

**GOMBAÉTELEK
RÉGI MAGYAR
SZAKÁCSKÖNYVEKBEN**

XVI. – XIX. SZD.

ÖSSZEGYŰJTÖTTE:

DR. DRAVECZ TIBOR

KÉZIRAT

GOMBÁSZATI FÜZETEK 30. SZ.

SZÉKESFEHÉRVÁR, 2010

GOMBAÉTELEK RÉGI MAGYAR SZAKÁCSKÖNYVEKBEN

XVI. – XIX. SZ.

ÖSSZEGYŰJTÖTTE:

DR. DRAVECZ TIBOR

A magyarok gombafogyasztása igen régi időkre vezethető vissza. Bizonyos, hogy a nomád, félnomád életmód során a mindenkori teljes környezet adta lehetőségeket kihasználva, a gyűjtögetés során a gomba is az ételek alapanyaga lett. Feltételezhető mindenekelőtt a csiperke ismerete és felhasználása. A velük kapcsolatba került népek gombaismeretére is vannak feltételezések és adatok. A kölcsönhatásokat feltételezve, azok ismereteiből, szokásaiból is átvehettek a gombákat illetően is. A mikofil – gombakedvelő – szláv, esetleg más népek bizonyára hatással voltak a magyarságra. A népek gyakori keveredése kihatott az élelemre vonatkozó ismeretekre és a fogyasztási szokásokra is.

Az írásbeliség hiányában sokat minderről nem tudunk. A hazai gombaismeretre vonatkozó első biztos és széleskörű adataink a CLUSIUS-KÓDEX /1601/ lapjain találhatóak. Az ebben bemutatott gombák osztályozásának fő szempontja az volt, hogy ehetőek, avagy mérgezők. Ebben a műben azonban, néhány felhasználási leíráson túli, ételreceptek nincsenek.

A megelőző és a későbbi századokban lejátszódó irodalmi művekben már sok adat szerepel a gombák ismeretére, a gombafelhasználásra, a fogyasztására vonatkozóan, és természetesen néha gombaételek leírásai is megtalálhatók bennük. Ezek azonban nem tények, hanem feltételezések, színezések.

A könyvnyomtatás megjelenése és általánossá válása teremtett biztos alapot a szakácskönyvek megjelenéséhez és elterjedéséhez. A különböző népek, kultúrák egymásra hatásai ezekben a művekben jól tetten érhetők.

Az összeállításomhoz az általam ismert művek, illetve csaknem minden esetben azok reprintjei, esetleg átdolgozásai szolgálnak alapul. Kihagytam azokat a szakácskönyveket, amelyek ugyan az általam megjelölt századokból valók, de gombaétel-receptet nem tartalmaznak.

A műveket sorba veszem, és a szükséghez, és lehetőségekhez képest bevezető szöveggel látom el. Ezek a reprint és más kiadáshoz fűzött tanulmányokon, jegyzeteken alapulnak. Sokszor bizonytalan, hogy az adott gombanév ténylegesen melyik fajt takarja. Az egyéb megnevezések sem mindig értelmezhetők egyértelműen. A bevezető szövegek a könyvre vonatkozó adatokat tárgyalják, feltüntetik, így külön irodalomjegyzéket az összeállításhoz nem mellékelek.

Érdemes figyelni az ételkészítési technológiák és a felhasznált egyéb anyagok, a fűszerezésre használt anyagok változásaira.

Arra is felhívom a figyelmet, hogy a tárgyalt művekben étel-alapanyagként ma már védelem alatt álló élőlények /császármadár, teknős stb./ is vannak, tehát ma ezek vadon élő példányai nem gyűjthetők, nem lőhetőek, nem foghatóak, ételkészítéshez való felhasználásuk tilos.

Az egyes könyvekből átvett szöveget jól elkülönítve mutatom be, és azok az általam felhasznált művek nyelvezetét, reprintek esetében az eredeti nyelvezetet követik.

Az összeállításom borítóján feltüntetett cím nem teljesen fedi a tartalmat. Néhány mű esetében teljes egészében megtalálhatók a gombaétel-receptek; más könyvek esetében csak válogatás szerepel. Ennek oka a forrásaim hiányossága, vagy az egyes művek gazdagsága, a receptek nagy száma.

A 19. században több olyan mű is megjelent, amelyeket még nem tanulmányoztam. Ezek között lehet olyan is, ami a választott szempontból érdekes. A témával tovább foglalkozva sor kerülhet majd egy bővített összeállítás elkészítésére.

Az összeállítással a mikogasztronómia korai hazai szakaszát kívánom bemutatni, segítő az érdeklődők eligazodását. Az összeállítással nem az eredeti anyagok mellőzését célzom, hanem éppen olvasását, felhasználását kívánom előmozdítani.

/1/

Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a 16. századból, melynek feltételezett címe „**Szakács Tudomány**”. Ezt tartják a legrégebbi ismert, egységes, magyar szakácskönyvnek. Szerzője ismeretlen. Az bizonyos, hogy nagy tapasztalatú, külföldön többször megfordult a szerző, aki Báthory Kristóf és Báthory Zsigmond szolgálatában is állott. Két későbbi másolatból ismert, sajnos mindkettő címlapja hiányzik, ezért feltételezett a cím. A műben 900 féle étel szerepel. A mű húszféle gombát említ, amelyeket nagyjából sőt készítettek borssal és faolajjal, vagy főve, párolva, továbbá rántottával vagy vajban.

A művet 1893-ban Radvánszky Béla jelentette meg a „Régi magyar szakácskönyvek” című összeállításban. A teljes szöveg számomra egyelőre ismeretlen.

Az alábbi átvétel Szántó András „Eleink ételei” című műből való /1986, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest/.

Következnek immár az gombákból készült ételek

Csiperkegomba tiszta borssal

Ezt is hámozd meg szépen, hánd tiszta vízben, ha aprók a gombák, egészben hadjad, ha nagyok, négygyé mersed, azt is módja szerint metéljed, mert én láttam oly nagyot is, mint egy rosta. Az vízben megmosd szépen, rakd hozzá illendő fazékban vagy csuporban, vess sót reá, tedd a tűzhöz, lassan-lassan magában levet ver. Ha arányzod, hogy az leve nem elég, tehénhúslevet is tölts reá, ha az nincs, tiszta vizet, vaját reá, petrezselyemlevelet is, főzd meg igen jól; mikor megfő, borsold meg, kicsenné meg is gyömbérezd, mikor tehénhúslevesben főzöd, vaját ne vess reá.

Szarvasgomba tejfellel

Ezt nem minden szakács tudja, micsoda az szarvasgomba, magos fákon terem, s nagy, mint az öreg fazék, apró is az fias. Ezt egymástól el kell szakasztani, tiszta vízben szépen megmosni, s tiszta asztalon vágókéssel megvágni, petrezselyemmel összeve, főzd meg tiszta vízben erősen; mikor megfőzöd, szürd le mind egy cseppig az levét, szürj tejfelet reá, főzzed azzal is erősen, sáfrányozd, borsold, sózd meg, s add fel.

Nyúlfülű gomba tiszta borssal

Ez ledült fán terem. Ez is olyan fias, de szőke ennek az háta. Ezt is elszakasd egymástól, szintén úgy élj vele, mint megmondám az csiperkegombánál s meg is süthetsz benne, mint az pisztricot.

Szömöröcsögomba tiszta borssal

Igen szépen megmosd, meglásd, hogy férge ne legyen, tiszta edényben rakd, melyben meg akarod főzni, ha vagyon tehénhúsleved, ha nincs, vízben főzd meg, faolajjal is; petrezselyemlevelet mess erre, savát is megadjad, mikor az ideje, borsold, gyömbérezd meg.

Mégis szömörcsök sütve

Ennek is a tisztításával úgy élj, rakd az serpenyőben, főzd meg, mess igen apró petrezselymet hozzá, faolajat is tölts reá, megborsold, úgy süsd meg, magától is levet ver, jó melegen add fel.

Úrgomba

Ez is sütve jó. Ezt igen szépen hámozd meg, megmossad, az belső felével tiszta asztalra leborétsad, hogy az víz kiszivárkozzék belőle, annak utána szép lágy sóval sózzad meg, az gomba szárát mesd el, kivájd, ott megborsold. Mikor megsózd, az tikmonynak az fejerit elvedd, az székjít verd bele, azt is megsózzad, mikor meg akarod sütni, rostélyra rakjad, mellette forró vajad legyen, mikor sütni akarod, az forró vajjal felül is megöntözd, hogy az tikmony megsüljön rajta, mikor megsül, s fel akarod adni jó melegen; ha pinnatád vagyon, abban még jobb módjával megsütheted. Mi az úrgombával is így élünk, de láttam más nemzetnél, hogy az szárát is pástétomban csinálta; büjtös embernek faolajjal is megsütheted.

A jegyzetek szerint az úrgomba = jóféle vargánya vagy ízletes vargánya; a faolaj = olivaolaj.

Saját megjegyzéseim: A szarvasgomba nem azonos a ma ennek mondott egyetlen földalatti gombafajjal sem. Lehet, hogy piztrigomba. A nyúlfülu gomba sem azonosítható biztosan. A szömörcsökgomba = kucsmagomba. Szömörcsök vagy szömörcsög alatt régebben darabolt, ragúszerű húst is értettek. Az úrgomba lehet császargalóca is?! Tikmony = tyúktojás. Pinnáta = konyhai eszköz, sütőlap.

Ebből a régi szakácskönyvből részleteket közöl Istvánffi Gyula a Magyar ehető és mérges gombák könyvében /1899, Budapest, szerzői kiadás, Hornyánszki könyvnyomdája/. A következőket az előzőekben már közöltek kiegészítésére ebből vettem át:

Keserű gomba sütve vajjal vagy szalonnazsírral.

Ezt is szépen tisztítsd s tiszta vízben mosd meg, sóval hintsd meg, de az alját, melylyel az szénre teszed, meg ne égesd, szépen süssed, vajjal vagy szalonnazsírral öntözd meg, jó melegen add fel; ha pedig büjtös embernek főzöd csak sóval süssed, akár olajjal ha szereti.

Fejér herecz.

Ezt főve nem láttuk, hanem ezzel úgy élj mint az keserű gombával.

Keserű gomba főve fokhagymával.

Ezt is tisztítsd s mosd meg s hozzá illendő edényben helyeztesd, tiszta vízben főzd meg, savát is add meg; mikor fel akarod adni, hogy megfő, az fokhagymát gerezdenként meghámozd, törd meg az táblán, önts ecetet reá s úgy add fel.

Gém lábú gomba.

Ezt is azonképen.

Szömörcsök gomba töltve.

Ezt is igen szépen megmossad, tikmonyból, vajból csinálj rántottát, tiszta asztalon vágd meg vágó késsel, petrezselyem levelet is, sáfrányozd, borsold, savát is megadjad, töltsd bele az gombában, czövekeld be, hogy ki nem hulljon az töltelék belőle; mikor meg akarod sütni, rakd serpenyőben vagy pinnatában ki vajba, süsd meg s úgy add fel jó melegen.

Fenyő alja gomba.

Először be kell sózni, annakutána tiszta vízben főzd meg vöröshagymával, vajjal, borssal főzd össze, másképen faolajat önts reá s ecetet saláta módjára készítsd el. Ezzel mi magyarok nem igen élünk, de egyen nemzetnél igen kedves.

Megjegyzések: A fehér herecz és a gém lábú gomba nem azonosítható. Gregor Ferenc a Magyar népi gombanevek /1973, Budapest, Akadémiai Kiadó/ című munkájában is megemlíti e neveket, de azonosítás nélkül. A fenyő alja gomba feltehetően a rizike.

/2/

„Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból”. Dr. Lakó Elemér adta közre. Bevezetést írt hozzá /Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983/. Ez az un. Keszei-féle szakácskönyv. Eredete összefügg a Rumpolt-féle német szakácskönyvvel /Ein new Kochbuch, 1581, illetve az 1604-es kiadás/, annak fordítása. Fejlett szakácskultúrára utal a mű. Mintegy 800 ételféle, köztük 27 gombaétel szerepel benne. A bevezető tanulmány elemzi az alapanyagokat, készítési módokat, a fűszerezést stb.

A 201. oldaltól, a 164. részből, a bennünket érdeklő adatokból /pontokból/ a következőket gyűjtöttem ki:

164. Mindenféle étkek szaporításárul, kit sokféleképpen készíthetni:

119. A császárgombát borsold meg, sózd meg, süsd rostélyon. Öntözd vajjal, hintsd meg borssal, add fel melegen.

135. Az szömörcsöggombát mosd meg jól. Vond nyársra, hintsd meg borssal, sóval. Tedd rostélyra, süsd meg. Öntözd vajjal, hintsd meg borssal, sóval: úgy jóízű lesz.

136. Másképpen is csinálhatod: Ha megmostad, tedd egy edénybe. Tégy vajat, borsot és sót belé. Hadd főjön, mert elég leve lesz magától. Mikor fel akarod adni, metélj zöld fűszereket belé – jóízűek lesznek.

137. Szedd ki az megrántódott szömörcsöggombát. Az apraját facsard meg, hogy víz ne maradjon benne. Vagdald meg aprón. Üss tyúkmonyokat s vagdalt zöld füveket belé. Vagdalt öszve. Végy vajat egy serpenyőbe. Csináld belé az szömörcsöggombát, s csinálj kevertet. Tedd ki ismét, s vagdald meg aprón.

Borsold és sáfrányozd meg, töltsd meg az öreg szömörcsöggombát véle. Tedd egy serpenyőbe íróvajjal és borssal. Tölts egy kevés borsólevet reá, sózd meg. Zöld füvekkel együtt főzd meg, hogy kevés leve legyen: jóízű lesz. Az olyan szömörcsögöt meg is süthetni avagy pastetumban csinálhatod. Tehénhúslével is főzheted húsevő napon: úgy is jóízű.

138. Fonnyaszd meg az szömörcsöggombát, nyomd ki az levét, vagdald meg aprón zöld füvekkel együtt. Tedd forró vajba, rántsd meg. Keverd össze tyúkmonnyal, s sáfrányozd meg: jóízű lesz. Úgy főzik a szömörcsögkását.

139. Végy aszú szömörcsögöt, áztasd meg borban, hadd álljon benne egy óráig: szépen megdagad. Vond nyársra, hintsd meg borssal és sóval. Süsd meg rostélyon, öntözd meg forró vajjal, s add fel melegen.

140. Az olyan gombát borsólévben is megfőzheted – zöld füvekkel s borssal.

164. Végy aszú gombát, /tedd vízbe/, hadd álljon egy éjjel benne. Mikor megfőzöd, tégy pergelt lisztet belé s vajban rántott vereshagymát. Tölts borsólevet reá avagy vizet, s hadd főjön egy avagy két óráig. Tégy borsot, gyömbért és sáfrányt belé. Csináld savanyún. Az cseheknél közönséges éték. Meg is vagdalhatni, tyúkmonnyal s ecettel készíthetni.

188. Az veresgombát hámozd meg, mosd meg. Süsd meg rostélyon, öntözd meg vajjal, borsold meg, add fel: jóízű lesz.

189. Meg is vagdalhatod, s vajban megránthatod. Tölts édes tejet reá, borsold és sáfrányozd meg.

190. Végy veresgombát, hintsd meg fenyőmaggal, köménymaggal. Nyomtasd meg kövekkel: sok leve lesz. Tölts le az levében, s a többi hadd álljon, mert úgy esztendeig is megállhatnak. S mikor akarod készíteni – akar sütni, akar főzni -, mosd meg, s áztasd meg egy óráig, hadd szíja ki a sót /ti. a víz/: frissek lesznek, mintha akkor szakasztották volna. Megránthatod avagy főzheted – zöld füvekkel és borssal.

196. Az fehér keserűgombát mosd meg, borsold meg, sózd meg. Süsd meg rostélyon, öntözd meg vajjal. Add fel melegen. Hintsd meg borssal.

197. Fejérgombát, aki az mezőségen terem, tálba kell tenni, s tűzre tenni: fekete víz jó ki belőle. Önts el azt a vizet, süsd meg az gombát rostélyon. Hintsd meg borssal, sóval: jóízű lesz.

198. Végy tőkegombát, metéld el, mosd meg. Fonnyaszd meg vízben, hűtsd meg, facsard kiz vizét. Vagdald meg aprón, rántsd meg vajban. Tölts édes tejet reá, hadd főjön. Borsold s sózd, tégy aprón metélt zöld füvet belé.

199. Tőkegombát tyúkmonnyal főve.

201. Az sült gombát vagdald meg, tedd forró tejbe, s csináld barnán: jóízű.

167. Mindenféle tésztamíveket mint kell csinálni:

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

Saját megjegyzéseim: Szömöröcsöggomba = kucsmagomba; aszú szömöröcsög = szárított kucsmagomba; aszú gomba = szárított gomba; veresgomba = csiperke, mezei csiperke; fejr keserűgomba = közönséges keserűgomba, fehértejű keserűgomba; fejr gomba = ? /nem azonosított/; tőkegomba = ? /pontosan nem azonosítható/, tyúkmony = tojás.

/3/

M. Tótfalusi K. Miklós „Szakácmesterségek könyvecskéje” /1695, Kolozsvár/. Több kiadása volt. Az első kiadás hiányzó részeit a jelen másolatban kiegészítették a további kiadásban meglévő részekkel.

Az 1698-as kiadását a Kossuth Kiadó 2008-ban reprintben megjelentette, az Értéktörző Könyvtár keretében.

Ezt a művet a csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyvvel, „Az köz-étkeknek főzéséről való rövid jegyzés”-sel együtt Király E. szerk. /1981, Magvető Könyvkiadó, Budapest, Magyar Hírmondó sorozat/ „Szakács mesterségek könyvecskéje” címmel együtt adták ki újból. Kovács S.I. bevezető tanulmánya sok forrásműre, ezek kritikájára és összefüggéseire utal. A jegyzetek, valamint az irodalomjegyzék fontos adatokat tartalmaznak. (A csáktornyai műben gombászati vonatkozás nincs, az alábbiak a másik műre vonatkoznak.) A helyesírását a mainak megfelelőre változtatták.

A „Tábla” rész egy névjegyzék. Az ebben említett ételek nem mindegyikéről található leírás a későbbi részben. Ilyen nevek: Gombát szalonnával, Gombát vajjal, Gomba főve, Gomba sültve, Gomba rántva, Szömöröcsök-gomba.

74. Gombát főzni. Ha lása gombát, vagy pisztricz-gombát akarsz főzni, tisztogasd meg szépen, hámozd meg, és a vágókéssel, szalonnával szép aprón vagdald meg együtt petrezselyemlevéllel egybe, tedd fel vízben, főzd meg, bors, gyömbér, ha szerecsendióvirágot tész belé, lássad.

230. Fenyőgombát sózni. A szép fenyőgombát csak tisztogasd meg, ha valami gaz vagy rajta; ha pedig megmosod is hideg vízben, nem árt, de osztán hadd száradjon le a vize, és rakd valami edénybe szép renddel, és a színével alá, a szárával fel, és minden rendet jól meg kell sózni apró sóval; és osztán nyomtasd meg, magától elég vize ereszkedik, azért semmi vizet nem kell reá önteni; és mikor enni akarsz benne, ne főzd meg, hanem egy tálacsában fokhagymás ecettel öntsd meg, és edd úgy meg, mint a sós ugorkát.

250. Szömöröcsök-gomba főve. Egy csuporba tégy rizskását, metélt petrezselymet levéllel együtt, főzd meg jól; ez meglévén, a gombát mosd meg, és töltsd meg véle, és a levét töltsd a gombára, abba petrezselyemlevelet, főzd meg jól; bors, gyömbér belé, ecetet is; és savát megadván, jó melegen add fel.

Az 1981-es kiadáshoz fűzött jegyzetekből kitűnik, hogy a „lása” azonos a késői laskagombával, míg nem említett és nem gombás receptekben írt „laska” nem gomba, hanem tésztaféle, a „szömöröcsök” pedig darabos, szemcsés elemekből készített gombóc stb.

A „fenyőgomba” a rizikegombával azonos; tövisalja-, fenyőalja-, vagy fenyőgomba néven is említik. A „szömörcsök-gomba” a kucsmagombával azonos. Korrekt azonosítások.

Az említett 3 receptet átvette a /4/ alatt említett mű. De átvette Veress, M. /1982/ Gombáskönyve is /Kriterion, Bukarest/ a 19., 126. és 71. sorszám alatt. Ez utóbbi már kívül esik a címben megjelölt századokon.

/4/

„Úri és közönséges konyhákön meg-fordult SZAKÁTS-KÖNYV, melyben Külömb-külömb-féle válogatott, tzifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta, és szapora Étkeknek meg-készítése, sütése, és főzése a' Gazdasszonyoknak nagy hasznára leábrázolatik.” /Pesten, és Po'sonyban, Fűskúti Landerer Mihály' költségével, és betűivel, 1801. Második kiadás./ A szerzője ismeretlen. /Reprint: Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1982/. Minden jegyzet nélkül.

A könyvben 3 gombaétel recept található. Ezek szó szerint megegyeznek a /3/ alatt közölt receptekkel. Tehát egyszerű átvétel történt. A könyv szerkezete, tartalma attól egyébként eltér.

/5/

Czifray István: „Magyar Nemzeti Szakácskönyv A Magyar Gazdasszonyok Számára.” /Pesten, 1816, majd további kiadások, összesen 8, illetve egy un. kalózkivadásal együtt 9 kiadás/.

A most bemutatásra kerülő rész az 1829-es harmadik kiadás alapján készült átdolgozás, amely nyelvezetét megtartotta, de a szövegét a mai helyesírás szerint javították /2009, Aliena Kiadó, Budapest/. Utószót Golubeff Lóránt, végszót pedig Vrabel Krisztina írt. Szótárt is csatoltak hozzá, hogy a régi kifejezéseket megérthessük. A műben 600 recept található.

Az ételreceptek a műben írt sorszámokkal:

13. Szegfűgombaleves

Főzd meg a megmosott szegfűgombát borsólében, szürd le a levét más fazékba; rántsd be vajjal és zöldpetrezselyemmel; hints reá egy kis lisztet; ereszd fel a borsólével; sózd meg; adj hozzá szerecsendió-virágot és egy kanál téjfelt, s tálald ki pirított kenyérrre.

55. Leves lúdaprólékkal

Tégy lábásba egy darab íróvaját, egy kevés aprított zöldpetrezselymet, hat – szeletekre metélt – csiperkegombát; tedd pártúzra, s midőn már fertály óráig pergelődött, hints reá két kanál lisztet; hagyd pirulni; azután tölts reá jó levet; de előbb a levesben főtt lúdaprólékot – ha elég puha – metéld el illendő darabokra, a zúzat pedig hosszában; adj hozzá egy kevés szerecsendió-virágot, s még egy kevésse forni hagyván, kitálalhatod pirított hosszas zsemlyére.

65. Leves haschéfánkkal

Apríts össze egy darab maradék sültet (evégre különösen jó a pulykamelly), egy pár csiperkegombát, fél téjbe áztatott zsemlyét, zöldpetrezselymet, egy kevés szerecsendió-virágot; sózd meg; adj hozzá két tojássárgáját, s keverd össze jól; azután hints finom zsemlemorzsát valamely deszkára, tedd reá a vágottat (hasché); nyújtsd el kisujjnyi vastagságúra; szurkálj ki belőle gyűszűnyi nagyságú fánkmetszővel apró fánkokat; süsd meg vajban barnára; tálald fel egy tálba; önts reá forró barna levet, s azonnal add fel az asztalra.

81. Tojáspalacsinta

Süss palacsintákat; habarj össze négy tojást, végy tizenöt kifejtett rákfarkat és ollót, téjben áztatott fél zsemlyét, vajban zöldpetrezselyemmel fojtott egynehány csiperkegombát, s aprítsd mindezt nagyjában össze; azután olvassz meg egy darab rákvaját, adj hozzá egynehány kanál tejfelt, s keverd közibe a

feljebb mondottakat, kend meg ezen keverékkal a palacsintákat, tedd tátra, önts felibe egynehány kanál téjfelt s egy kis vajat, rakj alul-felül pár tüzet, s hagyj felforni.

83. Tojáskelecskék

104. Csiperkegomba-mártás

Hámozz meg hat vagy hét szép csiperkegombát, szedd ki a belét, vagdald el a többit szeletekre, azután pedig fojtsd be zsírba egy ki sült zöldpetrezselyemmel, hints reá egy ki lisztet, s ha már eléggé elfojtódott, önts reá egy merőkanál jó levest, végre pedig három vagy négy kanál téjfelt, s hagyj még egy kevésé felforni.

139. Csirkék Crottonban. 157. Fasírozott pulyka.

173. Borjúhúsból készült ragu

Vagdaldj össze egy darab hideg borjúpecsenyét nagy kockákra; csinálj egy kis vajmártást ekképpen: olvassz tojásnyi nagyságú darab vajat, tégy bele egy kanál lisztet, pergeld meg egy kevésé, töltsd fél levessel, s adj hozzá egy kanál téjfelt s kevés tört szerecsendió-virágot. Elkészülvén a mártás, tedd bele a borjúhúst, huszonöt vagy harminc szál elvagdalt spárgával s vajba és zöldpetrezselyembe fojtott csiperkegombával együtt; fojtsd be jól mind együtt, hogy semmi leve se maradjon. Kerek tálba hegyesen rakd el, s csinálj körös-körül vajtésztából koszorút. Ha spárgád nem volna, kárfiolát használhatsz helyette, mely előbb sós vízzel leforráztatik és darabokra vagdaltatik.

175. Ragu zsemlyepástétomban

Végy apró kerekded zsemlyéket, ne nagyobbakat a közönséges farsangi fánknál; mivel pedig ilyeneket a pékeknél, azért szükség előre megrendelni; reszeld le a héjokat, vágd le a tetejüket, szedd ki a beleket, süsd meg zsírban ropogósra; csinálj vajmártást, melybe több összeaprított csirkepulykaszárnyakat s gyomrokat, húsz kifejtett rákfarkat, hat vagy nyolc vajba és zöldpetrezselyembe fojtott csiperkegombát, kevés spárgát és kárfiolát is tégy, pedig darabokra vagdald, s míg egy kis szerecsendió-virágot is adván hozzá, fojtsd be mind jól, s töltsd meg vele a zsemlyéket; a vajmártásból hagyj meg egy keveset, tedd bele a töltött zsemlyéket, s főzd egynehány pillanatig, de vigyázz, hogy igen puhák ne legyenek; tálad ki azután kerek tálba, a csekély mártást pedig add alája.

221. Béka kucsmagombával és rákfarkakkal

234. Riskásapástétom

Főzz meg téjben fertály font riskását szép sűrűre, s hűtsd meg. Dörzsölj egy darab rákvajat, üss hozzá négy tojássárgáját, add hozzá a meghűtött riskását, s négy tojásnak hó formára habart fejtét, s vegyétsd jól össze. Készíts ragut kockára vágott borjúfülekből, spárgából, rákfarkakból, csiperkegombából; olvassz el egy kis rákvajat, tedd bele a vagdaltat, s fojtsd be; üss azután egy kis bögrébe két tojássárgáját, habard el egy kis ideig marhahúslevessel, öntsd a vagdalthoz, s keverd mind jól össze. Csinálj azután porhanyó tésztát, mint a 232-dik szám alatt, rakj be vele jól egy rézlábast, tedd bele az eldörzsölt riskásának felét, erre a ragut, végre a többi riskását, csinálj felibe tésztából borítékot, kend meg tojásfejtétével, és süsd meg lassan a kemencében.

236. Vajpástétom raguval. 237. Hideg pástétom. 240. Teknős béka pástétom.

312. Rákos kolbász

Süss közönséges tojáslaskát, mely meghűlvén, vagdald el több részekre, hogy a kolbászok egyujnyi hosszúságúak legyenek. Csinálj töltelékot főtt spárgafejékből, befojtott kucsmagombából, rákfarkakból, szaggatott csukából és sült májból; mindezt jól összeaprítván, olvassz el egy kis rákvajat; add bele egy kevés liszttel együtt az előbbieket, fojtsd be egy kevésé, adj hozzá egy egész tojást és egy tojássárgáját, habard el jól, vedd el a tűz mellől, s hagyj meghűlni; kend azután késfoknyi

vastagon a vagdalt laskákra, tekergesd össze, s tedd vajjal kent rézlábasba csinosan. Tálalás előtt fél órával habarj el jól négy tojássárgáját fél meszely téjsűrűvel, öntsd ezt felibe, s tedd párra.

559. Szarvasgombát befőzni és eltartani

Mosd meg tisztán s keféld meg a szarvasgombát, rakd rézlábasba, töltsd fel veres borral, adj hozzá egynehány szegfűvet, s főzd annyi ideig, amennyi alatt egy tojás keményre főne; mely megtörténvén, Hűtsd meg, rakd üvegekbe, öntsd reá a bort, de úgy, hogy feljül üres hézag maradjon; ezen hézagot hevenyében olvasztott finom zsírral töltsd meg; kösd be hólyaggal, s tartsd híves helyen.

A csatolt étellajstromok között szerepel: Kucsmagomba fasírozva; Fiatal csirkék csiperkegombával; Csiperkegomba-mártás; Csirkék vajmártásban rákfarkakkal és csiperkegombával. Ezek leírást nem tartalmaznak.

Megjegyzésem: a 232. alatti porhanyó tészta lisztből, sóból, vajból, tojássárgájából, tejfölből készül, legyen puha, kinyújtva sodrófával.

/6/

Dobos C. József: „Magyar-francia szakácskönyv” /Budapest, 1881, Mehner Vilmos Kiadása/. Reprintben a Grafo évszám nélkül adta ki 2009-ben. Az összeállításomhoz ezt a reprint kiadást vettem alapul. A mű közel ezer oldalas. Nemcsak gombaétel-receptek, hanem az alapanyagok között gombaleírások is találhatóak. Az alapanyagok és fűszerek németül, valamint franciául is fel vannak tüntetve. A francia ételneveket figyelmen kívül hagytam. A különböző fogalmakra való szövegekzi utalásokat elhagytam, de a jegyzetekben ezekre kitérek.

Ez a könyv DUBY Károly „Magyar-francia szakácskönyv” szerzővel és címmel is megjelent. Alcíme: Nélkülözhetetlen kalauz minden háztartás számára. /Budapest, 1883. Méhner Vilmos. 974 p. és 19 színes tábla/. A két könyv – a szerző nevét kivéve – teljesen azonos. A DUBY Károly álnév Szabóné Szentpáli Janka nevét rejti, aki pénzét adta a 2. kiadáshoz.

Dobos műve plagizált. Eredetije Rottenhöfer J. : „Neue Vollständige theoretische – praktische anweisung in der kochkunst mit besonderer berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen küche” című könyve. Ennek egyik kiadása: München, 1858. A 6. kiadás szinte oldalszámra megegyezik a Dobos- és DUBY-féle könyvekkel. A német könyv előszavában szerepel, hogy német-francia szakácskönyv, de csak a receptek nevei kétnyelvűek. A magyar kiadás illusztrációi is megegyeznek a némettel.

Az alábbiakban a Dobos-féle művet használom. Az igen nagyszámú gombaétel-recept teljes megadását mellőzöm, de az ételneveket felsorolom. Ez alól kivételek a finom növényi vagdalék /193, 194./ hozzáadásával készült ételek, amelyekben gomba megnevezve nem szerepel. Kihagytam néhány olyan receptet, amelyben a fő alapanyag tér el az előzőleg megnevezett nevű ételtől, de részletes leírás nem szerepel, gomba megnevezve nem szerepel. A név előtt az oldalszám található. A szövegrövidítéseket /a grammban megadott mennyiségek mellett nem tüntetem fel a fontban is megadott mennyiséget/ pontozással jelzem. A könyvben 2385 vény /recept/ szerepel. Ebből legalább 250 gomba- /vagy gombás/ étel.

34. A sampinyon. (Feldblätterschwamm. Champignon.)

Megtartottuk a francia nevét, mivel ezen a néven legismertebb. Magyar neve csiperke, vagy veres galócza. Egyike a legkitűnőbb ehető gombáknak, mely kertekben, réten, erdőben, szóval csaknem mindenütt tenyészik, különösen ott, hol a talaj kissé szemetes. Tenyésztik mesterségesen is pinczékben, hosszú keskeny ágyakban. Találhatni egész Európában, Észak-Afrikában, Ázsiában és Észak-Amerikában. Tenyészése májustól októberig tart. A földből diónyi nagyságban bújik elő, de aztán hamarosan elég tekintélyes nagyságra megnő. Tönkje nem érdes, mint némely gombának, hanem sima és fehéres-barnás színű, tömött, hossza 3-5 centimeter. Kalapja is sima, húsos és tömött, fehéres

színű. Belül tiszta fehér és gyenge húsú. A külháj különösen az oldalakon sűrű, de igen vékony. A champignon használata a szakácsművészetben igen sokoldalú, a mint azt majd később látni fogják.

89. Sampinyon-leves.

Harmincz darab szép sampinyont gondosan megtisztítunk, megmossuk, aztán finom szeletekre vágva tiz dekagramm vajban egy kevés petrezselyem zöldjével egy kasszerolban jól befödve puhára pároljuk, s ha a párlásra nem volna elég leve, lehet egy kevés húslét hozzá önteni.

Ha a sampinyon már eléggé puhára párlódott – a mi mintegy félóra alatt megtörténik – akkor összezúzzuk, kevés fehér húslével föleresztve egy szűrőn áttörjük, azután újra kasszerolba teszszük, sóval és szerecsendióval fűszerezzük, megkivántató mennyiségű húslével föleresztve egy szitán átszűrjük, aztán hat evőkanálnyi édes tejfölt és hat dekagramm friss vaját habarva közé, a tűzön forni hagyjuk. Akkor leveses tálba öntjük és föltálaljuk.

E leves mellé külön adatik föl koczkára vagdalt és szépen megpirított kenyérhéj.

89. Magyar-szarvasgomba leves.

Fél kiló úgynevezett magyar szarvasgombát gondosan megtisztítunk, lehéjazzuk, finom szeletekre vágjuk, aztán egy kasszerolban tiz dekagramm friss vajjal attasírozzuk...Akkor egy kevés húslével felöntve mintegy fél óra hosszáig pároljuk, s mikor ily módon eléggé megpuhult, egy mozsárban összezúzzuk, egy szűrőn áttörjük, azután kevés velontée-mártással...keverjük össze.

Ezalatt egy kevés fehér kenyeret egy kasszerolba teszünk, fél liter húslével felöntjük, ezt is pároljuk, s mikor eléggé megpuhult, szintén egy szűrőn áttörjük.

Ezt a kenyér-pirét most a szarvasgomba-pirével keverjük össze, felöntjük megkivántató mennyiségű húslével, megsózzuk, egy szitán az egészet átszűrjük.

E közben koczkákra vágott zsemlét vagy fehér kenyeret szép sárga-pirosra megpirítunk, a leveses-tálba teszszük, a levessel felöntjük, azután föltálaljuk.

Hogy a leves még kellemesebb ízű legyen, lehet belé egy kevés Rocambole-hagymát is tenni.

100. Fogas-leves szarvasgombával. 106. Sampinyon-leves. 132. Leves sampinyon-gombával. 136. Leves hús-fánkocskákkal.

138. Böjti gombaleves.

Egy vagy két maroknyi szegfűgombát gondosan megtisztítunk, azután langyos vízzel többször átmoszuk, hogy így minden por- és homokrészt, s minden tisztátalanságot eltávolítsunk belőle. Mikor a gombát így megtisztítottuk, egy kasszerolba tesszük, felöntjük áttört borsólevesl...azután abban megfőzzük.

A gombát puhára kell főznünk, arra azonban mégis gondunk legyen, hogy nagyon szét ne főzzük. Mikor a gomba már megpuhult, a levest leszűrjük róla. Egy kasszerolban friss vaját olvasztunk föl, kevés petrezselyem zöldjét teszünk bele, azután hozzáadjuk a főtt gombát is, és egy ideig pároljuk. Mikor a gomba már szépen pirulni kezd, egy főzőkanálnyi lisztet hintünk rá, azután a főttebbi leszűrt levessel leforrázzuk, egy kevés tört borssal és szerecsendió-virággal fűszerezzük, kellőleg megsózzuk, végül pedig egy evőkanálnyi édes tejföllel legirozzuk...

Fehér kenyeret vagy zsemlét koczkára vágunk, szépen megpirítjuk, a leveses tálba teszszük, a főttebbi levessel felöntjük, ha még szükséges volna megsózzuk, azután föltálaljuk.

158. Suprême-mártás. 164. Normandi-mártás. 165. Szárnyas glace. 166. Financière-mártás. 167. Genfi-mártás.

169. Mártás kucsma-gombával.

Néhány szép és friss kucsma-gombát langyos vízben többször jól átmosunk, hogy minden port eltávolítsunk belőlük. Azután blanchirozzuk..., majd egy egész vöröshagymát, egy darab nyers sovány sonkát s egy csipetnyi sót adva hozzá, friss vajban puhára pároljuk.

Akkor kellő mennyiségű barna mártást...egy pohár jó fehér bort s kellő marhahúskivonatot...adva hozzá, kellő sűrűségűre főzzük, aztán a zsiradékot leszedjük róla, egy citrom nedvével ízletesítjük, s használatig melegre állítjuk.

170. Király-mártás. 170. Szárnyas-piré-mártás. 170. Sampinyon-mártás. 171. Regens-mártás. 174. Mártás tökehalhoz.

182. Szarvasgomba-vaj.

Négy vagy öt darab szép, jó fekete szarvas-gombát finoman összevágunk vagy megreszelünk, aztán apródonként száznegyven gramm friss vaját keverünk közé, majd egy finom szitán áttörjük, s használatig hideg helyre állítjuk.

182. Sampinyon-vaj.

Húsz darab szép fehér sampinyon-gombát gyengén megpárolunk, igen finoman összevágjuk, aztán száznegyven gramm friss vajjal összekeverve még egyszer újból összevágjuk, egy szitán áttörjük, s használatig hidegre állítjuk.

185. Gomba-mártás.

Néhány szép sampinyon-gombát gondosan megtisztítunk, a héját lehámozzuk, azután a belső húsát finoman összevágjuk. Petrezselyem zöldjét finoman megvágunk, friss vajban vagy zsírban megpároljuk, hozzá adjuk a gombát is, s miután az egészet még egy ideig pároltuk, egy kevés liszttel hintjük be, aztán megint tovább hagyjuk párolódni. A kellő párolás után jó húslét öntünk rá, néhány kanál tejfölt adunk hozzá, azután forrásba hozván, föltálaljuk.

191. Közönséges marinád.

Néhány vöröshagymát, két sárga répát és egy pasztinák-gyökeret szeletekre vágva egy cserép edénybe teszünk. Adunk hozzá néhány echalotte-hagymácskát..., petrezselyem zöldjét, tárkonyt, egy kevés sampinyont, néhány egész fekete borsot és szegfűborsot, meg egy babérlevelet. Mindezekhez két citrom nedvét facsarjuk, továbbá néhány kanál finom olajat és egy pohár jó fehér bort öntünk hozzá, aztán kész a marinád.

A megpácolandó húst beleteszjük, s néhány napig benne hagyjuk. De ez idő alatt gondunk legyen arra, hogy a húst többször megforgassuk.

Ha esetleg vadhúst akarunk pácolni, akkor nem bort, hanem jó borecetet kell a pác közé önteni.

193. Finom növény-vagdalék.

Két evőkanálnyi finoman összevágott szarvasgombát, két evőkanálnyi finoman összevágott sampinyon-gombát, két kanálnyi finoman összevágott echalotte-hagymát...és egy kanálnyi petrezselyem zöldjét, mindezeket négy evőkanálnyi finom provencei olajjal jól elzárt edényben lassan puhára bepároljuk, aztán két-három evőkanálnyi szárnyas farce-szal... és egy darabka glacéval jól elhabarjuk, s úgy használjuk a később megnevezendő étkekhez.

194. Finom párolt növény-vagdalék.

Szarvasgombát, sampinyont, petrezselymet és echalotte-hagymácskát, mindegyikből egy evőkanálnyit, finoman megvágunk, friss vajban megpároljuk, azután használatig hidegre állítjuk.

195. Sampinyon-piré.

Egy kis kosárnyi szép fehér sampinyont gondosan megtisztítunk, megmossuk, adunk hozzá egy darab friss vaját, egy kevés vizet, még egy citrom levét facsarjuk közé, gyengén megpároljuk, azután az egészet egy tiszta kendőn igen finoman összevágjuk. Ezalatt három deciliter fehér mártást...a sampinyon esszenciájával (azzal a lével, a mi a sampinyon megpárlása után hátramarad) továbbá három deciliter tejföllel folytonos keverés közt meglehetősen sűrűségűre elfőzünk, aztán az összevágott sampinyont közé keverjük. Ezt a pirét most egy tiszta, finom szitán áttörjük, azután melegre állítjuk a bain-mariebaA felszínét egy kis szárnyas-glacéval kell bekenni, hogy be ne hártásodjék.

Használatkor forróvá kell habarni, kellő mennyiségű sóval és egy darabka friss vajjal a megkívántató kellemes ízét megadni, s úgy adni a később megjelölendő étkekhez. E piré elkészítése nagy figyelmet és gyors eljárást igényel, s akkor fölötte kellemes ízével jutalmazza a ráfordított fáradságot.

196. Szarvasgomba-piré.

Kétszáznyolcvan gramm szép szarvasgombát igen finoman megvágunk, azután egy darab friss vajjal s egy kevéske sóval gyengén megpároljuk. Ezalatt fél liter spanyol mártást...igen sűrűn befőzünk, aztán az összevágott szarvasgombával jól összekeverjük. Ezt a pirét egy finom szitán áttörjük, a fölszínét - hogy be ne hártásodjék - bekenjük egy kis glacéval, s melegre állítjuk a bain-marieba...

202. Szárnyas-fársz vesezsiradékkal és szarvasgombával. 203. Gratin-fársz vad szárnyasból. 204. Libamáj-fársz gratinhoz. 205. Fársz borjúvesével. 205. Szárnyas-fársz rák-vajjal. 206. Szardella-fársz. 207. Finom szarvasgomba-fársz.

209. Sampinyon. (Champignons.)

Ragúhoz az apróbb fajtájú kemény sampinyonokat kell választani. Ezeket, miután a száraitak levagdostuk, igen tisztán megmossuk, azután egy tiszta kendőre rakjuk szikkadni, s ekkor egy kis éles késsel meghámozzuk.

Előbb azonban száznegyven gramm friss vajat egy kanálnyi fehér húslével, kevés sóval és egy citrom nedvével fölforralunk, aztán a sampinyonokat mindjárt a meghámozás után belé dobáljuk. Ha már valamennyi sampinyon benne van, az egészet néhány perczig forni hagyjuk, párszor fölkavarjuk, de nagyon vigyázva, aztán a gombákat egy merő-kanállal kiszedjük, egy porcellán csészébe teszszük, ott ugyanazon vajjal, melyben főztük, leöntjük, azután papírral befödjük, s úgy hagyjuk használatig. A papírt jól le kell a csésze széleihez szorítani, hogy levegő ne hatolhasson be, mert akkor a gombák könnyen elveszthetik szép tiszta fehér színüket, és megbarnulnak.

209. Szarvasgomba. (Truffles.)

A legjobb szarvasgombák elvitázhatatlanul azok, a melyek Dél-Francziaországból érkeznek, s bűdög szelencékben vagy palaczkokban küldetnek szét a világ minden részébe. Még ezek közt is a Perigord környékéről való szarvasgombákat illeti meg az elsőség, a Charente és Dauphiné vidékeiről származók mellett. A perigordi szarvasgombák finom, sima héjjal bírnak, vöröses színezetűek. Ha fölvágjuk, húsok egészen fekete, s fehér erecskék húzódnak rajta keresztül. Izük igen finom és zamatos. Nem oly zamatos, de szintén a jobb fajtájúak közé tartozik a magyar szarvasgomba is, melyet bátran lehet használni a francia helyett.

Az elkészítésre szánt szarvasgombákat először is hideg vízbe rakjuk, aztán egy e célra szolgáló erős kefével a földes részeketől jól megtisztítjuk, míg a szarvasgombák egészen feketéknek látszanak, mikor is ismét friss vízbe rakjuk. Azután szépen egy tiszta kendőre terigetjük, a héjukat éles késsel finoman, vékonyan lehámozzuk, aztán a gombákat tetszés szerinti formára összevagdadjuk, egy kasszerolba teszszük, egy darabka friss vajjal és kevéske sóval sautirozzuk..., még egy kevés glacéval pároljuk, aztán egész forrón adjuk az illető ragúhoz, hogy kellemes íze és zamata arra is átszarmazzék.

211. Kucsmagomba. (Morilles.)

A kucsmagomba a szivacsához hasonló külsejű általánosan ismert igen kellemes ízű gomba. Miután ezeket száiraikról levágtuk, meleg vízben többször jól átmoszuk, hogy semmi homok se maradjon bennük. A átmosásnál nagy gondunk legyen arra, hogy a gombák össze ne töredezenek. Mikor jól kimostuk, akkor először is megszikkadni hagyjuk, azután jó húslével, citromnedvvel, kellő mennyiségű sóval, egy babérlevéllel és egy vöröshagymával, melybe két szegfűborsot dugtunk, puhára főzzük.

217. Monglas-ragú. 218. Matróz-ragú. 221. Sampinyon-ragú. 221. Szarvasgomba-ragú. 222. Bőjti ragú tengeri-rákból. 223. Szalpikón vadhúsból. 223. Valencziai szalpikón. 223. Királyi szalpikón. 224. Szarvasgomba-szalpikón. 224. Financier-szalpikón. 224. Fehér szalpikón. 231. Kis pástétomok Dauphine módon. 233. Pacsirta-pástétomok. 234. Töltött szarvasgomba. 236. Libamáj szarvasgombával. 242. Kenyérkék szárnyasokból aspikkal. 245. Morzsánsült marhaszegy. 254. Leveles filet. 255. Marhanyelv zöldség-mártással. 258. Töltött marha-dió. 258. Spékelt marhaszelet champignonnal. 259. Páczolt oldalas zöldséggel, papir tekercsben. 265. Borjúfej, teknősbéka alakban. 267. Töltött borjúfej. 268. Borjúfül apró ragout-val. 270. Borjúvelő párolva. 272. Bojúvelő kocsonyával. 273. Karé borjumell-porcokból indián módon. 274. Borjumell-porcok champignon puréével. 276. Borjucotelette champignon-puréével. 276. Burjucotelette szarvasgomba-puréével. 277. Borjucotelette papir-tekercsben. 279. Töltött borjucotelette. 281. Turbán borjúvesésből. 282. Borjú á la

Pompadour. 282. Spékelt borju-popiettes á la Gérard. 283. Borjugöngyölök. 284. Spékelt borju-bries champignon purével. 284. Borju-bries á la Conti. 284. Rizsszegélybe rakott borju-bries. 285. Borjudió á la royale. 289. Lepény borjuhusból párolva. 291. Borjuvesés nyárson sült. 292. Borjuvesés á la Juissieu. 292. Borjuvesés szarvasgombával. 293. Borjumáj lepény. 295. Borjufark kevert ragoutval. 304. Ürűnyelv francziásan. 304. Ürűnyelv papirban. 305. Leveles ürűnyelv á la Pompadour. 306. Ürűcotelette á la jardinière. 309. Bárány lapoczká kácsa alakban. 310. Spanyol ürű-lepény. 314. Becsinált bárányfej. 315. Bárányfej francia módon. 316. Bárányfűl kevert ragoutval. 317. Töltött bárány lapoczká galantine. 319. Bárány-cotelette á la maréchal. 322. Bárányláb becsinált. 324. Bárány pörkölt. 326. Töltött disznófej. 329. Sódar milánói ragoutval. 233. Sertés galantine. 334. Töltött malacz. 336. Kolbász szarvasgombával.

336. Kolbász bordeauxi borral.

A kolbászt kevésbé megsütjük, fél ujjnyi darabkákra vágjuk, bőrét lenyúzzuk és kasztrólba teszszük. Echalotte-ot (mogoró hagyma), szarvasgombát finomra vágunk, vajban pároljuk és írósvajban pirított zsemlyemorzsával együtt egy üveg bordeauxi borral, egy darab glâce-szal negyedóraig főzzük, aztán feltálaljuk és földadjuk.

337. Szarvasgombával töltött sertésláb. 348. Töltött vaddisznó fej. 363. Őzescalope szarvasgombával. 363. Őzescalope champignonnal. 366. Őzhát szarvasgomba-mártással. 366. Töltött őzmell. 367. Őzszelet Montglas ragoutval. 374. Nyúlgöngyölök á la Viard. 376. Nyúlescalope szarvasgombával. 377. Nyúl-grenadin szarvasgombapurével. 378. Nyúl-cotelette á la Varenne. 378. Nyúllepény madeira borral. 380. Nyúlkolbász á la Richelieu. 380. Töltött-nyúl francia módon. 382. Fagylalt nyúlescalope. 384. Nyúlszeletek finom füvekkel, papírtekercsben. 386. Tengerinyúl-szelet champignon purével. 386. Pirított tengerinyúl-szelet. 389. Tengerinyúl-becsinált fehér lében. 393. Töltött fajd. 396. Nyírfajd gombóc. 401. Fácán szarvasgombával. 403. Fácánmell vadász-király módon. 403. Fácánmell, á la Vopalliére. 404. Fácánmell, á la Londonderry. 405. Fácánmell királyi módon. 407. Fácángaluska szarvasgombával. 408. Fácán-croquette. 409. Fácán-kolbász szarvasgombával. 410. Fácánlepény malaga borral. 410. Fácán-puré. 411. Fácán-ragout albufera módon. 413. Fogolygratin. Töltött fogoly. 414. Rázott fogoly-mellecskék szarvasgombával. 414. Rázott fogoly-mellecskék champignonnal. 415. Fogoly galuska trónörökös módon. 415. Fogolygaluska toulousi ragoutval. 416. Fogoly Descar módon. 417. Fogolycotelette Pahlen szerint. 418. Hideg fogolysalmy szarvasgombával. 418. Fogolymell á la Beauharnais. 419. Fogoly szarvasgombával töltve. 420. Fogoly papírgöngyben. 423. Szalonkaescalop szarvasgombával. 424. Szalonka graten rizskörrel. 425. Leveles szalonka-mellecskék szarvasgombával kagylóban. 426. Szalonka szarvasgombával töltve. 429. Fenyőmadár fagylalva. 430. Meleg fenyőmadár-pástétom. 431. Fenyőmadár-cotelette szarvasgomba-purével. 432. Cotelette fenyőmadárból champignon-purével. 432. Fenyőmadár purée kenyér kéregben. 435. Fűrjmellecskék á la Lucullus. 436. Fűrj vadász-módon. 437. Fűrj, finom füvekkel, kenyérkéregben. 439. Pacsirta-kenyér krusztadaban. 440. Pacsirta-mellecskék szarvasgombával. 441. Pacsirta dominóban. 444. Párolt vad szárnyasok. 451. Galantine pulykából. 452. Pulyka, godard-ragoutval. 453. Fiatal pulyka nádor módon. 455. Fiatal pulyka Nothau szerint. 456. Pulykamell sódar alakban, szarvasgombával díszítve. 457. Pulykalepény fehér ragoutval. 458. Pulyka-mellecskék ezüst nyárson, fagylalva. 459. Pulyka-mellecskék szarvasgombával, ezüst nyársacsákakon. 459. Pulyka-szárnyak kevert ragoutval. 460. Pulyka blanquette. 460. Pulyka gombóc toulousi módon. 467. Díszített kappan /bigarirozott/. 469. Kappan teknőcz alakban. 469. Kappan á la St.-Cloud. 470. Szarvasgombával töltött kappan. 472. Leveles kappansült champignonnal. 472. Leveles kappansült szarvasgombával. 472. Kappan gombóc Sevigné módon. 473. Timbale kappanból á la Montmirel. 474. Blanc-manger kappanokból állványon. 476. Kappan göngyöl. 476. Kappan, szarvasgombával fácán alakban. 477. Jércze rizs-koszorúban. 478. Jércze champignon ragoutval. 478. Jércze szarvasgomba ragoutval. 481. Kappan gomba-mártással. 484. Csibe szarvasgomba-mártással. 484. Csibe champignonnal. 486. Csibe-fricassée á la Dauphine. 487. Cibemell á la Vopalliére. 487. Cibemell nápolyi módon. 489. Csibe libamájjal töltve. 490. Cibemell szarvasgombával. 490. Cibemell champignonnal. 491. Cibemell császári módon. 491. Tüzdelt cibemell szarvasgomba-purével. 491. Tüzdelt cibemell champignon-purével. 503. Galamb finom füvekkel. 504. Galamb kéregben. 504. Galambmellecskék á la Pompadour.

506. Vadgalamb-mellecskék gombamártással. 509. Vadkácsamell szarvasgomba-mártással. 509. Vadkácsamell á la Conti.

518. Libamáj szarvasgombával.

Nagyon szép nagy libamáját kiválasztunk, két részre osztjuk, ahol az epéje volt és kis zöld hely látszik, gondosan kivágjuk, azután megmossuk, megszáritjuk, ruha közt kissé laposra nyomjuk és 24 milliméter hosszú, szegalakú szarvasgomba-szeletekkel gazdagon megtűzdeljük, úgy hogy a kerek fejek kilátszanak. Besózzuk, szalonszeletekkel betakarjuk és elzárható kasztrólba teszszük, szárnyas fárceszal locsoljuk, egy pohár madeira-borral lassú tűzön egy óráig pároljuk. 280 gramm... szarvasgombát megmosunk, meghámozunk, kerekre nyirunk, friss vajjal darab glâce és madeira-borral a tűzön felfőzzük és mártásos császébe melegre állítjuk.

Tálaláskor a májat ruhára teszszük, a szarvasgombát, forrón tésztakarimával ellátott tálra tálaljuk, a májat reá rakjuk és glacirozva beadjuk.

519. Escalope libamájából szarvasgombával. 520. Libamáj lepénykék á la Nemur. 520. Gratinrozott libamáj. 521. Libamáj kolbászok. 529. Szarvasgombával töltött lazacz. 531. Lazacz-szeletek papirtokban. 531. Lazacz Richelieu módon. 538. Pisztráng fagylalva. 542. Pontyikra papirtokban. 547. Ángolna papirtokban. 549. Menyhal matróz módon. 554. Süllőszelet á la St.-Valliére. 554. Süllőszelet á la d'Artois. 561. Tok borjudió alakban szarvasgombával. 562. Tok borjudió módon champignonnal. 568. Rák-crepinette. 572. Béka finom füvekkel. 574. Kagyló héjában sült. 574. Kagyló-ragout. 577. Meleg szalonka-pástétom szarvasgombával. 578. Meleg fenyőmadár-pástétom. 579. Meleg fogoly-pástétom. 579. Meleg fácán-pástétom. 580. Meleg kappan-pástétom. 581. Meleg pástétom angol módon. 581. Meleg nyúl-pástétom angol módon. 582. Meleg pástétom olasz módon. 582. Meleg ragout-pástétom. 583. Meleg pástétom lazaczból. 585. Párisi szárnyasfarce-pástétom. 586. Borított libamájfarce-pástétom. 588. Borított rák-pástétom. 589. Borított macaroni-pástétom fogolylyal. 590. Genuai galuska-pástétom. 591. Piemonti rizs-pástétom. 592. Rizs-pástétom fehér ragutal. 594. Galamb-cotelette kenyérkéregben. 595. Halszeletek kenyérkéregben. 595. Marhafilé-escalop kenyérkéregben. 597. Hideg fogolypástétom szarvasgombával. 598. Hideg fenyőmadár-pástétom szarvasgombával. 599. Hideg szalonka-pástétom szarvasgombával. 599. Hideg szalonka-pástétom szarvasgombával. 599. Hideg fajt-pástétom szarvasgombával. 599. Hideg vadkácsa-pástétom szarvasgombával. 599. Hideg fácán-pástétom szarvasgombával. 599. Hideg kappan-pástétom szarvasgombával. 600. Hideg pulyka-pástétom szarvasgombával. 601. Hideg libamáj-pástétom straszburgi módon. 602. Fogoly-pástétom szarvasgombával és libamájjal. 602. Hideg nyúl-pástétom. 603. Hideg sódar-pástétom. 604. Hideg lazacz-pástétom.

641. A szarvasgombáról. (Des truffles.)

A szarvasgomba a finomabb konyhában nélkülözhetetlenné vált, mert minden fogás, mit vele készítenek, a legkedvesebben látottakhoz tartozik.

A szarvasgomba eredete ismeretlen; megtalálják azt, de nem tudják miből ered és hogyan nő. A legügyesebb emberek foglalkoztak vele, igyekeztek magvát szedni és azt tovább tenyészteni, mind hasztalan, mert az soha nem sikerült. De ez nem nagy baj; mert ha mint a burgonyát természetien lehetne, úgy ez is, mint minden a világon, elveszteni értékét.

A szarvasgomba még 1780-ban Párisban ritkaság volt, s egy szarvasgombával töltött pulyka csak fejedelmek asztalán pompázott.

A legjobbak Perigard-ból és Provence-ből jönnek, s januárban a legfinomabbak. A burgundi és dauphinéiek nem sokat érnek, mert arómájuk hiányzik. Piemontban fehér szarvasgomba terem, mit igen nagyra becsülnék; kissé fokhagymaízűek, de ez jóságukból egyáltalán nem von le.

A szarvasgomba könnyen rágható, de nehezen emészthető, azonban ha mértékletesen élvezzük, nem ártalmas, és finom íze miatt rendkívül keresett és kedvelt inyencség.

641. Szarvasgomba champagnei borban főzve.

A személyek száma szerint választjuk a legszebbeket, t.i. kerek, nagy, kemény és feketéket. Jól megmossuk és keféljük, s a haja alá benyomult földet ki hegyes késsel kaparjuk ki, hogy ott a legcsekélyebb tisztátalanság se maradjon. Azután a tiszta vízből szikkadni ruhára rakjuk, s onnét egy szalonával kibélelt kasztrólba, a nagyokat alóla rakva. 560 gramm...nyers sódort, 560 gramm

borjúhúst, 280 gramm... fehér szalonát koczkára metélve egy más kasztróba teszünk; ehhez egy darab friss vaj, szeletbe vágott sárgarépát, egy hagymát, petrezselyemzöldjét, kakukfűvet, egy babérlevelet, kevés bazsalikumot és fokhagymát, két szegfűszeget és kevés reszelt szerecsendiót. Ezt együtt kissé megpirítjuk, és hozzá két üveg champagnei bort öntünk, s ezt két óráig lassan pároljuk. Tálalás előtt egy órával a szarvasgombára szűrjük és ezzel együtt még egy óráig pároljuk. Tálaláskor kiszedjük, szépen összehajtott asztalkendőre kerekálra rakjuk és rögtön föladjuk. Champagnei helyett vehetünk sauterneit, bordeauxit vagy vin de gravesot.

642. Szarvasgomba á la maréchal.

A szükséges szarvasgombát szép kerekre ha meghámoztuk, késfoknyi vastag szeletekre metéljük. Lapos kasztróba 140 gramm... friss vaj egy tojásnyi szárnyas farce-szal olvasztunk, egy pohárka madeira bort öntünk hozzá és puhára pároljuk. A szarvasgombát hozzáadjuk és pároljuk, míg megglacirozódnak. Tálalás előtt 70 gramm... friss vaját kevés citromlével és két evőkanál, friss vajban pirított zsemlyemorzsát téve közé, jól összekeverve, gula alakban tálalva, beadjuk.

642. Szarvasgomba olaszosan.

1 kilo 120 gramm... szarvasgombát megtisztítva, szeletbe vagdaljuk. Tálalás előtt 8 perczel egy kávéskanál finomra metélt mogyoróhagymát friss provencai olajba sauté-edényben pirítunk, a szarvasgombát hozzáadjuk, megsózzuk, és lángtűznél sautirozzuk. Ha megpuhult, egy pohár madeira bort öntünk hozzá, és egy kis fındzsányi sűrűre főtt spanyol-mártást, sóval megdörgölt fokhagymával és finomra metélt petrezselyemzöldjével fűszerezve, forrón betálaljuk, apró kenyérszeletkével koszoruzva beadjuk.

642. Meleg szarvasgomba-pástétom.

1 kilo 120 gramm... perigordi gombát finomul hámozva, dió-alakra metéljük és félretesszük. 560 gramm nyers sódart apró koczkára metélünk, szarvasgomba pürével, kevés kakukfűvel, babérlevéllel, petrezselyemzöldjével és egy darab friss vajjal pirítjuk; 3/10 liter jó fondal és kevés szárnyas braise-el egy óráig pároljuk. Ezalatt egy pástétomformát porhanyó tésztával és vékony szalona szeletekkel kibéllünk. A braiset szitán a szarvasgombára szűrjük, és betakarva 15 perczig pároljuk. Azután a levét a gombáról leszűrjük, zsirtalanítjuk, egy pohár madeira borral és ugyanannyi sauce financière-rel együtt sűrűre elfőzzük és a gombával jól összekeverjük. Az így elkészült gombát most már a pástétomba rakjuk, tiszta fedővel jól elzárjuk és tálalás előtt háromnegyed órával sütni tesszük. Tálaláskor a pástétomot tálra borítjuk és fölvágás nélkül asztalra adjuk. A fölvágás csakis a szervozásakor történik, nehogy az abból kipárolgó finom zamat addig elrepüljön, mi annak nagy kárára lenne.

643. Szarvasgomba piemonti módon.

1 kilo 120 gramm... fehér szarvasgombát ha tisztára mostuk, meghámozzuk és igen vékony szeletekre metéljük, azután ezüst vagy porcellán kasztrólt vajjal jól kikenünk, s abba néhány kanál spanyol-mártást, szardella-vajat és egy darab glace-t teszünk, együtt jól eldörgöljük és szétkenjük; erre aztán a gombát szórjuk, mire mártást öntünk, erre ismét gombát és így míg el nem fogy, legfelül a mártást szépen simára kenve, és parmezán-sajttal meghintve, 10-12 percze lassan sütve, rögtön föladjuk.

653. Gomba magyarosan.

A gombát nálunk, legyen az bármily fajta, akár friss, akár aszalt, következőkép készítik hús mellé garnirungnak. A gombát jól kimossuk és megnézzük, ha nem ferges-e? a rosz részeket belőle kiszedve, ha aszalt, forró vízzel leöntve abban kimossuk. Sósvízben megabáljuk, ha keményebb fajta, kissé főzzük. Azután leszűrjük, hideg vízre vetjük, abból is kiszedve, kifacsarva, összeaprítjuk és forró zsírba petrezselyemzöldjével és vöröshagymával pirítjuk. Kissé megsózzuk, s ha a levét elfőtte, egy tojást ütünk reá, vagy néhány kanál jó savanyú tejfölt; némely helyen rizsszel keverik, mit előbb külön abálunk meg jó húslében vagy szalonával és azután a gomba közé keverjük.

653. Savanyu gomba-főzelék.

A gombát, ha jól kiválogattuk, kimostuk (ezt leginkább aszalt gombából szokás készíteni), leforráztuk, sósvízben megabáljuk. Levét leszűrjük, a gombát hosszú metéltre föl vágjuk, és berántjuk vöröshagymával bőven ellátva. Húslével föleresztjük, ecetet és jó savanyú tejfölt téve a levébe.

665. Rántotta szarvasgombával.

280 gramm...madeira borban főtt (megjegyzendő, ha e borral nem rendelkezünk, jó hegyi főtt bort is alkalmazhatunk) apró koczkára vágott szarvasgombát, az összekevert tojás közé, és az előbbi módon megsütve, fél glace-szal és szarvasgomba-kivonattal leöntve asztalhoz adjuk.

666. Omlette szarvasgombával.

889. Champignon.

A szárát lemetéljük, megmossuk, a javát kiválogatjuk. Azután sóval, citromlével és borecettel fölforraljuk, s ha kihült, leszűrjük, üvegbe rakjuk; ecetet forralunk, kevés fűszerrel, borsfű és tárkonyval, és langyosan a champignonra öntjük. Nehány nap múlva az ecetet ismét felfőzzük, a champignont leöntjük s ha kihült, bekötjük.

890. Szarvasgomba.

Hideg vízbe áztatjuk, kefével kimossuk, több lében kiöblítjük, madeira vagy vörös bort öntünk reá, üvegbe rakjuk, hólyaggal bekötjük és 3 órán át gőzben főzzük. A szarvasgombát még fölszeldelve is lehet ecetbe rakni, akkor blanchirozzuk és a fentebbi módon elteszszük.

926. A gombákról.

A jó gombát a mérgesektől megkülönböztetni igen nehéz. Kerüljük azonban a tarkás, zöldes, kékes-piros gombákat, továbbá a gyanusakat megtisztítva, pár óráig állani hagyjuk s ha netán megfeketednének, ez bizonyos jele rosszaságuknak. Ha velük még sem lennénk tisztában, forraljuk föl ecetes vízben, miáltal ártalmukból sokat veszítenek.

Legfinomabb gomba a szarvasgomba, mely nálunk nem terem, csakis az ágas-bogas magyar szarvasgomba, mely azonban a valóditól igen távol áll. Nálunk a champignon, csiperke, galócza e nemben a legfinomabb és legkeresettebb. A kucsmagomba szintén igen kedvelt jó izü és a mérgessel össze nem téveszthető, mert ez utóbbi igen bűzös. A tinorú nagyon ismert, kedvelt gomba, mely az erdőkön bőven terem és ősszel a leggyakoribb. A keserü gomba kevésbé jó fajához tartozik a mérges keserü gomba is, mely azonban testszinü, pirosas volta miatt a másiktól könnyen megkülönböztethető.

Saját megjegyzéseim: Az eszközök, eljárások egy része ismert, ma is használatos. Valamennyit leírja, az eszközöket ábrázolja a mű.

A színes mellékletekben a szerző által a mű megjelenése előtt elkészített ételek is vannak.

A könyv helyesírása nem következetes, az egybeírás – különírás, a hosszú magánhangzók, a kettőzött mássalhangzók, egyes szavak írása /Friss, máskor fris/ stb. Igyekeztem hüen másolni.

A magyar szarvasgomba nem azonosítható egyértelműen.

/7/

Zilahy Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv /1892, Magyar Nők Lapja Kiadóhivatal, 2. bővített kiadás, 419. p./.

Az 1. kiadásra 1891-ben, majd az említett 2., 1894-ben a 3., 1899-ben a 4., évszám nélkül az 5., 1909-ben a 6., 1916-ban a 7., 1926-ban a 8. kiadásra került sor. A különböző kiadásokban változtatások történtek.

Az alábbiakban a 2. kiadást veszem alapul. A könyv ételtípusok szerinti tartalommal készült. A fejezetcímeket nem említem. Az eredeti írásmódon, helyesíráson nem változtattam.

Gombaleves.

Egy fazékba tegyünk forni annyi vizet, a mennyire szükségünk van: három személyre mindenkor egy liter vizet számíthatunk. Tegyünk a vízbe mindenféle zöldséget, sót és borsot; azalatt míg a víz forr, egy lábasba tegyünk egy kanál zsirt rántásnak, három személyre egy fakanál lisztet számítva. A rántást öntsük a zöldséges lébe és ha a leves a rántással együtt jól felforrt, szűrjük át szitán, tegyünk bele sáfránt és apróra vágott zöld petrezselyem levelet, azután újra forraljuk fel. Ha fő, tegyünk bele szépen megmosott és felvágott csiperke gombát; mindezt negyedóráig főzzük. Tálaláskor tegyünk a tányérra zsirban piritott zsemlyekoczkákat.

Gyöngykása gombával.

A jól megmosott, apró gyöngykását tegyük főzni néhány aszalt lengyel gombával együtt. Ha a kása és a gomba jó puhára megfőtt, szedjük ki a gombát deszkára és vagdaljuk fel laskákra; ekkor újra tegyük a gyöngykása közé és a huslevest szűrjük reá együtt és főzzük tizpercnyi ideig. Tálaláskor hintsünk tetejére apróra vágott zöldpetrezselyem-levelet.

Rizskása gombával.

A jól megmosott finom rizst tegyük főzni néhány aszalt lengyel-gombával forró vízbe; annyi vizet öntsünk reá, hogy négy ujnira ellepje a rizst. Ha e vizet mind elfőtte, vegyük el a tüztől, a gombát szedjük ki a rizs közül és vágjuk fel apró koczkákba; újra tegyük a rizs közé, öntsünk reá huslevest, főzzük együtt tiz perczig; tálaláskor tegyünk a tetejére apróra vágott metélő-hagymát.

Rizskása gombával.

Fél kiló finom rizst mossunk meg jól vízzel. Egy lábasba tegyünk egy jó kanál zsirt forni; akkor tegyük bele a rizst, kavargassuk erős tűzön míg forró lesz a rizs is, de nehogy megpiruljon, mert akkor m á s i z e l e n n e . Ha forró a rizs, öntsük tele a lábast, mely másfél literes lehet, forró vízzel; sőt tegyünk bele és a már puhára főtt és apró koczkákra vágott aszalt lengyel-gombát is vessük a fővő rizs közé. Mikor a vizet mind elfőtte a rizs és mégse elég puha, lehet még hozzá forró-vizet önteni, de ügyelni kell, nehogy a szemek teljesen szét főjjenek. Ha meleg helyre tesszük tálalásig, fedő alatt, egy óra hosszág is eláll hiba nélkül.

Csiperke gomba.

A csiperke gombákat jól meg kell mosni és ha igen kifejlettek, a külső héját is le kell hántani és szeletekbe felvagdalni. A vizet kézzel jól ki kell a gombából csavarni, mert még akkor is levét ereszt, ha kicsavarjuk. Egy lábasba egy kanál zsirt kell tenni; ha a zsir nagyon forró, erős tűzhöz kell állítani és a gombát úgy beletenni; kevés zöld petrezselyem levelet apróra vágva is tegyünk hozzá és gyors tűzön párszor kavarjuk meg; igen kevés sót is tegyünk hozzá. Tálalás előtt kell hirtelen készíteni, mert ha áll, sok levét ereszt és semmivé válik. Egy pár tojást is kell felfelve közé önteni, pár kanál tejfelt és gyorsan tálalni.

Többféle használható gomba készítése.

A gombát egy jó gazdasszony csak akkor vegye meg és készítse el, ha biztosan ismeri, mert ha nem ismeri, igazi veszedelem támadhat a mérges gombák evéséből. Ehetők: a tinór-gomba, a keserű gomba, a sárga (csirke) gomba, a szegfű-gomba, a tőke-gomba, a kenyér-gomba, a májusi-gomba, a kucsma-gomba; - de ezeknek nevei a vidék szerint változnak, valamint a gomba fajtája is nagyon változó, és pedig a talaj szerint.

Minden ehető gomba elkészítése igen egyszerű. Forró zsirba kell jól kicsavarva a mosás után tenni, gyors tűzön hirtelen sütni, tojást és tejfelt téve rá, fel lehet tálalni.

Keserű-gomba.

Ez a gomba faj főleg Erdélyben, a hegyes erdős vidéken terem és valódi delikát étel, ha jól eltudjuk készíteni.

A szép, gyöngye, tiszta gombákat jól meg kell tisztogatni; késsel kell levakargatni a legkissebb levéldarabkát is róla és vízzel csak gyorsan le öblíteni szükséges.

Egy darab sós szalonnát jól össze kell vagdalni és egy nagy csomó zöldpetrezselyem-levelét is jól meg kell vagdalni és a szalonnával össze kell keverni és kevés sót is közé tenni. A gombákat felül, a szára körül, e szalonna és petrezselyem vagdalékkal egészen be kell kenni, aztán zsiros tepsibe sorba kell rakni. Sütő csőbe gyors tűzön pirosra kell sütni és azonnal tálni.

Kucsmagomba töltve.

Kucsmagomba csak kizárólag tavasszal van s akkor is rendszerint csupán homokos talajban tenyészik; olyan helyen aztán igen bőven terem. Ki kell választani a lehető legnagyobb és egyenlő formájú kucsmagombákat (számítsunk 3-4 darabot egy személyre). A gombákat mossuk jól meg, hogy minden legapróbb ránczából kitisztuljon a homok; vigyázni kell, hogy mosás közben össze ne törjük. A szárát ki kell huzni és nem vágni, hogy szép kerek lyuk maradjon a helyén. Ezen üreget töltjük meg felvert galuskával, melyet a következő módon készítsünk el: Két személyre egy tojást számítsunk, üssük azt tálba, tegyünk minden tojáshoz egy kis diónyi zsirt, kevés sót és kevés tört borsot. Mindezeket annyi liszttel keverjük fel, hogy a tészta ne legyen igen puha, hanem a kanállal mégis bajosan bár, de kavarható legyen. Mintán e töltelékkel minden gombát megtöltöttük, készítsünk egy fazékba sós vizet, minden személyre 2 deczit számítván. Tegyük forni és ha buzog a víz, rakjuk bele a megtöltött kucsmagombákat. Tíz perczig kell főzni. Készítsünk hozzá egy tojásnyi zsirból és egy nagy fakanál lisztből szép piros rántást. Ha már forró a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, hogy csomós ne legyen; azután rögtön fordítsuk a gomba közé, forraljuk a rántással is 5 perczig, aztán vegyük el a tüztől tálnásig. Tálnáláskor töltjük mély tálba és frissen főtt, meleg szép szeletekbe vágott marhanyelvet adjunk mellé - külön tálban.

Aszalt lengyel gomba.

Az aszalt gombából minden személyre számítsunk egy marékkal; mossuk jól meg és tegyük tiszta vízbe főni. Ha jól megfőtt, vagdalkuk fel szép vékony laskába, aztán tegyük vissza a levébe, melyhez egy személyre 2 deczi vizet számítsunk; tegyük bele sót és személyenként egy kanállal ecetet is. Készítsünk hozzá (6 személyre) egy tojásnyi zsirból, egy nagy fakanál lisztből világossárga rántást; ha már egészen forró lett a rántás, öntsünk belé egy pohár hideg vizet; azután bátran belefördíthetjük a rántást a gombába és e keveréket - többször megkavarva - egy negyed óráig kell főzni. A tüztől a gombát tálnásig el kell venni. Mély tálban, tejfellel vegyítve szokás tálni; többnyire kirántott borju lábat szokás mellé adni.

Tinóri (vagy hiriba) gomba aszalva.

Ez a gomba mennél ifjabb és apróbb, annál jobb, mert aszalva fiatalja a husosabb. A tinóri gombát fel kell fűzni vastag tüvel házciznára s a napra kiteve kell szárítani, ügyelve, hogy a g o m b á k e g y m á s t n e é r j é k . Éjjelre mindég a tűzhely sütőjébe kell rakni; így igen hamar megszik. Ha az időjárás nem elég szép, illetve nem eléggé napfényes, a gombaaszalás nem sikerül, mert igen rövid idő alatt, alig egy nap alatt, a gomba elromlik.

Megjegyzésem: az aszalt lengyel gomba valószínűleg szárított vargánya.

Az összeállításához főként a régről ismert, részben birtokomban lévő műveket használtam. Figyelembe vettem Éliás Tibor – Szántó András: A magyar gasztronómiai irodalom bibliográfiája 1711-1960 / 1984/ című művét, valamint a Mravik Tamás Collection(1).pdf anyagát, melynek címe: Szakácskönyv/Alapok/Történelem/Bibliográfia. Megköszönöm Nagy Gábor gombásztársam segítségét, aki a /7/ alatt tárgyalt anyagot rendelkezésemre bocsátotta.