

SZEGEDI
SZAKÁCSKÖNYV.

IRTA

RÉZI NÉNI.



SZEGED 1876.

KIADJA BÜRGER ZSIGMOND ÖZVEGYE.

574. Dorong-fánk.

Kavarj le egy kanál vaját 5 tojássárgájával, $\frac{1}{4}$ liter tejet, 6 kron tejben áztatott élesztőt, kevés sót és annyi lisztet, amennyit éppen kíván, hogy ne legyen nagyon kemény. Ekkor félre kell tenni, hogy megkeljen s ha ez megtörtént, a tésztát liszttel behintett deszkára tenni és ujjnyi vastag kolbászkáknak kinyújtani. Vedd elő a dorongfát, kend be jól zsirral, tekerd rá a tésztát szorosan egymás mellé, mindaddig, míg tészta van. Ekkor kend meg forró vajjal, szórd be sűrűen gorombára tört mandulával és ugyanígy tört cukorral, tedd a tűzhöz és süsd meg sárgára. Ekkor vedd le a fáról és add föl vaniliás cukorral meghintve. A takaréktűzhelyeken is meg lehet sütni ezen tésztát oly módon, hogy bádogból készült félgömböt lehet készíteni, ennek megkent tetejére a tésztát rárakni, és meghintve a sütőben lehet megsütni pirosra.

575. Finom kuglof.

Kavarj le habosra $\frac{1}{8}$ kilogramm írósvaját, keverd bele egyenkint tíz tojás sárgáját, 8 kron tejben áztatott élesztőt, s lassankint folytonos kavarással közt $\frac{1}{4}$ liter tejet, miközben mindig egy kanál lisztet veszsz hozzá; végy hozzá 4 kanál tört cukrot, kevés vaniliát; mindezt keverd el jól, míg sima. Ekkor öntsd egy kikent kuglof-formába, melyet morzsával vagy tört mandulával meg kell hinteni s hagyd kelni, míg az

edény tele lesz. Ekkor tedd a sütőbe megsülni. Ha megsült, fordítsd ki és melegében hintsd meg cukorral, tedd félre és ha kihült, add föl.

576. Finom kuglof meggyel töltve.

A kuglof-tésztát egészen úgy készítsd, mint fönnebb; tégy a tésztából a kikent formába keveset, mit egy kanállal jól elsimítasz. Ekkor rakj rá befőtt meggyet, melynek magvát előbb kiszedted. Aztán a tészta másik felét hagyd megkelni. Ekkor kend meg és süsd ki szép pirosra.

577. Közönséges kuglof.

Kavarj le egy kanál tiszta zsirt 5 tojássárgájával, 6 kron tejben áztatott élesztővel; végy hozzá 4 kanál cukrot, citromhéjat, $\frac{1}{4}$ liter tejet, kevés sót és annyi lisztet, amennyi szükséges, de a tészta lágy maradjon. Ekkor verd el egy kanállal, ha már sima, szórj bele apró- és mazsolaszöllőt, keverd el vele, tedd a tésztát két kisebb kuglof-sütőbe vagy egy nagyba, hagyd tele kelni és süsd egy óra hosszáig. Ha megsült, fordítsd ki és cukorral behintve add föl.

578. Meggyes-lepény.

Végy $\frac{1}{2}$ kilogramm lisztet, dörzsölj el benne $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvaját; tedd bele 8 tojássárgáját, 3 kanál tejfölt, 3 kanál cukrot, 8 kron élesztő-

Fogadják az igen tisztelt magyar gazdasszonyok szívesen jószándékomat, melylyel ha hasznukra lehettem, úgy elértem azon célomat, melyre egy hosszú élet folyama alatt folyton törekedtem.

Szeged, 1876. június havában.

A második kiadáshoz.

Ezen művem az igen tisztelt magyar gazdasszonyok részéről oly figyelemben részesült és oly jó keletnek örvendett, hogy rövid egy év alatt egy második kiadást kellett sajtó alá bocsájtanom. E második kiadást jelentékenyen bővítém és jó szolgálatot véltem tenni az igen tisztelt magyar gazdasszonyoknak, midőn oly étlap-függelékét szerkeszték, melyben az év első napjától kezdve, nagyobb és kisebb igényeknek megfelelőleg, minden napra föltalálható, hogy: „mit főzzünk ma?” — Különös alkalmakra is állítottam össze étlapokat, úgy mint: villásreggelire vadászat és reggeli lakodalmak alkalmával, nagyobb ebédekre, ozsonnák-, vacsorákra és hideg estebédekre (buffet), melyek által sok gondtól és zavartól hiszem az igen tisztelt magyar gazdasszonyokat fölmenteni.

Szeged, 1878. január 1-én.

Rézi néni.

(Doleskó Teréz.)



Ekkor kend és süsd meg; ha megsült, borítsd ki és cukorral meghintve add föl. Ezen tésztát lehet mákkal is készíteni. A tölteléket ugy kell készíteni, mint a diós- és mákos-réteshez.

582. Dorong-fánk.

Kavarj le egy kanál vaját 5 tojássárgájával, $\frac{1}{4}$ liter tejet, 6 kron tejben áztatott élesztőt, kevés sót és annyi lisztet, amennyit éppen kíván, hogy ne legyen nagyon kemény. Ekkor félre kell tenni, hogy megkeljen s ha ez megtörtént, a tésztát liszttel behintett deszkára tenni és ujjnyi vastag kolbászkáknak kinyújtani. Vedd elő a dorongfát, kend be jól zsirral, tekerd rá a tésztát szorosan egymás mellé, mindaddig, míg tészta van. Ekkor kend meg forró vajjal, szórd be sűrűen gorombára tört mandulával és ugyanigy tört cukorral, tedd a tűzhöz és süsd meg sárgára. Ekkor vedd le a fáról és add föl vaniliás cukorral meghintve. A takaréktűzhelyeken is meg lehet sütni ezen tésztát oly módon, hogy bádogból készült félgömböt lehet készíteni, ennek megkent tetejére a tésztát rárakni és meghintve a sütőben lehet megsütni pirosra.

583. Finom kuglof.

Kavarj le habosra $\frac{1}{8}$ kilogramm írósvaját, keverj bele egyenkint 10 tojássárgáját, 8 kron tejben áztatott élesztőt s lassankint folytonos kavarás közt $\frac{1}{4}$ liter tejet, miközben mindig egy