

Magyar étkeknek főzése: the Cooking of Hungarian Foods, 1601

In 1862, the Hungarian author Jókai Mór, under the pen name Kakas Márton, reported in the July 6 issue of the popular weekly magazine *Vasárnapi Ujság* [Sunday News] his receipt of a copy of what he believed to be the earliest known Hungarian cookbook, a short manuscript recorded at the Thököly court in Késmárk (now Kežmarok, Slovakia) in 1601. The magazine printed the recipes from the cookbook in five installments from July 13 to August 10. The manuscript's full scholarly transcription by Kovács József appeared in the journal *Magyar Nyelv* [Hungarian Language] in 1959, but that is not freely accessible. The magazine transcription from a century earlier modernized the spelling and possibly some of the wording, but contains all of the recipes of the manuscript, and is freely available online (<http://epa.oszk.hu/html/vgi/kardexlap.phtml?aktev=1862&id=30>).

For the translations, I made liberal use of the glossary assembled by Király Erzsébet for a 1981 edition of two 17th century cookbooks.¹ The glossary-and-index to a 1983 edition of the 1680 Hungarian translation of Rumpolt proved surprisingly less useful.²

	<i>Magyar étkeknek főzése</i> Thököli Sebestyén Uram ő Nagysága Szakácha Szent Benedeki Mihály által 1601, X. Augusztus Késmárckon.	<i>The Cooking of Hungarian Foods</i> by Michael of St. Benedict, chef to His Excellency Sebastian of Thököl, August 10, 1601 in Késmárk.
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 abarlod metéld vékonyan az szalonnát : vagdaldj bele hagymát, tárkont egészen, és két vagy három lémoniát, azokat főzd együtt, lásd meg a savát, hogy meg akarod borsolni, először eczetezd meg, azután borsold, sáfrányozd, gyömbérözd meg.	Chicken with sharp sauce. Put bacon in a separate little pot in clean water, cook that strongly: then cut up the chicken, put it with the bacon's broth with the bacon; after it has parboiled cut the bacon thinly: cut onion into it, and tarragon whole, and two or three limes, cook these together, check its salt, when you want to season it, first put vinegar in it, then add pepper, saffron, ginger.
2.	Halat éles lével. (alább Nro 26.) Az megh-vagdalt veres hagymát erősen főzd, hogy megfő, azután vágd bele azt halat, tölts eczetet belé : forrázd fel : ha elég-é az eczet benne, lásd meg : azután tölts mézet belé, borsold, sáfrányozd, és gyömbérözd meg : de az bors jól megérezzék : ugy azért, hogy az eczetet se az bors, se az sava, se az méz felől ne haladja.	Fish with sharp sauce ([see also] below, number 26). Take cut-up onions and cook them well, when cooked, then cut the fish into it, pour vinegar in it: bring it to a boil: check whether it has enough vinegar: then add honey to it, add pepper, saffron, ginger: but the pepper flavor should be prominent: but, the vinegar flavor should not be exceeded by the pepper, the salt, or the honey.

1 Magyar Hírmondó: *Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv.* Sajtó alá rendezte, a jegyzeteket és a mutatót összeállította Király Erzsébet, a bevezető tanulmányt írta Kovács Sándor Iván. Magvető Kiadó, Budapest, 1981. [Hungarian Messenger: *Little Book of the Chef's Art. The 17th century manuscript cookbook of the Zrínyi court in Csáktornya, and the cookbook from Kolozsvár printed by Tótfalusi Kis Miklós.* Redacted for printing, and notes and indexes assembled by Erzsébet Király, introductory monograph by Sándor Iván Kovács. Magvető Kiadó, Budapest, 1981.]

2 *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból.* Közzéteszi Dr. Lakó Elemér. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983. [Anna Bornemisza's cookbook from 1680. Published by Dr. Elemér Lakó. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983.]

3.	Spékkel való bárány-avagy lúd-hús. Abarold meg az húsát, tégy bele szalonnát, hadd egy kevésé főni, azután vagdald meg az hagymát szalonnával, fehér czipóval, zöld petreselemmel együtt, hogy felvagdalod, vesd belé, hadd együtt főni : hogy fel akarod adni, csak akkor borsold, és sáfrányozd meg bors, sáfrány, gyömbér kell bele, ha idején meg borsolod, az sáfránytól megkeseredik.	Lamb or goose with bacon. Parboil the meat, add bacon, let it cook a little, then cut onion with bacon, together with white rolls, and parsley greens, when cut up, add it, let it cook together: when you wish to serve it, only then season ³ it, and add saffron to it it needs pepper, saffron, ginger, if you season it too soon, the saffron makes it bitter.
4.	Törött lével való tik, vagy lúd. Az húst tedd fel hagymával, és petreselem gyökérrel együtt, hogy megfő az hagyma és petreselem, aprits fehér czipót beleje; hogy az is megfő, szedd ki az húsát az levéből, az levét szürdd által az szitán : az husát 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 kevésé lesz borsos is, és kevésé áll, igen által haja az bors.	Hen or goose with pureed sauce. Put the meat on with onion, along with parsley root, when the onion and parsley root are cooked, crumble white rolls into it; when that is also cooked, take the meat out of the broth, strain the broth through a strainer: having parboiled the meat again, put it to cook in the broth again, check the salt, but do not salt it too much, because it'll get salty by itself; when you wish to serve it, season it and add saffron to it: it needs pepper, saffron, ginger, if you add too much pepper, it will not be good, because even if it's only a little peppery, but stands for a little while, the pepper permeates it.
5.	Fekete lével nyúl. Vagdald fel a nyulat, mosd meg eczetben, mikor szép uj, ha régi, vízben; tégy fel vérrel eczettel vizet, és bort is tölts hozzá, aprits fekete kenyeret belé, azt főzd együtt : hogy meg akarod abarolni, szed ki az husát : az levét szitán szörd által : az husát szépen tisztogasd meg és úgy rakd ismét az levében, had főjön : vagdaj hagymát belé, rántsd meg szalonna-zsirban, tégy mézet bele; az sava jól legyen, az eczettje csipős legyen, és úgy borsold meg : bors egy kis sáfrány színért, szekfű kell belé : ezeket hadd benne kevésé főni, és úgy add fel.	Rabbit with black sauce. Cut up the rabbit, wash it in vinegar, if it's nice and young, if it's old, in water; put on water with blood and vinegar, and add wine to it too, crumble black bread into it, and cook it together: when you want to parboil it, take out the meat: strain the broth through a strainer: clean the meat well and put it back thus in the broth, let it cook; cut onions into it, fry it in bacon-fat, add honey to it; it should have adequate salt, and its vinegar should be spicy, and then season it: it needs pepper a little saffron for color, cloves: let these cook in it a little, then serve.
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 itélsz elégnek egy kappan alá, metélj czipót bele, és úgy forrázd fel, azután szürd szitán által, hogy az leve sűrű legyen : aprits bele almát hosszataban, körtvélt széles vékonyan, tégy bele tengeri, és malosa szőlőt mondolával, és ezekkel együtt főzd tégy bele mézet is bővön : sáfrány, bors, fahaj kell bele. Hogy fel adod, tedd felől hidacskára az kappant.	Capon with fruit sauce. Roast a good fat capon nice and golden, but do not dry it, and make a sauce for under it thus. Take as much wine, as you think is enough for under a capon, shred rolls into it, and boil it thus, then strain it through a strainer, so the sauce will be thick: cut apples lengthwise into it, pears widely but thinly, add currants, and raisins with almonds, and cook it with these add plenty of honey as well: it needs saffron, pepper, and cinnamon. When you serve it, put the capon above on a little bridge.

3 More literally: "... let it cook together: when you wish to serve it, only then pepper it, and saffron it it needs pepper, saffron, ginger, if you pepper it too soon, the saffron makes it bitter."

7.	Metélt étek vagy laskával. 1-ször az kappant főzd meg maga levében tiszta vízben, az levét sózd meg azután csinálj tészta 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.	A Cut-up food or With noodles. 1st cook the capon in its own broth in clean water, salt its broth then make a dough from about six eggs flatten that thin, and cut it small, fry it in butter, and so put it next to the capon, let it cook together add pepper, saffron, ginger.
8.	Szekfűves lével nyelv vagy tik. Főzz együtt fekete kenyeret, bort, eczetet és vért : hogy megfő az leve, szüred által az szitán : az nyelvet vagy az kappant süsd meg : ha nyelv metéld hosszataban : ha kappan, hadd egészen, tedd az levében és úgy főzd együtt : jól megmézeld : tengeri szőlőt is bőven tégy bele : azután borsold, és szekfűzd meg : tégy egy kis sáfránt színért bele. Az sava feljebb ne érezzék az többinél; az bors, eczet egyaránt legyen : az méze egy kevésse feljebben haladjon.	Tongue or hen with clove sauce. Cook together black bread, wine, vinegar, and blood: when the sauce is cooked, strain it through a strainer: roast the tongue or the capon; if tongue, cut it lengthwise: if capon, leave it whole, put it in the sauce and so cook it: honey it well: add plenty of currants as well: then pepper it and add cloves: put a little saffron in it for the color. Its salt should not be above the others; the pepper, and vinegar should be the same: its honey should be a little higher.
9.	Gyömbéres lé. Metélj borban czipót, főzd erősen, szüred meg szita által, tégy mézet bele, körtvélt szélesen metélj 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.	Ginger sauce. Cut rolls in wine, cook it strongly, strain it through a strainer, put honey in it, cut pears widely into it: add currants, and almonds, also honey, so it will be good and sweet. Pepper it, put saffron, ginger in it, then cook it well and thus serve it: when you serve it, put a roast on it.
10.	Riskását gyümölcsös lével. Főzd meg először az riskását tejben, sózd meg, hogy kemény legyen : azután egy kevésse tedd ki hűlni, és így csinálj levet reá : végy bort tengeri malosa szőlőt, mandulát is tégy belé : almát metélj hosszataban bele, mézet is tégy bele 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 kevésse ha együtt forralod, add fel.	Rice porridge with fruit sauce. Cook first the rice in milk, salt it, until done ⁴ , then put it out to cool a little, and make a sauce for it thus: take wine currants raisins, also add almonds: slice apples lengthwise into it, also add honey, and cook it together well, and then season it; it needs pepper, saffron, cinnamon, when you want to serve it, put the rice in a wide iron pot, pour the sauce on it and after boiling it together a little, serve it.
11.	Kappant fenyőmagos lével. Igen szép kövér kappant tölts meg fenyőmaggal : fenyőmagot törj össze vajjal, és úgy tedd az kappanban : azután süsd meg, és öntögesd fenyőmagos vajjal, hogy szépen süljön, azután így csinálj levet neki : az fenyőmagot erősen törd meg, tölts bort reá, borsold meg borssal és fahéjjal : az kappant szaggasd meg, rakd egy tálban, töltsd reá az levét, fedd be mindjárt más tállal, és úgy add fel.	Capon with juniper sauce. Stuff a good fat capon with juniper berries: crush juniper berries with butter, and thus put it in the capon: then roast it, and baste it with juniper-butter, so that it roasts nicely, then make a sauce for it: crush the juniper berries well, pour wine on it, season it with pepper and cinnamon: shred the capon, put it in a bowl, pour the sauce on it, cover it right away with another bowl, and so serve it.

4 Kemény is 'hard, stiff', but Szentbenedeki appears to use it in the sense of "well-done, thoroughly cooked."

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 metszeted, vékony tűvel szépen vard be : az csontjáról metéld le a husát, vagdald össze tengeri szőlővel, kis szalonnával, és rozmarinnal, higítsd meg tikmonnyal, borsot, sáfrányt, gyömbért tégy bele, és ugy a torkán töltsd meg az husát : 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 minéműt akarsz, édeset, borsosat.	Make a capon with horns in this way. Take old chicken, or old rooster, and pluck it carefully, so that you don't scald it: then cut one of its legs in back, and skin it: only the legs, the wings, and the neck leave on it: then where you cut it, sew it up nicely with a thin needle: cut the meat off the bones, chop it with currants, a little bacon, and rosemary, thin it with eggs, add pepper, saffron, ginger, and thus stuff the meat through its throat: then put it in boiling water, let it harden, but do not boil it hard, because the skin will split: cook it in a pinnata, so that it will hold up its head and wings. When you serve it, make a sauce for under it, whatever kind you like, sweet, peppery.
13.	Tehénhust ha akarsz vadhus módjára főznie. Vedd a tehénhusnak oldalosát, és sok koncokat az mennyi asztalra aránzasz, avasd meg eczetben, törj reá fenyő, és köménymagot, és azokat hintsd belé bőven, hogy ázzék vagy két nap : azután főzd meg ugyan azon eczettel egyetemben : mikor itéled, hogy megfőtt, szedd ki, és csinálj külömb levet reája vérből eczetből és tiszta borból, főzd azzal is együtt : metélj almát bőven reá, körtvélt, tengeri és malosa szőlőt, mondolát vess bele bőven : sáfrányozd, borsold, és szekfüvezd meg : fahéjat is tégy belé : hogy feladod, hints apró confreitet reá felől, de jól meg mézeld. Egyébféle vadhust is így főzhetsz.	If you wish to prepare beef in the style of game. Take beef ribs, and many meaty bones in proportion with the number of tables, marinate ⁵ it in vinegar, crush juniper berries, and caraway seeds on it, and add plenty of these, so it soaks about two days: then cook it with the same vinegar: when you judge, that it is done, take it out, and make another sauce for it from blood vinegar and clean wine, cook it with that as well: cut plenty of apples onto it, pears, currants and raisins, almonds in plenty: add saffron, pepper, and cloves: add cinnamon as well: when you serve it, sprinkle small comfits above, but honey it well. You can also prepare other sorts of game this way.
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 szüred 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.	Cook goose with gray sauce this way. Clean a nice fat goose, cut it up, put it on, let it cook well, then parboil it: in another pot put onions on for it in plenty, so that the pot is full, cook it well then strain it through the strainer: pour it on the goose, cook it well: put some wine in it, add currants and raisins with honey, then add saffron and pepper: also add plenty of cinnamon: serve it forth and eat. You can also cook good fat veal this way.
15.	Kappant cseh módon. A szép kövér kappant süsd meg, hogy megsül, azt mint szokták fölvgaldalni, vágd fel : tedd fel : az levének fele legyen bor, fele tehénhus leve : ránts 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 érzeni.	Capon in the Czech style. Roast the good fat capon, when it is roasted, the way it is customary to cut it, cut it up: put it up: half its broth should be wine, and half beef broth: fry plenty of onion for it, put it in, so it will cook well, taste it, whether it is sweet: once it is well-cooked, it needs pepper, saffron, and cinnamon; but do not let its salt be felt to much.

5 “Marinate” for *avasd* is a guess based on context, confirmed by a rare, folk use of *avat* ‘to initiate, to dub’ in the meaning of “to soak (fabric in a waterproofing or similar solution).”

16.	Epikárdiomot így csinálj. Végig 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, végig egy kalán tehénhúslevet, és megborsold : öntözd véle a húst : száraz lemeziát metéld szélesen, rakd felül reá, írók vaját is tégy felől reá : az után tedd parázs hamura tálástól : más tálal fedd be, hadd izzadjon magától, azután add fel. Szép kövér kappant is csinálhatsz így, ha lemeziád nincs, egy kis eczetet tölts belé, de ne sokat, csak úgy, hogy csipős legyen.	Make Epicardium this way. Take a nice fat quarter of lamb, salt it and roast it: then cut the meat off the bones, chop it fine. Leave the bones whole: put them nicely in the dish: strew the chopped meat on it nicely, take a ladle of beef broth, and pepper it: baste the meat with it: slice dry limes thickly, put it on top, and also put buttermilk on it: then put it in embers dish and all: cover it with another dish, and let it sweat by itself, then serve it. You can also prepare nice fat capon this way, if you have no limes, add a little vinegar, but not a lot, just enough, to make it spicy.
17.	Fácán-lével kappant. A kövér kappant szépen süsd meg, végig hozzá elégséges bort, vért, eczetet, kenyeret, azokat együtt főzd, és szűrd meg az kappanra, tégy mézet bele, tengeri és malosa szőlővel mondolával, körtvéllal, főzd együtt, hogy sűrű legyen a leve, borsold meg, és sáfrányozd meg kevésbé, kenyeret facsarj bele bőven.	Capon with pheasant-sauce. Roast the fat capon nicely, take for it enough wine, blood, vinegar, bread, cook those together, and strain it onto the capon, put honey in it, with currants and raisins almonds, pears, cook it together, so that the sauce is thick, pepper it, and add a little saffron, wring plenty of bread into it.
18.	Malosa lével kappant. Az igen szép kövér kappant süsd meg, és levét neki így csinálj : végig elégséges bort, abban bőven metéld almát, és körtvélyt virág módjára, tengeri és malosa szőlőt fügével mézzel tégy bele : azt keményen főzd, ránts czipót koczka módon, vagy szeletenként, igen el ne ázzék : fenyő magot is törj bele, borsold meg. Borsot, sáfrányt, fahéjjat is tégy bele, kóstold meg, ha jó léssen-é? A kappant tedd tálba, azután töltsd reá a levét : edd meg.	Capon with raisin sauce. Roast the quite nice and fat capon, and make sauce for it thus: take enough wine, slice plenty of apples into it, and pears in flower shape [‘in the mode of flowers, like flowers’], add to it currants and raisins with figs and honey: cook that well, fry rolls in cubes, or in slices, it should not soak too much [or should not be prone to soaking apart]: also crush juniper berries in it, season it. Add pepper, saffron, cinnamon also, taste it, whether it will be good? Put the capon in a dish, then pour the sauce on it: eat it.
19.	Töltött nyelv. A nyelvet sóban addig főzd, míg lágy léssen, azután vagdald meg apróra, csinálj neki hártyát tikmonyból serpenyőben : osztán takard a hártyában, úgy ránts meg vajban, hogy piros legyen és így csinálj neki levét : végig bort a mennyit itélsz közép tálra, abban aprits mondolát aprón, vess bele tengeri szőlőt, és úgy főzd külön. Hogy fel akarod adni, borsold meg, vess bele sáfrányt, borsot, fahéjjat és hadd úgy főni egy kevésbé és úgy öntsd nyakon a nyelvet a tálban.	Stuffed tongue. Cook the tongue in salt, until it softens, then chop it fine, make a membrane ⁶ for it from eggs in a frying pan: then cover it with the membrane, and fry it thus in butter, until nicely golden and make a sauce for it thus: take as much wine as you judge for a middle dish, chop in it almonds finely, add currants, and cook it thus separately. When you wish to serve it, season it, add to it saffron, pepper, cinnamon and let it cook thus a little and thus douse ⁷ the tongue in the dish.

6 I've resorted to a literal translation of *hártya* 'membrane'. I have no idea whether this is a dough, batter, wonton wrapper, or omelet.

7 *nyakon önt*: 'pours on the neck', like the Ice Bucket Challenge of a few years back.

20.	Tikfiat pastély lével. Az tikfiat vízben főzd meg, tégy bele lemoniát, hogy meg abárlod, hogy főjön szintén felére, forrasz eczetben egy kis vért, és szürd bor közzé, verj tikmonyat bele, tölts reá az tikfi levét, borsold meg, bors, sáfrány, fahéj kell bele, de szekfű nem kell, azután habard az tűznél keményen, hogy megérjék, mézet is vess bele; ha szürkén akarod csinálni, ne tégy vért bele.	Chicken in pastel sauce. Cook the chicken in water, add limes, when you parboil it, so it cooks also [or almost] to half, boil some blood in vinegar, and strain it into wine, beat eggs into it, pour the chicken broth onto it, season it, it needs pepper, saffron, cinnamon, but not cloves, then stir it hard at the fire so it ripens, add honey as well; if you want to prepare it gray, do not add blood.
21.	Kappant zsák vászonnal. Elsőben főzz savanyú káposztát keményen, azután abarold meg az kappant, úgy tedd az káposzta közzé az kappant, hadd főjön együtt : ha nem kövér, olvaszsz kövér szalonnát bele, melyet tölts az káposzta közzé. Sáfrány, gyömbér, bors kell bele.	Capon with sack canvas ⁸ . First cook sauerkraut well, then parboil the capon, put the capon between the cabbage thus, let it cook together: if it is not fat, melt fat bacon into it, pour this among the cabbage. It needs saffron, ginger, pepper.
22.	Medgyes lével lúdfiat. Az szép kövér lúdfiat szépen süsd meg, az aprólékját pedig főzd meg sóban, szedd meg az megyet az száráról, mosd meg tiszta vízben, főzd meg tiszta borban, verd által a szitán, tégy belé mézet hogy édes legyen, tégy bele borsot, sáfránt, székfüvet, fahéjat, ha fel akarod adni, először is az aprólékát add fel, úgy töltsd reája az levét, és az ludat felül hidra tedd.	Gosling with sour-cherry sauce. Roast the good fat gosling nicely, and cook the giblets in salt, stem the sour cherries, wash them in clean water, cook them in clean wine, beat them through a sieve, add honey to it so it will be sweet, add pepper, saffron, cloves, cinnamon, when you want to serve it, first put up the giblets, pour the sauce on thus, and put the goose on a bridge above.
23.	Bárány hús zöld sásával. Az gyermekded báránynak első czímerét vegyed, főzd meg sóban, és sását így csinálj neki : zöld buzát törj öszve tormalevéllal, zöld foghagymával, zöld petreselemmel, azt szépen borral, eczettel szürd szita által, és borsold meg; borsot, sáfránt, fahéjat tégy bele, érleld tűznél, tégy mézet bele, hogy édes legyen, az bors is jól megérezzék. Az husát tedd hidacskára és úgy add fel.	Lamb with green gravy. Take the first quarter of young lamb, cook it in salt, and make a gravy for it thus: crush green wheat with horseradish-leaves, green garlic, parsley greens, strain this well with wine and vinegar through a strainer, and season it; add pepper, saffron, cinnamon, ripen it at the fire, add honey to it, so it is sweet, the pepper flavor should be prominent. Put the meat on a little bridge and serve it thus.
24.	Confusium kappanból, beteg embernek való. Az kappant szépen tisztítsd meg és főzd meg tehénhús levében, hogy megfő, törd meg réz mozsárban csontostól, azután töltsd reá az levet, szürd által szépen az szitán töltsd egy tiszta vas fazékban, forrázd fel; vess bele egy törek fahéjat, koczka módon szelj kenyeret alá.	Confusium ⁹ of capon, for sick people. Clean the capon well and cook it in beef broth, when it is cooked, mash it in a copper mortar bones and all, then add the broth, strain it well through a strainer pour it into a clean iron pot, bring it to a boil; add a little ¹⁰ cinnamon, cut bread into cubes for under it.

8 Király's glossary s.n. zsákvászón 'sack canvas' – a phrase whose meaning is no longer clear; the cooking of fish "in sack canvas" likely meant that in order to keep the fish from falling apart, it was buried among cabbage leaves.

9 Probably a misreading of or typo for *contusium*.

10 *Törek* is 'chaff' (the stems and other parts of grains removed by threshing), or by extension, a piece or amount as small as a piece of chaff.

25.	Dinnye-magból tej betegnek. Dinnye-magot törj meg réz mozsárban erősen, azután tiszta hideg vizet tölts reá, szüzd által a szitán, töltsd tiszta fazékában, értesd az tűznél, hogy felforrjon, minduntalan keverd, hogy meg ne sугorodják, tégy bele nádmézet, hogy édes legyen. Hogy fel akarod adni, pirits fejár kenyeret és metéld apróra koczka módra, meg ne sózd, add fel.	Melon-seed milk for the sick. Crush melon seeds well in a copper mortar, then pour clean cold water on it, strain it through a strainer, pour it into a clean pot, ripen it at the fire, so it boils, stir it constantly, so it does not curdle, add sugar, to sweeten it. When you want to serve it, toast white bread and cut it into small cubes, do not salt it, serve it.
26.	Éles lével halat. (feljebb Nro 2.) Vagdald meg az almát és hagymát, egy fazékban jól meg főzd, az halat nagyobb fazékban tedd, töltsd az halra az levét, eczetet tölts belé, egy kicsinnyé forrald fel, lásd meg, ha elég e belé az eczet, ugy tölts bele mézet. Borsold, sáfrányozd, gyömbérezd meg, kóstold meg ha jó csipős-é, és ugy add fel.	Fish with sharp sauce ([see also] above, number 2). Cut up apples and onions, cook them well in a pot, put the fish in a bigger pot, pour the sauce on the fish, pour vinegar in it, boil it a little, check whether it has enough vinegar, then add honey to it. Add pepper, saffron, ginger, taste whether it is good and spicy, and thus serve it.
27.	Fejár lengyel lével való csuka. Az halat szépen tisztítsd meg, sózd meg; hogy fel teszed, ránts meg fa olajban hagymát : töltsd bele, hadd főjön véle együtt, tölts ugy bele eczetet hogy csipős legyen, borsold meg. Bors, gyömbér kell bele. Ha fel akarod adni, kenyeret szelj alája.	Pike with white Polish sauce. Clean the fish well, salt it; when you put it on, fry onions in olive oil: pour it in, let it cook together, add vinegar so it is spicy, season it. It needs pepper, ginger. When you serve it, slice bread under it.
28.	Pontyot szekfüves lével. Az öreg pontyot szépen tisztítsd meg, sózd meg, hadd álljon sóban, azután rántsd meg olajban szintén heliére és levet így csinálj neki : az megtisztított dió belit egy mozsárban keményen törd meg, rakd egy vas fazékban, metélj kenyeret bele, tölts eczetet, bort reá, forrázd fel erősen, keverd gyakorta az kalánnal, hogy felettébb legyen; hogy jól megfő az kempér, szüzd által a szitán, hogy jó sűrű legyen, tégy bővön tengeri szőlőt bele, borsot, szekfüvet, és minden szerszámát add meg, elsőben forrázd fel, lásd me ha elég-e az szerszám, ugy rakd osztán az rántott halat belé, főzd egy kicsinyé, de ne sokáig; add fel.	Carp with clove sauce. Clean the large ¹¹ carp well, salt it, let it stand in salt, then fry it in oil also in its place and make a sauce for it thus: crush cleaned walnut-nutmeats thoroughly in a mortar, put it in an iron pot, slice bread into it, pour vinegar, wine onto it, boil it strongly, stir it often with a spoon so it is above [??] ¹² , when the bread ¹³ is well-cooked, strain it through a strainer, so it is good and thick, add plenty of currants, pepper, cloves, and give it all of its spices, first boil it, check whether it is spiced enough, then put the fried fish in it, cook it a little, but not too long; serve it.

11 *Öreg* is modernly ‘old, aged’, but this developed from its original sense of “large, big” (via “well-grown, grown large”). It also sometimes meant “hard, thick, strong.”

12 I don’t know if there’s a word missing after *felettébb* ‘very, above, quite’, or if this is a different sense of the word.

13 The magazine article has “kempér”, but there’s no such word, so I’m fairly certain it’s a misprint for *kenyér* ‘bread’.

29.	Kövi halat koldus-lével. Az megvagdalt hagymát rántsd meg fa olajban, az kövi halat tedd fel káposzta levében; forrald fel, az tajtékét hányd le, és úgy töltsd köziben az hagymát fa olajastól; borsold meg mindjárt borssal, gyömbérrrel, sáfránnyal, sokáig ne főzd, mert az kövi hal hamar megfő : ha fel adod, elsőbe kenyeret szelj alá.	Stone loach ¹⁴ with beggar-sauce. Fry chopped onion in olive oil, put the fish on in cabbage-water; boil it, clean off the froth, and then add the onions along with the olive oil, season it right away with pepper, ginger, saffron; do not cook it too long, because this fish cooks quickly: when you serve it, first slice bread under it.
30.	Kárászt szürke lével. Metélj apróra hagymát, és petreselemgyökeret, főzd meg tiszta vízben, hogy be teszed az kárászt az levében, tölts eczetet reá, vess bele borsot, gyömbért és úgy főzd erősen, faolajt is tölts bele, szelj kenyeret alá, hogy fel adod.	Crucian carp with gray sauce. Chop onion finely, and parsley root, cook them in clean water, when you put the carp in the sauce, pour vinegar in it, add pepper, ginger and cook it strongly, add olive oil as well, slice bread under it when you serve it.
31.	Riskását török módon. Végy riskását a mennyi szükség, erősen fonyaszd meg, hogy jól meg fakadoz, mosd ki egynehány vízből, vakarj reá bővön nádmézet, sózd meg, tégy tengeri szőlőt is belé jó módon, tölts vaját reá, és úgy rántsd, hogy fel akarod adni, vakarj reá felől nádmézet.	Rice porridge in the Turkish style. Take rice, as much as is needed, wilt it well so it bursts thoroughly [??] ¹⁵ , rinse it in several waters, scrape plenty of sugar onto it, salt it, add currants to it in good amount, pour butter on it, and fry it thus, when you want to serve it, scrape sugar on it.
32.	Mandulatej csinálás. Az meg forrott vizet hidegítsd meg, osztán végy mondolát, tisztítsd meg szépen, keményen törd meg réz mozsárba, áztass egy kis fejer czipót tiszta vízben, és úgy törd köziben, hogy jól leszen töltsd reáa az meghült vizet, és keményen verd által a szitán, tégy nádmézet bele, hogy édes legyen, úgy értezd tűznél; hogy fel akarod adni pirítsd meg az czipót, és metéld koczka módon, az tál karaját hintsd meg tengeri szőlővel, de meg ne sózd, és úgy add fel.	Making almond milk. Cool boiled water, then take almonds, clean it well, break it thoroughly in a copper mortar, soak a small white roll in clean water, and break it up into it, so it will be well pour the cooled water on it, and beat it well through a strainer, add sugar to it, so it will be sweet, and thus ripen it at the fire; when you want to serve it, toast a roll, and cut it into cubes, sprinkle currants on the edge of the dish, but do not salt it, and serve it.

14 Herman Otto was unaware of this cookbook, so he did not catalog the fish from it, but he identifies *kövi hal* ‘rockfish’ in other cookbooks as *Cobitis barbatula*, which is apparently a now-deprecated Latin name of *Barbatula barbatula*, the stone loach.

15 I’ve stayed as close to the literal senses of the words as I could: *fonyaszt* ‘to parch, wither, wilt, shrivel’; *fakad* ‘to spring/stem/arise from, blossom out, bloom, burst (into bloom/tears/song)’.

33.	Mandolasajt-csinálás. Az viza hójagát erősen főzd meg tiszta vízben, az mandolát pedig tisztítsd meg és erősen törd meg, a levét pedig hivítsd meg, hogy meleg ne legyen, mondolát törj nádmézzel együtt, azután szüred meg az meg főtt lével szita által, forrald fel, de meg ne sózd. Hogy be akarod az formába tölteni, kend meg az formát mandola-olajjal, hivítsd meg az tejet, az forma hajlékát csináld be viaszszal és úgy az formával együtt tedd fővénybe, elébb az tejet töltsd az tálba hogy aludjék meg. Hogy fel akarod adni, tedd abban az tálban, melyben az aluttej vagyon, ha vagyon aranyad, fölül aranyozd meg, és add fel.	Making almond cheese. Cook the sturgeon’s bladder thoroughly in clean water, and clean the almonds well and break them strongly, and cool/heat ¹⁶ its liquid, so it will not be hot, break almonds together with sugar, then strain it with the cooked liquid through a strainer, boil it, but do not salt it. When you want to pour it in the mold, spread the mold with almond oil, cool/heat the milk, close up the hinge [??] ¹⁷ of the mold with wax, and put it in sand with the mold, but first pour the milk in the bowl so it can clot. When you want to serve it, put it in the bowl where the clotted milk is, if you have gold, gild the top, and serve it.
34.	Zöld lével harcsát. Az halat szépen tisztítsd meg, sózd meg és hadd jó módon az sóban állani, és addig így csinálj neki levet : borban metélj czipót és főzd me, szüred által az szitán, azután egy mozsárban törj meg zöld buzát, petreselem levelet, tölts eczetet reá és úgy szüred az leve köziben, rakd úgy bele az halat, tölts mézet bele egészen hámozott almával, hogy úgy főjön. Az sava, méze eczetje jó legyen, borsot, safránt, fahéját tégy bele.	Catfish with green sauce. Clean the fish well, salt it and let it stand in the salt a good while, and meanwhile make a sauce for it thus: slice a roll into wine and cook it, strain it through a strainer, then crush green wheat in a mortar, parsley leaves, pour vinegar on it and so strain it into the sauce, put the fish in it, pour honey in it with whole peeled apples, and cook it so. Its salt, honey, vinegar should be good, add pepper, saffron, cinnamon to it.
35.	Szivott rák. Főzd meg az rákot, de ne sózd igen meg, az husát az héjából szedd ki egészen, rakd egy tiszta tálba, az héját pedig el ne hányd, hanem törd meg egy mozsárban szépen, tölts reá bort és eczetet, szüred által az szitán, szelj belé czipót, ismét forrazd fel, szüred által az szitán, hogy sűrű legyen, rakd belé az tisztított rákot, tégy belé tarkónt, főzd együtt erősen. Borsot, safránt, gyömbért tégy bele, az sava az eczetet felül ne haladj, mert nem jó lészen, hanem egyaránt legyen mint bors, eczet, só, ha fel akarod adni, szelj kenyeret alája.	Drawn ¹⁸ crayfish. Cook the crayfish, but do not salt it too much. Remove the meat from the shell completely, put it in a clean bowl, but do not discard the shell, but break it up well in a mortar, pour wine and vinegar on it, strain it through a strainer, cut a roll into it, boil it again, strain it through a strainer to make it thick, put the cleaned crabmeat into it, add tarragon, cook it well together. Add pepper, saffron, ginger to it, its salt should not exceed its vinegar, because it will not be good; instead, the pepper, vinegar, salt should be the same. When you want to serve it, slice bread under it.

16 *Hivit* is not a modern word. It bears some resemblance to both *hűt* ‘to cool’ and *hevít* ‘to heat’, which makes the recipe especially difficult to decipher. I think the magazine editors couldn’t figure it out, either, and that’s why they chose this neither-fish-nor-fowl spelling.

17 *Hajlék* is normally ‘home, house, shelter’, but I just can’t make that fit the sense here, so I made a guess that it’s meant as a form of the word *hajlékony* ‘supple, flexible’, and thus ‘hinge’. Molds or forms are sometimes hinged (but then what’s the sturgeon bladder for?)....


18 Versions of this dish occurs in five 16th-17th century Hungarian cookbooks, with five different variations on the name: *szíulva*, *zivolt*, *szívott*, *szijalt*, *szíült*. Király hypothesizes a meaning of “sliced, julienned.” The glossary of Herman Otto’s 1877 treatise on fishing in Hungary, on the other hand, defines *szívolás* as “breaking dried fish with a sledghammer, so it cooks faster; but also in the sense of absorbency due to salt”, and *szijalt* (‘strapped’) as “(a large fish) split and cut lengthwise, so it will dry faster.” In other words, the name is related either to the verb *szív* ‘to draw out/in, suck, absorb’ or to the noun *szív* ‘strap, thong, belt’. I went with “drawn” because it’s at least vaguely related to both concepts.

36.	Töltött rákot így csinálj : Az rákot is megfőzd, de gyengén sózd meg, a felső héját tartsd meg az ráknak, az husát tengeri szőlővel vagdald össze apróra, borsot, sáfránt, gyömbért keveset tégy bele, rántsd vajban vagy faolajban egy kevéssé, és úgy töltsd meg az héját vele. Süsd meg pennatában, vagy serpenyőben. Add fel.	Make stuffed crayfish thus. Cook the crayfish, but salt it only lightly. Keep the top shells of the crayfish, chop the meat fine with currants, put a little pepper, saffron, ginger in it, fry it a little in butter or olive oil, and so stuff it into the shells. Bake it in a pinnata, or a frying pan. Serve it.
37.	Szilvát mandolával és fügével. Az szilvát tiszta vízben szépen mosd meg, rakd egy tiszta fázékba, az fazokat töltsd teli borral, erősen főzd meg. Az szilvával együtt tégy fel mandolát, malosaszőlőt, figét, tégy mézet bele, borsold meg, bors, sáfrán, szekfü, fahéj kell bele, hogy megfő, tedd ki, hadd hűljön meg. Hogy feladod, fölül vakarj nádmézet.	Plums with almonds and figs. Wash the plums well in clean water, put them in a clean pot, fill the pot with wine, cook it well. With the plums, put up almonds, raisins, figs; put honey in it, and season it: it needs pepper, saffron, cloves, cinnamon. When it is cooked, put it out, let it cool. When you serve it, scrape sugar on it.
38.	Körtvélt főve. Az körtvélt igen szépen hámozd meg, tedd fel tiszta borban, tégy bele vaját, mézet, köménymagot, és együtt főzd vasfazékban sebes szénnél, de jól reá vigyázz hogy meg ne égjen, és szépen piros legyen, hogy feladod, fölül vakarj nádmézet.	Cooked pears. Peel the pears nicely, put them on in clean wine, add butter, honey, caraway seed, and cook it together in an iron pot over fast coals, but watch it carefully so it doesn't burn, and is nicely red; when you serve it, scrape sugar on top.
39.	Meggy-főzés. Az megválogatott meggyet szedd meg a szárától, mosd meg tiszta vízben, czipót rántsd meg koczka módon vajban neki, hogy kemény legyen, azután abban a vajban tégy meggyet, rántsd meg benne, tölts bort reá, főzd keményen, tégy mézet bele, jól borsold meg kicsiny sáfránt, de szekfüvet jó módon vess bele. Hogy fel akarod adni, úgy tedd bele az rántott kenyeret. Hogy feladod, szelj kenyeret alája, és fölül trágyázd meg gyömbéres trágyával.	Cooking of sour cherries. Stem the picked-over sour cherries, wash them in clean water, fry cubed rolls for them in butter, until they are crisp, then put sour cherries in the same butter, fry it, pour wine on it, cook it well, add honey to it, pepper it well, a little saffron, but add plenty of cloves to it. When you wish to serve it, put the fried bread in it. When you serve it, slice bread under it, and strew it above with a ginger compost.
40.	Hideg tejes éték. Az tejbe vakarj bővön nádmézet, verj egy néhány tikmonyát bele, ha bővön vagy 25-nek a fehérít, ha kevés nagyon, mind székestől vagy 14, az mi elég egy tálra, csak annyi sót vess belei, mennyi a tikmonyákat megsózza, feljebben ne érezzék a sója, az szénnél szépen habarton habard, hogy meg ne sugorodjék, ha jó sűrű leszen, rakd ki vas kalánnal az tálba, de még is habarton habard, mert megsugoroszik. Hogy immár megaluszik, hintsd me felül tengeri szőlővel, add fel.	A cold milk dish. Scrape plenty of sugar into the milk, beat some eggs into it, if they are plenty, the whites of about 25, if scarce, about 14 with the yolks is enough for a dish. Only add as much salt as the eggs need, it should not taste too salty. Stir it well and continuously over the coals so that it does not curdle; when it is nice and thick, spoon it into the dish with the metal ladle, but keep stirring or it will curdle. When it has clotted, sprinkle it above with currants, serve it. (Pudding!)

41.	Boros szerdék. Czipót ránts meg vajban egészen; de fölül koczka módon metélt legyen, végy vagy másfel itcze tejfelt, tölts bele vagy egy meszely bort egy keves eczettel; mézet is tölts bele, hogy jó édes legyen, verj vagy 15 tikmonyat is belé, igen gyengén sózd me, tedd az tűzhöz, és mind untalan habarjad, mig meg nem érik. Hogy már megérik, lásd meg a szerszámát, ha elég-e bele az só, bor és méz, ha nem elég, mejobbitsad, hogy csipős legyen. Hogy fel akarod adni, az megrántott egész czipót tedd az tálban, és fölül töltsd rá az szerdéket.	Curds with wine. Fry a roll whole in butter; but the top should be cut in cubes. Take about five cups sour cream [literally ‘milk top’], add about a cup and a quarter ¹⁹ of wine with a little vinegar; add honey, too, so it is good and sweet. Beat about 15 eggs into it as well, salt it very lightly, put it to the fire, and stir it constantly until it ripens. When it ripens ²⁰ , check its seasoning, whether it has enough salt, wine, and honey, if not, fix it, so that it is spicy. When you want to serve it, put the fried roll in the dish, and pour the curds over it.
42.	Metélt tejes étek. Az tejet forrázd meg, hogy meg ne sugorodjék, vagy 6 tikmonyat verj lisztben, kemény tésztát csinálj belőle, jól meggyurjad, lapítsd meg igen vékonyan, összetakarván azt, metéld igen aprón, az melyet megmetéltél, habard az tejben, tégy vajat bele, savát jól meglásd, hogy feladod, felül is megvajazd.	A sliced milky dish. Scald the milk, so it does not curdle, beat about 6 eggs in flour, make a stiff dough from it, knead it well, flatten it quite thinly, fold it up and cut it quite small. Stir what you have cut up into the milk, add butter, check its salt well, when you serve it, put butter on top as well.
43.	Vágott tejes étek. Lisztet tégy táblára, verj bele vagy 2 tikmonyat, sózd meg vagdald össze az lisztel, hogy aprón legyen, az tejet megforrázd, és ugy habarjad az vágott lisztet bele, megvajazd, az savát jól meglásd : hogy fel adod akkor is megvajazd.	A chopped milky dish. Put flour on a board, beat about 2 eggs into it, salt it cut it with the flour, so that it is small, scald the milk, and so stir the cut flour into it, butter it, check that it is well salted.: when you serve it butter it again.
44.	Töltött köleskása. Az köleskását mosd meg, tedd fel egy széles vas fazékban, forrald fel, hogy megdagadjon egy kevéssé, de igen meg ne főzd, mert nem jó lészen, az száraz szitának töltsd ki az egyik karajára, más karajára, pedig tölts szép fehér lisztet, az kása hadd szivarkodjék, hogy ne legyen igen vizes, azt kevesenként kevergesd össze az lisztel, éz osztán olyan lesz, mint az confreit : forrasz neki tejet, és ugy töltsd bele, de ne keverd gyakorta, mert elromol, megvajazd, az savát is meglásd, ne legyen felette sós. Hogy feladod, trágyázd meg fahéjas trágyával.	Filled millet porridge. Wash the millet, put it on in a wide iron pot, boil it, so it swells a little, but do not overcook it, because it will not be good, pour it on one edge of a dry sieve, on the other edge pour good white flour, let the porridge drain until it is not too wet, then mix it little by little with the flour, this will then be like comfits: scald milk for it, and thus pour it in, but do not stir too frequently, because it will be spoiled, butter it, and see to its salt, it should not be very salty. When you serve it, strew it with a cinnamon compost.

19 Király’s glossary says an *icce* (here spelled *itcze*) was about 8 deciliters, which is approximately 3 ½ cups; one and a half of those is five cups. A *meszely* was about 3 deciliters, or about 1 ¼ cups.

20 Another *Princess Bride*-style “you keep using that word...”: *megérik* ‘to ripen’. In context, it appears to mean something like ‘to set, thicken’, or more broadly, ‘to be done, ready, finished’.

45.	Vizben főtt fánk. Egy itczényi tejet sózz meg, verj bele vagy 10 tikmonyat, habarj bele szép fehér lisztet, hogy egy kicsinyé sűrű legyen : egy öreg fazékban forrasz vizet neki, más kis vasfazékat kenj meg belől vajjal, mindenestől töltsd bele az habart tejet, tégy fölül vasfödőt, rakj arra szenet, főzd ugy, hogy jó kemény legyen, hogy kiveszed, metéld szeletenként, rántsad meg szép tiszta vajban. Hogy feladod, vakarj nádmézet felül.	Donuts cooked in water. Salt a quart of milk, beat about 10 eggs into it, mix good white flour into it, until it is slightly thick: in a large pot boil water for it, butter the inside of another small pot, pour all the milk mixture in it, put an iron lid on top, put coals on top of that, cook it so that it gets good and hard, when you take it out, cut it into slices, and fry it in good clean butter. When you serve it, scrape sugar on top.
46.	Rétes-fánk. Vagy 8 tikmonyat verj szép tiszta lisztben, sózd meg, gyurd meg erősen, azután lapítsd igen vékonyan, szélesen vajazd meg, takard össze, takard mind össze, metéld apró darabokba, nyomjad össze, lapítsd meg körül metsző vassal, vajban szépen pirosan rántsad meg.	Strudel-frycake. Beat about 8 eggs in good clean flour, salt it, knead it well, then flatten it quite thinly, butter it widely, fold it up, fold it all up, cut it into small pieces, press it together, flatten it around with a cutting iron, fry it nice and golden in butter.
47.	Apró rétest így csinálj : Az szép tiszta lisztet gyurd össze meleg vízzel, gyengén sózd meg, meg nem az kezéd alatt pattog, addig mind gyurd : apróra szakaszd mint egy ludmony, kend felül vajjal, rakd tiszta tálba, hadd keljen melegen, azután igen vékonyan vonjad az asztalon, vajazd meg és vakard meg nádmézzel, hintsd meg tengeri szőlővel, szépen takard össze, gömbölytsd össze ilyen módon:  Kend meg felül vajjal, rakd pirmatában, süsd meg pirosan, hogy feladd, vakard fölül nádmézzel.	Make small strudels in this way: Knead good clean flour with warm water, salt it lightly, knead it until it pops ²¹ under your hand: tear it off small like a goose egg, butter the top, put it in a clean bowl, let it rise warmly, then draw it quite thin on a table, butter it and scrape sugar on it, strew currants on it, fold it up nicely, roll it up in this shape [like a figure-8], butter the top, put it in a pinnata ²² , bake it until golden, to serve it, scrape sugar on it.
48.	Olasz pogácsa. Az lisztben vert tikmonyat összegyurd, felette kemény ne legyen, sózd meg vékonyan, lapítsd meg, kend meg jól vajjal, mindenütt vakard meg nádmézzel mind széllel : félig hintsd meg tengeri szőlővel, ugy takard össze, metéld apróra, csinálj pogácsát belőle, rakjad pirmatában, vajazd meg felül, süsd ugy, hogy piros legyen, fölül vakard nádmézzel, add fel.	Italian biscuits ²³ . Beat eggs in flour, knead it; it should not be too hard. Salt it thinly, flatten it, butter it well, scrape sugar all over it on all sides: strew currants on half, fold it up thus, cut it small, make biscuits from it, put it in a pinnata, butter it on top, bake it so it is golden [‘red’], scrape sugar on top, serve.

21 *Pattog* can be ‘bounce’ or ‘crackle, snap’ or ‘sparkle’. Popcorn is *pattogatott kukorica* ‘corn that has been snap/crackle/popped’, and “pop” conjures both a sound and a motion, so I went with that. Modern recipes for making strudel dough talk about kneading until it “throws blisters” (*hólyagot vet*), so “until it blisters under your hand” could be another translation.

22 The magazine article has “pirmata”, but I’m basically certain that it’s an error for *pinnata*, which was a baking dish similar to a Dutch oven.

23 *Pogácsa* is similar to the American sense of “biscuit”: a small cylindrical baked good, often in flaky layers.

49.	Ostyabéles-csinálás. Törj meg mondolát réz mozsárban apróra, ha jól megtörik, vedd ki, tedd egy tálba, verj bele tikmony fejejét, vakarj nádmézet bele, hogy édes legyen. Azután töltsd bele az ostyát, egy ostyát, kenj a másikra, borítsd be, ha nagy az ostya, mesd kétféle, csinálj igen hig tésztácskát neki, sáfrányozd meg, csak az karaját mártsd az tésztába, ugy hányad az jó forró vajba, hogy feladod, vakarj nádmézet felül.	Making wafer-turnovers. Crush almonds finely in a copper mortar, when it is well crushed, take it out, put it in a bowl, beat egg whites into it, scrape sugar into it, so it is sweet. Then put the wafers in, spread one wafer, onto the other, cover it, if the wafer is large, cut it in half. Make a quite thin little batter for it, put saffron in it, and dip just the edge in the batter, and put it thus in good hot butter. To serve, scrape sugar on top.
(50)	Koldus-lé. Igen igen bőven hagymát borban kell fölteni, és bele kell vetni malosa és tengeri szőlőt, bele kell tölteni ecetet, mézet, borsot, sáfrányt, gyömbért, szerecsendió-virággal egybe.	Beggar-sauce. A quite, quite goodly quantity of onions should be put to cook in wine, and should have raisins and currants added, there should be poured in vinegar, honey, pepper, saffron, ginger, along with mace.
(51)	Székfüves-le. Egy kis kenyérbelet borban kell feltenni, osztán mézet és ecetet, borsot, székfüvet kell bele vetni.	Clove sauce. A little crustless bread should be put to cook in wine, then honey and vinegar, pepper, cloves should be added to it.
(52)	Pástétom lé. Mikor az tikot felteszik, tengyenek bele petreselmet gyökerestől bőven, vereshagymát szélesen, vaját, mayoránnát borsot, szerecsendióvirágot, gyömbért.	Batter sauce. When they put the chicken on to cook, they should put in plenty of parsley, roots and all, yellow onions widely, butter, marjoram, pepper, mace, ginger.
(53)	Lengyel éték. Apró velling almát borban tégy fel, egyszersmind tégy bele tengeri és malosa szőlőt, mézet, vaját, borsot, gyömbért, szerecsenydió virágot.	Polish dish. Put small velling ²⁴ apples to cook in wine, altogether put in it currants, raisins, honey, butter, pepper, ginger, and mace.
(54)	Despot-lé. Kenyeret, veres hagymát és tárkont kell az tehénhus levében főzni, mely minekutána megfő, borsot, sáfrányt és kevés gyömbért kell beletenni, és ecetet is beletölteni.	Despot-sauce. Bread, yellow onion, and tarragon should be cooked in beef broth, which when it is cooked, should have pepper, saffron, and a little ginger, and vinegar as well added to it.
	Egykoru kéziratról közli Mező-Telegdi Miskolcgy Károly.	Transcribed from the contemporary manuscript by Charles Miskolcgy of Mező-Telegd.

Transcribed from the 1862 magazine and translated by Julia P. Szent-Györgyi, known in the Society for Creative Anachronism as Kolosvari Arpadne Julia. Pennsylvania, 2017.

24 I figure *velling* was probably a type/breed of apple, but my online searches only yielded social media pages for people named Alma Velling.

Bibliography

Bárczi Géza, Országh László: *A magyar nyelv értelmező szótára*. Szerkesztette a Magyar Tudományos Akadémia Nyelvtudományi Intézete. Akadémiai Kiadó, 1959-1962. [*Explanatory Dictionary of the Hungarian Language*. Compiled by the Linguistic Institute of the Hungarian Scientific Academy.] <http://www.arcanum.hu/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-a-magyar-nyelv-ertelmezo-szotara-1BE8B>

Herman Ottó: *A magyar halászat könyve*. A Kir. Magyar Természettudományi Társulat, 1887. Elektronikus változat: Németh Ferenc, 2004. [*The Book of Hungarian Pisciculture*. The Royal Hungarian Natural Science Association, 1887. Electronic version: Ferenc Németh, 2004.] <http://mek.oszk.hu/03100/03104/html/index.htm#tart>

Jókai Mór (alias Kakas Márton) or Mező-Telegdi Miskolczi Károly, editor/contributor. *Vasárnapi Ujság* [*Sunday News*, a weekly illustrated magazine], Budapest, Jul. 6 - Aug. 10, 1862. <http://epa.oszk.hu/html/vgi/kardexlap.phtml?aktev=1862&id=30>

Szentbenedeki Mihály: *Magyar étkeknek főzése*. [*The Cooking of Hungarian Foods*.] Kézsmárk, 1601.

Király Erzsébet, editor. Magyar Hírmondó: *Szakács mesterségnek könyvecskéje*. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratok szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv. Sajtó alá rendezte, a jegyzeteket és a mutatót összeállította Király Erzsébet, a bevezető tanulmányt írta Kovács Sándor Iván. Magvető Kiadó, Budapest, 1981. [*Hungarian Messenger: Little Book of the Chef's Art. The 17th century manuscript cookbook of the Zrínyi court in Csáktornya, and the cookbook from Kolozsvár printed by Tótfalusi Kis Miklós*. Redacted for printing, and notes and indexes assembled by Erzsébet Király, introductory monograph by Sándor Iván Kovács. Magvető Kiadó, Budapest, 1981.]

Lakó Elemér, editor. *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból*. Közzéteszi Dr. Lakó Elemér. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983. [*Anna Bornemisza's cookbook from 1680*. Published by Dr. Elemér Lakó. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983.]

Magay Tamás, Országh László: *Magyar Angol kézisztár*. A Concise Hungarian-English Dictionary. Akadémiai Kiadó, Budapest, 2001.

Radvánszky Béla: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században*. Harmadik kötet (Az adatgyűjtemény II. kötete). Budapest, Knoll Károly, Akadémiai könyvtárúrsnál (M. Tud. Akad. bérházában), 1879. [Béla Radvánszky: *Hungarian Family Life and Households in the 16th and 17th Centuries*. Volume three (volume II of the source documents). Budapest, at Charles Knoll, Academy bookseller (in the Hungarian Science Academy's apartment building), 1879.] <http://digitalia.lib.pte.hu/?p=1455#toc>

Anonymous: Harmadik rész: étkezés 1552-1700. 25. *Szakácskönyv a XVI. század végéről*. [Part three: dining 1552-1700. 25. *A Cookbook From the End of the 16th Century*.]

Radvánszky Béla: *Régi magyar szakácskönyvek*. Budapest, Athenaeum R. Társ. bizománya, 1893. [*Old Hungarian Cookbooks*. Budapest, Athenaeum Corp. Commission, 1893.] <http://digitalia.lib.pte.hu/?p=2184#toc>

Transylvania: II. Rész. *Szakács Tudomány*. [Part II. *The Science of Cooking*.]

SZTAKI szótár. MTA SZTAKI (Magyar Tudományos Akadémia Számítástechnikai és Automatizálási Kutatóintézet), 1995-2012. [*SZTAKI dictionary*. The Hungarian Scientific Academy's Computer Technology and Automation Research Institute.] <http://szotar.sztaki.hu/>

Zaicz Gábor, editor. *Etimológiai szótár: Magyar szavak és toldalékok eredete*. Főszerkesztő Zaicz Gábor. Tinta Könyvkiadó, Budapest, 2006. [*Etymological Dictionary: The Origins of Hungarian Words and Affixes*. Gábor Zaicz, chief editor. Tinta Könyvkiadó, Budapest, 2006.]