



Méz a háztartásban.

Utmutató
a méznek felhasználásához.

Függelék:

A méhészetnél hogyan lehet a
legnagyobb mézhozamot elérni?



Irta: Nemeszegi Nemeszeghy Kálmán.

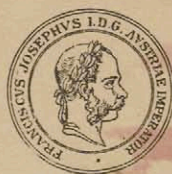


ÁRA 2 KORONA.



A szerző tulajdona.





Méz a háztartásban.

Utmutató
a méznek felhasználásához.

Függelék :

A méhészetnél hogyan lehet a
legnagyobb mézhozamot elérni?



Irta : Nemesszegi Nemesszeghy Kálmán,
nyug. rendőralkapitány, méhész.



ÁRA 2 KORONA.



A szerző tulajdona.



ELŐSZÓ.



Mint méhész, mint szakértő czukrász és mint olyan, ki a háztartásban is jártassággal bírok, általában azt tapasztaltam, hogy a méhészek nagy része saját háztartásában az élelmi czikkekhöz kevés mézet használ fel. Ennek oka abban rejlik, hogy a gazdasszonyoknak a méz mikénti felhasználásáról kevés jó leírásuk (recept) van. A mézeskalácsos iparosok is csak a régi divatú mézeskalácsokat készítik, azokat is nagyrésztben sziroppal; a czukrászok meg épen semmi mézet nem használnak.

Ezen a hiányon akartam segíteni; hogy ha már termelünk mézet, gondoskodni kívántam arról, hogy minél nagyobb legyen a mézfogyasztás; hogy részben a termelők használják fel mézüket a drága czukor helyett, s hogy más részt az ipari téren is minél nagyobb fogyasztást érjünk el. Azért írtam e művet, hogy a méhészeknek és a nagyközönségnek egyaránt útmutatással szolgáljak az iránt, hogy a mézzel hogyan kell élelmi czikkeket készíteni s hogyan kell a mézet mint házi gyógyszert hasz-

nálni; és a viaszszal hogyan kell hasznos házi szereket előállítani.

E művem megtoldom még a méhtörzsek egy újabb kezelési módjának leírásával, melynek alapján a legnagyobb mézhozamot lehet elérni. (Tapasztalatom szerint az eredmény 50%-kal kedvezőbb az új eljárás szerint.)

Ismereteimet a jelen munkában azzal a szándékkal becsájtom a nyilvánosság elé, hogy ezáltal a méztermelés és a mézfogyasztás minél nagyobb lendületet nyerjen és hogy így a méz is minél jobban értékesíthető legyen a méhészek hasznára és javára.

Komárom, 1903 márczius hó.

A szerző.



1.

Főzéshez használandó méz.

Legcélszerűbb az élelmi szerekhez akác-, vagy más gyenge ízű mézet használni. Mielőtt a mézet használatba vesszük, azt az idegen alkatrésztől meg kell tisztítani és az ízét elvenni. Ez a következőképen történik: egy mázas vas-, vagy cserépedénybe teendő 2 kilogramm méz, azután külön edénybe kell tenni 2 tojásfehérjét és 2 deczi tejet, ezt habverővel jól összeverjük, a mézhez öntjük és főzőkanállal összekeverjük. Az edényt a mézzel gyenge tűzre tesszük, felforraljuk, s azután félre tesszük. Ha a habja leült, leszedjük. Ezen eljárást még kétszer ismételjük. Ezen mézet használjuk a főzésnél cukor helyett az élelmi czikkekhöz, u. m. kávéhoz, csokoládéhoz, mártáshoz, főzelékhez stb. és a likőr készítéséhez.

A méznek kifőzésénél összegyűlt habot megfelelő vízzel felhígítjuk és a méhekkal megetetjük.

2.

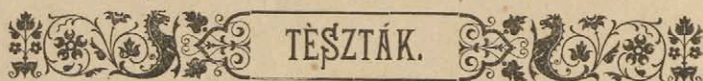
Süteményekhez használandó méz.

Az 1. szám alatt írt módon megtisztított mézet gyenge tűzön tovább főzzük addig, míg a mézből kiemelt főzőkanálról a méz nehéz, hosszúka cseppekben esik le, vagyis a méz kihűlt állapotban a rendes méznél sűrűbb legyen.

3.

A gyümölcsbefőthöz használandó méz.

Az 1. szám alatt elkészített mézhez adandó még 8 deczi lágyviz, ezzel felforralandó és lehabozandó; azután 15 gramm salicilsav 1 deczi vízben melegben feloldandó, ezt a mézhez kell tenni, vele felforralni, kihűlni hagyni és lehabozni.



4.

Tejes kenyér.

7 deka élesztő 3 deczi langyos tejben feloldandó, 25 deka finom lisztet hozzáadva, belőle kovászt készítünk és kelni hagyjuk. A gyúródeszkára teendő 75 deka liszt, 20 deka vaj, 15 deka

méz, 1 deka só, 4 tojássárgája, a megkelt kovász és hozzá adjuk még a megkívántató tejet és belőle tésztát gyúrunk. A tészta valamivel lágyabb legyen, mint a kenyértészta. A tésztát 20 perczig pihenni hagyjuk, azután 4 darabra vágjuk, kinyújtjuk és hosszúra összefonjuk, ezt a vajjal megkent bádogra tesszük, egész tojásból készült kenőccsel bekenjük, kelni hagyjuk, s ha megkelt, ismét bekenjük és sütőben világosbarnára megsütjük.

5.

K u g e l h u p f.

8 deka élesztőt 3 deczi langyos tejben feloldunk, hozzáadunk 30 deka finom lisztet és belőle kovászt készítünk. Míg a kovász megkel, egy edénybe teszünk 25 deka vajat, ehhez egyenként 8 tojássárgáját, hozzákeverünk még 20 deka mézet, 1 citromnak lereszelt héját, 1 deka sót, azután hozzáadjuk a megkelt kovászt, 70 deka finom lisztet és a megkívántató tejet. Ezen tömeget főzőkanállal összekeverjük és jól kidolgozzuk lágy tésztára (de folyós ne legyen), azután tetszés szerinti mennyiségben megmosott és megtisztított mazsolaszőlőt keverünk bele. Az így elkészített tésztát vajjal bekent és meglisztezett formába tesszük, kelni hagyjuk, azután sütőben világosbarnára sütjük.

6.

Töltött kugelhupf.

10 deka élesztőt 3 deczi langyos tejjel feloldunk, hozzákeverünk 30 deka finom lisztet és belőle kovászt készítünk s jól meg hagyjuk kelni. Eközben a gyúródeszkára teszünk 70 deka finom lisztet, 25 deka vaját, 8 tojássárgáját, 15 deka mézet, 1 deka sót, hozzáadjuk a kovászt, a kívánt mennyiségű tejet s ebből lágy tésztát gyúrunk. A tésztát kétfelé vágjuk és cipó-alakban fél óráig kelni hagyjuk, azután kinyújtjuk s egyiket diótöltéssel, a másikat máktöltéssel látjuk el, azután külön-külön vajjal megkent és belisztezett formába tesszük, kelni hagyjuk és világosbarnára megsütjük.

7.

Diótöltés.

30 deka finomra őrlött vagy törött diót egy edénybe teszünk, ehhez fél citromnak lereszelt héját, azután az 1. szám alatt elkészített mézből meleg állapotban annyit keverünk hozzá, míg az olyan sűrű nem lesz, hogy az a tésztán elkenhető legyen.

8.

Máktöltés.

30 deka finomra törött mák egy edénybe te-

endő, hozzá kell még adni fél citromnak lereszelt héját, 3 gramm finomra törött fahéjat, 3 gramm finomra törött szegfűszeget, azután az 1. szám a. elkészített mézből melegen annyit keverünk hozzá, míg az olyan sűrű nem lesz, hogy azt a tésztán könnyen elkenhetjük.

9.

Csokoládéval töltött kugelhupf.

A 6. szám alatt leírt anyag feléből tésztát készítünk, azt kisodorjuk s reá a következő keveréket hintjük: 20 deka csokoládét lereszelünk, hozzáadunk 15 deka őrlött mandolát és 15 deka törött czukrot, 10 fillér árú törött vaniliát és 2 fillérért törött fahéjat, s mindezt jól összekeverjük. Mikor már a fenti keverék a tésztára van hintve, azt összesodorjuk, vajjal megkent és meglisztezett formába tesszük, kelni hagyjuk és világosbarnára megsütjük.

10.

Pozsonyi diós- és mákos-patkò.

8 deka élesztő 2 deczi langyos tejjel és 25 deka finom lisztből kovászt teszünk és kelni hagyjuk. Míg a kovász kel, 75 deka finom lisztet, 30 deka vajat, 1 deka sót, 2 egész tojást és 2 tojássárgáját a gyúródeszkára teszünk, hozzáadjuk a

kovászt és tejet, amennyit csak bevesz. A tészta valamivel lágyabb legyen, mint a kenyértészta. Mikor a tészta elkészült, azt 4—5 deka súlyú, vagy tetszés szerinti nagyságú darabokra szakgatjuk, azokat néhány perczig pihenni hagyjuk, azután lepény-alakra kisodorjuk, a 7. és 8. számok alatti töltelékkel megtöltjük, összesodorjuk, patkó-alakban a vajjal megkent bádogra tesszük. E patkókat egész tojásból készült kenőccsel bekenjük, kelni hagyjuk és sütőben világosbarnára sütjük.

11.

Mandolászretes élesztős tésztából.

15 deka liszt, 4 deka élesztő és 2 deczi langyos tejből kovászt készítünk és kelni hagyjuk. Eközben 45 deka lisztet, 12 deka vajat, 6 deka mézet, 6 gramm sót és 5 tojássárgát teszünk a gyúródeszkára; hozzáadjuk még a kovászt és tejet, amennyit kíván belőle, s rétestésztához hasonló keménységű tésztát gyúrunk. A tésztát kétfelé vágjuk és cipó-alakban, meleg helyen meg hagyjuk kelni. Ha a tészta megkelt, azt kisujjnyi vastagra kisodorjuk. Most 25 deka őrlött mandolát, 10 deka vajaskifli-morzsát és 2 citromnak lereszelt héját összekeverjük, ezzel a tésztát behintjük és 25 deka langyos folyó mézet kanállal reászórunk, összesodorjuk, vajjal bekent bádogra tesszük, egész to-

jásból készült kenőccsel bekenjük, jól kelni hagyjuk, azután ismét bekenjük és világosbarnára megsütjük.

Ki hagyjuk hűlni, azután éles késsel felszeleteljük, tányérra tesszük és törött vaniliás cukorral behintjük.

Ezen mód szerint diósrétest is készíthetünk dió felhasználásával.

12.

Mákosrétes élesztős tésztából.

Ezt a 11. szám alatti tésztából készítjük; hozzá tölteléknek 30 deka törött mákot, 1 citromnak a lereszelt héját, 5 gramm fahéjat, 5 gramm szegfűszeget és 30 deka mézet veszünk; továbbá úgy járunk el vele, mint a 11. szám alatt írt mandolásrétessel.

13.

Gyermekek-kétszersült.

15 deka finom liszt, 4 deka élesztő és 2 deczi tejből kovászt készítünk és kelni hagyjuk. Ezután a gyúródeszkán 45 deka liszt, 15 deka méz, 12 deka vaj, 5 gramm só, 5 tojássárgából, hozzáadva a kovászt és a szükséges mennyiségű tejet, belőle kenyérkeménységű tésztát készítünk. A tésztát 3 darabra elvágjuk, czipó-alakra gömbölyítjük és

egynegyed óráig pihenni hagyjuk; azután a tésztát négy ujjnyi széles és két ujjnyi vastag rúd-alakra kinyújtjuk, vajjal kent bádogra tesszük, kelni hagyjuk és világosbarnára megsütjük.

Mikor a sütemény kihűlt, azt ujjnyi vastagságú szeletekre vagdaljuk, e darabokat bádogra tesszük és gyenge melegnél világospirosra megpirítjuk, azután ha az kihűlt, valamely dobozba rakjuk és száraz helyen tartjuk.

14.

V a j a s t é s z t a.

30 deka finom lisztet 4 deka vajjal, 2 tojás-sárgájával, 5 gramm só és hideg vízzel deszkán közepkeménységű tésztává gyúrunk és jól kidolgozzuk, czipó-alakot csinálunk belőle és egynegyed óráig pihenni hagyjuk. Ezután 30 deka friss kemény vajat hideg vízzel jól kimosunk, belőle a vizet jól kinyomjuk, kendővel leszárítjuk, azután 4 deka lisztet belegyúrunk és belőle négyszögletet alakítunk. Most a tésztadarabot háromszor olyan nagy négyzetalakra mint a vaj, kisodorjuk, ennek a közepére helyezzük a vajat, azt jobb- és baloldaltól a tésztával betakarjuk, azután a tészta egyik végét a vaj fölé, másikat pedig alátesszük; az így betakart vajat lassan kinyújtjuk és három levélre hajtjuk, egynegyed óráig pihenni hagyjuk;

azután ismét kinyújtjuk és négy levélre összehajtjuk, a téstát kissé nedves kendővel betakarjuk és hűvös helyen fél óráig pihenni hagyjuk. Pihe-
nés után a téstát kinyújtjuk, három levélre összehajtjuk, egynegyed óráig pihenni hagyjuk, azután ismét kinyújtjuk, négy levélre hajtjuk és háromnegyed óráig pihenni hagyjuk.

Végre a téstát fél czentiméter vastagra kinyújtjuk, s belőle tetszés szerinti fánk vagy más alakokat, vagy kifliket csinálunk, utóbbit úgy, hogy 14 czm. hosszú és 7 czm. szélesre vágott téstadarabokat közepén lekvárral kisujjnyi vastagon megtöltjük, tojáskenőccsel összeragasztjuk, kiflialakban bádogra tesszük, azok tetejét 1 tojássárga és fél deczi vízből készült kenőccsel bekenjük és forró sütőben megsütjük.

15.

Túróslepény vajastésztából.

A 14. szám alatt írt eljárás szerint készült tésztának felét 3 mm. vastagra kinyújtjuk, bádogra tesszük és gyengén megsütjük. Ezután 30 deka túrót tálban jól összetörünk, hozzáadunk 5 deka vaját, 4 tojássárgáját, 15 deka mézet és 2 deka lisztet; ezt jól összekeverjük, azután beleveszünk még 6 deka mazsolaszőlőt. Ezen tölteléket a megsült vajastészta kenjük, azután ezt a visszama-

radt és kisodrott vajastésztával befedjük, vízzel hígított tojáskenyőccsel bekenjük és világosbarnára megsütjük.

16.

Almáslepény vajastésztából.

A 14. szám alatt írt eljárás szerint készült vajastésztának felét 3 mm. vastagra kinyújtjuk, bádogra tesszük és gyengére megsütjük. Most 10 vagy 12 db borízú almát meghámozunk, vékony szeletekre vágjuk, a kisült vajastésztára tesszük, 16 deka melegen hígított mézet és kevés törött fahéjat ráhintünk, valamint tetszés szerint mazsolaszörlőt is szórunk rá. A vajastésztának visszamaradt részét kisodorjuk és vele az almát betakarjuk, fél deczi víz és 1 tojássárgájából készített kenőccsel bekenjük és világosbarnára megsütjük.

17.

Tiroli rétes vajastésztából.

A 14. szám szerint készített vajastésztát 25 czm. szélesre, 3 mm. vastagra és megfelelő hosszúra kinyújtjuk. Ezután 25 deka őrlött fehér mandolát, 22 deka mézet, 4 tojássárgáját és 1 citromnak lereszelt héját medenczében összekeverjük, ezzel a tésztát megtöltjük, erre hintünk még 8 deka mazsolaszörlőt és 12 deka száraz vajaskifli

morzsát, azután becsavarjuk, bádogra tesszük, tojással bekenjük és barnára megsütjük. Hideg állapotban felvágjuk.

18.

Mézes habtekercs vajastésztából.

A vajastésztát 3 mm. vastagságra, 30 czm. széles és 60 czm. hosszúra kinyújtjuk és tojással bekenjük. Azután a tészta szélességében 4 és fél czm. széles csíkokat vágunk s ezeket bádogcsövekre csavarjuk, tetejét tojással ismét bekenjük, apróra vágott fehér mandola és gorombára törött cukorvegyülékkel behintjük és világosbarnára megsütjük. Ha félig kihűlt, akkor a tekercseket a bádogcsövekről lekopogtatjuk, lehúzzuk.

Most tejszínből habot verünk, ezt akáczméz-zel megédesítjük. A habot papírból készült zacskóba tesszük s vele a habtekerceket megtöltjük.

Habnak tejszín helyett tojásfehérjét is lehet használni. 5—6 tekercsre 1 tojásfehérjét lehet számítani. 2 tojásfehérjéből vert habhoz 5 deka akáczméz kell venni. Mikor a mézet a habhoz vegyítjük, előbb a mézet kevés habbal összekeverjük, aztán a többi habhoz vegyítjük.

19.

Mandolás- vagy dióslepény vajastésztából.

A 14. szám szerint készített vajastésztát a sütőbádog hosszúságára, 18 czm. szélesre és 3 mm. vastagságra kinyújtjuk ; azután 20 deka őrlött mandolát vagy diót, 16 deka mézet, citrom- s fahéj-ízzel és 2 tojássárgájával összekeverjük ; hozzáadunk még 6 deka vajaskifli-morzsát és 6 deka mazsolát s ezzel a tésztát közepén 8 czm. szélességben megtöltjük. Most a tésztának az egyik oldalrészét a töltelékhez hajtjuk, ennek szélét tojással bekenjük és a tésztának másik szélével fedjük be a tölteléket, aztán tojással bekenjük és világosbarnára megsütjük.

20.

Túrós- vagy lekvároslepény élesztőtésztából.

A 4. szám szerint készített élesztőtésztát nyújtjuk ki 2 czm. vastagra és belőle vágjunk 10 □-czm. nagyságú darabokat. Most e darabokat rakjuk bádogra, töltjük meg a 15. szám szerint készített túróttöltelékkel, vagy jó szilvalekvárral. A túróttöltelék fölé teszünk még néhány szem mazsolaszőlőt, azután a tészta sarkait hajtsuk a töltelékre úgy, hogy a sarkokat kössük össze és kelni hagyjuk. Ha megkelt, tojással bekenjük és világosbarnára megsütjük.

Ezen lepényt nagy alakban is készíthetjük aként, hogy az élesztőtésztát 2 czm. vastagra kinyújtjuk, bádogra tesszük és kelni hagyjuk. Ha meg kelt, a túró- vagy lekvártöltelékkel megtöltjük, erre a kisujnyi vastagra kisodort tésztát reá rakjuk, tojással bekenjük és világosbarnára megsütjük és langyos állapotban felvágjuk.

21.

Töltött kifli egy óra alatt.

Deszkára teszünk 50 deka finom lisztet, 13 deka vaját, 5 deka cukrot, 1 egész tojást és 1 tojássárgáját, ezt tejjel kenyértészta-keménységre gyúrjuk. Ezután a tésztába teszünk 14 gramm szóda-bikarbonát és 7 gramm borkősavanyt finom poralakban, s ezt jól beledolgozzuk. Most a tésztát tetszés szerinti nagyságú darabokra szakgatjuk, azokat lepényalakra kisodorjuk, a 7 és 8 szám szerint készült töltelékkel vagy lekvárral megtöltjük, becsavarjuk, kifli-alakban vajjal kent bádogra tesszük, tojással bekenjük s világosbarnára megsütjük.

22.

Kugelhupf egy óra alatt.

Egy edényben 15 deka vaját, 8 deka cukrot 6 tojássárgájával jól összekeverünk, azután las-

sanként hozzávegyítünk fél liter tejjel 50 deka lisztet és egy citromnak lereszelt héját. Most 6 tojásfehérjéből kemény habot verünk, azt a tészta közé vegyítjük; mikor már összevegyült, belekeverünk még 12 gramm borkősavanyt és 24 gramm szódadikarbonát és a tömeget a már előre vajjal bekent és meglisztezett formába tesszük és jól megsütjük. Kihűlt állapotban felszeleteljük és vaniliás cukorporral behintjük.



CSEMEGE-SÜTEMÉNYEK.

23.

Akáczmézes hablepény.

A 26. szám szerint készített tésztát 5 mm. vastagra kisodorjuk, abból egy 22 mm. átmérőjű torta-abroncsot, vagy hasonló nagyságú négyszegletes bádogot megtöltünk és világosbarnára megsütjük. Vagy az említett formák egyikében piskótatortát sütünk a következőképen: egy edényben 6 tojássárgáját 9 deka cukorral habosra keverünk, azután 4 tojásfehérjéből vert kemény habot belekeverünk, végre 10 deka lisztet vegyítünk hozzá és világospirosra megsütjük. Most egy edényben 6

tojásfehérjéből kemény habot verünk, ehez vegyítünk 25 deka akáczmézet aképen, hogy a mézet előbb kevés habbal meghigítjuk, azután 5 deka finom lisztet keverünk hozzá. A keverést gyorsan és ügyesen kell végezni, nehogy a hab összeessék. Az elkészült habot a megsült tortalapra tesszük, abból torta-alakot formálunk, tetejét finom porcukorral behintjük és azt előre annyi vágással jelöljük, ahány darabra azt felválni akarjuk és világospirosra megsütjük, azután melegében felvágjuk.

24.

Epres tejszínhab-torta.

23. szám szerint készített porhanyós, vagy piskóta-tortalapot darabokra felvágjuk, azt egész alakban tátra tesszük. Most 7 deczi sűrű tejszínből kemény habot verünk, ebbe kevés vaniliát tesszünk és akáczmézszel megédesítjük. A tortalapra egy sor epret hintünk, erre öntjük a tejszínhabot, torta-alakra elsímitjuk és reá egy sor szép érett epret rakunk, azután feltálaljuk.

25.

Mogyorós szelet.

26. szám szerint készített porhanyós tésztát 7 mm. vastagra kisodorjuk, belőle 10 czm. széles

szalagot a sütőbádogra, annak hosszában tesszük, ezt sütőben világosra megsütjük. Most sütőben megpirított és megőrölt 20 deka mogyorót 1. szám alatti mézzel kemény kására készítünk, ezt a porhanyós tésztára kenjük úgy, hogy a tészta két szélén kisujjnyi széles üres hely maradjon. A mogyorótöltekre irónvastagra kisodort porhanyós tésztából rostélyt rakunk, azután ennek végeit és a tészta szélét tojással megkenjük és ide hosszában kisujjnyi vastagra nyújtott tésztát teszünk, ezt és a rostélyt tojással megkenjük és a sütőben világospirosra megsütjük aképen, hogy a süteményes bádog alá még egy bádogot tegyünk, hogy a sütemény alját a megégéstől megvédjük.



TEA-, BOR- ÉS CSEMEGE-SÜTEMÉNYEK.
--

26.

Porhanyós alakok.

50 deka finom lisztet, 15 deka vajat, 20 deka mézet, 10 deka czukrot, 1 tojást, 2 tojás-sárgáját és lereszelt fél citromhéjat kevés tejjel kemény tésztára gyúrunk, keményebbre, mint a kenyértészta. Azután 8 gramm borkósavanyt és

16 gramm szóda-bikarbonát a tésztába jól bedolgozunk. A tésztának felét 10 mm. vastagra kisodorjuk, belőle csillag-, szív- stb.-féle alakokat szaggatunk; a másik felét diónagyságú darabokra vágjuk, azokat vékonyra kisodorjuk és belőlük perecz és többféle alakokat csinálunk, ezeket vajjal megkent és meglisztezett bádogra tesszük, tojással megkenjük és világosbarnára megsütjük.

27.

Narancs- és csokoládé-kiflik.

A 26. szám alatt leírt módon kemény tésztát készítünk, azonban az ott írt borkősavanyból 10 grammot és a szóda-bikarbonából 20 grammot veszünk. A tésztát diónagyságúakra vágjuk, kisujjnyi vastagra kisodorjuk és kifli-alakban vajjal kent és meglisztezett bádogra rakjuk s világosbarnára sütjük. Azután felét 43. szám szerint készült narancsmázzal vonjuk be s rakjuk deszkára; ha a máz lecsurgott, onnét bádogra tesszük és meleg sütőben, kissé nyitva hagyott ajtó mellett megszáritjuk. A többi kiflit csokoládéval vonjuk be, bádogra tesszük és mint a másikat, megszáritjuk.

28.

Mandola macaroni-szemek.

26. szám szerint készült tésztát 8 mm. vastagra kisodorjuk, azt kicsiny ovál-alakú szűrővel kiszűrjük, ezen darabokat vajjal megkent és meglisztezett bádogra tesszük és világospirosra megsütjük. Ezután 15 deka fehér mandolát mozsárban 3 tojásfehérjével finomra megtörünk, citromízt és 30 deka finom porcukrot a törővel beledolgozunk és még annyi tojásfehérjét adunk hozzá, hogy a tömeg sűrű kásaszerű legyen. Ekkor a tömeget erős papírostölcsérbe tesszük és a kisült tésztára irónvastagságban ovál-alakban treszírozzuk; ezt daraszemű cukorral behintjük, bádogra kettős cukorpapírost teszünk, erre rakjuk a süteményt és sütőben gyenge melegnél világospirosra megsütjük. Ha megsültek, egy papírtölcsérbe barackmarmaladot teszünk és ebből a sütemény közepét megtöltjük.

29.

Mogyoró macaroni-karikák.

25. szám szerint készített tésztát 8 mm. vastagra kisodorjuk, belőle kis fánkszűrővel alakokat szurkálunk, ezeket vajjal megkent és meglisztezett bádogra rakjuk és világospirosra megsütjük. Most a sütőben kissé megpirított és a héjából ledörzsölt

15 deka mogyorót mozsárban 3 tojásfehérjével finomra megtörjük, ebbe beletörünk még 30 deka finom porczukrot, hozzáadunk még tojásfehérjét annyit, hogy a tömeg treszirozható legyen. A tömeget papírtölcsérbe tesszük és azt a tésztára karika-alakban treszirozzuk, a közepére pedig egy pontot nyomunk; ezeket bádogra tett kettős czukorpapírra rakjuk és világospirosra megsütjük. Ha megsült, a süteményen levő üreget papírtölcsérbe tett marmaláddal megtöltjük.

30.

Mandolás kétszersült.

50 deka finom lisztet, 10 deka vaját, 15 deka czukrot, citromhéjat, 1 tojást és 2 tojássárgáját, esetleg tejet amennyit kíván, összegyúrunk valamivel keményebbre, mint a kenyértészta. Azután bele dolgozunk még 1 deka borkősavanyt és 2 deka szóda-bikarbonát. A tésztát nagyobb diónagyságú darabokra szakgatjuk, belőle ujjnyi vastagságú és 10 czm. hosszú szálakat sodrunk, azokat vajjal megkent és meglisztezett bádogra tesszük és világospirosra megsütjük.

Most 2 egész tojást és 7 deka czukrot habverővel habosra keverjük, azután vaníliaízt és 2 deka lisztet keverünk hozzá. Ezen anyagból a szálaknak a tetejét egyenkint bekenjük, finom koc-

kára vágott mandola, melynek porát szitán leeresztjük és gorombára törött czukrot, mindkettőből egyenlő mennyiségű vegyülékkel behintjük, bádogra tett kettős czukorpapírra rakjuk és világospirosra megsütjük. Sütés után finom vaniliás czukrot rászítálunk, azután száraz helyen tartjuk.

31.

M é z k e n y é r.

50 deka lisztet, 50 dekát a 2. szám alatti mézből, 1 tojást, 2 tojássárgáját, fahéj- és szegfűszegízt összegyúrunk. Azután a tésztába beledolgozunk még 12 gramm borkósavanyt és 24 gramm szóda-bikarbonát. Ezen tésztát 25 mm. vastagra kisodorjuk, vajjal bekent és meglisztezett négyoldalas bádogba tesszük, tojással megkenjük és világosbarnára megsütjük. Ha megfelelő bádogunk nincsen, akkor a tészta végénél lécczel rekesszük el a bádogot. A süteményt kihűlt állapotban vágjuk fel, vagy egy darabban is eltarthatjuk. Néhány hónapig eltartható, nem romlik meg.

32.

M a n d o l á s - k e n y é r.

A 31. szám alatt készült száraz mézkenyérből rostán áteresztett morzsát, vagy más száraz

süteménymorzsát 30 dekát, 30 deka 2. szám szerint főzött mézett, 40 deka lisztet, 30 deka fehér mandulát 2—3-felé vágott állapotban, vagy a mandola helyett kissé megpirított és tisztított mogyrót, fahéj- és szegfűszegízt és 2 tojást összegyúrunk. Ebbe beledolgozunk 12 gramm borkósavanyt és 24 gramm szóda-bikarbonát. A tésztát 25 mm. vastagra kisodorjuk, vajjal megkent és meglisztezett négyoldalas bádoggal vagy téglalakú formába tesszük és barnára megsütjük. Kihűlt állapotban vagy másnap szeletekre felvágjuk. Bor- vagy teához kedvelt csemege. Ezen süteményt fel is díszíthetjük aként, hogy a süteményt 7—8 csm. széles téglalakokra vágjuk, azoknak tetejét és két oldalát rózsaszínű 42. számú citromízű mázzal bevonjuk, kockára vágott fehér mandolával behintjük és meleg sütőben megszáritjuk. Száritás után azonnal szeletekre vágjuk és száraz helyen tartjuk.

33.

Gyümölcskenyér.

50 deka lisztet, 35 deka 2. szám szerint főzött mézet, 10 deka apró kockára vágott citrónadot vagy cukros narancshéjat, 15 deka vágott diót, 10 deka mazsolaszőlőt, 1 citromnak lereszelt héját, 1 tojást és 2 tojássárgáját összegyúrunk. Azután a tésztába 12 gramm borkósavanyt

és 24 gramm szódabikarbonát gyúrunk, 25 mm. vastagra kisodorjuk, hosszúkás téglalakú, vajjal megkent és meglisztezett formába, vagy bádogba tesszük; ha ezt a tészta nem töltene be, akkor a bádogot egy darabka lécczel elrekesztjük és világosbarnára megsütjük. A süteményt, ha hűs helyen kissé megereszkedett, másnap vágjuk fel. Ezen süteményt fel is díszíthetjük aként, hogy azt 7—8 czm. széles téglalakokra vágjuk, azokat 43. szám szerint készült narancsmázzal bevonjuk, tetejét apró kockára vágott citronáddal behintjük és meleg sütőben megszáritjuk. A megszáritott süteményt meleg állapotban felvágjuk és száraz helyen tartjuk.

34.

Csokoládé-szelet.

50 deka liszt, 40 deka 2. szám szerint főzött méz, 20 deka száraz, rostán áteresztett sütemény morzsa, 20 deka őrlött mandola, 5 deka cacao por, 10 deka vaj, fahéjz, 1 tojás és 4 tojássárgájából tésztát gyúrunk. Azután a tésztába gyúrunk 12 gramm borkősavanyt és 24 gramm szódabikarbonát. Ezen tésztát 30 mm. vastagra kisodorjuk, téglalakú vajjal megkent és meglisztezett formába tesszük és megsütjük. Ha kihűlt, aztán a 46. szám szerint készített csokoládé-mázzal bevonjuk

és amennyi a tálaláshoz kell, annyit felvágunk, a többi egész darabban eltesszük.

35.

M é z e s k a l á c s.

50 deka lisztet, 45 deka 2. szám szerint főzött mézet, fahéj- és szegfűszegízt, 6 gramm finom porrá tört hamuzsirt, 6 gramm finom porrá tört salalkarét, 1 tojást és 1 tojássárgáját tésztává gyúrunk. A tésztának keményebbnek kell lenni mint a kenyértésztának; ha nem lenne elég kemény, akkor még gyúrunk hozzá lisztet. A tésztát 1 czm. vastagra kisodorjuk, belőle 10—12 czm. hosszú és 3 czm. széles szálakat vágunk és szív, csillag stb.-féle alakokat szúrunk ki, ezeket vajjal megkent és meglisztezett bádogra tesszük és világospirosra megsütjük, azután 47. szám szerint készült czukormázzal bekenjük és meleg sütőben megszáritjuk.

36.

M a n d o l á s c s ó k.

50 deka liszt, 45 deka 2. szám szerint főzött méz, 1 deka finomra tört salalkáre, fahéj- és szegfűszegíz és 3 tojássárgájából tésztát gyúrunk. A tésztát diónagyságú darabokra kiszakgatjuk, kissé

pogácsaalakra lapítjuk, tojással bekenjük és apró kockára vágott fehér mandola s ugyanolyan górombára tört, por nélküli cukorvegyüléssel behintjük, vajjal megkent és meglisztezett bádogra tesszük és világospirosra megsütjük.

37.

Anizs-koczkák.

36. szám alatt írt fahéj és szegfűszeg kihasználásával, a többi anyagot vesszük, hozzáadunk még 2 evőkanálnyi tisztított s félig megtört anizst és ebből tésztát gyúrunk. A tésztát 1 czm. vastagra kisodorjuk, belőle apró kockákat vágunk, tojással megkenjük, rá néhány szem anizst hintünk, vajjal megkent és meglisztezett bádogra tesszük és világospirosra megsütjük.

38.

Királyné-kenyér.

50 deka liszt, 45 deka 2. szám szerint főzött méz, 1 citromnak lereszelt héja, 12 deka vaj, 1 tojás és 3 tojássárgájából tésztát gyúrunk. A tésztába bele dolgozunk 8 deka apró kockára vágott citrónádot, 8 deka mazsolaszólót, 10 deka pirított mogyorót, 10 gramm borkősavanyt és 20 gramm szóda-bikarbonát. Azután a tésztát 3 czm. vastagra

kisodorjuk, vajjal megkent és meglisztezett hosszú téglafarmába, vagy tortaabroncsba tesszük és világosbarnára megsütjük. Ha megsült, a 42. szám szerint készült citrommázzal bevonjuk és meleg sütőben megszáritjuk, aztán belőle annyit vágunk fel, amennyire szükség van, a többit darabokban tartjuk.

39.

Vegyészeti alkatrészek használata.

A fenti leírásokban előforduló salalkáre, szóda és hamuzsír magányosan használandó. Arra szolgál, hogy a süteményt felfújja, azt lukacsossá, könnyebbé tegye, hogy az könnyebben elrágható legyen.

A borkósavanynak a szodabikarbonávali összetétele által van hatása és a fent említett célra szolgál, azonban a hatása ennek biztosabb, mint a másik három savé, ezen kívül ennek élvezeténél a gyomorrontás ki van zárva, sőt jó étvágyat csinál; elősegíti az emésztést és lágy széket idéz elő.

Ezen savaknak a süteményekhez való hozzáadásának az a célja, hogy aszerint amint: abból a süteményhez ha keveset veszünk, akkor tömöttebb, ha többet veszünk, akkor ritkább bélű lesz és így könnyebb is.

Tehát tessenek az itt említett savakat, az itt előadottak szerint használni.

	CZUKORMÁZ KÉSZÍTÉSE.	
---	-----------------------------	---

Torták és sütemények bevonására szolgáló mázokat tetszésünk szerint olyan sűrűre készítsük, amint a süteményeket vékony, vagy vastag mázzal akarjuk bevonni.

40.

Porczukor készítése.

A czukrot mozsárban finoman megtörjük és dobszítán átszítáljuk. Magánházakban, ahol ilyen szita nincsen, a czukrot más finom szítán, thülen, vagy batisztkendőn lehet átszítálni. A porczukrot mindig csak a czukormázhoz, vagy fecskendőmázhoz használjuk.

41.

Fecskendőmáz készítése.

Egy csészében egy tojásfehérjét, 15 deka porczukrot, 4 csepp eczetsavat, vagy 8 csepp citromnedvet, vagy 8 csepp eczetet addig keverjünk, míg az egész meg nem merevedik (steif lesz). Ha mindemellett a tömeg folyós lenne, akkor még annyi czukorport teszünk hozzá, amennyit kíván.

Ezen mázt a torták és sütemények feldiszhítésére használjuk.

42.

C z i t r o m m á z.

Egy darab czukorra dörzsöljük 1 citromnak a héját, a sárgára festett czukrot késsel levakarjuk, azt csészében meleg vízzel feloldjuk és fél citromnak a nedvét hozzáadjuk, ezt 30 deka porcukorral összekeverjük. Ha a keverék sűrű lenne, akkor hidegvizet öntünk hozzá, annyit, hogy az mártássűrűségű legyen.

43.

N a r a n c s m á z.

Ennek készítésénél ugyanúgy járunk el, mint a citrommázénál, csak hogy citrom helyett narancsot veszünk.

44.

P u n c s m á z.

A 43. szám szerint narancsmázát készítünk, hozzá két evőkanálnyi rumot öntünk és rózsaszínűre megfestjük.

45.

K á v é m á z.

2 deczi fekete kávét, 2 deka czukorral $\frac{1}{3}$ -dára befőzzük, azután 30 deka porczukrot keverünk hozzá. Ha a kávéház sűrű lenne, akkor annyi vizet keverünk hozzá, míg mártássűrűségű lesz.

46.

M a r a s q u i n m á z.

Egy edényben egy pohárka marasquin-likört, 30 deka porczukrot és néhány csepp citromnedvet annyi vízzel mártássűrűségűvé keverünk.

47.

C s o k o l á d é m á z.

Egy edényben 15 deka finom csokoládét megmelegítünk, ezt melegvízzel feloldjuk és még teszünk hozzá annyi vizet, hogy összesen 3 deczi legyen, hozzá adunk 25 deka törött czukrot, össze keverjük és tűzön annyira főzzük, míg a fonálpróbát eléri. Ezt úgy tudjuk meg, hogy mikor a csokoládé főzés közben sűrű kezd lenni, akkor abból egy keveset tányérra teszünk, kissé meghűlni hagyjuk, aztán ebből keveset a két újjunk közé vesszünk és újjunk összetétele és szétvétele által lát-

juk, hogy a csokoládé fonálszerűen húzódik-e? ha igen, akkor a próba megvan.

Ha ez megvan, akkor a csokoládét levesszük a tűzről, most a főzőkanál fejével az edény belső oldalára mázolkunk csokoládét, azt addig dörzsöljük, míg világos nem lesz; ezt addig ismételjük, míg a csokoládétömeg sűrű nem lesz és tetején hártya nem mutatkozik. Ha ezt elértük, akkor vele a süteményt vagy a tortát bevonhatjuk és azt kissé nyitott ajtó mellett a sütőben megszárítjuk.

A csokoládéfőzésnél nagyon kell vigyázni arra, hogy a kívánt fonálpróba meglegyen, mert ha az vékonyabb, akkor az a kidolgozásnál nem éri el a kívánt sűrűséget; azonban ha a csokoládé a próbánál vastagabb, akkor a tömeg sűrűbb lesz mint kívántatik, ilyenkor úgy segíthetünk rajta, hogy abba kevés vizet keverünk.

48.

Czukormáz mézes kalácsok bevonására.

Egy edénybe 40 deka czukrot teszünk, ráöntünk $1\frac{1}{2}$ deczi vizet, ezt addig főzzük, míg a fonálpróbát eléri. Ezt úgy tudjuk meg, hogy a főzés közben a czukorból egy pár cseppet tányérra teszünk, ebből egy cseppet a mutató és hüvelyk ujjunk közé veszünk és ha az ujjunk összetétele és szétvétele közben a czukor fonálszerűen húzódik, akkor elértük a fonálpróbát és a czukrot a

tűzről levesszük. Most a főzőkanál fejével egy kevés czukrot mázolunk az edénynek a belső oldalára és azt addig dörzsöljük, míg a czukor tejszinű fehérséget nem mutat; ezt addig ismételjük és közben néha a tömeget megkeverjük, míg az sűrű nem lesz és a tetején hártya nem mutatkozik. Ha ezt elértük, akkor a czukorba teszünk egy olyan ecsetet, amely a forrót kiállja és ezzel a mézes kalácsokat bemázoljuk és azokat kissé nyitott sütőajtó mellett megszáritjuk.

Ha a tömeg munkaközben nagyon megsűrűsödik, akkor abba öntsünk néhány csepp vizet és keverjük össze; ezt annyiszor ismételjük, ahányszor a tömeg sűrű lesz.



TORTÁK.

Az itt leírt tortákat 22 czm. átméretű torta-abroncshoz számítottam; hogy tehát a torták rendes alakjukat megkapják: azokat ezen nagyságú abroncsban kell sütni. Ez legyen a mérték a torta készítéséhez aszerint, amint kisebb, vagy nagyobb tortát készítünk.

Megjegyzem, hogy a tortát a használat előtt egy nappal czélszerűbb megsütni, abroncsban hagyni, másnap feldiszíteni, s csak annyit felvágni belőle, amennyire szükség van.

49.

Linzi-torta.

Gyúródeszkán 25 deka liszt, 12 deka vaj, 10 deka törött czukor, 12 deka őrlött mandola, 10 deka méz, 1 tojás, 2 tojássárga, fél citromnak lereszelt héja, kevés fahéj- és szegfűszegízből tésztát gyúrunk. Ha a tészta kész, akkor beledolgozunk 5 gramm borkősavanyt és 10 gramm szó-dabikarbonát, aztán a tésztának $\frac{2}{3}$ -ad részét papírra tett és becsavart tortaabroncsba tesszük, ennek a tetejére a megmaradt tésztából rostélyt rakunk, tojással megkenjük és sütőben megsütjük. Ha a torta kihűlt, akkor azt a lapjával színezt kétfelé vágjuk és lekvárral megtöltjük, azután összetesszük és darabokra felvágjuk.

50.

Baraczk-torta.

40 deka liszt, 20 deka vaj, 12 deka méz, 12 deka törött czukor, 1 citromnak a lereszelt héja és 3 tojássárgájából tésztát gyúrunk. A tésztába beledolgozunk 5 gramm borkősavanyt és 10 gramm szó-dabikarbonát, azután a tésztából 3 darab tortalapot készítünk és világospirosra megsütjük. Ha kihűlt, akkor a lapokat baraczklekvárral megtöltjük, összetesszük, a tetejét is baraczklekvárral bekenjük és azt hosszúra vágott fehér-mandolával behintjük; sütőben átmelegítjük és azután darabokra felvágjuk.

51.

Mézes krém-torta.

13 deka mézet, 7 deka cukrot, 12 deka fehér őrlött mandolát, 10 tojássárgájával habosra keverünk. Ezután 8 tojásfehérjéből habverővel, habüstben kemény habot verünk, ezt a tömeghez keverjük, s ahoz utoljára még 14 deka lisztet is veszünk. E tömeget 2 tortaabroncsba töltjük és közép fokú melegenél megsütjük. Most egy edénybe 30 deka friss, jó teavaját teszünk, ehez egyenként 5 tojássárgáját adunk és habosra keverjük, végre 20 deka akáczmézet lassanként belekeverünk. Végre a jól kihűlt tortalapokat vízszintes állapotban ketté vágjuk, a fent említett krémmel megtöltjük, össze tesszük és a tetejét is kevés krémmel megkenjük.

52.

Piskóta-torta.

10 deka mézet, 6 deka cukrot, 8 tojássárgájával egy edénybe habosra keverünk és citromízt adunk hozzá. Ezután 6 tojásfehérjéből kemény habot verünk, ezt a tömegbe keverjük, azután még 14 deka lisztet vegyítünk hozzá. A tömeget tortaabroncsba tesszük, középmeleg sütőben világospirosra megsütjük. Ha kihűlt, két lapra vágjuk, közepén lekvárral megtöltjük és a 42. számú mázzal bevonjuk.

53.

K e n y é r - t o r t a .

10 deka mézet, 5 deka czukrot, 7 deka őrlött mandolát, 7 tojássárgájával habosra keverünk ; hozzá adunk fahéj- és szegfűszegízt és 6 tojásfehérjéből készült kemény habot. Ezután 7 deka reszelt csokoládét, 7 deka süteménymorzsát és 4 deka lisztet vegyítünk a tömegbe. Ezt torta abroncsba töltjük és megsütjük. Ha kihült, lekvárral megtöltjük és a 43. számú mázzal bevonjuk és megszárítjuk.

54.

C s o k o l á d é - t o r t a .

7 deka vajat, 10 deka mézet, 5 deka czukrot és 7 deka őrlött mandolát 7 tojássárgájával habosra keverünk, azután hozzá adunk 5 deka cacaport és törött vaniliaízt. Most 6 tojásfehérjéből készült habot keverünk a tömegbe, aztán 6 deka süteménymorzsát és 4 deka lisztet. A tömeget tortaabroncsba töltjük és megsütjük. Ha a torta kihült, marmaláddal, vagy csokoládékrémmel megtöltjük és a 46. számú csokoládémázzal bevonjuk. A csokoládékrémet aként készítjük, hogy 3 tojásfehérjéből kemény habot verünk, ebbe keverünk 11 deka finom törött czukrot. Most bádogon megmelegítünk 2 deka cacant, vízzel kissé folyóssá oldjuk, ezt a hab közé keverjük és a tortát 3 lapra vágva megtöltjük.

55.

Fehérmándola-torta.

10 deka mézet, 5 deka czukrot, 8 deka őrlött fehérmándolát, $\frac{1}{2}$ citromnak a lereszelt héját és 8 tojássárgáját habosra keverjük. Azután 6 tojásfehérjéből készült kemény habot és 10 deka lisztet lassan a tömeghez keverünk, ezt abroncsba töltjük és közép fokú melegenél megsütjük. Ha a torta kihült, lekvárral megtöltjük, citrommázzal (42. szám) bevonjuk és megszáritjuk.

56.

Diós krém-torta.

13 deka mézet, 7 deka czukrot, 12 deka őrlött diót, citrom és fahéjzt 10 tojássárgájával habosra keverjük. Ezen tömeghez vegyítünk még 8 tojásfehérjéből készült kemény habot és 11 deka lisztet. A tömeget két abroncsba töltjük és megsütjük. Ha a torta kihült, a következő dióstöltelékét készítjük el: 10 deka diót tejjel mozsárban finomra megtörjük, vaniliaízt és 12 deka mézet adunk hozzá, azután 3 deczi tejszínből habot verünk és ezt hozzá keverjük. Most a tortát kétfelé vágjuk, a krémmel megtöltjük és tetejét vaniliás czukorporral behintjük.

57.

D i ó s - t o r t a .

10 deka mézet, 5 deka czukrot, 10 deka őrlött diót, citromhéját és fahéjzt 7 tojássárgájával habosra keverjük. Azután 6 tojásfehérjéből készült kemény habot, 8 deka lisztet és 6 deka langyosan feloldott vaját lassan vegyítünk a tömegbe. A tömeget abroncsba töltjük és megsütjük. Ha a torta megsült, lekvárral megtöltjük, narancsmázzal (43. szám) bevonjuk és megszáritjuk.

58.

M o g y o r ó - t o r t a .

10 deka mézet, 5 deka czukrot, 8 deka kissé megpirított tisztított és őrlött mogyorót és citromhéját 7 tojássárgájával habosra keverjük. E tömeghez vegyítünk 6 tojásfehérjéből készült kemény habot és 8 deka lisztet, ezt abroncsba töltjük és megsütjük. Ha kihült, lekvárral megtöltjük és citrommázzal (42. szám) bevonjuk.

59.

M á k o s - t o r t a .

26. szám szerint készített és 4 mm. vastagra kisodrott tésztát tortaabroncsban világospirosra

megsütjük. Ezután 10 deka mézet, 5 deka czukrot, 25 deka törött mákot, citromhéjat, fahéjzt 7 tojássárgájával és 1 tojással összekeverjük. Most ezen tömegbe vegyítünk 6 tojásfehérjéből készült habot, 8 deka lisztet és 5 deka felolvasztott vaját. E tömeget a tortaabroncsba a porhanyós lapra öntjük és megsütjük. Ha kihült, citrommázzal (42. szám) bevonjuk.

60.

D o b o s - t o r t a.

10 deka mézet, 6 deka czukrot, 8 tojássárgájával edényben 15 perczig jól összekeverünk. Ezután 6 tojásfehérjéből készült kemény habot és 10 deka lisztet főzőkanállal belekeverünk. Most vastag tiszta papírra a tortaabroncs nagyságát rárajzoljuk, erre késsel 5 mm. vastag tömeget kenünk és meleg sütőben világosbarnára megsütjük. Ezt addig ismételjük, míg a tömeget így megsü-töttük. Ezek után 8 deka mézet, 8 deka czukrot, 4 tojással gyenge tűz felett langyosra és jó habosra felverjük. Most 28 deka jó friss teavaját medenczében jól megkeverünk és keverés közben — ehez az üstben levő tömeget lassanként, valamint vaniliaízt és 15 deka csokoládét, melegen vízzel feloldott kásaszerű állapotban keverjük. A tortalapokat az abroncsnak nagyságára vágjuk, azokat a krémmel megtöltve egymásra rakjuk,

minden egyes lapot kissé lenyomjuk, hogy összeálljon és utoljára egy tortaalakot képezzen. A krémből kevés mennyiségűt visszatartunk és azzal az oldalát késsel szépen bekenjük és elsímítjuk.

Végre 10 deka törött czukrot víz nélkül edényben a tűzön világosbarnára feloldunk, ezt gyorsan a tortára öntjük és azt a tetején késsel elkenjük. Az elkészült tortát legalább 3 óráig hűs helyen kell tartani, azután felvágni.

61.

M o c c a - t o r t a.

10 deka mézet, 5 deka czukrot, citromíz 8 tojássárgájával habosra keverünk; ehhez 6 tojásfehérjéből kemény habot, 10 deka lisztet és 6 deka friss, langyosan feloldott vaját lassan keverünk. A tömeget tortaabroncsba töltjük és világosbarnára megsütjük. Ez alatt 4 deczi jó erős tiszta fekete-kávét 4 deka czukorral $\frac{1}{4}$ -dére befőzzük. Azután moccakrémet készítünk a következő módon: 4 deka mézet, 4 deka czukrot és 2 tojást habüstben, tűz fölött langyosan habosra verjük. Továbbá egy medenczében 17 deka friss jó teavaját langyos állapotban keverünk és keverés közben a már kihűtött tojáskrémet és a befőzött feketekávét hozzá vegyítjük. A kihűlt tortát 3 lapra vágjuk, azt a moccakrémmel megtöltjük, kávé mázzal (44.

szám) bevonjuk és megszáritjuk, azután a vissza tartott kevés krémmel a torta felületét és oldalát vékonyan bekenjük és apróra vágott pirított fehér-mandolával behintjük.



		GYÜMÖLCSÖK BEFÖZÉSE.		
--	--	-----------------------------	--	--

62.

A befőzés ellátása.

A befőzéshez legcélszerűbb a kézzel szedett friss és kemény gyümölcsöt használni; ha a gyümölcsöt a piacon kell beszerezni, akkor ügyelni kell arra, hogy az állott vagy puha ne legyen.

Az üvegeknek a lekötéséhez legjobb marha szív hólyagot, vagy erős víz hólyagot, ennek híján kettős hólyagpapírt használni. A hólyag használat előtt meleg vízben megáztatandó és jól kimosandó. Az üveg lekötésénél mindig a hólyagnak síma részét tegyük alól, azt balkezünkkel az üvegnek a nyílására erősen rászorítjuk, közben a hólyagot 1—2 czm.-nyire benyomjuk és így vékony spárgával lekötjük. A hólyagnak ezen benyomása mutatja, hogy ha a hólyag lent marad, akkor a lekötés légmentes; ellenben, hogyha a hólyag

felszáll, akkor a hólyag rossz, nem zár jól, azért ez eltávolítandó és másik hólyaggal kell az üveget újból lekötni.

A hólyagpapírt darabokra kiszabjuk és vízben megáztatjuk, azután használat előtt kissé megtöröljük, az üvegre tesszük és spárgával jól lekötjük.

A befőttek főzésénél a fazék fenekére teszünk egy sor szalmát, erre rakjuk az üvegeket és ezek közé és mellé szintén szalmát teszünk. Befőzés előtt az üvegeknek a tetejét, vagyis a hólyagot két vagy háromsoros nedves ruhával takarjuk be. Befőzés után 3 órára a ruhát levesszük, az üvegeket a vízből kiszedjük, kihűlni hagyjuk, azután megmossuk és eltesszük.

63.

E g r e s.

Kifejlett nagy egresnek az egyik végét levágjuk, annak belsejét egy darabka fára kötött hajtűnek a fokával kiszedjük, megmossuk, befőző üvegbe rakjuk, 3. számú mézet töltünk rá, annyit, hogy az üvegben 4 czm.-nyi ür maradjon.

A fent említett egres helyett már érni kezdő kemény szemű egrest is vehetünk, azonban ezen egrest a csutkájától tisztítjuk meg és hagyjuk egészben, úgy rakjuk az üvegbe és öntsünk rá mézet. Azután a 62. számú leírás szerint lássuk el és főzzük be, 20 perczig lassan forni hagyjuk.

64.

R i b i z l i.

Néhány liter nagyszemű érett ribizlit megmosunk, szitára tesszük, hogy a víz róla lecsurogjon, azt a száráról leszedjük, befőző üvegbe rakjuk és 3. számú mézet öntünk rá, 62. szám szerint előírt módon befőzzük, 15 perczig forraljuk.

65.

M e g y g y.

Friss kemény meggyet megmosunk, csutkáját annyira vágjuk le, hogy $\frac{1}{2}$ czm. a meggyen maradjon, befőzőüvegbe rakjuk, 3. szám szerint készített mézet öntünk rá, 62. számú előírás szerint befőzzük, 20 perczig forraljuk.

66.

C s e r e s z n y e.

Jó kemény, fekete és féreg nélküli cseresznyét megmosunk, csutkájáról leszedjük, befőzőüvegbe rakjuk, 3. számú mézet öntünk rá, 62. számú előírás szerint befőzzük és 20 perczig forraljuk.

67.

E p e r.

Keményfajú epret befőzőüvegbe rakjuk, 3.

számú mézet öntünk rá, 62. számú előírás szerint befőzzük és 15 perczig forraljuk. Málnát és szedret épen így főzünk be.

68.

S á r g a - b a r a c z k .

Félig érett baraczkot meghámozzuk, timsósvízbe rakjuk, mikor már mind meghámoztuk, a vízből kiszedjük, szitára rakjuk, a vizet lecsurgatjuk, befőzőüvegbe rakjuk, 3. számú mézet öntünk rá, 62. számú előírás szerint befőzzük és 20 perczig forraljuk.

69.

Ő s z i - b a r a c z k .

Ezt éppen úgy főzzük be, mint a sárga-baraczkot, azonban ha lehet duranczai, nem magbaváló őszibaraczkot használjunk a befőzéshez, mert ennek jobb íze van.

70.

R i n g l ó .

Izletesebb, ha a befőzéshez félig érett ringlót veszünk, ezt sűrűen megszurkáljuk, befőzőüvegbe rakjuk, 3. számú mézet öntünk rá, 62. számú előírás szerint befőzzük és 20 perczig forraljuk.

Ha azt akarjuk, hogy zöld legyen a ringló

befőttünk, akkor teljesen kifejlett zöld kemény ringlót vegyünk, ezt megszurkáljuk, egy czinezetlen rézüstbe készített 5 liter víz, 3 deczi eczet és 3 deka sóvegyülékbe tesszük. Azután a tűzre tegyük és nagyon lassan addig forraljuk, míg a ringló meg nem puhul. Ha megpuhult, a vízből kiszedjük, hidegvízben megmossuk, üvegbe rakjuk és az előírás szerint befőzzük.

Szurkálót aként készítünk, hogy veszünk egy darab parafa dugót, azt középen ketté vágjuk. Az egyik darab parafába 5—6 gombostűt szúrunk, most ezen darabra a gombostűknek a fejére helyezzük a másik darab parafát és spárgával ráerősítjük.

71.

S z i l v a.

Érett kemény szilvát forró vízbe teszünk, ezt lassan addig forraljuk, hogy a héja könnyen lehámozható legyen, ha ezt elértük, akkor a szilvát szedjük ki a forró vízből és tegyük hideg vízbe. Most a szilvát egymás után hámozzuk meg, főző-üvegbe tegyük, 3. számú mézet öntsünk rá, a 62. számú előírás szerint főzzük be és 20 perczig forraljuk.

72.

K ö r t e.

Nem egészen érett szegfűkörtét meghámoz-

zuk, timsós vízbe tesszük és tűzön lassan addig forraljuk, míg meg nem puhul. Aztán a körtét hideg vízben megmossuk, befőző üvegbe rakjuk, 3-ik számú mézet öntünk rá, a 62 számú előírás szerint befőzzük és 20 perczig forraljuk.

A befőzéshez lehet nagyobb körtét is venni, azonban ezeket gerezderekre vágjuk, azután úgy bálnunk el vele mint a másikkal.

73.

Birsalma, vagy körte.

Birsalmát, vagy körtét meghámozzuk, gerezderekre vágjuk, timsósvízbe tesszük és tűzön lassan addig forraljuk, míg meg nem puhul. Azután befőző üvegekbe rakjuk, 3-ik számú mézet öntünk rá, a 62 számú előírás szerint befőzzük és 20 perczig forraljuk.

74.

A l m a.

A közönséges almát is úgy főzzük be, mint a birsalmát, csakhogy a befőzéshez a kemény fajtát vegyük. Mielőtt a mézet az almára öntenénk: abba tegyünk egy citromnak a lehámozott héját és annak a nedvét és egy kevés vizet, ezt jól forraljuk, hogy a citrom íze belefőjön. Azután a mézet hagyjuk kihűlni, öntsük az almára, a cit-

rom héjat is elosztva tegyük az üvegekbe, a 62 számú előírás szerint főzzük be és 20 perczig forraljuk.

75.

Szilvasaláta.

Érett kemény szilva csutkájának a hegyét levágjuk, a többi rajta hagyjuk, befőző üvegekbe rakjuk, hozzá teszünk egy evőkanál rumot, 3 kanál mézet, 5 szem szegfűszeget és egy pár darabka fahéjt, azután a 62. számú előírás szerint befőzzük és 20 perczig forraljuk.

76.

Cseresznye alma. (Laceroli.)

Az alma csutkáját annyira vágjuk le, hogy az almán 15 mm.-nyi hosszú maradjon. Most az almát a 70. szám szerint készült szurkálóval megszurkáljuk, tímsós vízbe tesszük, a tűzön lassan forraljuk, addig míg az alma meg nem puhul. Azután az almát hideg vízben megmossuk, befőző üvegekbe rakjuk, 3 számú mézet öntünk rá, 62. számú előírás szerint befőzzük és 20 perczig forraljuk.

77.

S o m.

Érett somot megmossuk, befőző üvegbe rakjuk, 3-ik számú mézet öntünk rá, a 62. számú előírás szerint befőzzük és 20 perczig forraljuk.

78.

D i ó.

Teljesen kifejlett gyenge zöld diónak a csutkáját és hegyét levágjuk, 8—10 helyen árral megszurkáljuk, edénybe tesszük, annyi vizet öntünk rá, hogy a dióval színezt legyen. A diót 10 napig vízben ázni hagyjuk, naponként a dióról a régi vizet leöntjük és frisset öntünk rá. Ezután a diót egy edény vízben a tűzön addig forraljuk, míg az megpuhul, ekkor a vizet leszűrjük, a diót fazékba tesszük. Most megfelelő mennyiségű 3 számú mézet veszünk, abba teszünk egy darabka ruhába kötött gorombára törött szegfűszeget és fahéjat és egy narancsnak a lehámozott héját, ezzel jól forraljuk és a dióra öntjük, annyit, hogy a méz a dióval színezt legyen, aztán ezt 1 napig állni hagyjuk. Másnap a dióról a mézet egy edénybe öntjük, felforraljuk, kihűlni hagyjuk, aztán a dióra öntjük, ezt ismételjük még kétszer; a másodszori leöntésnél a mézet olyanra főzzük meg, mint a 3. számú méz és habozzuk jól le. Most a diót rakjuk befőző üvegekbe, a mézet öntsük rá, a 62. számú előírás szerint főzzük be és 25 perczig forraljuk.

79.

D i n n y e.

Dinnyét tetszés szerinti darabokra vágjuk,

háját lehámozzuk, egy edény vízben tűzön lassan puhára főzzük, a vizet róla leszűrjük és fazékba tesszük. Most a megfelelő mennyiségű mézbe 1-2 citrom levét, annak, vagy narancsnak lehámozott héját tesszük és jól felforraljuk, lehabozzuk és kihűtjük, aztán a dinnyére öntjük. Másnap a dinnyéről a mézet leöntjük, felforraljuk és a 3. szám szerint elkészítjük, kihűlni hagyjuk, az üvegbe rakott dinnyére öntjük, ezt a 62. szám szerint befőzzük és 20 percig forraljuk.

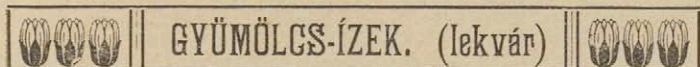
80.

S p á r g a t ö k .

Nem érett, de már kemény héjú spárgatököt szeletekre vágjuk, meghámozzuk, a beléből annyit levágunk, hogy annak a vastagsága 2 czm. vastag legyen. Ezen tökszeletekből 3 □-czm. darabokat, vagy 3 czm. átmérőjű karika-alakokat szúrunk ki, ezeket aztán mint a 79. szám alatt írt dinnyét főzzük be. Elegendő citromlét és héját tegyünk a mézbe, hogy jó íze legyen.

Ilyen tököt gyenge pirosra is megfesthetjük aképen, hogy a tökre töltendő mézet fessük meg.





81.

R i b i z l i.

Érett ribizlit megmossuk, szitán áttörjük ; az áttört ribizlit megmérjük, amennyi ennek a súlya, annyi akáczmézet adunk hozzá ; ezt rendes tűzön adddig főzzük, míg a lekvár kocsonyás lesz. Ezt aként tudjuk meg, hogy főzés közben egy evőkanálba teszünk kevés lekvárt, ezt hideg helyen kihűlni hagyjuk, ennek minőségét vizsgáljuk meg s ezt addig ismételjük, míg a lekvár elegendő sűrű kocsonyás és a tetején hártvás lesz. Ekkor a lekvárt a tűzről levesszük és edényekbe töltjük.

82.

B a r a c z k.

Érett sárgabaraczkot szitán áttörjük, ezt megmérjük, s amennyi kilót ez nyom, annyi kiló akáczmézet teszünk hozzá ; ezt egy edényben addig főzzük, míg elegendő sűrű nem lesz. Ezt úgy tudjuk meg, hogy főzés közben gyakran egy evőkanálba kevés lekvárt teszünk, kihűlni hagyjuk és ezen nézzük meg, hogy elérte-e az elegendő sűrűséget ; ha igen, akkor a lekvárt edénybe öntjük és eltesszük.

83.

Eper, málna, szeder.

Ezen gyümölcsökből épen úgy főzünk lekvárt, mint a 82. számú baraczkból.

84.

S o m.

Erett somot szitán áttörünk, 1 kiló somléhez 1 és egynegyed kiló akáczmézet veszünk és a 82. számú leírás szerint megfőzzük.

85.

Meggy és cseresznye.

Egyenlő mennyiségű cseresznyének és meggynek a magját kiszedjük, ilyen egy kiló anyaghoz 50 deka mézet veszünk és edényben tűzön folytonos keveréssel addig főzzük, míg sűrű nem lesz. Ezután széles üvegekbe töltjük.

86.

Cs ip ke.

Az eljárás ugyanaz, mint a baraczklekvárnál 82. szám szerint.

87.

Földibodza-íz.

Biztos szer a kemény székletétel ellen. Érett földibodzát szárastól szedjük le, vízben mossuk meg, csutkájáról szedjük le, edényben tűzön jól forraljuk fel és szitán törjük át. Egy kiló áttört léhez vegyünk 50 deka virágmézet és egy citromnak a lereszelt héját, ezt főzzük meg jó sűrűre, aztán töltjük széles üvegekbe. Használatkor egy ujjnyi vastag kenyérre ugyanannyi lekvárt kenjünk és annyit fogyasszunk belőle, hogy a rendes székletételt elérjük. Evés után 2—3 deczi vizet igyunkrá.

88.

Birsalma-kocsonya.

Birsalmát négyfelé vágjuk, vízben puhára főzzük, aztán a birsalmáról a vizet szitán át leszűrjük egy edénybe. Egy liter birsalmavízhez vesszünk 50 deka mézet, forraljuk és folytonosan keverjük addig, míg a főzőkanálról nehéz, hosszúkás cseppek le nem hullnak. Ezután a kocsonyát széles üvegekbe töltjük. A visszamaradt almából lekvárt vagy sajtot készítünk.

89.

Ribizke- és málna-kocsonya.

Ribizlit vagy a málnát szitán áttörjük, a lét

ugorkás üvegbe öntjük és egy-két napig hús helyre tesszük, azután a lének hígabb fölét leöntjük. 1 liter léhez veszünk 60 deka mézet, ezt folytonos keveréssel addig forraljuk, míg a főzőkanálról nehéz hosszúkás cseppekben le nem hull. Ezután széles üvegekbe töltjük. A visszamaradt sűrű léből a leírt 82. szám szerint lekvárt főzünk.

90.

Birsalma-sajt.

Birsalmát 4 felé elvágjuk, egy edényben vízben puhára megfőzzük, kihűlni hagyjuk és szitán áttörjük. Egy kiló áttört birsalmához 1 kiló mézet veszünk, ezt folytonos keveréssel addig főzzük, míg ez egészen sűrű nem lesz, azután finom faolajjal megkent tetszés szerinti formába tesszük. Ha kihült, a sajtról az olajat ruhával itassuk le.

91.

Málna-szörp.

Málnát szitán áttörjük, a lét ugorkás üvegbe tesszük és hús helyen 2 napig állni hagyjuk. Most a lének hígabb fölét leöntjük, egy kiló léhez 160 deka mézet veszünk, ezt addig főzzük és közben lehabozzuk, míg sziropsűrű nem lesz. Azután üvegbe öntjük, ha kihült, bedugjuk. A visszamaradt sűrűléből a 82. szám alatt leírt módon ízt főzünk.

Málna-szörp készítése más módon.

Málnát cserép-, vagy faedényben összetörjük és 4 napig a pinczében állni hagyjuk. Ezután a málnát sajtolózsákba tesszük és átsajtoljuk, az átsajtolt lét üvegekbe öntjük és pinczében elhelyezzük, az üvegek száját nyitva hagyva, ott erjedni hagyjuk. Ha az erjedés megtörtént, akkor az üvegből a lének a ritkáját kaucsukcsővel leszivatjuk, ezt szőrvesszőn átszűrjük. Egy kiló átszűrt léhez 2 kiló akáczmézet veszünk és edényben tűzön addig forraljuk, míg sziróp sűrű nem lesz, aztán üvegekbe öntjük s ha kihült, az üvegeket bedugjuk.

92.

Ribizli- és szederszörp.

Ezen gyümölcsökből épen úgy, mint a málnából 91. szám alatt leírt módon főzzünk szörpöt.

93.

Limonád-szörp.

A háztartásban gyakran van szükség hűsítő italra, ehez pedig némely helyen citrom hiánya miatt nehezen jutunk. Azért jó, ha ilyent készítünk és házunknál tartunk. Egy kiló akáczmézhez vegyünk 1 citromnak a lehámozott héját és 3 citromnak a levét, ezt addig forraljuk, míg sziróp

sűrűségű nem lesz és főzés közben habozzuk le. Ezután üvegbe öntsük, ha kihült dugjuk be.



GYÜMÖLCS-BOROK.

A bort többféle módon készíthetjük, aszerint, amint erősebb vagy gyengébb bort akarunk. Az erősebb borhoz több gyümölcslét és több mézet veszünk. A gyengébb borhoz kevesebbet. Különben itt a rendes asztali borhoz vannak számítva a méretek.

94.

Ribizli-bor 50 literhez.

Érett ribizlit mossuk meg és sajtoljuk ki. A kisajtolt törkölyre öntsünk vizet és egy napig hagyjuk ázni. Most ezen vizet szűrjük le, mérjük meg s adjunk hozzá annyi vizet, hogy 30 liter legyen, ezt öntsük egy hordóba; hozzá öntsünk 15 liter ribizli lét és 7 kiló mézet, vegyítsük össze és erjedés végett tegyük le a pinczébe. Erjedés után tovább úgy kell kezelni, mint a szőlőbort.

95.

Eper-bor.

Erett epret törjük át szitán, ilyen lét vegyünk 20 litert, 25 liter vizet, 7 kiló mézet és 2 deka borkősavanyt, melyet előbb vízben feloldunk, ezt jól összevegyítjük és erjedés végett pinczébe tesszük. Tovább úgy bánunk vele, mint a szőlő-borral.

96.

Egres-bor.

22 liter érett egrest edényben összetörünk, 10 liter vizet öntünk hozzá, jól összekeverjük és 3 napig állni hagyjuk. Azután az egrest kisajtoljuk, megmérjük, egy hordóba öntjük és annyi vizet mérünk hozzá, hogy összesen 45 liter legyen, ehhez adunk még 7 kiló mézet, jól összevegyítjük és erjedés végett pinczébe tesszük. Azután úgy kell vele bánni, mint a szőlő-borral.

97.

Földi-, vagy kerti szeder-bor.

A földi szedret előbb megmossuk és csutkájától megtisztítjuk, egy edényben összenyomjuk, 2 napig állni hagyjuk, aztán kisajtoljuk. A kisajtott léből 16 litert egy hordóba teszünk, hozzá öntünk még

28 liter vizet, 7 kilogramm mézet és 2 deka vízben feloldott borkósavanyt, ezt jól összevegyítjük. Továbbá úgy bánunk vele, mint a szőlő-borral.

98.

M á l n a - b o r .

Málnát kisajtoljuk, a léből 15 litert egy hordóba öntünk, hozzá adunk még 29 liter vizet, 7 kiló mézet és 2 deka vízben feloldott borkósavanyt, ezt jól összevegyítjük és erjedés végett alkalmas helyre tesszük. Továbbá úgy bánunk vele, mint a szőlő-borral.

99.

Földibodza-bor.

A földibodzát megmossuk, a száráról leszedjük és szitán áttörjük, ezen léből 15 litert hordóba öntünk, hozzá öntünk még 29 liter vizet, 7 kilogramm mézet és 3 deka vízben feloldott borkósavanyt. Azután úgy látjuk el, mint a szőlő-bort.

100.

M e g y g y - b o r .

Megygynek a magját kiszedjük, fa-, vagy kőmozsárban fatörővel összetörjük és kisajtoljuk, ezen léből 14 litert egy hordóba öntünk, hozzá

öntünk még 29 liter vizet és 7 kiló mézet, ezt jól összevegyítjük és alkalmas helyre tesszük. Azután úgy kezeljük, mint a szőlő-bort.

101.

Cseresznye-bor.

Cseresznyének a magját kiszedjük, fa-, vagy kőmozsárban fatörővel összetörjük és kisajtoljuk. A kisajtolt léből 15 litert hordóba öntünk, hozzá még 29 liter vizet, 6 kiló mézet és 3 deka vízben feloldott borkősavanyt, ezt jól összevegyítjük. Azután úgy látjuk el, mint a szőlő-bort.

102.

Sárgabarack-bor.

Érett sárgabaracknak a magját kiszedjük és kisajtoljuk. A kisajtolt léből 20 litert öntünk hordóba, hozzá még 25 liter vizet, 7 kiló mézet és 2 deka vízben feloldott borkősavanyt, ezt összevegyítjük, stb.

103.

Ringló-bor.

Ringlónak a magját kiszedjük és kisajtoljuk. A kisajtolt léből 15 litert hordóba öntünk, 29

liter vizet, 7 kiló mézet és vízben feloldott 2 deka borkősavanyt és összevegyítjük, stb.

104.

Őszibarack-bor.

Őszibaracknak a magját kiszedjük és kisajtoljuk. Hordóba öntünk a kisajtott léből 20 litert, 25 liter vizet, 7 kiló mézet és 2 deka vízben feloldott borkősavanyt, ezt összevegyítjük, stb.

105.

Szilva-bor.

Szilvának a magját kiszedjük és kisajtoljuk. A kisajtott léből 20 litert, 25 liter vizet, 7 kiló mézet és vízben feloldott 2 deka borkősavanyt hordóba teszünk és jól összevegyítjük.

106.

Alma- vagy körte-bor.

Az almát- vagy körtét jól összetörjük és kisajtoljuk. A kisajtott 46 liter léhez 4 kiló mézet adunk aképen, hogy a mézet előbb a musttal feloldjuk, azután belevegyítjük. Azután úgy kezeljük, mint a szőlő-bort.

107.

Szőlőtörköly-bor.

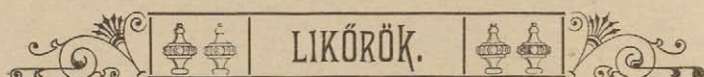
50 liter gyengén kisajtott szőlőtörkölyre öntsünk 50 liter vizet. Rajta a vizet egy napig állni hagyjuk, aztán kisajtoljuk, ezen léhez 10 kiló mézet vegyítünk és erjedés végett alkalmas helyre tesszük. Azután úgy látjuk el, mint a szőlőbort.

108.

Borsöprű-bor.

10 kiló mézet feloldunk 10 liter vízzel, ezt hordóba öntjük, hozzá öntsünk még 20 liter vizet és 10 liter borsöprűt. Ha borsöprűnk nincsen, akkor e helyett lehet 10 liter szőlőmustot venni, ezen esetben azonban 6 liter vízzel kevesebbet vegyünk. Azután 3 deka borkősavanyt és 1 deka csersavat vízben oldjunk fel és öntsük a léhez. Továbbá úgy kezelendő, mint a szőlőbor.





109.

Meggy-likőr.

Csutkájáról leszedett 1 liter fekete meggyet magostul törjük össze mozsárban, azután tegyük edénybe, öntsünk rá 1 liter vizet és egy napig hagyjuk állni. Másnap a meggyet erős vászonkendőbe tesszük és csavarás által a nedvét kisajtoljuk. A kisajtott meggyelét egy üvegbe öntjük, hozzá adunk még 1 liter 96% borszeszt, 4 gramm gorombára törött szegfűszeget, azután az üveg száját dugóval gyengén bedugjuk és meleg helyen 14 napig állni hagyjuk. Azután itatós papíron átszűrjük, az átszűrt szeszt öntsük üvegbe és tetszésünk szerint amilyen édesre akarjuk, annyi pergettett akáczmézet keverjünk hozzá. Ha azt akarjuk, hogy a likőr gyenge legyen, akkor még vizet vegyítsünk hozzá.

110.

Zölddió-likőr.

1 liter zsenge zölddiót árral 5—6 helyen szurkáljuk meg, tegyük edénybe és öntsünk rá vizet, hat napig hagyjuk állni, azonban a vizet minden nap szűrjük le és friss vizet öntsünk rá.

Hat nap után minden diót vágjunk el 8-felé, tegyük üvegbe, öntsünk rá 1 liter 96% borszeszt; ehhez tegyünk még 1 narancs és 1 citromnak a lehámozott héját, 5 gramm gorombára törött fahéjt és 4 gramm gorombára törött szegfűszeget, dugjuk be az üveget, meleg helyre tegyük és 1 hónapig állni hagyjuk, azonban minden nap jól rázzuk fel. Egy hó letelte után a dióról a borszeszt öntsük le és itatós papíroson szűrjük át és öntsük üvegbe. Az üvegben vissza maradt dióra öntsünk annyi vizet, hogy a diót befödje, azután dugjuk be az üveget, tegyük meleg helyre és hagyjuk 8 napig állni. Azután öntsük le a vizet, itatós papíron szűrjük át és öntsük az előbbi borszeshoz. Most ezen szeszbe tetszésünk szerint öntsünk mézet és vizet, annyit, mint amilyen édes és erősre kívánjuk a likőrt.

111.

Angol keserű.

Tegyünk egy liter 90% borszeshoz 1 citromnak és 1 narancsnak a lehámozott héját, 1 deka köménymagot, 1 deka calmusgyökeret, fél maroknyi ezerjófűvet, 5 gramm fahéjt és 5 gramm szegfűszeget és 5 deczi vizet, az üveget dugjuk be, tegyük meleg helyre és hagyjuk 14 napig állni. A tizennégy nap letelte után a borszeszt szűrjük át itatós papíron, a visszamaradt fűszert még

öblítsük ki 2 deczi vízzel, ezt is szűrjük át és tegyünk hozzá 70 deka mézet. Ha a likőr nem elég édes, vagy erős, akkor adjunk még hozzá mézet és vizet. Különben, hagyjuk a likőrt keserűen, mert akkor van hatása és jó gyomorjavító.

112.

Feketeribizli-likőr.

1 $\frac{1}{2}$ liter csutkájáról leszedett feketeribizlit edényben kézzel jól összenyomunk, ezt üvegbe öntjük, hozzá teszünk 15 gramm gorombára törött fahéjt és 1 liter 96⁰/₀ borszeszt, az üveget bedugjuk és meleg helyen 8 napig állni hagyjuk. Nyolcz nap letelte után erős vászonkendőn átsajtoljuk és az átsajtolt lét itatós papíron átszűrjük. Azután az átszűrt lébe tetszésünk szerint tegyünk mézet, esetleg vizet is.

113.

Vanília-likőr.

1 deka vaniliát késsel apróra összevágjuk, ezt üvegbe 5 deczi 96⁰/₀ borszeszbe tegyük, az üveget bedugjuk és meleg helyen 14 napig állni hagyjuk. Ezen idő eltelte után a borszeszt itatós papíron szűrjük át, ehhez adjunk még 5 deczi borszeszt, tetszésünk szerint mézet és vizet. Azután gyengepirosra fessük meg.

114.

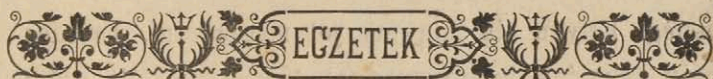
Különféle likőrök.

Ánizs, benedikti, chatreuse, marasquino, fodormenta, kömény stb.

Ezeket az alábbi leírás szerint kompozícióval (párlat) vagy zamat-eszenciával készítjük; az előbbi ízletesebb, azonban az utóbbi is jó; beszerezhetők droguista-üzletben vagy gyógyszerárban.

1 liter borszesz 96 %, 5 deka ánizs-kompozíciót (párlat), vagy zamat-eszenciát, 1 kiló 30 deka 1. szám szerint kifőzött mézet és 1 liter 6 deczi vizet jól összevegyítünk.

Most már ezen likőrt tetszésünk szerint, ha erősebbre akarjuk készíteni, akkor kevesebb vizet veszünk hozzá; ha gyengébbre, akkor több vizet, setleg több mézet vegyítünk hozzá.



115.

Gyümölcs-eczet.

10 liter érett gyümölcsöt, almát, körtét, fehér ribizlit vagy egrest edényben jól összetörünk;

hozzá vegyítsünk még 5 liter vizet és 1 és fél kiló mézet. Ezt tegyük meleg helyre és hagyjuk jól erjedni. Ha az eczet jól kiforrta magát és kezd tisztulni, akkor takarjuk le ruhadarabbal, tegyük hűs helyre; ha egészen megtisztult, akkor az eczetet szűrjük le, öntsük üvegekbe, dugjuk be és tegyük el. A megmaradt gyümölcsöt sajtoljuk ki és a kisajtolt eczetet itatós-papíron, vagy szörme szűrőn szűrjük át, azután használjuk el.

116.

M é z - e c z e t.

1 kiló mézet tegyünk egy ugorkás üvegbe, ehhez 5 liter vizet vegyítünk, s fél zsemlyét, vagy két tojás-nagyságú kovászt tegyünk bele, tartsuk meleg helyen és hagyjuk jól megerjedni. Erjedés után takarjuk le egy ruhával. Ha megtisztult, szűrjük le szörmeszűrőn vagy kendőn, öntsük üvegekbe és tegyük el.

Cukor  ecet.

$\frac{1}{2}$ kő élesztől kenjük fel 2. kelet
pirtól kenjére is tegyük egy üvegbe.
Kas üvegbe, erre töltünk 8 ltr. forró
vagy cső vizet és hagyjuk hűlni $\frac{1}{2}$ kő.



117.

O m e l e t t.

Egy edényben 10 deka mézet, citrom héját és 5 tojássárgáját összekeverünk. Most habüstben 4 tojásfehérjéből kemény habot verünk, a habba öntjük a tojás és méz-vegyüléket, ezt jól összekeverjük és hozzá vegyítünk még 6 deka lisztet és melegen feloldott 4 deka vaját, ezt omelettsütőbe vagy torta-abroncsba öntjük és világospirosra megsütjük. Ha megsült, a formából kivesszük, két darabra vágjuk és lekvárral megtöltjük.

118.

M u s t á r.

$\frac{1}{2}$ liter erős eczetet $\frac{1}{2}$ liter jó bort, 16 deka mézet, $\frac{1}{2}$ kiló mustárlisztet, 1 deka törött szegfűborsot, 5 gramm magyarborsot, 1 deka törött fahéjat és 1 deka törött coriandelt vegyítünk össze és folytonos keveréssel kásaszerűvé főzzük meg. Azután tegyük edényekbe, ha kihűlt, erősen dugaszoljuk be, vagy hólyagpapírral kössük le és hűs helyen tartsuk.

*Fehér cukrot és legyünk melege hgyre
amig a kellő ecet savanyúsága lesz.*

119.

M é z - s ö r.

1 kiló akáczmézhez vegyünk 10 liter vizet és 3 deka illesztőt vízzel oldjuk fel és tegyük hozzá, ezt tegyük meleg helyre. Másnap, vagy harmadik napon, mikor már erjedni kezd, töltsük pezsgős üvegekbe, dugóval dugjuk be és hűs pinczébe tegyük el. Ezen ital nyolcz nap után erős és pezsgőszerűvé lesz és élvezhető.

120.

K e r t i b o d z a k á s a.

Érett kerti bodzát szárastól mossuk meg, a bodzát szedjük le a száráról, 1 liter bodzához vegyünk 20 deka mézet és törött fahéjt, ezt cserép edényben jó sűrűre főzzük meg. Azután töltsük üvegekbe, a 62. számú leírás szerint főzzük be és 30 perczig forraljuk.



|| || **V I A S Z B Ó L K É S Z Ű L T H Á Z I S Z E R E K .** || ||

121.

H a j k e n ő c s.

Kora tavaszkor bimbófakadás előtt szedjük 2 deczi szagos-nyárfabimbót, ezt mázas edényben

30 deka tiszta sertészsírban főzzük ki, de vigyázzunk, hogy meg ne égjen. Azután a bimbóról finom ruhadarabon át szűrjük le a zsírt kis tálba, külön edényben oldjunk fel 3 deka sárgaviaszt 10 deka zsírral és ezt vegyítsük a zsírhoz. Ezen tömeget hűtsük le langyosra és folytonos langyos állapotban főzőkanállal keverjük habosra, aztán töltsük megfelelő edénybe. Ezen hajkenőcs kellemes illatú és egész éven át eltárolható.

122.

Bajuszpedrő.

7 gramm viaszt, 7 gramm vastag terpetint egy csészében olvasszunk fel és 20 gramm tiszta sertészsírt vegyítsünk hozzá. Azután langyosra hagyjuk kihűlni, tegyünk bele illatos olajt, kissé keverjük habosra és töltsük bajuszpedrós üvegekbe és dugjuk be. Ha azt kívánjuk, hogy a bajuszkenőcs bajszunkat jól összetartsa, akkor oldjunk fel vízben jó sűrűre 3 gramm gummi-arabicumot és vegyítsük a tömeghez.

123.

Oltóviasz.

10 deka viaszt és 10 deka vastag terpetint egy edényben tűzön olvasszuk fel és vegyítsük össze. Azután zsírral megkent edénybe öntsük és tegyük el.

MÉZ MINT TÁPSZER.

Méz a gyermekeknek a test fejlődését nagyon elősegíti és kitűnő tápszer.

Testi gyengeségben szenvedőknek és öreg embereknek a méznek az élvezete erőt ad.

Azért használjunk mézet kávéhoz, teához és mindenhez, cukor helyett. Mézet lehet tisztán kenyérre kenve élvezni, vagy friss vajba kanállal egymásután kevés mennyiségő mézet vegyítsünk, ezt kenyérre kenjük. Reggelire és ozsonnára a gyermekeknek és felnőtteknek kedvelt eledelük.



MÉZ MINT HÁZI GYÓGYSZER.

Tapasztaltam, hogy a méznek használata sokféle betegségből kigyógyította az embert, sőt még olyan esetek is fordultak elő, hogy akinél a gyógyszer nem használt, a méznek az élvezete állította helyre az egészséget.

Azért nagyon kívánatos volna az emberiségre nézve, hogy ha az igen tisztelt orvos urak a méznek használatával behatóan foglalkoznának, mert me-

rem állítani, hogy meglepő eredményre jutnának. Tudnék néhány példát előhozni, hogy milyen hatása van a méz élvezetének, de nem teszem azt, mert a méz élvezeténél előforduló hatásnak a kutatását az orvos urakra bízom. Csak azt hozom fel, hogy a „Mézkúrát“ csak épen olyan áldásosan lehetne használni, mint például a szőlőkúrát, stb. Ezen kívül orvosi rendelet szerint a betegnek lehetne adni mint mellék gyógyszert, mint üdítő szert és mint könnyen emészthető tápszert.

Méz köhögés ellen.

Főzzünk fehérmályva-teát és mézzel jól édesítjük meg, ezt használjuk köhögés, hurut és nátha ellen, aképen, hogy a teát tartsuk melegen és naponként vegyünk be egy-egy evő kanállal 20—30-szor.

Erősebb köhögésnél finomra reszeljük le tormát és keverjük mézbe és ebből naponként vegyünk be 6—10-szer egy kávé kanállal, alvás előtt 2 kávé kanállal.

Hámozzunk le 30 deka közönséges apró vörös hagymát, vágjuk el négyfelé, tegyük edénybe, öntsünk rá 6 deczi vizet és főzzük meg 3 óra folyásig. Azután tiszta fehér ruhán szűrjük át, az átszűrt léhez adjunk 30 deka virágmézet, ezzel jól forraljunk fel, öntsük üvegbe, ha kihült, dugjuk

be. Ezen szörpből a szükséghez képest naponta vegyünk be 6—8 evőkanállal.

A méz köhögés ellen tisztán is használható aképen, hogy a mézet folytonosan melegen tartjuk és naponként amint kívántatik, minden órában, vagy minden két órában egy kávéskanállal vegyünk be.

Méz rekedtség ellen.

Egy csészében 2 tojássárgáját, annyi mennyiségű mézzel keverjük össze, aztán lassanként keverjük hozzá forró teát, ezt délelőtt használjuk el kétszerre és délután ugyanezt ismételjük meg.

Főzzünk hársfa-teát és édesítjük meg virágmézzel, ebből reggeli előtt 1 órával és lefekvés előtt igyunk jó melegen egy csészével.

Méz torok gyulladás ellen.

Főzzünk Szalbia-teát és édesítsük meg virágmézzel, ezzel langyos állapotban naponta 20—30-szor öblítsük ki a torkunkat.

Főzzünk vörösrépát, édesítjük meg virágmézzel, és tegyünk bele kevés eczetet, hogy savankás legyen. Ezt tartsuk langyosan és vele öblítsük ki a torkunkat naponta 20—30-szor.

Méz nehéz légzés, asztma ellen.

Torma magját törjük össze finomra, 1 részhez adjunk 3 rész mézet és vegyítsük össze, naponként vegyünk be belőle 8—12 kávéskanállal.

Méz mint üdítő és hűsítő ital.

Mellfájás, influenza, torokbaj és láz ellen.

Fél liter vízhez vegyünk fél citromnak levét és vegyítsünk hozzá 2—4 evőkanál akáczmézet.

Ezen ital helyett használhatjuk a 88—90. szám szerint készült szörpöket, vízzel vegyítve.

Méz keményszékletétel ellen.

1. Naponta minél több mézet együnk.
2. A 120. szám szerint készített földibodza lekvárt használjuk.
3. Almát vagy körtét együnk mézzel.
4. Szikfű-teát sok mézzel, naponta langyosan többször igyunk, különösen gyermekeknél ajánlatos.
5. Hámozatlan fekete retket mossuk meg és reszeljük le, mézzel jól édesítsük meg, együk meg és igyunk rá író.

Méz székrekedés ellen.

Forralt kecsketejet sok mézzel. Allövethez vegyítsünk langyos tejet mézzel. Igen jó hatást szokott előidézni.

Méz hasmenés ellen.

Mézbe vegyítsünk finomra törött muskat-diót és finomra törött fahéjat, ebből a szükséghez képest vegyünk be.

Méz kelevény ellen.

Forraljunk fel kevés mézet és vegyítsünk bele rossz lisztet annyit, hogy kásasűrű legyen. Ebből egy darab ruhára kenjük olyan nagyságra, mint a kelevény terjedelme, tegyük a kelevényre, egy napon háromszor váltsuk fel frissel. Ezt használjuk mindaddig, míg a kelevény meg nem érik.

Méz égés ellen.

A megégetett testrésziünket naponta többször kenjük be mézzel. A fájdalomra is csillapító hatással van.

Méz mérgezés ellen.

Ásvány- vagy növény-méreg ellen használjunk 3 deczi tejbe kevert 6 evőkanál mézet. Azután forduljunk orvoshoz a további segélyért.

Méz giliszták ellen.

A 120. szám szerint földibodza lekvárból vegyünk néhány evőkanállal, ahoz vegyítsünk

törött cziczfarmagot és még egy pár evőkanálnyi mézet és egy darabka kenyérre sokat kenve, reggel éhgyomorra adjuk be a betegnek. Különösen gyermekeknél jó hatása van.

Méz-bonbon.

Tisztán mézből bonbont készíteni nem lehet. Mézbonbon czímen forgalomban lévő bonbon nem egyéb, mint czukorból főzött bonbon méz-ízzel. Ezen bonbon 90%-a cukor, hozzá van adva kevés méz és némi virágzamat, mitől a cukor méz-ízét kap.

Tisztán mézből főzni, vagy más úton bonbont készíteni nem lehet, mert a mézben olyan alkatrészek vannak, melyek a főzés nagy hőfokánál megégnek s így vele együtt a cukortartalom is megég.

A mézből pedig a cukortartalmat kivonni és külön ezt megfőzni, ennek nincs értelme, mert csak a természetes méznek az élvezete kellemes és hasznos.

Állításomnak valódiságáról mindenki meggyőződhetik, hogyha próbaképen egy kevés mézet főz, azonnal látni fogja, hogy az megég, színét és ízét veszti.

Szükségesnek tartottam ezt itt felhozni az emberiség és a méhészek javára, hogy a tisztelt

méhésztársak világosítsák fel a „mézbombon felől“ a népet, hogy aki a méz élvezetének áldásos hatását óhajtja, vagy attól várja a betegségének javulását, az ne czímzetes „mézbombont“, hanem tiszta pergetett mézet élvezzen.



Jegyzet: a 68, 69, 72 és 73 szám alatti befőzésnél használandó 1 liter vízhez 2 deka törött timsó veendő.



A méhészetnél miként lehet a legnagyobb mézhozamot elérni.

A méhészek nagyrésze ingó szerkezetű kaptárakkal, okszerűen méhészkedik, de mégis úgy áll a dolog, hogy a főmézhordás idején a méhek csekély okszerű megszorítással, majdnem természeti szokásuk szerint dolgoznak. A főmézhordáskor látjuk, hogy csak az erős törzsek képesek annyi mézet hordani, hogy abból a fölösleget a méhész elveheti.

Ezen szempontból a méhészek erős törzseket nevelnek és tartanak. Az ilyen erős törzseknél a költőtér a méztér megnyitása előtt zsúfolva van méhkel, s így a méztér megnyitása után a méztérbe a nép fölöslege kerül. A főmézhordás idején a törzsnek csak egy része foglalkozik a mézhordással, a másik része a költőtérben látja el a munkát, tehát mondhatjuk, hogy az országos méretű kaptárnál a törzsnek egyharmad része, a Liebner-féle kaptárnál pedig a törzsnek fele hord mézet.

Ennek következtében ha tavasszal a növényzetnek jó és hosszú ideig tartó a virágzása, akkor van bő méztermés, ha rossz a tavaszi virágzás, akkor nincs méztermés. Ebből látszik, hogy ezen méztermelési mód nagyon természetesen folyik le, kevés mesterséges kezelés van benne. Már pedig ha mi okszerűen méhészkedünk, akkor arra kell törekednünk, hogy a mézhordás főidején minél több mézet nyerjünk, ezt pedig úgy érhetjük el, hogy akáczfavirágzáskor az erős méhtörzsünkben lévő népnek nagy részét mézhordással foglalkoztatjuk, hogy a méhek ne a fiasítással, rajzással, vagy a belső dolgaik rendezésével foglalkozzanak, hanem itt lévén az aratás ideje, menjenek aratni és gyűjteni. Tehát ezen cél elérése céljából ajánlom a kaptárakat a következőképen berendezni és a méhtörzseket a következőleg kezelni. Az álló kaptárakhoz két keretet kell készíteni és Hanemann-rácsal ellátni. Az 1-ső keret olyan hosszú, széles és vastag legyen, mint a költőteret fedő deszka. Reá Hanemann-rácsot kell szegezni. A második keret a költőteret fedő deszkától a kaptár fenekéig terjedő hosszúságú és a kaptár belsőleiségének megfelelő méretben 10—12 mm. vastag és 40 mm. széles lécből legyen készítve. Ha a méhtörzseinknek megfelelő számú Hanemann-rácsal ellátott kerettel rendelkezünk, akkor az akáczfa virágzása előtt 14 nappal rendezzük be kaptárainkat.

Az álló kaptárból a mézteret fedő deszka kiveendő, helyette az 1-ső számú Hanemann-rács-csal ellátott keret helyezendő el aképen, hogy a keretnek a rácsostele lefelé legyen. Ezután szedjük ki a kaptárból az összes léczeket, aközben keressük ki azon keretet, melyen az anya van s azt tegyük félre, valamint tegyük félre a fedett fiasításos lépeket is. Most azon lépet, melyen az anya van, és a fedetlen fiasításos és virágporral töltött lépekből, az országos rendszerű kaptárba előre 8 kisebb vagy 4 nagyobbat tegyünk be. A Liebner-rendszerű kaptárba az anyával együtt 5-öt, ez után akasszuk be a második számú rácsos keretet, utána ha még van, a virágporral töltött lépeket. A többi fedett fiasításos lépek felét a felső és a másik felét az alsó méztérbe tegyük. A többi üres helyet töltsük be üres léppel. Az akác virágzás után az alsó méztérből vegyük ki a lépeket és a Hanemann-rácsot, ezen lépekből tegyük vissza a virágporral töltött és még annyi fedetlen mézzel telt keretet, amennyi a méheknek elegendő táplálékot nyújt.

Azután szedjük ki a felső méztérből az érett mézet és pergezzük ki. A kipergetett üres lépeket pedig tegyük vissza. Ha az akácza elvirágzása után a mézhordás tovább folyik, vagy újra beáll, akkor a költőteret az előbbinél annnyival bővítsük meg, mint amennyit a kaptárban lévő méhállomány

erős, vagy gyenge volta megkíván. Ügyeljünk arra is, hogy a törzs folytonosan erős, népes legyen. Általában a második számú rácscsal méhtörzseinket a méhészet kívánalmainak megfelelőleg szabályozzuk.

A fekvő kaptáraknál a keretek nagysága szerint a 4-ik vagy 5, 6-ik keret után, az előbb említett módon rendezzük be a költőtérét és helyezzük el a Hanemann-rácsot aként, hogy a költőtér mindig a kaptár bejáratánál legyen, mert tapasztalásból mondhatom, hogy a méhek a költőtér mögé vagy fölé a mézet jobban hordják, mint a költőtér elé. Ami a rajzás meggátlását illeti, azt más úton akadályozzuk meg.



Azon

előnyök és kedvezmények, melyekben az „Magyar Országos Méhészeti Egyesület“ tagjai részesülnek.

Lakezím : Budapest VII., Damjanich-utca 34. sz.

1. Minden hónapban bérmentve megkapják az egyesület szakközlönyének, a „Magyar Méh“-nek egy példányát.

2. Ha állást, vagy megfordítva, ha méheskezelőt keresnek, a „Magyar Méh“-ben ingyen, egyebet pedig igen mérsékelt áron hirdethetnek.

3. Az egyesület szakközlönye útján, vagy kívánatra levélileg is, minden néven nevezendő méhészeti ügyben teljesen díjtalanul útmutatást kaphatnak.

4. Kellő biztosíték mellett az egyesület szakkönyvtárából kölcsön — szintén ingyen — könyveket kaphatnak.

5. A „Méhészeti Káté“-t, melynek bolti ára bérmentve 2 korona 34 fillér, megkaphatják 1 korona 34 fillérért, szintén bérmentve.

6. Az egyesület kívánatra minden díj nélkül, beleértve a levelezési költséget is, bármely méhészeti szakmunka beszerzésénél közbenjár.

7. Igen jutányos áron, 15—60 százalékkal olcsóbban, mint bárhol, méhkaptárakat, különféle méhészeti eszközöket, műléppréseket és mézszállító edényeket, mézes üvegeket, sőt szükség esetén mézszállító bödönöket ingyen kölcsönöz nekik az egyesület.

8. Méz- és viasztermelvényeiket az egyesület a lehető legjobb árban értékesíti, a vételár teljes biztosítása mellett, s ezért költséget nem számít.

9. Az egyesület méhészeti vándorszaktanár kiküldése érdekében kívánatra illetékes helyen közbenjár.

10. Méz- és méhszállítási ügyekben tanácsot és útbaigazítást kaphatnak, esetleg különös esetekben az egyesület a vasútnál érdekükben eljár.

11. Mézelőnövény-, fa- és cserje-magvakat a készlethez képest kívánatra ingyen kapnak.

12. Ha méhészeti kört, vagy fiókegyesületet kívánnak létesíteni, az egyesület ehhez minden szükségset előkészít, az alapszabályokat jóváhagyás végett a minisztériumhoz felterjeszti és a szükséges okmánybélyegekkel sajátjából ellátja.

És mindezekért a tagok évenként csak 4 koronát tartoznak fizetni.

Kitüntetve arany-, ezüst- és állami bronz-éremmel stb.

Szénáshy Ferencz

HEREND (Veszprémmegye)

kereskedelmi méhészete és mülépgyára.

Szállít a legjutányosabb árban MÉH-KAPTÁRAKAT, MÉZPERGETŐKET, valamint a méhészkedéshez szükséges mindennemű segédeszközöket.

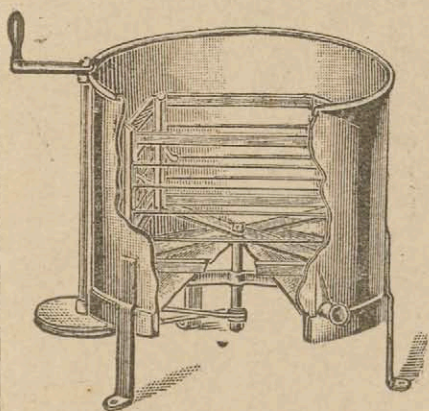
Saját asztalos-, lakatos- és bádogos-műhely.

MÜLÉPET tiszta viaszból, amerikai hengergépen készülve: 1 kgr. 4 K. Bérmentve és csomagolással pedig: 1 kgr. 5 K, 2 kgr. 9 K, 3 kgr. 13 K, 4 kgr. 17 K, tiszta mülépsúly.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

MAGYAR FÉMLEMEZIPAR RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

VII., Gizella-út 53. BUDAPESTEN. VII., Gizella-út 53.



Ajánlja saját gyártmányú, kiváló minőségű méhészeti eszközöket a legolcsóbb gyári áron.

Mézpörgető gépek,
4-féle szerkezetűek.

Haneman-féle anyarács, egész új; szárnyaikat a méhek meg nem sérthetik.

Mézsűrő,
egyszerű és dupla.
Lépfődelező tálcák.

Ismertető csillagok.

Viaszolvastó üst, legújabb szerkezetű, 2-féle szerk.

Méztöltő edények.

Mézkieresztő fazék, dupla fallal.

Méhpörmetezők.

Rajföcskendezők.

Méhsőprő-készülék.

Etetőtálcák.

Anyásító készülék,
egész új.

Méhészpipák.

Füstfűvők.

Méhszőktetők.

Füstölőgépek (Smoker).

Mékszállító edények minden nagyságban.

Megrendelésre készítünk minden a szakmába vágó tárgyat.

Árjegyzéket magyar- vagy német-nyelven kívánnatra ingyen és bérmentve küldünk

Magyar Fémlemezipar R.-társ.

Grosses Bienen-Etablissement
LUCIO PAGLIA
 Castel San Pietro Emilia (Italien).

In allen ausländischen und nationalen Ausstellungen preisgekrönt. Brevetiert von S. M. dem Könige Italiens. 33 jährige Übung. Alle Jahre vermeert sich die Kundsch. aft. Versendung von Bienenköniginnen **reinsten Italienischer Race**, Schwärme von $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Kg., leeren Waben, Honig, Wachs. Billige Preise wie in den vergangenen Jahren. Pünktlichkeit und schnellste Vollziehung der Expeditionen. Die **beständige** Überwachung und Leitung, seitens des Inhabers, über die **sectionsweise** Züchtung der Königinnen, die nur in **starken Völkern** mit besonderer Sorgfalt ausgeübt wird, ist **Garantie** für die **Vorzüglichkeit der Race**, Fruchtbarkeit, Schönheit ec.

MAN BEZAHLT:

In den Monaten	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Oct.
für eine befruchtete Königin . . . Frs	8	7	6	5	4	3 $\frac{1}{2}$	3
„ einen Bien. Schwarm von $\frac{1}{2}$ Kg. „	16	15	14	12	10	8	6
„ „ „ „ „ 1 „ „	20	19	18	16	14	12	8
„ „ „ „ „ 1 $\frac{1}{2}$ „ „	25	24	23	20	16	14	10
„ sechs Königinnen „	—	—	—	—	—	16	13
„ zwölf „ „	—	—	—	—	—	30	24
„ sechs Schwärme von $\frac{1}{2}$ Kg. . . „	—	—	—	—	—	40	35
„ zwölf „ „ $\frac{1}{2}$ „ . . . „	—	—	—	—	—	70	60
„ sechs „ „ 1 „ . . . „	—	—	—	—	—	60	45
„ zwölf „ „ 1 „ . . . „	—	—	—	—	—	90	80

Man versendet auch mittelst portofreiem Post-packet, sowie inbegriffener Verpackung, um frs 9 natürliche, leere Bienenwaben im Gewichte von 5 Kg., zwar schon gebraucht, aber immerhin noch gut erhalten, welche weibliche Zellen enthaltend, nicht weniger als 220 Quadrat Decimeter messen.

B E D I N G U N G E N

1. Zugleich mit den Bestellungen hat deren Bezahlung (in Gold) stattzufinden.
2. Die Bienenversendung wird in Europa portofrei ausgeführt.
3. Nach America kostet jede Königin frs 4 mehr, nah Australien frs 7 mehr als in Europa
4. Jede auf dem Transport zu Grunde gegangene Königin wird, **falls man sie sogleich portofrei zurückschickt**, durch eine lebende ersetzt.
5. Bei Bestellungen, ertheilt vom **April bis August**, in einem nicht minderen Betrage als frs 50, wird ein Sconto von 5%, bei nicht weniger als frs 100 ein Sconto von 10% und bei nicht weniger als frs 200 ein Sconto vom 15% gewährt.
6. Es wird um genaue Adressen-angabe gebeten.
7. Die Expeditionen werden der reihenweise nach, wie die Bestellungen an das Etablissement gelangen, ausgeführt.
8. Die Bestellungen sollen wo möglich auf französisch oder deutsch gegeben werden und nicht in ungarischer Sprache.
9. Brevetirte Erzeugung mit Verkauf und Ausfuhr frischer Früchte, Wein- u. Tischtrauben, Kartoffeln und Goldäpfelsauce, natürlich erhaltene und unverderbliche, zu billigen Preisen.

TARTALOM.

	Oldal.
Előszó	3
A méz kifőzése.	
1. Főzéshez használandó méz	5
2. Süteményekhez használandó méz	6
3. A gyümölcsbefőtthöz használandó méz	6
Tészták.	
4. Tejeskenyér.	6
5. Kugelhupf	7
6. Töltött kugelhupf	8
7. Diótöltés	8
8. Máktöltés	8
9. Csokoládéval töltött kugelhupf	9
10. Pozsonyi diós- és mákos-patkó	9
11. Mandolászrètes élesztős tésztából	10
12. Mákosrètes élesztős tésztából	11
13. Gyermek-kétszersült	11
14. Vajastészta	12
15. Túróslepény vajastésztából	13
16. Almáslepény vajastésztából	14
17. Tiroli rétes vajastésztából	14
18. Mézes habtekeres vajastésztából	15
19. Mandolás- vagy dióslepény vajastésztából	16
20. Túrós- vagy lekvároslepény élesztőtésztából	16
21. Töltött kifli egy óra alatt	17
22. Kugelhupf egy óra alatt	17
Csemege-sütemények.	
23. Akáczmézes hablepény	18
24. Epres tejszínhab-torta	19
25. Mogyorós szelet	19
Tea-, bor- és csemege-sütemények.	
26. Porhanyós alakok	20
27. Narancs- és csokoládé-kiflik	21
28. Mandola maccaroni-szemek	22
29. Mogyoró maccaroni-karikák	22
30. Mandolás kétszersült	23

	Oldal
31. Mézkenyér	24
32. Mandolás-kenyér.	24
33. Gyümölcskenyér.	25
34. Csokoládé-szelet	26
35. Mézeskalács	27
36. Mandolás csók	27
37. Anizs-koczkák	28
38. Királyné-kenyér	28
39. Vegyeszeti alkatrészek használata	29

Czukormáz készítése.

40. Porczukor készítése	30
41. Fecskendőmáz készítése	30
42. Czitrommáz	31
43. Narancsmáz	31
44. Puncsmáz	31
45. Kávémáz	32
46. Marasquinmáz	32
47. Csokoládémáz	32
48. Czukormáz mézes kalácsok bevonására	33

Torták.

49. Linzi-torta	35
50. Barack-torta	35
51. Mézes krém-torta	36
52. Piskóta-torta	36
53. Kenyér-torta	37
54. Csokoládé-torta	37
55. Fehérmándula-torta	38
56. Diós krém-torta	38
57. Diós-torta	39
58. Mogyoró-torta	39
59. Mákos-torta	39
60. Dobos-torta	40
61. Mocca-torta	41

Gyümölcsök befőzése.

62. A befőzés ellátása	42
63. Egres	43
64. Ribizli	44
65. Meggy	44
66. Cseresznye	44
67. Eper	44

	Oldal
68. Sárga-baraczk	45
69. Őszi-baraczk	45
70. Ringló	45
71. Szilva	46
72. Körte	46
73. Birsalma, vagy körte.	47
74. Alma	47
75. Szilvasaláta	48
76. Cseresznye alma (Laceroli.)	48
77. Som	48
78. Dió	49
79. Dinnye	49
80. Spárgatők.	50

Gyümölcs-ízek (lekvár).

81. Ribizli	51
82. Baraczk	51
83. Eper, málna, szeder	52
84. Som	52
85. Meggy és cseresznye	52
86. Csipke	52
87. Földibodza-íz	53
88. Birsalma-kocsonya	53
89. Ribizke- és málna-kocsonya	53
90. Birsalma-sajt	54
91. Málna-szörp	54
92. Ribizli- és szederszörp	55
93. Limonád-szörp	55
94. Ribizli-bor 50 literhez	56
95. Eper-bor	57
96. Egres-bor	57
97. Földi-, vagy kerti szeder-bor	57
98. Málna-bor	58
99. Földibodza-bor	58
100. Meggy-bor	58
101. Cseresznye-bor	59
102. Sárgabaraczk-bor	59
103. Ringló-bor	59
104. Őszibaraczk-bor	60
105. Szilva-bor	60
106. Alma- vagy körte-bor	60

	Oldal
107. Szőlőtörköly-bor	61
108. Borsöprű-bor	61
Likőrök.	
109. Meggy-likőr	62
110. Zölddió-likőr	62
111. Angolkeserű	63
112. Feketeribizli-likőr	64
113. Vanília-likőr	64
114. Különféle likőrök	65
Eczetek.	
115. Gyümölcs-eczet	65
116. Méz-eczet	66
Élelmi czikkek.	
117. Omelett	67
118. Mustár	67
119. Méz-sör	68
120. Kerti bodzakása	68
Viaszból készült háziszerek.	
121. Hajkenőcs	68
122. Bajuszpedrő	69
123. Oltóviasz	69
Méz mint tápszer	70
Méz mint házi gyógyszer.	
Méz köhögés ellen	71
Méz rekedtség ellen	72
Méz torokgyulladás ellen	72
Méz nehéz légzés, asztma ellen	73
Méz mint üdítő és hűsítő ital	73
Méz keményszékletétel ellen	73
Méz székrekedés ellen	73
Méz hasmenés ellen	74
Méz kelevény ellen	74
Méz égés ellen	74
Méz mérgezés ellen	74
Méz giliszták ellen	74
Méz-bonbon	75
A méhészetnél miként lehet a legnagyobb mézho-	
zamatot elérni	77
Hirdetések	81



Mihály Rész

Budapest

Nov. 22. 1892.

Fővárosi
egyesületi
nemzeti