

ARANY TROMBITA.

(Melléklet a „Népászlója“ 50-ik számához.)

A bakui tűzimádók.

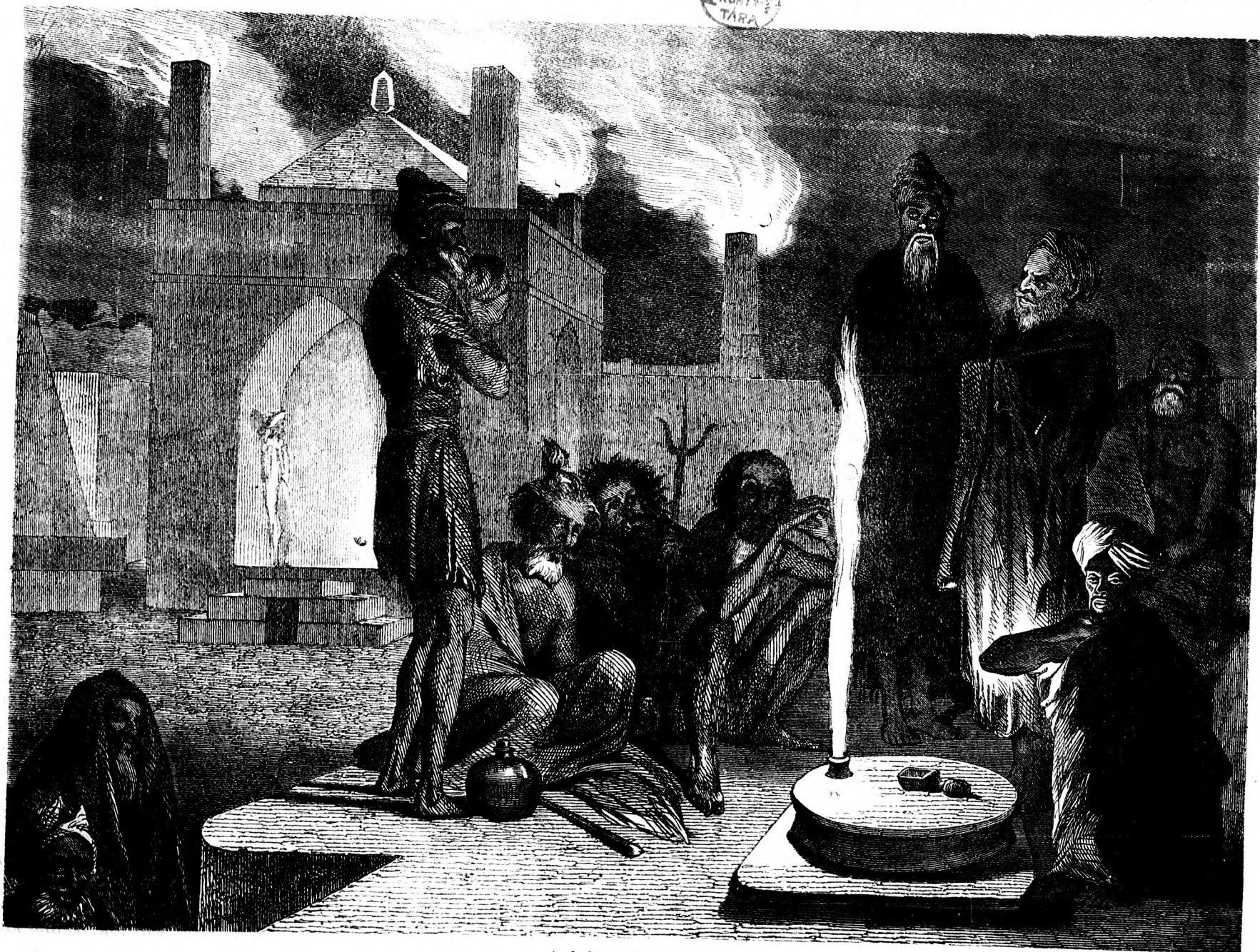
Baku, mely a „baadku“ (hegyi szél) persa szóból ered, erődített kikötőváros a Kaspi-tenger nyugati partján, az Aspheron félsziget déli részén, mely az egykor persa, most orosz hatalmat uraló Shirvan tartományhoz tartozik.

Bakunak mintegy 6000 lakosa, s egy görög-orosz, s egy örmény templomon kívül, több mecsetje és jelentékeny vendégfogadója van. Egyéb épületei közül említésre méltó a sakknak a város észak-nyugati

terjed, s főleg fekete kőolajt szolgáltatnak. E források száma mintegy 120, s a legjelesebb Sarachani falu mellett található.

Az ugynevezett „örök tűz“ Sarachani és Emir Hadshan falvak közt, Bakutól északra mintegy 15 verstnyire ég (verst: orosz mérföld, mintegy 3100 láb), hol az kagylómész hasadékaik közül tör elő, s hatalmas, különösen éjjel meglepően szép lángoszlopokban lobog föl. E tűz könnygázból áll, mely, valószínűleg szénénnyel vegyest, a földgyomrából fejlődik ki, s meggyulva folytonosan ég. A hasadékokból főlészallva,

mellett, a várostól nyugatra, váratlanul egy tűzoszlop tört ki a földből, hol azelőtt lángot sohasem lehetett látni; s midőn a lég meleg és gőzökkel van tele, nem ritkán az egész környéken láthatni éjjel fehéreskék, csaknem minden melegség nélküli fénykiömléseket a földből, melyek óriási bolygó-tűzekként lebegnek ide s tova a síkságon. Végre van itt mintegy 80 iszapvulkán is, névszerint a Balchani falu mellett emelkedő halmon, nem messze a „nagy tüztől.“ Ezek iszappal és kőolajjal telt gödröket képeznek, melyek átmérője 2—6 láb, s hosszabb



A bakui tűzimádók.

részén egy halmon levő palotája. Baku, minthogy jeles, soha be nem fagyó réve van, főállomáshelye a kaspi-tengeri orosz hajóhadnak, s Astrakanon kívül legjelentékenyebb kereskedőváros a Kaspi-tenger mellett.

Baku legfőbb nevezetességét a közelében levő kőolaj- (naphta) források s az örökké égő tűz képezik. E kőolaj-források, melyek már K. u. 912. évben ismeretesek voltak, egy $\frac{3}{4}$ óra hosszúságu s 1000 lépés szélességű síkságon található. Mélységük különböző, némely forrásoké 90 lábnyira is

egészen szagtalan, csak mérsékelt meleget terjeszt, s a légköri levegőnél csekélyebb súlylyal bír. A láng színe sárgás fehér, s ha kialszik, füstjét nem látni. Ezenkívül vannak még Bakutól nyugatra kisebb égő források is, melyek azonban nem mindig égnek, mert az eső és hó által kioltatnak. Ezekből a gáz zajjal tör elő, hőmérséklete 12 C. fok, s a mélyedésekben levő kis tócsák vizén egybegyülve, ha meggyújtják, lángolva ég. Baku egész környéke tűzképződményü (vulcanicus), mit különféle tények igazolnak. Így 1827-ben Jokmali falu

rövidebb időközönként gázbuborékok szállnak föl belőlük, melyek meggyújtva épen oly tiszta lánggal égnek, mint a „nagy tűz.“

Hogy mióta ég a „nagy tűz,“ nincs tudva. Igen valószínű, hogy már a legrégebb korban ismeretes volt, midőn Zoroaster tűzimádó-vallása Keleten még sokkal jobban el volt terjedve, mint jelenleg. Ez ősrégi vallás egy legfőbb lénybeli hiten alapszik, kinek neve Zervan, (örökkévaló, vagy határtalan), s kitől két más őslény vette származását: egy jó: Choromezdao

(Ormuzd), s egy roszt: Enghreo-Meenioch (Ahriman). Ezek harcra keltek egymás ellen, de egykor mégis a jó lény fog győzni. Van továbbá e vallás szerint három világ: egy felső, szellemi, az östüiznek s a teremő erőnek lakhelye; egy közép, látható, hol Ormuzd, a világság királya, és Mithra, a tevékeny és szenvedő termézetű erők egyesülése uralkodnak; végre egy alsó, Ahriman és társainak, a Dv-eknek sötét lakhelye. A Dev-ek gonosz szellemek, melyek egymásközt különféle rangfokozattal bírnak, mint szintén Ormuzd társai, a jó szellemek is, melyeket az emberek segítségül hírnak. Zoroaster tana szerint, eredetileg az ember is tiszta tüzlény volt, de idővel Ahriman által legyőzve, előjogait elveszté; ha azonban szorgalmasan törekszik egykori tisztasága felé, régi jogait ismét visszanyerheti. E törekvés leghatalmasb elősegítője a vallás, mely mindenféle imádságok, mosakodások s egyéb tisztítómódokban áll.

E vallásnak most már csekélyszámu követői vannak, s maga a vallás is, miután a győzelmesen előnyomuló mohamedának a parzokar, (igy nevezik Zoroaster tanítványainak maradványait) összes könyveiktől megfosztották, — mondjuk, maga a vallás is most már nagyon homályba van burkolva, s alig jelent egyebet a tűzimádásnál.

Jelenleg vannak még tűzimádók Indiában Surate és Gupperat vidékén, kik közt igen gazdag kereskedők találatnak; továbbá Kerman és Aserbeidshan persa tartományokban, főleg Jezd városban; végül Baku szomszédságában, hol az ősrégi tűzimádótemplom, Atshga, még mai nap is fennáll. A Baku környékén megtelepedett tűzimádók közt számos hindu van, kik életök alkonyán e szent helyre vonultak vissza. Szokásaik közé tartozik, hogy a tüzet sohasem szabad fujniok, mert lehetőleg által tisztátlanná tennék; miért is a tűz szítására mindig fujtatót használnak. Midőn imádkoznak, a nap felé fordulnak, s övüket leteszik. A többnejűség ismeretlen előttük.

Midőn valaki férfikorba lép, fehér övet kap, mely 72 gyapju- vagy teveszőr-rostból szövötve, „kosti“ nevet visel, s titkos jelentőséggel bír. Papjaik semmit sem esznek, a mit nem maguk készítettek, s egy tűzimádó sem eszik sem sertés-, sem marhahúst, mezt a sertés tisztátlan, a szarvasmarha pedig szent állat. A papok három osztályba soroztatnak: a legalsó osztálybeliek mobed nevet viselnek, kik felett a destur mobed-ek, s ezek fölött végre a desturan mobed áll; egy ily főpap van jelenleg Bombayban s egy más Kezdben. A sassanidok idejében egy legfőbb papjuk is volt, ki shahsban (királyok királya) nevet viselt, most már azonban ily papjuk nincs.

Azelőtt a parzokar a földbe szokták temetni halottaikat; most ezek számára lakhelyeiken kívül egy kerek torony van építve. Ide rakják föl halottaikat fehér ruhába öltöztetve, s mindaddig ott hagyják, míg a ragadozó madarak csontjaikról a húst le nem eszik; ezután az új halottak számára helyet készitendők, a meztelen csontokat a torony üregébe hányják, s csak miután az üreg ék multával egészen megtelt, építenek ismét új toronyt.

Persaországban jelenleg a tűzimádók mintegy 2000 családot számlálnak. Az évet 365 napra osztják s minden 120-ik évet még egy hónappal toldják meg.

A hónap minden napját külön névvel jelölik, de a hónapnak hetekre való felosztását nem ismerik.

Milyen az a sajtó-fogság?

Igaz történet.

Köszölköl azoknak, a kiknek tetszik.

Irta Tóvölgyi Titusz.

(Folytatás.)

Különbön megengedik nekem, t. barátaim és jóakaróim, ha tisztázom az eszméket e tekintetben is, miután arra nézve: vajjon szégyen-e a hazafinak a jutalmat elfogadni, vagy szabad-e a hazafiságot jutalmazni? — nekem sok emberétől egészen eltérő nézeteim vannak.

Hát miért csakhogy épen a hazafiságot ne lehessen jutalmazni?

Mert más kérdés: — jutalomra várakozva tenni, — vagy tenni minden számítás nélkül, egyedül a lélek tiszta sugallata után indulva; s ha a tett már kész és számítás nélkül is jutalmaztatik, tehát ama jutalmat elfogadni.

Szeretném én tudni, hogy: — ha én olyasmit tettem, amit a nép, a nemzet, jutalomra méltónak tart, s engem jutalmazni kíván, miért ne fogadjam én azt el? — Hát megbecstelenítő az a jutalom, melyet a néptől ad, ha az ember elfogadja? Hát a néptől meg akarjuk tagadni azt a jogot is, hogy ő is jutalmazhassa emberét? Hát ez a jog csupán a császároké, uralkodóké, kormányoké, nagyuraké? Ezek jutalmazhatják a maguk emberét, és pedig igen gyakran azért, amiért az ő érdekükben a nép ellen cselekszenek. — Ezek adhatnak vagyont azon ország földjéből, mely országot az illető nekik elnyomni segít? Ezek adhatnak magas rangokat és kitűnő hivatalokat, — a nép ellen; ezek adhatnak nemességet és érdemjeleket azon tettekért, melyeket az illető az ő érdekükben, és pedig leggyakrabban a nép ellen követett el! — Tehát minden más tett, minden más cselekedet jutalmazható, csak a hazafiság nem, és mindenkinek joga van jutalmazni emberét, csak a népnek nincs? — mert azt, a ki e jutalmat elfogadja, — azt megbélyegzik!

Oh mennyire veszedelmes e tannak hirdetése, és valóban nem egyéb, mint viz azoknak a malmára, kik a jutalmazás jogát egyedül maguknak akarják fenntartani azért, hogy a nép kezéből még ezen egyetlen eszközét is kivegyék az önvédelemnek, hogy t. i. azokat, kik az ő érdekében küzdenek, támogathassa. Ezen tannak hirdetése nem egyéb, mint elriasztani a néptől mindenkit, mint kimondása annak: „Ne merj tenni a nép érdekében, mert a hatalmasak elhagynak, a nép pedig nem adhat semmit, mert ha ad is, azt elfogadnod becstelenség. Légy tehát elkészülve arra, hogy: ha a néptől küzdesz, sorsod és családod sorsa az elhagyatottság és a nyomor!”

Oh mennyire veszedelmes e tannak hirdetése, s mennyire nem tudják azok, kik maguk is ezt terjesztik, hogy ezzel csak a hatalom malmára hajtják a vizet.

Na de hát nem szólok én magamról. Most már vége van reám nézve az egésznek, hanem igenis szólok az elvről, és szólok azért, mert jöhetnek esetek, midőn a nép gyermekeinek, a nép támogatására igen is szükség lesz, — és kimondom, elvvé akarom

tenni, hogy ily esetben a nép támogatása nemcsak hogy kívánatos: de kötelesség.

Aztán a nép meg tudja azt bírálni, ki érdemes az ő támogatására, ki nem? Az, aki embertársainak érdekét saját érdekének elébe teszi, ki nem gondol magára akkor, midőn látja, hogy itt milliók érdekei forognak kérdésben és itt tenni kell. Ki látja a vést, számot vet a körülményekkel, étellel és halállal, de azért nem retten vissza, hanem tüznek, víznek, börtönek, nyomornak és kínpadnak daczára előre ront, hogy megakadályozza ama tettet: ki valóban a szó legnemesebb értelmében érzi azt, hogy: a haza mindenek előtt! — és úgy is cselekszik, tehát kötelessége a népnek, hogy ezen emberét, a hatalom vasmarkának nyomára ellenoltalmazza. Kötelességük a milliőknak, hogy: ha már ők nem mernek tenni, hát legalább ne hagyják azt el, a ki mer, és a ki tesz.

Hiszen az ilyen mindenét teszi koczára nemzetéért! Az ilyen emberek még érzékenyebb szerető szivekkel bírnak mint mások, mert hiszen az embertársak iránt érzett szeretet ragadja őket annyira, az ily ember épen úgy szereti családját mint más, vagy tán még jobban, de ha százezrek boldogságának kérdése merül föl előtte, hát akkor feledi a kevesebbet, és sikra lép, hogy tegyen a sokért. — Na hát akkor az a sok, a hálátlanság mély bűnébe esik, ha az önfeláldozásnak ily nemes tette után is hideg marad. Mikor azt az embert, ki elég bátorsággal birt arra, miként egymaga szólaljon tehát föl azon hatalom túlkapásai ellen, mely előtt milliók állnak meggörnyedve és némán, a hatalom sujtó keze utoléri, börtönbe veti, s hátra hagyott szeretetjait, kiket ő imád, s ezerszer szeret jobban magánál, — nyomorba taszítja: hát akkor azoknak a milliőknak szentkötelességük, egy-egy szót emelni mellette, s akkor, mikor ő mindenét áldozá, hát a hátrahagyottak nyomorának enyhítésére áldozni egy századrész fillért.

Ha talán én nem is, hát bizonyosan fog még így járni más, és akkor az én hangom lesz az első, a mely megszólal, hogy: félre kell most tenni minden szobrot, a halottnak nem esik már nehezére a várakozás, — itt most élők várakoznak mentő kézre, és bizonynyal jobban esik most nekik egy falat kenyér, mint haláluk után olyan szobor, mely az eget veri. — Értse meg már egyszer a nemzet azt, hogy: — halál után minden késő!

És ha ő ezt a tant fogja követni, ha biztosítva lesznek az illetők, hogy: ha én meghalok is, hát nem hagyok hátra nyomor által tépett kolduló árvákat, mert édes apja a nép, a nemzet leend; meglássa, hogy azonnal szaporodni fog azon küzdők száma, kik az igazságért szembe mernek szállni, a halállal is, és a nép bajnokokat nyervén, biztosabban bizhatik ügye diadalában.

Félre kell hát tenni azt a — csupán a hatalomnak kedvező nézetet, hogy míg ő két marókkal szórja hiveire a jutalmakat, tehát a nép hive még ily esetben is elhagyatott legyen, midőn magát föláldozá. — Nem hazafi az, a ki számításból cselekszik, de ha már egyszer úgy történik, hogy megfosztatik mindenétől, — hát a nép karja legyen az, mely őt a nyomorból kiemelje.

Ne áruljunk zsákban macskát, tegyük félre az álszégycet, s ne legyünk folytonosan a hatalom zsoldosai által félrevezetett

és kinevetett bárgyuk, kik magunkon se merünk segíteni, ha ők nem tartják azt helyesnek.

Idegen műszavak.

(Folytatás.)

Cessio, lemondás, átruházás.
Chance, (sanzs) szerencse, merészség, előny, tehetség, siker.
Changirozni, (sanzsirozni) váltani, cserélni, változtatni.
Chaos, ősanyag, őskeverék, zavar, rendetlenség, bonyolodottság. (Mikor az ember nem tudja magát kiismerni.)
Chaotikus, zavart, rendetlen.
Charakter, jegy, ismertetőjel, uralkodó vélemény, kedélytulajdonság, méltóság-rang.
Charakterisálni, valaminek ismertető jeleit meghatározni.
Charge, (sarzs) hivatal, előléptetés, tisztség.
Charlatan, (sarlatán) magát dicsérő, önküpecz.
Charlataneria, nagyhanguskodás, vásári öndicsekvés, önmagasztalás, vagy az eladandó tulajdonnak érdemenfelüli kicdicsérése.
Charmant, (sarman) szép, kedves, elragadó, elbűvölő.
Charta blanka, meghatalmazás beiratlan papíron, kitöltetlen meghatalmazás.
Charybdis, egy veszélyes tengeri örvény, Nápoly és Szicília közt.
Chef, (séf) főnök, parancsnok.
Chemia, vegytan.
Chemikus, vegyész.
Chignon, (schinjon) hátsó hajfürt (Zopf). A nők által most hordott álhaj neve.
Chilialismus, az 1000 éves birodalomnak, s a messiás visszatérésének tana, azon hit, hogy az emberiség eléri a tökély fokát.
Chimära, mese-szörny, agyrém, légvár, képzelődés.
Chinahéj, fahéj Peruban, mely a hideglelés ellen használtatik.
Chirologia, ujjbeszélés, beszéd az ujjak által.
Chirurgus, sebész.
Chirurgia, sebészettan.
Chlor, sósavas lég, közönséges sónak látszó sárgászöld színű fojtó erős kigőzöl-géssel.
Chlorit, zöld agyagkő.
Chlor méz, a chlornak és méznek vegyü-léke.
Chloroform, fájdalombénító, zsibbasztó szer.
Cholera, hánygörcs, hányszékelési szél-hűdés.
Cholerin, szelidebb neve a choleraanak.
Cholerikus, hirtelen indulatu.
Chondrologia, porcztan, porcogó-tan.
Chorista, karénekes.
Chorus, énekkar, körtáncz, erkély a tem-plomban.
Choromania, tánczdüh.
Chorometer, földmérő.
Chresmologia, igazmondás.
Chrestomathia, kivonat több könyvből.
Chromatika, festékeverési tan.
Chronika, évkönyv, helyitörténet.
Chronique scandaleuse, (kronik skandalös) szégyentörténet.
Chronogramma, versek, melyben egyes betűk bizonyos évszámot fejeznek ki.
Chronografia, időleírás.
Chronologus, időbuvár.

Chronologia, időszámítás, idő következés.
Chronometer, *chronoscop*, időmérő, ten-geri óra.
Chrysograph, aranyfestő.

Cl.

Cicero, nagyobb fajta betű a könyvnyo-másnál.
Cicerone, vezető valamely városban, s a műkincsek magyarázója, különösen Velen-czében.
Circa, körül-belül, hozzávetőleg.
Circulatio, keringés.
Cirkulus, kör.
Cirkus, néző hely, lovarda, küzdelem, bir-kozási hely.
Cis, innen (innenrajta.) *Cislajthania*, Lajthán innen.
Cisterna, vizgödör, viktartó.
Citadella, erőd.
Citatio, idézés.
Citálni, idézni.
City, (sziti) óváros Londonban.
Civil, polgári.
Civilisatio, haladás, általános társadalmi haladás.
Civillista, azon összeg, melyet az állam ad, az uralkodó háztartására.

Cl.

Claqueur, (klakör) színházi tapsoncz.
Clarence, az angol fiatalabb királyi herczeg czime.
Clarificatio, tisztázás.
Classis, osztály.
Classificatio, osztályozás.
Classicitás, példányszerűség.
Classicus példányszerű író.
Clerikális, papi.
Clerikus, papnövendék.
Client, védencz.
Clima, éghajlat.
Clique, társulat, czimboráskodás, czimbo-raság.
Cloaka, emésztő gödör, emésztő csatorna.
Closet, titkos szoba, zárlat, szájkosár.
Clotüre, korlát, elzárás.
Clown, bamba, ficzkó, kujon.
Clubb, *club*, zártkörű társaság.

Co.

Coadjutor, hivatalsegéd, előre meghatáro-zott utóda valamely herczegi főpapnak.
Coadunatio, ismétli egyesítés.
Coaks, (koks) kénmentesített, gázmentesi-tett kőszén.
Coalescenz, bensőleg egyesített, összenőtt.
Coalitio, egyesítés, egyesülés.
Code, *Codez*, törvénykönyv, törvénygyűjte-mény; régi kézirat.
Codicill, csatolvány vagy melléklet, vala-mely végrendelethez.
Codificatio, a törvényhozó testület egyrészt illető összes iratoknak egyetlen törvény-könyvbe való öszpontosítása.
Coeffeur (koefför) fodrász.
Coeffüre, hajdisz.
Cogitatio, meggondolás, számotvetés.
Cognac, (konyak) borszesz.
Cognitio, elismervény.
Cognoscirozni, elismerni, törvényesen meg-vizsgálni.
Cohabitálni, együtt lakni.
Cohibitio, mérséklet, tartózkodás.
Coincidálni, összesenni.
Coindicatio, mellékes jelentés, értesítés.
Coitus, közösülés, elhálás.
Cölibat, nőtlenység.

Coliseum, *collossium*, egy nagy és pompás épület Rómában.

Collatio, kiegyenlítés, összehasonlítás; üdítő étkezés.

Collectant, gyűjtő.

Collectaneum, iratgyűjtemény.

Collecta, adakozás, részvétdomány.

Collecteur, (collektör) sorsjegy, vagy beté-tek gyűjtője.

Collectio, gyűjtemény, gyűjtés, adakozás-gyűjtés.

Collectis, több tárgyat egybefoglalni, meg-érteni.

Collega, hivataltárs, kartárs.

Collegium, hivatalnoki társulat, testület, testületi gyűlő, vagy ülésező hely; nyil-vános tanintézet.

Collisio, összeütközés.

Collocatio, állás a helynek kijelölése, fel-ékesítés.

Collusio, titkos egyetértés.

Colonia telepítvény.

Colonisatio, telepítés, település.

Colonnada, oszlopcsarnok.

Colonn, oszlop, tábori csapat, egyes beosztá-sok a kereskedelmi könyvben.

Coleratur, művészi hangléjtés, hangczikor-nya, hangszökés (énekben).

Colorirozni, festeni, színezni.

Colorista, szintadó, szinkészítő.

Colorit, színkeverés, színezés.

Colozus, óriási alak.

Colossalis, óriási, roppant nagy.

Colportage, (kolportázs) árucikknek hordo-zása eladás végett.

Colporteur, (kolportör) házaló.

Columna, egy lapja a könyvnek vagy hir-lapnak.

Combinatio, összetartás, összekötés, össze-hasonlítás.

Combinálni, összeegyeztetni.

Comfort, kényelem.

Comfortabel, kényelmes.

Comité, bizottság, kezelő, ügyvezető gyüle-kezet, egyesület.

Commendans, főparancsnok.

Commando, parancs; legfőbb hatalom.

„*Comme il faut*“ (komifó) a mint illik, tisz-tességesen.

Commentár, magyarázat.

Commercial, kereskedelmi.

Commis, (komi) üzletsegéd.

Commissio, megbízás, meghatalmazás.

Commissionär, meghatalmazott, megbizott, üzletvezető.

Comité, választmány.

Commoditás, kényelem.

Commun, közös, közösség.

Commune, község, községi.

Communicativ, könnyen közölhető.

Communista, a ki a tőkét és munkát egyenlő értékre akarja emelni.

Compact, sűrű, együttesen, szilárd.

Compacta, kiegyezés, szerződés.

Compactata, szerződési pontok.

Compagnia, (kompánia) társaság, egy sza-kasz katonaság.

Compagnon, (kompanion) üzlettárs.

Comparabilis, összeegyeztethető.

Comparatio, összeegyeztetés.

Comparativus, összeegyeztetőleg.

Comparálni, megjelenni, összeegyeztetni.

Compass, iránytű, mágnesű, északmutató.

Compatriota, földi.

Compedium, megrövidítés, általános rövid fogalom valamely tudományról.

Compensatio, kárpótlás, kiegyenlítés.

Competens, versenytárs valamely állásért, illetékes, érvényes.

Compilatio, összehordani, gyűjteni, más könyvekből egy könyvbe gyűjtött munka.

Compiler, összeszedő.

Compignálni, összefűzni, összezsárolni, bekötni.

Complanatio, egyenesítés, simítás.

Complectálni, átkarolni, összefogni.

Complementum, kiegészítés, teljesítés, bevégezés.

Complét, tökéletes, befejezett, elég.

Complex összerakott, összebonyolodott.

Complexion, testi tulajdonság, testi állapot.

Complexus, összefogalom, összesség.

Complicatio, bonyolítás, bonyolodott, összefon.

Compliment, udvariasság nyilvánítás, tisztelet kijelentése, üdvözlés.

Complimenteur, (komplimentör) udvaronc, hizelgő.

Complot, titkos vagy tiltott összeköttetés, összeeskövés, banda, szövetség.

Componálni, költeni dalt, összeszerkeszteni.

Componista, dalköltő.

Comportabel, türehető, illendő.

(Folytatása következik.)

Régi magyar szakácskönyv.

(Kivonat egy régi lapból.)

„Magyar éteknek főzése Thököli Sebestyén Uram ö Nagysága Szakácha Szent Benedeki Mihály által 1601, X. Augusti Késmárckon.“

Miután meg vagyunk győződve, hogy e munka tartalma teljes mértékben megérdemli gazdasszonyaink figyelmét, ezennel megkezdjük annak közzétételét (az akkori helyesírás némi módosításával ugyan, de teljes hűséggel).

1) Éles lével tikfi. Tégy szalonnát fel külön fazékcsában tiszta vízben, azt főzd erősen: azután az tikfiat vágd fel, tedd fel a szalonna levében az szalonnával együtt; hogy meg abarold metéld vékonyan az szalonnát: vagdald bele hagymát, tárkont egészen, és két vagy három lémoniát, azokat főzd együtt, lásd meg a savát, hogy meg akarod borsolni, először ecetezd meg, azután borsold, sáfrányozd, gyömbérözt meg.

2) Halat éles lével. (alább Nro 26.) Az megh-vagdalt veres hagymát erősen főzd, hogy megfő, azután vágd bele az halat, tölts ecetet belé: forrázd fel: ha elég-e az ecet benne, lásd meg: azután tölts mézet belé, borsold, sáfrányozd, és gyömbérözd meg: de az bors jól megérezzék: úgy azért, hogy az ecetet se az bors, se az sava, se az méz felől ne haladjon.

3) Spékkel való bárány-avagy lúd-hús. Abarold meg a húsát, tégy bele szalonnát, hadd egy kevéssé főni, azután vagdald meg az hagymát szalonnával, fejr cipóval, zöld petresemmel együtt, hogy felvagdald, vedd belé, hadd együtt főni: hogy fel akarod adni, csak akkor borsold, és sáfrányozd meg bors, sáfrány, gyömbér kell belé, ha idején meg borsolod, az sáfránytól megkeseredik.

4) Törött lével való tik, vagy lúd. Az húst tedd fel hagymával, és petresem gyökérrel együtt, hogy megfő az hagyma és petresem, apríts fejr cipót beleje; hogy az is megfő, szedd ki az húsát az levéből, az levét szürdd által az szitán: az húsát ismét abarolván, rakd az levében, főzd ujonnan, az savát lásd meg, felettébb meg ne

sózd, mert magától is meg sózódik; mikor fel akarod adni, borsold, és sáfrányozd meg: bors, sáfrány, gyömbér kell belé, ha igen megborsolod, nem jó, mert ha kevéssé lesz borsos is, és kevéssé áll, igen által hatja az bors.

5) Fekete lével nyúl. Vagdald fel a nyulat, mosd meg ecetben, mikor szép új, ha régi, vízben; tégy fel vérrel ecetvel vizet, és bort is tölts hozzá, apríts fekete kenyeret belé, azt főzd együtt: hogy meg akarod abarolni, szedd ki az húsát: az levét szitán szürdd által: az húsát szépen tisztogasd meg és úgy rakd ismét az levében, hadd főjön: vagdald hagymát belé, rántsd meg szalonna-zsirban, tégy mézet bele; az sava jól legyen, az ecettje csipős legyen, és úgy borsold meg: bors egy kis sáfrány színért, szekfü kell belé: ezeket hadd benne kevéssé főni, és úgy add fel.

6) Gyümölcsös lével való kappan. Süsd meg az igen szép kövér kappant szép pirosan, de ezt ne szárazd, és ilyen módon csinálj alá levét. Végy annyi bort, mennyit itélisz elégnék egy kappan alá, metéld cipót bele, és úgy forrázd fel, azután szürdd szitán által, hogy az leve sűrű legyen: apríts bele almát hosszataban, körtvélt széles vékonyan, tégy bele tengeri- és malosa szőlőt mondolával, és ezekkel együtt főzd, tégy bele mézet is bőven: sáfrány, bors, fahéj kell bele. Hogy feladod, tedd felől hidaeskára az kappant.

7) Metélt étek vagy laskával. 1-ör az kappant főzd meg maga levében tiszta vízben, az levét sózd meg azután csinálj téstát vagy hat tikmonyból azt lapítsad vékonyan, és metéld apróra, rántsd meg vajban, s úgy rakd az kappan mellé, hadd főjön együtt, borsold, sáfrányozd, gyömbérözd meg.

8) Szekfüves lével nyelv vagy tik. Főzd együtt fekete kenyeret, bort, ecetet és vért: hogy megfő az leve, szürdd által az szitán: az nyelvet vagy az kappant süsd meg: ha nyelv, metéld hosszataban: ha kappan, hadd egészen, tedd az levében s úgy főzd együtt: jól megmézeld: tengeri szőlőt is bőven tégy bele: azután borsold, és szekfüzd meg: tégy egy kis sáfránt színért bele. Az sava feljebb ne érezzék az többinél: az bors, ecet egyaránt legyen: az méze egy kevéssé feljebben haladjon.

9) Gyömbéres lé. Metéld borban cipót, főzd erősen, szürdd meg szita által, tégy mézet bele, körtvélt szélesen metéld bele: tengeri szőlőt, és mondolát vess bele, mézet is, hogy jó édes legyen. Borsold meg, sáfrányt, gyömbért tégy bele, azután is jó módon főzd és úgy add fel: hogy fel adod tégy sültet reá.

10) Riskását gyümölcsös lével. Főzd meg először az riskását tejben, sózd meg, hogy kemény legyen: azután egy kevéssé tedd ki hűlni, és így csinálj levét reá: végy bort tengeri malosa szőlőt, mandolát is tégy belé: almát metéld hosszataban bele, mézet is tégy belé és együtt keményen főzd, s az után borsold meg; bors, sáfrán, fahéj kell belé, hogy fel akarod adni, rakd az kását egy széles vasfazékban, töltsd rá az levét és egy kevéssé ha együtt forralod, add fel.

11) Kappant fenyőmagos lével. Igen szép kövér kappant tölts meg fenyőmaggal: fenyőmagot törj össze vajjal, és úgy tedd az kappanban: azután süsd meg, és öntögésd

fenyőmagos vajjal, hogy szépen süljön, azután így csinálj levét neki: az fenyőmagot erősen törd meg, tölts bort reá, borsold meg borsal és fahéjjal: az kappant szaggasd meg, rakd egy tálban, töltsd reá az levét, fedd be mindjárt más tállal, és úgy add fel.

12) Szarvas kappant ilyen módon csinálj: Végy agg tikot, vagy agg kakast, melyet szépen mellepsz meg, hogy meg ne forrázzad: azután hátul egyik lábát mesd meg, és nyuzd meg: csak az lábát, szárnyát, és nyakát hadd rajta: azután a hol fel metszted, vékony tövel szépen vard be: az csontjából metéld le a húsát, vagdalt össze tengeri szőlővel, kis szalonnával, és rozmarinnal, higítsd meg tikmonyval, borsot, sáfrányt, gyömbért tégy bele, és úgy a torkán töltsd meg az húsát: azután tedd forró vízben, hadd keményüljön: de keményen ne főzd, mert meghasad a bőre: főzd meg pennatában, hogy fel tartsa az fejét és az szárnyát. Hogy feladod csinálj valami sásat alája, az minéműtt akarsz, édeset, borsosat.

13) Tehénhust ha akarsz vadhus módjára főznie. Vedd a tehénhustnak oldalosát, és sok koncokat az mennyi asztalra aránzasz, avasd meg ecetben, törj reá fenyő, és köménymagot, és azokat hintsd belé bőven, hogy ázzék vagy két nap: azután főzd meg ugyan azon ecetvel egyetemben: mikor itéled, hogy megfőtt, szedd ki, és csinálj különb levét reája vérből, ecetből és tiszta borból, főzd azzal is együtt: metéld almát bőven reá, körtvélt, tengeri és malosa szőlőt, mondolát vess bele bőven: sáfrányozd, borsold és szekfüzd meg: fahéjat is tégy belé: hogy feladod, hints apró confreit reá felől, de jól meg mézeld. Egyébféle vadhust is így főzhetsz.

14) Szürke lével ludat így főzz. Szép kövér ludat tisztíts meg, és vágd fel, tedd fel, hadd följön keményen, azután abarold meg: más fazékban tégy fel neki hagymát bőven, hogy tele legyen az fazék, azt főzd keményen azután szürdd által a szitán: tölts az ludra, főzd is meg keményen: egy kevés bort töltvén köziben, tégy tengeri és malosa szőlőt mézzel belé, aztán sáfrányozd meg és borsold meg: fahéjat is bőven tégy bele: add fel és egyél. Szép kövér borjuhust is így főzhetsz.

15) Kappant cseh módon. A szép kövér kappant süsd meg, hogy megsül, azt mint szokták fölvdaldni, vágd fel: tedd fel: az levének fele legyen bor, fele tehénhust leve: rántsd neki hagymát bőven, töltsd belé azt, hogy keményen följön, kóstold meg, ha édes e: ha jól megfőtt, bors, sáfrány, fahéj kell bele: de a savat ne hadd feljebb érezni.

16) Epikardiomot így csinálj. Végy szép kövér bárány-czimert, sózd és süsd meg: azután metéld le a csontjáról a húst, vagdald apróra. A csontokat hadd egészen: rakd be szépen a tálba: hints felől a vagdalt hússal szépen, végy egy kalán tehénhustlevet, és megborsold: öntözd véle a húst: száraz lemoniát metéld szélesen, rakd felül reá, írósvajat is tégy felül reá: az után tedd parázs hamura tálastól: más tállal fedd be, hadd izzadjon magától, azután add fel. Szép kövér kappant is csinálhatsz így, ha lemoniád nincs, egy kis ecetet tölts belé, de ne sokat, csak úgy, hogy csipős legyen.