EGY UJJ

FŐZESRŰL

valo könyv

AZ AZ

Bizonyosón le iratott minképpen főzzön es ke
ßiesen ember igazam és jol tudgyák a negy lábu
ßelides vad állatokbul, hanem sokféle madarakbul
es ßarnyas állatokbul ahoz mindenféle nyers es a
fiu halakbul mindenféle etkeket ugy mint főttet
kemenczeben sültet, rántott Prosolatakat, Carbo
natakat sokféle töltelékeket Pastetumokat hideg
étkeket Magyar, nemet, spanyer, olaßes farancz
ai modra mindenféle katákkal gyümölcsökkel sa
ßaval mustarral Confectumokkal es Lictariumokal
Az tis megerthetni mindkell nagy Bankettakat csinálni
Mindenn rendűeknek
mellyhez hasonlo soha ennekelőtte ki nem adatott.
A Mainczi Electer-fő Szakácsa Marcus Rumpolt *altal*
Az Felséges Romai Cßaßar privilegiuma altal Anno
1604.
Ezzel egyűt vagyőegy

BIZONYOS

Tanetas minképpen kell minden borokat minden
rea következhetendő károktul megoltalmazni, a
meg veßtceket helyben hozni, fűves es más féle bo
rokat, sert, eczetet es mindenféle italokat csinálni
hogy azok termeßet ßerint ártalom nelkül legyenek
Irta Keßei Janos Anno 1680.

Tyúkfrikasát pastétumba 11.
Almából tortát 12
Egy mondola tortát felefejér
felé pirost légyen. 13.
Egy vad Lúdat sülni 14.
Egy Borjúból Gímért sülni
fogshagymával. 15.
Egy Őzi Gímért miképpen 16.
Őzi Pitékenyét Faszvasból
17.
Ebédig Étkekből 18.
Ehez a fogáshoz minden féle mé-
lyéteket és minden féle be
mártami valo levét és sósát az
Fülekhez valot adgyanak.

Az harmadik fogás Gyümölcs.

Marczéphanrot 1.
Szeder pogácsát 2
Fehér Bigyatakat 3.
Fejér Bigyátakat 4.
Bot fánkot 5.
Mondola tortát 6
Mondola Bigyátat 7.
Töltött Ostyát 8

Formában nyomtatott tészta mind 9.
Gyalult Forgácsot mondolából 10.
Metélt Bisalmát Lectariumot.
11.
Nádmézbem Sínált bisalmát 12.
Vizes tsinyéri szőlő Lectariumot 13.
Hamuzsa Olasz Diót 14.
Gomagranát almának a magvát
15.
Fült Deszt tsinyérre a mézzel nád-
mézzel. 16.
Veress magyarbor 17.
Mindenféle Lectariumot és nádmé-
bem Sínált Gyümölcsöt és Con-
fectumot. 18.
Nádmézzel burított Confectum-
ot. 19

Vége az Első Electori ven-
dégségnek Ebédem hús
evő napjára.

Az Második Rendbéli Ebéd.

Az harmadik Electori ven-
dégség Böjt napom ebéde
Első fogásba.

Borsó leves édesen 1.
Borsó leves petrezselyemmel 2.

Süsd meg vajban.

18. Hamozd meg a Almát meteld el vanes meg ollyan Zsiztrabam
ajban hines meg nadmeZZel

19. Az Tombat meteld el, mosd meg hines meg darabokkal, sozd es bor-
so meg, hand forro vajban vanes meg, hines borsot reá.

20. Aleley edes Tejbul s. tyukimonybul chinally Zsiztrat, tegy el-kettö
aj at bele, hadkellyen meg, nyujcs ki hines be apro holdal, kiend meg vaj-
bul hajtogasd egyik nyarasra a Zsiztrat, Rasd ohri tegy Kalacznaal, ted
tuzhoz, fordicsad hadpirullyon kassan, kiend meg vajjal a s. Jankor s. miller
vanes, dugd be kettö el a Zsiztrat, tiztu ruhaval hogy a Zmelegs bennе legyen.

21. Vagdald meg aprom a Almat s. kiend ollyara buricsmas ogyrat
res meg tesztaban a Zelit, vanes meg vajbam, add fel mileyen hines meg
nadmeZZel.

22. Vegy tort mandulat chinald meg nadmeZZel s. Rosa izZel kiend
gyara buricsbe a masikkal, vanes meg vajbam.

23. Kabaj Tyukimonyat ohre szurd altal es tejben kerejed amig
el fozi toles egy Kitara, hadkullyon meg, nyomtasd meg, merd hosskа
forro vajban s. vanes meg vajban.

24. Chinally Tesztat edes Tejjel s. tyukimonyal egy Zaz-kat
tyukakk meg, tales bele a Tesztat s. eveZd forro vajban kerekstul
kasul, hines meg nadmeZZel add fel mileyen.

25. Chinally tesztat Tyukimonyal s. likztel, mard Sallyat bele.
vanes vajbam.

26. Borsayum kerelcis ugy vanekatmi mint a Sallyas.

27. Dolog Az Konyleadcris ugy kaszitsemi.

28. Asonlokeppen a Jarkonyris.

29. Az Czikilat hamozd es lemnyald meg borostekraban habard
ig vajbam vanes meg.

30. Hamozd meg a Korrudyr aprom vagdald meg tengeri holo-
l egyutt vanes meg vajban tiss ka hajat, nadmeZel bele, hadkellyon meg,
Si-

BORNEMISZA ANNA SZAKÁCSKÖNYVE 1680-BÓL

KÖZZÉTESZI
Dr. LAKÓ ELEMÉR

KRITERION KÖNYVKIADÓ
BUKAREST 1982

16. Egy bornyú fővе, spékkel.
17. Bornyúnak az agyavelejéből povesát.
18. Indiai disznót sülve.

40. Második fogás:

1. Egy bornyúhús-sültet.
2. Mogyorótyúkot.
3. Szarvascímert.
4. Fogolymadarat sufával.
5. Nyulat feketelével.
6. Szarvasfejet fővе mind szarvastúl.
7. Szarvaslábat, fület, szájat és farkat sárgalével és sós citrommal.
8. Szarvasnyelvet spékelve.
9. Egy meleg tyúkpastetumot.
10. Körtvélyt fővе egészen, nádmézzel.
11. Tengeri nyulat pastetumban.
12. Almából tortát.
13. Egy mondolatortát: fele fejér, fele piros légyen.
14. Egy vadludat sülve.
15. Egy berbécscímert sülve, fokhagymával.
16. Egy őzcímert melegen.
17. Hátszipecsenyét szarvasbúl.
18. Hideg étket malacbúl.
    Ehhez a fogáshoz mindenféle meleg étkeket és mindenféle bémártani való levet és sását, az sültekhez valót adjanak.

41. Az harmadik fogás gyümölcs:

1. Marcephantot.
2. Széles pogácsát.
3. Széles bisgatákat.
4. Fejér bisgatákat.
5. Botfánkot.
6. Mondolatortát.
7. Mondolabisgatát.
8. Töltött ostyát.
9. Tormában nyomtatott tésztamívet.
10. Gyalult forgácsot mondolábúl.
11. Metélt bisalma-lictariumot.
12. Nádmézben csinált bisalmát.
13. Veres tengeriszőlő-lictariumot.

14. Hámozva olaszdiót.
15. Pomagránát-almának az magvát.
16. Sült gesztenyét rózsavízzel, nádmézzel.
17. Veres mogyorót.
18. Mindenféle lictariumot és nádmézben csinált gyümölcsöt és confectumot.
19. Nádmézzel burított confectumot.

Vége az első electori vendégségnek
ebéden, húsévő napon.
Az másodikrúl emlékezet itt nincs.

Az harmadik electori vendégség böjtnapon, ebéden

42. Első fogásba:

1. Borosleves édesen.
2. Borsóleves petrezselyemmel.
3. Új tyúkhasznát fővе.
4. Levest tyúkhaszonnak az székivel.
5. Csukát sülve kaperle-lével.
6. Sóban főtt pozsárt.
7. Csukát magyar módon.
8. Sügért rántva.
9. Sóban főtt selmling-halat.
10. Szegényvitézt.
11. Almakását.
12. Kilencszemű halat feketelével.
13. Lampretát sülve.
14. Tyúkhaszonbúl káposztát.
15. Csukábúl kolbászt.
16. Mansoblankót csukábúl.
17. Fűszerszámos lével pozsárt.
18. Fügébúl kását.
19. Füstölt halat petrezselyemmel.
20. Heringet sülve mustárral.
21. Pozsárt hidegen.
22. Téjben főtt stokfist.
23. Lampretát pastetumban.

8. Végy tejet s fejérlisztet; serélesztővel együtt csinálj tésztát belőle. Tedd az tűzhőz, hadd keljen meg. Végy ki benne, s nyújtsd vékonyon az kezeddel, s rakd egyenként forró vajba. Süsd meg hamar, s add fel melegen avagy hidegen, s nádmézzel is meghintheted.

9. Végy mondolát, törd meg, s keverd el nádmézzel, rózsavízzel és aprószőlővel. Csinálj tésztát ahhoz meleg vízzel, vajjal. Nyújtsd ki, s csinálj mondolát belé. Darabonként kerekítsd el, hánd forró vajba, s ha megsül, add fel. Hintsd meg nádmézzel.

10. Mansoblankót is csinálhatsz olyan tésztában — akar halbúl, akar húsbúl légyen. Felettébb mindazáltal meg ne sózd a tésztát. Süsd meg, s hintsd meg nádmézzel.

11. Vagdalj almát aprón fekete tengeriszőlővel együtt. Rántsd meg vajban fahajjal s nádmézzel. Hadd hűljön meg. Csináld vajas tésztába, add fel.

12. Végy megtúródzott tejet. Csináld meg tyúkmonnyal s nádmézzel. Tégy aprószőlőt belé. Csináld tésztába. Süsd meg vajban, hintsd meg nádmézzel, add fel melegen.

13. Csinálj tésztát tyúkmonnyal s édestéjjel. Végy borzavirágot, mosd meg, s mártsd a tésztába. Tedd forró vajba, s forgasd meg, hogy jól megsüljön. Add fel melegen, hintsd meg nádmézzel.

14. Csinálj tésztát borral. Az meggyet mind szárostul mártsd belé, s hánd forró vajba. Rántsd meg hamar, hogy az leve ki ne folyjon. Add melegen.

15. Hólyagoscseresznyét is ezenképpen készíthetni.

16. Fügét is hasonlóképpen.

17. A körtvélyt hámozd meg, s hadd rajta az szárát. Főzd meg vízben, amíg meglágyul. Rakd ki egy deszkára, hadd hűljön meg. Csinálj tésztát borral s liszttel, habard belé, s süsd meg vajban.

18. Hámozd meg az almát, metéld el, rántsd meg olyan tésztában, vajban. Hintsd meg nádmézzel.

19. Az gombát metéld le, mosd meg. Hintsd meg daralisztel, sózd és borsold meg. Hánd forró vajba, rántsd meg. Hints borsot réá.

20. Meleg édes tejből s tyúkmonybúl csinálj tésztát. Tégy élesztőt s vajat belé, hadd keljen meg. Nyújtsd ki, hintsd bé aprószőlővel, kend meg vajjal, hajtogasd egymásra az tésztát. Kösd öszve egy szál cérnával, tedd a tűzhöz. Fordítsad, hadd

A recept utolsó mondata: "Und man nennet es Spieß kuchen" a magyar fordításból hiányzik.

piruljon lassan. Kend meg vajjal az fánkot, s mikor levonod, dugd bé kétfelől az lyukat tiszta ruhával, hogy az melege benne légyen.

21. Vagdald meg aprón az almát, s kend ostyára. Burits más ostyát. Mártsd meg tésztába az szélit. Rántsd meg vajban. Add fel melegen, hintsd meg nádmézzel.

22. Végy tört mondolát, csináld meg nádmézzel s rózsavízzel. Kend ostyára, burítsd bé a másikkal. Rántsd meg vajban.

23. Habarj tyúkmonyat öszve, szűrd által édes téjbe. Keverjed, amíg felforr. Töltsd egy szitára, hadd hűljön meg. Nyomtasd meg, metéld hosszan. Hánd forró vajba, s rántsd meg vajban.

24. Csinálj tésztát édes téjjel s tyúkmonnyal. Egy fazekat lyukassz meg, töltsd belé az tésztát, s ereszd forró vajba keresztül-kasul. Hintsd meg nádmézzel, add fel melegen.

25. Csinálj tésztát tyúkmonnyal s liszttel. Márts zsályát belé, rántsd vajban.

26. Borragum-levelet is úgy ránthatni, mint az zsályát.

27. Boldogasszony-levelet is úgy készíthetni.

28. Hasonlóképpen az tárkonyt is.

29. Az céklát hámozd és fonnyaszd meg. Borostésztában habard meg, vajban rántsd meg.

30. Hámozd meg az körtvélyt, aprón vagdald meg tengeriszőlővel együtt. Rántsd meg vajban. Tégy fahajat, nádmézet belé, hadd hűljön meg. Csináld a tölteléket az körtvély szárára és torzsájára. Mártsd tésztában meg, rántsd meg ismét vajban, hintsd meg nádmézzel, s add fel melegen.

31. Nyomd öszve az figét egymásra, metélj kenyérhajat annyira, mint az figét. Vond nyársra almával együtt, habard meg tésztában. Rántsd meg vajban. Vond ki az nyársot belőle, metéld le az figét, hintsd meg nádmézzel.

32. Csinálj tésztát tyúkmonnyal s édes téjjel. Ne csináld igen vastagon. Melegíts vajat, s ereszd fel az tésztát, süsd meg.

33. Palacsinta.

34. Cipószelt tésztával megkenve s vajban rántva.

35. Szegényvitéz.

36. Almafánk.

37. Ugyan hámozott alma négy darabra metélve, vajban rántva.

38. Ugyan alma rántva.