

An Anonymous Late 16th Century Cookbook from Hungary

<http://digitalia.lib.pte.hu/?p=1455#toc>

Radvánszky Béla: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században.* [Hungarian Family Life and Households in the 16th and 17th Centuries.] Budapest, 1879.

A magyar Tört. Társ. tulajdonában lévő, 4-rét Orvos kertész és szakács könyvből, melynek czimlapja, első levele és közben is néhány levele hiányzik. Ennél fogva sem íróját, sem tulajdonosát, sem keletkezési évét nem határozhatjuk meg pontosan. Írásmodora és ortographiája után ítélve véleményem szerint a XVI. század utolsó tizedeiben iratot. Ennek megítélésére ezen szakácskönyv kezdetének betű hű másolatát is adom, u.m.

“Kóuetkóznak Szakaczsaghoz ualo mesteórsegeók. Az Pauat megh keól swtni, leuet igy keól czinalni, Tengóri szóló es Montola keól, ezt ez ketteót iol eószsze keól teórni es hogi megh teórik uesse borban, ues fa heat, borsot, meezet egi kis szeókfűuet is hozza, hogý osztán feóni teszeód ezeók mind benne feoienek kiket feólliwl megh irtam, az szeókfű keues legión, hogý megh feónek osztan szwrd az swlt paua ala az montolat meg nem keól healni, hanem mind heastul teórik.”

A “eó” és “ó”-nak egyes ékezése ö és ő ertelemben az “ẅ”-nek kettős ékezése hogy ü és ú legyen a XVI. század utolsó tizedeire mutatnak.

Fontos körülmény az is hogy a ló orvoscönyvnek egy helyén azt mondja “Chúzi Pál uram mondotta orvosság.” Csúzy Pál 1570 körül élt, ha pedig midőn azon sorok irattak Cs. P. már nem élt volna bizonyára előtte állana a “szegény” vagy “néhai” kifejezés.

Megjegyzendő különben hogy a könyvnek egy üresen maradt lapján, jegyzetek vannak 1619-ből egy sokkal későbbi kéztől.

From the quarto Medical, Gardening, and Cookbook in the possession of the Hungarian Historical Society, which is missing its title page, first page, and a few later pages as well. As a result, neither its writer, nor its owner, nor the date of its creation can be exactly determined. Based on the writing style and orthography, it is my opinion that it was written in the last decades of the 16th century. In aid of judging this, I give here a transcription of the cookbook's first passage with the original spellings preserved, thus:

[...]

The single acute accent on “eó” and “ó” to denote ö and ő, and the double acute accent on “ẅ” to denote ü and ú point to the last decades of the 16th century. Another important consideration is that in a passage of the horse medicine part of the book, it says “this medicine is from milord Paul Chúzi.” Paul Csúzy lived around 1570, and if he had not been alive when these lines were written, his name would surely be preceded by the expression “lamented” or “the late.”

It is to be noted by the way that on a blank page of the book, there are notes from 1619 in a much later hand.

Whatever the exact date of this cookbook, it is of the same “school” as the Transylvanian court cookbook (also missing its title page, so also dated based on internal evidence to the late 16th century), Szentbenedeki Mihály’s cookbook (written in Kézsmárk in 1601), and the cookbook from the Zrínyi court in Csáktornya (written at some point between 1642 and 1662). Variations of many of the recipes are repeated in all of these sources, with the same names, and the same general ingredients and techniques. The cookbook printed in Kolozsvár by Tótfalusi Kis Miklós at the end of the 17th century continues this cooking tradition, with only minor evolutions in ingredients and tools. It was not until the 18th century and the spread of paprika, corn, and potatoes that Hungarian cuisine moved away from this style and began to resemble its modern form.

The exact place of origin of this cookbook is unknown. The other cookbooks do not help to localize it: the earliest and latest of them are from Transylvania, but Kézsmárk is now Kežmarok in Slovakia, and Csáktornya is now Čakovec in Croatia. In the 16th-17th centuries, much of current-day Hungary was under Ottoman occupation, so this manuscript is likely to also be from the edges of the kingdom, but there's really no telling which edge. The cookbook makes no mention of fast days and feast days, which would seem to point toward the largely-Protestant principality of Transylvania, but Szentbenedeki likewise fails to mention Lent, so the omission is more likely due to brevity than denomination.

1.	Páva sása. A pávát meg kell sütni, levét így kell csinálni: tengeri szőlő és mandula köll, ezt az kettőt jól össze kell törni, és hogy megtörik vesse borban, vess fahéjat, borsot, mézet egy kis szőkfüvet is hozzá, hogy oztán főni tesződ, ezek mind benne főjjenek, kiket fölül megirtam az szőkfü kevés legyen, hogy megfőnek oztán szürd az sült páva alá, az mandulát meg nem kell héjalni, hanem mind héjastúl törjék.	Peacock gravy ¹ . The peacock should be roasted, its sauce should be made thus: you need currants and almonds, mash these two things up well, and after they are mashed put them in wine, add cinnamon, pepper, honey and a little cloves as well, and when you put it on to cook, these things that I listed above should all cook in it the cloves should be scant, after they have cooked strain it under the roasted peacock, the almonds do not need to be peeled, but should be mashed peels and all.
2.	Lengyel lével csuka. Az csukát faragd meg, sózd meg, igen főzzed, vess bőven az vízben hagymát főzd meg, hogy az hagyma megfő, aztán szürd meg, immár az csukát vedd az hagyma levében, tégy nádmézet hozzá, borsot, sáfránt, hadd főjjon szépön ilyen módon, mikor immár látod, hogy megfőtt és föl akarnád szabasu adni, csak akkor vess egy kis szerecsendió virágját belé és oztán add fel.	Pike in Polish sauce. Carve the pike, salt it, cook it well, add to the water plenty of onions cook it, when the onion is cooked, strain it, now put the pike in the onion broth, add sugar to it, pepper, saffron, let it cook nicely this way, when you see that it is cooked and you would like to properly ² serve it, only then add a little mace to it and then serve it up.
3.	Rántott tok. Az tokot tisztid meg először szépön és mártsd meg az lisztben, és oztán rántsd meg. Az levet ilyen módon csináljad; tölcs egy fazékba bort, kenyér bélt, mézet, borsot, sáfránt, gyömbért, tengeri szőlőt és ezeket szürd meg szépön, ehhez aztán pirits körtvélyt avagy rántsd meg vajban, szabad légy vele, valami módon akarod, ha a körtvély nagy hát hasítsd kétfelé, vagy három felé is, hiszön meglátod és oztán add fel együtt az lével.	Fried sturgeon. Clean the sturgeon first nicely and dip it in the flour, and then fry it. Make the sauce thus: pour wine into a pot, crustless bread, honey, pepper, saffron, ginger, currants and strain these well, then toast for it pears or fry them in butter, be free with them, however you like, if the pears are large, cut them in half, or even in thirds, as you see fit and then serve it up together with its sauce.
4.	Ha buza kását akarsz csinálni. A buza kását forrald meg az tejben, és szürd meg, aztán vedd bele az tejbé az köles kását és főzd meg benne.	If you wish to make wheat porridge. Boil the wheat porridge in milk, and strain it, then pour the millet porridge in the milk and cook it in it.

1 Most recipes from this era use a word for “sauce” based on *lé* “liquid, broth, juice.” In contrast, Király says *sása* is probably derived from Italian *salsa*. She defines it as a thick sauce, which can serve as a side-dish if there's a lot of bread in it. The best English word I can come up with for a thickened sauce is “gravy.”

2 This is one of two recipes in this collection that adds a word (*szabasu, szabásó*) to the phrase “when you want to serve it.” The word looks like a variant spelling of *szabású* ‘of the style/tailoring, of the size/scale’, and the other recipe (20, Pea pottage) uses this sense earlier on (the peas should be thick, literally ‘of a hard cut/tailoring’). The dictionary says that in some old writings, *szabás* ‘tailoring, cut’ was used as a synonym for *szabály* ‘rule, regulation’, so the best I can make of the phrase is “when you want to properly serve it.”

5.	Ha csukát tiszta borssal, ispinacczal akarsz főzni. Az csukát az ispinacczal egyszersmind köll fölteni, vess szerecsendió virágot belé, fa olajt és így főzdögéld szépen. Ha ispinaccz agg volna, tehát minekelőtte föltenéd, egy kevésbé megfonnyaszd, hogy együtt érkőzzön az csukával megfőzni.	If you wish to cook pike with pepper sauce and spinach. The pike should be put on together with the spinach, add mace to it, olive oil and so cook it gently. If the spinach is old, before you put it on, wilt it a little, so that it will arrive together with the pike to being cooked.
6.	Ha töltött anguillát akarsz csinálni. Mesd meg fejénél az anguillát és az bőrét foszd alá, ha penig alá nem akarna foszolni, sőt végy az markodban, és azzal töld alá az bőrét és aztán sózd meg az husát, metélt el konczonként, megvagdald apróra; hogy megvagdald, tegyed ismét mind az bögrében, és főzd meg szépen, csinálj malasiás trágyát alá.	If you wish to make stuffed eels. Cut the eel at its head and peel the skin back, and if it doesn't want to peel back, hold salt in your palm and use that to push the skin down and then salt the meat, cut it by the joints, cut it small; after it is cut, put it once again in the mug ³ , and cook it well, make a raisin sauce for under it.
7.	A malasás trágyát ighen csináljad. Az zsömlýt avagy az szép fehér kenyeret szeletöljed meg szépen, és pirítsd meg, azután hányd malosába a kenyeret, hintsd meg fölül gyömbérrel, aztán az halat rakd az tálba.	Make the raisin sauce thus. Slice the rolls or the good white bread, and toast it, then put the bread in raisin-wine, sprinkle ginger on top, then put the fish in the dish.
8.	Ha sült hal alá levet akarsz csinálni. Bort forralj meg, vess nádmézet, fahéjat és egy kis borsot belé ezeket ez szőrszámokat jól meg forrald benne; aztán ezőket üsd alá az sültnek.	If you wish to make a sauce for under baked/roasted ⁴ fish. Boil wine, add sugar, cinnamon and a little pepper to it, cook these spices well in it, and then pour these under the roast.
9.	Ha körtvélyt akarsz főzni. Hámozd meg az körtvélyőket, főzd meg borban és vajban, vess mézet is belé, főzd jól erősen, aztán hogy megfő és fölradod, faragd meg fölül szépen, de módjára nádmézzel és lakjál – egyél.	If you wish to cook pears. Peel the pears, cook them in wine and butter, add honey to it, cook it well, then when it is cooked and you serve it, carve it above nicely, but with restraint with sugar and feast – eat.
10.	Ha fojtott pöcsönyét akarsz csinálni. Süsd meg az pöcsönyét és mikor félig megsült volna, vond le az nyársról és tedd egy fazékban öntsd tehen huslevet reá, mess hagymát is belé, fenyő magot is, borsot is, aztán hogy ezeket megszőrzöd, fődd be fődővel, hogy az szaga ki ne mönjön és ighen főzdögéljed.	If you wish to make a smothered roast. Make the roast and when it is half done, take it off the spit and put it in a pot, pour beef broth on it, cut onions into it as well, also juniper berries, and pepper, then having arranged these, cover it with a lid, so that the aroma cannot escape and cook it gently ⁵ thus.

3 *Bögrében* “in the mug” is very likely a misprint for *bőrében* “in its skin.”

4 “Bake” and “roast” (and sometimes “fry”) are the same word, and context does not tell me which one is meant here.

5 “Cook gently” is the closest I can get to *főzdögél*, which is the verb “cook” with a diminutive-like suffix. Other examples of the construction: *ül* “sit”, *üldögél* “sit around”; *él* “live”, *éldegél* “rub along, get by, manage”; *menni* “to go”, *mendegél* “amble.”

11.	<p>Fekete pástéllial tikfi. Az tikfiak vérét vódd eczetre és egy kevésse forrald meg, oztán hogy megforralod, szürd meg és ugy verj tikmonyot belé, hogy az vér meghidegszik; aztán mikor a tikfiakot főzöd, limoniát is főzz közötte és tárkonyt is, aztán az tik levet hidegitsd meg és tölts egy kis eczetöt is belé és úgy öntsd a vérre, és mikor össze csinálod ezöket, forrald meg öket; de ne soroljad mert fejer leszön. Az limoniát aztán kétfelé metéljed, mikor aztán föladod az ételt, rakd az tikfira ez étekebe, fahéj, méz, bors is köll belé ezzel ha szépön cselekedtél, olyan leszön ez, fekete pástélnak, kit hinak. mint az cheri barát kápája; ha öreg⁶ tálra leszön, bőven bátor üss 13 tikmonyat is belé, ha penig nem lősz, ismét kevesebbet, hiszen meglátod. Ez szörszámokat csak az lébe szörözd, a tik had álljon hidegen.</p>	<p>Chicken with black pastel. Take chicken blood onto vinegar and boil it a little, then after it boils strain it and beat eggs into it in such a way that the blood cools; then when you cook the chickens, cook limes with them and tarragon as well, then cool the chicken broth and pour some vinegar into it, too, and pour it onto the blood thus, and when you combine these, boil them, but do not list it⁷ because it will be white. Then cut the lime in two, when you then serve the dish, put it on the chicken, cinnamon, honey, pepper are needed as well, if you did right by these, it will be like what they call black pastel, like the monk's robe from Cser; if it will be for a large dish, you can confidently add even a good 13 eggs, if there isn't that much, then less, as you'll see. Only arrange these spices in the sauce, let the chicken stand cold.</p>
12.	<p>Sárga pástéllial tikfi. Az tikfi között főzz limoniát és szürd el az levét, mikor gondolod és hidegitsd meg, tölts eczetöt, belé tikmonyat, sáfránt, borsot, fahéjat, nádmézet, az másféle mézzel is el kel azért és forrald fel, aztán add fel és tölts az tik husára, tárkonyt is vess belé.</p>	<p>Chicken with yellow pastel. Cook limes among the chickens and drain the broth when you see fit and cool it, pour vinegar, into it eggs, saffron, pepper, cinnamon, sugar, but the other kind of honey⁸ will do as well and boil it, then serve it up and pour it on the chicken meat, add tarragon to it too.</p>
13.	<p>Zöld pástéllial tikfi. Ezzel is úgy cselekdjél, mint az sárga pástéllial, csak hogy kevés ispinácot, ha penig az nincs, csak zöld búza is, ennek valamelyik leszön, hiszem előtted lősz, törd össze tárkonnyal, aztán szürd össze az tik levével, hogy szép zöld legyen és vesd belé a szerszámokat és add fell, hogy megtöröd ismét tárkonyt vess az eczetbe, hogy izt adjon neki.</p>	<p>Chicken with green pastel. Do with this the same as for yellow pastel, except add a little spinach, or failing that, just some green wheat, one of these will surely be available to you I believe, mash it with tarragon, then strain it together with the hen's broth, so that it becomes nice and green and add the spices and serve it up, when you mash it once again add tarragon to the vinegar, to give it flavor.</p>
14.	<p>Bárány czimört mondola tejjel és rizskásával. Törd meg erősen az mondolát, de le főzd az héját róla, aztán forralj vizet neki és az vizet meghidegitsd, aztán szürd meg az mondolát az vizzel, az rizskását is főzd meg és szürd el az levet róla és tisztitsd meg szépen és tödd az mondola tejbe, szép higan főzd meg; de az kását meg ne törd. Az bárány czémert csak sóban főzd meg és aztán add föl és aztán töltsed reá az mondola kását.</p>	<p>Quarter of lamb with almond milk and rice porridge. Mash the almonds well, but blanch them ['cook off the peels'] first, then boil water for them and cool the water, then strain the almonds with the water, cook the rice and drain the water from it and clean it nicely and put it in the almond milk, cook it nice and thin; but do not mash the porridge. Cook the quarter of lamb with just salt and then serve it up and then pour the almond porridge on it.</p>

6 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."

7 Sorol: "to list, enumerate, put in order." Perhaps a misprint, but I don't know for what.

8 The word used for "sugar" is *nádméz* 'cane-honey', hence this phrasing of "the other kind of honey" for the sweetener you get from bees.

15.	<p>Ha madarat lével akarsz főzni: madár lével. Az madarat vagy fajd vagy fogoly, valami csoda madár leszön, hiszön meglátod, csakhogy fáczán ne legyön, mert annak más levet szoktak csinálni. Ez fölül megmondott madarat tedd föl az tűzhöz, de meg mellyessed, mert mi nálunk az tollát meg nem eszik az madárnak. A leve borral elegy legyön, ebben főzd az madarat, aztán mikor gondolod, vedd ki az széntől és szürd meg, aztán hogy megszüröd, az madarat, is tisztítsd meg szépön és tödd ismét az fazékban az madarat és töltsd reá az levet, tégy sáfránt belé, gyömbért, nádmézet, az kinek értéke vagy réá; de az mi országunkbeli mézzel is jó azért, vess almát és belé, hagymát is szépen megvagdald és igyen főzd, az hagymát az szürés után vesd belé.</p>	<p>If you wish to cook a bird with sauce: bird with sauce. The bird either moor-fowl or partridge, whatever type of bird it will be, as you will see, except it should not be pheasant, because they make a different sauce for that. Take the above-said bird put it up at the fire, but pluck it first, because we do not eat the feathers of birds here. The broth should be mixed with wine, cook the bird in this, then when you see fit, take it off the coals and strain it, then after you've strained it, the bird, clean it well also and put the bird in the pot again and pour the broth on it, put saffron in it, ginger, sugar, whoever can afford it; but it is good also with honey from our own country, add apples to it also, onions too cut it well and cook it thus, add the onions after straining.</p>
16.	<p>Tikfiat fekete pástállial, de ezt tortában csinálják: Az tikfiat főzd meg, szódd ki az levéből, rakd be az tésztában limoniával és végy oztán hogy berakod tehén hus kövérét, csöpögtösd reá és ismét borsot, sáfránt reá fölül aztán csináld be felülről az tésztával és felülről kend meg az tésztát tikmonnyal, ennek az tortáját ilyen módon köll csinálni, mint az borbélyoknak minemü szárasztó vagyon annak az fedele.</p>	<p>Chicken with black pastel, but they make this in a pie: Cook the chicken, take it out of the broth, put it in the crust with limes and then after putting it in take beef fat, drizzle it on and again pepper, saffron on top then close the top with the crust and brush the crust on top with egg, the pie for this should be made like this, like barbers have a kind of dryer⁹ the lid to that.</p>
17.	<p>Körtvély torta. Hámozd meg az körtvélyőket és metéld két két felé, rántsd meg vajban, aztán csináld meg az tésztáját és rakd bele, tengeri szőlőt reá, és tikmonyat, nádmézet de az tikmony előtt hintsd az nádmézet reá, azután aztán az tikmonyat, vajat, borsot és fahéját, aztán csináld be az födelet.</p>	<p>Pear pie. Peel the pears and cut them in half, fry them in butter, then make the crust and put them in, currants onto it, and eggs, sugar, but sprinkle the sugar on it before the eggs, then the eggs, butter, pepper and cinnamon, then do up the lid.</p>
18.	<p>Fige torta. Az fügét aprítsd szép aprónként és főzd borban, tégy nádmézet, borsot, fahéját, tengeri szőlőt hozzá és főzd meg, hogy megfő az füge, tödd az tésztában, de leves ne legyön, hanem kemény legyön, az nádmézzel aztán csak fölül hintsd meg és csináld be az födelet. – Ezöknek ez tortáknak tésztájokat vízzel, vajjal és tikmonnyal köll össze gyurni.</p>	<p>Fig pie. Mince the figs nice and small and cook them in wine, add sugar, pepper, cinnamon, currants to it and cook it, when the figs are cooked, put it in the crust, but it should not be liquid, but thick, then sprinkle the sugar just on top and do up the lid. – The crust for these pies should be kneaded with water, butter, and eggs.</p>

9 Szárasztó appears to be an old word with the same meaning as modern szárító “dryer”, but I have no idea what he’s talking about here. What sort of lidded drying apparatus would a barber use?

19.	<p>Két kappant malozsa trágyával. Az kappanakat meg köll sütni, metélni szépön és zsemlyét vagy szép, buza, fehér kenyeret szeletőnként szépön meg köll piritani és az piritott kenyér szeletőket hányd az malozsába, hogy szépön megázzék benne az kenyér, aztán az kappanokat vevőnkinkint (<i>darabonkint</i>) rakd az tálba, aztán rakd reá fölül az megázott kenyér szeletőket és hintsd meg felül szépön az trágyával, az trágyát, ha nem tudod micsoda és hogy törj bőven gyömbért össze nádmézzel egy mozsárban, ha ezt megszőrzöd aztán tragyád leszön.</p>	<p>Two capons with raisin compost. The capons should be roasted, cut up nicely and rolls or good, wheaten, white bread slices should be toasted and put the toasted bread slices in raisin-wine, so that the bread can soak well in it, then put the capon in the dish in portions, then put the soaked bread slices on top and strew the compost on top nicely, the compost, if you don't know what it is and that you should mash plenty of ginger with sugar in a mortar, if you have arranged this then you shall have compost.</p>
20.	<p>Borsó szak. Az borsót héjald meg, mosd meg szépön, főzd meg szépön vizben, de ughogy a borsó igen hig ne legyön, hanem kemény szabásu, aztán verd által az réz rostán, végy ugyan ennek való uj saffelt, és tedd abba az által szürt borsót, és reggeltől fogva ebédig két embör, mind keverje az saffelban és hogy föl akarnád szabásod adni, vess nádmézet belé és malozsát üss reá, aztán hogy feladod, hintsd rá az mondolát, de aprón metéljed, tengeri szőlőt is, confreitöt (<i>Fruits confit, confiture; befőzött gyümölcs</i>) is, de az confreitnek fele fehér legyen, fele sárga; de ezeket aztán az tálba szörözd, aztán hintsd meg felül nádmézzel szépön. Fával keverje mint egy mozsár törővel.</p>	<p>Pea pottage. Hull the peas, wash them well, cook them well in water, but so that the peas are not too thin, but fairly thick, then beat it through the copper sifter, take for the same a new saffel¹⁰, and put in that the strained peas, and from morning to noon two people should stir it in the saffel and when you want to serve it up, add sugar to it and pour raisin-wine on it, then when you want to properly serve it up, strew almonds on it, but cut it up finely, currants too, comfits as well, but half the comfits should be white, half yellow; but arrange these then in the dish, then sprinkle it above with sugar nicely. He should stir it with a stick like a pestle.</p>
21.	<p>Tejes étők. Az tejet forrald meg, aztán mikor gondolod, vesd bele az zsömyedarát, vess sáfránt, tikmonyt, nádmézet belé és mikor megfőzöd és feladod, hintsd meg trágyával fölül.</p>	<p>A milk dish. Boil the milk, then when you think it right, add the grits to it, add saffron, eggs, sugar and when you've cooked it and serve it, strew a compost on top.</p>
22.	<p>Ökör nyelv gyümölcsös lével. Az ökör nyelvet főzd meg, metéld szép apró vevőkönként, aztán hogy megakarod abarlani vödd ki az széntől és faragd le az bőrét róla és piritsd meg kicsinnye az rostélyon, az lével szürd meg borral kenyérral elegy, hogy aztán megszőröd, az lébe tégy borsot, sáfránt, gyömbért, tengeri szőlőt, az nyelvet együtt főzd az lével szépön, ez nyelv között szép apró madárkakat is főzhetsz.</p>	<p>Ox-tongue with fruit sauce. Cook the ox tongue, cut it into nice small portions, then when you want to parboil it take it off the coals and carve off the skin from it and toast it a little on the grill, strain it with the broth mixed with wine and bread, then when you strain it, put into the sauce pepper, saffron, ginger, currants, cook the tongue together with the sauce nicely, you can cook nice small birds with this tongue as well.</p>

10 I cannot find anything about the word *saffel*. From context, it's some type of cooking vessel.

23.	<p>Szőkfüves lével fácán. Bort forralj meg, ha vér vagyon tölts hozzá, ha penig nincsen diót törj meg és tölts eczetöt réá, kenyér szeletöt, és szürd meg, aztán hogy megszüröd, vess mézet, borsot, fahéjat, tengeri szőlöt, hagymát vágj bele és főzd szépön. Az vad hussal szintén ilyen módon cselekdjél mindönképen, hanem hogy csak az mondolát vessed ebben és benne főzzed, mert ennek ez az ő tisztössége.</p>	<p>Pheasant with clove sauce. Boil wine, if there is blood available, add it, if not then mash walnuts and pour vinegar on them, bread slices, and strain it, then when you strain it, add honey, pepper, cinnamon, currants, cut onions in it and cook it well. With wild game you can do everything the same except add only almonds in this and cook it in it, because that's what is fitting for it.</p>
24.	<p>Szürke páva sásával. Az pávát süsd meg szépön, levet ilyen módon csinálj neki, szintén mint az első páva sasát szokták csinálni, mert mindegy.</p>	<p>Gray peacock with gravy. Roast the peacock nicely, make a sauce for it in this way, the same as the way they make the first peacock gravy, because they're all one.</p>
25.	<p>Töltött csuka. Az csukát nyúzd meg, azon csukának testét vagdalt meg szépön, és az megvagdalt csukába tégy borsot, sáfránt, aztán csináld be az önön bőrébe, süsd meg az rostélyon; aztán hogy megsül, metéld meg az csukát szépen és csinálj szőkfüves levet alája, aztán az megvagdalt csukát kit vevőkönként metéltél, vesd az lében és főzzed, ha történet szöret meg nem érnéd az csukával, az kit megnyuztál, hogy meg nem telnék vele az csuka bőre, tégy egy fél csukát hozzá és vagdald meg, tisztösségöd nem vész el vele.</p>	<p>Stuffed pike. Skin the pike, cut up the flesh nicely, and add to the cut pike pepper, saffron, then put it back in its own skin, roast it on the grill; then when it has roasted, cut up the pike nicely and make a clove sauce for under it, then take the pike which you have cut into portions and put it in the sauce and cook it, if it happens that you're short on pike that you skinned, so that it's not enough to fill the skin, add another half a pike to it and cut it up, you will not lose any honor thereby.</p>
26.	<p>Boros sufa csinálás. Egy vas fazékban főzz tizönhat avagy több tikmonyat keményen és héját koppaszd le rólok és sózd meg, tödd az tűzre és piritsd meg, a leve mindönöstől bor legyen, azt is tizönhat avagy több tikmonnyal süritsd meg: azaz üsd az borba az tikmonyat és habard jól meg, vess borsot, sáfránt bele, aztán tödd az tűzhöz csak az levét, aztán mindaddig habard, míg meg nem forr. Ha föl akarod adni, előbb az tikmonyat rakd az tálba, aztán az levet vaskalánnal töltsd réá, de mind habard, hogy tajtékos legyen az tálban is. Az ki penig édösen szereti, faragjon nádmézet is bele, ismét az ki vadon nem szereti, vizet is tegyön keveset az borhoz.</p>	<p>Making a sour sauce with wine. In an iron pot boil sixteen or more eggs until hard and knock the peels off of them and salt them, put them on the fire and toast them, their liquid should be all wine, and thicken it with sixteen or more eggs as well: that is pour the eggs in the wine and mix it well, add pepper, saffron to it, then put just the sauce on the fire, then mix it constantly until it boils. When you want to serve it, first put the eggs in a dish, then pour the sauce onto them with an iron spoon, but mix it constantly, so that it will be foamy in the dish, too. Whoever likes it sweet, should carve some sugar into it, and again whoever does not like it strong¹¹, should add a little water to the wine.</p>

11 *Vadon* is literally 'wildly'; Király's glossary has *vadsága* ('wildness') – "strength, spiciness."

27.	<p>Lúd zöld sásával. Szedj gyermökded buzát, ha penig az nincs az árpa is jó, mikor gyermökded, ehöz szedj retök levelet, turbolya levelet, tárkonyt, ispenácztot, petrezselyöm levelet, fokhagymát, czipót, zsályát, boldogasszony mentáját öt avagy hat levelet, kakuk füvet, czéklát, ezeket törd jól erősen meg és az lúd levével, borral, eczettel szürd meg szépön, hogy megszűröd aztán az lúdat is vevökönkint tisztítsd meg szépön, aztán tödd az lében és tödd az tűzhöz hadd főjjon, vess nádmézet, borsot belé, de sáfrányt keveset, add meg savát, aztán add fel.</p>	<p>Goose with green gravy. Pick young¹² wheat, or failing that barley is good too, when young, pick for this radish leaves, chervil leaves, tarragon, spinach, parsley leaves, garlic, rolls, sage, costmary five or six leaves, thyme, beets, mash these well and strain them well with the goose broth, wine, vinegar, having strained it then clean the goose as well in portions, then put it in the sauce and put it to the fire let it cook, add sugar, pepper to it, but only a little saffron, give it its salt, then serve it.</p>
28.	<p>Ha vizát, tokot, harcsát: efféle lével akarsz csinálni, azokkal is ekképen cselekedjél, csakhogy megfonnyaszd az vizát, avagy valamelyik féle halat, hiszön előtted leszön. Ha az fonnyasztást nem érted micsoda, ez hogy: az vizát tödd föl az tűzhöz és mikor megforrad, vedd ki az széntől, és szürd el az levét róla, és aztán ez lével szürd meg a törött füveket, aztán tödd föl az halat, add meg az szörszámát, miképen fölül meg látod irva.</p>	<p>If [you want to make] great sturgeon, sturgeon, catfish: with this sort of sauce, do with them likewise, except wilt the sturgeon, or whatever type of fish, as will be before you. If you don't understand what is wilting, it is: put the sturgeon to the fire and when it boils, take it off the coals, and strain the liquid from it, and then strain the mashed-up greens with this liquid, then put on the fish, give it its spices, as you see written above.</p>
29.	<p>Borju hus szömöröcsök lével. Az borju husnak az husosában vagdalt meg, vess törött borsot belé, annyit hogy megérözzék benne, aztán töretlent is mintegy fél mareknyit, aztán söt is bele, hogy sava meg legyen, ezeket mind együtt vagdald az borju hussal, aztán ezöket gömbölygesd össze módjára, vesd aztán forró – –</p>	<p>Veal meatballs¹³ with sauce. Cut up the veal meat in the meaty parts, add ground black pepper to it, enough for it to be tasted, then also unbroken about half a handful, then salt, too, so that it has its saltiness, cut all of these things up together with the veal meat, then roll these up like, put them in boiling – –</p>
(-)	<p>(itt a kéziratban néhány levél hiányzik)</p> <p>– – és el akarnád tönni, vess jó eczetet belé, és tödd úgy el, ha meg áll add fel.</p>	<p>(here a few leaves of the manuscript are missing)</p> <p>– – and you want to put it away, add good vinegar to it, and put it away thus, when it stands serve it up.</p>

12 *Gyermekded*: ‘child-like’.

13 *Szömöröcsök* per Király are small dumplings made of granular or minced ingredients, or filled, folded-up pasta cooked in broth like Italian tortellini and ravioli. The title of the dish could alternately be parsed as “veal with dumpling sauce”, but even the fragmentary recipe makes it clear that it’s making meatballs.

<p>30.</p>	<p>Éles lével csuka. Az csukát faragd szépön, hasasd ketté, aztán sózd meg, hadd álljon egy kevésbé az sóban, tódd föl aztán, mikor gondolod, beléje vagy hagymát, almát sáfránt, borsot, gyömbért, tégy belé tárkonyt is ha vagy; ezöket csak akkor tódd belé, mikor immár meg kezdene főni, bort és eczetöt is tölts a levében, csak akkor mikor belé vetöd az több szörszámot, aztán főzd ilyen módon hogy forrjanak meg az szörszámok benne. Így is jó, hogy tódd föl egy fazékba a levet, mind az hagymát, almát vesd belé, aztán hogy forrani kezdene az leve, rakd belé az halat, aztán borsold és sáfrányozd meg, ha tikot akarsz főzni ilyen lével, abba is ennyi szörszámot vess, csak hogy először abáld meg az tikfiát akár tikot. Mikor sóba föttet főzsz, azon megösmérod hogy megfött, tölts az kezedre az levében akár mint forrjon, ha megfött, hát meg nem égeti az kezedet.</p>	<p>Pike with sharp sauce. Carve the pike nicely, split it in half, then salt it, let it stand a little in the salt, then put it on when you see fit, into it cut onions, apples, saffron, pepper, ginger, add tarragon as well if available; put these in only after it begins to boil, put wine and vinegar in the broth as well, only when you add the rest of the spices, then cook it in this way so the spices cook in it. It is also good thus, that you put the broth on in a pot, add all the onions, apples, then as it starts to boil, add the fish, then pepper it and add saffron to it, if you want to cook a hen with this kind of sauce, add the same spices, but first parboil the chicken or hen. When you cook something with just salt, you can recognize that it is cooked if you pour some of the broth on your hand; however it's boiling, if it's done, it will not burn your hand. <i>[As a test for doneness, this leaves much to be desired: what if it wasn't done yet?...]</i></p>
<p>31.</p>	<p>Zivolt rák. Főzd meg az rákot és az husosát tisztítsd meg, aztán az lábát hányd az mozsárban és törd meg, szüzd meg borral, az husát vágd az levében, tégy petrezselyöm gyökeret belé, borsot, sáfránt, gyömbért és egy kevés eczetöt, söt.</p>	<p>Drawn¹⁴ crayfish. Cook the crayfish and clean its meaty parts, then put its legs in a mortar and mash them, strain them with wine, cut the meat into the broth, add parsley roots to it, pepper, saffron, ginger and a little vinegar, salt.</p>
<p>32.</p>	<p>Törött lével tikfi, kappan, vagy micsoda leszön. Az husát tódd föl azonnal, vess petrezselyöm gyökeret belé, aztán hogy megfő, vödd ki és abáld meg, az petrezselyöm gyökeret vödd ki belöle, hányd egy mozsárba az husában is, fejét nyakát és mellének husát, aztán törd meg, szüzd meg az önnön levével, tódd föl az husával, vess borsot, sáfránt, gyömbért, söt belé és hadd főjjon, hova tovább törik, annál sűrűbb lösz.</p>	<p>Chicken, capon, or whatever you will have with pureed¹⁵ sauce. Put the meat on at once, add parsley root to it, then when it is cooked, take it out and parboil it, take out the parsley root, put it in a mortar in its meat, too, head neck and breast meat, then mash it, strain it with its own broth, put it on with its meat, add pepper, saffron, ginger, salt to it and let it cook, the more it is mashed, the thicker it will be.</p>

14 Versions of this dish occurs in five 16th-17th century Hungarian cookbooks, with five different variations on the name: *sziulva*, *zivolt*, *szívott*, *szijalt*, *sziült*. 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 *szíj* ‘strap, thong, belt’. I went with “drawn” because it’s at least vaguely related to both concepts.

15 *Törött* ‘broken’ is used here frequently for what you do with a mortar and pestle. I think “pureed” describes the result pretty well, doesn’t carry the baggage of “broken” as applied to sauces, and sounds much better as a title than “mashed.”

33.	<p>Nyúl hus fekete lével. Az nyul hust, az kit megakarsz főzni, mosd meg borban, aztán vizzel elegy tődd föl az szénhöz, szelj kenyér szeletőket belé és azzal egyetőmben főzzed, mig megforr addig mind habard egy kalánnal, hogy meg ne sugorodjék az leve, aztán hogy megforr, vedd ki az széntől és az husát sződd ki egy kalánnal az fazékból, az levét szüörd által egy szüörd szítán, mind az kenyérral elegy, aztán tődd föl ismét az megszüört lében az nyulhust, vess szökfűvet, borsot, sáfránt, gyömbért belé. Ha az bor kevés, az kiben megmostad, mikor másodszor fölteszöd, többet tölthetsz hozzá, eczetőt is a mennyi szükség.</p>	<p>Rabbit meat with black sauce. Wash the rabbit meat, that you want to cook, in wine, then put it to the coals mixed with water, slice bread slices into it and cook it with them, until it boils stir it constantly with a spoon, so that the broth will not curdle, then when it boils, take it off the coals and take the meat out of the pot with a spoon, strain the broth through a fine strainer, with all the bread, then put the rabbit meat on once again in the strained broth, add cloves, pepper, saffron, ginger to it. If the wine you washed it in is not enough, when you put it on the second time, you can pour more into it, vinegar too as much as is needed.</p>
34.	<p>Borsóval tehénhús. Az husát főzd meg, az levével főzd meg az borsót is, az husát, aztán rakd először az tálban, ha megfő és azután az borsót töltsd reá mind levestől.</p>	<p>Beef with peas. Cook the meat, cook the peas as well in the broth, put the meat first in the dish, after it's cooked and then pour the peas on it broth and all.</p>
35.	<p>Tehén bél főzés. Az bél tisztítsd meg szépön, végy tejet és vagy petrezselymet, tikmonyat nyersen üsd belé, habard meg, arra sót, borsot, sáfránt, ugy is habard, aztán hányd forró vízben és fonnyaszd meg, sződd ki belőle, tődd föl az főző edényben, az leve tej és viz legyen hogy immár megfő, vess sót, borsot, sáfránt, gyömbért belé, aztán ha föladed, az kolbászát metéld meg darabondént, azt is szépön rőndelt meg szép, apró meteléssel, az egyéb aprólékját is metéld meg darabonként és add föl.</p>	<p>Cooking beef intestines. Clean the intestines well, take milk and cut¹⁶ parsley, pour raw eggs in it, mix it, put on it salt, pepper, saffron, mix it with that, too, then put it in boiling water and wilt it, take it out, put it on in the cookpot, the broth should be milk and water, now when it is cooked, add salt, pepper, saffron, ginger to it, then when you serve it, cut its sausage into pieces, arrange it nicely with nice, small cuts, cut the rest of the giblets into pieces as well and serve it.</p>
36.	<p>Fánkot csinálni. Végy szép lisztet, hánj annyi tikmonyat belé, mennyit akarsz, habard mind addig, mignem olyan leszön, mint egy ostyának való tészta; ha a tészta kész leszön, egy serpenyőben hevits vaját meg, azt az vasat mártsd először az tésztába, azután az vajba és fánkod leszen.</p>	<p>Making fry-cakes. Take good flour, add as many eggs as you'd like, mix it until it becomes like the batter for wafers; when the batter is ready, heat butter in a frying pan, then dip the iron first in the batter, then in the butter and you will have a fry-cake.</p>

¹⁶ It says *vagy* 'or', but I'm pretty sure that Radvánszky simply failed to modernize the spelling of the word *vágj* 'cut' (2nd person imperative). This certainly makes more sense than "milk and/or parsley" would.

<p>menu</p>	<p>Egy urnak egy ebédre. 1. Öreg tálra Sült leves kenyérrel. Közép tálra. Vetreczen kolbász. Őz czimör sásával. Két kappan malozsa trágyával, két borju fő, bárány czimör mandula tejjel és rizskásával.</p> <p>2. Öreg tálra: vad hus. Egy öreg tálra. Borju hus tiszta borssal. Zöld káposzta májossal. Tejes éték. Apró torta.</p> <p>3. Öreg tálra: káposzta orjával. (<i>disznó gerincz</i>) Közép tálra. Nyul hus fekete lével. Nyelv gyümölcsös lével. Kappan kaszás lével.</p> <p>4. Öreg tálra: sült öreg tálra. Közép tálra. Hal sóban főtt. Tányéron citromot, Poma gránát. Kis tálban olaj magot. Ismét torta.</p> <p>5. Öreg tálra: hideg étök. Közép tálra. Vérös (<i>valószínűleg véres hurka</i>) tiszta borssal. Hal pástéllyal.</p> <p>6. Öreg tálra: tehén hus. Közép tálra. Páva szürke sásával. Só Disznó fő.</p> <p>7. Öreg tálra: gyümölcs: alma, gesztőnye, körtvely mikor vagyon.</p>	<p>For one lord for one dinner¹⁷. 1. For a large dish Roast with sops¹⁸. For a middle dish. Sliced¹⁹ sausage. Venison quarter with gravy. Two capons with raisin compost, two veal heads, lamb quarter with almond milk and rice porridge.</p> <p>2. For a large dish: wild game. For one large dish. Veal with pepper sauce. Green cabbage with fresh liver sausage²⁰. Milky dish. Small cakes²¹.</p> <p>3. For a large dish: cabbage with back ribs. (<i>Radvánszky's gloss: pork spine.</i>) For a middle dish. Rabbit with black sauce. Tongue with fruity sauce. Capon with harvester sauce.</p> <p>4. For a large dish: roast for a large dish. For a middle dish. Fish cooked in salt. On a plate lemon, pomegranate. In a small dish olives²². Cake again.</p> <p>5. For a large dish: a cold dish. For a middle dish. Black pudding²³ with pepper sauce. Fish with pastel.</p> <p>6. For a large dish: beef. For a middle dish. Peacock with gray gravy. Salt Pig's head.</p> <p>7. For a large dish: fruit: apples, chestnuts, pears when available.</p>
-------------	---	--

17 *Ebéd* is 'lunch, midday meal'; I'm translating it as "dinner" in the sense of "main meal of the day."

18 The menu item reads to modern ears as "roasted soup with bread", but they didn't really eat soup in this time and place, and besides, how do you roast a soup? The confusion arises because the archaic phrase *leves kenyér* meaning "sops" does not use *leves* as a noun meaning "soup", but in its original adjectival sense of "juicy, liquidy, brothy."

19 Király's glossary says *vetrece* meant a slice of fried bacon, *vetrecen* was "vetrece-style", and "vetrece-style" meant cut into thin, flat slices.

37.	Tortát öreget. Az mondola közibe tégy tizennégy avagy mennyi tikmonyat, aztán, hogy megtörik, tégy nádmézet is az tésztájába.	A large cake. Add fourteen or what number of eggs to the almonds, then after it has been broken up, add sugar to its dough/batter as well.
38.	Apró torta. Azt is szintén úgy köll csinálni, csak hogy keményebben legyen az tésztája azaz az béli, meg köll kicsinnyé száraztani az pindatában az pindatát is meg köll kicsinnyé kenni vajjal.	Small cake. It should also be made that way, except the dough, that is the filling should be stiffer, it needs to be dried a little in the pinnata the pinnata needs to be buttered a little.
39.	Borju szegye töltve. Végy szép borju hus szegyöt és töltsd meg ezzel: tikmonnyal, tengeri szőlővel, borssal, sáfránnal.	Stuffed veal brisket. Take good brisket of veal and stuff it with this: eggs, currants, pepper, saffron.
40.	Töltött ostya. Ehhöz mondola köll, törd jól össze nádmézzel, aztán töltsd bele az ostyában.	Filled wafers. This calls for almonds, mash it well with sugar, then fill the wafers with it.
41.	Öz pástély. Az öz czémört fonnyaszd meg és az lábát vágd el róla és főzd meg, azután hintsd meg borssal, szökfűvel, fahéjjal, gyurj be lisztöt neki tikmonnyal, vajas vízzel, hogy ezt megcsinálod, csinálj be aztán az öz czimört az tésztában, azután tödd az kemönczében, hadd süljön szépön, de ezt el ne feledd, hogy mindönnnek előtte jól meg ispékeld az czémört, jobban hogy nem mint sütni való volna.	Venison pastel. Wilt the quarter of venison and cut off the leg and cook it, then sprinkle it with pepper, cloves, cinnamon, knead flour for it with eggs, buttered water, having done this, do the venison quarter into the dough, then put it in the oven, let it bake well, but do not forget this, that before everything lard the quarter well, better than if it were not for roasting.
42.	Csuka ispékkel és koczczal. Az szalonnát metélje ueörfeólie szeómre (<i>würfel, koczkára szemmérték szerint</i>) és olvassza meg, össe aztán eczet köziben, vessön borsot belé és töltsse melegön az sóban főtt csukára, akkor mikor fel akarja adni.	Pike with bacon ²⁴ and meaty bones. He should cut the bacon into cubes by eye and melt it, pour then vinegar with it, add pepper to it and pour it warm onto the pike cooked in salt, when he wants to serve it.

20 *Májos* is *máj* “liver” plus the -s “with, having, -y” suffix, so the menu item really just says cabbage with something with liver in/on it, but the only modern use of the word is in the phrase or compound word *májos hurka*, which is a fresh sausage made with liver, similar to black pudding with liver instead of blood.

21 *Torta* has a broader meaning here than the modern “cake, torte”, encompassing also things that we would call “pie” and possibly “turnovers”, but the menu item doesn’t give enough context to determine which sense is meant.

22 *Olaj mag* is literally ‘oil seed’. Olives are modernly *olajbogyó* ‘oil berry’, and “seed” is not very far removed from “fruit, berry”, so I’m relatively confident in my guess of “olives” for the meaning. Olives also fit the context of the menu listing.

23 *Véres* is literally *vér* ‘blood’ plus -s ‘with, having, -y’; like *májos*, it probably refers to a fresh sausage similar to black pudding. That’s also what Radvánszky’s gloss says.

24 Király says *spék* was a spicy sauce made with fried bacon or oil. This writer uses a Hungarianized version of the word, which resolves the initial consonant cluster by adding i-; this is somewhat ironic, because he then goes on to use the German word *würfel* for “cubes” in the same recipe.

43.	<p>Körtvély torta. Ehöz nádméz, bors, sáfrány, szökfű, fahéj kell és az sült körtvélyt hintsd meg jól vele, aztán rakd úgy az körtvélyt az tésztában, és mikor mind belerakod, felül kend meg tikmonnyal, mind az tésztát, mert ennek fölinek is köll lönni, immár hogy föl akarnád adni, az fedelet mesd föl és úgy vigyék az asztra. Ezt akár az kemönczében süsd meg, akar az pinnátában.</p>	<p>Pear pie. For this you need sugar, pepper, saffron, cloves, cinnamon and sprinkle the baked pears with this thoroughly, then put the pears thus into the dough, and when you put it in, spread it above with eggs, all the dough, because this needs a lid also, now when you want to serve it, cut the lid and that's how it should be taken to the table. This you can bake either in the oven or in a pinnata.</p>
44.	<p>Sülthöz való lév csinálás. Az mondolát és az sajtot törd jól össze, végy ahoz tehén hús levet ki, öss egrös vizet is hozzá, hagyd meg aztán hidegülni; hogy meghidegül, verj tikmony székit belé, az fehérét penig külön vögyed, hogy ezöket megszörzed, szelj zsömljét szép szeletönként, és mártogasd az tikmony fejrében, aztán rántsd meg vajban, hogy ezt is megszörzöd (<i>ezt is hozzá teszed, v. is megszaporitod vele</i>) vödd elő immár azt az levet, kibe az tikmony székit verted, vess nádmézet belé és leleld (<i>habarva felhigitani</i>) föl mint az zsfát, hogy aztán föl akarod adni azt az süttet, elegy rakd az tálban az rántott kenyérral, aztán öntsd nyakon az lével, ha akarod vethetsz, sáfránt, borsot, gyömbért belé, ha nem akarod penig hagyj békét neki. – Ezt is jól eszödbe vödd, hogy ha öreg tálra akarnád csinálni, hát tizönként tikmony széki köll belé, ha penig kicsinyre akarod öt köll. Ehöz illik e lévhöz kappan, fáczán, huos madár, galamb.</p>	<p>Making a sauce for a roast. Mash the almonds and the cheese thoroughly, take out for it beef broth, pour gooseberry broth with it too, let that cool; when it has cooled, beat egg yolks into, and the whites take separately, when you have arranged all this, slice rolls into nice slices, and dip them into the egg white, then fry them in butter, when you have arranged²⁵ this, too, take out now the broth, into which you mixed the egg yolks, add sugar to it and dilute²⁶ it like a sauce, then when you want to serve the roast, mix it in the dish with the fried bread, then pour the sauce over all, if you like, you can add saffron, pepper, ginger to it, if you don't want to, then leave it be. – Take this well in mind, too, that if you want to make it for a large dish, well, it needs twelve egg yolks, and for a small dish it needs five. Capon, pheasant, mistle thrush, pigeon go well with this sauce.</p>
45.	<p>Kender mag zakot mint kell csinálni. Az kender magot mosd meg hideg vizben, tödd mozsárba, törd jól meg, vödd ki az mozsárból, bocsásd meg hideg vizbe, verd jól által egy szitán azt tedd az tűzhöz, vess aprón vagdalt hagymát belé, keverd egy vas kalánnal, forrjon jól egy falkáig, szépen megáll, megkeményödik önmagától, vödd ki aztán, szürd el az levet róla, tödd egy föld fazékba és fa olajt bele, ha pedig megakarod fejériteni, törj mondolát erősen meg, elegyítsd közibe, aztán tégy mézet avagy nádmézet, tengöri szőlöt bele, azután forrald föl, jó étök leszön.</p>	<p>How to make hempseed pottage. Wash the hempseed well in cold water, put it in a mortar, break it well, take it out of the mortar, let it into cold water, beat it well through a strainer put that to the fire, add finely chopped onion to it, stir it with an iron spoon, let it boil a little while, it will stand, harden on its own, take it out then, strain off the liquid from it, put it in an earthen pot and olive oil into it, and if you want to whiten it, break almonds well, mix it in, then add honey or sugar, currants to it, then bring it to a boil, it will be a good dish.</p>

25 Radvánszky says that *megszörzöd* here means “to add, that is to augment or increase it with”, but I can't make that fit the sense of the recipe. I've therefore stuck with the word's old sense of “to arrange carefully, array.”

26 Radvánszky's gloss for *leleld* is “to dilute with a thickener.” I cannot find the word in any dictionary or encyclopedia, but in form it looks like a derivative (second person imperative) of the dialectal or slightly archaic verb *lel* ‘to find’.

46.	<p>Rizskásából étök. Végy rizkását, mosd meg hideg vízben, azután önts más szép hideg vizet reá, egy fazékban forrald föl valamennyire, hogy megfonnyadjon. Ha tetszik ugyanazon fonnyasztásban megsózhatod, jó ugyis, mikor föl forradt volna vödd ki, szüred el az levét, tödd egy vas fazékba leve nélkül, tödd eleven tűzre, vess vaját bele, forgasd egy falkáig (<i>egy csomó ideig, egy darabig</i>), mig elolvad az kásában és megkezd magában a kása keményödni, aztán vess mézet avagy nádmézet bele, tengőri szőlőt és forgasd lassan az kalánnal, meddig megkeményödik szábasu mikor föladod megnádmézelhetöd fölül, ha akarod.</p>	<p>A dish from rice porridge. Take rice, wash it in cold water, then pour different nice cold water on it, boil it somewhat in a pot, so that it wilts. If you like, you can salt it in the same wilting, it is good that way too, when it has boiled take it out, strain off the liquid, put it in an iron pot without its liquid, put it on live embers, add butter to it, turn it for a while, until it melts in the porridge and the porridge starts to harden on its own, then add honey or sugar to it, currants and turn it slowly with a spoon, until it hardens well when you serve it you can sugar it on top, if you want.</p>
47.	<p>Mondolatej, avagy mondula sufa csinálás. Végy mondolát mennyit akarsz, tödd tűzhöz serpenyűben, vizet reá öntvén forrald föl, így levehetöd róla az héjját, azután az mondolát tödd mozsárba, törd erősen, és azon mozsárba vagy meleg, vagy hideg vízzel akarod, bocsásd meg kicsinnyé, töltsd aztán egy fazékba, szüred által erősen egy szitán, ha sűrőn akarod, kevés vizet önts belé, ha higan többet; azután hogy által szürod, vess nádmézet bele, mig hídegön áll, mikor akarod forrald föl, csak azt keverd, szórd (<i>a kanállal a levéből kimeríteni s ismét vissza csorgatni</i>) is néha az kalánnal, add föl, ha frissen akarod, az tál karéjára nádmézet, tengeri szőlőt hinthetsz.</p>	<p>Making almond milk, or almond sauce. Take almonds as much as you like, put it to the fire in a pan, pour water on it and bring it to a boil, this way you can remove the peels, after that put the almonds in a mortar, break it well, and in the mortar pour a little water, hot or cold as you like, pour it then into a pot, strain it well through a sieve, if you want it thick, pour a little water in it, if thin, then more; then when you strain it, add sugar to it, while it stands cold, when you want bring it to a boil, but stir that, strew²⁷ it occasionally with the spoon, serve it, if you want it fresh, you can sprinkle sugar and currants on the rim of the bowl.</p>
48.	<p>Körtvély éték. Az nyers körtvélyt, mennyit akarsz, hámozd meg, tödd föl egy fazékba, az levet csináltasd borból, avagy fele bor, fele vízből, vess mézet, avagy nádmézet bele, a mennyit akarsz mikor forr, borsold meg, sáfránt, gyömbért, fahéjat reá, főzd jól, add föl.</p>	<p>A pear dish. Peel the raw pears, as many as you want, put them in a pot, have the liquid made of wine, or half wine, half water, add honey, or sugar to it, as much as you like when it boils, pepper it, saffron, ginger, cinnamon on it, cook it well, serve it.</p>
49.	<p>Paréjos étök. Végy ispinácot, avagy parét, tödd föl vízbe, forrald meg, vödd ki onnét, facsard ki levéből, vágd aprón lénélkül és lénélkül tödd föl az tűzhöz, önts vaját, avagy olajt bele nem igön sokat, mediocriter, hogy mégis ne legyen lénélkül, de meg ne ismerjék az leve benne, vess aztán mézet avagy nádmézet, tengőri szőlőt bele, főzd a mint illik, jó leszön. Ha pedig más módon akarod, az abarlás után kevésbé vágd meg, vess olajt, mézet, eczetöt, tengőri szőlőt bele, úgy főzzed, jó leszön.</p>	<p>A spinach dish. Take spinach, or greens, put it on in water, boil it, take it out from there, squeeze out the liquid, chop it fine without liquid and put it to the fire without liquid, pour butter, or oil in it not a whole lot, mediocriter, so that it will not be entirely without liquid, but they will not recognize the liquid in it, then add honey or sugar, currants to it, cook it as is fit, it will be good. And if you want it another way, after the parboiling chop it a little, add oil, honey, vinegar, currants to it, cook it so, it will be good.</p>

27 Radvánszky suggests that *szórd* ‘strew it’ can be interpreted here as something like “winnow”: spoon up some of the liquid and pour it back in.

50.	<p>Világos szép gránát színű birsalma lictariom csinálás. Hámozd meg az birsalmát, tödd föl az vas fazékba, tiszta borba főzd jól, aztán ha megfő, vedd ki az birsalmát belőle, vess nádmézet belé, főzd addig, hogy felére, vagy harmadrészére elfőjön, ezt aztán töltsd egy satulában a mennyibe fér, hagyd oly helyen, hol se mozgassák, se szél ne érje, hagyd megállani, mint egy hideg étket, megládd, möly jó, szép fényös leszen.</p>	<p>Making a nice light garnet colored quince jelly. Peel the quince, put it on in the iron pot, cook it well in pure wine, then when it is cooked, take the quince out of it, put sugar in it, cook it until it is reduced to half or one-third part, then pour this into a scatula²⁸ as much as will fit, leave it in such a place where it will neither be jostled nor be exposed to drafts, let it set, like a cold dish, you will see, how nice and shiny it will be.</p>
51.	<p>Szűrke. Végy körtvélyt, hámozd meg, tödd föl tiszta borba egy vas fazékba, főzd meg, vess nádmézet bele, mennyire akarod, azután vedd ki az körtvélyt belőle; tödd csak az levet az tűzre, végy mondolát, mosd meg, tengöri szőlőt is azonképen, törd meg egy mozsárba, vedd az lébe, kevergesd, forrald föl, verd által a szitán, tödd bele aztán az körtvélyt, hagyd meghidegödni, ez leszen szép szűrke. Ha penig tuzok alá, vagy fączán alá akarod csinálni, hát nem köll körtvélybe főzni az levet, hanem csak tödd föl az bort, tégy nádmézet bele, az törött mondolát és tengöri szőlőt kevergesd benne, forrald jól fel, borsot vess bele, és fahéjat, a mennyit akarsz, az körtvélylyel is így cselekdjél; aztán verd által az szitán, hűtsd meg, ha a fączánt avagy tuzokot megsütötted immár, hivtsd meg azt is, öntsd alá az tálba; vödd eszödbe, ha ez levet meghivejtd az körtvély is egy mázos fazékba teszöd, esztendeig meg nem vesz, úgy élhetsz vele mintegy lictariommal.</p>	<p>Gray²⁹. Take pears, peel them, put them on in pure wine in an iron pot, cook them, add sugar to it, as much as you like, then take the pears out of it; put just the liquid to the fire, take almonds, wash them, currants also likewise, mash it in a mortar, put it in the liquid, stir it, bring it to a boil, beat it through a strainer, then put the pears in it, let it cool, this will be nice gray. And if you want to make it for under a bustard or pheasant, well, you don't need to cook the liquid with pears, but instead just put on the wine, add sugar to it, stir the mashed almonds and currants in it, boil it well, add pepper to it, and cinnamon, as much as you like, do likewise with the pears; then beat it through a strainer, cool it, if you have roasted the pheasant or the bustard already, cool that also, pour it under in the dish; keep in mind, if you cool this liquid and put the pears also in a glazed pot, it will not spoil in a year, you can eat it like a preserve.</p>

28 *Satula* is probably a variant of *skatulya* 'small box', from an Italian loanword *scatula* based ultimately on Latin *castulum* 'chest, small cabinet'. I can find no information on what sort of container it meant here.

29 Radvánszky preserves the original spelling of the name of this dish, which I take as an indication that he didn't think the name was *szürke* 'gray', but he had no better ideas for it. I suppose it may be meant as the verb *szűr* 'to strain, filter' plus the diminutive suffix *-ke*, but "Dear little filtrate" as the name of a dish sounds at least as odd as "Gray", so I've left it as the color term.

52.	<p>Mikor halat, avagy étket akarsz aranyazni. Ha az étök hidegön vagyon, mint csuka volna élös lével, így cseleködjél vele, végy tábla aranyat, mennyivel megéröd, végy gyapottat és pinczellust, legyön borod ott, aztán az arany táblát késsel metéld meg [téglalapok] ilyen formán az pinczellussal a hol megakarod aranyazni, illesd először a borba a pinczellust, avagy ha az nincs, gyapottat kend meg ott, a hon akarod aranyazni, vödd föl késsel az aranyat, kend az helyire gyöngén, megállja, ha penig más olyat köll aranyazni, ki nem nyálas mint a csuka és nem kapja az arany, az borban vess kicsiny nádmézet, törd el benne, azzal kend, az hová akarod az aranyat tönni. Némely az aranyat úgy veszi föl, hogy az gyapottat nem illeti az borba, mint köllene, hanem az nyelvéhez, azt oztán úgy veszi az aranyhoz, úgy veszi föl vele avval tapogatja gyöngén az helyet, hol a pinczellussal, borossal, megkente, de imigy jobb, így aranyazz mind mondolát, halat, hust.</p>	<p>When you want to gild fish, or foods. If the food is cold, like pike would be with sharp sauce, do with it thus, take a sheet of gold, as much as you need, take cotton and a pincellus³⁰, have wine there, then cut the gold sheet with a knife in this way [rectangular grid] with the pincellus where you want to gild it, place the pincellus first in the wine, or if you don't have that, the cotton spread it where you want to gild, take up the gold with the knife, spread it in place gently, it will stand it, and if you need to gild something else, which is not slimy like a pike and the gold does not stick, add some sugar to the wine, break it up in it, apply that, where you want to put the gold. Some pick up the gold not by placing the cotton in the wine, as it should be done, but with their tongues, and then take up the gold thus, they pick it up with it and pat it in place gently with it where they spread it with the pincellus, with wine on it, but it is better the first way, you can gild almonds, fish, meat this way.</p>
-----	---	---

30 *Pincellus* is probably a slightly-Hungarianized spelling of the Latin word for “paintbrush”, but I’m sufficiently uncertain of this to leave the word untranslated.

53.	<p>Hogyha igen fő és urak előtt kedves almavizet akarsz csinálni így cselekdjél: Midőn lehult, avagy ha magad rázod le a fájáról is a vad almát és vad körtvélyt, csakhogy meg ne törödjék, jó leszön. Szödj annyit, mennyivel arányzod, hogy tele leszön az hordó, az kivel akarsz csinálni, vidd haza, mosd meg szépön mind egészen az almát és körtvélyt, és úgy hányd az hordóba, szinte tele legyen, hogy több ne férjön bele, de az körtvély mintegy harmadrésze legyen csak, hogy jó csipős legyen; de egyet se törj se almába se körtvélybe meg, sőt még az mely törödött leszen közülök is ki köll vetni, hogy rothadást ne adjon az többinek is. Azután töltsd tele szép tiszta vízzel, tartsd verőfényön egész hideg őszig, de mindönnap megtöltsed, mert szintén úgy forr mig meg nem érik, mint az must; aztán mikor hideg dér fog lönni, vedd be pinczébe, de ottkin mind eső, hideg, meleg, verőfény hadd gyötörje, nem árt, csak tele tartsd. Azután furd meg, élj vele, de mindönkor, ha lehet, két kannával mőnj pinczédbé, az egyikben vizet tisztát vivén; mihelyt kiveszesz az fenyővízből, másik kannából ottan helyére tele köll tölteni, mert az möly kimaradna az vízből, mindjárt rothad és az többit és megveszti, és így mind az egész hordóbeli fenyővíz megecsetösül, és nem leszön olyan kedves italra. Így egész ujig megtart, élhetsz vele, mind fogytig jó leszön. Ha pedig nyers almád, körtvélyöd nem leszön aszuból csinálj, ha két avagy három esztendőss asszu gyümölcs is, olyan leszön, így köll ezt is csinálni.</p>	<p>If you want to make an apple-water liked by the quite high and lordly proceed thus: When it has fallen, or if you shake the wild apple and wild pear off the tree yourself, only do not let it be bruised, it will be good. Pick as much as you judge will fill the barrel, that you want to use, take it home, wash all the whole apples and pears well, and put them thus in the barrel, it should be quite full, so that no more can fit, but the pears should be only about one-third, so that it will be nice and spicy; but do not break or bruise even one of either apples or pears, and in fact any that are bruised or broken must be taken out, lest they cause rot among the rest. Then fill it up with good clean water, keep it in direct sun all the way until cold autumn, but fill it up every day, because it ferments until it ripens like must; then when there will be cold frost, take it to the cellar, but outside let rain, cold, heat, sunlight torment it, it will not hurt it, just keep it full. Then tap it, use it, but whenever possible, go to the cellar with two jugs, taking clean water in one; as soon as you take some of the spirits out, pour in its place from the other jug, because any that are out of the water will immediately rot and ruin the rest, and thus the entire barrel of spirits will turn to vinegar, and will not be good to drink. It will keep thus all the way until new, you can use it, it will be good until it is used up. And if you have no fresh apples and pears, you can make it from dried, even two- or three-year-old withered fruit, it will be like it, this is how you make it.</p>
54.	<p>Somból, ha sását akarsz csinálni. Nyárban az szépön megért somot főzd meg erősen borban, azután verd által egy tiszta szitán, azután tödd tűz mellé, vess borsot, mézet bele, valamennyire hadd forrjon meg, keverjed is lassan, tödd ki szépen, meghigeol (<i>megalszik</i>) mint a sós tej, kenyérral mártogatva főurak ehetik pöcsenye mellett.</p>	<p>If you want to make a sauce from Cornelian cherry. In summer, cook the nicely ripened cornel thoroughly in wine, then beat it through a clean strainer, then put it by the fire, add pepper, honey to it, let it boil somewhat, stir it too, slowly, put it out nicely, it will clot³¹ like salt milk, lords can eat it with a roast by dipping bread in it.</p>
55.	<p>Tökből étök. Az tejsze üss két, avagy három tikmonyat, egy marok liszt lángot is vess belé, habard jól össze, azután töltsd az igen apróra metélt tökre vaját is vess belé, főzd jól erősen, az kalánnal keverd és törd apróra, mint az pépöt, úgy add föl, jó étök leszen.</p>	<p>A dish from squash. Crack two or three eggs into the milk, add also a handful of fine flour, mix it well, then pour it on the quite finely cut squash add butter too, cook it well, stir it with the spoon and break it small, like pap, serve it so, it will be good to eat.</p>

31 This is Radvánszky's gloss for *meghigeol*, which he appears to have left in its original spelling. *Meg-* is a particle often applied to action words with an emphatic, episodic, specifying, or perfecting (terminating) sense, *híg* is 'thinned, dilute, attenuated', and *-ul/-ül* is a suffix that can create a word meaning "becomes ____." (*Bolond*: crazy; *megbolondul*: goes crazy.)

Radvánszky zárojeles megjegyzéseit és fejtegetéseit – dőlt betűkkel – beírtam, de az “(így)”-eket kihagytam.

In my transcription, I included – in italics – Radvánszky’s parenthetical remarks and interpretations, but I left out the “sic!”-s.

Transcribed from the online scan of the 1879 book and translated by Julia P. Szent-Györgyi, known in the SCA as Kolosvari Arpadne Julia. Pennsylvania, 2017.

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 Miskolczy 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 kéziratosszakácskönyve 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 családelet és háztartás a XVI. és XVII. században*. Harmadik kötet (Az adatgyűjtemény II. kötete). Budapest, Knoll Károly, Akadémiai könyvtáránál (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 végétől*. [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.]