

A LEGÚJABB ÉS MEGPRÓBÁLT

MAGYAR SZAKÁCSKÖNYV.

BIZTOS UTMUTATÓ:

MINT KELLJEN **1001** KÜLÖNFÉLE

legjobb ízű ételt, süteményt, krémet és kocsonyát, tortát, csemegét és fagylaltokat, legizletesebb meleg és hideg italokat, hideg étkeket, gyümölcs-csemegét s a t. legügyesebben és a legújabb izlés szerint készíteni.

EGY TOLDALÉKKAL

MELY MAGÁBAN FOGLALJA:

GAZDASSZONYTÁR,

vagy mindennemű ház-, konyha-, éléskamra, s pinczetartási utmutatások, jegyzetek és tapasztalások; továbbá:
az ételek izletes felkészítéséről s tálalásáról; az asztal terítéséről;
az étkek felszolgálásáról s a t.

A MAGYAR HÁZI ASSZONYOK

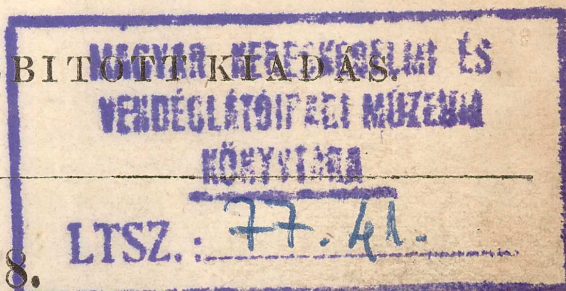
SZÁMÁRA KÉSZÍTETTE

NÉMETH ZSUZSÁNA.

ÖTÖDIK BŐVITETT S JOBBÍTOTT KIADÁS.

PEST, 1858.

KIADJA HECKENAST GUSZTÁV.



DH/5

veset megnyomják, szépen sárgára kirántják disznózsirban, a közepébe befőtt gyümölcsöt raknak és feladják.

566. Tészta-kolbászkák.

Fél meszely forró tejet vigyázva egy meszely liszttel megfőznek, jól megkavarják, és ha a tészta a kanálról lehámlik, kihűtik. Így négy tojással összedörzsölik, cserépedénybe teszik, megsózzák, megczukrozzák, most öt tojás szikével simára keverik, csőbe töltik és sörtészsirban kirántják.

567. Dorongfánk.

Nyolcz lat írósvajat egy negyed font írósvajba aprítanak, nyolcz lat czukrot adnak hozzá, három lat apróra tört mandulával, fahéjjal, szekfűvel és apró vagdalt citromhéjjal egy tojásnak szikét beleütik; egy evő kanál borral tésztát csinálnak; ezután kinyújtják s egy ujjnyi hosszáságu s négy ujjnyi szélességű darabokra szeldelik; azután egyenkint s vas csőre kötik, és forró zsirban megsütik. Hogy ha mind megsültek, fahéjjal és czukorral meghintik.

568. Tolófánk.

Egy fél font mandulát, közötte néhány keserű legyen, megforráznak, s apróra törnek, s közben hideg vízzel nedvesítik; azután tizenkét lat czukrot, egy egész tojást, és egynek a szikét egy lábasba teszik, és gyöngye tűz mellett keverik mindaddig, míg a tészta a kanálról lehámlik, most leveszik a tűzről, s kihűlni hagyják. Most egy csövön forró vajba tolják, sárgára sütik, tálra teszik és czukorral meghintik. Minden tésztát, melyet zsirban sütnék minekelőtte feladnák, illatos papirosra szoktak rakni, hogy a zsir lefolyjon.