

EGY HÁROMSZÉKI KÉZIRATOS RECEPTKÖNYV 1828-BÓL

FEJÉR ANIKÓ

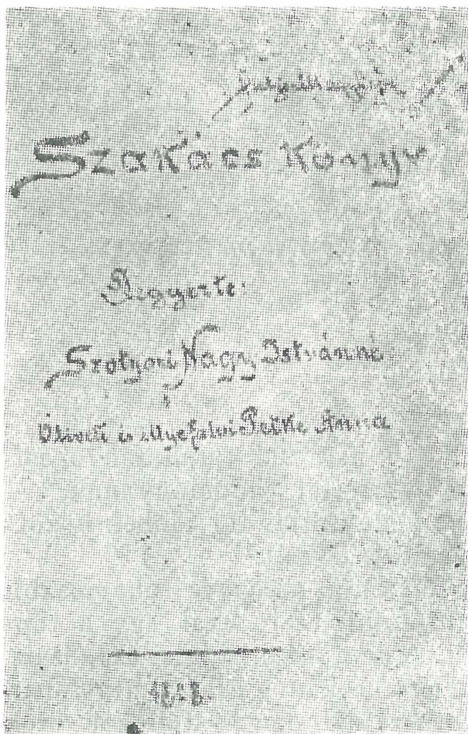
„A konyhatudomány épp úgy megérdemli a történelmi tanulmányozást, mint minden tudomány, egyrésze a biotikának, az élet tudományának.“ — mondta Jókai Mór, a múlt század romantikus regényírója, aki többek között a természet, a természetes élet és a népelet ismerője is volt.¹

Köztudomású, hogy az utóbbi évszázad folyamán az egyre rohamosabb urbanizáció következtében az életmód legköznapiabb tartozékai, így a táplálkozás hagyományai is rengeteget változtak. A régi korok főzési szokásait, fűszereit, edényeit, mértékegységeit és receptjeit kéziratos és nyomtatásban megjelent szakács- és receptkönyvekből ismerhetjük meg.² Jóllehet ezek a köznemesi és polgári konyhák számára készültek, a néprajzkutatást is érdeklik, mivel a módosabb és igényesebb rétegek étkezési szokásai, bevált fűszerei és receptjei javarészt átvette a köznép is, amely aztán a maga adottságainak, izlésének, életmódjának megfelelően módosította.

Schram Ferenc, e kérdés kutatója megállapítja, hogy az átvétel folyamata ezen a területen gyorsabb volt, mint a mindennapi élet más vonatkozásaiban, mivel legtöbbször a nemesi — polgári család konyháin dolgozó szakácsnők, konyha-és cselédnők a nép köréből kerültek ki.³

1818-ig 12 magyar nyelvű szakácskönyvről van tudomásunk,⁴ amelyek kéziratos másolatban terjedtek, és egy kivételével nyomtatásban is megjelentek. Ezeket a szakácskönyveket szakácsok, „főmesterek“ írták, köztük pl. az Apaffy Mihály fejedelemé is. Korunkra kevés példány maradt belőlük, azoknak is nagyobb része Erdélyből.⁵

A háromszéki nemesi étkezési szokásokról ezideig csak Apor Péter leírásából tudunk.⁶ Noha ez sok vonatkozást feltár, a kérdés alaposabb megismerése további régi szakács-és receptkönyvek tanulmányozását feltételezi. Az 1800-as évek elejéről kevés kéziratos receptes könyv maradt fenn Háromszékről. Ilyent találtam Eszterneken Köntzei Mariska nyugalmazott tanítónőnél, akinek valószínűleg Illyefalváról került tulajdonába. A szakácskönyvnek nevezett receptes könyvet „jegyezte: Szotyori Nagy Istvánné született Oliveti és illyefalvi Petke Anna“ 1828-ban. Az illyefalvi Petke család eredete az 1600-as évek elejéig nyúlik vissza. A család egyik ága az okmányok szerint kezdettől fogva címeres „nobilis“, a másik ág viszont „oppidanus“ (székely mezővárosi polgár) volt.⁷



A Szotyori Nagy Istvánné kéziratos könyvében előforduló receptek nyersanyagának egy részét, például a déli gyümölcsöket és az idegen eredetű fűszereket csak módosabb családok szerezhették be.

A gyűjtemény többnyire németes ételeket tartalmaz, benne sajnálatos módon nagyon kevés erdélyi ételt találunk. A kézirat kevés apró húsból készült gulyásos húsfélét közöl, alig találjuk nyomát a káposztás ételeknek, melyek különösen Erdélyben régóta elterjedtek és kedveltek. Káposztából két receptet említ a szerző: „Fodor káposzta tengeri hallal“ „Fodor káposztából leves“. A rakott és töltött káposzta épp úgy hiányzik, mint régen kedvelt vad szárnyasainkból, a fogolyból és fácánból készült ételek. Csak a hamis fogoly és fácán készítését ismerteti: „Tsirkéből Fogoly madár“, „Kappany Fátzán módra bétsinálni“.

A könyv érdekessége, hogy nem található benne a fűszerek között az akkor már ismert paprika, de burgonyás étel sem, pedig ekkor már hazánkban is ismerték a burgonyát, amely a XVIII. századtól már a nép között is elterjedt. Nem esik benne szó a paradicsomról sem, amely a Törökország felől a XVII. században szintén meghonosult nálunk is. A tészta receptek közül nem szerepelnek a ma divatos rétesek és palacsinták. Más szakácskönyvekről szóló tanulmányok tanulságát is figyelembe véve, arra a következtetésre jutottam, hogy a szerzők nagyrészt azokat a recepteket írták le, amelyeket különlegesnek tartottak, és csak ritkán készítettek el. Elképzelhetetlen az a székely konyha, mely ne használt volna burgonyát, káposztát, zöld, vagy szemes paszulyt. Az egyszerű ételeket mindenki tudta készíteni, ezek nem szorultak leírásra. Ezért nem találunk a kéziratban mindennap elkészíthető ételrecepteket. A könyv nem kezdő háziasszonyok számára íródott, hanem mint a receptekből is kitűnik, a sorok írója feltételez némi főzési tapasztalatokat, ami kitűnik az ilyenféle utalásokból is, mint például „Tisztítsd meg a Patzalt, mint szokták“.

Lehet, az utolsó 15 receptet másolta, mert az egyiknél megjegyzi: „Én úgy gondolom, hogy bor helyett tejet töltvén rá, az is jó volna“.

Találgatásokra vagyunk utalva, mi lehetett a kézirat szerzőjének célja a receptek összegyűjtésével? Feljegyezte az általa ismert, kipróbált recepteket a maga használatára, vagy azért, hogy megmaradjanak valamelyik

utódjának? Egy teljesebb gyűjteményből másolta át azokat, amelyeket magának fontosnak tartott, vagy kinyomatatás céljából állította volna össze receptkönyvét?

A kézirat korához képest nagyon jó állapotban maradt meg, s így feltételezhető, hogy konyhán nem igen használták. A 18×22 cm méretű kéziratot fűzött, kötése keményhátú. Jól olvasható, iskolázott szép női írással íródott. A receptek sorrendjét minden fejezetben 1-el kezdődő arab számmal jelölték meg. A lapok két centiméteres szélességgel margóztak és 145-ig arab számokkal számozták azokat a kézirat írója.

A munka négy részből áll. Az első rész címét nem ismerjük, mert a könyvből két lap hiányzik, ez 65 receptet tartalmaz. A második rész címe *Tortáta és egyéb lisztből való étek*, ez 45 receptet közöl. A harmadik rész a *Bőjti napokon való étkeket* gyűjti össze, szám szerint 107-et. A negyedik részben *Levesek és egyéb húsnemű étek* 74 receptjét ismerjük meg. Az előbbi, összesen 291 recept után még 15 étel készítési módját olvashatjuk; ezt utólag valaki más írta le. A könyv végén található *Mutató Tábla* betűrendben sorolja fel a recepteket, feltüntetve a *levél* (oldal) számokat. A receptek csoportosítása nem mindig következetes, mert például a második részben a tortáták és fánkok közé több mint hat féle kolbászt is besorol.

Itt nem lehet célunk a receptkönyv közlése; e helyett a kézirat receptjeiből és leírásaiból megismerkedünk a XVIII. századvégi módosabb háromszéki konyha nyersanyagaival, fűszereivel, edényeivel, mértékegységeivel, valamint az ételek készítési technológiájával.

Nyersanyagok, ízesítők, színezők

A nyersanyagokat a szerző külön nem sorolja fel, ezeket a receptekből ismerjük meg. Az ételek többségének alapanyaga a hús: 24 recept foglalkozik a *bornyú hús*, 7 recept foglalkozik a *tehény hús*, 18 a *baromfi hús*, 3 a *malac hús*, 3 a *bárány hús*, 31 a *hal*, 18 a *rák*, 3 a *csiga*, 1 a *tekenyősbéka*, 3 a *vad hús*, 28 pedig a belsőség (máj, bél, zuza) elkészítési módjaival.

A borjúhús részeiből feldolgozták az *édesmáját*, a *fejet*, a *velőt*, a *tzombot*, a *karménátát* (kara), a *vesefaggyút*, a *belet*, a *címert*, a *farkat* és a *vért*. Ezekkel kapcsolatos receptek: *Bornyúhúsból kolbász*, *bornyúbélből kolbász*, *töltött bornyú gyomor*, *Húsból fántzel* (palacsinta), *vagdalt bornyúhússal Kármonádl*, *bornyúhúsból Stofáta*, *májból leves*, *bornyúbélből kása* vagy *tortáta*. A tehén húsrészeiből hasznosították a *patzalt*, a *marhanyelvet*, az *ökörfarkat*, a *tógyet*, a *bélpecsenyét*, a *velőscsontot*. Ezekből készült a *Töltött patzal*, *Marinátas* (vadas) *tehénhús*, *Tehénhús vad hús formába*, *Sült patzal bétsinálva*, *Marhanyelv töltve*, a megkészített *ökörláb*. A bárány húsrészeiből megkészítették a *tzimert*, *fejet*, *bárányfaggyú hártját*. Ilyen receptek: *Bárány vagy bornyúhús bétsinálva*, *Töltött bárány gyomor*, *Bárány tzimer bétsinálva*. A sertés húsrészeiből a *sodart*, *szalonnát*, *disznóorját*, *karménátát*, *disznóherét* és a *malac vért* dolgozták fel; az egyik receptből a *Töltött malac* készítési módját tudjuk meg. A baromfiak húsrészei közül a *májról*, a *zúzárol*, a *tsirke nyelőjéről*, *véréről* szót

ejt, míg a mellet, combot, hátat, püspökfalatot nem említi. A baromfiból készült a *Szalonnával töltött tsirke*, a *Tsirke bémarinátózva* (vadasra pácolva), *Tsirkeből fogoly madár*, *Tsirke Jagerlével* (vadas). A húsrészek megnevezése a maihoz képest szegényes. Mai közhasználatú kifejezéseket, például felsál, oldalas lapocka, a receptkönyv nem használ, csak így utasít: „Végy disznóhúst „végy bornyúhúst“. Egyes ételeknél idegen kifejezéseket használ, például: *Tsirkeből készített Bigádi* (?), *Bornyú húsból Stofáta* (?), *Bornyú hússal Karmonadl*. A húsból *Fantzel*-nél a bárány és a bornyú hártya faggyát megtöltik és felgöngyölik. A *bornyúhúsból Stofáta* recept szerint szalonnával tűzdelt bornyúcombot sütöttek, s azt babérlevéllel, vereshagymával és citromhajjal fűszerezték. A halak közül a *füstös halat*, *heringet*, *sztok fischt* (tőkehal), *csukát*, *vizát*, *harcsát*, *szardellát*, *posárt*, *menyhalat*, továbbá a *rákot*, a *tekenyősbékát* és a *Micherl csigát* (tengeri csiga) készítették meg. A hal húsrészei közül a tüdőt, a májat és a belet is hasznosították. Ezzel kapcsolatos receptek: *Vizából Klődör* (gombóc), *Tsuka bétsínálva*, *Tsuka kolbász*, *Rákból pástétom*, *Rákból Tölgy*, *Hal kolbásszal leves*, *Tsiga leves*, *Stokfisch* (tőkehal) *szardellivel*, *Rák zsemle*. A rák húsból, farkából, héjából az ételek festésére szolgáló *rák vajat* készítették.

A húskok mellett gyakran említett alapanyagok a tej és tejtermékek a *bálmos*, *tejföl*, *tej*, *reszelt sajt*, *színavaj*, *írós vaj*. Más zsiradékok: *olaj*, *faolaj*, *zsír*.

Az ételeket általában növényi fűszerekkel izesítették, de előfordultak állati eredetűek is. A növényi eredetű fűszerek gyakorisági sorrendben: a konyhakerti növények, a gombák, a kerti gyümölcsök, továbbá a déli-és vadgyümölcsök. A receptekben a következő konyhakerti növények fordultak elő: *gyömbér*, *majoránna*, *rozmaring*, *paré*, *mustár*, *zsálya*, *kapornya*, *tárkony*, *hagymaszár*, *veres hagyma*, *fokhagyma*, *articsóka*, *endivasaláta* (cikória), *sáfrány*, *uborka*, *ánismag*, *borsó*, *csombor*, *köménymag*, *petrezselyem gyökér*, *murok*, *zeller*, *spárga*, *kanlérápé* (kalarábé), *sóskalevél*. Izesítésre használt kerti gyümölcsök: *alma*, *cseresznye*, *szőlő*, *zölddió*, *egres*, *szilva*, *birsalma*, *eper*, *meggy*, *fekete cseresznye*, *zöld szilva*, *kökényszilva*, *barackmag*, *körtvély*, *görög dinnye*. A vadon termő növények közül ilyen összefüggésben a *vad cseresznyét*, *zöld fenyőágot*, *csipkegyümölcsöt*, *tört fenyőmagot*, *málnát*, *somot* említi. A gombák közül: a *szömörce*, *szekfű*, *német*, *szentgyörgy* (májusi pereszke), *tsiperke* és *süveg* (kucsma) gomba szerepel a receptkönyvben. Déli gyümölcsök és fűszerek: *narancs*, *lémoni*, *füge*, *tzitrom*, *masola*, *mandula*, *keseű mandula*, *pisztácia*, *fahéj*, *szekfűszeg*, *fahéjvíz*, *kávé*, *kakaó*, *vanília*, *laurus* vagyis *babér levél*, *szerecsen dió*, *szerecsendió virág*, *kápri bors*. A fűszerezéssel kapcsolatos általános kifejezések: *béfűszerszámozni* és *savát meg adván*. A régibb vőfélykönyvek tanúsága szerint mind ezen fűszerek nagyrészt a népi konyha is használta⁹.

A receptkönyv sok növényi és állati eredetű festéket és festékkészítési módot ismertet; ezek nagyrészt tészták és fagylaltok színezésére használták. A növényi eredetű festékanyagok közül a *citromhéjból* és *sáfrányból* sárga színt nyertek, *turnizorral* vagy *meggyel* pedig veresre színezték az *almaliktáriumot*. Az almakocsonya festésére használt anyagot *festék viznek* nevezték. Zöld színt a *petrezselyem* levélbe áztatott *dragontból* (kocsonyásító

anyag), *paréjból* és *salátából*, sötétbarna színt pedig *reszelt csokoládéból*, *szitált kávéból* nyertek. Lilás-piros festéket készítettek az *álkőrmösből* (festő szőlő) ételek és italok színezésére. Az állati eredetű festékek közül a *rákvaj* elkészítésének pontos leírását közli. „A rákot rendszerint meg főzvé, az húsát ki kell szedni s azt meg vagdolván vajban meg kell rántani, s ezt kell ebbe a tésztába (pástétom) tenni, a rák haját pedig egy jó darab vajjal, mentől jobban lehet, hogy pirosabb legyen egybe törvé, egy serpenyőben tévé forró vizet öntvé réá addig kell főzni, míg a vaja mintegy el válik a rák hajtól, azután egy kalánnyal a vaját leszedvé szín vaját egy lábas porsolóba kell tenni s friss vizet réá.“

Mértékegységek

A mértékegységek nagyjából megegyeznek a korabeli nyomtatott szakácskönyvekben említettekkel. Előfordul: a *fertály*, a *font*, a *loth* súlymérték, a *meszely*, az *itce*, az *ejtel*, az *ejteles kupa*, a *véka*, továbbá a *marok*, a *kalány*, a *diónyi* űrmérték, a *darab* mennyiség jelző, valamint a *fertály óra* (negyedóra), és *Miatyánkig* időmérték.

A nyersanyag előkészítése

A nyersanyag előkészítésére több tanácsot közöl a receptkönyv. Megismertet az állatok levágásával, a húruk tisztításával. Eszerint a bélpecsenyét *megspékelték*, a húst a *kés fokával puhították*, a malacot *megmellyeztették*. A baromfiak közül a csirkét szintén *megmellyeztették*, elevenen tépték, amint a „Tsirkéből fogoly madár“ receptben is olvashatjuk: „Egy jó húsban lévő jó nagy de nem vén Tsirket elevenen szépen meg kell tépni, azután erős égett bort (szeszt) jól megborsolván, gyömbérezvé, a torkába kell tölteni, a nyakánál fogva fel kell akasztani, hogy vergődgyék addig mig szinte meg döglük, akkor vérit vévé, annak rendi szerint meg kell tisztítani, fenyő magot, Tsombordot, vagy majoránát tévé belé, meg kell spékelní, mint egy fogoly madarat.“ Ehhez hasonló leölési módról olvashatunk a „Kappany Fátzán módra bé tsinálva“ receptben. A baromfi vérét felfogták: „az tsirkét meg ölvén ereszd egy fazékba az vérit, keverj egy néhány csepp ecetet bele, hogy meg ne aludgyék“ Részletezi a halak, rákok tisztítására vonatkozó utasításokat: „Végy egy jó darab áztatott Stochfisch farkat, vízben felforrolván, tisztítsd meg szépen a hajától“. „Ha állott a viza bél, tedd friss vízbe, a máját vedd ki és az epéjét, de a máját nem kell meg sózni, mosd meg igen jól sóval és szalmával, hogy szép tiszta legyen“; „a Posárt tisztítsd meg szépen a pénzétől.“ „Végy Mischel nevű tengeri csigát, mosd meg szépen borban“; „Az apró rákot forrald fel, az apró lábait vagdald le, huzd ki belőle az ér formát a farkából“.

A gombákat, az articsókát forrázták, utóbbinak kivették közepéből a szőrös bimbóját. A mandulát és a kakaóbabot *meghajalták*-utóbbinak. amint

azt a *Tsokoláta tsinalása módja* receptben olvashatjuk: „egy görbe [homorú?] kőre terítvén a laska serítővel el kell a haját rontani“.

A nádmézet, keményítőt és vaniliát megtörték — utóbbit *réz-* vagy *fa* mozsárban; a rosolisnak való gyümölcsöt, fenyőmagot szintén szétroncsolták.

A tojást *abárlóban* (fazék), *tiszta mázas fazékba* verik, a *fejéret* a „széke mellől kivévén“, *tiszta kalánnal, seprüből készült vesszővel* [?] *fakéssel* vagy *kártya levéllel* [?] mindaddig jó szaporán *verik, keverik* „míg egészen felhabzik, s mint a torony megáll, arra kell szorgalmasan vigyázni, hogy ha legkissebb vízessége is látszik a tojás fejérinek midőn bele teszik [a tészta]bba] semmire kelő lesz azon tortátá“.

Ételkészítési eljárások, edények

A változatos nyersanyagokat főzés, párolás és sütés útján tették élvezhetővé.

Szenen (parázon) *forralták* fel a tejet, főzték a nádméz szirupot, a leveseket, a töltelékes ételeket, egyes húsféléket, a kocsonyákat, *fagylaltokat* (krém), *liktáriumokat* (gyümölessajt) *bétsinálták* (befőzték) a gyümölcsöket. Gőzben főzték a kocsonyát, parázon a becsinált csukát.

Főzőedények: a *fazék, föld fazék, abárló fazék, porsoló* („befedvén a porsolót, főzd meg szépen“), *réz edény réz fedővel*, melyekben főzésen kívül időlegesen tárottak is, *ón tál, ónozatlan réz serpenyő*. A vesét, több vagdalattal együtt *tiszta asztalkeszkenyőbe, a rákból tölgyet, [?] bornyú tölgyet egy ruhába* kötötték „jó szorosan“, s addig főzték az edényben, míg „magában jól összement“. E művelet időtartama az elkészítendő étel természetétől függően változott. A *nádmézet* például „mikor az el olvad, két Miatyánkot mennyi idő alatt elmondhatni, addig kell főzni“ (I/52); „addig kell főzni míg annyira sűrűsödik, hogy az arra készített lyukatos kalányt belé mártván s azon átal fuván meghabzik“. A más ételeket egyszerűen addig „míg azok leve majd egészen belefő“, míg *megfőttek*.

A szakácskönyv harminc leves receptjét közli; ezek mindenike halból, rákból, csigából, a háziállatok húsból vagy gombából készült, előbbi olykor *fekete lévben* (halvér), a legtöbb pedig *petrezselymes tehénhúslévben*, mely állandóan rendelkezésére állott a gazdaasszonynak, hiszen a böjti napok kivételével minden főétkezéskor ettek húst is. A levesbe, azok tartalmasabbá tételére a húsrészeket, tésztából, húsból készített galuskát borsóhoz hasonló tésztát, reszelt kenyérbelet, fekete kenyeret tettek,⁹ ízesítőként elmaradhatatlan volt a *fojtott*, azaz piritott hagyma és a petrezselyem zöld.

A csirkelevesbe a csirke mellehúsából, tojásból készült, a mellcsontra rásimított galuskát főztek bele.

A töltelékek leggyakoribb alapanyaga a rákhús és marhatölgy volt.

A *malaczból Sultz* (kocsonya) készítésekor a felfőzött *malacz levét* egy tiszta és sűrű zacskón átszűrték. Ugyancsak megszűrték *szitán, lévszűrőn, fagylalt szűrő zsákon, itatópapiroson, spongyán*, avagy áttörték *szitán*, jó erős *ruhán* a különféle fagylaltok, (krémfélék), rosolisok folyékony alapanyagát.

Ezzel kapcsolatos megszövegezések: „Egy tojásnyi nagyságú spongyát szépen megmosva felfacsarni, a töltésrben nem éppen szorosán dugván, átal kell szűrni a *Narants Rosolist*“. Vagy hogy „Három versen [három 120 r] szüred átal egy tiszta ruhán“ (az *Álkermes* levét). A *Kávé Rosolist* „a hozzá készített kalapon vagy itatópapiroson meg kell szűrni“.

A kilenc féle, fahajból, citromból, birsalmából, almából, meggyből, somból, tejből készített *fagylalt* (krém ill. gyümölcskocsonya), alapanyagát összekeverték, citrommal ízesítették, aminek levétegy föld (cserép) tálba ezüst kalánnyal „benyomták, *fagylaltas szűrő zsákon* átszűrték, majd *vizahólyagot* és ázott *tragontot* — kocsonyásítókat adtak hozzá. Az edénytől a gyümölcs kocsonyát hosszú tűvel választották le.

Az *édes tejből hideg Étek* készítése egyszerű: „fel forralva egy nagy fazékban ... mikor már jó vastagotska, s forrani akar, egy tserép tálba töltvén, Jégre vagy hideg helyre kell tenni, ott egy órára szépen meg aluszik“.

Főzéssel, nádmézzel *tsinálták bé a teresznyét mag nélkül, a teresznyét magjával*, a szőlőt, zölddiót, egrest, szilvát, narancsot, citromot is. Az így elkészült édességet „melegen az üvegbe kell önteni és nyitva kell hagyni, egy-két nap, s utána az üveget lantornával jó szorosán be kell kötni, és úgy eláll esztendeig is, bekötvén feljül Egresborban mártott Papirossal.“

Leírja a narancshaj kandírozását és a meggy esszencia készítését. Likáriumot (szilárdra préselt lekvárt) készítettek almából, szilvából.

A „Kemény tészta“ vastagságú *liktáriumot* kimagozott szilvából két-féle képpen készítették: „Jó tágos“ nagy fazékban, avagy üstben 20 óráig főzték, *lapockával* minduntalan keverve, vagy pedig deszkára állogatva *gyenge meleg kemencében fonnyasztották, szárasztották* két rendben, végül pedig *mázás edényben összenyomatták, az asztalra szárasztott körtvélyt* főzés után tették meleg kemencébe, előbb magában, majd mézbe, cukorba mártva is.

A *spirituszt, égett bort* a különféle *borseprőben bepácolt* (beáztatott) megtört levél, gyümölcs vagy mag borseprőben való lepárlásával, a maláta több napos, vagy hetes erjesztésével, majd leborított *üstben* vagy *lombikban* való kifőzésével állították elő; lassan jártatták le, hogy ki ne menjen az ereje, majd a szeszt megint ízesítették és itató papiroson megszürték. A szeszest italt orvosságként is fogyasztották.

„A vad teresznye spirituszának utóját nádméz nélkül szokták inya Rosolis helyett, szív erősíteni, a vizit (elejét) pedig tiszta üvegben töltvén, s jó szorosán bé dugván, az nap fényen kell három hétig meg érelni, azután Pintzébe kell tartani, s akár mitsoda forró betegségben lévő Embernek azt kell inya adni, kivált himlőzőknek vagy más kiütő Nyavallyában valóknak. Nyavallya rontás ellen is igen jó, szokták Borral, Virágvízzel, és tiszta kút vízzel is elegyíteni és egyikből anyit kell tölteni, mint az másikból, a s arra kell vigyázni, hogy mikor isszák, se igen meleg ne legyen, se igen hideg“. A *fodormenta rosolis* igen hasznos gyomor kenni“. A *Mandula Rosolist* gutta ütés ellen is igen hasznosnak tartották.

Az ételek leírása mellett 15 eltevési móddal is megismerkedünk, aszalással, füstöléssel, befőzéssel. A legegyszerűbb konzerválási módot, a füstölést olvastuk a *füstös kolbász tehénhúsból* receptben. „A Kolbászt aztán olyan

Kementzében, ha vagyon, ha pedig nincsen, egy hordónak a fenekit ki vévén, arra fejül vas vagy másféle Vesszőket kell rakni keresztül, s azokra tévén a kolbászt, fejül bé kell takarni, alája pedig bors [borsika] fenyő fából tüzet kell rakni, de úgy, hogy közel ne essék a Kolbászhoz, mert úgy megsülne, hanem hogy tsak pirosodgyék és füstölögggyék.“ A húсок hosszabb időre való tartósítási módjával kapcsolatban nem olvasunk recepteket. A húst rostélyon, nyárson, kemencében, porsolóban sütötték. A soványabb húst, bélpecsenyét szalonnával *megspékelték*. A tűzhelyen való sütés-főzés módjára utalnak az ilyen nemű kifejezések: „alul felül szenet tévén szép pirorsa megsütvén“, „süsd meg rostélyon szép pirosan, sütés közben íros vajjal gyakran meg kell kenni.“ Előfordul a tűzhely puszta áttüzesedett kövén való sütés. A húst *kés fokával* puhították és vajban rántották. A húсок sütéséhez borból, tojásból és lisztből *bundát* készítettek, ezt *Kadoznak* nevezték.

A kolbászokat *papirosba csomagolva* rostélyon sütötték meg. Sütöttek *gyenge* tűznél, *jó erős* tűznél, *szép lassan, mértékletesen*. A *Szalona Patzalnak* valót *vándliban* gyúrták össze. A pástétomot *pástétom sütő vasedénybe*, a Bornyú húsból kolbászt, belől kizsírozott *lábos porsolóba* sütötték.

Az édes tészták, sütemények felsorolását a már meghatározott alapanyagokkal kezdjük. A kéziratban 21 féle *tortáta*, 21 féle *fánk*, 5 féle *pogácsa*, 3 féle *kalács* 6 féle *kása*, 9 féle *fagylalt* és 2 *jég* (máz) szerepel.

Az alaptészták készítemi módját nem ismerteti, csak mint más sütemények alapanyagát, emlegeti, mint például a *körtvély fánk pástétom, élesztős vándli, palacsinta, galuska* vagy *íros tésztáé*. A megszitált és megtört nádmézet a liszttel *egybeverték, súrolták* és *sodorták*. A tésztáknál több esetben liszt helyett ázott kenyér -vagy zsemlebelet használtak.

A *mandulából pogácsa* a nugához hasonlít azzal a különbséggel, hogy vajban rántották. Leírja a csokoládé készítemét is. Izesítőként használtak a mandulát, a citrom haját, a szegfüvet, a fahaját, szerecsendiót és virágát. A *tortátakat* nem töltötték krémmel. Tetejüket *jéggel*, azaz mázzal vonták be. Az íros tésztát egynéhány *versen* egybe rételtek, a tésztát *verhenyegesre* készítették. A fánkon nem az általunk ismert kerek, vajban sütt tésztát értették, és ezek alaptésztáját nem élesztővel készítették. Így pl. *shváb fánk* egyszerű ázott zsemle volt, amit vajba rántottak, a *mandula fánknál* és a *tengeri barack fánknál* íros vajas tésztát használtak, az *ánisos fánknál* az ostyalapot töltötték, a *tejfeles fánkhoz, rák fánkhoz* élesztőt is tettek, a *hó fánkot* csörögéhez hasonlóan készítették. A *Velőből fánk* nyersanyagait „tedd egy Medentzébe ... az tortátás serpenyőbe s süsd meg“. Az *íros vajas fánkot* „vándli formába töltvén süsd meg szépen“. A *Gyalu forgátsot* „tekerd egy fakalány nyelére, egy széntartóba szenet tévén tartsd a szénre, míg megszárad“. A *Mandulás Ostyához* szükséges cukorszirup elkészítemére a következő tanácsot találjuk: „végy egy fertály font Nádmézet, egy sárga réz Edénybe, tölts fél fertály vizet belé, hadd mind addig főni, míg egy kissé főni kezd.“ A *rostélyos fánkhoz* a „vasat jól megmelegítvén fel kell nyitni az alsó felit, színültig tésztával megtöltvén, azután egybenyomván a fedelit, mint az Ostyát pirosatskán megsütni“. A *fánk sütőben, íros vajban* sütötték a fánkokat, vagy *nyársra*

húzták az írók vaját azaz nádmézbe forgatták, hogy ne olvadjon meg, *sodrófára*, fakanálynélre kötötték és így sütötték.

Többféle kása nevű készítmény is volt, de ezek nem árpa, rizs vagy más kásából valók voltak, elkészítési módjuk a mai tálbafőttekre hasonlított. A receptkönyvben mandula, birsalma, feketekenyér és citromkása elkészítését olvashatjuk.

Nagy gondot fordítottak a különböző formájú edények előkészítésére, kibélelésére, majd a tésztának a kemencéből való kivevésére: „Serítsd ki egy új vastagságúra, a kiserített tésztát vágd ketté középen, kend meg egy pléh tálnak a karimáját tojással, hajtsd bé béleld ki a serített tésztával, tégy valamit a közepére, hogy bé ne essék vagyis ne váljon el az edény falától“ „Végy két tortáta alá való pléhet, s megtisztítván szépen kend meg egy kis vajjal, ismét töröld le róla a vaját, ezen összekevertet (mandula + tojás, + nádméz) kend szép vékonyan a pléhre, s hintsd meg jóféle nádmézzel tedd a tortát a sütőbe, hogy piruljon meg.“ „Arra pedig reá kell vigyázni, hogy ha a vasat víz, vagy nedves ruha éri, megromlik, mikor pedig a tésztát beléteszik, a vas jó meleg legyen.“ „Akkor a tortátához való karika vasat, amelyre szokták a pástétomot tenni, meg kell melegíteni, mikor elég meleg, akkor viasszal meg kell kenni, és azt sietve, hogy a vas meg ne hűljön, itató papirossal le kell törölni, akkor a megnevezett tésztából egy késfoknyi vastagságúra, mint egy palacsinta, bé kell a karikát kenni, aztán jó meleg tortáta sütőben meg kell sütni, amíg megpirosodik, csak szaporán kell sütni, mert ha késnek vele, nem lesz olyan jó.“ „A plé karikát vajjal jól megkenni, ostyával bé kell borítani, az ostyát szép gyengén, midőn már pléhen van, egy kis borral vagy vízzel meghintvén, hogy megnyirkuljon.“

A receptkönyvben a következő torták szerepelnek: „*Bornyú húsból Tortáta, Kármeli ta Tortáta; Eperből habos tortáta vagy Kása, Irós Vajas Tortáta, Kemény tojásból való tortáta, Laska Tortáta, Mandula Tortáta, Marcipán Tortáta, Narants Tortáta, Rákból való Tortáta, Tsokoládé Tortáta, Tornyozott tortáta, Vagdalt mandula Tortáta.*

Az edények sorát még néhány különféle rendeltetésű tárgy is gyarapította. *Lapockával* kavartak, a *Szakáts kalánnyal* a tésztát öntötték, a *Játszó Kártyával* a tésztát egyengették a tepsibe. A tojás fehérít egyenként adták a tésztához, hogy azt keményítse meg. „A tojás harmadát azon tésztához kell tenni, s keverni kell minél erősebben keverik, annál jobb, valami fél fertyál (óra) múlva a másik harmadát kell hozzá venni s aszerint erőssen kell keverni.“

A *Tornyozott Tortáta* sütéséhez „gombos és töltsér forma tortáta nagy pléhet “használtak. A *kevert Kugel Hopf* sütéséhez egy“ kicsiny üstöcskét vagy lábos porsolót vajjal meg kenvén, gyengén az tésztát bele kell tenni, fűttőre vagy meleg tűszhelyre kell tenni, míg jól megkél“. Az *Üveg Tortáta* tésztáját „tedd egy dombos pléhre“. A *Korpa Tortátát*“ az kementzébe bétévén arra kell vigyázni, hogy hirtelen meg ne égjen, hanem lassú tűznél lassan süljön“.

A tésztáknál, süteményeknél is használ németes elnevezéseket, mint például: A *carmelita Tortáta* (egyszerű piskóta tészta mandulával). A *Prigli Kraplin* a kürtőskalács megfelelője. A töltött almát *Apfel Stofreknek* nevezi.

Díszítés, formaadás.

A régi háziasszonyok gondot fordítottak az ételek díszítésére is, mint azt az alábbi szövegrészek is példázzák: „Zsályával vagy egyébbel, mivel tesszik, meg kell virágozni“. „Tsináljszokás szerint aprón tört nádmézből jeget, rakd meg hajalt, s hosszan vagdalt Pisztráciával, hintsd meg Turnizoros nevű veres festékekkel és aprón tört nádmézzel“. „[Tortáta] tetejére tehetsz szép kitsi virágokat, tsinálj jeget reá“. „[Apáca kalács] és ugy körös körül az a vas megcsipkézze és tsak a közepe táján maradjon simán, ha hozzá való kitsiny sarkatyú, [derelyemetsző] vagyon, a tetejét meg kell tzifrázni“.

Két érdekes tehológiát ismertet: a *Birsalma sódor* és *Nyúl Birsalmából* című receptekben. Az első szerint birsalma sajtot készítettek és sódor (sonka) formára alakították, a sódor „bőrét“ egy keveset csokoládéval megfestették, ugyanígy készül a birsalma nyúl, annyi különbséggel, hogy azt kézzel nyúl alakúra mintázták és citrommal megtűzdelték. A tésztáknak *fahaj*, *szeretsen dió*, *szegfű*, *szömörcegomba*, *szív*, *tsiga*, formát adtak. A kürtöskalácsot *fanyársra* kötötték, a palacsintát *hab merő kalány* (meregető kanée) külső megforrosított szélén sütötték, egyes tésztákat pedig *Kolbász alakura* formáztak. Az ostyát *laska serítővel* hajlították.

A *fahéjtzelli* tésztáját „fecskendőn kell átalnyomni, amint akarja, olyan formán.“

A kis számú böjti ételekkel külön fejezetben foglalkozik. Ezeket gombából, rákból halból készítették. A böjti napokon az ételeket *tehén hús lév* helyett *száraz borsó lévvel* eresztették fel.

Feltűnő, hogy a kéziratos könyv több esetben utal a konyha tisztaságára: a „tisztá“ szó többszáz esetben fordul elő a gyűjteményben. Így például: „törölgesd meg szép tisztán (edényt)“, „fatsard egy tiszta kendőcskébe“. „Végy egy tiszta asztal keszkenyőt“. A tisztaság mellett a szépre való törekvés is jellemző, gyakori a „szép, szépen“ szó.

A kéziratos könyv újabb adatokat tartalmaz Háromszék régi étkezési szokásainak ismeretéhez, és bár túlnyomó részt a tehetős nemesi polgári osztályok konyhakultúrája korabeli igényeit és törekvéseit tükrözi, számos részlete és vonatkozása segíthet a népi táplálkozás száz-kétszáz évvel ezelőtti formáinak rekonstruálásában is.

A KÉZIRATBAN ELŐFORDULÓ KÜLÖNLEGES KIFEJEZÉSEK MAGYARÁZATA

Apfel stofrek	— töltött alma
álkormös	— Phytolacca Tourn, növény, bogyó termésével bíborszínű festékanyagul szolgál. A belőle nyert festéket főleg ételek-italok színezésére használják.
bigadi	— ?

csügör	— gyümölcs must
dragont (tragont)	— Astragalus Tragant — Mézga. Fehér, vagy sárgásbarna viszkózus anyag, pora vízben zavaros, nyálkás anyaggá válik. Festékek besűritésére használják.
égetett bor	— borból párolt szesz
endiva saláta	— cikória
fantzel	— palacsinta
jägerlé	— vadászlé
jég	— máz
kadóc	— lisztben, tojásban, prézliben való forgatása a húsféléknek
karmonádli	— borjú oldalszelet (kotlett)
kipfel	— kifli
klődör	— gombóchoz hasonló tésztaféle, rántva
Kugl Hopf (kuglóf)	— formában sütött, mazsolával, kakaóval ízesített csonkakúp alakú kalács
laurus levél	— babérlevél
lémoni	— citrom
liktárium	— gyümölcsíz
marináta	— fűszeres, ecetes sós lé
marinoz	— fűszeres, ecetes sós lébe pácol
melyezd meg!	— a szárnyastollától, bőrétől tisztítsd meg, kopaszd meg!
micel csiga	— tengeri csiga
nádméz	— cukornádból főzött és süveg formában megszárdult cukor
pisztácia	— Pistacia vera — halványzöld olajos, édes fűszer Pistatia terebinthus — festék
porsoló	— mai palacsintasütő tepsinek felelhet meg
pozsár	— ponty
radicem Curcumae	— sárga gyömbér gyökerét
rosolis	— égetett pálinka
sódor	— füstölt sonka, sertés lapockából készített füstölt hús
sólet	— babból, füstölt hússal, rántás nélküli étel
spékelés	— szalonnával való tűzdelés
stofáta	— ?
Stockfich	— tőkehal
Strudl	— rétes
Sulz	— kocsonya
szarvas	— kifli
szarvas szarv	— kocsonyásító anyag
szömörce gomba	— Ithyphallus impudicus — kucsma gomba
szömörcesök	— apró gombócféle
Turnizor	— veres festék

- Tzetli — mézeskalácshoz hasonló
 vizahólyag — Colla piscium — kocsonyásító anyag a kocsonya készítésénél

MÉRTÉKEGYSÉGEK

- ejtél — Erdélyben a legújabb ideig fenn maradt nagyobb hig mérték egyik neve, hol kupát, hol pintet, hol icét jelent „egy erdélyi rendes ejtelben fér 36 tojás hajjal“ írja Bod Péter. (kb. 3 liter)
- font — 0,42 kg vaj. (egy font 32 loth)
- loth — a fontnak 1,32-ik része — 4 loth = 7 dkg.
- meszely — kevesebb 4 decinél
- itce — 1 itce = $\frac{3}{4}$ liter
 = 2 meszely = 0,85 liter
- fertály — $\frac{1}{4}$ font
- kupa — 2 itce = 1 kupa
- véka — 20 kupa

RECEPTEK

Bírsalma Sodor

Először 2 font Birsalmához kell venni $2\frac{1}{2}$ font Nádmézet de az Birsalmát előbbször meg kell főzni egészszén, és az után meg kell hámozni s vakarni, hogy semmi gázság, mag benne ne legyen, azután egy réz Edénybe Nádmézet kell tenni, és egy pohár vizet réa tölteni, s a széneen kell hadnimíg el olvad, azután az Birsalmát belé kell tenni, s főzni kell, és keverni mindenkor hogy meg ne égjen, azután kell belé tenni apron metélt lémoni haját, tört fa haját, Szegfűvet mindenikből egy egy lotot, utollyára az Turnizort, de az Turnizort egész éjtcaka friss vízbe kell tartani, lehet egy fél lémonit is belé fatsarni, azután mikor az Turnizornak színe vagyon ki kell fatsarni, és a főtt Birsalmába kell tenni, és főzni kell, mig magától az réz Edénytől el válik, tsak anyi Turnizort kell tenni hogy az hushoz hasonló legyen, azután fel kenni a forma szerint, de ne igen melegen, egy keveset hagyván ebből, vakart Tsokolátét kell belé tenni, hogy fekete legyen mint az Sodor-nak az bőre azután ezt bőr formára kell tsinálni, ehez kell venni szitán gyengén által tört Birsalmát, a menyi Birsalmát anyi Nádmézet, és együtt meg kell keverni mind azokat és az után olly vastagon mint a kés foka, fel kell kenni egy on tángyérre egy aránt, igen szép lassan le kell huzni, de ebből is meg kell valamit hagyni ,s ebbe is kell reszelt Tsokolátét tenni, hogy olly fekete Légyen mint az Sodor-nak bőre, s meddig a Bőr ér addig az Sodor-t a tsontnál meg kell kenni ezzel. Az hol a Sodor-nak az kövére szokott lenni, azt a Bőrre es Sodorra így kell tsinálni. A meg hámozott Almát tiszta Vízben meg kell főzni, azután a Vízből ki vévén anyi Nádmézet kell venni, menyi az Alma és ezeket főzni kell hogy szép fejeér legyen, azután meg hűlvén a bőrre és Sodorra fel kell kenni, azután meg kell szárasztani, s a Bőrt a Sodorra borítani. (I/17)¹⁰.

Karlszbadi Piskota

Fél font keményítőt meg törvén jó sűrű szitán meg kell szitálni, ugyan anyi Nádmázat jó apron meg törvén, három vagy négy ejteles fazékban mázosban pedig nyoltz uj tajást ütven a fél font törött Nádmézet hozzá kell venni, egy jó nagy kalánnyal mind csak egy felé egy egész oráig szüntelen kell keverni, a ki jól tud a keveréshez anyi Idő alatt nem csak hojagzik hanem megis vastagodik, akkor a szitált keményítőt belé téven, nem kel véle keverni, hanem csak a kalánnyal meg rázogatván hogy az liszt tmososon ne maradgyon, kivált a fazék fenekéről, és oldaláról jól le kell az Lisztet vakarni, s akkor a papírosból hajtogatott formát kalánnyal meg töltven, olyan kementzében kell tenni a ki szépen fel fogja, de meg ne égesse mikor egy kissé kezd pirosulni, akkor ki véven ha magától el nem válik késsel el kell metélni, a kementzének kivált alól olyan melegnek kell lenni, hogy az papíros meg ne éjen, a ki jól nem tudgya az fazékban keverni, végyen egy nagy cserép Tálát, s az nyoltz tojás fejerét belé téven egy csomo szép tiszta Seprő ágót egybe kötven azzal addig kell keverni, az míg tiszta hab leszsz belölle, s akkor kell a tojás székit és a Nádmézet hozzá venni, és lehet mind végig csak azon seprű ággal keverés helyett fel verni. (I/31).

Eperből habos Tortata vagy Kása

Az szép ért szitán által törvén, fél fontot kell mérni, ugy anyi szép fejer tört és szitált Nádmézet egy nagy Medentzében öszve elegyítven jó nagy fejú nehéz fa kalánnal egy mindenkor jó erőssen keverje egy felé, mikor jól el van elegyedve akkor kell négy kávé kalányi tört tragacantot, az előtt egy fertály orával gyenge meleg Vizben meg ásztatván Ruhán által fatsarni, mellyre mikor bé ásztatyákis kevés Vizet kell tölteni, hogy olyan sűrű légyen mint az kása ezt az Eper téstájával együtt fél fertállnyi oráig jó erőssen keverven, az alatt két uj tyuk tojásnak az székit és azt a két szem fejerit melly az széke mellett van ki véven egy jó nagy késsel addig kell verni, míg egészszen fel habzik, és mint az torony meg áll, ennek harmadát egyszer azon téstához kell tenni, s keverni kell, minél erősebben keverik annál jobb, valami fél fertály mulva a második harmadát kell hozzá tenni, és a szerint erőssen kell keverni, s még más fél fertály ora mulva az harmadátis hozzá kell tenni, evelis ugy kell bánni, ha pedig jó erősen tudgya Valaki keverni azon tojás fejerit, lehet csak két részre osztani, és így kétzer tenni azon téstában, csak arra kell szorgalmatosan vigyázni, hogy ha leg kissebb vízessége látzik is az tojás fejerinek midőn belé teszik, semmire kellő leszsz azon Tortáta, e szerint tselekedven, mind addig kell keverni míg öszveséggel tiz tojás fejére megyen belé. Alkalmatos pedig a sütésre, az az elég-séges kemény arról ismerhetni meg, hogy ha kalánt belé szurván meg áll benne, akkora tortáta alá valo karikára, mint egy széna buglyát réá kell rakni, a késsel körös körül fel simogatván, hogy darabosan ne maradgyon,

akkor olyan habos vagy fel vert tojás fejjel, a millyent belé tettek, meg kell kívül kenni, és szítált Nádmézzel jó vastagon bé kell hinteni, s a tortáta körül való Abrontsat, íros vajjal meg kenven, Körülette kell tenni, az buglyya pedig olyan magas légyen hogy azon Abrontsat jóval fellyúl haladgya, akkor egy jó nagy kést tojás fejjében mártván, jó mély keresztet kell az tetején vágni, s olyan mértékletesen fűtött kementzében vagy Tortáta sütőben kell tenni, hogy jól fel fogja s meg se égesse a kementze fenekinek nem kell felettébb melegnek lenni, ha igen meleg volna, hideg hammat kell rá tölteni, ezt lehet másféle Gyümölcsök tésztájából is e szerint készíteni. Ha pedig télre bé főzött Gyümölcsökből készítik, aztis a szerint kell csak magában előbb egy fertály oráig keverni, Nádmézet pedig keveset kell belé tenni, minthogy már az előtt meg volt nádmézzel. De arra rá kell vigyázni, hogy felettébb sokáig a kementzében ne maradjon, mert másként bé esik a magossága, az habja meg vízesedik s az ízeis nem lesz olyan jó, mikor ki veszik s az Abrontsát le veszik, rá kell vigyázni, hogy szél ne érje, s azon forron kell az Asztalra tenni. (I/32)

Kék Viola levét tsinálni

Szép tiszta száratlan kék Violát, úgy hogy semmi fejjel azokon ne légyen vévén, egy fertály víznek hat lot szép Violát on kannába kell tenni, és úgy a fertály vizet jó forron rá kell önteni, hogy a víz mindenütt meg járja, és a kanna teli légyen, eztis másfélnap Pintzébe tévén egy új ruhán meg kell szűrni, egy fertály Viola lévőhöz, szintén anyi Nádmézet menyit a lévő őszve öntvén egy réz Serpenyőben, és szénre tévén, hogy forjon, de vigyázni kell rá igen jól, hogy ki ne fusson, az habjától szépen tisztítani kell, és igen sokáig nem kell főzni, másként meg árt, azután el vévén az tűztől, ismét az on kannába kell tenni, egy kártya levéllel az habját el kell venni, az fővésben ugyan meg változtatya a színét, de az on Edénybe meg kapja ismét, egy éjjel állani kell az on Edénybe, azután kis üvegekbe ürítvén nem kell mindnyárt bé kötni, s így jó lesz. (I/46).

Tejjel készített Hideg Étek

Végy fél font reszelt szarvas szarvat, ruhában kötvén egy tiszta fazékba tévén, tölts más fél ejtél vizet rá, s bé fedvén, addig kell főzni, míg anyira el fő, hogy csak egy ejtél lesz, akkor az szarvas szarvat ki kell venni, az levét jól belé kell fatsarni, s azután fazakastol azon levét hideg helyre tévén, ha meg fagy, egy tiszta kalánnal egy sárga réz Edényben rakván csak az tisztáját, s a szénre tévén mikor meg forr, akkor végy fél font hajalt és apron vagdalt, édes Mandulát, egy Tzitromnak a levét, és apron metélt sárga haját, egész szegfűvet, egybe kell főzni, ha bornyu vagy bárány láb nintsen, berbéts láb is jó, csak apron kell törni, édes tejet, más fél fertály Nádmézet,

ezeket egybe kevervén, ha együtt jól fel fő, akkor ki vévén az Tűztől, tiszta ruhán által kell szűrni, s hozzá való Tálát vagy üveg csészéket tele kell tölteni, s éjtzakára úgy hadván ha meg aluszik, Pisztátziával vagy apro Szőlővel meg kell hinteni, (I/48).

Tsipke Gyümölcsből Csűgőr

Ha husz vedres az Hordo, az menyi Seprője szokott lenni benne kell hagyni, két véka Csipke Gyümölcsöt, midőn már egyszer vagy kétszer az ho harmat meg üti, fél ejtel tört fenyő magot belé kell törni, tiszta vízzel meg töltvén, s jól bé petsételvén leg alább két hétig nem kell hozzá nyulni. (I/53).

Keserű Mandula Rosolis

Elsőben végy legg jobb ki válogatott friss keserű Mandulából egy fontot, meg égetett szarvas szarvat egy darabba egy lotot és jó erős égetbort négy ejtelt, az Mandulát meg törvén egy jó sűrű lév szűrőn által kell szitálni, és a melly darabok fellyül maradnak, azt ujjolag meg törvén ismét meg kell szitálni de az szarvas szarvnak egészen kell maradni, annakutánna vévén ezen darabot egy új tiszta mázas Edénybe vagy üvegbe kell tenni, és úgy az említett égetbort ráá tölteni, de igen jól bé kell tsinálni, hogy az ereje ki ne menyen, és nyoltz nap alatt valami Kementzén vagy meleg tűz helyt tartván, mindennap egyszer szogalmatosan fel kell rázni, azután lehet felít le jártatni de igen hívesen egész utollyáig, az utollya alá pedig bővebben lehet tüzet tenni, hogy az olajja az spírítussal edgyütt le járjon de erre is jó vigyázattal kell lenni, hogy az Seprője együtt ne menyen az olajjával és spírítussával, melly úgy jó és tiszta lészen. Ez az említett mod szerint ki lévén főzve kell elegyíteni egy üvegbe, és az meg irandó mod szerint meg ke festeni, vévén három ujj között Bétsi tört Sáfrányt, egy tiszta Ruhába kell kötni, és azon csomotskát egy üvegbe kell eresztetni, s gyakorta felrázván, mindenkor jól ki kell fatsarni a csomotska Sáfrányt, valameddig sárga színt fog mutatni utollyára öt vagy hat kés hegy *Radice Curcuma* kell venni, mellyet Németül az az Sárgaság gyűkerinek hívják, ezen port az le járt Spírítusnak negyed résziben kell tenni de Sáfrány Nélkül és hogy állyon két vagy három óráig és gyakorta is fel kell rázni, hogy az színe vastagnak lássák lenni, s itato Pappiroson által szűrven, még mint egy veres színűnek mutattya magát lenni akkor ki vévén az port az belőlle, az több vízzel öszve kell elegyíteni, ez meg lévén, két font finom Nádmézet kell venni és más fél meszelly friss kut vizben szépen meg tisztálni, mihelly ez meg lett, azonnal az tisztált meleg Nádmézet az festett Spiritusra kell tölteni és éjtzakára meleg helyt hagyván, valamint az előtt gyakorta fel kell rázni, s itato pappiroson által jártatni. Valameddig az kívánt tisztasága és színe meg lészen, így ezen keserű Mandula Rosolis készen van, mellyel mint jó orvossággal kiki maga tetzése szerint élhet, s nem tsak Rosolis gyanánt szokták inya, hanem gutta ütés ellen is igen hasznos. (1/55)

Szilvából lektárium

Az szép ért szilvának szedd ki az magvát, ha meg hámozod annál betesebb, nagy fazékba vagy üstbe a ki jó tákos is legyen tedd az tűzhöz, állíts melléje jó nagy lapotzkával egy férfiat hogy mind untalan keverje, míg magának leve ereszkedvén aztat addig kell főzni, míg olly vastag lesz mint az kemény tészta, s leg alább husz órát kell ilyen formában főznöd, ha úgy akarsz, hogy esztendeig is el álljon mikor elegendőt főtt, tégy fűszerszámot belé az millyen tetszik, mikor meg hül tedd mázos Edénybe, mikor akarsz belőlle készíteni, vagy saláta helyett Asztalra adni végy kalányal belőlle, megint hadd egyenesen az felső szélit. Ha betegnek szomjuságtól adod, fűszerszámot ne tégy hozzá. (1/64).

Szegfű

Végy Nádmázat egy kis kávé, egy kis Tsokolátét, törött Szegfűvet bőven, égetett kenyér haját, ezeket drágántal öszve kell állítani, mint az szegfűvet ki tsinálni. (II/16)

Apfel Stofrek

Az álmát meg hámozván, fellyül meg kell lyukasztani, s az magvát ki kell venni, hogy maradjon belől üressége, az apro szőlőt szépen meg tisztítván, kevés olvasztott vagy Iros vajba fel kell rántani, hogy puhuljon meg, egy kis zsemlye belet, szeretsen Dio Virágot Szegfűvet, Nádmázat kell belé tenni, ezzel meg töltvén az nevezett Almát, mint az Vándlinak a szerint el nyujtván az Iros tésztát belé kell takarni, a hol a felső végén egybe hajtogatya az Ember a tésztát, egy kis fottal bé kell foldozni, tojással meg kenvén meg kell sütni, s melegen az Asztalra adni. (II/22)

Tornyozott Tortáta

Fél font Mandulát meg hajolván, szép vékonyon negyed részit meg kell hasogatni laposan, az három részit pedig jó apron meg kell törni, annak rendi szerint Vizzel meg öntözén hogy meg ne olojosodgyék, mikor az meg van törve, fél font szitált Nádmázat közzibe téven, hat tojásnak az fejerít addig kell verni fa késsel, míg fel nem habzik, ezt réá kell tölteni, együtt szüntelen egy fertály oráig keverni, akkor az meg hasogatott Mandulát hozzá tenni, mikor ez így meg van készítve, akkor az Tortátához valo karika vasat, a mellyre szokták az Pástétomot tenni meg kell melegíteni, mikor elég meleg, akkor

viaszszal meg kell kenni, és azt sietve hogy az Vas meg ne hüllyön, itato Papirossal be kell jól törölni, akkor az meg nevezett tésztából egy kés foknyi vastagságúra, mint egy palatsinta bé kell az karikát kenni, azután jó meleg tortáta sütőben meg kell sütni, míg meg pirosodik, csak szaporán kell sütni, mert ha késnek véle, nem lesz olyan jó, mikor már meg van sülve, minek előtte meg hül, négy vagy öt részben osztván le kell egy jó nagy hosszú késsel szedni. A Gombos és töltsér forma tortáta Pléhet, vagy ha az nem volna egy tálat bé borítván, arra kell rakni jó sűrűn, úgy kell velle forgodni, hogy ha meg sül nem ragad a pléhre, azután a több tésztát is hasonlóképpen meg sütvén, bé kell azon pléhet velle jól rakni minél sűrűbben lehet, azt az rontsoltyát úgy kell alkalmaztatni, hogy mint egy darabos kőszikla formában essék, az középit pedig magasabban fel kell tornyozni, ha egy rendivel a pléh el van takarva, két, három, négy rendet is lehet réá rakni, hogy vastagabb és magasabb legyen s annál szebb. Mikor ez meg van tojás fejről és Nádmézből készített Jéggel meg hintvén, a meleg hajalt és hasogatott Pisztáztit réá kell Hánni, hogy tzifrább legyen turnizor vagy Álkermes levivel lehet helyen kellyen meg hinteni az után bé tévén az tortáta sütőben addig kell sütni, míg az Jege egy keveset keményedik. (II/24).

Rákból Tölgy

A Rákot meg főzvén az húsát szép apron meg kell vagdálni, azután két anyi híg rátottát, s tejben ázott zsemlyét kell hozzá vágni, a míg ezek készülnek, egy Edényben Iros Vajat jól el surolván míg meg habzik, azután anyira való friss Tojást kell hozzá venni a meg vágott Rákhoz és zsemlyéhez, hogy mint az galuska tészta meg higullyon, és őszve kevervén, s meg sozván fűszerezvén, egy ruhában jó szorosán bé kell kötni, s meg főzvén Petresellymes Vizben, mikor jól meg van főve, ki vévén a Ruhából, lehet akár Borso, akár másféle Levesekben tenni, ha pedig zöldségre akarja az Ember tenni, szeletenként egy rostélyon meg pírítván úgy kell az zöldségre rakni. Ha pedig bé tsinált helyett akarja az Ember készíteni, lehet iros Vajból Tejféből, vagy a kinek miből tetzik levet tsinálni alája. (III/9).

Fel puffat Tzitrom Kása

Végy egy kisdéd zsemlyét, vágd le a haját, az bélit édes tejbe ásztasd meg, szitán verd által, végyed három tzitromnak az haját apron meg vágván, főzd meg vízben olly lágyan, hogy szitán által lehessen törni, egy ferttály iros vajat keverj meg míg meg habzik, ebbe keverd belé az szitán által tört tzitrom haját, és zsemlye belet, négy egész Tojással, és Nádmézet tévén hozzá, míg elég édes lészen, úgy keverd mint az egyébféle kását, és süsd meg. (III/27).

Zsemlye Kása Galuska

Végy anyi tejet menyi Galuskát akarsz tsinálni, egy serpenyöbe töltvén, tégy zsemlye kását belé, hadd mind addig főnni szenen míg úgy fel dagad hogy keverni sem lehet, tedd tálba hogy hülyön meg jól, végy egy fertály olvasztott vaját, keverd belé a kását, verj anyi tojást belé, míg olly kemény leszen mint az Galuska tészta, add meg Nádmézit, a mint akarod, vagdaly Czitrom haját belé, sozd meg, olvaszsz vaját egy porsoloban melly tsak anyi légyen, hogy az Porsolo fenekit el lepje, a tésztából jó nagy Galuskákat tsinálván, tedd az Vajba, fedd bé egy pléhvel az Porsolot, tégy szenet réája, süsd meg szépen egy fertály óra alatt de arra vigyázz, hogy sok tűz ne légyen alatta, tedd tálba a Galuskákat, s Nádmézeld meg. (III/65).

Hal fekete lévre

Az Halnak a belét ki vévén, a Vérít félre kell tenni, az halat darabokra vágni, s szép pirosan meg rántván, végy egy fő apron vagdalt Veres hagymát, Petresellyem levelet, s gyúkeret, fél marék reszelt kenyeret egy kalán tejfelt, töltsd az hal Vérbe egy kevés etzettel, és borso lével, tedd belé az halat, főzd meg jól, fűszerezd meg. (III/85)

Kappany Fátzán módra bé tsinálva

Végy egy fertály Etzetet, tégy törött Borsat, törött Szegfűszeget, és Fenyő magot belé keverd öszve jól, végy egy szép eleven jó kövér kappanyt, töltsd elevenen a torkába az Etzetet kösd bé jó szoroson a torkát, akaszd fel egy szegre, Nyárba hadd egy Nap s egy éjtzaka fel akasztva állni, télbe pedig két nap s két éjtzaka, ez meg lévén tépd meg, a fejít lábait meg ne tisztítsd, hanem a fejín a tollát a lábán pedig a durva bőrit kell hadni, s fel bontván tölts forró Etzetet réája, mosd ki velle, tzővekeld meg, s meg sozván, spékeld meg szép szalonnával, hintsd meg törött Fa hajjal, s Szegfűvet, süsd meg és sütés közbe öntözzed gyakorta íros vajjal, s meg lévén sülve, tölts egy kevés Tzitrom levet egy tálba, s egy Kevés Tehén hus levet, hints egy Kevés törött Szegfűvet belé, tedd eleven szénre a tálat, tedd belé az Kappanyt, hints Tzitrom haját réá, tégy még egy darab íros Vaját is belé ha elég zsíros nem volna s fel forralván add Asztalra. (IV/71).

JEGYZETEK

¹ Glück Frigyes—Stadler Károly: *Inyes mesterség könyve* tartalmazza Jókai Mór „Nők a tűzhely mellett” című írását.

² A legrégebbi emlékünknél a báró Radvánszky Béla munkájában ismertetett müncheni kódexlap az erdélyi fejedelem főmesterének könyve a XVI. századból. Ez a mű *Régi magyar szakácskönyvek* cím alatt Budapesten 1893-ben jelent meg. Korábban ezek után következnek:

1601. Szent Benedeki Mihály: *Thököly Sebestyén Uram Szakácsa*: „Magyar étkeknek főzése“.

1667. Apaffy Mihály szakácsának könyve.

1698. Szakáts-mesterségnek Könyvetskéje.

1736. *Metamorphosis Transylvantiae*, báró altorjai Apor Péter munkája.

1753. Ételek neveiről.

1763. *Szakáts Mesterségnek Könyvetskéje*. Kassa.

1785. *Szakáts Mesterségnek Könyvetskéje*. Nagyszombat.

1793. *Szakáts Mesterségnek Könyvetskéje*. Kolozsvár.

Évszám nélkül: *Magyar-Szakáts Könyv a XVIII. század végéről*.

1796. Veres Mihály: *A jó gazdasszony* (fordítás németből, az eredeti szerző megnevezése nélkül).

Fenti adatokat Ballai Károly: *A magyar vendéglátóipar története*. Bp. 1943. című könyvéből vettem.

³ Shram Ferenc: Simai Kristóf kéziratos szakácskönyve. *Ethnographia*. 75/1964.

⁴ L. a 2. sz. jegyzetet

⁵ Radvánszky Béla: *Régi magyar szakácskönyvek*. Kolozsvár, 1695

⁶ Apor Péter: *Metamorphosis Transylvantiae*. (1736) 1978. 1–53. 1.

⁷ Pálmay József: *Háromszék megye nemes családjai*. Sepsiszentgyörgy, 1901.

⁸ Shram Ferenc: *Dunaföldvári vőfélyek köszöntése lakodalmakban*. Pest, 1852.

⁹ „A kenyérnek ez a felhasználása — mely a mai rántást pótolja, a legrégebb időkre nyúlik vissza, a régi Róma konyháin is használatos volt mint azt Apicius Coeliusnak „De Re Coquinaria“ című szakácskönyvében megtalálhatjuk. (Ballai: *A magyar vendéglátóipar története*. Bp. 1943.)

¹⁰ Az ilyenemű zárójelben közölt számok a receptnek a recepteskönyvben elfoglalt sorszámaára utalnak.

CARTE DE BUCATE DIN 1828.

Rezumat

Cartea de bucate din 1828 descrie cîteva dintre mincărurile specificice făcute pe vremea aceea pe meleagurile noastre.

Autorul acestei colecții de rețete este SZOTYORI NAGY ISTVÁNNÉ OLIVETI *illyefalvi* PETKE ANNA.

Din această colecție aflăm materiile prime, ustensilele de bucătărie, condimentele și procesele tehnologice ce au fost folosite în arta culinară în prima jumătate a secolului XIX.

Lucrarea este împărțită în patru capitole. Primul capitol tratează rețete referitoare la prepararea jeleurilor, dulcețurilor și vinurilor. În capitolul al doilea sînt culese rețete pentru prepararea torturilor și a dulciurilor de bucătărie. Capitolul al treilea cuprinde rețete pentru mincărurile de post. Din capitolul al patrulea cunoaștem supele și preparatele de carne.

Cartea de bucate cuprinde în total 291 de rețete, valoroase și pentru gospodina zilelor noastre

