

Tartalom



Húslevesek

1. Zellerleves • 2. Rizsleves • 3. Rizsleves más mód szerint •
4. Zsemlyegombóc leves • 5. Gombóc leves • 6. Árpakása (Gerstl) leves •
7. Sült rizsleves • 8. À la reine (királyné) leves • 9. Barna leves • 10. Kenyér-
leves • 11. Burgonya (krumpli) leves • 12. Francia leves • 13. Velőleves •
14. Császár leves • 15. Karfiol (virágos káposzta) leves • 16. Rákleves •
17. Tavasz leves • 18. Daragombócos leves • 19. Írósvaj gombócával leves •
20. Bekötöttel leves • 21. Krumpligombóc leves • 22. Más mód •
23. Húsgombócleves • 24. Lúdaprólék leves • 25. Hasé fánk leves •
26. Velőgombóc leves • 27. Rákaprólék leves • 28. Májgombócleves •
29. Májpite leves • 30. Álkucsmagomba leves • 31. Velőleves • 32. Velő-
gombóta leves • 33. Más mód • 34. Lisztpite leves • 35. Rizsgombóta leves •
36. Zsemlyepite leves • 37. Spárgaleves • 38. Vert szalonnás gombóta
leves • 39. Szalonnás gombóta leves közönségesen • 40. Szalonnás gombóc
leves másképp • 41. Olasz Riso leves • 42. Champignon leves • 43. Fehéren
áttört leves • 44. Májleves • 45. Cseh leves • 46. Zsemlye leves (Panade) •
47. Vadászleves • 48. Fehérrépa leves kacsával • 49. Párolgó rizsleves bárány-
combbal • 50. Tüdőréses leves • 51. Lisztgombóta leves • 52. Borsóleves
francia mód szerint • 53. Zöldborsóleves • 54. Bableves • 55. Gyökér leves •
56. Gesztenye leves • 57. Olio leves • 58. Eresztett leves • 59. Barna leves •
60. Lészelet (Glace) • 61. Húskocsonya (aszpik)

Böjtös levesek

62. Sörleves • 63. Csokoládé leves • 64. Borsóleves • 65. Hüvelyes leves •
66. Borsóvíz, melyet böjtös levesekhez és ételekhez lehet használni •
67. Burgonya leves • 68. Békaleves • 69. Rákleves • 70. Rákleves raguval •
71. Zöldségleves • 72. Mandulaleves • 73. Kucsmagomba leves •
74. Tejleves • 75. Szárcsa leves • 76. Tekenősbéka leves • 77. Sárga leves •
78. Borleves • 79. Rántott leves • 80. Cseh leves • 81. Haltüdő leves

Assiettek vagy előétek

82. Lúdmáj írósvajmártással • 83. Karbonádok • 84. Frikandók • 85. Kolbász,
pörkölt vöröshagymával • 86. Rántott burgonya • 87. Béka-kotelettek
burgonyával • 88. Lúdmáj rizskarikában • 89. Borjú Corquettek •
90. Kotelettek szardellával • 91. Burgonyapüré • 92. Velőpüré •
93. Pástétomkák haséval • 94. Kappanmell osztrigával • 95. Töltött kucsma-
gomba • 96. Vegyített ragu • 97. Sódaros és burgonyás ragu •
98. Champignon tekercek • 99. Rántott burgonyatekercek • 100. Szalonka
hollandiai lével • 101. Sódarpástétomocskák pirított burgonyával •
102. Galamb papírborítékban • 103. Fojtott fűrjek rizzsel • 104. Csukamáj
osztrigával • 105. Halkarbonádok • 106. Burgonyaétek • 107. Kemény tojás
vagdalttal • 108. Tojás burgonyával • 109. Rántotta spárgával és rákkal •
110. Tojás piemonti módra • 111. Töltött tojás • 112. Sütött tojás •
113. Tükörtojás • 114. Tojás heringgel • 115. Felborított tojás • 116. Tojás-
tekercek • 117. Tojás sóskamártással • 118. Töltött csiga • 119. Csiga tormával

Marhahús

120. Marhahús lengyelesen • 121. Boeuf à la Mode • 122. Boeuf à la Mode
más módon • 123. Marhahús angolosan • 124. Marhahús francia
módra • 125. Fojtott marhahús • 126. Párolt marhahús • 127. Marhahús
papírborítékban • 128. Marhahús meggyjegezettel • 129. Barnára párolt
hús • 130. Töltött marhahús • 131. Marhahús garnírozva

Mártások marhahúshoz

132. Almamártás • 133. Köszmétemártás • 134. Tormamártás •
135. Kucsmagombamártás • 136. Francia mártás • 137. Champignonmártás •
138. Burgonyamártás • 139. Kapormártás • 140. Ugorkamártás • 141. Olasz-
mártás • 142. Citrommártás • 143. Kaprimártás • 144. Torma
mandulával • 145. Birsalmamártás • 146. Vörös répamártás • 147. Szardella-
mártás • 148. Sóskamártás • 149. Hideg mustármártás • 150. Párolt hagyma-
mártás • 151. Hideg szardellamártás • 152. Zöldhagymamártás •
153. Paradicsomalma-mártás • 154. Paradicsomalma-mártás más mód
szerint • 155. Salottamártás • 156. Fokhagymástorma • 157. Ecetestorma •
158. Zsemlyetorma • 159. Hideg zsemlyetorma • 160. Burgonyatorma •
161. Metélőhagymatorma • 162. Zöldtorma • 163. Kagylómártás •
164. Szarvasgombamártás • 165. Hideg mandulatorma • 166. Hideg
burgonyamártás • 167. Almatorta

Hüvelyes szem, zöldség, gomba és gyökérételek

168. Articsóka • 169. Articsóka zöldborsóval • 170. Hüvelyes zöldborsóval •
171. Gőzben főtt sárgarépa • 172. Retkecskék • 173. Kalarábé marhahúshoz •
174. Fehér répa • 175. Spárga vagy nyúlárnyék • 176. Friss kucsmagomba •
177. Sárgarépa • 178. Sárgarépa s zöldborsó • 179. Paszuly • 180. Zöldbab
tejben • 181. Spinát • 182. Fejér káposzta (kelkáposzta) • 183. Sabaudiai
kel • 184. Virágos káposzta (karfiol) savanyú mártással • 185. Savanyú kel
csukával és osztrigával • 186. Párolt cukorborsó hüvelyestől • 187. Paszti-
nákgyökér ecettel • 188. Közönséges savanyú kel • 189. Kőgomba •
190. Töltött hagyma • 191. Töltött citrom • 192. Fejér bab • 193. Cseh
borsó • 194. Lencse • 195. Andivia • 196. Burgonya mustárral • 197. Sós
burgonya • 198. Burgonya írósvajmmártással • 199. Burgonyát rostélyossal
angolosan • 200. Fejes saláta írósvajjal és savanyú tejjel • 201. Vagdalt
paszuly • 202. Gyökerek magyarosan • 203. Virágos káposzta (karfiol) írósvaj-
vas mártással • 204. Barna káposzta gesztenyével • 205. Sült káposzta •
206. Vagdalt töltött kel • 207. Kelkáposzta sódarral és rizzsel • 208. Barnára
párolt kalerábé • 209. Töltött kalerábé • 210. Kalerábé csirkével •

211. Lencse fogollyal • 212. Sárgarépa kalerábéval • 213. Keverék zöldség •
214. Spárga írósvajas lével • 215. Virágos káposzta savanyú mártással •
216. Fejér bab szalonnával • 217. Borsó árpakásával • 218. Párolt savanyított
káposzta • 219. Párolt savanyított káposzta • 220. Párolt savanyított káposzta
kappannal • 221. Töltött káposzta • 222. Vagdalt (Fasch) töltött fejér
káposzta • 223. Savanyú káposzta tökehallal • 224. Töltött saláta •
225. Spinát sóskával • 226. Párolt édes káposzta • 227. Ikrás káposzta •
228. Kelhajtás • 229. Sült karfiol • 230. Burgonyapüré • 231. Karfiol
parmezán sajtjal

Becsináltak

a) apró marhából

232. Töltött csirke mártással • 233. Csirke à la tartare • 234. Csirke bajor
módra • 235. Csirke fehér mártással és virágos káposztával • 236. Csirke
vagdalt mártással • 237. Csirke zöldborsóval • 238. Csirke rákkal töltve •
239. Fasírozott csirkék • 240. Csirke tojással habartmártásban •
241. Forralt csirke savanyú lével • 242. Ugyanaz más módra • 243. Csirke
kaprimártással • 244. Csirke savanyú tejföllel és citromszeletekkel •
245. Csirke narancsmártással • 246. Csirke au gratin • 247. Kappan
kagylócskákkal (Muscheln) • 248. Kappan osztrigával • 249. Kifejtett,
vagdalttal bélelt pulyka • 250. Pulyka frikandóval • 251. Pulyka
kocsonyával • 252. Galamb à la Crapaudine • 253. Fojtott galamb •
254. Galambokat fogoly módra készíteni • 255. Réce rizzsel angol
módra • 256. Vadréce párolva • 257. Poulardok robertmártással •
258. Fasírozott poulardok paradicsommártással • 259. Sauté poulardokból
au supreme • 260. Kappan ázalékkal (Chapon aux légumes) • 261. Ragu sült
galambokból • 262. Hirtelen főtt csirkék • 263. Pacsirta rostélyon sülve •
264. Galambok barnán párolgva • 265. Galambok vérrrel

b) borjúhús

266. Borjúszegy citrommártással • 267. Barnára párolt borjúszegy zágóval • 268. Borjúszegy egyveleggel • 269. Bélelt borjúmell • 270. Borjúkarbonád barnára párolva • 271. Borjúkarbonád közönségesen • 272. Spékelt borjúkarbonád • 273. Borjúcomb füstölt nyelvvel spékelve • 274. Töltött borjúcomb • 275. Párolt borjúcomb barna lével • 276. Borjúfő tojásos lével • 277. Borjúfő kocsonyában • 278. Rántott borjúvelő citrommártással • 279. Borjúhús osztrigával • 280. Borjúbukta (Koch) • 281. Borjúfülek raguval trüfflből • 282. Borjúragu gombával • 283. Borjúfodorháj fehér mártással • 284. Borjúhús rizzsel • 285. Vagdalt borjúhús

c) bárányhús

286. Bárányhús kaprival • 287. Báránycomb spékelve és kocsonyázva • 288. Rántott bárányhús • 289. Báránymell kocsonyával • 290. Bárányszeggy szarvasgombával • 291. Báránycomb ugorkával

d) ürühús

292. Ürükarbonádok • 293. Párolt ürümell • 294. Spékelt ürücomb • 295. Ürücomb angolosan • 296. Ürücomb rizzsel • 297. Ürünyelvek • 298. Párolt ürücomb • 299. Ürücomb paradicsommártással • 300. Ürücomb őzcomb módjára

e) marhahús

301. Vesepecsenye fűszeres füvekkel • 302. Vesepecsenye párizsi módra • 303. Párolt vesepecsenye • 304. Vesepecsenye bécsi módra • 305. Vesepecsenye angol módra • 306. Mustsült • 307. Vesepecsenye-szeletek • 308. Marhapeccsenye angolosan • 309. Angolsült más módra • 310. Párolt hús, melyet hidegen is lehet feladni • 311. Hideg marhahús • 312. Rostélyos pecsenye savanyú tejföllel • 313. Bélelt rostélyos pecsenye • 314. Bélelt tekercesek (Rollandok) • 315. Marhahús-szeletek • 316. Rostélyos • 317. Párolt rostélyos • 318. Rostélyos mártással • 319. Rostélyos kirántva •

320. Beefsteaks • 321. Beefsteaks más módra • 322. Beefsteaks ismét már módra • 323. Gulyásos hús • 324. Ökörnyelv lengyelesen • 325. Spékelt ökörnyelv szardellával • 326. Ökörnyelv szardella mártással • 327. Bélelt ökörnyelv • 328. Ökörnyelv csipkebogyó mártással • 329. Píritott ökörnyelv • 330. Füstölt ökörnyelv • 331. Rostélyos sült ökörnyelv • 332. Tehéntőgy • 333. Ökörfark

f) sertéshús

334. Párolt disznólapocka • 335. Sertésderék nyárson sütve • 336. Kocsonya disznóhúsból • 337. Tekercesek disznóhúsból • 338. Borjúláb szarvasgombával töltve

g) vadhús

339. Vadsertés-fő • 340. Vadsertés-hús • 341. Vadsertés-hús fenyvesmártással • 342. Őzcímerből vagdalt (ragu) • 343. Őzderékből szeletek • 344. Bélelt nyúl • 345. Fácán vagdalttal • 346. Szarvasgombával töltött fácán • 347. Fojtott fácán • 348. Fogoly mogyoróhagymával és gesztenyével • 349. Fogoly narancsmártással • 350. Bélelt fogoly • 251. Fialat fogoly, vagdalt • 352. Császármadár kaprival s olajbogyóval • 353. Pacsirta vagdalt • 354. Pacsirta à la minute • 355. Töltött pacsirta • 356. Pacsirták rostélyon sütve • 357. Szarvasgomba vagdalttal töltött szalonka

Halak

358. Kékre forralt potyka • 359. Potyka cseh módra • 360. Potyka vörösborral és vérrel • 361. Potyka sóskamártásban • 362. Potykakocsonya • 363. Töltött potyka • 364. Hirtelen főtt ponty • 365. Ponty feketemártásban • 366. Marinírozott ponty • 367. Rántott ponty • 368. Sült ponty osztrigával • 369. Csuka hasé • 370. Tépett csuka szardellával • 371. Tépett csuka savanyú káposztával • 372. Forralt csuka tormával • 373. Csuka osztrigával • 374. Sült csuka • 375. Tűzött csuka rostélyon sütve • 376. Csuka írósvajjal s petrezselyemmel • 377. Rántott csuka •

378. Párolt csuka • 379. Friss felforralt csuka • 380. Angolna • 381. Sörben főtt angolna • 382. Marinírozott vagy olaszosan készített angolna • 383. Nyárson sült angolna • 384. Angolna mártással • 385. Gögörcsék kirántva • 386. Kecsege citromlével • 387. Tűzött harcsa • 388. Harcsa rostélyon sütvé kaprival és savanyú tejföllel • 389. Compó borral • 390. Compó kaporral és tejjel • 391. Menyhal rántva • 392. Süllő krumplival • 393. Süllő más módra • 394. Szemlény oroszosan • 395. Rántott szemlény • 396. A gadóc • 397. Kilencszemű hal • 398. Ugyanaz vörösborral • 399. Pisztráng kékre főzve • 400. Bélelt pisztráng • 401. Pisztráng angolosan • 402. Pisztráng sülve • 403. Paprikás hal vagy halászlé • 404. Halászos étel • 405. Halak gyökerekkel • 406. Tőkehal szardellával • 407. Tőkehal franciásan • 408. Sügér főve • 409. Sügér kirántva • 410. Viza sülve • 411. Viza fölforralva • 412. Márnák (rózsahalak) sülve mártással • 413. Hering papírban sülve • 414. Tekenősbéka tojásos mártással • 415. Rántott tekenősbéka • 416. Tekenősbéka tekenőstől • 417. Tekenősbéka vagdalt • 418. Béka kucsmagombával s rákkal • 419. Békacomb tojásos mártással • 420. Békacomb petrezselyemlével • 421. Töltött rák • 422. Párolt rák • 423. Rákok főve • 424. Osztriga • 425. Kagylók • 426. Csigák főve • 427. Csigák töltve • 428. Heringek töltve • 429. Rákok kirántva

Kolbászok

430. Fűszerkolbász • 431. Fehér kolbász • 432. Véres kolbász • 433. Kolbász • 434. Kolbász borjúhúsból • 435. Lúdmáj kolbász • 436. Kolbászok bél nélkül • 437. Kolbász pauláni

Tésztás ételek

438. Franciás laska • 439. Bélelt laska • 440. Közönséges laska • 441. Laska bukta • 442. Puffadt laska • 443. Olasz laska • 444. Makaróni • 445. Makaróni sódarral • 446. Puffadt tészta • 447. Tojásdara párolva • 448. Laska rákvajjal és savanyú tejföllel • 449. Sódaras tészta • 450. Sódaras tészta más módra • 451. Írósvajas gombócka rákfarkkal • 452. Írósvajas galuska cukor-

hóval • 453. Írósvajas galuska vaníliával • 454. Tejszínes galuska •
 455. Derelye • 456. Rizs-moring • 457. Liszt-moring • 458. Zsemlye-
 moring • 459. Tésztamáglya • 460. Metélt zsírozva • 461. Metélt kipárolva •
 462. Burgonyametélt • 463. Burgonyametélt más módra • 464. Túrós
 metélt • 465. Túrós metélt föleresztve • 466. Metéltből kolbászkák •
 467. Tejfeles bukta • 468. Bajor metélt • 469. Aranymetéltkék • 470. Rák-
 bukta • 471. Polenta • 472. Olasz rizs • 473. Tojásos lepénykék töltve •
 474. Kockás tészta lezsírozva • 475. Ugyanaz tejföllel • 476. Zöld tészta •
 477. Káposztás galuska • 478. Sült dara • 479. Tejszín dara burgonyaliszt-
 tel • 480. Lisztgombóc • 481. Burgonyagombóc • 482. Burgonyagombóc
 páрмаi sajttal • 483. Túrógombóc • 484. Túrógombóc sültve • 485. Máj-
 gombóc • 486. Kávéfánk • 487. Reszelt tészta puffadtan • 488. Puffadt alma •
 489. Ugyanaz más módra • 490. Dió almával puffadtan • 491. Puffadt tészta
 citrommal • 492. Rizs puffadtan • 493. Almapép • 494. Rizspép •
 495. Töltött rizspép • 496. Rizspép csokoládéval • 497. Rizskolbászkák
 kirántva • 498. Rizs tejben • 499. Rizs kipárolva • 500. Kenyérpép •
 501. Csokoládépép • 502. Kávépép • 503. Citronátpép • 504. Piskóta-
 pép • 505. Habpép • 506. Málnapép • 507. Eperpép • 508. Birsalmapép •
 509. Cseresznyepép • 510. Tojásszikipép • 511. Lisztpép • 512. Citrompép •
 513. Mandulapép • 514. Mandulapép almával • 515. Narancspép •
 516. Fahéjpép • 517. Rákpép • 518. Velőpép • 519. Barackkal töltött sodralék •
 520. Kávé-consumme • 521. Darapép • 522. Burgonyapép • 523. Rizs sódar-
 ral • 524. Rizs háromszínűen • 525. Rizsmeridon raguval • 526. Dara tejben •
 527. Dararétes bajorosan • 528. Rizs rétes • 529. Mákos rétes •
 530. Szilvás rétes • 531. Almás rétes • 532. Tejfölös rétes • 533. Rák rétes •
 534. Lisztpép rétes • 535. Citronád rétes • 536. Csokoládé rétes • 537. Hab
 rétes • 538. Burgonya rétes • 539. Túrós rétes • 540. Dara rétes sültve •
 541. Rizs rétes • 542. Gomba rétes • 543. Tiroli rétes • 544. Ugyanaz
 mandulatöltelékkel • 545. Tojáslepénykék tojással • 546. Tojáslepénykék
 tengeri szőlővel • 547. Tojáslepénykék mandulatésztával • 548. Puding
 sodóval • 549. Rizs puding • 550. Angol puding • 551. Égő puding •
 552. Burgonya puding sódarral • 553. Császár puding • 554. Fagyott puding
 marónival (olaszgesztenyével) • 555. Alma puding • 556. Sárgarépa puding •
 557. Rák meridon • 558. Citrom meridon • 559. Rizs meridon •
 560. Közönséges rántott zsemlyeszletek • 561. Rántott zsemlyeszletek

vörösborral • 562. Töltött zsemlye • 563. Profit sodralék • 564. Piskóta sodóval • 565. Rántott rózsa • 566. Tészta kolbászkák • 567. Dorongfánk • 568. Tolófánk • 569. Csörölye • 570. Töltött cukorüvegecskék rizsből • 571. Töltött fahéjfánk • 572. Rántott bodzavirág • 573. Rántott meggy • 574. Rántott szilva • 575. Rántott gesztenye • 576. Farsangi fánk • 577. Vert farsangi fánk • 578. Nagy dorong fánk • 579. Piskóta fánk • 580. Pép szarvasokból • 581. Crème pép • 582. Puding sütte • 583. Mogyorók kirántva sodóval • 584. Sajt pástétomkák • 585. Mandulataáskák • 586. Ugyanazok más módra • 587. Vajas szeletkék • 588. Ugyanazok mandulával • 589. Csehtészta • 590. Élesztő lepénykék • 591. Császár szarvasok • 592. Szilvagombóc • 593. Élesztő szarvasok • 594. Forgács tészta • 595. Cseh kalács • 596. Szőlő rétes • 597. Tanulók tésztája • 598. Isli-moring • 599. Sütemény teához • 600. Borított rizs • 601. Gesztenye tészta • 602. Francia tészta • 603. Bajor tészta • 604. Rum pite

Pecsenyék

605. Süketfajd senyvesztve (pácolva) • 606. Süketfajd sülje • 607. Fácán • 608. Fogoly • 609. Párolt fogoly • 610. Császármadár • 611. Császármadár sülje tejföllel • 612. Szárca • 613. Vadréce • 614. Szalonka • 615. Szalonka más módra • 616. Fürjek • 617. Fürjek vadász módra • 618. Fenyves madár • 619. Fenyves madarak pirítva • 620. Vadgalamb • 621. Pacsirta rostélyon sülje • 622. Pacsirták sülje • 623. Pacsirták mint cseresznyék • 624. Csirke sülje • 625. Csirke más módra • 626. Töltött csirke • 627. Rántott csirke • 628. Csirkék metélttel • 629. Csirkék szardellával • 630. Kappan tűzve • 631. Kappan csigával töltve • 632. Kappan osztrigával • 633. Pulyka • 634. Pulyka töltve • 635. Sült galamb • 636. Töltött galamb • 637. Sült lúd • 638. Lúd párolva • 639. Lúd rizzsel s makarónival • 640. Malac sülje • 641. Őzderék • 642. Őzcomb • 643. Nyúl • 644. Sült nyúl tejföllel • 645. Spékelt nyúlszeletek • 646. Borjúcomb • 647. Borjúcomb vesepecsenyével együtt töltve • 648. Főtt borjúcomb • 649. Hideg borjúcomb • 650. Borjúszegy sütte • 651. Báránylapocka vesepecsenyével együtt töltve • 652. Ürüsült • 653. Sült zergecomb • 654. Ürücomb angolosan • 655. Sült disznóhát más módra

Saláták és kompótok

656. Spárga saláta • 657. Articsóka saláta • 658. Ugorka saláta • 659. Fejes saláta • 660. Paszuly saláta • 661. Zeller saláta • 662. Káposzta saláta • 663. Olasz saláta • 664. Más módra ugyanaz • 665. Alma kompót • 666. Más módra ugyanaz • 667. Más módra ugyanaz • 668. Alma kocsonya • 669. Körtvély kompót • 670. Más módra ugyanaz • 671. Birsalma kompót • 672. Barack kompót • 673. Őszibarack kompót • 674. Cseresznye kompót • 675. Meggy kompót • 676. Szilva kompót • 677. Más módra ugyanaz • 678. Köszméte kompót • 679. Vegyített kompót • 680. Kocsonyás kompótok • 681. Kompót gőzben főtt gyümölcsből

Sütemények

a) bukták

682. Cseresznye bukta • 683. Meggy bukta • 684. Alma bukta • 685. Magyaros alma bukta • 686. Dió bukta • 687. Darabos bukta • 688. Portugáliai bukta • 689. Rác bukta • 690. Citrom bukta • 691. Mandula bukta • 692. Laska bukta • 693. Bukta à la Madelaine

b) élesztős sütemények

694. Élesztős sodralék • 695. Straszburi fánk • 696. Finom élesztős tészta • 697. Vert élesztős tészta • 698. Kavart élesztős tészta • 699. Hideg élesztős tészta • 700. Közönséges élesztős tészta • 701. Vanília szarvas • 702. Ánizs szarvas • 703. Szarvas befőttel • 704. Más módra ugyanaz • 705. Ánizs kenyér • 706. Szarvasok borban • 707. Tyrolisi kenyér • 708. Kockás lepény • 709. Karlsbádi perec • 710. Élesztős percek • 711. Kavart bukta • 712. Más módra ugyanaz • 713. Császári bukta • 714. Töltött bukta • 715. Gőz laska • 716. Arany laska • 717. Arany laska rákvajjal • 718. Jó kalács • 719. Finom mák-szarvas • 720. Bécsi kenyér

c) pástétomok

721. Koszorúkra, ékesítésre s pástétomokra alkalmazható írósvajas tészta • 722. Írósvajas tészta, melyet a tésztszételekre borítékul lehet használni • 723. Parázs tészta • 724. Morzsa tészta • 725. Pástétom vagdalékkal • 726. Galamb pástétom • 727. Tekenősbéka pástétom • 728. Hideg pástétom • 729. Parázs pástétom egymásra hajtva • 730. Apró pástétomocskák

Krémek és kocsonyák

731. Mandula krém • 732. Csokoládé krém • 733. Eper krém • 734. Barack krém • 735. Tejkrém hólaptaival • 736. Vanília krém • 737. Kávé krém • 738. Tea krém • 739. Koriander krém • 740. Bor krém • 741. Narancs krém • 742. Tejszín krém bisquittel • 743. Ananász krém • 744. Háromszínű krém • 745. Eper kocsonya • 746. Málna kocsonya • 747. Ibolya kocsonya • 748. Tengeri szőlő kocsonya • 749. Barack kocsonya • 750. Narancs kocsonya • 751. Citrom kocsonya • 752. Töltött citrom kocsonya • 753. Borkocsonya almával • 754. Muskotálybor kocsonya • 755. Muskotály-szőlő kocsonya • 756. Puncs kocsonya • 757. Kávé kocsonya • 758. Kávé kocsonya más módra • 759. Kávé kocsonya csokoládéval • 760. Csokoládé kocsonya • 761. Vanília kocsonya • 762. Vanília kocsonya ostyával • 763. Rózsa kocsonya • 764. Mandula kocsonya • 765. Ananász kocsonya • 766. Pántlikás kocsonya • 767. Tutti frutti kocsonya • 768. Blanc manger • 769. Blanc manger kockásan • 770. Blanc manger kávéval

Torták és csemegék

771. Írósvajas torta • 772. Francia leveses torta • 773. Ugyanaz más módra • 774. Írósvajas torta őszibarackkal • 775. Írósvajas torta à la crème • 776. Almatorta • 777. Almatorta más módra • 778. Habart linci torta • 779. Ugyanaz más módra • 780. Linci torta töltve • 781. Kavart mandula-torta • 782. Tört mandulatorta • 783. Szálas mandulatorta • 784. Más módra ugyanaz • 785. Szárított mandulatorta • 786. Kenyértorta • 787. Kenyértorta

más módra • 788. Csokoládétorta • 789. Francia csokoládétorta • 790. Csokoládéöntés tortákra • 791. Piskótatorta • 792. Piskótatorta más módra • 793. Piskótatorta tekercecsekben • 794. Morzsa torta • 795. Cukortorta • 796. Cukortorta gyümölcsrel • 797. Narancstorta • 798. Gesztenyétorta • 799. Krumpli torta • 800. Croquant torta • 801. Főtt torta • 802. Genfi torta • 803. Kocsonyás torta • 804. Spanyol széltorta • 805. Fűszerszámos torta • 806. Makroni torta • 807. Grillázs torta • 808. Birsalma torta • 809. Szejci torta • 810. Császár torta • 811. Velő torta • 812. Korpa torta • 813. Sárgarépa torta • 814. Maróni torta • 815. Krém tortácskák • 816. Citronád tortácskák • 817. Bécsi tortácskák • 818. Krumpli tortácskák • 819. Mandula tortácskák • 820. Cseresznye tortácskák • 821. Almaszeletek • 822. Őszibarackszeletek • 823. Eperzeletek • 824. Töltött falatok • 825. Alma marmeláddal töltött falatok • 826. Édes ostyatekercecsek • 827. Ugyanaz más módra • 828. Vékony, ujjnyi ostyatekercecsek • 829. Birsalma ostyatekercecsek • 830. Fahéj ostyatekercecsek • 831. Vagdalt mandulatekercecsek • 832. Francia kétszersült • 833. Német kétszersült • 834. Piskóta • 835. Írósvajas piskóta • 836. Csokoládé piskóta • 837. Mézeskalács • 838. Puncs fánkok • 839. Puncs tortácskák • 840. Ánizskalács • 841. Csokoládé kenyér • 842. Linci kenyér • 843. Mandula kenyér • 844. Kenyér rudacsák • 845. Gyümölcskenyér • 846. Ánizsfánk • 847. Csokoládé fánk • 848. Habbal töltött csokoládé fánk • 849. Mandula fánk • 850. Ugyanaz más módra • 851. Csókoacsák • 852. Ánizsperecek • 853. Barack perecek • 854. Cukor perecek • 855. Spanyol perecek • 856. Lipcsei perecek • 857. Vajas perecek • 858. Mandula pohárkák • 859. Fahéj kalács • 860. Fűszeres szeletek • 861. Cukortészta falatok • 862. Bécsi falatok • 863. Paulanus falatok • 864. Jég falatok • 865. Gateau à la française • 866. Cukrozott gesztenye • 867. Perkelt mandula • 868. Mandula sütemény • 869. Mandula hegy • 870. Mandula jégben • 871. Makronik • 872. Muskazonok • 873. Birsalma dió • 874. Apáca fánkok • 875. Olasz szarvacskák • 876. Tortácskák • 877. Töltött tortácskák • 878. Hercegasszony tortácskák • 879. Egymásra hajtott tortácskák • 880. Mandula koszorúcskák • 881. Vanília koszorúcskák • 882. Marcipán tészta • 883. Piskóta rudacsák • 884. Mandula rudacsák • 885. Mandula

rudacskák pisztáciával • 886. Francia mandulás rudacskák • 887. Főtt mandula rudacskák • 888. Csokoládé rudacskák • 889. Vaníliás rudacskák • 890. Írósvajas rudacskák • 891. Narancs rudacskák • 892. Franciás rudacskák • 893. Grillázs rudacskák • 894. Fűszeres rudacskák • 895. Citrom rudacskák

Fagylaltak

896. Ananász fagylalt • 897. Írósvajas fagylalt • 898. Csokoládé fagylalt • 899. Eper fagylalt • 900. Fagylaltak befőtt gyümölcsleből • 901. Málna fagylalt • 902. Kávés fagylalt • 903. Citrom fagylalt • 904. Birsalma fagylalt • 905. Narancs fagylalt • 906. Puncs fagylalt • 907. Tutti frutti fagylalt • 908. Vanília fagylalt • 909. Fejér fagylalt

Meleg és hideg italok

910. Kávés • 911. Csokoládés • 912. Tea • 913. Orosz tea • 914. Közönséges puncs • 915. Angol puncs • 916. Király puncs • 917. Tojásos puncs • 918. Krock • 919. Nikus • 920. Vin brulés • 921. Bavaroise • 922. Forró bor • 923. Forró sör • 924. Lengyel forró sör • 925. Contentement • 926. Mandulatej • 927. Limonádés • 928. Cseresznyevíz • 929. Cedro • 930. Sillabub • 931. Hippogras

Hideg étkek

932. Alma étkek • 933. Hideg szilva • 934. Őszibarack hidegen • 935. Szőlő hidegen • 936. Cseresznye hidegen • 937. Ugyanaz más módra • 938. Szeder hidegen • 939. Málna hidegen • 940. Eper hidegen • 941. Citrom hidegen • 942. Kenyér étkek • 943. Porosz étkek • 944. Hideg tej • 945. Aludt tej • 946. Bodza tej

Befőtt gyümölcslé, zselék és conservék

947. Befőtt kajsziarack • 948. Ugyanaz más módra • 949. Egész befőtt barack • 950. Befőtt őszibarack • 951. Befőtt mirabella szilva • 952. Befőtt birsalma • 953. Befőtt meggy • 954. Befőtt meggy ecettel • 955. Befőtt cseresznye • 956. Befőtt szilva • 957. Befőtt körtvély • 958. Befőtt csipkebogyó • 959. Befőtt szőlő • 960. Befőtt tengeri szőlő • 961. Befőtt köszméte • 962. Befőtt som • 963. Szederjény • 964. Befőtt eper • 965. Cseresznye ecetben • 966. Tengeri szőlő ecetben • 967. Meggy ecetben • 968. Befőtt dió • 969. Ugyanaz más módra • 970. Befőtt mandula • 971. Befőtt mirabella szilva • 972. Befőtt dinnye • 973. Befőtt kalmus • 974. Málna, tengeri szőlő és meggy besűrítve fagylalthoz • 975. Málna és tengeri szőlőlevet befőzni • 976. Málnalevet ecettel befőzni betegek számára • 977. Birsalmalevet befőzni • 978. Meggylevet befőzni • 979. Málnalé besűrítve • 980. Tengeri szőlőlé besűrítve • 981. Eperlé besűrítve • 982. Sárgabaracklé besűrítve • 983. Őszibaracklé besűrítve • 984. Csipkebogyólé besűrítve • 985. Birsalmalé besűrítve • 986. Alma besűrítve • 987. Ibolya conservé • 988. Málna conservé • 989. Málna conservé más módra • 990. Narancs conservé

Gyümölcs és csemege

991. Birsalma sajt • 992. Persicati • 993. Birsalma szeletek • 994. Aszalt őszibarack • 995. Ugyanaz más módra • 996. Aszalt szilva • 997. Aszalt meggy • 998. Ugyanaz más módra • 999. Sajtolt körtvély • 1000. Aszalt körtvély • 1001. Gőzben főtt gyümölcs

Gazdasszonytár

mindennemű ház-, konyha-, éléskamra s pincetartási
útmutatások, jegyzetek és tapasztalatok.



I. Az ételek ízletes felkészítéséről s tálalásáról

II. Az asztal terítéséről

III. Az étkek felszeldeléséről

1. Főtt vagy sült marhahús • 2. Sódar • 3. Ürösült • 4. Borjúsült • 5. Bányacímer • 6. Őz- vagy szarvascímer • 7. Nyúl pecsenye • 8. Malac pecsenye • 9. Vaddisznófej • 10. Töltött borjómell • 11. Pulykasült • 12. Fácán • 13. Csirke vagy kappan • 14. Pontyot felszelni • 15. Csuka • 16. Lazac • 17. Pisztráng

IV. Kamratartás és konyhai útmutatások

18. A sertések mimódoni öléséről s felfüstöléséről • 19. Hurkák és kolbászok készítése. Véres hurka • 20. Májas hurka • 21. Igen jó pucor (tüdős gömböcshurka) • 22. Kolbász • 23. Malacot felfüstölni • 24. Mindenféle halakat felfüstölni • 25. Igen jó mód ludakat hizlalni • 26. Lúdzsírt s efféléit

nem szabad közönséges fazekakban tartani • 27. Lúdzsirt saláta olajnak használni • 28. Avas írósvajat megjavítani • 29. Mézet higályozni • 30. Barna szörpöt hígítani úgy, hogy egészen tiszta cukor ízt kapjon • 31. Megkozma-
sodott tejes ételnek rossz szagát elvenni • 32. Elsózott ételnek felesleges
savát elvenni anélkül, hogy erejét veszítse • 33. Felfüstölt marhahúst
kevésbé sós lében főzni, s e lét leves gyanánt használni • 34. Mint lehet
elejét venni, hogy a leveses fazék ki ne fusson • 35. A marhahúst hamar
puhára főzni • 36. Vén tyúkot hamar puhára főzni • 37. Borsót s babot
hamar puhára főzni • 38. A kávének vad ízét elvenni • 39. Mit kell tenni,
ha valamely fazék zsírral vagy vajjal meggyullad

V. Különféle konyhacikkeket s éléskamarai tárgyakat becsinálni s eltartani

40. Zöldborsót eltartani • 41. Zöldbabot télen által eltartani • 42. Zöldbabot
más módon eltartani • 43. Ugorkákat becsinálni • 44. Ugorkát sós vízben
télen át eltenni • 45. Paradics-almát télen át eltartani • 46. Paradics-almákat
egy évre s még tovább is gőzben eltartani • 47. Sódart befüstölni •
48. Mustárt befőzni • 49. Szarvasgombát befőzni s eltartani • 50. Vad-
disznóhúst lepárázni s eltartani • 51. Nyelvet füstölni • 52. Cseresznyét
eltartani • 53. Szilvát eltartani • 54. Aszalt körték • 55. Aszalt kajszin •
56. Meggyet mézben eltartani • 57. Gőzbe főzött gyümölcsöt eltartani •
58. Spárgát eltartani • 59. Őszi gombákat eltartani • 60. Igen sikeres mód
az írósvajat besózni és sokáig eltartani • 61. Írósvajat eltartani • 62. Húst
nyáron által jó pincék s kamrák hiányában frissen eltartani • 63. Véres húst
romlástul megóvni • 64. Rothadásnak indult húsnak bűzét és ízét elvenni •
65. Füstölt húst eltartani • 66. Mint vehetni el a halak rothadó szagát •
67. Virágos olaszt csaknem egy évig eltartani • 68. Spárgát ecetben
eltartani • 69. Endíviát sok ideig eltartani • 70. Zellert eltartani •
71. Kalarábét eltartani • 72. Veres répát eltartani • 73. Ugorkasalátát télire
eltenni • 74. Fiatal kukoricát eltartani • 75. Dinnyét egész decemberig,
sőt januárig eltartani • 76. Szőlőfejeket eltartani

VI. Különféle ecetkészítés

77. Jó borecetet készíteni • 78. Almaecetet készíteni • 79. Málnaecetet készíteni • 80. Citromecet • 81. Ibolyaecet • 82. Vegyes gyümölcsacet

VII. Szeszek és eszenciák

83. Puncs szesz • 84. Kajszinmag likőr • 85. Szegfű likőr • 86. Narancs likőr • 87. Mandula likőr • 88. Kávé likőr • 89. Dió likőr • 90. Szerelemvíz • 91. Vanília szesz • 92. Fahéj eszencia