

# Új Idők – régi ízek

## Nagyanyáink, dédanyáink konyhájából

Az 1885-ben Singer Sándor és Wolfner József által alapított – könyvkereskedő céggént is élenjáró – könyvkiadó (Singer & Wolfner) hamarosan az akkori századforduló legjelentősebb és az egyik legsikeresebb magyar könyves vállalkozásának számított. 1894-ben képes családi szépirodalmi hetilap kiadásába fogtak, amely rendkívül sikeresnek bizonyult, 1949-es megszüntetéséig az Új Idők többnyire a legnagyobb példányszámban vásárolt szépirodalmi sajtótermék volt. Olvasóinak zöme a felső-középosztályból, illetve a kispolgárság sorából került ki, s a vidéki értelmiség különösen kedvelte. A lap szerkesztője 1944-ig az a jómódú német polgárcsaládból származó Franz Herzog volt, aki Herczeg Ferenc néven vonult be a magyar irodalomba (és akit a két világháború közötti korban a hivatalosság – alaposan túlértékelve – a legnagyobb magyar író szerepkörében ünnepelt).

A kiadó és a szerkesztőség számos közönségcsábító és megtartó újítással élt. Ezek egyike volt a két ízben is kiírt receptpályázat, amelyre özlöttek a levelek. Mostani és következő számunkba az Új Időknek beküldött, és hajdan beszerkesztett ételleírásokból szemezgettünk. Olyan, nemzetiségekhez, nemzetekhez köthetőket válogattunk ki, amelyeket feltehetően családi hagyományok tartottak életben, vagy külföldjára emlékként kerültek a család kedvencei közé. A receptek nyelvezetéhez alig nyúltunk, így nemcsak a korabeli ételek, hanem a köznyelvi fordulatok ízei is felelevenedhetnek. Ahol megállapítható volt, az 1920-as, 30-as évek receptíróinak nevét is közöljük.

### Lengyel leves

Negyed kiló disznóhúst a combjából és egy szál füstölt, vagy friss fokhagymás (lehetőleg) házi kolbászt sós vízben megfőzünk. Ha megfőttek, szűrőkanállal kivesszük és levében négy-öt darab apró kockákra vágott burgonyát puhára főzünk. A húst kockákra, a kolbászt apró szeletekbe (karikára) vágjuk s visszatevünk a levébe. Most tejfölből és lisztből habarást készítünk, melyet víz helyett ecetes céklasaláta levével hígítunk. A habarást a húslébe öntjük, tetszés szerint sót és ecetet, illetve céklalevet öntünk hozzá, és mindezt együtt felforralva tálaljuk. Ha nincsen kéznél salátának már néhány nap előtt elkészített céklaleve, úgy egy szép piros nagy céklát megreszelve, ecettel leöntjük és egy-két óra hosszáig állni hagyjuk s teaszűrőn leszűrve használjuk a cékla levét.

Láng Nándorné

### Lengyel káposzta

Másfél fej középnyagyságú káposzta szép külső levélből négy-öt darabot vigyázva leveszünk és félretesszük, a többi részét összevagdolva, sós vízben igen puhára főzzük. Ha már puha, leszűrjük, és deszkán, késsel jól megvagdadjuk, hogy pépszerű legyen. Diónyi zsírt lábasban forrosítunk, beleforgatjuk a felvagdalt káposztát és kissé megmelegítjük benne, hogy a nedvesség kipárologjon, utána kihűtjük. Ezalatt egy evőkanál fagyott zsírt kikavarunk, négy tojássárgát ütünk rendre bele, hozzákeverjük a kihűlt káposztát, valamint sót-borsot, négy tojás

habját és két evőkanál morzsát. A félretett külső leveleket forró vízbe mártjuk, mert így könnyebb velük bánni, aztán zsírozott asztalkendőre rakjuk egymás mellé köralakban, de hézag ne legyen sehol. Ráöntjük a fenti masszát, az asztalkendőt nem nagyon szorosan összekötözzük (mert fővés közben nőni fog), így a káposzta visszanyeri eredeti formáját, Forró vízben egy óráig főzzük, melegen tálaljuk, és forró, zsíros morzsával bőven leöntjük.

Dendjuk Antalné

### Örmény leves

A vesepecsenye csontjait és hulladékát megfőzzük levesnek és vajjal készített híg rántással berántjuk. A rántással a levest még vagy félóráig főzzük. A levesestálba teszünk két tojássárgát, egy citromnak a levét, finomra vágott zöldpetrezselymet és egy-két kanál tejfölt. Mindezt jól elkeverjük, s a levessel szüntelen kavarással közben föleresztjük. Ebbe a levesbe legjobb a húsos derelye.

Kovacsics M.

### Gyuvecs bácskai módra

Fél kiló disznóhúst szeletekben hirtelen kisütünk és kisebb darabokra vágva kicsit megborsozunk. Negyed kiló rizskását megpárolunk, egy kiló zöldpaprikát karikára vágva, zsíron szintén megpárolunk, egy kiló burgonyát lapos szeletekre vágva félig megfőzünk és egy kiló paradicsomot szeletekre aprítunk. Most tűzálló tálba, melyet jól kizsírozunk, az elkészített dolgokat lerakjuk: egy sor burgonya,

egy sor paprika, egy sor paradicsom, egy sor rizs, azután a hús, megint paradicsom, paprika, rizs és a tetejére burgonya. Minden sort külön letejelezzük a végén azt a zsírt, melyben a hús sült, ráöntjük. A sütőben egy órahosszat sütjük.

*dr. Konkoly Elemérné*

### Rajnai fazékban főtt

Egy kiló ürühúst apróra feldarabolunk, megsózzuk, borsoljuk, lábosba egy kanál zsírt, egy fej finomra vágott hagymát teszünk, és abban, mint a pörköltet szoktuk, „megdinszteljük”. Most egy cseréplábast fagyos zsírral kikenünk, vékony szalonnaszeletekkel kirakjuk, erre rakunk egy réteg húst, hegyibe egy réteg szeletekre vágott és vajban pirított gombát, meghintjük átszitált zsemlyemorzsával és ezt a sorrendet így folytatjuk, míg az anyag tart. Ezután ráöntünk öt deci hegyi vörösbort, a fődőt rátesszük, liszttel és vízzel sűrű pépet készítünk és ezzel a fődőt köröskörül betapasszuk és háromnegyed óra hosszat a forró sütőben megsütjük. Az edényt csak az asztalnál bontjuk fel.

*Vas Rózsa*

### Szerb tányér

Fél kiló darált sertéshúst, egy-két tojást, sót, borsot, zsírban pirított vöröshagymát zsemlyemorzsával összegyúrunk, háromujnyi magas rudat formálunk belőle. Egy zománcos tepsit kenjük meg vastagon fagyos zsírral, fektessük a közepére a húst, szórjuk körül forrázott rizzsel, csíkokra vágott zöldpaprikával, ismét rizzsel, amíg a tepszi megtelek. Fél liter átszűrt paradicsomot, 3 dl tejfölt, kevés sót keverjük össze, öntsük a húsról és süssük meg. Ha a leve elsült, a húst szeleteljük föl, rakjuk tála s körítsük a rizses paprikával.

*dr. Váczy Zoltánné*

### Provence-i burgonya

Negyed kiló húsos szalonnát vagy zsíros császárhúst tűzre teszünk. Mikor a zsír jól kisült, belerakunk négy-öt, karikára vágott répát, négy szép fiatal hagymát és (4 személyre) 1 kiló krumplit. Erre rárakunk vagy fél kiló megmosott, középen elvágott és megtisztított paradicsomot. Erős tűzön lefedve pároljuk, időnként felkavarjuk, hogy oda ne égjen. Reszelt sajttal meghintve beadjuk. Igen kiadós étel.

*N. N.*

### Olasz rántotta I.

Tojásnagyságú vajat tűzre teszünk, finomra vagdalt hagymát adunk bele. Ha rózsaszínre pirult, föleresztjük három deci édes tejszínnel, forni hagyjuk és egy tojássárgáját teszünk bele (esetleg el is marad-

hat). Hat keménytojást karikára vágva belekeverünk a mártásba és még egyszer felforraljuk. Vajastészta-hoz adjuk, de lehet kis egyszemélyes előételes tálkákba is felszolgálni.

*gróf Zichy János Istvánné*

### Olasz rántotta II.

Kifli- vagy zsemleszeleteket tejbe áztatunk. Tűzálló edény aljára vajat teszünk, ráhelyezzük az időközben megpuhult szeleteket. A megsózott tojásbarékot öntsük rá, esetleg kevés zöldpetrezselymet tehetünk bele és pirosra sítve parmezánnal meghintjük.

*Nagy Elemérné*

### Eredeti örmény tészta

Az abroszon kinyújtunk rendes rétestésztát. Vajjal locsoljuk és akkorára hajtogatjuk össze, mint kétszer a tepszi. Az egyik lapot alul tesszük a tepsibe és a következő töltelékkel töltjük. Annyi diót darálunk, hogy másfélujnyi magas legyen a tepsiben, porcukorral elvegyítjük és beleöntjük a tészta. Most a másik lapot ráhelyezzük a dióra és éles késsel csak a felső lapot akkora kockákra vágjuk, amekkora szeletet akarunk. Sütőbe tesszük és, mikor félig megsült, kivesszük és vastagon meglocsoljuk mézzel. Visszatesszük a sütőbe és szépen megpirítjuk. Melegen felvágjuk. Az előre felvágott réseken a méz becsúszik a dióba és kitűnő íze lesz.

*dr. Nagy Pálné*

### Kolini darázsfészek

Négy tojás sárgáját egy kanál cukorral, egy csepp sóval elkeverünk, két deka élesztőt egy kis tejben megkeverünk és fél kiló liszttel ezt összegyúrjuk rétes keménységűre. Állni hagyjuk, míg megkel. Tíz deka vajat egy zacskó vaníliás cukorral habosra keverünk és evvel a lehető legvékonyabbra kinyújtott tésztát megkenjük. Úgy mint egy kalácsot, összesodorjuk, aztán elvagdaldjuk két-háromcentis darabokra. Újra állni hagyjuk, és kisütés után, rögtön melegen megcukrozzuk.

*Waldmann Éva*

### Danzingi mogyoróskifli

Negyvenöt deka cukrot, huszonöt deka barna (pörkölt) darált mogyorót, öt deka lisztet, hat egész tojást két deka kakaót, kevés reszelt szerecsendiót, citromhéjat, finomra tört szegfűszeget és fahéjat jól elkeverünk. Ha netán a keverék túl szilárd volna, még tojásfehérjét adunk bele. Laposra szeletelt mogyorót, vagy diót adunk a táblára. Egy-egy kávéskanálnyit belehempergetünk, kiflicskét formálunk belőlük és lassacskán megsütjük.

*N. N.*