tüllel lekötve állni hagyjuk. Azután feltöltve borral, bedugaszoljuk és eltesszük olyan helyre, ahol lisztféle nem ér hozzá. Használhatkór a tiszta ecetet leöntjük és az ecetágyat rendes husvéti fehérborral feltöltve és bedugaszolva eltesszük.

UTÁNNYOMÁS — KIVONATOSAN IS — TILOS.

**A FORDÍTÁS JOGÁT
SZERZŐ FENNTARTJA MAGÁNAK.**



Néhány kipróbált recept

Függelékül a III. kiadáshoz

Kugler-szelet.

15 dkg. mandulát sütőben megpirítunk és megdaráljuk. 5 tojás fehérjét felverünk habnak. 15 dkg. kristálycukorral tovább verjük, hogy jó kemény legyen; ekkor közékeverjük a darált mandulát, s 1 evőkanál kakaót és egy nagy tepsziben kisütjük. Közben 5 tojás sárgáját, 1 evőkanál jó erős feketekávé 10 dkg. cukorral, habüstben fővő vízbe állítva megfőzünk. végül 10 dkg. puhított csokoládét keverünk közé, s amikor ez kihült, 9 dkg. simára kevert ételsírt keverünk hozzá. — Ha a tésztaalap kisült, hosszában kettévágjuk és hidegen a krémmel megtöltjük, bevonjuk és villával meghuzgáljuk.

Mária-szelet.

20 dekagramm mandulát leforrázunk és megtisztítva ledaráljuk. 6 tojás fehérjét habnak verünk, 20 dkg. kristálycukrot hozzáadva tovább verjük, hogy jó kemény legyen és ekkor hozzákeverjük a 20 dkg. darált mandulát és kisütjük akkora tepsziben, hogy mire kisült, ujnyi vastag legyen. Közben 6 tojás sárgáját 20 dkg. cukorral habüstben fővő vízbe állítva 10 dkg. csokoládéval megfőzünk, s amikor kihült, 9 dkg. simára kevert ételsírt keverünk hozzá. Ha a tészta kisült, a krémet hidegen rákenjük.

Alvé-szelet.

Habüstben fővő vízbe állítva 20 dkg. ételsírt, 26 dkg. cukrot, 26 dkg. pörkölt darált mogyorót, 20—25 dkg. csokoládét 4—5 egész tojással addig főzünk, amíg jól nem hólyagosodik; ekkor levesszük, langyosra keverjük és három nagy négyszögletes ostya közé töltjük, két deszka között gyöngén lepréseljük és néhány óra múlva, vagy másnap a tetejét tunkmasszával bevonjuk. Tetszés szerinti szeletekre vágjuk.

Datolyás szelet.

6 tojás fehérjét 30 dkg. cukorral és annyi jó erős fekete-kávéval, amennyi az egészet megbarnítja, habüstben fővő vízbe állítva, megfőzünk. Amikor jól sűrűsödik, akkor 30 dkg. hosszúra vágott datolyát keverünk bele, evvel 1—2 percig még főzzük és levéve hosszukásra vágott jó két marok dióbelet keverünk közé. Nagy téglalakú ostyára felkenjük az egészet és a tepszi hátán a sütőbe tesszük, amíg a teteje kissé megrepedezik és megszárad. Ha kihült, vízbe mártott késsel hosszukás szeletekre vágjuk.

Gesztenyés szelet.

6 tojásból nagy tepsziben ujnyi vastag piskótát sütünk. 1 kg. gesztenyét megfőzünk és átpaszírozunk, jó erős vaniliás cukorszirupot készítünk és tálba az átpaszírozott gesztenyébe töltjük, s fakanállal jól összekeverjük, hogy a gesztenye-pire jó puha, azaz kenhető legyen. Ha kihült, nagyujnyi vastagon a piskótára kenjük. Közben 1 egész tojást és 2—3 tojás sárgáját 12 deka cukrot habüstben fővő vízbe állítva, jó habosra megfőzünk, 17½ dkg. puhított csokoládét és 18 dkg. ételsírt keverünk hozzá. Hidegre keverjük, s a hideg gesztenye-pire felét egyenletesen rákenjük, a hidegre tesszük. Ha jó kemény, akkor tunk-masszával áthúzzuk és tetszés szerint kockára, vagy hosszukás darabokra vágjuk.

Vera-szelet.

6 tojás sárgáját 6 kanál cukorral nagyon jól elkeverünk és azután 3 kanál lisztet és 6 tojás habját keverünk hozzá, s téglalakú lemezen a szokott módon, a Dobostorta módján 5 lapba sütjük. Megkönnyítjük a lapok kisütését, ha a sütőbe üres kis lábast teszünk és a lemezre felkent lapokat arra tesszük. Az 5 lap közül három pörkölt cukorral bevonunk, mint a Dobostorta dobját (természetes, itt nem baj, ha nem is olyan szép egyenletesre sikerül) és elkészítjük a tortáknál leírt datolyatorta krémjét. Ezzel a krémmel a lapokat váltakozva megtöltjük, kívül is bevonjuk vele, villával meghuzgáljuk és vágott datolyával díszítjük.

Nyáron, amikor nincs datolya, a torta-krémeknél leírt bármelyik fehér krémmel is tölthető.

Rádió-tekeres.

8 tojás fehérjét habbá verünk, 16 dkg. cukorral tovább verjük, kis vaniliával ízesítjük és 16 dkg darált diót, s 1 evőkanál lisztet közékeverünk, ezt egy nagy tepszibe rolát-lapnak kisütjük. Ha kisült, szalvétába csavarjuk. Közben 8 tojás sárgáját 6 evőkanálnyi kristálycukrot, jó erős zamatú feketekávéval hab-

üstben fővő vízbe állítva megfőzünk, vaniliával is ízesíthetjük és 15 dkg. elsőrendű fehér darált dióval tovább főzzük. Hidegre keverjük és 12½ dkg. ételzsírt adunk hozzá. A rolát közepét ezzel a krémmel megtöltjük, kívül is ezzel bekenjük és villával meghúzgáljuk, vagy krémből rádióhuzalokat teszünk rá díszítésül és tetszés szerint fehér tisztított pörkölt mandulából grilást is készíthetünk, s ezzel is beszórhatjuk.

A krémet készíthetjük kávé helyett karamellel is, amikor is 2—3 kanálnyi cukrot barnára megpörkölünk, kevés hideg vízzel felengedjük és ha jól átforrt, a kávé helyett ezzel ízesíthetjük a krémet, természetesen ekkor kevesebb cukrot teszünk a sárgájához.

Gyümölcs-kenyér.

5 tojás fehérjét habbá verünk, 12½ dkg. kristálycukorral tovább verjük és az előzőleg elkészített 12½ dkg. darált diót, valamint kis kockára vágott és kevés rumba áztatott 8 dkg. egyes gyümölcsöt ú. m.: fügét, narancshéjat, cukordinnyét, mazsolát és 7½ dkg. kis kockára vágott csokoládét, egy evőkanál piskótamorzsát belekeverjük; ízlés szerint egy nagyobb citrom reszelt héjával, vagy vaniliával ízesítjük és egy nagyon kikent, jól beliszteztetett gyümölcskenyét-formában sütjük. Ha kihült, csokoládémázzal be is vonhatjuk.

Csokoládé-pite.

9 dkg. ételzsírt simára kikeverünk és 6 tojás sárgáját 14 dkg. cukorral jól elkeverünk. 14 dkg. puhított csokoládét, 14 dkg. darált dióval és 6 tojás habjával jól belekeverünk és jól kikent kicsi tepsziben kisütjük, hogy jó két ujnnyi magas legyen. Ha kisült, baracklekvárral bekenjük és csokoládéfondánnal, vagy a következő mázzal bevonjuk:

3 tábla, vagy 9—10 dkg. csokoládét forró vízzel leöntünk, ha puha, jól kikeverjük; 15 dkg. kockacukrot egy negyedpohár vízzel megfőzünk, amíg hollywoodot nem vet és lassan a csokoládéhoz keverjük. Ha már hideg-langyos, diónagyságú ételzsírt keverünk hozzá és ezt a lekvárral bekent pitére öntjük.

Mogyorós pite.

14 dkg. lisztet 12 dkg. ételzsírral, 14 dkg. cukorral és 14 dkg. darált mogyoróval, kis reszelt citromhéjjal, 2 tojás sárgájával, ha szükséges, kicsi vízzel, gyorsan összeállítunk, tepszibe téve, hogy egy ujnnyi vastag legyen, félig megsütjük, barackléval megkenjük. 5—6 tojás fehérjéből közben kemény habot verünk, 16 dkg. cukorral tovább verjük és 16 dkg. őrlött mogyorót keverünk bele; reszelt citromhéjjal ízesíthetjük. Ezt a baracklekvár fölé kenjük és az egészet átsütjük.

Diós pite.

15 dkg. lisztet hat és fél dkg ételzsírral és csapott kanálnyi erős vaniliás porcukorral, valamint babszem nagyságú élesztővel, amelyet vízben pici sóval feloldunk és 1 tojás sárgájával hirtelen összegyúrunk. Hidegen 1—2 órát pihentetjük és utána gyufaszál vastagságúra elnyújtjuk, két részbe vágjuk és kis tepszibe tesszük. Közben 5 tojás sárgáját 9 dkg. vaniliás cukorral habosra keverünk, 18 dkg. darált diót, 2 marék mazsolát, 1—2 kanálnyi cacaót és az 5 tojás fehérjét habbá verjük, 9 dkg. cukorral tovább verjük és a masszába keverjük. Másfél ujjnyi magasan a tésztára kenjük, a megmaradt tésztalap másik felével befödjük, tojássárgájával megkenjük és előbb lassú, majd mérsékelt tűzön sütjük. Ha kihült, vaniliás cukorral beszórkjuk és kockára vágjuk.

Krém-pite cukrász módon.

35 dkg. cukrot egy kis lábosba teszünk és olyan kevés vizet adunk hozzá, hogy a cukrot el ne lepje, kb. 2—2½ decit, s erős tűzre főni tesszük. Közben azonnal, amíg a cukor elkészül, felferjük a 8 tojás fehérjét habnak és azt apránként 9 dkg. cukrot beleadva tovább verjük, hogy a hab jó kemény legyen. Ekkor a cukorba belemártunk egy a végén karikába hajtott drótot, amelyen át a cukornak, ha belefujunk, nem túlerős hólyagot kellereszteni. Ekkor jó. Egy másik személy, ezt a cukrot a habba önti, amelyet folytonosan verünk, amíg a forró főtt cukrot bele nem vertük. Lassan hidegre verjük és a tál oldalára teregetjük, hogy a hab a melegtől össze ne essen és hidegre állítjuk. Ezután 1 liter vizet kimérünk, egy porcellán edénybe 14 dkg. lisztet, 1 csomag vaniliás cukrot (vagy ha ez nincs, 1 egész rúd vaniliát, amit később kivesszünk belőle), 8 tojás sárgáját a liter vízből egyenként néhány evőkanál vízzel simára keverünk, hogy úgy nézen ki, mint egy sűrű palacsintatészta, a megmaradt vizet 10 dkg. cukorral habústben erős tűzre állítva, vagy bármilyen zománcozott lábasban főni tesszük nyílt erős parázs-tűzön. Ha jó erősen felfőtt, a palacsintatésztát óvatosan beleöntjük, habverővel erősen és jól simára keverjük, míg az egész összeforr és ekkor egy gyönyörű krémet kapunk. Az erős tűzről azonnal a tűzhely szélére vesszük és az előzőleg megfőtt tojás habját belekeverjük úgy, hogy így az egész azonnal összefő. Azonnal levesszük és ráöntjük forrón az egyik tésztalapra, elsimítjuk, s a másik lappal befödjük. Ha egészen kihült, vaniliás cukorral beszórkjuk és vizezett késsel szeletekre vágjuk. Ezen krémet a fele mennyiségből használjuk a képviselőfánkhoz.

Krumplis pite.

37 dkg. főtt és átpaszírozott krumplit 25 dkg. cukorral jól elkeverünk. 6 tojás sárgáját adunk hozzá és újból jól kikever-

jük. 5 dkg darált diót, 4 kanál grízzel és a 6 tojás habjával összekeverünk, kisütjük, kettévágjuk, lekvárral megtöltjük, vaníliás cukorral beszórjuk és szeletekbe vágjuk.

Meggyes pite.

8 tojás sárgáját 14 dkg. cukorral és egy nagy citrom egész reszelt hajával jól kikeverünk, 12 dkg ételzsírt simára kikeverve hozzáadunk; 9—10 tojás fehérjét habbá verünk, 14 dkg. cukorral tovább verjük. 20 dkg. lisztet és a habot a sárgájához keverünk, 1 kg. kimagozott friss meggyel, vagy egy félliteres üveg bontott meggyel a tésztát egyenletesen beszórjuk, kevés vágott mandulával meghintjük és mérsékeit tűznél kisütjük.

Nyári tészta.

Néhány tojásból a szokott módon piskótát készítünk és nem túl magasra kisütjük. Ha kihült, nagyujnyi nagyságú hosszukás szeletekre vágjuk és egy puddingformába hézagos téglarakással berakjuk, úgy, hogy ha kiborítjuk, egymás fölött megmaradjon. 6—7 tojás sárgájából, 1 kávéskanálnyi liszttel 5—6 kanál cukorral, vaníliával, kis pohár rummal, kevés vízzel sűrű sodot készítünk, ha emelkedni kezd levesszük és levéve narancslikőrrel, vagy rummal ízesítjük. Teljesen hidegre verjük, ráöntjük a pudding formában levő piskótára és tálalásig hideg helyre tesszük. Legjobb egy darabka jeget összetörni lábosban, kissé besózni és a formát tálalásig beleállítani.

Amikor kitálaljuk, a piskóták ilyen módon egymás fölött megmaradnak.

A sodot ízesíthetjük narancslikőr és rum helyett: citrommal, karamellel (akkor kevesebb cukrot veszünk hozzá) és telen narancsgyümölcssel.

Pesachi torta.

6 tojás sárgáját $9\frac{1}{2}$ dkg. cukorral jól kikeverünk és 5 dkg. puhított csokoládét, kevés jó erős feketekávéval simára keverünk és hozzáadjuk a kikevert masszához, amellyel tovább keverjük. 6 tojás fehérjét habbá verünk, $9\frac{1}{2}$ dkg cukorral tovább verjük és 19 dkg. darált mogyorót, mandulát, vagy diót és másfél kanálnyi finom maceszlisztet belekeverünk, s kisütjük akkora tepsiben, hogy mire kisült jó 2 ujni magas legyen.

Igy készítve krém nélkül is elsőrendű.

Mézeskenyér.

4 egész tojást 10 dkg. kristálycukorral habverővel habosra keverünk, $2\frac{1}{2}$ deci langyosra olvasztott mézet (vizesphárnyi) hozzáadunk és avval is nagyon erősen habosra kidolgozzuk. Egy késhegynyi törött fahéjat, ugyanannyi törött szegfűszeget és

egy jó késhegynyi szóda bikarbónát egy kis rummal felolvasztva hozzáadjuk. Előzőleg elkészítünk 10 dkg. mazsolát, 7 dkg. diót, vagy mandulát durvára vágva, 3—4 dkg. cukorban eltett narancshéjat, végül 1—2 citrom lereszelt héját és esetleg még egy reszelt narancs héját, végül 30 dkg. kenyérlisztet adunk hozzá és a masszát 2 drb. hosszukás gyümölcskenyér formában (püspök) elhelyezzük és középtűznél, hogy a sütő sem langyos, sem túlforró ne legyen (de jó meleg) kisütjük.

Csokoládés pite.

8 tojás súlyú cukrot, ugyanannyi súlyú lisztet külön-külön lemérünk, a tojásokból egyet elveszünk és 7 tojás súlyú ételzsírt is kimérünk és ez utóbbit külön simára kikeverjük. A 8 tojást a fele cukorral habosra keverjük és ekkor beleadunk 28 dkg. langyosra olvasztott jó minőségű csokoládét vagy tunkmasszát és a 8 tojás fehérjét fölverjük habbá és ekkor a fele cukrot lassan még hozzávevük, most összekeverjük, előzőleg az ételzsírt a kikevert tojással és a csokoládéval, végül hozzákeverjük a lisztet és a habot (a Zsidó nő szakácskönyvében leírt módon 253. old.) és azután a tepsibe tesszük hüvelykujjnyi vastagon. Középfokú tűznél kisütjük, amíg a tészta sül, addig 12, vagy 14 tojás fehérjéből (ezt a tésztát csak akkor érdemes készíteni, ha van sok tojásfehérjénk kimaradva) ugyanannyi evőkanál kristálycukorral, elkészítjük a 888. old. leírt egyszerű habcsók módján, vagyis fővívben a habot megfőzve és ha a tészta kihül, a tetejére kenjük és vigyázva elsimítjuk s néhány percig, míg a teteje egy kissé megszárad visszatesszük a sütőbe. Pár perc múlva kivesszük és deszkára tesszük, s ha az egész tészta már langyos, akkor hűvös-langyosra olvasztott tunkmasszával (275. old. leírt módon) bevonjuk.

Gyümölcskenyér.

5 tojássárgáját $2\frac{1}{2}$ kanál cukorral kikeverünk, egy citrom héját hozzáreszelünk, meggybefőttnek a levével (ha ez nincs, víz is jó), ami kb. 1 deci legyen, $3\frac{1}{2}$ —4 dkg. csokoládét felfőzünk, azonnal levesszük és simára keverjük, most ebbe annnyi narancsszemet, baracklekvárt, vagy bármilyen más jobb lekvárt vagy zsemmet, főleg meggy-zsemmet teszünk, ami pikáns ízt ad neki, úgy, hogy az egész mennyiség 3 — $3\frac{1}{2}$ deci legyen. Egy marék mazsolát, 5 dkg. gorombára törött diót s ezen lekvármasszát belekeverjük a kikavart tojásba és azzal együtt tovább keverjük egy keveset. Az 5 tojás habját fölverjük és $2\frac{1}{2}$ kanál kristálycukorral 15—20 dkg. lisztet (attól függ mennyire híg a lekvár, ha túl híg több lisztet, ha sűrű akkor elég 15—17 dkg. liszt is) bekeverünk és ugyancsak 2 gyümölcskenyér formában középtűznél kisütjük.

Datolyás mignon.

10 dkg. mandulát héjától megtisztunk és kissé megszáritjuk, 10 dkg. mogyorót a sütőben megizzasztunk és a héját ruha között ledörzsöljük, 10 dkg. válogatott fehér dióbelet veszünk és mindhármát együtt finoman ledaráljuk. Előzőleg 25 dkg datolyát kimagozunk és minden darabot külön-külön becsavarjuk. A ledarált masszába adunk 10 dkg. porcukrot, 1 tojásfehérjét, kevés rumot, ízlés szerint, vaniliával ízesítjük és összegyúrjuk. Az összegyúrt masszából mindenegyes datolyát bevonunk. Ebből a masszából kb. 30 darabot kapunk. Deszkára vagy porcellántárra rakjuk, pár órán át kissé megszáritjuk vagy előző nap elkészítjük. Másnap darabonként tunkmasszába mártjuk és ha megszáradt, mignonpapírba tesszük. Lehet csak 30 dkg. mandulából készíteni.

Csokoládétorta.

8 tojásfehérjét habbá verünk, 25 dkg. cukorral tovább verjük, előzőleg 10 dkg. mogyorót és 10 dkg. mandulát a datolyás mignonnál leírt módon elkészítünk s mindkettőt megpörköljük és ledaráljuk. A habba vegytjük, ízlés szerint egy evőkanál szitált kakaót is teszünk bele, így ropogósabb lesz. 3 lapba kisütjük, minden lapot félbevágunk és csokoládé, rum, vagy bármilyen krémmel tölthetjük. Csokoládékrém: 16 dkg. finom csokoládét puhítunk; 3 tojást, 2 tojássárgát, 2 evőkanál feketekávé, 15 dkg. cukrot habüstben, vízfürdőben megfőzünk, vaniliával ízesítjük. Levéve a tűzről belekeverjük a puhított csokoládét, 15 dkg. ételzsírt és ízlés szerint 1 marék darált mogyorót is teszünk bele, de ez el is maradhat. Ezzel a lapokat megtöltjük, bevonjuk, villával meghuzgáljuk. Ha dessertet akarunk, így sokáig eláll. Amikor a krém megfagyott, még tunkmasszával áthúzzuk.

Sós sütemény teahez.

36 dkg. lisztet mérünk ki és 25 dkg. vaját. A felényi lisztet a 25 dkg.-ból elvett diónyi vajjal, pici sóval, 2 tojás sárgájával, bő $\frac{1}{2}$ dkg. élesztővel, amelyet fél pohár tejben elmostunk, összeállítjuk, a még szükséges folyadékot a tésztához, bort és szódavizet adunk hozzá; az egészet jól kidolgozzuk és pihenni hagyjuk. — A vajat és a megmaradt lisztet összedolgozzuk, a tésztát pihenés után elnyújtjuk, a vajat vagy kissé elnyújtjuk és beletesszük, vagy belekenjük, behajtogatva elnyújtjuk, összehajtogatva jégre tesszük, kicsit nedves ruhával betakarjuk. 15 percnyi pihentetés után a tésztát elnyújtjuk, tojásfehérjével megkenjük, 4 dkg. reszelt sajttal beszórkjuk, behajtogatjuk és újra pihenni tesszük. Pihenés után újra elnyújtjuk és a tojásfehérjével és reszelt sajttal az eljárást megismételjük, meghajtogatjuk és újra pihenni tesszük. Fele tésztát félkisujnyi vas-

tagra elnyújtjuk, tüzes késsel bevagdossuk ujnyi rudacskákra, de nem egészen vágjuk át, hogy egy lapban lehessen a tepszibe tenni. Tojásfehérjével megkenjük, a tészta felét reszelt sajttal, a másik felét kőménymaggal és kevés finom sóval beszórkjuk. Jó erős, de nem túl forró sütőben sütjük, hogy feljőjjön. A tészta másik felét vastagabbra nyújtjuk, tojásfehérjével megkenjük, kicsi pogácsákra kiszaggatjuk és tetszés szerint fél fehér mandulát teszünk mindegyikre. Mielőtt a tésztát a sütőbe tesszük, egy papírral megnézzük a sütőt; ha a papír megbarnul, akkor pár perc múlva betehetjük a tésztát sülni. Az egy lapban kiszütyött rudacskákat a tepsiben átvágjuk és egyenként kiszedjük.

Néhány kipróbált módszer a sütéshez.

Kóser konyhány ételsírral legkönnyebben úgy dolgozhatunk, ha azt előző napon már a konyhában tartjuk, ahol az másnapra, amikor használni akarjuk, egyenletesen megpuhul, s úgy lehet vele dolgozni, mint a vajjal.

Tunk-masszával a legsikeresebben úgy dolgozhatunk, ha a csokoládét, vagy tunk-masszát száraz tányérba, vagy edénybe tesszük meleg víz fölé, amíg felolvad, vagy egy nagyobb edénybe vizet teszünk és abba állítjuk bele az üstöt, vagy tányért. Közben kevés kakaóvaját, amilyent a cukorkagyarak, vagy cukraszok használnak, kis edényben felolvasztunk, s ezzel a csokoládét kissé hígítjuk. — Az olvasztott masszát hűlni, azaz megfagyni tesszük és azután újra felolvasszuk, s ha már hideg langyos, bevonjuk vele a desszerteket, vagyis a hozzá illő tésztákat. Ha egyszeri felolvasztással készítjük, megszűrjük a máz.

Gesztenyés, diós, lekváros kiflik, vagy pitékhez és pástétomkosárkának is jó egy könnyű, ételsírral készített recept, amely így vajas és zsíros tészták helyett használható:

40 dkg lisztet, az előbb említett módon előkészített 25 dkg ételsírral kéz között gyorsan összemorzsolunk. Előzőleg 3 tojás sárgáját, 1 kanál kristálycukorral, kicsi sóval elkeverünk, egy kis nagyon hideg vízzel felhígítjuk és a tésztát ezzel a lehető leggyorsabban összeállítjuk. Ha szükséges volna, nagyon hideg vizet adunk még hozzá úgy, hogy a tészta inkább lágyabb, mint keményebb legyen. Hideg helyen 2 óráig pihentetjük, akkor kinyújtjuk és felhasználjuk.

A rendes dobostortához a lapokat készíthetjük úgy is, hogy előbb ferverjük a tojásfehérjét habnak; s cukorral a tojássárgáját a szükséges vízzel és kevés liszttel elkeverjük, hogy egy nagyon sűrű palacsintatésztát kapjunk és ezt keverjük a habba. Így nagyon finom vékony lapokat kapunk.

Általában a receptekben, amikor a fele cukrot a tojásfehérjéből készült habhoz adjuk és azzal tovább verjük, az mindig úgy történik, hogy amikor a már majdnem kész, apránként

szórjuk bele a cukrot, nem egyszerre, s így a hab keményebb lesz.

A *piskótatészták* alá a tepsibe tanácsos még akkor is papírost tenni, ha azt kikentük ételzsírral, sőt a papírost is lehet.

Túrós pite.

20 dkg vaját, 12 dkg cukrot, 30 dkg lisztet a szokott módon gyorsan összemorzsolunk, pici sóval, két tojás sárgájával össze állítjuk, tepsibe nyomkodjuk és hidegre tesszük, amíg a töltelék elkészül, 5 tojás sárgáját 20 dkg vaniliás cukorral kikeverünk, $\frac{1}{2}$ kg elsőrendű passzírozott túróval továbbkeverjük, egy evőkanál liszttel, $\frac{1}{2}$ liter elsőrendű édes tejföllel és végül a 7 tojásfehérje habjával bekeverjük, a tésztára adjuk egyenletesen és mérsékelt tűznél lassan megsütjük.

Mignonok.

Pörkölt mogyorómassza. 10 tojás sárgáját 10 evőkanál cukorral kikeverünk, 10 nagy evőkanál pörkölt mogyorót két evőkanál finom morzsával összekeverünk, 10 tojás fehérjét habbá verve a mogyoróval sárgájához bekeverjük és előbb lassú, aztán mérsékelt tűznél ujjnyi vastagra kisütjük, ezt ha hideg apró pogácsaszaggatóval kiszúrdaljuk és a 260-ik oldalon leírt módon kúpnak, vagyis csúcsos mignonnak vagy a krémet két lap közé töltve, apró kockára vágva bevonjuk és papírkosárcákba rakjuk.

Mignon- és tortakrémek.

Fehér krém. Mindenekelőtt 1 kg cukorból a 272-ik oldalon leírt módon fondánt készítünk. A már leírt módon előkészített ételzsírt szitán áttörjük és elkeverjük annyi simára kikevert fondánnal, hogy ízlés szerint a krém elég édes legyen, a krémet tovább kikeverjük jó habosra, cseresznye- vagy narancslikőrrel ízesítjük.

Gyümölcskrém. Ha ugyanebbe a krémbe aprókockára vágott vegyes cukorbefőttet keverünk, gyümölcskrémet kapunk, amelyet a kúpokhoz vagy a cocktail tortához használhatunk fel, evvel a krémmel töltött dolgokat fehér vagy halvány rózsaszínű fondánnal kúzzuk át.

Citromkrém. A citromkrém címen leírt 271-ik oldalon lisztes péphez ételzsírt, fondánt és citromízt adunk.

Pörkölt mogyorókrém. A fenti módon az ételzsírhoz fondánt keverünk, ízlés szerint rumot és darált, pörkölt mogyorót adunk bele és természetesen mindannyi krémet habosra kavargatjuk.

Diókrém. Kevés gyöngye cukros, vaniliás szirupot főzünk, 12 dkg darált diót hozzáadunk, egyszer jól felfőzzük; ennek sűrű pépnek kell lenni, levéve rummal ízesítjük, ételzsírral és fondánnal habosra kavарjuk.

Kávékrém. Erős feketekávét még kis edényben jól beforralunk, egy tojás sárgáját jól elkeverünk, a forró kávét lassan hozzákeverjük és ételzsírral, fondánnal habosra kavарjuk, ízlés szerint darabka vaniliát főzhetünk a kávéba.

Fehér krém más módon. 25 dkg cukrot 2 deci vízzel habústben erős tűzre teszünk, ha forr, minden piszkot eltávolítottunk róla, mert különben megkristályosodik, illetve ropogós lesz, pár csepp citromlevet adunk hozzá és tovább főzzük, amíg nagy hólyagokat vet, ha egy drótot, melynek a végén karika van, belemártunk a cukorba és azon keresztül fújva hólyagokat ereszt, azonnal a fenti módon egy tojás sárgájához öntjük, lassan, folyton keverve és ha már hideg, 20—25 dkg ételzsírral habosra keverjük, bármivel ízesíthetjük.

Coctail-torta.

Négy-öt darab vastag doboslapot sütünk, vagy a stefánia-torta masszájából sütünk ugyanennyi lapot, esetleg a pörkölt mogyorómasszából, ha a lapok kihültek, egyenként 3—4 féle krémmel megtöltjük a lapokat, a gyümölcs krémből, mielőtt beletesszük a kockára vágott gyümölcsöt, levesszünk annyit, hogy a torta tetejét és oldalát ezzel bevonjuk.

Fagylalt.

Jó vaniliafagylaltot készítünk vagy veszünk. Tálalás előtt 2—3 órával erősen jegelt jégsekreánybe tesszük a szükség szerinti mennyiséget közep nagyságú, érett, piros, megmosott és tisztított földi epret, 1—2 deci házilag készült málnaszörpöt és néhány szép, ujjnyi vastagra felszeletelt, őszibarackot, mindháromfélét külön-külön edénybe, a poharakat is egy tálcán beállítjuk a jégsekreánybe. Tálaláskor a pohár aljára teszünk egy kevés vaniliafagylaltot, rá 3—4 szem hűtött epret, 2—3 szelet őszibarackot és evőkanál szörpöt. Megtöltjük a poharakat fagylalttal, 1 ujjnyira üresen hagyjuk és tejszínhabot teszünk rá, erre 1—2 piros epret. Wafferlivel tálaljuk.

Birsalmasajt.

A 335. oldalon a birsalmásajt készítése le van már írva. Ugyanúgy készíthetjük, de 10 percig főzzük és más módon: a megpasszírozott birsalmát zománcozott edényben folyton kavарva jói ideig jól átfőzzük. 1 kg birsalmához 75 dkg süveg-cukrot számítva, pici vízzel főzzük, és amikor a cukor már majdnem összeáll, a régen főzött birsalmához tesszük és 10 percig együtt főzzük. Az előbbi fehér, az utóbbi piros színű lesz.

Vitaminos paradicsom befőzés.

Csakis elsőrendű paradicsomot vásároljunk, amely friss, teljesen érett és hibátlan. Megmosva, lecsurgatva, nagy edénybe rakjuk. Üstben vagy nagyobb edényben vizet forralunk és a paradicsomra öntjük, amelyet azonnal befödünk, s így 1—2 óráig állni hagyjuk és átpasszírozzuk, vagy „Kolibri“ passzírozógépen átdaráljuk, feltesszük főni és 10—15 percig jól átfőzzük. forrósitott üvegekbe töltjük. Patent üvegekbe, vagy celofánnal, avagy tiszta marhabéllel gumikarikákkal lekötjük és e célra való párnák közé rakjuk, s másnapig ott hagyjuk.

ÉTELEK:-

Olajos saláta.

Vastaghúsú zöldpaprikát sütőben megsütünk, amikor már összeesett és a héja lehúzható, lehúzzuk és a paprikákat tálba rakjuk. Szükség szerint 2 kanál olajhoz 1 kanál erős borecetet veszünk, sót, esetleg borsot és ezt a paprikára öntjük.

Ugyanígy készíthetünk fejes, zöld salátát is, amelyet ha megmostunk, lecsorgatjuk, tiszta ruha között megszáritunk és ezen olajkeverékbe beleforgatjuk.

Ugyanígy készíthetünk zöldbabot is, amelyet puhára főzve, lecsurgatunk, s az utóbbit karikákra vágott gyenge zöldhagymával díszítjük.

Gyuvecs.

Libaaprólékot vagy libacombot, avagy kacsát — amennyi szükséges — zsíron, mindig bő vízben, félpuhára megpárolunk. Közben három-négy fej szálasra vágott vöröshagymát kevés zsírban megfonnyasztunk és félretesszük. Ugyancsak közben 5—6, esetleg több paradicsomot ceruza vastagságú karikákra vágunk, 5—6 zöld paprikát megtisztítva negyedekbe vágunk, s 20—30 dkg rizst megmosunk. Tűzálló edénybe vagy jó zománcú tepsibe beletesszük a fonnyasztott hagymát (ízlés szerint 1—2 krumplit és esetleg patlidzsa is megtisztítva és karikára vágva beletehetünk), belerakjuk egyenletesen a megdinsztelt húst, közéadjuk a paprikát, rátesszük a rizst és a rizs tetejére rárakjuk egyenletesen a karikákra vágott paradicsomot. Ráöntjük a húsnak a levét, ha nem volna elég, vízzel pótoljuk annyira, hogy az egészet alig ellepje, közben ízlés szerint sózzuk és sütőben keverés nélkül az egészet puhára pároljuk, amíg a paradicsom alig pirulni kezd. Abban az edényben, amelyben készült, tálaljuk.

Tikvica.

12—14 cm hosszúságú 4—6 cm átmérőjű apró tököket megtisztítunk és hosszában ceruzavastagságú szeletekre vágjuk. 1—2 órán át váltott hideg vízben kiáztatjuk, sós, petrezselymes fővő vízben jól megabáljuk, leszűrjük, lisztben megforgatjuk s fekete lemezűtőben kevés forró olajban vagy zsírban egymásután pirosra kisütjük Körítésnek, vagy főzeléknek, különösen zöldbabhoz, hús helyett is adhatjuk. Vacsoraételnek elsőrendű.

Padlicsán.

Ősz felé kerül piacra, tojásdad alakú és lila színű. Megtisztítjuk, hosszába ceruzavastagságú szeletekre vágjuk, besózzuk és lisztbe mártogatjuk, vagy pedig mint a rántott csirkét, bepanírozzuk és kevés olajban, vagy forró zsírban kisütjük.

Krumplipiré.

Néhány krumplit megtisztítva apró kockákra vágunk és hibátlan nagyobb zománcozott fazékban főni tesszük. Ha jó puhára megfőtt, a vizet leszűrjük róla, de nem egészen és fedővel betakarva a tűzhely szélén hagyjuk. Persze úgy kell intézni, hogy éppen mire tálalni akarunk, akkorra, legyen készen. Ekkor a krumplit áttörjük, vagy habverővel simára kikeverjük, közben 1—2 tojás sárgáját, vagy esetleg többet is, ugyanannyi evőkanál fagyos zsírban simára keverünk, a krumplához adjuk és habverővel még jó néhány percig habosra keverjük. Sóval ízesítjük. Ilyen módon nagyon jó ízletes és tápláló krumplipirét kapunk.

Barjúkaraj kelbimbóval.

Borjúkarmonádlit bönyés részétől megtisztítva kissé megveregetjük, bevagdossuk és vékonyan lisztbe mártva szeletsütőben forró zsírban hirtelen kisütjük. Előre elkészített melegített lábosba rakjuk, a zaftját paradicsommal, vagy gombával ízesítjük és a hússal töltjük, ahol még néhány percig pároljuk. — Közben kelbimbót sós vízben kifőzünk, leszűrve pecsenyészirban megforgatjuk és a húst ezzel körítjük.

Külön adhatunk hozzá krumplipirét is, vagy tavasszal újkrumpliból, vagy kicsi sárgarépából, vagy bármilyen hasonló zöldségféléből készíthetünk hozzá körítést.

Borjúmáj.

A borjúmáját, ha parázson megsütöttük, egész pici, lapos szeletekre vágjuk. Közben vöröshagymát jól, aransárgára pirítunk bő zsíron; előre elkészített vágott petrezselymet, egy késhegynyi lisztet, piros paprikát adunk bele. Beleadjuk a májat, nem fedjük le és gyors tűzön kevergetjük, 1—2 perc múlva kitaláljuk.

Ha több mártást szeretnénk hozzá, akkor a májat gyorsan kiszedjük melegített tálra és a visszamaradt mártáshoz pecsenyезaftot és kevés húslevest adunk, s ezt, ha egyszer felforrt, a májra öntjük.

Néhány kipróbált módszer

Párolt marhahúst, akár pácoltat, akár pác nélkülit, készíthetünk úgy, hogy a zöldség- és hagymához piros paprikát, szárított gombát, egy darabka füstölt libahúst, 2—3 egész, vagy télen 2—3 kanál bontott paradicsomot, 1—2 pirított kockacukrot adunk. Ezek mind nagyon jó ízt adnak neki és ha ezt a mártást átpaszíroztuk, akkor bármilyen kompótzafittal, pecsenyезafttal és vörösborral ízesíthetjük.

Az 1—2 perces gyors marharostélyost tanácsos a készítés előtt 3—4 órán keresztül szeletekre vágott hagymával és néhány kanál olajjal meglocsolni, amely nagyon jól ízesít és az olaj puhítja a húst.

Meggy- és cseresznyebefőttbe nagyon jó ha minden üvegre 1—1 mokkáskanál 96%-os tiszta szeszt adunk.

Libamáj.

Amikor a libaszírt kisütjük, közben a libamáját parázs-tűzön megsütjük, langyos vízben megmossuk és megfelelő nagyságú lábasba tesszük. A kisütött zsírt forrón leszűrjük és a lábasban hagyott zsírmennyiséget az aljával együtt forrón a májra öntjük, úgy, hogy azt ellepje. Ezután a májat tűzre tesszük, befödjük és így a máj kisütése gyorsabban megtörténik. Ha a máj az egyik oldalán már kissé megpirult, megfordítjuk, ekkor ízlés szerint 2—3 gerezd fokhagymát adunk mellé — amelyeknek azonban nem szabad a zsírban megpirulni — ezután a másik oldalát is kissé megpirítjuk, a májat kitálaljuk, a zsírt pár csepp vízzel még 1—2 pillanatig sütjük, levéve a tűzről, piros paprikát adunk mellé és a májra szűrjük.

Razsnica: vitaminos étel (vacsoraétel).

Borjulapockából a legnagyobb szeleteket vesszük, minden személyre egy-egy szeletet számítva, amelyeket minden mócsingos résztől és bonyéktól megtisztítunk, úgy, hogy csak a tiszta színhússzeletek maradjanak, amelyeket, ha szükséges, imittamott még be is vagdalunk. Ezután a szeleteket szép egyenletesen húsverővel kiverjük úgy, hogy rongyosak ne legyenek és így kisütés előtt pár órán át pihenni hagyjuk. Tálalás előtt egy főzelékes tálban minden személyre egy nagy fej édes hagymát számítva, a hagymát karikákra, vagy hosszú szálakra vágjuk és lerakjuk és amíg a húst sütjük, a sütő szélébe tesszük, hogy a hagyma kissé átmelegedjék. Ekkor a húst szeletenként a fe-

ketelemez-szeletsütőn a szokott módon, hirtelen kisütjük és a kisütött szeleteket egyenként a hagymára borítjuk. Amikor mind ki van sütvé, a visszamaradt zsírt pici vízzel, vagy kevés húslevessel bő pecsenyezafatot készítünk, a húst picit félretoljuk és jó forrón a hagymára ráonljuk a pecsenyelét, a húst újból ráarakjuk és azonnal tálaljuk. Mellé adhatunk jól kiszírozott lábásban pirosra sült burgonyagerezdeket, vagy bármilyen más főzeléket.

Angolosan sült liba- és marhahús.

4—6 napig a jégen vagy hidegen tartott, egy darabban lefejtett libamellet, vagy rostélyos közepét a használat előtt sóval, borssal és vöröshagymával beszórunk, kevés olajjal meglocsoljuk és 3—4 órán át így állni hagyjuk. Tálalás előtt megfelelő edényben zsírt forrosítunk, hogy a húst ha beletesszük, félig ellepje azt. Ha a zsír forr, ezután beletesszük a húst és mindegyik oldalán 5—5 percig ropogós pirosra sütjük, közben kétágú pecsenyevillával megszurkáljuk, éles késsel folszeleteljük s a zsír nagy részét leöntjük és a visszamaradt részből pecsenyezafatot készítünk, amit a hús alá öntünk és külön is tálalhatunk. — Bármilyen főzeléket adunk melléje.

Rizotto (vacsoraétel).

Személyenként 5—6 dkg. elsőrendű rizst, amely a főzés után nem ragadós hanem üveges, megmosunk és megszáritjuk. Lábasha bő zsíron kevés reszelt vöröshagymát nagyon jól megforrosítunk, beledjük a rizst, jól összekeverjük, míg megforrosodik (de nem pirítjuk) felengedjük jó húslevessel vagy csontlével, hogy a rizst alig ellepje, sózzuk és felfőzzük, ekkor azonnal jól lefedve a sütőbe 20—30 percig letakarva pároljuk.

Igy készítve, minden szemnek külön kell lennie és ha kész, óvatosan közékeverhetünk lepirított gombát, pirított csirkemájat, esetleg ha van, egész kevés gombamártást is és egy jól kiszírozott formába nyomkodjuk, vagy félbevágott és pirított csirkemájat a kikent formába rakhatjuk, hogy a máj a tálalásnál tetejére kerüljön, tálalásig forró vízbe állítjuk és tálaláskor köríthetjük tojásrántottával és külön pecsenyezafatot adunk hozzá, vagy körülöntjük paradicsom, becsinált vagy gombamártással, a mártást külön is tálalhatjuk mellé. Délelőtt is elkészíthetjük és este vízbe állítva a formát, megforrosítjuk.

Paprikás palacsinta (előétel).

Borjupaprikást készítünk reszelt hagymás zsíron piros paprikával, a hús vegyes legyen, amelyben fontos, hogy kevés tisztított borjufej és láb, kevés porcogószegye, szíve, szívgyökere és mócsingos húsból készüljön, ha rendes paprikásnak készítjük nagy darab lapockát is adunk közé. Ha a hús a zsíron

összeugrott, egy paradicsomot, egy zöldpaprikát, ha van két deci húslevet vagy csontlevet, egy likőrös pohár édes bort és pohárral pároljuk, hogy nagyon bő zajtja legyen. A húst ledaráljuk és kevés zajtval elkeverjük, hogy kenhető pép legyen. Közben sóspalacsintát készítünk és tűzálló tálban vagy tálalótálba soronként a húspéppel megkenve lerakjuk, a megmaradt bő zajtval leöntjük és amíg átforrósodik a sütőbe tesszük, azonnal tálaljuk.

Tejfölös paprikás.

$\frac{1}{4}$ kg. szép nagy-csukott sampiongombát megtisztítunk és nagy szeletekbe vágjuk, egy-két fej vöröshagymát vajjal megpárolunk, rátesszük a szeletelt gombát és egy keveset megpároljuk. ekkor pirospaprikát teszünk rá, közben egyenlő nagyságú apró ujburgonyát (1 kg.) megtisztítunk és a paprika után azonnal rátesszük a gombára, időközben kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk, közvetlen tálalás előtt 2—3 deci elsőrendű sűrű tejfölt adunk hozzá, alig egyszer felfőzzük és azonnal tálaljuk. Fejes zöld salátát vagy uborkasalátát adunk mellé.

✻

Utánnymás — kivonatosan is — tilos!

Fordítás jogát Szerző fenntartja magának.

Fehér husgaluska	36
Gyurttészták	34
Gyűszűfánk	35
Konsommé levesbe	35
Májgaluska	37
Májpgombóc	39
Májás lepény	40
Májríz	40
Reszelttészta	35
Ríz	40
Szágó	40
Tápióka	40
Tavaszi huslevesbetét	36
Tojásos galuska	36
Tojásos lepény	39
Tüdőtáska	38
Velős fánk	38
Velős gombóc	39
Zsemlyegombóc	38
Zsemlyekocka	39

Különféle

MELEG ELŐÉTELEK

Borjúhus göngyölék	48
Borjumájfelfújt	53
Borjumárigy kolbászkák	49
Borjувagdalék kagylóban	54
Borjúvelő kirántva	55
Burgonyatekercs	56
Csirkeropcgós	48
Fehér husgaluska	47
Fehér hus darálva	54
Finom előétel	46
Füstölt marhahus-pudding	51
Gombatészta töltve	45
Gombás-pudding	51
Huspudding	53
Huspüré	54
Kirántott burgonyafánk	46
Kirántott borjúláb	56
Kirántott zsemlyeszeletek	49
Kolbászkák maradék sültből	49
Libamájpudding	52
Palacsinta előételek	50
Pástétom hájas tésztából	42
Pástétomkosárka	44
Pástétom töltelékek	43
Rízspudding	53
Töltött hájastészta	45
Vegyes halmocskák	47
Vegyes vagdalék kisütve	54
Velőskolbászkák	49
Velőstekercs	51
Velő tojással	55

TOJÁS ÉTELEK

Bevért (buggyasztott) tojás	62
Bevérttojás gombával	64
Bevérttojás különböző mártásokkal	64
Bevérttojás parajjal	63
Bevérttojás tésztakosárkákban	64
Bevérttojás velővagdalékkal	62
Egyszerű tojásrántotta	57
Egyszerűbb töltött tojás melegen	65
Füstölt libamell lepény	59
Gombával töltött tojás	65
Lágytojás többféle módon	57
Paradicsomos tojás	66
Rántotta kifőtt spárgafejekkel	58
Rántotta paradicsommal	58
Savanyutojás	66
Tojáslepény	58
Tojáslepény gombával	59
Tojáslepény hussal	59
Tojáslepény sajttal	59
Tojáslepény töltelékek	59
Tojáslepény zöldborsóval	59
Tojásrántotta zöldpaprikával	58
Tojásrokott	65
Tojás pirítva	65
Tojás tejfelben	61
Töltött zsemlye	62
Tükörtojások különböző módon	60

RISOTTOK

Csirkerisott gombamártással	67
Májrísotto	68
Risottok (olasz módon)	68
Zöldséges risotto	67

MELEG MÁRTÁSOK

(különböző módon készített hús- és más ételekhez)

Barna alapmártás	72
Barnamártás gombával	73
Berni-mártás	73
Berni-mártás egyszerűen	74
Borsmártás	74
Egyszerű gombamártás	71
Egyszerű húsmártás	71
Fehérmártás (különböző ételek bekeveréséhez)	71
Finom fehérmártás	70
Finom gombamártás	71
Gombavagdalék izesítéshez	75
Hollandi-mártás (zsíros)	74
Huslé	74
Huskiyonat	75
Madeiramártás többféle módon	72

	Oldal
Paradicsomos gombamártás	72
Vörösbóros barnamártás	72

MÁRTÁSOK klótt husokhoz

Afonyamártás	79
Citrommártás	77
Fokhagymamártás	76
Kapormártás	77
Meggymártás	78
Paradicsommártás	76
Pizskemártás (hideg)	78
Sóskamártás	77
Szilvamártás	79
Tormamártás	77
Ugorkamártás	77
Vöröshagymamártás	76
Zellermártás	78
Zöldségmártás (hideg)	78
Zsemlyemártás	76

MELEG TEJESMÁRTÁSOK

Egyszerű hollandi-mártás	81
Hollandi-mártás	80
Meleg majonéz-mártás	81
Meleg zöldmártás	81
Szardellamártás	81
Tejmártás	80
Tejfelesmártás	80

KÜLÖNFÉLE VAJAK

Olvasztott vaj, stb.	82
----------------------	----

HIDEG MÁRTÁSOK előételekhez

Főzött majonéz	85
Fűszerezett borecetmártás	85
Fűszerezett tartármártás (remoulade)	84
Majonéz (olajvaj)	83
Majonéz aszikkal	84
Majonéz keménytojásból	86
Majonéz olaj nélkül	86
Majonéz tejszinhabbal	84
Tartármártás	84
Tartármártás egész tojásból	87
Tartármártás francia salátákhoz	86
Tartármártás olaj nélkül	86
Zöldmártás	85

HIDEG ELŐÉTELEK

Ápró aszikkformák	91
Aszikk készítési módja	88

Oldal

Borjucomböngyölék	103
Borjuhús aszikkban	94
Borjuhústekercs hidegen	102
Borjulábsaláta	109
Borjumájpástétom	96
Borjumirigy medaillon	91
Borjupecsenyepástétom	97
Csirkegalantin	98
Egyszerű előétel	104
Egyszerű hussaláta	108
Egyszerű májpástétom	95
Előétel friss paradicsomból	106
Fagyasztott szárnyasszeletek	100
Fehérgalantin	100
Francia izelitők	111
Füstölt libamell hidegen	111
Hering mustármártással	112
Heringpástétom	111
Heringsaláta tejfellel	110
Hideg husszeletek	102
Hideg rostélyos	103
Hideg sültusok	100
Hús aszikkban	91
Huskocsonya	90
Huspástétom	96
Hussaláta	108
Kappan aszikkban	93
Kaszinótojás	104
Kemény tojás különféle töltelékkel	106
Libamáj és nyelv aszikkban	93
Libamájpástétom aszikkban	93
Libapecsenyepástétom	97
Májpástétom főzés nélkül	95
Marhanyelv tormával	112
Nyelvben és borjuhusban sült tojás	103
Savanyu huskocsonya	90
Sóshering pácolása	112
Szárnyassaláta	107
Szerencsegomba	105
Tejással töltött borjuszelet	102
Töltött tojás (zsiros)	105
Valódi libamájpástétom	94
Vegyes hús aszikkban	92
Vegyes hideg felvágott	102
Vegyesaláta	109

SZENDVICSEK

Borjusült szeletek	114
Borjuszeletes szendvics	113
Csukott szeletek	115
Csukott szeletek egyszerűen	115
Csukott szendvicsek	115
Fehérhús szeletek	114
Füstölt libamell szeletek	114
Körözött szeletek	117
Körözött	118

Oldal

Oldal

Különböző felvágott és szalámi
szendvicsek 114
Lazacszeletek 116
Májasszeletek 114
Májpástétomos szeletek 114
Mustáros szeletek 118
Sajtos szeletek 116
Sajtos szeletek 116
Schnittlinges szeletek 117
Szardellás vajás szeletek 116
Szardellák használat előtt 118
Szardiniás szeletek 117
Szendvics nyelvszelettel 113
Tojásos szeletek 117
Töltött májas szeletek 115
Töltött vajás szeletek 117
Vajás szeletek 116
Vegyes szeletek 114
Vegyes szeletek 117
Vegyessült szeletek 114
Velős szeletek 115
Zsíros szendvicsek 113

TEJES ELŐÉTELEK

Gombáslepény 120
Gombáspudding 120
Karfiol vajjal 124
Karfiol más módon 124
Kelvirág puding 120
Krémés karfiol 124
Makaróni pirítva 121
Rácgulyás tejesen 124
Rakott burgonya 121
Sajtos galuska 121
Sajtos puding 119
Spárga 122
Spárga más módon 123
Spárgapudding 120
Spárgatök pirítva 123
Tejfeles gombás előétel 125
Tejfeles kelbimbó 124
Töltött burgonya 122
Töltött kalarabé 122
Tök spárga módra 123
Vajastészta pástétomok 119
Zöldbab spárga módján 123

FŐZELÉKEK HUSSAL

Gyúvecs 132
Káposztatekercs, bajorosan 129
Kirántott burgonya 132
Lecsó 133
Paradicsomos előétel 128
Parajpudding 134
Rakott burgonya kobásszal 132
Rakott hús 133

Ricset 127
Sólet babbal 126
Sólet gerstlivel 127
Székelygulyás 131
Töltött gomba 134
Töltött káposzta 127
Töltött kalarabé 130
Töltött és kirántott articsóka 135
Töltött paprika 129
Töltött paradicsom 130
Töltött saláta 131
Törökparadicsom töltve 133
Törökparadicsom kirántva 133

LIBAHUSBÓL

készített ételek

Becsinált libaprólék gombóccal 141
Borjulábkocsonya 142
Borsos libamell 140
Egészben süttött liba 137
Libaprólék rizzsel 140
Libaprólékból pörkölt 141
Libacomb lengyelesen készítve 138
Libamáj sütve 137
Libamell vadasan 139
Libakocsonya 142
Paprikás párolt libahús 141
Párolt libamáj 137
Töppötyű 136
Vágott libamell 138

KACSAHUSBÓL

készült ételek

Kacsa májjal töltve 143
Kacsasült 142

CSIRKEHUSBÓL

készült ételek

Becsinált csirke 146
Csirkebecsinált zöldborsóval 147
Csirkebecsinált finom mártással 148
Csirke tojásmártással 148
Csirke rizzsel 149
Egészben süttött csirke 143
Gulyáscsirke 148
Hamishal tyukmellből 150
Jérce boros mártással 149
Kappan egészben sütve 149
Karfiolos csirke 147
Kirántott csirke 145
Paprikáscsirke 146
Paradicsomos csirke 147
Töltött csirke 144

PULYKAHUSBÓL**készült ételek**

Gesztenyével töltött pulyka	151
Pulyka egészben sütte.....	150
Pulykamell kirántva	152
Pulykapörkölt	152
Vagdalt pulykamell	151

GALAMBHUSOK

Galamb tojásos- és fehérboros mártással	153
Párolt galamb	153
Sült galamb	152
Töltött és sült galamb	153

BORJUMÁJ-ÉTELEK

Borjumáj kisütve	155
Borjumájás rántotta	155
Paprikás borjumáj	154
Pirított borjumáj	154
Rántott borjumáj	154
Tüzdelt borjumáj	154

BORJUHUSBÓL**készített ételek**

Bécsiszelet	159
Borjubecsinált	158
Borjukaraj többféle módon	159
Borjukaraj vegyes köritéssel	160
Borjupecsenye egészben sütte ..	155
Borjupörkölt	158
Bcrjuszelet rizzsel és gombamártással	157
Borjutüdő	161
Gombástekecs	157
Náturszelet	157
Paradicsomos borjunyelv	161
Petrezselymes borjuhús	159
Tojással töltött borjusült	155
Töltött borjukotlet	160
Töltött borjumell	156

MARHAHUSBÓL**készült ételek**

A levesben kifőtt hus találási módja	162
Borral párolt hus	172
Egyszerű barna marhasült	173
Erdélyi fatányéros	169
Eszterházy-rostélyos	164
Gombás gulyás köritéssel	166
Gombás rostélyos	164

Gyorsan süttött husszeletek	169
Gyorsan süttött husszelet finom köritéssel	170
Gyorsan süttött husszelet libamájjal	171
Gyorsan süttött pácolt husszelet..	171
Hagymás husszelet	170
Hustekercs kétféle módon	171
Józiú marhahús	163
Marhagulyás	165
Marhapörkölt	165
Marhasült új módon	172
Marhanyelv lengyel mártással ..	174
Pácolt hus vadasan	168
Pácolt marhanyelv	174
Pácolt roastbeef	168
Paprikás rostélyos	164
Paprikás párolthús	173
Párolt hus gombával	172
Párolt császárszegy	173
Rostélyos hirtelen sütte	163
Roastbeef különböző módon	166
Serpenyős rostélyos	163
Töltött rostélyos	165
Vágott hus	175
Vágott hus paprikás lében	166

BÁRÁNY- ÉS BIRKAHUSBÓL**készült ételek**

Báránykaraj vagy lapocka egészben sütte	177
Báránypaprikás	176
Bárányszegy töltve	178
Borsos báránykaraj	176
Kirántott bárány	176
Paradicsomos ürühús	178
Petrezselymes báránykaraj	177
Roston sült ürüktelt	180
Tárkonyos becsinált bárányhúsból	178
Ürűcomb őzpecsenye módján....	180
Ürühús fehérbabbal franciásan ..	179
Ürűhusszeletek	180
Ürühús törökösen	179
Ürühús vadasan	180
Zöldséges ürühús angolosan	178

FÜSTÖLT HUSOK

Különböző füstölt husok	181
Füstölt borjuszonka	183
Füstölt marhanyelv	184
Füstölt marhaszegy	184
Kockás sajtus	184
Kélibász házilag készítve	182

KÖRETEK

Burgonyafánk	189
Burgonyagombóc	189
Burgonyakolbászkák	183
Burgonyapuffians	188
Burgonyapuffians más módon ..	188
Lergnyapüré	188
Cukorborsó	193
Csipegetett tészta	190
Feltűjt burgonya	187
Gáluska	190
Gombatészta	191
Gombásrizs	192
Hamris turós tészta	191
Karfiol	193
Makaróni	190
Párisi köret	194
Piritott burgonya hagymával ..	186
Rizs	191
Rizs füstölt marhanyelvvél ..	192
Rizs zöldborsóval	192
Sajtós rizs	193
Sárgarépa	193
Spárga	194
Szalomburgonya	187
Sült burgonya	194
Tarlonya	190
Tüdőrizs	192
Ujburgonya kisütve	186
Ujburgonya zöldpetrezselyemmel vagy hagymával	186
Zöldbab	193
Zöldborsó angolosan	193
Zsemlyegombóc	189

FŐZELÉKEK

Articsóka	203
Articsóka zöldborsóval	203
Aszalt szilva rizzsel	206
Áttört babfőzelék	205
Babfőzelék	205
Becsinált gomba	199
Burgonyafőzelék	204
Feketegyökér	203
Finom vegyes főzelék	196
Gesztenyés kelkáposzta	201
Gombafőzelék	199
Gyümölcsfőzelék	206
Kalarábefőzelék	198
Karfiol mártással	201
Kelbimbófőzelék	201
Kelkáposztafőzelék	201
Kucsmagomba párolva	199
Lencsefőzelék	205
Paprikás burgonya	204
Paradicsomos burgonya	204

Paradicsomos káposzta	201
Paradicsomos tök	200
Paraj	195
Párolt káposzta	202
Podlupka	198
Salátafőzelék	197
Sárgaborsó-főzelék	205
Sárgarépa	199
Savanyuburgonya	204
Savanyukáposzta	202
Spárgafőzelék	197
Szalonnás lencsefőzelék	206
Tarhonyás burgonya	204
Tökfőzelék	200
Törökparadicsom	202
Vajbab piritva	200
Zöldbabfőzelék	199
Zöldbabfőzelék gyümölcsessel ..	200
Zöldborsófőzelék	196

TEJES FŐZELÉKEK

Kirántott karfiol	207
Lerakott kel	207
Tejben rizs	208
Tejfeles kelbimbó	207
Tejfeles tökfőzelék	208
Tejfeles zöldbab	207
Törökparadicsom	208

SALÁTÁK

Burgonya-saláta	214
Céklasaláta	212
Ecetes torma	215
Fejessaláta	209
Fejessaláta francia módon ..	209
Francia saláta	213
Hering-saláta	214
Heringes káposzta saláta	215
Imre-saláta	214
Karfiol-saláta	213
Káposztasaláta	211
Öntött-saláta	210
Padtízán-saláta	212
Paprika-saláta	210
Paradicsom-saláta	211
Spárga-saláta	212
Száraz babsaláta	214
Ugorkasaláta	210
Vöröskáposzta saláta	211
Vegyes nyári saláta	212
Zöldsaláta paradicsommal	210

FŐTT-TÉSZTÁK

Burgonya-nudli	218
Citromos metélt	218

	Oldal
Káposztás kocka	217
Lekváros derelye	217
Metéltek	216
Síriai metélt	219
Széna-szalma tészta	219
Szilvás-gombóc	218
Töltött metélt	218
Turós csusza	217
Turós derelye	217
Turós gombóc	218

ZSIRBAN SÜLT TÉSZTÁK

Almás palacsinta	221
Császár-morzsa	222
Csehpimasz	223
Farsangi fánk	224
Forgácsfánk	219
Hajtogatott tészta kirántva	222
Káposztás palacsinta	221
Kirántott alma	222
Kirántott szilva	222
Krémes palacsinta	222
Krémmel töltött palacsinta	221
Krémfánk	223
Palacsinta	220
Rózsafánk	220
Szerencsefánk	223
Tolófánk	223
Turós palacsinta	221

RÉTESEK ÉS VEGYES

meleg tészták

Cseresznyés rétes	225
Gesztenyefánk	227
Rétestészta	225
Töltött alma	226
Turós rétes	226

PUDDINGOK

Ananász-pudding	231
Citrom-pudding	230
Csokoládékrém-pudding	229
Csokoládés-pudding	229
Dió-pudding	229
Francia-pudding	233
Gesztenye-pudding	232
Gyümölcs-pudding	231
Jég-pudding	230
Liszt-puddingok	232
Mandula-pudding	229
Narancs-pudding	231
Pörkölt-pudding	228
Vezuv-pudding	230
Zsemlye-pudding	232

Oldal

FELFUJTAK

Citromfelfujt	234
Eperfelfujt	235
Habfelfujt	234
Lisztfelfujtak	235
Rizsfelfujt	235

SODÓK

Bor- és citromsodó	236
Baracköntet	238
Csokoládésodó	236
Csokoládésodó tejesen	237
Kávésodó	236
Karamellsodó	236
Karamellsodó (tejes)	237
Narancssodó	237
Narancsöntet	238
Puncssodó	237
Rumsodó	237
Tejsodó	237
Vaniliasodó	237

KELT TÉSZTÁK

Almáslepény	246
Apró kalácsok	239
Aranygaluska	241
Cereszes leveles tészta	245
Cereszes krémpite	244
Cereszes omlóstészta	246
Cereszes tészta diópürével	248
Diós kifli	243
Flóden	250
Fonott kalács	239
Habtekeres	244
Hálás leveles tészta	245
Hajtogatott kelt tészta	240
Kindli	249
Krémes pite	243
Kuglót	241
Leveles vajás tészta	242
Mogyorós szeletek	247
Narancsos szeletek	248
Omlóstészták	245
Pozsonyi patkó	249
Rácsostészták	248
Szendvicskenyér	242
Tekercsek	239
Vajás omlóstészta	247
Zsiros omlóstészta	245

PISKÓTATÉSZTÁK

A sütésről általában	251
Apró sütemények (mignonok)	258
Bohémszeletek	260

	Oldal
Cseresznyéslepény	255
Csokoládés habszelet	258
Csokoládés piskóta	255
Dióshab mignonok	261
Dióstekercs	255
Egyszerű mckkásszelet	256
Fatörzs	256
Gesztenyealagut	257
Kupok	261
Meggyeskenyér	255
Mogyorókrém mignonok	260
Omlett	255
Piskótatészta többféle módon	254
Puncsos-szelet	261
Sacher-lepény	256
Tátraszelet	258

TORTÁK, KRÉMEK ÉS MÁZAK

Citromkrém	271
Cukoralap (fondant)	272
Csokoládékrém	272
Csokoládétorta más módon	268
Datolyatorta	268
Diókrémtorta	266
Dióstorta	265
Dióstorta tejszínnel	266
Dobostorta	263
Egyszerű csokoládémáz	274
Egyszerű puncstorta	263
Finom csokoládétorta	267
Főzött cerezskrémek	270
Gesztenyétortia	269
Grillage-torta	267
Krémek és mázak	269
Krémes piskóta	265
Mandarintorta	269
Mogyorókrém-torta	267
Narancstorta	264
Nyers cukormázak	274
Oroszkrém-torta	263
Párisikrém	271
Piskótatorta	262
Pörkölt mogyorótorta	266
Puncstorta	262
Sacher-torta	268
Stefánia-torta	266
Tejfelkrém	272
Tejszínhab	272
Tojáshtöltelék	272
Tunkmassza (Mártó-gyurma)	275

KÜLÖNFÉLE

apró- és teasütemények

Barnakenyér	279
Burgonyapogácsa	290

	Oldal
Cukorpagácsák	288
Csokoládégombóc	286
Csokoládérollád	278
Csokoládés habsók	287
Datolyás-szelet	278
Diákkenyér	279
Egyszerű habsók	288
Egyszerű mézespogácsa	283
Fagyalt ostya	280
Grillagekrém-szeletek	283
Gyaluforgács	285
Gyümölcskenyér	279
Habsók	287
Habkenyér	280
Habkoszoru	288
Habtölcser	285
Hájaspagácsák	290
Indiáner	277
Jégtánk	277
Kávécsok	287
Képviselőfánk	276
Képviselőfánk más módon	276
Kis holdacskák	282
Kókusz csókok	287
Krémes holdacskák	282
Krémes szelet	278
Linci-koszoru	281
Linci-pogácsa	281
Macskenyelv	286
Mandulás kenyér	280
Mandulás teasütemény	287
Mézes diósszelet	282
Mézeskalács	280
Mézespogácsa	280
Mogyorós csókok	286
Narancsos lepénykék	289
Orosz csók	288
Párisi rudacskák	285
Piskóta	283
Piskótacsókok	288
Rigófészek	277
Sacher-szeletek	284
Sós rudacskák teához	290
Sós teasütemény	289
Tekercs teához	284
Töltött ostya	282
Töppörtyüs pogácsa	290
Vajaspagácsák	291
Vaniliás kifli	281
Zsíros vagy cerezses linci süte- mény	281

CUKORKÁK

Csokoládés datolya	292
Csokoládés mandula	292
Csokoládés narancsiv	292
Csokoládés szalámi	293

Égetett cukorkák	293
Marcipán	294
Kakaós mandula	292
Karamell	293
Szaloncukorka	293

ÉDESSÉGEK ÉS KRÉMEK

Ananászkrém	298
Csokoládékrém	298
Eva-parfé	295
Gesztenyebomba	295
Gesztenyepüré	295
Gyümölcsös tejszinhab	298
Gyümölcsrizs	296
Gyümölcsrizs (zsiros étkezéshez)	297
Karamellkrém	299
Kávékrém	299
Krém pohárban	297
Narancs- és citromkocsonya	300
Oroszkrém	299
Pörköltogyorókrém	299
Puncs- és borkréme	299
Puncsbomba	295
Vaníliakrém formában	298

FAGYLALTOK

Fagylaltok	301
Ananászfagylalt	304
Barackfagylalt	305
Citromfagylalt	303
Csokoládéfagylalt	302
Eperfagylalt	305
Eper-serleg (Melba-módra)	306
Gyümölcs-fagylaltok	304
Jegeskávé	303
Karamell-fagylalt	303
Málnafagylalt	305
Meggyfagylalt	305
Narancsfagylalt	304
Pörköltogyorófagylalt	303
Rizsfagylalt	303
Serleges-fagylaltok	305
Szamóca-fagylalt	305
Tutti-frutti-fagylalt	304
Vaníliafagylalt	302

FAGYASZTOTT
tejszinhabok (pariéék)

Tejszinhabok	307
--------------------	-----

GYÜMÖLCSSALÁTÁK

Banán-saláta	309
Narancs-saláta	309
Vegyes gyümölcssaláta	309

ITALOK

Amerikai hűsítő ital	313
Ananászbólé	315
Bólé	313
Borpuncs	313
Chartreuse-likőr	312
Császárkörte-likőr	311
Eperbólé	314
Feketekávé	310
Forralt kávé	310
Forralt bor	312
Hidegpuncs	313
Kakaó	311
Kávé	310
Kávé-likőr	312
Májusi-bólé	314
Marasquino-likőr	312
Meggy-likőr	311
Narancsbólé	315
Őszibarack-likőr	311
Őszibarack-bólé	314
Sésmandula	315
Tea	311
Tejes csokoládé	311
Tej-likőr	312
Tojásos-puncs	312
Török-kávé	310

A BEFŐZÉSRŐL ÁLTALÁBAN

Aranyalma	320
Birsalma	321
Cseresznye	317
Écetes meggy málnával	318
Hámozott szilva	321
Körte	319
Málna	320
Meggy	318
Őszibarack	320
Ribizli	320
Ringló	319
Rumos meggy	318
Sárgabarack	319
Sárgadinnye	321
Som	320
Szeder	320

KOMPÓT

Almákompót azonnali használatra	323
Écetes szilva	323
Gesztenyekompót	322
Rétesnek való cseresznye és meggy	323
Sárga szilva mártáshoz	323
Szilva kompót	322

	Oldal
Szilva kompót azonnali haszná- latra	324
Szilva-mártás	323

CUKORBEFŐTTEK ELTEVÉSE

Ananász cukorban	327
Fehér cseresznye cukorban	326
Földieper cukorban	325
Görög- és sárgadinnye cukorban	328
Konzerv ananász cukorban	327
Más módon eltett cukorgyümöl- csök	329
Narancs cukorban	328
Narancshéj cukorban	328
Tök cukorban	327
Zöld dió cukorban	326
Zöld füge cukorban	326
Zöld mandula cukorban	326
Zöld, piros és sárga paradicsom cukorban	327

GYÜMÖLCSIZEK (JAM-EK)

Barackiz	331
Baracköntet	334
Birsalmasajt	335
Citromszörp	334
Csipkebczyó-iz	332
Eperjam	332
Gyümölcskocsonya	334
Gyümölcsvelők	333
Málnaiz	330
Málnajam	332
Málnaszörp	334
Meggyíz	330
Narancsjam	333
Piszkeiz (egres)	331
Ribizkeiz	330
Sárgabarackjam	332
Sárgadinnyejam	333
Somjam	333
Szilvaiz	331

Télire eltett SAVANYUSÁGOK

Ecetes paprika	337
Ecetes ugorka	337
Káposztával töltött paprika	338
Paprikasaláta	338
Ugorkasaláta	338
Vegyesaláta	338
Vizes ugorka	336

FŐZELÉK- ÉS ZÖLDSÉGFÉLÉK

Főzelék- és zöldségfélék	339
--------------------------------	-----

	Oldal
Gomba	340
Kapor	343
Kapri	345
Karfiol	339
Hordóban savanyított káposzta	343
Káposztasavanyítás azonnali fo- gyasztásra	344
Kovászos ugorka azonnali hasz- nálatra	345
Mustár	345
Paradicsom	341
Paradicsom egészben	343
Paradicsomos paprikapüré	342
Sóska	343
Spárga	339
Tárkony (tárkonyos ecet)	345
Télire eltett lecsó és gyuvecs	342 ^a
Tölteni való paprika	342
Tök	341
Zöldbab	340
Zöldborsó	339
Zöldpaprika	343
Zöldpetrezselyem	343
Zöldség	343
Szappanfőzés	346

VENDÉGLÁTÁS

Szöveg	347—350
--------------	---------

ÉTRENDEK

különleges alkalmakra

Egyszerű étrendek	351—353
-------------------------	---------

Előkészületek

A PESZACH-ÜNNEPRE

Husvétii ételek	357
Burgonya különböző módon	359
Burgonyatorta	360
Céklaleves	358
Csokoládétorta	361
Fánk nyers burgonyából	359
Grillage	361
Husvétii borecet	362
Káposztasavanyítás	358
Kirántott almaseletek	360
Kisütött pászka	360
Mandulás burgonyatorta	361
Narancstorta	360
Palacsinta	359
Pászkagombóc	358
Puddingok	360
Piskótarollád krémmel	361
Tojáslepenyek	357

Néhány kipróbált recept függelékül a III. kiadáshoz

	Oldal	
Kugler-szelet	363	Mignonok
Mária-szelet	363	Mignon- és tortakrémek
Alvé-szelet	363	Coctail-torta
Datolyás szelet	364	Fagylat
Gesztenyés szelet	364	Birsalmasajt
Vera-szelet	364	Vitaminos paradicsom befőzés
Rádióétekercs	364	
Gyümölcs-kenyér	365	ÉTELEK:
Csokoládé-pite	365	Olajos saláta
Mogyorós pite	365	Gyuvecs
Diós pite	366	Tikvica
Krém-pite cukrász módon	366	Padlicsán
Krumplis pite	366	Krumplipiré
Meggyes pite	367	Borjúkaraj kelbimbóval
Nyári tészta	367	Borjúmáj
Pesachi torta	367	Néhány kipróbált módszer
Mézeskenyér	367	Lişamáj
Csokoládés pite	368	Razsnica: vitaminos étel (va csoraétel)
Gyümölcskenyér	368	Angolosan sütött liba- és marha hús
Datolyás mignon	369	Rizotto (vacsoraétel)
Csokoládétorta	369	Paprikás palacsinta (előétel)
Sós sütemény teához	369	Tejfölös paprikás
Néhány kipróbált módszer a sü- téshez	370	
Túrós pite	371	

Fagyfalt - párfe: 4 tojás sárgáját jó 4 evőkanál porcukorral kikéserni. Forrázó veggitani 20 dkg édes tejszint 12 1/2 dkg puhított csokoládét - vagy 4 kkanál neschafflet vagy más kevert vagy vaniliát.

Gesztenye torta. 7 tojás sárgája 32 d. cukor 32 dkg fött atpaskirozott gesztenye 7 tojás halaja.

Krémeje 20 dkg cukrot vaniliával szivrupnak főzünk 32 dkg fött állított gesztenyét beleverjük kicsi mennyiségű ízesítőkkel, ha kihűlt 1/4 l tejszínnel vert habot vegyítünk hozzá.

Puding (7 tojás sárgáját) = 7 tojás fehérjét habba verni 46 dkg cukrot hozzá verni 16 dkg darált 7 dkg csokoládét vagy 3 - 3 1/2 dkg kakaót 2 evőkanál szitált porstít hozzá vegyítünk és 1 órát gőzben főzünk - csokoládé minipal leönteni.

