

Szakácsmesterségnek könyvecskéje

Melyben különb-különféle válogatott cifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta és szapora étkeknek megkészítése, sütése és főzése, mintegy éléskamarában, rövideden leíratatik, és kinek-kinek hasznára leábrázoltatik.

Mely most megbővítettvén

- I. Több szükséges és hasznos étkek nemeinek készítésével;**
- II. Liktáriomok, azaz befőttek s egyéb holmik csinálásáról egy jeles értekezéssel, a gazdasszonyoknak nagy könnyebbségekre e kis formában kibocsáttatott,**

**Kolozsváratt,
M. Tótfalusi K. Miklós által, 1698.**

**Mai nyelvre átírta:
Dr. Varga András**

TARTALOM

Az Olvasóhoz.

Szakácskönyvecskének első része

Húsevő napokra való főtt étek

Káposzta kolozsvári módon
Töltött káposzta
Káposztát közönséges módon
Téjfeles káposzta
Új káposzta szalonnával
Tehénhús árpa-kásával
Tehénhús rizskásával
Tehénhús-lév
Kukrejtrel, azaz borecetes, fenyőmagvas mártással
Tehénhús tiszta borssal
Polyékával, azaz sült marhahúsból készült étellel
Kaszás lév
Vadalmával
Tehénhús tormával
Tormás téjfel
Laska
Törött lév
Savanyú lév
Német lév
Röstölt lév
Lengyel lév
Tehénhús petrezselyemmel
Murokkal, azaz sárgarépával
Répával
Máj rántva
Tüdő rántva
Fokhagyma-lével
Spékkal
Egressel
Tyúk tiszta borssal
Fekete lév
Másképpen ugyanez
Klödör, azaz gombóc
Pástétom-lével
Berbécsfő, azaz juhfej
Berbécsfő-saláta, azaz juhfej-saláta
Szömörcsök-lév, azaz kucsmagomba-lé
Pikáda, azaz fűszerezett hússzelet
Kenyér-kása
Éles lév
Tüdőkása
Tyúkfő, azaz csirke sóban
Magyar lév
Kocka-lév
Ludas kása
Hideg éték
Sárga lév
Töltött tyúk
Tárkonnyal
Kaporrall
Balázs-lév
Zsufa, azaz savanyú mártás

Tyúk káposzta-lévben
Báránfő rántva
Vendég-lév
Galuska
Majoránna-lév
Tüdő-éték
Kocsonya
Kutkusa, azaz juhbélből készült étel
Keresdi lév
Lábból való saláta
Nyelvet főzni
Ecettel, hagymával
Báránhúst német módon
Savanyú pecsenye
Báránfő hidegen
Luther-lév
Tejes borsó
Lapos tüdő, máj
Téjfel
Orjával, azaz a sertés hátgerincével
Szürke lév
Gombát főzni
Második része
Sültek
Mustos pecsenye
Sült lév
Karbonáta
Kappan-lév, azaz ivartalanított kakas-lé
Madár-lév
Sült
Vadhús sülve
Lúd sülve
Citrom-lév
Töltött tyúk
Gyümölcs-lév
Szegefűves lév
Bors-porrall
Deszpot-lév
Gyömbéres lév
Mikó-lév
Leány-sarjával, azaz friss tormahajtással
Meggy-sása, azaz meggy-mártás, sült alá
Cifra lév
Váradi lév
Töltött malac
Füstölt pecsenye
Fokhagymás pecsenye
Dió-sása, azaz dió-mártás
Báránhús pirítva
Zsályás pecsenye
Töltelék
Vetrece, azaz hosszúra vágott főtt marhahús
Sült pástétom
Fűrjhús sülve
Malozsa-lév, azaz mazsola-mártás sült alá
Húst bésózni

Harmadik része

Vajas étek

Mandula-torta
Téjfel-kenyér
Tálban főtt
Töltött tyúkmony, azaz töltött tojás
Vajas klödör, azaz vajas gombóc
Új káposzta téjben
Zsemlye-kása
Alma-étek
Makaróni
Olasz makaróni
Egész alma
Töltött cipó
Spanior lév, azaz spanyol lé
Cseh rántott
Bába-fánk
Paláta
Írós lév
Zólnai lév
Veres béles
Körtvély-béles, azaz körte-béles
Egres-béles
Kenyér-torta
Bába-kenyér
Rák téjfellet
Hal téjfellet
Rántott rizskása
Olasz kolbász
Boros szérdék, azaz boros aludttej
Tyúkmony-zsufa, azaz tojásos savanyú mártás
Tejes klödör, azaz tejes gombóc
Hajtott tejes étek
Metélt étek
Sűrű tejes étek
Lábbogó, azaz lebegő tejes étek
Vagdalt étek
Túrós étek
Tálban főtt tejes étek
Borza-kása
Vereshagymát főzni
Olasz káposzta
Laboda-paréj
Hüvelyes borsó
Murok, azaz sárgarépa tejjel
Alma-kása
Tök téjjel
Boros kenyér
Tyúkmony-lév, azaz tojás-lé
Német rántott
Serleves
Boros leves
Rák töltve
Lapos tészta
Ostyá-béles
Alma-béles
Alma-fánk
Pila, azaz rizskásából készült étel
Tolyó-fánk
Tejes borsó
Árpa-kása

Palacsinta
Disilber, azaz tojásétel
Körtvély-fánk, azaz körte-fánk
Piroska, azaz túróval töltött derelye
Süveg-fánk
Dió-béles
Szilvás béles
Rák-sajt
Rántott rák
Rák téjfellet
Német tejes étek
Téjfeles túró
Mondola-sása, azaz mandula-mártás
Daru-sása, azaz daru-mártás
Főkötös fánk
Tölcséres fánk
Barack-fánk
Birsalma-pástétom
Körtvély-pástétom, azaz körte-pástétom
Tyúkmony-sajt, azaz tojás-sajt
Szilvás cipó
Alma-kása
Tálban főtt zsemlye-kása
Mondola-klödör, azaz mandula-gombóc
Túrós béles
Vízleves
Domika, azaz túróból és kenyérből készített étel
Pép
Lyukas kása
Palástos rizskása
Köles-kása
Zab-kása
Édes téj
Azonban ezek is jók
Ordás leves
Káposzta vajjal
Bálmos, azaz puliszkaszerű étel
Zuppon
Bodza-fánk
Zsályá-fánk
Negyedik része
Bőjti eledelek
Káposzta ikrával
Alma-lév
Mondola-percec, azaz mandula-percec
Koldus-lév
Ég-lév
Zsákvászonnal
Gutta-lév
Szíjalt rák, azaz keskeny szeletre vágott rák
Lengyel cibre
Körtvély főve, azaz körte főzve
Saláta
Torzsa-saláta
Ugorka-saláta
Miskulancia-saláta
Mondola-lév, azaz mandula-lé
Bot-lév
Kendermag-cibre
Ikrát főzni
Nyers káposzta-saláta

Borsóleves
Párolt rák
Korpa-cibre
Borsót főzni
Ugorkát télre sózni
Fenyőgombát főzni
Kínzott kása
Lencseleves
Hal rizskásával
Olaj-spék
Cicer, azaz bagoly-borsó
Sült hal
Lémonyával, azaz citrommal
Törött lével hal
Csukát csuka-lével
Olajos domika, azaz túróból és kenyérből készített étel
Kozák-lével
Zöld lével
Borsos szilva
Ecetes cibre
Hal fekete lével
Zuppon-lév
Tiszta borssal
Bors-porral
Vizát viza-lével
Szömörccsök-gomba, azaz kucsmagomba főve
Borított lév
Kása olajjal
Lencse olajjal
Borsó laskával
Káposztás béles
Hagyma rántva
Káposzta-lév cibre
Lönye, azaz kenyér- vagy kalácstészta
Lása, azaz laskagomba
Sós víz
Seres kenyér
Olajos lév
Viza ikra
Új káposzta

E könyvhöz adattatnak más egynéhány étkek készítésének módjai

Rák tehénhús-lévben
Tyúkfí, azaz csirke cipóban való
Tyúkfí, azaz csirke borkőben való
Báránybél édes téjjel
Sódar gyümölcsös lével
Sódar szegfűves lével
Malac hidegen
Tyúk-saláta
Hagyma lével
Tehénbél spékkel
Tehénbél téjjel
Gömböc tormával
Disznófő, torma melléje
Kolbász, lévre
Másképpen
Rántott körte
Rizskása téjben
Rántott kenyér
Másképpen

Kék káposzta
Tyúkmony-saláta, azaz tojás-saláta
Más meggy-sása, azaz meggy-mártás
Rózsa-kása
Mondola-pogácsa, azaz mandula-pogácsa
Szegfűves sása, azaz szegfűves mártás
Gyömbéres sása, azaz gyömbéres mártás
Őszibarack-torta
Dinnye-torta
Mozsár-fánk

Toldalék

Melyben leíratnak egynéhányféle nevezetesebb liktáriomok, azaz beföttek készítésének egy derék udvarból költ módjai

Liktáriomok, azaz beföttek csinálásához megkívántatott méz készítés
Görögdinnye-likтариom
Apró veres szőlő-, málna-, eper-likтариomok
Fényes birsalma-likтариom
Másképpen öntött birsalma-likтариom
Birsalma-likтариom, melynek a leve fényes s megaluszik
Más fényes birsalma-likтариom
Birsalma-lévből más fényes liktариom
Másképpen fényes birsalma-likтариom
Más birsalma-likтариom borral s fűszerszámmal
Birsalmából piros liktариom
Nyers meggy-likтариom
Más egész meggy-likтариom
Más egész meggyből liktариom
Más meggy-likтариom
Fényes meggy-likтариom
Rózsa-likтариom
Másképpen így főzd
Másképpen így
Muskotály körtve-likтариom, azaz muskotály körte-befött
Barack-likтариom, azaz őszibarack-befött
Tengeri barack-likтариom, azaz sárgabarack-befött
Tört som-likтариom
Veres csipke-likтариom, azaz csipkebogyó-befött
Zöld dió-likтариom
Birsalma tészta így csinálj
A birsalma-julepet, azaz birsalma-szirupot így főzd
A szederjes viola-julepet, azaz viola-szirupot így csinálj
Eleven gyömbért így csinálj
A mandula-olajat így csinálj
A feje bis-coctumot, azaz fehér piskótát így csinálj
A birsalma-sajtot így csinálj
Más sárga birsalma-sajt
Disznófőből való sajt
A citrom-pogácsát tiszta nádcukorból így csinálj
Tengeri szőlőből, azaz ribizliből, meggyből, sóskából is így csinálj
Zsemlye-galuska
A marcafántot, azaz marcipánt így csinálj
Apró fánkocskákat így csinálj
Mondola-téj, azaz mandula-tej

Mutató

Toldalék mutató táblája

Az Olvasóhoz.

Ez az én könyvecském nem siet az udvarokban való nagy konyhákhoz, ahol a szakácsok csak maguktól is jóízű étkeket tudnak főzni; hanem csak leginkább a becsületes közrendeknek, akik gyakorta szakács nélkül szűkölködnek, akar szolgálni; csak azokat tanítja, miképpen kellessék két vagy három tál étket készíteni (noha egyéb renden lévő embereknek szolgálatjára is kész). De mivelhogy a nagy konyhákban mindennek rendi vagyona van, kit mivel főzzenek, kihez micsoda lés illik, ez a könyvecske nem vigyáz arra, hanem aki mire érkezik, együgyűképpen rendet ad az elkészítésben (holott némelyek a vagyontól is nem tudnak élni az alkalmazhatósággal). Azért jámbor Olvasó, ha kedved szerint vagyona van ez a könyvecske, vedd jó néven, és légy jó egészségben!

Szakácskönyvecskének első része

Húsévő napokra való főtt étkek

Káposzta kolozsvári módon

Végy szép sós káposztát, azt szép vékonyan aprítsd meg, azonban egy fazékba egy kövér tyúkot vagy pediglen egy fél ludat kövér szalonnával forrald fel, párold meg, és a káposztával tedd fel, borsot beléje, azaz egy réteget elrakván borsold meg, más réteget hasonlóképpen, és jól főzd meg; bort is tégy belé amennyi elég, hogy jobb ízű legyen, és mikor feltálad, borsold meg.

Töltött káposzta

A sós káposztát szépen aprítsd meg, azonban nyers tehénhúst szalonnával öszve kell vágni jól a vágókéssel, szép aprón, abba bors, gyömbér, só; ez meglévén darabonként takargasd egész káposztalevélben, elsőben az ormóját lemetelvén azaz a torzsácskáját, rakd fazékba az aprított káposztával, főzd meg jól; és mikor megfőtt, egy kevés bort bocsáss belé, jobb ízű lesz, tálald fel; ha megborsolod, annál jobb lesz.

Káposztát közönséges módon

Végy sós káposztát, az ormóját vedd le, azaz a levelekről a torzsácskát metéld le, és szép aprón metéld fel, vagy pediglen csak úgy levelenként tedd fel a fazékba igen szép kövér szalonnával, tehén vagy juhhússal; ezeket elsőben felforralván párold meg, és úgy tedd a káposzta közibe, vagy pedig csak szalonnával tedd fel, egy darabocskát is tégy belé hogy jobb ízt adjon; bort belé, és mikor megfő, tálald fel, felül egy kevés törött borssal, ha tetszik, hintsd meg.

Téjfeles káposzta

A sós káposztát szépen megaprítván szalonnával tedd fel, és mikor megfőtt a levében, végy ki egy csuporba, amelyben a téjfel vagyon, és azzal ereszd fel, jól habard öszve, és öntsd a káposztához a fazékba, mennél több a téjfel, annál jobb, és felforralván tálald fel, mint az egyéb káposztát; ha valami szép tehénhúst tehetsz belé, annál jobb ízű legyen, egy pohárocskát jó bort is bocsáss beléje, kedves étke a magyaroknak.

Új káposzta szalonnával

A nyers új káposztát hasábonként kell metélni, megfonnyasztván szép szalonnával, juh- vagy tehénhússal tedd fel, elsőben a húst, szalonnát megfőzvéen tedd a káposztához, savanyítsd meg, vagy ecettel, vagy borkövel, azaz a hordó falán lerakódó sóval úgy, hogy a borkövet kösd ruhácskába, és úgy tedd belé, hogy jó savanyú legyen; ha olyan nincs, ecettel savanyítsd meg.

Tehénhús árpa-kásával

A tehenhúst, és az árpa-kását külön-külön fazékba tedd fel, főzd meg, és annak idejében a húst párold meg, az árpa-kásáról szürd le a levét, és szépen más meleg vízzel facsard ki a sűrűjét, azután tedd fel a hús mellé, petrezselyemlevelével, vagy gyökerével együtt, hadd főjön azzal is; mikor megfő, bors, gyömbér belé, citrom-levet is tölts a tálba felül reá, ha vagyon; ha pedig nincs, anélkül is jó, de az ad jó ízt néki.

Tehénhús rizskásával

A húst főzd meg, vagy a szarvasmarha combhúsa, vagy csirke lészen; azt minekutána megpárold, tégy petrezselyemgyökeret belé, egész borsot egynehány szemecskét, a rizskását megtisztogatván, megmosván tedd bele, és főzd meg jól a rizskásával együtt, egynéhány mazsolát is tégy belé; ha nincsen, anélkül is jó, mikor megfő, bors, gyömbér, és ha megsáfrányozod, jobb ízű lesz, tálald fel.

Tehénhús-lév

Egy darab fejr kenyerbelet megreszelvén egy vagy két tojással verd össze a levéhez képest, ezeket jól megtörvén a forró tehenhús-lével ereszd fel, hogy össze ne menjen, és a főtt húst rakd tálba, a levét öntsd rá, tálald fel; ha meg akarod borsolni, tégy ízlésed szerint.

Kukrejtrel, azaz borecetes, fenyőmagvas mártással

A nyers tehenhúst szépen mosd meg, nyárson süsd meg, jó levesen vond le a nyársról, metéld fel darabonként, rakd fazékba, azután metélj vereshagymát, zsályát, és egy darab fejr kenyeret kocka módon, borral, ecettel, (ha borecet nincs) vízzel tedd fel, főzd meg. Egy kevés fenyőmagot is megtörvén ruhácskába kötik, és úgy főzik benne, és mikor fel akarja tálalni, akkor kidobja. Ezek így meglévén bors, gyömbér, sáfrány, s tálald fel.

Tehénhús tiszta borssal

A húst tedd fel sóban, vízben, főzd meg, megpárold tégy bővön petrezselyemgyökeret levelestől belé, (ha levele vagyon) fokhagymát egészen, és főzd meg jól, abba bors, gyömbér, tálald fel jó melegen.

Polyékával, azaz sült marhahúsból készült étellel

A tehenhúst a szokás szerint megsütvén darabonként jó hosszan metéld meg, és lapos kenyérszeletre a tálba szép renddel felül rakd reá, tehen- vagy juhhús-lével felül öntsd meg, és aprón vagdalt vereshagymával hintsd meg.

Kaszás lév

A húst tedd fel vízben, sóban, főzd meg igen jól, párold meg, és mikor fel akarod adni, ecetben habarj egy kanál lisztet, tojást, törött fokhagymát, és a levét reá öntvén ereszd fel véle, tedd a tűzhöz abba a csuporba, és forrald fel, szüntelen sodorván, hogy meg ne túródzék; mikor forrni kezd, öntsd a húsr a fazékba a lévszűrőn által, hogy a fokhagymája oda ne menjen, szebb lesz; avagy pedig a megfőtt húst rakd tálba, és úgy öntsd meg a lével.

Némelyek nem szűrik meg a fokhagymától, és meg is borsolják; tégy ízlésed szerint, mint szereted; lapos kenyérszeletet szelj alája és tálald fel.

Vadalmával

A húst tedd fel vízben, sóban, forrald fel, párold meg, és mikor jól megfőtt, akár savanyú almát, akár vadalmát metélj le a torzsájáról, és a tehénhús levet leszűrve tedd fel véle, egy darabocskára kenyérbelet melléje, mikor megfő, szitán szűrd át, töltsd a húrra a fazékba, egy kevés petrezselyemlevelet belé, és forrald fel véle, azután jó melegen kenyérszeletre tálald fel. Igen jó éték, aki szereti.

Tehénhús tormával

A húst szépen mosd meg, tedd fel vízben, sózd meg, főzd meg, és mikor megpárolod, megtisztogatod, hasogass petrezselyemgyökeret, tedd melléje, főzd meg véle (vagy ha anélkül is), és mikor megfőtt, kenyérszeletre tálald fel, tormázd meg.

Tormás téjfel

A tehénhúst tedd fel vízben, sóban, főzd meg; megpárolva vess petrezselyemgyökeret belé, és levelet is, ha vagyon; és mikor fel akarod adni, végy téjfelt egy csuporba, ahhoz egy kevés ecetet, egész borsot, reszelt kenyérbelet; ezeket jól megkeverve a hús levével ereszd fel; mind keverni kell, mint a kaszás levet; azonban ha jól megfőtt, a húst tedd tálba, lapos kenyérszeletet alája, és a levét felül öntsd reá, tálald fel.

Laska

Szép fejer lisztet szitálj meg, két vagy három tojással csinálj tésztát belőle, (ha tojás nincs, vízzel) jól meggyúrva a lapítófával szépen nyújtsd el, és öszvefogdosván szép vékonyon metéld meg, onnét kivéven rakd szitára avagy tiszta rostára, hogy a vize leszivárogon, és töltsd a húshoz, főzd meg jól, bors, gyömbér, sáfrány.

Némelyek pedig a laskát nem vízben párolják meg, hanem vajban, vagy pedig hájban, meg-rántják szép pirosan, és úgy tészik fel a hús mellé; így még jobban esik, tégy ízlésed szerint, amint szereted, és amint tőled kitelik. Tehénhúst is, tyúkot is főzhetni ilyen lével.

Törött lél

Közönségesen a ludat avagy csukát szokták főzni ezzel a lével, ilyen módon: a megkopasztott ludat szépen felmetélve tedd fel vízben, sóban, és mihelyt tajtékját kihányja, tégy egy darab fejer kenyeret belé, vereshagymát, egynéhány petrezselyemgyökeret; ezeket meg kell jól főzni, és mikor megpárolod, a kenyeret, hagymát, petrezselymet, szűrd át a szitán, és a hús levével feleresztve tedd a tűzhöz, szép aprón hasogatott petrezselyemgyökérrel együtt főzd meg jól; sáfrány, gyömbér belé, tálald fel. Miképpen kellessék pedig a friss csukát főzni, törött lével, megtaláld ide alább, mikor a halakról írok.

Savanyú l v

A húst feltévén annak idejében párold meg, és f zsd meg jól; azonban egy darab szalonn csk t aprón megmetélvén mint a salátára szokták csinálni, pirítsd meg, és egy kevés lisztet ránts meg benne ecettel; és a h s-lével ereszd fel, töltsd a fazékba a h sra; ha szalonn d nincs, vajban piríts lisztet, egy kevés bort tégy belé, bors, gyömbér, ha sáfrányt tész belé, tégy ízlésed szerint, szép és jó lesz. Némelyek egy tojást vernek a hideg ecetbe, megkeverve jól,  gy eresztik fel a több szerekkel; tégy ízlésed szerint, amint te szereted, mindenképpen jó, és kenyérszeletre tálald fel.

Német l v

A húst megpárolva a maga levét sz rd r , azonban metélj vereshagymát, és hasogatott petrezselyemgyökeret ugyan tégy jól melléje, azután valami zsírban, akár vaj, akár h j, akár szalonna légyen, egy kis lisztet megrántván ereszd fel a h s levével, csakhogy a szalonna-teperty t ki kell dobni kanállal a serpenyőből; bors gyömbér, sáfrány; ha pedig egy kevés ecetet bocsátasz belé, talán jobb lészen; és mikor fel akarod adni, egy kevés bort is tölts belé, egyszer felforraltv n tálald fel kenyérszeletre; a bor igen jó  zt  d néki. De azt vedd eszedbe, hogy mikor tyúkot f zsz ezzel a lével, egynéhány darabocská szalonnát is szeletenként tégy belé, hadd f j n véle, zsírosabb lesz; tégy ízlésed szerint, mint szereted.

Röstölt l v

A húst megpárolva, mikor megfőtt, metélj szalonnát, mint a salátára szokták metélni, pirítsd meg, a teperty j t ne dobd ki, hanem csak  gy ránts lisztet benne, és ecettel, borral, és a maga levével ereszd fel, töltsd a h sra; bors, gyömbér, ha sáfrány is tész belé, tégy ízlésed szerint, és kenyérszeletre tálald fel.

Lengyel l v

Ez olyan, mint a német l v egyébként, csakhogy ebben a petrezselymet nem hossz ra met lik, hanem keresztül, kerekd den, mint a pénzérme, osztán ez ty khoz vagy madárhoz illik inkább, vagy vadh shoz, hogys m egyébféle húshoz; azonban mikor megfőtt, egynéhány sz lacsk  majoránnát t rzs lj belé és kenyérszeletre tálald fel.

Tehénhús petrezselyemmel

Tedd fel a szép kövér tehénhúst vagy koncot, azaz a szarvasmarha combh s t, sóban vagy vízben, párold meg, a levét reá sz rv n tégy petrezselyemlevelet bővön belé, f zsd meg jól, és melegen tálald fel.

Murokkal, azaz sárgarépával

Mikor felveted a húst, minekel tte megpárolnád, tisztogass sárgarépát, metéld fel, a sárgarépát mosd meg hideg vízben, és rakd a h s mellé, sz rd reá a levét, és f zsd meg jól, s tálald fel.

Répával

Minekeltette megpárolnád, tisztogass répát, metéld fel, és a húst megpárolva rakd mellé, és a levét szűrd reá, főzd meg jól; ha a hús sovány, egy darabocska szalonnát is tégy melléje, ha megborsolod, tégy ízlésed szerint.

Ha pedig disznóhússal vagy orzával, azaz a sertés hátgerincével főzöd azt, meg kell jól mézelní, mivel úgy illik ehhez, és mikor megfő, bors nélkül tálald fel.

Máj rántva

Tégy fel borjú- vagy egyéb májat, vízben párold meg jól a véréből, onnét kivévén metéld szép vékonyon laposan, sózd meg, hadd álljon egy ideig a sóban, azután egy kis liszttel meghintvén rántsd meg vajjal, vereshagymával elegy, a tálba tálald fel, borsold meg, és a rántott metélt hagymát felül rakd reá.

Tüdő rántva

Főzd meg jól a tüdőt, és egy darab cipót áztass tehénhús-lévben, onnét kivévén a tüdővel vágd össze, petrezselyemlevéllel, bors, gyömbér együtt, és vajban rántsd meg, egy kis bort is tégy belé, azonban egy tojással csinálj tésztát, mint a laskának, kinyújtsad jó daraboson, szaggasd el négyszögletesre, és rakj reá ebben a tüdőben, hajtogasd öszve, mint egy fél alma, dobd forró vízbe, rántsd meg, onnét, ha megfő, szedd ki, rakd tálba, és reszelt sajttal vagy kenyérbéllel hintsd meg, és egy kevés forró vajjal öntsd meg, tálald fel, és olyan, mint a piroska, azaz túróval töltött derelye, csakhogy húsból áll.

Fokhagyma-lével

Mikor felforr a hús, párold meg, és metéld el aprón, vetrece, azaz hosszúra vágott főtt marhahús módon, azonban törj fokhagymát ecettel együtt, öntsd a hústra, hadd álljon benne egy óráig, azután a húst a rostélyon pirítsd meg, és azután fazékba rakván töltsd reá a sárga levét, ahhoz ecetet, borsot, gyömbért, főzd meg együtt, a fokhagymás ecetet megsűrűhetni, és jó lesz reá önteni, abból levét csinálhatsz, ha kell, vizet is tégy hozzá; tehénhúshoz, juhhúshoz, mind hozzá illik, ha jól megfő, tálald fel.

Spékkel

Mikor feltészed a húst vízben, sóban, tégy egy darab szalonnát is melléje; azonban míg azt megpárolnád, négy vagy öt tojást főzz meg jó keményen, egy darab kenyeret is melléje; e meglévén a szalonnát a hús mellől vedd ki, metéld meg, és a tojással áztatott kenyérbéllel, egy kevés zöld petrezselyemlevéllel jól vágd egybe a vágókéssel, vereshagymával együtt rakd belé, főzd meg jól, bors, gyömbér; ha sáfrányt tész belé, tégy ízlésed szerint, de arra kell vigyázni, hogy a leve jó sűrűcske légyen, és tojás légyen jobbacskán benne, úgy esik jobban.

Egressel

Mikor megpárolod a húst, a maga levét szűrd reá a lévszűrőn, és az egrest megtisztogatván, megmosván rakd a hús mellé, és főzd meg véle, bors, gyömbér belé; mikor megfőtt, egy csuporban vagy egy tálacskában végy egy kevés téjfelt, és a fazékból egy kevés levet tölts hozzá, és jól megkeverve töltsd a fazékba a húshoz, igen jó ízt ad néki, noha anélkül is jó, mikor téjfel nincs; mikor pedig tyúkot főzsz ilyen lével, egynéhány darabocská szalonnát is metélj belé igen vékonyon szeltenként, és mikor megfőtt, egynéhány kenyérszeletre tálald fel.

Tyúk tiszta borssal

A tyúkot megkopasztva, tisztogatván csak úgy egészen tedd fel sóban, vízben, annak idejében párold meg, szép vékonyan hasogatott petrezselyemgyökeret tégy belé, és ha vagyon, zöld petrezselyemlevelet is, egynéhány darabocská szalonnát is, szép vékonyon szeltenként, két vagy három fő fokhagymát egészen, és mikor megfő, egy kevés szerecsendió-virágot apríts belé, bors, gyömbér, jó melegen tálald fel.

Fekete lév

Rendszerint fekete lével disznóhúst, keresztcsontot, malacot vagy egyéb valami vadhúst szoktak főzni, ilyenképpen: a húst megmosván tedd fel vízben, sóban, főzd meg, egy darab kenyérbelet is melléje; azonban míg fő, almát, vereshagymát megtisztogatván aprón kell vágni, és egy kevés dióbelet is megtisztogatván mozsárban törd meg, vagy egyéb edényben, onnét kivéven a vágott almával, hagymával, vágd egybe egyszer-kétszer, és tedd serpenyőbe, önts ecetet belé, tartsd a tűzön mindaddig, míg megfeketedik; az meglévén a húst párold meg, ezeket a szereket tedd belé, és a megfőtt kenyérbélt a maga levével szűrd át a szitán, hogy legyen sűrűcske a leve, cukrozd meg, hogy jó édes legyen, bors, gyömbér, szegfű ugyan jól, hogy megérezzék benne, egy marok dióbélt is egészen, és ezeket együtt a hússal jól megfőzvéen tálald fel.

Némelyek zöld tárkonylevelet is metélnek belé, de anélkül is jó, tégy ízlésed szerint, mint szereted.

Némelyek pedig a fekete levet nem pirított kenyérral feketítik meg, hanem ha malacot, vagy tyúkot ölnek, annak a véréből egy kicsinyt vésznek egy serpenyőbe, ecettel öszvekeverik, a vagdalt almát, hagymát abba tévén jól megpirítják, és szép fekete lészen, és a több fűszereket hozzátévén megkészítik; te tégy ízlésed szerint, amint szereted, és amire érkezhetsz, mindenképpen jó, ha meg tudod készíteni, tálald fel.

Másképpen ugyanez

A disznó-, szarvas- vagy őzhúst megfőzvéen párold meg, és tedd fel, és jól pirított kenyéret tégy melléje, midőn az megázik, szitán a hús-lével szűrd át, ecetezd meg; azonban almát, hagymát aprón metélvéen mézben rántsd meg, tedd a tűzhöz, főzd meg jól, bors, gyömbér, szegfű, tálald fel, Némelyek mandulát, mazsolát, egynéhány fügét tesznek belé; de ezek nélkül is jó; ha pedig te szerét teheted ezeknek, tégy ízlésed szerint. Igen jó étek.

Klödör, azaz gombóc

Amely húst klödörrel, azaz gombóccal akarsz főzni, tedd fel sóban, vízben, egy darab szalonnát is melléje, forrald fel, és mikor megpárolod a szalonnát, vedd ki, és zöld petrezselyemlevéllel, vereshagymával igen szép aprón vágd egybe, azután tedd tálba, egy vagy két nyers tojást törj belé, bors, gyömbér, sáfrány, egy vagy két kanál lisztet is, vagy ha többet is, hogy el ne fusson egymástól, ezeket a kanállal jól egybekevervén a főtt húsnak a levét szűrd le más fazékba, és egy kanállal darabonként dobd abba a forró vízbe (lévbe), hogy ugyan buzogjon a lev, és úgy golyóbisonként marad, mikor ott jól megfőtt, töltsd a fazékba a hús mellé, bors, gyömbér, sáfrány belé.

Pástétom-lével

A húst megfőzvéen párold meg és szép hasogatott petrezselyemgyökeret tégy belé, azután apríts majorannát belé, ecet, bor, bors, gyömbér, és egy fő vereshagymát megmetélvén ránts meg valami zsírban egy parányi liszttel együtt, hogy kevéssé megsűrűdjék a leve, azonban szerecsendió-virágot is törj belé, és ha lesz, citrom-vizet is, mikor fel akarod adni, igen jó ízt ad neki; ez a lev halra is igen jó, csak jól készítsed.

Berbécsfő, azaz juhfej

A juhfejet tedd fel egy üstben, lábaival együtt, csak úgy gypjastól, elsőben a szarvait elvagdaltván, és azokat jól megfőzvéen vedd ki, és igen szépen kopaszd meg, és a fejét darabonként felhasogatván tedd fel megint egy fazékba, lábaival együtt, főzd meg igen jól, azután párold meg, módja szerint, a nagy csontokat mind dobd ki belőle; ez így lévén megint tedd fel, főzd meg mindaddig, amíg szükség lesz, azonban egy kevés fokhagymát törj meg szépen, és ecetet egy kis lisztecskével eressz fel, és önts a maga levéhez egy kevés bort is, hogy jobb ízű legyen, azután jó melegen tálald fel; de arra kell vigyázni, hogy jó ecetes legyen. Igen jó étek, aki szereti.

Berbécsfő-saláta, azaz juhfej-saláta

A juhfejet, szarvait elvagdaltván tedd fel egy üstbe, lábaival együtt, mind gypjastól, és mikor felforr, vedd ki, kopaszd meg, a fejét darabold fel, és szép tiszta vízzel, sóval (amint feljebb) tedd fel, és mikor jól megfőtt, darabold meg igen szépen, a nagy csontokat dobd ki, belőle, és saláta módjára rakd a tálba a húsát, velejét, igen szép aprón, és egy tálacskába töltvén tölts jó ecetet reá, borsold meg jól, és tölts a juhfejre, tálald fel. De még jobb lészen, ha két vagy három tojást jó keményen megsütnél, és azt felmetélvén felül a húsrá raknád, és úgy öntenéd meg a petrezselymes ecettel.

Szömörcsök-lév, azaz kucsmagomba-lé

Amely húst, vagy csukát kucsmagombával akarsz főzni, azt tedd fel vízben, sóban, mikor forr, habját dobd ki és annak idejében szépen párold meg, megint tedd fel szép aprón hasogatott petrezselyemgyökérrel együtt, azonban tehén- vagy juh húst nyersen igen jól meg kell vágni szalonnával együtt (ha egy kis kenyérbélt vágsz hozzá, tégy ízlésed szerint.), egy vagy két nyers tojást is belé, bors, gyömbér, vágd egybe jól, azután a markodban gömbölyítsd össze, mint egy dió, hogy a markodba ne ragadjon, vizezd meg a markodat, vagy liszttel

hintsd meg; és mikor a hús jól megfőtt, szűrd le a levét más csuporba, és midőn erősen forr, ezt dobd belé egyenként, és főzd meg jól; mikor megfő, töltsd a húsrá mind levestől, és egy kanálnyi lisztet piríts meg valami zsírban, ereszd fel a levével, hogy sűrűcske legyen a leve, bors, gyömbér belé, forrald fel, és tálald fel.

Pikáda, azaz fűszerezett hússzelet

A szép kövér tyúkot vond fel a nyársra, melléje vagy disznó-, vagy juhhúst, süsd meg együtt véle, azután, hogy megsült, a tyúkot metéld fel egy lapos serpenyőbe, és a mellyén való húst vagdald meg a több sült hússal, egy kis zöld petrezselyemmel és majorannával együtt, és azután a vagdalt húst hintsd reá a sült tyúkra, tölts tehénhús levet reá, citromod vagyon, szeltenként felül metéld, bors, gyömbér, szerecsendió-virágot beléje, és ezzel felforralván főzd meg jól; de sok lév nem kell, csak míg ellepi a tyúkot, főzd meg, és tálald fel.

Kenyér-kása

Tedd fel a nyers csirkét tehénhús-lével, azután megpárolva és felmetélvén tégy petrezselyemgyökeret és levelet belé, azonban morzsolj egy cipónyi fejer kenyérbélt, és törj három tojást belé, azt vagdald meg, és tedd a tyúk mellé, főzd meg jól, bors, gyömbér, sáfrány, szerecsendió-virágot tehetsz belé, ha akarsz, és tálald fel.

Tehénhúst vagy juhhúst is főzhetsz ilyen lével, igen könnyű elkészíteni.

Éles lév

Mikor éles lével akarsz, vagy tyúkot, vagy malacot, vagy egyéb húst főzni, tedd fel azt sóval, vízzel, főzd meg, annak idejében párold meg; azonban almát kell igen jól megvagdalni, és ezt tedd egy fazékba a hús mellé, hadd főjön véle, tárkonylevelet is tégy belé, egy kevés bort is, citromot szeltenként, szerecsendió-virágot is apríts belé, bors, gyömbér, sáfrány, és kenyérszeletre tálald fel, igen szép és jó étek.

Ha pedig halat akarsz főzni ilyen lével, a vagdalt almát, hagymát és tárkonylevelet külön kell egy kis csuporban (mert a hal hamarébb megfő annál), és közönségesen édesen szokták főzni a halat efféle lével; azért ebbe méz kell, hogy jó édes legyen, és minden szerit (amint feljebb) megadván kenyérszeletre tálald fel.

Tüdőkása

Forrald fel a tüdőt szalonnával együtt, és kivéven a szalonnával, petrezselyemlevéllel és vereshagymával igen jól vagdald meg, és hozzá való csuprot keresvén tehénhús-lével tedd fel; de jó sűrűn kell hagyni, és mikor fel akarod tálalni, egy tojást üss ecetbe, megkeverve azon forró tüdő-kásával felereszd, bors, gyömbér, sáfrány belé, és mihelyt felereszted, csak egy forradásig, tálald fel, igen jó étek.

Tyúkfű, azaz csirke sóban

A csirkét megkopasztván és tisztítván csak egészen sóban főzd meg, azután mikor jól megfőtt, vedd ki és metéld fel, rakd a tálba; azonban petrezselyemlevelet szedvén mosd meg egy kis tálban, önts jó ecetet a petrezselyemlevélre, borsold meg, ha szükség, egy kis sót is; ezt jól öszvekevervén öntsd a csirkére, vidd az asztalra, még ha egy kevesse meghűl, annál jobb és kedvesebb lesz.

Magyar lév

A tyúkot megtisztogatván egészen tedd fel, forrald fel, párold meg, annakutána spékeld meg, egész szegfűvel szép aprón hasogatott fahajjal, megint tedd fel a fazékba, a maga levét szűrd reá, hasogatott petrezselyemgyökeret melléje, egész borsot, főzd meg jól, mikor megfő, bors, gyömbér; csak úgy egészen tálald fel egynéhány kenyérszeletckére, a megfőtt petrezselymet szépen felül rakd reá, és vidd az asztalra.

Kocka-lév

Főzd meg a húst, akár tyúk, akár egyéb hús legyen, párold meg, azonban mikor megfőtt, kocka módon metéld kenyéret, és azt rántsd meg erősen vajban, tedd a húshoz, bors, gyömbér belé, kenyérszeletre tálald fel; ha tyúkot találsz főzni ilyen lével, egynéhány szelteske szalonnát is tégy belé, jobb ízű lesz, zsírosabb is.

Ludas kása

A ludat metéld fel, és főzd meg jól vízben, sóban, mikor a lúd jól megfőtt, amint kell lenni, a levét szűrd le, és főzz köleskását benne, ez megfővén rakd a kásába a ludat, bors, gyömbér, sáfrány jól legyen benne, tálald fel, avagy a főtt ludat rakd ki szépen tálba, és a kását úgy töltsd reá felül.

Ha pedig a lúdnak más levet akarsz csinálni, vagy sütni akarod, tehát csak az aprólékjával főzzed a kását, és kicsinálván vidd az asztalra.

Hideg éték

Főzd meg jól a disznó lábait, szedd le a zsírját, és mikor megfő, törj fokhagymát, azt a maga levével szűrd át a szitán egy tálba a lábra, vidd ki, hadd hűljön meg.

Sárga lév

Sárgarépát, egy kevés petrezselymet, vagy hat jó fő vereshagymát, jól meg kell vízben főzni, és szitán szűrd át, azután sáfrányozd meg, és nádcukorral vagy egyéb mézzel édesítsd meg; ribizlit, mazsolát tégy belé egy fél marokkal, és a halat, csirkét vagy egyéb húst vízben megfőzvén szűrd le a sós vizet róla, és azt a levet reá öntvén forrald fel véle, tálald fel, tyúkhöz, halhoz, húshoz, hozzá illik. Jó éték az, aki szereti.

Töltött tyúk

A tyúkot vagy galambot megkopasztván, tisztogatván csak úgy nyersen töltsd egészen ilyenképpen meg: szalonnát, vereshagymát, keményen főtt tojást, petrezselyemlevéllel, borsal, gyömbérrel öszve kell jó aprón vágni, és ezzel töltsd meg belől is, és a bőr alatt is, e meg-lévén párold meg, és megtisztogatván tedd fel vízben, sózd meg, azonban szépen hasogatott petrezselyemgyökeret tégy melléje, metélt vereshagymát, főzd meg jól, bors, gyömbér, szerecsendió-virág belé, és tálald fel.

Tárkonnyal

Rendszerint bárány húst szoktak főzni tárkonnyal, noha a szegény ember nem nézhet arra, hanem egyéb húst is megfőz, ilyen lével tudnillik; a húst feltévén párold meg, tégy igen szép tárkony levelet belé, ugyan jócskán, és mikor megfő a hús, ecetezd meg, egynéhány szeletecske szalonnát is tégy hozzá, és mikor fel akarod adni, egy csuporba üss tojást, egy parányi liszttel ereszd fel, tölts a több lévhez a fazékba, hogy legyen fejérecske a leve, és kenyérszeletre tálald fel; de arra vigyázz, hogy nem kell igen megsűríteni a liszttel, mert nem léssen szép, ha megborsolod, sáfrányozod, igen jó lesz, de úgy csak fejéren is jó étek.

Kaporról

Mikor szép gyenge a kapor, megpárolva a húst, tégy kaprot a hús mellé, tárkonyt, egy kevés szalonnát is, vékonyon szeltenként, azután ecetezd meg (jó étek, aki szereti), ha tehén- vagy juhhúst főzsz ilyen lével, szalonna nélkül is elég zsíros lesz.

Balázs-lév

Tedd fel a húst, főzd meg vízben, sóban, párold meg, azonban petrezselyemgyökeret, és vereshagymát bővön tégy belé, főzd meg jól véle; annakutána ecetezd meg jól, egy kevés bort is bocsáss belé, jobb ízt ad néki; bors, gyömbér, szerecsendió-virágot belé, s tálald fel.

Zsufa, azaz savanyú mártás

Ilyen lével közönségesen bárányhúst szoktak főzni, (noha egyébként is hozzá illik, úgymint sódarhoz, tyúkhöz s a többi) ilyenképpen: a húst főzd meg sóban, vízben, párold meg, egynéhány szeletecske szalonnát is tégy belé, hadd főjön véle, és egynéhány tárkony levelet is; mikor megfőtt, egy fazekacskába végy ugyan jó bort, ecetet, egynéhány tojást, egy kis lisztecskét, habard egybe jól, bors, gyömbér, sáfrány belé, és a hús levével ereszd fel, tedd a tűzhöz, forrald fel; de szüntelen keverni kell, mint a kaszás levet, és a főtt húst tálba rakván úgy öntsd a hústra felül, mert ha a fazékba töltöd a hús mellé, megsűrűsödik, ha pedig csak fejéren akarod, sáfrány nélkül is jó; csak legyen jó borsos; tálald fel, szép étek, és könnyű elkészíteni.

Tyúk káposzta-lévben

A tyúkot megtisztogatván káposzta-lévben tedd fel, csak úgy egészen párold meg, és főzd meg jól, mikor feltálad, metéld fel, rakd tálba, tölts levet reá, és tormázd jól meg, jó étek, aki szereti.

Báránfő rántva

A bárány fejét, lábát tedd fel egy fazékba mind gyapjastól, forrald fel, kivéven kopaszd meg, tisztogasd meg szépen, és megint sóban, vízben, tedd fel, főzd meg jól, annak módja szerint, ameddig jól megfő, vedd ki, és párold meg szépen, azonban csinálj kadocot, azaz egy tálba tölts bort vagy sert, hogy puhább legyen, abba tojást, lisztet, jó sűrűn kell keverni, mint az ostyának olyan tésztát kell csinálni, és mártogasd abba a megfőtt báránylábat és fejet, de hasítsd ketté a fejet, és úgy megmártván rántsd meg forró vajban, egy serpenyőben, és feltáladva felül nádcukorral hintsd meg; ha nincs, anélkül is jó.

Vendég-lév

Amely húst vendég lével akarsz főzni, azt tedd fel vízben, sóban, főzd meg, párold meg szépen, és megint feltéven a maga levét szűrd reá, főzd meg jól. Azonban a levét így csináld: egy jókora csuporba tégy bort fel, húst ahhoz képest, abba egy darab fehér kenyeret, ezt megfőzvé szitán szűrd át, abba tégy mézet, mazsolát, mandulát, apró szőlőt, almát, körtét, laposan cikkelyenként metélve, abba bors, gyömbér, sáfrány; ezeket jól összekeverve a húsnak a levét szűrd le, és öntsd ki, és ezzel a fűszeres lével bocsásd fel a húst, és főzd meg jól együtt, és tálald fel; igen szép étek, főképpen ha a fűszernek szerit teheted.

Galuska

A tyúkot vagy egyéb húst feltéven vízben, sóban forrald fel, és annak idejében megpárolva hasogatott petrezselyemmel tedd fel (nyárban pedig petrezselyemlevéllel is meg lehet), azonban morzsalj kenyérbelet, tedd egy tálba, törj négy vagy öt nyers tojást belé, és liszttel együtt borsold és sáfrányozd meg; ezeket törd öszve, hogy jó kemény legyen, és aprónként a kanállal dobd a forró vízbe (lévbe), és ott jól felforralván tálald fel; jó étek, és könnyű elkészíteni.

Majoránna-lév

A csirkét vagy egyéb húst, akár sülvé, akár főve, metéld fel, rakd egy lapos serpenyőbe, tégy kaprot belé, és sós citromot is metélj szeltenként belé, egy kevés majoránát is, abba bors, gyömbér, és szerecsendió-virágot; annakutána tölts tehénhús levet reá, bort, egy kevés ecetet, ezeket a lapos serpenyőben jól főzd meg, egy kevés lisztet ránts belé, akár szalonnaszírban, akár pedig vajban, hogy zsírosabb legyen, és tálald fel.

Tüdő-étek

Főzd meg erősen a tüdőt, hogy jó lány legyen, vagdald meg szép aprón a vágókéssel, azután rántsd meg vajban, ribizlit, nádcukrot, fahéjat, borsot, gyömbért belé, egy kanálnyi tehénhúslevet, citrom-vizet vagy citromot szeltenként, és egy tálacskában tálald fel.

Ha pedig udvari módon akarod feladni, hadd hűljön meg egy kevéssé, s akár tormába, akár pástétomba öntsd, vagy csináld bé, és tálald fel, jó lészen, de legjobb az ecetes tüdő efféle különlegességnek.

Kocsonya

A tehén lábait a toka bőrével együtt főzd meg jól, sóban, vízben, párold meg, s szépen borotváld meg, ha szükség, tedd egy fazékba, önts jó erős ecetet reá, és zsályalevelet bővön, mind csak hidegen, és hadd legyen benne, mikor kell, feltálalhatsz benne, kedves étek.

Kutkusa, azaz juhbélből készült étel

A juhbélt mosd ki igen szépen, azonban a tüdejét párold meg jól és igen aprón vagdald meg, szalonnával, vereshagymával, és petrezselyemmel, és tölts meg a juh gyomrát és valami vastagbélt is, és sózd meg, mint szereted, akár spékkel, akár tormával, akár egyéb lével, és jó melegen tálald fel.

Keresdi lév

Egészen tedd fel a csirkét tehénhússal együtt, és hadd főjön, és mikor akarod abárolni, vedd ki onnét, párold meg, metéld fel, rakd fazékba, petrezselyemgyökeret aprón, bort, tehénhús levet tölts reá, ezeket együtt főzd meg jól, citromot szeltenként, ha az nincs, citromlevet, bors, gyömbér, szerecsendió-virág, szegfű, kenyérszeletre tálald fel.

Lábból való saláta

Tedd fel a disznó- vagy tehénlábat, vízben, sóban, főzd meg igen jól, és megpárolva, megtisztogatván csak úgy lév nélkül rakd szépen egy tálba, azután nyers zöld petrezselyemlevéllel felül rakd bé, hideg borsos ecettel felül öntsd meg, úgy hidegen tálald fel.

Nyelvet főzni

Főzd meg a tehén nyelvet, csak úgy vízben, sóban jól, vedd ki, párold meg, hasítsd ketté, és a rostélyon pirítsd meg igen szépen; azután csinálj gyömbéres vagy gyümölcsös levet (mint alább), és felmetélvén tedd abba a lévbe, és főzd meg jól benne. Ha pedig egyéb lével akarod készíteni, vagy tiszta borssal, vagy másképpen, te tégy ízlésed szerint, ha a maga levéből készíted. Ha pedig sütvé akarod megenni, csak úgy egészen megpirítva tálald fel körítésnek, felül borsold meg, és ha levet csináltál néki, töltsd alája, vagy csak szárazon tálald fel.

Ecettel, hagymával

Tedd fel akármiféle húst, vízben, sóban, főzd meg, és minekutána megpárolod, metélj vereshagymát belé, petrezselyemgyökérrel együtt, és ha a hús sovány, két szeletecske szalonnát is tégy belé, avagy ha anélkül is szereted, tégy ízlésed szerint; hogy pedig a leve sűrűcskébb legyen, némelyek egy vagy két tojást ütnek belé, vagy egy kanál lisztet megrántanak valami zsírban, és azzal feleeresztik, és kenyérszeletre úgy tálalják fel. Tégy ízlésed szerint, mint akarod.

Bárányhúst német módon

A bárányhúst tedd fel vízben, sóban, főzd meg, azonban hasogatott petrezselyemgyökeret tégy belé, és főzd meg jól, azután szalonnazsírban piríts egy kevés lisztet, ereszd fel a hús levével, bors, gyömbér, ha sáfrányt tész belé, jobb és szebb lesz, avagy amint időd engedi, tálald fel jó melegen.

Savanyú pecsenye

A pecsenyét süsd meg szépen, és a nyársról levonván metéld jó darabocskákon, mint a kukrejtnek, azaz borecetes, fenyőmagvas mártásnak valót, metélt petrezselyemlevelet is tégy hozzá, és tehén- vagy juhhús levével feleeresztvén főzd meg jól, abba bort, ecetet, citromot szeltenként, vagy citrom-vizet, majoránnát, bors, gyömbér, szerecsendió-virág, és felforralván tálald fel. Némelyek almát, vereshagymát megmetélvén megrántják valami zsírban egy kis liszttel, és úgy tészik a felmetélt sültöz, és egy kevésé megcukrozva feltálalják.

Báránfő hidegen

Főzd meg szépen, tisztogasd meg lábait, bélét, fejét, megfőzvéen rakd tálba, keményen főtt tojást szeletelj rá, sózd meg, borsold meg, tölts ecetet reá, azután felül turbolya, azaz ánizshoz hasonló fűszer, tárkony, petrezselyemlevéllel rakd meg, és azon felül borsold meg, igen jó saláta.

Luther-lév

Ilyen lével leginkább csukát szoktak főzni, húsevő napokon, noha egyéb halhoz is hozzá illik, ilyenképpen: metélj szalonnát, mint a salátára szokták metélni, pirítsd meg jó porcogóson, kenyérkocka-szelttel együtt, abba tégy jó ecetet, bors, gyömbér belé, azonban a halat más edényben főzd meg vízben, sóban, és mikor megfőtt, a halat abból a lévből vedd ki, és szépen rakd a tálba, és azt az elkészített levet felül öntsd reá, más tállal fedd bé, és vidd az asztalra.

Tejes borsó

A borsót fejtve főzd meg, törd meg, és téjjel vagy téjfellel ereszd fel, és azután a szokás szerint piríts szalonnát felül reá, és tálald fel, a szalonnát elsöben vízben megfőzvéen azzal a lével is feleereszthetni, és oly sűrűn, amint szokás; ha pedig orjával, azaz a sertés hátgerincével szereted, vagy sódarral, annál jobb lesz.

Lapos tüdő, máj

Tiszta vízben főzd meg jól a tüdőt s a májat, onnét kivéven tisztogasd meg, és laposan szeletenként metéld fel, tedd fel tehén- vagy juhhús-lével, petrezselyemlevéllel együtt, mikor jól megfőtt, piríts egy parányi lisztet valami zsírban, öntsd mellé, bors, gyömbér, forrald fel, és jó melegen tálald fel. Ha pedig zöld petrezselyemleveled nincs, gyökerével főzöd, úgy is igen jó.

Téjfellel

Ilyen lével leginkább csirkét vagy galambfiat szoktak főzni: így a csirkét tedd fel vízben, sóban, egynéhány szeltecske szalonnát, párold meg csak úgy egészen, és a maga levét reá szűrven petrezselyemlevéllel tedd fel, azonban hogy megfő, végy téjfelt, üss vagy két tojást belé, keverd meg, és a levével ereszd fel, mint a zsufát, azaz a savanyú mártást keverni kell, hogy meg ne sűrűsödjék, töltsd a hús mellé, és bors, gyömbér, ha sáfrányt is tész belé, tégy ízlésed szerint, de fejéren is jó, egynéhány kenyérszeletre tálald fel.

Orjával, azaz a sertés hátgerincével

Ha lencsét, vagy borsót, vagy kását akarsz főzni orjával, vagy szalonnával, vagy tehénhússal, vagy juhhússal, vagy egyébbel, a húst tedd fel vízben, sóban, forrald fel, párold meg és a levét reá szűrven főzd meg, más fazékban pedig a lencse vagy borsó főjön, és mikor meg akarod törni a lencsét, a levét szürd le róla, törd meg jól egy kevés liszttel, és mikor megfőzted jól, a hús levével ereszd fel, hogy jó sűrű legyen, és a húst tálba rakván a lencsét vagy borsót felül öntsd reá, és zsírral hintsd meg, vidd az asztalra.

Szürke lév

Végy egy darab fekete közkenyeret, vereshagymát, azt jól együtt megfőzven szitán szürd át, petrezselyemgyökeret is kell főzni azon lévben, de a petrezselyemgyökeret cérnával öszve kell kötni, és mikor a többit átszüröd, azt kivéven hadd egészben, és osztán úgy ereszd fel a hússal, egész bors belé; és mikor megfőtt, bors, gyömbér, szerecsendió-virág; ha pedig halat főzsz, olívaolajjal kell zsírosítani, ecetet belé, és bort, citrom-levet, és jó melegen tálald fel.

Gombát főzni

Ha laskagombát, vagy pisztric-gombát akarsz főzni, tisztogasd meg szépen, hámozd meg, és a vágókéssel, szalonnával, igen szép aprón vagdald meg együtt petrezselyemlevéllel egybe, tedd fel vízben, főzd meg, bors, gyömbér, ha szerecsendió-virágot tész belé, tégy ízlésed szerint.

Második része Sültek

Mustos pecsenye

A pecsenyét jó levesen süsd meg, akár tehén-, akár juhhús legyen, és mikor fel akarod tálalni, egy tálban metéld fel, és meleg musttal öntsd meg, azután tormázd meg. Ha pedig mustod nincs, csinálj mézes bort, a reszelt tormát tedd belé, úgy töltsd a sültre, az is egyet szolgál; jó étek, aki szereti.

Sült lév

A sült madárra vagy egyéb sültre így csinálj levet: végy egy kevés bort, vizet, azt forrald meg, tégy egy kanál írósvajjat belé, vagy egyéb vajat, borsold meg, szegfű, szerecsendió-virág belé, és öntsd a tálba a felmetélt sültre. Ha pedig másképpen szereted, csinálj így: a sültet metéld fel a tálba, végy egy kevés tehénhús-levet, bort, ecetet, amennyit elégnek gondolnál, fűszer-számozd meg, úgy töltsd a madárra a tálba, és tedd a szénre, forrald fel a tálban, ha lesz egy friss citromod, szeltenként metéld reá, ha az nincs, csak citrom-vízzel is jó, tálald fel.

Karbonáta

A borjú- vagy bányamájat, azon nyersen, aprón meg kell vágdalni, fel kell nyers tojással eresztetni, de nem sok tojás kell hozzája, ha igen ritkásnak tetszik, mikor vágod, egy kis fejtér kenyérbelet kell belé vetni, és megsűrűdik, abba borsot, gyömbért, szerecsendió-virágot, és mint a tarját, takard olyan hárttyába, jól tűzd össze, hogy ki ne bomolják, és vajban igen szép pirosan egészen rántsd meg, mikor megrántódik, vedd ki, és szeltenként metéld fel, és körül rakd tálba, vetrece, azaz hosszúra vágott főtt marhahús módon; azonban míg elkészülne, borjúhúst és apró madarakat kell közibe sütni, és mind a borjúhúst, mind a környüle valót, rakd meg szépen mandulával, de a sültet és madarakat kenyérbéllel meg kell hinteni, mint mikor fűrjeket sütnék, hogy szép pirosan legyen; azonban levének végy egy csupor bort, ecetet, nádcukrot vagy egyéb mézet, borsot, gyömbért, szerecsendió-virágot, szegfüvet, mazsolát, ribizlit, mandulát, egy friss citromot szeletelve, egy kevés kenyérbélt, ezek együtt lévén jól meg kell főzni, azután akár körítésnek tálald fel, akár pedig a pecsenyét a tálban öntsd meg véle; de meg is kell sáfrányozni, ha úgy szereted.

Kappan-lév, azaz ivartalanított kakas-lé

A kappant vagy tyúkot megsütvén a tálba metéld fel, azonban kenyeret kell lapos szeltenként megcifrázni, azaz rostozni, és ezt vajban megrántván a kappan közé kell rakni a tálba, azonban körtét, almát laposan metélvén meg kell cifrázni, és vajban, mézben rántsd meg, azután egy tiszta serpenyőbe vagy pörzsölőbe szeltenként metélj friss citromot, ahhoz tégy fügét, mandulát, mazsolát, gyömbért, borsot, szerecsendió-virágot, sáfrányt, szegfüvet, jó bort, egy kis ecetet, egy kevés kenyérbelet, ezek együtt lévén erősen fel kell forralni mind fűszerestül; azután mikor jól megforr, öntsd a tálba, a felmetélt kappanra vagy tyúkra vagy egyéb sültre, és újólág tálástól tedd jó szénre, és forrald fel a tálban, más tállal fedd bé, és mikor az asztalra akarod vinni, hintsd meg nádcukorral, fahéjjal, és tálald fel.

E pedig olyan majd, mint a gyümölcs- vagy mazsola-lé.

Madár-lév

Süsd meg a tyúkot, és vajjal, vagy szalonnával, vagy egyéb zsírral öntözzed, azonban levének apríts vereshagymát, aprón szeltenként ugyan jócskán, azt rántsd meg vajban igen jól, hogy legyen lágy; azután ha léssen, sós citromot tégy hozzá, ha nem lesz, csak azt a hagymát vagdald meg aprón, mazsolával, tölts egy kevés tehénhús-levet reá, és azután bort, ecetet, színmézet, hogy jó édes legyen, azután bors, gyömbér, sáfrány, szegfű belé, citrom-levet is ha szükség lesz, a citrom helyett. Ezek együtt lévén főzd meg jól, és a sült tyúkot, vagy egyéb sültet felmetélvén öntsd meg ezzel a lévvel, és tálald fel.

Sült

Ezekből mind sülteket csinálhatni, és csak úgy szárazon fel lehet tálalni; tyúk sülve; tehénhús-pecsenye sülve; juhhús sülve; bőrös pecsenye, szegfű-lév alája; kolbász, májos; oldalos sülve, sós káposzta melléje; disznó-pecsenye, azt meghinteni köménymaggal, és úgy sütni.

Vadhús sülve

A vadhúst mikor akarod sütni, elsőben forrald fel, azután spékeld meg szalonnával, és úgy vond a nyársra, és mikor megsül, a tálban borsold meg, vagy pedig csak tedd forró vízbe, hadd vonja ki a vérét, bár ne forrald fel.

Lúd sülve

Mikor a ludat egészen akarod megsütni, tégy fenyőmagot, zsályát, majoránnát belé, és úgy süsd meg, hadd járja át a szaga, és igen jó ízt ad neki.

Citrom-lév

A csirkét vagy madarat vagy egyéb sültet spékeld meg, igen szépen süsd meg, azonban egy csuporban végy tehénhús levet, vagdalj petrezselyemlevelet szép aprón belé, vagy csak citrom-vizet, azután írós vaját; ha az nincs, szalonnazsírt, vagy hájat, bort, ecetet, gyömbért belé; ezek a szerek együtt lévén főzd meg jól, a sültet metéld fel, és öntsd reá.

Töltött tyúk

A tyúkot vagy galambot megkopasztván, tisztogatván csak úgy nyersen töltsd meg egészen, ilyenképpen: szalonnát, vereshagymát, keményen főtt tojást, petrezselyemlevelet öszve kell jó aprón vágni, arra bors, gyömbér; ha sáfrányt tész belé, annál szebb és jobb lesz, ezekkel is a fűszerekkel egybe kell jól vágni, sózd meg, amennyire elég; ez meglévén töltsd meg ezzel a tyúkot vagy egyéb madarat, belől is, a bőre alatt is, ha egy kevéssé megpárolod, ha nem is, tégy ízlésed szerint; vond nyársra, és szépen süsd meg, tálald fel, ha levet csinálsz alája, tedd körítésnek és úgy tálald fel. Ha pediglen másképpen szereted tölteni, lásd meg alább.

Gyümölcs-lév

Borba fehér kenyeret kell hányni, ezt szitán szűrd át, abba mézet, borsot, gyömbért, sáfrányt, almát, körtét, szeltenként kell metélni, cifrázd meg, és az átszűrt borban jól meg kell főzni, ha vagyon, mazsolát, mandulát belé, és körítésnek tálald fel sült alá, ha pedig a körtét megrántod mézben, jobb lesz.

Szegfüves lév

Borban fekete kenyeret vagy jól megpirított kenyeret meg kell jól főzni, a szitán szűrd át, abba méz, bors, gyömbér, szegfű, hogy jól megérezzék, abba mazsola, mandula; tálald fel sült alá.

Bors-porral

Szalonnát metélj mint a salátára, megpirítva azonban fokhagymát fejenként megtisztítván meg kell törni, és ecettel fel kell eresztetni; ezeket forrald meg, bors, gyömbér, öntsd meg, tálald fel, metélj sültet a tálba.

Deszpot-lév

Ez mint a borsporral, majd úgy jár: szalonnát mint a salátára, ezt pirítsd meg, fokhagymát megtisztítván törd meg, és borral, vízzel eresz fel a serpenyőben, egyszer felforralván a sültet metéld fel, és öntsd reá; ebbe nem kell ecet, sem pedig a sültet nem kell körítésnek adni, jó étek, ha szereted.

Gyömbéres lév

Mint a gyümölcs-lév egészen majd olyan; ezt kivéven, hogy nem kell alma, s körte belé, hanem csak gyömbér bővön, hogy megérezzék, és a sültet körítésnek tálald fel, ezt a levet alája, vidd az asztalra.

Mikó-lév

Tehénhús-lévben, vagy ha az nincs, egy kis vajás vízben petrezselyemlevelet kell vágni, megfőzvéen bors, gyömbér, és a tálban a megmetélt sültet öntsd meg véle, vidd az asztalra.

Leány-sarjával, azaz friss tormahajtással

Szedd meg a torna levelét, és zöld fokhagymának a szárait, ezeket tedd fel vízben, főzd meg jól, hogy főjön ki az ereje; onnét kivéven a kezdeddel jól nyomogasd ki az erős levét, tedd mozsárba, törd meg jól, megtörvéen eresz egy kicsiny vizet belé, és tiszta ruhán facsard által, abba bort, ecetet, egy vagy két nyers tojást, bors, gyömbér, ha megsáfrányozod, tégy ízlésed szerint; ezek együtt lévén forrald meg, és a sült alá körítésnek tálald fel; azaz meg kell tölteni a pipét, azaz a fiatal ludat vagy kacsát, és a pipének aprólékját, lábait, s a többit főzd meg tiszta vízben, sóban, amint szokás, ezeket tálba ki kell rakni, öntsd reá az elkészített zöld levet, és a pipét vagy kacsát körítésnek; jó étek, ha jól csinálod.

Meggy-sása, azaz meggy-mártás, sült alá

Egy fazékba tégy meggyet, bort, fejer cipóbélt, főzd meg erősen, és szitán szűrd át, azután töltsd egy csuporba, és szelt módjára metélj citromot belé, bors, gyömbér, sáfrány, fahéj, szegfű, méz, mandulát belé, de a mandulát aprón kell metélni; főzd meg jól, és körítésnek tálald fel, akármi pecsenyéhez jó étek.

Cifra lév

A lúdnak vagy a pipének, azaz fiatal lúdnak vagy kappannak, azaz ivartalanított kakasnak az aprólékját főzd meg vízben, sóban, és a töltelékét, mellyel a ludat vagy pipét megtöltöd, így kell csinálni: végy mandulát, dobd forró vízbe, és a héjától tisztogasd meg szép fejéren, azután mozsárban törd meg, hogy olyan légyen mint a tészta, és mikor töröd, rózsavízzel, azaz rózsaoilaj és víz keverékével öntözd; azonban egy tálba kiszedvén a mandulát, tiszta tojásfehérjét verj belé, és azzal felereszteni, rózsavizet, nádcukrot is, ribizlit fel kell forralni borban, hogy megdagadjon, osztán habard egybe, egy kevés sót is, gyömbért, szerecsendióvirágot, de ne igen sokat; ezek így lévén, mikor akarod a lúdat vagy pipét tölteni, tehát csak a bőri alá töltsd, ne beléje; és megtöltvén meg ne fonnyaszd párold a ludat, hogy a nádcukor ereje ki nem menjen, hanem csak nyersen vond fel a nyársra, az aprólékját tiszta vízben, sóban megfőzvé az abból a lévből végy egy csuporral, amennyire levet akarsz csinálni, ahhoz bort, ecetet, nádcukrot bővön, vagy egyéb mézet, mandulát egészen, rózsavizet, egy citromot, egynéhány tojásfehérjét; habard fel jól, és mint egy kaszás levet, ereszd fel jól a lúd aprólékját, és rakd egy tálba, ezt a levet öntsd reá, és körítésnek tálald fel a sültet; de a citromot egy tányérra laposan kell szelni, és jól megcukrozni, és úgy kell a sültre felül rakni.

Váradilév

Mikor a tyúk jó levesen megsült, spékeld meg fahéjjal, egész szegfűvel, és megint jobban süsd meg, vajjal vagy szalonnával csepegtesd meg, azután piríts kenyeret szeltenként, és azt mártsd meg jól mézes borban, ha mazsola-borod, azaz aszú szőlőből készített borod nincsen; és a kenyeret jól meggyömbérezvén rakd tálba a sültet, tálald fel reá egészen, vagy metéld fel, könnyebben ehetnek benne.

Töltött malac

A tüdejét, máját forrald fel egy kis szalonnával, azután vágd aprón, hagymával, petrezselyemlevéllel, majoránnával együtt, abba bors, gyömbér; ha sáfrányt tész belé, tégy ízlésed szerint, üss egy nyers tojást is belé, ezeket jól egybevágván töltsd meg a malacot, varrd bé, hogy ki ne bomolják, egészen süsd meg, és csepegtesd meg szalonnával, vagy egyéb zsírral; ha pedig csak úgy akarod a malacot szárazon megsütni töltelék nélkül, úgy is igen jó, csak szépen süssék, és tálald fel.

Füstölt pecsenye

Vond fel a pecsenyét nyársra, tedd fel kevésbé a füstre, hogy megjárja, és úgy süsd meg, jó ízt ad neki, a tehénpecsenyéhez illik inkább, noha a disznóhús is jó így.

Fokhagymás pecsenye

Törd meg a fokhagymát ugyan jó sokacskát, vízzel ereszd fel egy fazékba, és a sütnivaló pecsenyét tedd belé, hadd legyen benne egy fél óráig, vagy tovább is, azután vond nyársra, süsd meg, vagy pedig mikor a pecsenye félig megsült, spékeld meg tisztított fokhagymával igen gyakran; a nyársról bár ne vond le, ott is meglehet, jó ízt ad neki.

Dió-sása, azaz dió-mártás

Dióbélt megtisztítván egy darab vízben állott fejer kenyér, és egynéhány fokhagymával törd össze a mozsárban, és ecettel a szitán szüred át, és tálald fel körítésnek a sültet, azt a levet öntsd alája a tálba.

Bárányhús pirítva

Főzd meg a húst, hogy jó lágy legyen, azután tedd rostélyra, pirítsd meg szépen, hintsd meg sóval, köménnyel és borssal, és tálald fel. Ha levet akarsz neki csinálni, mint a mézes bort, hogy sűrűcske legyen, egy kanál lisztet tégy belé, bors, sáfrány, gyömbér, és két vagy három kenyérszelet belé, és a húst körítésnek tálald fel.

Zsályás pecsenye

A tehénhúst vagy borjúhúst spékeld meg zsályával, és mikor sütik, szalonnával, vagy egyéb zsírral csepegtetni kell, és mikor feltálad, borsold meg.

Töltelék

Mikor tyúkot vagy egyéb madarat akarsz tölteni, sütni, két vagy három tojást ránts meg vajban jó keményen, azt petrezselyemlevéllel, kenyérbéllel, vereshagymával, majoránnával és szalonnával jól vágd egybe, abba bors, gyömbér, sáfrány; ha édesen akarsz, egy kevés mézet tégy belé, és ezzel töltsd meg, varrd bé, hogy ki ne bomoljék, szépen megcsepegtetvén, sütvén vidd az asztalra.

Vetrece, azaz hosszúra vágott főtt marhahús

A húst vond nyársra, és mikor félig megsült, jó levesen vond le, metéld fel szeltenként, tedd egy serpenyőbe, vagy egy lábasba, metélj szalonnát is közibe laposan, és vereshagymát bővön, és rántsd meg jól úgy, hogy a szalonna is jól megrántódjék, és mikor így a maga zsírjában megfőtt, bors, gyömbér belé, tálald fel. Némelyek egy kis ecetet is eresztnek belé; tégy ízlésed szerint, úgy csináld, amint szereted.

Sült pástétom

A vadhús ha temérdek, egynéhány helyt szüred át a késsel, sózd meg, és rostélyon pirítsd meg, mind kívül-belől szép sülvé legyen, spékeld meg szép szalonnával vékonyon, bors, szegfű, gyömbér, zsályalevelet belé, és úgy csináld tésztába, tedd a kemencébe, a tésztája is hadd süljön jól meg, a tésztáját pedig rozslisztből csináld, csak tiszta vízzel, sóval, akár búzaliszttal, tojással, sóval, vízzel gyúrd meg, és megsülvén vidd az asztalra.

Fürjhús sülve

Vonogasd nyársra, és mikor pirulni kezd, morzsalt kenyeret hints reá, és reá ragadván a maga zsírjában megrántódik.

Malozsa-lév, azaz mazsola-mártás sült alá

Egy icce [1 icce = kb. 8 dl] borban mandulát, fügét, mazsolát jó bővön belé, jól mézeld meg, bors, gyömbér, sáfrány, szegfű, ezeket jól meg kell főzni, azután vajas mézben ránts cipót kockára vágva vagy szeletelve; mikor fel akarod adni, töltsd tálba a levét, felül körítésnek a sültet, és a sültre hintsd reá a kockára vágott kenyérszeletet, és a lapos kenyérszeletet rakd melléje, és a mazsolát, mandulát, fügét felül rakd reá, és tálald fel.

Húst bésózni

Törj fokhagymát jó sokat, azután vízben keverd bé, és sózd meg jól, a húst rakd ecetbe, és azt öntsd reá.

Némelyek fokhagyma helyett fenyőmagot téznek belé (de a magyarok nem igen szoktak úgy); hadd álljon úgy egynéhány nap; ecetet is tehetsz belé, ha sok eceted vagy, és a hús jó lesz sütni, főzni, a cseberben pedig nyomtasd meg kővel, mert ha a vízen kívül áll, a legyek megszállják, és nem leszen jó.

Harmadik része

Vajas étek

Mandula-torta

A manduláknak a héját le kell venni, és a mandulát mozsárba tévén mindaddig kell törni, míg olyan lészen, mint a tészta, és gyakorta kell hintezni rózsavízzel, azaz rózsaoilaj és víz keverékével, hogy oilaja ne ereszkedjék; azután kétannyi nádcukrot törj belé, mint a lisztet, azt verd össze a mandulával, és annyi tojás sárgáját kell belé verni, hogy se igen sűrű, se híg ne légyen, hanem olyan légyen, mint a tolyó-fánknak a tésztája, vagy a puliszka; azután a mandula-tortának a formáját bé kell tenni tiszta vajban, hogy megpirosodjék, és öntsd osztán abba a vajas formába a mandulát, és tedd a kemencébe, süsd meg; de reá kell vigyázni, hogy meg ne égjen, a formát annyira meg kell vajazni, hogy a mandula-tészta reá ne ragadjon, és midőn megsül, tálald fel; ha ki szereti ehetik benne; csakhogy ritka éték ez az embereknél.

Téjfel-kenyér

Végy jól téjfelt, és hat vagy hét tojás sárgáját, ezt verd egybe, egy kevés rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét is belé; azután szelj egynéhány darab fejer cipó szeltet lapon, és azt vagy csak úgy a tűznél szárazon pirítsd meg, vagy pedig vajban rántsd meg; ez meglévén egy mázas tálat vajjal kenj meg, és a kenyeret tedd a fenekére, és a téjfelt öntsd reá, és azon tálban a szénen süsd meg, tüzes fedővel felül is borítsd meg; de egy kis nádcukrot is, vagy pedig egyéb mézet erressz a téjfelbe, hogy édesebb légyen, s tálald fel.

Tálban főtt

Egy fejer cipót vagy egy darab fejer kenyeret édes téjben főzz meg, ha megfő, egy tálba vedd ki, tégy egy kanál írós vaját vagy egyéb vaját belé, nádcukrot vagy egyéb mézet, rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét a szagáért, két tojásnak a sárgáját, hármát egészen mind fejerestől, sárgástól, ezeket igen jól meg kell törni a tálban, azután egy mázas tálat vagy réztálat meg kell vajazni, és töltsd abba a tálba azt, és azután azon tálban a szénen süsd meg szép pirosan, fűszerezd meg tálald fel.

Töltött tyúkmony, azaz töltött tojás

A tojásnak vagy lúdtojásnak törd meg mind a két végét, és fúdd ki a serpenyőbe, avagy lábosba azt, rántsd meg, ne felette keményen; azután vedd ki, és petrezselyemlevéllel, mézzel, borssal, vagdald jól meg a vágókéssel, és a tyúktojás vagy lúdtojás héját töltsd meg véle, akiből kifúttad, azután vagy a rostélyon, vagy szép szálkán süsd meg, és tálald fel; jó éték.

Vajas klödör, azaz vajas gombóc

Petrezselyemlevelet, vereshagymát, keményen főtt tojást, ezeket vagdald össze, azután lisztel, nyers tyúkmonnyal keverd egybe, és kanállal golyóbisonként dobd forró vízbe, és azon levében bors, gyömbér; tálald fel.

Új káposzta téjben

Nyers új káposztát meg kell aprón vagdalni, és megpárolva azt a levét szűrd le, és édes téjben ereszd fel, felül tojásrántottát tégy a tálba, és mikor feltáladod, úgy vidd az asztalra.

Zsemlye-kása

Egy negyed edénnyi tejet meg kell forralni, abba tégy másfél marok zsemlye-kását, és mikor jó öregeen sűrűre megfő, vedd ki egy tálba, és jó írás vaját és tojást annyit kell belé verni, hogy úgy meghíguljon tőle, mint a mandula-kása, nádcukrot, és rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét is, amennyi elég, hogy édességet és jó szagot is adjon néki; ezeket vagy fél óráig csak hidegen kell keverni, és mikor erősen felpuffad, egy mázas tálát vajjal megkenvén azt a kását tedd belé, és úgy tálástól tedd a kemencébe, és mikor piros lesz, tálald fel.

Alma-étek

Vagy hat almát, ha többet is, meg kell sütni, annak a lágyát a tálba lemetélvén három kanál nádcukrot vagy egyéb mézet kell belé tenni, három tojásnak a sárgáját, hármat pedig egészen mind sárgájástul, fejérestől; osztán jól meg kell ezeket együtt törni, azután egy mázas tálba szépen csináld belé, és a tálban főzd meg, és tálald fel.

Makaróni

Egy kanál olvasztott vaját végy a tálba, azt jól rántsd meg, azonban három tojást üss belé, és egy darab édes téjben áztatott cipóbélt morzsolj belé; csakhogy jól ki kell facsarni a tejét; és ezeket egy kevés fehér liszttel elegy a kanállal jól meg kell törni, annakutána aprónként, mint egy dió, úgy kell a forró vízbe hánni, ha jól megfő, vedd ki, és tálba rakván vagy reszelt sajttal, vagy reszelt kenyérbéllel hintsd bé, és forró vajjal öntsd meg.

Olasz makaróni

Csináld tésztát tojással, azt a lapítófával szépen nyújtss ki, és öszvefogdosván laska módon a késsel szépen metéld fel, és midőn forró vízben megfőzted, rakd szitára, hadd szivároгjon le a vize, és tálba rakván közbe-közbe reszelt sajttal és reszelt kenyérbéllel hintsd bé, és felül forró vajjal öntsd meg; de kevesebb légyen a reszelt sajt, ha pedig jó bővön teszed is a sajtot, tégy ízlésed szerint, amint te szereted; e meglévén, hogy melegen adhasd fel tálalhasd fel, fedd bé más tállal, és tedd forró vízzel való teli fazékra, és a párájától melegedik; jó éték.

Egész alma

Az almát csak meg kell tisztogatni, nem kell meghámozni; azonban vagy két kanál vajban az almát egészen egy serpenyőben rántsd meg, mikor jól megrántódik, egy kevés bort, vagy két kanál nádcukrot, vagy egyéb mézet önts melléje, és az almával együtt főzd meg, és tálald fel.

Töltött cipó

A cipónak ki kell vájni a bélit, és magát is szépen meghámozván csinálj rántottát hat vagy hét tojásból, azt a cipó bélivel jól öszve kell vágni, azután egy tálba tévén vagy három tojást kell reá ütni, abba nádcukrot, vagy egyéb mézet, ribizlit, sáfrányt bővön belé, és azokkal megint jobban öszve kell verni, azután azzal kell a cipót megtölteni, és egy kis cipóhajjal csináld bé, hogy a töltelék a cipóból ki ne menjen, azonban egy csuporban végy színmézet, hogy jó édes legyen, mandulát, mazsolát, fügét, fahéjat, és ezekkel a szerekkal a töltött cipót a csuporban egészen tedd fel, és főzd meg jól, amíg felforr; ha pedig nem akarod a cipót megfőzni, tehát rántsd meg vajban mind töltelékestől, és csináld körítésnek, és úgy öntsd alája ezt a levet; igen jó étek, ha jól csinálod.

Spanior lév, azaz spanyol lé

Vagy hat almát meg kell hámozni, és négy darabra ketté-ketté hasogatván úgy kell keresztül metszeni, és ezeket vajban szép pirosan rántsd meg, ha megrántódik, szedd ki a serpenyőből, és dugj mandulát beléje, és felül ribizlivel hintsd meg, tölts vagy két kanál bort és egy kanál vizet hozzá, és tálban forrald fel, egy kanál mézet is tégy belé, borsot, sáfrányt; és ha jól megfő, tálald fel.

Cseh rántott

Az almát meghámozván hasítsd négy darabra, vedd ki a magházát, és rántsd meg vajban, mézben, azután törd meg jól, és szitán szürd át egy tálba, ahhoz tégy tojás sárgáját, téjfelt és kevés mézet, és úgy, hogy se igen sűrű, se igen híg ne legyen, ezeket jól öszvekevervén más mázas tálban, kend meg jól vajjal, és öntsd abba a tálba, és mind tálastól tedd jó izzó szénre, és süsd meg, vasfedővel felül is pirosítsd meg úgy, hogy a vasfedőre rakj jó sebes szenet, és mikor megfő, s jól megpirosul, hintsd meg nádcukorral és fahéjjal, és tálald fel az asztalra; akinek kell, ehetik benne.

Bába-fánk

A szép kenyeret metéld apró lapos kenyérszeletre, rakd tálba, öntsd meg lágy meleg édes tejjel, mikor valamennyire megázik, szürd le a tejt, rakd szitára a kenyérszeletet, hogy leszivárogon, azután hat vagy hét tojást verj egy fazékba vagy tálba, mézet belé, habard meg, és a kenyérszeletet mártogasd belé, egyenként rakd serpenyőbe meleg vajban, és mikor egy réteget raktál, felül mazsolával rakd meg, megint kenyérszeletet, megint mazsolát, így rakd egynéhány réteggel; e meglévén rántsd meg, fordítsd meg, hogy mindkét felől megpiruljon, tálald fel, fűszerezd meg; jó étek, aki szereti.

Paláta

Forrald fel az édes tejet magánoson, és meghűlvén egy csuporba tizenhat tojásnak a fejerit verd belé, más csuporba a sárgáját egyéb szükségre, egy ejtelnyi [1 ejtel = kb. 1,4 liter] tej kell, és a tojásfehérjét jól megkeverve öntsd a hideg felforralt tejbe, abba nádcukrot, és rózsavizet, azaz rózsaoaj és víz keverékét, habard meg jól, tedd tűzhöz, mind habard, amíg felforr, csak távul, hogy meg ne kozmásodjék, töltsd a tálba és megaluszik, felül hintsd meg mazsolával s mandulával.

Írós lév

A halat főzd meg sós ecetes vízben, azonban más csuportban petrezselyemlevelet gyökerestől kell főzni, és mikor megfő, egy fazékba végy bort, ecetet, amennyi elég, ha vagyon, citromlevet belé, három vagy négy kanál tejet is, morzsalt kenyérbélt, gyömbéret, szerecsendióvirágot; és mikor fel akarod adni, azon megfőtt hallevet petrezselyemlevéllel ereszd fel úgy, amint tetszik íze, keverd a levét, míg felforr; a halat rakd tálba, és ezzel a lével öntsd nyakon, és tálald fel; jó éték, ha akarsz, egy kis vajat is tehetsz belé.

Zólnai lév

A halat megtisztítva metéld fel, sózd meg egy kevésbé, hadd álljon sóban, és abból kimosván tedd fel olyan vízben, akiben jó bővön petrezselyemlevelet vagy gyökeret főztél, de a petrezselymet ne hosszan hasogasd, hanem kerekdeden metéld, csak azután írós vajat tégy bővön belé, és egy kis finomlisztet ránts belé, egy kevés mézet is kell a levébe tenni, bors, gyömbér, tálald fel. Ha pedig olívaolajjal főzöd, úgy is jó.

Veres béles

Amely veres ribizli a kertekben terem, szedd meg, azonban végy egy serpenyőben rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét, és nádcukrot, forrald fel, és midőn felforr, azt a ribizlit tedd belé, és mindaddig főzd, míg jó sűrű lészen, de ne keverd, hogy a ribizli romoljon, abba bors, fahéj, gyömbér, szegfű, és mandulát aprón metélve, egy kevés citromot reá kell metélni, fahéjjal, nádcukorral jól hintsd meg, és a bélesnek valót tésztába csináld belé, mint szintén egyéb vajas bélesbe, és tedd bé a kemencébe, süljön meg, s tálald fel.

Körtvély-béles, azaz körte-béles

Szépen megtisztítván a körtét, kerekdeden szép vékonyon metéld fel, és vajban ránts meg, azonban mazsolát és mandulát forralj fel más edényben, csinálj bélesnek, amint szokták csinálni vajjal, tojással, és ellapítván a rántott körtét, mazsolát rakj a tésztára; fahéjjal, nádcukorral, szegfűvel hintsd meg, megint tésztával csináld bé, megint körtével rakd bé és szerzőkkel, megint tészta, és mind így egynéhány sorral; legfelyül csináld bé tésztával, amint a módja, és a kemencében süsd meg, és tálald fel.

Egres-béles

A kertekben termő megért édes egrest, csak úgy zölden tisztogasd meg, azután végy annyi nádcukrot, amennyit ítélsz elégnek, és tortához, avagy béleshez, törd meg, mint a lisztet, dobd belé az egrest, tölts rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét, amennyi egy fél tojás héjában férne, tedd eleven szénre, hadd főjön annyira, hogy sűrű légyen, sáfrányt, szegfűvet, fahéjat belé, főzd meg jól; de ne keverd, hogy az egres egészen maradjon; és mikor a leve mind elfő, tedd ki, hadd hűljön meg, és azután a bélest töltsd meg véle, kemencében süsd meg, és tálald fel.

Kenyér-torta

Egy cipó kenyeret metélj fel kocka módon, szép aprón, és azután verj egy fazékba öt vagy hat tojást, azt jól meghabarván öntsd a kockára vágott kenyérszeletre, keverd meg igen jól, és azután egy jó széles serpenyőben rántsd meg, és mikor megpirosul, fordítsd meg, hogy másfelől is megpiruljon; mikor megpirult jól, vedd ki egészen, és a késsel hasítsd ketté, és azután mind a két felét két-két ujjnyi darabonként jó hosszúkon metéld el; azonban borban egy kevés mézet, téjfelt habarj össze jól, tégy mazsolát belé, és egynéhány fügét, kettéhasogatván mandulát is, de elsőben a mandulát forrald meg vízben, hogy meghámozhassd, és ebbe a bélbe rakd belé, a felmetélt rántott tortát forrald fel, bors, sáfrány, gyömbér, és azután rakd tálba szép renddel, és a levet öntsd reá; jó éték. Ha pedig akarod, ugyanilyen forma tortát megkészítvén és darabonként elmetélvén önts édes tejet belé, bors, gyömbér, sáfrány, és egyéb nem kell semmi; és mikor a forrástól megáll, sózd meg, és tálald fel.

Bába-kenyér

Végy egy fazékba vagy egy tálba fél ejtelnyi [1 ejtel = kb. 1,4 liter] téjfelt, melegítsd meg gyengén, verj abba vagy hat tojást, sáfrányt bővön, élesztőt két és fél tojásnyit, nádcukrot vagy egyéb mézet, hogy édes legyen, ribizlit, sőt szokás szerint, hogy se igen sós, se igen sótalan ne maradjon; ezeket a szerszámokat összekeverve legyen készen fejr liszt, mint a palacsintának való, de jó sűrűskén, és a fenn mondott szereket keverd ebbe, fedd be, hadd keljen meg, azonban a sütőkemencében tűz legyen, és midőn a kemence meghevült, és a tészta megkölt, végy egy ejteles mázas fazekat, tégy öt kanál vaját belé, és a más fazékból a megkölt tésztát töltsd a mázas fazékba; úgy arányozd, hogy a fazék ne legyen igen teli, mert kifut, oly fazakat keress; és ezek így lévén tedd be a forró kemencébe mind fazekastól, és ott süsd meg, mikor fel akarod adni, vedd ki, és a fazekat törd el aprónként, hogy egészen maradjon, mert másképpen ki nem vehetni; fűszerezd meg és tálald fel.

Rák téjfellel

A rákot sós vízben főzd meg szokás szerint, és tisztogasd meg, mint szíjalt, azaz keskeny szeletre vágott rákot, azonban írósvajat kimosván fejr cipóbéllel gyúrd meg, akár egyéb vajjal, akár szerecsendió-virágot, citromot szeltenként, annakutána a ráknak héját főtt petrezselyemgyökérrel mozsárban jól törd meg, és vízzel szitán szúrd által, tégy téjfelt osztán belé, egy kis borecetet, zöld petrezselyemlevelet aprón megvagdálva; ezek együtt lévén forrald fel őket, és jó melegen töltsd a szíjalt rákra, azzal is forrald fel őket, és tálald fel; igen jó éték a magyaroknak.

Hal téjfellel

Ha pisztrángot, rákot, kövihalat, csukát, csirkét akarsz így főzni: ezeket a halakat, ha elevenek léznek, ecetben kell megölni, és ecetes vízben is kell megfőzni, hogy megkéküljön; de a rákot csak úgy szokás szerint sós vízben kell főzni, és azután egészen megszíjalni, azaz keskeny szeletre vágni, mikor a hal megfő, vedd ki a tűztől, és a levet így csináld néki: egy kis fazékba tégy metélt petrezselyemlevelet, hadd főjön jól, azonban más fazékba tégy jól téjfelt, egy darab írósvajat, vagy egyéb vaját, egy kevés morzsolt cipóbélt; ha friss citromod nincs, citrom-levet, egy kevés bort, és ecetet is, hogy savanyúcska legyen, szerecsendió-virágot, gyömbért; ezeket jól meghabarván a petrezselyemvízzel ereszd fel, öntsd reá a tálban a halra, vagy rákra, vagy csirkére, de a tyúkot a petrezselymes vízben is meg kell főzni, mivelhogy

nem fő meg olyan könnyen, mint a kövihal, hasonlóképpen a csirkét vagy egyéb húst; a madarat meg kell jól főzni, vagy tehénhús-lévben, vagy juhhús-lében, és mikor megpárolod, tégy petrezselyemgyökeret belé, és ezzel a petrezselymes hús levével ereszd fel a megmondott szereket; és mikor fel akarod adni, a megfőtt húst rakd egy tálba, és a kész levet megkeverve mint a kaszás levet felforralván öntsd a hústra, és vidd az asztalra.

Rántott rizskása

A rizskását megtisztogatván téjben főzd meg, és mikor fő, tégy mazsolát belé, nádcukrot vagy egyéb mézet, és keverd el benne, ha megfő, egy tiszta tálba rakd ki, tedd hidegre, hadd hűljön jól meg, és mikor meghűl jó keményen, metéld fel jó laposan, mint két ujjnyi nagy darabokra: azonban négy vagy öt tojást üss egy tálba, és egy kevés fehér liszttel jól keverd meg, és a rizskását darabonként mártsd belé abba, mint egy kadocba, azaz liszt és tojás keverékéből készült tésztába, és tiszta vajban rántsd meg, és renddel a tálba rakván nádcukorral felül hintsd meg, s tálald fel.

Olasz kolbász

Csinálj tésztát, mint szintén egyéb laskának, azt lapítsd el, azonban ránts tojást vajban, bors, sáfrány belé, és mikor sűrűre megrántódik, vagdald meg aprón, egy kevés mézzel, és azt azután kend a kinyújtott laskára, hajtogasd össze, metéld el jó darabonként, és tojásból s lisztből csinálj kadoct, azaz tésztára, mártogasd a végeit, szélit, hogy ki ne bomoljék, és így rántsd meg vajban, és a levet így csinálj: csinálj mézes bort a szokás szerint, mazsola, bors, gyömbér, sáfrány, szegfű, mandula, egy kanál liszt légyen benne; ez meglévén tedd ebbe a megrántott s elmetélt laskát, és egyszer felforralván tálald fel.

Boros szérdék, azaz boros aludttej

Végy téjfelt, abba bocsáss három vagy négy tojást, mézet, bort, ezeket, sodrófával jól megkeverve csak úgy hidegen, azután tűzhöz tévén jól forrald meg, főzd meg, hogy ki ne fusson, és mind szüntelen habarni kell, mert megsűrűsödik: azután osztán egy cipót vajban ránts meg és egy vagy két kenyérszeletet melléje; a cipót hasogasd meg, hogy inkább megjárja a vaj, és ezeket tálba tévén öntsd reá a levet is; igen jó éték, aki szereti.

Tyúkmony-zsufa, azaz tojásos savanyú mártás

Ecetet, bort, tojást, lisztet, borsot, gyömbért, ezeket habard meg hidegen, azután a tűznél főzd meg, és szüntelen keverd, hogy meg ne sűrűsödjék, és egynéhány tojást megfőzvé hántsd meg, és vond nyársacsakára, pirítsd meg, rakd tálba, és a zsufát, azaz mártást öntsd reá, s tálald fel.

Tejes klödör, azaz tejes gombóc

Csinálj tésztát, mint a laskának, nyújtsd el, azután vereshagymát aprítván vajban és mézben rántsd meg, bors, gyömbér, sáfrány belé; azután a tésztát eldarabolván négyszögletesre, kanállal tégy minden darabra, és mint a piroskát, azaz túróval töltött derelyét öszvehajtogatván tojással vagy kadoccal, azaz liszt és tojás keverékéből készített tésztával, kend meg a szélit, hogy ki ne bomoljék, és azt jól megfőzd, jól megforrott édes téjben, ha akarsz a téjbe is tehetsz egy kevés borsot, gyömbért, sáfrányt, és jól megfőzvé szózd meg, és tálald fel.

Hajtott tejes éték

Laskát csinálj, és elnyújtván kenéshez használt tollal vagy a kezeddal vajazd meg jól, azután hajtogasd vagy takard egybe, és nagy darabonként elmetelvén főzd meg édes tejben, sáfrány, gyömbér, és tálald fel.

Metélt éték

Csinálj laskát, azt szépen káposzta módra aprítván dobd forró vízbe, onnét hamar kivévén, midőn a vize leszivárgott, vedd forró (vízbe) tejbe, mikor jól megfő, tálald fel, vajazd meg felül.

Sűrű tejes éték

Az édes tejet, mikor immár fel akar forrni, vedd ki a tűztől, és vess tojást belé, szüntelen habarni kell; és mikor felforrott, tálald fel kenyérszeletre, vaját reá.

Lábbogó, azaz lebegő tejes éték

Mikor az kiforr, egynéhány tojást verj egy fazékba vagy egy tálba, kanállal rontsd meg, és azután egy kanál forró tejet tégy belé, öntsd a forró tejbe; azt nem kell habarni, hadd meheszen össze, és azután kenyérszeletre tálald fel, a tojást felül rakd a kenyérszeletre, vaját reá.

Vagdalt éték

Lisztbe verj tojást, és azt a vágókéssel igen szépen vagdald meg, azután ereszd forró tejbe, s főzd meg jól, sőt belé, és vaját reá, s tálald fel.

Túrós éték

Ha aludttejed vagyon, szedd le róla a téjfelt egy kis csuporba, a szérdéket, azaz aludttejet osztán forrald fel, és mikor öszvefut, szürd le egy szita fenekére, hadd szivároгjon le a savója; azután dobd a tejbe, egy vagy két tojást üss közibe, és metélt kaporral jól törd össze, ereszd fel egy kis meleg vízzel, forrald fel, és lapos kenyérszeletre tálald fel, vaját reá.

Tálban főtt tejes éték

Édes tejet, akár téjfelt tégy egy fazékba, abba tojást, lisztet, rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét, sőt, mézet, jól meghabarván töltsd tálba, és a fenekén főzd meg, felül (ha lesz) nádcukorral, apró szőlővel hintsd meg; a tálát tedd három kövecskére, és úgy szentet alája.

Borza-kása

Két vagy három borzafa virágot tégy a tejbe, és felforralván szitán szürd meg, és a fazakat megmosván töltsd vissza a fazékba; de egy keveset végy ki benne más csuporba, hadd hűljön meg, és mikor a csuporban valamennyire meghűlt, verj tojást, lisztet belé, és jól meghabarván öntsd a több tejhez, ki a tűznél forr, és mindjárt vedd ki a tűztől távol, mert megsűrűsödik, és csak akkor sózd meg, mikor fel akarod adni.

Vereshagymát főzni

A vereshagymát megtisztítván rakd egy fazékba, sózd meg, mikor valamennyire megfőtt, hogy kiment a ereje, rakd a szitára, és mikor leszivárgott, tedd fazékba, vagy egy lábásba, tölts kövér tehénhús levet, vagdalj petrezselyemlevelet belé, bors, gyömbér, szerecsendió-virágot: azután egy kis írósz vagy egyéb vajban rántsd meg, egy kevés lisztet önts reá; de böjtben nem kell tehénhús-lév, hanem vaj, vagy olaj.

Olasz káposzta

Az új káposztát csak darabonként hasogasd fel, és szép tiszta vízben főzd meg sóval együtt, azután hogy megfőtt, rakd ki egy mázas tálba, és jól vajazd meg, vagy böjtnap olívaolajjal öntsd meg, és felül megborsolván csak úgy, lév nélkül más tállal fedd bé, hadd párolják magában, és tálald fel.

Laboda-paréj

A labodát szép levelenként szedd, rakd egy fazékba, főzd meg, és a levét leszűrve vagdald meg, édes tejjel ereszd fel, főzd meg, rántsd meg a tojást, mikor feltálad, tedd reá, felül vajazd meg.

Hüvelyes borsó

Tisztogasd meg, főzd meg vízben, sóban, azután öntsd ki a tálba, szűrd ki a levét, vajazd meg jól, és más tállal fedd bé; akár olívaolajjal böjtnap.

Murok, azaz sárgarépa tejjel

Főzd meg a sárgarépát vízben, sóban, és mikor megfő, szűrd le a levét, ereszd fel forrott tejjel, tálald fel; de egyszer fel kell forrni, kevés reszelt kenyérral sűrítsd meg a levét.

Alma-kása

Hámozd meg az almát, mosd meg vízben, metéld le a torzsájáról, tedd fel egy fazékba borral, vajjal, és mikor fel akarod adni, mézeld meg; de meg kell jól törni, mikor megfő, úgy tálald fel, ha kell, felül is vajazd meg, nádcukorral hintsd meg, és tálald fel.

Tök tejjel

Hámozd meg a tököt, metéld szépen aprón, főzd meg tiszta vízben, szűrd le a levét, mikor megfő, szűrd át valami rostán, azután forralt tejjel ereszd fel, verd egybe kanállal, főzd meg, rántsd felül tojásrántottát; mert azzal jó; tálald fel.

Boros kenyér

Szelj laposan szép fejer kenyeret, mint egy ujjad vastagsága, azt jó édes borban áztasd meg, azután rántsd meg vajban, rakd tálba; hintsd meg nádcukorral, gyömbérrel.

Tyúkmony-lév, azaz tojás-lé

Tojást verj fel fazékba, bors, sáfrány, gyömbér, habard jól meg, ereszd fel jó forró vízben, vajtat belé, szerecsendió-virágot, és kenyérszeletre tálald fel.

Német rántott

Melegíts vajtat, hogy ugyan forró legyen, egy serpenyőbe törj tojást, és egyenként dobd a forró vajba, kettőt, hármát, amennyire akarsz; de meg ne keverd, hogy egészen maradjon, és tálastól tedd szénre, felül sózd meg; ha megfő, hintsd meg gyömbérrel, borssal; ha akarsz, fahajat is törve nádcukrot is tehetsz reá, de ezek nélkül is elég jó ez.

Serleves

A sert forrald fel, és egy csuporba verj egy vagy két tojást, azt hideg serrel verd öszve jól, ezután a meleg serrel ereszd fel, sózd meg, és kockára vágott kenyérszeletre tálald fel: azonban a kockára vágott kenyérszeletet vajban megrántván azt felül hintsd reá; ha akarod, a tojás helyett tégy téjfelt belé, ha a ser igen ecetes, vízzel mérsékeld.

Boros leves

Bort mézzel forralj fel, abba bors, gyömbér, sáfrány, mazsolát, fügét, és kenyérszeletre tálald fel, felül ránts tojásrántottát, és tálald fel, mandulát is tégy belé, és jobb lészen.

Rák töltve

Főzd meg a rákot, és a húsát tisztítsd meg, vagdald meg petrezselyemlevéllel, majoránnával együtt, kenyérbéllel, bors, gyömbér, sáfránnyal, egy vagy két tojást is törj belé, és rántsd meg vajban, mézben, és a rákhajat töltsd meg véle, és két rákot tégy egybe, egyiknek a fejét ide, másikat tova egybe kell dugni, és úgy rakd a fazékba csak lév nélkül, és csináld bé, és magában hadd párlódják meg.

Lapos tészta

Végy két vagy három tojást, vizet, sót, gyúrj tésztát, és szép vékonyon terítsd el, metéld el csak úgy laposan négy-négy részre, mint a négy ujjod, és dobd forró vízbe, forrald fel, szedd ki a vízből, rakd tálba, és közben-közben hintsd meg reszelt kenyérbéllel, és vajazd meg, azután felül is hasonlóképpen, és tálald fel.

Ostya-béles

A szilvát meg kell jól főzni, dobd ki a magvát, vagdald meg jól, és vajban mézben rántsd meg, szegfűvet, borsot belé: azután rakd fel ostya közé, és kadoccal, azaz liszt és tojás keverékéből készült tésztával csináld bé, a szélit behajtogatván azután vajban rántsd meg, tálald fel.

Alma-béles

Megint szintén az ostya-bélest, úgy kell azt is csinálni, csakhogy ennek tésztát csinálj, és abba kell rakni mazsolát is, mandulát is tehetsz belé, és a szélit hajtogasd egybe, és vajban rántsd meg (amint feljebb vagy).

Alma-fánk

Csinálj kadocot, azaz liszt és tojás keverékéből készült tésztát tojásból, lisztből, és egy kis bort is ereszhetsz belé, az almát metéld laposan, mártogasd belé, és vajban rántsd meg, mikor feltálad, hintsd meg nádcukorral, tálald fel; ha levet akarsz néki csinálni, gyömbéres levet csinálhatsz, és az almát körítésnek tálald fel.

Pila, azaz rizskásából készült étel

A rizkását tedd fel vízben, párold meg, míg kifakadoz, és mikor majd megfő, mazsolát is egy keveset, meleg vízben fonnyassz meg, azután tégy egy serpenyőbe vaját, mézet, és a rizkását rakd abba a mazsolával együtt; de jól ki kell a levét szűrni, és rántsd meg, ha megrántódik, tálald fel, felül hintsd meg fahajjal és nádcukorral.

Tolyó-fánk

Végy egy tálba igen szép fejr lisztet, abba tojásnak csak a sárgáját verd belé, amennyire akarsz fánkot csinálni, azt a kanállal igen jól törd össze; ez megléven mosd meg szépen a kezedet, és egy darabocskát vaját a tálba téven a kezeddel igen jól sokáig gyúrd meg, sózd meg, és ha annak való formád vagy, abba töltsd belé, és egy serpenyőbe forró vajba lödd belé, megint töltsd meg a formát, megint lödd belé: és midőn megrántódik, vedd ki a serpenyőből, rakd tálba, és egyenként a tésztát, melyet annak csináltál, lövögess belé, és a tálban felül nádcukorral hintsd meg. Ennek pedig a formája olyan, mint a vízpuska, csakhogy nagy lyuka van a végén, rézből való metszett csillag, és azon tolják át a tolófával; gyenge fánk, gyenge eledel, ha meg tudod készíteni.

Tejes borsó

A borsót fejtve főzd meg, és téjjel vagy téjfellettel ereszd fel, egy maroknyi lisztet is belé; és mikor fel akarod adni, kocka módon kenyeret metélvén rántsd meg mézben, vajban, és a tálban felül hintsd reá, és vidd az asztalra. Ha pedig orjával, azaz a sertés hátgerincével vagy sódarral főzted, vagy szalonnával, jobb lesz; de szalonnát piríts rá és tálald fel.

Árpa-kása

Az árpa-kását igen szépen megmosván édes téjben, mint szintén az egyéb kását főzd meg, tálald fel, vajazd meg.

Palacsinta

Végy vagy hét vagy nyolc tojást, vagy vizet, hogy jobb lehessen, azt egy fazékba verd belé, és törd meg egy kanállal, sózd meg, azután tölts édes tejet belé, azt is jól megkeverve szép tiszta lisztet tégy belé, és csinálj olyan pástétomot, mint az ostyának való, csak egy kicsinnyel keményebben: azonban légyen egy serpenyőben meleg vaj; és egy kanál benne, a serpenyőt megmelegítvén tölts egy kanál vaját belé, forgasd el benne, hogy a feneké megszírosuljon, és mindjárt töltsd vissza a vaját, és mind a pástétommal együtt töltsd egy kanállal a serpenyőbe, azt hajtogasd el, hogy a serpenyő fenekén mind elfolyjon, és süsd meg a széken, és mindenkor egy-egy kicsiny vaját tölts a palacsintára, hogy zsírosabb légyen; midőn megpirul, ha szükség lesz, forgasd még, és jó melegen tálald fel.

Disilber, azaz tojásétel

Egy serpenyőbe tégy vizet, és mikor forr, tojást üss belé, hogy egészen maradjon, egynéhányat, ötöt, hatot, vagy ha többet is, és mikor a tojás megfőtt benne, szedd ki egyenként, rakd tálba egynéhány szeltecskére, sózd, vajazd s borsold meg: igen jó rántott ez is és könnyű készíteni; tálald fel az asztalra.

Körtvély-fánk, azaz körte-fánk

Végy édes tejet egy fazékba, törd egynéhány tojásnak a sárgáját; a fejeit tartsd egyéb szükségedre, úgy, hogy mennyi tej, annyi tojássárgája; abba tégy lisztet, igen jól keverd el, és egy kanálka élesztőt is tégy belé, jó sűrűn kell hagyni: azonban ruhával fedd be a fazekat, tedd meleg helyre, hadd keljen meg, midőn megkél, darabonként dobd forró vajba, és mikor megsül, egy kis szálkával szedd ki, mind úgy cselekedjél, és igen szépen felpuffad és gyenge lesz, a tálban nádcukorral hintsd meg; ha az nincs, egyéb mézzel hintsd meg, vidd az asztalra. Némelyek a tojásfehérjét is belé verik: de nem léssen olyan porhanyó, mint mikor csak a sárgájával csinálják: tégy ízlésed szerint, amint szereted.

Piroska, azaz túróval töltött derelye

Végy igen szép jó túrot, abba törj egynéhány nyers tojást, és a kanállal jól törd meg, ha egy kevés metélt kaprot tész belé, ha nem is, jó afelől: azonban csinálj tésztát, azt nyújtsd el, és darabonként metéld el, a kanállal mindenre tégy egy-egy darabocskát, hajtogasd össze, és ha vagyon, recés rézzel vagy fával körül metéld el, dobd forró vízbe, forrald fel, szedd ki abból, tálald fel, felül vajazd meg, és ha reszelt kenyérbéllel meghinted, tégy ízlésed szerint.

Süveg-fánk

Csinálj tésztát két vagy három tojással, lisztet, azt ellapítván igen-igen szépen, vékonyon káposzta módra aprítsd meg, tedd egy nagy tálba vagy medencébe, és önts forró vizet reá, fedd bé egy kevésség, onnat kivéven rakd szitára, hogy a vize leszivárogon, és serpenyőben vajban egészen rántsd meg, és csak úgy egészen süveg formára maradván tálald fel: ha kívántatik, megfordíthatod, hogy jobban megrántódjék, és úgy egészen vidd az asztalra.

Dió-béles

Csinálj tésztát tojással, mint a laskának, lapítsd el szépen, azonban törj diót, megtisztogatván ugyan felesen, igen szépen törd meg a mozsárban, onnat kivéven mézben, vajban rántsd meg, és szépen rakd a szitára, béles formára hajtogasd egybe, és a kemencében süsd meg, ha megvajazod kívül-belől, tégy ízlésed szerint, annál jobb ízű lesz.

Szilvás béles

Törd meg a szilvát, azonban a magvát kihányván vagdald meg szép aprón, abba bors, gyömbér, szegfű: csinálj tésztát mint a laskának, terítsd el kerekdeden, mint a tenyered, a szilvát rakd felül, más tésztával fedd bé, és fond bé körül, hogy ki ne bomoljék, akár cifrázd meg, és mártsd kadocha, azaz liszt és tojás keverékéből készült tésztába, csinálj egynéhányat ilyent, vajban rántsd meg, és tálald fel.

Rák-sajt

Jó bőségesen főzz rákot vízben sóban, és mikor féligre megfőne, vedd ki, szíjald meg, azaz vágd keskeny szeletekre, rakd mozsárba, és törd meg erősen, azután önts édes tejet belé, és egynéhány nyers tojást is, ahhoz képest, amennyi a rák, keverd meg jól, és szitán szűrd meg; amíg azt készíted, egy fazekacskában legyen forró víz a tűznél, és a megszárt rákot töltsd abba, és szépen öszvemégyen, onnat szedd ki rostás kanállal egy szitára, nádcukorral, fahajjal rakd meg jól, apró szőlőt is hints közibe, sózd meg, és kösd egy tiszta ruhába, nyomtasd meg erősen, hogy a leve jól kimenjen, és midőn meghül, a ruhából fejtsd ki, és vagdald meg hosszúkon, mint a két ujjod, pirítsd meg a rostélyon; azonban amíg sül, ilyen levet csinálj néki: bort, mézet tégy egy csuporba, jól keverd meg, sáfrány, bors, gyömbér belé, ribizlit is, és felforralván az elmetélt rák-sajtot rakd belé, és egyszer forrald fel, melegen tálald fel.

Rántott rák

A rákot szokás szerint főzd meg jól, sóban, vízben, onnat kivéven, mint a szíjalt, azaz keskeny szeletekre vágott rákot, úgy tisztítsd meg, lábait, farkát, derekát, keverd tojásba és lisztbe, és forró vajban rántsd meg.

Rák téjfellet

A rákot szokás szerint főzd és tisztogasd meg, amint feljebb mondám, azután rakd egy csuporba, tégy téjfelt belé, egynéhány tárkony levelet, abba sáfrányt, és megsózva forrald fel, és két-három kenyérszeletre tálald fel.

Német tejes éték

Csinálj tésztát, mint a laskának tojással, liszttel, a nyújtófával az asztalon szépen nyújtsd el, és darabonként négyszögletűre metéld el, vajban rántsd meg: azonban a tűznél forró tej legyen, azt megsáfrányozván a rántott tésztát ereszd belé, és midőn egy kevéssé megsűrűdik, tálald fel, felül vajazz meg.

Téjfeles túró

Végy igen szép lágy túrot, kit ma vagy tegnap csináltak, morzsald egy fazékba, metélj bővön gyenge kaprot belé, öt vagy hat nyers tojást üss belé, és kanállal törd össze, ez meglévén tölts tiszta téjfelt bővön reá; semmi víz nem kell belé, tedd a szénre, mind szüntelen keverd, míg fel akarod adni, és mikor gondolod, hogy megfőtt a szénen, csak kenyérszelet nélkül tálald fel.

Mondola-sása, azaz mandula-mártás

A mandulát forró vízbe hányván hámozd meg igen szépen, mozsárban törd meg, borban áztatott kenyérbéllel együtt: azonban más edénybe törj fokhagymát, és ecettel borral szűrd a megtörött mandulára, egy kevés mézzel megédesítvén: forrald fel, sült alá tálald fel; ha só kívántatik, sózd meg, és vidd az asztalra.

Daru-sása, azaz daru-mártás

A mandulát mind hajastól törd meg mozsárban, azonban mézes borban áztass cipóbélt vagy kenyeret, és abból valamennyire kifacsarván törd közibe egy kanál mézzel, és egy kanál vajjal és rózsavízzel, azaz rózsaoilaj és víz keverékével együtt szűrd át a szitán, abba ribizli: és felforralván sült alá körítésnek tálald fel.

Főköttős fánk

Csinálj kadocot, azaz liszt és tojás keverékéből készült tésztát néki, mint az alma-fánkknak, azután egy tiszta csupornak a fenekét lyukaszd meg, mint egy borsószem, tiszta meleg vaj legyen a tűznél serpenyőben: azután töltsd a lyukas fenekű fazékba a kadocot, amennyit meg akarsz rántani, csorgass a vajba a csuporból, annyit, hogy egészen vehesd ki, mikor sütöd, szép szodor léssen, mikor úgy gondolod, hogy megsült, vedd ki rostás kanállal, és nádcukorral édesítsd meg felül, és tálald fel.

Tölcséres fánk

Édes téjbe verj bővön tojás fejeit, lisztet, mézet, hogy édeske legyen, keverd meg igen jól, oly sűrű legyen, mint egyéb kadoc, azaz liszt és tojás keverékéből készült tészta szokott lenni, hogy a tölcsér szárán által mehessen, só belé: legyen forró vaj a tűznél a serpenyőben, és valami öregecske tölcsért tölts meg, és bocsásd a forró vajba; midőn megsült, szedd ki, rakd tálba, felül nádcukorral hintsd meg, és vidd fel tálald fel.

Barack-fánk

Az igen szép hasadó barackot hámozd meg szépen, a magvát kivétvén kadocot, azaz liszt és tojás keverékéből készült tésztát csinálván tojásból, lisztből, savát is megadván mártsd belé a meghámozott barackot, rántsd meg szép zsíroson, jó melegen tálald fel, sáfrányozd meg, faragj nádcukrot reá, vidd az asztalra.

Birsalma-pástétom

Először csinálj egy szép kis házacskát sáfrányos tésztából, amint szokás, azonban egynéhány birsalmát hányj a tűzbe, és midőn a haja megkezd pirulni, szedd ki, dobd hideg vízbe, és a hajától szépen megtisztogasd, felül lyukaszd meg, a magvát mind szedd ki, és csak úgy egészen rakd belé a pástétomba: abba vajjat, mézet, kevés szegfűvet, csináld bé, és a kemencében süsd meg, és melegen tálald fel.

Körtvély-pástétom, azaz körte-pástétom

Az almát vagy körtét tedd egy fazékba, és vízben forrald fel egyszer jól, vedd ki, tisztítsd meg a hajától, és csak úgy egészen tedd más fazékba, tölts veres bort reá, nádcukrot, vagy egyéb mézet, és fahéjjal, szegfűvel spékeld meg: ezek így lévén főzd meg jól, és tésztából pástétomot csinálván rakd belé, csináld bé felül, és a kemencében süsd meg, s tálald fel.

Tyúkmony-sajt, azaz tojás-sajt

Édes téjbe verj tojást, habard meg erősen, sózd meg, nádcukrot, apró szőlőt vess belé, tedd szénre, kevergesd sodrófával mindaddig, amíg megsűrűdik, túródzik; azt osztán szedd ki, kösd egy ruhába, nyomtasd meg felül, hogy a savója kimenjen: az olyan léssen, mint egy kis sajtocska, azt vedd ki a ruhából, metéld el, mint a két ujjod, szép pirosan pirítsd meg a rostélyon, csinálj olyan téjfeles levet néki, és tálba rakván öntsd meg a téjfellel.

Szilvás cipó

Mosd meg az aszú szilvát s főzd meg, a magvát kihányván vágd meg jól a vágókéssel, abba szegfű, gyömbér; azonban szeldelj cipót igen szép laposan, vékonyon szeltenként, akár kenyeret, és a szilva töltelékjét kend reá, azon felül egy cipószeletet, megint tölteléket: ez így lévén egynéhány sorral, a két végit tűzd össze, hogy ki ne bomolják, és kadocha, azaz liszt és tojás keverékéből készült tésztába mártogatván vajban rántsd meg igen jól, onnat kiszedvén metéld el keresztül, laposan, hosszúkon, mint két ujjnyira, és tálba rakván nádcukorral hintsd meg, vidd az asztalra. Ez majd olyan, mint az ostya-béles, kevés különbség vagy benne.

Alma-kása

Szépen meghámozván az almát, metéld el darabonként, és csuporban feltévén vízzel és egy kevés vajjal főzd meg jól: azután verj három vagy négy tojást belé, és igen jól törd meg a kanállal, hogy darabos ne légyen, egy fél kanál törött fahajat, egy kanál nádcukrot vagy egyéb mézet belé, hogy jó édes légyen, egy kevés rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét is a szagáért; és ezeket jól megtörvén, azonban ha ezüst tálad nincs, egy mázas tálat vajjal megkenvén tedd abba az alma-kását, és mind alól felül szentet kell reá rakni; és midőn ott szépen megpirul, a fedőjét letévén felül nádcukorral hintsd meg, és vidd az asztalra.

Tálban főtt zsemlye-kása

Végy egy marok zsemlye-kását, édes téjben főzd meg keményen, jó öregeken: azután a fazékból kivéven tedd egy mázas cserép tálba, arra íros vaját, egynéhány tojást úgyannyira, hogy meghíguljon tőle, arra nádcukrot vagy egyéb mézet, rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét úgy, hogy édességet s jó szagot is adjon néki: ezek együtt lévén csak úgy hidegen igen jól meg kell törni a kanállal mindaddig, amíg felpuffad jól; azonban egy mázas tálát vajjal meg kell kenni jól, és abba rakván tedd bé a meleg kemencébe, hadd süljön meg; és mikor megpirul, vedd ki, nádcukorral hintsd meg, s vidd fel tálald fel.

Mondola-klödör, azaz mandula-gombóc

Végy fél marok mandulát, azt dobd forró vízbe, onnét kivéven vond le szépen a haját, és megtisztogatván mozsárban törd meg, néha-néha egy csepp rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét cseppents belé, hogy olaja ne ereszkedjék, jól megtörvén tedd egy tálba, ahhoz nádcukrot, rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét, azonban feje cipőbelet áztass édes téjben, azt kivéven jól facsard ki belőle a tejet, tedd a mandulához, üss vagy három tojást is belé: ezeket jól törd egybe, hogy egy kevéssé keményecske légyen, és a tűznél egy mázas csuporban forrjon édes téj, és kanállal dobd abba: midőn megfő, rakd tálba, és a levét öntsd reá: de arra vigyázz, hogy nem kell igen sokáig főzni: és téjbe is nádcukrot, és egy csepp rózsavizet bocsáss, hogy édes és jó szagú legyen.

Túrós béles

Az aludttejet tedd a tűzhöz, hadd menjen egybe, azután szűrd egy szitára, és a kezedd a savóját jól nyomogasd ki, rakd egy tálba, és metélj egy kevés gyenge kaprot belé, jól gyúrd egybe; azonban csinálj téstát néki, vízzel, egy kevés élesztővel; azt szép aprón, mint egy kistányér, elnyújtván rakd reá a kapros túrot, és más téstával fedd bé, tedd bé a kemencébe egyenként; onnat kivéven melegen mártogasd forró vízbe, rakd tálba, és jól vajazd meg, a többit hasonlóképpen, és vidd az asztalra jó melegen.

Vízleves

Tégy egy csuporba tiszta vizet a tűzhöz, sót belé, azonban egy tálba szelj kenyér szeltet, amennyire akarod, azt öntsd meg a forró vízzel, éppen teli, más tállal fedd bé; azonban egy lábasban piríts metélt vereshagymát vajba, és midőn a kenyér jól megázott, a vizet szűrd le róla, és felül a vajas hagymát reá rakván vidd az asztalra.

Domika, azaz túróból és kenyérből készített étel

Egy tálba szelj kenyeret vékonyon szeltenként egy renddel, azt mindjárt túrózd meg, mégis más réteg szeletet, megint túrot közben, és mind így, amíg a tál megtelik: azonban légyen egy fazékban tiszta forró víz, abban só, és azzal öntsd meg a tálban a domikát, jó melegen, más tállal fedd bé; ha elissza a vizet, megint tölts reá: ez meglévén ha sok víz marad rajta, szűrd le, felül vajazd meg; ha pedig kalácsból csinálsz domikát, annál jobb lesz.

Pép

Végy egy tálba igen szép túrót, arra önts szitált lisztet, és a kezdeddel jól morzsáld el a liszttel együtt, tedd fazékba meleg vízzel, és főzd meg jól, sőt belé, kockára vágott kenyérszeletre tálald fel; felül ha megvajazod, tégy ízlésed szerint, annál jobban esik.

Lyukas kása

Főzd meg a köles-kását vízben, sóban, szokás szerint, és mikor megfőtt, tálald fel, és a tál karéjára mind körül csináld ki, és hideg édes tejet önts a közepire; vidd fel tálald fel.

Palástos rizskása

Egy marok rizskását tégy édes tejbe, főzd meg igen jól (csak légyen bővön a tej benne), és tálald fel, tedd ki, hadd hűljön meg, nádcukorral hintsd meg, ha gyömbér is, tégy ízlésed szerint, és ezüst kanállal egyél benne; igen szép, és gyenge éték.

Köles-kása

A köles-kását mosd meg tiszta vízben, és tedd fel a tűzhöz, akár vízzel, akár édes tejjel; és hogy megfő, egy kevés szitált liszttel törd fel; ezután tálald fel, vajazd meg.

Zab-kása

A zab-kását hasonlóképpen tedd fel, akár vízzel, akár tejjel, főzd meg, törd meg, és tálald fel, vajazd meg. De legjobb, ha tejjel főzöd. A zab-kását pedig úgy csinálják: egy nagy üstbe tesznek két vagy három véka zabot, az üsthöz képest, és ott megfőzik, amíg a tokja le kezd válni, azután megszáraztják a kemencében, és úgy törik meg a kásatoróban, mert másképpen nem válik le a héja a béliről; igen jó kása, aki szereti, és szerit teheti, legfőképpen, ha el tudják készíteni.

Édes tej

Pirított kenyeret apríts egy tálba, akár pedig kalácsot, és hideg édes tejet önts reá, vidd az asztalra; legjobb pedig ősszel a tej, és télben, mert akkor sűrűbb. A bivalytej annál is jobb és sűrűbb, akinek olyan fejő marhája van.

Azonban ezek is jók

Sós tej. Téjfel. Írós vaj, felül nádméz. Bot sajt. Jungáta. Édes orda, azaz sajtszerű tejtermék. Sós orda. Sajt. Túró. Új édes sajt édes tejjel. Tej hidegen.

Ezekkel hol egyet, hol mást, az asztalra felvihetni: aki szereti, ehetik benne.

Ordás leves

A szép ordát, azaz a juhtej savójának forralásakor kiváló sajtszerű tejterméket tedd fel vízben, metéld egy kevés gyenge kaprot belé, igen aprón, és főzd meg igen jól, és egy tálba lapos kenyérszeletet metélvén öntsd reá az ordás levet, és tálald fel.

Káposzta vajjal

Metéld meg szépen aprón a káposztát, főzd meg jól, és annak idejében morzsalj valami jó túrót belé, és vagy két kanál vajat is, főzd meg jól; egy kevés bort is bocsáss belé, jobb ízű lesz, és tálald fel. Ha pedig túró nincs, csak vajjal is jó, vidd az asztalra.

Bálmos, azaz puliszkaszerű étel

Szép lágy édes sajtot tégy egy mázas lábasba, két kanál édes tejet mellé, azt a tűznél sokáig főzzed, mivel igen sok fővést vár ez, és magától elég zsírja ereszkedik, azonban mikor megfőtt, egy vagy két kanál liszttel törd fel igen jól, és megint tedd a tűzhöz, ropogtasd meg, és tálald fel az asztalra.

Zuppon

Egy csuporba hasogass petrezselyemgyökeret, azt vízben egy kanálka írós vagy egyéb vajjal főzd meg, azonban vagdalj kenyérbelet, két vagy három tojással, és ereszd fel a megfőtt petrezselyemmel, abba bors, gyömbér, szerecsendió-virág, főzd meg, és jó sűrűn tálald fel; igen jó éték, főképpen beteg embernek.

Bodza-fánk

A bodzafának a virágát, mikor gyenge, szakaszd le, szép csokrosan, mind szárastól, azonban egy tálba verj két vagy három tojást, és mártogasd abba; azután öntsd meg liszttel, és vajban rántsd meg, vidd az asztalra.

Zsályafánk

Szedj szép zöld zsályalevelet, mosd meg vízben, egy tálba két vagy három tojást kell verni, és mártogasd abba a száránál fogva, és fejét liszttel meghintvén vajban rántsd meg.

Negyedik része Böjti eledelek

Káposzta ikrával

A sós káposztát elsőben meg kell főzni, mintegy félig, és az ikrát is elsőben párold meg, azután mindenikről a levét szűrd le, de a káposztalevet tedd jó helyre; azután az ikrát morzsold meg, és a káposztával elegyítsd össze, borsold meg, sáfrányozd meg, és a káposztalével, melyet leszűrtél, ereszd fel.

Alma-lév

Egynéhány, két vagy három öreg almát meghámozván vond nyársacskára, süsd meg, és mikor megpirul, vond le, és egy serpenyőben mézben rántsd meg, egy tojásbéjnyi borral együtt, onnét rakd tálba, tölts mézes bort, azzal együtt, melyben megrántottad, hogy félig ellepje az almát; azonban az almát rakd meg mandulával, spékeld meg, és szegfűvel hintsd meg, ezen tálban ugyan forrald fel igen jól; azonban szeltenként piríts kenyeret, hosszúkon metélvén rakd a tál szélire, és azon kenyeret szegfűvel meghintvén vidd az asztalra.

Mondola-perec, azaz mandula-perec

A mandulát meg kell héjalni és szépen megtörni mozsárban, nádcukrot is hozzá, oly aprón kell törni, mint a liszt; ha egy font [1 font = kb. 0,5 kg] a mandula, fél font nádcukor kell hozzája, és mikor a mandula tört, rózsavízzel, azaz rózsaoilaj és víz keverékével kell öntözni; ez meglévén tedd egy tepsibe (az pedig réz legyen), vagy réztálba, és egy kevésbé a széken jól megmelegítvén jól össze kell verni, mint szintén a tolyó-fánkknak a tésztáját, hogy oly kemény legyen, addig gyúrd a kezdeddel, hogy a nedvessége jól kimenjen; azután egy kis keményítővel, hogy inkább el ne morzsalódjék, azután nyújtsd el; annakutána akár marcipánt, akár mandula-perecet csinálhatsz belőle, és gyenge meleg kemencébe tévén két papiros közt, hadd keményedjék meg, onnét kivéven tálald fel.

Koldus-lév

Megfőzvé a halat káposzta-lévben, vereshagymát jó bővön apríts, olajban rántsd meg, egy kevés lisztet hányj belé, és a hal levével ereszd fel, bors, gyömbér, sáfrány belé, és kenyérszeletre tálald fel: ez főképpen csikhoz, és menyhalhoz illik.

Ég-lév

Hagymát, almát, aprón meg kell vágni, és a nyers halnak a héját megtisztítván tedd a vagdalt-hoz, csak nyersen, és ezeket mind addig kell főzni, míg mind elfő, és a szitán ezeket átszűrven töltsd a nyers halra, és főzd meg, bors, gyömbér, sáfrány belé; rakd ki a tálba, öntsd reá a levét, és megaluszik, mint a hideg éték.

Zsákvászonnal

A sós káposztát vagy aprón, vagy levelenként feltépvén, mikor immár megfőtt, a csíkot káposztalévben öld meg, és azt úgy kell a káposzta közé rakni, a levét pedig megborsolván, gyömbérezvén, sáfrányozván reá kell önteni. Ha pedig ikrával főzöd, hasonlóképpen kell véle bánni; azonban metélj vereshagymát, pirítsd meg lenmag olajban, és a levével felelesztvén öntsd belé; ha a tálban felül megborsolod, tégy ízlésed szerint: igen jól esik.

Gutta-lév

Az új csukát meghámozván darabonként metéld meg, sózd meg, és hadd álljon fél óráig; azután szokás szerint mosd ki a sóból; azután metélj igen szép karikára szeletelve vereshagymát, és a vafazekat megbecsülve, hogy belé férjen, elsőben a fazékba rakj vereshagymát szép renddel, arra felül egy réteg halat, megint egy réteg hagymát, megint egy réteg halat, tudniillik míg a fazék megtelik. Erre felül tiszta vizet, hogy a halat lepje el, és mennél sebesebb tűzbe teheted, oda tedd, és mindaddig főzd, míg a víznek vagy harmada része elapad, avagy ameddig elég lesz, hogy a hagyma jól megfőjön; azután egy iccs [1 icce = kb. 8 dl] csuporba végy bort, ecetet, nádcukrot, vagy egyéb mézet, egy parányi lisztet a három ujjad közé, azt jól meghabarván, mikor az ember gondolja, hogy az étket kérik, a hal levével fel kell eresztetni abba a csuporba, sáfrány, bors, fahéj, gyömbér, citromot szeltenként, fűgét, mazsolát: és így ezek együtt lévén főzd meg jól, cukrozd meg, hogy jó édes légyen; mikor megfő, a halat rakd tálba, a levét öntsd reá, és a megfőtt hagymát és egyéb adalékot rakd reá felül, és nyers citromot is, ha akarsz, felül szeltenként, és ezeket fahéjjal, és nádcukorral hintsd meg, és vigyék az asztalra.

Szűjalt rák, azaz keskeny szeletre vágott rák

A rákot főzd meg sós vízben, tisztítsd meg a hajától, tedd egy csuporba, és metélj tárkonyt belé, ne igen aprón: annakutána a haját törd meg mennél jobban mozsárban; azonban végy vizet, és vess kenyérdarabokat belé, és borral felkevervén szitán szűrd át, egy kevés ecetet is belé, citromot szeltenként, hagymát, citrom-vizet, (ha egyik sincs, anélkül is jó lesz): ezt a levét töltsd a tisztított rákra, borsot, sáfrányt, szerecsendió-virágot belé, ezzel főzd meg, és mikor megfő, tálald fel.

Lengyel cibre

Borba cipót kell tenni, és mikor jól megfő, szitán szűrd át, tégy osztán abba mézet, úgy, hogy megérezzék; bors, gyömbér, sáfrány: forrald fel, és kockára vágott kenyérszeletre tálald fel.

Körtvély főve, azaz körte főzve

Dobd a tűzbe a körtét, amíg a haja meg kezd égni, és kivéven hányd hideg vízbe, dörgöld a kezedd, és szépen megtisztíthatod: azután metéld négy darabra, és borral tedd fel, főzd meg, bors, gyömbér, szegfűvet, mézet belé, és vagy két kenyérszeletre tálald fel.

Saláta

A turbolyát, azaz az ánizshoz hasonló fűszert vagy cikóriát, vagy egyéb kerti salátát, szedd meg, mosd meg jól, és egy tálban jó ecetet s jó olívaolajat jól öszvehabarván csak hidegen öntsd reá, felül nádcukorral édesítsd meg.

Torzsa-saláta

Mikor a nagy lapunak, akár pedig a kerti salátának a kórója gyenge, szedd meg, hántsd meg a hajától, és sós meleg vízzel öntsd meg, hogy vonja ki az erős ízet: azután meleg ecettel hamarébb voltáért, kaporral sózd bé, és mihelyt meghűlt, mindjárt jó.

Némelyek kovásszal savanyítják meg, de későbbre érik meg, és a leve is sűrű lesz, nem leszen olyan jó.

Ugorka-saláta

Hámozd meg a nyers ugorkát, kereken metéld fel, rakd tálba, sózd meg jól, és rázogasd meg: azután szűrd le a sós vizét, törj fokhagymát ecettel, borssal, csak hidegen ereszd fel, és öntsd a felmetélt ugorkára; jó éték: egy kevés olívaolajat kell belé tenni, és vidd az asztalra.

Miskulancia-saláta

Igen szép gyermekded salátát, zsálya levelet, fodorménta levelet, pujsunellát, azaz hasznos földitömjént, borragót, azaz kerti ökönyvelvet, petrezselyemlevelet, turbolyát, azaz az ánizshoz hasonló fűszert, tárkonyt, köménylevelet és ami füvek hozzá illenek, és mint az egyéb salátát, jó borecettel, sós olívaolajjal öntsd meg, és felül a borragó-virággal hintsd bé: jó tiszta saláta, aki szereti, ha akarod, felül nádcukorral hintsd meg.

Mondola-lév, azaz mandula-lé

A mandulát forrald fel tiszta vízben, és a haját meghámozva mozsárban törd meg, fejez kenyérbéllel együtt, szűrd át a szitán, tiszta vízzel szépen ereszd fel, nádcukrot, sót belé, rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét, forrald fel, és mikor sült alá feltálad, szerencsenediával, fahajjal hintsd meg; ha pedig böjtnap, lapos kenyérszeletre öntsd reá, és a sült halat körítésnek tálald fel.

Bot-lév

Bort, vizet, mézet forralj fel, vess mazsolát belé, ribizlit, akár vaját, és akár olívaolajat, bors, sáfrány, gyömbért: lapos kenyérszeletre, vagy kockára vágott kenyérszeletre tálald fel; ha tojással, liszttel megsúrted, majd olyan, mint a zsufa, és mint a sült halat, körítésnek tálald fel.

Kendermag-cibre

A kendermagot mosd meg vízben, avagy főzd meg, ez míg kicsírázik, egynéhány lével szűrd le, azután mozsárban fejez kenyérbéllel törd meg jól, és meleg tiszta vízzel ereszd fel, tölts ecetet belé, hogy savanyú legyen, egy egész vereshagymát az íziért, sózd meg, és tálald fel kockára vágott kenyérszeletre. Némelyek csak szárazon törik meg a magot, de úgy majd porcogóson esik, mert poros lesz: tégy ízlésed szerint, amint szereted, úgy csináljad.

Ikrát főzni

Forrald fel a hal ikrát, vízben, sóban, azt a levét szűrd le, rakd apróra, tedd fel ismét, és főzd meg jól; azután piríts lisztet, akár vajban, akár olajban, bors, gyömbér belé: vidd az asztalra.

Nyers káposzta-saláta

Metéld meg igen szép aprón a nyers káposztát, és jól párold meg meleg vízben, azután facsard ki, és csinálj ecetet szalonnával, vagy olívaolajjal mint szintén egyéb salátának, főzd meg, öntsd reá, és tálald fel. Némelyek nem párolják meg, hanem csak megsózzák, úgy öntik meg forró ecettel: úgy is jó.

Borsóleves

A borsót főzd meg jól vízben egy darab kenyérral és szép vékonyon petrezselyem gyökérrel együtt, de a petrezselyemgyökeret öszvekösd, hogy el ne széledjen, egy kevés vereshagymát is metélj belé, azután a borsót, kenyeret, hagymát szűrd át a szitán, és a maga levével ereszd fel, és a petrezselyemgyökeret is tedd belé, gyömbér, egynéhány zsálya levelecskét is metélj, és kenyérszeletre tálald fel, felül olajjal hintsd meg: vidd az asztalra.

Párolt rák

A rákot megfőzvéen sóban vízben, önts bort reá; leszűrve az első levét, olívaolajat belé, petrezselyemlevelet metélve, bors, egy kis mézet is, ha akarsz, és úgy melegen fedd bé jól, hadd párolódjék meg, ha egyszer felforrasztod ezekkel, még annál jobb lesz.

Korpa-cibre

A korpából igen jól szitáld ki a lisztet, azonban végy jó savanyú kovászt, és azt meleg vízzel öntsd meg, rontsd meg jól benne, mintegy három vagy négy icce [1 icce = kb. 8 dl] meleg vízben, amint a kezéd elállhatja, azután öntsd közibe a korpát, és azt is keverd meg jól, hogy oly kemény legyen, mint a kenyérnek való tészta, egy cseberbe teheted; ez így lévén tegyed jó meleg helyre, hogy magában megposhadjon, harmadnapig jól csinálj bé az edénybe, azután gyenge meleg vizet készítve öntsd reá a korpára, keverd el jól, és azt szűrd által a szitán, a kezeddal nyomogasd ki a korpát, és tiszta edénybe szűrve, mikor megszáll, főzhetsz benne, és azt a korpát vedd el, mert nem léssen jó másszor; és mikor főzni akarod, akár egy marok köleskását vess belé, és kockára vágott kenyérszeletre tálald fel, olajozd meg, akár pedig csak mikor feltálad, tormázd meg.

Borsót főzni

Csinálj erős lúgot úgy, hogy tégy egy fazékba hamut, azt jól forrald fel, azután vedd ki, önts egy kevés hideg vizet belé, és mindjárt megszáll, azt szűrd le, és a borsót megeresztvén a szitán, főzd meg benne, míg a haja le kezd válni, azután ezt a lúgot szűrd le a borsóról, és hideg vízben dörgöld a kezeddal, míg a haja leválik; ez meglévén vízzel tedd fel, főzd meg, és törd meg, és mikor feltálad, piríts kocka módon, vajban, mézben, kenyeret, böjtnap pediglen olajban, és tálald fel; akár pediglen csak olajozd meg, úgy is jó lesz.

Ugorkát télre sózni

Szedj közepszerű ugorkát, tisztogasd meg, de meg ne hasogasd, se a végeit el ne metéld, és valamennyire hadd szivároгjon a vize, azután rakd edénybe kaporral elegy, és jó sós meleg ecettel öntsd meg, mint a káposztát, és néha-néha forgasd meg. Ha pedig hamar akarsz benne enni, rakd fazékba, tölts vizet reá, ecetet, sót, kaprot belé, és a tűzön forrald fel, mihelyt felforr, tedd jeges vízbe, mindjárt megérik, és ehetel benne.

Fenyőgombát főzni

A szép fenyőgombát csak tisztogasd meg, ha valami gaz vagy rajta; ha pedig megmosod is, hideg vízben, nem árt, de osztán hadd száradjon le a vize, és rakd valami edénybe szép renddel, és a színével alá, a szárával fel, és minden rendet jól meg kell sózni apró sóval, és osztán nyomtasd meg, magáról elég vize ereszkedik, azért semmi vizet nem kell reá önteni, és mikor enni akarsz benne, ne főzd meg, hanem egy tálacsában fokhagymás ecettel öntsd meg, és edd úgy meg, mint a sós ugorkát.

Kínzott kása

Főzd meg a kását tiszta vízben, sóban, azután midőn jól megfőtt, öntsd egy tányérra, vagy széles tálba, hadd hűljön meg, azután metéld szép szeltekre hosszan, rakd a tálba; azonban egy rostán vagy rostélyos kanálon, szűrd át benne a tálbéli kásában, jó sűrűn, és temérdeken, és önts dióból csinált tejet reá: jó megenni. Ha pedig téjjel akarod csinálni, önts forralt, de meghűlt édes tejet reá, és úgy hidegen vidd fel tálald fel.

A diótejet pedig úgy csinálhatni: a dióbélt megtisztogatván mozsárban törd meg igen jól, és meleg tiszta vízzel szitán szűrd át, és azután töltsd a kására: igen jó étek, aki szereti.

Lencseleves

A lencsét igen szépen mosd meg két vagy három vízben, tedd fel vízzel, legyen bő leve, azután metéld vereshagymát, zsályát, vagy pedig majoránnát egy kanál lisztetlen magolajban piríts meg, öntsd belé, forrald fel jól véle, és kenyérszeletre tálald fel; ha gyömbért tész belé, tégy ízlésed szerint.

Némelyek petrezselyemgyökeret is tésznek belé, és megecetezik: te amint szereted, úgy csináljad és melegen vidd az asztalra.

Hal rizskásával

A rizskását megtisztítván tedd fel petrezselyem gyökérrel, és midőn megfőtt jó szénen, ereszd fel a hallal, és úgy főzd meg a halat benne; egész borsot belé, olívaolaj, és ha akarsz, szerecsendió-virágot is belé, de olaj nélkül is jó, bors, gyömbér, tálald fel: kenyérszeletet alája. Ponty, viza illik ez lévvel.

Olaj-spék

Főzd meg a halat csak vízben, sóban, akár sós, akár friss hal legyen, de leginkább friss csukához illik, azután metélj kockára vágott kenyérszeletet, és petrezselyemlevelet igen szép aprón, és azt rántsd meg olajban, azután tölts jó ecetet reá, bors, gyömbér, és a halat tálba rakván ezt a levet öntsd reá felül, egy kevés bort belé az íziért: ha az ecet igen erős lesz, vízzel kell megelegyíteni vagy borral.

Cicer, azaz bagoly-borsó

Áztasd jól meg, és tedd fel vízzel, petrezselyemlevéllel, gyökérrel is, és metéld meg, zsályával főzd meg, akár vajban, akár olajban, (húsevő nap szalonnával, zsályával) ránts meg egy kis lisztet, bors, gyömbér belé, és vagy két kenyérszeletre tálald fel. Ha ilyen borsod nincs, a bab is jó, főképpen ha jó öreg a bab.

Sült hal

Midőn valami szép halat akarsz sütni, vagy harcsa farkát, vagy pedig vizát, süsd meg annak rendi szerint, és ha valami levet akarsz csinálni alája, vagy dió-mártást, vagy egyéb levet, hídra tevén a halat, add fel a halat körítésnek tálald fel.

Lémonyával, azaz citrommal

A csukát, vagy egyéb halat megtisztítván sózd meg, álljon egy kevésbé a sóban, azután rakd egy fazékba, tölts tiszta vizet reá, petrezselyemlevelet vagy gyökeret, két vagy három citromot: főzd meg ezeket együtt, azután szűrd le a levét, és kenyérbéllel szűrd át a szitán a levet, mind citromostul, azután a hal mellé megint metélj citromot, és a halat azzal a lével ereszd fel, bors, gyömbér, sáfrány, szerecsendió-virágot, fahaj, forrald fel egyszer, sózd meg illendőkép, és tálald fel.

Törött lével hal

A csukát darabold fel, hadd álljon egy vagy két óráig a sóban, azután tiszta vízben főzd meg; más csuporba tégy vereshagymát, petrezselyemgyökeret, kenyérbelet, egy kevés petrezselyemgyökeret öszve kell kötni, hogy vehesd ki belőle, azután, hogy ezek megfőnek, az öszvekött petrezselymet vedd ki, és a többit szitán szűrd át a levével együtt, és azután abban az átszűrt lévben forrald fel a halat, a petrezselymet tedd belé; bors, gyömbér, sáfrány, szerecsendió-virágot, és jó melegen tálald fel.

Csukát csuka-lével

Minekutána a csukát megfőzted sós vízben, szűrd le a levét, és abba tégy egy kis ecetet, olaj, bors, gyömbér, forrald fel, és a tálba a csukára öntsd reá, tálald fel: egyéb halat is főzhetsz ilyen lével.

Olajos domika, azaz túróból és kenyérből készített étel

Végy bort vízzel elegy, mézet, olívaolajat, apró ribizlit; ezeket jól főzd meg; azonban ránts metélt vereshagymát olívaolajban, egy tálban lapos kenyérszelet lévén, azt öntsd meg sós vízzel, más tállal fedd bé, azután a rántott vereshagymát töltsd reá.

Kozák-lével

Ha pisztrángot, vagy egyebet akarsz ilyen lével főzni: kenyérbelet, metélt almát, hagymát ránts meg olajban, és mikor a hal fő, tedd belé, hadd főjön véle, bors, gyömbér belé, és melegen tálald fel.

Zöld lével

Tedd fel a halat tiszta vízben, egy marok petrezselyemlevéllel, sózd meg, azután vedd ki a petrezselyemlevelet, és mozsárban törd meg, szűrd át szitán a maga levével, töltsd a halra, forrald fel, só, bors, gyömbér belé: tálald fel.

Borsos szilva

Az aszú szilvát mosd meg szépen, szűrd le a levét, egy kis mézes vízzel öntsd meg, és borsold meg, igen jó böjtnap collatiókon, azaz reggeli étkezéseken.

Ecetes cibre

Forralj egy fazékban tiszta vizet, azonban egy csuporban sodorj lisztet ecettel, amennyire akarsz csinálni, és a forró vízzel ereszd fel, egy ágacska csombordot, azaz borsfüvet is tégy belé, abba bors, gyömbér, ha sáfrányt tesz belé, tégy ízlésed szerint, és megsózáván, mikor fel akarod adni, a csombordot vedd ki, és kockára vágott kenyérszeletre tálald fel. Némelyek egy vagy két tojást is törnek az ecetbe, ha úgy akarod, tégy ízlésed szerint, amint szereted, ahhoz képest, amint böjtölni akarsz.

Hal fekete lével

Ennek a készítése olyan formán vagon, mint odafel megírtam. Avagy ha pontyot vagy egyéb halat akarsz így főzni, így bánjál véle: a halat tisztítsd meg, ha új, sózd bé, hadd álljon sóban, míg a levét készíted, azonban szép vékonyon piríts kenyéret jó feketén, azt dobd vízbe, hogy vonja ki a pirított szagát, onnat kivévén tedd egy csuporba, abba vizet, bort, ecetet, főzd meg jól, szitán szűrd át jó sűrűn, és almát metélvén és hagymát, mézben ránts meg, egy kevés tört dióbélllel együtt, és a halat sós levéből kimosván tedd fel véle, főzd meg jól, amint illik; abba bors, gyömbér, szegfű, só, méz, hogy jó édes legyen, és jó melegen tálald fel.

Zuppon-lév

A halat tiszta vízben sóban jól főzd meg, azután metélj vereshagymát belé, azután lenolajban piríts lisztet, ereszd fel a hal levével, ecet, bors, gyömbér belé, kenyérszeletre tálald fel.

Tiszta borssal

Egy csuporba hasogass szép vékonyon petrezselyemgyökeret, metélj vereshagymát bővön, tedd fel vízben, jól főzd meg, azonban tedd belé a halat, főzd meg benne, azután olívaolajban piríts egy kis lisztet, töltsd reá; abba bors, gyömbér, szerecsendió-virág, és megsózva kenyérszeletre tálald fel.

Bors-porral

Fokhagymát törj meg, azonban kenyeret kocka módjára, rántsd meg olajban, és ecettel fokhagymával összekevervén méz, bors, gyömbér, forrald fel, és a tálban a sült halat öntsd meg véle, s vidd fel tálald fel.

Vizát viza-lével

Ha sós vizát akarsz így készíteni, vontasd meg hideg vízzel, ha pedig új vizád vagy, metéld fel, sózd meg, hadd álljon sóban egy kevéssé: azonban borban fejer kenyeret megfőzván szitán szűrd át, tedd fel a halat, főzd meg jól, abba bors, gyömbér, sáfrány, méz, és megsózva főzd meg jól, és jó melegen tálald fel.

Szömörccsök-gomba, azaz kucsmagomba főve

Egy csuporba tégy rizskását, metélt petrezselyemlevéllel együtt, főzd meg jól; ez meglévén a gombát mosd meg és töltsd meg véle, és a levet töltsd a gombára, abba petrezselyemlevelet, főzd meg jól; bors, gyömbér belé, ecetet is, és megsózva jó melegen tálald fel.

Borított lév

Csíkot szoktak ilyen lével főzni, noha egyéb halhoz is hozzáillik, amint az idő hozza. A csíkot főzd meg káposzta-lévben, vereshagymával együtt, más csuporba metélj petrezselyemgyökeret, kocka módon, csak keresztül, levelet is mess hozzá, és vízzel tedd fel, főzd meg jól, és midőn fel akarod tálalni, a petrezselyemről a levet szűrd le, és tölts a csík levéből reá, abba olívaolaj, bors, gyömbér, a csíkot a tálba rakván a petrezselymes olívaolajat borítsd reá, más tállal fedd bé, vidd az asztalra.

Kása olajjal

A kását megfőzván egy kis liszttel törd fel, és feltálalva felül olajozd meg, só amennyire kívántatik, adassék néki. Némelyek a kását káposzta-lévben főzik; te tégy ízlésed szerint, amint szereted.

Lencse olajjal

Főzd meg a lencsét, metélt vereshagymát tégy belé, mikor megfőtt, egy kevés liszttel törd fel, és mikor feltálad, kenyeret kocka módon ránts meg lenolajban, és felül azzal hintsd meg.

Borsó laskával

Tedd fel vízzel a borsót, és mikor jól megfőtt, a szitán szűrd át, azonban csinálj laskát tésztából, amint szokás öszvefogdosván szép vékonyon metéld meg, és a borsóval ereszd fel, tedd a tűzhöz, főzd meg, sózd meg, és mikor fel akarod adni, piríts kenyeret kocka módon lenolajban, és vidd az asztalra. De arra kell vigyázni, hogy se igen híg, se igen kemény ne legyen, hanem csak mint a tejes laskát szokták főzni, ne legyen sok liszt benne, hanem a borsó legyen több benne, laska ne igen sok: jó éték.

Káposztás béles

A sós káposztát metéld meg igen szép aprón, és olajban megrántván vagdalt vereshagymával együtt töltsd meg a bélest véle, és a kemencében süsd meg; de a kemencéből kivéven mártsd forró vízbe, és olajjal öntözd meg; a tésztát pedig vízzel és egy kis élesztővel csináld, igen jó puhán.

Hagyma rántva

A vereshagymát tisztogasd meg csak egészen, és csak afféle közeprendű vereshagymát megtisztogatván a kés hegyivel szűrd meg a tetejét kereszt formára, hogy inkább megjárja a leve, és tedd fel vízben, sóban, és mikor felforr, és egy kicsinyég lágyul, mindjárt vedd ki, szűrd le a vizet róla, és egy serpenyőbe dobd forró vajba, rántsd meg jól; hints egy kevés sót, ha szükség, reá, és felül megborsolván vidd az asztalra: igen jó és gyenge éték.

Ha pedig olívaolajban vagy lenmag olajban rántod, úgyis igen jó; tégy ízlésed szerint, amint neked tetszik, úgy csináljad.

Káposzta-lév cibre

Káposzta-levet tégy a tűzhöz, ha igen sós, vízzel elegyítsd meg, és egy csuporban hideg vízben egy kanállal lisztet habarván ereszd fel a forró káposzta-lével, keverd meg jól; abban legyen bors, és kockára vágott kenyérszeletre tálald fel.

Lönye, azaz kenyér- vagy kalácstészta

Csinálj peracet, és azt eltördelvén áztasd mézes vízben, onnan kivéven rakd tálba, és a mézes vízben is tölts reá, és törött mákkal felül és közben hintsd meg, és vidd az asztalra; ha pedig ezt változtatni akarod, a perac helyében csinálj golyóbisokat kenyérnek való tésztából, és a kemencében megsütvén hasonlóképpen mézes vízben áztasd meg, és mákozd meg: jó éték.

Lása, azaz laskagomba

Csinálj tésztát, és a nyújtófával nyújtsd el jó vastagocskán, akár a kemencében, akár a szézen süsd meg, de jobb a kemencében sütni, mert amúgy rajta marad az égett szaga; ez meglévén tördeld el, és egy fazékban vízben főzd meg, sózd meg, és jól megolajozván melegen tálald fel. Ha pedig tetszik, lönye, azaz kenyér- vagy kalácstészta módjára áztasd meleg vízben, rakd tálba, jól mákozd meg, úgy is jó éték.

Sós víz

Ha kinek oly fogadása vagyon, hogy csak kenyérral, vízzel akar böjtölni, és Isten szeretetiért akarná magát sanyargatni, így is meglehet: metéljen kenyérből kockára vágott kenyérszeletet, és azt is forró vízzel öntse meg, a vizet elsöben megsózáván és kanállal cibre, azaz savanyú leves módjára ehetik benne.

Seres kenyér

Tégy sert egy fazékba, abba mézet, a mézzel jól melegítsd meg, borsold meg, és pirított kenyéret tálba aprítván öntsd reá, vidd az asztalra.

Olajos lév

A halat tedd fel káposzta-lévben, és főzd meg benne, ha a káposzta-lév igen sós, vízzel elegyítsd meg, azonban lenolajban ránts vereshagymát, egy kanálka liszttel elegy keverve, és a hal levével ereszd fel, bors, gyömbér, és kenyérszeletre tálald fel.

Viza ikra

A nyers viza ikrát vagdald meg igen jól, vízben ázott kenyérral együtt, azonban tedd egy csuporba forró vízben, főzd meg, és mivelhogy az egybefut, csak úgy egészen tedd egy tálba, felül hideg ecettel öntsd meg, vidd az asztalra. Némelyek egy kevés vereshagymát is vágnak közibe: tégy ízlésed szerint, amint szereted.

Új káposzta

A szép új fejeskáposztát megtisztogatván hasogasd meg, tedd egy üstbe, meleg vízben párold meg, onnat kiszedvén tedd fel vízzel, főzd meg jól, mikor megfő, vagy ecettel, vagy borkövel, azaz a hordó falán lerakódó sóval savanyítsd meg, olajozd meg jól, és melegen tálald fel.

E könyvhöz adattatnak más egynéhány étkek készítésének módjai

Rák tehénhús-lévben

A rákot meg kell először vízben főzni, le kell a vizét tölteni róla: azután az apró lábait el kell szedni, s a nagy lábának kicsinyét; azokat az apró lábokat osztán meg kell törni mozsárban, a tehénhús-lévbe belé kell vetni, fejr cipónak a bélit, mintegy kétannyit meg kell törni az apró lábakkal együtt, a tehénhús-lévre bort kell tölteni, mindenestől osztán a szitán által kell szűrni, abba a lévbe kell vetni írósvajat, petrezselymet, szerecsendió-virágot, gyömbért és borsot; ismét a tűzhöz kell tenni, hogy forrjon, és mikor annak ideje, fel kell adni fel kell tálalni.

Tyúkfi, azaz csirke cipóban való

A csirkét tehénhús-lévben fel kell tenni, egy kis írósvajat is kell belé tenni, citrom-lével meg-savanyítani, szerecsendió-virágot, borsot, gyömbért illendőképpen belé vetni, az igen szép cipónak a tetejét kereken kimetszeni és meghámozni, és bélit kivájván a cipóját vajban meg kell rántani; úgy kell osztán a csirkét belé tenni, és asztalhoz vinni.

Tyúkfi, azaz csirke borkőben való

A csirkét meg kell metélni, tiszta vízben fel kell tenni, meg kell főzni, egy kis szalonnát kell belé tenni; mikor osztán megfő, meg kell abárolni párolni, egy kis kenyérbelet is kell belé vetni, egy kis petrezselymet is, szitán által kell törni, mikor felakarják tálalni, akkor kell egy kis borkövet, azaz hordó falán lerakódó só belé tenni, amennyivel megsavanyodik, azután úgy kell feltálalni.

Báránybél édes téjjel

A báránybélit igen szépen tisztítsd meg, tedd fel tiszta vízben, sóban, főzd meg, megpárolva a levét szüred le róla, és édes téjjel tedd fel, főzd jól meg, amint illik, midőn megfő, egy kevés vereshagymát aprón megmetélvén rántsd meg vajban, és töltsd reá, azután bors, gyömbér, sáfrány belé, és mikor fel akarod tálalni, a bélt metéld el aprónként, rakd tálba, és a levét töltsd reá, vidd az asztalra; ha pedig téjfelt öntesz reá a tej helyett, annál jobb lesz.

Sódar gyümölcsös lével

A disznósódat elsőben forrald fel vízben, és vond fel a nyársra, süsd meg, azonban míg sül, levét így csinálj neki: bort, fejr cipóbelet, ha borod nincs, ecetet helyébe, tégy egy fazékba, tehénhús-lével együtt, főzd meg jól, minekutána megfő, szüred át a szitán, de arra vigyázz, hogy se igen sűrű, se igen híg ne legyen: azonban a sódat a nyársról levonván metéld el szépen darabokba a húsát, és dobd abba a lévbe, főzd meg jól; midőn fővésében volna, kóstold meg, hogy ha elég ecetes és mézes, ha kívántatik, többet tehetsz belé, ahhoz mandulát, és laposan metélt és cifrázott körtét, abba bors, gyömbér, sáfrány, és jó melegen tálald fel.

Sódar szegfüves lével

Elsőben a sódart vízben forrald meg, onnét kivéven nyáron vagy rostélyon süsd meg, azonban csinálj levet néki, amint szereted; borban fekete kenyeret, vagy jól megpirított kenyeret meg kell jól főzni, a szitán szűrd át, abba méz, bors, gyömbér, szegfű, hogy megérezzék, mazsola, mandula, és a húst lemetélvén a csontjáról, szép darabokban tedd a lévbe, vidd az asztalra. Ha pedig körítésnek akarod tenni, tégy ízlésed szerint.: akkor egészen kell maradni a sódarnak, és úgy a körítésnek tenni.

Malac hidegen

Megtisztítván a malacot, tedd fel tiszta vízzel, sóval, almával és vereshagymával együtt, mikor megfőtt, párold meg, és tiszta fazékba rakván a levét szűrd reá, hogy sűrűcske legyen, abba bors, gyömbér, sáfrány, méz, főzd meg, míg kívántatik; azután a húsát rakd tálba, és a levet szűrd tálba reá, hadd aludjék meg, legyen annyira a leve, hogy a húsát lepje el, és midőn megaluszik, metélj lémonyát vagy citromot szeltenként, mandulát, apró szőlőt, és a malac szá-jába tégy egy almát vagy citromot, ha vagyon, és tálald fel az asztalra: ha az nincs, úgy is jó.

Némelyek meg is ecetezik, hogy savanyú legyen: tégy ízlésed szerint, amint szereted, csak-hogy ecetesem nem könnyen aluszik meg.

Tyúk-saláta

A tyúkot megkopasztva vond fel a nyársra, és szépen süsd meg, azonban amíg sül, egynéhány tojást főzz meg jó keményen, dobd hideg vízbe, és tisztítsd meg a hajától; a tyúkot a nyársról, ha jól megsült, vond le, és szépen vagdald fel, rakd tálba, és hideg jó bor ecettel öntsd meg; ez meglévén petrezselyemlevéllel rakd bé felül, és a megfőtt tojást négy darabra hasogatván rakd reá felül: jó étek, aki szereti. Némelyek az ecetet megborsolják, és úgy öntik reá, és felül is meghintik borssal; tégy ízlésed szerint, amint szereted, úgy csináljad, és tálald fel.

Hagyma lével

Metélj szalonnát, mint a salátára szokták metélni, azt pirítsd meg, vereshagymát bővön metélj belé, ecetet tölts reá, és egy kevés bort; bors, gyömbér belé, és akarmi sültet felmetélvén azt a levet öntsd reá, jó melegen vidd fel az asztalra tálald fel.

Tehénbél spékkel

Tehénbél téjjel

Gömböc tormával

Disznófő, torma melléje

Ezek közönségesek a magyaroknál.

Kolbász, lévre

A kolbászt tedd fel káposzta-lévben egy fazékba, hasogass petrezselyemlevelet és gyökeret szép vékonyon melléje, és megmetélt vereshagymával főzd meg jól; egy parányi liszttel ha a levét megsűríted, tégy ízlésed szerint; ha a káposzta-lév igen sós lenne, vízzel elegyítsd, bors, gyömbér belé, és kenyérszeletre tálald fel.

Másképpen

A kolbászt süsd meg, szépen felmetélvén rakd tálba lapos kenyérszeletre, és tehénhús-lével öntsd meg: felül borsold meg, melegen vidd az asztalra.

Rántott körte

A körtét tisztogasd meg szépen a hajától, szokás szerint, a tűzbe hányván és metéld négy-négy darabra vagy ketté, és egy serpenyőben, vajban, mézben rántsd meg, vidd az asztalra. Ha pedig almát akarsz rántani, nem kell meghámozni, hanem vagy egészen, vagy kettéhasítván úgy rántsd meg, a magvát és magházát elsöben dobd ki: igen jó étek.

Rizskása téjben

Megtisztogatván a rizkását, tedd fel édes téjben, és főzd meg, mint az egyéb kását: abba só, és mikor feltálad, a tálban felül gyömbérral hintsd meg.

Rántott kenyér

Egy tálba üss két vagy három tojást, törd meg jól, azonban szelj kenyeret fél ujjodnyi vastagságra, mártsd a tojásba, és forró vajban rántsd meg.

Másképpen

Szelj vékonyon kenyeret, pirítsd meg, rakd tálba, öntsd meg forró téjjel, azután tojásba mártogatván rántsd meg vajban, és úgy tálald fel, fűszerezd meg.

Kék káposzta

A kék káposztát orjával, azaz a sertés hátgerincével szokás főzni, jó zsíroson, és mikor megfő, jól cukrozd meg, hogy jó édes legyen, és melegen tálald fel.

Tyúkmony-saláta, azaz tojás-saláta

A tojást főzd meg jó öregen, dobd hideg vízbe, és szépen a hajától tisztogasd meg, mesd négy-négy darabra, rakd a tálba: só, bors, ecet reá, és felül zöld tárkonnyal, és petrezselyemlevéllel rakd meg, és vidd fel tálald fel.

Más meggy-sása, azaz meggy-mártás

A meggyet szedd le a száráról, két font [1 font = kb. 0,5 kg] vagy két icce [1 icce = kb. 8 dl] meggyre egy icce vizet vagy bort tölts, abban jó lágyan főzd meg, hogy megfő, szitán szűrd át, és újobban a szitán átszűrt meggyet főzd meg lassan; de igen keverd, hogy meg ne égjen, s mindaddig kell főzni, amíg a tányéron megáll, és el nem terül, azután csináld üvegbe. Ha akarod, deszkára is ki teheted, s felmetélheded, borban megolvashadd. Ha akarod, mézzel is főzhedd, a harmada méz legyen. A nyers meggyet kifacsarhadd, annak is a levét így főzheted, jobb is ez.

Rózsa-kása

Egy csuporba két tojást kell ütni, abba egy kis rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét tölts, másfél kanál nádcukrot, egy kis liszttel jól összekevervén hogy se igen híg, se sűrű ne legyen; egy serpenyőbe egy kevés vajot tölts, mikor reá töltöd, ne legyen igen meleg: mindaddig keverd, míg megsűrűsödik, és szentet szíts alája, amíg szépen megpirul.

Mondola-pogácsa, azaz mandula-pogácsa

Mintegy két marok mandulát tégy a tűzhöz, mindaddig melegítsd a tűznél, míg a haja leválik, ruha között nyomd meg; a haját lekoppasztván egy réz mozsárban törd meg, egy kis rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét tölts belé, hogy olajat ne eressen, mikor töröd, egy darabocskára nádcukrot vess közé; hamar törd, hogy meg ne keseredjék a mandula, egy fél citromnak a levét facsard belé, mikor fél törésben van a mandula, ne törd igen lágyan, hanem darabos legyen, töltsd ki egy tálba: aprón vagdalt citrom haját tégy belé, úgy kell ostyára kenni, és sütőlapon megsütni, de a sütőlapot melegítsd meg: aki úgy szereti, hogy felül fényes legyen, a szitált nádmézben két kanállal és egy kevés rózsavizet tégy belé, erősen habard három óráig szüntelen, de a kanalat a homorulatával ne fordítsd, csak egyfelé keverd, de meg ne állj a keveréstől; mikor immár fél sülésben van a mandula-pogácsa, akkor kell a rózsavizet s nádcukrot reá tölteni, meg újobban bétedd, hadd süljön: némelyiken szépen felnő a nádcukor, némelyiken csak lapos marad; ha pedig ember úgy akarja, anélkül is jó.

Szegfüves sása, azaz szegfüves mártás

Bort, mézet, ecetet, egy kis fazékba csinálj, vess borsot belé, és szegfüvet: ropogtasd meg, hogy a méztől megsűrűdjék, tartsd melegen, hogy melegen adhasd fel; nem kell ebbe cipó.

Gyömbéres sása, azaz gyömbéres mártás

Ezzel is úgy élj, csakhogy sáfrányt tégy a szegfü helyett, s gyömbért bővön.

Őszibarack-torta

Szépen hámozd meg az őszibarackot, szeld le a magváról, egy tálban fahéjazz, nádcukorral édesítsd meg, s amint szokták a torta fazekat csinálni, úgy ennek is, rózsavíz vagy majoránna vízzel öntözd meg; ha pedig olyan vized nincs, borral is megöntözhedd.

Dinnye-torta

Hámozd meg a dinnyét, amint szokták, belől is a sárgáját vedd ki ott, ahol a magva áll, vágd meg aprónként, mint az almát szokták megvágni; fazékba vagy serpenyőbe tölts mézet reá, két vagy három tojást is üss belé, sáfrány, bors, gyömbér belé, azt mézben főzd meg, hogy megfő, tedd ki, hadd hűljön meg, apró szőlőt hints reá.

Mozsár-fánk

A rézmozsárba tégy tojást, vaját, forrald meg, a hideg tejbe habarj ribizlit, s tojással öszve öntsd a forró vízbe, fedővel fedd bé, hadd főjön meg, s tálald fel.

Toldalék

Melyben leíratnak egynéhányféle nevezetesebb liktáriomok, azaz befőttek készítésének egy derék udvarból költ módjai

Liktáriomok, azaz befőttek csinálásához megkívántatott méz készítés

Ha nádcukrot akarsz olvasztani, egy font [1 font = kb. 0,5 kg] nádmézre egy icce [1 icce = kb. 8 dl] vizet tölts, egy tojásfehérjét habarva tedd belé, s úgy főzd meg, hogy egy kicsinyég sűrű legyen, és szűrd meg szitán által: mindenféle liktáriomhoz jó lesz.

Ha pedig házi mézből akarsz liktáriomot csinálni, tölts minden egy icce mézhez egy icce vizet, s tojásfehérjét habarva tégy belé; ha sok, két vagy három, ha kevés a méz, egy tojásfehérjét, azzal főzd meg, hogy kicsinyég megsűrűdjék, szitán szűrd által: ez is mindenféle liktáriomhoz jó lesz.

Görögdinnye-liktáriom

A görögdinnyének a haját szép vékonyon hámozd meg a zöld hajától, a bélit is jól metéld el róla, csinálj lúgot meleg hamuval, szűrd le a hamuról a vizet; mikor leülepszik, a meghámozott dinnyehaját dobd belé, nyolcadnapig tartsd a lúgban, de megnyomogasd, hogy a lúg felül legyen a dinnyehajon, azután minden nap tedd új tiszta vízbe, míg kivonja a hideg szagát, s azután mézes vízben főzd meg, s ha jól megfő, ruhával nyomogasd ki a vizet a dinnyehajból; de meg hadd hűlni, s úgy rakd osztán forrott mézbe, s főzd meg benne lassú fővéssel.

Apró veres szőlő-, málna-, eper-liktáriomok

Akármelyiket roncsold meg, s szűrd át a szitán, hogy a magva által ne menjen; egy icce [1 icce = kb. 8 dl] lévhez egy font [1 font = kb. 0,5 kg] nádcukrot tégy, s egy tojásfehérjét is habard belé, azzal főzd meg, és szűrd meg, ha felforr; és újobban főzted, megsűrűdik ugyan, de gyakran kivedd, meg ne égesd: olyan sűrűn főzd, hogy ha fatányérra cseppented, gömbölyegen megálljon; mikor meghűl, töltsd üvegbe, vagy formába; nem árt citrom-levet is tölteni belé. Akármely liktáriomra jó, ha úgy főzhedd, hogy meg ne égjen.

Fényes birsalma-liktáriom

Mosd meg a birsalmát szépen, de ne hámozd meg: hasogasd darabokba, de jól kimetéld a kövesét; metéld falatokra, tedd egy fazékba, feljebb légyen a fazék félignél jóval is, légyen mintegy negyedrészt híja, töltsd meg vízzel a birsalmás fazekat, főzd meg jól, hogy jól lepadjon a leve és sűrű legyen, töltsd ruhára, s facsard ki jól a levét, s ha meghidegül a leve, annyi font [1 font = kb. 0,5 kg] nádcukrot tégy belé, ha több is a nádméz egy fontnál fél fertállal is, nem árt, s amennyi font a nádméz, annyi tojásfehérjét tégy habarva belé, s azzal együtt főzd meg, míg jól felveti a habját, s ha megkeményedik a habja, szűrd meg ruhán által; de belé ne facsard a habját, hanem minekelőtte megsűrűdnél, szedd le kanállal; újobban főzd meg a tűznél, de csak lassú főzéssel; mikor látod, hogy sűrűdni kezd jól, tölts citrom-levet belé, hogy meg ne égjen, de gyakran is kevergessed; mikor jó sűrű lesz, cseppentsd fatányérra, s ha megfőtt, felválk, s nem fut el a tányéron, hanem gömbölyégen marad; gyakran kivedd a tűztől, mikor sűrűdik, hogy meg ne égjen. Ha akarod, formába önthedd, mikor igen forró nem lesz, s rázd meg vízben a formát, s ne legyen forró, mikor beléöntöd, s ne is öntsöd

temérdeken, ne is tartsd sokáig a formában, csak mintegy félóráig; rakd dobozba, s ha akarsz, üvegbe rakhatod. Míg fel nem forr, sebes tűznél főzheted, de azután lassúnál; ha igen kezd apadni, míg fő, megszaporiíthadd fél meszely [1 meszely = kb. 1,5 dl] birsalma-lével. Ezeket a liktáriomokat kovácsszénél kell főzni, de nem kell fűvóval alatta fúni, hanem sok darab kovácsszenet kell a tűzhöz dobni, s mikor jól megtüzesül, másféle szénnel együtt úgy kell a fazék vagy medence alá rakni, s mindenkor olyannal kell újítani.

Másféle öntött birsalma-likáriom

A birsalmát tisztán vízben főzd meg jó lágyan, ne legyen sok a vize; az almáját szedd ki, a lágyát metéld le, hogy köves ne legyen, szitán törd által a lágyát; ha két font [1 font = kb. 0,5 kg] birsalmát akarsz megfőzni, annyi font nádcukrot olvassz meg ugyanannyi birsalmalévben, amennyi font a nádméz, ugyanannyi icce [1 icce = kb. 8 dl] birsalma levét kell reá töltened hidegen a nádmézre, s főzd meg a nádcukrot a birsalmalévben erősen; ha sűrűdik kicsinyég, cseppentsd fatányérra; ha gömbölyégen áll rajta, megfőtt, s hidegen tedd belé a szitán általtört birsalmát, annyi fontot, amennyi font a nádcukor, de a méz is hideg legyen, s által kell szűrni ruhán, míg meleg a méze, főzd együtt a mézet a birsalmával, s megisméred ha megfőtt, arról, jó kemény lesz; de igen vigyázd, hogy meg ne égjen, s úgy a formát vizezd vagy borozd meg s jól rázd ki a vizét, öntsd a birsalmát melegben belé. Amely birsalma megfőtt, szorítsák meg felül boros kézzel, s a formában álljon mintegy félóráig; azután szedd ki, rakd dobozba.

Birsalma-likáriom, melynek a leve fényes s megaluszik

Nyersen a birsalmát vágd négyfelé, a kövét vedd ki, míg a magva vagy, rakd fazékba, legyen félig a fazék birsalmával; ha kevéssé feljebb sem árt; tölts vizet reá, addig főzd, míg a birsalma jó lágy lesz, csak meg ne hasadjon, de gyakran keverd addig, míg felforr; azután pedig csak a fazekat forgasd: ha lágy lesz, menten leszürd a levét s rakd rostára a birsalmáját, ha meghül, úgy hámozd meg; a kövét újobban metéld ki, a levét, kit leszürsz róla, mérd meg, két icce [1 icce = kb. 8 dl] lévhez két és fél font [1 font = kb. 0,5 kg] nádcukrot, vess egy diónyi birsalma magot közé, két vagy három tojásfehérjét egy tálban erősen habarj meg, s mikor már a mag negyedóráig vagy kevéssé többig van véle, töltsd belé a tojásfehérjét, s úgy főzd osztán birsalmalével, s maggal, de vizet ne habarj közibe. Ha citrom nem lesz benne, két vagy három kanál jó bort tölts belé, hadd főjön meg a lével együtt; mikor osztán a birsalmalév jól megsűrűdik, szürd meg ruhán által, s mindaddig főzd, míg a levét próbául lecseppented egy fatányérra, onnat szépen felválík; akkor két vagy három kanál citrom-levet tölts belé, ha bort nem tölthetsz, egy kicsinyég hadd főjön véle, s osztán rakd ki a birsalmát az üveg csészébe, s úgy szürd reá a levét.

Más fényes birsalma-likáriom

A birsalmát hámozd meg, a torzsáját s magvát dobd ki, vékonyon szeldeld meg, tölts vizet rá, de ne igen sokat; főzd meg erősen, egy tiszta ruha által szürd meg, egy kicsinyég meg is facsard, a birsalmáját csak vedd el, a nádcukrot olvaszd meg, egy font [1 font = kb. 0,5 kg] nádmézre tölts egy meszely [1 meszely = kb. 4,2 dl] vizet, úgy olvaszd meg, azzal a birsalmalével töltsd egybe: aminémű édesen szereted, csak annyi nádcukrot tölts közibe. A nádcukrot pedig tojásfehérjével tisztítsd meg; azt a birsalma-levet, mikor öszvecsinálod, erősen megfőzd, mindaddig, míg azon tányérra kiveszed, s szépen megaluszik.

Birsalma-lévből más fényes liktárium

Egynéhány birsalmát hasogass négy darabba hajastól, savanyú almát is úgy, hogy fele birs-alma, fele savanyú alma legyen, s ruhába töltsd, ha jó lágyan megfőtt, és facsard ki jól a levét, s tedd hidegre azt a levet, elegyítsd meg olvasztott nádcukorral úgy, hogy fele olvasztott nádcukor, fele birsalma-lév legyen; ezeket egybeelegyítvén jó erősen főzd meg, de gyakran keverd, hogy meg ne égjen; ha a tányéron cseppentve megáll, öntsd a dobozba.

Másféle fényes birsalma-liktaorium

Szedd ki a birsalmának a csiráját, azután rakd fazékba, főzd jó lágyan, a vizet akiben főtt, töltsd egy tiszta fazékba. A birsalmát reszeld meg, a maga levével keverd egybe, aminémű sűrűn gondoldod hogy elég, úgy hadd: azután tiszta ruhán szűrd meg, s úgy rakd serpenyőbe, töretlen nádcukrot hányj belé, amennyit gondolsz, hogy elég: osztán mind addig főzd, míg formába veheted.

Más birsalma-liktaorium borral s fűszerszámmal

A birsalmát hámozd és metéld meg igen apró szeletekre, azután négy font [1 font = kb. 0,5 kg] birsalmához tégy egy font nádcukrot, s tölts egy icce [1 icce = kb. 8 dl] mustot reá, mennél édesbet; ha pedig igen kemény lenne a birsalma, tölts több mustot reá, hadd forrjon egy kevésbé, s azután töltsd belé a nádcukrot, és midőn eléggé megfőtt, tégy gyömbért, szegfüvet, fahéjat belé; azután is addig főjön, míg megpirul, és keverd, hogy meg ne égjen, s mikor elválk a tányérról, akkor töltsd a formába.

Birsalmából piros liktárium

Hámozd meg a birsalmát, s metéld szeletekre, mosd meg, s tedd medencébe, tölts forró vizet reá, hadd főjön, hogy meglágyuljon; azután töltsd egy ruhába, és nyomd által, de ne igen, hogy tisztán és ritkán maradjon: azután töltsd egy medencébe, és nádcukrot reá, amennyit gondoldod, hogy elég, hadd főjön lassan, s azután úgy élj vele, mint a feljebb való liktáriumokkal.

Nyers meggy-liktaorium

Egy fazakat rakj a szorosáig meggyel, de a szárát elmetéld, csak kicsinyt hagyj rajta; tiszta forrott mézzel, aki immár meghidegült, töltsd meg: mindennap forgatni kell úgy, hogy egyik fazékból a másikba töltsed, két hétig úgy tartsd, a levét szűrd le, s főzd meg azt a levet, a tajtékját tisztítsd ki, hidegen töltsd vissza a meggyre; ha másszor is meg kezd tajtékozni, és hidegülni a leve, másszor is főzd meg a levét, letöltvén a meggyről, s meg újabban hidegen töltsd a meggyre vissza. Mind nyers szilvát, s mind nyers diónak a bélit hámozva, ilyen formán csináld, házi mézből.

Más egész meggy-liktárium

A nyers meggynek metéld el a szárát, hogy csak kicsiny maradjon rajta, s rakd a meggyet egy fazékba, öntsd meg forró vízzel, s fedd bé, álljon a meggy a forró vízben ameddig egy tojás megsül, s töltsd le a vizet róla, a meggyet rakd ruhára, hadd száradjon meg; megszáradván a meggy a ruhán, önts megint forrott, de meghűlt vizet reá: két hétig mindennap forgasd, azután főzted, a levét töltsd le a meggyről, s megtisztulván jól a habjától, töltsd vissza a meggyre hidegen a mézet; azután ha meghabzik, újabban főzd meg a levét.

Más egész meggyből liktárium

Az egész meggynek a szárát félig mesd el, egy font [1 font = kb. 0,5 kg] vagy icce [1 icce = kb. 8 dl] meggyhez olvassz egy font nádcukrot, és abban főzd meg a meggyet; de mikor főzöd, csak rázogasd, és lassan főzted; ha pedig másféle mézzel főzöd, egy font nádcukor helyett egy icce másféle mézet végy, olyat, ki már megfőtt vízzel s tiszta.

Más meggy-liktárium

A meggyet kösd bokrokba, s mártsd olvasztott viaszba, de ne légyen meleg a viasz; mikor meghül, a viaszos meggyet üvegbe rakd, s pincében tarts, mikor télben enni akarod, mártogasd forró vízbe, s hámozd le a viaszát.

Fényes meggy-liktárium

Négy icce [1 icce = kb. 8 dl] meggyre tölts két meszely vizet, azzal erősen főzd meg; hogy megfő, a hideg levét töltsd le szitán, szűrd által azt a levét serpenyőbe, azt a levét erősen főzd meg sokáig; de keverd kanállal, hogy megsűrűdjék; mikor olyan sűrű lesz, hogy ha a fatányéron próbálsz, el nem fut, üvegbe öntsd melegen, s szép fényes lesz, és felmetélhedd; a sűrű meggyet, ki a szitán marad, szűrd át, hogy meg ne égjen. Meggy-sásának, azaz meggy-mártásnak jó léssen.

Rózsa-liktárium

Amely veres rózsza még bimbós, hogy jó szoros a bimbója, szedd meg, a legbelső veresét amíg szép veres, nem halovány, és a tövén való fejérecskét el kell metélni, az nem jó, s a sárgájától is meg kell tisztítani; azután azt a megtisztított rózsalevelet apróra vagdald meg, és azután mérd meg, és ha egy font [1 font = kb. 0,5 kg] a rózsza, két icce [1 icce = kb. 8 dl] rózsavizet, azaz rózsaoaj és víz keverékét tölts reá, és sárga réz medencében főzd úgy, hogy elforrjon a rózsavízben; mikor felforr, egy font nádcukrot hányj belé apró darabonként, és mikor az elolvad, újabban egy font nádcukrot hányj belé, mint azelőtt; mikor osztán egy kevéssé fő, két font nádcukor után megint fél font nádcukrot vess belé. Mert mindenkor az egy font rózsához két és fél font nádcukor kell, s két icce rózsavíz. Mikor osztán mind benne lesz a nádcukor, szép lassú kovácszénnél főzd meg; de a láng ne érje, csak lassacskán főjön; de míg a nádcukor benne nem lesz, hirtelen főzd, akkor lángnál is meglehet, azután is, a második font nádcukor belévetéséig; de mihelyt sűrűdni s pirosodni kezd, mindjárt lassabban főzd, úgy kell főzni, hogy mind a levét el ne fője, hanem egy kevéssé levesecskén maradjon. Mikor jól megfő, négy kanál citrom-levet tölts belé, de ne igen nagygal; azután csak kevéssé főzted, és kivéven a tüztől egy kevéssé hűljön. Ha több vagy kevesebb a rózsza, ahhoz képest intézted a mértéket is.

Másképpen így főzd

Az ide felírt mód szerint tisztítsd és vagdald meg a rózsát, ha egy font [1 font = kb. 0,5 kg] a rózsza, tölts három icce [1 icce = kb. 8 dl] vizet egy rézmedencébe, és vess két font nádcukrot abba a vízbe, és egy tojásfehérjét belétévén keverd el együtt őket; mindaddig főzd, míg jó darabot apad, kevés híján egy iccét kell apadni, és a felső rúd tajtékjától tisztítsd meg, s dobd le róla; meg lehet azt hertelenül főzni, míg benne nem lesz a rózsza; mikor osztán megtisztul, és jó darabot apad, hadd meghűlni, hogy csak lágymeleg legyen, és azután egy font vagdalt rózsát vess belé, azzal együtt főzd, míg fel nem forr hirtelen, de azután csak lassan kovács-szénél; mikor osztán jól megfő, a felül megírt mód szerint, citrom-levet önts belé, és azt is (úgy amint a felsőt) edénybe csináld: ha ki akarja, mindenikbe ereszthet egy kevés Spiritus Vitriolit, azaz színes alkoholos oldatot a színéért, noha anélkül is elég szép színű; üvegben jobb mindenkor tartani.

Másképpen így

Az igen szép tiszta rózsát aprón vagdald meg, és mérd meg, mennyit nyom a rózsza, két annyi törött nádcukrot vess belé; vagdald újabban közibe, hogy jó apró legyen a rózsza, és jól el kell elegyíteni a nádcukorral, egy kevés Spiritus Vitriolit, azaz színes alkoholos oldatot tölts belé; egy font [1 font = kb. 0,5 kg] rózsához mintegy kiskanállal elegyíts el, s csináld üvegbe; igen szép piros lészen.

Muskotály körtve-liktarium, azaz muskotály körte-befőtt

A muskotály körtét ne hámozd meg, hanem a szárát félig metéld el, egy icce [1 icce = kb. 8 dl] körtét egy icce forrott mézbe tégy, s főzd meg egy kevéssé, a körtét szedd ki belőle, s rakd üvegbe; a mézet újabban főzd meg, s tisztítsd meg, s töltsd reá a körtére.

Barack-liktarium, azaz őszibarack-befőtt

A duráncái barackot ne hámozd meg; hanem egy icce [1 icce = kb. 8 dl] őszibarackhoz tölts egy icce [1 icce = kb. 8 dl] főtt mézet hidegen, s egynéhány napig tartsd a mézben; azután kevéssé főzd meg. Az olajmagot így kell csinálni, mikor annyi, mint egy mogyoró, a szilva.

Tengeri barack-liktarium, azaz sárgabarack-befőtt

A sárgabarackot hámozd meg, szitán tört által, s mérd meg, hogy egy font [1 font = kb. 0,5 kg] legyen, ha keveset akarsz csinálni, egy font nádmézhez tölts egy meszely [1 meszely = kb. 4,2 dl] vizet, egy tojásfehérjét habard belé, s azzal főzd meg jól; apad is a forrással, kanállal szedd le a habját, és ruhán által szűrd a mézet, töltsd tiszta medencébe, hadd hidegüljön meg; a szitán általtört egy font sárgabarackot tégy a mézbe, főzd meg, de gyakorta kivedd a tűztől, hogy meg ne égjen, tányéron próbáld meg, ha felvállik, formában is megönthedd, de a formákat vízbe mártogasd, s jól kirázd a vizet; mikor belé csinálod, ne tartsd sokáig a formában, hanem csak fél óráig, vedd ki.

Tört som-likáriom

A jól meglágyult somot szitán szűrd át, és mézzel elegyítsd meg, aminémű édesen akarod, s jó erősen főzd mindaddig, míg ha próbálsz, felvállik a tányértól, osztán ki kell tölteni, s azután felmetélhetni.

Veres csipke-likáriom, azaz csipkebogyó-befőtt

A csipkebogyót hasítsd kétfelé, tisztítsd ki jól a magvát, s a szűrőjét dobd ki, a veresét főzd meg borban, és tölts hideg mézet reá, abban főzd meg, míg jó sűrű lesz, s ha akarod, deszkára terítheted, s ha akarod, üvegbe teheted. (Aréna, azaz vesekő ellen jó.)

Zöld dió-likáriom

Míg a zöld dió kicsiny, Szent János nap, azaz június 24-e előtt két héttel, szedd le; orsóval fúrd által keresztül, s hosszára is, hogy általmenjen az orsó, de ne hasadjon; hideg gyenge hamuból készült lúgban kell áztatni egy héttig, de mindennap új lúgot tölts reá; egy két múlva tiszta vízbe tedd, de mindennap az orsóval kifúrogsd, hogy a lyuk meg ne rekedjen benne; ha egy hétre szépen kiázik, próbáld meg, főzz meg benne mézes vízben; ha szép gyenge lesz, szedd ki a vízből, rázd ki jól, és tégy a lyukába két szem szegfüvet s egy kis fahéjat, s mézes vízben főzd meg, s rakd ruhára, szálljon ki jól a vize, azután tölts megtisztult hideg forrott mézet reá; ha pedig megvirágoznék a méz, újabban főzd meg a levét, de ezelőtt mindennap forgsd, egyik fazékba a másikba, míg meg nem főzöd a levét másodszor.

Birsalma tészta így csinálj

A birsalmát aprón szeldeld meg, a magvát s torzsáját vedd ki; egy fazékba tölts vizet reá, erősen főzöd, mikor forr a víz, akkor tedd belé a birsalmát; mikor osztán jó lágyan megfő a birsalma, egy tiszta fejt ruhába ki kell rakni, mikor jól megszárad a víztől, egy sűrű szitán szűrd át; egy font [1 font = kb. 0,5 kg] nádcukrot mérj, és egy font birsalmát, de a negyed-része igen szép fejt liszt légyen; a birsalmával osztán erősen gyúrd össze, amicsoda formát akarsz, rá nyomhadd, mikor a kenyér kisül, akkor tedd a kemencébe sülni.

A birsalma-julepet, azaz birsalma-szirupot így főzd

A birsalmát torma reszelővel reszeld meg, keszkenő által facsard meg, egy réz serpenyőbe tedd, s mindaddig főzd, hogy fele elfőjön; azután egy font [1 font = kb. 0,5 kg] nádcukorhoz egy meszely [1 meszely = kb. 4,2 dl] vizet tölts, s egy tojásfehérjét habard a vízbe, úgy töltsd a nádmézre nádcukorra, mindaddig főzd, míg azt a vizet a nádcukor elfővi; mikor osztán a nádcukor úgy megfő, hogy a kanál után felnyúl, mikor lecseppented a kanálról, úgy kell ki-venni a tűztől, a tojásfehérjét ki kell vetni belőle, s megfőtt birsalma-lével egybe kell elegyíteni, aminémű édesen szereted, azzal együtt egy óráig főzd. Mikor nádcukrot akarsz tisztítani, mindenkor egy font nádcukorhoz egy icce [1 icce = kb. 8 dl] vizet tölts.

A citrom-lévből főzött julepet, azaz szirupot is úgy csináld, mint a birsalma-szirupot: a meggy-lévből, s ribizli-lévből is, szintén úgy.

Az egres szirupot is, csak hogy az egrest famozsárban kell megtörni; azt is ugyan ruha által facsard meg, s egy mázos fazékba szűröd, egy nap hadd higgadjon, másnap kezdj osztán a főzéséhez; mikor osztán az üvegbe szűröd, azután egy héttel, egy negyedóráig főzd, s úgy áll többet.

A szederjes viola-julepet, azaz viola-szirupot így csináld

A szederjes violát szedd meg levelenként, s ha egy iccés [1 icce = kb. 8 dl] fazékba teszed, annak tele kell lenni: s azután egy meszely [1 meszely = kb. 4,2 dl] forró vizet tölts reá, igen erősen csináld bé ezüst- vagy ónpalackba, vidd a pincébe, s harmadnapig ott tartsd; azután egy ruha által erősen facsard ki, s főzd meg egy rézmedencében, míg felét elfövi; azután megtisztított nádcukrot, annyit tölts belé, amennyi édesen szereted, azzal együtt is főzd meg, hogy ha sűrűcske lészen, úgy töltsd osztán üvegbe.

Eleven gyömbért így csinálj

Végy friss gyömbért, mosd meg jól, légyen jó erős lúgban nyolc hétig, és ha meg kezdene a lúg penészedni, tölts újabb lúgot reá; azután mosd meg szépen a gyömbért, hogy a haja lemenjen, tedd újabban tiszta hideg vízbe, s hadd álljon nyolc hétig benne; de minden nap új vizet tölts reá; azután ismét mosd meg, és tedd egy tiszta korsóba, tölts nádcukrot reá úgy, hogy két ujjnyival felül légyen a gyömbéren, magához szíván a nádcukrot, minden negyed hétben újítsák meg. Hogy kell nádcukrot olvasztani, lásd feljebb.

A mandula-olajat így csináld

A mandulát egy mozsárban törd meg, mind addig törd, míg (ha ember nyomogatja) érzi, hogy olaja ereszkedjék, úgyannyira, hogy csak olyan légyen, a pépnél mintegy sűrűbb: azután egy lengyel patyolatból csinált zacskóba tedd, úgy kell a sajtóba tenni: csak annyira kell nyomni a sajtóban, hogy két ujjá az embernek közéférjen: azután minden órában egyszer-egyszer, ha negyedóra múlva fordítják is a sajtóját, nem árt, csak hadd csepegjen ő magától; elsőben fejér ugyan, de azután megsárgodik.

A fejér bis-coctumot, azaz fehér piskótát így csináld

A szitán átszűrt szép birsalmát, mint akiből a birsalma-sajtot csinálják, másfél öreg kanállal végy olyan birsalmát, egy öreg mázos tálba; egy kevés nádcukrot is tégy közé, ha szereted, egy fél citromnak a levét is facsard belé, két-két tojásfehérjét erősen habard meg egy tányéron, mikor erősen meghabarodik, meg közé csináld; az almát oly erősen habard közé, hogy mint a hó, úgy feltajtékozzék a tojás; úgy kell osztán erősen a birsalmát mind nádcukorral, tojással habarni; de a kanált nem kell a homorú felével felfordítani, hanem alá csak egyfelé keverd négy egész óráig szüntelen, minden negyedórában két-két tojásfehérjét habard közé, s nádcukrot is tégy belé, amennyi édesen szereted, harminchat tojásfehérjét verd annyi birsalmába, egyszer s másszor, mint feljebb mondám, mindaddig keverd, míg ugyan lyukatos lészen a kanálban, mint a költ tészta; azután osztán úgy rakd papirosra, s rostába tedd, s azután kemence hátára tedd fel, hadd száradjon; de alól légyen melegebb néki, felül nem annyira.

A birsalma-sajtot így csináld

A szép birsalmát forró vízben tedd fel, s hirtelen főzd meg, hogy meg ne veresdjék a birsalma; mindaddig főzd, míg meglágyul jól, osztán hámozd meg, s a reszelőn reszeld meg, azután egy szitán általverd, amennyire gondolod, hogy a forma megtelik; azután minden font [1 font = kb. 0,5 kg] által tört birsalmához másfél font nádcukrot vess, s a nádcukrot medencébe fel kell tenni, minden egy fontra egy-egy meszely [1 meszely = kb. 4,2 dl] vizet tölts, s mindaddig főzd, míg jó sűrű lesz; azután vedd le a tűzről, s az általtört birsalmát a nádmézbe keverd; aki szerszámosan akarja, aminémű fűszerszámot akár ember, aprón metélve belévetetheti; akik pedig azt nem szeretik, csak egy kis citromhajat aprón megmetélve vetnek belé, s még egyszer a tűzre tészik, s jól hagyják főni, kevervén kanállal, s mikor veszi eszébe, hogy mintegy hámlik a medencéről a liktárium, le kell venni, s a formába kell tölteni; egy székre a kemence mellé tedd, másnap, amint a metszése van, tiszta papirosra tedd, környül mind megfessd, veres sartlit, azaz vörös színezőanyagot a patikából hozatván egy kis fahajat is közébe tévén; ezeket egy patyolat ruhába kötvén a sajtot megporozd véle, míg nedves; azután egynéhány napokig a házban kell tartani, szépen befedni, hogy a por meg ne lepje.

Más sárga birsalma-sajt

Ezt is úgy főzd, amint feljebb megírtam: csak hogy annak a nádcukrot jobban megfőzd, hogy ugyan sűrű legyen; a nádcukrot csak igen lassú tűznél főzd, az almáját pedig jobban, hogy hirtelen főjön; mandula olajjal megkend, amiben akarod főzni; abba is szintén úgy citromhajat metélj, s arra kétszer vagy háromszor kell olvasztott nádcukrot tölteni.

Disznófőből való sajt

A disznófejet mindaddig főzd, míg a csontjáról elválik, azután a két fülét vágd el; azt szép aprón s hosszan jól megmetéld, a felső bőrit levedd, s egy ruhába tedd; a több húsát, aki a fején van, leszedd, s abba a bőrbe rakd, s a metélt füleket belé hintegesd, s meg kell szépen fűszerszámozni, szegfű, bors, gyömbérrel; abba a ruhába szépen öszvetakarván meg kell nyomtatni.

A citrom-pogácsát tiszta nádcukorból így csináld

Törd és szitáld meg a nádcukrot igen szépen, s a citrom-levet facsard közé; ugyan citromhajnak a sárgáját is igen aprón vagdald közé, olyan keményen gyúrd, hogy a formában jól feljöjjön.

Tengeri szőlőből, azaz ribizliből, meggyből, sóskából is így csináld; csakhogy,

A citromnak leve helyén, azoknak a magok levét töltsd, úgy rakd a papirosra, s megszárad szépen.

Zsemlye-galuska

Végy egy kanál szűrt vaját egy cserép tálba, egy kanállal mindaddig keverd, míg olyan lesz, mint a téjfel; azután két tojást törj belé, azt is azzal együtt keverd össze; annakutána zsemlekását keverj belé, míg sűrű lesz, hogy osztán megsűrűsödik, egy kevés sót is tégy belé, hogy sótalan ne maradjon; a zsemlye-kását, sót, vaját összekeverd, de igen sűrűre ne csináld, mert ha igen sűrűre csinálod, főtelen marad, ha pedig híg lesz, elporlik egymástól, össze nem mégyen; azután tégy egy fazékba tiszta vizet a tűzhöz, hogy megforrjon; azt is illendőképben főzd meg, egy kevés vaját is tégy belé, a zsemlye-kását csináld gömbelyegen, mintegy középszerű dió, és úgy dobd a vízbe; mikor szép lágyan megfő, borsot, gyömbért, sáfrányt tégy illendőképben belé, szerecsendió-virággal együtt; mikor húsévő nap van, tehénhús-lévbe csinálhatod a galuskát, de vaját ne tégy belé, hanem borsot, sáfránt: ha jól meg tudod főzni, igen szép és jó.

A marcafántot, azaz marcipánt így csináld

Két font [1 font = kb. 0,5 kg] mandulát áztass meg estve hideg vízben, reggel osztán szépen vond le a haját; egy mozsárban törj meg benne egy fontot egy óráig törd, négyszer vagy ötször tölts rózsavizet, azaz rózsajel és víz keverékét reá, hogy olaja ne ereszkedjék; a másik font mandulát is hasonlóképpen törjed; azután másfél font nádcukrot végy, azzal is összetörd a megtört mandulával együtt, ameddig egy tojás megsül; azután egy rézmedencében csináld, lassú tűznél főzd meg, avagy inkább csak melegítsed, erősen egy mozsártörővel keverjed, hogy hozzá ne égjen; mihelyt megmelegedik, mindjárt egy széles kés hegyin ázott drágántot, azaz növényi gyantát tégy belé, másfél óráig főzd csak lassú gyenge fővéssel, mindaddig, hogy ha nyomogatód is, kezedehez ne ragadjon. Az elsőt pedig mindaddig törd, hogy a fényesége ne lássék a mandulának, ha kezedehez ütögeted; azután vedd ki a tűztől, igen szép tört keményítőt köss egy ruhába, az asztalt azzal a keményítővel porozd meg, ruhán által, amint általjő, úgy osztán hömpölygesd meg; a tiszta mandulát azután nyújtsd el a nyújtófával, de akkor is hintsd meg az asztalt a keményítővel, s mind a tészta mandulát, úgy mesd osztán a formához, a szélit felhajtván mind körül, úgy osztán kenéshez használt toll végivel cifrázd meg; azután a holmi cifrát akarsz rajta ejteni, drágánttal kend meg; azután egy tányért dörgölj meg krétával, arra tedd a képíró aranyat, azaz aranyfüstöt, a marcipánt vízzel kend meg; úgy rakd osztán az elvagdalt aranyfüstöt reá; azután tepsibe tedd, keményítővel meghintvén addig süsd, míg papiroson felül a kezede el nem állhatja a melegségét; azután vedd ki, hadd süljön meg magától a tepsin, meg újabban reá tedd a tűzre, mindaddig süsd, míg az alsó része egy kicsinyég meg nem pirul; ismét vedd ki, hadd süljön magától, azután egy tojásfehérjét egy óntányérra tölts ki, erősen habard meg, azután egy kés hegyin tört nádcukrot vess belé, azzal együtt is erősen habard meg a kés hegyivel, úgy osztán kend meg a marcipánt tábláit véle, mindenik tojást külön óntányérra csináld; akit veresen akarsz festeni, skárlát festékekkel jó reggel törj meg mozsárban, egy kis rózsavizet tölts reá, azzal együtt jól törd össze, azután egy üvegbe töltsd, hadd álljon úgy osztán egy falkáig; azután osztán végy tíz kés hegyin nádcukrot, tedd egy mozsárba a veres festékre, egy kis rózsavizet is tölts közibe; a festéket pedig erősen törd meg, hogy jó sűrű légyen, úgy osztán a marcipán tábláit töltsd meg véle: meleg helyen tartsd, hadd száradjon meg.

Apró fánkocskákat így csinálj

Egy tojásfehérjét keményen habard meg egy tányéron; azután aprón vagdalt citromhajnak a sárgáját keverd közé, megtört szitált nádcukrot erősen habarj össze úgy, hogy annyi légyen, mint egy öreg mogyoró, hogy meggömbölygethessék nádmézben, vagy vas- vagy rézedényben, melynek mind alól s felül tüzet csinálhass reá; annak a fenekét kend meg fejjér viasszal, úgy rakd azokat az apró golyóbisocskákat reá, s mind alól-felül szemet tégy, úgy süsd meg, csak szépen gyengén kell leszedni, ha megsülnek.

Mondola-téj, azaz mandula-tej

A mandulát törd meg mozsárban; de sokáig ott ne hadd, mert megkeseredik; rózsavizet, azaz rózsaoilaj és víz keverékét tölts reá, s tiszta ruhán facsard által. (Álom szerzeni igen jó, betegnek.)

Mutató

A

Alma-béles
Alma-étek
Alma-fánk
Alma-kása
Alma-lév
Arab kása téjben

B

Bába-fánk
Bába-kenyér
Bagoly-borsó
Balázs-lév
Bálmos, azaz puliszkaszerű étel
Barack-fánk
Barack-torta
Báránypél téjjel
Báránypél hidegen
Báránypél rántva
Báránypél német módon
Báránypél pirítva
Borbély, azaz juhfej
Borbély-saláta, azaz juhfej-saláta
Birsalma-pástétom
Borított lév
Boros kenyér
Boros leves
Boros szérdék, azaz boros aludttej
Borsó laskával
Borsóleves
Borsos szilva
Borsót főzni
Bors-porral
Borza-fánk
Borza-kása
Bot-lév

C

Cifra-lév = Tzifra-lév
Citrom-lév
Cseh rántott
Csuka lével = Tsuka lével

D

Daru-sása, azaz daru-mártás
Despot-lév
Dinnye-torta
Dió-béles

Disilber, azaz tojásétel
Domika, azaz túróból és kenyérből készült étel

E

Ecetes cibre
Ecettel hagyma
Édes lév
Édes tej
Egész alma
Ég-lév
Egres-béles
Egressel

F

Fekete lév
Fenyőgomba
Fokhagyma-lév
Fokhagymás pecsenye
Főkötös fánk
Fürj sült
Füstölt pecsenye

G

Galuska
Gombát főzni
Gutta-lév
Gyömbéres lév
Gyömbéres sása, azaz gyömbéres mártás
Gyümölcsös lév

H

Hagyma rántva
Hagyma-lév
Hajtott tejes étel
Hal fekete lével
Hal rizskásával
Hal téjfellet
Hal tiszta borssal
Hideg étel
Húst besózni
Hüvelyes borsó

I

Ikrát főzni
Íros lév

K

Kaporról
Káposzta ikrával
Káposzta kolozsvári módon
Káposzta közönségesen
Káposzta vajjal
Káposzta-béles
Káposzta-lév cibere
Kappan-lév, azaz ivartalanított kakas-lé
Karbonáta
Kása olajjal
Kaszás lév
Kendermag-cibre
Kenyér-kása
Kenyér-torta
Keresdi lév
Kínzott kása
Klödör, azaz gombóc
Kocka-lév
Kocsonya
Kolbász
Koldus-lév
Korpa-cibre
Kozák-lév
Köles-kása
Körte főve
Körte-béles
Körte-fánk
Körte-pástétom
Kukrejtrel, azaz borecetes, fenyőmagvas mártással
Kutkusa, azaz juhbélből készült étel

L

Lábból való saláta
Laboda-paréj
Lábogó, azaz lobogó tejes étel
Lapos tészta
Lapos tüdő, máj
Lása, azaz laskagomba
Laska
Leány-sarjával, azaz friss tormahajtással
Lemonyával, azaz citrommal
Lencse olajjal
Lencseleves
Lengyel cibere
Lengyel-lév
Lönye, azaz kenyér- vagy kalácstészta
Lúd sülve
Ludas kása

Luther-lév

Lyukas kása

M

Madár-lév
Magyar lév
Máj rántva
Majoránna-lév
Makaróni
Malac hidegen
Mandula-klödör, azaz mandula-gombóc
Mandula-lév
Mandula-perec
Mandula-pogácsa
Mandula-sása, azaz mandula-mártás
Mandula-torta
Más meggy-sása, azaz más meggy-mártás
Mazsola-lé
Meggy-sása, azaz meggy-mártás
Metélt étel
Mikó-lév
Misculantia-saláta
Mozsár-fánk
Murok tejjel, azaz sárgarépa tejjel
Murokkal, azaz sárgarépával
Mustos pecsenye

N

Német rántott
Német tejes étel
Német-lév
Nyelvet főzni
Nyers káposzta-saláta

O

Olajos domika, azaz túróból és kenyérből készített étel
Olajos lév
Olajos spék
Olasz káposzta
Olasz kolbász
Olasz makaróni
Ordás leves, azaz sajtszerű tejtermékből készített leves
Orjával, azaz sertés hátgerinccel
Ostyá-béles

P

Palacsinta
Palástos rizskása
Paláta

Paréj
Párolt rák
Pástétom
Pép
Pikáda, azaz fűszerezett felszeletelt hús
Pila, azaz rizskásából készült étel
Piroska, azaz túróval töltött derelye

R

Rák rántva
Rák sajt
Rák tehénhúsban
Rák téjfellel
Rák töltve
Rántott kenyér
Rántott körte
Rántott rizskása
Répával
Rizskása téjben
Rózsa-kása
Röstölt lév

S

Sákvászonnal
Saláta
Sállya-fánk, azaz zsályafánk
Sállyás pecsenye, azaz zsályás pecsenye
Sárga lév
Savanyú lév
Savanyú pecsenye
Semlye-kása, azaz zsemle-kása
Seres leves
Sódar gyümölcsös lével
Sódar szegfűves lével
Sós víz
Spanyir lével, azaz spanyol lével
Spékkel
Sufa, azaz savanyú mártás
Sült
Sült hal
Sült lév
Sült pástétom
Sűrű tejes étel
Süveg-fánk
Szegefűves sása, azaz szegfűves mártás
Szíjalt rák, azaz keskeny szeletre vágott rák
Szilvás béles
Szilvás cipó
Szömörcsök-gomba, azaz kucsmagomba
Szömörcsök-lév, azaz kucsmagomba-lé
Szürke lév

T

Tálban főtt
Tálban főtt tejes étel
Tálban főtt zsemlye-kása
Tárkonnyal
Tehénhús árpa-kásával
Tehénhús kukrejtrel, azaz borecetes,
fenyőmagvas mártással
Tehénhús lével
Tehénhús petrezselyemmel
Tehénhús polyékával
Tehénhús rizskásával
Tehénhús tiszta borssal
Tehénhús tormával
Tejes klödör, azaz tejes gombóc
Tejfeles borsó
Téjfeles káposzta
Téjfeles kenyér
Téjfeles túró
Téjfellel
Tolyó-fánk
Tormás téjfellel
Torzsa saláta
Tök téjjel
Tölcséres fánk
Töltelék
Töltött cipó
Töltött káposzta
Töltött malac
Töltött tyúk
Töltött tyúk
Törött lével hal
Tsuka lével
Túrós béles
Túrós étel
Tüdő rántva
Tüdő-étel
Tüdő-kása
Tzifra lév
Tyúk káposzta-lével
Tyúk tiszta borssal
Tyúkfű borkőben, azaz csirke hordó falán
lerakódó sóban
Tyúkfű cipóban, azaz csirke cipóban
Tyúkmony-lév, azaz tojásos lé
Tyúkmony-sajt, azaz tojás-sajt
Tyúkmony-zsufa, azaz tojásos savanyú
mártás
Tyúk-saláta

U

Ugorka saláta
Ugorkát sózni
Új káposzta szalonnával
Új káposzta téjben

V

Vad almával
Vadhús sültve
Vagdalt éték
Vajas klödör, azaz vajas gombóc
Váradi lév
Vendég-lév
Veres béles
Vereshagymát főzni
Vetrece, azaz hosszúra vágott főtt marhahús

Viza ikra

Vizát viza-lével

Vízleves

Z

Zab-kása

Zolnai lév

Zöld lév

Zuppon

Zuppon-lév

Zsákvászonnal = Sákvászonnal

Zsályá-fánk = Sállyá-fánk

Zsályás pecsenye = Sállyás pecsenye

Zsemlye-kása = Semlye-kása

Zsufa = Sufa

Toldalék mutató táblája

Méz készítése a liktáriumokhoz, azaz befőttekhez
Görögdinnye-liktárium
Apró veres szőlő, málna, eper-liktárium
Fényes birsalma-liktárium
Másféle öntött birsalma-liktárium
Birsalma-liktárium, melynek a leve fényes, s megaluszik
Másféle birsalma-liktárium
Birsalma-lévből más fényes liktárium
Másféle fényes birsalma liktárium
Birsalma-liktárium fűszerszámmal
Birsalma piros liktárium
Nyers szilva- s dió béliből való liktáriumok
Más egész meggy-liktárium
Más egész meggyből liktárium
Fényes meggy-liktárium
Rózsa-liktárium
Másképpen
Muskotály körtvély-liktárium, azaz muskotály körte-befőtt
Barack-liktárium, azaz őszibarack-befőtt
Tengeri barack-liktárium, azaz sárgabarack-befőtt
Tört som-liktárium
Veres csipke-liktárium
Zöld dió-liktárium
Birsalma-tészta
Birsalma-julep, azaz birsalma-szirup
Citrom-lévből és egresből való julep, azaz szirup
Szederjes viola-julep, azaz szederjes viola-szirup
Eleven gyömbér
Mandula-olaj
Fejér bis-coctum, azaz fehér piskóta
Birsalma-sajt
Sárga birsalma-sajt
Disznófőből való sajt
Citrom-pogácsa
Tengeri szőlőből, azaz ribizliből, meggyből, sóskából való pogácsa
Zsemlye-galuska
Marcipán
Apró fánkocskák
Mandulatéj