

MAGYAR  
KONYHA



*És munkáimnak és elő példányai  
ért illeti meg, a hit mindenek felett  
legjobb szeretet.*

*Kassa 1894 február 15. 24<sup>én</sup> Schalkház Lipót*

A MAGYAR KONYHA.



IRTA:  
SCHALKHÁZ LIPÓT.



SCHALKHÁZ LIPÓT

KASSA.  
NYOMATOTT BERNOVITS G. KÖ- ES KÖNYVNYOMDÁJÁBAN.  
1894.

### Kalács és pecsenye.

Hozom a kalácsot egész tarajával  
Jó puhára főzve, apró riskásával stb.

Az alföldön kívül van még a Királyhágón túl is egy maroknyi kis nép, mely a magyarságnak mindenkoron a legerősebb bástyája volt. Ez a derék romlatlan székely nép, melyről már Petőfi zengé, hogy: »minden kis cseppje drága gyöngyöt ér!« Ezek kedves családi körében megleljük a régi magyar konyhát, a maga gazdag változatosságával. Oly ételek divnak ott, melyek előttünk — városiak előtt — teljesen ismeretlenek, ám de azért jóságuknál fogva, megérdemlik, a nagyobb népszerűséget. Legyen itt egynéhány a legkedveltebbek közül elősorolva. Ilyen a szabógallér, mely következőkép készül: a laskatésztát kinyújtják, szalonnából zsirt olvasztanak, a melylyel megöntözik a tésztát, majd három ujj szélesre behajtják, deregye metszővel kivágják és sós vízben megfőzik. Továbbá az ordás leves: az ordából kivérik a vaját s a mi hulladék

marad abba kaprot tesznek s feleresztk tojással. Van aztán még a bosporos lé: csirke rántással, beletéve foghagyma és kenyérbél. Egyik legkedvesebb ételük a Lapogya a mi nem más, mint zsirban megsütött kenyér tészta, de a székelyek azt mondják, hogy a ki megszokta, többé le sem tud szokni róla. Époly kedvelt a rigó fütty nevű tészta is, melyet a gazdasszony ujjával a reszelő baloldalához nyomitva formál s melyet maga tesz urának tányérjára. Egyáltalában a tésztaokban a székely konyha hasonlókép gazdag, mind annak előtte a régi magyar konyha volt. Így például maga a fánk tiz néven fordul elő: dorongos fánk, kürtös fánk, forgács fánk, főkötös fánk, toló fánk, tölcseres fánk, csillog fánk, lelkes fánk, velős fánk és mogyoró fánk.

Mindezek mellett még azt is tapasztalhatjuk, hogy népies konyhánk e legelterjedtebb ételei többnyire újabb keletűek, minthogy nevük tulnyomó részével előbb egyáltalán nem találkozunk; de lé-