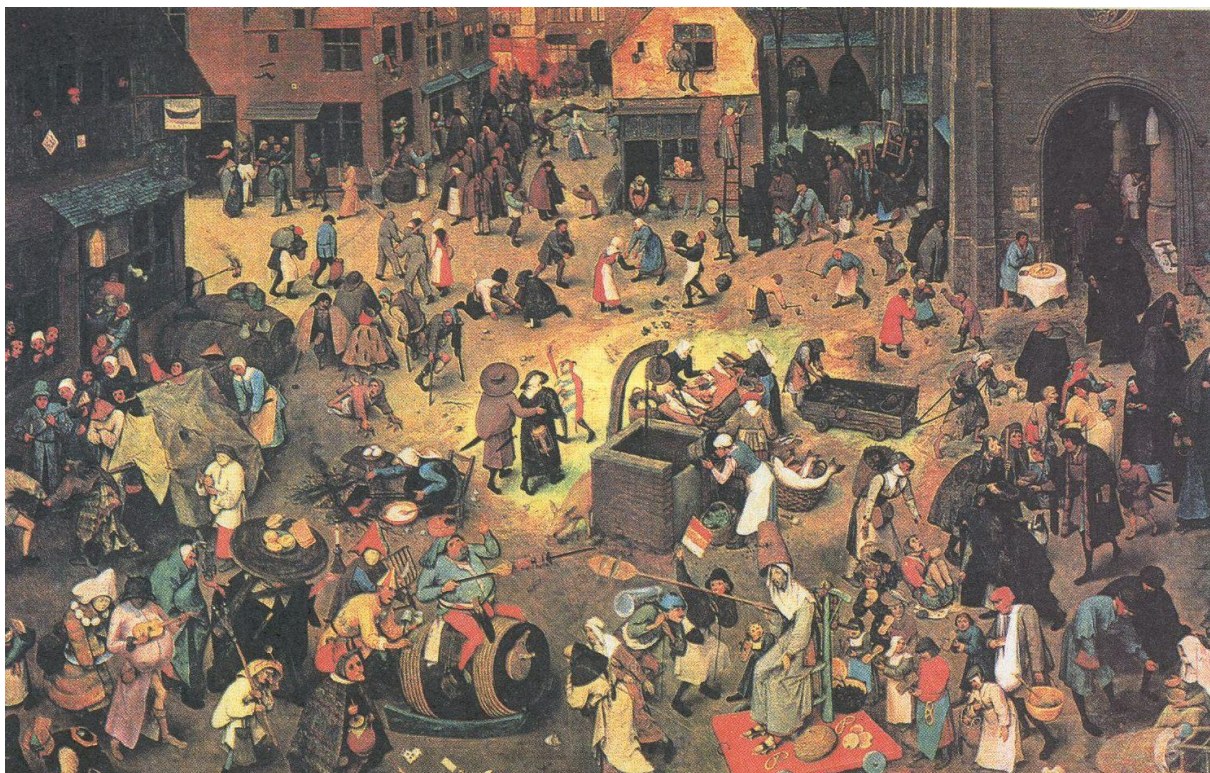


VI. Függlék



1. id. Pieter Brueghel: A farsang és a böjt viadala



2. Adriaen van Ostade: Imádság ebéd előtt



3. Beuckelaer: A víz



4. Beuckelaer: A tűz



5. Beuckelaer: A levegő



6. Beuckelaer: A föld

Vigíliák:

Kötelező vigíliák a Pünkösöd, Mátyás apostol, Gyümölcsoltó Boldogasszony, Keresztelő Szent János, Péter és Pál apostolok, Jakab apostol, Lőrincz, Nagyboldogasszony, Bertalan, Máté, Simon Juda, Mindszente, Endre és Tamás, valamint karácsony előestéi voltak.

Önként vállalható vigíliák Gyertyaszentelő, Sárkány és Havi boldogasszony, Kisasszony napja, valamint Boldogasszony fogantatásának előestéi voltak. Ebből következőleg Szűz Mária ünnepei nem voltak kötelező érvénnyel bíró alkalmak.¹

A vigíliákra vonatkozólag Szent László törvényei között is találunk rendelkezéseket, melyek alapján Szent István és Gellért előestéi, Szent Márton ünnepe előtti három nap, valamint Szent Péter ünnepe előtti három nap, illetve vízkereszt és Fülöp, valamint Jakab előestéi kerültek be a vigíliák közé.²

¹ Knauz: A böjt i.m. 182-183.

² Knauz: A böjt i.m. 181., „Végezte pedig ezen szent zsinatban tisztelendő László király, és valamennyi püspök javallásával törvénybe ment, hogy boldog István király böjtit és Gellért püspökét, a mely napon mártíromságot szenvedett, megtartsák, és három napot szenteljenek szent Mártonnak.

1. § És a mit az ő apja bátyja, Endre király, mind ama püspökökkel, kik akkor voltak, fogadott és rendelt vala, azt e nagy keresztyén király sem akará eltörölni, sőt inkább megerősítette: ugymint három napi böjtot szent Péter ünnepe előtt.” Forrás: <http://1000ev.hu/index.php?a=3¶m=351>

A szakácskönyvek fejezetei:

csáktornyai szakácskönyv

Főtt húsételek
Sültekről és azoknak alája
való levekről
Egynéhányféle salátát készíteni
Böjtnapokra való leves étek
Tikmonyból egynéhányféle étek
Az halakról
Tésztából egynéhányféle étek
Betegeknek egészséges eledel³

kolozsvári szakácskönyv

Húsevő napokra való főtt étek
Sültek
Vajas étek
Böjti eledel
Más egynéhány étek készítésének
módjai
Toldalék, mellyben leíratnak
egynéhányféle nevezetesebb liktáriomok

A csáktornyai szakácskönyv receptjeinek alapanyagai:

„Böjtnapokra való leves étek” receptjeinek hozzávalói:

Állati eredetű alapanyagok: tikmony (sárgája és fehérje⁴), tej, tejföl, túró, sajt.

Hal: pontyikra, sült hal.

Gyümölcsök: mandula, mazsola, tengeri szőlő (ribizli), szilva, alma.

Zöldségek: vöröshagyma, torma, borsó, petrezselyemgyökér, lencse.

Gabona: köles, korpa, kendermag.

Fűszerek: köménymag, szerecsendió virág, fahéj, bors, sáfrány, gyömbér, só, zsálya, kapor, kömény, majoránna.

Ízesítők: rózsavíz, nádméz, bor, édes bor, méz, ecet, sör.

Zsiradék: vaj, olaj, írós vaj, faolaj⁵, lenmagolaj.

Egyéb alapanyagok: víz, kenyérbél, liszt, kovász.

³ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 489-490.

⁴ Ld. 192. recept „akik ugyan jól akarnák ezt a levet csinálni, a tikmonynak csak a székit törik bele, a fehérít hátra vetik.” Király E.(szerk.): Szakács mesterségnek könyvecskéje. i. m. p. 192.

⁵ Faolaj, azaz olívaolaj.

„Tikmonyból egynehányféle éték” receptjeinek alapanyagai:

Húsok: kappan.

Fűszerek: petrezselyemlevél, gyömbér, só, bors, zsálya, sáfrány, fahéj, fenyőmag, kömény.

Állati eredetű alapanyagok: tikmony, tej, vaj, írósvaj, szalonna.

Gyümölcsök: mazsola, tengeri szőlő⁶, mandula, alma, körte.

Ízesítők: méz, bor, nádméz, ecet kenyérbél, vöröshagyma, rózsavíz.

Zöldségek: petrezselyemgyökér

Egyéb alapanyagok: víz, cipó, kenyérbél.

„Tésztából egynehányféle éték” receptjeinek alapanyagai:

Húsok: borjúhús, vadhús, gyermekded hús⁷.

Hal: hal⁸.

Állati eredetű alapanyagok: tikmony, sajt, tej, szalonna.

Zöldségek: vöröshagyma, petrezselyemgyökér, spenót, csicsóka.

Gyümölcsök: tengeri szőlő, alma, mazsola, szilva, mandula.

Fűszerek: petrezselyemlevél, bors, gyömbér, majoránna, só, kapor, tárkony, sáfrány, fahéj, zsálya, mustármag, ánizs.

Ízesítők: marhahúslé, kappan lé, nádméz, bor, tiszta méz, rózsavíz, must.

Zsiradékok: vaj, írósvaj.

Egyéb alapanyagok: kenyérbél, finomliszt, liszt, rozsliszt, ostya.

⁶ Tengeri szőlő, azaz ribizli.

⁷ A „Szömörcsök más módon” első sorában a szerző borjúhúst, illetőleg más gyermekded húst ajánl felhasználásra.

⁸ A szerző pástétom alapanyagként ajánlja fel a halat a 342. receptben. Ld. Király E.(szerk.): Szakács mesterségnek könyvecskéje. i. m. p. 232.

„Az halakról” fejezet alapanyagai:

Halak, halrészek, egyéb vízi állatok: csuka, fejér⁹, ponty, pisztráng, kárász, viza, süllő, harcsa, menyhal¹⁰, lepényhal, csík, kecsge, márna, habarnica¹¹, lepényhal, tőkehal, rák, csiga, egyébféle apró hal (Ld. 298 recept), bél, ikra, harcsafarok, halfej.

Állati eredetű alapanyagok: szalonna, tejföl, tikmony.

Zöldségek: torna, vöröshagyma, fokhagyma, petrezselyemgyökér.

Gyümölcsök: savanyú alma, citrom, alma, szilva, dió, bodza, tengeri szőlő, mazsola, körte, mandula.

Fűszerek: só, petrezselyemlevél, bors, gyömbér, sáfrány, szerecsendió virág, eleven bors, szegfűszeg, zsálya, majoránna.

Ízesítők: ecet, bor, méz, nádméz, tisztított méz¹², mustár, vér, káposztalé.

Gabonafélék: rizs.

Zsiradékok: írósvaj, sós vaj, vaj, olaj.

Egyéb alapanyagok: víz, kenyérbél, cipó, pirított kenyér, mézes pogácsa.

⁹ Fejér, azaz szélhajtó kűsz.

¹⁰ Menyhal: édesvízi tőkehalféle.

¹¹ Száritott polip.

¹² Liktérium-készítéshez fottalt méz. Ld. Király E.(szerk.): Szakács mesterségnek könyvecskéje. i. m. p. 457.

A kolozsvári szakácskönyv fejezeteinek alapanyagai:

„Vajas étek” fejezet receptjeinek alapanyagai:¹³

Halak, halrészek, egyéb vízi állatok: hal (megnevezés nélkül), rák, pisztráng, kövi hal, csuka,

Húsok: tyúkfi,¹⁴ sertés (szalonna vagy orja),

Állati eredetű alapanyagok: tojás (tyúk és lúd), tejföl, tej (édes és aludt), sajt, túró, orda (édes túró a savó kiválása után),

Zöldségek: vöröshagyma, káposzta, petrezselyemgyökér, laboda, murok, tök, borsó,

Gyümölcsök, csonthéjasok: alma, mandula, tengeri szőlő, malozsa-szőlő, füge, citrom, körte, szilva, dió, barack, birsalma,

Fűszerek: bors, petrezselyemlevél, gyömbér, fahéj, sáfrány, szerecsendió virága, szegfű, egres,

Ízesítők: rózsavíz, nádméz, méz, bor, ecet, citromlé, húslé (berbécs vagy marha),¹⁵ só, sör,

Gabonafélék: rizs és rizskása, árpakása, köleskása, zabkása,

Zsiradékok: vaj, írós vaj, faolaj (olíva),

Egyéb alapanyagok: cipó, kenyérbél, reszelt kenyér, liszt és lisztláng, zsemlekása, kadoc,¹⁶ bodzavirág.

„Bőjti eledelek” (57 recept) fejezet alapanyagai:

Halak, halrészek, egyéb vízi állatok: ikra, csík, csuka, menyhal, rák,

Állati eredetű alapanyagok: tojás,

Zöldségek: borrágó,¹⁷ cikória, fodormenta levele, káposzta (friss és sós), kerti saláta, köménylevél, turbolya, uborka, vöröshagyma, zsályalevél,

Gyümölcsök: alma, citrom, füge, körte, malozsa-szőlő, mandula, tengeri szőlő (ribizli),

Fűszerek: bors, fahéj, gyömbér, sáfrány, szegfű, szerecsendió virága, tárkony,

¹³ A 199. recept „Azonban ezek is jók” nevet viseli, melyben 11 étel ajánlását találjuk meg, melyek a „Sós tej. Téjfél. Írós vaj, felyül nádméz. Botsajt. Jungáta. Édes orda. Sós orda. Sajt. Túró. Új édes sajt édes tejjel. Tég hidegen.” Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 361.

¹⁴ 131. recept: Hal téjfel. Ld.: Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 336.

¹⁵ Uo.

¹⁶ Palacsintatészta rántáshoz. Ld.: Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 339 és 459.

¹⁷ Kerti ökönyelv.

Ízesítők: bor, citromvíz, ecet, fokhagyma, káposztalé, méz, nádméz (nádcukor), rózsavíz, só

Gabonafélék: kendermag

Zsiradékok: faolaj, vaj

Egyéb alapanyagok: kenyér, kovász, liszt, mák.

**A csáktornyai szakácskönyv
„Böjtnapokra való leves étek”
receptjei:**

- 189. Mandola-lév
- 190. Bor-lév
- 191. Bor-lév más módon
- 192. Bor-zsufa sült tikmony alá
- 193. Boros kenyér
- 194. Tikmonyos lév
- 195. Tikmonyos lév német módon
- 196. Tikmonyos, tejes lév
- 197. Tikmonyos, lábolt, tejes étek
- 198. Tejes lév
- 199. Tejes étek vagy fejr étek
- 200. Tejes étek más módon
- 201. Tejjel rizskását
- 202. Tejes étek, metéltből csinált
- 203. Köleskását tejjel
- 204. Tejjel kása más módon
- 205. Tejből, tikmonyból torta
- 206. Rántottát tálba főzni
- 207. Korpaciberét mint kelljen csinálni
- 208. Borsó-lév
- 209. Más módon
- 210. Kendermag-zsufa
- 211. Pergelt lév
- 212. Másféle lév
- 213. Más módon
- 214. Túrós étek tejfellel
- 215. Túrós étek
- 216. Halikra-lév
- 217. Szilvából leves étek
- 218. Túrós étek paraszt módon
- 219. Cseh leves kenyér
- 220. Más módon
- 221. Serből levet
- 222. Más módon seres szerdek
- 223. Serből év
- 224. Bor-lév azonképpen
- 225. Bor-lév, lengyel módon
- 226. Ikrából lév
- 227. Lencse-lév
- 228. Malozsa-lév, böjtnapon

- 229. Sajt-levet
- 230. Olajos leves kenyér
- 231. Más olajos lév

**A csáktornyai szakácskönyv „Tésztából
egynehánféle étek” receptjei:**

- 330. Szömöröcsök (knedel)
- 331. Szömöröcsök más módon
(Borjúhúsból)
- 332. Más módon
- 333. Más módon
- 334. Tésztából csinált metélt
- 335. Más módon
- 336. Fánkot csinálni
- 337. Almatortát
- 338. Szilvából ostya-béles
- 339. Mandola-torta
- 340. Tolyófánk
- 341. Marcapánt aki akar csinálni
- 342. Pástétomba vadhús
- 343. Pástétomba való tészta más módon
- 344. Almafánkot csinálni
- 345. Rétest sütni
- 346. Rétes torta módjára (Mandola-torta)
- 347. Mustárt csinálni
- 348. Más módon
- 349. Biskoctumat mint kelljen jól sütni és
csinálni
- 350. Földi articsóknak a gyökerét

**A csáktornyai szakácskönyv
„Tikmonyból egynehánféle étek”
fejezet receptjei:**

- 232. Tikmonyat hajába
- 233. Tikmonyat röstölőbe
- 235. Olasz rántott
- 235. Torta tikmonyból
- 236. Rántott tikmony hígan
- 237. Más módon rántott
- 238. Öregen főtt tikmonyból saláta
- 239. Sült tikmony alá lév
- 240. Olasz rántott

- 241. Tölt tikmony
- 242. Tikmonyat egészen rántva
- 243. Rántott tikmonyhez l  v
- 244. Tikmonyb  l tort  t t  lba f  zni
- 245. Olasz l  vel kappant   gy f  zhetsz
- 246. Gy  m  lcses levet   gy f  zhetsz

Kolozsv  ri szak  csk  nyv
„B  jti eledelek” receptjei:

- 206. K  poszt  t ikr  val
- 207. Alma-l  v
- 208. Mondola-perec
- 209. Koldus-l  v
- 210.   g-l  v
- 211. Zs  kv  szonnyal
- 212. Gutta-l  v
- 213. Sz  jalt r  k
- 214. Lengyel cible
- 215. K  rtv  ly f  ve
- 216. Sal  ta
- 217. Torzsa-sal  ta
- 218. Ugorka-sal  ta
- 219. Miskul  ncia-sal  ta
- 220. Mondola-l  v
- 221. Bot-l  v
- 222. Kendermag-cible
- 223. Ikr  t f  zni
- 224. Nyers k  posztasal  ta
- 225. Bors  leves
- 226. P  rolt r  k
- 227. Korpa-cible
- 228. Bors  t f  zni
- 229. Ugork  t t  lre s  zni
- 230. Feny  gomb  t f  zni
- 231. K  nzott k  sa
- 232. Lencseleves
- 233. Hal rizsk  s  val
- 234. Olaj-sp  k
- 235. Cicer, azaz bagolybors  
- 236. S  lt hal
- 237. L  mony  val
- 238. T  r  tt l  vel hal
- 239. Csuk  t csuka-l  vel

- 240. Olajos domika
- 241. Koz  k-l  vel
- 242. Z  ld l  vel
- 243. Borsos szilva
- 244. Ecetes cible
- 245. Hal fekete l  vel
- 246. Zuppon-l  v
- 247. Tiszta borssal
- 248. Borsporral
- 249. Viz  t viza-l  vel
- 250. Sz  m  rcs  k-gomba f  ve
- 251. Bor  tott l  v
- 252. K  sa olajjal
- 253. Lencse olajjal
- 254. Bors   lask  val
- 255. K  poszt  s b  les
- 256. Hagyma r  ntva
- 257. K  posztal  v-cible
- 258. L  nye
- 259. L  sa
- 260. S  s v  z
- 261. Seres keny  r
- 262. Olajos l  v
- 263. Viza-ikra
- 264.   j k  poszta

A kolozsv  ri szak  csk  nyv
„Vajas   tkek” fejezet  nek receptjei:

- 107. Mondola- tort  ta
- 108. T  jfel-keny  r
- 109. T  lban f  tt
- 110. T  lt  tt ty  kmony
- 111. Vajas kl  d  r
- 112.   j k  poszta t  jben
- 113. Zsemlyek  sa
- 114. Alma-  tek
- 115. Makar  
- 116. Olasz makar  
- 117. Eg  sz alma
- 118. T  lt  tt cip  
- 119. Spanior l  v
- 120. Cseh r  ntott
- 121. B  baf  nk

122. Paláta
123. Írós l v
124. Z lnai l v
125. Veres b les
126. K rtv lyes b les
127. Egres-b les
128. Keny r-tort ta
129. B bakeny r
130. R k t jfellel
131. Hal t jfellel
132. R ntott rizsk sa
133. Olasz kolb sz
134. Boros sz rd k
135. Ty kmony-zsufa
136. Tejes kl d r
137. Hajtott tejes  tek
138. Met lt  tek
139. S r  tejes  tek
140. L bbog  tejes  tek
141. Vagdalt  tek
142. T r s  tek
143. T lban f tt tejes  tek
144. Borza-k sa
145. Vereshagym t f zni
146. Olasz k poszta
147. Laboda-par j
148. H velyes bors 
149. Murok t jjel
150. Almak sa
151. T k t jjel
152. Boros keny r
153. Ty kmony-l v
154. N met r ntott
155. Ser-leves
156. Boros leves
157. R k t ltve
158. Lapos t szta
159. Ostya-b les
160. Alma-b les
161. Alma-f nk
162. Pila
163. Toly f nk
164. Tejes bors 
165.  rpk sa

166. Palacsinta
167. Disilber¹⁸
168. K rtv ly-f nk
169. Piroska
170. S vegf nk
171. Di -b les
172. Szilv s b les
173. R k-sajt
174. R ntott r k
175. R k t jfellel
176. N met tejes  tek
177. Tejfeles t r 
178. Mondola-s sa
179. Daru-s sa
180. F k t s f nk
181. T lcs eres f nk
182. Barack-f nk
183. Birsalma-p st tom
184. K rtv ly-p st tom
185. Ty kmony-sajt
186. Szilv s cip 
187. Almak sa
188. T lba f tt zsemlyek sa
189. Mondola-kl d r
190. T r s b les
191. V z-leves
192. Domika
193. P p 
194. Lyukas k sa
195. Pal stos rizsk sa
196. K lesk sa
197. Zabk sa
198.  des t j
199. Azonban ezek is j k:

¹⁸ Buggyantott toj s receptje.

1. táblázat

Cibere receptek alapanyagai:

Recept	Szakácskönyv	Lé alapja	Hozzávalók	Fűszerek
Bor-lév, lengyel módon (Lengyel közelce)	Zrínyi:225.	Több bor, mint víz	Cipóbél, alma, tengeri szőlő, malozsa-szőlő, méz	Bors, sáfrány, gyömbér
Korpaciberét mint kelljen csinálni	Zrínyi:207.	Víz	Kovász, korpa. – „Köleskását is főzhetsz benne...”	Só
Lengyel cible	Tótfalusi:214	Bor	Cipó, „kockaszeltre add fel”	Bors, gyömbér, sáfrány
Kendermag-cible	Tótfalusi:222	Víz és ecet	Kendermag csíráztatva, kenyérbél, vöröshagyma, „kocka szelt”	-
Korpa-cible	Tótfalusi:227	Víz	Kovász, korpa, kocka szelt, olaj, marék köleskása, torma	-
Ecetes cible	Tótfalusi:244	Víz	Liszt és ecet, kocka szelt, tyúkmony	Csombord, bors, gyömbér, sáfrány, só
Káposztalév-cible	Tótfalusi:257	Káposzta-lév, ha sós, akkor víz	Kocka szelt, lisztes habarás	Bors