

Valódi magyar

SZAKÁCSKÖNYV

írta
Zilahy Agniesz



BUDAPEST.
SINGEK és WOLFNER kiadása.

A kürtös kalács.

Egy kiló finom liszthez használjunk 6 egész tojást, egy kanál irós-vajat, 3 deka élesztőt, 3 negyedliter meleg tejet, kevés czukrot és megfelelő sót. Ezeket jól fel kell egyenliteni, illetőleg legalább egy óra hosszáig dagasztani, mert különben ragacsos lesz. A tészta inkább kemény, mint lágy legyen. Ha félig megkelt már a tészta, akkor meg lehet kezdeni a sütését. E tésztát szabad tüznél, parázs mellett kell sütni; de sütőben is kinezza némelyik. A kürtös kalács sütése e célra készített hosszunyelű fán történik. Ezt a fát előbb jól át kell forrósítani, aztán az ujjnyi vékonyan, kéz között sodrott hosszú tészta szálakat egy más személy segélyével sodorjuk a fára szép rendben, egymás mellé, hogy hézag ne maradjon. Mikor a fa egészen tele van göngyölve tésztával, kissé lapogassuk össze kézzel. Tojás fehéréből verjünk habot és habba mártott tollal kenjük be, majd hintsünk be czukros mandulával és a mandulát kézzel tapogassuk bele. A kürtös kalácsot, akár sütőben, akár szabad tűz mellett sütjük, mindkét esetben folytonosan forgatni, valamint meleg zsirba mártott tollal locsolgatni kell mindaddig, a míg szépen egyenlően megpirul, mert ez annak jele, hogy készen van. Mikor elkészült, a fa végét kissé asztalhoz kell ütni; úgy lehet szépen, egy darabban levenni a fáról. A kürtös kalácsot lehet mandula nélkül is sütni, úgy hogy csakis czukros tojássárgájával kenjük be.

A királykalács.

Üssünk bele egy jó mély tálba hat tojássárgáját és hat egész tojást; a tojás közé tegyünk 12 bádogkanál tört czukorport; ezeket félóráig keverjük össze jól fakanállal s azután tegyünk hozzá 12 bádogkanál finom lisztet és a hat tojásfehéréből már eleve fölvert habot. Miután mindezeket csendesen összekevertük, lassan keverve vegyítsünk még bele 12 bádogkanál olvasztott lágymeleg irósvajat. Ezenkívül a tésztába szórjunk még félmaréknyi megtisztított apró mazsolaszőlőt, és vagy 20