

Häfners Anna

Sakadl, 1947 febr. 12

Főzőkönyv

Kochbuch

Kochbuch

Wassersuppe

Wasser in ein
Reindel, gelbe
rüben, Petersilie
zwiebel, etwa ein
halb löffel salt,
paradis, oder
paradisapfel.
Man kann auch
ein rohen kartoffel
einmal zerhacken
und hinein tun
Dan kochen lassen.
Dan nudel, oder
mehlspis hinein,
man kann sie auch
in der suppe kochen
lassen.
Dan ausschütten.

Kartoffel u. Kleis

Wasser in ein Reindel
etwa ein halb löffel
salt hinein, kartoffel
schälen gross zer-
schneiden, dan in dem
wasser kochen.
Wenn sie weich sind
dann thut man fett
und paprika in die
pfanne und die
kartoffel auch in
die pfanne.
Dann thut man
kleis in das kartoffel
wasser kochen
und kochen lassen.
Dan auch in die
pfanne tun und
braten.

A szerződés kette, az étvallalt
munka neme, ideje

A munkádó neve,
lakhelye

Kartoffel suppe

Fell ein ein Bindel
zwiefel hinein dan
wenn sie braun
sind paprika hinein
Dan die geschälte
und zerschnittene
Kartoffel waschen
und hinein tun.
Salz gemüse
hinein.
Kochen lassen
wenn die kartof-
fel weich sind
dann klei
hinein rühren.
Kochen lassen
dann fertig.

Pogácsék

50-60 dka mehl
zwei löffel voll fell
bigen, sale.
paksoda messer.
spicvoll.
Mit milch teig
machen. Man
kann auch ein ei
hinein tun.
(d) Ausstechen
und packen.
Kais pogácsék
30dk mehl 30dk
kai's 12 dk fell.
bigen sale
paksoda.
Dan austechen und
packen.

Plätz teig.

Mehl und wasser.

Nudel teig

Ein haufel mehl
zu einem teig.
Ein ei und wasser
hinein tun.
dann so viel
mehl wie das
brauch bis es
gut hart ist.
Dann wälchern
und trübeln.
lassen dan schneiden.
Die nudel in wasser
kochen dan in kalt
wasser abzuwenkeln
Ein plätz zu einer
suppe.

Lepperchen

Gerade so machen
wie nudel. Man
kann auch one ei
machen.
Viereckig schneiden.
Rimmel

Ein ei so viel
mehl wie das
brauch bis es
gut hart ist.
dan zu rimmel
machen. oder
wenn es gut
hart ist auf dem
reibeisen reiben.
Rimmel suppe

Gerade so wie wasser-
suppe nur rimmel
nein und in der
suppe kochen.

A szerződés teljesítésének,
vagy felbontásának igazolása
(a munkaadó által aláírandó)

A szerződésnek a munkabérek
előjárásáig vagy a munkaadó által
aláírandó)

A szerződés kelté, az elvált
munka néme, ideje

A munkaadó néve,
lakhelye

Bohnen suppe

Wasser in ein
Leisen. Bohnen
lesen warchen und
hinein tun.
Salz ein halt
Löffel voll. gelbe
rüben petersilie
zwiefel. Dann
kochen bis bohnen
weich sind dann
Eiprem machen
und halbheit in
die suppe. halb
heit zu prei.
Dann nudel
oder klei hinein.

Bohnenbrei.

In den Eiprem
bohnen aus der
suppe. hien und
solt hinein.

Eiprensuppe

Eipren machen
wasser rein tun
und salt dann
kochen, dann brot
hinein schneiden
oder mehlspeid
rein tun.

Eiprem

Fett ein grossen
Löffel zu drei
Löffel mehl oder
ein kleinen Löffel fett
zu 2 Löffel mehl.
Braun werden lassen
dann paprika rein
tun ud wasser.

Kuchen

Werkags.

Ein halt schüssel
mehl. Ein halb
Löffel fett bis in
salt. Mit milch
oder molken.
Mittleren teig ma-
chen. zwei deka
zueh. Den teig
wirken in eine
comp tun und
eine stunde gehn
lassen. querflecken
in die pfanne
tun und packen.
wieder eine stunde
gehn lassen. Mit
ei oder fett o. milch
schmieren kann auch
zucker drauf dan packen

Kuchen
sonntags.

Grad so machen
wie werlags nur
kann man etwas
hinein tun.
Oder auch lebre
kipfelchen machen
Ein wenig mehr
fett rein tun.
und immer mit
milch machen
Geribene kartoffel
Gebrochte kartoffel
haben. In die
pfanne fett und
paprika tun.
Dann die kartoffel
rein und salt
rein tun dan
braten.

A szerződés teljesítésnek,
vagy felbontásának igazolása
(a munkaadó által aláírandó)

szerződésnek a munkabétre
munka törvényesebb feltételei
előjárásáig vagy a munkaadó által
aláírandó)

A szerződés kette, az elvállaló
munka néme, ideje

A munkaadó neve,
lakhelye

Rind u Hinkel suppe

Wasser in ein
Leben fleisch hinein
wenns kocht dan
abschäumen.
Gemüse und
Salz hinein.
wenns weich ist
Dann nudel in
die schüssel
und ausschütten.

Kirichen suppe

Eipren ein
wenig dann
wasser und
kirschen rein.
Salz und zucker
rein dan kochen.
Blei's rein, dan
die gekochte milch
hinein, 1/2 Liter milch

Grün bohnen suppe

Eipren ein wenig
dan wasser dran
und grüne bohnen
rein dan kochen
bis bohnen weich
sind. Salz rein
Ein halb lb. milch
rein und in der
suppe kochen.
Dann klei's oder
leppchen rein.
ohne milch

Fett und zwiebel u
paprika dann
bohnen später
wasser Gemüse
mit kochen. Salz.
Dann wenns weich
ist Eipren und
mehlspeis hinein

Erbsen suppe

grad so wie
grün bohnen suppe
nur halt grün
bohnen erbsen
nehmen.

Pardeis suppe

Eipren machen
Drei teil wasser
und ein teil
pardeis. Salz u
zucker rein.
Dan eine schable
rahm. Mehlspeis
hinein. ein eier
dotter in dem rahm
verrieren und rein
hahn

Wein suppe

Ein teil wein und
zwei teil wasser.
Bis in eipren
machen. dan wein
u wasser hinein.
Eine schable
rahm mit einem
Eierdotter verrien
wenn das andere
gekocht hat dan
rein fahn und
zucker hinein
dan wider kochen
lassen und schaum
oder leppchen
hinein.

Rahm suppe

Eipren machen
Ein liter voll dick
milch mit rahm
einem eierdotter
verrieren und

A szerződés teljesítésének,
vagy felbontásának igazolása,
(a munkaadó által aláírandó)

A szerződésnek a munkabétre
előjárásigazolás vagy a munkaadó által
aláírandó)

A szerződés kelle, az elvállalás
munka néme, ideje

A munkaadó neve,
lakhelye

hinein ein halb
liter wasser erst
in die eippen
tuhn. Immer
riren bis es kahl
Zucker oil hinein
und semmel
oder leperchen.
Molken o Buttermilch
supp

Eippen machen
Ein teil molken
oder buttermilch
zwei teil wasser
hinein eierdotter
rein riren und
kochen lassen
dan zucker
hinein und
semmel.
klein bis in salt

Suppmehl
ein gut viertel
schüssel mehl
ein halb liter
geribene kartoffel
ein wenig salt
Teig machen und
schuppmehl davon
dan die schuppmehl
in wasser kochen
in die pfanne

tun und erst fett
hinein dan erst kalt
lecker kartoffel drüber
salt u paprika
drauf und braten
Kartoffel Lepper
chen

Geribene kartoffel
ein halb lecker fol

in die pfanne
solt paprika rein
und braten
Zwei kradel mehl
zu zwei teig festen
wasser salt ^{und ei}
teig machen lepper
chen machen und
in wasser kochen
dan in die kartoffel
hinein und braten

Fluten
halb strohkor voll
gute kartoffel schälen
in ein leinder tun
salt u wasser hinein
das es drüber geht da
wasser dann kochen
lassen wen kartoffel
verblecht mehl rein
miren weil das es fest
wird wenn abschneiden
dan kann man sie gar
in stück schneiden

in die schüssel
tuhn und fett mit
brot und paprika
braten lassen dan
drüber
wen braten dan
tut man fett in
oil pfane und die
fluten heraus
schepen und mund
machen und braten
Mehl stess

Ein teller voll mehl
drocken also unter
fett in ein seindel
braun machen salt
drauf halb löffel
kochende wasser
neus bis alles masirt
ein löffel fett heiß
machen paprika
drauf und drüber
schütten dan braten
lassen bis sie
rath ist

A szerződésnek teljesítésének,
vagy felbontásának igazolására
(a munkaadó által aláírandó)

A szerződésnek a munkabérről
vagy előjárásról igazolására
(a munkaadó által)

A szerződés kelté, az elvállalt
munka névén, ideje

A munkaadó neve,
lakcíme

Eierkleez

Ein halbes teller
mehl in die nussel
zwei eier und salz
hinein milch dran
dammit also weichen
teig machen dann
fett ein löffel voll
in den reindel und
den teig ^{paprika} hinein
solange mengen und
braten bis es schön
ist.

Kraut Salat

Kraut schneiden
salz dran fett
in das reindel
zwiebel dran und
paprika Kraut
hinein und wenig
damm dann worst
das bissen brat
dran ist dann
kochen.

Jauer Kraut

Jauer Kraut in der
lippen zwiebel dran
und paprika
dann fleisch hinein
wasser dran und
kochen bis weich ist
Reber klee

man kann von soner
kraut den andern
tag wärmen teig
machen sowie
buchen teig gehen
lassen sowie den
buchen dann ins kraut

Reber klee

Ein teller voll ^{roh} sauer
kraut in reindel
fett paprika und
kraut hinein weich
dinsten und kochen
klee hinein kochen.

Porköll

Ein grossen löffel fett
in reindel zwei
drei zwiebel dran
und paprika
fleisch zu nifel
schneiden dann in
das fett hinein wasser
das es drüber geht
weich kochen kartoffel
in stücken schneiden
und dran salz in paprika
hinein und weich kochen

Nickel

Auch so wie porköll
man einen zwiebel
und nicht fett wasser
klee machen in
wasser kochen und
dran schneppen

Brath

Roh fleisch ein
salzen bissen
fett ins reindel
zwiebel hinein und
knofel fleisch
hinein paprika
drüber ein wenig
wasser oder wein
dran und braten
Drhen das fleisch

Ausgesacktes fleisch

Alles fleisch erst
kochen jünger so
tauben halb junge
hühner braten man
nicht kochen das
man man geht ein
salzen. zwei löffel
fett ins reindel das
erst ins mehl dann ins
auch salz in dem ei dann
in den oder porköll das

A szerződés teljesítésének,
vagy felbontásának igazolására
(a munkaadó által aláírandó)

A szerződésnek a munkaberte
vonalakozó lenyegesebb feltételci
az előjárásig vagy a munkaadó által
(aláírandó)

A szerződés kelté, az elvállalt
munka neve, ideje

A munkaadó neve,
lakhelye

Farschirles

Fleisch kochen oder nicht kochen, mahlen ei dran sale paprika auch kan man zwiefel pfeffer nein zahn eine schale kris mit brot nein dan stunde ballen machen und in die pfanne tun braten

Gefüllte schoden

knochen ausschneiden, Fleisch mahlen grad so wie farsikas nur das mus man in die soden stopfen. tippen machen pardeis mit halbscheit wasser nein Die soden hinein zovil erit das drüber geht sale paprika nein

Gefüllt kraut

Kraut sauer ins tippen paprika zwiefel nein das fleisch aches mahlen und ballen machen und zwischen das kraut tun brate dran.

Paprikas

Fett ins stüdel und zwiefel paprika dran kinkels fleisch dran dinoten wasser dran das drüber geht sale dran und kochen gelbe nein nein wenn weich at eine schale geben nein in einer schüssel das nicht mehr kochen lassen.

Pardeis sot

Eypren vilmachen dan halbscheit wasser und halb pardeis sale und zucker nein und koch

Milch mereky

halb l. milch v kochen und mereky gleich nein ein stück wi ein finger lang wenn die milch kocht tut man weichen big bigen machen und nein laufen lassen süren dabei sale zucker nein.

Preis

Wasser in ein stüdel ptis nein weich kochen abseihen in kaltes

wasser tun.

Fett ins reinssel paprika dran zeh hinein sale dran kochen lassen

Kuchen hep

Ein teller voll mehl zu einem kuchenhep, zwei deka zeh eine schale milch eine hand voll mehl und düm anrühren und eine zwei stunden gehen lassen Dan ein teller voll mehl drei bis vier deka wenig sale zwei löffel fett und eier durcheinander machen heb und alles zusammen ein virdel hito zucker

A szerződés teljesítésének, vagy felbontásának igazolása (a munkaadó által aláírandó)

A szerződésnek a munkabérről az előjárásig vagy a munkaadó által aláírandó)

A szerződés kelle, az érválalt munká neme, ideje

A munkadó neve, lakhelye

Teig machen wäcken
mit milch in
der schüssel gehen
lassen eine stunde
Dan den teigs mit
mit fett kuchen teig
hinein dan wider
gehen lassen bis der
teig voll ist dan
backen

Kichelcher

eine kleine
halb schüssel
voll mehl
wenig salt
hinein zwei
eier ein dk.
ceich. Mit milch
den teig dünn

antühren.
Bizen gehen
lassen, dan fett
mit reindelet und
darin backen.
Zweig krepzel

Zwei drei haufel
mehl ein ei nein
ein löffel voll fett
bizzen salt
Mit milch den
teig machen
Ausstechen

Im reindelet backen

Dunn krepzel

Ein dreiviertel
schüssel mehl zwei
drei eierdotter
wenig salt ein dk
reich ein guten
löffel voll fett
mit milch teig
machen ausstechen
backen.

Pläben krepzel

zwei stunden
früher zwei
haufel mehl
5 dk. reich nein
mit milch
hitz a wäcken

una 2 stunde
stehen lassen
dan eine gros
schüssel mehl
milch salt
2 eierdotter ein
löffel fett pak-
soda zucker
hinein, teig
machen mit milch
zwei stunden
gehen lassen
und backen.
ausstechen
wider gehen
lassen 1/2 stunde
dan backen

A szerződés teljesítésének,
vagy felbontásának igazolása
(a munkaidő által alátartandó)

A szerződésnek a munkabétre
vonatközö lenyegesebb feltételei
alátartandó)

A szerződés kelte; az elvállal
munka néme; ideje

A munkaidő néve,
lakhelye

Strudel

2-3 haufel
mehl sale rein
und mit warm
wasser weichen
teig machen
gut wirken
eine halbe
stunde liegen
lassen.
Den teig auf
tisch Tuch wenig
fett darauf
dan zigen
etwas hinein
fett darüber
warmen machen
und backen.

Kreis

Fett ins reindel
Kreis rein bramm
machen waser
draun und zucker
Palecsinken
Ein haufel
mehl wenig sale
zwei eier mit
milk anrühren
ganz dünnen
teig. dan in
der palecsinken
pfanne backen
immer fett hinein
und raus laufen
lassen dan teig rein
backen und mit etwas

Flukenofen

halb schüssel
mehl 2 dlk zeich
und zucker
in milk rührn
2 eier dotter ins
mehl wenig sale
1 löffel fett
anrühren fest
mit dem löffel
in pfanne
laufen lassen
eine anderthalb
stunden gehen
lassen zucker
drauf backen.

Ghei

Ein halb
schüssel mehl
ein ei wenig
sale paleroda
zucker ein
löffel fett mit
milk teig
machen
zu 2 stück teig
eins rein in
pfanne keltva
drauf dan
der andere
teig drauf
backen.

A szerződés teljesítésenk,
vagy felbontásnak igazolása
(a munkádó által aláírandó)

A szerződésnek a munkaberte
onatközö lenyegesebb feltételei
előjáróság vagy a munkádó által
aláírandó)

A szerződés kette, az elvállal
munka nem, ideje

A munkádó neve,
lakhelye

Brot backen

Zu einem Lab
brauch man
ein strohkorb-
mehl
faertig reich
1-2 dlk wasser
hinein anruehren
stehen lassen
zuletzt 6
stunden stehen
lassen dan
noch wasser
soß fil es brauch
salc zu einem
lab 1 loeffel
voll wasser
in koerbe sun
zuletzt zwei

stund stehen
lassen das wi-
sen den ofen
hitzen.

Kukoric

bot.

1 25 dlk

Kukoric
dara 10 liter
viz 2 dlk
elereto 2 kg
cukor 25
dlk pirost
cukor. formi
hagyni

szalon cukor
keretes.

25 dlk cukor
egy labasba
fel deci vizet
es egy kave-
kanalal exel
hozza. Keverni
mikor mar
sűrűbb lesz es
huzodik egy
nedves sanyeo-
ra ontjuk es
keverjuk 1 dlk
esokoldiport
hossakaverunk
mikor sűrű
lesz mar

akkor nedves
gyuro deszkara
teszuk elvagi-
juk es mikor
mar hidegebb
formakal csinda-
lunk es nedves
sanyeo
taljuk

Tashonya

5 kg lint
20 tojas 1 l
viz megre-
szelni es
szarogalni

A szerződés teljesítésének,
vagy felbontásának igazolása
(a munkaadó által aláírandó)

A szerződésnek a munkabétre
előjáróság vagy a munkaadó által
aláírandó)

A szerződés kelte, az elvállalathoz
kapcsolódó leányegesebb feltételei
munka neve, ideje

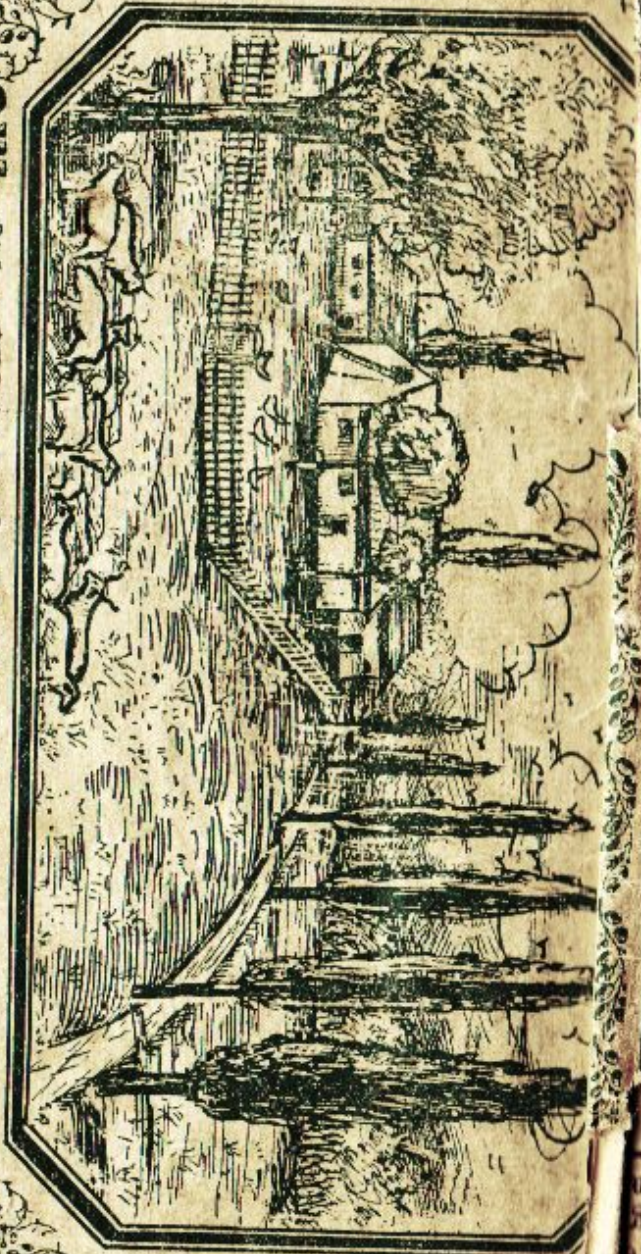
A munkaadó neve,
lakhelye



Éz a tanya ki tanyaia?
 Se akáca, se n...
 Schol egy la,
 Mert itt laknak

Lombos fák közt magyar tanya,
 Tele kincsel az udvara.
 Fi lenne minden lanyán,

tan... tanya...
 Mora



UJREY STYAN