

Levesek



Alig ismertem egyént – különösen a férfiak között, aki a levest csaknem minden étel fölé ne helyezné. Mégis aránylag kevés gazdasszony tud jó levest készíteni. Ennek okát csak abban lelem, hogy a leves készítése igen könnyűnek látszik, s ezért kevés gondot szoktak reá fordítani. Pedig aki azt hiszi, hogy könnyű, téved. Ahhoz, hogy valaki kevés húsból jó levest tudjon csinálni, valóságos művészet kell. Általánosan ismert dolog, hogy a leghitelesebb nagyvendéglőkben sincsen jó leves.

Hja mert azoknak a jól fizetett szakácsok és szakácsnéknak sehogyse tetszik a leves jó elkészítésével járó sok apró babrálás. Pedig egy kis vegyes zöldség zsírba pirításával és többféle fűszer használatával együtt bámulatosan meg lehet a leveseket javítani. Természetesen az ilyesmiket csak gyakorlat után szemmel látott példából lehet megtanulni. A kisebb családok számára lehet leírás után is legízletesebb leveseket készíteni.

Közönséges húsleves

Vegyünk egy kiló marhahúst, felsárt vagy hátszint. (Ezekből tisztább a leves.) Tegyük egy hibátlan mázzal ellátott vasfazékba 5 liter vizet. Ha jó forró, akkor tegyük a megmosott húst fél marék sóval a vízbe. Hol a gyakorlat még kevés a főzés-

hez, minden személyre egy fél kávéskanál sót kell számítani. Öt liter vízből lesz 8-10 személynek való leves. Ha 4 liternyire főzzük le, főzés közben töltögetni kell, mert a hús igen sok főzést kíván, a víz pedig elpárolog. A legkeményebb hús is megfő 2 és fél óra alatt, ha mindég forrhat. Gyöngébb hús másfél óra alatt is elkészül. Ha már egy óráig főtt a hús, tegyünk hozzá: két közép nagyságú sárgarépát, két petrezselyemgyökeret, fél zellert, egy egész vereshagymát, fél karalábét, két cikk fokhagymát és tíz szem borsot; mindezt jól megtisztítva és mosva. Ezekkel is addig kell főzni a levest, amíg leszűrhetjük. Ha sertés- vagy borjúpecsenyénk van délre, az abból kiszedett nyers csontokat is rakjuk a levesbe. Minél többféle friss húsfajta van, a leves annál jobb. Közben habszedő (lyukas) kanállal le-lehabozzuk. Ha készen van, sűrű drótszítán egy tálba átszűrjük, és néhány percig otthagyjuk, hogy teljesen leülepedjék. így arany tiszta levest nyerünk. Aztán gondosan be kell a levest a tálból a fazékba tölteni, s egy kis késhegynyi, lisztfinomra törött sáfrányt kell beletenni: ekkor újra forraljuk fel, és tegyünk belé, ízlésünk és módunk szerint, a levesbe való dolgokból.

Barna leves

Egy lapos vasedénybe tegyünk egy kanál zsírt. Ha meleg, adjunk hozzá egy jókora felvágott vereshagymát, zellert, sárgarépát, petrezselyemgyökeret, mind karikára vágva (két-két szál elég). Sózzuk meg és tegyük gyors tűzre, hogy sötétbarnára megpiruljon. Kavarás közben egy pár darabka marhamájat is lehet közé tenni. Ha egészen barna lett, akkor a fent leírt, de még le nem szűrt, húslébe öntsük bele. Fél óráig avval főzzük; akkorra igen szép barna lesz az egész tömeg. Egy kis kocka-

cukrot is adjunk bele ebbe a levesbe; sáfrány nem kell hozzá. Különben éppen úgy használjuk, mint a fehér levest; bármit lehet bele főzni.

Tyúklevés

Ha a tyúk fiatal, akkor együtt kell forró vízbe főni tenni mindenféle zöldséggel: répa, zeller, karalábé, petrezselyemgyökér, vereshagyma és néhány szem fekete borssal, sóval. Egy jó nagy kövér tyúkhöz vegyünk 4 liter vizet; ha a hús gyenge, töltögetni nem kell, csak csendesen, de folyton forralni; ha öreg a tyúk, akkor úgy járjunk el vele, mint a marhahússal; csak egy órai főzés után kell a zöldséget hozzáadni. Ha megpuhult a hús, le kell ezt is sűrű szitán szűrni, és kevés sáfrányt, késhegynyi szerecsendió-virágot adjunk bele. Főzzünk e levesbe vékony tojással gyúrt laskát vagy háznál készített csigatészta.

Tiszta borsos leves

Két kis csirkét szépen megtisztítva vagdaljunk fel részeire; a combját, szárnyát, mellét, hátát, külön csinos darabkába. Két liter jó meleg vízbe tegyük bele sót és a következő zöldséget: 15 darab apró burgonyát nyersen, egy kockára vágott kisebb zellert, egy nem nagy sárgarépát, ezt is kockára vágva, kevés petrezselyemgyökeret, egy marok gyöngye zöldborsót, 20 szem egész fekete borsot, egy kis fej vereshagymát igen apróra vagdalva és kevés zöldpetrezselyem-levelet apróra vágva; mindezt egy fél óráig főzzük, de vigyázzunk hogy szét ne menjen, azután egy diónyi zsírral egy bádogkanál lisztet gyengepiros rántásnak készítünk: ezt a leves közé öntjük,

és akkor egy fél tojásnyi zsírba egy egész tojással két kanál lisztből felvert galuskát keverünk, s kávéskanállal belerakjuk a forró húsos zöldséges levesbe; evvel is legalább 6 percig főzzük, aztán fel lehet tálalni.

Gulyáshús

Egy kiló felsárszéljt jó nagy falatokba vágunk, egy tojásnyi zsírt lábasba teszünk, és a felvágott húst beletesszük sóval, egy nagy fej apróra vágott vereshagymával és egy kávéskanál paprikával; fél óráig fedő alatt pároljuk, akkor öntsünk reá 3 liter forró vizet és főzzük másfél óráig: ha a hús puha lesz, tegyünk hozzá még egy tányér nyersen megtisztított felnegyelt burgonyát; ha az is megfőtt, fel lehet tálalni.

Gulyáshús másképpen

Egy kiló húst falatokba vágva 2 liter forró vízbe tesszük sóval és egy kávéskanál tört borssal. Ha forr, lehabozzuk és egy órai főzés után teszünk hozzá mindenféle zöldségből kockára vágva egy-egy darabot; vereshagymát, karalábét, zellert, petrezse-lyemgyökeret, sárgarépát, zöldborsót és ami éppen idényszerű; kevés burgonyát is tegyünk bele, és ha ezeket mind puhára megfőztük, egy pár marok csipegetett, keményre gyúrt tésztát is adjunk hozzá, és így együtt találjuk fel.
Estére igen kedvelt leves.

Rákleves

A ráktisztítás módját nem mindenki ismeri, sőt félnek is tőle, pedig könnyen el lehet vele bánni a következő módon:

a rákot bal kezünkbe fogjuk, és a két ollóját jól összeszorítjuk, a bajuszos felét tenyerünk felé fordítva, a farkát meg kifelé; a farkának középső uszószárnnyát jobbra-balra megcsavarjuk, és csendesen kihúzzuk azt a kis vékony, fekete fonalforma belét, mely végigfut a farkán. A még mindig élő és mozgó rákot a fent írt módon erősen tartva (t.i. a hátánál fogva felül) ujjunkkal váltjuk le a farkát és szedjük ki a hátában levő belét. Az oldalrészekről és nyaka körül késsel kaparjuk le a tisztátalan részeket, az apró lábakat vágjuk le; csak az olló és a torok maradjon összefüggve a háttal. Hogy ezek szét ne hulljanak, arra különös gondot fordítsunk, mert másképpen nehéz elbánni a töltéskor vele.

A rákokat igen sok vízben kefével addig mossuk, míg csak a mosóvíz tiszta nem marad; akkor töltjük meg rizskásával vagy felvert galuskával. Az apró lábait tegyük mozsárba és jól törjük össze, amennyire a szívós, héjas rész engedi. Tegyük egy kis lábasba egy kanál zsírt vagy vajat; ha a zsír forró lesz, rakjuk hozzá a tört ráklábakat, és mindig keverve süssük addig, míg szép piros lesz a vaj és száraz a ráktörmelék, azután vegyük le a tűzről, mert könnyen megég és elbarnul, s akkor nem lesz szép piros a leves; öntsünk hozzá egy nagy kanál húslevest, aztán tálaláskor finom szitán szűrjük át a kész ráklevesbe.

Kaszás lé

Egy négyliteres fazékba tegyük három liter vizet, és a vízbe rakjunk egy kiló friss disznóhúst, az tarjából vagy a lábszár részéből, a húst vagdaljuk fel porciókba a vízbe, tegyük sót és három, négy cikk megtisztított fokhagymát. Ezt lehet füstös húsból is készíteni, sokan éppen füstölt disznólábbal szeretik a kaszás lét. Ha a hús jó puhára megfőtt, szűrjük le a levest szitán

keresztül, azért, hogy a húsból kihullott apró csontokat eltávolítsuk a léből, azután a húst újra tegyük a tiszta lébe, és készítsünk hozzá habarást. Egy tálba tegyünk négy fakanál lisztet, hat fakanál igen jó savanyú tejfelt, egy pár egész tojást; ezeket keverjük jól el a liszttel együtt, ha a habarás sima lesz, lassankint öntsük a tálba, a habarás közé a forró húsos levet; azután fordítsuk megint vissza a fazékba a levest, és öntsünk közé anyyi ecetet, hogy jó savanyú legyen. Ha valaki úgy szereti, hogy a fokhagyma jól megérezzék benne, az elkészítés után is lehet a lébe fokhagymát tenni, jól összevagdálva. Tálalásig meleg helyen tartsuk, de ne forraljuk sok ideig, mert összetúrósodik.

A rákba való töltelék

Minden személyre kell legalább két nagyobb vagy három kisebb rákot számítani; egy rákhoz egy bádogkanál rizskását vegyünk, tegyünk hozzá egy késhegynyi tört borsot, egy késhegynyi zöldpetrezselyem-levelet apróra vágva, kevés só és minden személyre egy mogyoró nagyságú zsírt. Ezeket keverjük jól össze, és a rákok hátát félig töltjük meg; tele azért nem kell tömni, mert ha fő, kidagad, és ha helye nincsen, kemény marad a rizs, meg a farkát is nehéz lenne akkor visszadugni, mert avval kell elzárni a tölteléket, hogy főzés közben ki ne fusson. Ha jó fél óráig fő, akkor a töltelékből kimaradt fűszeres rizskását is a levesbe kell tölteni, hogy avval is főjön, míg szépen megpuhul, de igen lágy ne legyen. Ha készen van:
a rákvajat hozzá kell szűrni.