

Füreder Balázs

## A XVIII. századi kéziratok magyar szakácskönyvek tartalomjegyzéke

### I. rész\*

Hazánkban egyre több ember érdeklődik a gasztronómia, a gasztronómiatörténet iránt. Sokan kíváncsiak arra, hogy mit és mivel ettünk,<sup>1</sup> hogyan készítettük el ételeinket, esetleg mely népektől vettük át a különböző fogásokat. Kutatásaikat azonban mindeközéig nagyban nehezítette, hogy a korábbi századokban megjelent szakácskönyvek elsősorban kéziratok formájában álltak rendelkezésre. Míg a XVI–XVII. századi művek jobbára megjelentek nyomtatott formában, a XVIII. századi szakácskönyvek közzéadása még várat magára.<sup>2</sup> Ezen szeretnénk változtatni úgy, hogy az összes, napjainkban is hozzáférhető – a században megjelent – kéziratok szakácskönyv tartalomjegyzékét közreadjuk,<sup>3</sup> ezáltal könnyítve a céltudatos keresést.

Az ismertetett szakácskönyvek az Országos Széchényi Könyvtár kéziratárában és a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum könyvtárában találhatóak.<sup>4</sup> A tartalomjegyzékek átírásánál figyelembe vettük korunk helyesírási szabályait, de elsődlegesen a források nyelvezetének egységesítésére törekedtünk.<sup>5</sup>

---

\* Terjedelmi okokból tanulmányunkat csak két részben tudjuk közölni.

<sup>1</sup> Az asztali kultúrával kapcsolatban az utóbbi években szerencsére számos átfogó jellegű (pl. BENDA, 2004.; KISS, 2002.) esetleg egy család szokásait bemutató (pl. FÜREDER, 2007. 127–143.) publikáció látott napvilágot, igaz, ezek többsége a XVII. századra fókuszált. (A Balassa család XVII. századi étkezőasztalain használt tárgyak listáját ismertető tanulmányban a család neve tévesen, Balassi néven lett közölve. FÜREDER, 2007. 127–143.)

<sup>2</sup> A XVI–XVII. századi szakácskönyveket az érdeklődők nyomtatott formában is megtekinthetik, ellenben a XVIII. századból eddig inkább csak néhány mű elemzése és/vagy a receptek válogatott közzéadása valósult meg (pl. teljesség igénye nélkül: BORSÓDY, 1995. VI–VII.; FÜREDER, 2008. 209–218.; GUNDEL, 1943. 325–362.; SCHRAM, 1964. 578–598.; SCHRAM, 1979.; SZÁNTÓ, 1986. 100–117.), Balassa Ágnes kéziratok szakácskönyvét kivéve. FÜREDER, 2006a

<sup>3</sup> Az ételleírások mellett gyakran tartalmaznak a szakácskönyvek orvosi- vagy festékrecepteket, esetleg háztartási tanácsokat. Az ilyen jellegű forrásokat csak abban az esetben közöljük, ha a szerzők ezeket „szervesen” beépítették a gasztronómiai receptek közé, tehát nem szenteltek számukra külön fejezetet.

<sup>4</sup> Országos Széchényi Könyvtár (OSZK) Oct. Hung. 636.; OSZK Oct. Hung. 845.; OSZK Oct. Hung. 1660.; OSZK Quart. Hung. 1373.; OSZK Quart. Hung. 3024.; Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum (MKVM) 1978. 9.; MKVM 1987. 23.

<sup>5</sup> A korabeli szerzők gyakran receptenként más módon írták le az ételek jellegét meghatározó nyersanyagokat, ezért a napjainkban is alkalmazott megnevezést használtuk, például a csukuládé, csukuláda helyett csokoládé, dragant helyett tragant vagy mondola helyett mandula (az idegen nyelven leírt nyersanyagokat eredeti verziójukban közöljük, például: stokfis = tőkehal). A késztermékek elnevezéseit egységesítettük, de meghagytuk a században alkalmazott formát, például: lekvár helyett liktárium, likőr helyett rozsólis, kocsonya helyett szult.

## Források

### 1.

#### Szakácskönyv és hasznos feljegyzések

XVIII. század eleje  
(OSZK Oct. Hung. 845.)

Kovács Sándor Iván szerint a szakácskönyv „Tótfalusi Kis Miklós kolozsvári szakácskönyvének másolata!”,<sup>6</sup> amely állítással csak részben tudunk egyetérteni, mivel a másoló az eredeti könyvből számos leírást kihagyott,<sup>7</sup> néhány újat leírt,<sup>8</sup> illetve az átmásolt ételek egy részét rövidítve közli.

Adatok:

*Szerző:* ismeretlen, a recepteket követően a következő betűket találjuk: O. A. M. D. G. B. V. M. K.

*Cím:* Szakácskönyv és hasznos feljegyzések

*Keletkezés helye:* ismeretlen

*Keletkezés ideje:* ismeretlen, de valószínűleg a XVIII. század elején

*A szakácskönyv eredete:* Szakács mesterségnek könyvecskéje (Tótfalusi Kis Miklós)

*A könyv jellege:* általános szakácskönyv

*A szakácskönyv felosztása:* 6 fejezet

*A szakácskönyvben található receptek száma:* 276+2, összesen 278

---

<sup>6</sup> Kovács Sándor Iván tanulmányában az előbb idézett mondat mellett a kéziratról a következőket írja: „az Oct. Hung. 845. sz. kézirat receptjei nem XVIII. századiak, hanem még a XVII. századból származnak, mert ez a kötet – [...] – Tótfalusi Kis Miklós nyomtatott szakácskönyvének szó szerinti másolata.” KOVÁCS S. I., 1981. 16. v. j. 427, 429.

<sup>7</sup> A Király Erzsébet gondozásában megjelent Tótfalusi-szakácskönyvet összevetve a kézirattal, az alábbi számú recepteket nem találhatjuk a másolatban: 14, 22, 23, 24, 32, 42, 46, 138, 141, 145, 147, 148, 149, 158, 167, 172, 191, 194, 196, a 197-es később megtalálható, 198, 199, 200, 201, 202, 216, 218, 222, 223, 225, 227, 232, 236, 244, 246, a 247 és 248-as recept egyben van, 252, 253, 254, 256, 257, 259, 260, 262, 263, 273, a 274-től a 277-ig, de itt az eredetiben sem szerepel ételleírás, 279, 283 (?), 284, 290, 301, 302, 304, 306, de itt az eredetiben sem szerepel ételleírás, 308, 313, 328, 329, 330. OSZK Oct. Hung. 845.; KIRÁLY, 1981. 279–420.

<sup>8</sup> A könyv elején kettő, a végén négy új ételleírás található: „... tyúkot csinálni, Egh levét így csinálj, 273. Friss szilvát miként kell tartani, 274. Friss szilvát tartani, 275. Uborkát csinálni mesterségesen, 276. Miképpen kell gyümölcsöket szárazon liktáriumnak becsinálni”. OSZK Oct. Hung. 845.

A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:

| Csoportok                      | Receptek száma<br>(Tótfalusi) | Receptek száma<br>(kézirat) <sup>9</sup> |
|--------------------------------|-------------------------------|--|
| Hús evő napokra való Étkek     | 74                            | 67+2 <sup>10</sup>                       |
| Második Része Szültek          | 32                            | 32                                       |
| Harmadik Része Vaias Étkek     | 99                            | 82                                       |
| Negyedik Része Bőiti Eledelek  | 59                            | 39                                       |
| Ezekhez adatkak más féle Étkek | 29                            | 19+1                                     |
| Toldalék <sup>11</sup>         | 41                            | 32+4                                     |

### Szakácskönyv és hasznos feljegyzések

XVIII. század eleje

(Országos Széchényi Könyvtár, Oct. Hung. 845)

[...] tyúkot csinálni  
Egh<sup>12</sup> levet így csinálj<sup>13</sup>

#### *Húsevő napokra való étkek*

1. Káposzta kolozsvári módon
2. Töltött káposzta
3. Káposztát közönséges módon
4. Tejfölös káposzta
5. Új káposztát szalonnával
6. Tehénhús árpakásával
7. Tehénhús rizskásával
8. Tehénhús lév
9. Kukrejt<sup>14</sup>
10. Tehénhús tiszta borssal
11. Polyékával<sup>15</sup>
12. Tehénhús kaszás lével<sup>16</sup>
13. Vadalmával
14. Tormás tejföllel
15. Laska
16. Törött lével

17. Savanyú lév
18. Német lév
19. Röstölt lév
20. Lengyel lév
21. Máj rántva
22. Tüdő rántva
23. Fokhagyma lével
24. Spékkel
25. Egressel
26. Tyúk tiszta borssal
27. Fekete lév
28. Klödörrel<sup>17</sup>
29. Pástétom lével
30. Bányafő<sup>18</sup>
31. Bányafő saláta<sup>19</sup>
32. Szömörccsök<sup>20</sup> lév
33. Piuada<sup>21</sup>
34. Kenyérkása
35. Éles lév
36. Tüdőkása
37. Magyar lév

<sup>9</sup> A receptek számánál elsőként a fejezeteken belül, számmal ellátottak állnak, majd azokat soroltuk fel, amelyeket a szerző sorszám nélkül említett. A fogásokon belül lévő egyéb recepteket nem tüntettük fel, mert ezek felmérése hiteles módon nem végezhető el.

<sup>10</sup> A két recept nem tartozik a fejezethez.

<sup>11</sup> OSZK Oct. Hung. 845.

<sup>12</sup> Valószínűleg Ég lérről van szó.

<sup>13</sup> Mindkét recept nagyon nehezen olvasható és az eredetük ismeretlen.

<sup>14</sup> Kukrejt = fűszeres mártás. KIRÁLY, 1981. 460.

<sup>15</sup> Polyéka = sült húsból készült étel. KIRÁLY, 1981. 283, 465.

<sup>16</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „12. Kaszás lév”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 283.

<sup>17</sup> Klödör = gombóc, derelye. KIRÁLY, 1981. 460.

<sup>18</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „35. Berbécs-fő”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 295.

<sup>19</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „36. Berbécsfő-saláta”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 295–296.

<sup>20</sup> Szömörccsök = gombóc. KIRÁLY, 1981. 468.

<sup>21</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „38. Pikáda”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 297.

38. Kocka lév  
39. Ludask asa+Hideg étek k ozs esegesen<sup>22</sup>  
39. Sárga lév<sup>23</sup>  
40. Töltött tyúk  
41. Tárkonnyal  
42. Kaporral  
43. Baló[z]s lév  
44. Zsufa<sup>24</sup>  
45. Tyúk káposzta lében  
46. B ar nyf o rántva  
47. Vendég lév  
48. Galuska  
49. Majoránna lév  
50. Tüdő étek  
51. Kocsonya  
52. K utkusa  
53. Keresdi lév  
54. L abb ol való saláta  
55. Nyelvét főzni  
56. Ecettel, hagymával  
57. B ar nyh ust német l ev el<sup>25</sup>  
58. Savanyú pecsenye  
59. B ar nyf o hidegen  
60. Luther lév  
61. Tejes borsó  
62. Lapos tüdő, máj  
63. Tejf ollet  
64. Orj aval  
65. Szürke lév  
66. Gombát főzni
- Második része sültek**
67. Mustos pecsenye  
68. Sült lév  
69. Karbon ata  
70. Kappan lév  
71. Madár lév  
72. Sült  
73. Vadh us sütve  
74. Lúd sütve  
75. Citrom lév  
76. Töltött tyúk  
77. Gyümölcs lév
78. Szegf uves lév  
79. Borsporral  
80. Deszpot lév  
81. Gyömbéres lév  
82. Mikó lév  
83. Leány sarjával  
84. Meggy sása<sup>26</sup> sült alá  
85. Cifra lév  
86. Váradi lév  
87. Töltött malac  
88. Füstölt pecsenye  
89. Fokhagymás pecsenye  
90. Dió sása  
91. Bárányhús p irtva  
92. Zsályás pecsenye  
93. Töltelék  
94. Vetrece<sup>27</sup>  
95. Sült pástétom  
96. F urjh us sütve  
97. Mazsola lév sült l ev el<sup>28</sup>  
98. Húst bes ozni
- Harmadik része vajas  ettek**
99. Mandula tortáta  
100. Tejf ol kenyér  
101. Tálban főtt  
102. Töltött ty ukm ony  
103. Vajas klödör  
104.  j káposzta tejb en  
105. Zsemlek asa  
106. Alma étek  
107. Makar o  
108. Olasz mak arf ol  
109. Egész alma  
110. Töltött cip o  
111. Spanyol lév  
112. Rántott tse<sup>29</sup>  
113. B abaf ank  
114. Palata  
115.  r os lév  
114. Zolnai lév  
117. Vörös béles  
118. Körte béles

<sup>22</sup> A Tótfalusi-szakács-könyvben a recept „46. Hideg étek”-ként szerepel. A másoló a leírást csupán megemlíti, de az ételt nem s amozta meg  s az elkészítési módot sem közli. KIRÁLY, 1981. 300.

<sup>23</sup> A másoló itt eltévesztette a s amoz ast.

<sup>24</sup> Zsufa = fűszeres, savanyú, híg mártás. KIRÁLY, 1981. 470.

<sup>25</sup> A Tótfalusi-szakács-könyvben a recept „65. B ar nyh ust német módon”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 308.

<sup>26</sup> Sása = s ur u mártás. KIRÁLY, 1981. 466.

<sup>27</sup> Vetrece = sült szalonnaszelet. KIRÁLY, 1981. 470.

<sup>28</sup> A Tótfalusi-szakács-könyvben a recept „105. Malozsa-lév sült alá”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 324.

<sup>29</sup> A Tótfalusi-szakács-könyvben a recept „120. Cseh rántott”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 330.

119. Egres béles  
 120. Kenyér tortáta  
 121. Bábakenyér  
 122. Rák tejföllel  
 123. Hal tejföllel  
 124. Rántott rizskása  
 125. Olasz kolbász  
 126. Boros szerdék  
 127. Tyúkmony zsufa  
 128. Tejes klödör  
 129. Hajtott tejes éték  
 130. Sűrű tejes éték  
 131. Labogo tejes éték<sup>30</sup>  
 132. Túrós éték  
 133. Tálban főtt tejes éték  
 134. Borza kása  
 135. Olasz káposzta<sup>31</sup>  
 136. Almakása  
 137. Tök tejjel  
 138. Boros kenyér  
 139. Tyúkmony lév  
 140. Német rántott  
 141. Serleves  
 142. Boros leves  
 143. Rák töltve  
 144. Ostya béles  
 145. Alma béles  
 146. Almafánk  
 147. Pila  
 148. Tojófánk  
 149. Tejes borsó  
 150. Árpakása tejjel<sup>32</sup>  
 151. Palacsinta  
 152. Körtefánk  
 153. Piroksa  
 154. Süvegfánk  
 155. Dió béles  
 156. Ráksajt  
 157. Rántott rák  
 158. Rák tejföllel  
 159. Német tejes éték  
 160. Tejföllel túró<sup>33</sup>  
 161. Mandula sása
162. Daru sása  
 163. Főlkötös fánk  
 164. Tölcséres fánk  
 165. Barackfánk  
 166. Birsalmapástétom  
 167. Körtepástétom  
 168. Tyúkmony sajt  
 169. Szilvás cipó  
 170. Almakása  
 171. Tálban főtt zsemlekása  
 172. Mandula klödör  
 173. Túrós béles  
 174. Domua<sup>34</sup>  
 175. Pép  
 176. Palástos rizskása  
 177. Zupon  
 178. Bodzafánk  
 179. Zsályafánk  
 180. Zabkását miképp kell csinálni<sup>35</sup>
- Negyedik része böjti eledelek**
181. Káposztát ikrával  
 182. Alma lév  
 183. Mandulaperec  
 184. Koldus lév  
 185. Ég lév  
 186. Zsákvászonnal  
 187. Guta lév  
 188. Szíjalt rák  
 189. Lengyel cibre  
 190. Körte főve  
 191. Torzsa saláta  
 192. Miskulánia<sup>36</sup> saláta  
 193. Mandula lév  
 194. Bor lév<sup>37</sup>  
 195. Nyers káposztasaláta  
 196. Párolt rák  
 197. Borsót főzni  
 198. Uborkát télre főzni<sup>38</sup>  
 199. Fenyőgombát főzni<sup>39</sup>  
 200. Kínzott kását diótejjel főzni<sup>40</sup>  
 201. Hal rizskásával

<sup>30</sup> A Tótfalusi szakácskönyvben a recept „140. Lábbogó tejes éték”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 340.

<sup>31</sup> Olasz káposzta = kelkáposzta. KIRÁLY, 1981. 463.

<sup>32</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „165. Árpakása”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 348.

<sup>33</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „177. Tejfeles túró”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 353.

<sup>34</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „192. Domika”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 359.

<sup>35</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „197. Zabkása”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 361.

<sup>36</sup> Miskulánia = keverék, vegyes. KIRÁLY, 1981. 463.

<sup>37</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „221. Bot-lév”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 371.

<sup>38</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „229. Ugorkát télre főzni”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 374.

<sup>39</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „230. Fenyőgombát főzni”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 375.

<sup>40</sup> A „Kínzott kása” receptnél csak a diótej elkészítése van leírva.

202. Olaj spék  
 203. Bagolyborsó<sup>41</sup>  
 204. Lémonyával<sup>42</sup>  
 205. Törött lével hal  
 206. Csukát csuka lével  
 207. Olajos domiłka  
 208. Kozák lével  
 209. Zöld lével  
 210. Borsos szilva  
 211. Hal fekete lével  
 212. Halat borssal és borsporral<sup>43</sup>  
 213. Vízát viza lével  
 214. Szömöröcsök gomba<sup>44</sup> főve  
 215. Borított lév  
 216. Káposztás béles  
 217. Lőnye  
 218. Sörös kenyér  
 219. Új káposzta

***Ezekhez adatnak másféle étkek***

220. Rák tehénhús lében  
 221. Tyúkfű cipóba való  
 222. Tyúkfű borkőbe való  
 223. Báránybél édes tejjel  
 224. Sódar<sup>45</sup> gyümölcs lével  
 225. Másképpen<sup>46</sup>  
 226. Malac hidegen  
 227. Tyúksaláta  
 228. Kolbász lévre  
 229. Rántott körte

230. Rizskását tejbe  
 231. Rántott kenyér<sup>47</sup>  
 232. Tyúkmony saláta  
 233. Meggy sása<sup>48</sup>  
 234. Rózsakása  
 235. Mandulapogácsa  
 236. Szegfűves sása  
 237. Barack tortája  
 238. Dinnye<sup>49</sup>  
 239. Mozsárfánk

***Toldalék***

240. Melyben leiratnak egynéhány nevezetes liktáriumok készítésének egy derék udvarból költ módjai<sup>50</sup>  
 241. Liktáriumnak csinálásához megkívántatott mézkészítés  
 242. Görögdinnye liktárium  
 243. Apró vörös szőlő, [málna], eper liktáriumok  
 244. Fényes birsalma liktárium  
 245. Másféle öntött birsalma liktárium  
 246. Birsalma liktárium melynek a [leve] fényes és megaluszik  
 247. Másféle fényes birsalma liktárium  
 248. Más birsalma liktárium, borral, fűszerszámmal  
 249. Nyers meggy liktárium  
 250. Más egész meggy liktárium  
 251. Más meggy liktárium  
 252. Fényes meggy liktárium

<sup>41</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „235. Cicer, azaz bagolyborsó”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 377.

<sup>42</sup> A lémonya, lemonya, limonia jelentését a kutatók nem értelmezik egységesen. Szántó András szómagyarázatában a lemonyát citromnak tekinti. (SZÁNTÓ, 1986. 69.) Gundel Károly ugyanerről a szóról mást gondol: „Sokszor találkozunk a citrommal és a lemonyával is, mely utóbbinak az előbbitől való különbözősége kétségtelen (egymás mellett használják őket több receptben), de nem tudjuk, vajon narancsot vagy citrónádot értettek-e alatta. A szótárak »mala lemonia«-nak fordítják, a tzitrom pedig »malum medicum citreum«” (GUNDEL, 1943. 300.). Király Erzsébet szómagyarázatában K. Mátyus István: Ó és új diaetetica III. kötetére hivatkozva a szóról a következőket közli, megerősítve Gundel elképzelését: „(mala limonia, Citrus aurantifolium): A citrom és a limonia egy speciesű gyümölcsök; hanem hogy a limonia a citromnál apróbb, hosszszukóbb, vékonyabb hajú; fehérebb, sárga színű; levelesebb, savanyóbb és fojtóbb ízű... Egyébként mind konyhai, mind orvosi hasznokra nézve tökéletesen meg-egyeznek.” KIRÁLY, 1981. 461.

<sup>43</sup> A leíró összevonta a „247. Tiszta borssal” és a „248. Borsporral” című recepteket és csak a készítés lényeges elemeit ismerteti. 380–381. KIRÁLY, 1981. 380–381.

<sup>44</sup> Szömöröcsök gomba = kucsomagomba. KIRÁLY, 1981. 468.

<sup>45</sup> Sódar = a disznó mellső combja, sonkája, illetve lapockája. KIRÁLY, 1981. 466.

<sup>46</sup> A recept a „270. Sódor szegfűves lével” rövidített változata. 390. KIRÁLY, 1981. 390.

<sup>47</sup> A másoló a Tótfalusi-szakácskönyvben található „282. Rántott kenyér” címet adta az ételnek, de a „283. Másképpen” című étel leírását közli. KIRÁLY, 1981. 393.

<sup>48</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „286. Más meggy-sása”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 394.

<sup>49</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „292. Dinnye-torta”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 396–397.

<sup>50</sup> Ez csak cím, de ennek ellenére beszámozta.

- |  |  |
|--|--|
| 253. Rózsa liktárium                         | 266. A fehér birs coctumot így csináld                           |
| 254. Másképpen <sup>51</sup>                 | 267. A birsalmasajtot így csináld                                |
| 255. Muskotályos körtével liktárium          | 268. Más sárga birsalmasajt                                      |
| 256. Barack liktárium                        | 269. Zsemlegaluska   |
| 257. Tengeri barack <sup>52</sup> liktárium  | 270. A martcza fánkot így csináld                                |
| 258. Tört som liktárium                      | 271. Apró fánkoeskákat így csinálj                               |
| 259. Vörös csipke liktárium                  | 272. Mandulatej  |
| 260. Zöld dió liktárium                      | 273. Friss szőlőt miként kell tartani <sup>54</sup>              |
| 261. Birsalmatésztát így kell csinálni       | 274. Friss szilvát tartani                                       |
| 262. Birsalma julepet <sup>53</sup> így főzd | 275. Uborkát csinálni mesterségesen                              |
| 263. A szederjes viola julepet így csináld   | 276. Miképpen kell gyümölcsöket szárazon liktáriumnak becsinálni |
| 264. Eleven gyömbért így csinálj             |  |
| 265. A mandula olajat így csináld            |  |

## 2.

### A Szakács-Mesterségnek rövid le-írása

1711

(OSZK Oct. Hung. 636.)

A könyvről sajnos nem sokat tudunk, a szerzőre csupán néhány betű, a keltezésre pedig egy, a szövegben található bejegyzés utalhat. A könyv érdekessége, hogy két helyen tartalmaz gasztronómiai recepteket – közte orvosi, háztartási tanácsokat találunk –, és az utóbbi alapja minden valószínűség szerint a XVII. századi csáktornyai Zrínyi-udvar kéziratok szakácskönyve.

Adatok:

*Szerző:* ismeretlen, a „Mutato Táblácskája é könnyvecskének” végén a következő betűket találjuk: O. A. M. D. G.

*Cím:* A Szakács-Mesterségnek rövid le-írása

*Keletkezés helye:* ismeretlen

*Keletkezés ideje:* 1711 az „Orvos Könyv” című fejezetben található a következő bejegyzés „Anno 2711. Bartzke M Hodoni”<sup>55</sup>

*A szakácskönyv eredete:* ismeretlen, de a „Medicina Culinare” fejezet írója valószínűleg ismerte a Zrínyi-udvar szakácskönyvét

*A könyv jellege:* általános szakácskönyv

*A szakácskönyv felosztása:* két szakácskönyvet különíthetünk el a kéziratban belül. A második könyvhöz hozzávetőlegesen 25 alfejezet tartozik,<sup>56</sup> de az előbbieket mellett orvosi és háztartási tanácsokat is olvashatunk a műben.

*A szakácskönyvben található receptek száma:* 52 és 266, összesen körülbelül 318 recept.<sup>57</sup>

<sup>51</sup> A Tótfalusi-szakácskönyvben a recept „312. Másképpen így főzd”-ként szerepel. KIRÁLY, 1981. 408.

<sup>52</sup> Tengeri barack = sárgabarack. KIRÁLY, 1981. 468.

<sup>53</sup> Julep = szirup, szörp. KIRÁLY, 1981. 459.

<sup>54</sup> Az utolsó négy leírás eredete ismeretlen.

<sup>55</sup> Valószínűleg a 2711-ből – amely elírás lehet – következtek a 1711-es datálásra.

<sup>56</sup> Nem lehet egyértelműen megkülönböztetni a fejezeteket.

<sup>57</sup> A számos utalás, egybeírás (egy címhez több recept) stb. miatt nem lehet egyértelműen meghatározni a fogások számát.

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*

| Csoportok                             | Receptek száma |
|---------------------------------------|----------------|
| A Szakács-Mesterségnek rövid le-írása | 0+52           |
| Orvos Könyv                           |                |
| Némely Fűveknek Hasznairól            |                |
| Mutato Táblácskája é Könnyvecskének   |                |
| Medicina Culinare                     |                |
| Tehén hús                             | 9              |
| Kappan, Tyukfi, Tyuk                  | 8              |
| Galamb                                | 3              |
| Bárány hús                            | 9              |
| Lúd                                   | 7              |
| Borju hus                             | 9+1            |
| Disznó hús                            | 5+2            |
| Szarvas avagy Oz hús                  | 8              |
| Madarak                               | 4              |
| Malacz                                | 3              |
| Nyúl                                  | 2              |
| Különb féle étkek                     | 0+11           |
| Sült étkek                            | 0+13           |
| Ismét borju húsról                    | 0+7            |
| Káposzta                              | 0+25           |
| Saláta                                | 0+8            |
| Halak                                 | 19+37          |
| Böjt napra való más étkek             | 0+24           |
| Tikmonybol csinált étkek              | 9              |
| Tészta étkek                          | 15             |
| Mustár csinálása                      | 3              |
| Betegeknek való étkek                 | 9              |
| Appendix                              | 6              |
| Fuscula                               | 5              |
| Finis Coronat Opus <sup>58</sup>      | 5              |

### **A Szakács-Mesterségnek rövid le-írása.**

A XVIII. század elején (1711) összeírt

(*OSzK, Oct. Hung. 636.*)

Paréjos húst, mint kell főzni  
 Tehénbél, vagy egyebet, spékkel főzni  
 Disznólábat hideggé tenni  
 Borjúhúst sárga lével  
 Tyúkfiat, s tehénhúst egressel  
 Nyúlhúst fekete lével

Tyúkot, ludat, vagy malacot fekete lével  
 Vadkanhúst fekete lével  
 Tyúkot, ludat, malacot is édes lével  
 Sült tyúknak, lúdnak vagy sódarnak gyömbéres  
 levet  
 Sült tyúknak szilvalevet

<sup>58</sup> OSZK Oct. Hung. 636.



Tyúkot, ludat, tehénhúst rizskásával  
 Sült tyúknak, lúdnak meggyes levet  
 Galambot, tyúkot, vagy malacot töltve  
 Tyúkfíat, vagy galambot tejföllel  
 Madár levet  
 Lúdnak sása levet  
 Emésztő zsupát  
 Pátíl levet tyúknak (?)  
 Leány sarját  
 Tehénhúst, szalonnát, sós káposztával  
 Kaszás lével akár micsoda húst  
 Bárány, s egyéb húst zsupával  
 Zöld sását akár micsoda húsnak  
 Zsupát akármi hússal  
 Kappant megfácánozni  
 Kappant rizskásával  
 Tyúkhúsnak törött levet  
 Mi módon kell malacot tölteni  
 Malacot fekete lével  
 Éles lével malacot, és tyúkot  
 Sült tyúknak, lúdnak gyömbéres levet  
 Tyúkot merőn tiszta borssal főzni  
 Tehénhúst kásával főzni  
 Kukréttel pecsenyét főzni  
 A tehénhúst torma levéllel együtt  
 Aki sült pastélyt akar csinálni  
 Báránylábat rántani  
 Töltött zsályát csinálni  
 Borsó levet, ha akarsz főzni  
 Aki metélt étket akar csinálni  
 Vágott tejes étket, ha akarsz főzni  
 Szömörcsököt főzni  
 Aki körtetortát akar sütni  
 Almatortát sütni  
 Halat éles lével  
 Apró körtét  
 Viza levet  
 Csukát Luther lével  
 Sóban halat főzni  
 Siskával tehénhúst főzni (?)  
 Lencselevet főzni<sup>59</sup>

*Orvos könyv*  
*Némely füveknek hasznairól*  
*Mutató táblácskája e könyvecskének*

#### *Medicina Culinares*

#### **Tehénhús**

1. Petrezselyemmel, fokhagymával, eleven bors-  
sal, gyömbérrel<sup>60</sup>
2. Kukréttel
3. (cím nélkül)
4. Árpakásával
5. Tormával, spenóttal, répával, sóskával<sup>61</sup>
6. Vadalmával
7. Egressel
8. Káposztával
9. Vetrecén tehénhús

#### **Kappan, tyúkfí, tyúk**

1. Rizskásával
2. Tiszta borssal
3. Törött lével
4. Laskával
5. Éles lével
6. Másképpen éles lével
7. Kaszás lével
8. Német módon

#### **Galamb**

1. Tejföllel
2. Tiszta borssal
3. Mazsola lével

#### **Bárányhús**

1. Kaporral, ecettel, hagymával, nyárban igen jó<sup>62</sup>
2. Zsupával
3. Kaszás lével

<sup>59</sup> Az ételleírások itt befejeződtek, majd ezt követően „Orvos könyv”, „Némely füveknek hasznairól” és „Mutató Táblácskája e könyvecskének” következik.

<sup>60</sup> Nincs leírás.

<sup>61</sup> Nincs leírás.

<sup>62</sup> Nincs leírás.

4. Német módon
5. Pirított bárányhús
6. Vetrecén módra
7. (cím nélkül)
8. Spékkel
9. Tárkonnyal

#### **Lúd**

1. Törött lével<sup>63</sup>
2. Tiszta borssal
3. Fekete lével
4. Spékkel
5. Sarjával
6. Másképpen sarjával
7. Kásával

#### **Borjúhús**

1. Tiszta borssal
2. (cím nélkül)
3. (cím nélkül)
4. Éles lével
5. Zsufával
6. Spékkel
7. Szömörccsök forma borjúhúsból, kappanból, pecsenyéből
8. Más módon tehénhús szömörccsöknek így főzhetik
9. Tárkonnyal
- Tüdőkása

#### **Disznóhús**

1. Sódar kaszás lével
2. Orja káposztával, répával, borsóval, lencsével, éles lével, fekete lével, tormával
3. Disznó nyulja<sup>64</sup> éles lével
4. Disznóláb hidegen
5. Más módon hideg étket
- Fekete lével
- Vaddisznóhús fekete lével, édes lével, borban zsályával, majoránnával

#### **Szarvas, avagy őzhús**

1. Fekete lével
2. Más módon
3. Gyömbéres lével
4. Tiszta borssal is jó, ecettel, hagymával<sup>65</sup>

5. Mazsola lével
6. Sütve
7. Más módon
8. Szarvashúst vagy erdeit beszózni

#### **Madarak**

1. Fogolymadár vagy másféle szegfűves lével
2. Galamb, gerlice tiszta borssal
3. Sült madár alá lév
4. Fogolymadár gyümölcsös lével, tiszta borssal<sup>66</sup>

#### **Malac**

1. Éles lével
2. Fekete lével
3. Ecetes hagymával

#### **Nyúl**

1. Az elejét fekete lével
2. A nyulját vetrecén módra

#### **Különbféle étkek**

Borjúmáj rántva  
 Tehénbél tiszta borssal  
 Spékkel  
 Tejföllel  
 Nyelv  
 Gyömbéres lével  
 Mazsola lével  
 Tiszta borssal  
 Német módon  
 Borjúvelő  
 Másképpen

#### **Sült étkek**

Tehénhús pecsenye  
 Fokhagymás pecsenyét így csinálj  
 Borjúpecsenye  
 Borjúszegye, vagy lapockája töltve  
 Sült kappan vagy tyúk borsporral  
 Sütni másképpen  
 Dió sását csinálni  
 Másképpen  
 Kappan deszpot lével  
 A fogolymadarat spékeld meg  
 Malac töltve

<sup>63</sup> A szerző a már ismertetett készítési módokat nem írja le újból, ha egy új nyersanyaghoz érkezik, hanem utal az előzőre.

<sup>64</sup> Nyulja, nyujja = a disznó hasi szalonnájához hozzánőtt hosszú izomdarab. DRAVECZKY, 2001. 61.

<sup>65</sup> Nincs leírás.

<sup>66</sup> Nincs leírás.

Lúd sütve  
Zöld sását csinálni

### **Ismét borjúhúsról**

Borjúmájat, tüdőt  
Borjúhús spenóttal  
Borjúfő  
Másképpen  
Hideg pecsenyéből vágott étek  
Másképpen  
Másképpen

### **Káposzta**

Olasz káposzta  
Böjtnapokon írósvajjal, olajjal, borssal<sup>67</sup>  
Fodor kék káposzta<sup>68</sup> mézzel, borssal, orzával<sup>69</sup>  
Sós káposzta  
Nyers káposzta  
Tejföllel avagy édes tejjel  
Ikrával  
Alapatréta spanyol étek  
Paraj  
Tejjel  
Spenót  
Tök  
Borsó  
Egészen vajjal vagy tehénhús levével<sup>70</sup>  
Hüvelykés borsót  
Bagolyborsó  
Árpakása  
Fehérrépa (sárgarépat is úgy főzz)  
Lencse  
Articsóka  
Körte  
Almakása  
Almát rántani  
Sült alá lévő  
Borjú-, bárányhús tárkonyal

### **Saláta**

Olasz saláta miskulánca  
Nyers saláta – sóval, ecettel, faolajjal, nádmézzel,  
avagy szalonnával, ecettel magyar módon  
Fejes saláta

Cikória  
Spárgát  
Nyers uborka  
Nyers olasz káposzta saláta  
Máskéféle káposztából

### **Halak**

1. Csuka sóban
2. Spékkal
3. Borssal
4. Törött lével
5. Lengyel lével
6. Német módon sült csuka
7. Éles lével
8. Tiszta borssal
9. Hidegen
10. Ég lével
11. Stokfisz<sup>71</sup> módon
12. Hander módon

Száraz csuka  
Sült csuka alá lévő

*Pisztráng*:<sup>72</sup> sóban, ecetben, éles lével, tiszta borssal, írósvajjal<sup>73</sup>

1. *Ponty* tiszta borssal
2. Másképpen
3. Fekete lével
4. Más módon
5. Más módon
6. Parasztul
7. Tiszta borssal  
Sütni valót tölteni  
Ikra  
Sült ponty alá lévő  
*Kárászleves* kenyérrel  
Tiszta borssal  
Savanyú lével  
Koldus lével  
*Viza* éles lével  
Tiszta borssal  
Sült viza alá levet  
*Sillő* ég lével, éles lével, sóban  
*Harcsa* sóban tormával, éles levet, szürke lével,  
tiszta borssal<sup>74</sup>  
Luther lével

<sup>67</sup> Nincs leírás.

<sup>68</sup> Fodor kék káposzta = leveles kel. KIRÁLY, 1981. 457.

<sup>69</sup> Nincs leírás.

<sup>70</sup> Nincs leírás.

<sup>71</sup> Stokfisz = tőkehal. KIRÁLY, 1981. 467.

<sup>72</sup> A dőlt betűs szavak az eredeti szövegben kiemelték.

<sup>73</sup> Nincs leírás.

<sup>74</sup> Nincs leírás.

Harcsafark  
*Mennyhalt* tiszta borssal, éles lével, sóban, ecetben<sup>75</sup>  
*Lepényhal* sültve jó, vagy tiszta borssal<sup>76</sup>  
*Kövi hal*  
*Csík*  
Zsákvászonnal  
*Kecsege* éles lével, tiszta borssal  
*Márna* tiszta borssal, éles lével sóban<sup>77</sup>  
*Habarnicza*<sup>78</sup>  
*Platajsz*<sup>79</sup>  
Tiszta borssal  
*Stokfis*  
Tejföllel  
Másképpen  
Másképpen  
*Rák*  
Töltött rántott rák  
Másképpen  
Másképpen  
*Csigá*<sup>80</sup>

#### **Böjtnapra való más étkek**

Rizskása  
Mandula lève  
Bors zsúfa  
Másképpen  
Másképpen kemény tikmonnyal  
Boros kenyér  
Tikmonyos lève  
Tikmonyos fehér lève  
Tikmonyos lábolt tejes éték  
Tejes lève  
Tejes metélt éték  
Másképpen tejes lève  
Tejes rizskása  
Köleskása  
Rántottat tálban főzni  
Sör lève  
Sörös szerdék  
Boros szerdék  
Sör lève másképpen  
Bor lève  
Bor lève lengyel módon  
Lencse lève  
Mazsola lève  
Olajos lève

#### **Tikmonyból csinált étkek**

(cím nélkül)  
Olasz rántott  
Rántott hígan  
Rántott keményen  
Torta tikmonyból  
Olasz rántott másképpen  
Töltött tikmony  
Tikmony egészen rántva  
Rántott tikmony lével

#### **Tésza étkek**

Szömöröcsök  
Másképpen  
Másképpen  
Másképpen  
Metélt éték  
Másképpen  
Fánk  
Almatorta  
Szilvás ostya  
Mandula torta  
Tojófánk  
Marczapán  
Pástétomban vadhús  
Pástétomban halat  
Almafánk

#### **Mustár csinálása**

Első mód  
Második mód  
Harmadik mód

#### **Betegeknek való étkek**

Panatella  
Kappanból, borjúhúsból törkölyt  
Árpakása általverve  
Árpából pépet  
Szilva  
Körte  
Mandula  
Tikmonyos lève  
Tikfiat sóban

<sup>75</sup> Nincs leírás.

<sup>76</sup> Nincs leírás.

<sup>77</sup> Nincs leírás.

<sup>78</sup> Habarnica = szárított polip. KIRÁLY, 1981. 458.

<sup>79</sup> Plataisz = lepényhal. KIRÁLY, 1981. 465.

<sup>80</sup> Két csigarecept található.

**Appendix**

Tüdő  
Másképpen  
Másképpen  
Máj  
Másképpen  
Lúd alá lévő

**Fuscula**

Dara lévő

Tikmonyos koder lévő (?)

Spenót lévő

Petrezselymes lévő

Tejfőlös lévő

**Finis Coronat Opus**

Csigát

Más módon

Más módon

Bőjtös napokon

Más módon

**3.****Apor Zsuzsanna „liktáriumos” könyve**

1727

(MKVM 1987. 23.)

**Adatok:**

*Szerző:* P. Haller Jánosné született Apor Zsuzsanna (a kézírás alapján valószínűleg más is írt a könyvbe).

*Cím:* J. M. J. N. Liktariumoknak, Confectumoknak, és sütedeknek, úgy nemű nemű étkeknék készítéséről, és külömb külömb féle virágok csinálásának módgyáról való jedczések.<sup>81</sup>

*Keletkezés helye:* ismeretlen

*Keletkezés ideje:* 1727

*A szakácskönyv eredete:* ismeretlen

*A könyv jellege:* befűző könyv

*A szakácskönyv felosztása:* nincsenek fejezetek

*A szakácskönyvben található receptek száma:* 73+17, összesen 90 recept

*Megjegyzés:* kizárólag csak a különböző tartósított készítményekkel foglalkozik. A múzeum tulajdonában lévő példány egy fotómásolat, amelyet egy magángyűjtő engedélyével fényképezett le a könyvtár.

---

<sup>81</sup> A könyv címének és ajánlásának folytatása: „Mellyekét sok höllyekről tanolván, s könyvekből is edgyben szedett P. Haller Janosné Apor Susánna MDCCXXVII. Esztendőben iratván következendőknek is tanulásra s hasznára.”

**J. M. J. N. Liktariumoknak, Confectumoknak, és sütedeknek,  
ugy nemű nemű étkeknék készítéséről, és külömb külömb féle virágok  
csinálásának módgyáról valo jedczések. Mellyekét sok höllyekről  
tanolván, s könyvekből is edgyben szedett**

**P. Haller Janosné Apor Susánna MDCCXXVII. Esztendőben iratván  
következendőknek is tanulásra s hasznára.**

*(Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum 1987. 23.)*

1. Apró ánizskenyeret
2. Birsalmapogácsát fehérén csinálni
3. Articsókát becsinálni
4. Apró szőlőt, meggyet, sóskagyümölcsöt<sup>82</sup> és több ehhez hasonlókat becsinálni
5. Birsalma fényes liktarium vörös
6. Birsalma fehér fényes liktarium
7. Birsalmát hasábosan becsinálni vörösen
8. Birsalmából fehér spanyol liktarium
9. Birsalmából szép világos fényes liktarium
10. Birsalmát készíteni
11. Birsalma liktariumot készíteni
12. Birsalmasajtot készíteni
13. Barackpogácsát csinálni
14. Birsalmapogácsát
15. Bérlet mézes pogácsát (?)
16. Kandírozni mindenféle gyümölcsöt, virágot fűszerszámmal
17. Kandírozni mindenféle gyümölcsöt, citrom-, narancshéjat, mandulát stb.
18. Amely kandírozni való nádmézet így kell készíteni
19. Csipke gyümölcs konfekt
20. Csokoládé perec
21. Csipke gyümölcs elegyes pogácsát csinálni
22. Kandírozni virágot az maga színében
23. Kandírozni való spanyol cukor
24. Kandírozni virágot
25. Citromot vagy narancsot
26. Csipke gyümölcsöt
27. Cukrot készíteni mellyel mindenfélét beborítani
28. Cukrot kandírozni
29. Citromhéjat hosszan hasogatottat becsinálni
30. Csókot csinálni
31. Koriandert beborítani
32. Csipke gyümölcsöt egészbe becsinálni
33. Apró szőlőt becsinálni
34. Konfektet fehérén s fodron csinálni s borítani
35. Citrompogácsát csinálni fehérén almával vagy birsalmával
36. Citrompogácsát
37. Citromlével pogácsát szárasztani
38. Citromhéjat vastagot hasábosan becsinálni
39. Citromhéjat becsinálni reszelve
40. Citromhéjat becsinálni
41. Citrom káposzta
42. Cseresznyét félre csinálni
43. Cseresznyét sokáig eltartani
44. Cseresznyét becsinálni
45. Diót zölden becsinálni
46. Dió liktarium
47. Diót fehérén becsinálni
48. Dinnyét becsinálni
49. Tragantból<sup>83</sup> apró mézes pogácsákat csinálni
50. Tragant masszából mindenféle állatot csinálni
51. Narancsot akár belestől, akár bele nélkül, az héját, akár egészen, az héját leesztergálván, akár pedig hasábonként becsinálni
52. Narancshéjat kandírozni
53. Kandírozni való nádmézet pedig így kell készíteni
54. Szerecsendió-virágot, fahéjat kandírozni
55. Pasztát csinálni
56. Pergelt mandulát készíteni
57. Öntött nádméz
58. Piskolt tortát készíteni (?)
59. Nádméz virágokat készíteni
60. Szult-ot készíteni
61. A diót zölden becsinálni
62. Szult-ot készíteni
63. Keserű mandula sütet
64. Az szőlőnek levét becsinálni
65. Az egrest egészen becsinálni
66. A zöld szilvát becsinálni
67. Az kajsziparackot becsinálni

<sup>82</sup> A sóskagyümölcs = borbolya, berberis. Hazánkban elterjedt a *B. vulgaris* L., azaz sóskaborbolya. A növényről a következőket tudjuk: „Vesszős ágain egyszerű és hármas töviseket visel. Levelei egyszerűek, pillásan fűrészesek. Fürtje csüngő. Piros, hosszukás bogyója ehető.” RÉVAI, 1911. 131, 540.

<sup>83</sup> A tragant, dragant fehéres-barnás színű, szilárd anyag. Görögországban és Kis-Ázsiában honos *Astragalus*-fajok önként vagy bevágásokból kiszivárgó, három-négy nap alatt megkeményedő mézgája. Vízben erősen duzzadó basszorint, kevés keményítőt és oldódó tragakantint tartalmaz. (CSIZMA-

|   |                      |
|---|----------------------|
| 68. A muskotály körtét becsinálni         | 81. (cím nélkül)     |
| 69. Mag nélküli való meggyet becsinálni   | (szám és cím nélkül) |
| 70. Tortáta tölteni való szilva liktárium | 83. (cím nélkül)     |
| 71. Birsalmasajt                          | 84. (cím nélkül)     |
| 72. Birsalma                              | 85. (cím nélkül)     |
| 73. Dinnyehéj                             | 86. (cím nélkül)     |
| (szám nélkül) Birsalma                    | 87. (cím nélkül)     |
| 75. (cím nélkül)                          | 79. (?) (cím nélkül) |
| 76. (cím nélkül)                          | (szám és cím nélkül) |
| 78. (cím nélkül)                          | 80. (?) (cím nélkül) |
| 79. (cím nélkül)                          | Komisz tortáta       |
| 80. (cím nélkül)                          |                      |

#### 4.

### Szakács Könyv

1743

(OSZK Oct. Hung. 1660.)

Az 1743-ban papírra vetett szakácskönyv létezésére Schram Ferenc, Kovács Sándor Iván és Szántó András is utal, utóbbi egy rövid elemzésen kívül már több receptet is közzé tesz belőle.<sup>84</sup>

Adatok:

*Szerző:* talán M és Ts.

*Cím:* Szakács Könyv

*Keletkezés helye:* ismeretlen

*Keletkezés ideje:* 1743. július 31.

*A szakácskönyv eredete:* ismeretlen

*A könyv jellege:* általános szakácskönyv

*A szakácskönyv felosztása:* két nagyobb fejezetet különíthetünk el a szakácskönyvön belül

*A szakácskönyvben található receptek száma:* 127 recept

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*

---

DIA, 1993. 437.; RÁPÓTI–ROMVÁRY, 1983. 329.) A tragant használata XVI–XVII. századi szakácskönyveinkben már előfordul, de a fellelhető forrásanyag hiányosságai miatt eredően a megjelenését nem tudhatjuk pontosan meghatározni. A XVI. század végi szakácskönyvben található „Nádmézből csinált marczipánt.” receptben ez áll: „Az dragont áttsad meg harmad napig rósa vízben.” (RADVÁNSZKY, 1893. 245.) A XVII. században a Tótfalusi-szakácskönyv mellett például Bornemisza Annánál a következőket olvashatjuk: „42. Végy borragum-füvet, petrezselymet, pumpernelt, balsamumot, izsópot, dragont s tárkonyt”. (Lakó Elemér – véleményünk szerint hibásan – a dragont tárkonynak értelmezi. LAKÓ, 1983. 221, 265.)

<sup>84</sup> SCHRAM, 1961. 267.; SCHRAM, 1979.; KOVÁCS S. I., 1981. 16. vj. 427.; SZÁNTÓ, 1986. 105–117. A receptek számánál eltérést találunk a korábban Schram, majd Szántó által közölt adattól.

**Szakács Könyv M. Ts.**  
1743. július 31.  
(OSzK, Oct. Hung. 1660.)

| Csoportok   | Receptek száma |
|---|----------------|
| A könyv első részében „vegyes” recepteket ismerhetünk meg, de a fejezetnek nincs címe | 0+40           |
| Mindenféle cukrozni és becsinálni való portékákról <sup>85</sup>                      | 0+87           |

|   |   |
|---|---|
| Mandulkásának formája                                 | Fehéren készített citromlé  |
| Mandulás tészta                                       | Igen jó borsóleves  |
| Meggykása   | Nyúlhúshoz való lé  |
| Mandulkása  | Gyomrokra és májakhhoz való lé  |
| Almakása  | Fehér lé tyúkra, vagy kappanra  |
| Kenyérkása  | Zöld lé tyúkra  |
| Hob kása  | Savanyocska lé meggyből   |
| Frikasszé <sup>86</sup>                               |   |
| Citromkása  | <b><i>Mindenféle cukrozni és becsinálni való portékákról</i></b>  |
| Pisztácia kása  |   |
| Almakása  |   |
| Hideg étel dióból sültöz való                         | Hogy kell a nádmézet tisztítani és világosítani   |
| Mandula tortáta                                       | Színmézet megvilágosítani, tisztítani, és abba mindenféle gyümölcsöket csinálni   |
| Mandula pogácsa                                       | Mustba gyümölcsöt becsinálni  |
| Igen jó lé sült tyúkra                                | Mi formában kell mindenfélét fűszerszámot, gyümölcsöt és virágokat megcukrozni  |
| Igen jó lé halhoz                                     | Miként lehet a konfektumot fehéríteni és szépen beborítani  |
| Igen jó lé sültre                                     | Nádméz szkofiomot csinálni vagy pinátát (?)   |
| Igen jó lé sült kappanhoz vagy fogolymadárhoz         | Mindenféle füveket, virágokat nádmézzel megborítani   |
| Mandulás lé őzcímerhez <sup>87</sup>                  | Feldagadó nádméz eszközt készíteni  |
| Igen jó lé nyelvre                                    | Általánosan jégforma cukrot csinálni  |
| Rozmaring lé  | Szerecsendió és fahéjas czeltlik <sup>91</sup>  |
| Szegfű lé   | Fűszerszámos jó czeltlik  |
| Király levet készíteni                                | Pásztorul czeltlik  |
| Igen jó lé csukához, harcsához, mennyhalhoz           | Lébczeltliket zöld narancsból csinálni  |
| Kalekuriai leves                                      | Fehér lémonya czeltliket csinálni almával, vagy birsalmával elegyítve, az almától szép fehér lesz, de a birsalmától jobb ízű lesz |
| Fekete levet készíteni posárhoz <sup>88</sup>         | Jó czeltliket csinálni  |
| Lenyel lé halhoz <sup>89</sup>                        | Nirenbergiai <sup>92</sup> szép czeltlikék  |
| Csukának készítenő jó lé                              |   |
| Ráklevest csinálni                                    |   |
| Igen jó leves borjútüdőből (cím nélkül) <sup>90</sup> |   |
| Citromlevet készíteni fogolymadárhoz                  |   |
| Citromlé a sültöz                                     |   |

<sup>85</sup> OSZK Oct. Hung. 1660.

<sup>86</sup> Frikasszé = becsinált. CSIZMADIA, 1993. 153.; DRAVECZKY, 2001.30.

<sup>87</sup> Címer = az állat mellső vagy hátsó combrésze. DRAVECZKY, 2001. 19.

<sup>88</sup> Posár = ponty. DRAVECZKY, 2001. 71.

<sup>89</sup> Talán lengyel.

<sup>90</sup> A recept egybe van írva az előzővel, de a végén kiderül, hogy „Ez a bepácolt berbécscímer lé.”

<sup>91</sup> „czeltlik – a német „zelt” szóból származik, amelynek jelentése (a sátor, sátorponyva mellett) a csokoládétábla szelete, gerezdje is; tehát a csokoládészeletre emlékeztető tészta szelet, sütemény értenőd rajta;” SZÁNTÓ, 1986. 116.

<sup>92</sup> Nirenbergiai = norinbergai, azaz nürnbergi. GUNDEL, 1943. 337.



|  |   |
|--|---|
| Angliai fehér czeltlik   | Felpattogzó csokolád[ék]  |
| Jeges lébczeltlik  | Springelet csinálni (?)   |
| Fahéjas czeltliket csinálni  | Hogy kell paraszt fánkot csinálni   |
| Formába nyomott lébczeltlik citromlevével  | Közönséges piskótumot   |
| Gyomorerősítő perececskék  | Ho piskótumot nádmézből   |
| Violaszínű perececskék   | Pisztáciából való piskóta   |
| Jó perececskék vagy apró kalácsocskák  | Muskotályos kenyér  |
| Memori czeltlik  | Pírtott mandula   |
| Gedult czeltlik  | Hogy kell a zöld pereceket vagy lébczeltleket le-                                     |
| Császárné citromos czeltlik  | vélmódra csinálni vagy ha akarsz mandulából,  |
| Hogy kell a vörös birsalmalevet csinálni   | pisztáciából tésztát  |
| Hogy kell a birsalmazeleteket vörösen csinálni   | Pereceket csinálni  |
| Hogy kell a fehér darabos spanyol liktáriumot csinálni   | Szilvából való csók   |
| Miként kell a vörös birsalma liktáriumot csinálni  | Meggyből sülttőz valót csinálni   |
| Igen jó birsalma liktárium   | Formába nyomott szilvából való eszköz   |
| Száraz hasogatott birsalmát becsinálni   | Közönséges martzapánt   |
| Világos birsalma eszközt csinálni  | Pisztáciából való martzapánt  |
| Hasogatott citromot becsinálni   | Mogyoróból való martzapánt  |
| Hogy kell az apróra vagdalt citromot becsinálni  | Török papíros   |
| Leveles citromot becsinálni  | Lemonádi  |
| Megreszelt citromot becsinálni   | Epervíz, vagy ama jeges hóforma   |
| Hogy kell az apróra vagdalt citromot csinálni  | Ez a jeges eszköz pisztáciából czirperből (?)   |
| Friss narancs, citrom és rozmaring virágokat frissen becsinálni                                  | Meggylevet borral elegyítheted  |
| A rózsagyümölcsöt egészen becsinálni   | Meggyvizet csinálni   |
| Zöld egrest, és zöld szilvát becsinálni  | Hogy kell készíteni a tengeri szőlőből való levet,                                    |
| Meggyet, tengeri szőlőt <sup>93</sup> és csipke gyümölcsöt és más hasonlókat nádmézbe becsinálni | és a sóskagyümölcséből, mely hogy esztendeig is megálljon, és mindent véle festhessen |
| A szilvát, konfektumra borítani  | Meggylevet és vörös szőlő vagy más hasonlókat csinálni, melyekhez vizet elegyíthetsz  |
| Szerecsendiót becsinálni   | Nádmézes vaj  |
| Örménygyökert <sup>94</sup> becsinálni   | Rákos vajat készíteni   |
| Gyömbért becsinálni  | Miként kell a felpattogzó lébczeltliket csinálni                                      |
| Zöld diót becsinálni   | Szerecsendiót becsinálni  |
| Narancs- és citromhéjat becsinálni   | Hideg étek  |
| Málna gyümölcsből marsellét csinálni   | A fényes birsalma liktáriumot így készítik  |
| Virágos rózsza liktáriumot csinálni  | Mézzel a birsalmasajtot így csinálják <sup>95</sup>                                   |
| Cukorból való galanteri fánkot csinálni  | Horvát lepényt így kell csinálni  |
| Másformára csinálni  | Rozsolist így kell kiverni  |
| Cseh csókokat csinálni   | A szőlő zigre <sup>1</sup> a télire így kell szőzni                                   |

<sup>93</sup> Tengeri szőlő = ribizli. LAKÓ, 1983. 278.; KIRÁLY, 1981. 468.

<sup>94</sup> Az örménygyökér vagy örvénygyökér a fészkesvirágzatúak családjába tartozó évelő növény. A gyökere karószertű, 3-4 ujjnyi vastag, 20-25 cm hosszú, belül fehéres, kívül barnássárga, frissen enyhébb, szárítva erősebb szagú, fanyar, kesernyés ízű. RÁPÓTI–ROMVÁRY, 1983. 231.

<sup>95</sup> A recept hiányos.

<sup>1</sup> A szó olvashatatlan.

**5.**  
**Nevezetes német szakácskönyvből magyarra fordított**  
**étkeknek nemei**

1753

(OSZK Quart. Hung. 3024.)

Az 1753-ból származó kézirásos szakácskönyv létezésére Schram Ferenc és Kovács Sándor Iván csak utal.<sup>96</sup> A művet végül – az 1743. évi szakácskönyvhöz hasonlóan – Szántó András ismerteti bővebben.<sup>97</sup>

Adatok:

*Szerző:* ismeretlen

*Cím:* Nevezetes Nemet Szakacs Könyvből Magyarra Fordított Etkeknek Nemei. 1753

*Kelkezés helye:* ismeretlen

*Kelkezés ideje:* 1753

*A szakácskönyv eredete:* ismeretlen

*A könyv jellege:* bőjtös szakácskönyv

*A szakácskönyv felosztása:* 2+1 fejezetet találunk a könyvben

*A szakácskönyvben található receptek száma:* 47 recept

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*

| Csoportok   | Receptek száma |
|---|----------------|
| A könyv első részében különböző leveseket ismerhetünk meg, de a fejezetnek nincs címe | 12             |
| Tészta Étkekről   | 21             |
| Halaknak Készítése <sup>98</sup>  | 14             |

<sup>96</sup> „Még egy kéziratot ismerünk: [...] ez azonban restaurálás alatt lévén, nem fordult meg kezünkön.” SCHRAM, 1961. 268.; KOVÁCS S. I., 1981. 16. vj. 427. (Évekkel később Schram megvizsgálta a könyvet, de nem elemezte úgy, mint Szántó. SCHRAM, 1979.)

<sup>97</sup> SZÁNTÓ, 1986. 100–104.

<sup>98</sup> OSZK Quart. Hung. 3024.

## Nevezetes német szakácskönyvből magyarra fordított éteknek nevei.

1753.

(OSzK, Quart. Hung. 3024.)

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1. Mandulaleves                              | 25. Tojásból való éték   |
| 2. Másféle mandulaleves                      | 26. Zsemlyéből éték      |
| 3. Borleves                                  | 27. Bavariai galuska     |
| 4. Sörleves                                  | 28. Zsemlyekása galuska  |
| 5. Turbolyaleves                             | 29. Piskóta galuska      |
| 6. Zöldborsóleves                            | 30. Olasz galuska        |
| 7. Rákleves                                  | 31. Méh                  |
| 8. Borsóleves                                | 32. Töltött tojást       |
| 9. Által tört leves csukából, vagy potykából | 33. Töltött tojás rákkal |
| 10. Feketekenyer leveles                     |                          |
| 11. Igen jó leves                            |                          |
| 12. Rákleves                                 |                          |

### *Tészta-étekről*

13. Viza-, vagy csukafánk
14. Más rákból való éték
15. Más tészta-étek
16. Csukából éték
17. Más vándli éték
18. Tejfől vándli
19. Piskóta vándli
20. Velő vándli
21. Rizskása vándli
22. Borsó vándli
23. Vaj vándli
24. Pisztácia vándli

### *Halaknak készítése*

1. Hogy kell a pisztrángot főzni
2. Csukát sóban főzni
3. Posárt főzni
4. Csukát szardella lével
5. Csukát másformában
6. Csukát szardellás tormával
7. Harcsát sültve
8. Posárt maga vériben
9. Posárt fekete lével
10. Posárt rántva, levet rá csinálva
11. Vöröshagyma lében posárt
12. Stokfist rántva
13. Stokfist tejfőlből dinsztelni
14. Stokfist rostélyon sütni

## 6.

### Ételek Nemeiről

1753–1758<sup>99</sup>

Ezt a művet elsőként a kézirat korábbi tulajdonosa, Gundel Károly ismerteti, a kötetnek azonban napjainkra nyoma veszett.<sup>100</sup> Így csupán annyit tudhatunk a műről, amennyit a szakember leírt.

Adatok:

*Szerző:* ismeretlen, de valószínűleg több ember írt a könyvbe recepteket

*Cím:* Ételek Nemeiről<sup>101</sup>

<sup>99</sup> GUNDEL, 1943. 325–339.

<sup>100</sup> A könyv holléte jelenleg ismeretlen, ezt az állítást Horvát Dezső, napjaink legnagyobb szakácskönyvgyűjtője is alátámasztotta 2007. szeptember 27-én, a Budapesti Gazdasági Főiskolán – a Gundel Károly előadóterem avatása alkalmából – rendezett szakmai konferencián tartott előadásában.

<sup>101</sup> A könyv címének folytatása: „vagy Hellyessen lehető Késziteséikrol, és más egyébb a féle Szükséges Házi dólgookról írott Könyv”. GUNDEL, 1943. 325.

*Kelkezés helye:* Sárospatak

*Kelkezés ideje:* 1753–1758, az utolsó bejegyzés 1819

*A szakácskönyv eredete:* ismeretlen, de a Gundel által közölt receptek<sup>102</sup> egy része biztosan az M. Ts. által írt „Szakáts Könyv”-ből származik (1743. július 31.)

*A könyv jellege:* általános szakácskönyv

*A szakácskönyv felosztása:* a fejezetek meghatározása bizonytalan

*A szakácskönyvben található receptek száma:* 244–17, összesen 227 recept<sup>103</sup>

*A szakácskönyv felosztása Gundel Károly szerint:*

| Csoportok                                | Receptek száma |
|--|----------------|
| Levesek                                  | 13             |
| Levek                                    | 22             |
| Vajak                                    | 2              |
| Húsféle, vadhús, baromfiak               | 16             |
| Hal, rák, tojás                          | 10             |
| Főzelékfélék                             | 6              |
| Tésztafélék, sütemények                  | 132            |
| a. Tésztafélék                           | 26             |
| b. Kásák (Kochok)                        | 9              |
| c. Fánkok                                | 8              |
| d. Tejes étkek                           | 3              |
| e. Tortáták                              | 8              |
| f. Confect                               | 4              |
| g. Gyümölcsök                            | 34             |
| h. Liktáriumok                           | 9              |
| i. Gyümölcsös levek, fagyaltok           | 10             |
| j. Mézeskalácsok, czeltlik (lébczeltlik) | 17             |
| k. Pirczek                               | 4              |
| Sajtok                                   | 4              |
| Különfélék                               | 11             |
| Italok                                   | 9              |
| Vegyesek (orvosságok és háziszerek)      | 17             |
| Mutató tábla <sup>104</sup>              | 181 receptcím  |

<sup>102</sup> GUNDEL, 1943. 327–339.

<sup>103</sup> A receptek pontos számát meghatározni nem lehet, mert Gundel Károly közlése időnként ellentmondásos (például: 10 szeszes italt említ, de csak 9-nek adja meg a címét). GUNDEL, 1943. 326., 338.

<sup>104</sup> GUNDEL, 1943. 325–339.

7.  
**Balassa Ágnes szakácskönyve**  
 1769  
 (OSZK Quart. Hung. 1373.)

Balassa Ágnes kéziratos szakácskönyve 1769-ből származik, a kötetet Száblík István szerzetes Vácott fordította német nyelvből magyarra.<sup>105</sup> A mű eredetileg 149+2<sup>106</sup> receptet tartalmaz, de a későbbiekben belekerült még 9 ételleírás és a könyv végén számos orvosi recept is található.<sup>107</sup> A gyűjtemény tulajdonosa (született Stüszel Ágnes) házasság révén került a Balassa családba, miután feleségül ment báró Balassa (IX.) Lászlóhoz.<sup>108</sup>

Adatok:

- Szerző:* ismeretlen, Száblík István fordította németből.
- Cím:* Külömb-féle nádmézzel és más ahhoz alkalmaztatott elegyítésekkel ízesített sütemények
- Keltezés helye:* Vác
- Keltezés ideje:* 1769
- A szakácskönyv eredete:* ismeretlen
- A szakácskönyv felosztása:* két fejezet foglalkozik étel és három orvosi receptekkel
- A szakácskönyvben található receptek száma:* 151+9, összesen 160 recept

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*

| Csoportok  | Receptek száma |
|--|----------------|
| Külömb féle nád=mézzel és más ahoz alkalmaztatott egyelitesek=vel ízesített sütemények | 149+2          |
| Magam próbáiból le írt bé csináltak  | 0+9            |
| Orvosságok   |                |
| Az ujságból ki írt orvosságok 1828   |                |
| Háziorvosságok <sup>109</sup>  |                |

<sup>105</sup> Az eredeti könyv és a fordító kiléte ismeretlen számunkra. FÜREDER, 2006a 11.

<sup>106</sup> Találhatunk olyan receptet, amely nincs megszámozva, de van olyan is, hogy egy számhoz két leírás tartozik.

<sup>107</sup> FÜREDER, 2006a 11.

<sup>108</sup> FÜREDER, 2003. 726.

<sup>109</sup> OSZK Quart. Hung. 1373.

**Külömb-Féle Nád Mézel és Más Ahoz Alkalmaztatott Elegyítésekkel  
ízesített sütemények,  
melyeket Ms. N. Báró Balassa Ágnes Asszony-nak  
Német nyelvről magyarra fordított Ájtatos Oskolabéli Szerzetes  
Száblik Istvány Váczon.**

1769.

*(OSzK, Quart. Hung. 1373.)*

***Külömbféle nádmézzel és más ahhoz alkalmaz-  
tatott elegyítésekkel ízesített sütemények***

- |   |  |
|---|--|
| 1. Piskóta  | 39. Szarvas torta                            |
| 2. Nagyobb formában csinált piskóta                             | 40. Körtéből fánk                            |
| 3. Nagy piskótakenyér   | 41. Élesztősfánk                             |
| 4. Piskótakenyér mandulával                                     | 42. Sült karórépa                            |
| 5. Apró cvibak  | 43. Vagdalt mandulából sütemény              |
| 6. Fűszerszámos letzeltl  | 44. Írósvajas sütemény                       |
| 7. Paraszt letzeltl   | 45. Zsemleéből sütemény                      |
| 8. Szarvas  | 46. Rizskása, gríz-, avagy köleskása         |
| 9. Pereg  | 47. Lekváros éték                            |
| 10. Citromlevével letzeltl                                      | 48. Almának főzése                           |
| 11. Szerecsendiós kalács  | 49. Alma mandulával                          |
| 12. Mandulás kalácsnak mestersége                               | 50. Ráknak mesterséges főzése                |
| 13. Jég   | 51. Másféle rákból való éték                 |
| 14. Citromos jég  | 52. Pástétomban rák                          |
| 15. Koszorú   | 53. Rákból másféle éték                      |
| 16. Letzeltl  | 54. Csirke rák töltelékkel                   |
| 17. Lnyyl (?)   | 55. Kappan savanyú káposztával               |
| 18. Mézes letzeltl  | 56. Török haluska                            |
| 19. Spanyol piskóta   | 57. Répának főzése                           |
| 20. Apró golyóbisokra formált kalács                            | 58. Rák lé vagy csukával, vagy más hallal    |
| 21. Trangantból csinált tészta                                  | 59. Potyka francia lével                     |
| 22. Felhabart ánizsból csinált kalács                           | 60. Sült snepf <sup>110</sup> levessel       |
| 23. Parasztfánk   | 61. Potyka pástétomban vagy csuka            |
| 24. Mindenféle kalácsokról és piskótákról írósva-<br>jas tészta | 62. Szardelli leves                          |
| 25. (cím nélkül)  | 63. Vese                                     |
| 26. Rosszul kevert tészta                                       | 64. Pisztráng hal citromlevével              |
| 27. Tejfölös tészta   | 65. Letzeltl                                 |
| 28. Mandulából csinált tészta                                   | 66. Formán által nyomott pereg               |
| 29. Fahéjjal fűszerszámozott sütemény                           | 67. Vörös nádméz                             |
| 30. Nyúlfővel, juhővel vagy mással csinált pásté-<br>tom        | 68. Fehér letzeltl citromlevével             |
| 31. Csukával vagy vízával készített pác                         | 69. Tragantos jég                            |
| 32. Pástétom potykával  | 70. Vizes jég                                |
| 33. Mandulás tüdő és pacal                                      | 71. Citromos jég                             |
| 34. Mesterséges fánk  | 72. Tojásfehérjével jég                      |
| 35. Stritzl formára csinált fánk                                | 73. A legoria tészta                         |
| 36. Tejes sütemény  | 74. Makaróni reszelt citrommal               |
| 37. Nádmézzel csinált fánk                                      | 75. Citrom letzeltl                          |
| 38. Másféle fánk  | 76. Pomarantsból czeltl                      |
|   | 77. Marschellen vaj scharlból <sup>111</sup> |
|   | 78. Fehér nádméz                             |
|   | 79. Narancs virágból szultz                  |
|   | 80. Másféle szultz                           |
|   | 81. Almának főzése                           |

<sup>110</sup> Snepf = szalonka. FÜREDER, 2006b 35.

<sup>111</sup> A vaj scharl jelentése – egyenlőre – ismeretlen számunkra, azonban a szövegből kiderül, hogy a leve vörös színű: „ha pedig attól veres nem lesz, vaj scharl levét tölts a vizahólyagra,” FÜREDER, 2006a 74.

82. Tej
83. Másféle tej
84. Disznófő
85. Császár letzeltl
86. Fehér császár letzeltl
87. Cvibak letzeltl
88. Töltött mandula letzeltl
89. Csokoládé letzeltl
90. Lisztlángból<sup>112</sup> sütemény
91. Birsalma
92. Habart mandula
93. Kerekas mandula kalács
94. Zsemle mandulával
95. Birsalma
96. Rákból éték
97. Kisgyermeknek való pép
98. Pisztácia
99. Citromlevével étel
100. Felhabart birsalma-, barack-, kökény-, egeres-, vagy ribizli-lekvár
101. Becsinált zöld egeres
102. Zöld szilvának becsinálása
103. Zöld szőlőnek becsinálása
104. Zöld ribizlinek becsinálása
105. Zöld diónak becsinálása
106. Zöld mandulának becsinálása
107. Száraz mandulának becsinálása
108. Zöld hecse-pecse<sup>113</sup> becsinálása
109. Sárgabaracknak becsinálása
110. Szőrös baracknak becsinálása
111. Körtének becsinálása
112. Vaj schárl becsinálása
113. A csipkebokor gyümölcsének becsinálása
114. Kenyérből kalács
115. Fahéjas kalács
116. Másféle kalács
117. Szultznak mestersége  
(szám nélkül) Mások eképpen csinálják
118. Fahéjas letzeltl
119. Magas mandulatorta
120. Nagy mandulatorta
121. Puha mandulatorta
122. Fahéjas kalács
123. Pléhformában csinált mandulás torta
124. Mézes letzeltl

125. Birsalmás kenyér
126. Reszelt mandulás torta
127. Birsalmás czeltl
128. Narancs-, avagy citromhéj fahéjjal és nádméz-zel
129. Becsinált narancs-, avagy citromhéj
130. Törött mandulás torta
131. Élesztős mandulakalács
132. Más fűszerszámos torta
133. Szegfűből ecet
134. Fehér szultzos birsalmának becsinálása
135. Birsalma lekvár
136. Birsalma szultz
137. Gróf Schuidegn rozsólisa
138. Olasz káposzta lével
139. Másféle vagdalt lé
140. Sült potyka olajjal, avagy vajjal
141. Friss sárgabarackból való étel
142. Ribizli sütemény
143. Egresből sütemény
144. Olasz répából<sup>114</sup> étel
145. Borsóból sütemény
146. Pesti rozsólis
147. Másféle rozsólis
148. Uborkának becsinálása
149. Borban áztatott mandulának becsinálása

(szám nélkül) Fehér ecetet csinálni

#### ***Magam próbáiból leírt becsináltak***

(szám nélkül) Pálinkában csinált meggy  
(szám nélkül) Málnából nyári italra valót csinálni  
(szám nélkül) Narancs- és citromhéjat  
(szám nélkül) Zöld szőlőt becsinálni  
(szám nélkül) Száraz som  
(szám nélkül) Édesen maradó ürmősbor  
(szám nélkül) Sódart és húst besózni  
(szám nélkül) Csipkét becsinálni  
(szám nélkül) Zöld szilva sajtot<sup>115</sup>

#### ***Orvosságok***

***Az újságból kiírt orvosságok 1828.***

#### ***Háziorvosságok***

<sup>112</sup> Lisztláng = a legjobb minőségű liszt. DRAVECZKY, 2001. 51.

<sup>113</sup> Hecse-pecse = csipkebogyó. DRAVECZKY, 2001. 34.

<sup>114</sup> Olasz répa = paszternák, peszternák, pasztinák. MÁTHÉ–ROMVÁRY, 1978. 117.

<sup>115</sup> Az ételleírások itt befejeződtek, majd ezt követően „Orvosságok”, „Az újságból kiírt orvosságok 1828.” és „Háziorvosságok” következik.

## 8. Nánási István szakácskönyve

1771  
(MKVM 1978. 9.)

Nánási István szakácskönyve – Apor Zsuzsanna munkájához hasonlóan – a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum könyvtárában található (napjainkban csak ez a két magyar nyelvű kéziratos szakácskönyv van a múzeum tulajdonában a századból). A mű érdekessége, hogy a magyar szakácskönyvek közül elsőként a recepteket nem a korábban megszokott módon – nyersanyagok (halak, őzek stb.), konyhatechnológia (sültek), vallási előírások (böjti eledelek) szerint, vagy csak ad hoc módon – közli, hanem ábécésorrendben.

Adatok:

*Szerző:* Nánási István

*Cím:* Szakácskönyv<sup>116</sup>

*Kelkezés helye:* Bolya

*Kelkezés ideje:* 1771

*A szakácskönyv eredete:* ismeretlen, de a receptek egy része biztosan az M. Ts. által írt „Szakáts Könyv”-ből származik (1743. július 31.)

*A könyv jellege:* általános szakácskönyv

*A szakácskönyv felosztása:* a könyv két nagyobb egységből áll, de a végén egyéb beírásokkal is találkozunk

*A szakácskönyvben található receptek száma:* 597+4, összesen 601 recept.<sup>117</sup>

*A szakácskönyv felosztása a szerző(k) szerint:*

| Csoportok  | Receptek száma                        |
|--|---------------------------------------|
| A könyv első részében általános recepteket ismerhetünk meg, de a fejezetnek nincs címe | 594 <sup>118</sup><br>(valójában 597) |
| Festékek nevei következnek <sup>119</sup>  |                                       |
| Egyéb, vegyes beírások <sup>120</sup>  | 0+4                                   |

<sup>116</sup> A könyv címének és ajánlásának folytatása: „Szakátskönyv avagy minden féle meleg és hideg leves és sült étkeknek tálban főtteknek és tésztaneműeknek pastétomoknak draga ízű vizeknek és italoknak külömb külömbféle rosolisoknak, és festékeknek készítéseknél modja és mestersége. Nyomatott Bolyában Ezer Hét Száz Hetven Égygyvedik Esztendőben. Szent András Havának Első Napján.” (A címben szereplő „Nyomatott Bolyában” ellenére a könyv kéziratos, de elképzelhető, hogy eredetileg egy nyomtatott szakácskönyv lejegyzéséről van szó.)

<sup>117</sup> A konkrét ételleírások száma ennél kevesebb.

<sup>118</sup> A számolási tévedések miatt nem 594, hanem 597 recept tartozik a fejezetbe, de ezek közül számos nem étel, hanem inkább „háztartási” leírás.

<sup>119</sup> „Miképen kell a selymet festeni az alább megírt színekre; annak leírása, mely-is költ a bécsi fábri-cából.” MKVM 1978. 9.

<sup>120</sup> MKVM 1978. 9.



**Nánási István – Szakácskönyv.**  
**Szakácskönyv avagy minden féle meleg és hideg leves és sült étkeknek**  
**tálban főtteknek és tésztaneműeknek pastétomoknak**  
**draga ízű vizeknek és italoknak külömb külömbféle rosolisoknak,**  
**és festékeknek készítetéseknék modja és mestersége**

Nyomtatott Bolyában  
Ezer Hét Száz Hetven Égygyedik Esztendőben.  
Szent András Havának Első Napján.  
(MKVM, 1978. 9.)

- |   |   |
|---|---|
| <p>Alkermes készítésének módja</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Apfel slofrik</li> <li>3. Articsóka ültetésének módja</li> <li>4. Apró szőlőt becsinálni</li> <li>5. Aszú szőlő borát készíteni</li> <li>6. Aszú szőlő borát másképpen csinálni</li> <li>7. Aszú szőlő borát ismét másképpen csinálni</li> <li>8. Aszú meggyel édes bort csinálni</li> <li>9. Aszú szilvából való étel</li> <li>10. Aszú szilvából más étel</li> <li>11. Asztalra való gyertya mártásról</li> </ol> <p><b>B</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Báránycímert becsinálni</li> <li>13. Bélpecsenye bepácolva</li> <li>14. Berbéscímert tölteni</li> <li>15. Birsalmavizes liktárium</li> <li>16. Birsalma liktárium másképpen</li> <li>17. Birsalmát szárast és hasogatottat becsinálni</li> <li>18. Birsalma világos eszközt csinálni</li> <li>19. Birsalmapogácsát fehéren csinálni</li> <li>20. Birsalma fényes liktárium vörösen</li> <li>21. Birsalmából és almából cvibak formájú liktárium</li> <li>22. Birsalma sárga sajtot csinálni</li> <li>23. Birsalma tésztából való pogácsa</li> <li>24. Borított konfektet így kell csinálni</li> </ol> <p><b>C</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>25. Czeltliket jókat csinálni<sup>ii</sup></li> <li>26. Czeltlik fehérek Angliaiak</li> <li>25. Borjúhúsból készített madárkák</li> <li>26. Borjúbélből készített kolbász</li> <li>27. Borsóléhez való tésztakészítés</li> <li>28. Borjú vagdalt hússal készített kármonádli</li> <li>29. Borjúhúsból készített sztop szátán (?)</li> <li>30. Borjúfőbe csinálva v. abból készített tortáta</li> <li>31. Borjúbélből készített kása vagy tortáta</li> <li>32. Borjúhúsból készített tortáta</li> <li>33. Borjúhúsból készített kolbász</li> <li>34. Borjúhúst hideget becsinálni</li> <li>35. Borjúfőhöz egy jó lév</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>36. Borjú- vagy bárányhúst csinálni</li> <li>37. Borjú- vagy báránygyomor töltve</li> <li>38. Borjúhúst becsinálni</li> <li>39. Borjúhúsból kolbász</li> <li>40. Borjútüdőből leves</li> <li>41. Borjú-, csirke-, v. bárányhús francia frikasszé</li> <li>42. Borjúláb hideg éték tejjel</li> <li>43. Borjúhús éték sülve</li> <li>44. Blammatzet, vagy borjúláb fagyalva</li> <li>45. Borecetet fűszerszámmal így kell készíteni</li> <li>46. Borecetet másképpen csinálni</li> <li>47. Bort, vöröset fekete szőlőből csinálni</li> <li>48. Bort kökényből csinálni</li> <li>49. Bort aszú szőlőből csinálni</li> <li>50. Birsalmapogácsát csinálni fehéren</li> <li>51. Birsalma fehér fényes liktárium</li> <li>52. Birsalmából fehér spanyol liktárium</li> <li>53. Birsalmából szép világos fényes liktárium</li> <li>54. Birsalma kolbász</li> <li>55. Birsalmába valami száraz formába csinálni</li> <li>56. Birsalmából hecse-pecsétet csinálni</li> <li>57. Birsalmából sajtot csinálni</li> <li>58. Birsalmából sodort csinálni nagyot vagy kicsinyt</li> <li>59. Birsalmából nyulat miként kell csinálni</li> <li>60. Birsalma fagyalt</li> <li>61. Birsalma tálban főve</li> <li>62. Birsalma tálban főve másképpen</li> <li>63. Birsalma levét vörösen csinálni</li> <li>64. Birsalma szeleteket vörösen csinálni</li> <li>65. Birsalma kása</li> </ol> <p><b>C</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>66. Czeltliket csinálni, igen jókat</li> <li>67. Czeltlik szerezcsendióból és fahéjból</li> <li>68. Czeltliket fűszerszámosan</li> <li>69. Czeltlik hosszas szeg módra mandulával készitettek</li> <li>70. Czeltlik vagy pásztorul czeltlik</li> <li>70. Lébczeltliket zöld narancsból csinálni<sup>iii</sup></li> </ol> |
|---|---|

<sup>ii</sup> A szerző kétszer használta a 25. és a 26. számot, valamint a B betűhöz írt két C betűs receptet.

<sup>iii</sup> A szerző elszámozta a recepteket.

71. Fehér lémonya czeltliket csinálni almával vagy birsalmával elegyítve az almától szép fehér lesz, de a birsalmától jobb ízű lesz
72. Felpattogzó lébczeltliket csinálni
73. Memori czeltlik
74. Gedult czeltlik
75. Császárné citromos czeltlik
76. Nirenbergi[il]ai szép czeltlik
77. Angliai fehér czeltlik
78. Jeges lébczeltlik
79. Fahéjas czeltlik
80. Formába nyomott lébczeltlik, citromle-  
vével
81. Citromos jeget csinálni
82. Citromból való pogácskácskák vagy pet-  
zel
83. Citromból való fagyalt
84. Citromlevet készíteni fogolyadárhoz
85. Citromlé sültöz
86. Citromlé fehéren készítve
87. Citrom- és narancshéjat becsinálni
88. Citromot, hasogatottat becsinálni
89. Aprón vagdalt citromot becsinálni
90. Leveles citromot becsinálni
91. Megreszelt citromot becsinálni
92. Hogy kell az apróra vagdalt citromot be-  
csinálni
93. Friss citrom-, narancs-, rozmaringvirágo-  
kat frissen becsinálni
94. Citronáde héjat becsinálni
95. Cipócskák csinálásának módja
96. Konfektet fehéríteni és szépen beborítani
97. Konfektet fehérretekéből csinálni
98. Cukor marsch
99. Cukrozni és becsinálni való portékák-  
ról, hogy kell a nádmézet tisztítani és vi-  
lágosítani
100. Cukrozni mindenféle fűszerszámot, gyü-  
mölcsöt és virágokat
101. Cukorból való galanteri fánkot csinálni
102. Cukrot által látható jégformára csinálni
103. Cseresznyét, újat mag nélkül becsinálni
104. Cukor csik bak (?)
105. Cvibakot így kell csinálni
106. Csók vagy miskulánca csók
107. Csók citromból
108. Csokoládé csinálás módja
109. Csokoládé felpattogzó
110. Csokoládé tortáta
111. Csevicét így kell csinálni
112. Csipkevizet így kell csinálni
113. Csipkegyümölcsből való csiger
114. Csirkét főzni így igen jó
115. Csirke szalonnával töltve
116. Csirkéből fogolyadár készítése
117. Csirkék bemarkinátázva,<sup>121</sup> melyek fél  
esztendeig is eltartanak
118. Csirkéből vagy kappanból által tört le-  
ves
119. Csirkével készített leves
120. Csirkét jáger lével becsinálni
121. Csirkét vagy vadhúst fekete lére készíteni
122. Csirkét maga tulajdon vérében készíteni
123. Csirkéből készített bigadi
124. Csirke vagy galambfi stájeresen
125. Csirkével gesztenye
126. Cseh csókokat csinálni
127. Csinálni, amellyel mindenféle formát ki-  
nyomnak
128. Csukát vagy schil halat becsinálni
129. Csuka leves
130. Csuka leves ismét másféle
131. Csukából való hideg étek
132. Csuka faolajos lére
133. Csukával töltött fodor káposzta
134. Csukából való pagalis
135. Csuka driet
136. Csuka mustárral
137. Olasz csuka
138. Csuka kolbász
139. Csukából kolbász
140. Csukát becsinálni
141. Csukának készítendő jó lé
142. Csukás káposzta
- D** 143. Diót zölden becsinálni
144. Dióból sültöz hideg étek
145. Disznófő sajtot csinálni
146. Disznófő sajt másképpen
- E** 147. Édes bor készítése
148. Édes bort másféleképpen csinálni
149. Egrest becsinálni
150. Egresből való hideg étek
151. Egresből készített habos pép
152. Egrest egészen így csinál
153. Eperből való lé
154. Eperből készített habos tortáta avagy  
kása
155. Epervíz vagy ama jeges hóforma
156. Ez a jeges eszköz pisztáciából csirperből
157. Étek igen jó
158. Más jó étek
159. Más jó étek
160. Más jó étek
161. Étek szult
162. Étek snepfből
163. Elegyített savanyú étek
164. Elegyes húsnemű étek

<sup>121</sup> Marinát = pác. DRAVECZKY, 2001. 54.

165. Lisztből készített böjti éték  
 166. Ecetágyat így csinálj
- F** 167. Fahéj  
 168. Fahéj czeltlit csinálni  
 169. Fagyalt fahéjban  
 170. Fagyalt fahéjban más módon  
 171. Fagyalt másképpen  
 172. Fagyalt fűszerszámos éték  
 173. Fagyalt alma  
 174. Fagyalt meggy  
 175. Fagyalt somból  
 176. Fagyalt tej  
 177. Fánk igen jó  
 178. Fánk más módon  
 179. Fánk más módon  
 180. Fánk más módon  
 181. Fánk más módon  
 182. Fánk más módon  
 183. Fánk más módon  
 184. Fánk más módon  
 185. Fánk más módon  
 186. Fánk apró más módon  
 187. Fánk velővel  
 188. Fánk ostyasütőben süített  
 189. Fánk élesztővel  
 190. Fánk nádmézzel  
 191. Schab fánk  
 192. Fánk ánizsos  
 193. Fánk mandulából  
 194. Fánk tengeri barackból  
 195. Fánk arany laskából  
 196. Farsangi fánk  
 197. Rostélyos fánk  
 198. Fánkocskák, melyeket németül stik kraf-  
 nak hívnak  
 199. Fánk írósvajból  
 200. Fánk vajban sülvé  
 201. Fánk paraszt  
 202. Fodor káposztából készített leves  
 203. Fodor káposzta tengeri apró hallal  
 204. Fodor káposzta rántva  
 205. Francia czidók  
 206. Francia sültet készíteni  
 207. Frikasszé
- G** 208. Galuska parajjal készítve  
 209. Galuska májból  
 210. Galuskák zsemleléből böjtnapra  
 211. Galuska zsemlekásából  
 212. Gombát beszózni  
 213. Szömöröcsök gomba  
 214. Szömöröcsök gombának szárát így kell  
 csinálni  
 215. Szegfűgomba  
 216. Gomba böjti napokra töltött  
 217. Szt. György gomba töltve  
 218. Gyümölcsöt, savanyút becsinálni
219. Gyümölcsből készített piskóta  
 220. Gyümölcsöt mustba becsinálni  
 221. Galambstült marhahinyben  
 222. Habarnyitza  
 223. Hajtott mandulás ostya  
 224. Ezen ostya másképpen  
 225. Halat bepácolni  
 226. Halat becsinálni  
 227. Halat bemarkinátázni  
 228. Halat háromféle módon sütni egyet egé-  
 szen  
 229. Halbélből való leves  
 230. Harcsakolbász  
 231. Harcsa sülvé töltött béllal  
 232. Heringtej leves  
 233. Hering leves niderlandi  
 234. Hering füstösen  
 235. Hideg éték  
 236. Hideg éték az-az malacból szultz  
 237. Hideg éték pisztáciából készítve  
 238. Hideg éték rizskásából készítve  
 239. Hideg éték vagy blamotze tejjel készítve  
 240. Írós téstát csinálni  
 241. Jáponikás mandulát csinálni  
 242. Julep, vagy szirup vörös szőlőből  
 243. Julepet birsalmából így kell csinálni, kit  
 vízzel lehet innya
- K** 244. Káposztából egy jó éték  
 245. Káposzta töltve  
 246. Káposzta töltve  
 247. Gyalult káposzták készítmény módja  
 248. Kása lisztből készítve  
 249. Kása meggyből készítve  
 250. Kása mandulából készítve  
 251. Kása almából készítve  
 252. Kása kenyérral készítve  
 253. Kása habbal készítve  
 254. Kása citrommal készítve  
 255. Kappan fácán módon becsinálva  
 256. Kappan galuska  
 257. Kappan kolbászt csinálni  
 258. Kappant angliai lére  
 259. Kasckutiai leves  
 260. Karalábé töltve  
 261. Keményítő tortáta  
 262. Kipfel meghasogatva  
 263. Klödör szalonnával készítve  
 264. Klödör vizával  
 265. Király levét készíteni  
 266. Körtét asztalra szárasztani  
 267. Körtét hidegen  
 268. Körtét nádmézzel csinálni  
 269. Kraf fánkot csinálni  
 270. Kolbász tojással  
 271. Kolbász stokfissal  
 272. Kolbász tiroli

273. Kolbász belgiumi  
274. Kolbász kappannal
- L** 275. Lactata nevű italt csinálni  
276. Laska tejfölösen  
277. Laska tortáta  
278. Lév fenyőmagból tehénhús mellé  
279. Lév majoránából tehénhús mellé  
280. Lév sóskából tehénhús mellé  
281. Lév sült tyúkra  
282. Lév halra  
283. Lév sültre  
284. Lév sült kappanhoz vagy fogolyamadár-  
hoz  
285. Levet feketén készíteni posárhoz  
286. Lengyel lév halhoz  
287. Lév nyúlhúshoz  
288. Lév gyomrokra és májakra való  
289. Lév fehéren tyúkra vagy kappanra  
290. Lév zölden tyúkra  
291. Lév nyelvre  
292. Lév csukához, harcsához, mennyhalhoz  
293. Leves  
294. Leves  
295. Leves  
296. Leves háromféle egy tálban  
297. Leves májból  
298. Leves velővel készítve  
299. Leves rákkal  
300. Császár leves  
301. Kakli leves  
302. Pergelt leves szaffé zuppon  
303. Zeller leves  
304. Tüdő leves  
305. Fehérrépa leves  
306. Zöldborsó leves  
307. Karalábé vagy kék káposzta leves  
308. Pisztácia vagy mandula leves  
309. Lúdaprólékból való leves  
310. Koldus leves  
311. Májból való leves  
312. Süveggomba leves  
313. Böjti leves  
314. Böjti leves  
315. Kapri leves  
316. Mischel leves  
317. Csiga leves  
318. Lengyel leves  
319. Rák leves  
320. Szardelli leves  
321. Borsóleves  
322. Tüdőleves  
323. Tehénhúsleves  
324. Vörös szőlő leves  
325. Leves bárányból  
326. Lemonádi  
327. Lengyel tejes étek
328. Ludat készíteni  
329. Lév fagyalt eperből  
330. Liktárium fényes darabos birsalmából  
331. Liktárium keserű gombából  
332. Liktárium citromból és narancsból
- M** 333. Madártej  
334. Májból rántott sajt  
335. Malac töltve  
336. Malacbőrit tölteni  
337. Malacból hideg étek  
338. Málna gyümölcs  
339. Egész málna liktárium nádmézben  
340. Márk pástétom  
341. Marembánt csinálni  
342. Marhanyelv töltve  
343. Marhanyelvet salétromozni  
344. Marmatás tehénhús  
345. Martzafánk közönséges  
346. Pisztáciából való martzafánk  
347. Mogyoróból való martzafánk  
348. Mel patz  
349. Mézes pogácsák  
350. Mézes pogácsák fűszerszámosan  
351. Meggyvizet csinálni  
352. Meggyvizet csinálni  
353. Meggyből csinált esszencia  
354. Meggyet becsinálni  
355. Meggyből készített savanyú lév  
356. Meggy sültöz való  
357. Meggy sültöz való  
358. Meggy szultz  
359. Meggy szirup  
360. Meggy levet borral elegyíteni  
361. Meggy- vagy vörös szőlőlevet vagy más  
hasonlókat csinálni melyekhez vizet ele-  
gyíthetsz  
362. Meggyvizet csinálni  
363. Miskulancia kenyér  
364. Muskotálykörte nádmézben  
365. Muszkátzanellit csinálni  
366. Mandula tortáta  
367. Mandula tortáta  
368. Mandula tortáta  
369. Mandula tortáta  
370. Mandula tortáta  
371. Mandula tortáta  
372. Keserű mandula  
373. Bekevert mandula tortáta  
374. Törött mandula tortáta  
375. Kreszti mandula  
376. Mandulás piskótakenyér  
377. Mandulapogácsa  
378. Keserű mandulapogácsák  
379. Egész mandulából való pogácsák  
380. Metélt mandula pogácsa  
381. Fehér mandula percc

382. Mandulás tészta  
383. Mandula kásának formája  
384. Mandulás tálban főtt  
385. Mandula ostya  
386. Mandulás lév őzcímerhez  
**N** 387. Nádmézfánk  
388. Nádmézben készített kaffé  
389. Nádméz megfényesítve melyet németül hívnak kántir  
390. Nádmézbe való képek öntése  
391. A festékeknek készítése  
392. Nádméz tortáta  
393. Nádmézes vaj  
394. Nádmézes pogácsa  
395. Nádmézben egész meggy liktárium  
396. Narancshéj befőzése  
397. Narancs tortáta  
398. Nyakas felfolyóból vagy disznó dinnyéből való étek  
399. Nyakas felfolyóból való étek  
400. Nyers uborkával bárányhús  
401. Nyers meggyet főzni  
402. Német májas  
403. Német véres  
404. Nemzetes fuszujka  
405. Nemzetes bárányhús tárkonnyal  
**O** 406. Olajmagból olajat csinálni  
407. Olasz leves  
408. Olasz hagyma tehénhús mellé  
409. Olasz kappan  
410. Olasz kolbász szalonnával  
411. Olasz káposztából való jó étek  
412. Oltott alma lév  
413. Ostya  
414. Apró ostyácskák  
415. Ökörnyelvet frisset becsinálni  
416. Ökörlábat készíteni  
417. Öntött alma  
**P** 418. Pánáli  
419. Paormi Krafüer  
420. Parádli tehénhúsból  
421. Paraszt kraopcsolt (?) csinálni  
422. Pástétom tészta  
423. Pástétomnak való íróstészta  
424. Castrom pástétom  
425. Pástétomban készített vadhús  
426. Pástétom lére halat vagy húst készíteni  
427. Paulinus kolbász  
428. Pereceket csinálni  
429. Perecek vagy apró kalácsok  
430. Gyomorerősítő perecek  
431. Pergelt mézes pogácsa  
432. Piskóta közönséges  
433. Formába öntött piskóták csinálásának módja  
434. Kereszt padi piskóta  
435. Piskóta laska  
436. Piskóta tálban főtt  
437. Piskóta kenyér  
438. Piskóta tortáta  
439. Piskóta tortáta  
440. Piskotzom cipók és tortáta  
441. Pisztáciából való vándli  
442. Pisztácia kása  
443. Platéjszt készíteni  
444. Pogácsa élesztővel, avagy normanz vándli  
445. Pogácsák fűszerszámosan  
446. Posárt vagy másféle halat fekete lére csinálni  
447. Posárt főzni  
448. Posár töltve  
449. Posár diólében  
450. Posár olasz módra rántva  
451. Pulyka hidegen  
452. Puliszka, vagy kevert krug hoffp  
453. Puliszka tojással sütve  
454. Puliszka írósvajjal  
455. Prigli kraph  
**R** 456. Ráklevés  
457. Rákból való tölgy  
458. Rákzsemle  
459. Rántott rák  
460. Ráklaska  
461. Rák tortáta  
462. Rákkása  
463. Rákból csinált vajas smárn avagy lőny  
464. Rákos fánkocskák  
465. Rákból való strúdl  
466. Rákos vaj  
467. Ráspia  
468. Rózsagyümölcsöt egészen becsinálni  
469. Rozmaring lé  
470. Rozsólis készítésének módja  
471. Kávé rozsólis  
472. Rozsólis fodormentából  
473. Rozsólis gyantából  
474. Rozsólis ánizsból és vaníliából  
475. Rozsólis narancsból  
476. Turinum rozsólis  
477. Citronáda rozsólis  
478. Fahéj rozsólis  
479. Barackmag rozsólis  
480. Ánizs rozsólis  
481. Rátási rozsólis  
**S** 482. Sajt articsókából becsinálva  
483. Sajt tojással  
484. Sallamot csinálni  
485. Zsemle ánizzsal  
486. Sódar készítése  
487. Sódaros fótot csinálni  
488. Sódar füstösen

489. Sódarral készített palacsinta  
490. Spanyol zsemle  
491. Spanyol piskóta  
492. Spárga borsó  
493. Spárgával készített tölgy  
494. Springelet csinálni  
495. Szalonna pacal  
496. Szarvascskákat csinálni  
497. Szarvashát gerezd  
498. Szegfű  
499. Szegfű lév  
500. Szerecsendiót becsinálni  
501. Szerecsendió-virág  
502. Szilvát megérten becsinálni  
503. Ért szilvából egynéhányféle liktárium  
504. Szilvából készített liktárium, melyet lehet tésztahoz vagy egyébhez alkalmaztatni  
505. Szilva hidegen  
506. Szilvából való csók  
507. Szilvából formába nyomott eszköz  
508. Szilvát konfektre borítani  
509. Színmézet megvilágosítani és abba mindenféle gyümölcsöket csinálni  
510. Szőlőgerezdet zölden és egészen becsinálni  
511. Szőlőt, amely éretlen, jól és szépen becsinálni  
512. Szőlőnek levét becsinálni  
513. Szköfíomot nádmézzel csinálni vagy gyirántát  
514. Spenót tejföllel  
515. Stájer zuppon  
516. Szultz  
517. Sültet lére készíteni  
518. Sült pacal becsinálva  
519. Sült veséből való jó éték  
520. Sült írósvaj  
521. Sültthöz beszózott fokhagyma
- T**
522. Tálban főtt  
523. Tálban főtt  
524. Tálban főtt  
525. Tálban főtt  
526. Tálban főtt írósvaj tojásból  
527. Tehénhúst vadhús formára készíteni  
528. Tehénhúsból füstölt kolbász  
529. Tehénhúst bemarkinátzni  
530. Tehén vagy disznóhúst bepácolni  
531. Tehén (Nincs recept)  
532. Tehénhús mandulával  
533. Tehéntúró  
534. Tej hidegen  
535. Tejes éték  
536. Tej hideg éték  
537. Tej hideg éték  
538. Tejes éték  
539. Tejes és tojásos éték
540. Tejet fagyosan csinálni  
541. Tengeri barack liktárium nádmézzel  
542. Tengeri vörös szőlőből való szirup  
543. Tengeri szőlőből és sóskagymölcsből levét készíteni, hogy esztendeig is elálljon, és mindent véle festhetsz  
544. Tokfis (Stokfis)  
545. Töltött pacal  
546. Töltött stokfis  
547. Töltött sült posár  
548. Törökbors sült mellé  
549. Török papíros  
550. Tortáta  
551. Tortáta  
552. Tortáta kemény tojással  
553. Tortáta kemény tojásból  
554. Korpa tortáta  
555. Kármélita tortáta  
556. Feketekenyér tortáta  
557. Feketekenyér tortáta  
558. Olvasztott vaj tortáta  
559. Tornyozott tortáta  
560. Írósvajas tortáta  
561. Cipó tortáta  
562. Tragant tortáta  
563. Élesztős tortáta
- Ü**
564. Üveg tortáta  
565. Uborkát téltre sózni  
566. Uborkát vízben sózni  
567. Uborkát besózni  
568. Uborkát téltre elsózni
- Z**
569. Zöld egrest főzni becsinálni  
570. Zöld egrest és szilvát becsinálni  
571. Zöld fuszujkát téltre szárasztani  
572. Zöldborsót főzni
- V**
573. Vadcsereznye spiritusznak és víznek készítése  
574. Vadhúst bepácolni  
575. Vadhúst nyárra bepácolni  
576. Vándli zsemlekásából  
577. Velő vándli  
578. Velős tejes bél  
579. Vesével készített zsemle  
580. Violaszínű perececskék  
581. Virágos rózsa liktárium  
582. Vizagyomor  
583. Jó hozzávaló leves  
584. Kézmosópor  
585. Fogtisztító por  
586. Gyermekekágybéli asszonynak füstölője  
587. A mosáshoz való szappan vagy golyóbis készítése  
588. A megkékült zöld matériának színét visszahozni  
589. A rózsaszín matériából a sárgás pecsétet kivenni

590. A zsírpecsétet akármely selyem matériából kivenni

591. A borpecsétet posztóból akármely színből kivált vörösből kivenni

592. A keréksárt kivenni akármely köntösből

593. A jóféle gyöngynek kitisztítása

594. Köves portékákra porkészítés

***Festékek nemei következnek***

*A földi alma művelésének és haszonra való fordításának mestersége*

Először

Másodszor

Harmadszor

Negyedszer

Ötödször

Mindenféle speciesből való rozsolisok csinálásának módja külön-külön

Írta Nánási István N. Enyedi Déák. 1771 Esztben Szent András Havának 1-ső napján.

INDEX

*Lakverozást így kell csinálni*

Pinstamnak

Terpentina

Ehhez a por aranyat így kell csinálni

*Hantz Vurst étkei*

A zöld dió liktárium csinálásának leírása

Vízi betegségben lévő ember orvossága

Ordinári víz ital

Mosdani való víz szeplőtől

*Konfekt csinálása*

A körtét, almát, epret, retket így kell a tésztáját csinálni, nemkülönben a gyalult forgácsnak tésztáját

A formára kimetszett konfektnek formája hasonlóképpen van csinálva

## Rövidítések és irodalomjegyzék

### 1. Források

Országos Széchényi Könyvtár = OSZK

- Oct. Hung. 636. A Szakács-Mesterségnek rövid le-írása. XVIII. század elején (1711) összeírt
- Oct. Hung. 845. Szakácskönyv és hasznos feljegyzések. (XVIII. század eleje)
- Oct. Hung. 1660. Szakács Könyv. 1743. july. 31.
- Quart. Hung. 1373. Külömb-Féle Nád Mézel és Más Ahoz Alkalmaztatott Elegyítésekkel ízesített sütemények, melyeket Ms. N. Báró Balassa Ágnes Asszony-nak Német nyelvről magyarra fordított Ájtatos Oskolabéli Szerzetes Száblik István Vácson. 1769.
- Quart. Hung. 3024. Nevezetes német szakácskönyvből magyarra fordított étkeknek nevei. (1753)

Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum = MKVM

1987. 23. J. M. J. N. Liktariumoknak, Confectumoknak, és süte-dekeknék, ugy nemű nemű étkeknék készítéséről, és külömb külömb féle virágok csinálásának módgyáról valo jedczések. Mellyeket sok höllyekről tanolván, s könyvekből is edgyben szedett P. Haller Janosné Apor Susánna MDCCXXVII. Esztendőben iratván követke-zendőknék is tanulásra s hasznára.
1978. 9. Nánási István – Szakácskönyv. Szakácskönyv avagy minden féle meleg és hideg leves és sült étkeknek tálban főt-teknek és tésztaneműeknek pastétomoknak draga izű vizeknek és italoknak külömb külömbféle rosolisoknak, és festékeknek készítéseknék modja és mestersége. Nyomtatott Bolyában Ezer Hét Száz Hetven Égygyedik Esztendőben. Szent András Havának Első Napján.

### 2. Szakirodalom

BENDA

2004

BENDA Borbála: *Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon*. PhD-értekezés. Eötvös Loránd Tudományegyetem. Budapest, 2004.

BORSÓDY

1995

BORSÓDY Mihály: *Az édességkészítés története*. Buda-pest, Magyar Élelmészeti Tudományos Egyesület, 1995.

CSIZMADIA

1993

*Gasztronómiai lexikon*. Szerk. CSIZMADIA László. Buda-pest, Mezőgazda, 1993.



- DRAVECZKY  
2001  
DRAVECZKY Balázs: *Bagolytüdő és articsóka*. Budapest, Pallas Stúdió, 2001.
- FÜREDER  
2003  
FÜREDER Balázs: „Gróf Schmidegn rosolissa”. *Egy régi ital bemutatása*. In: *Palócföld* 49. (2003) 6. szám. 726–729.
- 2006a  
FÜREDER Balázs: *Balassa Ágnes szakácskönyve a XVIII. század végéről*. Salgótarján, Palócföld folyóirat, 2006.
- 2006b  
FÜREDER Balázs: *Rézi néni szegedi szakácskönyve (tizenhatodik kiadás)*. In: *Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Történeti Tanulmányok* 9. Szeged, 2006. 31–40.
- 2007  
FÜREDER Balázs: *A Balassa család étkezőasztalain használt eszközök a XVII. században*. In: *Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlemények*. Budapest, 2007. 127–143.
- 2008  
FÜREDER Balázs: *Rozsólis, a kora újkori likőr*. In: *Budapesti Gazdasági Főiskola Tudományos Évkönyv 2007*. Budapest, 2008. 209–218.
- GUNDEL  
1943  
GUNDEL Károly: *A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvirodalom a XVIII. század végéig*. In: *A magyar vendéglátóipar története. A honfoglalástól napjainkig*. Szerk. BALLAI Károly. Budapest, 1943. 287–371. (Reprint: Budapest, Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1988.)
- KIRÁLY  
1981  
*Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv*. Szerk. KIRÁLY Erzsébet. Budapest, Magvető, 1981.
- KISS  
2002  
KISS Erika: *Udvari ötvösség a XVII. században a királyi Magyarországon és az Erdélyi Fejedelemségben*. PhD-értekezés. Eötvös Loránd Tudományegyetem. Budapest, 2002.
- KOVÁCS S. I.  
1981  
KOVÁCS Sándor Iván: „A gyomros matéria.” In: *Szakácsmesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv*. Szerk. KIRÁLY Erzsébet. Budapest, Magvető, 1981. 5–142.
- LAKÓ  
1983  
LAKÓ Elemér (közéteszi): *Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból*. Bukarest, Kriterion, 1983.
- MÁTHÉ–ROMVÁRY  
1978  
MÁTHÉ Ákos–ROMVÁRY Vilmos: *Fűszer- és gyógynövények a kiskertekben és a házunk táján*. Budapest, Mezőgazdasági, 1978.

- RADVÁNSZKY  
1893  
RADVÁNSZKY Béla: *Régi magyar szakácskönyvek*. Budapest, Athaeneum, 1893.
- RÁPÓTI–ROMVÁRY  
1983  
RÁPÓTI Jenő–ROMVÁRY Vilmos: *Gyógyító növények*. Budapest, Medicina, 1983.
- RÉVAI  
1911  
*Révai nagy lexikona*. III. kötet. Budapest, Révai Testvérek Irodalmi Intézet Részvénytársaság, 1911.
- SCHRAM  
1961  
SCHRAM Ferenc: *Összefüggések az úri és népi konyha között*. In: *Ethnographia* 72 (1961) 266–277.
- 1964  
SCHRAM Ferenc: *Simai Kristóf kéziratos szakácskönyve*. In: *Ethnographia* 75 (1964) 578–598.
- 1979  
SCHRAM Ferenc: *Némelly étkek készítési módgya*. Budapest, Egyetemi Nyomda, 1979.
- SZÁNTÓ  
1986  
SZÁNTÓ András: *Eleink ételei*. Budapest, Mezőgazdasági, 1986.