

mint-líster, egy keves, ónáišo, sapróva törve, & kemenc
mind ösve. vőj egy faringkába. öt egise tojást, kis
tojás kőjál fős vőre belé, & sódó kalánnal vend-
fel jól, töltöd a líster köré, & kézíss tőstet belé,
kond-ki a vőre, hősas négy szög formát vőre-vőjál,
tőstet belé, & tőstet-el egyenlően a fős, tedd vőre
kemencébe, süsd-meg gyengén, ved-ki ojtán, & hős-
ki-, ha meg-hős vőpeld kőcsővel sző lapos szőlek,
re, rakd vas-táblára, & újva szőm szőre-meg
a sőtő kemencébe. & el-készül:

21. Fűszerhámos mőres kalács:

vőgy egy győre-dőskőre fel font. Nád-mőres, fel-
font mint-líster, kis szőcsőm diós kőstet, fel-lat
győmbőrt, fel-lat sző-fős, fel-lat fa-kőjál, mind
vőres apróva törve, egyvelitöd a líster, is Nád-mőre
köré, egy vőtrőmőre a kőjál apróva vőgva kőstet,
egy hősőre is, kis egise tojást, is kis kalán jő
fős bős, habaró, & vend-fel jól, töltöd a líster köré
& kézíss belé tőstet, nyújtöd egy újny: vőstet,
ságon, & metild négy szőstet, kond meg a vőst-
vagy kis táblát vőstet, rakd vőre, & egyenlően
is kemencébe süsd-meg. & kőstet van.

22. Nád-mőre jőget készíteni.

vőgy egy győntli szőre Dragantot, tőrd apróva,
tőstet

tőstet vőre hat lat vőre-vőstet, hadd, álljon is, egy
isőstet, más napra kőstet, ruhán szőrd, & szőrd
jőstet albat, ojtán vőgy 12 lat sző szőre szőstet
Nád-mőres, add hős, & adóig habaró ösve, mőre
Nád-mőres magákor vőstet, ojtán hadd & ojtán al-
lani, is el-készül a Nád-mőre-jőstet, mőstet el tör-
tőstet, is egyeb ^{szőmőstet} apró szőstet, is a t. meg-kő-
vőre, vőgy-is meg-főstet, tőstet fősőre tőstet lap-
tőstet, mőre meg fős, vőgy-is meg-kemencébe ik vő-
ta a hősőre-jőstet, & is el-készül.

23. Dorongos fánk. (Batra-tőstet, kőstet-kalács, bős-kalács)

vőgy kis vőrdung sző szőre szőstet, egy szőstet fősőre
vőstet, de langy legyen, kis, vagy három tojás sárgáját,
kis kalán sző-előstet, & sódó vend fel tőstet vőstet,
& sódó fel, & töltöd a líster, vőgy egy vőrdung
fős jőstet vőstet, albat langy, & töltöd vőstet
a líster köré, is apró szőstet szőstet egyjőstet vend-
fel, & kézíss belé tőstet, hogy lehesen ki-nyújtán
m, a dorongos kond-meg vőstet, sódó vőstet
hősőre tőstet, is tőstet vőre, vőstet, & vőstet
vőstet a dorongos, & mint a szőstet fősőre
sárga tőstet, ha meg szőstet, szőm hősőre
a dorongos, is Nád-mőre-meg.

Simai Kristóf szakácskönyve



Egy új és jó rendbe szedett szakácskönyv
a házi gazdasszonyoknak,
a jó falatokhoz szokott szájnak tetszésére.



Némely étkek készítési módja

Körmöcbánya, 1795

Körmöcön egy meszelyt) édes tejfelt, 9 tojás sárgáját, 3 kalán serélesztőt, 4 lat jó író s vaját, ezeket verd fel jól, a lisztet sózd meg illendően egy kevéssé, és a felverttel ögyvelítsd össze, és mindig egy oldalra vervén, egy jó fertál óráig, készíts fánknak való tésztát velük.

S osztán terítsd sodródeszkára, 's nyújtsd ki sodrófával egy ujjnyi vastagságra (ha megtöltöd, tehát vékonyabba valamivel), 's üveg pohárral kinyomván, formálj belőle fánkot. Tedd meleg helyre, öszvehajtogatott két ruha közé, hogy meg ne bőrsödjön, felül megkenvén olvasztott főtt vajjal. Végy osztán lábost, abba három verdung főtt vaját (a disznósír is jó), tedd izzó tűzre, hogy felforrjon, ha megkelt a kiformált tészta, rakd béle a vajas felére forgatva, és fedd be a lábost először, és ha megfordítod a fánkot, többé már bé ne főd, és így ha szép pirosra sült, szedd ki, nádmézzel hintsd meg, 's melegen add fel.

597. Tejfeles fánk

Végy mint egy fél icce (1/2 seidl Körmöcbányán, Bécsben pedig egy verdung) jóféle édes tejfelt egy lábosba, ha megfőtt, sodorj közibe szép fehér lisztet, és főzd meg, oly hígra, mint a pépet szokták. Ha megfőtt, hűtsd ki, osztán tégy oly meleg vízbe, hogy a kezéd el ne álhassa, 4 egész tojást, de meg ne főjön, hanem csak futtasd meg a vízben, 's azokat osztán egyenként verd a tészta közé. Ha így a tésztát jól felverted, darabonként rakd vajas tányérra szép kerekdedre azt formálván, hányd forró vajra, 's süsd meg szép pirosra.

598. Serélesztős gölödör

Végy egy font lisztet, üss 10 tojást belé, és egy meszely édes tejfelt, 3 kalán serélesztőt, és mindezt addig verd egy oldalra, még tésztává nem vált. Azután a sodródeszkára rakd egyenként, egy tojásni gömbölyegek, ha mind kiszabtad, végy egy nagy lábosba egy jó nagy icce édes tejfelt, 's azt forrald fel, osztán metélj igen apróra egy marok megforralt 's meghántott mondulát, 's ennek felét vesd a forró tejfelbe, egy kevés törött nádmézzel és fahéjjal. S azután rakd belé a gölödöröket, és hintsd meg a megmaradott mondulával és nádmézzel

azokat felől, és enged benne lassan sülni, és midőn sül, egy verdung olvasztott író s vajjal kenyegezd, még mind el nem fogy, és így elkészült a süteményed.

599. Kétszer sült kenyér

Végy a gyúródeszkára fél font nádmézet, egy font munt lisztet, egy kevés, egy markocská ónáiszt, 's apróra törve keverd mind össze.

Végy egy fazicskába öt egész tojást, két tojás héjjal friss vizet belé, 's sodrókalánnal verd fel jól, töltsd a liszt közé, 's készíts tésztát belőle. Kend ki a hosszas négyszegű formát író s vajjal, tölts belé 's terítsd el egyenlően a fölit, tedd izzó kemencébe, süsd meg gyengén, ved ki osztán, 's hűtsd ki, ha meghűlt, vagdald keresztül szép lapos szeltekre, rakd vastáblára, 's újra szépen pirítsd meg a sütőkemencébe, 's elkészült.

600. Dorongos fánk (botra tekert, kürtöskalács, botkalács)

Végy két verdung szép fehér lisztet, egy meszely forralt tejet, de langy legyen, két vagy három tojás sárgáját, két kalán serélesztőt, 's ezt tejjel ereszd, 's sodord fel, 's töltsd a lisztbe. Végy egy verdung főtt jóféle vaját, olvaszd langyra, 's töltsd ezt is a liszt közé, és apró (mazola) szöllővel eggyütt verd fel, 's készíts belőle tésztát, hogy lehessen kinyújtani, a dorongot kend meg vajjal, sodorj vékony hosszú tésztát, és tekerd arra, az eleit 's végét ragaszd a doronghoz, 's mint a pecsenyét forgasd lángoló tűznél. Ha megpirult, szépen húzd le a dorongról, és nádmézeld meg.

601. Kétszer sült ónájos kenyér

Végy 1/2 lat nádmézet megszítálva, 1/2 lat munt lisztet, egy bögrébe üss 4 egész tojást és két tojás székít, és ezt sodrókalánnal addig sodord, még jól nem tajtékzik, töltsd belé a szitált nádmézet, és addig habard, míg össze nem áll és keménnyé válik. Azután töltsd belé a lisztet és egy marok ónájszt, 's verd jól össze, önts annak való négyszegű vajjal kikent formába, és izzó kemencében süsd meg. Ha megpirult vedd ki, 's hűtsd ki, 's osztán vagdald lapos szeltekre, 's újra vastáblára