

A Szakácskönyv foglatatja



Böjti levesek

1. Sörleves • 2. Fekete leves • 3. Kenyérleves • 4. Zöldborsóleves • 5. Halleves •
6. Bableves • 7. Halbeles leves • 8. Csuka- vagy pontyleves • 9. Rákleves
vagdalt aprólékkal (ragu) • 10. Mandolaleves • 11. Téjleves • 12. Halikrás
leves • 13. Szegfűgombaleves • 14. Borleves • 15. Zellerleves •
16. Szárazborsóleves • 17. Böjti lé szárazborsóból • 18. Lencseleves •
19. Fűleves • 20. Spárgaleves • 21. Tekenősbéka-leves • 22. Csokoládéleves •
23. Szárcsaleves • 24. Kozáklé

Húslevesek

25. Hogyan kell jó húslevest főzni? • 26. Sodrott leves • 27. Cseh leves •
28. Barna leves • 29. Kenyérleves • 30. Kenyérleves apró madarakkal •
31. Francia leves • 32. Vágott leves • 33. Vegyes leves mindenféle zöldségből •
34. Tört leves sült tyúkokból • 35. Tört leves kappanokból •
36. Zöldborsóleves riskásával • 37. Velőleves • 38. Vadászleves •
39. Császárgerslileves • 40. Borjúhúsleves • 41. Virágoskáposzta- vagy
kartifiolaleves • 42. Káposztás leves • 43. Tápláló vagy erős leves •
44. Krumplileves • 45. Leves vajas galuskával • 46. Májleves • 47. Bekötéssel
készült leves • 48. Fogolymadárleves • 49. Sárgarépa-leves • 50. Leves

- fűszerezett gombóccal • 51. Szalonkaleves • 52. Barna leves •
53. Hajdinakása-leves • 54. Leves apró húsgombóccal • 55. Leves
lúdaprólékkal • 56. Leves szalonnás gombóccal • 57. Fűleves •
58. Riskásaleves • 59. Rákleves • 60. Leves agyvelőgombóccal •
61. Leves szalonnás gombóccal • 62. Leves tüdős táskával • 63. Leves velő-
gombóccal • 64. Leves agglegénnyel • 65. Leves haschéfánkkal •
66. Leves májgombóccal • 67. Leves daragaluskával

Húsevő napi Assiettek

68. Fürj riskásával • 69. Sódar vajban sült zsemlyeszletekkel • 70. Süttött
szarvasok • 71. Kolbász párgolt vereshagymával • 72. Karbonád szardellával •
73. Kakastaréjok • 74. Rántott csirke

Böjti napi Assiettek

75. Tojásvagdalt aprólékkal • 76. Sült tojás • 77. Tojás krumplival •
78. Hollandiai módon készült tojás • 79. Elsikkadt tojás sóskával •
80. Töltött tojás • 81. Tojáspalacsinta • 82. Tojásfáncli •
83. Tojáskecskék • 84. Buktatott tojás • 85. Ülepedett tojás •
86. Krumpli tejben • 87. Töltött csiga

Marhahúsok

88. Marhahús módisan • 89. Befojtott marhahús riskásaborítékkal •
90. Befojtott marhahús • 91. Befojtott marhahús krumpliborítékkal •
92. Befojtott marhahús ugorkamártással • 93. Anglus módra készített
marhahús • 94. Tormával beborított szegy • 95. Befojtott marhahús •
96. A marhahús megbarnításának módja



Mártások

97. Almamártás • 98. Paradicsomalma-mártás • 99. Paradicsomalma-mártás másképpen • 100. Sós kamártás • 101. Szardellamártás • 102. Birsalmamártás • 103. Kapornamártás • 104. Csiperkegomba-mártás • 105. Citrommártás • 106. Veresrépa-, másképp céklamártás • 107. Befojtott vereshagymamártás • 108. Olasz mártás • 109. Ugorkamártás • 110. Mandolatorma • 111. Zsemlyés torma • 112. Hideg mustármártás

Főzelékek

113. Savanyú káposzta befojtva • 114. Befojtott savanyú káposzta riskásával • 115. Töltött savanyú káposzta • 116. Kalarábé barnára fojtva • 117. Kalarábé fejéren fojtva • 118. Töltött kalarábé • 119. Kartifiola vajas mártásban • 120. Édes káposzta rántva • 121. Édes káposzta riskásával és sódarral • 122. Vagdalt édes káposzta • 123. Kék káposzta gesztenyével • 124. Zöldborsó • 125. Árticsóka zöldborsóval • 126. Krumpli rostélyos pecsenyével • 127. Töltött krumpli • 128. Krumpli borjúaprólékkal • 129. Zöldbab • 130. Lencse fogollyal • 131. Sárgarépa kalarábéval • 132. Paradicsomalma franciásan • 133. Spárga vajmártásban • 134. Hozspótot csinálni • 135. Lötözött saláta • 136. Vegyített főzelék

Becsinált szárnyasállatok

137. Csirke fejéren fojtva • 138. Fasírozott csirkék • 139. Csirkék Crottonban • 140. Csirkék zöldborsóval és rákfarkakkal • 141. Csirkék zöldborsóval és rákfarkakkal másképpen • 142. Csirke főve • 143. Csirkék téjfellel és citromszeletekkel • 144. Csirkék frikasszéban • 145. Csirke vérmártásban • 146. Csirke kapornamártásban • 147. Csirke narancsmártásban • 148. Csirkék vajmártásban kártifolával • 149. Csirkék paradicsomalma-mártásban • 150. Befojtott kacsá apró vereshagymával •

151. Kappan csigával • 152. Kappan hamis csigamártásban • 153. Galamb befojtva • 154. Fasírozott galamb • 155. Pácolt galambokat mint foglyokat készíteni • 156. Fiatal pulyka karbonád fricandóban • 157. Fasírozott pulyka

Becsináltak s vagdalt aprólékok

158. Borjúfej fricassée-ban • 159. Spárgával, rákkal és zöldborsóval töltött borjúszegec • 160. Borjúszegec glaciében • 161. Borjúmely szagóval • 162. Borjúmely citrommártásban • 163. Borjúagyvelő citrommártásban • 164. Borjú karbonád kapornával • 165. Borjú karbonád barnára fojtva • 166. Spékelt borjúhússzeletek • 167. Borjúcomb füstölt nyelvel spékelve • 168. Töltött borjúcomb mártással • 169. A borjú recéjében fasírozott • 170. Fasírozott nyúl • 171. Báránnyús befojtva • 172. Báránnyús tárkonymártásban • 173. Borjúhúsból készült ragu • 174. Pulyka- és kacsaszárnyakból készült ragu • 175. Ragu zsemlyepástétomban • 176. Őzhátragu • 177. Nyelv galagonyabogyó-mártásban • 178. Nyárson sült nyelv szardellamártással • 179. Nyelv fricandeau-ban • 180. Nyelv lengyel mártásban

Becsinált marha- és juhhúsok, rostélyos pecsenyék, combok és aspicek

181. Vesepecsenye apró krumplival • 182. Vesepecsenye Angoly módra • 183. Betekergedett vesepecsenye • 184. Spégelt vesepecsenye • 185. Befojtott vesepecsenye • 186. Rostélyos pecsenye töltve • 187. Töltött rostélyos mártás Bavariai módra • 188. Rostélyos pecsenye befojtva • 189. Rostélyos pecsenye franciásan • 190. Ökörfark • 191. Marhahússzeletek • 192. Ürücomb franciásan • 193. Töltött fejez pecsenye • 194. Befojtott ürücomb • 195. Vaddisznófej • 196. Vaddisznóhús készítése módja • 197. Aspic készítése módja • 198. Kocsonyaformán készült borjúfej • 199. Fiatal pulyka sajtóban aspickal • 200. Berakott aspic



Halételek

201. Tőkehal töltve • 202. Tőkehal szardellával • 203. Sült ángolna mártással • 204. Kéken főtt pisztráng • 205. Compó borral • 206. Sült compó mártásban • 207. Spékelt hárcsa • 208. Kecsege citrommártásban • 209. Süllő zöldpetrezselyemmel • 210. Ponty kéken főzve • 211. Potyka Cseh módra • 212. Kocsonyaformán készített ponty • 213. Forrázott csuka tormával • 214. Szaggatott csuka savanyú káposztával • 215. Sült csuka mártással • 216. Csukavagdalt mártásban • 217. Szardellával spékelt csuka • 218. Csuka téjfeles tormával • 219. Kocsonyázott csuka vagy kecsége • 220. Kevert halétel

Békák, rákok, szárcsák és tekenős békák

221. Béka kucsmagombával és rákfarkakkal •
222. Fricasszírozott békák • 223. Befojtott rák • 224. Fasírozott rák •
225. Szárcsa barna mártással • 226. Tekenős béka tulajdon tekenőjében •
227. Tekenős béka citrommártásban • 228. Tekenős béka vérmártásban •
229. Ragu tekenős békából

Külömbféle tészta és gyümölcsös eledelek

230. Olyan vajas tészta készítésének módja, melyet minden koszorúzásra, befoglalásra s pástétomokra lehet használni • 231. Olyan vajas tészta készítésének módja, melyet minden előforduló tészta ételek töltésére használhatni • 232. Porhanyó tészta készítésének módja •
233. Galambpástétom • 234. Riskásapástétom • 235. Vagdaltpástétom •
236. Vajpástétom raguval • 237. Hideg pástétom • 238. Sódorpástétom •
239. Krumplipástétom • 240. Tekenős béka pástétom • 241. Zsemlepuding •
242. Tört puding • 243. Puding ángoly módra • 244. Égő puding •

245. Krumplipuding sódorral • 246. Riskása meridon • 247. Rák meridon •
248. Piskóta borzsufával • 249. Zsemlyepástétom borral • 250. Boros szarvas •
251. Spanyol zsemlye borral • 252. Spanyol kenyér • 253. Darakolbász
borral • 254. Különös tésztás étel chaudeau-val • 255. Palacsinta porhanyó
tésztában • 256. Palacsinta riskásával • 257. Besamel gőzben •
258. Velődinnye • 259. Riskása csokoládéval és tej chaudeau-val •
260. Almakása • 261. Cukrozott citromkása • 262. Eperjkása • 263. Kávékása •
264. Citromkása • 265. Mandolakása friss meggyel • 266. Mandolakása
töltött almával • 267. Birsalmakása • 268. Narancskása • 269. Meggykása •
270. Spanyol gyümölcskása • 271. Borkása • 272. Riskása töltve • 273. Igen
jó rákkása • 274. Császárkása • 275. Darakása • 276. Habzó kása •
277. Krumplikása • 278. Kenyérkása • 279. Csokoládékása • 280. Francia
kása • 281. Gyermekekása vanílialikőrrel • 282. Pesti almás kalács •
283. Kevert mandolás kalács • 284. Vont citromos kalács • 285. Meggyes
kalács élesztő tésztából • 286. Kevert meggyes kalács • 287. Meggyes kalács
más módra • 288. Kalács vagy rác Bitta • 289. Diós kalács • 290. Metélt
kalács • 291. Gyümölcsös kalács • 292. Csokoládés rétes • 293. Citronát rétes •
294. Rákos rétes • 295. Tájéles rétes • 296. Tirol rétes • 297. Szilvás rétes •
298. Riskása rétes • 299. Mákos rétes • 300. Finom élesztős rétes •
301. Krumplis rétes • 302. Almás rétes • 303. Citromos rétes • 304. Sódoros
rétes • 305. Meggyes rétes • 306. Alma vajstészta-pántlikákkal •
307. Tésztás étel almával • 308. Palacsinta szilvával töltve • 309. Sült
palacsinta almával töltve • 310. Palacsinta habart mandolatésztával •
311. Piskótalaska • 312. Rákos kolbász • 313. Pacal rákvajjal és téjfellet •
314. Francia vajas metélt • 315. Tésztás étel reszelt tésztából •
316. Gőzgaluska pirítottal • 317. Tájéles galuska rákfarkakkal •
318. Barnított galuska téjben • 319. Felpuffadt tájéles galuska •
320. Fasírozott metélt • 321. Dörzsölt metélt fáncli • 322. Metélt fáncli •
323. Riskása lepény vajas tésztában • 324. Kereszt rakás • 325. Sódoros pacal •
326. Sódoros pacal más módra • 327. Riskása pruzinka • 328. Diós tésztás
étel almával • 329. Égő tészta • 330. Farsangi fánk • 331. Tájéles farsangi
fánk • 332. Dörzsölt farsangi fánk • 333. Tolófánk • 334. Apró tolófánk •
335. Csorogtatott fánk mandolatésztából • 336. Csöves fánk • 337. Hólapta •
338. Töltött fahéjfánk • 339. Károly-ferdői perecek • 340. Csorogtatott



- cukros tészta • 341. Finom élesztő tészta • 342. Habart élesztő tészta • 343. Hideg élesztő tészta • 344. Felvert élesztő tészta • 345. Gőzlaska • 346. Cseh pampuska • 347. Cseh pampuska krumplival • 348. Arany laska • 349. Közönséges bajor gőzlaska • 350. Arany laska rákvajjal • 351. Vanília szarvasok • 352. Finom élesztő szarvasok • 353. Császár bába kalács • 354. Dörzsölt bába kalács • 355. Túrós laska • 356. Szilvás laska • 357. Dörzsölt darázfészkek • 358. Élesztő lepény mákkal • 359. Meggyes laska • 360. Finom mákos kalács • 361. Jó kalács sütésének a módja • 362. Alma héjában • 363. Alma héjában s befőttel töltve • 364. Rántott alma meggyel töltve • 365. Befojtott cseresznye csokoládéval • 366. Befojtott meggy sárgabarackkal • 367. Rántott meggy • 368. Aszalt szilva rántva • 369. Rántott gesztenye

Külömbféle pecsenyék, kompók és saláták

370. Rántott csirke • 371. Sült csirke • 372. Sült kappan osztreával töltve • 373. Kappan szárdellával • 374. Kappan csigával • 375. Pulyka sülve • 376. Fajdtyúk sülve • 377. Galamb sülve • 378. Borjúcomb sülve • 379. Borjúcomb vesepecsenyével töltve • 380. Borjúcomb szárdellával • 381. Borjúhússzeletek • 382. Baránycomb vesepecsenyével együtt töltve • 383. Malac sülve • 384. Nyúl sülve • 385. Szarvasfertály sülve • 386. Pacsirták rostélyon sülve • 387. Vadkacsa sülve • 388. Fenyőmadarak sülve • 389. Fácán sülve • 390. Császármadár sülve • 391. Szárca sülve • 392. Foglyok sülve • 393. Sneffek sülve • 394. Fürjek sülve • 395. Vadkacsák spékelve és sülve • 396. Vadgalambok sülve • 397. Őzcomb sülve • 398. Őzhát sülve • 399. Vadhús módra készült vesepecsenye



Külömbféle kompók

400. Alma kocsonyával • 401. Almakompó • 402. Vegyített kompó •
403. Vegyített kompó másképpen • 404. Őszibarackkompó •
405. Meggykompó • 406. Aszalt meggy kompó • 407. Szilvakompó •
408. Birsalmakompó • 409. Kocsonya forma kompó

Külömbféle saláták

410. Ugorkasaláta • 411. Káposztasaláta szalonnával • 412. Olasz saláta •
413. Articsókasaláta • 414. Kártifiosaláta • 415. Spárgasaláta

Külömbféle torták s apróbb sütemények

416. Piskótatorta • 417. Leveles torta • 418. Francia leveles torta •
419. Kenyértorta • 420. Csokoládétorta • 421. Csokoládéöntés, melyet
a torták, más apróbb sütemények s apróbb csokoládékenyér bevonására
használhatni • 422. Aludtlevess torta • 423. Gesztenyetorta • 424. Linzi torta •
425. Habart Linzi torta • 426. Mandolatorta • 427. Habart mandolatorta •
428. Narancstorta • 429. Spanyol széltorta • 430. Cukortorta •
431. Birsalmatorta • 432. Korpatorta • 433. Fűszerszámos torta •
434. Császártorta • 435. Főtt torta • 436. Leveles vajtorta •
437. Morzsatorta • 438. Tekergetett piskótátészta • 439. Almatorta

Lepénykék s hajtások

440. Meggylepénykék • 441. Krumplilepénykék • 442. Citronát-
lepénykék • 443. Mandolalepénykék • 444. Vajas tészta hajtások •
445. Fűszerszámos hajtások • 446. Narancsjég hajtások • 447. Piskótahajtások •



448. Vaníliahajtások • 449. Mandolahajtások •
450. Mandolahajtások pisztáciával. Mandolahajtások malozsával.
Mandolahajtások franciásan • 451. Citromhajtások

Öszvehajtott ostyák és szeletek

452. Öszvehajtott ostya • 453. Finom öszvehajtott ostya •
454. Vagdalt mandolaostya • 455. Makaróni ostya • 456. Fahéjas ostya •
457. Fegyverfánk • 458. Mandolatáska

Külömbféle apróbb cukros sütemények

459. Ániskenyér • 460. Csokoládékenyér • 461. Finom gyümölcskenyér •
462. Linzi kenyér • 463. Mandolakenyér • 464. Mandolacsókocskák •
465. Mézesbáb • 466. Ánisperec • 467. Sárgabarackos perec • 468. Spanyol
percec • 469. Kétszersült francia módra • 470. Tortácskák •
471. Birsalmakalács • 472. Csokoládékalács • 473. Kártyák fűszerszámos
tésztából • 474. Fűszerszámos száraz • 475. Cukorral borított gesztenye •
476. Mandola sütemény • 477. Mandola köpönyegben • 478. Pirított
mandola • 479. Cukorszeletek • 480. Apácapogácsa • 481. Muszkazóna

Aludt levek, krémek, habzó tejek, fagylaltak, jegek, marmeládok, befőtt és becsinált gyümölcsök

482. Ananász aludt lé • 483. Pántlikás aludt lé • 484. Csokoládé aludt lé •
485. Citrom aludt lé narancsszeletekkel • 486. Sárgabarack aludt lé •
487. Puncs aludt lé • 488. Feketekávé szulc mandolatéjjel • 489. Szagos szőlő
szulc • 490. Vanília aludt lé • 491. Aludt lé meggyből • 492. Aludt lé Tokaji
borból • 493. Aludt lé ribizliből • 494. Aludt lé narancsból • 495. Aludt lé



mandolából • 496. Aludt lé citromból • 497. Kávé szulc, téjsűrűvel •
498. Földieperj szulc, vegyített bogyókkal berakva • 499. Aludt borzsufa •
500. Aludt riskása • 501. Aludt levek befőtt nedvekből oly idő tájban, midőn
friss gyümölcs nincs • 502. Fejér étel • 503. Török krém • 504. Vaníliakrém •
505. Kávétajték • 506. Tajtékos tej csokoládéval • 507. Narancstajték

Külömbféle fagyaltak

508. A fagyaltokról általjában • 509. Ananászfagyalt •
510. Földieperjfagyalt • 511. Málnabogyófagyalt • 512. Citromfagyalt •
513. Őszibarackfagyalt • 514. Narancsfagyalt • 515. Ribizlifagyalt •
516. Meggyfagyalt • 517. Sárgabarackfagyalt • 518. Fagyalt befőtt levekből •
519. Vajfagyalt • 520. Csokoládéfagyalt • 521. Kávéfagyalt •
522. Puncsfagyalt • 523. Vaníliafagyalt • 524. Tuttifrutti fagyalt

Conservék, gelék és marmeládok

525. Conservé narancsból • 526. Conservé málnabogyóból •
527. Zselé birsalmából • 528. Zselé málnabogyóból • 529. Zselé ribizliből •
530. Marmelád arany koszos almából • 531. Marmelád földieperjből •
532. Marmelád őszibarackból • 533. Marmelád sárgabarackból •
534. Birsalmasajt

Befőtt gyümölcsök és levek, becsinált gyümölcsök, s külömbféle növények becsinálásának és eltartásának módja

535. Galagonyát befőzni • 536. Zöld mandolát befőzni • 537. Egész
sárgabarackot befőzni • 538. Dobzó szilvát befőzni • 539. Somot befőzni •
540. Spanyol meggyet ecettel befőzni • 541. Egész spanyol meggyet befőzni •



542. Zöld olasz diót befőzni • 543. Ribizlit befőzni • 544. Sárgabarackot befőzni • 545. Fekete cseresznyét befőzni • 546. Szilvát ecettel befőzni • 547. Vegyített befőtt • 548. Meggylevet befőzni • 549. Málnabogyó- vagy ribizlilevet befőzni • 550. Birsalmalevet befőzni • 551. Málnabogyólevet betegek számára ecettel befőzni • 552. Cseresznye pálinkában • 553. Dobzó szilva pálinkában • 554. Sajtolt körtvély • 555. Zöldborsó eltartása módja • 556. Zöldbabot télen által eltartani • 557. Olyan Maccaroni készítésének módja, melyet finom tésztás ételekhez használhatni • 558. Paradicsomalmát télen által eltartani • 559. Szarvasgombát befőzni s eltartani • 560. Ugorkát becsinálni • 561. Sódort besózni • 562. Nyelvet bepácolni • 563. Vaddisznó húst megköveszteni és eltartani

Meleg italok

564. Király-Puncs • 565. Puncs közönséges módon készítve • 566. Tojásos Puncs • 567. Püspök-ital • 568. Tajtékos forró bor • 569. Barbarász • 570. Legjobb puncsesszencia • 571. Püspök extrakt • 572. Csokoládé • 573. Kávé

Hideg italok

574. Limonád • 575. Mandolatéj • 576. Földiepervíz • 577. Cseresznyevíz

Likőrek

578. Likőr veres gyümölcsökből • 579. Likőr ánissal • 580. Citromlikőr • 581. Narancslikőr • 582. Vanílialikőr • 583. Birsalmalikőr • 584. Sárgabaracklikőr • 585. Likőr sárgabarackmagból



Bor

586. A borral való bánás módja • 587. Az ecetességre hajlandó bor megjavítása módja • 588. Mesterséges Champagniai bor • 589. Másféle Champagniai bor • 590. Tokaji bor legközönségesebb borból • 591. Cukros bor Angliában • 592. Keserű bor, orvosbor • 593. Meggybor • 594. Ürmös és fűszeres bor • 595. A sert igen jól megtisztálni • 596. Élesztőt csinálni • 597. Élesztőt szárazon eltartani

Betegek itala

598. Vegyes kenyérvíz • 599. Letisztált kenyérvíz • 600. Ritkító, lágyító és hivesítő ital • 601. Árpavíz • 602. Eper-, málna-, meggy- és tengeri szőlővíz

A tráncsírozás módja

1. Kacsát tráncsírozni • 2. Fácánmadárt tráncsírozni • 3. Ludat tráncsírozni • 4. Nyúltráncsírozás • 5. Sült fogoly- vagy kappantráncsírozás

Étellajstromok

1. Huszonnégy személyre • 2. Tizennyolc személyre • 3. Tizenöt személyre

Szótár

Régies kifejezések magyarázata

Utószó

