

# Levesek



## Marhahúsleves

4-5 személyből álló családnak elég 1/2 kiló főzni való hús. Legjobb a vastag oldal, vagy pedig a velős konc, és a rajta levő húst fartőnek nevezik. Aki szereti a szegyet, az is igen jó, de sok főzés kell neki, mert kövér és igen kemény. – Ha kútvízzel főzzük a levest, előbb mindig meg kell főzni azt, s megszállta után leszűrjük, salakos alját elöntve. A húst jól megmosva hideg vízbe beletesszük, és ezen körülbelül 3 kupányi vízhez egy elütött fakanál sót teszünk ugyanekkor. Főzni tesszük szép csöndesen, és tetejét habszedővel szedjük, míg többé nem habzik.

12 órás ebédhez elég, ha 8 órakor tesszük főni, és tíz órakor már beletehetjük a szépen megtisztított zöldséget. Úgy mint 2 szép nagy murok fölhasogatva, 1/4 zeller, ha nagy, ha kisebb, fél, 1-2 szál petrezselyemgyökér, 1 fél hagyma külső hajával együtt, 1 kis cikk fehér káposzta, 1-2 szem borsó, s aki szereti, 1/4 paszternák, meg ezután fél karalábé és egy szép burgonya. (Ismét megjegyzem, hogy ezen mennyiség az odatett húshoz van viszonyítva). Nyár elején, mikor már van új zöldség, de még aprók, többet lehet tenni és újabbakat, úgymint: zöldborsót, egy-két szál spárgát, zöldhagymát és zöldpaszulyt. Sokszor szárított zöldséggel kell beérnünk, ha keveset szereztünk be ősszel, vagy pedig megromlott; ezen esetben tehetünk még

hozzá egy pár szem babot, aszalt paradicsomot, ugyanilyen hiribgombát stb.

Amikor meg van főve, és szép tiszta a húslé, félrehúzzuk a tűzhelyen, pár csöpp hideg vizet öntünk bele, s engedjük megszállni.

Most a leveses fazékba szűrjük egy szűrőn át, és a húsról kis sőt hintve tiszta meleg vízzel föltöltjük, míg ellepi a húst, befödjük, s hagyjuk tálalásig dunsztolódni még a zöldséggel.

Ennek a levét nevezik második húslének.

### Tyúklevés

Ha a tyúk, kakas, kacska stb. kövér, csak úgy lehet szép tiszta leve. Az nem baj, ha öreg is, főképpen ha ölés után kifagyasztjuk. Az eljárás egészen úgy megy vele, mint a marhahúslevessel. Ha úgy akarjuk, hogy még egy körzetet kapjunk a hús mellé, úgy a következőleg járunk el. Mielőtt főzni tennők a majorságot, a máját és zúzóját aprón összevagdadjuk, hozzáadunk picit aprón vágott vöröshagymát, zöldpetrezselymet, kis fehér szalonnát, 1 kanálka rizskását, fél tojást, borsót, sőt, kis zsemlemorzsát. Ezeket jól összekavarva a tyúk hasüregébe tömjük, fejével lefele tesszük a fazékba, s amikor tálalunk, fölszeletelés után körülrakjuk a tálon. Igen jó ízt ad az egésznek. Ezen főtt majorság mellé torma hidegen, melegen, egres, sóska való leginkább mártásnak.

### Marhanyelvlevés

Korán főni tesszük a nyelvet, megsózzuk, és ha már habjától lefőtt, kivesszük egy lapítóra, és felső hámjától jól lekaparjuk egy késsel. Visszatesszük főni, zöldséget rakunk bele, s addig