

# A Jó házi konyha<sup>18</sup>

(Részlet)

---

**ÖSSZEÁLLÍTOTTA:  
HUNYADY ERZSÉBET, BÁNFFYHUNYADY**

**V**endéget hívni nem okvetlenül muszáj, erre senki minket nem kényszeríthet.

De ha már hívunk, akkor fogadjuk igaz magyar vendégszeretettel és igyekezzünk azon, hogy jól érezze magát....<sup>19</sup>

Ha nagy társaság részére akarunk asztalt teríteni és elég tágas ebédlőnk van hozzá, legjobb U- vagy T-alakú asztalt teríteni.

Ha ez nem lehetséges és egy hosszú asztalnál nem férnek el a vendégek, akkor terítsünk a nagy asztalon kívül még egy vagy két kisebb asztalt is, vagy terítsünk két szobában, két asztalt. Mindent meg kell próbálnunk, csakhogy a vendégek kényelmesen üljenek s ne legyenek kénytelenek egymás tányérjába könyökölni.

Az abrosz kifogástalan hófehér, tiszta legyen, rajta szép, himzett asztalfutók, vagy milliők, a divat szerint hímezve, horgolva vagy csipkével díszítve.

Nagyon ünnepélyes alkalomra virág- vagy lombfüzerekkel díszítjük az asztalt, alkalom szerint választva hozzá a virágot.

Természetesen, a virágfüzérnek nem szabad vastagnak lenni, hanem könnyedén, laposan simuljon az abroszhoz, úgy elhelyezve, hogy se a poharaknak, se az evőeszközöknek ne álljon útjába.<sup>20</sup>

<sup>18</sup> Hunyady Erzsébet, bánffyhunyady. [összeáll.]: *A Jó házi konyha. Így kell főzni! A sütés-főzés tudományának új kódexe*. Budapest, 1932 {2. kiad., bővítvé: Tutsek Anna: Francia konyha. Vendéglátás} [részlet].

<sup>19</sup> XVII. old.

<sup>20</sup> XVII–XVIII. old.

Házibálhoz, piknikhez hideg büfét adunk, a legritkább esetben van ilyenkor meleg vacsora.

A hideg büféhez az asztalt a következőképpen rendezzük el:

Az ebédlőasztalt kihuzzuk olyan hosszúra, amennyire csak lehet, fehér abrosszal leterítjük s erre fölrakjuk az összes hideg ételeket, salátákat, tortákat, süteményeket, izlésesen, szépen elrendezve.

A diszes tálalás itt elengedhetetlen s az inycsiklandóan elrendezett, földiszitett pástétomok, kocsonyák, hideg sülték stb. továbbá a különféle borok, likőrök, valósággal festői látványt kell, hogy nyujtsanak.

A asztal egyik végére vagy a fal mellé állított külön asztalra tesszük az összes étkező készletet, a tányérokat egymásra rakva, késeket, villákat külön csoportba, továbbá szalvétákat, vizes és boros poharakat. Feltétlenül gondoskodni kell róla, hogy hogy mindenből elegendő mennyiség legyen.

A büfé-szobában okvetlenül legyen azonkívül még néhány kisebb-nagyobb asztal, abrosszal leterítve, továbbá székek is, mert állva szokták ugyan elfogyasztani a vacsorát, de azért, aki akar ülhessen is.<sup>21</sup>

<sup>21</sup> XX–XXI. old.