

### 552. Lintzi kenyér

Végy tizenkét egész tojást, öt verdung szitált nádmézet, 's fakalánnal egy tálban verd össze egy huzamos óráig, végy osztán egy font szép tiszta lisztet, egy verdung meghámozott és vékony szálokra metélt édes mondolát, serpenyőben futtass meg és egy kevéssé piríts meg, 's osztán egy kevés onáiszt, és citromhéjat igen apróra törve és vagdalva a liszttel együtt keverd, 's verd a nádméz közé, ha így elkészítetted a tésztádat, részenként töltsd bádog, vajjal kikent, kis vendelkébe, de csak félig-félig, rakd a vendelkéket vastáblára, és süsd meg sült kemencében, mint egyéb nádmézes csemegéket szokás gyengén megsütni.

### 553. Nádmézes csömöge

Egy mély tálba üss két egész és két tojás sárgáját beléje, és egy kalán borral törd fel jól, adj hozzá fél font szitált nádmézet, és egy huzamos óráig szüntelen keverd, reszelj reája egy egész szerecsendiót, egy citromnak apróra vágott haját, fél font mondolát, meghántva és vékony szálokra metélve, és egy kevéssé izzó tűzön lábosban megpörkölvé, 's osztán kihülve, egyvelítsd a tojás közé. Végy osztán tizenkét lat munt lisztet, és azt is közibe keverd, ha így elkészítetted a tésztát, végy ostyát, metéld különbféle figurára: kerekdedre, négyszegűre, háromszögre, koszorú formára, mire, és késsel az elkészített tésztából kenjél mindegyikre egy vagy két késfoknyi vastagságra, osztán rakd tortátasütő serpenyőbe vagy tiszta vastáblára, mértékletesen fűtt kemencébe, 's süsd meg, hogy szépen megpiruljon.

### 554. Ugyanaz más módon

Végy egy font mandulát, három verdung nádmézet, a nádmézet reszeld meg reszelőn, a mandulát mozsárban törd meg, 's egyvelítsd a nádmézzel össze, hints reá megtört fahéjat, hogy barna legyen, egy citromnak metéld reá apróra a héját, a levét pedig facsard reá, adj szekfűt is hozzá, annyit, mennyit kedved tartja, kilenc lat nirenbergi mézes kalácsot is reszelj reszelőn közibe, 's keverd özveséggel egybe. Verj fel fatálban fakalánnal három tojás fejerit tajtéknak, 's ezzel

habard mind öszve, hogy tésztává válljon a nádmézes mondula. Elkészítvén így a tésztát, végy ostyát, 's amint akarod, oly formákra 's figurákra metéld, 's mindegyik ostyára kenj a téstából mintegy vastag késfoknyira valót. Rakd vastáblára, 's mértékletesen fűtt kemencébe, vagy pedig az ahhoz készített födeles veresrész vagy vasserpenyőbe rakd, 's vess alól-felül gyenge izzó tüzet neki. Ha megsült vedd le a tűzről, és egyenként jegesítsd meg, vagyis nádmézből készült jéggel borítsd bé felül, 's rakd vissza a serpenyőbe, de szedd és hidozdd el alóla a tüzet, fölibe pedig többet rakj, hogy a jég megkeményedjen a tetején, 's osztán kész a csömögéd.

### 555. Tortáta más módon

Végy három verdung friss írósvajat egy nagy cserép füles tálba, 's verd fel fakalánnal, még csak fehér és tajtékozni nem kezd. Üss osztán reá két egész tojást, kettőnek pedig csak a sárgáját, 's verd jól öszve, hints reá nyolc lat szitált nádmézet, 's keverd a tojás és vaj közű. Osztán 24 lat munt lisztet tölts reá, 's verd öszve, a füles tálból vedd ezen tésztát a gyúródeszkára, 's gyúrj közibe nyolc lat meghántott 's megtört édes mondot, 's készíts tésztát belőle. Metszd kétfelé, egyik részét nyútsd ki egy kis ujjnyi vastagságú kerek lapra, karimázd körül, tölts száraz liktáriomot vagy más valamit fölibe, rostélozd meg (lásd 527.), kend meg tojás fejjével, 's osztán hintsd meg szitált nádmézzel, és süsd meg mértékletesen sült sütőkemencében.

### 556. Mézes kalács

Egy kétfülű tálba üss négy egész tojást, és két kalán fehér jóféle borral keverd egy kevéssé öszve. Adj hozzá egy font szitált nádmézet, és egy egész óráig verd öszve egy fakalánnal, hogy jól feltajtékozzon. Metélj közibe apróra egy citromhéjat, négy szerezsendiót faragj vagy reszelj meg 's hints közibe. Végy egy font szép tiszta lisztet, ennek felét tedd a kétfülű tálba, 's keverd öszve a többivel, felét pedig a nyújtódeszkára, 's a tálból a tésztát fordítsd reá, 's gyúrj téstát belőle, mely, ha szépen öszveállott, metéld egy jó hüvelknyi vastagságú és egy ujjnyi hosszúságú, 's négyszegletű táblácskákra úgy, hogy keskenyebb

legyen mintsem hosszabb. Egy vastáblát melegíts meg s kenj meg fejr viaszkkal, melyben terpentín olaj nincs, 's osztán töröld le a tábláról a viaszkot, 's rakd reá szép renddel a tészttát, 's mértékletesen fűtt kemencében vagy tortátasütő serpenyőben süsd gyengére, hogy meg ne keményedjen, mert különben törik, és reszelni nem lehet.

### 557. Ugyanaz más módon

Végy egy icce tiszta szín mézet egy sárgaréz serpenyőbe, főzzed ki, a tajtékját szedd le, ha megtisztult, adj hozzá 1 lat tört 's szitált nádmézet, 's együtt jól forrald fel. Fűszerszámozd meg törött fahéjjal, szekfűvel, szerecsendióval, apróra vágott citromhéjjal, keverd jól öszve, de előbb levedd a tűzről, azután verj közibe addig szép fejr tiszta lisztet, még jó vastag erős tészta nem válik belőle. Osztán nyújtsd ki sodródeszkán egy késfoknyi vastagságúra. Metéld aminémű formára akarod, nyomkodd formába. A réz- vagy vaslannát hintsd meg lisztel, rakd reá, tedd sütőkemencébe, de forró ne legyen, hanem gyengén piruljon meg. Ha megsült, még meleg, szedd le a tábláról, mert ha meghűl eltördözik, száraz helyen, és ha meglágyul, rakd meleg helyre, hogy porcogós legyen. Némelyek egy kis törött borsot is tesznek belé.

### 558. Ugyanaz más módon

Egy sárgaréz serpenyőben három és fél verdung mézet főz ki, a tajtékját szedd le, adj hozzá fél font törött nádmézet, hagyd, főjön ez is vele. Azután végy a nyújtódeszkára fél font munt lisztet, három citromhéjat apróra vágva, fél lat tört szekfűvet, 's mindezeket egyvelítsd öszve, és ha az olvasztott 's megfőtt méz valamennyire meghűlt, a többi szerekkel készíts belőle tészttát. Osztán tedd kétfülű tálba, hagyd, nyugodjon négy óráig, ha tovább áll, még jobb, azután kend meg a vastáblát viasszal, nyújtsd hegyibe négyszegletre a tészttát két késfoknyi vastagságra, 's oly szeletkékre metéld, aminéműekre tetszik, 's a kemencében pirítsd meg.