

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*] the discovery 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 consecutive issues 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's 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

Magyar étkeknek főzése

Thököli Sebestyén Uram ő Nagysága Szakácsa Szent Benedeki Mihály által 1601, X. Augusztus Késmárckon.

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 : vágdalj bele hagymát, tárkont egészen, és két vagy három lémoniát, azokat főzd együtt, lásd meg a savát, hogy meg akarod borsolni, először ecetted meg, azután borsold, sáfrányozd, gyömbérözd meg.

The Cooking of Hungarian Foods

by Michael of St. Benedict, chef to His Excellency Sebastian of Thököl, August 10, 1601 in Késmárk.

1) Chicken with sharp sauce. Put bacon in a separate 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 pepper it, first put vinegar in it, then add pepper, saffron, ginger.

*Relevant entry in the glossary by Király Erzsébet:

lémonya – (mala limonia, *Citrus aurantifolium*): [quoting K. Mátyus István: *Ó és új diaetetica...* Pozsony, 1787-1793.] “The lemon and the limonia are one species of fruit, except that the limonia is smaller than the lemon, less round, thinner-skinned, paler-yellow colored, juicier, sourer and more bitter... In other respects they are perfectly equivalent for both culinary and medicinal purposes.”

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.]

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.

3) Spékkal való bárány-avagy lúd-hús. Abarold meg az húsát, tégy bele szalonnát, hadd egy kevésse főni, azután vagdald meg az hagymát szalonnával, fehér czipóval, zöld petreselemmel együtt, hogy felvagdald, vedd 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.

4) Törött lével való tik, vagy lúd. Az húst tedd fel hagymával, és petreselem gyökérrel együtt, hogy megfő az hagyma és petreselem, apríts fehér czipót 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 kevésse lesz borsos is, és kevésse áll, igen által haja az bors.

2) Fish with sharp sauce ([see also] below, number 26). Take cut-up onions and cook them well. When cooked, cut the fish into it, pour vinegar on it. Boil it, check whether it has enough vinegar, then add honey, pepper, saffron, ginger. The pepper flavor should be prominent, but so that the vinegar flavor is exceeded by neither the pepper, the salt, nor the honey.

3) Lamb or goose with bacon sauce. 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. Season it only when you wish to serve it; it needs pepper, saffron, ginger. If you season it too soon, the saffron makes it bitter.

[More literally: ... let it cook together. Pepper it and add saffron to it only when you wish to serve it; it needs pepper, saffron, ginger. If you pepper it too soon, the saffron makes it bitter.]

4) Chicken or goose with broken sauce. Put the meat on with onion along with parsley root; when the onion and parsley root are cooked, add crumbled white rolls; 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 seasoning, but do not salt it too much, because it'll get salty by itself; when you wish to serve it, season ['pepper'] 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, apríts 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 : vagdald 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 szimért, szekfű kell belé : ezeket hadd benne kevésbé 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 itélsz elégnek egy kappan alá, metélj czipót bele, és úgy forrázd fel, azután szüred szitán által, hogy az leve sűrű legyen : apríts bele almát hosszataban, körtvélt széles vékonyan, tégy bele tengeri, és malosa szöllőt mondolával, és ezekkel együtt főzd tégy bele mézet is bővön : sáfrány, bors, fahaj kell bele. Hogy fel adod, tedd felöl hidacskára az kappant.

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

5) Rabbit with black sauce. Cut up the rabbit, wash it in vinegar if it's young, in water if it's old; put on water with blood and vinegar, and add wine to it, too; crumble black bread into it, and cook it together. When you parboil it, take out the meat, strain the broth; clean the meat well and put it back 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 sharp [literally 'spicy'], and then season it ['pepper it']. It needs pepper, a little saffron for color, cloves; let these cook in it a little, then serve.

And because they all keep using *abárol* "parboil/blanch" in ways that don't quite make sense, I checked Király's glossary:

abárol – after the cooking water has come to a boil, they take out the meat, strain the liquid, and spice it; they put the meat back in, and cook it until done over low heat.

6) Capon with fruit sauce. Roast a good fat capon nice and brown [literally 'red'] 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.

Glossary s.n. híd 'bridge': Per a poem by Oroszhegyi Mihály (1656), at serving-time chefs "put a little pine bridge above the bowl"; the roast capon, meat, etc. is put on this board.

7) A Cut-up food or With noodles. First cook the capon in its own liquid in clean water, salt the water; then make a dough from about six eggs, flatten it 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) Szekfüves 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 hosszattaban : ha kappan, hadd egészen, tedd az levében és úgy főzd együtt : jól megmészeld : 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 kevésé feljebben haladjon.

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.

10) Riskását gyümölcsös lével. Főzd meg először az riskását tejben, sózd meg, hogy kemény legyen : azután egy kevésé tedd ki hűlni, és így csinálj levet reá : végy bort tengeri malosza szőlőt, mandulát is tégy belé : almát metélj hosszattában 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 vafazékban, töltsd rá az levét és egy kevésé 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 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 táliban, töltsd reá az levét, fedd be mindjárt más tállal, és úgy add fel.

8) Tongue or chicken 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; for tongue, cut it lengthwise, for capon, leave it whole, put it in the sauce and so cook it. Sweeten it well with honey, 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 about the same, the honey should be a little higher.

9) 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, and cook it with that as well, and thus serve it; when you serve it, put a roast above.

10) Rice porridge with fruit sauce. First cook the rice in milk, salt it, so it gets hard, then let it 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 hard, and then season [‘pepper’] it; it needs pepper, saffron, cinnamon. When you want to serve it, put the rice in a wide iron pan, pour the sauce on it, and after boiling it together a little, serve it.

I think he’s using *kemény* ‘hard’ in a slightly different sense than the modern expectation: something like ‘well-done, thoroughly cooked’ rather than ‘hard/crunchy/stiff’.

11) Capon with juniper sauce. Stuff a good fat capon with juniper berries: crush juniper berries in butter and put that 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 [‘pepper’] 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.

12) Szarvas kappant ilyen módon csinálj : Végy agg tikot, vagy agg kakast, melyet szépen mellelsz 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 tűvel szépen vard be : az csontjáról metéld le a husát, vagdald össze tengeri szőlővel, kis szalonnával, és rozmarinnal, higitsd meg tikmonynyal, 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.

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 levét reája vérből eczetből és tiszta borból, főzd azzal is együtt : metélj almát bőven reá, körtvélt, tengeri és malosa szőlőt, mondolát vess bele bővön : 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.

12) 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 back legs, and skin it; leave only the legs, wings, and neck on it; then where you cut it, sew it up 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 stuff the meat through its throat; then put it in boiling water, let it harden, but do not cook 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.

Király's glossary:

pinnata; pinyáta – (compare Italian pignatta, pignata) originally a wide-bellied iron pot (diagram can be seen in Scappi's cookbook; the name comes from medieval Latin pigna 'pinecone', inspired by analogy to the shape). In the Hungarian text, this is obviously not the type of pan in question, but instead something like Scappi's "navicella", or better, "tortera", in both shape and function: an iron pan or short pot, with a lid onto which hot coals can be placed. It is not currently clear why the meaning changed.

13) If you wish to prepare beef in the style of game. Take beef ribs, and many fatty parts, in proportion with the number of tables, marinate 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.

"Marinate" for *avasd* and "comfits" for *confreit* are guesses based on context. In his edition of another old cookbook, Radvánszky guesses "compote" (fruit conserved in syrup) for *confreit*, but that does not seem to fit here, as neither the adjective *apró* 'small, little' nor the verb *hint* 'strew, sprinkle' really work with that.

"Fatty parts" is the best I can come up with for *konc*, for which the glossary entry reads: bony, gristly, fatty piece of meat.

14) Szürke lével ludat így főzz. Szép kövér ludat tisztíts meg, és vágd fel, tedd fel, hadd főljön keményen, azután abarold meg : más fazékban tégy fel neki hagymát bőven, hogy tele legyen az fazék, azt főzd keményen azután szűrj által a szitán : tölts az ludra, főzd is meg keményen : egy kevés bort töltvén közben, tégy tengeri- és malosa-szőlőt mézzel belé, aztán sáfrányozd meg és borsold meg : fahéjjat 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 fölvagdalni, vágd fel : tedd fel : az levének fele legyen bor, fele tehénhús leve : ránts neki hagymát bőven, töltsd belé azt, hogy keményen főljön, kóstold meg, ha édes-e : ha jól megfőtt, bors, sáfrány, fahéj kell bele : de a savat ne hadd feljebb érzeni.

16) Epikárdiomot 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 tehénhúslevet, és megborsold : öntözd véle a húst : száraz lemoniát metélj szélesen, rakd felül reá, irós vaját is tégy felől 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 eczetet tölts belé, de ne sokat, csak úgy, hogy csipős legyen.

17) Fácán-lével kappant. A kövér kappant szépen süsd meg, végy hozzá elégséges bort, vért, eczetet, kenyeret, azokat együtt főzd, és szűrj meg az kappanra, tégy mézet bele, tengeri és malosa szőlővel gondolával, körtvéllal, főzd együtt, hogy sűrű legyen a leve, borsold meg, és sáfrányozd meg kevésse, kenyeret facsarj bele bőven.

18) Malosa lével kappant. Az igen szép kövér kappant süsd meg, és levét neki így csinálj : végy elégséges bort, abban bőven metélj almát, és körtvélyt virág módjára, tengeri és malosa szőlőt fügével mézzel tégy bele : azt keményen főzd, ránts cipót 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.

14) Cook goose with gray sauce this way. Clean a nice fat goose, cut it up, put it on, let it cook well ['hard'], then parboil it. In another pot, put onions on for it in plenty, so that the pot is full, cook it well ['hard'] then strain it through the strainer, pour it on the goose, cook it well ['hard']. 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 prepare good fat veal this way.

15) Capon in the Czech style. Roast the good fat capon. When it is done, cut it up in the usual way, put it on. Half its broth should be wine, and half beef broth. Fry plenty of onion for it, put it in so it will cook well ['hard'], taste whether it is sweet. Once it is well-cooked, it needs pepper, saffron, and cinnamon; but do not let it be too salty.

16) Make Epicardium this way. Take a nice fat quarter of lamb, salt it and roast it, then cut the meat off the bones and chop it fine. Leave the bones whole, put them in the dish, strew the chopped meat on it. Take a ladle of beef broth, pepper it, and baste the meat with it. Thickly slice dry limes and put it on top, and also put buttermilk on it, then put it in embers, 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 sharp ['spicy/hot'].

17) 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, raisins, almonds, pears, cook it together, so that the sauce is thick, pepper it, and add a little saffron, squeeze/wring plenty of bread into it.

18) 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': sliced horizontally?], add to it currants and raisins with figs and honey; cook that well ['hard'], fry rolls in cubes, or in slices, [so] it should not soak too much; also crush some juniper berries in it, season ['pepper'] it. Add pepper, saffron, cinnamon also, taste whether it is 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 lesz, azután vagdalt meg apróra, csinálj neki hártyát tikmonyból serpenyőben : osztán takard a hártyában, úgy rántsd meg vajban, hogy piros legyen és így csinálj neki levét : végy bort a mennyit itélsz közép tálra, abban apríts mondolat 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.

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.

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.

19) Stuffed tongue. Cook the tongue in salt until it softens, then chop it fine, make a membrane for it from eggs in a frying pan, then cover it with the membrane, and fry it thus in butter until nicely browned [‘red’] and make a sauce for it thus: take as much wine as you judge for a middle[-sized?] dish, chop in it almonds finely, add currants, and cook it thus separately. When you wish to serve it, season [‘pepper’] it, add to it saffron, pepper, cinnamon and let it cook thus a little and thus pour it on the tongue in the dish.

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

20) Chicken in pastel* sauce. Cook the chicken in water, add limes, when you parboil it, when it cooks to half, boil some blood in vinegar, and strain it into wine, beat eggs into it, pour the chicken broth onto it, season [‘pepper’] it, it needs pepper, saffron, cinnamon, but not cloves, then whisk it hard at the fire so it ripens, add honey as well; if you want to prepare it gray, do not add blood.

(Apologies for the incoherence, but it’s the best I can come up with. I don’t know if there’s a typo or missing/wrong punctuation or what, but it’s rather hard to make sense of.)

*There are several old journal articles indicating that *pástély* was an old culinary term based on Italian “pastello”, but there’s no explanation of what it *meant*.

21) Capon with sack canvas. First cook sauerkraut well [‘hard’], then parboil the capon, put the capon between the cabbage, let it cook together. If it is not fat, melt fat bacon into it, pour it between the cabbage. It needs saffron, ginger, pepper.

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.

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.

23) Bárány hús zöld sásával. Az gyermekded báránynak első czímerét vegyed, főzd meg sóban, és sását így csinálj neki : zöld buzát törj öszve tormalevével, zöld foghagymával, zöld petreselemmel, azt szépen borral, eczettel szűrd 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.

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, szűrd által szépen az szitán töltsd egy tiszta vas fazékban, forrázd fel; vess bele egy törek fahéjat, koczka módon szelj kenyeret alá.

25) Dinnye-magból tej betegnek. Dinnye-magot törj meg réz mozsárban erősen, azután tiszta hideg vizet tölts reá, szűrd által a szitán, töltsd tiszta fazekában, értesd az tűznél, hogy felforrjon, minduntalan keverd, hogy meg ne sugorodják, tégy bele nádmézet, hogy édes legyen. Hogy fel akarod adni, pirits fejár kenyeret és metéld apróra koczka módra, meg ne sózd, add fel.

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, úgy tölts bele mézet. Borsold, sáfrányozd, gyömbérezd meg, kóstold meg ha jó csipős-é, és úgy add fel.

22) Young goose with sour-cherry sauce. Roast the good fat young goose 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 sweeten, add pepper, saffron, cloves, cinnamon. When you want to serve it, first put up the giblets, pour the sauce on, and put the goose on a bridge above.

23) Lamb with thick green sauce. Take the first quarter of young lamb, cook it in salt, and make a thick sauce for it thus: crush green wheat with horseradish-leaves, green garlic, parsley greens, strain this all with wine and vinegar through a strainer, and season ['pepper'] it; add pepper, saffron, cinnamon, ripen it at the fire, add honey to sweeten; the pepper flavor should be prominent. Put the meat on a little bridge and serve.

Most of the recipes use a word for 'sauce' that's based on the word *lé* 'liquid, broth, juice'. This one uses *sása*, defined in Király's glossary as "(? Italian salsa) thick sauce, which can also serve as a side dish, if there's a lot of bread in it."

24) Confusium [probably a misreading or typo for "contusium"] of capon, for sick people. Clean the capon well and cook it in beef broth. When it is cooked, grind it in a copper mortar with the bones, then add the broth, strain it well through a strainer into a clean iron pot, boil it; add a little cinnamon, cube bread for under it.

25) Melon-seed milk for sick people. 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 cane-honey to sweeten. When you want to serve it, toast white bread and cut it into small cubes, do not salt it, serve it.

Cane-honey: sugar, cane sugar. (Based on other recipes calling for scraping it, it was solid, not liquid.) Sugar beets were a 19th century import/innovation, so any sugar in period Europe was imported cane sugar.

26) 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 sharp ['spicy/hot'], and thus serve it.

27) Fejér 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, töltsd úgy bele eczetet hogy csipős legyen, borsold meg. Bors, gyömbér kell bele. Ha fel akarod adni, kenyeret szelj alája.

28) Pontyot szekfüves lével. Az öreg pontyot szépen tisztítsd meg, sózd meg, hadd álljon sóban, azután ránts meg olajban szintén heliére és levét így csinálj neki : az megtisztított dió belit egy mozsárban keményen törd meg, rakd egy vas fazékban, metélj kenyeret bele, töltsd eczetet, bort reá, forrázd fel erősen, keverd gyakorta az kalánnal, hogy felettebb legyen; hogy jól megfő az kempér, szüred 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, úgy rakd osztán az rántott halat belé, főzd egy kicsinyé, de ne sokáig; add fel.

29) Kövi halat koldus-lével. Az megvagdalt hagymát ránts meg fa olajban, az kövi halat tedd fel káposzta levében; forrald fel, az tajtékét hényd le, és úgy töltsd közben az hagymát fa olajastól; borsold meg mindjárt borssal, gyömbérral, sáfránnyal, sokáig ne főzd, mert az kövi hal hamar megfő : ha fel adod, elsőbe kenyeret szelj alá.

30) Kárászt szürke lével. Metélj apróra hagymát, és petreselemgyökeret, főzd meg tiszta vízben, hogy be teszed az kárászt az levében, töltsd eczetet reá, vessd bele borsot, gyömbért és úgy főzd erősen, faolajt is töltsd bele, szelj kenyeret alá, hogy fel adod.

27) Pike with white Polish sauce. Clean the fish well, salt it; when you put it on, fry onions in olive oil; pour it on, let it cook together, add vinegar so it is sharp ['spicy/hot'], season ['pepper'] it. It needs pepper, ginger. When you serve it, slice bread under it.

28) Carp with clove sauce. Clean an old carp well, salt it, let it stand in salt, then fry it in oil 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 [??], when the bread* 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.

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

*The magazine article has "kempér", but there's no such word, so I'm fairly certain it's a misprint for *kenyér* 'bread'.

29) Fish* 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 ['pepper'] 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.

* "Stone loach" is the best I can come up with. The literal translation is "rockfish".

30) 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 vizből, vakarj reá bővön nádmézet, sózd meg, tégy tengeri szőlőt is belé jó módon, tölts vajjat reá, és úgy rántsad, hogy fel akarod adni, vakarj reá felől nádmézet.

32) Mandulatej csinálás. Az meg forrott vizet hidegítsd meg, osztán végy mondolát, tisztítsd meg szépen, keményen törbd meg réz mozsárba, áztass egy kis fehér csipót 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 meg add fel.

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 szürd 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.

31) Rice porridge in the Turkish style. Take rice, as much as is needed, parch it well so it bursts thoroughly [??], rinse it in several waters, scrape plenty of cane-honey 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 cane-honey on it.

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

32) 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 cane-honey 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.

33) Making almond cheese. Cook the sturgeon's bladder thoroughly in clean water, and clean the almonds well and break them strongly, and cool/heat* its liquid, so it will not be hot, break almonds together with cane-honey, 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 [??] of the mold with wax, and put it in sand with the mold, but first pour the milk in the bowl so it can curdle. When you want to serve it, put it in the bowl where the curdled milk is, if you have gold, gild the top, and serve it.

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?)....

* *hivít* 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.

34) Zöld lével harcsát. Az halat szépen tisztítsd meg, sózd meg és hadd jó módon az sóban állani, és addig így csinálj neki levét : borban metélj czipót és főzd meg, szüred által az szitán, azután egy mozsárban törj meg zöld búzát, petreselem levelet, tölts eczetet reá és úgy szüred az leve köziben, rakd egy bele az halat, tölts mézet bele egészen hámozott almával, hogy úgy főjön. Az sava, méze eczetje jó legyen, borsot, sáfránt, fahéját tégy bele.

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, sáfránt, gyömbért tégy bele, az sava az eczetet felül ne haladja, mert nem jó leszén, hanem egyaránt legyen mint bors, eczet, só, ha fel akarod adni, szelj kenyeret alája.

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 kevésbé, és úgy töltsd meg az héját vele. Süsd meg pennatában, vagy serpenyőben. Add fel.

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 hüljön meg. Hogy feladod, fölül vakarj nádmézet.

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.

34) 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.

5) Drawn 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.

36) 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) 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 ['pepper'] it: it needs pepper, saffron, cloves, cinnamon. When it is cooked, put it out, let it cool. When you serve it, scrape cane-honey on it.

38) 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 cane-honey on top.

39) Meggy-főzés. Az megválogatott meggyet szedd meg a szárától, mosd meg tiszta vízben, czipót ránts 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.

40) Hideg tejes étek. Az tejbe vakarj bővön nádmézet, verj egy néhány tikmonyát bele, ha bővön vagyon, 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.

41) Boros szerdek. 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 tüzhöz, 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 szerdekét.

39) 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*.

**Trágya* is modernly ‘fertilizer, manure’, but that’s actually a secondary meaning that developed from the primary (but now archaic) ‘something strewn, spread, sprinkled evenly over’ sense. I’ve therefore gone with “compost” in its likewise archaic sense of ‘something that is put together, a composition, mixture’. From what I can tell, a “ginger compost” is basically ginger sugar (like cinnamon sugar, but with ginger).

40) A cold milk dish. Scrape plenty of cane-honey 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 set, sprinkle it above with currants, serve it.

(Pudding!)

41) Curds with wine. Fry a roll whole in butter, but the top should be cut in cubes. Take about one and a half quarts* sour cream [literally ‘milk top’], add about a cup* 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, check its seasoning, whether it has enough salt, wine, and honey, if not, fix it, so that it is sharp [‘spicy/hot’]. When you want to serve it, put the fried roll in the dish, and pour the curds over it.

*Király’s glossary says an *icce* was about 8 deciliters, which is approximately 3 1/3 cups, i.e. a bit less than a quart. A *meszely* was about 3 deciliters, or about 1 1/4 cups. Yes, I’m sacrificing math to readability.

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’.

- 42) Metélt tejes éték. 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.
- 43) Vágott tejes éték. Lisztet tégy táblára, verj bele vagy 2 tikmonyat, sózd meg vagdald össze az lisztel, hogy aprón legyen, az tejet megforrázd, és úgy habarjad az vágott lisztet bele, megvajazd, az savát jól meglásd : hogy fel adod akkor is megvajazd.
- 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 szítának 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 úgy töltsd bele, de ne keverd gyakorta, mert elromol, megvajazd, az savát is meglásd, ne legyen felette sós. Hogy feladod, trágyázd meg fahéjas trágyával.
- 45) Vizben főtt fánk. Egy itczényi tejet sózz meg, verj bele vagy 10 tikmonyat, habarj bele szép fehér lisztet, hogy egy kicsinynyé sűrű legyen : egy öreg fazékban forrasz vizet neki, más kis vassfazékat kenj meg belől vajjal, mindenestől töltsd bele az habart tejet, tégy fölül vasfödőt, rakj arra szenet, főzd úgy, hogy jó kemény legyen, hogy kiveszed, metéld szeletenként, rántsad meg szép tiszta vajban. Hogy feladod, vakarj nádmézet felül.
- 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.
- 42) 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) A chopped milky dish. Put flour on a board, beat about 2 eggs into it, salt it, cut it up 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) Filled millet porridge. Wash the millet, put it on in a wide iron pot, boil it until 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. It will look like comfits. Scald milk for it, and 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.
- 45) 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 an old pot, boil water for it; get another small iron pot and butter it inside, 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, slice it, and fry it in good clean butter. When you serve it, scrape cane-honey on top.
- 46) Strudel-fritter. 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 [‘red’] in butter.

47) Apró rétest így csinálj : Az szép tiszta lisztet gyurd össze meleg vízzel, gyengén sózd meg, meg nem az kezed 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.

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 széllal : félig hintsd meg tengeri szőlővel, úgy takard össze, metéld apróra, csinálj pogácsát belőle, rakjad pirmatában, vajazd meg felül, süsd úgy, hogy piros legyen, fölül vakard nádmézzel, add fel.

49) Ostyabéles-csinálás. Törj meg mondolát réz mozsárban apróra, ha jól megtörik, vedd ki, tedd egy tálba, verj bele tikmony fejrét, 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 mártsad az tésztába, úgy hánynyad az jó forró vajba, hogy feladod, vakarj nádmézet felül.

Koldus-lé. Igen igen bőven hagymát borban kell föltenni, és bele kell vetni malosa és tengeri szőlőt, bele kell tölteni eczetet, mézet, borsot, sáfrányt, gyömbért, szerecsendió-virággal egybe.

Székfüves-le. Egy kis kenyérbelet borban kell feltenni, osztán mézet és eczetet, borsot, székfüvet kell bele vetni.

Pástétom lé. Mikor az tikot felteszik, tengyenek bele petreselmet gyökerestől bőven, vereshagymát szélesen, vaját, mayoránnát borsot, szerecsendióvirágot, gyömbért.

47) Make small strudels in this way. Knead good clean flour with warm water, salt it lightly, knead it until it pops* 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 cane-honey on it, strew currants on it, fold it up nicely, roll it up in this shape [like an infinity symbol], butter the top, put it in a pinnata, bake it until golden [‘red’], to serve it, scrape cane-honey on it.

The magazine article has “pirmata”, but I’m basically certain that it’s an error for pinnata.

*I have no idea what the dough is supposed to do under your hand. *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.

48) Italian biscuits. Beat eggs in flour, knead it; it should not be very hard. Salt it thinly, flatten it, butter it well, scrape cane-honey all over it on all sides. Strew currants on half, fold it up, cut it small, make biscuits from it, put it in a pinnata, butter it on top, bake it so it is golden [‘red’], scrape cane-honey on top, serve.

49) 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 cane-honey 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 cane-honey on top.

Beggar-sauce. Put a quite, quite goodly quantity of onions to cook in wine, add raisins and currants, pour in vinegar, honey, pepper, saffron, ginger, along with mace.

Clove sauce. Put a little crustless bread to cook in wine, then add honey and vinegar, pepper, cloves to it.

Batter sauce. When you put the chicken on to cook, put plenty of parsley in with its root, yellow onions widely, butter, marjoram, pepper, mace, ginger.

Lengyel éték. Apró velling almát borban tégy fel, egyszersmind tégy bele tengeri és malosa szőlőt, mézet, vaját, borsot, gyömbért, szerecsenydió virágot.

Despot-lé. Kenyeret, veres hagymát és tárkont kell az tehénhus levében főzni, mely minekutána megfő, borsot, sáfrányt és kevés gyömbért kell beletenni, és eczetet is beletölteni.

Egykoru kéziratról közli Mező-Telegdi Miskolczy Károly.

Polish dish. Put small velling [??] apples to cook in wine, altogether put currants, raisins, honey, butter, petter, ginger, and mace in it.

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

Despot-sauce. Cook bread, yellow onion, and tarragon in beef broth. When it is cooked, add pepper, saffron, and a little ginger, and vinegar as well.

Transcribed from the contemporary manuscript by Charles Miskolczy 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.