

Előszó

Boldogult emlékü Brillat-Savarin óta, ki „Physiologie du goût” cím alatt közel 100 éve az első modern európai szakácskönyvet alkotta, Duby Károly urasági szakácsig, a magyar–francia konyha lelkes bajnokáig, megállapíthatjuk, hogy szakácskönyvek dolgában immár a magyar irodalom is túltengésben van. Egy újabb ilyen műnek, hogy bár némi érdeklődésre és kelen-dőségre számíthasson, különös jó tulajdonságokkal kell bírnia.

Ilyen tulajdonságok kiválóan:

- 1. A helyes beosztás és könnyű áttekinthetőség.** – Tudva-levő, hogy a mai közkeletű szakácskönyvek nagyobbára recipék összehányt gyűjteményei, melyekben a háziasszony, szorgos munka közben, csak azt nem találja meg, amire szüksége van.
- 2. A szoliditás.** – Nem kevésbé ismeretes, hogy mai szakácskönyveink általán nagyzási hóbortban szenvednek. A rajnai lazac à la Rotschild, fácáncotelettek gróf Károlyi módon, filets boeuf au crêpinettes à la Batthyányi, s hasonló díszművek feltá-rásában vetélkednek, feledve a nagy való életet.
- 3. A megbízhatóság.** – Hiszen ezt talán indokolni is fölösleges. Melyik háziasszony nem kesergett már, hogy mindent a drága szakácskönyve utasítása szerint rakva össze, élvezhetetlen pan-csot kapott, mert az utasítás elszietett, hibás munka volt.

4. A bizonyos helyi viszonyokhoz való hű alkalmazkodás.

– Ezt igényli a számos részleteltérés, mi a konyha keretében a különböző helyeken fennáll. Mert hiszen a portugáli alma-kopót, a grog, sillebub-puncs stb. bizony nem érdeklik például a székely középsorsú háziasszonyt. Viszont meglehet, hogy a portugál gazdasszonyt a mi szabógallérunk, vagy rétestésztánk hagyná – bármily melegen is – hidegen.

Ezek az egyszerű tanulságok vezettek a háztartás és főképp a konyha vezetése körül éveken át szerzett tapasztalataim irodalmi összeállítására, és ezek indítanak szerény munkámnak – a fenti cím alatt – nyilvános közreadására. Ha ezzel székely nőtársaimnak egy hasznos házi tanácsadót nyújthatok, úgy célokat teljes mértékben elértem.

Egy székely asszony

Levesek



Marhahúsleves

4-5 személyből álló családnak elég 1/2 kiló főzni való hús. Legjobb a vastag oldal, vagy pedig a velős konc, és a rajta levő húst fartőnek nevezik. Aki szereti a szegyet, az is igen jó, de sok főzés kell neki, mert kövér és igen kemény. – Ha kútvízzel főzzük a levest, előbb mindig meg kell főzni azt, s megszállta után leszűrjük, salakos alját elöntve. A húst jól megmosva hideg vízbe beletesszük, és ezen körülbelül 3 kupányi vízhez egy elütött fakanál sót teszünk ugyanekkor. Főzni tesszük szép csöndesen, és tetejét habszedővel szedjük, míg többé nem habzik.

12 órás ebédhez elég, ha 8 órakor tesszük főni, és tíz órakor már beletehetjük a szépen megtisztított zöldséget. Úgy mint 2 szép nagy murok fölhasogatva, 1/4 zeller, ha nagy, ha kisebb, fél, 1-2 szál petrezselyemgyökér, 1 fél hagyma külső hajával együtt, 1 kis cikk fehér káposzta, 1-2 szem borsó, s aki szereti, 1/4 paszternák, meg ezután fél karalábé és egy szép burgonya. (Ismét megjegyzem, hogy ezen mennyiség az odatett húshoz van viszonyítva). Nyár elején, mikor már van új zöldség, de még aprók, többet lehet tenni és újabbakat, úgymint: zöldborsót, egy-két szál spárgát, zöldhagymát és zöldpaszulyt. Sokszor szárított zöldséggel kell beérnünk, ha keveset szereztünk be ősszel, vagy pedig megromlott; ezen esetben tehetünk még

hozzá egy pár szem babot, aszalt paradicsomot, ugyanilyen hiribgombát stb.

Amikor meg van főve, és szép tiszta a húslé, félrehúzzuk a tűzhelyen, pár csöpp hideg vizet öntünk bele, s engedjük megszállni.

Most a leveses fazékba szűrjük egy szűrőn át, és a húsról kis sőt hintve tiszta meleg vízzel föltöltjük, míg ellepi a húst, befödjük, s hagyjuk tálalásig dunsztolódni még a zöldséggel.

Ennek a levét nevezik második húslének.

Tyúkleves

Ha a tyúk, kakas, kacska stb. kövér, csak úgy lehet szép tiszta leve. Az nem baj, ha öreg is, főképpen ha ölés után kifagyasztjuk. Az eljárás egészen úgy megy vele, mint a marhahúsleves. Ha úgy akarjuk, hogy még egy körzetet kapjunk a hús mellé, úgy a következőleg járunk el. Mielőtt főzni tennők a majorságot, a máját és zúzóját aprón összevagdadjuk, hozzáadunk picit aprón vágott vöröshagymát, zöldpetrezselymet, kis fehér szalonnát, 1 kanálka rizskását, fél tojást, borsót, sőt, kis zsemlemorzsát. Ezeket jól összekavarva a tyúk hasüregébe tömjük, fejével lefele tesszük a fazékba, s amikor tálalunk, fölszeletelés után körülrakjuk a tálalón. Igen jó ízt ad az egésznek. Ezen főtt majorság mellé torma hidegen, melegen, egres, sóska való leginkább mártásnak.

Marhanyelvleves

Korán főni tesszük a nyelvet, megsózzuk, és ha már habjától lefőtt, kivesszük egy lapítóra, és felső hámjától jól lekaparjuk egy késsel. Visszatesszük főni, zöldséget rakunk bele, s addig

Tészták



Kürtős kalács

5 kanál meleg tejjel egy kis kovászt kavarunk be, teszünk bele diónyi élesztőt, ha előbb kis hideg vízzel fölázattuk azt, jól összeverve kelni hagyjuk meleg helyen. Mikor a kovász megkelt, egy fazékba ütünk 3 tojást egészen és háromnak a sárgáját kevés vízzel föltörjük. A kovászba teszünk egy jó nagy kanál zsírt, vagy valamivel több olvasztott vaját, s azokat fakanállal jól összedörzsöljük. Azután fél kupa tejbe teszünk sót és cukrot, s a langyos tejet rátöltjük az összehabart tojásra, evvel is összehabarjuk jól, és szitán át ráöntjük a kovászra, és lisztet vegyítve kalácstészta keménységűre elegyítjük. Jól megverjük és dörzsöljük, míg a kanál és teknőtől válik a tészta, azután belisztezzük és kelni tesszük. Ha megkelt, lisztes lapítóra borítjuk, és kis cipókba szaggatva hagyjuk, ha egy kissé keltek, hosszú sávokba serítjük, s a langyos zsírral megkent kürtőskalácssütőt megtekerjük vele jó gyéren, hogy elnyomkodhassuk, és ne legyenek vastagok. Egy lábasa platten szélén legyen melegen zsír jócskán, s benne egy tiszta libatoll, amivel kenhessünk belőle. Jó bőven legyen szén, s afölött mindig forgatjuk és sütjük, és a tollat megmártva kenegetjük. Ha mandulásan akarjuk, úgy az aprón vágott mandulát cukorporral vegyítve a lapítóra terítjük, s mielőtt sütnők, megkenjük tojásfehérrel, s ebbe behenger-

getve sütjük ki. Ha pedig csak cukrosan és ropogósan akarjuk, úgy csak mikor félig meg van sülvé, porcukrot hintünk rá bőven, és alája 2-3 ív papírt égetünk a szélen, s ennek gyöngelángjánál jó fényes és ropogósan sül. Ha kisült, asztalkendőt teszünk szitára, s beleüssük a sütőt.

Poronyó kürtős kalács

Fél liter jó cukros tejjel elvegyítünk 4 kr. élesztőt, s hagyjuk kissé kelni. A lapítóra öntünk 1 kiló lisztet, teszünk hozzá egy fertály font hideg olvasztott vaját, 6 tojássárgát és kevés sót, hozzáadjuk az élesztős tejet, s olyan keménységre, mint a poronyó tésztát vagy a vajaspogácsát meggyúrjuk jól, azután kis cipókra osztjuk, ahány kürtős kalácsot akarunk, s letakarva kelni hagyjuk. Sütése teljesen egyezik az előbbivel.

Fánk (pánkó)

Éppen, mint az első kürtős kalácsnak, készítjük tésztáját, s ha megkelt, lisztezett lapítóra borítjuk, s fánkuszúróval kivágunk belőle, s szitára rakva, ha már jó forró a bő zsír, belerakjuk amennyi belefér, hogy össze ne érjenek, s pár percig befödjük, hogy szép szalagos legyen a széle, megrázzuk a tésztát. Azután kifedjük és gyöngéden megfordítgatjuk mind. Ha kisültek, meleg helyen tartott tálba rakjuk, míg mind készen lettek. Ha tölteni akarjuk málna- vagy baracklekvárral, úgy a tésztát kissé kezünkkel kihúzzuk, kis csomót belőle ráteszünk, s visszahajtvá kiszúrjuk a fánkuszúróval. Mikor asztalra viszik, is lehet mellette ízeket hordoztatni.