

LEGÚJABB, LEGBŐVEBB ÉS LEGHASZNOSABB

PESTI SZAKÁCSKÖNYV

HUSZONÖT SZAKASZBAN,

MELLYBEN

EZER NYÓLCZSZÁZ HATVANÖT SZÁM ALATT
NÉHELY HOZZÁ SZÜKSÉGES RÖVID BÉVEZETÉSEKKEL ÉS
JEGYZÉSEKKEL EGYÜTT

AZ EGÉSZ SZAKÁCSMESTERSÉG ÚGY ELŐ VAN ADVA,
A' MINT AZ EGY VALÓSÁGOS KÖZHASZNÚ KÖNYVTŐL
CSAK KÍVÁNTATHATIK.

ELKERÜLHETETLEN SZÜKSÉGŰ

KÉZIKÖNYV

MIND AZON MAGYAR GAZDASZSZONYOKNAK ÉS FŐZŐKNEK,
KIKNEK A' SZAKÁCSMESTERSÉGBEN EGY HŰSÉGES KALAŰZRA,
OKTATÓRÁ, ÉS TANÁCSADÓRA VAN SZÜKSÉGÜK, 'S KIK EZEN
MESTERSÉGBEN LEGRÖVIDEBB IDŐ ALATT MINÉL NAGYOBB
ELŐMENETELRE SZERT TENNI KÍVÁNNAK.

KIADTA

EGY A' SZAKÁCSSÁGBAN KÜLÖNÖSEN JÁRTAS
ÉS NAGYTAPASZTALÁSÚ

MAGYAR GAZDASZSZONY.

PEST,

IFJ. KILIAN GYÖRGY KÖNYVÁROS' TULAJDONA.

1 8 3 4.

...fánkot szép sárgára vajból vagy zsírból, és forgasd meg sütés közben többször, hogy egyenlő szép színűvé váljon; végre vedd ki vigyázva, tedd itató papírosra egy szita hegyébe, és ha mind kisült, tégy minden fánk közepére egy befőzött egész meggyet, vagy egy kevés ribiszkét, hintsd meg apró czúkkal, és add az asztalra.

1297. Ugyanaz, más módon.

Végy egy itsze lisztet, adj hozzá szeletekre vágott egy lat írósvajat; nyomd együvé jól sodrófával, adj hozzá hat evőkalán törött czúkot, 12 tojásszéket, három evőkalán téjfelt, és egy kevés sót, keverd meg a' tésztát széles késsel, verd meg jól együvé, és készítsd különben a' fánkot, mint most mondtuk.

1298. Csós fánk.

Végy egy fertály font lisztet, tedd deszkára, adj hozzá 8 lat apró czúkot, három lat finomra törött mandulát 8 lat vékony szeletekre vágott írósvajat, egy kevés törött fahéjat, és törött szegfűt, és egy citromnak az apróra vágott héját, vegyítsd ezt mind össze jól, üss bele egy tojósszéket, adj hozzá egy evőkalán fehér bort, készítsd el a' tésztát, nyújtsd ki egy késvastagságnyira, vágd ki sarkantyúval egy új hosszaságú és négy új vastagságnyi szélességű darabokra, kösd egy a' végre készült vascsőre, süsd ki szépen vajból vagy zsírból, rakd szépen tálba, 's hintsd meg apró czúkkal.

1299. Ugyanaz, más módon.

Csinálj tésztát egy font finom lisztből, két lat írósvajból, 4 kalán sűrű téjfelből, hat vagy hét tojásszékből, fél kalán czúkból, és egy kis sóból, és hadd nyugodni és kelni valami egy óráig; azután nyújtsd ki

kés vastagságyira, vágd el sarkantyúval valami 4 hüvelyk hosszúságú 's szélességű négyszegű darabokra, közd ezeket vasnyélen lévő bádogcsőre, tartsd ezt forró vajba vagy zsírba, és süsd ki, mint előbb mondtuk. Minthogy ez a' sütés késedelmes, mivel csak egyik fánkot a' másik után lehet ekképen kisütni, igen jó, ha két olly bádogcsőt tartasz; még [sokkal szaporább pedig, ha kis hengereket formáltatsz fából, ezeknek egyik végére madzagot kötsz, 's azután ezekre rá kövéen a' tésztát, belé veted a' vajba vagy zsírba, és mikor megsült a' tészta, kirántod a' magzagnál fogva. Tálaláskor hintsd meg apró czúkkal és fahéjjal.

1300. Lapos fánk.

Készítsd el a' tésztát, mint feljebb az 1229-ik szám alatt előadtuk, csak azon különbséggel, hogy mikor a' 24 tojásszékkal ugyan annyi főzőkalán lisztet kevertél közébe, többé semmi lisztet hozzá ne adj, mivel ezen tésztának hígnak kell maradni; minekutánna ez a' tészta valami egy óráig kelés végett nyugodott, 's minekutánna a' mint ugyan ott mondtuk a' 8 tojásfehérének habját is közébe keverted, tüzesíts meg egy az ostya-sütővashoz hasonló forma vasat, melly a' nemeteknél *Waffeleisen* nevezet alatt esmeretes, kend meg ezt belől olvasztott vajjal vagy zsírral, adj belé a' tésztából, a' mennyi bele fér, csukd össze a' vasat, hadd néhány perczentésig lángoló tűz hegyett, tisztíts meg a' szélét a' netalán kicsurgó tésztától, forgasd meg néha, 's nézd meg és süsd meg így szép sárga-barnára; így folytásd végig, míg tart a' tésztádban, kikenvén mindenkor a' vasat, valahányszor tésztát teszel belé; a' fánkot rakd a' mint kisült, szépen egyenkint a' táliba, hintsd meg apróra törött czúkkal és fahéjjal vagy vaníliával, és add minél előbb az asztalra.

1301. Czipós fánk.

Végy fél font jó kemény írósvajat, 8 tojásfehérét, egy kávésfindzsa jó élesztőt, egy kávésfindzsa lisztet, és apróra törött négy lat citromzútot, mellyel t. i. egy citromnak a' héját ledörzsölöd; add ezt mind medenczébe, és törd és verd meg mind addig főzőkalánnal, míg jól össze nem vegyül, és egész por formává nem válik; keverni nem kell ezen tésztát, hanem csak szüntelen verni és törni főzőkalánnal, míg jól össze nem vegyül; ha ez megtörtént, add hozzá annyi lisztet, a' mennyi egy közönséges kalácskészítéshöz kívántatik, de ezt is ne keverd meg vele, hanem csak törd és verd a' tésztát mind addig, míg a' liszt be van szőpen és egyenlően össze nem vegyült; amikor megáll a' tésztának egy kis nyárgóhalma, hogy hadd keljen; ez meglévén, tedd lisztel meghintett deszkára, vágd el tojásnyi darabokra, formáld ezeket kis czipócskákká, rakd azokat vajjal bekent papirosra, kend be habbá vert tojásfehérével, hintsd be vastagon meghámozott, és öregre vágott mondolával, apró czúkkal, és vaníliával, és süsd meg mérsékelve fűt kemenczében.

1302. Kalács.

Közönségesen minden itcze téjre két itcze lisztet szokás venni kalácskészítéshöz, de ezt nem lehet meg is mindenkor szorossan megtartani, mivel a' liszt különbözőféle tulajdonságaira nézve sokszor igen sokat különbözik egymástól; legjobb azt megtartani, hogy a' tészta sem olly sűrű és tömött ne legyen, mint a' kenyértészta, sem pedig felettebb hogy en folyó, hanem hogy közép lágyasága legyen. A' kovácszt csinálj egy meszely langyos téjből, és négy kalán jó élesztőből medenczében, verd meg együtt jól, és csak annyi lisztet adj hozzá, a' mennyit az egy meszely téj jól

sültek, és apróra vágott pisztáciaival hintheted bé, ekkor szárítás végett ismét langyos kemenczébe kell vetned.

1309. Kis dorongfánkok, vajból vagy zsírból kirántva.

Végy egy font finom lisztet, adj hozzá szeletekre vágott 10 lat fris írósvajat, sózd meg egy keveset, és törd meg jól együvé sodrófával; azután törj meg egész liszt finomságúvá fél font mandolát, két lat fahéjat, fél lat szegfűt, adj hozzá apróra vágott citromhéjat, és egy fertály font igen finomra törött czúkrót, 's ezt mind keverd meg szintűgy a' liszttel; ez meglévén, adj hozzá egy egész tojást, és négy tojásszeletet, keverd meg a' tésztát széles késsel, nyújtsd ki kés vastagságnyira, vágd el négyszegű darabokra, kösd ezeket egymás után egy nyeles bádagesőre, süsd meg szépen vajban vagy zsírban, czúkrozd meg, és add melegen az asztalra.

1310. Ugyanazok, más módon.

Készíts olyan vajas tésztát, a' millyen a' pástétomfánkokra (*rissoles*) megkivántatik, 's a' mellyet a' 15-ik szakasz elején egyik számban előadtunk, nyújtsd ki ezt kés vastagságnyira, vágd négyszegű darabokra, kösd ezeket bádagesőre, tartsd ezt nyelénél fogva forró vajba vagy zsírba, és süsd meg szépen; mikor már félig megsült a' fánk, szedd le a' madzagját, vedd le a' csőről, vedd ismét a' vajba vagy zsírba, hogy abban egészen, és szépen kisüljön; azután hintsd meg apró czúkorról és fahéjjal, vaníliával, vagy narancsczúkorról, kend meg belől valamelly liktáriommal, és add az asztalra. — Hogy szaporább legyen a' munka, és egyenkint ne keljen sütni ezen kis dorongfánkokat, azon kis fahengereken is lehet azokat megsütni, mellyeket az 1299-ik szám alatt említettünk.

1311. Zsemlyepástétomkák, borral.

Végy gömbölyű kis zsemlyétskéket, mellyeknek csak akkoráknak kell lenni mint egy fánk, 's mellyeket külön kell készíttetni a' zsemlyesítvánál, vágd ki a' héját, vágj ki feljül egy kis fedelét, vágd ki gondosan belőle a' belet, és süsd ki porczellánban vagy székelyben vagy zsírból; azután végy 12 illgen zsemlyére hat lat mandolát, hat lat apró czúkrót, egy citromhéjat, apróra vágott héját, tedd ezt mind medenczébe, keverj közébe egymásután egy egész tojást, és három tojásszeletet, és keverd meg mind addig, míg jó porczellán nem válik; ezzel azután töltsd meg a' zsemlyét, tedd ki béd a' kivágott kis fedelével, süsd ki béd, süsd ki valami másfél meszely jó vörös bort, mellyben süsd ki elegendő czúkrót olvasztottal fel, hogy jó sűrű legyen, adj alája 's hegyébe tüzet, 's pároltasd, míg a' zsemlye mind bé issza a' bort, de úgy, hogy még is ki ne maradjon.

1312. Darakolbászkák, borban.

Föld meg a' darát téjben mind addig, míg meg nem sűrűdik, azután hűltsd meg, formálj belőle kis sodralékokat vagy kolbászkákat, mártsd ezeket sűrű tojásba, hengergesd hasonfeles zsemlyemecskékben és lisztben, és süsd meg szép sárgára vajból vagy zsírból; azután rakj ezen darakolbászkákból egy területet egy porcellántálba, hintsd meg vastagon czúkorról 's fahéjjal, adj rá egy területet megfűszert, és megmártott malozsa és apró szőlőléből, erre ismét egy terület darakolbászkát, czúkrót és fahéjat, malozsa 's apró szőlőléből, 's így folytasd, míg tart benne; végre töltsd ki fel meszely elegendő czúkorról jól megfűszert jó vörös bort, adj alája 's hegyébe tüzet, pároltasd bé a' bort, hogy csak alig maradjon egy kis leve, 's kész az étel.

VALÓDI SZAKÁCSSÁG
VAGY:
LEGUJABB ALAPOS ÉS TELJES
PESTI
SZAKÁCSKÖNYV.

Olly

G y ű j t e m é n y

melly **2000** biztos és több évi tapasztalás által jónak bebizonyult szabályt foglal magában, miszerint minden rendű 's rangúak a' hus- és bőjti ételeket, mint szinte a' legjobb 's legjelesb csemegeket, süteményeket, kocsonyát, aludtlét, befőtt gyümölcsöt, levet, fagylaltat, likőröket 's a' t. legalkalmasabban, legolesőbban és legizletesebben készíthetik.

Saját tapasztalata és sokféle kísérletei után érthető 's könnyen folyó nyelven kiadta egy a' szakácsságban különösen jártas

Magyar Gazdasszony.

Harmadik, tetemesen meg bővített és javított, kiadás.

P E S T E N.

KILIÁN GYÖRGY TULAJDONA

1851.

3. Csöves fánk más módon.

Csinálj tésztát 1 font finom lisztből, 2 lat írósvajból, 4 kanál sűrű tejfőlből, 6 vagy 7 tojásszékből és egy kis sóból és hadd nyugodni és kelni valami 1 óráig; azután nyújtsd ki késvastagságnyira, vágd el sarkantyúval valami 4 új hosszúságú 's szélességű darabokra, kösd ezeket vasnyelen levő bádócsőre, tartsd ezt forró vajba vagy zsírba és süsd ki, mint előbb mondtuk. Minthogy ezen sütés késedelmes, mivel csak egyik fánkot a' másik után lehet kisütni, igen jó, ha 2 olly bádócsőt tartasz; még sokkal szaporább pedig, ha kis hengereket formáltatsz fából, ezeknek egyik végére madzagot kötsz, 's azután ezekre rá kötve a' tésztát, bele veted vajba vagy zsírba és mikor megsült a' tészta, klrántod a' madzagnál fogva. Tálaláskor hintsd meg apró czukorral és fahéjjal.

4. Czipós vagy strasburgi fánk.

Végy fél font jó kemény írósvaját, 8 tojásszéket, 1 kávésfindzsa jó élesztőt, 1 kávésfindzsa téjszínt és apróra törött 4 lat citromezukrot, mellyel t. i. 1 citromnak héjját ledörzsölted; tedd ezt mind medenczébe és törd és verd meg mindaddig főzőkanállal, míg jól össze nem vegyült és egész pép formává nem vált; keverni nem kell ezen tésztát, hanem csak szüntelen verni és törni főzőkanállal, míg jól össze nem vegyül; ha ez megtörtént, adj hozzá annyi lisztet, mennyi egy közönséges kalács-tésztához kívántatik, de ezt is ne keved meg vele, hanem csak törd és verd a' tésztát mindaddig, míg a' liszt is vele szépen és egyenlően össze nem vegyült; azután engedj tésztának egy kis nyugodalmat, hogy hadd keljen; ez meglevén, tedd liszttel meghintett deszkára, vágd el tojásnyi darabokra, formáld ezeket kis czipóczkákra, rakd azokat vajjal bekent papirosra, kend be habba vert tojásfehérével, hintsd be vastagon meghámozott és öregre vágott mandolával, apró czukorral és vaniliával és süsd meg mérsékelve fűt kemenczében.

5. Dorongfánk.

Végy fél font lisztet, 1 fertály meszely langyos téjszínt, ugyan annyi jó élesztőt, 4 lat olvasztott vaját, 2 egész tojást és 2 tojásszéket, sózd meg, verd meg jól a' tésztát és hadd kelni; ha megkelt egykeveset, add egy liszttel behintett deszkára, nyújtsd kis újjnyi vastagságúra, vágd el sarkantyúval két új szélességű csíkokra, kend meg a' sütőhengert vagy sütődorongot olvasztott vajjal, melegítsd meg azt, tekerd rá a' csíkos tésztát, tedd tűzhöz, forgasd mint nyárson a' sültet, kend meg sü-

tés közben egykevés írósvajjal és süsd meg lassan szép sárgára; ha már félig megsült, hintsd meg apróra vágott mandolával, tedd ismét tűzhöz, süsd meg végképen, vedd le a' fáról hintsd meg apró cukorral és add az asztalra.

6. *Dorongfánk más módon.*

Készíts kenyértészta keménységű vagy is sűrűségű tésztát fél font lisztből, fél meszely langyos téjszínből, fél fertály font olvasztott vajból, 6 tojásszékből, egypár kanál élesztőből és egykevés sóból; hadd kelni eztruhával befödve meleg helyen azután nyújd ki liszttel behintett nyújtódeszkán vagy táblán kis újjnyi vastagságúra, vágd hüvelykújjnyi szélességű csíkokra kenj be nyársra alkalmaztatott, 's e' végre készített fahengert vagy fadorongot olvasztott vajjal, tekerd rá szépen a' készített csikos tésztát, ragaszd rá két végén egykis törött tojással, kend be olvasztott vajjal, süsd meg lassan, bekenvén mindig süés közben, míg szépen meg nem sül; ha félig megsült, kend be törött tojással, hintsd be finomra meghámozott mandolával és pisztáciaival, süsd meg szépen végig, vedd le, ha kisült és hintsd meg apró cukorral.

7. *Dorongfánkocskák.*

Végy 1 font finom lisztet, adj hozzá szeletekre vágott 10 lat friss írósvajot, sózd meg egykeveset és törd meg jól együvé sodrófával; azután törj meg egész liszt finomságúvá fél font mandolát, két lat fahéjat, fél lat szegfűt, adj hozzá apróra vágott citromhéjat és 1 fertály font igen finomra törött cukrot, 's ezt mind keverd meg szintúgy liszttel; ez meglevén, adj hozzá egy egész tojást és 4 tojásszéket, keverd meg a' tésztát széles késsel, nyújd ki késvastagságnyira, vágd el négyszerű darabokra, kösd ezeket egymásután egy nyeles bádagesőre, süsd meg szépen vajban vagy zsírban, cukrozd meg és add melegen az asztalra.

8. *Édes belű fahéjasfánk.*

Végy fél font írósvajot és 3 fertály font finom lisztet nyújtódeszkára, adj hozzá 3 fertály font apróra törött cukrot, vegyítsd meg jól liszttel és törd meg így együvé az írósvajjal együtt sodrófa segítségével; azután adj hozzá 3 tojásszéket és egykevés édes téjfölt, 's keverd meg jól a' tésztát széles késsel, de úgy, hogy kézzel hozzá ne nyúlj; ekkor rakd össze késsel, nyújd ki háromszor sodrófával és hajtsd össze mindenkör valamint a' vajás tésztát, mellyről feljebb szólottunk; ez meglevén, vedd felét a' tésztának, nyújd ki valamely vastagabb