



TARTALOM

7	CSERNA-SZABÓ ANDRÁS „Ősi erényei mellett egészen a kor színvonalán áll” – Rézi néni szobra –	137	Halak és más vízi állatok-becsinálva, sülve, hidegen stb. elkészítve
26	RÉZI NÉNI Szegei szakácskönyv 1882	149	Hideg, meleg, tál- és apró pástétomok
28	Előszó	151	Apró pástétomok
28	Előszó a második kiadáshoz	152	Kolbászok és hurkák
29	Előszó a harmadik kiadáshoz	155	Sültek (pecsenyék)
30	Konyhajegyzetek minden napra	159	Saláták
54	Néhány rendkívüli étlap	163	Pároltgyümölcs-saláták (compotok)
59	Levesek	167	Tésztaneműek. A meleg és hideg tésztákról
71	Előétek (assiette-ek)	176	Kochok
83	Marhahús	179	Puddingok
87	Meleg, hideg és tésztákra való mártások	181	Kochok- és puddingokra való habok (chaudeau)
90	Hideg mártások	182	Rétesek
91	Tésztához való mártások	186	Bélesek
93	Főzelékek	187	Élesztős tészták
103	A marhahús különféle készítmódja	194	Kenyerek
111	A borjú-, ürü-, bárány- és sertéshús különféle készítmódjáról	195	Zsirban sült tészták
116	Ürühús-készítmények	200	Írósvajas tészták
117	Bárányhús-készítmények	203	Omlós tészták
119	Sertéshús-készítmények	207	Torták
123	Szárnyas állatok Levágatásuk- és tisztításukról	216	Piskótatészták
124	Csirke-, kappan-, pulyka-, liba- és kacsáról	217	Kétszersültek
131	Vadak	218	Cukros iverk
		220	Mandulás sütemények
		229	Kocsonyák (Sulz)
		233	Crème-ek és tejjabok
		237	Ártalmatlan festőszerek étkek, kocsonya, hab és crème-ek színezéséhez
		239	Fagylaltok
		243	Meleg és hideg italok
		247	Cukor-gyümölcsök
		251	Befőtt gyümölcsök (Dunst)
		254	Lekvárok

- 255 Ecetbe csinált gyümölcs és zöldség
 260 Finom ecetek
 261 Hasznos tudnivalók
 265 A fölszélésről

275 **CSERNA-SZABÓ ANDRÁS**
 „Móráné szakácskönyvét megvételtre
 kereselem. Nylon ruha eladó”
 – az első magyar modern
 szakácskönyvről és szerzőjéről –

295 **MÓRA FERENCNÉ**
 Mit főzzünk?
 Mindenkinek nélkülözhetetlen
 szegedi szakácskönyv
 1922

- 297 Előszó
 299 Levesek
 303 Levesbevalók
 307 Előételek
 316 Kőrítések
 318 Mártások (kifőtt húshoz)
 320 Hideg mártások
 320 Főzelékek
 325 Vegyes húсок
 335 Halak
 336 Szárnyasok és vadak
 340 Saláták
 342 Kifőtt tészták
 346 Kelt tészták
 352 Zsírban sült tészták
 357 Pogácsák
 360 Írósvajas és hajtogatott tészták
 364 Rétesek
 364 Rétestöltelékek
 365 Omlós tészták

- 371 Sós tészták
 372 Vegyes aprósütemény
 385 Piskóták és omelettek
 386 Mézes tészták
 389 Puddingok és felfújtak
 394 Tejes ételek
 394 Sodók
 397 Torták
 407 Tortakrémek
 410 Mázak
 411 Krémek, parfai-k, fagyaltok, habok
 415 Parfai-k
 416 Fagyaltok
 418 Habok
 419 Cukorkák
 421 Italok
 424 Befőttek
 426 Cukorba tett gyümölcs
 427 Lekvárok
 429 Jamek
 430 Télire eltett főzelékek, paradicsom
 és savanyúságok
 433 Aszalt gyümölcsök
 433 Kenyér
 434 Hurkafélék
 437 Függlék
 439 Hasznos tudnivalók
 443 Jegyzet – ami a nyelvet illeti
 (Mannhardt András)
 437 Szavak magyarázata
 (Cserna-Szabó András)
 449 Képjegyzék
 455 Az ételek betürendes mutatója

