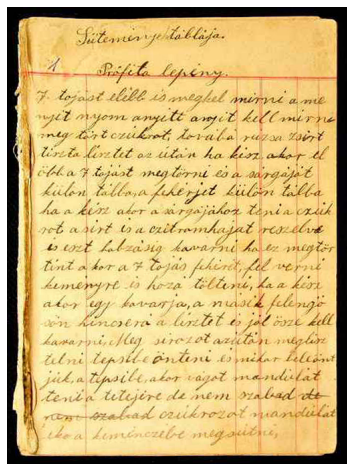


Rebeka néni szakácskönyve

Egy százesztendő's kéziratos receptgyűjtemény Csökmőről



Az ételek készítése a családban mindig a nők feladata volt. A paraszti háztartásban a lányok már egészen kiskortól utánozták édesanyjukat, majd kisebb feladatokat kaptak, így a belenevelődéssel sajátították el a főzés tudományát. Az összetettebb konyhát vezetőik már lejegyezték az ételek elkészítési módjait.

A csökmői tájház gyűjteményében található egy kéziratos receptfüzet, amely néhány éve került a tulajdonosok birtokába. [\[1\]](#) A közel 100 étel elkészítését Z. Nagy Rebeka jegyezte le fiatal lány korában.

A kéziratos receptgyűjtemények ritka emlékei a paraszti írásbeliségnek. Rebeka néni szakácskönyve is több tudományág kutatóinak szolgálhat adalékul. Jelen dolgozatnak nem célja az elemzés, most csak a szöveg közlésére vállalkoztunk, felkutatva – lehetőségeinkhez mérten – a füzet keletkezésének körülményeit, és a szöveget elláttuk magyarázó jegyzetekkel.

Kutatásaink során több nehézségbe is ütköztünk. Z. Nagy Rebekának saját gyermeke nem lévén, csupán nevelt leánya – egyébként csodálatra méltó – emlékezetére hagyatkozhatunk, illetve az egyházi és polgári anyakönyvek voltak némileg segítségünkre a kutatásban. [\[2\]](#)

Z. Nagy Rebeka 1884-ben született Csökmőn, földműves szülők harmadik gyermekeként. Elemi iskolába helyben járt tanulmányait valószínűleg 1898-ban vagy 1899-ben fejezhette be. [\[3\]](#) Feltehetőleg ezután szegődött el a fiatal leány szolgálni egy helyi földbirtokos

családhoz. Z. Nagy Rebeka nevelt leánya emlékezete alapján sikerült rábukkanunk az egyházi anyakönyvekben Zs. Szabó János földbirtokos nevére, aki 1912 elején hunyt el. A családi emlékezet úgy tartotta meg, hogy a gazda haláláig szolgált Z. Nagy Rebeka, ezután hazament idős szüleit ápolni, majd azok halála után 1929-ben költözött össze Török Istvánnal. Új családjában a kézírásos füzetet a gondjaira bízott gyermekek gyakran nézegették.

A receptfüzet tartalmaz ugyan egy dátumot: „Z. Nagy Rebeka 1911. febr.”, azonban a tinta és a kézírás eltérése miatt feltételezhető, hogy ez egy a receptek leírásától eltérő korú bejegyzés lehet. Annyi bizonyosan megállapítható, hogy a receptfüzet a XX. század legelején keletkezett, közelebbről: 1899 és 1912 között.

A receptek egy (talán gazdasági ügyek jegyzetelésére készült, vízszintesen és függőleges piros színű vonalakkal rovatolt) 12,3x18,9 cm méretű füzetbe íródtak tintával. A füzetnek nem maradt meg a borítója, összesen 42 lapot (84 oldalt) tartalmaz, amelyből 48 oldalon található írás. [4] A kézírásból az látszik, hogy a receptek lejegyzője íráshoz szokott (talán éppen azért, mert nem régen hagyta el az iskolapadot), ugyanakkor gyakori a betűtévesztés, az elírás, és teljesen hiányzik a központosítás.

A füzet 63 főétel – levesek, húsételek, mártások – és 36 sütemény elkészítését tartalmazza, egyesével számozva a különböző ételeket. A családi emlékezet úgy tartja, hogy Rebeka néni később ezekből az ételekből nagyon keveset készített későbbi családjának, a receptfüzetet pedig főzésnél nem használta. Az ételek, főként a sütemények egy részének elkészítéséhez olyan alapanyagok szükségesek, amelyek a XX. század elején még nem voltak általánosak a csökmői, önellátó gazdálkodást folytató hagyományos paraszti háztartásban. (Pl. cukor, citrom, narancs, feketekávé.)

Az ételek elkészítésének leírási módja azt sugallja, hogy egy másik személy (talán egy idősebb cseléd) diktálta Rebekának. A sütemények leírásánál pedig az addigiaktól merőben eltérő fogalmazási módból azt is lehetségesnek tartjuk, hogy másolta leírója – legalábbis egy részét a recepteknek. Erre utal a süteményeknél előforduló szóismétlés, valamint gyakori ezek javítása is: gyakran több szó is egymás után át van húzva, mintha írója eltévesztette volna a másolt szövegben a sorokat. A „sütemény táblája” egy részének receptjei más mértékegységekkel (a latot, fontot felváltja a „deka”) – kivéve az utolsó három recept, amely a főételek leírásakor előforduló mészelyt ismét használja – ezért feltételezhető, hogy a recepteket nem egy időben, és valószínűleg több forrásból jegyezte le Z. Nagy Rebeka.

A szöveg átírása

A szövegközlésnél Sipos Péter [5] ajánlásait vettük figyelembe. Azonban néhány helyen eltértünk az általa megfogalmazott szempontrendszeről.

A szöveg átírásakor jelzés nélkül javítottuk a mai helyesírásnak megfelelően az elírásokat, betű- és szókettőzéseket, az ékezethiányokat és a központosítást.

Az általunk eszközölt szöveg pótlásokat dőlt betűvel szedtük. A népies formákat szövegghűen közöltük és [sic!] jelzéssel jelöltük. Ugyanígy tettünk a mondattani anomáliákat tartalmazó részeknél is. Ezeket lábjegyzettel magyarázzuk.

A receptkönyvekben többször előforduló régi mértékegységek [6] és régies kifejezések jelentése:

Híg (folyadékok mérésére) úrmértékek:

Ícse = 0,65–1,67 l. Ajánlott számítás: 0,71–0,95 l (2 meszely)

Meszely = 0,35–0,45 l. Leggyakrabban: 0,35–0,42 l (1/2 ícse)

Bár a receptfüzetben gyakran előfordul a „fertály” kifejezés, ami szintén űrmértékegység (fertály: 13,4–14,7 liter), a szövegkörnyezetből (a receptek esetén a többi hozzávaló mennyiségéből) az tartjuk valószínűbbnek, hogy Z. Nagy Rebeka fertály=negyed használja a kifejezést. [\[7\]](#)

Súlymértékek:

Font=0,38–0,61 kg,

Lat=1,4–1,95 dkg

Régies kifejezések, tájszavak:

Tojás szike, tojásszik= tojássárgája

Szilke= kívül és belül mázas cserépedény [\[8\]](#)

Ler= a tűzhely sütője

Vastag étel= sűrű étel, egytálétel

Kotli= lábas [\[9\]](#)

Enyhős=langyos

Forrásközlés:

Sütemények táblája

1. Próféta lepény.

7 tojást elébb is meg kell mérni. Amennyit nyom, annyit kell mérni megtört cukrot, továbbá ruzsa zsírt [\[10\]](#) [sic!], tiszta lisztet. Azután ha kész, akkor előbb a 7 tojást megtörni és a sárgáját külön tálba, a fehérjét külön tálba. Ha a kész, akkor a sárgájához tenni a cukrot, a zsírt és a citromhéjat reszelve. És ezt habzásig kavarni. Ha ez megtörtént, akkor a 7 tojásfehérjét felverni keményre és hozzátölteni. Ha kész, akkor egy kavarja, a másik felengösön

[\[11\]](#)

[sic!] hintse rá a lisztet és jól össze kell kavarni. Meg zsírozott, azután meglisztelni, tepsibe önteni. És mikor beleöntjük a tepsibe, akkor vágott mandulát tenni a tetejére. De nem szabad cukrozott mandulát! Ekkor a kemencébe megsütni.

2. Cukros sütemények.

Egy font liszt [\[12\]](#) , három-négy font írósvaj, vagy ahelyett friss lúd- vagy disznazsír [sic!]. Fél font törött mandulát, és ugyanannyi cukrot, egy citrom levét, négy keményre főtt tojássárgáját és egy egész tojást. Tésztát kell gyúrni és kinyújtani [sic!] ujjnyi vékonyra. És kis fánkformával kiszaggatni. Közepét finom befőttel megtölteni. Ugyanazon tésztából kis csillag alakokat tetejére rakni, tojással bekenni és tört mandulát cukorral meghinteni, és úgy lassú tűznél szép sárgára megsütni.

3. Jó kis tészta.

Egy negyed font zsírt jól elkeverni 3 tojás sárgájával, 10 lat [\[13\]](#) cukorral, 1 fél citromhéjjal és levével és három-négy font lisztel. Tésztát kell formálni és előbb kézben kis diónyi darabokat kell gyömböíteni [sic!], egyenként tojásfehérjébe forgatni

[\[14\]](#)

, morzsolt cukorba mártogatni. Minden gömb közepén lyukacskát nyomni és ezt finom befőttel töltve, lassú melegen megsütni.

4. Dióból torta.

Megtisztítva apróra vágni a diót. $\frac{1}{4}$ font törcukrot hozzáadni, 6 tojássárgájával egy tálban fél óráig kavarni. Ekkor 5 tojásfehérjéből kemény habot verünk. Úgy hozzáadni és három kanál finom lisztet. Jól összekeverni az egészet. 1 kikent tortaformába öntve lassú tűznél megsütni.

5. Citromperec.

4 lat vajat vagy zsírt, 12 lat lisztet összetörve egy egész tojással, 8 lat finomra tört cukrot

hozzátenni és egy citrom apróra vágott haja. Mely tésztává gyúrand, perc kiformáltatnak [sic!] [[15](#)]
. Szép világossárgára megsütendő.

6. Morzsás torta, igen jó.

Nyújtódeszkán $\frac{3}{4}$ font lisztet, fél font vaját, vagy zsírt jól el kell sodorni. Fél font mandulát, ugyanannyi cukrot, egy citrom apróra tört héját, levét, és egy tojást összetéve tésztává kell formálni. Tepsibe téve ujjnyi vastagságra kinyújtani, és finom befőttel megtölteni. És feretet [[16](#)] [sic!]darabka tésztából vékonyan rostélyt rárakni. Az egészet tojásfehérjével bekenni és tört cukorral meghintve, lassú tűznél megsütni.

7. Diós csíkok.

$\frac{1}{2}$ font finom törtcukrot, 3 tojás fehérjét, 3 kávéskanál ecetet összetenni, kavarni hirtelen, míg meg nem sűrűsödik. Ekkor belekavarni $\frac{1}{2}$ font tisztított, durvára tört diót, ismét hozzáadni. S e keverékből – kissé zsírral kikent és lisztel behintett tepsibe – diónyi gombajagonként [sic!] rakni, és szép sárgára megsütni.

8. Mandulakenyér. Ez jó.

Fél font cukor finomra törve, 6 tojássárgája, 1 citrom héja, fél font mandulahéjával összetörve, kavarandó egy tálban fél óráig. Kavarás után belejön 4 tojáshabja, két kanál finom liszt. És ekkor kikent plére [\[17\]](#) [sic!] öntve megsütni, barackbefőttel az egyiket bevonva, a másikat ráborítani.

9. Csokoládés kenyér.

10 lat írós vaj^{at}, 10 tojássárgáját habzásig kavarni, $\frac{1}{2}$ finomra törött mandula, 10 lat cukor, egy citromhéja összevágva és fél font csokoládát [sic!] jól összekeverve. 10 tojásfehér habját belevegyíteni, megsütni. És ha kihűlt, vékony szeletekre felvágni. És szárítás végett ismét egy kis időre visszatenni a kemencébe. Ez felséges.

10. Almalepény.

Fél font író vaját vagy lúdsírt, $\frac{3}{4}$ font finom lisztet, 4 tojássárgáját, 4 krajcár [\[18\]](#) ára friss élesztőt, egy fél meszely tejsűrűben [sic!] feltörni. Azután 4 kra

j
cár árú cukrot hozzáadni és ezt jól összegyúrt. Ujjnyi vastagra kinyújtani, tepsibe téve tölteni apróra vágott almával, fahéjjal, cukorral, mazsolával meghinteni. Ezt ismét tésztával befedni, tojással megkenni, szép pirosra megsütni. Hülepedni [sic!], kivagdalni.

11. Teasütemény .

14 deka finomra tört cukrot, 3 egész tojással $\frac{1}{4}$ óráig kevervén. Azután hozzá kell szűrni teát. 14 deka hosszira vágott mandalát [sic!], 14 deka finom liszttel összekeverni, tepsibe öntve szép sárgára megsütni. Vékony szeletekre vagdalni.

12. Török lepény készítés.

Veszünk 4 krajcár ára élesztőt és kovászt kavarni bele. De csak annyit, amennyi egy fél font liszthez szükséges. Azután veszünk 6 tojást egy fertály vaját, vagy ahelyett egy fertály libazsírt. És mikor a kovász megkelt, az egészet gyúrjuk olyan keményre, mint a rétestészta. Szükséges szépen kinyújtani és tepsibe tesszük. És ott kél ki a kemence tetején, vagy más mely helyen. Azonban a tészta tepsibe tevésével együtt történik lekvárral bekenéssel. Így kel ki, úgy tesszük

a kemencébe. Azonban amikor a tészta annyira megsült, hogy már csak egy kis szikadás kell neki, akkor 8 tojásfehérjét keményre verni és egy fertály cukrot lisztre törve [\[19\]](#)
összekavarni a tojásfelirével [sic!]. Úgy a tésztát beszórjuk és szépen készítjük.

13. Hájastészta-készítés.

2 font liszthez egy fel kiló háj, és 4 krajcár árú élesztő, két kávéskanál só, két evőkanál tejfel, két tojás, egy kis bor és hideg víz *kell*. A tészta
lágyságához kidolgozása a következőben történik: a hájat a liszttel összegyúrni és hidegre tenni
addig, míg a tésztát szokás készíteni. Azután, ha egy kissé pihent, elnyújtjuk és

a
félretett hája

t
bekenjük. És ezt ismétljük négyszer

[\[20\]](#)

. Utoljára fél ujjnyi vastagságra kinyújtjuk, tetejét kissé tojásfehérjével bekenjük és jó éles kisével
[sic!] vágott mandulás cukorral behintjük. És jó éles késsel kivagdadjuk, rézsuntra [sic!], tepsibe
rakjuk és szépen kisütjük. Rátéve papírt, hogy meg ne csapja a kemence.

14. Zsemlepuding.

Szeld le a zsemlét szép vékonyra, rakd sorba tepsibe, melyet jól kikentél zsírral. Azután ahány tojás, annyi tejjel habard össze. Csakhogy egy zsemléhez 1 tojást adunk. Egy kis tört cukorral kavard össze jól és öntsd a szeletekre felét. Ekkor hintsd be jól macsolval [\[21\]](#) [sic!], dióval és ismét egy sort rak rá. öntsd rá a másik felét, hints rá törött mandulát, süsd meg szépen.

15. Mandula kráncli [\[22\]](#)

A megforrázott mandulának bőrét lehányjuk [\[23\]](#) [sic!], megvágjuk finomra és olyan csészébe tesszük ki tele lesz vele [sic!] és ugyanannyi cukrot adunk hozzá, amennyi a mandula. És ugy *an* annyi lisztet elébb, annyi libazsírral felmorzsáljuk, hogy elég omlós legyen [sic!]. Nagyon zsíros, akkor az egészet összevegyítjük jól, és annyi tojást ütünk rá, hogy összeálljon jól, de lágy ne legyen. Akkor deszkára kinyújtjuk, kisujjnyi vastagságra, megkenjük a tetejét tojásfehérjével és azonnal tört cukorral és mandulával meghintjük. Vágóval kiszaggatjuk, szép sárgára megsütjük.

16. Narancscsók.

Egy narancsnak ledörzsölt héját, levét, 17 deka cukrot főni hagyjuk. Mire a tűzön ugy *an* annyi törött vaníliával keverjük, míg sűrű lesz. Ezután két tojásfehérjét kemény habbá verjük, közé vegyítjük.

17. Mandula csókja.

28 deka finomra tört cukrot, 5 krajcár árú vaníliát, 4 tojás habjával addig kell keverni, míg a kanálból le nem cseppen. Ekkor hozzá kell adni 17 deka tört mandulát. Ezzel keverjük össze jól. Kávéskanál segeivel [\[24\]](#) [sic!] rakjuk kikent, cukrozott tepsire picit csókokat. Forró tűznél sütjük meg. Azalatt főzünk sűrűre két kanál zsírt cukorban, két kanál finomra tört diót. És ezzel ragasszuk össze a csókokat. Ha mind összeragasztjuk, tegyük sütőbe száradni. Ez igen finom. És hideg helyen soká eláll.

18. Mandulaszelet.

10 kanál porcukrot, 10 kanál hámozva tört mandulát, három kanál lisztet egy fél tojásfehérjével összegyúrjuk, fél kisujjnyira kinyújtjuk. Bármilyen jéggel beborítjuk, nyersen darabolva megsütjük.

19. Piskóta torta.

Törjünk finomra $\frac{3}{4}$ font cukrot, hozzá 10 krajcár ára vaníliát, hozzá 22 tojássárgáját. Egy óráig ezzel kavarni. Azután hitünk 14 lat vagy fél régi font bóti [sic!] lisztet. Azután 12 tojásfehérjét kemény habo sra verünk. Ekkor hirtelen tepsibe töltjük, könnyű melegnél megsütjük. Ekkor, ha kihűlt, kerek

re

lememenczve

[\[25\]](#)

[sic!] kivagdadjuk. És azután lekvárral, vagy aszerint mint a diótortánál megtöltjük. Úgy egymásra rakjuk és úgy cukros jegeczekel

[\[26\]](#)

[sic!] oldalát, tetejét behúzzuk. Vagy bekenjük, de jó cukrosan, melyet egy citromlében, vagy málnalében, vagy egy tojásfehérjében dörzsöljük jól el. Ezzel bevonva száradás végett, langymeleg kemencében egy fertály óráig hagyjuk.

20. Pergelt mandulatorta.

Vegyél mandulát vagy diót, törd vagy vagdald össze jó apróra, és egy fincsába [\[27\]](#) tedd, hogy tele legyen. És tégy hozzá ugyanannyi törtcukrot, és azt kotliba [sic!] olvaszd meg egy kávéskanál vízben. És adj hozzá diót. Folyvást kavarván, pergeld egy kevés ideig. És egy zsírral megkent deszkára rakd ki. Meleg helyén hirtelen nyújtsd ki, késfoknyi vastagra. Kétujjnyi szélesre vagdald és zsírral megkend. Nyújtófára tekerd fel. Ha meghűlt, szeld el, tedd tányérra és több napon eláll.

21. Piskótatészta.

Fél kiló cukrot finomra törünk, ehhez egy citromnak héját törünk. Hozzáadjuk 1 *krajcár* ára szalatkárét

[\[28\]](#)

[sic!] is közé vegyítünk. És ezeket 10 tojássárgájával együtt egy óráig kavarjuk, de mindig elfelé. Nem szabad a kanalat össze-vissza forgatni. Az álló 10 tojásfehérjét felferjük, jó kemény habbá. Ekkor egy fél kiló finom liszttel együtt a felvert habot a többihez adjuk és nagyon hirtelen összekavarjuk. És hirtelen a zsírral kikent és liszttel behintett tepsibe öntjük, hogy a keverék le ne csillapodjon. Rögtön befűtött kemencébe vagy lerbe betesszük. De vigyázni kell rá, hogy meg ne barnuljon.

22. Gyurkovicz lányok tésztája.

Fél liter liszthez egy kanál libazsírt, 4 tojássárgáját, egy csipet sót, egy kevés cukrot, 2 *krajcár* ára élesztőt tejben feltörve olyan tésztává gyúrni, mint a

mi

jó rétestésztánál kemény

ebb,

de a nyújtott tésztánál puhább. E tésztából 3 lapot csinálni, és ezt kis foknyi vékonyra kinyújtani. Ezt tepsibe tenni, tisztított törött mandulát – jó cukrosan – összekeverni, ujjnyi vastagra tepsiben levő lapra tenni. Második

[\[29\]](#)

lapot rátenni és finom baracklekvárral bekenjük. És a harmadik lapot ismét rátenni, cukrozott mandulával szépen behinteni és addig kelni hagyni, míg kétujjnyi magas lesz. Világossárgára kisütni. Kész.

23. Vajas tészta.

30 deka lisztet egy kanálnyi írós vajjal, csipet sóval és 8 kocka törtcukorral, és citromhéjjal és levével, egy egész tojással enyhös [sic!] vízzel olyan keményre gyúrní, mint a Gyurkovics tésztát. Most az egész tésztát ujjnyi vastagra kinyújtani, erre 25 deka írós vajat rákenni, összehajtani, hidegre kitenni. 1 óra múlva kinyújtani, négyszer egymás után félujjnyi vastagra. Akkor kinyújtani, jó éles késsel kis szegletes darabokra vágni és lekvárt rátenni összehajtani. A tetejét tojásfehérjével megkenni, cukrozott mandulába vagy törött dióba mártani, és gyenge meleg helyen sárgára megsütni. Igen jó tészta.

24. Tésztakészítés, kétszersült.

Ezt a tésztát úgy csináljuk, éppen úgy, mint a palacsintát. Csakhogy mikor megkavarjuk, tepsibe öntjük. Lerbe vagy kemencébe kelteni. És csak annyira kell sütni, hogy éppen egy kicsit legyen kemény, hogy késsel el lehessen vágdalni. Akár szegletesekre, akármilyenre, amilyen tetszik. És [\[30\]](#) az után kotliba zsírt tenni, zsírban kisütni. Nagyon jó tészta.

25. Gircz [sic!] tészta.

Tejbe a grízt megfőzzük és mikor megfőtt, akkor egy táblát megliszteljük és kiborítjuk rá. És mikor kihűlt, akkor megliszteljük és elnyújtjuk, rézsuntra [sic!] elvagdadjuk. És egy tányérba tojást kell ütni és széjjelverni. És belemártogatjuk a tojásba. Lábasba zsírt tenni és kisütni és feladni.

26. Kublók [sic!].

Egy kublóba kell 3 tojás, liszt és 3 három krajcár árú élesztő. Fűszert is beletenni, cukrot és egy kis sót. Tejet megkavarni és mikor megvan, akár mazsolaszőlőt is lehet belekavarni. És mikor ezek megvan *nak*, a kublók belekavarni. Sütőt meg kell zsírral kenni és aztán a tetejét meglisztelni és kitölteni. Míg hűl a kemence, addig a kemence vagy a torkára *kell tenni* egy kicsit kelni. És betenni sülni.

27. Égett cukor.

Egy lábast megkenünk gyengén és fehér porcukrot kell beletenni. És akkor a tűzre kell tenni és fekete kávét kell rátölteni. És ha látszik, hogy megsült, akkor táblára kitölteni. És ha kihűlt, elnyújtani és elvagdálni és megenni.

28. Zsidó fuszekli.

Ily csináljuk: 28 deka lisztet és 28 deka cukrot s 4 tojást jól összekavarjuk. Azután kávéskanállal kiszaggatjuk és pihenni hagyjuk. Mikor a teteje megszikkadt és beteszik enyhős kemencébe tesszük [sic!]. Egy kevés ideig bent hagyjuk.

29. Szaggatott mézes.

Egy fél kiló mézet, egy fél kiló lisztet, 15 kockacukrot, 1 krajcár ára fahéj, 1 krajcár ára szegfűszeg, 4 tojást és 5 kr

ajcár

ára szódabikarbonát. Ezzel ki kell dolgozni, meglisztelt tepsibe tenni. Kenyérsütés után betenni.

30. Mézes lepény.

Egy fél kiló mézet felforralni, egy fél kiló lisztet, hat tojást, kevés fahéjjal, szegfűszeget, 20 kockacukrot, 5 kr

aj

cár áru szóda-bikarbonát kanállal megkavarni, aztán tepsibe kiönteni.

31. Tirolis.

Egy font írósvaj, egy font liszt, 6 egész tojást, 2 tojás szikje, 3 kanál élesztő, 8 kanál cukor. Mikor ezzel kidolgozni, elnyújtani és diót belegöngyölné tetejét tojásfehérjével megkenni [sic!].

32. Piskóta.

14 tojássárgáját, 14 kiskanál cukrot habzásig kavarni. Ha ki van kavarva, 14 tojásfehérjét kemény habbá kell verni. És ha kész, a tojássárgájához 12 kiskanál finom lisztet, egy kis citrom héját és levét belecsavarni. Ezt egy kis ideig kavarni. Most a tojásfehérjét, vagyis a keményre vert habot lassan hozzákavarjuk. Most tepsibe öntjük, gyengén hűlt kemencébe kisütni.

33. Habpuszedli.

8 tojásfehérjével végy fél kiló finomra tört cukrot, két kanál borecetet. Ha ez nincs, más ecet is jó. És mindezt összevegyíteni, habverővel jó kemény habbá felverni. És ha kész – jó kemény hab a habverőn megáll – egy fél kiló diót vagy hámozott mandulát hosszúra vágva belevegyíteni. Kis [\[31\]](#) rakást rakni hűvös kemencébe, hogy ne pirítsa meg. Kisütni.

34. Mogyorópuszedli.

28 deka finomra tört cukrot, 28 deka finomra tört mogyorót, 4 tojás fehérjét kemény habbá felverni. És ha a tojásfehérjének habja jó kemény, a cukrot és a mogyorót könnyedén hozzávegyíteni. Most ezt tűzön sárgásbarnára pirítva [sic!]. Most kiskanállal kiszaggatni, tepsibe rakni, hűvös kemencében megsütetni.

35. Mézeskalács.

Egy meszely cukor, 1 icce liszt, 4 tojás, 8 kanál méz, 5 krajcár ára haumczirt [\[32\]](#) . Ezt össze kell nyújtani, kiszaggatni, felülről mandulával meghintett. Szép csendesen megsütni.

36. Fűszerkenyér.

4 egész tojás, egy meszely finomra tört cukor, egy meszely finomra tört dió, egy meszely liszt gyengén mérve. Egy kis szegfűszeg finomra egy kis csepp szalatgarét [sic!]. Ezt mind összevegyíteni, tepsibe önteni és kisütni. A tepsit előbb zsírral megkenni és ezután meglisztelni.

1. Levesek készítése.

Végy egy kiló marhahúst és önts reá négy icce vizet. Tedd tűzhöz, hagyd forni és azután kisi [\[33\]](#) [sic!] szedd le a habját. És így tégy be *le* sót, 1 pár krumplit, kis répát, petrezselymet és zellert, kis vereshagymát és szerecsendió virágot. És mindaddig ha *gy* d főni, míg a hús meg nem főtt. És azután vigyázz, hogy a leves csendesen főjön. És főzés közben nem szabad szaporítani. És ha megfőtt, szúrd le a levest és kevés jó sáfrányt és borsot *tegyél bele*. Így lesz levesed szép színű és jó ízű. És így kitálalva bárki elébe feladhatod.

2. Rizskása leves, hússal.

Azon mód szerint, ahogy az első szám alatt van, csak ha egy tészta helyett rizskását adunk a húslébe. És arra kell vigyázni, hogy puhára főjön, de szét ne menjen. És így fel alhad az asztalja [\[34\]](#) [sic!]. De ha akarsz, egy meszely édes tejfelt és egy tojássziket összehabarva önthetsz [\[35\]](#) bele. És ez nagyon jó ízt ad neki.

3. Gesli [\[36\]](#) leves, hússal.

Ezt éppen úgy lehet készíteni, mint a rizskása levest.

4. Szalonnás gombóclevés.

Végy zsemlet, végy kalácsot, vagdald jó apróra. Fertály [\[37\]](#) tejfelt, 4 tojás sárgáját habard össze jól. Önts *d* rá *a* vagdaltra. Azonban, végy egy darabka friss szalonnát, vagdald össze igen finomra, tedd egy tálba, üss rá 4 tojást. Ezzel törd össze jól, és végy hozzájuk egy marak [\[38\]](#) lisztet, de csak annyit, hogy a gombócok széjjel ne omoljanak. A gombócokat pedig és készítsd kissé, a kezedet megzsírozod, és kéz közt kerekítsd meg és rakd a forró jó húslébe és főzd meg jól ezen gombócokat. Feladhat *od* hús mellé káposztával. És mind friss káposztából készül.

5. Krumpligombóc leves.

Ezzel úgy bánunk: reszelj el 4 hámozott, főtt krumplit, dörzsölj habzásig 3 kanál libazsírt, üss felé tojást, adj hozzá egy zsemlemorzsát. Hints rá egy kis lisztet, sót, borsot, egy kis összepirított vereshagymát és zöld petrezsely *met*, és csinálj belőle gombócokat. Főzd be jó húslébe. Először egyet próbára, hogy nem esik-e szét. Ha szétesne, még egy kis lisztet, vagy egy kis kenyérmorzsát, vagy zsemlemorzsát kell hozzáadni. De jobb, ha csak liszt helyett kenyérmorzsát

adunk

hozzá. Annyi

t

, hogy kenyér ne legyen a tészta. A gombócokat jó

/

meg főzd, hogy belül is meg legyen

főve

.

6. Grízgaluska leves.

Dörzsölj el tálba 2 kanál zsírt, vagy ha van, írás vaját. Adj hozzá 3 tojást, adj hozzá annyi grízt, hogy se lágy, se kemény ne legyen. Sózd meg, azután keverd jól össze. Hányd kanállal forró jó húslébe. Főzd meg jól.

7. Májgaluska leves, gombóccal.

Marhamájat verd össze, jól vágódeszkán. Apríts közé friss szalonnát, vagy velőt is. Vágj belé kis vereshagymát, zöld petrezselymet, sót, borsot, tejben áztatott zsemlét, vagy kenyérmorzsát, hogy elegendő kenyér legyen. És csinálj belőle apró gombócokat, főzd be a jó húslébe. Tálald ki. Kiad az tálba [sic!].

8. Tojásos leves.

Tégy zsírt egy lábasba, vess bele egy kis lisztet, pirítsd meg szép sárgára. Hús- vagy pergelt levet önts reá, zöldséget is tégy bele. Verj össze 4 tojást egy szilkébe kanálra kend, ereszd a forró lébe. Ha megforrt, tálald ki kockásan vagdalt pirítósra.

9. Vágott tüdőleves, báránypró léből.

E végre fél font báránytüdőt végy, fél font hússal együtt és ezt minél apróbb darabkákra vagdalni. És négy icce jó vizet főni tegyünk, zöldséget adunk hozzá, sót, borsot. És míg e fő, ezalatt más edénybe megfőzünk 5 tojást és ezt megtisztítva szép kockára aprítjuk és rántást csinálunk. Ezzel feleresztjük a levest, a tojást hozzáadjuk. Felkavarva kitálaljuk, kevés zsírt, sáfrányt hintünk rá, és így az asztalra adjuk. Édes tejfelt is adhatsz bele, ha van.

10. Kásaleves, kövér libaaprólékkal.

Főzd meg az aprólékot jó vízben és mikor megfőtt, a húsát szedd ki. Vess bele megmosott köleskását és habard el 2 tojás szikjét egy meszely tejföllel. Add hozzá, forrald fel, tálald ki. Tégy hozzá sárgára sütött rántást is, egy keveset.

11. Édes káposztaleves.

Vagdald össze a káposzta fejét és hintsd meg tört sóval. Nyomd össze jól, hogy levet adjon. Abból jól [\[39\]](#) kicsavarjuk és juhhússal bele rakjuk. Rántással és édes tejfellel felforralni, asztalra adjuk.

12. Murokrépa [\[40\]](#) leves.

Vakard meg a répát és mosd meg jól, és vagdald el hosszúkás darabokra. Tégy zsírt lábasba, öntsd bele a répát és egy pár griz [\[41\]](#) [sic!] fokhagymát és aprítsd bele. Ezt dinszteld mindaddig, míg puha nem lesz. Hints egy kis lisztet rá, és önts bárminemű húslevet rá. Felforralni, kitálalni.

13. Karalábéleves.

Tisztítsd meg szépen a jó karalábét – de ami fás hajítsd el – és mosd meg, aprítsd darabokra. Tegy zsírt lábasba, tedd bele a karalábét, hagyd jól megdinsztelődni. Ha jól megpuhult, önts rá bármilyen húslevet és adj hozzá rántást. Tejfelt is adhatsz hozzá és forrald fel. Töltsd ki tálba.

14. Borsóleves, többnemű hússal.

Szemeld meg a szép érett borsót, mosd meg ivóvízben. A húsról is ivóvizet önts és főzd a borsót a hússal együtt. Tegy bele zöldséget, 1 gerezd fokhagymát, sót, borsot. Készíts piros rántást, ereszd fel, forrald össze, tálald szeld kenyérre [sic!]. [\[42\]](#) Juh, marha, disznó és aprómarha hús is lehet használni.

15. Lencseleves, hússal.

Ez éppen azon mód szerint készül, mint a fentebbi, csak hogy ehhez ha akarsz, tejfelt is adhatsz, ecetet is önthetsz és fokhagyma helyett vereshagymát adunk bele.

16. Almás leves, juhhússal.

Hámozd meg a jó főzni való almát, szeld le szeletekre, a csutkáját vedd ki. Rakd a jó húslébe, lásd el zöldséggel. Ha megfőtt, készítsd meg 3 tojás szikjét meszely tejfellel, törd össze. Ha megforrt, kész az ételed.

17. Báránybecsinált, citrommal.

Főzz meg egy kiló bárányhúst 3 icce vízbe. Tegy bele sót, borsot, babérlevelet, zöld petrezselymet és zellerlevelet. És készíts jó zsíros rántást. És jó húslevet eressz a rántásra, szűrve. És jó tejszísen lásd el, de lisztet ne tégy a tejfelbe. És citromlevet adj hozzá. Ha megforrt, öntsd hússal a tálba.

18. Bărănyaleves, tarhonyával.

Jó bărănyszegyet végy és főzd levesen. Tégy bele krumplit, petrezselymet, tarhonyát. Ha megfőtt, készítsd meg tejfellel. Liszttel törd össze. Töltsd rá, forrald meg, kész az ételed.

19. Aprómarha becsinált.

Éppen azon mód szerint, mint a 17-ik szám alatt van, csakhogy citromlé helyén ecettel is savanyíthatod.

20. Birsalmaleves, hússal.

Végy 1 kiló minemű húst, 5 icce vizet, tedd fazékba tűzhöz. Hagyd megfőni. Kisöbet [\[43\]](#) [sic!] tégy bele sót, borsot, petrezselymet. Azután a birsalmát vagdald szeletekre, mosd is meg. Ha a hús megfőtt, szedd ki, az almát

tedd bele

a lébe. Ha megfőtt, készítsd meg jó tejfellel, liszttel keverve. Azonban a húst tojásba mártva, zsírba kiránthatod, vagy kis hagymás zsírban megsütve. És a lébe főtt krumplit szeld

fel

. Törve zsírba, mint móringot

[\[44\]](#)

hússal együtt sóval, borssal meghintve asztalra adjuk.

21. Korhely vagy káposzta hússal, kolbász*a*/ vagy sival [\[45\]](#) [sic!] főve.

Nyakazd meg a csíkot, sózd meg jól. Tedd fazékba egy tányér hordós káposztával. Önts rá vizet, tedd főni. Csík helyett húst vagy kolbászt is adhatsz hozzá. Tégy borsot, köménymagot, babérlevelet. Főzd meg jól. Csinálj rántást, jó vereshagymásan készítsd meg. Tejfelt is tehetsz rá. Ezen levest szoktuk házi mulatságnál vendégeinknek hajnal felé betálalni.

22. Paradicsomalma [\[46\]](#) leves.

Szegy szép érett paradicsomalmát, mosd tisztára. Tedd fazékba, önts rá vizet, főzd össze jól. Öntsd rá szitára, hogy bőrét és magvát megfogja. És a húst beleöntsd, amennyit akarsz. Vetsz

bele egy pár krumplit és petrezselymet, és készítsd meg jó tejjel. Tálald kockára vágott pirítósra.

23. Savanyú krumpli tejjel készítve.

Bármilyen húst belé használhatsz. Krumplit tégy bele, sót, babért, petrezselymet. Készítsd meg tejjel. Ha van friss vagy befőtt paradicsom, önts hozzá azt is 1 meszelyt és kitűnő jó lesz ételed. Tölts belé kevés ecetet. Ha megfőtt, tálald ki.

24. Zöldpaszuly [\[47\]](#) leves.

Hasogasd meg a szép gyenge zöldpaszulyt. Laskára forrázd le jó forró vízbe. Rakd fazékba, ismét jó forró vízbe. Így fél óra múlva megfőtt a paszuly. Ezalatt készíts rántást jó vereshagymásan. Tégy bele sót, borsot, babért, zöld petrezselymet, ecetet. Készítsd meg. Ha meg forrt, tégy rá egy meszely tejfelt és így lesz jó levesed.

25. Borleves. A betegeknek is jó étel.

Forralj egy liter bort, ugyanannyi vizet. Tegy bele cukrot, fahéjdarabokat, borsot, 5 evőkanál tejfelt. Tegy egy 1 szilkébe egy kis hideg bort, vízzel sodord jól össze és tölts rá meleget. Ismét sodord össze, hogy habozzék. Akkor öntsd vissza a habosba [\[48\]](#) . Forrald össze, tálald ki kockára vágott pirítósra.

26. Töltött káposzta, friss káposztából.

Ha nincs sertéshús, vehetsz jó kevés marhahúst és kevés szalonnát. Vagdald össze és éppen úgy bánsz mint a fentebb említett. De a káposztaleveleket vigyázva szed le, hogy széjjel ne szakadjanak. És lábasban forralj vizet neki és egyenként mártogasd meg benne hogy meg lahadjon [\[49\]](#) [sic!]. Rakd bele szilkébe, önts rá ismét forró vizet, hints rá sót, köménymagot, kaprot, vagy [\[50\]](#) egy jó karéj kenyeret és tedd közé. Ez által 3 napra savanyú lesz, ha enyhős [\[51\]](#) helyen tartod. Ha felszeled a káposztát, akkor is eszerint savanyítsd.

27. Lucskos káposzta, friss káposztából.

Végy egy jó kemény fej káposztát, szeld fel késsel. Hints rá tört sót, annyit, hogy elegendő legyen. Akkor nyomd össze véle a káposztát, és hagyd állni egy fél óráig. Azután facsard ki levétől jól, és mosd ki hideg vízzel. Ismét ki facsard és rakd lábasba – melyben elébb jó kanál zsírt felolvasztván – és hagyd dinsztelődni kissé. Azután önts rá húslevet, hagyd főni. Addig csinálj vastag rántást. Adj hozzá sót, borsot, köménymagot és tejfelt. Készítsd meg, önts rá kevés ecetet. Forrald össze jól. A hússal együtt tálald ki az asztalra.

28. Káposztasaláta pecsenyéhez.

A fentebbi mód szerint *szeld* fel szép laskára. Sózd meg, jól *kifacsarván* hideg vízből. És tedd fel olvasztott zsírba, hagyd dinsztelődni. Egy kis vízzel néha megöntheted és egy kis ecetet tölteni rá. Ha megpuhult, hinthetsz rá cukrot is és ad a hús mellé.

29. Tökkáposzta [\[52\]](#) hússal.

Gyaluld meg a gyenge tököt szépen. Hintsd meg tört sóval. Hagyd állni fél órát. Azután facsard ki a sótól, mosd meg hideg *folyóvízzel*. Rakd a húslébe főni, csinálj rántást. Készítsd meg, tégy bele kaprot, sót, borsot. Ha megfőtt, tálald ki. Önts rá ecetet. Tejfellet meg jól [sic!] ad asztalra.

30. Zöld paszuly, vastag étel.

A gyenge paszulyt tisztítsd meg, vagdald apróra mint a levesnek szoktuk. Önts rá forró vizet, abból szedd ki. Rakd egy kevés húslébe. Ha megfőtt, habarjuk rá a tejfelt. Egy bele elegendő sót, borsot, ecetet *tegyünk*
bele .
Tehetsz hozzá cukrot és a húsát megsütheted zsírban és úgy rakd a vastag étel *r*
e és ad asztalra.

31. Kalarébé [\[53\]](#) [sic!], vastag étel.

Hámozd meg a gyenge karalábét, vagdald apró kockára és mosd tisztára. Olvassz fel annyi zsírt, hogy elegendő legyen. Ha megmostad, rakd a zsírba. Hagyd a fedő alatt dinsztelődjön. De sűrűn megkavard, hogy meg ne ragadjon. Néha húslevet önts rá. Sót, borsot, adj bele. A puha rántást húslével törd össze, önts rá tejfelt és forrald fel. Tálald ki húsát, rakd rá az asztalra.

32. Murokrépa, vastag étel.

Tisztítsd meg a répát és mosd meg jól. aprítsd apró kockára, tedd zsírba és úgy párold, mint a fentebbit. Ha megpuhult, vagy rántást vagy egy kevés lisztet hints rá, és kevés húslével és sóval, borssal ereszd fel és forrald fel. Tálald ki húsát. Rakd ki, rá az asztalra.

33. Rest derelye vagy túrós gombóc.

Végy annyi lisztet, annyi túrót. Vegyítsd össze jól. Tégy rá kaprot, sót, zsírt, tejfelt, 5 vagy 6 tojást. Ezzel gyúrd össze jó gyengére. Azután zsíros késsel gömbölygesd meg, rakd a forró vízbe. Főzd fél óráig. Morzsálg kenyeret zsírba, pirítsd meg. Hintsd a tésztára, hogy szebb legyen. De anélkül is jó.

34. Sóskaszósz.

A fiatal sóskát mosd meg jól, vagdald össze jól. Főzd meg jól jó húslébe, és bánj vele úgy, mint a pöszmétével.

35. Savanyú almaszósz

Hámozd meg a jól megérett almát, vágd fel szeletekre. Főzd puhára kevés kis lébe. Süss szép piros rántást, hígítsd fel vízzel vagy kis lével. Öntsd az alma közé, forrald fel. Adj hozzá cukrot, sót, borsot.

36. Friss meggy mártás.

Éppen azon mód szerint bánj vele, mint a fentebb nevezetekkel, de magvaikat szedd ki. Úgy a befőtt meggynek, mint a friss meggynek.

37. Érett szilva mártás.

Úgy bánj vele, mint a meggyel. Magvát és héját vedd le. Azután bánj vele úgy, mint a többiekkel.

38. Őszi- vagy kajsziparack-szós.

Ezzel úgy bánunk, mint a többivel. Meghámozzuk, megvagdaljuk. Kivesszük, kevés finomra tört cukrot adhatunk hozzá gyümölcs-szósunkhoz.

39. Málna- vagy ribizliszós.

Száraikat leszedjük. A jó érett málnát vagy ribizlit szitán áttörjük, hogy magvaitól mentve legyenek. Miután a rántást fel törjük húslével, az áttörtet közé kavarjuk. Aszerint elkészítjük, mint a többi gyümölcs-szós *t.*

40. Fokhagymaszósz.

Megsütjük a rántást sárgára és tetszés szerint adunk hozzá finomra vágott fokhagymát, húslevet. Jól felfőzzük. Cukort, ecetet adunk hozzá.

41. Paradicsomalma szósz.

A szép paradicsomalmát tisztára mossuk és kasztrálva [\[54\]](#) összetörjük. Jól kifőzzük és ekkor szitán áttörjük. A szószhoz annyit használunk, amennyi szükséges. És úgy, mint a többiekét, elkészítjük.

42. Citrom- és narancsszósz.

Ezzel is úgy bánunk, mint a többivel, csakhogy ezeknek a levét adjuk a húslével felelesztett rántásba. És a héjához dörzsölt cukrot adunk.

43. Birsalmaszós.

Reszeld el a birsalmát és főzd meg. És így kavard a rántást közé. Forrald fel, cukorral, tejjel, citromhéjjal.

44. Kapormártás.

Vágd össze finomra a friss kaprot, tedd rántásba. Önts rá húslevet, tejfelt, sót, borsot, perc [sic!] kis vereshagymát, cukrot.

45. Savanyú céklaleves.

Finom kockára vagdalt savanyú céklát húslével forrald fel. A rántást, a céklát is ad hozzá. Kissé hagyd forni. Adj hozzá cukrot, borsot, tejfelt, savanyú cékla levét is egy keveset.

46. Uborkamártás.

Hámozd meg a friss uborkát. Szeld fel, sózd meg és ha nedvét kiereszti facsard ki és tedd főni húslébe. Azután a feltört rántásba teszünk. Adunk hozzá sót, borsot, ecetet vagy citromlevet.

47. Tormamártás.

Ezzel is úgy bánunk. A megreszelt tormát húslébe feltört rántásba felforraljuk, adunk hozzá cukrot, borsot, sót, ecetet. Ha jól megforrt, tejfelt. Csészébe töltjük, asztalra adjuk.

48. Tojásételek. Rántott csirke.

A szépen megtisztított fiatal csirkét közönséges darabokra vagdaljuk. Besózzuk, egy kevés ideig állni hagyjuk, míg a só bejárja. Azután lisztbe, azután felvert tojásba mártjuk és forró zsírba kirántjuk. Zsemlemorzsába így be lehet mártani, ha akarjuk.

49. Töltött galamb.

Kapard meg szépen kinőtt galambfiat, de vigyázz, hogy bőrét meg ne szaggasd. Ha jól megtisztáltad [\[55\]](#) [sic!], vágd ki annyi helyt, hogy két ujjad babir hogy belét ki vehed [sic!] [\[56\]](#) . És így vigyázva az ujjaddal, bőrét mindenütt fejtegesd fel, hogy jól ki tömhesd. A töltelékét így készítsd: főzzél meg minden galambra 3 tojást jó keményre, és azt vagdald fel hozzá. Vagdalj közé egy darab szalonnát, hints közé ugyanannyi kenyérmorzsát, kis zsírt, borsot, sót, vágott petrezselyemzöldjét. Ezzel kavard össze, adj hozzá annyi tojást, hogy összeálljon, ezzel tömd ki ahogy csak lehet. Varrd be, hogy a töltelék ki ne essen. Ekkor kívülről kend meg zsírral, sózd meg, kemencébe

n
pirosra
sütni
.

50. Csirke vagy más töltve

Ugyanazon mód szerint bánunk csirkével vagy báránnyal, vagy borjúhússal is, de előbb olyan részt veszünk, amelyet meg lehet tölteni. De ugyanazt a tölteléket használhatjuk ezeket [\[57\]](#) [sic!].

51. [Cím nélküli]

Vagdalj apróra egy jó borjúsült pecsenyét, zöldpetrezselyem levelét, citrom héját, tejben áztatott zsemlet apróra vágva. Azután egy jó darabka zsírt egy tálban szétdörzsölünk, vagdaltakat hozzáadjuk. Annyi tojást ütünk, hogy nagyon lágy ne legyen, csak álljon össze. Kis sót, borsot hints rá, egy kis darabka kenyérmorzsát, és így összekavarjuk. És zsírral bekenjük, tepsibe szép szeletformákra csinálva kirakjuk, és meleg kemencébe vagy lerbe megsütjük.

52. Fasírozott karmonád [sic!] [\[58\]](#) , más módra.

Vagdald apróra egy font nyers borjúhúst, egy darab szalonnát, egy tejben áztatott zsemlét vagy fehér kenyér belét. Petrezselyem zöldjét összeaprítva üss rá sót, borsot, kavard össze. Bánj vele úgy, mint a fent írottal, süsd meg szépen. Add asztalra.

53. Húsfácli [\[59\]](#) más módra.

Végy egy darab pecsenyének való húst, vagdald jó apróra és egy zsemlét, petrezselyem zöldjét, citrom héját vágva. Dörzsöld fertály font írósvajagat vagy lúdsírt, üss hozzá 4 tojást, egy marok kenyérmorzsát, sót, borsot. Kis tejfellel vegyítsd mind össze, és egy jól kikent *tepsibe* hints kis zsemlemorzsát, petrezselymet. Önts

d

bele az egészet. Süsd meg jól.

54. Töltött tojások.

Főzd meg a tojásokat jó keményre, ahányat akarsz, vagdald kétféle. Szedd ki a szikkeit egy tálba, morzsát, darabka kenyeret, aprított zöldpetrezselymet, sót, borsot, két kanál tejfelt *adj hozzá*

Üss rá egy tojást, és a kiszedett szikeket kavard össze. Apríthatsz kis főtt húst

is

, és ha akarsz

[\[60\]](#)

, ezzel megtöltöd a főtt tojás fehérét. Zsírral kikent tálba verj fel 3 tojást, egy kanál tejfelt és rakd rá sorban a töltött tojásokat, süsd meg kissé a lerbe és azon

nal

asztalra tányéron.

57. Berakott krumpli, tojással.

A megfőtt krumplit meghámozva felszeljük karikára és egy sort rakunk krumplit[sic!], egy sor főtt tojást szelünk rá. Közbe hintünk zsemlemorzsát, tepertővel zsírban pirítva. És így ismételjük tovább. Közben sót, borsot hintjük. Ha mindez be van rakva, olvasztott zsírba tejfelt kavarunk, és egy kishúslével összevegyítve ráöntjük *a*

akott krumplira. És egy ki

csit

a lerben hagyjuk, azután feltálaljuk.

58. Krumpli, vastag étel.

Hámozd le a krumplit, mosd tisztára, szeld karikára. És egy lábasba tégy zsírt, egy kis vereshagymát és a krumplit add bele. Önts rá vizet, vagy sonkalevet. Tégy bele sót, borsot, kis köménymagot, babérlevelet és hagyd főni. Készítsd meg rántással. Ha megfőtt, adj hozzá tejfelt, önts rá ecetet, tálald ki. A tetejére sült szalonnadarabokat, vagy pecsenyedarabkákat adhatsz.

59. Székely gulyás, vastagétel.

Aprítsd össze a jó marhahúst. Olvasszál zsírt, adj bele vereshagymát, sót, paprikát. Add hozzá a húst. Hagyd kissé pirulni a zsírba. Azután önts rá vizet, főzd kissé, azután adj hozzá káposztát, mint a hús, mennyi forma [\[61\]](#) . Ha megfőtt, tégy rá tejfelt rántással. Ha megfőtt, tálald ki, add asztalra.

60. Töltött paprika.

Vágd össze a jó disznó- vagy marhahúst, mint a töltött káposztához szokás. Hozzá rizskását, sót paprikáknak magvát tisztítsd ki és ecettel öblögesd ki őket. Akkor a vagdaltat add bele úgy, hogy tele ne legyenek egészen. Rakd lábasba, apríts kicsi zöld paradicsomot és abból is tölthetsz meg is igen jó közd [sic!]. De ha zöld nincs befőzött, paradicsomlé is jó rá. Az savanyítja meg is. Tejfeles rántással készítsd meg.

61. Pecsenyefélék.

Aprómarha pecsenyesült, a szépen letisztított aprójószághúst besózzuk kellően és állni hagyjuk egy ideig. Ha sütni akarjuk tenni, elébb bekenjük zsírral. Sütés közben gyakran locsolgatjuk, hogy ki ne száradjon. Ha megsült, feldaraboljuk csinosan és feltálaljuk savanyú uborkára, vagy befőttfélével.

62. Marhahús pecsenyeszósszal.

A szép marhahúst megveregetjük, hogy porhanyós legyen és zsírba vereshagymát szelünk. Rá szemes borsot adunk és babérlevelet, és a felsózott húst ráhagyjuk dinsztelődni. És azután ecetes vizet öntsük rá. Sülni hagyjuk. Ha kész van, rántással, tejjel beöntjük és kissé megfőni hagyjuk. Felszeletelve asztalra adjuk.

63. Marhahús pecsenye másképpen.

A megtört pecsenyeszeleteket jó vereshagymás zsírba adjuk, tört borssal lehintjük, sülni hagyjuk. Közte vízzel nedvesítgetjük. Ha megsült, egy csipet lisztet hintünk, hogy a zaftja kissé

sűrű legyen és így felszeletelve asztalra adjuk krumpli vagy másféle egyéb garmirugal [sic!] [\[62\]](#)
1

64. Fokhagymás pecsenye.

Épen úgy bánunk vele, mint a fentebbivel, csakhogly ebbe nem vereshagymát, hanem egy kis fokhagymát adunk és jó puhára sűtve feladjuk.

65. Sűlt pecsenyesűlt.

A jó fiatal borjúhűst besózzuk és zsírba adjuk. Kissé vízzel megnedvesítjük sűlés közben. Ha kész van, feladjuk káposztasalátával és tarhonya garnirúmmal [sic!] vagy másfélével.

Mária Sándor – Péter Török

Eine hundertjährige handschriftliche Rezeptsammlung aus Csökmő

In dem Artikel wird eine im Heimatmuseum von Csökmő aufbewahrte handschriftliche Rezeptsammlung vorgestellt. Rebeka Z. Nagy, die die Rezepte einst niederschrieb, wurde in Csökmő geboren und verdingte sich nach Beendigung der Elementarschule (1898) bei einer ortsansässigen Großgrundbesitzerfamilie, um bei der Hausarbeit als Magd zu dienen. In den dortigen Dienstjahren (bis 1912) muss sie die Speiserezepte aufgezeichnet haben, die sie wahrscheinlich für die Familie zubereitete. In dem Heft sind 63 Hauptspeisen (Suppen, Eintopfgerichte, Soßen und Fleischgerichte) und 36 verschiedene Rezepte für Backwerk aufgeschrieben.

[1] Itt mondok köszönetet a tájház tulajdonosainak: Z. Nagy Tibornak és feleségének, akik felhívták a receptfüzetre a figyelmünket, és kutatásainkat segítették.

[2] Köszönjük Varga Gézáné, szül. Török Teréz felbecsülhetetlen segítségét, továbbá köszönet illeti gyermekeit is: Rácz Imrénét és Varga Józsefet, hogy kutatásainkban segítségünkre voltak. Hálásak vagyunk Kiss István tiszteletes úrnak, a csökmői református egyházközség lelkipásztorának is az anyakönyvek rendelkezésünkre bocsátásáért.

[3] A csökmői iskolai anyakönyvekben (Refomátus Lelkészi Hivatal, Csökmő) a „bel. vegyes” ev. ref. iskola” tanulói között először 1891/92. iskolai tanévben találjuk Z. Nagy Rebeka nevét az első osztályosok névsorában, majd 1894/95 és 1897/8 tanévek között a községi ismétlő iskola leány növendékei között. Nem tudjuk bizonyosan, hogy a 6. elemi osztályt nem

járta-e ki, tekintve, hogy az iskolai anyakönyvek feljegyzései itt megszakadtak.

[4] A receptfüzet három kisebb egybekötésével keletkezett, de valószínűleg még a receptek lejegyzése előtt lettek egybekötve. Az első két résznek megvan még az összetűző kapcsa, ám az első füzet hiányos, kitépett lapok nyomát fedezhetjük fel. A harmadik egység is hiányos (itt a kapocs is hiányzik), a végéről lapok lettek kitépve, így 3 írásos lap az egység elejéről (ám az írás folyamatos) nincs rögzítve, különáll. A receptfüzet felépítése: a „Sütemények táblája” 21 oldalát követi 19 üres oldal, aztán következik 27 oldal főétel, majd 17 üres oldal.

[5] SIPOS Péter: A XX. századi forráskiadás problémái és ajánlás a forráskiadás szabályzatára. In: Fons. VII. évf. 2000/1. szám. 171–185. Különösen: 178.

[6] Bogdán István: Régi magyar mértékek. Gondolat. Budapest, 1987 és Szántó András: Eleink ételei. Válogatás régi szakácskönyvekből. Mezőgazdasági kiadó, Budapest 1986. 140. alapján A régi mértékek igen sokáig tartották magukat. Ezért fordulhat elő, hogy bár az új mértékegységeket, a kilogrammot bevezették 1873-ban, Rebeka néni szakácskönyve még a leggyakrabban a régieket használja. A pontos mértékegységek megadásának az az akadálya, hogy vidékenként változtak a használatos mértékegységek, sőt az azonos nevű mértékegységek is.

[7] Vö. Ballagi Mór (szerk.): A magyar nyelv teljes szótára I. Pest 1873

[8] Vö. Magyar néprajzi lexikon

[9] Vö. Új magyar tájszótár III. Akadémiai Kiadó, 1992. 512.

[10] Értsd: rucacsírt.

[11] Értsd: fellengzősen = könnyedén.

[12] A „z” betű felülről beszúrva

[13] Régi mértékegység. 1 lat = 1,75 dkg.

[14] Lehúzva: „minden gömb közepén”.

[15] Értsd: Melyet tésztává kell gyúrni, és pereceket kell formálni.

[16] Értsd: félretett.

[17] pléh= bádoglemez, tepsi. Vö. Ballagi M. i. m. II. 426.

[18] Krajcár: A 19. században a legkisebb rézpénz. 1892-ben vonták ki a forgalomból.

[19] Lisztre tört cukor=porcukor

[20] Az eredeti szövegben:”4szer”.

[21] Értsd: mazsolával.

[22] Kráncli = zsidó süteményfajta. Vö. Herbst Péterné Krausz Zorica: Magyarországi zsidó ételek. Minerva, Bp. 1984. 102.

[23] Értsd: lehántjuk.

[24] Értsd: segítségével.

[25] Értsd: lemetszve.

[26] Cukros jegec = cukormáz. Vö. Ballagi M. i.m. I. 640.

[27] Értsd findzsába

[28] Szalalkálit.

[29] Az eredeti szövegben:”2ik”.

[30] Lehúzva: „akár”.

[31] Lehúzva: „kanálal”

[32] Értsd: hamuzsír. A hamuzsír (kálium-karbonát) a szappanfőzés nélkülözhetetlen vegyianyaga. Vö. Magyar néprajzi lexikon II. 456.

[33] Értsd: később

[34] Értsd: feladhatod az asztalra.

[35] Az eredeti szövegben: „önthancz”.

[36] gersli = hántolt árpa, árpagyöngy

[37] Az eredeti szövegben:”Fertáj”.

[38] Értsd: marék.

[39] Az eredeti szövegben ez a szó le van húzva, de a mondatértelmezhetőség miatt mindenképpen szükséges.

[40] Fehér, ernyős virágú, kétéves parlagi növény. Az ebből nemesített sárgarépa volt étkezési alapanyag.

[41] Értsd: gerezd.

[42] Értsd: tálald szelt kenyérrel.

[43] Értsd: később.

[44] móring = tört krumpli. Rózsika néni Csökmő. Vö.: Új magyar tájszótár III. Akadémiai Kiadó, 1992. 1302.

[45] Értsd: csíkkal. Csík=halfajta.

[46] paradicsomalma = a paradicsom régies elnevezése

[47] paszuly=zöldbab

[48] „Öncs rá” – szavak kihúzva.

[49] Értsd: lohadjon = puhuljon.

[50] Másik olvasat: vágj. Az 'y' használata 'j' helyett még a 19. században is elfogadott volt. Ha ezt az értelmezést vesszük, akkor a „kaprot” szó után pont következik és új mondat kezdődik a „Vágj” szóval.

[51] Értsd: hűvös.

[52] tökkáposzta=gyalult káposzta

[53] Értsd: karalábé.

[54] Értsd: kasztrálva = kivágva.

[55] Értsd: megtisztítottad.

[56] Értsd:...hogy két ujjaddal a belét kivehesd.

[57] Értsd: ezekhez.

[58] karmonádli = rövidkaraj.

[59] fáncli = fasírozott. Vö. Máté János: Debreczeni szakácskönyv, Debrecen, 1865. 71.

[60] Az eredeti szövegben: „akarsz”.

[61] Értsd: körülbelül annyi káposztát, amennyi a hús

[62] garnírun = köret

A cikk eredeti megjelenési helye: A Bihari Múzeum Évkönyve XII–XIV. (szerk: Kállai Irén–Sándor Mária) Berettyóújfalu, 2009. 75–100.