

Tartalom



Levesek

1. Jó tehénhús lévet készíteni • 2. Tehénhús • 3. Aprókása-leves • 4. Bableves rizskásával • 5. Béliett zsemlyeleves • 6. Betegnek való leves • 7. Borleves • 8. Borjúhúsleves • 9. Közönséges borsóleves • 10. Borsóleves • 11. Ugyanaz más módon • 12. Borsóleves böjtire • 13. Ugyanaz más módon • 14. Cukor-borsóleves • 15. Fogolyleves • 16. Felvert leves • 17. Fűleves • 18. Ugyanaz más módon • 19. Fűleves böjti napra • 20. Gesztenyeleves • 21. Halleves • 22. Ikraleves • 23. Szalonnás gombócleves • 24. Ugyanaz más módon • 25. Ugyanaz sódorral • 26. Kenyerleves tojással • 27. Köménymagos leves • 28. Májgombócleves • 29. Mogyorúleves piztáciból • 30. Mondolaleves • 31. Ugyanaz más módon • 32. Vélt mondolaleves • 33. Mondolaleves feltajtékozva • 34. Mondolaleves másképpen • 35. Paszúrleves rizskásával • 36. Pohánkakása-leves • 37. Rákleves • 38. Ugyanaz más módon • 39. Rizskásaleves általverve • 40. Ugyanaz más módon • 41. Ugyanaz más módon • 42. Zsemlyeleves töltve • 43. Zsemlyegombócleves • 44. Serleves • 45. Tarka leves • 46. Tejfeles leves • 47. Ugyanaz más módon • 48. Ugyanaz más módon • 49. Csokolátales • 50. Ugyanaz más módon • 51. Csokolátales • 52. Tüdöstáska-leves • 53. Tyúki- vagy csirkeleves • 54. Velőleves • 55. Ugyanaz más módon • 56. Velőből levest készíteni • 57. Zellerleves • 58. Zöld paszúrleves, böjtire való • 59. Barna leves • 60. Uborkaleves vagy cibere • 61. Masolyaszöllő-leves • 62. Szilvaleves • 63. Béliett tehénhúslév • 64. Fojtott tehénhúslév • 65. Ugyanaz más módon • 66. Kétszeres béliett tehénhúslév • 67. Rántott lév • 68. Polgár rántott lév, kevesebb költséggel • 69. Béfőtt lév • 70. Fejér törött lév • 71. Tejfeles törött lév. Bechamelle • 72. Béfőtt paré

Tojás, pép és egyéb tésztás ételek

73. Töltött tojás • 74. Ugyanaz más módon • 75. Becsinált töltött rántotta •
76. Tojás becsinálva • 77. Bévert tojás • 78. Bévert tojás csípős lével •
79. Felvert tojás • 80. Ugyanaz gombával • 81. Rántott tojás szardellával •
82. Budin, rántott töltelék sülve • 83. Budin, rántott töltelék főve •
84. Ugyanaz más módon • 85. Satót készíteni • 86. Ugyanaz más módon •
87. Tócska, böjti éték • 88. Túrós haluska, vagyis pogácsa • 89. Bélélt tojás
pirítva • 90. Katonabéles • 91. Ugyanaz más módon • 92. Levélen sültet
készíteni • 93. Palacsinta • 94. Rántott palacsinta becsinálva • 95. Ugyanaz
másképpen • 96. Sebedl • 97. Rizskásából kását főzni • 98. Rizskása
kappannal • 99. Rizkása csontvelővel • 100. Ugyanaz más módon •
101. Rizkásapép • 102. Rizkása maga levében • 103. Köleskása •
104. Gombóckákat készíteni • 105. Zsemlyegombóc • 106. Polenta •
107. Ugyanaz más módon • 108. Smorn • 109. Smorn kolompérbúl •
110. Haluskát kolompérbúl • 111. Gombóckák • 112. Köleskásapép •
113. Reszelt pép • 114. Zsemlyepép • 115. Laska pirítva • 116. Édes pép •
117. Rizkásapép, kevesebb költséggel • 118. Darapép • 119. Zsemlyekoch •
120. Sült tej • 121. Vajas gömölye • 122. Darahaluska • 123. Darásfészek •
124. Daragombóc • 125. Zsemlyesmorn • 126. Tojás sóskával • 127. Levesbe
való tejfeles rántotta • 128. Kalács tésztás étkül • 129. Zsemlyét tojásban
mártani • 130. Zsemlyepástétomot készíteni • 131. Nyakon öntött zsemlye •
132. Meggyepép • 133. Makaróni parmazán sajtjal • 134. Tésztametélt
makaróni módon • 135. Párkovászt (élesztőt) készíteni • 136. Magyar
kenyeret sütni

Vastag étkek

137. Zöld paré, spináta • 138. Ugyanaz más módon • 139. Komló csírája •
140. Zöldborsó, cukorborsó • 141. Zöld hüvelkes bab, paszúr •
142. Karmenáta sóskával • 143. Saláta vastag étkül • 144. Andívi vastag
eledelül • 145. Sárgarépa • 146. Zöld tök • 147. Ugyanaz másképpen •
148. Kalerábi • 149. Kalerábi másképpen, temfelve • 150. Töltött kalerábi •

151. Articsókát elkészíteni • 152. Fojtott fejér répa disznóhússal • 153. Fejér répa olasz módon • 154. Fejér répa temfelve, másképp • 155. Olasz káposzta • 156. Fejes káposzta • 157. Fejes káposzta édesen főjtva • 158. Töltött fejes édes káposzta • 159. Savanyított fejes káposzta • 160. Savanyú káposzta sárfánnyal • 161. Ugyanaz másképpen • 162. Tejeles savanyú káposzta másképpen • 163. Töltött olasz káposzta (kelkáposzta) • 164. Olasz káposzta ökörfarkkal • 165. Kék (fodros) káposzta • 166. Hajdú káposzta • 167. Által vert borsó • 168. Lencse törve • 169. Borsópép, vastag étel • 170. Fojtott cukorborsó vastag étékül • 171. Krumpér tejfellel • 172. Krumpér becsinálva, vastag étel gyanánt • 173. Spárga vajas lévőben • 174. Ugyanaz más módon • 175. Töltött articsóka • 176. Fojtott fejér vagy sárgarépa • 177. Spárga • 178. Spárga másképpen • 179. Vastag ételre karmenátát készíteni • 180. Rostélyon sült karmenata, vastag ételre • 181. Kucsmagomba töltve

Pástétomok

182. Pástétomnak való vajas tészta • 183. Ugyanaz más módon • 184. Más módon vajas tésztát, apró süteményre valót készíteni • 185. Pástétomtésztát készíteni más módon • 186. Vajas pástétom más módon • 187. Becsinált csirkepástétom • 188. Töltött (faschirozott) csirke- vagy tyúkpástétom • 189. Ökörfarkpástétom • 190. Béllett fánkocskák • 191. Béllett pástétomfánk • 192. Sunka-, vagyis sódorpástétom • 193. Ugyanaz más módon • 194. Ugyanaz más módon • 195. Spárgapástétom, vagyis fánk • 196. Pacal-pástétom • 197. Pacal vajas tésztában • 198. Pástétom erdei sneffel • 199. Fácánpástétom • 200. Fogoly-, császármadár-pástétom • 201. Vadréce-pástétom • 202. Fajdyúkpástétom • 203. Vadlúdpástétom • 204. Fűrj-pástétom • 205. Vadgalambpástétom • 206. Sordélymadár-pástétom • 207. Száraz pástétom • 208. Nyúlfpástétom • 209. Öregnyúl-pástétom • 210. Szarvashús-pástétom • 211. Özcimerpástétom • 212. Vadkecskepástétom • 213. Vágott pástétom • 214. Halpástétom • 215. Pontytejjel töltött fánk • 216. Rákpástétom • 217. Osztrigafánk • 218. Osztrigafánk osztrigatekenőben • 219. Rizkásapástétom-fánk • 220. Pástétomfánk • 221. Faschirozott rizkásapástétom • 222. Túrós lepént vagy táskát készíteni

Becsináltak

223. Citromos becsinált • 224. Köménymagos tejeles becsinált

Becsinált szárnyasállatok

225. Fojtott csirke • 226. Kövesztett vagy marginírozott csirkék fölve •
227. Sült csirke tejeles lévvel • 228. Csirke citromlévvel • 229. Csirke gyenge
lévvel • 230. Megmaradt csirke vagy más gyenge sült becsinálva • 231. Csirke
fekete lévben • 232. Csirke zöldborsóval vagy köszmétével, egressel •
233. Tyúkfiak zöld lévvel • 234. Tyúkfí, borjú, bárány vagy más hús
citrom lévvel • 235. Tyúkfiak barna lévvel • 236. Ugyanaz másképpen,
vérrel • 237. Kövesztett tyúkfí • 238. Kappan tejeles törött lévvel •
239. Kappan muschlival (csigákkal) vagy békával • 240. Kappan
szardellával csípős lévben • 241. Kappan temfelve (fojtva) • 242. Kappan
tengeri békával • 243. Becsinált galamb • 244. Ugyanaz más módon •
245. Töltött galamb becsinálva • 246. Galambot vagy csirkét becsinálni •
247. Fojtott pulyka egyvelített lévvel • 248. Récefi tejeles tormával •
249. Lúdas kása • 250. Lúdaprólék • 251. Lúd- vagy malacaprólék vérrel,
fekete lévben • 252. Lúdmáj becsinálva • 253. Lúd- vagy akármí más aprólék •
254. Hideg fekete lév, melyről mondhatik: Hátra van még
a fekete leves

Becsinált marha

255. Fojtott tehénhús • 256. Ugyanaz más módon • 257. Ugyanaz más
módon • 258. Borjú szügye egyvelítve • 259. Borjú szügye narancslévvel •
260. Ugyanaz fejr lévvel • 261. Ugyanaz petrezsélyem zöldjével •
262. Borjúcomb befőtt lévvel • 263. Borjúcomb sóskával • 264. Borjúcomb
temfelve vagy fojtva • 265. Borjú tölgye olasz lévvel • 266. Frikasszé, rántott
borjúhús jó lévvel • 267. Rostélos pecsenyebecsinált • 268. Mustos
pecsenye • 269. Karmenatát készíteni • 270. Vesepecsenye fenyőmagos
lévvel • 271. Vesepecsenye maga leviben • 272. Vesepecsenye fekete
lévvel • 273. Tehénhús almalévvel • 274. Tehénhúspecsenye • 275. Töltött
tehénhús • 276. Szárma, vagyis töltött káposzta • 277. Borjúláb fejr
lévvel • 278. Borjúfej becsinálva • 279. Borjúfej becsinálva • 280. Ugyanaz
más lévvel • 281. Borjú fodra fejr lévvel • 282. Borjú fodra, becsinálva •

283. Borjú fodra becsinálva törött lévvel • 284. Pacal becsinálva •
285. Borjútüdő becsinálva • 286. Borjufark köveztve, vagyis főtt pácban •
287. Borjúnyelv vagy ökörnyelv • 288. Ugyanaz más módon • 289. Marha-
nyelv • 290. Borjúmáj vérrel, becsinált • 291. Borjúmáj vérrel • 292. Borjú-
máj másképpen • 293. Ugyanaz más módon • 294. Ugyanaz más módon •
295. Borjúmáj tárkonnyal • 296. Borjúmáj francia lévvel • 297. Máj sülve •
298. Becsinált vese • 299. Ugyanaz más módon

Becsinált juhhúsok

300. Tárkonyos becsinált • 301. Ugyanaz más módon • 302. Báránykarmináta
becsinálva • 303. Báránykarmenáta fejről lévvel

Disznóbecsináltak

304. Kaszás lév • 305. Disznóhúskarmenáta hagymás lével • 306. Rostélon
pirított karmenáta • 307. Marginírozott karmenáta rántva, 's úgy
becsinálva • 308. Karmenáta másképp becsinálva • 309. Karminádli-
becsinált • 310. Sült • 311. Kocsonya malacaprólékból • 312. Disznófejből
sajtot készíteni

Becsinált nyúl

313. Nyúlcomb borban temfelve • 314. Nyúlcomb másképpen • 315. Nyúl-
pecsenye káprival

Becsinált vadak

316. Akármi vadhús becsinálva • 317. Töltött vadréce fojtva • 318. Vadréce
temfelve, fojtva • 319. Vadréce fojtva temfelve, spanyol módra • 320. Foglyot,
csirkét vagy más madarat jó lévvel • 321. Fogoly törött lévvel • 322. Fogoly
törött máj lévvel csípősen • 323. Seregély, sordély vagy más madarkák
becsinálva • 324. Sordély vagy seregély becsinálva • 325. Ugyanaz más
módon • 326. Töltött sordély, seregély becsinálva • 327. Szarvas-, őz-, nyúl-
comb temfelve • 328. Ugyanaz más módon • 329. Ugyanaz más módon •
330. Szarvascímer fűjtva • 331. Szarvas-, őzhús fenyőmaggal • 332. Erdei vad-
disznó borsporral • 333. Ugyanaz másképpen • 334. Vaddisznóhús szilvával •
335. Vaddisznófejet főzni • 336. Vaddisznó csípős lévvel • 337. Vaddisznóhús
szekfűves lével • 338. Vaddisznófej

Sültek és egyéb rántott étek

339. Mindenféle szeletek rántva • 340. Marginírozott csirke rántva • 341. Rántott csirke • 342. Rántott, pergelt csirke • 343. Rántott csirke más módon • 344. Töltött csirke vagy bárány hátulsó fertálya • 345. Sült csirke töltve • 346. Sült csirke rákkal töltve • 347. Csirke mondolával töltve • 348. Mondolával töltött csirkesült • 349. A tyúkfiat fajdtyúk módon készíteni • 350. Tyúkfű ribizlivel (tengeri szőlővel) • 351. Töltött kappan vagy tyúkfű • 352. Rákkal töltött tyúkfűsült • 353. Pulyka nyárson sültve • 354. Pulyka nyárson sültve és olasz módon töltve • 355. Pulyka-töltelék más módon • 356. Sült pulyka, lúd, réce tejfeles tormával • 357. Liba makarónival • 358. Pácolt borjúcímer sültve • 359. Vesepecsenye sültve • 360. Rántott töltelék • 361. Borjúláb rántva • 362. Rántott borjúfodra • 363. Rántott borjúvelő • 364. Borjúvelő rántva • 365. Borjúmáj rántva • 366. Borjúmáj lanternában • 367. Töltött ostya rántva • 368. Borjú- vagy báránymáj karmenata rántva • 369. Rántott táska vagy piroska • 370. Borjúhús törött lévvel • 371. Borjú szügye rákkal • 372. Rántott borjúmáj • 373. Piritott máj • 374. Borjútüdő rántva • 375. Sült malac • 376. Disznóhús-karmenata pirítva • 377. Karmenata széniffel (mustárral) • 378. Velő sültve • 379. Nyelv rostélyon sültve • 380. Báránfej sültve • 381. Juhcomb sültve • 382. Őzcomb sültve • 383. Vadréce nyárson sültve • 384. Sneffes béles • 385. Fogoly nyárson sültve • 386. Budin • 387. Rántott bozzavirág

Kolbászok, májasok, véres hurkák és gombócok

388. Akármilyenféle pecsenyéből kolbászt készíteni • 389. Borjúhúskolbász • 390. Nyúlhúskolbász • 391. Kolbász savanyú lével becsinált • 392. Májasnak készítése • 393. Jó májast készíteni • 394. Magyar vérest készíteni • 395. Véres német módon • 396. Pacalba hurkát tölteni • 397. Szalonnás gombóc • 398. Ugyanaz más módon • 399. Sunkával gombóc • 400. Ugyanaz más módon • 401. Gombóc más módon, mely becsináltban is szolgálhat • 402. Ugyanaz más módon • 403. Gombóckák borjúhúsból főzve

Halak, rákok, tekenős békák

404. Sült hal • 405. Rántott hal • 406. Hal becsinálva • 407. Mindenféle hal citrom lével • 408. Akármiféle hal foghagymás lével • 409. Akármiféle hal lengyel lével • 410. Haltöltelék böjti napra • 411. Csuka tejfeles tormával • 412. Csuka szardellalévvvel • 413. Csuka szardellával • 414. Csuka vagy másféle hal ráklévvvel • 415. Pisztráng kövesztve • 416. Vizaikra forrón főtten • 417. Vizát forrón főzni • 418. Viza sülve • 419. Viza édes lévvvel • 420. Viza tejfeles tormával • 421. Viza mogyorólévvvel marginírban • 422. Viza savanyú lévvvel • 423. Pisztrángot főzni • 424. Kecsege savanyú lévvvel • 425. Szemling halat felforralni 's szárazon feladni • 426. Lazac, vagyis galócahal • 427. Heringet sütni • 428. Margírozott potyka vagy pisztráng • 429. Ponty barna lévvvel • 430. Ponty savanyú lével • 431. Ponty-ikra borízú lévben • 432. Ponty jó ízú lévvvel • 433. Ponty fekete lévvvel • 434. Ponty fűszerszámos lévvvel • 435. Ponty cseh lévben • 436. Potyka fekete lévben • 437. Stokfis tejfeles tormával • 438. Stokfis borsólévvvel • 439. Borsoporos sült vagy füstös, vagy száraz hal • 440. Savanyú káposzta hallal • 441. Savanyú káposzta ikrával • 442. Ugyanaz más módon • 443. Savanyú káposzta hallal vagy ikrával • 444. Száraz halat főzni • 445. Ugyanaz más módon • 446. Száraz halat francia lévben főzni • 447. Halkocsonya • 448. Ugyanaz más módon • 449. Csukakocsonya • 450. Rákot főzni • 451. Temfelt rák • 452. Rák zsemlyedarával • 453. Rákpép • 454. Rákvajat (zsírt) készíteni • 455. Rákkolbász • 456. Rákkolbász becsinálva • 457. Tekenős béka francia lévvvel • 458. Tekenyős béka cukorborsóval • 459. Tekenős béka becsinálva • 460. Osztriga (tengeri csiga) pirítva • 461. Osztriga másra pirítva • 462. Csiga szárazon ecettel, olajjal • 463. Töltött csiga becsinálva • 464. Töltött csiga • 465. Csiga szardellalévvvel

Mellékletek

466. Tehénhúshoz való melléklév • 467. Egres, köszméte • 468. Fokhagymás melléklév • 469. Heringlév • 470. Pardicsomalma-szósz tehénhús mellé • 471. Ribizliszósz tehénhús mellé • 472. Szardellalév tehénhús mellé •

473. Szardellalév sült hal vagy más pecsenye alá • 474. Ugyanaz más módon •
475. Szardellalevet sült alá készíteni • 476. Kápri lév • 477. Akármiféle sült alá
levet készíteni • 478. Borjúra való tejelesleves • 479. Sült réce, csirke, kappan
alá való leves • 480. Ugyanaz másképpen • 481. Ugyanaz rozmaringgal •
482. Barna lév fojtott galambra • 483. Sült liba vagy réce alá tejeles torma •
484. Sült nyúl alá való lév

Mellékétek

485. Szardelli mellékétek • 486. Kápri mellékétek • 487. Schnidling metélő-
hagyma • 488. Sóska • 489. Tejeles torma • 490. Ugyanaz más módon •
491. Tejeles torma, lúd vagy sült kappan alá • 492. Cékla vagy veres répa •
493. Sárgarépa mellékétek

Saláták

494. Fejes és kötözött saláta • 495. Ugyanaz más módon • 496. Olasz-
káposztát (kelt) savanyítani • 497. Cikóriasaláta • 498. Uborkasaláta •
499. Rácbabsaláta • 500. Meggyasaláta • 501. Szilvasaláta

Befőtt és egyéb fagyalt étkek

502. Befőtt málna vagy szeder • 503. Ribizlit vagy meggyet becsinálni,
csömögére • 504. Befőtt alma saláta • 505. Körtvélysaláta • 506. Ugyanaz más
módon • 507. Birsalmapép • 508. Almapép • 509. Ugyanaz más módon •
510. Mondolapép • 511. Köszmétepép • 512. Meggyepép • 513. Aludt
meggy • 514. Ugyanaz más módon • 515. Aludt földieper • 516. Aludt
citrom • 517. Aludt narancs • 518. Fagyalt kajszibarack • 519. Aludt őszi-
barack • 520. Fagyalt csokoládé • 521. Fagyalt tej • 522. Ugyanaz más
módon • 523. Rizkásatej fagyalva • 524. Mandola megfagyalva

Tortáták és egyéb sütemények

525. Tortátának való gyenge tészta • 526. Tortátának való vajás tészta •
527. Ugyanaz más módon • 528. Tortátának való jó vajás tészta más módon •
529. Serélesztő tortája • 530. Púpos tortája, tornyozott • 531. Kenyér-
tortája • 532. Ugyanaz más módon • 533. Zsemlyetortája •
534. Szalonnatortája • 535. Parétortája • 536. Ráktortája mondulával •
537. Mondulatoretorta • 538. Ugyanaz más módon • 539. Ugyanaz más módon •
540. Gyenge mondulatoretorta • 541. Törött mondulatoretorta •
542. Vágott mondulatoretorta • 543. Gesztenyettoretorta • 544. Meggytortája •
545. Almatortája • 546. Körtvélytortája • 547. Narancstortája •
548. Csokoládetortája • 549. Tortája fahéjjal • 550. Vajás tortája • 551. Lintzi
tortája • 552. Lintzi kenyér • 553. Nádmézes csömöge • 554. Ugyanaz más
módon • 555. Tortája más módon • 556. Mézes kalács • 557. Ugyanaz más
módon • 558. Ugyanaz más módon • 559. Mézes ostya • 560. Mézes
pogácsa • 561. Fűszerszámos mézes kalács • 562. Apáca kalács •
563. Piskótatoretorta • 564. Ugyanaz más módon • 565. Piskótakenyeret
sütni • 566. Vajás pogácsa • 567. Mondolapogácsa csömöge •
568. Mézes pogácsa citromlével, csömöge • 569. Ugyanaz más módon •
570. Mondolakoszorúkat készíteni • 571. Szarvas kalács • 572. Csókokat
készíteni • 573. Tejfeles rétes • 574. Túros rétes • 575. Rizskásás rétes •
576. Mákos rétes • 577. Almás rétes • 578. Káposztás rétes • 579. Kuglóf •
580. Kalácskák • 581. Serélesztős pogácsák • 582. Rántott meggy •
583. Fűszeres pogácsa • 584. Csokolátopogácsácskák • 585. Serélesztő fánk
(vándli) • 586. Serélesztő fánk. Siska fánk • 587. Ugyanaz más módon •
588. Ugyanaz más módon • 589. Ugyanaz más módon • 590. Réteges fánk •
591. Tolyó fánk • 592. Forgácsfánk • 593. Fánk • 594. Parasztfánk • 595. Jó
fánkot élesztővel sütni • 596. Közönséges jó fánk • 597. Tejfeles fánk •
598. Serélesztős göldör • 599. Kétszer sült kenyér • 600. Dorongos fánk
(botra tekert, kürtöskalács, botkalács) • 601. Kétszer sült ónájzos kenyér •
602. Medvetalp (porcogós mondulasütemény)

Elegyes jegyzékek

604. A sáfránynak készítése • 605. A borsnak tulajdonsága • 606. A szerecsendiónak tulajdonsága • 607. A lúdmájról • 608. Elromlott borból jó ecetet csinálni • 609. Télre uborkát hordóba bécsinálni • 610. Tojást télre eltenni • 611. Nyers hús tartásáról • 612. Írós vajat asztalra készíteni • 613. Hogy a tej ki ne fusson • 614. Jeget tésztára készíteni csömögére • 615. Nádmézet olvasztani • 616. Nádmézet jegesíteni • 617. Nádmézjeget készíteni • 618. Nádmézet festeni • 619. Citromleves jeget készíteni • 620. Sunkát, sodart, nyelvet, tehén- vagy disznóhúst pácolni • 621. Nyelvet vagy tehénhúst pácolni • 622. A juhhús elkészítése • 623. Aszalt cseresznyét vagy meggyet, vagy kökény szilvát saláta gyanánt főzni • 624. Tál szélére tésztát készíteni • 625. Mustár készítése • 626. Ugyanaz más módon • 627. Stokfist béáztatni